

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>

THE NEW YORK TIMES BESTSELLER

Etobur - Otobur İkilemi

"Eğer yemek yiyorsanız, bu kitabı mutlaka okumalısınız."

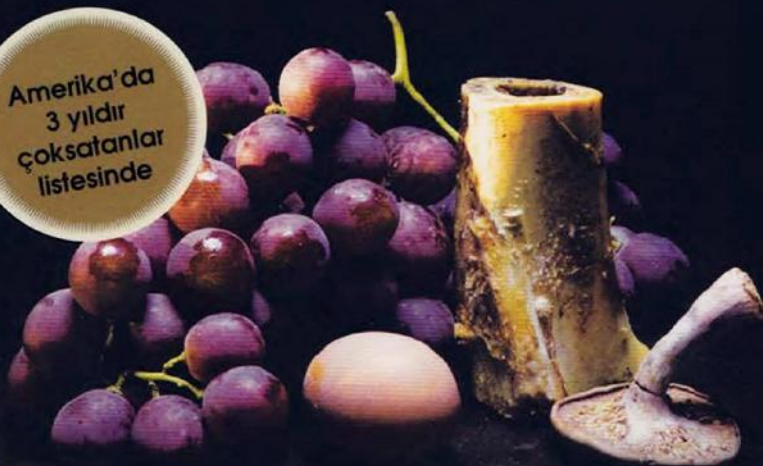
Newsday

"Yılın en iyi 10 kitabından biri."

The New York Times Book Review

MICHAEL POLLAN

Amerika'da
3 yıldır
çoksatınlar
listesinde




PEGASUS®

ETOBUR -
OTOBUR İKİLEMİ

Pegasus Yayınları: 216
Sağlık: 20

ETOBUR - OTOBUR İKİLEMİ
MICHAEL POLLAN
Özgün Adı: THE OMNIVORE'S DILEMMA

Yayın Yönetmeni: İbrahim Şener
Yayınevi Editörü: Özkan Özdem
Bilgisayar Uygulama: Meral Gök
Kapak Uygulama: Y. Bora Ülke
Film-Grafik: Mat Grafik

Baskı-Cilt: Kilim Matbaası
Maltepe Mah. Litros Yolu Fatih Sanayi Sit.
No:12/204-232 Topkapı/İstanbul
Tel: 0212 612 95 59

1. Baskı: Eylül 2009

ISBN: 978-605-4263-14-1

PEGASUS YAYINLARI © Michael Pollan, 2006

Türkçe yayın hakkı Akçalı Telif Ajansı
aracılığıyla The Penguin Press'ten alınmıştır.

Yayınevinden yazılı izin alınmaksızın
hiçbir yolla çoğaltılamaz.

Yayıncı Sertifika No: 12177

PEGASUS YAYINLARI
Gümüşsuyu Mah. Osmanlı Sk. Alara Han
No: 27/9 Taksim / İSTANBUL
Tel: 0212 244 23 50 (pbx) Faks: 0212 244 23 46
www.pegasusyayinlari.com / info@pegasusyayinlari.com

MICHAEL POLLAN

ETOBUR - OTOBUR İKİLEMİ

DÖRT YİYECEĞİN DOĞAL TARİHİ

İngilizce'den Çeviren:
İLKE ÖNELGE

PEGASUS YAYINLARI

KİTABA ÖVGÜLER

“Michael Pollan’ın muhteşem kitabı Etobur - Otobur İkilemi: Dört Yiyeceğin Doğal Tarihi güncel yeme alışkanlıklarımızın ahlaki yayılımını düşünmemizi sağlayan geniş kapsamlı bir çalışmadır. Pollan hacıların zamanından modern yeme zincirine kadar gelen süreci, etik beslenme standartları koyarak açıklamaktadır.”

—The New Yorker

“Pollan’ın kitabı yemek yiyenlerin bir manifestosu niteliğindedir. Kitapta hem yiyecek modalarından hem yediklerimizin hayvana dönüşme sürecinden hem de kendimizin böyle bir sürece girmiş olmamızdan bahsedilmektedir. Kitap boyunca Pollan kendi duygularını ve düşüncelerini de gözardı etmez ve bunların kendisinin ne yaptığına ve ne yediğine olan etkilerini anlamaya çalışır. Böylelikle daha fazla bilgi sahibi olmakta ve kendi bildiklerini açıklayabilmektedir. Yaklaşımı dürüstlük ve öz-farkındalıkla demlenmiştir. Nedeni haklıdır; düşünme biçimi açıktır ve yazdıkları zorlayıcıdır. Yemeğinize dikkat edin!”

—The Washington Post

“Michael Pollan bir sihirbazdır... Mısıra, domuzlara ve tavuklara dair zihin açıcı ve parlak birtakım açıklamalar getirmektedir. Yediklerimizi nasıl ürettiğimizi, pazarladığımızı ve bundan dolayı nasıl ıstırap çektiğimizi gözler önüne sermektedir. Eğer “akşama ne yiyeceğiz” sorusunun basit bir soru olduğunu düşünüyorsanız Pollan’ın günümüzün gıda sanayisine yönelttiği sert eleştirileri –ve ortaya koyduğu etkileyici alternatifleri– okuduktan sonra fikrinizi değiştirebilirsiniz. Kitabı o kadar çok beğendim ki bitmesini istemedim.”

—The Seattle Times

“Michael Pollan –neşeli ve ironik– bir sesi mükemmelleştirdi ve kendisini anlatıcı konumuna sokarak konunun kendi duyguları ve düşünceleri sayesinde canlı kalmasını sağladı. En önemli konuları ortaya çıkartarak uzmanlığını sergiledi.”

—Los Angeles Times

“Michael Pollan en tuhaf öğünün mahallenizdeki McDonalds’da bulunabileceğini inandırıcı bir biçimde gözler önüne serdi... Savaş sonrası dönemde ortaya çıkan mısır-temelli diyeti fevkalade bir incelemeye tabi tuttu.”

— *The New York Times*

“[Pollan] bizim en azından yediğimiz şeylerin ne olduklarını, nereden geldiklerini ve soframıza nasıl ulaştıklarını bilmemizi istemektedir. Aynı zamanda yaptığımız seçimlerin ve bunlardan dolayı oluşan sorumluluğumuzun farkında olmamızı istemektedir. Bu takdire şayan amaç *Etobur – Otobur İkilemi* kitabında karşılığını bulabilmiştir.”

— *The Wall Street Journal*

“Sürükleyici bir lezzet... Bu, geleceğimiz açısından önemli çıkarımlarda bulunan ve herkesin okuması gereken bir kitaptır. Gerçekten de herkesin.”

— *The Austin Chronicle*

“Ne Yemeli kadar coşkulu bir başka kitap da Michael Pollan’ın sersemletici *Etobur – Otobur İkilemi: Dört Yiyeceğin Doğal Tarihi* kitabıdır... Bu yıl okuduğum en iyi kitap diyebilirim. Konusu, hepobur (her şeyi yiyen) insanlığımızdan başka bir şey olmayan bu oturaklı çalışma iki bitki ve bir ekosistem üzerine kuruludur. Pollan’ın, (yem olarak) etin içerisinde, glikozda ve hemen hemen bütün işlenmiş gıdalarda bulunan “mısır”la bir aşk-nefret ilişkisi vardır. Amerika’daki çiftlik işletmelerinin mısır temelli monokültürü, eski kırsal “Çimen” ülküsünü ve çimenle beslenen çiftlik hayvanlarından oluşan ve kendi kendini devam ettirebilen çeşitlendirilmiş çiftlik olgusunu yerinden etmiştir. “Orman” bölümünde Pollan en eski yiyecek tedariki yöntemlerini sorgulamaktadır: Avcılık ve toplayıcılık. Eğer yiyorsanız bu kitabı da okumanız gerekir.”

— *Newsday*

“Zeki, içgörülü, komik ve çoğu zaman derin.”

— *USA Today*

“*Etobur - Otobur İkilemi*, bazen duvarların ötesine göz ucuyla bakmak rahatsızlık verse de, tutkulu ve adamakıllı eğlenceli bir kitaptır

ve gerçekten ne yediğimizi –ve ne yememiz gerektiğini– kavramamızı sağlar... Tüketilenin tüketiciye olan etkisinin yanı sıra tüketicinin de tüketileni etkilemekte olduğunu gösterir... Eğlenceli ve hatırdı kalır bir çalışma. Bu hayranlık uyandıran kitabı okuyanlar azaltılmış gıdalardan ziyade arttırılmış gıdaları yemekten zevk alma kapasitelerini keşfedeceklerdir.”

— *San Francisco Chronicle*

“Topraktan ağızlarımıza yönelen ve yaklaşık 2700 kilometrelik bir mesafeden oluşan uzun yolculukta yediğimiz gıdalar, çoğumuzun hiçbir zaman görmeyeceği yerlerden geçmektedir. Michael Pollan son beş yılını bizim için bu yerleri ziyaret ederek geçirmiştir.”

— *http://Salon.com*

“İkinci Doğa ve Tutku’nun Bitkibilimi kitaplarının yazarı Pollan, organik bir çiftlikte zorlu bir hafta geçirmek ya da tavukların boğazını kesmek durumunda kalsa da yediklerimizle yeniden bağlantı kurmamızı arzulamaktadır. O, basit bir hayat süren bir Paris Hilton değildir.”

— *Time*

“Okuması keyifli.”

— *The Baltimore Sun*

“Yiyecek zincirine yapılan bu gezinti dondurulmuş gıdaların etiketlerini farklı bir gözle okumanızı, bifteğe uzanırken tereddüt etmenizi ve organik yumurta alıp almamayı düşünmenizi sağlayacaktır. Artık asla bir Tavuk McNugget’ına aynı gözle bakamayacaksınız... Pollan vaaz verme meraklısı değildir; ideolojiye teslim olmayacak kadar dikkatli bir yazar ve inatçı bir araştırmacıdır. Aynı zamanda komik ve maceraperesttir.”

— *Publishers Weekly*

“*Etobur – Otobur İkilemi* herkesi etkileyen bir konuya sahiptir.”

— *The Sacramento Bee*

“Neşeli ve düşündürücü.”

— *East Bay Express*

"[Pollan] kendi ineğini satın almış; çayırdaki yetişen tavuklar için yapılan açık hava kesimhanesine yardım etmiş ve Kuzey Kaliforniya'da mantarı toplamıştır. Daha iyi bir kavrayış için ellerini kirletmekten korkan bir adam değildir. Mükemmel bir açıklayıcılığa sahip anlatımıyla, hoş hikayeleri ve karakterleriyle modern gıdaların nasıl üretildikleri konusunda ciddi birtakım bilgiler vermektedir."

—BookPage

"Michael Pollan gıda zincirinden sofranıza uzanan maceranın izini sürmektedir."

—O.The Oprah Magazine

"Temel bir eser... Pollan ortaya berrak ve zengin bir yazın, çeşitli bir konu, ilgi çekici anekdotlar, araştırma tutkusu, kendini tiye alma ve tarihsel bağlamı takdir etme yeteneği koymaktadır... Bu, olabilecek en iyi gazetecilik örneğidir."

—Christianity Today

"Birinci sınıf... Kalbin tutku dolu bir yolculuğu... Pollan... doğa biliminin ender bulunan zarif açıklayıcılarındandır; bu, onun yazmak için doğduğu kitaptır."

—Newsweek

"[Pollan'ın] büyüleyici yeni kitabı... yiyeceğimiz şeyleri nasıl seçtiğimizi ve neleri yediğimizi belirleyen etik, sosyal ve çevresel etkenleri aydınlatan bir şölendir."

—The Courier-Journal

"Fast food'dan 'büyük' organiklere; yerel kaynaklardan elde tüfekle yiyecek arayışına değinen Pollan günümüzde nasıl yediğimizin tehlikelerini ve taahhütlerini ortaya koymaktadır."

—The Arizona Daily Star

"Kapitalizmden tüketime insan beslenmesinin çok değerli ve yüksek derecede içe bakış içeren bir incelemesini sunmaktadır."

—The Hudson Review

“Ne yemeliyiz? Michael Pollan bu temel soruyu mükemmel bir anlayışla ve zekayla cevaplamaktadır. Dört yiyeceğimize olan sosyal, etik ve çevresel etkileri ortaya koymaktadır. Ona göre iyi bir biçimde yemek, dünyayı değiştirmenin hoş bir yolu olabilir.”

—Eric Schlosser, *‘Fast Food Nation and Reefer Madness’ın Yazarı*

“Geniş ve haklı bir övgüye konu olan... *Etohur – Otobur İkilemi: Dört Yiyeceğin Doğal Tarihi* hayatınızı değiştirebilecek bir kitaptır.”

—Austin American-Devlet Adamı

“Profesyonel bir dedektiflik yeteneğine sahip olan Michael Pollan gıda zincirinin bağlantılarını belirleyebilmek adına dünyanın endüstriyel çiftçiliğini, organik ve sürdürülebilir tarımını ve hatta avcılığı ve toplayıcılığı araştırmaktadır: Yiyecekler doğada bulunan kaynaklarından tabaklarımıza nasıl ulaşmaktadır. Bu kitapta açıkladığı tespitler beklenmedik, rahatsızlık verici ve hatta korkutucu gerçeklerdir. Ancak bunları bütün yemek yiyenlerin bilmeleri gerekir. Bu, bilinçli bir hayat sürmeye yarayacak birçok bilgi içeren ilgi çekici bir kitaptır.”

—Dr. Andrew Weil, *‘Spontaneous Healing and Healthy Aging’in Yazarı*

“Michael Pollan aklın sesidir; şizofrenik yiyecek kültürümüzün aşırı büyümesini kurcalayan bir gazeteci / filozoftur. Hemen hemen hepimizin sahip olmak isteyeceği türden bir öğretmendir: Yeme ve yaşama biçimimizi değiştirecek kavrayışın küçük kıvılcıklarını tetikleyen kişidir.”

—Alice Waters, *Chez Panisse Lokantasının Sahibi*

“Michael Pollan inanılmaz derecede büyümlü bir yazardır—mükemmel cümleleri zevki, mizahı ve şaşkınlığı soframızdan besi ünitelerine, ormanlardan yine soframıza taşır. Mutlu okuyucu bu güzel kitabın kalbinde saklı olan engin gerçekliği yakalayamama riski taşır: Siyaset, dört senede bir kime oy verdiğimizde değil, her gün süpermarketlerde ne yaptığımızda saklıdır. Amerikan gıda dünyasına yapılan bu karşı konulamaz ve serüvenci yolculuk aynı zamanda gündelik hayatımızın içinde gizli olan politikayı derinden incelemektedir.”

—Mark Danner, *“Torture and Truth: America, Abu Ghraib and the War on Terror”ın Yazarı*

“Markete her gidişinizde dolarlarınızla oy vermiş olursunuz; market arabanıza ne koyduğunuz dünyanın geleceğini yakından ilgilendirmektedir. Her ne kadar hepimizin tercihleri olsa da çok azımız bunların farkındalığına sahibizdir. Michael Pollan’ın hoş bir biçimde yazmış olduğu bu kitap bunu değiştirebilir. Yediğimiz şeylerle aramıza giren duvarı yıkmamızı ve daha sorumlu birer yemek yiyici olmamızı sağlayabilir. Bu kitabı okumak, hayat-değiştirici ve mükemmel bir deneyimdi.”

—Ruth Reichl, *Gourmet dergisinin editörü ve “Garlic and Sapphires: The Secret Life of a Critic in Disguise”ın Yazarı*

KİTABIN ALDIĞI ÖDÜLLER

Kaliforniya En İyi Araştırma Ödülü – 2007

San Francisco Bölgesi Araştırma Ödülü – 2007

James Beard Kitap Ödülü / Yiyecek Kategorisi – 2007

Orion Kitap Ödülü Finalisti – 2007

NBCC Ödülü Finalisti

Michael Pollan’ın, daha önce yazmış olduğu üç kitabı vardır: *İkinci Doğa*, *Kendime Ait Bir Mekan* ve New York Times tarafından en çok satan kitap seçilen; Borders, Amazon ve Amerikan Kitapçılar Derneği tarafından da yılın en iyi kitabı seçilen *Tutku’nun Bitkibilimi*. Pollan New York Times Dergisi’nde yardımcı yazar ve Berkeley Üniversitesi’nde Gazetecilik profesörüdür. Ressam eşi Judith Belzer ve oğulları Isaac’la birlikte San Francisco bölgesinde yaşamaktadır. Çalışmaları hakkında daha fazla bilgi sahibi olabilmek için bkz. <http://www.michaelpollan.com>.

JUDITH VE ISAAC İÇİN

İÇİNDEKİLER

GİRİŞ Ulusal Yeme Bozukluğumuz • 13

I ENDÜSTRİYEL MISIR

BİR Bitki: Mısır'ın Fethi • 29

İKİ Çiftlik • 49

ÜÇ Tahıl Ambarı • 79

DÖRT Besi Ünitesi: Et Yapımı • 87

BEŞ İşlenmiş Bitki: Karmaşık Gıdaların Yapımı • 109

ALTI Tüketici: Yağ Cumhuriyeti • 127

YEDİ Yemek: Fast Food • 137

II KIRSAL ÇİMEN

SEKİZ Tüm Etler Çimendir • 153

DOKUZ Büyük Organik • 167

ON Çimen: Bir Çimenliğe Bakmanın On Üç Yolu • 223

ON BİR Hayvanlar: Karmaşıklığın Uygulaması • 249

ON İKİ Kesim: Camdan Bir Kesimhane • 271

ON ÜÇ Pazar: "Barkodsuz İnsanlardan Selam" • 285

ON DÖRT Yemek: Çimen-besili • 313

III KİŞİSEL ORMAN

ON BEŞ Toplayıcı • 329

ON ALTI Etobur - Otobur İkilemi • 341

ON YEDİ Hayvanları Yemenin Etiği • 361

ON SEKİZ Avlanma: Et • 397

ON DOKUZ Toplama: Mantargiller • 429

YİRMİ Kusursuz Yemek • 459

TEŞEKKÜR • 483

KAYNAKÇA • 487

GİRİŞ

ULUSAL YEME BOZUKLUĞUMUZ

Akşam Yemeğinde Ne Yemeliyiz?

Bu kitap, görünürde basit olan bu sorunun uzun ve girift bir cevabını sunmaktadır. Aynı zamanda kitap boyunca böyle basit bir sorunun nasıl bu kadar karmaşıklaştığı da sorgulanıyor. Yeme kültürümüz açısından, daha önce sahip olduğumuz doğuştan gelen bilgeliğinin yerini karmaşa ve kaygı almış durumda. En temel etkinliğimizi –ne yiyeceğimizi kavrama etkinliğimizi– uzman yardımı olmadan gerçekleştiremez hale geldik. Araştırmacı gazetecilerin bize yediklerimizin nereden geldiğini söyledikleri ve beslenme uzmanlarının akşam yemeği menümüzü belirledikleri bu noktaya nasıl geldik?

Benim açımdan bu durumun tuhaflığı 2002 sonbaharında; insan yaşamının en eski ve kutsal yiyecek maddelerinden biri Amerikan sofralarından yok olduğu zaman kaçınılmaz bir hal aldı. Tabii ki ekmekten bahsediyorum. Amerikalılar neredeyse bir tek gecede yeme alışkanlıklarını değiştirdiler. Bütün ülkeyi toplu bir karbonhidrat korkusu nöbeti sardı. Ulusal yağlanma korkusunun temelleri Carter yönetimi döneminde atıldı. 1977 yılında bir Senato komitesi, biftek-aşığı Amerikalıların daha az miktarda et tüketmeleri gerektiğine

dair bir “perhiz hedefleri” serisini yürürlüğe koydu. Biz de bunu günümüze kadar uyguladık.

Peki bu durum neden değişti? Çünkü diyet kitapları bombardımanı, bilimsel çalışmalar ve bir dergide yayınlanan çarpıcı bir makale her şeyi değiştirmeye yetti. Çoğu, son zamanlarda itibarı azalan Dr. Robert C. Atkins’ten etkilenen yeni diyet kitapları Amerikalılara daha fazla et tüketebileceklerini ama ekmeği ve makarnayı kesmeleri gerektiği müjdesini verdi. Bu yüksek-proteinli, düşük-karbonhidratlı diyetler yeni epidemiyolojik çalışmalarla da desteklendi ve 1970’lerden beri Amerikalıları yöneten beslenme katı alışkanlığının yanlış olabileceği düşünölmeye başlandı. Resmi görüşün aksine bizi şişmanlatan şey yağ değil; zayıf kalabilmek adına yemekte olduğumuz karbonhidratlardı. 2002 yılında New York Times gazetesinin ekinde “Peki Ya Sizi Şişmanlatan Şey Yağ Değil-se?” makalesi yayınlandığı zaman diyet sarkacının yön değiştirmesi için gerekli koşullar oluşmaya başlamıştı. Birkaç ay içerisinde yeni beslenme ilmini yansıtmak adına süpermarket depoları yeniden düzenlenmeye ve lokanta menüleri yeniden yazılmaya başlandı. Biftek yeniden aklanırken insan hayatının tartışmasız bir biçimde en sağlıklı yiyecekleri olan ekmek ve makarna ahlaki bir lekelenme sürecine girdi; bir yandan düzinelerce fırın ve şehriye şirketi iflas ederken bir yandan da sayısız mükemmel yemek mahvedilmiş oldu.

Bir kültürün yeme alışkanlıklarında bu kadar şiddetli bir değişimin gerçekleşmiş olması ulusal bir yeme bozukluğunun ortaya çıkmasına yol açtı. Böyle bir bozukluğun köklü bir yeme geleneğine sahip bir kültürde ortaya çıkması pek mümkün görünmemektedir. Böyle bir kültürde ulusun değerli yasama organının “beslenme düzeni hedefleri” üzerine kafa yorması da gerekmecektir. Ya da birkaç senede bir, resmi hükümet grafiklerinin “yeme piramidi” adını verdiği bir

şema üzerine siyasi çatışmalar yaşanmasına gerek kalmayacaktır. Böyle bir yeme kültüründe her Ocak ayında yeni bir diyet kitabı dolandırıcılığına (ya da sağduyusuna) milyon dolarlar ödenmek durumunda kalınmayacaktı. Yeme sarkacı modalara ya da birkaç yılda bir ilahlaştırılan ya da şeytanlaştırılan yiyeceklere göre hızla yön değiştirmeyecekti. Yemeklerin yerini protein çubukları ya da kahvaltı tahıllarının yerini ilaçlar almayacaktı. İnsanlar öğünlerinin beşte birini arabalarda yemek durumunda ya da çocuklarını her gün fast food zincirlerinde yedirme durumunda kalmayacaklardı. Ayrıca insanlar bu kadar kilolu da olmayacaklardı.

Böyle bir kültürün insanları aynı zamanda İtalya ve Fransa gibi ülkelerde insanların zevk ve gelenek gibi bilimsel olmayan birtakım temellere dayanarak yediklerini öğrenmekten dolayı bu kadar şaşırmayacaklardı. Bu kadar “sağlıksız” gıdalar tüketmelerine rağmen onların kendilerinden daha sağlıklı ve mutlu olduklarını keşfetmek durumunda kalmayacaklardı. Biz bu konudaki şaşkınlığımızı “Fransız paradoksu” dediğimiz durumla açıklarız: Kaz ciğeri ve üç kat krem peynir tüketen bir toplumun nasıl bizden daha ince ve sağlıklı olabildiğine şaşarız. Bana kalırsa Amerikan paradoksundan bahsetmek daha açıklayıcı olacaktır: Sağlıklı yeme konusunda takıntılı bir toplumun nasıl bu kadar sağlıksız olduğu konusu kayda değerdir.

KAHVALTIDA NE YENİLECEĞİ SORUSU bütün hepoburların (hem etobur hem de otobur olanlar) beynini istila etmiş durumdadır. Doğanın sunmuş olduğu hemen hemen her şeyi yiyebilecekken neyi yemesi gerektiği düşüncesi kaygı durumunu tetiklemektedir. Özellikle de potansiyel gıdaların bir kısmının kendisini hasta edebileceği ya da öldürebileceği bilgisi bu kaygıyı arttırmaktadır. Bu, yıllar önce Rousseau ve

Brillat-Savarin gibi yazarlar tarafından belirtilmiş olan etobur - otobur ikilemidir. Bu kavrama ismini, otuz yıl önce Pennsylvania Üniversitesi'nde araştırmacı psikolog olan Paul Rozin vermiştir. Onun bu tanımlamasını kitabımın ismini koyarken ödünç aldım çünkü etobur - otobur ikilemi tanımının, güncel yeme durumumuzun kötü gidişatını açıklamak adına önemli bir araç olduğunu kavradım.

1976 yılında yazdığı "Farelerin, İnsanların ve Diğer Hayvanların Yiyecek Seçimi" adlı makalesinde Rozin, etobur ve otoburun varoluşsal durumunu yemek konusuna bu kadar basit yaklaşmayan bir yeme uzmanının durumuyla kıyaslamaktadır. Bir koala ne yiyeceği konusunda endişelenmez: Eğer yiyecek maddesi bir okalıptus yaprağı gibi görünüyorsa ya da kokuyorsa bu onun yiyeceği olabilir. Koalaların yeme tercihleri genleriyle fiziksel bir bağlantı içerisindedir. Bizim gibi etoburlar ve otoburlar (ve fareler) açısından ise doğanın sunduklarından hangilerini yememiz gerektiği sorusu beynimizi daha fazla doldurmaktadır. Zehirlerden kaçınmak (Bu geçen hafta hastalanmama yol açan mantar değil miydi?) ve besin maddelerine yönelmek (kırmızı çilekler daha sulu ve tatlı olurlar) için muazzam tanıma ve hatırlama yeteneklerimizi kullanırız. Tat alma hücrelerimiz de yardımımıza koşar ve bizi doğanın enerjisini yansıtan tatlılara yönettirirken toksik alkaloidlerin bir yansıması olan acılardan kaçınmamızı sağlar. Doğuştan sahip olduğumuz tiksinti mekanizması, çürümüş et gibi bizi hasta edebilecek birtakım yiyecek maddelerinden uzak durmamızı sağlar. Birçok antropolog bu kadar karmaşık ve büyük bir beyne sahip olmamızın nedeninin etobur ve otobur olma ikilemiyle başa çıkabilmek olduğunu düşünür.

Bu konuda uzmanlaşmak hem bir avantaja hem de zorlu bir duruma dönüşür: Bu, insanların yeryüzünde bulunan hemen hemen bütün karalara başarılı bir biçimde yerleşmesi-

nin altında yatan nedendir. Hepobur farklılıkların zevkine de varmak ister. Ancak seçilecek gıdaların aşırılığı stres kaynağı haline gelir ve kişiyi, murdar gıdaların yenilmesini yasaklayan Manici bir beslenme anlayışına doğru götürür.

Fareler bu önemli ayrıma hemen hemen kendi adlarına varmak durumundadırlar; her biri hangi gıdaların beslenmek için uygun olduğuna ve hangilerinin zehirli olduğuna kendi adına karar verip hatırlar. Hepobur insanlar ise kendi duyularının ve hatıralarının yanı sıra sayısız kültürlerin bilgisine; deneyimlerden ve bilgeliklerden oluşan yapıların ve kendisinden önce yaşamış ve tatmış olanların deneyimine sahiptirler. Benim artık “ölüm başlığı” denilen mantar türünü (ç.n.: Zehirli bir mantar türü olan Amanita Phalloides’i) denememe gerek yoktur. İstakozun tadına bakan ilk cesur kişi de gerçekten iyi bir işe imza atmıştır. Kültürümüz akıllı bir biçimde yeme kurallarını tabularla, ritüellerle, tariflerle, davranışlarla ve yeme gelenekleriyle örmüştür. Bu sayede insanlar etobur ve otobur ikilemini her öğünde tekrar yaşamak durumunda kalmazlar.

Amerika’nın ulusal yeme bozukluğunu değerlendirmenin bir yolu da etobur ve otobur ikileminin intikamına dönmektir. Amerikan süpermarketlerinin bereket boynuzu görünüşleri bizi tekrar bu lezzetli-görünen lokmaların bazılarının bizi öldürebileceği fikrine yöneltmektedir. Bunlar bizi zehirli mantarlar kadar hızlı bir biçimde öldürmeyeceklerdir ama sonuçta öldüreceklerdir. Amerika’da bulunan gıdaların olağan-üstü bolluğu seçim sorununu da derinleştirmektedir. Aynı zamanda insanların tarihsel olarak etobur ve otobur ikilemine karşı kullandıkları araçlar da keskinliklerini yitirmektedir; ya da artık bu araçlar işe yaramamaktadır. Birçok farklı toplumdan gelen göçmenler kendi beslenme kültürlerini de beraberinde getirmiş; Amerikalılar ise kendilerini

yönlendirecek tek, güçlü ve daimi bir yeme geleneğine sahip olamamışlardır.

Düzenli bir yeme kültüründen mahrum olmamız bizi gıda bilimcilerinin ve pazarlamacıların saldırılarına açık hale getirmiştir. Onlara göre etobur ve otoburun ikilemi bir ikilem olmaktan ziyade bir fırsattır. Bizim kaygılarımızın artması gıda endüstrisi açısından kazançlı bir durum teşkil etmekte; yeni ürünleri piyasaya sokmalarına izin vermektedir. Süpermarketlerde yaşamakta olduğumuz şaşkınlık yeni bir olgu değildir; modern gıda sanayisi etobur ve otobur ikilemine dönüşün kökenlerini içinde barındırmaktadır ve bu kökenler Iowa gibi yerlerdeki mısır tarlalarına kadar uzanmaktadır.

Kendimizi süpermarketlerde ya da sofralarımızda eskiye ait ya da daha önce hiç kurgulamadığımız birtakım ikilemler içerisinde bulmaya başladık. Organik elma mı yoksa geleneksel elma mı almalıyız? Eğer organik alacaksak yerli mi yoksa ithal mi almalıyız? Vahşi balık mı yoksa çiftlik balığı mı tüketmeliyiz? Hidrojenize yağ mı yoksa tereyağı mı kullanmalıyız? Etobur mu yoksa vejetaryen mi olmalıyız? Eğer vejetaryen olacaksak lakto-vejetaryen mi yoksa vegan mı olmalıyız? Avcı-toplayıcı bir kişinin kendi sezgileriyle topladığı mantarların yenilebilir olup olmadığını anlamaya çalışması gibi biz de süpermarketten aldığımız ürünlerin yenilebilirliğini, sezgilerimizi yitirmiş bir biçimde düşünmeye; “kalp dostu”, “hidrojenize yağ içermez”, “kafessiz”, “açık alan besili” gibi ibareleri kafamızı kaşıyarak okumaya başladık. “Doğal ızgara çeşnisi”, TBHQ (ç.n.: Tersiyer bütill hidrokinon: Sentetik antioksidan) ya da xanthan gum (ç.n.: E415: Mısır şekerinin mayalanmasından elde edilir) ne anlama gelmektedir? Bütün bunlar nedir ve hangi cehennemden çıkmıştır?

BENİM ETOBUR - OTOBUR İKİLEMİ'Nİ YAZARKENKİ İDDİAM şudur; bütün bunları kavrayabilmemiz için gıda zincirini topraktan soframıza kadar takip etmemiz gereklidir. Yiyeceği temin etme ve yeme işlemini, en temel biçimde doğal türler, yiyecekler ve yiyenler arasındaki ilişkileri irdeleyerek kavramak gerektiğini düşünüyorum (İngiliz yazar William Ralph Inge "bütün doğa yeme fiilinin aktif ve pasif olarak çekiminden ibarettir" demiştir). Bu kitapta yapmak istediğim şey sofralarımıza bir doğabilimci gibi yaklaşmak ve hem ekolojinin ve antropolojinin uzun merceğinden hem de kişisel deneyimlerimin kısa ve samimi merceğinden bakabilmektir. Yeryüzünde bulunan bütün canlılar gibi insanlar da gıda zincirinin içerisinde yer alırlar ve bu gıda zincirindeki yerimiz nasıl bir varlık olduğumuzu tanımlar. Hepoburluğumuz doğamızı; hem bedenimizi –her şeyi yiyebilen dişlerimizi ve çenelerimizi– hem de ruhumuzu şekillendirmektedir. Olağanüstü gözlem ve hatırlama yeteneklerimizle birlikte deneysel tutumumuz ve doğal dünyaya karşı duyduğumuz merak büyük ölçüde hepoburluğun biyolojik gerçekliğinden kaynaklanmaktadır. Böylelikle diğer canlıları yiyebilmek ve onların savunma mekanizmalarını kırabilmek için yöntemler geliştirdik; avlanma ve pişirme yeteneklerimizi pekiştirdik. Bazı filozoflar insanoğlunun hem vahşiliğinin hem de kibarlığının kökeninde bitmek bilmez iştahının yattığını düşünürler. Herhangi bir şeyi (hatta diğer insanları bile) yiyebilecek bir kişinin karşısında etik kurallar, davranış kalıpları ve ritüeller yer almaktadır. Bizi yalnızca ne yediğimiz değil; aynı zamanda nasıl yediğimiz de belirlemektedir.

Biz aynı zamanda yeryüzünde bulunan diğer yiyicilerden farklıyız—bunlara kıyasla belirgin bir farklılık sergilemekteyiz. Bağımlı olduğumuz gıda zincirinin tamamını dönüştürme yeteneğine sahibiz. Ateşte pişirme, araç kullanarak avlan-

ma, çiftçilik yapma ve koruma gibi devrimci birtakım teknolojiler kullanmaktayız. Pişirme, birçok bitkinin ve hayvanın daha kolay sindirilebilir bir hale gelmesini ve diğer türlerin yaydıkları kimyasal savunma silahlarının üstesinden gelebilmemizi sağlamıştır. Tarım sayesinde arzu edilir gıda türlerini daha yaygın olarak ekebilme şansına sahip olmaya başladık. Yakın dönemde endüstri sayesinde gıda zincirini yeniden keşfetmeye; toprağın verimliliğini sentetik yöntemlerle arttırmaya; aramızın fincanlığına uyacak şekilde tasarlanmış çorbalarımızı mikrodalga fırınlarda ısıtmaya başladık. Bu nihai devrimin sağlığınıza ya da doğal dünyanın sağlığına yönelik etkilerini henüz kavrayamadık.

Etohur – Otohur İkilemi kitabı günümüzde bize tedarik sağlayan üç temel gıda zincirini konu edinmektedir: Endüstriyel, organik ve avcı-toplayıcı. Her ne kadar birbirinden çok farklı olsalar da bu üç sistem aşağı yukarı aynı şeyi yapmaktadır: Bizi yediklerimiz, toprağın verimliliği ve güneş enerjisi yoluyla birbirimize bağlamaktadır. Bunu kavramak biraz zor olabilir ama abur cubur ürünler bile aynı amaca hizmet ederler—doğal dünyayla bir bağlantı oluştururlar. Ekolojinin öğrettiği ve bu kitabın da anlatmaya çalıştığı gibi, abur cubur ürünler dahil bütün gıdalar birbiriyle bağlantılıdır.

Ekoloji bize aynı zamanda dünyada yer alan bütün canlılar arasında yeşil bitkiler tarafından hapsedilen ve karmaşık karbon molekülleri şeklinde depolanan güneş enerjisine yönelik bir rekabet olduğunu öğretmektedir. Gıda zinciri bitki türlerine bu kalorileri aktararak bitkilerin, güneş ışığı yoluyla bunları birleştirme yeteneğini elinden almaktadır. Bu kitabın ana konularından biri 2. Dünya Savaşı'nın bitimine kadar uzanan endüstriyel gıda devriminin oyunun temel kurallarını değiştirdiğini göstermektir. Endüstriyel tarım güneşe dayalı sistemin yerine güneşin altında yer alan başka bir kaynağa

yönelmiştir: Gıda zinciri güneş enerjisi yerine petrol, kömür ya da doğalgaz gibi daha önceki jeolojik zamanlarda yaşamış olan canlıların hidrokarbon birikimlerinden elde edilen yakıtlara yönelmiştir (elbette bu enerji de asıl olarak güneşten kaynaklanmaktadır ama güneş ışığının aksine bu enerji türü sonlu ve yeri doldurulamaz bir enerjidir). Bu yeniliğin sonucunda türler için yeterli miktarda gıda enerjisi elde edilmiştir. Bu, insanoğlu için büyük bir nimettir ama saflığını koruyabilmiş bir nimet değildir. Gıdaların bolluğu hepoburun ikileminin demodeliğine işaret etmemektedir. Bu bolluk ikilemi daha da arttırıyor gibi görünmektedir; bize endişelenmemiz ve çözmemiz gereken başka sorunlar çıkartmaktadır.

Bu kitabın her üç bölümünde de temel bir gıda zinciri baştan sonra incelenmektedir: Güneşten fotosentez gerçekleştiren bir bitkiden ya da bitki grubundan gıda zincirinin sonunda yer alan soframızdaki yemeğe kadar giden yol incelenmektedir. Kronolojik düzeni tersine çevirerek endüstriyel gıda zincirinden başlamak istiyorum: Çünkü bu, günümüzde bizi en çok ilgilendiren ve endişelendiren zincirdir. Aynı zamanda en büyük ve uzun süreli zincirdir. Endüstriyel gıda zincirinin damgası monokültür olduğu için bu bölüm tek bir bitkiye odaklanmıştır: Mısır adını verdiğimiz devasa tropikal ot türü olan *zea mays*, endüstriyel gıda zincirinin ve modern beslenme düzeninin anahtar türü haline gelmiştir. Bu bölüm ticari mısırın Iowa'daki tarlalardan sofralarımıza ya da Kaliforniya'daki bir otoyolda ilerleyen arabamızda yediğimiz öğüne uzanan tuhaf yolculuğunu konu edinmektedir.

Bu kitabın ikinci bölümü –endüstriyel olandan ayırt etmek amacıyla– kırsal gıda zinciri adını verdiğim bölümdür. Bu bölüm son yıllarda türeyen ve endüstriyel gıda zincirine alternatif oluşturan yöntemleri (“organik”, “yerel”, “biyolojik” ya da “organik ötesi” diye farklı biçimlerde adlandırılan

yöntemleri) içermektedir. Bu yöntemler endüstriyel öncesi yöntemler olarak görünseler de aslında endüstriyel sonrası yöntemler haline gelmişlerdir. Bu yöntemleri Virginia’da bulunan aşırı yenilikçi bir çiftlikte bir yaz mevsiminin tamamını geçirerek ve tamamen yerel birtakım yöntemlerle elde edilen yemeklerin hazırlanmasını izleyerek öğrendim. Ancak tek bir çiftliğin ya da yemeğin bu karmaşıklığı karşılayamayacağını ve çelişkili bir ifadeyle “endüstriyel organik” adını verdiğim alternatif zincire de değinmem gerektiğini fark ettim. Bu nedenle kitabın kırsal bölümünde birbirinden oldukça farklı olan iki “organik” yemeğin doğal tarihi anlatılmaktadır: Birinin içeriği yerel Whole Foods süpermarketinden (Arjantin gibi uzak ülkelerden toplanan malzemelerden) diğerinin içeriği ise Virginia, Swoope’da bulunan çok-kültürlü bir çiftlik olan Polyface çiftliğinden elde edilmiştir.

“Kişisel” başlığını taşıyan son bölüm neo-yontma taş devri benzeri bir gıda zincirinden bahsetmektedir. Burada Kuzey Kaliforniya’nın ormanlarında kendi kendime avladığım, topladığım ve yetiştirdiğim malzemelerden oluşan bir yemekten bahsedilmektedir. Biz yirmi birinci yüzyıl yiycileri hâlâ birçok avlanan ve toplanan gıda tüketmekteyiz (özellikle de balığı ve doğal mantar türlerini). Bu gıda zincirinden bahsetme amacım pratik olmaktan ziyade felsefidir: Şimdi nasıl yediğimizle eskiden nasıl yemekte olduğumuzu karşılaştırmak ve aralarındaki farkları aydınlatmak istedim. Bu yemeği yapabilmek için alışık olmadığım birtakım şeyler yapmak durumunda kaldım: Avlandım; vahşi mantarları ve şehir ağaçlarının meyvelerini topladım. Bunları yaparken insan hepoburluğunun en temel sorularıyla –ve ikileleriyle– karşılaştım: Vahşi bir hayvanı öldürmenin, pişirmenin ve yemenin ahlaki ve psikolojik etkileri ve çıkarımları nelerdir? Kişi ormanda yem ararken leziz olan ile öldürücü olanı nasıl ayırt edebilir?

Mutfak simyagerleri doğanın hammaddelerini en lezzetli yemeklere dönüştürmeyi nasıl başarmışlardır?

Bu yolculuğumun sonucunda Kusursuz Yemek adını verdiğim bir yemek yarattım: Asıl söylemek istediğim şey yemeğimin çok iyi olması değildi (ki mütevazı fikrime göre oldukça iyiydi) ama bu emek ve düşünce yoğunluklu yemek bana, modern hayatta oldukça nadir karşılaşabileceğimiz bir olanak tanıdı ve yediğim şeyin tam olarak bilincine varmamı sağladı. Hayatımda ilk defa yediğim yemeğin karmik bedelini tam olarak ödeyebilmiştim.

Bu üç yolculuk (ve dört yemek) her ne kadar birbirinden çok farklı olsalar da aynı birtakım unsurlar her birinde yer almaya devam etti. Bunlardan biri, doğanın mantığıyla insan-
noğlunun mantığı arasında –en azından günümüzde düzenlenmiş haliyle– varolan temel gerilimdi. Kendimizi besleme becerimiz muhteşemdir ama bir noktadan sonra teknolojelerimiz doğanın işleyişine ters düşmeye başlar. Özellikle de bu durum ürün ekiminde verimliliği arttırmak için kullandığımız yöntemlerde ya da hayvanları geniş teklik kültürlerde yetiştirmemiz durumunda karşımıza çıkar. Doğa bunu asla yapmaz; her zaman için farklılığın devamına yönelik davranır. Gıda sistemimiz tarafından yaratılan sağlık ve çevre sorunlarının çoğu doğanın karmaşıklığını aşırı basitleştirme çabalarımızdan kaynaklanmaktadır. Herhangi bir gıda zincirinin sonunda biyolojik bir sistemle –bir toprak parçasıyla ve bir insan bedeniyle– karşılaşırız ve bunlardan birinin sağlığı diğerinin sağlığını yakından ilgilendirmektedir. Günümüzde yaşadığımız sağlık ve beslenme sorunlarının çoğunun nedeni çiftlikte meydana gelenlere dayanmaktadır ve bunların ardında çoğumuzun haberdar olmadığı belirli birtakım hükümet kararları yer almaktadır.

Gıda zincirlerinin yalnızca günümüzde biyolojinin mantığıyla çatışmaya girdiğini söylemek istemiyorum; erken dönem tarımı ve çok daha öncesinde kullanılan avcılık yöntemleri de fazlasıyla yıkıcı birtakım etkilere sahipti. Aslına bakarsanız erken dönem avcıları eğer dayandıkları türleri yok etmeselerdi tarıma hiç ihtiyaç duymayabilirdik. Yiyeceklerimizi elde etme çılgınlığımız yeni bir olgu değildir. Günümüzde de aynı çılgınlıkları endüstriyel gıda zinciri içerisinde farklı yöntemlerle sürdürmekteyiz. Güneş enerjisinin yerine fosil enerjisi koyarak; milyonlarca hayvanı kapalı hapishanelerde yetiştirerek; onları asla yemeyecekleri yemlerle besleyerek ve kendimizi tahmin ettiğimizden çok daha tuhaf yiyeceklerle besleyerek hem doğanın sağlığını hem de kendi sağlığımızı riske atmaktayız.

Nasıl yediğimiz aynı zamanda doğal dünyayla nasıl ilişki kurduğumuzun da bir göstergesidir. Yeme biçimimiz doğayı kültürümüz haline getirir; dünyanın bedenini kendi bedenlerimiz ve zihinlerimiz haline getirir. Hem manzarasıyla hem de hayvan ve bitki türleriyle birlikte tarım, insanoğlunun doğayı dönüştürmek için yapmış olduğu en önemli etkinliktir. Yeme biçimimiz aynı zamanda düzinelerce türle –bitkilerle, hayvanlarla ve mantargillerle– kurduğumuz ilişkiyi de resmeder. Hepimizin akıbeti derin bir bağlantı içerisinde. Bu türlerin çoğu arzularımızın tatmin edilmesi amacıyla bir gelişim çizgisine sokulmuşlardır. Karmaşık evcilleştirme dansı hem bu türlerin hem de bizim karşılıklı bir gelişim sergilememize yol açmıştır. Ancak yediğimiz vahşi türlerle –topladığımız mantarlardan ekmeğimizi kabarttığımız mayaya kadar– kurduğumuz ilişkiler daha az zaruri değildir ve çok daha gizemlidir. Yediklerimizi diğer hayvanlarla paylaşıyoruz ve yediklerimiz yüzünden bu hayvanlarla ayrı düşeriz. Yediklerimiz bizi tanımlar.

Endüstriyel yeme biçiminin en sorunlu tarafı bu ilişkileri ve bağlantıları görünmez hale getirmesidir. Tavuktan (*Gallus gallus*) Tavuk McNugget'ına giden yolda hem hayvanların çektikleri acıları hem de kendi zevkimizi unuturuz. Ancak unutmak ya da bilmemek endüstriyel gıda zincirinin dayanağıdır; endüstriyel tarımın inanılmaz derecede yüksek duvarlarının ötesini bu kadar bulanık bir biçimde algılayabilmemiz bu sanayinin temel amacıdır. Eğer duvarların ötesinde olanları görebilseydik yeme biçimimizi değiştirebilirdik.

Wendell Berry'nin ünlü sözünde söylediği üzere "yemek, tarımsal bir eylemdir." Yemek aynı zamanda ekolojik ve siyasi bir eylemdir. Bu basit olguyu gizlemek için çok şey yapılmış olsa da aslında neyi yediğimiz ve nasıl yediğimiz dünyayı kullanma biçimimizi ortaya koymaktadır. Bütünsel bir bilinçle yemek, kulağa bir yük gibi gelse de bunun vereceği tatmini dünyada çok az şey sağlayabilir. Karşılaştırmalı bir biçimde endüstriyel ve bilgisiz bir biçimde yeme geçici bir tatmin sağlamaktadır. Günümüzde birçok insan endüstriyel gıda zincirinde beslenmekten dolayı inanılmaz derecede mutlu görünmekte ve dünya üzerine düşünme gereği duymamaktadır. Bu kitap muhtemelen bu kişiler için uygun bir kitap değildir. Burada yer alan bazı gerçekler onların iştahını kaçırmaya yetecektir. Ama nihai olarak bu kitap yeme zevkine dair; bilme sonucunda derinleşen bir zevke dair bir kitaptır.

I

ENDÜSTRİYEL
MISIR

BİR BİTKİ

Mısırın Fethi

1. SÜPERMARKETTE BİR DOĞABİLİMCİ

Havalandırmalı, kokusuz ve vızıldayan floresan ışıklarıyla aydınlatılan Amerikan süpermarketleri doğayla pek bir ilişki içerisinde görünmemektedir. Peki ya bu bitkilerle ve hayvanlarla dolu mekan doğanın bir parçası değilse nedir?

Yalnızca meyve-sebze reyonundan ya da kasap bölümünden bahsetmiyorum; süpermarketin içindeki bitki ve hayvan türlerinden de bahsetmiyorum. Ekolojik olarak söylemek gerekirse bunlar en kolay anlaşılır bölümlerdir ve kişinin buralarda rehber yardımı olmaksızın gezinmesi mümkündür. Şurada patlıcan, soğan, patates ve pırasa vardır; bu köşede de elma, muz ve portakal. Bunlar her birkaç dakikada bir namlendirilir. Aslına bakarsanız meyve-sebze reyonu süpermarketlerde bulunan ve “Evet, işte doğanın nimeti!” diyebileceğimiz yegane mekandır. Bu nedenle de çoğu zaman otomatik kapıdan içeri giren alışverişçiye ilk karşılayan reyon meyve-sebze (bazen de çiçek) reyonudur.

Kasapların yoğun bir biçimde çalıştıkları bölmeye geldiğiniz zaman biraz zorluk çekerek tanımlayabileceğiniz türlerle karşılaşrsınız: Burada tavuklar, piliçler, kuzular, inekler ve

domuzlar yer alır. Burada etler geometrik biçimlerde kesilmiş oldukları için bu türleri birbirinden ayırmakta zorluk çekersiniz. Ancak genel olarak bitkilerin ve hayvanların bulunduğu bölümlerde arabanıza neler koyduğunuzu anlayabilmek için bir doğabilimci ya da gıda mühendisi olmanız gerekmez.

Biraz daha ilerlemeye cüret ettiğiniz takdirde süpermarketin, bulanık türlerinin yer aldığı bölümlerine doğru yol almış olursunuz: Buralarda yığınla kahvaltılık tahıl ve çeşniler; dondurulmuş öğünler; tórbalanmış bezelye taneleri; hafif içecekler ve abur cubur yiyecekleri; sayısız çeşitte hazır kekler ve kahvaltılıklarla birlikte tamamen sentetik kahve kremaları bulursunuz. Bitkiler? Hayvanlar?! Her ne kadar öyle görünmese de abur cubur keklerin içeriği bile... ki ben içeriklerini ezbere bilmiyorum ama sonuçta bunların içeriği bile canlı bir takım türlerden oluşmaktadır. En azından şimşiklik gıdalarımızı (doğrudan) petrolden üretmiyoruz.

Eğer bir süpermarkete bir doğabilimcinin gözünden bakmaya çalışırsanız ilk izleniminiz muazzam bir biyo-çeşitlilik olacaktır. Bu 4000 metrekarelik alanda ne kadar çok bitki ve hayvan türünün temsil edildiğine bir bakın! Hangi orman ya da çayırılık bununla kıyaslanabilir? Yalnızca meyve-sebze reyonunda bile yüzlerce farklı çeşit bulunmaktadır; et reyonu da aynı durumdadır. Bu çeşitlilik gün geçtikçe artmaktadır: Benim çocukluğumda meyve-sebze reyonunda hindiba bulmak; ya da düzinelerce farklı mantar türüne, kivilere, tropik meyvelere ya da uzakdoğu meyvelerine rastlamak mümkün değildi. Aslına bakılırsa tropik meyveler son birkaç yıl içerisinde süpermarketlerde yer elde edebilmeye ve bulundukları reyonu canlandırmaya başladılar. Et reyonunda bifteğin yanı sıra devekuşu, bıldırcın ve hatta bizon bulabilmeye başladık. Balık bölümünde ise yalnızca somon balığı ya da karides değil; aynı zamanda yayın balığı ya da levrek de bulunabil-

meye başlandı. Doğabilimcilere göre biyo-çeşitlilik arazinin sağlığına işarettir. Süpermarketlerin çeşitliliği ve seçime dayalı yapısı da ekolojik dinçliği yansıtan, hatta destekleyen bir durumdur. Tuz ve birtakım sentetik gıda katkıları haricinde süpermarketlerde yer alan bütün yenilebilir ürünler dünya yüzeyinde yer alan belirli bir toprak parçasından (ya da denizden) kaynağını almaktadır. Bu zincir bazen, meyve-sebze reyonunda olduğu gibi, nispeten kısa ve takibi kolay bir zincirdir: Ağ torbada belirtildiği üzere burada bulunan patatesler Idaho'da yetiştirilmiştir; soğanlar ise Teksas'taki bir çiftlikten getirilmiştir. Et söz konusu olduğunda zincir biraz daha uzar ve daha az anlaşılır bir hale gelir: Etiketle bu kasaplık öküzün Güney Dakota'da doğduğu; Kansas'taki bir besi ünitesinde Iowa'dan gelen hububatla semirtildiği belirtilmez. İşlenmiş gıdalar bölümüne geldiğinizde bu karmaşık zincirin yapısını algılayabilmek için ekolojik bir dedektif gibi davranmanız gerekebilir. Abur cuburların ise yeryüzünde bulunan herhangi bir türle ilişkisini kurmakta zorlanırsınız.

Peki ekolojik bir dedektif Amerikan süpermarketlerinden satın alıp arabasına yerleştirdiği ürünlerin izini nasıl sürecektir? Bu konu beni birkaç yıl önce ilgilendirmeye başladı. "Ne yemeliyim?" sorusuna cevap vermeden önce iki temel sorunun cevabını vermeliydim: "Ne yiyorum? Ve bu yediğim şey dünyanın neresinden geliyor?" Kısa bir zaman öncesine kadar bir yiyeceğin bu soruların cevabını verebilmesi için araştırmacılara ihtiyacı olmazdı. Endüstriyel gıdaların tanımını şu şekilde yapabiliriz: Karmaşık ve belirsiz kökenlerini anlamak için uzman yardımı gerektiren gıdalar endüstriyel gıdalardır.

Ben –günümüzde beslenmemizin çok önemli bir miktarını karşılayan– endüstriyel gıda zincirinin izini sürmeye çalışırken araştırmalarımın beni çok farklı yerlere götüreceğini düşünmüştüm. Her ne kadar yolculuklarım beni birçok fark-

lı ülkeye yönlendirmiş ve binlerce kilometre kat etmeme yol açmış olsa da her bir gıda zincirinin sonunda hemen hemen aynı yere ulaşmıştım: Amerikan Mısır Çiftlikleri. Amerikan süpermarketlerinde yer alan ve çeşitliliğiyle bizi şaşırtan bu gıdaların çoğu tek bir bitki türünden oluşan oldukça dar bir biyolojik yapıdan kaynağını alıyordu: Birçok Amerikalı'nın mısır olarak bildiği devasa bir tropik ot olan Zea mays.

Mısır, bifteğe dönüşen kasaplık öküzün yemidir. Mısır, tavukları, domuzları, piliçleri, kuzuları, yayın balıklarını, levrekleri ve hatta balık çiftçilerinin yönlendirmesiyle etobur somon balıklarını besler. Yumurtalar mısırdan meydana gelir. Normal şartlarda otlaklarda beslenmesi gereken ama artık makinelere bağlanarak mısırla semirtilen ineklerden elde edilen günlük süt, peynir ve yoğurt da kaynağını mısırdan almış olur.

İşlenmiş gıdalara yöneldiğiniz zaman mısırın çok daha karmaşık bir kullanımına şahit olmaya başlarsınız. Örneğin tavuk nugget'ların içeriğinin büyük bir kısmı mısırdan oluşur; bunun yanı sıra diğer bileşenler ürünün yapışmasını sağlayan mısır nişastası, ürünü mantolayan mısır unu ve ürünü kızartan mısır yağıdır. Aynı zamanda bu üründe bulunan maya, lektin, tekli-ikili ve üçlü gliseridler, altın kaplama ve hatta nugget'ın "taze" olmasını sağlayan sitrik asit bile mısırdan elde edilebilir.

Tavuk nugget'ınızı süpermarkette bulunan hafif bir içeceklerle birlikte yemek istediğinizde mısır üzerine mısır eklemiş olursunuz. 1980'lerden beri süpermarketlerde satılan sodaların ve meyve sularının çoğu yüksek fruktozlu mısır şurubu (HFCS) tatlandırılmaktadır. Bu içeceklerin sudan sonra gelen başlıca hammaddeleri mısır tatlandırıcısıdır. Hafif içecek yerine bira içmek istediğiniz zaman yine mısır içmiş olursunuz. Birada mısırdan arıtılan glikozla mayalanan alkol

vardır. Herhangi bir işlenmiş gıdanın içeriğini incelediğiniz zaman, hangi kimyasal ismi almış olursa olsun, mısırla karşılaşsınız. İşlenmiş ve işlenmemiş nişastanın, glikoz şurubunun ve glikoz polimerisinin, billur fruktozun, skorbik asidin, lektinin, üzüm şekerinin, laktik asidin, arpa şekerinin, yüksek fruktozlu mısır şurubunun, monosodyum glutamatın, polyo-lun, xanthan gum'ın (E415) içeriği mısırdır. Mısır aynı zamanda kahve kremasında, dondurulmuş yoğurtta, konserve gıdalarda, ketçapta, şekerlemelerde, çorbalarda, abur cuburlarda, kek karışımlarında, dondurulmuş çöreklerde, şuruplarda, sıcak soslarda, mayonezde, hardalda, salata soslarında ve hatta vitaminlerde bulunmaktadır (Evet, abur cuburlarda da bulunmaktadır). Amerikan süpermarketlerinde ortalama kırk beş bin ürün vardır ve bunların dörtte biri mısır içermektedir. Aynı durum yiyecek olmayan ürünler için de geçerlidir—diş macunları, kozmetik ürünler, pedler, çöp torbaları, temizlik ürünleri, kibritler ve piller mısır içerir. Mısır satılmıyor gibi görünen meyve-sebze reyonunda bile belirli oranda mısır mevcuttur: Salatalıkların parlak görünmesini sağlayan cila, ürünlerin mükemmel görünmelerini sağlayan tarım ilacı ve ürünlerin yerleştirildikleri kartonlar mısır içerir. Aslına bakılırsa süpermarketin kendisi bile –duvar kaplaması, muşambalar, cam elyafları ve tutkal– mısırın azımsanmayacak bir oranından meydana gelir.

Peki ya biz?

2. YÜRÜYEN MISIR

Meksika'da yaşayan ve Maya soyundan gelen insanlar hâlâ kendileri için "mısır insanları" ibaresini kullanmaktadırlar. Bu cümle mecaz amacıyla söylenmemektedir. Aksine, hemen hemen dokuz bin yıldır beslenme düzenlerinin ana maddesi-

ni oluşturan bu mucizevi bitkiye bağılıklarını ifade ederler. Meksikalılar günlük kalorilerinin yüzde kırkını doğrudan mısırdan elde ederler. Bunun büyük bir kısmını tortilla şeklinde tüketirler. Bu nedenle bir Meksikalı'nın "Ben mısıрым" ya da "yürüyen mısıрым" demesi aslında bir gerçekliğin ifadesidir: Meksikalıların bedenlerinin önemli bir bölümü bu bitkiden oluşmaktadır.

Çok farklı bir gıda zincirinde yetişmiş olan benim gibi bir Amerikalı'nın kendisini bir mısır insanı olarak ifade etmemesi ya hayalgücü zayıflığından ya da kapitalizmin zaferinden kaynaklanmaktadır. Ya da belki de her ikisinden. Coca Cola şişesinde ya da bir hamburgerde mısır başağının varlığını hissetmek hayal gücü gerektirmektedir. Aynı zamanda gıda endüstrisi marketlerde yer alan kırk beş bin çeşit ürünün –ve her gün eklenen on yedi bin ürünün– aynı bitkiden türemiş oldukları gerçeğini zekice birtakım manevralarla gizlemektedir.

Eğer kişi yediklerine denkse, biz de büyük oranda mısırdan –ya da en azından işlenmiş mısırdan– oluşuyoruz demektir. Bu önerme bilimsel olarak ispatlanabilir: Mumyaların kalıntılarından onların beslenme şekillerini belirlemeye çalışan bilim insanları bizim saç ya da tırnak örneklerimizi alarak aynı işlemi uygulayabilirler. Bilim, değişik bitki türlerinin asıl olarak havadan elde ettikleri ve gıda zincirine dahil ettikleri karbon izotoplarını insan dokularından tanımlamaya çalışır. Bu karmaşık işlemin izini sürmek önemlidir çünkü kendi beslenme şeklimizde mısırın rolünü ayırt etmemize olanak tanır ve yeryüzünde evcilleştirilmiş diğer türlere nazaran mısırın ne kadar büyük bir alan kapladığını anlamamızı sağlar.

Bedenlerimizde –ve aslına bakılırsa yeryüzünde yaşayan bütün canlıların bedenlerinde– sudan sonra en çok yer kaplayan element karbondur. Biz dünyalılar karbon yaşam formu-

na sahibizdir (Bir bilim insanının belirttiği üzere karbon hayatın niceliğini tedarik eder çünkü yaşayan varlıkların temel yapısal elementidir. Bedenlerimizde daha az miktarda bulunan nitrojen ise hayatın niteliksel tedarikçisidir). Bizi oluşturan karbon atomları bir karbondioksit molekülünün parçası olarak havada uçuşurlar. Yaşamı destekleyen moleküllerin –karbonhidratların, amino asitlerin, proteinlerin ve lipidlerin– oluşumu için bu karbon atomlarının toplanmasının tek bir yolu vardır: Fotosentez. Bitkilerin yeşil hücreleri havadan elde ettikleri karbon atomlarını topraktan elde ettikleri suyla ve diğer elementlerle birleştirerek ve güneşi bir katalizör olarak kullanarak gıda zincirinin en temelinde yer alan basit organik bileşimleri meydana getirirler. Bitkilerin havadan yaşam yarattıklarını söylemek yanlış olmayacaktır.

Ancak mısır bu süreci diğer birçok bitkiden daha farklı bir biçimde gerçekleştirir. Bu farklılık mısırın hem daha verimli olmasını sağlar hem de topladığı karbon atomlarının kimliğini, insan bedeninin besin maddelerini oluşturan abur cuburlara ya da hamburgerlere dönüşmesi durumunda bile korumasına izin verir. Birçok bitki fotosentez esnasında üç karbon atomu içeren bileşen yaratırken (az sayıda başka birkaç türle birlikte) mısır dört karbon atomu yaratır. Bu nedenle de mısıra C-4 adı verilir. C-4, 1970'lere kadar tanımlanmamış olan bu bitki türüne verilen botanik isimdir.

C-4 hilesi, bitki için önemli bir ekonomiyi temsil eder ve bitkiye, özellikle de suyun az ve hava sıcaklığının yüksek olduğu bölgelerde bir üstünlük sağlar. Havadan karbon atomu elde edebilmek için bitkinin, yapraklarında bulunan mikroskobik deliklerden oluşan ağzını açması; bu sayede gazları içeri alıp dışarı salması gerekir. İçeri karbondioksit alabilmek için açılan her ağızla birlikte dışarı değerli su molekülleri salınır. İnsanlar da yemek yemek amacıyla ağızlarını her açışların-

da belirli miktarda kan kaybederler. İdeal olanı ağzınızı her açtığınızda daha büyük lokmalar almanız ve böylelikle her bir lokmada daha fazla miktar yiyeceği sindirmenizdir. C-4 bitkisinin yaptığı şey tam olarak budur. Mısır, her fotosentez anında daha fazla karbon atomu alarak su kaybını sınırlandırmakta ve diğer bitkilere nazaran daha fazla karbon elde etmiş olmaktadır.

Dünya yüzeyindeki yaşamın temel öyküsü türlerin arasında süren ve mümkün olduğunca fazla enerjiyi –bitkiler söz konusu olduğunda doğrudan güneş enerjisini; hayvanlar söz konusu olduğunda ise bitkilerden ve bitki yiyicilerden elde edilen enerjiyi– hapsetmek ve depolamak amacıyla yürütülen rekabettir. Bu enerji karbon molekülleri şeklinde depolanır ve kalori birimiyle hesaplanır. Bir mısır başağından ya da bir biftekten elde ettiğimiz kaloriler bir zamanlar bir bitki tarafından yakalanmış olan enerji paketlerini temsil etmektedir. C-4 hilesi mısırın rekabetçi üstünlüğünü anlamamıza yardımcı olur:

Aynı güneş ışığından, sudan ve temel elementlerden mısır kadar fazla organik madde (ve kalori) üretme yeteneğine sahip bitki sayısı çok azdır (Mısırın yüzde doksan yedisini hava; yüzde üçünü toprak meydana getirir).

Ancak bu hile henüz, bilim insanlarının insan kemiğinde yer alan herhangi bir karbon atomunun kaynağı olan bitkiyi nasıl tanımladığını açıklamamaktadır. Bilim insanları bu farkı ortaya koyabilirler çünkü tüm karbonlar özdeş değildir. İzotop adı verilen bazı karbon atomları olağan altı proton ve altı nötrondan daha fazla bileşene sahiptir. Bu da onların atomik ağırlıklarını farklılaştırır. Örneğin C-13'ün altı protonu ve yedi nötronu vardır (Bu nedenle adı C-13'tür). C-4 bitkisi dörtlü karbon arayışına girdiği zaman C-3 bitkilerine nazaran daha fazla 13 karbonu almaya başlar. Karbona aç olan C-4 bitkileri izo-

topları ayırt edemez bir hale gelir ve böylece daha fazla 13 karbonuna sahip olmuş olur. Eğer kişinin etinde 12 karbonundan daha fazla 13 karbonu varsa beslenme düzeninde ya da yediği hayvanın beslenme düzeninde daha fazla mısır var demektir.

İnsan, temel gıda seçimi mısır üzerine kurulu kişilerin (örneğin Meksikalıların) etinde daha fazla 13 karbonu olması gerektiğini düşünür. Amerikalılar mısırdan daha fazla buğday tüketirler—yılda kişi başına 51 kilo buğday düşerken yalnızca 5 kilo mısır düşmektedir. Amerika’yı sömürgeleştiren Avrupalılar kıtada karşılaştıkları mısır insanlarına kıyasla kendilerini daha çok buğday insanları olarak tanımlarlar. Batı’da buğday her zaman için en rafine ve medeni tahıl olarak değerlendirilmiştir. Eğer seçim şansı tanınırsa bir çoğumuz hâlâ kendimizi buğday insanı olarak tanımlarız. Ancak 13 karbonu yalan söylememektedir ve Kuzey Amerikalıların etlerindeki ya da saçlarındaki izotopları karşılaştıran araştırmacılar artık Kuzey Amerikalıların gerçek mısır insanları olduklarını ortaya koyarlar. Böyle bir araştırma yapmış olan Berkeley biyologu Todd Dawson bana “İzotop oranlarına bakıldığında Kuzey Amerikalıların bacaklı mısır gevrekleri olduğunu söyleyebiliriz” demişti. Meksikalılar bize kıyasla daha çeşitli bir karbon beslenme düzenini uygulamaya başladılar: Onların yedikleri hayvanlar hâlâ çimenle besleniyorlar çünkü Meksikalılara göre mısırı hayvanlara bırakmak dinsel saygısızlık anlamına gelmektedir. Proteinlerinin çoğunu sebzelerden elde ederler ve hâlâ içeceklerini şeker kamışıyla tatlandırırlar. Bu nedenle işlenmiş ve yürüyen mısır insanları aslında bizlerizdir.

3. ZEA MAYS’IN YÜKSELİŞİ

Orta Amerika’ya ait olan ve Eski Dünya tarafından 1492 yılına dek bilinmezliğini koruyan bu kendine özgü otun karaları-

mızın ve bedenlerimizin büyük oranlarını ele geçirmiş olması bir bitki açısından inanılmaz bir başarı hikayesidir. Buna bitki dünyasının başarı hikayesi diyorum çünkü mısırın zaferinin artık dünyanın geri kalanı için bir lütuf olup olmadığı tartışılmaktadır. Mısır kendi hikayesinin kahramanıdır ve her ne kadar biz insanlar onun dünya hakimiyetini ele geçirmesine önemli ölçüde destek olduysak da her koşulda kendi iyiliğimiz için davrandığımızı söylemek yanlış olur. Aslına bakılırsa mısırın bizi evcilleştirmiş olduğunu düşünmemiz için gereken bütün nedenler mevcuttur.

Bir noktaya kadar aynı durum tarım dediğimiz devasa evrimsel pazarlık zincirinde yer alan bütün diğer bitkiler ve hayvanlar açısından da geçerlidir. Biz her ne kadar tarımın “icadını” –tıpkı ticari defter tutmanın ya da ampulün icadı gibi– kendi fikrimizmiş gibi sunmak istesek de aslında bu parlak evrimsel stratejinin bitkilerin ve hayvanların çıkarına işlediğini söylemek daha doğru olur. Bizim arzu edilebilir olarak adlandırdığımız birtakım özellikler geliştirebilen bu türler kendi genlerini yaymaya yarayacak bir memeli türünün ilgisi- ni çekmiş oldular. Böylece bu değişimi gerçekleştirebilen tür- ler dünyada daha fazla yer kaplamaya ve genlerinin devamını sağlamaya başladılar. İnsanlarla kurdukları işbirliğinden yeni- lebilir otlar kadar kârlı çıkan hiçbir tür olmadı ve bu yenilebilir otlar arasında tarımın semeresinden en çok, bugün dünyanın en önemli tahıl mahsulü olan Zea mays faydalandı.

Mısır’ın başarısı geçmişe dönüp bakıldığında bir bahtsız- lık olarak da algılanabilir. Bu başarı, 1493 Mayıs’ında Kolomb Yeni Dünya’nın botanik tuhaflığını Isabel’in sarayına rapor edene kadar kimsenin tahmin edebileceği bir durum değil- di. Kendisi saraya, bir insan kolu kadar geniş başaklara sahip olan ve taneleri hamken beyaz olan yüksek bir ottan bahsetti. Bu ot kısa bir süre içerisinde yok edilecek ya da yenilecek olan kıta insanların başlıca gıdasıydı.

Mısırın, diğer yerli türlerinden olan bizonla aynı muameleye layık görülmesi; Batı ordularının komutanı olan General Philip Sheridan'ın sözleriyle "Yerlilerin erzakını" oluşturduğu gerekçesiyle hakir görülüp hedef seçilmesi gerekirdi. Türleri imha eden Sheridan "böylelikle çayırlarınız benekli sığırlarla ve neşeli sığır çobanlarıyla dolacaktır" diye buyurmuştur. Sheridan'ın planı bütün kıta için geçerliydi: Beyaz adam Yeni Dünya'ya müttefik türleri de beraberinde getirmişti: Sığırlar, elmalar, domuzlar ve buğday beyaz adamla birlikte kıtaya ayak basmış oldular. Bunların yanı sıra yabancı otlar ve mikroplar da Yerlilerle ittifak içerisinde olan yerli bitkileri ve yerli hayvanları yerlerinden edecekti. Yerlileri bozguna uğratan güç tüfekten ziyade biyotik orduydü.

Ancak mısır, birlikte gelişme sergilediği müttefik yerliler imha edilmiş olsalar bile, bu çatışmadan sağ çıkmasını sağlayacak birtakım botanik üstünlüklerden faydalandı. Aslına bakılırsa Amerikalı sömürgecilerin onsuz varlıklarını sürdürmeyecekleri tek bitki türü olan mısır gelişmeye devam etti ve kendisini yetiştirmiş olan insanların yıkımına suç ortaklığı etti. Bitki dünyasında fırsatçılık minnettarlığı yener. Böylece fethedilenlerin bitkisi, fethedenleri fethetmeye başlar.

1621 baharında Squanto hacılara mısır ekim yöntemlerini öğretti. Sömürgeciler bu bitkinin değerini kavramakta gecikmediler: Başka hiçbir bitki Yeni Dünya'nın küçük bir toprak parçasında Yerli mısırı kadar verimli olmayı başaramıyordu (Aslında İngilizce'deki mısır [ç.n: Corn] kelimesi bütün tahıl türleri için kullanılmaktaydı; Zea mays'ın, en azından Amerika kıtasında bu kelimayı kendine mal etmesi uzun sürmedi). Bu bitkinin Kuzey Amerika iklimine ve topraklarına bu kadar iyi uyum sağlamış olması Avrupalı tahılları bastırmasını sağladı. Hacıların kıtaya gelişinden yüzyıllar önce bu bitki Kuzey'den anavatanı olarak bilinen orta Meksika'ya ve

New England'a doğru yol almaya başlamıştı. Bu yolculuğu boyunca mısır, yeni koşullara hızlı bir biçimde uyum sağlamasına yol açan olağanüstü bir genetik değişkenlik göstermeyi başardı ve kendini Kuzey Amerika'nın hemen hemen bütün mikro-iklimlerinde –sıcakta ve soğukta, nemli ve kuru havada, kumlu ve sert toprakta, kısa ve uzun günlerde– evinde hissetti. Mısır, Yerli Amerikalı müttefiklerinin yardımıyla hayatta kalabilmek ve yeşerebilmek için gereken özelliklere sahip olmuştu.

Yerel bir deneyime sahip olmayan buğday kıtanın sert iklimine uyum sağlama mücadelesi verdi ancak hasılatı çok düşük bir düzeyde kaldı. Tek bir mısır tohumu 150 ve hatta bazen 300 "tane" üretebiliyordu. Buğdayın tane üretme kapasitesi ise bazen 50'de 1'in altına inebiliyordu (Toprağın verimli ve işgücünün az olduğu durumlarda tarımsal verim ekili-tohum-oranına göre ölçülmektedir).

Mısır buğdayı çok-yönlülüğü sayesinde yenmiş; özellikle de medeniyetten uzak yeni yerleşimlerde önemli bir hale gelmiştir. Tek bir bitki sayesinde yerleşimciler yemeye-hazır bir sebze, depolanabilen bir tahıla, iplik kaynağına, hayvan yemine, yakıta ve sarhoş edici bir maddeye sahip oldular. Mısır, ekildikten birkaç ay sonra taze bir biçimde ("yeşil") ya da bahar aylarında sapıyla birlikte kurutulmuş bir biçimde yenilebilir; depolanabilir ya da un haline getirilebilir. Ezilmiş ya da mayalanmış mısır bira haline getirilebilir ya da viski için damıtılabilir. Bir zamana kadar mısır tek alkol kaynağıydı (Viski de domuz eti de "yoğunlaştırılmış mısır" olarak adlandırılırdı; bunların ikincisi protein olarak ilki ise kalori olarak mısır ihtiva etmektedir. İkisinde de mısırın hacmi azaltılmış; değeri arttırılmıştır). Büyük otun hiçbir parçası ziyan edilmemektedir: Kabuklarından kilim ya da sicim yapılır; yapraklarından ve saplarından hayvan yemi yapılır; kabuksuz koçanı

ısınmak amacıyla yakılır ya da tuvalet kağıdı olarak kullanılır (Amerikan argosunda yer alan “corn hole” [ç.n.: Sur borusu] tabiri buradan kaynaklanır).

Meksikalı tarihçi Arturo Warman “Mısır, öncüllerin ardıllarının yeni bölgelere yerleşmesine yol açtı,” demektedir. “Yerleşimciler mısırın sırlarını ve potansiyellerini öğrendikten sonra Amerikan Yerlileri’ne ihtiyaç duymamaya başladılar.” Squanto beyaz adama, Yerlileri kovmak için ihtiyaç duyduğu silahı sağlamış oldu. On dokuzuncu yüzyıl İngiliz yazarı William Cobbett’in belirttiği üzere Yerli mısırının “bereketi” olmasaydı sömürgeciler asla “güçlü bir ulus” kuramazlardı. Ona göre mısır Tanrı’nın insanoğluna en büyük lütfuydu. Tohum sayısının fazlalığı sayesinde mısır yalnızca bir yiyecek maddesi olmakla kalmaz aynı zamanda mükemmel bir birikim sağlar. Çiftçi, mahsulden ihtiyacı olan miktarı aldıktan sonra artan miktarı kurutulmuş mısır olarak satar: Kurutulmuş mısırın nakliyesi kolaydır ve bozulma ihtimali hemen hemen yoktur. Mısırın hem bir gıda hem de ticari bir mal olarak sahip olduğu ikili kimlik bu çiftçi topluluklarını pazar ekonomisinin içerisine dahil etti. Bu ikili kimlik mısır aynı zamanda köle ticareti açısından da önemli kılmıştır: Köle tüccarları Afrikalı kölelerin karşılığını mısır olarak ödemiştir. Bu köleler Amerika’ya doğru yol alırken mısırla beslenmişlerdir. Mısır, ilkel kapitalist bir bitkidir.

4. İNSANOĞLUYLA EVLİLİĞİ

Yeni ve yerli Amerikalılar mısıra bağımlı hale gelirken mısır da tamamen Amerikalılara bağımlı hale geldi. Eğer mısır fatihler tarafından önemsenmeseydi yok olma ihtimaliyle karşı karşıya kalırdı çünkü eğer her bahar onu eken birtakım insanlar olmasaydı birkaç yıl içerisinde dünya yüzeyinden

silinirdi. Mısırı bizim için bu kadar elverişli bir hale getiren koçan-kabuk düzenlemesi, onun kabuğunun soyulmasını, tohumlarının ayrılmasını ve ekilmesini gerektirmektedir. Bütün bir mısır koçanını ekin ve neler olduğunu izleyin: Eğer tohumlardan herhangi biri filizlenmeyi ve kabuktan kurtulmayı başarırsa ikinci yaprak dizisi baş göstermeden önce kalabalıktan dolayı ölebilir. Dölleri yardım almaksızın yolunu bulabilen ender birtakım evcilleştirilmiş bitkilere nazaran mısır, kendine özgü kabuklu başağı yüzünden insan yardımına daha fazla muhtaçtır. Birtakım insan toplulukları mısıra tapıyor gibi görünmektedir ancak durum aslında tam tersi olmalıdır: Mısır açısından duruma bakıldığında insanlara karşı bir bağlılık söz konusudur.

Mısırın insan eliyle yaratıldığını düşünmek cazip bir fikir gibi görünmektedir çünkü bu bitki insanla yakın bir bağa sahiptir ve diğer vahşi türlere kıyasla ciddi farklılıklar sergiler. Aslına bakılırsa herhangi bir vahşi mısır türü yoktur ve mısırın atası olarak bilinen teosinte bitkisi başaksızdır; cılız ve çıplak tohumlarını sıska dallarında taşır ve görünürde mısırla en ufak bir benzerliğe sahip değildir. Botanikçilere göre teosinte bitkisi birkaç bin yıl önce beklenmedik bir seri mutasyona uğramış ve mısıra dönüşmüştür. Genetikçilere göre dört kromozomun bile değişmesi teosinteyle mısır arasındaki temel özelliklerin değişmesine yol açabilir. Bu mutasyonlar (botanikçi Hugh Iltis'in sözleriyle) "bir cinsel dönüşüm felaketiyle" sonuçlanmıştır: Bitkinin dişi organları, otun tepe noktasından sapın ortasında yer alan azman kılıflı başağa yönelmiştir. Erkek organlar aynı yerde, saçak bölgesinde kalmaya devam etmiştir.

Bu durum bitki açısından önemli birtakım şeyleri ifade etmektedir: Başağın merkez noktasının sapın alt kısımlarında yer alması daha fazla besin maddesi alabilmesini sağlar.

Böylece bitkinin aniden yüzlerce devasa tohum üretebilmesi mümkün kılınmış olur. Artık bu tohumlar bir kabukla kaplıdır; bitki kendi kendini yeniden üretme yeteneğini kaybetmiştir. Bu durum teosintenin cinsel değişim felaketidir. Bu sıradışı ve uyumsuz bitki evrimsel bir yok oluş sürecine girmiştir çünkü Orta Amerika'nın herhangi bir yerinde bulunan birilerinin bu bitkileri yemek amacıyla yaklaşıp tohumları serbest bırakacak şekilde kabuğu soyma ihtimali çok düşüktür. İnsansız bir botanik dünyasında yaşanan bu yıkım sayısız evrimsel nimete dönüşmüştür. Eğer dikkatlice bakarsanız Orta Amerika dağlarında hâlâ bu bitkiye rastlayabilirsiniz; mısırı ve mutant dölünü insanın olduğu her yerde bulabilirsiniz.

5. MISIRIN CİNSELLİĞİ

Mısır kendi kendini döller ve polenleri rüzgar tarafından taşınır. Bu botanik terimler, mısırın cinselliğinin güzelliğini ve mucizesini tanımlamaya yeterli ifadeler değildir. Bitkinin tepesinde bulunan saçaklar erkek organlara ev sahipliği yapar; yüzlerce sallantılı başlık tozumsu sarı bir polen yığınına yol açar: Bitki başına 14 ila 18 milyon tohum üretilir. Her bir potansiyel tane için 20 bin tohum gerekmektedir ("Fazla mal göz çıkarmaz" doğadaki erkek genlerin genel kuralıdır). Yaklaşık bir metre aşağıda dişi organlar beklemektedir. Bunlar, toprakla saçaklar arasındaki sap kısmında bulunan yüzlerce küçük çiçeğe benzemektedir. Erkek başçıkların çiçekleri; dişi koçanın ise penisi andırması mısırın cinselliğinin tuhafliklarından yalnızca bir tanesidir.

Koçanda bulunan dört ila sekiz yüz çiçeğin her biri tane üretme potansiyeline sahiptir. Ancak bunun için polen tübünün yumurtalığa doğru yol alması ve koçanın sarılı olduğu kabuğun içine girmesi gerekir. Bu nihai sorunu çözmek ve

kendi polen tüpünü elde edebilmek için her bir çiçek kabuğun uç kısmına tek, yapışkan ve ipeksi bir lif gönderir. Bu lifin teknik ismi “boyuncuk”tur. Saçakların sarı toz banyosu yaptığı her gün kabuktan bu ipek süzölmüş olur.

Sürecin bir sonraki aşaması ilginçtir. Polen tanesi havadan gelip nemli püskülün burnuna konduğu zamanı çekirdeği ikiye ayırır. Aynı genlerden oluşan ama tane üretme sürecinde tamamen farklı rollere sahip olan iki ikiz parça elde edilir. İkizlerin ilkinin görevi püskül sırasının merkezi boyunca mikroskobik bir tünel açmaktır. Bu görev başarıyla tamamlandıktan sonra ikizlerin diğeri tünelden aşağıya kayar ve kabuğu geçerek bekleyen çiçeğe ulaşır. On beş ila yirmi santimlik bu yolculuk birkaç saat içerisinde tamamlanır. Çiçeğe ulaşan ikinci ikiz yumurtayla kaynaşarak embriyoyu –tane- nin özünü– oluşturmaya başlar. Ardından ikizlerin ilki döllen- lenen çiçeğe girer ve tanenin büyük ve katı kısmını oluşturan endospermi meydana getirir. Mısırdaki bulunan bütün taneler aynı karmaşık üçlü ilişki sürecinden geçer. Koçanın dar bitiminde gördüğünüz küçük ve yanık taneler, içlerine polen tohumu girmemiş çiçeklerdir. Bir günlük bir gebelik sürecinden sonra fazla püsküller kurur ve sonunda kırmızımsı bir kahverengiye dönüşür. Yaklaşık olarak elli gün sonra ise taneler olgunlaşır.¹

Mısırın cinselliğinin mekaniği açısından bu uzun yolu bir insan yardımıyla gerçekleştirmek çok daha verimli olacaktır. Bu da mısırla insanın başarılı bir işbirliğine sahip olmasını gerektirir. Bir insan için mısır bitkisinin poleniyle çiçeği arasındaki bağlantıyı sağlamak çok kolay bir iştir. Döllenme sırasında belirli özellikleri teşvik etmek amacıyla bir mısır bitkisi- den diğerine geçmek insanoğlu için kolaydır. Bilim insanları

1 Mısırın cinselliği ile ilgili anlatımım Betty Fussell’in Mısırın Tarihi (1992) eserinden ve Frederick Sargent’in Mısır Bitkileri (1901) kitabından alınmıştır.

melezleme yöntemini keşfetmeden çok daha önce Amerikan Yerlileri bir mısırın saçaklarındaki poleni diğerinin püskülüne püskürtmeyi akıl etmişlerdi. Böylece iki ebeveyninin de özelliklerini taşıyan yeni bitkiler üretmişlerdi. Amerikan Yerlileri dünyanın ilk bitki üreticileridir. Uygun çevrelerde binlerce farklı kültivar geliştirmişlerdir.

Öte yandan mısır, insanoğlunu kendi cinsel hayatına bu kadar dahil eden ilk bitki olmuştur. Hayatta kalma ihtimali kendi sponsorunun değişken arzularını tatmin edebilmekten geçen mısır mükemmel bir evrimsel strateji izlemiştir. Diğer evcilleştirilmiş türlere nazaran mısır çok daha lütfkardır ve bu konuda oldukça hızlıdır. Diğer türlerin çoğu bu süreci Darwinci deneme-yanılma yöntemiyle, çok daha yavaş ve verimsiz bir biçimde geçirirler. Melezleme yöntemi daha hızlı ve verimli bir iletişim yoludur; bitkiyle insan arasında kurulan geri akışlı bir döngüdür. İnsanoğlunun bu evlilikleri ayarlamasına izin verir. Böylelikle mısır tek bir nesilde hangi özellikleri taşıması gerektiğini keşfedebilir.

Mısır kendisine yeterince insan ilgisi ve yaşam alanı sağlamıştır. Mısırın insan müdahalesine bu kadar açık bir cinsel düzenlemeye sahip olması onun Amerikan Yerlilerinin, sömürgecilerin, yerleşimcilerin, kölelerin ve mısır yiyen diğer toplumların çok farklı dünyalarına uyum sağlayabilmesini beraberinde getirmiştir.

Ancak mısırın elde ettiği uyum başarılarının en göz alıcısı günümüzün süpermarket ve fast-food zincirine sağladığı uyumdur. Endüstriyel gıda zincirinin bu kadar genişlemesini sağlayabilmek için mısırın olağandışı birtakım yeni oyunlar türetmesi gerekmiştir. Kendisini yalnızca insanlara değil aynı zamanda bu insanların makinelerine de adapte etmesi gerekmiştir. Böylece askerler gibi dik, sert ve tektip bir bitki olmayı öğrenmiştir. Verimini muazzam derecede arttırmış; diğer

mısırlarla birlikte, dönüm başına 8 bin mısır düşecek şekilde omuz omuza yetiştirmeyi öğrenmiştir. Petro-kimyasal gübreyle iştah geliştirmeyi öğrenmiş; farklı birtakım sentetik kimyasallara dirençli olabilmektedir. Ancak mısırın, bu oyunlara sahip olmadan ya da kapitalizmin parlak ışığında yerini almadan önce kendisini daha önce bitki dünyasında görülmemiş bir duruma getirmesi gerekmişti: Akıllı bir mülkiyet biçimine dönüşmesi gerekmişti. Mısırın tanımlanmış olduğum cinselliği insanoğluna mısırın genetiğiyle istediği kadar oynayabilme şansını vermişti ama ona sahip olma hakkını tanımamıştı: Bu, kapitalist bir bitki için önemli bir sorundu. İki mısır bitkisini evlendirip arzu edilir özelliklerin devamını sağlayabilir ve size kendi tohumlarımı satabilirdim ama bunu yalnızca bir kereliğine yapabilirdim çünkü benim özel tohumlarım çok daha fazla sayıda özel tohum üretecektir. Sonsuza kadar bedava olan bu tohumlar işsiz kalmama yol açacaktır. Eğer sattığınız ürün kendisini sonsuza kadar yeniden üretebiliyorsa bunu kontrol etmek güçtür. Bu nedenle biyolojinin kurallarıyla ticaretin kurallarının örtüşmeleri zordur.

Zordur ama imkansız değildir. Yirminci yüzyılın başlarında Amerikalı mısır üreticileri mısırın yeniden üretimini ve tohumların kopyalanmasını kontrol altına alma yollarını düşünmeye başladılar. Üreticiler, iki doğal mısır bitkisini çiftleştirdikleri zaman melez döllerin önemli derecede sıradışı özellikler sergilediğini keşfettiler. Birinci nesilde bulunan bütün tohumlar (üreticilerin tabiriyle F-1 tohumlar) genetik olarak özdeş bitkilere dönüşmektedir. Bu, tarımda makineleşmeyi kolaylaştıran bir özelliktir. Ayrıca bu bitkiler heteroz ve melez gücü sergiler. Böylece daha verimli bir hale gelirler. Ama en önemlisi mısır üreticileri, bu tohumlar tarafından üretilen tohumların “aynı” olmadığını –ilk nesille aynı özellikleri sergilemediğini– anlamaya başladılar. Üçüncü nesilde ise verim

iyice dibe vurmakta ve değerini önemli ölçüde yitirmekteydi.

Böylelikle melez mısır, üreticilerine diğer bitkilerin sağlayamadığı bir şey sağladı: Biyolojik bir patent hakkı. Bu durumda çiftçiler her bahar yeni tohum satın almak durumunda kaldılar. Ürünlerinin tohumlarıyla yeniden üretme sürecini gerçekleştirmek yerine bir şirketin tohumlarını satın almaya devam etmek durumunda kaldılar. Bu şirketler mısıra gereken önemi verdiler –reklam, promosyon, araştırma-geliştirme– ve mısır da onlara bunun karşılığını ödemiş oldu. F-1 melezinin ortaya çıkmasıyla birlikte kapitalizm görüntüsü altında doğanın yeniden inşasının gücü elde edilmiş oldu. Zea mays endüstriyel çağa eklemlendi ve bütün Amerikan gıda zincirine nüfuz etmeyi başardı.

İKİ ÇİFTLİK

1. BİR ÇİFTÇİ, 129 YİYİCİ

Mayıs'ın ilk haftasında 1975 model bir biçerdöver traktörü çalıştırıp Iowa'da bulunan bir mısır tarlasını sekizli bir tohum makinesiyle ekmek, dalgalı bir siyah çikolata denizinde dümen kullanmak gibidir. Zor olanı bu işi, dizel motorun sesini bastırmak için kulaklarınıza tomarla peçete sıkıştırmışken çiftçinin talimatlarını duyarak ve tek bir çizgi halinde kalmayı başarak yapmaktır. Bir gemiyi yönetirken pusulayı kullanırsınız ya da bir karaya çıkmayı amaçlarsınız. Mısır ekerken ise, bir önceki geçişinizde çelik kolun sonunda yer alan diskler yoluyla toprakta açmış olduğunuz oyukları takip edersiniz. Eğer çizgiyi şaşırırsanız mısır sıralarınız zigzag çizmeye ve birbirinin üstüne binmeye başlar. Bu durum hasılatınızın azalmasına yol açar. Dönüm başına yaklaşık dokuz kiloyla ölçülen bu hasılat mısır ülkesinin en önemli ölçüsüdür.

Benim kullandığım traktör George Naylor'a aitti. Bu traktörü yetmişli yıllarda aldığımda yirmi yedi yaşındaymış ve Greene Kasaba'sına dönerek ailesinin bin dönümlük arazisini ekmeye o zamanlar başlamış (ardından 600 dönüm daha satın almış). Naylor yuvarlak suratlı ve gri sakallı iri bir adamdı.

Telefonda sesi çakıllı çıkıyordu ve itiraz kabul etmez bir ifadesi vardı ("Bu büyük bir saçmalık! Yalnızca New York Times, Çiftçilik Bürosu'nun Amerikan çiftçileri adına konuştuğuna inanacak kadar aptal olabilir!"). Böyle bir konuşma şekline sahip birinin bu kadar utangaç görünmesine; yağmur habercisi gri bir havada beni karşılamak için traktöründen inmesine şaşırmıştım. Naylor'ın üzerinde beysbol şapkası, sarı bir gömlek ve çizgili bir iş tulumu vardı. İlk izlenimim, ateşli bir çayır popülistinden ziyade ayaklarını yere sürüyerek yürüyen Kibar Ben'e daha çok benzediği yönündeydi. Ancak Naylor'ın "Cargill" ya da "Earl Butz" kelimelerini duyunca nasıl bir dönüşüm geçirdiğini daha sonra anlayacaktım.

Iowa'nın bu bölgesi dünyanın en zengin topraklarından birine sahiptir; yaklaşık altmış santim kalınlığında alüvyonlu ve killi bir toprak yapısı söz konusudur. Başlangıç tortusu on bin yıl önce Wisconsin buzulunun çözülmesi sonucunda elde edilmiştir. Bu bileşime her on yılda bir, 3 ya da 5 santim kalınlığında bir çayır otları tabakası eklenir. Bu otlar, Andropogon gerardi, çiçek başlıklı çimen, halfa otu ve ince ağaç dalından oluşmaktadır. Bu topraklar yerleşimcilerin toprağı sürmeye başladıkları on dokuzuncu yüzyılın ortalarına kadar uzun ot çayırlarından meydana gelmekteydi. George'un, bahtını iyileştirmeye hevesli olan kömür madencisi büyükbabası ailesini 1880'lerde İngiltere, Derbyshire'dan buraya getirmişti. Sabanının ucundaki palanın altında süzülen bu toprak yapısı geminin ardında oluşana benzer bir iz meydana getiriyordu; bu durum onun güvenini ve haklılığını pekiştirmiş olmalıydı: Kazabildiğiniz derinliğe kadar uzanan siyah bir altın tabakası vardı. Buradaki toprağın büyük bir kısmı çim tabakasının sürülmesinden dolayı yok olmuştur. Burada bulunan 5 santimlik humus tabakası muhtemelen ilk yıllarda 10 santimlik bir kalınlığa sahipti. Naylor Çiftliği'nin 1919 yılında George'un

büyükbabası tarafından satın alınmasından itibaren izlediği hikaye Amerikan tarımının yirminci yüzyıl hikayesini; bu hikayenin başarılarını ve felaketlerini yansıtmaktaydı. Hikaye, bir çiftçinin yaklaşık bir düzine farklı bitki ve hayvan türüyle ailesine bakmasıyla başlıyordu. O zamanlar da önemli miktarda mısır vardı ama farklı birtakım meyveler, sebzeler, yulaf, saman, yonca, domuz, sığır, tavuk ve dönemin traktörleri yerine geçen atlar da bu habitatın bir parçasıydı. Naylor'ın büyükbabası Churdan'a ulaştığı zaman Amerikalıların dörtte biri çiftlik yaşamına sahipti. Toprağı ve emeği sayesinde hem kendi ailesi hem de on iki Amerikalı daha beslenebiliyordu. Bundan yarım yüzyıl sonra çiftçilikle uğraşan Amerikalıların sayısı 2 milyona düştü ve bu çiftçiler, geri kalan herkesi besleyebilecek kadar fazla ekin ekmeye başladılar. Tipik bir Iowa çiftliğinde mısır ve soya fasulyesi eken Naylor'un torunu 129 Amerikalıyı besleyebilecek bir üretime sahiptir. Duruma, çalışanın verimi bazında bakıldığında Naylor gibi çiftçilerin yüzünün en verimli insanları olduğu söylenebilir.

George Naylor komşularından daha iyi iş çıkartmaktadır (bunun bir nedeni hâlâ 1975 model traktör kullanıyor olmasıdır). Bu çiftlik 129 kişiyi beslese de çiftlikte yaşayan dört kişinin bakımını üstlenemez hale gelmiştir. Naylor çiftliği (Jefferson'da bir sosyal hizmetler acentasında çalışan) Peggy Naylor'ın maaş çekiyle ve Washington D.C.'nin yıllık verdiği sübvansiyonla hayatta kalabilmektedir. Naylor çiftliği Naylor ailesinin bakımını, büyükbabanın zamanında olduğu gibi üstlenememektedir. George'un ürünleri temelde yenilemez ürünlerdir—insanları beslemeden önce işlemiden geçmesi gereken ya da hayvan yemi olarak kullanılan ürünlerdir. Her yerde su vardır ama bir damla bile içme suyu yoktur: Iowa'nın büyük bir bölümü gıda maddelerinin yüzde seksenini ithal etmektedir ve George'un çiftliği (bahçesi, tavukları ve meyve ağaçları

haricinde) bir gıda çölünü andırmaktadır. George Naylor’dan gıda temin eden 129 kişinin hepsi yabancısıdır ve bu karmaşık zincirinin görünmez uçlarında yer almaktadır. Ne üretici ne de tüketici diğeriyle ilgili bilgi sahibidir. Yiycilere bifteklerini ya da sodalarını nereden temin ettiklerini sorduğunuzda size “süpermarketten” yanıtını vereceklerdir. George Naylor’a bu kadar mısırı kimin için ürettiğini sorduğunuz zaman size “askeri-endüstriyel kompleks” diyecektir. İki taraf da haklıdır.

George Naylor’ın çiftliğine bu 129 kişinin seçilmemiş bir temsilcisi olarak gelmiştim. Hayatta kalmamı sağlayan bu gıda zincirinin başlangıç noktasında kimin olduğu konusunda oldukça meraklıydım. Yediğim bifteğin kesildiği öküzü besleyen; hafif içeceğimi tatlandıran ya da yediğim düzinelerce farklı işlenmiş gıdada yer alan mısırı gerçekten de George Naylor’ın üretilip üretilmediğini bilmiyordum. Ancak karmaşık bir biçimde dallanan, sayısız farklı yol izleyen ve ulusun iri ve biçimsiz gıda sistemine yayılan Naylor çiftliğindeki bu doksan bin mısır tanesinden en azından birinin benim soframa ulaşmış olabileceği fikri ağır basmıştı. Eğer benim soframa ulaşmadıysa muhtemelen sizin sofralarınıza ulaşmıştır. Bu Iowa çiftliği (ve buna benzer diğer yerler) gıdamızın çoğunun kaynağını oluşturmaktadır.

2. MISIR ŞEHRİNİN EKİLMESİ

Benim geldiğim gün o haftanın tek kuru günüydü; bu yüzden George’la birlikte günümüzün çoğunu traktörünün tepesinde, aynı zamanda ekilmiş olan bu altı yüz dönümlük mısır tarlasına aşına olmaya çalışarak geçirdik. Bir iki hafta sonra da soya fasulyelerini ekmeye başlayacaktı. Her iki ürün de gün geçtikçe daha fazla ekilmeye başlanmıştır (1970’lerden itibaren soya fasulyesi endüstriyel gıda zincirinin ikinci en

önemli gıda maddesi haline gelmiştir. Bu ürün de hayvan yemi olarak kullanılmakta ve işlenmiş gıdaların üçte ikisinde yer almaktadır). Öğleden sonramı George'un benim için tohum çuvallarından hazırlamış olduğu sert yastığa oturarak geçirdim; bir müddet sonra dümene geçmeme izin verdi.

Her yöne bir kilometre kadar gidip geldikten sonra mısır ekmek bana ekim yapmaktan çok bitmez tükenmez bir perdeyi saatler boyunca dikmeyi ya da aynı cümleyi defalarca yazmayı andırmaya başladı. Dizel motorun sesiyle birlikte yapılan bu monoton işlem bir müddet sonra uykumu getirmeye başladı. Araziyi her arşınlayışımızda daha önce paslanmaz çelik diskler sayesinde açmış olduğumuz oluklara tohumları ekiyorduk ve tohumun üzerini bir sürücü yardımıyla kapatıyorduk.

Ektiğimiz tohum Pioneer Hi-Bred'in 34H31 numaralı tohumuydu; katalogda "sağlam argonomik ve hasılat potansiyeli olan yenilebilir bir melez" olduğu belirtilen soydan geliyordu. Büyük olasılıkla böyle bir tohum kataloguna yakışır bir ilgisizlikle 34H31'in "mısır kurduna dayanıklı genlere" sahip olmadığı; Monsanto'nun geliştirdiği ve günümüzde Pioneer'in pazarladığı, genetiği değiştirilmiş bir mısır türü olduğu belirtilmiyordu. Aynı sayfada yer alan 34B98'in "inanılmaz bir verim potansiyeli"ne sahip olduğu belirtiliyordu. Bütün bu vaatlerin ve komşularının aksine Naylor GDO (genetik yapısı değiştirilmiş organizma) ekmektedir. Teknolojiden hoşlanmaz ("Evrimin üç milyar yıllık tarihini bozuyorlar") ve tohum torbasına fazladan bir yirmi beş dolar vermeye değmeyeceğini düşünür. "Elbette bir hasılat patlaması yaşayabilirsiniz ama mısırdan elde ettiğiniz kârı tohumun yüksek fiyatına ödersiniz. Monsanto'nun parasını neden aklamam gerektiğini anlamakta zorlanıyorum." Naylor'ın bakış açısına göre GDO tohumu eski bir hikayenin en son eklenen bölümü-

dür: Hasılatı arttırmak isteyen çiftçiler en son teknolojik yeniliklere uyum sağlarlar ancak bu teknolojileri satan şirketler bu verimlilikten en yüksek kârı elde ederler.

Böceklerle mücadele edebilme gibi yeni birtakım genler eklenmemiş haliyle bile Naylor'ın ektiği standart F-1 melezleri teknolojik açıdan harikadır; bunlarla Iowa topraklarının bir dönümünden bir buçuk ton hasılat elde edilebilir. 36 kiloluk hasılat 25 kiloluk tane elde edilir; bu, dönüm başına bir ton gıda anlamına gelir. O gün George'la birlikte ektiğimiz alan sekiz yüz kilo mısıra tekabül etmekteydi. Bu, oturarak yapılan bir işe göre hiç de fena bir sonuç değildir.

Bu çiftliğin hikayesini anlatmanın bir yolu mısır tarlasının düzenli arkını takip etmektir. Naylor büyükbabasının bir dönümden elde ettiği mısır miktarını bilmiyordu ama 1920'lerde bu miktar yaklaşık olarak dönüm başına iki yüz kiloydu. Bu miktar, Amerikan Yerlilerinin elde ettikleri miktarla hemen hemen aynıydı. O zamanlar arsalar geniş aralıklarla işleniyordu; böylelikle çiftçiler her bir toprak sırasını rahatlıkla işleyebiliyorlardı. 1930'ların sonlarında, Naylor'ın babasının çiftçilik yaptığı zamanlarda melez tohumlar pazarda yerlerini almaya başladılar. George traktör gürültüsünün arasından bağırarak anlatmaya başladı: "Hikayeleri duymuşsunuzdur. Onu, birkaç dönüme yeni melez tohumlardan ekmesi için ikna ettiler. Eski mısır yenik düşünce yenisi yükselmeye başladı. Babamın hasılatı ikiye katlandı; ellili yıllarda hâlâ dönüm başına altı yüz kilo civarında hasılat elde edebiliyordu." George bazı yıllar dönüm başına bin sekiz yüz kilo kadar hasılat elde edilebildiğini ekledi. Verimliliğini bu şekilde arttırabilen bir diğer evcilleştirilmiş tür ise Holstein ineğiydi.

"Yüksek hasılat" oldukça muğlak bir kavramdı. Bunun, bir bitki söz konusu olduğu zaman ne anlama geldiğini merak etmeye başladım: Sap başına daha fazla koçan mı üretil-

mişti? Koçan başına daha fazla tane mi düşmeye başlamıştı? Naylor ikisine de hayır cevabını verdikten sonra açıklamaya başladı. Modern melezlerin yüksek verimliliğinin sırrı birbirlerine daha yakın mesafelere ekilebilmelerinde saklıydı. Babasının döneminde dönüm başına iki bin tohum ekilebilirken modern melezlerle bu sayı sekiz bine kadar çıkabiliyordu. Melez-olmayan ve açık döllenme yoluyla döllenmiş eski türleri bu kadar yakın mesafelere ekince cılız saplar birbirini güneş ışığı elde edebilmek amacıyla itip kakmaya başlıyorlardı. Bu nedenle bitkiler rüzgarda yana yatmaya başlıyorlardı. Melezlerin sapları daha kalındır ve kök sistemleri daha güçlüdür. Temelde melez türler mısırın “şehir hayatına” daha iyi uyumunu sağlıyordu; şehir stresine yenik düşmeden kalabalıklar arasında varlığını sürdürebiliyordu.

Metropollerde insanlar arasında varolan rekabetten dolayı huzur bozulur ama mısır tarlalarındaki kalabalık asıl olarak düzenli bir kalabalıktır. Çünkü buradaki bitkilerin hepsi F-1 melezidir ve birbiriyle genetik açıdan özdeştir. Herhangi bir bitkinin diğerine karşı rekabetçi bir üstünlüğü söz konusu değildir. Güneş ışığı, su ve toprak besinleri gibi değerli maddeler eşit olarak paylaşılır. Burada, ışığı ya da gübreyi diğerlerinden kapana kısıyan mısır bitkileri yoktur. Asıl sosyalist ütopya, F-1 melez bitkilerinden oluşan tarlalarda gözlemlenebilir.

Iowa’nın geniş mısır tarlalarını gözünüzde canlandırdığınız zaman size biraz farklı görünebilir ama aslında Manhattan kadar yoğun bir yerleşime sahip olan bu şehir de aynı amaç için kurulmuştur: Gayrimenkul değerlerinin artırılması. Iowa’nın kırsal bir kent olduğuna yönelik birçok makul tanımlama vardır ancak yine de burası birçok şehirden çok daha fazla gelişmiştir: Şehrin topraklarının yalnızca yüzde ikisi uzun ot çayırlarından oluşmaktadır. Şehrin geri kalan bütün toprakları insan eliyle yeniden inşa edilmiştir. İnsan eliyle inşa edilen bu manzarada eksik olan tek unsur insandır.

3. YOK OLAN TÜRLER

Mısır bitkisinin nüfusunun patlaması Iowa gibi yerlerden yalnızca diğer bitki türlerini değil aynı zamanda hayvan türlerini ve insanları da kovmuştur. Naylor'ın büyükbabası Amerika'ya vardığı dönemde Green Kasabası'nın nüfusu neredeyse doruk noktasındaydı: 16.467 kişi burada yaşamaktaydı. Son nüfus sayımına göre bu sayı 10.336'ya düşmüştür. Amerikan Çiftlik Kuşağı'nın nüfusunun azalmasının birçok nedeni vardır ama bu suçun –ya da bakış açısına göre başarının– büyük bir kısmı mısıra aittir.

Naylor'ın büyükbabası çiftçilik yaptığı sıralarda tipik Iowa çiftliği farklı hayvan ve bitki türlerine ev sahipliği yapmaktaydı. Mısır o zamanlar dördüncü en yaygın türdü. Atlar ilk sırada yer alıyordu çünkü her bir çiftliğin çalışan hayvanlara ihtiyacı vardı (1920 yılında Amerika'nın tamamında bulunan traktör sayısı 225'ti). Atlardan sonra sığırlar, tavuklar ve mısır gelmekteydi. Mısırı, domuz, elma, saman, yulaf, patates ve kiraz takip ediyordu. Birçok Iowa çiftliğinde buğday, erik, üzüm ve armut da yetiştiriliyordu. Bu farklılık sayesinde çiftlikler hem kendi besinlerini elde edebiliyordu hem de toprağı ve hayvanları besleyebiliyordu. Bu ürünlerin herhangi birinin pazarının çökmesine direnme gücü söz konusuydu. O zamanlar Iowa'nın manzarası şimdikinden tamamen farklıydı.

“Her yerde çitler vardı” diye anlatmaya başladı George, “ve tabii ki çayırılar. Herkesin hayvanları olurdu; çiftliğin büyük bir bölümü neredeyse yıl boyunca yeşil kalırdı. Toprak hiçbir zaman bu kadar çıplak görünmezdi.” Günümüzde Greene Kasabası Ekim hasatından Mayıs ortasında mısırların çıkmaya başlamasına kadar siyah bir görünüme bürünmektedir. Bu tabaka, vahşi yaşama karşı asfalttan yalnızca biraz daha fazla misafirperver olan kaba asfalttır. Mayıs ayında

bile görebileceğiniz tek yeşillik evlerin etrafında bulunan ve çiftlikleri birbirinden ayırmaya yarayan çimen hendekleridir. Ellili ve altmışlı yıllarda hayvanların gitmeye başlamasının ya da ahırlara kapatılmasının ardından çitler de kaldırıldı. Günümüzde domuzlar ömürlerini alüminyum barakalarda geçirmektedir. Bahar aylarında Green Kasabası monoton bir görüntüye sahip olmaktadır. Azalan sayıda çiftçi tarafından devralınan geniş sürülmüş araziler siyah denizde kaybolmuş beyaz tahta ve yeşil çimen adalarına benzemektedir. Naylor'a göre çitlerin ve çit şeklinde döşenmiş ağaçların olmaması Iowa rüzgarının esişini de sertleştirmiştir.

Bu görünümün yeniden inşasının tek sorumlusu mısır değildir: Atları işgücünden alıkoyan unsur traktör olmuştur. Atlar gidince yulaf tarlaları ve çayırların bir kısmı da yok olmuştur. Ancak çiftçinin cebine para girmesini sağlayan ürün mısırdır. Bu nedenle yüzyılın ortalarında mısır tarlaları artmaya başlayınca bu mucizevi ürüne daha fazla tarla ayrılmaya başlandı. Amerika'daki bütün çiftçiler aynı şekilde düşünüyorlardı (Bu şekilde düşünmeleri hükümet politikalarıyla da desteklenmişti). Bunun kaçınılmaz sonucu mısır fiyatının düşmesi oldu. Bu düşüşün sonucunda çiftçilerin daha az mısır ekeceğini düşünebilirsiniz ama tarım ekonomisi ve psikolojisi tam tersi bir gidişata yol açtı.

Ellili ve altmışlı yıllarda mısırın bolluk eğilimine sahip olması bu ürünün sığır yemi olarak kullanılmasını sağladı. Sığırlar çimen yerine besi ünitelerinde bulunan mısırla beslenmeye başladılar. Tavuklar çiftlik avluları yerine devasa fabrikalarda yetiştirilmeye başlandılar. Iowa'nın hayvancılıkla uğraşan insanları fabrika-üretimi hayvanlarla baş edemeye başladılar. Böylelikle tavuklar ve sığırlar da çiftlik yaşamındaki yerlerini kaybettiler. Onların gidişiyle birlikte çayırlar, saman tarlaları ve çitler de yok olmaya başladı. Bunların

yerine çiftçiler diğer ürünlerden daha fazla ekebilecekleri şeyi ekmeye başladılar: Mısırı. Mısır fiyatları düştüğü zaman harcamalarını karşılamak için daha fazla mısır ektiler. 1980’li yıllara gelindiğinde Iowa’daki çiftlik yaşamının hikayesi buydu ve bu hikayedeki kral mısırdı.

(Her yıl aynı toprağa mısır ekmek beklenen böcek istilalarını ve hastalıkları beraberinde getirdi; bu nedenle 1970’lerin başlarında Iowa çiftçileri mısıra alternatif olarak bir sebze olan soya fasulyesi ekmeye başladılar. Yakın zamanlarda fasulye fiyatları düşüşe geçti ve fasulye hastalıkları artmaya başladı. Bazı çiftçiler bunun üzerine eski ve riskli “mısır üzerine mısır” döngüsüne döndüler.)

İnsanların ve botanik müttefiklerinin de yardımıyla (örneğin tarım politikalarının ve soya fasulyesinin yardımıyla) mısır hayvanları ve hayvan yemi olarak kullanılan mahsulleri dışlamaya; bunların eskiden sahip olduğu arazilere yerleşmeye başladı. Şimdi insanları da yerlerinden etmeye başlamıştır. Radikal bir biçimde basitleştirilen mısır ve soya fasulyesi tarlaları eskiden olduğu kadar fazla insan emeği gerektirmektedir. Artık çiftçilerin biçerdöverleri ve zararlı haşereleri öldürmesine yarayan kimyasalları vardır. Monokültür söz konusu olduğunda tek bir adam çok daha büyük bir araziye tek başına idare edebilmektedir. Hayvanlar da olmadığına göre haftasonu iznine çıkabilir ya da kışı Florida’da geçirmeyi düşünebilir.

Naylor’ın belirttiğine göre “mısır ekme, yalnızca traktör sürmekten ve serpme yapmaktan ibarettir.” İki bin dönümün traktörle sürülmesi ve tohum serpilmesi muhtemelen birkaç hafta sürecektir. Bu nedenle çiftlikler genişlemiş ve düşen mısır fiyatlarının daha fazla besleyemediği aileler başka yerlere taşınmışlardır. Tarlalarını bu azman ota bırakmışlardır. Bugün Churdan hemen hemen bir hayalet şehir gibidir; ana cad-

denin çoğunun kepenkleri indirilmiştir. Berber dükkanı, gıda marketi ve yerel sinema son yıllarda kapanmıştır. Bir tane kahvehane ve bir şekilde hâlâ hayatta kalmayı başarabilen küçük bir bakkal dükkanı vardır. Ancak çoğu insan yirmi kilometrelik yol gidip alışverişlerini Jefferson'da bulunan marketlerden yapmaktadır. Ortaokulun bir beysbol takımı ya da bir bandosu yoktur; çok az sayıda öğrenci burada okumaktadır. Dört yerel okul bir araya gelerek okul takımı ya da bando oluşturabilmektedir: Jefferson, Scranton, Paton ve Churdan. Churdan'ın tek derdi tohum ambarıdır: Bu ambar hâlâ şehrin çıkışına yakın bir yerde penceresiz ve betondan bir gökdelen gibi durmaktadır çünkü ortalıkta insan kalmasa bile her yıl biraz daha fazla mısır ekilecek gibi görünmektedir.

4. GÜNEŞ ELDEN GİDİYOR

Hikayeyi biraz basitleştirdim; aslında mısırın hızlı yükselişi tamamen kendinden bir itiş gücüne sahip değildi. Diğer birçok “kendiliğinden” gibi görünen Amerikan başarı hikayesinde de hükümetin bir desteği –patent hakkı, monopol hakkı, vergi indirimi– söz konusudur. Mısır da cesur ve tutku dolu botanik bir kahraman olarak algılanmaktadır ama aslında hem ekonomik hem de biyolojik açıdan sübvansé edilmiştir. Iowa'da karşılaştığım bazı çiftçilerin mısırdan hiç hoşlanmıyor olmasının haklı birtakım nedenleri vardır: Bu bitkinin “refah kraliçesi” olmasından hoşlanmamaktadırlar.

Mısırın modern tarihinin ve nihai olarak endüstriyel gıda zincirinin hikayesinin dönüm noktası 1947 yılında Muscle Shoals, Alabama'da bulunan cephanelik teçhizatın kimyasal gübreye dönüştürülmesidir. Savaşın sonra hükümet kor-kunç miktarda amonyum nitrat artığıyla baş etmenin yollarını aramaya başladı. Bu madde patlayıcı yapımı için hammad-

de sağlamaktaydı. Amonyum nitrat aynı zamanda bitkiler için önemli bir nitrojen kaynağıdır. Amerikan ormanlarına bu maddeyi püskürtmek, böylelikle kereste sanayisini hızlandırmak düşünülmeye başlandı. Ancak Tarım Bakanlığı'ndaki tarım uzmanlarının daha iyi fikirleri vardı: Amonyum nitratin çiftliklerde gübre olarak kullanılması daha iyi bir fikir gibi görünmekteydi. Kimyasal gübre sanayisi (savaştan arta kalan zehirli gazlardan oluşan tarım ilaçlarıyla birlikte) hükümetin bu savaş makinasını barışçıl amaçlar için kullanmasını sağlayacaktı. Hintli tarım aktivisti Vandana Shiva'nın da belirttiği gibi "hâlâ 2. Dünya Savaşı'nın kalıntılarını yiyoruz."

Melez mısır bu dönüşümden en fazla kâr sağlayan tür oldu. Melez mısır, bitkilerin en açgözlüsüdür; diğer bitkilerden çok daha fazla gübre tüketir. Melezler mısırla dolu tarlalarda hayatta kalabilmelerini sağlayacak genlere sahip olsalar da Iowa toprağı otuz bin aç mısırı, verimliliklerini düşürmeden besleyecek güce sahip değildi. Topraklarının "mısır hastalığına" yakalanmasını önlemek amacıyla Naylor'ın babasının dönemindeki çiftçiler tarlalarını (toprağı nitrojen ekleyen) sebzelerle doldurdular. Aynı tarlaya beş yıl boyunca mısır ekmemeye başladılar. Aynı zamanda mısır tarlalarına hayvan gübrelere serperek besinlerin geri dönüşümünü sağlıyorlardı. İlk önceleri toprakta bulunan nitrojen miktarı dönüm başına ekilecek mısır miktarını kısıtlı tutuyordu. Melezler otuzlu yıllarda pazarda yerlerini almaya başladılar ama mısır tarlalarının patlama yaşaması 1950'lerde kimyasal gübrelerin ortaya çıkmasından sonra gerçekleşti.

Sentetik gübrenin keşfi her şeyi değiştirdi—yalnızca mısır, çiftlik ya da gıda sistemi açısından değil aynı zamanda yeryüzündeki yaşam açısından da her şey hızla değişmeye başladı. Bütün yaşamlar nitrojene bağlıdır; doğanın bir araya getirdiği amino asitlerin, proteinlerin ve nükleik asitlerin

yapıtaşı nitrojendir. Yaşamı düzenleyen ve sürdüren genetik bilgiler nitrojen mürekkebiyle yazılmıştır (Bu yüzden bilim insanları nitrojenden yaşamın niteliği, karbondan ise yaşamın niceliği olarak bahsederler). Ancak yeryüzünde bulunan kullanılabilir nitrojen miktarı sınırlıdır. Dünya'nın atmosferinin yüzde sekseni nitrojenden meydana gelse de bu atomlar tepkisizdir; bu nedenle de işe yaramamaktadır. On dokuzuncu yüzyıl kimyacısı Justus von Liebig atmosferik nitrojen için "diğer maddelere karşı kayıtsız" yorumunu yapmıştır. Hayvanlar ve bitkiler açısından işe yarar bir hale getirilmeleri için bu atmosferik nitrojenin ayrıştırılması ve hidrojen atomlarıyla birleştirilmesi gerekmektedir. Kimyacılar bu süreci, atomların atmosferden alınıp canlılar için yararlı birtakım moleküller haline getirilmesi olarak tanımlarlar. Alman Yahudisi kimyager Fritz Haber bu oyunu tersine çevirmenin yolunu 1909 yılında bulana kadar kullanılabilir nitrojenin tamamı sebzelerin (bezelyenin, yoncanın ve akasya ağacının) köklerinde yaşayan toprak bakterileri tarafından düzeltiliyordu.

Fritz Haber hakkında "Dünyayı Zenginleştirmek" adında mükemmel bir kitap yazan coğrafyacı Vaclav Smil şunu vurgulamaktadır: "Nitrojen olmadan ürünlerin ya da insan bedenlerinin beslenmesi mümkün değildir." Fritz Haber'in keşfinden önce dünyanın sağlayabildiği yaşam –ürün boyları ve insan bedenleri– bakterilerin ve şimşegin düzeltebildiği nitrojen miktarıyla sınırlıydı. 1900 yılına gelindiğinde Avrupalı bilim insanları bu doğal nitrojenin miktarını arttırmazlarsa insan nüfusunun acı bir biçimde duracağını anladılar. Bundan onlarca yıl sonra Çinli bilim insanları da aynı sonuca ulaştılar ve bu keşif, Çin'in Batı'ya açılmasını tetikledi: Nixon'ın 1972 seyahatinden sonra Çin hükümetinin aldığı ilk büyük karar on üç büyük gübre fabrikasının kurulması yönündeydi. Bu fabrikalar olmazsa Çin büyük ihtimalle açlıktan ölecekti.

Bu nedenle Smil'in yaptığı gibi, nitrojeni düzeltme işleminin icadının yirminci yüzyılın en büyük keşfi olduğunu iddia etmek abartılı olmayacaktır (Haber'in fikrini Carl Bosch pazarlamıştır). Slim'in iddiasına göre eğer Fritz Haber'in keşfi olmasaydı bugün yeryüzünde bulunan beş insandan ikisi hayatta olmayacaktı. Smil'e göre bilgisayar ya da elektrik olmadan yaşamımızı sürdürebiliriz ama sentetik gübre olmadan hayatımızı devam ettiremeyiz. Bu iddiaya göre sentetik gübrenin icadıyla birlikte insanoğlu nitrojenin düzeltilmesi konusunda doğayla, şeytanla yaptığına benzer bir anlaşma imzalamış oldu.

Fritz Haber mi? Hayır, 1920 yılında "tarım standartlarını geliştirdiği ve insanoğlunun refahını arttırdığı" için Nobel Ödülü almış olmasına rağmen onun ismini daha önce hiç duymamıştım. Ancak bunun nedeni yaptığı çalışmanın önemini kavrayamamaktan ziyade onun biyografisinin hoş olmayan görüntüsüydü: Modern savaşlarla endüstriyel tarımın şüpheli bağlantısını hatırlatmaktaydı. 1. Dünya Savaşı sırasında Haber kendisini Alman ordusuna adamıştı ve onun kimya çalışmaları Alman ordusunun zafer umutlarını arttırmıştı. İngiltere Almanya'nın Şili'de bulunan ve patlayıcı üretimi açısından çok önemli bir hammadde teşkil eden nitrat tedarikini ele geçirdikten sonra Haber'in teknolojisi Almanların bomba ve sentetik nitrat üretimine devam etmesini mümkün kıldı. Savaş, Fransız hendeklerinde çamura bulanmaya başlayınca Haber zekasını zehirli gaz –amonyak ve ardından klor– üretimi için kullanmaya başladı (Daha sonra Hitler'in toplama kamplarında kullanılan gaz olan Zyklon B'yi icat etti). Smil'in sözleriyle 22 Nisan 1915'te Haber "askeri tarihin ilk gaz saldırısında en ön sırada yer aldı." "Zaferi" birkaç gün sonra Berlin'e döndüğü zaman paramparça oldu çünkü birkaç kimyagerin kocasının savaş katkıları nedeniyle hasta-

landığını öğrenen eşi, Haber'in silahıyla intihar etti. Her ne kadar Haber daha sonra Hıristiyanlığa yönelmiş olsa da Yahudi kökeni nedeniyle Nazi Almanya'sından otuzlu yıllarda kaçmayı tercih etti. 1934 yılında beş kuruşsuz bir halde Basel otelinin bir odasında ölü bulundu. Bilimin tarihi, muzafferler tarafından yazıldığı için onun çalışmaları yirminci yüzyıl sonuna kadar yazılmadı. Karlsruhe Üniversitesi'nde onun bu büyük buluşunu anlatan bir plaket bile yer almamaktadır. Haber'in hikayesi bilimin paradokslarını içinde barındırır: Doğaya yönelik çalışmalarımız iki uçludur; iyi ve kötü aynı insandan değil aynı bilgiden kaynağını alır. Haber hem yaşamsal bir verimlilik kaynağı bulmuş hem de korkunç bir silah icat etmiştir. Biyografisini yazan kişiye göre "her ikisini de aynı kişi ve aynı bilim yapmıştır." Tarıma bu kadar büyük bir iyilik yapan kişiyi savaş silahı icat ettiği gerekçesiyle cezalandırmak dualizmdir. Haber'in iyiliğinin karışık bir nimet olduğu düşünülmektedir.

İnsanoğlu nitrojeni düzeltme gücüne sahip olmaya başladıktan sonra toprağın verimliliği güneş enerjisinden ziyade fosil yakıtına bağımlı bir hale gelmiştir. Haber-Bosch işlemi, nitrojenle hidrojenin yoğun bir ısı ve basınç altında bir katalizör yardımıyla birleşmesi temeline dayanır. Isı ve basınç, büyük miktarlarda elektrik tarafından üretilir. Hidrojen ise petrolden, kömürden ya da günümüzde kullanılan tabiriyle doğalgaz-fosil yakıtından elde edilir. Bu fosil yakıtlarının da milyarlarca yıl önce güneş tarafından üretilmiş olduğu doğrudur. Ancak bunlar, güneş tarafından beslenen bir sebzenin yarattığı verimlilik gibi yenilenebilir bir özelliğe sahip değildir (Bu nitrojen sebzenin köklerinde yaşayan bir bakteri tarafından düzeltilir. Bu bakteri, bitkinin ihtiyacı olan nitrojenin karşılığını küçük bir şeker damlası olarak verir). 1950'lerde bir gün Naylor'ın babası ilk amonyum nitrat gübresini serpti

ve tarlasının ekolojisi neredeyse bir devrim sürecine girdi. Yerel, güneş-temelli verimlilik sistemi –sebzelerin mısırı beslemesi, mısırın hayvanları beslemesi ve yine hayvanların mısırı beslemesi döngüsü– kırılmış oldu. Artık mısırı her yıl istediği kadar geniş bir alana ekebiliyordu. Bunun için sebzelere ya da hayvanlara ihtiyaç duymayacaktı. Milyarlarca yıl önce üretilmiş olan bu verimliliği bir torba içerisinde satın alabilmeye başlamıştı.

Eski biyolojik sınırlardan özgürleşen çiftlik, endüstriyel ilkelerle yönetilmeye başlayabilir; hammadde –kimyasal gübre– girdisini mısır çıktısı olarak sağlayan bir fabrikaya dönüşebilirdi. Çiftlik verimliliği sağlayabilmek ve sürdürebilmek için tür çeşitliliğini korumak durumunda kalmayacaktı. Sentetik gübre monokültürün yolunu açıyor; fabrikanın ölçek ekonomisine sahip olmasını sağlıyordu. Eğer, çoğu zaman belirlendiği gibi, tarımın icadı insanın doğa sahnesinden silinmesi anlamına geliyorsa sentetik gübrenin icadı kesinlikle ikinci doğadan-silinme sürecini başlatıyordu. Nitrojenin düzeltilmesi gıda zincirinin, biyolojinin mantığından kopmasını ve endüstrinin mantığına eklemelenmesini sağladı. Yiyeceklerini yalnızca güneşten tedarik eden insanlar bunun yerine petrol içmeye başladılar.

Mısır yeni endüstriyel rejime mükemmel bir uyum sağladı. Büyük miktarlarda fosil yakıtı enerjisi tüketmeye ve daha fazla miktarlarda gıda enerjisi üretmeye başladı. Günümüzde üretilen sentetik nitrojenin yarısından faziası mısır için kullanılmaktadır çünkü melez mısırlar bu enerjiyi diğer türlere nazaran çok daha verimli bir biçimde kullanmaktadır. Biyolojik açıdan her zaman için güneş enerjisini alıp gıda enerjisine çevirmek olarak tanımlanmış olan mısır yetiştiriciliği fosil yakıtını gıdaya çevirme işlemine dönüşmüştür. Bu değişim, toprağın rengini açıklar: Green Kasabası'nın yılın hemen hemen

yarısında yeşil olmamasının nedeni çiftçinin, yıl boyunca güneşten enerji alması gereken mahsulleri tarlasında barındırmasına gerek duymamasıdır. Çiftçi artık yeni bir enerji kaynağına bağlanmıştır. Gübrede bulunan doğalgazı tarım ilacı yapmak, traktörü kullanmak ya da mısırı nakletmek için fosil yakıtına eklerseniz endüstriyel mısırın her bir çuvalı için (ç.n.: 36,5 kilodan hesaplanır) çeyrek galon –ya da her bir dönüm mısır için yaklaşık 12 galon petrol kullanmanız gerekir. Bu sayılara baktığımızda bir kalori gıda elde edebilmek için bir kaloriden daha fazla fosil yakıtı tüketmemiz gerektiğini anlarız. Kimyasal gübre kullanmaya başlamadan önce Naylor'ın babası her iki gıda enerjisi kalorisi için bir enerji kalorisi tüketmekteydi. Endüstriyel verimlilik açısından duruma bakıldığında petrolü doğrudan içemememiz çok yazıktır.

Ekolojik açıdan bu, inanılmaz derecede pahalı bir gıda üretim yöntemidir—ancak artık baskın standart “ekolojik” değildir. Fosil yakıtı bu kadar ucuz ve temin edilebilir olduğu sürece mısırı bu şekilde üretmek ekonomi açısından her zaman için mantıklı olacaktır. Mısır üretmenin eski yöntemi—güneşten elde edilen gübrenin kullanımı yöntemi—bedava bir yemeğin biyolojik karşılığıydı; ancak porsiyonlar küçüktü ve işlem yavaştı. Fabrikada ise zaman paradır ve verimlilik her şeydir.

Fabrikaların biyolojik sistemlere göre dezavantajı kirliliğe neden olmasıdır. Melez mısır gübrene ne kadar aç olursa olsun çiftçiler onun yiyebileceğinden çok daha fazla gübre verip satın aldıkları gübrenin çoğunu boşa harcamaktadırlar. Bu gübre yılın yanlış döneminde uygulanıyor olabilir ya da çiftçi ne olur ne olmaz diye daha fazla gübre veriyor olabilir. Naylor bu durumu bana sıkılğan bir ifadeyle açıkladı: “Dönüm başına on kilo gübre kullanmamızı söylüyorlar. Bilmiyorum. Ben on sekiz kiloya yakın gübre kullanıyorum. Ufak farklar

yüzünden hata yapmak istemiyorum. Buna verimlilik sigortası diyebiliriz.”

Peki ya Naylor’ın mısırlarının kullanmadığı sekiz kilo sentetik gübre ne oluyor? Bu miktarın bir kısmı havada çözülür; yağmurların asitleşmesine yol açar ve küresel ısınmaya katkıda bulunur (amonyum nitrat, önemli bir sera gazı olan azot protokside dönüşür). Bazıları su seviyesine sızar. Kendime bir bardak su almak için mutfağa gittiğim zaman Peggy bu suyu özel bir musluktan almam gerektiğini belirtmişti. Artan nitrojenin geri kalanını bahar yağmurları Naylor’ın tarlasından temizlemekte ve nihai olarak Raccoon Nehri’ne göndermektedir. Atık nitrojen burada Des Moines Nehri’ne ulaşmakta; suyunu Des Moines Nehri’nden temin eden Des Moines şehrine gitmektedir. Nitrojen boşalımının yoğunlaştığı bahar aylarında bu şehir “mavi bebek alarmı” verir (ç.n.: Herediter kalp hastalığı ya da akciğer hastalığı nedeniyle mavimsi bir renkte doğan bebekler). Ebeveynler, çocuklarına musluktan su içirmemeleri konusunda uyarılırlar. Sudaki nitrat, nitrite dönüşür ve kanın beyne oksijen sağlama yeteneğini tehlikeye atan hemoglobine yol açar. Petrolü doğrudan içmediğimizi söylerken yanlışmış olmalıyım: Bu durumda bazen doğrudan içtiğimizi söyleyebiliriz.

Fritz Haber’in icadının üzerinden yüzyıldan daha kısa bir süre geçti ve bu süre içerisinde dünya ekolojisi bütünsel bir değişime uğradı. Dünyanın kullanılabilir nitrojen tedarikinin yarısından fazlası insan eliyle gerçekleşmeye başladı (Organik gıda yetiştirmedeğiniz sürece bedeninizde bulunan nitrojenin büyük bir kısmı Haber-Bosch işlemiyle düzeltilmiş demektir). Smil’in sözleriyle, “Global nitrojen döngüsünü perişan ettik. Hatta karbon döngüsünden bile daha beter bir hale getirdik.” Nitrojen döngüsünün etkileri, karbon döngüsünün bozulmasından kaynaklanan küresel ısınmanın etkileri kadar

ciddidir. Sentetik nitrojen akışı çiftliklerde, ormanlarda ve okyanuslarda yaşayan belirli türlerin yararına ve diğer birçok türün zararına işlemektedir (mısır ve bir deniz yosunu türü olan alg bu akıştan en çok yarar sağlayan türlerdir). George Naylor'ın serptiği nitrojenin nihai kaderi Mississippi'den Meksika Körfezi'ne dökülmek ve buradan deniz ekosistemini öldürücü bir zehire boğmaktır. Denize akıtılan nitrojen burada bulunan alg yosununu semirtmekte ve bu yosun türü balıkların boğulmasına yol açmakta; "hipoksik" ya da öldürücü bir alan yaratmaktadır. Dünyayı gübreleyerek tür bileşimlerini değiştirmiş ve biyo-çeşitliliği azaltmış oluruz.

5. UCUZ MISIR BELASI

George Naylor'la birlikte mısırları ektiğimiz günden itibaren yağmur dönemi başladı. Bu yüzden biz de vaktimizin çoğunu mutfak masasında kahve içerek ve çiftçilerin hep konuştukları bir konudan bahsederek geçirmeye başladık: Korkunç ticari fiyatlardan, aydınlatılmamış tarım politikalarından ve işlevsiz bir çiftlik ekonomisine sahip olmaktan. Naylor, eski Amerikan tarımının güzel günlerini düşünerek bu işe girişmişti: Mısır fiyatları sürekli olarak yüksekti ve bunu ekerek yaşamını idame ettirebilme ihtimali var gibi görünüyordu. Ancak Naylor ilk mahsulünü almaya başladığı sırada mısırın, bu bereketli ürünün bir çuvalının (ç.n.: 36,5 kilosunun) fiyatı üç dolardan iki dolara düştü. Bu nedenle mahsulünü pazarda satmak yerine, fiyatların yükselebileceği umuduyla depoladı. Ancak fiyatlar kış aylarında ve kışı takip eden bahar aylarında da düşmeye devam etti. Duruma enflasyon bazında bakıldığında o günden bu zamana kadar fiyatlar hâlâ düşmektedir. Günümüzde bir çuval mısırın fiyatı bir dolar; bu, çiftçi hariç herkesin çıkarına bir durumdur. George

Naylor'ın cevabından öğrenmek istediğim şey şuydu: Eğer bugün Amerika'da bu kadar fazla mısır üretiliyorsa ve mısır fiyatı artık maliyetleri bile karşılayamıyorsa çiftçilerin daha fazla mısır ekmek istemelerinin nedeni neydi?

Bunun cevabı, benim de öğrendiğim üzere karmaşıktı ancak tarımın ters doğrultudaki ekonomik yapısıyla bir ilgisi vardı. Bu yapı, klasik arz-talep yasasına aykırı bir yapıydı ve çiftçilerin psikolojileriyle çok az bir ilgisi vardı. Her şeyin, George Naylor'ın ilk traktörünü aldığı zamanlar bir devrim sürecine giren tarım politikalarıyla bir ilgisi vardı. Zamanında üretimi sınırlandırmak ve fiyatları (ve dolayısıyla çiftçileri) korumak amacıyla düzenlenen hükümet tarım programları artık üretimi arttırma ve fiyatları düşürme amacını taşımaktadır. Nixon yönetimi döneminde hükümet çiftçiler yerine mısırı koruma altına almaya başladı. Böylelikle sentetik nitrojen şeklinde tezahür eden biyolojik desteğin alıcısı olan mısır, ekonomik bir desteğe de sahip olmuş oldu. Yeryüzü ve gıda sistemi üzerindeki hakimiyetini tamamlamış oldu.

Naylor'ın tarım politikalarına yönelik bakış açısı, babasının ona anlatmış olduğu bir hikaye tarafından şekillenmişti. Bu hikaye 1933 kışında, tarım bunalımının en yoğun olduğu zamanda geçmekteydi. "Babam mısır hasılatını alıp şehre gittiğinde mısır fiyatının bir önceki gün çuval başına on sente düştüğünü öğrenmişti. Mısır fiyatı sıfıra düşmüştü. 1920'lerde ve 30'larda çiftliklerini kaybeden komşularını düşündüğü zaman gözleri hep yaşla dolardı." Bunalım dönemindeki Amerikan tarım politikasının amacı birçok insanın düşündüğü gibi çiftçileri daha fazla ürün üretmeye teşvik etmek değil, insanların alamayacağı miktarlarda üretmemelerini sağlamaktı.

İnsanlar çiftçilik yaptıkları süre boyunca verimli yıllar verimsiz yıllar kadar büyük bir tehdit unsuru olmaya devam et-

miştir. Mahsul fazlalığı fiyatları düşürmüştü; çiftçilerin iflasına yol açmıştır. Gıda söz konusu olduğu zaman doğa, klasik arz-talep ekonomisinin bir taklidini yaratabilir. Burada doğa, hem iyi ve kötü hava koşulları hem de insan bedeninin ürün ne kadar fazla olursa olsun yiyebileceği miktar anlamında kullanılmaktadır. Bu nedenle insanlar Eski Ahit'e dönüş yapmışlar; tarımsal üretimin yıkıcı etkilerinden kaçınmak için farklı stratejiler geliştirmeye başlamışlardır. İncil'in tavsiye ettiği tarım politikasına göre insanlar hububat saklama yoluna gitmelidirler. Böylece kuraklık ya da hastalıklar durumunda da yenilebilecek gıda olacaktı. Ancak bu durum hasılatın verimli olduğu dönemlerde çiftçilerin ürünlerini pazara sokmamasıyla sonuçlandı.

Yeni Görüş tarım programının yapmak istediği şey aşağı yukarı buydu. Mısır gibi depolanabilen ürünler için hükümet, maliyetleri de göz önünde bulundurarak hedef bir fiyat belirleyecekti. Pazar fiyatı hedef fiyatın altına indiği durumda çiftçiye bir seçim hakkı tanınacaktı. Mısırını güçsüz pazara satmak istemeyen (ve böylece pazarı daha da güçsüzleştiren) çiftçiler hükümetten kredi alabileceklerdi. Böylelikle fiyatlar yenilenene kadar ürünlerini depolayabileceklerdi. Böylece ürününü pazar yükseldiği zaman satıp krediyi ödeyebilecekti. Eğer mısır fiyatları aynı kalırsa kredi olarak aldığı parayı tutup hükümete karşılık olarak mısır verecekti. Bu sisteme tuhaf bir biçimde "sürekli-normal ambar" adı verilmişti. Toprak Koruma Hizmeti gibi diğer Yeni Görüş programları aşırı üretimi engellemek ve çiftçilerin çevresel olarak hassas olan topraklarını rölantide çalıştırmalarını sağlamak amacıyla yürürlüğe konulmuştu. George Naylor'ın 1970'lerde çiftliğe gelmesinden kısa bir süre sonrasına kadar yürürlükte kalan bu sistem mısır fiyatlarının düşmesini engellemek adına iyi iş çıkartmıştı. Bu "geri ödemesiz kredilerle" birlikte artık mik-

tar, piyasadan uzak tutulmuş oldu. Bu yöntemin hükümete maliyeti oldukça azdı çünkü bu kredilerin çoğu netice itibarıyla ödenmişti. Hava şartları kötü olduğu dönemlerde fiyatlar yukarı fırladı ve hükümet mısırı ambardan satmaya başladı. Böylece hükümet hem tarım programlarının ödemelerini gerçekleştirebildi hem de beklenmedik fiyat dalgalanmalarını yatıştırdı.

Bu sistemin “yaklaşık olarak” 1970'lere kadar yürürlükte kaldığını söylüyorum çünkü 1950'lerde Yeni Görüş programını tasfiye etmeye yönelik bir kampanya başlatılmıştı. Yürürlüğe sokulan bu fiyat desteği ve üretim sınırlaması yöntemi başından beri kendine güçlü düşmanlar edinmeye başlamıştı: Çiftçiliğe neden diğer sektörlere olduğu gibi yaklaşmadığını kavrayamayan serbest piyasa ekonomisinin kodamanları; aşırı üretimden ve düşük ürün fiyatlarından kâr elde eden gıda işleyicileri ve hububat ihracatçıları; Amerika'nın yeterince fazla çiftçisi olduğunu düşünen birtakım siyasi ve ticari liderlerden oluşan koalisyonlar.

Amerikalı çiftçiler bir süredir Wall Street ve Washington için sorun teşkil etmekteydiler. Tarihçi Walter Karp'ın sözleriyle “en azından İç Savaş'tan beri küçük çiftçiler Amerika'nın en kural tanımaz, en bağımsız ve en cumhuriyetçi vatandaşları olmuşlardır.” 1890'ların halkçı isyanıyla birlikte çiftçiler işçi hareketiyle birlikte hareket etmişler; kurumların gücünü bunlarla birlikte yoklamışlardır. Tarımsal verimliliğin artırılması çiftçilerin geleneksel düşmanlarının eline altın bir koz vermiştir. Artık az sayıda çiftçi Amerika'yı besleyebildiğine göre pazarın fiyatları düşürmesine ve çiftçileri topraklarından etmesine göz yumarak tarımı “modernleştirme” sürecine sokabileceklerdi. Bu nedenle Wall Street ve Washington George Naylor'ın tabiriyle “ucuz mısır belası”nı serbest bırakacak politikaları dört gözle beklemeye başladılar.

Bunun etkileri hepimizi çevrelemiş durumdadır; dahası bu etkiler içimizdedir.

6. PURDUE'LU BİLGE

Richard Nixon'ın tarım bakanı olan Earl "Rusty" (ç.n.: Paslı) Butz, George Naylor'ın ucuz mısır belasını düzenlemek adına muhtemelen herhangi bir bireyden çok daha fazlasını yapmıştır. Onun hakkında yazılan bütün makalelerde Earl Butz'ın Purdue Üniversitesi, gürültücü ve önemli bir tarım ekonomisti olduğu belirtilmektedir. Kendisine "renkli" lakabı takılmıştır. Butz'ın toksözlü ifade tarzı ve çiftliğe özgü mizah anlayışı birçok kişinin onu çiftçi dostu olarak algılamasını sağlamıştır. Ancak muhtemelen Ralston Purina'nın yönetim kurulundaki yeri kendisine, hayranlarından daha emniyetli bir rehberlik sağlamıştır. Yaptığı ırkçı şaka tarım dünyasının dışında da yankı uyandırmış; 1976 seçimlerinde işini kaybetmesine yol açmıştır. Butz Amerikan tarımını tamamıyla değiştirmiş; gıda zincirini ucuz mısır temeline dayandırmıştır. Butz gıda fiyatlarının gerçek bir siyasi kızgınlığa yol açtığı Amerikan tarihinin son döneminde Tarım Bakanlığı'nı ele geçirmiş; vasiyeti, bu durumun bir daha asla tekrarlanmamasına yönelik olmuştur. 1972 sonbaharında, hastalıklı ürünlerden muzdarip olan Rusya 30 milyon ton Amerikan hububatı satın aldı. Butz bu satışa yardım etti ve ürün fiyatlarının yükselmesiyle rahatlayan çiftçilerin Cumhuriyetçi George McGovern'a oy vermelerini umut etti. Planı başarılı bir şekilde işledi: Talebin beklenmedik yükselişi Çiftlik Kuşağı'nda yaşanan kötü hava koşullarıyla denk geldi ve ürün fiyatlarını rekor düzeylere taşıdı. Bunlar, Goerge Naylor'ın ailesinin bakımını mısırdan sağlamaya karar verdiği dönemin fiyatlarıydı.

1972 yılında Rusya ürün satışı ve ardından tarımda yaşa-

nan yükselme çiftçilerin yeniden Nixon'a oy vermeleriyle sonuçlandı. Ancak ertesi yıl bu yüksek fiyatlar piyasaya ve süpermarketlere yansımaya başladı. 1973 yılında marketlerdeki enflasyon oranı en yüksek seviyesine ulaştı ve evkadınları süpermarket önlerinde protestolar yapmaya başladılar. Çiftçiler, yem almaya güçleri yetmediği için tavukları öldürdüler. Et fiyatı orta sınıfın karşılayamayacağı bir düzeye erişti. Bazı gıdalarda kıtlık yaşandı; belirli marketlerde at eti satılmaya başlandı. O yaz *U.S. News*'in ve *World Report*'un başlığı "Bolluk topraklarında gıda kıtlığı yaşanmasının nedeni nedir?" şeklindeydi. Nixon'ın başında tüketici isyanı derdi vardı ve bu isyanı bastırması için Earl Butz'ı görevlendirmişti. Purdue'lu Bilge Amerikan gıda sistemini yeniden yapılandırmaya başladı; fiyatları indirdi ve Amerikan çiftçilerinin çıktıklarını büyük oranda arttırdı. Tarım işletmesinin uzun süredir hayali olan ucuz hammadde temini ve bunu sağlayacak olan siyasi kurum hümket politikaları arasında yer almaya başladı.

Butz'ın planı gizli değildi: Çiftçilere tarlaları "çitten çite" eklemelerini ve "ya büyük iş çıkartmalarını ya da çiftliklerini terk etmelerini" öğütledi. Ona göre büyük çiftlikler daha verimliydi; bu yüzden çiftçilere birleşme çağrısında bulundu. Kendilerini çiftçi olarak değil tarım işletmesi sahibi olarak tanımlamalarını tavsiye etti. Butz, fiyat desteği sağlayan Yeni Görüş programını tasfiye etmek için çabaladı. Bunu kolaylıkla sağladı çünkü o dönemde fiyatlar oldukça yüksekti. Sürekli-normal ambarı iptal etti ve 1973 Çiftlik Yasası'yla birlikte, kredilerle fiyatları destekleme temeline dayanan Yeni Görüş sistemini çiftçilere doğrudan ödeme yapılan yeni sistemle değiştirdi.

Kredilerden peşin ödemelere geçilmiş olması fazla ciddi bir değişiklik gibi görünmemektedir—iki türlü de hükümet çiftçilerin fiyatların düşük olması durumunda hedef fiyatı

elde edebilmesi için kefil olmaktaydı. Ancak çiftçilere peşin ödeme yapılması aslında devrimci bir değişiklikti. Böylece bu yasanın savunucuları ürün fiyatının altındaki zemini kaldırmış oldular. Mısırı, eski kredi programının ve federal ambarın yaptığı üzere düşük bir pazardan uzak tutmak yerine yürürlüğe sokulan yeni sübvansiyonlar çiftçileri mısırlarını satmaya teşvik etti. İddialara göre, bu şekilde birtakım değişiklikler yapılarak hedef fiyat düşürüldü ve Amerikan ürünlerinin dünya pazarlarındaki rekabetçi gücü arttırıldı. 1980'lerden başlayarak Cargill ve Archer Daniels Midland (ADM) gibi büyük ürün satın almacıları tarım yasalarının şekillendirilmesinde rol oynadılar. Bu şirketlerin çıkarları çiftçilerin çıkarlarından daha belirleyici bir hale geldi. Hükümet artık çiftçileri desteklemek yerine, her bir çiftçinin üreteceği çuvalı sübvansiyon se etmeye başlamıştı.

7. NAYLOR EĞRİSİ

Günümüzde bile Amerikan çiftçilerinin çoğu yüzlerine vurulan darbenin nereden geldiğini bilmemektedir. Rekabetçilik ve serbest piyasa söylemleri bu çiftçilerin çoğunu, ucuz mısır sayesinde kurtulacaklarına ikna etmeye yetmişti. Ancak mısır fiyatlarının yetmişli yıllarda yaşamaya başladığı altın çağ süresince çiftlik gelirleri, mısır fiyatlarıyla birlikte bir düşüş sürecine girdi. Milyonlarca çiftçi borç içinde yaşamakta; her hafta binlerce çiftçi iflas etmektedir. Amerikan mısır hasılatının bir bölümünü oluşturan ihracat, fiyatların düşmesi durumunda bile yüzde yirmi oranında bir hareketlilik sergileyebilmiştir. Iowa Devlet Üniversitesi'nin tahminlerine göre bir Iowa mısır çuvalının üretim maliyeti yaklaşık olarak 2,5 dolardır. 2005 Ekim'inde Iowa'daki tahıl ambarı mısır çuvalı başına 1,45 dolar ödemiştir. Bu durumda Iowa çiftçisi mısırın

çuvalını, kendisine olan maliyetinin bir dolar altına satmak durumunda kalmıştır. Aynı zamanda mısır fiyatları her yıl biraz daha düşüş yaşamaktadır.

Bu nasıl mümkün olabilmektedir?

George Naylor bu soruyu kafasında tartmış ve ikna edici bir cevapla karşıma çıkmıştı. Tarım krizi dönemlerinde kendisinden hep konuşma yapması istenirdi. Bu konuşmalarda gizemi aydınlatmak amacıyla bir grafik kullanmaktaydı. Buna Naylor Eğrisi adını vermişti (Laffer Eğrisini hatırladınız mı? Bu da ona çok benziyor; aralarındaki tek fark bu eğrinin doğru yanıtlar vermesi). Bu eğri temelde çiftçilerin düşük fiyatlarla karşılaşmaları durumunda, rasyonel ekonomik davranış tarzına karşı gelerek daha fazla mısır üretmelerinin nedenlerini açıklamaktadır.

“Düşük fiyatlarla karşılaşan çiftçilerin, standart yaşam koşullarını sürdürebilmek için tek bir şansları vardır: Faturalarını ödemek, borçlarını kapatmak ve bunun için daha fazla üretmek.” Çiftçi bir ailenin kendi bakımını karşılayabilmek için her yıl belirli bir nakit akışına ihtiyacı vardır. Mısır fiyatı düştüğü zaman bu denklemi eşitlemenin tek yolu daha fazla mısır satmaktır. Naylor’a göre hasılat patlaması hedefleyen çiftçiler en sonunda kendi topraklarının niteliğini bozmaya başlıyorlar. Düşük verimli tarlaları sürmeye ve ekmeye; topraktan birkaç çuval fazla elde edebilmek için daha fazla nitrojen kullanmaya başlıyorlar. Her bir çiftçinin daha fazla üretmesi fiyatları düşürüyor ve tersine bir aşırı-üretim döngüsüne yol açıyor. Durum böyle olsa bile çiftçiler başarılarını çuval sayısı ile ölçmekte ısrar ediyorlar; bu, onların fakirleşmelerini arttıran bir unsur olsa bile.

“Tarımda serbest piyasa hiçbir zaman işlememiştir ve işlemeyecektir. Çiftçilikle uğraşan bir ailenin ekonomisi bir

şirketin ekonomisinden oldukça farklıdır. Fiyatlar düştüğü zaman şirket işçi çıkartabilir; fabrikalarını rölantide çalıştırabilir ya da daha az “zorunlu olmayan harcama” yapabilir. Sonunda pazar yeni bir arz-talep dengesine kavuşacaktır. Ancak gıda talebi esnek değildir: İnsanlar gıda ucuz diye daha fazla yemeyeceklerdir. Çiftçileri azat etmek de arzı azaltmaya yaramayacaktır. Beni kovabilirsiniz ama toprağımı kovamazsınız. Daha fazla paraya ihtiyacı olan ya da benden daha verimli olacağını düşünen başka bir çiftçi gelip bu toprağı ekecektir. Ben gitsem bile bu topraklarda mısır üretilmeye devam edilecektir.”

Peki ya neden mısır? Neden başka bir ürün değil? “Burada endüstriyel gıda zincirinin en alt basamağında yer almaktayız. Bu toprakları enerji ve protein üretmek ve çoğunlukla da hayvanları beslemek için kullanırız. Enerji üretmenin en verimli yolu mısır, protein üretmenin en verimli yolu ise soya fasulyesi üretmektir.” Başka bir ürüne geçme konusu açıldığında Naylor sert bir biçimde omuz silkti: “Burada ne yetiştirebilirim ki? Brokoli mi? Marul mu? Mısır ve soya fasulyesi üretimi uzun dönemli bir yatırım planıdır. Şehirdeki tek alıcı tahıl ambarıdır ve tahıl ambarı yalnızca mısır ve soya fasulyesi alıyor. Bu pazar bana mısır ve soya fasulyesi ekmemi söylüyor. Nokta.” Hükümet de sübvansiyon ödemelerini mısır hasılatı şeklinde hesaplamaktadır.

Bu yüzden ucuz mısır belası devam etmekte; (hem burada hem de ihraç ettiğimiz ülkelerde) çiftçileri fakirleştirmekte; toprağın kalitesini düşürmekte; suyu kirletmekte ve ucuz mısırsı sübvansiyon etmek için yılda 5 milyar dolar harcayan federal hazineyi boşaltmaktadır. Bu sübvansiyonlar çiftçilere veriliyor olsa da asıl sübvansiyon edilen alıcılardır. “Tarım her zaman hükümet tarafından düzenlenecektir. Sorun, kimin çıkarına düzenleneceğidir. Günümüzde Cargill’in ve Coca-Cola’nın

çıkartına bir örgütlenme söz konusudur. Durum kesinlikle çiftçinin çıkartına işlememektedir.”

O gün erken saatlerde George’la birlikte tahmin edebileceğinden çok daha uzun bir süre tarım politikalarından bahsetmiştik. Bu sırada telefon çaldı ve komşusu Billy bozuk bir tohum makinesine yardım etmesi için Naylor’ı çağırdı. Yolda giderken Naylor bana Billy’den söz etmeye başladı. “Son model oyuncakların hepsine sahiptir: On ikili tohum makinesine, Roundup Reday tohumlara, son model John Deere biçerdövere.” George gözlerini yuvarladı. “Billy baştan aşağı borç içinde.” George borçtan kaçındığı için çiftçilik yapmaya devam edebildiğini düşünüyordu. Eski biçerdöverini ve traktörünü kullanıyor; genişlemekten kaçınıyordu.

Ellilerinde ahmak bir herif olan ve griye çalan asker tıraşlı saçlarına bir kasket geçirmiş olan Billy, sabahını bozuk bir traktörle geçirmiş birine göre fazlasıyla neşeli görünüyordu. George’la birlikte makinayı tamir etmeye çalışırlarken ben de bu çiftlik aletlerini incelemeye başladım. Billy tohumlarıyla böbürlenmeye başladı. “Bu tohumlarla dönüm başına elli beş çuval elde ediyorum. Buna sen ne diyorsun George?”

George onun elli çuvala yakın mahsul elde ettiğini biliyordu ama bunu söyleyemeyecek kadar nazik bir adamdı. Iowa’da övünme hakkı daha fazla hasılat elde edenindi; bu hasılat onu iflas ettirse bile.

Yolumuzun üzerinde bulunan bir ahırda krom bir traktör parçası fark ettim ve Billy’ye bunun ne olduğunu sordum. Bana, çiftliği idame ettirebilmek için uzun mesafeli taşıma işi yaptığını söyledi. “Çiftlik oyuncaklarımı karşılayabilmek için uzun yola gidiyorum,” diye söylendi.

George bana durumun ne kadar acıklı olduğunu ima eden bir bakış attı. Sanırım “dokunaklı” sözcüğü çiftçinin çiftliğinin devamını sağlayabilmek için yaptığı şeyi daha iyi tanımlıyor-

du. Thoreau'nun satırları aklıma geldi: "İnsanlar araçlarının araçları haline geldiler." Billy'nin geceler boyunca direksiyon sallarken aslında ne için çalıştığını düşünüp düşünmediğini merak ettim. Banka için mi? John Deere için mi? Monsanto, Pioneer ya da Cargill için mi? İki yüz yirmi çuval mısır muaz- zam bir başarıydı ama Billy'ye, bu şirketlere sağladığı kadar kâr bırakmıyordu.

Eğer mısırın kendisi de görüş bildirebilseydi muhtemelen bu durumun tuhaflığına parmak basardı. Mısır olağan doğa ve ekonomi yasalarından muaf tutulmuştu. İki mekanizma da vahşi ve kontrolsüz üreme konusunda katı rejimlere sahip mekanizmalardı. Doğada varolan türlerin nüfus artışı, gıda tedarikleri son bulana kadardır. Ardından, çökerler. Pazarda ise ticari bir ürünün aşırı tedariği, artan miktar tüketilene ya da bu ürünü üretmek anlamsızlaşana kadar fiyatları düşürür. İnsanoğlu mısırı bu iki sınırlandırmadan da korumak için elinden geleni yapmış; mısırı kârsız üretmeye ve gerekirse olabildiğince çabuk tüketmeye başlamıştır.

ÜÇ TAHİL AMBARI

O bahar Iowa, Franhamville’de bulunan ve George Naylor’ın Ekim aylarında hasılatını sattığı tahıl ambarını ziyaret ettim. Gökyüzü yumuşak bir grilikteydi; yağmur hafifçe çiseliyordu. Kilometreler boyunca görünen en yüksek alan olan bu tahıl ambarı gökyüzünde yükselen penceresiz beton ofis bloklarını andırıyor ve devasa silindirleri neredeyse görünmez kılıyordu. Otoyol izlerini ve yeşil-beyaz “Iowa Çiftçileri Kooperatifi” işaretini geçerken ambarın kenarında kurulmuş olan çadır büyüklüğündeki sarı piramiti fark ettim: Bu piramit, yağmurda dışarıya bırakılmış olan mısır yığınıydı.

Geçen sene bu topraklarda elde edilen mahsul bereketliydi. Bu yığın geçen Ekim ayında getirilen milyonlarca çuvaldan arta kalandı. Yedi ay sonra bile birkaç ton mısır artmıştı. Bu büyük yığının etrafında dolaşırken her yerde bu altın tanelerden görmeye başladım: Hepsi yerin ve lastiklerin çamuruna bürünmüştü ve yağmur göletlerinde yüzüyordu. Bu mısırların çoğu fabrika çiftçiliği ya da işlenmiş gıdalar için ayrılmıştı; bu yüzden kimse bunları temiz tutmaya çalışmıyordu. Yine de ıslak zemine yığılmış bu mısırların görüntüsünde yanlış bir şeyler olduğu aşıkardı.

Ertesi gün Ames’de Meksikalı-Amerikalı bir tarım uzmanıyla tanıştım. Ricardo Salvador Iowa Devlet Üniversitesi’nde profesördü ve bana çöp gibi ortalığa atılan ürünleri ilk gördüğünde kendisinin de aynı tepkiyi verdiğini anlattı. Çiftçiler mısırlarını açık vagonlarda taşıyorlar ve sarı taneleri etrafa saçıyorlardı. “Dürüst olmak gerekirse bu durumu tiksintiyle karşıladım. Meksika’da bugün bile mısırı yerlere saçmazsınız; bu, neredeyse günah olarak değerlendirilir.” Bana on altıncı yüzyıl yazarı Friar Sahagun’un, Azteklerin mısırı yüceltmesini anlatan satırlarını okudu:

Mısır tanelerini yerlere saçılmış bir halde gördüklerinde derhal toplarlar ve şöyle derlerdi: “Yiyeceğimiz acı çekiyor, yerde ağlayarak uzanıyor. Eğer onu toplamazsak Tanrı’dan önce bizi o cezalandırır. Şöyle der: ‘Tanrım, yere saçıldığım zaman bu kul beni yerden kaldırmadı. Onu cezalandır!’ Ve biz açlık çekmeye başlarız.”

Tarım uzmanının benimkine benzeyen tepkisi gıda-olan-mısırla ticari-mal-olan-mısır arasındaki ayrımı karıştırmamızdan kaynaklanmaktadır. Bu iki ürün kesinlikle farklı iki şeydi. George Naylor’ın yetiştirdiği ve tahıl ambarında bulunan ürün “iki numaralı tarla mısırı”ydı; bu, her yerde yetiştirilen ve uluslararası kabul görmüş olan bir üründü. Misli ile iade edilebiliyordu; ticareti yapılıyordu; üzerine spekülasyon yapılıyordu ve dünya çapında sermaye olarak kabul ediliyordu. Her ne kadar iki numaralı mısır bizim yediğimiz mısıra görünüş olarak benzese de bu ürün aslında Friar Sahagun’un bahsettiği ve Azteklerin saygı duydukları mısırdan farklıydı. Bu ürün daha çok endüstriyel bir hammaddeydi ve bir soyutlamaydı. Bu taneler yenilemeyecek kadar sertti; birkaç saat

boyunca suda beklettiğiniz zaman elde edeceğiniz tat mısırdan çok tatlandırılmış nişastaya benziyordu.

Aslında bu yığında birçok farklı mısır türü vardı: George Naylor'ın Pioneer Hi-Bred 34H31 mısırı komşusu Billy'nin genetiği değiştirilmiş 33P67 mısıryla bir arada bulunuyordu. Atrazine'le yetiştirilmiş mısır metolaklarla yetiştirilmiş mısırla aynı yerde yer alıyordu. İki numaralı mısır tabiri en düşük ortak paydaydı; bu tabir mısırdaki nem oranının yüzde 14'ten fazla olmadığını ve tanelerinin en fazla yüzde 5'inin böcekler tarafından ziyan edildiğini gösteriyordu. Bu, niteliği önemli olmayan mısırdı. Burada önemli olan tek şey nicelikti. Bu mısır saygı duyulacak ya da duygusallaşılacak bir mısır türü değildi.

Biyolojik bir olgudan ziyade ekonomik bir soyutlama olan ticari mısır 1850'lerde Chicago'da icat edildi.² Bundan önce mısır kenevir çuvalarda alınıp satılıyordu. Çuvaların üzerinde mısırın hangi çiftlikten geldiği yazılı olurdu. Çuvalda yazılanlardan Iowa'daki çiftliğe; oradan da Manhattan'daki fabrikaya ya da Brooklyn'deki mandıraya ulaşabilirdiniz. Asıl fark buydu. Tarih boyunca çiftçiler satınalmacılar konusunda endişeye kapılmışlar; ürünlerinin doğru zamanda doğru adrese gittiğinden emin olmak istemişlerdir. Çiftçiler aynı zamanda ürünlerinin kalitesi konusunu da önemsiyorlardı. Müşteriler, numune görmeden ödeme yapmak istemiyorlardı. 1850'lerden önce Amerikalı çiftçiler ürünleri müşterilerine ulaşana kadarki tüm sorumluluğu üstlenirler ve alıcının eline ulaşmadan önceki bütün riskleri alırlardı.

Otoyolların yapılmasıyla ve (taşıma bantlarından oluşan ve bir tıpa aracılığıyla boşaltılan) tahıl ambarlarının keşfiyle birlikte çuvalar sorun teşkil etmeye başladı. Otoyol taşıtlarını

2 Ticari tarım ürünlerinin anlatımını Willian Cronon'un *Doğa'nın Anakenti: Chicago ve Büyük Batı* kitabındaki mükemmel satırlardan (1991) alıntılادم.

ve tahıl ambarlarını taşıyıcılarla yüklemek ve bütün ürünleri altın rengi bir nehirde karıştırmak daha anlamlı olmaya başlamıştı. Mısır nehri çiftlikten Chicago marketlerine ve dünyanın hemen hemen her yerinde bulunan alıcılarına ulaşmaktaydı. Ancak alıcıların bu belirsiz ve izi sürülemeyen mısırı kabul etmeleri için kalitesiyle ilgili belirli bir güvenceye sahip olmaları gerekiyordu.

Devrim, 1856 yılında Chicago Ticaret Dairesi'nin bir derecelendirme sistemi getirmesiyle gerçekleşti. Böylelikle herhangi bir iki numaralı mısırın diğer iki numaralı mısırlarla aynı kalitede olduğu garanti altına alınmış oldu. Bu durumda alıcıların mısırın nereden geldiğini bilmelerine gerek kalmamıştı. Bu asgari standartlar sayesinde çiftçiler ve mısır yetiştiricileri mısırın niceliğini artırma yoluna gittiler. Bu ticari sistemden önce çiftçiler ürünlerinin kalitesiyle övünürlerdi: Tombul taneler, büyük başaklar, dik saplar, farklı renkler ve hatta mahsul boyu övünme kaynağıydı. Artık bu farklılıkların herhangi bir anlamı yoktur: "dönüm başına çuval" tek böbürlenme kaynağı haline gelmiştir. O zamanlar kimse bunu öngörmüyordu ama Chicago Ticaret Dairesi Zea Mays'in evriminin yönünü değiştirmiş oldu. Bu noktadan sonra türlerin eğrisi tek bir kalite anlayışıyla yönetilmeye başlandı: Verim. Kısacası kalite nicelikle eşdeğer bir hale geldi.

Ticari hububatın keşfi gıda üreticisiyle nihai tüketici arasındaki bütün bağları kopardı. Ticari mal, kaliteleri ve hikayeleri ayrıştıran bir filtre gibidir. George Naylor Farnhamville'de bulunan tahıl ambarına hasılatını götürdüğü zaman bu mısırlar tartılır ve karşılığı o günün çuval fiyatına göre ödenir. Naylor'ın kendi ürünlerine karşı bir sorumluluk hissetmesi gerekmemektedir. Bu ürünlerle kurmuş olduğu ilişki tahıl ambarıyla son bulmaktadır.

Birkaç saat içerisinde Naylor'ın mısırları komşusunun mısırlarıyla birleşir. Çoğunlukla Iowa'nın doğusundan ve güneyinden gelen bu ürünler Amerikan gıda sisteminin devasa bağrına gönderilir (bugün bu ürünlerin çoğu Meksika'ya kadar gönderilmektedir). Bir mısır yığınının Cargill'in mavi-sarı logosunu taşıyan kapaklı bir vagona yüklendiğini izlerken George Naylor'ın bu mısırları kimin için yetiştirdiğini söylerken kullandığı tabiri hatırladım: "Askeri-endüstriyel kompleks."

Benim Farnhamville'de karşılaştığım kocaman mısır yığını elbette Amerikan Mısır Kuşağı'nda yer alan binlerce ambara getirilen mısır dağının yanında önemsiz kalırdı. Bu dağ, Amerikan mısır yetiştiricilerinin; bir Iowa dönümünden teknolojiyi, makineleri, kimyasalları, melez tohumları ve kendi yeteneklerini kullanarak bir tondan fazla ürün elde eden çiftçilerin muazzam başarısının bir sonucuydu. Bütün bunları hasat zamanında kendi gözlerinizle görebilirsiniz. Kolaylıkla göremeyeceğiniz şey aynı mısırın hükümet politikalarının bir ürünü olduğu gerçeğidir. Bu hükümet, mısır dağının yükselmesi ve fiyatlarının düşmesi için elinden gelen her şeyi yapmaktadır.

George Naylor bu sonbahar yalnızca Iowa Çiftçiler Kooperatifi'nden çek almayacaktır. Amerikan Tarım Bakanlığı ona ikinci çekini verecektir (Bakanlık, mısırın piyasa fiyatı ne olursa olsun çiftçilere çuval başına yirmi sekiz sent ödemektedir). Mısır fiyatının, 2005 Ekim'indeki gibi 1,45 dolara indiğini varsayalım. Green Kasabası'nda resmi hedef fiyat ("kredi oranı") 1,87 olduğu için hükümet çiftçilere 0,42'lik bir ödeme daha yapar ve "zararı sübvans eder." Böylece yetiştirilen her bir çuval mısır başına 0,70 dolarlık bir ödeme yapmış olur. Iowa mısır yetiştiricilerin gelirlerinin yarısını karşılayan bu ödenek vergi mükelleflerinin her yıl çiftçiler için 19 milyar dolar ödemesi anlamına gelmektedir.

Bu, üretimi yüksek, fiyatları düşük tutmak amacıyla sürdürülen bir politikadır. Aslına bakılırsa bu sistem, fiyatları olduğundan çok daha aşağıya çekmekle sonuçlanmaktadır çünkü zararı sübvans edilen çiftçi daha fazla ekmeye ve ürününü fiyatı ne olursa olsun piyasaya sunmaya yönelmektedir. Bu, fiyatların daha da düşmesiyle sonuçlanan bir sistemdir. Fiyatlar düştüğü zaman George Naylor gibi bir çiftçi zararını, daha fazla ekerek karşılamaya çalışmaktadır. Mısır dağı, 1970 yılında 4 milyar çuvaldan oluşurken günümüzde 10 milyar çuvaldan oluşmaktadır. Endüstriyel gıda zincirinin en büyük amacı ucuz mısır dağının alıcılarını arttırmaktır—bunu tüketen insanlar ve hayvanlar, yakacak arabalar, işleyecek ürünler ve ithal edecek ülkeler bulmaktır. Çünkü mısır arzı mısır talebini fazlasıyla aşmaktadır.

Bu 10 milyar çuvallık mısır dağına bir doğa uzmanı gözüyle bakarsak³ endüstriyel tarımın çevreye yeni bir biyokütle stoğu yarattığını; büyük bir çevresel dengesizliğe yol açtığını görürüz. Ekoloji bize şunu öğretir: Eğer doğanın herhangi bir yerinde bir organik madde fazlalığı ortaya çıkarsa bunu tüketen irili ufaklı adımlar atılmalı; bazen de yeni gıda zincirleri yaratılmalıdır. Bu biyokütle fazlalığına sevinenler, hem mecazi hem de reel varlıklardır. Bunlar, tarım işletmeleri, yabancı pazarlar, (etanol gibi) yeni pazarlar, gıda bilimcileri, hayvanlar, hayvan yiyicileri ve (koli basili gibi) birtakım mikroorganizmalardır.

Bu biyokütle fazlalığının nasıl kullanıldığını anlamamız için çiftlik işletmelerinin doğuşu, gıdalarımızın sanayileşmesi, obezite salgını ve Amerika'da uygulanan gıda zehirlenmelerinin yaygınlığı gibi görünürde ilgisiz olan birtakım olgulara bakmamız gerekir. *Zea Mays*'in kökeni olan ülkede *campesino*'lar düşüşe geçmişlerdir çünkü Kuzey'den ithal edi-

3 Bkz. Manning (2004).

len ucuz mısır burada da revaçtadır. Değişken ve çelişkili doğası gereği mısırdan vazgeçmek hem obeziteyi hem de açlığı tetikleyebilmektedir.

IOWA'YA GELİRKENKİ AMACIM GEORGE NAYLOR'IN ÜRÜNLERİNİN sofralarımıza ve bedenlerimize olan yolculuğunu bir şekilde izlemektir. Bir çuval mısırın izini sürmenin nehre dökülen bir kova suyun izini sürmek kadar imkansız olacağını bilmem gerekirdi. Bu durumu zorlaştıran unsurlardan biri de bu altın nehrinin yalnızca birkaç kurumsal varlık tarafından piyasaya sunuluyor olmasıydı. Her ne kadar bu şirketler bilgi vermekten kaçınırsalar da Cargill ve ADM'nin Amerika'da yetiştirilen mısırın üçte birini satın aldığını söyleyebiliriz.

Bu iki şirket mısırın yolculuğunun bütün aşamalarını idare ederler: Çiftçilere tarım ilacı ve gübre sağlarlar, Amerika'nın hububat ambarlarının çoğunu işletirler (Naylor'ın ambarı bunun bir istisnasıdır), ihracatın çoğunu gerçekleştirirler, kuru ve yaş öğütmeyi gerçekleştirirler, hayvanları beslerler ve mısırla beslenen bu hayvanları keserler, etanolü damıtırlar, yüksek fruktozlu mısır şurubunu üretirler ve iki numaralı mısırın diğer bütün işlemlerini gerçekleştirirler. Bu nedenle de Cargill ve ADM şirketleri, Amerikan tarım politikaları üzerinde önemli bir etkiye sahip olabilmektedir. Bu etki, kendilerine çek gönderilen (siyasi olarak günah keçisi olarak ilan edilen) çiftçilerin etkisinden çok daha büyüktür. Bu şirketler ucuz mısır politikalarından asıl faydalanan tarafı meydana getirirler. Cargill dünyanın en büyük halka kapalı şirkettir.

Cargill ve ADM büyük mısır nehrinin aktığı dar boğazı ihtiva ederler. Bu boğaz neredeyse görünmezdir. İki şirket de doğrudan tüketicilere satış yapmazlar; bu nedenle de gazetecilerle işbirliği yapmayı önemsemezler. İki şirket de kendi

ambarlarından, borularından, teknelerinden, nakliyecilerinden, öğütücülerinden ve laboratuvarlarından geçen bu yolculuğu bana açıklamak konusunda isteksiz davrandı. Gıda zincirinin bu bölümüne giriş yapmak kesinlikle yasaktır; bunu bana “gıda güvenliği” olarak açıkladılar.

Yine de George Naylor’ın mısırlarından birinin izini sürebilir; hatta bu mısırı elinizde bile tutabilirsiniz ama bu mısırların hepsinin yolculuğu bir Cargill treninde, diğerleriyle aynı özelliklere sahip iki numaralı bir mısır olarak son bulacaktır. Naylor’ın mısırları bu sene üretilen diğer bütün iki numaralı mısırlarla aynı kaderi paylaşacak; ihraç edilecek, hayvan yemi olarak kullanılacak ya da yüksek fruktozlu mısır şurubu için kullanılacaktır.

Peki ya bu doksan bin markasız mısır tanesinin akıbeti nedir? Öğütüldükten, parçalandıktan, işlendikten ve ihraç edildikten ve ineklerin, tavukların ve domuzların boğazından geçtikten sonra bundan nasıl bir yemek elde edilebilir? Bu doksan bin mısır tanesi ne kadar sağlıklı ya da sağlıksız olabilir ve ne gibi zararlar verebilir?

Bu tanelerin çoğu –yaklaşık beşte üçü– Amerikan hayvan çiftliklerinde kullanılırlar. Eskiden küçük çiftliklerde beslenen milyonlarca hayvan artık büyük hayvan çiftliklerinde beslenmektedir. Burada mısır dağını öğütür; ete çevirirler. İneğin mısır yemesini sağlamak için gerçekleştirilen işlemler ilginçtir çünkü aslında bu hayvan doğası gereği mısır tüketmez. Ancak doğa, atıklardan nefret eder; bu atıkların tüketilmesi gerekir. Bu nedenle Amerikan öküzü mısır-yiyici hale getirilmiştir.

DÖRT BESİ ÜNİTESİ

Et Yapımı

(54.000 MISIR TANESİ)

1. SIĞIR METROPOLÜ

Mısırın Amerikan topraklarında oluşturduğu manzara oldukça aşikardır: En büyük ikinci yeşilliği oluşturur; Mississippi Nehri'nden beslenen çayırlarda geniş ve yeşil bir görünüm oluşturan derin bir halı gibidir. Mısır bitkisi Amerikan kıtasının 3230 bin kilometrekaresini ele geçirmiştir. Bu alan, New York Eyaleti'nin iki katı kadardır. Uzaydan bakıldığında bile görülür. Ancak ticari mısırın oluşturduğu Garden City, Kansas gibi diğer alanları ayırt etmek biraz daha zordur. 1950'lerin başlarında Kansas'ın batı düzlüklerinde Amerika'nın ilk besi üniteleri kurulmuştur.

Finney Kasabası'ndan aşağı doğru inerken Ocak ayının altın renkli çayırları yerini bir anda siyah ve geometrik çelik ızgaralara bırakır. Bu çelik çitli üçgenler göz alabildiğince uzanır; ki Kansas'ta bu, büyük bir alan anlamına gelir. Bu alanın yaydığı koku inek kokusundan ziyade otobüs terminalindeki erkekler tuvaleti kokusunu andırır. Koku, besi ünitesinin varlığını bir kilometre öteden haber verir. Ardından tabela karşınıza çıkar: Poky Feeders, Nüfus: Otuz yedi bin. İnek ahır bölmeleri ufka kadar uzanır. Bu ahırların her biri

yüz kadar hayvanın griye çalan çamurun üzerinde yattıkları birimlerden oluşur. Aslında, üzerlerinde yattıkları şey çamur değildir. Ağıllar, geniş göletlerin çevresinde kümelenmiş döşemesiz yol ağlarından meydana gelmektedir. Yükselen öğütücünün gümbürdeyen sesi sabah güneşiyle birlikte başlar ve bereketli et topraklarının ortasından yükselen endüstriyel bir katedrali andırır. Haftanın yedi günü on iki saat boyunca çalışan bu imalathane Amerika'nın mısır nehrini sığır yemi haline getirir.

Poky'ye daha önce bir Ocak ayında belirli bir yerleşimi ziyaret etme gibi gerçekleşmeyen bir amaç için gitmiştim. Şimdi kiralık arabamla besi ünitesinin kara büyükbaş denizine doğru yol alırken bunun gerçek olup olmadığını düşünmeye başlamıştım. Geçen sonbaharda, buradan dokuz yüz kilometre kuzeyde olan Vale, Güney Dakota'da karşılaştığım, yüzünde üç beyaz benek olan siyah bir öküzü arıyordum. Aslına bakarsanız aradığım bu öküz bana aitti: Bu öküzü sekiz aylıkken Blair Çiftliği'nden 598 dolara almıştım. Poky Feeders'a da besi ünitesinde kalması, beslenmesi ve gerekli ilaçları alabilmesi için günde 1.60 dolar ödüyordum.

Bu öküze sahip olmağtaki amacım mali bir kazanım ya da tat duygumun tatmini değildi. Bu hayvana duyduğum ilgi eğitimsel bir ilgiydi. Endüstriyel gıda zincirinin mısır çuvallarını nasıl et haline getirdiğini öğrenmek istiyordum. Bu kadar ilgisiz bir hayvan –inekler doğaları gereği otçuldur– Amerika'nın mısır fazlalığını nasıl çözebiliyordu? Amerikan ticari mısırının çoğu (yüzde altmış ya da elli dört bin mısır tanesi) hayvan yemi olarak kullanılıyordu ve bu oranın büyük bir kısmı 100 milyon sığırı, ineği, boğayı ve öküzü besliyordu. Bu türler ömürlerinin büyük bir kısmını çayırda otlanarak geçiren türlerdi.

Amerika'nın yenilebilir hayvanlarının yaşam biçimi, 2. Dünya Savaşı'ndan sonra bir devrim sürecine girdi. İnsanlar banliyölere yerleşmeye başlarken yenilebilir hayvanlar tam tersi bir çizgi izleyerek dağınık ve küçük çiftlikleri terk ederek büyük hayvan şehirlerinde yaşamaya başladılar. Bu yeni yerleşimler o kadar farklıydı ki bunlara yeni bir isim vermek gerekti: CAFO (Concentrated Animal Feeding Operation: Toplu Hayvan Besleme İşletmesi) Yeni hayvan ve insan yerleşkeleri hükümet politikalarının bir sonucuydu. Savaş sonrası banliyölerin inşa edilme nedeni eyaletler arası otoban inşaatı ve federal olarak sübvansé edilen ipoteklerdi. Hayvanların kentleşmesinin nedeni ise ucuz mısırın federal olarak sübvansé ediliyor olmasıydı.

Hayvanların kentleşmesinden mısır da kazanç sağladı. Hayvanlar çiftlikleri terk edince geride kalan tarlalara mısır ekilmeye başlandı. Mısır hızlı bir biçimde çayırları, çimenleri ve hatta daha önce hayvanların bölgesi olan çiftlik avlularını ele geçirmeye başladı. Hayvanlar bu bölgelerden çıkartıldılar çünkü küçük çiftlikler CAFO'larla baş edemez hale geldiler. Çiftçinin mısır ekmesi, CAFO'nun mısır satın almasından daha pahalıya geliyordu. Büyük çiftlik işletmeleriyle birlikte kazançlı çıkan mısır oldu. Mısır fazlalıkları bu şekilde eritmeye başlandı. Daha önce mısırla beslenmeyen hayvanların beslenme düzenleri bile mısıra göre değiştirilmeye başlandı. Örneğin somon balığı, mısıra dirençli olacak şekilde yetiştirilmeye başlandı. Bütün bu biyokütle fazlalığının bir yere gönderilmesi gerekiyordu.

Birçok hayvanı bir araya getirip bunları ucuz mısırla beslemenin ekonomik mantığı tartışma gerektirmemektedir: Eskiden Amerikan aileleri için lüks olan eti artık günde üç kere tüketebilmeye başladık. Ancak ucuz etin biyolojik mantığı ekonomik mantığı kadar ilgi çekici değildir. Kısa tarihleri bo-

yunca CAFO'lar kendi boylarını aşan çevre ve sağlık sorunlarını beraberinde getirdiler: Suyu ve havayı kirlettiler, zehirli atık üretttiler, tuhaf ve ölümcül patojenler meydana getirdiler. Hayvanları Naylor'ınki gibi küçük çiftliklerde yetiştirmenin biyolojik mantığı oldukça basittir: Bu hayvanları atık ürünlerinizle besleyebilirsiniz; bu hayvanların atık ürünleriyle de mahsulünüzü besleyebilirsiniz. Aslına bakılırsa hayvanlar çiftliklerde yaşadıkları zaman atık mantığı da son bulmaya başlar: Kapalı bir ekolojik döngüye sahip olursunuz. Geriye dönüp bakıldığında çözüm buymuş gibi görünmektedir. Hayvan besi ünitelerinin yaptığı en göz alıcı şey bu mükemmel çözümü alıp iki soruna bölerek sunmasıdır: Çiftliğin gübrelenme sorunu (bunun icabına kimyasal gübrelerle bakılır) ve besi ünitelerinin kirlilik sorunu (bunun icabına pek bakılmaz).

Bütün CAFO'ların özelliği olan bu biyolojik tuhaflik sığırlar avlusunda ikinci bir tuhaflik olarak karşımıza çıkar. Burada doğal seçim sonucu çayırlarda yaşamaya yönelmiş olan hayvanlar –sağlıklarından, toprağın sağlığından ve nihai olarak bizim sağlığımızdan büyük ödünler verilerek– mısıra uyum sağlamaya çalışır bir hale getirilirler çünkü bu büyük yığının tüketilmesi gerekmektedir. Bu yüzden endüstriyel mısırın izini tavuk ya da domuz yerine mısır beslenme düzenini kolaylıkla uygulayabilen bir öküz tarafından izlemeye karar verdim: Besi ünitelerinde mısırla beslenen bir öküzün kısa ve mutsuz ömrü, endüstrinin evrim üzerinde sahip olduğu nihai zaferi yansıtmaktadır.

2. KIRSAL: VALE, SOUTH DAKOTA

Blair Çiftliği, dalgalı ve kısa otlu çayırlardan oluşan yirmi iki bin dönümlük bir arazi üzerine kurulmuştur. Bismarck-Deadwood yolu düzlükler üzerinden bir ünlem işareti gibi acıklı

bir biçimde yükselen tepenin kuzeyinden geçmektedir. Yol-
da hâlâ posta arabaları ve sığır arabaları tarafından kazılan
tekerlek izlerine rastlayabilirsiniz. Kasım ayında çayırlar sarı
ve altın giysilerinde dalgalanırlar; siyah noktalarla bezenirler:
Bunlar otlanan Angus inekleri ve buzağılarıdır.

Ed ve Rich Blair “inek-buzağı” operasyonu denilen bir
işletmeyi idare ederler. Bu, hamburger yapımının ilk aşama-
sı olan ve etin endüstrileşmesinden en az etkilenen işlemdir.
Domuz ve tavuk işletmeleri yüzünden bu hayvanlar ömürle-
rini tek bir çatı altında tamamlamak durumunda kalsalar da
sığırlar hâlâ yüzlerce dönüm üzerinde özgür bir biçimde otlar-
nabilmektedirler. Buna rağmen dört büyük et-paketleme şir-
keti (Tyson’a bağlı IBP, Cargill’e bağlı Excel, Swift & Company
ve National) bu ülkede doğan her beş sığırın dördünü kesip
paketlemektedir. Bu şirketler bir buzağıyı kesme aşamasına
getirebilmek için çok fazla toprak (ve dolayısıyla sermaye)
gerektiği kararına varmışlardır. Bu nedenle bu işi (ve bu riski)
büyük çiftliklere ve çiftlik sahiplerine bırakmışlardır.

534 no’lu öküz ömrünün ilk altı ayını annesi 9534’le bir-
likte çayırlarda geçirmiştir. Annenin numarası onun, 1995 yı-
lında doğan otuz dördüncü inek olduğunu açıklar. 534’ün ba-
bası Gar Precision 1680 adında kayıtlı bir Angus’tu. Döllerinin
boyutuyla ve mermerleşmesiyle ayırt edilen bir boğaydı. Gar
Precision’ın 9534’le kurduğu tek ilişki on-beş-dolarlık bir posta
havalesi aracılığıyla gönderdiği menileri vasıtasıyla olmuştu.

Yolun karşısındaki doğum barakasında 13 Mart 2001 tari-
hinde doğan 534 ve annesi otlanmak için çayırlara gönderildi-
ler. Birkaç hafta içerisinde buzağı annesinin sütüne ek olarak
burada bulunan ve çoğu yerel olan otlardan kemirmeye baş-
ladı: Buğday, boğa otu ve sorguç otu.

Nisan ayının bir Cumartesi’sinde travmatik bir olayla
karşılaştı: Damgalandı ve hadım edildi. Bir ineğin neler dü-

şündüğünü söylemek bizim açımızdan aptalca olacaktır ama en azından bir buzağının çayırarda otlamasının onun evrimsel gelişiminin bir parçası olduğunu söyleyebiliriz. Benim öküzüm Ekim ayından sonra bir daha hiçbir zaman otlanamayacaktı.

İNEKLERLE ÇİMENİN SAHİP OLDUĞU EVRİMSEL BAĞ gözardı edilmiş bir mucizedir: Aynı zamanda bu bağ modern etle ilgili bilmemiz gereken her şeyi anlamamızı sağlar. Çimen, geviş getirenlerin otlanmalarına dayanacak şekilde evrilmiştir. Aynı zamanda bu inekler ağaçların ve çalıların çimenleri kaplamalarını ve güneş ışığını hapsetmelerini engelleyerek çimene bir yaşam alanı sağlarlar. Bu hayvanlar aynı zamanda çimen tohumu serperler; toynaklarıyla bu tohumları ekerler ve dışkılarıyla çimene, ihtiyacı olan gübreyi sunarlar. Bunun karşılığında çimen geviş getiren bu hayvanlara bol ve lezzetli yiyecekler sunar. İnekler (koyunlar, bizonlar ve diğer geviş getirenler gibi) çimeni dönüştürme konusunda özel bir yeteneğe sahiptirler. Bizim gibi tek mideli varlıkların sahip olmadıkları bu organ yüksek kaliteli protein elde etmelerini sağlar. Bunu yapabilmelerinin nedeni dünyanın en gelişmiş sindirim organına –ışkembeye– sahip olmalarıdır. Bir jimnastik topu büyüklüğündeki bu organ doksan litrelik bir fermentasyon tankı görevi görür. Bu tankın sakinleri, çimende bulunan bakterilerdir. Görünmez hayatlar yaşayan ve hamburger üretimiyle sonuçlanan gıda zincirinin uçlarında barınan bu bakteriler de tıpkı çimenler gibi ineklerle birlikte bir evrim çizgisi izlemişlerdir.

Bu, dahil olan bütün unsurlar açısından mükemmel bir sistemdir: Çimenler, bakteriler, hayvanlar ve hayvan yiyicileri olan bizler için. Aşırı otlanma ekolojik sorunlara yol açabiliyor olsa da son yıllarda çiftçiler döngüsel otlanma rotaları

çizerek bu sorunu aşmaya başlamışlardır. Bunun için bizonların döngülerini izlemişlerdir. Bizon, inekten binlerce yıl önce döngüsel rotayla otlanmaya başlamış bir hayvandır. Aslına bakılırsa birçok ekolojist sığırların otlandığı çayırların daha sağlıklı olduğunu düşünürler çünkü sığırlar sıklıkla yer değiştirerek otlanırlar. Bugün sığır endüstrisiyle birlikte göze en çok çarpan çevresel zarar besi ünitelerinde karşımıza çıkmaktadır. Eti çimende beslemek ekolojik açıdan mükemmel bir döngüdür: Sürdürülebilir ve güneş-temelli gıda zinciri güneş enerjisini proteine çevirerek işlemektedir. Ürün sıraları da aynı işlevi görebilir ama Güney Dakota için bu durum söz konusu değildir çünkü toprak fazla kuru, ince ve engebeli; burada fazla sulama yapmadan, kimyasal kullanmadan ya da toprağı aşındırmadan tarım yapılması mümkün görünmemektedir. Rich Blair “Benim ineklerim düşük-kaliteli yemi arzu edilir bir ürüne çeviriyor. Eğer geniş getiren hayvanlar olmasaydı burası Büyük Amerikan Çölü’ne dönerdi” diye açıklamaktadır.

O zaman neden 534 numaralı öküz Ekim ayından beri bu çayırların tadına bakamadı? Bunun nedeni hızlıdır; ya da endüstrinin hoşuna giden tabirle “verim”dir. Çayırdaki yetişen ineklerin kesilme dönemine erişmesi daha zengin bir beslenme düzeni uygulayan ineklere nazaran uzun sürmektedir. Sanayi kendisini bu hayvanların ömürlerini kısaltmaya adanmıştır. “Büyükbabamın zamanında ineklerin kesilmesi için dört ya da beş yaşına gelmeleri beklenirdi” diye açıkladı Rich, “Ellili yıllarda babam çiftçilikle uğraşırken bu süre iki ya da üç yıla inmişti. Şimdi on dört ila on altı aylık inekleri kesime gönderiyoruz.” İşte size fast food. Bir ineğin otuz beş kilodan beş yüz kiloya çıkması artık on altı ay sürmektedir. Bunun için aşırı miktarda mısır, protein ve yağ desteği almakta; yeni ilaçlardan kullanılmaktadırlar.

Çayırdan otlanan bir ineğin endüstriyel gıda zincirinin bir parçası haline gelmeye başlamasında sütten kesilme bir dönüm noktası olarak alınabilir. Endüstriyel mantık rasyoneldir ve çoğu zaman geri dönülemez bir döngüdür—sonuçta bu sistem milyonlarca kişi için et yemeyi lüks olmaktan çıkartmıştır. Bu sistemi takip etmeye başladığınız zaman aslında o kadar da çılgınca olmadığını anlamaya başlarsınız.

EKİM AYINDA, kendisiyle tanışmadan iki hafta önce 534 numaralı öküz anne sütünden kesilmişti. Sütten kesilme çiftlikte gerçekleşen en acıklı olaylardan biridir. Buzağlarından ayrılan inekler yas tutarlar ve bu değişimden etkilenen buzağılar hasta olmaya meylederler. Buzağıkların sütten kesilmelerinin birkaç nedeni vardır: Annelerini, daha fazla buzağı sahibi olabilmek için özgürleştirmek (9534 Haziran ayında yeniden döllendirilmişti) ve bu hayvanları besi ünitelerindeki yaşama alıştırmak.

Bu hayvanlar toplanıp “yetiştirilme ağılı”na götürülürler. Poky Feeders’a gönderilmeden önceki birkaç aylarını burada geçirirler. Yetiştirilme ağılının bir hazırlık okulu olduğunu düşünebilirsiniz: Hayvanlar hayatlarında ilk defa bir ağıla hapsedilirler ve yeni beslenme düzenine aşamalı olarak alıştırlırlar. İşkembe mısırla ilk karşılaşmasını burada gerçekleştirir.

534 numaralı öküzle ilk karşılaşmam yetiştirilme ağılında olmuştu. Vale’e gelmeden önce Blair kardeşlere bir öküzün yaşam döngüsünü incelemek istediğimi belirtmiştim. Büyük kardeş olan Ed Blair bana şakayla karışık bu işi tam yapmam gerektiğini ve çiftçiliğin izini sürmem gerekiyorsa bir hayvanı satın almamın daha iyi olacağını söyledi. Bu parlak fikir bana anında cazip gelmeye başladı.

Ed ve Rich bana nelere dikkat etmem gerektiğini söylediler: Geniş ve düz bir sırt, geniş omuzlar et taşımaya elverişli sağlam bir çerçeve anlamına gelirdi. Ben aynı zamanda bu Angus türünün akılda kalacak bir yüze de sahip olmasını istiyordum. Doksan küsür hayvanı incelemeye başlamışken 534'ü ortalıkta gezinirken gördüm. Gözgöze gelmiştik. Kalın bir çerçevesi ve üç tane beyaz beneği vardı. İşte bu benim öğlumdu.

3. ENDÜSTRİYEL: GARDEN CITY, KANSAS

Ocak'ın ilk haftası 534'le beraber çiftlikten besi ünitesine (farklı araçlarda) giderken kendimi köyden şehre gidiyormuş gibi hissettim. Besi ünitesi pre-modern şehirlere birçok anlamda benziyordu. Ancak daha verimli, kirli ve pis kokuluydu: Burada kanalizasyonlar açıktı; yollar döşenmemiştir ve hava boğucuydu. Dünya hayvanlarının kentleşmesi oldukça yeni bir olguydu; Poky Feeders gibi hayvan kentleri yüzyıllar önce, modern sağlık koruma sisteminin uygulanmaya başlamasından önce insanların yaşamış oldukları şehirlere benziyordu. On dördüncü yüzyıl Londra'sında metropol sindirimiyle ilgili çalışmalar hâlâ yürürlükteyken ve atık nehirleri süzülürken bu görüntülere benzer görüntüler söz konusuydu. Dışarıdan gelen insanlar yerleşmeye çalışıyor ve sağlık koruma sisteminin mahrum bir şekilde yaşıyorlardı. Durum, hastalıklara davetiye çıkarıyordu. Güncel hayvan kentlerinin ortaçağ kentleri kadar öldürücü ve sorunlu olmamasının nedeni tarihsel bir anomaliden kaynaklanmaktadır: Modern antibiyotikler.

Günümün geri kalanını Poky Feeders'da sokaklarda yürüyerek, sığırları izleyerek, öküzüme bakarak ve yerel manzaraları içime çekerek geçirdim. Herhangi bir şehirde doğada yürüyüş yaparken kaybolmak mümkündür ama çiftliklerde

her şey fazlasıyla aşıkardır: Çayırılara ve çayırda beslenen geviş getiren hayvanlara dayalı yerel gıda zinciridir ve enerji güneşten elde edilir. Peki ya burada?

Bu öğütücünün gölgesinin de gösterdiği üzere besi ünitesi Amerika'nın mısır dağının üzerine kurulmuştur—bu dağın bir parçası da geviş getirenlerin mısıra katlanmalarını sağlayan ilaçlardır. George Naylor'ın çiftliğinden itibaren bu mekan döndüren mısırın, başka bir enerji kaynağından güç alan bir ekolojik ilişkiyle tanımlandığını anlamaya başlamıştım: Bütün bu mısırların üretilmesini sağlayan şey fosil yakıtıydı. Eğer CAFO mısır şehri üzerine kuruluysa bu şehir görünmez bir petrol denizinin üzerinde yüzüyordu.

ÖĞÜTÜCÜDE TUR YAPMAYA başladığım zaman bu gümbürdeyen merkezde bulunan otuz yedi bin hayvana günde üç öğün yiyecek verilmesi ve bu yiyeceklerin bilgisayarlarda tasarlanması bana normal gelmişti. Öğütücünden her gün milyonlarca ton ağırlığında yiyecek akıyordu. Günün her saati bir traktör dolan havuzu boşaltıp elli tonluk yeni bir mısır yığını getiriyordu. Sürücü traktörün göbeğinde bulunan bir su bapı açıyor; ince bir mısır deresi akmaya başlıyordu. Bu dere, öğütücünün bağına mısır akıtıyordu. Binanın diğer tarafında bulunan tankerler binlerce litre sıvılaştırılmış yağ ve protein desteğini pompalıyordu. Öğütücüye bağlı bir barakada sıvı vitamin ve sentetik östrojen fıçıları bulunuyordu. Bunların ötesinde yirmi kiloluk antibiyotik çuvalları –Rumensin ve Tylosin– paletlenmişti. Yonca otu ve lifli gıdalardan oluşan yemle birlikte tüm bunlar otomatik olarak karıştırılacak ve günde üç kere depoya gönderilecekti.

Besi ünitesinin gümbürtüsü iki devasa çelik silindirden kaynaklanıyordu. Bu iki silindir günde on iki saat birbirine geçerek döndürülüyor ve pişmiş mısır tanelerini eziyordu

(Bu taneleri ezmek onların inekler tarafından daha kolay hazmedilmelerini sağlıyordu). Bu benim denediğim tek yemdi ve tadı o kadar da kötü değildi: Kellogg'un mısır gevreği kadar gevrek değildi ama daha mısırsımsı bir tada sahipti. Ardından diğer içeriklere geçtim: Sıvılaştırılmış yağ (bugün buna don yağı adı verilir ve civardaki kesimhanelerden temin edilir) ve protein takviyeleri melas ve üreden oluşan kahverengi birtakım karışımlardı. Üre, doğalgazlardan elde edilen bir sentetik nitrojen biçimiydi; George Naylor'ın kullandığı gübreyi andırıyordu.

Besi ünitesine yeni gelen hayvanlar bu yüksek düzeyde yoğunlaştırılmış beslenme düzenini uygulamadan önce uzun saplı otlarla beslenirdi (İşkembelerinin yeni yiyeceklere dikkatlice hazırlanması gerekirdi). Bundan sonraki birkaç hafta boyunca mısır oranı arttırılır; sonunda günlük besinlerinin dörtte üçünü karşılayacak bir hale getirilirdi.

Amerikan besi ünitelerinde mısır kullanılıyor olmasının bir nedeni mısır fiyatıdır; bunun diğer nedeni ise artık mısırı tüketmek için bu ürünün kullanım alanını yaygınlaştırmaya çalışan ve bunu proteine çevirecek hayvanlara yem olarak vermek isteyen Tarım Bakanlığı'nın politikalarıdır.

"Mısırla beslenme"nin eski moda bir erdem olduğunu düşünmeye başladık ama aslında büyük hayvan kitlelerini ömürleri boyunca kapatıp mısırla beslemek ne eskidir ne de erdemlidir. Bunun başlıca avantajı mısırla beslenen ineklerin kalorik bir enerji üretmeleri ve etlerinin Amerikalıların zevkine uygun bir biçimde mermerleşebilmesidir. Ancak bu mısırla-beslenmiş et bizim açımızdan daha az sağlıklıdır—çayırda otlanan ineklerin etine nazaran daha fazla doymuş yağ ve daha az omega 3 içerir. Et yemeyle ilişkili olan birçok hastalığın aslında mısır-besili-et yemeyle ilgisi olduğunu gösteren araştırmalar yapılmaktadır (modern zamanın vahşi etle bes-

lenen avcı-toplayıcıları bizim kadar çok kalp rahatsızlığına sahip değildir). Bazı açılardan geviş getiren hayvanlar mısır yemeye uygun değildir; bunları yiyen insanlar da mısırla beslenen geviş getirenleri yemeye uygun olmayabilir.

Tarım Bakanlığı mermerleşmeyi (yani intramüsküler yağları) ve ineklerin mısırla beslenmesini destekleyen bir derecelendirme sistemi uygulamaktadır. Aslına bakılırsa mısır, Amerika'daki et üretiminin içine derinden işlemiştir. Bu yüzden bu konuda sorular yönelttiğim çiftçiler, besi ünitesi işletmecileri, hayvan bilimcileri ve diğer insanlar bana başka bir gezegenden (ya da hâlâ otlaklarda beslenen hayvanların leziz etlerinin yendiği Arjantin'den) gelmişim gibi davrandılar.

Mısırın altında yatan ekonomik mantık çürütülemez bir mantıktır ve bir hayvan çiftliği açısından başka bir ihtimal geçerli olamaz. Kalori kaloridir ve en ucuz ve kullanışlı kalori mısırdan elde edilir. Aynı endüstriyel mantıkla (protein proteindir) ineklere inek parçaları yedirilmeye başlanmıştı ki pratikte bunun BSE'ye (ç.n.: Deli dana hastalığına) yol açtığı bilim insanları tarafından fark edildi. Rendelenmiş büyükbaş hayvan eti ve kemik tozu bir ineğin protein ihtiyacını karşılamak adına bulunan en ucuz kaynaktı (bu hayvanların evrimsel olarak otçul olduklarını unutun). Bu yüzden bu besinler İlaç ve Gıda İdaresi'nin 1997 yılında kullanımlarını yasaklamalarına dek besi ünitelerinde ve Poky'nin günlük menülerinde yerlerini almaya devam ettiler.

İndirgemeci bir moleküler düzeyde proteinin protein olduğunu anlıyoruz ama ekolojik düzeyde ya da türler düzeyinde bu doğru geçerli değildir. Yamyam kabilelerinin de keşfettiği üzere kişinin kendi türünün etini yemesi bazı enfeksiyon risklerini de beraberinde getirmektedir. BSE'yle benzer özellikler taşıyan kuru hastalığı (ç.n.: Merkezi sinir sisteminde

ortaya çıkan kronik bir hastalık) kendi ölümlerinin beyinlerini yiyen Yeni Gine kabileleri arasında yayılmıştı. Bazı evrimsel biyologlara göre yamyamlıktan evrimsel olarak vazgeçilmesinin nedeni bu tür enfeksiyonları önlemektir. Hayvanların kendi dışkılarından ve kendi türlerinin leşlerinden tiksinişi de benzer bir stratejiye örnek teşkil edebilirdi. Doğal eleme yoluyla hayvanlar bir hijyen kuralları dizisi geliştirdiler; bunlar daha çok tabu işlevi gören kurallardı. Besi ünitelerinin en korkunç tarafı bu evrimsel kurallar dizisini hiçe saymaları; hayvanları, kökleşmiş tiksintilerinin üstesinden gelmeye zorlamalarıdır. İçgüdülerinin karşılığında onlara antibiyotik vermeye başladık.

İnekleri inek parçalarıyla besleme mantığı deli dana hastalığı ile birlikte geçersizleşmiş olsa da bu yöntemden hâlâ tam olarak vazgeçilmemişti. İlaç ve Gıda İdaresi'nin geviş getirenlerin proteinlerini geviş getirenlere verme yasağının istisnası kan ürünleri ve yağdı. Benim öküzüm, muhtemelen kendisinin de Haziran ayında götürüleceği kesimhaneden gelen don yağlarıyla beslenecekti (Besi ünitesinin işletmecisi “Yağ yağdır” diye omuz silmişti). Her ne kadar Poky bu yöntemi uygulaması da yasalar hâlâ geviş getirmeyen hayvan proteinlerinin geviş getirenlere verilmesine açıktır. Deri ve tavuk çöprü (döşeklik, dışkı ve yem artıklarından oluşur) hâlâ inek yemi olarak tanımlanmaktadır. İneklerin bir zamanlar yediği büyükbaş hayvan etleri ve kemik tozları artık tavukların, domuzların ve balıkların yiyeceği haline gelmiştir. Bu durum bazı kamu sağlığı uzmanlarını mikrobik hapishaneler oluşturulduğu gerekçesiyle endişelendirmektedir.

Deli dana hastalığından önce bırakın halkı, inek işiyle uğraşanların bile çok azı endüstriyel tarımın büyükbaş hayvanlar için tasarladığı bu tuhaf yarı-dairesel gıda zincirini anlayabiliyordu. Rich'e ineklerin inek yediğini öğrendiğimde

çok şaşırdığımı söylediğim zaman bana “Doğruyu söylemek gerekirse ilk başta ben de şok olmuştum” cevabını verdi.

GÜNÜMÜZDE İNEKLERE verdiğimiz diğer yiyeceklerin yanında mısır sağlıklı kalmaktadır. Buna rağmen mısır büyükbaş sindiriminin biyolojik ve evrimsel mantığına ters düşmektedir. Poky’de bulunduğum gün veteriner doktor Mel Metzin’le birkaç saat geçirerek modern ineklerin gastrointestinal hayatlarına dair birçok şey öğrendim. Poky’de bilindiği ismiyle Doktor Mel, günlerini avlunun tozlu yollarında geçiren, hasta hayvanları belirleyen ve bunları tedavi için Poky’nin üç “hastane”sine getiren sekiz kovboyluk bir ekibi yönetiyordu. İneklerin karşılaştıkları sağlık sorunlarının birçoğu dolaylı ya da dolaysız olarak onların beslenme düzenleriyle ilgiliydi. Dr. Metzin durumu, “Onlar ot yemek için yaratılmışlar ama biz onlara hububat yediriyoruz” şeklinde açıkladı.

Blair’inki gibi bir besi ünitesinde beslenen ineklerin hem daha fazla mısır yemeleri, hem bu mısırı proteine dönüştürmeleri hem de hasta olmamaları amaçlanmaktadır (bunlar 534’ün babası Gar Precision 1680’in sahip olduğu gen özellikleridir). Türler, Amerika’nın mısır tarlalarından çıkan biyokütle fazlalığını tüketmeleri amacıyla geliştirilmektedir. Ancak inekler henüz bu aşamaya gelemadiler –ve konuştuğum birçok hayvan bilimcisine göre bunların hepsi belirli bir düzeyde– hastalandılar.

Geviş getiren bir hayvanın mısırla beslenmesinin en ciddi sonucu hayvanın şişmesidir. İşkembenin fermentasyonu büyük miktarlarda gaz üretir. Bu gazlar normalde geviş getirme esnasında geçirerek çıkartılır. Ancak beslenme düzeni çok fazla nişasta ve az miktarda lifli gıda içerdiği zaman geviş getirme son bulur ve işkembede, gazı hapseden köpüklü bir sümük oluşmaya başlar. İşkembe bir balon gibi şişer ve hay-

vanın ciğerlerine baskı uygulamaya başlar. Anında müdahale edilmediği ve hayvanın boğazına bir hortum sokulmadığı durumlarda hayvan boğulur.

Yoğunlaştırılmış mısır perhizi inek asidozuyla da sonlanabilir (ç.n.: Asidoz, plazma-asit baz dengesinin asit yönüne kaymasıdır). Bizim yüksek asit bazlı midelerimize kıyasla bir işkembenin PH dengesi nötrdür. Mısır bu dengeyi asit yönünde bozar ve bazı durumlarda hayvanın ölümüne neden olan ama çoğunlukla hastalandıran bir mide ekşimesini de beraberinde getirir. Asidotik hayvanlar solumaya ve aşırı derecede salya akıtmaya başlarlar. Karınlarını pençelerler ve kaşırlar. Bu durum ishale, ülsere, şişmeye, işkembe parakeratizisine, karaciğer hastalıklarına ve bağışıklık sisteminin genel olarak zayıflamasına ve hayvanın besi ünitesi hastalıklarına –akciğer iltihabına, koksidiyoza, bağırsak toksinlerinin artışına ve besi ünitesi felcine– karşı bağışıklığının düşmesine yol açabilir. Modern insanlar gibi modern inekler de medeniyetin yeni hastalıklarına karşı kırılgandırlar. İnsanoğlu modern ineği medeniyet başlığı altına oturtmaya çalışmaktadır.

İnekler besi ünitesi beslenme tarzıyla nadiren 150 günden fazla yaşarlar. Bu, onların sistemlerinin dayanabilecekleri üst sınır olabilir. Dr. Metzin, “Onları sorun yaşamadan daha ne kadar uzun süre besleyebileceğinizi bilmiyorum” demiştir. Başka bir veterinere göre bu beslenme düzeni sonunda onların ciğerlerini iptal edecek ve ölümlerine yol açacaktır. Zaman içerisinde asitler işkembe duvarını yer ve hayvanın kan dolaşımına bakterilerin girmesine yol açar. Bu mikroplar ciğere yerleşir ve burada apseler meydana getirir. Besi ünitelerindeki ineklerin yüzde 15 ila 30’unda apseli ciğere rastlanmıştır. Dr. Metzin’in anlattığına göre bazı ağıllarda bu oran yüzde 70’e kadar çıkabilmektedir.

Besi ünitelerindeki hayvanların sağlıklı olmalarını sağlayan şey antibiyotiklerdir. Rumensin işkembede oluşan asiditeye tampon oluşturmakta; şişmeyi ve asidozu engellemektedir. Bir eritromisin türü olan Tylosin, akciğer iltihabı oranını azaltmaktadır. Günümüzde Amerika’da satılan antibiyotiklerin çoğu hayvan yemleri için geliştirilmiştir. (Tarım haricinde) genel olarak bilindiği üzere bu antibiyotikler, antibiyotiğe bağışık yeni bir mikrop türünün evrimine yol açacaktır. Tarımda antibiyotik kullanımı üzerine yapılan tartışmalarda genel olarak bunların klinik kullanımlarıyla klinik olmayan kullanımları arasında bir ayırım yapılmaktadır. Kamu sağlığı avukatları hasta hayvanlara antibiyotik kullanılmasına karşı çıkmazlar; yalnızca antibiyotiklerin bu hayvanların bağışıklıklarını düşürmesine ve sağlıklı hayvanların gelişimini hızlandırmak için kullanılmasına karşı çıkarlar. Ancak besi ünitelerindeki ineklere bu antibiyotiklerin uygulanıyor olması varolan ayrımı karıştırmaktadır. Burada ilaçlar hasta hayvanları iyileştirmek amacıyla kullanılırlar; ancak bu hayvanlar, onları bu şekilde beslemiyor olsaydık muhtemelen hastalanmayacaklardı.

Dr. Mel’e, Rumensin ve Tylosin gibi ilaçların inekler üzerinde kullanılması yasaklansaydı ne olurdu, diye sordum. Bu, birtakım kamu sağlığı uzmanlarının savundukları bir düşünceydi. “Daha yüksek bir ölüm oranıyla (güncel ölüm oranı yüzde 3’tür) ve performansı düşük ineklerle karşı karşıya kalırdık. Onları bu kadar zorlu bir biçimde besleyemezdik.” Bütün sistemin değişmesi –ve yavaşlaması– gerekirdi.

“Eğer onlara yeterince çimen ve alan verirsiniz ben işsiz kalırım.”

ÖKÜZÜMÜN SON BEŞ AYINI GEÇİRDİĞİ 63 numaralı ağıla yönelik ilk izlenimim, buranın o kadar da kötü bir yer olmadığı yönündeydi. Ağıl, öğütücüden oldukça uzaktı; bu

nedenle nispeten sessiz bir yerdi. Ayrıca bir su birikintisine bakıyordu ki ben kahverengi köpüğü fark edene kadar bunun bir havuz olduğunu düşünmüştüm. Bu su birikintisi, coğrafi terimler kullanmak gerekirse CAFO'nun gübre göletiydi. Besi ünitesinin işletmecilerine bu gübre birikintisini neden komşu tarlalara serpmediklerini sordum. Sorumu, çiftçiler bunu istemiyorlar, şeklinde yanıtladılar. Bu sudaki nitrojen ve fosfor oranları o kadar yüksekti ki ürünleri öldürebilirdi. Besi ünitesinin atıklarının aynı zamanda ağır metal ve hormon tortuları içerdiğini bana söyleme gereği duymamıştı. Bu suyun aktığı bölgelerdeki balıklarda ve hem karada hem suda yaşayan diğer hayvanlarda anormal seksüel özellikler fark edildi. Poky gibi CAFO'lar normal şartlarda mükemmel bir gübre kaynağı olan inek dışkısını toksik atığa çeviriyordu.

534 numaralı öküz şaşılacak kadar geniş bir alanda; yolun kenarındaki beton bir ranzada kalıyordu. Korkuluğa tırmanıp doksan öküzün arasına karıştım. Hepsi hantal adımlarla geri çekildiler ve ben neler olacağını görmek için orada durmaya başladım.

Güney Dakota'daki çiftlikte giymiş olduğum havuç-renkli süveterin aynısını giymiştim. Öküzümden, beni hatırladığına dair bir ışıltı görmek istiyordum. İlk başta onu göremedim; etrafımdaki öküzler ya tamamen siyahtı ya da benekleri farklı desenlere sahipti. Derken onu gördüm: Arkaya doğru uzanan üç beyaz beneği vardı. Karışık öküz yığınına geçerek ihtiyatlı bir biçimde ona doğru yaklaştım. 534'le ben başbaşa kaldık ve birbirimize aptal aptal bakmaya başladık. Hatırlama ışıltısı mı? En ufak bir ışıltı yoktu. Bunu kişisel olarak algılamamam gerektiğini düşündüm; 534-ve diğer öküzler mermerleşme amacıyla besleniyorlardı; ilişki kurma yeteneklerini geliştirmek amacıyla değil. 534'ün gözlerinin kızarmış olduğunu fark ettim. Dr. Metzin bana besi ünitesindeki bazı hayvanla-

rın buradaki tozdan rahatsız olduklarını söylemişti. Bu sorun yaz aylarında daha belirgin bir hale geliyordu. Hayvanlar toz bulutunu eşeliyorlar ve işçiler de çözüm olarak bu bulutun üzerine su serpiyorlardı. Bu toz bulutunun normal tozlardan oluşmadığını kendime hatırlattım. Besi ünitelerindeki toz sıradan bir toz değildi; dışkılardan oluşan bir tozdu. Hava kalitesinin dışında besi ünitesi hayatı 534'e nasıl etki ediyordu? 534'ün perişan, sıkılmış ya da normal olduğunu söyleyebilecek durumda değildim ama mutlu görünmediği ortadaydı.

Yine de beslenmesi oldukça iyiydi. Ben görmeyeli öküzüm birkaç yüz kilo almıştı: Omuzları daha genişti ve ortaya doğru bir fıçı izlenimi uyandırıyor. İlk doğum gününe hâlâ iki ay vardı ama artık bir buzağıdan ziyade bir öküze benziyordu. Dr. Metzin onun gelişimini övdü: "Ne kadar yakışıklı bir öküzünüz var." (Hay Allah!)

Öküzüme dikkatli bir şekilde baktığım zaman o beyaz beneklerin altında uzanan etleri kızarmış but, kuşbaşı, pirzola, fileto ve göğüs eti olarak görebiliyordum. 534'e endüstriyel bir gözle, besi ünitesinin gözüyle baktığım zaman 2 numaralı mısırın et parçalarına dönüşmüş bir hali olduğunu görüyordum. Bundan sonra 534 kesilene kadar her gün, aldığı besinleri yeni kaslara, yağlara ve kemiklere dönüştürecek. Bu en azından 534'ün, öğütücüde gördüğüm bilgisayarda programlanmış haliydi: Verimliliğini belirleyen şey besinleri ete dönüştürme oranıydı (Diğer hayvanlara kıyasla sığırlar korkunç derecede verimsizdir. Tavukların besini ete dönüştürme oranı ise inanılmaz derecede yüksektir. Bu nedenle tavuk fiyatı et fiyatından düşüktür). Poky Feeders aslında ucuz hammaddeleri büyükbaş hayvanların metabolizmaları aracılığıyla mümkün olduğunca hızlı bir biçimde ete dönüştüren bir fabrikaydı. Fabrika benzetmesi karşımda duran hayvanların görüntüsü göz konusu olduğunda biraz bulanık kalır. Bir hayvanın diğer

hayvanlara, doğaya, bitkilere, mikroplara, toprağa ve güneşe yönelik bir bağının söz konusu olması gerekir. Hayvan, gıda zincirinin bir parçasıdır; ekolojik ilişkilerin erişimi-zor ağında yer alan bir unsurdur.

Bu hayvanların sağlığı bizim sağlığımızla ayrılmaz bir ilişki içerisindedir. Bir öküzün mısır zengini beslenme düzeni onun daha fazla yağ depolamasına yol açar ve bu, onu yiyen insanları etkileyen bir durum oluşturur. Bu hayvanların mısırla birlikte tükettikleri antibiyotikler bunlara dayanıklı bakteri türlerinin gelişmesini sağlayacak ve netice itibariyle bizim bağışıklık sistemimizi zedeleyecektir. Yediğimiz hayvanlarla aynı mikrobik ekosistemin içerisinde yer alırız. Bu döngüde gerçekleşenler bizi de etkileyecektir.

534'ün üzerinde uyuduğu büyük dışkı yığınınına geelim. İçerdiği hormonlar konusunda fazla bilgi sahibi olmasak da içinde bulunan ve sonunda hamburgerlerimize ulaşacak olan bakteriler hakkında bir şeyler söyleyebiliriz. Bu hayvanların kesilme ve işlenme hızı –534'ün gideceği işletmede saatte dört yüz hayvan kesilir– bize bu dışkıların en azından bir kısmının etlere karışacağını söylemektedir. Üzerinde dikildiğim bu dışkıda bulunan bakterilerden en azından biri insan sağlığı açısından öldürücüdür: Koli basili (*Escherichia coli* O157: H7). 1980'lerden önce kimsenin rastlamadığı bu bağırsak bakterisi özellikle besi ünitelerinde yaygınlaşmıştır. Burada bulunan hayvanların yüzde 40'ı midelerinde bu bakteriyi barındırmaktadır. Bu bakterilerden on tane sindirmiş olmak ölüme yol açabilir çünkü koli basili, insan böbreğini yok eden bir toksin üretir.

İneğin midesinde yerleşik olan ve yiyeceklerimize ulaşma yolunu bulmuş olan mikropların çoğu midelerimizde bulunan güçlü asitler tarafından yok edilirler. Çünkü nötr bir işkembe PH'ında yaşamaya alışmışlardır. Ancak besi ünitesinde yeti-

şen bir ineğin işkembesi en azından bizim midelerimiz kadar asidiktir. İnsan eliyle yaratılan bu yeni çevrede yetişen koli basili mikrobu aside dayanıklı hale gelecektir. Bu mikroplar asit banyosundan kurtulabilir ve bizi öldürmeye başlayabilir. İşkembenin mısır beslenmesi yoluyla asitleştirilmesiyle birlikte gıda zincirimizin en önemli enfeksiyon duvarını yıkmış olduk. Bu da, soruna dönüşmüş olan başka bir çözümdür.

Son zamanlarda bu asitleştirme işleminin tersine çevrilebileceğini keşfettik. Bu yöntemle koli basilinin verdiği zararı büyük ölçüde azaltabiliriz. Cornell fakültesinden Tarım Bakanlığı mikrobiyologu Jim Russell kesimden birkaç gün önce ineklerin mısır bazlı beslenmelerinin değiştirilmesi yoluyla koli basili oranını yüzde seksen oranında azaltabileceğimizi fark etti. Ancak böyle bir çözüm (Çimen?!) sığır endüstrisi ve dolayısıyla Tarım Bakanlığı açısından oldukça elverişsiz bir yöntemdi. Bunun yerine bakterilerle baş edebilme yöntemi olarak ışınlamayı kullanmaya başladılar: Ete bulaşan dışkıları bu şekilde sterilize etmeyi tercih ettiler.

Aslına bakılırsa mısır da düşünüldüğü kadar ucuz bir gıda maddesi değildir. 63 numaralı ağılın önünde dikilirken bir traktör yanaştı ve altın renkli mısır tanelerini boşaltmaya başladı. Siyah inek kütlesi ögle yemeklerini yemek üzere bu yığına doğru hareket etmeye başladı. Günde üç öğün için ödediğim 1,60 dolar aslında iyi bir anlaşmaydı çünküörneğin koli basiliyle mücadele etmek amacıyla kullanılan antibiyotikleri hesaba katmıyordu. Poky'nin hammaddelerinin ucuz olmasını sağlayan ve vergi mükellefleri tarafından ödenen tarım sübvansiyonlarını da hesaba katmıyordu. Ucuz mısırın yol açtığı çevresel maliyetleri de hesaba katmadığı açıktı.

Taze hububat yığınının kafasını sokan 534'ün yanında durmaya başladım. Tanrı'nın unuttuğu bu mekanda, dışkıların arasında yanyana duruyor ve Kansas'ın ortasındaki bu dışkı

göletine bakıyor olmamız garibime gitmişti. Mısırın buraya doğru yaptığı yolculuğu düşündüğüm zaman kendimi yine 230 kilometrekarelik bir monokültürün ortasında buldum. Burada sürekli bir tarım ilacı ve gübre yağmuru söz konusuydu. Nitrojen artığının buradan Mississippi'ye ve Meksika Körfezi'ne doğru yol aldığını; zehirini on beş kilometrekarelik bir alana yayarak yalnızca algların yaşayabileceği bir ortama yol açtığını kafamda canlandırmaya başladım. Bu gübrelerin (dizel yakıtının ve petrokimyasal tarım ilaçlarının) izini takip ettiğimiz zaman Basra Körfezi'ne kadar uzandığını görürüz.

Öküzümün yaşamakta olduğu süreci kafamda canlandırmakta zorlanıyordum ama modern et üretim mekanizmasının en önemli unsurlarından birinin petrol olduğunu görebiliyordum. Bu yüzden besi ünitelerinden geçen bu gıda zincirinin bir parçası da mutlaka Basra Körfezi olmalıydı. 534 numaralı öküz kendi yaşantısına güneş enerjisinden elde ettiği gıdalarla başlamış; onu ve annesini besleyen çimenleri beslemişti. 534 çiftlikten besi ünitesine taşındığı; çimenden mısıra geçtiği zaman fosil yakıtıyla sürdürülen ve bu nedenle Amerikan Ordusu tarafından savunulan gıda zincirinin bir parçası olmaya başladı. Bu da ucuz mısırın hesaba katılmayan maliyetlerinden biridir (Amerika'nın petrol tüketiminin beşte biri gıda üretimi ve taşınması amacıyla kullanılmaktadır). Kansas'tan eve döndüğüm zaman tarım ve enerji konusunda uzmanlaşmış bir ekonomiste benim öküzümün kesim aşamasına gelene kadar ne kadar petrol tükettiğinin hesaplanıp hesaplanamayacağını sordum. 534 numaralı öküzün kesime kadar beş yüz kiloya ulaşabilmesi için ömrü boyunca yüz altmış litre petrol tüketmesi gerekiyordu. Böylelikle, doğanın mucizesi sayılan geviş getiren hayvanlardan güneş ışınları ve çimenleri alınıyor; bu hayvanlar yeni birer fosil yakıtı makinesine dönüştürülüyordu. Bu, ihtiyacımız olan son şeydi.

Ağılda öküzümle birlikte dikilirken bu protein makinele-
rinin etlerini bir daha yemek isteyip istemeyeceğimi düşün-
yordum. Hissettiğim en son duygu açlıktı. Yeterince zaman
geçtikten ve bu mekanın burnumun ucunda tüten kokusu
yok olduktan sonra besi ünitesi eti yemeye devam edebilece-
ğimi biliyordum. Endüstriyel et yiyebilmek için inanılmaz bir
bilmeme ya da unutma işlevi gerekmektedir. Poky'den ayrıl-
dım ve bu etlerin bir yemeğe dönüştürülmesi işleminin izini
sürmeye karar verdim. Besi ünitesi etinin şimdi nasıl tadaca-
ğını merak ediyordum. Bu etin tadından mısırı ve hatta petro-
lü ayırt edebilip edemeyeceğimi bilmek istiyordum. "Bizi, ne
yediğimiz belirlemektedir" sözü herkes tarafından bilinen ve
tartışılması güç bir sözdür. Besi ünitesi yolculuğumuzun gös-
terdiği üzere biz, yediklerimizin yedikleriyiz. Yani et yerine
mısır ve petrolden ibaretiz.

BEŞ
İŞLENMİŞ BİTKİ
Karmaşık Gıdaların Yapımı
(18.000 MISIR TANESİ)

1. TANELERİN AYRILMASI: ÖĞÜTÜCÜ

Her yıl elde edilen 10 milyar mısır çuvalıyla ilgili ilginç bir gerçek, bunun ne kadar küçük bir kısmını doğrudan yediğimizdir. Bunun bir kısmını mısır yemeği yapmak için öğütürüz ama mısır olarak yediğimiz mısırın çoğu –mısır koçanı, mısır gevreği ya da mısır cipsi olarak yediğimiz mısır– genellikle tatlı mısırdan ya da beyaz mısırdan elde edilir. Bu, tüm hasılatın küçük bir parçasını oluşturmaktadır. Muhtemelen kendimizi yürüten mısırlar olarak görmememizin nedeni budur. Buna rağmen her birimiz yılda bir ton mısır tüketmekteyiz.

Bu miktarın büyük bir kısmı iyice işlendikten ve en küçük bileşimlerine ayrıldıktan sonra bedenlerimize girer. 534 numaralı öküze yedirilmek amacıyla parçalanır ve yeniden et, tavuk, domuz, hafif içecek, kahvaltı tahılı ya da abur cubur olarak birleştirilir. Yenilecek hayvanların boğazından geçmeyen mısırlar Amerika'nın yirmi beş "yaş öğütücüsü"nden birine gönderilir ve gıda bilimcilerinin mısır taneleri kullanarak elde ettiği sayısız üründen birine dönüşür (Bu öğütücülere, kuru yemek yapımı için kullanılan mısırın gönderildiği kuru

öğütücülerden ayırmak amacıyla yaş öğütücü denmektedir).

Iowa Çiftçiler Kooperatifi'ndeki tahıl ambarından çıkan mısırın beşte biri bu yaş öğütücülerden birine genellikle trenle gönderilir. Burada mısır, en ince ayrıntısına kadar ayrıştırılır. Burada bulunan yaş öğütücüler mısırları, General Mills, McDonald's ve Coca Cola gibi şirketlerin işlenmiş gıda haline getireceği birtakım parçalara dönüştürür.

Mısırın ilk parçalanma süreci tanelerin ayrılmasıyla başlar: Tanelerin sarı derileri birtakım vitaminler ve tamamlayıcılar için kullanılır. Küçük tohumlar (koçana yakın bölgelerde bulunan ve potansiyel mısır bitkisinin embriyosunu tutan koyu kısımlar) yağ elde etmek amacıyla ezilir. En büyük kısım olan endosperm, karmaşık karbonhidratlardan oluşan zengin zulası için yağmalanır.

Nişasta, mısırın endüstriyel gıda zincirine sunduğu en önemli katkıdır: Nişasta karbonhidrat molekülleri açısından oldukça zengindir. Kimyagerler, bu moleküllerin uzun zincirlerini kırmayı ve yüzlerce farklı organik bileşime –asitlere, şekerlere, nişastalara ve alkollere– dönüştürmeyi başarmışlardır. Bu bileşimlerin isimleri herhangi bir endüstriyel gıdanın etiketi üzerine dikkat etmiş birine tanıdık gelecektir: Sitrik ve laktik asit, glikoz, fruktoz, maltodekstrin, (alkollü içecekler ve arabalar için) etanol, sorbitol, mannitol, xanthan gum; işlenmiş ve işlenmemiş nişasta, dekstrin, ve siklodekstrin bunların yalnızca birkaçıdır.

George Naylor'ın çiftliğinden gelen mısırın akışını izlediğimiz zaman bunun ayrıldığını, daha küçük bileşenlerine bölündüğünü ve nihai olarak fruktoz moleküllerine ayrılıp sodaları tatlandırıldığını görürüz. Bu süreci takip etmek besi ünitesinden çıkan bir eti takip etmekten çok daha zordur. Bunun bir nedeni Amerika'daki mısırların çoğunun ulaştığı iki şirketin süreci takip etmeme izin vermemiş olmasıdır. Bir

diğer nedeni de sürecin büyük oranda görünmez olması; mü-hürlü fiçilerin, boruların, fermentasyon tanklarının ve filtrelerin içerisinde gerçekleşmesidir. Öyle olsa bile kendi mısır çuvalımın Illinois, Decatur'da bulunan ADM işletmesindeki ya da Iowa Şehri'nde bulunan Cargill öğütücüsündeki akıbetini takip edebilmek isterdim. Ancak endüstriyel gıda zinciri, gıdaların bu şirketlere ulaşmasından tabaklarımıza varmasına kadar gerçekleşen süreci yeraltından yürütür.

Bir mısırın öğütülmesine, Ames'de bulunan Iowa Devlet Üniversitesi'ndeki Ürün Kullanımı Araştırma Merkezi'nde tanıklık etme şansına sahip olabildim. Burası Farnhamville'deki ambara seksen kilometre uzaklıktaydı. George Naylor'ın çiftliğini ziyaret ettikten sonra Ames kampüsünde birkaç gün geçirdim. Buranın ismi gerçekten de Mısır Üniversitesi olmalıymış. Göz alıcı heykellerin ve duvar resimlerinin çoğunun başrol oyuncusu mısırdı ve kurum büyük oranda bu bitkinin genetiğinin, kültürünün, tarihinin ve kullanım alanlarının araştırılmasına adanmıştı. Iowa'nın ikinci en yaygın ürünü olan soya fasulyesi de burada hak ettiği ilgiyi görüyordu. Ürün Kullanımı Araştırma Merkezi'nde Amerika'nın mısır ve soya fasulyesi fazlası için kullanım alanları araştırılmaktadır. Bu anlamda küçük bir yaş öğütücüyü de bünyesinde bulundurmaktadır. Bu, paslanmaz çelikten tüplerin, boruların, su bapların, ağızların, kurutma masalarının, merkezkaç makinelerinin, filtrelerin ve tankların yer aldığı bir Rube Goldberg cihazıdır. Merkezin yöneticisi olan Larry Johnson bu cihazdan oldukça memnun görünmekteydi.

Johnson'ın kelimeleriyle yaş öğütücü, sindirimin endüstriyel versiyonuydu: Gıda, fiziksel basınç, asit ve enzim uygulanması yoluyla parçalanıyordu. Endüstriyel sindirimde bu adımların sırası farklıydı: Örneğin, asitler mekanik çiğneme işleminden önce salgılanıyordu ancak bu işlemin sonucu aşı-

ğı yukarı aynıydı: Karmaşık bir gıda basit moleküllerine ayırılıyordu ve bunun büyük bir kısmını şekerler oluşturuyordu.

Johnson turumuza başlarken “İlk önce mısırı botanik bölümlerine –embriyo, endosperm ve lifler– ardından da kimyasal bölümlerine ayırırız” diye açıkladı. Öğütücüye yüklenen mısır otuz altı saat boyunca az miktarda kükürt dioksit içeren suda bekletilmekteydi. Asit banyosu taneleri şişiriyor ve nişastayı proteinlerden ayırıyordu.

Suda bekletilen ve kabaran taneler öğütücüye gönderiliyordu. “Bu aşamada tohumlar esnekleşir ve çabucak patlamaya başlar. Bu sulandırılmış karışımı merkezkaç makinesine göndeririz. Kurutulduktan sonra bunu ezip mısıryağı elde ederiz.” Mısıryağını yemek pişirmek ya da salata yapmak amacıyla kullanırız. Margarin ya da işlenmiş gıda üretimi için de kullanabiliriz: Hidrojen atomları, oda sıcaklığında katı kalması amacıyla yağ moleküllerine dönüştürülürler (her ne kadar hayvan yağlarına sağlıklı bir alternatif geliştirmek amacıyla kullanılmaya başlansa da tıbbi araştırmacılar bu hidrojene nebati yağların damarlarımız açısından tereyağından daha fazla zararlı olduğunu söylemektedirler).

Tohum çıkartıldıktan ve taneler ezildikten sonra protein ve nişastadan oluşan bir pelte kalır. Buna “öğütücü nişastası” adı verilir. Mümkün olduğunca fazla protein elde edebilmek için bu karışıma daha hassas bir öğütme ve filtreleme tekniği uygulanır. Süzülen proteine gluten adı verilir ve bu madde hayvan yemlerinde kullanılır. Her bir aşamada karışıma daha fazla temiz su eklenir. Bir çuval mısırın işlenmesi için yaklaşık olarak yirmi üç litre temiz su ve aşırı miktarlarda enerji harcanır. Yaş öğütücü enerji-yoğun bir işlenme sürecidir; ürettiği her bir işlenmiş gıda kalorisi için on kalori fosil yakıtı kullanır.

Bu aşamada sıvılaştırılmış bir karışım elde edilir ve bu karışım paslanmaz çelik bir tablaya götürülüp saf bir toz elde edi-

lene kadar kurutulur: Bu toz, mısır nişastasıdır. Bu endüstri 1840'larda gelişmeye başladığında mısır nişastası yaş öğütücünden elde edilen tek üründü. Başlangıçta en büyük müşterisi çamaşırhanelerdi ancak daha sonra aşçılar ve işlenmiş gıda üreticileri de mısır nişastasını kullanmaya başladılar: Bu ürün modernliğin, saflığın ve katıksız beyazın bütün cazibesine sahipti. 1866 yılında mısır rafinerileri, mısır nişastasını glikoza dönüştürmek için asitleri nasıl kullanmaları gerektiğini öğrendiler. Böylelikle tatlandırıcılar, endüstrinin en önemli ürünü haline geldi. Mısır şurubu (terimler değişkenlik gösterse de buna çoğunlukla glikoz ya da dekstroz adı verilir) şeker kamışının yerine geçen ilk ucuz ikame mal haline geldi.

Ortaokulda bize gösterilen bir fen dersi deneyini hatırlıyorum: Burada bir krakeri iyice çiğnememiz ve nişastalı sıvının dilimizde tatlılaşmasını gözlemlememiz istenmişti. Öğretmenin açıklamasına göre tükürüğümüzde bulunan enzimler, uzun nişasta moleküllerini kısa glikoz moleküllerine dönüştürmekteydi. Buna benzer bir işlem burada da gerçekleşmekte ve "enzim hidrolizi" adını almaktaydı. Bu, 1940'larda rafine edilen mısır devrimiydi. Enzimler asitleri değiştirebildiğine göre mısırdan, daha tatlı tatlandırıcılar üretilbilirdi. Ancak bunların hiçbirisi şeker kadar (daha kesin ifade etmek gerekirse sakaroz kadar) tatlı değildi. Bu eşik 1960'lara kadar aşılamamıştı. Bu yıllarda Japon kimyagerler, Mısır Rafinerileri Birliği'nin resmi tarihinde belirtildiği üzere "tatlılık bariyerini" kırdılar. Glikozu daha tatlı bir şeker molekülü olan fruktoza çeviren glikoz izomeraz adlı bir enzim keşfettiler. 1970'lerde rafine mısırın fruktoza çevrilme işlemi mükemmelleştirildi; yüzde 55 fruktozdan ve yüzde 45 glikozdan meydana gelen yüksek fruktozlu mısır şurubu elde edilmeye başlandı. Yüksek fruktozlu mısır şurubunun tadı neredeyse sakarozun tadına denkti ve bu ürün pazarda yer edinmeye

başladı. Bu şurup günümüzde mısırdan elde edilen en değerli gıda ürünüdür ve her yıl 530 milyon çuval mısır bu ürünün elde edilmesi için kullanılmaktadır (bir çuval mısırdan on beş kilo fruktoz üretilir). Ancak mısırın rafinesinden üretilen tek mamul HFCS (yüksek fruktozlu mısır şurubu) değildir; düzinelerce farklı çıktı kalemi söz konusudur. Öğütme işlemi sırasında bu beyaz katı karışımın bir kısmı farklı bir “damıtık madde” elde etmek amacıyla ayrılır. Nişastanın kendisi küresel, kristalize ve budaklı moleküllere ayrılabilir. Bunların her biri farklı kullanım alanlarına sahiptir: Bunlardan yapıştırıcı, mantolama maddesi, çiriş, endüstri plastiği, sabitleştirici, kalınlaştırıcı, jel ve gıdalar için kıvam-kontrol aracı elde edilir.

Bu karışımın geriye kalan kısmı “tatlandırılır”—karışımı dekstrozu şurubuna dönüştürecek enzimler kullanılır. Bu dekstrozun bir bölümü mısır şurubu yapımı için çekilir; geri kalan kısmı ise maltodekstrin ve malptoz gibi şekerlerin elde edilmesi amacıyla saklanır. Mısır şurubunun en büyük kısmı bir tanka boşaltılır ve burada glikoz izomeraz enzimlerine tabi tutulur. Ardından iyon dönüşüm filtrelerinden geçer ve fruktoza dönüşür. Dekstrozdaki artı kalan miktar bir fermentasyon tankına gönderilir; burada mayalar ya da amino asitler şekerleri yemeye başlar. Birkaç saat içerisinde alkollü bir içecek üretilmiş olur. Bu madde, farklı alkollere ayrılır ve bu alkollerin başında etanol yer alır. Mısır mahsulümüzün onda birinin akıbeti bir gaz tankına gönderilmektir. Mayalanmış içecek, bir düzine farklı organik maddeye ve amino asite dönüştürülebilir; gıda işlenmesi sürecinde ya da plastik üretiminde kullanılabilir.

Peki ardından ne olur? Geriye, kirli sudan başka hiçbir şey kalmaz (bu fazla suyun bir kısmı da hayvan yemi yapımında kullanılır). Mısırın endüstriyel sindirimiyle bir hayvanın sindirimi arasındaki temel fark burada geriye hemen hemen hiç atık kalmamasıdır.

Bir dakikalığına arkanıza yaslanıp bu devasa paslanmaz çelik canavarı izleyin: Bu canavar, Amerika'nın çiftliklerinden gelen biyokütle fazlalığını yok etmek amacıyla yaratılmıştır ve her gün trenle gelen milyonlarca çuval mısırı öğütmektedir. Bu canavarın etrafını dolaşırken içerisine etanol, şurup, nişasta ya da gıda katkı maddesi konulan yüzlerce farklı dolum tankeriyle karşılaşsınız. Soru, bu yeni bölümlenmiş biyokütle fazlalığını –şekerleri ve nişastaları, alkoller ve asitleri, lesitinleri ve sabitleştiricileri, kıvam-kontrol araçlarını– (arabalarımızın haricinde) kimin ya da neyin tüketeyeceğidir? Bu süreçte gelmiş olduğumuz nokta budur. Mısırın bu bölümlenmesini tüketecek şey, belirli bir yiyici türüdür—endüstriyel bir yiyicidir. Bu, işlenmiş gıda yiyicisidir.

2. YENİDEN BİR ARAYA GETİRME: İŞLENMİŞ GIDALAR

Yiyeceği doğadan özgürleştirme fikri yemenin tarihi kadar eskidir. Doğanın bu yiyecekleri ellerinden almasını engellemek isteyen insanoğlu bu bozulma-çürüme sorununa karşı önlemler almaya başlamıştır. Böylece insanlar gıda işlemenin ilk döneminde tuzlamayı, kurutmayı, salamura yapmayı ve turşu kurmayı öğrendiler. İkinci dönemde ise bu yiyecekleri dondurmayı ve vakumla-paketlemeyi akıl ettiler. Bu teknolojiler insanları doğanın bolluk-kıtlık döngüsünden; mekanın ya da zamanın hakimiyetinden özgürleştiren hamlelerdi. Günümüzde New England'da yaşayan birisi Ocak ayında tatlı mısır yiyebilir ve hayatında ilk defa ananasın tadının nasıl bir şey olduğuna bakabilir. İtalyan gıda tarihçisi Massimo Montanari'ye göre taze, yerel ya da dönemsel gıda kavramları insanlık tarihinin çok önemli bir bölümünde hakimiyetini sürdürdü ve bizi tamamen doğanın cilveleriyle başbaşa bıraktı.

İnsanlar gıda koruma yöntemlerini keşfetmeye başlamış olsalar bile gıdayı doğadan özgürleştirme fikri tutkulu ve özgüvenli bir biçimde devam etti. İşlenmiş gıda sürecinin, 2. Dünya Savaşı'nın bitimiyle başlayan üçüncü bölümünde meyveleri koruma yöntemleri fazla mütevazı olmakla itham edildiler. Artık amaç doğayı daha iyi bir biçimde kullanmaktı. Yirminci yüzyılın teknolojisi ve rahatlığı pazarlamadaki gelişmelerle birleştirildi ve tereyağını kenara itip margarine yer açmaya başladı; meyve sularının yerini farklı sular ve sonunda Tang gibi susuz içecekler almaya başladı.

Gıda işleme sürecinin ilk iki aşamasında mütevazı çıkarlar sağlayan (konserveye ve dondurucuya uyum sağlayabilen) bir tür olan mısır üçüncü aşamada semirmeye başladı. Gıda maddelerinin etiketlerinde bulunan içindekiler bölümünü okumazsanız bunu asla anlayamazsınız (Bu edebiyat türü, üçüncü aşamaya kadar kullanılan bir tür değildi). Bu işlenmiş gıdaların ana bileşeni mısırdır. Tarlalardaki dönüşümlü ortağı soya fasulyesiyle birlikte mısır, insanoğlunun doğadan özgürleşme hayalini gerçekleştirebilmesi için diğer türlerden çok daha fazla çaba sarf etti ve hepoburu, tek bir bitki türünden çok daha fazla miktarlarda tüketmesini sağlamak amacıyla baştan çıkarttı.

Günümüzde mısır ya da soya fasulyesi içermeyen bir işlenmiş gıda bulmanız neredeyse imkansızdır. Tipik formülasyona göre mısır karbonhidrat (şeker ve nişasta) tedarik eder; soya fasulyesi ise protein. Yağ her iki bitki türünden de elde edilebilir (George Naylor'ın, kendi çiftliğinin asıl ürünleriyle ilgili söylediklerini hatırlayın: Mısırdan ve soya fasulyesinden değil; "enerjiden ve proteinden" bahsediyordu). İşlenmiş gıdanın içerik listesi ne kadar uzunsa mısırın ve soya fasulyesinin o kadar fazla maddesi bu gıdada kullanılıyor demektir. Bunlar temel yapıtaşlarını meydana getirirler. Bir gıda bilim-

cisi bu iki bitkiden (ve bir avuç katkı maddesinden) aklına getirebileceği herhangi bir işlenmiş gıdayı yaratabilir.

BİR KAÇ YIL ÖNCE, “gıda güvenliği” şimdiki anlamından çok daha farklı bir biçimde kullanılırken, bu tür işlerin yapıldığı küçük birtakım işletmeleri gezme şansına sahip olmuştum. Minneapolis’in eteklerinde bulunan Bell Enstitüsü, dünyanın en büyük altıncı gıda şirketi olan General Mills için çalışan bir araştırma-geliştirme laboratuvarıydı. Burada dokuz yüz gıda bilimcisi geleceğin yiyeceğini –tadını, yapısını ve paketlemesini– tasarlamak amacıyla çalışıyordu.

Bunların çalışmalarının önemli bir bölümü gizliydi ama özellikle tahıl bölümü gizlilik içerisinde yürütülüyordu. Bell Enstitüsü’nün kalbinde, laboratuvar merkezinin altında penceresiz bir bölgeye giriyordunuz. Bu bölgeye oldukça görkemli bir biçimde Tahıl Teknolojileri Enstitüsü adı verilmişti. At nalı şeklinde bir masayla ve her sandalyenin yanında yer alan kulaklıklarla döşenmiş olan yüksek-güvenlikli bir konferans odasına girmeme izin verilmişti. Burası, tahılların durumunun tartışıldığı ve General Mills yöneticilerine yeni ürünlerle ilgili brifinglerin verildiği inziva yeriydi.

Cocoa Pebbles’ın ardılını çevreleyen bu gizlilik bana gülünç gelmişti. Bunu dile getirdim. Ancak bir yöneticinin bana açıkladığı üzere “tarifler fikir mülkiyetinin konusu değildir; yeni bir tahılın patentini alamazsınız. Yapabileceğiniz tek şey rakip bir firma benzer bir ürünü pazara sokana kadar birkaç ay geçmesini umut etmektir. Bu yüzden elimizi göstermemek konusunda çok titiz davranınız.” Aynı nedenle enstitü tahıllara şekil veren makineleri kendisi tasarlamakta ve üretmekteydi. Böylece rakibin herhangi bir ürünü taklit etmesi zorlaşıyordu. Gıda bilimcileri bu gizlilik ilkesinden ötürü benimle güncel projelerini paylaşmadılar; yalnızca eski hatalarından

bahsetmekle yetindiler. Bunlardan biri lobut ve top şeklindeki kahvaltı tahıllarıydı. “Odak tüketici grubumuz olan çocuklar buna bayıldılar. Ama anneleri çocukların masanın üzerinde bowling oynamasından hoşlanmadılar.” Bu yüzden bowling lobutu şeklindeki ürünler hiçbir zaman piyasaya sürülmedi.

Birçok açıdan bakıldığında kahvaltı tahılları işlenmiş gıdaların bir prototipini oluşturmaktadır: Dört sentlik ucuz mısır (ya da tahıl) dört dolarlık bir ürüne dönüştürülüyordu. İşte buna simya denir! Ayrıca bu süreç oldukça basit bir biçimde yürütülür: Yaş öğütücünün çıktılarının bir kısmıyla mısır yemeği, mısır nişastası, mısır tatlandırıcısı ve diğer kimyasal türevler elde edilir. Bunlar çekici ve yeni biçimlerine kavuşturulur. Bunlara renk ve tat değerleri eklenir; ardından marka ve paketleme aşamaları tamamlanır. Ah, bir de tabi bu ürünleri bir parça sağlıklı bir hale getirebilmek ve insanların işlenmiş gıdalardan alamadıkları besinleri tamamlayabilmek için vitaminler ve mineraller eklenir. Bu simya sürecinde tahıl grubu General Mills’e en yüksek kârları sağlar. İşlenmiş gıdaların hammaddeleri fazlasıyla bol ve ucuz olduğu için (ki Cargill ve ADM bunları isteyen herkese memnuniyetle satacaktır) bu ürünü özel yapmak adına yapılan işlemin gizli kalması gerekecektir.

Sanırım “gıda sistemi” terimini ilk olarak General Mills’de duymuştum. O zamandan beri gıda-işleme endüstrisinin aylık kutsal kitabı sayılan Gıda Teknolojisi dergisinin sayfalarında bu terime sıklıkla rastlıyorum. Sanırım bu terim eski “gıda” teriminin yerini almış durumda. Gıda sistemi terimi gıdaya göre daha parlak ve yüksek teknolojiye sahip bir terim. Aynı zamanda işlenmiş gıdaların altmışlı yıllarda elde ettiği olumsuz izlenimleri de içermiyor. Bu terim en azından “dokulu sebze proteini”nden elde edilen yeni gıda maddelerine konulan ve tahıl yerine “sağlıklı kalp sistemi” gibi ibareler barındıran gı-

dalar kadar başarılı bir terimdir. Mısırın bu gıda sistemlerine olan en büyük katkısı besin ya da tat değildir; mısırın en büyük katkısı ekonomiktir. Yiyeceği doğadan özgürleştirme hayali yiyicilerin bir hayali olarak başlamıştır. İlk amaç yiyeceklerin daha dayanıklı hale getirilmesidir. Şimdi bu hayal, yedirenlerin birincil hayali haline gelmiştir—bize gıda satan şirketlerin hayaline dönüşmüştür. Kimsenin amacı sentetik peynir yemek ya da lobut şeklinde tahıllar tüketmek değildi. Günümüzde bu şirketlerin amacı çiftliklerden ya da yaş öğütücülerden gelen ucuz maddeleri akıllı bir biçimde paketleyip pazarlamaktır. Günümüzde işlenmiş gıdaların avantajları işleyenlerin kendilerine yönelik olarak geri tepmeye başlamıştır. Onlar açısından doğa, en önemli sorun kaynağıdır: Ancak bu sorunun nedeni gıdaların değil kârlarının bozulabilirliğidir.

Diğer bütün gıda zincirleri gibi endüstriyel gıda zinciri de sonuç itibarıyla doğal bir sistemden kaynağını alır: Bu döngünün bir tarafında çiftçinin tarlası; diğer tarafta insan organizması yer alır. Bir kapitalistin bakış açısına göre bu iki yön de ideal olmaktan uzaktır.

Hava koşullarının ve hastalıkların cilvesine açık olan tarlalar üretim fazlalığı ve üretim kıtlığı krizlerine maruz kaldılar. Bu iki durum da işleri bozacaktır. Hammadde fiyatlarının yükselmesi kârları azaltacaktır. Hammadde fiyatlarının düşmesi durumda da fazla kâr elde edilemeyecektir çünkü insanlar ucuz olduğu gerekçesiyle daha fazla gıda tüketmeyeceklerdir. (Gıda endüstrisi yöneticileri bu soruna “sabit mide” sorunu adı verirler; ekonomistler ise bu sorunu “esnek olmayan talep” olarak adlandırırlar). Doğa gıda zincirinin tam ortasında bulunan şirketleri, kâr oranlarını düşürerek lanetlemektedir.

Amerikan gıda endüstrisinin büyümesi her zaman için bu usandırıcı biyolojik gerçekle karşı karşıya kalacaktır: Ne ka-

dar çabalarsak çabaalayalım her birimiz yılda yaklaşık olarak yedi yüz kilo gıda tüketebiliriz. Diğer birçok ürünün aksine –CD’lerin ya da ayakkabıların aksine– yiyebileceğimiz gıda miktarının doğal bir sınırı vardır. Gıda endüstrisi açısından bu, yılda yaklaşık olarak yüzde 1’lik bir büyüme oranına te- kabül etmektedir: Amerikan nüfusunun yıllık büyüme oranı da yüzde 1’dir. Sorun, Wall Street’in bu kadar küçük bir büyü- me oranını kabul etmek istememesidir.

General Mills ve McDonald’s gibi şirketler nüfus oranın- dan daha yüksek bir büyüme oranına sahip olmak istiyorlarsa iki şeyden birini yapmak durumundadırlar: İnsanların aynı yedi yüz kiloluk gıdaya daha fazla para ödemesinin yollarını bulmak ya da onları daha fazla yemeye ayartmak. Bu iki stra- teji iki taraflı olarak uygulanamaz ama gıda endüstrisi bunu yapmaya çalışmaktadır. Bu durum hikayemizin kahramanı için bir nimet niteliğindedir çünkü ucuz mısırı karmaşık gıda sistemlerine dönüştürmek, iki amacın aynı anda elde edilme- si açısından mükemmel bir yoldur.

MISIR GİBİ BİR HAMMADDEDEN işlenmiş gıdalar elde et- mek bizi doğanın cilvelerinden tam olarak özgürleştirmemiştir ama bu özgürleşmeyi daha mümkün bir hale getirmiştir. Gıda sisteminiz ne kadar karmaşıkça ürünün tadını değıştir- meden o kadar çok “ikamecilik” yapabilirsiniz.

Bu nedenle bir gün hidrojene yağ ya da lesitin fiyatı yük- selirse bu lesitin soya fasulyesinden elde edilmeye başlanabilir ve tüketici bu farkı asla anlamaz (bu yüzden ürünlerin içinde- kiler kısmında “aşağıdakilerin bir ya da daha fazlasını ihtiva eder: Mısır, soya fasulyesi ve ayçiçek yağı” yazmaktadır). Bir yönetici danışmanı bir keresinde gıda endüstrisi müşterileri- ne “Bir ürünün kimliği hammaddesinden ne kadar uzaklaştı-

rılırsa onu işleyenler doğanın değişkenliklerinden o kadar az etkilenirler” demiştir.

Aslına bakarsanız ürünü karmaşıklaştırmanın –ya da endüstrinin hoşuna giden tabirle “ona değer katmanın”– birçok nedeni vardır: Bir gıdayı işlemek onun ömrüne aylar ve hatta yıllar kazandırır. Aynı zamanda karmaşık hale getirilmiş gıdalara tüketiciler daha fazla para ödeme eğilimindedirler. Yumurtaya ödenen 1 doların 0,40 doları çiftçiye dönmektedir. Karşılaştırmalı olarak George Naylor mısır tatlandırıcılarına harcanan her bir doların yalnızca 0,04 dolarını elde edebilmektedir. Geri kalan kâr ADM’ye, Coca Cola’ya ve General Mills’e gitmektedir (karşılaştığım bütün çiftçiler bana bir gıda endüstrisi yöneticisinin şu açıklamasını aktarmıştı: “Gıda üretiminden para kazanabilirsiniz; bu gıdayı kendiniz üretmediğiniz sürece”). Tyson gıda bilimcileri 1983 yılında tavuk nugget’ı icat ettikleri zaman ucuz bir mal olan tavuk birden yüksek-katma-değerli bir ürüne dönüştü. Böylelikle Amerikalıların tavuğa ödediği paraların büyük bir kısmı bu tavuğu işleyenlere akmaya başladı.

Tyson’ın da anladığı gibi yapılması gereken şey ticari bir mal satmaktan ziyade bir hizmet satmaktır: Bir yenilik, konfor, statü, sağlama ve hatta bir ilaç satmaktır. Sorun ticari bir maldan elde edilen katma-değerli ürünün kendisinin de zaman içerisinde ticari bir mala dönüşmesidir. Çünkü hammaddeler oldukça ucuz ve yaygındır. General Mills şirketinin gelişim hikayesi bu açıdan bir ders niteliğindedir: 1926 yılında kurulan şirket ilk başka buğday unu üretiyordu. Bu ürün ucuz bir mal haline geldiği zaman şirket rekabetçi üstünlük sağlayabilmek adına bu hububatı daha fazla işleye; ağırlanmış ve ardından da “zenginleştirilmiş” un satmaya başladı. Burada yalnızca un değil; aynı zamanda bir saflık ve sağlık satılmaktaydı. Zaman içerisinde zenginleştirilmiş un

da yaygın bir ürün haline gelmeye başlayınca General Mills doğadan bir adım daha uzaklaşmayı tercih etti: Kek karışımlarını ve tatlandırılmış kahvaltı tahıllarını icat etti. Şimdi hububatın ve mısır tatlandırıcısının yanı sıra müşterilerine konfor satmaya başlamıştı. Günümüzde bu tahıllar ilaç kadar yoğun bir biçimde satılıp tüketilmektedir. Hâlâ daha ucuz tarımsal ürünler şirketleri yeni ürünler geliştirmeye ve kâr elde etmenin incelikli yollarını bulmaya yönlendirmektedir.

Minneapolis'teyken General Mills'in başkan yardımcısı- la konuşmuştum. O sırada yeni bir organik hazır yemek ürününü piyasaya sürüyorlardı. Bu ürünün ismi ilk bakışta çelişkili bir ifade gibi gelmişti. İçindekiler listesi sonsuza kadar uzanıyordu ve katkı maddelerinin yanı sıra mısırın görünmez bileşenlerini içeriyordu: Maltodekstrin, mısır nişastası ve xanthan gum. Görünüşe göre organik gıdalar bile gıda işlemenin ekonomik mantığına yenik düşmüştü. Yönetici bana sabırlı bir biçimde işlenmemiş ya da minimum düzeyde işlenmiş gıdaları satmanın aynı döngüye yol açacağını çünkü –organik olsun ya da olmasın– bu hammaddelerin fiyatlarının zaman içerisinde düşme eğiliminde olacağını söylemişti. Tarlalardan daha fazla gıdanın gelmesi ya fiyatları düşürecek ya da gıdaları daha fazla işlemeye yol açacaktı.

Yöneticiye göre doğal yiyecek satmayla ilgili bir diğer sorun da bir şirketin mısıryla ya da elmasıyla diğer şirketin mısırını ve elmasını ayırt etmenin her zaman için zor olacağıydı. Mısırı markalı bir ürüne; tavuğu da markalı bir hazır yemeğe dönüştürmek daha anlamlı olacaktı.

Bu, Food Technology dergisinde profili yayınlanan bir şirketin izlediği politikaydı. TreeTop şirketi “düşük-nemde doğal biçimde tatlandırılmış ve kırmızı şarap özümüyle aşılanmış elma dilimi” geliştirmişti. Bu elma dilimlerinin on sekiz gramında beş bardak şaraba ya da bir bütün elmaya eşit sa-

yıda kanserle-savaşan flavonoid fenolü vardı. Altmışlı yıllarda insanların hayali, tıpkı Jetgiller’de olduğu gibi, yemek yerine hap kullanmaktı. Biz hap-içinde-yemek’ten yemek-içinde-hap’a terfi etmiş durumdayız. İki türlü de mesaj ayıdır: Bizi beslemeleri için gıda bilimcilerine ihtiyaç duyarız. Kahvaltı tahılları ilk çıktığı zaman bir hububatın içerebileceği vitaminlerin ve minerallerin çok daha fazlasını içerebildiğini göstermiş oldu. Bu ürünlerin temin edildiği doğa, gıda bilimiyle karşılaştırılmaz. TreeTop’un bu hamlesinin haberleri Food Technology dergisinin son sayısında şu başlıkla yer almıştı: “Yiyeceğe Daha Fazla Meyve ve Sebze Koymak”. Meyvelerin ve sebzelerin halihazırda yiyecek olduklarını ve bir yiyeceğin içerisinde barınmaları gerekmediğini düşündüm. Ama sanırım ben geçmişin yeme anlayışına takılıp kalmıştım. Gıda-işlemenin dördüncü aşamasına geçmiş bulunmaktayız. Bu aşamada işlenmiş gıdalar sonsuza kadar iyileştirilecektir (Bilimin iyi olduğunu söylediği şeylerden doğal gıdalara nazaran daha fazla içeceklerdir). Gıda endüstrisi doğaya bir bakış atmış ve onu geliştirmeye başlamıştır.

Yetmişli yıllarda New York’lu gıda katkı maddesi üreticisi olan International Flavors & Fragrances (ç.n.: Uluslararası Tatlar ve Kokular) şirketi kendisini doğal gıdaların yükselen tehdidine karşı korumak için bir rapor yayınlamış ve sentetik gıda tüketmenin neden daha iyi olduğunu burada açıklamıştı: Şirketin bir parça ürkütücü bir biçimde belirttiği üzere doğal gıdalar, “bitkilerin ve hayvanların beslenme dışı nedenlerle –hayatta kalma ve yeniden üreme nedenleriyle– yarattıkları vahşi bir maddeler karışımıydı.” Bu şüpheli maddeler “insanlar tarafından risk alınarak tüketilmeye başlandı.”

Şimdi ise, modern gıda biliminin yaratıcılığı sayesinde, bir tercih hakkına sahibiz. İnsanlar tarafından insanların yemesi amacıyla üretilen gıdaları yiyebiliriz ya da doğal eleme

sürecinin kendi amaçları için ürettiği bu “madde”leri tüketebiliriz. Bir tarihçinin 1973 yılında yazdığı üzere geleceğin yemeği “değişik maddelerin üretildiği bir laboratuvardan” elde edilecekti. Protein doğrudan petrolden çıkartılacak; ve ardından bükülmüş ve dokunmuş et parçalarına ayrılacaktı (Bu görüşler neredeyse tamamen geçerlilik kazanmıştır; yalnız hâlâ petrolden et elde edebilmek için mısırı ve inekleri kullanmamız gerekmektedir).

Altmışlı yıllarda öngörülen yüksek gıda teknolojisinden bugüne değişen tek şey bu gıdaların yalnızca adının doğal olarak kalmış olmasıdır. Son zamanlarda görülen çevrecilik etkinlikleri nedeniyle doğanın görece prestiji ve modern kimya yer değiştirmeye başlamıştır. Ayrıca tarlalardan ucuz karbon elde edilebilirken neden petrolden karbon elde etme gibi pahalı ve sorunlu bir işe girilmektedir? Bu gibi düşünceler yükselmeye başlayınca endüstri bu gıdaları yalnızca sentetik maddelerden yapmamaya, içlerine bir parça doğal madde katmaya başladı: Elma dilimleri, kırmızı şarap özü, portakaldan elde edilen tatlar, soyanın doğal östrojen kaynağı olan isoflavone’lar ve mısırdan elde edilen dayanıklı nişastalar kullanılmaya başlandı (“Doğal ahududu aroması” aromanın bir ahudududan kaynaklandığını belirtmez; bu aroma mısırdan da elde edilmiş olabilir. Burada belirtilen, kaynağın sentetik olmadığıdır). Ancak bu indirgemeci tanım –yiyeceğin, bileşenlerinden başka hiçbir şey olmadığı algısı– hâlâ devam ediyor görünmektedir. Bu yüzden bitkileri ve hayvanları bileşenlerine ayırırız ve onları yüksek katma değerli gıda sistemlerine dönüştürürüz. Hepoburun çeşitli yiyeceklerden yeme eğilimi, tek bir bitki tarafından oyuna getirilmektedir. Bu iştahın biyolojik sınırı da aşılmış görünmektedir.

İçerik listesinde bulunan ve en nihai yenilik olan dayanıklı nişasta mısır rafinerilerini heyecanlandırmaktadır. Bun-

lar, hazmı çok zor olan mısırdan yeni bir nişasta elde etmeyi başardılar. Bunun bir gıda açısından iyi bir şey olmadığını düşünebilirsiniz ama sonuç olarak bir kişinin aynı üründen bir yılda tüketebileceği miktarın biyolojik sınırı aşılmaya başlanmıştır. Dayanıklı nişasta parçalanamadığı için glikoz kalorilerine dönüşmeden sindirilir. Bu, şeker hastaları için bir nimet niteliğindedir. Sahte şekerler ve sahte yağlar sahte nişastayla birleşince gıda endüstrisi sabit mide sorununu çözmeye başlamış bulunmaktadır: İsteddiğiniz kadar gıda tüketebilirsiniz çünkü bu gıdalar hiçbir iz bırakmayacaktır. İşte karşınızda –baştan aşağı esnek olan!– nihai endüstriyel yiyici.

ALTI TÜKETİCİ

Yağ Cumhuriyeti

On dokuzuncu yüzyılın erken dönemlerinde Amerikalılar daha önce hiçbir zaman içmedikleri kadar içki içmeye başladılar. Bu durum, genç nüfusu ilk büyük sağlık sorunuyla karşı karşıya bıraktı: Mısır viskisi yaygın ve ucuz bir içki haline geldi ve obezite sorunu ortaya çıkmaya başladı. 1820 yılında tipik bir Amerikalı bu içkiden günde çeyrek litre tüketiyordu. Bu, yılda kişi başına 24 litre alkollü içecek tüketilmesine denkti. Günümüzde bu oran yılda beş litreden azdır.

Tarihçi W. J. Rorabaugh'un "Alkolik Cumhuriyet" kitabında belirttiği üzere Amerikalılar bu sert içkiyi kahvaltıda, öğle yemeğinde ve akşam yemeğinde; işe gitmeden önce ve sonra içiyorlardı. Aslına bakarsanız kahve molasının ortaya çıkışı öğleden önce küçük bir viski kaçamağı yapmak ve buna "the elevenses" adı verilirdi (ç.n.: Saat on bir anlamına gelen bu tabirde çok fazla "s" sesinin olması sarhoşluğa vurgu yapmak içindi). Pazar sabahları kiliseye giderken verilen ufak bir mola haricinde Amerikalılar bu içkiyi her fırsatta içiyorlardı. Avrupa'dan gelenler bile –ki onlar da birer ayıklık örneği sayılmazlardı– Amerika'daki içki tüketiminin yoğunluğuna şaşırıyorlardı. Bu içki akışının sonuçları tahmin edilebilir so-

nuçlardı: Kamu sarhoşluk oranının artması, şiddet, aile terkleri ve alkole bağlı hastalıkların ani yükselmesi. Amerika'nın Kurucularının bir kısmı –George Washington, Thomas Jefferson ve John Adams– “Alkolik Cumhuriyet”in zararlarına vurgu yaptı ve aşırı-alkol-tüketimine karşı bir savaş başlattı. Bu savaş bir yüzyıl sonra Yasaklama'yla son buldu.

Ancak ulusal içki alemlerimizin bir nedeni daha vardı: Amerikalı çiftçiler fazla miktarlarda mısır yetiştiriyorlardı. Bu durum özellikle yeni yerleşilen Appalachians gibi bölgelerin verimli ve bakir topraklarında bereketli mahsullerin yetiştirilmesiyle hızlandı. Mısır fazlasından oluşan bir yığın Ohio Nehri Vadisi'ne boşaltıldı. Tıpkı bugün olduğu gibi o zaman da Amerikan çiftçilerinin şaşırtıcı üretkenliği, hem azılı bir düşmana hem de kamu sağlığı açısından bir tehdide dönüştü. Hasılat verimli olduğu zaman pazar ürünle doldu ve fiyatlar düştü. Ardından ne oldu? Biyokütle fazlalığı tersine bir vakum gibi işlemeye başladı: Akıllı pazarlamacılar hepoburları, bu ucuz kalori fazlalığını tüketmeye ikna etmenin yollarını aramaya başladılar.

Bugün olduğu gibi o zamanlar da ucuz mısırı tüketmenin en iyi yolu onu işlemekten –özellikle de alkol olarak damıtmaktan– geçiyordu. Appalachian bölgesinden bu mısır fazlalığını Ohio Nehri Vadisi'nin seyrek nüfusundan Doğu'nun kalabalık pazarlarına nakletmek hem pahalı hem de zordu. Bu yüzden çiftçiler bu mısırlardan viski yapmaya başladılar. Viski hem daha yoğun ve kolay-taşınabilir hem de raf ömrü daha uzun bir maldı. Viski fiyatı o kadar düştü ki insanlar her gün çeyrek litre içebilmeye başladılar. Tam olarak da bunu yaptılar.

Alkolik Cumhuriyet yerini Yağ Cumhuriyetine bıraktı; o zamanlar içmekte olduğumuz şeyleri benzer nedenlerle yemeye başladık. Günümüzde obezite Sağlık Bakanlığı tarafından

resmen bir salgın hastalık olarak tanımlanmaktadır. Obezite karşı karşıya olduğumuz en zorlayıcı kamu sağlığı sorunu-
dur ve her yıl 90 milyar dolarlık bir sağlık hizmeti masrafına
yol açmaktadır. Her beş Amerikalı'dan üçü fazla kiloludur;
her beş kişiden biri ise obezdir. İleri yaşlarda bulgu veren di-
yabet (ç.n.:şeker) hastalığı olarak tanımlanan hastalığa artık
Tip 2 diyabet adı verilmektedir çünkü artık çocuklarda da
bu hastalığa sıklıkla rastlanmaktadır. Amerikan Tıp Derneği
Dergisi'nde yayınlanan bir çalışmaya göre 2000 yılında doğan
bir çocuğun diyabete yakalanma ihtimali üçte birdir (Afrika-
lı-Amerikalı bir çocuğun yakalanma olasılığı ise beşte ikidir).
Diyabetle birlikte obeziteye eşlik eden diğer hastalıklar nede-
niyle yeni nesil Amerikalıların ömürleri ebeveynlerinden daha
kısa olacaktır. Sorun Amerika'yla da sınırlı değildir: Amerika
Birleşik Devletleri'nin beyanatına göre 2000 yılında aşırı bes-
lenmeden muzdarip olan insan sayısı –bir milyar kişi– beslen-
me bozukluğuna sahip olanları –800 milyon kişi– geçmiştir.

İnsanoğlunun genişleyen bel ölçüsüyle ilgili birçok makul
açıklama yapılmaktadır. Yaşam tarzı değişiklikleri (artık daha
fazla oturmaya ve dışarıda yemeye başladık). Refah (yüksek
yağlı Batı beslenme düzenini daha fazla kişi karşılayabilmeye
başladı). Yoksulluk (sağlıklı yiyecekler daha pahalı). Teknoloji
(çok azımız beden gücümüzü kullanarak çalışıyoruz; uzaktan
kumanda yüzünden de koltuğumuza gömülüyoruz). Akıllı
pazarlama (aşırı-büyük porsiyonlar; çocuklara yönelik rek-
lamlar). Beslenme düzeni değişiklikleri (daha fazla yağ; daha
fazla karbonhidrat; daha fazla işlenmiş gıda).

Bu açıklamaların hepsi doğrudur ama bu nedenlerin öte-
sine bakmak için biraz araştırma yapmamız gerekmektedir.
Gıda yaygın ve ucuz olduğu zaman insanlar daha fazla yerler
ve şişmanlarlar. 1977 yılından beri Amerika'nın günlük kalo-
ri alımı yüzde on oranında artmıştır. Bu iki yüz kaloringin bir

yerlere gitmesi gerekmektedir ama fiziksel etkinlik oranımız artmamıştır. Bu kalori fazlası bedenlerimizde bir yerlerde yağ hücreleri olarak depolanmaktadır. Ancak en önemli soru şudur: Bu fazla kaloriler nereden gelmektedir? Bu sorunun cevabı bizi hemen hemen bütün kalorilerin kaynağına götürür: Çiftlik.

Birçok araştırmacı Amerika'nın obezite sorununun temel-
lerinin 1970'lerde atıldığını düşünmektedir.

Amerika ucuz-mahsul tarım politikalarına aynı dönemde geçmiş ve aşırı üretimi engellemek için kurulmuş olan sistemi ortadan kaldırmaya başlamıştı. Hatırlayacağınız gibi Earl Butz tarımsal hasılatı arttırarak endüstriyel hammadde fiyatlarını; özellikle de mısırın ve soya fasulyesinin fiyatlarını düşürmeyi hedeflemişti. Bu politika işe yaradı: Ürün fiyatı artık politik bir mevzu olmaktan çıkmıştı. Nixon yönetiminden beri Amerika Birleşik Devletleri'ndeki çiftçiler günde kişi başına 500 kalori fazla üretmektedirler (bu oran 3.300 kalori üzerinden hesaplanmaktadır ki halihazırda ihtiyacımız olandan oldukça fazladır). Her birimiz bu 200 kalori fazlalığı kahramanca bir kenara koymaya çalışmaktayız. Geri kalan 300 kalorinin deniz aşırı yerlere gönderildiği ya da arabalarımızda etanol olarak kullanıldığı düşünülmektedir.

İki yüzyıl öncenin Alkolik Cumhuriyeti'yle günümüzün koşulları arasındaki paralellikler göz alıcıdır. Yaşam tarzındaki değişikliklerden ve akıllı pazarlama tekniklerinden önce karşımıza ucuz mısır dağı çıkar. Elde ettiğimiz kalori fazlalığının büyük bir kısmının kaynağı mısırdır. Bu hububat fazlalığı için bulunan akıllıca çözüm bunu işlemek; ucuz hammaddeyi katma değeri yüksek ürünlere dönüştürmektir. Bu ürünler daha yoğun ve daha dayanıklı birer kalori paketi sunarlar. 1820'lerde iki tür işleme söz konusuydu: Mısırdan ya domuz eti elde ederdiniz ya da alkol. Şimdi mısırdan elde edebilece-

ğınız yüzlerce ürün vardır: Tavuk nugget'lerden Big Mac'lere; emülsifiyerlerden nutrasötüklere kadar hemen hemen her şey mısırdan elde edilmektedir. İnsanoğlunun tatlı olana olan arzusu sarhoşluk arzusunu geçmiştir. Bir çuval mısırla yapılabilecek en akıllıca şey bunu yüksek fruktozlu mısır şurubuna dönüştürmektir.

En azından biz yılda 530 milyon mısır çuvalıyla bunu yapmaktayız. Bunu, sekiz milyar kiloluk yüksek fruktozlu mısır şurubuna dönüştürürüz. İnsan denilen hayvanın 1980 yılına kadar bunun tadını bile bilmiyor olduğunu düşünürsek insanoğlunun beslenme düzenindeki şekerin çoğunu meydana getiren HFCS'nin kat ettiği mesafeyi ve elde ettiği başarıyı daha iyi anlarız (Bitkiler her zaman için en doğru evrimsel çizginin hepoburun tatlılığa olan düşkünlüğünün tatmin edilmesinden geçtiğini bilirler). 1985 yılından itibaren Amerika'nın yıllık HFCS tüketimi yirmi kilodan otuz kiloya yükselmiştir. Bu oranın azalan şeker tüketiminin yerine geçtiğini varsayabilirsiniz ama gerçekleşen şey aslında bu değildir: Aynı süre boyunca şeker tüketimimiz de iki kilo kadar artmıştır. Bunun anlamı şudur: Şeker yerine tükettiğimiz bunca yüksek fruktozlu mısır şurubunun yanı sıra aynı şekeri de tüketmeye devam etmekteyiz. Aslına bakılırsa 1985 yılından itibaren bütün katkılı şekerleri –şeker kamışı, pancar, HFCS, glikoz, bal, akçaağacı şurubu v.s.– tüketme oranımız kişi başına elli sekiz kilodan yetmiş bir kiloya yükselmiştir.

Bir çuval mısırdan yüksek fruktozlu mısır şurubu elde etmeyi bu kadar akıllıca bir iş haline getiren de budur: İnsanları daha fazla kalori almaya teşvik ederek mısır fazlalığı tüketilmektedir. Alkol cumhuriyetindeki mısır viskisinin yerini yağ cumhuriyetinde mısır tatlandırıcısı almıştı. Mutfağınızdaki gıda etiketlerini okursanız HFCS'nin kilerinizin her köşesine sızmakta olduğunu görürsünüz: Yalnızca hafif içeceklerinize

ve abur cuburlarınıza değil; aynı zamanda ketçaba, hardala, ekmeklere, tahıllara, çeşnilere, krakerlere, sosislilere ve hamburgerlere de kendisini dahil ettiğini görebilirsiniz.

Yetmiş bir kiloluk yüksek fruktozlu mısır şurubunun çoğunu hafif içeceklerden temin ederiz. *Zea Mays*'in tarihsel dönüm noktalarına –Kolomb'un onu 1493 yılında Kraliçe Isabella'nın huzuruna çıkarışına ve Henry Wallace'ın 1927 yılında ürettiği ilk F-1 melez tohumuna– bir de 1980 yılını eklememiz gerekir. Bu yıl mısır ilk kez Coca Cola'nın içindeki listesinde yer almaya başlamıştı. 1984'e gelindiğinde Coca Cola ve Pepsi şekerden yüksek fruktozlu mısır şurubuna tamamen geçmiş oldu. Neden mi? Çünkü HFCS şekerden birkaç sent daha ucuzdu (mısır rafinerileri, ithal şeker kamışının gümrük vergilerini kontrol altında tutuyorlardı) ve tüketiciler bu farkı algılamış görünmüyorlardı.

Hafif içecek satıcılarının yaptığı bu değişiklik (ikisi de C-4 bitkisi olan) mısırla şeker kamışı arasında bir takas niteliği taşımalıydı ama durum bu şekilde gerçekleşmedi: Kısa bir süre içerisinde daha fazla içecek tüketmeye; dolayısıyla tatlandırıcı tüketmeye başladık. Bunun nedenini uzaklarda aramamak gerekirdi: 1820'lerin mısır viskisi gibi hafif içeceklerin fiyatları da dibe vurmuştu. Bu durumda Coca Cola ya da Pepsi fiyat indirimi politikası uygulamadılar: Kim ikinci şişeyi fiyatı birkaç sent daha ucuz olduğu gerekçesiyle alırdı ki? Şirketlerin daha iyi bir fikri vardı: İçeceklerinin ebatlarını büyüteceklerdi. Hafif içeceklerin hammaddesi olan mısır tatlandırıcısı artık çok ucuz olduğuna göre insanlar çok daha büyük bir şişeye birkaç sent fazla ödeyebilirlerdi. Litre başına küçük bir fiyat artışı yaptığınızda daha fazla satabilirdiniz. Bu nedenle günümüzde fazlasıyla satılan büyük boy şişelere geçildi.

Ancak büyük-boy uygulamasının asıl mucidi hafif içecek şirketleri değildi. Bu ayrım David Wallerstein adlı bir adam

tarafından getirildi. Wallerstein 1993 yılındaki ölümüne kadar McDonalds'ın yönetim kurulunda görev yapmaya devam etti. Ellili ve altmışlı yıllarda Teksas'ta bir sinema zinciri için çalışıyordu. Burada içeceklerin ve patlamış mısırların satışını arttırmak için çalışmalar yürütmüştü çünkü sinemalar asıl olarak yüksek kâr bırakan bu ürünlerin satışından para kazanıyordu. John Love'un yazdığı resmi McDonalds tarihi kitabında anlatıldığı üzere Wallerstein satışları arttırmak amacıyla aklına gelen her şeyi yaptı (Tek fiyatına iki ürün, özel matinerler vs). Ancak müşterileri bir yerine iki içecek ya da mısır almaya ikna edemiyordu. Bunun nedenini anladığını sanıyordu: İkincisini almak insanların kendilerini obur hissetmesine yol açacaktı.

Wallerstein tek ve büyük boy bir paketlemede sunulduğu takdirde insanların daha fazla mısır ve içecek tüketmiş olacaklarını keşfetti. 1968 yılında Wallerstein McDonalds'da çalışmaya başladı ancak ne yaparsa yapsın şirketin kurucusu Kroc'u büyük-boy mucizesine inandırmayı başaramıyordu.

Kroc ona "eğer insanlar daha fazla patates kızartması isterlerse iki paket alırlar" yanıtını veriyordu. Wallerstein ise ona sabırlı bir biçimde McDonald's müşterilerinin ikinci pakedi almayacaklarını çünkü pisboğaz görünmek istemediklerini açıklamaya çalışıyordu.

Kroc şüpheli davranmaya devam edince Wallerstein kendisini haklı çıkartacak kanıtlar bulmaya çalıştı. Şikago civarındaki McDonalds'ları gezmeye ve insanların nasıl yediklerini gözlemlemeye başladı. İçeceklerini gürültülü bir biçimde içen ve patates kızartmalarına az miktarda tuz eken müşterileri izledi. Wallerstein gözlemlerini aktardıktan sonra Kroc insafa geldi ve büyük-boy porsiyonları onayladı. Satışların ani bir biçimde yükselmesi pazarlamacının önsezilerini haklı çıkartmıştı. Pisboğazlık derine işlemiş kültürel bir tabuydu: Yedi

ölümcül gınahtan biriydi ve bizi daha fazla yemekten alıko-
yuyordu. Wallerstein'ın tartışmalı başarısı papalık muafiyet-
tine benzer bir beslenme düzeni öngörüyordu: Büyük-boy!
Sabit (varsayılan) mideyi büyütmenin sırrını keşfetmişti.

İnsanların bu büyük boy içecekleri içerken ve hambur-
gerleri yerken kendilerini tok hissedip yemeyi bırakacaklarını
düşünebilirsiniz ancak açlık bu şekilde işlememektedir. Araş-
tırmacıların bulgularına göre insanlar (ve hayvanlar) büyük
porsiyonlarla yediklerinde normalde yiyebileceklerinin yüz-
de 30 oranında fazlasını yiyebilirler. İnsan iştahı şaşırtıcı dere-
cede esnek; bunun mükemmel bir evrimsel mantığı vardır:
Avcı-toplayıcı atalarımız fırsat buldukları zaman kendilerine
bir ziyafet çekerler ve böylelikle depoladıkları gıdaları kıtlık
dönemlerinde yakabilirlerdi. Obezite araştırmacıları bu özel-
liğe "idareli gen" adını verirler. Bu gen kıtlık ortamlarında işe
yarayan bir özelliktir ancak fast-food ortamında bir felakete
dönüşmüştür. Bu durumda ziyafet verme 7 gün / 24 saatlik
bir işlem haline gelmiştir. Bedenlerimiz, hiç görmeyecekleri
kıtlık dönemleri için stok yapmaktadır.

Hepoburun evrimi onu bu büyük-boy felaketine karşı kı-
rılğan hale getirmiştir. Ancak bu durumun en kötü tarafı bu
büyük-boy porsiyonlarda karşılaştığı gıdaların içeriğidir (yük-
sek miktarda katkılı şeker ve yağ). Diğer sıcak-kanlı yaratık-
ların çoğu gibi insanlar da enerji-yoğun gıdaları tercih etmeye
meylederler. Tatlı düşkünlüğü birçok memeli hayvan tarafından
da paylaşılan bir özelliktir. Doğal eleme bizim tatlı ve yağlı yiye-
cekleri ayırt etmemizi sağlamaktadır çünkü ısırik başına daha faz-
la enerji (yani kalori) ihtiva eden gıdalar tatlı ve yağlı gıdalardır.
Doğada bulunan bu gıdaların besin değerleri işlenmiş gıdalardan
farklıdır: İçeceklerin fruktoz oranına sahip bir meyveyi doğanın
hiçbir yerinde bulamazsınız ya da bir tavuk nugget kadar fazla
yağ içeren bir hayvan etine rastlayamazsınız.

İşlenmiş gıdaların neden insanların yemesini arttırmanın en iyi yöntemi olduğunu sanırım anlamaya başladınız. Gıda biliminin gücü, gıdaları parçalayıp farklı şekillerde bir araya getirebilmesinde yatar. Böylece evrim düğmemize basarlar ve hepoburun gıda eleme sistemini kandırırlar. Herhangi bir gıdaya yağ ya da şeker eklerseniz hayvan dilinin bu tada yöneldiğini görürsünüz. Doğal eleme süreci daha yüksek enerjili gıdalar arayışına yönelik bir süreçtir. Hayvan çalışmaları da bu noktayı kanıtlamaktadır: Farelere saf sükroz ya da saf domuz yağı verilmiştir ve bu fareler kendilerini hasta edecek kadar yemeye başlamışlardır. Farelerin doğuştan sahip oldukları beslenme mantığı doğal olmayan yoğunlukta yağla ve şekerle tanıştırılınca kırılmıştır. Besin maddeleri doğal içeriklerinden sökülmüştür. Gıda sistemlerinin enerji değerleri arttırılabilir ve böylelikle tüketicilerin bunlara yönelmesi sağlanabilir.

Bizim açımızdan sorun yaratan durum bu işlenmiş gıdaların içerdikleri enerji yoğunluğudur. Tip 2 diyabet tipik olarak beden mekanizmasının, glikozun aşırı kullanımını yönetme yeteneğinin ortadan kalkmasıdır. Yediğimiz her şey kana glikoz molekülleri olarak karışır; ancak şekerler ve nişastalar diğer gıdalardan çok daha hızlı bir biçimde glikoza dönüşürler. Tip 2 diyabet ve obezite, metabolizması enerji-yoğun gıdalarla yüklenmiş bir memelinin başına gelebilecek iki hastalıktır.

Burada sorulması gereken soru bu sorunun neden son yıllarda daha da artmış olduğudur. Bunun nedeni 1970'lerden itibaren bir kalori şekerin ya da yağın fiyatının dibe vurmuş olmasıdır. Obezitenin ve diyabetin sosyo-ekonomik çizelgenin aşağı kısımlarında yaygınlaşmasının nedeni enerji-yoğun gıdanın –kalori başına fiyatlandırma açısından bakıldığında– en ucuz gıda haline gelmiş olmasıdır. Amerikan Klinik Beslenme Dergisi'nde yayınlanan bir çalışma süpermarketlerde bulunan birtakım ürünlerin “enerji fiyatlarını” karşılaştı-

maktadır. Araştırmacılar bir dolarla 1.200 kalori patates cipsi ve kurabiye alınabileceğini; ancak aynı bir dolarla yalnızca 250 kalori havuç satın alınabileceğini yazmışlardır. İçeceklerle bakıldığında bir dolara 875 kalori gazlı içecek alınırken; yalnızca 170 kalori meyve suyu alınabildiği görülmektedir. Kısıtlı paraya sahip kişilerin aynı paraya daha fazla kalori satın almaya yönelmeleri anlaşılır bir durumdur. Özellikle de en ucuz kaloriler –şekerler ve yağlar– en büyük nörobiyolojik ödüllere sahipken durumun bu şekilde gelişmesi anlaşılır olacaktır.

Süpermarketlerde yer alan tek ucuz enerji kaynağı mısır değildir. İşlenmiş gıdaların çoğuna eklenen yağ soya fasulyesinden kaynağını alır. Ancak mısır yine de en önemli enerji kaynağı olmaya devam etmektedir. George Naylor'ın söylediği gibi Iowa toprağından enerji –kalori– elde etmenin en verimli yolu mısır ekmektir. Mısır tarafından üretilen kalori bedenimizin içerisine hayvan yağı, şeker ya da nişasta olarak girebilir. Bu büyük tanelerin çok yönlü karbon doğıaları vardır. Ancak sonuçta bu, insanlar tarafından yapılmış bir tercihtir: Bu ürünün aşırı üretimini destekleyen tarım politikaları geçerli olmuştur. En basit açıklamasıyla bu ülkede yüksek fruktozlu mısır şurubuna sübvansiyon verilmektedir; havuçlara değil. Sağlık Bakanlığı obezite salgınına karşı alarm durumuna geçerken başkan ucuz mısır akışının devamını sağlayan anlaşmalara imza atmakta ve pazarda bulunan en ucuz kalorisinin aynı zamanda en sağlıksız kalori olmasını garanti altına almaktadır.

YEDİ YEMEK

Fast Food

Iowa tarlalarında başlayan ve endüstriyel gıda zincirinin sonunda yer alan yemek McDonalds tarafından hazırlanır ve bir arabanın içerisinde yenir. Ya da en azından benim seçtiğim endüstriyel yemek bu şekilde yenmekteydi. Farklı biçimlerde işlenmiş ve ete dönüştürülmüş ticari mısırın ulaştığı sayısız kanal vardı: Bu yemeği KFC’de, Pizza Hut’ta, Applebee’s’de yiyebilirdim ya da süpermarketten aldığım malzemelerle kendim yapabiliirdim. Endüstriyel yemekler her yerdedir; hepimizin çoğu zaman yediği yemekler bu gıda zincirinde yer alır.

On bir yaşındaki oğlum Isaac, benimle birlikte McDonalds’a geliyor olmaktan dolayı oldukça mutluydu; buraya fazla gelemediği için bunu bir ödül olarak algılamıştı (Amerikalı çocukların çoğu için bu artık bir ödül değildir: Bu çocukların üçte biri her gün fast food yiyeceklerle beslenmektedir). Eşim Judith ise daha az hevesli görünüyordu. O ne yediği konusunda dikkatli birisidir; fast food yemek ona göre “gerçek bir yemek”ten vazgeçmek anlamına geliyordu ki bu, onun için bir utançtı. Isaac ona Paul Newman soslu özel salataları önerdi. Gazetelerin ekonomi sayfalarında bu salataların bü-

yük bir başarı elde ettiğini okumuştum; ama bu başarıyı elde edememiş olsa bile görüntüyü kurtarmak adına menülerde kalmaya devam ederdi. Pazarlamacılar fast-food zincirinde yer alan salatalar ve vejetaryen burger’ler için “reddedeni reddetmek” terimini kullanırlar. Daha sağlıklı görünen bu seçenekler sayesinde fast food yemek isteyen çocuklar itiraz eden annelerine “ama anne, sen de salata yiyebilirsin...” diyebilmektedirler.

Judith de aynısını yaptı: Caesar soslu Cobb salatasından sipariş etti. 3.99 dolarlık bu ürün menüde yer alan en pahalı seçenektir. Ben kendime klasik bir cheeseburger, büyük boy patates ve büyük boy Cola söyledim. Büyük boy gerçekten de büyüktü ama büyük-boy mucizeşi sayesinde küçük boydan yalnızca 30 sent daha pahalıydı. Isaac kendisi için, yeni beyaz-etli Tavuk McNugget’ın yanı sıra çift katlı vanilla shake (ç.n.: Dondurmalı-aromalı çalkalanmış içecek), büyük boy patates kızartması ve dondurulmuş dondurma tanelerinden oluşan yeni bir tatlıdan söyledi. Her birimizin farklı bir şeyler söylemiş olması endüstriyel gıda zincirinin işaretlerinden biridir; bu durumda endüstri her birimize farklı bir pazarlama anlayışıyla yaklaşmaktadır. Üçümüzün yemeği için on dört dolar ödedim; dört dakika içerisinde paketlenmiş yemeklerimizle birlikte gitmeye hazırдық. Kasadan ayrılmadan önce üzerinde “Beslenme Gerçeklerinin Hizmetinin Tam Olarak Verilmesi: Kendiniz İçin En İyi Yemeği Seçin” yazan bir el ilanından aldım.

Bir bölmeye oturup yemeklerimizi yiyebilirdik ama hava çok güzeldi; bu yüzden yemeklerimizi arabada yemeye karar verdik. Endüstriyel yemek ve araba birbirine uyumlu bir biçimde tasarlanmıştır. Amerikan yemeklerinin yüzde on dokuzunda arabalarda yenilmektedir. Arabalarda kupa tutacağı; ön ve arka koltuklar bulunmaktadır; bu ortam salata hariç bütün fast

food yiyeceklerin yenilmesi için uygun bir ortamdır. Bu yiyeceklerin hepsi tek elle sipariş edilebilmekte; ödenebilmekte ve yenilebilmektedir. Aslına bakarsanız tavuk nugget'ın dehası burada yatmaktadır: Tavuğu çatal ve bıçaktan özgürleştirmiş; onu öncülü hamburger gibi konforlu, atıksız ve araba-dostu bir hale getirmiştir. Şu anda Oak Brook, Illinois'te bulunan McDonalds genel merkezindeki gıda bilimcilerin tek elle yenebilecek salata tasarlamaya çalıştıklarından eminim.

Her ne kadar Judith'in salatası ön koltukta yenme konusuna dirense de, bunu saatte doksan kilometre hızla giderken yemek güzeldi ve bu yemeğin başlıca unsuru yine mısırdı: Etanol konulan araba da mısırla besleniyordu. Katkı tesisleri Kaliforniya'nın hava kalitesini düşürse de mısır işlemecileri tarafından zorlanan yeni federal vekiller, benzini etanolle yüzde on oranında seyreltme amacıyla bu rafinerilerin şehirlerinde yer almasına izin veriyorlardı.

Çocukken fazlasıyla McDonalds yemeği yemiştım. Bu, Wailerstein-öncesi döneme tekabül ediyordu; daha fazla patates kızartması istediğinizde gidip ikincisini alıyordunuz. Tavuk nugget henüz icat edilmemişti (McDonalds'la ilgili bir çocukluk anım, bir arabanın arkasına çarptığımız zaman her tarafa saçılan milk shake'imın bütün arabayı beyaz süte bulamasıydı). Fast food'la ilgili her şeye bayılıyordum: Bu, kişiye özel porsiyonlar sayesinde yediklerimi üç kız kardeşimle paylaşmak durumunda kalmıyordum. Fast food kişisel mülkiyet gibiydi. Arabayı patates kızartmasının tanıdık etimsi aroması kaplıyordu; ardından yumuşak, yuvarlanmış hamburgerimden bir ısırık alıyor; gevrek turşunun ve iştah açıcı etin tadına varıyordum.

İyi tasarlanmış bir fast food yiyeceğın kendine özgü bir kokusu ve bir aroması vardır. Normal şartlarda bu koku ve aromalar fast food gıdalarda yalnızca ismen hüküm sürmek-

teydi. Evde yaptığınız hamburgerlerde ya da patates kızartmalarında bulunmamaktaydı. Benzer bir koku ve aroma tavuk nugget'larda da vardı; ancak bu yemek tamamen farklı türlerden elde edilmiş bir yemektir. Bu koku her ne ise (eminim gıda bilimcileri bunun ne olduğunu biliyorlardır) artık insanlar bu kokuyu burunlarından silemez hale geldiler. Bu yemekler bir nevi comfort food (ç.n.: Rahat yemek) haline geldiler. Diğer rahat yemekler gibi fast food yemekler de (nostaljinin ötesinde) bir karbonhidrat ve yağ bileşkesidir. Bu da, birçok bilim insanının inandığı üzere, stresten arındırır ve beyne, iyi hissetmeye yol açan kimyasallar gönderir.

Isaac bu beyaz-etli McNugget'ların çok lezzetli olduğunu söyledi. Eski halinden çok daha iyiydi. McNugget'lar son zamanlarda fazlasıyla eleştirilmekteydi; sanırım bu nedenle yeniden formüle edildi. 2003 yılında bir grup obez genç McDonalds'a dava açmıştı. McDonalds davayı reddetmiş olmasına rağmen bir New York yargıcı McNugget'ları kötülemişti. Kararında, "Tavada kızartılmış tavuk olmaksızın çok evde kullanılmayan birçok farklı maddeden oluşan bu McFrankenstein'lar..." şeklinde bir ibare kullanmıştı. McNugget'ın içinde bulunan otuz maddeyi saydıktan sonra Yargıç Sweet McDonalds'ın pazarlamasının aldatıcı ve yanıltıcı olduğuna karar vermişti. Sonuçta yemek, söylenen şeyden ibaret değildi. Söylenen: Kızarmış tavuk olduğuydu. Ama ürün, bir cheeseburger'den çok daha fazla yağ ve kalori içeriyordu. Davadan sonra McDonalds nugget'ı beyaz etle formüle etmeye ve "Beslenme Gerçeklerinin Hizmetinin Tam Olarak Verilmesi"⁴ ilanlarını dağıtmaya başladı. Bu ilana göre altı nuggetın kalorisi bir cheeseburger'in kalorısından on puan daha düşüktü. Bu da gıda biliminin başka bir başarısıydı.

Isaac'a bu yeni nugget'ların tadının tavuğa eski nugget'lardan daha çok benzeyip benzemediğini sordum. Bu

4 2005 yılında McDonald's artık paketlerde besin ayrıntılarını yazacağını açıkladı.

sorum karşısında bocaladı ve sorumu: “Hayır, tatları tavuğa benzemiyor; nugget’a benziyor” diye yanıtladı. En azından bu müşterinin kafasında nugget’la tavuğun ilişkisi hem hayalîydi hem de ilgisiz. Günümüzde nugget Amerikalı çocuklar için yeni bir yiyecek türünü oluşturmaktadır; bunların çoğu her gün nugget yemektedir. Isaac açısından nugget, çocukluğunun ayırt edici tadıydı; ancak tavuk öyle değildi. Onun için geleceğin nostalji aracı olacağı kesindi—Proust’un madeleine kurabiyesi gibi bir nostalji aracına dönüşecekti.

Isaac denememiz için bize birer tane verdi. Görüntüsü ve tadı oldukça güzeldi; çıtırtısı ve parlak beyazlığı tavuğun göğüs etini andırıyordu. Görünüşü ve dokusu kesinlikle kızarmış tavuğu andırıyordu; ancak tadabildiğim tek şey tuz, fast food aroması ve bir parça tavuk bulyonu. Nugget, ehil bir yemekten ziyade bir soyutlamaya benziyordu; tavuktan ziyade bir tavuk fikrine benziyordu.

El ilanında yer alan içindekiler listesi nugget’ın içerisinde çok fazla “fikir” ve mısır olduğunu gözler önüne seriyordu. Bu otuz sekiz maddenin on üçünün mısırdan elde edilebileceğini fark ettim: Mısırla beslenen tavuğun kendisi, dönüştürülmüş mısır nişastası (ezilmiş tavuk parçalarını birleştirmek için), tekli-ikili ve üçlü gliserid’ler (yağlarla suyun ayrılmasını önleyen emülsifiyer’ler), dekstroz, lesitin (başka bir emülsifiyer), tavuk suyu (suyla süzülen aromanın bir kısmını geri kazandırmak için), sarı mısır unu ve daha fazla dönüştürülmüş mısır nişastası (sulu hamur için), mısır nişastası (boşlukları doldurmak için), sebze yağı, kısmen hidrojene mısır yağı ve koruyucu olarak sitrik asit. Nugget’ta birkaç başka bitki daha yer alıyordu: Sulu hamurda bir parça buğday vardı ve bazı durumlarda hidrojene yağ soya fasulyesinden, kanoladan ya da pamuktan elde edilebilirdi. Bu, piyasa fiyatına ve elde edilebilirliğine göre değişmekteydi.

El ilanına göre McNuggets birkaç tane tamamen sentetik madde içeriyordu. Bu sözde-yenilebilir maddeler mısır ya da soya fasulyesi tarlalarından değil; petrol rafinerilerinden ya da kimyasal atölyelerden geliyordu. Bu kimyasallar modern işlenmiş gıdayı mümkün kılıyordu; gıdanın içinde bulunan organik maddelerin zaman içerisinde kötü ya da tuhaf görünmesini engelliyordu. Listenin başında “mayalama elemanları” yer alıyordu: Sodyum alüminyum fosfat, mono-kalsiyum fosfat, sodyum asit pirofosfat ve kalsiyum laktat. Bunlar, nugget’a dahil olan hayvan ve bitki yağlarının bozulmasını önliyordu. Ardından “köpüklenmeyi önleyen elemanlar” geliyordu: Nişastanın hava moleküllerine dönüşmesini engellemek için pişirme yağına eklenen dimethylpolysiloxene bunların başında geliyordu. Sorun, gıdaya zehirli kimyasal katılmasına izin verilecek ölçüde önemli bir sorundu. Gıda Katkıları El Kitabı’na göre dimethylpolysiloxene’in kanserojen bir madde olduğu düşünülüyordu; tescilli bir mutajendi; tümörjendi ve üretken bir efektördü. Aynı zamanda yanıcı bir maddeydi. Ancak Tavuk McNugget’ta bulunan en dehşet verici madde muhtemelen tersiyer bütıl hidrokinon’dur (TBHQ): Petrolden türeyen bu antioksidan nugget’ın üzerine ya da içinde bulunduğu kutuya doğrudan püskürtülüyordu. Bunun amacı “tazeliğin korunmasına yardımcı olmak”tı. Tüketicinin Gıda Katkıları Sözlüğü’ne göre TBHQ, bir bütan gazı biçimiydi; yani hafifleştirilmiş bir yakıttı. Tarım Bakanlığı gıda işleme şirketlerinin gıdalarımızın üzerine bunu püskürtmesine izin veriyordu: Bu yağ bir nugget’ta en fazla yüzde 0.02 oranında yer alabilirdi. Bu da zaten yeterince yüksek bir miktardı çünkü TBHQ’nun bir gramı bulantıya, kusmaya, kulak çınlamasına, hezeyana, tıkanıklığa ve çöküntü hissine yol açmaktaydı. TBHQ’dan beş gram yemek insanı öldürebilirdi.

Bu kadar karmaşık bir gıdayı oluşturan moleküllere baktığınız zaman neredeyse bir nugget’ın çocuklar için tadının

güzel olmasından ya da ucuza mal olmasından çok daha fazla şey yapabileceğini düşünmeye başlarsınız. Sonuçta 1983 yılında McDonalds'ın buyruğuyla nugget'ı icat eden Tyson gibi şirketlere inanılmaz sayıda tavuk satılmıştır. Nugget, tavuğun bifteği geçip Amerika'nın en popüler eti haline gelmesinin nedenidir.

Isaac'ın nugget'ıyla kıyasladığımız zaman benim cheeseburger'im oldukça basit bir bileşimdi. "Beslenme Gerçeklerinin Hizmetinin Tam Olarak Verilmesi" el ilanına göre cheeseburger yalnızca altı maddeden oluşmaktaydı; bunların biri hariç hepsi tanıdık maddelerdi: Yüzde yüz sığır eti; sandviç ekmeği; iki dilim Amerikan peyniri; ketçap; hardal; turşu; soğan ve artık her ne anlama geliyorsa "ızgara çeşnisi". Tadı oldukça güzeldi ama sanırım bu tadın çoğu çeşnilerden kaynaklanıyordu: Sığır etinin hemen hemen hiçbir aroması yoktu. İlk ısırığımdan itibaren burgerimsi bir aura hakimdi. Bunun, sığır etinden çok, mükemmel bir keşif olan "ızgara çeşnisi"yle ilgili olduğunu düşündüm.

Aslına bakılırsa benim cheeseburger'imın sığırla ilişkisi nugget'ın tavukla ilişkisi kadar mecaziydi. Bu yemeği yerken aslında içinde bir inek olduğunu kendime hatırlatmam gerek-ti (Birçok fast-food etin kaynağı mandıra ineğiydi). Ama muhtemelen 534 gibi sığırların da birtakım parçaları kullanılmaktaydı. Nugget'larla ve hamburger'lerle ilgili bir başka gerçek de insana bir hayvan yediğini unutturmasıydı. Bundan yalnızca birkaç ay önce Garden City'nin bir besi ünitesindeydim ama sığır deneyimimi çoktan başka bir boyuta taşımıştım. Hayır, mısır, petrol, antibiyotik ya da hormon tadı alamıyordum—besi ünitesi dışkısının tadını da alamıyordum. "Beslenme Gerçeklerinin Hizmetinin Tam Olarak Verilmesi" bu gerçekleri sıralamıyordu. Sanırım endüstriyel gıda zincirinin en başarılı olduğu konu buydu: Ürettikleri gıdaların tarihlerini

gizli tutuyorlar ve bu gıdaları işleyerek bunları doğanın –bitkilerin ve hayvanların– değil, kültürün saf ürünleri haline getiriyorlardı. Kullanışlı McDonalds kitapçığında yer alan bilgi bombardımanının aksine –içerikleri ve porsiyon ebatlarını belirtmek amacıyla binlerce kelime ve rakam kullanılmıştı– bu ürünlerin hepsinin bulanıklığı mükemmel bir biçimde korunmuştu. Bunlar nereden geliyordu? McDonalds’tan geliyordu.

Ama durum böyle değildi. Bu ürünler frigolu kamyonlarla depolardan, kesimhanelerden, Garden City, Kansas gibi şehirlerin hayvan çiftliklerinden, Sturgis, Güney Dakota gibi yerleşimlerin çiftliklerinden, Oak Brook, Illinois’deki gıda bilimi laboratuvarlarından, New Jersey otobanında bulunan aroma şirketlerinden, petrol rafinerilerinden, ADM ve Cargill’in sahip olduğu gıda işleme atölyelerinden, Farnhamville gibi şehirlerdeki tahıl ambarlarından ve George Naylor gibi çiftçilerin sahip oldukları mısır ve soya fasulyesi tarlalarından geliyordu.

Judith’in, Isaac’ın ve benim McDonalds yemeğimizde yediğimiz mısır miktarını hesaplamak imkansız değildi. Burger’imde yaklaşık dokuz yüz gram mısır olduğunu hesaplamıştım. Nugget’ların mısır hesabının yapılması biraz daha zordu çünkü nugget’ta hangi oranda tavuk kullanıldığı belirtilmiyordu. Ama altı nugget’ın yaklaşık yüz gram et içerdiğini ve bunu yapmak için yaklaşık iki kilo mısır tüketildiğini düşünebilirdik. Soda 86 gram yüksek fruktozlu mısır şurubu içeriyordu (çifte kalınlıkta shake de aynı orana sahipti). Bunlar da yüz elli gram mısırdan elde edilebilirdi. Üçümüzün içecekleri yaklaşık dört yüz elli gram mısır demekti. Ara toplam: Yaklaşık 3 kilo mısır.

Buradan itiraben hesaplamalar hileli bir hale geliyordu çünkü içindekiler listesine göre her yerde mısır kullanılıyordu ama bunların miktarları ya da oranları belirtilmemiş-

ti. Cheeseburger'im bütün diğer gıdalardan daha çok HFCS içeriyordu: Ekmek ve ketçap da HFCS içeriyordu. Salata sosunda ve nugget soslarında da bulunuyordu. Isaac'ın tatlısını saymıyorum bile (el kitabında belirtilen altmış ürünün kırk beşi HFCS içermektedir). Ardından nugget'ta bulunan diğer mısır mamullerine geliyoruz: Birleştiriciler, emülsifiyerler ve doldurucular hep mısırdan elde edilmektedir. Isaac'ın tatlısı mısır tatlandırıcılarının yanı sıra mısır şurubu, tekli ve ikili gliserid'ler ve mısırla beslenen hayvanlardan gelen sütü içeriyordu. Judith'in salatası da mısır doluydu ama içinde tek bir mısır tanesi bile yoktu: Paul Newman sosu HFCS'den, mısır şurubundan, dekstrinden, karamel renginden ve xanthan gum'dan oluşuyordu: Salatanın içinde mısırla beslenen hayvanlardan elde edilen peynir ve yumurta vardı. Salatanın ızgara tavuk göğsü parçalarına bir "tat karışımı" enjekte edilmişti ve bunun içinde maltodekstrin, dekstrozu ve monosodyum glutamat bulunmaktaydı. Judith'in salatasında birçok yeşillik olduğu doğruydu ama salatanın içindeki kalorilerin büyük bir çoğunluğu (sosla birlikte salata 500 kalori değerindeydi) nihai olarak mısırdan geliyordu. Peki ya patates kızartması? Bunların daha çok patates olduğunu düşünebilirsiniz. Büyük boy patates kızartmasının 540 kalorisinin yarısı onu kızartan yağdan elde edilmektedir. Bu kalorilerin kaynağı patates değil; mısır ya da soya fasulyesidir.

Sonunda hesap yapmayı bıraktım ama şunu anlayacak kadar ileriye gidebildim: Eğer bu mısırlı gaz tankına koyarsanız (on bir litrelik benzin elde edebilmek için bir çuval mısır koyarsanız) fast food ziyafetimizi oluşturan mısır miktarının arabanın tankını dolduracağını görürsünüz.

Daha sonraları o gün yediğimiz mısır miktarını hesaplayan başka bir yolu buldum. Berkeley'de biyolog olan Todd Dawson'a McDonalds yemeğimizi kütle spektrometre-

sinden geçirip bu öğünden aldığımız karbonun ne kadarının mısırdan kaynaklandığını bulup bulamayacağını sordum. Bu cheeseburger'de ya da Cola'da bulunan atomların kimliği çiftlikten fast-food gişesine kadar korunuyordu; bu karbon izotoplarının atomik imzaları ise bozulmaz bir biçimde kalıyor ve kütle spektrometresi tarafından okunabiliyordu. Dawson ve çalışma arkadaşı Stefania Mambelli bu değişik McDonalds öğünlerinin içerdiği karbonların ne kadarının mısırdan geldiğini bir şema yardımıyla gösterdiler. İçecekler bu şemanın en tepesinde yer alıyordu. Bu şaşırtıcı bir durum değildi çünkü içlerinde mısır şurubu haricinde çok az bileşen vardı. Ancak yediğimiz diğer gıda maddeleri de yüksek oranda mısır içermektedir. Mısır içeriği açısından laboratuvarın sıralaması şu şekildeydi: İçecek (% 100 mısır), milk shake (% 78 mısır), salata sosu (% 65 mısır), tavuk nugget (% 56 mısır), cheeseburger (% 52 mısır) ve patates kızartması (% 23 mısır). Bir hepoburun gözünde çeşitli unsurlardan oluşuyormuş gibi görünen bir yemeğin aslında tek bir gıda maddesinden türediğini kütle spektrometresi sayesinde görebiliyorduk. Endüstriyel yiyici mısır'ın koalasına dönüşmüştü.

Dünyanın gördüğü en büyük mısır yiyicisine dönüştüyssek ne olur? Bunun kötü bir şey mi olması gerekir? Bunun cevabı nerede durduğunuza bağlıdır.

Eğer tarım işletmesinde bulunuyorsanız ucuz mısırı kırk beş farklı McDonalds ürününe dönüştürebilmek büyük bir başarıdır. Bu, kapitalizmin tarım çelişkisine verilen bir cevaptır. Gıda endüstrisi Amerika'nın nüfusundan daha yüksek bir oranda artmaktadır. Ucuz mısırdan elde edilen karbonun büyük boy porsiyonlarla sunulması sabit mide sorununu aşmış görünmektedir. Amerika'daki yiyici sayısını arttıramayabiliriz ama onların iştahını arttırmanın yollarını bulabiliriz. Judith, Isaac ve ben o öğünde toplam 4.510 kalori almış olduk;

bu bizim gün içerisinde almamız gereken kaloringin yarısı kadar fazlaydı. Mısır fazlalığını midemize indirme konusunda iyi bir iş başarmıştık (Aynı zamanda önemli oranda petrol yutmuştuk. 4.510 kaloriyi alıp işleyebilmek için bunun yaklaşık on katı kadar fosil enerjisi harcanmıştı: Bu da altı litre petrole denkti).

Eğer Amerika'nın ekonomik basamaklarının altlarında yer alıyorsanız mısırlaştırılmış gıda zinciri sizin için bir avantajdır: Yediğiniz şeyler tam olarak ucuz gıdalar olmasa da (sonuçta işleme işlemini nihai olarak tüketici öder) çekici şekillerde sunulmuş ucuz kalorilerdir. Ancak uzun vadede yiyici bu ucuz kaloriler için yüksek bedeller ödemektedirler. Tip 2 diyabet, kalp rahatsızlıkları gibi.

Ancak eğer dünyanın ekonomik basamaklarının altlarında yer alıyorsanız Amerika'nın mısır odaklı gıda zinciri sizin için tam bir kaba dönuşür. Dünyanın, bitkiler tarafından hapsedilen ve karbonhidrat olarak depolanan enerjisinin (kaloringin) elde edilmesine dair bir rekabet ortamı olarak algılabileceğini daha önce de söylemiştim. Dünyanın ekilebilir alanlarının yıllık kalori üretimi sınırlıdır. Endüstriyel ürünler ve işlenmiş ürünler bu enerjisinin insafsız bir miktarını harcamaktadır. Mısırı (Meksikalılar ya da Afrikalılar gibi) doğrudan tüketmek onda bulunan bütün enerjiyi almak demektir. Ancak eğer bu mısırla bir sığırı ya da tavuğu beslerseniz bu enerjisinin yüzde doksanı kaybolur; kemik, tüy ve kanat yapımında kullanılır. Bu nedenle vejetaryenler "gıda zincirinin ilk basamaklarından" yenilmesi gerektiğini savunurlar. Gıda zincirinin her bir basamağı kullanılan enerjiyi onda biri oranında azaltır; bu nedenle bütün ekosistemlerde avdan çok avcı vardır. Ancak gıdayı işlemek için de enerji harcanmaktadır. Bu durum şu anlama gelmektedir: Bir tavuk nugget üretimi için harcanan gıda enerjisiyle yalnızca benim çocuğum değil bir-

çok çocuk doyurulabilir. Öğle yemeği için üçümüzün aldığı 4.510 kalori için harcanan binlerce mısır kalorisiyle birçok aç insan beslenebilir.

Peki ya bu mısır odaklı gıda zincirine bir mısır tarlasından baktığımız zaman neler görürüz? Bu durum, mısır yetiştiricisi mi yoksa mısır mı olduğunuza göre değişir. Mısır yetiştiricisiyseniz, gıda zincirinin mısırlaşmasının kâr sağlayacağını düşünebilirsiniz. Ama durum böyle değildir. Mısırın zaferi onun aşırı üretiminin doğrudan sonucudur ve bu durum onu yetiştirenler açısından bir felakettir. Yalnızca mısır yetiştirmek çiftçinin toprağını, yerel suyu, topluluğunun genel sağlığını, yeryüzünün biyo-çeşitliliğini ve bu yeryüzünde yaşayan bütün canlıları olumsuz yönde etkiler. Mısırın etkilediği başka bir alan da mısırla beslenmeye başlayan; çayırlarından uzaklaştırılan yenilebilir hayvanlardır.

Bir dakikalığına Iowa tarlalarına dönelim ve duruma bir de mısır bitkisinin gözünden bakalım. Gözünüzün görebileceği bütün alanlar sıralı, dik saplı, mükemmel bir biçimde ufka doğru uzanan mısır bitkileriyle kaplıdır. Kıta çapında 320 milyon dönüme mısır ekilmiştir. Bunu eken çiftçiler parasızlık çekmekte; diğer birçok tür bu bitki nedeniyle yok olmaktadır. İnsanlar bu bitkiyi olabildiğince hızlı bir biçimde yiyip içmekte; arabalarını bile bu bitkinin türeviyle kullanmaktadırlar. Homo sapiens'ler tarafından yönetilen bir dünyada hayatta kalmayı başaran diğer türler arasında en çok dönümü ve bedeni ele geçirmiş tür Zea mays'tir. Bu bitki sahibini evcilleştirmiştir. Amerikalıların bu bitkiye neden Aztekler gibi tapmadıklarını düşünebilirsiniz: Aslında biz de onlar gibi bu bitkiye önemli kurbanlar vermekteyiz.

Bunlar benim ateşli spekülasyonlarımdı ve fast food yemeklerimizi yerken bunları düşünüyordum. Fast food'un özelliği nedir? Bu yemek yalnızca birkaç saniye içerisinde

size sunulmakla kalmaz; aynı zamanda bu yemeği on dakika içerisinde yemiş olursunuz. Arabamızın üstü açıktı ve hava güneşliydi; McDonalds'ı bu ambians için suçlayamazdım. Bu yemeği bu kadar hızlı bir biçimde yiyebilmemizin bir nedeni de koku ihtiva etmiyor olmasıdır. Onun tadına ne kadar odaklanırsanız başka şeyleri o kadar algılayamaz hale gelirsiniz. McDonalds'ın bir nevi "comfort food" (ç.n.: Rahat yemek) sunduğunu düşünüyordum ama bir noktadan sonra bundan daha şematik bir şey sunduklarına karar verdim—comfort food'a işaret eden bir şey sunuyorlardı. Böylelikle daha hızlı ve daha çok yiyordunuz; ufuk çizgisi boyunca uzaklaşan cheeseburger'in ve patates kızartmasının asıl fikrine vakıf olmaya çalışıyordunuz. Sonunda kendinizi tam olarak tatmin olmuş hissetmiyordunuz ama ne yazık ki tok hissetmeye başlıyordunuz.

II

KIRSAL

ÇİMEN

SEKİZ TÜM ETLER ÇİMENDİR

1. YEŞİL DÖNÜMLER

Yazın ilk gününün erken saatlerinde kendimi inanılmaz derecede yeşil olan bir çayırın üzerinde dinlenirken buldum. O gece uyumadan önce defterime “Yılın en uzun günü” yorumunda bulunmuş; ardından “tam olarak” ibaresini eklemiş; bunu, “mecazen” tabiriyle değiştirmiştim.

Ne diyebilirdim ki? Yorgundum. Bütün öğleden sonrayı saman yaparak geçirmiştim. Aslında yaptığım şey, saman yapan bir çiftçiye yardım etmektir. Yükselen güneş ışığının altında yirmi iki kiloluk balyaları vagona yüklerken acı çekmeye başlamıştım. Çimenin yumuşak ve misafirperver bir şey olduğunu düşünürüz ama bu çimen güneşte kurutulduktan ve makineler tarafından kesildikten sonra ortaya çıkan saman kan akıtabilecek ve ciğerleri bulandırabilecek bir keskinliğe sahip olur. Her tarafım samanla kaplanmıştı; kollarım saman iğnelerinin çizdiği kırmızı dövmelerle doluydu.

Diğerleri –çiftlik sahibi Joel Salatin; yetişkin oğlu Daniel ve iki yardımcısı– bir şey almak için ambara gitmişlerdi. Beni çayırın ortasında bırakmışlar; yeniden balya kaldırmak için hazırlanmamı sağlamışlardı. Akşam için beklenen fırtına-

ya kadar bu balyaları bitirmeye uğraşıyorduk. Çiftlikte çalıştığım yedi günün ilk Pazartesi'siydi ve şimdiden çiftçilerin, ürünleri için koydukları fiyatları makul karşılamaya başlamıştım: Yumurta için ödenen bir dolar oldukça akla yatkındı; bir bifteğe elli dolar istenmesi ise hırsızlıktı.

Tarla makinesinin feryadı bir anda kesildi; kuşların sesini duyabilmeye başlamıştım: Ağaçlardaki ötücü kuşları, tavukların dedikodularını ve hatta hindilerin sessiz yorumlarını duyabiliyordum. Tepe, batıya doğru yeşillikler içinde uzanıyordu; burada küçük bir inek sürüsünün otlandığını görebiliyordum. Onların arkasındaki bayırda birkaç düzine portatif tavuk ağılı bulunmaktaydı.

Önümde uzanan manzara klasik bir kırsal güzelliği yansıtıyordu—çayırılar mutlu hayvanlarla, ahşap zeminlerle ve akan derelerle doluydu. Bu manzaranın tek kötü tarafı orada öğleden sonra boyunca yayılamıyor olmamdı (Kırsal yaşam boş vakitlerden meydana gelmiyor muydu?). Kültürümüz ve hatta biyolojimiz, ormanın vahşiliğinden ve medeniyetin hilesinden bir adım mesafede bulunan böyle bir manzaraya tepki vermemizi sağlamaktadır. Henry James buna “yeşil çimenle kaplı manzara bahsi” adını koymuştu. Avrupa’dan kır yaşamına daha yeni dönmüştü ve kendini Connecticut’ın kırsal cazibesine yenik düşmüş bir halde bulmuştu. Kendisini, tarihini, makineleşmenin kaçınılmaz zaferini ve “derebeylik trenyollarını” tamamen unutmuştu. Elbette bundan bir yüzyıl önce Thomas Jefferson çoğumuzun hâlâ hissettiği bir güçle yeşil çimen kaplı manzara yorumunda bulunmuştu. Tarımla ilgili ideali, eski dünyanın kırsal hayallerinden gerçeğe uygun bir Amerikan gerçekliği yaratmaktı. Ona göre bu manzaranın ortasında endüstrinin varlığını sürdürebilme ihtimali şüpheliydi. Ancak daha sonraları kırsal yaşam tarzı Virgil’in döneminde bile bataklık araziler ve medeniyetin yolsuzlukla-

rı tarafından ihlal edilmeye başlanmıştı.

Asıl şaşırılması gereken şey onun hâlâ hayatta kalabilmesidir. Bundan iki yüzyıl sonra ve bir saatlik bir yolculuk mesafesinde yaşayan Joel Salatin kendisini “Hıristiyan-muhafazakar-özgürlükçü-çevreci-kaçık bir çiftçi” olarak tanımlamaktaydı. Amacı eski tarımsal-kırsal idealin yerine gerçek çimeni koymak ve bunun karşısında yer alan her şeye karşı mücadele vermektir. Endüstriyel sistemin zaferinden sonra Jefferson kendi sisteminin devamı için uğraşmaya başlamıştır. Shenandoah Vadisi’ne gelme nedenim böyle bir çiftliğin geçmişe mi yoksa geleceğe mi ait olduğunu görmek ismememdi.

Salatin’in yeşil manzarasına bakarken bu manzarada eksik olan tek şeyin mutlu bir çoban olduğunu düşündüm. Ama sonra bana doğru gelen mavi askılı ve sarkık şapkalı uzun adamın aslında bir çoban olduğunu anladım. Salatin’in geniş siperli saman şapkası ensesini ve yüzünü Virginia güneşinden korumaktan çok daha fazlasını yapıyordu: Politik ve estetik bir duruştu bu; Virgil’den Jefferson’a geçen ve altmışlı yılların dolambaçlı yollarına bulaşan bir tutumdur. Bir tarım devinin logosuyla süslenmiş bir şapka çalışmayı ve endüstriye olan borcu ima ederken Salatin’in keyifli şapkası –plastik yerine çimenden yapılan şapkası– seri üretim olmayan bir bağımsızlığı, kifayeti ve hatta kolaylığı ima etmekteydi. İlk konuşmamızda bana “Bizim çiftliğimizde işlerin çoğunu hayvanlar yapar” demişti. Bu kadar yorgun bir biçimde ayakta durmaya çalışırken bu iddianın boş bir çiftçi gururundan ibaret olduğunu düşünmeye başlamıştım. Ancak Salatin’in çiftliğinde geçirdiğim bir haftanın sonunda eski kırsal fikrin canlı olduğunu; hâlâ kullanışlı ve belki de gerekli olduğunu anlamıştım.

2. MEKANIN DEHASI

Polyface Çiftliği'nde tavuk, sığır, hindi, yumurta, tavşan ve domuzun yanı sıra domates, tatlı mısır ve çilek bulunmaktaydı. Bu dört yüz dönümlük alan bin sekiz yüz dönümlük ormana yamalanmış gibiydi. Eğer Joel Salatin'e geçinmek için ne yaptığını sorarsanız size "Çimen çiftçisiyim" diye cevap verecektir. Bu tanımlamayı ilk duyduğum zaman ne demek istediğini tam olarak anlayamamıştım—çimen bu çiftlikte bulunan diğer ürünlere kıyasla en az yenilebilir olanıydı ve bu çimeni pazara göndermiyordu. Ancak onun tanımıyla "birçok simadan oluşan bu çiftlikte" bütün bu bitkiler toplululuğuna kısaca çimen topluluğu adını koymuştu.

"Çimen" Salatin'in Polyface'te kurduğu karmaşık gıda zincirinin temelini oluşturmaktaydı. Burada yarım düzine farklı hayvan türü çimen üzerinde yoğun bir döngüsel dans sergiliyorlardı. Salatin koreografı ve çimen onun yeşil sahnesini oluşturunuyordu. Bu dans Polyface'i Amerika'nın en verimli ve etkileyici alternatif çiftliği haline getirmişti.

Haziran'ın yalnızca üçüncü haftası olmasına rağmen alıtımda uzanan çimen birkaç döngüye girmişti bile. Haftanın başında kesilerek saman haline getirilmiş; hayvan çiftliğini kış boyunca besleyecek koşullar oluşturulmuştu. Sığırlar bu çimende iki kere otlanmıştı. Onları birkaç yüz tavuk izlemişti. Bu tavuklar çimene Yumurta-mobille, Salatin'in tasarlayıp yaptığı portatif bir kümesle getiriliyordu. Neden tavuk? "Çünkü doğa bu şekilde işler" diye açıklamaya başladı Salatin, "Kuşlar otçulları izlerler ve onların arkalarını temizlerler." Kıra bırakılan tavuklar inekler ve çimen için önemli ekolojik hizmetler görmeye başladılar: Lezzetli kurtları ve sinek larvalarını tezekerlerden aldılar; dışkıları yayıp parazitleri ayıkladılar (Joel'in çoğu işi hayvanların yaptığını söylerken kast ettiği

şey buydu. Bu tavuklar onun “sağlık koruma ekibi”ni oluşturmuyordu. İneklerin kimyasal parazitisidlere ihtiyaç duymasının nedeni tavukların varlığıydı). Tavukların en sevdiği çimen türü inekler tarafından kesilmiş kısa otlardı. Bu otları çöplenen tavuklar çayırlara birkaç bin kilo nitrojen bırakıyor; birkaç bin zengin ve lezzetli yumurta üretiyorlardı. Birkaç haftalık bir dinlenmenin ardından çimenler yeniden otlanmaya başlanıyordu; her bir sığır bu mükemmel çimeni günde bir iki kiloluk ete çeviriyordu.

Sezon sonunda Salatin’in çimenleri yaklaşık on bin kiloluk sığıra; yirmi bin kiloluk domuza; 12.000 piliçe; 800 hindiye; 500 tavşana ve 30.000 düzine yumurtaya dönüşmüş oluyordu. Bu mükemmel bir bereket zinciriydi. Bu zincirin en muhteşem tarafı da hiçbir şekilde azalmadan devam ediyor olmasıydı. Aslına bakılırsa bu çimen üzerinde hayvan barındırdığı müddetçe daha verimli bir hale geliyordu (artan solucan trafiğinin de bunda önemli bir katkısı vardı). Salatin’in çok farklı bir iddiası vardı. O, herkes tarafından ulaşılmaz olduğu düşünülen bedava yemek fikrine ulaşılabileceğini düşünüyordu.

Ancak bunların hiçbiri çimensiz olmazdı. Salatin’le ilk karşılaşmamızda bana ısrarla şunu söylemişti: Onun hayvanlarıyla karşılaşmadan önce çimenin üzerinde yataarken aslında onları besleyen bu çimeni ve daha karizmasız olan küçük hayvanları fark etmemiştim. Duruma mikroskobik bir açıdan bakarsak bu çimenin tek bir metresinde yapacağımız nüfus sayımı şuna benzeyecekti: Bostan çimeni, posa, birkaç farklı çayır otu, baklagiller, kırmızı ve beyaz yonca, kurtgiller, çiçekli bitkiler, geniş yapraklı türler, karahindiba ve Kraliçe Anne’in saçağı. Bunlar yalnızca bitkilerdi; bunlarla birlikte bir avuç dolusu seyyar böcek ve tünel kazın solucan (bunlar, zengin döküm tepcikleri oluşturmakla bilinirlerdi), dağ sı-

çanı, köstebek, tünel kazan böcekler, bakteriler, bakteriyofaj, nematodlar, bodur rotatorlar, binlerce kilometreyi kaplayan miçelyum ve aşağıda uzanan mantargil lifleri bu çimende ikamet etmekteydi. Çimenin gıda zincirinin temeli olduğunu düşünürüz; çimen toprağı tutar ve inanılmaz derecede karmaşık canlılar ve ölümler topluluğuna tahammül eder. Sağlıklı bir toprak canlıları beslemek için ölümleri sindirir. Salatin buna “dünyanın midesi” adını vermişti.

Ancak toprağın ve güneşin arabulucusu olan çimene insanlar her zaman için yerleşmek istemişlerdir. İnsanların yanı sıra hayvanlar da çimene yönelmişlerdir. Buraya, (işkembe-miz olmadığından dolayı) bizim yiyemediğimiz çimeni yiyen hayvanları yemek için geldik. “Tüm etler çimendir.” Eski Ahit’in ortaya koyduğu dünyevi eşitlik kırsal kültürün gıda zincirini algılayışını yansıtır. Binlerce yıl önce Afrika ovasında avcılık-toplayıcılıkla beslenenler de et-çimen bağlantısını bu kadar iyi anlayabilmişlerdi. Hayvanlarımızı Toplu Hayvan Besleme İşletmeleri’nde mısırla beslemeye başladığımızdan ve bu eşitliği et-mısır eşitliğine dönüştürdüğümüzden beri çimene olan bağlılığımızı yeniden değerlendirmeye başladık.

Belki de kısmen yeniden gözden geçirmeye başladık desem daha doğru olur çünkü hâlâ çimene karşı duygusal bir bağlılık hissetmekteyiz. Çimenin birçok farklı tezahürüne karşı düşkünlüğümüz hâlâ devam etmektedir. Şiirden süpermarketlere kadar her alanda bilinçaltımızda yer alan bu eskiye yönelik düşkünlüğümüzün yansımalarını görebiliriz. Çimene doğru meyletmemiz çoğu zaman biyofili’nin (ç.n.: Kendimizi savunma içgüdümüzün) ilk örneği olarak yorumlanır. E. O. Wilson’ın sözleriyle anlatılmak istenen, evrim sürecini birlikte geçirdiğimiz bitkilere ve hayvanlara olan genetik çekimimizdir.

O öğleden sonra Joel Salatin’ın çiftliğinde hissettiğim şey tam olarak da bu çekimdi. Bu çekimin kaynağı genlerimde

saklı olabilirdi; bu fikir bana inanılmaz gelmiyordu. Bizim türsel evrimimiz çimenin ittifakıyla gerçekleşti ve çimen sayesinde diğer türlerin gelişemediği bir düzeye evrilmiş olduk. Çimen ve insanlar birlikte çalışarak dünyaya yayıldılar. İkisi de tek başına bu kadar yayılamazdı. Bu insan-çimen ittifakının iki farklı evresi vardı: Bu evreler bizi avcı-toplayıcıdan tarımcıya dönüştürmüştü; çimen, kırlarda uzanan çayır otlarından George Naylor'ın Iowa'daki tarlalarına dönüşmüştü. Atalarımızın ağaçlardan inip hayvanları avlamaya çalıştıkları dönemle başlayan ilk evrede çimenle olan ilişkimize, onu yiyeabilen hayvanlar arabuluculuk etmekteydi. Joel Salatin'ın post-modern ovasında da buna benzer bir durum geçerlidir. Salatin gibi avcı-toplayıcılar da yedikleri hayvanları çekebilmek ve semirtebilmek için çimenin gelişimini desteklediler. Avcılar ovayı düzenli aralıklarla yakıyorlar; böylelikle ağaçların gelişimini kısıtlayıp toprağı zenginleştiriyorlardı. Diğer bir deyişle onlar da "çimen çiftçisiydiler." Et elde edebilmek için çimeni özellikle besliyorlardı.

Çimenin bakış açısından duruma baktığımız zaman bu ittifak daha akıllıca görünmekteydi. Kuru bölgelerde çimenin yürütmek durumunda kaldığı varoluşsal mücadele, güneş ışığı ve alan elde edebilmek adına ağaçlara karşı yürütülen bir mücadeleydi. Çimenin evrimsel stratejisi, hayvanlar açısından besleyici ve lezzetli olabilmek; böylelikle bu hayvanlar tarafından geri beslenmekti. Böylelikle mücadele verdikleri ağaçlara karşı iyi donanımlı olabilirlerdi. Ancak bu stratejinin başarılı olabilmesi için çimenin, otlanın ve ateşin etkilerine karşı dayanıklı olabilmesi gerekmekteydi. Bu nedenle derin kök sistemleri geliştirdiler. Ateşten ve otlandıktan (ayrıca makineyle biçildikten) sonra bile çabucak yenilenebilecek bir mekanizma geliştirdiler (çimleri biçtiğimiz zaman onlara hükmettiğimizi düşünürdüm ama aslında böyle davranarak

onların dünya hakimiyetlerini pekiştirdiğimizi; çalılıkları ve ağaçları yenmesine yardım ettiğimizi sonradan kavramaya başladım).

Çimenle insanların evliliğinin ikinci evresine genellikle “tarımın icadı” adı verilir. Bu evrede çimenin ilişkideki rolü yeniden değerlendirilir. On bin yıl önce özellikle fırsatçı davranan birtakım çimen türleri –buğdayın, pirincin ve mısırın ataları– yoğun besin değerine sahip birtakım tohumları büyük miktarlarda üretmeye başladılar. İnsanlar bunlarla doğrudan beslenebilirlerdi; böylelikle hayvanların arabuluculuk görevine de ihtiyaçları kalmayacaktı. Çimenler bu görevi yıllık bazda gerçekleştirerek bir ustalık sergilemiş oldular. Enerjilerinin bir kısmını kök ve köksap yapımında kullanmak yerine hepsini tohum üretmek için kullandılar. Bu senelik canavar çimenler yalnızca ağaçların üstesinden gelmekle kalmadılar (çünkü insanlar senelik çimenlerin hasılatını arttırabilmek için ağaçları kesmeye başlamışlardı); aynı zamanda daimi çimenleri de yenmiş oldular. Bu daimi çimenlerin büyük bir kısmı sürülme işlemi tarafından bertaraf edildi. İnsan sponsorlar daimi-çok-kültürlü çimenlikleri söktüler ve dünyayı senelik çimenler için daha güvenli bir hale getirdiler. Bu çimenler bundan böyle monokültürlerde yetiştirilmeye başlandı.

3. ENDÜSTRİYEL ORGANİK

Her ne kadar inanması zor olsa da aslında Geeorge Naylor ve Joel Salatin aynı amaç dahilinde çalışıyorlardı: Bizi besleyen inekleri, tavukları ve domuzları beslemek için otlar yetiştiriyorlardı. Ancak Salatin’e kıyasla Naylor ebedi karmaşıklıkta endüstriyel bir sistemde yer alıyor; yalnızca mısır ve soya fasulyesinin değil; aynı zamanda petro-kimyasalların, ağır makinelerin, CAFO’ların, bütün bu unsurların –Basra

Körfezi'nden gelen enerjinin, CAFO'lardan gelen mısırın, kesime giden hayvanların ve McDonalds'a ya da Wal-Mart'a gönderilen etlerin- dağıtımı için dikkatlice hazırlanmış uluslararası bir sistemin içinde varlık gösteriyordu. Bir bütün olarak bakıldığında bu sistem mükemmel bir makineydi; tohum ve fosil yakıtı girdisini karbonhidrat ve protein çıktısına dönüştürüyordu. Bütün makineler gibi bu sistem de atık nehirlerine yol açıyordu: Mısır tarlalarından süzülen nitrojenler ve tarım ilaçları; besi ünitelerinin havuzlarını dolduran dışkılar; makinenin içinde yer alan bütün makinelerin -traktörlerin, kamyonların ve biçerdöverlerin- ürettiği ısılar ve egzozlar.

Polyface çiftliği ise dünyayı terk etmemek adına bütün bu endüstriyel tarım sisteminden olabildiğince uzak durmaya çalışıyordu. Joel'in çiftliği Naylor'ınkinin alternatif bir gerçekliği idi: Iowa, Churdan'da bulunan iki bin dönümlük geleneksel bir çiftlikte hüküm süren her bir kavramın Swoope, Virginia'daki alternatif çiftlikte bir karşılığı vardı. Yani:

NAYLOR ÇİFTLİĞİ

Endüstriyel

Yıllık Türler

Monokültür

Fosil Yakıtı

Küresel Pazar

Uzmanlaşma

Mekanik

İthal verimlilik

Çok fazla girdi

POLYFACE ÇİFTLİĞİ

Kırsal

Daimi Türler

Çoklu-kültür

Güneş Enerjisi

Yerel Pazar

Çeşitlilik

Biyolojik

Yerel Verimlilik

Tavuk yemi

Yarım yüzyıldan beri; yani endüstriyel gıda zinciri Amerika'yı etkisi altına alalıberi, bu yöntemlere ve yaklaşımlara alternatif oluşturan genel yaklaşım "organik" adıyla anılmaktaydı. (Organik Bahçecilik ve Çiftçilik Dergisi'nin editörü olan J. I. Rodale tarafından seçilen) bu kelime, düzgün bir tarım modelinin makineler tarafından değil doğa tarafından tedarik edilmesi gerektiğini belirtir. Organik gıda endüstrisine yolculuk yapmadan önce herhangi bir organik çiftliğin aşağı yukarı Polyface'e benzeyeceğini düşünmüştüm ama durum düşündüğüm gibi değildi. Artık denklemin açık bir biçimde sol tarafında yer alan "endüstriyel organik" çiftlikler de vardı. Bunun ötesinde bir çelişki daha vardır: Polyface çiftliği teknik açıdan organik bir çiftlik değildi; ancak hemen hemen bütün diğer organik çiftliklerden çok daha "sürdürülebilir" olduğu ortadaydı. Bu örnek, insanı sürdürülebilir, organik, doğal gibi kavramlar üzerinde daha fazla düşünmeye zorlamaktadır.

Polyface çiftliğine gitmemin en büyük nedeni Joel Salatin'ın sürdürülebilir kelimesine tuhaf bir keskinlikle yaptığı vurguydu. Organik gıda zincirini araştırırken Virginia'da bulunan ve federal hükümetin yeni organik standartlarına ihtiyaç duymadığını belirten bu organik çiftçiden bahsedildiğini duyuyordum. Ürettiği yiyeceklerin fevkalade olduğunu da duyuyordum. Bu nedenle onu aradım ve bana organik endüstrisiyle ilgili keskin birtakım alıntılar sunacağını ummaya başladım. Belki de bana kırdaki yetiştirdiği tavuklardan ya da bifteklerden bir tane yollamasını sağlayabilirdim.

Gerçekten de keskin birtakım alıntılar edinmiştim. Salatin "organik imparatorluğu"nu yıkıcı birtakım sözlerle eleştirmektedir. "Batı fetihçi akıl", "paradigmalar çatışması", "bir tavuğun doğuştan gelen ayırt edici arzuları" ya da "katı bir biçimde Doğulu olan bütünsel bir ürünü katı bir biçimde Batılı olan indirgemeci bir Wall Street pazarlama sistemine sat-

manın imkansızlığı” gibi tabirler duyduğum zaman yerimde zıplamamak için kendimi zor tutmuştum.

“Organik sertifika nasıl verilmeliydi, biliyor musunuz?”

Bir çiftliğe habersiz bir ziyaret gerçekleştirin ve çiftçinin kitap rafını incelemeye başlayın. Duygularınızı ve düşüncelerinizi neyle beslediğiniz, sizi meydana getirmektedir. Bir tavuğu yetiştirme biçimim, dünyaya bakış açımın bir uzantısıdır. Kitap rafımda olanlardan bana dair çok daha fazla şey öğrenebilirsiniz.”

Kitaplığında neler olduğunu sordum. J. I. Rodale. Sir Albert Howard. Aldo Leopold. Wes Jackson. Wendell Berry. Louis Bromfield. Organik tarımın ve Amerikan tarımsalcılığının klasik kitapları.

“Biz kendimize asla organik demeyiz—“organik ötesi” deriz. Neden olduğumuz yerden bir basamak aşağıya inelim ki? Eğer organik olduğumu söylersem insanlar atrazine kullanan komşumdan mısır yemi aldığımı düşünebilirler. Paramı dizel yakıtıyla “saf ürün” almak için birkaç bin kilometre öteye göndermektense mekanımı daha verimli ve sağlıklı bir hale getirmek için harcamayı tercih ederim. Tavuk yeminde kimyasalların kullanılıp kullanılmadığından çok daha önemli kararlar alınması gerekmektedir. Örneğin, bir tavuğun fizyolojik ayırt ediciliğini nasıl bir habitat’ta sunabileceği önemli bir sorudur. On bin kuşun pis kokulu bir ahıra mı kapatılmasını tercih edersiniz yoksa bunların yeşil çimenlerde gün boyu otlanmasını mı? Hangi tavuğa “organik” diyeceğiz? Sanırım bunu hükümete sormanız gerekir çünkü artık bu kelime onların malı haline geldi.

“Ürünlerimi satın alan dostlarım ve ben Yerliler gibi el ayak çekmek istiyoruz. Yerliler hep bunu istemişlerdi: Çadırlarını kurmak; çocuklarını ilaçlar yerine şifalı otlarla ve sülüklerle iyileştirmek istiyorlardı. Washington D.C., Custer ya da

Tarım Bakanlığı umurlarında bile değildi. Sadece yalnız bırakılmak istiyorlardı. Ancak batı aklı el ayak çekme tercihinin tahammül edemez. Şimdi bizim Little Bighorn savaşını (ç.n.: 1876 yılında General Custer'ın emrindeki askerlerle Amerikan yerlileri arasında yaşanan savaş) yeniden başlatmamız ve el ayak çekme hakkını kazanmamız gerekmektedir. Böylelikle benim torunlarımla birlikte sizin torunlarınız da merkezi işleme holdingleri tarafından karıştırılmış, ışınlanmış, genetik açıdan orospu edilmiş, barkodlanmış, saflığı bozulmuş konserve yemek durumunda kalmayacaklardır...

Vay canına...

Daha önce de belirttiğim gibi ihtiyacım olan alıntıları almıştım ama istediğim ürünleri alamamıştım. Telefonu kapatmadan önce Salatin'den bana bir tavuk ya da biftek göndermesini rica ettim. Bunu yapamayacağını söyledi. Ödeme konusunda bahsettiğini sandım ve ona FedEx hesap numaramı vermeye kalktım. "Hayır, anladığınızı sanmıyorum. Eti FedEx'le göndermenin uygun –ya da organik– olduğunu düşünmüyorum. Üzgünüm ama bunu yapamam."

Bu adam gerçekten de ciddiye di.

"Organik marulu Salinas Vadisi'nden gönderebiliyor olmamız bunu yapmamız gerektiği anlamına gelmemektedir. Enerji, mevsime bağlılık ve biyo-bölgeselcilik konularında ciddiye sek bunu yapmamalıyız. Eğer tavuklarımdan birini denemek istiyorsanız Swoope'a kadar gelip almak durumundasınız."

Ben de sonunda bunu yaptım. Ancak Virginia'ya seyahat etmeden ve çiftlikte bir hafta geçirmeden önce (ki eşim bu deneyimime "Paris Hilton Macerası" adını vermişti) Salatin'in beni çok şaşırtan eleştirilerinin doğru olup olmadığını anlayabilmek için organik imparatorluğunu birkaç hafta boyunca turladım. Bu ülkede yeni ve alternatif bir gıda zinciri şekil-

lenmekteydi ve bu durum bana çok doğru görünmekteydi: 1960'larda bir kırılma noktası yaşayan bu hareket şimdi canlanan bir iş haline gelmişti. Organik gıda zinciri en hızlı gelişen zincirdi. Salatin'in iddiasına göre organik gıda zinciri ilkelereinden ödün vermeden süpermarketlerde yer almaya başlayamazdı. Bunun bir "ideal olan iyinin düşmanıdır" durumu olup olmadığını düşünmeye başlamıştım. Endüstriyel organik, çelişkili bir kavramsallaştırma gibi görünüyordu. Onun haklı olup olmadığını anlamaya karar verdim.

DOKUZ BÜYÜK ORGANİK

1. KIRSAL SÜPERMARKET

Whole Foods'tan alışveriş yapmayı iyi bir kitabevini gezmek kadar çok seviyordum. Sanırım bu bir tesadüf değildi: Whole Foods'ta alışveriş yapmak aynı zamanda edebi bir deneyimdi. Genel olarak yüksek kaliteli olan ürünlerin üzerinde "sertifikalı organik", "insan tarafından yetiştirilmiş" ya da "serbest otlanmış" gibi ibareler yazmaktaydı. Bu ürünleri bu kadar özel yapan unsurlardan biri de bu kısa yazılardı. Et reyonunda gözüme takılan "serbest otlanmış" bonfileyi elime aldım. Gişedeki broşüre göre bu et, günlerini "çeşitli bitkilerle dolu yüksek çayırlıklı güzel yerlerde yaşayarak ve kilometreler boyunca pelinotu yetişen dağ koruluklarında otlanarak" geçirmişti. Böyle bir etin tadının, Safeway'den alınan bir etten daha iyi olması gerekirdi. Safeway'de bulabileceğiniz tek bilgi, rakamsal bilgiydi: Burada yalnızca ürünün fiyatını görebilirdiniz. Ancak iyi bir hikaye için daha fazla ödeyecek tek müşteri ben değildim.

Organığın büyümesiyle ve endüstriyel gıda zincirinin büyük oranda eleştirilmeye başlanmasıyla birlikte süpermarketlerde "hikayeli ürünler" sayısı artmaya başladı. Ancak

bunun öncülüğünü Whole Foods yapmaktaydı. Son zamanlardaki bir gidişimde market arabamı “kafessiz vejetaryen tavukların” üretimi olan yumurtalarla; “gereksiz korkudan ve stresten uzak özgürce” yaşayan ineklerin sütüyle; Yakutat, Alaska’daki (nüfus: 833) yerlilerin elleriyle yakaladıkları vahşi somon balıklarıyla; “organik hareketin öncülerinden olan” Capay Çiftliği’nden gelen evladiyelik domateslerle (kilosu 11 dolar) doldurmuştum. Elime aldığım organik pilicin bir adı bile vardı: Rosie. Rosie, Petaluma Tavuk Çiftliği’nde “sürdürülebilir ve serbest bir biçimde yetiştirilmiş” bir piliçti. Bu şirketin çiftçilik yöntemleri doğayla uyumlu bir birliktelik sağlamaya; canlıların ve dünyanın sağlığını korumaya yönelikti.” Tamam, bu o kadar da akıcı ya da anlamlı bir cümle değildi ama insanı tam kalbinden vuruyordu.

Marketin birkaç köşesinde birbiriyle yarışan etkileyici hayat hikayeleri arasında seçim yapmak durumunda kaldım. Örneğin, birtakım sütlerin kutusunda “pastörize-ötesi” yazıyordu; bu, müşterinin iyiliği için yapılmış ikinci bir işlemdi ve raf ömrünü uzatıyordu. Ardından gördüğüm başka bir kutuda ürünlerinin pastörize-ötesi olmadığıyla övünülüyordu. Ürünlerinin daha taze, daha az işlenmiş ve bu nedenle daha organik olduğu belirtiliyordu. İneklerini stresten uzak yetiştiren mandıra ilgimi çekmeyi başarmıştı.

Bu mandıranın etiketi büyükbaş hayvanların yaşam tarzıyla ilgili daha fazla bilgi veriyordu: Mandıranın Holstein’larına (ç.n.: Ünlü ve sütçü bir sığır türü) “uygun bir ortam, barınak, rahat bir dinlenme alanı ve yeterli bir alan sağlanmıştı.” Bütün bunlar kulağa çok güzel geliyordu. Derken başka bir mandıranın “ineklerinin yıl boyu yeşilliklerin üzerinde otladığı”nı gördüm. Bunu okuduktan sonra ilk mandıranın uygun mekan dediği yerin bir çimenlik içerip içermediğini düşünmeye başladım. Birdenbire aklıma bütün bu metinlerde çimen keli-

mesinin geçmediği geldi. Bir edebiyat eleştirmeni bu durumda “telaffuz ederken atlamak” kavramını kullanırdı. Whole Foods’da dolanmaya devam ettikçe bu farklı edebiyat türünün burada ne kadar çok işe yaradığını anlamaya başladım.

UZUN ETİKETLER, broşürler ve sertifika tabloları bulanık ve karmaşık bir gıda zincirini müşterinin gözünde basitleştirmek amacıyla kullanılmalıdır. Endüstriyel gıda ekonomisinde dolaşımda olan ve üreticiyle müşteriye birleştiren neredeyse tek unsur fiyattır. Tipik bir süpermarket ilanına bakın: Bu haftaya özel olarak domatesin kilosu 1,5 dolar, kemik eti 2,4 dolar, yumurtanın düzinesi 2,2 dolar. Herhangi bir yerde bu kadar indirgemeci bir biçimde ürün satılabilir mi? Yalnızca gerekli bilginin verilmesi çiftçilerin de yalnızca hasılatı odaklanmasını sağlamaktadır. Ucuz gıda ekonomisi kendisini bu şekilde beslemektedir.

Organik gıdaların yaptığı bir yenilik de üreticiyle müşteri arasında daha fazla bilgi akışına izin vermesiydi. Rakamların yanında kısa ve özlü anlatımlar da yer almaya başlamıştı. Organik sertifikasının yanında o ürünün nasıl yetiştirildiği de kısaca anlatılmaktaydı. Bu da müşterinin, çiftçinin tarım ilacı kullanmadan ürettiği bu ürünleri takdir ettiği ve çocuklarını hormon enjekte edilmemiş ineklerin sütüyle büyütmek istediği mesajını verebilmesini sağlıyordu. “Organik” kelimesi süpermarketlerde yer alan en güçlü kelime haline geldi: Hükümet desteği olmaksızın bir arada çalışan çiftçiler ve tüketiciler 11 milyar dolarlık bir endüstriyi yaratmış ve gıda ekonomisinin en hızlı büyüyen zincirinin oluşumuna katkıda bulunmuş oldular.

Organik etiketi bile –süpermarketlerde yer alan diğer etiketler gibi– bir ürünün nasıl yetiştirildiğinin yetersiz bir göstergesi haline gelmiştir. Endüstriyel gıda zincirinde bulunan birçok

insan bu ürünlerin kökenini öğrenme isteğine ya da zamanına sahip değildir. Bu ürünler günümüzde ortalama üç yüz kilometre öteden gelmektedir. Köprü sertifikacılar, etiketçiler, düz yazıcılar ve bizim hayal gücümüz arasında kurulmuştur. Organik etiketi daha basit bir tarım türünü yansıtıyor gibi görünmektedir ancak aslında organik tarım, insan eliyle gerçekleştirilen bir endüstridir. Peki ya bu çiftlikler ne durumdadır? Anlattıkları bu hikayelerle bir örtüşme söz konusu mudur?

Konuya bütünsel olarak baktığımız zaman Whole Foods'da sergilenen hikayelerin çocukluğumuzda okuduğumuz hayvan hikayelerine benzediğini görürüz. Meyveler ve sebzeler Joel Salatin'inki gibi küçük tarlalarda gübrelenmiş topraklarda yetiştirilirler. Etiketlerde yer alan "organik" ibaresi zengin bir anlatım şeklidir. Her ne kadar bu edebiyat türünün ayrıntılarını dolduran kişi tüketici olsa da bu hikayelerde bir kahraman (Amerikalı çiftçi ailesi), bir hain (tarım işletmecileri) ve Kırsal Süpermarket adını verdiğim bir edebi tür bulunmaktadır. Artık bu aşırı basitleştirilmiş hikayeye inanmakta zorlansak da market şairleri güvenimizi sarsmak adına elinden geleni yapmaktadırlar.

Kırsal Süpermarket en cazibeli edebi tür haline gelmiştir; birçok rahatsızlık verici olguya rağmen bizi hâlâ tavlayabilmektedir. Sanırım bunun nedeni en derinlerde yatan eski özlemlerimize karşılık gelmesidir. Bunları tüketmemizin tek nedeni güvenli gıda yemek değildir; dünyayla ve evcilleşmiş canlılarla bir bağ kurma ihtiyacımızdır. Whole Foods bunu hepimizden daha iyi anlamaktadır. Şirketin pazarlama danışmanlarından biri Whole Foods müşterisinin organik gıda alırken kendisini "otantik deneyimlerle ortaklaşmış" hissettiğini ve "hayali bir ütopyaya dönüş sürecini, modernliğin bozulmasına gerek kalmadan yaşadığını" belirtmiştir. Bu kulağa Virgilyen bir tarım anlayışı gibi gelmektedir; Virgil'in

kendisi de bu iki unsurun bir arada yaşaması gerektiğine inanmıştı. Bahçedeki Makine’de Leo Marks, Virgil’in çobanı olan Tityrus’un “iki dünyadan da hoşlandığını belirtmekteydi: Sanatın karmaşık düzeni ve doğanın basit kendindenliği.” Kırsal geleneği devam ettiren Whole Foods Marks’ın sözleriyle doğa ve kültür arasında “bir uzlaşma görünümü” sağlanmaktadır. Burada, bir pazarlama danışmanının tabiriyle, “insanlar organik gıdalar aracılığıyla bir araya gelip şeylerin kökenine inceklemlerdir.” Şeylerin kökenine inme işini belki de mikro-dalgaya konulabilen organik hazır yemeklerinden birini (böyle bir şey olabileceği aklımın ucundan bile geçmezdi) ambalajından çıkartırken gerçekleştirecekti. Bu ikisi nasıl bir arada olabiliirdi?

Whole Foods’un bağdaştırmaya çalıştığı en zorlu çelişki: Organik gıda endüstrisinin endüstrileşmesiyle endüstrinin üzerine kurulduğu kırsal fikirler arasında yaşanmaktadır. Bir zamanlar sahip olduğu ismiyle organik hareket, son otuz yıl içerisinde inanılmaz bir yol katetti. Şimdi bir hareketten ziyade bir işletme gibi görünmektedir. Whole Foods’daki meyve sebze reyonunda görkemli bir biçimde sıralanan ürünlerin duvarlarında yerel organik çiftçilerin renkli fotoğrafları ve onların çiftçilik felsefelerini anlatan broşürler yer almaktaydı. Bu çiftliklerin birkaçı –örneğin Capay– hâlâ ürünlerini Whole Foods’a satabilmekteydi ama bunların çoğu artık bu pazarda yer alamamaktadır. Bunun nedeni Whole Foods’un son yıllarda endüstrinin standart bölgesel dağıtım sistemine angaje olması ve küçük çiftlikleri desteklemenin elverişsiz olmasıdır. Büyük marketler düzinelerce şubesi için tek bir yerden aynı anda alım yapmak istemektedirler. Bu nedenle de yalnızca büyük çiftliklerle çalışırlar. Posterler hâlâ aile çiftliklerinin felsefelerini yansıtısa da Kaliforniya’daki marketlere gelen ürünler asıl olarak iki dev organik şirketinden tedarik edil-

mektedir: Earthbound Çiftliği ve Grimmway Çiftlikleri.⁵ Bu iki şirket Amerika'nın organik taze ürün akışını yönetmektedir (Yalnızca Earthbound Amerika'da satılan organik marulun yüzde 80'ini üretir).

Earthbound'un plastik "önceden yıkanmış organik bahar salatası" kutusunu arabama atarken Salatin'in "organik imparatorluğu" dediği canavarın içine girmeye başladığımı fark ettim.

(Bahar salatamdan bahsetmişken; Joel'in arkadaşı olan organik-ötesi bir çiftçi bana, bir organikçinin keskinliğiyle "bunlarla gübre bile yapmayacağını" söylemişti. Ancak ben henüz organik endüstrinin kötü bir şey olduğuna inanmaya hazır değildim. Ancak amaç, yarım trilyon dolarlık gıda sisteminin dayandığı süpermarketleri ve müşterilerin elverişli ve ucuz gıda beklentilerini düzeltmek olmalıydı.

Her ne kadar organik hareket, endüstrinin değerlerinin bir eleştirisi olarak algılandığı da geldiği noktada ruhunu endüstrileşme sürecine satmıştır. Kırsal süpermarket gerçek olmaktan ziyade bir hayal ürünü haline gelmiştir: Bu, pazarlamacılar tarafından söylenen bir başka yalandır.

Soru, Joel Salatin'in söylediği gibi bu noktaya gelinip gelinmediğidir. Acaba kırsal süpermarketler yakından bakıldığı ya da bir gazeteci tarafından incelendiği zaman değer yitirecekler midir?

SİZİN DE TAHMİN EDECEĞİNİZ GİBİ, 11 milyar dolarlık bir endüstrinin göbeğinde yer alıp kırsal kalabilme ihtimali pek yoktur. En azından ben Whole Foods'dan satın aldığım bazı ürünlerin çiftliklerine ziyarette bulunarak durumun pek

5 Grimmway Çiftlikleri süpermarketlerde bulunan en ünlü organik gıda markası olan Cal-Organic'in sahibidir.

de kırsal sayılamayacağını keşfettim. Örneğin bazı organik sütlerin (hepsinin değil) hayvan çiftliklerinden geldiğini öğrendim. Burada binlerce Holstein herhangi bir çimen parçası görmeden muhafazalı “kuru üniteler” de (sertifikalı organik) yemlerle besleniyor ve günde üç kez süt sağma makinelerine bağlanıyordu. Bu sütün çoğunun pastörize-ötesi olmasının nedeni (sütün besin kalitesini düşüren yüksek ısı bir işlem) Horizon ya da Aurora gibi büyük şirketlerin bunu uzak mesafelere de satmak istemesidir. “Organik besi üniteleri”nde yetiştirilen organik sığırlar ve organik yüksek fruktozlu mısır şurubu gördüm (bu kelimeleri yanyana kullanabileceğimi asla tahmin edemezdim). Aynı zamanda daha önce bahsettiğim organik hazır yemeğin –pirinçten, sebzelerden, ızgara tavuk göğsünden ve lezzetli ot sosundan oluşan mikro-dalgada kullanılabilen yemeğin– nasıl yapıldığını da öğrendim. Yemeğin adı olan Country Herb’ün yüksek derecede endüstrileşmiş bir organik ürün olduğu ortaya çıkmıştı. Birbirinden uzak altı eyalette ve iki farklı ülkede bulunan çiftliklerden, laboratuvarlardan ve işleme tesislerinden gelen otuz bir maddenin bir kareografisiydi ve modern gıda teknolojisinin oleik aspir yağı, siyam baklası, xanthan gum, soya lesitini, kırmızı yosun ve “doğal ızgara sosu” gibi gizemlerini barındırıyordu. Bu maddelerin bir kısmı federal organik yasalar tarafından serbest bırakılan sentetik katkılardı. Bu kadarı “doğal” bir yiyecek için fazlaydı. Country Herb’ün imalatçısı Cascadian Çiftliği’ydi. Cascadian Çiftliği öncü organik çiftliklerden biriydi; Washington’da gıda işleme işine girdi ve General Mills’in ortaklığına dönüştü (Country Herb tavuk yemeğine bu noktada son verildi).

Ayrıca organik tavuk Rosie’yi de Petaluma çiftliğinde ziyaret ettim; burasının da bir çiftlikten ziyade bir hayvan fabrikası olduğu ortaya çıkmıştı. Rosie, diğer yirmi bin Rosie’yle

birlikte bir ağilda yaşamaktaydı; bu tavuklar, organik sertifikalı yemleri dışında tamamen endüstriyel bir tavuk gibi yaşıyorlardı. Peki ya etikette yazan “serbest otlanan” tabirine ne olmuştu? Doğru, dar çimenlikli bahçeye açılan küçük bir kapı vardı. Ancak bu kuşlar en azından beş ya da altı aylık olana kadar bu kapı tamamen kapalı tutuluyordu (dışarıdan bir şey yemeleri engelleniyordu) ve bu tavuklar yalnızca iki hafta sonra kesime gönderiliyordu.

2. PEOPLE’S PARK’TAN PETALUMA TAVUK ÇİFTLİĞİNE

Berkeley’deki Whole Foods’tan beş blok kuzeye doğru yürürseniz ve Dwight yolundan sağa dönerseniz birkaç düzine evsiz insanın kamp kurduğu çimen ve ağaç yamalı bir alana ulaşırsınız. Çoğu ellili ve altmışlı yaşlarında olan bu insanlar hâlâ hippiler gibi giyinirler ve günlerinin çoğunu, bütün diğer fukaralar gibi uyuyarak ve içki içerek geçirirler. Ancak burada aynı zamanda çiçek ve sebze de ekerler—birkaç sap mısır ya da birkaç brokoli. Bugün People’s Park altmışlı yılların mahvolmuş anısının en hüzünlü mekanlarından biridir. Whole Foods’un merdivenlerini çıkan zengin müşterilerle bu fakir evsizler arasında bulunan sosyal ve ekonomik mesafe buradakinden daha bariz olamazdı. Bu iki mahalle kurumu aynı ağacın iki farklı dalıydı.

Dünyada sanki şiirsel adalet varmış gibi Whole Foods yöneticileri bu parka bir anı levhası diktiler ve organik meyveleri ve sebzeleri engellemek için bir kabin inşa ettiler. Çevrecilik ve feminizm gibi organik hareketin de kökenleri altmışlı yılların radikalliğinde saklıydı. Organik hareket, Amerikan yaşam biçiminde yok olup giden ama yok olmadan önce bu gidişatın yönünü değiştiren birkaç karşıt-kültür hareketinden biriydi. Bu hareketi başlangıcına kadar incelemeye kalkarsanız yolu-

nuz bu parktan geçecek demektir.

People's Park 20 Nisan 1969 tarihinde, kendisine Robin Hood Komisyonu adı veren bir grup tarafından ele geçirildi. Bu boş arazi Kaliforniya Üniversitesi'ne aitti. Burada bulunan çimen çevrilmeye, ağaçlar ekilmeye ve bir sebze bahçesi oluşturulmaya başlandı. Kendilerine "tarım reformcuları" adı veren bu radikaller bu alanda yeni bir kooperatif toplumu modeli oluşturmak istediklerini açıkladılar. Amaçlarından biri de kendi katışıksız gıdalarını üretmekti. Bu komisyonun sivil itaatsizlik örneği büyük oranda on yedinci yüzyıl İngilteresi'nin Diggers hareketinden esinlenmişti. Diggers hareketi de kamu alanını ele geçirmiş ve fakirlere dağıtmak üzere gıda yetiştirmeye başlamıştı. People's Park'ta bu gıda organik gıdaya dönüşmüştü; bu kelime o zamanlar herhangi bir tarımsal yöntemin içinde barınamayacak kadar içi dolu bir kavramdı.

"Appetite for Change" (ç.n.: Değişim Arzusu) kitabında tarihçi Warren J. Belasco altmışlı yılların karşıt-kültürünün yeme biçimimiz üzerine olan etkilerini anlatmıştır. Ona göre People's Park'ta yaşananlar karşıt-kültürü "yeşilleştirmiş", kırsal alana yayılan bir komün hareketine, "gerilla kapitalizmi"ne, organik tarıma ve Whole Foods gibi işletmelerin açılmasına yol açmıştır. Böyle bir doğaya dönüş hareketi için ortam 1969 yılında yeterince olgunlaşmıştı: DDT'yle (ç.n.: Böcek öldürücü olarak kullanılan diklorodifeniltrikloroetan ile ilgili haberler yayınlanıyordu; Santa Barbara'dan dökülen petrol Kaliforniya sahilini siyaha boyamıştı; Cleveland'daki Cuyahoga Nehri alev almaya başlamıştı. Bir tek gecede "ekoloji" kelimesi herkesin dilinde dolaşmaya başlamıştı. "Organik" kelimesine ise az bir zaman kalmıştı.

Belasco'nun da değindiği gibi "organik" kelimesi on dokuzuncu yüzyıl İngiliz toplum eleştirmenleri açısından belirli bir geçerliliğe sahipti. Bu eleştirmenler Endüstri Devrimi'nin

yarattığı dağılmaya ve atomizme karşı çıkmakta; bağlılığın ve işbirliğinin hâlâ geçerli olacağı organik bir toplum önermekteydiler. Organik, endüstriyel olmayan her şey için kullanılmaya başlandı. Ancak “organik” kelimesinin gıda ve tarım alanlarında kullanılmaya başlanması daha yakın tarihlere denk düşmektedir: Organik Bahçecilik ve Çiftçilik dergisinde bu konu 1940’larda yer almaya başladı. 1940 yılında New York’un doğu yakasında yaşayan bir sağlıklı-gıda fanatığı olan J. I. Rodale tarafından kurulan bu dergi sayfalarını, sentetik kimyasalların kullanılmadığı tarımsal yöntemlere ve bu yöntemlerin sağlığımız açısından önemine adanmıştı. Joel Salatin’ın büyükbabası da bu derginin abonesiydi.

Organik Bahçecilik ve Çiftçilik 1969 yılına kadar karanlık içerisinde mücadele etti. 1969 yılında Whole Earth Catalog (ç.n.: Doğal Dünya Katalogu) askeri-endüstriyel kompleksin müşterisi haline gelmeden sebze yetiştirmek isteyen hippilere yönelik olarak şu satırları yazmıştı:

Ben olsam ilk olarak Organik Bahçecilik dergisini kapattırdım çünkü en yıkıcı görünen dergi budur. Bana kalırsa organik bahçeciler insanoğlunun dünyaya yönelimini değiştirerek dünyayı kurtarmaya çalışıyor. İnsanı kolektif, merkezîyetçi ve süper-endüstriyel bir devletten daha basit, daha gerçek ve bire bir ilişkilerin yer aldığı dünyanın kendisine yönlendirmeye çalışıyor.

İki yıl içerisinde Organik Bahçecilik ve Çiftçilik dergisinin dağıtım miktarı 400.000’den 700.000’e çıkmıştı. Whole Earth’ün methiyesinde de belirtildiği gibi karşıt-kültür “organik” kelimesinin hem geniş hem de dar tanımlamasıyla evlenmiş oldu. People’s Park’ta ekilen (ve bir müddet sonra ülkenin değişik arazilerinde taklit edilmeye başlanan) organik

bahçenin kendisi daha kooperatif halinde olan bir toplumun maketi olarak algılanıyordu. Endüstrinin fetih anlayışının yerine doğayla kültür arasında daha uyumlu bir yaklaşımla sağlanacak bir uzlaşî görünümünü yansıtıyordu. Bu, minyatür bir kırsal ütopyaydı. Böyle bir park burada yaşayan ve buradan beslenmek isteyen insanların yanı sıra, *Good Times* adlı bir fanzinde belirtildiği üzere “mümkün olduğunca çok sayıda yaşam krallığını” da kucaklamaktaydı. Bu arsalarda yetiştirilen ve bazen “toprağın komplosu” olarak tanımlanan bu sebzeler hem sağlıklı kalori hem de “yenilebilir bir dinamik” –insanların birbirleriyle ve gıdalarıyla ilişki kurabildiği yeni bir ortam– sağlamaktaydı. Organğin tarımda kullanılan kimyasalları reddedişî aynı zamanda savaş makinesini de reddedişiydi. Sonuçta Amerikan Ordusu’nun Güneydoğu Asya’da hâlâ kullanmakta olduğu napalmı ve Agent Orange’ı üreten bu kurumlar –Dow, Monsanto– zararlıları öldüren kimyasalları satmaktaydı. Organik yemek kişisel olanla siyasi olanı evlendirmişti.

Bu nedenle de bir çiftçilik yönteminden çok daha fazlası söz konusuydu. Ekolojinin her şeyin diğer şeylerle ilişkili olduğu önermesine göre hareket eden erken dönem organik hareketi, yalnızca alternatif bir üretim şekli kurmakla kalmadı (kimyasallardan arınmış çiftlikler); aynı zamanda alternatif bir dağıtım (anti-kapitalist gıda kooperatifleri) ve tüketim şekli (“countercuisine” [ç.n.: Karşı-mutfak]) de geliştirdi. Bunlar, organik programın dayandığı ayaklardı. Ekoloji “yalnızca bir tek şey yapamazsınız” demektedir; ne yediğiniz nasıl yetiştirdiğinden ve nasıl dağıtıldığından bağımsız değildi.

Karşı-mutfak, geleneksel “beyaz ekmek gıda”larına karşı doğal hububatları ve işlenmemiş organik maddeleri savunmaktaydı (“Plastik gıda” tabiri sıklıkla kullanılmaya başlanmıştı). Geriye dönüp bakıldığında saçma görünebilecek

birçok nedenden ötürü kahverengi gıdaların –pirinç, ekmek, buğday, yumurta, şeker, soya sosu ve tamarı– beyaz olanlara nazaran üstün oldukları varsayıldı. Kahverengi gıdalar endüstri tarafından saflığı daha az bozulmuş gıdalardı. Bunları yemek aynı zamanda dünyanın kahverengi insanlarıyla dayanışma anlamına gelmekteydi (bu gıdaların sağlık açısından faydaları ortaya çıktığında organik fikir, bilimsel bir temele sahip olmuş oldu). Ancak en önemlisi kahverengi gıdaları ebeveynlerimiz tüketmemişlerdi.

Bunları kimyasal kullanmadan ekmek, özellikle de şehirden gelen; kırsal hayallere sahip olan ama herhangi bir bahçıvanlık deneyimine sahip olmayan acemi gençler açısından zorlu bir işti. Kırsal komünler organik tarımın yıkık dökük araştırma istasyonları görevini görmüştü. Burada acemi çiftçiler gübre yapımını ve zararlılarla baş edebilme yöntemlerini öğrendiler. Öğrenme eğrilerinin zorluğu gıda kooperatiflerine de yansıyor; organik gıdalar yıllar boyunca kötü-görünümlü olmaya devam ettiler. Ancak bu durumu aşmaya çalışan meraklı çiftçiler Rodale'in tavsiyelerini takip etmeye ve mükemmel birer çiftçi olmaya başladılar.

CASCADIAN ÇİFTLİĞİNİN kurucusu olan Gene Kahn'ın başarısı kayda değerdi. Bu şirket, market arabamdaki organik hazır yemeği üreten şirketti. Bugün Cascadian Çiftliği General Mills'in başlıca markalarından biridir ancak bu işe başladığında komün-benzeri bir hippie çiftliğiydi. Seattle'ın yüz kırk kilometre kuzeydoğusunda bulunan Skagit Nehriyle Kuzey Cascade'ler arasına sıkışmış mükemmel bir toprak parçasında organik çiftçiliğe başlamıştı (paketin üzerinde betimlenen şiirsel çiftlik gerçek bir mekana tekabül etmekteydi). Asıl adı Yeni Cascadian Hayatta Kalma ve Islah Projesi olan bu çiftlik 1971 yılında Gene Kahn tarafından Bellingham'da yaşayan

çevreci hippiler topluluğuna gıda temini amacıyla tarım yapmaya başlamıştı. O zamanlar Kahn yirmi dört yaşındaydı ve üniversiteden yeni atılmıştı. Sessiz Bahar'dan ve "Diet for a Small Planet" (ç.n.: Küçük bir Dünya için Beslenme) kitabından etkilenmiş ve kırsala yerleşmişti. Amerikan gıda sistemini buradan değiştirecekti. Bu fikir 1971 yılı için hiç de fena bir fikir değildi ve Kahn bunu iyi algılayabilmişti: Organik hareketin öncüsü oldu; organik gıdaları yaygınlaştırmak ve kooperatiflerden çıkartıp süpermarketlere sokmak için en çok çaba sarf edenlerden biri haline geldi. Günümüzde Cascadian Çiftliği General Mills'in bir vitrini niteliğindedir—bir Halkla İlişkiler çiftliğidir. Bir zamanların hippie çiftçisi Kahn General Mills'in başkan yardımcılarında biri olmuştur. Cascadian Çiftliği Joel Salatin'in organik imparatorluğu derken kastettiği çiftlikti.

Birçok erken dönem organik çiftçi gibi Kahn da ilk başlarda ne yaptığından emin değildi. Birçok mahsul elinde patladı. Organik tarım 1971 yılında henüz çocukluk evresindeydi. Birkaç yüz amatör çiftçi kimyasal kullanmadan nasıl ekim yapılabileceğini deneme yanılma yöntemiyle öğreniyordu. Aynı zamanda araştırma-geliştirme faaliyetini de kendileri yürütüyorlardı çünkü kurumsal bir destek yoktu (aslına bakılırsa Tarım Bakanlığı organik tarıma karşı açık bir düşmanlık besliyordu. Tarım Bakanlığı'nın desteklediği endüstriyel tarıma karşı bir tehdit olarak görüyordu). Öncü organik çiftçilerin elinde Tarım Bakanlığı'nın geliştirme hizmeti yerine Organik Bahçecilik ve Çiftçilik dergisi ve F. H. King'in "Farmers of Forty Centuries" (ç.n.: Kırk Asrın Çiftçileri) ve Sir Albert Howard'ın "The Soil and Health" ve "Agricultural Testament" (ç.n.: Toprak ve Sağlık ve Tarımsal Vasiyetname) kitaplarında belirtilen pre-modern tarım sistemi modelleri vardı. Bu son kitap hareketin kutsal kitabı olarak da tanımlanabilmektedir.

HİNDİSTAN'DA OTUZ YIL BOYUNCA YAPTIĞI araştırmalar sonucunda şövalye unvanı alan Sir Albert Howard (1873-1947) organik tarımın felsefi temelini atmıştır. 1940 yılında yazdığı vasiyetnameyi okumayanlar bile onun fikirlerini Organik Bahçecilik ve Çiftçilik dergisinin sayfalarından özümseme şansına sahip olmuşlardır. Bu dergide kendisine sıklıkla atıfta bulunuluyordu; aynı zamanda 1971 yılında Whole Earth Catalog'un son sayısında Wendell Berry Howard'la ilgili etkiileyici bir makale yazmıştı: "Toprağın, bitkilerin, hayvanların ve insanların sağlığına tek ve geniş bir konu olarak yaklaşılması gerekir."

Gübre yapımına birçok sayfa ayıran Tarımsal Vasiyetname hem tarım bilimi hem de felsefe açısından önemli bir çalışmadır. Birbirinden bağımsız görünen –toprağın verimliliğinden "ulusal sağlığa" kadar– birçok alanın ilişkisini resmeden Howard yöntemsellik açısından önemli bir katkıda bulunmuştur. Başlangıçta sahip olduğu bütünsel tanıma kıyasla organik tarımın güncel anlamı oldukça küçültülmüştür.

Toplumsal ve çevresel eleştiri çalışmalarının çoğu gibi Tarımsal Vasiyetname de bir Düşüş'ün çerçevesini çizmektedir. Howard'ın betimlediği hikayedeki hain, on dokuzuncu yüzyılda yaşamış olan Alman kimyager Baron Justus von Liebig'dir: Liebig NPK'yi yeşertmiştir. 1840 yılında yazdığı monografide ("Kimyanın Tarıma Uyarlanması" kitabında) bitkilerin ihtiyacı olan kimyasal unsurları keşfetmiş ve tarımı endüstriyel çizgiye yöneltmiştir. Toprak biyolojisi bir çırpıda toprak kimyasına dönüştürülmüştür. Liebig'in bahsettiği ve bir bitkinin gelişimi için yaşamsal öneme sahip olduğunu belirttiği üç kimyasal maddenin başharfleri –nitrojen-fosfor ve potasyum– ile NPK maddesi oluşturulmuştu. Howard'ın çalışmasının amacı "NPK mantığını" yerle bir etmekti. Ancak NPK mantığı işe yarayan bir mantıktı. Howard'ı okurken in-

san, modern medenileşme sürecinin bütün unsurlarının yanlış olmayabileceğini düşünmeye başlar. Howard’a göre NPK mantığı indirgemeci bilimin güçlerini ve sınırlamalarını içerisinde barındırır. Liebig’in takipçilerinin keşfettiği üzere NPK “işe yaramaktadır”: Bir bitkiye bu üç maddeyi verdiğiniz zaman bitki büyümeye başlar. Bu noktadan sonra toprak verimliliği sorununun tamamen çözüldüğü düşünölmeye başlandı. Toprağın yeniden tasarlanması sürecine girildi: Toprağa NPK verin ve buğday (ya da mısır) hasatınızın patlamasına şahit olun. Toprağa bir makine muamelesi yapmak başlangıçta işe yarar görünmekteydi. En azından kısa vadede solucan ya da humus gibi tuhaf unsurlar konusunda endişelenmeye gerek kalmamıştı.

Humus bir toprak parçasına siyahi rengini ve karakteristik kokusunu veren maddedir. Humusun tam olarak ne olduğunu söylemek zordur çünkü birçok şeyden meydana gelmektedir. Organik maddelerin irili ufaklı milyarlarca organizmaya –bakterilere, bakteriyofaja, mantargillere ve solucanlara– dönüşmesinden arta kalan şeyler humusu oluşturur (İlahi yazarı yaşamı “tozdan toza” olarak tanımlamaktadır ancak “humustan humusa” tanımı daha uygun olacaktır). Ancak humus bu dağılmanın nihai ürünü değildir; bütün bu organizmalar humusu kimyasal unsurlarına bölmekte; bitkilerin büyümesi için gereken nitrojen, fosfor ve potasyumu da içeren birtakım kimyasal unsurları humustan çıkartmaktadır. Bu işlem hem kimyasal hem de biyolojik bir süreçtir; köklerinde yaşayan bitkilerin ve mycorrhizal mantarlarının ortaklığını gerektirir. Mantar köklerine çözülebilir besinler gönderir. Bunun karşılığı olarak da sakaroz alır. Bitkilerle humusta bulunan bakteriler arasında da ortak-yaşamsal bir ilişki mevcuttur. Bu zengin toprak atmosferik nitrojeni düzeltir ve bitkilerin kullanımına açar. Ancak humusun yaptığı tek şey bitkilere

zengin besinler temin etmek değildir: Humus aynı zamanda yağmur damlalarının süzülüp gitmesini önler ve bu damlaları bitkilerin köklerine ulaştıracak şekilde muhafaza eder.

Bu geniş biyolojik karmaşıklığı azaltmak adına NPK, en indirgemeci bilimsel yöntemi temsil etmeye başladı. Karmaşık nitelikler basit niceliklere dönüştürüldü. Biyoloji yerini kimyaya bıraktı. Howard'ın ve seleflerinin belirttiği üzere böyle bir yöntem aynı anda yalnızca bir ya da iki değişkenle baş edebilirdi. Bilim karmaşık bir olguyu birkaç değişkene indirgediği zaman, bu değişkenler ne kadar önemli olurlarsa olsunlar, tüm döngü bu değişkenler temelinde gerçekleşmeye başlar. Böylelikle toprağa ve doğaya bir makine gibi davranma kibiri ortaya çıkmaya başladı. Bu adım bir kere atıldıktan ve bitkilere sentetik nitrojen verilmeye başlandıktan sonra çiftçiler bozulan makinelerini tamir edebilmek amacıyla kimyasal ilaçlar kullanmaya başladılar.

Howard sentetik gübrelerin –orijinal ismiyle yapay dışkıların– yalnızca toprağın sağlığını değil aynı zamanda “ulusal sağlığımızı” da bozduğunu belirtmişti (sert kimyasallar humusun biyolojik etkinliğini yok ediyordu). Howard toprağın sağlığıyla ona tabi olan canlıların sağlığını ilişkilendirmişti. Bu fikir, endüstriyel tarımın tezahüründen önce Platon ve Thomas Jefferson gibi birçok kişi tarafından tartışılan kamusal alan kavramıyla ilgili bir fikirdi. Howard konuyu şu şekilde ortaya koyuyordu: “Yapay dışkılar kaçınılmaz olarak yapay beslenmeye, yapay hayvanlara ve yapay insanlara dönüşür.”

Howard'ın bu sözleri kulaklarınıza sert bir darbe indirmiş olabilir. Netice itibarıyla gübreden bahsettiği için bu yarğının ağır olduğunu düşünebilirsiniz ama bu satırlar kimyasal tarımın 1930'larda ve 40'larda İngiltere'de başlamasına karşı yürütülen bir meydan muharebesi sırasında yazılmıştı. “Büyük humus mücadelesi” adı verilen bu propaganda 1943

yılında Lordlar Kamarası'nın içine sızmayı başardı. Ancak İngiltere'nin tarım bakanı yeni gübreleri destekliyordu; bunun sonucunda birçok çiftçi çayırlarının ve hayvanlarının daha sağlıklı olmaya başladığından şikayet etmeye başladı. Howard ve destekçileri "tarih (kimyasal gübreleri) tarımın ve insanoğlunun başına gelen en kötü felaketlerden biri olarak niteleyecektir" şeklinde düşünüyorlardı. Toprağın bu yapay dışkılara uyum sağladıktan sonra verimsizleşeceğini ve bitkileri zararlıların etkilerine açık hale getireceğini düşünüyorlardı. Böylelikle bu bitkileri yiyen hayvanların ve insanların da sağlığı bozulacaktı. Ayrıca bu yapay dışkılar sayesinde elde edilen kısa dönemli verim patlamaları devam edemeyecekti. Bu kimyasallar nihai olarak toprağın verimini yok edeceklerdi. Bugünün yüksek verimi yarından çalınan verimdi.

HOWARD BAŞKA BİR YOL önerdi. "Adımlarımızın izini yeniden sürmek durumundayız." Buna göre Liebig'in ve endüstriyel tarımın mirasını çöpe atmamız gerekmektedir. "Doğaya dönüp ormanda ve çayırdaki gördüğümüz yöntemleri uygulamalıyız." Howard'ın çağrısı çiftlikleri doğanın bir taklidine dönüştürme amacını taşımaktaydı. Howard'ın kafasında, bu amacın gerçekleşmesini sağlayacak birtakım pratikler ve süreçler de vardı. Tarımsal Vasiyetname'nin girişinde yer alan paragraf organik fikrin bir özeti niteliğindeydi:

Toprak Ana asla, üzerinde hayvanların bulunmadığı bir çiftlik tasarlamaz; her zaman için karışık ürünler sunar; toprağın korunması ve aşınmanın önlenmesi için büyük çabalar sarf edilir; karışık sebzeler ve hayvan atıkları humusa dönüşür; atık yoktur; büyüme süreciyle bozulma süreci birbirini dengeler; yağmur suyunun muhafazası için

çabalanır; hem bitkilerin hem de hayvanların hastalıklara karşı kendilerini korumalarına izin verilir.

Bir ormanda ya da bir çayırda bulunan biyolojik süreçlerin hepsinin çiftlik yaşantısında karşılıkları vardır: Hayvanlar, doğada olduğu gibi, bitki atıklarıyla beslenebilirler; onların atıkları toprağı besler; ormanı koruyan yaprak yığını gibi saman örtüsü de çiftlik toprağını korur; gübre yığını humusu meydana getirir. Hastalıklar ve böcekler bile doğada sergiledikleri sağlıklı işlevi yerine getirebilirler: Zayıf bitkileri ve hayvanları eler ve bu sayının zaman içerisinde azalmasını sağlarlar. Howard’a göre –endüstriyel tarımın belası olan– böcekler ve hastalıklar “doğanın sansürcüleri”dir. Uygun olmayan çeşitleri ve yerel açıdan uygun olmayan çiftçilik yöntemlerini işaret ederler. Sağlıklı bir çiftlikte zararlı sayısı sağlıklı bir ormandan ya da çayırdan daha fazla olmayacaktır. Bu, tarımın standardı olmalıdır. Howard çiftçilere, topraklarına bir makineden ziyade yaşayan bir organizma muamelesi yapmalarını öğütlemekteydi.

Doğal sistemin taklidi önermesi, bu sistemleri bileşenlerine ayırıp nasıl işlediklerini anlamaya ve bu sisteme müdahale etmeye çalışan indirgemeci bilimle tamamen ters düşmekteydi. Bu anlamda Howard’ın organik tarım kavramı pre-modern ve hatta bilim-dışı bir kavramsallaştırmaydı: Ona göre humusu anlamamıza ve onu iyi kullanabilmek için nasıl bileşenlere sahip olduğunu bilmemize gerek yoktu. Bilmemenin –ve gizemin– sezgisi bizi aşırı-basitleştirmeden ve teknolojinin mermilerinden uzak tutacaktı.

Organik tarıma yöneltlen eleştirilerden biri bunun bir bilimden ziyade bir felsefe olduğu görüşüdür. Bu iddianın doğru bir tarafı vardır ancak organik çiftçiler bilime yönelik

fetişizmin doğaya yönelik tek yaklaşım olmasını eleştirmektedirler. Howard'ın kavramsallaştırmasına göre doğayı taklit etme süreci bilim yoluyla anlama sürecinden daha önce yaşanmaya başlamıştır. Pirinç yetiştiren bir çiftçi pirinç tarlasına ördekleri ya da balıkları dahil ettiği zaman sergilediği sembolik ilişkiyi tam olarak kavrayamıyor olabilir—ördekler ve balıklar pirinci nitrojenle besler ve zararlıları yerler. Ancak bu çok-kültürlü yöntemle elde ettiği yüksek verim onu devam etmeye teşvik edecektir.

Howard'ın organik tarım kavramsallaştırmasının altında yatan felsefe pragmatizmin çeşitli unsurlarını barındırır—işe yarayan her şeye “doğru” gözüyle bakılmasını sağlar. Bu tür bir pragmatizmi bize öğreten kişi Charles Darwin'dir—buna doğal seçim adını vermiş ve bu seçilimin evrim sürecinin kalbinde yattığını belirtmiştir: İşe yarayan şey hayatta kalır. Howard'ın tarım sistemlerini Hindistan gibi yerlerde denemesinin nedeni budur: En iyi olanlar ettikleri sürece hayatta kalmayı ve toprağı tüketmemeyi başarmıştı.

Howard'ın agronomisine göre bilim, neyin işe yaradığını ve neden işe yaradığını anlamak için kullanılan bir araç niteliğindedir. Howard'ın bu kitabı yazmasının ardından bilim bu bilim-dışı iddiaların çoğunu destekleyen önermelerde bulunmuştu: Sentetik gübrelerle yetişen bitkiler doğal gübrelerle yetişen bitkilerden daha az besleyicidir;⁶ bu bitkiler hastalıklara ve zararlılara karşı daha dayanıksızdır;⁷ çoklu-kültürler daha verimlidir ve monokültürlere kıyasla hastalıklara daha az meyillidir;⁸ ve Howard'ın iddia ettiği gibi toprağın, bitkilerin, hayvanların ve insanların sağlığının bağlantılı olduğu ampirik açıdan kanıtlanmıştır. Bu bilgilere göre davranmak

6 Asami, et al (2003); Benbrook (2005); Carbonaro (2001); Davis, et al (2004).

7 Altieri (1995); Tilman (1998).

8 Aided (1995, 1999); Tilman (1998); Wolfe (2000).

için hazır olmayabiliriz ama toprağını kötü kullanan medeniyetlerin sonuç itibariyle çöktüğünü bilmeliyiz.⁹

Eğer doğal sistemi taklit eden çiftlikler Howard'ın bahsettiği kadar iyi işleyebiliyorsa neden bunlar yaygınlaşamadılar? Bunun nedeni Howard ve diğerleri tarafından ortaya konulan organik fikrinin temelde bir itaatsizlik olarak algılanmasıdır. Daha başarılı olmaya meyleden; süpermarketlerde ve tarım işletmelerine yer almaya başlayan organik tarım, daha önce karşısında durduğu endüstriyel tarıma daha fazla benzemeye başladı. Bu sistemin mantığı doğal sistemlerin mantığına kıyasla daha kaçınılmaz olduğunu kanıtladı.

CASCADIAN ÇİFTLİĞİNİN Yeni Cascadian Hayatta Kalma ve Islah Projesi'nden General Mills'e kadar uzanan yolculuğu bu sürecin bir kıssası niteliğindedir. Birkaç yıl önce kasvetli bir kış sabahı Kahn beni asıl çiftliğe götürdü. Yolda Skagit Nehri'nin izini sürerek organik olduğunu söylenen boş arazileri geçtik. Kahn, ellili yaşlarında olmasına rağmen tuhaf bir biçimde küçük bir oğlana benziyordu. Çiftliği gezerken bana şirketinin tarihini anlatıyordu. Gene Kahn bana organik bir çiftçiden bir tarım işletmecisine dönüşme sürecinde vermiş olduğu ödünleri anlatırken savunmaya geçmiyordu ve bunları gönüllü bir biçimde anlatıyordu: "Sonunda her şey dünyanın gidişatına uygun bir şekilde biçim değiştiriyordu."

Yetmişli yılların sonlarında Kahn oldukça iyi bir organik çiftçiye ve daha da iyi bir tarım işletmecisine dönüşmüştü. Ürünlerini işleyerek bunlara değer katmanın ekonomik önemini kavramıştı; dondurulmuş yaban mersini ve çilek satıyor; reçel yapımıyla uğraşıyordu. Cascadian çiftliği işlenmiş gıdalara geçince Kahn ürün ekmek yerine satmanın daha kârlı ol-

9 Diamond (2005).

duğunu anlamaya başladı. Bu, geleneksel tarım işletmelerinin daha önce farkına vardığı bir keşifti.

“Başlangıçta sahip olduğumuz “kooperatif topluluk” önermesi zaman içerisinde sistemi taklit etmeye başladı. Ülke çapında dağıtım yapmaya; dizel yakıt kullanmaya başlamıştık. Biz, endüstriyel organik çiftçilerdik. Bu dünyanın bir parçası olmaya başladım. İş hayatında özelleşmemize yönelik baskılar söz konusuydu.”

Bu baskı 1990 yılında kaçınılmaz bir hal aldı. “Alar korkusunun” bir yan etkisi olarak Kahn neredeyse her şeyini kaybetme noktasına geldi ve Cascadian Çiftliği’nin yönetimi kurumsal ellere geçti. Organik hareketin tarihinde Alar Olayı bir sınır çizgisi niteliğindedir; modern organik endüstrinin doğum sancısına işaret eder. Organğin aniden yükselmesi, kamuoyunda endüstriyel gıdalara yönelik bir panik dalgasının yaşanmasının ardından gerçekleşmiştir. Bazı eleştirmenler organğin, halkta yaratılan “gıda paniğinden” ve zamandan kâr sağlamaya çalıştığını düşünürler. Bu iddianın doğruluk payı vardır ancak bu önermenin daha çok organği mi yoksa endüstriyel gıdayı mı itham ettiğı tartışmalıdır. Organik çiftçilere göre halkın dikkatini tarım ilaçlarına, genetiğı değıştirilmiş organizmalara ve deli dana hastalığına çekmek onlara endüstriyel gıda zincirini ve alternatiflerini göstermek açısından önemlidir. Alar bunun ilk örneğini sunmuştur.

Elma yetiştiricileri altmış dakika boyunca aşırı-ısıtılmış Alar kullanmaya başladılar. Bu yöntem, geleneksel tarımda sıklıkla kullanılan ve büyümeyi düzenleyen bir yöntemdi. Ardından Çevre Koruma Dairesi bu maddeyi kanserojen ilan etti. Orta Amerika bu ilanın ardından organikle tanıştı. Ertesi gün yayınlanan gazetenin başlığı “Organğe Yönelten Panik”ti. Süpermarketler bir anda organik gıda talebinde bulunmaya başladılar. Ancak yamalı organik endüstrisi böyle bir atak için

hazır değildi. Birçok organik çiftçi gibi Kahn da bu tutkulu gelişimi karşılayabilmek için büyük miktarlarda kredi çekti ve çiftçilerin büyük miktarlarda organik ürün üretmelerini sağlayabilmek için onlarla sözleşme imzaladı. Ancak Alar haberleri azalmaya başladıkça organik talebi de düştü. İşletmesini aşırı derecede büyüten Kahn şirketinin büyük bir kısmını –Welch’e– satmak durumunda kaldı ve bir zamanların hippie çiftçisi kendi tabiriyle “kurumsal macerasını” başlatmış oldu.

“Artık endüstrinin bir parçasıydık. Ancak ben bu konumu gıda üretim yöntemleri konusunda bir baskı unsuru olabilmek amacıyla kullanmak istiyordum. Ancak cehennemden değişmeyeceği ortadadır.” Gıda endüstrisinin bir parçası olmak organik hareketin asıl olarak dayandığı üç ayaktan ikisini çöpe atmak anlamına geliyordu: Karşı-mutfak –insanların yemek istedikleri– ve gıda kooperatifleri ve alternatif dağıtım yöntemleri. Kahn’a göre tarım işletmeciliği bu ilk ayağa kolaylıkla adapte olabilir; organik ürünleri varolan kanallara dağıtıp buralarda pazarlayabilirdi. Asıl organik ideale göre bu üç unsuru terk edemezsiniz; çünkü ekolojinin de öğrettiği gibi her şey birbiriyle bağlantı içerisindedir. Ancak Gene Kahn bordrolu ve gerçekçi bir işletmeciydi ve geriye dönüp bakmıyordu.

“Ya bütün bu olan bitene üzülürsünüz ya da önünüze bakarsınız. Kooperatif topluluk ve yerel gıda sistemi inşası için çok çabalamıştık. Ancak sonuçta başarılı olamamıştık. Bu birçok insan için yalnızca yemektir. Yalnızca yemek. Bunun kutsal olduğunu söyleyebiliriz, paylaşımdan bahsedebiliriz ama sonuç olarak bu yalnızca yemektir.”

1990 yılındaki Alar patlamasını takip eden yıllarda organik endüstrisi kabuk değiştirdi; ciddi büyüme oranlarına ulaştı ve hızlı bir birleşme sürecine girdi. Temel gıda şirketleri organığı (ya da en azından organik pazarı) ciddiye almaya

başladı. Gerber's, Heinz, Dole, ConAgra ve ADM organik markalar pazarlamaya başladılar. Cascadian Çiftliği, Kaliforniyalı organik domates işleyicisi Muir Glen'i de alarak mini bir holdinge dönüştü. Bu yeni bileşime Small Planet Foods adı verildi. Doksan dokuz yılı, aynı zamanda federal hükümetin organik tarımı tanımaya başladığı yıldır: Bu yıl Kongre Organik Gıda ve Üretim Yasası'nı (Organic Food and Production Act—OFPA) çıkarttı. Bu yasa –tarihsel olarak organik tarıma açık bir düşmanlık beslemiş olan– Tarım Bakanlığı'na organik gıdalar ve bunların üretimi konusunda ulusal standartlar belirleme ve herkes için farklı anlama gelen ve farklı şekillerde tanımlanan bu kelimeyi düzenleme talimatı veriyordu.

Bu tanımlamayı oturtmak için on yıl boyunca çaba sarf edildi; hareketin hem içinde hem de dışında bulunan birtakım güç odakları pazarda belirli bir sihir yaratan bu kelimenin kontrolü için mücadele etti. Tarım işletmecileri bu kelimeyi mümkün olduğunca gevşek bir zemine oturtmaya çalıştılar; böylelikle büyük gıda şirketlerinin bu ürünleri pazarlamasını kolaylaştırmak istediler. Aynı zamanda organik olmayan ürünlerin bir ayıp olarak algılanmamasını da sağlamaya çalıştılar. 1997 yılında Tarım Bakanlığı eski alışkanlıklarına devam ederek tarım işletmecisi müşterilerinden bir standartlar dizisi oluşturmalarını istedi ve –şaşırtıcı bir biçimde– organik gıdaların üretiminde genetiği değiştirilmiş organizmaların, ışınlamanın ve lağım tortularının kullanılmasına izin verdi. Bazıları bu çalışmanın içerisinde Monsanto ya da ADM gibi şirketlerin kirli ellerinin de bulunduğunu fark etti. Ancak asıl olarak Tarım Bakanlığı organik gıda endüstrisinin de diğer bütün endüstriler gibi hafif birtakım yasal yükümlülükleri olmasını istemişti. Ancak organığın diğer endüstrilere benzediği anlaşıldı: Genetik kodunda hâlâ eski hareketin izlerini taşıyordu ve bu zayıf standartlara şiddetle karşı çıkmıştı. Or-

ganik çiftçilerden ve bu ürünleri tüketenlerden gelen yoğun tepkilerin sonucunda Tarım Bakanlığı bu standartları yeniden belirlemek durumunda kaldı. Bu da hareketin ilkeleri açısından kazanılan bir zaferdi.

Tarım Bakanlığı'nda yaşanan bir diğer tartışma, büyük ve küçük organik konusunda olmuştı (başka bir deyişle; organik endüstrisiyle organik hareket arasında bir mücadele başlamıştı). Burada öngörülen standartlar çok daha muğlaklıktı. Sınai bir tarımcılık işletmesi organik olabilir miydi? Organik mandıra ineğinin çayırda otlanması gerekir miydi? İşlenmiş organik gıdalarda gıda katkı maddeleri ve sentetik kimyasallar kullanılabilir miydi? Eğer bu sorular size de çok aptalca geliyorsa siz de benim gibi organığın, artık geçerliliği olmayan kırsal bakış açısına sahipsiniz demektir. Bu üç tartışmayı da büyük organikçiler kazandı. Standartlar çevre duyarlılığı konusunda daha yüksek üretim çitaları belirlemiş olsa da sonuçta bürokratik ve endüstriyel düşünce tarzı hakim oldu ve organığın içinde barınan –ve Albert Howard tarafından ifade edilen– felsefi değerler federal karar verme sürecinde kırılmış oldu.

Kahn, 1992 yılından 1997 yılına kadar Tarım Bakanlığı'nın Ulusal Organik Standartlar Kurulu'nda yer aldı; burada standartların organik hazır yemeğe ve diğer birçok organik işlenmiş gıdaya uygun hale getirilmesi için çaba sarf etti. Bu azımsanacak bir başarı değildi; Kahn ve yandaşları sentetik gıda katkı maddelerini ve üretim tesislerini yasaklayan 1990 mevzuatı üzerinde fazlasıyla çalışmak durumunda kaldılar. Kahn'a göre sentetik maddeler olmadan organik işlenmiş gıda üretimi mümkün olamazdı. Bunlar hem üretici hem de süpermarketler açısından gerekliydi. Standartlar Kurulu'nda yer alan birkaç tüketici temsilcisi, eğer organik hazır yemekler sentetikler olmadan üretileniyorsa o zaman bunların üretil-

memesi gerekir, yorumunda bulundu. Tehlikede olan, karşı-mutfak kavramıydı.

Açıksözlü bir standartlar-kurulu üyesi olan beslenme uzmanı Joan Dye Gussow 1996 yılında yazdığı bir makalede sentetiklere karşı bir yazı yazdı ve birçok tartışmaya yol açtı: “Organik bir Twinkie Sertifika Alabilir mi?” (ç.n.: Twinkie Amerika’da en çok satılan abur cubur gıdalardan biridir). Öngörülen kurallara göre bunun mümkün olduğunu belirten Gussow organik gıdaların, halihazırda varolan yüksek düzeyde işlenmiş, tuzlanmış ya da tatlandırılmış gıda tedarikinin bir parçası olmak yerine daha iyi bir şeyin –doğal gıdalara dayalı bir karşı-mutfağın– peşinde olması gerektiğini savunmuştur. Kahn buna pazarda kökleşmiş bir pragmatizm fikriyle yanıt vermiştir: Eğer tüketici organik Twinkie yemek istiyorsa ona bunu sağlamalıyız. Cascadian Çiftliği’nden dönerken bana şunu söylemişti: “Organik, sizin anneniz değildir.” Sonuçta konu eski hareketle yeni endüstri arasındaki bir mücadeleye dönüşmüş ve endüstri bu mücadeleyi kazanmıştır: Yeni standartlar 1990 mevzuatını görmezden gelmekte; askorbik asitten xanthan gum’a kadar, kullanımına izin verilen katkıların ve sentetiklerin uzun bir listesini sunmaktadır.¹⁰

Kahn bana şu yorumu yapmıştı: “Eğer sentetik kullanmazsak ticaret yapamayız.”

Aynı durum en büyük organik et ve mandıra üreticileri açısından da geçerlidir. Onlar da yeni standartları sınav hayvan çiftlik işletmeleri açısından uygun hale getirmeye çalış-

10 Maine’li bir yaban mersini çiftçisi olan Arthur Harvey 2003 yılında Tarım Bakanlığı’na karşı, 1990 mevzuatına uygun davranmadığı gerekçesiyle dava açmış ve bu davayı kazanmıştı. Bu davanın ardından 2005 yılında Organik Ticaret Derneği’nde görev alan lobiciler 1990 mevzuatında kullanılan dili değiştirmişler ve Tarım Bakanlığı’nın inisiyatifinde bir dilin gelişimini sağlamışlardır. Böylelikle endüstrinin organik gıdalarda daha fazla sentetik kullanmasının yolunu açmışlardır.

maktadırlar. Organik süt pazarının Microsoft'u sayılan ve pazarın yarısını elinde tutan Horizon Organic'ten Mark Retzlöff da Idaho'daki şirketinin konumunu sağlamlaştırmak amacıyla elinden geleni yapmıştır. Küçük ve değerli çimenlerin yetiştirdiği bu batı çölünde şirket, birkaç bin ineği sağıyordu. Bu inekler çayırlarda otlanmak yerine günlerini kuru ve kapalı bir ünitelerde geçiriyorlardı. Bu hayvanlar isteseler de otlanamazlardı çünkü inek başına en azından dört dönüm çimen gerekirdi; bunun için de inekleri her gün uzun mesafelere götürerek otlatmak ve günde iki kere süt sağma odasına getirmek gerekirdi. Tipik bir endüstri mandırasında olduğu gibi burada da organik inekler hububatla ve hayvan yemiyle besleniyorlar; günde üç kere süt sağma işlemine tabi tutuluyorlardı. Organik yemleri batının öbür yakasından geliyordu ve atıkları, dışkı havuzlarında birikiyordu. Retzlöff'a göre inekleri içeride tutarak onların sağlığını daha yakından takip etme şansına sahip oluyorlardı. İnekler yalnızca böyle ünitelerde yaşatıldıkları –ve kendilerine antibiyotik verilmediği– sürece bu tür gözetimlere ihtiyaç duyarlar.

Böyle bir mandıra, duvardaki küçük mandıra görüntülerini pek yansıtmıyordu. Aynı zamanda OFPA organik hayvanların sağlığı açısından onların “doğal davranışlarının” gözetilmesi gerektiğini belirtmiştir. Büyükbaş hayvanlar açısından bu, çayırdaki otlanmak anlamına gelir. Doğal kırsal fikrin bu hayvanlarla fiziksel bir bağlantıya sahip olduğunu ve bunların endüstrileşmesine mesafeli durduğunu söyleyebilirsiniz. Peki ya endüstri mantığı bunu başarmayı nasıl aklına getirebildi?

Tarım Bakanlığı iki tarafın da iddialarını dinledi ve sonuçta mandıraların “çayıra açılması” gerektiğine hükmetti. Bu karar, kırsal fikrin bir zaferi gibi görünüyordu ancak pratik bunu doğrulamadı. “Çayıra açılmak” inanılmaz muğlak bir

standarttı (“Açılma” nasıl olmalıydı? Hayvan başına ne kadar çayırılık alan düşüyordu? Hangi sıklıkla otlatılıyorlardı?). Bu standart, hayvanların ömürlerinin belirli evrelerinde bu girişin kapatılmasına izin veren bir hükümle daha da muğlak bir hale getirildi. Bazı organik sertifikacılar “çayıra açılmak” tabirinin çok belirsiz olduğunu; bu nedenle de anlamını yitirdiğini ve uygulanamaz olduğunu düşünürler.

Kullanılabilir sentetiklerin ulusal listesiyle beraber bu “çayıra açılma” tabiri organiğin ne kadar dar bir anlama sıkıştırıldığını ve daha önceleri bir alternatif oluşturmak amacıyla karşı durduğu bütün endüstriyel etkinlikleri kapsayacak şekilde düzenlendiğini göstermektedir. Nihai standartlar aynı zamanda Gene Kahn’ın “sonuçta her şey dünyanın gidişatına uygun bir şekilde biçim değiştiriyor” sözünü hatırlatıyordu. Her ne kadar bu kelimenin kırsal anlamı birçok insanın zihnini doldurmaya devam etse de organik gıda pazarlamacıları şu durumu mükemmel bir biçimde kavramıştı: Mutlu ineklerin ve yeşil çayırların görüntülediği bir süt konteynırına bakın. Bu hoş fikrin içi oyulmuş; duygusal bir benzetmeye indirgenmiş ve süt kartonunun üstüne basılmıştır: Kırsal Süpermarket.

3. ENDÜSTRİYEL ORGANİK ÇİFTLİK

Gene Kahn olsaydı, geç bunları, derdi. Organiği endüstriyel ölçeğe yerleştirmenin en önemli tarafı organik ekilen alanların miktarının artmasıdır. Üretilen her bir organik hazır yemeğin, tavuğun ya da sütün yetiştiği bölgelerde artık kimyasallar kullanılmamaktadır. Daha önce gördüğüm hiçbir çiftlik beni Kaliforniya’da gördüğüm endüstriyel organik çiftliklere hazırlayamamıştı. Organik çiftlik deyince benim aklıma küçük aile çiftlikleri, küçük ölçekli işletmeler, sıralanmış çitler,

gübre yığınları ve eski püskü kamyonetler geliyordu (bu eski kırsal fikir Kaliforniya’da pek geçerli olmamıştı). Gözümde göçmen işçileri, ev sıralarını, taşınabilir marul-paketleme fabrikalarını, yirmi bin adet piliç-tavuk kümesini ve ufka doğru uzanan yüzlerce dönüm mısır, brokoli ya da marul arazisini canlandırmamıştım. Bu çiftlikler Kaliforniya’da bulunan herhangi bir endüstriyel çiftlikle aynı görüntüye sahipti. Aslına bakarsanız bu eyalette bulunan en büyük organik işletmeler dev geleneksel şirketler tarafından yönetiliyordu. Bir tarlaya zehirli fumigant serpen çiftçi diğerine geçip doğal gübreyle toprağın verimini arttırmaya çalışıyordu.

Bu tabloda herhangi bir yanlışlık var mıydı? Doğruyu söylemek gerekirse, bundan emin değildim. Gene Kahn’a göre bir tarlanın genişliğinin onun organik ilkelere uygun olup olmamasıyla hiçbir ilgisi yoktu. “Aslına bakarsanız organığın ölçeği büyümezse züppe yemeği olarak kalır.” Bunu kanıtlamak için Kahn beni Small Planet Foods’a tedarik sağlayan büyük ölçekli birkaç çiftliğe gönderdi. Bunlar arasında dondurulmuş yemekler için sebze (ve Muir Glen için domates) yetiştiren Greenways ve dondurulmuş yemekler için Whole Foods’da karşılaştığım Rosie gibi tavukları yetiştiren Petaluma Tavuk Çiftliği de vardı. Ayrıca dünyanın en büyük organik yetiştiricisi olan Earthbound Çiftliği’nin marul tarlalarını ziyaret etmek amacıyla Salinas Vadisi’ne gittim.

İlk durağım Fresno’nun dışındaki sekiz bin dönümlük organik operasyonu başarıyla yürüten Greenways Organic’ti. Burada bulunan ürünleri, makineleri, rotasyonları ve tarlaları endüstriyel olandan ayırt etmek neredeyse imkansızdı; zaten burada geleneksel tarım ve organik tarım yanyana yürütülüyordu.

Birçok açıdan iki tarlada da aynı fabrika modeli işletiliyordu ancak geleneksel tarlada kullanılan kimyasallar yerine

organik tarlada daha zararsız organik girdiler kullanılıyordu. Greenways'in organik tarlalarında petro-kimyasal gübre yerine civardaki bir at çiftliğinden ve bir tavuk çiftliğinden getirtilen gübreler kullanılıyordu. Böceklerin kontrolü amacıyla bitkilerin üzerine zehirli tarım ilaçları yerine (çoğu bitkilerden elde edilen) rotenone, pirekapan ve nikotin sulfat gibi organik birtakım maddeler serpiliyordu. Burası daha yeşil bir makineydi ama sonuçta bir makineydi.

Endüstriyel ölçekte organik tarım yapmanın en zor tarafı kimyasal ilaç kullanmadan yabancı otlarla mücadele etmektir. Greenways yabancı otların üstesinden, toprağı sık ve dikkatli bir biçimde sürerek gelmektedir. Ürünler ekilmeden önce toprak sürülür; toprak, yabancı otların filizlenmesini sağlamak amacıyla sulanır; ardından bir traktörle bunların kökü kazılır. Ürünler, traktör kullanılmasını engelleyecek kadar büyüdükten sonra bu yabancı otlar işçiler tarafından elle temizlenmeye başlanır. Bunun sonucunda tarlalar, ot kıran kullanılan tarlalar kadar temiz bir görünüme kavuşur. Ancak, büyük ölçekli organik operasyonlarda tipik olarak varolduğunu anladığım bu yaklaşım en hafif tabiriyle bir ödündür. Toprağı, geleneksel tarladan bile daha ağır bir sürme işlemine tabi tutarak toprağın biyolojik etkinliği azaltılır. Sürülme işleminin sıklığı nedeniyle organik tarlalar geleneksel olanlara kıyasla daha fazla nitrojen gübresi ihtiyacı duyarlar. Daha az rahatsız edilmiş ve daha sağlıklı topraklarda nitrojen-düzenleyen bakteriler organik üreticilerin gübre, balık bulamacı ve Şili nitratı olarak serptiğı –ve federal yasalar tarafından izin verilen– nitrojenin büyük bir kısmını tedarik ederler (ancak uluslararası organik yasalar, Şili'de çocuk işçiler kullanılarak çıkartılan ve nitrojenin mineral türü olan Şili nitratının kullanımını yasaklamaktadır). Bu girdilerin üreticileri federal organik yasaların şekillenmesinde lobi faaliyetinde bulunmuşlardır. Sonuç iti-

barıyla bir onaylanan-yasaklanan listesi çıkartmak daha ekolojik bir çiftçilik modeli geliştirmeye çalışmaktan çok daha kolay olmuştur.

En iyi organik çiftçiler bu girdilerin kullanılmasının karşısında, tarlaların kendi gübrelerini sağlamalarını savunan organik fikirden uzaklaşıldığı gerekçesiyle, kederlenmektedirler. Onlara göre zararlılarla mücadele etmek için ürün çeşitliliği ve rotasyon sağlanmalıdır. Küçük organik çiftliklerin Albert Howard'ın organik fikirlerine daha uygun düştüğünü söylemek konuyu fazla basitleştirmek olacaktır: Birçok küçük organik çiftlik ikame girdi kullanmaktadır. Organik fikir fazlasıyla zahmetlidir—doğa üzerinde herhangi bir sentetik kimyasalın ya da satın alınmış herhangi bir girdinin kullanılmadığı ve topraktan alınanın aynı oranda geri verildiği bir sistemdir. Yine de bu altı yüz dönümlük organik brokoli tarlasının ortasında dikilirken, bu ideali gerçekleştirmeye en yakın görünen çiftliklerin neden küçük çiftlikler olduğunu anlamaya başladım. Bunlar, tarlalarında neredeyse düzinelerce farklı ürün yetiştirebilen; uzun ve özenli rotasyonları gerçekleştirebilen ve tarlalarında zengin bir biyo-çeşitliliğe sahip olabilen çiftçilerdi. Bu da tarlalarına, doğal ekosisteme eşit bir sürdürülebilirliği sağlıyordu.

Small Planet Foods ya da Whole Foods bu tür çiftliklerle çalışmamaktaydı. Dört bin dönümlük bir tarladan ürün getirtmek dört tane bin dönümlük tarladan ürün getirtmekten daha masrafsızdı. Ancak bunun nedeni büyük tarlaların daha verimli olması değildi. Aslına bakılırsa ardı ardına yapılan ve dönüm başına elde edilen hasılatı odaklanan çalışmalar küçük tarlaların büyük olanlara kıyasla daha verimli olduğunu ortaya koymuştur. Kahn'ın şirketi gibi şirketleri büyük tarlalara yönelten şey yüksek işlem bedelidir. Ürününüzü Wal-Mart ya da Whole Foods gibi şirketlere satmaya başladığınız

zaman büyük tarlalarda üretim yapmak ya da büyük tarlalardan alım yapmak durumunda kalırsınız. Her şey birbiriy-le bağlantılıdır. Özelleştirmenin endüstriyel değerleri, ölçek ekonomileri ve makineleşme çeşitlilik, karmaşıklık ve ortak yaşam gibi ekolojik değerleri yerle bir etmiştir. Ya da konuyu, Kahn'ın çalışanlarını daha somut kelimelerle ifade etmek gerekirse, "biçerdöver yirmi dönümlük bir arazide dönüş yapamaz." Small Planet Foods şimdi biçerdöverlerin hareket edebileceği tarlalardan mısır alımı yapmaktadır.

Asıl sorun endüstriyel gıda zincirinin mantığının organik tarımın kendisine model olarak aldığı doğal sistemlerle bağdaştırılıp bağdaştırılamayacağıdır. Diğer bir deyişle, "endüstriyel organik" kavramsal bir çelişki midir?

Kahn bunun böyle olmadığına inanmaktadır; ancak şirketin hem içindekiler hem de dışındakiler kaçınılmaz bir gerilim görmektedirler. Sarah Huntington Cascadian Çiftliği'nin en eski çalışanlarından biriydi. Kahn'la asıl çiftlikte beraber çalışmış ve şirkette hemen hemen bütün işlere bulaşmıştı. "İşlenen hayvanın işkembesi saatte kırk dönümlük mısır tüketir. Bunun için belirli bir tür alınır ve işleme tabi tutulur. Bu sistem sizi monokültüre itmektedir ve bu, organik tarafından lanetlenmiş bir durumdur. Asıl zor olan sistemin sizi değiştirmesini engellemek ve sistemi değiştirmektir."

Small Planet Foods gibi şirketlerin sistemi değiştirmek için yaptıkları şey geleneksel üreticilerin, tarlalarının bir kısmını organiğe ayırmalarına destek vermektir. Bu şirketin çabaları sayesinde Amerika'da birkaç bin dönüm organiğe dönüştürülmüştür. İmzaladıkları sözleşmelerle bu çiftçilere bilgi ve hatta yönetim desteği sağlamaktadırlar. Kahn, birkaç yıl öncesine kadar "hippi çiftçiliği" olarak hor görülen organik tarımın büyük ölçekte yapılabileceğini kanıtlamıştır. Bu sürecin çevresel katkıları gözardı edilemez. Organiğin endüstri-

leşmesinin bir bedeli vardır: Bunun en bariz örneği tarlaların birleşmesidir: Bugün Kaliforniya’da taze organik ürün satan iki dev şirket bulunmaktadır.

BUNLARDAN BİRİ endüstriyel organik çiftçiliğin en iyi örneğini sunan Earthbound Çiftliği’dir. Cascadian Çiftliği organik çiftçiliğin ilk dönemini yansıtmaktadır; Earthbound ise ikinci neslin bir örneğini sunar. Seksenli yılların başlarında çiftçilikle hiçbir ilgileri yokmuş gibi görünen Drew ve Myra Goodman şehirden bu bölgeye herhangi bir çiftçilik deneyimine sahip olmadan gelmişlerdi. Manhattan’ın Yukarı Doğu Yakası’nda birlikte büyüyen bu iki çiftçi aynı ilerici özel okula gitmişti. Drew üniversite eğitimi almak üzere Santa Cruz’a; Myra ise Berkeley’e gitmişti. Carmel civarında oturmaya başladıklarında yüksek lisans eğitimine kadar vakit öldürmeye çalışıyorlardı. Derken, kiraladıkları birkaç dönümlük tarlada ahududu ve seksenli yıllarda moda olan bebek marullardan yetiştirmeye başladılar. Her pazar Myra bir avuç yeşilliği kendi kullanımları için yıkıyor ve paketliyordu. Haftanın her günü bu yeşilliklerden salata yapıyorlardı. Bu marulların ertesi Cumartesi gününe kadar tazeliklerini koruduğunu fark ettiler.

1986 yılında Goodman’lar onların marul alımını gerçekleştiren Carmel şefinin taşındığını ve yeni gelen şefin kendi tedarikçisiyle çalışmak istediğini öğrendiler. Bir anda ne yapacaklarını bilemedikleri bir marul tarlasıyla başbaşa kalmışlardı. Bu nedenle bunları yıkayıp paketlemeye; marketlerde yıkanmış salata olarak satmaya karar verdiler. Ürün müdürleri bu yeni ürüne şüpheyle yaklaştılar. Goodman’lar haftasonuna kadar satılmayan bütün ürünleri iade alacaklarını belirttiler. Hiçbir ürün iade edilmemişti. “Bahar salatası” işinin başlaması bu şekilde gerçekleşmişti. En azından şimdi bronz,

uzun bacaklı ve konuşkan bir kadın olan kırk iki yaşındaki Myra Goodman'ın bana anlattığı Earthbound hikayesi bu şekilde başlıyordu. Cascadian Çiftliği gibi Earthbound Çiftliği de vitrin bir tarlaya sahipti. Ancak Cascadian'ın aksine Earthbound hâlâ tarımı kendisi yapmaktaydı. Ancak üretimlerinin çoğu Salinas Vadisi'nde yapılmaktaydı. Monterey yakınlarından Pasifik'e açılan ve deniz meltemini içine çeken bu vadinin koşulları yılın dokuz ayı marul yetiştirmek için idealdi. Kışın şirket taşıyor; çalışanlarıyla birlikte tüm operasyonlarını Arizona, Yuma'ya taşıyordu.

Yıkanmış salata işi seksenli ve doksanlı yıllar boyunca Amerikan tarımının en büyük başarı hikayelerinden biri haline gelmişti. O zamanlar kutlanacak çok az gelişme vardı ve bu başarının asıl sorumlusu Goodman'lardı. Goodman'lar aysbergi tahtından indirdiler; bunun yerine düzinelerce farklı çeşit yeşilliği yıkanmış ve paketlenmiş bir biçimde piyasaya sürdüler. Myra'nın babası hem mühendisti hem de tamir ustasıydı; işletmenin merkezi hâlâ Carmel Vadisi'ndeyken marulların nazıkçe yıkanmasını sağlayan bir makine tasarladı. Daha sonraları şirket bu makineyi ilk özel küçük marul biçerdöverlerinden biri olarak tanıttı. Yeşilliklerin paketlenmesini, özel bir biçimde formüle edilmiş plastik paketler içerisine koyarak ve raf ömrünü uzatacak asit gazlar kullanılarak gerçekleştiriyorlardı. Earthbound'un büyümesi 1993 yılında Costco'nun verdiği bir siparişin ardından hızlandı. "Costco bizim yıkanmış salatalarımızdan istiyordu ama organik olmasını istemiyordu. Onlara göre organik, yanlış bir mesaj veriyordu: Yüksek fiyat-düşük kalite." O zamanlar organik tarım hâlâ Alar Olayı'nın yan etkilerini üzerinden atmaya çalışıyordu. Ancak Goodman'lar organik tarım işiyle uğraşıyorlardı; bu nedenle Costco'ya aynı ürünleri satıp organik olduğunu söylememeye karar verdiler.

Myra anlatmaya devam etmişti: “Costco başlangıç olarak haftada iki bin koli istiyordu. Bu sipariş giderek arttı.” Costco’yu Wal-Mart, Lucky’s ve Albertson’s takip etti. Kısa bir süre içerisinde Goodman’lar endüstrinin işkembesini doyurabilmek için kendilerinin de endüstrileştirmeleri gerektiğini fark ettiler. Oturma odasında marul yıkama ve Monterey çiftliğinin pazarında satma devri sona ermişti. “Bu ölçekte çiftçilik yapmayı bilmiyorduk. Acilen daha fazla toprağa ekim yapmaya başlamamız gerekiyordu.” Bu yüzden Goodman’lar Salinas Vadisi’ndeki iki büyük geleneksel yetiştiriciyle ortaklığa girdiler: 1995 yılında Mission Çiftliği’yle ve 1999 yılında Tanimura & Antle’la birleştiler. Bu yetiştiriciler (vadide kimse kendisi için çiftçi demezdi) vadide bulunan en iyi toprakları ellerinde bulunduruyorlardı. Aynı zamanda büyük miktarlarda üretmeyi, paketlemeyi ve dağıtmayı da biliyorlardı. Bilmedikleri şey organik tarımdı: Mission Çiftliği bunu bir keresinde denemiş ama başarısızlığa uğramıştı.

Bu ortaklıklar sayesinde Goodman’lar Salinas Vadisi’nde bulunan birkaç bin dönümün organik dönüştürülmesine yardımcı oldular. Earthbound için üretim yapan bütün tarlaları hesaba katarsak şirketin yüz bin organik dönüme sahip olduğunu söyleyebiliriz (buna, Earthbound için üretim yapan 135 çiftlik de dahildir). Goodman’lara göre bütün bu arazilerin geleneksel tarımdan uzaklaştırılmış olmasıyla birlikte yüz yirmi bin kilo tarım ilacı ve üç buçuk milyon kilo petro-kimyasal gübre kullanılmamış oldu. Bu, hem çevre hem de bu çevrede yaşayan insanlar açısından büyük bir nimettir. Earthbound traktörlerinde biyo-dizel yakıt kullanmaktadır.

Bu tarlaların, poşetlerdeki yeşilliklerin mutlu birlikteliklerini yansıtacağını düşünmüştüm. Ancak sanırım bu birliktelik paket aşamasında yaşanmaya başlıyor. Kendine özgü kültürel gereklilikleri ve yaşam süreleri olan her bir tür, birkaç dönüm-

l k monok lt rlerde yetiştiriliyordu. Bu nedenle vadi devasa renk bloklarıyla dolmuştu: Koyu yeşil, bordo, uçuk yeşil, mavi-yeşil. Yakından baktığınız zaman bu blokların her birinin tek bir türe ayrıldığını görürsünüz. Yaban otlarından arındırılmış her bir blok aşırı dikkatli bir biçimde düzenlenmişti; bitkilerin boyları ve hizaları aynıydı. Böylelikle biçerdöver bu bitkileri aynı noktadan kesebilecekti. Earthbound'un bu düzenli tarlası en güçlü endüstriyel fikirlerden birine işaret eder: Eğer doğanın düzensizliğini  nlerseniz ve bunun yerine bir makinenin kesinliğini ve kontrolünü koyarsanız ürün verimliliğinizi inanılmaz miktarlarda arttırabilirsiniz.

Bu tarlada zaman ve mekan aşırı titiz bir biçimde yönetilmektedir. Earthbound'da sergilenen organik etkinlik Greenways  iftliği'nde gördüklerime benziyordu. Yabani otların kontrol edilebilmesi amacıyla toprak sıklıkla sürülüyordu. Kalan yabani otlar da güneşin altında çalışan rengarenk g ysili göçmen işçiler tarafından elle s k l yordu. Verimliliğin sağlanabilmesi için -çiftliğin en büyük masraf kalemi olan- gübre kamyonla taşınıyor; birtakım bitkilere bunun yanı sıra balık bulamacı ve tavuk gübresi veriliyordu. Kışın toprağa nitrojen sağlamak amacıyla baklagil ekiliyordu.

Zararlıları kontrol edebilmek için her bir altılı ya da yedili marul sırasına bir sıra  i ek ekiliyordu: Beyaz deliotu zarar kanatlıları ve avcı sinekleri çekiyordu. Bunlar da marulları rahatsız eden yaprak bitlerini yiyordu. Turpgiller için böcek öldürücü sabunun yanı sıra tarım ilaçları da nadiren serpiyordu. Drew Goodman bu durumu, "Direnme ve  nleme yöntemlerini uygulamayı tercih ediyoruz" şeklinde açıkladı. Ya da çiftlik yöneticilerinin belirttiği üzere, "ma olu u ve her yerde istediğin her şeyi yetiştirebilece in fikrini bırakman gerekir." Bu nedenle bu tarlada böcek ya da hastalık salgınının baş gösterdiği ürünler, sağlıklı ürünlerin zarar görmesini

engellemek amacıyla uzaklaştırılıyor. Ayrıca burada yüksek doğal direnme gücüne sahip türler araştırılıyor. Bazen belirli sıralar zararlılar tarafından işgal ediliyor. Ancak bebek yeşilliklerin üretimi nispeten daha risksiz çünkü bu ürünler toprakta oldukça kısa bir süreliğine –yaklaşık otuz günlük olana kadar– kalıyorlar. Aslına bakılırsa bebek yeşilliğin organik yöntemlerle üretimi geleneksel yöntemlerle üretimin den daha kolaydır: Katı kimyasallar genç yaprakları yakabilir ve nitrojen gübreleri marulları böcek istilasına daha açık bir hale getirebilir. Yapraklarda bulunan serbest nitrojen böceklerin ilgisini çeker; kimyasal yöntemlerle yetiştirilen bitkilerin hızlı büyümesi böceklerin yapraklara nüfuz edebilmesini kolaylaştırır.

Organik bir yeşilliğin hasat zamanı geldiğinde yaşanmaya başlayan sürecin yalnızca ismi organiktir—bu aşamada endüstriyel mantık devreye girer. Drew Goodman'ın açıklamasına göre, "Organik bir ürünü uygun bir fiyata satabilmenin tek yolu onu toplandığı gibi geleneksel bir tedarik zincirine satmaktır." Bu zincirin sürdürülebilir herhangi bir tarafı yoktur: Topladığı ürün başına ücretlendirilen sözleşmeli işçiler bu ürünleri toplamaya başlarlar. Bu ürünlerin ülkenin çeşitli bölgelerinde bulunan süpermarketlere gönderilebilmesi için poşet başına büyük miktarlarda enerji harcanması gerekir (Earthbound fosil yakıtı kullanımını dengelemek için ağaç dikmektedir).

Geleneksel tedarik zinciri Earthbound'un icat ettiği bebek yeşillik biçerdöveriyle başlar: Yeşillikleri tıraş eden bu makine ürün sıraları boyunca hareket eder ve bebek yeşillikleri belirli bir noktadan keser. Makinenin önünde bulunan örümcek bacakları, herhangi bir farenin yanlışlıkla salataya girmesini engeller. Yapraklarda bulunan çakıllar ve topraklar bir vantilatör tarafından temizlenir. Ardından yeşillikler, beyaz plas-

tik taşıyıcılara konulur ve bu taşıyıcılar paletlere yerleştirilir. Ardından paletlenmiş ürünler bir vagona yerleştirilir. Her bir sıranın sonunda bu paletler frigolu traktör römorklarına yüklenir. Böylelikle süpermarketteki meyve-sebze reyonuna kadar aralıksız bir biçimde parçası olacağı “soğuk zincire” girmiş olur.

Earthbound’un (vadi standartlarına göre oldukça cömert koşullarda çalışan, sağlık ve emeklilik sigortasına sahip olan) çalışanları bebek yeşillik biçerdöverini yönetmektedir. Ancak çoğu kadınlardan oluşan Meksikalı birtakım sözleşmeli işçilerin sıralar arasında gezinip yabancı otları ayıkladıklarına şahit olmuştum. Bazı işçilerin ellerinde mavi yara bantları olduğunu fark etmiştim. Bu yara bantlarının renkli olmasının nedeni denetçilerin bunları ürünler arasından kolaylıkla ayırt edebilmelerini sağlamaktır. Aynı zamanda her bir yarabandı metal bir tel içerir; böylelikle yarabantlarının metal dedektörden geçmemesi ve müşterinin yemeğine karışmaması sağlanır.

Yüklenen kamyonlar San Juan Bautista’daki işleme tesisinin yükleme iskelesine gönderilir. Burası, yeşilliklerin ayıklanma, yıkama, kurulama ve paketleme aşamalarında yaklaşık beş derecelik bir ısıda saklanabilmesi için tasarlanan iki yüz bin feet karelik bir buzdolabıdır. Çoğu Meksikalı olan bu işçiler ayaklarına kadar uzanan ceketlerinin içinde roka, hindiba ve kıvırcık taşıyıcılarını, içinde hafifçe klorlanmış su bulunan paslanmaz çelik nehirle boşaltmaktadırlar. Her bir yaprak üç ayrı yıkama işleminden geçirilir. Yukarıdan bakıldığı zaman marul-paketleme aygıtı girift bir Rube Goldberg aygıtına benzemektedir: Karmaşık gümüş dereler, sarsma tablaları, merkezkaç makineleri, mavi yarabandı dedektörleri, ölçekler ve paketleme bölümü oldukça heybetli bir görüntü oluşturmaktadır. Bu işletmede haftada bir milyon kilo yeşillik yıkanmakta ve paletlenmektedir. Bir kiloyu oluşturmak için

kaç tane bebek yeşilliğin kullanıldığını düşünürsek yeşillik miktarının ne kadar fazla olduğunu daha iyi anlarız. Bu işlem aynı zamanda ciddi miktarlarda enerji kullanımını gerektirmektedir. Makinelerin çalışması, binanın soğutulması, yeşilliklerin ülkenin dört bir yanına frigolu araçlarla nakledilmesi ve süpermarketlere taşınabilmesi için inanılmaz derecede enerji tüketilmektedir. 450 gramlık bir yıkanmış yeşillik kolisi 80 kalorilik gıda enerjisine sahiptir. Cornell çevrebilimcisi David Pimentel'e göre bu organik salata kolisinin yetiştirilmesi, soğutulması, yıkanması, paketlenmesi ve nakledilmesi için 4.600 fosil yakıtından daha fazla bir enerjiye ihtiyaç duyulur. Yani her bir gıda kalorisi için 57 fosil yakıtı kalorisi harcanmaktadır (bu sayılar geleneksel tarım söz konusu olduğunda yaklaşık olarak yüzde 4 oranında daha fazla çıkmaktadır).

Daha önce hiç yeşillikler hakkında düşünmemiştim; ancak aslında yeşillikler oldukça kendine özgüydü: İnsanoğlunun yediği şeyler arasında en doğal olanıydı: Sonuçta bu bir avuç yeşillik tamamen ham bir biçimde yeniliyordu.

Salata yerken otçullar gibi davranırız; çimenliğe başını eğen ya da ağaç dallarına uzanan ve yaprakları kemiren otçul varlıklar gibi davranırız. Bu ham yapraklara yalnızca ince bir kültür cilası ekleriz; bu salataya yağ ve sirke ekleriz. Bu tür bir beslenmeyi bir tutam yaprak yemekten daha sağlıklı gösteren şey nedir?

Bu şekilde yemenin basitliğinde yatan çelişkiyle beraber bütün bu kırsal sezgiler ve endüstriyel işlemlerin karmaşıklığı benim buzlanmış beynime fazla gelmeye başlamıştı. Bütün ülkeyi ve on yılları arşınlayarak izini sürdüğüm bu kelimenin –organik kelimesinin– ne anlama geldiğini anlayamamaya başlamıştım. Bu, Gene Kahn'ın ya da Drew ve Myra Goodman'ın bakış açısından bakıldığında oldukça nezaket-siz bir soruydu ama bana kalırsa bir kutu salatanın beş bin

kilometre ya da beş gün uzağa gönderilmesi onun organik niteliğinin sorgulanmasını kaçınılmaz hale getiriyordu. Eğer bu iyi-paketlenmiş kutu organik tanımlamasını hak ediyorsa belki de daha küçük ve daha az endüstrileşmiş gıdaları tanımlamak için başka bir kelime bulmamız gerekecekti.

En azından bu, Earthbound gibi dev şirketlerle rekabet edecek gücü kendinde bulamayan küçük organik çiftçilerin düşüncesiydi. Süpermarketler yüzlerce farklı tedarikçiyle çalışmak istememektedirler; bütün sebzeleri ve meyveleri kendilerine sunacak tek bir şirketle çalışmak istemektedirler. Earthbound bu nedenle, yani süpermarketlerde yer alabilmek amacıyla bir ortaklığa gitmek durumunda kalmıştı. Böylelikle 350 milyon dolarlık bir şirket haline gelmişti. “Sonunda her şey dünyanın gidişatına uygun bir şekilde biçim değiştiriyordu.” Drew Goodman bana, birkaç yıl önce Monterey pazarında açtıkları standın artık kendilerine yetmemeye başladığını anlatmıştı. Etrafına bakıp artık farklı bir dünyaya ait olduklarını anlamaya başlamıştı. Artık çok daha farklı bir iş dünyasının içindeydiler. Goodman bunu anlatırken özür dilemiyordu ve bu konuda haklıydı: Onun şirketi dünyanın, işçilerinin, çiftçilerin ve tüketicilerin iyiliği için çalışmıştı. Onun başarısı, Gene Kahn’ın başarısı gibi, büyük ve küçük organik arasındaki farkı yaratmış ve Joel Salatin gibi öncü organikçileri, Amerikan gıda sisteminin çıtasını yükseltme konusunda ikna etmeye başlamıştı. Bu yenilikçi çiftçilerin bir kısmı kaliteye önem vermekteydi; diğerleri işçi standartlarına; bazıları ise yerel dağıtım sistemlerine ya da sürdürülebilirliğe vurgu yapmaktaydı. Kaliforniya’da tanıştığım ve kendini organik-ötesi olarak tanımlayan Michael Ableman bana “Organik kelimesini terk etmek durumunda kalabiliriz; bu kelimeyi Gene Kahn’ın dünyasına bırakabiliriz. Dürüst olmak gerekirse bu birlikteliği isteyip istemediğimden emin değilim çünkü ben

kendi çiftliğimde girdi ikamesi gerçekleştiriyorum.”

Birkaç yıl önce Kaliforniya’da düzenlenen bir organik tarım konferansında kurumsal bir organik üretici küçük bir üreticiye rekabetçi dünyada yer alabilmek için “pazarda ayırt edilmeni sağlayacak bir niş geliştirmelisin” öğütünde bulunmuştu. Öfkesini tutmaya çalışan küçük çiftçi oldukça nazik bir biçimde şu yanıtı vermişti: “Yirmi yıl önce bir niş geliştirmiştim. Bu nişin adı “organik”ti. Ama bayım, siz bunun üzerine oturdunuz.”

4. SERBEST-OTLANAN ORGANİK TAVUK ROSIE’YLE TANIŞMA

Kaliforniya endüstriyel organik çiftçilikteki son durağım Petaluma’ydı. Burada, Whole Foods’tan satın aldığım organik kızarmış tavuğun üzerinde tasvir edilen etkileyici, küçük ve sevimli manzarayla, ahırlarla, mısır tarlalarıyla ve çiftlik eviyle karşılaşacağımı ümit ediyordum ama ümitlerim boşa çıktı. Rosie’yi de serbest bir biçimde otlanırken görmem mümkün olmadı.

Petaluma Tavuk Çiftliği’nin merkez binası çiftliğin içinde değildi; endüstriyel bir parkta bulunan şık bir ofis binasıydı. Petaluma’da oldukça az çiftlik arazisi kalmıştı; bunlar da refah içinde yaşayan bir kesimin kullanımındaydı. Petaluma Tavuk Çiftliği’nin hayatta kalması (burada daha önce düzinelerce tavuk çiftliği vardı) şirketin pazarlama dehasından kaynaklanmaktaydı. Şirketin kurucusu Allen Shainsky, Tyson ve Perdue gibi entegre tavuk yetiştiricilerinin tehdidinden korunabilmek adına niş pazarlama tekniklerini uygulamaya karar vermişti. Bu nedenle haftanın belirli günleri kaşer tavuk, Asya usulü tavuk, doğal ve organik tavuk yetiştirmeye

başladı. Her biri farklı birtakım işlemler gerektiriyordu: Kaşer tavuk üretmek için civarınızda bir haham olması gerekiyordu; Asya tavuğu için başı ve ayakları bırakıyordunuz; doğal Pazar için aynı tavuğu başını ve ayaklarını keserek satıyordunuz. Ancak Rocky'nin (tavuklarına bu ismi vermişlerdi) yeminde antibiyotik ya da hayvan atığı kullanılmıyordu ve Rocky'ye serbest otlanabileceği bir alan tahsis edilmişti. Organik tavuk üretebilmek için doğal tavuk, organik sertifikasına sahip yemlerle (kimyasal gübre ve tarım ilacı kullanılmadan yetiştirilen mısır ve soya fasulyesiyle) besleniyordu. Bu tavuğu gençken kesmeniz gerekirdi; böylelikle pahalı görünmezdi. Felsefe bu sürece dahil olmayı başaramamıştı.

Petaluma Tavuk Çiftliği'yle kurumsal bağa sahip olan Petaluma Yumurtaları, benzer bir niş stratejisi izlemekteydi. Doğal ve serbest otlanmanın sağlandığı koşullarda üretilen yumurtalar; üretken yumurtalar (burada tavukların bir horroza erişimi sağlanıyordu); omega-3 içeren doğal yumurtalar (bunun için omega 3 yağı içeren asitler artırılıyordu) ve sertifikalı organik yumurtalar (kümessiz ve ilaçsız beslemenin yanı sıra sertifika alınıyordu) satılıyordu. Son üç ürün çeşidi Judy'nin Aile Çiftliği markası altında satılıyordu. Bu markanın Petaluma'yla olan ilişkisini, çiftliğe gelene kadar algılayamamıştım. Judy markası bana küçük bir aile çiftliğini hatırlatıyordu; ya da belki de Sonoma'da yaşayan bir lezbiyen komününü. Ancak Judy'nin, Kırsal Süpermarket zincirini başarıyla yöneten Petaluma'nın sahibinin eşi olduğu ortaya çıktı. Muhtemelen her sabah 5'te kalkıp çiftliğiyle ilgilenmek durumunda kalan Judy'den kim bir düzine yumurta için 3,59 doları esirgeyebilirdi ki? Bu operasyonun ne kadar karmaşık ya da büyük olduğunu hiçbir zaman anlayamayacaktım: Şirket biyo-güvenliğe, ziyaretçileri içeri sokmayacak kadar fazla önem veriyordu.

Organik tavuk Rosie'nin hayatı kaşer ya da Asyalı kuze- nininkinden biraz daha farklıydı: Bunların hepsi endüstriyel uygulamayla işlenmiş geleneksel piliçlerdi (Yine de Petalu- ma Tavuk Çiftliği'nin standartları rakiplerine kıyasla biraz daha yüksekti: Rakipleri yemlerde düzenli olarak antibiyotik ve hayvan atıkları kullanmaktaydı). Cornish Cross türü, en- düstriyel tavuk yetiştiriciliğinin doruk noktasıydı. Bu hayvan tasarlanmış en iyi dönüştürücüydü: Mısırı göğüs etine yük- sek verimlilikle dönüştürebiliyordu. Ancak bu verimliliğin yüksek bir fizyolojik bedeli vardı: Bu tavukların yüksek bü- yütülme hızı, bacaklarının gelişmesini engelliyor ve sıklıkla düşmelerine yol açıyordu.

Gıdaklayan bir tavuğu on dakika içinde paketlenmiş et parçalarına çeviren tamamen otomatik işleme bölümünde ge- zerken pazarlama müdürü beni Rosie'yle tanışmam için dışa- rı çıkarttı. Tavukların kaldığı yer çiftlikten çok askeri bir bara- kaya benziyordu: Bir düzine uzun ağıl ve her bir tarafta dev vantilatörler vardı. Bana tehlikeli madde giysisine benzer bir önlük giydirildi. Bu tavuklar antibiyotikle tanışmamışlardı ve tamamen kapalı mekanlarda tutuluyorlardı. Şirket, bütün bu tavuk evini bir gecede mahvedecek bir enfeksiyon tehdi- dinden korkuyordu. Yirmi bin tavuk beni görünce beyaz bir toz bulutu gibi uzaklaşmaya ve hafifçe gıdaklamaya başladı. Hava sıcak ve nemliydi; güçlü bir amonyak kokusu hakimdi. Bu hava boğazıma yapışmıştı. Yirmi bin sayısı bir tavuk nüfu- su için oldukça fazlaydı ve bunlar, beyaz bir halı gibi birlikte koşturup duruyorlardı. Varlığımıza alıştıktan sonra tavuklar eski hallerine döndüler; su içmeye ya da organik yemlerinden çöplenmeye devam ettiler. Ancak hiçbirisi ağılın sonunda bu- lunan küçük kapıdan dışarı çıkmıyordu.

Geleneksel tavuklara kıyasla bu tavukların durumu daha iyiydi: Burada tavuk başına birkaç santim daha fazla yaşam

alanı vardı; aynı zamanda büyümelerini hızlandıracak hormonlar ya da antibiyotikler kullanmadıkları için birkaç gün daha fazla yaşıyorlardı. Ancak bu yaşam uzunluğunun onlara bir faydası olup olmadığı tartışılırdı.

Ağılın sonunda yirmi bin tavuğun sığabileceği kadar büyük olmayan bir bahçe vardı. Kitle halinde hava alabilmeleri mümkün görünmüyordu. Bu, çiftlik yöneticisinin görmek isteyeceği en son şeydi: Bu savunmasız, kalabalık ve genetik olarak özdeş tavuklar enfeksiyona maruz kalabilirlerdi. Bu, endüstriyel sistemde organik gıda yetiştirmenin en büyük ironilerinden biriydi: Geleneksel endüstriyel sistemden daha nazik bir üretim şekli geçerliydi. Ancak federal yasalar organik bir tavuğun “dışarıya çıkabilmesi” kuralını getirmişti. Hükümet yasa koymuş, Kırsal Süpermarket bunun hayalini duvara asmış, Petaluma Çiftliği dışarı açılan bir kapı yaptırmıştı ancak bunları yaparken hepsinin birer ayağı havadaydı.

Sanırım Petaluma çiftliğinin yöneticilerinin endişelenmelerini gerektirecek herhangi bir durum yoktu. Yem, su ve sürü içerideydi; küçük kapılar ise tavuklar beş ya da altı haftalık olana kadar kapalı tutuluyordu. Bu sürenin sonunda da kendilerini dışarı atmak için herhangi bir neden bulamıyorlardı ve zaten iki hafta sonra da kesime gönderiliyorlardı. Yani bu tavuklara iki haftalık bir tatil seçeneği sunulmuş oluyordu.

Temiz hava almak için dışarı çıktığım zaman içerideki tavukların beni izleyip izlemeyeceklerini merak ettim. Beklemeye başladım. Sonunda organik tavuk Rosie'nin bu serbest otlanma seçeneğini kavrayamadığına hükmettim. Kendisi için yaratılmış bu alan aslında, ikamet edenlerin pek fazla kullanmadıkları bir ön-bahçeyi andırıyordu.

5. BENİM ORGANİK ENDÜSTRİYEL YEMEĞİM

Whole Foods’da yaptığım alışveriş sonucunda rahatlatıcı bir Pazar akşamı yemeği için ihtiyacım olan her şeyi almıştım: Kızarmış tavuk (Rosie); kızarmış sebzeler (sarı patates, kara lahana ve Cal-Organics’ten kırmızı kış kabağı); kuşkonmaz buğulama ve Earthbound Çiftliği’nden bir bahar salatası. Tatlı çok daha basit olacaktı: Stonyfield Çiftliği’nden organik dondurma; dondurmanın üzerine koymak için Meksika’dan gelen organik ahududular.

Sezgilerim bana eşimin buna hazır olmadığını söylüyordu bu nedenle Cascadian Çiftliği’nin organik hazır yemeğini kendim için hazırlamaya başladım: Mikrodalgada beş dakika tuttuktan sonra gayet iyi görünmeye başlamıştı. Polietilen kaplı tabağı açarken kendimi uçakta sunulan bir yemeği açıyormuşum gibi hissettim. Bu yemek gerçekten de havaalanı yemeklerine oldukça benziyordu. Beyaz et parçalarının üzerinde kızarma izleri görülüyordu. Etler, tuzlanmış salamurayla döllenmişti. Bu da ete işlenmiş etlerin genel olarak sahip oldukları soyut bir et tadı vermekteydi. Bu tadın, içindekiler listesinde yer alan “doğal tavuk aroması”ndan kaynaklandığı ortadaydı. Tavuk parçaları ve bunlara eşlik eden sebzeler (yumuşak havuçlar, fasulyeler, bezelyeler ve mısır) “biberiye ve dereotundan oluşan krema sosuyla yıkanmıştı.” Bu kremanın sentetik yöntemlerle elde edildiği ortadaydı çünkü içindekiler listesinde mandıra ürünleri yer almıyordu. Sosun başarısız kıvamından xanthan gum’ın (ya da kırmızı yosunun) sorumlu olduğundan emindim. Doğruyu söylemek gerekirse organik hazır yemeği gerçek bir yemekle değil; geneleksel bir hazır yemekle karşılaştırmak daha doğru olacaktı. Özellikle de organik gıda bilimcilerin yalnızca belirli birtakım sentetikleri,

emülfisiyerleri ve aromaları kullanabildikleri düşünüldüğünde bu suççu Cascadian Çiftliği'ne atamazdık.

Rosie ve sebze yoldaşları gerçek bir yemekte daha iyi bir ekip oluşturlardı. Tavuğu tavada kızarttım ve etrafına patatesleri ve kış kabağı öbeklerini yerleştirdim. Tavuğu fırına yerleştirirken buruşuk lahana yapraklarını yemeğin üzerine serptim ve ardından zeytinyağı ve tuz ekledim. On dakika sonra lahana yaprakları gevrekleşmişti ve tavuk doğranmaya hazır bir hale gelmişti.

O gece yediğimiz yemekte bulunan sebzelerden biri Cal-Organic markalıydı; bu da Earthbound gibi süpermarketlerin organik reyonunu işgal eden bir markaydı. Cal-Organic San Joaquin Vadisi'nin en büyük organik sebze üreticisiydi. Organik endüstrinin birleşmesinin sonucunda şirket Grimmway Çiftliği tarafından satın alınmıştı. Grimmway organik havuç pazarını tamamen elinde tutan bir şirkettir. Earthbound'un aksine Grimmway ya da Cal-Organic organik hareketin hiçbir zaman bir parçası olmamıştı. Bu iki şirket de eskiden tamamen geleneksel üretim yapan ama daha sonraları niş pazarlamaya ihtiyaç duyan şirketlerdi. Grimmway'in bir temsilcisi kendisiyle yapılan bir röportajda şunları söylemekteydi: "Ben bir organik fanatigi değilim. Şu an için geleneksel tarımın zararlı olduğunu düşünmüyorum. Organik işinde kalıp kalmayacağımız kârlılık oranlarına bağlıdır." Diğer bir deyişle bu işle felsefenin herhangi bir ilgisi yoktu.

Bu şirket ortaklığı günümüzde altmış sekiz bin dönümü ele geçirmiş durumdadır ve böylelikle yılın on iki ayı boyunca taze organik sebze teminini garanti altına almıştır. Bu, Kaliforniya'nın geleneksel tarımcılarının on yıllar boyunca uyguladıkları yöntemin aynısıdır. Yalnızca birkaç yıl öncesine kadar organik ürünler süpermarketlerde birer numune gibi durmaktaydı; özellikle de kış aylarında organik ürün bulu-

namıyordu. Bugün, Grimmway ve Earthbound'un sayesinde, organik ürünleri yıl boyunca temin edebiliyoruz.

Buna kışın kuşkonmaz yemek de dahildi. Bu, yemeğim-de bulunan ve Cal-Organic ya da Earthbound tarafından satılmayan tek sebzeydi. Arjantin'de yetiştirilmiş ve küçük bir San Francisco dağıtıcısı tarafından piyasaya sürülmüştü. Planım, hoş bir kış yemeği yemekti ama bu taze kuşkonmazları kış yemeğime dahil etmeden duramadım. Daha önce hiç organik Güney Amerika kuşkonmazının tadına bakmamıştım; hele ki bir Ocak ayında bunun tadına bakabileceğimi asla tahmin edemezdim. Organik imparatorluğa düzenlediğim baskın, bunun tadına bakmamı gerektirmişti. Organığın altında yatan anlamları anlamanın en iyi yolu bu bahar tadına kış ayında bakabilmek ve binlerce kilometre ötede Pazartesi günü toplanan, paketlenen, soğutulan; Salı günü nakledilen ve Whole Foods dağıtım merkezine gönderilen; Perşembe günü Berkeley'deki markette satışa sunulan ve Pazar günü benim tarafımdan pişirilen bu ürünü daha yakından incelemektir.

Böyle bir ürünü almanın etiksel çıkarımlarını kavramak oldukça zordu: Bu ürüne yüksek bedel ödeniyordu; yüksek düzeyde enerji gerekiyordu; mevsimselliğe meydan okunuyordu; ve insanın aklına Güney Amerika'nın en verimli topraklarının zengin Kuzey Amerikalıların beslenmesi için harcanmasının doğru olup olmadığı düşüncesi takılıyordu. Aynı zamanda Arjantin'den getirilen bu kuşkonmaz yabancı paraya en çok ihtiyaç duyan ülkeden geliyordu; bu nedenle kimileri bu durumun etik olduğunu savunabilecekti.

Peki ama tadı nasıldı?

Arjantin kuşkonmazının tadı nemli bir kartona benziyordu. İlk iki kaşıktaki kimse buna dokunmadı. Eğer daha yumuşak ya da tatlı olsaydı eminim bunu bitirirdik ancak sanırım

bu kuşkonmazın kışın üretilmiş olması onu daha tatsız bir hale getirmişti. Kuşkonmaz, mevsim döngüsüne sadık kalması gerekiyormuş gibi algıladığımız ender gıdalardan biridir.

Diğer sebzelerin ve yeşilliklerin tadı çok daha iyiydi—aslına bakarsanız gerçekten de iyiydi. Bütün ülkeyi bir kamyonetin arkasında arşınlamış olan bu Earthbound yeşilliklerinin hâlâ bu kadar tatlı ve gevrek kalabilmelerinin bir nedeni de yeşilliklerin nefes almasını sağlayan bir paketlenme kullanılmış olması ve raf ömrünün sonuna kadar zindeliklerini korumalarını sağlayacak asal gazların pakete dahil edilmiş olmasıydı. Bu, küçümsenecek bir teknolojik başarı değildi. Bu durumun bir diğer nedeni de Goodman’ların bana açıkladığı şekliyle şuydu: Organik olarak yetiştirilen yeşilliklere sentetik nitrojen zikredilmiyordu; bu nedenle de daha yavaş büyüyen yaprakların hücreleri kalınlaşıyor; daha az su ihtiva ediyordu. Bu durum yeşilliklerin ömrünü uzatıyordu.

Organik yeşilliklerin tadının daha iyi olduğu konusunda ikna olmuştum. Hem geleneksel hem de organik domates yetiştiren Greenways Organic’i ziyaret ettiğim zaman organik domateslerin daha yüksek Brix oranına (bir tür şeker ölçüsü) sahip olduğunu öğrenmiştim. Daha fazla şeker, daha az su ve daha fazla aroma anlamına gelmektedir. Aynı durumun diğer organik sebzeler açısından da geçerli olması gerektiğini düşündüm: Daha yavaş büyüyen sebzeler daha kalın hücre duvarlarına sahip oluyordu; daha az su ihtiva eden bu sebzeler daha fazla aroma içeriyordu. En azından benim izlenimim, yetiştirme yönteminden ziyade tazeliğin tadı daha çok etkileyeceği yönündeydi.

BÖYLE BİR ORGANİK YEMEĞİ HAZIRLAMAK akla şu soruyu kaçınılmaz olarak getiriyordu: Organik gıda daha mı iyidir? Yüksek bedeller ödemeye gerçekten de değer midir?

Benim Whole Foods yemeğim, kendi ellerimle hazırladığımı düşünürsek pek de ucuza gelmemişti: Rosie'nin fiyatı 15 dolardı; sebzeler toplam 12 dolar tutmuştu (altı saptan oluşan kuşkonmaza altı dolar ödemiştım); tatlı 7 dolardı (ahududular için de 3 dolar ödemiştım). Üç kişilik bir ailenin akşam yemeği için toplam ödediğim para otuz dört doları bulmuştu (ayrıca, bu yemeğin artanlarından ikinci bir yemek daha yapmıştık). Organığın iyi mi ya da yüksek bedel ödemeye değer mi olduğu soruları kulağa kolay görünmektedir ancak bu soruların cevaplarını vermek hiç de o kadar kolay değildir.

Sorulması gereken ilk soru, neye göre daha iyi olduğudur. Eğer cevap "tat" ise, bu sorunun cevabı evettir ama bu evet, elzem değildir. Taze yenilen geleneksel ürünler ülkeyi dolanan ve günler sonra yenilen organik ürünlerden daha iyi bir tada sahip olacaktır. Et konusu daha da tartışmalıdır. Rosie'nin tadı iyiydi ama organik-olmayan ağabeyi Rocky kadar iyi değildi. Bunun nedeni sanırım Rocky'nin yaşça daha büyük olmasıydı; yaşça daha büyük olan tavukların tadı daha iyi oluyordu. Rosie'nin beslenme düzenindeki mısırın ve soya fasulyesinin kimyasal kullanılmadan yetiştirilmiş olması tadını değiştirmeye yetmiyordu. Ama yine de Rosie'nin ve Rocky'nin sentetik gübrelere ve hayvan atıklarıyla beslenen geleneksel tavuklardan çok daha fazla tavuk tadına sahip olduklarını söylemem gerekir. Geleneksel tavukların tadı lapa gibidir ve lezzet oranları oldukça düşüktür. Hayvanın beslenme düzeni tadını etkileyecektir; ancak bu yemin organik olup olmaması fazla bir etkide bulunmayacaktır.

Neye göre iyi sorusunun cevabı "sağlığım" içinse, cevap yine evet olacaktır ama bu evet otomatik bir biçimde söylenmeyecektir. Aileme hazırlamış olduğum organik yemeğin geleneksel bir yemekten daha sağlıklı olduğundan emindim. Ancak bunu bilimsel olarak kanıtlayamazdım. Bir kütle spek-

trometresiyle yemeğin içinde tarım ilacı kalıntısı –kanserojen madde, nörotoksin ya da geleneksel gıdalarda sıklıkla rastlanan endokrin silahlarından– kalıp kalmadığını kanıtlayabildim. Ancak bu zehirlerin düşük miktarlarının bizi öldürüp öldürmeyeceğini –ya da bizi kanser yapıp yapmayacağını, oğlumun nörolojik ya da cinsel gelişimini bozup bozmayacağını– kanıtlayamazdım. Ancak bu, bütün bu zehirlerin bizi hasta etmediği anlamına gelmemektedir: Hükümetin “hoşgörülebilir” dediği organofosfata ya da büyüme hormonuna düzenli bir biçimde maruz kalmanın etkileri konusunda yapılan çalışmalar yetersizdir (bu resmi hoşgörüler tarım ilaçlarının çocukların üzerinde bırakacağı etkileri araştırmamaktadır). Bir çocuğun bu tür kimyasallara maruz kalmasını engellemek bana oldukça akıllıca bir fikir gibi geliyor. Çocuğuma verdiğim bir dondurmanın büyüme hormonu kullanılmadan yetiştirilen bir ineğin sütünden elde edilmesi fikri her zaman için daha caziptir. Ya da Rosie gibi bu ineğin de sentetikler, atrazine kalıntıları ya da ot kıran kullanılmadan yetiştirilen mısırla beslenmesi daha makuldur. Ot kırana aşırı düşük miktarlarda (milyarda 0.1 oranında) maruz kalan erkek kurbağaların hermofrodite dönüştüğü kanıtlanmıştır. Ancak elbette kurbağalarla benim oğlum bir değildir. Bu nedenle hâlâ bilimin ilerlemesini ve hükümetin atrazine’i yasaklamasını bekleyebilirim (Avrupalı hükümetler bu maddenin kullanımını yasaklamıştır). Ya da bu maddeleri içeren gıdalara kıyasla içermeyenlerin oğlum için daha iyi olduğunu düşünüp buna göre davranabilirim.

Bir gıdanın sağlıklı olmasını sağlayan tek parametre zehirlilik oranı değildir. Aynı zamanda besin kalitesinin de göz önünde bulundurulması gerekir. Whole Foods’dan alıp hazırladığım yemeğin besin değerinin aynı yemeğin geleneksel yöntemlerle hazırlanmış halinden daha yüksek olduğunu düşünebilir miyim?

Yıllar boyunca organik gıdaların besin değerlerinin daha yüksek olduğuna dair kampanyalar yapılmıştır ancak bunlar, besinlerin kalitesini etkileyen birçok değişkeni –iklimi, toprağı, coğrafyayı, tazeliğı, çiftçilik uygulamalarını, genetiğı v.s.– gözardı etmişlerdir. Ellili yıllarda Tarım Bakanlığı gıdaların, bölgeden bölgeye değişen besin kalitelerini değerlendirmekteydi. Bu araştırmanın sonucunda çıkan sonuçlar oldukça ilgi çekiciydi: Örneğın Michigan’da yetiştirilen havuç, Florida’da yetişen havuca göre daha fazla vitamin içeriyordu. Elbette bu sonuç Florida’daki havuç yetiştiricilerini rahatsız etmişti. Sanırım bu, Tarım Bakanlığı’nın neden böyle araştırmalar yapmaya devam etmediğini açıklamaktadır. Günümüzde Tarım Bakanlığı, tıpkı Bağımsızlık Bildirgesi’nde olduğu gibi, bütün havuçların eşit yaratıldığını söylemektedir. Nitelikten ziyade nicelik üzerine kurulu bir tarım sisteminde bütün ürünlerin eşit yaratıldığı fikrinin geçerli olması gerekir. Bu nedenle 2000 yılında organik program yürürlüğe sokulduğu zaman tarım bakanı organik gıdaların geleneksel gıdalardan daha üstün olmadığını açıklamıştır.

Bakan Glickman şöyle söylemiştir: “Organik etiketi bir pazarlama aracıdır. Gıda güvenliğine dair bir beyan değildir. Organik kelimesi besin değerleriyle ya da kaliteyle ilgili bir değerlendirmeyi yansıtmamaktadır.”

İlgi çekici birtakım araştırmalar ise bunun tam tersini savunmaktadır. Kaliforniya-Davis Üniversitesi’nde yapılan bir çalışma 2003 yılında Tarım ve Gıda Kimyası Dergisi’nde yayınlanmıştı. Bu makalede farklı yöntemlerle yetiştirilen (buna geleneksel ve organik de dahildir) mısır, çilek ve ahududu türlerinin vitamin ve polifenol değerleri incelenmiştir. Polifenoller, insan sağlığı ve beslenme açısından çok önemli olduklarını yakın zamanda öğrendiğimiz bitkiler tarafından üretilen ikincil bir metabolit grubudur. Bunların çoğu güçlü

birer antioksidandır; bazıları kanserle mücadeleyi destekler; diğerleri ise anti-mikrobik özellikler sergiler. Davis araştırmacıları organik ve sürdürülebilir yöntemlerle yetiştirilmiş meyvelerin ve sebzelerin yüksek askorbik asit (C vitamini) ve polifenol içerdiklerini ortaya çıkardılar.

Bu ikincil metabolit grubunu keşfetmemizle beraber gıdaların biyolojik ve kimyasal karmaşıklık düzeyini daha derin bir düzeyden algılamaya başladık. İlk düzeye, on dokuzuncu yüzyılın başlarında temel besinlerin –protein, karbonhidrat ve yağ– keşfiyle ulaşmıştık. Bu bileşenleri yahtan kimyagerler insan beslenmesinin kapısını açmış oldular. Gemiciler gibi sürekli olarak bu maddelerle beslenen kişilerin hemen hemen hiç hasta olmadıkları anlaşıldı. Bilim insanları en büyük vitaminleri keşfettikleri zaman gizem çözülmüştü. Bu, insan beslenmesinin ikinci anahtarıydı. Şimdi de polifenollerin sağlığınımız açısından yaşamsal bir öneme sahip olduğunu öğreniyor-duk (bu durum, işlenmiş ve vitamin takviye edilmiş gıdaların doğal ve taze gıdalar kadar sağlıklı olmadığını anlamamızı sağladı). Bu bitkilerde daha ne gibi özellikler olduğu ve bunların ne zaman keşfedileceği bilinmemektedir.

Gıda zincirinin “yeme” kısmında yer alan beslenme gizemleri, zincirin “üretim” kısmında yer alan verimlilik gizemlerini yansıtmaktadır: Bu iki alan da kimyamızın, en azından bir sonraki karmaşıklık düzeyine kadar çözümleyebildiğini varsaydığımız alanlardır. Tuhaf bir soyada sahip olan on dokuzuncu yüzyıl Alman kimyageri Justus von Liebig, bilimin hem beslenme hem de üretim ayağında aşırı indirgemeci bir tavra sahip olmasından sorumludur. Toprağın verimliliğinin formülünü bulduğunu iddia eden ve NPK’yi yaratan kişi Liebig’dir. Aynı Liebig insan beslenmesinin anahtarını bulduğunu düşündü ve gıdalarda bulunan makro-besinleri tanımladı. Liebig iki konuda da haksız sayılmazdı. Yaptığı ölümcül

hata, bitkileri ve insanları besleme konusunda bildiklerinden daha fazlasını bilmesine gerek olmadığını düşünmesiydi. Gıdanın ve toprağın karmaşıklık düzeyini algılayana ve kabul edene kadar aynı hatayı uygulamaya devam edecekmişiz gibi görünmektedir.

Peki neden organik olarak yetiştirilmiş mısırdan ya da ahudududa daha fazla polifenol vardır? Davis araştırmasının yazarları bu sorunun cevabını vermezler ancak iki anlamlı teori sunarlar: Bitkiler bu maddeleri zararlılara ve hastalıklara karşı kendilerini savunabilmek için üretirler. Patojen baskısı ne kadar fazlaysa bitki o kadar çok polifenol üretecektir. Bu durumda bu maddeler doğal seçilimin bir ürünüdür. Bitkilere tarım ilacı uyguladığımız takdirde daha kazançlı çıkacağımızı kim söylemiştir? Ya da bizi bundan mahrum bırakacak bir tarım keşfettiğimiz zaman daha kazançlı çıkacağımızı kim söylemiştir? Davis araştırmasına göre insan tarafından tarım ilacı verilen bitkiler polifenol üretimi için çabalamamaktadır. Bizim ve kimyasallarımız tarafından üzerine titrenen bitki kendi savunma aracını geliştirme gereği duymamaktadır (Soğuk Savaş Dönemi'ndeki Avrupa ülkeleri gibi).

Bu çalışmanın ardından yapılan ikinci bir araştırmanın sunduğu açıklama ise şöyledir: Kimyasal olarak gübrelenmiş bitkilerin üzerinde yetiştigi aşırı basitleştirilmiş topraklar bu bileşenleri sentetize etmeye yarayacak hammaddeleri tedarik etmemektedir. Bu durum bitkileri, saldırılara karşı daha kırılgan bir hale getirmektedir. NPK bitki yetiştirmek için uygun olabilir ama bitkinin askorbik asit, likopen ya da resveratrol üretmesi için yeterli değildir. Polifenollerin çoğu (özellikle de flavonol denilen alt türü) meyveye ya da sebzeye karakteristik tadının oluşumu aşamasında katkıda bulunur. Gıdalarımızda ve bedenlerimizde yeni keşfetmeye başladığımız özelliklere toprakta yeni keşfetmeye başladığımız özellikler katkıda bulunmaktadır.

Davis araştırmasını okurken organik tarımın erken dönem taraftarlarının –Sir Albert Howard ya da J. I. Rodale gibi insanların– alkışlanmaları gerektiğini düşünmeye başladım. İkiisiyle de buluşlarının bilim dışı olduğu gerekçesiyle alay edilmişti. NPK mantığının toprağın besin değerini azaltacağını ve bu gıdalarla beslenen insanların sağığını bozacağını söylemişlerdi. Bütün havuçlar eşit yaratılmamıştı; onları nasıl yetiştirdiğimiz, hangi toprakta yetiştirdiğimiz ve bu toprağı neyle beslediğimiz önem taşımakta ve günümüzün kimyasının açıklamaktan kaçınabileceğı farklılıklar yaratmaktadır. Er ya da geç toprak bilimcileri ya da beslenme uzmanları Sir Howard'ı yakalayacaklar ve “toprak, bitki, hayvan ve insana tek bir konu olarak yaklaşıması gerektiğı” öğüdünü önemseyeceklerdir.

Dondurmanın üzerinde bulunan organik ahududular karmaşık bir toprak yapısında yetişmiş; zararlılara ve hastalıklara karşı kendisi mücadele etmek durumunda kalmış ve bazı açılardan geleneksel ahudududan daha yüksek besin değerlerine sahip olmuştu. Bu durum muhtemelen Albert Howard, J. I. Rodale ya da birçok organik çiftçi için şaşılacak bir durum olmayabilir ama en azından artık bu iddianın bilimsel bir zemini vardır: J. Agric. Food. Chem. vol. 51, no. 5, 2003 (artık bu tür çalışmalar yapılmaktadır; bkz. kitabın kaynakça bölümü).

Elbette toprağın, bitkilerin, hayvanların ve insanların ilişkisine dair öğrenilmesi gereken pek çok şey vardır. Etiketlerde yer alan “organik” ibaresinin otomatik olarak ürünün sağıklı olduğunu belirttiğini düşünmek de yanlıştır. Özellikle de büyük oranda işlenmiş ya da binlerce kilometre öteden gönderilmiş organik gıdaların yüksek besin değerine sahip olduğunu düşünmek doğru olmayacaktır. Tat konusundan bahsetmiyorum bile çünkü bu gıdaların tadı yolun yarısında onları terk edecektir.

Organik yemeğim neye göre daha iyi sorusu daha azencil bir açıdan yanıtlanabilir: Çevre için mi daha iyi? Onu yetiştiren çiftçiler için mi daha iyi? Kamu sağlığı açısından mı daha iyi? Vergi mükellefi için mi? Bu sorunların cevabı kesinlikle evettir. Yemeğimi meydana getiren bitkilerin ve hayvanların yetiştirilmesinde tarım ilaçları kullanılmamış ve bu ilaçlar çiftlikte çalışanların kanlarına karışmamıştır. Nitrojen fazlası ya da büyüme hormonları sulara karışmamıştır; toprak zehirlenmemiş; antibiyotikler boşa harcanmamıştır. Sübvansiyon çekleri yazılmamıştır. Eğer nispeten pahalı görünen organik yemeğimde bunlar kullanılmadıysa bu yemeği kelepirci fiyatına kapattım demektir.

Dahası var... Endüstriyel organik yemekler dünyamıza derin bir iz bırakırlar. Sebzeleri toplayan ya da Rosie'yi kesime götüren işçilerle organik olmayan tarlalarda çalışan işçiler arasında hemen hemen hiçbir fark yoktur. Tavukların yaşadığı hayat organik olmayan çiftliklere kıyasla yalnızca bir parça daha iyidir: Ortaya çıkan yemek ister organik olsun ister geleneksel olsun sonuçta CAFO, CAFO'dur. Dondurmamıza süt sağlayan inekler açık havada otlanmış olabilirler ama organik etiket bunu garanti altına almaz. Ayrıca benim ziyaret ettiğim organik çiftlikler doğrudan hükümet desteği almıyorlardı ama vergi mükelleflerinden başka sübvansiyonlar ve indirimler elde ediyorlardı. Kaliforniya'da suya ve elektriğe daha az ödüyorlardı. İki yüz bin feet karelik soğutulmuş işleme tesisi kullandığı elektriğin yarısını ödüyordu; bunun yanı sıra Earthbound "bir tarım işletmesi" unvanına sahip değildi.

Ancak sanırım en üzücüsü, endüstriyel organik yemeğimin geleneksel bir yemek kadar fazla fosil yakıtı harcamasıydı. Kuşkonmaz Arjantin'den buraya 747'yle getiriliyordu; böğürtlen Meksika'dan getirtiliyordu. Arizona'da toplanan yeşilliklerin konulduğu salata market arabama ulaşana kadar so-

ğutuluyordu. Gıda endüstrisi Amerika Birleşik Devletleri'nde tüketilen petrolün beşte birini harcıyordu (bu oran arabaların harcama oranına denkti). Bugün Amerikan sofralarına ulaşan bir gıda kalorisı yedi ila on fosil yakıtı kalorisine eşitti. Organik çiftçiler doğalgazlardan elde edilen gübreleri ya da petrolden elde edilen tarım ilaçlarını kullanmıyorlardı ancak geleneksel çiftçilere kıyasla daha fazla dizel yakıtı harcıyorlardı: Gübreleri kamyonlara yükleyip çiftliklere taşımak; yabancı otları temizlemek ve topraklarını aşırı derecede sürmek için gereğinden fazla enerji harcıyorlardı. Organik tarımda geleneksel tarıma kıyasla üçte bir oranında daha az fosil yakıtı kullanıldığı söylenir ancak David Pimentel'e göre bu ancak gübrenin yakın bir bölgeden sağlanması durumunda gerçekleşir.

En az enerji, gıdanın yetiştirilmesi esnasında harcanır: Bizim beslenmemiz için kullanılan enerjinin yalnızca beşte biri çiftliklerde kullanılır. Geri kalanı bu gıdayı işlemek ve nakletmek için harcanır. En azından çiftlikten soframa ulaşana kadar harcadığı yakıt söz konusu olduğunda Cascadian Çiftliği'nin hazır yemeğinin ya da Earthbound salatasının geleneksel ürünlerden daha sürdürülebilir olduğunu söylemek mümkün görünmemektedir.

En azından biz bu yemeği arabada yememiştik.

Sonuç olarak endüstriyel organik gıda zinciri kavramsal bir çelişki midir? Bu sorunun cevabının evet olduğunu söylemek durumundayım. Elbette çelişkilerle yaşayabiliriz; en azından bir süreliğine ya da gerekli olduğunda bunu kabul edebiliriz. Ancak en azından verdiğimiz ödünlerin neler olduğunu bilmemiz gerekir. Organiğin ortaya çıkma nedeni, kendimizi doğanın mantığına uygun bir biçimde beslemek; ekosisteme daha çok benzeyen bir gıda zinciri oluşturmak ve verimliliği güneşten elde etmektir. Aksi türlü beslenme "sür-

dürülemez” bir beslenme şekliydi. Bu kelime o kadar yanlış anlamlarda kullanıldı ki ne olduğunu unutma eğilimine girdik: Sürdürülemez, er ya da geç çökecek bir sistemin ifadesidir. Çiftçiler belirli bir noktaya kadar yeni bir gıda zinciri oluşturmayı başardılar; sorun, süpermarketlerin beklentileriyle karşılaştıkları noktada ortaya çıkmaya başladı. Diğer birçok alan gibi doğanın mantığı da kapitalizmin mantığıyla uyusmamaktadır. Bu nedenle organik gıda endüstrisi kendisini en beklenmedik, en rahatsız edici ve en sürdürülemez konumla karşı karşıya bulmuştur: Bir petrol bataklığının ortasında batmamaya çalışmaktadır.

ON ÇİMEN

Bir Çimenliğe Bakmanın On Üç Yolu

1. PAZARTESİ

İnsanların çok hoşlandıklarını iddia ettikleri çimeni görebilmek gerçekten de zordur. Bir çimenliğe genel anlamda bakmanın hiçbir zorluğu yoktur ancak bu çimen parçasında neler gördüğümüz çok önemlidir. Yeşil renk bir soyutlama niteliğindedir. Çimen bizim için daha çok bir zemindir; manzarada bulunan ve gözle görülmesi daha kolay olan şeylerin –ağaçların, hayvanların ve binaların– altında uzanan bir zemindir. Bir kavram olmaktan ziyade bir nesne niteliğindedir. Sanırım bunun nedeni insanlarla çimende yaşayan sayısız küçük varlık arasındaki ayırımdır. Belki de çimende neler olup bittiğini göremeyecek kadar büyüğüzdür.

Çimeni ne olduğundan çok ne olmadığı (örneğin bir orman olmadığı) açısından algılarız ve kendimizi bir çimen parçasından ziyade bir ağaçla daha kolay özdeşleştirebiliriz. Şairlerin çimene vurgu yapma nedeni burnumuzu sürtmektir; ayağımızın altında uzanan halıyı çekip varoluşsal zayıflığımızı göstermektir. Sayısız ayırt edilemez bölümden oluşmuş gibi görünen çimen, bizim algımızda ayrıştırılamaz bir kütleye dönüşmüştür. Tüyleri birbirine karışmış bir renk

arazisidir. Çimene hangi açıdan bakarsanız bakın sonuçta bu çimenin bize yakışması gerekir: Yoksa bunu biçmek için neden bu kadar fazla çaba sarf edelim ki? Biçme, çimenin soyutlaşmasını arttıran bir etkinliktir.

Konu, çimenin bir ineğin gözünde ya da bir çimen çiftçisi olan Joel Salatin'ın gözünde nasıl görüldüğü değildir. Salatin'ın ineklerinden biri yeni bir çimenliğe doğru hareket ettiği zaman gördüğü şey yalnızca yeşil bir renk değildir: Gördüğü şey çimen bile değildir. Gözünün ucuyla gördüğü şey bir tutam beyaz yonca demeti; kalp yapraklı zümrüt yeşili çimenler ve zemin seviyesine sıkıca bağlanmış festuca'lardır. İnek ıslak dudaklarını aralar; zımparamsı dilini yonca demetinin etrafına bir halat gibi dolar ve yumuşak yaprakları taçlarından söker. Sonuç olarak yoncaya, festuca'ya ve hatta yaban otlarına ulaşır.

Joel buna çiftliğin "salata barı" adını koymuştu. Çiftliğinde bulunan ineklerin birçok yemek seçeneği vardı. Bunların yanı sıra yenilmemesi gereken bitkiler de vardı. Her ne kadar bu çimenlerin arasında gizlenen Carolina it üzümelerini ya da deve dikenlerini biz fark edemesek de ineklerin otlanmalarını bitirdikten sonra bu bitkilerin hâlâ çimende kaldıklarını görebiliriz. İnekler de tabaklarındaki karnabaharları bırakan çocuklar gibi bunlara dokunmayacaklardır.

Bu ineğin yemek yiyişini izlerken ölçek tartışmasının çok da geçerli olmadığını anlamaya başladım. Çimene baktığımız zaman çok fazla şey göremememizin nedeni ilgimizi çekmemesiydi. Joel Salatin'ın çiftliğinde izlediğim inek benden çok daha büyük ve daha kavrayışsızdı. Ancak eğer ben de onun gibi bu çimenlerle beslenen bir varlık olsaydım eminim ki her bir çimen türünün ismini hafızama kazırdım. Yenilebilirlik algılayanın gözüdür.

Joel de çimenle beslenmiyordu—çimen, iškembesi olmayan ve dolayısıyla selülozu kırıp bu çimeni sindiremeyen he-poburun yemediği ender şeylerden biriydi. Ancak Joel yine de bu salata barı inekleri kadar net bir biçimde görebiliyordu. Çiftliğinde geçirdiğim ilk gün bana çayır otlarını, festuca'ları, yoncaları, darıları ve tatlı çimenleri göstermişti—bu çimenler gerçekten de tatlıydı. Joel kendisine neden çimen çiftçisi dediğini; domuz ya da inek ya da tavuk ya da yumurta çiftçisi demediğini anlamamı istiyordu. Hayvanlar gelip geçiyorlardı ama çimen dolaylı ya da dolaysız olarak bu hayvanları besliyor ve barındırıyordu. Bu çiftliğin refahı çimenin refahına bağlıydı.

Çimen çiftçiliği Amerika açısından oldukça yeni bir kavramdır: Stockman Çimen Çiftçisi dergisinin editörü Allan Nation tarafından 1980'lerde Yeni Zelanda'dan getirtilmiştir. Stockman portatif elektrik çekmeyle, mineral takviyelerle, boğa menisiyle ve birçok başka konuyla ilgili bilgilerle dolu aylık bir gazeteydi. "Yönetim-yoğun otlatma" yöntemini ya da Nation'ın dergisinde kısaltılmış olarak kullanılan haliyle "MIG'i" benimseyen çiftçilerin kutsal kitabı haline gelmişti (buna bazen döngüsel otlatma adı da verilmektedir). Joel'in, Stockman Çimen Çiftçisi dergisinde "Kırsalcı" adında bir köşesi bulunmaktaydı ve danışmanı olarak gördüğü Nation'la yakın arkadaş olmuşlardı.

Allan Nation 1984 yılında Yeni Zelanda'ya gittiği zaman orada koyun çiftçilerinin kendilerine çimen çiftçisi dediklerine şahit oldu. Bu esnada jetonu düştü ve besinlerin oluşumunu daha iyi kavramaya başladı. Nation dergisinin ismini Stockman'den Stockman Çimen Çiftçisi'ne çevirdi ve çimen konusunda "oldukça evangelist davranmaya" başladı. Dergisine, kendisiyle benzer düşüncelere sahip çimen-evangelistlerini topladı: Bunların arasında Joel, Idaho'lu bir çiftçi

ve bir öğretmen olan (ve yönetim-yoğun otlatma kavramını icat eden) Jim Gerrish, yetiştirme uzmanı Gerald Fry, çimenle beslenmiş etlerin sağlıklı olduğuna dair bir çalışma yürüten sağlık uzmanı Jo Robinson ve Dr. Anibal Pordomingo isimli Arjantin’li bir agronomist vardı. Bunların çoğu döngüsel otlatma tekniğini ilk olarak Fransız agronomisti Andre Voisin’in 1959 yılında yayınladığı çalışmasının ardından öğrendi. *Çimen Verimliliği* adlı bu çalışmaya göre çimenliklere doğru zamanda ve doğru sayıda büyükbaş hayvan sokulduğu zaman çimenlikler daha fazla çimen (ve bunun sonucu olarak et ve süt) üretti.

Çimen çiftçileri hayvan beslemekte ve bunlardan et, süt, yumurta ve yün elde etmekteydiler. Bu gıda zincirinin temel unsuru çimendi; çimen bütün gıdaların oluşumu için gerekli olan güneş enerjisiyle bunu yiyen hayvan arasındaki bağlantıyı kurmaktaydı. Joel’in sözleri şu şekildeydi: “Daha doğruyu söylemek gerekirse kendimize güneş çiftçisi dememiz gerekir. Çimen yalnızca güneş enerjisini elde etme yolumuz.” Modern çimen çiftçiliğinin ilkelerinden biri mümkün olduğu müddetçe petrolden elde edilen fosil enerjisi yerine güneş enerjisinin kullanılmasıdır.

Mississippi’de bir inek çiftliğinde yetişmiş olan Allan Nation’a göre böyle yapmak hem daha ekonomiktir hem de çevresel açıdan daha erdemlidir. Son zamanlarda dergideki köşesinde yazdığı üzere, “Tarımın özü güneş enerjisini bir gıda ürününe hapsetmek ve bunun sonunda yüksek-değerli insan enerjisi elde etmektir.” Bu köşede her ay farklı bir eklettik grubun teorilerini sunmaktadır (bu gruplar Peter Drucker ve Michal Porter gibi iş dünyasının gurularından Arthur Koestler gibi yazarlara kadar uzanabilmektedir). Köşesinde şöyle yazmıştır: “Bunu yapmanın yalnızca iki etkili yolu vardır: İlki, bahçenize gidip havucu koparıp yemenizdir. Bu,

güneş enerjisinin insan enerjisine doğrudan dönüşmesidir. İkinci etkili yol ise, bu güneş enerjisini yemesi için hayvanınızı göndermeniz ve ardından hayvanı yemenizdir.” Bütün diğer hasat ve nakil yöntemleri daha yüksek sermaye ve petrol enerjisi girdisi gerektirir. Bu durumda çiftçiye geri dönüşüm azalır. Floridalı bir çiftçi olan Bud Adams bana bir zamanlar şöyle demişti: “Çiftçilik çok basit bir iştir. Gerçekten zor olan tarafı basit kalmasını sağlamaktır.”

Güneş enerjisini hayvanların en kolay yiyebileceği hale sokmak için çimen ekilmelidir: “Bu yapraklar fotovoltaj panelleridir.” Yüksek miktarlarda güneş paneli elde etmenin en etkili yolu ise yönetim-yoğun otlatma’dır. Bu kavramsallaştırmadan da anlaşılabilen gibi burada söz konusu olan şey sermaye ya da enerji-yoğun girdiler değil; çiftçinin beynidir. Bunun için yapmanız gereken tek şey portatif elektrik çekmek, hayvanlarınızı her gün taze çayırlarda otlatma arzusuna sahip olmak ve çimenler konusunda Joel gibi derin bilgilere sahip olmaktır.

“Herhangi bir çimenle ilgili olarak bilinmesi gereken ilk şey bu büyümeyi bir sigmoid eğrisinin takip edeceğidir (bu eğri, “S” eğrisi diye de anılmaktadır). Benim kalemimi ve not defterimi kapıp üzerine bu eğriyi gösteren ve Voisin’in kitabından alıntılanan bir şema çizmeye başladı. “Bu dikey eksen çimenimizin boyu olsun. Bu yatay eksen de zaman olsun: Bu çimenin en son otlandığı günden itibaren geçen gün sayısı.” Sayfaya kocaman bir S harfi çizdi ve bunun için iki eksenin birleştiği köşeden başladı. “Görüyor musunuz? Büyüme oldukça yavaş bir biçimde başlıyor. Ancak birkaç gün geçtikten sonra büyüme bir patlama yaşıyor. Buna “büyüme ateşi” adı verilir. Çimen ilk ısırığın ardından yenilenmeye başlar; rezervlerini ve kök kütlelerini yeniden oluşturur. Ancak bir müddet sonra yeniden yavaşlamaya başlar. Bu noktada çimen çiçeklenmeye

ve tohumlanmaya başlar. Yaşlanma evresine girer ve çimen odunlaşır. İnekler açısından daha lezzetsiz bir hale gelir.

“Yapmanız gereken şey otlatmayı tam olarak şu noktadan başlatmaktır” Joel burada not defterime sert bir biçimde vurdu, “Yükselme ateşinin olduğu noktadan. Ancak kesinlikle yapmamanız gereken şey ikinci ısırik yasasını çiğnemektir. İneklerinizin ikinci ısırığı almalarına çimen kendini tamamen yenilemeden izin vermemelisiniz.”

Eğer ikinci ısırik yasası gerçekten de kitaplarda yer alıyorsa dünyada yaşayan birçok çiftçi bunu ihlal ediyor demektir. Çünkü bu çiftçiler ineklerini aynı çayırarda sürekli olarak otlatmaktadırlar. İneklerin ikinci ve hatta üçüncü ısırikları almalarına izin vererek bu çimenleri zayıflatmış olurlar. Böylelikle çimende geniş boşlukların oluşmasına ve ineklerin dokunmayacakları türlerin kalmasına yol açarlar. Bütün bitkiler köklerini ve filizlerini dengede tutmak ister; kısa tutulan çimenler derin köklerden mahrum olurlar ve toprağın altından su ya da mineral elde edemez hale gelirler. Bu tür çimenler kötüleşir, bozulur ya da kururlar; nihai olarak alan çöle dönüşür. Amerika Birleşik Devletleri’nin batısında bulunan çevrecilerin otlama konusunda bu kadar sönük bir bakış açısına sahip olmalarının nedeni birçok çiftçinin sürekli otlama uygulamasını gerçekleştiriyor ve ikinci ısırik yasasını çiğniyor olmasıdır. Joel bir çayır otunu çekerek bana ineğin geçen hafta tam olarak nereyi ısırdığını gösterdi. O günden itibaren oluşmaya başlayan taze yeşil kısmı eliyle işaret etti. “Büyüme ateşi tam olarak buradadır. Bu çimenin ineklerin otlanmasına hazır olabilmesi için üç ya da dört gün daha geçmesi gerektiğini söyleyebilirim.”

Bu gerçekten de “yönetim-yoğun”du. Joel sürekli olarak kafasında bir çizelge tutuyor ve sahip olduğu birkaç düzine çimenliğin rotasını hesaplıyordu. Böyle bir belirlemeyi yap-

bilmek için gerekli olan yerel unsurların çokluğu dikkatimi çekti ve bu yöntemi standardizasyona ve basitleştirmeye dayalı endüstriyel tarıma uyarlayanın zor olacağını düşünmeye başladım. Bir çimenliğin yenilenmesi için gereken süre sürekli olarak değişmekteydi; bu, hava sıcaklığına, yağmur miktarına, güneşe ne kadar maruz kalındığına, yılın hangi döneminde olunduğuna ve ineğin ebatına, ne kadar yem gerektiğine ve yaşına göre değişmektedir. Örneğin sütü sağılan bir inek sağılmayandan iki kat daha fazla yemekteydi.

Bütün bu hesaplamaları yapabilmek için; haftanın hangi günlerinin “inek günü” olacağını belirleyebilmek için ve ne kadar yem tüketileceğini bilebilmek için çiftçinin her bir çimenliğin ne kadar yem ihtiva edeceğini bilmesi gerekir. Bütün bu unsurlara beklenmedik ve öngörülmedik değişkenlerin de eklenmesi gerekir.

Çimenliğe aşırı-otlatma kadar zarar verecek bir diğer durum da yetersiz-otlatmadır; çimenin odunsu ve yaşlı olmasına; aynı zamanda veriminin düşmesine yol açacaktır. Şunun tam olarak belirlenmesi gerekmektedir: Büyüme ateşinin gerçekleşeceği optimum noktada optimum sayıda ineğin otlamasının sağlanması gerekir. Aynı zamanda toprağın kalitesi de arttırılmalıdır. Joel bu optimum otlama ritmine “çayırın nabzını tutmak” adını vermiştir. “Aslına bakılırsa yeni bir çiftliği portatif çit ve yönetim parasına satın almış olduk.”

Çimen çiftliğinin ne kadar başarılı olacağı aslında yerel ayrıntılara ne kadar vakıf olduğuyla ilişkili bir durumdur. Çiftçiliğin geri kalanı tamamen ters bir algıya sahiptir: Çiftlik-dışı bir zihne ve tarım kimyasalları ve makineler sayesinde bütün evrene uyarlanabilecek yöntemlere sahiptirler. Kendi yerelliğinde çalışan çiftçinin sürekli olarak farklı değişkenleri hesaplaması; hayvanlarının ve çimenlerinin günlük ihtiyaçlarını karşılayabilmek ve her iki tarafın maksimum faydayı elde

edebilmesini sağlamak için gözlem ve organizasyon gücüne dayanması gerekmektedir.

Bu düşük-teknoloji kırsallığı endüstri öncesi bir tarım türü müdür? Salatin bu sorumu oldukça hoşgörüsüz bir tonda cevaplamıştı: “Size bu şekilde görünüyordur olabilir ama bizim yaptığımız şey bilgi-çağının bir uygulamasıdır. Polyface çiftliği endüstri-sonrası bir işletmedir. Göreceksiniz.”

2. PAZARTESİ AKŞAMI

Polyface çiftliğimdeki ilk günümün kutlu sonuna yaklaştığımda kendimi, bilgi ekonomisinde geçirdiğim bir günün sonunda hissettiğim gibi hissetmiyordum. Akşam yemeğinden önce yapılması gereken zorlu bir iş daha vardı: İneklerin otlatılması. Joel bana bunun görüldüğü kadar zor bir iş olmadığını söyledi. Böyle olmasını gerçekten de umut ediyordum. Bütün gün yirmi iki kiloluk saman balyalarını taşımak ve yüklemek beni oldukça kırılğan bir hale getirmişti ve samanların sivri uçları yüzünden her tarafım kaşınıyordu. Joel dört tekerlekli arabasını kendisinin sürebileceğini söylediğinde son derece rahatlamıştım (Kendinizi yorgun hissetmeye başladığınızda daha çok fosil yakıtı tüketmek durumunda kalmanız aksiyomatik bir durumdu). Takım ambarının yanında durduk; elektrik çitine yüklemek için yeni şarj edilmiş bir araba bataryası alacaktık. Bu sırada ben, kıcımlı Joel’in çiftlikte yük taşımak için düzenlediği küçük seleye sığdırmaya çalışıyordum.

“Komşularım benim deli olduğumu düşünüyorlar. Çünkü onlara göre “inekleri otlatma” uzun ve korkunç bir gün demektir; birkaç pikabın çalıştırılması, havlayan köpeklerin sesi, birkaç kutu tütün ve bolca haykırış anlamına gelmektedir. Ama durum gerçekten de böyle değil.” Döngüsel çift-

çilik yapan birçok çiftçi gibi Joel de her gün ineklerini taze çimenlere götürüyordu. Yukarı çimenliğe açılan çitin yanında dururken bana temel ilkenin “toplan ve yürü” olduğunu söyledi. Yaklaşık seksen inek geviş getiriyor ya da çimenlerin üzerinde yatıyordu.

“Burada yaptığımız şey, dünya çapında yaşayan otçul topluluğun etkinliğini yerel ölçekte gerçekleştirmektir. Bu hayvan ister Serengeti’deki bir Afrika antilopu olsun, ister Alaska’daki bir karibu olsun isterse de Amerikan platolarında yaşayan bir bufalo olsun: Bunların hepsi taze zemine yönelir ve çimenin döngüsünü takip eder. Bufalolar yırtıcı hayvanlar yüzünden sıklıkla yer değiştirmekte ve güvenlik amacıyla bir arada yaşamaktaydı.”

Bu yoğun ama kısa ziyaretler hayvanların çimenle ve toprakla girdikleri etkileşimi tamamen değiştirdi. Bunlar çimenliklerdeki hemen hemen her şeyi yediler ve yollarına devam ettiler. Böylelikle çimene kendini yenileme şansı verdiler. Yerel çimenler bu kadar yoğun bir otlamanın karşısında dayanıklı hale gelmek durumunda kaldı çünkü yeniden üretiminin başarısı bu hayvanlara bağlıydı. Hayvanlar yalnızca dışkıları yoluyla toprağı gübrelemekle kalmıyor; aynı zamanda toynaklarıyla gizli oyuklar açıp toprağın su muhafaza etmesini de sağlıyorlardı. Çimen tohumunun filizlenmesi için ideal koşullar sağlanmış oluyordu. Kuru yaz aylarında toprakta bulunan mikrobik yaşam son bulunca hayvan içkembeleri toprağın besin-devri işlevini devralıyor; kuru bitkileri temel besinlerine ve organik bileşenlerine ayırıyordu. Ardından da bu besinleri dışkıları yoluyla tekrar serpiyorlardı.

Toplan ve yürü rutini büyükbaş hayvanların sağlıklı olmasını da sağlıyordu. “Kısa süreli kalışlar sayesinde hayvanlar içgüdülerini çalıştırıp taze toprak ararlar. Parazitler için bir

kuluçka makinesi sayılan kendi dışkılarıyla kirletilmemiş taze toprakları aramaya başlarlar.”

Joel elektrik çitinin bataryasını çıkardı ve çimenliğe geçebilmem için kablonun üzerine botuyla bastı. “Portatif elektrik çitlerimiz sayesinde aynı amacı yerel düzeyde gerçekleştirebildik. Bizim sistemimizde çit, yırtıcı hayvan görevi görmektedir. Çit hayvanların toplanmasını ve hareket etmesini sağlıyor.” Işıltılı ve ucuz elektrik çit teknolojisi (bu çitin parçalarını Joel’in babası 1960’larda icat etmişti) yönetim-yoğun otlatmanın gerçekleşmesini sağladı (daha önceleri köpekler çobanların tahmini bir rotada hareket etmelerini sağlıyordu).

Joel’in inekleri bu manevradan haberdardı; döngüyü de tahmin edebildiklerini görebiliyordum. Yayılan inekler kıpırdandılar; daha gözüpek olanları bize doğru hantal adımlarla ilerlemeye başladı. Bunlardan biri –“Bu Budger”– bize kocaman bir kedi gibi sokuldu. Joel’in siyahi, kahverengi ve sarı ineklerden; Brahman ve Angus melezlerinden oluşan sürüsü oldukça canayakın bir sürüydü. Joel yapay döllenmeye inanmıyordu. Bunun yerine birkaç yılda bir buzağı sürüsünden bir boğa seçerdi ve ona ünlü çapkın Slick Willie’nin adını koyardı. Slick Willie Clinton yönetiminin birçok işini üstlenirdi. Slick işini oldukça iyi bir biçimde yapardı çünkü karşısındaki ineklerin mantoları cilalıydı; kuyrukları temizdi ve üzerlerinde Haziran ayına göre oldukça az sayıda sinek bulunmaktaydı.

İkimizin bu elektrik çitlerle eski çimenliğin yanına yeni bir çimenlik oluşturmamız ve bu çimenliğin içine bir sulak yerleştirmemiz on beş dakikadan daha fazla zamanımızı almamıştı (Çiftliğin sulama sistemi Joel’in tepelikte açtığı birkaç çukurdan gelen sulardan meydana gelen yerçekim-odaklı bir sistemdi). Yeni çimenlikteki çimenler mükemmel görünüyordu ve inekler bunları yemek için sabırsızlanıyorlardı.

Zaman gelmişti. Bir çiftçiden çok bir başgarsona benzeyen Joel şapkasını çıkartıp taze salata barına doğru salladı ve ineklerini yemeğe davet etti. Büyükbaş hayvanlara özgü bir tereddüt anından sonra inekler ilk başta teker teker ardından da grup halinde hareket etmeye başladılar. En sevdikleri çimenleri dikizlerken önümüzden yavaşça geçtiler. Hayvanlar yeni çimenliğe saçılmaya ve başlarını çimenlere eğmeye başladılar. Akşam havasına boğuk dudak şapırtıları, çimen kırılmaları ve mutlu ineklerin nefes alma sesleri karışmıştı.

Bir inek sürüsünün yemek yiyişini ilk izleyişimde Kansas, Garden City’de bulunan Poky Feeders’ın 43 numaralı ağılında dizlerime kadar inek dışkısı içerisindeydim. Bu iki büyükbaş yemek sahnesi arasındaki fark daha keskin olamazdı. En bariz fark, bu ineklerin kendilerine verilecek olan ve besin-üre-antibiyotik-mineral ve diğer ineklerin yağından oluşan yemin kilometrelerce öteden gelmesini beklememesi; kendi yemlerini kendilerinin seçmesiydi. Burada inekleri yeme getiriyorduk ve yemeklerini yedikten sonra hiçbir temizlik yapmak durumunda kalmıyorduk; inekler dışkılarını en çok işe yarayacağı bu çimenliğe bırakıyorlardı.

İnekler, güneşi yemiş olan çimenleri yiyorlardı: Bu çimenlikte geçerli olan gıda zinciri daha kısa ya da daha basit olamazdı. Özellikle de Iowa’nın mısır tarlalarından başlayan ve besi ünitesinin duvarlarına ulaşan, oradan da Meksika Körfezi’nin hipoksik alanına ve Basra Körfezi’nin petrol rafinerilerine zıplayan endüstriyel gıda zinciriyle asla kıyaslamazdım. 534’ün yeminde bulunan 2 numaralı mısır onu dünyanın yarısını arşınlayan endüstriyel (askeri’den bahsetmiyorum bile) kompleksin bir parçası haline getiriyordu.

Eğer bu çimenlikte olup biten her şeyi görebilseydim bunun görüldüğü kadar basit olmadığını anlardım. Aslına bakarsanız bir avuç çimenlikte, 534’ün parçası olduğu endüs-

triyel sistemden çok daha karmaşık bir yapı söz konusuydu. Bu çimenliğin karmaşıklığını algılayamama nedenimiz, bu karmaşıklığı bizim yapmamış olmamızdı.

Ama yine de deneyelim. Bir dakikalığına Budger'a ve çiğnemekte olduğu festuca demetine odaklanalım. Festuca'nın yaprakları bu uzun Haziran gününü güneş ışığını şekere dönüştürerek geçirmişti. Joel'in ineklerini günün sonunda otlatmasının nedeni bu şeker düzeyinin akşam vakitlerinde doruk noktasında olmasından kaynaklanır; gece boyunca bitki bu şeker rezervinin çoğunu fotosentez işlemini tamamlamak için harcayacaktır. Bitkinin kökleri toprakta bulunan suyu ve mineralleri gövdeye taşıyacaktır. Bu mineraller bitkiyi yiyen ineğin bir parçası haline gelecektir. Budger da hangi bitkiyi ilk önce yemesi gerektiğini bilir. Bedeni o gün hangi mineralleri arzuluyorsa Budger da o mineralleri içeren bitkilere yönelecektir. Bazı bitkiler ona daha fazla magnezyum bazıları ise daha fazla potasyum sağlayacaktır (eğer kendisini hasta hissediyorsa muhtemelen antibiyotik bileşenler içeren kuzu dili yiyecektir; otlanan inekler bu salata barını içgüdüsel olarak kendilerini iyileştirmek amacıyla kullanırlar). Bunun aksine kendi yemeğini seçme şansına asla sahip olamayan 534'ün alacağı ilaçlar ve yemlerinin döngüsü tamamen güncel hayvan sağlığı bilgilerine dayanmaktadır.

Budger'la yemekte olduğu çimen arasındaki ilişki, en azından benim baktığım noktadan, tek taraflı bir ilişki gibi görünmektedir. Budger'ın ısırığı çimeni azaltmaktadır. Ancak bu etkinliğe çimen tarafından bakabilseydim bu ısırığın tek taraflı bir süreç olmadığını anlayabilirdim. Budger bir tutam çimeni ısırdığı andan itibaren bu çimen parçasında gerçekleşecek birtakım yararlı etkinlikleri başlatır. Kırılan çimen parçası kökleri ve yaprakları arasındaki dengeyi yeniden oluşturmak için çaba sarf etmeye başlar. Kopartılan kökler ölür;

toprakta ikamet eden bakteriler, mantargiller ve solucanlar bu ölü kökü parçalayıp zengin kahverengi humusa dönüştürmeye başlar. Bitkinin bir zamanlar kökünü oluşturan bileşenler, kurtlar, hava ve yağmur suyu için gerekli olan kanallara dönüşecek ve yeni bir humus tabakasının inşasına başlanacaktır. Düzgün bir biçimde yönetilen ineklerin otlaması, toprağın aşağıdan yukarıya yeniden yapılanmasını sağlayacaktır. Çimenlikteki organik maddeler yukarıdan aşağıya da oluşabilirler. Yaprak atıkları ve hayvan dışkıları ormanda olduğu gibi çimende de yüzeyden derinlere inerler. Ancak çimenlikte en büyük organik madde kaynağı çürümüş köklerdir. Otlanan nüfus olmadığı takdirde bu yenilenme bu kadar hızlı ve verimli olamaz.

Tekrar yüzeye dönelim. Birkaç gün içerisinde Budger'ın ısırganı bir büyüme sürecini başlatacaktır. Bitkinin tacı köklerinden aldığı karbonhidrat enerjisini yeni filizler için kullanmaya başlayacaktır. Bu süreçte erken gerçekleşen ikinci ısırk yeniden yapılanma ve filizlenme evresini sekteye uğratacaktır. Bitki, yeni yapraklarını oluşturmaya ve fotosentez gerçekleştirmeye başlayana kadar bu rezervlerle idare edecektir. Bitki yeni yapraklar edinirken yeni kökler de oluşturmaya başlar. Toprağın derinliklerine ulaşır ve humustan faydalanarak besinleri yüzeye taşır. Bu bitki gerçekleştirdiği işlem boyunca daha fazla güneş ışığını biyo-kütleye dönüştürecektir.

Herhangi bir çimenlik bitkisinden, onu tecrit ederek bahsetmemek gerekir çünkü birçok farklı tür birçok farklı işlev görür. Budger'ın ısırganı bu bitki topluluğunun bileşimini incelemek için bir biçimde değiştirir. Daha uzun bitkilerin ısırılması sayesinde kısa bitkiler gün ışığına maruz kalmaya ve büyümeye başlar. Bu nedenle iyi otlanan bir çimenlikte yüzeye sarılmış yoncaların serpildiklerine şahit olunur. Bu hem çimenlik hem de otlananlar için olumlu bir durumdur. Baklagiller toprakta-

ki nitrojeni düzenlerler; hem komşu bitkileri gübrelemiş hem de hayvanlara nitrojen sağlamış olurlar. Hayvanların içkembelerinde yaşayan bakteriler bu yonca yapraklarında bulunan nitrojeni yeni protein moleküllerinin inşası amacıyla kullanırlar.

Yoğun otlatma ve sürekli otlatma arasındaki farkları gösteren çalışmalar yoğun otlatmanın çimendeki tür çeşitliliğini arttırdığını göstermektedir. Çünkü döngüsel otlatılan inekler aşırı otlanarak en sevdikleri türleri yok etmemektedirler. İneklerin döngüsel otlanmaları sayesinde eşit oranda kırılan bu bitkiler güneş ışığını kapma konusunda diğerlerine üstünlük sağlayamayacaktır. Bu biyo-çeşitlilik bütün taraflar açısından oldukça faydalı bir durumdur. En temel düzeyde bu durum, çiftliğin maksimum düzeyde güneş ışığı kapmasını sağlar çünkü farklı fotosentezciler farklı yöntemlerle güneş enerjisini kapmış olacaktır. Örneğin erken dönem bitkileri Haziran'da yavaşlama evresine girdiği zaman geç dönem bitkiler devreye girmeye başlayacaktır. Kuraklık başladığı zaman sığ köklü bitkilerin yerini derin-köklü bitkiler alacaktır. Çimenin çok-kültürlülüğü darbelere karşı dayanıklı olmasını; aynı miktarda yağmur suyu elde eden bir ormanla aynı miktarda biyo-kütle üretmesini sağlayacaktır.

Bu verimlilik, Joel'in çiftliğinin ve koruluğunun atmosferden yılda binlerce kilo karbon çıkartabilmesi anlamına gelir. Bunu yapmak için ağaçlardaki karbona el koyması gerekmemektedir. Ancak çimenler bu karbonun büyük bir kısmını yeraltında, humus olarak saklarlar. Aslına bakılırsa hayvanları beslemek için ekilen hububatların bulunduğu tarlalara çimen ekilirse dünyanın fosil yakıtı tüketimi önemli düzeyde telafi edilmiş olacaktır. Örneğin eğer Amerika Birleşik Devletleri'nde mısır ekilen altmış dört milyon dönüm iyi-yönetilen çimenliklere dönüştürülürse atmosferden yılda

altı milyar kilo karbon elde edilmiş olunur. Bu, dört milyon arabayı trafikten çıkartmakla aynı değerde bir kazanımdır. Çiftçiliğin küresel ısınmaya olan etkilerine nadiren değiniriz ancak insanların atmosfere ekledikleri sera gazlarının üçte birinden fazlasında testerenin ve sabanın payı vardır.

Daimi çok-kültürlü tarım yapmanın çok sayıda faydası vardır ve bu fikir, yıllık ekilen hububat tarlalarını Joel Salatin'inki gibi çiftliklere dönüştürme konusunda birçok kişiye ilham kaynağı olmuştur. Bu fikir yaklaşık otuz yıl önce bitki genetiği üzerine yüksek lisans yapmakta olan Wes Jackson'ın zihninde filizlenmişti. Bugün Kansas, Salina'da bulunan Toprak Enstitüsü'nde çalışan yetiştiriciler birçok temel hububatı (ve mısırı) daimileştirmek ve çok-kültürlü çiftliklerde yaşayan çiftçilerin bir daha ekim yapmamalarını sağlamak amacıyla uzun vadeli çalışmalar yürütmektedirler. Temel fikir büyükbaş hayvanlar gibi topraktan (ve güneşten) beslenmemizdir. Bunun için (sindiremediğimiz) daimi çimenlerin daha büyük ve daha besleyici tohumlar üretmeleri sağlanmaya çalışılmaktadır. Elbette aynı amaç çimenler yerine bizi değiştiren de elde edilebilir. İnsanlara, bu çimenleri sindirmelelerini sağlayacak işkembeler sunulabilir. Aynı zamanda temel ürünleri daimileştirme umudunun, insanlara işkembe yerleştirme umudu kadar boş olduğuna inanan şüpheciler vardır. Jackson'a göre ekibi yavaş ama ciddi ilerlemeler kaydetmektedir. Şu ana kadar geleneksel aklın geçerli saydığı önemli bir fikir çürütülmüştür: Geleneksel akla göre bitkiler enerjilerini ya tohum üretmeye ya da daimi bitkiler gibi kışın hayatta kalmaya harcamaktadır.

Şimdilik Joel Salatin'ın çimenliğinde bulunan bitkilerde toplanan güneş enerjisini tüketebilmek için Budger'ın kendisini yemem gerekmektedir. Benim açımdan Wes Jackson'ın bir gün güneş enerjisini azaltarak beslenmemiz gerekme-

ceği öngörüsü yalnızca halihazırda sahip olduğumuz çimentemelli gıda zincirine –yani Budger’ı toprağa ve güneşe ardından da bana bağlayan zincire– olan hayranlığımı arttırmaktadır. Bir hayvan diğer bir hayvanı yediğinde büyük miktarda enerji boşa harcanmaktadır: Tükettiğimiz her bir kalori için dokuz kalori harcanmaktadır. Ancak eğer bu kalorilerin hepsi güneşin sonsuz enerji kaynağından geliyorsa bu yemeğin bize yine hemen hemen bedavaya mal olması gerekir. Böyle bir yemek toprağı yok etmek yerine toprağa katkıda bulunmaktadır. Dünyayı yok etmek yerine dünyaya katkıda bulunmaktadır.

BÜTÜN BUNLAR daha önemli bir soruyu gündeme getirir: Neden mısır dayalı ve biyolojik açıdan yıkıcı bir yemek uğruna bu bedava yemekten vazgeçtik? Neden Amerikalılar büyükbaş hayvanlarını çimenden alıkoydular? Aynı zamanda neden mısırdan ve fosil yakıtından elde edilen bir fast-food burger çimenden ve güneş ışığından elde edilen bir burger’den daha ucuz oldu? O akşam Joel’in çimenliğinde dikilirken kendime bu soruları soruyordum: Son aylarda bunu kendime birkaç kez sormuştum. En bariz gibi görünen cevabın doğru olmadığı ortaya çıkmıştı. Mısırın çimene karşı hakimiyet kazanmasının nedeninin, daha fazla toplam gıda enerjisi üretmesinden kaynaklandığını düşünüyordum. Görünürde durum tamamen böyleydi. Ancak Toprak Enstitüsü’ndeki araştırmacılar bu soruyu araştırdılar ve iyi yönetilen bir çimenlikten daha fazla besin (protein ve karbonhidrat) elde edildiğini hesapladılar. Bu nasıl olabiliyordu? Çünkü çimenin çoklu-kültüründe yer alan farklı fotosentezciler güneş ışığını her an ve her mevsim elde etmeyi başarırlar. Bu nedenle mısır tarlasına nazaran daha fazla biyo-kütle üretirler. Aynı zamanda mısır tarlasından elde edilen tek ürün mısır tanesi-

dir; ancak bir çimenlikte yetişen hemen hemen bütün bitkiler doğrudan işkembeden geçebilir.

Yine de ucuz mısırın cazibesi ucuz enerjinin cazibesi kadar karşı konulmazdır. Besi üniteleri ortaya çıkmadan önce bile çiftçiler kesime gönderilme sürecini hızlandırmak amacıyla bir miktar mısır kullanırlardı. Bunu özellikle de kaliteli çimenden mahrum oldukları zamanlarda, sonbahar ve kış aylarında yaparlardı. Allan Nation bu durumu şu şekilde açıklamıştı: “Bir ineğin kesime gönderilme süresini tamamlamaya çalışırken mısır birçok günahın sorumlusu olur.” İnek çiftçileri yoğun bir enerji kaynağı olan mısırın çimene kıyasla daha hızlı bir biçimde et ürettiğini anlamışlardı. Aynı zamanda mısır sonucu elde edilen ürün daha tutarlıydı; çimenle beslenen ineklerde görünen mevsimsel ve bölgesel farklar elenebiliyordu. Zaman içerisinde ineklerin kesime gönderilme sürelerinin tamamlanması için gereken iyi kaliteli çimen yetiştirme fikri tamamen kaybolmaya başladı.

Ardından mısır, daha bol ve daha ucuz bir ürün olmaya başladı. Çiftçiler mısırı satın almanın onu yetiştirmekten bile daha ucuz olduğunu anlamaya başlayınca hayvanları çayırda beslemenin herhangi bir ekonomik anlamı kalmadı. Bu nedenle CAFO’lar türemeye başladı. Çimenliklerini mısır tarlalarına dönüştüren çiftçiler ürünlerini, kışın bile çok fazla çaba sarf etmeden Florida’ya kadar gönderebildiklerini fark ettiler. Çiftçilerin yoğun bir biçimde üretmeye başladıkları mısırın arta kalan miktarını tüketebilmek için hükümet inekleri çimenden kesmek ve mısıra bağlamak için elinden gelen her şeyi yapmaya başladı. Besi ünitesi inşaatlarına sübvansiyonlar verdi; mısırla beslenmiş ette çimenle beslenmiş ete oranla daha yüksek seviyede bulunan mermerleşmenin savunuculuğunu yapmaya başladı (Hükümet aynı zamanda CAFO’ların temiz hava ve temiz su yasalarına uymalarını da sağladı). Za-

man içerisinde ineklerin kendileri de değişti çünkü endüstri mısır karşısında verimlilik sergileyen hayvanları tercih ediyordu. Genel olarak daha büyük olan bu hayvanlar çimenden ihtiyaçları olan bütün enerjiyi alabilmekte zorlanıyorlardı. Mandıralarda Holstein gibi aşırı-üretken türler yetiştirilmeye başlandı. Bu türün enerji gereksinimi çok fazlaydı ve bu ihtiyacı çimenden karşılaması hemen hemen imkansızdı.

Bu yüzden hayvanları mısırla beslemek belirli bir ekonomik anlam ifade etmeye başladı—“belirli” diyorum çünkü bu durum, mısırdan elde edilen ucuz gıdanın yüksek maliyetinin nasıl hesaplandığına göre değişmektedir. Fast-food hamburger’in fiyatı 99 senttir ancak bu fiyat bu yemeğin bütün maliyetlerini –toprak, kamu sağlığı, petrol, kamu hazinesi v.b. gibi maliyetleri– karşılamamaktadır. Bu maliyetler tüketiciye yansıtılmaz ama nihai olarak vergi mükellefleri (sübvansiyon giderleri şeklinde), sağlık koruma sistemi (gıdaya bağlı hastalıklar ve obezite şeklinde) ve çevre (kirlilik şeklinde) tarafından ödenir. Besi ünitelerinde ve kesimhanelerde çalışan işçilerin refahından ya da hayvanların kendisinden bahsetmiyorum bile. Bu hesaplama bu kadar kör gözlerle yapılmamış olsaydı çimen şimdikinden çok daha anlamlı bir biçimde değerlendirilebilirdi.

Amerikan ineklerinin çayırlardan çıkartılıp besi ünitelerine hapsedilmelerinin altında birçok neden yatmaktadır. Bu nedenlerin hepsi nihai olarak şu noktaya dayanır: Medeniyetimiz ve gıda sistemimiz katı bir endüstriyel çizgiye göre düzenlenmektedir. Bu çizgi tutarlılığı, makineleşmeyi, güvenilirliği, değişmezliği ve ölçek ekonomilerini ödüllendirmektedir. Mısır bu ekonominin dışlılarıyla mükemmel bir uyum içerisinde; çimen ise bu uyumu gerçekleştirememektedir.

Hububat endüstriyel mal olabilmesi için gereken bütün özelliklere sahiptir: Taşınabilir, iade edilebilir ve aynı özel-

likleri bugün olduğu gibi yarın da sergileyebilir bir maldır. Toplanabilen ve takas edilebilen mısır bir refah formatına dönüşmüştür. Bu ürün aynı zamanda bir silahtır: Earl Butz'ın da bir zamanlar kamu önünde belirttiği gibi: En büyük hububat fazlalığına sahip olan toplumlar bu fazlalığa sahip olmayanlar üzerinde her zaman için güç sahibi olacaktırlar. Tarih boyunca hükümetler çiftçilerine kıtlıktan korunma, işgücünü başka amaçlara aktarabilme, ticari dengeyi sağlama ve sonuçta kendi gücünü arttırma amaçlarıyla yeterli miktardan çok daha fazla hububat yetiştirmeyi öğütlemişlerdir. George Naylor ürününü asıl tüketenlerin Amerikalı yiyecekler değil, endüstriyel-askeri kompleks olduğunu söylerken yanılmıyordu. Endüstriyel bir ekonomide hububat desteği ne kadar büyürse ekonomi de o kadar büyür: Kimyasal ve biyo-teknoloji endüstrileri, petrol endüstrisi, Detroit, ilaç sektörü (bu sektör olmadan CAFO'lardaki hayvanların sağlıklı olabilmeleri mümkün değildir), tarım işletmeleri ve ticari denge hububata bağlıdır. Mısır, kendisini besleyen endüstriyel kompleksi beslemektedir. Bu nedenle hükümet mısıra bu kadar çok sübvansiyon vermektedir.

Bunların hiçbirisini çimen için söyleyemezsiniz. Hükümet çimen çiftçilerine herhangi bir hibe vermemektedir. Çok küçük miktarlarda tarım ilacı ve sentetik gübre kullanan (ve hatta Joel Salatin örneğinde hiç kullanmayan) çimen çiftçileri tarım işletmeciliğini ve ilaç endüstrisini herhangi bir şekilde beslememektedir. Arta kalan çimen ulusun gücüne ya da ödemeler dengesine herhangi bir katkıda bulunmamaktadır. Çimen ticari bir mal değildir. Çimen çiftçilerinin yetiştirdiği ürünler kolaylıkla toplanamaz, takas edilemez ya da uzun süreliğine depolanamaz. Çimenin kalitesi değişkenlik gösterir: Bölgeden bölgeye, mevsimden mevsime ve hatta çiftlikten çiftliğe farklılık gösterir. 2 numaralı saman diye bir şey

yoktur. Hububatın aksine çimen bileşenlerine ayrılıp işlenmiş gıda elde etmek amacıyla yeniden bir araya getirilemez. Çimenden elde edebileceğiniz tek şey et, süt ve liftir. Bunları da bir makineden değil canlı bir organizmadan elde edebilirsiniz. Becerikli bir çimen çiftçiliğinde birçok değişken söz konusudur: Yerel bilgilere hakim olmak gerekir ve bu bilgileri sistematize etmek zordur. Biyolojinin mantığına sadık olan ve dikkatli bir biçimde otlatılan bir çimenlik endüstrinin mantığıyla uyuşamaz çünkü endüstri yola getiremeyeceği hiçbir şeyi bünyesine dahil etmek istemez. Ve en azından şimdilik endüstrinin mantığı geçerlidir.

3. PAZARTESİ AKŞAM YEMEĞİ

İnekleri gece kalacakları çayırılığa kapattıktan sonra Joel elektrik çitini bataryasına nasıl bağlamam gerektiğini gösterdi ve akşam yemeği için eve doğru yol almaya başladık. Botlarımızı kapının dışında çıkarttık ve elimizi yüzümüzü bir leğende yıkadık. Ardından Joel'in eşi Teresa ve on sekiz yaşındaki kızı Rachel tarafından hazırlanmış olan sofraya oturduk. Çiftliğin iki genç stajyeri Galen ve Peter çam ağacı masada bize eşlik ediyorlardı. İkisi de yemeklerine o kadar çok yoğunlaşmışlardı ki bizimle tek bir kelime bile etmediler. Salatin'in yirmi iki yaşındaki oğlu Daniel çiftliğin ortağıydı ama akşamlarının çoğunu eşiyle ve bebeğiyle birlikte yeni yaptırdıkları evde geçiriyordu. Joel'in annesi Lucille de evin yanındaki karavanda yaşıyordu. Ben Lucille'in misafir odasında uyuyordum.

Salatin'in tuğladan yapılmış olan koloni tarzı evinde bulunan büyük ve hoş mutfak bana tuhaf bir biçimde tanıdık gelmişti. Sonradan anladım: Bu Amerikan banliyölerinde ve televizyon dizilerinde taklit edilmeye çalışılan çiftlik mutfaklarının aynısıydı: Tahta panelli mutfak antikalarla ve çerçeveli

oya işleriyle süslenmişti. Taklit edilmeye çalışılan bu nostalji tamamen buraya ait bir olguydu.

Salatin'lerin evinde yemek yerken kendimi yıllar önce Amerika'nın uzak diyarlarında yaşamış olan biri gibi hissettim. Joel akşam yemeğine başlamadan önce gözlerini kapadı ve şükran duasının düzensiz ve şaşırtıcı bir versiyonunu söylemeye başladı. Gününün oldukça ayrıntılı bir özetini Tanrı'ya sundu. Joel'in ses tonundan anlaşıldığı üzere Tanrı onun anlattıklarıyla yakından ilgileniyordu. Yediğimiz her şey çiftlikte yetiştirilmişti; bunun tek istisnası Teresa'nın Polyface tavuğundan ve çiftlikten topladığı brokolilerden yaptığı güveç yemeğine eşlik eden mantar çorbasının krema sosuydu. Rachel lezzetli baharatlı yumurtaların bulunduğu büyük servis tabağını bana doğru uzattı. Yumurtanın birçok farklı halini o hafta yediğimiz bütün yemeklerde yemiştım. Henüz Haziran sonuna bile gelmemiş olmamıza rağmen mevsimin ilk tatlı mısırının tadına bakmıştık. Bu mısır tavukların kışı geçirdikleri çember şeklindeki ambarda yetiştiriliyordu. Masada her şeyden fazlasıyla vardı ve stajyerler kendi muazzam iştahlarıyla ilgili yapılan şakalara katlanmak durumunda kalıyorlardı. İçmek için yalnızca bir sürahi su vardı. İlk günümün sonunda şiddetle arzuladığım kafeini ya da alkolü hiçbir yerde görememiştım. Benim için uzun bir hafta olacaktı.

Yemek yerken bu yemeğin muhtelemen hayatım boyunca yediğim en yerel yemek olduğunu söyledim. Teresa güldü ve bana, eğer Joel ve Daniel ağaçlarda peçete ve tuvalet kağıdı yetiştirmeyi öğrenirlerse markete gitmek için herhangi bir nedeni kalmayacağını söyledi. Bu doğrudu: Neredeyse tamamen şebekenin dışından besleniyorduk. Polyface'te uygulanan tarım yöntemiyle Salatin'in hayatının birbirine oldukça benzediğini fark ettim. Endüstriyel medeniyetle ilişkilerini büyük ölçüde koparmışlardı. Bunun nedeni yalnızca

topraktan beslenmeleri değil aynı zamanda Joel'in sürekli olarak "imparatorluk", "müessese" ya da "Wall Street" diye bahsettiği bütünle herhangi bir ekonomik ya da ekolojik bağlarının kalmamış olmasıydı. Kendi politik tutumunu Hıristiyan-çevreci-özgürlükçü olarak tanımlayan Joel "endüstriyel" olan herhangi bir şeyle bağ kurmak istemiyordu. Özellikle de hükümet enstitüleriyle. Daniel ve Rachel eğitimlerini evde tamamlamışlardı.

Evde birkaç tane kitap vardı ama Irak savaşından çok yerel araba kazalarına yer veren günlük Staunton gazetesinin haricinde herhangi bir basın organı (ya da televizyon) bu eve girmeyi başaramamıştı.

Çiftlik de aile de kendi kendine yetmeyi önemli düzeyde başarabiliyordu. Sanırım bu bir zamanlar bütün Amerikan ailelerinin yapmakta olduğu şeydi. Ancak Thomas Jefferson'ın savunduğu bu tarımsal kendi kendine yetebilme durumu doğal bir durumdu ve ihtiyaçlardan kaynaklanıyordu: Günümüzde böyle bir bağımsızlık hem siyaset hem de ekonomi açısından ihtiyatla düşünülmesi gereken ve zor kazanılan bir başarı haline gelmiştir. Jefferson günümüzde Monticello'dan Jefferson'cu Joel Salatin'e kadar bunu destekleyen çiftçiler olduğunu öğrenseydi hoşnut olurdu. Yine de Jefferson ortalıkta biraz daha dolaşsaydı bu tür çiftçilerin fazla olmadığını görürdü.

Yemekte Joel'in ve Teresa'nın Polyface'in tarihini biraz anlatmasını istedim; böylelikle Salatin'in siyasetinin ve tarımının izini daha rahat sürebilirdim. "Ben aslında üçüncü nesil alternatif çiftçiyim. Büyükbabam, Rodale'in Organik Bahçecilik ve Çiftçilik dergisine aboneydi." Fred Salatin Indiana, Anderson'da şehrin içinde bulunan iki dönümlük arazisinde tarım yapıyor ve pazara meyve, bal ve yumurta tedarik ediyordu. Bu kutuların hepsinde Salatin ismi yer alıyordu. Hem

bir kaşif, hem bir tamirci hem de bir çiftçi olan Fred Salatin ilk yürüyen bahçe serpmek makinesinin patentini almıştı.

Joel ve Teresa'nın anlattıklarına bakılırsa Joel'in babası William dahi ve biraz da eksantrik bir çiftçiydi. Papyon ve sandalet giyerek gezen bu adam bir pikapa dönüştürdüğü; bagaj kapağını ve koltuklarını söktüğü 1958 model Plymouth otomobiliyle "bir kovanın üzerine oturarak şehre gider ve biz çocukların fena halde utanmasına yol açardı." William genç bir oğlanken çiftçilik yapmak istemişti. 2. Dünya Savaşı'nda uçak kullanmayı öğrendikten ve Indiana Üniversitesi'nden ekonomi diploması aldıktan sonra Venezuela'nın dağlığında bir arazi satın almıştı. Lucille'le birlikte burada tavuk yetiştirmeye başladılar. Neden Venezuela? "Çünkü babam burada istediklerini elde edebileceğini; kongreden ve düzenlemelerden uzak durabileceğini düşünmüştü."

Tavuk çiftliği 1959 yılına kadar gayet iyi işlemişti ama bu yıl solcu bir darbe hükümeti devirdi ve "biz çirkin Amerikalılar bu siyasi karmaşanın ortasında kalakaldık." İlk başta Joel'in babası yerel otoritelerden koruma satın almayı reddetti; ancak gerilla aile mülklerine göz koyunca duruma başka türlü bakmaya başladı. "Gerilla ön kapıdan girerken biz arka kapıdan kaçıyorduk. Ülkede dokuz ya da on ay daha kalmaya devam ettik. Babam hükümetin topraklarımızı iade etmesi için uğraşırken babamın misyoner bir arkadaşının evinde kalıyorduk. Elimizde tapu vardı ama hiçbir memur rüşvet almadan yüzümüze bakmaya yanaşmıyordu. Bu sırada Amerikan Büyükelçisi her şeyin kontrol altında olduğu raporunu gururla sunuyordu."

1961 yılında Salatin'ler ülkeyi terk etmeye zorlanınca William o ana kadar yaptığı ve biriktirdiği her şeyi geride bırakmak durumunda kalmıştı. "Şimdi onun o zamanki yaşıdayım ve bütün bunları bırakıp gitmenin nasıl bir duygu olabi-

leceğini tahmin edebiliyorum.” Bu dönem Joel’de ciddi izler bırakmıştı; sağcı ya da solcu bir hükümetin vatandaşlarını ve vatandaşların mülklerini koruması gerektiğini o zamandan beri düşünmekteydi.

Yeni baştan başlamaya karar veren William Salatin çiftlik için alışveriş yapmak amacıyla Washington D.C.’ye gitti ve burada Venezuela elçiliğine dilekçe vermeye devam etti. Bu şekilde Swoope’un küçük bir kasabası olan Shenandoah Vadisi’nde bin iki yüz dönümlük aşırı aşınmış ve tepelik bir arazi alabilmeyi başardı. Bunun ardından araştırmacı gazeteci Drew Pearson Venezuela’lılara karşı verdiği bu mücadeleyi yayınlayınca Salatin, bir arazi senedi almayı başardı ve bu parayı küçük bir Hereford inek sürüsü için harcadı. “Çiftlik kiracılar tarafından 150 yıldır hor kullanılıyordu.” Sıralı mahsul ekimi için fazlasıyla dik bir araziydi; birkaç nesil boyunca burayı kullanan kiracı çiftçiler toprağı sonuna kadar tüketene kadar mısır gibi hububatlar ekmişlerdi. “Ölçtüğümüz oyuklar birkaç metre derine kadar iniyordu. Toprak daha fazla sürülmeye dayanacak durumda değildi. Bazı bölgelerde humus kalmamıştı—yalnızca granit ve kalay çıkıntıları vardı. Bazı bölgelere kazık bile kaçamıyordunuz; babam lastiklerin içini betonla doldurup çit kazıklarını bunlara dikiyordu. O günden bugüne bu toprağı iyileştirmeye çalışıyoruz.”

William Salatin çiftliğin hem ipoteği hem de ailesinin geçimini karşılamayacağını çabuk anladı ve şehre gidip muhasebecilik yapmaya başladı. “Çiftliği bir geçim projesinden ziyade bir AR-GE projesine dönüştürmüştü.” William şimdi deneyler yapma ve sırtını geleneksel tarım tekniklerine dönme özgürlüğüne sahipti.

Geleneksel mantığa yönelmeme içgüdüğü muhasebecilerini tuttuğı müşteriler tarafından da onaylanmıştı: Bunların çoğu geçinme derdi olan çiftçilerdi. “Bu çiftçilerin defterlerine

bakınca danışmanların ve büyüme uzmanlarının bütün önerilerinin –hangar inşası, ormanın otlatılması, mısır yetiştirilmesi ve ticari mal olarak satılması önerilerinin– kendisini yıkıma götürecek birer reçete olduğunu anladı.”

“İflas tüneli inşa etmek yerine –çiftçiler hangara böyle derler– tamamen farklı bir yoldan ilerlemeye karar verdi.” William, Andre Voisin’in çimen üzerine yazdığı tezi okumuş ve döngüsel otlatma tekniğini uygulamaya başlamıştı. Kimyasal gübre almayı bıraktı ve doğal gübre kullanmaya başladı. Aynı zamanda kuzeye bakan en dik arazileri ormana dönüştürdü. “Babam hem öngörülü hem de mucit bir adamdı. Böyle bir çiftliğin başarıya ulaşabilmesi için ilk önce çimene ikinci olarak da hareketliliğe ihtiyacı olduğunu anlamıştı.”

İkinci ilke Frederick Salatin’in patentini aldığı ilk yürüyen bahçe serpmek makinesi sayesinde gerçekleştirilebilecekti. (“bir şeyleri hareket ettirmek bizim genlerimizde olmalı.”) Joel’in babası da hareket edebilir bir elektrik çiti, hareket edebilir bir buzağı ahır ve Joel’in küçük bir oğlan çocuğuyken yetiştirdiği tavuklar için hareket edebilir bir kümes yapmıştı (Joel üniversiteye gittiği zaman her Cumartesi Staunton’da bulunan bir çiftçi pazarında yumurta satmaya başladı). William sıcak günlerde ineklerin ağaç altlarında toplandıklarını ve gübrelerini yalnızca buraya bıraktıklarını fark etti. Bunun üzerine portatif bir “gölge-mobil” icat etti. Gölge-mobil temelde tekerlerin üzerinde bulunan çelik çerçeveye gerilmiş geniş bir çadır bezinden oluşuyordu. Artık ineklerin her yere eşit bir biçimde gübre bırakmasını sağlayabilecekti.

Bu tür yenilikler toprağın verimliliğinin tekrar kazanılmasını sağladı ve çiftlik zaman içerisinde tamamen iyileşti. Çimenler olukları kapladı; ince toprak kalınlaştı; kaya çıkıntıları taze bir çimen tabakasıyla kaplandı. William Salatin ailesini çiftlikten geçindiremiyordu ama onun çimen ve hareketli-

lik öğretisini takip eden Joel bunu başaracaktı. Joel Bob Jones Üniversitesi'nde dört yıl okuduktan ve ardından gazetecilik yapmaya başladıktan sonra 1982 yılında çiftliğe döndü. Altı yıl sonra, Joel otuz bir yaşındayken, William Salatin prostat kanserinden öldü.

“Onu hâlâ her gün düşünüyorum. Babam kesinlikle kaçık bir adamdı ama iyi anlamda kaçıktı. Kaç tane Hristiyan Muhafazakar Mother Earth haberlerini okur? O, inançlarını gerçekleştiriyordu. 1974 yılında Arap petrol ambargosu vurduğu zaman ithal petrol kullanmamak için yetmiş kilometreyi her gün bisikletle gidip gelmeye başlamıştı. Mükemmel bir çadır sakini de olabilirdi; her zaman için azla yetinir ve yaşardı.” Joel'den bana FedEx'le biftek göndermesini istediğim için mahcup olmuşum. Beni geri çevirmesinin nedenini şimdi daha iyi anlıyordum.

“Ama onu en çok ne zaman özlüyorum biliyor musunuz? Kalın samanları, solucan tepeciklerini ve dudaklarını şaplatan inekleri gördüğüm zaman kat ettiğimiz yolu görüyorum. Burayı şimdi görse gurur duyardı!”

ON BİR HAYVANLAR

Karmaşıklıkım Uygulanması

1. SALI SABAHI

Normalde sabah altıda kalkmak zorunda kalmazdım ama şimdi ayaklarımı sürüyüp Lucille'in mikroskopik misafir odasından çıkma vaktim gelmişti. Herkes çoktan kalkmıştı ve sabah işleri halledilmişti. Polface'te işler, güneşin doğuşuyla birlikte (ki yılın bu zamanı beş suları güneş doğmuş oluyor) başlamaktaydı. Ve bu işler her zaman için kahvaltıdan önce yapılıyordu. Kahveden de önce yapılıyordu ama zaten bu çiftlikte bir damla kahve yoktu. En son ne zaman kahvaltıdan, ya da en azından bir bardak kahve içmeden önce bir iş yaptığımı hatırlamıyordum.

Römorktan sıcak sabah sisine doğru indim ve iki figür fark ettim: Sanırım bunlar stajyerlerdi. Doğuya doğru yürüyorlar; portatif tavuk kümeslerinin çimen üzerinde dama tahtası gibi durduğu düzlüklere doğru ilerliyorlardı. Otlatma işi, piliçlerin beslenmesinden ve su ihtiyaçlarının karşılanmasından; kümeslerinin tepenin bir düzlük aşağısına taşınmasından ibaretti. Bunu yaparken Galen'a ve Peter'a yardım etmem gerekiyordu; bu yüzden halsiz bir biçimde tepeyi çıkmaya başladım. Ben oraya varmadan bitirmiş olmalarını ümit ediyordum.

Tepeyi tırmanmaya çalışırken çiftliğin bu sabah sisinde ne kadar güzel görüldüğünü fark ettim. Bu kalın Haziran çime-ni sabah nemıyla gümüş gibi parlıyor; tepeye doğru uzanan parlak çayırlar kara tahta alanlarla bölünüyordu. Yaz havasını ötücü kuşlar teyelliyor; bu şarkı tavuk kümeslerinin kapanma sesiyle bölünüyordu. Bu tepeliğin Joel'in akşam yemeğinde anlattığı o oluklarla dolu tepe olduğuna inanmak çok zordu. Bu kadar zarar görmüş bir toprağın kendi halinde bırakılmak yerine yoğun bir biçimde otlatılması sonucunda sağlığına ve verimine kavuşacağını düşünmek kulağa daha da inanılmaz geliyordu. Bu, çevrecilerin standart reçetelerine benzemiyor-du. Ancak Polyface bazen toprağı ekmenin, onu terk etmek-ten daha çok işe yaradığını göstermekteydi.

Ben çayırılığa ulaştığım zaman Galen ve Peter kümesleri taşıma işini çoktan bitirmişlerdi. Bana zor zamanlar yaşatma-yacak kadar nazik ya da çekingendiler. Bir çift su kovası aldım; bunları çayırılığın ortasında bulunan tekneden doldurdum ve en yakındaki kümese taşımaya başladım. Bu kümeslerin elli kadarı bir piliğin kesim aşamasına geleceğı elli altı günü geçi-receğı bir alana sahip olabilmesini sağlayacak şekilde yerleş-tirilmişti. Kümesler her gün birkaç metre kaydırılıyordu; bu mesafe, kümes uzunluğuna eşitti. Her bir kümes, yetmiş ta-vuğa ev sahipliğı yapıyordu. Çatıda giriş çıkışa izin veren bir menteşe sistemi vardı; içerinin su ihtiyacını karşılayabilmek için yirmi iki litrelik bir su kovası kümese konuluyordu.

Her bir kümesin hemen arkasında kötü bir Jackson Pol-lock resmini andıran ve tavuk pislikleri yüzünden beyaza, kah-verengiye ve yeşile boyanmış ekili bir çimenlik bulunuyordu. Yetmiş tavuğun bir günde ne kadar pislik yarattığını görseniz şaşarsınız. Ama asıl fikir de buydu: Yirmi dört saat boyunca çi-menlikte beslenmeleri ve gübrelerini bu çimenliğe bırakmaları ve ardından taze toprağı getirilmeleri gerekiyordu.

Joel bu yeni tavuk yetiştirme yöntemini 1980'lerde geliştirmiş ve 1993 yılında yazdığı *Otlatılmış Tavuk Çiftliğinin Kârları* adlı kitabında açıklamıştı. Bu kitap çimen çiftçileri arasında bir klasik olarak algılanıyordu (Joel dört tane daha nasıl-yapılır kitabı yayınlamış ve bu kitapların başlıklarında da \$ işareti kullanmıştı). Kendi haline bırakılan kapalı tavuk yığınları toprağın o bölgesini gagalamaya, çimenleri sökme-ye, sıcak ve azotlu gübresiyle toprağı zehirlemeye başladılar. Bu nedenle tipik bir serbest-otlatılan tavuk çiftliği kısa bir sürede bitki örtüsünden mahrum kalır ve toprak tuğla kadar sert olmaya başladılar. Bu kuşları her gün başka yerlere taşımak hem toprağın hem de tavukların sağlıklı olmasını sağlamaktaydı. Piliçler farklı yeşilliklerle beslendikleri için vitamin ve mineral ihtiyaçlarını eksiksiz bir biçimde alırlardı. Bu kuşlara belirli bir oranda mısır, kızarmış soya fasulyesi ve varak da verilirdi. Bu yemler kümeslerinde bulunan yalaklara boşaltılırdı. Ancak Joel'in iddiasına göre solucanlarla, çekirgelerle ve cır cır böcekleriyle birlikte taze çimen bunların beslenme düzeninin yaklaşık olarak yüzde 20'sini oluşturmaktaydı; bu da hem çiftçi hem de tavuklar açısından önemli bir tasarruftu. Bu sırada gübreleri toprağı serpilir ve toprağın ihtiyacı olan bütün nitrojeni sunar. Polyface çiftliğinin nitrojen ihtiyacı açısından kendi kendine yetebilmesini sağlayan şey farklı bölgelere götürülerek otlatılan tavukların toprağı bolca gübre yapıp bütün nitrojen ihtiyacını sunmasıdır. Yaş kumun (çayırlerdeki kalsiyum kaybını karşılayan önemli bir mineral takviyesi) haricinde Joel'in aldığı en önemli girdi tavuk yemiydi. Bu yem, çiftliğin dışından temin edilen tek verimlilik kaynağıydı ("Bana kalırsa ben son 150 yılda bu topraklardan çıkartılan tohumların bir kısmını iade etmiş oluyorum"). Tavuk yemi yalnızca tavukları beslemekle kalmıyor; gübreye dönüşmüş haliyle çimeni ve bu çimenin beslediği inekleri ve domuzları da besliyordu.

Tavuklara su ve yem verdikten sonra bir sonraki çayırılığa doğru gitmeye başladım. Burada gezinen bir traktörün sesi duyuluyordu. Galen bana Joel'in "yumurta-mobil"i çalıştırdığını söyledi. Bu benim izlemek için can attığım bir işlemdi. Joel'in en çok gurur duyduğu icatlardan biri olan yumurta-mobil, yumurtlamakta olan dört yüz tavuğu barındırıyordu; yuvalama kutuları yumurta-mobil'in kenarına bağlanmıştı. Yumurta-mobili bir gece önce, inek ahırının biraz ötesine park etmiş bir biçimde görmüştüm.

Tavuklar geceyi geçirmek için rampayı tırmanıp kümesin güvenliğine doğru hareket etmişlerdi; biz de akşam yemeğinden önce arkalarından kapıyı mandallamıştık. Şimdi onları taze çayırlara götürme vakti gelmişti. Joel Yumurta-mobilin çengelini traktörüne geçirdi. Henüz saat yedi bile olmamıştı ama Joel en çok zevk aldığı şeylerden birini yapmakta olduğu için oldukça konuşkandı.

"Doğada tavukların her zaman otçulları takip ettiklerini görürsünüz" diye açıklamaya başladı. Yumurta-mobil'in arkasında yatan teoriyi bana açıklamasını istemiştim. "Akbalıklar gergedanların burunlarına tünerler; sülünler ve hindiler de bizonların izini takip ederler—bizim taklit etmeye çalıştığımız ortak-yaşam ilişkisi böyle bir ilişkidir." Kuşlar otçulları rahatsız eden böcekleri yerler ve hayvanların dışkılarındaki larvaları ve parazitleri temizlerler. Böylelikle paraziter hastalıkları ve diğer hastalıkları önler. "Bu ortak yaşamı taklit edebilmek için ineklerin döngüsünü Yumurta-mobil ile takip ederiz. Bu kızlara sağlık memurlarım diyorum."

Joel traktörüne tırmandı ve vitesi çekti. Üç gün önce ineklerin terk ettikleri bir çayırılığa doğru yenaştık. Tavuklar taze gübreden çekiniyor gibi görünüyordardı; bu nedenle de onları buraya getirmek için üç ya da dört gün beklememiz gere-

kiyordu—ama bu süreyi bir gün daha uzatamazdık. Çünkü gübrelerdeki sinek larvalarının döngüsü dört gündür. “İdeal olanı üç gün sonra gelmektir. Bu süre içerisinde kurtlar semirirler ve tavukların hoşuna giden bir tombulluk kazanırlar. Ancak bu süreyi aşarsak sineğe dönüşürler.” Bunun sonucunda tavuklar büyük miktarda protein elde ederler; bu böcekler tavukların protein ihtiyaçlarının üçte birini karşılar ve yumurtalarının inanılmaz derecede zengin ve lezzetli olmasını sağlarlar. Bu basit manevra sayesinde Joel inek gübresinden bedavaya elde ettiği yüksek-proteini tavukları için kullanıyordu. Bu sayede yumurta üretimindeki maliyetlerini düzine başına yirmi beş sent azaltmış oluyordu (Muhasebeci bir babanın oğlu olan Joel çiftliğindeki bütün sinerjilerin ekonomik anlamını size doğrudan söyleyebilirdi). İnekler de çimenleri kırarak tavuklara iyilik yapmış oluyordular; tavuklar birkaç santimi geçen çimenlerde rahat hareket edemezlerdi.

Joel Yumurta-mobili doğru konuma getirince kapağını açtı; ardından, bu heyecanlı ve dedikoducu futbol takımı küçük rampaya doğru yol almaya başladı. Tavuklar çimenlere, özellikle de yoncalara yöneldiler ama daha çok inek tezeklerini eşelemeye ve içlerindeki lezzetli lokmaları gagalamaya başladılar. Önümüzde simyanın en etkileyici şekli uzanıyordu: İnek tezekleri inanılmaz derecede lezzetli yumurtalara dönüşüyordu.

“Bana kalırsa tavuklar yumurtlamıyor olsalar bile Yumurta-mobil işe yarardı. Bu kuşlar çimenliğin sağlığı için hiçbir insanın, makinenin ya da kimyasal maddenin yapamayacağını yapıyorlardı. Ve bu tavuklar bunu yapmaya bayılıyorlardı.” Yumurta-mobil sayesinde Joel sistemik bir parazitisid olan Ivomectrin’e para akıtmak ya da toksik kimyasallarla derilerindeki kurtları düşürmek durumunda kalmıyordu. Joel burada neredeyse bütün işleri hayvanların yaptığını söylerken

haklıydı. “Ben yalnızca bir orkestra şefiyim; herkesin doğru zamanda doğru yerde olmasını sağlıyorum.”

Çiftlikteki ikinci günümde Joel bana karmaşık girişimlerinin hepsini anlattı ve ben bu tür bir çiftliğin daha önce Iowa’da gördüğüm endüstriyel çiftlikten ya da Kaliforniya’da gördüğüm organik çiftlikten ne kadar farklı olduğunu daha iyi anlamaya başladım. Aslına bakarsanız o kadar farklıydı ki Polyface’teki sistemi kendime bile anlatmakta zorlanmaya başlamıştım. Endüstritel süreçler açık, yatay ve hiyerarşik bir mantıkla işlemektedir. Böyle bir sistemi kelimelere dökmek nispeten kolaydır çünkü kelimeler de benzer bir mantıkla işlemektedir: İlk önce şunu yaparız, şunu şuraya koyarız, ardından şunu yaparız... Ancak bu çiftlikteki ineklerle tavukların ilişkisi (eğer bu çiftlikte yaşayan diğer varlıkları bir kenara koyarsak) bir diziden ziyade bir döngü şeklinde işlemektedir. Bu yüzden nerede başladığını anlamak daha zordur; ya da nedenlerle sonuçları, nesnelerle öznelere birbirinden ayırt etmek çok daha zordur.

Bu çimenlikte aradığım şey inanılmaz derecede lezzetli yumurtaların üretildiği bir sistem miydi? Eğer öyleyse inekler ve bunların dışkıları gerçekten de bir anlam ifade ediyordu. Yoksa aradığım şey çayırdaki otlatılmış etin, kimyasal maddeler kullanılmadan elde edildiği bir çiftlik miydi? Eğer öyleyse, inek çayırlarını gübreleyen tavukların da yardımıyla bu durum, bu çiftlikte geçerliydi. Peki ya bu gübre –inek ya da tavuk gübresi– bir atık mıydı yoksa bir hammadde miydi? (Ayrıca, sinek larvasına ne diyecektik?) Duruma tavuk ya da inek ya da çimen açısından baktığınızda nesne-özne ya da neden-sonuç kavramları takla atmaya başlıyordu.

Joel amacın tam da bu olduğunu; endüstriyel ve biyolojik olanın farkının kesinlikle bu olduğunu söyleyecektir. “Bunun gibi bir ekolojik bir sistemde her şey diğer şeylerle bağlantı-

lıdır; on şeyi değiştirmeden bir şeyi değiştirmeye kalkamazsınız.

“Ölçek konusunu ele alalım. Sattığımdan çok daha fazla tavuk ya da yumurta satabilirdim. Bunlar benim en çok kâr bırakan ürünlerim ve pazar bana daha fazla üretmemi söylüyor. Endüstriyel paradigmalara çalışırsam çok daha fazla üretebilirim—daha fazla yem alarak bu makineyi canlandırmış olurum. Ancak biyolojik sistemlerde hiçbir zaman yalnızca bir şeyi değiştiremezsiniz; bir şeyleri mahvetmeden daha fazla tavuk üretemezsiniz.

“İşte size bir örnek: Çayır yılda dört yüz birim nitrojen emebilir. Bu, Yumurta-mobil’in dört ziyaretine ya da piliç kümesinin iki geçişine denktir. Eğer bu çayırdan daha fazla Yumurta-mobil ya da portatif kümes geçirirsem tavuklar çayırın sindirebileceğinden daha fazla nitrojen bırakmış olur. Çayırın sindiremediği her şey kirlilik sorununa yol açar.” Aynı zamanda bir kalite sorunu da yaşanmaya başladılar. Bunun için daha fazla inek alması, dolayısıyla tavukların daha fazla kurt yemelerini sağlaması ve çimenleri daha kısa tutması gerekirdi. Yoksa yumurtalar aynı lezzeti koruyamazdı.

“Hepsi birbiriyle bağlantılıdır. Bu çiftlik bir makineden ziyade bir organizmaya benzer. Herhangi bir organizma gibi bunun da uygun bir ölçeği vardır. Bir farenin fare ebatlarında olmasının nedenleri vardır; fil boyutunda bir fare hoş olmayacaktır.”

Joel yıllar önce Virginia’dan almış olduğu eski bir tarım kitabından alıntı yapmayı seviyordu. 1941 yılında bir Cornell tarım profesörü tarafından yayınlanmış olan bu kitap, bakış açınıza göre değişen tuhaf ya da erdemli bir öneride bulunmaktaydı: “Çiftçilik geniş-ölçekli operasyonlara uyarlanamaz çünkü çiftçilik yaşayan, büyüyen ve sonunda ölen bitkilerle ve hayvanlarla ilgilidir.”

“Verimlilik” genellikle geniş-ölçekli endüstriyel çiftlikleri savunmak için kullanılan bir terimdir ve genellikle teknolojinin ve standardizasyonun kullanıldığı ölçek ekonomilerine atıfta bulunur. Joel Salatin’ın çiftliği çok farklı bir verimlilik örneğidir—doğa sistemlerinde bulunan ve birlikte-evrilen türlerin ilişkilerine dayanan bir döngüdür. Örneğin, doğada atık sorunu diye bir şey yoktur çünkü bir canlının atığı diğer bir canlının yemeğidir. İnek pisliğini yumurtaya dönüştürmekten daha verimli ne olabilir? Ya da her bir toprak parçasında birçok farklı türü –inekleri, piliçleri, yaprakları, hindileri, domuzları– barındırmaktan daha verimli ne olabilir? Endüstriyel sistemlerin verimliliğinin büyük bir kısmı basitleştirmeden kaynaklanır: Aynı şeyin çok daha büyük bir miktarını üst üste yapmaktan kaynaklanır. Tarımda bu durum tek bir hayvan ya da bitki türünün monokültürü şeklinde gerçekleşir. Aslına bakılırsa tarımın tarihi, basitleştirmenin tarihidir; insanlar seçili birtakım türlerin gelişimi için topraklarının biyo-çeşitliliğini azaltmışlardır (Wes Jackson bizim türümüzü “homo homojenleştiren” olarak adlandırmaktadır). Tarımın endüstrileşmesiyle birlikte basitleştirme mantığı en üst noktasına –monokültüre– ulaşmıştır. Bu radikal özelleştirme standardizasyona ve makineleşmeye izin vermiş; endüstriyel tarım tarafından iddia edildiği üzere verimlilik patlamalarının yaşanmasına yol açmıştır. Ancak asıl sorun bu verimliliği nasıl ölçtüğünüzdür ve endüstriyel tarım verimliliği yalnızca bir çiftçinin verili toprağında o türün ne kadar yettiğine göre hesaplamaktadır.

Bunun aksine, doğa sistemlerinde verimlilik karmaşıklık-tan ve karşılıklı-bağımlılıktan kaynağını almaktadır. Bu tanım, basitleştirmenin tam tersidir. İnek dışkısını yumurtaya dönüştürebilmek ve eti kimyasal kullanmadan elde edebilmek için en azından iki türün varlığına ihtiyaç duyarsınız (inek-

lere ve tavuklara). Aslında birkaç türe daha ihtiyaç duyulur: Dışkıdaki larvalar, çayırdaki çimenler ve inek işkembesindeki bakteriler de önemli birer rol oynarlar. Böyle karmaşık bir sistemin verimliliğini ölçebilmek için yalnızca üretilen bütün ürünleri değil (et, tavuk, yumurta) aynı zamanda kazanılan maliyetleri hesaba katmanız gerekir (antibiyotikler, kurt dökenler, parazitisidler ve kimyasal gübreler) Polyface çiftliğinin verimliliği doğayı ve doğadaki ilişkileri taklit edebilme yeteneğinden ileri gelmektedir. Aslında Joel hem zamanı hem de alanı yöneterek tarım yapmaktadır—üç yerine dört boyutlu bir işlem gerçekleştirmektedir. Bu karmaşık düzeyleme işlemine “istifleme” adını vermiştir ve bunun için şu yorumda bulunur: “bu, Tanrı’nın doğayı yaratırken izlediği yöntemin aynısıdır.” Amaç, doğayı bir köle gibi taklit etmek değildir; çeşitliliğin ve karşılıklı-bağımlılığın bulunduğu; bütün türlerin “kendi fizyolojik özelliklerini tam olarak ortaya koyabildiği” doğal bir ekosistem modeli geliştirmektir. Burada bütün hayvanlar kendi doğal davranış şekillerini gerçekleştirebilirler; bu da hem bu hayvanların hem de diğer türlerin yararına. Bir tavuğa basit bir yumurta ya da protein makinesi gözüyle bakmak yerine Polyface “tavuğun doğuştan gelen ayırt edici arzularını” önemsemekte ve bunu kullanmaktadır. Bu özellikler arasında çimenden çöplenmek ve otçulların arkasını temizlemek de vardır. Tavuklar yaparlar ve yerler; yapmak ve yemek için evrilmişlerdir ve bu süreçten hem çiftçi hem de inekler yararlanırlar. Bu, sıfır toplamı bir oyun mudur? Emin değilim ama bu, budur.

Joel istiflenmiş çiftlik girşimlerinin her birine “holon” adını vermektedir. Bu kelimeyi daha önce hiç duymamıştım. Bu kelimeyi Allan Nation’dan alıntıladığını söyledi. Nation’a kelimenin anlamını sorduğumda bana bu kelimeyi Arthur Koestler’in icat ettiğini ve “Makinedeki Hayalet” kitabında

kullandığını anlattı. Koestler'e göre İngilizce'de biyolojik ya da sosyal sistemlerin parçalarının ve bütünlerinin karmaşık ilişkilerini tanımlamak için herhangi bir kelime bulunmamaktaydı (Yunanca'da holos kelimesi bütünü, son ek olan on ise, tıpkı proton gibi bir atomu temsil etmekteydi). Holon, bir bakış açısına göre kendi kendine yeten bir bütünü, diğer bir bakış açısına göre ise bağımlı bir parçayı oluşturmaktaydı. Böbrek gibi bir organ holondu; Yumurta-mobil de kendi içinde bir holondu.

Herhangi bir verili zamanda Polyface'te bir düzine kadar holon işlemekteydi. İkinci günümde Joel ve Daniel bana bunlardan birkaç tane daha gösterdi. Eski birtakım ambarı olan ve Daniel'ın on yaşından beri lokantalar için tavşan yetiştirdiği Raken Evi'ni gördüm (Raken İngilizce'deki tavşan (rabbit) kelimesiyle tavuk (chicken) kelimesinin bir türevidir). Tavşanlar portatif kümeslerle çayıra çıkartılmadıkları zamanlarda talaş serpili kafeslerde bulundurulurlar. Burada birkaç düzine tavuğun iştahla yemlendiklerini ve kurtları aradıklarını görmüştüm. Daniel kapalı mekanlarda tavşan yetiştirmenin en büyük sorununun, onların gücü idrarı olduğunu söylemişti. İdrarları o kadar çok amonyak ürettiyordu ki bu durum hem tavşanların ciğerlerinin yaralanmasına hem de enfeksiyona açık hale gelmelerine yol açıyordu. Bu sorunla baş edebilmek için birçok tavşan yetiştiricisi tavşan yeminin içine antibiyotik koymaktadır. Ancak tavukların eşelemesi sonucu azotlu tavşan idrarı karbonlu zemine ulaşmakta ve burada tavukların yediği solucanların bol olduğu bir gübre yaratmaktadır. Bu durumda ilaçlara ihtiyaç duyulmamaktadır. Raken'da tavşan ve tavuk nüfusu çok fazladır ve içerinin havası berbattır. Daniel "İnanın bana" diye anlatmaya koyuldu, "eğer bu tavuklar olmasaydı şimdi öğürmüş olurdunuz ve gözleriniz felaket yanardı."

Öğle yemeğinden sonra Galen ve Peter’a hindileri taşıma konusunda yardım ettim; bu da başka bir holundu. Her üç günde bir taşınan hindiler yeni bir “tüy-ağı” meydana getirmektedir. Portatif elektrik çitiyle oluşturulan çimenlik o kadar hafifti ki kendi başıma taşıyıp kaldırabilmişim. Ardından bu çimenliğe “Gobbledy-Go” adı verilen gölge-mobil taşınmaktaydı. Hindiler gün boyu bu gölge-mobilin altında dinleniyorlar ve geceleri bunun üstüne tünüyorlardı. Bu aleti taze çayırlara doğru mutlu bir biçimde takip ediyorlar ve geldikleri yerde ziyafet çekmeye başlıyorlardı. Hindiler bu durumdan tavuklara kıyasla çok daha memnun görünüyorlardı. Hindiler gagaları yardımıyla çimenleri istifler ve tavuklardan daha çok çimen tüketirlerdi: Bir origami yapıyormuş gibi görünürlerdi. Joel hindilerini bostana taşımaktan hoşlanıyordu çünkü hindiler buradaki böcekleri yiyor, çimende otlanıyor, ağaçlara ve asmalara gübre bırakıyorlardı (Hindiler tavuklardan daha fazla çimen yerler ancak tavuklar gibi ürünlere zarar vermezler). “Eğer hindileri bir üzüm bağına götürürseniz hindileri normal yoğunluklarının yüzde yetmişi oranında götürmeniz gerekir. Bağ da standart bir bağın yüzde yetmişi oranında ekersiniz; çünkü aynı topraktan iki ürün almaya çalışırsınız. Yüzde yetmiş oranında, yüzde yüz oranından çok daha sağlıklı hindiler ve asmalar elde edersiniz. Bu, istiflemenin hoş tarafıdır.” Endüstri standartlarına göre hindi ve üzüm holonlarının en azından yüzde yüzlük bir verimle çalışması gerekir; ancak ikisi bir arada çalıştıklarında herhangi bir endüstrinin gerçekleştireceğinden çok daha fazla verim elde edilir. Polyface’i Mart ayında ziyaret ettiğim zaman istiflemenin en hoş örneklerinden birini inek ahırında görmüştüm. Ahır sade ve yarı-açık bir yapıydı; inekler kışın üç ay boyunca burada kalırlardı. Her gün on bir kilo saman yiyip yirmi iki kilo gübre üretirlerdi (bu fark sudan kaynaklanmaktadır). Ancak Joel,

ineklerin ahıra pisletmelerini tercih ediyordu. Birkaç günde bir bu gübre yığınının üzerine bir kat daha talaş serpiyordu. Bu gübre yığını, talaş ve saman ineklerin altında yükseliyor; Joel de yem kaplarını bir basamak yukarıya taşıyordu. Kışın sonunda bu yüzeyle birlikte inekler de zeminin epey yukarısına yükselmiş oluyorlardı. Bu da ahırın hayvanlar için sıcak bir mekan olmasını sağlıyordu ve yemin içinde bulunan mısırı mayalıyordu. Joel buna ineklerin elektrikli battaniyesi diyordu.

Domuzların güçlü burunları ve keskin koku duyuları vardı. Salatin bana ahır gösterirken gururlu bir biçimde "Onlara domuz-havalandırmam adını koydum" diyordu. İnekler baharda çayırılara çıktıkları zaman birkaç düzine domuz gelip gübreleri havalandırır ve gübrenin içindeki alkollü mısırları arardı. Bu anaerobik çözülüm bir anda aerobik bir harekete dönüşür; gübredeki patojenleri öldürürdü. Birkaç hafta sonra domuzların havalandırdıkları bu gübre kullanıma hazır hale gelirdi.

"Bu benim sevdiğim bir çiftlik makinesi türü: Yağının değişmesi gerekmiyor, zaman içinde değerlendiriliyor ve işiniz bittiğinde yiyebiliyorsunuz." Hâlâ tahta çimenliğin tırabzanında oturuyor ve domuzların çalışmasını izliyorduk. Domuz-havalandırması işi oldukça eski bir yöntemdi ama onları izlerken aklımdan şu tabiri atamıyordum: "bokun içindeki bir domuz kadar mutlu."

Kıçlarına kadar dışkı havuzuna gömülmüş bu domuzların kımıldamalarını ve tirbuşon kuyruklarının oynamalarını izlerken bunların şu ana kadar gördüğüm en mutlu domuzlar olduğunu fark ettim. Bu domuzların kuyrukları denizaltıların gözetleme kuleleri gibi çıkıyordu; endüstriyel domuz üretimi zincirinde yetiştirilen domuzların kuyruklarının kaderi çok daha farklıydı. En basit şekliyle ifade etmek gere-

kirse endüstriyel domuz üretiminde kuyruk yoktur. Çiftçiler domuzların kuyruklarını doğumlarında keserler; bunun nedeni endüstriyel domuz ahırının buruk mantığında yatar. Bu CAFO'larda yetişen yavru domuzlar doğumlarından itibaren on gün içerisinde annelerinden kesilirler çünkü ilaçlı yemleri onların anne sütüyle beslenmelerinden çok daha hızlı bir biçimde semirmelerine yol açar. Annelerinden erken kesilen bu domuz yavruları emme ihtiyaçlarını tatmin edemedikleri için ahırda önlerinde bulunan domuzların kuyruklarını emerler. Normal bir domuz böyle bir rahatsızlığa tepki verir ama cansızlaştırılmış bir domuz buna tepki vermekten vazgeçer. Bu durumda kullanılan psikoloji terimi "öğrenilmiş çaresizlik"tir ve CAFO'larda oldukça yaygındır. Burada on binlerce domuz samandan ya da güneş ışığından bihaber bir biçimde ömürlerini, metal bir çatının altında tamamlarlar. Domuz gibi akıllı bir hayvanın bu koşullar altında mahsunlaşacağı ortadadır ve mahsunlaşan bir domuz kuyruğunun enfeksiyon kapacak noktaya gelene kadar emilmesine razı olacaktır. Hasta domuzlara bakmak ekonomik açıdan etkin bir yöntem olmadığı için bu performanssız birimler sopayla dövülerek öldürülecektir.

Kuyruk kesmek, Tarım Bakanlığı'nın bu "domuzsal bozukluk" için öngördüğü bir çözüm yoludur. Bu iş için genellikle bir kerpeten kullanılır ve bayıltıcı kullanılmasına gerek duyulmaz. Kuyruk kesilir ama ucu bırakılır. Peki neden ucunda küçük bir parça bırakılır? Çünkü asıl amaç kuyruk ısırma eylemini sonlandırmak değil; domuzu daha duyarlı hale getirmektir. Artık ısırılan kuyruk çok daha fazla acı vermekte ve en cansızlaştırılmış domuzun bile tepki vermesini sağlamaktadır. Böyle bir mantığın endüstriyel verimlilik ilkesine göre düzenlenmiş olduğunu anlamak zor değildir.

Salatin'in çiftliğinde ise çok daha farklı bir domuz cenneti ve verimlilik anlayışı söz konusuydu. Bu cennet "do-

muzun domuzluğuna” dayanmaktaydı Bu domuzlar da sömürülmekteydiler—hem gübre yapımı için hem de etleri için kullanılmaktaydılar. Salatin’ın sistemini farklı kılan şey, bu sistemin domuzların itaat etmek durumunda kaldıkları bir üretim sistemine göre değil; domuzun doğal eğilimlerine göre oluşturulmuş olmasıydı. Bir domuza “hatalı bir protein makinesi”nden ziyade bir domuz gibi davranmanın yan-ürünü domuzun mutluluğuydu. Endüstriyel mantığa göre bu protein makinesinin kusuru kuyruğunda ve doğal eğilimlerinde saklıydı.

Salatin domuzların mutlu bir biçimde dolandıkları yere indi ve bir avuç dolusu taze gübre alarak yanıma döndü. Birkaç hafta önce inek dışkısı ve talaştan ibaret olan bu gübre şimdi yaz vakti ormanları gibi tatlı bir kokuya sahipti. Bu bir gerçekleşen-değişim mucizesiydi. Domuzlar bu simyayı tamamladıkları vakit Joel gübreyi çayırlarına serpecekti. Bu gübre çimenleri besleyecek; çimenler inekleri, inekler tavukları besleyecek ve daha birçok canlı diğer canlıların beslenmesini sağlayacaktı. Çimenin güneş ışığıyla beslendiği ve hayvanların da çimenle beslendiği bir dünyada yemek, gerçekten de bedavaydı.

2. SALI AKŞAMÜSTÜ

Öğle yemeklerimizi (jambonlu salata ve baharatlı yumurta) çabucak yedikten sonra Joel ve ben birkaç ayak işini halletmek üzere kasabaya indik. Bir süreliğine oturuyor olduğum için mutluydum çünkü sabahımı saman balyalayarak ve bu balyaları samanlığa yükleyerek geçirmiştım. Benim açımdan bu iş, Galen’ın benim tarafıma attığı balyaları taşıyıcı bir kemer kullanarak Daniel’a ve Peter’a iletmekten ibaretti. Bu aşağı yukarı bir montaj hattına benziyordu. Joel’le, bura-

da bütün işi hayvanların yaptığı iddiasını hatırlatarak dalga geçtim. Burada gerçek işlerin neredeyse hepsinin hayvanlar tarafından yapıldığını iddia etmişti ama insanlara da epeyce bir iş kalıyordu.

Böyle karmaşık yapıya sahip bir çiftlikte yapılması gereken fazlasıyla iş vardı. Hayvanlar çok fazla iş görüyorlardı ama yine de insanların her akşam inekleri otlatması, kahvaltıdan önce tavuk kümeslerini taşıması (umarım bir sonraki gün bunu yapmak için erken kalkabilirim), kümesleri çekmesi ve bir sinek larvasının ya da tavuk dışkılarındaki nitrojenin yaşamsal döngüsüne göre ortalıkta koşturması gerekiyordu. Sanırım günümüzde bu tür bir çiftçiliğin zorluklarının üstesinden gelebilecek çok fazla çiftçi kalmamıştır. Endüstrileşme, kolay iş vaadinde bulunur. Endüstri bu amaç için emek ve zihin tasarrufu sağlayan birçok alet geliştirmiştir: Fiziksel işleri yapacak makinelerle birlikte bitkilerin ve hayvanların zararlılardan ve hastalıklardan korunmalarını sağlayacak kimyasallar sayesinde çiftçilere yapılacak çok az iş düşmektedir. George Naylor muhtemelen yılın elli günü tam olarak çalışmaktadır; Joel, Daniel ve iki stajyer yılın önemli bir bölümünü günün doğuşundan batışına kadar hiç durmadan çalışarak geçirmektedir.

Yine de Joel ve Daniel yaptıkları işten oldukça memnun görünüyorlardı. Bunun nedeni sanırım yaptıkları işlerin gün içinde değişkenlik göstermesi ve farklı rutinlerin işlerini sürekli olarak heyecan verici kılmasıydı. Wendell Berry düzgün bir şekilde çiftçilik yapabilmek ve doğanın sunduğu yeni sorunların üstesinden gelebilmek için gereken zihin emeğini etkili bir biçimde anlatmıştır. Bu tür sorun-çözme teknikleri bugünkü tarım için geçerli olamamaktadır çünkü bu çözümler plastik şişelerde satılmaktadır. Zihinsel ve yerel bilgilerin çoğu çiftliklerden laboratuvarlara taşınmıştır ve bunlar çift-

liklere, kimyasal ya da makine olarak dönmektedir. Makalelerinin birinde “Çiftçi kimin zihnini kullanmaktadır?” diye sorar Berry, “Kimin zihni çiftçiyi kullanmaktadır?”

Joel ayak işlerini yaparken konuşmaya devam ediyordu: “Karşılaştığımız bir sorun da çiftlikte hep D öğrencilerinin kalmış olmasıdır. Rehberlik danışmanları sayesinde A alan bütün öğrenciler evlerini bırakıp üniversitelere gitmeye başladılar. Amerika’nın kırsalından inanılmaz bir beyin göçü gerçekleşti. Elbette bu durum Wall Street’in işine yaradı: Wall Street her zaman için kırsal kesimin beyin gücünü ve sermayesini elinden almak için uğraşmıştır. İlk önce çiftlikteki parlak ampulleri aldılar; ardından bunları Dilbert’in ofislerine yerleştirdiler. Daha sonra, karşılaştıkları sorunlara çözüm yolu bularak geride kalanların sermayelerini sömürmeye başladılar.” Bu yalnızca çiftçilerle ilgili bir sorun değildi. “Bu, gıda tedarikini budalalara havale eden saçma sapan bir kültürdü.”

Salatin’in uyguladığı düşük-sermayeli ve düşünce-yoğun bir çiftçilik anlayışına endüstriyel desteğin gelmiyor olması anlaşılır bir durumdu: Hemen hemen hiçbir şey harcamıyordu. Bir hayvan çiftçisi “karmaşıklığı uygulamaya” karar verdiği –yani hayvanlarının, evrimsel olarak davranmaları gerektiği gibi davranmalarına izin verdiği bir ortak yaşama orkestra şefliği yaptığı– zaman makinelere, sentetik gübrelere ve kimyasallara ihtiyacı kalmayacaktır. Herhangi bir hayvanı monokültür ortamında yetiştirmeye çalışmadığı ve ona, normal şartlarda yemeyeceği şeyleri yedirmedeği için ortada bir sağlık sorunu da olmayacaktır. Sanırım biyolojik bir sistem olarak varlığını sürdüren bir çiftliğin verimliliğinin en büyük nedeni sağlıktır.

Joel için tarım kimyasallarından ya da sentetik ilaçlardan vazgeçmenin bir amaç olmadığını anladığım zaman şaşırmıştım—organik tarım açısından bunun kendisi bir amaçtı ve bir

çiftliğin düzgün işlediğinin kanıtı olarak görülmekteydi. “Doğada sağlık, varsayılandır. Çoğu zaman hastalıklar ve zararlılar doğanın bize bir şeylerin yolunda gitmediğini ifade etme şeklidir.”

Polyface’te kimse benden hayvanlara dokunmamamı ya da kuluçka yuvasına girerken tehlikeli-madde önlüğü giymemi istemiyordu. Petaluma Çiftliğinde bu önlüklerden birini giymemin nedeni bu sistemin –kapalı mekanda yetiştirilen tavukların monokültürünün– niteliği gereği nazik olmasıydı ve organik kuralların antibiyotik kullanılmasını engellemesi de bu nazik durumu pekiştiriyordu. Endüstriyel ölçekte tek bir hayvanın yetiştirildiği bir çiftliği tarım ilaçları olmadan sürdürmek zordu. Aslına bakılırsa bu kimyasalların icat edilme nedeni sallantılı monokültürlerin yıkılmasını önlemektir. Bazen endüstriyel ölçekte organik tarım yapmak, kişinin bir eli arkadan bağlı bir biçimde endüstriyel tarım uygulamaya çalışmasına benziyordu.

Aynı nedenlerle tarım kimyasallarına bağlı olmak çiftçiyi, tarım yöntemlerini geliştirmekten alıkoyuyordu. “İlaçlar yalnızca genetik zayıflıkları maskeleymeye yarıyor.” Joel, bir akşamüstü inekleri otlatırken bana durumu açıklamaya devam ediyordu: “Benim hedefim sürüyü sürekli olarak geliştirmek; yerel koşullara ayak uydurmalarını dikkatli bir biçimde sağlamaktır. Bunu yapabilmek için şunu bilmem gerekir: Hangisinin göz iltihabına eğilimi var? Hangisinin kurda eğilimi var? Eğer bunlara sürekli ilaç verirsiniz bu konularda herhangi bir fikir sahibi olamazsınız.”

“Şimdi söyleyin bakalım, bahsedilen bilgi ekonomisinin içinde olan asıl hangimiz? Çiftliklerinde gözlem yaparak öğrenenler mi yoksa şeytanın tertibinin içinde yer alanlar mı?”

Bir çiftliğin verimliliğini hesaplamamanın en kolay yolu toprak başına ürettiği ürün birimini hesaplamaktır. Bu kıstasa

göre Polyface etkileyici bir verimliliğe sahiptir. Joel'e Polyface çiftliğinin bir sezonda ürettiği ürün miktarını sorduğum zaman bana aşağıdaki bilgileri aktardı:

30.000 düzine yumurta

12.000 piliç

800 kaynatılmış tavuk

50 sığır (11.000 kilo sığır etine denk)

250 domuz (22.000 kilo domuz etine denk)

800 hindi

500 tavşan.

Bu, dört yüz dönümlük bir çimen için oldukça şaşırtıcı bir miktar gibi görünmüştü. Ancak Joel'e ne kadar şaşırdığımı söyleyince hesaplama tekniğimi sorgulamaya başladı. Oldukça basit bir tekniğim vardı.

“Elbette bütün bunları dört yüz dönümden elde ettiğimi yazabilirsiniz ama daha kesin olarak belirtmeniz gerekirse bin sekiz yüz dönümlük koruluğu da hesaba katmanız gerekir.” Bunu tam olarak anlayamamıştım. Bu koruluğun kış aylarında çiftliğin önemli bir gelir kalemini oluşturduğunu biliyordum—Joel ve Daniel kereste elde etmek ve Daniel'in evini yapmak gibi amaçlar için küçük bir kereste fabrikası işletiyorlardı. Ancak bir ormanın gıda teminiyle ne gibi bir ilgisi olabilirdi?

Joel bana bu ilgileri bir bir anlatmaya başladı. Ormanın en bariz katkısı su teminiydi: Çiftliğin nemli kalmasını ve aşınmaya uğramamasını bu orman sağlıyordu. Eğer burada bir orman olmasaydı çiftliğin dereleri ve havuzları muhtemelen kururdu. Salatin'ler buraya geldikleri zaman iki bin iki yüz

dönümün tamamı ormandan arındırılmıştı ve Bill Salatin'ın ilk işi kuzeye bakan tepelere bir ormanlık alan yapmak olmuştur.

“Ne kadar serin olduğunu hissedebiliyor musunuz?” Yoğun meşe ve ceviz ağaçlarının arasından geçiyorduk. “Bu mevsimlik ağaçlar havalandırma görevi görür. Yazın hayvanların üzerindeki stresi alır.”

Aniden ormanın ortasında bir ova gibi görünen düzlük bir alana geldik: Buradaki ağaçlar seyreltilmiş ve ağaçların arasında kalın çimenler bitmişti. Burası Joel'in domuz otlatmak amacıyla oyduğu bir alandı. “Bir çimenlik oluşturmak için ilk önce ormanlık bir alanı seçeriz; buradaki ağaçları, güneş ışığının girebileceği şekilde budarız ve domuzların işe koyulmasını bekleriz.” Domuzların işleri arasında çalılıkları yemek ve çimenlerin filiz vermesini sağlayacak şekilde toprağı eşelemek de vardır. Birkaç hafta içerisinde ağaçların arasından zengin çavdar ve posa sapları fışkırmaya ve ova meydana gelmeye başlar. Gölge ve serin bir yer olan bu mekan uzun çimenleri açgözlü bir biçimde eşelemeye ve sırtlarını ağaç kovuklarına sürtmeye başlayan domuzlar için ideal bir yaşam alanı gibi görünmekteydi. Ovanın içsel bir çekiciliği vardı; çiftçilerle domuzların böyle ağaçlıklı ve ferah bir alanı birlikte yaratmaları; bir ormana ikinci kez hayat vermiş olmaları fikri kulağa oldukça cazip geliyordu.

Ancak Joel koruluğun çiftliğe olan faydalarını anlatmayı bitirmemişti; bu şiirsel domuz habitatı hikayenin yalnızca bir kısmını oluşturmaktaydı.

Bir çiftliğin kuzey yamaçlarını orman haline getirmenin faydalarını ölçecek herhangi bir hesap tablosu yoktur. Bu orman çiftliğe gelen havayı yumuşatır. Bu, kulağa önemli bir kazanım gibi görünmemektedir ama aslında çiftlikteki buharlaşmayı azaltır—bu da çimenlerin daha fazla su alabilme-

lerini sağlar. Bir çimen yerçekimine karşı durmaya çalışarak kalorilerinin yüzde on beşini yakar; bu nedenle eğer çimeni rüzgarın kamçılamasından koruyabilerseniz fotovoltaj ışınlarını elinde tutmak için harcadığı enerjiyi geri kazanmış olursunuz. Bu da inekler için daha fazla çimen anlamına gelir. Bu, küçük bir çimenliği sarmalayan çalılığın faydasıdır ve eskiden, Tarım Bakanlığı'nın "çitten çite" tuzağı geçerli olmadan önce bütün çiftçiler bu durumu bilirlerdi.

Ardından bana ağaçların su tutma kapasitelerini anlatmaya koyuldu. Aynı zamanda orman, çiftliğin biyo-çeşitliliğini arttırmaya yarardı. Çiftlikte daha çok kuş olması demek daha az böcek olması anlamına gelirdi; ancak bu kuşların çoğu güvenlik gerekçesiyle birkaç yüz metre ötede yaşarlardı. Birçok tür gibi bu kuşların da tercih ettikleri yaşam alanı çiftlikle orman arasındaki köşedir. Ormanın köşesinin biyo-çeşitliliği aynı zamanda yırtıcı hayvanların da çiftlikten uzak kalmasını sağlamaktadır. Gelincikler ve kır kurtları, sincaplarla ve tarla fareleriyle beslenme imkanları olduğu sürece çiftliğe inmeyecekler ve tavukların peşine düşmeyeceklerdir.

Dahası da vardı. Dik bir kuzey yamacında ağaçlar çimenden daha fazla biyo-kütle üreteceklerdir. "Ormanda, çiftliğin geri kalanı için karbon üretiyoruz. Kışları bizi sıcak tutan odunun yanı sıra gübrede kullandığımız talaşı da buradan elde ediyoruz." İyi bir gübre yapmanın yolu karbon ve nitrojen dengesini iyi ayarlamaktır; karbon uçucu nitrojeni hapsetmek için kullanılır. Tavuk ya da tavşan dışkısını gübreye çevirmek için çok fazla talaş gerekir. Böylelikle ormandan gelen karbon çiftliği besler; çimene ulaşır ve buradan da eti beslemiş olur. Böylelikle bu hayvanlar yalnızca çimen-besili değil aynı zamanda ağaç-besili bir hale gelmiş olurlar.

Bu orman benim daha önce gözardı ettiğim bir karmaşıklıkla sahipti. Joel'in ormana benim gibi bakmadığını fark ettim:

Daha önce buraya, bin sekiz yüz dönümlük verimsiz ormanın içine işlenmiş dört yüz dönümlük verimli çiftlik gözüyle bakıyordum. Aslında bu alanın tamamı biyolojik bir bütündü; ağaçlarıyla, çimenleriyle, vahşi ve evcil hayvanlarıyla tek bir ekolojik sistemin bir parçasıydı. Herhangi bir endüstriyel verimlilik hesabına göre ormanlar, verimli hale getirilebilecek alanların boşa harcanmasıydı. Ancak eğer Joel, geleneksel hesapların önerdiği gibi daha fazla inek otlatabilmek için bu ağaçları kesseydi bu sistem bu kadar bütünsel ya da sağlıklı olmaya devam edemezdi.

Birtakım nedenlerden dolayı o günden hafızama kazınan manzara fidanımı çimenlerin büyük ve rüzgarlı bir çayır-lıkta ayakta kalmaya çalışması ve kloroplastlarını korumaya çalışmasıydı. Her zaman için ağaçları ve çimenleri muhalif unsurlar olarak görmüşümdür—bu ikisi arasındaki ilişkinin de sıfır toplamı bir ilişki olduğunu düşünmüşümdür. Bir açıdan bu görüşüm doğrudur: Daha fazla çimen daha az orman demektir; daha fazla orman da daha az çimen anlamına gelir. Ancak muhaliflerin yaşamı da birbirine bağlıydı ve en yaşanılabilir mekanlar bu ikisinin köşeleri, araları ve uçlarıydı. Aslında birçok türün yaşam alanını oluşturan bu alan bir çiftlikten ve bir ormandan oluşmaktaydı. En önemlisi bunların arasındaki ilişkilerdi; ekili türlerin sağlığı vahşi türlerin sağlığına bağlıydı. Polyface’e gelmeden önce Joel’in oldukça tuhaf ve yakışsız bir ekonomik-ruhani melez gibi görünen ifadesini okumuştum. Ancak şimdi bu bileşimin ne kadar anlamlı olduğunu, aslında yakışsız olmadığını anlayabiliyorum: “Bir çiftliğin en büyük değerlerinden biri yaşamın saf coşkusudur.”

ON İKİ KESİM

Camdan Bir Kesimhane

1. ÇARŞAMBA

Bugün çiftlikteki yaşamın coşkusuna dair bir gün olmayacaktı. Bugün tavukların “işlendiği”; yani en ağır ifadesiyle öldürüldüğü gün olacaktı.

Bir gıda zincirinde tanıklık etmiş olduğum bütün bu hoşlukların tadı damağımda kalmıştı. Güneşin çimeni beslemesi, ardından çimenin inekleri, ineklerin tavukları ve tavukların da bizi beslemesi döngüsü bir gıda zinciri açısından gerçekten de güzel bir durumdu. Salatin’in evinin hemen arkasında bulunan açık-hava kesimhanesinde ayda altı kere kesim yapılıyor ve birkaç yüz tavuk kaçınılmaz olarak öldürölüp, haşlanıp, soyulup bağırsakları boşaltılıyordu.

“Kaçınılmaz olarak” ifadesini kullandım ama elbette çiftçiler de dahil olmak üzere bir çoğumuz, bırakın bu işlemi gerçekleştirmeyi, bunu düşünmemeyi tercih ederiz. Emerson bir zamanlar şöyle yazmıştı: “Henüz yemek yediniz ve her ne kadar bu kesimhane kilometrelerin oluşturduğu bir mesafede gizlenmeyi başardıysa da siz aslında buna suç ortaklığı ettiniz.”

Genellikle yediğimiz hayvanların öldürölmesi kapalı kapılar ardında; gözümüzden ve bilgimizden uzak mekanlar-

da gerçekleşir. Burada durum böyle değildir. Joel tavuklarını çiftliğinde kesme konusunda ısrarcıdır ve eğer hükümet izin verirse ineklerini ve domuzlarını da burada kesmek istemektedir (Eski bir federal muafiyete göre çiftçiler hâlâ birkaç yüz kuş türünü kendi çiftliklerinde kesebilmektedirler ancak diğer yenilebilir hayvanların federal olarak gözlemlenen tesislerde kesilmeleri gerekmektedir). Joel'in bu işi burada yapmak isteme nedeni hem ekonomik, hem ekolojik, hem politik, hem etik hem de ruhanidir. İlk konuşmamızda bana "Tavuk yetiştirme biçimim hayata bakışımın bir uzantısıdır" demişti; şimdi ne demek istediğini daha iyi anlayabiliyordum.

Çarşamba sabahı erken kalkmayı başarmış –saat tam olarak 5:30'da kalkmış– ve stajyerler işlerini bitirmeden onlara katılmak için yola koyulmuştum. Bugün hayvanlara yem vermenin ve tavukların yerlerini değiştirmenin yanı sıra kahvaltıdan hemen sonra kasalara yerleştirdiğimiz üç yüz tavuğun kesim işlemlerini halledecektik. Daniel'in tavuk kasalarıyla birlikte gelmesini beklerken ben Peter'a kümeslerin yerini değiştirmede yardım etmeye başladım. Bu iki kişilik bir işti; bir kişi özel yapım geniş bir el vagonunu kümesin arka köşesine kaydırıyor ve diğeri de ön kısma bağlı olan kabloyu çekip kümesi taze çayirlara sürüklüyordu. Gündelik talime alışkın olan tavuklar yavaş hareket eden mobil evlerinin içinde kıpırdıyorlardı. Tavuklar, benim tahmin ettiğimden çok daha ağırdı ve bu pürüzlü yüzeyde bir kümesi sürüklemek için bütün gücümü harcamam gerekiyordu. "Piliçleri taşımak" denilen işlem Joel'in anlattığından ya da stajyerlerin ima ettiğinden çok daha zordu ama netice itibarıyla ben de on dokuz yaşında değildim.

Bir süre sonra Daniel'in traktörü görüldü; traktör plastik tavuk kasalarıyla ağzına kadar doluydu. Bu kasaların dördünü içeride kapalı olan tavukların bulunduğu kümeslere

yanaştırdık ve tavukları yakalama işine başladık. Kümesin üstünü açtıktan sonra Daniel kontrplak bir kürekle tavukları bir köşeye sıkıştırdı; böylelikle daha kolay yakalanmalarını sağlayacaktı. İçeri girip uyuklayan bir tavuğu bir bacağından kavradı; ardından ustalıklı bir hareketle tavuğu sağ elinden sol eline geçirdi. Bir eline beş tavuk birden alınca kasayı açıp bunları içeri koydu. İlk kasayı bir dakikadan daha kısa bir sürede on tavukla doldurmuştu.

Daniel, “Sıra sende” dedi ve başını sallayarak bana kümesteki tavukları işaret etti. Bana onun tavukları yakalama ve tutma şekli çok kaba görünmüştü. Kalem kadar ince bacakları oldukça kırılgan görünüyordu. Bir tavuğun üzerine yoğunlaştığım sırada hepsi daha fazla telaşlanmaya başladı. Bu yöntemin işe yaramayacağı ortadaydı. Sonunda telaşlı kitlenin üzerine yürüdüm ve gözlerimi kapatıp bir tavuğu bacağından kavradım. Tavuk telaşlanmayı kesince onu sağ elime aldım (ben solağım). Elimde beş tavukla birlikte kocaman bir tüy yumağı oluşmuştu. Daniel kasanın kapağını açtı; ben de tüy yumağını içine attım. Üç yüz tavuğu yakalamanın daha insani bir yolu var mı bilmiyorum ama bu işlemi hızlı bir biçimde yapmanın bütün taraflar için en iyisi olduğunu anlıyabiliyorum.

Kahvaltıya oturmadan önce (yağda pişmiş Polyface yumurtaları ve Polyface jambonu) Daniel haşlama tankının gazını açtı; bizim başlamamız için suyun 60 dereceye gelmesi gerekiyordu. Kahvaltıdan önce Joel çiftlikte kesim yapmanın hem Polyface için hem de yaşanabilir ve yerel bir gıda zincirinin inşası için ne kadar önemli olduğundan bahsetmeye başladı. Ona göre bu durum –arka bahçede bir yığın tavuğu öldürmek– politik bir davranıştan başka bir şey değildi.

“Tarım Bakanlığı burada ne yaptığımızı görünce telaşlandı. Gözetmenler kesim işlemimizi gördüler ve bizimle ne ya-

pacaklarını bilemediler. Bana bir kesimhanenin su geçirmez beyaz duvarlarının olması gerektiğini; böylelikle kesimhanenin her işleminden sonra yıkanabileceğini söylediler. Bütün kapıların ve pencerelerin camlarının olması gerektiğini söylediler. Burada bırakın kapıyla pencereyi, herhangi bir duvar olmadığını onlara hatırlattım; dünyanın en iyi dezenfektanı temiz hava ve güneş ışığıdır. Bunu söylediğimde kafalarını kaşımaya başladılar!”

Joel’e göre güncel gıda-güvenliği düzenlemeleri, devasa kesimhanelerin işletilmesine izin veren tek-tip yasalardan oluşuyordu. Bu yasaların küçük kesimhanelere de uyarlanması gerektiği gibi akılsız bir talepte bulunuyorlardı. Örneğin federal yasalara göre kesimhanelerde Tarım Bakanlığı’nın gözetmeninin kullanacağı özel bir tuvalet olması gerekir. Bu tür yasalar, her yıl kestikleri milyonlarca hayvan sayesinde bu tür harcamaları kolaylıkla yapabilen büyük kesimhaneleri kayırmakta ve Polyface gibi zanaatkar kesimhaneleri dışlamaktadır.

Polyface kendi tavuklarının süpermarket tavuklarından çok daha az bakteri taşıdığını kanıtlayabilir (Salatin bu testi bağımsız bir laboratuvar da yaptırmıştı) ama bu durum gözlem ekibinin ilgisini çekmemektedir. Tarım Bakanlığı ne tür bir tesisin ve sistemin uygulanması gerektiğini kesin bir biçimde ifade etmemektedir ama patojenler konusunda bir eşik belirlemesine gidilmemiştir (Bu durumda Tarım Bakanlığı’nın et paketleme tesislerini kontrol etmesi gerekir ama bakanlık, şaşırtıcı bir biçimde bu alanda otorite sahibi değildir). “Tavuklarıma salmonella, listeriya ve kampilobakter testlerini yapılmasını çok isterim ama Tarım Bakanlığı bu konuda herhangi bir düzey belirlemek istemiyor!” Kahvaltı sohbetimizin konusu hoş bir konu değildi ama konu hükümet olduğu zaman Joel’i susturmak imkansız gibiydi. “Bana bitiş çizgisinin

neresi olduğunu söyleyin ve oraya varmak için en iyi yolu bulayım.”

Söz konusu olan kesim hangarı bir nevi açık hava mutfağıydı ve beton bir levha üzerine kuruluydu. Düzenli bir at nalı şeklinde kurulu olan kesimhanenin kenarlarında paslanmaz çelik tekneler, tezgahlar, bir haşlama tankı, bir tüy yolma makinesi ve öldürülen ve kanları akıtılan tavukları asılı tutmak için metal huniler bulunuyordu. Böyle bir açık-hava kesimhanesinin Tarım Bakanlığı’nın memurlarına isteri nöbetleri geçirtmesinin nedenlerini anlayabiliyordum.

“Bizi bu işin dışında bırakmaya çalışan bürokratlarla bir savaşta olduğumuzdan hiç kuşkunuz olmasın.” Joel bu konuda sanıldığı gibi paranoyak olmayabilirdi; kırsal şiirsellik her zaman için dışarıdaki güçlerin kötülüğünden çekinirdi. Bu çiftlikte de kötü adam rolü hükümete ve hükümetin çıkarlarına hizmet ettiği büyük kesimhanelere verilmişti. Joel bana gözlemcilerin kesimhaneyi birkaç kez kapatmaya çalıştıklarını ama her seferinde ayakta kalmayı başardığını anlattı.

Çiçeği açmış çayır popülistini dinlemek için henüz çok erkendi ama yine de bu konuşma devam edecek gibi görünüyordu. “Tarım Bakanlığı küresel kurumsal kompleks tarafından temiz-gıda hareketini engellemek adına kullanılmaktadır. En büyük kesimhanelerin haricindekileri kapatmak ve bunu biyo-güvenlik gerekçesiyle yapmak istiyorlar. Bugüne kadar gelen bütün hükümetler gıdalardan kaynaklı salgınların merkezileşmiş kesimhanelerden ve gıdaların uzun mesafelerden nakledilmesinden kaynaklandığını söylemişlerdir. Bu durumda gıdanın merkezileştirilmemesi için çalışacaklarını düşünmeye başlarsınız; özellikle de 11 Eylül’den sonra. Ama hayır! Bunun yerine her şeyi ısınlamayı tercih ettiler.”

Kahvaltıyı bitirdiğimiz sırada araba yoluna birkaç araba yanaştı—kasaba dışından gelmiş; Otlatılmış Tavuk Çiftliği’ni

okumuş ve tavukları nasıl kestiklerini merak eden iki kadınla birlikte kesim işinde Joel'e yardım eden bir iki komşu gelmişti. Joel bu komşuların yardım talebini sürdürülebilirliğin bir ifadesi olarak görüyor ve hem sosyal hem ekonomik hem de çevresel açıdan uygun ölçeğin bu olduğunu düşünüyordu.

"Bu da yüz binlerce tavuk yetiştirmememizin bir başka nedeni. Yalnızca toprak değil, aynı zamanda topluluk da bunu kaldıramaz. Haftanın altı günü endüstriyel kesimhaneler gibi tavuk kesmeye başlarız: Burada kimse tavukların bağırsaklarını boşaltmak istemeyeceği için bir avuç göçmen işçi getirtiriz. Bütün fark ölçektedir."

Birkaç dakikalık komşu muhabbetinden sonra herkes kesim işine döndü. Seçili cellat Daniel'a eşlik etmeye karar verdim. Neden mi? Çünkü bütün bir hafta boyunca bu işlemden korkmuştum ve bunu atlatmak istiyordum. Kimse benden kişisel olarak tavuk kesmemi istememişti ama ben bunun nasıl yapıldığını merak ediyordum ve bunu yapıp yapamayacağımı görmek istiyordum. Gıda zincirinin içine girdikçe daha fazla şey öğrenmem gerektiğini düşünüyordum. Bana göre et yiyen bir insan, ki o zaman da öyleydim şimdi de öyleyim, hayatında bir kere olsun yediği hayvanlardan birini öldürme sorumluluğunu alabilmeliydi.

Birkaç tavuk kasasını köşeye istifledim ve Daniel bıçağını bilirken kasalardan tavukları çıkartmaya başladım. Can havliyle bağırان tavukları kasadan çıkartmak işin en zor kısımlarından biriydi; tavuklar huninin üzerine oturdukları zaman sesleri kesiliyordu. Hunilerin sekizi de tavukla dolunca Daniel aşağıya eğilip bir tavuğun başını iki parmağının arasına aldı ve sabit durmasını sağladı. Baş nazikçe çevirdi ve kuşun nefes borusunun yanında bulunan damarı kesti. Kesikten akmaya başlayan kan aşağıda bulunan bir kovaya doluyordu. Daniel asıl amacın başı değil damarı kesmek olduğunu anlat-

tı; böylelikle kalp atmaya ve kanı dışarı pompalamaya devam edebilecekti. Tavuk hunide titremeye ve sarı bacakları spastik bir biçimde dans etmeye başladı.

Bunu izlemek zordu. Kendime bu nöbetlerin istemsiz olduğunu hatırlatmaya çalıştım; muhtemelen de öyleydiler. Bu durumu izleyen tavukların başlarına ne geleceği konusunda en ufak bir fikirleri olmadığını düşündüm. Boğazları kesildiği zaman acılarının dineceğini düşündüm. Nöbetlerin hafiflemesi birkaç dakikayı buluyordu. Daniel'in elindeki kanın kokusunu alabiliyorlar mıydı? Bıçağı tanıyorlar mıydı? Bu konuda hiçbir fikrim yoktu ama bekleyen kuşlar panik içerisinde gibi görünmüyorlardı; bu unutkanlıklarından avuntu bulmaya çalıştım. Dürüst olmak gerekirse bu tür fikirler için fazla zaman yoktu çünkü bir montaj hattında (aslına bakarsanız bir demontaj hattında) çalışıyorduk ve bu hem zihninizi hem de bedeninizi etkisiz hale getiren bir süreçti. Birkaç dakika içerisinde ilk sekiz tavuğun kanı akıtıldı ve tavuklar haşlama tankına gönderildi. Daniel sekiz tane daha istedi; geride kalmamak için acele etmem gerekiyordu.

Birkaç parti daha yükledim; o da bunları kesti. Ardından Daniel bana kendi bıçağını uzattı. Tavuğun küçük kafasını parmaklarımın arasında nasıl tutmam ve damarın dışarı çıkması için nasıl çevirmem gerektiğini; nefes borusundan nasıl kaçınmam ve nereye kesik atmam gerektiğini gösterdi. Solak olduğum için bütün bu işlemleri tersine düşünmemiz gerekti; bu nedenle de dayanılmaz bir gecikme anı yaşadık. Tavuğun siyah gözlerinin içine baktım ve neyse ki herhangi bir korku belirtisi göremedim. Kafasını sağ elimde tuttum ve bıçağı tavuğun boynuna sapladım. Yeterince derinden kesemeyeceğimden korkuyordum; bu durum tavuğun ızdırabını uzatabilirdi ama sonuçta açtığım kesik yeterince derindi ve boynun etrafındaki beyaz tüyleri ikiye ayırabilmişti. Aniden kırmızı

kan akmaya başladı. Tavuğun ellerimin arasında gevşeyen kafasını bırakmadan önce ellerimin kana bulandığını fark ettim. Bu tavuğun kanı bir şekilde gözlüğüme sıçramış ve burada küçük kırmızı bir iz bırakmıştı. Daniel tekniğimi onayladığını belirtti ve gözlüğümdeki kan damlasını fark etti. Bana küçük bir tavsiyede bulundu: “Tavuk öldürmenin birinci kuralı şudur: Eğer dudağınızda herhangi bir şey hissederseniz sakın bunu yalamayın.” Daniel güldü. On yaşından beri tavuk öldürüyordu ve bunu kafaya takıyormuş gibi görünmüyordu.

Daniel bir sonraki huniyi işaret etti; sanırım henüz işim bitmemişti. Sonunda kişisel olarak bir düzine kadar tavuk öldürmüştüm ve bu konuda oldukça ustalaşmışım. Yine de bir ya da iki kere fazla derinden kesmiş; neredeyse kafanın tamamının kopmasına yol açmışım. Bir süre sonra işin ritmi korkularımı unutmamı sağlamıştı ve öldürmeyi değil tekniğimi düşünür olmuştum. Bu işi, tavuk öldürmeyi rutin bir iş gibi algılayacak kadar uzun bir süreliğine yapmamışım ama bu işi mekanik bir iş gibi algılamaya başlamışım. Bu his oldukça sinir bozucuydu: Çevrenizdeki kimsenin hakkında düşünmediği bir şeyi yapmaya ne kadar kısa bir sürede alışılabilirdiği fikri. Tavuk öldürmenin ahlaki açıdan rahatsızlık verici tarafı bir süre sonra ahlaki açıdan rahatsızlık duymamaya başlamanızdır. Daniel’la birlikte, aynı zamanda yalnızca birkaç tavuğun atılabildiği kazana geçtik. Böylelikle öldürme işleminden bir süreliğine uzaklaşmış oldum. Joel öldürme işinin başına geçtiğim için sırtımı sıvazladı. Ona tavuk öldürme işinin her gün yapmak isteyebileceğim bir iş olmadığını söyledim.

“Kimse yapmamalı” diye cevap verdi, “Bu yüzden İncil’de kesim işi aylık bir rotasyona tabi tutularak anlatılır. Kesim işi her gün yapmak durumunda kalırsanız insanlıktan çıkarırsınız.” Hayvan kesim uzmanı olan ve birçok kesimhanenin yapımında yardımı olan Temple Grandin tam zamanlı kesim-

hane işçilerinin sadistleştiklerini yazmıştı. “Kesim işini ayda birkaç gün gerçekleştirdiğimiz zaman aslında ne yapmakta olduğumuz üzerine düşünebiliyoruz ve mümkün olduğunca dikkatli ve insancıl davranmaya çalışıyoruz.”

Öldürme işini yeterince gerçekleştirmiştim; bu yüzden molamdan sonra montaj hattında ilerlemeye karar verdim. Daniel kanları akıtılan tavukları bacaklarından tutup Galen’a uzatıyor ve Galen da onları kazana atıyordu. Tavuklar bu kazana batırılıp tüylerinden arındırılıyorlardı. Kazandan çıkan tavuklar oldukça ölü ve ıslak görünüyorlardı—gagalı ve bacaklı birer çaput bezine benziyorlardı. Çamaşır makinesini andıran paslanmaz çelik bir silindire sokulan tavuklar burada sarsılıyor ve tüylerinden arınıyorlardı. Birkaç dakika sonra süpermarket tavukları kadar çıplak kalıyorlardı. Bu noktada tavuk, yediğimiz ölü tavuğa benzemeye başlıyordu.

Peter tavukları tüy-yolucudan çıkartıyor; kafalarını kopartıp bacaklarını kesiyordu. Ardından tavukları, bağırsaklarını çıkartması için Galen’a uzatıyordu. Ona katılmaya karar verdim; o da bana ne yapmam gerektiğini –bıçakla nereyi kesmem gerektiğini, fazla deri kaldırmadan elimi oluktan içeri nasıl sokmam gerektiğini ve sıcak bağırı karından çıkartırken sindirim bölgesini nasıl korumam gerektiğini– gösterdi. Bağırsak paslanmaz çeliğe konulduğu zaman bana bu parçaları tanıttı: Boğaz, taşlık, safra kesesi (bunu delmemek için dikkatli olmanız gerekirdi), ciğer, kalp, akciğerler, ince bağırsak (burada da dikkatli olmanız gerekirdi); ardından bana hangi organları saklamam hangilerini kovaya atmam gerektiğini gösterdi. Bağırsak inanılmaz derecede güzel görünüyordu; bağırsak etkileyici renkler paleti hoş bir biçimde parlıyordu: Kalp kasının çelik mavisi şeritleriyle ciğerin sütlü çikolata rengi safra kesesinin donuk hardal rengine karışıyordu. Tavukların yedikleri çakılların içindeki gıdaları ayırdıkları organ olan taşlığı merak edi-

yordum. Taşlığın sert kabuğunu açtım; içindeki ufak taşların ve yeşil çimenlerin akordeona benzediğini fark ettim. Taşlıkta herhangi bir böcek göremedim ama bu organın içindekiler Polyface gıda zincirinin bir özeti niteliğindeydi: Ete dönüşmekte olan bir çimenlik.

Organları atma konusunda fazla başarılı olamadım; ace-mi ellerim deriyi açma konusunda sorun yaşıyordu ve tavuklarımın eski püskü görünmelerine yol açıyordu. Yanlışlıkla bir safra kesesini yırttım; akan sarı safra yüzünden tavuğu adamakıllı yıkamak zorunda kaldım. Galen bana kuru bir tonda açıklamaya başladı: “Birkaç bin tavuğun bağırsaklarını boşalttıktan sonra ya bu işte çok iyi olursunuz ya da bir daha bu işi yapmazsınız.” Galen’in bu konuda çok iyi olduğu ortadaydı ve bu işten memnun görünüyordu.

İşini yapmakta olan herkes laf olsun diye konuşuyordu ve sabahın tadı bana eski mısır soyma işlemlerini hatırlatıyordu: Genellikle yalnız çalışan insanlar birbirlerini ziyaret etme şansına sahip oldukları zaman işe yarar bir şeyler yapıyorlardı. Bu oldukça kirli ve tatsız bir işti ama sohbet için bir araçtı; aynı zamanda sıkılacak ya da sinirlenecek kadar çok çalışmanız gerekmiyordu. Sabahın sonunda işleriniz bitmiş oluyordu; aslına bakarsanız tek bir kişinin yapacağından çok daha fazlası bitmiş oluyordu. Üç yüz tavuğun buzlu su dolu büyük bir çelik tanka konulduğu sırada henüz üç saatimizi yeni doldurmuştuk. Bu tavukların her biri gıdaklayan bir hayvandan fırına konulmaya hazır bir yemeğe on dakika içerisinde dönüşüyordu.

Kendimizi, masanın üstünü ve yerleri kandan temizlerken müşteriler tavuklarını almak için gelmeye başladılar. Şimdi açık-hava kesimhanesinin ahlaki açıdan ne kadar güçlü bir fikir olduğunu anlamıştım. Polyface kesim günleri öğleden sonra gelmeleri gerektiğini biliyorlardı ama aslında onla-

rın bütün bu süreci izlemelerinin, yemeklerinin nasıl öldürüldüğünü görmelerinin herhangi bir sakıncası yoktu. Aslında müşterilerin bunu izlemeleri hoşlarına gidiyordu ve arada bir bunu izlemek isteyen birileri çıkıyordu. Bu şeffaflık Tarım Bakanlığı yasalarından ya da düzenlemelerinden çok daha fazla işe yarıyor; işlemin ne kadar temiz bir biçimde gerçekleştirildiğini gözler önüne seriyordu.

“Dürüstlüğü düzene sokamazsınız.” Joel bunu söylemekten çok hoşlanıyordu: Gerçek sorumluluk üreticinin müşteriyle kurduğu ilişkide ve bu müşterilerin “çiftliğe gelip, ortalıkta dolanıp etrafı koklama özgürlüğüne sahip olabilmesindedir. Eğer bizim neler yaptığımızı gördükten sonra bizden gıda almak istiyorlarsa bu durum hükümeti ilgilendirmemeli.” Jeol şeffaflığın da açık hava ve güneş ışığı gibi herhangi bir düzenlemeden ya da teknolojiden çok daha güçlü bir dezenfektan olduğuna inanmaktadır. Bu, ilgi çekici bir fikirdir. Bütün kesimhanelerin ve hayvan fabrikalarının duvarlarının Polyface’inki gibi şeffaf olduğunu bir düşünün—açık olmasalar bile en azından camdan yapıldıklarını düşünün. Bu durumda duvarlar arkasında yaşanan zalimliklerin, itinasızlıkların ve pisliğin sona ermesi gerekirdi.

Müşteriler kendi tavuklarını kendileri seçip torbaya koyuyor ve kesim hangarına götürüyorlardı (Müşterilerin tavuklarını torbaya koyup götürmeleri aslında işlenmiş bir ürün almadıklarına işaret etmek içindi çünkü tarım için kullanılan bir alanda işlenmiş gıda satmak yasaktı. Bunun yerine canlı bir kuş alıyorlardı ve Polyface de iyilik olsun diye bu kuşu kesip yıkıyordu). Eğer çiftlikten alırsanız Polyface tavuğunun kilosu 4,5 dolara gelmektedir. Bu fiyatı mümkün olduğu kadar düşük tutabilmek için de çiftlikte kesim yapılması gerekmektedir. Sığırları ve domuzları Harrisonburg’daki paketleme tesisine götürmek Polyface’in sattığı sığır ya da do-

muz etinin kilosuna 2,5 dolar daha ekleyecektir. Jambon için de fiyatın üzerine 4 dolar daha konulması gerekecektir. Yasal düzenlemeler Joel'in jambonu kendisinin tütsülemesini önlemektedir. Eti salamura yapmak imalat olarak değerlendirilir ve tarım için ayrılan bir alanda imalat yapmak yasaktır. Joel'e göre düzenlemeler yaşanabilir bir yerel gıda zinciri yaratmanın önündeki en büyük engeldir ve tehlikede olan şey kendi özgürlüğümüzdür. "Hükümetin hangi dine inanacağımızı belirlemesini istemiyoruz. Peki nasıl bir yiyecek yememiz gerektiğini belirlemesine nasıl izin veriyoruz?" Joel'e göre "gıda-özgürlüğü" –domuzu yetiştiren çiftçinin kestiği domuzu yeme özgürlüğü– anayasal bir hak olmalıydı.

Theresa komşularla konuşurken arada bir Daniel'ı ya da Rachel'ı buzdolabından yumurta almak ya da dondurucudan et almak için yolluyordu. Bu sırada Galen ve ben Joel'e tavuk atıklarından gübre yapma işinde yardım ediyorduk. Çiftlikteki en kaba iş buydu—herhangi bir yerde de en kaba iş bu olurdu. Polyface'de tavuk bağırsaklarıyla ne yaptıklarını gördüğüm zaman Joel'in "hayata bakışımın bir uzantısı" sözünü daha iyi anladım.

Joel bir traktör dolusu talaş almak için gitti ve biz o sırada Galen'la birlikte içi bağırsak, kan ve tüy dolu olan yirmi iki kiloluk kovaları taşımaya başladık. Bu kovaları evin yalnızca bir taş atma mesafesinde bulunan gübre yığınına doğru götürdük. Hava nemlenmeye başlamıştı ve bir önceki tavuk bağırsaklarının kaynadığı gübre yığından gerçekten de berbat bir koku yükseliyordu. Daha önce de müthiş gübre yığınlarıyla karşılaşmışım ama bu gübre çürümüş et gibi kokuyordu. Bu kokunun, karavanda geçirdiğim ilk uykusuz gece burnuma ansızın gelen koku olduğunu anladım.

Joel eski yığının yanına taze talaş serpti; Galen ve ben bu talaşı tırmıklayarak geniş bir üçgen tepe oluşturduk. İki ya-

tak büyüklüğündeki bu tepenin ortasında bir boşluk bıraktık. Bu boşluğa, alacalı renkleriyle parıldayan bağırsakları attık. Boşluğun üzerine yastıgımsı tüy yığınlarını ve son olarak da kanları ekledik. Joel başka bir talaş yüküyle birlikte gelmişti; bu yükü yığının üzerine boşalttı. Galen talaş yığınının tepesine çıkarak bu yığını da tırmıklamaya başladı; ben de onu kendi tırmığımla takip ettim. Talaşların üst düzeyi kuruydu; ancak ayaklarınızın altında bulunan kaygan bağır tabakasını hissedebiliyordunuz. İçi jöle dolu bir şiltenin üzerinde yürümeye çalışıyor gibiydim. Yığının yüzeyini tırmıkladık ve oradan ayrıldık.

Gübre yığını beni bozguna uğratmıştı ama neden böyle düşünüyordum ki? Burnumda tüten pis kokuya rağmen (ki inanın bu kokuyu atlatmam kolay olmamıştı) aslında bu yığın tavuk yemeyle ilgili her şeyi kaçınılmaz olarak hatırlatmaktaydı—öldürmeyi, kan akıtmayı, organların çıkartılmasını. Ne kadar iyi saklanırsa ya da ne kadar uzağa gömülürse gömülsün bu ölüm kokusu –ve buna eşlik eden gerçeklik– endüstriyel, organik ve hatta beni bu kadar büyülemiş olan bu gıda zincirine ait eti bile yeme fikrini gölgede bırakıyordu. Tiksintimin sabah yaptıklarımın suçluluk duygusuyla bir ilgisi olup olmadığını anlamaya çalıştım. O sırada bir daha tavuk yiyebileceğimi düşünmüyordum.

Bu çürümekte olan tavuk bağırsakları yığınının kokusunun soframa uğramasını düşünemiyordum bile. Joel muhtemelen bu yığını benden çok daha farklı bir gözle görüyordu; belki de artık onun açısından o kadar da kötü kokmuyordu. Joel'e göre kesim işini çiftlikte gerçekleştirmenin bir faydası da bütün bu döngüyü –doğumu, büyümeyi, ölümü ve çürümeyi– toprak üzerinde yapıyor olmasıydı. Öbür türlü bu atıklar bir yağhaneye gönderilir, burada aşırı derecede ısıtılıp kurutulduktan sonra tanelenir ve “protein yemi”ne dönüştü-

rülürdü. Buradan da tartışmalı bir biçimde fabrikada yetiştirilen domuzların ve ineklerin yemlerine karıştırılır ve çok daha tartışmalı bir konu olan deli dana hastalığına yol açardı. Joel bu sistemin bir parçası olmak istemiyordu.

Belki de Joel bu gübre yığnında belirli bir güzellik buluyordu ya da en azından bu yığnın vaat ettiği şeyden hoşlanıyordu. Bu yığnı kesinlikle saklamamıştı. Bu çiftlikteki bütün diğer “atık”lar gibi tavuk bağırsaklarını da biyolojik bir servet olarak görüyordu—talaştan aldığı karbonla hapsettiği nitrojeni toprağa geri vermiş oluyordu. Daha önceki yılların gübre yığnlarının neye dönüştüğünü bilen Joel duruma farklı bir gözle bakabiliyordu ama ben bakamıyordum—bu kanbağırsak ve tüy kütlesi inanılmaz derecede zengin, siyahi ve tahmin edilemeyecek kadar hoş kokulu bir gübreye dönüşüyordu. Baharda bu gübre çimenlere serpilecek ve yine çimene dönüşecekti.

ON ÜÇ PAZAR

“Barkodsuz İnsanlardan Selam”

1. ÇARŞAMBA AKŞAMÜSTÜ

Mısır-temelli endüstriyel gıda zinciri beni birkaç bin kilometre öteye götürmüştü; George Naylor’ın Iowa tarlalarından Kansas’taki besi ünitelerine ve paketlenme tesislerine; uzaklara saçılmış gıda işleyicilerine ve ardından Marin Kasabası’ndaki McDonalds’a götürmüştü. Ardından tipik bir Amerikan gıdasının, yiyicisine ulaşana dek yüzlerce kilometre yol gittiğini ve muhtemelen yiyicisinden çok daha fazla yeri gezdiğini öğrenmek beni şaşırtmamıştı. Bunun aksine Virginia çayırlarındaki gıda zinciri, karmaşık yapısına rağmen, oldukça kısa bir mesafeyi kapsıyordu. Salatin’in evini terk etmeden neredeyse bütün bir gıda zincirinin izini sürmeyi başarmıştım. Virginia’daki tarım işçiliği Iowa’dakine kıyasla –tavuk öldürmek mısır yetiştirmeye kıyasla– daha yüksek bir vergiye tabi tutuluyordu ancak burada dedektiflik yapmak çocuk oyuncağıydı. Yapmam gereken tek şey Joel’in çayırlarından birkaç satış noktasına uzanan bu zinciri takip etmekti.

Hatırlayacağınız gibi Polyface’e gelmemin başlıca sebebi Joel’in bana FedEx’le et göndermeyi reddetmesiydi. Onun sürdürülebilirlik anlayışının yalnızca tarım teknikleriyle ya da tavuk kesme yöntemleriyle sınırlı olmadığını; gıda zinciri-

nin tamamını kapsadığını o zaman anlamıştım. Joel ineklerini hububatla, tavuk dışkısıyla ya da Rumensin’le beslemeyi onları (bırakın Wal-Mart’ı) Whole Foods’a satmaya tercih ederdi. Ona göre bunların hepsi aynı endüstriyel yapının çeşitli teahürleriydi. Bu yüzden Polface uzun mesafelere ürün göndermez, süpermarketlere satış yapmaz ve ürünlerini toptan satmazdı. Çarşamba günü kestiğimiz tavukların üç yüzü birden birkaç kilometrelik (ya da en fazla yarım günlük bir yolculuk mesafesinde bulunan) bir alanda tüketilecekti. Başlangıçta Joel’in gıda zincirini bu kadar kısa tutmasının tek nedeninin çevreciliği olduğunu sanmıştım. Böylelikle Amerikalıların ve artık bütün dünyanın, gıdalarını nakletmek için kullandıkları büyük miktarlardaki fosil yakıtından tasarruf edilmiş olacaktı. Ancak Joel’in kurtarmak istediği tek şeyin enerji olmadığı anlaşılacaktı.

Bir tavuk –ya da biftek, jambon ya da bir karton yumurta– Polyface Çiftliği’nden yiyicisinin tabağına beş farklı yoldan ulaşabiliyordu: Çiftlikten doğrudan satış, çiftçi pazarları, büyükşehir satın alma kulüpleri, Staunton’daki birkaç küçük dükkan ve Joel’in ağabeyi Art’ın küçük kamyonetiyle ürün dağıttığı lokantalar. Bu satış noktalarının her biri kendi içinde oldukça mütevazıydı ancak birlikte ele alındıklarında yerel ekonominin can damarlarını oluşturuyorlardı. Joel’e göre yerel ekonomi bu tür bir tarımın (ve topluluğun) hayatta kalabilmesi için çok önemliydi. Burada bahsettiği, bütün küresel gıda sisteminin reformu değildi.

Joel’e göre böyle bir reform insanların zahmete ve masrafa girip tanıdıkları çiftçilerden ürün almaya başlamalarıyla mümkün olurdu. Joel buna “ilişki pazarı” adını vermişti. Ona göre bütünselliğin tek anlamlı garantisi satıcılarla alıcıların gözgöze gelebildiği anlarda yaşanırdı—bu çok azımızın yapmaya devam ettiği bir şeydir. “İnsanların tamircilerini ya da

müteahhitlerini seçmek için gıda üreticilerini seçmekten daha fazla emek harcamaları sizce de tuhaf değil mi?"

Joel çiftliğinden çoğu zaman bakanlığı olarak bahsediyordu ve yaklaşık dört yüz müşterisi de onun vaazlarından kendi paylarını alıyorlardı. Her bahar, fast-food müdavimlerinin bile Polyface Çiftliği'nden tavuk almanın sosyal, çevresel, besinsel ve siyasal bir kefarete olduğuna ikna olmalarını sağlayacak nitelikte uzun bir mektup yayınlıyordu.

"Barkodsuz İnsanlardan Selam" mektubunu yakın bir zamanda yayınlamıştı. Bu mektup "bağlarını koparmış çokuluslu küresel kurumsal teknik fiyakalı gıda sistemi"ne ve "endüstriyel dışkısız toplama kampı çiftlikleri"ne dair yakınmalar içeriyordu (Bütün bu belirlemeler Joel'in konuşma tarzının bir ürünüydü). Hükümetin ve "büyük-gıda-sistemi kardeşlerinin" küçük üreticileri alaşağı etmek için biyo-terörizm korkularını sömürdüğüne değiniyor ve müşterilerinden "bu paranoyak ve isterik günlerde Polyface'i bırakmamalarını" rica ediyordu. Bütün akıllı yakınmalar gibi bu da kederi umuda çeviriyor ve "insanların bir çiçeği koklama, bir domuz yetiştirme ya da siması olan bir yiyeceği yeme arzusu hiç bu kadar güçlü olmamıştı" notunu düşüyordu. Ardından bu yılın fiyatlarından ve tavukları zamanında almanın öneminden bahsediyordu.

Çarşamba akşamüstü ve Cuma günü, sipariş ettikleri tavukları almaya gelen Polyface müşterilerinin bir kısmıyla karşılaşmıştım. Bu insan grubu inanılmaz derecede farklılık sergiliyordu: Bir okul öğretmeni, birkaç emekli, tek yumurta ikizleri olan bir anne, bir teknisyen, bir opera sanatçısı, bir mobilyacı ve Staunton'da metal işinde çalışan bir kadın. Polyface ürünleri için market fiyatlarının epey üstünde bir bedel ödüyorlardı ve birçok durumda buraya gelebilmek için zahmetli (ama muhteşem) bir yolu gelmek durumunda kalıyorlardı.

Ancak kimse bunların organik ya da zanaatkar ürün pazarına gelecek birileri olduklarını düşünmezdi. Bu kalabalığın içinde fazlasıyla polyester vardı ve park alanındaki arabaların çoğu Volvo değil Chevrolet'ydi.

Peki çiftliğe gelip ürün almalarının gerçek nedeni neydi? Aşağıda not aldığım birkaç yorumu bulabilirsiniz:

"Bu benim çocukluğumdan hatırladığım tavuk. Gerçekten de tavuk tadında."

"Artık süpermarketlerdeki etlere güvenmiyorum."

"Bu yumurtalar zıplayıp insanın yüzüne yapıyor!"

"Başka hiçbir yerde bu kadar taze tavuk bulamazsınız."

"Bütün bu etler mutlu hayvanlardan geliyor—biliyorum çünkü onları gördüm."

"Ailem için temiz et alabilmek için seksen kilometre mesafe katettim."

"Çok basit: Salatin'lere Wal-Mart'tan daha fazla güveniyorum. Paramı kasabada tutma fikri de hoşuma gidiyor."

Diğer bir deyişle yirmi yıl önce organik gıda endüstrisinin doğuşuna hizmet eden korkuları ve anıları (zevkleri) dinliyordum. Aynı zamanda Polyface müşterileri çiftlikte biraz zaman geçirmenin ve Salatin'lerle veranda sohbeti yapmanın da tadına varıyorlardı. Buraya gelirken güzel manzaralı bir yoldan geçmenin zevkine varıyorlardı. Bazı insanlar açısından gıdalarının kaynağıyla tekrar bağlantıya geçmek oldukça önemlidir. Çiftçi açısından çiftlikten gıda satışı yapmak, işleyenlerin, komisyoncuların ve perakende zincirinin ceplerine dolan paralardan tasarruf sağlamak anlamına gelmektedir.

O akşamüstü Joel ve ben Shenandoah Vadisi'nin güney ucunda yer alan Moneta'ya gittik. Polyface ürünlerinin ikinci en önemli satış noktası olan ve tek bir kişi tarafından yürütülen EcoFriendly Foods'dan Bev Eggleston'la tanışmamı çok

istiyordu. Eski bir sürü çiftçisi olan Eggleston daha sonraları yetiştirmekten ziyade satma konusuna daha fazla yeteneği olduğunu anlayıp Polyface etlerini ve yumurtalarını Washington D.C. civarındaki çiftçi pazarlarında satmaya başlamıştı. Yolda giderken Joel’le büyümekte olan yerel-gıda hareketinden, bu hareketin karşısındaki zorluklardan ve fiyat konusundan bahsetmeye başladık. Joel’e, niteliği gereği elitist olan bu pahalı ürünlerin fiyat farkı konusunun üstesinden nasıl gelebileceğini sordum.

“Bu önermeyi kabul etmiyorum. İlk olarak bu sabah çiftlikte gördükleriniz elitist insanlar değildi. İkincisi, insanlar bana temiz gıdaların pahalı olduklarını söylediklerinde onlara aslında en ucuz gıdanın bu olduğunu söylüyorum. Bu her zaman onların ilgisini çekiyor. Ardından bizim fiyatımızın içinde bütün maliyetlerin bulunduğunu söylüyorum. Toplum su kirliliği, antibiyotik direniş, gıdaya bağlı hastalık, mahsul sübvansiyonu, petrol ve su sübvansiyonu gibi yükler taşımak durumunda kalmıyor—bunlar ucuz gıdanın ucuz görünmesini sağlayan gizli maliyetlerdir. Hiçbir düşünceli insan bunları önemsemediğini söylemeyecektir. Onlara çok basit bir seçim sunarım: Dürüstçe fiyatlandırılmış ya da sorumsuzca fiyatlandırılmış bir ürün almak sizin elinizde.”

Bana, eğer hükümet düzenlemeleri ya da işleme bedelleri olmasaydı etinin daha ucuz olacağını hatırlattı—kilo başına en azından 2,2 dolar daha ucuz olurdu. “Eğer oyun alanını biz belirleseydik –düzenlemeleri, sübvansiyonları ve ucuz gıdanın temizlenmesi için harcanan sağlık kalemlerini kaldırsaydık– fiyat konusunda herkesle rekabete girebilirdik.”

Ucuz endüstriyel gıda birçok açıdan sübvansiyonla edilmektedir ama bu sübvansiyonlar süpermarket fiyatına yansımamaktadır. Gıda sistemimizi yöneten kurallar değişmediği sürece organik ya da sürdürülebilir ürünler kasada daha pahalı

görünmeye devam edecek ve birçok kişinin karşılayamayacağı kadar yüksek fiyatlara satılacaktır. Büyük bir çoğunluğumuz açısından hikaye görüldüğü kadar basit değildir. Amerikan toplumu olarak net gelirimizin yalnızca bir bölümünü gıdalara harcarız—1950’lerde net gelirin beşte biri gıda alımı için harcanırken şimdi bu oran onda bire düşmüştür. Amerikalılar gelirlerinin, diğer sanayileşen uluslara ve büyük olasılıkla tarihte yaşamış diğer birçok topluma kıyasla daha az bir bölümünü gıda teminine harcarlar. Bunun anlamı, gıdaya biraz daha fazla para harcamayı tercih edebileceğimizdir. Sonuçta son birkaç yıl içerisinde cep telefonlarına (günümüzde çocuklar dahil toplumun yarısı cep telefonu sahibidir) ya da televizyonlarına (hanelerin yüzde 90’ı televizyona para harcamaktadır) ayda elli ya da yüz dolar fazla ödemeyi göze alan yalnızca elit kesim olmamıştır. Günümüzde toplumumuzun yarısından fazlasının satın almak durumunda kaldığı ama öncesinde bedava olan bir başka gıda da sudur. Bu durumda gıdaya daha fazla para ödeme konusu ödeyebilme gücüyle mi yoksa önceliklerle mi ilgilidir?

Joel gibi zanaatkar üreticilerin önceliği fiyat değil kalitedir; ancak gıda söz konusu olduğunda kalite kavramı tuhaf karşılanır. “Çiftliğe BMW’siyle gelen biri bana bu yumurtaların neden daha pahalı olduğunu sorduğu zaman . . . ilk önce sinirlenmemeye çalışırım. Dürüst olmak gerekirse bir çiftçi olarak beyaz yakalı maaşına beni layık görmeyen herhangi bir şehirliyi özel ürünlerime layık görmem. Bırakın, koli basili yesinler. Ama tabi bunu söylemiyorum. Bunun yerine onu dışarı çıkartıyorum ve arabasını gösteriyorum. “Bayım, kaliteden anladığınız ve bunun için daha fazla para ödemeyi göze aldığınız anlaşılıyor. Gıda da farklı değildir: Paranızın karşılığını alırsınız.”

“Neden gıdayı bu kuraldan ayrı tutuyoruz? Çünkü standardizasyona dayalı endüstriyel tarım bize bütün domuz et-

lerinin, tavukların ve yumurtaların aynı olduğunu söyleyip durdu—her ne kadar biz bunun gerçek olmadığını bilsek de. Ancak bir yumurtanın diğerinden besinsel açıdan daha üstün olabileceğini söylemek anti-Amerikan bir söylem olmaya başladı.” Joel yerel süpermarket zincirinin sloganını bana aktardı: “Yığıyoruz ve ucuza satıyoruz.” Başka hangi sektör ürünlerini bu şekilde satmayı tercih eder?”

Gıda kadar sağlığımızla ve iyi halimizle yakından ilişkili bir ürünün yalnızca fiyat bazında değerlendirilmesi tuhaf bir durumdur. İlişki pazarının değeri gıda zinciri içerisinde fiyatın haricinde başka bilgilere de sahip olmamızı sağlamasıdır: Rakamların yanı sıra hikayeler, niceliğin yanı sıra nitelikler, “değer” den ziyade değerler. Bu gerçekleştiği sürece insanların farklı satın alma tercihleri olacaktır; fiyatın haricindeki kriterleri önemsemeye başlayacaklardır. Ancak gıdamızın nasıl üretildiğine dair hikayeler yerine barkodlar alırız—barkod, endüstriyel gıda zincirinin kendisi kadar gizemlidir ve bu zincirin bütünsel bulanıklığının bir sembolüdür.

Barkodların bu kadar karanlık ve indirgeyici olması gerekmemektedir. Danimarka’daki süpermarketler et paketlerine ikinci bir barkod ekleyerek çiftliğin resimlerini ve hayvanların genetikleriyle, yemleriyle, ilaçlarıyla, kesim tarihleriyle v.s. ilgili ayrıntılı bilgileri almanızı sağlamaktadırlar. Bizim süpermarketlerimizin çoğu böyle bir şeffaflığı kaldıramaz; kim tipik bir domuz pirzolası pakedinde bulunan barkodda CAFO’nun resimlerini gördükten ve domuzun beslenme düzenini ve ilaç rejimini öğrendikten sonra bu ürünü satın almak ister ki? Bizim gıda sistemimiz müşterinin, ürünün fiyatı haricindeki bilgileri bilmemesi üzerine kurulmuştur. Ucuzluk ve umursamazlık birbirini pekiştirmektedir. Gıda zincirinin öbür ucunda kimin bulunduğunu bilmemek, umursamamaktan yalnızca bir adım uzaktır. Elbette küresel ekonomi bu

ilgisizlik ve umursamama duvarı olmadan düzgün bir biçimde işleyemezdi. Bu yüzden dünya ticaretinin yasaları ürünlerle ilgili en basit hikayeleri bile –“yunus dostu”, “insanca kesilmiş” v.s.– yasaklamaktadır.

Bu açıdan bakıldığında Joel barkodları geliştirmek yerine –endüstriyel gıda zincirini daha şeffaf bir hale getirebilmek için teknolojiyi ya da etiketleme sistemini geliştirmek yerine– bunların ortadan kaldırıldığı yerel bir ekonomi inşa etmeyi tercih edecektir. Onun kırsal ve tarımcı bakış açısının artık bir çoğumuzun büyük şehirlerde yaşamakta olduğu ve bu ilişki pazarını kullanamayacağı gerçeğini gözardı ettiğini fark etmiştim. New York gibi bir yerin yerel gıda ekonomisi anlayışına nasıl adapte olabileceğini kendisine sorduğum zaman bana verdiği cevap korkutucuydu: “Neden bir New York Şehrimiz olsun ki? Bunun yararı ne?”

Joel’in endüstriyel sonrası gıda zinciri anlayışının karanlık yüzü, kırsal popülizmi gölgede bırakan şehirlere duyduğu büyük antipatidydi. Bir tarım ilacı ve haksızlıklar mağarası olan New York City’nin muhtemelen burada var olmaya devam edeceğini ve buradakilerin gıdaya ihtiyaçları olacağını kendisine hatırlattım. Bunun üzerine çiftçi pazarlarının ve “topluluk destekli tarımının”; müşterilerin bir çiftliğe onay verdikleri ve yaz aylarında sahip olacakları ürünler için kışın belirli bir ücret ödedikleri sistemin uzak yerlerdeki çiftçilerle iletişime geçmek için iyi bir başlangıç olabileceğini söyledi. Benim açımdan bu küçük etkileşim Joel’le benim aramda ne kadar büyük bir kültür ve deneyim farkı olduğunu anlamamı sağlamıştı. Aynı zamanda gıdanın bazen ne kadar büyük bir köprü olabileceğini de görmüştüm.

(Bazen ama her zaman değil çünkü şehirle kasaba arasındaki gerilim hâlâ derinden işlemektedir ve bu gerilim iki yönlüdür. Bir gün şehirli bir gıda yazarına Polyface’e gitmesini

tavsiye etmiştim. Döndüğü gün beni aradı ve Swoope'deki gününü birlikte geçirmek durumunda kaldığı uzaylıları bana köpürerek anlattı: "Bana onun ön kapısında İsa Balığı asılı olduğunu söylememiştin!" (ç.n.: Baskı altında yaşamış olan İlk Hristiyanlar birbirlerini balık simgesi aracılığıyla tanıyorlardı).

O akşamüstü Joel'le birlikte Bev'in ofisine vardığımızda bizi selvi boylu mavi gözlü kırk yaşlarında bir adam karşıladı. Üzerinde bir şort ve bir Polyface kasketi vardı; konuşma hızı dakikada bir kilometreydi. Joel yolda gelirken Bev'in şu sıralar dayanılmaz bir mali yük altında olduğunu söylemişti: Küçük bir et işleme tesisi kurabilmek için ailesinin çiftliğini ipotek ettirmişti. Bev'in çiftçi pazarındaki deneyimleri onu işlenmiş et talebinin fazla olduğuna ikna etmişti. Talep yüksekti ama arz, eyaletin çimen çiftçileriyle çalışmayı kabul eden küçük işleme tesislerinin sayısı nedeniyle bu talebi karşılamıyordu. Kendisi bir tane inşa etmeye karar verdi.

Bev mali krizin son saflarına gelmişti ama Tarım Bakanlığı tesisin açılması için gereken onayları vermeyi ağırdan alıyordu. Gerekli izinleri almayı başarınca bir ekip tuttu ve hayvanları öldürmeye başladı. Tarım Bakanlığı hemen bir gözetmen gönderdi ve bu tesisi kapattırdı. Onlara göre Bev, gözetmenin harcadığı zamanı telafi edecek sayıda hayvan kesemiyordu—diğer bir deyişle yeterince endüstriyel değildi ve bütün konu aslında bundan ibaretti. Joel'in Bev'in düştüğü durumu göstermek istemesinin nedeninin, hükümetin alternatif gıda sisteminin önüne engeller koyduğunu kanıtlamak olduğunu anladım.

Bu durumlar altında Bev –kartvizitinde geçen ismiyle Beverly P. Eggleston IV– mizah anlayışını yitirmemişti; hâlâ kelime oyunları yapıyor ve hızlı bir tempoda konuşuyordu. Bütün haftayı çiftlikte geçirdiğimi söyleyince bana "Joel'in

peşinden gitmek insana karpal tünel sendromu ve eski moda hastalıklar yaşatır” demişti. Joel’e göre Bev yeryüzünün gelmiş geçmiş en komik adamıydı. Aynı zamanda onun başarılı olmasını şevkle istiyordu ve bürokratlarla baş edebilmesi için ona binlerce dolar değerinde ürün vermişti.

Bev bize milyon dolar değerindeki paslanmaz çelik ve beyaz kiremit döşeli boş duran tesisi gezdirdi. Bev patates cipsiyle ve kafeinli içeceklerle besleniyor gibi görünüyordu. Her haftasonu beş yüz elli kilometre yol gidip Washington’a Joel’in çiftliğinin ve Virginia’daki birkaç küçük çiftliğin ürünlerini taşıyordu. Ona çiftçi pazarlarında bu ürünleri satarken insanları yüksek fiyat ödemeye nasıl ikna edebildiğini sordum.

“Nasıl satacağım, kişinin nereden geldiğine bağlıdır. Almalarını sağlayacak birçok neden var ve onların nedenini üç saniye içinde anlamam gerekiyor. Hayvan zulmü mü? Tarım ilaçları mı? Besin değerleri mi? Tat mı?” Joel bana Bev’in doğuştan satışçı olduğunu söyledi (“Bir Amerikan geyiğine bile şapka askısı satabilir”). Onu gözümde Cumartesi kalabalığının ortasında insanların korku ve endişelerini anlamaya çalışırken, numune pişirirken ve hızlı bir biçimde konuşurken canlandırabiliyordum. “Bu ürünleri yün kazakları gözlerini kaşındıran insanlara satıyorum.” Bev ikna edici bir tondan konuşmaya devam ediyordu. “En azından bizim deli dana hastalığımız yerine mutlu ineklerimiz var.”

Birçok çiftçi bunu yapamazdı; çiftçiler çiftliklerinde kalıp üretim yapmaya devam etmeyi tercih ederler. Hayvanlarla ve bitkilerle çalışmayı yabancı insanlarla karşılaşmaya yeğlerler ve bu tür çiftçiler için doğrudan pazarlama bir seçenek değildir. Bu nedenle Bev gibi birisinin onların ürünlerini de satmasını isterler. Bunun karşılığında da satıcıya, çiftçi pazarına kazanılan her bir dolar için ödenen yüzde 6’lık kısım üzerinden pay verirler. Bu yine de ürünleri perakendecilere satmaktan iyidir.

Küçük mutfak masasında içeceklerimizi yudumlarken Bev ve Joel gıdayı yerel olarak satmanın ekonomisinden bahsetmeye başladılar. Joel çiftçi pazarının en kârsız satış noktası olduğunu söyledi; bu yüzden birkaç yıl önce kendisi bu işi yapmayı bırakmıştı. Aynı zamanda çiftçi pazarları son yıllarda bir patlama yaşamıştı; sayıları 1755'ten 3137'ye çıkmıştı. Joel büyükşehir satın alma kulüplerini tercih ediyordu; bu benim aşına olduğum bir sistem değildi. Bir grup aile ayda bir ya da iki kere büyük bir sipariş veriyor; etkinliğe öncülük eden kişi her şeyi ayarlıyor ve evini bir etkinlik alanına çeviriyordu ve burada genellikle bedava ürün takası gerçekleştiriliyordu. Çiftçinin gidip gitmemesi siparişin büyüklüğüne göre değişiyordu. Joel bazen Virginia Sahili'ne ya da Bethesda'ya kadar gidip yarım gününü yolda geçirebiliyordu. Joel'in pazarının en hızlı büyüyen kısmını büyükşehir satın alma kulüpleri oluşturunuyordu.

Peki bu tüketiciler kimdi? Joel'e göre bunlar genellikle küçük çocuklarının sağlığından endişelenen genç annelerdi. Bunların çoğu ev-eğitimi topluluğuna bulaşmış kişilerdi ("Bir zamanlar el ayak çekmiş insanlardı") ya da Weston Price Kuruluşu'ndan geliyorlardı. Dr. Weston Price 1930'larda "ilkel" kabilelerin üyelerinin endüstriyel toplumların üyelerinden daha sağlıklı dişlere ve daha iyi bir beden sağlığına sahip olmalarının nedenlerini araştırmaya başlamıştı. En sağlıklı ve en uzun ömürlü toplumları inceleyebilmek için bütün dünyayı dolaşmış ve bu kişilerin beslenme düzenlerinde ortak bir takım paydalar saptamıştı: Bunlar büyük oranda vahşi ya da çimen besili hayvanların etleriyle ve yağlarıyla, işlenmemiş doğal hububatlarla besleniyorlar ve gıdalarını mayalama yoluyla koruyorlardı. Bugün bir beslenme uzmanı ve yemek kitabı yazarı olan Sally Fallon tarafından yönetilen bu kuruluş kitaplarında ve konferanslarında bu geleneksel perhizlere yer

veriyor ve web sitelerinde Joel gibi üreticileri anlatıyordu. Bu sitede Joel'den sıklıkla bahsediliyordu.

"İnternet'in güzel tarafı benzer düşüncelere sahip kişilerin kendi cemaatlerini bulmalarına ve buradan da bize ulaşmalarına yol açmasıdır." Bütün bu gelişmeler pazarlama ya da reklam giderleri olmadan gerçekleşebilmektedir. Çimen besili etin ve mandıranın faydalarını anlatan Eatwild.com da müşterilerin Polyface'e ulaşma kanallarından biridir. "İnsanların el ayak çekebilmeleri hiçbir zaman daha kolay olmamıştı."

"El ayak çekmek" Joel'in anahtar kelimesiydi; ona göre "bağlantılı, bütünsel ve ruhani bir ürünü Batı'nın indirgemeci Wall Street kanalıyla satmaya çalışmak" ölümcül bir hata olurdu. Sanırım burada Whole Foods'dan bahsediyordu. Joel ve Bev açısından Whole Foods ya da Wal-Mart arasında herhangi bir fark yoktu. İkisi de artan oranda küreselleşen, elini attığı her şeyi ticari bir mala dönüştüren ve elini gıdanın en ucuz üretildiği yerlere sokup bunu en pahalıya nasıl satarım'ı düşünen bir ekonominin parçasıydılar. Konuşmamızın devamında Joel, Bev'le bana Allan Nation'ın Stockman Çimen Çiftçisi'nde "zanaat ekonomisi"yle ilgili yazdığı son makaleyi okuyup okumadığımızı sordu. Harvard İşletme Okulu profesörü Michael Porter'ın teorilerini aktaran Nation bu yazısında endüstriyel ve zanaatkar işletmeleri ayırt etmiş ve bu ikisini karıştırmanın neden başarılı olamayacağını göstermişti. Endüstriyel çiftçiler ticari mal satma işindeydiler; burada en tutarlı ve rekabetçi strateji düşük-maliyetli üretici olmaktır. Endüstriyel bir üretici açısından ürününün maliyetini düşürmenin yolu yetenekli işgücünün yerine sermaye –yeni teknolojiler ve fosil-yakıtı enerjisi– koymaktır. Bunun ardından düşen kâr marjını dengelemek için ölçek ekonomisini kullanmaya başlar. Ticari mal işinde üreticinin ezilmekten kurtulmak için daha ucuza satması ya da daha da büyümesi gerekir. Nation

endüstri modelini ters kutbuyla karşılaştırmakta ve bu kutba “zanaat üretimi” adı vermektedir. Burada rekabetçi strateji, bir ticari malın en ucuz tedarikçisi olmaktan değil, özel bir şey satmaktan geçer. “Verimliliğin ve kârlılığın tamamen farklı iki kavram” olduğuna değinen Nation küçük bir üreticinin bile özel bir ürün sattığı ve harcamalarını düşük tuttuğu sürece kârlılığını koruyabileceğini savunmaktadır. Ancak bu zanaat modeli endüstriyel modeli taklit etmediği sürece başarılı olabilir. Yetenekli işgücünü sermayeyle ikame etmemeli; büyüme adına üretim yapmamalı; ürünlerinin tektipliğini değil çeşitliliğini sürdürmeye çabalamalı; parasını ulusal pazarlara ulaşmak için değil yerel pazara odaklanmak için kullanmalı; reklam yerine üne ve ağızdan ağıza dolanan bilgilere dayanmalı ve son olarak da pahalı fosil yakıtından ziyade mümkün olduğu kadar çok bedava güneş enerjisine dayanmalıdır.

Nation şu şekilde devam etmektedir: “Günümüzde alternatif tarımın en büyük sorunu endüstriyel modelin parçalarını ve unsurlarını zanaat modelinin unsurlarıyla birleştirmeye çalışmasıdır. Bu işe yaramayacaktır... Yolun ortasında, iki dünyanın da en kötü taraflarını elde etmiş olursunuz.”

Nation’ın makalesi Joel’in tavuk işinden neden sığır etine ya da domuz etine kıyasla daha fazla kâr sağladığını anlamasına olanak tanımıştı. Tavukları kendisi kesebildiği ve ürünü başından sonuna kadar zanaatkar bir biçimde işleyebildiği için endüstriyel bir işleme tesisine gönderilen sığır ya da domuz etlerine kıyasla daha çok kazanç sağlayabiliyordu. İşleme tesisine göndermek maliyetleri arttırıyor ve kâr marjını azaltıyordu. Bunu belirtmemize gerek bile yoktur ancak Porter / Nation teorisi aynı zamanda Bev’in içinde bulunduğu durumu açıklamaya da yaramaktadır. Kendisi zanaatkar bir et tesisi kurmuş ve bu tesisi hayvanların insancıl ve özenli bir biçimde otlandığı çiftliklerden gelen etleri işlemek için açmış-

tı. Ancak zanaatkar tesisinin endüstriyel modele dayanan Tarım Bakanlığı'nın düzenlemelerine uygun olması istenmiş ve Upton Sinclair'in *Orman* adlı kitabında bahsettiği endüstrinin suistimali durumu gerçekleşmişti. Federal düzenlemeler yeteksiz ve umursamaz kişilerce işletilen büyük kesimhaneleri kayırmak amacıyla uygulanmaya başlanmıştır. Bu kişiler saatte dört yüz yenilebilir hayvanı kesip işlemektedirler. Böyle bir operasyonun hacmi gözetmen odasını ya da koli basili taşıdığı düşünülen hayvanları ısınlayacak pahalı makineleri karşılayabilecek güce sahiptir. Bu spesifikasyonlar ve pahalı teknolojiler işlenen hayvanların pislik içerisinde yetiştiklerini ve çimen yerine mısırla beslendiklerini zımnen kabul etmiş olurlar. Endüstriyel bir işleme tesisinin 534'ü parçalayıp paketlemesi işlemi özel bir tesiste gerçekleşseydi yaklaşık on katı daha fazla maliyet söz konusu olurdu. Bev'in tesisinde endüstriyel ve zanaatkar ekonomiler çarpışmaktadır ve ne yazık ki şimdilik kazananın hangisi olduğu ortadadır.

2. PERŞEMBE SABAHI

Joel'in ağabeyi Art'ın kamyonetinin sesiyle uyandım. Saat perşembe-5:45'i gösteriyordu ve bugün yükleme günüydü. Art siparişleri diğer çiftçilerden önce teslim etmekten hoşlanıyordu. Üzerime bir şeyler geçirip onunla tanışmak için dışarı çıktım. Art Joel'den beş yaş daha büyüktü ve ilk izlenimim, onun çok daha farklı bir karaktere sahip olduğu yönündeydi: Joel kadar neşeli ve engin bir adam değildi ve ara sıra Joel'de hiçbir zaman görmediğim birtakım huysuzluk patlamaları yaşıyordu. Ancak Art daha az kırsal bir yaşamın içerisindeydi ve şehir trafiğinin yanı sıra garsonların ve aşçıların sinir buhranlarına da tanıklık etmek durumunda kalıyordu. Kardeşinin devrimci coşkusuna kıyasla Art bu dünyanın daha iyi

bir yer olabileceği inancını yitirmiş görünüyordu. Art her perşembe titizlikle yürüttüğü askeri operasyonu gerçekleştirir; Charlottesville'in beyaz örtülü lokantalarına Polyface etlerini ve yumurtalarını tedarik ederdi. Aynı zamanda Shenandoah Vadisi'nde bulunan birkaç küçük çiftçinin mandıra ürünlerini ve mantarlarını dağıtırdı. Çiftçileri pazartesi gecesi arayıp ellerinde neler olduğunu sorar; salı sabahı şeflere bir sipariş listesi fakslar; salı günü siparişleri yazar; salı gecesi bu siparişleri çiftçilere fakslar ve çarşamba günü ürünleri hazırlamalarını sağlar ve perşembe günü şafaktan hemen sonra Joel'le Polyface'te buluşurdu.

Perşembe günümün en güzel kısmını Art'ın kamyonetinin önünde ona eşlik ederek geçirdim. Bu, eski turuncu bir karavandı ve tamir edilmesi gereken bir kompresörü vardı. Yanında "Polyface Tic.'den Yükleme. Kasabadaki en iyi lokantalar için beni takip edin" yazılı bir tabela bulunmaktaydı. Charlottesville'in en iyi şeflerinin çoğu Polyface'ten alışveriş yapıyorlardı; tavukları, yumurtaları, domuz etini ve Daniel'in yetiştirebildiği sayıda tavşanı buradan tedarik ediyorlardı. Yüklemelerimizin çoğunu öğle yemeğinden sonra yaptık; bu sırada mutfaklarda yemekler hazırlanmaya başlamıştı ve ortalık epeyce sessizdi. Art yasal gibi görünen bir park yerinde durduktan sonra plastik kasaları taşıması için ona yardım etmeye başladım. Bu kasalar ağızlarına kadar etle ve diğer ürünlerle doluydu. Şefler sürekli olarak Polyface'in ürünlerinin kalitesini övüyorlardı ve yerel bir çiftliği destekliyor olmaktan dolayı gurur duyuyorlardı. Bunların birçoğu çiftliği, Polyface'in her yaz düzenlediği Şef Günü'nde ziyaret etmişti. Onların övgüleriyle bir kitap dolusu yazı yazabilirdim. Bu övgülerin birkaçı şöyleydi:

"Tamam, daha mutlu bir tavuk. Harika. Ama dürüst olmak gerekirse konu tamamen tatla ilgilidir ve bu tavuğun

tadı gerçekten de çok farklı—daha tavuğumsu bir tavuk.”

“Art’ın tavukları daha temiz, çocukluğumda hatırladığım tavuklara benziyor. Topluluğumuzdan olan kişilerden almaya ve onların ürünlerini desteklemeye çalışırım. Bunun aksine Don Tyson bir avuç avukatın arkasına saklanıyor.”

“Ah, o şahane yumurtalar! Aralarındaki fark geceyle gündüz gibi—rengi, zenginliği ve yağ içeriği. Kıyaslamak mümkün değil. Tariflerimi her zaman için bu yumurtalara göre düzenlerim—bunlar size istediğinizden fazlasını verir.”

Övgülerin arasında Art bana Joel’in yumurtalarının yeni bir müşteri kazanmaya çalışırken çok işe yaradığını aktardı. Böyle bir müşterinin lokantasının önünde durduk: Bu, Filling Station isminde yeni bir lokantaydı. Art kendisini tanıttı ve şefe bir broşürle birlikte bir düzine yumurta uzattı. Şef bu yumurtalardan birini tavada kırdı ve zayıf bir biçimde dağılmadığını, tok bir görüntü sergilediğini gördü. Joel buna “kastonu” adını vermektedir. Şefe yumurtalarını gösterirken bir avcunun içine yumurta sarısını aldı ve elden ele geçirip sarı kısmın bütünlüğünü gösterdi. Filling Station’ın şefi elemanlarını yanına çağırdı ve bu yumurta sarısının turuncu renginin canlılığını onlara da gösterdi. Art bu rengin çimenle beslenme sonucunda oluştuğunu ve fazla miktarda beta karoten içerdiğine işaret ettiğini söyledi. Daha önce hiç bu kadar çok insanın bir yumurta sarısına gözlerini dikip baktığına şahit olmamıştım. Art’ın gözlerinin içi gülüyordu; işi kapmıştı.

Bir lokantanın şefi Art’tan av kuşu talebinde bulundu—Art ise ‘belki sonbaharda’ cevabını verdi. Kamyonete döndüğümüz zaman Art mevsimsellik konusunda küçük bir hiciv vermeye başladı –yerel gıda zincirinin gelişiminin önündeki en büyük zorluk mevsimsellikti.

“Her istediğinizi istediğiniz zaman bulabileceğiniz fikriyle savaşmak zorundayız. Örneğin “süt kuzusu”. Bu ne anla-

ma gelir? Bu onun doğal döngüsü değildir. Kuzular çimenlerin zengin olduğu Nisan aylarında yere çarparlar. Bundan sonra sekiz ya da on ay boyunca hazır olmazlar—gelecek kışa kadar. Ancak pazar doğayla tamamen uyumsuz bir hale gelmiştir. Kırmızı eti havalar soğukken yememiz gerekir; ancak insanlar kışın tavuk istemeye başladılar.”

Bize Yeni Zelanda kuzusunu baharda getiren, Şili kuşkonmazını Aralık'ta yediren ve yıl boyu taze domates sunan küresel gıda pazarı, kalben bildiğimiz mevsimselliğin parlak renklerini lekelemiş oldu. Yerel gıda zincirlerinin başarılı olabilmesi için insanların mevsimselliği yeniden öğrenmeleri gerekir. Bu özellikle otlanan hayvanlar açısından geçerlidir; bunların hızlı büyüyen çayırarda birkaç ay geçirdikten sonra kesilmesi gerekir. Hayvanları CAFO'larda mısırla beslemek bize yıl boyu istediğimiz ete sahip olabileceğimizi öğretti. Ancak unuttuğumuz şey eskiden domatesleri ya da tatlı mısırları bile mevsimsel yemekte olduğumuzdur. İnsanlar sığır ya da domuz etlerinin çoğunu sonbahar ya da kış aylarında tavukları ise yaz aylarında yerlerdi.

Şeflere yumurta satmaya başladığı zamanlarda Joel, kış aylarında turuncu olmayan yumurta sarıları için onlardan özür diliyordu. Kasım ayında tavuklar çayırlardan ayrıldıkları zaman yumurta sarıları turuncumsu renklerini yitiriyordu. Ardından bir şefle karşılaştı ve bu adam ona endişelenmemesini söyledi. Şefin İsviçre'de gittiği aşçılık okulunda kendilerine Nisan Yumurtaları, Ağustos Yumurtaları ve Aralık Yumurtaları'nın farkları öğretilmiş ve bunlara göre farklı tarifler uygulamaları söylenmişti. Bazı mevsimler daha iyi yumurta sarısı üretirdi; diğer mevsimlerin sarısı beyaza çalardı ve şeflerin buna göre ayarlamalar yapmaları gerekirdi.

Joel de Art da şeflere büyük saygı duyarlardı; bu şefler fiyat konusunda nadiren pazarlık ederler ve genellikle onların

ürünlerini takdir ederlerdi. Bu bilgiyi menülerine de eklerlerdi: “Polyface Çiftliği Tavuğu” ifadesi, Charlottesville civarındaki panolarda görebileceğiniz bir yazıydı. Küçük çiftçilerle yerel aşçılar arasındaki ittifaka bugün birçok şehirde rastlanmaktadır. Alice Waters 1973 yılında Berkeley’de Chez Panisse lokantasını açtığı zaman şefler Amerika çapında yerel gıda ekonomilerini canlandırmaya hevesli görünüyorlardı. Waters ürünlerinin çoğunu yerel organik çiftliklerden temin ettiğini belirtti; yalnızca mevsimlik yemekler pişirdi ve bu göz alıcılığın kaynağı olarak çiftçileri gösterdi. Bu, çiftçilerin bir çoğunu menü ünlüsü haline getirdi. Waters gibi şefler halkı yerel tarım, mevsimsel yemenin zevkleri ve kimyasal kullanılmayan çiftliklerde itinayla yetiştirilen taze gıdaların üstün kalitesi konusunda da eğitti. Romalı yazar Livy bir zamanlar şöyle yazmıştı: Eğer bir toplumda şefler önemli birer figür olarak algılanmaya başlıyorsa toplum yıkılma sürecine girmiş demektir. Livy’nin kuralı 1960’lı yılların Amerikası açısından geçerliydi ama bu geçerlilik daha fazla sürmedi. Amerikalı şeflerin küçük çiftçileri destekleyeceklerini ve Amerika’nın gıda sistemini düzeltmeye girişeceklerini kim tahmin edebilirdi?

Bu kasaba köşesinde şeflerle, müşterilerle ve çiftçilerle yerel bir gıda zincirinin inşası hakkında konuşurken bunun yalnızca bir pazar değil aynı zamanda bir hareket olduğunu anlamaya başladım. Ya da bu yeni bir melezdi; bir hareketi içinde barındıran bir pazardı. Tüketici olmanın yeni bir kavramsallaştırılması söz konusuydu—bu çirkin kelimeyi bençillikten ve tenzilden uzak bir biçimde yeniden oluşturma çabasıydı. Karşılaştığım Polyface müşterilerinin çoğu (yine de hepsi değil) tavuğunu Wal-Mart yerine yerel bir çiftçiden almayı tercih ettikleri için gelmişti. Bu hem bir vatandaşlık eylemi hem de bir protestoydu. Bu, ayrıntılarını ortaya koymanın zor olduğu ve herkesin biraz farklı bir biçimde açık-

layacağı bir protestoydu. Ancak Polyface çiftliğinde karşılaştığım müşteriler bir şekilde –süpermarketlerden, fast-food ulusundan ve küresel endüstriyel tarımdan– el ayak çekmeyi tercih etmişlerdi. Wal-Mart’tan hoşlanmadıklarından bahsediyorlar; hayvan fabrikalarında hayvanlara kötü davranılmasına kızıyorlar; gıdalarını kimin yetiştirdiğini bilmekte ısrar ediyorlar ve gıdaya harcadıkları dolarları kasabada tutmayı tercih ediyorlardı—bu insanların bir düzine yumurtaya birkaç sent fazla ödemeleri her ne kadar geçici ve gelişmemiş bir eylem olsa da politik bir eylemdi.

Virginia’ya seyahat etmeden kısa bir süre önce Wendell Berry’nin “Doğal At” makalesini okumuştum. Bu makalede belirtildiği üzere; “yerel ekonomilere verilen zararın ve doymak bilmez dünya ticaretinin toprağa verdiği zararın telafi edilebilmesi için yerel küçük üreticilerin ve yerel müşterilerin kurumun küresel endüstriyellemesine karşı isyan etmeleri gerekir.” Kendisi yerel gıda sistemlerinin yükselişinde ve “iyi, taze, güvenilir gıdaların müşteriler tarafından güvenilir kişilerce yetiştirildiği” bir pazarın oluşmasında böyle bir isyanın kıvılcımlarını fark etmişti. Berry Polyface’te gördüğüm manzaranın, dünya çapında kendisinin “toplu ekonomi” olarak adlandırdığı ekonomik sisteme karşı yürütülen bir isyanın yerel görüntüsü olduğunu söyleyecektir.

Peki neden bu isyanın anahtar taşı gıdadır? Çünkü birçok insan açısından küreselleşme tehdidinin karşısında bulunan değerleri gıda temsil etmektedir. Bu değerler arasında yerel kültürlerin ve kimliklerin önemi, yerel manzaraların korunması ve biyo-çeşitlilik bulunmaktadır. Fransız küreselleşme karşıtı aktivist (ve rokfor çiftçisi) Jose Bove kendi duruşunu küreselleşme-karşıtı olarak belirlemiş ve bankaların ya da sigorta şirketlerinin yerine McDonalds’a karşı eylem yapmıştı. Sanırım günümüzde küreselleşme karşıtı hareketlerin çoğu

gıda temeline dayanmaktadır: Genetiği değiştirilmiş ürünler eylemi, Hindistan’daki patentli tohumlara karşı kampanya (bu eylem birkaç yıl önce DTÖ’nün fikir hakları yasalarına karşı çıkan dört yüz kişiyi sokağa dökmüştü), İtalyan-menşeli uluslararası bir hareket olan Slow Food (ç.n.: Yavaş Gıda) küresel homojenleşmeye karşı geleneksel gıda kültürlerini savunmaya başladı.

Küreselleşmenin mantığını mecbur hisseden kişiler bile gıda söz konusu olduğunda geri adım atarlar. Bu mantık gıdaya da, diğer tüm ticari mallara olduğu gibi, mal gözüyle bakar ve bu, insanların inançlarıyla ya da deneyimleriyle örtüşmez. Serbest ticaret bariyerleri tamamen yıkılınca ve hükümetin çiftçilere verdikleri destek programları son bulunca gıdamız, dünyada bunun en ucuz üretildiği yerden gelmeye başlayacaktır. Rekabetçi üstünlüğün demir kuralı şunu dikt eder: Eğer başka bir ülke ürünü daha verimli bir biçimde üretebiliyorsa –toprağı ya da işgücü ucuz olduğu için ya da çevre yasaları daha gevşek olduğu için– bunu artık kendi ülkemizde üretmemeye başlarız. Küresel ekonomik tertip için bu, istenilen bir durumdur çünkü toprağımızı daha verimli amaçlarla kullanmamızı sağlayacaktır. (Örneğin daha fazla ev yapımı için) Amerika Birleşik Devletleri’nde toprak göreceli olarak daha pahalı olduğu için; aynı zamanda tarımsal kirliliğe ve hayvan zulmüne hoşgörümüz azaldığı için gıdalarımız başka yerlerden gelmeye başlayacaktır. Bu tartışma birçok kişinin yanı sıra ekonomist Steven Blank tarafından da yapılmıştır: Ruhsuz bir başlığa sahip olan “Amerikan Portföyünde Tarımın Sonu” adlı kitabında bu konuya değinmiştir.

Başka uluslar daha ucuza üretebiliyorken neden bir ulus kendi ürününü üretmeye devam etsin ki? Akla birçok cevap geliyor ancak bu cevapların hepsi Steven Blank’in –ve ahali-sinin– dünyası tarafından duygusal olmakla itham ediliyor.

İlk aklıma gelen neden, insanların kendi topluluğunun ya da ülkesinin kendisini besleyebileceğini bilerek kendini güvende hissetmesi gerektiğidir. Tarımsal bir manzaranın güzelliği, yerel çiftçilerin topluluğa kazandıracakları yerel bilgiler, gıdayı süpermarket yerine tanıdık bir çiftçiden almanın vereceği tatmin duygusu, peynirin ya da balın yerel tadı. Bunların hepsi –bütün bu kırsal değerler– küreselleşme tarafından verimlilik ve ekonomik büyüme adına lağvedilmek istenmektedir.

Bu tartışmada kimin gerçekçi kimin romantik olduğunu düşünmeye başlarız. Berry'nin de ("Toplu Ekonomi" başlıklı bir makalesinde) yazdığı gibi biz, "duygusal ekonomi" evresine girmiş bulunmaktayız. Komünist önerme gibi kapitalist önerme de nihai olarak kaderin bir oyununa dönüşmektedir: Şu anda değer verdiğimiz bir şeyin yok edilmesine izin verirse ilerde, belirsiz bir zamanda daha mutlu ve ferah oluruz. Lenin'in de söylediği gibi (DTÖ'nün kurallarını koyuş tarzına benzer bir biçimde) omlet yapmak için birkaç yumurta kırabilmeliyiz.

Belki de duygusal komünizmin gıda konusuna dayanması bir tesadüf değildi. Sovyetler milyonlarca küçük çiftçiye ve çiftliği saf dışı bırakarak kolektif bir endüstriyel tarım uygulamasına geçmişti. Ancak bu sistem bir gıda sisteminin yapması gereken şeyi (ulusu beslemeyi) hiçbir zaman başaramadı. Yıkılış sürecinde Sovyetler Birliği'nde tüketilen gıdaların yarısı küçük çiftliklerde ve ev bahçelerinde; Sovyet monolitinin yıkılmakta olan köşelerinde ve arsalarında, yasadışı bir biçimde üretilmeye devam ediyordu. Amerikan monolitinin derinliklerinden seslenen George Naylor endüstriyel tarım konusunda konuşurken Amerika'da yükselen alternatif gıda sistemlerini "Sovyet tarımının son günlerine" benzetmişti. Merkezileştirilmiş gıda sistemi insanların ihtiyaçlarını karşılayamıyordu. Bu nedenle insanlar bunun etrafından dola-

maya başladılar. Çiftçi pazarlarının yükselişi de aynı mesajı vermektedir. Elbette bizim gıda sistemimizin sorunları çok daha farklıdır—çok az değil çok fazla gıda üretmekte ve çok fazla yanlış gıda üretmektedir. Ancak birçok üreticiyi ve müşteriyi kaybettiği ortadadır; bu nedenle bu kişiler yaratıcı yollar denemektedirler.

Küresel ekonomi bireysel kontrol sınırlarını aşmış görünmektedir—işlerimiz, benzin istasyonundaki fiyatlar ve yasama meclisindeki oylarımız da aynı durumdadır. Yine de gıda biraz daha farklı algılanmaktadır. Hâlâ her gün ne yiyeceğimize ve nasıl bir gıda sistemine dahil olacağımıza karar verebiliyoruz. Diğer bir deyişle endüstriyel bir omleti reddedip farklı bir şey yemeyi tercih edebiliriz. Bu önemli bir şeymiş gibi görünmeyebilir ama aslında önemli bir başlangıçtır. Müşterilerin farklı bir şeyler yemek istemeleri sonucunda 11 milyar dolarlık bir organik gıda sistemi doğmuştur. Bu pazar, hükümetin herhangi bir desteği olmadan, tüketicilerin ve çiftçilerin sistem dışında gayriresmi bir çalışma yürütmeleri sonucunda oluşmuştur.

Bugün, herhangi bir meydan okumayı özümseme yeteneğine sahip olan toplu ekonomi, organiği bir reform hareketinden bir endüstriye dönüştürmektedir. Küresel süpermarketlerde yer almaya başlayan yeni bir tat olarak sunmaktadır. Kapitalizmin paketli yeşillikleri ya da organik marulu ucuz ve uluslararası bir ticari mala dönüştürmesi ve yeni organik süpermarketlerde bu ürünleri sunması çeyrek asırdan daha az bir zamanını almıştır. Bunun iyi ya da kötü bir durum olduğuna insanlar karar vereceklerdir.

Joel Salatin ve müşterileri büyük kurumun içine giremeyeceği bir yerde olmak istiyorlar; bu nedenle de yerel olanı organiğin üzerinde görüyorlar. Yerel, tanımlı gereği, küresel pazarda satılması zor bir ürün türüdür. Organiğin aksine ye-

rel gıdalar için yeni bir ekonomi ve yeni bir tarım geliştirilmesi gerekir—yeni sosyal ve ekonomik ilişkilerle birlikte yeni ekolojik ilişkiler geliştirilmelidir. Bu oldukça karmaşık bir durumdur.

Gıdanın yerel olması onun organik ya da sürdürülebilir olduğu anlamına gelmemektedir. Yerel bir çiftçiyi kimyasal kullanmaktan ya da hayvanlara zulmetmekten alıkoymanın bir yolu yoktur. Bunu engellemenin tek yolu müşterilerinin iltifatları ya da bakışları olacaktır. Müşteriler etiket yerine çiftliğin kendisine bakacak; çiftçinin gözünün içine bakıp ürünlerini nasıl yetiştirdiğini ve hayvanlarına nasıl davrandığını soracaktır. Gerçekten yerel olan bir tarımın daha sürdürülebilir bir tarım olacağı ortadadır. Yerel tarım en azından gıda sistemimizde yer alan birçok sorunun günah kaynağı olan monokültüre dayanmayacaktır. Yerel bir pazara bağlı olan çiftçi mecburen birkaç tür birden yetiştirecek ve ulusal pazarın kendisinden istediği gibi bir ya da iki tür yetiştirmekle kalmayacaktır.

Süpermarket bütün marullarının Salinas Vadisi'nden, bütün elmalarının Washington'dan ve bütün mısırının Iowa'dan gelmesini istemektedir (Ancak bir gün bütün mısırlarını Arjantin'den, bütün elmalarını Çin'den ve bütün marullarını Meksika'dan almaya karar verebilir). Iowa'da yaşayanlar bütün bu mısırları ve soya fasulyelerini kendileri yemek durumunda kalacaklardır. Iowa'lılar süpermarketten alışveriş yapmak yerine yerel olarak beslenmeye karar verdikleri takdirde çiftçiler hızlı bir biçimde değişik türleri yetiştirmeyi öğreneceklerdir. Bunu yaptıkları takdirde büyük olasılıkla kullandıkları tarım ilaçlarının ve kimyasalların çoğuna ihtiyaç duymadıklarını fark edeceklerdir. Çünkü toprakları kendi gübresini ve zararlı kontrolünü geliştirmeye başlayacaktır.

Organik süpermarketten alışveriş yapmak çiftlikle ilgili önemli değerleri garanti altına alır; yerel olarak alışveriş yapmak da birçok değere vurgu yapar. Çünkü çiftlikler çok daha fazla gıda üretebilirler; aynı zamanda bir manzara ve bir topluluk da ihtiva ederler. Polyface'in müşterilerinin dolarlarını Swoope'de ya da Charlottesville'deki Whole Foods'da harcamaları –dama tahtası gibi tarlalarla ve çayırırlarla bezeli– bu güzel vadinin devamının sağlanıp sağlanamayacağı konusunu belirleyecek önemde bir tavidir. Bugünlerde Avrupa'da sıklıkla kullanılan bir çıkartma vardır: "Manzaranızı yiyin!". Bu çıkartma yerel yemenin bir koruma eylemi olduğuna ve çevreci örgütlere çek yazmaktan çok daha önemli olduğuna değinmektedir.

"Manzaranızı yiyin!" çalışma gerektiren bir iştir. Yerel bir gıda ekonomisine katkıda bulunmak için Whole Foods'da alışveriş yapmaktan çok daha fazla çabalamanız gerekir. Çiftçi pazarlarında mikrodalga fırınlara konulabilecek herhangi bir ürün bulamazsınız ya da Aralık ayında domates alamazsınız. Ancak bu bölgede en iyi kuzuyu kimin yetiştirdiğini ve kimin en tatlı mısıra sahip olduğunu öğrenebilirsiniz. Kişi mutfağına karşı yeniden bir aşinalık kazanır. Endüstriyel gıda zincirinin en önemli özelliği rahatlık sağlamasıdır; yoğun bir çalışma temposuna sahip olan insanların pişirme ve gıda muhafazası işini başkalarına havale edebilmesini sağlamaktadır. Iowa mısır tarlalarında başlayan endüstriyel gıda zincirinin diğer ucunda, sofrasında (ya da artan oranda arabasında) oturan yiyici bulunmaktadır. Endüstriyel gıda sisteminin son yarım yüzyıldaki en büyük başarısı bizi bu yaratığa dönüştürmüş olmasıdır.

Başarılı bir yerel gıda ekonomisi yalnızca yeni gıda üreticisi modelini değil aynı zamanda yeni bir yiyici türünü de gerektirmektedir. Yeni yiyici gıda temini, hazırlanması ve ko-

runması işlerine birer zahmetten ziyade zevk gözüyle bakabilmelidir. Bu kişinin tat duygusu Big Mac, mekan duygusu ise Wal-Mart tarafından mahvedilmiştir. Bu tüketici Wendell Berry'nin ünlü sözünü ("yemek, tarımsal bir eylemdir" sözünü) anlayan –ya da hatırlayan– kişidir. Bunun aynı zamanda politik bir eylem olduğunu da düşünüyor olabilir.

Bu tam olarak Slow Food'un kendine belirlediği misyondur: Endüstriyel yiyici nesline çiftçilerle ve çiftliklerle; yediği hayvanlarla ve bitkilerle olan bağlantısını hatırlatmak. 1989 yılında Roma'da McDonalds'ın açılmasını protesto etmek amacıyla başlayan bu hareket, endüstriyel yemeye mücadele etmenin en iyi yolunun toplu bir biçimde gerçekleştirilecek bir geleneksel yeme kültüründen geçtiğini savunur. Bu hareketin kurucusu Carlo Petrini'ye göre "tüketici, yardımcı üretici haline gelir." Yeme eylemiyle doğanın, türlerin ve geleneksel yemeklerin kurtuluşunu sağlar ve bu yemeklerin fast-food'un "tek dünya, tek tat" idealine yenilmesini engeller. Slow Food'un iddia ettiği üzere bu erbablık politik bir tavır haline de dönüştürülebilir çünkü duygularına daha çok yoğunlaşan bir yiyici artık bir Tavuk McNugget'tan çimen besili bir tavuktan aldığı zevki almamaya başlayacaktır. En doğru şeyi yapmak en fazla zevki verecektir sözü oldukça İtalyan bir sözdür ama aynı zamanda tamamen anti-Amerikan'dır. Tüketim eylemi tenzilden ziyade bir katkıya dönüştürülebilir.

Çiftlikteki son günümde Joel'le bir piknik masasına oturup sohbet etmeye başladık. Bu sırada birkaç müşteri sipariş ettikleri tavukları almaya gelmişlerdi. Ona endüstriyel gıda zincirinin, çiftçi pazarlarından, büyükşehir satın alma kulüplerinden, slow food'lardan ve Bev Eggleston'ınki gibi zanaatkar et işleme tesislerinden meydana gelen bu gayriresmi ve düzensiz hareketler tarafından alaşağı edileceğine inanıp

inanmadığını sordum. Organik süpermarketleri hesaba kat-sanız bile alternatif pazarın, sayısız satış noktasına ve fast-food mekanına sahip olan ve sonsuz mısır ve soya fasulyesi tarlalarına yaslanan endüstriyel gıda ekonomisinin yanında devede kulak olarak kaldığını görebilirdiniz.

“Onları yenmek durumunda değiliz” diye açıkladı Joel. “Bunu yapmayı denemeli miyiz, bundan bile emin değilim. McDonalds’a karşı ya da kesimhanelerdeki zulme karşı bir yasaya ihtiyacımız yok—düzenlemelere gereğinden çok bel bağlıyoruz. Yapmamız gereken tek şey insanları doğru felse-feyle ve doğru bilgilerle güçlendirip kitle halinde el ayak çe-kebilmelerini sağlamak.”

“Burada yanlışınız olmasın: Bu gerçekleşiyor. Anayol daha küçük yanyollara ayrılıyor ve benzer düşüncelere sahip insanları biraraya getiriyor. Bu durum Luther’in doksan beş ilkesini Wittenberg’de duvara çivilemesine benziyor. Protes-tanların biraraya gelmesine ve kendi topluluklarını bulması-na izin veren şey matbaa gücüydü; şimdi ise internet bizim kendi cemaatimizi bulmamızı sağlıyor.”

Joel kendisini Lenin’den ziyade Luther’e daha çok ben-zetiyordu; amacı Kilise’yi havaya uçurmak değildi; yanından dolanmaktı. Protestanlığın da birçok farklı tezahürü vardı ve sanırım gelecekteki tezahürü gıda üzerine olacaktı. Geleceğin Joel’in radikal bir biçimde yerel bakış açısına göre mi yoksa Whole Foods’un endüstriyel organik duruşuna göre mi be-lirleneceği daha az önemliydi. Asıl önemli olan bu alterna-tif yolların varlığıydı. Şehirlerin beslenmesi için kasabadan daha farklı bir gıda zincirine ihtiyaç duyulabilirdi. Fazla sa-yıda alternatif gıda zincirine ihtiyaç duyabiliriz; organik ve yerel yöntemlere, biyo-dinamik ve yavaş yöntemlere ve ha-yal edemediğimiz farklı birçok yöneme ihtiyaç duyabiliriz. Çiftlikler söz konusu olduğunda doğa, pazar alanının en iyi

örneğini sunar ve doğa hiçbir zaman bütün yumurtalarını tek bir sepete koymaz. Çeşitlendirilmiş bir gıda ekonomisinin en önemli erdemi, çeşitlendirilmiş bir çiftlikte olduğu gibi darbelere karşı ayakta durabilmesidir. Çoklu gıda zincirlerinin olması çok önemlidir; böylelikle eğer bunlardan biri yıkılırsa –petrol biterse, deli dana hastalığı ya da bunun gibi farklı gıdaya-bağlı hastalıklar yaygınlaşırsa, tarım ilaçları işe yaramamaya başlarsa, kıtlık baş gösterirse ve veba belası ortaya çıkarsa– yine de kendimizi beslemeye devam edebiliriz. Bu başarısızlıkların bir kısmı ufuktan görünmektedir; Polyface’in müşterilerinin varlığı; Amerika’nın bütün şehirlerinde ve kasabalarında oluşturulmaya başlanan çiftçi pazarlarının varlığı bunu kanıtlamaktadır.

Joel konuşmaya devam ediyordu: “Alternatif bir gıda sistemi doğmaya başlamıştır. Bir gün Frank Perdue ve Don Tyson yataklarından uyanacaklar ve dünyanın değiştiğini görecekler. Bu, tek bir gecede olmayacak ama mutlaka olacak. Katolik rahipler de bir pazar sabahı kiliseye gelmişler; sıralarda çok az kişinin oturmakta olduğunu görmüşler ve şöyle demişlerdi: Bütün millet nereye gitti böyle?”

ON DÖRT YEMEK

Çimen Besili

Cuma günü çiftliği terk etmeden önce o akşam yapacağım yemek için birtakım malzemeler almam gerekiyordu. Charlottesville’de yaşayan eski dostlarıma yemek pişirecektim. Polyface etleriyle bir buzluğu doldurup bunları evde de pişirmeyi düşünmüştüm ama doğal yerel gıdaları burada bırakmanın ve yakın mekanlarda tüketilmesini sağlamanın daha doğru olacağına karar verdim. Beni Swoope’ye getiren şey uçan-et-günahıydı ve Joel’in benim bütün haftamı çiftlikte geçirdikten sonra bile ıslah olmadığımı düşünmesi fikrinden hiç hoşlanmamıştım.

Ortalıkta dolanırken elime Çarşamba günü kesimine yardımcı olduğum tavuklardan ikisini ve Perşembe günü toplanmasına yardım ettiğim yumurtalardan bir düzine aldım. Aynı zamanda daire eve uğrayıp bir düzine mısır koçanı aldım (O hafta yaptığım çalışmaların karşılığı olarak Joel bunları ödemediğini söyledi ama ben yine de ödedim. Tavuğun kilosu 4,5 dolara, bir düzine yumurta 2,20 dolara gelmişti. Bu fiyatlar Whole Foods’da ödediğime kıyasla oldukça uygundu. Bunlar butik fiyatı değildi).

Charlottesville’e giderken birkaç malzeme daha almak için durdum; bu yemeğin yerelliğini ve barkodsuzluğunu

bozmamak için elimden gelenin en iyisini yapmaya çalışıyordum. Salatam için yerel olarak yetiştirilmiş hoş görünümlü rokalarından aldım. Şarap dükkanında küçük ve şoven bir Virginia şarapları bölümü fark ettim ve burada biraz tereddüte düştüm. Bu yerel kibrin yemeğimi mahvetmesine izin vermeli miydim? Bütün hafta boyunca bir damla şarap içmemiştim ve gerçekten de içmek istiyordum. Bir yerlerde Virginia'nın şaraplarının "kendine özgü" olduğunu okumuştum ama zaten her şey kendine özgü değil miydi? Derken bir Viognier aldım ve buna yirmi beş dolar ödedim—hayatımda gördüğüm en pahalı Virginia şarabıydı. Bunu, şarabın kalitesini en azından birilerinin onayladığına dair bir işaret olarak algıladım ve şarabı market arabama koydum.

Aklımdan geçen tatlıyı yapabilmek için çikolataya da ihtiyacım vardı. Virginia eyaletinde çikolata üretilmiyordu; bu yüzden vicdan azabı duymadan iyi bir Belçika çikolatası alabilirdim. Aslına bakarsanız en hararetli yerel-gıda savunucuları bile bir "gıda havzası"nın (su havzasına benzeyen bu kelime bölgesel gıda zincirlerini tanımlamak amacıyla kullanılmaktadır) yerel olarak üretemediği ürünleri –kahveyi, çayı, şekeri, çikolatayı– almasına sıcak bakmaktadırlar. Bu, birkaç bin yıl önce yani gıda zincirimizin küreselleşmesinden çok daha önce varolan bir deneyimdi.

Hafta boyunca ne yemek yapmam gerektiği üzerine birkaç kez düşünmüştüm: Çiftliğin ürün çeşitliliği bana birtakım seçenekler sunuyordu. Geriye dönüp baktığım zaman Polyface yumurtalarının özelliğini ortaya çıkartacak bir tatlı yapmam gerektiğini düşündüm. Bu yumurtaların mucizelerini şeflerden fazlasıyla dinlemiştim. Kendisi de bir nevi mucize sayılan çikolatalı suflenin iyi bir seçim olduğunu düşündüm. Meze olarak tatlı mısır elbette mükemmel bir seçimdi: Sofrada çocuklar da olacaktı ve hiçbirisi bu yaz tatlı mısırın tadına

bakmamışlardı. Ama yemek olarak ne yapmalıydım? Henüz Haziran ayındaydık ve Polyface henüz taze sığır, domuz ya da hindi eti satmaya başlamamıştı. Joel sığırları ve hindileri kesmeye gelecek yazdan önce başlamazdı; domuzlar içinse bahara kadar beklemem gerekecekti. Çiftlikte dondurulmuş sığır ve domuz eti de vardı ama ben taze bir et yemeği yapmak istiyordum. Tavşan riskli görünüyordu; Mark ve Liz'in bundan hoşlanacaklarından ve çocukların "sevimli tavşancıkları" yemeyi kabul edeceklerinden emin değildim. Tek seçeneğim, o hafta epeyce yakınlaştığım tavuktu. Bu fikir, dürüst olmak gerekirse, biraz midemi bulandırdı. Kestiğim, organlarını çıkarttığım ve bunlardan gübre yaptığım tavukları yemekten bir daha zevk alabilecek miydim?

Sanırım bu mide bulantısı hazırlık aşamamın çok-basamaklılığını açıklıyordu. Mark ve Liz'in evine gittiğimde akşam yemeğine daha birkaç saat vardı; yani benim tavukları tuzlamama yetecek kadar zaman var gibi görünüyordu. İki kuşu da sekiz parçaya böldüm ve bunları kaşer tuzu, şeker, bir defne yaprağı, bir parça soya sosu, bir diş sarımsak, bir avuç biber ve kişniş tohumu içeren suya daldırdım. Planım bu tavukları odun ateşinde yavaşça kızartmak ve tuzlamaktı—böylelikle et nemi içine çekecek ve proteinlerini parçalayacaktı. Bu sayede tavuk kurumayacaktı.

Ancak (tavukları parçalara ayırmak gibi) tuzlamak da başka bir anlama daha geliyordu. Hem benim açımdan hem de et açısından bunun bir anlamı vardı: Etle Çarşamba'nın ölümlerini birbirinden ayıracak ve burnumda hâlâ varolan birtakım kokuları giderecekti. Eti pişirmemizin bir nedeni (onun daha lezzetli olmasını ve daha kolay sindirilmesini sağlamanın ötesinde) onu medenileştirmek ve toplumca daha kolay kabul edilebilir bir hale getirmektir. Bu, hayvanlar açısından oldukça nezaketsiz bir dönüşümdür. Antropolog

Claude Levi-Strauss medenileşme eyleminin ham olanı pişirmek—doğayı kültüre dönüştürmek anlamına geldiğini söyler. Öldürülmesine ve organlarının çıkartılmasına yardım ettiğim bu tavuklar açısından tuzlama, bu dönüşümü pişirme eylemi gerçekleşmeden mümkün kılar. Gerçekten de mecazen de tuzlama eti temizlemektedir; bu durum kaşer yasalarının—bir kültürün hayvanların öldürülmesi ve yenilmesi hakkında belirlediği kuralların— tuzlama konusunda neden ısrar ettiğini açıklamaktadır.

Birkaç saat sonra tavuk parçalarını alıp durulamaya başladım ve onları bir iki saatliğine kurumaya bıraktım. Böylelikle su ihtiva eden derileri hoş bir kahverengiliğe kavuşacaktı. Mark ve Liz'in gazlı ızgaraları vardı; odunla yapmayı düşündüğüm işlemleri buna adapte etmem gerekecekti. Elma ağacından birkaç dal ve yaprak kopardım ve bu dalları ızgaranın üzerine yerleştirdim. Böylelikle yeşillikler yanıp tutuşmayacak; için için yanmaya devam edeceklerdi. Gazı kısıtım ve zeytinyağlı tavuk parçalarını elma dilimleriyle birlikte üzerine yerleştirdim. Daha sonra yanlarına mısır koyabilmek için biraz yer bıraktım.

Tavuk dışarıda yavaşça kızarıırken ben mutfağa geçip Mark'la Liz'in on iki yaşındaki oğlu Willie'yle birlikte sufle yapmaya başladım. Willie sos tavaında çikolatayı eritirken ben yumurtaları kırdım. Yumurtaların sarıları gerçekten de turuncuydu ve inanılmaz bir bütünlük sergiliyordu. Bunları beyazlardan ayırmak çocuk oyuncağıydı. Bir tutam tuz ekledikten sonra yumurtaların beyazlarını karıştırmaya başladım. Birkaç dakika içerisinde şeffaftan beyaza dönüştüler; yumuşak ve yuvarlak birer tümsek görünümü aldılar. Julia Child bu noktada şeker eklememiz ve mikseri yüksek hızda çalıştırmamız gerektiğini söyler. Şimdi yumurtaların beyazlarının hacmi iki katına ve ardından bunun da iki katına çık-

mıştı. Sertleşen yumurta proteinlerinin ortasında milyarlarca mikroskobik hava kabarcığı meydana gelmişti. Fırının ısısı bu hava kabarcıklarını genişletince sufle şişecek ve her şey bu plan doğrultusunda ilerleyecekti. Yumurtaların beyazları sert ve sivri uçlu birer karlı dağ görüntüsüne kavuşunca durdum. Willie erimiş çikolatasıyla sarıları karıştırmıştı; kalın şurubu yumurta beyazlarıyla kapladık ve bu karışımı sufle tabağına döküp bir kenara koyduk. Charlottesville'deki pasta şeflerinin bu yumurtaları neden bu kadar çok beğendiklerini anlayabiliyordum: Joel'in "kas tonu" dediği şey yemek yapmayı bir zevk haline getiriyordu.

Willie ve ben mısırların kabuklarını soymaya başladık. Başaklar o kadar tazeydi ki soyarken kabuklar yuıkları kıvrılıyordu. Willie'ye bütün yemeğimizin bir tavuk şöleni olduğunu söyledim—yalnızca ızgarada pişen ve kokusu burnumuza gelen tavuğun değil aynı zamanda yarım düzine yumurtanın ve hatta tavuk gübresiyle yetişen bu mısırların da kaynağının aynı olduğunu belirttim. Gübre kısmından yemek anında bahsetmemem daha iyi olurdu ama Willie de bu simyadan etkilenmiş görünüyordu. Bir bitki nasıl tavuk dışkısını tatlı ve lezzetli mısırlara dönüştürebiliyordu?

Söz konusu olan mısır Golden Bantam'dı; bu tür 1902 yılında keşfedilen evladiye bir türdü. Bu türün keşfi melezleştiricilerin tatlı mısırın tatlılığını koruma yöntemlerini öğrenmeden önce gerçekleşmişti. Mısırın genetiğinde yaşanan bu tarihsel değişim endüstriyel gıda zincirinin insan eliyle gerçekleştirilmesiydi; bu sisteme göre bitkilerin bütün ülkeyi arşınlayacak özelliklere sahip olması ve yıl boyu ulaşılabilir olması gerekiyordu. Bu mısır için özellikle sorunlu bir durumdu çünkü mısırın şekeri, toplandığı andan itibaren nişastaya dönüşmeye başlıyordu. Bu nedenle altmışlı yılların başlarında yetiştiriciler mısırın şeker üretiminden sorumlu olan gen-

lerinin kopyalarını yapmayı öğrendiler. Ancak yerel mısırdan kozmopolit mısıra dönüşüm gerçekleşirken bir şeyler eksik kalmıştı: Taneler kaymaksız özelliklerini yitirmişlerdi ve mısırın kendine özgü tadı, tek-tip bir tada dönüşmüştü. Uzun ve endüstriyel bir gıda zincirine duyduğumuz gereksinim bunu haklı çıkartabilir ama hâlâ yemekten birkaç saat önce dalından kopardığımız mısırları yiyebiliyorsak bunu yapmamıza gerek yok demektir. Basit şekerler mısırın dünyevi tatlılığını donuklaştırdı ve içecek gibi yerlerde kullanılmaya başlandı.

Evde aynı yemeği birkaç farklı şekilde yapmıştım; aynı temel malzemeleri kullanarak birçok sefer bu yemeği denemiştım. Sarısının tonu haricinde bu yumurtalar diğer yumurtalara benziyordu; tavuk da diğer tavukları andırıyordu. Ancak bu hayvanlar ömürlerini açık alanda çimende otlanarak geçirmişlerdi ve bu nedenle et ve yumurta birçok açıdan diğerlerinden üstündü. Birçok bilimsel araştırma sürdürülebilirliğin, tavuğun ve yumurtanın; aynı zamanda etin ve sütün besin değerlerini önemli ölçüde değiştirdiğini kaydetmiştir. Organik için sorduğumuz soru –geleneksele kıyasla hangi açılardan üstün olduğu sorusu– çimen besili gıdalar için cevabı kolay bir sorudur.

Çimende bulunan yüksek miktarlardaki beta-karoten, E vitamini ve folik asit çimenle beslenen hayvanın etine nüfuz edebilmektedir (Yumurta sarılarına turuncumsu rengi veren, karotenoidlerdir). Bu hayvanın eti aynı zamanda hububatla beslenen bir hayvana göre daha az yağ içerecektir—bu da, yüksek karbondhidratlı beslenme düzenleri bilgilerimizi sorgulamamızı sağlayacaktır (Çimen besili hayvanlar egzersiz de yapabilmektedir). Ancak bütün yağlar eşit yaratılmamıştır—çoklu doymamış yağlar doymuş olanlara kıyasla daha sağlıklıdır ve belirli doymamış yağlar bazı doymamış yağlara göre daha iyidir. Çimen yiyen hayvanların etleri bizim için en sağlıklı et türüdür.

Bu bir tesadüf değildir. İnsan beslenmesinin uzun tarihçesine bakarsak avcı-toplayıcılar açısından uygun olan gıdaları tüketmek için evrildiğimizi görürüz çünkü büyük oranda onların genlerini ve beden yapılarını taşıyız. İnsanoğlu on bin yıldan daha kısa bir süre içerisinde –ki evrim açısından bu süre bir göz kırpması süresi kadardır– tarımsal gıdalara ve endüstriyel tarım ürünlerine adapte olabilmek amacıyla çaba sarf etmiştir. Endüstriyel gıda ürünleri başlıca hububatlarla –özellikle de mısıra– dayalı bir beslenme tarzı öngörmektedir ve bu, biyolojik açıdan bir yeniliktir. Çimenle beslenen hayvanların beslenme tarzı, Paleolitik çağdan günümüze kadar gelen insanların yediği hayvanların beslenme düzenine benzerdir. Hububatla beslenen hayvanları son zamanlarda yemeye başladık.

Bu nedenle çimen besili etleri yemek, besin değerlerinin de gösterdiği üzere evrimsel açıdan daha anlamlıdır ve bizim açımızdan daha iyidir. Çimen besili et, süt ve yumurta, hububatla beslenen hayvanlara kıyasla daha az toplam yağ içermekte ve daha az doymuş yağ oranı ihtiva etmektedir. Çimen besili hayvanlar aynı zamanda konjuge linoleik asit (CLA) de içerirler; bu yağ asidinin kilo vermeye ve kanserle savaşmaya faydalı olduğu yakın zamanlarda yapılan çalışmalar tarafından ispat edilmiştir. Bu asit besi ünitesinde yetiştirilen hayvanlarda bulunmamaktadır. Ancak belki de en önemlisi çimen besili etlerin, yumurtaların ve sütlerin yüksek omega-3 içermesidir. Bu yağ insan sağlığı için inanılmaz derecede önemli bir yağdır ve yeşil bitkilerin ve algların hücrelerinden elde edilir. Bu yağ nöronların –beyin hücrelerinin– sağlığından ve büyümesinden sorumludur (Balık, kara hayvanlarına kıyasla daha fazla omega-3 içerir ancak çimen besili hayvanlar da omega-3'ü alfa linoleik asit [ALA] olarak ihtiva ederler.) Omega-3'ün insan sağlığına etkilerine üzerine birçok çalışma

yürütülmüştür ancak öncül çalışmaların sonuçları anlamdır: Araştırmalar, omega-3 takviyesi alan hamile kadınların çocuklarının daha yüksek IQ'lara sahip olduklarını; omega-3'ü az miktarda tedarik edebilmiş çocukların ise okulda uyum ve öğrenme sorunları yaşadıklarını ortaya koymaktadır. Yüksek omega-3 takviyesi alan köpekler daha kolay eğitilebilmektedirler (Bütün bu iddialar 2004 yılında düzenlenen Uluslararası Yağ Asitleri ve Lipidler Çalışmaları Derneği'nin konferansının metinlerinde yer almaktadır).

Modern zamanlarda insan beslenme düzeninin çok önemli ama farkına varılmamış bir değişimi de omega-3 ve omega-6 dengesidir. Omega-6 bedenimizde bulunan önemli yağ asitlerinden bir başkasıdır. Omega-6 bitkilerin tohumundan; omega-3 ise yapraklarından elde edilir. İsimlerinden de anlaşılacağı üzere bu iki yağ asidi türü de çok önemlidir ama aralarındaki denge bozulduğu zaman sorunlar yaşanmaya başlanır (aslına bakılırsa araştırmalar bu iki yağ asidinin miktarından çok dengesinin önemli olduğunu ortaya koymaktadır). Omega-6 oranının omega-3'e göre yüksek olması kalp hastalıklarına yol açar çünkü omega-6 kanı pıhtılaştırır; omega-3 ise akışını sağlar. Beslenme tarzımız –ve yediğimiz hayvanların beslenme tarzı– çimenden tek tip bir hububata kaydığı zaman omega-6 ve omega-3 dengesi bire birden, (avcı-toplayıcılardaki denge) bire onlara kadar değişir (yağın hidrojenasyonu da omega-3'leri yok eder). Bir gün bunun, endüstriyel gıda zincirinin en büyük zararı olduğunu anlayabiliriz. Bu bizim daha önce farkına varmadığımız bir değişimdi; omega-3'ün önemi 1970'li yıllarda anlaşılmaya başlandı. Toprağa dair bilgi eksikliğimiz beslenme bilgilerimizi de kısıtlamakta; endüstrileşmenin sağlığınıza olan etkilerini bulanıklaştırmaktadır. Ancak beslenme düzenimizdeki yağ bileşimleri medenileşmenin getirdiği birçok hastalığa neden olmaktadır—kalp hastalığı, di-

yabet, obezite v.s. Aynı zamanda modern yeme alışkanlıkları değişmekte; çocuklar davranış bozukluklarından yetişkinler ise depresyondan muzdarip olmaktadır.

Bu alanda yapılan araştırmalar birçok geleneksel beslenme düşüncesini altüst etmektedir. Örneğin kırmızı et yeme, hayvanın beslenme düzeninden ziyade türü baz alınarak değerlendirilmektedir. Bugün kırmızı etle beslenen avcı-toplayıcı topluluklar bizim kadar çok kalp ve damar hastalığıyla uğraşmamaktadırlar. Günümüzde çiftlik somonu inekler gibi hububatla beslenmektedir; bunun öngörülebilir sonucu omega-3 oranının vahşi balıklara kıyasla düşmesidir (vahşi balıkların omega-3 düzeyleri oldukça yüksektir çünkü gıda zinciri fotoplaktonlardan ve algdan yukarı doğru tırmandıkça yağ konsantre olmaktadır). Geleneksel beslenme anlayışına göre somon balığı otomatik olarak sığır etinden daha iyidir ancak burada sığırların hububatla somonların ise küçük karideslerle beslendiği varsayılmaktadır. Eğer sığır çimenle beslenirse ve somon balığına hububat verilirse belki de sığır yememiz bizim açımızdan daha iyi olacaktır (Çimen besili sığır etindeki omega oranı bire ikidir; mısırla beslenen etlerdeki oran ise bire on civarındadır). Yediğiniz hayvanın türü o hayvanın ne yediğinden daha önemli değildir.

Bu durum aynı zamanda fiyat konusunu yeniden değerlendirmemize yol açmaktadır. Eğer kalite miktardan daha önemliyse, durum değişecektir. Eğer yumurta satın alan kişinin beklentisi omega-3'e, beta karotene ve E vitaminine sahip olmaksam o zaman Joel'in yumurtalarının düzinesi için 2,20 dolar vermesi çok daha kârlı olacaktır. Bunlar süpermarketlerde 0,79 dolara satılan geleneksel yumurtalardan çok daha zengin besin değerlerine sahiptir. Yumurtalar, tavuklar ve sığır etleri birbirine fazlasıyla benzediği için kalite farkı müşteri tarafından anlaşılmayacaktır. Ancak elektron mikroskobu ya da

kütle spektrometresi olan biri bu ürünlerin aynı olmadığını rahatlıkla anlayacaktır.

Peki o zaman standart tat hücrelerine sahip biri bunu nasıl anlayacaktır? Çimen besili bir tavuğun tadı nasıl bir farka sahiptir? Izgaraya mısırları yerleştirmek için kapağı açtığım sırada bu tavukların mükemmel koktuklarını fark ettim. Tavuk hoş bir biçimde kızarmıştı; derisi gevrekleşmiş ve zeytinyağının izlerini almıştı. Üzerine bir tutam zeytinyağı, tuz ve biber serptiğim mısırların pişmesi yalnızca birkaç dakika sürecekti—yalnızca ısınmaları ve tanelerin kahverengileşmesi gerekiyordu. Tavuğun derisinin ve mısırın kahverengileşmesi birbirine benziyordu ama aslında bunlar birbirinden tamamen farklı iki kimyasal reaksiyondur. Bu reaksiyonlar kokularına ve tatlarına da yansıyor. Mısır karamelleşiyor; ısı sonucu şeker kırılıyor ve yüzlerce karmaşık aroma bileşimi oluşturuyordu. Mısırın tatlılığına dumansı bir boyut katıyordu. Bu sırada tavuğun derisi kimyagerlerin Maillard reaksiyonu adını verdikleri bir reaksiyona giriyor; tavukta bulunan karbonhidratlar ısıyla temas ettikleri zaman belirli amino asitlerle etkileşiyor ve daha büyük ve daha karmaşık bileşim setleri meydana getiriyordu. Sülfür ve nitrojen atomları da içerdiği için ete daha önce sahip olmadığı bir koku ve lezzet veriyordu. En azından bir kimyager benim yemeğimin durumunu size bu şekilde açıklardı. Mısırın ve tavuğun koku koku açlığını arttırmıştı.

Mısır kızardığı zaman tavuğu ızgaradan aldım ve dinlenmesi için kenara koydum. Birkaç dakika sonra herkesi sofraya çağırdım. Kendimi hem misarif hem de aşçı olarak biraz tuhaf hissetmem gerekiyordu ama Mark ve Liz'le olan yakınlığım sayesinde onların mutfağında yemek pişirmem çok doğal bir olaya dönüşmüştü. Yine de aşçıların yemekten önce hissettiklerine benzer endişeler taşıyordum. Bunun bir nedeni de

Liz'in çok iyi bir aşçı olması ve yemeklerle ilgili çok yerinde tespitlerde bulunmasıydı. Ona sunduğum Polyface bifteğini kenara itip burnunu kıvrmasını hiçbir zaman unutamayacağım. Çimen besili et beslendiği çimenlerin tadını alır; ama bu tat her zaman için güzel bir tat olmaz. Bana göre tadı fena sayılmazdı.

Tavuk ve mısır tabaklarını uzatırken bir yandan da sofradakilere kızarmış ekmek teklif ediyordum. Ev sahiplerime (misafirlerime), ardından Joel Salatin'e ve ailesine bu yemeği bizim için yetiştirdiği (ve bize verdiği) için ve son olarak da tavuklara, yiyecek maddelerimizi birçok şekilde karşıladıkları için teşekkür ettim. Benim şükran duam bu yemeğin maruz kaldığı birçok maddi ve karmik kabahate vurgu yapıyordu; bu kabahatleri daha önce hiç bu kadar yoğun bir biçimde hissetmemiştim.

Brillat-Savarin Tadın Felsefesi kitabının "Sofradaki Zevkler" bölümünün başında şöyle yazar: "Yemeğe başlarken her bir konuk, konuşmaksızın ya da söylenen herhangi bir şeyle ilgilenmeksizin yemeğini yemeye başlar." Biz de böyle yaptık; yalnızca birkaç hoşnutluk mırıldanması duyuluyordu. Bu tavuğun uzaylı olduğunu söyleseniz bile umrumda olmazdı. Deri maun ağacı rengine bürünmüştü ve dokusu neredeyse bir Pekin ördeğini andırıyordu. Et yaştı, yoğundu ve inanılmaz bir aromaya sahipti. Elbette tuzlu suyun ve elma dilimlerinin de tadını alabiliyordum ama tavuğun kendisi bütün bu tatları bastırıyordu. Bu bir iltifat gibi görünmeyebilir ama bu tavuk gerçekten de tavuk tadındaydı. Liz de benzer kelimelerle beğenisini belirtti. Bu, zihnimizin bir köşesinde kalan ama artık bulamadığımız bir tavuk tadıydı. Bunun nedeni neydi? Çimen mi? Kurtlar mı? Egzersiz mi? Joel'in bu durumda ne söyleyeceğini tahmin edebiliyordum: Tavuklar tavuk gibi yaşadıkları zaman tatları da tavuk gibi olur.

Masadaki her şeyin tadı aynı kaliteye sahipti: Kızarmış mısır ve limonlu roka salatası; ve hatta şeftalili Viognier bile tam olarak kendi tatlarına sahipti. Tatlara parlak renkler de eşlik ediyordu. Bu yemeği özel olarak zarif yapan bir şey yoktu ama her şey olması gereken tattaydı.

Herkes çiftlikle ilgili bir şeyler öğrenmek istiyordu; özellikle de yemeğin tadının ne kadar güzel olduğunu gördükten sonra. On beş yaşında vejetaryen bir oğlan olan Matthew (yemekte kendini mısır adamıştı) tavuk öldürmeyle ilgili birçok soru sordu ama bunları sofrada yanıtlamamak daha doğru olacaktı. Onlara çiftlikten, Salatin'lerden ve onların hayvanlarından bahsettim. Tavukların ve ineklerin ve domuzların ve çimenin dahil olduğu sinerjik dansı anlattım ama dışkılarla, kurtlarla ya da gübreye dönüştürülen tavuk bağırsaklarıyla ilgili ayrıntılara girmedim. Kesim makinesi de zihnimin uzak köşelerine saklanmış ve bu yemeğin tadına varmamı sağlamıştı.

Hiç beklemediğim kadar güzel çıkan şarap da işe yaramıştı. Sofrada yaptığımız sohbet Paris Hilton maceramdan Willie'nin şarkı sözlerine (söylediklerimi sakın unutmayın, bu çocuk geleceğin Bob Dylan'ı), Matthew'un yazın gideceği futbol kampına, Mark'ın ve Liz'in yazdıkları kitaplara, okula, siyasete, savaşa ve aklımıza gelen her şeye ulaşmıştı. Bu konular dağınık duman halkaları gibi masadan süzülüyorlardı. Haziran'ın sonlarında bir Cuma akşamında olduğumuz için kimsenin acelesi yoktu. Ayrıca, sufleyi sofraya oturduğumuz zaman fırına koymuştum. Tatlının olmasına daha vardı.

Bu bölümde Brillat-Savarin yemenin zevklerini keskin bir biçimde ayırır –“bir ihtiyacın karşılanmasından dolayı duyulan fiili ve doğrudan bir duygu” ki bu duyguyu hayvanlarla paylaşıyoruz– ve tamamen insani “sofra zevkleri.” Bu zevkler “yemeğe eşlik eden olayların, şeylerin ve kişilerin bir olu-

şundan ibarettir” ve ona göre bu kapsam medeniyetin en hoş meyvelerinden biridir. Soframızda bulunan yemeklerin hepsi doğadan kültüre bir evrimin işaretidir; hayvansı açlık duygumuzu bastırdıktan sonra insani sohbetler etmeye başlamıştık. Sofradaki zevk yemeyle başlamıştı (Brillat-Savarin’e göre özellikle et yemeğini sunmak ve paylaşmak gerektiğinden bu yemek insanları daha çok yakınlaştırdı) ama istediğimiz her konuya uzanmaya başlamıştık. Ham ürünün pişirilmesi gibi biz de yeme eylemimizi ziyafete dönüştürmüştük.

Bu dönüşümlerin çoğu o gece aklımı kurcalıyordu; çiftlikte geçirdiğim hafta beni sanattan çok yemenin biyolojisine yaklaştırmıştı. Tavuk bağırsaklarından gastronomi üretmek hayal edilemeyecek kadar uzun bir yoldur ama sonuçta bir yoldur. Konuşurken ve suflenin mucizevi bir biçimde kabarmasını beklerken pişmiş çikolatanın kokusu odayı doldurmaya başladı. Willie’ye fırını açma vaktinin geldiğini söylediğimde gülümsedi ve suflenin tabağın ortasına doğru kabardığını söyledi. İşte zafer!

Bu en mümkün görünmeyen dönüşümlerden biriydi. Bütün sufleler bir açıdan mucizevidir; yarım düzine yumurta, şeker ve çikolatadan başka bir şey katmadığınız bir malzemeden nasıl bu kadar uhrevi bir tatlı çıkabileceği anlaşılır gibi değildir. Souffle “to blow” (ç.n.: Üflemek) anlamına gelir ve bu kelime Latince’deki breath (ç.n.: Nefes) kelimesinden türemiştir. Suflede bulunan havayı temsil eden bir benzetmedir. Ancak suflenin, hayatın nefesinde olduğu gibi ruhani bir anlamı da vardır (İngilizce’de spirit [ç.n.: ruh] kelimesi breath [ç.n.: Nefes] kelimesinden gelmektedir). Benim suflem iyiydi ama mükemmel değildi; dokusu, olması gerekenden daha taneliydi. Sanırım yumurtaları gereğinden fazla çırpmıştım. Ama herkesin de onayladığı gibi tadı harikaydı ve bu zengin ama hafif şekerlemeyi damağımda yuvarlarken gözlerimi ka-

padım ve birden Joel'in tavuklarını Yumurta-mobilin üzerine tırmanırlarken gördüm. Sabahın erken saatlerinde kıra çıkmışlar çimenden o uhrevi ısırığı almaya hazırlanıyorlardı.

III

KİŞİSEL

ORMAN

ON BEŞ TOPLAYICI

1. CİDDİ BİR OYUN

Yapmak istediğim bir yemek daha vardı ve bu yemek en kısa gıda zincirine ait bir yemektir. Yapmak istediğim şey tamamen kendi topladığım, avladığım ve yetiştirdiğim ürünlerden bir yemek hazırlamaktır. Radikal bir biçimde kendi topladıklarını ve avladıklarını yiyen insanlar vardı; yani bu durum olanaklıydı. Ben bunlardan biri değilim. Yapabileceğim tek şey pişirmektir. Hayatım boyunca bahçecilik yaptım ve bahçemden sayısız yemek hazırladım. Ancak bunların içinde hayvan proteini yoktu ve ben yemeğimin üç krallığın temsilcisini de barındırmasını istiyordum: Hayvan, bitki ve mantar. Ancak bunların ilkinin avlamak ve diğer ikisini toplamak konusunda herhangi bir yiyici kadar hazırlıksızdım.

Hayatım boyunca hiç avlanmadım. Aslına bakarsanız hayatım boyunca hiç öldürücü mermi dolu bir silahı ateşlemediğim. Kişisel olarak biraz sakardım (çocukluk kazalarımın arasında yanağımdan bir martı tarafından ısırılmak ve yataktan düşüp burnumu kırmak vardı) Her zaman için ateşli silahlarla kendi arama mesafe koymayı akıllıca bulmuştumdur. Amerika'da avcılık deneyimine sahip olabilmeniz için buna

meyilli bir babanız olması gerekir. Benim ev-insanı babam kesinlikle böyle bir adam değildi. Babam avcılığa, et lokantalarının icadından sonra kesilmesi gereken bir insan etkinliği gözüyle bakıyordu. Ona göre dışarı çıkılması ve bolca kan görülmesi gereken bu etkinlik Yahudi olmayanlara bırakılmalıydı. Bu nedenle kendi yemeğimi avlamak için en baştan başlamam gerekecekti. Neyse ki annemin doğayla daha yoğun bir ilişkisi vardı ve bu sayede çocukken birkaç kere toplayıcılık deneyimim olmuştu. Yazları bizi sahile götürür ve deniz taraklarının açtığı hava boşluklarını eşelerdi. Kum düzlükleri yapar ve deniz taraklarının bunları bize geri püskürtmesini izlerdi. Yazın boğucu günlerinde sahil Eriklerinden toplar bize inanılmaz görünümlü yakut renkli jöleler yapardı. Kış boyunca onun Erik jölesi bizim yaz tatili anılarımızı süslerdi. Kız kardeşlerim ve ben kovaları böğürtlenle ve yaban mersiniyle doldurur; onun tatlı yapmasına yardım ederdik. Gençliğimde şarap yapmamı sağlayacak kadar çok vahşi üzüm toplamıştım. Ancak mayalama konusunu pek anlayamamıştım. Bundan bir hafta kadar sonra karışımı koyduğum konteynır patladı ve odanın dört duvarını da üzüm lekesine buladı. Bir keresinde de sassafras fidanından kök birası yapmayı denemiştim. Sonuçta ortaya çıkan karışımın yalnızca kokusunu tutturabilmiştim.

Bu toplayıcılık denemelerim her zaman için korkak başhekim tarafından sekteye uğratılmıştı—annem böğürtlenlerde ve mantarlarda gizli olan zehirleri anlatıp duruyordu. Annemin sözleriyle birlikte, doğadan bir şey yiyen bir çocuğun kendisini rahatlıkla öldürebileceği sonucuna varmıştım. Bu yüzden en simgeleşmiş meyveler hariç doğadan hiçbir şey toplamamaya karar verdim. Marketten alınan mantarları sevmeye ama kendim herhangi bir şekilde mantar toplamamaya başlamıştım. Annem beynime bir mantar korkusu yerleştir-

mişti; bana göre vahşi mantar, bir elektrik hattı ya da yabancı birinin uzattığı şeker kadar tehlikeliydi.

Eğer kişisel olarak avlayıp topladığım gıdalardan bir yemek yapacaksam mantar korkumu yenmem gerekiyordu çünkü menüde vahşi mantarların da olması gerekirdi. Mantar toplama bana göre toplayıcılığın kalbidir; vahşi yiyeceğinin karşı karşıya olduğu riskler ve ödülleri onu en büyük mutluluğa götürebilir.

Eğer yemeğimde üç krallığın da temsilcileri olmasını istiyorsam lezzetli mantarları öldürücü olanlarından ayırmayı öğrenmem gerekecekti (aslında yemeğime dördüncü bir krallığın –minerallerin– bir temsilcisini sızdırmayı düşünüyordum ama evime yakın bir mesafeye bir tuzlu çanak yerleştirip yerleştiremeyeceğimi bilmiyordum).

Peki bütün bu dertlere neden girişmiştim? Tarihin bu döneminde toplayıcı yaşam biçiminin tutarlı ve yaşayabilir bir gıda zincirini temsil ettiğini düşünmüyordum. Çünkü hepimizi besleyecek kadar çok alan; vahşi bitki ve mantar kalmamıştır. Toplayıcılığı ve avcılığı neden bıraktığımızı anlatan hakim teoriye göre insanlar mükemmel bir yaşam tarzını aşırı tüketerek ve mega-bitki örtüsünü yok ederek sonlandırmışlardı. Aksi halde insanlar böyle sağlıklı ve göreceli olarak rahat bir yaşamı bırakıp tarım gibi zahmetli ve monoton bir çalışma düzenine geçmiş olmazlardı. Tarımın insanlara büyük iyilikleri dokunmuştur ancak enfeksiyöz hastalıklar (birbirimizle ve hayvanlarımızla yakın mesafelerde yaşamaktan kaynaklı) ve kötü beslenme (mahsul olduğu zaman aynı şeyden çok fazla yeme ve olmadığında hiç tüketmeme) gibi birtakım yan etkileri de olmuştur. Antropologlara göre tipik bir avcı-toplayıcı kendisini beslemek için haftada on yedi saatten fazla çalışmazdı. Ve bu insanlar tarımcılara kıyasla çok daha gülbüz ve uzun ömürlüydüler. Tarımcılar endamlarına ve Paleolitik

atalarının sahip oldukları uzun ömürlülüğe son bir ya da iki yüzyılda kavuşmuşlardı. Biz vahşi türleri avlamayı ve toplamayı tercih etsek bile bunu yapamayız: Artık çok kalabalığımız ve bu türlerden çok az miktarda kaldı. Balıkçılık ayakta kalmayı başaran nihai avcı-toplayıcı gıda zinciridir. Bu gıda zinciri de hızlı bir biçimde suda-yetiştirmeye (ç.n.: İngilizce’de aqua-culture olarak geçer) teslim olmaktadır. Burada da vahşi hayvanları avlamak hayvan yetiştiriciliğine dönüşmüştür. Torunlarımızın balıkçılık mesleğini bir tarih olarak algılayacak olmaları oldukça sinir bozucudur.

Bir çoğumuz için avcılık, toplayıcılık ve kendi gıdalarımızı yetiştirmek bir oyun gibidir. Yine de, özellikle kırsal kesimde insanların, perhizlerinde bulunan birtakım proteinleri avladıkları, kendi bahçelerinden beslendikleri ve vişne, deniz kulağı gibi ürünlerin toplanmasından geçim sağladıkları ve buna yönelik alt-kültürler oluşturdukları görülebilmektedir. Ancak bu ürünlerin fahiş fiyatları yalnızca birkaçımızın ciddi birer toplayıcı olabileceğini kanıtlamaktadır.

Her ne kadar bir avcı-toplayıcı gıda zinciri hâlâ varlığını sürdürse de bana kalırsa bunun önemi ekonomik ya da pratik değil, öğretici olmasıdır. Bize, diğer önemli oyun biçimleri gibi, medeni ve yetişkin kabuğumuzun altında aslında kim olduğumuzu göstermesidir. Sonuçta insanoğlu yeryüzünde bulunduğu sürenin yüzde 99’unu avcılık ve toplayıcılıkla geçirmiştir. Bu, doğal seçilimin bizim için tasarladığı gıda zinciridir. On bin yıldır tarımcı kimliğine bürünüp yeni varoluş şeklimize ayak uydurmaya çalışmaktayız (örneğin yetişkinlerdeki laktoz direnci) ancak hâlâ acemi bir toplayıcının bedene ve bir avcının gözüne sahibiz.

Vahşiliği yücelten ve modernliği onaylamayan çevreci filozof Paul Shepard şöyle demiştir: “Buzul çağa dönmemize gerek yok çünkü bedenlerimiz orayı terk etmedi.” Kendimi

ormandayken evimde hissedeceğimden emin değildim ama böyle yaparak genlerimi olmasa bile iyi ruh halimi pekiştireceğimi düşünüyordum.

Bu deneye girişmemdeki iddiam avlanmanın ve toplamanın bana ister istemez ekolojiyle ve yemenin etikleriyle ilgili bir şeyler öğretecek olmasıydı. Bunları süpermarketten, fast-food zincirinden ve hatta bir çiftlikten elde etmem mümkün değildi. Bazı temel şeyler vardı: Bizimle beslenmemizi karşılayan türler (ve doğa sistemleri) arasındaki bağlar; doğada bir şeyin yenilebilir olup olmadığını anlama yöntemleri; insan bedeninin bu gıda zincirine nasıl uyum sergilediği ve yalnızca bir yiyici olarak değil aynı zamanda bir avcı ve evet, bir katil olarak nasıl davranması gerektiği önemli konulardı. Bu en kısa ve en eski gıda zinciri yiyeceğim hayvanın öldürme işinin tam sorumluluğunu alabilmemi sağlayacaktı. Diğer türlü bunları yemem gerektiğini düşünmeye başlamıştım. Virginia’da bir avuç dolusu tavuk kesmiştim ve bu deneyim benim sinirlerimi bozmuştu. Ancak en zorlu sorulara değinilmemişti. Evcilleştirilmiş hayvanları bir montaj hattında keserken ve bu arada sizden istenenlere ayak uydururken aslında ne yaptığınız konusunda yarı-bilinçli bir hale gelirsiniz. Bunun aksine avcı, en azından benim hayalimdeki avcı, ormanda kendi bilinciyle başbaşadır. Benim avcı-toplayıcı bir deneye girişmemin nedeni de buydu: Ne yaptığım konusunda tam bir bilinçlilik içerisinde bir yemeği hazırlayıp yemek nasıl bir duygu olacaktı, bunu görmek istiyordum. Bunun, Iowa tarlalarında başlayan yolculuğumun son durağı olduğunun bilincindeydim: Bizi destekleyen gıda zincirlerinin en derinliğine inmek ve modern endüstriyel yeme biçiminin karmaşıklığının gizlediği temel biyolojik gerçeklikleri yeniden keşfetmek istiyordum.

Aldo Leopold “Bir Kum İlçesinin Yıllığı”nda şöyle yazmıştı: “Herhangi bir deneyim bize toprak-bitki-hayvan-insan

gıda zincirine ve temel biyota örgütlenmesine olan bağımlılığımızı hatırlatacaktır.” Burada avcılıktan bahsediyordu ancak aynı durum bahçecilik ya da mantar toplama açısından da geçerliydi. “Medenileşme bu temel insan-toprak ilişkisini karman çorman etmiş ve bunun için cihazlarını ve komisyoncularını kullanmıştır. Endüstrinin bizi desteklediğini düşünürüz ve neyin endüstriyi desteklediğini unuturuz.”

Leopold’un öğütü avcılık-toplayıcılık deneyimine girerken aklımın bir köşesindeydi. Aynı zamanda Henry David Thoreau’nun birkaç yıl önce okuduğum sözleri de beni rahatsız etmiş; beynime yer etmişti: “Eline silah almamış bir oğlana acımdan başka bir şey yapamayız. O kişi artık insan değildir ve eğitimi üzücü bir biçimde ihmal edilmiştir.” Bu acınası ve eğitimsiz oğlan bendim. Ancak bu oğlan şimdi Thoreau’ya ve Leopold’a meydan okuyordu: Kişisel olarak avlanacak, nazik bir biçimde “yeme” eylemi adını verdiğimiz ancak aslında öldürdüğümüz türlerle bütünsel bir ilişkiye girecek ve gözlerini dosdoğru bu türlere dikip ne görmesi gerekiyorsa onu görecekti.

2. TOPLAYICI VİRGİL’İM

İstek başka bir şeydi; bunu yerine getirmek ise bambaşka bir şeydi. Şimdi önümde oldukça zorlu sorular vardı. Bırakın avlanmayı, ateş etmeyi nasıl öğrenecektim? Bir lisansa ihtiyacım olacak mıydı? Eğer gerçekten de bir şeyi öldürmeyi başarırsam—o zaman ne yapacaktım? Öldürdüğüm hayvanı nasıl “giydirecektim”? (ve bu nasıl bir imaydı?) Mantarları, onları yiyebilecek kadar iyi tanıyabileceğimi düşünmek gerçekçi miydi?

Asıl ihtiyacım olanın, kişisel toplayıcı Virgil’im (ç.n.: Virgil cehennem meleği anlamına gelir) olduğunu fark ettim. Bu

kişi hem avlanmayı, toplamayı (ve kasaplığı) bilmeli hem de hayvan türlerini, bitki türlerini ve Kuzey Kaliforniya mantarlarını iyi tanımalıydı. Bu konularda ben hemen hemen hiçbir şey bilmiyordum. Bahsetmeyi ihmal ettiğim bir zorluk daha vardı: Bu deneyin arifesinde Kuzey Kaliforniya'ya daha yeni taşınmışım ve burası benim aşına olduğum New England ekolojisinden tamamen farklıydı. New England'ı bir şekilde biliyordum—birazık. Farklı bir gezegende avlanmayı, toplamayı ve bahçıvanlığı öğrenmem gerekecekti. Burada hakkında herhangi bir şey bilmediğim düzinelerce egzotik tür bulunmaktaydı. İnsanlar burada ne avlardı ve bunları ne zaman avlardı? Berkeley'in bitki örtüsü neydi? Mantarlar yılın hangi zamanı ortaya çıkardı?

Beklenmedik şeyler genellikle tesadüfen karşımıza çıkardı; ben de toplayıcı Virgil'imi tam ihtiyacım olan zamanda bulmuştum ancak onu fark etmem zaman almıştı. Angelo Garro sağlam yapılı iri yarı bir İtalyan'dı ve beş günlük sakalıyla, uykulu gözleriyle ve yemek konusunda takıntı noktasına yaklaşan tutumuyla benim dikkatimi çekmişti. Kaliforniya'ya taşındıktan hemen sonra gittiğimiz akşam yemeği davetlerinde Angelo'yla karşılaşıyordum ve burada bir misafir gibi davranmadığını, yemeğin her aşamasına katıldığını görüyordum. Angelo yemeğin hikayesine odaklanmış bir haldeydi. Trança balığını iskeledeki bir arkadaşından alır rezeneleri yol kenarından toplar, şarabı sofrada yapar, zeytinleri tuzlar ve parma jambonunu kendisi salamura ederdi. Misafirlere tabakları ve yiyecekleri sunarken bir yandan da domuz salamı ve balsamik sirke yapmanın yöntemlerini anlatırdı (ikincisini doğru fiçıda on ila on iki yıl bekletmeniz gerekirdi). Bu adam gezici bir gıda ağıydı; Slow Food hareketinin posterinde yer alması gereken biriydi.

Sonunda Angelo'nun hikayesini bir araya getirebilmişim. Kendisi elli sekiz yaşında bir Sicilyalıydı; Provencia kentini

on sekiz yaşındayken terk edip bir kızın peşinden Kanada'ya gitmişti. Kanada'da yirmi yıl kaldıktan sonra yine başka bir kadının ardından San Francisco'ya gelmiş ve ömrünün geri kalan kısmını burada geçirmişti. Geçim kaynağı dövme demircilikti ve altına hücum dönemlerinde bir nalbant dükkanı olan bir demirhanede kalıyordu. Angelo'ya göre yeme konusundaki tutkusu çocukluğunun tatlarına ve kokularına olan özlemiydi; sonuçta evden nispeten erken ayrılmış ve bu özlem kendisinde yerleşmişti. Özel bir yemek, derdi, "tadı annemi hatırlatan yemektir."

"Taşındıktan sonra yemek tarifi almak için annemi arardım; şimdi de geride bıraktıklarımı taklit etmeye çalışıyorum."

Angelo'yla tanışmamızdan birkaç ay sonra yine karşıma çıkmıştı ancak bu sefer ilginç bir biçimde arabamın radyosundaydı. Kitchen Sisters tarafından sunulan bir programda toplayıcılık konusunda konuşmak için Angelo'yu davet etmişlerdi. Angelo porcini avından ve şafakta ördeklerin nasıl avlanması gerektiğinden bahsediyordu. Angelo geçmişini ve tutkularını vurgulu bir fısıltıyla anlatıyordu: "Sicilya'da havanın kokusundan yılın hangi döneminde olduğumuzu söyleyebilirdim. Portakal mevsimi, portakallar, hurmalar, zeytinler ve zeytinyağı."

Angelo günlerinin çoğunu Kaliforniya'da Sicilya hayatını yaşayarak geçiriyordu ve mevsimsel yemekler konusunda inanılmaz derecede disiplinliydi. "Sicilya'da gıdalar Safeway'den gelmez. Bahçeden, doğadan gelir. Geleneksel Noel yemeği için yılanbalığı yakalarız; yılanbalığı olmadan Noel kutlaması yapmayız. Nisan ayında rezene toplarız; Ağustos'ta zeytinleri toplarız ve salamura ederiz; Eylül ayında üzümli toplarız; Ekim ayında ava çıkarız ve Kasım'da porcini avına çıkarız. Bunların hepsi arkadaşlarla yapılır—ve iyi bir yemekle, ev yapımı şarapla ve sohbetle tamamlanır."

Kitchen Sisters'a anlatmaya devam ediyordu: "Toplayıcılık, avcılık, opera, işim benim tutkulanım. Yemek pişirmeyi, turşu yapmayı, salam, sosis ve şarap yapmayı çok severim. Bu benim hayatım. Bunları arkadaşlarımla birlikte yaparım."

Radyo porgramı sona ermeden Virgil'imi bulduğumu anlamıştım. Bir sonraki sefer Angelo'ya yanaşıp onunla toplayıcılık yapıp yapamayacağımı sordum. "Elbette, Sonoma'da horozmantarı toplarsınız. Zamanı gelince seni ararım." Bundan cesaretlenerek avlanmaya gidip gidemeyeceğimizi de sordum: "Tamam, bir gün avlanırsınız. Belki bir ördek ya da bir domuz avlarırsınız. Ama ilk önce lisans alıp ateş etmeyi öğrenmeniz gerekir."

Domuz mu? Düşündüğümünden çok daha fazlasını öğrenmem gerekecekti.

3. AVCI ED

Bir avcılık lisansına sahip olabilmek için neler yapmam gerektiğini anlamam birkaç ayımı almıştı. Bunun için avcılık eğitimine gitmem ve bir sınavdan geçmem gerekiyordu. Kaliforniya'da yüksek güçlü tüfekleri herkese satıyor gibi görünüyorlardı ama bir hayvanı öldürmek istediğiniz zaman on dört saatlik bir kursa gidiyor ve yüz soruluk çoktan seçmeli bir teste tabi tutuluyordunuz. Bir sonraki kurs iki ay sonra bir Cumartesi başlayacaktı.

Sonuçta avlanacağımı biliyordum ve beklerken ilginç bir şey oldu. Beklemede-bir-toplayıcı olarak koruluklarda gezinirken her şeye yenilebilir ya da yenilemez gözüyle bakmaya başlamıştım. Doğada bulunan her şey bir anda benim için potansiyel bir gıdaya dönüşmüştü. Woody Allen karakteri "Aşk ve Ölüm" filminde şöyle demektedir: "Doğa, devasa bir lokanta gibidir."

Sanki yeni bir çift gözlük takmışım ve doğaya bunlar aracılığıyla bakıyordum. Birçok durumda neyin yenilebilir neyin yenilemez olduğunu kavrayamıyordum ama toplayıcı vizyonum oluşmuştu. Yine de birtakım şeyleri fark edebiliyordum. Öğleden sonraları yürüyüş yaptığım yolda bulunan papatyaların sarı bölümlerini, marul öbeklerini fark edebiliyordum (bu marul, Connecticut'taki bahçemde bir zamanlar yetiştirdiğim yuvarlak ve özlü bir Claytonya'ydı). Güneşin altında vahşi hardal bitkileri açmıştı (Angelo buna rapini der ve genç yapraklarının zeytinyağıyla ve sarımsakla mükemmel olacağını söyler). Çiçek açmış böğürtlenler ve birkaç yenilebilir kuş türü vardı: Birkaç bıldırcın ve bir çift kumru. Bu, doğayı deneyimlemenin en mükemmel yolu olmayabilirdi ama gözümü keskinleştirmiş ve yıllar boyunca dikkat etmediğim şeyleri hatırlamamı sağlamıştı. Yapraksı, mantarsı ya da tüylü olarak tanımladığım ve tanımadığım birçok türü ayırt edebilmek için bir rehber kitap almışım.

Ocak ayında Berkeley Tepelerinde yürüyüş yaparken koruluğa giden bir yol fark ettim; meşe ve defne ağaçlarından oluşan bu koruluğa daldım. Horozmantarının yılın bu zamanlarında meşe ağaçlarının altında çıktığını okumuştum; bu yüzden gözümü dört açtım. Daha önce horozmantarını yalnızca markette görmüştüm ve turuncumsu sarı kalın borazanlı bir mantar aradığımı biliyordum. Meşe ağacının altındaki yaprakları eşeledim ancak herhangi bir şey bulamadım. Tam kafamı çevirip dönmek üzereyken sarımsı bir şeyin yaprakların arasından kafasını uzattığını fark ettim. Biraz önce adım attığım yerin hemen dibindeydi. Bu büyük, vazo şeklindeki mantarın horozmantarı olduğundan adım gibi emindim.

Yoksa öyle değil miydin?

Ne kadar emindim?

Mantarı eve götürüp üzerindeki toprağı yıkadım ve masanın üzerine koyup rehberdeki horozmantarı tarifine bakmaya başladım. Her şey uyuyordu: Rengi, hafif kayısı kokusu, asimetrik borazan şekli ve tarağı. Kendimi yeterince emin hissetmiştim. Ama yiyecek kadar emin miydim? Pek sayılmaz. Rehberde “sahte horozmantarı”nın daha ince tarakları olduğu yazıyordu. Aman Tanrım. Daha kalın, daha ince. Bunlar göreceli kavramlardı. Bunun kalın mı yoksa ince mi olduğunu nasıl anlayacaktım? Neye göre inceydi? Annemin korku dolu sözleri kulaklarımda çınlamaya başlamıştı. Gözlerime inanmıyordum. Rehber kitaba da inanmıyordum. Kime inanmalıydım? Angelo! Ama bunun için şehrin öbür yakasına gitmem gerekiyordu ve bu oldukça abartılı bir davranış olurdu. İlk mantarımı yeme arzum endişelerim tarafından gölgelenmekteydi. Bu varsayılan horozmantarından zevk almamaya, endişelenmeye başlamıştım. Bu yüzden onu bir kenara bıraktım.

O zaman fark etmemiştim ama aslında o gün kendimi hepoburun ikileminin kucağına bırakmıştım.

ON ALTI ETOBUR – OTOBUR İKİLEMİ

1. YENİLEBİLİR, DÜŞÜNÜLEBİLİR

Horozmantarıyla (ya da sahte horozmantarıyla) karşılaşmam beni insan yemesinin en temel unsurlarından biriyle başbaşa bırakmıştı: Bu yiyecek tehlikeli olabilirdi; tehlikeli olmasa bile iyi olmayabilirdi. Hepoburluğun iyi tarafı doğada bulunan her şeyi yiyebilmesidir. Lanetli tarafı ise neyin güvenli olduğuna kendisinin karar vermesi gerektiğidir. Bu konuda yapayalnızdır.

Bu kitabın başında da belirtildiği üzere hepoburun ikilemi ya da çelişkisi ilk olarak 1976 yılında Pennsylvania Üniversitesi profesörü Paul Rozin tarafından “Farelerin, İnsanların ve Diğer Hayvanların Yiyecek Seçimi” adlı makalesinde kullanılmıştı. Rozin hepobur farelerin yiyecek seçim davranışlarını çalışmış; bu sayede insanların yiyecek seçimlerine dair bilgi edinmeyi amaçlamıştı. Bizim gibi fareler de her gün doğanın sunduğu bin bir yiyeceklerle karşılaşüyor ve bu tehlikelerle başbaşa kalıyordu—bu tehlikeler yenilebilir bitkilerin, hayvanların ve mikropların kendilerini korumak amacıyla geliştirdikleri özelliklerdi. Kendilerini predasyondan korumak için bitkiler ve mantarlar birçok zehir salgılar; siyanürden oksalik asite kadar birçok farklı zehirin yanı sıra alkaloidler ve gliko-

zidler üretirlerdi. Ölü bitkileri ve hayvanları fetheden bakteriler de kendilerini korumak amacıyla toksinler salgıladı (Biz insanlar da farelerin yiyeceklerimizi yemesini önlemek için toksin salgılarız).

Daha uzmanlamış yiyici türleri açısından doğal seçim, gıda seçimi sorununu ortadan kaldırmış gibi görünmektedir. Örneğin bir kral kelebeği için eşek marulu bir yiyecektir; bunun haricinde hiçbir şey yiyecek değildir. Bu seçimi yapmak için herhangi bir duyguya ya da düşünceye ihtiyaç duymamaktadır. Bu yaklaşım bir kral kelebeği açısından geçerlidir çünkü onun sindirimi, eşek marulundan ihtiyacı olan her şeyi elde edebilir (eşek marulundan, kelebeği kuşlar açısından lezzetsiz hale getirecek bir toksin bile elde edebilirler). Ancak farelerin ve insanların daha geniş bir besin zincirine ihtiyaçları vardır; bu nedenle de daha çeşitli beslenmeleri gerekir. Bu yiyeceklerin bazıları ise şüphelidir. Yenilebilir gibi görünen bir maddeyle karşılaştıkları zaman her zamanki ikilemlerine düşerler. İki yaklaşımdan birini geliştirmeye müsait olurlar: Neofobi (yenilik korkusu) yeni olan herhangi bir şeyi yeme korkusu ve neofili (yenilik merakı) yeni tatlara riskli bir açıklık durumu.

Rozin farelerin yeni maddelerin risklerini sindirim bölgesini bir laboratuvar olarak kullanarak çözdüğünü fark etti. Yeni gıdadan azar azar yiyerek (ve bunun bir gıda olduğunu varsayarak) davranan fare neler olacağını görmek için beklemeye başlar. Bu hayvanın iyi bir nedensellik algısı vardır (sosyal bilimciler buna “ertelenmiş öğrenme” derler) ve yarım saat önce yedikleri bir şeyle karın ağrılarının bağlantısını kurabilirler. Bu bulguyu bir tikslenme olarak hafızalarına kazıyabilirler (bu nedenle fareleri zehirlemek çok zordur). Horozmantarım için de aynı stratejiyi uygulayabilirdim; küçük bir parça yiyip neler olacağını görebilirdim.

Rozin'in gıda seçimi çalışmaları şunu varsayılmaktaydı: "Hepobur sorunu" yalnızca nasıl ve neyi yediğimizi değil aynı zamanda nasıl bir tür olduğumuzu da anlamamızı sağlardı. Onun ardından yapılan çalışmalar bu önseziyi doğrular görünmektedir. Hepoburun ikilemi kavramı yalnızca hayvanların basit gıda-seçimi davranışlarını değil aynı zamanda primatların (ve insanların) karmaşık "biyokültürel" adaptasyonlarını ve insanoğlunun çeşitli kültürel pratiklerini de anlamamızı sağlamaktadır. Claude Lévi-Strauss insan türü için şunu söylemiştir: "İnsan için gıda yalnızca yenilebilir değil aynı zamanda düşünülebilir olmalıdır."

Hepoburun ikilemi vahşi bir mantarla karşılaştığımız zamanlarda ortaya çıkar ama aynı zamanda daha az ilkel karşılaşmalarda da bizi kurcalamaya başlar: Tahıl koridorunda gezerken paketlerin üzerinde yazan besin değerlerini okurken; kilo vermek için rejim yaparken (düşük yağ mı yoksa düşük karbonhidrat mı?); McDonalds'ın yeni formüle ettiği beyaz Tavuk McNugget'ları denemeye karar verirken; geleneksel yerine organik yemenin maliyetini ve faydalarını düşünürken, kaşer ya da helal yasalarını uygulamayı ya da çiğneme-yi tercih ederken; et yemenin etik olarak savunulabilir olup olmadığına karar verirken bununla karşılaşırsınız: Bunlar hem yenilebilir hem de üzerine düşünülebilir gıdalardır.

2. HOMO HEPOBUR

İnsanların hepobur olmaları bedenlerine de yansımıştır. Doğal seçim insanoğluna, önemli ölçüde geniş bir beslenme düzeni uygulamasını sağlayacak teçhizatı sağlamıştır. Dişlerimiz her şeyi yiyebilir özelliktedir—hayvan etini parçalamaya ve bitkileri öğütmeye yarar. Bir etobur gibi hareket edebilen çenelerimiz aynı zamanda kemirgen ve otçul gibi de davra-

nabilir; çenelerimizin davranışı, yemeğin özelliğine göre değişir. Midelerimiz elastini kırmaya yarayacak enzimler üretir. Elastin ette bulunan ve başka hiçbir yerde bulunmayan bir proteindir. Metabolizmalarımız yalnızca bitkilerde bulunan birtakım kimyasal bileşenlere (örneğin C vitaminine) ya da yalnızca hayvanlarda bulunan bileşimlere (örneğin B-12 vitaminine) ihtiyaç duyar. Bizim için çeşitlilik bir tattan ziyade biyolojik bir gerekliliktir.

Bunun aksine doğa'nın uzmanlaşmış türleri az sayıda gıdadan bütün ihtiyaçlarını alabilmekte ve yüksek düzeyde uzmanlaşmış sindirim sistemleri sayesinde bu gıdaları seçerken beyin gücüne ihtiyaç duymamakta ya da hepoburun ikilemlerine maruz kalmamaktadır. Örneğin büyükbaş hayvanlar çimen yerler; ancak bu çimen ihtiyaç duydukları bütün besin değerlerini kendilerine sağlamaz. Bu değerlerin geri kalan kısmını işkembelerinde bulunan mikroplar aracılığıyla elde ederler. Büyükbaş hayvanların kendini besleme mekanizması beyinden değil mideden kaynağını alır.

Büyük beyinlilerle büyük mideliler arasındaki mevsimsel anlaşma, gıda seçimi için geliştirilen iki farklı stratejiye benzetilmektedir. Dünyanın en titiz gıda seçicilerinden biri olan koala, küçük beyin stratejisine iyi bir örnektir. Bir maddenin okaliptus yaprağı olup olmadığını anlamak için büyük ve karmaşık bir beyne sahip olmak gerekmez. Koala'nın beyni o kadar küçüktür ki kafatasının içini bile doldurmaz. Hayvan bilimciler koala'nın daha geniş bir beslenme çizgisine sahip olması durumunda beyninin bu kadar küçük olmayacağını; aslında beyninin küçük değil küçülmüş olduğunu söylemektedirler (Kısa süreliğine farklı diyetlere riayet edenler buraya not düşebilirler). Koala için önemli olan beyin değil, bu lifli yaprakları parçalamaya yarayacak büyük bir midedir. Aynı nedenlerden dolayı bizim gibi primatların sindirim bölgesi

kademeli olarak kısalmıştır; çünkü daha çeşitli ve yüksek kaliteli gıdalar tüketmeye başladık.

Küçük beyinli bir monofag için yemek basit bir eylem olabilir ama yine de daha güvenilmez bir durumdur. Bu, yeryüzünde birçok fare ve insan olmasına karşılık çok az sayıda koala kalmasının nedenidir. Eğer bir okalıptus ağacı hastalığı yakalanırsa ya da kıtlık baş gösterirse koalanın işi orada biter. Ancak fareler ve insanlar yeryüzünde bulunan hemen hemen her şeyle beslenebilirler. Aşına oldukları gıdalar azalırsa yenilerini deneyebilirler. Aslına bakılırsa bir zamanlar insanlar tarafından denenmemiş herhangi bir besin kaynağı olduğunu sanmıyorum. Bunlara kurtlar, toprak, mantarlar, likenler, deniz yosunları, bozulmuş balık, bitki kökleri, filizler, ağaç gövdeleri, kabuklar, goncalar, çiçekler, tohumlar, bitkilerin meyveleri de dahildir. İskoçların yedikleri haggis'i (ç.n.: İşkembenin temizlenip içinin soğanla ve iç yağıyla doldurulduğu bir yemek), granola'yı (ç.n.: Kahvaltılık tahıl gevreği) ve Tavuk McNugget'ı saymıyorum bile (Neofobi tarafından kısmen açıklanan en büyük gizem, insanoğlunun bunca besin arasından yalnızca birkaçını yemesidir).

Bu beslenme düzeni esnekliğinin bedeli karmaşık ve metabolik açıdan pahalı bir beyne sahip olmaktır. Hepobur, varsayılan besinlerin hangilerinin yenilebilir olduğunu kavrayabilmek için sayısız duygusal ve bilişsel araç kullanır. Gıda seçimiyle ilgili inanılmaz derecede fazla bilgi vardır ve her bir potansiyel gıdanın tanımlanabilmesi mümkün görünmemektedir. Bu nedenle hepobur, genleri ayırt etmek yerine belirli duygusal ve bilişsel bilgilerini kullanmayı tercih eder. Bu bilgilerin bir kısmı fazlasıyla basittir; bu bilgilere diğer memeli türler de sahiptir. Diğerleri primatların adaptasyonunun özelliklerini taşır. Geri kalanı ise doğal seçimle kültürel keşif arasındaki bulanık çizgide gidip gelir.

Kullandığımız birincil araç tabii ki tat alma duygumuzdur. Bu, gıdaların değerini ve güvenliğini kavramamıza yarayan öncül bilgiyi verir. Brillat-Savarin'in "Tadın Felsefesi"nde ortaya koyduğu üzere, "tat bizim doğanın sundukları arasından seçim yapmamızı ve hangilerinin yemeye uygun olduğunu anlamamızı sağlar." Tat duygusu insanlar açısından karmaşık bir duygudur ama iki ana eğilim söz konusudur: Bunlardan biri olumlu diğeri ise olumsuz eğilime örnek teşkil eder. İlk eğilim bizim tatlı olana yönelmemizi sağlar; doğanın zengin karbonhidrat enerjisinin kaynağı tatlı gıdalardır. Yemek yemeye doymuş olsak da tatlı yemek isteriz; bu nedenle yemekten sonra tatlı sunulur. Büyük beyni büyük miktarlarda glikoz (beynin kullandığı enerji türü) talep eden bir hepobur için bu tat eğilimi mükemmel bir araçtır. Yetişkin bir insanın beyninin ağırlığı bedeninin ağırlığının yüzde 2'si kadardır ancak enerji tüketimi bedenin genel tüketiminin yüzde 18'ini oluşturur (farklı diyetlere ilgi duyanlar; bunu da not edin lütfen).

Tadın ikinci eğilimi acı tatlardan sakınmak şeklinde gerçekleşir. Savunmaya geçen bitkilerin ürettikleri toksinler acıdır. Hamile kadınlar da genellikle acı yemekten kaçınırlar ve gelişen fetusu brokoli gibi bitkilerde bulunan bitki toksininden koruma eğilimine girerler. Dilde bulunan acı tat, zehirli olabilme ihtimalini akla getirir; Brillat-Savarin bu tat duygusuna "sadık gardiyan" adını vermiştir.

Hepoburun ikilemini çözmek için geliştirilen bir başka araç tiksinti'dir. Her ne kadar bu duyguyu gıda olmayan birçok farklı nesne için geliştirmeye başlamış olsak da aslında bu duygunun ortaya çıkma sebebi gıdadır. Tiksintiyle ilgili etkiileyici yazılar yazan Rozin tiksinti'yi, kişinin bedenine berbat maddeleri dahil etme korkusu olarak tanımlar. İnsanların tiksindiği şeylerin birçoğu kültürel olarak belirlenmiştir ancak

hepimizi tiksindiren belirli maddeler vardır. Rozin, bunların hepsinin hayvanlardan geldiğini yazmıştır: Beden sıvıları ve salgılar, leşler, çürümüş et, dışkı (şaşırtıcı bir biçimde insanları tiksindirmeyen tek beden sıvısı gözyaşıdır; insanlar bu sıvılarını paylaşma eğilimine girerler). Tiksınme inanılmaz derecede işe yarar bir adaptasyondur; hepoburları tehlikeli hayvan maddelerini yemekten alıkoyar: Çürümüş et bakteriyel toksin ya da enfeksiyonlu beden sıvısı içerebilir. Harvard psikologu Steven Pinker'ın sözleriyle: "Tiksınme, sezgisel mikrobiyolojidir."

Her ne kadar işe yarar bir araç olsa da tat duygumuz bir şeyin yenilebilir olup olmadığını anlamamıza yetmeyebilir. Örneğin bazı acı bitkilerin değerli besin değerleri vardır; bunlar ilaç olarak da kullanılır. Bitkilerin evcilleştirilmesinden çok daha önce (bu süreci genel olarak acı olmayanların ekimi şeklinde gerçekleştirdik) insanlar bu bitkilerde bulunan yararları söküp almanın yöntemlerini öğrendiler. Bu bitkilerin savunma mekanizmalarının ya da tatlarına duyulan tiksintinin üstesinden geldiler.

İnsanlar haşhaş çiçeğinin özsuğu ya da söğüt kabuğu için bu işlemleri uyguladılar. Bunların ikisi de inanılmaz derecede acıdır—ve ikisi de güçlü birer ilaştır. İnsanlar söğüdün salisitik asidinin (aspirinin etken maddesidir) faydalarını ve haşhaş çiçeğinin afyonunun acıyı kestiğini keşfettiklerinde bu bitkilere duyduğumuz nefret yerini daha ikna edici kültürel bir inanca bıraktı. Temel olarak tanımlama, hatırlama ve iletişim yoluyla bu bitkilerin savunmalarının üstesinden gelmeyi başardık.

İnsanlar bitkilerin savunma mekanizmalarını kırmayı pişirerek ve başka işlemler uygulayarak gerçekleştirmeye başladılar. Böylelikle bitkiler acı toksinlerinden arınmış oldular. Örneğin Amerikan Yerlileri meşe palamudunu ektikleri, ıslat-

tıkları ve kızarttıkları takdirde bu acı lokmaların besin değerlerinin kilidini açabildiklerini fark ettiler. Kendini yiycilerden savunmak için siyanid salgılayan manyok bitkisinin kökleri pişirildiği zaman yenilebilir hale geliyordu. Manyok bitkisini pişirmeyi öğrenen insanlar inanılmaz derecede zengin bir karbonhidrat enerjisi kaynağı bulmuş oldular. Çekirgeler, domuzlar, oklu kirpiller ve diğer potansiyel Manyok yiycileri henüz bu bitkinin savunma mekanizmasını kırmayı öğrenememişlerdi. Hepoburun en dahiane araçlarından biri olan pişirme kendisi için yeni yiyecek ufukları açmış oldu. Sanırım böyle yaparak şimdiki halimize evrilmemize neden oldu. Bu gıdaları sindirimi daha kolay bir hale getiren; bitkileri ve hayvan etlerini pişiren insanlar kendileri için uygun enerji miktarını fazlasıyla arttırmış oldular. Antropologlar bu sayede insan beyninin 1.9 milyon yıl önce dramatik bir biçimde büyüdüğünü söylemektedirler (Aynı dönemlerde atalarımızın dişleri, çeneleri ve mideleri şimdiki ebatlarına küçüldüler çünkü artık büyük çiğ gıda lokmalarını sindirmeye çalışmak durumunda kalınmayacaktı). Sindirimi geliştiren pişirme aynı zamanda toplayıcılık için harcadığımız zamanın da azalmasını sağladı. Zamanımızı ve enerjimizi başka amaçlar için kullanabilmemizi sağladı.

Pişirme aynı zamanda hepoburlarla diğer türler arasındaki evrimsel silahlı çatışmanın yönünü de değiştirmiş ve onların savunma mekanizmalarının üstesinden gelebilmemizi sağlamıştı. Başka bir türün yemeği olmaya açık bir biçimde hevesli olan meyvelerin (bu onların tohumlarını yayma stratejisidir) ve yaşam alanlarını özgür ve gölgesiz kılmak için otlama stratejisini uygulayan çimenlerin haricinde vahşi gıdaların çoğu yenilmek gibi bir isteği olmayan bitkilerden ve hayvanlardan oluşur. Bunlar kendilerini koruyabilmek için savunma sistemleri geliştirmişlerdir. Ancak evrim durağan değildir ve yiyciler bu savunma mekanizmalarını kırabil-

mek için sürekli olarak karşı ataklar geliştirirler: Bitkinin ya da mantar zehirinin etkisini gidermek için yeni bir sindirim enzimi geliştirirler ya da yenilebilir yarattığın kamuflajının üstesinden gelebilmek için yeni bir algısal yetenek geliştirirler. Buna karşılık bitkiler, hayvanlar ve mantarlar kendilerini daha zor yakalanır, yenilir ya da sindirilir hale getirebilmek için yeni savunmalar geliştirirler. Yiyiciler ve yenilebilir türler arasındaki bu silahlı mücadele erken dönem insanların sahneye çıkmasından önce oldukça sakin bir gidişata sahipti. Acı bitkilerin pişirilmesi oyunun kurallarını tamamen değiştirdi. Böylelikle türlerin yenilmeye karşı geliştirdikleri savunmalar yarılmış oldu ve yeni bir savunma sisteminin oluşturulması zaman alacaktı—evrimsel bir zaman.

Alet yapma ve diğer insan hileleri gibi pişirme de insanoğlunun doğada yeni bir ekolojik niş geliştirdiğinin işaretidir. Bazı antropologlar buna “bilişsel niş” adını verirler. Bu terim biyolojiyle kültürün arasındaki çizgiyi lekeliyor gibi görünmektedir ki zaten amaç budur. Bu antropologlara göre insanların diğer türlerin savunmalarını kırmak için geliştirdikleri yöntemler –yalnızca gıda-işleme teknikleri değil, aynı zamanda avlanma ve toplama teknikleri– biyokültürel adaptasyonu temsil eder. Bunun böyle adlandırılmasının nedeni doğal seçimden ayrı duran kültürel icatların yerine evrimsel gelişime dayanmasıdır.

Bu bağlamda manyok köklerinin pişirilmesi ya da güvenli mantar türlerinin bilgisinin yayılması işkembeye iyileştirici bakterilerin yerleştirilmesinden farklı değildir. İnek işkembesinin becerikli adaptasyonu sayesinde çimen besini zengin bir öğüne dönüşür; biz ise tanımlama, hatırlama ve iletişim yöntemleriyle bunu başarırız. Doğal seçim iki stratejide de geçerliliğini sürdürmektedir: Bu stratejilerden birinin dayanak noktası idrak diğerinin dayanak noktası ise midedir.

3. YEME KAYGISI

Doğaya karşı bilişsel bir niş geliştirmiş bir hepobur olmak hem bir lütuf hem de bir zorluktur; hem inanılmaz bir güç hem de bir kaygı kaynağıdır. Hepoburluk insanların yeryüzünün birçok bölgesinde varlığını sürdürebilmesini sağlamıştır. Yediği türler yok olma eğilimine girdiği zaman farklı türlerle beslenebilmesini sağlamıştır. Bu türler ya kaza sonucu yok olurlar ya da insanoğlunun diğer türlerin savunma sistemlerini kırma yeteneğinden dolayı yok olurlar. Mastodon'lardan sora (ç.n.: Mamuta benzeyen bir fil türü) bizonlar ve ardından inekler ortaya çıkmış; mersin balığının yerini somon balığı ve quorn gibi yeni mikoproteinler almıştır.

Genel yeme çizgimiz bize derin tatminler ve zevkler de sağlamıştır. Neofili –çeşitlilikten zevk alma– ve neofobi –tanındık olana güvenme– insanoğlunda doğuştan bulunan özelliklerdir. Gıdalara yönelik geliştirdiğimiz basit yanıtların haricinde (acı, tatlı, tiksindirici) daha karmaşık düzenler oluşturmaya başladık. Bir koala ya da inek tarafından tahmin edilemeyecek estetik zevklerin ve hayallerin peşinden koşmaya başladık. Brillat-Savarin şöyle yazmaktadır: “Yenilebilir her şey onun geniş iştahının merhametine kalmıştır. İnsanoğlunda tat makinesi nadir bulunan bir mükemmeliyete erişmiştir. İnsanı doğada bulunan tek pisboğaza dönüştürmüştür.” Tadın bu daha nazik hali insanları bir araya getirmiştir; hem sofraya oturan küçük grupların hem de büyük toplulukların oluşmasını sağlamıştır. Topluluğun gıda tercihi –ki bu tercih şaşırtıcı bir biçimde küçük bir yenilebilirler listesinden meydana gelmektedir– en güçlü sosyal tutkallardan biridir. Tarih sahnesinde ulusal mutfaklar istikrarlarını korumuşlar ve değişime direnmişlerdir. Bu yüzden asimilasyonun izlerini bir göçmenin mutfağında aramak daha doğru olacaktır.

Hepoburun karşı karşıya kaldığı bu çoktan-seçme durumu koalaların ve ineklerin asla tahmin edemeyecekleri bir strese ve kaygıya da yol açmıştır. Koalalar ve inekler açısından “yenilebilir ve yenilemez” ayrımı bir alışkanlıktan ibarettir. Her ne kadar duyularımız iyi ve kötü gıda arasındaki temel farkı algılamamızı sağlasa da bunu devam ettirebilmek ve hatırlayabilmek için bir kültüre ihtiyaç duymaya başlarız. Böylece doğru yeme konusunda kurallar, tabular, gelenekler, tavırlar ve mutfak gelenekleri geliştiririz. Uygun porsiyon ebatlarından tüketilme sıralarına ve hayvan türlerine kadar her şeyi bu kültürün içine dahil ederiz. Antropologlar bütün bu kuralların biyolojik bir anlamı olup olmadığını tartışmaktadırlar—kaşer yasaları gibi bazı yasalar sağlığı korumaktan ziyade grup kimliği oluşturmak amacına sahip gibi görünmektedir. Ancak gıda kurallarımızın birçoğu biyolojik bir anlamda sahiptir ve bizim her yemek yiyişimizde ya da süpermarketten alışveriş yapışımızda hepoburun ikilemiyle karşı karşıya kalmamızı önlemektedir.

Mutfak adını verdiğimiz yemek hazırlama kurallarını içeren bütün, hepoburun ikilemini yatıştıracak bazı bileşimlerin ve tatların deneyimini sunar. Örneğin çiğ balık yemenin tehlikeleri bunu güçlü bir antimikrobiyal olan wasabi’yle beraber tüketince azalmaktadır. Buna benzer bir biçimde gıdaların bozulma ihtimallerinin güçlü olduğu Tropik ülkelerin mutfakları antibakteriyel özellik sergilerler. Orta Amerika’da mısır yeşil limonla birlikte pişirilir ve fasulyeyle birlikte sunulur. Asya’da soya mayalanır ve pirinçle birlikte sunulur. Böylelikle bu bitkilerin besin değerleri arttırılmış olur. Mayalanmış soyada proteinin emilimini engelleyen antitripsin adlı bir madde bulunmaktadır. Bu da tanenin hazmının zor olmasına yol açar. Mısır yeşil limon gibi bir alkaliyle birlikte pişirilmediği zaman niasin kullanılamaz ve pellagra gibi besin eksik-

liklerine yol açar. Mısırdaki fasulyede de temel bir amino asit (lizin ve metionin) eksikliği vardır. İkisi birlikte yendiği zaman bu eksiklik giderilmiş olur. Buna benzer bir biçimde pirinçle yenilen mayalanmış soyada da besin dengesine erişilir. Rozin'in yazdığı gibi, "mutfaklar, kültürlerin gıda konusundaki birikmiş bilgeliğini somutlaştırır." Bir kültür başka bir kültürün gıda türlerini ithal ettiği ama ona eşlik eden mutfak bilgilerini ithal etmediği sürece kendini hasta etmiş olur.

Rozin'e göre bu mutfaklar neofiliyle neofobi arasındaki gerilimi de azaltır. Yeni bir gıda türünü tanıdık tatlarla birlikte pişirmek –örneğin geleneksel baharatlar kullanarak hazırlamak– "yeme gerilimini azaltır."

Antropologlar gıda sorununu yönetmek için bu kadar çok kültürel enerjinin kullanılmasına şaşarlar. Ancak insan doğası üzerine çalışanların da çözmeye çalıştıkları bu gıda sorunu . . . bazı önemli varoluşsal sorunlara bağlıdır. Ahlakbilimci Leon Kass *Aç Ruh: Yeme ve Doğamızın Mükemmelliği* adlı etkileyici bir kitap yazmıştır. Bu kitapta insan yemesinin felsefi çıkarımlarının çoğunu irdelemekte ve alaşağı etmektedir. Hepoburlarla ilgili bölümde Kass, Jean-Jacques Rousseau'nun *İkinci Konuşma* adlı kitabında yeme içgüdülerimizden özgürleşmemizle özgür irade sorunu arasında bir bağlantı kurduğundan bahseder. Rousseau bu bölümde daha büyük bir oyunun peşindedir ama bu açıklamada hepoburun ikileminin izlerini de bulabiliriz:

. . . doğa bir hayvan açısından bütün etkinlikleri yürütür ve bu etkinliklere insan, özgür bir ajan olarak katkıda bulunur. Bunların ilki güdülerıyla seçim yapar ya da reddeder; ikincisi ise özgür iradesiyle davranır. Bu nedenle hayvan kendisi için öngörölmüş kurallardan kendisi için avantajlı olsa bile sapma gösteremez. İnsan ise bu yoldan çıktığı

zaman genellikle zarar görür. Bir hacı bir et yığınının yanı başında açlıktan ölebilir; bir kedi de bir yığın hububatın ya da meyvenin yanında açlıktan ölebilir. Her ikisi de dudak büktükleri bu gıdaların tadına bakarsa kendilerini besleyebilir. Açgözlü insan aşırılıktan feragat eder çünkü bu durum hararet ya da ölüm getirir. Çünkü zihin duyguları yönlendirir ve doğa sessiz kalsa bile irade konuşmaya devam eder.

Herhangi bir doğal içgüdüyle davranmayan geniş ve açık-uçlu insan iştahı bizi bütün bu dertlere sokuyor gibi görünmektedir. Bu dertler mide ağrısından daha büyük dertlerdir. Doğa sessizliğini korursa insanı herhangi bir şeyi yemekten ne alıkoyabilir—daha da korkutucusu, diğer insan hepoburları yemekten ne alıkoyabilir? Herhangi bir şeyi yiyebilen bir yaratığın içinde vahşilik potansiyeli saklıdır. Eğer doğa insan iştahına bir çizgi çekmezse insan kültürü devreye girmelidir ki durum aynen bu şekilde gerçekleşmiştir. Hepoburun yeme alışkanlıklarını çeşitli tabularla (en başta yamyamlığa yönelik tabularla), geleneklerle, ritüellerle, sofrada adabıyla ve her kültürde bulunan mutfak kurallarıyla düzenlemiştir. Hepoburun ikilemiyle insanların topluluk içinde yaşamaya başladıkları andan itibaren düzenledikleri etik kurallar arasında kısa ve doğrudan bir yol vardır.

Aristotle, “eğer iştahını yöneten birtakım erdemler olmasaydı insanın cinsellik ve yeme açısından en kötü ve vahşi hayvana dönüşeceğini” söylemiştir. Paul Rozin, Freud’un psikolojisini cinsellik arzusu yerine yeme arzusu eksenine oturtsaydı daha iyi bir iş çıkartacağını yazmıştır. Bunların her ikisi de türün devamı için temel biyolojik ihtiyaçlardır ve ikisinin de toplumun iyiliği için dikkatli bir biçimde kanalize edilmesi ve sosyalleştirilmesi gerekmektedir (ona göre istediğiniz her

lokmayı ağzınıza atamazsınız). Ancak Rozin'e göre gıda cinsellikten daha önemlidir. Cinsellik olmadan yaşamımızı sürdürebiliriz (en azından bireyler olarak bunu yapabiliriz) ve cinsellik ihtiyacımızı yeme ihtiyacımıza kıyasla daha seyrek gideririz. Yeme eylemimizin çoğunu topluluk içinde gerçekleştirdiğimiz için "cinsellikten ziyade gıdayla kurduğumuz ilişkiyi kültürel açıdan özenli bir biçimde dönüştürdüğümüzü" söyleyebiliriz.

4. AMERİKA'NIN ULUSAL YEME BOZUKLUĞU

Rozin bu konuda fazla şey söylememektedir ama kültürün gelenekleri ve kuralları insan iştahıyla toplum arasındaki çatışmayı azaltmak için geliştirilmiş ve bizim cinselliğimizi değil ama yiyiciliğimizi rahatlatmıştır. Freud ve daha birçok kişi cinsel nörozlarımızdan baskıcı kültürü sorumlu tutmaktadır ancak aynı kültür, nörotik yeme biçimimiz konusunda ilk elden sorumlu tutulamaz. Aksine, kültürün yeme biçimimize olan etkisi azaldıkça yeme konusunda ıstırap çekmeye başlarız.

Bu bana, Amerikalılar olarak yaşamakta olduğumuz durumu hatırlamaktadır. Amerika'nın hiçbir zaman düzenli bir ulusal mutfak olmamıştır; bütün göçmen topluluklar kendi yeme alışkanlıklarını Amerikan sofralarına taşımışlardır. Ancak bu mutfakların hiçbirisi ulusal beslenme düzenini ele geçirecek kadar başarılı olamamıştır. Her bir nesilde Amerikan yeme biçimini yeniden keşfetmeye çalışıyor gibi görünürüz. Neofilimizle neofobimiz büyük bir çatışma içerisindedir. Bu durum Amerikalıların yemek modalarına anında uyum sağlamalarını ve her bir farklı tanımın beslenme düzenini uygulamalarını açıklamaktadır.

Sonuçta burası geçen yüzyılın sonlarında Dr. John Harvey Kellogg'un ülkenin en zenginlerini ikna edip Michigan, Battle Creek'teki efsanevi sanatoryuma yatmalarını sağladığı ülkedir. Burada kendilerine yalnızca üzümden oluşan bir beslenme tarzı uygulanmış ve neredeyse saatte bir lavman yapılmıştır. Aynı dönemde milyonlarca Amerikalı "Fletcherlamak" dedikleri bir modadan muzdariptir. Büyük Mastikatör unvanlı Horace Fletcher tarafından sunulan bu moda göre her bir lokmanın yüz kere çiğnenmesi gerekmektedir.

Bu dönem, Amerikan gıda modacılığının ilk altın çağıdır. Elbette bu modaların temsilcileri moda ismini almamakta; "bilimsel yeme" gibi tabirler kullanmaktadırlar. En iyi besin bilimcilerine göre etoburluk kolonda bulunan bakterilerin büyümelerine yol açmaktadır. Bu şeytanlarla mücadele edebilmek için Kellogg eti kötülemeye ve hastalarının beslenme kanallarına iki cepheli bir saldırı düzenlemeye başlamıştır. Bunu, belirli bir miktarda Bulgar yoğurdu sayesinde gerçekleştirmektedir. Bu tür modalara yenik düşen insanlarla dalga geçmek kolaydır; ancak bizim de daha az saf olduğumuzu söyleyemeyiz. İleride belki de Atkins ketoz teorisi ekoloyle birlikte –bu teoriye göre beden karbonhidrata aç olduğu zaman kendi yağlarını yakmaya başlar– Kellogg'un kolonik otozehirlenme teorisi de şarlatanca algılanmaya başlayacaktır.

İşin en garip tarafı böyle bir besin değişimini Amerika'da uygulamanın bu kadar kolay olmasıdır. Bilimsel bir çalışma, yeni bir hükümet beyanı ya da tıp diploması olan bir çatlak bir ulusun beslenme düzenini tek bir gecede değiştirebilmektedir. 2002 yılında New York Times gazetesinin ekinde yayınlanan bir makale Amerika'da karnonhidrat nöbetinin başlamasına yetmiştir. Ancak bu gidişat yıllar önce başlamıştır ve bize dengeli bir mutfağın eksikliğinin hepoburun ikilemini nasıl pekiştirdiğini göstermektedir. Şirketler ve çatlaklar da

pusuya yatmış beklerler. Her kırk elli yılda yeni bir bilimsel çalışma hakim beslenme katı düzenine meydan okumakta; Amerikalıların mutlu bir biçimde mideye götürdükleri bazı gıdaları ölümcül olarak atfetmektedir. Başka bir gıda da sağlıklı sınıfına terfi ettirilmektedir. Endüstri omzundan yük atar; Amerikan beslenme düzeni yeni bir devrim sürecine girer.

Amerikan yeme tarzının toplumsal tarihine dair iki etki-leyici kitap yazmış olan Kanadalı tarihçi Harvey Levenstein, John Harvey Kellogg'un altın çağından itibaren Amerikan yeme tarzına rehberlik etmiş olan inançların bir listesini sunmuştur: "Tat, ne yememiz gerektiği konusunda doğru bir rehber değildir; kişi yalnızca zevk aldığı şeyleri yememelidir; gıdanın önemli bileşenleri görünemez ve tadılamaz; yalnızca bilimsel laboratuvarlarda fark edilebilir; deneysel bilim hastalıkları önleyecek ve uzun ömürlülüğü sağlayacak besin kural-larını oluşturmuştur." Katı beslenme düzeninin gücü bunun bir katı beslenme düzeni gibi görünmemesindedir ve en azından 1906 ya da 2006 model Amerikalılar açısından bu inançlar tuhaf ya da çatışmalı görünmemektedir.

Özellikle Amerikalılar açısından bu beslenme katılığının ne kadar yeni olduğunu unutmak çok kolaydır. Ya da nesiller boyunca aşağı yukarı benzer bir biçimde beslenmiş olan ve tat ve gelenek gibi arkaik kriterlere dayanarak gıda seçiminde bulunan kültürlerin varlığı unutulmaktadır. Biz Amerikalılar bazı kültürlerin besin değerinden ve pazarlamadan ziyade zevke ve alışkanlıklara önem verdiğini öğrenince ve bu insanların bizden daha sağlıklı olduklarını görünce inanılmaz derecede şaşırırız. Bunlar aynı zamanda beslenme düzenine bağlı sağlık sorunlarından da muzdarip değildirler.

Bu durumun en ünlü örneği Fransız çelişkisidir. Ancak Paul Rozin'in de belirttiği gibi Fransızlar bu konuyu çelişkilili olarak algılamazlar. Biz Amerikalılar bu durumu bu şekil-

de ifade ederiz çünkü Fransız deneyimi –şarapla ıslanan ve peynirle beslenen ancak buna rağmen daha düşük obeziteye ya da kalp rahatsızlığına yakalanan Fransızlar– bizim gıda konusundaki katı tutumumuzu altüst etmektedir. Bu katılık belirli lezzetli gıdaların (eskiden yağların, şimdi de karbonhidratların) zehirli olduğunu söylemektedir. Ancak hakim görüş, nasıl yediğimizin ve yeme konusunda kendimizi nasıl hissettiğimizin de sonuçta ne yediğimiz kadar önemli olduğunu görmezden gelmektedir. Fransızlar sağlıklı olarak görünen birçok şey yerler ancak bunları keskin sofraya kurallarına uyarak yerler: Porsiyonları küçüktür ve ikinciye istemezler; abur cubur yemezler; nadiren yalnız başlarına yerler ve toplu yemekler uzun süren acelesiz ilişkilere dönüşür. Diğer bir deyişle Fransız yeme kültürü hepoburun ikileminin başarılı bir biçimde üstesinden gelmektedir. Fransızların sağlıklarını bozmadan yemekten zevk almalarını sağlamaktadır. Büyük olasılıkla Amerika’da böyle bir yeme kültürü olmadığı için bütün etkilere açık oluyoruz. Yağlar mı karbonhidratlar mı? Yoğun otlatma mı yoksa sürekli otlatma mı? Çiğ mi pişmiş mi? Organik mi endüstriyel mi? Vejetaryen mi yoksa vegan mı? Et mi yoksa sahte et mi? İnanılmaz derecede yenilikçi ürünler süpermarketleri dolduruyor ve “besin destekleri” insanların protein barlarıyla beslenmelerine yol açıyor. Bu neo-uyduruk-gıdalarla yalnız başımıza arabada beslenmeye başladık. Bu sayede yeme kurallarına karşı gelen yiyciler haline geldik. Her birimiz diyetik kurtuluşumuzu kendi başımıza arar olduk. Amerikalıların bu kadar çok yeme bozukluğundan muzdarip olması çok normal değil mi? Neyin nasıl nerede ve ne zaman yenileceği konusundaki mutabakat eksikliği Amerika’da etobur - otobur ikilimenin yeniden yaşanmaya başlamasına neden olmuştur.

Elbette bu durum gıda endüstrisinin işine gelmektedir. Yeme konusunda ne kadar kaygılı olursak yeni pazarlama tekniklerine ve uzman görüşlerine o kadar açık oluruz. Gıda pazarlaması diyetik istikrarsızlığımızı pekiştirmekte ve yeme bozukluğumuzu azdırmaktadır. Bu kadar iyi beslenen bir topluma (ki bunun imkansız olduğunu öğreniyoruz) daha fazla gıda satmak zordur. Gıda şirketleri pazar paylarını büyötmek için yeni ve yüksek derecede işlenmiş gıdaları piyasaya sürmektedir. Bu gıdaların kârlılık oranları oldukça yüksektir ve adaptasyon güçleri sonsuzdur. “Konfor” bayrağıyla satılan bu işlenmiş gıdalar yeni yeme etkinlikleri yaratmak amacıyla tasarlanmaktadır. Okula giderken yolda (protein barları gibi) ya da işe giderken arabada yenilebilirler (Campbell’in son zamanlarda piyasaya sürdüğü mikro-dalgaya konulabilir ve tek elle içilebilir çorba araba fincanlığına uygun bir biçimde tasarlanmıştır).

Yeme çizgisini ve beslenme modalarını değiştiren gıda pazarlamacılarının başarısının yüksek bir maliyeti de vardır. Yeme biçimimizin sürekli olarak yeni değişimlere tabi tutulması ve kısıkaça alınması aile sofrası, öğünler arası abur cubur yeme yasağı ve yalnız yememe kuralı gibi sosyal yapıların altüst olmasına yol açmıştır. Yeni pazarların acımasızca ele geçirilmesi çabasıyla davranan gıda şirketleri (“pişirme” işini çocukların bile yapabileceği bir etkinliğe dönüştüren mikro-dalga fırınların da sayesinde) Amerikan menülerindeki anne imgesinin hakimiyetini kırmıştır. Bu pazarlama teknikleri özellikle çocuklara yönelmektedir.

General Mills’in pazarlama başkan yardımcısı bir kere-sinde Amerikan ailesinin bir tablosunu bana çizmişti. Şirket belirli ailelere kendi iradeleri doğrultusunda video kamera yerleştirmiş ve sofrada adaplarını incelemeye almıştı. Muhtemelen çocuklarının yemekleri konusunda duygusal davranan

anne, yemek ve salata hazırlamakta ancak yemeğin sonunda bunlardan yalnızca kendisi yemektedir. Bu sırada çocuklar da baba da (eğer evdeyse) kendileri için bir şeyler hazırlamaktadırlar. Çünkü baba düşük karbonhidrat perhizindedir; genç vejetaryen olmuştur ve psikologunun, kendisine hoşgörü gösterilmesi gerektiğini söylediği sekiz yaşındaki çocuk kendine bir pizza hazırlamıştır. Böylelikle yarım saat içerisinde herkes mutfağa girip çıkmış; birbirleriyle en fazla bir iki dakikalığına karşılaşmış, kendisi için tek kişilik bir yemek hazırlamış ve bunu mikrodalga fırına yerleştirmiştir (bu yemeklerin çoğu sekiz yaşındaki bir çocuğun bile mikrodalga fırında hazırlayabileceği yemeklerdir). Her bip sesinden sonra yemek sofraya taşınmakta ve diğer aile üyeleriyle beşer dakikalık karşılaşmalar yaşanmaktadır. Amerika’da bu şekilde beslenen ailelerin oranı, hâlâ aile sofrasına oturulduğunu beyan eden yüzde 47’lik kesimin önüne geçmiştir.

Birkaç yıl önce okuduğum ve sosyolog Daniel Bell’in yazdığı *Kapitalizmin Kültürel Çelişkileri* adlı kitap yalnızca kâr amacı taşıyan kapitalizmin belirli kültürel dayanakları aşındırdığına ancak böylelikle ticarileşmenin gidişatını aksattığına değinmektedir. Aile sofrası ya da daha genel olarak yeme konusundaki mutabakatlar kapitalizmin nihai kaybı haline gelmiştir. Bu ritüeller ve kurallar gıda endüstrisinin iyi-besili nüfusa işleme, paketlenme ve pazarlama yoluyla daha fazla gıda satmasını engellemektedir. Çok güçlü bir kültürün bu acımasız ekonomik deve karşı gelebileceğini söylemek mümkün görünmemektedir; Amerika’nın fast-food alışkanlığı Fransa gibi ülkelerde bile fazlasıyla etkili olabilmektedir.

Bu sayede tür olarak kendimizi neredeyse başladığımız yerde buluruz; neyi yememiz gerektiği konusunda kaygılanan hepoburlara dönüşürüz. Bir mutfakın birikimli bilgelğine ya da kendi duygularımıza güvenmek yerine uzman

görüşlerine, pazarlamaya, hükümetin gıda piramitlerine ve diyet kitaplarına bel bağlamaya başlarız. Hangi kültürün yeme konusunda daha başarılı olduğunu ortaya çıkarması için konuyu bilime havale ederiz. Bu kapitalizmin dehasıdır; modern süpermarketlerde ya da fast-food satış noktalarında doğa durumuna benzer bir hal yaratmışlar ve bizi zihin bulandırıcı hepobur ikilemine sürüklemişlerdir.

ON YEDİ HAYVANLARI YEMENİN ETİĞİ

1. ET LOKANTASI DİYALOGLARI

Peter Singer'ın *Hayvan Özgürleşmesi* adlı kitabını açıp okumaya başladığım zaman Palm'da tek başıma orta ateşte pişmiş biftek yiyordum. Bu bilişsel bir uyumsuzluk gibi görünüyordu ama asıl amacım da buydu. Bir hepobur olarak et yeme konusunda düşünmeyeli epey bir zaman olmuştu ancak daha önce hayvanları ete dönüştürme işlemine hiç bu kadar yakından dahil olmamıştım: Bir sığır satın almış ve Joel Salatin'ın kesim işlemine dahil olmuştum. Şimdi de avlanmaya hazırlanıyordum. Söz konusu olan biftek yemeği 534'ün kesildiği akşam gerçekleşmişti ve ben bu işleme tanıklık edememiştim. Bu durum beni şaşırtmamıştı: Et endüstrisi bizim ne kadar az bilirsek o kadar çok et yiyebileceğimizi bilmektedir. Bu durum, kesimin insancıl olmamasından kaynaklanmamaktadır ancak çoğumuz bu işlemin bize hatırlatılmasını istemeyiz. Dünyanın en tanınmış hayvan hakları savunucusunun kitabı eşliğinde biftek yiyerek bu eylemi savunup savunamayacağımı görmek ve bu konuda geç de olsa aydınlanmak istiyordum.

Et yeme konusu ahlaki açıdan sorunlu bir konu haline gelmiştir. En azından bu konuda düşünme zahmetine katla-

nan insanlar için. Vejetaryenlik hiç olmadığı kadar popülerdir ve hayvan hakları toplumsal hareketler arasında en bağımsız olanıdır. Bu hareket kültürel açıdan rağbet gören bir akım haline gelmiştir. Bunun neden şimdi gerçekleştiği konusunda emin değilim çünkü insanlar on binlerce yıldır fazla vicdan azabı çekmeden et yemektedirler. Elbette yıllar boyunca çeşitli muhalifler ortaya çıkmıştır—Ovid, St. Francis, Tolstoy ve Gandhi ilk aklımıza gelenlerdir. Ancak genel eğilim insanların hepobur oldukları yönündeydi ve hayvan öldürmenin ya da yemenin ruhani ya da ahlaki ikilemleri ne olursa olsun kültürlerimiz bu ikilemleri bizim için çözüyordu (et kesme ayinlerinden sofrada edilen şükran duasına kadar her şey bununla bağlantılıdır). Kültürümüz bize binlerce yıldır hayvanların hem yemek hem de düşünmek için iyi olduklarını söylüyordu.

Son yıllarda işin yeme kısmının gerçekten de iyi olup olmadığını araştıran tıbbi çalışmalar yürütüldü. İşin düşünce kısmını ise. Singer gibi filozoflar ve PETA gibi örgütler sorgulamaya başladılar ve bize et yeme konusunu düşünmemiz için yeni birtakım nedenler sıraladılar. Et yemek ruhumuz ya da ahlaki öz-saygımız açısından gerçekten de iyi miydi? Günümüzde özellikle avlanmaya çok kötü bir gözle bakılmaya başlandı; hâlâ et yemeye devam eden insanlar bile avcılıktan hoşlanmaz hale geldiler. Bu insanlar işin öldürme kısmına karşı çıkıyorlardı (sanki biftek başka yollardan elde edilmiş gibi) ancak sanırım asıl karşı çıktıkları bu etkinlikten zevk alınmasıydı. Sanırım medeniyet olarak daha yüksek bir bilinç düzeyine evrilme gibi bir niyetimiz var. Belki de ahlaki aydınlanmamız öyle bir noktaya gelmiştir ki hayvan yeme bir barbarlık olarak görünmektedir (tıpkı eski kölelik ve kadınlara eşit davranmama pratiklerimiz gibi hayvan öldürme etkinliklerimiz de ileride hor görülecek ve utançla anılacaktır).

En azından bu, hayvan filozoflarının iddiasıdır. Ancak belki de insanların vicdan azabı çekmeden et yemelerini sağlayan kültürel kurallar ve ritüeller başka nedenlerden dolayı değişmiştir. Belki de yeme tercihlerimizi yaparken kullandığımız gelenekler zayıfladığı ve alışkanlıklarımız fezaya fırlatıldığı için moda esintilerinden bu kadar etkilenir bir hale geldik.

Nedeni ne olursa olsun bunun etkisi, hayvanlar konusunda alışılmadık düzeyde kültürel kafa karışıklığının yaşanıyor olmasıdır. Bir yandan bir kısmımız hayvan hakları konusunda bu kadar duyarlı bir hale gelirken bir yandan da CAFO'lar gibi mekanlarda hayvanlar tarih boyunca görmedikleri eziyetlerin ve ıstırapların öznesi olmaktadırlar. Tür olarak eşsiz olduğumuz fikri bilim tarafından çürütülmektedir; kültürün, alet yapımının, dilin ve bilincin bile yalnızca Homo sapiens'lere ait özellikler olmadıkları anlaşılmaktadır. Yediğimiz hayvanların çoğu ömürlerini, hayvanların yalnızca birer makine olduğunu; duygudan ve düşünceden mahrum olduklarını söyleyen Descartes'ın ruhuna uygun bir biçimde tamamlamaktadırlar. Günümüzde hayvanlara karşı duyarlı olmakla acımasız olmanın bir arada yürüdüğü şizoid bir ilişki içerisindeyiz. Bu yıl Amerika'da bulunan köpeklerin yarısına Noel hediyesi verilecektir; ancak çok azımız Noel jambonuna dönüşecek olan bir domuzun hayatı konusuna kafa yorarız (domuz en azından köpek kadar zeki bir hayvandır).

Bu şizofreniyi hoşgörürüz çünkü domuzun hayatı bizim görüş alanımızdan çıkmıştır. Kişisel olarak en son ne zaman bir domuz gördünüz? Et kasaptan alınır ve burada paketlenip hayvana mümkün olduğu kadar az benzeyen parçalara dönüşür (En son ne zaman bir kasabın et kesişine şahit oldunuz?). Hayvanların görüş mesafemizden kaybolmaları duygusallığımızla acımasızlığımızın gerçeklik zeminini ortadan kaldır-

mıştır. Bu yeni uzamda Peter Singer'lar da Frank Perdue'lar da bulunabilmektedir.

Birkaç yıl önce İngiliz yazar John Berger “Neden Hayvanlara Bakmalıyız?” adlı bir makale yazmıştır. Buna göre hayvanlarla kurduğumuz gündelik ilişkilerin –ve özellikle de göz temasının– ortadan kalkması sonucunda bu türlere olan ilişkimiz kafamızı karıştırmaya başlamıştır. Her zaman bir parça esrarengiz olan bu göz teması hayvanların hem bize benzedikleri hem de kaçınılmaz olarak farklılaştıkları gerçeğini hatırlamamızı sağlamaktaydı. Hayvanların gözlerinde tanıdık duyguların (acı, korku, cesaret) yanı sıra aynı zamanda telafi edilemez derecede “öteki” (!) olan bir şeyler görürdük. Bu ikilem yüzünden insanlar hayvanları hem öldürebileceklerini hem de ödüllendirebileceklerini düşünmeye başladılar. Ancak bu görüş kırılma noktasına gelmiştir; günümüzde ya et yemeye devam ederiz ya da vejetaryen oluruz. Benim açımdan hiçbir görüş tam olarak doyurucu değildi; arkama bakmaksızın yemeye devam edebileceğimi de düşünmüyordum. Belki de bu nedenle et lokantasında Peter Singer okumaya başlamıştım.

Eğer et yemeye devam etmek istiyorsanız böyle bir şey yapmamanızı tavsiye ederim. *Hayvan Özgürleşmesi* hem felsefi tartışmalara hem de gazetecilik tanımlamalarına yer veren bir kitaptır. Bu, yaptığınız şeyi savunmanızı ya da değiştirmenizi gerektirecek ender kitaplardandır. Çünkü Singer tartışma konusunda fazlasıyla yeteneklidir; birçok okuyucu için bu değişim kolay olacaktır. *Hayvan Özgürleşmesi* binlerce kişiyi vejetaryen yapmıştır ve bunun nedenini çok açık bir biçimde görebiliyordum: Birkaç sayfa sonra kendimi ve et yeme etkinliğimi –avlanmaktan bahsetmiyorum bile– sorgulamaya başlamıştım.

Singer'ın argümanları taraftar kazanmaya elverişli bir biçimde basitleştirilmişti; onun çürütülmesi zor önermelerini

kabul etmeniz çok kolaydı. Örneğin bir çoğumuzun kabul ettiği “insanlararası eşitlik” önermesini ele alalım. Bununla tam olarak neyi kastediyoruz? Sonuçta, gerçeklerden bahsetmek gerekirse, insanlar eşit değildir—bazıları daha zekidir; bazıları daha yakışıklıdır; daha yeteneklidir v.s. Singer bu konuda şunları söylemektedir: “Eşitlik ahlaki bir fikirdir; bir gerçeklik iddiası değildir.” Ahlaki fikir herkesin çıkarının eşit değerlendirilmeye tabi tutulmasıdır; “neye benzedikleri ya da ne tür yetenekleri olduğuna bakılmaksızın.” Birçok filozof işi buraya kadar götürebilmiştir. Ancak ardından bir sonraki mantıksal adıma geçeriz. “Eğer yüksek zekaya sahip olmak kişiye, başkalarını kendi amaçları için kullanması hakkını vermezse nasıl olur da insanlara insan-olmayanları sömürme hakkını verebilir?”

Singer’ın tartışmasının ana fikri budur. Ben daha altıncı sayfada kendi itirazlarımı sıralamaya başlamıştım. İnsanlar hayvanlardan ahlaki olarak önemli yollardan ayrılıyorlardı. Singer da evet, ayrılıyorlar demiştir ve bu yüzden domuzlara çocuklarımıza davrandığımız gibi davranamayız. Ona göre çıkarların eşit bir biçimde değerlendirilmesiyle eşit davranma aynı şeyler değildir. Çocuklar eğitim görmeye ilgi duyarlar; domuzlar ise pisliğin içinde yuvarlanmaya. Ancak çıkarları eşit olduğu durumda eşitlik ilkesi bunlara aynı önemin verilmesini gerektirir. İnsanların domuzlarla ve diğer duyu sahibi türlerle ortak paylaştığı bir özellik de acıdan kaçınma isteğidir.

Burada Singer, on sekizinci yüzyıl faydacı filozoflarından Jeremy Bentham’ın ünlü sözlerini aktarmaktadır. Bentham 1789 yılında, Fransızların siyah köleleri özgürleştirdikleri ve onlara anayasal haklar verdikleri bir dönemin sonrasında yazmaktadır. Ancak henüz İngilizler ya da Amerikalılar bunu gerçekleştirmemişti. Bentham şöyle yazmıştır: “Hayvanların

geri kalanı da bir gün aynı haklara sahip olabileceklerdir.” Bentham ardından hangi özelliklerin herhangi bir varlığa ahlaki değerlendirme hakkını verdiğini sorgulamaktadır. “Nedensellik gücü ya da hitap gücü mü ona bu hakkı vermektedir?” diye sorar. “Anaç bir at ya da bir köpek bir çocuktan çok daha akıllı ve etkileşimlidir.”

“Soru nedensellik kurup kuramamaları değildir. Ya da konuşup konuşmamaları. Soru, acı çekip çekmedikleri olmasıdır.”

Bentham burada filozofların “marjinal olaylarla tartışma” adını verdikleri bir oyun oynamaktadır. Bu oyun şöyle devam etmektedir: Zihinsel işlevleri bir şempanzeninki kadar olmayan insanlar vardır—çocuklar, ileri düzeyde zeka özürllüler ve bunaklar. Her ne kadar bu insanlar ahlaki ilgimizi değiştiremeseler de bunları ahlaki değerlendirme döngümüzün içine alırız. Peki neden şempanzeyi dışarıda tutarız?

Çünkü o bir şempanze, derken ben aynı hızla karalamaya devam ediyordum, ve diğerleri ise insan! Singer açısından bu yeterli bir izahat değildir. Bir şempanzeyi insan olmadığı için ahlaki değerlendirmenin dışında tutmak bir siyahı beyaz olmadığı için dışarıda tutmaktan farksızdır. Bu son ayırım “ırkçılık” ise ilk ayırım “türçülük”tür. Şempanzeyi yalnızca insan olmadığı için ayrı tutmaktır. Ancak siyah-beyaz ayrımı bir şempanzeyle oğlum arasındaki farktan çok daha önemsizdir. Singer önemsiz gibi görünmeyen bir özelliği –örneğin zekayı– baz alarak ayrımcılık yapan varsayımsal bir toplum düşünmemizi ister. Eğer bu tablo bizim eşitlik duygumuza ters geliyorsa o zaman neden şu ya da bu insan özelliğinden mahrum olan hayvanlara bu ayrımcılık uygulanıyor? Belki de ileri düzeyde zeka özürllü bir insan yerine bu hakkı yüksek kapasiteye sahip olan hayvanlara vermeliyiz.

Burada çatalımı bıraktım. Eğer eşitliğe inanıyorsam ve eğer eşitlik, özelliklerden ziyade çıkarlara dayanıyorsa, ya bifteğimin çıkarını önemsemeliydim ya da bir türcü olduğumu kabul etmeliydim. Şimdilik suçumu kabul etmeye karar verdim ve bifteğimi bitirdim.

Ancak Singer kafamda soru işaretleri oluşturmuştu ve birkaç gün içerisinde bu soru işaretleri okuduğum diğer hayvan hakları savunucuları tarafından da pekiştirilmişti: Tom Regan ve James Rachels gibi filozoflar; hukuk teorisyeni Steven M. Wise, Joy Williams ve Matthew Scully gibi yazarlar beni oldukça etkilemişlerdi. Bana türcü denmesini çok fazla önemsemiyordum, ancak bu yazarlara göre türcülük bir gün faşizm gibi algılanmaya başlanacaktı. Acaba tarih bir gün bizi de Treblinka'nın gölgesinde yaşayan Almanları cezalandırdığı gibi cezalandıracak mıydı? Güney Afrikalı romancı J. M. Coetzee kısa bir süre önce aynı soruyu Princeton'da düzenlenen bir konferansta dile getirmişti. Buna verdiği cevap olumluydu. Eğer hayvan hakları savunucuları doğruyu söylüyorsa o zaman her gün farkına varmadan devasa oranlarda gerçekleştirdiğimiz bir suç söz konusu demektir.

Bu fikre ciddi bir biçimde kafa yormak neredeyse imkansızdır ancak bu fikri kabul etmek o kadar zor değildir. Lokantada Singer'la ve et yemeğimle başbaşa kaldığım günden beri onun fikirlerini çürütmek için gerekli olan bütün zihin enerjisini kullanıyordum. Aklıma gelen bütün itirazlar Singer ve yandaşları tarafından çürütülmüştü.

Et yiyen birinin aklına ilk hangi argümanın geldiği bellidir: Neden hayvanlara onların kendilerine davrandığından daha etik davranalım? Ben Franklin bu yola benden önce girmişti. Otobiyografisinde bir gün arkadaşlarının balık tutarken "eğer siz birbirinizi yiyorsanız biz de sizi yiyebiliriz" diye düşündüklerinden bahsetmektedir. Kendisine bu fikrin balıkla-

rın ızgaraya atılmasından ve “takdir edilecek kadar lezzetli” kokmalarından sonra geldiğini kabul etmektedir. Ona göre mantıklı bir varlık olmamızın en büyük avantajı yapmak istediğimiz her şeye bir neden bulabilmemizdir.

Günümüzde hayvan hakları savunucuları “onlar da yapıyor” argümanına müthiş bir cevap verirler: Geçekten de ahla-ki kodlarınızı doğal düzene göre mi belirlemek istiyorsunuz? Öldürmek ve tecavüz etmek de doğaldır. Dahası, bizim seçim şansımız var: İnsanlar hayatta kalabilmek için başka canlıları öldürmek zorunda değildirler; ancak etobur hayvanlar buna mecburdur (eğer kedim Otis bir rehber olaksa hayvanların bazen yalnızca zevk için öldürdüklerini de söyleyebilirim).

Bu durum, evcil hayvanlarla ilgili başka bir tartışmayı açmaktadır: Vahşi yaşam bunlar için daha kötü olmaz mıydı? Singer bu durumda şu karşılığı vermektedir: “Siyah Afrikalıların köleleşmesini savunanlar da benzeri iddialarda bulunmuşlardı. Özgür yaşam her zaman için tercih edilir.”

Ancak birçok evcil hayvan vahşi doğada yaşayamaz; hatta eğer biz onları yemeseydik var olamazlardı bile! Ya da bir on dokuzuncu yüzyıl filozofunun belirttiği gibi; “Bir jambona dönüşmek en çok domuzun çıkarınadır. Eğer bütün dünya Yahudi olsaydı ortalıkta domuz da kalmazdı.” Bu durum hayvan hakları savunucuları için bir sorun değildir: Eğer tavuklar var olmazlarsa onlara kötü de davranılamaz.

Hayvan fabrikasında yaşayan hayvanlar başka bir yaşamın farkındalığına sahip değildirler. Hayvan hakları savunucularına göre; “hayvanların, onlara bu koşulların sunulduğu bir ortamda yaşamış olsunlar ya da olmasınlar, egzersiz yapmaları; kendilerini tımar etmeleri ve ortalıkta dolaşmaları gerekir.” Acı çekme düzeylerinin ölçüsü öncül deneyimleri değil; içgüdülerinin gündelik ve aralıksız olarak engellenmiş olmasıdır.

Evet, hayvanların acı çekmeleri önemli bir sorundur ama dünyada birçok sorun vardır ve insanlara dair sorunların öncelikli olarak çözülmesi gerekir. Bu, kulağa oldukça soylu bir fikir gibi gelmekteydi ancak hayvan haklarını savunanların tek istediği et yemeyi bırakmamdı. Bir vejetaryen olarak insana dair sorunlarla ilgilenmemi engelleyen herhangi bir durum yoktu.

Ancak ahlaki nedenlerle et yemekten vazgeçmeyi seçmemiz hayvanlarla insanlar arasında bir fark olduğunu göstermiyor muydu? Türçülüğümüzü haklı çıkartacak bir fark olduğunu? Sonsuz bir iştaha ve bundan kaynaklanan etik ihtimallere sahip olmamız bizi temelde farklı bir canlı yapar. İnsan doğada bulunan yegane ahlaki hayvandır (Kant'ın de değindiği gibi) ve "haklar" kavramını geliştirebilen tek canlıdır. Bu lanet şeyleri icat ettik—ama kendimiz için icat ettik. Bunları anlama yeteneğine sahip olanları ahlaki değerlendirmenin içine dahil etmemizin ne sakıncası vardır?

İşte burada "marjinal olaylarla tartışma" dediğim konu devreye girmektedir: Bir zeka özürünün, bir bunağın, iki yaşındaki bir çocuğun ve bir ileri düzeyde Alzheimer hastasının ahlaki statüsü. (Modern ahlak felsefesinin korkunç tabiriyle söylemek gerekirse "marjinal durumlar"ı oluşturan) bu kişiler etik kararlara bir maymundan daha fazla katılamazlar; biz yine de bunları hak sahibi yaparız. Bu durumda şöyle itiraz ediyorum: Onlar da bizden birileri. İnsanın kendi türünü özel bir biçimde değerlendirmesi doğal değil midir? Hayvan hakları savunucularına göre yalnızca bir türçü olmanız durumunda bunu yaparsınız. Kısa bir süre öncesine kadar beyazlar da beyaz olanlar için aynı şeyleri söylüyorlardı: Kendi türümüzü kayırıyoruz. Yine de insani "marjinal durumları" korumanın keyfi olmayan bir tarafı olduğunu düşünüyordum: Onları ahlaki topluluğumuzun içine dahil etmek istiyoruz çünkü biz de

muhtemelen birer marjinal durum haline geleceğiz. Dahası bu insanların birer annesi, babası, kızı ya da oğlu var; o yüzden de bunların sağlığı en zeki şempanzeden bile daha önemli.

Singer gibi bir faydacı burada, akrabaların duygularının ahlaki hesaba dahil edilmesi gerektiğini söylerdi. Ancak eşit değerlendirme ilkesine göre tıbbi bir deney için ileri düzeyde zeka özürlü bir çocuğun mu yoksa bir maymunun mu kobay olarak kullanılması gerektiği sorusunun yanıtı çocuktur. Neden mi? Çünkü maymunun acı eşiği daha düşüktür.

Filozofun marjinal durumlarla ilgili yaptığı tartışmanın pratik sorunu kısaca şudur: Amaç hayvanları korumak olabilir ancak marjinal durumlar çoğunlukla rencide edilmiş olur. Türcülüğümüze son vermek bizi atlamaya hazır olmadığımız etik bir zirveye götürebilir; mantığımız da atlamamızı sağlamak için bizi arkamızdan itmektedir.

Burada yapmam istenen şey ahlaki bir seçim değildir (ne yazık! Çok daha kolay olurdu). Gündelik hayatta seçim bekle şempanze arasında değil; domuzla tofu arasında gerçekleşir. Peter Singer'ın katı faydacılığını reddetsek bile ortada bir sorun kalmaktadır: Acıyı hissedebilen hayvanları ahlaki değerlendirme sistemimizin içine dahil etmeli miyiz yoksa etmemeli miyiz; ki dahil etmemiz gerektiğini reddetmek zor görünmektedir. Ve eğer bunları ahlaki değerlendirme sistemimizin içerisine dahil edersek, öldürmeyi ve yemeyi nasıl haklı çıkartabiliriz?

Bu nedenle et yememek, hayvan hakları savunuculuğunun en zorlu tarafıdır. Hayvanlara laboratuvarlarda test uygulanması konusunda en radikal hayvan savunucuları bile bunun hayvanlara olan maliyetiyle insanlara olan faydası arasında bir denge kurmayı amaçlarlar. Bunun nedeni insanların zevk ve acı duygularını daha yoğun hissetmeleridir: İnsanlar acıyı farelere nazaran daha fazla algırlar; çünkü insanların

hissettikleri acı korku gibi duygularla da pekişmektedir. Benzer bir biçimde bizim ölümümüz de bir hayvanın ölümünden daha kötüdür çünkü biz ölümü algılarız; onlar ise algılayamazlar. Hayvanların test edilebilirliği tartışması ayrıntı düzeyinde yaşanan bir tartışmadır: Bu hayvan deneyi gerçekten de insanların hayatını kurtarmaya yönelik mi? (ki çoğu zaman değil) Peki eğer insan hayatta kalabilmek için et yemek zorunda değilse, o zaman insanların çıkarlarını hayvanların çıkarlarından daha önemli kılacak ne olabilir?

Sanırım bu noktada hayvan hakları savunucuları tarafından bozguna uğratılmıştım. Bir maymunla bir çocuk arasında seçim yapmak ya da bir kalp ameliyatını geliştirmek için doktorlar tarafından domuzlara deney yapılmasını kabul etmek işin bir yönüdür. Ancak konunun diğer yönü Singer'ın belirttiği üzere; "insan olmayan bir hayvanın ömür boyu acı çekmesiyle insanoğlunun gastronomik tercihleri" arasında seçim yapmaktır. Ya yolunuza devam edersiniz—ya da hayvan yemeyi bırakırsınız. Her ikisini de yapmak istemezseniz? Bu durumda sanırım yediğiniz hayvanların ömürlerini acı içerisinde geçirip geçirmediğine bakmalısınız.

Peter Singer'a göre ben, hâlâ et yediğim için, bu soruya cevap vermeyi ummamalıyım. "Kendimizi, başka hayvanlara olan ilgimizin et yemeyi sonlandırmamızı gerektirmediği yönünde ikna etme konusunda oldukça başarılıyız." Onun bakış açısını çözebiliyordum: Bir akşam yemeği menüsünü haklı çıkartmak için neden bu kadar çabalıyordum ki? "Et yeme alışkanlığına sahip olan hiç kimse o hayvanın acı içinde yaşayıp yaşamadığını önyargısız bir biçimde değerlendiremez." Diğer bir deyişle, et yemeye devam edip etmeyeceğimi ve ava çıkıp çıkmayacağımı değerlendirme vaktim gelmişti. Böylece ben de Eylül ayında bir Pazar akşamı muhteşem bir domuz fileto yedikten hemen sonra gönülsüz –ve umarım geçici– bir vejetaryen olmaya karar verdim.

2. VEJETARYENİN İKİLEMİ

Bütün öz-saygılı vejetaryenler gibi (ki öz-saygılı olmazsak bunun hiçbir anlamı kalmaz) ben de size bağlayıcı fedakarlıklarım ve etik üstünlüğümle sıkıntı vermeye başlayacağım. Vegan değilim (yumurta ve mandıra ürünleri tüketeceğim) çünkü yumurtayı ve sütü hayvana acı vermeden elde edebiliriz—ya da en azından ben böyle düşünüyorum. Aynı zamanda bir simaya sahip olmayan hayvanları yemeyi düşünüyorum –örneğin yumuşakçaları– ve bunu yaparken onların acıya duyarlı olmadıkları teorisine dayanıyorum. Hayır, bu benim “faşist” tarafım değil: Birçok bilim insanı ve (Peter Singer’ın da dahil olduğu) filozoflar cümleyi midyenin hemen üstünde noktalarlar. Bunun doğru olup olmadığını kimse bilmemektedir ancak ben bu sorumluluğu kendi üstüme almaya karar vermiştim.

Bu deneyimin birinci ayının sonunda gönülsüzlüğüm devam ediyordu. Tatmin edici bir vejetaryen yemeğinin hazırlanması oldukça zahmetliydi; et yemek çok daha kolaydı. Aynı zamanda daha sosyaldi; özellikle de vejetaryenlerin hâlâ küçük bir azınlık olduğu bir toplumda (Time dergisinin son tahminlerine göre Amerika’da 10 milyon kişi vejetaryendi). Vejetaryenliğimin beni rahatsız eden tarafı insanlardan ve insan deneyiminin bir boyutundan beni yabancılaştırmasıydı.

Artık diğer insanlar beni özel olarak ağırlamak durumunda kalıyorlardı ve bu durum beni rahatsız ediyordu: Yeni beslenme düzeni koşullarım temel misafir-evsahibi ilişkisini büyük ölçüde sekteye uğratıyordu. Bir misafir olarak evsahibine et yemediğimi önceden söylemezsem evsahibi kendisini kötü hissetmeye başlıyordu. Eğer söylersem benim için başka bir şey hazırlıyordu ve bu da bana kendimi kötü hissettiriyordu. Bu konuda, kişisel perhiz şartlarına sahip olmanın kötü bir

özellik olduğunu düşünen Fransızlara katılıyordum.

Vejetaryenler ileri düzeyde evrilmiş insanlar olsalar da bana kalırsa yol boyunca bir şeyler kaybediyorlardı: Bunun önemsiz olduğunu düşünmeye hazır değildim. Artık kendimi sağlıklı ve erdemli hissetsem de değer verdiğim birtakım geleneklerden yabancılaşmışım: Şükran Günü hindisi ve Pas-kalya eti bunlardandı. Bu geleneksel et yemekleri bizi tarihimize birçok farklı yoldan –aile, din, toprak, ulus ve daha da ileri gidersek biyoloji yoluyla– eklemliyordu. Hayatta kalmak için ete ihtiyaç duymasak da (artık mayalanmış gıdalardan ve desteklerden B-12 ihtiyacımızı karşılayabiliyoruz) yeryüzündeki zamanımızın çoğunu et yiyicileri olarak geçirdik. Evrim-sel tarihimiz dış şeklimize ve sindirim sistemimize de yansdı. Ağzım hâlâ orta ateşte pişmiş et kokusu aldığımda sulanıyordu. Et yemek bizim fiziksel ve sosyal yapımızı belirlemekte büyük rol oynamıştı. Antropologlara göre avlanma esnasında beynimiz büyür ve karmaşıklaşır. Avlanan hayvanın paylaşılması sırasında da insan kültürünün nüveleri atılır.

Bu, bize kalan mirası aşmamamız anlamına gelmemektedir; ama bu bizim mirasımızdır: Et yememekle birçok şey kazanılmaktadır ancak bunlar da kaybedilmektedir. Hayvanlara hak vermek bizi vahşi ve ahlakdışı bir yiyici olmaktan çıkartabilir ancak yol boyunca birtakım ödünler vermemiz ve kimliğimizin bir bölümünü –kendi hayvanlığımızı– tasfiye etmemiz gerekir (Bu, hayvan haklarının en tuhaf ironilerinden biridir: Hayvanlarla ortak paylaşımlarımızı fark etmemizi isterler ve ardından onlara en az hayvanca olan yöntemle davranmamız gerektiğini söylerler). Hayvanlığımızdan feragat etmek üzücü olmak durumunda değildir: Tecavüz ve yağmalama da mirasımızın birer parçasıydı ve biz, bunlardan da feragat ettik. Ancak insanın et yeme arzusu, hayvan hakları savunucularının belirttiğinin aksine, önemsiz bir konu ya

da yalnızca gastronomik bir tercih değildir. Aynı nedenlerden ötürü cinselliğin de –ki artık cinsellik olmadan da üremek mümkün– yalnızca keyfi bir tercih olduğunu söyleyebilirdik. Aslına bakarsanız et yiyor olmamız çok derin bir konudur.

4. HAYVANLARIN İSTIRABI

Bizim hayvan yemekten elde ettiğimiz faydayla onların yenil-memekten elde edecekleri fayda hayvan ıstırapı tartışmasını gündeme getirmektedir. Bu oldukça şiddetli bir tartışmadır çünkü bir ineğin, bir domuzun ya da bir maymunun zihninden geçenleri bilmek bir anlamda imkansızdır. Elbette aynı durum diğer insanlar açısından da geçerlidir ancak insanoğlu aşağı yukarı aynı deneyimlere sahip olduğu için diğer insanların ıstırapının kendi ıstırapımıza benzediğini varsayabiliriz. Aynı şeyi hayvanlar için de söyleyebilir miyiz? Hem evet hem de hayır.

Artık Descartes'in, hayvanların bir ruha sahip olmadıkları için acı çekmedikleri önermesini onaylayan herhangi bir ciddi yazar bulunmamaktadır. Bilim insanları ve filozoflar arasındaki genel konsensus, hayvanların da benzer evrimsel nedenlerle acı çektikleri yönündedir. Hayvanların ıstırap çektikleri gerçeği tartışma gerektirmemektedir. Ancak hayvan hakları savunucularına göre hayvanların bir dile sahip olmadıkları için ıstırap çekmediklerini savunan neo-Kartezyen bilim insanları ve düşünürler vardır. Bahsi geçen düşünürleri okuma zahmetine girerseniz (bunlar arasında en çok değinilen yazarlar Daniel Dennett ve Stephen Budiansky'dir) bunların adil olmayan bir biçimde karikatürize edildiklerini görürsünüz.

Bana mantıklı görünmeyen bu korkunç tartışma insan ıstırapının hayvan ıstırapından daha büyük olduğu önerme-

sine dayanır. Bu niteliksel farklılık büyük oranda bizim dil yeteneğimizden kaynaklanır. Dil sayesinde düşüncelere ve hayal gücüne sahip oluruz. Filozof Daniel Dennett'e göre birçok hayvanın deneyimlediği acıyla yalnızca bilinçli bir avuç hayvanın deneyimlediği ıstırap arasında fark vardır. İstırap, acının keder, kendine acıma, aşağılanma ve korku gibi duygularla pekişmiş halidir.

Hadım edilmeyi ele alalım. Hadım edilme yediğimiz birçok erkek hayvanın başına gelen bir durumdur. Bu işlemin hayvanlar açısından acı verici olduğunu kimse inkar etmemektedir. Ancak çok kısa bir süre içerisinde hayvan iyileşme eğilimi gösterir (Erkek maymunlarla kavga ederken hayaları ısırılan birtakım makak maymunlarının ertesi gün çiftleşebildikleri görülmektedir). Elbette hadım edilmenin bütün anlamlarını kavrayabilen, olayı sezebilen ve sonrasını düşünebilen bir insanın hadım edilmesi farklı bir ıstırapa işaret eder. Ancak aynı nedenlerle dil acıyı daha dayanılır da kılabilenektir. İşlemin süresini ve amacını kavrayamayan bir maymunun dışçıye gitmesi ıstırapa dönüşecektir.

İnsanlar olarak hayvanların çektikleri acıları ya da ıstırapları değerlendirirken "kendimizi böyle bir durumda nasıl hissederdik" diye düşünürüz. Ancak ölüm-katına gitmekte olan bir öküz, *Ölüm Yolunda* filmindeki Sean Penn'den farklı bir durumdadır. Bu işlem bir büyükbaş hayvanın zihninde farklı işlemektedir; neyse ki büyükbaş hayvanların beyinlerinde yokluk kavramı oluşmamıştır. Aynı durum avcının tüfeğine bakan geyik için de geçerlidir. Daniel Dennett şöyle devam etmektedir: "Eğer baktığımız havya da ıstırap göremezsek ıstırap çekmiyor demektir. Zihinlerinin bir köşesinde ıstırap çekmediklerinden emin olabiliriz çünkü eğer çekselerdi bunu kolaylıkla görebilirdik." Bu durum bizi –ister istemez– bu farklılıkların toza dumana karıştığı Amerikan hayvan çiftlik-

lerine götürmektedir. Modern bir yumurta ya da domuz operasyonunda acıyla ıstırapı birbirinden ayırt etmek kolay değildir. Bunlar, modern ahlak felsefesinin ya da hayvan kavrayışının herhangi bir anlam teşkil etmediği yerlerdir. Buralarda Darwin'den itibaren hayvanlara ilişkin olarak öğrendiğimiz her şey bir kenara atılmıştır. Bir CAFO'yu ziyaret ettiğinizde buranın bütün karmaşıklığına rağmen on yedinci yüzyıl Kartezyen ilkelerine göre oluşturulduğunu görürsünüz: Hayvanlara makine muamelesi yapılır –“üretim birimleri”– ve bunların acı çekmedikleri varsayılır. Herhangi bir düşünceli insan buna artık inanmayacağı için de bu işlemler insanların gözlemlerinden uzak köşelerde gerçekleştirilir.

Yumurta işlemi okuduğum diğer şeylere kıyasla daha da beterdur: Bu mekanlardan birine girip olan biteni inceleyemedim çünkü gazetecilerin buralara girmesine izin verilmemektedir. En azından Amerika'da sığırlar dış mekanlarda yaşamaktadırlar. Yine de dizlerine kadar dışkı içerisindedirler ve bu durum onların hastalanmasına yol açar. Piliçler de yürümelerini zorlaştıran bir büyütölme işlemine tabi tutulurlar ancak en azından ömürlerini kanat çırpmalarını bile engelleyen küçük kafeslerde geçirmezler.

Bu kader Amerikan kuluçka tavuklarının kaderidir. Bunlar ömürlerini bu kitabın dört sayfasıyla bütün duvarların kaplanabildiği küçük kafeslerde geçirmektedirler. Bu kuluçka tavuklarının bütün doğal içgüdüleri gözardı edilmiştir; bu durum kümes yoldaşlarını parçalayarak yemeye ya da göğüslerini duvarlara sürterek aşındırmaya kadar varan davranışsal “bozukluklara” yol açmaktadır (bu nedenle piliçler kümeste yetiştirilmezler çünkü göğüs eti ziyan edilemeyecek kadar çok değerlidir). Acı? İstirap? Delilik? Bunların yerine daha tarafsız tanımlamalar kullanılmaya başlanmıştır: Bozukluk, stereotip ya da stres gibi. Ancak bu kümeslerde olan

biteni nasıl tanımlarsanız tanımlayın tavukların yüzde 10'u bu işlemlere dayanamamakta ve ölmektedir. Bu kayıp nede-niyle hayatta kalmayı başaran tavukların ölmeden önce son bir kez daha yumurtlaması istenir ve zorla tüyleri dökülen bu tavuklar, kendilerine su ve yem verilmediği bir yumurtlama döngüsüne daha sokulurlar.

Çoğunu tavuk çiftliği dergilerinden elde ettiğim bu bilgileri aktarırken bir hayvan hakları savunucusu gibi göründüğümü biliyorum. Bunu yapmak istemezdim (vejetaryenliğe başlarken yumurta yemeye devam edeceğimi söylemiştim) ama duruma baktığınız zaman olan şey budur. Ve baktığınız zaman gördüğünüz şey zulümdür –zulmün kör gözüdür– düzinesi yetmiş beş sente satılan bu yumurtaların üretilmesi için zorlanan tavukların durumu ancak bu şekilde ifade edilebilir.

Kapitalist emrin verimliliği maksimum düzeye çıkarma hedefiyle kültürün ahlaki emirleri arasında her zaman için bir gerilim söz konusu olmuştur. Bu durum tarihsel ölçekte pazarın ahlaki körlüğünü dengelemiştir. Bu, kapitalizmin kültürel çelişkilerinden bir başkasına örnek teşkil etmektedir: Ekonomik itici güç zaman içerisinde toplumun ahlaki direklerini aşındırmaya başlar. Hayvanlara acıyor olmamız kapitalizmin bir kaybıdır. Endüstriyel hayvan çiftliği ahlaki ya da düzenleyici kısıtlamalar olmadığı takdirde kapitalizmin neler yapabileceğini gösteren kabus dolu bir örnektir (bu çiftliklerde sendika hakkı olmadan çalışan işçilerin hayvanlardan yalnızca bir gömlek üstte algılanmaları bir tesadüf değildir). Bu perişan mekanlarda yaşamın kendisi yeniden tanımlanır –“protein üretimi” olarak tanımlanmaya başlanır– ve “ıstırap” şekilir. Bu değerli kelimenin yerini “stres” kelimesi almıştır ve bu durum maliyet-etkinliği olan yöntemlerin geliştirilmesini gerektirmektedir. Bu nedenle tavukların gagaları,

domuzların da kuyrukları kesilir. Bu bizim en berbat hapis ve işkence hikayelerimize benzemektedir ancak bu durum aynı zamanda acımasız metal çatının altında yetiştirilen milyarlarca hayvanın bahtsız hayatıdır. İstirap geni bulunana kadar bu hayvanlar bütün bu ıstıraplara merhametsiz bir biçimde maruz bırakıldılar.

5. HAYVANLARIN MUTLULUĞU

Vejetaryenlik böyle bir vahşetin varlığına verilen mantıksız bir yanıt değildir. Bu hayvanların ıstırabına onları yiyerek suç ortaklığı etmeyi kim ister ki? Bu ünitelerin duvarlarına bir şey fırlatmak istersiniz: Bu bağlamda hayvanlara şefkatli davranmamızı öngören Kutsal Kitapları yeni bir anayasal hakkı ya da burada yaşayan hayvanları özgürleştirecek hayvan hakları savunucularını kullanmak isteyebilirsiniz. Bu hayvan çiftliklerinin varlığı Coetzee'nin "muazzam suç" tanımını haklı çıkartmaktadır.

Yine de hayvanların kabus içinde yaşamadıkları başka çiftlik imgeleri de mevcuttur. Polyface Çiftliği'nde gördüğüm tavukların Haziran sabahında ortalıkta dolanmalarını ve inek dışkısıyla ve çimenle çöplenmelerini gözümde canlandırabiliyorum. Bunlar tavuk güdülerinin her birini tatmin edebilen tavuklardır. Mart ayında inek ahırında gördüğüm domuzların mutluluğunu da hatırlıyorum. Onlar da dışkılarının arasından alkollü mısır tanelerini ararken kendi güdülerine uygun davranma hakkına sahip oluyorlardı. Bu tür çiftliklerin modern hayvan tarımının monoliti içinde bir zerre büyüklüğünde olduğu doğrudur; ancak varlıkları hayvan hakları tartışmasına farklı bir boyut katmaktadır.

Birçok kişi için Polyface Çiftliği bile bir "ölüm kampı" dır—mahkum varlıkların cellatlarını bekledikleri bir ara istasyon-

dur. Bu hayvanların yaşamına baktığımız zaman toplu ölüm benzetmesinin duygusal açıdan geçerli olduğunu görürüz. Baktığımız zaman hayvan ıstırabını da görebiliriz ancak diğer taraftan hayvan mutluluğu bu mekanda fazlasıyla geçerli bir olgudur.

Herhangi bir hayvan açısından mutluluk içgüdüsel davranabilme özgürlüğünde yatar—temelde varolan inekliğini domuzluğunu ya da tavukluğunu yaşayabilme özgürlüğünde. Aristotle hayvanların “karakteristik yaşam biçimlerinden” bahsetmiştir. En azından evcilleştirilmiş hayvanlar açısından (vahşi hayvanların durumu daha farklıdır) iyi bir hayat insanlar olmadan gerçekleşemez. Çiftliklerimiz ve onları yeme etkinliğimiz olmadan mutlu bir yaşam süremezler. Sanırım bu noktada hayvan hakları savunucuları doğanın işleyişini gözardı etmektedirler. Evcilleştirmeye kölelik ve hatta sömürü gözüyle bakmak durumu hatalı bir biçimde yorumlamaktır—iki tür arasında gerçekleşen bir ortak yaşam durumunu insan iktidarı olarak algılamalarıdır.

Evcilleştirme siyasi olmaktan ziyade evrimsel bir gelişimdir. Bu insanların on binlerce yıl önce zorla uygulamaya başladıkları bir yöntem değildir. Evcilleştirme özellikle fırsatçı olan bazı türlerin Darwin’in deneme yanılma yöntemiyle, insanlarla iletişimi kendileri açısından daha faydalı bulmalarından kaynaklanmıştır. İnsanlar hayvanlara yem ve koruma sağlamışlar; hayvanlar da onlara süt, yumurta ve evet, et tedarik etmişlerdir. İki taraf da yeni bir ilişki türüne evrilmiştir: Hayvanlar güvende oldukları için doğada kendilerini savunmalarını sağlayacak özellikler geliştirmemişler; insanlar da avcı-toplayıcı yaşam biçimini bırakıp tarımcı kimliğine bürünmüşlerdir (insanlar biyolojik açıdan da değişmiş yetişkinlerin laktozu sindirilebilmesi gibi özellikler geliştirmişlerdir).

Duruma hayvanlar açısından bakıldığında insanlarla yapılan anlaşma inanılmaz bir başarıya imza atmış olur: En azından günümüze dek. İnekler, domuzlar, köpekler, kediler ve tavuklar insanlarla kurdukları iletişimin sonucunda refah buldular; bunların vahşi ataları ise zayıf düşmeye başladılar (Kuzey Amerika’da on bin kurt ve elli milyon köpek bulunmaktadır). Otonomi kaybı bu türler için bir sorun teşkil ediyor gibi görünmemektedir. Hayvan hakları savunucularına göre hayvanlara bir amaç gözüyle bakmak yanlıştır; köpeğin mutluluğu tamamen insan amaçlarına hizmet etmekten geçmektedir. Böyle bir varlığın en son isteyeceği şey özgürlüktür (Hayvan hakları savunucuları evcil türlere karşı bir hor görme eğilimine sahiptirler). Joel Salatin’in çiftliğinde bulunan piliçlere “özgür yaşam tercih edilir” demek tavuğun tercihlerini gözardı etmektir. En azından bu mekanda bir sansar tarafından kafası kopartılmayan tavuk mutlu görünmektedir.

Ancak tavuğun tercihlerinin kapalı mekanlarda gözardı edildiğini söylemek doğru olacaktır. Bir CAFO’yla iyi bir çiftliğin farkı CAFO’nun, tavuğun “karakteristik yaşam biçimini” sürekli olarak gözardı ediyor olmasından kaynaklanmaktadır.

Ancak Salatin’in tavukları da bir avcıdan kurtulmak için başka bir avcıya sığınmıştır—sansardan kaçmak için insana bel bağlamıştır. Bu doğrudur ancak tavuklar açısından bu, kötü bir anlaşma değildir. Hayvanların insanlarla ilişkiye geçmelerinin evrimsel nedeni de zaten budur. Bir çiftlik hayvanının yaşam süresi beklentisi çiftliğin sınırlarının dışında çok daha kısa olacaktır (ancak vahşi yaşamda hayatta kalmayı başarabilen domuzlar bu konunun dışında tutulmalıdır). Dışarısı acımasızdır. Bir ayı süt vermekte olan bir anne koyunun ilk olarak memelerini kopartacak; ardından tüm bedenini parça-

layacaktır. Vahşi yaşamda hayvanların sevdiklerinin yanında mutlu bir biçimde ölmesi kuralı geçerli değildir.

Bu durum bizi, vahşi yaşamın içindeki hayvanlar konusuna getirir. Doğada predasyonun varlığı, hayvanların hayvanları yemesi kuralı, hayvan hakları literatürünün elini kolunu bağlamaktadır. Peter Singer şöyle der: “Etobur hayvanların varlığının Hayvan Özgürleşmesi’ne bir tehdit oluşturduğu kabul edilmelidir. Bizim bu konuda bir şey yapmamız gerekip gerekmediği sorgulanmalıdır.” (Barış gücü oluşturma ihtiyacından bahsediyor!) Bazı hayvan hakları savunucuları köpeklerini ve kedilerini vejetaryen yapmışlardır (not: Kedilerin bu durumda hayatta kalabilmeleri için besin takviyelerine ihtiyaçları vardır). Hristiyan-muhafazakar bir hayvan hakları tedavi merkezi olan Dominion’dan Matthew Scully, predasyon için şöyle demektedir: “Doğanın tasarımında varolan şeytani bir içselliktir . . . anlamaya çalıştığımız şeyler arasında en zor olanıdır.” Gerçekten mi? Bazı avcı hayvanların (örneğin kedilerin) yalnızca zevk için öldürmeleri durumu için Scully “hayvanların düştüğü ahlaki bozulma düzeyi” tanımını kullanmaktadır. Ahlaki bozulma mı?

Hayvan filozoflarının satırlarında derin bir Püritenlik sezilir. Bu fikir yalnızca bizim hayvanlığımıza değil hayvanların hayvanlığına da utanç içinde bakar. Yapmak istedikleri şey bizi –ve hayvanları– doğanın şeytaniliğinden uzaklaştırmaktır. Bu kişilerin çatışmalarının aslında doğaya karşı olup olmadığını merak etmeye başlırsınız.

Doğal dünyadan bu kadar uzaklaşmış insanlara durum bu şekilde görünebilir ancak aslında predasyon ahlaki ya da siyasi bir konu değildir. Bu da bir ortak yaşam meselesidir. Bir kurt bir geyik açısından vahşi olabilir ancak sürünün bu kurda ihtiyacı vardır. Avcılar sürülerinden bir geyiği kurban olarak seçmedikleri takdirde bu sürüler ve türler yaşam alan-

larından yoksun kalırlar ve açlıktan ölürlər. Bu hayvanların otlandıkları bitkiler ve bu bitkilerden yaşam bulan diğər hayvanlar da açlık çekerler. Bir anlamda bu geyik için “iyi yaşam”, predasyonun kuralı gereği, kurdun da dahil olduğı bir yaşamdır. Tavukların da benzer bir biçimde insanlara ihtiyacı vardır. Bireysel olarak bir tavuğun değıl belki ama tür olarak Tavuğun insanların varlığına ihtiyacı vardır. Tavukların neslinin tükenmesi için yapılması gereken tek şey bunların doğaya bırakılmasıdır.

İnsanın predasyonundan çok daha önce vahşi doğada bulunan başka türler bu işlemi gerçekleştirmekteydi. Büyük habitatlara sahip olan birçok hayvan açısından insanın avlanması doğal bir durumdur. Onlar açısından biz de birer kurda benzeriz. Aynı şekilde geyik de kurt tarafından yenilmeyi önlemesini sağlayacak özellikler geliştirmiştir: Sürü halinde yaşama, duysal keskinlik, renklilik v.s. Örneğın insan avlanması Amerikan bizonunun değışmesini sağlamıştır; fosil kayıtları bu hayvanın Yerlilerin gelişinden sonra hem fiziksel hem de davranışsal olarak değıştiğini göstermektedir. Daha önceleri bizonlar sürü halinde yaşamazlardı ve boynuzları çok daha genişti. Büyük bir ovada yaşayan hayvanlar açısından mızraklı avcılarına karşı koyabilmenin en iyi yolu sürü halinde yaşamaktır. Böylelikle avcının dikkatinden uzaklaşılabilir. Aynı zamanda sürü halinde yaşamaya başlayan bizonlar, diğər hayvanlarla yakın temasa sahip olmaya başladıklarından dolayı daha dar boynuzlara sahip olmaya başladılar. İnsanların ortaya çıkış döneminin fosilleri bunu göstermektedir.

Tim Flannery Kuzey Amerika’nın ekolojik tarihini anlattığı “Ebebi Sınır” kitabında şöyle demektedir: “Vahşi Batı’nın sembolü olan bizon bir insan ürünüdür; Yerliler tarafından şekillendirilmiştir.”

Tüfeğin ve küresel pazarın icadından önce bizonlar ve Yerliler ortak bir yaşama sahiptiler. Bizon avcıları besliyor ve giydiriyor; avcılar da seçtikleri hayvanı öldürüp sürünün devamını sağlıyorlardı. Aynı zamanda sürünün sürekli olarak yer değiştirmesine yol açan bu avcılar çimenlerin de sağlığını korumuş oluyorlardı. Predasyon doğanın dokusuna işlemiştir ve eğer predasyon bir şekilde sonlandırılırsa; insanlar bu konuda “bir şeyler yaparlarsa” bu doku çözülür. Tek bir hayvanın gözünden bakıldığında predasyon korkunç bir durumdur; ancak grup açısından bakıldığında –gen havuzu açısından bakıldığında– bunun vazgeçilmez olduğu görülür. Hangi bakış açısının faydasını gözetmeliyiz? Tek bir bizonun mu yoksa Bizon’un mu? Tek bir domuzun mu yoksa Domuz’un mu? Bu durum soruya nasıl cevap vermek istediğinize göre değişir.

Eski insanlar hayvanlara bir hayvan filozofundan ziyade bir modern ekolojist gibi yaklaşıyorlardı—bunları bireyler bütününden ziyade bir tür olarak görüyorlardı. John Berger “Hayvanlara Bakmak” kitabında eski bakışa göre hayvanların “hem ölümlü hem ölümsüz” olarak algılandıklarına değinmiştir. “Bir hayvanın kanı insan kanı gibi akmaktaydı ama bu sırada tür ölmüyordu. Her bir aslan bir Aslan’dı ve her bir öküz bir Öküz’dü.” Bu sanırım doğadaki diğer türlerin birbirine bakış açısını yansıtmaktaydı.

Günümüze dek. Hayvan hakları savunucuları türe değil tek bir mensuba odaklanmaktadırlar. Hayvan Hakları Olayı’nın yazarı Tom Regan, bu durumu açıklıkla ortaya koyar: “Türle türün mensubu aynı değildir . . . hayvan hakları savunucuları türün ahlaki haklarını gözardı ederler; hayatta kalma haklarını bile.” Singer bunu onaylar ve yalnızca duygu sahibi bireylerin çıkarlarının olabileceğinde ısrar eder. Elbette bir türün de bir ulusun ya da şirketin çıkarları gibi birtakım

çıkarları vardır—hayatta kalabilme ya da yaşam alanının sağlığı gibi. Hayvan hakları savunucularının bireye odaklanması liberal bireyselci bir kültürde yaşanıyor olunsaydı anlaşılırdı; ancak bu durum doğa açısından ne kadar geçerlidir? Soyu tükenme tehlikesiyle karşı karşıya olan bir türü kurtarmaya çalışırken ya da bir yaşam alanını yeniden inşa etmeye çalışırken ahlaki ilgimizi tek bir hayvana odaklamamız doğru mudur?

Ben bu satırları yazarken Güney Kaliforniya'nın yirmi beş kilometre dışında bulunan Santa Cruz Adası'nda Ulusal Park Hizmetleri'nin ve Doğa Koruma'nın adamlarından oluşan bir nişancı takımı binlerce yaban domuzunu öldürmektedir. Bu kıyım adanın yaşam alanını yeniden düzenleme ve ada tilkisinin soyunun tükenmesini engelleme amaçlarını taşımaktadır. Bu tilki yalnızca bir avuç Güney Kaliforniya adasında yaşar ve başka hiçbir yerde bulunmaz. Bu tilkileri kurtarmak için Park Hizmetleri'nin ve Doğa Koruma'nın ilk önce, yüzyıl kadar bir zaman önce insanlar tarafından yapılmış olan ekolojik değişiklikler zincirini kırması ve yeniden inşa etmesi gerekmektedir.

Domuzlar Santa Cruz'a ilk olarak kovboyler tarafından ithal edilmişti. 1980'lerde domuz çiftçiliği adada son bulsa da bu domuzlar vahşi bir nüfus kurmaya ve adanın ekosistemine zarar vermeye başlamışlardı. Domuzlar toprağı rahatsız etmiş; rezene gibi yayılımcı egzotik türlerin yaşam koşullarının oluşmasına hizmet etmişlerdi. Şimdi bu bitki sınır tanımamaktadır. Domuzlar aynı zamanda çok fazla meşe palamudu yiyerek meşe ağaçlarının yeniden üretim döngüsünü sekteye uğratmışlardı. Ancak domuzların adaya verdikleri en büyük zarar kaya kartallarını domuz yavrularıyla beslemeleri olmuştur; bu durum kartal nüfusunun bir patlama yaşamasına yol açmıştır. Adanın tilkilerinin rahatsızlığı bu noktada baş-

lamaktadır. Kaya kartalı adanın yerlisi değildir; eskiden kel kartalın sahip olduğu yere konuşlanmıştır. Kel kartal adayı çevreleyen sulara 1950'li ve 1960'lı yıllarda büyük miktarlarda DDT serpilmesinin sonucunda yerinden olmuştur. DDT kel kartalların yumurta kabuklarına zarar vermiş; bunların nüfusunu azaltarak daha agresif bir tür olan kaya kartalına yolu açmıştır. Genellikle denizden beslenen kel kartalların aksine kaya kartalları karasal memelilerle beslenirler. Kaya kartalları her ne kadar domuzların peşine düşmek isteseler de yavru domuzların yakalanması ada tilkisinin yavrularının yakalanmasından daha zor olduğu için bu türün soyunun tükenme noktasına gelmesine yol açmışlardır. Tilkileri kurtarmak için bütün domuzların öldürülmesi; kaya kartallarının yakalanıp tasfiye edilmesi ve kel kartalların yeniden adaya yerleştirilmesi gerekmektedir—böylelikle adanın gıda zinciri yeniden inşa edilmiş olacaktır.

Domuzların toplu bir biçimde öldürülmeleri tahmin edilebileceği üzere hayvan hakları savunucularının protestolarına yol açmıştır. Channel Adaları Hayvan Koruma Derneği küçük uçaklardan attıkları bildirilerle halka “Domuzları Korumayın” çağrısında bulunmaktadır. Hayvan dostları da bu avın durması için dava açtılar. Amerika Birleşik Devletleri İnsancıl Toplum’un sözcüsü bir makalede şu iddiada bulunmaktaydı: “Yaralı domuzların ve yetim kalan domuz yavrularının peşine köpekler salınıyor; bunların işleri bıçaklarla ve kalın sopalarla bitiriliyor.” Park Hizmetleri bizim konuyu “Domuz” olarak algılamamızı istiyor ancak bireysel domuzların bıçaklarla ve kalın sopalarla öldürüldüğünü söyleyenler duruma “domuz” açısından bakıyor. Aslında bu, tamamen farklı iki mercekten bakılan tek bir hikayedir.

Santa Cruz Adası’nda domuzlarla yürütülen savaş, bireysel haklara dayanan insan ahlakının doğal dünyaya sakat

bir biçimde uyarlanabileceğini göstermektedir. Bu durum sizi şaşırtmasın: Ahlak insan kültürünün bir ürünüdür ve insanların toplumsal ilişkilerle uzlaşabilmesini sağlamak için geliştirilmiştir. Bu açıdan da gayet iyidir. Ancak doğa insani bir toplum biçimi açısından iyi bir örnek teşkil etmez. Doğada olup bitenler açısından kendi ahlak sistemimizin iyi bir rehber olacağını düşünmek antroposantrik bir durum değil midir? Birey doğada can alıcı bir unsur mudur ki onu ahlakımıza dahil edelim? Doğal dünyayla ilgilenirken farklı bir etik düzenlemeye ihtiyaç duymaktayız. Bu düzenleme hem bitkilerin, hayvanların ve yaşam alanlarının çıkarına (ki burada duygusallık yok denecek kadar azdır) hem de insanların çıkarına uygun düşen bir düzenleme olmalıdır.

6. VEGAN ÜTOPYASI

Bu sorulara bir çiftliğin ya da bir bahçenin penceresinden baktığımızda hayvan haklarının ne kadar dar fikirli ve kentsel bir ideoloji olduğunu görebiliriz. Bu ideoloji yalnızca doğal dünyayla bağlantımızı tam olarak yitirdiğimiz durumda başarılı olabilir. Bu dünyada hayvanlar bizim açımızdan tehdit oluşturmayacaklardır (ki son zamanlarda bu gelişme gerçekleşmiş görünmektedir) ve doğaya olan üstünlüğümüz tartışılmaz bir noktaya evrilecektir. Singer şöyle demektedir: “Normal yaşantımızda insanlar ile insan olmayanlar arasında ciddi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.” Bu varsayım “normal yaşam”ın tamamen kentleşmiş bir versiyonunu öngörmektedir. Bu normal yaşam kesinlikle bir çiftçinin ya da bir bahçıvanın kabul edeceği bir normal yaşam değildir.

Çiftçi vegana, kendisinin bile diğer hayvanlarla “ciddi çıkar çatışmaları” olduğunu söyleyecektir. Veganın yediği hububat tarla farelerini parçalayan bir biçerdöverle toplanmak-

tadır; çiftçinin traktörünün tekerleri dağ sıçanlarını ezer ve tarım ilaçları ötücü kuşların gökyüzünden silinmelerine yol açar. Ne yemeyi tercih edersek edelim hayvanların öldürülmesi büyük olasılıkla kaçınılmaz olacaktır. Eğer Amerika bir anda vejetaryen bir beslenme düzenine dönerse hayvanların sayısı da azalacaktır. Hayvan çiftlikleri ve çimenler yoğun bir biçimde ekilmiş hububat sıralarına dönüşecektir. Eğer amacımız mümkün olduğu kadar az hayvan öldürmekse o zaman insanlar muhtemelen ekili alanda yaşayabilen en büyük hayvanı yemeyi deneyeceklerdir: Herkese uygun çimen besili etler.

Vegan ütopyası aynı zamanda gıdalarını uzak yerlerden ithal edenleri de ayıplamaktadır. Örneğin New England'da toprak tepelik ve kayalıklarla doludur; burada tarım Püritenler zamanından beri çimene ve hayvanlara dayalıdır. New England toprağı ormanlarla ve çayırırlarla bezelidir ve evcilleştirilmiş hayvanlar bu bölgelerde yaşarlar. Dünyanın birçok yerinde gıda temininin en iyi yolu hayvanların otlatılması (ve avlanması) olarak karşımıza çıkmaktadır. Özellikle de çimeni proteine dönüştürme yeteneğı olan büyükbaş hayvanlar otlatılmaktadır.

Hayvan yemekten vazgeçmek demek bu bölgelerin insanlar tarafından terk edilmesi demektir. Ancak bu durumda ileri düzeyde endüstrileşmiş ulusal gıda zincirine bağımlı oluruz. Bu gıda zinciri şimdi olduğundan daha çok fosil yakıtı ve kimyasal gübre kullanmaya başlar çünkü gıdanın çok daha uzun mesafeler kat etmesi gerekecektir. Dışkıdan elde edilen gübrenin arzı oldukça düşük olacaktır. Hayvanların besin döngüsünde yer almadığı ve yerel gıda üretimini desteklemediğı bir sürdürülebilir tarım da mümkün görünmemektedir. Eğer derdimiz doğanın sağlığıysa –ahlakımızın içsel tutarlılığı ya da ruhani durumumuz değilse– o zaman bazen hayvanları yemek olabilecek en etik davranıştır.

Bunlar vejetaryenliği bırakmamı gerektirecek nedenler miydi? Mutlu ve sürdürülebilir bir biçimde yetiştirilmiş bir tavuğu yemeli miydim? Ben Franklin'in, 'mantıklı bir varlık olmamızın en büyük avantajı istediğimiz her şeye bir gerekçe bulabilmemizdir' sözünü düşünüyordum. Bu yüzden Peter Singer'ı bulmaya ve ona bu soruları sormaya karar verdim. Onu Princeton'dan alıp Joel Salatin'e ve hayvanlarına götürmeyi düşünmüştüm ama Singer yurtdışındaydı. Bu yüzden postayla iletişim kurmak durumunda kaldım. Ona "iyi bir çiftlik" konusunda kendisini nereye konumlandığını sordum—kısacası, hayvanların kendi doğalarını yaşayabildikleri ve görünürde herhangi bir acı çekmedikleri bir çiftliğe nasıl bakıyordu?

"Bu hayvanların hiç yaşamamış olmaksızın en azından yaşamış ve ölmüş olmalarının daha iyi bir durum olduğu konusunda size katılıyorum..." diye cevap yazmıştı. Sonuçta faydacılar yalnızca hayvan mutluluğunun ve ıstırapının toplamına bakıyorlardı. Öldürüleceğini bilmeyen bir hayvan da bu durumdan dolayı herhangi bir ıstırap çekmiyordu. İyi çiftlikler hayvanların mutluluğunu arttırıyordu. Kesimhaneye gönderilen bir hayvandan ziyade başka bir hayvanı seçebilmenizi sağlıyordu. Ancak bu düşünce biçimi "zaman içerisinde kendi varlığının sezgisine erişmiş ve kendi geleceğine dair tercihleri olabilecek bir hayvanı" öldürmenin yanlışlığını gidermemektedir. Diğer bir deyişle bir tavuğu ya da bir ineği yemek makul karşılanabilir ancak (daha zeki olan) bir domuzu yemek kesinlikle yanlıştır. Sözleri şu şekilde devam ediyordu: "Etini bu tür çiftliklerden alan kişileri ayıplama konusunda geliştirdiğim argümanlardan emin olamam."

Singer sözlerine, bu tür çiftliklerin büyük ölçekte pratik olabilirliğini sorgulayarak devam etmekteydi. Sonuçta pazarın baskıları sonucunda çiftlik sahipleri maliyetleri ve alanları

kısmı yoluna gidebilirler ve hayvanları gözardı edebilirlerdi. Aynı zamanda insani bir biçimde yetiştirilmiş etler daha pahalıdır; bu durumda yalnızca refah içerisinde yaşayanlar ahlaki açıdan savunulabilir bir hayvan proteinini elde etmiş olurlar. Bunlar önemli argümanlardı ancak bana kalırsa temel kabulü değiştirmiyordu: Hayvanları yemenin yanlış tarafı ilke değil pratiktir.

Bana göre hayvanları önemseyen insanlar, kendi yedikleri hayvanların ıstırap çekmediğinden ve ölümlerinin hızlı ve acısız olduğundan emin olmak için çalışma yürütmelidirler. Diğer bir deyişle hayvan haklarını değil hayvan refahını savunmalıdırlar. Aslına bakılırsa Jeremy Bentham da kendi et yiyişini “mutlu bir yaşam ve merhametli bir ölüm” eksenine oturtmaktadır. Evet, hayvan haklarının babası sayılan bu filozof bir etoburdu. Hayvan hakları savunucuları tarafından nadiren aktarılan bir bölümde Bentham et yemeyi şu şekilde savunmaktadır: “Bunun bize faydası vardır ve onlara bir zararı yoktur . . . bizim elimizden gelen ölüm doğada kendilerini bekleyen ölümden daha hızlı ve acısız bir ölümdür.”

Sanırım Bentham kesimhanelerde neler olup bittiğine yakından bakmamıştı. Ancak Bentham bana en azından bir faydacının da insani bir biçimde yetiştirilmiş ve kesilmiş hayvanların etlerini yemeyi haklı gördüğünü göstermiş oldu. Temiz bir biçimde öldürülmüş bir vahşi hayvanı yemek de benzer bir muafiyete sahip olmalıydı. Singer *Hayvan Özgürleşmesi* kitabında bu tartışmayı şu şekilde yürütür: “Neden . . . geyik öldüren bir avcı süpermarketten jambon alan birinden daha fazla eleştirilir? Sonuçta muhtemelen domuz geyikten daha fazla ıstırap çekmiştir.”

Bunların hepsi et yeme ve ava çıkma konusunda kendimi biraz daha iyi hissetmemi sağlamıştı—daha sonra bu faydacıların zeka özüllülerin öldürülmesini savunabilecekleri aklıma

geldi. Onlar öldürmeyi diğer insanlara kıyasla daha sorunlu algılamıyorlardı.

7. TEMİZ BİR ÖLÜM

Biftek-ve-Singer yemeğimin ertesi akşamı kendimi Atlanta'dan Denver'a gitmekte olan bir uçakta buldum. Pilot uçuşun ilk birkaç saatinde tek bir kelime bile etmemişti ancak birden Liberal, Kansas'tan geçmekte olduğumuzu söyledi. Pilotun yolculuk boyunca belirttiği tek yerleşim burasıydı ve uçakta bulunanlar arasından yalnızca ben bu durumun meçhullüğüne akıl erdirememiştim. Liberal, Kansas 534 numaralı öküzünün muhtemelen o günlerde kesilmekte olduğu yerdı. Batıl inanç sahibi biri değildim ama bu ürkütücü tesadüf beni alıkoymuştu. Aklıma gelen tek şey 534 numaralı öküzün o anda kesilmekte olduğuydu.

Bunu yalnızca tahmin edebiliyordum çünkü şirket benim bu işlemi görmemi istememişti. O bahar tesisi ziyaret ettiğimde ölüm katı hariç her şeyi göstermişlerdi. Sığırların römorklardan indirilip ağıllara yerleştirildiğini ve mavi bir kapıya yönlendirildiklerini görmüştüm. Mavi kapının ardında neler yaşandığını, oraya girme iznine sahip olanların anlatımından çıkartabiliyordum. Hayvan kesim uzmanı Temple Grandin'in anlatımları bana rehberlik etmişti. Kendisi Ulusal Sığır Tesis'i'nin ölüm makinesini ve rampasını tasarlamıştı ve McDonalds için bu kesimhanelerde denetim yapıyordu. Bu kesimhanelerde bayıltılmış ineklerin derileri daha hayvanlar canlıyken yüzülüyordu—bu hikayeler hayvan hakları savunucuları tarafından anlatılmaktaydı. Şirket Grandin'i tedarikçilerini denetlemesi için işe almıştı. Grandin bana inek kesimhaneleri açısından “McDonalds öncesi ve McDonalds sonrası” evrelerinin geçerli olduğundan bahsetmişti. “Bu fark

geceyle gündüz gibidir.” Gecenin neye benzediğini yalnızca tahmin edebiliyorduk.

Grandin bana 534’ün geçtiği koridoru şu şekilde anlattı:

“Hayvan tek sıralı kanala girer. Bu kanalın kenarları oldukça yüksektir bu nedenle hayvanlar önlerindeki hayvanın kışından başka hiçbir şey göremezler. Kanaldan geçerken metal bir çubuğa geçirilir; her iki ayağı da çubuğun üzerindedir. Çubuk üzerinde yürürken rampa yirmi derecelik bir açı yapmaya ve hayvanın ayaklarını kendisine hissettirmeden zeminde ayırmaya başlar. Hayvan böylelikle taşıyıcı bir banta taşınır. Hayvanın kendisini zeminde hissetmesini sağlamak için sahte bir zemin hazırlarız. Yoksa hayvan panikleyecektir.”

534’ün sona yaklaşırken neler hissetmiş olabileceğini düşünüyordum. Bunun sıradan bir gün olmadığını herhangi bir nedenle –kan kokusu ya da korku sesi nedeniyle– sezmiş miydi? Diğer bir deyişle ıstırap çekmiş miydi? Grandin bu soruyu soracağımı tahmin etmişti.

“Hayvan kesileceğini bilir mi? Ben de bunu merak ederdim. Bu yüzden onları besi ünitelerinde bulunan kanallardan geçerken izledim. Onlara ateş edilmesini ve kesim tesisine giden rampayı çıkışlarını izledim. Herhangi bir belirti yoktu. Eğer öleceklerini bilselerdi daha huzursuz davranırlardı.

“Her neyse, taşıyıcı yürüyüş hızıyla hareket eder. Koridorun üstünde bayıltıcı yer alır. Bayıltıcı, havalı bir “silah”tır ve öpücüğünü hayvanın alına kondurur. Doğru yapıldığı zaman ilk atışta hayvanı öldürür.

“Hayvan vurulduktan sonra bir işçi hayvanın ayaklarını bağlar ve onu asma bir yüklüğe kancalar. Tek bacağından yukarı asılı duran hayvan kanama alanına taşınır ve burada bulunan kan-akıtıcı tarafından boğazı kesilir. Hayvan hakla-

rı savunucuları canlı hayvanları kestiklerini söylerler ancak bunun nedeni çok fazla refleksif debelenme olmasıdır. Benim önemseydiğim konu hayvanın başının ölü olup olmadığıdır. Baş ölmemişse hayvan bir paçavra gibi debelenir ve dili dışarıda olur. Onu kaldırmaya çalışsanız daha iyi olur—o zaman canlı bir hayvanla uğraşırsınız. Ne olur ne olmaz diye kanama alanına da bir bayıltıcı konulmuştur.”

Temple Grandin’in anlatımını hem güven verici hem de sorunlu bulmuştum. Güven vericiydi çünkü bu sistem kulağa insani bir sistem gibi geliyordu. Sonuçta bu tesisin nasıl bir yer olduğunu, onu tasarlayan kişinin ağzından öğrenmiştim. Sorunluydu çünkü “o zaman canlı bir hayvanla uğraşırsınız” sözleri aklıma takılmıştı. Böyle bir montaj hattında hataların olması kaçınılmazdı; saat başı dört yüz inek kafası kesiliyordu (McDonalds yüzde 5’lik “hata payını” kabul ediyordu). Hayvanların endüstriyel ölçekte ıstırap çekmeden kesilmele-ri mümkün müydü? Sonuçta her birimiz bu şekilde kesilen hayvanları yiyip yemeyeceğimize kendimiz karar vermeliyiz. Ben bu konuda emin değildim çünkü işlemi kendi gözlerimle görmemişim.

Sanırım bu nedenle Joel Salatin’in açık-hava kesimhanesi ahlaki açıdan güçlü bir fikirdir. Tavuğunun ölümünü görmek isteyen herhangi bir müşteri bu işlemi seyredebilir—bakıp kendi kararını verebilir. Çok azımız bu teklifi kabul edecektir; çoğumuz ise burayı kontrol etmesi için bir hükümet bürokrasi görevlendirmeyi tercih edecektir. Ancak bakabilme şansı—bu şeffaflık— hayvanların katlanılır bir biçimde kesildiğinin bir garantisi olarak algılanmalıdır. Elbette bir kısmımız hayvanların bu şekilde öldürülmesini hoşgörmemeye karar verebilir ve et yemeyi bırakabilir.

Çiftlikteyken Joel’e tavukları öldürme işlemine nasıl katıldığını sormuştum. “Bu çok kolay. İnsanların ruhları vardır

ama hayvanların yoktur. Bu benim en derinde yatan inancımdır. Hayvanlar Tanrı'nın suretinden yaratılmamışlardır; öldükleri zaman yalnızca ölürlər.”

İnsanların hayvanları öldürme konusuna modern zamanlarda titizlenmeye başladıkları fikri, olduğundan daha farklı aktarılan bir mittir. Can alma çok önemli bir konudur ve insanlar binlerce yıldır hayvanların kesimini haklı çıkartmaya uğraşmaktadırlar. Bu öldürme eylemi kendi varoluşları açısından gerekli olsa bile bir utanç duygusu yaşamaktaydılar. Bu süreçte din ve ritüel önemli bir rol oynadı. Amerikan Yerlileri ve diğer avcı-toplayıcılar et vererek yiyicilerin yaşamasını sağlayan hayvanlara şükranlarını sunarlardı. Bu etkinlik artık kimsenin umrunda bile olmayan şükran duası okumaya benziyordu. İncil'in yazıldığı dönemlerde kesim işlemi belirli bir döngüye oturtulmuştu; böylelikle kimse bu etkinliğin önemi karşısında donuklaşmayacaktı. Birçok kültürde tanrılara kurbanlık hayvan sunulmaktadır. Belki de bu sayede kesimin, kendilerinin değil tanrının isteği sonucu gerçekleştirildiğine ikna olmaya çalışmışlardır. Antik Yunan'da kesim işi rahiplere verilmişti (Rahipler mi!! Şimdi bu işi asgari ücretle çalıştıran göçmen işçiler hallediyor). Rahipler kurban edilecek olan hayvanın yüzüne kutsal su serpiyorlardı. Hayvan başını salayınca da bunu bir rıza olarak kabul ediyorlardı.

Bu insanların işlemi gördükten sonra yemelerini sağlayan şey ritüeldi—kültürel kurallar ve normlardı. Artık hayvanların kesilmelerine ya da yenilmelerine yönelik ritüeller bulunmamaktadır. Belki de bu durum bizim ikilem içerisinde olmamızı açıklamaktadır. Şimdiki durumumuzda tek seçim şansımız arkamızı dönüp bakmamak ya da et yemeyi bırakmaktır.

Benim kişisel iddiam bizim açımızdan başka bir yolun daha mümkün olması gerektiğidir. Bu yolu da tekrar baka-

rak –yediğimiz hayvanlara ve bunların ölümüne tekrar bakarak– bulabiliriz. İnsanlar bir domuzun ya da bir ineğin ya da bir tavuğun gözlerine bakınca çok farklı şeyler göreceklerdir: Ruhsuz bir varlık, hak sahibi bir “yaşam öznesi”, bir zevk ve acı yuvası, ya da lezzetli bir öğün görebileceklerdir.

Tek bir cevaba göre kendi yolumuzu felsefelleştirmeye çalışmayacağız. Joel’in bana bir cumartesi sabahı çiftliğe gelen bir adamla ilgili anlattığı hikaye aklıma gelmişti. Joel adamın arabasındaki PETA çıkartmasını görünce adamın sorun çıkartacağını düşünmüştü. Ancak adamın gündemi farklıydı. Adam on altı yıldır vejetaryendi ve et yemeye başlamasının tek yolunun kendi öldürdüğü bir eti yemek olduğuna karar vermişti. Joel eline bir tavuk tutuşturmuş ve adamı kesim bölümüne götürmüştü.

Joel olayı anlatmaya devam etti: “Kuşun boğazını yardı ve ölümünü izledi. Hayvanın kendisine suçlayan gözlerle bakmadığını fark etti. Hayvanın canlıyken saygı gördüğünü ve saygıdeğer bir biçimde öldürüldüğünü gördü—hayvana bir protoplazma yığını muamelesi yapılmıyordu.” Ben de bunu görmüştüm. Bu nedenle de bir gün tavuğu öldürebiliyor ertesi gün ise onu yiyebiliyordum. Kendi hayvanımı da aynı bilinç ve dikkat haliyle kesip yemeyi yeğledim: Belki de avlanma bana bu şansı tanıyacaktı.

Bazen et yemeye ilgili duygularımızı arındırmamızın tek yolunun, CAFO’ların ya da diğer beton kaplı tesislerin duvarlarının tamamen cam olması gerektiğine dair bir yasa çıkartılmasını sağlamak olduğunu düşünüyorum. Eğer yeni bir yasa oluşturmamız gerekiyorsa bu yasayı oluşturmamız: Bakma hakkını sağlayan bir yasa. Bu tür yerlerin bazı insanları vejetaryen yapacağına eminim. Birçok kişi ise etlerini başka yerlerden tedarik etmeye başlayacaktır. Etlerini, hayvanlarını şeffaf bir biçimde yetiştirip kesen çiftliklerden alacaklardır. Bu

tür çiftlikler vardır; birtakım küçük işleme tesisleri de müşterilerine şeffaflık hizmeti vermektedir—Minnesota, Cannon Falls’da bulunan Lorentz Etleri cam duvarlarla kaplı olan ve hayvanlara yaptıkları muameleden oldukça emin görünen bir kesimhanedir.

Amerika’da hayvanların endüstrileşmesi –ve kıyımı– göreceli olarak yeni, önlenabilir ve yerel bir olgudur: Diğer ülkelerin kesimhanelerinde hayvanlar bu kadar yoğun bir kıyıma tabi tutulmamaktadır. Tarih boyunca hiçbir ulus yediği hayvanlardan bu kadar uzaklaşmamıştır. Eğer et endüstrisinin duvarları hem mecazen hem de gerçekten şeffaflaşırsa hayvanları şimdi olduğu gibi yetiştirmeye, öldürmeye ve yemeye devam edemeyiz. Kuyruk kesmek, anaç domuzları kasalara yerleştirmek ve gaga kırpma tek bir gecede son bulmalı ve saatte dört yüz ineğin kesildiği kesimhaneler kapatılmalıdır. Çünkü kimse bu görüntüyü kaldıramaz. Evet, et çok daha pahalı olacaktır. Bu durumda büyük olasılıkla daha az et tüketmeye başlarız ancak bu hayvanları bilinçle, merasimle ve saygıyla yemeyi öğreniriz.

ON SEKİZ AVLANMA *Et*

1. KORULUKTA BİR YÜRÜYÜŞ

Aşına olmadığım bir korulukta dolu bir tüfekte yürürken avın işaretlerinin verdiği heyecanla tüylerim diken diken oluyordu. Bunu yazmak beni utandırmıştı ama doğrudu. Doğam gereği dikkatli biri değilimdir; şimdiyse çevremde olan bütün potansiyel avlara karşı algım açılmış; diğer her şeye karşı tam bir sağırlık durumuna geçmiştim. Daha önce yaşadığım deneyimlerin hiçbirisi (kafamın güzel olduğu durumlar hariç) bana bu dikkat düzeyini sağlamamıştı. Günün ilk esintisinin çam ağaçlarının iğnelerini taradığını; alçak sesle fısıldadığını ve ağacın gövdesini ışık ve gölgelerle dalgalandırdığını hissedebiliyordum. Havanın yoğunluğunu hissedebiliyordum. Ancak bu edilgen ya da estetik bir dikkat değildi: Bu aç birinin dikkatiydi; parmaklarına ve sinir uçlarına kadar kesilen bir dikkatti. Gözlerim bedenimin giremeyeceği çalılıkları yokluyor; dolambaçlı dallar arasından yolunu arıyordu. Kütükleri ve kayaları inceliyor; bir hareket kırıntısı algılamayı umuyordu. Gözlerimi engelleyen gölgeliklerde kulaklarım devreye giriyor ve dar derenin kenarındaki dal çıtırtılarını duymaya çalışıyordu. Ya da bir... durun bir dakika. O da neydi? Yalnız-

ca bir kuş. Bütün sesler amfiye bağlanmış gibiydi. Derim bile tetikleydi; bir akbaba tepemden uçarken hava sıcaklığının düştüğüne yemin edebilirdim. Tamamen tetikleydim.

Avlanma mekanı güçlü bir biçimde değiştirmektedir. Zeminin düzenliliği kendini aşamalı ve dalgalı bir zemine bırakıyordu. Bu dünyadaki Virgil'im Angelo domuz izlerini nasıl fark edeceğimi öğretti. Meşe ağacının altında yeni eşilmiş toprağı görüyor musun? Toprak henüz gün ışığı yüzünden kurumamış; demek ki domuz dün öğleden sonradan ya da gece den beri buralarda. Hafifçe oyulmuş göleti görüyor musun? Bu bir çamurda yuvarlanma belirtisi ancak su hâlâ çok temiz: Domuzlar bu suyu bugün kirletecekler. Onları burada bekleyebiliriz. Yaklaşık altılı gruplar halinde dolaşan domuzların belirli bir rotayı takip ettiklerini söyledi. Bu rota üzerinde besleniyor; uyuyor ve serinliyorlardı. Bu meşe koruluğuna meşe palamudu, yumru kök ve kurt için geliyorlardı. Öğlen güneşi yükseldiğinde manzanita'ların arasında bulunan çamurdan oyulmuş yuvalarında kestiriyorlardı. Bu çamurlu yerlerde kestiriyorlar ve sevimli toynak izlerini buralara bırakıyorlardı. İlerideki çam ağacının arka tarafında kabuk soyulmuş ve yumuşamıştı. Aynı zamanda bir domuz mekanından diğerine geçerken genellikle dar geçitleri kullanıyorlar ve buradaki çimenleri yatırıyorlardı. Çimenler geçidi tekrar görünmez kılan dek domuzların buradan geçtiğinden emin olabiliydiniz. Domuzlar bu döngü içerisinde günde yetmiş kilometre karelik bir alan içerisinde gezinebiliyorlardı.

Yıllardır bu bölgede avlanan Angelo meşe koruluğunu ve çimenlikli bayırı kendi aralarında paylaşan üç farklı grup olduğuna karar vermişti. Bunlar, üstüste binmiş üç farklı ulus gibiydi. Bu grupların her birinin farklı bir domuz rotası vardı. Avcı bu rotayı kendi zihin haritasıyla izliyor ve daha önce domuzlara rastladığı ya da kendisinin geçebileceği yerleri bir

iz bulmak amacıyla araştırıyordu. Bunlar elbette domuzların girebileceği yerlerden çok daha az sayıdaydı. Domuzun haritasının aksine avcının haritası mülkiyet ya da haklar gibi olgularla da sınırlanmaktaydı.

Avcının amacı kendi haritasıyla domuzun haritasının çakışmasıydı. Bu olay kimsenin beklemediği bir anda gerçekleşecekti. Avcı her ne kadar domuzlar ve bunların rotaları hakkında bilgi sahibi olsa da o gün başına neler geleceği konusunda en ufak bir fikir sahibi değildir. Arzu edilen ve korkulan karşılaşma nerede ve ne zaman gerçekleşecektir? Gerçekleştiği zaman nasıl sonlanacaktır?

Bu karşılaşmayı gerçekleştirmek adına herhangi bir şey yapamayan avcı bütün dikkatini vererek hayvanın varlığına seslenmeye başlar. Avın dramı başrol oyuncularını, avcıyla avı, henüz karşılaşma gerçekleşmeden önce birbirine bağlamaktadır. Avına yaklaşmakta olan avcı daha da hayvanlaşır; kendini olabildiğince görünmez, işitilmez ve tetikte kılmaya çalışır. Avcı ve av kendi haritalarına göre yol alırlar ve bu karşılaşmayı gerçekleştirmek ya da ertelemek için kendi güdülerini kullanırlar.

Durun bir dakika. O son cümleyi gerçekten de ben mi yazdım? Herhangi bir ironi olmadan mı yazdım? Bu çok utanç verici. Yazdıklarım avcının “güdü”leriyle ilgiliydi; artık bunlardan birine dahil olduğum iki tür arasındaki ilişkiyle ilgiliydi. Bu bana biraz fazla görünmüştü. Bu edebiyat türünün avcı pornosu olduğunu anladım. Eskiden okuduğum av hikayeleri, Ortega y Gasset ve Hemingway’in de dahil olduğu o yılmaz koca-sakallı Amerikan vahşî yaşam yazarları gözlerimi yuvalarından edememişti. İlkelcilikten alınan zevki hiçbir zaman sindiremiyordum. Bu bana örtük bir kana susamışlık gibi geliyordu. Doğayla kurulan en otantik ilişkinin namlunun ucunda gizli olduğunu ve bu ilişkinin bir memelinin öl-

mesiyle sonuçlanması gerektiğini söyleyen maço fikirler bana her zaman için uzak olmuştu. Bu öldürme biçimi bir saygı havasında gerçekleşiyordu. *Avcılık Üstüne* kitabında İspanyol filozof Ortega y Gasset, “bazı hayvanlara bazı durumlarda sunabileceğimiz en büyük hürmet onları öldürmektir” demektedir. Lütfen.

Şimdi kendimi Ortega y Gasset gibi konuşurken ve bir avcının kendinden geçmişliğine bürünürken fark etmiştim. Sanırım avlanmayı tanımlayabileceğimiz daha iyi bir dil yoktu ve bunu deneyen herkes aynı ironiden yoksun ateşli edebi türe yöneliyordu. Ya da sanırım avlanma dışarıyla içeriyi tamamen birbirinden ayıran bir deneyimdi. Angelo’yla ikinci ava çıkışımızda hissettiklerim bu olmuştu. Su almak için bir dükkana girmiştik. İkimiz de inanılmaz derecede yorgun ve kirliydik; kotlarımızın ön tarafı kan lekesi içindeydi. Daha berbat kokamazdık. 7-Eleven’in parlak ışıklarının altındaki kasanın önünde dikilirken karşımdaki aynadan iki hayvan katilini ve kendilerini, bu iki adamı bağışlayamayacak kadar mutlu hisseden müşteri kalabalığını gördüm. Bu adamlar bizdik. Kasiyerin ellerini yukarı kaldırıp kasadakileri boşaltmadığına şaşırmamız gerekiyordu.

Dışarısı avcılıkla ilgili her şeyi çürütüyor ve bunu bir çocuk oyuncağına ya da eski modaya indirgiyordu. Avcılığın kendisinde de ironiyi kaldırmayan bir şeyler vardı. Ironiyi uzaklaştıran deneyimler yazmak için değil yaşamak içindir ve işte söylüyorum: Bir domuza ateş etmekten tahmin edemeyeceğim kadar zevk almıştım.

2. KANABİONİD AN

Bir tarafım gitmek istemiyordu. Bir gece önce avlanmayla ilgili heyecanlı rüyalar görmüştüm. Bunlardan birinde denizin

ortasında sallanan bir botun içindeydim ve karşımdaki katile tüfeğimi doğrultmuştum. Diğer korulukta Angelo'nun Sicilyalı akrabaları emekliyordu ve ben tüfeğimin nasıl çalıştığını hiçbir şekilde hatırlayamıyordum. Güvenliği açık mıydı; küçük düğmeye ne zaman basmalıydım . . . herhangi bir şey hatırlamıyordum.

Koruluğa gitmeden önce tüfeğimi yalnızca bir kereliğine, Oakland Hills'deki bir atış talim merkezinde denemiştim. Günün sonunda ateş ettiğim kağıt sol omzumdan çok daha az hasar görmüştü. Bu ağır bir hafta kadar sürmüştü. Kendi silahımı almaya hazır değildim; bu nedenle Angelo bana pompalı bir tüfek ödünç verdi. Eski moda bir görüntüsü olan bu 270 Winchester'ı kullanmakta zorlanmıştım. Koruluğa gittiğim zaman ilk an heyecanıyla bir hayvana tüfek doğrultamayacağımı düşünmeye başlamıştım. İkinci heyecan dalgası eğer tetiği çekmeyi başarırsam hayvana ne olacağı konusundaydı.

Planımız seyrek nüfuslu Sonoma kasabasında bulunan ve Angelo'nun arkadaşı Richard'ın sahip olduğu arazide domuz avlamaktı. Angelo aynı zamanda geyik, hindi ve ördek de avlıyordu ama ben birkaç nedenden ötürü domuz avlamak istemiştim. Bu hayvan Kaliforniya'nın birçok yerinde baş belası olarak algılanmaktaydı ve ben de bu sayede domuz avlamayı daha mantıklı gerekçelerle savunabilecektim. Su kuşlarının yaşam alanları azalmakta; nesilleri ise tükenme tehdidiyle karşılaşmaktaydı. Domuzlar uzun süredir buradaydılar ancak ne yerli ne de vahşiydiler. En akıllıcası yaban domuzu vurmak olacaktı. Bunların aynı zamanda kötü hayvanlar oldukları söylenir; Kaliforniya domuzunun takma isimlerinden biri "köpekdeşen"dir.

Kolomb domuzları Yeni Dünya'ya 1493 yılında yaptığı yolculukta getirmişti. Bir sonraki yüzyıl İspanyollar domuzları Güney Amerika'ya ve Kaliforniya'ya getirdiler. Bu hay-

vanları koruluklara saldırlar ve onları meşe palamuduyla ve çimenle semirttiler. İhtiyaç duydukları zaman ise bunları avladılar. 1840'larda Rus yerleşimciler Kuzey Kaliforniya'ya evcil domuzlarını getirdiler ve birkaç yıl sonra toprak sahipleri sayısız vahşi Avrasya domuzuna sahip oldular. Kaliforniya'da vahşi domuzlar ve yaban domuzları karışık bir biçimde yaşamaktadır. Bu türün sağlam ve zeki döllerı Kaliforniya'nın meşe ormanlarına ve gür çalılıklarına serpilmiştir (İnsanlar bunları genellikle vahşi domuz olarak algırlarlar ancak bu domuzların görüntüsü daha çok evcil domuzu andırmaktadır. Kaliforniya'nın vahşi domuzlarının burunları daha uzundur; kuyrukları daha diktir ve kılları evcil atalarına göre daha serttir). Ciddi avcıların yokluğu sayesinde vahşi domuz, yaşam alanını genişletme şansına sahip olmuştur. Bu toprakları aşındırılmış ve yayılımcı yabancı otların serpilmesini sağlamıştır.

Bu yüzden Kaliforniya'da vahşi domuz avlamamı haklı çıkartacak bir hikaye anlatma şansına sahiptim. Aynı zamanda vahşi domuzun tadına bakmayı, geyik etinden, ördek etinden ya da Angelo'nun avlanmaktan hoşlandığı minik kuşların etinden daha çok istiyordum. Domuz etini seviyordum ve Kaliforniya'ya geldiğimden beri vahşi domuzun çok lezzetli olduğuna dair yorumlar duymuştum. Angelo'ya neden vahşi domuz avladığını sorduğum zaman çevreyle ilgili tek bir kelime bile etmedi: Bunun yerine parmak uçlarına öpücük kondu ve şu yorumu yaptı: "Çünkü bu en lezzetli et. Domuz prosciutto kadar lezziz başka hiçbir şey yoktur. Göreceksin. Büyük bir tane vurursan bu yemekten yaparız."

Bir gün Sonoma'ya doğru giderken avcılık ve balıkçılık felsefesi üzerine küçük bir konuşma yapmıştık: "Bana göre bunların tek nedeni yemektir. "Spor" değildir. Ben bir ödül avcısı değilim. Kendim ve arkadaşlarım için iyi bir yemek ya da salam hazırlamama yetecek olanı alırım ve eve koyulurum.

Arkadaşım Xavier’le her ava ya da balığa çıkışımızda bu tartışmayı yaparız. Sınırın üzerinde balık tutsa bile tutmaya ve geri denize atmaya devam eder. “Yakala ve bırak”. Ona aynı balığı yakalayıp durduğunu söylerim. Bana göre bu, yemeğinizle oynamaktır. Yemeğinizle oynamamalısınız.”

İlk ava çıkışında mülk sahibi Richard da bize eşlik etmişti (kendisini de domuz avcılığıyla tanıştıran Angelo olmuştu). Yanımızda aynı zamanda Berkeley’deki Chez Panisse’nin şefi olan Fransız Jean-Pierre de bulunuyordu; kendisi Angelo’nun arkadaşıydı. Jean-Pierre yıllardır avlanmamıştı; ancak çocukluğunda akrabalarıyla birlikte ava çıkardı. Tüylü bir fötr şapkası vardı (bunu ironisiz bir biçimde giymeyi başarmıştı) ve bir çift binici çizmesi giymişti. Bir Amerikan av partisinin elemanlarına fazla benzemiyorduk (Angelo turuncu gösterişli bir giysi giymişti; ben de en parlak turuncu kazağımı giymiştim. İkişerli gruplara ayrıldık; Angelo’yla ben onlardan ayrılacaktık ve öğle yemeği için arabada buluşacaktık. Jean-Pierre ve Richard aşağıdaki ormana inen anayoldan devam ettiler. Angelo’yla ben Angelo’nun 4x4’üyle –ki kendisi buna “bisiklet” diyor– bayıra çıkmaya karar verdik. Bisiklet fazla ses çıkartıyordu ancak Angelo bunun domuzları rahatsız etmeyeceğini belirtti; arabayla çıktığımız zaman çok daha fazla alanı tarayabiliyorduk. Dolu tüfeklerimizi motor kapağının üzerine koyduk ve ben de popomu dar kontrplak platforma yerleştirmeye çalıştım. Pisliklerin içinde zıplayan Domuz’u aramaya başlamıştık.

“Bugün ilk domuzunu öldüreceksin” diye bağırırdı Angelo, motor gürültüsünün ardından. Bu sözü tahminden ziyade bir duayı andırıyordu. Her köşe başında “muazzam bir yere” ya da “çok uygun bir alana” daha geliyorduk; bu mekanların her birinin bir avlanma hikayesi vardı. Bütün alan bir anda domuz ölümü destanlarına ve domuzların son anda kurtulup

kaçtıkları anıların cennetine dönüşmüştü. Bu hikayelerin birinde Angelo yavrularıyla birlikte gördüğü anaç bir domuzu vurmaktan vaçgeçmişti ("Ama daha sonra öğrendiğim kadarıyla böyle bir durumda başka bir domuz yavrulara annelik ediyormuş. Bu yüzden belki bir sonraki sefer..."). Bir keresinde bir grup domuzla ateş edip bunların ikisini yere indirdiği mekana gelmiştik. Aynı zamanda bir keresinde en azından yüz otuz yüz altmış kilo ağırlığında bir domuzu hedef almış ama ıskalamıştı. Büyük domuzla ilgili hikaye çok önemliydi çünkü avlanmanın zeminini mitsel olasılıklara dayandırıyor-du. Bu büyük domuz hâlâ oralarda bir yerlerdeydi. Bir müddet sonra bisikleti bıraktık ve kendi ayaklarımızın üzerinde ilerlemeye başladık. Angelo bana bir rota verdi –dar geçidin altında çimenli bir açıklık vardı ve bunun ortasında çamurda yuvarlanılmıştı– ve bana bu mekanı görebileceğim bir ağacın yanında beklememi söyledi. Yirmi dakika boyunca bana ılık çalmasını beklemiştim. Kendisi aynı noktaya başka bir yoldan gelecek ve benim görüş alanıma birkaç domuz sokmayı deneyecekti.

Angelo'nun ayak seslerini duyamamaya başladığım zaman gözlerim ve kulaklarım her şeye dikkat kesilmeye başladı. Sanki bütün duyularım bir anda gelişmiş ve dünyayı daha sesli ve parlak bir hale getirmişti. Ötücü kuşun sesini ayırt etmeyi kolaylıkla öğrendim. Günün bu saatinde birkaç tane ötücü kuş olurdu. Belirli seslerin frekanslarını beklemeye koyuldum—dal çıttırtısı ya da bir hayvan homurtusu gibi. Koruluğu daha önce hiç olmadığı kadar derinlemesine görebilmeye başlamıştım. Tasavvur edilemez mesafelerdeki küçük değişiklikleri bile algılayabiliyordum. Bu değişikliklerin hareketli olması ya da bir karartıya benzemesi yeterliydi. Koruluğun odağının ve derinliğinin keskinliği esrarengizdi; miyop olmam da bu esrarengizliği pekiştiriyordu. Gözlüklerimi ilk

takışımı hatırlıyorum. Bu durumu anlattığım zaman Angelo bana “avcının gözü” yorumunda bulunmuştu; bu konuda her şeyi biliyordu.

Çamurluğa doğru bakan gölgelik bir alan buldum ve madrone ağacının altında çömelerek beklemeye başladım. Tüfeğim bacaklarımın arasındaydı ve tamamen sessizlik içerisindeydim. Ağzımdan soluk alıp vermeye başladım. Böylelikle nefes alışverişim sessiz bir şekilde gerçekleşebilecekti. Başıma çok fazla duyuşsal bilgi doluyordu; sanırım bilincin normal akışından çıkmıştım. Bu durum meditasyon yapma haline oldukça benziyordu; ancak avlanırken zihni-boşaltmak için herhangi bir çaba sergilenmiyordu. Bakma ve dinlemeden oluşan bu basit etkinliğin yanı sıra Domuz’un frekansını dinleyebilmek için kulak kabartmıştım. Zihinsel uzamın her bir dairesi beni şimdiki zamana demirliyordu. Zaman kavramını yitirmiş olmalıydım çünkü yirmi dakika boyunca hiç pozisyon değiştirmeden çömelmiştim; bu, normal şartlarda bedenimin tepki vereceği ya da en azından ağırlığı diğer tarafa kaydırmak isteyeceği bir hareketti.

Zihnin bu hali, sonradan anlayacağım üzere, esrar içmeye çok fazla benziyordu: Bu durumda da kişinin duyuları çok iyi işlemeye başlar; zihin dışarıda kalan her şeyi unutma eğilimine girer. Unutulan şeyler arasında fiziksel rahatsızlık ya da zaman kavramı da vardır. Günümüzde nörolojik bilimlerin en ilgi çekici araştırmalarından biri beynin “kanabionid ağı”dır. Bu ağ, kanabionid adı verilen olağandışı bir bileşenler grubu tarafından etkinleşen birtakım sinir sistemi alıcılarından oluşmaktadır. Bu bileşenlerden biri, esrarın etken maddesi olan THC’dir. İkincisi ise beynin ürettiği ve yeni keşfedilen bir nörotransmitter olan anandamide’dir (ve bu kelime Sanskritçe’de içsel mutluluk anlamına gelir). Hem beynin hem de bitkilerin ürettiği kanabionidler duyuşsal deneyimin

şiddetini arttırır; kısa dönemli hafızayı etkisiz hale getirir ve iştahı arttırır. Bilim insanları hâlâ böyle bir sistemin evrimsel faydalarını araştırmaktadırlar. Bazı araştırmacılara göre kanabionidler de diğer uyuşturucular gibi beynin acıyı rahatlatma ve ödüllendirme sisteminde rol oynar; bazı durumlarda ise iştahı ve duyguları düzenler.

Avcılık deneyimi başka bir teori daha ortaya atmaktadır. Avlanma yoluyla hayatta kalan bir varlığın evriminde doğal seçim, kanabionid ağı gibi bir uyum türünü mü ön plana çıkartmıştır? Avcının duygularının keskinleşmesini, zihninin odaklanmasını, konu dışı olan her şeyi unutmasını ve elindekiye yoğunlaşmasını sağlayan bir kimyasal mükemmel bir araç olacaktır. Sonuçta bu kimyasal avcıya güdüyü, ödülü ve en uygun zihin halini sağlamaktadır. Eğer o gün korulukta çömelmiş bir biçimde dikkat kesildiğim zaman beynimden anandamide aktığını söyleselerdi şaşmazdım.

Yaşadığım deneyim kanabionid olsun ya da olmasın, Angelo'nun ıslığını duymadan önce doğaya bir şekilde farklı bir kapıdan girmiş olduğumu fark etmiştim. İlk defa bir seyirci değildim; ormandaki yaşamın bir katılımcısıydım. Daha sonraları Ortega y Gasset'in yazılarını tekrar okuduğum zaman aslında onun o kadar da çılgın olmadığına karar verdim. Avlanmanın tarihten kaçmanın ve doğa haline dönmenin tek yolu olduğunu söylediği satırları bile daha iyi anlamaya başlamıştım. Ona göre şu an için "insanlıktan izne çıkmış" durumdaydık.

Kişi avlanırken hava gökyüzünde daha keskin bir biçimde süzülür ve ciğerlerimize dolar. Kayaların fizyolojisi anlam kazanır; bitki örtüsü de daha anlamlı bir hale gelir. Ancak en önemlisi yaklaşan ya da pusuya yatan avcı, peşine düştüğü ve görüş mesafesinde olan, saklanan ya da yok olan hayvan aracılığıyla yeryüzüne bağlanır.

Doğadaki turist böyle bir yoğunluğa ya da bağlanma haline erişemez; tüm gördüğü manzaradır ve bu manzara tarih içerisinde nispeten yeni oluşturulmuş bir şeydir. Onun bakışı sanat ve beklenti tarafından yaratılmıştır. Turist sahneye seyirci kalmaya devam eder ve kendini tarihin dışına çıkartamaz. Çünkü bakmakta olduğu manzara doğadan çok kendi medeniyeti tarafından yaratılmıştır.

Turist akıp giden manzaraya bakar ama aslında hiçbir şey göremez. Kırsal alanın dinamik mimarisinin içeriklerinin rolünü göremez. Yalnızca vahşi hayatın daimi tetikliğini taklit eden avcı açısından her şey tehlikelidir; her şeyi kolaylık ya da zorluk; risk ya da koruma olarak algılar.

Ortega'ya göre avlanarak doğaya döneriz çünkü "avlanma insan olmanın soysal yoludur" ve çünkü sezdirmeden yaklaşımda olduğumuz hayvan bize kendi hayvanlığımızı hatırlatır. Bu, saf ve basit bir atıcılıktır—insan olmanın erken haline yeniden dönüş avlanmanın mükemmel ve özel değerinde saklıdır. Onun belki de en insafsız yorumu buna dönüşün yalnızca avcılıktan geçebileceği yorumudur. Ona göre artık St. Augustine'in Hristiyanlık anlayışına dönemeyiz çünkü tarih başladığı zaman bunu geri çevirmek mümkün değildir. Peki o zaman Paleolitik çağa nasıl dönebiliyoruz? Çünkü kimliğimiz aslında tamamen tarih-öncesidir. Beynimizin ve bedenimizin mimari evriminde bu yazılıdır (elbette aynı durum toplayıcılık için de söylenebilir ama Ortega toplayıcılık konusuna değinmez; sanırım bir İspanyol açısından toplayıcılık fazla dramatik ya da erkil görünmemektedir). Ancak günümüzde avcılık tamamen yapaydır; Ortega da bunu kabul etmektedir ancak avcının ve avın aslında bir hayal ürünü olmadığına vurgu yapar (bunu hayvanlara sormanız yeterli olacaktır). Bu

avlanma modern zamandan “izne çıkma” döneminde yapılsa bile bu heyecan verici parantez her zaman için, Ortega’nın kullanmaktan çekinmediği bir kelimeyle, “otantik” kalacaktır.

3. HAZIRIM. YA DA DEĞİLİM.

Daha önce de belirttiğim gibi bütün bunlar korulukta tüfeğimle beklerken ve henüz onu ateşleme şansına erişemezken bile bana biraz çılgınca gelmeye başlamıştı. Ateş etme şansına ilk avlanmamda erişemediğimi söylerken sizi hayal kırıklığına uğrattığımı biliyorum. O şansa eriştiğim zaman da elimden hiçbir şey gelmemişti. Kendi deneyimlerimi Ortega y Gasset’inkilerle karşılaştırıyordum ve notlar almaya devam ediyordum ama ilk avlanma deneyimimde hem eli boş dönmüştüm –ki bu avcılıkta hoşgörülebilir bir durumdur– hem de bir avcı olarak başarısızlığa uğramıştım çünkü kendimi hazır hissetmemiştim. Sanırım bunun nedeni, en azından nedenlerinden biri, yediğimiz öğle yemeği idi.

Sabahın sonunda bir hayvan vurulmuştu; Jean-Pierre küçük bir domuz vurmuştu. Richard’la birlikte korulukta iki domuzu hedeflemişlerdi; bu domuzların biri büyük diğeri ise küçüktü. Kimin ateş edeceğine karar vermeye çalışırken (Richard misafirine bu şansı vermek istiyor; Jean-Pierre ise ev sahibine sırayı vermek istiyordu) büyük domuz kaçmıştı. Bayıra 4x4’le çıkarken Angelo’yla ben Jean-Pierre’in hayvanını aldık. Bir kanişten daha büyük değildi; sert kıllarla kaplı kara yüzünde kırmızı lekeler vardı. Angelo bunu arabalarının yanındaki ağaçlardan birinin dalına tek bacağından astı. Öğle yemeğinden sonra onu giydirmeyi düşünüyordu.

Birer Avrupalı ve iyi birer aşçı olan Angelo ve Jean-Pierre öğle yemeği işini çok ciddiye alıyorlardı. Medeniyetten uzak

bir korulukta olsak bile. Jean-Pierre mırıldandı: “Atıştırabileceğimiz bir şeyler getirmiştım.” Angelo “Ben de” diye yanıt verdi. Paketlerinden mükemmel bir piknik sofrası donatmaya yetecek şeyler çıkardılar ve bunları Angelo’nun arabasının motor kapağının üstüne yerleştirdiler: İstakoz ve trança balığı yahnisi, ev yapımı salam, prosciutto ve mortadella, Angelo’nun ev yapımı domuz ezmesi ve evde tuzlanmış zeytinler, kornişon, tavuk salatası, çeşitli peynirler ve ekmekler, taze çilekler ve tatlılar, gümüş takımlar ve peçeteler ve doğal olarak birer şişe beyaz ve kırmızı şarap.

Bu çok lezzetli bir yemektir ancak avcılık yeteneğimin bir bölümünü köreltti. Avcılık imtihanımın en basit sorusu şöyledi: “Alkollü bir biçimde avcılık yapmak doğru mudur yoksa yanlış mı?” Alkollü sayılmazdım ama oldukça rahatlamış ve konuşkanlaşmışım. Richard ve ben bir domuz daha avlamak için koruluğa doğru gitmeye başladık. Angelo küçük domuzu giydiriyordu; Jean-Pierre ise çayırıların arasında kestirmeye başlamıştı. Tüfeklerimizi omuzlarımıza astık ve gölgeli yolda dolanmaya başladık. Richard’ın bir zamanlar şansının yaver gittiği bir mekana doğru ilerliyor ve ortalığı kolaçan ediyorduk. Sonra eskiden aynı gazetede çalışıyor olduğumuzu fark ettik; eski dedikodulardan ve gizli skandallardan bahsetmeye başladık. Muhabbete gömülmüştük; dikkatimizi koruluktan ziyade Manhattan’ın ortasında bulunan bir binaya odaklamıştık. Derken ben kafamı kaldırdım ve hemen önümdeki gölgelikte dans eden dört büyük şekil gördüm. Önümüzdeki yol yüksek bentlerle ve bir meşe ağacıyla gölgelenmişti ancak bunların domuz olduğu ortadaydı. Onların varlığı dikkatimi yeniden koruluğa vermemi sağlamıştı. Oradaydılar; dört domuz meşe ağacını çentikliyor ve meşe palamudu yemeye hazırlanıyordu. İnanılmaz bir biçimde, bizi gördüklerine ya da konuşmalarımızı duyduklarına dair herhangi bir harekette bulunmadılar.

Richard'ın omzunu dürttüm ve sessiz olması için elimle sus işareti yaptım. Durdu. "Sıra sende" diye fısıldadı. "Hadi. Vur onu." Avcılığın geleneklerinden biri de atış hakkının hayvanı ilk gören kişiye ait olmasıydı. Çünkü farkındalık da avcılık açısından önemli bir yetenektir. Aslına bakılırsa avcı-toplayıcı toplulukların çoğunda ilk lokmayı yeme hakkı hayvanı vuranın değil göstereninindi. Bu domuzlar benimdi.

Ancak küçük bir sorun vardı. Yola çıkmadan önce tüfeğimi pompalamayı unutmuştum. Yuvalarda hiç mermi yoktu ve bu hareket domuzları alarma geçirirdi. Şansımı deneyebildim ama bu sayede büyük olasılıkla hepsinin birden kaçmasına yol açardım. Bütün bunları fısıltıyla Richard'a açıkladım. Onun silahı Fin yapımı yeni bir sürgülüydü. Sürgünün yalnızca bir tık sesi çıkartmasıyla hazır olacaktı. Atış hakkımı ona devrettim.

Richard dizlerinin üzerine çöktü ve tüfeğini omzuna kaldırdı. Patlama sesi için hazırlandım ve atış anında tüfeğimi pompalamak için beklemeye başladım: Yine de domuzlardan birini vurabilirdim. Richard zamanı kolladı; dikkatli bir biçimde hedef aldı ve hayvanların böğürlerini dönmelerini beklemeye başladı.

Domuzlar kafalarını eğmiş meşe palamudu yiyorlardı ve varlığımızdan tamamen habersizlerdi. Derken korulukta patlama sesi yankılandı. Domuzlardan birinin sendelediğini ve bentin üzerine düştüğünü gördüm. Tüfeğimi pompadım ama artık çok geçti: Diğer domuzlar ortalıktan kaybolmuşlardı. Richard yaralı hayvana bir kez daha ateş etti ve hayvan yere yığıldı.

Diğer domuzlar patikanın aşağısına doğru koşmuşlardı; birkaç dakika daha izlerini sürdük ama sonra ölü hayvanın yanına dönmeye karar verdik. Olay mahaline döndüğümüzde Richard'ın domuzu ölmüştü. Jean-Pierre'in domuzundan

daha büyüktü ve kıcına bir kurşun almıştı. Adrenalinimin yükseldiğini hissettim ama belki çok daha önce yükselmişti. Ancak şimdi sallandığımı hissedebiliyordum. Atışı ben gerçekleştirmemiş olsam da büyük bir olayın parçası olmuştum. Bu olay iki dünyanın çarpışması gibiydi. Domuzların karanlık dünyası bizim aydınlık dünyamıza sızmıştı ve biz onların bir casusunu indirmiştik.

Anne domuz yaklaşık kırk beş kilo kadardı. Taşımak için fazla ağır olduğu için onu yol boyunca sürüklemeye başladık. Daha önce hiç “ceset kadar ağır” sözünün anlamını bu kadar iyi anlamamıştım. Domuzun bileğini hassas toynaklarının hemen üzerinden tutarken onun kıllı derisinin altındaki sıcaklığı hissedebiliyordum. Büyükbaşın müthiş enerjisi solmaktaydı. Ölü bedeni kayalıklı zeminde sürüklemekten hoşlanmamıştım ama sonra kendimi onun herhangi bir şey hissetmediğine ikna etmiştim. Onu arabanın durduğu yere doğru sürüklerken bedeni serinlemeye başlamıştı.

Angelo hayvanı görmek için bize doğru gelmeye başladı. Heyecanlıydı, etkilenmişti ve hikayeyi duymak için can atıyordu. Atıştan birkaç dakika sonra avlanma hikayesinin şekillenme süreci başlıyordu. O parlaklığın kaotik eşzamanlılığından, kolay yakalanamayan o andan ve adrenalin sisinden ortaya doğrusal ve anlaşılır bir hikaye çıkartmaya çalışıyordunuz. Her ne kadar olaya ikimiz de tanıklık etmiş olsak da olayın bütün ayrıntılarını yol boyunca tekrarlamaya başladık. Richard ve ben hikayeyi ilk önce birbirimize anlattık: Hazırlıksızlığımız, Richard’ın benim yerime atış yapma nedenleri, kesin mesafeyi ve olaya dahil olan domuzları tayin etmemiz ve anı dikkatli bir biçimde çözümlememiz tekrar tekrar konuşuldu. İşte size bir av hikayesi. Angelo’nun av hikayemizi dinlerken hayal kırıklığına uğradığını görebiliyordum. Bu benim atışım olmalıydı; benim domuzum. Ama ben bu atışı gerçekleştirmemişim.

Angelo düzeyli bir biçimde “hazır değildin” dedi. “Avcılıkta her zaman için hazır olman gerekir. Pekala, bugün bir şey öğrenmiş oldun. Bir sonrakinde hazır olursun ve atışını gerçekleştirirsin.” Hayal kırıklığına uğramış bir baba gibi görünmemeye çalışıyordu ama ben kendimi hayal kırıklığına uğratmış bir evlat gibi hissediyordum.

Peki aslında olan neydi? Ateş etmeye hazır değildim. Ama neden? Pratik nedenler yeterince açtı; atış hakkımı Richard’a vermek bütün domuzların kaçıp gitmelerine izin vermekten daha akılcıydı. Benim bencillikten uzak düşüncem sayesinde domuz onun olmuştu. Ancak belki de hazır olmamamın daha derin bir anlamı vardı: Belki de yaptığım işe karşı bilinçaltımda hissettiğim gönülsüzlük mermiyi yuvaya yerleştirmeyi unutmamı sağlamıştı. Bu açıklamayı ne kadar derinde aramam gerektiğinden emin değildim. Ve gerçekten de domuz vurmaya istekliydim: Pişirmem gereken son bir yemek vardı ve bu deneyime gerçekten de açtım. Bana öğreteceği her şeyi öğrenmeye hazırdım. Günün geri kalanında avlanmaya tek başıma çıktım; bayırlarda yürüyerek etrafı iyice kolaçan etmeye başladım. Koruluktaki hayvanların seslerini duyabilmek için bütün duyularımı harekete geçirdim. Angelo gitme zamanı geldiğini söylediği zaman kendimi sönmüş bir balon gibi hissetmişim.

Jean-Pierre nazik bir biçimde domuz etinden bir parça vermeyi teklif etti. Yemeğim için bu ete ihtiyacım olduğundan teklifini kabul etmeye can atıyordum. Ama bu durum benim avcılık topluluğundaki aşağı konumumun teyidi anlamına gelirdi. Başarılı avcılar etin geri kalanını dağıtma şansına sahip olurlar. Antropolojik edebiyatta bu ayrıcalığın ne kadar önemli olduğunu okumuştum. Etin besin yoğunluğu onu avcı-toplayıcı topluluklar arasında önemli bir sosyal değişim aracına çevirmişti. Başarılı avcı ailesini beslemeye yetecek ka-

dar ete sahip olduğu için geri kalanını diğeri insanlara ayırır; bu eti gelecekteki zorunluluklar ya da iyilikler için kullanırdı. Şempanzeler de aynı şeyi yaparlardı. Jean-Pierre'in böyle bir amacı olduğunu söylemiyorum; gerçekten de niyeti bu değildi. Ancak bu durum benim durduğum noktayı değiştirmiyordu. Alfa avcının et hediyesini kabul eden acınası bir varlığa dönüşmüştüm. (Richard'ı, hayvanı ilk görenin hakları konusunda kısa bir biçimde aydınlatmak istiyordum ama sonra bundan vazgeçtim) Jean-Pierre'e hediyesi için teşekkür ettim.

Bunu takip eden günlerde bir daha ava çıkıp çıkmama konusunda tereddüt içerisindeydim. Etimi almıştım. Avcılık da yapmıştım: Konunun ne olduğu konusunda önemli ölçüde fikir sahibi olduğumu hissetmeye başlamıştım. Avcının doğadaki ve domuz rotasındaki halini yaşamıştım. Ava nişan almış ve ölüme tanıklık etmiştim. İyi bir hikayem de vardı. Ancak olayı anlattığım herkes bana hikayenin sonunun tatmin edici olmadığını söyledi. Ateş bile etmediğini mi söylemek istiyorsun? Çehovyen kuralı ihlal etmiştim: Bölüm Bir'de bahsedilen dolu silah ateşlenmeden perde inmez. Kaçırabilirdim ama ateş etmeliydim. En azından bir anlatıcı olmanın şartı buydu.

Tabi bir de Bay Ortega y Gasset vardı: Ona göre bir hayvanı öldürmeden bu cemaate dahil olmam söz konusu bile değildi. Yalnızca seyircilik ya da avcılığın –fotoğrafçılık ya da kuş izleme gibi– “platonik” anlatımları onun için yeterli değildi (ona göre “platoniklik, sahte sofuluğun azami geleneğini temsil etmekteydi”).

“Kişi avlanmayı reddedebilir” diyerek izin verir, “ama kişi avlanırsa “avlanma”yla ilgili belirli şartları kabul etmesi gerekir.” Bu şartlardan biri de öldürmeydi. Ortega her ne kadar kişinin öldürmek amacıyla avlanmaması gerektiğini söylese de avlanmış olmak için öldürmesi gerektiğini de belirt-

mektedir. Neden mi? Otantiklik aşkı gereği. Eğer benim için bu deneyimin anlamı yediğim hayvanların nihai sorumluluğuna erişmekse bu amaca henüz erişmedim demektir. Öyle değil mi?

Angelo'ya e-posta attım ve bir daha ne zaman ava çıkmayı planladığını sordum. Hazır olmam için bana kırk sekiz saat önceden haber vereceğini söyledi.

4. BENİM DOMUZUM

Angelo'nun cevabı yaklaşık bir ay sonra; Mayıs ayının bir Cuma akşamında geldi. Ertesi Pazartesi sabah saat 6'da Sonoma'daki benzin istasyonunda buluşacaktık. Bu sefer yalnızca ikimiz olacaktık.

Son birkaç kilometreyi birlikte gittik ve kışın grisinden yazın altın rengine evrilen tepelerin geniş bir biçimde uzandığı Healdsburg yolu boyunca ilerledik. O sabah bana bütün tepeler devasa hayvanların sırtları ve omuzları gibi görünmüş; kalın çimenler ise zararlılara dönüşmüştü.

Richard'ın kapısına varmadan önceki son kavşaktan dönerken büyük bir domuz grubu gördüm. Büyük domuzlarla yavru olanlar yan yana gidiyorlardı. Tepeden yola inmeye hazırlanıyorlardı. Angelo omzuma vurdu ve bana domuzların Richard'ın arazisinde olduklarını söyledi. Avcı Ed'den hatırladığım kadarıyla kamuya açık bir yol üzerindeyken ateş etmezsiniz. Bu yüzden domuzları ürkütmeye, onları Richard'ın ormanına yönlendirmeye karar verdik. Korna çaldık; bağırдық; kamyonlardan inip deliler gibi elimizi kolumuzu salladık ve sonunda domuzlar tepeye tırmanmaya başladılar.

Kamyonu dönerken Angelo "Bu beni çok mutlu ediyor" dedi. Ardından temenni duasını tekrarladı: "Bugün domu-

zunu vuracaksın. Çok büyük bir domuz.” Bu domuzları görmüş olmak ümit verici olsa da içimde hâlâ şüphe vardı: Buradaydılar ve beslenip ilerliyorlardı. Sabahın ilk saatlerini Angelo’nun geleneksel noktalarında dolanarak geçirdik. İlk önce bayırda devriye gezdik; ardından aşağı koruluğa inmeye başladık. Gün boyunca yuvada mermi bulundurdum. Hava bir önceki gelişimizden daha sıcaktı; domuzların gölgeliklere yöneleceğini tahmin ettik. Korulukta çamurda yuvarlanabilecekleri yerlerin bir haritasını oluşturduk ve eğrelti otlarını ayaklarımızla çiğnedik. Ancak bu tarafa gütmeye çalıştığımız grubun izini göremedik.

Saat dokuz civarı anayoldan dik tepeliğe doğru çıkarken çok gürültülü bir homurtu duyduk. Gırtlaktan gelen bu ses sanki yeryüzünün derinliklerinden çıkıyordu. Çok çok büyük bir domuz oldukça yakınımızdaydı. Ama neredeydi? Hangi yöne bakmalıydık? Sesin herhangi bir yönü yoktu; her yeri kaplamıştı. Kulaklarımdan çok bedenimin derinliklerinde hissetmiştim. Çömeldik ve mümkün olduğunca görünmez olmaya çalıştık. O ana kadar hiçbir şeyi dinlemediğimiz kadar dikkatli bir biçimde dinlemeye koyulduk. Zifiri karanlıkta tuhaf bir ses aramış gibi havayı dinlemeye başladık.

Bu kadar gerilmem gereksizdi çünkü hemen ardından ilki kadar gürültülü ikinci bir homurtu daha duyduk: Bir dalın çıtırtısı buna eşlik etmişti ve bu sesler hemen yukarımızdan geliyordu. Burası tepenin bol meşelikli zirvesiydi. Tepeden aşağıya küçük bir dere akıyordu. Gözlerimle zirveye uzanan derenin çevresini kolaçan ettim ve onu görmeyi başardım: Yuvarlak bir karartı, gündoğumunun aksi yönüne doğru ilerliyordu. Derken kara bir biçim daha gördüm ve bir tane daha. Emin değildim ama sanırım toplamda beş ya da altı domuz vardı. Bunlar büyük bir siyah inci dizisi gibi aşağıya doğru akıyorlardı.

Angelo'un omzuna dokundum ve domuzları gösterdim. Ne yapmalıydım? Bu sefer tüfeğim hazırды. Ateş etmeli miydin? Hayır, bekle dedi Angelo. Bak—tepeden aşağı iniyorlar. Domuzları tüfeğimle takip ettim ve birini görüş alanıma sokmaya çalıştım. Tetiğin üzerindeki parmağımı gevşettim ve mümkün olduğunca kendime hakim olmaya çalıştım. Ama açık bir görüş alanına sahip değildim: Yolumun üzerinde çok fazla ağaç vardı. Bekle biraz, diye fısıldadı Angelo. Bize doğru gelecekler. Öyle de yaptılar; dereyi takip ederek aşağıya doğru inmeye başladılar. Dayanılmaz derecede yavaş ilerleyen bir tören alayı gibi tam önümüze geldiler. Domuzların aşağı inmesi ne kadar sürmüştü, birkaç saniye mi yoksa birkaç dakika mı sürmüştü, bilmiyorum. Yoldan ilk çıkan hayvan siyah bir domuzdu; ardından daha açık renkli başka bir domuz onu izledi. İkinci domuz bağrını gösterdi. Şimdi! diye fısıldadı Angelo. Atışını yap!

Angelo'nun bir iki adım arkamda ateş etmek için hazırlandığını duyabiliyordum. İkimiz de dizlerimizin üzerine çökmüştük. Tüfeği omzumda tutuyor ve görüşümü kaybetmemeye çalışıyordum. Beklediğimden daha sakinim: En azından tüfeğimin kontrolsüz bir biçimde sallanmıyor olması bunu gösteriyordu. Gri bir domuzun omzunu hedef aldım; nefesimi tutup gözlerimi kapadım ve nazik bir biçimde ateş ettim.

O anın kristal durağanlığı patlamış ve binlerce küçük an parçasına dönüşmüştü. Domuzlar panik içinde kaçıştılar; her bir yana hareket etmeye başladılar ve derken Bam! Angelo'nun silahı zıplamama yol açmıştı. Bir domuz yere indi; bir diğeri de sendeledi. Tüfeğimi yine pompaladım ama adrenalinim çok yükselmişti. İstemsiz bir biçimde titriyordum; parmağım tetiğe dokundu ve domuzların üzerindeki göğе doğru ateş etti. Sahne sanki savaş sisine bürünmüştü ve ben daha son-

ra neler olduğunu tam olarak anlayamamıştım. Ama sanırım Angelo bir kez daha ateş etmişti. Kendimi son bir kez daha ateş etmeye hazırlarken domuzlar tepeden aşağı doğru yuvarlanmaya ve görüş mesafemizden uzaklaşmaya başladılar.

Yere düşen hayvanın yanına gittik; kulağının hemen arkasından kan sızan gri bir domuzdu. Kısa bir süreliğine çırpındı; ardından kendini ölüme teslim etti. Ölüm onu çağırdığı için şanslıydık; ikinci kez ateş etmemize gerek kalmayacaktı. Onu orada bırakıp diğerlerine bakmaya gittik. Angelo bir tanesini daha sıyırmış olduğunu sanıyordu. Ben de bentten aşağı inip ona bakmaya gittim. Derken Angelo beni tekrar yola çağırdı ve ne yaptığımı görmemi istedi.

Angelo sırtıma vurdu ve beni dakikalarca kutladı. “İlk domuzun! Şunun büyüklüğüne bak. Hem de tam alnının ortasından. Sen yaptın!” Ben mi yaptım? Gerçekten de benim atışım mıydı? İlk atışımın domuzu yere indirdiğini sanmıştım ama o sahne bir daha geri gelmeyecek kadar bulanıklaşmıştı. Angelo kafasına koymuştu—bu benim atışımdı; onunki daha farklı bir domuzdu, siyahtı. “Hayır, bu senin domuzun Michael. Onu sen öldürdün; hiç şüphem yok.” Bir avlanma hikayesi daha oluşmaya başlıyordu; anın akıcı karmaşıklığından daha sağlam ve keskin bir hikaye evriliyordu. “Ne muhteşem bir atış. Büyük bir tane yakaladın. Bundan çok iyi prosciutto olur!”

Eti görmeye henüz hazır değildim. Gördüğüm tek şey ölü bir hayvandı; bir kan dairesinin ortasında uzanıyordu. Dizlerimin üzerine çöktüm ve kıllı derisinin altındaki sıcaklığı hissettim: Kalbi atmıyordu. Duygularım, panikleyen domuzların kaçışına benzer bir biçimde dalgalı ve karmaşıktı. İlk hissettiğim duygu bir gurur coşkusuydu: Kafama koyduğum şeyi yapabilmiş; başarılı bir biçimde domuz vurabilmişim. Aynı zamanda rahatlamıştım: Zorlu görev tamamlanmıştı ve bir

daha yapılması gerekmiyordu. Derken büyük bir minnettarlık hissiyle doldum: Ama tam olarak kime karşı minnettarlık hissettiğimi bilemiyordum. Sanırım iyi şansıma; Angelo'ya ama aynı zamanda tepeden aşağı davetsiz bir biçimde inmeye başlayan bu domuza minnet duyuyordum. Çünkü o, Angelo'nun sürekli olarak söylediği gibi "Benim domuzum" olmuştu. Bu domuz benim çabalarımın bir ürününden ziyade bana verilmiş bir hediye gibiydi. Ona karşı hissettiğim duygu minnettarlıktı.

Hissedeceğim duygulardan birinin vicdan azabı ya da kararsızlık olacağını düşünürdüm ama bu iki duyguyu da hissetmemiştim. Bunların hepsi daha sonra yaşanacaktı ama şimdi, utanç içinde itiraf ediyorum ki, kendimi mükemmel hissediyordum—kesinlikle mutluydum. Angelo domuzla birlikte fotoğrafımı çekmek istedi ama ben tüfeğimi omzuma alıp domuzuma yaslanırken nasıl bir yüz ifadesine bürünmem gerektiğine karar verememişim: Daha kararlı görünmek istiyordum ama gülümsememi de gizleyemiyordum. Ortega y Gasset'in kitabında "iyi avcılarının hepsinin derinliklerinde bir hüznün yatar çünkü bu büyüleyici hayvanın ölümüne neden olurlar" demektedir. Ancak ben bu duyguya sahip değildim; ne olay öncesinde ne de olay sonrasında. Hayvanın yerde yatan kanına karşı herhangi bir tiksinti de hissetmemiştim. Ortega buna "bozulma" demektedir. Hâlâ fazlasıyla heyecanlıydım; kendimi başrol oyuncusu olarak bulduğum bu olanaksız gibi görünen hikayeden kopmak istemiyordum.

5. ET YAPMAK

Sevincim uzun sürmemişti. Yaklaşık bir saat sonra kendimi artık bir kahraman gibi hissetmiyordum; domuzun leşini kucaklamıştım ve Angelo onun bağırtısını çıkartırken sallanmasını

engellemeye çalışıyordum. Şimdi hemşire konumundaydım; ona alet edevat veriyordum ve hastayı sabit tutmaya çalışıyordum. Palangasıyla ve paslanmaz çelik kancalarıyla hayvanı giydirmeye uğraşan Angelo tamamen bu amaca odaklanmıştı. Domuzu kaldırıp ağacın kalın dallarından birine asmayı başardık. Bu donanıma bağlı bir terazi onun gerçek ağırlığını gösteriyordu: 85 kilo. Domuzla ben tam olarak aynı kilodaydık.

Ölü bedenler hantaldır ve bunları işlemek zorlu ve samimi bir operasyon gerektirir. Biraz vaktimizi almıştı ama onu motor kapağının üzerine koymayı, tepeyi tırmanmayı ve bu ağaca asmayı başarmıştık. Kendimi domuzu kucaklarken bulmuştum; bütün ağırlığımı ölü domuzun üzerine vermiştim. Angelo domuzu keserken ben de her iki kolumu onun etrafına dolamıştım. Hayvanı giydirmemiz çok daha karmaşık bir işe dönüşecekti çünkü prosciutto yapmayı planlıyorduk ve bunun için butları sarmalayan deriye dokunmamamız gerekiyordu. Bu nedenle kış derisini yüzmek yerine tıraş ettik; hayvanın butlarında bulunan kılları adamakıllı temizledik.

Ardından Angelo hayvanın göbeğinin çevresine yüzeysel bir kesik attı ve derinin çıkmasını sağladı. Derinin altındaki yağı keserken deri parçaları çıkmaya devam ediyordu. Ölü hayvanın beyaz yağ dokusunu mümkün olduğunca korumaya çalışıyordu. “Bu salam için çok iyi bir yağ” yorumunu yaptı. Bedenin içinde çalışmaya devam ettikçe sarkan deri uzamaya başladı. Deri, atılmış bir kazak gibi görünüyordu. Avcıların giydirme dediği şey aslında tamamen soymaydı.

Kaburganın derisini yüzerken mermi kalıntılarına rastladık. Mermi son kaburgaya kaba bir delik açmıştı; derinin hemen altındaydı. “İşte hediyen” dedi Angelo ve bana kanlı parçalanmış metal yığınını uzattı. Mermi, kalibresini anlayamayacağımız kadar çok parçalanmıştı ama sanırım adli

uzmanlar bu merminin bana mı yoksa başka bir suikastçıyı mı ait olduğu anlarlardı (Aklımdan “Warren Komisyonu” kelimeleri geçiyordu [ç.n.: John F. Kennedy suikastını çözmek için oluşturulmuş olan komisyon]).

Angelo dışlerinin arasında küçük bir puroyla çalışıyordu; duman hem sinekleri hem de sarıca arıları kaçıyordu çünkü bunlar ölüye çoktan üşüşmüşlerdi. Tepemizde işimizi bitirmemizi bekleyen bir çift akbaba da belirmişti. Bizim geride bırakacağımız parçalar hayvanlar tarafından tüketilecekti. Zengin yağ ve protein içeriği ise toprağa karışacaktı. Kısa bir bıçak kullanan Angelo yüzeysel bir kesik daha attı ve iç organları delmemek için çok dikkatli bir biçimde ilerledi. Delik bir mesane ete nahoş ve giderilemez bir koku bırakırdı. Kolonun kesilmesi ise bağırsak bakterilerinin bulaşmasına yol açardı.

Angelo iş yaparken genellikle yemeklerden bahsediyordu. İnce bağırsak zarını keserken bana ventricina’dan, Abruzzi’de yenilen bir yemekten bahsediyordu. Bu yemeğin içinde bağırsak zarı da vardı. “Bu zarın yırtılmasını engellemek zordur ama bugünlerde sana bu yemekten yapabilirim.”

Angelo’nun hâlâ yemekten bahsettiğine inanamıyordum. Domuz artık tamamen açılmıştı ve iç organları anatomi dersinde açılan bir beden gibi parlıyordu: Bağırsağın mavi mafsalları kalbin kalın kaslarının altına dolanıyordu; kalbin damarları kurdeleye benziyordu; bir çift gevşek pembe ciğer vardı ve aşağıda böbreğin düzgün çikolata renkli plakası uzanıyordu. Joel’in çiftliğinde birkaç tane tavuğun bağırnı çıkartmıştım ama bu seferki daha farklı ve rahatsızlık vericiydi. Sanırım bunun nedeni domuzun iç organlarının insanınkilere fazlasıyla benziyor olmasıydı. Sanırım bu nedenle cerrahlar uzmanlıklarını domuzlar üzerinde geliştiriyorlardı.

Angelo iç organları ayırmaya devam ederken ben de oyuğu açık tutmaya çalışıyordum. Ciğeri kurtarmaya çalışı-

yordu çünkü mermi burada tırtıklı bir yara açmıştı. Mermi kaburganın sol üstünden girmiş sağ altından çıkmıştı; bu nedenle ciğerin bir lobunu yarmıştı. Ama Angelo ciğeri yine de kurtarabileceğini düşünüyordu (“bundan çok güzel bir ezme olur”) bu yüzden kesti ve içindekileri Ziploc torbasına koydu. Ardından elini daldırıp bağrın geri kalanını nazik bir biçimde çekti. Bu parça o kadar berbat kokuyordu ki inanılmaz derecede midem bulandı. Bu yalnızca domuzun idrarının ya da dışkısının kokusu değildi; koku başka berbat şeylerin de bir toplamıydı. Midemin bulanmaya başladığını fark ettim. O ana kadar domuzumu temizleme operasyonuna yeterince tarafsız bir biçimde yaklaşabilmişim ama o an hissettiğim şey tiksintiydi.

Hâlâ iki kolumu domuza dolamıştım; sabit ve açık kalmasını sağlamaya çalışıyordum. Ama bir mola verip temiz bir nefes almaya ihtiyacım vardı. Bu yüzden Angelo’ya bu anın fotoğrafını çekmek istediğimi söyledim ki kesinlikle böyle bir niyetim yoktu. O fotoğrafı çekmek bana zaman ve mesafe kazandıracaktı. Arkamı dönüp büyük bir nefes aldım ve Angelo’nun makinesini aramaya koyuldum.

Planım bu hayvanı pişirmek, sunmak ve yemek olduğu için bu tiksinti nöbeti en hafif tabiriyle cesaretimi kırmıştı. Artık planım anlatıcının şartlarını yerine getirmekten çok daha öteydi çünkü öldürdüğüm bu hayvana karşı tuhaf bir ahlaki sorumluluk hissediyordum. Ama şimdi sofraya oturup bu hayvanı yeme fikrini tasavvur bile edemiyordum. Ezme? Prosciutto? Venticina? Kendimi elimde çatalla canlandırdığım zaman midem daha çok bulanmaya başlıyordu. Bu durumun üstesinden nasıl gelecektim? Bu tiksinti nöbeti de nereden çıkmıştı?

Tiksinti gerçekten de hepoburun ikileminin üstesinden gelmek için kullanılan bir araçtı. Bu duygu yiyeceğimiz şeyle

ilgili bizi uyarmakta; çürük etleri ya da dışkıları yememizi önlemektedir. Bu bağıra yönelik olarak geliştirdiğim tiksinti de aynı amacı taşıyordu. Bağır büyük olasılıkla beni hasta edecek bir içeriğe sahipti. Burnumdaki kötü kokunun kaynağı muhtemelen domuzun bağırsaklarının içindekilerdi. Sanırım tiksintinin “sezgisel mikrobiyolojisi”ni işletmekteydim.

Ama bu durumun başka nedenleri de olmalıydı ki daha sonra Rozin’i yeniden okurken bu tiksintinin altında yatan daha iyi bir nedenin varlığını keşfettim. Rozin’in yazdığı üzere insanları tiksindiren şeylerin çoğu hayvanlardan kaynaklanmaktadır: Beden sıvıları ve salgıları, bozulan et ve ölü bedenler. Bu durum et yemeyi özellikle daha sorunlu bir hale getirir ve kültürlerin et yeme konusunda getirdikleri tabuları ve kuralları anlamamızı sağlar. Bu kurallar yalnızca hangi hayvanların yenilebileceğini değil, aynı zamanda hangi bölgelerinin yenilebileceğini ve nasıl öldürülmeleri gerektiğini söylemektedir.

Rozin’in önermesine göre belirli bölgelerin ve organların bizi tiksindirmesinin tek nedeni sağlık değildir: Kendi hayvan doğamızın gerçekliği de karşımıza çıkmaktadır. İnsanoğlu kendisini hayvanlardan ayırmak için çok fazla çaba sarf etmiştir. Kendimize hayvanları hatırlatacak şeylerden de bu nedenle kaçınılır—hayvanlar işerler, kaka yaparlar, çiftleşirler, kanarlar, ölürler, kokarlar ve çürürler. Rozin bize Cotton Mather’ın tiksintiyle ilgili anlattığı hikayeyi aktarır: Mather bir köpekle yanyana işlemiş ve kendisinden-tiksinmeyi öz-aşkınlığa çevirmiştir: “Daha soylu bir varlık olmalıydım ama o an doğal ihtiyacım beni hayvanın konumuna indirmişti. Ruhum ise yükselmiş ve göklere çıkmıştı.”

Kendimizi hayvanlardan farklı bir yere koymaya çabalamamızın nedenleri oldukça geniş bir konudur ancak sanırım bunun en doğru cevabı insanın ölümden korkmasıdır. Gör-

düğümüz hayvanların büyük bir çoğunluğu ölmektedir; çoğu zaman bizim ellerimizde ölmektedir. Hayvanlar ölmek için direnirler ama ölüm kavramsallaşmasına sahip değildirler. Ölümü, bizim düşündüğümüz kadar çok düşünmezler. Bu ölümle ilgili olarak aklımıza ilk gelen şey kendi ölümümüzün de buna benzeyip benzemeyeceğidir. İnsan ölümünün hayvan ölümünden daha farklı olduğu inancı—ya da umudu—bizim için çok değerlidir—ama kanıtlanabilir değildir. Sanırım hayvanın gözlerinin içine baktığımızda aklımızdan geçen soru çoğunlukla budur.

Angelo hayvanın kafasını kesmeye başlayana kadar hayvanın gözlerinden kendi gözlerimi ayırmamıştım. Kafası kesilirken gözleri kirpiklerinin arasında tamamen kapalı kalmaya devam etti. Bu anın her bir unsuru, aklıma başka bir soru getiriyordu. Hayvanın “temizlenmesi” konusunda midemi bulanıran şey bu işlemin oldukça kirli olmasıydı—her iki anlamda da. Bu işlem ölü bir hayvana dokunmama, onu koklamama ve hatta tadına bakmama yol açacaktı ve bu yaratık benim ebatlarımdaydı. Bazı bölgeleri ve organları benimkilere fazlasıyla benziyordu. Böyle bir tesadüf, insanların ruhu vardır ama hayvanların yoktur önermesine inanan biri için önemli olmasa da benim için rahatsızlık verici bir tesadüftür. İnsanla hayvanın ayrımı benim açımdan keskin bir ayrım değildi. Yamyamlık bizi en derinden tiksindiren konulardan biridir. Burada avcılığın en göze çarpan erdemlerinden birini fark etmiştim: Hayvanların ve insanların aslında nasıl varlıklar olduğu konusunda birçok soru işareti bırakıyordu. Ölümümüzün doğası ve aramızdaki farklar tam olarak nelerdi? Hayvanların kendilerine bakmasını engellemeye çalışan avcılar vardır ve bunun bir nedeni olmalıdır. *Avcılık Üstüne* kitabında yazdığı üzere avlanma bizi ölüm ve hayvan gizemlerinin içine dahil eder. Bu gizemlerin cevaplarının bulunması kolay değildir.

Ortega'ya göre avcının tedirginliği bundan kaynaklanmaktadır: "Bu eyleminin doğru olduğunu kanıtlayacak nihai inanca sahip değildir. Yine de aksi fikirden de emin olamaz."

Avcının payına kararsızlık ve belirsizlik düşer ve Ortega'ya göre bu hep böyle olmuştur. John Berger de hayvan gizeminin –bize bu kadar benzemelerinin ve bir yandan da bu kadar farklı olmalarının gizeminin– insan hayatının en büyük gizemlerinden biri olduğunu yazmıştır: "İnsanlık kendi kaynağını bir şekilde hayvanlara dayandırır ancak bu hayvanlık halinin insana tamamen aktarıldığından emin olamaz. Hayvanlar, onlarla gizemli bir iletişim kurmamızı mümkün kılacak kadar yakınımızdadırlar." Hayvanlara dair oldukça net cevapları olan ve bu nedenle herhangi bir tedirginlik hissetmeyen modernler, hayvanların aslında birer mineral –duygudan yoksun birer makine– olduğunu düşünen Kartezyenlerdi. Ancak ne yazık ki bize göre bu yanlıştır.

Biz korulukta tedirginliğimizle ve tiksintimizle başbaşa kalmıştık; tiksintinin yakın dostu utanç da bize eşlik etmişti. Böyle bir duyguyu hayvanı öldürmemden hemen sonra hissetmediğimi söylemiştim. Ancak daha sonra bu duygu kaldıramadığım bir ağırlık gibi üstüme çöktü. O akşam eve döndüğüm zaman Angelo'nun e-postasını aldım. Bana domuzla birlikte çektiğim fotoğrafları yollamıştı. E-posta'nın konusu Büyük Avcıya Bakın!'dı. Açmak için sabırsızlandım çünkü aileme domuzu göstermek istiyordum; onu Angelo'nun buzluğuna koymuştuk.

Bilgisayarımda beliren fotoğraf bedenimde beklenmedik bir darbe etkisi yaptı. Turuncu kazaklı bir avcı diz çökmüş yeni öldürdüğü domuzla birlikte fotoğraf çektiyordu. Domuzun başı kan içindeydi ve kan, fotoğrafın sınırlarını aşip beyazlığa devam ediyordu. Avcının tüfeği hemen çene hizasındaydı; bu fotoğrafı eski bir ödül fotoğrafı geleneğiyle

çektirmişti. Ölü hayvanın böğründe birinin eli vardı. Adam makineye hadsiz bir gururla bakıyordu; sırtması ağzından taşıyordu. Ne kazanmış olduğu anlaşılmaz korkusuyla bir elini ölü bedenine üzerine koymuştu. Ama ölü beden fotoğrafın dışına çıkmamıştı; orada öylece duruyordu ve tuhaf bir biçimde sırtıyordu—bu gülümseme kesinlikle müstehcendi. Kendimi, yabancı birinin porno kasedine bakıyormuşum gibi hissettim. Fotoğrafın köşesine faremi getirdim ve bu kısmı kestim—kimsenin bu sahneyi görmesini istemiyordum.

O an ne düşünüyör olabilirdim? Fotoğraftaki adam neler hissediyordu? Böyle deli gibi sırtıyor olmanın nedenlerini hayatta açıklayamazdım. Bu his bana çok uzak ve yabancıydı. Belki de bu adam Diyonizyen bir sarhoşluk içindeydi; Ortega'ya göre "kan tutkusu" bazen iyi avcılarını ele geçirmekteydi. Bu kadar gurur duyacak ne yapmış olabilirdim ki? Alt tarafı tüfekte bir domuz öldürmüştüm.

Mağazanın camındaki görüntümüz gibi Angelo'nun çektiği fotoğraf da avcılığa dışarıdan nasıl bir gözle bakıldığını görmemi sağlamıştı. En azından yirmi birinci yüzyılda avcılığa bu gözle bakılıyordu. Bu bakışın gerçekleri yansıtmadığını söylemeye hazır değildim. Bu fotoğraf modern dünyanın sınırları dışında yaşanmış sarsıcı bir deneyimin ürünüydü. Başka fotoğraflar da vardı—sonunda bunlara bakabilmişim. Bu fotoğrafların hepsi askerdeyken cesetlerin üzerinde sırtarak çektiydikleri fotoğrafları annelerine ve nişanlılarına gönderen ve onların şok olmalarına yol açan asker fotoğraflarına benziyordu. Bu kişiler bütünsel bir gurur içerisindeydiler çünkü kendilerinden öldürmeleri istenmişti ve onlar da bu görevi yerine getirmişlerdi. Bu fotoğraflara gerçekten bakmamız gerekiyor muydu?

Angelo'nun çektiği fotoğraflara yeniden baktım ve benineyin bu kadar utandırdığını anlamaya çalıştım. Bu utancın

nedeni öldürmek değildi; yaptığım şey sonucunda duyduğum neşeydi. Birçok kişinin avcılığa yönelttiği suçlama da bu yöneydi—bazılarına göre avcılık kişinin öldürmekten zevk almasına yol açıyordu. Buna rağmen yılda on milyonlarca hayvanın öldürülmesine izin veriliyordu. Bazı nedenlerden dolayı mekanik ölüm pratiği ve hayvanların gözümüzden uzak bir şekilde öldürülmesi bize kendimizi daha iyi hissettirir.

Belki de avcının neşesini değerlendirmenin daha nazik bir yolu vardır. Belki de bu kişinin neşesi, doğanın bunu gerçekleştirmesi için kendisini bütün gerekli teçhizatla donattığı insanoğlunun bunu yapabilmesinin sonucunda hissettiği neşeydi. Bu eylem doğadan sapma anlamına gelmiyordu; doğanın gerçekleşmesi anlamına geliyordu. Hayvan da kendi doğasını gerçekleştirme şansına sahip olmuştu. Kendi karakterine uygun bir biçimde yaşamış ve ölmüştü. Hayvan ölümü standartlarına göre onunki iyi bir ölümdü. Ancak bunları şimdi söylemeli miydim? Ya bu yemeği yiyemeyeceğimi anlarsam? Av dramının hayvan sofraya gelene kadar dinmeyeceğini anladım.

Kendisi de çelişkili bir avcı olan Aldo Leopord şöyle yazmıştır: “Bir varlığın diğer bir varlığın ölümünün arkasından yas tutması yeni bir durumdur. Bu iyi bir şeydir ama ne kadar yeni bir durum olduğunu da hatırlamamız gerekir. Yas tutma doğanın olağan düzeninden kopma anlamına gelir. Avcılıkla ilgili hissettiğimiz utanç aslında bize kökenlerimizi hatırlatan her şeye karşı geliştirdiğimiz bir utançtır: Bu utanç, hayvan doğamıza yönelik aşkınlığımızın bir eksikliğidir.

Peki avcılıkla ilgili olarak hangisi doğrudur: Fotoğraftaki adamın utancı mı yoksa neşesi mi? Dışarıdan bakış mı yoksa içeriden bakış mı? Ahlakbilimciler bu sorunun cevabını vermeye ve Cotton Mather’ın daha bütünsel bir aşkınlığa erişme

araştırmalarına katılmaya hevesli görünürler. Avcı –en azından avcı olarak yetişmiş birisi– her iki cevabın da doğruyu yansıttığını bilir. Bu yüzden neşesi utançla hafifler; iştahu tiksintiyle gölgelenir. Sanırım avdan tamamen mutlu bir biçimde ayrılınamaması bu pratiğin bize salık verdikleriyle ilişkilidir. Avdan kendinizi savunmaya hevesli bir modda ayrılmazsınız. Avlanmanın ve et yemenin ahlakçıların düşündüğünden çok daha karmaşık konular olduğunu düşünüyorum. Bir domuz vurmuşken, onunla birlikte çektiğimiz fotoğrafa bakarken ve onu yemeyi düşünürken vejetaryenlerin ahlaki keskinliğine ve tofu yiyenlerin suçsuzluğuna gıpta etmeye başlamıştım. Ama bir açıdan da onlara acıyordum çünkü ellerinde yalnızca bir masumiyet hayali kalıyordu: Çoğu zaman kendi kibir biçimlerine gömölüp gerçeekliği reddediyorlardı.

Ortega’ya göre hakikate açık bir biçimde bakmamanın ya da insan gücünün bunu bir gün çözeceğini düşünmenin ahlaki olmayan bir tarafı vardır. “Nasıl olması gerektiği kaygısı yalnızca tüketilen şeye saygı duyulduğu takdirde değerli olabilir.”

“Ne” olduğunu merak ettiğim için ava çıkmıştım ama avdan dönerken “ne” sorusunun bir cevabı olmadığını daha iyi anladım. Bu soru size ne yapmanız ya da ne düşünmeniz gerektiğini göstermez. Ne sorusu bizi bir yöne yönlendirir ama bu yön genellikle geldiğimiz yöndür. Demek istediğim, insanların öldürdükleri hayvanların gözlerinin içine bakıp onlara saygı duydukları ve şükran duası etmeden onu yemeye kalkışmadıkları bir yere işaret eder.

Angelo’nun e-postasındaki fotoğraflardan birine daha önce dikkatlice bakamamıştım çünkü bu fotoğraf beni ödöl fotoğrafı kadar sarsmamıştı. Bu, Angelo’nun domuzu temizlemesini çektiğim ve aslında mola vermeyi amaçladığım fotoğraftı. Ağaçta asılı duran domuzu belirli bir mesafeden

çektığım için güneşli gökyüzü ve domuz serpili toprak da fotoğrafa dahil olmuştu. Yanımızdan bir dere akıyordu. Üzerimizde gezinen sarıca arıları ve akbabaları; ya da çalılıkların arasındaki meşe palamutlarını göremiyordunuz ama yine de bu fotoğraf size bir gıda zincirinin bütün unsurlarını sunuyordu. Yemeğimiz için ete dönüştürmek istediğimiz domuzu yaratan enerji ve madde döngüsünün tamamı burada saklıydı. Güneşin altında meşe ağacı duruyordu; güneş ışığı meşe palamuduna dönüşmüştü ve fotoğraftaki adam domuzu yiyeceğe çeviriyordu. Bu adam bu gıda zincirini yaratmak için herhangi bir şey yapmamıştı; yalnızca uzun zaman önce kendisine biçilen Avcı rolünü oynamıştı. Bu Av'dan geriye kalanlar Çöpçüler'i besleyecek; toprağa karışacak ve meşe ağacını besleyecekti. Bu meşe ağacı da başka bir domuzu beslemeye başlayacaktı. Güneş-toprak-meşe-domuz-insan. Bu, milyonlarca yıldır yeryüzünde sürmeyi başarmış bir gıda zinciriydi ve tek bir fotoğraf karesinden bile anlaşılabilirdi. Ne'yin en seyrek ve güzel kalmayı başarmış örneğiydi.

ON DOKUZ TOPLAMA

Mantargiller

Meşgalelerimizin ve hobilerimizin çoğunun temel ihtiyaçlarımıza yönelik olması size de ilginç gelmiyor mu? Bunların çoğu yemeğe, barınmaya ve giyinmeye yönelik uğraşlardır. Bazıları dikiş dikerler; bazıları bir şeyler inşa edip tahta keserler; bir çoğumuz ise kendimizi beslemek için “çalışırız”: Bahçıvanlık ya da avcılık, balıkçılık ya da toplayıcılıkla uğraşırız. İş bölümüne dayalı karmaşık bir ekonomik sistemde bunları kolaylıkla elde etmemiz mümkündür ve genellikle böylesi daha ucuza mal olur. Ancak bir tarafımız hâlâ kendimize tedarik sağlayabildiğimizi görmek ister. Ne olur ne olmaz diye. Bizi taşıyan temel işlemleri hatırlamak isteriz; bu işlemler artık küresel düzeyde geçerliliğini sürdüren karmaşık ekonomi perdesinin arkasına gizlenmiştir. Bu noktada bu fikir biraz garip gelebilir ama kendi kendimize yetebildiğimizi görmek isteriz; haftasonlarında birkaç saatliğine olsa bile. Ya da bize olan maliyeti mağazadan satın almaktan iki kat fazla olsa bile.

Kendi kendine yetme oyunu birçok farklı kişi tarafından farklı şekillerde oynanır. Bu seçime bakarak kişinin atavik arzularına dair bir şeyler söyleyebilmek mümkündür: Balıkçılı-

ğın tek kişilik sabrına gömülmüş olabilir; inşa etmenin matematik sözdizimine kapılmış olabilir; avın duygusal dramasına ya da bahçesindeki türlere yönelmiş olabilir. Bir çoğumuz zaman makinesiyle Pleistosen ya da Neolitik evreye dönebilirsek hangi işle uğraşmayı tercih edeceğimizi biliriz.

Avcılık ve toplayıcılık deneyimlerimden önce kendimi hep Neolitik çağa ait hissetmiştim. On yaşımdan beri bir şeyler yetiştiriyordum; ailemin arazisine bir “çiftlik” kurmuştum ve erken yaşlarımdan beri çimlendirmeye, çiçek ekmeyle ve meyve yetiştirmeye ilgileniyordum. Birkaç ay boyunca yetiştiricilik yaptıktan sonra elde ettiğiniz mahsul bana göre doğanın en şaşırtıcı tarafıdır. Hâlâ öyle olduğunu düşünüyorum.

Bahçıvanlık bahçıvanın nadiren farkına vardığı varsayımlarla doğada varolma halidir. Eğer tamamen evcilleştirilmiş türlerle çalışmak isterseniz mekanınızı bir renk cümbüşüne çevirirsiniz ve insanın arzularına cevap veren (güzellik ve tatlılık arzularına yönelen) hoş bir mekan olmasını sağlarsınız. Bahçıvanlık yaparken aynı zamanda –ve oldukça anlaşılır bir biçimde– yetişenlerin size ait olduğunu düşünmeye başlarsınız. Sonuçta kendi toprağınız üzerinde kendiniz emek sarf etmişsinizdir. Daha vahşi ve daha az itaatkar otlara ve türlere “baş belası” –Öteki– gözüyle bakmaya başlarsınız. Bahçıvan tescilli bir düalisttir ve dünyasını iki kategoriye ayırır: Ekili alan ve vahşilik; evcil ve vahşi türler; benimkiler ve onlarınkiler; ev ve dışarı. Çiftçi gibi bahçıvan da iyi işlenmiş ve okunaklı bir dünyada yaşar.

Bahçıvanın dünyaya nasıl bir gözle baktığına daha fazla kafa yormaya başlamıştım çünkü artık mantar topluyordum ve bu çok farklı bir doğada varolma biçimiydi. Mantar toplamak çiftçinin hasatına benziyordu. Doğaya bakıp yenilebilir şeyleri topluyordunuz. Ancak daha sonra bu iki etkinliğin arasında birbirinden çok farklı olduğunu kavramaya başladım.

Yeni başlayanlara göre mantarlar aşına olmayan yerlerde saklanırlar. Mantar toplarken kolaylıkla kaybolabilirsiniz çünkü toprağa kararlı bir biçimde odaklanırsınız. Bahçede kaybolmak sorun oluşturmayacaktır; bu nedenle mantar toplama zevkine ermek isteyen bahçıvanlar bahçelerine labirent eklerler. Bahçenizdeki yemeye-hazır domatesler size el ederler; mantarlar ise tamamen saklanırlar. Yanlış mantarları toplayıp yediğiniz zaman ölebilirsiniz; bu durumla karşılaşma ihtimaliniz bahçede daha düşüktür. Mantarlar insan ihtiyaçlarını ve arzularını karşılamak için yaratılmamışlardır. Mantarlar her açıdan vahşidir; gündemleri insanunkinden tamamen farklıdır. Bu yüzden mantar meraklıları ürün toplama yerine “avlanma” tabirini kullanmayı tercih ederler.

1. BEŞ HOROZMANTARI

Ocak ayının sonlarında bir Pazar sabahı Angelo beni aradı.

“Horozmantarları hazır” dedi.

“Nereden biliyorsun? Gidip baktın mı?”

“Hayır, henüz bakmadım. Ama büyük yağmurlardan sonra üç hafta geçti.” Geçtiğimiz haftalarda ortalığı sel götürmüştü. “Şimdi hazırlar. Bundan eminim. Yarın gitmeliyiz.”

O zamanlar Angelo’yla daha yeni tanışmıştım ve bu teklifi bana çok cömertçe görünmüştü. Mantar avcıları kendi bölgeleri konusunda korumacı davranırlar ve iyi bir mantar bölgesi değerli bir mülkiyet gibidir (yine de iyi bir porcini bölgesi kadar değerli değildir). Angelo beni götürmeyi kabul etmeden önce mantar meraklısı olduğunu bildiğim birkaç tanıdığımı benimle mantar avına çıkmalarını rica etmiştim (San Francisco bölgesinde bu tür insanlardan fazlasıyla vardır çünkü bölge insanı hem yemek yemeye hem de doğa-sporuna meraklıdır).

Onların bölgelerini ifşa etmeyeceğime söz veriyordum. Bazılarının bu teklifi pek fena bulduğunu görebiliyordum; bana, kredi kartlarını ödünç istiyormuşum gibi bakıyorlardı. Diğerleri bana daha nazik davrandılar ama yine de ihtiyatlıydılar. Angelo'nun arkadaşı Jean-Pierre'in bildiği birkaç mantar bölgesi vardı ama her seferinde ricamı nazik bir biçimde gelecek bir tarihe erteliyordu. Birkaç mantar avcısı bu ricama şu yanıtı vermişti: "Elbette mantar avlamaya gidebiliriz ama daha sonra seni hemen öldürmem gerekir." Bu şakanın koşullu bir davet olduğunu düşünüyorum ve her seferinde göz bandı takıp gelmeyi teklif ediyordum ama bu davet hiçbir zaman gerçekleşmiyordu. Mantar avcıları bana doğrudan hayır demezlerdi ama konuyu değiştirmeye can atarlardı. Sanırım sorun bir yazar olmamdı; bu bölgeler birçok kişi tarafından okunabilirdi. Ama onlara bir gazetecinin asla gizli kaynakları açığa çıkartmayacağını söylüyordum. Bu, kimseyi ikna etmeme yaramamıştı. Kendimi umutsuz hissetmeye başladım ve mantar toplamayı kitaplardan öğrenmeye karar verdim—ama bu çok şüpheli ve riskli bir girişim olacaktı. Derken Angelo aradı.

Aslına bakarsanız Angelo'nun cömertliğini abartmamam gerekir. Beni götürdüğü bölge bir arkadaşının arazisiydi; bu yüzden aile mücevherlerini bana sunuyor sayılmazdı. Burası Glen Ellen'in dışında kalan bir üzüm bağıydı; bağın yanında, meşe ağaçlarından oluşan birkaç yüz dönümlük başıboş bir arazi vardı ve bu arazi St. Helena'ya kadar uzanıyordu. Manikürlü bağdan çıktığınız zaman meyilli ve yeşillikli ovaya varıyordunuz. Burası meşe ve defne ağaçlarıyla bezeli büyük bir araziydi.

Horozmantarı kökmantarlarındandır; yani bitkilerin kökleriyle beraber yaşar. Horozmantarı genellikle belirli bir yaşa gelmiş meşe ağaçlarının diplerinde bulunur. Burada yüz kadar yaşlı meşe ağacı olmasına rağmen bu arazide yıllardır

horozmantarı toplayan Angelo bu ağaçların hepsiyle senli benli olmuştu. “Şuradaki ağaç, üretici bir ağaç” derken çatallı bastonunun ucuyla bana meziyetsiz görünen bir ağacı işaret ediyordu. “Ama onun yanındakinin altında şu ana kadar hiç mantar bulamadım.”

Kendi bastonumu meşe ağacı dalından yapmıştım; Angelo dalını koparttığım ağacın iyi bir üretici olduğunu söyledi. Bastonla yaprakları ayırmam ve kabarık görünen yerleri yoklamam gerektiğini salık verdi. Baston aynı zamanda bir ağaçtan diğerine spor taşımaya yarıyordu. Angelo bu durumu bana açıkladı: Horozmantarları açısından kendisi bir bambul arısıydı; genlerini bir ağaçtan diğerine aktarıyordu (Genellikle mantar avcıları doğada tehlikesiz bir rol oynadıklarını düşünürler). Ağacın altına birkaç dakikalığına baktım; yaprakları hafifçe açtım ama herhangi bir şey göremedim. Derken Angelo geldi ve benim baktığım yerin hemen yanını işaret etti. Baktım, daha da yakından baktım ama mazı otlarından ve birbirine dolanmış dallardan başka hiçbir şey göremedim. Angelo dizlerinin üzerine çöktü ve kendi yumruğu büyüklüğündeki parlak trompeti ortaya çıkardı. Tabanından kesti ve bana uzattı: Mantar tahmin etmediğim kadar ağır ve serindi.

Peki bunu nasıl görebilmişti? Mantar yaprakların arasından kafasını çıkartmamıştı bile. Aşağıdan gelen hidrolik basıyı anlayabilmek için yapraklara her iki taraftan da bakmanız gerekiyordu çünkü horozmantarlarının şişman altın şaftları, başlarından daha önce yapraklardan fırlıyorlardı. Angelo aynı ağacın altında bir başka noktayı işaret etti. Burada da mantar gördüğü belliydi ama ben tamamen kördüm. Yaprakları itince sarı altın renkli mantarı gördüm. Angelo görme duyusundan başka bir duyuyu daha kullanıyor olmalıydı; sanırım horozmantarlarına bakmadan önce onları kokluyordu.

Ancak mantar toplamak zaten böyle bir şeydi: Gözlerinizi dikip bakmalıydınız. Angelo’yu bir müddet izledikten sonra gözlerimi ayırmamayı öğrendim. Sanırım işin hilesi muhasebe denetmenliğine benziyordu: Bütün sayıları saymıyordunuz ama ince ayrıntıların peşine düşüyordunuz. Angelo’nun dolandığı yerlere gidiyor; bakış ışınlarını aktardığı yerleri kolaçan ediyor ve sonunda mantarı buluyordum. “Sayı sayan at”a benzemiştim: Başka bir adamın gözlerini kullanarak horozmantarı topluyordum. Ancak sabah sona ermeden kendi gözlerimi kullanarak mantar bulmayı öğrenmeye başlamıştım. Gözlerimi dikip bakmanın ne demek olduğunu anlayınca horozmantarları başlarını bana göstermeye başlamıştı. Sanki bana işaret ediyorlardı. Belki bazı önemli noktaları ıskalamıştım ama en azından bunları nasıl görebileceğimi öğrenmiştim. Daha önce baktığım bir yere tekrar baktığımda ikiz bir horozmantarına rastladım. Bir çift yumurta sarısı gibi parlıyorlardı; ve biraz önce yalnızca bronzlaşmış bir yığın yapraktan başka herhangi bir şey görmediğim bir yerdeydiler. Ya yeni çıkmışlardı ya da görsel algı düşündüğümüzden çok daha değişken ve fizyolojikti. Sanırım işin kuralı beklentiydi; ne zaman iyi bir mantar noktası bulduğumu düşünsem bir tane buluyordum. Mantar avcılığında “Görmek inanmaktır” sözünün tam tersi geçerliydi: İnanmak görmeye dönüşüyordu. Benim mantarları görme yeteneğim bir pencereden ziyade bir araca benziyordu.

Birkaç tane güzel mantar topladıktan sonra kendime olan güvenim yerine gelmişti ama sonra bunun asılsız olduğu ortaya çıktı. Hâlâ mütevazî olan skoruma dayanarak İyi Nokta tespitinde bulunmaya kalktım. Buna göre toprağın belirli bir esneklikte olması ve gövdenin belirli bir mesafede olması gerekiyordu. Ancak bu tahminimde sanırım yanılmış olmalıydım çünkü bir anda yine körleşmiştim—gün boyunca

başka mantar bulamadım. Başka mantar kalmadığını söyleyebilirdim ama Angelo gölgeliklerde mantar bulmaya devam ediyordu. Çok fazla bulamamıştık –Angelo birkaç gün erken geldiğimizi söyledi– ama bir alışveriş torbasını dolduracak kadar mantarımız olmuştu.

Toplamda beş tane mantar toplamıştım; bu büyük bir uzmanlık gibi görünmese de bu mantarların bazıları 450 gram ağırlığındaydı. Beş horozmantarım muhteşem görünüyordu; bunları yemek için sabırsızlanıyordum.

Ve o gece yedim. Üzerlerindeki toprağı yıkadım, kurumalarını bekledim ve horozmantarlarımı beyaz ince dilimlere doğradım. Hafif bir kayısı kokusu alabiliyordum. O gün bulduğum ve denemeye korktuğum mantarın da bir horozmantarı olduğuna şimdi emin olmuşum. Peltemsi tonu tutuyordu; sık tarakları ve çizgileri örtüşüyordu ve bunun da başlığı sağlam bir altın vazoya benziyordu. Horozmantarlarını Angelo'nun tavsiyesi üzerine soteledim ve kuru bir tavada sularını salmalarını bekledim—gerçekten de çok fazla su salmışlardı. Ardından tereyağı ve arpacık soğanı ekledim. Mantarlar o kadar lezzetliydi ki bu kadar iyi saklanmalarına şaşırmmamak gerekirdi. Hassas bir aromaları vardı; biraz biberimsi bir meyve gibiydi; dokuları sıkı ama ipeğimsiydi.

Bu vahşi mantarları yerken nasıl oluyor da ölümden korkmuyorum diye sorabilirsiniz. Bunların gerçekten de horozmantarı olduklarına dair içimde herhangi bir şüphe kalmış mıydı? Bunlar inanılmaz lezzetliydi ve Angelo'nun bu konuda yanılacağına inanmıyordum. Bu soru oldukça anlaşılır bir soruydu –özellikle de mikofobik eğilimimi hesaba katarsak– ama benim için artık geçerli değildi. İlk ısırığımı alırken hayal meyal bir korkuya kapılmıştım ama bu korku anında geçmişti. Angelo'ya tamamıyla güveniyordum ve dahası bu mantarların tatları ve görünüşleri olması gerektiği gibiydi.

Yemekte mantar zehirlenmesiyle ilgili şakalar yapıyorduk. Judith bir keresinde Connecticut'ta Christopher adında bir arkadaşıyla bisiklete binerken bir kuzu göbeği öbeğine düşmüştü. Eve yarım çöp torbası dolu mantarla gelmiş ve iyi bir iş başarmıştı. Ancak ben hâlâ bu mantarları aileme yedirme konusunda tereddütlüydim. Bunların sahte horozmantarı olmadığından emin olmak istiyordum. Ama nasıl emin olabilirdim? Kitaplara ya da en azından benim okumalarım güvenemezdim. Bu ikilemin çözümü ortadaydı—ama biraz acımasız bir çözümdü. Judith'e mantarları buzdolabına koymasını ve sabah Christopher'ı aramasını teklif ettim. Eğer telefona bakacak kadar canlıysa biz de bu mantarları yiyebiliriz demektir. Ona neden deney öznesi rolünü biçtiğimi açıklama gereği bile duymuyorum.

Bu, hepoburun ikileminin üstesinden gelmenin bir yoluydu. Vahşi mantarlar bu ikilemi daha da azdırıyor gibi görünüyordu. Aynı zamanda hem büyük bir ödül hem de büyük bir risk kaynağıydılar. Mantarlar bu ikilemi azdırdıkları için birçok kişi vahşi mantarlardan çekinir. Mikologların tekrarlamaktan zevk aldıkları üzere birçok kişiyi ya da ulusu mikofili ve mikofobi sahibi olarak ikiye ayırabilirdiniz. Anglo-Amerikalıların mikofobik oldukları bilinir; Avrupalılar ve Ruslar ise mikofili eğilimine sahiplerdir. Ya da en azından mantar meraklıları size bu şekilde söyleyecektir. Ancak sanırım bir çoğumuz bu iki eğilimi bünyemizde belirli oranlarda barındırırız. Mantar yiyen hepobur maceraperest yeme güdüsüyle korumacı korkusunu yani mikofilisiyle mikofobisini dengelemektedir.

Mantar örneğinde de görüldüğü gibi hepoburun ikilemi çoğunlukla tanımlama sorunuyla karşılaşıldığı durumlarda ortaya çıkar. Yemeye hazırlandığımız şeyin ne olduğunu tam olarak bilmek isteriz. Angelo bana o ilk mantarı uzattı-

ğı andan itibaren horozmantarının ne olduğı ve ne olmadığı bana gün gibi açık görünmeye başlamıştı. Bir dahaki sefere horozmantarı gördüğümde kesinlikle yanılmayacak ve yemeye tereddüt etmeyecektim. O gün bulduğum horozmantarını yememiş olmam ilginçti çünkü yarım düzine güvenilir kaynağın söylediklerine güvenmemiş; herhangi bir mantar eğitimi almamış olan Angelo'nun talimatına ise tamamıyla güvenmiştim. Bu nasıl olabiliyordu?

Yeni bir yemeğı yemeye karar vermeye çalışan hepobur o yemeğı daha önce yemiş olanların sözlerine itimat edecektir. Bu, farelere kıyasla sahip olduğumuz bir avantajdır çünkü onlar sindirim deneyimlerini birbirleriyle paylaşamazlar. İnsanın hepobur ikilemi topluluğı ve kültürü tarafından yatıştırılır; bunlar kişiye neleri yemesi ve nasıl yemesi gerektiğinin bilgisini sunar. Yiyeceğimiz her şeyin yenilebilirliğini sorguladığımızı bir düşünün: Böyle bir burumda yalnızca en cesur ya da en aptal olanlarımız mantarlara dokunurdu. Sosyal sözleşme genel olarak hepoburlar için –özellikle de mantar yiyiciler için– büyük bir nimettir.

Rehber kitaplar mantarlarla ilgili genel bilgilerimizin bir toplamıdır. İşin garip tarafı bu yaşam-ölüm bilgilerinin verilmesi ve sindirilmesi için yüzyüze iletişim yazıya ya da fotoğrafa kıyasla tercih edilir. Bu olguyu araştıran Andrew Weil mantarlarla ilgili mükemmel yazılarını “Güneşle Ayın Evliliğı” adlı ciltte toplamıştır: “Kişi mantarlarla ilgili en çok bilgiyi tek bir yoldan elde edebilir: Bunları bilen insanlar aracılığıyla. Bunları kitaplardan, fotoğraflardan ya da yazılı tanımlardan anlamak inanılmaz zordur.”

Sanırım kitapların bu konuda başarılı olamama nedeni öğretme işinin –bu yenebilir, bu yenilemez– çok temel ve ezelî bir iletişim yolu olmasıdır. İnsan içgüdüsel olarak en eski öğrenme tekniğini devreye sokma ihtiyacı duymaktadır. Bu,

hayatta kalmayı başarmış olanların ağzından alınan bilgidir. Sonuçta küçük bir zamirin içinde sayısız nitelik bulunmaktadır ve bu nitelikleri kelimelerle ya da resimlerle tanımlamak çok zordur. Bitkileri ve mantarları güvenli bir biçimde tanımlayabilme yeteneğimiz –ki bu hayatta kalmak için çok önemli bir yetenektir– kağıda basılamayacak kadar duyusal bir algılama sürecini gerektirir. Bu, indirgenemeyecek ya da uzak mesafelere nakledilemeyecek kadar önemli bir “beden dili”dir. Ama şimdi horozmantarını elimde tutuyor; kayımsı kokusunu içime çekiyor; spesifik ağırlığını ve nemlilik oranını anlamaya çalışıyordum (aynı zamanda kim bilir kaç tane algımı daha devreye sokuyordum). Bundan sonra bir horozmantarı gördüğümde tereddüt etmeyecektim. En azından bu tür açısından mikofobimi yatıştırabilmiştim. Bu, her gün sahip olabileceğiniz bir bilgi türü değildir.

2. MANTARLAR GİZEMLİDİR

Bir sonraki hafta bu bilgi oldukça işime yaramıştı çünkü evimin çok yakınında bulunan bir meşe ağacının altında birkaç tane horozmantarı bulmuştum. Yanıma torba almamış olduğum için gömleğimi torba gibi kullanmıştım. Büyük ve çamurlu mantarları gömleğimin içine yerleştirmeye başladım. Yoldan geçenler bana imrenerek bakıyorlardı—ama sonra heyecanımdan dolayı bu konuda yanılmış olabileceğimi düşündüm. Artık benim de Jean-Pierre’inki gibi bir mantar bölgem olmuştu ve şehrin tam göbeğindeydi (lütfen bana nerede olduğunu sormayın; sizi öldürmek durumunda kalmak istemem).

Nisan ayında yağmurlar durunca mantarlar da son buluyordu. Mayıs ayında çıkan kuzu göbeklerine kadar toplanabilecek mantar kalmıyordu. Bu arada zamanımı mantarlar

hakkında okuyarak ve mikologlara sorular sorarak geçiriyordum. Mantarın yaşam biçimi inanılmaz derecede gizemliydi ve bu konuda mikologlara sormak istediğim birçok soru vardı. Mantarlar ne zaman ve nerede çıkarlar? Horozmantarlarının meşe ağaçlarıyla kuzu göbeklerinin ise çam ağaçlarıyla işbirliği kurmalarının nedenleri nedir? Neden bu ağacın altında da diğerinin altında değil? Yaşam süreleri nedir? Neden bazı mantarlar ölümcül zehirler üretirler; güçlü birer halüsinojen olurlar? Ve tatları neye göre değişir? Bu bitki-benzeri varlıkları anlayabilmek için bahçıvanlık gözlüğümü takmayı denedim ama bunlar bitkilere kıyasla hayvanlara daha çok benziyorlardı.

Mantarlarla ilgili sorularımın cevaplarını bulmam kolay olmamıştı. Aslına bakarsanız bu krallığa dair ne kadar az şey bildiğimizi anladım. Danıştığım kitapların içi bu konulara eğilmiyor olmanın itiraflarıyla doluydu: “Bunun nedeni bilinmemektedir” . . . “mantar türlerinin sayısı bilinmemektedir” . . . “bu olguyu ortaya çıkaran mekanizma tam olarak anlaşılamamıştır” . . . canlı halüsinasyonlara neden olan temel kimyasal hâlâ bilinmemektedir” . . . “kuzu göbeğinin bitkisel bir organizma olup olmadığı bilinmemektedir; belki de hem mycorrhizal hem de bitkisel bir türdür” . . . mantar literatürünün binlerce sayfası bu açıklamalarla doludur. “Gizemi Çözülen Mantarlar” adlı kitabı Batı Yakası’nın kutsal kitabı haline gelen ünlü mikolog David Arora’yı ziyaret ettim. Bu alanda bulunan önemli sorulara kendisinin ne cevap verdiğini sordum. “Burada değilse nerede? Şimdi değilse ne zaman?” Diğer bir deyişle, mantarlar konusundaki en temel şeyleri henüz bilmiyorduk.

Bunun bir nedeni mantarları incelemenin çok zor olmasıdır. Gördüğümüz kısım buzdağının yüzeyde kalan kısmı gibidir; aslında mantar çok daha büyük ve görünmez bir or-

ganizmadır ve büyük bir bölümü yerin altında yaşar. Mantar, yeraltındaki mikroskobik hyphae ağının “meyvesi”dir; hyphae’ler, toprakta bulunan uzun kök-benzeri hücrelerin nöronlar gibi diziliminden oluşur. Bir kablo- yığınınna benzeyen hyphae’lar (yine mikroskobik ölçekte) miçelyum ağlarını oluştururlar. Mikologlar mantarlar üzerinde çalışmak için bunları topraktan söküp alamazlar (bitkilerin aksine) çünkü miçelyumlar dağılmadan alınamayacak kadar narin ve küçüktürler. Bir mantarı görmek ne kadar zorsa –ki en görülebilir ve anlaşılır kısmı mantar olan kısmıdır!– bütün organizmayı görebilmek neredeyse imkansızdır. Mantarlarda bitkilerin anlaşılması kolay dizilimi yoktur; bitkiler tohum, büyüme, çiçek açma, meyve verme ve tekrar tohumlanma döngüsünü takip ederler. Mantarın dizilimi ise tamamen kendine özgüdür; bu dizilimin kurallarını ve özellikle de mantarın nasıl oluştuğunu tam olarak bilmemekteyiz. Mantar oluşum süreci üç ila otuz yıl kadar sürebilmektedir. Bu süre neye göre değişir? Aslında tam olarak bilmiyoruz. Bütün bunlar mantarın otokton görünmesine, hep buradaymış gibi algılanmasına yol açmaktadır.

Klorofili olmayan mantar güneş enerjisini gıdaya çeviren bitkilerden ayrılır. Hayvanlar gibi mantarlar da bitkiler ya da bitki yiyiciler tarafından üretilen organik maddelerle beslenirler. Yediğimiz mantarların çoğu enerjisini iki yoldan elde eder: Organik maddeleri çözerek ya da yaşayan bitkilerin kökleriyle işbirliğine girerek. Organik maddeleri çözerek oluşan mantarlar, sporlarına belirli miktarda ölü organik maddenin (kütük, dışkı, hububat) aşılınması sonucu ekilebilirler. Bunlar arasında kültür mantarı, şitake, ufak portabella ve kayın mantarı bulunmaktadır. Ancak vahşi mantarların çoğunun ekilmesi imkansızdır çünkü bunların yaşamaları için çok eski ağaçlara ihtiyaçları vardır ve meyve vermeleri kırk elli

yıl sürebilir. Miçelyum belirli bir bağımsızlığa sahiptir; bazı durumlarda yüzyıllar boyunca meyve vermeden yaşayabilir. Michigan'da bulunan bir mantarın yeraltında yüz altmış dönümlük yer kapladığı ve birkaç yüzyıl yaşında olduğu anlaşılmıştır. Meşe ve çam ağaçlarını aşılama meyve vermenin bir garantisi değildir. En azından bu meyvelerin insan zamanına göre yeşereceği söylenememekte; zaman birimleri daha çok bir ağacinkini andırmaktadır.

Mycorrhizal mantarlar ağaçlarla birlikte evrilirler; her ikisinin de bu ilişkiden karşılıklı çıkarları vardır. İki çok farklı metabolizmanın ürünlerini değiş tokuş ederler. Bitkinin en önemli özelliği fotosentezdir; klorofilin güneş ışığını, suyu ve toprakta bulunan birtakım mineralleri karbonhidratlara dönüştürmesidir. Mantarın en önemli özelliği ise organik molekülleri ve mineralleri parçalaması ve güçlü enzimleri sayesinde bunları basit moleküllere ve atomlara dönüştürmesidir. Hyphae bitkinin köklerine dolanır ya da nüfuz eder. Bitkinin yapraklarında sentezlediği basit bir şeker damlasının karşılığında bitkiye sağlam birtakım beslenme düzeni unsurları tedarik eder. Hyphae ağı bitkinin kök sisteminin etkin erişimini ve kapladığı alanı geliştirir. Ağaçlar mantar dostları olmadan da yaşayabilecekken bitkilerin bunu başarabilmesi için mantarların varlığı bir zorunluluk haline gelmiştir. Mantarın bitki dostlarını aynı zamanda bakterilerden ve mantar hastalıklarından da koruduğu söylenir.

Mantarın organik maddeleri çözme ve geri dönüştürme yeteneği onu yalnızca ağaçlar ya da bitkiler için değil, yeryüzündeki bütün canlılar için zaruri bir hale getirmiştir. Eğer toprak yeryüzünün midesiyse mantar da –tam olarak– sindirim sistemidir. Mantar bir şeyleri çözeltmeseydi dünya bitkiler tarafından üretilen organik maddelerin altında boğulurdu; ölülerimiz hiç durmaksızın istiflenirdi ve karbon döngü-

sü işlevini yitirirdi. Yaşayan varlıklar yiyecek bulamazlardı. Dikkatimizi ve bilimimizi genellikle yaşama ve büyümeye yönlendiririz ancak aslında ölüm ve çözülme de doğanın çok önemli iki işlemidir ve mantar bu krallığının yöneticisidir.

Mantarların ölümle kurdukları bu ilişki onların gizeminin ve bizim mikofobimizin bir kısmını açıklamaktadır. Mantarlar yaşamla ölüm arasındaki eşikte dururlar; ölüyü yaşayan için yemek haline getirirler. Mezarlıklar mantar açısından zengin mekanlardır (bu nedenle Meksikalılar mantara “carne de los muertos” –“ölülerin eti” adını vermişlerdir). Bu kadar güçlü zehirler üretmelerinin nedeni anlaşılamamaktadır. Birçok mikolog bu zehirlerin savunma amacıyla üretildiğini düşünürler. Ancak eğer sizi yiyen hayvanları zehirlemek iyi bir hayatta kalma stratejisiyse neden bütün mantarlar zehirli değil? Bu zehirlerin bir kısmı mantarsı işlemleri için gerekli zehirler olabilir: Karmaşık organik maddeleri kırmak için bunları kullanıyor olabilirler. Ölümcül amanita’nın yaptığı şey ciğerinizi içeriden sindirmektir.

Birçok mantarın güçlü halüsinojenler üretmesinin evrimsel nedeni çok daha gizemlidir: Ancak bunun insan beyninde halüsinasyon yaratma amacıyla herhangi bir ilgisi yoktur. Entoksikasyon kelimesinden de anlaşılacağı üzere bedeni zehirleyen maddeler bazen bilinç durumunu da değiştirebilirler. Bu nedenle mikofililer medeni insanın mantarın zehirini abarttığını düşünürler; onlara göre ölümle yaşam arasında olmak bir hayli eğlencelidir. Zehir, dozla ilgilidir ve sizi zehirleyen bir mantar aynı zamanda şaşırtıcı zihinsel etkilere de sahip olabilmektedir: Kişi kendinden geçer ya da korkuya kapılır. İnsanlar tarafından binlerce yıldır bilinen bu özellik mantarla ilgili gizemi arttırıyor görünmektedir. Burada hem mikofili hem de mikofobi beslenmektedir.

Andrew Weil mantarlarla ilgili ilginç bir çelişkiye dikkatimizi çeker: Bu organizmaların olağandışı enerjisini anlamak zordur çünkü bilim insanlarının en çok ilgilendikleri enerji türüne –kaloriye– kısıtlı miktarda sahiptirler. Fazla kalori tedarik etmedikleri için besin uzmanları mantara önemli bir besin kaynağı gözüyle bakmazlar (ancak belirli mineraller ve vitaminler ihtiva ederler. Bunun yanı sıra bir miktar amino asit de içerirler ki etimsi tat bundan kaynaklanır). Ancak kalori bitkiler tarafından zaptedilen güneş enerjisi birimidir ancak Weil'in de vurguladığı gibi "mantarların güneşle pek bir ilgileri yoktur." Geceleri belirirler ve gündüzleri sönerler. Enerjileri bitkilerin enerjisinden tamamen farklıdır; bu enerji olağanüstü ve değişik bir enerjidir. Bir düşünün:

Asfaltta bile bitebilen posteki mantarı (*Coprinus comatus*); birkaç saat içinde çıkabilen ve kendini siyah mürekkep göletinde çözeltirebilen gri söbelen mantarı (*Coprinus atramentarius*); tek bir gecede bir petrokimyasal tortu kütesini sindirebilen ve bunu yenilebilir proteine dönüştürebilen kayın mantarı (*Pleurotus ostreatus*) bulunmaktadır (organik maddeleri çözen mantarlar karmaşık organik molekülleri kırarlar; tıpkı petrokimyasallar gibi). Sahte horozmantarı (*Omphalotus olivascens*) karanlıkta alevlenebilir ve bilinmeyen birtakım nedenlerden dolayı ürkütücü bir mavilikte parlayabilir. Psilobin insan bilincinin dokusunu değiştirir ve görsel hayallere neden olur. *Amanita muscaria* zihni bulandırır. Ve elbette bizi öldürebilen bir avuç dolusu mantar türü de vardır.

Bu mantarların sıradışı güçlerini ölçebileceğimiz ya da hesaplayabileceğimiz bilimsel araçlara sahip değiliz. Weil bunların enerjisinin güneş yerine ay'dan kaynaklandığını söylemektedir. Ona göre mantarlar güneş temelli enerji yerine büyük miktarlarda ay enerjisi içeriyordu.

Tamam, kabul ediyorum. Mantarlarla ilgili yazarların bir kısmı bu zihin-değişimi deneylerine kendilerini, belki de ölçsüz bir biçimde, dahil etmişlerdi. Bu maddeye duydukları saygı o kadar derindi ki her fırsatta bunu denemek isterlerdi—bazen de güncel bilimsel anlayışın sınırlarını aşarlardı. Zaten mantarlar söz konusu olduğunda bu sınır sağlam bir sınır değildir. Mistisizmin güçlü ezgileri miçelyumun dalları gibi budaklanır ve inanılmaz spekülasyonlarla karşılaştığım mitolojik edebiyata kadar uzanır. Bu spekülasyonlara göre: Mantarın miçelyumu aslında bir nörondur; miçelyumla mantar bir araya gelir ve karasal akıllı ve iletişimi oluşturur (Paul Stamets); ileri düzeydeki primatların halüsinojen mantar yemesi sonucunda insan beyninin evrimi hızlanmıştır (Terence McKenna); erken dönem insanların halüsinojen mantarları yemesi şamanik görüntülere ve ardından dinin doğuşuna yol açmıştır (Gordon Wasson); Eleusis'te halüsinojen mantar yiyen Yunan düşünürler –Platon da bunlarda biridir– Yunan kültürünün ve Platon felsefesinin gelişimine büyük katkılarda bulunmuşlardır (yine Wasson); insan bilincini ay enerjisiyle besleyen vahşi mantarlar “hayal gücünü ve sezgiyi harekete geçirir” (Andrew Weil).

Bu spekülasyonlar bilim tarafından kanıtlanamıyor diye bunları önemsemeyecek değilim. Mantarlar gizemlidir. Belki de bir gün bilim mantarın egzotik enerjilerini ölçebilecek ve günlük ay kalorisi ihtiyacımızı saptayacaktır.

3. YANIK ÜZERİNDE ÇALIŞMA

İlk domuz avına çıkışımızda Jean-Pierre beni eve bırakmıştı ve ben de bu yolculuğu mantarlarla ilgili bilgi almak amacıyla kullanmıştım. Bana hiç renk vermedi ama Anthony Tassinello adında bir mantar avcısından bahsetti. Geçen hafta bu adam

lokantaya elinde birkaç kilo kuzu göbeğiyle gelmişti. Jean-Pierre beni Anthony'yle tanıştılabileceğini söyledi (İnsanların konuyu kendi mantar bölgelerinden uzaklaştırabilmek için neler yaptıklarını görseniz şaşarsınız).

Jean-Pierre gerçekten de Anthony'ye bir e-posta yazdı ve o da beni kuzu göbeği avına çıkartmayı kabul etti. Benim gibi gereksiz birini kabul etmesine çok şaşırmıştım ancak birkaç yazışmadan sonra kabul etme nedenini daha iyi anladım. Kuzu göbekleri "olmuştu" ve Anthony bunların toplanması için bir çift fazladan ele ihtiyaç duyacaktı. Özellikle de herhangi bir karşılık beklemeyecek ellere ihtiyacı olacaktı. Onun bölgelerini tehlikeye atmam söz konusu değildi çünkü yangından sonra çıkan kuzu göbeklerinin yeri sır teşkil etmezdi. Bu kuzu göbekleri bir çam ormanı yangınının sonrasında çıkmışlardı. Ben burayı ifşa etsem bile bunun bir önemi olmayacaktı çünkü birkaç hafta içinde bütün Kaliforniya bu yangını duyacak ve mantar avcıları buraya üşüşmeye başlayacaklardı.

Cuma sabahı 6:00'da onun evinde buluşmamızı söyledi. Keskin bir ses tonu vardı; gideceğimiz yerin doğasının sert olacağını söyleyerek beni uyardı. "Yağmura, kara ve gün ışığına gidiyoruz. Gülmeyin: Bu bahar bir kere kar yağdı ve biz bu birikimden kafasını çıkartan mantarları topladık. Komik değildi ama hatırdı kalır bir hikayeydi.

"Avlanacağımız yerin havası buradan çok daha farklı olabilir; vadi havasından bile farklı olabilir. Deniz yüzeyinden yaklaşık iki kilometre yürüyeceğiz ve bu sırada hava sıcak, soğuk ya da ıslak olabilir. Üstüne birkaç tane ince şey al ve ne olur ne olmaz diye bir yağmurluk getir. Bir çift yürüyüş botu giy ama bilekleri destekli olsun: Çıkacağımız yer çok dik ve kayalık; aynı zamanda epey de ıslak. Bir şapka getir. Bu seni hem güneşten hem dağ selvilerinin iğnelerinden hem de örümcek ağlarından korur. Aynı zamanda sepetin dolduğun-

da şapkanı da ikinci bir sepet gibi kullanabilirsin.” Anthony ayrıca güneş kremi ve böcek spreyi de getirmemi önerdi. Ayrıca birkaç litre su, dudak koruyucusu ve eğer varsa bir de telsiz getirmeliydim.

Mantar avcılığı kulağa pek de eğlenceli gelmemeye başlamıştı; sanki korulukta hayatta kalmaya çalışacaktık. Anthony’nin yalnızca beni ürkütmeye çalıştığını düşündüm ve saatimi 4:30’a kurdum. Avcı-toplayıcıların neden bu kadar insafsız saatlerde yola çıktıklarını düşünmeye başladım. Domuzlar söz konusu olduğunda bu anlaşılır bir durumdu; hayvanlar hâlâ aktifken yola çıkmak akıllıcaydı. Ama kuzu göbekleri öğleden sonra da bulundukları yerde olmaya devam edeceklerdi. Belki de toplayıcılık yaparken mümkün olduğu kadar çok güneş ışığına ihtiyaç duyuyordunuz. Belki de diğer toplayıcılardan önce gidip en iyi yerleri bulmaya çalışıyorduk.

Saat altı olmadan Anthony’nin pervazında dikilmeye ve otuzlu yaşlarında yağmurluklu iki adam aramaya başladım. Anthony aşırı derecede ince ve uzun bir adamdı; Frank Zappa’nunki gibi bir keçi sakalı vardı. Arkadaşı Ben Bailly daha yuvrak ve yumuşak bir adamdı; hoş bir gülümsemeye sahipti. Central Vadisi’ne giderken yol boyunca bu ikisinin Piscataway New Jersey’den çocukluk arkadaşı olduklarını ve şef olmak için aynı okula gittiklerini öğrendim. Anthony Chez Panisse’de şef olarak çalışıyordu ama bir gün kamuflej giysili bir adam elinde bir vahşi mantar küfesiyle lokantaya geldiği zaman her şey değişmişti.

“Mantar yemeye bayılırım; bu yüzden onunla bir gün mantar avına çıkmak istediğimi söyledim. Gerçekten de birlikte avlandık. Beni Sonoma’ya götürdü; burada çörek mantarı ve horozmantarı bulduk. Dışarı çıkmış ve öğle yemeğimizi bulmuştuk! Bu insana kendini çok güçlü hissettiren bir du-

rum; doğanın karmaşasını çözerek kendinizi besleyebiliyordunuz.” Anthony hâlâ şef olarak çalışıyordu ama yalnızca özel davetlere yemek yapıyordu; bu da ona mantar toplamak için yeterince zaman bırakıyordu. Genellikle, kendisi de bir şef olan Ben’le birlikte avlanıyorlardı. Anthony bugün bize biriyle tanışacağımızı söyledi. Bu adam, mikolojik ismini kullanıyordu: Paulie Porcini (ç.n.: Porcini, ayı mantarı anlamına gelir).

Paulie Porcini mantar avcıları alt-kültüründe tanınmış biriydi; tüm Batı Yakası boyunca dolanır, mantarların izini sürerdi. Sonbaharda ayı mantarı, kışın horozmantarı, ilkbaharda da kuzu göbeği avlardı. “Bunlar evlerinin dışında yaşayan insanlar. Akşam 5 haberlerini izleyen tipler değiller.” Topladıkları mantarları bir araya getirip komisyonculara satıyorlardı. Anthony ve Ben bu dünyanın bir parçası sayılmazlardı; hâlâ işleri ve evleri vardı ve mantarları doğrudan lokantalara satıyorlardı. Anthony, “Henüz profesyonel olduğumuzu düşünmüyoruz” diye açıkladı.

Vadi boyunca birkaç saat yol gittik ve ardından Eldorado Ulusal Ormanı’na doğru tırmandık. Burası çam ve dağ selvi-leriyle dolu iki bin kilometre karelik bir alandı; Tahoe Gölü’yle Yosemite arasında bulunmaktaydı. Dağı tırmanırken sıcaklık fazlasıyla düşmeye başladı. Birden başlayan dolu, ön camı sanki taş yağmuruna tutuyordu. Yol boyunca gördüğümüz kar parçaları yukarı tırmandıkça genişlemeye ve bütün alanı kaplamaya başladı. Mayıs ayındaydık ama kışa doğru yol alıyorduk.

Kuzu göbekleri, yangın yerlerinde kar çekildikten ve toprak ısındıktan hemen sonra ortaya çıkarlardı. Yangın yerine girdikten sonra aşağı inmeye ve beyaz karla siyah toprağın keşiştiği yeri aramaya başladık. Sonunda bulduk: Bu, siyah-beyaz ve ürkütücü bir ay manzarasına benziyordu. Ne ka-

dar yükseklikte olduğumuzu biliyorduk çünkü diğer bütün mantar avcılarını gibi Anthony ve Ben de portatif bir yer tespit cihazı (GPS) kullanıyorlardı. Bunu, iyi noktaları işaretlemek, yüksekliği hesaplamak ve kaybolmayı önlemek için kullanıyorlardı. Arabayı park ettik ve etrafımıza bakmaya başladık. Biraz sonra Paulie Porcini belirdi. Sakallı, ağzı sıkı yirmili yaşlarında biri olan bu adamın elinde bir baston; alnında da bir bandana vardı. Sessiz bir adam olan Paulie doğada kendini çok rahat hissediyor gibi görünüyordu.

Orman muhteşemdi ve aynı zamanda korkunçtu. Korkunçtu çünkü yangından sonra oluşan kütük ve dal mezarları bütün alan boyunca süzülüyordu. Geçtiğimiz Ekim ayında beş gün boyunca yanmış olan bu yetmiş bin dönümlük arazideki bütün çamlar ve dağ selvileri yanıp kül olmuştu. Yangın bazı yerlerde o kadar güçlüydü ki ağaçların tamamını buharlaştırmıştı. Bunun alevlerden kaynaklandığını anlayabiliyordunuz çünkü oduna aç alevler bu ağaçların köklerini ve içlerini tamamen boşaltmışlardı. Bu siyahi kalıplar bir çam ağacının kök sisteminin tamamını yansıtan hayali modellere benziyorlardı. Bu ıssız bölgede fazla canlı kalmamıştı: Birkaç yırtıcı kuş (baykuşların sesini duymuştuk), birkaç sersem sincap ve siyah zeminin üzerinde şaşırtıcı bir biçimde beliren bir yeşillik öbeği.

Eğer bu manzaraya daha estetize edilmiş bir biçimde bakabilirseniz sakın ve modernist soyutlamacı bir güzellikle karşılaşsınız. Ölü uzantıların düzenli ritmi güçlü ve siyahi yaralarla bezenmişti. Toprakta derin yarıklar oluşmuş ve bu yarıklar erimiş karla dolmuştu.

Ancak gün boyu yalnızca bir kereliğine manzaraya bakabilmişim: Ben bana ilk mantarını gördüğünü söylediği andan itibaren tamamen ve dikkatli bir biçimde aşağıya bakmaya başlamışım. Burada, çam ağacı cesetlerinin hemen or-

tasında bir çam iğneleri örtüsü keşfettim. Kuzu göbeği, delikli bir kağıt külah takılı esmer bir parmağa benziyordu. Bunlar gerçekten de komik görünümlü mantarlardı; leprekonlara ya da küçük penislere benziyorlardı. Kuzu göbeğini rengi sayesinde ayırt etmek mümkün değildi çünkü her şeyin simsiyah olduğu bu toprakta bulunan kuzu göbekleri de siyaha ya da kül rengine çalıyorlardı. Ancak kuzu göbeğini, ayırt edici şekli sayesinde tanıyabilirdik. Belirli bir mesafeden bakıldığında yanmış kütüklerin ve fidanların kuzu göbeğiyle karıştırılması mümkündü. Kararmış çam kozalakları da topraktan tombul bir baş parmak gibi çıkıp bizi şaşırtabiliyordu. Bunların desenleri de kuzu göbeklerinininki gibi ritmikti. Bu zorlu bir gözlemci ve yaklaşık bir saat boyunca kuzu göbeği sandığımız her şey başka bir şey çıkmıştı.

Gözlerimi dikmeme yardımcı olmak isteyen Ben –bu takımın görme üstadıydı– bulduğu kuzu göbeklerini ortalıkta bırakıyor ve benim bunları incelememi sağlıyordu. Böylece kuzu göbeğine farklı açılardan yaklaşabiliyor ve onun bütün ayrıntılarını zihnime kazıyordum. Her şey görüşünüzün trigonometrisiyle ilgiliydi; yere doğru indiğim takdirde –ki burada bulunan çam ağacı kalıntısının hemen altında kaygan bir çamur şiltesi oluşmuştu– bir dakika önce görünmez olan kuzu göbeklerinin patladıklarına ve önümde uzandıklarına şahit oluyordum. Ben beni eğilmiş bir biçimde avlanırken görünce bu hareketimi onayladı. Buna “Dur, yere yat ve yuvarlan” dediklerini belirtti. “Çünkü yukarıdan göremeyeceğin birçok şeyi zemin yüzeyinden görebilirsin.”

Ben ve Anthony’de bu mantar özdeyişlerinden birkaç tane daha vardı ve ben gün boyu duyduğum tabirlerin notunu aldım: “Görmek mantarlamaktır” yani birisi mantar bulmaya başlayana kadar herhangi bir şey göremezsiniz. “Mantar hüsrarı” çevrenizdekilerin mantar bulduğu ama sizin

bulamadığınız durumlarda söylenir. “Mantar bekareti” ise ilk mantarınızı bulduğunuz zaman bozular. Bir de “grup seks” vardı. Bir mantara eğilip bakarken arkanıza bütün ekibin doluşmasıydı ve anladığım kadarıyla bu kötü bir şakaydı. “Ekran Koruyucu” mantar avladıktan sonra bütün görüntünün küçük kahverengi kağıt külahlara dönüşmesiydi. Ben beni bu konuda uyardı: “Göreceksin. Bu gece yatağa girdiğin ve gözlerini kapadığın zaman her taraf kuzu göbeği olacak.”

Anthony ve Ben’in mantarlarla ilgili düzinelerce teorisi vardı—ancak bu teorilerde mantara özgü gizemin kalmaya devam ettiğini kabul ediyorlardı. Kuzu göbeğinin göstergelelerini bana sıraladılar: Diğer bazı bitki ve mantar türleri kendi yerlerini daha kolay belli ediyorlardı. Kızılıcak ağacının çiçek açması toprağın belirli bir dereceye geldiğini gösteren iyi bir işarettir. Bir başka iddiaya göre hiçbir canlının kalmadığı orman yüzeyinden büyük parlak kırmızı bir penis gibi kafasını kaldırmış olan buz çiçeği de iyi bir noktaydı. Ancak benim bulduğum bir buz çiçeğinin etrafında hiç mantar bulamamıştım. Küçük kahverengi mantarların varlığı daha güvenilir bir göstergedir. Anthony ve Ben’e göre mantarlar hep aynı yükseklikte ortaya çıkıyorlardı; bu nedenle onlar da hep aynı yüksekliğe sahip alanları tarıyorlardı.

Avlanma şeklini organize etmek için neden teorilere ihtiyaç duyulduğunu anlayabiliyordum: Angelo’yla horozmantarı avlarken ben de aynı şeyi yapmaya çalışmıştım. Aranması gereken çok büyük bir alan vardı ve kuzu göbekleri inanılmaz derecede sessizlerdi. Bu teorilerin amacı alanı daraltmaktı. Bu teoriler dikkatinizi nereye yoğunlaştırmanız gerektiğini ve o bölgeyi nasıl incelemeniz gerektiğini söylemekteydi. Bir avcı-toplayıcı için aşırı dikkatlilik önemli ama sınırlı bir kaynaktı. Bu nedenle avcılar teorilerle geçmiş deneyimleri daha verimli bir hale getirmeye çalışırlar.

“Ancak nihai teoriyi, teorilerin teorisini asla unutmamalısınız” diye uyardı beni Ben. “Öğrenmenin en iyi yolu yapmaktır.” Yani mantar avlamaya çıktığınız zaman bütün bu teorileri ve okuduklarınızı kafanızdan atmanız ve belirli bir alanda ve zamanda çok titiz bir biçimde çalışmanız gerekir. Mantarlar öngörülemez bir biçimde davranırlar ve teoriler bunların gizemini arttırmaktan başka bir işe yaramaz. Ben anlatmaya devam etti, “Bu kumar oynamaya benzer. En üst skoru kazanmaya, ana damarı bulmaya çalışırsınız. Koşullar her açıdan mükemmel olabilir ama bir sonraki köşede neyle karşılaşacağınızı asla bilemezsiniz— bir mantar deniziyle ya da koca bir boşlukla karşılaşabilirsiniz.”

Sabahımı, yaklaşık olarak iki kilometrelik aynı alanı tarayarak geçirdim. Dördümüzün de kafaları aşağı eğilmişti; dik tepe boyunca rastgele ilerlemeye devam ediliyordu. Bakışım yaklaşık bir metre önüme odaklanmıştı; zaman ve mekan kavramlarını yitirmiştim. Bu şekilde ararken mantar avcılığı meditasyona benziyordu; kuzu göbeği, neredeyse bütün diğer düşünceleri kapatan görsel bir mantraya dönüşüyordu (bu iyi bir şeydi çünkü çoraplarım sıırıslam olmuş ve buz tutmuştu).

Zaman ve mekan bağlantımı yeniden oluşturabilmek için başımı kaldırdım ve manzarayı içime çektim; manzara sisli bir savaş alanına benziyordu ve her şey buruşmuştu. Genelde yolun nereye gittiğini ya da diğerlerinin nerede olduklarını bilmeden ilerliyordum. Ben meditasyonumun sessizliğine gömüldüğüm vakit telsizden bir patlama duyuluyordu: “Derenin kenarında ana damar buldum” ya da “Nereye kayboldunuz?” (bu da mantar avcılığının zevklerinden biriydi; kendimizi hazine peşine düşen telsizli oğlan çocukları gibi hissediyorduk).

Kuzu göbeklerinin belirmesi inanılmaz derecede tatmin ediciydi; bu olgunun sizden çok onların elinde olduğuna ye-

min edebilirdim. Mecburi bir Pop-out öğrencisi olmuştum. Bu kavramı mantar toplayıcılarından öğrenmiştim ama aslında görsel algıyı çalışan psikologların da kullandıkları bir kavramdı. Belirli bir nesneyi kaotik ya da tek renkli bir yüzeyden ayırmak zorlu bir algısal görevdi; o kadar zorlu bir görevdi ki yapay zeka araştırmacıları bunu bilgisayarlara öğretene kadar çok fazla uğraşmak durumunda kalmışlardı. Gözlerinizi dikip belirli nesneyi bulabilmeniz için bu görsel filtrenin size yüklenmiş ve çalışıyor olması gerekiyordu. Bu yüzden Ben bana kuzu göbeklerini göstermekte ısrar etmişti; kuzu göbeğinin desenini gözlerime sabitlemek ve ormanın algımı bozmasını engellemek istiyordu. Mantar ararken insan bu pop-out kavramının geçimini ormandan sağlayan türler açısından ne kadar önemli olduğunu anlıyordu—özellikle de potansiyel yiyeceğin yakalanmak istemediği durumlarda.

Pop-out algısını çalıştıran kişinin yiyecek maddesini bulması yine tesadüfi oluyordu. Ancak bunun aksine meyveler, doğadan fırlamayı ve bize görünmeyi özellikle isterler. Meyvelenen bitkilerin evrimsel stratejisi onların tohumlarını nakledecek insanlar ya da hayvanlar tarafından fark edilmeye dayanır. Bu nedenle de göz alıcı renkleriyle bize işaret ederler. Meyvelerin ve çiçeklerin pop-out etkisi, işbirlikçi bir etkinliktir. Ancak ormanda bulabileceğiniz diğer türler sizden saklanırlar.

Kararmış ormanda avare bir biçimde ama aynı zamanda bir amaç dahilinde dolanırken bir bahçenin varoluşsal aksine girdiğimi fark ettim. Bir bahçede karşılaştığınız türlerin hemen hemen hepsi sizinle bağlantıya geçer. Hiç kimse saklanmaz; kimse kimseye zarar vermek istemez; bu yerel gıda zincirindeki yeriniz belirli ve teyit edilmiş bir mevkidir. Bahçede gördüğünüz her şey –renkler ve desenler, tatlar ve kokular– hem anlaşılırdır hem de arzularınıza hitap eder. Aslına

bakarsanız bitkiler bu arzuları kendi genlerine dolamışlardır. Kendi sayılarını ve yaşam alanlarını genişletmek için bu kurnaz yolu tercih etmişlerdir. Bu karşılıklılık sayesinde bahçe en misafirperver mekanlardan biri haline gelmiştir. Bahçedeki her şey, bir anlamda, kendimizin bir yansımasıdır; bir ayna görevi görür (aslında bu türlerin yayılma amaçlarına çoğu zaman ister istemez dahil oluruz). Bahçedeki (ya da çiftlikteki) evcil türler bizim dünyamıza ait figürlerdir; aynı çatı altında yaşarız. Adem'in ve Havva'nın da yaptığı varsayıldığı üzere bahçenizde toplayıcılık yapabilirsiniz. Ancak başka bir şey yapamazsınız: İkilemleri ya da avcılık hikayelerini burada bulamazsınız.

Bu orman doğada olmanın tamamen farklı bir halini sunar. Bu kuzu göbekleri ben yanlarından geçtikten hemen sonra kendi varlıklarını belli etmeye başlayacaklardı ve bu yanmış toprakta ilk kirazların çıkması için çok uzun bir zamanın geçmesi gerekecekti. Bu yabancı bir ülkede olmak gibiydi: Burada hiç kimse beni tanımıyor! Ormanda tarımcının medeni yükümlülüklerinden arınırsınız; kendi varlığından habersiz bir mekanda olmanın rahatlığını hisseden bir gezgine dönüşürsünüz. Aynı zamanda ilk görüşün, ilk kokunun ve ilk tadın yüksek gerçekliğine erişirsiniz. Elbette bu yenilik heyecanı bir kaygıyla gölgelenmektedir: Kayboldum mu? Bu mantarı almalı mıyım?

Bu yanıp kül olmuş orman bizi bir bahçe gibi karşılamaz ve evcil düzenlemelerimizin tamamen dışında yer alır. Aradığınız türlerle aranızda bir yakınlık hissetmezsiniz: Ancak avın yakınlığını hissedersiniz. İyi işleyen pop-out etkisi, bu yakınlığın bir bildirimine dönüşür. Bu olağanüstü algısal aracı kamuflaj sanatının üstesinden gelebilmek için geliştirmiştik. Avcı arkadaşlarımla seslerini duyamadığım bir yere gelmiştim; derken kuzu göbekleriyle salakça şakalaşmaya baş-

ladığımı fark ettim: “Yakaladım seni!” Bu sanki mantarlarla benim aramda bir oyundu. Şimdi bir sayı daha kazanmıştım. Bunu bahçemden elma toplarken yaşayamazdım; orada bir elma koparmak büyük bir olay sayılmazdı.

Zaman ve mekan algımı tamamen kaybetmiştim ki telsizimden bir ses geldi: “Öğle yemeği molası—arabanın orada buluşuyoruz.” Arabadan yaklaşık olarak iki kilometre uzaklıktaydım ve tepeden aşağı doğru inmeme gerekiyordu. Yola ulaşmaya çalıştım ve bilek-burkucu tepelerden ilerlemeye başladım. Herkes av hakkında konuşuyor ve birbirinin mahsulüne övgüler yağıdırıyordu. Ben coşkulu bir biçimde konuşmaya başladı. “Daha iyi bir gün seçemezdin. Mantarlar bugün tamamen patlama yapmışlar. Bunları daha önce hiç böyle görmemişim—canlarına okuyoruz!”

Kavrulmuş bir kütüğün üstüne oturduk (ki zaten biz de kavrulmuştuk) ve yemeğimizi yerken mantarlar hakkında konuşmaya devam ettik. Bu yaz önemli bir mikolojik buluşma gerçekleşecek ve binlerce mantar avcısı Yukon’daki bir yangın kalıntısına üşüşecekti. Bazıları helikopterle gelecek ve kuzu göbeği patlamasının yaşanması beklenen bu olayı izleyeceklerdi. Paulie Porcini de gitmeyi düşünüyordu: “Orada yirmi iki saat boyunca avlanacağız.” Bunu hiç şüphesiz bir nimet olarak algılıyordu.

İnsanlar her zaman için yanmış ormanlarda mantar avlardı; Ben’in anlattığına göre Bavyeralılar mantar toplamak için yangın başlatırlardı. Mikologların, yanmış ormanların mantar üretmesinin nedenlerini ortaya çıkarıp çıkarmadıklarını sordum. Bunlar ölü çamların köklerinden beslenen bitkisel organizmalar mıydı yoksa işbirlikçilerini bir anda kaybetmiş olan mycorrhizal mantarlar mıydı? Kimse bunun cevabını tam olarak bilmiyordu; ancak Anthony’nin teorilerinden birine göre “organizma için kötü bir yıl bizim için iyi bir yıl” oluyordu.

Daha sonraları konuştuğum mikologlar Anthony'nin öngörüsünü doğruladılar. Genel kaniye göre yanmış ormanlarda bulunan mantarlar mycorrhizal mantarlardı ve işbirlikçileri olan çam ağaçlarının ölümüyle birlikte bir kriz durumuna geçiyorlardı: Bir anda onlara gıda sağlayacak kök kalmamış oluyordu. Bu nedenle mantar meyve veriyor ve sporlarını rüzgarla yanmış ormanın ötesine göndermeye çalışıyordu. Aslında mantarlar yangından kaçmak ve açlıktan ölmeden önce genlerini başka çam ormanlarına taşımak için çıkıyorlardı. Onların planlarında insanlar yoktu ama bizim gibi hayvanlar onları yiyerek ve toplayarak sporlarının saçılmasına yardım ediyorlardı. Mantar toplamak organizmayı incitir mi? Sanırım mantar toplamak bir elma koparmaktan daha farklı değildi ve mantarlar bizden saklanma konusunda çok iyi bir iş çıkarttıkları için milyarlarca sporun hâlâ hayatta kaldığından emin olabilirdik.

Mantarlar yanmış ormandan kaçmaya çalışırken aynı zamanda bu ormanın yenilenmesine de yardım ederler. Hafif kükürtlü ve etimsi kokuları sinekleri cezbeder; bu sinekler mantarın oyuk sapına yumurtalarını bırakırlar. Larva belirir ve mantarın etyle beslenmeye başlar. Ardından ormana dönen kuşlar bu larvalarla beslenmeye başlarlar. Aynı zamanda tohumların orman zemininde filizlenmesine yol açarlar. Mantarlar doğanın eklemeni oluşturur ve ölü olanı canlı olana dönüştürürler. Yemekten sonra yine ayrı ayrı avlanmaya başlamıştık. Ben tepenin aşağılarına doğru indim ve dik bir çamur bendinden aşağı doğru kaymaya başladım. Bir dere kenarına gelmiştim. Nerede olduğum konusunda hiçbir fikrim yoktu: Mantarların düzensiz patikasını takip etmeye çalışıyordum ve başka hiçbir şeyle ilgilenmiyordum. Mülk sınırlarına da dikkat etmediğim ortaya çıkmıştı çünkü karşımda bir ormancı belirdi. Bu ormanın kendi şirketine ait olduğunu söylüyor-

du. Bana izin vermesini rica ettim; ben de bunun karşılığında insanlara kereste şirketlerinin o kadar da kötü olmadıklarını söyleyecektim. Kereste şirketleri gerçekten de o kadar kötü değildi. Konuşacak birini bulduğu için heyecanlanan ormancı küçük koyun kenarına bakmamı tavsiye etti –bu koyun adı Beaver Creek’ti– buradaki iri kayaların içleri kase gibi oyulmuştu. Sanırım Washoe Yerlileri meşe palamutlarını bu kase-lerde eziyorlardı ve bunlardan bir çeşit ekmek yapıyorlardı.

Bu Yerli kaselerinden hiçbirini görememiştım ama bunlar hakkında konuşmak beni binlerce yıldır devam eden bu gıda zinciri konusunda daha da heyecanlandırmıştı. Yerliler, türlerle ilişki geliştirebildiğiniz takdirde onları kendi çatınızın altına sokmanız gerekmeyeceğini anlamışlardı. Meşe ağaçları evcilleşmeye her zaman için direndier; acı toksinler salgılayarak insanoğlunu kendinden uzak tutmaya çalıştılar. Ama Yerliler meşe palamudunun zehirini çıkartarak bu ağacı yola getirmeyi başardılar (Biz de kuzu göbekleri için aynı işlemi uygulayacak; bunların bizi hasta etmemesini sağlamak için bir şekilde pişirecektik). Burada çok fazla değişiklik olmuştu. Meşeler yerini çam ağaçlarına bırakmış; ormanın gıda zinciri hem zayıflamış hem de alan olarak genişlemişti. Bu gıda zinciri ormanı, Chez Panisse lokantasında pahalı bir yemeğe dönüştürecekti.

O akşam Beaver Creek tamamen mantar kaplıydı; baktığım her yerde kağıt külahlar belirliyordu. Bir saatten az bir süre içerisinde bir torbayı doldurmayı başarmıştım. Ellerim is içinde kalmıştı ama hâlâ kuzu göbeklerinin etimsi kokusunu duyabiliyordum. Ölü topraktan fırlayan bu protein düğmeleri inanılmaz görünüyorlardı. Arabaya döndüğümde diğerleriyle konuşmaya ve onların deneyimlerini takdir etmeye başladım. Onlar da aynı şekilde beni takdir ediyorlardı. Bir anda her yerde belirmelerine çok sevinmiştik. Bu da bizim

aramızda farklı bir bağlantı oluşturmuştu. Kulağa çılgınca gelebilir ama bu etkinliğin karşılıklı bir tarafı olduğunu düşünüyordum. Bakmak ve ortaya çıkmak: Sanki her iki taraf da yapması gereken şeyi yapıyordu. Sanki vahşilik körfezine bir yakınlık köprüsü kurulmuştu. Ormanın ne kadar derinlerine indiğim konusunda hiçbir fikrim yoktu ama doğanın içinde, o ana kadar hiç kalmadığım kadar kalmıştım. Az kalsın kayboluyordum ama mantarları kaybetmiyordum çünkü artık benden saklanmıyorlardı. Belki de bunu iyi yapabilmeye başlamıştım ya da belki de sonunda kendilerini ortaya çıkartan kendileri olmuştu. Kendi dünyamdan onlarınkine geçmenin bir yolunu bulmuştum.

Nedeni hangisi olursa olsun sonuçta bir hazine sahibi olmuş ve domuz avladığım zamana benzer bir minnettarlık hissetmeye başlamıştım. Domuz bayırdan aşağı doğru inmeye başladığı an içimde beliren minnettarlığı şimdi de mantarlara karşı hissediyordum. Avlanmak ve toplamak zorlu işlerdi ama ne kadar çaba sarf ederseniz edin ödüllendirilemeyebildiniz. Bu etkinlikte çabayla sonuç arasında doğru bir koleksiyon yoktu. Bahçeme ektiğim bitkilerin hasadını toplarken hissettiğim hisleri de hissetmiyordum: Bu şaşılacak ve anlatılamayacak bir hediye gibiydi.

Öğleden sonra hepimiz Beaver Creek'e gittik ve saat dört gibi arabaya döndük. Islak çoraplarımızı değiştirdik ve bütün mantarları arabanın bagajına koyduk. Sanki bunları yabancı gözlerden saklamaya çalışıyorduk. Bunun herhangi bir açıklaması yoktu ama sanırım insan mantar hasılatını paylaşmak istemiyordu (o öğleden sonra birkaç mantar avcısı gelip bana şansımın yaver gidip gitmediğini sormuştu ve ben de dişlerimin arasından onlara yalan söylemiştim). Toplamda yirmi yedi kilo mantar toplamıştık—bu Anthony ve Ben için çok iyi bir miktardı. Arabaya binmeden önce Paulie üçümüzün

mantar küfesiyle birlikte bir fotoğrafını çekti. Hepimiz kirli ve tükenmiş durumdaydık ama kendimizi krallar gibi zengin hissediyorduk. Cuma akşamı olduğu için yanımızdan ormana doğru giden birkaç tane araba geçti. Haftasonu mantar avcılarını ormana doğru ilerliyorlardı. Bu demektir ki mantar pazarlıklarının şimdiden yapılması gerekiyordu. Anthony hiç vakit kaybetmeden Berkeley’de ve San Francisco bölgesinde bulunan birkaç şefi aradı ve bu gece yüklemek üzere siparişlerini aldı. Vahşi mantarlar böylece satılmış oldu.

YİRMİ KUSURSUZ YEMEK

Kusursuz mu?! Ne kadar tehlikeli bir böbürlenme, diye düşünebilirsiniz. Ama aslında kişisel olarak avladığım, topladığım ve yetiştirdiğim bir yemeğe bundan daha gülünç ve yüce bir isim daha takamazdım. Kirazlı tartın kabuğunu (birazık) yakmıştım; kuzu göbekleri biraz kumluydu ve San Francisco körfezinden toplamayı düşündüğüm tuzu, fazla tokzik görüldüğü için soframa eklemeye cesaret edememiştim. Ancak konuklarımın hepsi (en azından benim duyabildiğim kadarıyla) bu yemeğin “mükemmel” olduğunu söylemişlerdi. Ama bana göre kusursuzdu ve bu ikisi aynı şey değildi.

Hayvanım hazır olduğu gibi ben de akşam yemeğinin tarihini belirlemiştim—18 Haziran, Cumartesi. Ana yemek vahşi Kaliforniya domuzu olacaktı. Domuzum Angelo’nun buzluğunda dururken yemek için ihtiyacım olan diğer malzemeleri toplarlayabilmem için önümde daha birkaç hafta vardı. Menü oluştururken kendime göre birtakım kurallar belirlemiştim (tabi bu kuralların yanında istisnalar da belirtmeye başlamıştı):

1. Menüde olan her şey benim tarafımdan avlanmış, toplanmış ya da yetiştirilmiş olmalıdır.
2. Menü her bir krallığın bir temsilcisini içermelidir:

Hayvan, bitki, mantar ve aynı zamanda yenilebilir bir mineral (tuz).

3. Sunulan her şey mevsimlik ve taze olmalıdır. Yemeğin içeriği hem bu çevreye hem de bu zamana ait olmalıdır.

4. Bu yemeğe herhangi bir para harcanmamalıdır; ancak kilerde bulunan ve daha önce satın alınmış olan maddeler kullanılabilir.

5. Konuk listesi bu yemekte bana yardımcı dokunmuş olan kişileri ve sevdiklerimi kapsamalıdır. Buna Angelo, Anthony, Richard, beni başarısız bir mantar avına götüren Sue adındaki bir arkadaşım ve elbette Judith ve Isaac. Ne yazık ki Jean-Pierre Fransa'daydı.

6. Tüm yemeği kendim pişirecektim.

Kuralların da gösterdiği gibi bu yemek bir kibirdi—tutkulu, gözüpek ve umarım yenilebilir bir kibirdi. Bu yemeği hazırlarkenki amacım kişinin kendi yiyeceğini avlamasının ve toplamasının bütün gıda sorununu çözeceğini söylemek değildi. Şunu görmek istiyordum: Böyle bir yemeğin hazırlanması mümkün müdür? Böyle yaparak doğadan bir şeyler öğrenebilir miyim? (örneğin insan yemesinin doğasını ve kültürünü) Bunun başkalarının da denemesini önermek gibi bir niyetim yok; kişinin kendi yiyeceklerini avlamasının ve toplamasının bu kültürün ikilemlerini “gerçekçi” bir biçimde çözebileceğini düşünmüyorum. Ancak daha önce hazırladığım ya da yediğim hiçbir yemek bu kadar çok yemeğe benzemiyordu.

1. MENÜYÜ PLANLARKEN

Sanırım yol boyunca vermek zorunda kaldığım ödünlerden ve yaptığım aptallıklardan bahsederek başlamam daha doğru

olur. Bu yemek kalorilerden ziyade hikayelerle ilgili bir yemek olacaktı. Ama bazı hikayelerin, örneğin tuz hikayesinin, sonu mutlu değildi. Menüümü planlamaya başladığım sıralar San Francisco körfezinde hâlâ birtakım tuz yatakları olduğunu öğrenmiştim. Onları yukarıdan uçarken görebiliyordunuz: Pas rengi, sarı, turuncu ve kan kırmızısı bloklar körfez boyunca uzanıyordu. Bir Mondrian tablosuna benziyordu. Bu farklı renkler, öğrendiğim kadarıyla, tuza toleranslı algılardan ve archaea'lardan kaynaklanıyordu. Tuz havuzundaki su buharlaşınca tuzluluk oranı artıyor; belirli mikroorganizma türleri için uygun koşullar yaratılmış oluyordu.

Yemeğimden önceki cumartesi günü oyunuma fazlasıyla dahil olan bir arkadaşımınla beraber San Mateo Köprüsü'nün terk edilmiş kıyı şeridine gittik. Bitmek tükenmek bilmeyen yıkıcı bir sulak alanın ardından tuz yataklarını bulduk: Bunlar, çimen setleriyle çevrilmiş üçgen su birikintileriydi. Su demli çay rengindeydi ve suyun kenarları atılmış çöplerle doluydu: İçecek kutuları ve şişeleri, araba parçaları ve lastikler, köpeklerin bulamadığı yüzlerce tenis topu. Sanırım burası Batı Yakası'nın Jersey Otlaklarına verdiği bir yanıttı: Herhangi birinin rahatlıkla suç işleyebileceği ve öldürdüğü cesetten rahatlıkla kurtulabileceği bir yerdi. Burada kesinlikle çok fazla...

... tuzdan başka hiçbir şey göremezdiniz. Bu yıl yağmurlar devam ettiği için havuzlar derinleşmiş ve normalde Haziran ayında olması gerektiğinden çok daha tuzsuz kalmıştı. Bu yüzden kar beyazı kristalleri parçalamak yerine çöpe atılmış polietilen içecek şişelerinden ikisine bu bulanık kahverengi sudan doldurmaya başladık. O gece topladığımız suyu buharlaştırdım ve birkaç çay kaşığı tuz elde etmeyi başardım. Mutfak kaygı verici bir kimyasal buhara bürünmüştü. Ayrıca tuzun dokusu olması gerektiğinden daha yağlıydı; tadı da

fazla metalik ve kimyevi idi. Ağzımdan bu tadı silebilmek için ağzımı çalkalamam gerekti. Sanırım bu da insan hayatını kurtaran bir tikslenme nöbetiydi. Profesyonel tuz toplayıcılarının daha karmaşık arıtma cihazları olduğundan eminim ama ben yalnızca tahmin yürüterek ilerleyebiliyordum. Bu tuza güvenemediğim için yemeğime tuz ekleme planımdan vazgeçtim ve hepatite yakalanmadığım için kendimi şanslı hissettim.

Sanırım uyulması en zor kural mevsimsellik ve tazelik kuralıydı. Deneyimlerime göre avcı-toplayıcıların menüleri o gün ellerinde olan şeylerden oluşuyordu. O gün ellerinde olmayan şey sofralarında olmuyordu. Kafamda daha çeşitli ve tutkulu bir menü vardı ama sofrada taze öldürülmüş hayvan, taze toplanmış mantar, olgun yerel meyveler ve yeni toplanmış sebzeler bulunması Kaliforniya için bile fena sayılmazdı. Sonunda mantarı bu kurallardan ayrı tutmaya karar verdim çünkü Haziran ayında bu civarlarda toplanabilecek mantar olmuyordu. Neyse ki bir ay önce Sierra'da topladığım mantarların bir kısmını kurutmuştum. Kurutulmuş mantarın aroması çok daha güzel olurdu ancak bu, 'azelik ilkesini bozacaktı.

Aynı zamanda bir deniz ürününden meze yapma hayallerim de suya düşmüştü: Izgara abalon. Abalon, Pasifik kıyılarındaki kayaların diplerinde yaşayan iri bir yumuşakçadır. Kaliforniya'da abalon nüfusu azaldığı için bunun ticareti de yasaklandı. Bireysel olarak abalon avlamak isteyen çılgınlara da günde üç taneden fazla avlama yasağı getirildi. Domuzumu yakaladıktan üç gün sonra Point Reyes'de yaşayan bir arkadaşım arayıp haftaya abalon avlamaya gidebileceğimizi söyledi—ayda bir kere gerçekleşen cezir anını yakalayabilmek için, evet doğru tahmin ettiniz, saat tam 5:30'ta orada olmalıydık. Deniz ürünü mezemi bulduğumu düşündüm ve saatimi kurup şafak vakti sahile inmeye hazırlandım. Okyanusa açılacağıma inanamıyordum.

Ne yazık ki abalon deneyimim bana bunun taze yenilmesi gerektiğini öğretti. Dondurulduğu zaman dokusu bozuluyordu. Bu çok ironik bir durumdu çünkü Kuzey Kaliforniya sahilinde abalon ararken neredeyse donuyordunuz.

Abalonlar genellikle cezir anlarında suda süzülüyor ve su altındaki kayalıklarda toplanıyorlardı. Aşağı doğru bakan kabukları ve hissizleşmiş ellerim nedeniyle bunların bulunması kolay olmuyordu. Aynı sualtı çatlaklarında dikenli deniz kestaneleri de bulunuyordu. Herhangi bir deniz kestanesinin dikenine rastlamayacak kadar şanslıysanız bu sefer de deniz şakayığına denk geliyor; korku ve tiksinti içinde elinizi geri çekiyordunuz. Bunların hepsi deniz aslanlarının arasında gerçekleşiyordu ancak bana söylendiği kadarıyla deniz aslanlarının varlığı iyiye işaretti; insan-yiyen köpekbalıklarının olmadığını gösteriyordu. Eğer bana bu kadar küçük gelen bir dalgıç giysisi giymemiş olsaydım daha az donardım—bu giysi bir arkadaşımın büyükbabasına aitti ve bana iki beden küçük geliyordu. Bu durum özellikle kollarımdaki ve bacaklarımdaki kan dolaşımını engelliyordu ve bu kan dolaşımına o anda çok fazla ihtiyaç duyuyordum. Sudan çıktıktan ancak bir saat sonra parmaklarımı kullanıp fermuarımı indirmeyi başaramıştım.

Abalon toplamak yemeğim için yaptığım toplama etkinlikleri arasında en zor olanıydı; ve sanırım en aptalcası. Abalon avına çıkan birçok Kaliforniyalının –kayalarda parçalanarak, köpekbalıklarının saldırısına uğrayarak ya da hipotermiye yakalanarak– öldüklerini öğrendim. Bunların hepsi avcılık kazalarıydı. Bu konuda benden daha başarılı olsanız bile (iki saat boyunca tek bir abalon yakalayabilmiştim) bu gıdadan elde edeceğiniz kaloringin çok daha fazlasını yakacağınız kesindir. Bu da abalon avını çok tuhaf bir insan etkinliğine dönüştürür. Ancak abalonun tadı bu aptallığın neden devam

ettiğini kanıtlamaktaydı. Sahilde benim abalonumu yemeye başladık. Karaya sürüklenen odun parçalarından bir ateş yak-tık ve abalonu tereyağıyla, soğanla ve yumurtayla pişirdik. Kahvaltımızı aynı odunların üzerine oturarak yedik ve hâlâ devam eden ceziri izlemeye koyulduk. Hem zaman ve mekan hem de abalonun zengin ve tatlı aroması bunu hayatımın en hatırlanmaya değer kahvaltılarından biri haline getirdi. Giriş-tiğimiz bunca eziyete değmişti (doğruyu söylemek gerekirse o kadar eziyet çekmemiz gerekiyor muydu, hâlâ bilmiyorum). Eve döndüğüm zaman abalonu farklı bir yöntemle pişirmeyi denedim. Onu ince dilimlere doğradım, odun ateşinin üze-rinde zeytinyağıyla pişirdim. Tadı çok güzeldi ama ne yazık ki bu mezeyi onlar gelmeden birkaç hafta önce pişirmem ge-rekmişti.

Yemeğin mezesini oluşturması için bahçeme döndüm ve baklaların toplamaya hazır olduklarını fark ettim. Bunları Kasım ayında ekmiştim; Mayıs'ta parlak zarfları tombullaş-mıştı ama ben yemekte kullanmayı düşündüğüm için bunları toplamamıştım. Eski Dünya'ya ait bir fasulye türü olan bakla geniş, düzgün ve parlak bir fasulye türüdür. Gençken topladı-ğınız ve ağarttığınız zaman, tıpkı kuşkonmaz gibi bahar ay-larını hatırlatan bir tada sahip olur. Ancak Haziran ayına gel-diğimizde baklalarımın çoğunun zamanı çoktan gelmişti; bu yüzden kızarmış bakla yapmaya karar verdim: Bunları ezip soğanla ve adaçayıyla kızartacak ve ekşi hamurdan yaptığım ekmekle sunacaktım (Daha genç ve tatlı olan baklaları makar-nam için saklamıştım). İkinci bir meze olarak da Angelo'nun, domuzumun ciğerinden yaptığı ezmeden getirmesini rica et-miştim.

Tamam, işte size bir istisna daha: Ezmeyi Angelo yapmış-tı. Aynı zamanda makarnayı da onun hazırlamasını istemiş-tim: Kekikle birlikte tereyağına sotelenmiş kuzu göbeklerini

ve renk vermesi için küçük baklayı taze yumurtayla birlikte fettuccine'ye ekleyecekti.

Ana yemek vahşi Kaliforniya domuzu olacaktı ama neresini keseceğimi ve nasıl hazırlayacağımı bilmiyordum. Angelo bacak kısmını hafif ateşte pişirmemi tavsiye etti. Ona göre burası hayvanın en lezzetli kısmıydı. Ben filetoyu denemeye ve bunu olayın avcı-toplayıcı ruhunu korumak için dışarıda pişirmeye can atıyordum. İkisini de yapmaya karar verdim. Bacak kısmını kırmızı şarapla ve ev yapımı et suyuyla kızartacaktım (Angelo böyle öğütlemişti) ve suyunu azaltıp sunacaktım. Filetoyu gecedен tuzlayacak; böylelikle yağsız etin kurumasını önleyecektim. Ardından dövülmüş biber batıracak ve zeytin odununda yüksek ateşte pişirecektim. Et suyunu haftanın başlarında da yapabilirdim. Zeytin odununu da bir zeytinlikten temin edebilirdim ama Jean-Pierre'in tavsiyesiyle bunu Chez Panisse'in arkasındaki odunluktan aldım.

Kendi ekmeğimi yapmaya ve doğal ekşi maya kullanmaya karar vermiştim. Böylece işleme ikinci bir toplanmış mantar türü eklemiş oluyordum. (Yalnızca Ekmek adlı mükemmel bir kitapta) bulduğum bir tarifte ekşi mayanın nasıl yapılacağı anlatılıyordu. Bu birkaç gün sürecek bir işlemdi ama zor görünmüyordu. Bende Angelo'nun 2003 yapımı Şiraz'larından iki şişe vardı; Angelo birkaç şişe daha getirmeyi teklif etmişti.

Ana yemekten sonra salata hazırlayacaktım; bunun için de vahşi yeşillik toplamayı düşünüyordum. Baharın başlarında Berkeley tepelerinde vahşi yeşillilere ve vahşi rapini'ye rastladım ama Haziran ayına geldiğimizde bu yeşillikler sararacaktı. Ben de kendi bahçemden basit bir yeşillik salatası yapmaya karar verdim.

Geriye tatlı kalıyordu ve bu bir sorun oluşturacakmış gibi görünüyordu. Amacım meyveli tart yapmak için meyve toplamaktı ama Berkeley sokaklarından meyve toplamanın ya-

sak olup olmadığına dair herhangi bir fikrim yoktu. Bu yüzden tatlımı süslemek için birkaç izcilik turuna çıktım. Bunlar, elimde torbamla mahalleimde yaptığım birkaç geziden ibaretti. Berkeley’de yaşadığım iki yıl boyunca birkaç tane sağlam meyve ağacı saptamıştım –erik, elma, kayısı ve incir– bunların aynı zamanda kamuya açık alanlara sarkan dalları da vardı. Ancak bunların hemen hemen hiçbirisi yeterince olgunlaşmamıştı—bunun tek istisnası Parker Sokağı’ndaki Santa Rosa erikleriydi; olgunluk dönemini çoktan geçmiş görünüyorlardı.

Ben de etrafıma iyi bir meyve ağacı bilen var mı diye sormaya başladım. Bu konuda bana baldızım Dena yardımcı oldu ve tatlımı kurtardı. Onun komşusunun bir Bing kirazı ağacı vardı ve bu ağacın bazı dalları kendi bahçesine sarkıyordu. Aynı zamanda kirazlar olgunlaşmışlardı. Komşunun bahçesinin ağacından meyve toplamak kaşer yasalarına ya da benim kendi yasalarıma uyuyor muydu, bundan emin olamadım. Ancak kendi mülkünüze sarkan dallarla ilgili mutlaka bir yasa olmalıydı. Küçük bir araştırma yaptım ve böyle bir yasa olduğunu öğrendim. Romalılar buna “irtifa hakkı” diyorlardı. Sözlüğe göre bu hak “başka birinin mülkünü tahrip ve ziyan etmeksizin kullanma hakkı”ydı. Tam isabet! Toplayıcılığın tam kalbine seslenen bir yasa vardı.

Tatlıyla birlikte ıhlamur ya da papatya çayı sunabilirdim. Baharın erken dönemlerinde Berkeley tepelerinden topladığım ve bahçemdeki nane ve limon otlarıyla birlikte kuruttuğum papatyalardan bir çay yapabilirdim. Kasabalı bir arkadaşımın yaptığı bir kavanoz bal da vardı. Balı Berkeley tepelerinde kendi yetiştirdiği arılardan elde etmişti.

Artık bir menüm vardı ve bunu bir kağıda yazdım. Burası Berkeley olduğu için kendimi gösterişli tabirler kullanmaya mecbur hissettim:

Kavrulmuş Bakla ve Sonoma Domuzu Ezmesi

Yumurta Fettuccine ve Kuzu Göbeği Mantarı

Vahşi Sonoma Domuzunun Hafif Ateşte Pişmiş Bacağı ve Izgara Filetosu

Vahşi Doğu Yakası Mayası

Çok Yerel Bahçe Salatası

Fulton Sokağı Kirazı Tartı

Claremont Kanyonu Papatya Çayı

2003 Angelo Garro Şirazi

Tamam, bu yalnızca bir menüydü ve bu menüde hem birkaç tane ödün verilmek durumunda kalınmış hem de Angelo'nun cömertliğinden faydalanılmıştı. Yine de ilginç bir yemek olacaktı ve yapmak istediğim şeylerin çoğunu gerçekleştirmiştım.

Bu menüyü incelerken birtakım vahşi türlerin ya da yenilebilir üç krallığın temsilcilerinin ötesinde menüde varolan türlerin çoğunlukla ormandan kaynaklandığını fark ettim. Burada, koruluk gıda zincirinden kaynaklanan ve çok az unsurun dışarıdan temin edildiği bir yemek söz konusuydu. Domuz ve kuzu göbekleri koruluktandı; ancak kiraz da aslında koruluktan geliyor sayılırdı. Kiraz meyve bostanlarına ve şehirlere dahil olmadan önce ormanlarda yetişen bir türdü (Kiraz ağaçlarının kökeni Karadeniz'le Hazar Denizi'nin ortasında bulunan Kafkasya'dır. Bing kirazı 1875 yılında Willamette Vadisi'nde tesadüfen bulunan bir türdü ve Çinli yetiştiricisi Bay Ah Bing'in ismini almıştı). Demek istediğim, elde edeceğimiz kaloriler çimenlerin ya da tarla bitkilerinin değil ağaçların zaptettikleri güneş enerjisinden kaynaklanıyordu. Tatlının şekeri kiraz ağacının yapraklarından kaynaklanıyordu; kuzu göbekleri çam ağacının iğnelerinde bulunan ve miçelyumlar

tarafından köklerine gönderilen şekerle beslenmişlerdi; meşe palamuduyla beslenen domuz ise yürüyen ve homurdayan bir meşe ağacıydı. İnsanın yemesinin tarihsel döngüsünü tersine çevirmiş ve ormanın bizi hâlâ besleyebildiğini görmüş-tük.

2. MUTFAKTA

Cumartesinin yemeğini salı gününden hazırlamaya başlamıştım. Et suyunu hazırlamış ve ekmeğim için vahşi maya kültürüne girişmiştim. Et suyu için domuzumun kemiklerini kullandım ama yalnızca domuz etinden oluşan bir et suyu olamayacağını düşündüğüm için çimen besili bir sığırın kemiklerini de kullanmaya karar verdim. Bir komşum yakın bir zamanda çimen besili sığır eti almıştı ama bir torba kemiği ne yapacağını bilemiyordu. Ben de bu kemikleri alabileceğimi söyledim. Ayrıca buzdolabımın sebze bölümünde bulunan ve vadesi geçmekte olan birtakım sebzeleri de et suyuma kattım. Kemikleri bir saat boyunca kavurduktan sonra bunları sebzelerle ve çeşitli otlarla kaynatmaya başladım.

Vahşi maya elde etmek zor bir iş gibi görünmüyordu. Vahşi maya sporları neredeyse her yerde bulunabiliyordu; bunları yakalamak için yapmanız gereken tek şey dinlenebilecekleri bir yer ve yiyebilecekleri bir şeyler sunmaktır. Bazı vahşi maya türleri diğerlerinden daha iyiydi ancak burada coğrafya ve şans devreye giriyordu. Körfez Bölgesi ekşi mayadan yapılmış ekmeğiyle ünlüydü. Bu yüzden evimin hemen dışarısının bunun için mükemmel bir coğrafya olabileceğini düşündüm. Organik undan ve memba suyundan yoğun bir karışım hazırladım (burada amaç mayanıza zarar verebilecek kimyasallardan kaçınmaktır); ardından bu karışımı pencere kenarına çıkardım ve havayla temas etmesini sağladım; hava

geçirmez bir kutuya koyup mutfak tezgahına bıraktım. Ertesi sabah bu karışımın yüzeyi sıcak kalburun üzerindeki sulu hamur gibi kabarcıklanmaya başlamıştı. Bu iyiye işaretti. Her gün genç mikrop kolonilerini taze suyla ve unla beslemeniz ve karışımı koklamanız gerekiyordu. Karışım alkollü, ekşi ve mayalı –yani bira gibi– kokmalıydı. Kabarcıkların olmaması kötüye işaretti. Eğer tuhaf bir koku alıyorsanız ya da renkli bir köpük oluşuyorsa daha vahşi ve tuhaf mikropları hapsettiniz demektir. Bu durumda karışımı çöpe atıp yeniden başlamanız gerekir. Ben şanslı olmalıydım çünkü ikinci gün mayam bira gibi kokmaya ve ekmek gibi görünmeye başlamıştı bile.

Çarşamba sabahı Angelo'dan eti almak için San Francisco'daki demirhanesine gittim. Buzluğa ulaşmanız için tavanarası benzeri bir yerden ve metal parçalarının kargaşasından geçmeniz gerekiyordu. Etraf demir çubuk yığınlarıyla ve her türden kesici metal aletle doluydu. İçeride yanan küçük bir ocak demirleri kızgın tutmaya yarıyordu. Demirhanenin ortasında kocaman bir incir ağacı vardı ve gökyüzüne doğru uzanıyordu. Arka tarafta endüstriyel boyda bir espresso makinesinin, bir et bileycisinin ve bir makarna makinesinin bulunduğu aydınlık bir mutfak vardı. Burada aynı zamanda taze kır çiçekleriyle süslenmiş büyük vazolar da vardı. Endüstriyel ve evcimen, sert ve yumuşak, metal ve et: Burası Angelo'nun kendisine çok fazla benziyordu.

Domuzum, birkaç başka domuzla birlikte buzluğun çubuklarından birine asılmıştı. Buzlukta prosciutto, pancetta ve birkaç farklı salam bulunuyordu. Raflardan birinde şarap fıçısı ve balsamik sirke vardı. Bunların yanında yüzlerce etiketsiz şarap, yirmi iki kiloluk buğday pakedi, durum ve irmik bulunuyordu. Angelo sertleşen domuzu mutfak tezgahına taşıdı. Bir satır yardımıyla domuzumu demonte etmeye başladı. But bölgelerinden prosciutto yapabilmek için bu etleri kesmeye

ve tuzlamaya başladık. Angelo da satırıyla düzgün darbeler savuruyordu. Angelo kaburgayı omurgadan ayırdı; ardından belkemiğinin her iki tarafında bulunan ve birer et heybesi gibi görünen filetoları ayırdı. Bir yığın et parçası artmıştı ve Angelo’nun bu konuda bir fikri vardı.

“Hey, biliyor musun? Bu ufak parçalardan mükemmel bir yahni yapabiliriz. Öğle yemeği için.”

Yaptık da. Ufak parçaları bileyciden geçirdik ve etlere bir konserve domates ekledik. Yahni ocağın üzerinde pişerken biz de onunla birlikte yemek üzere makarna yapmaya başladık. Angelo bu sarı fettuccine şeritlerini nasıl kesmem gerektiğini gösterdi. Bu sırada şeritler makarna makinesinin yuvasında çekiliyordu.

Kendimi hazır hissetsem de hissetmesem de bu, domuzunun tadına ilk bakışım olacaktı. Domuzu öldürmemle ufak parçalara ayırmamız arasındaki zaman inanılmaz derecede hızlı geçmişti. Ama yahni harikaydı ve Angelo’nun tezgahında yemek –her ne kadar demir yığınlarıyla dolu olsa da– çok hoşuma gitmişti. Benimle iki hafta önce öldürdüğüm bu hayvan arasındaki sürecin tamamı çok hoşuma gitmeye başlamıştı. Bu oyunun perdesi domuz yenildiği sırada inmeliydi; böylece bütün bu oyunun hakkı verilmiş olunurdu. Şimdi yapmam gereken tek şey bu hayvanı en iyi şekilde değerlendirmek ve bunu takdir edecek insanlarla paylaşmaktı. Daha sonraları “ragout” (ç.n.: Yahni) kelimesinin yazılışına baktığım zaman Fransızcadaki “ragouter” fillinden geldiğini anladım: “İştahın eski haline getirilmesi.” Bu yahni gerçekten de iştahımı eski haline getirmişti. Son tiksinti nöbetimden sonra bu domuzu asla yiyemeyeceğimi düşünüyordum ama yahni, bu konuda çok işe yaramıştı. Paul Rozin bu ikilemden bahsetmekteydi: Geleneksel bir mutfak hepoburun ikilemini, egzo-

tik türleri tanıdık tatlarla pişirerek giderir. Angelo'dan elimde iki büyük domuz parçasıyla birlikte ayrıldım.

Haftanın sonuna doğru yemeğimin bütün malzemeleri tamamlanmıştı: Birkaç kilo kiraz topladım, baklalarımı topladım, domuz filetomun salamurasını hazırladım, et suyunu ve maya karışımını yaptım, kurutulmuş kuzu göbeklerini sıcak suda beklettim ve böylece onları yeniden sulandırdım. Bu işlem sonucunda siyah bir su çıkmıştı; bu suyu kavurma suyuna eklemeye karar verdim. Cuma akşamı yapılacaklar listemi hazırladım ve bir anda yapmam gerekenler gözümü korkutmaya başladı. Yemeğin öncesinde yapmam gereken dağlar kadar iş vardı: Birkaç kilo kirazın çekirdeklerini çıkartacaktım, meyveli tart yapacaktım, vahşi bir domuzu iki farklı biçimde pişirecektim. Bütün bunların pişirilmesi için gereken toplam fırın süresini de henüz hesaplamamıştım. Eti 120 derecede pişirmem günümün yarısını alacaktı; ekmeği ve tartı ne zaman pişirmem gerektiğini bilmiyordum. O ana kadar hiç aklıma gelmemişti ama işin en felaket kısmı, misafirlerimin çoğunun yemek konusunda oldukça zevk sahibi olmasıydı—hatta bazılarının şef olmasıydı. O an bu durum aklıma geldi ve gözüm iyice korkmaya başladı.

Kendimi nasıl bir işin içine soktuğumu daha iyi anlayabilmeniz için size cumartesi günü yapılacaklar listemi sunuyorum:

8:00 filetoyu tuzla, baklaların kabuğunu soy, rengini ağart ve derilerini soy (bakla doğanın en zahmetli bakliyatıdır: Hem kabuklarının soyulması hem de renginin ağartılması gerekir).

9:00 ekmek hamurunu yapmaya başla. Birinci Kabarma.

10:00 bacağı kavur; kavurmanın sıvısını hazırla.

- 10:30 kirazların çekirdeklerini çıkart. Tartı hazırla. Buzdolabına koy. Fırını domuz için 120 dereceye getir.
- 11:00 domuzu fırına koy. Baklaların derilerini yüz. Soğanı kavur, baklaları ez.
- 12:00 ekmek hamurunu yoğur. İkinci kabarma.
- 12:30 kuzu göbeklerini temizle; otları topla ve kes; kuzu göbeklerini sotele.
- 1:00 yeşillikleri topla ve yıka. Vinaigrette sosu yap.
- 2:00 hamuru yine yoğur; ekmek somunlarını hazırla. Izgarayı ve çaydanlığı hazırla. Çiçek topla ve sofrayı hazırla.
- 3:00 tart kabuğunu yuvarla, tart yap. Domuzu fırından al ve ekmek için fırının ısısını 230 dereceye getir.
- 3:40 ekmeği çıkar; tartı pişirmeye başla (200 derece).
- 4:00 fırından tartı çıkart; yine domuzu koy (120 derece).
- 5:00 ateşi yak. Biberleri döv.
- 6:15 bacakları dinlenmeye bırak. Filetoyu hazırla (soğan, yağ, ot ve dövülmüş biber ekle). Filetoyu ızgaraya koy.
- 7:00 konuklar gelecek. Filetoyu dinlenmeye bırak.

Bu benim tamamen mutfakta geçirdiğim bir cumartesi olacaktı ama işler sandığım kadar ciddiyetle ilerlemedi. Telaşlı çalışma fırtınaları, öngörülmeyen dökülmeler ve çaydanlık devrilmesi, öngörülmeyen market ziyaretleri, olmayan malzemeler, endişe sancıları ve ikinci tahmin ıstırapları birbirini kovaladı. Yardımcı bir çift ele fena halde ihtiyaç duyduğum zamanlar oldu ama Judith ve Isaac gün boyu evde olmayacaklardı. Saat 4 gibi öğle yemeği yemek için küçük bir mola verdiğim zaman bu kadar zahmete niye girdiğimi kendi kendime sormaya başladım.

Hızlı bir öğle yemeği için plastik bir suşi kabını açmıştım

–Japon fast-food’u– ve bunun tadı gerçekten de harikaydı. Gün boyunca (ve hatta aylar boyunca) çabaladığım bu yemek acaba bu suşi kadar lezzetli olabilecek miydi? Domuzu gerçekten de iki farklı şekilde pişirmem gerekir miydi? Tatlı olarak bir kase kiraz sunsam olmaz mıydı? Ya da et suyu konservesi açıp eti bununla kavursam? Ya da bir paket maya alsam? Neden bu kadar çok derde girişmiştim?

Suşimi mideme indirirken birkaç farklı cevap düşünmeye başladım. Bunların her biri daha geniş bir gerçeğin ufak parçalarıydı. Bu benim insanlara, sabırlı ve cömert Virgil’lerime teşekkür etme biçimimdi. Toplayıcılık ve avcılık konusunda beni fazlasıyla eğitmişlerdi. Bu yemeğe ne kadar fazla çaba sarf edersem ve kendi emeğimi koyarsam minnettarlığımı o kadar iyi dile getirebilirdim. Bir kase taze Bing kirazı iyi bir fikirdi ama tart daha düşünceli bir davranış olurdu. Bu, satın alınan bir kartla elyazısı mektup arasındaki fark gibiydi. Şüpheli birileri böyle bir yemeğin gösteriş amaçlı olduğunu düşünebilirdi. Sizin gözünüzü bu yemekle kamaştırmak için gerekli kaynaklara, karmaşıklığa ve boş vakte sahipmişim gibi görünüyor olabilir. Bunun bir yönü doğru da olabilir. Ama bana göre yemek pişirmek, başka birçok şey gibi, konuk olarak çağırdığınız kişileri onurlandırma amacını taşır.

Aynı zamanda yemek yapmak, yediğiniz hayvanları, bitkileri ve mantarları onurlandırmak anlamına da gelir. Bunlar bizim ihtiyaçlarımızı ve arzularımızı tatmin etmek amacıyla kurban edilmişlerdir. Aşçılar da yiyeceklerine şükrederler. Belki de bu yüzden domuzu iki farklı şekilde hazırlamayı ve bunların yanında Angelo’nun domuz ezmesini sunmayı tercih ettim. Bana göre en mantıklısı domuzumu en doğru şekilde kullanmaktı. Pişirmek hem türleri hem de bu türlerle olan ilişkilerimizi kutlamanın bir yoludur. Domuzumun bir parçasını kavururken; diğer parçasını ise ızgarada pişirirken insan-

ların çiğ eti dönüştürmek için geliştirdikleri iki farklı yöntemi kullanmış oluyordum: Eti ya doğrudan ateşin üzerinde ya da suyun içinde bir tencerede pişirirdiniz. Her iki yöntem de çiğ eti hem yenabilir hem de üzerine düşünülebilir hale getirir. Ancak her ikisi de hayvana karşı farklı bir tutumu yansıtmaktadır. İkincisi daha “medeni” bir pişirme yöntemidir çünkü daha karmaşık bir aşkınlığı ya da hayvanın arınmasını (hangisi olduğuna siz karar verin) gerektirir. Belki de ilkinde kıyasla içimizdeki hayvanı da daha medeni bir hale getirir. Kan izi bırakmaz ki bu durum bazı et yiyicileri açısından daha uygun bir durumdur. Ama ben domuzuma her iki açıdan da yaklaşmam gerektiğini düşünmüştüm.

Bu uzun gün doğadaki çiğ maddelerin dönüşümüyle geçmişti—et parçaları, vahşi mantarlar, bitki yaprakları ve kabukları, öğütülmüş hububat. Bunların her biri yeni ve muhteşem bir biçime girmişti. Ekmek hamuru mucizevi bir şekilde kabardı ve gevrekleşti; kurutulmuş mantarlar tekrar hayata döndürüldü; et karamelleşti; sindirimi zor baklalar yumuşadı ve tatlandı; ot yaprakları dokunduğu her yeri etkiledi ve bütün bu kılıksız görünümlü unsurlar bir araya gelince çok daha nefis bütünleri meydana getirdi.

Yemek yapmanın tekrarlayan anları insana bütün bunları düşünme fırsatı veriyordu. Biz doğadan aldığımız şeyleri keserek, doğrayarak ve dilimleyerek doğanın sırasını değiştiriyor ve yeni bir düzen oluşturunuyorduk. Çiğ maddeleri öğütüyor, doğruyor, kesiyor, dilimliyor ve ıslatıyorduk. Daha önce canlı olan bu maddeleri yeni ve ince biçimlerde bir araya getiriyorduk. Bu ritim üzerinde düşündüğünüz zaman bunun, sürekli olarak belirli canlıların yok edilmesini gerektiren doğanın içinde bulunan yeme ritmi olduğunu görüyordunuz. Doğada da çiğneme ve sindirme diğer canlıların yaşamasını sağlamak için vardır. Leon Kass Aç Ruh'ta yemenin bu bü-

yük çelişmesine değinir: “Yaşamı korumak ve canlı meydana getirmek için yaşam ve canlı mecburen yok edilir.” Eğer bu yıkımın içerisinde herhangi bir utanç varsa onu da insanlar –zaman zaman– hissediyordur. Pişirme yalnızca bizi yıkıcılığımızdan uzaklaştırmaz aynı zamanda kanı ve eti mükemmel bir salama dönüştürür. Hayvanın hakkını vererek karmik açığımızı gidermeye yarar: Bakın, bundan ne kadar güzel bir şey çıktı! Sofraya mükemmel bir yemek koymak, insanların bu maddeden yaratabildikleri farklı biçimlerin kutlanması anlamına gelir.

3. SOFRADA

Benim yemeğimin içindekilerin hakkını verip vermeyeceğini bilmiyordum ama konukların geleceği vakit ben hariç her şey hazırlanmıştı. Üzerimi değiştirmek için yukarı tırmandım ve henüz ayakkabılarımı bağlamadan kapı çalmaya başladı. Konuklar gelmişti. Yanlarında ziyafet hediyeleri de getirmişlerdi: Angelo ezmesini ve şarabını getirmişti, Sue kendi bahçesinden topladığı bir demet mine çiçeğiyle gelmişti ve Anthony küçük bir sürahi ev yapımı nocino getirmişti. Bu, yeşil cevizlerden damıttığı simsiyah bir likördü ve kaynağını ormandan almıştı.

Yemekler konusunda o kadar endişelenmişim ki bu kadar rastgele bir biçimde bir araya gelmiş bir topluluğun nasıl anlaşacağını düşünememiştim. Yol boyunca buzlar hafiften kırılmaya başlamıştı ama konukların çoğu birbirine yabancıydı. İnsanları birbirine bağlayan şey –benim haricimde– topplayıcılıktı. Şaraplarımızla birlikte oturma odasına geçtik; Angelo’nun mükemmel Şiraz’ının da etkisiyle insanlar birbirleriyle sohbet etmeye başlamışlardı. Bakla kavurması ve domuz ezmesi onaylayan mırıldanmalarla karşılandı ve her-

kes domuz avlama üzerine sohbet etmeye başladı. Anthony bir gün domuz avına çıkmak istiyordu ama herhangi bir şeye ateş edebileceğini düşünmüyordu; bu yüzden Angelo'ya yardımıcılık yapmayı teklif etti. Oturma odasındaki hava makul bir sohbe evrildiği zaman mutfağa geçtim ve makarnayı yapmaya başladım.

Birkaç dakika sonra yanımda Angelo belirdi ve bana yardım teklif etti. Sanırım işimin başımdan aşkın olduğunu görmüştü. Makarna suyunun ısınmasını beklerken ondan kuzu göbeklerinin tadına bakmasını istedim. "Güzel ama biraz daha tereyağı gerekiyor." Ona tahtayı uzattım ve o da mantarların tamamını tavaya attı (Profesyoneller böyle yapıyordu demek!).

Makarnayı servis tabağına yerleştirdik ve herkesi sofraya çağırdık. Adaklar okundu; şarap tazelendi; kekiğin ve kuzu göbeklerinin kokusu odayı doldurmaya başladı. O gün bir şeyler yazmak istiyordum ama günün telaşı içinde unutmuştum. Bu yüzden kısa bir konuşma yapmaya karar verdim çünkü bu yemeğe katkıda bulunan herkese teşekkür etmek istiyordum. Her ne kadar yemekleri kendim pişirmiş olsam da bu yemek derin bir işbirliğinin sonucunda oluşmuştu. Sue'nun eşsiz cömertliğini ve beni en değerli mantar bölgelerine götürmesini; sağanak yağmurun altında mantar arayışımızı ama elimiz boş dönüşümüzü anlattım; Anthony'nin tamamen yabancı birini yanına alıp Sierra'daki mantar avına eşlik etmesine izin verdiğinden bahsettim; Richard'la Sonoma'da avlanırken hazırlıklı olmanın ve içkiyi kaçırmamanın ne kadar önemli olduğunu anladığımdan bahsettim ve son olarak Angelo sayesinde öğrendiğim bir şok şeyi – mantarları ve domuzları, pişirmenin ve yemenin sanatını ve doğasını ondan öğrenmiştim– sıraladım. Derken duygusalığa kapıldığımı fark edip kadehimi kaldırdım ve herkesi yemeğe başlamaya davet ettim.

Aslında yediğimiz yiyeceklere olan minnettarlığımdan da bahsetmek istiyordum; domuzlara, mantarlara, ormanlara ve bahçelere olan şükran duygumu dile getirmek istiyordum ama bu durum bazılarının iştahını kaçırabilirdi. Aradığım kelimeler minnettarlığa dair kelimelerdi. Ama sofradaki sohbet mutlu bir gevezeliğe dönüşünce bu durumda minnettarlıktan bahsetmenin gerekli olmadığını düşündüm. Neden mi? Çünkü yemek zaten bir minnettarlığa dönüşmüştü; bu sofranın minnet duygusunun kelimeler olmadan ifade edilmesi idi.

Bu kalabalığın ve olayın içeriğinden de bekleneceği üzere sofranın ana konusu yemek'ti. Aslına bakarsanız bu, günümüzde hakkında konuşulan bir konu değildi. Konuşulan konu tariflerden ya da lokantalardan çok, belirli bitkiler, hayvanlar ve mantarlardı; aynı zamanda bunların nerede bulunduklarıydı. Bu küçük toplayıcı grubu uzak mekanlara ait anılarını anlatmaya; Sonoma'daki bir meşe ormanından bahsetmeye; Sierra Nevada'da bulunan bir çam ormanı yangınına hatırlamaya; San Francisco körfezindeki pis kokulu tuz yatağını anımsamaya; Pasifik sahilinin kaygan kayalıklarından bahsetmeye ve Berkeley'deki bahçeyi anlatmaya başlamıştı. Yedikleri gıdalar gibi bu hikayeler de onları belirli türlere bağlamıştı. Bütün bunların sofrada konuşuluyor olması bana küçük bir seremoni gibi görünmüştü. Et bir anda bir şükran duasına ya da dünyevi bir şenliğe dönüşmüş; doğayla, toplulukla ya da kutsallıkla ilgili gizemli bir hikaye anlatıcısı haline gelmişti. Bu tür hikayeli yemekler bizi hem bedenlen hem de ruhen birbirimize bağlamaktaydı. Anlatıcı grubu birbirine bağlamakta; grup ise daha büyük bir bütün olan dünyaya eklenmekteydi.

Bu konuyu fazla abartmak istemiyorum; sonuçta bir yemek yemiştik. Aslına bakarsanız oldukça lezzetli bir yemek yemiştik ama bunu bu kadar lezzetli yapan bir unsur da ye-

meğin beraberinde yaşanan kelimeler, anılar ve hikayelerdi; İngilizce bilmeyen bir konuk bu yemekten bizim aldığımız zevki almayabilirdi. Vahşi domuz iki türlü de çok lezzetli olmuştu; marketten alınan domuza hiçbir şekilde benzemiyordu. Domuzun bulunduğu servis tabağının ikinci turu attığını ve hevesli ellerin bu tabağa uzandığını görmüştüm. Bacak kısmı için yaptığım sos çok zengin ve toprağımsı olmuştu; içine eklediğim mantar suyu sayesinde bana ormanı hatırlatmıştı. Mantarların ve tereyağının derin, dumanlı ve etimsi bir aroması vardı. Mantarların çakıllarını temizleme konusunda daha iyi bir iş çıkarmalıyım; aynı zamanda tart da fazla pişmişti. Angelo en büyük övgülerini ekmeğime saklamıştı. Kabul etmeliyim ki ekmeğimin üstü mükemmel bir biçimde gevreklemiş ve ekmeğin somun kısmı çok güzel kabarmıştı. Çok ayırt edici bir tadı vardı ve sanırım bu, mahallenin mayasından kaynaklanıyordu. Sanırım bu yemek, yemek eşliğinde yapılan sohbetler ve bağlantı kurduğum türler beni Kuzey Kaliforniya'nın hem doğasına hem de kültürüne bağlamıştı. Bu duyguyu daha önce hiç hissetmemiştim. Yemek, bir mekan tanımak açısından hiç de fena bir yol sayılmazdı.

Bir akşam yemeği verdiğiniz zaman an gelir ve her şeyin iyi gittiğini anlarsınız. Yemek de sohbet de sığ sakarlıkları aşmış ve akışkan bir biçimde ilerlemeye başlamıştır. Ev sahibi bu noktada akşamın sıcak sohbetine dahil olmaya ve eğlenmeye başlar. Benim için bu an domuz tabağının ikinci turu atmasıyla başlamıştı. Artık hem kelimelerden hem de yemekten zevk alıyordum. İşte o an bu yemeğin kusursuz bir yemek olduğunu düşünmeye başladım ama ne anlama geldiğini bir süre sonra anlayacaktım.

Kusursuz yemek kendi yaptığınız bir yemek midir? Bu gerekli değildir, benim yaptığım yemek yalnızca kendi emeğimden oluşmamıştı. Her ne kadar gün boyu mutfaktan çık-

mamış olsam da ve bütün aşamaları kendi tırnaklarımla aşmış olsam da bu yemeğin sofraya gelmesine birkaç kişinin eli dokunmuştu. Ama bu ellerin hepsinin sofrada olması çok daha önemliydi. Bu yemekle ilgili anlatılacak hikayelerin hepsi birinci tekil şahıs tarafından anlatılabilirdi.

Aynı zamanda bu yemeğin muazzam şeffaflığı, kısalığı ve basitliği de beni etkilemişti. Bu yemekte bulunan maddelerin hemen hemen hiçbirisinin barkodu ya da etiketi yoktu. Bunların hepsinin kökenini ve bedelini biliyorduk. Bizi besleyen domuzların ve mantarların beslendikleri meşe ve çam ağaçlarını biliyordum. Ayrıca bu yemeğin gerçek maliyetini de biliyordum. Bu yemek için zamanımdan ve enerjimden ödün vermiştim. Bazı ödünleri vermek benim için –duygusal açıdan– zor olmuştu ama bu hem endüstri sonrası hem de endüstri öncesi yemeğin dünyayı ne kadar az eksiltmiş olduğunu bilmek mutluluk vericiydi. Domuzumun yeri kısa bir zaman içinde başka bir domuz tarafından doldurulacaktı; ormandan topladığımız türler bu ormana hemen hemen hiç zarar vermemişti. Yalnızca Bing kirazları değil, sofrada bulunan yemeklerin çoğu irtifa hakkı sayesinde kazanılmıştı. Bu hak, yasal bir düstur olmadan çok daha önce doğada varolmaya başlayan bir haktı.

Sanırım kusursuz olmasının nedeni bu yemeğin hakkının tamamen verilmiş olmasıydı. Bunu bir daha yapmak neredeyse imkansızdır; bana göre gerçekçi ya da uygulanabilir bir yeme türü değildir. Ancak tamamen bilinçli bir biçimde yediğimiz zaman yaptığımız şeylerin gerçek maliyetini hatırlarız. Et suyu konservesi kullanmamış olmamın nedeni et suyunun konserveden elde edilmiyor olmasıdır. Bir paket maya satın almamamın nedeni mayanın paketten değil soluduğumuz havadan kaynaklanıyor olmasıdır. Bu yemek gerçekçi olmaktan ziyade ritüel bir yemektir çünkü bize doğanın –ormanın,

tarlaların, okyanusun ve çayırların– hepobura neler sunduğunu hatırlatmıştı. Eğer bu yemeğe bir isim vermek gerekirse bu ismin “Hepoburun Şükran Yemeği” olmasını isterdim.

Fiziksel, entelektüel ve duygusal maliyeti bu kadar yüksek olan bir yemeği hazırlarken insan ister istemez endüstriyel yemekten kaynaklanan geniş açıkları fark ediyor: Endüstriyel bir biçimde yerken yaptığımız şey üzerine düşünmeyiz. Aşırı derecede yavaş hazırlanan yemeğimi ailemle Marin’deki McDonalds’dan aldığımız, yalnızca on dört dolara mal olan ve yenilmesi on dakika süren fast-food yemekle kıyasladığım zaman dünyanın sunduğu iki farklı yöntemle şaşıyordum. İkisinin de amacı aynıydı: Bizi beslemek.

Bu iki yemek insan beslenmesi spektrumunun iki uç noktasına denk düşüyordu—barındığımız dünyada yer almanın iki farklı yoluna işaret ediyordu. Birinin zevki mükemmele yakın bir bilgidен; diğerinin zevki ise mükemmele yakın bir cahillikten ileri geliyordu. Birinin çeşitliliği doğanın –ve özellikle ormanın– çeşitliliğini yansıtıyordu; diğerinin çeşitliliği ise endüstrinin marifetlerini yansıtıyordu. Özellikle de tek bir türü çeşitli ürünlerle ortaya koyma yeteneğini yansıtıyordu: Mısırın monokültürünü. İlkinin maliyeti çok yüksekti çünkü tamamen tasdik edilmiş ve ödenmiş bedellerden oluşuyordu; ikincisinin fiyatı ise ucuz gibi görünüyordu ama bu bedeli doğaya, kamu sağlığına, bütçeye ve geleceğe havale ediyordu.

Bu iki yemeğin de eşit derecede gerçekdışı ve sürdürülemez olduğunu kabul edelim. Belki de bu durumda mantıklı bir sosyal bilimci gibi davranmamız gerekir: Bunların ikisini de anormal ve aşırı uç olarak kabul edip tasfiye edelim. Ya da en iyisi bunları birer ritüel olarak koruyalım ve dünyanın farklı kullanımlarını göstermeleri açısından varlıklarını sürdürmelerine izin verelim. McDonalds’a yılda bir kereliğine gidelim ve bunu benimki gibi tersine bir Şükran yemeğine dönüştürelim.

Eğer fast-food olmasaydı Slow Food'a da ihtiyaç duyulmazdı ve bu tür yemeklerle ilgili hikayeler anlatmamız gerekmezdi. Yemek . . . yavaş ya da hızlı olmazdı, yalnızca yemek olurdu: Burada ya da şurada bu ya da şu şekilde hazırlanan bu hayvan ya da şu bitki olurdu. Sayısız nesil boyunca yemek yemek aile ve kültür bağlamında sürdürülmüştür. Böylelikle yediğimiz her şeyin içeriği her bir öğün öncesinde sorgulanmamıştır çünkü ritüeller, alışkanlıklar, tavırlar ve tarifler bize bu bilgiyi sağlamıştır. Bu bağlamın büyük bir kısmı yok olduğu için elime tırmığı alıp yeni baştan başlama ihtiyacı duymuştum.

Bu benim her gün tercih edebileceğim bir yeme yöntemi değildi. Et suyunu konserveeden temin edebilmeyi ve yemek yerine politikadan ya da sinemadan bahsedebilmeyi isterim. Ama yine de bize önemsiz gibi görünen bazı şeyleri hatırlamamızda fayda vardır: Yediğimiz şey nedir? Nereden gelir? Soframıza nasıl ulaşır? Ve gerçek maliyeti nedir? Bu soruları sorduktan sonra başka konulardan bahsetmeye başlayabiliriz. Bu durumda kimsenin bize endüstrinin değil doğanın nimetlerini yediğimizi ve yediğimiz şeyin doğanın bedeninden başka bir şey olmadığını hatırlatmasına gerek kalmayacaktır.

TEŞEKKÜR

Bu kitabı yazarken birçok kişinin yardımını aldım.

İlk olarak eski dostum ve New York Times Gazetesinin editörü olan Gerry Marzorati'ye, bana beş yıl önce dergi için yemek yazıları yazmamı tavsiye ettiği ve farkına varmadan beni bu kitabı yazmaya yönlendirdiği için teşekkür ediyorum.

Bu kitapta bahsi geçen çiftçilere ve toplayıcılara özellikle teşekkür etmek istiyorum: Iowa'dan George Naylor, Virginia'dan Joel Salatin ve Kaliforniya'dan Angelo Garro benim gıda-zinciri Virgil'lerimdi; gıdaların soframıza ulaşmasını izleyebilmemi ve etobur-otobur ikilemini anlayabilmemi sağladılar. Üçü de eşsiz zamanlarını, bilgeliklerini ve mü-kemmel yoldaşlıklarını benden esirgemediler. Etkinliklerine benim gibi bir amatörü seve seve kabul eden avcı ve toplayıcılara da teşekkür borçluyum: Anthony Tassinello, Bob Baily, Bob Carruo, Richard Hylton, Jean-Pierre Moulle, Sue Moore ve David Evans.

Kendimi gıda ve tarım üzerine eğitirken birçok açığımı kapatmış oldum. Bu açıklarımı cömert ve etkileyici öğretmenlerim sayesinde kapatmıştım: Joan Gussow, Marion Nestle, Fred Kirshenmann, Alice Waters, Todd Dawson, Paul Rozin, Wes Jackson ve Wendell Berry. Ayrıca bilgileri ve sezgileri için Bob Scowcroft'a, Allan Nation'a, Kelly Brownell'e, Ricardo Salvador'a, Carlo Petrini'ye, Jo Robinson'a, David Arora'ya, Ignacio Chapela'ya, Miguel Altieri'ye, Peter Hoffman'a, Dan

Barber'a, Drew ve Myra Goodman'a, Bill Niman'a, Gene Kahn'a ve Eliot Coleman'a teşekkür ederim.

Birçok kişi kitabıma farklı açılardan katkıda bulunmuştu. Kaliforniya'da yaşayan Michael Schwarz kitabın müsveddesini dikkatli bir biçimde okumuş; teşviklerini ve işe yarar önerilerini benden esirgememiştir. Yazın hayatını bırakıp televizyona geçmeden önce ne kadar iyi bir editör olduğunu bana anımsatmıştır. Berkeley'de ise Gazetecilik Yüksek Lisans Öğrencileri, fakültesi ve çalışanları –özellikle de Dean Orville Schell– bu kitabın hazırlanmasına büyük katkılarda bulunmuşlardır. Eski dostum ve yine başka bir çalışma arkadaşım Mark Danner değerli yorumlarını benden esirgememiştir. Gıda zinciri sınıfımın öğrencileri bu kitaba katkıda bulunarak muhtemelen son birkaç yılda öğrenemedikleri birçok bilgiyi öğrenme şansına sahip oldular. Point Reyes Station'dan Mesa Refuge kitabın ve bölümlerin oluşmasında kusursuz bir katkıda bulundu. Aynı zamanda John S. And James L. Knight Kurumu çalışmalarımı önemli açılardan desteklediler.

Özellikle Chad Heeter'a, inatçı araştırmalarını ve örnek olay incelemelerini benden esirgemediği için ve benimle San Francisco'daki başarısız tuz avına çıktığı için teşekkür etmek istiyorum. Nathanael Johnson, Felicia Mello ve Elena Conis bazı önemli gerçekleri bana hatırlattılar. Asistanım Jaime Gross bana bu çalışmada birçok farklı açıdan yardım etti; ama özellikle inanılmaz araştırma ve örnek olay inceleme yeteneği için ona teşekkür etmek istiyorum.

New York Penguin Yayınları'nda çalışan Liza Darnton'ın, Kate Griggs'in, Rachel Burd'ün, Sarah Hutson'ın ve Tracy Locke'un yardımları için de çok teşekkür ediyorum. ICM'den Liz Farrell'e teşekkürler. Bu kitabın bazı bölümleri New York Times Dergisi'nde çıkmıştı ve bu konuda Paul Tough'un, Alex Star'ın, Adam Moss'un ve Dan Zalewski'nin yardımlarını almıştım.

Sadakatin ve devamlılığın bulamadığı bir yayın endüstrisinde hem editörüm hem de yayıncım konusunda çok şanslı çıkmıştım. Bu benim, Ann Godoff'un editörlüğünü yaptığı dördüncü kitabım. Başka biriyle kitap yayınlayabileceğimi düşünmüyorum, belki de bu yüzden onu Manhattan boyunca takip ediyorum. Onun ahlaki, entelektüel, duygusal ve mali desteği olmasaydı bu kitabı yayınlamam mümkün olmazdı. Bu kitap aynı zamanda Amanda Urban'la birlikte çalıştığım dördüncü kitabım; o benim tutarlı bir bütün olarak kalmamı sağlıyor.

Hazır sadakatten bahsetmişken: Bu aynı zamanda Mark Edmundson tarafından ilk okuması yapılan ve yorumlanan dördüncü kitabım. Onun editöryel tavsiyeleri ve edebi yargılamaları eşsizdir. Bu sefer o (ve ailesi) farklı bir açıdan daha destek oldular. Lize'e, Willie'ye ve Matthew'a oyuna dahil oldukları ve misafirperverliklerini benden esirgemedikleri için çok teşekkürler.

Ama bu oyunun içinde yer alma ödülü kesinlikle Judith'e verilmelidir. Kendisi hem kitapta yer alan iki yemekte bana eşlik etmiş –McDonalds cheeseburger'inde ve vahşi domuz yemeğinde– hem de birçok farklı açıdan kitaba dahil olmuştur. Bazen yayınlanması yıllar süren bir kitap evin istenmeyen bir üyesine dönüşür ama Judith bu üyeye sabırla, anlayışla ve iyi niyetle yaklaşmıştır. Kitaba olan en önemli katkısı yazdıklarını okumasıydı. Judith ilk kitabımdan beri yazdıklarını ilk okuyan kişi olmuştur. Yazma içgüdüğü konusunda ondan daha fazla güvendiğim kimse yoktur.

Son ama aynı öneme sahip teşekkürüm Isaac'a. Bu, Isaac'ın yeterince anlayabileceği kadar büyümüş olduğu ve bana yardımcı olduğu ilk kitabım. Onun yemeklere olan yaklaşımı –Isaac yemek konusunda tanıdığım en seçici kişidir– hepoburun ikilemini araştırmama yol açmıştır. Her ne kadar

domuzu tatmak istemese de Isaac'ın bu kitaba olan katkısı –zekice önerileri, teşvik edici sohbetleri ve bir babanın isteye-bileceği türden huzuruyla– onun bilebileceğinden çok daha önemlidir. Teşekkürler.

KAYNAKÇA

Aşağıda her bölüm için kullandığım birincil kaynaklar ve düşünmemi sağlayan ikincil kaynaklar verilmiştir. Web sitelerinde 2005 Kasım ayı baz alınmıştır. Tarafımdan alıntı yapılan bütün makaleler www.michaelpollan.com sitesinde mevcuttur.

GİRİŞ: ULUSAL YEME BOZUKLUĞUMUZ

Berry, Wendell. "The Pleasures of Eating," *What Are People For?* (New York: North Point Press, 1990), syf. 145-52.

Kass, Leon. *The Hungry Soul* (New York: The Free Press, 1994).

Levy, Ariel. "Carb Panic," New York, 12 Aralık 2002.

Nestle, Marion. *Food Politics* (Berkeley: University of California Press, 2002).

Rozin, Paul. "The Selection of Foods by Rats, Humans, and Other Animals", *Advances in the Study of Behavior*, Cilt 6, eds. J. Rosenblatt, R. A. Hide, C. Beer, ve E. Shaw (New York: Academic Press, 1976), syf. 21-76.

—. "Food Is Fundamental, Fun, Frightening, and Far-Reaching," *Social Research* 66, no. 1 (Bahar 1999). Bu, içinde gıdayla ilgili mükemmel makaleler olan özel baskıdır.

Taubes, Gary. "What If Fat Doesn't Make You Fat?" *New York Times Dergisi* 7 Temmuz 2002.

1. KISIM

BÖLÜM 1: BİTKİ; MISIRIN FETHİ

Aşağıda belirtilen kaynakların yanı sıra Ricardo Salvador'un Iowa Devlet Üniversitesi'nde ve Ignacio Chapela'nın Berkeley'deki Kaliforniya Üniversitesi'nde yaptıkları konuşmalardan Zea mays'ın doğası ve sosyal tarihi hakkında çok fazla bilgi edindim. Ignacio beni çalışma arkadaşısı Todd Dawson'la tanıştırdı ve Todd benim C-4 bitkilerini anlamamı sağladı. Aynı zamanda çeşitli gıdaları ve saç örneklerini kendi kütle spektrometresinde benim için ölçtü.

Mısırın tarihi konusunda iki eşsiz kitap vardır:

Fussell, Betty. *The Story of Corn* (New York: Knopf, 1994).

Warman, Arturo. *Corn & Capitalism: How a Botanical Bastard Grew to Global Dominance*. Çeviri. Nancy L. Westrate (Chapel Hill: University of North Carolina Press, 2003).

Mısırın tarihine değinen diğer önemli kaynaklar için bkz.:

Anderson, Edgar. *Plants, Man and Life* (Berkeley: University of California Press, 1952).

Crosby, Alfred W. *Germes, Seeds & Animals: Studies in Ecological History* (Armonk, NY: M. E. Sharpe, 1994).

—. *Ecological Imperialism: The Biological Expansion of Europe, 900-1900* (Cambridge, U.K.: Cambridge University Press, 1986).

Diamond, Jared. *Guns, Germs, and Steel* (New York: W W. Norton, 1997).

Eisenberg, Evan. *The Ecology of Eden* (New York: Alfred A. Knopf, 1998). Çimenle insanoğlunun birlikte evrimini ve ilişkilerini anlatması açısından çok önemlidir.

Iltis, Hugh H. "From Teosinte to Maize: The Catastrophic

Sexual Mutation,” Science 222, no. 4626 (25 Kasım 1983).

Mann, Charles C. 1491. *New Revelations of the Americas Before Columbus* (New York: Alfred A. Knopf, 2005). Bitkinin evrimsel kökeni ve Kolomb-öncesi mısır tarımı konusunda mükemmel.

Nabhan, G. P. *Enduring Seeds: Native American Agriculture and Wild Plant Conservation* (San Francisco: North Point Press, 1989).

Rifkin, Jeremy. *Beyond Beef: The Rise and Fall of the Cattle Culture* (New York: Plume, 1993). General Sheridan alıntısı için bkz. syf 78.

Sargent, Frederick. *Corn Plants: Their Uses and Ways of Life* (Boston: Houghton Mifflin, 1901).

Wallace, H. A., and E. N. Bressman. *Corn and Corn Growing* (New York: John Wiley & Sons, 1949).

Weatherford, Jack. *Indian Givers: How the Indians of the Americas Transformed the World* (New York: Crown, 1988).

Will, George R, and George E. Hyde. *Corn Among the Indians of the Upper Missouri* (Lincoln: University of Nebraska Press, 1917).

BÖLÜM 2: ÇİFTLİK

Amerika’nın ticari mısır tarihiyle ilgili olarak en iyi kaynaklar Richard Manning ve C. Ford Runge’un yaptığı çalışmalardır. Aynı zamanda www.worldwildlife.org/commerce’ten bu konuda yapılmış en önemli üç çalışmayı bulabilirsiniz.

Runge, C. Ford. *King Corn: The History, Trade, and Environmental Consequences of Corn (Maize) Production in the United States* (Eylül 2002).

Endüstriyel tarımın yükselişi konusunda aşağıdaki kaynaklardan da faydalandım:

Kimbrell, Andrew. *The Fatal Harvest Reader: The Tragedy of Industrial Agriculture* (Washington, DC: Island Press, 2002).

Manning, Richard. *Against the Grain* (New York: North Point Press, 2004).

Morgan, Dan. *Merchants of Grain* (New York: Viking, 1979).

Russell, Edmund. *War and Nature: Fighting Humans and Insects with Chemicals from World War I to Silent Spring* (Cambridge, U.K.: Cambridge University Press, 2001).

Schwab, Jim. *Raising Less Corn and More Hell: Midwestern Farmers Speak Out* (Urbana: University of Illinois Press, 1988). George Naylor'la yapılan röportaj için bkz. syf. 111.

Scott, James. *Seeing Like a State: How Certain Schemes to Improve the Human Condition Have Failed* (New Haven: Yale University Press, 1998).

Smil, Vaclav. *Enriching the Earth: Fritz Haber, Carl Bosch, and the Transformation of World Food Production* (Cambridge, MA: M.I.T Press, 2001).

—. *Feeding the World* (Cambridge, MA: M.I.T. Press, 2000).

Wargo, John. *Our Children's Toxic Legacy* (New Haven: Yale University Press, 1996).

Michael Duffy, Iowa State (www.sust.ag.iastate.edu/gpsa/faculty/duffy.html).

Daryll Ray, University of Tennessee Institute of Agriculture (www.agpolicy.org). "Rethinking US Agricultural Policy: Changing Course to Secure Farmer Livelihoods Worldwide"

Dan McGuire, American Corngrower's Association

(www.acga.org).

Mark Ritchie, Institute for Agriculture and Trade Policy (www.iatp.org).

Critser, Greg. *Fat Land: How Americans Became the Fattest People in the World* (Boston: Houghton Mifflin, 2003).

Duscha, Julius. "Up, Up, Up: Butz Makes Hay Down on the Farm," *New York Times Magazine*, 16 Nisan 1972

Rasmussen, Wayne D, and Gladys L. Baker. *Price Support and Adjustment Programs from 1933 through 1978: A Short History* (Washington, D.C.: USDA Economics, Statistics and Cooperatives Service, 1978).

Ritchie, Mark. *The Loss of Our Family Farms: Inevitable Results or Conscious Policies? A Look at the Origins of Government Policies for Agriculture* (Minneapolis: League of Rural Voters, 1979).

—, et al. *United States Dumping on World Agricultural Markets* (Minneapolis: Institute for Agriculture and Trade Policy, 2003).

BÖLÜM 3: TAHİL AMBARI

Cronon, William. *Nature's Metropolis: Chicago and the Great West* (New York: W W Norton, 1991).

Kneen, Brewster. *Invisible Giant: Cargill and Its Transnational Strategies* (London: Pluto Press, 2002).

Manning, Richard. *Against the Grain* (New York: North Point Press, 2004).

Sahagún, B. de (Historic general de las cosas de Nueva Espana, 1558-69) *Florentine Codex: A General History of the Things of New Spain*. 12 vols. Çeviri. A. J. O. Anderson and C. E. Dibble (Santa Fe, NM: School of American Research and

University of Utah, 1950-69).

BÖLÜM 4: BESİ ÜNİTESİ; ET YAPIMI

Carlson, Laurie Winn. *Cattle: An Informal Social History* (Chicago: İvan R. Dee, 2001).

Durning, Alan B., and Holly B. Brough. *Taking Stock: Animal Farming and the Environment* (Washington, D.C.: World Watch Institute, 1991).

Engel, Cindy. *Wild Health: How Animals Keep Themselves Well and What We Can Learn from Them* (Boston: Houghton Mifflin, 2002).

Frazier, Ian. *Great Plains* (New York: Picador, 1989).

Grandin, Temple. *Animal Handling in Meat Plants* (video: Grandin Livestock Handling System, www.grandin.com, undated).

Johnson, James R., and Gary E. Larson. *Grassland Plants of South Dakota and the Northern Great Plains* (Brookings, SD: South Dakota State University, 1999).

Hamilton, Doug. *Modern Meat* (belgesel, 18 Nisan 2002).

Lappé, Frances Moore. *Diet for a Small Planet* (New York: Ballantine Books, 1991).

Luttwak, Edward. "Sane Cows, or BSE Isn't the Worst of It," *London Review of Books* 23, no. 3 (8 Şubat 2001).

Manning, Richard. *Grassland: The History, Biology, and Promise of the American Prairie* (New York: Penguin, 1997).

Nierenberg, Danielle. *Happier Meals: Rethinking the Global Meat Industry* (Washington, DC: Worldwatch Institute, 2005).

O'Brien, Dan. *Buffalo for the Broken Heart: Restoring Life to a Black Hills Ranch* (New York: Random House, 2001).

Ozeki, Ruth L. *My Year of Meats* (New York: Penguin, 1999). Amerikan et endüstrisine dair çok eğlenceli ve iyi araştırılmış bir kitap.

Rampton, Sheldon, and John Stauber. *Mad Cow U.S.A.: Could the Nightmare Happen Here?* (Monroe, ME: Common Courage Press, 1997).

Rifkin, Jeremy. *Beyond Beef* (New York: Plume, 1993).

Russell, James B. *Rumen Microbiology and Its Role in Ruminant Nutrition* (Ithaca, NY: Kişisel yayın, 2002).

Schell, Orville. *Modern Meat: Antibiotics, Hormones, and the Pharmaceutical Farm* (New York: Vintage, 1985).

Schlosser, Eric. *Fast Food Nation* (Boston: Houghton Mifflin, 2001).

Sinclair, Upton. *The Jungle* (London: Penguin, 1985).

Smil, Vaclav. *Feeding the World: A Challenge for the Twenty-First Century* (Cambridge, MA: M.I.T. Press, 2001).

BÖLÜM 5: İŞLENMİŞ BİTKİ; KARMAŞIK GIDALARIN YAPIMI

Goodman, Michael, and Michael Redclift. *Refashioning Nature: Food, Ecology, and Culture* (London: Routledge, 1991).

Gussow, Joan Dye, ed. *The Feeding Web: Issues in Nutritional Ecology* (Palo Alto, CA: Bull Publishing, 1978).

Levenstein, Harvey. *Paradox of Plenty* (Berkeley: University of California Press, 2003).

—. *Revolution at the Table: The Transformation of the American Diet* (Berkeley: University of California Press, 2003).

Nestle, Marion. *Food Politics* (Berkeley: University of California Press, 2002).

Pollan, Michael. "Naturally," New York Times Magazine, 13 Mayıs 2001.

—. "The Futures of Food," New York Times Magazine, 4 Mayıs 2003.

—. "The (Agri) cultural Contradictions of Obesity," New York Times Magazine, 12 Ekim 2003.

Schlosser, Eric. *Fast Food Nation* (Boston: Houghton Mifflin, 2001).

Tannahill, Reay. *Food in History* (New York: Stein and Day, 1973). Petrolden biftek yapımı için bkz syf. 394.

Tisdale, Sally. *The Best Thing I Ever Tasted: The Secret of Food* (New York: Riverhead, 2001).

BÖLÜM 6: TÜKETİCİ: YAĞ CUMHURİYETİ

Bray, George, et al. "Consumption of High-fructose Corn Syrup in Beverages May Play a Role in Epidemic of Obesity," American Journal of Clinical Nutrition 79 (2004), 537-43.

Brownell, Kelly D., and Katherine Battle Horgen. *Food Fight: The Inside Story of the Food Industry, Americas Obesity Crisis, and What We Can Do About It* (Chicago: Contemporary Books, 2004).

Critser, Greg. *Fat Land: How Americans Became the Fattest People in the World* (Boston: Houghton Mifflin, 2003).

Drewnowski, Adam, and S. E. Specter. "Poverty and Obesity: The Role of Energy Density and Energy Costs in the American," American Journal of Clinical Nutrition 79 (Ocak 2004), 6-16.

Kroc, Ray. *Grinding It Out: The Making of McDonald's* (Chicago: Contemporary Books, 1977).

Lender, Mark E., and James Kirby Martin. *Drinking in America. A History* (New York: The Free Press, 1982).

Logsdon, Gene. *Good Spirits. A New Look at Of Demon Alcohol* (White River Junction, VT: Chelsea Green, 1999).

Love, John F. *McDonalds: Behind the Aches* (New York: Bantam, 1986). Love, David Wallerstein'in hikayesini 296-297. sayfalarda anlatmaktadır.

Narayan, K. M. Venkat, et al. "Lifetime Risk for Diabetes Mellitus in the United States," *Journal of the American Medical Association* 290 (2003), 1884-90.

Nestle, Marion. *Food Politics* (Berkeley: University of California Press, 2002).

Pollan, Michael. "The (Agri) cultural Contradictions of Obesity," *New York Times Dergisi*, 12 Ekim 2003.

—. *The Botany of Desire* (New York: Random House, 2001).

Rorabaugh, W J. *The Alcoholic Republic: An American Tradition* (Oxford: Oxford University Press, 1979). Satcher, David. "The Surgeon General's Call to Action to Prevent and Decrease Overweight and Obesity," (Washington, DC: U.S. Department of Health and Human Services, 2001); web sayfası için bkz. www.surgeon-general.gov.

Winson, Anthony. "Bringing Political Economy into the Debate on the Obesity Epidemic," *Agriculture and Human Values* 21 (2004), 299-312.

BÖLÜM 7: YEMEK: FAST-FOOD

"A Full Serving of Nutrition Facts," el ilanı, McDonald's (2003).

Schlosser, Eric. *Fast Food Nation* (Boston: Houghton Mifflin, 2001).

Etanol ve hava kirliliği için bkz. Libecap, Gary D. "Environmental Phantasm: Political Forces Keep Dreams of Ethanol Alive," Property and Environment Research Center (PERC) (Haziran 2003); www.perc.org/publications/perc_reports/June_2003/phantasm.php ve Sierra Club'ın web sitesi www.sierraclub.org.

2. KISIM

BÖLÜM 8: TÜM ETLER ÇİMENDİR

Bu konudaki en önemli kaynak Allan Nation'ın Stockman Grass Farmer dergisinde yayınlanan makalelerden oluşmaktadır.

Klinkenborg, Verlyn. *Making Hay* (Guilford, CT: Lyons Press, 1997).

Marx, Leo. *The Machine in the Garden* (Oxford: Oxford University Press, 2000).

Pollan, Michael. "Sustaining Vision," *Gourmet* (Eylül 2002).

Salatin, Joel. *Family Friendly Farming* (Swoope.VA: Polyface, 2001).

—. *Holy Cows & Hog Heaven: The Food Buyer's Guide to Farm Friendly Food* (Swoope, VA: Polyface, 2004).

—. *Pastured Poultry Profit!: Net \$25,000 in 6 Months on 20 Acres* (Swoope, VA: Polyface, 1996).

—. *Polyface Farm* (video: Moonstar Films, www.moonstarfilms.com, tarihsiz).

—. *Salad Bar Beef* (Swoope.VA: Polyface, 1995).

—. *You Can Farm: The Entrepreneur's Guide to Start and Succeed in a Farming Enterprise* (Swoope.VA: Polyface, 1998).

Virgil. *Eclogues, Georgics. Aeneid 1-6*, Cilt 1. Çeviri. H. Rushton Fairclough (Cambridge, MA: Harvard University Press, 1986).

Williams, Raymond. *The Country and the City* (New York: Oxford University Press, 1973).

BÖLÜM 9: BÜYÜK ORGANİK

Joan Gussow; Fred Kirschenmann, Leopold Center, Iowa State (www.leopold.iastate.edu)

Bob Scowcroft, Organic Farming Research Foundation

Michael Sligh ve Hope Shand, ETC (www.etcgroup.org)

Çiftçi ve yazar Eliot Coleman; çiftçi Woody Derycks; çiftçi Tom and Denesse Willy; çiftçi Warren Weber; çiftçi ve yazar Michael Ableman; Drew ve Myra Goodman ve Mark Merino, Earthbound Çiftliği; George Siemens, Organic Valley; John Diener, Greenways Organic; Gene Kahn, General Mills; Miguel Altieri; Julie Guthman; Peter Rosset; Charles Benbrook; Roger Blobaum ve Maria Rodale.

Altieri, Miguel. *Agroecology: The Science of Sustainable Agriculture* (Boulder, CO: West-view Press, 1995).

—. "The Ecological Role of Biodiversity in Agroecosystems," *Agric. Ecosystem*. 74 (1999), 19-31.

Barron, R. C. ed. *The Garden and Farm Books of Thomas Jefferson* (Golden, CO: Fulcrum, 1987).

Belasco, Warren. *Appetite for Change: How the Counterculture Took on the Food Industry 1966-1988* (New York: Pantheon, 1989).

Benbrook, Charles M. *Elevating Antioxidant Levels in Food Through Organic Farming and Food Processing: A Organic Center State of Science Review* (Foster, RI: Organic Center, 2005).

Berry, Wendell. *The Gift of Good Land* (San Francisco: North Point Press, 1981).

—. *Home Economics* (San Francisco: North Point Press, 1987).

—. *The Unsettling of America: Culture and Agriculture* (San Francisco: Sierra Club Books, 1977).

Carbonaro, Marina, and Maria Mattera. "Polyphenoloxidase Activity and Polyphenol Levels in Organically and Conventionally Grown Peaches," *Food Chemistry* 72 (2001), 419-24.

Chassy, A. W, et al. "A Three-Year Comparison of the Content of Antioxidant Microconstituents and Several Quality Characteristics in Organic and Conventionally Managed Tomatoes and Bell Peppers," *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 54 (2006), 8244-52.

Coleman, Eliot. "Can Organics Save the Family Farm?" *The Rake* (Eylül 2004).

Curl, Cynthia L., et al. "Organophosphorus Pesticide Exposure of Urban and Suburban Pre-school Children with Organic and Conventional Diets," *Environmental Health Perspectives* 3, no. 3 (Mart 2003).

Davis, Donald R., et al. "Changes in USDA Food Composition Data for 43 Garden Crops, 1950 to 1999," *Journal of the American College of Nutrition* 23, no. 6 (2004), 669-82.

—. "Trade-Offs in Agriculture and Nutrition," *Food Technology* 59, no. 3, 120.

Dewhurst, R. J., et al. "Comparison of Grass and Legume Silages for Milk Production," *Journal of Dairy Science* 86, no. 8 (2003), 2598-2611.

Diamond, Jared. *Collapse: How Societies Choose to Fail or Succeed* (New York: Viking, 2005).

Freyfogle, Eric T, ed. *The New Agrarianism: Land, Culture, and the Community of Life* (Washington, DC: Island Press, 2001).

Guthman, Julie. *Agrarian Dreams* (Berkeley: University of California Press, 2004). Harvey, Graham. *The Forgiveness of Nature: The Story of Grass* (London: Jonathan Cape/Random House, 2001).

Hayes, Tyrone, et al. "Atrazine-Induced Hermaphroditism at 0.1 PPB in American Frogs (*Rana pipiens*): Laboratory and Field Evidence," *Environmental Health Perspectives* 3, no. 4 (Nisan 2003).

—. "There Is No Denying This: Defusing the Confusion about Atrazine," *Bioscience* 54, no. 12 (Aralık 2004).

Howard, Sir Albert. *An Agricultural Testament* (New York: Oxford University Press, 1943).

—. *The Soil and Health* (New York: Schocken, 1972).

Lewis, W J., et al. "A Total System Approach to Sustainable Pest Management," *The Proceedings of the National Academy of Sciences* 84 (1997).

Manning, Richard. *Commodities, Consensus and Conservation* (Nisan 2001).

Marx, Leo. *The Machine in the Garden* (Oxford: Oxford University Press, 2000).

Rosset, Peter M. *The Multiple Functions and Benefits of Small Farm Agriculture* (Oakland: Food First, 1999).

Sligh, Michael ve Carolyn Christman. *Who Owns Organic?* (Pittsboro, NC: RAFI-USA, 2003).

Stoll, Steven. *The Fruits of Natural Advantage: Making the Industrial Countryside in California* (Berkeley: University of California Press, 1998).

Tilman, David. "The Greening of the Green Revolution," *Nature*, 396 (19 Kasım 1998).

Wargo, John. *Our Children's Toxic Legacy* (New Haven: Yale University Press, 1996).

Wirzba, Norman, ed. *The Essential Agrarian Reader* (Lexington, KY: University Press of Kentucky, 2003).

Wolfe, M. S. "Crop Strength Through Diversity," *Nature* 406, no. 17 (Ağustos 2000).

Carlsson-Kanyama, Annika, and Mireille Faist. *Energy Use in the Food Sector: A Data Survey*. AFN-report 291 (Swedish Environmental Protection Agency: Stockholm, İsveç, 2000).

Heller, Martin C, ve Gregory A. Keoleian. *Life Cycle-Based Sustainability Indicators for Assessment of the U.S. Food System*, Report No. CSS00-04. (Center for Sustainable Systems, University of Michigan, 2000).

Livingston, Peter. "A Comparison of Economic Viability and Measured Energy Required for Conventional, Low Input, and Organic Farming Systems over a Rotational Period." Yayınlanmamış tez. California State University, Chico, CA, 1995.

Lovins, Amory, L. Hunter Lovins, and Marty Bender. "Agriculture and Energy," *Encyclopedia of Energy Technology and the Environment* (New York: John Wiley & Sons, 1995).

Pimentel, David, ed. *Handbook of Energy Utilization in Agriculture* (Boca Raton, FL: CRC Press, 1980).

Pimentel, David, and Marcia Pimentel, eds. *Food, Energy, and Society* (Niwot, CO: University Press of Colorado, 1996).

Pimentel, David, et al. "Environmental, Energetic, and Economic Comparisons of Organic and Conventional Farming Systems," *Bioscience* 55, no. 7 (Temmuz 2005), 573 — 82.

Tourte, Laura, et al. "Sample Costs to Produce Organic Leaf Lettuce." University of California Cooperative Extension, 2004.

BÖLÜM 10: ÇİMEN; BİR ÇİMENLİĞE BAKMANIN ON ÜÇ YOLU

Benyus, Janine M. *Biomimicry: Innovation Inspired by Nature* (New York: Perennial, 2002).

Eisenberg, Evan. *The Ecology of Eden* (New York: Knopf, 1998).

Farb, Peter. *Living Earth* (New York: Pyramid Publications, 1959).

Harvey, Graham. *The Forgiveness of Nature: The Story of Grass* (London: Jonathan Cape/Random House, 2001).

Hawken, Paul, Amory Lovins, and L. Hunter Lovins. *Natural Capitalism* (New York: Bay Books, 2000).

Jackson, Wes, et al, eds. *Meeting the Expectations of the Land: Essays in Sustainable Agriculture and Stewardship* (San Francisco: North Point Press, 1984).

—. *New Roots for Agriculture* (Lincoln, NE: University of Nebraska Press, 1985).

Judy, Greg. *No Risk Ranching: Custom Grazing on Leased Land* (Ridgeland, MS: Green Park Press, 2003).

Logsdon, Gene. *All Flesh Is Grass: The Pleasures and Promises of Pasture Farming* (Athens, OH: Swallow Press/Ohio University, 2004).

Nation, Allan. *Knowledge Rich Ranching* (Ridgeland, MS: Green Park Press, 2002).

Savory, Allan. *Holistic Management: A New Framework for Decision Making* (Washington, DC: Island Press, 1999).

The Stockman Grass Farmer, aylık yayın.

Voisin, Andre. *Glass Productivity* (Washington, DC: Island Press, 1989).

BÖLÜM 11: HAYVANLAR: KARMAŞIKLIĞIN UYGULAMASI

Çoklu-kültürün faydaları için bkz. Permaculture Dergisi, (www.permaculture.co.uk); Permaculture Activist (www.permacultureactivist.net) ve Bill Mollison'ın çalışmaları.

Furuno, Takao. *The Power of Duck: Integrated Rice and Duck Farming* (Tazmanya, Avustralya: Tagari Publications, 2001).

Imhoff, Dan. *Farming with the Wild: Enhancing Biodiversity on Farms and Ranches* (San Francisco: Sierra Club Books, 2003).

Rosset, Peter. *The Multiple Functions and Benefits of Small Farm Agriculture* (Oakland: Food First, 1999).

BÖLÜM 12: KESİM: CAMDAN BİR KESİMHANE

Joel Salatin, *Pastured Poultry Profit!* (Swoope.VA: Polyface, 1996).

Kesim işlemleri için bkz. Temple Grandin'in Web sitesi (www.grandin.com).

BÖLÜM 13: PAZAR: "BARKODSUZ İNSANLARDAN SELAM"

www.eatwellguide.org ve www.eatwild.com.

www.slowfood.com.

Berry, Wendell. *Citizenship Papers* (Washington, DC: Shoemaker & Hoard, 2003). Özellikle bakmanız gereken makaleler "The Total Economy" (syf. 63-76) ve "The Whole Horse" (syf. 113-26)

Blank, Steven. *The End of Agriculture in the American Portfolio* (Westport, CT: Quorum Books, 1998).

Fallon, Sally. *Nourishing Traditions* (Washington, DC: New Trends Publishing, 2001).

Fernald, Anya, et al. *A World of Presidio: Food, Culture, and Community* (Bra, Italy: Slow Food Editore, 2004).

Gussow, Joan Dye. *This Organic Life: Confessions of a Suburban Homesteader* (White River Junction, VT: Chelsea Green Publishing, 2001).

Halweil, Brian. *Eat Here: Reclaiming Homegrown Pleasures in a Global Supermarket* (New York: WW Norton & Company, 2004).

—. *Home Grown: The Case for Local Food in a Global Market* (Washington, DC: Worldwatch Institute, 2002).

Kloppenber, J., Jr., et al. "Coming into the Foodshed," *Agriculture and Human Values* 13, no. 3 (1996), 33-41. Lyson, Thomas A. *Civic Agriculture: Reconnecting Farm, Food, and Community* (Medford, University Press, 2004).

McKibben, Bill. "Small World: Why One Town Stays Unplugged," *Harper's* 307, no. 1843 (Aralık 2003), 46-54.

Nabhan, Gary Paul. *Coming Home to Eat: The Pleasures and Politics of Local Foods* (New York: W W Norton, 2001).

Norberg-Hodge, Helena, et al. *Bringing the Food Economy Home: Local Alternatives to Global Agribusiness* (London: Zed Books, 2002).

Petrini, Carlo, ed. *Slow Food: Collected Thoughts on*

Taste, Tradition, and the Honest Pleasures of Food (White River Junction, VT: Chelsea Green Publishing, 2001).

Pollan, Michael. "Cruising on the Ark of Taste," Mother Jones (May 2003).

Porter, Michael E. *The Competitive Advantage of Nations* (New York: The Free Press, 1990).

BÖLÜM 14: YEMEK; ÇİMEN-BESİLİ

www.eatwild.com.

Brillat-Savarin, Jean-Anthelme. *The Physiology of Taste*. Çeviri. Anne Drayton (Londra: Penguin, 1994).

Child, Julia. *Mastering the Art of French Cooking* (New York: Alfred A. Knopf, 2001).

McGee, Harold. *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen* (New York: Charles Scribner, 2004).

Robinson, Jo. *Pasture Perfect. The Far-Reaching Benefits of Choosing Meat, Eggs, and Dairy from Grass-Fed Animals* (Vashon, WA: Vashon Island Press, 2004).

—. *Why Grassfed Is Best! The Surprising Benefits of Grassfed Meat, Eggs, and Dairy Products* (Vashon, WA: Vashon Island Press, 2000).

Groot, R. H. M., et al. *Correlation Between Plasma (N-3) Fatty Acid Levels and Cognitive Performance in Women*. Report. Department of Psychiatry and Neuropsychology, Nutrition and Toxicology Research Institute Maastricht (Maastricht University, Hollanda, 2004).

Kelley, R. L., et al. *Effect of Dietary Fish Oil on Puppy Trainability*. Report. The Iams Company Technical Centre (Lewisburg, OH: 2004).

Smuts, C. M., et al. *The Effect of Omega-3 Rich Spread on*

the Cognitive Function of Learners 6-9 Years Old from a Low Socio-Economic Community. Nutritional Intervention Research Unit, MRC. Report (Parow Valley, Stellenbosch, Güney Afrika, 2004).

3. KISIM

BÖLÜM 15: TOPLAYICI

Allport, Susan. *The Primal Feast: Food, Sex, Foraging, and Love* (Lincoln, NE: Writers Club Press, 2003).

Budiansky, Stephen. *The Covenant of the Wild: Why Animals Chose Domestication* (New Haven: Yale University Press, 1999). Thoreau'nun avcılık tanımını için bkz. syf. 157.

Leopold, Aldo. *A Sand County Almanac* (New York: Ballantine, 1986).

Nelson, Davia, and Nikki Silva. *Hidden Kitchens: Stories, Recipes, and More from NPR's The Kitchen Sisters* (New York: Rodale, 2005).

BÖLÜM 16: HEPOBURUN İKİLEMİ

Allport, Susan. *The Primal Feast: Food, Sex, Foraging, and Love* (Lincoln, NE: Writers Club Press, 2003).

Fernandez-Armesto, Felipe. *Near a Thousand Tables: A History of Food* (New York: The Free Press, 2002).

Harris, Marvin. *The Sacred Cow and the Abominable Pig: Riddles of Food and Culture* (New York: Simon & Schuster, 1987).

Kass, Leon. *The Hungry Soul* (New York: The Free Press, 1994).

Katz, Solomon H. "Food and Biocultural Evolution: A Model for the Investigation of Modern Nutritional Problems,"

Nutritional Anthropology, ed. Francis E. Johnston (NewYork: Alan R. Liss, 1987), 41-63.

Lévi-Strauss, Claude. *The Origin of Table Manners: Introduction to a Science of Mythology*, Cilt 3. Çeviri. John and Doreen Weightman (NewYork: Harper & Row, 1978).

—, *The Raw and the Cooked: Introduction to a Science of Mythology*, Cilt 1. Çeviri. John and Doreen Weightman (Chicago: University of Chicago Press, 1983).

Mooallem, Jon. "The Last Supper: Living by One-handed Food Alone," *Harpers* (July 2005).

Pinker, Steven. *How the Mind Works* (New York: WW Norton, 1997).

Pollan, Michael. "Our National Eating Disorder," *New York Times Magazine*, 17 Ekim 2004.

Rozin, Paul, et al. "Attitudes to Food and the Role of Food in Life: Comparisons of Flemish Belgian, France, Japan and the United States," *Appetite* (1999).

—, et al. "The Borders of the Self: Contamination Sensitivity and Potency of the Mouth, Other Apertures and Body Parts," *Journal of Research in Personality* 29 (1995), 318-40.

—, et al. "The Cultural Evolution of Disgust," in *Food Preferences and Taste: Continuity and Change*, ed. H. M. Macbeth (Oxford: Berghahn, 1997).

—, et al. "Disgust," in *Handbook of Emotions*, 2nd ed., eds. Lewis M. and J. Haviland (NewYork: Guilford, 1999).

—, et al. "Lay American Conceptions of Nutrition: Dose Insensitivity, Categorical Thinking, Contagion, and the Monotonic Mind," *Health Psychology* 15 (1996), 438-47.

—, and A. E. Fallon. "A Perspective on Disgust," *Psychological Review* 94, no.1 (1987), 23-41.

—, and J. Schulkin. "Food Selection," in *Handbook of Behavioral Neurobiology, Food and Water Intake*, Cilt 10, ed. E. M. Stricker (New York: Plenum, 1990), 297-328.

Wrangham, Richard, et al. "The Raw and the Stolen: Cooking and the Ecology of Human Origins," *Current Anthropology* 40, no. 5 (Aralık 1999).

BÖLÜM 17: HAYVANLARI YEMENİN ETİĞİ

Berger, John. *About Looking* (New York: Vintage International, 1991).

Budiansky, Stephen. *The Covenant of the Wild: Why Animals Choose Domestication* (New York: William Morrow & Co., 1992).

—. *If a Lion Could Talk: Animal Intelligence and the Evolution of Consciousness* (New York: The Free Press, 1998).

Coetzee, J. M. *The Lives of Animals* (Princeton: Princeton University Press, 1999).

Dennett, Daniel C. *Kinds of Minds: Toward an Understanding of Consciousness* (New York: Basic Books, 1996).

Ehrenfeld, David. *Beginning Again: People and Nature in the New Millennium* (New York: Oxford University Press, 1995).

Ovid. *Metamorphoses*. Çeviri. A. D. Melville. (Oxford: Oxford University Press, 1998).

Flannery, Tim. *The Eternal Frontier: An Ecological History of North America and Its Peoples* (New York: Atlantic Monthly Press, 2001).

Regan, Tom. *The Case for Animal Rights* (Berkeley: University of California Press, 1983).

—, and Peter Singer, eds. *Animal Rights and Human Obligations* (Englewood Cliffs, NJ: Prentice Hall, 1989).

Scully, Matthew. *Dominion: The Power of Man, the Suffering of Animals, and the Call to Mercy* (New York: St. Martin's Press, 2002).

Singer, Peter. *Animal Liberation* (New York: Ecco, 2002).

—. *Practical Ethics* (Cambridge, U.K.: Cambridge University Press, 1999).

—, ed. *In Defense of Animals* (New York: Basil Blackwell, 1985).

Thomas, Keith. *Man and the Natural World.*'A History of the Modern Sensibility (New York: Pantheon, 1983).

Williams, Joy. *Ill Nature: Rants and Reflections on Humanity and Other Animals* (New York: Vintage, 2001).

Wise, Steven M. *Drawing the Line: Science and the Case for Animal Rights* (Cambridge, MA: Perseus, 2002).

BÖLÜM 18: AVLANMA; ET

Nelson, Richard. *The Island Within* (New York: Vintage, 1991).

Ortega y Gasset, Jose. *Meditations on Hunting*. Çeviri Howard B. Westcott (New York: Scribner's, 1972).

Shepard, Paul. *Coming Home to the Pleistocene* (Washington, DC: Island Press, 1998).

—. *Nature and Madness* (Atina, GA: University of Georgia Press, 1998).

—. *The Tender Carnivore and the Sacred Game* (Atina, GA: University of Georgia Press, 1998).

BÖLÜM 19: TOPLAMA: MANTARGİLLER

Bu konudaki eğitimimi Ignacio Chapela'ya, David Arora'ya ve mantar avcıları Anthony Tassinello, Bob Bailly,

Sue Moore ve Angelo Garro'ya borçluyum. Aşağıdaki kitaplar da benim için değerliydi:

Arora, David. *Mushrooms Demystified* (Berkeley: Ten Speed Press, 1986).

Hudler, George W. *Magical Mushrooms, Mischievous Molds* (Princeton: Princeton University Press, 2000).

Krieger, Louis C. C. *The Mushroom Handbook* (New York: Dover Publications, 1967).

Lincoff, Gary H. *National Audubon Society Field Guide to North American Mushrooms* (New York: Alfred A. Knopf, 2003).

McKenna, Terence. *Food of the Gods: The Search for the Original Tree of Knowledge* (New York: Bantam, 1993).

Rommelmann, Nancy. "The Great Alaskan Morel Rush of '05," *Los Angeles Times Magazine*, 10 Temmuz 2005.

Schaechter, Elio. *In the Company of Mushrooms: A Biologist Tale* (Cambridge, MA: Harvard University Press, 1998).

Stamets, Paul. *Growing Gourmet and Medicinal Mushrooms* (Berkeley: Ten Speed Press, 2000).

—. *Mycelium Running: How Mushrooms Can Help Save the World* (Berkeley: Ten Speed Press, 2005).

Treisman, Ann. "Features and Objects in Visual Processing," *Scientific American* 254, no. 11 (Kasım 1986), 14 — 25.

Weil, Andrew. *The Marriage of the Sun and Moon: Dispatches from the Frontiers of Consciousness* (Boston: Houghton Mifflin, 2004).

BÖLÜM 20: KUSURSUZ YEMEK

Brillat-Savarin, Jean-Anthelme. *The Physiology of Taste*. Çeviri. Anne Drayton (Londra: Penguin, 1994).

Leader, Daniel, and Judith Blahnik. *Bread Alone: Bold Fresh Loaves from Your Own Hands* (New York: Morrow, 1993).

McGee, Harold. *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen* (New York: Charles Scribner, 2004).

Waters, Alice. *The Chez Panisse Cafe Cookbook* (New York: Morrow, 1999).

YEME ALIŞKANLIĞINIZI ALTÜST EDECEK, HAYATINIZI DEĞİŞTİRECEK BİR KİTAP

"Yemek yiyenlerin, yani hepimizin manifestosu. Yaklaşımı dürtüst, nedeni haklı, düşünme biçimi açık ve yazdıkları etkileyici... Yediklerinize dikkat edin."

The Washington Post

Bu akşam yemekte ne yiyeceğim? Böylesi basit bir sorunun bile oldukça karmaşık cevapları olabilir. Doğanın bize sunduğu her şeyi yiyebiliriz ama 'ne yiyeceğim' konusu her zaman çetrefilli bir hal almıştır. Organik elma mı yoksa geleneksel mi? Organikse yerli mi ithal mi? Düşük karbonhidratlı mı yoksa düşük kalorili mi? Akşam yemeğinde ne yiyeceğim sorusu ateşin bulunmasından beri insanoğlunun karşı karşıya kaldığı bir sorudur. Michael Pollan devrim niteliğindeki bu kitabında bu sorunun yanıtını şimdi, yirmi birinci yüzyılın şafağında vermektedir ve bu yanıt bizim bir tür olarak nasıl hayatta kalacağımızı belirlemektedir.

Etobur - Otobur İkilemi kitabı, dünyanın karşı karşıya olduğu politikaları, tehlikeleri ve hazları değiştirmenin bir yolunu derin sürprizlerle sunmaktadır. Pollan'ın bulguları tabağına koydukları yiyecekleri özen gösteren herkes için şaşırtıcı olacaktır.

"Michael Pollan okuması çok keyifli bir yazardır fakat yazdığı gerçekler keyif vermemektedir. Kitabın satır aralarında verilen ürkütücü bilgiler politik gerçeklerin yansımalarını ortaya koyar. Her gün süpermarketlerde yapılan tercihler geleceğimizi belirler ve bu yapı kitabın konusunu oluşturur. Gıda zinciri boyunca yapılan yolculuk gündelik yaşamın gizli politikalarını derinlemesine bir araştırma niteliğindedir."

Mark Danner, yazar

"Birinci sınıf... Tutku dolu bir yolculuk... Pollan doğa biliminin ender bulunan zarif yazarlarından biri. Bu, onun yazmak için doğduğu kitaptır."

Newsweek

"Etkileyici, büyüleyici... Yiyeceklerin tam olarak nereden geldiğine dair daha iyi bir bilgi edinemezsiniz."

The New York Times Book Review

Kaliforniya En İyi Araştırma Ödülü

2007 San Francisco Bölgesi En İyi Araştırma Ödülü

James Beard Kitap Ödülü/Yiyecek Kategorisi

2007 Orion Kitap Ödülü Finalisti

2007 NBCC Ödülü Finalisti



www.pegasusyayinila.com

ISBN: 978-605-4263-14-1

