İLKAY KANIK

GASTRO ENDİŞE



Küresel pazarda yeni bir endüstri: sağlıklı yiyecekler

ALFA | ARAŞTIRMA

3410 | ALFA | ARAŞTIRMA | 136

GASTRO ENDİŞE

İLKAY KANIK

Beykent Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün kurucu öğretim üyesidir. Aynı üniversitede, lisans ve yüksek lisans programlarında gastronomi ve iletişim dersleri vermektedir. Yıldız Teknik Üniversitesi İnsan ve Toplum Bilimleri Bölümünün kuruluş aşamasında beş yıl iletişim, tüketim toplumu ve sinema dersi vermiştir. İstanbul Üniversitesi İletişim Fakültesi Halkla İlişkiler ve Tanıtım Bölümünü bitiren İlkay Kanık, Marmara Üniversitesi, Ortadoğu Araştırmaları Enstitüsünde, sosyoloji ve antropoloji bölümünden yüksek lisans, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Radyo Televizyon Sinema bölümünde, "Seyirlik Yemek: Moderniteden Postmoderniteye Yemeğin Sinematografisi" teziyle doktora derecesi almıştır. Daha sonra TÜBİTAK bursuyla 2013 ve 2014 yılları arasında New York-The New School'da, Food Studies Bölümünde doktora sonrası akademik çalışma yaptı; Profesör Fabio Parasecoli denetiminde Amerika, İtalya, Türkiye ve Hindistan'ın gastronomik kültürel miraslarını ve görsel yemek kültürlerini filmler üzerinden karşılaştırarak inceledi. Aynı zamanda New York University-Tisch Center for Hospitality, Tourism and Sports bölümünde restoran yönetimi üzerine eğitimler aldı. New York ICE-Institute of Culinary Education'da, Yemek ve Medya (Food Media) konulu programa katıldı. New York'ta The Food Film Festivalinde çalıştı. Kanık, *Metro Gastro* dergisinde görsel yemek kültürü üzerine, *Mutfak ve Yaşam* dergisinde restoran yönetimi ve pazarlama iletişimi üzerine, *Folklor-Edebiyat* ile *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* dergisinde ise yemek kültürü ve medya konuları üzerine makaleler yayımlamıştır. The International Visual Sociology Association (IVSA), USA National Restaurant Association üyesidir. Gazete ve dergilerin reklam ve haber bölümlerinde ve Borusan'da elektronik ticaret bölümünde çalıştı. Beyoğlu'ndaki Üçüncü Mevkii lokantasında aşçı olarak yemek yaptı. *Yeşilçam'ın Mezesi Meyhane, Meze Gastronomisi*; *Seyredilen Açlık, Açlık*; *Arı, Bal'ın Modern Mit ve Temsilleri*, *Ballı Yazılar* kitaplarına bölümler yazdı. Kanık'ın diğer kitapları şöyledir: *Gastro Gösteri* (Ayrıntı, 2016); *Gastro Sinema* (Alfa, 2018).

Gastro Endişe
© 2018, ALFA Basım Yayım Dağıtım San. ve Tic. Ltd. Şti.

Kitabın Türkçe yayın hakları Alfa Basım Yayım Dağıtım Ltd. Şti.'ne aittir. Tanıtım amacıyla, kaynak göstermek şartıyla yapılacak kısa alıntılar dışında, yayıncının yazılı izni olmaksızın hiçbir elektronik veya mekanik araçla çoğaltılamaz. Eser sahiplerinin manevi ve mali hakları saklıdır.

Yayıncı ve Genel Yayın Yönetmeni M. Faruk Bayrak
Genel Müdür Vedat Bayrak
Yayın Yönetmeni Mustafa Küpüşoğlu
Kapak Tasarımı Füsun Turcan Elmasoğlu
Sayfa Tasarımı Muzaffer Aysu

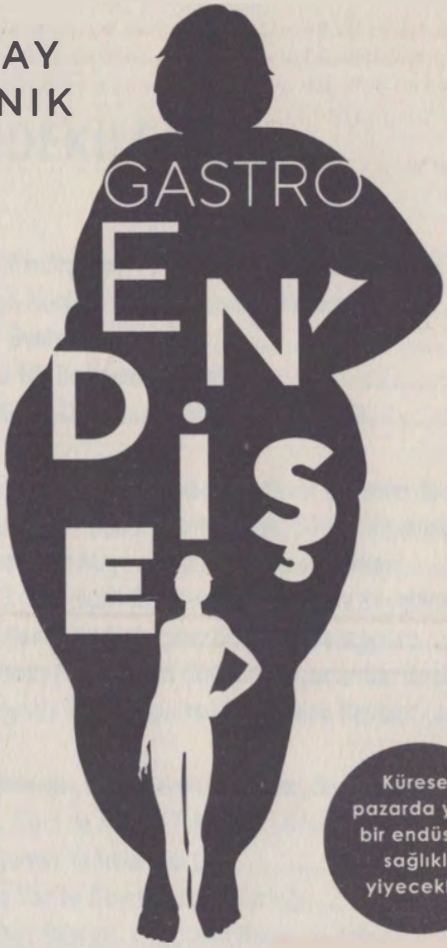
ISBN 978-605-171-740-1
1. Basım: 2018
2. Basım: Mart 2019

Baskı ve Cilt
Melisa Matbaacılık
Çiftehavuzlar Yolu Acar Sanayi Sitesi No: 8 Bayrampaşa-İstanbul
Tel: 0(212) 674 97 23 Faks: 0(212) 674 97 29
Sertifika no: 12088

Alfa Basım Yayım Dağıtım San. ve Tic. Ltd. Şti.
Alemdar Mahallesi Ticarethane Sokak No: 15 34410 Cağaloğlu-İstanbul
Tel: 0(212) 511 53 03 (pbx) Faks: 0(212) 519 33 00
www.alfakitap.com - info@alfakitap.com
Sertifika no: 10905

İLKAY KANIK

GASTRO ENDİŞE



Küresel pazarda yeni bir endüstri: sağlıklı yiyecekler

ALFA

İÇİNDEKİLER

Gastro Endişeler ve Toplumsal Hareketler

Yemek Konulu Yeni Toplumsal Hareketler 13
Yerel Beslenme Hareketi 45
Başka Bir Beslenme Mümkün 73
Dördüncü Dünyanın Görünmeyen Açlığı 83

Yaşam Tarzı ile Beraber Üretilen Gastro Endişeler

Dukan Tarzı Yaşam Biçimi: Atak, Seyir, Güçlendirme, Koruma: 20 Milyon İnsan Yanılıyor Olamaz! 91
Sen Et Yiyorsun! Biz Beraber Olamayız Sevgilim 105
Bedenlerini Kurban Eden Son Yağ Savaşçıları 113
Dünyanın Bütün Etleri Birleşin, Bıçaklardan Başka Kaybedecek Bir Şeyiniz Yok Biftek Devrimi- Steak Revolution 125

Kaybetmenin Endişesi: Tohum, Su, Duyu

Baba, Oğul ve Kutsal Tohumlar: Gmo, Omg 143
Bolivya'nın Yağmurunu Bile 153
Susuz Yaz ve Suyun İmparatorluğu 161
Biyolojik Silahlar, Duyuların Kaybı ve Aşk 169

İlkel insan için beslenme seçenekleri ulaşabildiği yiyeceklerle sınırlıyken, modern insan için ise reklamlar ve diğer tanıtım araçlarıyla farkındalık kazandığı seçeneklerin oluşturduğu geniş bir yelpaze etrafında belirlenmektedir. Modern toplumlarda yiyecekler ve içecekler nihai tüketiciyle hikâyeleriyle iletişim kurarlar. Reklamlar ve diğer pazarlama iletişim faaliyetleri bu hikâyeleri anlatır. Mor inekler, kocaman bir değirmenin önünde rüzgârla dans eden başak tarlaları, minik sevimli şeker ayıcıklarla doğa yeniden tasvir edilir. Beyaz yakalıların sıkıcı hayatlarında akılcılaştırılmış çay içme ritüeli, zaman kaybını engelleyen hızla işe dönülmesini kolaylaştıran, taşınabilir, atılabilir, sallama çay poşetlikleriyle birden o sıkıcılıktan insanları kurtarır. Beklenen budur adeta. İnsanlar çayın etkisiyle dar ofislerde aniden dans etmeye başlarlar. Probiyotik yoğurtsuz daha önce nasıl yaşanıyordu, bilinmez! Çünkü artık yaşanamaz... Medya neyi tüketeceğimizi, hikâyesiyle bize öğretir. Yaratılan şey ise tüketilecek olana dair bir eksiklik halidir. Yabancılaştığımız hayatlarımızda sürekli hatırlatılan tüketilemeyen ürünlere dair eksiklikler bize onları tüketmek üzerinden hedefler çizdirtir. İmge bedenlere dönüşme arzumuzu teşvik eden görsellerle gastro gösterinin malzemesi olmuş pizza hikâyesini aynı anda tüketirken aklımız iyice karışır. İnce kalmak ile ince veya kalın hamurlu pizzayı afiyetle yemek arasında bir yerlere sıkışıp kalırız.

Sağlık endüstrisi ile rejim-yağ ekonomisi ve imge beden endüstrisi el ele verip tüketiciye her gün yeni alternatifler sunar. Gastro-endişelerden beslenen bu endüstrileri gastro toplumsal hareketler de destekler. Yaşam tarzları önererek bizi farklı alternatif beslenme alışkanlıklarıyla tanıştırır. Neyle beslendiğine göre değişen bu beslenme alışkanlıklarına her gün bir yenisi eklenir: Glutensiz, şekersiz, unsuz, etsiz, hormonsuz, GDO'suz gibi örnekler verilebilir. İnce olmak, uzun yaşamak, sağlıklı olmak hedeflenirken neyin yenilmeyeceği net olarak ifade edilir. Sonrasında ise neyin yenileceği konuşulur. *Ne yersen osundur* sözü değişerek *ne yemezsen osundur* sözüne dönüşmüştür. Yeni beslenme alternatifleri üretilirken büyü bozulmuştur adeta. Sağlık ve beslenme endüstrisi sınıfsal farklılıkları gözeterek yayılır. Üst sosyo-ekonomik sınıf sağlıklı beslenme alternatiflerine daha kolay ulaşarak tüketebilirken özellikle şehirlerde alt sosyo-ekonomik sınıfa ait kişiler ancak daha bol kalorili, daha şekerli, işlenmiş gıdalara ulaşabilmektedirler. Türkiye gibi gelişmekte olan ülkelerde ise alt ve alt orta sınıf, tarım ilaçlarının yoğunlukta kullanıldığı üretimlere maruz kalır. Artık incelik ve sağlıklı olmak sınıf göstergesi haline dönüşmüştür. Ekolojik modernleşmeyi önemseyen, sürdürülebilirlik kavramını üretimin parçası yapan yeni ekonomiler yeni üretim biçimlerini gündeme getirmektedir. Beslenme ilişkilerine dair ekonomik, sosyal ve kültürel alternatif bakış açıları öneren yeni toplumsal hareketler hızla küreselleşirken var olan düzeni de sorgulamaya başlamıştır. Gastro-endişenin giderilmesi önce farkındalık kazanmayı ve arkasından mücadeleyi getirir. Beslenme ilişkileri üzerinden örgütlenen gastro toplumsal hareketler küresel olarak insanları ortak endişeler etrafında bir araya getirerek değişimi talep etmektedir. Su, tohum, şeker, et, GDO konuları bu açılardan ayrı ayrı incelenebilir. Bu toplumsal

hareketlerin etrafında şekillenen ekonomiler daha sağlıklı olmayı ve sürdürülebilir bir dünyayı vaat ederken maalesef sınıfsal eşitsizlikler de tekrar bu beslenme biçimlerinin etrafında yaratılmaktadır. Denilebilir ki; gastro-endişenin yeni bir pazar önerisi eşitsiz toplumun şekillenmesinde etkili olmaktadır. Oysa sağlıklı besinlere ulaşmanın her bireyin hakkı olduğu bir dünyanın hayal edilmesi ve bunun için mücadele edilmesi asıl hedeflenmesi gerekendir.

Bu kitabın yapısı, 2013 yılında Amerika Birleşik Devletleri Teksas eyaleti Austin şehrindeki Texas Üniversitesinde katıldığım "Third International Conference on Food Studies" konferansında şekillenmeye başlamıştır. Konferanstaki tartışılan konular, üzerinde düşünmemi, araştırma yapmamı sağladı. Arkasından yine aynı ülkede, The New School'da yaptığım post-doktora çalışmam sırasında New York şehrindeki yemek çalışmaları (food studies) konusundaki faaliyetler yazılarımın genel tartışma alanlarını biçimlendirdi. Tükettiği gıdayı sorgulayan Amerika Birleşik Devletleri gibi bir ülke, aynı zamanda önerdiği yeni gıda sistemi içinde farklı bir ekonomi yaratmıştı. Columbia Üniversitesinde 2014 yılında Just Food Konferansına katıldım. Bu konferans da yenilene duyulan endişelerin giderilmesi ve bu konuda eğitimin önemi hakkında bana alternatifleri gösterdi. Yine başka bir konferans için ziyaret ettiğim Vermont şehri, burada gezdiğim çiftlikler, başka bir beslenme mümkün diyenlerin neler yaptığını görmemi sağladı. Kitabın birinci bölümünde yer verilen ilk iki makale özellikle bu deneyimlerim üzerinden şekillenmiş ve akademik dergilerde de yayımlanmıştır. Kitabın diğer bölümlerinin içeriğinin oluşturulmasında bu iki makalenin hazırlık aşaması ve yayımlandıktan sonraki geri dönüşümler etkili olmuştur. Son iki bölümde gastro-endişe, bedene yapılan müdahalelerden, lezzet formlarının ve tercihlerinin tekrar tartışılmasına,

küresel su mücadelelerinden, lezzetlerin kaybolduğu ürkütücü zamanlara kadar farklı boyutlarıyla ele alınmıştır.

Gıdaya dair gerçekleri ortaya çıkarmaya çalışan belgesellerin sayıları ve çeşitliliği özellikle Morgan Spurlock'ın 2004 yılında gösterime giren *Şişir Beni* (Super Size Me) belgeselinden bu yana hızla artmıştır. Gastro-endişenin şekillenmesinde etkili olan bu belgeseller ve üretilen diğer medya ürünleri bu kitabın çalışma alanını oluşturmuştur. Türkiye gastronomi kültürüne önemli katkılar sağlayan *Metro Gastro* Dergisinde yayımlanan bazı makalelerime de biraz daha üzerinde çalışılarak bu kitapta yer verilmiştir.

Kitabın genel olarak içeriği; birinci bölümde gastro-endişe, yerel beslenme kültürü, başka bir beslenme biçimi incelenmiş ve tartışılmıştır. İkinci bölümde et ve beden konusu irdelenmiştir. Üçüncü bölüm ise kaybolan kültürel miraslar ve pazarda meta haline getirilen doğal kaynaklara yoğunlaşmıştır.

GASTRO ENDİŞELER VE TOPLUMSAL HAREKETLER

YEMEK KONULU YENİ TOPLUMSAL HAREKETLER

Çevre, barış, kadın, insan hakları gibi toplumsal hareketlerden beslenen gastro[1] yeni toplumsal hareketler, beslenme ilişkilerinin doğaya, insan sağlığına olumsuz etkilerine farkındalık kazandırarak çözüm önerileri sunmaktadır. Toplumsal hareketler sayesinde neyin tüketildiğine ve tüketilenin nasıl üretildiğine dair farkındalık arttıkça beslenme alışkanlıkları da değişmeye başlamıştır. Devrimi hedefleyen eski toplumsal hareketlerden farklı olarak çevre, barış gibi konuların etrafında şekillenen yeni toplumsal hareketler, bütün dünyada hızla yayılarak, yeni yerel ifade tarzları ve yerelleşmiş toplumsal hareket biçimleri üreterek küreselleşmektedir. Gastro-endişeye sahip bireyler bu endişeden kurtulacağı toplumsal hareketlerin önerdiği yeni yaşam biçimlerine ait olmaya

[1] Beslenmeye dair üretim, dağıtım ve tüketim ilişkilerini kapsar.

çabalayarak, belli kolektif kimliklerin etrafında toplanmaktadırlar.

Endüstriyel üretimin ve bu üretimin şekil verdiği tüketim biçimlerinin insan sağlığına ve çevreye olumsuz etkileri endişe yaratmakta ve bu yüzden de kamuoyunu meşgul etmektedir. Bunun sonucunda küresel olarak yeni toplumsal hareketler ortaya çıkmaya başlamıştır. Bu hareketlerin savunucuları toplumsal duyarlılık oluşturarak beslenmeyle ilgili farkındalıkları artırmıştır. Toplumsal hareketler farkındalığı artırdıkça, toplumun genelinde oluşan kafa karışıklığı, sıradan insanın geleneksel olarak sürdürdüğü beslenme alışkanlıklarını değiştirmesine neden olmuştur. Çevirimiçi ve çevrimdışı (online ve offline) medyada konuyla ilgili enformasyon fazlalaştıkça beslenme ilişkilerine dair hissedilen endişe gün geçtikçe çoğalmaktadır. Toplum adeta anomik bir yabancılaşma yaşamaktadır.[2] Clauda Fischler beslenme davranışlarında var olan bu kafa karışıklığına bulanmış belirsizlikleri ve normsuzlukları yani yabancılaşmayı gastro-anomi olarak adlandırır.[3] Gastro-anomi toplumsal bir duygunun ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu toplumsal duygu gastro-endişe olarak tanımlanabilir. Gastro-endişelerin artmasıyla bu endişeleri gidermeye yönelik olarak toplumsal hareketler yerel ve küresel hareket alanları üretmektedir. Bu hareketlerin içeriğine baktığımızda bazıları küreselleşme karşıtı olarak doğmuş olsa da, varlıklarını küreselleşme süreci içinde güçlü hale getirerek bütün dünyayı etkileyen toplumsal hareketler haline dönüşmüşlerdir. Özellikle fast-food yeme kültürünün popülerleşerek küreselleşmesi geleneksel beslenme alışkanlıkla-

---

2 Barlas, Tolan, *Çağdaş Toplumun Bunalımı Anomi ve Yabancılaşma*, Ankara İktisadi ve Ticaret Akademisi Yayınları, 1981.
Alan Beardsworth, Teresa Keil, *Yemek Sosyolojisi*, Phoenix Yayınları, 2011, s. 270-273.

rından insanları uzaklaştırmış bunun sonucunda konuyla ilgili küreselleşme karşıtı karşı kültürün ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu durum küreselleşmenin olumsuz etkilerine odaklanan toplumsal hareketlerin hem sayılarını artırmış hem de güçlendirmiştir. Örneğin modern toplumun endüstriyel gıdaya bağımlı, fast-food yoğunluklu beslenme biçimlerinin, çocuklara, çevreye, çiftçilere etkisi ve genel olarak sağlığa olumsuz etkileri konuyla ilgili toplumsal hareketlerin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Beslenme bütün insanlığı ilgilendiren bir konu olduğu için bu yeni toplumsal hareketler hızla küreselleşebilmektedir. Gastro yeni toplumsal hareketler yaygın beslenme endişesini gidermek için aynı zamanda alternatif yeni tüketim pazarlarının oluşmasını sağlamasından dolayı günden güne popülerleşmektedir. Ne yediğine dair endişeli olan bireylerin, sürdürülebilir çevre ve sağlıklı beslenme alternatiflerine yönelmeleri ve bu konuda değişim talep etmesiyle birlikte, yemeği konu edinen bu yeni toplumsal hareketler popüler destekleyicileri olan kamuoyu önderleri sayesinde rahatlıkla gündem oluşturup kitleselleşebilmektedir. Aynı zamanda küreselleşen toplumsal hareketlerin parçası olan bireyler, hassas oldukları konuyla ilgili hem kendilerini hem de kendi gibi olmayandan farklılıklarını ifade edebildikleri aktivist kimlikler edinmeye başlamışlardır. Yeni toplumsal hareketler sosyal medya üzerinden kolektif kimlikleri tanımlayarak etkinlik alanlarını artırmakta, bireylerin konularına göre (tohum mirası, yemek kültürel mirasını koruma, yerel ürünleri tüketme, küçük çiftçilere destek, beslenme akımları, su hakkı vb) yeni kimlik alanları inşa etmelerine ve bu alanlarda bir araya gelmelerine fırsat vermektedir. Bu sürecin çok daha iyi anlaşılabilmesi için çevre hareketleri kapsamında ortaya çıkan yeni toplumsal hareketlerin incelenmesi gerekmektedir.

Çevre Hareketleri

Siyaset, ekonomik ve toplumsal yapılar çevreye duyarlı küresel toplumsal hareketlerin etkisiyle, bölgesel olarak farklı biçimlerde de olsa, değişime ve dönüşüme uğramaktadır. Eğer ideoloji toplumsal yaşamdaki anlamların, işaretlerin ve değerlerin üretilmesi süreci ya da kimlik üretim süreciyse, çevreciliğin de bir ideoloji olduğu ileri sürülebilir. Nitekim ideoloji, 'siyasal ülküler dizisi, hem değer yüklü hem de kapsamlı bir dünya görüşü' olarak tanımlanarak çevreciliğin de bir ideoloji olduğu sonucuna vardırır.[4] Ekolojik dengenin bozulması, insanların bu sorun çerçevesinde karşı kültür yaratmaları, çevre hareketlerinin bütün dünyada bu karşı kültürlere eklemlenerek hızla yayılmasına neden olmuştur. Çevreye dair kaygılar küresel olarak yayılırken aynı zamanda kitle iletişim araçlarının gelişimiyle bu kaygılar etrafında toplanan insanlar yerel topluluklar oluşturmaktadır. Endüstrileşmenin, kalkınma faaliyetlerinin ve şehirleşmenin artmasının doğaya geri dönülemez etkileri ve bu etkilerin olumsuz sonuçlarının, kitle iletişim araçları vasıtasıyla hızla kitlelerin gündeminde yer bulması, çevre odaklı toplumsal hareketlerin parçası olan insanların sayısını artırmıştır. Bireyler artık edilgen durumdan çıkıp etken bir hale dönüşmüşlerdir. Yıkıcı etkilerin ne olduğuna dair farkındalıklar; bu etkileri konu alan filmler, belgeseller, videolar, kitaplar, haberler, reklamlar vb medya ürünleriyle kazandırılmaktadır. Bilgileri artan endişeli bireyler karşıt kültürlerin parçası olarak toplumsal hareketleri dünya çapında desteklemekte ve yaymaktadırlar.

Çevreye dair kaygılar artık, ulusal ve uluslararası politikalar içinde ele alınan önemli konulardan biri haline

---

[4] Aykut Çoban, "Çevreciliğin İdeolojik Unsurlarının Eklemlenmesi", Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi, c 57, sayı 3, 2002, s.6.

dönüşmüştür. Uluslararası örgütlenmeler, çevre duyarlılığı konusunda kitleleri ilgilendiren kararlar alarak dünya politikalarını yönlendirmektedir.[5] Bu toplumsal hareketleri örgütleyen, kampanyalar düzenleyen uluslararası sivil toplum kuruluşlarının örneğin Greenpeace ve WWF (World Wildlife Fund) bütün dünyada milyonlarca takipçisi vardır. Bu tip uluslararası örgütlenmeler düzenledikleri birçok kampanyayla çevre sorunlarına dair farkındalıkları küresel olarak artırmaktadır. Aynı zamanda bu kitlesel hareketler konu edindikleri öncelikler üzerinden bir kültür de önermektedir. Kitleleri çeşitli biçimlerde aktif olmaya çağıran çevrecilik hareketlerinin bir taraftan bir kimlik ve yaşam tarzı vaat etmesinin de bu hareketlerin yaygınlık kazanmasında etkisi olmaktadır.[6] Modern bireyin kimliğini inşa ederken çevreye dair duyarlılığını ifade etmesini sağlayan bu kimlik aynı zamanda bireyi dünya vatandaşı olmaya davet eden kozmopolitan bir kimliktir. Duyarlı kozmopolitan kimliğe sahip modern birey, çevre hareketleri ve siyasetin çatışma ve uzlaşma ikilemi içerisinde, çatışma alanlarına dikkat çekerek bu alanların değiştirilmesi için önerilerde bulunur. Bunun için değiştirilmesini istediği sorunları önce tanımlar, olumsuz etkilerini gözler önüne serer ve değişim taleplerini alternatif yollarla kitlelere iletir. Örneğin protesto ve gösterilerle söylemlerini kitlelere ulaştırır. Yeni toplumsal hareketler aynı zamanda medya araçlarını etkin kullanıp, kamuoyu oluşturarak siyasal baskı alanları yaratmaya çabalar.

Aykut Çoban, çevreciliğin yeni bir siyasal ideoloji olarak görüldüğünden bahseder. Bu yeni ideolojinin var olan

---

5 George Ritzer, *Küresel Dünya*, çev. Melih Pekdemir, Ayrıntı Yayınları, 2011.
ed. Enrique Larana, Hank Johnston, Joseph R. Gusfield, *New Social Movements: From Ideology to Identity*, Temple Üniversitesi Yayınları 1994.

ideolojilere kolayca eklemlenebileceğini vurgular.[7] Var olan siyasi ideolojiler çevre ve barış konuları gibi aynı zamanda yemek ve beslenme konusunda da ideolojiler üretmektedir. Marksizm, liberalizm ve anarşizm konularının ışığında yemek ve beslenme konularının tekrar ele alındığını görürüz. Yeme-içme akımlarının felsefeleri ve politik duruşları temel ideolojilerden beslenmektedir. Gıda konusu ekonomik, sosyal ve siyasal olarak ideolojilerin temel bakış açısını aktarabilme kapasitesinden dolayı kolayca toplumsal hareketlerin ve bu hareketlerin arkasındaki ideolojilerin felsefelerini beslemektedir.[8]

Toplumsal İlişkiler ve Yemek

İnsanın doğayla, diğer insanlarla yani birbirleriyle ilişkisi kültürü yaratır. Karl Marx ile Friedrich Engels, *Alman İdeolojisi (The German Ideology)* çalışmasında insanların doğaya müdahalesine dikkat çeker. İnsanlar varlığını sürdürebilmek amacıyla çıkarları doğrultusunda doğayı kullanmasını sağlayacak aletler geliştirerek doğaya müdahale eder. Bu müdahale, toplumsal işbirliği, kolektiflik gerektirir. Marx üretimi, insanların hayat tarzlarını dışa vurma biçimi olarak tanımlar.[9] Bireylerin ne oldukları sorusunun cevabı aynı zamanda ne ürettikleri ve nasıl ürettiklerinin de cevabıdır.[10] Marx gibi birçok sosyalbilimcinin toplumsal yapıların işleyişine dair yaklaşımının çevre ve gastro-toplumsal hareketler bağlamında ilişkisi kurulabilir: Özellikle

---

7 Aykut Çoban, 'Çevreciliğin İdeolojik Unsurlarının Eklemlenmesi', *Siyasal Bilgiler Fakültesi Dergisi*, cilt 57, Sayı 3., 2002.
Eric Holt- Gimenez, ed. *Food Movements Unite*, Food First Books. 2011.
Karl Marx, Friedrich Engels, *The German Ideology*, Prometheus Books. 1998.
Aktaran: Mehmet Küçük, *Medya, İktidar, İdeoloji*, Bilim ve Sanat Yayınları, 2006, s. 193-195.

sınıf ilişkilerine ve eşitsizliklere duyarlı, üretimde emeği gözeten hareketler.

Émile Durkheim, *işlevselcilik* yaklaşımıyla toplumu anlamaya çalışır. İnsan vücudu gibi birbiriyle bağlantılı parçalarla, toplumsal ihtiyaç ve işlevselliğin mekanizmasının oluştuğunu söyler. Toplumda endüstrileşmeyle birlikte emek, işbölümü ve uzmanlaşmayı gerektirmiştir. Endüstrileşmeyle birlikte şehirlerde insan sayısı arttıkça organik yapı daha da karmaşıklaşacak ve karşılıklı bağımlılık mekanizması içinde uzmanlaşmış kişiler görevlerini yapacaklardır. Geleneksel yapılar ve modern yapılar arasında işlevsellik üzerinden bir karşılaştırma yapan Durkheim, geleneksel yapılarda toplumu bir arada tutan kolektif bilincin, değerleri şekillendiren kültür ve din sayesinde oluştuğunu söyler. Diğer taraftan modern kapitalist toplumda ise kolektif bilinç sekteye uğramış ve kent yaşamının içinde bireysellik artmış ve anomi "kuralsızlık" ortaya çıkmıştır. Durkheim bireylerin benzerliğinin toplumsal dayanışmanın temeli olan kolektif bilinci ortaya çıkardığını vurgular. Toplumsal yapının kolektif anlamını yitirdiği kapitalizmin içinde toplumsal değer kayıpları yaşanmaktadır. Organik dayanışmanın mekanik dayanışmanın olduğu zamanlardaki gibi iyi işleyebilmesi için yani sosyal kaynaşmanın artması için toplumun üyelerinin ortak bir amaç hissine sahip olmaları gerekir.[11] Modern birey beslenme ilişkilerinin uzmanlaşması karşısında tüketiciler haline dönüşürken üretim süreçlerinin yaşadığı dönüşümle kolektif bilinç azalmaya başlamıştır. Gastro yeni toplumsal hareketleri destekleyenler, sağlıklı beslenme, sürdürülebilir çevre, insan hakları gibi ortak bir amaç doğrultusunda üretim

[11] Émile, Durkheim, *Toplumbilim Dersleri*, çev. Özer Ozankaya, Cem Yayınevi; Émile Durkheim, *Ahlak ve Toplum*, çev. Duygu Çenesiz, Pinhan Yayınları, 2016.

süreçlerini tekrar sorgulamaya başlayarak Durkheim'ın bahsettiği kaybedilen kolektif bilincin tekrar kazanılmasını sağlamaktadır. Bu hareketler sayesinde insanlar gastro-endişeler çerçevesinde beslenmeye dair kaygılarını ifade etmektedirler. Bu kaygılar ise insanları benzerleştirerek kolektif bilince sahip insanların sayısının artmasına neden olmaktadır.

Max Weber, rasyonelleşmenin kapitalizmin güçlenmesindeki etkisini ortaya koyar. Modern toplumun içinde bireylerin, rasyonelleşmenin *demir kafesi*nin içine tıkıldığından bahseder.[12] Gıda üretimi bürokrasinin katı kuralları içinde standartlaşmış, teknolojik ve bilimsel müdahalelerle verimliliği artırılmış ve daha kârlı bir form almıştır. Bunun karşılığındaysa insanlar sağlıklarıyla ve çevre sorunlarıyla, Weber'in de vurguladığı gibi bir bedel ödemektedir. İnsanın değerleri üretimdeki rasyonelleşme sürecinde hiçe sayılmakta ve insan sistemin bir parçası gibi algılanmaktadır. Amacı tohum satmak olan şirketler için, çiftçiler, bu tohumdan etkilenen toprak, yani çevre kâr elde edilme sürecinde kontrol edilmesi gereken faktörlerdir.

Michel Foucault, iktidarın teknolojisinin toplumların yönetiminde kullanılan araçları kapsadığından bahseder. Toplumlar bu teknolojilerle iktidarın istediği davranışları üretir. İnsanlar boyun eğmeye zorlanmaz, onların rızaları bu teknolojilerle sağlanır.[13] Gastro gösteriler gastro tüketicileri üretirken, gastro-endişelerin oluşmasında etkili olan iletişim teknolojileri de gastro yeni toplumsal hareketlerin ortaya çıkmasını ve yaygınlaşmasını sağlar. Gastro gösteriler, özellikle son 15 yıldır ekonomik, siyasi ve toplumsal

---

[12] Max Weber, *Protestan Ahlakı ve Kapitalizmin Ruhu*, çev. Zeynep Aruoba, Hil Yayınları, 1997.

[13] Michel Foucault, *Özne ve İktidar*, çev. Osman Akınhay, Işık Ergüden, Ayrıntı Yayınları, 2011.

düzeni eleştiren yeni anlatılarla sistemin işleyişini sorgular ve çözüm öneren yeni pazarların ortaya çıkmasında da öncülük eder. Kültürel miras olarak da ifade edilen bitki ve hayvan çeşitliliğinin yok olması, küçük çiftçilerin endüstriyel tarım karşısında yaşadığı tehditler, endüstriyel gıdaların insan sağlığını kötü yönde etkilemesi, beslenme seçeneklerinin yeniden sorgulanması, hayvanlara uygulanan şiddet gibi konular yeni gösterilerin konusu olmaya başlamıştır. Böylece insanlar inanç sistemleri ve değerlerini bu gösteriler vasıtasıyla yeniden gözden geçirmektedirler. Genel beslenme ekonomisi ilişkilerinin karşısında alternatif beslenmeyi öneren kolektif davranışlar ortaya çıkmaya başlamıştır. Foucault'un bahsettiği pastoralin içinde sürünün dışına çıkan koyunlar, gastro-endişenin etkisiyle süründen ayrılır. Neyin doğru, neyin yanlış olduğunu bilgiye ulaşımı kolaylaştıran teknolojilerle sorgulamaya başlarlar. Bilgi, iktidar ve güç ilişkileri arasındaki ilişkileri analiz eden Foucault'ya ekleme yapılırsa, yediğimizin arkasındaki gerçekleri bilmek ve bunun sonucunda kontrol edebilmek insanlara güç verir. Dahası tüketicilere bir iktidar alanı yaratır. Gastro gösterilerin konuları daha çok kapitalist sermayenin (gücün-iktidarın) bilgiyi kullanma becerisiyle şekillenmiştir. Gastro-endişeler ise sanki daha çok kapitalist sermayenin şimdiye kadar yaptıklarının ifşa edilmesi gösterileriyle oluşturulmaktadır. Yeni toplumsal hareketler eski toplumsal hareketlerden farklı olarak devrimi hedeflemezken, teknoloji sayesinde farklı bilgi akışları gastro gösterinin ürettiği büyülü dünyaya karşıt söylemlerin ifade edildiği kamusal alanları da üretmiş olur. Foucault'nun bahsettiği suç ortaklığı kavramı burada gastro yeni toplumsal hareketler için yeni bir alan yaratmaktadır denilebilir. Suç ortaklığı Foucault'ya göre iktidar ve ona tabi olanların bir dereceye kadar özgür kalmalarına izin vermesiyle oluş-

maktadır.[14] Direniş olmadan iktidarın olmadığı gerçeği bu durumu daha görünür kılar.

Charles Wright Mills *sosyolojik hayal gücü* kavramını vurgular ve bireysel hayatların bu hayal gücünün varlığıyla değişebileceğinden bahseder.[15] İktidarın söyleminin dışında bir duruş sergileyecek olan birey için gastro yeni toplumsal hareketlerin ürettiği gastro-endişe sosyolojik hayal gücünün de üretilmesine neden olur. Bu sayede birey hissettiği endişenin sebepleri konusunda daha bütünsel düşünebilecektir. Entelektüeller fildişi kulelerinden çıkmış, toplumun içinde, insanların yeme içme davranışlarını sorgulayan bir rol üstlenmişlerdir. Bu sayede toplumu kontrol ettiğini düşünen *elitlere* karşı bir duruş sergileyebilmektedirler. Başka bir beslenme mümkün, başka bir tarımsal üretim mümkün, başka bir tüketim mümkün seslerini diğer bireylere ulaştırmaya başlamışlardır. Beslenme biçimlerinin değişimiyle küresel olarak artan hastalıklar, obezite, kanser, kalp rahatsızlıklar çevre sorunlarının beslenme biçimimizle ilişkilendirilmesi bütün insanlığı ilgilendiren daha geniş korkuları beslediği için, insanların neyi yediği, nasıl beslendiğine dair farkındalığı ve arkasından sorgulamayı da beraberinde getirmiştir. Toplumsal değişimler için *sosyolojik hayal gücü* devreye girerek başka bir dünyanın varlığını bireylerin ifade etmesini sağlamıştır.

Fransız sosyolog Henri Lefebvre, kenti tekrar gözlenmesi ve okunması gereken bir alan olarak sunar ve *kent hakkı*ndan bahseder. Kentin parçalarını okumaya başladığımızda sınıf ilişkilerini de okuduğumuzu vurgular. İktidarı elinde bulunduranlar tarafından ve devlet tarafından şekillendi-

---

[14] Michel Foucault, *İktidarın Gözü*, çev. Isık Ergüden, Ayrıntı Yayınları, İstanbul, 2003.
Charles Wright Mills, *Sosyolojik Tahayyül*, çev. Ömer Küçük, Hil Yayınları, 2016.

rilen refah içinde yaşayan elitlerin alanları ve merkezin dışında alt-sosyo ekonomik sınıfa ait insanların yaşadığı gettolar ve yoksul yaşam alanları vardır. Bu iki alan arasındaki farklılıklar marjinalleşmeyi de kolaylaştırır. Lefebvre "kent hakkı" talebinden bahseder ve kentlilerin yaşadıkları kentlerin nasıl olması gerektiğine dair söz hakkını vurgular. Kent sokakları tam da bu alanda ortak kullanıma açıklığı ile o kullanıma dahil olanların söz sahibi olma haklarını da onlara vermektedir. İktidarın, yani ticaret burjuvazisi, entelektüeller ve siyasetçilerin elinde nasıl bir şehirde yaşayacaklarına dair söz hakkı vardır ama bu hak sorgulanması gereken bir haktır ve kitlelere ait olması gerekir. Kentler yoksullar, işçi sınıfı ve marjinal grupların sosyal ve psikolojik ihtiyaçlarını karşılamalıdır.[16] Kent bahçeleri, balkon bahçeleri tarım alanlarını kentin farklı gruplarına önererek insanların bir arada yaşayabildikleri doğadan kopuşun sonuçlarını daha az yaşadıkları ve gastro-endişelerini sınırlı tarımsal alanlarda olsa bir şekilde giderebildikleri yerlerdir. Kent ve balkon bahçeleri gastro yeni toplumsal hareketlerin karşısında kolektif kimliklerini inşa eden kentli bireylerin kendilerini ifade edebildikleri alanlardır da. Lefebvre'nin vurguladığı gibi oyun ve yaratıcılık aynı zamanda iletişim olanakları sağlayan kent mekânlarıdır. Kent ve balkon bahçeleri toplumsal ve bireysel kimliklerin sergilendiği kentin yeni oyun ve yaratıcılık alanlarıdır.

George Ritzer, Max Weber'in bahsettiği rasyonelleştirmenin kapitalizmin içindeki modernleştiren fonksiyonuna dikkat çeker. George Ritzer bu fonksiyonu 1961'de açılıp bütün dünyaya yayılan McDonalds restoranları ile fast-food restoran modeli üzerinden örneklendirir. Rasyonelleşmenin yeni boyutlara ulaştığından bahseden Ritzer, verimli-

[16] Henri Lefebvre, *Şehir Hakkı*, çev. Işık Ergüden, Sel Yayıncılık, 2016.

lik, hesaplanabilirlik, öngörülebilirlik ve kontrolle McDonald's şirketinin diğer şirketler için örnek olacak bir sistem yarattığından bahseder. Verimli, hesaplanabilir, öngörülebilir ve kontrol edilebilir tarladan sofraya üretim süreci aynı zamanda hem müşteriler hem de çalışanlar için insanlık dışı bir alan üretmektedir. Ritzer bunu vurgularken aynı zamanda benzer yaşam tarzlarının üretimine dikkat çeker. Çünkü rekabet koşulları bu kadar akılcılaştırılmış süreçlerde kendisi gibi olmayana yaşam hakkı vermemektedir.[17] O zaman şu iddia edilebilir: Yabancılaştırma üreten, Weber'in deyimiyle insanları demir kafeslere sokan sistemin karşısında gastro yeni toplumsal hareketler alternatif üretim ve tüketim alanlarını önermektedir. Bu üretim ve tüketim sistemlerini hayatın parçası yapmak için yeni işbirlikleri ve yaşam tercihleri ortaya çıkmaktadır. İnsanlar artık tükettikleri yiyeceklerin üretim sürecini de bilmek istemektedirler. *Slow Food* hareketinin de iddia ettiği gibi daha adil bir ticaret, daha temiz ve güvenilir bir gıda, sürdürülebilir bir eko-sistem yeme tercihlerinde belirleyici faktörler haline gelmektedir.

Robert D. Putnam *sosyal sermayenin,* ortak bir kimlikle kendini ifade eden, iyi niyet, dostluk, arkadaşlık, güven ve karşılıklılık yani bireyler-arası ilişkiler çerçevesinde gelişen sermayeleri olduğunu söyler.[18] İnsanlar arasında gönüllülük esaslı sosyal bağların kurulmasını örgütleyen gastro yeni toplumsal hareketler Putnam'ın vurguladığı sosyal sermayenin güçlenmesini sağlamakta ve sosyal etkileşimleri artırmaktadır. Putnam'a göre sivil toplum kuruluşları modern toplumun içinde bireyselleşmiş ve yalnızlaşmış in-

---

[17] George Ritzer, *Toplumun McDonaldlaştırılması*, çev. Akın Emre Pilgir, Ayrıntı Yayınları, 2016.

Robert D. Putnam, *Bowling Alone*, Touchstone Books by Simon & Schuster; 1. Basım, 2001.

sanları gönüllülük ilkesi çercevesinde bir araya getirerek sosyal sermayenin biçimlenmesini sağlamaktadır.[19] Modern şehirlerde yalnızlaşan insanların, beslenmelerine dair hissettikleri ortak kaygı ve endişelerden uzaklaşarak, alternatif üretim -tüketim süreçleri içinde, gönüllü birliktelikler oluşturarak kaynaşması toplumsal bağları güçlendirir. Aynı zamanda *Slow Food* hareketi, yemek devrimi hareketi, etsiz pazartesi, kültürel yemek mirasını koruyan hareketler veya yediğimiz-içtiğimiz yiyecekler konusunda bilgilendiren toplumsal hareketlerin iyi niyet, dostluk, arkadaşlık, güven ve karşılıklılık çerçevesinde insan ilişkilerini geliştirme gibi bir fonksiyonu da olduğu için *sosyal sermayeyi* güçlendirdiği de iddia edebilir.

Manuel Castells, sosyal hareketleri ve sosyal medyanın bu sosyal hareketlerin dinamiklerinin, değerinin ve görünüşünün değişiminde ve dönüşümünde etkisini sorgular. Sosyal hareketlerin yeni değerler ve hedefler belirlediğinden bahseder. Castells'e göre ağ toplumunun içinde yeni toplumsal değerler üretilerek sosyal hareketlerin toplumsal hayatın içinde organize olması olanaklı hale gelmektedir. Toplumsal hareketlerin bir başka özelliği de, anaakım medya haricinde medya araçlarını, karşı söylem üretmek ve bu söylemleri yaymak için etkin bir şekilde kullanabilmeleridir. Çünkü anaakım medya hem devlet hem de medya sahipleri tarafından içerik olarak kontrol edilmektedir. Dijital medya ortamı daha özgür tartışma ve görüşleri paylaşma kamusal alanı sunar. Dijital ortam toplumsal hareketlere sınırsız ulaşım olanakları verir. Aynı zamanda dijital ortam daha geniş kitlelerle sınırsız buluşmayı sağlayan bütünleyici bir iletişim ortamı sağlar. Dijital ortamda toplumsal hareketlere katılanlar da kendi farklılıklarını ve varlıklarını

[19] Putnam, *a.g.e.* 2001.

ifade edebilirler. Toplumsal hareketlerin dijital dünyada daha görünür hale gelmesi hem ilgili toplumsal hareketi hem de hareketi takip edenlerin gücünü meşru hale getirir. Castells dijital ortamdaki birlikteliğin işleyişinde üç belirleyici unsur olduğunu söyler: Birincisi topluluklara birliktelik ve beraberlik hissini vermesidir. Birliktelik hissi psikolojik olarak insanların korkularıyla baş etmesinde önemlidir. Korkuların üstesinden gelme sosyal hareketlerin parçası olmada aşılan bir eşiktir. O eşiği aşmak beraberlikleri daha güçlü hale getirecektir.[20] Toplumsal hareketlerin içinde veya dışında olmak biz veya ötekiler kavramını yeniden üretirken, gastro-endişeler yeni sınırları tanımlayacaktır. Artık ortak kaygı ve korkular etrafında birleşmiş insanlar bir güçbirliği içindedir. İkincisi ise alanların insanların yaşamlarının kontrol aşamasında dönüştürülebilir dinamiğidir. Anlam yüklenmemiş alanlar işgal edilerek, onlara anlamlar yüklenerek, *güç alanları* inşa edilir. İnsanların hatıralarında var olan anlamı bozulmuş alanlar sembolik olarak tekrar toplumsal hareketlerin gücüne güç katacak şekilde ele alınır. Üçüncüsü ise toplumsal hareketlerin etrafında birleşen insanlar bir kamusal alan yaratır. Şehir alanları, sanal alanlar artık politik alanlar haline dönüşmeye başlar. Bu alanlar yeni interaktif ve bir aradalık sağlayan alanlar haline dönüşürler. Gerçek ve sanal arasındaki bu alanlar yeni kamusal alanlardır.[21] Gastro-endişeleri gidermek için insanları bir araya toplayan yeni toplumsal hareketler, insanlara yaşamlarını kontrol edebilecekleri yeni kamusal alanlar yaratır ve beslenme ilişkilerine yeni anlamlar yükledikleri güç alanları inşa eder.

---

[20] Manuel Castells, *Networks of Outrage and Hope, Social Movements in The İnternet a.g.e.* Polity Press, 2015, s. 8-11.

Castells, *a.g.e.* s. 8-11.

Toplumsal Kimlik ve Yemek, Gastro Toplumsal Hareketler

İnsanların neyi yemeyi tercih ettikleri veya tercih etmedikleri onların kim olduğunu tanımlamaktadır. Ne yediğin, örneğin yerel ürünler veya fast-food ürünleriyle beslenme kişiyi tanımlarken aynı zamanda yemediklerin et, süt veya bol kalorili ürünler, gluten de modern bireyin kim olduğu hakkında bilgiler verir. Kaybolmaya yüz tutmuş yemek tariflerini biriktirmek, tohum mirasını önemseyerek onları toplayıp ekerek varlıklarını sürdürmelerini sağlamak, politik bir duruşu olan toplumsal hareket örnekleridir. Gıda ve beslenme konusunun çevre konusu gibi evrensel bir konu olması rahatlıkla bu konuyla ilgili toplumsal hareketleri küreselleştirmektedir. Yemeğin günlük hayatımızdaki yeri onun kolaylıkla bir kültür haline gelmesini de sağlamakta ve iletişim olanaklarıyla bütün insanlığın ilgisini çeken yemek popüler kültür formları ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Neyi tüketeceğimize karar vermemiz, bu ürünü üretenden, yemeye hazırlayan ve onu pazarlayana kadar herkesi etkileyen bir alanda söz sahibi olmamızı sağlar. Yeme eylemimizde seçimlerimiz sayesinde taraf olmamız, kültürel bir etkileşim alanıyla gerçekleşmektedir. Bu noktada rahatlıkla ifade edilebileceği gibi, gastro-endişeyi azaltacak alternatifler üreten hareketlerin kim olduğumuzu da ifade eden, yani kimlik üreten bir fonksiyonu vardır.

Toplumsal statü kavramı, üretilmiş ortak toplumsal değer etrafında birleşmiş insanlar hakkında yapılan tanımları ifade eder. Statü kavramında, değerin belli rasyonel değerlendirmelerle bir aradalığı var sayılır. Hayat tarzları değerlerle biçimlenir ve ifade edilir. Aynı toplumsal statüye sahip insanlar, belli bir etkileşim içinde, sahip oldukları değerlerin biçimlendirdiği hayat tarzları etrafında bir araya gelir.

Yemeğin de hayat tarzı üretme ve oluşturma gücünden dolayı toplumsal statüleri beslediğini iddia edebiliriz. Örneğin ne yediğin, nerede yediğin ve kiminle yediğin bu statünün kodları çerçevesinde belirlenir.[22] Diğer taraftan ne yediğin kadar, ne yemediğin ve neden yemediğin de toplumsal hareketlerin içeriğini oluşturur. Yemeğe dair toplumsal hareketler, özellikle gıdanın güvenliği ve sürdürülebilirliği ve çevreye dair kaygılar etrafında bir araya gelmiş insanların gıdanın üretiminden tüketimine kadarki süreçlerine duydukları kaygılarla şekillenmiştir. Toplumsal hareketlerden birine dahil olmak toplumsal değer üretmektedir. Bu değer etrafında bir araya gelen insanlar birbirleriyle etkileşim içerisinde kolektif kimlik üreterek toplumsal statüler oluştururlar veya toplumsal statülerini güçlendirirler. Örneğin çikolata yerken adil ticaret (fair trade) kurallarına göre üretilip üretilmediği, yerel çiftçinin üretim sürecinden nasıl etkilendiği tüketiciyi satın alma eyleminde yönlendiren önemli bilgilerdir. Bu bilgiye değer yüklenmeye başlandığı zaman, eyleme dahil olanların toplumsal statüsü de etkilenecektir. Hayat tarzı olarak haftanın bir gününü etsiz geçirmenin değer haline gelmesi, bu yaşam tarzının statü değerlerini de hem tanımlar hem de artırır.

Cornelia Butler Flora, yeni toplumsal hareketlerin kimlikle birlikte şekillenmesinden bahseder. Teknolojinin yarattığı değişimlerin sosyal hayatın içindeki etkileri, tarımsal faaliyetlerin yani üretimin değişimi yeşil, sağlıklı, adil, sürdürülebilir ve yerel gıdaları ön plana çıkarmıştır. Flora, iyi gıdayla ilişkilendirdiği toplumsal hareketleri bölümlere ayırır. Sermaye hareketliliğine ve iyi gıda çerçevesinde toplumsal hareket organizasyonlarının genel dağılımına bakar. Farklı türde sermayelerin toplumsal hareketlerin çe-

[22] Pierre Bourdieu, *Ayrım*, çev. Derya Fırat Şannan. Ayşe Günce Berkkurt, Heretik Yayınları, 2015.

şitliliğinde etkili olduğunu düşünür. Doğal sermayeyi yani yeşili, doğayı önemseyen konular iyi gıdayla ilişkilendirilebilir ve doğal sermayeden beslenen iyi gıdayı hedef alan toplumsal hareketler etrafında insanlar birleşirler. Kültürel sermaye, yerel ürünler, küreselleşme karşısında yerel olanı önemli hale gelmesi bu konuyla ilgili iyi gıda hareketlerini ortaya çıkarır. İnsan sermayesi ve iyi gıdanın kesiştiği yerdeki toplumsal hareketlere örneğin obeziteyle mücadele gösterilebilir. Sosyal sermaye, özellikle insani ilişkilerle beslenen, tüketici ve üreticiler arasındaki ilişkilere yeni alternatifler öneren toplumsal hareketler iyi gıdayla kesişmektedir: Örneğin çiftlikten okula hareketi, çiftçi pazarları, semt bahçeleri. [23]

Toplumsal Yemek Hareketlerinin Biçimlenmesi

Alan Beardsworth ile Teresa Keil, toplumların besin endişesinin medya tarafından nasıl biçimlendirildiğinden bahseder. Toplumlar medyada çıkan haberler yüzünden tükettikleri besinlerin durumlarına dair yoğun kaygılar duymaktadırlar.[24] Eşik bekçileri ve kanaat önderleri bu haberleri belirleyen, seçen ve dikkat çekerek yorumlayan kişilerdir. Oya Tokgöz kanaat önderlerini ve eşik bekçilerini tanımlar ve onların etki alanlarını karşılaştırmalı açıklar:

> "Kanaat önderini, kendi görüşlerini, sözünü dinleyenlere iki akışla aktaran kişi olarak tanımlamak mümkündür. Başka bir deyişle, kanaat önderleri kitle iletişim araç-

---

[23] Cornelia Butler Flora, *Good Food as a Social Movement*, Charles F. Curtiss Distinguished Professor of Sociology and Agriculture and Life Sciences, Iowa State University, 2011, http://www.soc.iastate.edu/staff/cflora/Flora%20Good%20Food%20as%20a%20Social%20Movement.pdf.
Beardsworth&Keil, *a.g.e.* 2011, s. 277.

> larını izledikten sonra, bu araçlardan aldıklarını kendi görüşleri olarak kanaat izleyenlere, *opinion followers*'lara aktaran kişidir. Eşik bekçisi kişilerarası iletişim içinde, kitle iletişim araçlarını izledikten ve izlediklerini kendine göre süzgeçten geçirdikten sonra bunları aktarmakla kalmayıp başkalarıyla paylaşan kişidir. Kanaat önderlerinden eşik bekçilerinin farkı, kişilerarası iletişimini dışarıda yer alan başka bir kişiye bağlayan kişi olmalarıdır. Eşik bekçileri, denetim yoluyla bir kanaldan akan mesajların dışarıda yer alan kişilere ulaşıp ulaşmayacağına karar verirler. Kanaat önderleri her statüde her tabakada yer alırken, eşik bekçileri haber alma ve verme sürecinde yer aldıkları gibi, hastaneler, mahkemeler, siyasi örgütler, parlamento, yer alarak belli kimselerden siyasetçi, şirket sözcüsü, polis- yaralanırlar"[25]

Tokgöz'ün aktardığı eşik bekçileri ve kanaat önderlerinin işlevleri yeni medyayla birlikte değişmektedir. Gastro toplumsal hareketlerin biçimlenmesinde, kanaat önderleri kitleleri besin endişesi, çevre, sürdürülebilirlik konusunda duyarlı hale getirirken, aynı kanaat önderlerinin kurdukları web sitesi, bloglar veya diğer sosyal medya ortamlarında eşik bekçisi görevi de gördüklerini söyleyebiliriz. Buradan şöyle bir sonuç çıkarabiliriz; gastro-endişenin üretiminde, özellikle sosyal medya boyutunda, kanaat önderleri ve eşik bekçileri aynı kişiler olabilmektedir. Sosyal medya, kişisel medya alanlarında hem teknik hem de içerik olarak kişisel bilgi paylaşımının mümkün olması, örneğin blog sa-

---

[25] Oya Tokgöz, *İletişim Kuramlarına Anlam Vermek*, İmge Yayınları, Ankara. 2015, "*Medya toplum içinde kilit bireyler denilebilecek kişiyi bilgilendirip ikna ederken, kanaat önderleri (opinion leaders) adı verilen kişiler medyayı izleyerek, toplum içinde kendilerini izleyenlere gerekli olan bilgileri ulaştırmaktadırlar.. Etkilerin ulaşması ise iki kademeli bir akış şeklinde işliyordu. Lazarsfeld kanaat önderleri kavramını ABD'de halkla ilişkilerin babası sayılan Edward Barnays'dan almıştır*" s. 147-152.

hibi olma ve bu sayede kitlelere hızla ulaşma, eşik bekçisi olmayı kolaylaştırır. Aynı zamanda birey olarak kitlelere belli konular hakkında bilgi aktaran, bu konuları yorumlayan kanaat önderleri de, sosyal medya aracılığıyla etkinlik alanlarını kontrol edebilirler. Kanaat önderleri, ağ toplumu içinde saygı duyulan kişilikleriyle, sosyal medyayı etkin kullanarak insanları etkileyecek düşüncelerini yayarlar. Gastro-endişelerin yaygınlaştırılmasında ve bu endişeleri giderecek çözüm yollarının bulunmasında belirleyici olan kanaat önderlerinin etki alanı, sosyal medya aracılığıyla ,kitlelerle kolaylıkla iletişim kurmalarıyla artacaktır.

Toplumsal Hareketler ve Yemek

Marion Nestle 2009 yılında yazdığı makalesine bir önceki işçi gününde San Francisco'da gerçekleşen büyük etkinlikten bahseder. Yemekle ilgili gösterilerin dağınık bir şekilde gerçekleştiğinden ve o zamana kadar da bu hareketlerin genel olarak amaçlarının sağlık ve çevre iyileştirilmesi merkezli olduğunu söyler. Bu çerçeveden incelendiğinde ve daha ayrıntılı olarak hangi konular çerçevesinde insanların bir araya gelerek değişimi talep ettiklerine bakıldığında, üretim ve tüketim odaklı bir ayrım olduğu dikkat çeker.[26] Bu hareketler, demokratik kapitalizmin gelişmesinin ürünleridir.

Üretim	Tüketim	Hem Üretimi Hem de Tüketimi Hedefleyen Hareket
İyi, temiz ve adil gıda hareketleri	Çocuklara ve yiyeceklere dair pazarlama karşıtı hareketler	Gıda güvenliği toplulukları hareketi

[26] Marion Nestle, www.foodpolitics.com.

Slow Food hareketi	Okul yemek programları düzeltilmesine yönelik hareketler	Daha iyi çiftçilik hareketleri
Çiftlik ve hayvan refahı hareketi	Trans yağlar veya Yüksek früktozlu mısır şuruba karşı hareketler	
Organik yemek hareketi	Kalori etiketleme hareketi	
Yerel beslenme hareketi		
Güvenli yemek hareketi		

Şekil 1: Marion Nestle'nin yemeğe dair toplumsal hareketleri sınıflandırmasının tablo haline getirilmiş örneği[27]

Yemeğe dair toplumsal hareketler biçimlenirken bu hareketlere yön veren kişiler yani kamuoyu liderleri veya eşik bekçileri hareketlerin içeriğini belirlemektedir. Bu kişiler aynı zamanda medyada sıklıkla yer alan oldukça popüler kişilerdir. Hareketlere yön veren bu kişiler beslenmeye dair toplumsal sorunun ne olduğunu tanımlamakta ve çözüm yollarını ayrıntılı bir şekilde belirlemektedir. Kitleleri peşinden sürükleyen açıklamalarda bulunarak, yeme içmeye dair alternatif öneriler getirirler. Toplumsal hareketlerin popüler liderleri destekleyicileri farklı medya araçlarında yer alarak yemek içmekten keyif almaktan öte, yemek ve güvenlik ilişkisi üzerinden yeni tartışma alanları yaratıp yeme-içmenin anlamını yeniden endişeler etrafında biçim-

[27] Marion Nestle, www.foodpolitics.com.

lendirmektedirler. Jamie Oliver, Michael Pollan, Carlo Petrini ve Marion Nestle bu kişiler arasındadır. Yemeğe dair toplumsal hareketlerin aktörleri olan bu kişiler medyada yemek bloglarından, gazetelere, dergilere, internet televizyonlarına belgesellere, oradan kitaplara kadar geniş bir alanda yer kaplarlar. Yemeğin hem araç hem mesaj olduğu diğer medyalar ise; yemek kitapları, yemek programları, yeme-içmeyi konu alan dergiler, ünlü şeflerin şovları, yemekle ilgili reklamlar, tanıtım faaliyetleri, performans gösterileri sayılabilir. Gastro toplumsal hareketleri kitlelere yayarken sosyal medya etkin bir şekilde kullanılmaktadır.[28] Günümüzde toplumsal hareketler yaygınlaşırken bu hareketlerin iç dinamikleri incelendiğinde, özellikle gıdanın üretim ve tüketim ilişkilerine dair endişeleri giderecek çözüm önerileri sunduğunu ve bu çözümler etrafında insanları bir araya getirdiğini görürüz. Farklı gastro-endişeler konusunda toplumsal farkındalık oluşturmayı amaçlayan dört toplumsal hareketin amaçları, temel içerikleri ve elde ettikleri başarılarla analiz edilecektir: Tüketilen gıda hakkında farkındalık yaratmayı hedefleyen, nasıl beslenildiğine dikkat çeken *Yemek Devrimi Günü (Food Revolution Day), Etsiz Pazartesi,* hem üretim hem tüketim sürecine odaklanan *Slow Food (Yavaş Yemek), Farm to Table (Çiftlikten Masaya).*

Yemek Devrimi Günü (Food Revolution Day) Kampanyası ve Hareketi

Bu hareketin temsilcisi ve amacı

Yemek Devrimi Günü Kampanyası ve hareketi, yemek konusunda farkındalık hareketlerinin önemlilerinden bir tanesidir. Şef ve televizyon programcısı Jamie Oliver bu ha-

[28] Qian Gong, *Media*, ed. Food Words, Peter Jackson ve the Conanx Group, Bloomsbury Academic, 2013, s. 130-131.

reketin içeriğini oluşturur ve yönlendirir. Bu hareket amacını, çocuklara ve gençlere sağlıklı besin tüketmeye yönelik farkındalık kazandırmak ve bu farkındalığı hayatın bir parçası haline getirmek tanımlar. Yemek devrimi günü (food revolution day), yeme içme alışkanlıklarının değiştirilmesi üzerine hazırlanan küresel bir kampanyayla amacına ulaşmayı hedeflemiştir. Bu hareketin sloganı; *Her çocuk için beslenme eğitimi savaşı*dır. (*Fighting for food education for every child*) 196 ülkede 1.625.257 kişi kampanyanın parçası olmuş ve bu devrim için imza atmıştır. [29]

-Hareketin içeriği ve hedefledikleri

İnternet sitesinde yemek devrimi hareketinin amacı ve katkısı, çocukların beslenme hakkında bilgi becerilerini artırabilecekleri bir ortamı yaratmak olarak tanımlanır. Yanlış beslenme sonucunda artan sağlık sorunlarına dikkat çeker. Doğru beslenmenin çocuklara öğretilmesinin ne kadar önemli olduğunu vurgular. Öğrencilere daha sağlıklı nasıl besleneceklerini öğretmeyi amaçlar. Oliver, çocukları yemek konusunda eğitirken pratik, eğlenceli ve kolaylıkla parçası olabilecekleri bir eğitim modeliyle bunu başarabileceklerine inanır. Yemek hazırlamanın nasıl eğlenceli hale getirileceğini özellikle vurgularlar. Bu kampanya çerçevesinde Jamie Oliver, hem öğrencilere, hem öğretmenlere hem de ailelere seslenir. İnternette sayfasında "önce imzala, sonra paylaş ve uygula" şeklinde oldukça basit basamaklara ayırarak hareketin parçası olmayı tanımlar. Siteye uygulanabilir yemek tarifleri ekler. Bu tarifler ulaşılması kolay malzemelerle hazırlanan kolay tariflerdir. Hareketi kitlelere yayacak gönüllü elçiler yaratmayı amaçlar. Bu hareketin parçası olmayı, elçi olmak (Become an ambassador) seçeneğini web sayfasına ekleyerek kolaylaştırır. [30]

---

[29] www. foodrevolutionday.com.

[30] www. foodrevolutionday.com.

Hareketin yayılması ve başarısı

Bu hareketin başarılarını Oliver internet sitesinde paylaşır. Jamie Oliver'ın açtığı farkındalık kampanyasıyla G20 ülkelerinin liderlerine zorunlu pratik yemek eğitimleri konusunda farkındalık kazandırmaya çabalar. Doğru ve sağlıklı beslenmeyi öğretmek isteyen bu kampanyanın amacı beslenme eğitimini örgün eğitimine dahil etmektir. 2015 yılına gelindiğinde bütün dünyada 8200 okul bu harekete katılmıştır. İngiltere, Meksika, Brezilya, Finlandiya gibi ülkelerde okullarda sağlıklı beslenme eğitimleri eklenmiş veya buna dair düzenlemeler yapılmaya başlanmıştır. Oliver, internet sitesinde verilen sandviç tariflerinin 100'den fazla ülkede yapıldığından bahseder. [31]

Etsiz Pazartesi (Meatless Monday) Günü

-Bu hareketin temsilcisi ve amacı

Etsiz Pazartesi hareketi 2003 yılında kurulur. Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health ilişkisi olan Sid Lerner'in kurduğu bir harekettir. 2009'da ise ABD harici bir ülke Belçika ilk kez Etsiz Pazartesi hareketine dahil olur. İngiltere'yi Etsiz Pazartesiyle tanıştıran şarkıcı Paul Mc Cartney bu hareketin yüzü olur. Etsiz Pazartesi şimdi 44 ülkede etkin olan ve her geçen gün yeni bir ülkenin dahil olduğu bir harekettir. Her kültür kendi farklılığıyla bu hareketin parçası olmakta ve bu farklılıklarını ön plana çıkararak ifade etmektedirler.[32]

-Hareketin içeriği ve hedefledikleri

Etsiz Pazartesi hareketi, kültürel farklılıklarla vegan-vejetaryen yemeklerin ve etsiz yemek kültürünün popülerleşmesini amaçlar. Bu hareketin önerisi ise haftanın bir

---

[31] www.foodrevolutionday.com.
www.meatlessmonday.com.

gününü et yemeden geçirmektir. Bu sayede hem birey hem toplum sağlığı daha iyi olacak hem de sürdürülebilir bir dünya yaratılacaktır. İnternet sitesi, bu katkıları önemseyen herkesi de hareketin parçası olmaya davet eder. Bu hareket etsiz önerdiği pazartesi günü için tarifler üretir. Bu toplumsal hareket bireyleri hedef aldığı gibi, ilkokullardan üniversitelere kadar hareketi destekleyebilecek farklı kurumlara da yayılmayı amaçlar. Bu hareketin yayılmasını ve devamını sağlamak ve etkinliğini artırmak için haftalık haber bültenleri oluşturulur. Bu bültenler daha sonra internet üzerinden faaliyet bölgedeki ünlü şeflere gönderilir. Aynı zamanda internet sayfasında etsiz yemeklerin faydaları anlatılır, etsiz beslenmenin teşvik edilmesi sağlanır. Yine sayfa aracılığıyla organik besinler, adil ticaret, hayvan hakları gibi sürdürülebilir beslenme ve diğer toplumsal hareketlere yön veren konular hakkında da bilgiler verilir. Etsiz Pazartesi hareketi bütün dünyada popüler olmaya başlayınca ve aynı zamanda restoranların da bu hareketin parçası olmasıyla hareket küresel meşrutiyetini artırmıştır. Bu hareketi savunan restoranlar, etsiz beslenilen bir pazartesinin insanların hayatına nasıl artılar katacağını müşterilerine anlatırlar. Restoranlar, etsiz geçirilen bir pazartesiyle hem müşterilerin hem parçası oldukları toplumun ve yaşadıkları dünyanın iyiliği için bir eylemde bulunduklarını iddia ederler. Bu hareketi destekleyen müşteriler de desteklerini göstermek için Etsiz Pazartesi hareketini destekleyen restoranları tercih ederler. Yiyecek ve içecek endüstrisinin farklı birimleri de Etsiz Pazartesiyi desteklemektedir. Çiftçiler, süper marketler, yiyecek içecek endüstrisinin liderleri Etsiz Pazartesiye meyve ve sebze tüketimini, satışını artırarak katkıda bulunurlar. Etsiz Pazartesi posterlerini, diğer promosyon ürünlerini işyerlerine asıp ve aynı zamanda müşterilere dağıtarak bu hareketi desteklediklerini açıkça

gösterirler. İlkokuldan üniversitesine kadar etsiz pazartesi hareketi okullarda çocukların beslenmesine farkındalık kazandırmak için çabalar. [33]

-Hareketin yayılması ve başarısı

Farklı ülkelerdeki yansımalara bakıldığında Avustralya'da örneğin "Do something" bir şeyler yap diyen The Fry's Family Foundation 2013 yılında hareketi Avustralya'da başlatır. Kampanya hızla popülerleşir ve güçlenerek yayılır. Brezilya'da ise 2009 yılında Segunda Sem Carne Etsiz Pazartesi hareketinin kurucusu ve yürütücüsüdür. Kampanya Brezilya vejetaryen birliği tarafından yürütülür. Vejetaryen yemeklerinin servis edilmeye başlanması ve bu sayının artması et tüketimini de doğal olarak azaltmaktadır. Aynı zamanda Segunda Sem Carne üyesi ünlüler hem Etsiz Pazartesi tişörtleri giyerek hem de sosyal medyada destekleyerek bu kampanyaya etkilerler. Hem çevrimdışı (offline) hem çevrimiçi (online) haberler, yayınlar, aktivitelerle bu hareket destekçilerinin sayısını artırmaktadır. Bhutan ülkesi ise kendi kültüründen esinlenerek bu günü destekler. Adını da "Jangsem Monday" koyar. Budist geleneğinden özünü alarak bir aydınlanma olarak kampanyanın etkinliğini artırmaya çalışırlar. Ulusal televizyonlar program yaparak, ünlüleri şarkıcıları, politikacıları da dahil ederek kampanyasını daha da çekici hale getirir. Üniversiteler ve diğer okullarda farkındalık artırılmaya çalışılır. Oteller, restoranlar bu hareketi destekleyenlerdir. Kanada ise bölgesel olarak destekleyicilerle bu hareketin yayılmasını sağlar. Vancouver'da 10 Haziran 2013'te ilk defa Etsiz Pazartesi kutlanır. Daha sonra bu etkinlikler devam eder. Quebec'te ise 2010'da ilk defa Etsiz Pazartesi kutlanmaya başlar. McGill veya Queens gibi birçok Kanada üniversitesi

[33] www.meatlessmonday.com.

bu hareketi destekler. Restoranlar, ünlüler, basın hareketin yayılmasında etkin olmuştur. Türkiye de hareketin çevrimiçi (online) faaliyeti vardır. *Sağlığınız için, dünya için hayvanlar için etsiz pazartesi* sloganıyla insanlar Türkiye'de bu hareketin parçası olmuşlardır. [34]

Slow Food, Yavaş Yemek Hareketi

-Bu hareketin temsilcisi ve amacı

Slow Food, yavaş yemek, 1989 yılında fast-food yiyecek alışkanlıklarına karşı hareket olarak ortaya çıkmış bir toplumsal harekettir. *Slow Food*, 1986 yılında İtalya'da Carlo Petrini'nin öncülük ettiği ve 62 arkadaşının da parçası olduğu, İtalya çapında ulusal bir hareket olarak başlamıştır. Carlo Petrini, fast-food beslenmenin simgesi olan Mc Donalds'ın ilk şubesi Roma'da açıldığından yemek kültürel mirasını ve biyoçeşitliliği korumak amacıyla *Slow Food* hareketini başlattığını belirtir. Daha sonra ise Paris'te 15 ülkeden delegelerin imzasıyla uluslararası bir statü kazanarak küresel bir hareket haline gelmiştir. Şu anda, 160 ülkenin katılımcısı olduğu, bir milyon destekçiye, yüz bin üyeye sahip, dünya çapında yaygınlık kazanmış bir toplumsal hareket haline dönüşmüştür.[35]

-Hareketin içeriği ve hedefledikleri

Bir manifesto da yayınlayan hareket savunucuları, ne yendiğine dair sorumluluk duyduklarını bu manifestoda belirtirler. *Slow Food* hareketi amaçlarını bu manifestoda şu şekilde belirtir: "Doğayı ve biyoçeşitliliği korumak. Hayatın ritmiyle uyumlu olmak, kültürel mirası korumak, geleneksel bilgiyi yüceltmek, yerel üreticiye destek olmak, yiyeceği tanımak ve nasıl üretildiğini bilmek." Tüketicinin

---

[34] www.meatlessmonday.com.
www.slowfood.com.

ve köylünün ürettiği eşsiz ürünlere ulaşabilmektir. Aynı zamanda lezzet eğitimleri vermek ve bu eğitimleri yaygınlaştırmak bu hareketin hedefledikleri arasındadır. Hareketin savunucuları, sofraları bir şenliğe dönüştürmek istediklerini söylerler. Bu hareket yeme içme alanında değerleri koruma refleksinden gücünü almakta olduğunu söyler. Gelenekten kopuş ve bunun sonucunda yerel değerlerin kaybolması bu bahsedilen refleksin ortaya çıkmasında önemli etkendir. *Slow Food* hareketi yerel gıdaları ön plana çıkararak özellikle küresel etkilerin karşısında bir karşı duruş sergiler. Bu hareket *iyi, temiz* ve *adil* gıdayı savunduğunu belirtir. İyi diye kastedilen lezzetli yiyeceklerdir. Yemeğin tadının değişimini bir kayıp olarak değerlendirir. İyi gıdadan uzaklaşmak sonraki nesillerin bu tattan da bihaber olmasıyla tamamen ortadan kalkacaktır. İyi gıdanın lezzeti koruması gerekir. "İyi olan gıdanın farkındalığını artırmak hedeflerimizden bir tanesidir" diyerek *Slow Food* hareketi amaçlarını detaylandırır. Aynı zamanda üretim sürecinin önemsenmesi gerektiğine de dikkat çeken hareket, yeryüzüne, diğer canlılara ve sağlığa zarar vermeyecek şekilde gıdaların temiz üretilmesi gerektiğini iddia eder. Üretim süreci kadar bu üretimi kimin yaptığının da önemsenmesi gerektiğine inanır. "Çiftçiler emeklerinin karşılığını adil bir şekilde almakta mıdırlar?" sorusunun cevabı bu hareketin savunucuları için önemlidir. Modern dünyada üretimden tamamen uzaklaşmış olan bireylerin, üretim sürecine "eş-üretici veya yardımcı üretici" olarak dahil olması gerektiğine inanırlar. Eğer yiyeceklerimizin nasıl üretildiği konusunda söz sahibi olunursa bu durum arzu edilen *iyi, temiz, adil* gıdaya sahip olmayı da mümkün kılacaktır. Biz "ne yersek oyuz" diyerek yenilenin nereden geldiğini önemserler. Doğaya yapılan müdahale sonucunda yemeğe dair değerlerin ortadan kaybolduğuna dikkat

çekerler. Bu hareketi savunanlar *yemek seçimlerinin* dünyayı etkilediğini iddia ederler.[36]

-Hareketin yayılması ve başarısı

Slow Food hareketinin dünyada yayılmasına baktığımızda, üyelerini dünyanın farklı bölgelerindeki *Slow Food* hareketlerini "convivium" olarak niteler. Bu harekete yerel bir bağlılığı ifade eder. *Slow Food* hareketine bağlı bu yerel ağlar bu hareketin felsefesini bazı aktivite ve çalışmalarla insanlara yaymaya çalışır. Aynı zamanda yerel üretici ve çiftçileri ziyaret, onlarla ortak çalışmalar içinde olmak, film gösterimleri, festivaller düzenlemek bu hareketin parçası olunurken yapılan faaliyetlerdendir. Dünyada 1500'den fazla *convivia* vardır. Bunlar yerel olarak konumlanarak *Slow Food* hareketinin felsefesini dünyaya yaymaya çalışır. [37]

Çiftlikten Masaya (Farm To Table) Hareketinin Mutfağı

-Bu hareketin temsilcisi ve amacı

Bu hareket bir restoranın öncülüğünde ortaya çıkıp yayılmaya başlar. San Francisco'da Alice Waters'ın, Chez Panisse restoranında başlayan bu hareket bu hareket hızla bütün ABD'ye yayılır. Birçok şef, yazar, çiftçi ve çevreci bu hareketi desteklemektedir. Örneğin akademisyen ve yazar Michael Pollan'ın öncülük ettiği ve tanıttığı bu hareket amacını şu şekilde tanımlar: Yemeklerin malzemelerinin üretildiği çiftlikler ve tüketildiği masalar arasındaki mesafenin artması beslenme ilişkilerinin çevreye yönelik olumsuz etkilerini artırmaktadır. Bu etkiyi azaltmak ise hedeflenendir. Hareket, mesafenin kısaltılması, sürdürülebilir çevre ve yaşama katkıda bulunmayı amaçlamaktadır.

---

[36] www.slowfood.com.
www.slowfood.com.

Bu hareketin etrafında bu konuya duyarlı insanlar bir araya gelmeye başlamıştır. [38]

-Hareketin içeriği ve hedefledikleri

Bu hareket çerçevesinde dikkat çekilen konu, yiyeceklerin tarladan yetiştirilmesinden, çatalda tüketmeye hazır hale gelinceye kadar nasıl bir süreç yaşadığı ve sürecin nasıl sonuçları olduğudur. Çiftçilerin yani üreticilerin emeklerinin daha değerli hale getirildiği, tüketicinin bu emeğin farkına vararak yiyeceklerini tükettiği bir beslenme ilişkisini öneren toplumsal bir harekettir. Bu hareketin yayılmasında en önemli faktörlerden bir tanesi de kurduğu işbirlikleridir. Restoranlarla, şeflerle ve tabii ki tüketicilerle kurduğu işbirlikleri takipçi sayısını da artırmaktadır. Yerel besin uzmanı Molly Watson, *Farm to Table*'ı masaya gelen ürünün belli bir çiftlikten gelmesi olarak tanımlar. Arada herhangi bir market, dağıtıcı olmadan besinlere ulaşmayı ifade eder. Burada çiftlik ile restoranlar arası bağı güçlendirici bir ilişkiden bahsedilmektedir. Burada popüler olmaya başladıktan sonra *Farm to Table* etiketi birçok yerde görülse de, bir restoranın *Farm to Table* hareketini desteklediği nereden anlaşılır diye bir soru akla gelirse, bu sorunun cevabı restoranın bu hareketin parçası olan belli bir çiftliği kullanmasıdır. Restoranlar ürürlerinin hangi çiftlikten geldiğini veya hangi çiftçi pazarından alındığını belirtmektedirler. Çiftçi, kültürel miras ürünler gibi kaybolmakta olan bir değeri koruyorsa, bu bilgi de müşterilerle paylaşılmaktadır. Çiftlikten gelen ürünler organik yiyecekler olmak zorunda değildir. Organik olabilir veya olmayabilir de. Asıl vurgulanan yemekte kullanılan malzemelerin çoğunluğunun "taze, yerel ve sezonluk" olmasıdır. Kaybolmakta olan bir lezzeti hem kullanmak hem de yok olmasını önlemeye

[38] www.localfoods.about.com.

çalışmak önemsenmektedir. Bu hareket hazırlanan yemeklerin malzemelerinin ne olduğuna önem verirken aynı zamanda mutfakta iyi bir malzemenin basit sunumları olması gerektiğini savunur. Ağır soslar yerine taze soslarla hazırlanan hafif tatlar tercih edilmektedir. Rafine tatlar ve çok müdahale edilmeyen dokunuşlarla hazırlanan yiyeceklerin donattığı masaların asıl istenilen olduğuna hareket içinde vurgu yapılır. Çünkü iyi gıdanın tatları zaten çok yoğundur, önemli olan da malzemenin tadını ortaya çıkarmaktır. Yemeği hazırlayan şefler de, sürdürülebilir üretim ve beslenme konusunda oldukça duyarlıdır. Bu hareketi takip eden şeflerin yaratıcılıkları ise; taze malzemelerle yaptıkları, basit ve sanatsal dokunuşlarla yeni yemekler üretmek olarak ifade edilir. [39]

-Hareketin yayılması ve başarısı

İlk önce ABD'de Kaliforniya eyaletindeki restoranların aldıkları malzemeleri nereden aldıklarını önemseyerek başlattıkları bu hareket daha sonra Amerika'nın 30 eyaletinde birçok şef, restoran sahibi, aktivist, yazar tarafından desteklenmiştir. ABD'nin en önemli yemek toplumsal hareketlerinden birisi haline gelmiştir.[40]

Sonuç

Eski toplumsal hareketler artık yerini yeni toplumsal hareketlere bırakmıştır. Çevre, barış, kadın, LGBT, insan hakları vb konulu yeni toplumsal hareketler hızla bütün dünyada yayılarak özellikle iletişim olanaklarının da artmasıyla kendisine küresel farkındalık ve savunmacı değişimi vaat eden faaliyet alanları yaratmaktadır. Küresel faaliyet gösteren ve bu çalışmada incelenen bu dört toplumsal harekete benzer

[39] www. localfoods.about.com.

[40] www. localfoods.about.com.

hareketlerin yaygınlaşmasında özellikle kolektif kimlik kavramı ön plana çıkmaktadır. Beslenmenin her bir aşamasına dair endişeler, bu çalışmada bahsedildiği adıyla gastro-endişeler, tarladan sofraya kadar farklı biçimlerde, toplumsal yeme içme biçimlerini de önemseyerek insanların dikkatini çekmekte ve onları belli bir kolektif kimliğin etrafında toplamaktadır. Gastro yeni toplumsal hareketler; bazen üretim, bazen tüketimi bazen ise hem üretim hem de tüketimi hedefleyen hareketler olarak gastro-endişeleri azaltmayı hedefler. Aynı zamanda bu hareketler beslendiği besinlere yabancılaşmış modern birey için de, bu yabancılaşmayı azaltan, kolektif kimliği güçlendiren, alternatif tatminkâr, faydalı, kendini iyi hissettiren yaşam biçimleri önerir.

YEREL BESLENME HAREKETİ

Yerel beslenme hareketi; ABD'de parklarda kurulan pazarlardan, restoranlardaki yenilen-içilen ürünlere kadar, şehirli insanın hayatında beslenmeye dair yeni bir tercihin ekonomik, sosyal ve politik olarak benimsenmesini ve yaygınlaşmasını tanımlar. Beslenmeye dair üretim ve tüketim etkileşimlerini yeniden belirleyen bu sosyal hareket, bölgeye has üretim tüketim ilişkisi ve iletişimi olarak da nitelendirilebilir. Bu hareket, organik beslenme hareketinin gerekçeleri ve çevreye duyarlı, sürdürülebilir tarım faaliyetleriyle birleşerek, insanları yediklerine pasif bağımlı olmaktan çıkarıp, aktifleşip söz söylediği ve tavır aldığı bir durumun tarifi olarak da adlandırılabilir. Yerel beslenme hareketi, beslenmenin içeriğini yeniden düzenlerken, aynı zamanda üreticiyi de görünür kılmakta, diğer taraftan yarattığı yeni çiftçilerle ekonomik olarak önemli iş olanaklarını da yaratmaktadır. Aynı zamanda; bu toplumsal hareket, şehir hayatı içinde, şehirli insanın doğaya, tüketilenin üretim sü-

recine yabancılaşmasını görünür hale getirerek bu süreci değiştirmeyi vaat eder.

ABD'de yerel ürünlerle beslenme kültürü, özellikle son 15 yılda yeme içme kültürü akımlarını belirleyecek şekilde bir değişim geçirmektedir. Üretim kültürünün değişimi, tüketici tercihlerinin dönüşümüne neden olmaktadır. Dolayısıyla gastronomi kültüründe değişim kaçınılmazdır. İletişim araçlarıyla sunulan anlatılarda ele alınan konuların içerik dizaynları, yerel beslenme hareketini kitleselleştirerek güçlendirmektedir. Bu konuyu aktaran *Ingredients* [İçindekiler][41] belgeseli, yerel beslenme hareketini anlatan bir medya ürünü olarak 2009 yılında gösterime girmiştir. Belgeselde aktarılan toplumsal hareketin, farklı boyutları ile nasıl dizayn edildiği irdelenerek aktarılacaktır.

Yerel Kavramı ve Yerel Üretim

Üretim ve tüketim ilişkileri çerçevesinde "yerel" kavramına bakıldığında; yerel üretim, yerel beslenme hareketinin merkezinde yer almaktadır. Yerel beslenme hareketi, üretim ve tüketim alanı arasındaki en kısa mesafeyi ifade eder. ABD gibi büyük bir coğrafyadan bahsedildiği için; özellikle, bir başka eyaletten gelen ürünleri değil, her eyaletin kendi ürettiği ürünleri tüketmesini hedefler. Diğer taraftan, eyalet sınırlandırmasının, yerelin tanımlanmasında geniş bir alanı ifade ettiği, bunun sınırlarının daha da daraltılması gerektiği yerel kavramının çerçevesinde tartışılmaktadır. Bu mesafe, eyaletin içindeki şehirleri kapsayacak şekilde daha da küçülmektedir.[42] En çok bilinen bir ölçüt de başka ülkelerden ithal edilen ürünlerin, yerel olmaya-

[41] *Ingredients*, 2009, Yönetmen: Robert Bates, ABD.

[42] *Local & Regional Food Systems, Grace Communication* Foundation,http://www.sustainabletable.org/254/local-regional-food-systems, Erişim Tarihi: 8 Aralık 2014.

nı tanımlamasıdır. Yerel olmayan ürünlerin, gelmesi için kilometrelerce yol katetmesi ve bunun sonucunda çevreye verdiği geri dönülemez zararlar, duyarlı yeni üreticilerin ve yeni tüketicilerin hayatında, kaygı duyulan konular haline dönüşmüştür. Bu yüzden bu hareketin ürettiği farkındalık ve harekete geçme kültürü gün geçtikçe daha da popülerleşmektedir. Özellikle son 15 yıldır ABD'de, yerel çiftçilerin ürünlerini sergiledikleri pazarlardan alışveriş yapmak, yeni bir akım haline dönüşmüştür. Michigan State Üniversitesi Bölgesel Beslenme Sistemleri Merkezinin aktardığı, ABD'deki Tarımsal Pazarlama Hizmeti verilerine göre (Agricultural Marketing Service, 2013), ABD'deki çiftçi pazarlarının sayısı 1994'te, 1.755'ken; 2013'e kadar dört kattan fazla artış gösterip 8.144'e yükselmiştir.[43] Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), 2014 yılını Uluslararası Aile Çiftçiliği Yılı ilan ederek, aile çiftçiliğinin dünyadaki açlığa son verebilecek bir önemi olduğuna dikkat çekmiş ve dünyada da bu farkındalığı artırmayı hedeflemiştir.[44]

Beslenme kültürü, her dönemde tanımlandığı coğrafyada üretim ve tüketim arasındaki ilişkiyi ve kültürü yeniden yaratır. Raymond William, "cultivation" ve "cultivated" kelimelerinden üretilen, "culture" (kültür) kelimesinin, doğan, büyüyen, etkileşimlerle varlığını yeniden tanımlayan ve sürdüren özelliğine vurgu yapar. İnsanların üretimlerinin ve paylaşımlarının, hayatın içinde estetik bir boyuta dönüşmesiyle kültür biçimlenmekte, sahiplenilmekte ve yaygınlaşarak varlığını sürdürmektedir.[45] "Yerel" kavramının top-

---

43 R. Miller Pirog, C., Way, L., Hazekamp, C., & Kim, E. *The Local Food Movement: Setting The Stage for Good Food.* MSU Center for Regional Food Systems. 2014.

44 http://www.fao.org/family-farming/en/
Raymond Williams, *Keywords: A Vovabulary Of Culture And Society*, Oxford Üniversitesi Yayınları. New York: 1985, s. 87-92.

lum tarafından içselleştirilmiş ifadesi, belli coğrafi tanımlamayı içerirken, aynı zamanda o coğrafyanın paylaştığı kültürün de tanımıdır. Beslenme sistemi ve yerel arasındaki ilişkiyi sorgulayan Philip Ackerman-Leist, beslenme sistemini "bölgesel" ve "yerel" kelimesine odaklanarak açıklar. Yerel olanın coğrafi bir karşılığı olsa da, topluluk temelli bir tanımı olduğuna vurgu yapar. Yereli tanımlayan ölçüt; mesafeden öte, çiftçilerin veya üreticilerin kendi geçmişleriyle kurdukları bağ, bu bağ sayesinde taşıdıkları değerler ve sahip oldukları bilgi ve becerilerin beslenme ilişkileri içerisindeki tüketicilere aktarılmasıdır. Tüketiciler içinse yaşadıkları bölgeyle kurdukları bağ, yine onlar için yerelin bir değer haline gelmesi ve bu değeri birbirleriyle paylaşmaları, bu durumun neden olduğu kişisel, sosyal ilişkilerin gelişmesi olarak ifade edilebilir. Endüstriyel tarımsal faaliyetlerin karşısında, yerel üretilmiş gıdalarla beslenmeye yapılan vurgu, ayrıca sağlıklı beslenme hakkının savunulması olarak da ifade edilebilir.[46]

Yerel olanı tanıma ve tüketme isteği, bir kültür olarak sayıları hızla artan takipçileriyle ABD'de yaygınlaşmaktadır. Bu yerel beslenme kültürü aynı zamanda, kelime dağarcığını yeni terimlerle zenginleştiren bir kültürdür. Örneğin "Locavores" *(Yerel Beslenen)* diye bir kelime üretilmiştir. Bu kelime kendi bölgesinde üretilen ürünleri tüketen kişiyi tanımlar. Bu kişi, *yerel beslenen*, bilinçli olarak yereli tercih eden tüketicidir. Katherine Gustafson, Montana'ya giderek bölgesel üreticiler ve tüketicileri tanıttığı, bölgesel besin üretim ve tüketim ekonomisine tanıklık ettiği çalışmasında, yerel beslenenlere (Locavores) vurgu yapar. Gustafson'un gözlemlerinden çıkardığı sonuç ise ABD'de-

[46] P. Ackerman-Leist, *Rebuilding the Foodshed: How to Create Local, Sustainable, and Secure Food Systems (Community Resilience Guides)*, Chelsea Green Publishing, Vermont: 2013, s. 5-6.

ki yerel üretim alanlarında faaliyet gösterenlerin her geçen gün güçlerinin daha çok farkına vardıkları ve kendilerini, fabrika tarzı büyük üretim işletmelerinin karşısında bir alternatif olarak gördükleridir.[47] Bu değişimlerden yola çıkarak, gücü elinde bulunduran endüstriyel tarımın karşısında yerel üreticilerin ve onları destekleyen tüketicilerin sosyal, ekonomik ve siyasi farklılıklarının farkındalığıyla bir karşı kültür oluşturdukları iddia eden Gustafson, tarihsel olarak değerlendirildiğinde, ABD'de sağlık, beslenme ve yerel ilişkisini kuran ilk karşı kültürün, hippilerin oluşturduğunu da ilave eder.[48] Sağlık ve yiyecekler konusunda 1960'larda hippiler, genel üretim ve tüketim ilişkileri içerisinde kendi tercihlerini aktif bir şekilde anaakımdan ayrılarak ifade etmiş ve uygulamışlardır.[49] Günümüzdeki popüler bir karşı beslenme kültürü söylemi ise, iyi, sağlıklı, nereden geldiği bilinen, üreticinin emeğinin farkındalığıyla, üreticiye minnettarlık duyularak tüketilen bir "üretim ve tüketim" ilişkisini anlatır.

Yerel ve Organik

Yerel üretim ve tüketim, ABD devlet başkanlarının yaşadığı Beyaz Saray'ın arka bahçesinin ekilen-biçilen üretim alanına çevrilmesindeki etkiyi de kendisine dahil ederek, ABD'de hızla destekçisi artan bir hareket olarak yayılmaktadır. Yerel beslenme ve üretimi destekleyen hareketler ile bir başka alternatif üretim ağı olan organik üretim ve bes-

---

47 K. Gustafson, *Change Comes to Dinner: How Vertical Farmers, Urban Growers, and Other Innovators Are Revolutionizing How America Eats*, Elektronik Kitap, St. Martin's Griffin, 2012, s. 32-49.

48 Gustafson, *a.g.e.*
W. J. Belasco, *Appetite for Change: How the Counterculture Took on the Food Industry* 2. Basım, Cornell Üniversitesi Yayınları, New York: 2006, s.16.

lenme ilişkisi sık sık karıştırılır. Yerel üretim ile organik üretim arasında direkt bir ilişki yoktur. Yerel ürünler organik olan veya olmayan yöntemlerle üretilebilmektedir. Organik üretim ise sertifikalı olması gerektiğinden, belli şartlara uyulmayı gerektiren bir üretim şeklidir. Böcek ilacı, hormon gibi müdahaleler konusunda belli standartların karşılanması gerekmektedir. Yerel üretimlerde ise belli bir standardın yerine getirilme zorunluluğu yoktur. Diğer taraftan, yerel tarım faaliyetleri ile üretim yapanlarla organik tarım faaliyetlerinde bulunanların, güvenli ve sürdürülebilir beslenmeye dair taşıdığı kaygılar arasında yakın bir ilişki vardır.[50]

Beslenme Biçiminin Zaman İçerisinde Değişimi ve Sonuçları

Yerel üretim ve tüketim tercihinin bilinçli bir tercih haline gelmesi sürecini anlamak için, özellikle ABD'de zaman içinde değişen üretim biçiminin anlaşılması gerekmektedir. Üretimin değişimi, tüketimin değişimiyle beraber şekillenmiştir. Federal çiftçi politikalarının neden olduğu değişim, eski tarım bakanlığı sekreteri Earl Butz'un 1970'lerdeki tarım politikalarını destekleyen ve özetleyen *adapt or die (ya adapte ol ya da yok ol)* sözüyle ilişkilendirilen tarım politikaları, küçük çiftçileri direkt olarak etkilemiştir.[51] Küçük çiftçilere artık destek verilmemesi, yiyecek satış fiyatlarının aşağıya çekilmesi için büyük üretim işletmelerinin des-

---

[50] Steve Martinez, Michael Hand, Michelle Da Pra, Susan Pollack, Katherine Ralston, Travis Smith, Stephen Vogel, Shellye Clark, Luanne Lohr, Sarah Low, and Constance Newman, Online Report: *Local food systems: Concepts, impacts, and issues.* United States Department of Agriculture: Economic Research Report, Number 97, 2010, http://www.ers.usda.gov/media/122868.
Sara Wyant, *Memories of Agriculture Secretary Earl Butz*, http://www.agripulse.com/uploaded/021008.pdf (Erişim Tarihi: 8 Aralık 2014.)

teklenmeye başlanması, tektek küçük üreticilerin borçları yüzünden üretim alanlarını elden çıkarmaya başlamaları, endüstriyel tarımı günden güne güçlendirmiştir. Bu durum küçük çiftçinin sonunun gelmesini daha da hızlandırmıştır. Üretim sınırları hızla büyüyen çiftçiler, iki ürünü, soya ve mısırı ön plana çıkarmıştır. Bu iki ürün zaman içinde, bütün tüketim ürünlerini de biçimlendirecektir. Soya ve mısır üretimi, en önemli değişimin yaşandığı ve destek gören iki üretim alanı olmuştur. Bu iki ürün, birçok ürünün önemli katkı maddesi olarak karşımıza çıkmakta, şeker üretiminden, yakıt üretimine kadar birçok alanda kullanılan bir hammadde olarak, modern gıda üretiminin vazgeçilmezlerinden olmuşlardır. Aynı zamanda, besinlerden alınan kalori miktarının daha önceki dönemlerle karşılaştırılamayacak şekilde arttığı yeni bir döneme girilmiştir. İşlenmiş gıdalar, daha da tatlı hale getirilmiş ürünler, gündelik beslenmenin vazgeçilmezleri arasına girmiştir. Bu yeni üretim biçimi, insan sağlığından, çevre kirliliğine kadar birçok alanda değişim de beraberinde getirmiştir.[52]

Yerel Üretim ve Tüketim Karşısında, Endüstriyel Tarım ve Sonuçlarının Sağlığa Dair Olumsuz Etkileri

Küreselleşme, tarım ve endüstri ürünlerinin sayısındaki muazzam değişim bir araya geldiğinde, ülke sınırlarını tanımayan hammadde ve ürünlerin dolaşımını yani yeni ekonomik sınırları inşa etmiştir. Mevsimlik ürünler tanımlaması ortadan kalkmaya başlamış ve her mevsimde her ürüne ulaşabilme imkânı oldukça yaygınlaşmıştır. Diğer

[52] Lin River, *The Local Food Movement, Earth Friends*, http://www.earthsfriends.com/local-food-movement, 10 Eylül 2010, (Erişim Tarihi: 8 Aralık 2014.)

taraftan, fiyat olarak uygun, ürün olarak çeşitli ve miktar olarak bol, işlenmiş gıdalar hızla yaygınlaşmaya başlamıştır. Ucuz, çeşitli, yapay tatların ve kimyasalların yoğun olduğu işlenmiş gıdalar, küresel pazar ekonomisinin içinde tanıtım faaliyetleriyle cazibesini artırırken, neden oldukları sağlık ve çevre tahribatları zaman içinde kendini göstermeye başlamıştır. Tüketilen gıdaların besin niteliğinin değişimiyle birlikte, ortaya çıkan en önemli sorunlardan bir tanesi, obezitedir. ABD'de obezite oranlarının halk sağlığını tehdit edecek boyutlara çıkması, aynı zamanda başka hastalıklara da neden olmasından obezite karşıtı politikaları destekleyen sosyal ve politik değişimi hedefleyen toplumsal hareketler şekillenmeye başlamıştır. Eski ABD Başkanının eşi Michelle Obama, Beyaz Saray'ın arka bahçesini ekip biçerken, özellikle çocuklarda hızla artan obezite ve diyabete dikkat çekmiş, aynı zamanda obezite ile yerel üretim arasındaki sorun ve çözüm odaklı sembolik bağı göstermiştir.[53] New York Üniversitesinde, beslenme ilişkilerini sosyal, ekonomik ve siyasi boyutlarıyla inceleyen, beslenme ve politika konusunda çalışan akademisyen Marion Nestle, Beyaz Saray'ın arka bahçesinde kurulan sebze bahçesinin, yerel üretime ve tüketime dair hızla güçlenmeye devam eden yeni beslenme reformuna katkısının sembolik değerine ve önemine dikkat çeker.[54]

ABD'deki özellikle son 20 yılı kapsayan obezite verileri, beslenme hareketinin ne kadar önemli olduğunu vurgulamıştır. Obezite düzeyinin istatistiki verileri, yeni sosyal

---

[53] Marian Burros, *Obamas to Plant Vegetable Garden at White House*, New York Times, http://www.nytimes.com/2009/03/20/dining/20garden.html.
Marion Nestle, A. W. Mclntosh, *Writing The Food Studies Movement, Food Culture and Society*, c. 13, no: 2, Bloomsbury, New York: 2010, s. 164.

beslenme hareketlerinin nedenini daha da anlamlı kılmaktadır. ABD'de bir devlet kurumu olan Centers of Disease Control and Prevention değerlendirmeleri ve Journal of American Medicine'nın (JAMA) verilerine göre her üç Amerikalıdan biri aşırı kilolu, yani obez olarak teşhis edilmiştir. Bu sayı 78,9 milyondur. Çocukluk çağındaki obezite oranının bir önceki nesille karşılaştırıldığında yaklaşık üç kat artış gösterdiği görülmüştür. Bu raporda aynı zamanda obezitenin neden olduğu diğer rahatsızlıklar da aktarılmaktadır; diyabet hastalığı, kanser vakaları ve bazı önlenebilir ölüm vakaları, obezitenin neden olduğu olumsuz sağlık sonuçlarıdır. Sırf obezitenin neden olduğu rahatsızlıklardan 2008'de, 147 milyar dolar sağlık harcaması yapılmıştır. ABD'nin nüfusu etnik kimlik ve ırksal farklılıklar üzerinden değerlendirildiğinde sağlıklı ve doğru besine ulaşma ile obezite rahatsızlıkları arasında yakın bir ilişkinin olduğu ortaya çıkmaktadır. Genel olarak dağılıma bakıldığında; Hispanik olmayan siyahilerin obezite oranları %47,8'le en yüksek orandadır. Hispaniklerin oranı ise %43,5'le ikinci sırada yer alır. Hispanik olmayan Beyazlarda obezite oranı %32,5'tir. Asya kökenlilerde ise bu oran %10,8 olarak ifade edilmiştir (Centers for Disease Control and Prevention). Bu veriler, ABD'de yaşayan insanların ekonomik gelir dağılımı ile sağlıklı besinlere ulaşma, onları satın alabilme verileri arasında yakın ilişki olduğunu göstermektedir. Yani özetle gelir dağılımı, endüstriyel ürünlerden uzaklaşma ile obezite arasında yakın ilişki olduğu bu verilerden okunabilir. Başka bir değerlendirme de ürünlerin nitelikleri üzerine yapılırsa; besin değeri düşük ve yoğun kalorili ürünlerin, raf ömürlerini uzatmak için yapılan hormon ve antibiyotik katkıları nedeniyle kanser vakaları, alerjik durumların çeşitliliği ve artışı, gluten hassasiyeti gibi sağlık sorunlarının artmaya başlamasına sebep olduğu ve beslenme ilişkilerinin tekrar

düşünülmesi gereken bir konu haline geldiği görülecektir.[55] Halk sağlığını tehdit eden, deli dana, coli virüsü gibi hastalıklara neden olan, gözden uzak, üretim miktarını artırıcı birçok müdahalenin yapıldığı çiftliklerin karşısında, yerel olarak konumlanmış alternatif çiftlikler modern şehir insanı tarafından şevkle ve ilgiyle desteklenmektedir.[56]

Yerel Beslenme Hareketinin Sosyal, Ekonomik ve Politik Şekillenmesi

ABD'de insanların benzer nedenlerle yerel üretime ve tüketime dair gösterdikleri hassasiyet ve bu hassasiyetin hayatlarında bilinçli bir seçim haline dönüşmesi, yerel beslenme hareketinin sosyal, ekonomik ve politik etkilerinin bir sonucu olarak değerlendirilebilir. Yerel beslenme hareketinin özellikle ekonomik ve aynı zamanda politik temelli kendine has bir kültür üretmesi, bu hareketi gün geçtikçe destekçisi hızla artan bir hareket haline dönüştürmüştür. *Food Marketing Institute*'in 2009'da açıkladığı rapora göre, genel anlamda bakıldığında ise özellikle üç neden öne çıkarak, yerel beslenme hareketinin güçlenmesini sağlamıştır. Birincisi tüketiciyi taze ürüne ulaştırması, ikincisi ürünün nereden geldiğinin bilinmesini sağlaması, üçüncüsü ise bu üretim-tüketim ilişkilerinin sayesinde yerel ekonominin desteklenmesidir.[57] Pasif değil, sayıları hızla artan, aktif, tükettiğinin içeriği hakkında söz sahibi tüketici profili bu üç neden kapsamında neyi

---

[55] Martinez, *a.g.e.* 2010.
Local & Regional *Food Systems, Local& Regional Food Systems*, Grace Communication Foundation, http://www.sustainabletable.org/254/local-regional-food-systems, (Erişim Tarihi: 8 Aralık 2014.)
Roslynn Brain, *The Local Food Movement: Definitions, Benefits&-Resources, Extension Sustainability*, Utah State University, https://extension.usu.edu/files/publications/publication/Sustainability_2012-09pr.pdf.

tüketeceğine kendisi karar vermektedir. Aktif olarak neyle ve nasıl besleneceğinin seçim gücünü elinde bulundurmanın anlamını tartışan Marianne Elisabeth Lien, beslenme faaliyetlerinin üretimden tüketime kadar birçok güç ilişkisinin merkezinde olduğunu, bu yüzden politik bir konu olduğunu vurgular.[58] Çünkü beslenme faaliyetleri sosyal ve hayati aktivitelerdir. Ayrıca, bu faaliyetlerin ekonomik ve siyasi kapasitesinden dolayı sürekli gündemde olan güç ilişkilerini barındıran yönleri vardır.[59]

Ross Haenfler, Brett Johnson ve Ellis Jones yeni hayat tarzları ve sosyal hareketlerin ilişkilerini sorguladıkları makalelerinde, kamusal alanda sosyal değişim amacıyla üretilen ve paylaşılan kolektif kimliğin ve bu kimliği tanımlayan sembolik anlamların öneminden bahsederler. Genel olarak hayat tarzları hareketlerinin, içerik olarak farklı biçimlerde şekillenmelerinin tanımlamasını yaparlar.[60] Yerel beslenme hareketini bu tanımlama içinde düşündüğümüzde, aynı zamanda modern şehir hayatının sosyal dayanışması sayesinde, aynı kaygıyı paylaşan insanları bir araya getiren etken bir form yarattığı söylenebilir. Bu konuda önemli çalışmalar ortaya koyan, "global düşünün ki, sonucunda yerel beslenin" diyen aktivist ve akademisyen Michael Pollan'ın belirttiği gibi yerel beslenme hareketi, çevresel, ekonomik ve halk sağlığı gözeten kaygılarıyla, yeni bir

---

58 Marianne E. Lien, Brigitte Nerlich ed. *The Politics of Food*, Bloomsbury Lin, R. New York: 2004; The Local Food Movement, Earth Friends, http://www.earthsfriends.com/local-food-movement, Erişim Tarihi: 8 Aralık 2014.
Lien ve Nerlich, *a.g.e.* 2004, s. 9.
Haenfler, R., Johnson, B. & Jones, E. (2012) *Lifestyle Movements: Exploring the Intersection of Lifestyle and Social Movements*, Social Movement Studies: Journal of Social, Cultural and Political Protest, 11:1, 1-20 DOI: 10.1080/14742837.2012.640535, London: Rotledge, s. 1-20.

ekonomik ve sosyal alanı biçimlendirmiştir.[61] Bu konuyu önemseyen insanların zaman içinde sayılarının hızla artışı, beslenme, endişe ve yediğine güvenmeme arasında nasıl bir yakın ilişki olduğunu da gösterir. Üreticinin ve tüketicinin bir araya geldiği oluşumlar, büyük şirketlerin çıkarlarından uzaktır. Yerel çiftçilerin ürünlerini sergiledikleri şehirlerdeki pazar yerleri, konuya duyarlı insanları toplayan alanlar olarak hızla yaygınlaşmaya başlamıştır. Şehir pazarları, kendine dayatılan seçeneklerden öte, beslenmeleri konusunda politik, ekonomik ve sosyal bir tercih yapmak isteyen şehir sakinlerinin bir araya geldiği ve zaman geçirdiği alanlar haline dönüşmeye başlamıştır. Bu pazarlar aracıları ortadan kaldırarak, üretici ile nihai tüketiciyi bir araya getirirken, modern dünyada yediklerimize dair hissettiğimiz yabancılaşmanın da aşılmasını sağlar. Aynı zamanda tüketicinin tükettiklerine dair hissettiği endişeyi azaltan, çok özel alanlar haline dönüşmüşlerdir. Beslenmede yaşanılan, toplumsal hareket haline evrilen değişimin, aynı zamanda toplumsal yapının sürdürülebilir güçlü bir yapıya dönüşümüne de neden olacağı iddia edilmektedir. G. W. Feenstra'ın makalesinde farklı boyutlarıyla belirttiği gibi, üretici ve tüketiciyi bir araya getirme toplumsal iletişimi de, içerik ve biçim olarak yenilenmiş ve güçlendirmiştir.[62] Kişisel, sosyal, ekonomik, çevresel sağlığın olumlu etkilendiği yerel beslenme hareketi sayesinde, üretim yapanın emeği ile

---

[61] Judith Weinraub, Q&A with Michael Pollan: *Think Global, Eat Local*, The Washington Post, http://michaelpollan.com/interviews/qa-with-michael-pollan-think-global-eat-local/ (2006, 28 Haziran) G. W. Feenstra, *Local Food Systems and Sustainable Communities*, American Journal of Alternative Agriculture, C. 12 / Konu 01 / Mart 1997, s. 28-36, Cambridge Üniversitesi Yayınları, New York: DOI: 10.1017/S0889189300007165,http://greenconsensus.com/education/food/materials/08_due_october31/7%20Feenstra%20community.pdf., s. 28-36.

bu emeği ürün olarak satın alan arasındaki bağ anlamlı bir şekilde kurulabilmektedir. Bu hareketin destekçileri için, uzak olanı, bilinmeyeni tüketmek, bedenimize dair bilinmeyen etkileri de tüketmek olarak ifade edilmektedir. Aynı zamanda, tükettiğine dair üretenle bir bağ kurmak, tüketilenin besin olarak değerini de kişi için artıracaktır. Üreten ve tüketenin bir araya geldiği bu özel buluşma alanları, aynı zamanda üretene duyulan minnettarlığın da gösterildiği yerlerdir.[63] ABD'de, yerel beslenme hareketi artık küçük, kendi halinde bir hareket olmaktan çıkıp, hızla yayılan ve günden güne popülerliği artan bir beslenme hareketine dönüşmüştür. Sosyal, kültürel ve ekonomik değeri hızla artan bu hareket, pazar yerlerindeki görünürlüğü sayesinde oluşan farkındalık bilinciyle şehirlere ve diğer yerleşim alanlarına da yayılmıştır. Örneğin şehir sakinlerinin, yaşadıkları yerlerdeki restoranlarda tüketilen yiyecek ve içecek malzemelerinin üretiminin yerel olmasını bilinçli bir şekilde tercih etmeleri sağlanmıştır. Üreten ve tüketen arasındaki minnettarlık, beslenmenin olduğu her yere hızla yayılmaya devam etmektedir. Yerele atfedilen bu anlam ve çekicilik, yerel çiftliklere ziyareti birey için şehir hayatı içerisinde modern turizm faaliyetleri haline dönüştürmüştür.

Yerel Beslenme ve Yerelin Hedef Alındığı Beslenme Turizm İlişkisi

Yerel beslenme kültürüne talep arttıkça, aynı zamanda üreticiler ve restoranların yerel ürünleri sunuşlarına atfettikleri anlam, tüketiciler için turizm faaliyetlerinin alanını da geliştirmekte ve zenginleştirmektedir. Claudio Visentin, yemek turizmi, gastronomi ve tarım arasında-

[63] R. Lin, *The Local Food Movement, Earth Friends*, http://www.earthsfriends.com/local-food-movement, (10 Eylül 2010), (Erişim Tarihi: 8 Aralık 2014.)

ki ilişkiye özellikle vurgu yapar. Bu üç unsurun şimdi ve gelecekte, bütün dünyada nasıl birbirini belirleyeceğinden bahseder. Aynı zamanda, her bir unsurun turizm faaliyetlerinde sahip oldukları kapasitelerini vurgular.[64] İnsanlar yediklerinin ve içtiklerinin geldiği coğrafya ve ürünlerin özellikleriyle eskisinden çok daha fazla ilgilenmektedirler. Yeni tüketici profili, artık tüketimi üretimden başlayarak değerlendirmektedir. Tabağındaki yiyeceğin malzemelerinin nereden geldiği, nasıl üretildiği ve işlendiği bu yeni tüketici için önemli kriterler haline dönüşmüştür. Bu kriterleri önemseyen yeni çiftçiler ortaya çıkmaya başlamış ve çiftçi olmanın anlamı değişmiştir. Çiftçilik, yerel üretim ve turizm ilişkisi çok daha güçlü bir şekilde kurulmaya başlanmıştır.[65] Clare Weeden, *etik turizm* (ethical tourism) kavramını tanımlarken, etik bakış açısına sahip tüketicilerin özellikle küresel kaygılarla turizm ve tüketim faaliyetlerini düzenlediklerinden bahseder. Tüketiciler iletişim araçları vasıtasıyla her geçen gün daha fazla tüketim davranışlarına etik boyutu dahil ettiklerini vurgularlar. Etik turizm, aynı zamanda yerel olana saygıyı ve onu desteklemeyi de beraberinde getirmektedir.[66] Michael Hall, Richard Mitchell ve Liz Sharples makalelerinde ülke, bölge ve yerel değerlerin önemsenmesine, özellikle yemek kültürünün de dahil edilmesi sonucunda sürdürülebilir bir turizm sistemi yaratıldığını iddia ederler.[67]

---

[64] Claudio Visentin, "Food, Agri-Culture, and Tourism", ed. Katia Laura Sidali, Achim Spiller, Birgit Schulze, *Food, Agri-Culture and Tourism*, Springer Heidelberg Dordrech, Berlin: 2011, DOI 10.1007/978-3-642-11361-1.
Sidali, Spiller, Schulze, *a.g.e.* 2011

[66] Marina Novelli. ed. *Niche Tourism: Contemporary Issues, Trends and Cases*, Routledge Oxford, UK: 2005, s. 234-235.
C. Michael Hall, Richard Mitchell ve Liz Sharples "Consuming places: the role of food, wine and tourismin regional develop-

Yerel Beslenme Hareketinin Dizayn Edilmesi ve İletişim Faaliyetleriyle Yaygınlaşması

Alternatif söylemlerin medyada, kamusal alanda ifade edilmesi, Habermas'ın 18. yüzyıldaki entelektüel elitlerin Londra'daki kahvehanelerde düşüncelerini paylaşmalarına yaptığı atıfta olduğu gibi, paylaşılan düşüncelerin güçlenmesini ve zenginleşmesini sağlar. Kamusal alanda alternatif söylemlerin ifade edilişi demokratik yapılanmaların da bir göstergesidir.[68] Bir sosyal hareketin şekillenmesi, bu sosyal hareketin içeriğinin, misyonunun ifade edilmesi, paylaşılması ve bu misyona inanan insan sayısının artmasıyla olanaklıdır. Sosyal hareketlerin genel olarak nasıl yaygınlaştığı günümüzde değerlendirildiğinde, aslında birbirine benzer yapılanmaların olduğu görülür.

Tarım ve beslenmenin etrafında şekillenen sosyal değişim hareketleri incelendiğinde, neoliberal yapılanmanın tarımın içeriğine yaptığı müdahaleler ve bu müdahalelerin sonuçları sosyal hareketlerin temel anlaşmazlıkların nedenini oluşturduğu anlaşılır. Kendini bu sonuçların karşısında konumlandıran sosyal hareketin parçası olanların, çıkış noktası olarak yerel üretim ve tüketime yönelmeleri, sosyal hareketi biçimlendirmiştir. Endüstriyel tarımın kontrol gücünün yarattığı baskı, sosyal hareketlerin bölgesel olarak ortaya çıkmasına neden olmuştur.[69]

---

ment" *Food Tourism Around the World: Development, Management and Markets*, ed. C. Michael Hall, Liz Sharples, Richard Mitchell, Niki Macionis ve Brock Cambourne, Butterworth-Heinemann, 2003, (1. Baskı), s. 44.

John D. H. Downing, *Radical Media: Rebellious Communication and Social Movements*, SAGE Publications, California: 2000, s. 33-40.

M. J. Dutta, *Communicating Social Change: Structure, Culture, and Agency*, New York: Routledge Communication Seriess. 2011, s. 96-122.

Neoliberal ekonomik sistemde, üretilen ürünlerin ve hizmetlerin küresel pazarda yer bulmasında bütün dünyayı hedef alan tutundurma faaliyetleri etkilidir. Halkla ilişkiler faaliyetlerinden reklam faaliyetlerine kadar birçok pazarlama iletişimi faaliyeti, küresel hedef kitleyle yerel düşünerek bağ kurar. Kitle iletişim araçlarının ürettiği içerik dünyanın her bölgesinde kültürel olarak farklılıklara uğrasa da, nihai amaç kârın maksimum düzeye çıkmasını sağlayacak daha fazla tüketimin gerçekleşmedir. Bunun karşısındaki aktivist ağın yerel beslenmeye dair ürettiği medya içerikleri ise yaygın ve güçlü endüstriyel üretim ve tüketim yapılanmalarının sorguya çekilmesi, yeni alternatiflerin sunulması biçiminde dizayn edilmiştir. Aynı zamanda karşı sosyal hareketlerin alternatif düşüncelerinin ve seslerinin anaakım dışında, medya araçlarında yer bulması, bu akımın temsilcilerinin tanıklıklarının dinlenmesi, söz konusu alternatif duruşun kitleler tarafından tanınmasını ve benimsenmesini sağlamaktadır.[70]

Kitle İletişimi Örneği: *Ingredients* (2009) Belgeseli

Yerel beslenme hareketini anlatan bir medya ürününün değerlendirilmesi, bu hareketi konu olarak seçmiş bir belgeselin ürettiği içeriğin değerlendirilmesiyle yapılacaktır. "İçindekiler" (Ingredients, 2009) Robert Bates'ın 2009 yılında yönettiği bir belgeseldir.[71] ABD'deki endüstriyel üretim ve beslenme sisteminin karşısında, yerel üretim beslenme ilişkilerinin varlığını gözler önüne seren bu çalışmayı yönetmen, ABD'deki yerel beslenme hareketini dört mevsime

[70] Dutta, *a.g.e.* 2011, s. 286.

[71] Robert Bates (Yönetmen), Ingredients (İçindekiler) 2009, ABD: Optic Nerve Productions, http://www.ingredientsfilm.com/cast_and crew/the people.php, 2009.

ayırarak (ilkbahar, yaz, sonbahar, kış) aktarır. Belgeselin aktörlerinden olan yemeklerin malzemelerini kullanan şefler, yerel beslenme hareketini desteklemektedir. Belgeselde aynı zamanda, yerel ürünlerin üretildiği çeşitli çiftlikler gösterilir ve çiftlik sahipleri, yaptıkları çalışmaları ve katkılarını paylaşırlar, Oregon'daki sürdürülebilir tarım alanları, belgeseldeki gerçek yaşamı aktaran çiftliklerden bazılarıdır. Aynı zamanda, New York şehrinde, Harlem gibi beslenme kıtlığı yaşanan bölgeler de yerel üretilen ürünlerin ulaştığı alanlar olarak gösterilmektedir. Bunun yanı sıra, organik tarım ve biyodinamik üretim hakkında da bilgiler verilmektedir.

Tablo 1: *İçindekiler* (2009) belgeselindeki yerel beslenme hareketinin temsilcilerinin tablosu (Bates, 2009)

Greg Higgins	**Alice Waters**
Higgins Restoranı ve Barı	Chez Panisse Restoranı
Peter Hoffman	**Gary Paul Nabhan**
Savoy ve Back Forty Restoranı	Renewing America's Food Traditions
Joan Dye Gussow	**Cathy Whims**
Columbia Üniversitesi	Nostrana
Deb Accuardi	**Anthony and Carol Boutard**
Gino's	Ayers Creek Çiftliği
Cory Schreiber	**John Neumeister**
Oregon Tarım Departmanında Şef	Cattail Creek Koyun Çiftliği

Jean-Paul Courtens	**John Eveland**
Roxbury Çiftlikleri	Gathering Together Çiftliği
Frank Morton	**Lee and Bob Jones**
Wild Garden Tohumları	The Chefs Bahçesi
Scott Dolich	**Laura Masterson**
Park Kitchen	47th Ave. Çiftliği
Will Newman	**Pascal Sauton**
Oregon Sustainable Agriculture Land Trust	Carafe
Josh Bergstrom	**Sheldon Marcuvitz and Carole Laity**
Bergstrom Winery	Your Kitchen Garden
Alan Sprints	**Larry Lev**
Hair of the Dog Brewery	Oregon State Üniversitesi
Shari Sirkin	**Judie Hammerstad**
Dancing Roots Farm	Lake Oswego Belediye Başkanı
Linda Colwell	**Katie Boeh**
Slow Food Portland	Sauvie Island Merkezi

Bu çalışmada, *"İçindekiler"* belgeselinin içeriğiyle yerel beslenme hareketini nasıl aktardığını, Andrew Shea'nın kullandığı, sosyal hareketlerin dizayn ile toplumsallaştırılması strateji basamaklarını takip ederek değerlendirilecektir. Andrew Shea,[72] *Designing for Social Change* adlı çalışmasında, toplum-

[72] Andrew Shea (yazar), Ellen Lupton, (çizim, ressam), William Drenttel (önsöz), (2012). *Designing For Social Change: Strategies*

sal hareketler ve dizayn ilişkisini örneklendirir ve sorgular. Sosyal değişimler için üretilen dizaynları ve sosyal değişimin dizaynla kurduğu ilişkiyi basamaklandırarak aktarır.[73]

"İlk önce dizayn edilecek ve insanlar tarafından takip edilecek sosyal hareketin içine kendin dahil ol. Sonrasında güven oluştur. İlk önce kendinin yapacağı katkı için söz ver ve umut ver. Sosyal hareketin kitleselleşmesinin aşamalarını belirle. Var olan tartışma ve anlaşmazlıklarla yüzleş. Harekete geçirmek istediğin topluluğun güçlü yanlarını onlara göster. Bu güçlü yanları toplumsal hareketin şekillenmesinde kullan ve yararlan. Topluluğun sesini dizayn et. Topluluğun bu ortak sese sahip olmasını sağla. Topluluğun varlığının sorumluluğunu hissettirerek bu dinamizmi sürekli hale getir."[74]

Shea, dizayn ve grafik boyutu ile toplumsal hareketleri incelemiştir. "*İçindekiler*" belgeselinde aktarılan yerel beslenme hareketi anlatısının içeriğinin dizaynı, Shea'nin dizaynlarını biçimlendirirken dikkate aldığı ve önemsediği sosyal değişim basamakları bağlamında değerlendirilecektir.

1. İlk önce dizayn edilecek ve insanlar tarafından takip edilecek sosyal hareketin içine kendin dahil ol

Yerel beslenme sosyal hareketine dahil olanlar belgeselde tek tek tanıtılır. Coğrafi bölgelere göre hareketin temsilcileri

---

for Community-Based Graphic Design (Design Briefs), New York: Princeton Architectural Press; Andrew Shea'nın etkilendiği çalışmalar: Ideo Human Centered Design Toolkit, 2012, http://www.ideo.com/images/uploads/hcd_toolkit/IDEO_HCD_ToolKit.pdf, Ideo, Design For Social Impact: How-To Guide, http://www.ideo.com/images/uploads/news/pdfs/IDEO_RF_Guide.pdf. Emily Pilloton, *Design Revolution The Toolkit*, https://burlington.edu/files/pdf/design_revolution_toolkit.pdf, Erişim Tarih: 8 Aralık 2014.

Shea, *a.g.e.* 2012.

Shea, *a.g.e.* 2012.

sunulur. Oregon veya New York gibi şehir yapısı ve yoğunlukları farklı olan bölgelerde, hareketin içine dahil olanlar bu hareketin yapısını anlatırlar. Neden hareketin parçası olduklarını ve katkılarını aktarır. Belgeselde, anlatının içine serpiştirilmiş olan çiftçiler, lokanta sahipleri, şefler, yerel ürünleri satın alan şehir sakinleri ve restoranlarda bu ürünleri tüketen tüketiciler, dahil oldukları hareketin içinde kendi güçlerinin önemini vurgulayarak, bölgesel beslenmenin hayatlarında kapladığı alanı gösterirler.

2. Sonrasında güven oluştur

Belgeselde yerel beslenmeye dair güven ortamı, özellikle benzer istek ve beklentiler içinde olan hareket savunucularının, toplumun, doğanın sürekliliği ve sağlığını önemseyerek, bugüne ve geleceğe dair kaygılarını, umutlarını, deneyimlerini paylaşmalarıyla oluşturulur. Bunlar şu başlıklar altında sıralanır. "Yediğim yemeğin malzemesinin nereden geldiğini bilmek istiyorum." "Ben bir şey tüketirken dünyaya zarar verilmesini istiyorum." "Enerji kaybının daha az olmasını istiyorum." "Daha kaliteli yemekler tüketmek istiyorum." "Daha fazla iş gücünün ve yerel üretimin, yani çiftçiliğin desteklerle yaygınlaştırılmasını istiyorum." Bu taleplerle, yerel beslenme hareketinin parçası olanlar, harekete dair güvenlerini, benzer beklentiler içindeki insanlarla etkileşimlerde bulunarak şekillendirirler. Belgeselde, katılımcıların deneyimlerini ve beklentilerini paylaşmaları güven ağını biçimlendirmiştir.

3. İlk önce kendinin yapacağı katkı için söz ver ve umut ver

Belgeselde, New Yorklu çiftçi, karşılaştığı her türlü zorluğa rağmen, kentin beslenmesine yaptığı katkıdan ne kadar gurur duyduğunu anlatır. Aynı zamanda New York dışındaki başka bölgelerin çiftçileri de yaşadıkları zorluk-

lara rağmen, topluma sağladıkları faydanın farkındadırlar. Örneğin bu çiftçiler çocuklara sağlıklı besinler götürme, insanların yedikleriyle daha mutlu, daha az kaygılı olmalarını sağlama ve üstüne üstlük daha lezzetli yemekler yemelerine katkı sağlamış olmaktan dolayı büyük bir gurur duymaktadırlar. Çiftçilerin yerel beslenme hareketine katkıları, özellikle doğanın döngüsüne göre her mevsim değişen çalışma içerikleri vurgulanarak, belgeselde aktarılır. Çiftçiliğin sürekliliği, doğanın değişimini takip etmek, ürünleri bu değişimin farkındalığıyla toprağa teslim etmek, daha sonra yetişmiş olarak geri almakla mümkündür. Her mevsim yenilenen bu çaba, oldukça fazla emek gerektirir. Bir çiftçinin söylediği gibi; karşılaştıkları birçok zorluğa, özellikle ekonomik zorluklara rağmen ayakta kalma mücadeleleri ancak yaptıkları işin insanlara nasıl faydalı olacağına inanmalarıyla mümkün olmaktadır. İnandıkları yolda her ne pahasına olursa olsun yürüyeceklerdir. Temel motivasyonları budur.

Belgeselde tüketiciler açısından da bu durum değerlendirilir. Tüketiciler harekete katılarak yapacakları katkıyla farkındalık kazanırlar. Sayıları az olduğu için şimdi daha pahalıya satılan yerel üretilmiş ürünleri satın almayı tercih etmek, nüfusun hızla arttığı ABD'de uzun vadede önemli katkı sağlayacaktır. Hikâyeleri aktarılan bütün tarafların harekete yaptıkları katkı, bu katkının farkındalığı ve hissettikleri sorumluluk belgeselde özellikle altı çizilerek aktarılır. Örneğin şefler ve restoran sahipleri nasıl bir misyona sahip olduklarını ve toplumsal hareket için bu misyonlarının önemini vurgularlar. İyi, kaliteli malzemenin ne anlama geldiği, bu malzemeyle pişirilen yemeklerin nasıl farklı yemekler haline dönüştüğünü, şefler ve restoran sahipleri müşterilerine anlatır. Bu kişilerin, müşterilerine yedikleri yemeklerin malzemelerini hangi çiftlikten satın aldıkları-

nı söylemeleri bile yerel beslenme hareketine bir katkıdır. Böylece hareket güçlenmektedir. Belgesel, ABD'nin değişik eyaletlerinde yaşayan yerel beslenmeyi savunan üreticilerin, restoran sahiplerinin, tüketicilerin sayılarının hızla arttığını sık sık tekrarlayarak hareketin varlığına ve sürekliliğine dair umudu güçlendirir.

4. Sosyal hareketin kitleselleşmesinin aşamalarını belirle

Yerel beslenme sosyal hareketinin kitleselleşmesi belgeselde, "önce sen kendi çiftçini edinerek çiftçini güçlendir" sonra, "yerel ürünlerle hazırlanan yemekleri tüketmek için özen göster", "bu faaliyetin önemini diğerlerine anlat", "parçası olduğun hareketi değerli hale dönüştür" gibi farkındalıklar ve eylemlerle aşamalandırılır. Bu hareketin bireysel ve toplumsal katkılarına inananların bu aşamalara dahil oldukları, belgeselde sık sık hatırlatılır. Yerel beslenme hareketine dahil olmanın değerli olduğunu düşünen kişiler, çiftlikler, çiftçi pazarları, restoranlar gibi yerlerde birbirleriyle etkileşimlerde bulunarak bir araya gelirler. Bu kolektif hareket yerel beslenme hareketine güvenin artmasını, hareketin kitleselleşmesini, popülerleşmesini sağlar.

5. Var olan tartışma ve anlaşmazlıklarla yüzleş

Bu toplumsal harekete güven kaybına neden olabilecek tartışmalı önemli iki konu belgeselde dolaylı olarak işlenir. Birincisi yerel beslenme hareketinin vaat ettiği sağlıklı besinlerin miktar olarak toplum için yeterli olup olmayacağı, ikincisi ise bu ürünlerin gıda endüstrisi içinde üretilen benzerlerinden daha pahalı olmasıdır. Bu iki zayıf yöne dair tartışma ve anlaşmazlıklar, savunmacı bir dille değil, belgeselin içinde farklı yerlerde ve zamanlarda ama mutlaka yüzleşilerek, cevaplandırılır. Böylece belgeselin savunma-

cı bir dili olmaz. Örneğin yerel çiftçiler devlet tarafından desteklendiklerinde, sayılarının artacağına çünkü bu çiftçilerin ürettiklerine talebin de gün geçtikçe arttığına vurgu yapılır. "Yeterli olabilmek bizim elimizdedir" sözü verilerek, tartışma alanı netleştirilir. Fiyat konusunda ise vücut için zararlı değil faydalı ürünler tüketmenin bedeli olduğunun altı çizilerek, daha fazla bedel ödemenin kabul edilebilirliği vurgulanır.

6. Harekete geçirmek istediğin topluluğun güçlü yanlarını onlara göster

Belgeselde aktarılan topluluğu harekete geçiren güçlü yön ise insan sağlığına ve çevreye dair kaygılar taşıyan insanların bir araya geldiklerinde, tek tek olduklarından çok daha etkili ve güçlü olabileceklerine inanmalarının sağlanmasıdır. İnsanların ellerinde karar verme gücü vardır ve bu güç ortak bir sesle çok daha etkili olacaktır. Belgeselde tartışılan sağlık ve beslenme arasındaki ilişki harekete dahil olanların gücünü daha da ortaya çıkarmıştır. Çünkü bu ilişki kolaylıkla insanları taraf haline getirebilir. Örneğin 15 dakikada hazırlanıp tüketilen hazır yiyecekler birçok sağlık problemine neden olmaktadır. İnsanların bedenlerinin endüstriyel gıdalarla beslenme yüzünden çok daha güçsüz ve savunmasız hale gelmesi, hareketin aktif savunucuları tarafından belgeselde özellikle vurgulanır. Bir zamanlar olumlu olarak nitelendirilen, şimdi ise yerel beslenme hareketinin içinde sorgulanan ucuzluk, bolluk ve çeşitlilik insan hayatına ve çevreye bedeller ödetmektedir. Bu bedellerin farkındalığı topluluğun duyarlı ve güçlü yanlarını ortaya çıkarmasına neden olmaktadır. Topluluğu harekete geçiren motivasyonlardan bir diğeri hareket sayesinde doğayla kurulan bağın daha da güçlenmesidir. Özellikle sürdürülebilirlik konusunda, hareketin içine dahil olarak daha bilinçli bir toplum dinamiğinin yara-

tılacağına inanma, topluluğun parçası olmak isteyenler için oldukça ikna edicidir.

7. Bu güçlü yanları toplumsal hareketin şekillenmesinde kullan ve yararlan

Üreticinin ve tüketicinin sistemin içinde kendi gücünün farkında, karar veren olması, yeni bir ekonomi ve yeni bir etkileşim alanı üretmektedir. Bu etkileşim belgeselde aktarılır. Sağlıklı besini tüketmek ve yerel üretim arasındaki güçlü bağ belgeselin her bir katılımcısının vurguladığı ortak mesajdır. Kendi güçlerinin farkına varan üretici ve tüketiciler sağlığa, çevreye, ekonomiye, işgücüne sağladıkları katkıdan dolayı hissettikleri gururu izleyiciye aktarırlar. Belgesel yerel beslenme hareketinin eyleme geçirdiği farklı grupları, çocukları, restoran müşterilerini, hatta turistleri anlatısına dahil ederek, bu hareketin güçlü yönlerinin nasıl birçok önemli değişime neden olduğunu seyirciye gösterir. Hareket toplumsal ve bireysel faydayı gözeten güçlü yönleri sayesinde her geçen gün daha da kitleselleşmektedir. Kişi sayısı arttıkça, daha da çekici ve içine dahil olunmak istenen bir toplumsal hareket haline dönüştüğü, belgesel anlatısının içinde sık sık direkt veya dolaylı bir şekilde vurgulanır.

8. Topluluğun sesini dizayn et

Topluluğun sesi, tükettikleri besinlere karşı kaygı duyan ve bu konuda bir şeyleri değiştirmeye çalışan insanların ortak sesi olarak belgeselde aktarılmıştır. Bu seste özellikle harekete dair destek ve umut hisleri, beraber eğlenme ve doğru bir şeyler yapıyor olmaktan kaynaklanan hoşnut olma duyguları vardır. Örneğin ürettiği yerel ürünlerle yaptığı yemeklerin ne kadar lezzetli olduğunu vurgulayan çiftçi, diğer taraftan yerel çiftçiden bu ürünleri satın alan ve daha sonra tüketen tüketici, dahil oldukları yeni üretim

ve tüketim sisteminin etik beslenme ilişkilerinden oldukça memnundurlar. Yerel çiftlikleri ziyaret edenler adeta gizli, keşfedilmemiş bir dünyayı ziyaret etmektedirler. Nihai tüketici, yereli tüketmeyi seçerek ve bu seçimin çevresine ve kendisine sağladığı katkının farkında olarak bu sese ortak olmaktadır. Belgeselde topluluğun sesi şunları söyler: Yerel ürünleri tüketmek; daha lezzetli yiyeceklerle beslenmeyi, sağlıklı olmayı, toplumsal ilişkilerde artan yakınlaşmayı, yok olmakta olan küçük yerel çiftçilerin desteklenmesini ve doğanın korunmasını sağlamaktadır

9. Topluluğun bu ortak sese sahip olmasını sağla

Belgesel, yerel beslenmeyi destekleyen topluluğun ortak sese sahip olmasının ancak harekete dair üretilen ortak değerlerin etrafında insanların bir araya gelmesiyle mümkün olacağına dikkat çeker. Çiftçi pazarlarında birbirleriyle, domates, kabak ve diğer sebzeler hakkında konuşan insanlar, bunları çiftliklerde tadan çocuklar, bu tatları yemeklerinde kullanan şefler artık ortak bir değere ve bu değeri aktardıkları ortak bir sese sahiptirler. "Yediğim malzemeyi tanımak ve nereden geldiğini bilmek istiyorum" diyen yerel beslenme hareketinin parçası olanlar, belgeselin genel anlatısında bu sese hep beraber sahip çıkarlar. Belgeselde yer verilen her bir aktivist, hem kamusal hem de özel alanlarda, örneğin pazarlarda, çiftliklerde, restoranlarda, evlerin mutfaklarında, salonlarındaki yemek masalarında bu hareketin parçası oldukları için ne kadar memnun olduklarını izleyicilere aktarırlar.

10. Topluluğun varlığının sorumluluğunu hissettirerek, bu dinamizmini sürekli hale getir

Belgeselde vurgulandığı gibi, yerel beslenme hareketine dahil olanların, bu hareket sayesinde çevreye, topluma

ve sağlıklarına sağladıkları katkıya dair hissettikleri farkındalık hareketin etrafında dinamizm oluşmasını sağlar. İlkbahar, yaz, sonbahar ve kış diye bölümlere ayrılan belgeselde, doğanın mevsimsel devingenliğinin içinde üretilen ürünlerin insanların beslenmesini sağlayacak kapasitesi olduğuna dikkat çekilir. Eğer yerel üreticiler güçlenirse ve yeterli devlet desteği de alınırsa çiftçilerin sayılarının artacağına vurgu yapılır. Bu çiftçiler belgeselde eğer bu olanaklar sağlanırsa, topluluktan aldıkları güçle beraber, bölgelerindeki insanları doyurmaya yeterli olacaklarını ve buna istekli olduklarını vurgularlar. Bu açıklama, global gücü elinde bulunduran ve başka alternatifleri yok saydırtan endüstriyel tarımın karşısında önemli bir açıklamadır. Belgeselin sonunda insanları harekete geçiren o önemli soru sorulur: "Sizin bölgenizde çiftçiniz kim?" Çünkü çiftçiyi desteklemek, aslında bütün hareketi desteklemektir; buna özellikle vurgu yapılır. Hareketin dinamizmi üreticinin varlığını sürdürmesiyle sağlanacaktır.

Warren James Belasco, toplumsal yapının içinde karşı kültürün beslenmeyle nasıl oluştuğunu tanımlar. Beslenilen gıdaların ne olduğu veya ne olmadığı toplumun içinde olma ve dışında olmanın ölçütü haline geldiğinden bahseder. Balesco'ya göre toplum tarafından kabul edilen uygun malzemelerle ve tekniklerle hazırlanmış yemeği yemek veya yememek içeriden ve dışarıdan olmanın bir göstergesidir. Aynı dil gibi, kim olduğunu ifade eden bir kimlik göstergesidir.[75] Bu durumda şöyle bir sonuç çıkartılabilir: Yerel beslenme hareketi, çiftlikten masaya (farm-to-table) hareketi gibi üretime odaklanan toplumsal hareketlerin parçası olanların sayısı gün geçtikçe artmaktadır ve bu durumda

[75] W. J. Belasco, Appetite for Change: How the Counterculture Took on the Food Industry Cornell Üniversitesi Yayınları, New York: 2006, 2. Baskı, s. 44.

yerel ürünleri tüketmek, o toplumun içerisinde olmanın bir göstergesi haline dönüşmeye başlamıştır. Alan Warde ve Lydia Martens, dışarıda yemek yemenin sosyolojisini tanımlarken ilk önce yemek yemenin ne kadar eve, kendi alanına dair bir aktivite olduğunu vurgular.[76] Beslenmenin ev alanı dışında kamusal alanda olması durumunda ise çiftçisini, aşçısını tanıdığın, tükettiğin yiyeceğin üretimine tanıklık ettiğin alternatif beslenme bir şekilde özel alanların kamusal alanda devamlılığını da sağlamaktadır denilebilir belki.

Kamusal alanda beslenme, seri üretilen, yabancılaştığımız ürünlerin etrafında gerçekleşmektedir. Sanayileşmeyle birlikte tükettiklerimize dair hissedilen yabancılaşma, yenilene karşı kaygı ve endişeyi de artırmıştır. Yerel beslenme hareketi ise ABD örneğinde olduğu gibi, birçok insan tarafından bu yabancılaşmanın karşısında bir alternatif olarak değerlendirilmektedir. Bu hareketin destekçilerinin sayısı, özellikle medyada gastro-endişelerin daha çok gündem kaplamasıyla, gün geçtikçe artmaktadır. Kitle iletişim araçlarından aktarılan kültürel ürünlerin anlatıları, örneğin belgeseller, sosyal değişimi dizayn edecek şekilde düzenlenirse toplumsal hareketler daha kolay kitleselleşecek ve hızlı popülerleşebilecektir. "*İçindekiler*" belgeseli konunun aktarımına yönelik içerik dizaynı sayesinde, toplumsal değişimi talep eden yerel beslenme hareketini farklı boyutlarıyla anlatarak bu popülerleşmeye aracılık etmeyi talep eder.

---

[76] A. Warde, L. Martens, *Eating Out: Social Differentiation, Consumption and Pleasure*, Cambridge Univerity Press, Cambridge 2000, s. 1-5.

BAŞKA BİR BESLENME MÜMKÜN...

Joe Cross ve Jamin Mendelsohn'ın yapımcılığını üstlendiği ve Kurt Engfehr'in yönetmenliğini yaptığı bir belgeseldir.[77] Bu belgesel, yapımcısı Joe Cross'un beslenme alışkanlıkları ve bu alışkanlıkların sağlığı tehdit eden etkileri üzerine ilk belgeseli değildir. Başka bir beslenmenin mümkün olduğunu gösterdiği beslenme konulu başka deneysel belgeselleri vardır. Sağlıklı beslenme deneyimini, kendi hikâyesini merkeze oturtarak belgesel haline dönüştürdüğü *Fat, Sick & Nearly Dead* [Şişman, Hasta ve Neredeyse Ölü] bunlardan birisidir. Bu belgeselde Joe Cross, kendi beslenme biçimini değiştirerek yani kendini deney öznesi haline getirerek yaşadığı değişimleri anlatır. Yönetmenin kendini deney öznesi yapması, Morgan Spurlock'ın *Super Size Me* [Şişir Beni] 2004 yapımından sonra beslenmeyle

---

77 The Kids Menu, *(Çocukların Menüsü, 2016),* ABD, Yönetmen Kurt Engfehr, www.kidsmenumovie.com

ilgili belgesellerde sıklıkla kullanılan bir yöntem haline dönüşmüştür.

Joe Cross, kendi üzerinden yetişkinleri ve onların beslenme alışkanlıklarını sorguladığı [Şişman, Hasta ve Neredeyse Ölü], belgeselini hazırlarken bir başka gerçek dikkatini çeker. Bu çocukların da beslenme seçeneklerinden kaynaklanan birçok sağlık problemiyle karşı karşıya olduklarıdır. ABD'de çocuk yaşta obezite ve diyabet hastalığı oranı her geçen gün hızla artmaktadır. Bunun üzerine, soruna dair farkındalık kazandırmak için, ekip olarak yeni bir belgesel, *"Çocukların Menüsü"*nü çekmeye karar verirler. Aileler, uzmanlar, öğretmenler, çocuklar, *"Çocukların Menüsü"* belgeselinde *farklı bir beslenme mümkün* sözünü desteklercesine korkularını, deneyimlerini, umutlarını, kazanımlarını aktarırlar. Belgeselde, Joe Cross'un da sıklıkla vurguladığı gibi; aslında obeziteliğin arkasında var olan başka problemlere dikkat çekilmesi gerekir. Obezite sağlıksız beslenmenin sonuçlarının bireyde görünen sorun halidir. Obezliğin arkasındaki esas problemleri sınıflandıran belgesel, sağlıklı yiyeceklere ulaşamamanın görünmeyen en önemli problemlerden bir tanesi olduğunu hatırlatır. Aynı zamanda her çocuk eşit derecede iyi, yeterli ve temiz gıdaya ulaşma olanağına sahip değildir. Belgeselde sıklıkla vurgulandığı gibi; varsayılandan farklı olarak, çocukların yemek alışkanlıklarını aslında kolaylıkla değiştirdikleridir. Sağlıklı besinlerle beslenmeleri gerektiği çocuklara direktif olarak dillendirildiğinde, bu öğrenme biçimi çok etkili olmazken, çocukları bu besinlerin üretiminden, tüketimine kadarki sürecinin bir parçası olduklarında, kendilerine sunulan beslenme seçeneklerini sorgulayarak değiştirdikleri fark edilir. Çocuklar arasında sağlıklı beslenme davranışının yaygınlaşması için, fast-food ürünlerinin pazarlama stratejilerinde yapıldığı gibi, sağlıklı yiyecek ve içeceklerin

popüler hale getirilmesi gerekir. Belgesel bu uygulamaların etkili sonuçlar verdiğini belirtir.

Belgeselde sorulan sorular oldukça basittir. Örneğin; "Sağlıklı beslenmek insanı sağlıklı yapacak ise ben niye sağlıklı ürünlerle beslenmiyorum?" Sağlıklı yiyeceklerin görünmezliği ve sağlıksız yiyeceklerin ise artan bir şekilde çekici hale dönüştürülmesi bu sorunun en basit cevabıdır. Belgesel, çocukların hayatında obezite olarak görünür olan ama birçok problemi içinde taşıyan beslenme alanına ait sorunları, üç bölümü ayırarak inceler. Birincisi sağlıklı yiyeceklere dair bilgisizliktir. Bu bilgisizlik yiyecekleri tanımama ve sağlıklı malzemelerle nasıl yemek hazırlandığının bilinmemesidir. İkincisi ise sağlıklı yiyeceklere ulaşamamaktır. Belgesel, sağlıklı yiyeceklere ekonomik olarak ulaşamayan çocukların, nasıl sağlıklı yiyeceklere ulaşacakları sorusunun cevabının, daha organize olmuş müdahaleler ve örgütlü yapılar olduğuna dikkat çeker. Örneğin ulusal düzeyde politik ve sosyal organizasyonların girişimlerde bulunmasıyla okul-öğle-yemeği programlarının çocukların sağlıklı yiyeceğe ulaşabilecekleri bir alan yaratması bu sorunun çözümlerinden bir tanesidir. Çocukların sağlıksız beslenmesinin arkasındaki üçüncü sorun ise toplumu yönlendiren, rol modellerinin, ebeveynler, öğretmenler veya ünlülerin sağlıksız yiyeceklerle birlikte, özellikle reklamlarda sık sık görülerek yanlış beslenme alışkanlığını yaygınlaştırmalarıdır. Bu durumu değiştirmek için, toplumu yönlendiren rol modelleri hem günlük hayatta hem de popüler medyada iyi beslenme davranışlarını örnek olacak şekilde gösterebilirler. Beslenme konusunda başka bir dünya mümkün deniliyor ise o zaman bu üç konuda değişimler yaratılması gerekir ki, çocuklar sağlıklı besinlerle beslenmenin farkındalığını kazansınlar ve mutlu olsunlar.

Yapıcı Öğrenme Kuramı ve Çocuk Menülerinin Değişimi

Yapıcı öğrenme kuramlarında, öğrencinin deneyim yoluyla bilgiyi kendisinin yapılandırdığı öğrenme amaçlanandır. Öğrenme gerçekleşirken, bazı faktörler öğrenmeyi etkiler. Örneğin, öğrenme sırasındaki etkileşimler, öğrenmenin gerçekleştiği ortam ve hangi bağlamda öğrenmenin gerçekleştiği, öğrenmenin etkinliğini belirler. Yapıcı öğrenme kuramında öğrenilen bilgilerin kalıcılığı sorgulanır ve gerçek yaşamı yansıtan öğrenmelerin öğrenen kişideki kalıcılığına vurgu yapılır. Bu durum gerçek yaşamın içindeki karmaşık problemlerin çözümünün öğrenilmesinde öğrencilere yardımcı olacaktır. Gerçek yaşamdaki kadar karmaşık problemlerin çözümünde, işbirlikçi çalışmanın kazançları yapıcı öğrenmenin avantajlarındandır. Yapıcı öğrenme kuramına göre işbirlikleriyle birlikte etkileşimlerde artmaktadır. Bu sayede toplumsal deneyimler bireyleri değiştirmektedir. Böylece bireysel dönüşümle değişen bireylerin bütünleşmesi de gerçekleşmektedir.[78]

Çocukların Menüsü belgeselinde, aktarılması hedeflenen ana düşünce, çocukların sağlıklı beslenmesini istiyorsak, onlara sunulan beslenme alternatiflerini değiştirmektir. Aynı zamanda beslenme konusunda çocukları farklı bir öğrenme metoduyla öğrenmeye teşvik etmek oldukça etkili sonuçlar vermektedir. Bu noktada çocukların dahil olduğu okuldaki sebze ve meyve bahçeleri uygulamaları, sağlıksız beslenmenin analiz edildiği, aynı zamanda sağlıklı beslenme seçeneklerinin anlatıldığı derslerin uygulamalarının anlatıldığı belgesel, yapıcı öğrenme kuramı kapsamında, analiz edilirse aşağıdaki sonuçlara ulaşılabilir.

---

[78] Şirin Akdeniz, *Felsefi Temel – Eğitim Paradigmaları*, http://www.sirinkaradeniz.com/kuram.pdf.

Deneyim Kazanma

Çocuklar okul bahçelerinde kendileri çalışmakta, sebze ve meyvelerin ihtiyacı olan bütün bakımı yapmaktadırlar. Çapalamaktan, sulamaya kadar tükettikleri yiyeceğin ihtiyaçlarını gidererek üretici haline gelirler. Bu durum aynı zamanda bu çocukları sorumluluk sahibi bireyler haline getirir. Öğrenme içerik ve biçimin öğrencilerin hayatlarını nasıl değiştirdiği belgeselde aktarılır. Domatesin, brokolinin, marulun yetiştirilmesinde deneyim kazanan çocuklar ve gençler, beslenme sistemlerini sorgulamaya başlarlar. Aynı zamanda çocuklar, sınıf ortamında ve uygulamalı olarak marketlerde, satın aldıkları ürünlerin etiketlerini okuma, yiyecek ve içeceklerin yağ ve şeker değerlerini karşılaştırma gibi faaliyetlerde bulunurlar. Edindikleri bu deneyimler sayesinde, okul dışında günlük hayatlarında da aynı şeyleri yapmaya devam ederler.

Öğrenme Sırasında Etkileşimler

Çocuklar işbirliği sayesinde, hem toplumla hem de doğayla farklı etkileşimler içine girmişlerdir. Okul bahçesinde çocukların birlikte çalışarak ürettikleri ürünleri toplamaları ve bunları paylaşmaları aralarında daha güçlü bir ilişkinin gelişmesini sağlamıştır. Çocuklar, yedikleri yiyeceklerin bedenlerine nasıl faydası olduğunu veya uzak durmaları gereken yiyeceklerde onlara nelerin zarar verdiğini öğrenirler. Kendi beslenme alternatiflerini yaptıkları projelerle kendileri yaratırlar. Çocukların besinlerin yararlarına dair farkındalıkları arttıkça, günlük hayatlarının içinde bu besinleri yemeklerine dahil etmeyi seçenek hale getirdikleri belgeselde görülür. Çocukların beslenmelerini değiştirerek, sağlık durumlarında gördükleri değişime tanık olmaları, aynı zamanda öğrenim kazanımı olarak da değerlendirilebilir.

Öğrenilenin Kalıcılığı

Okuldaki derslerde ve katıldıkları programlarda beslenme biçimlerine ve seçeneklerine dair öğrenilen bilgiler, öğrencilerin günlük hayatını etkiler ve kalıcılık yaratır. Konu beslenme olduğu için, öğrenilen şeyin okul hayatının dışında da devam etmesinden dolayı, bu kalıcılık bütün hayatlarını etkilemektedir. Artık okuldan sonra ne yediğine dikkat edecek ve yediklerinin sorumluluğunu hissedecek, aynı zamanda karşısına çıkan seçenekleri sorgulayacaktır. Düzgün beslenmeyi öğrenmek, bu çocukların edindikleri öğrenim kazanımları sayesinde, hatta anne babalarının bu sürece dahil olmasıyla, çok boyutlu kalıcı bir değişime neden olacaktır. Öğrendikleri sağlıklı beslenmeyi destekleyen yemek tarifleri, günlük hayatlarının parçası haline gelir. Bu yemek tariflerini kendileri hazırlar veya ailelerinden hazırlamalarını isterler. Bu durum kalıcı öğrenim kazanımı olarak değerlendirilebilir.

Problem Çözme ve Öğrencinin Aktif Hale Gelmesi

Doğanın içindeki sınırlı kaynakları kullanarak ürün yetiştirmeyi öğrenen çocuklar, bu sürecin hiç de kolay olmadığının ancak aylar sonunda ürün alınabildiğinin farkına varırlar. Doğanın dengesine dair okul bahçelerinde ve sınıflarda deneyim kazanan çocuklar, bu deneyimlerini ve problem çözme pratiklerini birçok alanda da gösterebilmektedirler. Örneğin rap müzik yapan bir genç, diğer gençlere ve çocuklara sağlıklı beslenmeyi anlatan müzikler yapar. Böylece sağlıklı beslenmenin çocuklar arasında popülerleşmesini sağlar. Okul kantinlerinde sağlıksız ürünler tüketildiğini gören çocuklar bunu boykot ederek, okul idarecilerinden, yöneticilerinden alternatif yiyecekler talep ederler.

Aynı zamanda çocuklar süpermarketlerde gezinirken artık etiketleri okumakta, yiyecek ve içeceklerin ne kadar şeker, yağ içerdiğini karşılaştırarak, alışverişlerinde uygun ürün tercihleri yapmaktadırlar. Artık sağlıksız beslenme alternatifleriyle karşılaştıklarında değiştirmek için çözümler üretirler ve beslenme seçeneklerinin arasında aktif tüketici gibi davranırlar.

Edinilen Deneyimlerle İşbirlikçi Çalışmanın Kazançları

Aynı zamanda takım çalışmasına teşvik edilen çocuklar, beslenmeye dair çalışmaların ancak bir takımla yürütülebileceğini de uygulamalı olarak görürler. Öğrencinin bir diğerine ihtiyacı olduğunun farkındalığı, okul bahçelerindeki faaliyetlerinde bizzat yaşanır. Aynı zamanda, işbirlikçi çalışmayla beslenme seçenekleri konusunda karar veren veya politika üretenlere baskı uygulayarak bu seçenekleri değiştirdiklerini deneyimleyen çocuklar kazanımlarının farkındadırlar.

Öğrenme Sürecinde Öğretici Yol Gösterendir, Öğrenen Aktiftir

Öğrenme sürecinde öğretici olanın yol gösteren bir işlevi varken; öğrenen pasif değil, aktiftir. Aynen kuramda bahsedildiği gibi, öğrenme ortamının elverişliliği, esnekliği, içerik olarak deneyimin mümkün kılındığı okul bahçelerinde, sınıflarda, çiftliklerde, süpermarketlerde öğrenciye yol gösteren öğretmen, öğrencilerin sağlıklı beslenmenin aktif özneleri haline dönüşmesini sağlamaya çalışır ve yol gösterir. Öğrenim gören çocuklar ise nasıl sağlıksız beslendikleri konusunda bilgi edindikçe, daha iyi alternatifler için seçim yapıp eyleme geçme konusunda aktif olmaya başlarlar. Çok

aç kalmasına rağmen, annesinin sunduğu seçenek olan fast-food restoranında yemek yemeyi reddeden küçük kız, bunun nedeni olarak bu yiyeceklerin sağlıksız olmalarını gösterir. Çünkü okulda öğretmenleri abur cuburlar, fast-foodlar hakkında bilgi vermiştir. Beslenme seçimi konusunda kararlılığını, özgüvenle kameralara anlatır.

Çocuk Beslenme Politikaları ve Bir Kamuoyu Lideri: Sam Kass

Joe Cross, New York'ta çatıların meyve-sebze yetiştirmede kullanıldığı, yeni şehir çiftliklerinde ABD'nin eski başkanı Obama'nın kıdemli beslenme politika danışmanı Sam Kass ile buluşur. Çocuklara, "Kim kavun ister?" diye soran Kass, kavunun nasıl faydalı olduğunu anlatır. Sağlıksız beslenen bir nesil yetiştirmenin sonucunda bir ulusun karşı karşıya kalabileceği problemlerin altını çizer. Eğitim ve sağlık sistemleri sağlıksız beslenen nesillere sahip ulusların problem yaşayacağı önemli alanlardır. Kass, çocukların hak ettiği beslenme alışkanlıklarına sahip olmaları gerektiğini, sağlıksız beslenme alışkanlıklarının kökünden değiştirilmeleri gerektiğini savunur. Kass şunları da ekler: Çocuklar, yılda 5500 adet abur cubur yiyeceklere dair reklam görmekteyken meyve, sebze, sağlıklı ürünlere dair sadece 100 adet reklamla karşılaşmaktadırlar. Çocuklar, tabii ki bu durumda onları canlarını en çok çektiren yiyeceğe doğru yöneleceklerdir. Ünlülerin ve çizgi film karakterlerinin abur cuburu ön plana çıkaran reklamlarda yer almaları, anne-babaların, öğretmenlerin doğru örnek olmamaları, öğretmenlerinin sağlıksız beslenmeye müdahale etmemelerinin çocukların sağlıksız beslenmesinde etkili olduğunu savunur. Kass pazarlamanın ve popüler karakterlerin gücünün sağlıklı beslenme alanında kullanılmasının öneminden bahseder.

Örneğin Kaptan Sebze yeni çizgi film karakterlerden biridir. Böyle karakterler çocukların yedikleri sağlıklı besinleri daha eğlenceli hale getirmektedir. Belgeselde konuyla ilgili bir başka çalışma daha aktarılır. Çocukların rol modellerinin ve hayal dünyalarına hitap eden kişilerin, çocukların ne yiyeceklerine dair seçeneklerini değiştirdiğini Cornell Üniversitesinde yapılan bir araştırma ortaya çıkarır. Varsayılan önyargıların aksine, çocukların sebze ve meyve yememeleri kırılmayacak bir davranış değildir. Önemli olan başka bir beslenme seçeneğinin mümkün olduğunu hayal etmek ve gerçeğe dönüşmesi için koşulları değiştirmektir.

DÖRDÜNCÜ DÜNYANIN GÖRÜNMEYEN AÇLIĞI...

Birinci Dünya ülkesinden misiniz? Yoksa *Dördüncü Dünya*dan mı? Cevabınız, soruları ne zaman sorduğunuza göre değişecektir. II. Dünya Savaşından sonra toplumlar analiz edilirken özellikle ülkelerin ekonomik durumları ve bu ülkelerin vatandaşlarının ortalama yaşam standartlarına göre birinci, ikinci, üçüncü dünya ülkeleri şeklinde sınıflandırılmışlardır.[79] II. Dünya Savaşından bu yana yaşanan değişimleri de kapsayacak şekilde Manuell Castells bu üçlü sınıflandırmanın dışında global eşitsizliğin coğrafyadan bağımsızlığını vurgulayan başka bir tanımlama yapmıştır. Bu tanımlama *Dördüncü Dünya* olarak ifade edilmiştir. Artık belli bir coğrafi sınırlandırma, tek çeşit bir ekonomik

---

[79] Arif Dirlik, *Global Modernite ve Sosyalizm: Üçüncü Dünya Hayaleti, Globalite ve Çin Halk Cumhuriyeti*, der. Veysel Batmaz, Salyangoz Yayınları, 2008.

ve sosyal yapı içermemekte, birçok dünyanın yaşandığı çeşitlilikleri barındırmaktadır. Görünmeyen bu çeşitliliklerin toplumsal yapının gerçekliği olduğunu söyleyen Castells, günümüz koşullarının yarattığı sosyal ve ekonomik dışlanmanın birçok kara delik oluşturduğundan bahseder. *Dördüncü Dünya* bu gerçekliklerle tanımlanır. Ekonomik yapının değişimi, *Birinci Dünya* ülkelerinde de, ekonomik olarak gelişmişliklerine rağmen, birçok yoksul, evsiz, güvencesiz, yaşam standardına sahip yaşam alanı yaratmıştır.[80] Beslenme ilişkilerinin görünmeyen gerçeklikleri *Dördüncü Dünya*da farklı biçimlerde şekillenmiştir. *Dördüncü Dünya* hem içerik hem biçim olarak kendi açlığını yaratmıştır. Amerika Birleşik Devletleri'nde yapılan ve bu ülkenin insanlarını konu alan bir belgesel, gerçekliği aktarmadaki görsellik gücüyle görünmeyen açları görünür hale getirmiştir.

Yetersiz beslenme hep Üçüncü Dünya ülkelerinin karşı karşıya kaldığı sorunlar olarak düşünülür. Oysa bedenin ihtiyacı olandan fazla kalorili, yağlı besinlerle beslenme ve ortaya çıkan ciddi sağlık problemleri bedenin varlığını sağlıklı bir şekilde sürdürmemizi sağlayan doğru besinlere açlık ve besine sahip olmada yaşanan güvensizlik ve belirsizlik Birinci Dünya ülkelerinde ortaya çıkan beslenme biçiminin neden olduğu açlık türü olarak tanımlanabilir. Bu durum karnın tok, sırtın pek olma halinden bir hayli farklıdır. Çünkü sonuçları sırtının pekliğini 'Obezite' adı altında sağlığı tehdit eden bir tehlike olarak ifade edilmektedir. Bahsedilen bu tür açlar, bir deri bir kemik olmadıkları için görünmezler ve anlaşılmazlar. Onların yaşadığı açlık, uzun

---

[80] Manuel Castells, "The Rise of Forth Worth"un içinde, ed. David Held ve Anthony McGrew, *The Global Transformations Reader: An Introduction to the Globalization Debate*, Polity Press, Camridge: 2000, s. 348-354; Diana Kendall, *Sociology in Our Times*, Cengage Learning, 2010, s. 285.

ve kısa vadede sağlıkları için ciddi problem yaratabilecek potansiyele sahiptir. Beslenme dengelerini kurabilmeleri için ciddi müdahalelere ihtiyaçları vardır. Amerika Birleşik Devletleri'nde milyonlarca insanın karşı karşıya kaldığı yaşanılan bu açlık bir belgeselin konusu olmuştur. Belgeselin adı *A Place At The Table*dır. 2012 yılında çekilen bu belgeselin yönetmenleri Kristi Jacbson ve Lori Silverbush'tur. 2013 yılında da sinemalarda gösterime girmiştir. Belgeselin yapımcıları aynı zamanda bir başka görünmeyen süreci, ABD'de gıdanın üretim sürecinin altındaki gerçekleri ortaya seren *Food Inc.* (Gıda, Ltd) belgeselinin yapımcılarıdır.

Bu belgesel aracılığıyla ABD'nin büyülü dünyasının perdesini aralamakta ve beslenmeyle ilgili yaşanan gerçekler gözler önüne serilmektedir. Bu konuda en çarpıcı rakamlardan bir tanesi 2012'de yaklaşık 50 milyon Amerikalının yeterli besine ulaşma konusunda oldukça zor, belirsiz ve güvencesiz bir durumda olduğudur. Beslenmeye dair güvensizlik ve güvencesizlik aslında bir sonraki öğününde karnını doyurup doyuramayacağını bilememe şeklinde tanımlanabilir. Rakamlara genel olarak bakılırsa, açlık ve gıda güvencesizliğiyle karşı karşıya kalanlar, tüm nüfusun yaklaşık altıda birine, yani %30'una denk gelmektedir. Aynı zamanda belgeselde, ABD'de çocukların yetersiz beslenmeleri özellikle vurgulanır. Çocukların dörtte birinin gıda yetersizliğiyle karşı karşıya kaldığı verilerle aktarılır. Bu rakamlar gelecek nesillerin sağlık ve beslenme konusunda taşıdığı tehlike potansiyelini gözler önüne serer.

"A Place At The Table" Belgeselinin Anlatısı

Belgesel yetersiz beslenmeyle karşı karşıya kalmış insanların hayatlarının aktarılmasıyla anlatı derinliğini kurar. Bu insanlar normal veya obez gibi görünerek aslında

açlıkları görünmez olsa da, gıda yetersizliği hatta zaman zaman da yiyecek bir şey bulamama durumunu günlük hayatlarını olumsuz şekilde etkileyecek biçimde yaşamaktadırlar. Belgesel bu konuyu ilk önce başarılı bir şekilde, gerçek hayatın içinde kişiselleştirir. Daha sonra ise karakterlerin parçası olduğu, konuya dair bir hareketliliğin içine dahil eder. Bu hareketlilikte evrilen gerçek insanlar, açlık çeken pasif hallerinden, bunun için direnen ve çözüm yolları arayan aktivistlere dönüşmüşlerdir. Aynı zamanda konuyla ilgili yapılan tarihsel analizler, bu analizleri yapanların düşüncelerinin de dahil edilmesiyle belgeselde bütünsel bir bakış sağlanmıştır.

Belgesel için seçilen üç ana karakterin hikâyesi etkileyici bir şekilde *Dördüncü Dünyanın* açlık türlerini örneklendirir ve kişiselleştirir. Barbie Izquierdo, Philadelphia'da yaşayan tek başına çocuklarını büyüten bir annedir. Kendisi de yoksulluk içinde büyümüştür. Benzer bir durumu çocuklarını büyütürken yaşamaktadır. İki çocuğunun yetersiz beslenmesiyle mücadele ederken başka hiçbir şeye odaklanmaması da bir gerçektir. Belgeselin anlatısı bu genç kadının çaresizliğini günlük hayatına dahil olarak aktarır. Sürekli aynı besinlerle beslenen çocuklarının başka yiyecek istekleri ve bu çocukların yetersiz beslenmelerinin olumsuz sağlık sonuçları ve onlarla nasıl mücadele ettiği, kameranın genç kadının hayatına dahil olma biçimiyle başarılı bir şekilde gösterilir. Öyle ki bu kadının güçsüzlüğü, bir süre sonra anlatının içerisinde dönüşüm yaşayacaktır. Seyirci, Barbie'nin kendi durumunda olanların ortak sesi olmak ve açlıkla mücadele etmek için Beyaz Saray'a gitmesini, değişim için mücadele vermesini, bir başarı hikâyesi ve dönüşümün kanıtı olarak izler.

Colorado'nun kırsalında beşinci sınıfa giden küçük bir kızın açlıkla mücadelesi, belgeselin bir başka kişisel hikâye-

sidir. Rosie adındaki bu kız ve ailesi komşularının yardımları ve diğer farklı (kilise gibi, bölgesel olarak örgütlenmiş) yardımlarla karnını doyurmaktadır. Kendisini tanıtırken derslerinde o kadar da başarılı olamadığını söz arasında aktarır. Ama esas vurgu öğretmeninden gelecektir. Bunun nedenini geç anladım, diyen öğretmeni, Rosie gibi birkaç öğrencinin daha aç oldukları için derse odaklanamadıklarından bahseder. Açlığından öğretmenini muz olarak hayal eden Rosie, arkadaşlarını da elma olarak hayal ederken, bu durumda karnının gurultusundan derse odaklanamadığını anlatır. Bunu olabildiğince samimiyetiyle paylaşır. Belgeselin anlatısı Rosie'nin hayatına, kiminle yaşadığına, nasıl yaşadığına, nasıl beslendiğine odaklanır. Rosie'nin hayatı aynı bölgede yaşayanların benzer durumlarına ışık tutar. Rosie'nin kasabasında başka insanların (bir polis de buna dahil olmak üzere) açlıkla ilgili kişisel hikâyeleri dinlenirken, Rosie bu insanların hep yakınlarında bir yerlerdedir. Bazen kilisede, bazen oluşturulan gıda yardım merkezinde, bazen bedava dağıtılan yemek sırasında... Rosie, bölgedeki diğer aç ve beslenme güvencesizliği yaşayan insanlarla birlikte karşımıza çıkar. Bu sayede anlatının aktardığı gerçeklik, daha geniş bir kitleyi de içine alır.

Mississippi'den aktarılan Tremonica'nın bölümü, ikinci sınıfa giden doğru beslenmeyen obez bir çocuğun hikâyesini gözler önüne serer. Bölge özellikle seçilmiştir. Mississippi, ABD'de gıda güvensizliğinin en yüksek olduğu bölgeyken, aynı zamanda obezite oranının en yüksek olduğu bölgedir. Bu bölgenin insanlarının aktarılmayan durumları, Tremonica'nın özyaşam hikâyesiyle görünür hale gelir. Açlık ile obezite arasındaki yakın ilişkiye rakamlarla dikkat çekilir. Markette en ucuz, en kalorili ve yağlı, uzun süre tok tutacak yiyecekleri almaya ancak güçleri yeten anneler, aslında obez çocuklarının yetiştirilmesinde en önemli rolü oynadık-

larının farkında olsalar da bunu değiştiremedikleri seyirciye aktarılır. Aynı zamanda araştırmacılar, akademisyenler ve aktivistler üretim sürecinin nasıl olup da insanları taze sebze ve meyveden uzaklaştırdığı ve kolay ulaşılır bol kalorili yiyeceklere yönlendirdiğini tartışır. Gıda politikalarında söz sahibi ve gündem belirleyen bu kişiler obezite ve açlık ilişkisini neden, niçin sorularına yanıtlar vererek, konunun daha bütünsel bir bakış açısıyla anlaşılmasını sağlar. Buradan varılacak sonuç ise beslenme ekonomi politiği üzerine çalışan Marion Nestle'nin aktarımıyla; 1980'den bu yana meyve ve sebze fiyatlarının yüzde kırk artması diğer taraftan işlenmiş gıdanın aynı süre içerisinde yüzde kırk düşmesi, yoksulluk, açlık ve obezite arasındaki o ince çizgiyi rakamlarla ortaya koyar. Bu durumun öznel bir örneği olan Tremonica, ciddi olarak astım ve sağlık problemleri çekmektedir. Oynarken, koşarken durup dinlenme ihtiyacı duyduğunu doktoruna çaresizce söyler. Doktoru, Tremonica'ya ne yediğini sorduğunda Tremonica'nın cevabı, cips, kurabiye ve şekerli gazlı içeceklerdir. Sabah kahvaltısı yapmamıştır ve bütün gün bu tür yüksek kalorili yiyeceklerle beslenmiştir.

Genel olarak belgeselin kurgusal ve anlatısal betimlemesi değerlendirildiğinde, Castells'in ifade ettiği *Dördüncü Dünya*nın görünmeyenlerinin belgeselde başarılı bir şekilde aktarıldığını görürüz. Gerçek hayatlarından kesitlerle sunulan bu üç karakterin yaşadığı, açlık ve beslenme güvencesizliği, seyirciyle duygusal güçlü bir bağ kurar. Aynı zamanda, ele alınan her karakterle birlikte her bölümde konuyla ilgili tarihsel ve bilimsel bilgileri aktaran kişiler de anlatıya eklenmiştir. Bu bakış açısını daha da zenginleştirecektir. Sosyolog Janet Poppendieck, yazar Raj Patel ve beslenme politikaları konusunda çalışan yazar ve akademisyen Marion Nestle; sıradan bir vatandaş Bob Wilson, öğretmen Leslie Nichols ve Odessa Cherry, Witness to Hunger'den aktivist Dr. Mariana Chilton,

televizyondaki popüler yemek ve eğlence programlardan Top Chef'in şeflerinden Tom Colicchio ve Oscar kazanmış aktör Jeff Bridges bunların arasındadır. Bu zengin katılım belgeselin dilini hem akıcı hem de renkli bir hale getirmiştir.

Belgeselin Amerika'daki yansımalarına baktığımızda, yazılı basında filmle ilgili çıkan bazı değerlendirmeler şu şekildedir: *Variety* dergisinden John Anderson, belgeselin etnik, ırksal, bölgesel tanımlamalara sığınmadan, gerçek insanların hayatlarından kesitlerle, ABD'de yaşanan açlık, beslenme güvensizliği ve belirsizliğini ve değişim için başlatılan politik süreci gayet başarılı bir şekilde aktardığını belirtir. Anderson, belgeselde, annelerin verdiği mücadele ile Washington'daki kongre üyelerinin dikkatinin nasıl çekildiğinin aktarımına vurgu yapar. Kongre üyeleri bu konuyu daha fazla görmezden gelemeyeceklerdir.[81] *New York Times*'tan Julie Makinen ise belgeselde aktarılan dinsel dayanışmanın önemine dikkat çeker. Kilise sosyal bir kurum olarak bölgesindeki açlara sahip çıkmaktadır. Diğer taraftan yönetmen Silverbush, özellikle neden bu filmi yaptığından, ona bu belgeseli yapmaya neyin ittiğinden bahseder. Makinen'in aktardığına göre, yönetmen Silverbush için iki neden özellikle önemli olmuştur: Kocasının (Top Chef: Tom Colicchio) açlık ve çocukların yetersiz beslenmesi konusunda yaptıklarına tanık olması, kendisinin de bu faaliyetlere katılması. Bir diğer neden ise genç kızların ve kadınların açlık karşısındaki mücadelelerinde yol gösterici faaliyetlerde bulunmayı istemiş olması.[82]

---

[81] John Anderson' "Finding North" is a political hot potato -- an incendiary movie about food and agriculture, despite its rather civilized facade. VARIETY' January 24, 2012; https://www.artwithimpact.org/early-reviews-declare-a-place-at-the-table-a-powerful-call-to-action/.
Julie Makinen, "*Sundance 2012: `Finding North` Looks at Hunger in America*" New York Times: Ocak 23, 2012.

Belgesel aynı zamanda, Food Bank, Food Stamp, Elderly Feeding, Women Infant Children, National School Breakfeast, National School Lunch gibi yeterli ve sağlıklı beslenme hakkı eşitsizliğine müdahale eden ve bu konuyla ilgili mücadele veren destek ve yardım faaliyetlerinden kısaca bahseder. Belgesel ABD nüfusunun %30'luk bölümünün açlık ve yetersiz beslenmeyle karşı karşıya kaldığı sorununu gözler önüne sererken, bu sorunla ilgili yapılması gerekeni net bir şekilde ifade eder: Geçici, bir seferliğine karın doyurmanın dışında, açlığa dair çok daha kapsamlı politik, ekonomik ve sosyal müdahalelerin yapılması gerekir. Son olarak denilebilir ki; soruna dair önerdiği çözümlerle seyirciyi umutsuz ve çaresiz bırakmayan iki yönetmen Kristi Jacobson ve Lori Silverbush, *Dördüncü Dünya*da yaşanılan açlığa dair gördüklerini ve bildiklerini beyaz perdeye bütün çıplaklığıyla etkileyici bir tarzda yansıtmışlardır. Sağlıklı besinlere herkesin eşit olarak ulaşabilmesi ve sağlıklı beslenmenin günlük beslenme seçeneklerine daha çok dahil olması günümüzde yaşanan bir başka açlık olan tokluğun arkasında görünmeyen açlığın çözümüdür.

YAŞAM TARZIYLA BERABER ÜRETİLEN GASTRO ENDİŞELER

DUKAN TARZI YAŞAM BİÇİMİ: ATAK, SEYİR, GÜÇLENDİRME, KORUMA: 20 MİLYON İNSAN YANILIYOR OLAMAZ![83]

Anthony Giddens, kültürel ürünlerle yaratılan ve kitle iletişim araçlarıyla paylaşıma sunulan küresel fikirler, imgeler ve kimlikler olduğunu söyler. Giddens'a göre hayatın her alanında birey "küresel etkilere" maruz kalmaktadır. Ulusal sınırlar, küresel sınırların karşısında güçsüzdür. Tüketim kültürünün ürettiği beden tanımlaması da, küresel etkilerle yerel beden algılarına hükmeder ve yeniden şekillendirir. Giddens bu durumu şu şekilde tanımlar: "Dünya artık herkesi etkileyen karşılıklı bağımlılıkların gelişmesi sonucunda, ortak bir sosyal sistemin ortaya

---

[83] Pierre Dukan, *Dukan Diyeti*, çev. Zeynep Kumruluoğlu, Pegasus Yayınları, 2012. Kapaktan alıntılanmıştır.

çıkmasına neden olmuştur."[84] Küresel dünyada birey, ortak sistemin kültürel tanımlamaları ve gereklilikleriyle meşguldür. M. de Certeau, L. Giard ve P. Mayol gündelik hayatın keşfini yaparken, kültür kavramına vurgu yaparlar ve kültürün ürettiği bilginin toplumsal amaçlara ve ilişkilere göre bir dizi işlem sonucunda şekillendiğini vurgularlar. Bu işlemlerde özellikle estetik boyuta dikkat çekerler.[85] David Chaney, günlük yaşam tarzlarının, küresel sistemin içerisinde farklılıkları besleyen 'öykü anlatma yolu ve yaratıcı çalışma biçimleri'yle şekillendiğinden ve estetikleştiğinden bahseder.[86] Yaratıcı anlatılar yaşamı estetikleştirirken, bedene atfedilen yeni anlamlar da, beden kontrolünü önemseyen yaşam biçimlerinin ortaya çıkmasına neden olacaktır. Bu yaşam biçimleri, Dick Hebdige'in alt kültürlerin ve tarzların biçimlenişini tanımlarken ifade ettiği, "tarz ve bir reddiye ilişkisine" benzer üretilen bir kültürden bahsetmektedir.[87]

Modern zamanlara, kitle iletişim araçlarıyla aktarılan, imge beden olarak da adlandırılan, hayal edilen, ulaşmak istenen, belli bir beden formu hâkimdir. Bu beden formunda zayıf ve fit olmak esastır. Aksi takdirde, şişman olmanın yarattığı toplumun dışına atılma, sürekli eleştirilme ve zayıflama telkinleri ile birey kendi kilosunu kontrol edeceği bir yolu seçmek durumunda bırakılır. Fabio Parasecoli'nin

---

[84] Anthony Giddens, *Sosyoloji*, çev. Cemal Güzel, Ayraç Yayınları, 2000, s. 387-423; Aktaran: Martin Slattery, *Sosyolojide Temel Fikirler*, der. Ümit Tatlıcan, Sentez Yayınları, s. 419-420.

M. de Certeau, L. Giard, P. Mayol, *Gündelik Hayatın Keşfi II (Konut, Mutfak işleri)*, çev. Ç. Eroğlu, E. Ataçay, Dost Yayınları, 2009, s. 299.

David Chaney, *Yaşam Tarzları*, çev. İrem Kutluk, Dost Yayınları, 1999, s. 157.

Dick Hebdige, *Alt Kültür, Tarzın Anlamı*, çev. Sinan Nişancı, Babil Yayınları, 2004, s. 10.

belirttiği gibi kitle iletişim araçlarında insanların önce ve sonra beden resimleri paylaşılmakta, önce olumsuzlanarak sonraya ulaşmak konusunda çabalar örnek olarak gösterilmektedir.[88] Bedenimizin nasıl görüldüğü ve dolayısıyla kilosu önemli kaygı kaynaklarından biri haline dönüştürülmektedir. Bu yüzden Fransız doktor, Dr. Dukan, küresel zayıflama pazarında, bir yol gösterici olarak ürettiği yaşam tarzını farklı iletişim araçları kullanarak kolayca yaymakta ve kitleler onu şevkle takip etmektedir. Çünkü yeme-içme alternatifleri anlamlar yüklenmiş, karakteristik, ayırt edici beslenme tercihleri vasıtasıyla yeni kimlik ve aidiyetler oluşturur ve yaşam tarzları önerir.

Modern toplumların, yaşam tarzlarını nasıl ürettiklerini sorgulayan David Chaney farklılıkların, kendini tanımlamada belirleyici olduğunu vurgular. Chaney, "Yaşam biçimleri insanların neler yaptıklarını, niçin yaptıklarını bunu yapmanın kendileri ve başkaları için ne anlama geldiğini anlatmaya (haklı bulmaya) açıklamaya yardımcı olur. " diyerek, yaşamın nasıl biçimlendiğine vurgu yapar.[89] Diyet kitapları bir yaşam tarzı da vaat ederken, Chaney'in belirttiği sorulara da cevap verir. Diyet kitapları, alternatif beslenme kitapları önerdikleri beslenme diyetinin ne kadar faydalı ve önemli olduğunu kitlelere anlatmaya çalışır. Bu diyetleri önerenler kültürel ürünler ve medya aracılığıyla, adım adım insanların yeni yaşam biçimlerine nasıl sahip olacaklarını detaylandırır. Chaney bu durumu; "Yaşam biçimleri, özel bağlamlarda anlam kazanan, uygulama ve davranış dizeleridir." diyerek tanımlar.[90]

Modern zamanlarda bireyin hayatına anlam katarak kilolarını kontrol etme yöntemleri öneren, alternatif bes-

---

88 Fabio Parasecoli, *Bite Me*, 2008, Berg, s. 87.

89 Chaney, *a.g.e.* s. 14.

90 *A.g.e.* s. 15.

lenme, merkezinde diyet olan yeni yaşam ve öğreti biçimleri, bir savaş halini alan kilo alma ve verme deneyimlerini kontrol eder. Aynı zamanda sağlık faktörü ve uzun yaşamı da vurgulayarak içine dahil eden bu öğreti biçimleri yaşamımızı bir bütün olarak ele alır, yeme pratiklerimizin her alanına girer ve değişime zorlar. Yemenin kontrolünü hedef alan yaşam tarzlarında, karakteristik davranış biçimleri üretilmiştir. Özel bir dilin var olduğu söylenebilir. Sınırları ve kuralları vardır, diyetin içinde ve dışında olma halleri tanımlanmıştır. Günleri, haftaları böler. Yenilecekler, yenilmeyecekler, günlük hayatta bedenimize dair hareketlilik alanları, kendi özgün farklılığıyla bu yaşam tarzını seçenlere yol gösterecek şekilde düzenlenmiş ve estetikleştirilerek kültür halini almıştır. Üretilen bu yaşam tarzı toplumun içinde bireyi farklılaştırır ve bir kimlik kazandırır. Aynı zamanda benzer yaşam tarzını seçmiş olan kişiler için aynı dili konuştukları yeni sosyalleşme alanları yaratır. Yaşam tarzı da üreten, neyin tüketileceğine göre sınıflanan diyetlerden bazıları şunlardır: Protein ağırlıklı (Dukan diyeti, Dr. Canan Karatay'ın önerdiği Karatay diyeti, İsveç, Taş devri diyeti); düşük karbonhidratlı diyetler (Atkins, Hollywood, Ketojenik, Stillman Diyeti); karbonhidrat ve proteinin birlikte tüketilmediği diyetler (Montignac Diyeti); tek tip besine yönelik diyetler (Karpuz, Lahana, Üzüm, Patates Diyeti vb); düşük kalorili diyetler (Açlık, Prenses, Simeons Diyeti vb).[91]

Bedenimizin kilo kontrolünü mümkün kılmayı vaat eden bu yaşam modellerinin modern dünyayla ilişkisini kurmanın teorisini anlamaya çalıştığımızda değişik tanımlamalar bize yol gösterebilir. Örneğin Chaney, yaşam biçimlerinin modernizmle ilişkisini tartışır. Neden ve so-

[91] http://www.milliyet.com.tr/populer-diyetlerden-uzak-durun-pembenar-detay-diyetler-2038521/.

nuç ilişkisini işlevsellik üzerinden kurar. Modernizmin insanların anlam dünyalarını yok etmesinin arkasından yaşam biçimlerinin *yapay yaratılar* ve *benimseyişler* olarak, yaşanan bu anlam kaybını gidermeye yönelik yeni önerilerle yaygınlaşmaya başladığından bahseder.[92] Bayley'e göre "Beğeni törenleri çok katlı alışveriş merkezlerinde ve müzelerde kutlanan yeni bir dindir. Her iki kurumun da kökeni tam da popüler tüketimin patlamasına tanık olan tarihsel dönemde yatar."[93] Bedenle ilgili modern anlatıların hepsinin toplumsal yapının çözümünde yol gösterici bir işlevselliği vardır ve toplumla ilgilidir.[94] Kentli modern bireye kilosunu kontrol etme fırsatı öneren diyet odaklı yeni yaşam biçimleri, popüler kültürü besleyen ve popüler kültürden beslenen ürünler haline gelmiştir. Modern birey bu yaşam tarzlarının içinde veya dışında olmayı önemser. Birey, popüler kültür ürünleri tarafından bu yaşam tarzlarından birisini seçmeye teşvik edilir.

Modernizmin aynı zamanda kapitalizmin bedeni doğasından koparan müdahalesi, bireye neyi isteyeceğini dayatması, diyet merkezli yaşam tarzlarının küresel bir şekilde hızla dolaşıma girmesine ve hayatları etkilemesine neden olur. Artık, şehirde kendinden çok farklı olanlarla bir arada yaşayan modern insan için neyi, ne zaman, nerede, kimlerle, niçin yediği sorularının cevabı sıradan cevaplar değildir. Bireyin kimliğini, sosyal ilişkilerini bu soruların cevapları tanımlar. Bu noktada yemenin kilo kontrolü üzerinden disipline edilmesi biçimi de, bireye kimlik kazandıran bir hal almıştır. Çünkü yaşam biçimleri, tüketim kültürüyle yakın-

---

92 Chaney, *a.g.e.* s. 22.
Bayley, S., *Taste: The Secret of Meaning of Things*, Faber&Faber, Londra, 1991, s. 209, Aktaran: David Chaney, Yaşam Tarzları, Dost yayınları, 1999 s. 16.
Halime Yücel, *İmgeden Yoruma*, Ayrıntı Yayınları, 2013, s. 200.

dan ilişkilidir. Farklı diyet biçimleri, farklı yaşam biçimleri önerilerini içerir. Bu noktada *bana beslenme tercihini veya diyetini söyle sana kim olduğunu söyleyeyim* tanımlaması yapılabilir. Çünkü diyet tarzları hayatın her alanına müdahale eden bir kapsayıcılık, işlevsellik içeren açıklamalarla sunulur. Yemeğin popülerleştiği ve cazibesini artırdığı modern zamanlarda bedenin biçimini kontrol etme ve bedene şekil verme de bir o kadar popülerleşmektedir. Bunun sonucunda diyet yemeklerinin cazibesiyle biçimlenen yaşam şekilleri kendi kurallarıyla yeme alternatiflerini estetikleştirmekte ve onlara anlam katmaktadır.

Diyet seçmek hafife alınacak herhangi bir seçim değildir. Diyetler vaat ettiği sonuçlara ulaşmak için yeme, içme üzerinden bir yaşam tarzı önerir. Aynı diyeti seçenler ortak değerleri, dilleri, kültürleri olan bir grup haline gelirler. Beğenilerin sonucunda oluşan gruplaşma faaliyetleri etkileşimli bir şekilde yeni alternatif yaşam modelleri üretir. Diyet kitaplarını okuyan ve bu kitaptan aktarılan öğretileri uygulayanlar, sonrasında elde ettikleri sonuçları referans göstererek parçası oldukları diyet merkezli yaşam modelini yayma girişimlerinde bulunurlar. Diyet merkezli yaşam tarzlarını başkalarının da yaşaması için teşvik ederler. Bu tür gruplaşmaların sonucunda, diyetler her bireyde farklı, kendi kendini geliştiren bir model olmaya başlar. Pierre Bourdieu, aynı *habitus*ta olmayı, benzer hayat biçimlerini bireylerin içselleştirmesiyle açıklar. Bu durum, "yaşam pratiklerinin düzenliliğini, birliğini ve sistemliliğini", yani ahenkli bir aradalığını şekillendirecektir.[95] Herbert Blumer, nesneler ve anlamlar dizisi arasındaki ilişkinin toplumsallaşma sürecinde öğrenildiğin-

[95] David Swartz, *Kültür ve İktidar*, çev. Elçin Gen, İletişim Yayınları, 2011, s. 150.

den bahseder.[96] Carole M. Counihan, bu durumu yemeğin etkileşimsel gücünden bahsederek açıklar ve bireyden, aileye ve ait olunan topluluğa kadar yemekle biçimlenen yaşamın "şekil veren bir gücü" olduğunu vurgular.[97] Günümüzde özellikle iletişim araçlarının etkisiyle örneğin sosyal medya aracılığıyla, grupların, diyetler üzerinden ürettikleri yaşam modellerini etkileşimsel bir şekilde geliştirip yaydıklarını görürüz.

Walters, yaşam biçiminin içsel yapısını sorgular ve ortak biçimlenmesinin kurallarını aktarır; koşullar (conditions), seçim (choice), bilme, farkında olma (cognition) bu yapıyı tanımlar. Yaşam biçimleri başarılı olma ve olmama konusunda yol gösterirken *kurallar, roller, ilişkiler* ve *kriterlerle* modern bireye farklılık vaat eden bir yol ve alternatifler sunar.[98] Diyet kitapları ilgili diyeti merkeze alan yaşam biçimlerini üretirken pratik, durumlara uygun, seçim yapılabilecek şekilde insanların hangi kuralları takip etmeleri gerektiğini ayrıntılı olarak anlatır. Dukan Diyeti kitabı, 20 farklı ülkede 10 dile çevrilmiş kopyaları, 20 milyonu aşmış takipçisiyle bedenini kontrol etmek isteyen modern insana önerdiği yaşam biçimini sunmaktadır.

Yeni Yaşam Biçimi Olarak Dukan Diyeti

Dr. Pierre Dukan, yeme hazzı ve kilo vermek arasındaki ilişkiyi kendi teorisi üzerinden kurgulayan bir tıp doktorudur. Dr. Dukan, bir hastasıyla yaşadığı kilo verme deneyimini aktarıp, öğretisini bütün dünyaya yaygınlaştırdığını

---

[96] Aktaran: George Ritzer, *Modern Sosyoloji Kuramları*, çev. Himmet Hülür, De Ki Yayınları, 2011, s. 229.
Carole M. Counihan, *The Antropology of Food and Body*, Routledge, 1999, s. 6-7.
G. D. Walters, *Drugs and Crime in Lifestyle Perspective*, Sage, Londra, 1994, Aktaran: Chaney, s. 45.

söyleyerek, kitabına başlar. Dr. Dukan besinleri, onların bedenle ilişkisi ve modernitenin savunduğu bilimsel gerçekliği merkeze almadan, besinden alınan hazları önemseyerek ne yenmesi gerektiğini belirler. Hatta bu konuda, sağlık alanın dışına çıktığı için çok da eleştiri alır. Çünkü sağlıklı ve dengeli beslenme, her türlü gıdayı dengeli bir şekilde tüketmek yerine, farklı bir çözüm yoluyla insanlara beslenme ve kilo ilişkisi kurarak önermektedir. Hastası et yemekten hoşlanır ve ona, "o zaman, sen sadece et ye" der. Sonuçta gerçekten, hastası kilo vermeye başlar. Dr. Dukan aynı zamanda etin de büyüsüne kapılmaya başladığını itiraf eder. Protein tüketimini ön plana çıkartır. Aynı zamanda, hastasını sebze tüketmesi için ikna etmeye çalışır. Lifli gıdalar tüketmenin bağırsakları çalıştırmasının öneminden bahseder. Hastasının istediği ise haz aldığı yiyeceğe, yani ete geri dönmektir. Dr. Dukan, bedeni makine gibi çözümlediği kilo alma verme işleminde gıdalara farklı bir gözle bakmakta, haz ve yeme ilişkisini de önemsemektedir. Bu duruma, modernitenin akılcı, kuralcı dayatmasına karşılık gelişen, postmodern bir karşı çıkış, bireyin kim olduğunu, hazlarını, beklentilerini önemseyen ifade tarzı da denilebilir.

Dr. Dukan tecrübelerini aktarırken yemek yemenin psikolojik etkileşimi karşısında ne kadar güçsüz olduğunu aktarır. Yemek yeme biçimlerinin, yaşam tarzlarına dönüşmesinde, insanoğlunun endişe ve zayıflıkları vardır. Tatlı kaçamaklarıysa bu endişelerin bir sonucu olarak Dukan tarzı yaşam biçiminin önünde en büyük engeldir. Dr. Dukan imge bedenlere yolculuk yaparken oluşturduğu, etçil ve otçul yaşam tarzında kesin sınırlar koymaktadır:

"... işte böylelikle çözümü buldum; deneyimlerim sayesinde devamlı ve yoğunluğu giderek azalan diyetler yerine tüm kaçamaklardan kaçılan güçlü ve seçkin bir yoldan giderek,

gerçek ve sürekli başarının anahtarını veriyorum. Kısa ama katı bir atak rejimi ve onu izleyen, dönüşümlü gıda alınan seyir rejimi ve ardından, süresi verilen kiloyla orantılı güçlendirme rejimi. Bunu, kilo verdikten sonraki durumun iyi korunması için, aksatılmadıkça etkili olacak koruma rejimi izliyor. Son olarak da, tıpkı yaşamımızın sonuna kadar yanımızda olacak koruyucu bir köpek gibi, haftanın geri kalanını dengeleyecek, tamamen besleyici gıdaların alındığı bir tek gün. En sonunda ilk gerçek ve uzun süreli sonuçlarıma ulaşmıştım. Artık yalnızca balık sunmakla kalmıyor, nasıl balık tutulacağını da gösterebiliyordum; bu, kiloların kontrolünü ele geçirmeleri, hızla zayıflamaları ve vardıkları kiloyu yardım almadan koruyabilmeleri için büyük bir plandı."[99]

Dr. Dukan yaşam tarzını dörde ayırır:[100]

Atak evresi, yaşam tarzı daha çok proteinli gıdaları tüketme üzerine kurulur. Beslenme kültürünün proteinli besinlerle inşa edilmeye başlandığı bir evredir. Dr. Dukan bu evreyi "saf protein evresi" olarak ifade eder. Bireyin kafasında dönüp duran şey saf proteini ne kadar tükettiğidir.

Seyir evresi ise günlük yaşamınızın, protein artı sebze olarak ayrılmasıyla biçimlenmesi olarak şekillenir. İnsanların farklılık isteğine, fizyolojik ihtiyaçlara göre bu evreyi diyetine eklediğini söyler. Dr. Dukan için bu evre adeta insanın bir şekilde Dukan hayat tarzında zayıflıkları, endişeleriyle baş etme biçimi olarak karşımıza çıkar. Protein günleri ve sebze günleri olarak günlere ayrılmaya başlar.

Güçlendirme evresi bedenin çalışma ritmi karşısında bir karşı duruş olarak biçimlenir. Hızlı kilo vermek ve kilo almak ikilemine bir çözüm olarak bu evre devreye girer. Bu evrenin matematiğini yapan Dr. Dukan, verilen her kilo

[99] Dukan, Ag,. 2012, s. 13.

[100] *A.g.e.* s. 9-24.

için on gün pekiştirme gibi önemli bir ayrıntıyı da ekler.

Koruma evresi ise hayatın geri kalanı diye detaylandırılmış bir yemek yeme ve hayat tarzı olarak biçimlendirilmiştir. Hayatı bu zorunluluklarla biçimlendirmek, haftada bir gün Dukan diyeti uygulamasıyla koruma evresini tanımlar. Örneğin asansör kullanmamak, günde üç kaşık yulaf kepeği tüketmek, koruma evresi pratiklerindendir.

Dr. Dukan kendi diyetinin teorisini de kitabında aktarır. Bir kere bütün hayatı kapsayacak kadar detaylı düşünüldüğünü iddia eder. Hayat tarzı olabilmesi ve geçici bir heves olmaması için aslında önemli bir nedendir. Onun için farkındalık ve bahsedilen 4 aşamayı takip etmek, imge bedenler haline dönüşmenin teorisinin altyapısını oluşturur. Hayatı bu dört aşamada senkronize ederek düzenleyen Dr. Dukan, aynı zamanda obeziteyi de analiz eder.[101]

Diğer taraftan soğuk yiyecekleri sık yemeden, buz emmeye, çok sıcak ortamlardan kaçınmaya, hafif giyinmeye, yıkanmaya, yemek yerken su içmeye, sık sık egzersiz yapmaya, aynı tabaktan iki kere yememeye kadar hayatın içinde bedenin yeme içme ve diğer işlevlerinin bütün ayrıntılarına hâkim olmuş ve müdahale etmiştir. Aynı zamanda çocukluktan, menopoza kadar tek tek, Dukan diyeti uygulama biçimlerini de açıklar. Modern insanın yemekle ilişkisini insan hayatındaki dönüm noktalarını düşünerek incelemiş ve onlara yol gösterecek formüller ve öneriler geliştirmiştir.[102]

Bedenimizin kilo kontrolünü sağlayan diyetler aslında bir vazgeçişlerle biçimlendirilmiştir. Yemeğin sağladığı hazzın kontrol altına alınması, günlük yaşamını yemeğin hazzıyla anlamlandıran modern insanın görsel ve düşünsel

---

101 *A.g.e.* s. 233.

102 *A.g.e.* s. 239-247.

dünyasına karşı bir savaş alanı da yaratmaktadır. Çağdaş toplumlarda, Dukan diyeti gibi alternatif beslenme ve yaşam tarzları üreten diyetler, yeme eylemini gerçekleştirirken arzu etmek ve kendini kontrol etmek ikileminde kalan birey için, bedeninin hacmine ve sağlığına dair kontrol gücü sağlayan, bu yüzden kitleleri peşinden sürükleyen popüler bir yaşam tarzı alternatifleri üretmiştir.

SEN ET YİYORSUN! BİZ BERABER OLAMAYIZ SEVGİLİM...

Modern dünyada kültür endüstrisi, bizim yeme tercihlerimizi de belirler ve yediklerimizi anlamlar yükleyerek popülerleştirir. Film endüstrisi de, kültür endüstrisinin en gözde alanlarından birisidir. Film endüstrisinin içerisinde üretilen yemek odaklı anlatılar, hayatta kalmak için vazgeçilmez olan beslenme ihtiyacımızı, günlük hayatlarımızda yeme-içme tercihlerimizi belirleyecek şekilde dönüşüme uğratır. Bu yazıda ele alınan film, şehirde yaşayan insanların yeme-içme tercihleriyle nasıl kimliklerini biçimlendirdiğini anlatır.

Film hep bekâr kalmak isteyen ve yemek tutkusu sayesinde hayatının gidişatını belirleyen İrlandalı gurme Oliver'in aşk hikâyesidir. Film Türkçeye *Aşk ve Yemek* diye çevrilmiştir. Orijinal adı ise *The Food Guide to Love* dır. Yönetmenliğini Dominic Harari ve Teresa Pelegri'nin yaptığı film 2013 yılında beyazperdeye taşınır. Filmdeki ana karak-

ter Oliver, adeta İrlanda'nın *Issız Adamı*'dır.[103] *Issız Adam* filminin anlatısına benzer bir anlatı aktarılır. Beğendiği kadını elde etmek için elinden geleni yapan Oliver, sonunda kadını, Bibiana'yı, ikna eder. Daha sonraysa bol bol lezzetli yemekler yedikleri güzel ve eğlenceli bir beraberlikleri olur. İlişkinin yoğunlaşması sonucunda sevgilisini annesiyle tanıştırır. Oliver'ın annesinin yemeklerini beraber yerler ama diğer taraftan ilişkinin ciddileşmesi korkusu Oliver'ı sarmaya başlar. İlişkinin bir sonraki aşamasındaysa İrlanda'nın Issız Adamı olarak Oliver, evlenmekten, çocuk sahibi olmaktan korkmaktadır. Ama daha önemli başka sorunlar ortaya çıkar. Sevgilisiyle beslenme tercihleri yüzünden, iki ayrı dünyanın insanları haline dönüşürler. Sonunda Oliver, sevgilisini etçil beslenmeyi tercih etmesinden dolayı kaybeder. Yıllar sonra karşılaştıklarındaysa sevgilisi Bibiana'nın, Alper'in sevgilisi Ada gibi, bir kız çocuğu olmuştur. Ama İrlanda usulü "Issız Adam"da, esas karakterin, Oliver'in yalnızlığı, Türkiye'deki Issız Adam Alper'in yalnızlığı kadar acımasız değildir. Şöyle ki Alper gibi ıssızlığını daha da pekiştirecek şekilde başkalarının çocuklarıyla zaman geçirmektense, Oliver'ın içinde aşk olmasa da başka bir beraberliğinden bir oğlu dünyaya gelmiştir. Ama diğer taraftan daha az ıssızlıkla da olsa, Türkiye'nin Issız Adamına benzer bir şekilde Oliver da sevdiği kadından uzakta eksiklik içinde olacaktır.

Filmin ana temasında modern, şehirli, profesyonel genç insanların yemekle ilişkisi üzerinden, yaşama atfettikleri anlamı kurgulamaları ve bu ilişki üzerinden yemek kültürlerini inşa etmeleri anlatılır. Oliver bir yemek yazarıdır. Hem bir blogu vardır hem de gazeteler için yemek yazarlığı yapıyordur. Yemekle ilgili kitaplar yayınlamaktadır. Ay-

[103] *Issız Adam*, 2008, Yönetmen Çağan Irmak.

nı zamanda, onun İrlanda ve Dublin'de, ne kadar popüler olduğunu, yeme-içmeye dair bütün haberlerde kendisine danışılan ve referans gösterilen bir otorite olarak yer verildiğini görürüz. Gurme Oliver'ın tat kültürüne dair tavsiyeleri sayesinde, yemeğe dair farklı performansları ve yetenekleri deneme konusunda istekli, modern, şehirli profesyoneller, lezzetin önemli bir yer kapladığı yaşam tarzlarını inşa ederler.

Filmdeki karakterlerin yemek tercihlerinde bir başka belirleyici bakış açısı daha vardır. Modern, duyarlı, yedikleri yiyeceklerin tüketimi kadar, onların üretim süreçlerini de önemseyen şehirli insanların, yemeyi reddettikleri ürünler üzerinden, kendilerine farklı bir kimlik tanımlaması yapmalarıdır. Ne yediğini söylemek kadar ne yemediğini söylemek de kim olduğunu belirten bir ifade şeklidir. Bu yüzden filmin özellikle çatışmalar bölümünde, ne yediğin ve kim olduğun sıklıkla yemek ve yememek tercihleriyle tanımlanır. Yuppie dediğimiz şehirli profesyoneller, yemek kültürlerini yediklerini sorgulayarak yeniden oluştururlar. Tüketimlerini tercih ederken etik duruşları, diğer canlıların yaşam haklarını önemsemeleri, tabaklarındaki yemeklerin malzemelerinin nasıl işlemlerden geçtiğinin sorumluluğunu duymaları, besinlerinin kaynağı olan hayvanlarla aralarında kurdukları *hayvan refahı* ve *hakları* üzerinden yeni anlam ilişkileri, bu şehirli ve genç insanların aşk hayatlarına yansıyacaktır.

Film boyunca, yenilen-içilenin tanımladığı farklı sınıflandırmalar, modern toplumun farklı bir gözle çözümlenmesi gibidir. Et yiyenler, yemeyenler, yemek ve cinsel çekicilik, yemek ve cinsel kimlik, eşcinsellik, yemek ve toplumsal cinsiyet, yemek ve evlilik-beraberlik, yemek ve sınıfsal kimlik, yemek ve hatıralar, yemek ve haz ikilemleri filmin ürettiği temel çatışma ve uzlaşma alanlarıdır. Filmin içinde

yemek tercihleri Oliver ve sevgilisi Bibiana'nın aşklarının akışı içinde sorgulanır. Karakterler tek tek tercihlerindeki farklılıkların ikilemlerini yaşarlar. Bu tercihleriyle bir arada yaşamanın mümkün olup olmamasını deneyimlerler.

Aynı zamanda İrlanda filminde sık sık İrlanda'nın tarihinin akışını değiştiren, ölümlere, göçlere neden olan büyük patates kıtlığı hatırlatılır.[104] Patates vurgusuna diyaloglarda, hazırlanan yemeklerde özellikle önem verilir. Örneğin Oliver'ın babası sosisli patates pişirmek ve tüketmek konusunda oldukça ısrarcıdır. Bu geleneksel yemekle gurur duyarken, oğlu için bu yemek tatsız tuzsuz bir şeydir. Oliver'ın babası, oğlunun yemek tercihlerine müdahale ederken, "erkek gibi yemek" konusunda oğluna önemli nasihatler verir. Bir taraftan da, oğlunun yemekten haz almaya dair aşırı seçiciliği ve hassasiyetinden dolayı eşcinsel olması konusunda endişeleri vardır. Oysa Oliver et yemekle ve erkeklikle ilişkili kurguladığı kimliği tanımlaması sıradan yemekler için değildir. Oliver için söz konusu olan, patatesin içindeki küçük sosisler değil, içinde özel tatlar olan daha sofistike yöntemlerle pişirilen etlerdir. Oliver'ın yemek ile şekillenen biricik tarihi ise daha küçücük bir çocukken, maço babasının futbol maçlarına tutkusu yüzünden gittikleri bir barda, İspanyol tapaslarını tattığı zaman başlar. Orada hayatını değiştiren yemeklerle tanışmıştır. Onun gurme bir damak tadı vardır. Bu tatlarla tanışmasının son-

[104] Büyük kıtlık adıyla da anılır. Halkın temel besin maddesi patateslere bulaşan bir mantar türü yüzünden, patateslerin ürün vermemesi, 1845 ve 1848 yılları arasında ölümlere, hastalıklara ve göçlere neden olmuş ve İrlandalılara zor bir dönem yaşatmıştır. Bu dönem aynı zamanda İrlanda tarihinde önemli değişimlere neden olmuştur. Filmde de vurgulandığı gibi, İrlanda'da patates üretimi ve İrlanda milliyetçiliği arasında yakın ilişki vardır. *Encyclopedia of Food And Culture*, ed. Solomon H. Katz, Thomson&-Gale, c. 1, s. 258.

rasında ise sulu formda sosisli, patatesli İrlanda yemeği, hor gördüğü ve yemeyi reddettiği bir tattır. İrlanda milliyetçisi, sürekli futbol maçı seyreden ve her aile toplantısında klasik İrlanda yemeğini yiyen babası içinse bu reddediş, yemek dergileri biriktiren ve onları gizlice okuyan oğlunun gizli eşcinselliğinin dışavurumudur. Cinsel kimlik konusunda muhafazakâr olan babanın; oğluyla, kendi ölümüne kadar mesafeli, kızgınlık dolu bir ilişki sürdürdüğünü dramatik bir şekilde filmde görürüz. Aynı zamanda, filmde bir önceki nesli temsil eden, Oliver'ın babası için, Bibiana gibi İspanyol yani İrlandalı olmayan bir sevgili, problemdir. Yine de bu durum o kadar da büyütülmez.

Oliver'ın yemek aşkı, dillere destan bir aşk olarak aktarılır. Öyle ki, Bibiana ile tanışıncaya kadar sevgilileri olsa da, esas hissettiği mutluluğu hep yemekten aldığı hazda bulmaktadır. Buzdolabındaki tatlar, gizli gizli sevgililerinden kaçırarak yediği, paylaşamadığı kaçamaklarıdır. Oliver'ın yemekten aldığı hazzın kadınlardan aldığı hazdan bile fazla olması durumu, kadınlarla ilişkileri aktarılırken, filmde özellikle vurgulanır. Yemek adeta kadınlaştırılır. Katıldığı bir televizyon programında sunucu sorar: "Yiyeceğe ilk kez âşık olduğun bir an var mı?" Oliver'ın cevabı ise, daha küçük bir çocukken İspanyol yemeklerini ilk kez denediği zamandır. "Bir tapas barına gittik. Ben asla böyle bir şey yememiştim, cennet gibi kokuyorlardı, bu hayatımdaki en duyarlı histi, tıpkı ilk öpücük gibi, bundan sonra hep aklımdaydı, bunu sürekli hep yapmak istedim." Bu konuda hazzına ortak olan tek kadın İspanyol Bibiana ise yıllar sonra Oliver'ın karşısına çıkacak ve onu çok etkileyecektir. Bibiana, kadınsılaştırılmış yemeğin karşısında tek rakip olacaktır. Parklardan topladıkları salyangozlarla İspanyol yemekleri yapan bu çift yine Bibiana'nın büyükannesinin tariflerini yaparak ilişkilerine anlamlar

katacak ve değişik yemek deneyimleri, örneğin karanlıkta yemek yemek gibi tatlarla birlikteliklerini besleyerek ilişkilerinde daha da yakınlaşacaklardır. Ama diğer taraftan sadece yemek ve hazzın olduğu bir dünyayı sorgulayan ve kendileri dışında, geri kalan dünyadaki haksızlıkları önemseyen Bibiana için bu mutluluk yeterli değildir. Onun kaygısı dünyada yaşayan bütün canlıların iyiliğidir. Yemek hazzı merkezli bir ilişki şeklini sorgulamaya başlar. Yediklerimiz nasıl üretilmekte, biz yediklerimizi tercih ederken nasıl daha etik olabiliriz? Hayvanlar besin olma sürecinde nasıl muamelelere maruz kalmakta? gibi sorular Bibiana'yı, yemeğin hazzı ve lezzeti peşinde koşan Oliver'dan farklılaştıracak ve uzaklaştıracaktır.

Bibiana modern şehir hayatı içinde tükettiklerini sorgularken ve "(Biz birlikte olamayız Oliver, çünkü sen et seviyorsun.)" diyerek, yaşam tercihleri arasındaki uçurumu tasvir eder. Bibiana'ya göre aslında tavuklar organik de olsa, onların insanlara yemek olmak için öldürülmeleri çok acımasızca bir davranıştır. Bu konuda ona yol gösteren arkadaşı ise Bibiana'nın vejetaryen, bir süre sonra ise vegan olmasına neden olacaktır. Oliver ve Bibiana'nın aşk yuvaları, bir vegan ile bir omnivor (hem etçil hem otçul) olan biriyle yaşanamayacak kadar dar hale dönüşecektir. Bu durumda, hayvanlara sadece yemek gözüyle bakan Oliver için hayat oldukça zorlaşmaya başlayacak ve yemek seçimleriyle biçimlenen yaşam tarzlarıyla farklılaşan sevgililer için hayat adeta bir cehennem haline gelecektir. Bibiana, Oliver ile et koktuğu için artık sevişmek istemeyecek ve gün geçtikçe daha da uzaklaşacaktır. Film boyunca, genel olarak tartışılan vejetaryen olmanın sonuçları ve argümanları tek tek karakterler tarafından vurgulanır; vejetaryenler, varsayıldığının aksine, ot yiyen tavşanlar gibi sevişmektedir, oldukça zeki insanlardır ve üstelik şiddete karşı oldukça

duyarlıdırlar. Adeta, vejetaryenlik kültürü inşa edilmeye çalışılır. Vejetaryenliğin, estetikleştirilen ve ruhsal boyutu eklenmiş anlamı filmde karakterler tarafından şevkle paylaşılır. Şöyle ki, sevgilisini kaybetmemek için, onun gibi etsiz beslenmeye karar veren Oliver'ın en yakın erkek arkadaşı da kendi sevgilisinin isteğiyle et yemeyi bırakmış ve oldukça mutlu bir beraberlik kurmuştur.

Ne yediğini söyle bana, senin benim sevgilin olup, olamayacağını söyleyeyim, sözüyle açıklanabilen tanımlamalar, bu genç şehirliler için kim olduklarını yeme-yememe tercihleriyle açıklayan yeni alt kimliklerin nüveleridir.

Raymond Williams'a göre kültür, *entelektüel, ruhsal ve estetik* boyutların etkileşimiyle biçimlendirilen bir değerlendirmedir. Williams bir başka tanımlama daha getirir. Kültür kendine özgün, detaylandırılmış bir yolu tarif eder, bu yol *bir insan, bir dönem, bir grup* için de söz konusu olabilir.[105] Sinema, kültürü aktarırken ve kendisi kültürel bir ürün olurken, Williams'ın bahsettiği entelektüel, ruhsal ve estetik boyut sinema anlatısının içerisinde biçimlenmektedir. Şehirli insanların yemek ve yememek üzerinden tarif ettikleri kim olduklarına dair bilgiler, filmde karakterler tarafından canladırılır. Entelektüel boyutuyla ne yediğimizi bilmek, et yemek ve et yemenin toplumsal, siyasi ve ekonomik alanlardaki sonuçları, ulusal bir yemeği tüketmek veya onun yerine küresel tatlara açık olmak gibi örneklerle sıralanabilir. Ruhsal olarak ise yenilen aslında ruhumuzu doyurmaktadır. Yemeyi ruhsal kirlenmeden dolayı reddetmek veya ruhun besin sayesinde mutlulukla dolması ve beslenmesi filmde beslenme tercihlerinin nedenlerini aktarır-

[105] John Storey, *Cultural Theory and Popular Culture: An Introduction*, Pearson, 2006, s. 1-2.

ken karakterlerin temel argümanlarından biridir. Babasının ölümünden sonra, İrlanda yemek kültürüne burun kıvırmış olan Oliver'ın, babasının varlığını son bir kez hissetmek ve onunla iletişim kurmak için, babasının pişirdiği son yemeği patlayıncaya kadar yemesi, ruh ve besin arasındaki ilişkiyi filmde seyirciye aktarır. Hayvanlara sadece yiyecek olarak bakmamak, onların refahını ve haklarını savunmak ruhsal boyuta bir diğer örnektir. Estetik boyutta ise modern toplumun içinde beslenme ve estetik ilişkisi sofistike tat kültürünü yaratmıştır. Filmimizde de, ana karakter Oliver, kendi yemek kültürünü inşa ederken veya bu konuda tavsiyelerde bulunurken hep estetik boyutu da değerlendirmektedir. Filmin içinde tek tek karakterlerin detaylandırılmış yemekle ilişkili olma halleri, karakterlerin dahil oldukları alt kültürel grupların da bir temsili gibidir.

Sonuç olarak diyebiliriz ki, Fabio Parasecoli'nin belirttiği gibi, kitle iletişim araçlarıyla üretilen kültür ürünleri, "yenilecek iyi şeyleri" tanımlar. Bu tanımlama dönemsel olarak da değişmekte, dönem kültürünü biçimlendirmektedir. [106] Jean Baudrillard ise modern insanın karşı karşıya kaldığı haz zorunluluğu ve tüketim kültürü ilişkisini sorgular.[107] Yemeğin hazzı ve bu hazzın ürettiği popüler şehir yemek kültürünün dışında olmak, Baudrillard'ın bahsettiği gibi toplum dışına itilme tehlikesini taşısa da, günümüzde vejetaryenlik gibi yeni yeme alışkanlıkları ve tavırlarını belirleyen alt kültürler, haz ilişkisi ve tüketim ilişkisini yeniden tanımlamaktadır.

---

[106] Fabio Parasecoli, *Bite Me*, 2008, Berg, s. 138.

Jean Baudrillard, *Tüketim Toplumu*, çev. Ferda Keskin, Hazal Deliceçaylı, Ayrıntı Yayınları, 2004, s. 93-94.

DÜNYANIN BÜTÜN ETLERİ BİRLEŞİN BIÇAKLARDAN BAŞKA KAYBEDECEK BİR ŞEYİNİZ YOK BİFTEK DEVRİMİ-STEAK REVOLUTION

Devrim bir alanda hızlı, radikal, nitelikli toplumsal değişimleri ifade eder. Devir, dönme kökünden gelen devrim, değişimi ve keskin bir dönüşü vaat eder. İnsanlar bu değişim ve dönüş için örgütlenir. V. I. Lenin *devrimci durumu* iki aşamayla ifade eder. Yönetici sınıfın yönetemez hale gelmesi ve yönetilen sınıfların yönetilemediklerini anlamaları. Devrimin oluşabilmesi için ise devrimin öznesi olan grupların dışardan bilinçlenmesiyle devrimin gerçekleştiğini söyler.[108] Yani diyebiliriz ki, var olan sistemin ihtiyaçları karşılaya-

[108] V. I. Lenin, *Devlet ve Devrim*, Agora Kitaplığı, 2009; *Proleter Devrimi ve Dönek Kautsky*, Sol Yayınları, 1989; *Sol Komünizm*, Sol Yayınları, 1978.

maması, sistemin değişimini isteyen insanların bunun için organize olmaları ve sonuç olarak bilinçlenmeleriyle devrimin mekanizmaları oluşturulur. Yönetmen Franck Ribière, Fransa'da var olan biftek tat algısını yerle bir edecek, et ve biftek hakkında bilineni sorgulayacak bir belgeseli, *[Steak Revolution] Biftek Devrimi* 2014 yılında gösterime girmiştir. Biz ne tüketiyoruz? Ne olması gerekir? Bu belgeselde konu edildiği gibi hayvanları ve hayvan ürünlerini tüketmek konusunda birçok tartışma gündemi oluştururken bir başka popüler tartışma da bu ürünleri tüketenlerin gündemini oluşturan *hayvan refahı* üzerinden yapılmaktadır. Biz ne tüketiyoruz? Bizim neyi tüketmemiz gerekir? Bir yeme devriminin olabilmesi için insanların damak tatlarını örgütleyecek bütün nedenler tek tek belgeselde sıralanır. Dünyanın en güzel etini bulmak! Bir et ki; damak tadını çatlatsın. Bir etki ki; onun için dünyanın diğer ucuna seyahat ettirsin. Roland Barthes "Kanlı biftek Fransa'nın sembolüdür" dese de,[109] belgesel dünyada ki en iyi biftekleri ve farklı et formlarını hayvan türlerine ve yetiştirilme koşullarına vurgu yaparak seyirciye aktarır. Eğlence içerisinde neyin tüketileceğinin öğretilmesi içinde olduğumuz yüzyılın tanıtım dinamiğidir. Yeni tüketici için bu dinamiğe son 20 yıldır etik olma faktörü de eklenmiştir.

Et hakkında bilinen her şeyin sorgulanmasına neden olan bu belgesel aslında konu hakkında ne kadar az şey bilindiğini de kanıtlar. Et hakkındaki bütün önyargıları yerle bir eder. Gerçekten Mozart dinleyen besi hayvanları var mı şu dünyada? Ette yağ kötü bir şey midir? Yağlı et mi daha lezzetlidir yoksa yağsız et mi daha lezzetlidir? Yaşlı hayvanın eti en kalitesiz et midir? Dünyanın bir numaralı et restoranları etlerini nasıl pişirmektedir? Et ve tuz ilişkisi

[109] Roland Barthes, *Yazı ve Yorum*, çev. Tahsin Yücel, Metis Yayınları, 1990, İstanbul, s. 44-45.

nedir, ete nasıl tuz konulmalıdır? Arjantin nasıl dünyanın bir numaralı et üreten ülkesi olmuştur? Arjantinliler etlerini nasıl tüketmektedir? Wagyu, kobe et efsanesi, kilosu 700 avro olan bu et nasıl bir ettir? Fransız şefler eti nasıl pişirirler? Dünyanın en iyi et restoranları eti nasıl pişirmektedirler? Fransa'nın sahip olduğu etler iyi etler midir? İngiltere ve İskoçya'nın et üretimi konusunda diğer Avrupa ülkelerinden farklılığı var mıdır? En iyi sığır üreten ve dolayısıyla et üreten ülkelerin ayırt edici özellikleri nelerdir? Lezzetli et üretiminde en etkili faktörler nelerdir? Yeni kasaplar kimlerdir? Kasaplık artık doktorluk, avukatlık gibi gözde ve saygınlık duyulan mesleklerden birisi haline gelmiş midir? Ette de, şarapta olduğu gibi üretim ile tat arasında bir bağlantı kurulabilir mi? Dünyadaki farklı sığır ırkları nasıl ayrılır? Bu sığır ırklarını farklı kılan özellikler nelerdir? Dünyanın farklı bölgeleri et konusunda farklı damak tadına mı sahipler? Dünyanın farklı kasapları eti farklı mı algılamaktadır? Yeni kasaplar nasıl kasaplardır? Özellikleri, etle ilişkileri nasıl tarif edilir? Et borsası nasıl bir şeydir?

Belgesel film yukarıda bahsedilen bütün bu soruları konu edinmişken aslında temel olarak hareket ettiği bir alan vardır. Bu alan da hayvan refahıdır. Hayvan refahı konusu özellikle tüketicilerin ilgisini çeken, tüketicileri pasif tüketici konumdan aktif konuma taşıyan bir anlayıştır. Tüketici etiğidir diyebiliriz. Tüketilen hayvanların refahının gözetildiğini bilmek isteyen tüketici, bu konuya daha duyarlı hale gelmiştir. Birçok kültürel üründe hayvan refahının önemi ve lezzetin küresel popülerleşmesi bir arada değerlendirilmektedir. Hayvan refahının gözetilmesi hayvanın yaşam süresi dikkate alınarak üç aşamaya ayrılmıştır; *yetiştirme koşulları, nakil* ve *kesim öncesi ve sırasındaki* işlemlerdir.[110] Özellikle ye-

[110] Avrupa Birliği tarafından 20 Temmuz 1998 tarihinde "Çiftlik Hayvanlarının Korunmasına İlişkin Direktif" kabul edilmiştir.

tiştirilme koşulları hayvan refahı konusunun en gündemdeki aşamadır. Bu belgeselde de hayvan refahını gözeten yetiştirme koşulları en çok lezzet, aynı zamanda lezzeti etkileyen coğrafi farklılıklar, türler ve profesyonel hayvan yetiştiriciliği gibi konular ön plana çıkartılarak aktarılır. Kültür, ahlak ve tüketimin özgün birlikteliğinin küresel etkileşimleriyle gıda pazarının yeni dili oluşturulmaktadır.[111] Lezzetin yanında ahlaki seçimlerde yeni tüketicilerin karar vermelerinde etkilidir. Ahlak üzerinden şekillenen adil ticaret, hayvan hakları, vegan-vejetaryenlik kendi yaşam tarzını ve bu tarzı besleyen kültürü "Biz ne tüketiyoruz?" sorusunu soran yeni tüketiciler için önemlidir. Yeni tüketiciler farklı lezzetleri, yeni deneyimleri hem öğrenmekte hem de sevmekte ve bunun için seyahatler bile yapmaktadırlar.

Belgeselde vurgulanan konulardan bir tanesi de, lezzetli etin nasıl olduğunun küresel cevabını bulmaktır. Lezzetli etlerin arkasındaki gerçeklere baktığımızda aslında sürdürülebilir hayvancılık ve yaşadığı coğrafyaya uyum sağlamış ırkların o istenilen lezzeti içinde barındırdığı gerçeği özellikle belirtilir. Yüksek kalitede etin üretimi her coğrafyada farklı şekillerde gerçekleştirilmektedir. Belgeselde iyi et, iyi bir ırka ait hayvan bu hayvanların otlaklarda beslenmeleri ama en önemlisi hayvanların rahat olmaları yani hayvan refahıyla ilişkilendirilmektedir. Dünyadaki en iyi etler ile hayvan refahı arasında yakın ilişki olduğu ortaya çıkmıştır. Bir başka yanlış inanış belgeselde tersine çevrilir. Hayvanın yaşının o kadar da önemli olmadığı, hayvan ırkının her şeyi belirlediği örneğini belgesel İspanya'daki üretim ile kanıtlar. Belgeselde lezzetli olmaları için dünyada orta-

---

http://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2011/12/20111223-3.htm; https://www.tarimorman.gov.tr/ /AhmetAntalyali.pdf

Keith R. Brown, *Buying Into Fair Trade*, New York Üniversitesi Yayınları, New York, 2013.

lama 1,5 ile 4 yaş arasında kesilen hayvanların karşısında, İspanya'daki 14 yaşına kadar büyütülen hayvanlardan ve onların inanılmaz güzel etlerinden bahseder. Belgesel en iyi yerel türleri arayıp bulan ve bu türler içinde en iyi ete sahip hayvanların refahına yoğunlaşan üreticilerin başarılı olduklarını söylemektedir. Eski ırkların korunması ve tekrar ortaya çıkartılmasının önemine vurgu yapar.

Bifteğin Tadı...

Bifteğin tadını etkileyen üç temel unsur vardır. Birincisi besiciliktir. Hayvanlar özel beslenirse tatları da o oranda değişecektir. Hayvan yetiştiriciliğinin, şarapçılıkta da olduğu gibi farklı etkenleri göz önünde bulundurarak, en lezzetli etin bulunmaya çalışıldığı bir profesyonellik alanı olduğu söylenir. Neyle beslediğinize göre etin tadı değişecektir. Örneğin hayvanı daha çok otla beslerseniz tadı dilin ucunda ve yanaklarda hissedilir. Suni yemle beslenenlerde tat dilin gerisinde, eti yutarken alınmaya başlanır. Kışın tüketilen otlar ve yazın tüketilen otlar değiştiği için tatlar da farklılaşacaktır. Etin üzerindeki büyük yağ taneleri hayvanın hızlı büyüyecek şekilde beslendiğini gösterir. Bu etin sahibi hayvanlar bol tahılla beslenmiştir. Etinin kas kısmının açık kırmızı rengi hayvanın genç olduğunu gösterir. Koyu kırmızı renk daha yaşlı olduğunu gösterir. Bifteğin üzerindeki yağ tabakasının daha ince ve dağılmış olması gelişimini yavaş tamamlamış olduğunu gösterir. Aynı zamanda İspanya'da üreticiler kötü kolesterolü azaltacak testosteron salgılayan boğayı kısırlaştırarak en lezzetli etleri yetiştirirler. Bu boğanın yağının çok daha lezzetli ve sağlıklı bir yağ olduğunu iddia ederler. İkincisi hayvanın ırkıdır. Hangi ırka ait olduğu hayvanın tadının oluşma niteliğini belirler.. Üçüncü ise hayvanların bakımı yani hayvanların

stres altında olmamalarıdır. Hayvan ne kadar stres altında kalırsa eti de o kadar sert olacaktır. Nakliye çok önemlidir. Mezbahaya taşınırken nakliye koşulları hayvanların etinin niteliğini belirlemektedir.

Irk ve Beslenmeyle Lezzet...

Et üretiminin niteliğinin artmasında en kritik konulardan bir tanesi hangi ırk hayvanla besicilik yapıldığıdır. Hayvan ırkı etin niteliğini de belirleyecektir. Büyük Britanya dünyanın en büyük et üreticilerine, Brezilya, Arjantin, Amerika Birleşik Devletleri'ne hayvan ırkı sağlayan bölgedir. Güney Afrika, Avustralya ve Yeni Zelanda hatta Japonya'da bile Britanya ırkları vardır. Japon wagyusunda İngiliz angus genleri vardır. Burada angusların ve diğer Britanya ırklarının özellikleri, yedikleri otu mermerleşme denilen, yağın kas lifleri arasındaki dağılımına dönüştürmeleridir.

Arjantin dünyanın en önemli et ithalatçılarından bir tanesidir. Arjantin'in nasıl böyle büyük et ithalatçısı olduğunu tarım uzmanları anlatır.[112] "İlk hayvanlar İspanyol kökenliydi. Avrupa ile deri ticareti için bu hayvanlar kullanılıyordu. Ne zaman tuzlama yöntemi gelişti o zaman et ticareti de yapılmaya başlandı. Etin nasıl korunacağını, tuzla nasıl saklanacağını öğrendiler. Arjantin'in etleri koruma, depolama yöntemleri gelişti. Et ticareti gelişmeye başlayınca daha iyi yetiştirilmiş iyi ırka ait hayvanlar Arjantin'e gönderilmeye başlandı. Örneğin İngiliz ırkı hayvanlar gönderilmeye başlandı." Arjantin'in iç pazardaki et tüketimi de oldukça yüksektir. Bir Arjantinli kişi başına yılda 60 kilo et yer. Karşılaştırıldığında, bir Avrupalı ortalama 18 kilo et tüketir. Bir Amerikalı ise 25-30 kilo et tüketir. Etlerin yetiştiriciliği, ihraç etlerde ve ülke içinde tüketilen etlerde

[112] Belgeselden alıntılandırılmıştır.

değişmektedir. Avrupa'ya satılan etler açık arazide yetiştirilmektedir. Yoğun, belli kapalı alanların içinde yapılan besicilikle beslenilen hayvanlar ise iç pazarda ve diğer Güney Amerika ülkelerinde tüketilmektedir.

İngiliz bifteğinin niteliği ve kuzularının özellikle de Orta Avrupa ile karşılaştırıldığında iyi olmasının sebebi yağmurdur. Bol yeşillik sayesinde sığırlar da bir o kadar iyi beslenir. Fransa'da otlar mayıs ortasına kadar dayanır. İngiltere'de ise otlar çok çabuk büyür. Kışın yemlik saman yapmak için kesilir. Çoğu çiftçi bu sayede hayvanlarına ek besin tavsiyesi yapabilirler. Yarı otla yarı besin takviyesiyle hayvanlar büyütülür. İngiltere'nin diğer Avrupa bölgelerinden en büyük farkı 5-6 hafta içerisinde her yerin tekrar yeşile dönmesidir.

İspanya ve İtalya'da beslenilen hayvanların etlerinin bu kadar özel olmasının arkasındaki iki önemli neden gösterilir: Hayvanlara özel bakım yapılması ve bölgenin karakteristik özelliklerine kolaylıkla uyum sağlayan iyi bir ırka ait yumuşak huylu, asil hayvanlar olmaları. Bu iki nitelik bu bölgede yetişen hayvanların çok daha tatlı ve ağızda dağılan ete sahip olmalarına neden olur. İspanya'daki hayvan üreticileri bilineni tersine çeviren bir üretim biçimi geliştirmişlerdir. Onlar hayvanın yaşlandıkça tadının oturacağına inanırlar. Hayvan çok genç olunca yağı fazla sıvıdır ve hemen erir. Hayvanın yağının olgunlaşması için zaman gerekir. Aynı zamanda yine hayvan refahını hatırlatarak mutlu olmayan hayvanın iyi biftek vermeyeceğini iddia ederler.

Wagyu veya Kobe Bifteği Efsanesi: Japonya'dan İsveç'e

Japonya'nın et kültürü diğer bölgelerden önemli farklılıklarla ayrılır. Wagyu veya kobe bifteği elde edilen hayvanlar bütün gün beslenirler. Bol yedikleri ve çok az hareket

ettikleri için oldukça iyi yağ bağlarlar. İneğe saki ile masaj yapılmasının nedeni kan akışı döngüsünün deri altındaki yağı yumuşatmasıdır. Kobe bifteği sadece erkeklerden ya da hadım edilmiş erkeklerden elde edilir. Matsusaka bifteği ise sadece bakire dişilerden elde edilen etlerdir. Belgesele göre matsusaka bifteği kobe bifteğinden de iyi bir biftektir.

Avrupa ile Japonya karşılaştırıldığında, kasaplardan, restoranlara, hatta etin tüketim biçimine kadar karakteristik farklılıklar vardır. Japonya'da kasaplar Avrupa'daki gibi etin parçalarının sallandırılarak gösterildiği yerler değildir. Hayvanın istenilen parçalarının örnek olacak şekilde küçük parçalarla sergilendiği mekânlardır. Özellikle eti saran yağın ön plana çıkartılmasına özen gösterilir. Japonlar eti yağıyla değerlendirir. Et kalın biftek şeklinde çok fazla tüketilmez. Etteki kasların arasındaki yağ oranı arttıkça et daha değerli hale gelir. Japonlar ince dilimlenmiş bifteği kalın dilimlenmiş bifteğe göre daha çok tercih ederler. Geleneksel yemeklerde daha çok ince dilimlenmiş parçalar tüketilir. Yakiniku, sukiyaki, shabu-shabuya yemeklerinde bu ince dilimlenmiş bifteği tercih ederler. Japonlar eti 12 farklı şekilde sınıflandırır; bir ve beş arasındaki sınıflar tajima bifteği olarak nitelendirilir. Sadece 6 ile 12 arasındaki kısım kobe yani wagyu bifteği olarak adlandırılır. Bu etin içinde yağ damarları artmaya başlamıştır. Yağın içindeki aroma ete inanılmaz lezzet katar. Bu yüzden derecelenmesi de yükselir. Kobe bifteğinde aromalı yağlar biraz daha fazladır. Kobe eti sığırının bacakları oldukça kısa ve sırtı da oldukça geniştir. Bu hayvanların yağlarının tam kıvamında olması için, tüm gün ve gece Mozart dinletirler, sakiyle masajlar yaparlar, arpa suyuyla besleyen bile vardır. Hayvanları çok az hareket ettirerek, bol bol yemek yemelerini sağlayarak ve onları rahatlatarak dünyanın en lezzetli etlerinden birine sahip bir sistem kuran Japonlar bununla

gurur duyarlar. Aynı zamanda Japonya'daki balık hali gibi et hali de oldukça dikkat çekicidir. Japonya'daki et borsasına veya et haline hayvanlar gelir ve hayvanın kobe eti olup olmadığı burada belirlenir. Yeterince kaliteli ve yağlı ise kobe bifteğidir. Yağ damarlarının görünüşü bu etin belirlenmesinde en önemli faktördür. Kas tabakasının arasına yayılmış yoğun yağ kılcalları, etin A5, yani en iyi standartta et olmasının işaretidir. Hayvanların borsada kalitelerine göre standartları ve fiyatları belirlenir, daha sonra bu etler piyasada satışa çıkarlar.

İsveçliler de wagyu yetiştirmeye başlamışlardır. Embriyolar Amerika'dan getirtilmiş ve İsveç ineğine enjekte edilmiştir. Japonya, wagyu cinsinin genetik bilgisinin dışarıya çıkmasına izin vermemiş olsa da, bu bir şekilde gerçekleşmiştir. İsveç wagyusunun özelliği hayvanların geniş otlaklarda beslenmeleri olarak belirtilir. Doğa da buna müsait olduğu için çok rahatlıkla hayvancılık yapabilmektedirler. İsveçte, wagyu markalı etlerin antrikot kısmının kilosu 700 avroya bir biftek de 200-250 avroya satılmaktadır.

Kasaplar...

Kasaplar özellikle etin üretim sürecine önem vermektedirler. Et ustaları işlerini sadece hayvanın yeme formatına göre yerine getirmemekte, hayvanların besiciliğindeki ve üretim sürecindeki detayların etin karakterini belirlediğinin farkında olarak, bir sonraki aşamada eti işleyen şeflerin beklentilerini ve trendleri bilen bir profesyonellikle gerçekleştirmektedirler. Kasap Yves-Marie Le Bourdonnec Parisli bir kasaptır. Dünyadaki farklı et çeşitlerini ve kasaplık tekniklerini karşılaştırır. Kasap Yves Marie Le Bourdonnec siyah angus hayvanın etinin çok yumuşak bir et olduğunu ve hayvanın gençken kesilmesinden dolayı böyle olduğunu vurgular. Gezegeni mahvetmeden et tüketmenin önemli ol-

duğunu özellikle belirtir. Hayvanın nasıl beslendiği önemli bir konudur. New York'taki kasap da "Çok iyi et diye bir şey yoktur" der. "İnsanlar yediği şeyin nereden geldiğini merak etmektedir. *Neyi yiyoruz?* bu soruyu tüketicilerin kendilerine sorması gerektiğini özellikle belirtir. Kasaplık mesleği adeta yeniden tanımlanır. New Yorklu kasap, meslek tercihinin önemine dikkat çeker: "Finansçı, öğretmen veya yazar olmak yerine biz kasap olmayı ve besiciliği seçen yeni et uzmanları, et devrimi kuşağının yeni kasaplarıyız."

Bifteği Pişirmek...

Eti hazırlarken iki unsur önemlidir. Birincisi eti tuzlamaktır ve hangi tuzun kullanılacağı önemlidir. Deniz tuzu veya klasik ince tuz kullanımı lezzeti değiştirmektedir. Genelde ete işlemesi için, dışında bir tabaka oluşturmaması için iri deniz tuzu kullanılır. Brezilya'daki restoranda et, tuzlu su dolu bir kaba bandırılarak tuzlanır. Arjantin ve İngiltere'deki restoranda et yine deniz tuzuyla tuzlanır ve karabiber eklenir. Fransa'daki restoranda ise et pişirildikten sonra tuzlanır. Eti hazırlarken ikinci aşama yağın kullanımıdır. Yağ nasıl kullanılmaktadır? Etin ne kadar yağlı olduğu bazı kültürlerde olumlu olarak ifade edilirken, bazı kültürler ise yağlı eti tercih etmemektedir. Brezilyalı ve Arjantinli tüketiciler ete bayılır, dostlarıyla buluşup bol et yerler ama yağlı eti çok fazla sevmezler. Fransız tüketiciler de özellikle yağsız et severken, Japonya'daki tüketici ise yağlı ete bayılmaktadır. Ama kasaplar ve şefler et tüketiminin yavaş yavaş değiştiğini, hayvanın etinin ve yağının beraber tüketilmesi gerektiğini, gerçek lezzetin burada olduğunu sık sık belirtirler. Üç Michelin yıldızlı ünlü Fransız restoranın şefleri Bras'lar, açılmış tereyağında yakmadan etin kızartılacağından bahsederler. Kızartılan et, sonrasında tuzlanır ve biberlenir, normal tereyağında bir daha çevri-

lerek tereyağı kokusu ete eklenir. Sonrasında tuz ve biber eklenir. Arjantinliler pirzolayı biftekten ve filotadan daha çok yerler. Bir Arjantinli sizi yemeğe davet ederse kemiksiz bonfile veya pançeta yapar. Pançeta deri ile işkembe arasında kalan et tabakasıdır. Arjantinlilere göre, pançeta yağsız bir et olmasına rağmen ızgarada hazırlanan en lezzetli ettir. New York'taki dünyanın en ünlü biftek restoranlarından biri olan Peter Luger restoranın eti pişirirken kullandıkları bir sırrı açıklar: Bu sır eti iki aşamada pişirmedir; önce ızgara sonra fırında pişirme. Peter Luger restoranında haftalık 10 tondan fazla et tüketilmektedir.

Etin olgunlaşması konusu, en nitelikli tada ulaşmada belirleyicidir. Bir kasap hayvanın öldürülmediğinden, sadece kesildiğinden bahseder. Hayvanın kesildikten sonra yaşamaya, olgunlaşmaya devam ettiğini vurgular. Etin büyük parçalar halinde hava akımının olmadığı fanlarla soğutulan bir yerde asılması önemlidir, etin dinlenip kendine gelmesi, etin içindeki tatsız olan suyun dışarı atılmasını sağlar. Bu sayede et gevşer ve rahatlar. Et konusu adeta bir sanat olarak aktarılır. Belgesel, endüstriyel üretim ve tüketim karşısında hayvan refahını gözeten üretimi ve lezzeti önemseyen tüketimi devrimci bir başkaldırış olarak aktarır.

BEDENLERİNİ KURBAN EDEN SON YAĞ SAVAŞÇILARI

Görmek ve görülmek çağında yaşıyoruz. Gözlerimiz en yoğun kullandığımız duyu organımız ve onun gerçekleştirdiği görme eylemi, diğer bütün duyu organlarının eylemlerini en aza indirmesine neden olacak şekilde günlük hayatımızı işgal eder. Bunu bilen modern insan için görülmek de bir o kadar hayatidir. Başka her şeyi hiçleştiren şu sorular bizim için en hayati sorulardır: Nasıl görünüyorum? Başka gözler beni nasıl görüyor? Başka gözlerde ideal imgelerle var olma savaşları modern dünyanın yeni kurbanlarını üretmektedir. Bu kurbanlar için istedikleri gibi görülmemenin dayanılmaz ağırlığı, onları kendi bedenlerine karşı savaş ilan eden insanlara dönüştürür. Görme çağında bu yeni kurbanlar, yeme eylemlerini yöneterek ve adeta bütün diğer duyularını körleştirerek, arzuladıkları imge bedene ulaşmanın ve sonunda bir deri bir kemik kalmanın zafer bayrağını ellerinde ölesiye tutarlar.

Yemekten bu kadar keyif alan biri olarak yememe iradesi gösteren, yemeğe sadece kalori olarak bakan insanların dünyasını anlamak benim için zor. Yemek kokusu, görüntüsü ve tadıyla günlük hayatımızın içinde bizi bizden alır. Hep beraber veya yalnız, afiyetle yediğimiz yemekten mutlu olurken, yemeği, rakamlarla kalori olarak okumak, beslendiğimiz gıdalara nasıl yabancılaştığımızın bir göstergesi olarak değerlendirilebilir mi?

Midendeki besinini düşmanın olarak görmezsin. Yediğin yemeği çıkarmaya çalışmak değil onu bir güzel sindirmek istersin. Huzurlusundur, karnın toktur, hayata devam edebilirsin. Üstelik arzu ettiğin, hoşlandığın yemekleri yemişsen mutlusundur. Açlığın, yemeğe ulaşamamanın ne kadar zor bir durum olduğunu düşünürsün. Tok açın halinden anlamaz dersin ve aç olmamak için elinden geleni yaparsın. Tarih içinde farklı ahlaki öğretiler ve dinler toplum içinde, çok yemek, açgözlülük, ölçülü olmamak konusunda sınırlar çizmiş, hatta oburluk Hıristiyanlıkta yedi büyük günahtan birisidir. Çünkü besin kaynakları sınırlıdır. Onun için birilerinin çok fazla yemesi bu paylaşımda adaletsizliğe yol açar. Ölçülü yemek daha fazla insanın yeterli beslenmesini sağlar. Modern zamanlara kadar toplumlar için esas sorun besinlere yeteri kadar ulaşamama olduğu için bolluk ulaşılmak istenendir ve Tanrı'nın bahşettiği bir lütuf olarak değerlendirilmiştir.

Modern Zamanlar...

Beslendiğimiz yiyecekler, içinde olduğumuz yüzyılda daha önce olmadığı kadar değişime uğramıştır. Sayısal olarak da daha fazla insanın daha fazla gıdaya ulaştığı bir dönemde yaşamaktayız. Modern toplum çeşitli ve bol besinlere geniş halk kitlelerinin ulaşmasını kolaylaştırırken,

yeme eylemlerimiz, aksine endişe içinde gerçekleştirilen bir eylem haline dönüşmüştür. "Arzu ettiğin yiyecekler ne kadar güvenli? Hormonlu, pestisit kalıntıları olan, GDO'lu yiyecekler mi tüketiyoruz?" soruları tabağımızdaki yiyeceklere başka gözle bakmamıza neden olmaktadır. Bu sorular gastro-endişeler üretmektedir. Yiyecekler besliyor mu yoksa zehirliyor mu, sorusunun cevabını düşününce yediklerimizden keyif almak imkânsız hale gelmeye başlıyor. Diğer taraftan bolluk içinde beslendiğimiz modern zamanlarda birey olarak bedenlerimizin formları da bir diğer endişe kaynağıdır. Bu form imge bedenden uzaklaştıkça kişisel kaygılar artmakta ve yeni yeme hastalıkları da ortaya çıkmaya başlamaktadır.

Yemeye dair gelişen nervozalar yani delilikler insanları ölüme kadar götüren rahatsızlıkların ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Yediklerinin sağlıklı olduğuna güvenmeyen ve bu konuda takıntılı olanlar (Orthorexia Nervosa) kalori hesabında zaferi kazanarak bir deri bir kemik kalanlar (Anorexia Nervosa) veya ölçüsüz yiyip sonra yedikleri besinleri bedeninden atmaya çalışanlar (Bulimia Nervosa), bir de kendini durduramayan ve tıkanırcasına yiyenler (Binge Eating Disorder) insanın hayatta kalmak için ihtiyacı olan beslenme döngüsünü protesto ederler. Nasıl oluyor da bu yeme bozuklukları farklı dereceleriyle günlük hayatımızda kendimizi bile kalori hesaplarıyla içine çeken bir yaygınlığa ulaşmıştır.[113] Yeme eylemi modern insanı yağ savaşıcısına dönüştürerek günlük öğünleri de yağ muharebe alanları yapmıştır. Kazanan ise mutsuzluk, tatminsizlik ve ölüm ile karşı karşıya kalabilmektir.[114]

---

[113] https://www.eatingdisorderhope.com/information/eating-disorder; http://www.apa.org/helpcenter/eating.aspx; https://www.nationaleatingdisorders.org/orthorexia-nervosa.
Feyza Bayraktar'ın kitabı bu konuda Türkçede yazılmış en kap-

Yağ Konusu Feminist Bir Konu mudur?[115]

Tarih içinde farklı toplumlarda kadın bedeni toplumsal olarak sahip olunan, bu yüzden özellikle doğurganlıkla ilgili olarak müdahale edilen bir alan olmuştur. İdealleştirilmiş kadın bedenleri güzellik uğruna doğallıktan uzak formlara sokulmaya çalışılmıştır. Patriarkal ve kapitalist sistemin ürettiği aile yapısına uygun kadın bedenleri zaman içinde değişime zorlanmıştır. Kadınlar farklı dönemlerin imge bedenine sahip olabilmenin eziyetine maruz kalmışlar, hâlâ da kalmaktadırlar. Yağın miktarı, hangi bölgelerinde ne kadar olması gerektiği önce idealleştirilmiş ve gerisi kadınların bu ideale sahip olmasının savaşını vermesine bırakılmıştır. Kadınlar için bedenleri, kendilerini başkasının gözünden görerek ve bu yüzden sürekli bir kontrol mekanizması yaratarak, bu sayede toplumun beklentilerini gerçekleştirmeye çalıştıkları, adeta kendileriyle mücadele ettikleri ve yabancılaştıkları bir nesneye dönüşmüştür. Jennifer L. Derenne, Eugene V. Beresin'in aktardığı gibi, örneğin 19. yüzyıl Batı kültüründe ince bel modası yüzünden takılan korseler kadınların bedenlerinde organlarının yerinin bile değişmesine neden olacak deformasyonlar bırakmıştır. Hatta korsenin neden olduğu eziyetin, dönemin feminist hareketlerini yönlendirici bir etkisi olmuştur. 20. yüzyılın başlarında kadınlar, erkeklerin sahip olduğu haklara sahip olmak için kendi yağlarını azaltma veya gizleme yöntemlerini geliştirmişlerdir. Kadınlar saçlarını keserek, göğüslerini sargılarla gizleyerek adeta bir oğlan çocuğuna benzemiş hatta erkekler gibi sigara içerek erkeklerle eşit haklara sahip olabilmek

---

samlı kitaplardan bir tanesidir. Yeme bozukluklarının psikolojik dayanaklarını açıklar. Aslında modern bireyin yeme bozukluklarına ne kadar yakın olabileceğini vurgular. Feyza Bayraktar, *Yemek ya da Yememek*, Doğan Kitap, 2011.

Susie Orbach, *Fat Is a Feminist Issue*, Bbs Pub Corp, 1997.

için mücadele etmeye başlamışlardır. Daha sonra II. Dünya Savaşı yıllarında artan işgücü ihtiyacını kadınlar karşılamaya başlamış ve boş zamanlarında spor takımlarında profesyonel olarak yer alan bedensel olarak güçlü kadınlar popüler olmaya başlamıştır.[116] Ancak savaş sonrası imge kadın bedeni yine değişmeye başlamış ve kadının doğurganlığını temsil eden dişi bedeni gözde beden formu haline gelmiştir. Marilyn Monroe gibi kıvrımlara sahip kadınlar popüler olmaya başlamıştır. 1960'larla birlikte kadınlar hem kamusal alanda hem evde eşitliğe dair mücadelelerini artırmaya başlamışlardır. Aynı zamanda doğum kontrol hapının bulunması, kadınların kendi bedenleri hakkında daha fazla söz sahibi olmasını sağlamıştır. Seksenler, doksanlar, iki binler kadınların bedenlerindeki yağlara yine savaş açtıkları yıllar olurken, bir taraftan da Barbie bebeklerin, normal beden formlarından farklı bir arada olması çok da mümkün olmayan, büyük göğüslü ince beden kadın formların yeni imge beden haline dönüşmesinde etkisi olmuştur. Bu oyuncakların bedenlerin nasıl olması gerektiği konusunda yönlendirici etkileri vardır.[117] Medyada aktarılan popüler beden formlarına bakıldığında konunun ne kadar kafa karıştırıcı olduğu görülmektedir. Kıvrımlı bedeniyle 1990'larda Pamela Anderson, oldukça ince, kemikleri sayılabilir model Kate Moss medyada aynı anda yer almaya başlamıştır. Yine bu dönemde atletik bedenler kadınların ulaşmak istediği beden formlarından bir tanesidir. Son otuz yılda üretilen medya ürünleri, televizyon programları, diziler (*Nip Tuck* gibi dizilerden itibaren) bedene dışarıdan müdahalenin normalleşmesini sağlamış ve popülerleştirmişlerdir. Anne babadan

---

[116] Alan Beardsworth, Teresa Keil, *Yemek Sosyolojisi*, çev. Abdulbaki Dede, Phoenix Yayınları, 2011, s. 289-318.
Jennifer L. Derenne, Eugene V. Beresin, *Body Image, Media, and Eating Disorders*, Academic Psychiatry, 2006, s. 30; 257-261.

genlerle aktarılan beden özellikleri cerrahi müdahalelerle arzu edilen hale dönüştürülmektedir. Bu değişikliklerin içinde özellikle altı çizilen zayıflık kültürü her geçen gün daha da popüler hale gelmeye başlamış ve tüketim kültürünün bir türlü yeterli derecede ulaşılamayan imge bedeni için milyar dolarlık harcamalar yapılmaktadır.[118]

Toplumsal ilişkilerin içerisinde üretilen toplumsal değerler bireyleri değişime zorlamaktadır. Zayıflık kültürünün bu kadar popüler olmasında, sağlıklı beslenme trendlerinin bu kültüre eklenmesi etkili olmuştur. Sağlıklı olmak ve sağlıklı görünmek ile ince ve zayıf olmak arasında güçlü bir bağ kurulmuş ve zayıflama endüstrisinin içine bu iki yaklaşım beraber girmiştir. Bu sayede zayıflama ve sağlık endüstrisi yeni ürünler ve hizmetlerle tüketicilerine seslenmektedir.[119]

Yağ feminist bir konuyken, kaslar da erkeklik çalışmaları içinde değerlendirilmelidir. Yağlarından kurtularak daha çok kasa sahip olmak isteyen erkeklerin hayatlarının bu ideale adanmış olma durumu *Adonis Kompleks* denilen bir kavramla açıklanmaktadır. *Adonis Kompleks* daha çok bedenin kusursuzlaştırılarak tanrılaştırılmaya çalışılma çabası olarak da ifade edilmektedir. Bu takıntının adını aldığı Adonis yarı erkek yarı tanrıdır. Kaslı güzelliğin sembolüdür. 16. yüzyıl resimlerinde erkek fiziğini temsil eden bir beden yapısıyla resmedilir. Bu kompleks bir erkeğin olabileceği en yüksek kas seviyesine ulaşmaya çalışmasının zaman zaman yıkıcı olabilecek çabalarıdır. Adonis kompleks erkeklerin beden üzerinden ürettikleri kaygının aynı zamanda beslenme biçimlerini de değiştirerek gidermeye çalışmasının yıkıcı etkilerine odaklanır. Kusursuz beden isteği bir süre sonra erkeğin kontrolünden çıkar, yaşamını ve

---

118 *A.g.e.* s. 257-261.

119 Beardsworth, Keil, 2011, s. 289-318.

sağlığını etkilemeye başlar. Öyle ki; bütün ilişkilerini, kariyerini etkileyen bir takıntı veya tehlikeli bir durum haline gelmeye başlamıştır.[120] Kaslı imge beden imajların neden olduğu memnuniyetsizlik erkeklerin kendi bedenlerine kontrolsüz bir şekilde müdahaleleri zamanla hayatlarını tehdit eden bir takıntı durumuna gelebilmektedir. Kendi bedenlerini mükemmel ve kusursuz olmak için kurban edenler yalnız değildirler, ücret karşılığında birçok ürün ve hizmet hemen yanı başlarındadır. [121]

Medya Etkisi

Modern toplumun içinde zayıflık kültürünün yayınlaşması ve popülerleşmesinde medyanın kuşkusuz çok önemli bir etkisi vardır. Zayıflık ekonomisinin kapasitesi zayıflık sosyolojisinin anlaşılmasında önem verilmesi gereken analiz alanlarından biridir. Milyar dolarla ifade edilen bu ekonomi bireyleri zayıflatmayı vaat ederek onlara arzu ettikleri imge bedene sahip olacaklarının hayalini kurdurtur. Her seferinde ulaşmak istedikleri hedef ile aralarındaki mesafe artar ve bunun için harcadıkları para da artar. Bir taraftan yine medya aracılığıyla baştan çıkarıldıkları yemeklere ulaşmayı arzu ederken, diğer taraftan da daha da ince, narin veya kaslı adeta yarı tanrılaştırılmış arzu edilir bedene sahip olabilmek için savaş vermektedirler. Marketlerdeki diyet ürünlerinden, restoranlardaki diyet menülerine, protein kapsüllerine, spor salonlarından, diyet ve sağlıklı yaşam kitaplarından, konuyla ilgili televizyon programlarına kadar birçok alanda zayıflık kültürünün ürün ve hizmetleri

---

[120] Harrison G. Pope, Jr., Katherine A. Phillips, Roberto Olivardia, *The Adonis Complex: How to Identify, Treat and Prevent Body Obsession in Men and Boys*, Free Press, 2000.
https://www.healthyplace.com/eating-disorders/articles/adonis-complexa-body-image-problem-facing-men-and-boys/.

tüketiciye sunulmaktadır.[122] Zayıflama endüstrisinin sağlık vaatleriyle zenginleştirilmiş birbirinden cazip vaatleriyle aklı karışmış tüketici yağ savaşlarında galip gelmek isterken bütçesine en uygun ürün ve hizmeti denemesi için bir şekilde ikna edilmeye çalışılmaktadır.

Bu ekonominin içinde hizmet veren diyetisyenler, spor hocaları, estetik cerrahlar kapitalist tüketim toplumunun içinde arzu edilen imge bedenlere (bu bedenin nasıl olduğu da medya araçlarında sık sık tasvir edilir) sahip olunması için ellerinden geleni yaparlar. Toplumun şişmanlığa dair ürettiği olumsuz tanımların (çirkinlik, bireysel başarısızlık, kontrolsüzlük, ölçüsüzlük) herhangi birine girmemek için zayıflama endüstrisine ödemek yapmak kaçınılmazdır.

Birçok medya ürünü fazla zayıf veya hastalık sınırındaki bedenlerin güzelliğini görsel ve sözsel olarak ifade ederken, yağların çirkinliğini bir utanç kaynağı olarak aktarır. Şişman olmak, fazla kilolar, elde edemediğimiz her şeyin nedenidir sanki. En önemlisi, sevilmemenin nedenidir. Şişmanlık algısı toplum içinde bireyi istenmeyen kişi haline dönüştürür ve onu değersizleştirir. Modern toplum yağdan utanç duyar. Yağ düşmanı olarak yetişen bireyin kendi bedenini bir savaş alanı olarak görmesi bizi şaşırtsa da, medyayı takip eden ortalama birey, kendi bedeninden memnuniyetsiz bir şekilde (kadınlardaki oranı erkeklerdeki oranından daha fazla) yaşamının önemli bir bölümünü sürdürmektedir veyahut yeme hastalıklarından birine, yaşamının bir döneminde yakalanmaktadır. Offline, online medyada karşımıza çıkan yiyecek ve içeceklerin baştan çıkarıcılığı ve onun arkasından gelen yağların çirkinliği söylemlerinin, bireyi deliliklerin, yani nervozaların sınırına götürmesi şaşılacak bir durum değildir. Dergi sayfaların-

[122] Beardsworth, Keil, *a.g.e.* 2011 s. 289-318.

daki yağ savaşını kazanmış gibi görünen kadınların imge bedenleri, bu dergiyi okuyanlara kaybettikleri yağ savaşını hatırlatırken aslında hiç de adil davranmıyordur. Jennifer L. Derenne, Eugene V. Beresin'in belirttiği gibi, bundan 25-30 yıl öncesinde ortalama bir kadının kilosu ile bir modelin kilosunun farkı %8'ken, şimdi modeller %23 oranında daha incedir. Gazetelerde, dergilerde, televizyonlarda ve internette gördüğümüz modellerin yaşları 13'lere kadar inmektedir. Bu yaşlardaki modellerde fizyolojik olarak kadınlık hormonunun yağ depolama komutları yeterince gelişmemiştir. Üstelik medya ürünlerindeki poz veren modellerin görüntülerinde birçok resim hilesi işin içine girer. Teknoloji dergi fotoğraflarında kadınların bedenlerindeki istenmeyen yağları kolaylıkla bilgisayarda silerken, diğer taraftan "mükemmelleştirilmiş bedenleri" görsel olarak tüketenlerin kendi görünümlerine dair memnuniyetsizlikleri daha da artar.[123] Günümüzde modern insanın sıklıkla başvurduğu bir başka müdahale ise midelerinin önemli bir bölümünü aldırmaktır. İçinde yaşadığımız bolluk döneminde, yeme savaşlarının içine giren bedenlerinden memnun olmayan yağ savaşçıları gün geçtikçe daha da acımasızca kendi bedenlerini hedef almaktadırlar.

Kemiklerine Kadar

Marti Noxon'un yazdığı ve yönettiği "Kemiklerine Kadar/To the Bone" (2017) filmi, yeme hastalıklarından birisi anoreksiya nervozayla mücadele eden ve hayatta kalmaya çalışan 20 yaşındaki Ellen'in hikâyesidir. Yeme bozukluğu yüzünden üniversiteden ayrılan Ellen, bu rahatsızlığından dolayı hayatına devam edememektedir. Farklı kliniklere, tedavi yöntemlerine başvursa da bir türlü iyileşemez. El-

[123] Derenne, Beresin, *a.g.e.* 2006, s. 257-261

len'in öz değeri, aile ilişkileri yüzünden hırpalanmış ve yemek yeme faaliyetini neredeyse durdurmuştur.

Post-ergen dönemindeki Ellen boşanmış anne ve babasının arasında kalmıştır. Kendi ifadesiyle ailesi tarafından bir sorun olarak değerlendirilir. Film boyunca sadece resmini gördüğümüz, kızının rahatsızlığı süresince yokluğu sürekli vurgulanan baba, var olsa da ilgisiz olan annenin bu rahatsızlığın ortaya çıkmasında etkili olduğu filmde vurgulanır. Yeme bozukluğu davranışı içinde olmak, sorunlu çocuk olma, belki de bu sayede ilgiyi üzerinde tutma çabası olarak da değerlendirilebilir. Ellen'in garajdaki odada kalmasına izin verildiği babasının yaşadığı ev, bu rahatsızlığın özellikle sosyo-ekonomik olarak orta-üst ve üst sınıfların çocuklarında daha çok görüldüğünü söyleyen literatürü doğrular.

Yemek Yeme Eylemi Bozulduğunda...

Beslenmenin doğallığından uzaklaşmak ve yemek yemenin kontrolünü yıkıcı bir şekilde kaybetmek yeme rahatsızlıklarının ortaya çıkmasındaki genel durumu tanımlar. Filmde klinikteki doktor yemek bozukluklarını anlatır: "Aslında yaşanan bir şekilde bağımlılıktır. Kilo hakkında sürekli düşünmek, kilo verdirecek bedensel faaliyetler ve yemeyi kesme hayatta her şeyin yerini almaktadır. Kendini aç bırakmak mutluluktan uçmanıza neden olur. Uyuşturucu bağımlısı veya alkolik gibi bir bağımlılıktır kilo vermek. Takıntılı bir şekilde kilo vermeye başlayanlar kendilerini durduramazlar. Önemli olan yeterince zayıf olmak değildir. Aslında istemediğiniz duyguların uyuşmasıdır."

Burada dikkat çekilen konulardan birisi özellikle çocuklarda bu rahatsızlığın daha önce fark edilebilir ve kontrol altına alınabilir olmasıdır. Çocuklarından uzaklaşan ebeveynler için çocukların yeterli beslenip beslenmedikleri veya sağlıksız beslenmeleri kolayca gözden kaçabilir. Örne-

ğin yeme bozukluğu belirtilerinden olan gece gelen yeme atakları, çocuğun hayatında yoğun olarak yaşadığı duygusal boşluk ve sevgi eksikliği gibi nedenlerden olabilir. Diğer taraftan, medyanın ürettiği imge bedenlerle çocuklar ve gençler medyadan kolaylıkla etkilenmekte ve yeme hastalıklarının hedefi haline gelebilmektedirler.

Yiyeceklere Bakış

Ellen üvey kızkardeşiyle yemek masasında kalori hesaplama oyunu oynar. Ellen sofradaki yemeklerin kalorilerini doğru tahmin eder. Yemeğe bu türlü yaklaşımın daha sonra Ellen'in tedavi olduğu diğer yerlerdeki hastalarda da olduğunu görürüz. Hastalar yediklerinin kalorilerine takıntılıdırlar. Yedikleri her şeyin kalorisini ezbere bilirler ve bu sayede yediklerini kontrol altına alırlar.

Güzellik

Anoreksiya nervoza hastalarında asla yeterli zayıflık yoktur. Sürekli olarak kendilerini şişman görürler, etraflarında ne kadar çirkin oldukları söylense de yememe direnci daha üstün gelmektedir. Ellen'e kız kardeşi berbat göründüğünü söyler. Oysa bu hastalar yemeye dair gösterdikleri dirençle daha da güzelleştiklerine inanırlar. Kız kardeşi onun toplum tarafından nasıl algılandığını, ucube gibi gözüktüğünü anlatmaya çalışır. Ellen yemeyi durdurarak bedenindeki yağların önemli bir bölümünü tükettiği için hormonları yeterli çalışamaz, bu yüzden de âdet periyodu durmuştur. Yağ azlığından dolayı vücudu yeterli ısınamadığı için derisi yeni uzun tüyler çıkarmaya ve kendini bir şekilde sıcak tutmaya çalışır. Ellen'in iyileşmesinde son umut olan yeni doktorunun onu gördüğünde ilk söylediği şey: "Sen ince değilsin ve insanları bu halinle korkutuyorsun. Bu bir has-

talık ve bence sen insanları korkutmaktan hoşlanıyorsun"-dur. Zayıflık özellikle medya imajları sayesinde arzu edilen imge beden formu haline gelmesinden dolayı, insanların aslında sınırları aşarak ölümcül yeme bozukluğu yaşamaya başladıklarının farkına varmaları zor olabilmektedir.

İlgi İsteği ve Mükemmellik Kaygısı

Genç kadınlar kendi varlıklarını toplumda ifade ederken, bir taraftan da varlıklarının memnuniyetsizliğine dair bir ifade etme biçimi de geliştirmişlerdir. Bu ifade biçimlerinden birisi olan yemeyi reddetmek, yalnızlıklarına karşı da bir tepki biçimi olarak gelişmiştir. Aynı zamanda mükemmel olma isteklerinin de bir ifadesidir. Başkalarının yemeye karşı koyamayıp şişmanladığı yerde, yemeyi reddederek mükemmelliğe doğru ilerleyeceklerdir. Medyadan gelen mükemmelliğin ince bedenlerle mümkün olacağına dair mesajlar, yeme hastalığına kapılmakta etkilidir. Ellen'in en son gittiği tedavi merkezinde doktorunun yapmaya çalıştığı da bu olacaktır. Bir hastane değil normal bir evde, kendileri gibi yeme bozuklukları çeken insanların hayattan zevk almalarını sağlamaya çalışan doktor, hastalarını iyileştirirken yemek yemeyi de bu zevklerden biri olarak yaşamalarını amaçlar. Kadınlar gibi erkeklerin de bu sorunla karşı karşıya kaldıklarını görürüz. Ellen'in tedavi gördüğü yerde beş ergen veya post-ergen kızın yanında, Lucas adında bir zamanlar çok ünlü olan başarılı bir balet de vardır. Tedavi merkezine yeme rahatsızlığından 40 kiloya düştüğünden yatırılmıştır. Artık erkeklerde de, sık olmasa da, bu rahatsızlık görülmektedir.

İyileşme

Ellen'in ilgisiz babası ortalıkta yokken, bu genç kadının hastalığına hiçbir empati duymayan, onu tamir edilecek bir

eşya gibi gören üvey annesi, Ellen'i de yanına alarak Kaliforniya'daki tedavi merkezlerini tek tek dener. Başarılı olamamışlardır. Ellen için buldukları son doktor bekleme listesinin yoğunluğu yüzünden ancak altı ay sonraya gün vermektedir. Bu hastalığın gün geçtikçe daha fazla insanı etkilemeye başladığını bekleme listesi de göstermektedir. Anne babalar, yeme bozukluğu yüzünden günlük hayatlarına devam edemeyen ama iyileşmek için mücadele eden çocuklarını ölümden döndürmek için uğraşırlar. Yeme bozukluğu konusunda uzman birçok doktoru, onların geliştirdiği teknikleri denerler. Bu hastalarda iyileşme kolay değildir; çünkü kendilerini hasta olarak değerlendirmezler. Bu konuda Ellen'in de kafası karışıktır. Özellikle medyada zayıflığın, sağlık vurgusuyla beraber iyi bir özellik olarak değerlendirilmesi, zayıflık, diyet ve sağlık kavramlarının sürekli birbirini çağrıştıracak şekilde kullanılması bu kafa karışıklığının nedenlerindendir.

Neden?

Ellen'in yeme bozuklukları üzerine uzmanlaşmış doktoruna göre tek bir sebeple bu bozuklukları açıklamak oldukça zordur: "Hatta bunu yapmaya başladığında savaşı baştan kaybetmiş oluyorsun. Bu kadar kolay değil" der doktor. Yemeye başlamak, zorlamayla yapılamayacaktır. Yemeğin anlamı anoreksiya vakalarında daha farklıdır. Yemek yeme eylemi birçok korkuyu içinde barındırır. Yemek yemenin kontrol altında tutulması aslında bir şekilde hayatlarının veya kendileri için kurdukları korunaklı dünyanın da kontrol altında tutulmasını sağlar. Ellen kendisi gibi bir zamanlar yeme bozukluğu çekmiş, artık bundan kurtulmaya başlamış olan Lucas'a sorar: "Nasıl yiyorsun? Ben yemeye başladığımda bütün dünya paramparça olacakmış gibi

hissediyorum. Yemeye başladığım zaman duramamaktan ve sonunda çok şişman birisi olmaktan korkuyorum." Anoreksiya ve bulimiaların şişmanlık korkuları vardır. Ellen uyumadığı zaman yiyecek çizerek yemeyi reddettiği yiyeceklerle bir şekilde bağını sürdürür.

Medyanın Etkisi ve Sonuç

Beslenme ilişkilerinde medyanın etkisini incelemeye başladığımızda ilk etkinin kitlelere yiyecekler üreten işletmelerin kendi ürettiği yiyecekleri tanıtma çabalarıyla başladığını söyleyebiliriz. Kitlelerin kendilerini tercih etmesi için; ürettikleri veya sattıkları yiyeceklerin lezzetini, faydasını ve farkını anlatan, dikkat çeken, ağız sulandıran reklamlar yaparlar. Kitle iletişim araçlarında bu bilgilerin dolaşmaya başlaması ve besinlerle ilgili haberlerin geniş kitleleri bilgilendirmesi sonucunda kitleler yeme tercihlerini belirlemektedir. Medyanın bilgilendirilmesiyle gıda üretiminden uzak şehirli insanın tercihi belirlenmektedir. İnternetin yaygınlaşmasıyla beraber kitle iletişim araçlarının sahipleri değil, tüketiciler artık medya içeriklerini oluşturmaya başlamış ve bunun sonuçları da çok daha kontrol edilemez hale gelmiştir.

Filmde başarısız olduklarına tanık olduğumuz yeme bozuklukları tedavisi gören gençler psikologlarıyla olan seanslarında hayatta kalma mücadelelerinden bahsederler. Grupta ergen yaştaki bir genç kız şu şekilde düşüncelerini açıklar: "Sanki televizyonu her açtığımda ya da dergiye her baktığımda diyor ki: Aman Tanrım bu pasta çok lezzetli... Sanki ödülümmüş gibi geliyor... Sonra sayfayı çeviriyorsun ve orada üzgün şişman bir kız var ve kendinden nefret ediyor. Sonra kızın sonraki zayıf halini görüyorsun o da diyet yaptım, artık herkes beni seviyor diyor. Bu dergiler, çikolatalı kekler sanki bizi çıldırtmaya çalışıyor." Filmin dram

hikâyesi medya yüzünden bir genç kızın intihar etmesidir. Bu intiharın nedeni ise Ellen'in doktorların tavsiyesiyle kendini rahatlatmak için çizdiği anoreksik bedenleri internette paylaşmaya başlamasıdır. Bir süre sonra bu bedenler gençler tarafından fetişleştirilir. Ellen'i takip edenler o çizimlerdeki gibi anoreksik bedene sahip olmak ister. Bu çizimlerin takipçilerinden olan bir genç kız, yemeyi reddederek sonuna kadar gider ve ölür. Kızın ailesi Ellen'i suçlar, kızlarının ölümüne neden olduğunu iddia eder. Bu olay medyanın aslında ne kadar önemli olduğunu seyircilere hatırlatır. Özellikle kullanıcıların içerik üretmeye başladığı yeni medya üzerinden üretilen paylaşımların neden olduğu, kolaylıkla tekrarlanabilir yıkıcı bir sonuçtur.

Görsel dünyanın efendilerinin kusursuzluk mücadeleleri medya aracılığıyla hızla hayatlarımıza girer ve bizi kendi bedenlerimize düşman yapar. Sonuçta ise imge bedenden uzak olduğu için kusurlu bedenler, gökyüzünden yeryüzüne inmiş günümüz tanrı ve tanrıçaları için kurban edilecektir.

KAYBETMENİN ENDİŞESİ: TOHUM, SU, DUYU

BABA, OĞUL VE KUTSAL TOHUMLAR: GMO, OMG

İnsanlık tarihinde hep hissedilmiş olan ve halen hissedilen en önemli kaygılardan biri beslenme kaygısıdır. Geniş çerçevede baktığımızda, besin kaynaklarının sınırlı olması ve eşitsiz dağıtım bu kaygının ana nedenlerindendir. Günümüzde nihai tüketici, yaşamını devam ettirecek besine ulaşsa bile, bu ürünlerin nereden geldiği, nasıl yetiştirildiği, nasıl müdahalelere tabi olduğunu önemsemektedir. Aynı zamanda çevreye duyarlı sürdürülebilir bir beslenme sistemine dahil olup olmama konusunda endişe duymaktadır. Gıda artık birçok alanda ekonomik ilişkilerin de baş aktörüdür. Beslenme haricinde, yakıt olarak, finans sektöründe, iklim değişikliği konularında gıdanın önemi ve belirleyiciliği göz ardı edilemez. Değişen gıda sistemleri, küresel krizlere neden olacak potansiyeliyle, önemli ekonomi-politik konulardan bir tanesi haline dönüşmüştür. Bu noktada gıda güvenliği üzerine yapılan çalışmalar, çözüm odaklı

yeni modellerin öne sürülmesini sağlayan bir misyon üstlenmiştir. Gıda zincirindeki bütün bu güç ilişkileri birbirini etkilemekte ve beslemektedir.[124] Bu yüzden gıda üretim faaliyetleri günlük hayatın içinde sıradan insanın da tartışmalara dahil olduğu bir konu haline gelmiştir. Özellikle son 15-20 yıldır tükettiğimiz gıdanın üretim sürecine yapılan müdahaleler, bu müdahalelerin kimin kontrolünde olduğu, belgeseller, kitaplar gibi birçok kültürel ürünün konusu olmuştur. Kültürel ürünlerin sayılarının artması ve popülerleşmeyle hem kamusal hem de özel alanda gıda ürünlerinin üretimi ve tüketimi konularındaki tartışmalar artmıştır. Dünyanın geleceğine ve insanlığın devamı için ihtiyaç duyulan yeterli ve iyi gıdaya ulaşmaya dair endişeler farklı boyutlarıyla tartışılmaktadır. Gıda hareketleri olarak literatüre geçmiş olan bu tartışmalar, modern insanın günlük hayatının içerisinde neyi önemseyeceği ve nasıl çözümler üretebileceği konusunda farkındalık kazandıran ve alternatifler üreten mekanizmaları görsel medya anlatıları ortaya çıkarmaktadır.

Amerika Birleşik Devletleri'nde yaşayan bir baba şu soruyu soruyor: "GDO, gerçek gıdanın sonu mu demektir?" Bu soru üzerinden hazırladığı belgesel "GMO OMG"[125] ise 63. Berlin Uluslararası Film Festivalinden, Yale Üniversitesinin Çevre Film Festivaline kadar ödüller alır. Aynı zamanda, Berkshire Uluslararası Film Festivalinde En İyi Belgesel Ödülü'ne hak kazanır. Bu belgesel, Amerika Birleşik Devletleri'nde, Kuzey Carolina'da yaşayan yönetmen Jeremy Seifert'ın ailesinin, eşi Jen Seifert, 8 yaşında tohum koleksiyonu yapan büyük oğul Finn, abisinin hayranı 6 yaşındaki

---

[124] Paul Nicholson, *Food Sovereignty: Alliances and Transformation*, Food Movements Unite!, Edit. Eric Holt-gımenez, Food First Books, CA, 2011, s. 9-10.

[*GMO OMG], 2013, ABD*, Yönetmen: Jeremy Seifert

Scout ve küçük kızları Pearl'in, hissettiği beslenme endişesi, GDO tehlikesi ve tohum mirasının kaybına dair sorularının cevaplarını araması çerçevesinde biçimlenir. Bu filmin önemli bir özelliği de, ABD'de de, GDO gibi, kamuoyunda çok az yer alan bir konuyu, bir taraftan hissettirdiği bireysel etkileri önemseyerek, diğer taraftan daha geniş çerçevede neden olduğu sosyal, ekonomik ve siyasi sonuçları göz önünde bulundurarak ele alıyor olmasıdır. Amerika'da GDO'lu ürünlerin kullanımının hayatın önemli bir parçası haline gelmesini sorgulayan bu belgesel, Jeremy'nin ifadesiyle ABD'de yaşayan insanları uzun uykularından uyandırmanın misyonunu üstlenmiştir.

Baba Olmak...

Bu belgeselin akışında, baba figürünün konuyu ele alması, geleneksel rol dağılımındaki baba imajının koruyan ve besin sağlayan rolündeki sorumluluğunu çağrıştırır. Jeremy Seifert, tohumların çeşitliliği ve yerel tohumların doğadaki değişimlerinden büyülenen çocuklarının, ne yediklerine dair söz hakkına sahip olmamasının, bu belgeseli hazırlama nedenlerinden birisi olduğunu belgeselde seyirciye doğrudan söyler. Aynı zamanda Jeremy'nin istediği, beraber aynı ülkede, aynı koşullarda yaşadığı insanlara, tohum şirketlerinin egemenliği, tohum mirasının görülmeyen kaybı gibi konularda farkındalık kazandırmaktır. Bunu yaparken kendi ailesini, herhangi bir sıradan Amerikan ailesinin konuyla ilgili özdeşlik kurabileceği şekilde bir doğallıkla, belgeselin beslendiği ana malzeme haline getirmiştir. Belgeselde ne yedikleri ve yediklerinin bedenlerine, sağlıklarına etkileri konusunda bilgi sahibi olmayan ve dolayısıyla söz sahibi de olamayan bir ülkenin (ABD) durumunu, genç bir babanın küçük çocuklarının

geleceğine dair hissettiği sorumlulukla harmanlamıştır. Jeremy ne yediğini sorgulamaya ve gerçeklerle yüzleşmeye kendi evinden başlar. Jeremy, çocuklarıyla beraber, evde yiyeceklerin paketlerinin üzerindeki bilgilendirici etiketleri yiyecekleri tüketmeden önce tek tek okur. Ailecek, anne, baba, çocuklar, etiketteki bilgiler üzerinden bu besinleri tüketip tüketmemeye karar vermeye çalışırlar. Diğer taraftan çok da alternatifleri yoktur.

Belgeselde Jeremy'nin ev ve aile hayatının sıradanlığı ve samimiyeti, sorduğu soruların basitliği, tepkilerinin doğallığı, bu babayı izleyen Amerikalıların kendilerini kolaylıkla onun yerine koyabilmelerini sağlamıştır. Filmin bu anlatı tarzı ile karakter ve izleyici arasındaki, hem empati hem de sempati ilişkisi güçlü bir şekilde kurulabilmektedir.

Baba ve Oğul...

Baba ve yönetmen Jeremy, GDO konusunu iki boyutuyla, birbiriyle bağlantı kurarak belgeselde tartışır. Birincisi tohum mirasının geri dönülemez bir şekilde kaybedilişi, ikincisi ise tek alternatif olarak sunulan genetiğiyle oynanmış tohumun üretimden tüketime kadar etkilerinin ne olduğudur. Jeremy ve oğlu Finn'in tohum üzerinden kurulan ilişkisi, belgeselde en sıcak ve insani ilişkilerden biri olarak aktarılır. Finn'in koleksiyonu için büyük bir heyecanla yeni tohumlar bulma çabaları, bir taraftan da %93'ten fazla tohum çeşidinin dünyadan kaybolduğu gerçeğinin belgeselde bir arada verilmesi babanın oğlunun geleceğine ilişkin endişesinin boyutunu daha da dikkat çekici hale getirir. Besleyen, koruyan, gözeten baba, beslenme endişesine neden olan tohum mirasının kayboluşunu, nedenlerini ve sonuçlarını anlamaya çalışır. Tam olarak sağlığı nasıl etkilediği bilinmeyen GDO'lu besinlerle

ilgili sorular, Jeremy'i hem ABD'de hem de dünyanın farklı coğrafyalarında cevapları bulmaya çabaladığı bir yolculuğa çıkartır. GDO'nun çocukları nasıl etkilediği, aynı zamanda, gezegenimizin dengesini nasıl değiştirdiği, bizim yediğimiz besinler konusundaki seçim hakkımızı nasıl belirlediği gibi sorular, belgeseldeki bütün katılımcılara sorulur. Ama en trajik soru ise farkına varmadan hayatımızın parçası olan, yediğimiz gıdanın kaynağının değişiminin geri dönülemez olup olmadığı sorusu olur. Bu soru, baba ile oğul arasında tohum konusunda kurulan diyalog sayesinde sürekli olarak seyirciye hatırlatılır. Tohumların dünyasına hayran kalan bir oğul ve tohum mirasını her geçen gün kaybettiğimizin farkında olan bir babanın çaresizlik içinde cevaplarını aramaya çalıştığı bu basit sorular, seyircinin de soruları haline dönüşür.

Başka Dünyalar: Haiti, Fransa ve Norveç

Jeremy dünyanın başka bölgelerinde başka beslenme tercihlerinin yaşanmakta olduğunu, ülkesinde bu konuda endişe duyan insanlara göstermeye çalışır. GDO'lu ürün üretmeyi yasaklayan ülkelerin örnekleri sayesinde, örneğin açlıkla yüz yüze olan Haiti'de, dünyanın gurme başkenti sayılan Fransa'da, sağlıklı besinler konusunda yeni bir trend yaratan İskandinav ülkelerinden Norveç'te uygulanan GDO'lu ürünlere dair yasakları seyirciye aktarır. Jeremy, GDO'lu ürün dışında başka bir alternatifin kitleleri besleyemeyeceğini savunanların karşısında varlığını sürdüren bu başarılı örnekleri yerinde gösterir. Sadece sayısal veriler verip, başarılarını ispatlamak yerine, bu örnekleri yerinde ziyaret ederek seyirciye adeta başka bir dünyanın mümkün olduğunu göstermeye çalışır. Çünkü günümüzde hüküm süren gıda sistemini yönetenlerin ortak sesinin baş-

ka seçenek olmadığına dair söylemi, bu örnekler üzerinden nasıl da başka seçeneklerin olabileceğinin de kanıtı olmaktadır. Finn'in babasının Haiti'ye, Fransa'ya, Norveç'e seyahati, dünyanın farklı bölgelerinden tohum mirasının kaybolmasına karşın, dünya vatandaşlarında artan endişenin ve koruma mücadelelerinin gözler önüne serilme yolculuğudur. Jeremy, Haiti gibi açlıkla yüzleşen bir ülkede, tohum egemenliği kurmak isteyenlerin yardım elini, kendi tohum miraslarını korumak için geri çevirmelerini şaşkınlıkla ve hayranlıkla izler.

GDO! Lezzetli Bir Yiyecek mi?

Belgeselde baba Jeremy sokak röportajları vasıtasıyla ABD'deki insanlara GDO'yu sorar ve hakkında ne düşündüklerini öğrenmek ister. Oldukça farklı cevaplar alır: Lezzetli bir yiyecek olabilir veya yeni çıkan bir üründür. Sonuç olarak GDO hakkında insanlar çok da bir şey bilmemektedir. Hemen takiben, dünyanın farklı bölgelerindeki GDO ve tohum hâkimiyetine dair artan tepkileri de göstererek, seyirciye aslında konuyla ilgili ABD'de de nasıl bir sessizliğin hâkim olduğunu ayna tutarak gösterir. Sokaktaki insan, yedikleri besinlerin üretim sürecinden uzak oldukları için geri dönülemez değişimler konusunda bir o kadar bilgisizdir.

Belgeselde GDO'nun sağlığa etkilerine dair çalışmalara ulaşmak istediğinde bunun pek de mümkün olmadığına ayrıca vurgu yapılır. "Acaba biz büyük bir deneyin parçasıyız da, haberimiz mi yok?" diye bir soru daha, sorulara eklenir. Belki GDO çok faydalı olabilir ama seçim hakkı verilmeden, tüketmeye mecbur kalmak Jeremy'nin üzerinde durduğu konulardandır. Özelikle üretim yapan şirketlerin aklındaki soruların cevabını verebileceklerine inanarak

onları ziyaret eder. Ama bu boşuna bir çabadır çünkü kimse Jeremy'yle konuşmak istemez.

Baba ve oğul bir oyun gibi şehirde GDO'suz yiyecek avına çıkar. Bu oyunun sonu onlara, başka bir gıda alternatifine ulaşmanın neredeyse imkânsız olduğu bir bölgede yaşadıklarını hatırlatacaktır. Marketlerde, restoranlarda GDO'suz seçeneği talep ettiklerinde, şaşkın bakışlarla ve doğru olmayan cevaplarla karşılaşırlar.

Amerika Birleşik Devletleri

Jeremy, ABD'de de GDO'lu tohum satanlarla bu tohumları kullanan çiftçilerle röportaj yapar. Bu röportajlara katılanlar bu değişimden aslında o kadar da mutlu olmadıklarını dile getirirler. Bu yeni sistemin sağlıklı olmadığını kabullenirken, bir zamanlar büyük babalarının uyguladığı çiftçilik yöntemlerinin ne kadar sağlıklı olduğunu özellikle belirtirler. Diğer taraftan çiftçiler, bu yeni tohumların patentli olmasından dolayı kendi tohumlarını saklayamadıklarını çünkü buna haklarının olmadığını, bu yüzden kullanacakları tohumları her seferinde satın almak zorunda kaldıklarını kaygı ve memnuniyetsizlikle vurgularlar. Bu çiftçiler, tohum kaynakları konusunda bağımlı oldukları için, kötü giden bir üretim yılının ardından sonlarının geleceğine dair korku ve endişe duyduklarından bahsederler. Yönetmen bu durumu sayısal verilerle kanıtlamak ister: "1860, her iki Amerikalıdan bir tanesi çiftçilikle uğraşırken, bu sayı yüzde olarak ifade edilirse %58 iken, bu oran şimdi ise %2'lere kadar düşmüştür."

Baba daha sonra, sayıları çok da fazla olmayan GDO'lu tohum üreticileri ve bu tohumlar için kimyasal ilaç üreten şirketlerle konuşmaya çalışır. Ama hiç kimse Jeremy'le görüşmek istemez. Hatta bu şirketlerin kapılarına kadar git-

mesine rağmen içeri alınmaz. Aslında burada bu eylemin genelleyebilecek bir anlamı da vardır. Çocukları konusunda endişe duyan baba Jeremy'nin kapıdan geri çevrilmesi, büyük şirketler ve bu konuda endişeli hisseden yeterince bilgi sahibi olmayan halk arasındaki ilişkinin temsili bir eylemidir adeta. İnsanlar bu büyük şirketler izin vermediği için konunun ciddiyeti ve tehlikesinden bihaberdirler. Belgeselde özellikle bu duruma vurgu yapılır. Böcek ilacının yenilen yemeklerin içerisinde olmasının nasıl mümkün olduğunu tartışan baba, bunu çocuklarının yediğini düşünmenin çaresizliğini dile getirir. Mecbur bırakıldıkları bu durumun bir kötülük olduğunu ve insanların bunun farkında olmadığını belirtir.

Belgeselde Aktarılan Gerçekler:

* Bütün dünyada 450 milyon acre (1 acre= 4047 m^2) GDO'lu üretim alanına sahipken ABD'de 165 milyon acre GDO'lu üretim alanı vardır. ABD'de üretilen, mısırların %85'i, soyanın yüzde %91'i, şeker pancarının %90'ı, kanolanın %90'ı GDO'lu olarak üretilmektedir.

* GDO'lu tohumla yapılan tarımın ilk başta önemli bir ürün artışı ivmesi gösterse de, uzun vadede sürekliliği olmayan ve bütün doğa dengesini altüst eden bir tarım faaliyeti olduğuna vurgu yapılıyor.

*Mısır ve soyanın her şeyin içinde olduğu düşünürse; normal endüstriyel ürünlerden, et, tavuk, balık gibi yine mısır ve soya içeriği olan besinlerle beslenen hayvanlara kadar her şeyin içerisinde GDO bulunmaktadır.

* GDO'lu tohumların GDO'suz tohumları nasıl etkiledikleri ve onların DNA'sını değiştirdikleri konusu aktarılır. Dünyada tohum ticaretinin %53'ü üç şirket tarafından yapılmaktadır. Bu konu önemli bir konu çünkü bu büyük

şirketler rahatlıkla küçük şirketleri kendi patentli tohumlarını çalmakla suçlayabilmektedirler. Bu konuda ABD'de birçok dava var. Bu konuda tek çıkış noktası bu çiftçiler için bu büyük şirketlerden bu tohumları alarak kullanmalarıdır. Doğanın patent altına alınması, ABD'de Supireme Court'un 1980'de yaşayan organizmalarında patentlenebileceğine dair bir izin çıkartmasıyla başlıyor. Bu tohumlar ilaçlama zorunluluğunu da beraberinde getiriyor. Bu ikisinin birleşimi, insanlar için geri dönülmesi zor tehlikeli sonuçlar doğuruyor.

*1945'te 200 milyon pound (1 pound= 0,453 gr) tarım ilacı kullanılmış. 2000 yılında ise 5,1 milyar pound tarım ilacı kullanılmış. Sonuç olarak ise 500 tür böcek tarım ilacına karşı direncini artırmış durumda, her seferinde daha çok kimyasal içeren ilaçların kullanılması gerekmektedir. Hem bitkiler hem de böcekler hemen daha güçlü olacak şekilde kendilerini adapte etmişler ve bu durumun sonucundaysa insanlar için zararı her geçen gün artan bir sorun haline gelmiştir.

Gıda aktivizmi çalışmaları günümüzde bu belgeselin yapmaya çalıştığı gibi farkındalık misyonunu üstlenmiştir. Küreselleşen gıda ekonomisinin üretim, dağıtım ve tüketim sistemlerini sorgulayarak harekete geçen gıda aktivistleri, insanlığı ilgilendiren gıda ekonomi-politik sistemlerinin daha adil, demokratik, sürdürülebilir, sağlıklı, etik ve kaliteli olması konusunda farkındalık artırma çabalarını bütün dünyada sürdürmektedirler.[126] Bu belgeselde "Dünya bize atalarımızdan miras kalmadı, çocuklarımızdan ödünç aldık" sözünü gıda konusunda düşündüğümüzde özellikle tohum konusunda ödünç aldığımız dünyadan geriye bir şey de bırakmadığımızı görürüz. Bu filmin bize düşündürdüğü

[126] Carole Counihan ve Valeria Siniscalchi, *Ethnography of Food Activism*, Food Activism, Bloomsbury, 2014, s. 6.

gibi, belki de çocuklarımızdan geleceklerini çalacak kadar ileri gittik.



Kaynak: GMO, OMG filminden alınmıştır.

BOLİVYA'NIN YAĞMURUNU BİLE...

Hayatta kalmayı, varlığını sürdürebilmeyi sağlayan beslenme, insanın en önemli ihtiyaçlarından bir tanesidir. Su ise bu ihtiyaçların en vazgeçilmezlerindendir. İçinde yaşadığı ekosistemle birlikte, insanın suya ihtiyacı elzemdir. Bu yüzden bir ülkenin yönetenlerden, o ülkede yaşayan halkın sağlıklı su ihtiyacını karşılamaları beklenir. Yaşamın devamında yokluğu düşünülemeyen suyun dahil olduğu ekonomi politik faaliyetler, olumlu ve olumsuz yönde kitleleri kolaylıkla etkileyebilir.[127] Bu yüzden gıda ve su politikaları

[127] "Birleşmiş Milletler'in 2006 yılı İnsani Gelişim Raporundaki veriler gelişmekte olan ülkelerde yaklaşık 1,1 milyar insanın suya yeterli oranda erişimi olmadığının; 2,6 milyar insanın ise en temel sağlık hizmetlerinden yoksun olduğunun altını çiziyor. Suya erişimin olmaması ile yoksulluk arasında öyle organik bir ilişki var ki temiz suya erişimi olmayan her üç kişiden ikisi günde 2$'ın altında; üç kişiden biri ise günde 1$'ın altında bir gelirle yaşamak zorunda. En temel sağlık hizmetlerinden yoksun 660 milyondan fazla insan günde 2$'ın altında bir gelir elde ederken; aynı kategorideki 385

her zaman gücü elinde bulunduran tarafından belirlenir ve yönlendirilir.[128] Genel olarak değerlendirildiğinde, ihtiyaçların sonsuz ve kaynakların sınırlı olduğu dünyada ülkeyi yönetenlerin çatışma alanlarını uzlaşmaya dönüştüren adaletli bir yönetim oluşturması beklenendir. Eğer yönetenlerin uyguladığı siyaset yönetilenlerin hiçe sayıldığı bir durum haline dönüşürse, yani adalet ortadan kalkarsa, isyanlar ortaya çıkacaktır. Söz konusu vazgeçilemez ihtiyaçlardan biri olan *su* konusunda olası adaletsizlik, birçok taşın yerinden oynayacağı bir durumun ortaya çıkmasına neden olacaktır. Güney Amerika'da, Bolivya'da, 2000 yılında taşlar yerinden geri dönülemez şekilde oynamıştır. Bolivya'da yaşanan *su hakkı* mücadelesi tarihe geçerek suyun ekonomi-politiğinin tekrar gözden geçirilmesine neden olmuştur.[129] *Tambien la lluvia [Yağmuru Bile]*[130] filminin anlatısında, Bolivya'da 2000 yılında yaşanan *Su Hakkı* isyanı ve tarihin yazmadığı 500 yüzyıl önce, Avrupa'dan gelen ve Yeni Dünya'da altın arayan Beyazların yerli halkı köleleştirmesinin ortaya çıkardığı bir başka isyanla beraber aktarılır.

---

milyondan fazla insan da günde 1$'ın altında bir gelir elde ediyor." Rapor ayrıca "Manila'da gecekondu semtinde yaşıyorsanız, su için Londra halkından daha fazla para ödemek zorundasınız" diyor. http://ekolojiagi.wordpress.com/2011/02/11/%e2%80%9csu%e2%80%9dyu-korumak-beyza-ustun/

Frankfurt Okulunun bir üyesi olan Karl A. Wittfogel hidrolik toplum diye bir tanımlama yapar. Toprak sayesinde devletin kurumsal yapısının sulama işlerini belirleyerek, toplumsal yapıyı örgütleyen güç olarak ortaya çıktığından bahseder. Dünyanın Batılı olmayan bölgelerinde gözlemlenen devleti, hidrolik organizasyon (su örgütlenmesi) ve tarımsal-hidrolik (agrohydraulic) despotizm olarak tanımlar. Bkz. Karl A. Wittfogel, *Oriental Despotism: A Comparatiye Study of Total Power* Vintage Books, New York: 1981. https://www.economist.com/the-americas/2000/02/10/water-war-in-bolivia

130 Tambien la Illuvia; Even the Rain [*Yağmuru Bile*], 2010, Yönetmen: Icíar Ballaín.

Yağmuru Bile filmi çok basit bir şey söyler: "Sömürü değişmemiştir. Biz doğal kaynaklarımızdan hâlâ zorla kopartılmaktayız." Yeni Dünya topraklarında yaşayan yerli halkın 500 yıl önce acımasızca karşı karşıya kaldığı ekonomik, politik ve toplumsal müdahalenin boyutunu filme çekme çabası içinde olan bir yönetmenin içine düştüğü durumu anlatır film. Oysaki bugün de aynı topraklarda benzer sömürüler devam etmektedir. İki zaman dilimi içindeki sömürü biçimleri birbirini tamamlayacak şekilde anlatının içine yerleştirilir. Filmde aktarılan hikâyeler arasındaki bağın kurulabilmesi için Bolivya'da yaşanılan su mücadelesini tarihsel boyutuyla anlamak önemlidir.

Dünyanın en zengin su kaynaklarından birine sahip Bolivya'da, Bolivya ekonomisine müdahale eden IMF ve Dünya Bankası su işletmelerinin özel şirketlere devredilmesini ister. Süreç içinde Bolivya'da 1999'da, hükümet yardımlarına izin vermeyen, İçme Suyu ve Sağlık Önlemleri Yasası kabul edilir ve SEMAPA'nın Bechtel'in bir yan şirketi olan International Water'a ulusal su kurumunun bütün çalışmaları devredilir. Bu devir ülkede artık bulutların bile meta haline dönüştüğü bir dönemi başlatmıştır. Nasıl mı? "Bolivya-Cochabamba'daki özelleştirmeden sonra su fiyatları %100 ile %200-300 arasında olmak üzere yükselir. Özellikle küçük çiftçiler ve serbest çalışanlar bu özelleştirmeden büyük darbe alırlar. Asgari ücretin 100 dolardan az olduğu bir ülkede aileler 20 dolar ve yukarısında su faturaları öder duruma gelmişlerdir. Bu pek çok Bolivyalı için suyun temel gıda maddelerinden bile daha pahalı olması anlamına gelir. Fiyatları karşılayamayan halk kendi çabalarıyla su edinmeye çalışır. Bunun için su kuyuları açılır ya da evlerin çatılarına yağmur suyunu toplamak için kaplar konulur; ancak şirket imtiyaz sözleşmesine dayanarak halkın kendi çabalarıyla elde ettiği suyun ücretini almak için görevlilerini

yollar."[131] Su fiyatlarının bu şekilde artışı günlük hayatın yaşanmaz hale gelmesi, toplumsal bir mücadelenin de başlamasına neden olur.

"İşçileri, öğrencileri, çiftçileri ve yerli halkı yanına alarak Bolivyalı sendikacı Oscar Olivera'nın önderlik ettiği isyan ile hak arama mücadelesi gün geçtikçe büyür ve güçlenir. 2000 yılına gelindiğinde, halk özel şirketi kovmak amacıyla bir araya gelir. Yoğun katılım sonucunda *Suyu ve Yaşamı Koruma Koalisyonu* kurulur. Bu koalisyon su fiyatlarının artırılması üzerine 4 günlük grev düzenler. Toplu iş bırakma, toplu gösteriler sayesinde bir ayda bir milyon kişi sokaklara dökülmüş ve Cochabamba'da hayat durmuştur. 2000 Şubatında Bolivya hükümeti protesto yürüyüşlerinin yasal olmadığı ve yasaklanmış olduğu gerekçesiyle, asker ve polislerden oluşan 1000 kişilik bir kuvveti kente el koymakla görevlendirir. Süren protestolar, yürüyüşler ve grevler sırasında 175 kişi yaralanır, 2 genç kör olur ve 1 kişi öldürülür. Sonunda yerel yetkililer tümüyle geri çekilmeye ve su şirketiyle olan anlaşmayı yeniden gözden geçirmeye söz verirler. Ama halk uluslararası su şirketiyle anlaşmanın sona erdirilmesini talep eder. Protestolar sürer ve sonunda hükümet nisanda anlaşmayı sonlandırmayı kabul eder. Nisan 2000'de gerçekleşen bu eylemlere hükümet müdahale etmiş, insanlar öldürülmüş, tutuklanmış, medya ise bu şiddeti sansürlemiştir. Bunlara rağmen halk Bolivya'da büyük bir zafer kazanmıştır. Halkın bu zaferinin ardından uluslararası su şirketi ülkeyi terk etmiştir. Cochabamba kentinde demokratik ve eşit bir su işletmesi modeli oluşturmak için *Coordinadora del Agua* kurulur ve yedi üyesinden üçü halk

[131] http://ekolojiagi.wordpress.com/2011/03/01/dunyada-suyun-ticarilestirilmesi-ve-su-mucadeleleri/;https://www.suhakki.org/2012/12/bolivya-ve-guney-afrikada-su-hakki-mucadeleleri/

tarafından seçilir."[132] *Yağmuru Bile* filmi bu hareketin Bolivya'da yoğun olarak yaşandığı dönemi anlatır.

"Yağmuru Bile"...

Paul Laverty, *Yağmuru Bile* filmi için 'öteki tarihi' aktardığı bir senaryo yazar. Bu tarih bilinmeyen, aktarılmayan, Amerika'nın tarihidir. Ünlü yönetmen Ken Loach'un senaristi de olan Laverty, Loach'un filmlerinden bildiğimiz, işçi sınıfı gibi günlük yaşamda görünmeyen insanların hikâyelerini aktarmada oldukça deneyimlidir. Filmin yönetmeni Icíar Bollaín'dır. Gael García Bernal, Luis Tosar gibi başarılı oyuncuların yer aldığı film, katıldığı birçok festivalde ödüller alır.

Filmin dikkat çekici yönlerinden bir tanesi, filmin Howard Zinn'e adanmış olmasıdır. Howard Zinn, öteki Amerika'yı anlatan önemli bir akademisyen, yazar ve aktivisttir. *Amerika Birleşik Devletleri Halklarının Tarihi* kitabı da dahil kitaplarında, bu yeni kıtanın keşfinden itibaren yaşanılan acımasızlıklara pencereler açar. Zinn'in resmi tarih içinde görünmeyen ötekilerin, örneğin yerli halkların, Siyahların tarihini aktarmak gibi bir çabası vardır. Onun bu bakış açısı filmin anlatısında takip edilmek istenen yolu da çizmektedir. Kristof Kolomb'un *öteki*nin gözünden hikâyesi, Hıristiyanlığın yayılması miti değil de, yaşamları, varlıkları, değerleri zorla ellerinden alınan insanların hikâyesidir.

Filmde, Kristof Kolomb'un Amerika'ya, yeni kıtaya varışını ve kraliçe adına bu yeni kıtanın sahiplenilerek altın için yerli halka yapılan zulmü anlatır. Yeni Dünya'nın keş-

---

[132] http://ekolojiagi.wordpress.com/2011/03/01/dunyada-suyun-ticarilestirilmesi-ve-su-mucadeleleri//, daha fazla bilgi için: Emily Achtenberg, http://boliviadiary.wordpress.com/2013/02/07/from-water-wars-to-water-scarcity-bolivias-cautionary-tale-revista/,

finde yaşanılan, anlatılmayan tüm diğer gerçekleri anlatmayı kendine misyon edinmiş idealist bir yönetmen karşımıza çıkar. Bu yönetmen bütün idealistliğiyle bir zamanlar yerli halka uygulanan sömürüyü ve şiddeti aktarmaya çalışırken, hâlâ günümüzde aynı sömürü ve şiddetin devam ettiğini göremeyecek kadar da kördür. Film başarılı bir şekilde bu ikilemi ikili hikâye kurgusuyla aktarır.

Film, sömürünün alternatif tarihini aktarmaya çalışanların bile ucuz işgücü için nasıl modern sömürü sisteminin parçası olduklarını gözler önüne serer. Film, bir filmin çekilme hikâyesini anlatır. Çekilmekte olan filmin en ucuza çekilebilmesi için Kolomb'un ilk defa Amerikan kıtasına ayak bastığı yere gidilmesi gerekirken, daha ucuz işgücü olan Bolivya yer olarak seçilmiştir. Çünkü burada günde 2 dolara çalışan ucuz işgücü vardır. Bu da filmin maliyetini düşürmek demektir ve tabii ki elde edilecek kârın oranını da yükseltecektir. Diğer taraftan film setinde, bundan 500 yıl önce atalarının nasıl sömürüldüklerini, şiddet gördüklerini anlatmak isteyen Bolivyalı yerlilerin günlük 2 dolara rol kapma mücadelesini görürüz. Günlük temel ihtiyaçlarını karşılamak için bile köle gibi çalıştırıldıkları günümüz şartları ile idealist bir yönetmenin gözlerini kapayarak bu gerçeği tarih içinde aramasının tezatlığı eşzamanlı ilerleyen her bir sahnede hissedilir. Bu arada su mücadelesi arka planda akar. Yaşanılanları, "gerçeğin çok düşmanı vardır, yalanın birçok dostu" diyerek özetleyen, filmde Kolomb'a karşı direnen Hatuey'i canlandıran başrol oyuncusu aynı zamanda gerçek hayatta su mücadelesinin örgütleyicilerinden olan Daniel'dir. Daniel, günümüzde yaşanılan çağdaş sömürüyü ve suyun metalaşmasını, "Bize rağmen nehirlerimizi, sularımızı, hatta yağmuru bile satıyorlar, bu inanılmaz bir şey ama her şeyi satıyorlar, yağmur olarak düşen suyu bile" diyerek aktarır. Bu söz Bolivya'da verilen su mü-

cadelesini özetler. Seyirci artık iki hikâyeyi takip etmektedir. Bir tarafta Colomb'un yeni kıta Amerika'yı işgali ve en gözde doğal kaynaklardan biri olan altın için hiçe sayılan hayatlara uygulanan tüm acımasızlıklar, diğer taraftan susuz kalan insanların su isyanları, insanların günlük hayatlarını nasıl etkilediği ve yaşadıkları zulüm anlatılır.

Altın, su, işgal, sömürü, halkların direnişi.. Film 500 yıldır, adeta değişen hiçbir şey yok der: Doğal kaynakların, sonradan gelen, güçlü ve şiddet uygulamaktan çekinmeyen yabancılarca sömürülüp, piyasa içerisinde meta haline dönüşmesi ve halkın isyanı... Filmin anlatısının içerisinde, dışarıdan gelenin açgözlülüğü ve müdahalesi, içeride olanın maruz kaldığı şiddet, seyirciyi eleştirel bir bakış kazanacak şekilde donatır.

SUSUZ YAZ VE SUYUN İMPARATORLUĞU

Su yaşamın kaynağıdır. Su olmayan yerde yaşam olmaz. Suyun doğadaki devinimi suyun varoluşunu karakterleştirir. Her suyun tadı vardır ve farklıdır; acıdır, serttir, yumuşaktır. Ait olduğu doğa ona tat, sıcaklık veya soğukluk katar ve su hareketliliğiyle gezdiği toprakların özelliklerini içine dahil ederek doğada biricik hale gelir. Su canlıdır; gittiği yollarda arınır ve beslenir. Su adeta içinde canlılara veya başka bir deyişle ölümlülere vereceği canı taşır. İnsanoğlu bedenine, yiyeceği besinlere veya ürünlerini tüketeceği hayvanlara can vermesi için sudan daima faydalanmıştır. Su, toprağın berrak altınıdır. Doğadan gelir. Yaşamın var olmasını sağlar. Su elmaya, buğdaya, vb'ne dönüşür. Beslediği besinlerin tadını kendisi belirler. Yaşam döngüsü onunla devam eder. Asidir; elle tutulamaz, akmak istediği yere akar. Aktığı yer bereketlenir, zenginleşir. Suyun kullanımının değişimi, onun özel mülkiyet olarak tek bir elde toplan-

ması yeryüzünü paylaşan diğer canlıları da etkileyecektir. Bu şekilde, suyun tarımsal faaliyetlerinin beslenme dengesini bozacak şekilde yönetilmesi yaşamın devamlılığının yok edilme sürecini geri dönülemez bir şekilde hızlandıracaktır. Suya sahip olan, onun canlıları var eden, canlılık veren gücüne de sahip olacaktır. Güce sahip olan iktidarı belirler. Tarih boyunca güç, iktidar ve su arasında yakın bir ilişki olagelmiştir. Su bentleri, suyolları, su kanalları şehirlilerin su ihtiyacını karşılamak için oluşturulmuş su dağıtım sistemleridir. Su dağıtım sistemleri hem günlük su ihtiyacının giderilmesinde önemliyken hem de tarımın gerçekleştirilebilmesi için de elzemdir. Suyun etrafında suya bağımlı medeniyetler kurulmuş, iktidara sahip olan gücünü su sayesinde adeta ispatlamıştır. Verimli hilal gibi bereketli alanlar suyun belirlediği coğrafyalarla tarif edilmiştir. Su toprağı besler, toprak da insanı besler. Ayrıca limanlar gibi, deniz ile karanın birleştiği yerler, dünya ticaretini yönlendiren yerlerdir. Deniz üzerinden dünyayı keşfe çıkan gezginler, su vasıtasıyla keşfettikleri yerleri gitmeyenlere tanıtmışlar ve bu coğrafyaların yeni yaşam alanları haline dönüşmesine aracı olmuşlardır.

Suya müdahaleler...

Sanayi toplumunun ortaya çıkışıyla birlikte su hiç olmadığı kadar kirlenmiştir. Suyun akıcı, içinde olanı alıp bir yerlere götürme özelliğinden dolayı, kirli olduğu düşünülen, uzaklaşılması istenen ne varsa her şey suya bırakılmıştır. Oysa suyun kirliliği hayatın kirlenmesidir. Bu durum suyun can verdiği canlıların kirlenmesi ve yok olmasıdır. Bu durumda sanayinin gelişimi ve yayılmasıyla birlikte su sorunları adeta geri dönülemez bir sürece girmiştir. Günümüz modern toplumlarında su hakkı çerçevesinde ortaya çıkan yeni toplumsal hareketler, suyun, insanların yaşam-

larını sürdürebilmeleri için gerekli olduğunu ve suya erişim hakkının evrenselliğini savunurlar. Su hakkı en temel insan hakkı olarak tanımlanır.[133] Doğanın kaynağının paketlenip satılmasından kirletilmesine kadar birçok konuya dikkatleri çekmek istemektedirler. Çünkü sonsuz olduğu düşünülen bu sonlu kaynaklar geri dönülemez bir şekilde insanlığın sonunu da hazırlamaktadır. Su savaşları, geleceğin güç ve iktidar savaşları da olacaktır aynı zamanda.

"Susuz Yaz"

Türk sinemasının ödüllü filmlerinden biri olan *Susuz Yaz (1963)*, Türkiye kırsalında su uğruna verilen bir iktidar savaşını konu edinmiştir. Bu savaş anonimdir, suyun kısıtlı olduğu her yerde benzer hikâyeler çıkabilir. Film, Necati Cumalı'nın *Susuz Yaz* romanının sinema uyarlamasıdır. Metin Erksan'ın yönettiği *Susuz Yaz* (1963) filmi bir arabanın bagajında Avrupa'ya doğru kaçak olarak yarışma için götürülürken, Berlin Film Festivalinde Altın Ayı Film Ödülünü alacağı kimsenin aklına gelmiyordu Gerçek bir hikâyeyi romana taşıyan Cumalı'nın beyaz perdeye yansıyan öyküsü aslında konu olarak Ege'nin bir kasabasında yaşansa da, dünyanın her yerinde ortak bir insanlık hikâyesi olabilecek evrensel özellikler taşımaktaydı. Paylaşılamayan suyun etrafında insani durumlar cereyan etmektedir. Âşık olmak, kardeş düşmanlığı, kıskançlık, suç, ceza, öç almak...

İlk kardeşlerin yani Kabil'in Habil'i öldürmesi tek tanrılı dinlerin kutsal kitaplarında ortak olarak aktarılan ilk cinayettir. Bir kardeşin diğerini öldürmesinin nedeni kıskançlıktır. Büyük kardeşin küçük kardeşi kıskanması yü-

---

[133] İnşaat Mühendisleri Odası, Su Çalışma Grubu, Su Hakkı Raporu, http://www.imo.org.tr/resimler/dosya_ekler/03f0de3af0fba3_ek.pdf?dergi=144.

zünden insanlığın ilk cinayeti işlenmiş olur. Burada kıskançlığın nedeni Tanrı tarafından onaylanma isteği, yani güce kimin sahip olacağıdır. Tanrı bunun üzerine öldüren kardeşi cezalandırır. Filmde de iki kardeşin güce sahip olma konusundaki anlaşmazlıkları, büyük kardeşin küçük kardeşi kıskanması ve sonucunda küçük kardeşin büyük kardeşi öldürmesi, adeta insanlık tarihinde eski günahın tekrar işlenmesidir.

"Susuz Yaz"

Susuz Yaz filminde Osman ve Hasan çiftçilikle uğraşan iki kardeştir. Onların diğer köylülerden farkı tarlalarından su çıkmasıdır. Abi Osman, bu suyu kendi mülkü gibi görmesinden dolayı suyun kaynağını yönetme hakkını da kendisinde görür. Köylülere göre ise "Su toprağın kanıdır ve suya sahip olmak ve paylaşmamak topraktaki diğer canları öldürecektir." Su topraktan çıktığı yerden, istediği yere akabilecekken bu hakkı kendinde görenler, suyu kapaklarla, çamurlarla engelleyecek şekilde hapsederler. Final sahnesinde su, onu hapseden kişinin cansız bedenini de taşıyarak hapsedildiği kapaktan dışarı fırlayıp yolunu bulur ve özgürlüğüne kavuşur.

Suyun mülk olup olmaması, paylaşımı bu filmin gerilimini oluşturan öğedir. Toprağını paylaşmayan Osman, suyu yönetmenin gücünün farkındadır. Osman'ın amacı, önce köylülerin topraklarını susuz bırakmak, bu sayede topraklarının değerini düşürmek, daha sonra ise ucuza getirdiği bu toprakları satın almaktır. Bu durum su üzerinde söz sahibi olmanın, nasıl aynı zamanda toprak üzerinde de söz sahibi olmak anlamına geldiğini gösterir. İki taraf da, hem köylüler hem de toprağından su çıkan Osman, hukuksal haklarını arasa da, en sonunda resmi olarak suyun kullanım hakkı toprağından su çıkana yani Osman'a verilir.

Toprağa can veren, doğanın ürettiği su mülk haline getirilmiştir. Bunun bedelini ise halk ödeyecektir.

Filmde taraflar arasında mücadele, suyun kaynağı kimin toprağından çıkıyorsa onun tarafından suyun kapalı bir alana alınması, akmasının engellenmesi ve istenilen topraklara suyun aktarılmasıdır. Osman ve Hasan bu konuda anlaşamaz. Hasan suyun sahiplenilmemesi gerektiğine inanır. Abisiyle kavga etse de, abisinin yönlendirmelerine de açık olur. Osman ve gönülsüzce de olsa Hasan, akmasını engelledikleri suyun kapaklarını açmak isteyen köylülerle mücadele eder. Bu sırada Osman'ın silahından çıkan bir kurşunla bir köylü ölür. Suçu ise abisinin kandırarak ikna etmesiyle masum Hasan üstlenir. Kendisini eleştiren kardeşini ortadan kaldıran, hapse attıran Osman, bu sefer suyu istediği gibi yönetir ve köylülerin zor ve susuz bir yaz geçirmelerine neden olur. O kadar çaresiz kalırlar ki, bunun üzerine Osman'dan suyu satın almayı teklif ederler. Yaşamlarının devamı için Osman'ın gücünü artık kabul etmişlerdir.

Karl A. Wittfogel oyun yazarı, tarihçi ve teorisyendir. Asya tarzı üretim biçiminin nasıl *Hidrolik İmparatorluklar*'ın *(Su İmparatorlukları)* ortaya çıkmasına neden olduğunu çalışmalarında iddia etmiştir. Wittfogel, tarımsal alandaki sulama çalışmalarının gücün korunması ve devamlılığını sağladığına vurgu yapar. *Oryantal Despotizm* denilen bir yapının ortaya çıkmasını da sağladığını iddia eder. Çünkü imparatorluklar, devletler sulama sistemlerinin organizasyonunda bu sisteme bağımlı olanları kolaylıkla kontrol edebilmektedir. Wittfogel insanların sulama sistemi üzerinden geçimlerini sağladıkları için *Hidrolik İmparatorlukların* da varlıklarını bu sayede sürdürdüklerini vurgular.[134] Donald Worster ise "İmparator'un Nehirleri" çalışmasında suya

[134] Karl A. Wittfogel *Oriental Despotism: A Comparatiye Study of Total Power*, Vintage Books, New York: 1981.

bağlı toplumsal projelerde politik ve teknolojik güce sahip olanların nasıl despotik ve bürokratik kurumlar ortaya çıkararak kitleleri yönettiklerinden bahseder. Bağımlı topluma *Hidrolik Toplum (su toplumu)* adını verir.[135] Filmde de bir kaynak ve sulama kanalları üzerinden Osman'ın köylülerin üzerinde nasıl bir baskı mekanizması yarattığının başarısını seyrederiz. Köylüler bir araya gelseler ve haklı olsalar da hidrolik gücün belirlediği toplumsal güç ilişkilerinin altında ezilecekler ve su dağıtım kanalını yönetene boyun eğeceklerdir. Osman'ın yerine herhangi bir imparatorluğu veya devleti koyabiliriz.

Filmde suyun sahipliğinin kavgası aynı zamanda bir aşk hikâyesiyle birlikte aktarılır. Osman'ın küçük kardeşi Hasan, Bahar'a âşıktır. Bahar ise, aynen su gibi, ekonomik ve toplumsal çıkarlar uğruna bir başka sahip olunmak istenendir. Hasan, Bahar'la evlenmek için hasat sonrasını beklemek zorundadır. Bahar'ın annesi bunu özellikle ister. Çünkü kadın, kırsalda hasat için önemli bir işgücüdür. Hasat öncesi evlenmek işgücünün başka bir aileye ait olması demektir. Osman ve Hasan, Bahar'ı ailelerine bir an önce dahil etmek ister. Bu yüzden hasattan önce Bahar'ı kaçırırlar. Çünkü kadının bedeni, kadına değil topluma aittir. Kadın bedeni, ailenin ve toplumun hem ekonomik hemde biyolojik olarak sürdürülmesi için yönetilmek istenen bir alan olarak değerlendirilmektedir. Bahar'ın, kocası Hasan hapse girdikten sonra yaşadığı kocasına olan özlemi, cinsellik arzusu eşliğinde çarpıcı bir şekilde filmde aktarılır. Aynı zamanda bu çarpıcılık, kardeşinin yokluğunda, bir zamanlar karısı ölmüş Osman'ın Bahar'a yönelik yoğun cinsellik çağrıştıran talepkâr halleriyle doruğa çıkar. Cin-

[135] Aktaran: Erik Swyngedouw, *Su, Para ve Güç*, Human Development Report, 2006, UNDP, Şubat 2006/14, çev. Gaye Yılmaz, http://emekdoga.org/su_para_guc_swyngedouw.htm.

sel açlık, daha sonra bu iki yoksunluk çeken kişiyi yalanlar sayesinde bir araya getirecektir. Osman, kardeşi Hasan'ın hapishanede öldüğüne Bahar'ı inandırır ve onun ana evine dönmesine izin vermez. Bahar ise sonunda toplum tarafından bir kadına yüklenmiş olan dul kalmanın yükü karşısında kocasının kardeşinin karısı olmaya razı olur. Bahar kendisine yönelik ekonomik ve biyolojik sahiplenmenin karşısında toplum tarafından dayatılan koşullarla edilgenleştirilmiştir.

Kültürel ve toplumsal antropoloji üzerine eserler veren Carol Delaney, *Tohum ve Toprak* isimli çalışmasında toplumsal cinsiyeti anlamlandırma ile evrenin (kosmos) düzenini kavrama arasında yakın bir ilişki olduğundan bahseder. Delaney, tohum ve toprağın günlük hayatın içinde pratik kullanımının arkasında toplumsal cinsiyet ilişkilerini biçimlendiren zihinsel sembolik anlamları olduğunu iddia eder. Toprak, bereketlilik, doğum, besleyici olma gücü ile kadınlık arasında nasıl bir bağ kurulduğundan bahseder. Delaney'in esas sorgusu tektanrılı dinlerdeki üreme ile üretim arasında yakın ilişkinin olduğunu kanıtlamaktır. Buradan da toplumdaki kadının değersizleştirilmiş statüsünü sorgulamaya çalışır. Kadın, toprak olarak besleyenken erkek yaratıcılık ve hayat verme gücü ile Tanrı'ya daha yakın olan tohumla eşleştirilir.[136] Buradan hareketle filmde Bahar'ın toprak olarak simgesel anlamı sık sık vurgulanır. Örneğin hasat zamanı bitmeden anne kızını evlendirmek istemez. Toprakta çalışacaktır. Osman gerdek gecesi yeni evli çiftin odasına zorla girer. İsteği, bir an önce çok çocuk yapmalarıdır. Toprakta çalışacak kişiye ihtiyaçları vardır. Osman'ın, suyu vermeyerek gözünü köylülerin toprağına dikmesi ile kardeşinin karısına gözünü dikmesi aynı zama-

[136] Carol Delaney, *Tohum ve Toprak*, çev. Selda Somuncuoğlu, Aksu Bora, İletişim Yayınları, 2014.

na denk gelir. Suyu yöneten gücüyle hem başkalarının toprağına hem de kardeşinin kadınına sahip olacaktır. Delaney, tohum olarak erkeği simgeselleştirse de, çalışmasında bu filmde olduğu gibi bütün erkeklerin su için savaşmaları, su olmadığı zaman tohumun canlanamaması, suyun da tohum gibi toplumsal cinsiyetin kozmik anlamında erkeklikle beraber anılması gerektiğini düşündürtür. Filmde köylüler su için şöyle bir serzenişte bulunur: "Su herkesin malı, akan suya sen nasıl sahip çıkabilirsin? Allah'ın suyu. Su Âdem babamızdan beri akmakta, su toprağın kanıdır, sen bizim kanımızı kesmek istiyorsun."

Delaney'in vurguladığı gibi tohumun anlamı nasıl hayat veren, yaratıcılık olarak nitelendiriliyor ve tektanrılı dinlerde erkeğe Tanrı'ya yakın özellikler atfediliyor ise su da tohum gibi erkeğin toplumda üretilen üstün anlamına vurgu yapmaktadır. Osman diğer erkeklere karşı iktidar savaşını sürdürürken, onların toprağına can veren suyu keserek onların topraklarını verimsizleştirmeyi istemektedir. Suya sahip olan iktidara sahip olur ve toprağı da kadını da kendisine bağımlı kılarak yönetir. Hidrolik imparatorlukların işleyişi bu mikro alanlarda da güç ilişkilerinin içinde hâlâ sürmektedir.

BİYOLOJİK SİLAHLAR, KAYBOLAN DUYULAR VE SON AŞK

Sıradan bir şekilde yaşarken biz, duyularımız birbiriyle uyumlu mükemmel bir işleyişle çalışır. Kendimizi duyularımızın yardımıyla tanırız, başkalarının varlığını duyularımızla fark eder ve anlamlandırırız. Yaşadığımız dünyadaki bilgiler duyularımız aracılığıyla kodlanır ve bu bilgiler yaşamımızı zenginleştirdiğimiz bilgilerdir. Geleceğe dair kurgulanan endişenin en acımasızlarından birisi biyolojik silahlarla insanların hayatta kalmalarını sağlayan duyularının yok olmasıdır. Kaybedinceye kadar anlaşılmayan duyularımızın işlevleri üzerine kara da olsa romantik bir bilim-kurgu filmi Yeryüzündeki Son Aşk'ın (*Perfect Sense*, 2011) yönetmenliğini David Mackenzie yapmıştır. Danimarkalı senaryo yazarı Kim Fupz Aakeson, duyuların kaybolduğu bir dünyada aşkın nasıl mümkün olacağını hayal ederek bu filmin senaryosunu yazmıştır. Film, bir zamanlar mustarip olduğu yemek yememe hastalığının bedenine ver-

diği hasar sonucunda çocuk sahibi olamayacak olan güzel doktor Susan ile başarılı, yakışıklı, mutsuz, yalnız şef Michael'in aşkını anlatır. Aşk eğer, duyuların en yüksek seviyede çalışmasıyla hissedilebiliyorsa insanlar bir salgın hastalık sonucu duyularının işlevini kaybettiğinde o zaman aşk ne kadar mümkün olacaktır?

Film oldukça zor bir işin altından kalkmaya çalışır. Dünyada bütün insanlar farklı duyularının işlevini toplu olarak kaybettikleri zaman karşı karşıya kalacakları sonuçları hayal eder. İlk önce koku almazlar ve sonucunda tat duyusu kaybolur, daha sonra işitme duyusu gider ve insanlık kendisini en kötüsüne hazırlar: Görme duyusunu kaybetmek.

Filmde duyu kaybı anlatılırken başvurulan alanlardan birisi insanların beslenme ilişkileridir. Duyu kayıpları artıkça insanlar daha az yemeye başlayacaklardır. Bu durum insanlığın sonunun geldiğinin habercisidir aynı zamanda. Beslenme ilişkilerini bozan durumlar hem konunun evrenselliğini hem de trajikliğini gösterecektir.

Salgın hastalıkların özellikleri belli semptomları göstermeleridir. Salgın ortaya çıkmadan önce belirtiler görülmeye başlanır. Film bu belirtileri, duyuların ve duyguların yakın ilişkisi üzerinden aktarır. Duyularla hissedilebilen son aşkın yaşanma biçimi, duyulara hizmet eden şefin ve gerçekliği anlamaya çalışan bilim kadınının yaşadığı kayıplar adeta mikro düzeyde bütün insanlığın yaşadıklarının temsili gibidir.

Koku Gitti...

Akut duyu kaybı rahatsızlıklarının birçok nedeni olabilir: Genetiğiyle oynanmış bitkiler, hava kirliliği, gizli servisler, radikal örgütler, terörist saldırılar. Koku duyusunun kaybı insanların geçmişlerini bir duygu seli şeklinde hatırlamasıyla başlar. Geçmişe dair birçok anıyı ve anıların

içinde saklı olan duyguları keder ve üzüntüyle hissederler. Çünkü kokular aracılığıyla bu anılar tekrar hatırlanamayacaktır. Asla sahip olamadıkları aşklarını, kendilerini terk eden arkadaşlarını, bütün kırdıkları insanları düşünürler. İlk önce kederle dolarlar, sonra da koku almamaya başlarlar. Günlük hayatın içinde birden kendisini gösteren yoğun ağlama nöbetleri, dolduramadıkları bir boşluk, bir kaybedişin habercisidir adeta.

Şef Michael, tesadüfen tanıdığı Susan'ı restoranın mutfağına yemek yemeye davet eder. Yavaş yavaş bütün insanlığı etkisi altına alan koku kaybını ve ardından tat kaybını çok kısa süre içinde onlar da yaşayacaklardır. İkisi de bunu bilir. Restoranlar artık bomboştur. İnsanlar tat alamıyorlarsa niye restoranlara ihtiyaç olsun ki! Beraber yedikleri bu ilk yemeği, aynı zamanda tat alarak yiyecekleri son yemeği afiyetle bitirdikten sonra yavaş yavaş koku kaybının belirtilerini hissetmeye başlarlar. Sabah kalktıklarında ikisi de koku duygusunu kaybetmiştir.

Tat Gitti

"Tarçın kokusu büyükannenin verandasını, tezek kokusu çiftlik hayatını, ineklerle olan yaşamın müthiş ayrıntılarını, mazot kokusu ilk feribot yolculuğunu ve bu yolculuktaki bütün anıları geri getirebilir," der Susan. Artık yaşam ve onun içinde saklı hatırlanan küçük, büyük hikâyeler ve bu hikâyelerin hissettirdiği duygular hepsi uzak ve eksik anılardır.

Koku ve hafıza birbirine bağlıdır. Bu yüzden bütün dünyada insanlar önce kokuların onlara hatırlattıklarını hatırlarlar. Kokular gidince hatırladıkları da azalmaya başlar. Sonra birdenbire kaybettikleriyle yüzleşerek hafızalarındaki kokulara veda ederler. Yaşadıkları boşluk hissi oldukça yıkıcıdır. Bu epidemik hastalık yüzünden, "keşke", derler:

"Daha önce daha fazla koklasaydım!" Duygularla kokuların ne kadar ilişkili olduğunun insanlar koku duyularını kaybetmeye başladıkça daha çok farkına varılır. Kokuların kaybıyla beraber kendi bedenlerine yabancılaşmaya başlarlar. O her zamanki gibi yaşanılan, insanların doğal bir arada olma hali ortadan kalkıp herkesin yalnız öleceği hissi ve yalnızlığa dair hissedilen panik ve endişe yerini alır. Kokunun kaybıyla yaşadıkları hayata, en başta beslendikleri besinlere daha fazla yabancılaşan insanların dünyayı algılama biçimleri tamamen altüst olur.

İnsanların hayatlarında koku duyusunun kaybolmasının eksikliğiyle nasıl baş ettiklerini görürüz. Kokuları uzak bir hatıra şeklinde yaşayanlar şehirlerde kokunun nasıl olduğunu hatırlamaya çalışırlar. Bir parkta bir araya gelen insanlar eskiden farkına varmadan yaşadıkları hayatlarını anlamlandıran kokuların nasıl olduğunu düşünürler: Kurumuş yaprak kokusu, toprak kokusu, yağmurdan sonra patikadan inerkenki rüzgârın vurmasıyla gelen ormanın kokusu, keskin ve canlandırıcı çimen kokusu, güzel bir günde gökyüzünün kokusu... Bütün bu kokuları, hep birlikte, özlemle hayal etmeye çalışırlar.

Bir Restoran, Koku Alma Duyusu Gitmiş Müşterileri Nasıl Memnun Eder?

Michael tatları olabildiğince keskinleştirip daha baharatlı, daha ekşi, daha acı, daha tuzlu yaparak yemeğini yiyen müşterilerine ulaşmaya çalışır. Örneğin duyma duyusuna yönelik yiyecekler üretmeye başlar. Isırdığında, dokunduğunda daha fazla ses çıkaran yemekler hazırlar. Yemeklerin görme duyusuna hitap eden özelliklerini daha çok ortaya çıkarır. Yemeğe eşlik eden sesler ve dikkat çekici renkler üzerine yoğunlaşan bir beğeni geliştirir. Yedikleri yiyeceğin tadı değil, çıkardığı mükemmel sesler ayırt

edicidir artık. İnsanlar bir şekilde bu yeni duruma adapte olmaya çalışırlar. Şarabın tadı alınmıyorsa onun bardağa dökülürken çıkardığı sesi ortak keyif alınan bir zevke dönüşür. Yemeklerin sıcaklıkları ve kıvamı önemli olmaya başlar. Sıcak ya da soğuk olması artakalan hislerdendir. Yemekleri buz gibi olması ile kaynar olması arasında farklı derecelerde, farklı şekillerde hazırlar. Yemekler birbirlerinden tatlarına göre değil; kuru, sulu, çıtır çıtır, yumuşak gibi özellikleriyle ayrılmaya başlar. Yemek eleştirmenleri duyma ve görme duyusuna mükemmel hitap eden yemekleri övmeye başlarlar. Hatta içlerinden biri restoranda yediği ve beğendiği yemekleri şu şekilde tanımlar: Karamelize edilmiş hafif bir puding, turuncu bir şerbet, lacivert bir sosla kaplı böğürtlen ve kuş üzümleri...

Doyurulamayan Açlık

Bir başka duyuyu kaybeder insanlık; duyma duyusu. İnsanlık tarihi içinde doğa ehlileştirilmiş ve bu ehlileştirme sonucunda kültür ortaya çıkmıştır. İnsan besin türlerini ehlileştirerek doğaya hükmetmeye başlamıştır. Bu sayede insanlar hayatta kalmayı garantiye almaya çalışmış ve aç kalmanın önüne geçmeye çabalamıştır. Dünyanın farklı yerlerinde temel ihtiyacını karşılayan tohumları ıslah etmeyi öğrenen insanoğlu, daha sonra sulama sistemleri ile daha geniş arazilerde daha yüksek verimle ürün elde etmenin yolunu bularak kültürleri biçimlendirmiştir. Beslenme kültürü leş yiyici ilk insandan bu yana hayli evrilmiş; insan, zaman içinde, yediğine form veren, onu farklı tekniklerle hazırlayıp pişiren, böylece farklılığını ortaya koyan yeni kültürler icat etmiştir.

Duyma duyusunun kaybolmasından hemen önce habercisi olan yoğun duygu açlık olmuştur. Salgından etkilenen insanlar bir anda, hissettikleri o büyük ve mutlak açlık his-

siyle etraflarında ne varsa saldırırlar. Sanki ilk insanın vahşi doğa karşısında duyduğu açlık duygusunu ulaşabildiği ilk besinle gidermeye çalışırkenki yaşadıklarını yaşamaya başlarlar. Kültür yok olmuştur adeta... Kültürle şekillenmiş olan beslenme sistemi ortadan kalkmıştır. Modern insanın satmak, satın almak üzerinden kurguladığı ticari ilişkiler düzeni yerini başka bir şeye bırakmıştır. Açlığını hissettiği anda bulduğu yiyecekle satın alma kaygısı taşımadan, hemen gidermeye çalışır insanlar. Çevrelerinde, ulaşabilecekleri yerde ne varsa yemeye başlarlar. Çiğ balıkları, bütün bir hayvanın etini ısırıp sindirmeye çalışırlar. O anda ne bulduarsa, çiçekleri, rujları ısırırlar, sosları, ağızlarına boca ederler. Dünyanın farklı yerlerinde boğulurcasına yemeye tutulmuş bu insanların vahşileşmiş hallerini gösterir film. Kültürün ortadan kalktığı, hayvansı açlığın ortaya çıkıp insanları sardığı bu halde, insanlık adeta bin yıllar içinde sahip olduğu medeniyetten en başa ilk çağlardaki haline geri dönmüştür. Bu açlık hissi ortadan kalktığında birden kendi hallerinden utanırlar ve etraflarında zarar verdikleri insanlardan özür dilerler.

Duyma Gitti...

Yeni bir duyu kaybı sendromu yaşanmaya başlar. Adını da koyarlar: Akut işitme kaybı sendromu. Bu duyunun kaybı ilk Tayland'da ortaya çıkar. Önce diğer Asya ülkelerine sonra Hindistan ve Rusya üzerinden Avrupa'ya doğru hastalık yayılır. İnsanlar önce yoğun bir kızgınlık, öfke ve nefret nöbetine girerler, sonra duymamaya başlarlar. Öfke nöbetine yakalananların yaşadığı bölgeler karantinaya alınmaya başlanır. Çünkü şiddet her yerdedir. Duygusal ve fiziksel şiddetin bütün şehirleri etkisi altına aldığını görürüz. Sokaklar darmadağın olmuştur. Duyularla oluşturulan medeniyet ve kültür, birlikte yaşama düzeni tek

tek ortadan kalkmaya başlamıştır. İnsanlar birbirlerine bağırırlar, birbirlerini öldürmeye kalkışırlar. Şiddet gösterme karşısında yetkililer ne yapacağını bilemez, çünkü bu bütün dünyayı saran salgın hastalığın belirtisidir. Yetkililer, "Evlerinizden çıkmayın" diyerek televizyonlarda okuyacakları yazılar yayınlarlar: "Yiyecek size getirilecektir." "Güvenliğiniz için evinizden çıkmayın." Ortalık savaş alanına dönmüştür. Arabalar devrilmiş, birçok yerde yangın çıkmış, bütün düzen adeta darmadağın olmuştur. Sadece, "Tanrı'nın bize cezası bu hastalık" diye ortalıkta deli gibi koşturanlar ve kargaşadan faydalanıp yağmalamaya başlayanlar sokaklardadır.

Duyulması gerekenler eksik kalmıştır. Çığlık atsalar da, bağırsalar da sevdikleriyle iletişim kuramazlar. Michael, Susan'ı onun duymak istemeyeceği şeyleri söyleyerek kırar. Sonraysa kırdığı için Susan'dan özür dilemek ister ama duyuramaz sesini. Duyu kaybolmuştur. Önce kendisini zayıf noktasından yakalayıp suçlamış olan bu adama öfkesinden adamın pişmanlığını duyamayan Susan, daha sonraysa duyusunu kaybettiği için adamın yakarışlarını duyamaz. Duyu organlarını kullandığımız anlardaki o mükemmel algılayışın bizdeki sıradanlığını sürekli hatırlatmaya çalışır film. Bir zamanlar, duyularımız sayesinde hislerimizle yoğun bir şekilde aşklar yaşayabilecekken, nasıl duyularımızı kapatarak kendimizi duyarsızlaştırdığımızı fark ettirme çabasındadır. Film, bu salgınlardan sonra artık istesen de yoğun hissedişleri yaşamak mümkün değildir diyerek, duyarsız ve duygusuz hayatları sorgular.

Duyu kayıpları salgının bütün dünyayı sarması sonucunda bilim insanları çare bulmak için umut ararlar. Örneğin "Berlin'de yeni doğmuş bütün duyu organları çalışan bir çocuktan antikor üretme şansımız olur mu?" diye biçare düşünürler. Restoran sahibinin, şef Michael'e sürekli söy-

lediği şey: "Artık, insanları doyurmak için un ve yağ yeter, biz işsiz kaldık. Ne yapacağız!" Gerçekten de, özellikle işitme kaybından sonra şehrin yaşadığı afetin etkilerini azaltmadan sorumlu kişiler restoran şeflerini makarna yapmaya davet eder. İnsanlara evlerinde makarna ve salata dağıtacaklardır. Aynı zamanda ortada kalan insanlar stadyumlar gibi büyük alanlara sığınmışlardır. Onlar için de un ve yağla hazırlanan makarna yapılacaktır.

Görme Gitti...

İnsanlar kendilerini en kötüsüne hazırlamaya başlarlar. O da görme duyusunun kaybıdır. Yaşanacak olan: Tempolar lobun işlevini kaybetmesi, daha sonra yavaş yavaş ışığı kaybetmek. Bu duyuyu kaybetmeden önce gördükleri her şey ile vedalaşırlar. Görebildikleri kadar, son bir kez görmeye çabalarlar. Çin'den, Hindistan'a, Avrupa'dan, Afrika'ya kadar görme duyusunu kaybetmeye hazırlanan insanların çaresizliklerine tanıklık ederiz.

Dünyanın en son aşkını yaşayan Susan ve Michael ise aşk acısını ve kavuşmanın mutluluğunu dokunarak hissederler. Dokunma hissi geriye kalan tek histir adeta.

GASTRO **ENDİŞE**

Günümüzde medya ürünleri insanlara, "yerel gıdaları tüketmek," "yerel üreticiyi ve küçük çiftçiyi desteklemek" gibi yeni alternatifler öneriyor. Başka bir beslenmenin mümkün olduğunu iddia eden toplumsal hareketler ulusal, daha sonra küresel olarak yayılmaya başladı bile. Dördüncü Dünyanın görünmeyen açları ve aşırı toklar bir arada yaşarken, hayatımızda eksiklik olarak yaygınlaşan yeme modaları günlük hayatımızın parçası haline gelmiştir. Modern bireyin bedeninin yeni tanrıları artık medyadaki imaj olmuş durumda. Modern birey kendisini görünür kılmak için bedenini imaj tanrılarına kurban etmektedir.

Büyüsü bozulmuş dünyada çaresiz kalmış modern birey için endişeyi gidermeyi vaat eden yeni tüketim alternatifleri ortaya çıkmaktadır. Çünkü bir taraftan da her gün yediklerimize dair yeni bir endişe daha hayatımıza girmektedir. Bu endişe küresel pazarın içinde sağlıklı yiyecek endüstrisini yaratmaktadır.

Öte taraftan su ve tohumlar kirlenmiştir, tek çözüm ise gelecek nesillerin su ve tohumları için verilecek olan özgürlük savaşlarıdır.

alfakitap | www.alfakitap.com | 9 786051 717401 | ARAŞ