



# HAYVAN YEMEK

"Bu kitap hayatınızı değiştirecek." - Time Out

JONATHAN  
SAFRAN  
FOER

# Hayvan Yemek

**Jonathan Safran Foer**

Çeviren: Garo Kargıcı



Hayvan Yemek  
Jonathan Safran Foer

Yayın Yönetmeni: Sanem Sirer  
Yayın Danışmanı: Erol Aydın  
Çeviren: Garo Kargıcı  
Düzeltili: Tülin Er  
Kapak Tasarım: gray318  
Kapak Uygulama: Nazlım Dumlu  
İç Tasarım: Adem Şenel

Siren Yayınları - Aykırı Metinler  
Sertifika No: 16232

Eating Animals

© Jonathan Safran Foer, 2009.

Bu kitabın Türkçe yayım hakları, AnatoliaLit Ajans aracılığıyla Siren Yayınları'na aittir. Kaynak gösterilerek yapılacak kısa alıntılar haricinde yayıncının izni olmaksızın hiçbir surette kullanılamaz.

Asmalı Mescit Mah. Ensiz Sokak No. 9/312

Beyoğlu-İSTANBUL

t (212) 243 45 65 f (212) 251 05 32

[www.sirenyayinlari.com](http://www.sirenyayinlari.com)

[info@sirenyayinlari.com](mailto:info@sirenyayinlari.com)

[sireninsesi.blogspot.com](http://sireninsesi.blogspot.com)

## Jonathan Safran Foer

1977 yılında, ABD'nin Washington DC şehrinde dünyaya geldi. 25 yaşındayken yayımlanan ilk romanı *Her Şey Aydınlandı* ile tanındı; ardından gelen *Aşırı Gürültülü ve İnanılmaz Yakın* ile çağdaş Amerikan edebiyatının en güçlü sesleri arasında anılmaya başlandı. Princeton Üniversitesi'nden mezun olan Foer, Bruno Schulz'un *Krokodil Sokağı* adlı kitabından yola çıkarak yarattığı, tasarımsal kurmaca çalışması *Tree of Codes* ile de ilgi toplamıştır.

Jonathan Safran Foer, *Zoetrope* Öykü Ödülü'ne, kurmaca dalında New York Kütüphanesi Young Lions Ödülü'ne ve *Her Şey Aydınlandı* ile *The Guardian*'ın İlk Kitap Ödülü'ne layık bulunmuştur. *Granta*'nın 2007 tarihli 'En İyi Genç Amerikan Yazarlar' seçkinde yer alan, *The New Yorker*'ın on yılda bir derlediği ve gelecek vaat eden edebiyatçılara işaret ettiği '40 yaşın altındaki 20 yazar' listesindekilerden biri olan Foer; *The Rolling Stone* ve *Esquire* gibi mecraların, 'Yılın Adamı' listelerinde de karşımıza çıkar. New York Üniversitesi'nin yaratıcı yazı bölümünde ders veren Foer, Amerikan edebiyatının en çok ilgi çeken, özgün kalemlerinden biridir.

*Hayvan Yemek*, vejeteryen olan yazarın çağdaş dünyada tüketilen etin öyküsünü anlattığı ve endüstrinin sarsıcı gerçeklerini yansıttığı çalışmasıdır. ABD ve Avrupa'da geniş yankılar uyandıran *Hayvan Yemek*'ten yola çıkan ve prodüksiyonunu Natalie Portman'ın üstlendiği bir belgeselin yapım aşamasında olduğu da duyurulmuştur.

Jonathan Safran Foer, New York şehrinde yaşamaktadır.

## Garro Kargıcı

1978 doğumlu, İstanbul'da yaşıyor. Yayımlanmış çevirilerinden bazıları: *Eğrisi Doğrusu*, Woody Allen; *Tüysüz*, Woody Allen; *Beat Kuşağı*, Jack Kerouac.

Yayıncının notu: Jonathan Safran Foer, romanlarıyla öne çıkan bir yazar. Hayvan Yemek, Foer'in kendi öyküsünü gerçekler ışığında aydınlattığı ve tabaklarımızdakileri sorguladığı bir metin. Detaylar yöresel farklılıklar gösteriyor elbette, ancak benzerlikler de mevcut. Küreselleşen bir dünyanın sakinleri olarak, kendi öykülerimizi anlatırken bu kitabın bizlere yol göstereceğini umuyoruz.

# Öyküler Anlatmak

Amerikalılar, dünyada bilinen yenilebilir gıdaların

%0,25'inden daha azı ile beslenmeyi tercih ediyor. [\[1\]](#)

## Soyağaçlarının Meyveleri

Küçükken hafta sonlarını çoğunlukla büyükannemin evinde geçirirdim. Cuma akşamı kapıdan girdiğim sırada beni kucaklayıp havaya kaldırır, boğarcasına sarılırdı. Ve pazar günü öğleden sonra çıkarken tekrar havaya kaldırılırdım. Tartılmakta olduğumu, aradan yıllar geçtikten sonra fark ettim.

Büyükannem savaştan sağ çıkmıştı; yalınayak, başkalarının artıklarından (çürük patatesler, atık et ve deri parçaları, kemiklerin, çekirdeklerin kenarlarındaki lokmalar ile) beslenerek. Bu yüzden, kuponları kesim yerlerine dikkat ederek kestiğim sürece, çizgilerin dışını boyamama aldırılmazdı. Otellerin açık büfelerinde bizler kahvaltılıklarla Altın Buzağlar<sup>[1]</sup> dikerken, o öğlen yemeği için sandviç üstüne sandviç hazırlayıp peçetelere sarar, bunları çantasına zulalardı. Tek bir çay poşeti ile kaç kişi içecekse hepsine yetecek kadar çay demlenebileceğini ve elmanın her yerinin yenebileceğini büyükannemden öğrendim.

Büyükannemin derdi para değildi. (Kestiğim kuponların pek çoğu, asla satın almayacağı yiyecekler içindi.)

Derdi sağlık değildi. (Kola içmem için yalvarırdı.)

Büyükannem, aile yemeklerinde asla sofraya oturmazdı. Yapacak iş kalmadığı zamanlarda, doldurulacak bir çorba kâsesi, karıştırılacak bir tencere ya da kontrol edilecek bir fırın kalmadığında bile, kulesinde tetikte duran bir gardiyan (ya da mahkûm) gibi mutfakta beklerdi. Anladığım kadarıyla, yaptığı yemeklerle beslenmesi için yemesi gerekmiyordu.

Avrupa'nın ormanlarında, yiyecek bulabildiği zamanlarda, karşısına çıkacak bir sonraki fırsata değin hayatta kalmak için yemişti. Elli yıl sonra Amerika'da bizler, canımız ne çekiyorsa onu yiyorduk. Mutfak dolaplarımız anlık heveslerle satın alınmış yiyecekler, pahalı gurme ürünler ve ihtiyacımız olmayan gıdalar ile doluydu. Üstelik son kullanım tarihleri geçtiğinde onları koklamadan atıverirdik. Kayıtsızca yiyorduk. Bu hayatı bizler için olası kılan büyükannemdi. Ama o, çaresizliğini bir türlü üstünden atamamıştı.

Küçükken, kardeşlerim ve ben büyükannemizin gelmiş geçmiş aşçıların en iyisi olduğu kanısındaydık. Bunu bu şekilde ifade ederdik; yemek masaya geldiğinde, ilk lokmayı yediğimizde ve yemeğin bitiminde kelimesi kelimesine şöyle derdik: "Sen gelmiş geçmiş aşçıların en iyisisin." Gelmiş Geçmiş Aşçıların En İyisi'nin (havuçlu tavuktan) farklı yemekler de pişirebilmesi gerektiğini ve En İyi Yemekler'in çoğu için ikiden fazla malzeme lazım olduğunu bilecek kadar akli başında çocuklardık üstelik.

Koyu renk gıdalar doğal olarak açık renk gıdalardan daha sağlıklıdır ya da vitaminlerin çoğu kabukta veya deridedir dediğinde neden hiç soru sormadık? (Hafta sonu ziyaretlerimde yediğim sandviçler, çavdar ekmeği somunlarının uçlarından yapılırdı.) Bizden büyük hayvanların çok faydalı olduğunu, bizden küçük hayvanların faydalı olduğunu, balığın (ki hayvan değildir) faydalı olduğunu; sonra tonbalığının (ki balık değildir), sonra sebze, meyve, kek, kurabiye ve gazozun faydalı olduğunu söylerdi. Yiyeceklerin hiçbiri zararlı değildi. Yağ sağlıklıydı - yağın her çeşidi, her zaman, miktarı ne olursa olsun. Şeker çok sağlıklıydı. Bir çocuk ne kadar kiloluysa o kadar sağlıklıydı - hele de erkekse. Öğle yemeği bir değil üç öğündü ve saat 11:00, 12:30 ve 3:00'te yenmeliydi. Hep kurt gibi acıkmış olman gerekirdi.



Aslında, büyükannemin havuçlu tavuğu, yediğim *en lezzetli* şeydi. Pişirilme şeklinden, hatta tadından dolayı değil ama. Büyükannemin yemekleri lezzetli çünkü lezzetli olduklarına inanmıştık. Büyükannemizin yemeklerine olan inancımız Tanrı'ya inancımızdan daha güçlü, daha ateşliydi. Mutfaktaki hünerine dair anlatılanlar ailemizin belli başlı öykülerindendi; tıpkı hiç tanımadığım büyükbabamın kurnazlığı ya da anne ve babamın ettiği yegâne kavga hakkında anlatılanlar gibi. Sıkı sıkıya sarılmıştık bunlara; kendimizi tanımlamak için öykülere ihtiyaç duyuyorduk. Neyin ne olduğunu ve aklımızı nasıl kullanmamız gerektiğini gayet iyi biliyorduk biz ve aile büyüğümüzün yemeklerine bayılıyorduk.

Evvel zaman içinde bir adam yaşarmış ve hayatı öyle iyi, öyle güzelmiş ki hakkında anlatılacak bir öykü bile yokmuş. Büyükannem hakkındaysa, şimdiye kadar tanıdığım herkesten daha fazla öykü anlatılabilir - başka bir âlemde geçen çocukluğu, hayata kıl payı tutunuşu, her şeyini yitirşi, göç etmesi ve daha fazlasını yitirmesi, asimilasyonunun zaferi ve dramı... Günün birinde kendi çocuklarıma anlatmaya çalışacak olsam da bunlardan neredeyse hiç bahsetmezdik. Ona hitap etmemiz gereken şekilde hitap etmez, Gelmiş Geçmiş Aşçıların En İyisi diye seslenmekle yetinirdik.

Diğer öyküleri anlatılamayacak denli ağırdı belki. Belki hayata tutunuşuyla değil hayata kattıklarıyla bilinmek istediğinden, kendi öyküsünü kendi seçmişti. Belki de hayata kattığı şeylerin içinde saklıydı hayata tutunuşunun öyküsü: Yemekle ilişkisi, hakkında anlatılabilecek tüm diğer öyküleri kapsıyordu. Yemek, onun için *yemek* değildi. Dehşet duygusuydu; saygınlık, merhamet, oç, neşe, aşağılama, inanç, geçmişti ve elbette ki, sevgiydi. Bize sunduğu meyveler, soyağacımızın tahrip edilmiş dallarından toplanıp da getirilmişti sanki.

## Her Şey Yeniden

Baba olacağımı öğrendiğimde içim içime sığmaz oldu. Evi toparlamaya başladım, epeydir patlak olan ampulleri değiştirdim, camları sildim, evrakları dosyaladım. Gözlüğümü ayarlattım, bir düzine beyaz çorap aldım, arabanın tepesine port bagaj ve koltuğun arkasına tel bariyer taktım. Beş senedir ilk kez sağlık kontrolünden geçtim... Ve hayvan yemek hakkında bir kitap yazmaya karar verdim.

Babalık, bu kitabın ortaya çıkmasını sağlayacak yolculuğun ilk dürtüsüydü ama ben bavulumu neredeyse tüm hayatım boyunca hazırlamıştım. İki yaşındayken uykudan önce dinlediğim masalların tümünün kahramanları hayvanlardı. Dört yaşındayken, bir yaz boyunca kuzenimin köpeğine bakmıştık. Ben köpeğe tekme atmıştım. Babam, hayvanlara tekme atılmaz demişti. Yedi yaşındayken, japonbalığı ölünce yasını tutmuşum. Babamın onu tuvalete atıp sifonu çektiğini öğrenmişim daha sonra. Babama -daha az medeni bir biçimde- hayvanlar tuvalete atılıp sifon çekilmez demiştim. Dokuz yaşındayken, hiçbir canlıyı incitmek istemeyen bir bakıcımız vardı. Neden abim ve benimle beraber tavuk yemediğini sorduğumda, aynen şöyle demişti: "Hiçbir şeyi incitmek istemiyorum."

"*İncitmek* mi?" diye sormuştum.

"Tavuğun tavuk olduğunu biliyorsun, değil mi?"

*Annemle babam biricik çocuklarını bu salak kadına mı emanet etti?* Frank böyle der gibi bakmıştı bana.

Vejetaryen olmamızı arzu etmişti belki. Etten bahsetmek insanları çoğu zaman sıkırsa da tüm vejetaryenlerin bu konuda vaaz vermeye meraklı oldukları söylenemez yine de. Gerçekleri dile

getirmeyi engelleyen çekince duygusundan yoksundu çünkü henüz yeniyetmeydi. Abartmadan, lafi dolandırmadan, ne biliyorsa bizimle paylaşmıştı.

Abim ve ben birbirimize bakmıştık; ağızımız incinmiş tavuklarla doluyken *yahu-ben-bunu-nasıl-daha-önce-hiç-düşünemedim-hem-ne-diye-kimse-bundan-hiç-söz-etmedi?* diye geçirmiştik içimizden. Çatalımı bırakmıştım. Frank yemeğini bitirmişti ve şu anda, ben bu kelimeleri yazdığım sırada o, büyük olasılıkla tavuk yiyordur.

Bakıcımızın söyledikleri aklıma yatmıştı; sadece doğru görüldüğünden değil, ucu anne-babamdan öğrendiklerime dokunduğu için. Biz aile fertlerimizi incitmeyiz. Biz arkadaşlarımıza ya da yabancılara zarar vermeyiz. Biz koltuk kılıflarına bile zarar vermeyiz. Bu listeye hayvanları da eklemenin aklımdan bile geçmemesi istisna oldukları anlamına gelmezdi. Dünya işlerinden bihaber bir çocuk olduğumu gösterirdi sadece. İşin içyüzünü öğrenene değin... O noktada, hayatımı değiştirmem gerekirdi.

Ama böyle yapmadım. Başlangıçta abartılı ve katı olan vejetaryenliğim ancak birkaç yıl sürdü, sonra tökezledi ve sessiz sedasız son buldu. Bakıcımızın prensibini hiç aklımdan çıkarmadım ancak bundan sıyrılmanın, hafifletmenin ve unutmmanın yollarını buldum. Genel anlamda bakarsak, bir şey incitmiyordum. Genel anlamda bakarsak, doğru olanı yapmaya çabalıyordum. Genel anlamda bakarsak, vicdanım yeterince temizdi. Tavuğu uzatsana, *açlıktan geberiyorum*.

Mark Twain, sigarayı bırakmak dünyanın en kolay işidir demişti; ne de olsa Twain, bunu hep yapardı. Ben olsam kolay işler listesine vejetaryenliği eklerdim. Lisedeyken kaç kere vejetaryen olmaya karar verdiğimi anımsamıyorum; kendi seçimleriyle bir kimlik edinmiş gibi görünenlerin dünyasında kendime bir kimlik edinme çabasıyla çoğunlukla... Annemin Volvo'sunun tamponunu farklı kılacak bir slogan istiyordum, okulda utana sıkıla geçirdiğim yarım saatlik öğlen arasında ev yapımı kurabiye satışı ile uğraşmak ve aktivist kadınların göğüslerine biraz olsun yaklaşmak istiyordum. (Üstelik, hayvanları incitmenin doğru olmadığına inanmayı sürdürüyordum.) Et yemekten kaçınmıyordum ama. Sadece insan içindeyken kendimi tutuyordum. Yalnız başımayken, ibre tersine dönerdi. O yıllarda akşam yemeklerinin çoğu babamın, "Bu akşama özel, bilmem gereken herhangi bir besin kısıtlaması var mı?" sorusuyla başlardı.

Üniversiteye gittiğim sırada daha açık yürekli bir biçimde et yemeye başladım. "Öyle inandığımdan" değil -ne demekse artık- bilinçli olarak sorgulamaktan kaçındığımdan dolayı. O zamanlar "kimlik" edinme ihtiyacı duymaz olmuştum. Etrafımda beni vejetaryen bilen kimse yoktu, dolayısıyla aleni hıyanet ya da bir değişimi açıklama gereği bile söz konusu değildi. Vejetaryenliğin kampüsteki yaygınlığı hevesimi pekâlâ kırmış olabilir - insan, kutusu para dolu olan bir sokak çalgıcısına para verme arzusu duymaz.

Ama üniversitedeki ikinci yılımın sonunda felsefe okumayı seçip dünya işlerine kafa yormaya başlayınca tekrar vejetaryen oldum. Et yemek için elzem olduğuna inandığım kasten unutma işi, oturtmaya çalıştığım entelektüel yaşantıyla fazlasıyla çelişiyordu. Yaşam, mantık kalıbına uyabilmeli, hatta uymak zorunda diye düşünüyordum. Canımı ne kadar sıkıldığını düşünün bir.

Mezun olduktan sonra et yemeyi sürdürdüm - türlü türlü et, tonla. Aşağı yukarı iki yıl boyunca... Neden mi? Çünkü lezzetliydi. Alışkanlıklara mantıktan ziyade kendimize ve başkalarına anlattıklarımız yön verir. Ben de kendime, bir mazeret öyküsü uydurmuşum.

Ardından, daha sonra karım olacak kadınla tanıştırıldım. Ve sadece birkaç hafta içerisinde, kendimizi iki şaşırtıcı konu hakkında konuşurken bulduk: Evlilik ve vejetaryenlik.

Etle mazisi, benimkine çok benziyordu: Geceleyin yatağa uzandığında inandığı şeyler bir yandıydı, ertesi sabah kahvaltı sofrasında yaptığı seçimler diğer yanda. Son derece yanlış bir şey yapmakta olduğuna dair içini (nadiren ve kısa süreli de olsa) kemiren bir kurt vardı; ayrıca hem durumun kafa karıştırıcı karmaşasının hem de insan olmanın affedilebilir zaaflarının bilincindeydi. Onun da bu konudaki hisleri benimkiler gibi güçlüydü ama görüldüğü üzere, yeterince güçlü değildi.

İnsanlar pek çok farklı nedenden evlenirler ama bizim bu adımı atma kararımızı hayata geçiren, kesin çizgileriyle yeni bir başlangıç yapma umudu oldu. Yahudi ritüel ve simgeciliği, önceki hayatınla arana keskin bir sınır çizme görüşünü şiddetle destekler. Bunun en bilinen örneği, evlilik töreninin sonunda bardak kırılmasıdır. Her şey eskiden olduğu gibiydi ama artık farklı olacaktı. Her şey daha iyi olacaktı. Biz daha iyi olacaktık.

Kulağa harika geliyordu ve kendimi iyi hissetmemi sağlıyordu ama iyi derken? Daha iyi bir insan olmanın sonsuz yolu geliyordu aklıma (yabancı dil öğrenebilir, daha sabırlı olabilir, daha çok çalışabilirdim) ama artık güvenemeyeceğim kadar çok vermişim buna benzer sözleri. Aklıma "bizi" daha iyi insanlara dönüştürmenin de sonsuz yolu geliyordu ama bir ilişkide, ortaklaşa anlaşip değiştirebileceğimiz pek fazla şey olmaz genelde. Gerçekte, pek çok şeyin olası görüldüğü zamanlarda bile çok az şey olasıdır.

Hayvan yemek, ikimizi de kaygılandıran ama unuttuğumuz bir konuydu; oradan başlayabilirdik. Ortak noktalarımız çoktu ve birlikte ilerleyebilirdik. Aynı hafta içinde hem nişanlandık hem de vejetaryen olduk.

Düğün yemeğimiz tabii ki vejetaryen değildi, çünkü sevincimizi paylaşmak için kimisi çok uzaklardan gelmiş konuklarımıza hayvan proteini sunmanın doğru olacağına inandırmıştık kendimizi. (Mantıksız mı buldunuz?) Üstelik balayımızda balık yedik, ama Japonya'daydık ve eğer Japonya'daysan... Yeni evimize döndükten sonra da ara sıra hamburger yedik, tavuk çorbası, somon füme ve tonbalığı... Ama sadece arada bir yedik bunları. Sadece canımız çektiğinde.

Oluru budur, diye düşündüm. Böylesi hiç de fena sayılmaz, dedim kendi kendime. Tutarlı biçimde tutarsız bir beslenme düzeni oturttuğumuzu varsaydım. Yemek yemenin yaşantımızdaki diğer tüm etik meselelerden ne farkı vardı ki? Arada sırada yalan söyleyen dürüst insanlardık, bazen sakarlık eden dikkatli tiplerdik. Zaman zaman et yiyen vejetaryenlerdik.

Çocukluktan arta kalan şeyler miydi hissettiklerim, bilemiyordum - hani derinlerde kayıtsız mıydım, emin olamıyordum üstelik. Hayvanların ne *olduklarını* bilmiyordum; hatta hayvan çiftliği nasıl bir yerdir ya da hayvanlar nasıl öldürülürler, hiçbir fikrim yoktu. Bu mesele beni rahatsız ediyordu etmesine ama rahatsızlık duyulması gerektiği söylenemezdi; hatta benim bile rahatsızlık duymam gerektiği söylenemezdi. Böylece, bu sorunu çözmek için ne bir adım attım ne de gereksinme duydum.

Ama sonra çocuk yapmaya karar verdik ve bu da farklı bir öykü icap ettiren yeni bir öykü oluverdi.

Oğlum doğduktan aşağı yukarı yarım saat sonra, toplanmış bekleyen ailemize müjdeyi vermek için bekleme odasına gittim.

"Oğlum dedin! Oğlan demek ki, ha?"

"Adı ne?"

"Kime benziyor?"

"Anlat!"

Soruları çabucak yanıtladım, sonra bir köşeye gidip cep telefonuma sarıldım.

"Büyükanne," dedim. "Bir bebeğimiz oldu."

Bir tek telefonu var, o da mutfakta. İlk çalıştan sonra açtı, demek ki masanın başında oturmuş, telefon bekliyordu. Gece yarısını biraz geçmişti. Kupon mu kesiyordu? Yoksa ileride birilerine yedirmek üzere donduracağı havuçlu tavuk yemeğini mi pişiriyordu? Ağladığını ömrümde bir kez olsun ne görmüş ne de duymuştum ama, "Kaç kilo?" diye sorduğunda sesinden gözyaşları içinde olduğunu anladım.

Birkaç gün sonra hastaneden eve döndüğümüzde bir arkadaşına oğlumun resmiyle babalığa dair ilk izlenimlerimi anlattığım bir mektup gönderdim. Yanıt kısa ve özdü: "Her şey yeniden mümkün şimdi." Söylenecek en güzel şeydi bu, çünkü aynen öyle hissediyordum. Öykülerimizi yeniden anlatabilirdik artık; onları iyileştirebilir, başkalarına örnek olacak veya esin verecek öyküler haline sokabilirdik. Farklı öyküler anlatmayı seçebilirdik. Dünyanın kendisine yeni bir şans daha verilmişti.

## Hayvan Yemek

Oğlumun konuşmadan ve düşünmeden önce duyduğu ilk arzu yemek yemektir belki de. Doğumundan saniyeler sonra süt emdi. Onu benzersiz bir hayranlık içinde izledim. Açıklama ya da deneyim gereksinimsiz ne yapacağını biliyordu. Milyonlarca yıllık evrim bu bilgiyi içine kazıyordu, minicik kalbinin atışlarını ve taptaze ciğerlerinin genişleyip daralmasını kodladığı gibi.

Duygularımın kendi hayatımda emsali yoktu ama beni nesiller ötesine, diğerlerine bağlıyordu. Kendi ağacımın halkalarını gördüm: Anne-babamın beni beslenirken izlemesi, büyükanneannemin annemi beslenirken izlemesi, büyük büyükanne ve büyük büyükbabamın büyükanne... Mağara duvarlarına resim yapanların çocukları nasıl beslenmişse benim oğlum da öyle besleniyordu.

Bu kitabı yazmaya başladığımda dünyaya gelen oğlumun tüm eylemleri yemek yemenin etrafında dönüyor gibiydi. Süt emiyor ya da emzirildikten sonra uyuyordu, süt emmeden önce huysuzlanıyor ya da emdiği sütü çıkarmaya çalışıyordu. Ben kitabı tamamlarken oğlum artık derin sohbetler edebiliyor ve yediği yemekler ona anlatılan öyküler eşliğinde sindiriliyor. Oğlumu beslemek kendimi beslemekten farklı: O, daha önemli. Önemli, çünkü yemek önemli (onun bedensel sağlığı, yeme hazzı önemli.) Yemekle beraber anlatılan öyküler de önemli. Bu öyküler bizi birbirimize ve ötekilere bağlıyor. Yemekle ilgili öyküler, bizimle -geçmişimiz ve değerlerimiz ile- ilgili. Ailemin Yahudi geleneği sayesinde, yemeğin birbiriyle bağlantılı iki amaca hizmet ettiğini biliyorum: Yemek seni hem besler hem de hatırlamanı sağlar. Yemek ve öyküler birbirine karışmıştır - tuzlu suyun aynı zamanda gözyaşı olması, balın tatlı olmakla kalmayıp insanı tatlı dilli de yapması, Matsa'nın<sup>[2]</sup> acılarımızın ekmeği olması gibi.

Gezegimizde pek çok yiyecek var ve bizler, oldukça sınırlı çeşitle besleniyoruz; buna dair bir şeyler söylemek gerek. Tabağa neden dekorasyon amaçlı maydanoz doğrandığını, neden kahvaltıda makarna yenmediğini, neden kanat yiyip göz yemediğimizi, neden inek yiyip köpek yemediğimizi

anlatmak gerek. Öyküler anlatıyı belirliyor ve kuralları koyuyor.

Hayatımda pek çok kez, yemek hakkında anlatacak öykülerim olduğunu unuttum. Ne bulduysam onu ya da lezzetli olanı, doğal görüneni, akla uygun veya sağlıklı olanı yedim sadece - anlatacak ne vardı ki? Oysa hayal ettiğim ebeveynlik stili, böyle bir kayıtsızlığa ters düşüyordu.

Bu öykü bir kitapla başlamadı. Kendim ve ailem için, etin *ne* olduğunu bilmek istedim sadece. En somut haliyle öğrenmek istedim: Nereden gelir? Nasıl üretilir? Hayvanlar nasıl muamele görür ve bu, nasıl bir önem taşır? Hayvan yemenin ekonomi, toplum ve çevre üzerindeki etkileri nelerdir? Arayışlarım kısa zamanda çehre değiştirdi. Bir baba olarak çıktığım yolda bir yurttaş olarak görmezden gelemediğim ve bir yazar olarak kendime saklayamadığım gerçeklerle karşı karşıya kaldım. Ancak, gerçeklerle yüzleşmek ile sorumluluk almak ve bunlar hakkında bir şeyler yazmak farklı şeyler.

Bu soruları etraflıca ele alayım istedim. Bu yüzden, bu ülkede yenen tüm etlerin yüzde 99'undan fazlası<sup>[2]</sup> "sınai çiftliklerden" geliyor olsa da -kitabın büyük bölümünü bunun ne anlama geldiğini anlatmaya ayıracağım- hayvan yetiştiriciliğinin diğer yüzde 1'lik bölümü de anlatacaklarımın önemli bir parçası olacak. Kitabın geleneksel hayvan çiftliklerinin en iyi örneklerine eğilmesi, bu işletmelerin benim gözümde ne kadar önemli olduklarını fakat aynı zamanda, istisnalar kaideyi bozmadığından, aslında ne kadar önemsiz olduklarını ortaya koyuyor.

Tamamen dürüst olmak gerekirse (ve inanırlılığımı sonraki sayfada kaybetme riskini göze alarak) araştırmama başlamadan önce, ayrıntılarıyla olmasa da az çok neyle karşılaşacağımı bildiğimi sanmıştım. Başkaları da öyle sandı. "Hayvan yemek" hakkında bir kitap yazdığımı söylediğim hemen herkes, görüşlerimi bilmeden, bunun bir vejetaryenlik davası olduğunu zannetti. Birtakım gerçekleri ortaya koyan bir varsayım bu: hayvan yetiştiriciliğiyle ilgili bir araştırmanın kişiyi et yemekten vazgeçirebileceğini ima ettiği gibi çoğu insanın bu gerçeğin bilincinde olduğunu da gösteriyor. (Kitabın başlığını gördüğünüzde siz ne düşünmüştünüz?)

Hayvan yemek hakkındaki kitabımın açık bir vejetaryenlik davasına dönüşeceğini ben de düşündüm. Öyle olmadı. Açık bir vejetaryenlik davası gütmeye değer gerçekten, ancak burada konumuz, bu değil.

Besicilik fazlasıyla karmaşık bir mesele. İki ayrı hayvan, tür, çiftlik, besici ya da tüketici birbirine benzemiyor. Hakkıyla tartışmak adına yaptığım araştırmalara -okumalara, röportajlara, tanıklıklara- baktığımda böylesi farklılıklar içeren mesleki icraatlar konusunda tutarlı ve kayda değer bir şeyler söyleme olasılığı var mı diye sormak zorundaydım kendime. Belki "et" yoktur. Onun yerine *bu* hayvan vardır: *bu* çiftlikte büyütülmüş, *bu* tesiste kesilmiş, *bu* yoldan satılmış ve *bu* şahıs tarafından yenmiş olan - mozaik gibi, birbiriyle bütünleşmekten uzak ve her biri diğerinden farklı.

Ancak hayvan yemek, tıpkı kürtaj gibi, bazı mühim detayları net olarak bilmenin olanaksız olduğu bir mesele (Cenin ne zaman potansiyel insan olmaktan çıkıp insan olur? Hayvan yaşantısı gerçekte nasıldır?) ve dolayısıyla bizleri can evimizden vurmaya, savunmaya geçirmeye ya da öfkeye boğmaya müsait. Nazik, zorlu ve çağrışımları geniş bir konu bu. Her soru bir başka soruya zemin hazırlıyor ve kişinin gerçekten inanıp benimseyebileceği görüşlerden çok daha radikal şeyleri savunur hale gelmesi işten değil. Ya da daha beteri, savunmaya ya da benimsemeye değer bir görüş bulmak mümkün değil.

Ayrıca bir konuya dair hisleriniz ile gerçekler arasındaki uçurumu kavramanın güçlüğü de çıkıyor

karşımıza. Hayvan yemekle ilgili savların birçoğu savdan ziyade lezzet beyanıdır. Halbuki - tükettiğimiz domuz eti miktarı budur, balık çiftliklerinin yok ettiği mangrov<sup>[3]</sup> bataklıklarının sayısı budur, inekler böyle öldürülür gibi- olguların olduğu yerde onlar ışığında ne yapmamız gerektiği sorusu da doğacaktır. Bu gerçekler etik açıdan bizleri zorlamalı mı? Ya toplumsal açıdan? Yasal açılardan? Yoksa bunlar, et yiyenin kendince sindirmesi gereken veriler mi sadece?

Bu kitap, muazzam bir araştırmanın ürünü ve en az bir araştırmacı gazetecilik çalışması kadar nesnel (var olan en tutucu istatistikleri kullandım -hemen her zaman devlet kaynaklarını, aksi takdirde onlarla eş seviyedeki hakem kurullu akademik ve sektörel yayınları- ve verileri doğrulayacak iki bağımsız denetmen ile çalıştım) olsa da anlattıklarına bir öykü gözüyle bakıyorum. Veriler çokça ama genellikle yüzeysel ve her yöne çekilebilir türden. Olgular önemli ama tek başına bir anlamları yok - özellikle dilsel tercihlere fazlasıyla bağlı olduklarında. Tavuklarda saptanmış net acı tepkisi ne demek mesela? Acı mı demek? Acı ne demek? Acının fizyolojisi hakkında ne bilirsek bilelim -ne kadar sürdüğü, semptomları, vesaire- bunların hiçbiri bize kesin bir şey söylemez. Ama olguları bir öyküye, bir sevecenlik veya hükümranlılık öyküsüne, belki de her ikisini barındıran bir öyküye yerleştirin bir; onları yaşadığımız dünyayla, kim olduğumuzla ve kim olmak istediğimizle ilgili bir öyküye yerleştirin ve işte o zaman hayvan yemek konusunda anlamlı bir şeyler söylemeye başlayabilirsiniz.

Öykülerden ibaretiz. O cumartesi öğleden sonralarını düşünüyorum; büyükannemin mutfak masasında sadece ikimiz varız - ekmek kızartma makinesindeki siyah ekmekler ve aile fotoğraflarının oluşturduğu perde ile gizlenmiş, vızıldayan buzdolabı. Çavdar ekmeğinin kenarlarını yiyip kola içerken Avrupa'dan kaçış öyküsünü anlatırdı bana; yemek zorunda kaldığı yiyecekleri ve yiyemediklerini... Onun yaşam öyküsüydü bu -"Dinle beni," diye rica ederdi- ve ben, çocuk halimle, çıkarmam gereken dersleri anlamasam da hayati önem taşıyan bir öykü anlatıldığını bilirdim.

Artık çıkarmam gereken dersleri anlıyorum. Detaylar konusunda büyük farklılıklar olsa da ondan aldığım dersleri oğluma aktarmaya çalışıyorum ve bundan vazgeçmeyeceğim. Bu yöndeki en içten girişimim işte bu kitaptır. Başlarken endişe duyuyorum çünkü akisleri geniş olacak. Amerika'da her yıl yenmek üzere kesilen on milyardan fazla sayıdaki kara hayvanını, çevreyi, işçileri ve aynı zamanda küresel açlık, grip salgınları ve biyo-çeşitlilik gibi konuyla doğrudan ilişkili sorunları bir süreliğine bir kenara koysak bile, kendimiz ve birbirimiz hakkında neler düşündüğümüz sorusu ortaya çıkacak. Biz yalnızca öykülerimizin anlatıcıları değil, öykülerin kendisiyiz. Eğer karım ve ben oğlumu vejetaryen yetiştirirsek ninesinin pişirdiği yegâne yemeği yemeyecek, onun eşsiz ve en dolaysız sevgi ifadesinden faydalanamayacak ve belki de Gelmiş Geçmiş Aşçıların En İyisi'nin ninesi olduğunu asla düşünmeyecek. Onun başlıca öyküsü, bizim ailemizin başlıca öyküsü değişmek zorunda kalacak.

Oğlumu gördüğünde büyükannemin dudaklarından dökülen ilk kelime, "İntikamım," olmuştu. Söyleyebileceği yüzlerce şey arasından seçtiği ya da onun namına seçilmiş olan, buydu.

### **Dinle Beni:**

"Zengin değildik ama hep kendi yağımızla kavrulduk. Perşembeleri *challah* ekmeği ve rulo pişirirdik, bize bütün hafta yeterdi. Cumaları pankek yapardık. Şabat'ta her zaman tavuk olurdu, bir de şehriye çorbası. Kasaba gidip daha yağlısını istemen gerekirdi. En iyi parça en yağlı olanıydı. Şimdiki gibi değildi o zaman. Buzdolabı yoktu ama sütümüz ve peynirimiz olurdu. Her çeşit sebzemiz

bulunmazdı ama olanla yetinirdik. Burada sahip olduğun ve kanıksadığın tüm bu şeyler... Ama biz mutluyduk yine de. Daha iyisini bilmiyorduk. Sahip olduklarımızı kanıksamıştık biz de."

"Sonra her şey değişti. Savaş zamanı ortalık cehenneme döndü. Elimde avucumda hiçbir şeyim kalmadı. Ailemden ayrıldım, biliyorsun. Devamlı kaçıyordum, gece gündüz, çünkü Almanlar hep arkamdaydı. Duracak olsam ölürdüm. Asla yeterli yiyecek bulunmuyordu. Yemek yiyememekten giderek daha da hasta düştüm. Yalnızca bir deri bir kemik kalmak değil bahsettiğim... Vücudumun her yanı yara bere içindeydi. Yürümekte zorlanırdım. Çöpleri karıştırıp yiyecek bulacak halim bile kalmamıştı. Başkalarının yemediği şeyler yedim. Hayatta kalmak istiyorsan başının çaresine bakman gerekiyordu. Bulabildiğim her şeyi topladım. Sana anlatamayacağım şeyler yedim."

"En kötü zamanlarda bile iyi insanlar çıktı karşıma. Biri bana pantolonumu bağlamayı öğretti, böylece çaldığım patatesleri paçalarımın altına doldurabildim. Kilometrelerce yürüdüm o halde, çünkü şansın ne zaman yaver gideceğini asla bilemezdim. Bir keresinde çok az pirinç verdi bana birisi, iki gün yol alarak pazara vardım ve onu sabunla takas ettim; oradan başka bir pazara vardım ve sabunu biraz fasulyeyle takas ettim. Şans ve sezgiler olmazsa olmazdı."

"En kötüsü sonuna doğruydü. Tam sonuna doğru. Pek çok insan ölmüştü ve ben bir günü daha çıkarabileceğimden emin olamıyordum artık. Besicinin biri, bir Rus çiftçi, Allah ondan razı olsun, halimi gördü ve evine gidip bana bir parça et getirdi."

"Hayatını kurtardı."

"Yemedim ki."

"Yemedin mi?"

"Domuz eti idi. Domuz eti yiyecek değildim."

"Neden?"

"Ne demek neden?"

"Ne yani, koşer olmadığı için mi?"

"Elbette."

"Hayatını kurtarmak uğruna bile mi?"

"Hiçbir şeyin önemi kalmamışsa kurtaracak bir şey de kalmamıştır."

**Ya Hep**



**ya Hiç ya da**

# Başka Bir Şey

Modern endüstriyel balıkçılıkta<sup>[3]</sup> kullanılan

oltaların ipleri 120 kilometreye ulaşabilir. Bu, deniz

seviyesinden uzaya olan mesafenin aynısıdır.

## George

Hayatımın ilk yirmi altı yılı boyunca hayvanları sevmezdim. Can sıkıcı, kirli, yanlarına yaklaşılmayacak denli yabani, tehlikeli ve açıkçası biraz gereksiz oldukları kanısındaydım. Özellikle köpeklerden pek hoşlanmazdım - bunun en büyük sebebi, bu korkunun annemden bana geçmiş olmasıydı; ona da büyükannemden geçmiş. Çocukken arkadaşlarımla evlerine, ancak köpeklerini başka bir odaya kapattıkları takdirde giderdim. Parkta yanıma bir köpek yaklaşacak olsa babam beni omuzlarına alana değin ödüm patlardı. Köpeklerle ilgili televizyon programları seyretmeyi sevmezdim. Köpek gördü mü neşeye boğulan insanlardan *hoşlanmaz*, onları anlamazdım. Köpekler yüzünden körlere karşı bile gizli bir önyargı beslemiş olabilirim.

Ama sonra, bir gün, köpek seven bir insan haline geldim.

Hiç beklenmedik bir anda çıkageldi George. Karım ve ben, bir köpek aramayı bırakın, bu konuda konuşmamıştık bile. (Neden konuşalım? Köpekleri sevmiyordum.) Bu durumda, hayatımın bundan sonraki bölümünün ilk günü bir cumartesiye denk gelmişti. Brooklyn'deki muhitimizde, Yedinci Cadde üzerinde gezinirken ufacık, siyah bir köpek yavrusuna rastladık; kaldırım kenarında uyumuş, soru işareti gibi kıvrılarak BENİ SAHIPLENİN kılığına bürünmüştü. İlk görüşte aşka ya da kadere inanmam ama bu melun köpeği sevdim; demek ki öyle olması gerekiyormuş. Ona dokunamasam bile...

Yavru köpeği sahiplenmeyi önermem, beklenmedik bir şeydi belki; ama köpeklere kuşkuyla yaklaşan katı yürekli birinin bile karşı koyamayacağı kadar tatlı, minik bir hayvan söz konusuydu. Güzellik ıslak burunlu olmayan şeylerde de bulunabilir elbette. Ama hayvan sevgisinin benzersiz bir yanı vardır. Büyük, minik, uzun tüylü, parlak tüylü köpekler, horultulu Saint Bernard'lar, astımlı köpekler, kat kat kıvrımlarıyla Shar-pei'ler, depresif görümlü av köpekleri - her birine gönül veren birileri bulunur. Kuş gözlemcileri soğuk sabahlarda, onları cezbeden o tüylü yaratıkların peşinde gökleri ve çalılıkları tarayıp durur. Kediseverler, çoğu zaman insanları -çok şükür- kedileri sevindikleri gibi sevmezler. Çocuk kitapları tavşanlar, fareler, aylar ve tırtıllar ile dolup taşar; örümcek, cırcırböceği ve timsahları da unutmamalıyım. Kimsenin kaya şeklinde pelüş bir oyuncağı olmamıştır ve en hevesli pul koleksiyoncuları bile pul sevgisinden bahsettiklerinde söz konusu olan bambaşka bir sevdadır.

Yavruyu evimize aldık. Ona -minik kıza- odanın diğer ucunda duracak kadar yaklaştım ilk başta. Sonra -minik kız- bu süreçte bana zarar vermeyeceğini hissettirdiği için, elimle besleme mertebesine ulaştım. Ardından elimi yalamasına izin verdim. Daha sonra yüzümü yalamasına izin verdim. En sonunda ben onun yüzünü yaladım. Şimdi tüm köpekleri seviyorum. Onlar ermiş muradına...

Amerikalı ailelerin yüzde altmış üçü en az bir evcil hayvan besliyor.<sup>[4]</sup> Bu yaygınlığın en etkileyici tarafı, yeni olması. Hayvan dostlar edinme ihtiyacı, orta sınıfın yükselişi ve kentleşmeyle yaygınlaştı.<sup>[5]</sup> Nedeni hayvanlarla başka türden bir temasın yokluğu belki de. Ya da evcil hayvanların parayla satılması ve bu sayede bir gösteriş ya da tüketim fırsatı doğmasıdır buna yol açan (Amerikalılar ev hayvanları için her yıl 34 milyar dolar harcıyor).<sup>[6]</sup> *İnsan ve Tabiat* adlı ansiklopedik eseri günümüzde klasiklerden sayılan Oxford'lu tarihçi Sir Keith Thomas şöyle diyor:

Evcil hayvan beslemenin, modern dönemin başlarında kentli orta sınıf arasında yaygınlaşması...<sup>[7]</sup> psikolojik, toplumsal ve ekonomik açıdan büyük önem taşıyan bir

gelişmedir... Entelektüel sonuçlar da doğurmuştur. Orta sınıfın hayvan zekâsıyla ilgili olumlu bir kanı geliştirmesine neden olmuş, hayvan bilgeliğine dair pek çok öykünün türemesine yol açmıştır; hayvanların kendilerine özgü karakterleri olabileceği fikrini doğurmuştur ve bazı hayvanların en azından ahlaki sorumlukla yaklaşılmayı hak ettiğini öngören psikolojik esasların ortaya çıkmasını sağlamıştır.

George'la olan ilişkim hayvan "bilgeliğini" anlamamı sağladı dersem yalan olur. En temel ihtiyaçları dışında, aklından neler geçirdiği hakkında hiçbir fikrim yok. (Öte yandan, temel ihtiyaçları dışında aklından pek çok şeyin geçtiğine eminim.) Zekâsının kıtlığına şaşıtığım kadar, zekâsına da şaşıyorum. Aramızdaki farklılıklar, benzerliklerimizden çok daha belirgin.

George öyle sadece şefkat görmeyi ve göstermeyi seven, insan canlısı bir tip sayılmaz. Sürekli olay çıkaran bir baş belası aslında çoğu zaman. Dürtülerine kapılıp misafirlerin önünde kendini tatmin ediyor, benim ayakkabılarımı, oğlumun oyuncaklarını yiyor. Kafayı sincap soykırımına takmış durumda ve çektiğimiz fotoğraflarda odadaki şeyle lens arasına girmekte üstüne yok. Kaykaycıların ve Hasid'lerin üzerine atlıyor, regl olmuş kadınları utandırıyor (özellikle regl olmuş Hasid'lerin korkulu rüyası) gazlı kışını odada ona en az ilgi gösteren kişinin suratına dayıyor, yeni ekilmiş bitkileri eşleyip söküyor, yeni mobilyaları çiziyor, sofraya götürülmeyi bekleyen yemekleri yalıyor ve arada bir eve sıçarak bizden intikam (*ne için?*) alıyor.

Muhtelif çabalarımız -iletişim kurma, birbirimizin ihtiyaçlarını anlayıp karşılama, yani bir arada yaşama çabalarımız- beni bütünüyle öteki olan bir şeyle, daha doğrusu biriyle, tamamen farklı biriyle yüz yüze getirip etkileşim kurmaya zorluyor. George'un aldığı komutlar bir elin parmaklarını geçmez (çoğuna kulak asmamayı tercih ediyor) fakat iletişimimiz neredeyse tamamıyla lisan kapsamı dışında. Düşünceleri ve duyguları var sanki. Bazen onu anladığımı düşünüyorum ama çoğunlukla anlamıyorum. Fotoğraf gibi; gösterdiği şeyi söze dökemiyor. Kendine vücut bulmuş bir gizem adeta. Ben de ona öyle geliyor olmalıyım.

Daha dün gece, kitabımdan kafamı kaldırıp baktığımda George'u odanın diğer tarafından beni izlerken yakaladım. "Ne zaman girdin sen içeri?" diye sordum. Gözlerini kısıp koridorda yavaş yavaş yürüyerek uzaklaştı - gölge gibi değil ama bir tür negatif alan, ev yaşantısından bir kesit gibi. Aramızda, başka bir insanla paylaştığım herhangi bir şeyden daha düzenli iletişim kalıpları oluşturmuş olsak da ne zaman ne yapacağını hâlâ tahmin edemiyorum. Üstelik yakınlığımıza rağmen yabancılığı beni bazen geriyor, hatta birazcık korkutuyor. Çocuğum olması işleri daha da karıştırıyor, çünkü -benim kesinlikle emin olmam dışında- bebeği hırpalamayacağını garanti yok.

Aramızdaki farklılıklar bir kitabı doldurmaya yeter; bununla birlikte, George da benim gibi, acı çekmekten korkuyor ve mutlu olmak istiyor. Yemek yemek ve oyun oynamak bir yana, dostluk kurmaya da can atıyor. Farklı ruh halleri ve tercihleri olduğunu anlamak için kafasından geçenleri ayrıntılarıyla bilmem şart değil. Aynı ya da benzer psikolojide değiliz ama ikimizin de bir bakış açısı, özgün ve benzersiz olan bir dünyayı algılama ve sınama tarzı var.

George'u yiyemem çünkü o, bana ait. Peki tanımadığım bir köpeği neden yemeyeyim? Daha da önemlisi, köpeklere merhamet edip diğer hayvanları yemenin gerekçesi ne olabilir?

## **Köpek Yemeye Dair**

Kırk dört eyalette tamamen yasal olmasına rağmen, insanın "en iyi dostu olan köpeğini" yemesi,

insanın tıpkı en yakın dostunu yemesi gibi tabudur. En iştahlı etoburlar bile köpek yemez. Bir televizyon yıldızı ve bazen aşçı olan Gordon Ramsay şovunu yaparken hayvan yavrularına karşı gayet maço davranabiliyor, ama tenceresinden dışarı yavru bir köpek sarktığına asla şahit olamazsınız. Vejetaryen oldukları takdirde çocuklarını elektrikli sandalyeye göndereceğini söylemiş gerçi ama çocukları tutup da köpeğini haşlasalar nasıl tepki verirdi, merak ediyorum.<sup>[8]</sup>

Müthiş ve pek çok yönden benzersizdir köpekler. Ancak zihinsel ve deneyimsel becerileri oldukça sıradandır. Kabaca ifade etmemiz gerekirse domuzların en az onlar kadar zeki ve duygusal olduklarını söyleyebiliriz. Bir domuz Volvo'nuzun arkasına kurulamaz belki ama attığımız şeyi yakalayıp size getirebilir, ortalıkta koşup oynayabilir, haylazlık yapabilir ve sevginize karşılık verebilir. Öyleyse neden domuzlar da şöminenin önünde kıvrılıp yatmasın? Neden, hiç olmazsa ateşe atılmaktan kurtarılmasınlar?

Köpek yeme tabumuz, köpekler hakkında az, bizler hakkında çok şey anlatır.

Köpeklerini seven Fransızlar bazen atlarını yer.

Atlarını seven İspanyollar bazen ineklerini yer.

İneklerini seven Hintliler bazen köpeklerini yer.<sup>[9]</sup>

George Orwell'in (*Hayvan Çiftliği*'ndeki) sözleri, çok farklı bir bağlamda sarf edilmiş olsa da, uygundur: "Tüm hayvanlar eşittir ama bazıları diğerlerinden daha eşittir." Korumayı seçtiklerimizi belirleyen, doğa kanunları değil, anlattığımız öykülerdir.

O halde kim haklı? Köpekleri menü dışında tutmanın nedenleri ne olabilir? Seçici etobur şunları iddia eder:

*İnsan dostu hayvanları yemeyin.* Ama köpekler, yenildikleri her yerde dost bilinmiyor. Evcil hayvan beslemeyen komşularımıza ne demeli? Akşam yemeğinde köpek yeseler karşı çıkma hakkımız olur muydu?

Tamam, sonra:

*Belli bir zekâ düzeyine erişmiş hayvanları yemeyin.* Eğer "belli bir zekâ düzeyi" derken köpeklerin eriştiği bir şeyi tanımlıyorsak, ne mutlu onlara... Ancak domuz, inek, tavuk ve birçok deniz canlısı da bu kapsama girecektir. Üstelik, zekâ geriliği olan insanlar bu tanımın dışında kalır.

Sonra:

*Ebedi ve ezeli tabular -bokunla oynama, kız kardeşini öpme ya da dostlarını yeme- belli amaçlara hizmet eder. Evrimsel açıdan bakarsak, bu tür şeyler bize zarar verir.* Ancak köpek yemek geçmişte ve günümüzde çoğu yerde tabudan sayılmamıştır ve köpek eti yemenin bize hiçbir zararı yoktur. Köpek eti doğru pişirildiğinde herhangi bir hayvanın etinden daha fazla sağlık riski taşımadığı gibi, bu besleyici gıda bencil genlerimizin fiziksel bileşenleri tarafından da sakıncalı karşılamaz.

Ayrıca köpek yemenin bir tarihçesi mevcuttur. Dördüncü yüzyıl mezarlarında, köpeklerin diğer hayvanlarla beraber kesilip yendiğine dair betimlemeler bulunur.<sup>[10]</sup> Dilde yer edecek kadar temel bir alışkanlık: Sino-Korecede "adil ve uygun" (*yeon*) sözcüğü düz olarak çevrildiğinde "pişmiş köpek eti

kadar lezzetli" anlamına gelir.<sup>[11]</sup> Hipokrat, köpek etini överek kudret kaynağı olduğunu söylemiştir. Romalılar "süt köpeği" yerd, <sup>[12]</sup> Dakota Yerlileri köpek ciğeri severdi <sup>[13]</sup> ve yakın zamana değin Hawaiiililer köpeklerin beyinlerini yer, kanlarını içerdi. <sup>[14]</sup> Tüysüz Meksika köpeği, Azteklerin *temel besin kaynağıydı*.<sup>[15]</sup> Kaptan Cook köpek eti yerd. <sup>[16]</sup> Roald Amundsen'in de kızak köpeklerini yediği bilinir. (*Gerçekten çok acıkmış olmalı*.) Ve köpekler, Filipinler'de uğursuzluktan kurtulmak adına, Çin ve Kore'de ilaç niyetine, <sup>[17]</sup> Nijerya'da da libido artırmak amacıyla <sup>[18]</sup> halen yeniyor. <sup>[19]</sup> Her bir kıtanın pek çok yerinde, lezzetli olduğundan yeniyor köpekler. Çinliler çağlar boyunca yeme amaçlı özel köpek türleri yetiştirdi, siyah dilli chow-chowlar mesela. <sup>[20]</sup> Üstelik birçok Avrupa ülkesinde hâlen insan tüketimine yönelik köpeklere otopsi kuralları içeren yasalar mevcuttur. <sup>[21]</sup>

Yine de bir şeyin hemen her yerde ve neredeyse her zaman uygulanmış olması, günümüzde de uygulanmasını gerektirmez. Hayvanların dünyaya getirilmesini ve beslenmesini gerektiren sanayi üretimi etleri düşünürsek, köpekler yenmeye hazır gibi görünüyorlar. Her yıl üç-dört milyon kedi ve köpek uyutuluyor; <sup>[22]</sup> bu da her yıl çöpe giden milyonlarca kiloluk et demektir. Uyutulmuş köpeklerin böyle kolaylıkla atılması, ekolojik ve ekonomik açıdan muazzam bir sorun. Evcil hayvanları tutup evlerinden almak elbette ki çılgınlık olacaktır. Ama o ipsiz sapsız olanları, o kaçakları, o eve-alacak-kadar-sevimli ve korunması-gerekecek-kadar-terbiyeli olmayan köpekleri tüketmek, bir taşla bir kuş sürüsü vurup üstüne hepsini birden afiyetle yemeye benzer.

Bu, bir bakıma, halihazırda bulunduğumuz noktaya getirir bizleri: Renderleme (insan tüketimine uygun olmayan hayvansal proteinin, çiftlik hayvanları ve evcil hayvanlar için yeme dönüştürülmesi) tesisleri işe yaramaz ölü köpekleri besin zincirinin verimli öğeleri haline sokuyor. Amerika'da her yıl hayvan barınaklarında uyutulan milyonlarca köpek ve kedi, bizim yiyeceklerimize yem oluyor. (Sahiplenilen köpek ve kedi sayısının neredeyse iki katı kadarı uyutulmaktadır.) <sup>[23]</sup> Ama şimdilik bu kısır ve tuhaf ara basamağı atlayalım.

Medeniyetimize böylelikle gölge düşmeyecektir herhalde. Gereğinden fazla acı çektirmeyiz onlara. Adrenalinin köpek etini daha lezzetli yaptığına dair yaygın bir inanış olmasına rağmen (asmak, canlıyken kaynatmak, vurarak öldürmek gibi geleneksel mezbaha yöntemleri bundan kaynaklanır) eğer onları yiyeceksek, en çabuk ve acısız şekilde ölmelerini sağlamak ortak temennimiz olurdu, değil mi? Örneğin, -kanı muhafaza etmek için- köpeğin burnunun kapatılmasını gerektiren geleneksel Hawaii usulüne (hukuken olmasa da toplumsal olarak) kabul edilemez bir davranış gözüyle bakardık. Belki köpekleri İnsani Kesim Yöntemleri Yasası <sup>[4]</sup> kapsamı altına alabilirdik. Bu yasa, hayattayken onlara nasıl davranılması gerektiği konusunda bir şey söylemediği gibi, hiçbir gözetim ya da yaptırım dayatmaz ama biz şüphesiz, yenen diğer hayvanlarda olduğu gibi endüstrinin "kendiliğinden düzenlemeler getireceğine" güvenebiliriz.

Patatesinin yanında et isteyen milyarlarca etoburun oluşturduğu bir dünyayı beslemenin devasa külfeti, pek az kişi tarafından gereğince kavranabilir. Köpeklerin israfı -insan nüfusunun yüksek olduğu bölgelerde görülür, işe bakın (yerel-gıda savunucuları, işte bunu not edin)- karşısında çevrecilerin yüzü kızarmalı. İstenmeyen köpeklerin sayısını *azaltmak* uğruna büyük miktarda para ve enerji harcayıp aynı zamanda şu saçma akşam-yemeğinde-köpek-olmasın tabusunu yaymaya çalışan kimi "iyilikseverler" ikiyüzlülük ile suçlanabilir. Eğer köpeklerin köpek olmasına izin verir ve üremelerine müdahale etmezsek, otlaklara dayalı en etkin hayvan çiftliklerini bile dize getirecek sürdürülebilir, yöresel et kaynakları yaratabiliriz. Ekolojiyi düşünenlerin, köpeğin mantıklı



çevreciler için mantıklı bir yiyecek olduğunu kabul etmelerinin zamanı gelmiştir artık.

Duygusallığımız mı girer devreye dersiniz? Bol bol köpek var, sağlığa yararlı, pişirmesi kolay hem de lezzetli. Ayrıca onları yemek, sonunda yiyeceğimiz olacak diğer türler için yeme dönüşünler diye tüm o meşakkatli işlemlerden geçirip protein lokmalarına çevirmekten çok daha akıllıca.

İkna olanlar için klasik bir Filipin yemeği tarifim var. Kendim denemedim ama kimi zaman sadece tarifi okumak bile fikir edinmeniz için yeterli olur.

## DÜĞÜN USULÜ KÖPEK KAPAMA<sup>[24]</sup>

Önce orta boy bir köpeği öldürün, tüyleri yüksek ateşte yakarak temizleyin. Deriyi henüz sıcakken yüzüp daha sonra kullanmak üzere bir kenara ayırın (başka yemeklerde kullanılabilir.) Etleri iki parmak genişliğinde küp küp doğrayın. Doğranmış etleri sirke, pul biber, tuz ve sarımsakla iki saat boyunca marine edin. Yağınızı büyük vok tavada çevirerek etleri yüksek ateşte kızartın, sonra soğan ve doğranmış ananas ekleyerek yumuşayana değin hafif ateşte pişirin. Domates suyu ve kaynar suyla beraber yeşil biber, defne yaprağı ve acı biber sosu ekleyin. Tencerenin kapağını kapatın ve zayıf kömür ateşinde etler yumuşayana değin kaynatın. Ardından, ezilmiş köpek ciğeri de katarak 5-7 dakika daha pişirin.

Mahallenin amatör astronomundan basit bir püf noktası: Bir şeyi görmekte zorlanıyorsanız, biraz uzağına bakın. Gözümüzün ışığa en duyarlı (loş nesnelere görmemize yarayan) hücreleri, odaklanmak için normalde kullandığımız alanın kenarlarında yer alır.

Hayvan yemenin görünmez nitelikleri var. Köpekleri ve yediğimiz diğer hayvanlarla olan ilişkilerini düşünmek, şüpheli bakmanın ve görünmeyenleri görünür kılmamanın bir yoludur.

2.

### Dostlar ve Düşmanlar

Köpeklerle balıklar bir arada olmaz. Köpekler kedilerle, çocuklarla ve itfaiyecilerle bir arada olabilir. Yemeğimizi ve yatağımızı onlarla paylaşıyoruz, onlarla uçağa biner, doktora gideriz, onların neşesiyle neşe bulur ve öldüklerinde yas tutarız. Balıklar akvaryumlarda güzel durur, tartar sosuyla yemek çubukları arasında ise güzel giderler. İnsanların itibar ettiği şeylerin en sonlarında yer alır balıklar. Yüzeyler ve sessizlik bizleri onlardan ayırır.

Köpeklerle balıklar arasındaki farklılıklar çok büyüktür. 31.000'i aşan farklı tür ile okyanus ve *balık* sözcüğü aklı hayale sığmayacak bir çeşitlilik içerir.<sup>[25]</sup> Köpek ise, kesinlikle tekildir: Tek türde ve genellikle kendi isimleriyle bilinirler; George mesela. Ben köpek sahibi olan her yüz erkeğin 95'i gibi köpeğiyle konuşanlardanım - 87'si gibi köpeğinin karşılık verdiğini düşünenlerden olmasam da...<sup>[26]</sup> Ama bir balıkla iletişim kurmak bir yana, algıdaki içsel deneyimi nasıldır, hayali bile oldukça güç. Balıklar suyun basıncındaki değişikliklere aynen intibak edebilir, diğer deniz canlılarının bedenlerinden salınan muhtelif kimyasallara ve neredeyse 20 kilometre mesafedeki seslere tepki verebilir.<sup>[27]</sup> Köpekler yanımızdadır; oturma odasında çamurlu pati izlerini bırakır, çalışma masamızın altında horlarlar. Balıkların ortamı farklıdır; sessizce ve gülümsemeden, bacakları olmadan ve yan yan bakarak yaşarlar. İncil'e göre, balıklar farklı bir günde yaratılmıştır ve insanlık yolundaki evrimsel aşamaların pek de ahım şahım olmayan kadim bir ayağını oluşturdukları

düşünülür.

Geçmişte tonbalığı (balık dünyasının elçisi olarak tonbalığından bahsedeceğim çünkü ABD'de en çok yenen balıktır) tek tek, kanca ve oltalarla yakalanırdı ve ton avı tümüyle kendi namına çalışan balıkçıların tekelindeydi. Oltaya takılan balık kan kaybından ya da boğularak ölür (hareket edemeyen balıklar boğulur) ve daha sonra tekneye çekilirdi. Büyükçe balıklar (tonbalığının dışındakiler, kılıçbalığı ve türevleri dahil) çoğunlukla kancayla yara alır, yine de yaralı bedenleriyle oltanın çekimine karşı saatlerce ya da günlerce direnç göstermeyi başarabilirdi. Büyük balıkların muazzam güçleri, onları çekmek için iki, bazen üç adam gerektirirdi.<sup>[28]</sup> Erişilebilir mesafeye girdiklerinde büyük balıkları yukarı çekebilmek için balıkçı kancası denen özel aletler kullanılırdı (halen kullanılır.) Kancayı balığın yan tarafına, yüzgecine, hatta gözüne saplamak biraz kanlı olsa da, onu hızla güverteye çekmek için gereken etkili kavramayı sağlar. Bazıları en etkilisinin kancayı omurganın tam altına saplamak olduğunu iddia eder. Diğerleriyse -Birleşmiş Milletler'e ait balık avlama rehberlerinden birinin yazarları gibi- buna karşı gelir: "Mümkünse zıpkını kafaya isabet ettirin."<sup>[29]</sup>

Eski zamanlarda, balıkçılar önce güçbela tonbalığı sürülerinin konumlarını belirler, sonra da kamyş, olta ve zıpkınla bir bir yakalamaya çalışırmış.<sup>[30]</sup> Tabağımızda yer alan günümüz tonbalıklarının ise neredeyse hiçbiri basit "kamyş ve olta"lar yardımıyla yakalanmıyor, bunun yerine iki modern yöntemden biri kullanılıyor: Gırgır ağı veya parakete. En yaygın tüketilen deniz canlısını pazara sürmek için kullanılan yaygın teknikler hakkında bilgi edinme isteğimden ötürü, araştırmam tonbalığı avcılığında hâkim olan yöntemlere yöneldi - bunlardan daha sonra ayrıntılı olarak söz edeceğim. Ama öncelikle değinmem gereken başka şeyler var.

İnternet balık tutma videolarıyla dolup taşıyor. Bitap bir kılıçbalığını ya da orkinosu çekerken bir hayat kurtarmış gibi tavır takınan adamlara ikinci sınıf boktan rock melodileri eşlik ediyor fonda genellikle. Bir de çeşitleme olarak, balıklara zıpkın atan bikinili kadınlar, çok küçük çocuklar ve ilk kez zıpkınla avlananlar ile ilgili videolar var. Bu garip ritüel anlayışa bakarken, zihnim tekrar tekrar görüntülerdeki balıklara, zıpkının tam balıkçının eliyle yaratığın gözü arasında olduğu o ana takılıp durdu...

Bu kitabın okuyucuları, bir köpeğin suratına kazma sallanmasına razı gelmeyecektir. İzaha gerek bile yok. Bu kaygı, balıklar söz konusu olduğunda ahlaken ortadan kalkıyor mu yoksa bizler, köpekler adına böyle sorgusuz sualsiz kaygı duyacak denli aptal mıyız? Ağır ağır gelen bir ölümün çilesini herhangi bir hayvana çektirmek zalimlik midir, yoksa bu, sadece bazı hayvanlar söz konusu olduğunda mı geçerlidir?

Dost olarak bildiğimiz hayvanlara olan aşinalığımız, yediğimiz hayvanlar söz konusu olduğunda bize rehberlik edebilir mi? Peki yaşam düzeninde balıklar (veya inekler, domuzlar ya da tavuklar) ne kadar uzak bizlere? Aradaki mesafeyi bir uçurum mu yoksa bir ağaç mı daha iyi tanımlar? Mesafenin konuyla alakası var mıdır ki? Günün birinde, bizimkinden daha güçlü ve daha zeki bir yaşam formuyla karşılaşılsaydık ve o, bizleri bizim balıkları önemseydiğimiz kadar önemseydi, yemek konusunda bizler ne düşünürdük?

Her yıl milyarlarca hayvanın yaşamı ve gezegenimizdeki en büyük ekosistemlerin sağlığı, bu sorulara verdiğimiz, böylesine zayıf bir mantığa dayalı cevaplara bağlı. Aslında küresel sorunlara bile mesafeli yaklaşıyoruz. Yakınımızda olup bitenleri umursuyor, geriye kalan her şeyi kolaylıkla

unutuyoruz. Ayrıca etrafımızdakilere ayak uydurma dürtümüz çok güçlü, özellikle de yemek söz konusu olduğunda. Yemek etiği oldukça karmaşıktır, çünkü yemek hem tat alma duyuları ve *lezzetle* hem de bireysel yaşam öykülerimiz ve toplumsal tarihle bağlantılıdır. Seçenek-takıntılı modern Batı muhtemelen, diğer tüm kültürlerden daha farklı beslenmeyi tercih eden ama ironiktir ki iş etoburluğa gelince hiç de seçici davranmayan -"Ben zorluk çıkarmam, her şeyi yerim" tavrı güden- insanların en rahat ettiği yer. Yemek tercihlerini belirleyen pek çok etken mevcut fakat sağduyu (hatta farkındalık) listenin üst sıralarında yer almıyor.

Hayvan yemek tartışmasının kutuplaşmaya yol açan bir tarafı var: Ya asla hayvan yemeyenlerden ya da hayvan yemeyi asla içtenlikle sorgulamayanlardan olacaksın; ya aktivist olacaksın ya da aktivistleri hor göreceksin. Bu birbirine zıt görüşler -ve bu bağlamda, net bir tavır takınma konusundaki gönülsüzlük- hayvan yemenin büyük önem taşıdığı noktasında birleşir. Hayvanları yiyip yememek ya da onları nasıl yediğimiz derin bir meseledir. Et, kim olduğumuzun ve kim olmak istediğimizin öyküsüyle ilişkilidir; Tekvin'den başlar, yürürlüğe giren en yeni çiftlik kanununa dek uzanır. Hayvan yemek, derin felsefi sorulara davet çıkarır; hacmi yıllık 140 milyar doları aşan bir endüstri<sup>[31]</sup> yaratmakla kalmaz, endüstri yaşadığımız gezegenin üçte birlik arazisine yayılır,<sup>[32]</sup> okyanus ekosistemini şekillendirir<sup>[33]</sup> ve iklimin gidişatını pekâlâ değiştirebilir.<sup>[34]</sup> Yine de biz hâlâ söz konusu iddiaları adam akıllı kavramış değiliz - elle tutulur gerçekleri bir yana bırakıp uçlarda dolanıyoruz. Yaşam şartları hayli zorlu olmasına rağmen, hayatta kalmak pahasına bile domuz eti yemediğini söylemişti büyükannem kendi öyküsünü anlatırken ama çoğu kişi, günlük yemek tercihlerinden söz ederken, bu ya hep ya hiç yaklaşımına takılıp kalıyor. Farklı ahlaki meselelerde asla benimsenmeyecek bir yaklaşım tarzı bu. (Asla ya da daima yalan söylemeyi ele alın.) Vejetaryen olduğumu söylediğimde karşımdakinin hayat tarzındaki tutarsızlıkları veya hiç açmadığım görüşlerimdeki hataları ortaya koyma çabalarıyla karşı karşıya geldiğim seferlerin sayısını şaşırışımdır artık. (Bu kişilerin, vejetaryenliğimi benden daha çok önemseydiğini düşünürüm.)

Hayvan yemek hakkında konuşmak için daha etkili bir yol bulmamız gerek. Eti çoğu zaman nasıl tabaklarımızın tam ortasına yerleştiriyorsak, tartışmalarımızın da tam ortasına yerleştirmenin bir yolunu bulmalıyız. Fikir birliği sağlayacakmışız gibi davranmamıza gerek yok. Kendimiz için, hatta başkaları için neyin sağlıklı olduğu yolundaki sezgilerimiz güçlüyse, fikirlerimizin komşumuzun fikirleriyle çatışacağını peşinen biliyoruz demektir. Bu kaçınılmaz gerçeklik karşısında ne yapabiliriz? İletişim kesilmeli mi, yoksa onu yeniden şekillendirmenin bir yolu mu bulunmalı?

## Savaş

Günümüzde okyanuslarda bulunan tonbalığı,<sup>[35]</sup> köpekbalığı ve diğer yırtıcı balıkların sayısı elli ila yüz yıl öncekinin sadece onda biridir. Birçok biliminsanı, tüm balık türlerinin elli yıldan evvel yok olacağını öngörüyor<sup>[36]</sup> - buna rağmen balık tutmak, öldürmek ve daha fazla deniz hayvanı yemek için uğraşlar son sürat devam ediyor. Durum öylesine tehlikeli ki British Columbia Üniversitesi Su Ürünleri Merkezi araştırmacıları, "Su ürünü kaynaklarıyla [*balık* olarak da bilinir] karşılıklı ilişkimiz... soykırım içeren savaşları andırıyor," iddiasında.<sup>[37]</sup>

Balıklarla ilişkimizi en doğru biçimde ortaya koyan sözcüğün *savaş* olduğunu düşünüyorum. Egemen olma hevesimizi, onlara karşı kullanılan teknikleri ve teknolojiyi en iyi ifade eden kelime bu. Hayvan yetiştiriciliği dünyasına dair bildiklerim derinleştikçe, balıkçılığın son elli yıl içerisinde geçirdiği radikal dönüşümlerin çok daha büyük bir şeyin parçası olduğunu anladım. Yediğimiz tüm

hayvanlara karşı savaş açtık ya da savaş açılmasına göz yumduk. Yepyeni bir savaş bu, adı da: Sınai hayvancılık.

Tıpkı pornografi gibi, sınai hayvancılığın tanımı zor ama teşhisi kolay. Bu, en basit tanımıyla hayvanların -çoğunlukla on binlercesi, hatta yüz binlercesi aynı çatı altında tutulur- genetik yapısıyla oynandığı, hareket alanlarının kısıtlandığı ve doğal olmayan yemlerle (çeşitli ilaçlar ihtiva eden yemlerle; örneğin, antimikrobiklerle) beslendiği, sanayileşmiş, dar alanda yüksek verime odaklı bir hayvancılık sistemidir. Her yıl dünyada sayısı kabaca 50 milyarı bulan kara hayvanı sınai çiftliklerde işleniyor.<sup>[38]</sup> (Balıkların sayımı yapılmıyor.) ABD'de eti yenen veya süt, yumurta üretiminde kullanılan kara hayvanlarının yüzde doksan dokuzu sınai çiftliklerden geliyor.<sup>[39]</sup> Yani bugün, önemli istisnalar bulunsa da hayvan yemekten bahsetmek, sınai hayvancılıktan bahsetmek anlamına geliyor.

Sınai hayvancılık, mesleki bir oluşumdan ziyade, bir yaklaşım biçimine işaret eder: Üretim bedellerini olası en düşük düzeye çek ve çevresel hasar, insan sağlığı ve hayvan ıstırapı gibi bedelleri sistematik olarak göz ardı et veya "başkasına havale et." Binlerce yıl boyunca çiftçiler doğanın işleyişinden faydalanmıştı. Oysa sınai hayvancılık doğayı üstesinden gelinmesi gereken bir engel olarak görür.

Endüstriyel balıkçılık tam anlamıyla *sınai besicilik* kapsamına girmez ancak aynı sınıfta yer alır ve aynı tartışmanın parçası olmalıdır: Her ikisi de hayvan yetiştirmeye vurulmuş aynı darbenin bir parçasıdır. Su ürünü yetiştiriciliğinde (balıkların hapsedilip hasat edildiği çiftlikler) hatta aynı ruhu paylaşan ve en son teknolojilerden faydalanan doğal balık avcılığında en net örneklerine rastlanır.

Günümüzde balıkçı teknelerinin kaptanları artık Kaptan Ahab'tan çok Kaptan Kirk'e benziyor. Balıkları elektronik cihazlarla dolu bir odadan izliyor ve tüm sürüyü tek seferde yakalamak için en uygun zamanı kolluyorlar. Balıklar kaçtığı anda kaptanlar yerlerini saptayıp tekrar peşlerine düşüyor. Bu balıkçılar, teknelerine belirli mesafelerdeki balık sürülerini görmekle kalmıyor, GPS monitörlerinin yanı sıra okyanus boyunca yerleştirilmiş "balık çekim cihazları" da kullanıyor. Monitörler, teknelerin kontrol odalarına hem o anda saptanan balık sayısını iletiyor hem de suda yüzen balık çekim cihazlarının tam konumlarını bildiriyor.<sup>[40]</sup>

Endüstriyel balıkçılığın durumu ayrıntılarıyla değerlendirildiğinde -uzatmalı ağılara tutturulan yıllık 1,4 milyar adet kanca<sup>[41]</sup> (her birinde yem olarak balık, kalamar veya yunus eti bulunur),<sup>[42]</sup> sadece bir filo tarafından tek bir türü yakalamak için kullanılan, her biri yaklaşık elli kilometre uzunluğundaki 1200 adet ağ,<sup>[43]</sup> yalnızca bir teknenin birkaç dakika içerisinde elli ton deniz canlısı kaldırma yetisi<sup>[44]</sup> - günümüz balıkçılarını balıkçı değil sınai besiciler olarak nitelemek daha yerinde olur.

Savaş teknolojileri, gerçek anlamda ve sistematik biçimde balıkçılıkta uygulanmaktadır.<sup>[45]</sup> Radar, (bir zamanlar düşman denizaltıları tespit etmek için kullanılan) sesli iskandil, donanma tasarımı navigasyon sistemleri ve yirminci yüzyılın son on yılından beridir başvurulan uydu bağlantılı GPS, balıkların konumlarını belirleyip onlara ulaşma konusunda balıkçılara eşi benzeri görülmemiş olanaklar sağlıyor.<sup>[46]</sup> Uydudan elde edilen okyanus ısı verileri, balık sürülerini tespit etmekte kullanılıyor.

Sınai hayvancılığın başarısı, -makarasıyla balık çeken balıkçı, her bir domuzunu tek tek tanıyan domuz yetiştiricisi, yumurtadan çıkan hindi gagalarını seyreden besici gibi- tüketicinin gıda üretimine

dair nostaljik imgelerine bağlı çünkü bu imgeler, saygı duyup güvendiğimiz şeyleri temsil ediyor. Yok olmaya direnen bu imgeler aynı zamanda sınai besicilerin en kötü kâbusu: Şu anda hayvancılığın yüzde 99'u olan şeyin, pek uzak olmayan bir geçmişte yüzde 1'inden azını oluşturduğunu tüm dünyaya hatırlatacak güce sahipler. Kontrolü ele geçirmiş olan sınai hayvancılık etkisiz hale getirilebilir.

Bu değişim nasıl sağlanır? Günümüzün et ve deniz ürünleri endüstrisinin ayrıntıları fazla bilinmese de çoğumuz işin özünden haberdarız - en azından bir şeylerin yanlış olduğunu biliyoruz. Ayrıntılar önemli ancak değişime tek başlarına önayak olamayacakları muhtemel. Başka bir şey gerekli.

3.

### Utancı<sup>[47]</sup>

Geniş kapsamlı edebiyat araştırmaları hakkında pek çok farklı şey söyleyebileceğimiz Walter Benjamin, Franz Kafka'nın hayvanlarla ilgili öykülerini en derinlemesine yorumlayan kişiydi.

Utancı, Benjamin'in Kafka yorumunda büyük önem taşır ve kendine özgü bir ahlaki duyarlılık olarak öne çıkar. Utancı hem -manevi yaşantımızın derinlerinde- mahrem hem de sosyal bir boyutu olan bir duygudur. Şüphesiz ki başkalarının karşısında hissedilen bir şeydir utancı. Utancı, Kafka'ya göre görünmeyen diğerlerine karşı, -*Dava*'dan alacak olursak- "*bilinmeyen aileye*" karşı tepki ve sorumluluktur. Etiğin temel deneyimi utancıdır.

Benjamin, Kafka'nın atalarının, yani bilinmeyen ailesinin, hayvanları da içerdini vurgular. Hayvanlar, Kafka'yı utandırabilecek topluluğun bir parçasıdır; bir başka deyişle onlar, Kafka'nın etik kaygı alanı içerisinde yer alırlar. Ayrıca, Benjamin bize Kafka'nın hayvanlarının "unutuşun haznesi" olduklarını söyler. İlk bakışta kafa karıştıran bir beyandır bu.

Bu ayrıntıları, Berlin'de bir akvaryumda Kafka'nın gözüne takılan balıklarla ilgili küçük bir öykünün arka planını oluşturmak için aktardım. Kafka'nın yakın arkadaşı Max Brod'un anlatımıyla:

Birden, ışıklandırılmış cam havuzlarda yüzen balıklarla konuşmaya başladı. "Nihayet huzur içinde bakabilirim size, artık sizi yemiyorum." Katı bir vejetaryen olmuştu o zamanlar. Eğer daha önce Kafka'yı buna benzer laflar ederken duymadıysanız, bu sözlerin dudaklarından ne kadar yalın ve sakin, nasıl da duygusallıktan uzak bir biçimde, hiçbir hassasiyet içermeksizin -ki ona son derece yabancı bir şeydi bu- döküldüğünü hayal etmeniz güç olacaktır.<sup>[48]</sup>

Kafka'yı vejetaryenliğe yönelten neydi? Brod, Kafka'nın beslenme tarzından bahsederken balıklar hakkındaki bu yorumu neden eklemiştir? Kuşkusuz, Kafka vejetaryen olduğu sırada kara hayvanlarıyla da ilgili şeyler söylemiş olmalı.

Olası yanıt, Benjamin'in kurduğu bağlantıda yatıyor; bir yanda hayvanlar ile utancı, diğer yanda hayvanlar ile unutuş arasında. Belleğin unutuşa karşı icraatıdır utancı. Utancı, çarçabuk elde edilecek doyum adına, sosyal beklentileri ve başkalarına olan yükümlülüklerimizi tamamen olmasa da bir nebze unuttuğumuzda hissettiğimizdir. Kafka'ya göre, balıklar unutuşun eti kemiğidir: Onların yaşamları, karada yaşayan çiftlik hayvanları hakkında düşündüklerimize kıyasla, büsbütün unutuşa mahkum olmuştur.

Hayvanların yemek suretiyle unutuluşundan öte, Kafka'ya göre hayvan bedenleri, unutmak istediğimiz tüm yanlarımızın unutuluşunun da yükünü taşıyordu. Eğer doğamızın bir yanını inkâr etmek

istersek, bundan "hayvani doğamız" diye bahsederiz. Bu yanımızı bastırır ya da saklarız ve buna rağmen, Kafka'nın çoğumuzdan daha iyi bildiği üzere, bazen uyandığımızda kendimizi yine de sadece bir hayvan olarak buluruz. Ve bu, doğru gibi de görünür. Balıkların karşısında utançtan yüzümüz kızarmaz. Balıklarda kendimize benzer yanlar bulabiliriz -omurga, nosiseptörler (acı reseptörleri), endorfin (acıyı yatıştırır), bilinen tüm acı reaksiyonları- ama sonrasında, bu tür hayvansal benzerliklerin önemini reddederiz. Böylece insanlığımızın önemli unsurlarını da reddetmiş oluruz. Hayvanlara dair unuttuklarımızı kendimiz hakkında da unutmaya başlarız.

Bugün hayvan yemek sorunu ele alındığında, duyarlı yaşamı tanıma yetimizin yanı sıra, kendi (hayvansal) varlığımızın parçalarını tanıma yetimiz de tehlike altında. Sadece hayvanlarla değil, kendimizle de savaşıyoruz. Öyküler kadar eski bir savaş bu ve şimdilerde her zamankinden daha dengesiz. Filozof ve toplum eleştirmeni olan Jacques Derrida'nın ifadesiyle bu,

eşitsiz bir mücadele; bir tarafta hayvan yaşamıyla beraber merhamet duygusunu da yok sayanlar, diğer tarafta merhameti hiç kuşkusuz hak edenler arasında kopan (bir gün tersine dönebilecek) bir savaş.

Savaş, merhamet meselesi üzerinden kopmakta. Büyük olasılıkla sonu olmayan bir savaş bu... ancak kritik bir aşamadan geçmekte. Bizler bu aşamadan geçiyoruz ve bu aşama, bizlerden geçiyor. Verdiğimiz bu savaşı düşünmek sadece bir görev, sorumluluk, yükümlülük değil, aynı zamanda bir gereklilik. İster katılın ister katılmayın ama bu kimsenin yakasını kurtaramadığı, doğrudan ya da dolaylı bir baskı unsuru... Hayvan bize bakıyor ve biz, onun karşısında çırılçıplak duruyoruz.<sup>[49]</sup>

Hayvan gözlerimize usulca bakar. Hayvan bize bakar ve biz bakışlarımızı kaçırırsak da (hayvandan, tabağımızdan, kaygılarımızdan, kendimizden) ifşa edilirimiz. Hayatlarımızı değiştiresek de, değiştirmesek de tepki vermiş oluruz. Hiçbir şey yapmamak, bir şey yapmaktır.

Küçük çocuklar, belki de masumiyetleri ve belirli sorumluluklardan azade oluşlarından dolayı hayvanların sessizliğini ve bakışlarını yetişkinlere göre daha kolay kavrarlar. Çocuklarımız bizim açtığımız savaşta taraf olmuyor hiç değilse, sadece ganimetlerden faydalanıyorlar.

2007 yılının baharında ailecek Berlin'de yaşadık. Bazen, öğleden sonralarımızı akvaryumda geçirirdik. Kafka'nın izlediklerine benzer havuzları uzun uzun izlemiştik. Özellikle denizatlarının görüntüsü beni cezbedti. En gözde hayvan imgelerinden biri olan bu tuhaf, satranç taşı benzeri yaratıklar... Denizatları sadece satranç taşı benzeri yapılarıyla değil, kamyş ya da yapraksı biçimleriyle ve iki buçuk ile yirmi beş santimetre arası değişen boyutlarıyla da bilinir.<sup>[50]</sup> Cazibelerine kapılan bir ben değilim elbette. (Onları o kadar seviyoruz ki milyonlarcası akvaryumlarda ve hediyelik eşya ticaretinde can veriyor.) Burada benim, konumuzla bağlantılı diğer pek çok hayvanı es geçerek onlara eğilmem, işte bu tuhaf estetik önyargılarla alakalı. Denizatları, tüm sıra dışı şeyler arasındaki en sıra dışı canlılardır.

Denizatları, çoğu hayvandan daha fazla ilgi görür; dikkatimizi, türler ve canlılar arasındaki şaşırtıcı benzerlik ve farklılıklara yöneltmemize yol açarlar. Denizatları çevrelerine uyum sağlamak için renk değiştirir ve sırt yüzgeçlerini neredeyse bir sinekkuşunun kanat çırpışı kadar hızlı çıkarırlar. Dişleri ve mideleri olmadığından yedikleri neredeyse anında hazmedilir ve sık sık yemek yeme ihtiyacı duyarlar. (Avlarını kafalarını çevirmeden görebilmeleri için bağımsız hareket eden göz yapısı gibi özellikleri, bunun sonucudur.) İyi yüzemezler. En cılız akıntılara kapıldıklarında bile bitik düşerek

ölebilirler. Bu yüzden, kendilerini yosun veya mercanlara ya da birbirlerine kancalamayı tercih ederler. Yüzerken, kavrama yetisine sahip kuyruklarını eşlerine dolamayı severler. Kur yapma rutinleri karmaşıktır. Dolunay altında, melodik sesler çıkararak çiftleşme eğilimindedirler. İlişkileri uzun süreli ve tek eşlidir. Belki de en sıra dışı özellikleri, altı hafta boyunca yavruları taşıyanın erkek denizati olmasıdır. Erkek düzenli olarak "hamile" kalır ve taşımanın yanı sıra, salgıladığı sıvıyla olgunlaşan yumurtaları dölleyip büyütür. Erkeğin doğum yapışı oldukça şaşırtıcıdır: yumurta kesesinden dışarı bulanık bir sıvı boşanır ve o bulanık öbeğin içinde bir mucize gibi minnacık ama tam formuyla denizatları belirir.

Oğlum bunlardan hiç etkilenmedi. Akvaryumdan hoşlanması gerekirdi ancak dehşete kapıldı ve oradaki tüm zamanımız, eve dönüş yakarışlarıyla geçti. Belki deniz hayvanlarının bana ifadesiz görünen yüzlerinde başka bir şeye rastlamıştı. Bulanık sudan, gırtlak temizlercesine hırıldayan pompalardan ya da kalabalıklardan ürkmüş olması daha olası. Akvaryuma daha sık gidip yeteri kadar uzun kalsaydık sonunda -evreka!- orada bulunmaktan hoşlandığını anlayacak diye düşünmüştüm. Öyle yapmadık.

Kafka öyküsünü bilen bir yazar olarak, akvaryumda utanç duygusuna kapıldığımı fark ettim. Tank camlarından yansıyan Kafka'nın surati değildi. Bu surat, kahramanıyla kıyaslandığında bütünüyle ve utanç verici düzeyde yetersiz bir yazara aitti. Ayrıca Berlin'de bir Yahudi olarak, utancın farklı yansımalarını da hissediyordum. Turist olmanın getirdiği bir utanç da vardı işin içinde. Ebu Garib fotoğraflarının yol açtığı, Amerikalı olmamdan kaynaklanan bir utanç duyuyordum üstelik. İnsan olmanın utancı vardı sonra: Deniz ürünleri için "kasıtsız" olarak öldürülen aşağı yukarı otuz beş denizati türünden yirmisinin neslinin tükenme tehlikesinde olduğunu bilmenin utancı.<sup>[51]</sup> Beslenme gereksinimi ya da politik sebepler ile, mantık dışı bir öfke veya kontrol dışı bir çatışmayla ilgisi bulunmayan, gelişigüzel öldürmenin utancı. Ait olduğum kültürün, konserve tonbalığının lezzeti (denizatları modern tonbalığı endüstrisinde "hedef dışı av" niyetine öldürülen yüzden fazla deniz canlısı türünden biri)<sup>[52]</sup> veya karidesin güzel bir ordövr olması gibi (karides trolleriyle avlanma faaliyetleri, denizatlarına diğer her şeyden daha fazla zarar veriyor)<sup>[53]</sup> sudan sebeplerle kendini akladığı ölümlerden utanç duydum. Eşi benzeri görülmemiş bir zenginliğe sahip bir ülkede yaşamaktan utanç duydum. İnsanlık tarihindeki tüm medeniyetler içinde, gelirine oranla yiyeceğe en düşük harcamaları yapan, ancak kâr getiriyor diye yediği hayvanlara -bir köpeğe uygulansa yasadışı sayılacak aşırılıkta- eziyet eden bir ülkede.

En büyük utanç ise ebeveyn olmanın utancıydı. Çocuklar bizleri paradokslarımız ve yalanlarımızla yüz yüze getirir; böylece teşhir ediliz. Her soruya bir cevap vermeniz gerekir: *Neden öyle yapıyoruz? Neden böyle yapmıyoruz?* Çoğu zaman iyi bir cevap yoktur. Bu durumda basitçe *çünkü* dersiniz sadece. Veya doğru olmadığını bildiğiniz bir öykü uydurursunuz. Yüzünüzün rengi kırmızıya dönse de dönmese de kızarırsınız. Ebeveyn olmanın utancı -ki iyi bir utançtır- çocuklarımızın bizden daha kusursuz olmasını ve tatminkâr cevaplar almalarını istememizdir. Oğlum sadece ne tür bir obur hayvan olduğumu tekrar gözden geçirmeme sebep olmadı, bunu tekrar gözden geçirmenin utancını yaşattı bana.

Bir de George var elbette, ben bu sözcükleri yazarken o ayaklarımın dibinde uyuyor; bedeni yere vuran güneş ışığının dikedörtgenine sığacak şekilde bükülmüş. Patilerini havada sallıyor. Sanırım düşünde koşuyor: Sincap mı kovalıyor? Parkta başka bir köpekle mi oynuyor? Belki düşünde yüzüyordur. O uzun kafatasından içeri süzülüp neleri izlediğini ya da aklından atmaya çalıştığını

öğrenmeyi çok isterdim. Rüya gördüğünde sık sık ciyaklar - bazen kendisini, bazen oğlumu uyandıracak kadar yüksek sesle. (O her seferinde tekrar uykuya dalar; oğlumsa asla.) Bazen nefes nefese uyanır, zıplar, sıcak nefesini yüzüme çarparak yanıma sokulur ve doğrudan gözlerimin içine bakar. Aramızdaki bu şey... *nedir?*



# Sözcükler

# Anlam

Sınai hayvancılık, küresel ısınmaya dünyadaki

tüm taşımacılık faaliyetlerinin toplamından

%40 daha fazla etki eder ve iklim

değişikliğinin bir numaralı nedenidir. [\[54\]](#)

## ACI

Acı nedir? Bu soru, acı çeken bir özne olduğunu varsayar. Hayvanların acı çektiği fikrine karşı çıkan tüm ciddi savunmalar, hayvanların bir dereceye kadar "acı duyduğunu" onaylar, ancak -genel zihinsel-duygusal dünyada veya "öznel" açısından- bize benzer biçimlerde acı çeken varlıklar olduklarını inkâr eder. Bence bu itiraz, çoğumuzu can evimizden vuruyor çünkü hayvanların çektiği acının değişik olduğunu ve dolayısıyla (üzücü olsa bile) pek de önem taşımadığını düşündüğümüzü ortaya koyuyor.

Acı çekmenin ne anlama geldiğini hepimiz içten içe biliriz, ancak bunu sözcüklere dökmek oldukça güç olabilir. Acı çekmenin anlamını, çocukluktan başlayarak dünyadaki diğer varlıklarla etkileşime geçerek öğreniriz - hem insanlar (özellikle aile bireyleri) hem de hayvanlarla. *Acı çekmek* sözcüğü başkalarıyla ortak bir deneyimin duyumsanmasına işaret eder - ortak bir dram. Elbette insan acısının özgün -ulaşılabilen hayaller, ırkçılık deneyimi, bedensel utanç ve bunun gibi şeylerden kaynaklanan- boyutları mevcuttur, ancak bunlar, hayvanların çektiği acının "gerçek acı" olmadığını iddia etmek için yeterli midir?

Acı hakkında yapılan tanımlar veya ortaya atılan fikirlerin çoğu, acı çekmenin ne olduğuna değil -sinir yolları, nosiseptörler, prostaglandinler, sinir opioid reseptörleri- kimin acı çektiğine ve bunun ne kadar önemi olduğuna bakar. Dünyayı ve acıları felsefi anlamda tutarlı olarak tasavvur etmek ve yine de hayvanları kapsamayan bir acı tanımı yapmak mümkündür; sağduyuyu elden bırakmayı gerektirse de bunun mümkün olduğu söylenebilir. Yani, hayvanların gerçekten acı çekmesinin söz konusu olmadığını savunanlar ile aksini iddia edenlerin tümü mantıklı savlar ve inandırıcı kanıtlar sunabilirler. Hayvanların acı çektiğinden şüphe mi duymalıyız? Hayvanların fazla önem teşkil etmeyen şekillerde, *gerçekten* acı çekmiyor olabileceklerine inanmalı mıyız?

Tahmin edebileceğiniz gibi, benim cevabım hayır olurdu, ama bu konuyu tartışmayacağım. Asıl meselenin, "acı nedir?" diye sordüğümüzde, söz konusu olanı kavramak olduğunu düşünüyorum.

Acı nedir? *Ne* olduğundan emin değilim ama bunun, bizi endişelendiren tüm bu irili ufaklı, ilkel veya karmaşık iç çekişlerin, çılgınlıkların ve sızlanmaların kaynağına verdiğimiz isim olduğunu biliyorum. Gözümüzün önünde olandan ziyade, sözcüğün kendisi bakış açımızı belirliyor.

## ANTROPOMORFİZM

İnsani deneyimi, hayvanlara yansıtma arzusu. Oğlumun, biz dışarı çıktığımızda George evde yalnızlık çekmez mi diye sorması gibi.

İtalyan filozof Emanuela Cenami Spada şöyle diyor:

Antropomorfizmi göze almak gerekir çünkü hayvan deneyimini sorgulamak için insan deneyiminden yola çıkmak esastır... Bunun [antropomorfizmin] yegâne "devası" hayvanların ortaya koyduğu utanç verici sorunlara yönelik daha geçerli cevaplar verebilmek adına tanımlarımıza eleştirel yaklaşmayı asla elden bırakmamaktır. [\[55\]](#)

Bu utanç verici sorunların temelinde yatan nedir? İnsani deneyimi basitçe hayvanlara yansıtmanın değil; bizim hayvan olmamız (ve olmamız.)

## ANTROPOSANTRİZM

İnsanı evrimin tepe noktası, diğer canlıları değerlendirmede mukayese standardı ve yaşayan her şeyin haklı sahibi olarak gören inançtır.

## **ANTROPOYADSIMA<sup>[56]</sup>**

İnsanlar ve hayvanlar arasındaki deneyimsel benzerlikleri inkâr etme. Oğlum, biz dışarı çıktığımızda George evde yalnızlık çekmez mi diye sorduğunda benim, "George yalnızlık çekmez," demem benzeri.

## **BATARYA TİPİ KAFESLER**

Sınai çiftliklerdeki hayvanların kafesleri içinde yaşadığımızı hayal etmeye çalışmak antropomorfizm midir? Bunu yapmamak antropoyadsıma kapsamına girer mi?

Tipik bir yumurtlama kafesi, her tavuğa dört yüz otuz santimetrekarelik alan sağlar - bu sayfayla A4 sayfası arasında boyutları olan bir zemindir bu.<sup>[57]</sup> Bu tür kafesler üç ila dokuz katlı olmak üzere penceresiz barakalarda istiflenir.<sup>[58]</sup> On sekiz katlı istifleme kapasitesiyle Japonya, dünyanın en büyük batarya tipi kafes sistemine sahiptir.

Kalabalık bir asansörde olduğunuzu düşünün, öylesine kalabalık ki yanınızdakine çarpmadan (ve onu sinirlendirmeden) kıpırdamak olanaksız. Asansör öylesine kalabalık ki havada asılı durur gibisiniz. Tel döşeli eğimli zemin kıpırdadığımızda ayaklarınızı zedeleyeceğinden, bu bir çeşit lütuf aslında.

Bir süre sonra, asansörde bulunanlar grup mensubu olarak davranma yetilerini kaybedecek. Kimileri vahşileşecek, kimileri delirecek. Yemek ve umuttan yoksun olan birkaçı, yamyamlaşacak.

Ferahlamak, rahatlamak mümkün değil. Asansör tamircisinin geleceği yok. Hayatınızın sonunda, bundan daha kötü olan yegâne yere yapacağınız yolculuğa doğru kapılar sadece bir kez açılacak. (bkz. İŞLEME.)

## **BİTİK**

1) Yorgun, fena durumda.

2) Sağlık durumu kötü olduğundan yere yığılmış ve ayağa kalkamayan hayvan. Bitiklerin, yere yığılan insanlardan daha vahim bir durumda oldukları söylenemez. Bazı bitik hayvanlar ağır hasta veya sakat olabilir ancak genellikle ihtiyaç duydukları, yavaş ve sancılı bir ölümden kurtulmaya yetecek kadar su içip dinlenebilmektir. Bitiklerle ilgili güvenilir istatistiksel veriler bulunmuyor (kim rapor edecek?) ama tahminlere göre bitik düşen inek sayısı yılda ortalama 200.000 - bu kitaptaki her sözcük başına neredeyse iki bitik inek düşüyor.<sup>[59]</sup> Konu hayvan refahı olduğunda en mâkul adım - asgari anlamda elbette- bitik hayvanlara ötenazi uygulamak olmalı. Ama bunun bir maliyeti var ve bitik düşen hayvanlar işe yaramadıklarından ne itibar ne de merhamet görüyorlar. Amerika'nın elli eyaletinin çoğunda, bitik hayvanları günler boyu açıkta bırakıp ölüme terk etmek veya canlı olarak çöp konteynerlerine atmak tamamen yasal (ve olağan.)

Bu kitap için yaptığım ilk araştırma ziyareti, New York eyaletinin Watkins Glen yöresindeki Barınak Çiftliği<sup>[51]</sup>neydi. Barınak Çiftliği bir çiftlik değil aslında. Bir şeyler ekip biçtikleri yok. Gene Baur ve o zamanki karısı Lorri Houston tarafından, kurtarılmış çiftlik hayvanlarının doğal olmayan

yaşamalarını sonlandırabilecekleri bir mecra olarak 1986 yılında kurulmuş. (Olgunluğa erişmeden kesilmek üzerine tasarlanmış hayvanlar söz konusu olduğunda *doğal yaşam* iddiasında bulunmak mümkün değil. Çiftlik domuzlarını ele aldığımızda, genellikle 125 kilo civarındayken kesildiklerini görürüz. Bu genetik mutantlar, Barınak Çiftliği'ndeki gibi yaşamalarına izin verildiği takdirde 400 kiloyu geçebiliyor.)

Barınak Çiftliği, Amerika'nın en önemli hayvan koruma, eğitim ve lobicilik kuruluşlarından biri haline gelmiş durumda. Bir zamanlar Grateful Dead konserlerinde Volkswagen marka bir minibüsün arkasında sattıkları vejetaryen sosisliler sayesinde geçinen Barınak Çiftliği -burada bir espri patlatmaya hacet yok- genişledi ve New York'un dışında 70 hektarlık, daha sonra Kuzey Kaliforniya'da 120 hektarlık bir alana yayıldı. 200.000'den fazla üye, ortalama 6 milyon dolarlık yıllık bütçe ile yerel ve ulusal yönetmelikleri şekillendirmede söz sahibi. Bunların hiçbiri, işe oradan başlamayı seçme sebebim değildi ama. Sadece çiftlik hayvanlarıyla yakınlaşmak istemiştım; otuz yıllık yaşantımda dokunduğum domuz, inek ve tavukların hepsi ölü ve dilimlenmiş haldeydi çünkü.

Merayı geçerken Baur, Barınak Çiftliği'nin bir hayal ya da müthiş bir planlama eseri olarak değil, rastlantı sonucu ortaya çıktığını söyledi.

"Lancaster hayvan sahası yakınlarından arabayla geçiyordum ve arka tarafta sürüler halinde bitik hayvanlar gördüm. Yanlarına gittim, koyunlardan biri kafasını oynattı. Canlı olduğunu, eziyet çektiğini fark ettim. Onu minibüsümün arkasına aldım. Daha önce böyle bir şey yapmamıştım ama hayvanı o halde bırakamazdım. İlaçla uyuturlar diye veterinerine götürdüm. Birazcık cesaretlendirmeden sonra kendiliğinden ayağa kalkıverdi. Wilmington'daki evimize getirdik ilkin, çiftliği alınca da oraya naklettik. On yıl yaşadı. *On*. On sağlıklı yıl."

Yeni barınak çiftliklerinin açılmasına önyak olmak adına nakletmiyorum bu öyküyü. Onlar gayet güzel şeyler yapıyorlar, tabii bu güzel şeyler eğitim çerçevesinde (benim gibi insanların bilinçlendirilmesiyle) gerçekleşiyor; ancak yöntemleri çok sayıda hayvanın kurtarılıp bakılması açısından çok uygun değil. Herkesten önce Baur onaylayacaktır bu söylediğimi. Bu konuya, bitik hayvanların esenliğe ne denli yakın olabileceklerini göstermek amacıyla değiniyorum. Esenliğe bu denli yakınsalar ya kurtarılmalılar ya da merhametli biçimde öldürülmeliler.

## **BOK YOLU**

- 1) Bok güzergâhı (*ayrıca* bkz. ÇEVRECİLİK)
- 2) Saçma, haksız, boş, anlamsız faaliyet.

## **BROYLER TAVUKLARI**

Tüm tavuklar, batarya tipi kümeslerde yetiştirilmez. Sadece bu açıdan bakarsak, broylerler, yani eti yenen tavuklar (yumurtlayanların yani yumurta tavuklarının aksine) şanslıdır diyebiliriz: Broyler tavukları, neredeyse bin santimetrekarelik alana sahiptir. [\[60\]](#)

Eğer hayvancılık yapmıyorsanız, bu anlattıklarım kafanızı karıştırmıştır muhtemelen. Büyük olasılıkla tavukların sadece tavuk olduğunu düşünüyordunuz. Aslına bakarsanız son yarım yüzyıldır farklı genetik yapılara sahip iki tür tavuk bulunuyor: Broyler ve yumurta tavukları. İkisine de tavuk diyoruz ancak bu hayvanların farklı "işlevler" için tasarlanmış, tamamen farklı bedenleri ve metabolizmaları vardır. Yumurta tavukları yumurtlar. (1930 yılından bu yana, yumurtlama iki katından



fazla artmıştır.)<sup>[61]</sup> Broyler (kasaplık) tavuklar ete dönüşür. (Aynı zaman diliminde, öncekine oranla yarı zamandan kısa sürede iki katından fazla büyümeleri sağlanmıştır.<sup>[62]</sup> Tavukların ortalama yaşam süresi bir zamanlar on beş-yirmi yıl arasındaydı ancak günümüz broylerleri genellikle altı haftalıkken öldürülür.<sup>[63]</sup> Tavukların günlük büyüme hızları eskiye kıyasla aşağı yukarı yüzde dört yüz artırılmıştır.)<sup>[64]</sup>

Bu durum, akla türlü tuhaf soru getiriyor. Şu iki ayrı türdeki tavuklarımızdan haberdar olmadan önce, *yumurta tavuklarının dişi olmayan civcivlerine ne olur* gibisinden sorular sorma gereği duymamıştım. İnsanlar tarafından ete dönüşmek üzere tasarlanmadılarsa ve doğa tarafından yumurtlamak üzere tasarlanmadıklarına göre, ne işe yararlar?

Hiçbir işe yaramazlar. Dişi olmayan yumurta tavuklarının tümü -yani ABD'de doğan yumurta tavuklarının yarısı; yılda yaklaşık 250 milyondan fazla civciv- bu sebeple imha edilir.<sup>[65]</sup>

*İmha* mı? Altını deşmeye degecek bir sözcüğe benziyor.

Dişi olmayan yumurta tavuklarının çoğu, borular tarafından emilme suretiyle elektrik akımı geçen bir plaka üzerine atılarak yok edilir.<sup>[66]</sup> Diğerleri başka yöntemlerle yok edilir ve bu hayvanların daha fazla ya da daha az şanslı olduğunu söylemek mümkün değildir. Bazıları geniş plastik konteynerlere atılır.<sup>[67]</sup> Zayıf olanlar çiğnenerek dibe iner ve orada, yavaşça boğularak ölür. Güçlü olanlar üst kısımlarda kalmayı başarır ve yavaşça boğularak orada ölür. Diğerleri ise şuuruları açıkken makinerden (bir ağaç dalı öğütme makinesinin civciv dolu olduğunu düşünün) geçirilir.<sup>[68]</sup>

Zulüm mü bu? Zulüm tanımınızın ne olduğuna göre değişir. (bkz ZULÜM.)

## CAFO<sup>[6]</sup>

Yoğun Hayvan Besicilik Sistemi, nam-ı diğer sınıai besicilik. Bu resmi isim aslında et endüstrisi tarafından değil, Çevre Koruma Kurumu (EPA) tarafından yaratılmış bir sınıflandırmadır (bkz. ÇEVRECİLİK.) CAFO kapsamındaki tüm faaliyetler, en zayıf hayvan koruma yönetmeliklerinde bile yasadışı kabul edilecek şekilde hayvanlara zarar verir. Dolayısıyla:

## CFE<sup>[7]</sup>

Yaygın Tarım Muafiyetleri, endüstri içerisinde yaygın olarak kullanıldığı sürece çiftlik hayvanı yetiştirme yöntemlerinin hepsini yasallaştırır. Başka bir deyişle, besiciler -burada şirketler demek doğru olur- zulmü tanımlama gücüne sahiptir. Endüstrinin yürürlüğe sokma kararı aldığı bir uygulama -organların ağrı kesici uygulanmadan kesimi mesela; tabii siz burada hayal gücünüzü de çalıştırabilirsiniz- otomatik olarak yasallaşır.

Rahatsız edici olanından absürd olanına kadar, CFE'ler bir eyaletten diğerine değişir. Mesela Nevada. CFE'ler kapsamında, bu eyaletin sosyal refah yasaları "besi ve kümes hayvanlarının yetiştirilme, işlenme, beslenme, barındırılma ve nakliyesi dahil, hayvan yetiştiriciliğinde yerleşik yöntemlere engelleme veya yasak" getiremez.<sup>[69]</sup> Vegas'ta olan Vegas'ta kalır.

Konunun uzmanı olan avukatlar David Wolfson ve Mariann Sullivan şunları söylüyor:

Bazı eyaletler, besicileri alışlagelmiş hayvancılık uygulamalarının kimilerinden muaf

tutuyor... Ohio, çiftlik hayvanlarını "yararlı egzersiz ve hava değişimi" şartlarından muaf tutarken Vermont, "bağlama, zincire vurulma ve dizginleme"nin "gayri insani ve sosyal refaha zarar verici" olduğuna dair yasal düzenlemeden besicileri muaf tutuyor. İnsan ister istemez, çiftlik hayvanlarının Ohio'da egzersiz yapmak ve hava almaktan yoksun bırakıldığını, Vermont'ta insani denemeyecek bir biçimde bağlandığını, zincire vurulduğunu veya dizginlendiğini varsayıyor.<sup>[70]</sup>

## ÇARESİZLİK

Büyükannemin bodrumunda otuz kilo un var. Kısa süre önce bir hafta sonu ziyaretinde, bir şişe kola almak için aşağı indiğimde duvara dizili çuvalları gördüm. Taşan nehirlerin kıyılarına dizilen kum torbalarını andırıyordlardı. Doksan yaşında bir kadın neden bu kadar çok una ihtiyaç duysun? Veya niçin iki litrelik şişelerde düzinelerce kola, piramitler gibi istiflenmiş pirinç torbaları veya dondurucuda bir duvar gibi yükselen çavdar ekmeği somunları biriktirsin?

"Bodrumunda aşırı miktarda un olduğunu fark ettim," dedim mutfığa döndüğümde.

"Otuz kilo."

Hangi edayla söylediğini çözemedim. Gurur muydu işittiğim? Kafa tutar gibi miydi? Utanmış mıydı?

"Sebebini sorabilir miyim?"

Dolaplardan birini açtı, kalın bir kupon destesi çıkardı. Her biri, alınacak bir çuval un karşılığında bir çuval bedava un vaadinde bulunuyordu.

"Nereden buldun onca kuponu?" diye sordum.

"Orası kolay oldu."

"O kadar unla ne yapacaksın peki?"

"Kurabiye yapacağım."

Hayatında hiç araba kullanmamış büyükannemin o çuvalların hepsini süpermarketten eve sürükleyerek getirdiğini hayal etmeye çalıştım. Biri onu arabayla götürmüş olmalıydı, her zamanki gibi. Peki ama hepsini bir arabaya yükleyerek mi getirmişti, yoksa birden fazla kez mi gidip gelmişti? Büyükannemi tanıyorsam muhtemelen sürücüye rahatsızlık vermeyecek çuval adedini hesaplamıştır. Daha sonra, gereken sayıda arkadaşını arayıp süpermarket turlarını gerçekleştirmişti; büyük olasılıkla da aynı gün içerisinde. Holokost zamanı şansı ve becerikliliği sayesinde sağ kaldığından her söz edişinde, becerikli derken kast ettiği bu muydu?

Büyükannemin yiyecek edinme misyonlarının çoğunda ona yardımcı olmuşumdur. Ucuza kepekli gevrek verildiğini hatırlıyorum; kuponlar her müşteriye üç kutu vaat ediyordu. Kendisi üç kutu aldıktan sonra dışarıda bekleyip abimle beni üçer paket daha almamız için içeri göndermişti. Kasiyer hakkımda ne düşünmüştür kimbilir? Gerçek anlamda açlık çeken bir insanın bile bayıla bayıla yemeceği bir gıdadan kutularca almak için kuponlarla çıkagelen beş yaşındaki bir çocuk... Bir saat sonra geri döndük ve bunu tekrar yaptık.

Un hakkında cevaplanması gereken sorular vardı. Bütün bu kurabiyeleri kaç kişiye yapmayı

planlamıştı? 1400 kutu yumurtayı nerede saklıyordu? Tabii en önemlisi: Bütün o çuvaları nasıl taşımıştı bodruma? Eli ayağı tutmayan şoförlerini, taşıma işini üstlenemeyeceklerini bilecek kadar tanıyordum.

"Her seferinde bir çuval," dedi, avucuyla masanın tozunu alarak.

Her seferinde bir çuval. Büyükanem, arabadan evin girişine ulaşmakta bile zorluk çeker. Yavaş yavaş ve gayretle soluk alır. En son doktor ziyaretinde, nabzının bir mavi balinanınki ile aynı olduğu ortaya çıkmıştı.

Onun daimi arzusu, bir sonraki *bar mitzvah*'a kadar hayatta kalmaktır. Ama ben en azından bir on yıl daha yaşayacağını tahmin ediyorum. Ölecek insanlardan değil o. 120 yaşına kadar yaşayabilir, yine de unların yarısını bile tüketmesi olanaksız. Bunu biliyor olmalı.

## ÇEVRECİLİK

İnsan yaşamının sürdürülebilirliğini sağlayan doğal kaynak ve ekolojik sistemlerin korunması ve iyileştirilmesine yönelik kaygı ve faaliyetler. Beni daha çok heyecanlandıran, daha kapsamlı tanımları mevcut ama en azından şimdilik, bu terimle genel olarak kastedilen budur. Bazı çevreciler hayvanları doğal kaynaklardan sayar. Burada *hayvan* kelimesi daha çok, nesli tükenme tehlikesinde olan veya avlanan türleri kapsar. Korunmaya daha çok ihtiyaç duyan ve sayıları hepsinden fazla olan hayvanlar, tanımın dışında kalır.

Chicago Üniversitesi'nde yapılan bir araştırma sonucunda, yiyecek tercihlerimizin küresel ısınmaya en az ulaşım tercihlerimiz kadar etki ettiği ortaya kondu.<sup>[71]</sup> Daha yakın zamanda Birleşmiş Milletler ve Pew Komisyonu<sup>[72]</sup> tarafından gerçekleştirilen daha güncel çalışmalar, çiftlik hayvanlarının küresel ısınmaya, ulaşım oranla *daha fazla* katkıda bulunduğunu şüpheye mahal bırakmayacak bir çerçevede gözler önüne seriyor.<sup>[73]</sup> BM'ye göre çiftlik hayvancılığı sektörü, sera gazı emisyonunun yüzde 18'inden sorumlu;<sup>[74]</sup> bu, tüm ulaşım sektörünün -araba, kamyon, uçak, tren ve gemiler- birleşiminden aşağı yukarı yüzde 40 daha fazladır.<sup>[75]</sup> Hayvan yetiştiriciliği, insan kaynaklı metan gazının yüzde 37'sinden sorumludur.<sup>[76]</sup> Bu, CO2 kaynaklı küresel ısınma potansiyelinden yirmi üç kat fazla olduğu gibi, insan kaynaklı azot oksitinin yüzde 65'ine denk gelir. Bu da şaşırtıcı bir şekilde, CO2 kaynaklı küresel ısınma potansiyelinden 296 kat fazlası demektir. En yeni veriler, beslenme düzeninin rolünü de sayılarla ortaya koyuyor: Hepçiller, sera gazı hacmine veganlara oranla yedi kat daha fazla katkı sağlıyor.<sup>[77]</sup>

BM, et sektörünün çevresel etkilerini şöyle özetliyor: Et amaçlı hayvan besiciliği (ister sınıai hayvancılık olsun, ister geleneksel çiftlikler) "yerelinden küreseline tüm ölçeklerde, en ciddi çevresel sorunlara en fazla katkıda bulunan ilk iki veya üç etkenden biridir...<sup>[78]</sup> Toprağın bozulması, iklim değişikliği, hava kirliliği, su sıkıntısı, su kirliliği ve biyodeğişim gibi sorunlarla mücadelenin odak noktasını [hayvan besiciliği] oluşturmaktadır. Çiftlik hayvanlarının küresel ısınmaya katkısı muazzam boyutlardadır." Başka bir deyişle, eğer çevreyi umursuyorsanız ve BM gibi (veya Hükümetlerarası İklim Değişikliği Paneli<sup>[79]</sup> ya da Kamu Yararı Bilim Merkezi<sup>[80]</sup> veya Pew Komisyonu<sup>[81]</sup> ya da Duyarlı Biliminsanları Birliği<sup>[82]</sup> veya Dünya Çevre Gözlem Enstitüsü... gibi<sup>[83]</sup>) kaynakların bilimsel çıkarımlarını benimsiyorsanız, hayvan yeme konusunu önemsemek *zorundasınız*.<sup>[84]</sup>

Özetleyecek olursak sınıai çiftliklerden gelme hayvansal ürünleri düzenli tüketen kişi, kelimenin anlamını saptırmaksızın kendini çevreci olarak niteleyemez.

## DUYARLILIK

Gerçeklerdense duygulara önem verme hali. Duyarlılık yaygın olarak gerçeklerden kopukluğun ve zayıflığın işareti olarak yorumlanır. Sınıai çiftlik hayvanlarının yetiştirilme koşulları hakkında endişesini (hatta bu konuya yönelik ilgisini) dışa vuranlar çoğunlukla duyarlı sıfatıyla nitelenip umursanmaz. Oysa kimin duyarlı kimin gerçekçi olduğunu değerlendirmek için biraz düşünmek gerekir.

Sınıai çiftlik hayvanlarına nasıl muamele edildiğini bilmeyi istemek, hayvanların ve kendimizin gerçekleriyle yüzleşmek mi yoksa gerçeklerden kaçmak mı demektir? Merhamete ucuz bir hamburgerden (ya da hamburgerin bir parçasından) daha fazla değer verilmesi gerektiğini savunmak, anlık bir duygusallığın mı, yoksa gerçeğe ve maneviyata olan bağlılığın mı ifadesidir?

İki arkadaş öğle yemeği sipariş ediyor. Biri, "Canım hamburger çekti," diyor ve hamburger söylüyor. Diğeri, "Canım hamburger çekti," diyor ama canının çektiklerinden daha önemli şeyler olduğunu aklına getirerek başka bir şey söylüyor. Duyarlı olan kimdir bu durumda?

## GELENEKSEL ÇİFTLİK

Geleneksel çiftlik, genelde hayvanların bir aile tarafından sahiplenildiği, etkinliklerin idaresinin ailece üstlenildiği ve günlük bazda işgücü ortaya koyan çiftliktir. Aslında iki nesil önce, tüm çiftlikler gelenekseldi.

## HAYVAN

Herhangi bir çiftlik ziyaretinde bulunmadan önce, bir yılı aşkın zamanımı hayvan yemekle ilgili yazılmış eserlerin üzerinden geçerek harcadım: Tarım tarihçeleri, endüstri ve ABD Tarım Bakanlığı (USDA) belgeleri, aktivist kitapçıları, ilgili felsefi eserler ve piyasada rastlayabileceğiniz, et konusuna değinen, gıda konulu kitaplar. Sürekli kafamın karıştığını fark ettim. *Acı*, *mutluluk* ve *zulüm* gibi her yöne çekilebilecek sözcükler yüzünden, kimi zaman kavram kargaşasına düştüm. Kimi zaman, bunların kasıtlı etkiler olduğunu düşündüm. Dil tamamen güvenilir sayılmaz, ancak konu hayvan yemek olunca sözcükler iletişimden ziyade yanlış yönlendirme ve kamuflej amacıyla kullanılıyor. Bazı sözcükler, *nuar* gibi, bize aslında neden söz ettiğimizi unutturuyor. Bazıları, *serbest gezen* gibi, vicdanını rahatlatmak isteyenleri yanıltabiliyor. Bazıları, *mutlu* gibi, sanılanın tam tersi anlamına gelebiliyor. Ve bazıları, *doğal* gibi, neredeyse hiçbir şey ifade etmiyor.

Hiçbir şey insanlar ile hayvanlar arasındaki sınırdan daha "doğal" olamaz (bkz. TÜR BARIYERİ.) Oysa sözcük dağarcığında hayvan ya da benzeri kategoriler barındırmayan kültürlerle dahi rastlamak mümkün. Örneğin, İncil'de *hayvan* kelimesine paralel bir sözcük bulunmuyor. Sözlükteki tanıma göre bile insanlar hem hayvan sayılıyor hem de sayılmıyor. Aslında insanlar hayvanlar âleminin üyeleri gibi duruyor ilk bakışta. Ama *hayvan* sözcüğünü daha çok, -orangutandan köpeğe, köpekten karidese-insanlar haricindeki canlıları tanımlamak için kullanıyoruz. Kültürler, hatta aileler arasında bile insanların hayvan algısı farklılık gösteriyor. Muhtemelen her birimiz bu konuda farklı anlayışlara sahibiz.

Hayvan nedir? Antropolog Tim Ingold, kültürel antropoloji, arkeoloji, biyoloji, psikoloji, felsefe

ve göstergebilim gibi farklı dallarda uzman olan bir grup biliminsanına bu soruyu yöneltti.<sup>[85]</sup> Neticede, sözcüğün anlamıyla ilgili uzlaşmanın olanaksız olduğu kanıtlandı. Ancak, ilginçtir ki iki önemli uzlaşma noktası saptandı: "İlk olarak, hayvanlık hakkındaki fikirlerimizde bir duygusallık eğilimi gizli; ikincisi bu fikirleri detaylı bir inceleme konusu yapabilmek için, kendi insanlığımızın oldukça hassas ve fazla irdelenmeyen yönlerini ortaya dökmemiz gerekiyor." "Hayvan nedir?" diye sormak, -ben, bir çocuğa bir köpek hakkında öykü anlatmayı veya hayvan haklarını savunmayı da buna ekleyebilirim- ister istemez onların ne olduğuna değil biz olmaktan ne anladığımıza değinmeyi gerektirir.<sup>[86]</sup> Yani "insan nedir?" diye sormak gerekir. (bkz. İNSAN)

## HEDEF DIŞI AV

Bok yolunun (bkz. BOK YOLU) belki de en âlâ örneği olan hedef dışı av, kazara yakalanan deniz canlılarına verilen addır; bunların gerçekten "kazara" yakalanmadıklarını göz önünde bulundurmazsak elbette, çünkü hedef dışı av balıkçılık yöntemlerinin kasıtlı bir parçasıdır. Modern balıkçılık, daha çok teknoloji ve daha az balıkçı gerektirir. Bu birleşim, büyük miktarda av ile büyük miktarda hedef dışı ava neden olur. Karidesi ele alalım: Sıradan bir karides avında, trollerin tekneye bıraktığı deniz canlılarının yüzde 80 ila 90'ı ölü veya ölmek üzere olan hedef dışı avdan oluşur.<sup>[87]</sup> (Nesli tehlikede olan türler, hedef dışı avın büyük bölümünü teşkil eder.) Karides, ağırlığı ele alınacak olursa dünya genelinde deniz ürünlerinin sadece yüzde 2'sine denk gelir ama trolle karides avı dünya genelindeki hedef dışı avın yüzde 33'ünü kapsar.<sup>[88]</sup> Bu konuya kafa yormayız çünkü bunlardan pek haberdar olmayız. Peki yiyeceklerimizin üzerine, arzu ettiğimiz hayvanın tabağımıza ulaştırılması uğruna ne kadar hayvan öldürüldüğünü yazan bir etiket konsa ne olurdu? Mesela, Endonezya menşeli trolle avlanmış karidesler şöyle bir etiket taşıyabilirdi: BU KARİDESİN HER BİR KİLOSU İÇİN TOPLAMDA 26 KİLO GELEN TÜRLÜ DENİZ CANLISI ÖLDÜRÜLÜP DENİZE GERİ ATILMIŞTIR.<sup>[89]</sup>

Tonbalığını ele alalım. Tonbalığı avı esnasında düzenli olarak -bedavadan- öldürülen 145 farklı türün arasında şunlar var:<sup>[90]</sup> Manta vatozu, şeytan vatozu, benekli keler, iriburun camgöz, bakır köpekbalığı, Galapagos köpekbalığı, büyük camgöz, gece köpekbalığı, kaplan kum köpekbalığı, beyaz köpekbalığı, çekiç kafalı köpekbalığı, mahmuzlu camgöz, Küba camgözü, sapan köpekbalığı, dikburun, pamukbalığı, vahu, uçan kılıçbalığı, palamut, uskumru, kolyoz, uzun merlin, beyaz merlin, kılıçbalığı, neşterbalığı, çotira, zargana, *pomfret*, trakun balığı, kara balık, mahi-mahi, iri gözlü turnabalığı, kirpi balığı, Hawaii somonu, hamsi, hani balığı, uçan balık, morina, denizati, Bermuda sazanı, aybalığı, escolar, akya, üçkuyruk, kelerbalığı, fenerbalığı, güneşbalığı, *Murray* yılanbalığı, Malta palamudu, kara orkinos, kaya levreği, lüfer, *cassava* balığı, işkine, kırmızı balık, sarı kuyruk, izmarit, ıskarmoz, balonbalığı, caretta caretta, yeşil deniz kaplumbağası, deri sırtlı deniz kaplumbağası, şahin gagalı deniz kaplumbağası, gündüz yuvalayan kaplumbağa, sarı burunlu Atlas albatrosu, ada martısı, Balear yelkovankuşu, kara kaşlı albatros, büyük kara sırtlı martı, büyük yelkovankuşu, kral kuzey albatrosu, ak tepeli albatros, gri yelkovan kuşu, Güney kutup fırtınakuşu, yelkovankuşu, gümüş martı, minke balinası, sei balinası, oluklu balina, yunus, çubuklu kuzey balinası, siyah yunus, kambur balina, gagalı balina, katil balina, bayağı musur, ispermeçet balinası, çizgili yunus, benekli Atlas yunusu, dönücü yunus, şişe burunlu yunus, kaz gagalı balina.<sup>[91]</sup>

Size bir tabak suşi sunulduğunu düşünün. Ama bu tabakta size sunulan balıkları avlamak için öldürülmüş balıklar da olsun. Bu durumda tabağın bir buçuk metre çapında olması gerekir.

## HUY, HUYUN GÜCÜ

Evimizde aşçılık görevinin neredeyse tamamını üstlenen babam, bizi egzotik yiyeceklerle büyüttü. Tofu henüz tofu değilken biz tofu yedik. Tadını sevdiğinden değil; sağlığa faydaları şimdiki gibi insanların gözüne de sokulmuyordu o zaman. Babam, başkalarının yemediği şeyleri yemekten hoşlanıyordu. Ayrıca bilinmeyen bir yemeği geleneksel tarifine uygun hazırlamak da yetmezdi. Hayır efendim; o, "parmak" portobello, falafel "ragu," buğday glutenli "mücver" yapardı bize.

Babamın kendine "has" aşçılığında, yiyecekler genelde başka yiyeceklerin yerine geçerdi. Annemi teskin etmek amacıyla alenen koşer olmayan yiyecek, daha az göze batsa da koşer olmayan diğer bir yiyecek (beykın→hindi beykın) yer değiştirir; sağlıksız bir yemek sağlıksız olsa da göze batmayanın (hindi beykın→çakma beykın) bazen de öylesine yerine geçerdi (un→karabuğday.) Malzemelerinin bazıları, doğaya karşı kaldırılan bir orta parmak niteliği taşımaktan öteye gitmiyordu.

Ziyaretlerimden birinde, dolapta şu yiyeceklere rastladım: Yapay tavuk köftesi, nugget ve tavuk şeritleri; yapay sosis ve köfte; tereyağı ve yumurta alternatifleri, sebze burger ve sebzeli kielbasa.<sup>[8]</sup> Bu imitasyon hayvansal besinlere bakarak vegan olduğunu zannedebilirsiniz. Ancak yanılmakla kalmaz, her zaman et yiyen babamı yanlış anlamış da olursunuz. Babam akıntının tersine yüzmevi sevenlerdendir. Onun mutfağı hem gastronomik hem de varoluşçudur.

Neden böyle olduğunu hiç sorgulamadık, hatta hoşumuza gitmiş bile olabilir - yine de arkadaşlarımızın akşam yemeğine gelmesini hiç arzu etmezdik. İyi Aşçı olduğunu bile düşünmüştür zaman zaman. Ama büyükannemin yaptığı yemeklerin yanında, onunkiler yemek sayılmazdı. Anlatılanlardan ibaretti aşçılığı: Bizimki, küçük riskler almayı seven bir babaydı; salt yeni oldukları için yeni şeyler denememizi isteyen, onun çılgın biliminsanı edalı yemeklerine gülmemize sevinen biri... Çünkü gülmek en lezzetli yemekten daha değerliydi.

Evimizde akşam yemeğinden sonra asla rastlanmayacak şeylerden biri tatlıydı. Anne ve babamla on sekiz yıl beraber oturdum ve tek bir aile yemeğinde tatlı yediğimizi hatırlamam. Ağız sağlığımızı korumak derdinde değildi babam. (O yıllarda, dişlerimi fırçalamam konusunda pek ısrar ettiklerini hatırlamam.) Tatlının gerekli olduğunu düşünmüyordu sadece. Tuzlu yemekler kesinlikle daha öncelikliydi - mide mülkü neden heba olsun ki? Şaşırtıcı olanı, ona inanmamızdı. Damak tadım, yemek hakkındaki fikirlerimin yanı sıra bilinçsiz yönelimlerim, onun öğretileri ışığında gelişti. Bugün, tatlıyla aram tanıdığım diğer insanlara kıyasla pek iyi sayılmaz ve bir dilim siyah ekmeği, bir dilim sarı keke her zaman tercih ederim.

Oğlumun huyları hangi öğretiler ışığında gelişecek? Et yeme arzumu neredeyse tamamen tükenmiş olsa da -kırmızı et görüntüsünü çoğunlukla itici buluyorum- yaz mangallarının kokusu ağzımı sulandırmayı sürdürüyor. Bunun oğluma etkisi nasıl olacak? Hiç tatmadığı için et yeme arzusu duymayan ilk neslin üyesi mi olacak benim oğlum, yoksa et yeme isteği herkesten daha baskın mı çıkacak?

## İÇGÜDÜ

Çoğumuz, kıtalar arası seyahat edip belirli yuvalama alanları bulabilen göçmen kuşların dikkate şayan yön bulma yeteneklerine aşınayız. Bunun, "içgüdü" sayesinde olduğu söylenir. (Hayvan davranışları zekâ içerdiğinde, "içgüdü" olarak yaftalanması tercih edilir [bkz. ZEKÂ].) Oysa içgüdü, güvercinlerin yön bulmada karayolu ulaşım rotalarını kullanmalarını açıklamak için yeterli değildir.

Güvercinler otobanları takip eder, belirli çıkış noktalarında yoldan ayrılır ve aşağıda araba kullananların izledikleri güzergahlara başvuruyor olmaları muhtemeldir.<sup>[92]</sup>

Zekâ, dar anlamıyla entelektüel beceri (bilgi sayesinde edinilen zekâ) anlamına gelirdi ama artık birden fazla zekâyı hesaba katıyoruz. Görsel-uzamsal, kişilerarası, duygusal, müziksel zekâ gibi. Hızlı koşması çitayı zeki yapmaz. Ancak olağanüstü yön bulma yeteneği -hipotenüsü bulmak, avın hareketlerini öngörerek konum almak- kayda değer bir zihinsel işlemdir. Bunun içgüdü olduğunu iddia etmek doktorun dizinize çekiçle vurması sonucu attığınız tekmeyle, başarılı bir penaltı vuruşu yapmak için attığınız tekmeyle bir tutmaya benzer.

## İNSAN

Hayvanlar arasında sadece insanlar bilinçli olarak çocuk yapar, onlarla iletişimini sürdürür (veya sürdürmez,) doğum günlerini önemser, zamanını harcar veya kaybeder, dişlerini fırçalar, geçmişe özlem duyar, leke çıkarmakla uğraşır, dinler, siyasal partiler ve yasalar yaratır, hatıra saklar, bir kabahatinden dolayı yıllar sonra özür diler, kendinden korkar, rüya yorumlar, cinsel organını örter, traş olur, zaman kapsülleri gömer. Sadece insanlar vicdani sebeplerden dolayı bazı şeyleri yememeyi tercih eder. Hayvan yemek veya yememekle ilgili gerekçeler çoğunlukla aynıdır: Biz onların yerinde değiliz.

## İŞLEME

Kesim ve kasaplık. Endüstri hayvanlarına yaşamları süresince yapılan muameleyi eleştirmeyenler bile, hayvanların "iyi" bir ölümü hak ettikleri konusunda hemfikirdirler. Konu insanca öldürmek olduğunda en maço, süt-danasını-kafese-tıkmaktan-yana, dağlama-meraklısı-hayvan-çiftliği işçileri bile vegan aktivistlerle aynı görüşü paylaşır. Mutabık olduğumuz tek konu bu mudur?

## KFC

Eskiden Kentucky Fried Chicken anlamına gelen, artık hiçbir şey ifade etmeyen KFC, tarih boyunca çekilmiş acılara muhtemelen en büyük katkıda bulunmuş olan şirkettir. KFC, yılda yaklaşık bir milyar tavuk satın alıyor - yan yana dizdiğiniz takdirde, bu tavuklar Manhattan'ı bir nehirden diğerine örter ve ofis binalarının üst katlarından dışarı taşardı. KFC'nin uygulamalarının, tavuk endüstrisinin tamamında etkisi muazzamdır.<sup>[93]</sup>

KFC, "tavukların refahına ve insani muameleye büyük önem" verdiği konusunda ısrarcı.<sup>[94]</sup> Bu iddia ne denli güvenilir? Batı Virginia'da KFC'ye tavuk sağlayan bir mezbahada, işçilerin canlı tavukların kafalarını kopardıkları, gözlerinin içine tütün tükürdükleri, suratlarına boya püskürttükleri ve hayvanların üzerlerine ayaklarıyla bastıkları belgelenmişti.<sup>[95]</sup> Bu eylemlere onlarca kez tanık olundu. Söz konusu mezbaha, "çürük elma" falan değildi, "Yılın Tedarikçisi" seçilmişti. Kimsenin bakmadığı ve çürük elma diye nitelenen örneklerde neler yaşandığını siz düşünün artık.

KFC kendi internet sitesinde, "Bize sağladıkları hayvanların bakımında ve işlenmesinde insani muamelede bulduklarından emin olmak için tedarikçilerimizi sürekli denetliyoruz. Dolayısıyla, hedefimiz sadece yüksek standartlarımızı koruyacağını ve hayvan refahına bizim kadar bağlı kalacağını vaat eden tedarikçi firmalarla çalışmaktır," iddiasında bulunuyor.<sup>[96]</sup> Bu beyan, yarı yarıya doğru sayılır. KFC refah garantisi *vaat eden* tedarikçi firmalarla çalışıyor. KFC'nin size söylemediği, tedarikçilerin tüm uygulamalarının zaten refah olarak nitelenmekte olduğu (bkz. CFE.)

Buna benzer diğeri bir yarı-doğru ise, KFC'nin tedarikçilerin mezbaha tesislerini sağlık açısından denetlediğidir. Bize söylenmeyen, bu denetimlerin genellikle önceden *duyurulduğu*. KFC pek yakında-denetlenecek olan mezbahaya, gizlemek istedikleri şeylerin üzerini örtmeleri için yeterince zaman tanıyacak şekilde yasadışı davranışların (en azından teoride) belgeleneceği bir denetim yapacağını bildiriyor. Sadece bu değil, denetçilerin rapor etmesi istenen standart değerler, KFC'nin beşi hayal kırıklığı yaşayarak istifa eden kendi (artık eski) hayvan refahı danışmanlarının önerilerinden bir tanesini bile içermiyor. Bunlardan biri olan Adele Douglass, *Chicago Tribune*'e, "KFC bizimle hiç görüşmedi.<sup>[97]</sup> Önerilerimizi öğrenmek istemedi ama sonra basına böyle bir hayvan-sağlığı danışma komitesi kurduğunu duyurdu. Kullanıldığımı hissettim," diye belirtiyor. Eski yönetim kurulu üyelerinden bir diğeri, Guelph Üniversitesi'nin Hayvan Refahı departmanının başkanlığından emekli, aynı zamanda kanatlılar hususunda Kuzey Amerika'nın önde gelen refah uzmanlarından Ian Duncan, "son derece yavaş bir ilerleme söz konusuydu, bu yüzden istifa ettim.<sup>[98]</sup> Sürekli, daha sonra bakarız diyorlardı. Gerçek anlamda bir standart geliştirme işini sürekli ertelediler... Üst yönetimin hayvan refahına gerçekten önem verdiğini düşünmüyorum," dedi.

Bu beş komite üyesinin yeri nasıl dolduruldu peki? KFC Hayvan Refahı Komisyonu<sup>[99]</sup> artık, bazı işçileri kuşlara sadistçe davranırken görüntülenen "Yılın Tedarikçisi" olan işletmeyi yöneten Pilgrim's Pride şirketinden bir genel müdür; yılda 2,2 milyar tavuk kesen ve birden fazla inceleme sırasında bazı işçilerinin canlı kuşları kesip sakatladığı belgelenen (ayrıca incelemelerden birinde işçiler doğrudan kesim hattına işerken görülmüştür<sup>[100]</sup>) Tyson Foods şirketinden bir müdür ve iç bünyedeki "idari ve diğeri elemanlar" arasından seçilmiş kadrolu katılımcılardan oluşuyor. Aslında danışmanları kendi tedarikçileri olduğu halde, KFC danışmanlarının tedarikçileri için programlar geliştirdiğini iddia ediyor.

KFC'nin hayvan refahına bağlılığı, ismi gibi hiçbir şey ifade etmiyor.

## KOŞER Mİ?<sup>[101]</sup>

Zamanında İbrani okulunda ve evde bana öğretilenlere göre, Yahudilerin beslenme kuralları uzlaşma niyetiyle geliştirilmişti: Eğer insanların hayvan yemeleri gerekiyorsa, bunun insanca, dünyadaki diğeri yaratıklara saygı göstererek ve alçakgönüllü davranarak yapılması gerekiyordu. Yediğeri hayvanları, ister yaşamlarında ister kesildikleri sırada olsun, gereksiz acıya maruz bırakma. Bu yaklaşım, çocukken Yahudi kimliğimden gurur duymamı sağladı ve beni gururlandırmayı sürdürüyor.

İşte bu yüzden (o zaman) Iowa'nın Postville yöresinde bulunan dünyadaki en büyük koşer mezbaha Agriprocessors'ta, şuuru tamamen açık sığırların yemek boruları ve nefes boruları kesik boğazlarından sistemli olarak çekilmesi ve yüzlerinden şoklanarak banda alınması, bildiğimiz mezbahalarda sayısız kere gerçekleştiğini duyduğum olayların hepsinden daha fazla canımı sıktı.

Yahudi cemaatinin büyük kısmının Iowa tesisi aleyhine açıklamalar yapması üzerine rahatladım. Muhafazakâr Oluşum Hareketi Hahamlar Başkanı, tüm hahamlarına gönderdiği bir mesajda, "Koşer olduğunu söyleyen bir firma *tza'ar ba'alei hayyim* yasalarına aykırı davranıyorsa, Tanrı'nın canlı varlıklarından birine zarar veriyorsa, o firma önce Yahudi cemaatine, sonra Tanrı'ya hesap vermelidir," beyanında bulundu.<sup>[102]</sup> İsrail'in Bar Ilan Üniversitesi Talmud bölümü Ortodoks kürsüsü de durumu protesto etti, hem de belagatli bir şekilde: "Bu tür [koşer kesim] uygulayan herhangi bir tesis pekâlâ *hillul hashem* -Tanrı'ya hürmetsizlik- suçlusu sayılabilir, çünkü O'nun ahlak yasalarına



değil sadece töre yasalarına önem verdiği konusunda ısrar etmek, Tanrı'ya karşı saygısızlıktır."<sup>[103]</sup> Amerikalı Reform Hahamları Merkezi Kongre başkanı ve Muhafazakâr Hareket Ziegler Haham Çalışmaları Okulu dekanı da ortak açıklamalarında, "Hayvanlara karşı şefkati öğreten güçlü Yahudi geleneği, sistematik istismarla ihlal edilmiştir ve yeniden yürürlüğe girmelidir," dediler.<sup>[104]</sup>

Agriprocessors'da belgelenen zulmün koşer endüstrisinden bertaraf edildiğine inanmak için hiçbir sebebimiz yok. Sınai çiftlikler egemen olduğu sürece, olması da mümkün değil.

Bu da düşünsel bir deney olarak değil doğrudan yönelttiğim zorlu bir soruya zemin hazırlıyor: Bizim dünyamızda -İncil'in çoban-ve-sürü dünyasında değil, yasal ve sosyal bakımdan hayvanlara birer eşya gibi davrandığımız, aşırı kalabalık dünyamızda- "Tanrı'ya hürmetsizlik"ten kaçınmak için (en ince ve içten detaylarını düşünsek bile) "Tanrı'nın yarattığı bir canlıya acı çektirmeden" et yememiz mümkün mü? Koşer et kavramı, tam da bu açıdan bir çelişkiye dönüşmüş olabilir mi?

## **ORGANİK**<sup>[105]</sup>

Organik ne demektir? Bir şey ifade etmediği söylenemez ancak sandığımızdan çok daha azı anlamına gelir. Tarım Bakanlığı, organik bandrollü et, süt ve yumurtalar için hayvanların: (1) organik yemlerle (zirai ilaç ve gübre kullanılmadan yetiştirilen ekinler) beslenmesini; (2) yaşam boyu izlenmesini (dosyaları olmasını); (3) antibiyotik ve büyüme hormonuyla beslenmemesini ve (4) "dışarıya erişim" imkanı olmasını şart koşuyor. Son kriter ne yazık ki neredeyse anlamsız hale gelmiştir - bazı durumlarda, dışarıya bakan tel örgü bir pencere bile bu kriteri karşılar.

Genel olarak, organik gıdaların daha güvenli olduğu hemen hemen kesindir. Bunlar çevreye genelde daha az zarar verir ve sağlık açısından daha faydalıdır. Yine de daha insancıl sayılmazlar. Eğer yumurta tavuklarından veya büyükbaş hayvanlardan söz ediyorsak, "organik" niteliği refah seviyesinin daha yüksek olduğuna işaret eder. Domuzlar söz konusu olduğunda dahi refah seviyesinin yüksek olduğu anlamına gelebilir bu, ancak garantisi yoktur. Eti için yetiştirilen tavuk ve hindiler içinse "organik" nitelemesi, refah namına hiçbir şey ifade etmez. Hindinizin organik olduğunu söylemeniz ona her gün işkence etmediğiniz anlamına gelmez.

## **PETA**

Ortadoğu'ya özgü ekmekle (pita) aynı şekilde telaffuz edilir. Ziyaret ettiğim besiciler onları gayet iyi tanıyor. Dünyadaki en büyük hayvan hakları örgütü "*People for the Ethical Treatment of Animals*"<sup>[9]</sup> iki milyondan fazla üyeye sahiptir.

PETA üyeleri mücadele uğruna yasal olan neredeyse her şeyi, ne kadar kötü görüldüğüne (sonuçta etkileyicidir) veya kimin aşağılandığına (pek etkileyici değildir) bakmadan göze alırlar. Küçük çocuklara, kanlı bir satır tutan Ronald McDonalds damgalı "mutsuz öğünler" dağıtırlar. Üzerinde "kürk-giyene fırlat" yazan, normalde domateslerde bulunan etiketlerin benzerlerinden bastırırlar. Four Seasons'da *Vogue* editörü Anna Wintour'un öğle yemeğine ölü bir rakun attılar (ve kurtlanmış bağırsaklarını ofisine gönderdiler) başkan ve kraliyet mensuplarının önünden çırılçıplak yürüdüler, okul çocuklarına "Baban Hayvan Öldürüyor!" broşürleri dağıttılar ve Pet Shop Boys grubunun isminin *Rescue Shelter Boys* olarak değiştirilmesini istediler (grup ismini değiştirmediler ancak bunun tartışmaya değecek bir mesele olduğuna katılıyor.)<sup>[10]</sup> Bu azim ve enerjiye hayran olmamak elde değil ve düşmanlıklarını kazanmak istememenin nedenleri belli.

Kim ne düşünürse düşünsün, çiftlik endüstrisine ve destekçilerine PETA gibi korku salan başka bir örgüt yok. Çok etkililer. PETA fast-food şirketlerini hedef aldığı anda en ünlü ve nüfuzlu hayvan refahı uzmanı (yurt genelinde büyükbaş kesim tesislerinin yarıdan fazlasını tasarlamış olan) Temple Grandin, hayvan refahı konusunda otuz yıllık kariyerinde gördüğü gelişimden daha fazlasına son bir yılda şahit olduğunu söyledi.<sup>[106]</sup> Gezegenin muhtemelen en büyük PETA karşıtı (on yıl boyunca PETA karşıtı seminerler düzenleyen bir et sektörü danışmanı olan) Steve Kopperud konuya şöyle yaklaşıyor: "PETA'nın sektörde pek çok yöneticiye Tanrı korkusu aşılama yeteneğine sahip olduğu ayan beyan ortada."<sup>[107]</sup> Çeşitli şirketlerin PETA'yla düzenli olarak pazarlık yaptığını ve grup tarafından alenen hedef gösterilmemek için hayvan refahı politikalarında değişikliğe gittiğini öğrenmek beni şaşırtmadı.

PETA zaman zaman dikkat çekmek amacıyla toplumsal değerleri hiçe sayan stratejiler kullanmakla suçlanıyor. Bunda biraz doğruluk payı var. PETA, insanlar ve hayvanların eşitliğini savunmakla da suçlanıyor, oysa bu doğru değil. (Ne demek ki bu? İnekler oy mu kullanacak?) PETA'nın bilhassa duygusal bir topluluk olduğu söylenemez; aşırı rasyonel bir düzeyde savundukları yegâne şey yalın amaçlarını -"Hayvanlar bizim yiyeceğimiz, giyeceğimiz, deneğimiz veya eğlencemiz değildir"-mayolu Pamela Anderson imgesi kadar tanınır kılmaktır. Pek çok insanı hayrete düşürecek gerçek, PETA'nın ötenaziden yana olmasıdır: Örneğin, seçenekler bir köpeğin hayatını barınakta geçirmesi veya uyutulması ise, PETA son seçeneği tercih etmekle kalmayıp bunun savunuculuğunu da yapar. Öldürmeye karşıdır, ancak acı çektirmeye daha çok karşıdır. PETA üyeleri, kedi ve köpeklerini çok seviyor -PETA ofislerinde pek çok hayvan çalışanlara eşlik ediyor- ancak kedi-ve-köpeklere-iyi-muamele etiğiyle yetinmiyorlar. İstedikleri şey: devrim.

Davalarına "hayvan hakları" diyorlar ancak endüstri hayvanları (en fazla ilgili oldukları konu) adına sağladıkları değişimler sayısız olmakla beraber, bunlar hayvan haklarından çok hayvan refahı adına kazanılmış, kafes başına daha az hayvan, kesim konusunda yeni düzenlemeler, hayvanlara nakliede daha fazla alan ayırma gibi zaferler. PETA'nın yöntemleri çoğunlukla teatraldır (veya yavan) ama bu abartılı yaklaşımlar, çoğu insanın yeterli bulmayacağı mütevazı gelişmeleri beraberinde getirmiştir. (Daha düzenli kesim, daha az sıkışık yaşam veya nakliede fazladan alana karşı çıkacak olan var mı ki?) Neticede, PETA etrafındaki uzlaşmazlık bu örgütten çok onu yargılayanlarla ilgilidir - yani "PETA'cılar"ın, fazla korkak veya unutkan olduğumuzdan savunamadığımız değerlerimiz için isyan ettiğini tatsız bir şekilde fark etmemiz yüzündendir.

## **RADİKAL**

Nasıl veya ne derece önemli olduğu konusunda hemfikir olunmasa da hayvanların acı çekmesi herkesi ilgilendirir. Anket yapıldığında, Amerikalıların yüzde 96'sı<sup>[108]</sup> hayvanların yasalarla korunmayı hak ettiklerini, yüzde 76'sı<sup>[109]</sup> hayvan refahının ucuz etten daha önemli olduğunu ve neredeyse üçte ikisi<sup>[110]</sup> çiftlik hayvanlarına yapılan muamele karşısında sadece yasalar değil "katı yasalar" çıkarılması gerektiğini söylüyor. Bu kadar insanın, böylesine dayanışma içinde olduğu başka bir mesele zor bulunur.

Çoğumuzun hemfikir olduğu diğer bir konu, çevre sorunları. Açık denizlerde petrol sondajından yana olsanız da olmasanız da, küresel ısınmaya inansanız da inanmasanız da, Hummer'ınızı savunsanız veya sistemin dışında yaşasanız da solduğunuz havanın ve içtiğiniz suyun önemli olduğunu takdir edersiniz. Ve bunların çocuğunuz ve torununuz için de önemli olacağını... Çevrenin

tehlikede olduğunu inkâr etmeyi sürdürenler bile tehlike durumunun kötü bir şey olacağına katılır.

ABD'deki sanayi hayvanları, insanların doğrudan etkileşimde bulunduğu bütün hayvanların yüzde 99'undan fazlasını temsil eder.<sup>[111]</sup> "Hayvanlar âlemi" üzerindeki etkimiz düşünüldüğünde -bu ister hayvanlara eziyet, ister biyodeğişim olayları ve evrimin milyonlarca yıl harcayarak ulaştığı, günümüzdeki yaşam dengesini sağlayan türler arası bağımlılık olsun- hiçbir icraatımız beslenme tercihlerimizin etkilerinin yanına yaklaşamaz. Yaptığımız hiçbir şeyin hayvanların acı çekmesine et yememiz kadar doğrudan etkisi olmadığı gibi, günlük tercihlerimizin hiçbiri çevreyi bu denli etkilemez.

Halimiz tuhaf. Aslında hepimiz hayvanlara ve çevreye nasıl muamele ettiğimizin önemli olduğunda hemfikiriz, yine de hayvanlarla ve çevreyle olan bu en önemli ilişkimiz hakkında yeterince düşünmüyoruz. Daha tuhaf olanı, hayvan yemeyi reddederek bu tartışmasız değerler doğrultusunda hareket edenler (herkes bunun hayvan istismarını ve ekolojik ayak izini gerileteceği konusunda hemfikir olsa da) genellikle marjinal, hatta radikal yaftası yiyor.

## **RAHATLATAN YİYECEKLER**

Oğlum dört haftalıkken bir gece hafif ateşlendi. Bir sonraki gün nefes almakta zorluk çekmeye başladı. Çocuk doktorumuzun önerisiyle gittiğimiz acil serviste, yetişkinlerde nezle olarak adlandırılan ancak bebeklerde hayati tehlike teşkil edebilen alt solunum yolu enfeksiyonu (RSV) tanısı konuldu. Sonuçta bir haftamızı çocuk yoğun bakım ünitesinde geçirdik. Karım ve ben, oğlumuzun odasındaki ve bekleme salonundaki koltuklarda nöbetleşe uyuyorduk.

İkinci, üçüncü, dördüncü ve beşinci günlerde arkadaşlarımız Sam ve Eleanor bize yiyecek getirdi. Bir sürü yiyecek, yiyebileceğimizin çok daha fazlası: Mercimek salatası, trüf çikolata, fırında sebze, kuruyemiş, kuru meyve, mantarlı risotto, patatesli krep, yeşil fasulye, peynirli mısır cipsi, yabani pirinç, yulaf ezmesi, kuru mango, sebzeli makarna, acılı fasulye - hepsi bizi rahatlatan yiyeceklerdi. Yemek sipariş edebilir ya da kafeteryada yiyebilirdik. Bizi ziyaret edip iyi dilekleriyle sevgilerini sunabilirdiler. Ama tüm o yiyecekleri getirdiler, bu da bizim ihtiyacımız olan küçük, güzel bir davranıştı. Kitabımın onlara adanmış olmasının en öncelikli sebebi -başka sebepleri de var- budur.

## **RAHATLATAN YİYECEKLER, DEVAMI**

Karım ve ben ancak altı gün sonra hastaneden ayrılabiliriz. Oğlumuz en zor günleri atlatmıştı ve doktorlar, ertesi sabah onu eve götürebileceğimizi düşünüyorlardı. Eğilip savuşturduğumuz kurşunun ıslığı duyar gibiydik. Böylece o uyur uyumaz (yanı başında karımın ailesi vardı) asansörle aşağı inip yeniden gün yüzü gördük.

Kar yağyordu. Kar taneleri ancak rüyalarda görülecek irilikte, kocaman ve sertti; çocukların beyaz kâğıtlardan keserek yaptıkları kar tanelerine benziyorlardı. İkinci Cadde'den aşağı adeta süzülerek, nereye gittiğimizi bilmeden ilerledik ve sonunda bir Leh lokantasına vardık. Sokağa bakan büyük camlara vuran kar taneleri, yapıştıkları yerlerden aşağı doğru süzülmeden önce birkaç saniye kalakalıyordu. Ne sipariş etmişim hatırlamıyorum. Yemek iyi miydi kötü mü hiç hatırlamıyorum. Hayatımda yediğim en güzel yemektir.

## **RAHATSIZ EDEN YİYECEKLER**

Öğün paylaşmak güzeldir; insanların birbiriyle bağ kurmalarını sağlar. Yemek hakkında en

derinlemesine yazanlardan Michael Pollan, buna "sofra dostluğu" diyor ve benim de kayda değer bulduğum bu konuya verilen önemin, vejetaryenlik aleyhine bir puan olduğunu ileri sürüyor. Bir açıdan haklı aslında.

Varsayalım Pollan'a katılıyorsunuz ve sınıai çiftliklerden gelme ete karşısınız. Eğer birinin evinde misafirsenez, sizin için hazırlanmış yemeği yememek kaba bir davranıştır; hele (Polan bu konuya değinmese de) yemeği geri çevirmenin temelinde etik kaygılar yatıyorken. Kabadır da ne kadar kabadır? Klasik bir ikilem bu: Huzurlu bir sosyal ortam yaratmaya mı, yoksa sosyal sorumluluk bilinciyle davranmaya mı önem veriyorum? Etik yemeğin ve sofrada dostluğunun göreceli önemi, duruma göre değişir (büyükannemin havuçlu tavuğunu geri çevirmek, mikrodalgada pişmiş tavuk kanatlarını yemeyip başkasına vermekten farklıdır.)

Daha önemlisi -Pollan'ın nedense hiç değinmediği nokta- seçici bir omnivor<sup>[111]</sup> gibi davranmanın, sofrada dostluğuna vurulacak çok daha ağır bir darbe olmasıdır. Bir tanıdığınızın sizi akşam yemeğine davet ettiğini düşünün. "Memnuniyetle gelirim. Ama aklında olsun, ben vejetaryenim," diyebilirsiniz. Ya da, "Memnuniyetle gelirim. Ama sadece geleneksel çiftliklerden gelme et yiyorum," diyebilirsiniz. Sonra ne yaparsınız? İsteğinizi anlaşılır kılmak bir yana gerçekleştirilebilmek için, ev sahibine bir internet adresi veya bölgedeki uygun tedarikçilerin listesini göndermek zorunda kalırsınız. Böylesi mümkün ama vejetaryen bir yemek (bu zamanda fazla açıklama gerektirmez) talep etmekten kuşkusuz daha güç. Yemek endüstrisinin tamamı (restoran, havayolu şirketleri ve okul kantinleri, düğün yemeği hizmetleri) vejetaryenleri ağırlayabilmek için seçenekler sunuyor. Seçici hepçiller için böyle bir altyapı bulunmuyor.

Peki ya ev sahibi durumundaysanız? Seçici hepçiller vejetaryen yemekleri de yiyebilir, ancak tersi doğal olarak mümkün değildir. Peki hangi seçim, sofrada dostluğunu daha fazla teşvik eder?

Sofra dostluğu ağızımızdan içeri girenler kadar ağızımızdan çıkanlar sayesinde de kurulur. İnanığımız şeyler hakkında yapılan bir sohbetin, taraflar görüşleri paylaşmasa da sunulan yemekler ötesinde dostluklar yaratma olasılığı var.

## SERBEST GEZEN

Et, yumurta, süt ve arada sırada tonbalığına (tonbalığı nerede geziyor?) atfedilen serbest gezen etiketi zırvadan ibarettir. "Doğal," "taze," veya "sihirli" etiketleri ne kadar gönül rahatlığı veriyorsa, bu da onlar gibidir.

Eti için beslenen tavukların serbest gezen diye nitelenmesi için, "dışarıya erişim" söz konusu olmalıdır.<sup>[112]</sup> Kelime anlamıyla hiçbir şey ifade etmez bu. (Otuz bin tavuğun bulunduğu bir baraka hayal edin, iki metreye iki metrelik bir toprak alana açılan küçük bir kapısı var ve kapı, devamlı olmasa da çoğunlukla kapalı.)

Tarım Bakanlığı'nın serbest gezen tavuklar için belli bir tanımı bile yok, bunun yerine bu iddiaların geçerliliğini desteklemek amacıyla üretici referansına güvenmeyi seçiyor.<sup>[113]</sup> Sınıai çiftlik üretimi tavuk yumurtaları -devasa, çorak bir toprak alanda sıkış tıktış tavuklar- serbest gezen diye etiketlenir genellikle. ("Kafessiz" uygulamalar da var ancak bu, tam da kelime anlamıyla, kafeste olmayan anlamına geliyor.) "Serbest gezen" (veya "kafessiz") yumurta tavuklarının gagaları kesilmiş, uyuşturucu ve ilaçlarla yüklenmiş ve "işleri bittiğinde" zalimce kesilmiş hayvanlar olduğunu düşünmek yanlış olmaz.<sup>[114]</sup> Bir tavuk sürüsünü lavabomun altında besleyebilir, serbest gezdiklerini

iddia edebilirim.

## SINAI ÇİFTLİK

Bu terimin bir sonraki veya daha sonraki nesil tarafından kullanılmayacağı kesin. Bu, sınai çiftlikler ortadan kalkacağından ya da onları kıyaslayacağımız geleneksel çiftlikler bulunmayacağından ötürü olabilir.

## STRES

Endüstri tarafından asıl söylenmek isteneni yumuşatmak amacıyla kullanılan sözcük (bkz. ACI.)

## TAZE

Zırvaya devam. Tarım Bakanlığı'na göre "taze" tavuk etinin ısısı hiçbir zaman eksi üç dereceden az, dört buçuk dereceden fazla olamaz.<sup>[115]</sup> Taze tavuk dondurulabilir ("taze dondurulmuş" ibaresindeki tezat, bu yüzdendir) ve taze gıdayı tanımlamak için bir zaman bileşeni bulunmaz. Patojen virüslerle dolu ve dışkı içinde bir tavuk teknik olarak taze, kafessiz ve serbest gezen diye nitelenebilir, yasal olarak süpermarketlerde satılabilir (yıkınması gereklidir.)

## TÜR BARIYERİ

Berlin Hayvanat Bahçesi (Zoologischer Garten Berlin) dünyada en fazla türü (yaklaşık 1400) barındıran hayvanat bahçesidir. Almanya'nın ilk hayvanat bahçesi olarak 1844 yılında açıldı - ilk hayvanları IV. Frederick William'ın canlı hayvan koleksiyonundan hediye edilmişti. Burası yılda 2,6 milyon ziyaretçiyle Avrupa'nın en çok ziyaret edilen hayvanat bahçesidir. 1942 yılındaki müttefik hava saldırıları, neredeyse tüm altyapısını yok etti ve yalnızca doksan bir hayvan sağ kaldı. (İnsanların yakacak için parktaki ağaçları kestiği bir şehirde, herhangi bir hayvanın sağ kalmış olması bile şaşırtıcı.) Bugün, burada on beş bin hayvan yaşıyor. Ama ziyaretçilerin çoğu sadece bir tanesine ilgi gösteriyor.

Son otuz yılda hayvanat bahçesinde doğan ilk kutup ayısı olan Knut, 5 Aralık 2006 tarihinde dünyaya geldi. Emekli bir sirk hayvanı olan yirmi yaşındaki annesi Tosca tarafından reddedilmiş ve ikiz kardeşi dört gün sonra ölmüştü. Kötü bir TV filmi için umut verici bir başlangıç olabilirdi bu, ama gerçekte öyle değil. Minik Knut yaşamının ilk kırk dört gününü kuvözde geçirdi. Bakıcısı Thomas Dörflein, onunla yirmi dört saat ilgilenmek için hayvanat bahçesinde yatıp kalkıyordu. Dörflein her iki saatte bir Knut'u biberonla besledi, uyku vakti geldiğinde ona gitarıyla Elvis'in "Devil in Disguise" parçasını çaldı ve oynadıkları sert oyunlar sonucu yara bere içinde kaldı. Knut, doğumunda sekiz yüz gram geliyordu ama üç ay sonra onu gördüğümde bunun iki katından fazla kilo almıştı. Her şey yolunda giderse, bir gün iki yüz kat daha büyük olacaktı.

Berlin Knut'u sevdi demek hafif kaçacaktır. Belediye başkanı Klaus Wowereit, Knut'un yeni resimlerini görebilmek için her sabah gazeteleri tarardı. Şehrin buz hokeyi takımı Eisbären, onu maskot yapmak için hayvanat bahçesinden izin istemişti. Pek çok blog -Berlin'in en çok okunan gazetesi *Der Tagesspiegel*'inki dahil- kendini Knut'un saat başı yaptıklarına adadı. Knut'un kendine ait bir *podcast*'ı ve internet kamerası vardı. Bazı günlük gazetelerde, üstsüz mankenleri bile yerlerinden etti.

Knut'un ilk kez halk önüne çıkarılmasına dört yüz muhabir geldi. Bu olay, eşzamanlı gerçekleşen

AB zirvesini gölgede bırakmıştı. Knut kravatları, Knut sırt çantaları, Knut hatıra tabakları, Knut pijamaları, Knut bibloları ve tam olarak emin olmasam da muhtemelen Knut külotları satıldı.

Knut'un bir vaftiz babası vardı: Alman Çevre Bakanı Sigmar Gabriel. Hayvanat bahçesinin diğer sakinlerinden olan Yan Yan adındaki panda, Knut'a gösterilen rağbet yüzünden *öldü*. Bakıcılar, hayvanat bahçesine doluşan otuz bin kişinin Knut ziyaretinin Yan Yan'ı mahvettiğini - onu ya çok kızdırarak ya da strese sokarak öldürdüğünü tahmin ediyor (tam olarak saptamış değilim.) Ölüm demişken, hayvan hakları savunucuları bir hayvanın bu koşullarda yaşatılması yerine uyutulmasının -sonradan, bunu farazi olarak söylediklerini iddia ettiler- daha akıllıca olduğu fikrini ortaya attıklarında, lise öğrencileri sokaklara dökülerek bir ağızdan bağırmağa başladılar: "Knut yaşamalı." Futbol taraftarları, takımları yerine Knut için tezahürat yaptılar.

Eğer Knut'u ziyarete gider ve acıkırsanız, kapatıldığı yerden birkaç adım ötedeki büfe "Wurst de Knut" satıyor; en az Knut kadar zeki ve ilgiyi onun kadar hak eden, sınai çiftlik domuzlarının etinden yapılmış sosisliler bunlar. Tür bariyerinden bahsedildiğinde kasıt, işte bu sanırım.

## YEM VERİMİ

Hem sınai hem de geleneksel çiftlikler, zorunlu olarak hayvanları besledikleri her birim yemin, üretilen yenebilir hayvan eti, yumurtası veya sütüne olan oranıyla ilgilenir. İki hayvan yetiştiricisini birbirinden ayıran, çıkarlarının farklılığı ve kârı artırmak amacıyla ele aldıkları farklı ayrıntılardır. Örneğin:

## YEM VE IŞIK

Sınai çiftlikler verim artırmak için yem ve ışık üzerinde oynamalar yapar; çoğunlukla da hayvanların sağlığı pahasına. Tavuk çiftlikleri, bunu kuşların doğal saatini sıfırlamak adına yapıyor, böylece değerli yumurtalarını daha hızlı ve en önemlisi aynı zamanda bırakmalarını sağlıyorlar. Bir yumurta üreticisi bana bu durumu şöyle anlattı:

Dişiler olgunlaşır olgunlaşmaz -hindi sektöründe yirmi üç ila yirmi altı, tavuklarda on altı ila yirmi hafta- kümese alınır ve ışık azaltılır; bazen yedi gün yirmi dört saat tamamen karanlıkta bırakılırlar. Daha sonra çok düşük proteinli bir diyete tabi tutulurlar, neredeyse açlık diyeti denebilir buna. Bu, iki-üç hafta kadar devam eder. Ardından ışıklar günde on altı saat açık tutulur, tavuklarda yirmi saat, böylece bahar geldi zannederler. Üstüne yüksek-proteinli yem verilir. Anında yumurtlamaya başlarlar. Öyle bilimsel bir hale getirdiler ki olayı, istedikleri zaman durdurur, istedikleri zaman başlatırlar. Her şeyi yapabilirler. Anlatabiliyor muyum? Doğada bahar geldi mi böcekler çıkar, çimler büyür ve günler uzar - bu, kuşlar için çok önemlidir: "Eh, yumurtlasam iyi olur. Bahar geldi." İnsanlar, bu içsel mekanizmayı yönetiyor. Bu şekilde ışığı, yemi ve yemleme zamanlarını kontrol eden endüstri, kuşları yıl boyunca yumurtlamaya zorlayabiliyor. İşte bunları yapıyorlar. Bu yolla artık dişi hindiler yılda 120, tavuklar da 300'den fazla yumurta bırakıyor. Bu, doğadakinden iki hatta üç kat daha fazla. İlk yılın sonunda tavuklar öldürülür çünkü sonraki sene bu kadar yumurtlayamazlar - endüstri, daha az yumurtalayacak kuşları besleyip barındırmaktansa kesmenin daha ucuza geleceğini anladı. Bugün, kümes hayvanlarının etinin bu kadar ucuz olmasının en büyük sebebi bu uygulamalar; ama bedeli kuşlar ödüyor.

Çoğu insan sınai çiftliklerde uygulanan zulmün az çok farkında olsa da -kafesler küçüktür, kesim

vahsettir- yaygın olarak kullanılan kimi teknikler pek bilinmez. Ben, yemek ve ışıktan yoksun bırakmayı daha önce hiç duymamıştım. Bunları öğrendikten sonra, bildiğimiz yumurtalardan bir daha asla yemek istemedim. İyi ki serbest gezenler var. Değil mi? (bkz. SERBEST GEZEN.)

## ZEKÂ

Besiciler zeki domuzların ağıl kapılarını açmayı öğrendiklerini evvel eski biliyordu. İngiliz doğabilimci Gilbert White, 1789 yılında ağılının kapısını açabilen bir dişi domuz hakkında şöyle yazmıştı: "tüm ara kapıları açıp yürürdü, kendi başına, bir [erkeğin] bulunduğu ta uzaktaki çiftliğe kadar ve arzusunu doyurduktan sonra" -müthiş bir anlatım tarzı- "aynı yoldan geri dönerdi."<sup>[116]</sup>

Biliminsanları domuzların lisan benzeri bir sistem kullandıklarını ve çağrılınca geldiklerini (insanlara veya birbirlerine),<sup>[117]</sup> oyuncaklarla oynadıklarını (gözde oyuncakları da oluyor)<sup>[118]</sup> ortaya çıkardılar; ayrıca domuzların birbirleriyle yardımlaşmalarını<sup>[119]</sup> gözlemlediler.<sup>[120]</sup> Endüstriyle barışık hayvanbilimcisi Dr. Stanley Curtis, domuzları burunlarına uyumlu kumanda koluyla video oyunu oynamak üzere eğiterek, idrak yeteneklerini deneysel olarak değerlendirdi. Oyunları şempanzeler kadar hızlı öğrendiler ve soyut betimlemeler konusunda şaşırtıcı bir kapasiteleri olduğunu gösterdiler.<sup>[121]</sup> Üstelik, kapı mandalı açabilen domuz öykülerine de yenileri ekleniyor.<sup>[122]</sup> Curtis'in meslektaşısı Dr. Ken Kephart, domuzların bunu yapabildiğini onaylamakla kalmıyor, çoğunlukla çiftler halinde örgütlendiklerini, genellikle aynı suçu tekrar işlediklerini ve bazı durumlarda arkadaşları için kapı mandalları açtıklarını da ekliyor. Amerikan çiftliklerinden çıkma söylenceler domuzların zeki olduğunu vurgulamakla birlikte, balıkların ve tavukların özellikle aptal olduğunu iddia ediyor. Öyleler mi gerçekten?

## ZEKÂ MI?

1992 yılında hakem kurullarından geçen makalelerin sadece 70'i, balıklarda öğrenme konusunu ele aldı<sup>[123]</sup> - on yıl sonra buna benzer 500 makale yayımlanmıştı (bugün bu sayı, 640'a ulaşmıştır).<sup>[124]</sup> Hayvanlarla ilgili görüşlerimiz hiç bu kadar kısa sürede ve böylesine bütünsel olarak yenilenmemiştir. 1990'larda balıkların zihinsel kapasitesi konusunda dünya çapında bir uzman olsaydınız, bugünkü veriler ışığında en iyi ihtimalle çirak sayılırdınız.

Balıklar karmaşık yuvalar yapar,<sup>[125]</sup> tek eşli ilişkiler kurar,<sup>[126]</sup> diğer türlerle ortaklaşa avlanır<sup>[127]</sup> ve alet kullanır.<sup>[128]</sup> Birbirlerini bireysel olarak tanırlar (kime güvenilmeyeceğini kaydederler).<sup>[129]</sup> Kişisel kararlar alır,<sup>[130]</sup> sosyal saygınlıklarını denetler<sup>[131]</sup> ve konum yükseltmek için rekabet ederler (hakem kurullu *Fish and Fisheries*<sup>[12]</sup> dergisine bakılırsa: "Manipülasyon, cezalandırma ve uzlaşma amaçlı entrikacı stratejiler"<sup>[132]</sup> uygularlar.) Uzun-dönemli hafızaları<sup>[133]</sup> vardır, sosyal bağları aracılığıyla birbirlerine bilgi aktarabilirler<sup>[134]</sup> ve sonraki nesillere de bilgi aktarımında bulunurlar. Hatta bilimsel kaynaklarda belirtildiği üzere, "beslenmek, toplanmak, dinlenmek ya da çiftleşmek için izledikleri belirli yolların yanı sıra eskiye dayanan 'kültürel gelenekleri' bulunur."<sup>[135]</sup>

Ya tavuklar? Bu konudaki bilimsel anlayışta da bir devrim yaşandı. Seçkin bir hayvan fizyoloğu olan Dr. Lesley Rogers, kuş beyrinde lateralizasyonu -beynin farklı özelliklere sahip sol ve sağ yarım kürelerinin ayrımı- bunun yalnızca insan beyrine özgü bir özellik olduğuna inanıldığı bir zamanda keşfetti.<sup>[136]</sup> (Günümüzde, biliminsanları, lateralizasyonun hayvanlar âleminde de var olduğu konusunda hemfikir.)<sup>[137]</sup> Rogers, kırk yıllık araştırma deneyimine dayanarak kuş beyrine dair şu anki

bilgimizin "kuşların idrak kapasitesinin memeliler hatta primatlarla eş düzeyde olduğunu" açıkça ortaya koyduğunu savunuyor.<sup>[138]</sup> "Bir tür kronolojik düzen içerisinde kaydedip kendine özgü otobiyografiler halini alan" çok yönlü bir hafızaları olduğunu iddia ediyor.<sup>[139]</sup> Tavuklar da balıklar gibi sonraki kuşaklara bilgi aktarabilir.<sup>[140]</sup> Ayrıca, birbirlerini kandırırlar<sup>[141]</sup> ve daha büyük ödüller uğruna, doyumlarını erteleyebilirler.<sup>[142]</sup>

Bu araştırma kuşlara dair bildiklerimizi öylesine değiştirdi ki 2005 yılında, kuş beyninin bölümlerini yeniden adlandırma sürecini başlatmak üzere, konunun dünya genelindeki uzmanları toplantıya çağrıldı. Uzmanlar, kuş beyninin bilgiyi insan beyni korteksine benzer (ancak farklı) şekilde işlediğinin anlaşılmasıyla, "ilkel" fonksiyonları ima eden terimleri değiştirmeyi amaçladılar.<sup>[143]</sup>

İnatçı fizyologların bir araya gelerek beyin diyagramları önünde dizilip yeni terimler konusunda tartıştıklarını hayal etmenin çağrışımları geniş. Her şeyin başlangıcı olan öykünün başlangıcını düşünün: Âdem (Havva veya ilahi bir yol gösteren olmadan) hayvanları adlandırıyor. Onun izinden giden bizler, aptal insanlara kuş beyinli, korkak insanlara tavuk, budalalara hindi diye sesleniyoruz. Bulabildiğimiz en iyi isimler bunlar mı? Kadınların kaburgadan yaratıldığı iddiasını tartışmaya açabiliyorsak, barbekü sosuna bulayıp akşam yemeğinde kaburgalarını kemirdiğimiz hayvanları sınıflandırmamızda da düzeltmeler yapamaz mıyız? Veya elimizde tuttuğumuz KFC tavukları hususunda? (bkz. KFC.)

## ZULÜM

Gereksiz ıstıraba kasten sebebiyet vermenin yanı sıra kayıtsız kalma durumudur. Zalim olmak sanıldığından çok daha kolaydır.

Genelde, "kanlı dişleri ve pençesi" ile doğanın zalim olduğu söylenir. Hayvanları çitin ardında olup bitenlerden koruduklarında ısrar eden besicilerden tekrar tekrar duydum bu sözleri. Doğada hayat piknik eğlencesine benzemez; doğru. (Piknikler de nadiren *pikniğe* benzer zaten.) En iyi çiftliklerdeki hayvanların, çoğunlukla doğal ortamlarından daha iyi bir yaşama sahip olduğu da doğrudur. Ama doğa zalim değildir. Doğada birbirini öldüren hatta ara sıra eziyet eden hayvanlar da zalim değildir. Zulüm, algıyla ve zulmün aksi yönünde bir seçim yapabilme yetisiyle ilgilidir. Ya da, görmezden gelmeyi seçme yetisiyle.



# Saklambaç

Tipik yumurtlama kafeslerinde, her tavuk

450 santimetrekare alana sahiptir.

Serbest gezen tavukların neredeyse tümü,

bu büyüklükteki alanlarda yaşar.[\[144\]](#)

## Ben, Gecenin Bir Yarısı, Kendini Tanımadığı Birinin Çiftliğinde Bulan Adamlardan Değilim

Gecenin bir yarısı, bilinmez in ortasında bir yerlerde siyahlar içindeyim. Giydiğim kullan-at ayakkabıların üzerinde galoşlar, titreyen ellerimde lateks eldivenler var. Üstümü baştan aşağı yokluyorum, beş kez, her şeyi yanıma aldığımı emin olmak için: Kırmızı filtrelili fener, kimlik, 40 dolar nakit, video kamera, Kaliforniya ceza kanununun 597. maddesinin "e" bendinin fotokopisi, bir şişe su (kendime değil,) sessize alınmış cep telefonu, borazan. Son otuz metrede motoru kapatıp günün erken saatlerinde yanından altı kez geçip birinde de keşif yaptığımız noktaya arabayı iterek yaklaşıyoruz. Henüz işin korkunç kısımları başlamış değil.

Bu gece bana, hayvan hakları aktivisti "C" eşlik ediyor. Kafamda güven uyandıran birini canlandırdığımı, onu evinden arabayla aldığım ana kadar fark etmemiştim. C, kısa boylu ve incecik bir kadın. Pilot gözlüğü takıyor, parmak arası terlik giyiyor ve dişlerinde tel var.

"Bir sürü arabanız varmış," dedim, evinden uzaklaşırken.

"Annemlerle oturuyorum şimdilik."

Kazaların ve hayvanları mezbahaya taşıyan kamyonların sıklığından dolayı bölge halkının Kanlı Yol olarak adlandırdığı otobanda ilerlerken C, "giriş"in bazen açık kapıdan geçmek kadar basit olduğunu ama biyogüvenlik ve "baş belaları" için alınan önlemlerden sonra giderek zorlaştığını anlattı. Bu aralar içeri girmek için çitleri aşmak gerekiyormuş. Ara sıra ışıklar yanıyor ve alarmlar çalmaya başlıyormuş. Arada bir köpekler peydahlanıyormuş, bazıları tasmatsız. C bir keresinde, işlerine burunlarını sokacak vejetaryenlere boynuz taksın diye barakaların arasına salınmış bir boğayla karşılaşmış.

"Boğa," diye soru sorarcasına tekrarlardım, ne dediğimi bilmez halde.

"Erkek sığır," dedi haşin bir biçimde, içinde dişçi araç gereçleri varmış gibi görünen çantayı karıştırırken.

"Peki bu gece bir boğayla karşılaşırırsak ne olacak?"

"Karşılaşmayız."

Arkadan arabamın dibine kadar giren bir araç, beni mezbahaya gitmekte olan tıka basa ve tepeleme tavukla dolu kamyonu doğru biraz sıkıştırdı.

"Karşılaştığımızı varsayalım."

"Kıpırdamadan dururuz," diye tembihledi C. "Sabit nesnelere göremiyorlar sanırım."

*C'nin gece ziyaretlerinde işler hiç gerçek anlamda kötü gitti mi?* diye sorulacak olursa, cevabı evet. Bir keresinde bir gübre çukuruna düşmüş; her iki kolunun altında da ölü tavşanlar varmış, kendini boğazına kadar (gerçek anlamıyla) bokun (gerçek anlamda) içinde bulmuş. Bir defasında kazara içerde kaldığında, geceyi zifiri karanlıkta, yirmi bin sersefil hayvanla beraber, pis kokulu gazlar soluyarak geçirmek zorunda kalmış. Bir de yandaşlarından birinin tavuk kurtarayım derken kaptığı kampilobakterden dolayı ölümle pençeleşme hadisesi var.

Ön cama tüyler yapışıyordu. Silecekleri çalıştırdım ve, "Çantadaki o ıvır zıvır nedir?" diye sordum.

"Kurtarma gerekirse diye."

Neyi ima ettiği hakkında hiçbir fikrim yoktu ama huzursuz olmuştum.

"Şimdi, boğalar sabit nesnelere göremez *sanırım*, dedin. Bu kesin olarak *bilmen* gereken bir şey değil mi sence? Lafi uzatmak istemiyorum, ama..."

... *Ama ne demeye bulaştım ki ben bu işlere?* Gazeteci, aktivist, veteriner, avukat veya filozof değilim. Bildiğim kadarıyla bu tür ziyaretleri hep bu kişiler yapar. Hiçbir şey yapmaya hazır değilim. Üstelik bekçi bir boğanın karşısında kıvıldamadan durabilecek adamlardan da değilim.

Önceden belirlediğimiz noktadaki çakıl kaplı mola yerine varıyor ve eşzamanlı ayarladığımız saatlerimizin, önceden belirlediğimiz gibi gecenin üçünü göstermesini bekliyoruz. Günün erken saatlerinde gördüğümüz köpeğin sesi duyulmasa da rahatlamak güç. Cebimdeki kâğıt parçasını çıkarıp son bir kez daha okuyorum...

Şayet herhangi bir evcil hayvan, her ne zaman olursa olsun... kapatılmış ve gerekli yiyecek-  
içecekten aralıksız olarak on iki saatten fazla süreyle yoksun bırakılmış ise, herhangi bir  
kimsenin, zaman zaman, gerek olduğu takdirde, hayvanın kapatıldığı bölümlerle sınırlı olmak  
şartıyla, içeri girerek gerekli yiyecek ve içeceği sağlaması yasaldır. Söz konusu şahıs haneye  
tecavüzden suçlanamaz...

... Bu bir eyalet yasası olsa da ancak Cujo'nun<sup>[13]</sup> sessizliği kadar güven veriyor. REM-uykusundan-  
uyanmış-ve-baştan-aşağı-silahlı bir besici canlandırıyorum gözümde. Roka-ve-rugela-arasındaki-  
farkı-bilirim<sup>[14]</sup> edasıyla karşısında durmuş, hindilerinin yaşam koşullarını dikkatle inceleyen  
bendenizin üzerine yürüyor. Çiftesinin horozunu kaldırıyor, yutkunuyorum, peki ya sonra? Birden  
cebimden Kaliforniya ceza kanununun 597. maddesinin "e" bendini mi çıkarıyorum? Ya bu hamle,  
adamın tetikteki parmağını daha çok kaşındırırsa?

Vakit geldi.

Haberleşmek için aynı işi görebileceği halde basit bir ıslık yerine birtakım el işaretleri  
kullanıyoruz. Ama sessiz kalmaya söz verdik: Dönüşe geçene kadar tek kelime etmek yok. Lateksli  
işaretparmağını kıvrırmak *hareket zamanı* anlamına geliyor.

"Önce sen," diye çıkıveriyor ağızımdan.

Ve şimdi hikâyenin esas korkunç kısmı başlıyor.

## İlgililerin Dikkatine

Tyson Gıda Şirketi İlgili Makamına:

10 Ocak, 27 Şubat, 15 Mart, 20 Nisan, 15 Mayıs ve 7 Haziran tarihli mektuplarımı takiben yazıyorum. Yeni baba olduğumu, oğlumu nelerle beslemem gerektiği konusunda bilinçli kararlar alabilmek çabasıyla et endüstrisi hakkında elimden geldiğince bilgi edinmeyi arzuladığımı beyan ederim. Dünyanın en büyük tavuk, sığır ve domuz eti üreticisi ve dağıtıcısı Tyson Gıda olduğundan, şirketinizin araştırmamın başlangıcı için uygun tesisleri olduğu aşikâr. Çiftliklerinizden bazılarını ziyaret etmek ve en ince detayına kadar nasıl işlediklerini görmenin yanı sıra hayvan refahı ve çevre sorunları hakkında şirket temsilcilerinizle görüşmek istiyorum. Mümkünse, besicilerinizin de birkaçıyla görüşmek isterim. Her zaman müsaidim; randevudan kısa süre önce bilgilendirilsem dahi sizinle görüşmekten mutluluk duyacağım. "Aile-odaklı bakış açımız" ve kısa süre önceki "Aileniz Böylesine Layık" reklam kampanyanız göz önünde bulundurulduğunda, oğlumun yemeğinin nereden geldiğini öğrenme arzumu takdir edeceğinizi umuyorum.

İlginize teşekkür ederim.

En içten dileklerle,





## Bu Hüzünlü Mesele

Çiftliğe birkaç yüz metre kala park ettik çünkü C, uydu fotoğraflarına bakmış ve sık kayısı ağaçları arasından barakalara gizlice ulaşılabilceğini çıkarsamıştı. Sessizce yürürken, gövdelerimiz dalların eğilmesine neden oluyor. Brooklyn'de saat sabahın altısı, oğlum birazdan uyanacak demek bu. Bebek yatağında birkaç dakika debelenip -kendi kendine ayağa kalkıp nasıl yatacağını bilemeden- ıgıgı basacak ve karımın kolları arasında, sallanan sandalyeye alınıp beslenecek. Tüm bunları -Kaliforniya'daki bu ziyareti, New York'ta yazdığım bu sözcükleri, Iowa, Kansas ve Puget Sound'da incelediğim çiftlikleri- eğer baba, oğul veya torun olmasaydım ve yalnız başıma yemek yeseydim, daha kolay unutulabilir veya bu kadar önemsemezdim.

Yaklaşık yirmi dakika sonra C duruyor ve doksan derece dönüyor. Tam burada, yanından geçtiğimiz yüzlerce ağaçtan ayırt edilemeyen bir ağacın önünde durması gerektiğini nereden biliyor, anlayamıyorum. On beş-yirmi metre daha yürüyoruz ve benzer ağaçlar arasından, bir şelaleye varan kürekçiler gibi, geleceğimiz yere ulaşıyoruz. Son birkaç çalının ardından, sadece on beş-yirmi metre ilerideki dikenli telleri ve hemen ötesindeki çiftlik tesisini görüyorum.

Çiftlik, her biri 15 metre eninde ve 150 metre uzunluğunda, her biri 25.000 adet kuş barındıran yedi barakadan oluşuyor - ama ben bu gerçekleri henüz bilmiyorum.<sup>[145]</sup>

Kulübelerin bitişiğinde büyük bir tahıl ambarı var, *Küçük Ev* dizisinden ziyade *Bıçak Sırtı*<sup>[15]</sup> filminden çıkmışa benziyor. Metal borular yapıların dışını örümcek ağı gibi sarmış, çıkıntılı duran koca vantilatörler tıngırdıyor ve projektör ışıkları tuhaf bir gün ışığı kesiti oluşturuyor. Çiftlik dendi mi çoğu insan muhtemelen tarlalar, kümesler, traktörler, hayvanlar veya bunlardan hiç olmazsa birinin burada bulunacağını düşünür. Dünya üzerinde, besicilikle ilgisi bulunmayıp şu anda gördüklerimi zihninde canlandırabilecek birileri olduğundan emin değilim. Üstelik karşımdaki, Amerika'da tüketilen hayvanların neredeyse yüzde 99'unu üreten bir çiftlik.

C, astronot eldivenleriyle dikenli telleri sıyrılmama ancak yetecek kadar aralıyor. Pantolonum yırtılıyor ama bu amaçla alınmıştı zaten, tek kullanımlıktı. Eldivenleri aradan bana uzatıyor ve ben telleri onun için aralıyorum.

Yer, ay yüzeyi gibi. Her adımda, ayaklarım kulübelerin etrafına boşaltılmış hayvan gübresine, pisliğe ve henüz-anlayamadığım-daha-nelere-nelere batıyor. Ayakkabılarım tutkalımsı çamura gömülüp kalmasın diye parmak uçlarımda yürümem gerekiyor. Olabildiğince küçülmek için çömeliyorum ve içindekiler ses çıkarmasın diye ellerimi ceplerime yapııştırıyorum. Açıklık alanı polka adımlarıyla süratle ve usulca geçip, sundurmaları sayesinde daha rahat hareket ettiğimiz barakalara ulaşıyoruz. Koca vantilatör üniteleri -belki on adet ve her biri aşağı yukarı bir buçuk metre çapında- bir çalışıp bir duruyorlar.

İlk barakaya yanaşıyoruz. Kapının altından ışık süzülüyor. Bu hem iyi hem kötü: İyi çünkü fener kullanmak zorunda kalmayacağız; C'nin söylediğine göre fener hayvanları korkutuyor ve şansımız yaver gitmezse bütün sürü tedirgin olup ciyaklayabilir; kötü, çünkü biri kapıyı açıp kontrol ettiği takdirde saklanmamız olanaksız. Merak ediyorum: Hayvan dolu bir baraka gecenin bir yarısı neden apaydınlık tutulsun?

İçerideki hareketin sesi geliyor kulağa: Makinelerin hırıltısı, fısıldayan bir seyirci topluluğu veya orta ölçekli depreme maruz kalan bir avizeci dükkânını andıran seslere karışıyor. C kapıyla

boğuşuyor, sonra diğer barakaya geçmemiz gerektiğini işaret ediyor.

Kilidi açık bir kapı aradığımız sırada birkaç dakika harcıyoruz.

Bir soru daha: Bir besici, hindi çiftliğinin kapılarını neden kilitlesin?

Barakalarda çalınacak alet edevat bulunmaz ve hayvanları gizlice götürmek için harcanacak çabaya değmez. Bir besici, hayvanlarının kaçacağından korkup da kapıları kilitlemez. (Hindiler kapı tokmaklarını çeviremez.) Uyarı tabelaları öyle söylese de biyogüvenlik amaçlı olamaz bu durum. (Dikenli teller meraklıları uzak tutmaya yeter.) Öyleyse neden?

Hayvan yetiştiriciliğini inceleyerek geçireceğim üç yılda, beni kilitli kapılardan daha fazla rahatsız eden hiçbir şey olmadı. Hiçbir şey, bu hüzün dolu sinai hayvancılık meselesini daha iyi betimleyemiyor. Ve bu kitabı yazmak için bundan daha iyi bir gerekçem yok benim.

Meğer kilitli kapılar, meselenin en önemsiz kısmıymış. Mektup yazdığım Tyson ve benzeri şirketlerin hiçbirinden yanıt alamadım. (Talebimi reddeden bir mesaj gönderilebilirdi. Hiçbir şey demeyen bir mesaj da gönderilebilirdi.) Araştırma kurumlarının maaşlı personeli bile, endüstrinin ketumluğuna toslayıp duruyor. Prestij ve para sahibi Pew Komisyonu, sinai çiftliklerin etkileri üzerine iki yıllık bir çalışmayı destekleme kararı alındığında karşılaşılan sorunları şöyle rapor etti:

Tetkikleri tamamlama ve uzlaşma önerileri getirme sürecinde, Komisyon ciddi engellerle karşılaştı... Bazı endüstriyel besicilik temsilcileri, Komisyon personeline bilfiil teknik raporlama için yazar önerilerinde bulunurken, farklı endüstriyel besicilik temsilcileri, bize yardımcı olacak yazarları yüksekokul veya üniversitelerine verdikleri fonları kesmekle tehdit ederek caydırıyorlardı. Atılan her adımda, sektörün muazzam gücüne şahit olduk: Akademik araştırmalarda, tarım politikası geliştirmede, hükümet regülasyonlarında ve uygulamada...

Sinai çiftliklerin güç simsarları, ticari işleyişlerinin, ne yaptıklarını göremeyen (veya işitemeyen) tüketiciler üzerine kurulu olduğunu gayet iyi biliyorlar.

## Kurtarma

Tahıl ambarından insan sesleri geliyor. Neden gecenin üç buçuğunda çalışıyorlar? Makineler de işliyor. Ne tür makineler? Gecenin bir yarısı ve bir şeyler oluyor. Ne oluyor?

"Bir tane buldum," diye fısıldıyor C. Ağır ahşap kapıyı sürüyor, kenardan ışık süzülüyor ve C içeri giriyor. Peşinden gidiyorum ve arkamdan sürerek kapıyı örtüyorum. Dikkatimi ilk çeken, yan duvarda sıra sıra asılı duran gaz maskeleri. Neden bir çiftlik barakasında gaz maskeleri bulunsun ki?

İçeride sessizce ilerliyoruz. On binlerce hindi yavrusu var. Yumruk büyüklüğündeler ve talaş rengi tüylerle kaplılar, talaşlı zeminde neredeyse seçilmiyorlar. Yavrular gruplar halinde toplanmış, annenin sıcaklığı yerine ısı lambaları altında uyuyorlar. Anneler nerede?

Sıkışıklığın matematiksel bir uyumu var. Gözümü bir süreliğine kuşlardan ayırıp dikkatle yapının kendisini inceliyorum: Işıklar, besleme hatları, vantilatörler ve yapay gün ışığı sağlayan, eşit aralıklarla yerleştirilmiş ısı lambaları. Hayvanlar dışında "doğal" diyebileceğiniz hiçbir şeyin izine rastlanmıyor; bir parça toprak veya ay ışığı alan bir pencere bile yok. Anonim yaşamı unutup, bu küçük, kendine has dünyayı eksiksiz yöneten teknolojik ahenge hayran olmanın, makinelerin etkinliğini ve üstünlüğünü görüp daha sonra kuşları bunun bir uzantısı veya çarkın dişlisi, varlık değil de bir şey olarak algılamanın kolaylığı beni şaşırtıyor. Onları başka türlü algılamak için çaba gerekiyor.

Bir yavruya bakıyorum, ısı lambasının etrafında oluşan yığın dışından merkeze ulaşmak için nasıl çabaladığına... Daha sonra bir başkasına, tam lambanın altında; daha hoşnut görünüyor, gün ışığının altında toprağa uzanmış köpek gibi. Sonra bir başkası, hiç hareket etmiyor, soluk kıpırtısı bile yok.

İlk başta çok kötü görünmüyor. Kalabalık ama mutlular sanki. (Bebekler de kalabalık çocuk odalarında tutulur, değil mi?) Üstelik, sevimliler. Görmeye geldiğim şeyleri görmenin heyecanı ve tüm bu yavru hayvanlarla karşılaşmak, beni sevindiriyor.

C, kulübenin bir tarafına geçmiş, bitkin görünen bazı kuşlara su veriyor, ben de parmaklarımın ucunda gezinerek etrafı keşfediyor, talaşta belli belirsiz bot izleri bırakıyorum. Hindilere gittikçe daha çok alışıyorum, dokunmak istemesem de daha fazla yaklaşmak istiyorum. (C'nin ilk emri onları asla ellemememdi.) Ne kadar yakından bakarsam, o kadar iyi görüyorum. Yavruların gaga uçları kararmış, parmak uçları da öyle. Bazılarının kafasının tepesinde kırmızı benekler var.

Öyle çok hayvan var ki aralarındaki ölüleri seçmem zaman alıyor. Bazıları kan içinde, bazıları yaralı bereli. Bazıları gaganmış gibi; diğerleri üstünkörü toplanmış kuru yaprak yığınları gibi duruyor. Bazıları şeklini kaybetmiş. Ölüler çok olmasa da en az bir tane görmeden bakabileceğiniz çok az nokta var.

C'ye doğru yürüyorum - on dakikayı doldurduk ve şansımızı daha fazla zorlamaya niyetim yok. Bir şeyin yanına çömelmiş. Yaklaşıp yanında yere diz çöküyorum. Önündeki yavru titriyor, ayakları eğri büğrü, gözleri kabuk bağlamış. Tüylerinin döküldüğü noktalarda kabuklar bitmiş. Gagası hafif aralık ve kafası öne arkaya sallanıyor. Kaç yaşında bu? Bir haftalık mı? İki mi? Tüm yaşamı boyunca bu durumda mıydı yoksa başına bir şey mi geldi? Ne olabilir?

C ne yapacağını biliyordur, diye umuyorum. Evet, biliyor. Çantasını açıp bir bıçak çıkarıyor. Bir eliyle yavrunun kafasını tutuyor -sabitlemeye mi çalışıyor yoksa gözlerini mi kapıyor?- ve boynunu

keserek onu kurtarıyor.

2.

## **Ben, Gecenin Bir Yarısı,**

### **Kendini Tanımadığı Birinin**

#### **Çiftliğinde Bulan Kadınlardanım**

*Kurtarma sırasında acısını dindirmek için öldürdüğüm o küçük hindi; çok zor oldu. Yıllar önce bir tavukçuluk tesisinde çalışmıştım. Kesim destekçisiydim; görevim, otomatik testereden sağ çıkan tavukların boğazını kesmektir. Bu şekilde binlerce kuş öldürmüştümdür. Belki on binlerce. Belki yüz binlerce. O şartlar altında, her şeyle bağını kaybediyorsun: Neredesin, ne yapıyorsun, ne zamandır yapıyorsun, hayvan nedir, sen nesisin... Bu, delirmeni önleyen bir hayatta kalma mekanizması. Ama işin kendine özgü bir deliliği var elbette.*

*Kesim hattındaki işimden dolayı, boyun anatomisini ve yavruyu nasıl anında öldüreceğimi biliyordum. Doğru olanın, bu acıya son vermek olduğunu tüm kalbimle biliyordum. Ama zor oldu, çünkü o yavru binlerce tavuğun kesilmeyi beklediği hatta değildi. Tektir. Her açıdan zor oldu...*

*Radikal değilim. Neredeyse her konuda görüşlerimle orta kesimlerde yer alırım. Pirsingim yok. Saçım başım düzgün. Uyuşturucu kullanmam. Politik olarak bazı konularda liberal, bazı konularda tutucuyumdur. Gel gör ki sınıai hayvancılık uçlarda kalmayan bir konudur. Gerçeği bilselerdi sağduyu sahibi tüm insanlar bu hususta hemfikir olurlardı.*

*Texas ve Wisconsin'de büyüdüm. Sıradan bir ailem vardı: Babam ava meraklıydı (hâlâ öyle); bütün amcalarım avcılık ve balıkçılık yapardı. Annem her pazartesi akşamı rosto pişirirdi, her salı tavuk yapardı, falan... Abim, eyalet takımında iki ayrı spor dalını temsil ediyordu.*

*Besicilik sorunlarıyla ilgili gerçeklerle ilk olarak, bir arkadaşımın bana ineklerin kesilmesini gösteren bazı filmler seyrettirmesiyle karşılaştım. Henüz ergendik ve bu tamamen iğrenç, boktan bir şeydi, aynı "Faces of Death"[\[16\]](#) videoları gibi. Arkadaşım vejetaryen değildi -kimse vejetaryen değildi- ve vejetaryen olmam gibi bir derdi yoktu. Eğlence niyetine izlemiştik.*

*O akşam, yemekte tavuk budu vardı ve ben kendiminkini yiyemedim. Kemiği elimde tutarken tavuk gibi gelmemişti bana ama öyleydi işte. Hayvan yediğimin farkındaydım hep, galiba, ama bu beni daha önce hiç sarsmamıştı. Babam, neyin var diye sordu, ben de videoyu anlattım. Hayatımın o anına dek, her sözünün doğru olduğunu varsaymıştım ve bana her şeyi açıklayabileceğinden emindim. Ama tek diyebildiği, "Hoş değil bunlar," gibisinden bir şeydi. Orada kesseydi, bugün muhtemelen seninle konuşuyor olmazdım. Fakat bir espri yaptı sonra. Herkesin yaptığı o espriyi. Milyonlarca kez duydum şimdiye kadar. Ağlayan bir hayvan taklidi yaptı. Her şey netleşti. Sinir bozucuydu. O sırada karar verdim, söz söylenemeyecek durumlarda espri yapanlardan olmayacaktım.*

*O video istisna mıydı öğrenmek istiyordum. Galiba, hayatımı değiştirmek zorunda kalmak dışında bir seçenek istiyordum. Bu yüzden, büyük sınıai çiftlik kuruluşlarının hepsine mektup yazdım, ziyaret talebinde bulundum. Hayır diyecekleri veya hiç cevap vermeyecekleri, içtenlikle söylüyorum, aklımdan geçmemişti. İşe yaramayınca, arabayla dolaşıp karşıma çıkan besicilerden tesislere göz atmak için izin istedim. Hepsinin hayır demek için bir sebebi vardı. Yaptıkları işi düşününce, kabul etmedikleri için suçlamıyorum onları. Ancak bu kadar önemli bir konuda ketum*

*bir tavır takındıkları düşünülürse, işleri kendi yöntemlerimle halletmem gerektiğini hissetmiş olmam suç mu?*

*İlk girdiğim çiftlik bir yumurtacılık tesisiydi - belki bir milyon tavuk. Birkaç sıra yüksekliğindeki kümeslere tıklmışlardı. Gözlerim ve ciğerlerim sonrasında günlerce yandı. Videoda gördüğüm kadar korkunç veya kan dondurucu değildi ama üzerimde çok daha kuvvetli bir tesiri oldu. Beni gerçekten değiştirdi. Acı veren bir yaşamın, acı veren bir ölümden beter olduğunu anladım.*

*Çiftlik öyle fenaydı ki bu da bir istisnadır diye düşündüm. Böyle büyük çapta bir şeye izin verilebileceğine inanmamıştım herhalde. Kendimi başka bir çiftliğe attım, bir hindi çiftliğine. Şansıma, kesimden birkaç gün önce gitmişim, bu yüzden hindiler tamamen büyümüş, içeriyi sıkış tıkiş doldurmuşlardı. Aralarından baktığınızda zemin görünmüyordu. Tamamen çıldırmiş gibilerdi: Kanat çırpıyor, ciyaklıyor, birbirlerini kovalıyorlardı. Her yerde ölü kuşlar vardı, bir de yarı ölü kuşlar. Üzücüydü. Onları oraya ben koymamıştım ama yine de insan olmaktan utandım. Kendi kendime, bu da bir istisna olmalı dedim. Bunun üzerine başka bir çiftliğe girdim. Ve bir başkasına. Ve bir başkasına...*

*Bunu yapmayı sürdürdüm; belki de içten içe, gördüğüm şeylerin geneli temsil ettiğine inanmak istemedim. Ancak bütün bunları öğrenmemiz gerektiğini düşünen herkesin bildiği gibi, sinai çiftliklerin neredeyse tümü böyledir. Çoğu insan bu çiftlikleri kendi gözüyle görme fırsatına sahip değil belki ama benim gözümle görebilirler. Tavuk ve yumurta tesislerindeki, hindi tesislerindeki, iki yabandomuzu çiftliğindeki (artık oralara girmek tümüyle imkânsız), tavşan çiftliklerindeki, merasız mandıralardaki, besi ünitelerindeki, çiftlik hayvanı mezatlarındaki ve nakliye kamyonlarındaki durumu videoya kaydettim. Mezbahalarda çalıştım. Çekimler ara sıra akşam haberleri veya gazetelerde yer aldı. Birkaç kez hayvan mezalimi davalarında kanıt olarak kullanıldı.*

*Sana yardım etmeyi bu yüzden kabul ettim. Seni tanımıyorum. Nasıl bir kitap yazacağını bilmiyorum. Ama kitabının herhangi bir bölümü bu çiftliklerde yaşananları dış dünyaya gösterecekse, bana yeter. Bu davanın gerçekliği o kadar kuvvetli ki hangi açıdan baktığının önemi yok.*

*Her neyse, kitabını yazdığın zaman beni sürekli hayvan öldüren biri gibi göstermeyeceğinden emin olmak istedim. Bunu, sadece başka çıkar yol olmadığında ve toplamda dört defa yaptım. Genellikle en hastalıklı hayvanı bile veterinerine götürürüm. Ama o yavru kuş taşınamayacak kadar hastaydı. Öyle bırakılamayacak kadar da çok eziyet çekiyordu. Bak, ben kürtaj karşıtıyım. Tanrı'ya inanıyorum; cennet ve cehenneme de inanıyorum. Ama acıya asla saygı duymuyorum. Bu sinai besiciler, hayvanları öldürmeden ama ölüme en yakın şekilde nasıl barındırabileceklerinin hesabını yapıyor. İşin rengi böyle. Ne kadar hızlı büyütülebilirler, ne kadar sıkış tıkiş durabilirler, ne kadar fazla veya en az ne kadar yiyebilirler, ölmeksizin ne kadar hasta olabilirler...*

*Bu, çekilen acılara karşın az da olsa bir fayda bulabileceğin bir hayvan deneyi değil. Yeme arzumuz söz konusu. Söylesene: Neden en ilkel dürtümüz olan tat alma, diğer dürtülerimizi yöneten etik kurallardan muaf? Eğer durup düşünürsen, çılgınlık resmen. Neden cinsel yoksunluk çeken bir insanın hayvanlara tecavüz etme istemi, aç bir insanın hayvanları öldürüp yeme istemi kadar güçlü değil? Bu soruyu yok saymak kolay ama cevap vermek bir o kadar zor. Peki, görsel albenisi yüzünden galerilerde uzuvları kesilmiş hayvanlar sergileyen sanatçıları nasıl*

yargıların? İşkence edilen bir hayvanın sesini duymak istemen için çığlığın ne kadar yüksek olması gerekir? Çiftlik hayvanlarına yaptıklarımızı mazur gösterecek, tat alma dışında herhangi bir neden göster bana.

Eğer bir şirket logosunu kötüye kullanırsam, muhtemelen hapse atılırım; ama o şirket bir milyar kuşu istismar ederse, yasalar kuşları değil, şirketin istediğini yapma hakkını korur. Hayvan haklarını yok saydığına durum böyledir. Hayvan hakları fikrinin birilerine delice gelmesi asıl delice olan. Hayvana bir kalas parçası gibi davranmanın olağan, hayvana hayvan gibi davranmanın sıra dışı sayıldığı bir dünyada yaşıyoruz.

Çocuk işçiliğine karşı yasalardan önce, on yaşındaki işçilerine iyi davranan işletmeler vardı. Toplum çocuk işçiliğini, çocukların düzgün bir ortamda çalıştığını hayal etmek imkânsız diye yasaklamadı. Yasakladı çünkü güçsüz bireylerin karşısında işletmelere onca güç verersen, bu kötülüğe girer. Eğer hayvanları yeme hakkımız hayvanların acı çekmeden yaşama hakkından daha baskındır diye düşünerek yaşarsak, bu kötülüğe girer. Spekülasyon yapmıyorum. Bu bizim gerçekliğimiz. Sınai çiftlik nedir bir bak. Toplum olarak teknolojik güç elde ettiğimizden beri hayvanlara nasıl davrandık bir bak. "Hayvan refahı" ve "insani muamele" adı altında gerçekte neler yapıyoruz bir bak ve et yemeyi hâlâ savunuyor musun, öyle karar ver.

### **Ben Smai Besiciyim<sup>[146]</sup>**

*İnsanlar ne yaptığımı sorduğunda onlara emekli besici olduğumu söylüyorum. İneklerden süt sağmaya başladığımda altı yaşındaydım. Wisconsin'de yaşıyorduk. Babamın, aşağı yukarı elli başlık küçük bir sürüsü vardı. O zamanlar böylesi yaygındı. Evden ayrılana değin her gün, ağır işlerde çalıştım. O noktada, bu kadarı yeter diye düşünmüştüm. Daha iyi bir yolu olmalıydı.*

*Liseden sonra hayvan bilimi öğrenimi gördüm ve çalışmak üzere bir tavuk çiftliğine girdim. Hindi üretim çiftliklerinde bakım, idare ve planlamaya yardım ettim. Ondan sonra bazı entegre tesislere girip çıktım. Milyonlarca kuşu olan büyük çiftlikler yönettim. Sağlık denetmenliği, sürü denetmenliği yaptım. Sorun çözme de diyebilirsin. Besicilik dediğin, bir sürü sorunu çözmekten ibarettir. Şu anda tavuk besleme ve sağlık uzmanıyım. Tarım ticareti yapıyorum. Bazıları sınai hayvancılık diyebilir ama bu terimden pek hoşlanmıyorum.*

*Büyüdüğüm yerden farklı bir dünya burası. Gıda fiyatları otuz yıldır artmadı. Diğer şeylere karşın protein fiyatı yerinde saydı. Hayatını sürdürmek için -zengin olmaktan söz etmiyorum; sofraya yemek koyabilmek, çocukları okutabilmek ve yeni bir araba alabilmek için- besici daha çok, daha da çok üretmek zorunda kaldı. Basit bir denklem. Dediğim gibi, babamın elli tane ineği vardı. Şu anda bir mandıra işletmesinin varlığını koruyabilmesi, bin iki yüz inekle mümkün. Bu, kendini döndürebilecek en küçük işletme. E, bir aile bin iki yüz ineği sağamaz, bu yüzden dört-beş eleman alman gerekir. Her elemanın farklı uzmanlıkları olmalı: Sağma, hastalıkla ilgilenme, verimle ilgilenme. Evet, çok verimli, zorluklara göğüs gerersen başarılı da olursun ama birçok insanın besici olma sebebi, çiftlik yaşamının farklı olmasıydı. Artık o da elden gitti.*

*Ekonomik krize cevaben gelişen bir diğer husus, daha düşük maliyetle daha fazla ürün sağlayan hayvan üretmeniz gerekmesi. Bu yüzden, daha hızlı büyümeye ve daha yüksek yem verim oranına yönelik besicilik yapılıyor. Diğer her şeyin karşısında, gıda giderek ucuzlamaya devam ettikçe, besicinin üretim maliyeti daha düşük gıda üretmekten başka seçeneği kalmıyor ve genetik olarak bu niteliklere uyan hayvanlara yönelmesi gerekiyor ki bu da hayvan sağlığına yarardan çok zarar veriyor. Zarar, sistemin içine işlemiş. Bir barakada elli bin broylerin varsa ilk hafta bin tanesinin öleceğini varsayıyorsun. Benim babam bir hayvan olsun kaybetmeyi kaldıramazdı. Şimdi yüzde 4'ünü anında kaybedeceğini varsayman şart.<sup>[147]</sup>*

*Zorluklardan söz ediyorum çünkü sana karşı dürüst olmak istiyorum. Ama aslında muazzam bir sisteme sahibiz. Kusursuz mu? Yok. Kusursuz sistem yoktur. Eğer sana milyarlarca insanı beslemenin kusursuz bir yolu olduğunu söyleyen birine rastlarsan, uzun uzadıya sorgula. Serbest gezen tavuk yumurtasından ve mera ineklerinden bahsederler, tamam. İyi bir istikamet bence. Ama dünyayı bunlarla besleyemezsin. Asla. Milyarlarca insanı serbest gezen tavuk yumurtasıyla besleyemeyeceğin apaçık ortada. Bir de insanların model olarak küçük çiftliklerden söz ettiğini duyarsın, buna Marie Antoinette sendromu diyorum ben: Ekmek alamıyorlarsa pasta yesinler. Yüksek verimli besicilik herkesin doymasını sağlıyor. Bunu bir düşün. Bundan vazgeçmemiz hayvan refahına katkıda bulunabilir, çevre için daha iyi olabilir ama ben 1918 Çin'ine geri dönmek istemiyorum. Açlık çeken insanlardan söz ediyorum burada.*

*Elbette, insanlar daha az et yemeli diyebilirsiniz ama size bir şey söyleyeyim: İnsanlar daha az*



*et yemek istemiyor. PETA'yla bir olup dünya sanki yarın uyanıp hayvanları sevdiğini fark edecek ve onları artık yemeyecek havalara girebilirsiniz ancak tarih bize, insanların bir şekilde hayvanları hem sevebilecek hem yiyebilecek kapasitede olduğunu gösterdi. Var olanda denge sağlamak için bu kadar uğraştığımız sırada, vejetaryen bir yeni dünya hayalini kurmanın çocukça, hatta ahlak dışı olduğunu söyleyebilirim.*

*Bak, Amerikalı besici dünyayı doyurdu bir kere. İkinci Dünya Savaşı sonrasında bu istendi, o da öyle yaptı. İnsanlar eskiden şimdiki gibi bir tüketim gücüne sahip değildi. Protein şimdiki kadar ucuz olmadı hiç. Benim hayvanlarım doğa şartlarına karşı korunuyor, ihtiyaç duydukları besinleri alıyor ve sağlıklı yetişiyor. Hayvanlar hastalanır. Hayvanlar ölür. Ama doğadaki hayvanlara ne oluyor sanıyorsun? Doğal nedenlerden mi öldüklerini düşünüyorsun? Öldürülmeden önce sedasyon uygulanır mı sanıyorsun? Doğadaki hayvanlar ya açlıktan ölür ya da başka hayvanlar tarafından parçalanır. Böyledir ölümleri.*

*İnsanların, yemeğin nereden geldiği hakkında hiçbir fikri yok artık. Sentetik değil, laboratuvarında yaratılmıyor; bilakis hayvan yetiştirmek gerekiyor. Beni hasta eden, besiciden bunları yetiştirmesinin istenildiği ortamda, tüketicinin sanki besiciler böyle istemiş gibi davranması. Ucuz gıdayı onlar istedi. Biz de yetiştirdik. Serbest gezen tavuk yumurtası yemek istiyorlarsa çok daha fazla para ödemeleri gerekir. Nokta. Yumurta tavuklarını devasa barakalarda yetiştirmek daha ucuza gelir. Daha verimlidir, bu da sürdürülebilir demektir. Evet, sınıai hayvancılık sürdürülebilir diyorum, gerçi bu sözcüğün genelde endüstri aleyhine kullanıldığını da biliyorum. Çin'den Hindistan'a, Hindistan'dan Brezilya'ya hayvansal gıdalara rağbet artıyor - hem de hızla. Geleneksel çiftlikler on milyarlık bir dünyayı taşıyabilir mi sence?*

*Birkaç yıl önce arkadaşımın başından bir hadise geçti. İki genç adam gelip çiftlik yaşamı hakkındaki bir belgesel için çekim yapmak istediklerini söylemişler. İyi tiplere benziyorlarmış, öyle demişti. Ne var ki daha sonra montajla kuşlara kötü muamele ediliyormuş gibi göstermişler. Hindilere tecavüz edildiğini söylemişler. O çiftliği biliyorum. Birçok kez ziyaret ettim. O hindilere yaşamlarını sürdürmeleri ve üretken olmaları için nasıl gerekiyorsa öyle bakılıyordu. Olaylar saptırılabilir. İşi bilmeyenler baktıkları şeyi her zaman doğru yorumlayamaz. Bu meslek pek sevimli değil, ancak hoşla gitmeyenle yanlış olanı karıştırmak vahim bir hata olur.*

*Eline video kamera alan her çocuk kendini veterinerlik uzmanı sanıyor, öğrenmesi yıllar alan şeyleri doğuştan bildiğini sanıyor. İnsanları harekete geçirmek için sansasyon yaratmak gerektiğini biliyorum, yine de doğruları öğrenmeyi tercih ederim.*

*Endüstri, seksenlerde hayvan hakları savunucularıyla iletişim kurmaya çalıştı ancak pişman oldu. Hindi sektörü bu işten vazgeçti. Bir duvar ördük, o da son oldu. Konuşmuyoruz; insanların çiftliklere girmesine izin vermiyoruz. Standart idari yöntemimiz böyle. PETA'nın derdi besicilik hakkında tartışmak değil. Besiciliği bitirmek istiyor PETA. Dünyanın işleyişine dair hiçbir fikirleri yok. Tek bildiğim, şu anda düşmanımla konuşuyor olduğum.*

*Ama sözlerimin arkasındayım. Anlatılması gereken bir öykü bu, radikallerin haykırılarıyla bastırılmaya çalışılan bir öykü... İsmimi kullanmamı istedim ama utanacak bir şeyim yok. Utanacak hiçbir şeyim yok benim. Bu işin bütününe göz önünde tutmak gerek. Benim de patronlarım var. Benim de soframa yemek koymam gerek.*

*Sana bir öneride bulunabilir miyim? Görebileceğin her şeyi görmek için uğraşmadan önce, git*

ve araştır, öğren. Gözlerine inanma. Aklına inan. Hayvanları tanı, besicilik ve gıda ekonomisi hakkında bilgi edin, geçmişini öğren. Baştan başla.

4.

## İlk Tavuk

Senin neslin, *Gallus domesticus*, tavuk, horoz, kuluçkalık, kümes hayvanı, Yarının Tavuğu, broyler, yumurtlayan, Bay McDonald<sup>[148]</sup> ve daha birçok isimle bilinecek. Her isim bir öykü anlatır, ancak henüz bir öykü anlatılmadı, henüz sana veya başka bir hayvana isim verilmedi.

Başlangıçtan önceki bu zamanda, diğer tüm hayvanlar gibi kendi seçim ve içgüdülerine göre çoğalıyorsun. Başkaları tarafından beslenmiyor, çalıştırılmıyor ya da korunmuyorsun. Damga ya da etiketlerle sahiplenilmemişsin. Hatta kimse, senin sahiplenilecek bir şey olabileceğini aklından geçirmemiş.

Bir yaban *horozu* olarak, çevreni inceliyor, davetsiz misafirlere karşı farklı ötüşlerle diğerlerini uyarıyor, eşini gagan ve keskin tırnaklarıyla koruyorsun. Bir yaban *tavuğu* olarak, yavrularınla henüz yumurtadan çıkmadan iletişime geçiyor, endişeli cıvıltılara ağırlığını hissettirerek karşılık veriyorsun.<sup>[149]</sup> Anaç koruma ve kollama tarzın, Yaratılış'ın ikinci ayetinde, Tanrı'nın ilk suyun üzerine ilk nefesini salması anlatımına yansıyor. Anaç sevgiyi tasvir etmek için İsa sana başvuracak: "Bir tavuk, civcivlerini kanatları altına nasıl toplarsa, ben de kaç kez çocuklarınızı böyle toplamak istedim."<sup>[150]</sup> Ama Yaratılış henüz yazılmadı, İsa da doğmadı.

## İlk İnsan

Yediğin şeyleri kendin buluyorsun. Öldürdüğün hayvanlara yakın yerlerde yaşamıyorsun genellikle. Onlarla toprak paylaşmıyor veya rekabet etmiyorsun ama çıkıp izlerini sürmen gerekiyor. Böyle yaptığında genellikle öldürdüğün hayvanı avladığın kısa süre dışında bire bir tanımıyor ve avını az çok kendine denk görüyorsun.<sup>[151]</sup> Her açıdan değil (elbette) ama senin tanıdığın hayvanların bazı güçleri var: İnsanlarda bulunmayan yeteneklere sahipler, tehlikeli olabilirler, hayat verebilirler, gaddar olsalar da önem taşırlar. Ritüeller veya gelenekler yaratırken bunu hayvanlar aracılığıyla yapıyorsun. Resimlerini kumların üzerine, çamurlara ve mağara duvarlarına çiziyorsun.<sup>[152]</sup> Hayvan figürlerinin yanı sıra insan ve hayvan şekillerini harmanlayan melez yaratıklar da çiziyorsun. Hayvanlar, hem senin gibiler hem de senin gibi değil. Onlarla karmaşık, bir anlamda eşitlikçi bir ilişkin var. Bu durum, kısa süre sonra değişecek.

## İlk Sorun

Milattan önce 8000 yılı. Zamanında vahşi bir orman kuşu olan tavuk artık evcilleştirildi, tıpkı keçi ve büyükbaş hayvanlar gibi. İnsanlarla yepyeni bir yakınlık anlamına geliyor bu - farklı biçimde bakılıyor, farklı bir vahşete maruz kalıyorlar.

Antik ve modern diye dillendirilen yaygın ifade, evcilleştirmeyi insanlar ve diğer türler arası karşılıklı evrimin bir süreci olarak ortaya koyuyor. Özetle insanlar tavuk, inek, domuz diye adlandırdığımız hayvanlarla bir anlaşma yaptı: Sizi koruyacağız, size yiyecek vereceğiz, vesaire, karşılığında işgücünüzden faydalanacak, süt ve yumurtanızı alacak ve zaman zaman sizi kesip yiyeceğiz. Doğada yaşam kolay sayılmaz; doğanın zulmü göz önünde bulundurulursa bunun iyi bir

anlaşma olduğu söylenebilir. Hayvanlar, bu yeni düzenlemeye kendilerince razı oldular. Michael Pollan, *Etobur-Otobur İkilemi*'nde şu öyküyü aktarıyor:

Evcilleştirme, siyasiden ziyade evrimsel bir gelişimdir. Ancak bu, insanların on binlerce yıl önce şu veya bu şekilde hayvanlara dayattığı bir düzen değildir. Bilakis evcilleştirme, -bilhassa fırsatçı olan- bazı türlerin, kendi kendilerine değil insanlarla birliktelik kurarak yaşamlarını sürdürme ve gelişim sağlamanın daha muhtemel olduğunu Darwinci deneme yanılma yöntemi vasıtasıyla keşfettiğinde gerçekleşmiştir. İnsanlar hayvanlara yiyecek ve barınak sağladı, hayvanlar buna karşılık insanlara süt, yumurta ve -evet- et verdi... İnsanlar ile yapılan bu anlaşmanın, hayvanlar açısından bakıldığında en azından şimdiye değin gayet verimli olduğu aşikar. [\[153\]](#)

Bu, bildik *hayvan rızası efsanesi*'nin post-Darwinci bir uyarlamasıdır. Besiciler, işlerinin bir parçası olan şiddetle ilgili bu savunmaya sığınır ve besicilik okullarının müfredatında bu söylem yer alır. Bu öyküyü destekleyen, türlerin ve türlerin mensuplarının çoğunlukla çatışan çıkarlara sahip olduğu gerçeğidir ama türler olmasaydı bireyleri de olmazdı. Eğer tüm insanlar vegan olsaydı, dünyada çiftlik hayvanı kalmazdı iddiası bu mantığın devamıdır (ancak pek de doğru sayılmaz; ne de olsa halihazırda "gösteriş" olsun veya arkadaşlık etsin diye ya da gübre sağlamak amacıyla yetiştirilen onlarca domuz ve tavuk cinsi var.) Sonuçta hayvanlar onlara bakmamızı *ister*. Tercihleri bu yöndedir. Konuştuğum bazı besiciler, kazara kapıları açık unuttukları halde bile hayvanlarının kaçmadığını söyledi bana.

Eski Yunan'da, Delfi kâhininin hayvanların kafasına kesimden önce su serperek rızalarını anladığı efsanesi vardır. Hayvan kafasını sallayıp silkelendiğinde kâhin bunu kurbanın rızası olarak yorumlar ve, "Kafasını sallayarak razı olanı... bilin ki kurban etmek mübahtır," derdi. [\[154\]](#) Rus Yakutların geleneksel düsturu, "Sen ki bana geldin Ayı Kral, öldürülmeyi sen istedin," şeklindedir. [\[155\]](#) Eski Yahudi geleneğinde, İsrail adına kurban edilen kızıl inek kesileceği yere kendi isteğiyle yürümelidir aksi halde ayin geçersizdir. [\[156\]](#) Rıza efsanesinin birçok uyarlaması vardır ama hepsi "adil anlaşma" çerçevesindedir; en azından metaforik olarak... Hayvan, bu bağlamda evcilleştirilmesi ile kesimde suç ortağı sayılır.

## Efsanelerin Efsanesi

Ne var ki türler tercih yapmaz; tercih yapan bireylerdir. Türler tercih yapabilseydi bile, bireysel refah yerine devamlılığı tercih ederlerdi demek pek de geçerli olamaz. Buna dayanarak, diğer seçenek yaşamamak olduğu takdirde insanların köleleştirilmeye razı geleceği iddia edilebilir. (Yediğimiz hayvanlar için *Ya özgür yaşa ya da öl* yerine *esir öl ama yaşa* düsturunu esas alıyoruz.) Dahası, hayvanların çoğu, böyle bir anlaşmayı idrak edemez. Tavuklar bir sürü şey yapabilir ancak insanlarla anlaşmalar yapamaz.

Bu itirazlar konu dışı olarak nitelenebilir. Meselenin gerçekleri ne olursa olsun çoğu insan, örneğin evinin köpeğine veya kedisine karşı adil veya adaletsiz davranışların neler olabileceğini kafasında canlandırabilir. Hayvanların hangi hayvancılık yöntemlerine "rıza" göstereceğini varsayımsal olarak tahmin edebiliriz. (Birkaç yıl boyunca güzel yemekler yiyen, dışarıdaki diğer köpeklerle oynamak için yeterince zaman bulan ve istediği kadar alan sağlanan köpek, daha yabani ve düzeni bozuk ortamların zorluklarının bilinciyle, rahat yaşamının sonunda yenmeyi ödenecek bir bedel olarak uygun bile görebilir.)

Bu tür şeyler yapabilir veya yapmayı düşünmüş olabiliriz. Hayvan rızası öyküsünün çağımızda anlatılıyor olması, insanların çıkar sevdası ve doğru olanı yapma gereksinimindedir.

Eskiden çoğu insanın hayvan yemeyi yaşamın günlük bir olgusu saymış olması şaşırtıcı değil. Çoğu kişiye göre et doyurucudur, kokusu ve tadı güzeldir. (Bazı insanların, neredeyse tüm insanlık tarihi boyunca başka insanları köle etmiş olması da şaşırtıcı değildir.) Ancak kayıtların gidebildiği en eski zamandan beri, insanlar hayvanları yemenin doğasında yatan vahşet ve ölüm karşısında duygusal bir ikilem yaşamıştır. İşte bu yüzden, öyküler anlatılmıştır.

## İlk Unutuş

Bugün çiftlik hayvanlarını pek nadir gördüğümüzden, tüm bunları unutmak kolay oluyor. Önceki nesiller, çiftlik hayvanlarının karakterlerine ve onlara uygulanan vahşete bizden daha aşinaydı. Domuzların ("köpekler gibi") oyuncu, zeki ve meraklı olduklarını, ayrıca ("primatlar gibi") karmaşık sosyal ilişkiler kurduklarını biliyorlardı. Kafese konulan bir domuzun bakışları ve davranışları, hatta kısırlaştırılan veya kesilen bir domuzun bebekler gibi ağladığı bilinirdi.

Hayvanlarla nadiren yüz yüze gelmek, eylemlerimizin onlara yapılan muameleyi nasıl etkileyebileceğine yönelik soruları bir kenara bırakmayı kolaylaştırıyor. Et meselesi artık soyutlaşmış halde: Ortada tekil bir hayvan, sevinçli veya acılı bir bakış, kuyruk sallama veya çığlık yok. Felsefeci Elaine Scarry'nin gözlemine göre, "güzellik her zaman somuttur."<sup>[157]</sup> Diğer yandan, zulüm soyutlamaları sever.

Bazıları aradaki açığı kendileri avlanarak veya kesim yaparak çözümlenmeye çalıştı, sanki bu deneyimler hayvan yeme çabasını haklı çıkaracakmış gibi. Çok aptalca. Birini öldürmek, öldürme yeteneğine sahip olduğunuzun mutlak kanıtıdır ancak bu, o kişiyi öldürüp öldürmemeniz gerektiğini anlamak için başvurulacak en mantıklı yol değildir.

Hayvanı bizzat öldürmek, sorunu anımsıyormuş gibi yaparak unutmanın bir yolu değildir. Bu, belki de onları görmezden gelmekten daha zararlıdır. Bir insanı uykudan uyandırmak her zaman olasıdır ancak uyuyormuş gibi yapan birini hiçbir ses uyandıramaz.

## İlk Hayvan Etiği<sup>[158]</sup>

Bir zamanlar, hayvancılığın temelinde yatan ve canlıların bilinç sahibi canlılarla beslenmesi sorunsalına yönelik gelişen baskın etik düstur, *sakin yeme* değildi (haliyle.) Bununla beraber, onları *umursama* da değildi. Şöyleydi daha çok: *Yediğine özen göster*.

*Yediğine özen göster* düsturlu etik anlayıştan doğan, evcil hayvanlar konusundaki özen, resmi ahlak kurallarıyla uyuşmuyordu: Etik, evcil hayvan yetiştirmenin ekonomik gereksinimlerine dayandığından böyle bir şart da yoktu. Sürüler için gerekenlerin sağlanması ve güvenli bir ortam oluşturulması bakımından, insan-evcil hayvan ilişkisinin doğası belli bir düzeyde özeni elzem kılıyordu. Çiftlik hayvanlarına iyi bakmak, bir yere kadar iyi bir iş sayılabilirdi. Tabii çoban köpekleri ile korunmanın ve (yeterince) temiz suyu garantiye almanın bir karşılığı vardı. Kısırlaştırma, yorucu mesai, canlı hayvanlardan kan akıtma veya et kesme, dağlama, yavruları anneden ayırma ve elbette kesim. İyi iş. Polis koruması sağlanan hayvanlar, bunun karşılığında yine polisler kurban ediliyordu: hem koru hem servis et mantığı gereğince.

*Yediğine özen göster* etiği, varlığını yıllar boyu koruyarak geliştirdi. Boy gösterdiği çeşitli kültürler

içerisinde, farklı etik sistemlere dönüştü: Hindistan'da inek eti yeme yasağına öncülük etti; İslam ve Yahudilikte hızlı kesim emirlerine önyak oldu; Rus tundrasında Yakutların kesilecek hayvanların öldürülmeyi istemesi gerektiği iddiasının ortaya atılmasına yol açtı. Ama bu, fazla uzun sürmedi.

*Yediğine özen göster* etiğinin modası zaman içinde geçmedi, birden yürürlükten kalktı. Daha doğrusu, kaldırıldı.

## İlk Seri Üretim İşçisi

1820'lerin sonu ve 1830'larda Cincinnati'de başlayıp Chicago'ya yayılan eski endüstriyel "işleme" tesislerindeki (diğer adıyla mezbahalardaki) kasapların yerini akıl, kas ve eklem uyuşturma görevlerini koordineli şekilde yerine getirecek gangsterler aldı.<sup>[159]</sup> Öldürenler, bıçakla kan akıtanlar, kuyruk kesenler, bacak kesenler, kalça kesenler, kanat kesenler, kafa derisi yüzenler, kafa kesenler, bağırsak deşenler ve sırt ayıranlar (aralarından bazıları...)<sup>[160]</sup> Dediklerine bakılırsa, bu seri üretim hatlarının verimliliği Henry Ford'u etkiledi ve bu modeli otomotiv sektöründe uygulayarak üretimde devrim yarattı.<sup>[161]</sup> (Bir otomobili bir araya getirmek, bir ineği parçalara ayırmanın tam tersidir.)

Kesim ve işleme verimliliğini artırma konusunda gelişen baskı sayesinde, raylı taşımacılıkta ilerlemeler kaydedildi.<sup>[162]</sup> Örneğin, 1879 yılında icat edilen soğutma hazneli vagonlar, çok daha fazla sayıda sığırın daha uzun mesafeler kat edebilmesini sağladı. Günümüzde, etin süpermarketinize ulaşması için neredeyse dünyanın yarısını kat etmesi olağandışı sayılmıyor.<sup>[163]</sup> Etin ortalama seyahat mesafesi yaklaşık iki bin beş yüz kilometreyi buluyor. Bu, öğle yemeği için arabayla Brooklyn'den kalkıp Texas'taki Panhandle'a gitmek gibi bir şey.

1908 yılına gelindiğinde, konveyör sistemleriyle yenilenen seri üretim hatları, hat süratini işçiler yerine şeflerin ayarlamasına olanak sundu.<sup>[164]</sup> Bu sürat seksenden fazla yıl boyunca artacak -bazı zamanlar iki hatta üç katına çıkacak<sup>[165]</sup> - ve tahmin edilebileceği gibi, verimi düşük kesim ve ilgili iş kazalarında artışı beraberinde getirecekti.<sup>[166]</sup>

İşlemedeki bu eğilimlere rağmen, yirminci yüzyılın sonlarında, çoğu insanın hayal edebileceği gibi çiftliklerdeki ve üretim çiftliklerindeki hayvanlar az çok her zamanki tutum ile karşı karşıyaydı. Canlı hayvanlara ölü gibi davranmak, besicilerin aklına gelmemiştir henüz.

## İlk Sınai Besici

1923 yılında Delmarva (Delaware-Maryland-Virginia) Yarımadası'ndaki Oceanview'de yaşayan ev kadını Celia Steele'nin ufak, neredeyse komik bir kazaya maruz kalması, modern tavukçuluk endüstrisine ve sınai hayvancılığın sinsice dünyaya yayılmasına önyak oldu.<sup>[167]</sup> Ailesinin küçük tavuk sürüsünü idare eden Steele, anlatılana göre sipariş ettiği elli adet yerine beş yüz tavuk teslim aldı. Fazlalardan kurtulmaktansa, tavukları kış boyunca kapalı alanda tutmayı denemeye karar verdi. Yeni satışa çıkan yemler sayesinde tavuklar hayatta kaldı ve Steele'nin deneyleri böylece devam etti.<sup>[168]</sup> 1926 yılına gelindiğinde Steele 10.000 tavuğa sahipti,<sup>[169]</sup> 1935'te ise bu sayı 250.000<sup>[170]</sup> olmuştu. (1930 yılında Amerika'da tavuk sürüleri ortalama 23 tavuktan oluşurdu.)<sup>[171]</sup>

Steele'nin girişiminden tam on yıl sonra, Delmarva Yarımadası dünyanın tavukçuluk başkenti oldu.<sup>[172]</sup> Delaware'in Sussex ilçesi şu anda yılda 250 milyondan fazla broyler üretiyor; bu sayı, ülkedeki diğer tüm ilçelerde üretilenden neredeyse iki kat daha fazla. Tavukçuluk, bölgenin en önemli

ekonomik faaliyeti ve yöredeki kirliliğin baş sorumlusu.<sup>[173]</sup> (Delaware'in tarımsal alanlarındaki yeraltı sularının üçte birine nitrat karışıyor.)<sup>[174]</sup>

Steele'nin aylarca sıkış tıkkış yaşayan, hareket ve güneş ışığından mahrum kalan tavukları, yemlere katılan yeni keşfedilmiş A ve D vitaminlerinden yararlanamasa asla yaşayamazdı.<sup>[175]</sup> Hatta Steele, kuluçka makinesi kullanan tavuk üretim çiftliklerinin türemesinden evvel yaşasa, civciv siparişi de veremezdi. Birçok etken -yıllar boyu geliştirilen teknoloji- birleşerek birbirinin gücünü beklenmedik şekilde artırmıştı.

1928 yılında Herbert Hoover "her tencere için bir tavuk" vaadinde bulunuyordu. Bu slogan, kimselerin hayal edemeyeceği şekilde hayat bulacak ve aşılacaktı. 1930'ların başlarında yeni gelişmekte olan sınıai hayvancılığın Arthur Perdue ve John Tyson gibi yaratıcıları tavuk işine girdiler. Filizlenmekte olan modern endüstriyel hayvancılık alanına finansal destekte bulunarak, İkinci Dünya Savaşı'na kadar tavuk üretiminde "yeniliklere" ortam sağladılar. Devlet sübvansiyonlarıyla<sup>[176]</sup> üretilen hibrit mısırlar, kısa süre içinde zincirli konveyör sistemleriyle dağıtılan ucuz yeme dönüştü.<sup>[177]</sup> Gaga kesimi -genellikle kızgın keski kullanılarak uygulanır- icat edildi, akabinde otomatikleştirildi (gaga, bir tavuğun temel keşif aracıdır.)<sup>[178]</sup> Otomatik ışık ve vantilatörler işi daha da büyüttü ve en sonunda, ışık idaresi yardımıyla günümüzün standart yetiştirme döngüleri yürürlüğe girdi.

Daha fazla gıda ve daha az maliyet adına, tavukların yaşamı her yönüyle yeniden tasarlandı. Yeni bir atılım için vakit artık gelmiş sayılırdı.

## Yarının İlk Tavuğu

1946 yılında tavukçuluk sektörü gözünü genetik bilimine çevirdi ve Tarım Bakanlığı desteği alarak daha az besinle daha fazla göğüs etine sahip bir tavuk yaratmak için "Yarının Tavuğu" yarışmasını başlattı. Yarışmayı beklenmedik biri kazandı: Kaliforniya Marysville'den Charles Vantress. (O zamana kadar, New England eyaleti hayvan yetiştiriciliğinde öncüydü.) Vantress'in Cornish soyundan faydalandığı kızıl tüylü Cornish-New Hampshire melezi, sektörel bir dergide "geniş-göğüslü vücut yapısı ile, savaş sonrası pazarlamaya verilen öneme paralel olarak büyük talep görecektir," diye değerlendirildi.<sup>[179]</sup>

1940 yılı, sulfa ilaçları ve antibiyotiklerin, büyümenin teşvik edilmesi ve kapalı yerde kalma sonucu ortaya çıkan hastalıkları bastırmak amacıyla tavuk yemlerine katıldığı sene oldu.<sup>[180]</sup> Yeni yetiştirilmeye başlanan "yarının tavukları"yla eşzamanlı olarak çeşitli yem ve ilaçları içeren beslenme planları geliştirildi. 1950 yılına gelindiğinde artık bir değil, iki ayrı "tavuk" vardı - biri yumurta, biri et için.

Besinsel ve çevresel faktörlerin yanı sıra, genetik bilimi tavuklarda haddinden fazla yumurta (yumurtlayan) veya et (broyler) üretebilme adına kullanılıyordu.<sup>[181]</sup> 1935'ten 1995'e değin ortalama "broyler" tavuğun kilosu yüzde 65 artarken, pazara sürüm süresi yüzde 60, yem gereksinimi yüzde 57 düşmüştü.<sup>[182]</sup> Bunun ne kadar radikal bir değişim olduğunu anlamak için bir insan yavrusu hayal edin; bu bebek, yalnızca tahıl gofretleri ve multivitaminlerle beslenip sadece on yıl içerisinde 135 kiloya ulaşmış olsun.

Tavuk genetiğindeki değişimler, rastlantısal değildi. Bunlar, kuşların nasıl yetiştirilmesi gerektiğini

dikte ediyordu. Bu değişimlerle beraber ilaçlar ve hayvanların kapatılması kârlılığı artırmanın yanı sıra tavukları "sağlıklı" ve canlı tutmak için de elzem kılındı.

İşin kötüsü, bu grotesk kuşlar endüstrinin bir kısmını oluşturmakla kalmadılar - tüketim amaçlı yetiştirilen neredeyse tek tavuk türleri bunlar artık. Bir zamanlar Amerika'da hepsi kendi bölgesine uyum sağlamış onlarca farklı cins (Jersey Giants, New Hampshire, Plymouth Rock) tavuk yetiştiriliyordu. Şimdi sınıai tavuklarımız var.

1950 ve 1960 yıllarında, tavukçuluk şirketleri dikey bütünleşme stratejileri uygulamaya başladı. Gen havuzuna (bugün gezegendeki tüm broyler tavuk geninin dörtte üçü iki şirkete ait,<sup>[183]</sup>) tavukların kendisine (besiciler, tıpkı günöbirlik kamp idarecileri gibi, gözetime odaklandı,) gerekli ilaçlara, besine, kesime, işleme yöntemine ve markaya sahiptiler. Değişen sadece teknikler değildi: Biyoçeşitliliğin yerini genetik tek tiplik aldı, üniversitelerin hayvancılık bölümleri hayvanbilim bölümleri haline geldi, bir zamanlar kadınların hâkim olduğu meslek artık erkek egemen oldu ve deneyimli besicilerin yerini maaşlı ve kontratlı işçiler aldı. Kimse, bu yokuş aşığı gidişin başlangıcını belirleyecek startı vermemişti. Dünya yan yatmış, herkes de çukura düşmüştü.

### İlk Sınai Çiftlik

Sınıai çiftlikler, yenilikten öte, başlı başına bir hadiseydi. Meraların yerini topraksız tarım bölgeleri aldı; bir zamanlar kümes olan yerler katlı baraka sistemleriyle kaplandı ve genetiği değiştirilmiş hayvanlar -uçamayan kuşlar, açıkta yaşayamayan domuzlar, doğal yoldan üreyemeyen hindiler- bildiğimiz çiftlik hayvanlarının yerine geçti.

Bu değişimler ne anlama geliyordu? Jacques Derrida, bu huzursuzluk verici sorunsala eğilen bir avuç çağdaş düşünürden biridir. "Nasıl yorumlanırsa yorumlansın," diyor, "hangi pratik, teknik, bilimsel, yasal, etik veya politik sonuç çıkarılırsa çıkarılsın, kimse bu olayı artık yok sayamaz; kimse bu emsali görölmemiş hayvan esaretini inkâr edemez." Şöyle devam ediyor:

Böylesi bir esaret... kelimenin ahlaki olarak en nötr anlamıyla vahşettir denebilir... Bu vahşeti farklı göstermek ya da saklamak için elden ne geliyorsa yapıldığını, küresel boyutlu bu şiddeti unutturmak ya da çarpıtmak için uğraşıldığını kimse inkâr edemez, bu konuda ciddiyetle diretemez.<sup>[184]</sup>

Yirminci yüzyılda Amerikalı işadamları, besicilik konusunda hem kendi kendilerine hem de hükümet ve biliminsanlarıyla beraber planlamalar yaptı ve birtakım köklü değişiklikler gerçekleştirdi. (Descartes'ın önderliğinde) Hayvanlar birer makine gibi görölmeli diye buyuran erken modern dönem felsefenin düsturunu, binler, sonra milyonlar ve şimdi milyarlarca çiftlik hayvanıyla hayata taşıdılar.

1960'lardan bu yana sektör dergilerine bakılacak olursa, yumurtlayan tavuk "yalnızca verimli bir dönüştürme makinesi" olarak görölmüş (*Farmer and Stockbreeder*,) domuz "tıpkı bir fabrika makinesi" sayılmıştı (*Hog Farm Management*.) Yirmi birinci yüzyılda, "özel tasarım canlılar için tariflerle dijital bir 'yemek kitabı'" (*Agricultural Research*) ortaya çıkacağı öngörölyordu.<sup>[185]</sup>

Ucuz et, süt ve yumurta üretimini, işte böyle bilimsel sihirbazlık numaraları mümkün kılmıştı. Geçtiğimiz elli yılda sınıai hayvancılık tavuk çiftliklerinden sığır, süt ve domuz üreticilerine dalga dalga yayılırken, yeni bir ev alma maliyeti yaklaşık yüzde 1500 arttı; yeni bir araba maliyeti yüzde

1400'den fazla tırmandı - ancak süt fiyatındaki artış yalnızca yüzde 350'ydi; yumurta ve tavuk fiyatları ise iki katına bile çıkmadı.<sup>[186]</sup> Enflasyon göz önünde bulundurulursa, hayvansal protein günümüzde tarihteki en düşük maliyetine sahip. (Bu durum, ancak harici maliyetler -çiftlik sübvansiyonları, çevresel etkiler, salgın hastalıklar gibi birçok şey- hesaba katılmadığında geçerli, aksi halde fiyatlar tarih boyunca görülmemiş oranda yüksek çıkacaktır.)

Yenen hayvanlar söz konusu olduğunda, sinai çiftlikler hayvancılık alanında kati hâkimiyet sağladı - eti için yetiştirilen tavukların yüzde 99,9'u, yumurta tavuklarının yüzde 97'si, hindilerin yüzde 99'u, domuzların yüzde 95'i ve büyükbaş hayvanların yüzde 78'i sanayi menşeilidir.<sup>[187]</sup> buna rağmen bazı parlak alternatifler halen mevcut. Küçük çiftlikler domuz sektöründe ayakta kalmak için işbirliği yapmaya başladılar. Sürdürülebilir balıkçılık ve büyükbaş hayvancılık hareketleri, basında ve pazarda önemli bir pay sahibi oldu. Ancak tavukçuluk sektöründeki değişim -hayvancılığın en büyük ve etkili alanı tavukçuluktur (kesilen kara hayvanlarının yüzde 99'u sinai çiftlik kuşlarıdır)- neredeyse tamamlandı sayılır. Yine de olağandışı bir şekilde, gerçek anlamda bağımsız tek bir kanatlı çiftliği kalmış olabilir...

5.

## **Ben Hindi Yetiştirenlerin Sonucusuyum**

*Adım Frank Reese, hindi yetiştiricisiyim. Tüm hayatımı buna adadım. Nasıl oldu bilmiyorum. Tek odalı küçük bir köy okulunda okudum. Annem, ta o zamanlar "Hindilerim ve Ben" adlı bir öykü yazdığımı söylüyor.*

*Güzellikleri, görkemli duruşlarıydı beni etkileyen. Kasıla kasıla yürümeleri hoşuma giderdi. Ne bileyim? Nasıl anlatılır bilemiyorum. Tüylerindeki desenleri seviyorum. Halleri, tavırları oldum olası hoşuma gitmiştir. Çok meraklılar, oyuncular; arkadaş canlısı ve hayat dolular.*

*Geceleyin evde otururken seslerini duyabiliyorum ve bir sorun var mı yok mu anlayabiliyorum. Altmış yılımı hindilerin arasında geçirdiğimden dillerinden anlarım. İki hindi kapıştığında veya kümese bir sıçan girdiğinde çıkardıkları sesi bilirim. Korktuklarında çıkardıkları bir ses vardır; bir de yeni bir şeyden dolayı heyecanlandıklarında çıkardıkları bir ses. Anne hindiye kulak vermek şaşırtır insanı. Yavrularıyla konuşurken muazzam bir ses aralığı vardır. Minik yavrular anlar onu. Onlara, "Koş, atla ve altına saklan," diyebilir veya, "Şuradan şuraya geç," der. Hindiler etrafta olup bitenin farkındadır ve bununla ilgili birbirleriyle iletişim kurabilirler - kendi dünyalarında, kendi dilleriyle. Onlara insani özellikler bindirmeye çalışmıyorum; insan değil ne de olsa, hindi onlar. Yalnızca ne olduklarını anlatıyorum.*

*Çiftliğimin önünden geçenlerin çoğu yavaşlar. Okullardan, kiliselerden ve 4-H'den<sup>[17]</sup> bir sürü çocuk gelir. Bazen bir hindinin ağaca veya çatıya nasıl çıktığını soran çocuklar olur. "Uçtu!" derim. İnanmazlar! Amerika'da milyonlarca insan hindilerini böyle açık alanlarda yetiştirirdi eskiden. Yüzlerce yıl boyunca herkesin çiftliğinde bu tür hindiler oldu, herkesin yediği de buydu. Ama şimdi geriye sadece benimkiler kaldı ve bu işi bu koşullarda yürüten bir tek ben kaldım.*

*Süpermarketten aldığınız hindilerin biri bile, bırakın zıplamayı veya uçmayı, yürümeyi beceremez. Bunu biliyor muydun? Çiftleşemezler. Antibiyotik almayı, organik olanı, serbest gezen ve diğerleri; hiçbiri beceremez. Hepsinde bu salak genlerden var ve bedenleri çiftleşmeye imkân tanımıyor. Dükkanlarda satılan ve restoranlarda sunulan hindiler yapay dölleme ürünüdür.*



*Sırf randıman için olsa içim yanmazdı ama bu hayvanlar isteseler de doğal yoldan üreyemiyor. Söylesene, bunun neresi sürdürülebilir?*

*Buradaki beylere soğuk hava, kar, buz hiçbiri sökmez. Modern endüstriyel hindiler olsa, hepsi mahvolurdu. Hayatta kalamazlardı bu şartlarda. Benimkiler diz boyu karı sorun yaşamadan geçebilirler. Ayrıca hindilerimin hepsinin tırnağı var, hepsinin kanadı var, gagası var - hiçbir yerleri kesilmemiş, hiçbir yerlerine zarar verilmemiştir. Aşılama yapmayız, antibiyotik vermeyiz. Gerek yok. Bütün gün hareket halindedir. Genleri de karman çorman edilmediğinden bağışıklık sistemleri doğal olarak sağlam. Kuşlarımıza bir şey olmaz. Daha sağlıklı bir sürü bulamazsın; aksini iddia ediyorsan, dünyanın neresinde olursa olsun, götür beni oraya da göster, ancak o zaman inanırım. Endüstrinin keşfettiği şey -ki esas sanayi devrimi budur- kâr için sağlıklı hayvana ihtiyaç olmadığı. Hastalıklı hayvanlar daha kârlı. Hayvanlar, her an her şeye sahip olma arzumuzun bedelini ödüyor.*

*Önceden biyogüvenlik derdimiz yoktu. Benim çiftliğime bir bak. Kim isterse ziyaret edebilir ve hayvanlarımı sergilere ya da fuarlara tereddütsüz sokabilirim. Herkese gidip sınai çiftlikleri ziyaret etmelerini söylüyorum. Kapıdan içeri girmeye bile gerek yok. Varmadan kokusunu alırsın. Ama kimse bunları duymak istemiyor. Bu büyük hindi tesislerinin her gün ölen hindileri yakmak üzere çöp fırınları olduğunu duymak istemiyorlar. Endüstrinin, hindileri işlemeye gönderirken nakliye sırasında yüzde 10 ila 15 hayvanın kaybedileceğini biliyor ve kabulleniyor olduğunu duymak umurlarında değil. Teslimatta ölenler derler onlara. Benim son Şükran Günü teslimatında ölen hindi sayısı kaçtı biliyor musun? Sıfır. Bunlar sadece sayılar tabii, insanı telaşa sokacak şeyler değil. Üç kurusluk mesele anlayacağın. Hindilerin yüzde on beşi boğuldu mu? At çöp fırınına gitsin.*

*Endüstriyel kuş sürüleri neden aniden, topluca ölüyor? Peki ya bu kuşları yiyen insanlar? Daha geçen gün, buralardan bir pediatr, daha önce hiç rastlamadığı çeşit çeşit hastalıkla karşılaştığını söylüyordu. Sadece çocuk diyabeti değil, birçok doktorun bile adını koyamadığı iltihaplı, kalıtımsal, bağışıklık sistemi hastalıkları. Kızlar çok daha erken yaşta buluğa eriyor, çocuklar neredeyse her şeye alerjik, astım desen kontrolden çıkmış durumda. Herkes gıdalar yüzünden böyle olduğunun farkında. Hayvanların genlerini karman çorman edip büyüme hormonları ve gerçekte hakkında pek bir şey bilmediğimiz her türlü ilaçla besliyoruz. Sonra da onları yiyoruz. Günümüz çocukları böyle büyüyen ilk nesil. Onların üzerinde bilimsel bir deney gerçekleştiriyoruz. Yediğimiz hayvanlara neler neler yapıp onları çocuklarımıza yedirirken beş-on beyzbol oyuncusu büyüme hormonu aldı diye altüst olmamız tuhaf değil mi?*

*İnsanlar yediğimiz hayvanlara karşı ilgisiz artık. Ben çocukken önce hayvanlara bakılırdı. Kahvaltı etmeden önce hayvanların günlük bakımını yapardın. Hayvanlara bakmazsan yemek yok derlerdi bize. Tatile çıkmazdık. Birileri mutlaka burada, başlarında bulunmalıydı. Hatırlıyorum, günübirlik geziler yapardık ama istemeye istemeye... Çünkü hava kararmadan önce eve geri dönmezsek, inekleri otlaktan toplayıp karanlıkta sağmamız gerekirdi. Ne olursa olsun yapılmalıydı. Bu sorumluluğu almak istemiyorsan, besici olmayacaksın. Çünkü bu işi doğru yapmanın bedeli budur. Ve doğru yapamıyorsan eğer, hiç yapma. Bu kadar basit. Sana bir şey daha söyleyeyim: Eğer tüketici besiciye bu işi doğru yapması için gereken parayı ödemeyecekse et yemesin, daha iyi.*

*İnsanlar bunları önemsiyor. Zengin şehirliler falan değil bahsettiğim. Hindilerimi satın*

alanların çoğu zengin değil; sabit gelirleriyle çırpınanlar. Ama inandıkları şey için daha fazla para ödemeyi göze alıyorlar. Gerçek fiyatını ödemeye razılar. Bu para bir hindiye verilmez diyenlere de hep, "Hindi yeme o zaman," diyorum. Belki umursasan da paran yetmiyordur ama umursamamanın bedelini göze almamalısın, orası kesin.

Herkes taze olanı al, yerel olanı al diyor. Bir kılıf uyduruyor. Hepsi aynı cinste kuşlar, çektikleri acı da genlerine işlenmiş. Günümüzün seri üretim hindilerini tasarladıkları deneylerde binlerce hindiyi öldürdüler. Bacakları mı daha kısa olmalı yoksa omurgaları mı? Şöyle mi olmalı, böyle mi olmalı? Doğada, yavruların doğumunda zaman zaman deformasyona rastlanır. Ama bunun nesilden nesle tekrarını amaç edinmemek gerekir. Hindilerde bunu yaptılar.

Michael Pollan, Etobur – Otobur İkilemi'nde Polyface Çiftliği'nden harika bir yemiş gibi söz etti, halbuki felakettir o çiftlik. İnanılır gibi değil. Joel Salatin endüstriyel kuş üretir. Ara da sor ona. Kuşları o da dışarı salıyor. Bir farkı yok. Bozuk bir Honda'yı otobana koydun diye Porsche olduğunu iddia etmeye benziyor. KFC tavukları neredeyse her zaman otuz gün içerisinde öldürülür. Yavrudurlar. Ama ona göre, süratle büyütülüyorlar. Salatin'in serbest gezen organik tavuğu, kırk iki gün içerisinde öldürülüyor. Çünkü tavuk aynı tavuk. Genleri boku yemiş olduğundan daha fazla yaşamasına izin verilemez. Bir de şunu düşün: Ergenlik dönemini geçmesine asla izin veremeyeceğin bir kuş. Belki de en doğru şeyi yaptığını, çünkü sağlıklı bir kuş yetiştirmenin aşırı maliyetli olduğunu iddia edecektir. Yani bu adamın sırtını sıvazlayıp ne kadar iyi bir insan olduğunu söyleyemiyorsam, kusura bakmasın. Bunlar eşya değil, hayvanlar, o halde ehvenişerden söz edemeyiz. Ya bu işi doğru yap ya da yapma.

Ben başından sonuna doğrusunu yapıyorum. En önemlisi, eski genleri kullanıyorum, yüz sene önce yetiştirilen kuşları. Daha mı yavaş büyüyorlar? Evet. Daha mı fazla beslemem gerekiyor? Evet. Ama şunlara bir bak da sağlıklılar mı değil mi sen söyle.

Yavru hindilerin posta yoluyla gönderilmesine izin vermiyorum. Çoğu insan, posta yoluyla gönderilirken yaşanan stresten dolayı hindilerin yarısının ölmesini veya sağ kalanların yolculuk sonunda, düzenli yem ve su verilene oranla iki buçuk kilo daha zayıf olmasını umursamıyor. Ben umursuyorum. Hayvanlarım açık alana istedikleri gibi yayılabilir, ne uzuvlarını keserim ne de ilaç veririm onlara. Doğal olmayan bir döngüye girmeleri için ışıkla kandırmam, aç bırakmam. Aşırı sıcak veya soğuklarda hindilerimin nakledilmesine izin vermem. Geceleyin taşınmalarını sağlarım, daha sakin olurlar. Kamyona sadece belirli sayıda hindi yüklenmesine göz yumarım, çok daha fazlasını yükletebileceğim halde... Hindilerim her zaman doğru şekilde taşınır, zaman kaybı olsa da asla ayaklarından asılmazlar. İşleme tesisimizde her şeyi ağırdan alarak yaptırırım. Yarı hızda yapmaları için iki katı fazla para ödüyorum. Hindileri treylerden sağlıklı şekilde indirmek zorundalar. Kemikleri kırmadan, gereksiz stres yaratmadan. Her şey elle ve dikkatlice yapılır. Her seferinde doğru şekilde yapılır. Hindiler askıya alınmadan önce sedasyona maruz bırakılır. Normalde canlı halde asılıp elektroşoktan geçiriliyorlar ama biz bunu yapmıyoruz. Tek tek yapıyoruz. Bir kişi tarafından elle tutularak. Tek tek olunca daha iyi. En büyük korkum, canlı hayvanların kaynar suya atılması. Kız kardeşim büyük bir tavukçuluk tesisinde çalışmıştı. Paraya ihtiyacı vardı. İki hafta. Ancak o kadar dayanabildi. Yıllar, yıllar önceydi ve hâlâ orada gördüğü dehşeti anlatır.

İnsanlar hayvanları umursar. Buna inanıyorum. Bunları bilmek ya da fazla para ödemek istemiyorlar sadece... Tavukların dörtte birinde stres kaynaklı kırıklar var. Bu yanlış. Tepeleme

diziliyorlar; kendi dışkılarında kaçamıyor ve asla güneş göremiyorlar. Tırnakları kafes çubuklarına dolanarak büyüyorlar. Bu yanlış. Kesileceklerini hissediyorlar. Bu yanlış ve insanlar bunun yanlış olduğunu biliyor. İkna edilmelerine gerek yok. Sadece farklı davranmaları lazım. Ben kimseden daha iyi değilim, insanları kendi doğrularım doğrultusunda yaşamaya ikna etmeye çalışmıyorum. Onları kendi doğruları doğrultusunda yaşamaya ikna etmeye çalışıyorum.

Annem yarı Kızılderili'ydi. Kızılderililerin özür geleneğini hâlâ uygulayım. Sonbaharda, diğer insanlar şükrettiği sırada, ben kendimi özür dilerken buluyorum. Onları kamyonla kesilmeyi bekler halde görmekten nefret ediyorum. Dönüp bana bakıyor, "Çıkar beni buradan," diyorlar. Öldürmek... öldürmek çok... Bazen içimi, en azından kendi sorumluluğumdaki hayvanlara bunu olabilecek en iyi şekilde yaptığımı düşünerek rahatlatıyorum. Sanki... bana bakıyorlar; ben de, "Lütfen beni affedin," diyorum. Elimde değil. Kişiselleştiriyorum. Hayvanlar zorludur. Bu gece dışarı çıkacağım ve çitlerden atlayanları geri getireceğim. Bu hindiler bana alışkın, tanıyorlar beni. Dışarı çıktığımda koşarak gelecekler, kapıyı açacağım ve içeri girecekler. Ama aynı zamanda binlercesini kamyonlara yüklüyor, onları kesime gönderiyorum.

İnsanlar ölüm anlarına odaklanıyor. Onlardan, hayvanın tüm yaşantısına odaklanmalarını isterim. Eğer seçme şansım olsaydı, altı hafta acı içinde yaşadktan sonra boğazımın kesileceğini bilmektense (en fazla üç dakika sürer) altı hafta öncesinden kesilmesini yeğlerdim. İnsanlar yalnızca öldürülme anını görüyor. "Eninde sonunda öldürülecekse, hayvanın yürüyüp hareket etmesi ne fark eder?" diyorlar. Eğer bu sizin çocuğunuz olsaydı, onun üç yıl boyunca acı çekmesini ister miydiniz? Ya üç hafta, üç saat, üç dakika boyunca? Hindi yavrusu bebek değil ama o da acı çeker. Bu sektörde müdür, veteriner, işçi, kim olursa olsun, hayvanların acı çektiğinden şüphe duyan birine hiç rastlamadım. Öyleyse hangi düzeyde acı kabul edilebilir? Her şeyin altında bu yatıyor ve her insan kendine bunu sormalı. Yemeğin için hangi düzeyde acıyı sineye çekebilirsin?

Yeğenim ile karısının bir bebeği oldu. Doğumun ardından bebeğin yaşamayacağı söylendi onlara. Çok dindardırlar. Küçük kıza yirmi dakika sarılabildiler. Yirmi dakikalığına hayattaydı, acı çekmiyordu ve onların yaşamının bir parçası olmuştu. Ve o yirmi dakikayı hiçbir şeye değişmezdediler. Sadece Tanrı'ya şükrettiler ve yirmi dakikalığına olsa da yaşadığı için ona teşekkür ettiler. Peki, buna ne demeli?



















21.000 hayvan yiyor - son beş sayfadaki

her harf için bir hayvan. [\[188\]](#)

## Lam Hoi-ka

Brevig Mission, Bering Boğazı'nda yer alan ufacık bir İnuit<sup>[18]</sup> köyü. Tam gün çalışan tek yerel devlet memuru, bir "mali idareci." Polis veya itfaiye merkezi yok, kamusal hizmet çalışanları yok, atık idaresi yok. Tuhafır, internet üzerinden hizmet veren bir çöpçatanlık sitesi var. (Sadece 276 kişinin yaşadığı bir yerde herkes kimin boşta olduğunu bilir sanırsınız.) Sevgili arayan iki erkek ve iki kadın var, iyi bir eşleşme olabilirdi ancak erkeklerden biri -siteye en son şöyle bir göz attığımda-kadınlarla ilgilenmiyordu. Siyahi bir Afrikalı olan Cutieguyl, kendi deyişiyle "sevimli, bir altmış beş boyunda, ince görünümlü biri." Brevig'de bulmayı hayal edeceğiniz türde biri sayılmaz. Bu konuda birincilik ise Johan Hultin'e gidiyor, bir seksen üç boyunda bir İsveçli; kabarık, beyaz saçları ve kısa beyaz bir keçi sakalı var. Hultin, yolculuğundan yalnızca bir kişiye söz ederek, 19 Ağustos 1997'de geldi Brevig'e ve kazı yapmaya koyuldu. Sert buzun altında cesetler vardı. Hultin, bir toplu mezarı kazıyordu.

Buzların derinlerinde 1918'deki grip salgınının kurbanları yatıyordu. Brevig'in projeden söz ettiği tek kişi olan bilimadamı dostu Jeffery Taubenberger de, onunla birlikte 1918 grip salgınının kaynağını araştırıyordu.

1918'de ölenleri araştırmanın tam zamanıydı. Potansiyel olarak tarihi bir önemi olan, H5N1 tipi virüsün Hong Kong'daki tavuklardan insanlara ilk "sıçrama" vakası, Hultin'in Brevig'e varmasından birkaç ay öncesine denk geliyordu.

H5N1 virüsünün bu en tehlikeli türünün öldürdüğü altı kişiden ilki, üç yaşındaki Lam Hoi-ka'ydı.<sup>[189]</sup> Şu anda onun ismini öğrenmiş oldunuz çünkü ölümcül bir virüs türden türe atlarsa, dünyada yeni bir salgın başlatabilecek bir koridor açılmış olur. Sağlık otoriteleri farklı davranmış olsaydı (veya daha şanssız olsaydık) Lam Hoi-ka, küresel boyutta ölümcül bir salgında ölen ilk kişi olabilirdi. Halen de olabilir. H5N1 hakkındaki endişe verici gelişmeler Amerika'da manşetlerden inmiş olsa da virüs dünyadan silinip gitmedi. Sorulması gereken, daha az sayıda insanı öldürmeye devam mı edeceği, yoksa daha ölümcül bir hal mi alacağıdır. H5N1 benzeri virüsler durmaksızın yenilenen, insan bağışıklık sistemini çökertme yolunda insafa gelmeyen, acımasız müteşebbisler olabilir.

Olası bir H5N1 kâbusunun belirmesiyle beraber, Hultin ve Taubenberger 1918 salgınına neyin sebep olduğunu öğrenmek istediler. Bunun için iyi bir nedenleri vardı: 1918 salgını şimdiye kadar diğer tüm hastalıklardan -veya başka herhangi bir şeyden- hızlı bir şekilde ve daha fazla insanı öldürmüştü.<sup>[190]</sup>

## Enflüanza

1918 salgını "İspanyol gribi" ismiyle hatırlanır çünkü olayın sonuçlarını Batı'da layıkıyla ele alan, İspanyol basınıydı. (Bunu, İspanya'nın savaşa girmemiş olmasına, dolayısıyla basın kuruluşlarında savaş zamanı görülen sansür ve odak kaydırma kaygısından yoksunluğa bağlayanlar var.) İspanyol gribi, isminin aksine tüm dünyayı vurdu - bu salgını epidemi değil de pandemi yapan buydu.<sup>[19]</sup> Bu ne ilk ne de en yakın zamandaki pandemi (1957 ve 1968 de pandemi gördü) vakasıydı, ancak gelmiş geçmiş en ölümcül olanıydı. AIDS'in 24 milyon insanı öldürmesi yaklaşık yirmi dört yıl alırken, İspanyol gribi aynı sayıda insanı yirmi dört hafta içinde öldürdü.<sup>[191]</sup> Yapılan son incelemeler, dünya çapında bu nedenle ölenlerin sayısının 50 milyon, hatta 100 milyon olabileceğini öne sürüyor.<sup>[192]</sup>

Tahminlere göre, Amerika'nın dörtte biri ve belki de dünyanın dörtte biri hastalığı kapmıştı. [193]

Sadece çok genç, çok yaşlı ve zaten hasta olanlarda ölümcül tesirleri olan diğer enflüanzaların çoğunun aksine, İspanyol gribi hayatının en dirençli çağındaki sağlıklı insanları da öldürdü. Ölüm oranı en yüksek olan grup, yirmi beş-yirmi dokuz yaş grubuydu [194] ve gribin zirve yaptığı dönemde, Amerikalıların ortalama yaşam süresi otuz yedi yıla düşmüştü. [195] Amerika'da yaşanan acı -başka yerlerde olduğu gibi- geniş çaplıydı, o yüzden okul, anma törenleri veya öyküler vasıtasıyla bu grip hakkında neden daha fazlasını bilmediğimizi anlamak mümkün değil. İspanyol gribinin en yaygın döneminde, bir hafta içerisinde yirmi bine yakın Amerikalı ölmüştü [196] ve toplu mezarlar açabilmek için buharlı kazı makineleri kullanılmıştı. [197]

Sağlık otoriteleri bugün böyle bir olay yaşanmasından epey ürküyor. Birçoğu H5N1 virüsüne bağlı bir salgının kaçınılmaz olduğunda ısrarcı ve asıl düşünülmesi gereken, bunun ne zaman patlak vereceği. Daha önemlisi ise, ne kadar şiddetli olacağı.

H5N1 virüsü, son zamanlarda çıkan domuz gribinden daha büyük bir darbe vurmada gelip geçecek olsa bile hiçbir sağlık otoritesi pandemilerin önlenilebileceğini düşünmüyor. Dünya Sağlık Örgütü (WHO) genel direktörü yalın bir dille, "Yeni bir pandeminin kaçınılmaz olduğunu biliyoruz... Eli kulağındadır," diyor. [198] Buna ilaveten, Ulusal Bilimler Akademisi Eczacılık Enstitüsü daha yakın bir zamanda, "sadece kaçınılmaz değil, geç bile kaldı," diyor. [199] Yakın tarihte ortalama her yirmi yedi buçuk yılda bir pandemi görülürken, şu anda son pandemiden bu yana kırk yedi yıl geçmiş durumda. Biliminsanları, pandemik bir hastalığın geleceğini kesin olarak öngöremez, ancak tehlikenin yakında olduğunu bilebilirler ve bunu biliyorlar. [200]

Şu anda Dünya Sağlık Örgütü yetkililerinin elinde, olası bir pandemik grip hakkında günümüze değin toplanabilmiş en yoğun bilimsel veri yığını bulunmakta. Bu takım-kravat-uzun-beyaz-cekettlilerin, şimdi-sakın-kimse-panik-yapmasın geleneğine sahip bu güzide kurumun, ilgililere yani herkese sunmak üzere elinde bulundurduğu "pandemik enflüanza hakkında bilmeniz gerekenler listesi" şöyle:

*Dünya yeni bir pandeminin eşiğinde olabilir.*

*Tüm ülkeler etkilenecek.*

*Hastalık yayılacak.*

*İlaç stokları yetersiz kalacak.*

*Çok fazla sayıda insan ölecek.*

*Ekonomik ve sosyal işleyiş sekteye uğrayacak. [201]*

Genel anlamda muhafazakâr olan Dünya Sağlık Örgütü, kuş gribi insanlara sıçrayıp hava yoluyla bulaşır hale gelirse (domuz gribi -H1N1- gibi) "genel anlamda muhafazakâr bir tahminle - 2 milyon ila 7,4 milyon ölüm," öngörüyor. [202] "Bu tahminde," diyerek devam ediyorlar, "nispeten daha hafif geçen 1957 pandemisi temel alınmıştır. 1918'de görülene benzer, daha kuvvetli bir virüs üzerinden de bir tahmin yapılmıştır ve sonuçları daha büyüktür." Dünya Sağlık Örgütü insafli bir biçimde, bu daha büyük sonuçların neler olabileceğini "bilmeniz gerekenler listesi"ne dahil etmemiş. Ancak, daha

büyük sonuçların olasılığından bahsederken yeterince insafsız.

Neticede, Hultin 1918'in donmuş ölüleri arasından bir kadının kalıntılarını çıkardı ve adını Lucy koydu. Lucy'nin akciğerlerini kesip çıkardı ve Taubenberger'e postaladı. Taubenberger doku örnekleri aldı ve son derece önemli bir veriye ulaştı. 2005'te yayımlanan sonuçlar, 1918 pandemisinin "*avian* enflüanza" yani kuş gribi olduğunu gösteriyor.<sup>[203]</sup> Büyük önem taşıyan bilimsel bir soru, böylece yanıt bulmuş oldu.

Diğer veriler, 1918 virüsünün domuzlar (insan ve kuş virüslerine duyarlı tek hayvan<sup>[204]</sup>) arasında, hatta son ölümcül biçimini almadan önce bir süreliğine insan toplulukları arasında mutasyona uğramış olabileceğini öne sürüyor.<sup>[205]</sup> Bundan emin olamayız. Emin olabileceğimiz şey, çiftlik hayvanlarıyla insanlar arasında dolaşan virüslerin yakın gelecekte başlı başına bir küresel sağlık tehdidi oluşturacağı konusunda bilimsel fikir birliği olmasıdır. Endişe yaratan sadece kuş gribi, domuz gribi veya sıradaki bilmem ne gribi değil, "zoonotik" (hayvandan-insana veya tersi) patojenlerin her cinsidir - özellikle de insanlar, tavuklar, hindiler ve domuzlar arasında dolaşanlar.

Bugün, pandemik enflüanzadan, yani gelmiş geçmiş en yıkıcı hastalık tecrübesinden, yani başımızdaki en büyük sağlık tehdidinden bahsederken bunun çiftlik hayvanlarının, en çok da kuşların sağlığı ile ilgili olduğu inkar edilemez.

## Bütün Gripler

Enflüanza araştırmaları öyküsünün kilit isimlerinden bir diğeri, insanlarda görülen tüm grip türlerinin kuş kökenli olduğunu kanıtlayan Robert Webster adında bir virologdur. İnsanlarda görülen pandemiğin genetik bazı özelliklerini, evcil hayvanlarda görülen kuş virüslerinden aldığını varsayan çalışmasına "çiftlik teorisi" adını vermiştir.<sup>[206]</sup>

1968'deki "Hong Kong gribi" denilen pandemiden birkaç yıl sonra (takip eden türevleri ABD'de, sessiz sedasız, yılda yirmi bin "ani ölüm"ün sebebi olmaya devam ediyor) Webster buna yol açan virüsü teşhis etti.<sup>[207]</sup> Tahmin ettiği gibi hibrit olan virüs, Orta Avrupa'da bir ördekte rastlanmış bir kuş virüsünün özelliklerini taşıyordu.<sup>[208]</sup> Bugün 1968 pandemisinin kuş kaynaklı olduğunu yalnızca tek bir delil de belgelemiyor: Biliminsanları, artık tüm grip türlerinin kaynağının yüz milyonlarca yıldan beri dünyayı gezen ördek ve kaz gibi göçmen su kuşları olduğunu savunuyor.<sup>[209]</sup> Gribin, tamamen, kuşlarla olan ilişkimizle alakalı olduğu ortaya çıkmıştır.

Burada bazı temel, bilimsel verilere ihtiyaç duyuyoruz. Bu virüslerin kaynağı olan yabanördekleri, kazlar, denizkırlangıçları ve martılar -günümüz biliminsanları tarafından sınıflandırılmış olan H1'den yakın zamanda keşfedilen H16'ya, N1'den N9'a- tüm grip türlerini taşır.<sup>[210]</sup> Evcil kuşlar da bu tip grip türlerini yaygın olarak taşır.<sup>[211]</sup> Virüsü taşıyan yabani veya evcil kuşların hastalanması gerekmez. Çoğunlukla taşıyıcı görevi görür, virüsleri bazen dünyanın bir ucundan diğerine götürür ve sonra dışkı yoluyla göl, ırmak, havuz ve en çok da, endüstriyel hayvan işleme teknikleri sağ olsun, doğrudan yediğimiz gıdalara bulaştırırlar.

Kuşların taşıdığı virüslerin sadece bazıları memeli türlere tesir eder. Örneğin insanlar tipik olarak sadece H1, H2 ve H3; domuzlar H1 ve H3; atlar ise H3 ve H7 virüslerinden etkilenir.<sup>[212]</sup> H, enflüanza virüsleri yüzeyinde bulunan, dikenli şekle sahip bir protein olan hemagglutiniyi temsil eder ve adını "aglutinleşme," yani alyuvarları bir araya getirme özelliğinden alır.<sup>[213]</sup> Hemagglutinin, tıpkı



düşman birliklerinin kurduğu eğreti bir köprü gibi virüsün kurbanın hücrelerine nüfuz etmesinde bir tür moleküler köprü görevi üstlenir. Hemaglutinin, bu ölümcül görevi insan ve hayvan hücreleri yüzeyinde bulunan ve reseptör olarak bilinen bir tür özel moleküler yapıya tutunma kabiliyetiyle gerçekleştirir. H1, H2 ve H3 gibi, genellikle insanlara saldıran bu üç çeşit hemaglutinin, solunum sistemimize tutunmakta ustadır. Grip bu yüzden sıklıkla insanların solunum yollarında baş gösterir.

Sorun, H1N1'de (kuş, domuz ve insandaki virüsleri birleştirme yoluyla) gerçekleştiği üzere, bir türde rastlanan virüsün diğer türlerdeki virüslerle birleşme isteği duymasıyla ortaya çıkar. H5N1 vakasında, domuzların hem kuşlara hem de insanlara saldıran virüslere duyarlı olmasından dolayı insanlara bulaşma oranı yüksek olan yeni bir virüsün "oluşum" gerçekleştirmesinden korkuluyor. Tek bir domuza aynı anda iki farklı tipte virüs bulaştığında, virüslerin gen alışverişinde bulunma olasılığı vardır. H1N1 domuz gripinin tam olarak bu şekilde meydana geldiği anlaşılıyor. İşin kötü tarafı ise şu: böylesi bir genetik değiş tokuş, herkesin kaptığı soğuk algınlığının bulaşıcı ve kuş gripinin öldürücü özelliklerine sahip yeni bir virüsün ortaya çıkmasına öncülük edebilir.

Bu durum nasıl ortaya çıktı? Modern hayvancılık, bundan ne kadar sorumlu? Bu soruları yanıtlayabilmek için yediğimiz kuşların nereden geldiğini ve neden ortamlarının sadece kuşları değil, aynı zamanda bizleri de hasta etmek için kusursuz olduğunu bilmemiz gerekir.

### **Bir Kuşun Yaşamı ve Ölümü**

C ile beraber gördüğüm ikinci çiftlik, her biri 14 metre eninde ve 150 metre uzunluğunda olan ve 33.000 kuşa ev sahipliği yapan, sıra sıra dizilmiş yirmi barakadan oluşuyordu.<sup>[214]</sup> Yanımda şerit metre yoktu ve hayvanları sayamadım. Ama bu sayıları rahatlıkla telaffuz edebilirim çünkü endüstrinin ölçütleri standart - gerçi bazı yetiştiriciler şimdi daha büyük barakalar inşa ediyor: 50.000'den fazla kuş barındıran, 18 metreye 154 metre büyüklüğünde barakalara rastlanabiliyor.<sup>[215]</sup>

Aynı çatı altında 33.000 kuşun bulunmasının ne demek olduğunu algılamak kolay değil. Nasıl bir yığılma olduğunu anlamak için bizzat görmemiz veya hesaplamanız gerekmez. Ulusal Tavukçuluk Komitesi, Hayvan Refahı Kılavuzu'nda, uygun stoklama yoğunluğunun bir kuş için bir metrekaresinin yüzde yedi buçuğu kadar olması gerektiğini belirtiyor.<sup>[216]</sup> Tavuk üreticilerini temsil eden ana kuruluşun bunu hayvan refahı kapsamı altına alması, refah algısının hangi noktaya çekildiğinin ve güvenilir, tarafsız odaklar haricindeki kurumlar tarafından yapılmış sınıflandırmalara neden inanmamanız gerektiğinin göstergesidir.

Burada biraz duraklayalım. Aslında birçok hayvan çok daha dar alanlarda yaşasa da biz bir metrekaresinin yüzde yedi buçuğunu ele alalım. Zihninizde canlandırmaya çalışın. (Bir tavuk çiftliğini içeriden, kendi gözlerinizle görmemiz pek olası değil, ancak hayal gücünüzün desteğe ihtiyacı varsa internette sürüyle resim bulabilirsiniz.) Bir adet yazıcı kâğıdı alın ve yetişkin bir kuşun, bacakları olan bir Amerikan futbol topu şeklinde olduğunu düşünün. Bu dikdörtgenlerin 33.000 tanesinin ızgara gibi yan yana ve arka arkaya dizildiğini hayal edin. (Broylerler asla kafese alınmaz ve kat kat yerleştirilmez.) Şimdi bu ızgaralı sistemin dört yanını penceresiz duvarlarla örtün ve tepesine bir tavan yerleştirin. (İlaç katkılı) otomatik besleme, su, ısıtma ve havalandırma sistemlerini çalıştırın. Çiftlik dedikleri budur işte.

Şimdi yetiştiriciliğe geçelim.

Önce, mümkün olan en az miktarda yemle hızla büyüyen bir tavuk bulun. Yeni tasarlanan broyler

tavukların kas ve yağ dokuları<sup>[217]</sup> kemiklerine oranla çok daha hızlı gelişir ve bu da biçim bozukluklarına ve hastalıklara yol açar.<sup>[218]</sup> Kuşların yüzde 1 ila 4'ü, ani ölüm sendromuyla kasılıp kıvranarak ölecektir – bu, sınıai çiftlikler dışında neredeyse hiç görülmemiş bir hastalıktır.<sup>[219]</sup> Bir diğer sınıai çiftlik kaynaklı hastalık olan karın boşluğunda fazladan sıvı birikmesi daha fazla ölüme yol açar (dünya çapında yüzde beş.)<sup>[220]</sup> Dörtte üçünde bir dereceye kadar yürüme bozukluğu gelişecektir ve bunların kronik acı çektikleri tahmin edilir.<sup>[221]</sup> Dörtte biri,<sup>[222]</sup> acı çektiklerine dair herhangi bir soru işareti bırakmayacak ölçüde açık bir şekilde yürüme zorluğu sergiler.<sup>[223]</sup>

Broylerleriniz için, civcivlerin yaşamının ilk bir haftası boyunca ışıkları günde yaklaşık yirmi dört saat açık bırakın.<sup>[224]</sup> Bu onları daha çok yemeye teşvik edecektir. Sonra ışıkları kısa bir süre kapatın. Günde dört saatliğine karanlık ortam sağlayabilirsiniz - hayatta kalmalarına ancak yetecek uyku süresi budur. Tavuklar uzun süreli ışık ve kalabalık, grotesk bedenlerinin yükü gibi koşullar altında yaşamaya zorlandıklarında elbette ki delirirler. Neyse ki broyler tavukları genellikle yaşamlarının kırk ikinci gününde<sup>[225]</sup> (şimdilerde kesim otuz dokuzuncu güne denk gelmeye başlamıştır<sup>[226]</sup>) kesilir. Böylece uğruna savaşıacakları sosyal hiyerarşilerini henüz kurmamış olurlar.

Sıkışıklıktan dolayı biçimi bozulmuş, ilaç verilmiş, stres yüklü kuşları bir arada, pislik içinde, dışkı kaplı bir odaya tıkmanın sağlıklı olmadığını söylemeye lüzum yok. Biçim bozukluğu dışında göz hasarı, körlük, kemiklerde bakteriyel enfeksiyon, belkemiği kayması, felç, iç kanama, anemi, tendon sakatlıkları, alt bacak ve boyun eğriliği, güçsüz bağışıklık sistemi ve solunum hastalıkları, sınıai çiftliklerde eskiden beri ve sıklıkla karşılaşılan sorunlardır.<sup>[227]</sup> Bilimsel araştırmalar ve devlet raporları, neredeyse bütün (yüzde 95 üzeri) tavuklara<sup>[228]</sup> (dışkının bulaşma belirtisi olan) E. Coli bulaştığını ve perakende satış noktalarında bulunan tavukların yüzde 39 ila 75'ine bulaşmaya devam ettiğini gösteriyor.<sup>[229]</sup> Kuşların yaklaşık yüzde 8'ine<sup>[230]</sup> salmonella bulaşmıştır (birkaç yıl öncesinde, her dört kuştan en az birinde<sup>[231]</sup> salmonellaya rastlanıyordu ve bu durum bazı çiftlikler için halen geçerlidir.)<sup>[232]</sup> Yüzde 70 ila 90'ı başka bir ölümcül patojen taşır:<sup>[233]</sup> Kampilobakter. Balçık, koku ve bakterilerden arındırmada yaygın olarak, klor banyolarına başvurulur.<sup>[234]</sup>

Tüketiciler, elbette tavuklarının gereken lezzette olmadığını fark edebilirler -ilaca boğulmuş, hastalıklı, boka bulanmış bir hayvan ne kadar lezzetli olabilir ki?- ancak kuşlara bizim tavuk görüntüsü, kokusu ve tadı sandığımız hali almaları için "et suyu" ve tuzlu solüsyonlar enjekte edilir (veya pompalanır.)<sup>[235]</sup> (*Consumer Reports*'un [*Tüketici Raporları*] yeni bir incelemesinde ulaştığı sonuca göre, çoğu *doğal* etiketli tavuk ve hindi ürünleri, "ağırlıklarının yüzde 10 ila 30'u kadar et suyu, tatlandırıcı veya su ile şişiriliyorlar.")<sup>[236]</sup>

Yetiştiriciliği tamamladık, sırada "işleme" var.

İlk olarak, kuşları kafeslerde toplayıp "hat başında duracak" ve canlı, bir bütün halindeki kuşları naylona sarılı parçalara dönüştürecek işçiler bulmanız gerekir. Sürekli işçi bulmanız gerekecek, çünkü yıllık işgücü devir hızı genelde yüzde 100'ün üzerinde olur.<sup>[237]</sup> (Yaptığım görüşmeler, yüzde 150 oranında personel değişimine işaret ediyor.) Öncelikli tercih kaçak yabancı işçiler olsa da İngilizce bilmeyen yeni göç etmiş fakir işçiler de caziptir.<sup>[238]</sup> Amerikan mezbahalarındaki tipik koşullar, uluslararası insan hakları savunucularının standartlarına göre insan haklarını ihlal etmektedir;<sup>[239]</sup> size göreyse, ucuz et üretip dünyayı doyurmak için çok gereklidir. İşçine asgari ücret

veya biraz daha fazlasını öde, o da karşılığında kuşları tutup -ayaklarından, baş aşağı, iki elinde beşer adet- nakliye kafeslerine tıkıştırırsın.

Eğer faaliyetiniz gereken süratte -görüştüğüm taşıyıcılara göre bir işçiden 3,5 dakikada 105 tavuğu kafese yerleştirmesi beklenir- ilerliyorsa, kuşlar kabaca tutuluyor ve bana anlatıldığına göre, kemiklerinin sık sık avuçlarda çatırdadığı hissediliyor demektir. (Mezbahaya ulaşan canlı kuşların aşağı yukarı yüzde 30'unun kemiklerinde, Frankenstein genleri ve kaba muamele sebebiyle taze kırıklar olur.)<sup>[240]</sup> Hiçbir yasa kuşları korumaz ama işçilere nasıl davranabileceğinize dair yasalar vardır elbette. Bu tür bir mesaiden sonra işçiler günlerce ağrı çeker; bu yüzden şikâyet edecek durumda olmayan kimseler çalıştırdığınızdan emin olun. Beraber bir gün geçirdiğim, Kaliforniya'daki en büyük tavuk "işleme" firması işçilerinden "Maria" gibileri uygundur. Kırk yıllık çalışma hayatı ve iş kazalarından dolayı geçirdiği beş ameliyattan sonra, Maria artık bulaşık yıkarken ellerini kullanamıyor. Daimi ağrıları yüzünden, geceleri kollarını buzlu sulara sokmak zorunda ve çoğu zaman ilaç almaksızın uyuyamıyor. Saatine sekiz dolar ücret alıyor ve başına bir şey geleceğinden korktuğundan, burada gerçek ismini kullanmamı istemedi.

Kafesleri kamyonu yerleştirir. Hava muhalefetine aldırma ve tesis yüzlerce kilometre mesafede olsa bile kuşlara bu esnada yem veya su verme. Tesise varınca kuşları boyunlarından metal kelepçelere geçirip baş aşağı asarak konveyör sistemine sokacak birkaç işçi daha bul. Kemikler kırılmaya devam edecek. Kuşların çığlıkları ve kanat çırpmaları epey gürültülü olacağından, işçiler hat üzerinde hemen yanında çalışanın sesini duyamayacak. Kuşlar sık sık acı ve dehşet içinde dışkılayacak.

Konveyör sistemi kuşları sürükleyerek elektroşok banyosundan geçirir. Bu onları en iyi ihtimalle felç eder ama bilinçlerini kaybetmelerine yol açmaz.<sup>[241]</sup> Birçok Avrupa ülkesinin de dahil olduğu bazı diğer yerlerde, tavukların kanı akıtılmadan ve tütsülenmeden önce şuursuz kılınması veya öldürülmesi (en azından yasal olarak) zorunlu tutulur. Tarım Bakanlığı'nın tavuk kesimini İnsani Kesim Yöntemleri Yasası'ndan muaf tutan yorumundan dolayı, Amerika'da düşük voltaj tercih edilir - hayvanları şuursuz kılacak düzeyin onda biri civarında.<sup>[242]</sup> Elektrik banyosundan çıktıktan sonra felçli kuşun gözleri hareket etmeye devam edebilir. Bazen, gagalarını sanki çığlık atmaya yelteniyormuşçasına yavaşça aralamaya yetecek denli bedenlerine hâkim olurlar.

Hareketsiz-ancak-bilinci-açık kuşun hat üzerinde bir sonraki durağı otomatik boğaz bıçağıdır. Eğer atardamarlar ıskalanmışsa (görüştüğüm işçilerden birine göre bu "her zaman" olan bir şey) kuşun kanı yavaş yavaş akacaktır. Bu yüzden, kesim destekçisi olarak fazladan birkaç işçiye ihtiyaç duyacaksınız - makinenin ıskaladığı kuşların boğazını kesecek "iş bitiricilere." Onlar da ıskalamazsa tabii, çünkü bana söylendiğine göre bu da "her zaman" oluyormuş. Endüstri temsilcisi Ulusal Tavukçuluk Komitesi'ne göre yılda 180 milyon civarı kuş uygunsuzca kesiliyor. Bu sayılar sizi düşündürmüyor mu diye sorulduğunda komite sözcüsü Richard L. Lobb iç çekerek şöyle demişti: "İşlem birkaç dakika içinde sona eriyor."<sup>[243]</sup>

Canlı ve şuuru açık halde haşlama kazanlarına atılan kuşlardan bahseden çok sayıda gözcü, askıcı ve iş bitirici ile görüştüm. (Bilgi Özgürlüğü Yasası sayesinde edindiğimiz devlet verilerine göre, her yıl yaklaşık dört milyon kuş buna maruz bırakılıyor.)<sup>[244]</sup> Deri ve tüylerdeki dışkılar da kazanı boyladığından, kuşlar dışarı çıktıklarında solunum veya deri yoluyla emdikleri patojenlere bulanmış halde olur (kazandaki sıcak su da kuşun gözeneklerinin açılmasını sağlar.)<sup>[245]</sup>

Kuşların kafa ve ayakları koparıldıktan sonra, makineler tarafından diklemesine yarılmak suretiyle

bağırsakları çıkarılır. Hızlı işleyen makineler genellikle bağırsakları yırtıp açar, bu esnada kuşun vücudundaki oyuğa dışkı sızar; bu nedenle mikroplar, daha çok burada bulaşır. Bir zamanlar Tarım Bakanlığı, dışkı bulaşmış bu tür kuşlara satılmaz hükmü vermek zorundaydı. Ancak yaklaşık otuz yıl önce, tavukçuluk endüstrisi otomatik bağırsak çıkartıcıları kullanmayı sürdürebilmek için Tarım Bakanlığı'nı dışkıyı yeniden sınıflama konusunda ikna etti. Eskiden tehlikeli atık olan dışkı, artık "kozmetik kusur" diye sınıflandırılıyor.<sup>[246]</sup> Sonuç olarak, denetçiler yarı sayıda kuşu kusurlu buluyor.<sup>[247]</sup> Lobb ve Ulusal Tavukçuluk Komitesi buna yönelik, belki şöyle bir iç çekerek, "Dışkı sadece birkaç dakikalığına tüketiliyor," diyecektir.

Ardından kuşlar, işlevi tüketiciyi sözde korumak olan bir Tarım Bakanlığı görevlisi tarafından denetlenir. Denetçinin her bir kuşun içini dışını, hem gövdesini hem organlarını onlarca değişik hastalığa karşı tetkik edip anormallikleri tespit etmesi için yaklaşık iki saniyesi olur.<sup>[248]</sup> Bu adam veya kadın günde yaklaşık 25.000 kuşu gözden geçirir. Gazeteci Scott Bronstein, *Atlanta Journal-Constitution* için tavuk denetimi hakkında, tavuk yemeyi düşünen herkesin okuması gereken bir dizi çarpıcı yazı kaleme aldı. Otuz yedi farklı tesisten yaklaşık yüz bakanlık denetçisiyle röportaj yapan Bronstein, şöyle diyor: "Her hafta, üzerinden sarı irinler akan ve yeşil dışkılara bulanmış, zararlı bakteri ihtiva eden, ciğer veya kalp enfeksiyonu geçirmiş, kanserojen tümöre veya deri hastalıklarına sahip milyonlarca tavuk, tüketiciye ulaştırılmak üzere satışa çıkıyor."<sup>[249]</sup>

Daha sonra tavuklar, binlerce tavuğun müşterek soğutulduğu büyük su tanklarına yollanır.<sup>[250]</sup> Kamusal İzlenebilirlik Tasarısı üyelerinden Tom Devine, "Tankların içindeki bu suya, üzerinde yüzen pislik ve bakteriden dolayı 'dışkı çorbası' demeyi uygun buluyoruz."<sup>[251]</sup> Temiz ve sağlıklı kuşlar, pis olanlarla aynı suya konduğunda mikropların dolaşımı tamamen garanti altına alınmış oluyor," diyor. Avrupa ve Kanada'da pek çok tavuk imalatçısı hava ile soğutma sistemleri kullanırken, ABD'deki tavuk üreticilerinin yüzde 99'u su ile soğutma sisteminde ısrar ediyor ve bu modası geçmiş sistemi yürürlükte tutmak namına, tüketicinin açtığı davalara karşın et endüstrisinin mücadelesi sürüyor.<sup>[252]</sup> Sebebini anlamak güç değil. Hava ile soğutma yöntemi kuşun vücut ağırlığını düşürüyor, ancak su ile soğutma yöntemi ölü kuşun ("dışkı çorbası" denilen) suyu emmesini sağlıyor. Yapılan bir araştırma, tavukların gövdesini basitçe naylon poşetle korumaya almanın mikrop geçişini bertaraf edeceğini gösteriyor.<sup>[253]</sup> Ancak bu, endüstrinin tavuk ürünlerinde atık suyu onlarca milyon dolar değerinde ilave tavuk ağırlığına çevirmesini engellemiyor.<sup>[254]</sup>

Hükümet harekete geçmeden önce, yakın zamana kadar Tarım Bakanlığı, yüzde 8 oranına kadar emilmiş sıvının tavuk eti fiyatına dahil olabileceğine dair bir limit belirlemişti.<sup>[255]</sup> 1990'lı yıllarda halkın bunu öğrenmesiyle beraber haklı bir yaygara koptu. Tüketici, iğrençliği bir yana aldatmaya da yönelik bulduğu bu uygulamaya karşı davalar açtı.<sup>[256]</sup> Mahkemeler "keyfi ve düşüncesiz" olduğuna hükmedilen yüzde 8 kuralını yürürlükten kaldırdı.<sup>[257]</sup>

Buna karşın Tarım Bakanlığı'nın bu hükme yaklaşımı, ironik bir şekilde tavukçuluk endüstrisinin tavuk etinin yüzde kaç oranında kirli ve klorlu sudan oluşabileceğini hesaplamak için kendi araştırmalarını yapmasına önyak oldu.<sup>[258]</sup> (Endüstri hususunda buna benzer hamleleri daha önce görmüştük.) Endüstri istişaresi sonucunda, ülkedeki yeni yasalar *yüzde 11*'den biraz daha fazla (tam oran, paketlerde küçük yazılarla belirtilir - bir dahaki sefere göz atın) emilim oranına izin veriyor.<sup>[259]</sup> Tavukçuluk endüstrisi, halkın dikkati başka yöne kaydığı anda, tüketiciyi korumaya yönelik düzenlemeleri kendi çıkarına uygun hale getirdi.

ABD'deki tavuk tüketicileri, bu ilave sıvı sayesinde tavuk üreticilerinin her yıl fazladan milyonlarca dolar kazanmasını sağlıyor.<sup>[260]</sup> Tarım Bakanlığı durumun farkında ve savunmada - nihayetinde, tavuk imalatçıları birçok sinai çiftliğin de gururla belirttiği gibi, "dünyayı doyurmak" adına ellerinden gelenin en iyisini yapıyor. (Bu durumda, sıvı alımını garanti ettikleri kesin.)

Burada anlattıklarım istisna değil. Mazoşist işçilerin, arızalı makinelerin veya "çürük elmaların" sonucu değil bunlar. İşin kuralı böyle. Amerika'da eti için satılan tavukların yüzde 99'u böyle yaşayıp böyle ölüyor.

Sınai çiftçilik sistemleri, bazı yönlerden belirgin farklılıklar gösterebilir; işleme sürecinde her hafta kazara canlı canlı haşlanan kuş oranı veya vücutlarının emdiği dışkı çorbasının miktarı gibi konularda örneğin. Bunlar önem taşıyor. Yoksa tavukçuluk tesisleri -iyi veya kötü işletilsin, "gezen tavuk" olsun olmasın- temelde birbirinin aynısıdır: Tüm kuşlar Frankenstein benzeri aynı genetik malzemelerden üretilir; tümü hapsedilmiştir; hiçbiri rüzgârın veya güneş ısısının keyfini süremez; hiçbiri yuvalanmak, tünemek, etrafı keşfetmek ve sabit sosyal birimler oluşturmak gibi türe-özel davranışlarını sergileyemez; hastalıklar kol gezer; eziyet elzendir; hayvanlar salt bir birime, vücut ağırlıkları kadarına indirgenmiştir ve ölüm hep zulümle gelir. Bu benzerlikler, aradaki farklılıklardan daha önemlidir.

Tavukçuluk endüstrisinin muazzamlığından dolayı, sistemde bir yanlış olması, dünyamızda son derece büyük bir yanlış olduğu anlamına gelir. Şu anda her yıl, Avrupa Birliği'nde altı milyar, Amerika'da dokuz milyar ve Çin'de yedi milyardan fazla tavuk, az çok bu koşullarda yetiştirilmektedir.<sup>[261]</sup> Hindistan'ın bir milyarı geçen nüfusu, kişi başına çok düşük sayıda tavuk tüketiyor olsa da buradaki endüstri tavuklarının toplam sayısı yılda iki milyara denk geliyor ve yetiştirdikleri kuş sayısı Çin'de olduğu gibi, (çoğunlukla, hızla genişleyen ABD tavukçuluk endüstrisini ikiye katlayarak) agresif ve küresel boyutta etkili oranlarda artış göstermekte. Dünya genelinde toplam elli milyar (sayısı artmaya devam eden) sinai çiftlik kuşu bulunuyor. Bugün Hindistan ve Çin, ABD oranlarında tavuk tüketmeye başlayacak olsa, halihazırdaki akla zarar sayı iki katından fazlasını bulacak.

Elli milyar. Her yıl elli milyar kuş, böyle yaşayıp böyle ölmek zorunda bırakılıyor.

Bu gerçeğin ne kadar köklü ve nispeten yeni olduğunu söylemek yanlış olmaz - sinai çiftlik kuşlarının sayısı, Celia Steele'nin 1923 deneyi öncesinde sıfırdı. Üstelik daha çok tavuk üretmekle kalmıyoruz, daha çok tavuk yiyoruz artık. Amerikalılar seksen yıl öncesine nazaran 150 kat daha fazla tavuk tüketiyor.<sup>[262]</sup>

Elli milyar hakkında değinebileceğimiz bir başka nokta, bunun büyük bir titizlikle hesaplandığıdır. ABD'deki dokuz milyar sayısını ortaya koyan istatistikçiler bunu aylara, eyaletlere ve kuşun ağırlığına bölüp -her aya göre- bir önceki yılın aynı ayında ölen tavukların toplamıyla karşılaştırmaya alıyor.<sup>[263]</sup> Bunlar üzerinde çalışılmış, tartışılmış, hedeflenmiş ve endüstri tarafından neredeyse kültleştirilerek saygı gösterilmiş sayılar. Yalın gerçeklerden ziyade, bir zaferin ilanı bu.

**Tesir**<sup>[20]</sup>

*Enflüanza* sözcüğü, ismini verdiği virüs gibi, bir tür mutasyon sonucunda karşımıza çıktı.<sup>[264]</sup> İlk olarak İtalyancada kullanılan bu sözcük, esasında yıldızların tesirlerine dairdi - yani, aynı anda

birçok insan tarafından hissedilecek astral veya okült etkilere. Ancak on altıncı yüzyıla girildiğinde, diğer sözcük anlamlarıyla birleşip karışmaya başlayan bu ifade, (bazı art niyetler sonucuymuş gibi) aynı anda birden fazla topluluğu vuran epidemik ve pandemik gripleri tanımlamak üzere kullanıldı.

Etimolojik açıdan enflüanzadan söz ettiğimizde, dünyayı bir anda şekillendiren tesirlerden söz ediyoruz. Günümüzün kuş gribi, domuz gribi ya da 1918 İspanyol gribi virüsleri tesirin kendisi değil sadece semptomlarıdır.

Artık çok azımız pandemilerin doğa üstü güçler tarafından yaratıldığına inanıyoruz. Hastalıklı ve ilaç pompalanmış 50 milyar kuşun -tüm grip virüslerinin en eski kaynağı olan kuşların- insanları hedef alan yeni patojenlerin oluşumundaki temel etken olduğunu düşünmeli miyiz? Ya kapatılma suretiyle bağışıklık sistemleri çökertilen 500 milyon domuza ne demeli?[265]

2004 yılında, gelişmekte olan zoonoz[266] hastalıklar konusunda uzman bir grup, risk taşıyan ve hastalıklı sınıai çiftlik hayvanları ile pandemilerde görülen artış arasındaki bağlantıyı görüşmek üzere bir araya geldi. Vardıkları sonuca geçmeden önce yeni patojenleri, birbiriyle ilişkili olmakla birlikte ayrı türde halk sağlığı meseleleriyle birlikte ele almakta fayda var. Bunlardan daha genel olan ilki, sınıai çiftliklerle yeni mikroplardan kampilobakter, salmonella veya E. coli gibi her çeşit patojen arasındaki ilişki. İkinci ise daha önemli: İnsanlar tüm bu süper patojenlerden yeni bir süper patojenin yaratılmasına zemin hazırlıyor; az çok 1918 İspanyol gribine benzer, tekrar edebilecek hibrit bir virüse. Bu iki konu birbiriyle yakından alakalı.

Gıda kaynaklı her hastalık vakasının izi sürülemez ancak kökeni nedir veya nasıl bulaşmıştır diye kurcaladıklarımızda hayvansal ürünler ile yüz yüze gelmemiz kaçınılmazdır.[267] ABD Hastalık Kontrol ve Korunma Merkezleri'ne (CDC) göre, tavukçuluk bu vakalarda açık ara en büyük nedendir.[268] Consumer Reports'ta yayımlanan bir araştırmaya göre, tavuk etlerinin yüzde 83'ünde (organik olan ve antibiyotik içermeyen markalar dahil) satın alındıkları sırada kampilobakter ve salmonella bulunur.[269]

Çoğu insan sakınılabilecek gıda kaynaklı hastalıkların oranlarından neden haberdar (ve öfkeli) değil bilemiyorum. Belki de etlerde (özellikle tavuk etlerinde) patojenlere çok sık rastlandığından bu vakalar arka planda kaybolup gitmeye yüz tutuyor.

Nasıl olursa olsun, neyin peşinde olduğunuzu biliyorsanız patojen sorunu gözden kaçmaz. Örneğin, bir dahaki sefere arkadaşlarınızdan biri aniden "grip" olursa -millet bunu bazen gastrit diye yanlış teşhis eder- birkaç soru sorun. Arkadaşınızın hastalığı, kusma ya da ishal şeklinde ve ardından bir rahatlamanın geldiği şu gelip geçici "yirmi dört saatlik grip" vakalarından mıydı? Teşhisi çok kolay olmasa da bu soruya verdiği cevap evet ise arkadaşınız büyük olasılıkla grip falan değildi -muhtemelen, CDC tahminlerine göre Amerika'da her yıl rastlanan 76 milyon gıda kaynaklı hastalık vakasından biriydi.[270] Arkadaşınız hastalık kapmaktan ziyade, hastalığı yemişe benziyor. Ve bu mikrobu sınıai bir çiftlik tarafından yaratılmış olması kuvvetle muhtemel.

Bu işletmelerle doğrudan bağlantılı hastalık vakalarının yanı sıra, sınıai çiftliklerdeki antimikrobik madde kullanımının, antimikrobiklere dayanıklı patojenlerin üremesine katkıda bulunduğunu da biliyoruz. Halk sağlığı tedbiri olarak, antibiyotik veya antimikrobiklerin insanlar tarafından kullanımını sınırlamak adına, bu tür ilaçları almak istediğimizde doktora gitmek şarttır. Tıbbi önemi dolayısıyla bu zahmete girmeyi kabul ediyoruz. Mikroplar önünde sonunda antimikrobiklere uyum

sağlar ve bizler de, mikroplar hayatta kalabilmeyi öğrenmeden önce işe yarayacak kısıtlı sayıdaki antimikrobikten gerçekten hasta olan insanlar faydalansın isteriz.

Tipik bir sınıai çiftlikte hayvanlar her öğünle beraber ilaç alırlar. Sınıai tavukçuluk tesislerinde, daha önce de anlattığım gibi, bu hemen hemen zaruridir. Endüstri en başından beri bu sorunun farkındaydı ancak daha az verim elde edecekleri hayvanları benimsemek yerine, hayvanların çöken bağışıklık sistemlerini yem katkılarıyla dengelemeyi tercih ettiler.

Sonuç olarak, sınıai çiftlik hayvanları tedavi amacı taşımayan (bu, hastalanmadan önce demek oluyor) antibiyotikle besleniyor. ABD'de insanlara her yıl yaklaşık 1,4 milyon kilogram antibiyotik verilirken, çiftlik hayvanları yılda 8 milyon kilogramla besleniyor - en azından endüstrinin iddiası böyle.<sup>[271]</sup> Duyarlı Biliminsanları Birliği (UCS) endüstrinin antibiyotik kullanımını en az yüzde 40 oranında eksik bildirdiğini ortaya koydu.<sup>[272]</sup> UCS, sadece *tedavi amacı taşımayan* kullanım göz önünde bulundurulduğunda tavuk, domuz ve diğer çiftlik hayvanlarının 11,2 milyon kilogram antibiyotik aldığını hesapladı. Kullanılan 6,1 milyon kilogramlık antimikrobiğin tamamının şu anda AB'de yasak olduğunu da saptadılar.<sup>[273]</sup>

İlaça dirençli patojenler yaratmanın sonuçları ortada. Çalışmalar, antimikrobik direncin, sınıai çiftliklerdeki yeni ilaç uygulamalarının ardından baş gösterdiğini ısrarla ortaya koyuyor. Örneğin, Gıda ve İlaç İdaresi Kurumu, 1995'te florakinolonun -Cipro gibi- tavuklarda kullanımını Hastalık Kontrol ve Korunma Merkezleri'nin itirazına karşın onayladığında, 2002 yılına gelindiğinde bu yeni cins güçlü antibiyotiklere karşı bakteri direnci sıfırdan neredeyse yüzde 18'e yükselmişti.<sup>[274]</sup> *New England Journal of Medicine*'de yer alan daha kapsamlı bir çalışma, antimikrobiklere karşı direnç artışının 1997'de 1992'ye kıyasla sekiz kat yükseldiğini gösterdi ve moleküler alt-tip saptama yöntemi bu artışı çiftlik tavuklarına uygulanan antimikrobiklere bağladı.<sup>[275]</sup>

Biliminsanları, 1960'ların sonlarından bu yana, çiftlik hayvanı yemlerinde kullanılan tedavi amaçlı olmayan antibiyotiklere karşı uyarılarda bulundu.<sup>[276]</sup> Bugün, Amerikan Tıp Derneği,<sup>[277]</sup> Hastalık Kontrol ve Korunma Merkezleri,<sup>[278]</sup> Eczacılık Enstitüsü<sup>[279]</sup> (Ulusal Bilimler Akademisi bölümlerinden biri) ve Dünya Sağlık Örgütü<sup>[280]</sup> gibi farklı kurumlar, antimikrobiklere karşı artış gösteren direnci sınıai çiftliklerdeki tedavi amaçlı olmayan antibiyotik kullanımına bağlıyor ve bir sınırlama getirilmesi çağrısında bulunuyor. Ancak endüstri buna şiddetle karşı çıkıyor. Diğer ülkelerdeki sınırlı kısıtlamaların da salt sınırlı çözümler sunmasına şaşmamalı.

Tedavi amaçlı olmayan antibiyotiklere karşı halen toptan bir sınırlama gelmemiş olmasının bariz bir sebebi var: Sınıai çiftlik endüstrisi (ilaç endüstrisiyle birlikte) günümüz itibariyle halk sağlığı uzmanlarından daha fazla güce sahiptir. Endüstrinin sınırsız gücünün kaynağını anlamak güç değil. Bunu onlara biz verdik. Farkında olmadan, sınıai çiftliklerin hayvan ürünlerini (ve hayvan ürünü olarak satılan suyu) tüketerek sınıai çiftlikleri desteklemeyi sürdürüyoruz. Ve bunu her gün yapıyoruz.

Her yıl 76 milyon Amerikalıyı tükettiği gıdalardan dolayı hasta eden ve antimikrobik dirence katkıda bulunan koşullar, pandemi riskini de artırıyor. 2004 yılında BM Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Dünya Hayvan Sağlığı Örgütü (OIE) kurumlarının "gelişmekte olan zoonoz hastalıklar"la ilgili bilgileri incelemek için muazzam kaynaklarını bir araya getirdikleri çarpıcı konferansa uzanalım.<sup>[281]</sup> Konferansın düzenlendiği sırada, gelişmekte olan tehlikeli zoonoz hastalıkların başında H5N1 ve SARS vardı. H1N1 bugün muhtemelen bir numaralı

düşman patojen olacaktır.

Biliminsanları, zoonoz hastalıklarda "temel risk faktörleri" ile hastalığın salt yayılma oranına etki eden "kuvvetlendirici risk faktörleri" arasında bir ayırım yaptılar.<sup>[282]</sup> "Sınai hayvancılık sistemleri veya tüketim modellerinin değişimi" temel risk faktörleri arasındaki tipik örnektir. Tam olarak nasıl bir sanayi ve tüketici değişiminden bahsediyorlardı? Dört temel risk faktörü maddesinin ilki, "hayvansal protein talebindeki artış"tı; bu da gelişmekte olan zoonoz hastalıkları etkileyen "temel faktör" et, yumurta ve süt ürünlerine olan taleptir demenin değişik bir yoluydu.

Hayvan ürünlerine karşı bu talep, diye devam ediyor rapor, "besicilik uygulamalarındaki değişime" öncülük ediyor.<sup>[283]</sup> "Değişim" terimiyle ne kast edildiğinden emin olamayanlar için tavukçuluk tesisleri örneklenmişti.

Endüstri uzmanları ile WHO, OIE ve Tarım Bakanlığı uzmanlarını bir araya getiren Tarımsal Bilim ve Teknoloji Konseyi tarafından da benzer sonuçlara varılmıştı. 2005 yılı raporlarında, sınai hayvancılığın başlıca etkisi, "virüse maruz kalmış üst kuşaklardan (sıklıkla gizli mutasyon ile) aktarılan patojenlerde ani seleksiyon ve amplifikasyon sebebiyle hastalığın ortaya çıkma ve/veya yayılma riski yüksektir," diye belirtilmiştir.<sup>[284]</sup> Genetik açıdan tek tip ve hastalığa meyilli kanatlıların sınai çiftliklerin aşırı kalabalık, stres yüklü, dışkı kaplı ve yapay ışıklandırılmış ortamlarında yetiştirilmesi, patojenlerin gelişim ve mutasyonuna destek olur.<sup>[285]</sup> "Bu yüksek verimin maliyeti," raporun sonucuna göre, küresel hastalık riskindeki artıştır.<sup>[286]</sup> Yani seçenekler apaçık ortada: Ya ucuz tavuk ya da sağlığımız.

Günümüzde, sınai çiftlikler ile pandemiler arasındaki ilişki artık barizdir. Yakın zamandaki H1N1 domuz gribi salgını, Amerika'nın sınai-domuz-çiftliği-zengini eyaleti Kuzey Carolina'daki bir domuz tesisinde türedi ve hemen ardından tüm Amerika kıtasına yayıldı. Biliminsanları kuş, domuz ve insan virüslerindeki genetik malzemeyi bir araya getiren virüslere, ilk olarak bu sınai çiftliklerde rastladı. Columbia ve Princeton üniversitelerinden biliminsanları, dünyada (şu anda) muazzam korku uyandıran bu virüsün sekiz genetik segmentinden altısının izlerini doğrudan ABD sınai çiftliklerinden bulup çıkardı.<sup>[287]</sup>

Belki de tüm bu saydıklarına girmemize gerek olmadan, içten içe büyük yanlışlar yapıldığını biliyoruz. İstirap ile besle-niyoruz artık. Biri bize etimizin nasıl üretildiğiyle ilgili bir film göstermeye yeltenecek olsa, bir korku filmi izleyeceğimizden eminiz. Belki de içten içe fazlasını biliyor, bildiklerimizi hafızalarımızın karanlık köşelerinde zapt ediyoruz. Sınai çiftliklerde işlenmiş etler yediğimizde karnımızı gerçek anlamda işkence görmüş etle doyuruyoruz. İşkence görmüş o et, giderek bizim bedenimizle bütünleşiyor.

## **Diğer Tesirler**

Sınai çiftliklerde işlenmiş ete gösterdiğimiz rağbetin gıda kaynaklı ve bulaşıcı hastalıklar üzerindeki sağlıksız etkisinin ötesinde, halk sağlığı konusunda diğer tesirlerden de söz edilebilir: En açık olanı, artık ülkenin kanıksanmış, önde gelen katilleri (bir numara: kalp krizi, iki numara: kanser, üç numara: felç) ile et tüketimi arasındaki ilişki veya biraz daha az göze çarpanı, et endüstrisinin, devlet yetkilileri ve sağlık uzmanlarından beslenmeyle ilgili aldığımız bilgileri çarpıtma gücüdür.<sup>[288]</sup>

1917 yılında, I. Dünya Savaşı Avrupa'yı vurduğu sırada ve İspanyol gribinin dünyayı vurmasından



hemen önce, Amerika'nın gıda kaynaklarından savaş süresince azami ölçüde fayda sağlaması için harekete geçen bir grup kadın, şu anda ülkenin baş gıda ve beslenme danışmanlığı grubu olan ADA'yı (*American Dietetic Association* – Amerikan Beslenme Uzmanlığı Derneği) kurdu. [289] 1990'lardan beri ADA, vejetaryen beslenmenin faydalarıyla ilgili standart haline gelen bu-kadarını-biliyoruz özetleri yayımlıyor. ADA, hayvan ürünleri tüketimini azaltmak gerektiğine yorulacak kanıtlanmış avantajların tümü üzerinde durmayarak tutucu bir tavır alıyor. Onların özetlerinden özet geçelim ve konuyla ilgili üç anahtar cümleye yer verelim. Bir:

Doğru tasarlanmış vejetaryen diyetler hamilelik, emzirme, emekleme, çocukluk ve ergenlik gibi yaşamın çeşitli evrelerindeki tüm bireyler ve sporcular için uygundur. [290]

İki:

Vejetaryen beslenme, daha düşük doymuş yağ oranları ve kolesterol; daha yüksek lif, magnezyum, potasyum, C ve E vitamini, folik asit, karoten, flavonoid ve diğer fitokimyasallar içerme eğilimindedir. [291]

Yazının başka bir yerinde, vejetaryen ve veganların (sporcular dahil) protein "gereksinimlerini karşıladıklarına ve aştıklarına" işaret ediliyor. [292] Ayrıca, yeterli-protein-aldığımızdan-emin-olmak- için-et-yemeliyiz fikrini daha da işe yaramaz kılan bir başka veri, aşırı hayvan proteini alımının osteoporoz, böbrek rahatsızlığı, idrar yollarında taşlar ve bazı kanser türleriyle bağlantılı olduğunu gösteriyor. [293] Israrlı biçimde süregiden yanıltmalara rağmen, vejetaryen ve veganların hepçillere göre daha optimal bir protein tüketiminde buldukları açıktır.

Son olarak, spekülasyona (temel bilimlerde böylesi spekülasyonlar sağlam temellere sahip olabilir) değil de beslenme araştırmalarının kati altın standartlarına dayalı, gerçekten önemli bilgiler var elimizde: Doğrudan insan toplulukları üzerinde yapılan çalışmalar.

Üç:

Vejetaryen beslenme sağlık açısından sıklıkla faydalı kabul edilir. [294] Buna kanda daha düşük kolesterol oranı, daha düşük kalp hastalığı riski [bu, tek başına ülkedeki yıllık toplam ölümlerin yüzde 25'ine neden olur] [295] daha düşük kan basıncı ve daha düşük hipertansiyon ile tip 2 diyabet riski dahildir. Vejetaryenler daha düşük beden kitle endeksleri [yani diğerleri kadar şişman değildirler] (BKE) ve kesinlikle daha düşük kanser oranları sergileme eğilimindedir [ülkedeki toplam ölümlerin yıllık yüzde 25'lik bölümüne kanser sebep olur]. [296]

Bireysel sağlığın mutlak bir vejetaryenlik sebebi olduğunu düşünmüyorum ancak hayvan yemeyi kesmek sağlıklı olsaydı, elbette bu, vejetaryen olmamak için bir sebep teşkil ederdi. Hiç şüphesiz, oğluma hayvan yedirmememin sebebi olurdu.

Belli başlı Amerikalı beslenme uzmanlarıyla -hem yetişkinleri hem de çocukları sorularına dahil ederek- bu konuyu gördüm ve her seferinde aynı şeyi duydum: Vejetaryen beslenme en az et tüketilen beslenme biçimleri kadar sağlıklıdır.

Hayvansal ürünlerden kaçınmanın daha sağlıklı beslenmeyi kolaylaştıracağına inanmak bazen güç görünüyorsa, bunun bir sebebi var: Beslenme hakkında bize devamlı yalan söyleniyor. İzninizle bunu

açayım. Bize yalan söyleniyor dediğimde, bilimsel yayınlara dil uzatmıyorum, onlara itimat ediyorum. Halkın beslenme ve sağlık hakkında edindiği bilimsel veriler (özellikle resmi beslenme kılavuzları) bize birçok elden ulaşıyor. Bilimin gelişmesiyle birlikte, et üreticileri, sizin ve benim gibilere beslenme verilerinin sunumuna tesir eden insanlar arasında yer edinmeye baktılar.

Örneğin, Sütçülük İdaresi A.Ş.'nin pazarlama kolu olan NDC'yi (Ulusal Sütçülük Konseyi) düşünün; internet sitelerine göre, yegâne amacı "Amerikan süt ürünlerine talebi ve satışları arttırmak," olan bir endüstri kuruluşu bu.<sup>[297]</sup> NDC halk sağlığına olumsuz etkilerini göz ardı ederek süt ürünleri tüketimini teşvik ediyor, hatta bu ürünleri sindiremeyen insanlara bile pazarlıyor.<sup>[298]</sup> Ticari bir grup olmasından dolayı NDC'nin tavrı anlaşılabilir. Kavranması güç olan, eğitimcilerin ve hükümetin 1950 yılından beri NDC'nin ülkede beslenme-eğitimi malzemelerinin belki de en büyük ve en önemli sağlayıcısı olmasına göz yummasıdır.<sup>[299]</sup> Daha kötüsü, hükümetimizin mevcut "beslenme" kılavuzlarının, sınıai çiftlikleri Amerika'nın standardı haline getirmek için büyük çaba harcayan devlet kurumu Tarım Bakanlığı tarafından bize ulaşmasıdır.

Tarım Bakanlığı, ülkede -neredeysse yediğimiz her şeyde rastladığımız şu küçük besin değeri bilgileri etiketlerinin üzerinde yer alan- en önemli reklam alanlarında tekeldir. ADA ile aynı yıl kurulan Tarım Bakanlığı, ulusa beslenme bilgisi sağlamakla ve halk sağlığına hizmet edecek kılavuzlar yaratmakla görevlendirilmişti.<sup>[300]</sup> Bununla beraber, Tarım Bakanlığı endüstrinin reklamını yapmaya da koyuldu.

Çatışan çıkarlar apaçık ortada: Ulusumuz besinle ilgili devlet destekli bilgiyi, gıda sektörünü yani bugünkü anlamıyla sınıai çiftlikleri desteklemek zorunda olan bir aracından ediniyor. Hayatımıza sızan yanlış bilgiler ("yeterli protein" kaygısı gibi) bunun sonucudur ve Marion Nestle gibi yazarlar tarafından derinlemesine ortaya konmaktadır. Nestle, halk-sağlığı uzmanı olarak hükümetle beraber "Sağlık İdaresi Başkanlığı'nın Beslenme ve Sağlık Raporu" dahil kapsamlı çalışmalarda ve dolayısıyla gıda sektörüyle on yıl boyunca temas içinde bulundu.<sup>[301]</sup> Çıkarımları, birçok yönden beklentilerimizi onaylar nitelikte sıradan olsa da içeriden biri olarak sunduğu bakış açısı gıda sektörünün -özellikle hayvan yetiştiriciliğinin- ulusal beslenme politikası üzerinde ne derece etkili olabileceğini aydınlatmayı başardı. Gıda şirketlerinin, tıpkı tütün şirketleri (benzetme Nestle'ye ait) gibi ürün satabilmek adına işe yarar her şeyi söyleyip uygulayacaklarını savunuyor.<sup>[302]</sup> "Uygunsuz buldukları düzenlemeleri saf dışı bırakmak için mecliste lobi oluşturmak; federal düzenleme araçlarına o yasaları uygulamamaları için baskı yapmak ve düzenleme sonuçlarını beğenmediklerinde dava açmak. Tütün şirketleri gibi gıda şirketlerinin de uzman kuruluşlara ve araştırmalara destek vererek gıda ve beslenme uzmanlarını yönlendirmesi ve doğrudan çocuklara pazarlama yaparak satışlarını genişletmesi," olağan sayılır.<sup>[303]</sup> ABD hükümetinin osteoporozdan korunma adına süt ürünleri tüketimini teşvik eden tavsiyelerine gelirsek; Nestle, dünyada tütün temel yiyecekler arasında bulunmadığı bölgelerde yaşayan insanlarda, Amerikalılara kıyasla osteoporoz ve kemik hastalıklarına daha ender rastlandığını belirtiyor.<sup>[304]</sup> En yüksek oranlardaki osteoporoz, insanların süt ürünlerini en fazla tükettiği ülkelerde görülüyor.<sup>[305]</sup>

Gıda sektörünün tesirlerine dair çarpıcı bir örnekte, Nestle, Tarım Bakanlığı'nın şu anda herhangi bir gıda hakkında sağlığa ne ölçüde zararı olabileceğine aldırmaksızın "daha az yemeliyiz" demekten kaçındığı gayri resmi bir politika uyguladığı iddiasını öne sürüyor;<sup>[306]</sup> bakanlık bu yüzden (yardımcı olabileceken) "daha az et yiyin" demek yerine, (anlaşılması güç şekilde) "yağ alımını toplam

kalorinin yüzde 30'undan aşağıda tutun" diyor. Gıdalar tehlike arz ettiğinde bizi uyarması için görevlendirdiğimiz kuruluş, gıdalar (özellikle hayvan ürünleri) tehlike arz ettiğinde bize (doğrudan) bildirmeme politikası uyguluyor.

Yerel marketlerdeki sağlıklı-gıda tezgâhlarında hangi gıdaların bulundurulacağından, okulda çocuklarımızın hangi gıdaları tüketeceğine varana değin her şey üzerinde tesiri olan ulusal beslenme politikamızı gıda sektörünün şekillendirmesine izin verdik. Örneğin, beslenme verileri beslenme alışkanlığımızdaki bu tür ürünlerin tüketimini azaltmamız gerektiği yönünde olmasına rağmen, Ulusal Okul Öğle Yemekleri Programı'nda çocuklarımıza hayvan ürünleri sağlamak üzere vergilerimizin yarım milyar dolarından fazlası süt ürünleri, sığır eti, yumurta ve tavukçuluk sektörlerine ödeniyor.<sup>[307]</sup> Bu arada, daha fazla yememiz gerektiğini Tarım Bakanlığı'nın bile kabul ettiği meyve ve sebzeler içinse 161 milyon dolar gibi mütevazı bir meblağ ayrılıyor.<sup>[308]</sup> Böylesi bir sorumluluğu Ulusal Sağlık Enstitüleri<sup>[21]</sup>'nin -insan sağlığı üzerine uzmanlaşmış ve bunun ötesinde bir kazancı olmayan bir kuruluş- üstlenmesi daha mantıklı (ve etik) olmaz mıydı?

Sınai çiftliklerin gelişiminin küresel ölçekte yol açtıkları, özellikle gıda kaynaklı hastalık, antimikrobik direnç ve potansiyel pandemi sorunları göz önünde tutulduğunda gerçekten dehşet vericidir. 1980'den bu güne Hindistan ve Çin tavukçuluk sektörleri yılda yüzde 5 ila 13 büyüdü.<sup>[309]</sup> Eğer Hindistan ve Çin'dekiler, Amerikalılar kadar tavuk ürünü yeseydi (yılda yirmi yedi-yirmi sekiz tavuk) *yalnızca* ikisi tüm dünyanın tükettiği sayıda tavuk yiyor olurlardı.<sup>[310]</sup> Eğer tüm dünya Amerika'nın izinden gitseydi, yılda 165 milyar tavuk tüketilirdi (nüfus artışı söz konusu olmazsa tabii.) Peki ya sonra? İki yüz milyar mı? Beş yüz mü? Kafesler üst üste dizilirken daha fazla kattan mı oluşacak, yoksa boyutları mı küçülecek ya da her ikisi birden mi olacak? Antibiyotiklerin, insanları eziyet çekmekten koruma özelliklerinin yitip gitmesini hangi tarihte kabul edeceğiz? Torunlarımız haftanın kaç günü hasta olacaklar? Bu nereye varacak?

# Cennetten Dilimler / Boktan Parçalar

Dünya yüzeyinin yaklaşık üçte biri,

Çiftlik hayvanlarına ayrılmış durumda. [\[311\]](#)

## Güler misin, Ağlar mısın

Cennet Et Deposu, bir zamanlar kuzeybatı Missouri'de, Smithville Gölü yakınlarında bulunuyordu. İlk tesis, 2002 yılında domuz eti tütsüleme esnasında çıkan yangında kül oldu. Yeni tesiste, eski tesisin betimlendiği bir yağlıboya tablo var, arkada koşan bir inek tasviriyle. Bu, gerçek bir olayın tasviri. Yangından dört yıl önce, 98 yazında bir inek mezbahadan kaçtı. Kilometrelerce koştu - öykü burada bitseydi bile, anlatılmasını haklı çıkarmaya yetecek denli kayda değer olurdu. Ama bu inek çetincedi. Yolları aşmayı becerdi, çitleri ezdi geçti, olmadı hiçe saydı ve peşindeki besicilerden paçayı kurtardı. Göl kıyısına vardığında ne suyu kontrol etti, ne durup düşündü ne de arkasına baktı. Triatlonun ikinci ayağında, nereye ulaşacağını bilmese de yüzmeyi denedi, güvenli bir yerlere doğru. Hiç olmazsa *neden* kaçtığını biliyor gibiydi. Mario Fantasma'ya -Cennet Et Deposu'nun sahibi- ineğin suya daldığını gören bir arkadaşından telefon geldi. Kaçış gölün diğer tarafında, Mario ona yetiştiğinde sona erdi. Dan, dan ve perde. Bunun komedi mi yoksa trajedi mi olduğu, kahramanın sizce kim olduğuna göre değişir.

Ben bu firar öyküsünü, Mario'yla temas kurmamı sağlayan (butik bir et dağıtım firması olan) Heritage Gıda kurucularından Patrick Martins'ten öğrendim. Patrick bu olayla ilgili, "Böyle büyük bir firarın bu denli destek görmesi inanılır gibi değil," diye yazmıştı bloğunda. "Et yemek konusunda fevkalade rahatım ama bir yandan da içten içe domuzun birinin kurtulmayı başardığını, hatta ormana yerleşip doğada özgür bir domuz kolonisi kurduğunu duymaya can atıyorum." Patrick'e göre öykünün iki kahramanı var, demek ki onun gözünde bu hem komedi hem de trajedi.

Fantasma size uydurma bir isim gibi geldiyse, öyle olduğundandır. Mario'nun babası, İtalya-Calabria'da bir kapı eşiğine bırakılmış. Evdekiler bebeği içeri almış ve ona, "Fantom<sup>[22]</sup>" soyadını vermiş.

Mario'nun hayaletlerle uzaktan yakından ilgisi yok. Heybetli bir cüssesi var -Patrick'in anlatımıyla "kalın bir boyun ve domuz budu gibi kollar"- ayrıca dosdoğru ve yüksek sesle konuşuyor. Bebekleri kazara uyandıran tiplerden olsa gerek. Konuştuğum (ya da konuşmaya çalıştığım) mezbahacılar da karşılaştığım sessizlik ve hedef şaşırtma taktiklerini göz önünde bulundurursak Fantasma'nın bana karşı tavrı gayet olumluydu.

Pazartesi ve salı, Cennet'te kesim günleri. Çarşamba ve perşembe doğrama/paketleme yapılıyor. Cumaları yöre sakinleri hayvanlarını kesim veya doğrama için buraya getiriyor. (Mario'nun söylediğine göre, "Av mevsiminde iki haftalık bir süreçte beş yüz ila sekiz yüz geyik getiriyorlar. Ortalık epey karışıyor.") Bugün salı. Arabayı boş bir yere çekiyorum, motoru kapatıyorum ve ciyaklamalar duyuyorum.

Cennet'in ön kapısı ufak bir satış alanına açılıyor; içlerinde daha önce yediğim (beykın, biftek,) bilerek hiç yemediğim (kan, burun) ve tanımlayamadığım bazı ürünlerin olduğu, sıra sıra dizili soğutucuların bulunduğu bir yere. Duvarlarda doldurulmuş hayvanlar var: İki geyik kafası, bir Teksas sığırı, bir koç, bir balık ve çok sayıda çatallı boynuz. Bunların biraz aşağısında, ilköğrenim çocuklarının pastel boyalı notları: "Domuz gözleri için çok teşekkür ederim. Parçalara ayırıp farklı bölümleri öğrenmek çok eğlenceliydi!" "Sümüklüydüler ama yine de çok eğlendim!" "Gözler için teşekkürler!" Yazarkasanın yanında, yarım düzine kadar taksidermiste<sup>[23]</sup> ve bir İsveç masajı

uzmanına ait bir kartvizit kutusu.

Cennet Et Deposu, Orta Batı'daki bağımsız mezbahaların son kalesi, ayrıca yerel besiciler için bir lütuf. Büyük şirketler bağımsız mezbahaların neredeyse tümünü satın alıp kapatarak besicileri kendi sistemlerine mecbur etti. Sonuç olarak, küçük çaplı müşteriler -halihazırda sınıai sistemin dışında kalan besiciler- hayvanların işlenmesi için onlara ücret ödemek zorundalar (eğer mezbaha hepsini birden alırsa tabii, çünkü bu onların keyfine kalmış) ve birinin bile hayvanlarına nasıl muamele edilmesini istediğine dair söz söylemesi çok zor.

Cennet, av mevsiminde yöre sakinlerinden saat başı telefon alıyor. Perakende mağazası artık süpermarketlerde bulunmayan şeyler sunuyor; kemikli etler, siparişe özel kesimler ve tütsü odası gibi. Burası, ayrıca yerel seçimlerde oy kullanma merkezi olarak da hizmet verdi. Cennet temizliği, kasaplıktaki uzmanlığı ve hayvan refahına duyarlılığıyla biliniyor. Burası, özetle, bulabileceğimi umduğum "ideal" mezbahaya en yakın ve istatistiksel anlamda konuşursak hiçbir şekilde kesimi temsil etmeyen bir yer. Yüksek hızlı endüstriyel kesimi kavramak için Cennet'i ziyaret etmek, Hummer'ların yakıt verimliliğini değerlendirmek için bisiklet (ikisi de sonuçta birer ulaşım aracı) incelemeye benzerdi.

Tesiste farklı alanlar bulunuyor -mağaza, ofis, iki devasa soğutucu, bir tütsüleme odası, bir kasaphane, kesimi bekleyen hayvanlar için arkada bir ağıl- ama asıl öldürme ve kaba parçalama faaliyetlerinin tümü, yüksek tavanlı geniş bir odada gerçekleşiyor. Kanatlı kapıdan geçmeden önce, Mario bana beyaz bir kullan-at iş önlüğü ve şapka giydiriyor. O koca eliyle kesim bölümünün arkasını göstererek tercih ettikleri yöntemleri anlatmaya koyuluyor: "Oradaki adam domuzu içeri alıyor. Şok cihazı kullanacak [hayvanı hızla şuursuz kılan bir elektroşok tabancası.] Şoka uğradıklarında onları vinçle yukarı çekiyor ve kanlarını boşaltıyoruz. Amacımız, İnsani Kesim Yöntemleri Yasası'na göre yapmamız gereken, hayvanı etkisiz hale getirmek. Gözlerini kırpmaması gerek. İşi bitmiş olmalı."

Durmaksızın çalışan parçalama hatları olan büyük mezbahaların aksine, Cennet'in domuzları teker teker işlemden geçiriliyor. Şirket görevde bir yılı doldurmayacak yevmiyeli işçilerle çalışmıyor sadece; Mario'nun oğlu da kesim bölümünde çalışanlardan biri. Domuzlar, arkadaki yarı açık ağıldan sürü halinde getirilerek kesim bölümüne çıkan kauçuk kaplı kızaktan geçiriliyor. Bir domuz kanala girdiği anda, arkasındaki kapı kapanıyor, böylece bekleyen domuzlar olan biteni göremiyor. Sadece insani değil verimlilik perspektifinden ele alındığında da akla yatkın: Ölümünden -ya da paniğini nasıl adlandırırıyorsanız artık- korkan bir domuz ile, tehlike arz etmese bile, uğraşmak zor olacaktır. Ayrıca stresin domuz eti kalitesini aksi yönde etkilediği biliniyor.

Kesim bölümünün uzak köşesinde, mezbahanın arkasındaki bekleme ağılına açılan, biri işçiler diğeri domuzlar için iki kapı bulunuyor. Bu bölüm, örülü bir duvarla odanın geri kalanından ayrıldığından kapıları görmek zor. Bu saklı köşede, domuzları içeri girdiklerinde geçici olarak tutan ve "vurucu"nun -şok tabancasını kullanan işçi- aleti domuzun başına dayayıp, teoride anında şuursuz bırakmasını sağlayan, muazzam bir makine yer alıyor. Bu cihaz ve faaliyetinin neden vurucu haricinde herkesten gizlendiği konusunda kimse bana bir gerekçe sunmaya yanaşmıyor ancak tahmin yürütmek kolay. Hiç şüphesiz bu, diğer işçilerin, yaptıkları işin az önce canlı olan bir varlığı parçalara ayırmak olduğunu devamlı anımsamalarını önlemekle ilgili. Domuz görüş alanına girdiğinde zaten bir şeye dönüşmüş oluyor.

Duvar, bakanlıktan gelen denetçilerin kesimi görmesine mani oluyor. Canlı hayvanın insan tüketimine elverişli olmayan herhangi bir hastalığı veya kusuru olup olmadığını saptamak onun görevi olduğundan, bu uygulama tartışmaya açık görünüyor. Ayrıca -bu çok mühim, domuzun yerindeyseniz eğer- kesimin insani olmasını sağlamak başkasının değil, denetçinin işi. Eski bir bakanlık denetçisi ve Yerel Gıda Denetçileri Birleşik Ulusal Konseyi başkanı olan Dave Carney'e göre, "Tesislerin fiziksel kurulumunda et denetimi tamamen göz ardı ediliyor. Çoğu zaman denetçiler görev yerlerinden kesim bölgesini bile göremiyorlar. Oradan oraya savrulan leşlerde hastalık ve anormallikleri saptamaya çalışan denetçilerin kesim alanını gözlemlenmeleri neredeyse imkânsız."<sup>[312]</sup> Indiana'daki bir denetçi şöyle diyor: "Neler olduğunu gözlemleyebilecek durumda değiliz. Birçok tesiste kesim bölümü, diğer alanlardan bir duvarla ayrılmış durumda. Evet, kesimi gözlemlenmemiz gerekiyor. Ama neler olduğuna bakmak için gözlem yerinizden ayrılmınıza izin yoksa bunu nasıl yapabilirsiniz?"<sup>[313]</sup>

Mario'ya, şok tabancası arada teklemiyor mu diye soruyorum.

"İlk şokta hallettiklerimiz sanırım yüzde 80 civarında oluyor.<sup>[314]</sup> Hayvanın şuuru açık kalsın istemeyiz. Bir keresinde cihaz arıza yaptı ve şoku yarı yarıya uygular gibi oldu. Buna karşı gerçekten devamlı tetikte olmamız - kesim öncesi test etmemiz gerekiyor. Araç gerecin arıza yaptığı zamanlar olacaktır. Bu yüzden yedek bir şok tabancası bulunduruyoruz. Kafaya hizalıyorsun ve çelik kafatasına zımbalanıyor."

Tabancanın ilk vuruşunda veya en azından ikincisinde şoklanıp şuarsuz kılındığı ümit edilen domuz, ayaklarından asılıyor, "deliniyor" -bıçakla, boğazından- ve kanının boşalması bekleniyor. Daha sonra haşlama kazanına alınıyor. Dışarı çıkarıldığında, içeriye sokulmadan önceki haline kıyasla domuzda pek benzemiyor -parlak, plastik görünümlü- ve iki işçinin -biri alev lambası diğeri ustura benzeri bir aletle- kalan kılları temizlediği tezgâha alınıyor.

Daha sonra domuz tekrar asılıyor ve biri -bugünlük Mario'nun oğlu- otomatik testereyle onu ortadan, boylamasına kesiyor. Karnının yarılmasını falan umarken, ya da ben öyle umarken, yüzünün ikiye bölündüğünü, burnunun ortadan yarıldığını ve kafasının kitap gibi açıldığını görmek şaşırtıcı. Yarılmış domuzun iç organlarını çıkaran adamın bunu elleriyle yapmasına şaşıtığım kadar eldivensiz yapmasına da şaşıyorum. Çıplak elinin dokunuşuna ve parmaklarının hassasiyetine ihtiyaç varmış.

Bunu iğrenç bulmamın tek sebebi, şehir çocuğu olmam değil. Mario ve işçileri de kesimin daha tüyler ürpertici olan bazı kısımlarında zorlandıklarını itiraf ettiler ve bu duygunun mezbaha işçileriyle içten görüşmeler yapabildiğim her yerde yankılandığına şahit oldum.

İç organlar, denetçinin nadiren yüzeyin altında neler olduğuna bakmak için bir parça kestiği tetkik masasına götürülüyor. Daha sonra denetçi bulamacı iterek büyük bir çöp tenekesine boşaltıyor. Denetçinin bir korku filminde rol almak için uğraşmasına gerek yok - anlayacağınız üzere, korunmasız genç rolünde değil tabii. Önlüğüne kan sıçramış, iş gözlüğünün ardında çılgın bakışları olan ve "Doktor" diye çağrılan bir organ denetçisi. Yıllardır Cennet kesim hattındaki iç organlarını inceliyor. Kaç kez şüpheli bir durumla karşılaşmış işleri durdurmak zorunda kaldığını sordum. İş gözlüklerini çıkarıp "Asla," dedi ve gözlüklerini tekrar taktı.

## **Domuz Yoktur**

Domuzlar doğada Antarktika dışında her kıtada yaşıyor<sup>[315]</sup> ve taksonomistler toplamda on altı



domuz türü olduğunu hesap ediyor.<sup>[316]</sup> Evcil domuzlar -yediğimiz türler- kendi aralarında ırklara ayrılıyor. Irk, türün aksine doğal bir fenomen değil. Irklar besicilerin belirli özelliklere sahip hayvanları çiftleştirmesiyle elde ediliyor. Günümüzde daha çok yapay döllemeyle gerçekleşiyor bu (Büyük domuz çiftliklerinin yaklaşık yüzde doksanı yapay döllemeye başvuruyor.)<sup>[317]</sup> Tek bir ırktan birkaç yüz kadar yerel domuzu alıp birkaç nesil boyunca aralarında çiftleşmelerini sağlasaydınız, ırksal özelliklerini kaybederlerdi.

Köpek ve kedi ırkları gibi her domuz ırkının kendine has belirli özellikleri var: Vazgeçilmezlerden biri olan yem verimi gibileri üretici açısından önem taşıyor; hayvanın kaslarının ne kadar yağsız veya yağlı olduğu gibileri tüketici açısından önemli; bazı özelliklerse domuz açısından daha önemli, anksiyeteye ve ağrılı bacak rahatsızlıklarına duyarlılık gibi. Besici, tüketici ve domuz açısından önemli olan özellikler aynı olmadığından, besiciler daha çok acı çeken hayvanlar üretiyor çünkü onların bedenleri endüstri ve tüketicinin talep ettiği vasıfları sergiliyor. Eğer safkan bir Alman kurduna rastladıysanız, dik durduğu sırada arkasının önüne nazaran yere daha yakın olduğunu fark etmişsinizdir; bu yüzden hep sınıyor veya dik dik yukarı bakıyormuş gibi görünürler. Bu "görünüm" üreticiler tarafından cazip bulunuyordu ve arka ayakları kısa hayvanların nesiller boyu çiftleştirilmesiyle sağlanıyordu. Sonuçta Alman kurtları -en safkan olanları bile- sıklıkla kalça displazisinden mustarıptır ve bu acı veren genetik durum, köpek sahiplerinin ötenaziye veya ameliyata binlerce dolar harcamasına neden olur. Neredeyse tüm çiftlik hayvanları, sunulan yaşam koşullarına bakılmaksızın -"serbest gezen," "serbest dolaşan," "organik"- vücut yapılarından dolayı acı çekmeye mahkûmlar. Antibiyotiklerin ve diğer ilaçların kullanımı sayesinde, besicilerin hasta hayvanlardan yüksek kârlar elde etmesini sağlayan sınıai çiftlikler yeni, hatta canavarımsı yaratıklar var etmiştir.

Yağsız -bize satılırken "Diğer Beyaz Et" denen- domuz etine gösterilen talep domuz endüstrisini bacak ağrısı ve kalp rahatsızlıkları bir yana daha fazla telaş, korku, kaygı ve stres duyan domuzlar yetiştirmeye yöneltti.<sup>[318]</sup> (Bu, endüstriye veri sağlayan araştırmacıların çıkardığı sonuçtur.) Bu aşırı stres yüklü hayvanlar, refahları bakımından değil de -daha önce belirtildiği gibi- "stres" lezzeti olumsuz etkilediğinden endüstriyi kaygılandırmakta: Stresli hayvanlar daha fazla asit üretir; bu durum, midemizdeki asidin eti parçalamasına benzer biçimde, hayvanın kaslarında yıkıma neden olur.

Amerikan domuz endüstrisinin politika geliştirme kolu Ulusal Domuz Üreticileri Konseyi 1992 yılında asit yüklü, beyazlamış, hamur kıvamlı ("solgun, yumuşak, salgılı" veya kısaca "PSE"<sup>[24]</sup> nitelikli) etlerin kesilen domuzların yüzde 10'unda görüldüğünü ve endüstriye 69 milyon dolara mal olduğunu bildirdi.<sup>[319]</sup> Iowa State Üniversitesi profesörü Lauren Christian 1995 yılında besicilerin PSE'li domuz eti vakalarını gidermesini sağlayacak "stres genini" keşfettiğini açıkladığında, endüstri bu geni gen havuzundan çıkardı. Ne yazık ki PSE'li domuz etiyle ilgili sorunlar artmaya devam etti ve domuzlar öyle "stres" yüklü oldular ki buldukları tesisin fazla yakınından geçen traktörler bile aniden ölmelerine neden oldu.<sup>[320]</sup> 2002 yılına gelindiğinde, endüstri tarafından kurulmuş bir araştırma örgütü olan Amerikan Et Bilim Derneği, kesilen domuzların etlerinin yüzde 15'inden fazlasının PSE'li (ya da en azından solgun veya yumuşak veya salgılı [cıvık]) olduğunu ortaya koydu.<sup>[321]</sup> Stres genini elimine etmek iyi bir fikirdi ve taşıma sırasında ölen hayvan sayısını hiç değilse bir nebze azaltmıştı, ancak "stres," ortadan kalkmamıştı.<sup>[322]</sup>

Stres, elbette ortadan kalkmamıştı. Kısa zaman önce biliminsanları birbiri ardına fiziksel

durumumuz ve psikolojik eğilimlerimizi "kontrol" eden genleri keşfettiklerini duyurdular. Belli DNA dizilimleri genomdan kesilip atıldığı takdirde egzersiz yapmadan ne istersek onu yiyebileceğimizi ve şişmanlamaktan korkmamıza asla gerek kalmayacağını vaat eden "şişmanlık geni" gibi şeyler bulunduğunu iddia ettiler. Kimileri genlerimizin sadakatsizlik, ilgi eksikliği, korkaklık ve asabiyete zemin hazırladığını açıkladı. Belirli genom dizilerinin görünüşümüzü, davranışlarımızı ve hislerimizi kuvvetle etkilediği konusunda şüphesiz haklılar. Ancak göz rengi gibi son derece basit birtakım özellikler haricinde, bağıntılar bire bir değil. *Stres* adı altında topladığımız farklı olaylar yelpazesi gibi karmaşık bir şey söz konusu ise kesinlikle öyle değil. Çiftlik hayvanlarında "stresten" bahsettiğimizde birçok farklı şeyden söz ederiz: Endişe, yersiz saldırganlık dürtüsü, hüsrana, korku ve en çok da acı - bunların hiçbiri, mavi gözler gibi istendi mi elde edilebilecek basit birer genetik özellik değildir.

Amerika'da geleneksel olarak yetiştirilen farklı ırklardan domuzlar, uygun barınak ve alan sağlandığında açık havanın tadını eskiden olduğu gibi şimdi de yıl boyu çıkarabiliyor. Bu olumlu bir şey, sadece *Exxon Valdez* ölçeğinde ekolojik felaketlerden (bu konuya birazdan değineceğim) kaçınmak adına değil, domuzların en çok hoşlandıkları şeyler açık havaya erişimle mümkün olduğundan - koşmak, oynamak, güneşlenmek, yemlenmek ve hafif bir esintinin serinliğinden faydalanmak için çamur ve suya bulanmak gibi (domuzlar yalnızca burunlarından ter atar.) Ancak bugün sınavi çiftliklerdeki domuz ırkları genetik olarak öylesine değişmiştir ki çoğunlukla gün ışığı ve hava koşullarından arındırılmış, iklim kontrolü sağlanmış yapılarda yetiştirilmeleri gerekir. En yapay ortamlar dışında hiçbir yerde yaşamını sürdüremeyen yaratıklar üretiyoruz. Modern genetiğin muazzam gücünü *daha fazla* acı çeken hayvanlar üretmeye odakladık.

### **Hoş, Düşündürücü, Anlamsız**

Mario bana arka tarafı gezdiriyor. "Burası domuz bekletme alanı. Gecedan geliyorlar. Onlara su veriyoruz. Yirmi dört saat kalmaları gerekirse yemek veriyoruz. Bu ağıllar daha çok sığırlara yönelik tasarlanmış. Burada elli domuzla yetecek alan var ama bazen sayıları yetmiş-sekseni buluyor ve işimiz zorlaşıyor."

Ölüme bu denli yaklaşmış, böyle büyük, zeki hayvanların bu kadar yakınında olmak tesirli bir şey. Birazdan başlarına gelecek olanları sezip sezmediklerini bilmek imkânsız. Vurucunun sıradaki domuzu kanala sürüklediği anı saymazsak, nispeten sakin görünüyorlar. Ortada belirgin bir dehşet yok; inilti çıkarmıyor veya birbirlerine sığınma davranışları sergilemiyorlar. Yine de yan yatmış, hafifçe titreyen bir domuz ilişiyor gözüme. Vurucu dışarı çıktığında diğer tüm domuzlar zıplayıp tedirgin olurken o, öylece yatıp titremeye devam ediyor. Eğer George böyle yapsaydı, onu hemen veterinerine götürürdük; onun için bir şey yapmadığıma şahit olursa, en azından insanlığımın yetersiz olduğu düşünülürdü. Domuzun durumunu soruyorum Mario'ya.

"Domuz halleri işte," diyor, gülerek.

Aslında kesilmeyi bekleyen domuzun kalp krizi geçirmesi veya ayakta duramaz hale gelmesi pek sıra dışı değil.<sup>[323]</sup> Aşırı stres: Nakliye, ortam değişikliği, indir bindir, kapı ardındaki ciyaklamalar, kan kokusu, vurucunun el kol hareketleri. Belki de bunlar gerçekten "domuz halleri" ve Mario benim cahilliğime gülüyor.

Mario'ya, domuzların neden burada bulduklarını bildiklerini ya da olabileceklerini sezdiklerini düşünüyor mu diye soruyorum.

"Farkında olduklarını sanmıyorum. Bunu iddia eden çok, sezdiklerini söylüyorlar. Buradan gelip geçen tonla sığır ve domuz gördüm ve hiçbiri o izlenimi bırakmadı bende. Yani korkuyorlardır tabii, ne de olsa buraya daha önce hiç gelmediler. Kırdı, çamurda falan takılmaya alışıklar. Bu yüzden onları gece vakti getirmeyi tercih ediyoruz. Bildikleri tek şey bir yere götürüldükleri ve burada bir şey olmasını bekledikleri."

Belki başlarına gelecekleri bilmiyorlar, korku duymuyorlar. Belki Mario haklıdır, belki yanılıyordur. İkisi de olası.

"Domuzları seviyor musun?" diye soruyorum - belki de dünyanın en net sorusu ama bu durumda hem yöneltmesi hem cevaplanması bir o kadar zor.

"Onları öldürmen gerekiyor. Kafanda bitiriyorsun işi. Bir hayvanı diğerlerinden fazla sevip sevmediğime gelirse, en zoru kuzular derim. Bizim elektroşok aletleri domuzlara uygun, kuzulara değil. Daha önce vuruyorduk onları ama kurşunun sektiği oluyor."

Kuzular hakkındaki son yorumunu takip edemiyorum, dikkatim vurucuya yöneliyor. Dışarı çıkıyor; kolları dirseklerine kadar kan içinde. Başka bir domuzu kesim bölümüne yönlendirmek için çingiraklı bir kürek kullanıyor. Mario durduk yere, belki de her şeye açıklık getirircesine köpeğinden söz etmeye başlıyor, "av köpeği, ufak bir köpek. Bir Shih Tzu," diyor, ilk heceyi -"şit"- diye telaffuz edip ağzında basınç biriktirmişçasına bir milisaniye duraklıyor ve sonunda salıveriyor: "zu." Bana büyük bir zevkle Shih Tzu için düzenlediği doğum günü partisini anlatıyor, ailesinin çevrede yaşayan diğer tüm köpekleri, "tüm küçük köpekleri" davet ettiğini. Her köpeğin resmini çekmiş, sahiplerinin kucağında. Eskiden küçük köpekleri sevmezmiş ama artık küçük köpekleri seviyormuş. Vurucu dışarı çıkıyor, kanlı kollarını sallıyor ve bir domuz daha alıyor.

"Bu hayvanları önemsiyor musun?" diye soruyorum.

"Önemsemek mi?"

"Canını bağışlamak istediğin biri oldu mu hiç?"

Geçenlerde ona getirilen bir ineğin öyküsünü anlatıyor. Bir hobi çiftliğinin evcil hayvanıymış ve "zamanı gelmiş." (Kimse bu tür beyanları açma gereği duymuyor sanki.) Mario tam ineği öldürmeye hazırlanırken, suratını yalamış. Üst üste. Belki insanlarla arkadaşlık etmeye alışmıştı. Belki yalvarıyordu. Öyküyü anlatırken Mario, sanki rahatsızlığını ifade eder gibi gülüyor: "Ah, ah," diyor. "Sonra beni duvara sıkıştırdı ve yaklaşık yirmi dakika boyunca, onu öldürmemden biraz öncesine kadar yaslandı durdu."

Hoş bir öykü, düşündürücü bir öykü, anlamsız bir öykü. Nasıl olur da inek onu duvara sıkıştırır? Mekânın yapısı uygun değil bir kere. Peki ya diğer işçiler? Bunlar yaşanırken onlar ne yapıyordu? En büyüğünden en küçüğüne kadar her tesiste işlerin ilerleme gerekliliğini defalarca gözlemledim. Neden Cennet yirmi dakikalık gecikmeyi hoş görsün ki?

Canını bağışlamak istediğin bir hayvan oldu mu hiç sorusuna verdiği yanıt bu mu?

Gitme zamanı. Mario ve işçileriyle daha fazla zaman geçirmek isterdim. İyi insanlar; gururlu ve misafirperverler - hayvancılık sektöründe uzun süre tutunamayacaklarını düşünüp endişe edeceğimiz türden. 1967'de bir milyondan fazla domuz çiftliği vardı ülkede. Bugün bu sayının en fazla onda biri

kadar domuz çiftliği bulunuyor<sup>[324]</sup> ve sadece son on yıl içerisinde domuz yetiştiren geleneksel çiftlik sayısında üçte iki oranında düşüş yaşandı.<sup>[325]</sup> (Artık, Amerika'da domuzların yüzde 60'ını dört büyük şirket üretiyor.)<sup>[326]</sup>

Büyük değişimin bir parçası bu. 1930'da Amerika nüfusunun yüzde 20'den fazlası tarım sektöründe çalışıyordu.<sup>[327]</sup> Bugün yüzde 2'den azı. Hem de tarımsal üretim 1820 ile 1920, 1950 ile 1965, 1965 ile 1975 arasında ikiye katlanmış ve önümüzdeki on yıl içerisinde tekrar ikiye katlanacak olmasına rağmen.<sup>[328]</sup> 1950'de bir çiftlik işçisi her 15,5 tüketicinin ihtiyacını karşılıyordu.<sup>[329]</sup> Bugün biri 140 tüketicinin ihtiyacını karşılıyor. Bu hem küçük ölçekteki çiftlik işçilerinin katkısına değer veren topluluklar hem de besiciler adına iç karartıcı bir durum. (Amerikalı çiftçiler, genel nüfusa oranla intihara dört kat daha fazla eğilimli.)<sup>[330]</sup> Neredeyse her şey -yemleme, sulama, ışıklandırma, ısıtma, havalandırma ve hatta kesim- artık otomatige bağlandı. Sınai sistemlerde açılan pozisyonlar ya bürokratik masa başı işleri (az sayıda) ya da vasıfsız, tehlikeli ve (pek çoğu) düşük ücretli işler. Sınai çiftliklerde *çiftçi* bulunmuyor.

Belki de önemi yoktur. Zaman değişiyor. Belki de hayvanlarını ve bizim yiyeceğimizi önemseyen bilinçli besici imgesi artık geçmişte kaldı; arama yönlendiren telefon santralleri gibi. Besicilerin yerine geçen makinelerin karşılığında elde ettiklerimiz, belki de yitirdiklerimizin yerini dolduruyor.

"Durun, hemen gidemezsiniz," diyor işçilerden biri. Birkaç saniyeliğine gözden kayboluyor ve bir kâğıt tabak dolusu jambonla geri geliyor. "Tadımlık sunmadan misafir ağırlanır mı hiç?"

Mario bir parça alıp ağzına atıyor.

Yemek istemiyorum. Şu anda hiçbir şey yemek istemiyorum, bu mezbahadaki manzara ve koku iştahımı kaçırdı. Ağıldaki bekleyişinden bu yana çok zaman geçmemiş bir domuzu yiyecek değilim. Belki onu yemenin hiçbir sakıncası yok. Ama içimdeki -mantıklı veya mantıksız, estetik veya etik, bencil veya merhametli- bir şey etin vücuduma girmesini istemiyor. O et bana göre yenilecek bir şey değil.

Her şeye rağmen yeme arzusu da duyuyorum. Mario'nun cömertliğine karşı minnetimi sunmayı çok istiyorum. Ayrıca emekleriyle gıdalara lezzet kattığını söyleyebilmeyi çok isterdim. "Vay be, harikaymış," demek, bir parça daha almak isterdim. Onunla "nimet paylaşmak" isterdim. Ne bir sohbet, ne tokalaşma ne de sarılma, birlikte yemek gibi dostluk pekiştirebilir. Belki kültürelidir. Belki atalarımızın toplu ziyafetlerinin yansımasıdır.

Bir açıdan mezbaha aslında tamamen bundan ibaret. Yan odadaki tüm kanlı işlemleri aklamayı vaat eden ürün, önümdeki tabağın içinde duruyor. Tüketim amaçlı hayvan yetiştirenlerden her defasında duydum bu sözleri ve denklemi kurabilmenin tek yolu gerçekten bu: Yemek -nasıl bir lezzeti, nasıl bir işlevi olduğu- onu tabağa kadar getiren işlemleri aklıyor ya da aklamıyor.

Bu durumda bazıları için aklıyor. Benim için tam tersi.

"Ben koşer yerim," diyorum.

"Koşer mi?" diye tekrarlıyor Mario soru sorar gibi.

"Evet," diyip gülüyorum. "Yahudi'yim. Koşer yiyorum."

Oda sessizliğe bürünüyor, yeni baş gösteren durumun değerlendirmesi yapılıyor sanki.

"O halde domuzlar hakkında yazı yazman biraz komik olsa gerek," diyor Mario. Anlamıyorum; bana inanıyor ve beni anlayıp hislerimi mi paylaşıyor, yoksa pimpirikleniyor veya güceniyor mu? Belki yalan söylediğimi biliyor ama beni anlamaya çalışıp empati kuruyor. Her şey olası.

"Biraz komik," diye tekrarlıyorum.

Ama değil.

2.

## **Kâbuslar**

Cennet Et Deposu'nda kesilen domuzlar, ülkede sınıai yöntemlere başvurmayan az sayıdaki domuz çiftliğinden geliyor genellikle. Neredeyse tüm süpermarket ve restoranlarda satılan domuz etleri, şu anda Amerika'daki domuz etinin yüzde 95'ini üreten sınıai çiftliklerce sağlanıyor.<sup>[331]</sup> (Kitabın yazım aşamasında, domuz etlerinin büyük kısmını sınıai çiftliklerden gelmeyen hayvanlardan sağladığını iddia eden tek ulusal restoran zinciri Chipotle'di.)<sup>[332]</sup> Eğer bilinçli olarak bir alternatif bulmadıysanız, yediğiniz domuz jambonu, beykın veya pırzolanın sınıai çiftliklerden geldiğine emin olabilirsiniz.

Sınıai çiftlik -antibiyotiklerle beslenmiş, sakat, hapsedilmiş ve dürtülerinden tamamen yoksun-domuzları ile geleneksel besicilik ve en iyi modern yöntemlerin bir birleşimini kullanan, düzgün işleyen yerlerdeki domuzların yaşamı arasında şaşırtıcı bir zıtlık vardır. Geleneksel domuz yetiştiriciliği yöntemlerini koruma hareketinin öncülerinden (ve sanayileşmemiş tek ulusal domuz eti üreticisi olan Niman Çiftliği'nin domuz bölümü yöneticisi) Paul Willis'in çiftliğinden daha iyi bir domuz çiftliği bulamazsınız. Ve ülkenin en büyük domuz eti paketleme şirketi Smithfield'den daha kötü bir şirket hayal edemezsiniz.

Bu bölümü yazarken, ilk olarak Smithfield'in içler acısı üretim faaliyetlerini anlatıp sanayileşmemiş en iyi işletmenin diğerine inat ortaya koyduğu saf pastoral öyküyle bitirme fikri çekici geliyordu bana. Ancak domuz yetiştiriciliğinden bu şekilde bahsetmek, genel anlamda hayvan refahı ve çevreye olan sorumluluk konusunda tam tersi yönde ilerleyen domuz endüstrisinin giderek geliştiği izlenimini uyandıracaktı. Küçük çaplı yerel domuz besiciliğine doğru herhangi bir "geri dönüş" gözlenmiyor. Ailelerce işletilen geleneksel domuz çiftliklerine yönelik bir "hareket" olduğu doğru ancak bu, daha çok kendi pazarlamasını yapmayı öğrenen ve bu yüzden yerini koruyabilen kıdemli besicileri kapsıyor. Amerika'da sınıai domuz çiftlikleri yayılmaya devam ediyor ve bunların dünya çapındaki yükselişi her zamankinden daha agresif.<sup>[333]</sup>

## **Bizim Sevimli, Nostaljik Girişimlerimiz**

Paul Willis'in diğer beş yüz küçük çiftlikle beraber Niman Çiftliği domuz eti üretimini idare ettiği Iowa Thornton'daki çiftliğine vardığımda biraz kafam karıştı. Paul onu ofisinde ziyaret etmemi söylemişti ama görebildiğim tek şey cılız bir tuğla bina ve birkaç çiftlik eviydi. Henüz sabah sessizliği hâkimdi. Uzun, ince yapılı kahverengi-beyaz bir çiftlik kedisi yanıma yanaştı. Etrafta dolanıp kafamdaki ofise benzer bir yer aradığım sırada, Paul elinde kahvesi, üzerinde kalın lacivert tulumu ve kısa kesilmiş kahve-gri saçlarını örten ufak şapkasıyla tarladan doğru çıkageldi. Nazikçe

gölüp sertçe elimi sıkıttıktan sonra beni içeri davet etti. Birkaç dakikalığına Soğuk Savaş Çekoslovakyası'ndan aşırılmış gibi duran mutfak alet edevatının arasında oturduk. Hazırda bekleyen kahve vardı ama Paul yenisini yapmakta ısrar etti. "Bunu yapalı çok oldu," derken tulumunu çıkardı ve içinden mavi beyaz ince çizgili bir başka tulum çıktı.

İşe başlamadan önce, "Bunu kaydetmek isteyeceğini düşünüyorum," dedi Paul. Kimi konularda anlaşmasak da, gün boyunca açık sözlülüğünden, yardımseverliğinden ve öyküsünü paylaşma hevesinden hiç ödün vermedi.

"Bu benim büyüdüğüm ev," dedi Paul. "Akşam yemeklerini ailece burada yedik, özellikle pazar günleri, büyükanne-büyükbaba, teyzeler, amcalar ve kuzenler, akrabalar geldiğinde. Mısır ve taze domates gibi mevsimlik yiyeceklerin ağırlıklı olduğu yemekten sonra, çocuklar eve çağrılana değin derede veya korulukta oynardı. Günümüzü gün eder, hiç bitmesin isterdik. Şimdi çalışma odası yaptığım şu nokta, yemek odasıydı; pazar akşamlarına ayırdığımız oda. Diğer günler, burada, mutfakta yedik ve genellikle işçiler gelirdi, hele de bir projeyle uğraşıyorsak - harmanlama, domuz hadım etme veya tahıl ambarı falan inşa etme gibi. Fazladan işgücü gerektiren herhangi bir iş... Öğle yemeği de verilirdi. Sadece acil durumlarda şehre inip yemek yedik."

Mutfaktan başka birkaç boş ve geniş oda vardı. Paul'ün ofisinde ahşap bir çalışma masası; masanın üzerinde ekranında e-posta, çizelge ve dosyaların görüldüğü, uğuldayan bir bilgisayar; duvara asılmış haritaların üzerinde Niman çiftliklerini ve onaylı mezbaha tesislerini gösteren raptiyeler.

"Sana küçük bir kroki çıkarayım," diye başladı Paul. "Çiftliğe geri döndüğümde domuzları mera sistemiyle yetiştirmeye başladık, aynen bugün yaptığımız gibi. Bu az çok ben çocukken yaptımıza benziyor. Çocukken eften püften işlere bakardım, bir de domuzlara. Ama bazı şeyler değişti. Elektrikli aletler geldi. Eskiden işler kas gücüyle sınırlıydı. Dirgen kullanırdın. Tonla angarya demekti bu."

"Neyse, konuyu dağıtmayalım, sonuçta bu şekilde domuz yetiştiriyordum ve yaptığımdan keyif alıyordum. Nihayetinde işleri büyüttük, yılda bin domuz yetiştirir olduk, bugün yaptığımız gibi. Domuzları içeride tutan ağıllar pıtrak gibi bitmeye başlamıştı. Kuzey Carolina'da üretim o sıralar artmaya başladı, Murphy Aile Çiftlikleri. İki toplantıya katıldım; herkes, 'Geleceğin trendi bu. Büyümek lazım!' diyordu. Ben de, 'Burada benim yaptığımdan daha iyisi yok. Yok. Ne hayvanlara ne besicilere ne de tüketiciye faydası var. İyi bir yanı yok,' dedim. Ancak bir sürü insanı, işlerini sürdürmek istiyorlarsa izlemeleri gereken yolun bu olduğuna ikna ettiler. Sanırım seksenlerin sonlarıydı. Bunun üzerine 'serbest gezen domuz' pazarı aramaya koyuldum. Aslında bu terimi ben uydurmuş oldum."

Geçmişte işler biraz farklı gelişseymiş, Paul'ün domuzları için Smithfield'in halihazırdaki domuzlarından daha fazla para vermeye razı olacak pazarı asla bulamayacağını hayal etmek güç değil. Öyküsü bu noktada son bulabilirdi, tıpkı son yirmi yılda işini kapatan yarım milyondan fazla domuz yetiştiricisinin öyküsü gibi.<sup>[334]</sup> Oysa Paul, Niman Çiftliği'nin sahibi Bill Niman'la tanıştığında tam da ihtiyaç duyduğu türde bir pazar buldu ve çok geçmeden Niman Çiftliği domuz üretimini idare etmeye başladı. Bill ve şirket ekibinin geri kalanları ise Andy'ye (Michigan,) daha sonra Justine'e (Minnesota,) daha sonra Todd'a (Nebraska,) daha sonra Betty'ye (Güney Dakota,) daha sonra Charles'a (Wisconsin) ve derken şu anda sayıları beş yüzden fazla olan diğer küçük ölçekli domuz yetiştiricisine pazarlar buldu. Niman Çiftliği, bu geleneksel çiftliklere hayvanın kilosu başına piyasa

ortalamasının on sent üzerinde ödeme yapıyor ve besicilerine piyasa fiyatına aldirmaksızın "taban fiyatı" garantisi veriyor. Bugünkü hesapla bu, domuz başına 25 ila 35 dolar demek ve bu cüzi fiyat, neredeyse tüm diğer besicilerin iflas ettiği ortamda onların ayakta durmasını sağlıyor.<sup>[335]</sup>

Paul'un çiftliği, onun hayranlık duyduğu insanlardan birinin, tam bir besici-entelektüeli olan Wendell Berry'nin "doğal süreçleri yaşatmak için sevimli, nostaljik girişimler," derken kastettiği şeyin etkileyici bir örneği.<sup>[336]</sup> Paul'e göre domuz üretiminin esası, domuzların domuz olmasına (çoğunlukla) izin vermekte yatıyor. Paul için domuzların domuz olmasına izin vermek, onların büyüüp semirmesini ve böylece lezzet kazanmasını izlemek demek. (Geleneksel çiftlikler, lezzet testlerinde sınıai çiftliklere karşı her zaman daha başarılı olur.) Burada amaç, domuzlar yetiştirilirken belirlenmiş "kesim ağırlığı"na ulaştırılana kadar hayvanların refahı ve besicilerin çıkarının etkin şekilde kesiştiği yöntemleri bulmakta yatıyor. Besici ve hayvan çıkarlarının ortak paydaları olduğunu öne süren biri, muhtemelen size bir şey satmak derindedir (ve bu şey tofudan yapılmamıştır.) "İdeal kesim ağırlığı"nın sağlanması azami domuz mutluluğu anlamına gelmez elbette, ancak küçük geleneksel çiftliklerde bu konuda bir örtüşme gözlemlenebilir. Paul bir günlük domuz yavrularını uyuşturucu kullanmadan (erkek domuzların yüzde 90'ına uygulanıyor)<sup>[337]</sup> kısırlaştırırken çıkarlarının yavru domuzlarınkilerle pek örtüşmediği görülüyor; ancak çekilen bu acı, örneğin Paul ve çayıra saldıği domuzlarının uzun süren ortak neşesine bakılırsa, onu bırakın sınıai çiftliklerdeki domuzların hiç bitmeyen acılarına kıyasla kısa süreli bir acı.

Paul, eski hayvancılık geleneklerini takip ederek, her zaman kendi ihtiyaçlarını gözetirken domuzların ihtiyaçlarına da hizmet edecek yolları izliyor: onların doğal biyoritim ve büyüme düzenleri uyarınca.

Paul çiftliğini domuzların domuz olmasına izin vermeye odaklanarak işletirken, modern endüstriyel besicilik, domuz yetiştiriciliğine salt kâr düşüncesiyle yaklaşıyor - başka bir şehirde, eyalette veya ülkede, çok katlı ofis binalarını çok kademeli çiftliklere çevirmek suretiyle. Bu ideolojik farklılık, uygulamada nasıl farklar yaratıyor? Göze en çok batanı -domuzlar hakkında hiçbir şey bilmeyen birinin bile algılayabileceği fark- Paul'un çiftliğinde domuzların beton ve ahşap döşeme yerine toprağa basabilmesi. Niman Çiftliği domuz yetiştiricilerinin hepsi olmasa da çoğu açık alana erişim sağlıyor. Açık alana erişim sunmayan çiftliklerin domuzları "türe özel davranış" biçimlerinden çoğunu, yani burunla eşelemek, oynamak, yuva yapmak ve geceleri ısınmak için beraber otların içinde yatmak (domuzlar toplu halde uyumayı sever) gibi domuzu domuz yapan davranışları sergileyebilecekleri "derin saman yatağı" sistemiyle yetiştirmesi gerekiyor.

Paul'un çiftliğinde domuzlar ve mahsul için ekilmiş her biri seksen bin metrekare olan beş tarla var. Paul, kasası bomboş olan büyük beyaz kamyonetiyle bana etrafı gezdirdi. Özellikle sınıai çiftliklere yaptığım gece ziyaretlerinden sonra, böylesine geniş, açık alanlar görmek müthişti. Tarlaları benek benek gösteren seralar, otağa bakan ahırlar, göz alabildiğince mısır, soya... Uzaklarda tek tük görünen sınıai çiftlikler.

Herhangi bir domuz işletmesinin temeli -ve günümüzde domuz refahının temeli- yetiştirilen dişi domuzların yaşamında yatar. Paul'un *dişileri* (doğum yapmamış dişi domuzlar) ve *anaçları* (doğum yapmış dişi domuzlar) Niman Çiftliği'nde yetiştirilen tüm dişi ve anaçlar gibi gruplar halinde barındırılıyor ve "sabit bir sosyal hiyerarşi" oluşturabilecekleri şekilde idare ediliyor. (Burada Paul ve aralarında otuz yıllık besici dostu, hayvan hakları savunuculuğu yapmış Diane ve Marlene Halverson kız kardeşlerin de bulunduğu bazı hayvan refahı uzmanlarının yardımlarıyla geliştirilmiş

hayvan refahı standartlarından alıntı yapıyorum.)

Bu sabit sosyal hiyerarşiyi yaratmayı amaçlayan diğer esasların yanı sıra, yönetmeliklerde, "yalnız bir hayvan asla kurulu bir sosyal gruba katılmamalıdır," iddiası yer alıyor. İnsanın bir beykın paketi arkasında rastlamayı hayal edebileceği türden bir refah vaadi olmasa da domuzlar için son derece önemli bu. Bu tür kuralların prensipteki dayanakları gayet basit: Domuzlar normal yaşamlarını sürdürebilmek için *tanıdıkları* diğer domuzlarla arkadaşlık etme gereksinimi duyar. Tıpkı birçok anne babanın çocuklarını dönem ortasında okuldan alıp bilmedikleri bir okula vermekten kaçınacağı gibi, domuz yetiştirme ilkeleri besicilerin domuzları sabit bir sosyal grupta tutmak için gayret göstermelerini emrediyor.

Paul ayrıca, anaç ve dişilerine yeterince alan tanıyarak, ürkek hayvanların agresif olanlardan uzak durmasını sağlıyor. Kimi zaman "inziva alanları" oluşturmak için saman balyaları kullanıyor. Diğer Niman Çiftliği yetiştiricileri gibi, o da domuzlarının kuyruk<sup>[338]</sup> veya dişlerini,<sup>[339]</sup> aşırı ısırma ve kanibalizmi<sup>[340]</sup> önlemek için -sınai sistemlerde yaygın olarak başvurulduğu üzere- kesmiyor. Sosyal hiyerarşi sabitse, anlaşmazlıklar domuzların kendi aralarında çözülüyor.

Tüm Niman domuz çiftliklerinde, gebe anaçlar kendi sosyal grupları içinde yetişip açık alana erişim sahibi oluyor. Buna karşın Amerika'daki anaç domuzların yaklaşık yüzde 80'i,<sup>[341]</sup> Smithfield'in sahip olduğu 1,2 milyon domuz<sup>[342]</sup> gibi mesela, arkalarına dönemeyecekleri kadar küçük çelik ve beton kafeslere kapatılıyor. Domuzlar Niman Çiftliği'nden ayrıldıklarında, nakliye ve kesim hususunda katı kuralların (besicinin sabit bir sosyal hiyerarşi sağlamasını gerektiren hayvan refahı standartlarının uzantılarının) uygulaması sürüyor. Bu, Niman Çiftliği'nde nakliye ve kesimlerin "demode yöntemlerle" yapıldığı anlamına gelmiyor. İdari ve teknolojik açıdan pek çok ilerleme söz konusu: Taşıyıcı ve kamyoncular için insani-sertifika programları, kesim denetçileri, izlenebilirliği sağlamak adına aktivite raporları, daha deneyimli veterinerlere daha yoğun erişim, aşırı sıcak ve soğuklarda nakliyeden kaçınmak için hava durumu tahminleri, kaygan olmayan zemin döşemeleri ve şoklama. Yine de Niman Çiftliği'nden hiç kimse, istediği tüm değişimleri yaptırabilecek durumda değil, böyle bir baskı ancak büyük şirketlerce kurulabiliyor. Bu yüzden Niman Çiftliği domuzlarının uygun bir mezbahaya ulaştırılması için uzun bir yolculuk yapmaları gerekmesi örneğinde olduğu gibi, pazarlıklar ve tavizler söz konusu olabiliyor.

Paul'ün çiftliği ve diğer Niman çiftliklerindeki asıl etkileyici şeyler, gördüklerinizden çok göremediklerinizdir. Tıbbi bir durumdan dolayı gereksinim duyulmadığı sürece hayvanlara antibiyotik ve hormon vermiyorlar. Ölü domuzlarla dolu çukur veya konteynerler buldurmuyorlar. Pis koku yok ve bunun en büyük sebebi hayvan artığı göletlerinin bulunmaması. Araziye uygun sayıda hayvan yetiştirildiğinden dolayı, dışkılar toprağa, domuzların yemi olacak tahıllara gübre olarak geri dönebiliyor. Çekilen acılar olsa da sıradan yaşamın öğeleri ve hatta domuzların neşe içinde olduğu anlar ağır basıyor.

Paul ve Niman'ın diğer domuz besicileri sadece tüm bunları yapmak (veya yapmamak) ile kalmıyor; bu talimatlara uygun çalışmalarını şart. Anlaşma imzalıyorlar. Gerçek anlamda bağımsız denetimlere tabi tutuluyorlar ve benim gibilerin bile gelip hayvanlarını incelemesine izin veriyorlar. Bunu belirtmek önemli çünkü insani-hayvancılık standartlarının çoğu, halkın artan endişelerini paraya çevirme çabalarından öte değil. Sınai çiftliklerle benzerlik taşımayan, nadir bir şirkete rastlamak kolay değil ve ufak çaplı Niman Çiftliği bu örnekler arasında açık ara en büyüğü.<sup>[343]</sup>



Çiftliğinden ayrılmaya hazırlandığım sırada Paul, Wendell Berry'yi andı ve süpermarketlerde yapılan her alışveriş ya da restoranlarda verilen her siparişin kaçınılmaz biçimde birbiriyle bağlı olduğunu ve tarım politikası altında bulunduğunu söyledi - yani besicilerin, çiftlik endüstrisinin ve bizzat Paul'ün kararları doğrultusunda. Ne zaman yemekle ilgili bir karar versen, diye açıkladı Paul, Berry'den alıntılarla, "vekaleten besicilik yaparsın."

*The Art of the Commonplace [Sıradanın Sanatı]* kitabında, Berry "vekaleten besicilik" kavramının bedellerinden bahsediyor.

Yöntemlerimiz... giderek madencilik yöntemlerini andırmaya başladı... Bu, çoğumuz için yeterince açık. Yeterince emin olamadığımız, belki kimsenin emin olamadığı konu, suç ortaklığımızın boyutu; bireyler olarak, özellikle şirket tutumu sergileyen tüketici bireyler olarak... İnsanların çoğu... tüm gıdalarını üretip tedarik etmesi için şirketlere vekalet vermiş durumda.<sup>[344]</sup>

İnsana güç veren bir fikir bu. Sonuçta, gıda endüstrisinin gücü, garsonun sabırsızlanarak beklediği ya da alışveriş arabamızı ya da pazar torbamızı düşünmeden veya pratik kaygılarla doldurduğumuz sırada yaptığımız seçimlerle belirleniyor.

Günü Paul'ün evinde noktadık. Ön bahçede tavuklar koşturuyordu ve yan tarafta domuzlar için bir ağıl vardı. "Bu ev ilk olarak Marius Floy tarafından inşa edilmiş," dedi, "Kuzey Almanya'dan gelen büyük büyükbabamız tarafından. Aile genişledikçe bölümler eklenmiş. Biz 1978'den beri burada yaşıyoruz. Anne ve Sarah burada büyüdü. Eskiden okul servisine yetişmek için yolun sonuna kadar yürümeleri gerekirdi."

Birkaç dakika sonra Phyllis (Paul'ün karısı) kötü bir haber getirdi. Sınai bir çiftlik, yolun aşağısındaki komşuların arsasından parsel satın almış ve yakında altı bin domuzluk bir tesis kurulacaktı. Sınai çiftlik tam da Paul ve Phyllis'in emeklilik hayallerine malzeme olan; Paul'ün onlarca yıl çalışarak yenilediği, Orta Batı çayırını tepeden gören küçük evin yanında olacak. Phyllis'le oradan "Rüya Çiftliği" diye söz ediyorlardı. Hayallerinin yanına bir kâbus çöktü: Dört bir yanda acı çeken binlerce hastalıklı domuz ile onlara da acı verecek, mide bulandıran, ağır bir koku. Yakınındaki sınai çiftlik sadece Paul'ün arazisinin değerini önemli ölçüde düşürüp (tahminlere göre endüstriyel besicilik yüzünden topraktaki değer kaybı Amerikalılara 26 milyar dolara mal oldu)<sup>[345]</sup> arazinin kendisini yok etmekle kalmayacak... Yayılan koku en iyi ihtimalle orada yaşamayı son derece tatsız kılıp Paul'ün ailesinin sağlığını tehdit edecek ve tüm bunlar bir yana, Paul'ün hayatı boyunca emek verdiği her şeye karşı duracak.

"Bunları yalnızca sahipleri destekliyor, " dedi Paul. Phyllis ona katıldı: "Besicilerden herkes nefret ediyor. İnsanların senden nefret ettiği bir yerde iş kurmak nasıl bir duygudur acaba?"

O mutfakın içine, sınai çiftliklerin yayılmasının yol açtığı ağır dram havası çökmeye başlamıştı artık. Ancak direnç mevcuttu ve bunu Paul'e bakarak görmek mümkündü. (Phyllis de Iowa'da sınai çiftliklerin gücüne karşı verilen yerel politik mücadelelerde aktif rol almış.) Bunları da onlar sayesinde yazdım. Eğer bu öykü size bir şey ifade ediyorsa, o zaman Iowa'daki o mutfakta yaşanan dram, sınai çiftliklere dur diyecek olan direnci de doğuracaktır.

## Boktan Parçalar

Willis'lerin mutfağındaki sahne çoğu yerde tekrarlandı. Dünyanın her yerinde halklar sınıai çiftliklerin yarattığı kirlilik ve kokudan, en çok da domuzları hapseden tesislerden korunmak için mücadele verdi.

Amerika'da sınıai domuz çiftliklerine karşı başarı kazanmış mücadeleler, bu işletmelerin çevreyi kirletme potansiyellerine odaklanmıştır. (Sınıai besiciliğin çevresel bedellerine değinen insanlar daha çok bu konudan söz ederler.) Sorun gayet basit: Bol miktarda bok. Onca bok, kötü idare edildiğinde nehirlere, göllere, okyanuslara karışıyor - yaban hayatı yok ediyor; havayı, suyu ve karayı insan sağlığına zarar verecek ölçüde kirletiyor.

Günümüzde tipik bir sınıai domuz çiftliği yıllık 3,3 milyon kilogram, tipik bir broyler tesisi 3 milyon kilogram ve tipik bir büyükbaş besi ünitesi 156 milyon kilogram gübre üretir.<sup>[346]</sup> GAO<sup>[25]</sup>'nun açıklamasına göre tek bir çiftlik "bazı ABD şehirlerinin nüfusundan daha fazla ham atık üretebilir."<sup>[347]</sup> ABD'deki çiftlik hayvanlarının tümü, insan nüfusuna oranla 130 kat daha fazla atık üretiyor<sup>[348]</sup> - bu, kabaca, *saniyede* 40.000 kilogram bok anlamına geliyor.<sup>[349]</sup> Bu bok, kanalizasyona oranla 160 kat daha fazla kirlilik yaratıyor.<sup>[350]</sup> Buna rağmen çiftlik hayvanlarına yönelik bir atık-arıtma altyapısı neredeyse yok sayılır - tuvalet tabii ki yok, ancak lağım boruları da yok, arıtılmak üzere bir yere taşındıkları da yok ve akıbetlerini belirleyecek kanuni düzenlemeler için de yok demek mümkün. (GAO'nun raporuna göre, sınıai çiftlikler hakkında güvenilir veri toplayan, hatta ülkedeki onaylı sınıai çiftlik sayısını bilen herhangi bir eyalet temsilcisi bulunmuyor ve bu yüzden "etkili düzenlemeler" yapılamıyor.)<sup>[351]</sup> O halde boka ne oluyor? Ben özellikle Amerika'nın önde gelen domuz eti üreticilerinden Smithfield'deki bokların kaderine odaklanacağım.

Sadece Smithfield'in öldürdüğü yıllık domuz sayısı, New York, Los Angeles, Chicago, Houston, Phoenix, Philadelphia, San Antonio, San Diego, Dallas, San Jose, Detroit, Jacksonville, Indianapolis, San Francisco, Columbus, Austin, Forth Worth ve Memphis'te yaşayan insanların toplam sayısından daha fazla: 31 milyon kadar.<sup>[352]</sup> Muhafazakâr EPA<sup>[26]</sup> verilerine göre, bir domuz bir insanın iki ila dört katı fazla bok üretir,<sup>[353]</sup> Smithfield vakasında bu sayı, her bir Amerikalı vatandaşa başına 127 kilogram boka eşittir.<sup>[354]</sup> Bu demek oluyor ki Smithfield -tek bir tüzel kurum- en az Kaliforniya ve Texas'ın toplam insan nüfusu kadar dışkı artığı üretiyor.<sup>[355]</sup>

Hayal edin. Modern şehirlerde kullandığımız devasa dışkı-arıtma altyapısı yerine bir gün için Kaliforniya ve Texas'ın tüm şehir ve kasabalarında yaşayan her erkek, kadın ve çocuğun büyük bir açık hava çukuruna işeyip sıçtığını hayal edin. Şimdi bunu sadece bir gün için değil, bütün bir yıl boyunca ve sürekli yaptıklarını hayal edin. Bu miktarda boku çevreye salmanın etkilerini idrak edebilmek için içinde ne olduğunu bilmemiz gerekir. Jeff Tietz, *Rolling Stone* dergisi için Smithfield hakkında yazdığı müthiş "Patron Domuz" makalesinde, sınıai çiftlik domuzlarının bokunda tipik olarak rastlanan boku püsürü listeledi: "Amonyak, metan, hidrojen sülfid, karbonmonoksit, siyanür, fosfor, nitrat ve ağır metaller. Ayrıca dışkı, insanları hasta edebilecek salmonella, kriptosporidium, streptokok ve giardia dahil yüzden fazla mikrobik patojene yataklık ediyor."<sup>[356]</sup> (Bu yüzden, tipik sınıai domuz çiftliklerinin sahalarında yetişen çocukların yüzde 50'sinden fazlasında astıma rastlanır ve buralarda yaşayan çocukların astım geliştirme olasılığı iki katı fazladır.)<sup>[357]</sup> Ayrıca bok, *yalnızca* bok içermekle kalmaz - sınıai çiftliklerde zemindeki ızgaralardan geçebilen her şeyi içerir. Bunlarla

sınırlı olmamakla birlikte kimi örnekler: Ölü doğmuş domuz yavruları, plasenta, domuz leşleri, kusmuk, kan, idrar, antibiyotik şırıngaları, kırık böcek ilacı şişeleri, kıl, irin ve zaman zaman organlar.[\[358\]](#)

Domuz endüstrisinin vermeyi arzuladığı izlenim, tarlaların domuz dışısındaki toksinleri emebileceğidir, ancak bunun doğru olmadığını biliyoruz.[\[359\]](#) Artıklar su şebekelerine sızar ve amonyak ve hidrojen sülfür gibi zehirli gazlar buharlaşarak havaya karışır. Futbol sahası büyüklüğündeki lağım çukurları taşmaya yüz tuttuğunda, endüstrinin geri kalanı gibi Smithfield de sıvılaşmış gübreyi tarlalara püskürtür. Veya bazen, vahim nörolojik hastalıklara sebep olabilecek gazlar oluşturan saf dışkı buharını bok kokusu eşliğinde öylece havaya bırakır. Sınai çiftliklerin yakınında yaşayanlar, kronik burun kanamaları, kulak ağrıları, ishal ve ciğer yanması gibi rahatsızlıklardan yakınıyor. Vatandaşlar, böylesi uygulamaları kısıtlayan yasaları yürürlüğe sokmayı başarsa da endüstrinin devlet üzerindeki muazzam etkisi, bu düzenlemelerin çoğunlukla hükümsüz kılınmasına veya uygulamaya yansıtılmamasına yol açıyor.

Smithfield'in kazancı büyük -şirketin 2007 cirosu 12 milyar dolar- ta ki bütün bunların bedelleri fark edilene kadar: Yani bok dolayısıyla yaşanan kirliliğin yanı sıra, (sadece en bariz yansımalara bakarsak) bu kirliliğin yol açtığı hastalıklar ve gayrimenkul değerlerinde düşüş. Bunları ve diğer külfetleri kitlelerin omuzlarına yıkmaksızın, Smithfield'in iflas etmeden ucuz et üretmesi mümkün olamazdı. Tüm sınai çiftlikler gibi Smithfield'in kârlılık ve "etkinlik" aldatmacası şirketin muazzam yağma gücü sayesinde sürüyor.

Biraz başa saralım: Bokun kendisi kötü değildir. Bok, eskiden beri besicinin dostu olagelmiş, insanlara et temin eden hayvanlara yem sağlayan tarlalara geri dönerek gübre görevi görmüştür. Bok şunun şurasında Amerikalıların, gelmiş geçmiş tüm kültürler arasında en az parayı vererek en fazla et yiyen toplum olmak istemesiyle sorun olmaya başladı. Bu hayali gerçekleştirmek adına, Paul Willis'in rüya çiftliğini bırakıp Smithfield'le işbirliği yaptık ve böylece besicilik ekonomisinin besicilerin elinden çıkmasına, tüm masrafları kesinlikle halka yığmaya uğraşan şirketlerin gidişatı belirlemesine sebep olduk - bunlara biz izin verdik. İhmalkâr veya unutkan (ya da daha kötüsü, destekçi) tüketicilerle beraber, Smithfield gibi şirketler hayvanları absürt denecek bir yoğunlukta kümeledi. Bu bağlamda, besiciler ihtiyaçlarına yetecek kadar yemi kendi tarlalarında üretmediklerinden ithal etmek zorunda kaldılar. Dahası, ekinlerin alabileceğinden fazla bok çıktı ortaya - biraz daha fazlası değil, çok daha fazlası değil, bok yüküyle fazlası. Ve sonunda Kuzey Carolina'daki üç sınai çiftlik, eyaletteki tüm ekinlerin alabileceğinden fazla (gübrede önemli bir bileşen olan) nitrojen üretmeye başladı.[\[360\]](#)

Öyleyse asıl sorumuza geri dönelim: Muazzam tehlikeler saçan bu muazzam miktarlardaki boka ne oluyor?

İşler tasarlandığı üzere yürüdüğünde sıvılaşmış atık domuz ahırlarının bitişiğindeki devasa "lagün"lere pompalanıyor. Toksik olan bu lagünler, -Las Vegas'ın en büyük kumarhanelerinin kapladığına denk bir alana- 11.000 metrekareye yayılabiliyor ve 10 metre derinliğe ulaşabiliyor.[\[361\]](#) Göl büyüklüğünde helalar yaratılması doğal karşılanıyor ve atığı gerçek anlamda tutmak için yetersiz olmalarına rağmen, tamamen yasal sayılıyor. Bu engin lağım çukurlarından yüzlercesi veya fazlası, sadece tek bir mezbahanın[\[362\]](#) (sınai domuz çiftlikleri mezbahaların yakınında kümelenme eğilimindedir) civarında bulunabilir. Eğer birinin içine düşerseniz ölürsünüz. (Tıpkı bir domuz

ahırında bulunduğunuz sırada elektrikler kesilirse birkaç dakika içinde oksijen yetersizliğinden öleceğiniz gibi.)<sup>[363]</sup> Tietz, böyle bir lagün hakkında akıldan çıkmayacak bir öykü anlatıyor:

Michigan'da bir işçi, kokunun etkisiyle, onarımını yaptığı lagünün içine düştü. 15 yaşındaki yeğeni onu kurtarmak için lagüne atladı ancak başaramadı; işçinin kuzeni çocuğu kurtarmak için atladı ancak başaramadı; işçinin ağabeyi onları kurtarmak için atladı ama başaramadı, sonra da işçinin babası atladı. Hepsi domuz bokunun içinde can verdi.<sup>[364]</sup>

Smithfield benzeri şirketler için bir fayda-maliyet analizi: Çevre kirliliği yüzünden kesilecek cezaları ödemek, sınai çiftlik sisteminden tamamen vazgeçmekten, yani tahribatı durdurmanın maliyetinden daha hesaplıdır.

Yasaların Smithfield gibi şirketleri kısıtlamaya başladığı nadir vakalarda, genellikle mevzuatın içinde bir çıkış yolu bulunur.<sup>[365]</sup> Smithfield, dünyanın en büyük kesim-işleme tesisini Bladen ilçesinde kurmadan bir yıl önce, Kuzey Carolina eyalet yasama meclisi, sınai domuz çiftliklerini denetleme yetkisini ilçelerin elinden fiilen aldı. Bu, Smithfield'in işine geldi. Tesadüf olamaz: Domuz çiftlikleri üzerindeki bu zamanlaması müthiş yeni düzenlemeyi destekleyen eski eyalet senatörü Wendell Murphy, şu anda Smithfield yönetim kurulunda yer alıyor. Kendisi, bir zamanlar Smithfield'in 2000 yılında satın aldığı sınai domuz işletmesi Murphy Aile Çiftlikleri'nin eski yönetim kurulu başkanı ve idari sorumlusuydu.

Denetleme yetkisine yönelik yeni düzenlemeden birkaç yıl sonra 1995'te, Smithfield yetmiş beş milyon litrelik lagün atığını Kuzey Carolina'daki nehirlerden New River'a boşalttı.<sup>[366]</sup> Altı yıl önce hafızalara kazınan *Exxon Valdez* boşaltımından iki kat daha büyük olan bu boşaltım halen benzerleri arasında en büyük felaket sayılıyor.<sup>[367]</sup> Boşaltım, 250 adet olimpik yüzme havuzunu doldurmaya yetecek kadar sıvı atık saçtı.<sup>[368]</sup> 1997'de Sierra Club'ın "Hayvan Çiftlikleri Sabıka Kaydı"nda sunduğu rapora göre Smithfield, Temiz Su Yasası'nın akıllara zarar yedi bin ihlali yüzünden ceza aldı – bu, günde ortalama yirmi ihlal anlamına gelir.<sup>[369]</sup> ABD hükümeti, şirketi Chesapeake Körfezi'ne karışan Pagan Nehri'ne yasadışı oranlarda atık dökmekle ve ardından faaliyetlerini gizlemek amacıyla belgelerde tahrifat yapmak ve kayıtları imha etmek ile suçlamıştı. Bir ihlal kazara olabilir. Hatta on ihlal bile kazara olabilir. Ama yedi bin ihlal planlıdır. Smithfield 12,6 milyon dolar ceza ödemek zorunda kaldı. İlk bakışta sınai çiftliklere karşı kazanılmış bir zafer gibi görünebilir. O zamanlar 12,6 milyon dolar, ABD tarihinde verilmiş en büyük para cezasıydı<sup>[370]</sup> ancak şimdi, her on saatte bir 12,6 milyon dolar ciro yapan bir şirket için yürek burkacak kadar küçük bir meblağ bu.<sup>[371]</sup> Smithfield'in eski CEO'su Joseph Luter III, 2001 yılında hisse senedi opsiyonlarından 12,6 milyon dolar kazandı.<sup>[372]</sup>

Ya bu ürünleri yiyenler ne yaptı? Çoğu zaman, kirlilik başa çıkılmaz boyutlara ulaştığında sesimiz birazcık yükselir, o zaman da Smithfield (veya hangi şirkete) "Tüh!" diye cevap verir. Bizler de özürlerini kabul ederek, sınai çiftliklerden gelme hayvanları yemeye devam ederiz. Smithfield hukuk mücadelelerinden sağ salim çıkmakla kalmadı, daha da büyüdü. Pagan Nehri'ne yapılan boşaltım sırasında Smithfield, ABD'nin en büyük yedinci domuz eti üreticisiydi; iki yıl sonra bir numaraya oturdu ve endüstrideki hâkimiyeti giderek büyüyor. Smithfield öyle etkin ki, bugün ülkede satışta olan her dört domuzdan birini o kesiyor.<sup>[373]</sup> Şimdiki yemek tercihlerimiz -Smithfield ve benzeri şirketlere günden güne akıttığımız dolarlarla- olabilecek en kötü uygulamaları ödüllendirmekte.

EPA'nın ılımlı tahminleri tavuk, domuz ve sığır dışkısının şimdiden yirmi iki eyaletteki 56.000 kilometrelik nehri kirlettiğini gösteriyor (karşılaştırma açısından, dünyanın çevresinin yaklaşık 40.000 kilometre olduğunu belirtmeli.)<sup>[374]</sup> Sadece üç yıl içerisinde iki yüz adet balık ölümü<sup>[375]</sup> - belirli bir alandaki tüm balıkların aniden öldüğü vakalar- sınıai çiftliklerin boku su yollarından uzak tutamamasından kaynaklandı. Sadece belgelenmiş ölümlere baktığımızda, on üç milyon balığın gerçek anlamda bokla zehirlendiğini görüyoruz - eğer kurbanlar boydan boya dizilselerdi Seattle'dan Meksika sınırına değin tüm Pasifik Kıyısı'nı boydan boya kaplardı.<sup>[376]</sup>

Sınıai çiftliklerin yakınlarında nadiren varlıklı insanlar yaşar ve buralarda yaşayanlar endüstri tarafından pek önemsenmezler. Solumaya zorlandıkları dışkı buharı onları *genellikle* öldürmez ama boğaz iltihabı, baş ağrısı, öksürük, burun akıntısı ve ishalin yanı sıra yoğun stres, depresyon, öfke, bitkinlik gibi psikolojik arazlara yol açar.<sup>[377]</sup> Kaliforniya eyalet meclisinin raporuna göre, "Araştırmalar, [hayvansal dışkı] lagünlerinin insanlarda iltihaplı hastalıklara, bağışıklık sorunlarına ya da nörokimyasal rahatsızlıklara yol açabilen, hava yoluyla taşınan toksik kimyasallar yaydığını gösterdi."<sup>[378]</sup>

Sınıai domuz çiftlikleri yakınında yaşayanlarla et-yiyen denen, resmi adı MRSA (metisilin-dirençli staphylococcus aureus) olan bakteri arasında bir bağlantı bulunduğundan şüphelenmek için bazı sağlam sebepler var.<sup>[379]</sup> MRSA "dokunulduğunda acı veren, ateş kırmızısı, çay tabağı büyüklüğünde lezyonlara," sebep olabilir. Bu bakteri, 2005 yılı itibariyle AIDS'in bir yılda öldürdüğünden daha fazla sayıda (18.000) Amerikalıyı öldürüyordu. Kendisi de bir çiftlikte büyümüş olan *New York Times* köşe yazarı Nicholas Kristof'un haberine göre, Indiana'lı bir doktor bu bağlantıyı kamuya açıklamak üzereyken olası MRSA komplikasyonları sonucunda aniden öldü. MRSA ile domuz çiftlikleri arasındaki bağlantı henüz kanıtlanmış değil ama Kristof'un belirttiği gibi, "Asıl soru, ulusumuzun ucuz beykın üretip sağlığını tehlikeye sokan bir hayvancılık yöntemine geçip geçmediği... Kanıtlar henüz yeterli olmasa da cevabın evet olduğu kanısı giderek güçleniyor."

Bu bölgelerde yaşayanların karşılaştığı sağlık problemleri dalga dalga yurda dağılıyor. Dünyada halk sağlığı alanında en büyük uzman kuruluş olan Amerikan Halk Sağlığı Kurumu, gidişattan büyük endişe duyduğundan, hayvan dışkısı ve antibiyotik kullanımına bağlı hastalıklara atıfta bulunarak sınıai çiftlikler için moratoryum talebinde bulundu.<sup>[380]</sup> Pew Komisyonu, tanınmış uzmanların iki yıllık çalışmalarını icra ettikleri bir panel düzenledikten sonra, yakın zamanda bir adım daha attı ve hem hayvan refahı hem de halk sağlığına faydaları vurgulayarak "şiddet içeren, gayri insani uygulamaların" aşamalı olarak tamamen ortadan kaldırılması gerektiğini savundu.<sup>[381]</sup>

Ancak asıl önem taşıyan güç odakları -ne yeneceğine karar verenler- edilgen kaldılar. Şu ana kadar ulusal bir moratoryum ve aşamalı olarak ortadan kaldırma talebinde bulunmuş değiliz. Smithfield ve muadillerini öylesine zengin ettik ki ülke dışındaki faaliyetlerini ve kendilerini büyütme için yüz milyonlarca dolarlık yatırım yapar haldeler. Bir zamanlar sadece ABD'de faaliyet gösteren Smithfield şu anda Belçika, Çin, Fransa, Almanya, İtalya, Meksika, Polonya, Portekiz, Romanya, İspanya, Hollanda ve Britanya'ya kadar tüm dünyaya yayılmış durumda.<sup>[382]</sup> Joseph Luter III'ün Smithfield'deki hisseleri şu anda 138 milyon dolar değerinde.<sup>[383]</sup> Soyadı "looter"<sup>[27]</sup> diye telaffuz edilir.<sup>[384]</sup>

## Bizim Yeni Sadizmimiz

Çevresel sorunlar, görevi insanları korumak olan doktorlar ve hükümet kurumları tarafından tetkik edilebilir; peki geride iz bırakmadıklarına göre sınıai çiftliklerde acı çeken hayvanlar hakkında nasıl bilgi alabiliriz?

Kâr amacı gütmeyen özverili kuruluşların yürüttüğü gizli araştırmalar,<sup>[385]</sup> sınıai çiftlikler ve endüstriyel mezbahaların kusurlu işleyişlerine bakmamızı sağlayan anlamlı pencerelerden. Kuzey Carolina'daki endüstriyel bir domuz yetiştirme tesisinde, araştırmacıların gizlice videoya çektikleri görüntüler, bazı işçilerin hayvanlara dayak attığını, somun anahtarıyla anaç domuzlara vurduğunu ve demir çubukları domuzların rektum ve vajinalarına otuz santim kadar soktuğunu gösterdi. Bu tür şeylerin, elde edilen etin lezzetini artırmak veya domuzları kesime hazırlamakla hiçbir ilgisi yok; bunlar sapıkça davranışlar, o kadar. Çiftlikte çekilmiş diğer videolarda, işçilerin bilinci açık domuzların bacaklarını testereyle ayırıp derilerini yüzdükleri görülüyor.<sup>[386]</sup> ABD'nin en büyük domuz eti üreticilerinden biri tarafından işletilen diğer bir tesiste, bazı işçiler domuzları savururken, tekmelerken, onları beton zemine hızla çarparken, metal kapı tokmakları ve çekiçlerle döverken görüntülendi.<sup>[387]</sup> Diğer bir çiftlikte, bir yıl süren bir araştırmanın sonucunda on binlerce domuzun sistematik şekilde istismar edildiği tespit edildi. Araştırmada domuzların vücutlarında sigara söndürüldüğü, tırmık ve kürekle dövdüğü, boğazlarının sıkıldığı ve gübre çukurlarına atılarak boğulduğu belgelendi; işçiler ayrıca domuzların kulaklarına, ağızlarına, vajinalarına ve anüslerine şok cihazıyla elektrik veriyordu. Araştırma, yöneticilerin bu davranışlara göz yumduğu sonucuna vardı ancak otoriteler hukuki işlem yapmayı reddetti.<sup>[388]</sup> Hukuki işlem yapmamak istisnai değil, sıradan bir durum. Gevşek yaptırımlar dönemindeyiz - yetiştirdikleri hayvanlara kötü muamele eden şirketler, ciddi cezai uygulamalarla asla karşılaşmıyor.

Çiftlik hayvancılığı endüstrisinin her dalında benzer sorunlar baş gösteriyor. Tyson Foods önemli bir KFC tedarikçisi. Büyük Tyson tesislerinden birinde yapılan araştırma, bazı işçilerin (üstlerinden aldıkları yetkiyle) şuuru tamamen açık kuşların kafalarını kopardığını, (kuşları taşıyan konveyör kemeri dahil olmak üzere) canlı askı alanına işediğini ve gelişigüzel ayarlanmış, kuşların boynu yerine vücudunu kesen otomatik kesim aletinin tamir edilmeden çalışmasına göz yumduğunu ortaya koydu.<sup>[389]</sup> KFC tarafından "Yılın Tedarikçisi" seçilen Pilgrim's Pride'da şuuru tamamen açık haldeki tavuklar<sup>[390]</sup> tekmeleniyor, eziliyor, duvarlara fırlatılıyor, gözlerine tütün tükürülüyor, gerçek anlamıyla sıkılma suretiyle bokları çıkarılıyor ve gagaları kesiliyordu. Ayrıca Tyson ve Pilgrim's Pride<sup>[391]</sup> sadece KFC'ye çalışmıyordu; bunları kaleme aldığım sırada, ülkedeki en büyük tavuk imalatçıları olan bu iki şirket, yılda yaklaşık beş milyar kuş öldürüyordu.<sup>[392]</sup>

Gizli yürütülen araştırmalara bakmasak, tüm öfkelerini hayvanlara yansıtan işçilerin (sıra dışı sayılmamakla birlikte) feci hayvan istismarı vakaları hakkında bilgi almasak da sınıai çiftliklerdeki hayvanların sefil yaşamlar sürdüğünü biliyoruz.

Gebe domuzların yaşamını düşünün. İnanılmaz doğurganlıkları, felaketlerini hazırlıyor. Bir inek her defasında sadece bir buzağı doğurabilirken, modern çiftliklerin anaç domuzları ortalama dokuz domuz yavrusu doğurur, emzirir ve büyütür – bu sayı, sınıai besiciler tarafından her yıl artırılıyor.<sup>[393]</sup> Mümkün olduğu sürece, domuz devamlı gebe kalacak ve yaşamının büyük bir kısmını böyle geçirecektir. Gebeliğinin son evrelerinde, zamanlamayı besicinin arzularına uygun bir hale getirmek için doğum ilaçla tetiklenecektir.<sup>[394]</sup> Yavruları süttten kesildiğinde, domuza hormon aşılanacak ve

sadece üç hafta içerisinde tekrar yapay dölleme döngüsüne hazır hale gelmesi sağlanacaktır. [395]

Anaç domuz, on altı haftalık her beş gebelik döneminin dördünü kendi etrafında dönemeyeceği kadar küçük ve kapalı olan "gebe kafesi"nde geçirir. [396] Hareket yetersizliğinden dolayı kemik yoğunluğu azalır. [397] Yatacak yeri yoktur ve kafeslere sürtünmekten dolayı yarım parmak büyüklüğünde, kararmış, iltihaplı lezyonlar geliştirecektir. (Nebraska'da yapılan gizli bir araştırmada gebe domuzların yüz, kafa, omuz, sırt ve bacak bölgelerinde birçok açık -bazıları yumruk büyüklüğünde- lezyon belgelendi. Çiftlik işçilerinden biri, "Hepsinde yara olur... Yarası olmayan domuza rastlamak zor," diyor. [398])

Yalnızlık ve doğacak yavrular için hazırlanma dürtüsüne yanıt verememek, daha ciddi ve yaygın acılara yol açar. [399] Doğada olsa, doğum öncesi zamanının çoğunu yemlenerek geçirir ve yaprak ve çalılardan kendine bir yuva yapardı. [400] Aşırı kilo alımını önlemek ve dahası yem maliyetini düşürmek amacıyla kafese kapatılan anaç domuzlar, kısıtlı beslenecek ve çoğunlukla aç bırakılacaktır. [401] Ayrıca domuzlarda içgüdüsel olan ayrı yerlerde uyuma ve dışkılama isteği, hapsedilme sonucu tamamen engellenir. Gebe domuzların, endüstriyel sistemdeki çoğu domuz gibi dışkılarını ızgaralı zeminden dışarı atabilmeleri için bunların üzerine yatmaları veya basmaları gerekir. [402] Endüstri, kapatma sisteminin hayvanların kontrol ve yönetimine yardımcı olduğunu savunuyor ancak bu sistem hayvan refahı uygulamalarını zorlaştırıyor çünkü sakat veya hastalıklı hayvanların teşhis edilmesi, hayvanlar hareket edemediği sürece hemen hemen imkânsız oluyor. [403]

Hayvan hakları savunucuları gerçekleri ortaya çıkarmışken buradaki zulmü inkâr etmek, bu rezaleti açıklamak güç. Geçenlerde üç eyalet -Florida, Arizona ve Kaliforniya- halk oylaması girişimleriyle gebe kafeslerinin kademeli olarak ortadan kaldırılmasına yönelik bir yasa çıkarttı. Colorado'da endüstri, Hayvanları Koruma Derneği kampanyalarının tehdidi karşısında kafesleri yasadışı sayacak taslağı kendi rızasıyla planlayıp destekleme kararı aldı. Şaşırtıcı ölçüde umut verici bir gösterge bu. Arkansas, Kansas, Missouri ve Oklahoma'yı kapsayan yasak uygulamaların sürmesine izin verse de gebe kafesine karşı verilen savaş kazanılmak üzereymiş gibi görünüyor. Önemli bir zafer bu.

Anaç domuzlar, gebe kafeslerine mahkûm edilmektense, giderek küçük gruplar halinde yaşayabilecekleri kümeslere alınıyorlar. Otlaklarda koşturup Paul Willis'in domuzları gibi güneşin tadını çıkaramıyorlar ama uzanıp yayılabilecekleri alana sahipler. Anaç domuzların bedenleri artık baştan aşağı yaralarla kaplanmıyor. Kafes demirlerini çılgınca kemirmiyorlar. Bu değişim, endüstriyel sistemi aklayıp kurtarmıyor ama anaç domuzların yaşamını büyük ölçüde düzeltiyor.

İster gebe kafesinde ister küçük alanlarda tutulsunlar, doğum yapacakları zaman -endüstri buna yavrulamak diyor- anaçlar en az gebe kafeslerindeki kadar kısıtlayıcı biçimde kapatılıyor. [404] Bir işçi, "kafese girmek istemiyorlar o yüzden [anaç domuzları] benzetmek gerek," diyor. [405] Bir başka çiftlikteki işçi, domuzları kan revan içinde kalana kadar dövmek için sopa kullanma rutinini anlattı: "Herifin teki domuzun burnunu öyle bir çökertti ki hayvan açlıktan ölüp gitti." [406]

Sınai domuz çiftliklerini savunanlar, yavrulama kafeslerinin gerekli olduğunu, aksi takdirde yavruların kazara ezilebildiklerini iddia ediyorlar. Aynı mantıkla orman yangını tehlikesi de tüm ağaçların kesilmesiyle azaltılabilir; bu iddianın da böyle saçma bir dayanağı var. Yavrulama kafesi, gebe kafesi gibi anneyi kendi etrafında dönemeyeceği kadar küçük bir alana hapseder. Hayvanların bazen kayışla yere bağlandıkları da olur. Bu tür uygulamalar, anne domuzların bebeklerini ezmesini

zorlaştırır. Bu tür uygulamaları savunanların göz önünde bulundurmadıkları nokta ise Willis'in çiftliği gibi yerlerde böyle sorunlar yaşanmamasıdır. Besiciler, "annelik yetisi" yönünde tercih kullandığında, anne domuzun koku alma duyusu hemen altındaki sıvılaşmış dışkının kokusu yüzünden zarar görmediğinden, iştme duyusuna metal kafes şakırtılarıyla zarar verilmediğinden, yavrusunu bulabileceği alan sağlandığından ve yavaşça çömelebilmesi için bacaklarını oynatabildiğinden, yavrusunu ezmekten kaçınması şaşırtıcı değildir.<sup>[407]</sup>

Tehlike altında olan sadece yavru değil elbette. Avrupa Birliği Komisyonu'nun Bilimsel Veterinerlik Komitesi tarafından yapılan bir çalışma, kafeslerdeki domuzlarda kemik zafiyeti, bacaklarda sakatlık ve kardiyovasküler rahatsızlıklar görüldüğünü, idrar yolu iltihabı risklerinde artış olduğunu ve kas kütlesindeki azalmanın domuzların yere yatabilme yetisini kısıtladığını belgeledi.<sup>[408]</sup> Diğer çalışmalar zayıf genetik yapı, hareketsizlik ve kötü beslenmenin, domuzların yüzde 10 ila 40'ını dizlerde burkulma, yay bacaklar ve içe kıvrık ayaklar gibi sorunlarla karşı karşıya bıraktığını belirtiyor.<sup>[409]</sup> Sektörel bir dergi olan *National Hog Farmer* [*Ulusal Domuz Yetiştiricisi*] yetiştirilen anaçların yüzde 7'sinin kapatılma stresi ve yoğun yavrulamadan ötürü erkenden öldüğünü anlatıyor.<sup>[410]</sup> Bazı işletmelerde ölüm oranlarının yüzde 15'i aştığı da söylenmeli.<sup>[411]</sup> Çoğu domuz tecritten dolayı ruh sağlığını yitiriyor<sup>[412]</sup> ve takıntılı davranışlar geliştirerek parmaklıkları kemiriyor, sulukları eziyor veya sidik içiyor.<sup>[413]</sup> Bazıları, biliminsanlarının "öğrenilmiş çaresizlik" olarak nitelediği yas davranışları sergiliyor.<sup>[414]</sup>

Ve gelelim bebeklere, yani annelerin çektiği acının gerekçelerine.

Domuz yavrularının çoğu sakat doğar. Sıkça rastlanan rahatsızlıklar damak yarığı, çift cinsiyet, içe dönük meme uçları, anüs yokluğu, eğri bacaklar, tremor ve fitiktir.<sup>[415]</sup> Kasık fitiğine çok sık rastlandığından, düzeltilmesi için gereken operasyonun kısırlaştırmayla birlikte yapılması rutin halini almıştır.<sup>[416]</sup> Yaşamlarının ilk haftasında kusurları olmayan yavrular bile fiziksel travmalara katlanmak zorunda kalır. İlk kırk sekiz saat içerisinde<sup>[417]</sup> kuyrukları ve genellikle diğer yavrulara yanlamasına ısırık atmalarını sağlayan "iğne dişleri"<sup>[418]</sup> kesilir. Bu işlem, annelerinin memesini emmek için kapışan yavrularda sık rastlanan patolojik kuyruk ısırma davranışlarına karşı, sınıai çiftlik düzeni içerisinde güçsüzler güçlülerden kaçamadığından yaralanmaları en aza indirmek amacıyla ve ağrı kesici kullanılmadan uygulanır. Domuz yavrularının ortamı, uyuşuk olmalarını sağlamak ve stresi, ayrıca birbirlerinin karnını, kuyruğunu veya kulağını ısırarak, emmek gibi "kötü hareketleri" önlemek için sıcak (22 ile 27 derece arası) ve karanlık tutulur.<sup>[419]</sup> Paul Willis'in çiftliğinde örneğini gördüğümüz geleneksel besicilik ise, bu tür sorunları hayvanlara daha fazla alan tanıyarak, çevreyi zenginleştirerek ve sabit sosyal gruplar oluşturmalarını sağlayarak aşıyor.

Yine bu ilk iki gün içerisinde, annelerinin sütü hızlı büyüme ve aşırı doğurganlıktan yetersiz kalacağından, sınıai çiftliklerdeki yavru domuzlara genellikle demir takviyesi enjekte edilir.<sup>[420]</sup> On gün içinde erkeklerin testisleri ağrı kesici kullanılmadan kesilir. Bu sefer amaç etin tadını değiştirmektir - Amerika'da tüketiciler, şimdilerde kısırlaştırılmış hayvanların tadını tercih ediyor.<sup>[421]</sup> Domuzları ayırt edebilmek amacıyla kulaklarından bozuk para büyüklüğünde et parçaları kesilebilir. Annelerinden ayrılma zamanı geldiğinde yavruların yüzde 9 ila 15'i ölmüş olacaktır.<sup>[422]</sup>

Domuz yavruları yemle beslenmeye ne kadar erken başlarsa, istenilen piyasa ağırlığına o kadar erken ulaşırlar (110 ila 120 kilogram.)<sup>[423]</sup> Bu durumda söz konusu olan "yem" genellikle mezbaha



yan mamüllerinden olan kurutulmuş kan plazması içerir. [424] (Plazma, yavruları gerçekten de semirtir. Ancak gastrointestinal sistemlerinin mukozasına feci şekilde zarar verir.) Domuz yavruları doğal şartlar altında yaklaşık on beş hafta içinde süt emmeyi bırakır [425] ama sınıai çiftliklerde yaygın olarak on beş günde süttten kesilirler, hatta bu süre şimdilerde on iki güne düşürölmeye çalışılmaktadır. [426] Domuz yavruları bu küçük yaşlarda yedikleri yemi doğru dürüst sindiremez ve bu yüzden ayrıca ishal önleyici ilaçlarla beslenir. [427] Anneden ayrıılan yavrular kalın telli kafeslere, yani "kreşlere" tıklılır. Bu kafesler üst üste istiflenir ve dışkı ve sidik tepedeki kafeslerden alttakilere doğru düşer. Yetiştiriciler yavruları son durakları olan sıkışık ağıllara göndermeden önce, mümkün olduğunca bu kafeslerde tutar. Ağıllar kasıtlı olarak tıka basa istiflenir çünkü sektör dergilerinin birinde yazdığına göre, "istifleme ağıl kazanç demektir." [428] Hareket alanı kısıtlı olduğundan hayvanlar böylelikle daha az kalori yakar ve az yemle daha çok şişmanlar.

Her çeşit sınıai çiftlik için tektiplik olmazsa olmazdır. Yeteri kadar hızlı büyümeyen yavrular - çelimsizler- kaynakları gereksiz yere tüketir. Bunların çiftlikte yeri yoktur; o yüzden arka bacaklarından tutularak savrulup kafa üstü beton zemine vurulurlar. Bu yaygın uygulamaya "gümletme" adı verilir. "Bir günde neredeyse 120 tane gümlettik," diyor Missouri'den bir çiftlik işçisi. [429]

Şöyle bir savuruyoruz, gümletiyoruz, sonra da kenara fırlatıyoruz. Onunu, yirmisini gümlettikten sonra çöp odasına alıp leşleri kamyonu yığarız. Çöp odasına geldiklerinde içlerinde hâlâ canlı olanlar varsa bir daha gümletiriz. Odada kimi zaman göz yuvarları suratlarının yanlarından sarktığı, oluk oluk kanları aktığı sırada veya kırık çenelerle koşturup durduklarına şahit olmuşumdur.

"Buna 'ötenazi' diyorlar," dedi Missouri işçisinin karısı.

Yemlerine boca edilen antibiyotik, hormon ve diğer ilaçlar, tüm bu koşullara rağmen çoğunu kesilene kadar canlı tutar. Bu ilaçlar en çok, her sınıai domuz çiftliğinde rastlanan solunum yolu rahatsızlıklarıyla savaşmaya yarar. Kapalı kafeslerdeki nemli ortam, stresten zayıf düşen bağışıklık sistemleri, biriken bok ve sidikten yükselen toksik gazlar, bu tür rahatsızlıkları kaçınılmaz kılmaktadır. Domuzların yüzde 30 ila 70'inde, kesilecekleri güne kadar farklı türlerde solunum yolları enfeksiyonları baş gösterir ve sadece bu enfeksiyonlar dolayısıyla ölüm oranları yüzde 4 ila 6'yı bulabilir. [430] Bu daimi enfeksiyon durumu enflüanzanın yayılmasını tetikler, bu yüzden tüm eyaletlerdeki domuz nüfusunda gelişen ölümcül virüslere bağlı enfeksiyon oranı, bazen yüzde 100'e ulaşır (tabii bu virüsler insanlara da daha çok bulaşmaktadır.) [431]

Sınıai çiftlikler dünyasında beklentiler tersine işler. Veterinerler en yüksek seviyede sağlık adına değil, en yüksek seviyede kâr için çalışırlar. İlaçlar hastalıkları iyileştirmeye değil, tahrip edilmiş bağışıklık sistemlerinin yerini almaya yarar. Sınıai besiciler sağlıklı hayvan üretmeyi amaçlamazlar.

5.

### **(İlaveten) Bizim Sualtı Sadizmimiz**

Domuz yetiştiriciliği bağlamında aktardığım ve birçok yönden önem taşıyan bu hayvanlara kötü muamele ve kirlilik öyküleri, bir bütün olarak sınıai besiciliği temsil ediyor. Sınıai çiftlik tavukları, hindileri ve sığırları benzer biçimlerde etkilenip acı çekmiyorlar, ama temelde hepsi acı çekiyor. Ne

var ki aynısı balıklar için de geçerli. Balık ve kara hayvanlarını aynı şekilde düşünme eğiliminde değildir, ama "kültür balıkçılığı" -deniz hayvanlarını hapsederek yetiştirme- aslen sınıai boyutlu bir denizaltı faaliyetidir.

Yediğimiz deniz hayvanlarının birçoğu -büyük bölümünü oluşturan somonlar dahil- bize kültür balıkçılığı vasıtasıyla ulaşır. Başlangıçta, kültür balıkçılığı doğal balıkların azalmasına karşı bir çözüm olarak ortaya çıkmıştı. Ancak doğal somonlara olan talebi düşürmek yerine, kimilerinin iddiasına göre somon besiciliği gerçekte uluslararası sömürüyü ve doğal somona olan talebi de yükseltti.<sup>[432]</sup> 1988 ile 1997 yılları arasında yakalanan doğal somon sayısı yüzde 27 arttı ve bu, somon odaklı kültür balıkçılığının patlak vermesiyle eşzamanlı gerçekleşti.<sup>[433]</sup>

Balık çiftlikleriyle ilgili refah sorunları kulağa tanıdık gelecektir. Sektörel bir teknik bilgilendirme kitabı olan *The Handbook of Salmon Farming*<sup>[28]</sup> kültür balıkçılığı ortamındaki temel stres etkenlerinden altısını detaylandırıyor.<sup>[434]</sup> "Su kalitesi," "kalabalık," "nakliye," "rahatsızlık," "beslenme" ve "hiyerarşi." Kısaca özetlersek, somonların acı çekmesine neden olan bu altı etken şunlar: (1) nefes almayı zorlaştıracak ölçüde kirli sular; (2) hayvanların yamyamlık yapmaya başlamasına yol açan yoğunlukta kalabalık; (3) hemen bir gün sonrasında fizyolojik stres belirtileri gözlemlenmesine olanak tanıyan girişimsel nakliye unsurları; (4) çiftlik işçileri ve yaban hayvanlarının yol açtığı sıkıntılar; (5) bağışıklık sistemini zayıflatan beslenme yetersizliği; (6) yamyamlığı daha da körükleyen, sabit bir sosyal hiyerarşi kurmanın imkânsızlığı. Bunlar tipik sorunlardır.<sup>[435]</sup> Kitap bunları "balık çiftliklerinin tamamlayıcı öğeleri" diye adlandırıyor.<sup>[436]</sup>

Somon ve diğer çiftlik balıklarında sıkıntı yaratan temel sorunlardan biri, çok kirli sularda kolayca gelişen deniz bitleridir. Bu bitler balıklarda açık lezyonlara sebep olur ve balığın yüzünü kimi zaman kemiğe kadar kemirir - "ölüm tacı" diye bilinen yaygın bir fenomendir bu.<sup>[437]</sup> Tek bir somon çiftliğinde, sayıları doğal oluşumunun otuz bin katını bulabilen, toz bulutları halinde deniz biti kümeleri ürer.<sup>[438]</sup>

Bu ortamdan sağ çıkan balıklar (yüzde 10 ila 30 ölüm, somon endüstrisinde çoğunlukla makul bir oran sayılır)<sup>[439]</sup> kesime götürülecekleri sırada bedensel artıklarının azaltılması amacıyla muhtemelen yedi ila on gün kadar aç bırakılacak ve solungaçlarının kesilmesi suretiyle öldürüldükten sonra atıldıkları su haznesinde kan akıtacaklardır.<sup>[440]</sup> Balıklar çoğu zaman şuurları açıkken kesilir ve acıdan sarsılarak ölürlür.<sup>[441]</sup> Bazı durumlarda şok uygulanır ancak mevcut şoklama yöntemleri güvenilir olmadığından hayvanların daha fazla acı çekmesine sebep olabilir. Tavuklar ile hindilere benzer biçimde, balıklarda da insani kesimi şart koşan bir yasa bulunmaz.

Öyleyse doğal balıkçılık metotları ile yakalanan balıklar daha insani bir alternatif mi teşkil etmektedir? Bunlar sıkış tıkkış kirli havuzlarda yaşamadıklarından yakalanmadan önce daha güzel bir yaşamları olduğu kesin. Bu önemli bir fark. Ancak en yaygın avlanma yöntemleriyle Amerika'da en çok yenen balıkları düşünün bir: Tonbalığı, karides ve somon. Avlarında üç yöntem kullanılır: Paraketeli uzatma ağı, trol ve gırgır ağı. Parakete ağları, direkler yerine şamandıralara tutturularak suya salınan telefon tellerini andırır. Bu hatlar üzerine belirli aralıklarla, küçük "kol" misinaları dizilir - her kol misinası iğnelidir. Şimdi çok sayıda iğnesi olan bu paraketelerden bir tane değil de onlarca veya yüzlercesinin tek bir tekmeden salındığını düşünün. Şamandıralara yerleştirilen GPS ve diğer elektronik irtibat donanımları, balıkçıların bunların yerini saptamasını sağlar. Ve tabii ki, paraketelerin salındığı tek bir tekne değil, onlarca, yüzlerce, hatta binlerce tekmeden oluşan büyük

ticari filolar mevcuttur.

Bugün paraketeli uzatma ağıları 120 kilometre uzunluğuna ulaşabilir - Manş Denizi'ni üç kereden fazla geçmenize yetecek kadar misina demektir bu.<sup>[442]</sup> Günde tahmini olarak 27 milyon kanca böylelikle suya salınmaktadır.<sup>[443]</sup>

Paraketeler, "hedef" dışında kalan 145 farklı türün ölümüne de neden olur. Bir araştırma, her yıl 4,5 milyona yakın deniz hayvanının paraketeyle hedef dışı av olarak öldürüldüğünü ortaya koydu.<sup>[444]</sup> Bu sayı, kabaca 3,3 milyon köpekbalığı, 1 milyon kılıçbalığı, 60.000 deniz kaplumbağası, 75.000 albatros ile 20.000 yunus ve balınayı kapsamakta.

Ancak paraketeli uzatma ağıları bile, trol avcılığıyla bağlantılı olan devasa miktarlardaki hedef dışı ava sebebiyet vermez. En yaygın türdeki modern karides trolleri, kabaca yirmi beş ila otuz metre genişliğinde bir alanı tarar.<sup>[445]</sup> Troller karidesleri (ve diğer her şeyi) huni biçimindeki ağın içine alarak saatte 4,5'ten 6,5 kilometreye varan bir hızla okyanus zemininde saatlerce sürükler.<sup>[446]</sup> Neredeyse sadece karides avında kullanılan troller, yağmur ormanlarını tıraşlamanın denizdeki karşılığıdır. Her neyi hedeflerse hedeflesin, troller balık, köpekbalığı, vatoz, yengeç, mürekkepbalığı ve deniztaraklarını da ağına takar<sup>[447]</sup> - ve genel olarak yaklaşık yüz farklı balık türü ve diğer canlıyı kaldırır.<sup>[448]</sup> Hemen hepsi, bunun sonucunda ölür.

Yakıp geçercesine gerçekleştirilen bu deniz hayvanı "hasadının" oldukça kötücül bir yanı var. Ortalama bir trol faaliyetinde, yakalanan hayvanların yüzde 80 ila 90'ı hedef dışı av olarak denize geri boşaltılır.<sup>[449]</sup> Daha başarısız operasyonlarda, ölü olarak okyanusa bırakılan hayvanlar avın yüzde 98'ine denk gelebilir.<sup>[450]</sup>

Okyanus yaşamının çeşitliliğini ve bolluğunu *bütünsel anlamda* yok ediyoruz (biliminsanları bu konuda ölçümler yapmayı yeni öğrendi).<sup>[451]</sup> Modern balık avlama teknikleri, daha karmaşık yapıda olan omurgalıları (tonbalığı ve somon gibi) besleyen ekosistemleri tahrip ediyor ve geriye bitki ve planktonlarla yaşamını sürdürebilen birkaç tür kalıyor. Biz genellikle tonbalığı ve somon gibi gıda zincirinin-tepesinde olan etçilleri yalayıp yutacağız diye bu avcıları saf dışı bırakıyor, gıda zincirinin bir boğum altındaki türlerin kısa süreli artışına sebep oluyoruz.<sup>[452]</sup> Daha sonra o türlere karşı kayıtsız kalıyor ve bir basamak daha aşağıya yöneliyoruz. Sürecin kuşaklararası yayılma sürati, değişimleri gözlemlemeyi zorlaştırıyor (büyükanne ve dedenizin yediği balıkları biliyor musunuz?) ve yakalanan balıkların hacim olarak azalmaması, sürdürülebilirliğe dair yanıtıcı bir izlenim sunabiliyor. Böylesi bir tahribatın sorumlusu bireyler olamaz; istikrarsızlığın sorumlusu, malum piyasanın düzenidir. Okyanusları boşaltmak derdinde değiliz ama binlerce türü barındıran bir ormanı tıraşlayarak, adeta tek çeşit soya fasulyesinden ibaret geniş alanlar yaratıyoruz.

Trol ve parakete balıkçılığı sadece ekolojik açıdan tehlike teşkil etmiyor; bunlar aynı zamanda acımasız yöntemler. Trol avında, yüzlerce farklı tür bir araya toplanır, kayalara çarpılarak yaralanır - saatler boyu- mercanlara vurup daha sonra sudan çıkarılır, azalan basınca maruz kalır (azalan basınç bazen balıkların gözlerinin çıkmasına, bazen ise iç organlarının ağızlarından dışarı fırlamasına neden olur.) Hayvanların, paraketelerde mahkum oldukları ölüm de oldukça ağır gelir. Çoğu zaman balıklar öylece tutulur ve kancadan çıkarıldıkları anda ölür. Bazısı, kancanın ağızlarında açtığı yaradan veya kurtulma çabalarından dolayı ölür. Bazısı avcı balıkların saldırısından kurtulamaz.

Söz edeceğim son balıkçılık tekniği olan gırgır ağı, Amerika'nın en popüler deniz ürünü olan tonbalığını yakalamakta kullanılan temel teknoloji sayılır. Hedeflenen balık sürüsünün etrafında bir ağ duvarı konuşlandırılır ve sürü kuşatıldığında, ağın tabanı balıkçılar tarafından koca bir kesenin iplerini çekercesine bağlanır. Yakalanan balıklar ve diğer tüm canlılar vinçle kaldırılan ağın içinde güverteye alınır. Ağa dolanan balıklar bu işlem sırasında yavaş yavaş paramparça olabilir. Yine de bu deniz hayvanlarının çoğu gemide, ağır ağır boğularak veya şuuruları açık haldeyken solungaçlarının kesilip atılması suretiyle ölür. Bazı durumlarda balıklar buz üstüne atılır, bu da ölüm sürecini uzatır. *Applied Animal Behaviour Science*'da [Uygulamalı Hayvan Davranışbilimi] yayımlanan yeni bir makale, balıkların şuuruları açık halde buz bulamacına atıldıktan sonra on dört dakikaya kadar uzayabilen bir süreçte, yavaş yavaş ve acı çekerek öldüklerini belirtiyor (hem doğal yollarla yakalanan balıkların hem de çiftlik balıklarının başına gelen bir şey bu.)<sup>[453]</sup>

Bütün bunlar önemli mi peki - yediklerimizi değiştirmemizi gerektirecek kadar önemli mi? Yoksa, satın aldığımız balık ve deniz ürünleri hakkında daha akıllıca kararlar vermek için daha detaylı bilgilendirme etiketlerine mi ihtiyacımız var? Eğer 75 santimetrelik bir somunun<sup>[454]</sup> küvet büyüklüğünde bir su haznesinde yaşadığı ve yoğun kirlenmeden dolayı gözlerinden kan geldiği paketin üzerinde yazsaydı, hepçillerin varacağı sonuç ne olurdu? Peki ya etikette balık çiftliklerinin yol açtığı parazit nüfusundaki artışa, genlerde bozulmaya ve antibiyotik-dirençli yeni hastalıklara değinilseydi?<sup>[455]</sup>

Gerçi bazı şeyleri bilmek için etiketlere ihtiyacımız yok. En azından bazı inek ve domuzların süratle ve itinayla kesildiği varsayılabilirse dahi balıklar söz konusu olduğunda iyi bir ölüm yoktur. Biri için bile iyi bir ölüm yoktur. Tabağımızdaki balık acı çekmek zorunda kaldı mı diye düşünmeyin.<sup>[456]</sup> Acı çekmek zorunda kalmıştır.

Gerek balık türleri ve domuzlar, gerekse yediğimiz diğer hayvanlardan söz ederken, sebep olunan bu acıdan daha mühim şeyler yok mudur? Elbette vardır. Ancak sormamız gereken bu değil. Bu acı suşiden, beykından veya tavuk nugetten daha önemli olabilir mi? Sormamız gereken budur.

6.

## Hayvan Yemek

Yalnız başına yemek yemediğimizden, yemekle ilgili kararlarımız karmaşıklaşır. Sofra dostluğunun sosyal bağlara şekil vermesi, arkeolojik kayıtlardan görebildiğimiz kadarıyla en eski zamanlara dayanıyor. Yemek, aile ve anılar evvel eski bağlantılıdır. Biz sadece yiyen hayvanlar değil, aynı zamanda hayvan yiyenleriz.

En mutlu anılarımdan bazıları, en yakın arkadaşımın her hafta suşi yemeye gittiğim, arka bahçede yaptığımız kutlamalarda babamın hindi burgerlerini hardal ve soğan eşliğinde mideye indirdiğim, büyükannemin evinde geçirdiğim hamursuz bayramlarında tuzlu *gefilte* balıktan tattığım günlere aittir. Bu anılar, o yemekler olmadan aynı olamazdı ve bu çok önemli.

Suşinin veya fırında tavuğun tadından vazgeçmek, keyif veren bir yemek deneyiminden vazgeçmenin ötesindedir. Beslenmemizi değiştirmek ve tatların hafızadan silinip gitmesine izin vermek bir çeşit kültürel kayba, unutuşa neden olur. Ama sanırım böylesi bir unutuşu kabullenmenin uygun olacağı, hatta bu uğurda çaba gerektirecek durumlar olabilir (unutuş için de çaba sarf edilebilir.) Hayvanları ve onların refahı adına duyduğum kaygıyı hatırlamak için, anılarımda muhafaza ettiğim bazı tatları

kaybedip bu anlar ile ilişkilendirebileceğim farklı hazneler bulmam gerekebilir.

Hatırlama ve unutuş, aynı zihinsel sürecin parçalarıdır. Bir olayın belirli bir detayını yazmak, diğer bir detayı yazmamak anlamına gelir (durmaksızın yazmıyorsanız eğer.) Bir şeyi hatırlamak, başka bir şeyin anılardan silinip gitmesine izin vermek demektir (durmaksızın hatırlamaya devam etmeyecekseniz eğer.) Unutuş ahlaki olabileceği gibi şiddet de içerebilir. Şimdiye kadar öğrendiğimiz her şeye tutunmamız mümkün olmaz. Öyleyse soru, unuttur muz yerine, neyi veya kimi unutturuz - beslenme alışkanlıklarımız değişir mi yerine, beslenme alışkanlıklarımız nasıl değişir diye sorulmalıdır.

Son günlerde bir arkadaşımın sebze suşisi yemeye ve bitişikteki İtalyan restoranına gitmeye başladık. Babamın mangalda pişirdiği hindi burgerlerin yerine, çocuklarım benim sebze burgerlerimi yaktığını hatırlayacak. Geçtiğimiz hamursuz bayramında *gefilte* balık eskiye kıyasla daha az göz önünde olsa da onunla ilgili bazı öyküler anlattık (belli ki unutamamışım.) Tevrat'taki - güçsüzlerin güçlülere karşı beklenmedik zaferini konu alan en müthiş öykülerden biri olan "Mısır'dan Çıkış" öyküsünün yanına yeni güçsüz ve güçlü öyküleri eklenmişti.

O özel yemekleri, o özel insanlarla, o özel zamanlarda yememizin amacı o öğünleri kasıtlı olarak diğerlerinden ayrı tutmamızdı. Kasıtlı olarak bir adım daha atmamız bizleri zenginleştirmişti. İşin ucunda iyi bir neden varsa gelenekten ödün vermeye kesinlikle karşı değilim ama bu durumda, gelenekten ödün vermemiş, onu sürdürmüşüzdür belki de.

Bir insanın sınıai çiftliklerde üretilmiş domuz eti yemesi veya ailesine yedirmesi bence tamamen sağlıksız. Hatta arkadaşlarımızın sanayi ürünü domuz eti tüketirken bir şey söylemeden oturmak bile yanlış sayılabilir. Domuzların akıllı oldukları kadar sınıai çiftliklerde sefil bir yaşama mahkûm oldukları gerçeği de su götürmez. Onları dolaplara tıklmış köpeklerle benzetmek hafif abartılı olsa bile aşağı yukarı yerinde sayılır. Sınıai çiftliklerde üretilmiş domuz eti yemenin yol açtığı çevresel sorunları ise tartışmaya dahi mahal yok.

Benzer sebeplerden, sınıai yöntemlerle yetiştirilmiş kümes hayvanlarını veya balıkları da yemiyorum. Gözlerine baktığınızda domuzların uyandırdığı sefaleti uyandırmazlar sizde, ancak zihnin gözü benzerlikleri yine de seçebilir. Araştırmalarımda, kuş ve balıkların zekâsı ve çok yönlülüğü hakkında öğrendiklerim, onların çektiği acıları, şiddetini kolayca kavradığımız sınıai çiftlik domuzlarınınki kadar ciddiye almamı gerektiriyor.

Endüstri, besi ünitelerinde ürettiği sığır etiyle beni daha az rencide ediyor (ayrıca yüzde yüz otlakta yetiştirilmiş sığırların eti, kesimi bir yana koyarsak, muhtemelen en sorunsuz ettir - sonraki bölümde buna daha çok değineceğim.) Yine de sınıai çiftliklerdeki domuzlar ya da tavuklara kıyasla daha olumlu bir tablo çizdiklerini söylemenin pek anlamı yok.

Bana göre soru şöyle olmalı: Ailemin hayvan yemesi kesinlikle ve hiçbir şekilde zorunlu değilse - dünyadaki bazı insanların aksine diğer pek çok çeşit yiyeceğe kolayca ulaşma olanağımız varken hayvan yemeli miyiz? Bu soruya, hayvan yemekten zevk almış biri olarak cevap vereyim. Vejetaryen bir beslenme düzeni, zengin ve tamamen keyifli olabilir ama doğrusu birçok vejetaryenin savunduğu gibi, et içeren bir beslenme düzeninden daha zengin sayılmaz. (Şempanze eti yiyenler de Batılıların müthiş bir zevkten mahrum kaldığını düşünür.) Ben suşisi severim, kızarmış tavuk severim, iyi bir bifteğe bayılırım. Ama sevgimin de bir sınırı var.

Sınai hayvancılığın gerçekleriyle yüzleşmiş olduğumdan, et yemekten kaçınmaya karar verirken zorlanmadım. Bundan kâr edenler dışındaki kimselerin sınai hayvancılığı savunacağını hayal etmek de oldukça güç artık.

Ancak Paul Willis'in domuz çiftliği veya Frank Reese'in tavuk-hindi çiftliği gibi çiftlikler, işleri karıştırıyor. İcraatlarına hayranlık duyuyorum. Alternatifleri göz önünde bulundurunca bu kişilerin birer kahraman olmadıklarını söyleyemeyiz. Yetiştirdikleri hayvanları önemsiyor ve onlara iyi muamele ediyorlar. Biz tüketici olarak domuz ve tavuk etine duyduğumuz arzuyu toprağın kapasitesiyle sınırlandırabilirsek (düşük bir olasılık) onların besicilik faaliyetlerine karşı duracak denli yıkıcı bir sav sürmemiz mümkün olamaz.

Yine de hayvan yemenin, dolaylı da olsa ete talebi artıracığı ve sınai hayvancılığın böylelikle destekleneceği gerçeği dikkate alınabilir. Eften püften bir konu değil bu; ancak Paul Willis'in çiftliğinden domuz veya Frank Reese'inkinden tavuk yemememin asıl nedeni bu değil ve artık arkadaş olduğum Paul ve Frank'in okuyacaklarını bile bile bunları yazarken zorlanıyorum.

Elinden geleni yapıyor olsa da Paul'ün domuzları kısırlaştırılıyor ve kesilmek üzere uzun seyahatlere çıkarılıyor. Willis, Niman Çiftliği'yle yaptığı çalışmaları en başından beri yönlendiren hayvan refahı uzmanı Diane Halverson'u tanımadan önce domuzların kuyruğunu kesiyordu; bu da en müşfik besicinin bile bazen hayvanının esenliğini yeterince umursamadığını gösteriyor.

Bir de mezbaha meselesi var. Frank hindilerini onayladığı usulde kestirmekte yaşadığı sorunlar ve kuşları için en iyi mezbahayı bulmak için halen uğraş veriyor. Domuz kesimi söz konusu olduğunda, Cennet Et Deposu gerçekten bir çeşit cennet. Ancak et endüstrisinin yapısı ve Tarım Bakanlığı'nın düzenlemeleri yüzünden, hem Paul hem de Frank hayvanlarını sadece kısmen denetleyebildikleri mezbahalara göndermek zorunda kalıyorlar.

Her çiftliğin eksiklikleri var ve kazalar da gerçekleşebiliyor; bazen her şey istenildiği gibi işlemiyor. Hayat eksikliklerle dolu ama bunların bazıları diğerlerinden daha önemli. Hayvan yetiştiriciliği ve kesimi fazlasıyla hatalı hale gelmeden evvel ne kadar hata kabul edilebilir? Paul ve Frank'inki gibi çiftlikler söz konusu olduğunda herkes farklı tercihler kullanacaktır. Tercihleri farklı olanlara saygı duyuyorum. Ama benim için -ailem için- etin günümüzde ne olduğu ve ne hale geldiği gerçeği konusundaki kaygılarım, et yemekten hepten vazgeçmek için yeterli.

Elbette et yemeye göz yumacağım bazı koşullar var -hatta köpek bile yiyeceğim koşullar vardır- ama bu koşullarla karşılaşmam pek olası değil. Vejetaryenlik esnek olabilir ama ben hayvan yemek hakkında sürekli kişisel seçimler yapmamı gerektiren zihinsel evreyi terk edip (böyle bir durumu kim sonsuza dek sürdürebilir ki?) daimi olarak et yememeye karar verdim.

Bu beni Berlin akvaryumunda bir balığın karşısında dikilmiş duran Kafka'nın imgesine geri götürdü... Hayvanları yememe kararı verdikten sonra yeni keşfettiği bir huzura kavuşarak bakışlarını yönelttiği balığa bakan Kafka. Kafka, balığı görünmez ailesinin bir ferdi olarak kabul etti - dengi olarak değil, umursadığı bir başka varlık olarak elbette. Cennet Et Deposu'nda buna benzer bir deneyimim olmuştu. Mario'nun kesim bölümüne giderken sadece birkaç saniyelik ömrü kalmış bir domuzun bakışları beni gafil avladığında hiç de "huzurlu" hissedemedim. (Birinin size son kez baktığı oldu mu?) Tamamen utanç da değildi hissettiğim. Unutuşumun muhatabı değildi o; endişemin muhatabıydı. Bu beni rahatlatmış – rahatlatmaya da devam ediyor. Rahatlamam domuz için bir önem taşıyor ama benim açımdan önemli. Bu da hayvan yeme konusundaki tavrımı bir yönüyle özetliyor.

Şimdilik denklemin sadece benimle ilgili kısmını alacak olursak -yenen hayvandan ziyade hayvan yeme üzerine olan kısmı- bilinçli ve *kasıtlı* bir unutuş içinde olsaydım kendimi iyi hissedemezdim.

Bir de somut ailelerimiz var elbette. Araştırmam sona erdiğine göre, bir sınıai çiftlik hayvanının gözlerinin ta içine bakmam ancak olağanüstü koşullara bağlı. Ama hayatımın çoğu günü, pek çok kez oğlumun gözlerinin ta içine bakacağım.

Hayvan yememe kararım benim için gerekli ama aynı zamanda sınırlı ve kişisel. Kendi hayatım bağlamında verilmiş bir söz sadece, başkalarını bağlamaz. Bundan altmış yıl öncesinde, böylesi bir mantığın büyük kısmı anlaşılır bulunmazdı, çünkü tepki gösterdiğim endüstriyel besicilik henüz bu kadar egemen değildi. Farklı bir zamanda doğmuş olsaydım, farklı çıkarımlara ulaşabilirdim. Bana göre, kesin olarak hayvan yemeyeceğim kanısına varmış olmam *genel olarak* hayvan yemeye karşı olduğum veya karışık hisler içinde olduğum anlamına gelmez. "Disiplin" niyetiyle çocuk dövmeğe karşı olmak, anne-baba tarafından uygulanacak sıkı disipline karşı olmak demek değildir. Çocuğunu şöyle ya da böyle değil, kendi bildiğin gibi disipline tabi tutmaya karar vermek, illa başka anne babalara dayatılacak bir karar alındığı anlamına gelmez. Kişinin kendisi veya ailesi adına kararlar alması, tüm ulus veya dünya adına kararlar almaktan farklıdır.

Bununla birlikte, hayvan yeme konusundaki kişisel düşüncelerimizi ve kararlarımızı paylaşmakta yarar görmeme rağmen; bu kitabı salt kişisel bir kanıya varmak amacıyla yazmadım. Besicilik sadece beslenme tercihleriyle değil, politikayla da şekillenir. Kişisel beslenme tercihleri geliştirmek yetersiz kalacaktır. Peki alternatif hayvan yetiştiriciliği uygulamalarıyla ilgili kendi kararlarımı ve görüşlerimi öne sürmeyi istiyor muyum? (Ürünlerini yemiyor olsam da Paul ve Frank'in besicilik yöntemlerini destekleme arzum git gide güçleniyor.) Başkalarından beklentim nedir? Mesele hayvan yemek olduğunda, birbirimizden beklentilerimiz ne olmalıdır?

Sınıai besiciliği kişisel olarak hoş bulmadığım gayet açık, ancak hangi sonuçların izleyeceği net değil. Sınıai besiciliğin hayvanlara karşı acımasız olduğu, ekolojik açıdan israf ve kirlilik yarattığı gerçeği, sınıai çiftlik ürünlerinin sürekli boykot edilmesini gerektirir mi? Sistemden kısmen uzak durmak yeterince iyi midir - boykottan biraz farklı olarak, farklı ürünlerin tercih edildiği bir satın alma programı uygulanabilir mi? Mesele, kişisel satın alma tercihlerimizden azade olarak yönetmelikler ve toplu politik eylemler aracılığıyla mı çözümlenmelidir?

Bununla ilgili hangi noktada bir başkasıyla saygı çerçevesinde fikir ayrılığında olmalı ve daha derin değerler uğruna, hangi noktada karşı durup başkalarından benimle beraber direnmelerini istemeliyim? Üzerinde mutabık olunmuş gerçekler konusunda ne zaman fikir ayrılıkları olabilir; hangi noktada hepimizin harekete geçmesi gerekir? Bu içler acısı tabloya rağmen, et yemenin her zaman ve herkes için yanlış veya zararlı olduğu konusunda ısrarcı değilim. Hayvan yemeye ilişkin hangi durumların ahlaki açıdan doğru olmadığı konusunda ısrarcı *olabilirim?*

# **BEN YAPARIM**

Amerika'da eti için öldürülen



hayvanların %1'inden daha azı

çiftliklerden gelir. [\[457\]](#)

## Bill ve Nicolette

Beni varacağıma yere götüren yollarda hiçbir işaret yoktu ve işe yarar tabelaların çoğu, yöre sakinleri tarafından sökülüştü. Kasabaya ilişkin *New York Times*'da çıkan ve hoş karşılanmayan bir haberde, "Bolinas'ı ziyaret etmeniz anlamı yok," demişti bir Bolinas sakini.<sup>[458]</sup> "Sahiller kirli, itfaiye birimi rezalet, sakinleri misafirperver değil ve yamyamlığa meyilli."

Pek öyle değil aslında. San Francisco'dan başlayan elli kilometrelik sahil yolu -panoramik manzara ve korunaklı doğal koylar ile- rüya gibi ve Bolinas'a vardığım anda (nüfusu 2.500) neden Brooklyn'de (nüfusu 2.500.000) yaşamaktan hoşlandığımı hatırlamakta zorlanmakla beraber, tesadüfen Bolinas'ı keşfedenlerin başkalarının da orayı keşfetmesini istememe nedenlerini anlamakta güçlük çekmiyorum.

Bill Niman'ın beni evine davet etmesine kısmen bu yüzden şaşırdım. Kısmen de mesleğinden dolayı: Sığır besiciliği.

Beni karşılayan, George'dan daha iri ve sakin mizaçlı, kızıl bir Danua oldu; ardından Bill ve karısı Nicolette görüldü. Alışıl gelmiş tokalaşma ve hoşbeşin ardından beni, tepenin yamacına bir manastır gibi sığınmış mütevazı evlerine buyur ettiler. Kara toprağın altından, çiçeklerin ve kaktüslerin arasından yer yer yosunlu kayalar beliriyordu. Pırıl pırıl bir veranda, doğrudan salona açılıyordu -evin en büyük, ama pek de öyle büyük olmayan salonuna. Koyu renkli, geniş kanepenin (sadece dinlenmeye yarayan, misafir ağırlama amaçlı olmayan bir kanep) karşısında yer alan taş şömine salona hâkimdi. Bazıları yemek ve besicilik, çoğu da diğer konuları içeren kitaplar raflara yığılmıştı. Yemek odası da olan ve halen kahvaltı kokan küçük bir mutfakta, ahşap masanın başına geçtik.

"Babam Rus göçmeniydi," diye izah etti Bill. "Minneapolis'teki bakkal dükkanımızda çalışarak büyüdüm ben. Gıdayla böyle tanıştım. Hepimiz orada çalışırdık, tüm aile. Nereye varacağını bilemezdim." Yani: *İlk kuşaktan Amerikalı, Yahudi bir şehir çocuğu, nasıl dünyanın en önemli çiftlik sahiplerinden biri oldu?* Güzel soru, güzel de bir cevabı var.

"O sıralar herkesin yaşamına yön veren unsur Vietnam Savaşı'ydı. Ben farklı bir askerlik hizmetini tercih ederek, eyaletin yoksul kesimlerinde öğretmenlik yapmayı seçtim. Kırsal yaşamın bazı unsurlarıyla böylece tanıştım ve bu işlere bulaştım. İlk eşimle çiftlik kurmaya o zaman karar verdik." (Niman'ın ilk karısı Amy, bir çiftlik kazasında ölmüş.) "Bir arsa satın aldık. Dört buçuk hektar. Keçilerimiz, tavuklarımız ve atlarımız vardı. Oldukça fakirdik. Karım büyük bir çiftlik evinde ders veriyordu. Oradakiler bize kazara erken doğmuş buzağılar verdi." Bu "kazara" durum Niman Çiftliği'nin kuruluşuna yol açacaktı. (Niman Çiftliği'nin bugünkü yıllık cirosu tahmini 100 milyon dolar civarında ve büyümeye devam ediyor.)

Ziyaretim esnasında Nicolette çiftliğin idaresi için Bill'e nazaran daha fazla zaman harcıyordu. Bill, şirketine ait yüzlerce küçük aile çiftliği tarafından üretilen sığır ve domuz etinin satışı ile meşguldü. Doğu Sahili'nde yaşayan bir avukat havası vardı Nicolette'te (gerçekten de avukatmış); topraklarındaki her düveyi, ineği, boğayı ve sığırı tanıyordu ve hayvanların gereksinimlerini sezgileri sayesinde anlıyordu; görünümü itibarıyla bu iş için biçilmiş kaftan gibi durmasa da kesinlikle ortama uyum sağlamıştı. Kalın bıyığı ve pürüzsüz teniyle bir kast ajansı tarafından yollanmış gibi görünen Bill, daha çok pazarlamacılığıyla öne çıkıyordu.

Hemen göze çarpan bir ikili değiller. Bill doğal ve içgüdü sahibi birine benziyor. Bir uçak kazası sonucu bir adaya düşse çevredeki insanların saygısını kazanacak, bunun için can atmasa da lider olacak tipte bir insan. Nicolette, bir şehir insanı, fazla konuşkan ama ihtiyatlı, enerji dolu ve ilgili. Bill sıcakkanlı ama ölçülü. İyi bir dinleyici olması gayet hoş, çünkü Nicolette konuşmayı seviyor.

"Bill'le ilk çıkmaya başladığımızda," dedi Nicolette, "yapmacık davranıyorduk. İş görüşmesindeymişim gibi hissetmişim."

"Aslında vejetaryen olduğunu anlayacağımdan korkmuştun."

"Yo, *korkmuyordum* ama yıllarca besicilerle çalışmıştım ve et endüstrisinin vejetaryenlere terörist gözüyle baktığını biliyordum. Eğer bu ülkenin kırsal kesiminde, yemek üzere hayvan yetiştiren insanlarla görüşüyorsan ve et yemediğin fark edilirse karşındakiler hemen gerilir. Onları acımasızca eleştireceğini hatta zarar vereceğini düşünürler. Anlamandan korkmamıştım ama savunmaya geçmeni istemedim."

"İlk kez birlikte yemek yediğimizde..."

"Ben sebzelik makarna siparişi verdim ve Bill hemen, 'Aa, vejetaryen misin?' dedi. Sonra da beni şaşırtan bir şey söyledi."

2.

## **Ben Vejetaryen Bir Besiciyim**

*Bolinas Çiftliği'ne yerleştikten altı ay sonra Bill'e, "Burada öylece yaşamak istemiyorum. Bu çiftliğin nasıl işlediğini öğrenmek, işleri idare edebilmek istiyorum," dedim. Böylece kolları sıvadım. İlk başlarda, bir sığır çiftliğinde yaşadığım için zamanla rahatsızlık duymaya başlayacağım endişesine kapılmıştım ama tam tersi oldu. Burada yaşadıkça, hayvanlarımızla beraber geçirdiğim zaman arttıkça ve onların ne kadar iyi yaşadıklarını gördükçe, bunun tamamen onurlu bir girişim olduğunu fark ettim.*

*Besicinin sorumluluğunun sadece eziyeti ve zulmü önlemekle kalmadığı kanısındayım. Hayvanlarımıza en üst seviyede bir yaşam sağlamanın borcumuz olduğunu düşünüyorum çünkü yiyecek için canlarını alıyoruz. Yaşamın temel zevklerini tatma hakkına sahipler - güneşte uzanmak, çiftleşmek ve yavrularını büyütme gibi. Keyifli yaşamayı hak ettiklerine inanıyorum. Bizim hayvanlarımız işte bunu yapıyor! Şu "insani" et üretimi ölçütlerinin çoğunun içimi sıkma nedeni, katı bir şekilde eziyeti önlemeye odaklanmış olmaları. Eziyetin son bulması gerektiğini söylemeye bile lüzum yok bence. Çekilmesi gerekmeyen acılara hiçbir çiftlikte tolerans tanınmamalı. Ama hayvanları canlarını almak üzere yetiştireceksek, daha fazla sorumluluk üstlenmemiz gerek!*

*Bu yeni bir düşünce veya bana ait benzersiz bir yaklaşım değil. Hayvancılık tarihi boyunca, çoğu besici hayvanlara iyi muamele etme zorunluluğunun yükünü taşımıştır. Sorun, idareciliğin yerini bugün "hayvan bilimi" denen departmanların türettiği endüstriyel yöntemlerin almada olması. Geleneksel bir besicinin çiftliğindeki tüm hayvanlarla kişisel tanışıklığı, büyük ve kişisel olmayan sistemler yaratma uğruna göz ardı edildi - binlerce hatta on binlerce hayvan barındıran endüstriyel domuz besi ünitelerinde, hayvanları birer birer tanımak gerçek anlamda olanaksız. Bunun yerine operatörler atık su ve otomasyona dair sorunlarla ilgileniyorlar. Hayvanlar*

neredeysse teferruat sayılıyor. Bu geçiş tümüyle farklı bir düşünce yapısının ve algının gelişmesini sağladı. Besicinin hayvanlarına karşı sorumlulukları hepten bir kenara atılmadıysa da unutuldu.

Bana kalırsa hayvanlar insanlarla bir anlaşmaya varmış. Bir çeşit değiş tokuş. Hayvanlar gerektiği gibi idare edildiğinde, insanlar onlara yaban ortamda ümit edebileceklerinden daha iyi bir yaşam ve neredeyse kesin olarak daha iyi bir ölüm sunabilir. Bu oldukça anlamlı. Burada birkaç sefer kazara kapıları açık unuttuğum oldu. Hayvanların bir tanesi bile bölgesini terk etmedi. Çünkü burada sürüleri güvende; gayet güzel otlakları, suları, ara sıra samanları var ve yaşantılarında sürprizlere yer yok. Arkadaşları da burada. Bir yere kadar, burada kalmayı tercih ettikleri söylenebilir. Tamamıyla gönüllü bir anlaşma sayılmaz elbette. Doğmayı seçmediler - tabii hiçbirimiz doğmayı seçmedik.

Sağlıklı gıda için hayvan yetiştirmenin asil bir meşgale olduğuna inanıyorum - bir hayvana keyifli ve acıdan uzak bir yaşam sunmak... Canları bir amaç uğruna alınıyor. Esasen hepimizin ümit ettiği şeye varıyor: İyi bir yaşam ve rahat bir ölüm.

İnsanların doğanın bir parçası olduğu fikri de önemli burada. Model geliştirmek için elbette ki doğayı inceledim. Doğa oldukça ekonomik. Bir hayvan avlanmamış olsa bile öldükten kısa süre sonra tüketiliyor doğada. Doğal şartlar altında hayvanlar mutlaka diğer hayvanlar tarafından yenip yutuluyor, ya avcılar ya da leş yiyenler tarafından. Sığırları mutlak otoburlar olarak görsek de geçmişte iki kez sığırlarımızın geyik kemiği kemirdiklerinin farkına vardık. Birkaç yıl önce ABD Jeoloji Tetkik tarafından yapılan bir araştırma, uçamayan kuşların yuvalarındaki yumurtaları geyiklerin de yediğini ortaya koydu - araştırmacılar şoka uğradı! Doğa, tahmin ettiğimizden çok daha değişken. Ancak şüphesiz, hayvanlar açısından diğer hayvanları yemek normal ve doğal. Biz insanlar da doğanın bir parçası olduğumuzdan, hayvan yiyor olmamız gayet normal.

Ama bu, hayvan yemek zorunda olduğumuz anlamına gelmez. Ben, kişisel sebeplerimden dolayı et yemekten kaçınmayı tercih edebileceğimi biliyorum. Benim durumumda, hayvanlara karşı daima özel bir yakınlık hissetmemden dolayı böyle. Sanırım et yeseydim öyle ya da böyle mutsuz olurum. Canımı sıkardı. Bana göre, sınaî besicilik et üretiminden dolayı değil, hayvanlara en ufak mutluluk kısıntısı bile bahşedilmediği için yanlıştır. Şöyle de anlatabilirim: Hırsızlık yaparsam eğer vicdanım sızlar çünkü bu özünde yanlıştır. Et özünde yanlış değildir. Eğer yeseydim, tepkim muhtemelen pişmanlık duygusuyla sınırlı kalırdı.

Eskiden, vejetaryen olduğum için çiftlik hayvanlarına karşı tutumları değiştirebilmek için çabalıyordum gerekmediğini düşünürdüm. Et yemekten kaçınarak üzerime düşeni yapıyordum zaten. Şimdi çok saçma geliyor. Gıda üretiminin sınaî çiftliklere bağlı olduğu bir toplumda yaşadığımızdan, et üretimi bizi etkiliyor, hepimizi etkiliyor. Vejetaryen olmam, ulusumuzun hayvanları nasıl yetiştirdiği konusundaki sorumluluğumu hafifletmez - hele de et tüketiminin hem ulusal hem de küresel bakımdan artış gösterdiği bir dönemde.

Bir sürü vegan arkadaşım ve tanıdığım var, bazıları PETA veya Barınak Çiftliği'yle bağlantılı ve birçoğu, endüstriyel çiftlikler sorununun hayvan yemeye son verilmesiyle çözüleceğine inanıyor. Buna katılmıyorum. Zaten biz bunu göremeyiz. Böyle bir şey mümkün olacaksa, sanırım pek çok nesil sonrasında olur. O halde, bu geçiş döneminde sınaî çiftliklerin sebep olduğu büyük eziyetlere dikkat çekmek için başka şeyler yapılmalı. Alternatiflerin savunulması ve desteklenmesi gerekiyor.

Neyse ki gelecek için bir umut ışığı var. Daha duyarlı besicilik modellerine geri dönüş amaçlı

adımlar atıldı. Toplu bir irade ortaya çıkıyor - politik bir irade. Aynı zamanda tüketicilerin, satıcıların ve restoranların iradesi. Çeşitli zorunluluklar bir araya geliyor. Bu zorunluluklardan biri, hayvanlara daha iyi muamele. Hayvanlar üzerinde test edilmemiş şampuan ararken, aynı zamanda (ve günde pek çok kez) baştan aşağı acımasız bir sistemin ürünü olan etleri satın almanın ironisine karşı da bilinçleniyoruz.

Yakıt maliyetleri, tarım kimyasalları ve tahıl fiyatlarının hep birden artmasıyla beraber değişmekte olan ekonomik koşullar da var. Onlarca yıl sınai çiftlikleri destekleyen sübvansiyonlar, ekonomik krizin ışığında giderek zayıflıyor. Her şey sil baştan bir düzene oturuyor.

Bu arada, dünyanın şu anda ürettiği kadar hayvan üretmeye gereksinimi yok. Sınai besicilik daha fazla yiyecek ihtiyacından -"açları doyurmak" için- değil, tarımsal ticaret şirketlerine kâr sağlayacak şekilde üretim sağlamak amacıyla doğdu ya da gelişti. Sınai besicilikte odak paradır sadece. Sınai çiftlik sistemi bu yüzden aksıyor ve uzun vadede çökmeye mahkum: Temel amacı insanları doyurmak olmayan bir gıda sektörü söz konusu. Amerika'da besiciliğin büyük bölümünün kontrol eden şirketlerin kâr kaygısıyla bu işe giriştiklerinden şüphesi olmayan var mı gerçekten? Çoğu sektörde bu kaygı kusursuz ve sağlam bir itici güçtür. Ancak hayvanlar meta ise, sınai çiftlikler dünyanın kendisidir ve ürünler tüketildiğinde çıkarlar da yaklaşım da aynı kalamaz.

Örneğin, insanları beslemek için doğurganlık yetisi olmayan hayvanlar geliştirmek gerekmez ancak asıl isteğiniz para kazanmaksa bu, elbette ki mantıklıdır. Bill ve benim çiftliğimizde, geleneksel ırktan bazı hindiler var şu anda - yirminci yüzyıl başlarında yetiştirilmiş ırkın aynısı. Damızlık için o kadar eskilere gitmemiz gerekti çünkü modern hindiler güçlükle yürüyebiliyor; onu bırakın doğal yoldan çiftleşemiyor. Sadece insanları beslemeye yoğunlaşmış ve hayvanlara tamamen kayıtsız kalan bir sistemden elde edebileceğiniz de ancak bu kadar olur. Sürdürülebilir şekilde, uzun vadede insanları beslemek derdindeyseniz, yaratacağınız son sistem sınai besicilik olurdu.

İşin tuhaf yanı, sınai çiftlikler halka fayda sağlamadıkları halde, onlara sadece destek olmamızı değil, aynı zamanda hatalarının bedellerini de ödememizi bekliyor. Tüm atık-imha maliyetlerini, faaliyet gösterdikleri çevrelere ve halka yüklüyorlar. Fiyatları olmayacak derecede düşük - kasada ödeme yaparken bize yansımayanlar, yıllar içerisinde ve hepimizce ödeniyor.

Bundan böyle olması gereken, meralara dayalı hayvan yetiştiriciliğine geri dönüşür. Olmayacak duaya amin denmez - tarihte benzerleri görülmüş. Sınai besiciliğin yirminci yüzyıl ortalarında gelişimine değin, Amerikalı besiciler tahıl, kimyasallar ve makineleşme yerine otları yakından bağlantılıydı. Mera hayvanlarının yaşantısı çok daha düzgün. Bu yöntem çevresel açıdan sürdürülebilirlik konusunda daha yetkin. Otlama sistemi, katı ekonomik koşullar altında da daha mantıklı. Artan mısır fiyatları yeme alışkanlıklarımızı değiştirecek. Sığırlara, doğanın tasarlamış olduğu üzere, daha fazla otlama olanağı sağlayacak. Ayrıca besicilik endüstrisinin konsantre gübre sorununu halka paslamak yerine sorunu çözmeye zorlanmasıyla, otlığa dayalı besicilik ekonomik açıdan daha da cazip duruma gelecek. Ve gelecekte bu var: Tam olarak sürdürülebilir, insani besicilik.

## **Dahası Var**

Nicolette'in yazıya döktüğü düşünceleri benimle paylaştığınız için teşekkürler. Ben PETA'da

*çalışıyorum, Nicolette bir et üreticisi ama sınıai besiciliğe karşı verdiğim kavgada aynı tarafta olduğumuzu düşünüyorum; ayrıca kendisi arkadaşımıdır. Hayvanlara iyi muamelenin önemi ve olmayacak derecede düşük fiyatlı sınıai çiftlik etleri konusunda söylediği her şeye katılıyorum. Eğer hayvan ve özellikle sığır tüketilecekse ot besili, mera hayvanlarının yenmesi gerektiği fikrini kesinlikle destekliyorum. Ancak görmezden geldiğimiz bir sorun var: Neden hayvan yiyelim ki?*

*Öncelikle çevre şartlarını ve gıda krizini düşünün: Et yemekle yığınla yemeği çöpe atmak arasında etik açıdan hiçbir fark yoktur, çünkü yediğimiz hayvanlar tükettikleri yemin ancak küçük bir parçasını et kalorisine dönüştürebiliyor - bir hayvanın bir kalorilik hayvan eti üretebilmesi için altı ila yirmi altı kalorilik yemlenmesi gerekiyor. [459] ABD'de yetiştirdiğimiz mahsulün büyük kısmı hayvanlara yediriliyor -bunlar insanları beslemek ya da yaban hayatı korumak adına kullanabileceğimiz toprak ve gıdalardır- ve bu dünyanın her yerinde böyle, yıkıcı sonuçlarıyla beraber elbette.*

*BM gıda özel temsilcisi bir milyara yakın insan açlık çekerken 100 milyon ton tahıl ve mısırın etanole dönüştürülmesini "insanlık suçu" olarak niteledi. [460] Bu durumda, korkunç düzeyde açlık çeken 1,4 milyar insanı beslemeye yetip de artacak [461] miktarda -her yıl 756 milyon ton [462]- tahıl ve mısır kullanan hayvan besicileri nasıl bir suç işlemektedir peki? Bu 756 milyon tona, 225 milyon tonluk küresel soya hasadının yüzde 98'inin çiftlik hayvanlarına yedirilmesi dahil değildir üstelik. [463] Bu muazzam yetersizliğe destek veriyorsunuz ve dünyadaki fakir insanlara karşın gıda fiyatlarını yükseltiyorsunuz; eti sadece Niman Çiftliği'nden yiyor olsanız bile bu böyle. Çevrenin gördüğü zarar veya hayvan refahı bir yana, bu yetersizlik et yemeyi bırakmamdaki başat sebeptir.*

*Bazı besiciler, tarıma elverişli olmayan ancak sığır yetiştirebileceğiniz veya hasadın kötü olduğu zamanlarda sığır besleyebileceğimiz marjinal habitatlar bulunduğunun altını çizmek istiyor. Aslında bu savlar gelişmekte olan dünya ülkeleri için geçerlilik taşıyor. Bu alandaki önde gelen bilim adamı R. K. Pachuari, Hükümetlerarası İklim Değişikliği Paneli'ni yönetiyor. İklim konulu çalışmalarıyla Nobel Barış Ödülü'nü kazandı ve yalnızca çevresel sebepler göz önünde bulundurulacak olursa gelişmiş ülkelerde vejetaryenliğin herkes tarafından benimsenmesi gereken bir beslenme düzeni olduğunu öne sürüyor. [464]*

*Hayvan hakları savı elbette ki PETA'da olmamanın sebebidir, ayrıca temel bilimler de diğer hayvanların aynen bizim gibi et, kan ve kemikten oluştuğunu ortaya koyar. Kanada'da bir domuz besicisi onlarca kadını, normalde domuz leşlerinin asıldığı kancalara asarak öldürdü. Mahkemeye çıkarıldığında bazı kadınların insanlara yedirildiği ortaya çıkınca, büyük bir tiksinti seli yaşandı. Tüketenler kıyılmış domuz etiyle insan eti arasındaki farkı anlayamamıştı. Elbette anlayamazlardı çünkü ceset cesettir, et ettir. Tüm farklılıklarına rağmen insan ve domuz (ve tavuk, sığır vb.) anatomisi arasındaki fark cüzidir.*

*Diğer hayvanlar da bizim gibi beş duyuya sahiptir. Dahası, evrim sürecinin onların üzerinde de aynen bizde olduğu gibi davranışsal, psikolojik ve duygusal gereksinimler yarattığını öğreniyoruz. Diğer hayvanlar da aynı insanlar gibi, haz ve acı, mutluluk ve üzüntü duyar. [465] Hayvanların bizimle birçok benzer duyguya sahip oldukları gerçeği sabittir. [466] Onların tüm bu karmaşık duygu ve davranışlarına "içgüdü" deyip de geçmek, Nicolette'in de tamamen katılacağı üzere aptallık olur. Günümüz dünyasında bu benzerliklerin aşikâr ahlaki çıkarımlarını göz ardı etmek kolaydır. Böylesi uygun, politik, hem de yaygındır. Aynı zamanda yanlıştır da. Ancak sadece neyin*

doğru veya yanlış olduğunu bilmek yeterli değil; eylem, ahlakın bir diğer ve daha önemli uzantısıdır.

Nicolette'in hayvanlarına beslediği sevgiye asil denebilir mi? Bir birey olarak onlara zarar vermek istememesine yol aıyorsa öyledir. Ancak dağlama, yavruları annelerinden ayırma ve hayvanların boğazını kesme gibi suçlara ortak oluyorsa, bunu anlamam zor. İşte nedeni: Nicolette'in et yeme konusundaki görüşlerini köpek ve kedi, hatta insan besiciliğine uyarlayın. Anlamakta güçlük çekeriz. Nicolette'in görüşleri, ürkütücü bir şekilde, kölelere daha iyi davranılmasını savunup köleliğin devamında ısrar eden köle sahiplerinin görüşlerine benziyor (yapısal olarak da benzeşikler.) Nicolette'in çiftlik hayvanlarından bahsederken dediği gibi, birini zorla köle edip ona "iyi bir yaşam ve rahat bir ölüm" vaat edebilirsiniz. Zulmetmekten daha mı iyidir bu? Elbette. Ancak herkes bunu savunamaz.

Veya şu fikir egzersizini deneyin: Hayvanları uyuşturuocu kullanmaksızın kısırlaştırır mıydınız? Dağlar mıydınız? Boğazlarını keser miydiniz? Lütfen şu uygulamaları izlemeyi bir deneyin (internette "Meet Your Meat" videosunu kolayca bulabilirsiniz, başlangıç için iyi bir noktadır.) Çoğumuz böyle şeyler yapamayız. Çoğumuz bunları görmek bile istemeyiz. Öyleyse bunları sizin adınıza yapması için bir başkasına para ödemenin neresi ahlaklı? Anlaşmalı hayvan zulmü, anlaşmalı katliam - peki ama ne için? Kimsenin ihtiyacı olmayan bir ürün olan et için.

Et yemek "doğal" olabilir ve birçok insan bunu makul görebilir -insanlar bunu yıllardır yapıyor, orası kesin- ancak bunlar etik bakış açıları değil. Aslında, ahlaki gelişim ve insan toplumunun tamamı "doğal" olana üstünlük sağlamaya odaklıdır. Üstelik, Güney'de köleliğin savunulmuş olması olayın ahlaki boyutuyla ilgili hiçbir şey ortaya koymaz. Orman kanunu ahlaki bir standart değildir, olsa olsa et yiyenlerin et yeme konusunda içlerinin rahat etmesini sağlayabilir.

Nazi işgalindeki Polonya'dan kaçışından sonra, Nobel ödüllü Isaac Bashevis Singer türlere karşı önyargıyı "en radikal ırkçı teoriler" ile kıyaslamıştır. Singer, toplumsal adalet savunuculuğunda en yalın formun hayvan hakları olduğunu çünkü mazlumlar arasında en korunmasızların hayvanlar olduğunu öne sürdü. Hayvanlara kötü muamele etmenin "güçlüysen haklısın" ahlaki önermesine en somut örnek olduğuna inanıyordu.<sup>[467]</sup> Sadece yapabilecek gücümüz olduğundan, hayvanların en temel ve en önemli çıkarlarını, insanların eften püften çıkarlarıyla takas ediyoruz. İnsan hayvanı diğer tüm hayvanlardan farklıdır elbette. İnsanlar eşsizdir, ancak varlıkları hayvanların acılarını yersiz kılamaz. Bir düşünün: Tavuklar hakkındaki bilimsel kaynakları taradığınızdan ve çektikleri eziyetin önemsiz olduğunu düşündüğünüzden mi tavuk yiyorsunuz yoksa bunu, etinin tadı güzel olduğu için mi yapıyorsunuz?

Etik kararlar almak, kaçınılmaz ve ciddiyet arz eden çıkar çatışmaları arasında seçim yapmak demektir. Bu durumda çatışan çıkarlar şunlardır: İnsanın damak zevkine olan bağlılığına karşın hayvanın boğazının kesilmesi konusundaki isteksizliği. Nicolette size, hayvanlara "güzel bir yaşam ve rahat bir ölüm" sağladıklarını söyleyecektir. Ancak hayvanlara sundukları yaşam hiçbirimizin köpeğine veya kedisine sunduğu yaşamın yanından geçemez. (Smithfield'den daha iyi bir yaşam ve ölüm sunuyor olabilirler, ama iyi yaşam mıdır bu?) Hem ne çeşit bir yaşam on iki yaşında sonlanır ki? Yani, Bill ve Nicolette'inki gibi çiftliklerde damızlık olmayan hayvanın insaninkine denk olarak hesaplandığı en büyük yaşta?

Nicolette ve ben yemek seçimlerimizin başkaları üzerindeki etkileri konusunda hemfikiriz.



*Vejetaryensen, bu yaşamında bir birim vejetaryenliktir. Bir diğer insanı etkilersen, tüm yaşamın boyunca vejetaryenliğe olan bağlılığın ikiye katlanır. Ve elbette, daha pek çok kişiyi etkileyebilirsin. Beslenme tercihin nasıl olursa olsun, yemek yemenin kamusal yönleri kritik önem taşıyan bir meseledir.*

*Bir parça et yeme kararı almanız (en beter üreticilerin eti olmasa da) tanıdığınız diğer insanların sınıai çiftliklerden gelme et yemelerine yol açabilir. Arkadaşlarım Eric Schlosser, Michael Pollan ve hatta Niman Çiftliği çalışanları gibi "etik et" yaftasının önde gelen savunucuları, düzenli olarak ceplerinden para çıkarıp sınıai çiftliklere gönderiyorlarsa, bu ne anlama geliyor?<sup>[468]</sup> Bana göre bu "etik etçil" fikrinin başarısız olduğu anlamına geliyor; öyle ki göze en fazla batan savunucuları bile bunu tam zamanlı uygulamıyor. Eric ve Michael'ın fikirlerine göre hareket eden sayısız insan tanıdım, ancak şu anda hiçbirini yalnızca Niman tarzı et yemiyor. Ya vejetaryen olmuşlar ya da en azından ara sıra sanayi üretimi et yiyorlar.*

*Birçok insan sırf dilediğini yapmanın etik olduğunun söylenmesinden hoşlanıyor diye, et yemek etikdir demek kulağa "güzel" ve "hoşgörülü" gelebilir. Nicolette gibi bir vejetaryenin et yiyenler için, etin asıl temsil ettiği ahlaki soruna kılıf uydurması, elbette çok rağbet görüyor. Ancak bugünün sosyal muhafazakârları, dünün kadın hakları, insan hakları, çocuk hakları gibi konularının "aşırı" ucundakilerdir. (Kölelik konusunda yarım yamalak önlemleri kim savunabilir?) Neden konu hayvan yemeye geldiğinde bilimsel olarak kesin ve inkâr edilemez bir şeyi ortaya koymak birden sorun teşkil etsin? Diğer hayvanların bize benzer yönleri farklı yönlerinden daha fazladır. Richard Dawkins'in söylediği gibi, onlar kuzenlerimizdir. "Ceset yiyorsunuz," diye ifade etmek, inkâr edilemez olsa da, abartılı bulunuyor. Ama işin doğrusu bu.*

*Aslında, hayvanların üçüncü dereceden yanıklara maruz bırakılması, testislerinin kesilmesi veya boğazlanmaları için -hem de her gün- insanlara para akıtmamalıyız gibi bir önerinin kırıcı veya hoşgörüsüz bir yanı yok. İşin gerçeğini söyleyecek olursak: Bir hayvandan gelen o bir parça et için, o hayvan -ve onun gibi sadece bunlarla kurtulan birkaçı daha- en iyi olasılıkla yakıldı, uzuvları kesildi ve insanın birkaç dakikalık keyfi için öldürüldü. Alınan zevk bu zulmü haklı kılar mı?*

## **Dahasından Fazlası Var**

*Et yemekten vazgeçen insanların gerekçeleri her ne olursa olsun görüşlerine saygı duyuyorum. Nicolette'le ilk çıktığımızda, bana vejetaryen olduğumu söylediğinde ona böyle demiştim. "Harika. Saygı duyarım."*

*Çocukluk sonrası yaşamımın çoğu, sınıai besiciliğinkine alternatif bir hayvan çiftliği kurma çabasıyla geçti, özellikle Niman Çiftliği'nde yaptığım işler sayesinde. Henüz yirminci yüzyılın ikinci yarısında kullanılmaya başlanan endüstrileşmiş modern et üretimi yöntemlerinin, hayvan yetiştiriciliği ve kesimiyle alakalı uzun zamandır süregelen temel değerleri çiğnediğine tüm kalbimle inanıyorum. Geleneksel kültürlerin çoğunda hayvanların saygı görmeyi hak ettiğine ve canlarının hürmetle alınması gerektiğine yaygın biçimde inanılırdı. Bu bilinçten dolayı Yahudilik, İslam, Amerikan Yerlilerinin inanışları çerçevesinde ve dünyadaki diğer eski geleneklerde yenen hayvanların bakımı ve kesimi ile ilgili belirli ritüel ve uygulamalar yer alır. Ne yazık ki endüstrileşmiş sistem, hayvanların düzgün bir yaşamı hak ettiklerini ve onlara her zaman saygılı davranılması gerektiği fikrini terk etti. Günümüzün endüstrileşmiş hayvan üretim sisteminde*

*gerçekleşenlere karşı sesimi yükseltmemin nedeni budur.*

*Bununla beraber, yemek için hayvan yetiştirmede geleneksel, doğal yöntemlerin kullanılmasını neden hoş karşıladığımı açıklayacağım. Birkaç ay önce de söylediğim gibi ben Minneapolis'te yetiştim; mahalle bakkalı Niman Market'i kuran Rus Yahudisi göçmenlerin oğlu olarak. Hizmetin her şeyden önce geldiği tarzda bir yerdi ve siparişlerin çoğu telefonla alınıp insanlara kapıdan teslim edilirdi. Çocukluğumda teslimat yapardım. Babamla beraber besici pazarlarına gider, rafları doldurur, ürünleri paketler ve daha birçok ıvır zıvır iş yapardım. Annem de dükkânda çalışırdı ve neredeyse hiç yoktan, elbette ailemizin işi için tedarik edilen malzemeden de kullanarak, her türlü yemeği yapabilme becerisi vardı. Yemek oldu bittiye gelmez veya heba edilmez, her zaman değerli bir şey gibi ele alınırdı. Sadece bedenimizi işleten yakıt olarak da görülmezdi yemek. Ailemizin yemeklerinde bir araya gelmek, yiyecekleri hazırlamak ve tüketmek, zaman, itina ve ritüel gerektirirdi.*

*Yirmili yaşlarımda Bolinas'ın yolunu tuttum ve burada toprak sahibi oldum. Son karım ve ben toprağın büyük bir kısmını sebze bahçesi yapmak amacıyla sürdürdük, meyve ağaçları ektik. Birkaç keçi, tavuk ve domuz satın aldık. Hayatımda ilk kez gıdamın çoğu kendi emeğimin ürünüydü. Tabii bu fevkalade tatmin ediciydi.*

*Et yemenin ağırlığıyla doğrudan yüzleşmem de o zamanlar oldu. Hayvanlarımızla resmen yana yaşıyorduk ve ben her birini şahsen tanıyordum. Bu yüzden canlarını almak çok sahici ve pek de kolay olmayan bir işti. İlk domuzumuzu kestikten sonra, gece boyu uyanık yattığımı hâlâ dün gibi anımsarım. Doğru olanı mı yaptım diye çok kıvrandım. Ancak sonraki haftalarda, arkadaşlarımız ve ailemizle birlikte o domuzun etini yediğimizde, hayvanın önemli bir şeye hizmet ederek öldüğünü anladım - bize leziz, sağlıklı ve yüksek oranda besleyici gıda sağlamak uğruna. Hayvanlarımıza düzgün, doğal bir yaşam, korku ve acıdan uzak bir ölüm sağlamak için emek harcadığım sürece, yemek için hayvan beslemenin ahlaki açıdan bir sakıncası olmadığına karar kıldım.*

*Elbette, insanların çoğu (süt ürünleri ve yumurta dahil) hayvanların hayvansal gıdalar yüzünden öldürülmesi gerçeğiyle asla yüzleşmek zorunda kalmaz. Et, balık ve peynirlerini restoran ve süpermarketlerden satın alarak bu gerçeklikten uzak kalırlar ve önceden pişirilmiş veya parçalanmış haldeki sunumları bu yemeklerin nereden geldiği üzerine pek düşünmemelerini ya da bu konuya hiç kafa yormamalarını kolaylaştırır. Bu bir sorundur. Besi ticaretinin, halkın denetiminden uzaklaşmasına ve hayvan üretimi ve tavuk yetiştiriciliği alanında sağlıksız ve insanlık dışı yöntemlerin uygulanmasına yol açmıştır. Endüstriyel süt, yumurta veya domuz üretiminin içyüzünü çok az insan bilir. Oralarda neler olup bittiği hakkında çoğu tüketicinin ciddi bilgisi yoktur. Olan biteni görseler çoğunun dehşete düşeceğinden eminim.*

*Amerikalılar eskiden yiyeceklerinin üretildiği yerler ve yöntemlerle iç içeydi. Bu iç içe olma durumu ve aşinalık, gıda üretiminin vatandaşlarımızın değerlerine uygun yollardan yapıldığını garanti ediyordu. Ancak besiciliğin endüstriyelleşmesi bu bağlantıyı kopardı ve bizi modern mesafe dönemine taşıdı. Günümüzdeki gıda-üretim sistemi, özellikle hayvanların kapalı alanlara tıkları yetiştirilmesi, hayvan besiciliğini ahlaki açıdan kabul edilebilir bulan ama her hayvana makul bir yaşam ve ölüm sağlanması gerektiğine inanan çoğu Amerikalının temel değerlerine aykırıdır. Bu, her zaman için, Amerikan değer sisteminin bir parçası olagelmiştir. Başkan Eisenhower 1958 yılında İnsani Kesim Yöntemleri Yasası'nı imzaladığında, ona ulaşan mektuplara*

*bakılırsa Amerikalıların sadece insani kesimle ilgilediğini belirtmiştir.*

*Amerikalıların ve diğer ülkelerde yaşayanların çoğu, et yemenin ahlaki açıdan kabul edilebilir olduğuna inanmıştır. Bu hem kültürel hem de doğal sayılır. Et ve süt ürünlerinin tüketildiği bir evde yetişen insanın, çoğunlukla bu tutumu devam ettirmesi kültürelidir. Kölelik düzeni kötü bir benzetmedir. Kölelik düzeni -belirli dönemlerde ve belirli yerlerde yaygın olduğu sırada- dünyanın her yanındaki insan topluluklarında et, balık veya süt ürünleri tüketiminin daima olduğu gibi, asla evrensel ve her hanede kabul edilen günlük bir uygulama olmamıştır.*

*Ben et yemek doğaldır diyorum çünkü doğada diğer hayvanların etini yiyen çok sayıda hayvan var. Buna elbette insanlar ve 1,5 milyon yıl önce et yemeye başlayan insan öncesi atalarımız dahildir. Dünyanın çoğu yerinde, hayvan ve insan tarihinin büyük bir kısmı boyunca et yemek hiçbir zaman zevk meselesi olmadı. Hayatta kalmanın temeli oldu. Buna göre, etin besleyiciliğinin yanı sıra, et yemenin böyle yaygın olması uygunluğunun göstergesidir. Bazıları, etik açıdan neyin yanlış olduğuna dair kaniya varmak için doğal sistemlere bakılamayacağını iddia eder ve yaban yaşamda, tecavüzün ve yeni doğmuş bebekleri öldürmenin de doğal sayıldığını savunmaya yeltenir. Ama istisnai davranışları işaret ettiğinden, elle tutulur bir iddia değildir bu. Böyle olayların, hayvan nüfusunun doğal işleyişinde yeri yoktur. Şüphesiz, neyin normal ve kabul edilebilir olduğunu saptamak için istisnai davranışlara bakmak saçma olurdu. Ancak doğal ekosistemin normları ekonomi, düzen ve istikrar hakkında sınırsız bilgi barındırır. Et yemek de doğanın (kadim) normlarındanadır.*

*Et yemek özünde kaynaklarımızı tüketmek anlamına geldiğinden, doğal normlara bakmaksızın et yemenin tercih edilmemesi gerektiği görüşüne ne demeli? Bu sav da hatalıdır. Bu veriler sınıai çiftlik hayvanlarının tıkdıkları kapalı alanlarda, gübrenmiş ekin alanlarından gelen tahıl ve soya yemleriyle beslendiğini varsayıyor. Buna benzer veriler ot besili sığır, keçi, kuzu ve geyik gibi mera ve otlaklarda beslenen hayvanları kapsamaz.*

*Cornell Üniversitesi'nden David Pimentel, uzun zamandır gıda üretiminde enerji kullanımını inceleyen en önemli biliminsanlarından biri. Pimentel, vejetaryanlık savunucusu değildir. Hatta, "Mevcut tüm deliller insanların etobur olduğunu gösterir," diyor. [469] Çiftlik hayvanlarının dünya gıda üretimindeki hayati rolü hakkında sık sık makaleler yazıyor. Özgün çalışması Food, Energy and Society [29] 'de çiftlik hayvanlarının "insanlara gıda sağlamada... önemli rolü vardır," diyor. Şöyle devam ediyor: "Birincisi, çiftlik hayvanları verimsiz habitat otlarının etkili biçimde insanlara uygun gıdaya çevrilmesine neden olur. [470] İkincisi, sürüler gıda erzakı görevi görür. Üçüncüsü, sığırlar yetersiz yağış ve düşük mahsul verimi olan yıllarda tahıl... ile takas edilebilir."*

*Besiciliğin çevreye zararlı olduğu iddiası, ulusal ve küresel gıda üretimini bütünsel açıdan kavramakta yetersiz kalır. Tahıl için toprak sürmek ve ekim yapmak doğal olarak çevreye zarar verir. [471] Aslında, birçok ekosistem on binlerce yıl boyunca tamamlayıcı unsur olarak otlatılan hayvanlar sayesinde gelişmiştir. Hayvan otlatmak, çayır ve otlakların bütünlüğünü sağlamanın ekolojik açıdan en güvenilir yoludur.*

*Wendell Berry yazılarında, ekolojik açıdan en güvenilir çiftliklerin bitki ve hayvanları birlikte yetiştirdiğini etkili bir şekilde anlatıyor. Buralarda flora ve faunanın kesintisiz ve karmaşık etkileşimini sağlayan doğal ekosistemler örnek alınır. Birçok (muhtemelen çoğu) organik tarımcı, gübre için sığır ve tavuk çiftliklerinden sağlanan dışkıya muhtaçtır.*

*İşin gerçeği, gıda üretimi çevreyi bir nebze değişime uğratmayı gerektirir. Sürdürülebilir besiciliğin amacı, bozulmayı en aza indirmektir. Meralara dayalı besicilik, özellikle çeşitlendirilmiş bir tarım faaliyetinin parçası olduğunda su ve hava kirliliği, erozyon ve yaban hayata yansıyan etkileri en aza indirdiğinden, gıda üretiminin en az zararı olan yöntemidir. Hayvanların gelişmesini de sağlar. Hayatımı, bu tür tarım sistemlerinin gelişmesine yardımcı olmaya adanmış ve bununla gurur duyuyorum.*

3.

### **Ya Biz?**

Bir yandan PETA'dan Bruce Friedrich (önceki bölümde düşünceleri, Nicolette'inkilerin ardından gelmişti,) diğer yandan Nimanlar, bizim bugünkü hayvan besiciliği sistemimize karşı en baskın iki kurumsal görüşü yansıtıyor. Bu iki görüş, aynı zamanda iki farklı stratejiyi ortaya koyuyor. Bruce hayvan haklarını savunuyor. Bill ve Nicolette hayvan refahını savunuyor.

Bir açıdan bakılırsa her iki görüş de benzerlikler taşıyor: İkisi de daha az şiddet arayışında. (Hayvan hakları savunucuları hayvanlar onları kullanmamız için burada değiller iddiasında bulduklarında verdiğimiz zararı azaltma çağrısında bulunuyorlar.) Bu açıdan bakıldığında, tutumlar -seçimlerimizin merkezinde yer alan şeyler- arasındaki asıl önemli fark, hangisinin daha az şiddet içerdiği konusuna yoğunlaşıyor.

Araştırmamda karşılaştığım hayvan hakları savunucuları, nesilden nesle Frank, Paul, Bill ve Nicolette gibi iyi çobanlar tarafından yetiştirilmiş hayvanların olduğu bir senaryoyu eleştirme (veya onunla mücadele etme) derdinde değiller. Umutsuz biçimde romantik olan bu insani besicilik senaryosu hayvan hakları adına çalışan çoğu kişi tarafından sakıncalı dahi görülüyor. Hayvan hakları için çalışanlar buna inanmıyorlar. Çocukların temel yasal haklarının ellerinden alınıp ölümüne çalıştırılmaları için yüksek meblağda finansal teşvik sunulur, çocuk işgücüne üretilen malzemeler toplumsal tabularla karşılanmazken "çocuk refahını" savunan aciz yasaların onlara iyi davranılmasını sağlayacağını sanılması nasıl ise hayvan hakları savunucuları açısından hayvan refahı savları da öyledir. Bu örnekleme, çocukların ahlaki açıdan hayvanlarla aynı düzeyde olduğunu değil, hem çocukların hem de hayvanların savunmasız ve başkaları araya girmediği sürece neredeyse tamamen sömürüye açık olduklarını belirtmeyi amaçlıyor.

Elbette "ete inanan" ve sınıai çiftlikler olmadan et yemeyi sürdürmek isteyen insanlar, gerçekçi olmayanların vejetaryenlik savunucuları olduğunu düşünüyorlar. Tabii küçük (belki de büyük) bir grup vejetaryen olmayı tercih edebilir; ancak insanlar genelde et ister, daima, daima isteyecektir, bu böyledir. Vejetaryenler en iyi ihtimalle merhamet sahibidir ama gerçekçi değildir. En kötü ihtimalle, kuruntulu ve duygusaldırlar.

Bunlar şüphesiz, içinde yaşadığımız dünya ve tabağımızdaki yemekler hakkındaki farklı çıkarımlar; ancak bu farklar ne kadar fark yaratır? Hem hayvan refahı geleneklerinin en olumlularına dayalı adil bir çiftlik sistemi fikri hem de hayvan haklarına dayalı bir vejetaryen çiftlik sistemi fikri yaşamın özündeki şiddeti azaltma (kesinlikle giderme değil) stratejileridir. Bunlar, sanıldığı gibi birbirlerine zıt değildir. Elzem bulunan bir meselenin halledilmesine yönelik farklı yöntemleri ortaya koyarlar. İnsan doğasının farklı yönelimlerini yansıtmakla birlikte, ikisi de şefkat ve sağduyu ile beslenir.

Savların her ikisi de farklı inançlardan yola çıktığı gibi birçoğumuzdan farklı bireyler -ve

topluluklar olarak- özveri bekler. İkisi de yandaş gereksinimi duyar; bir karar alıp kendimize saklamak yeterli olmaz. İki strateji de, eğer amaca ulaşılacaksa, beslenme alışkanlıklarımızı değiştirmekten fazlasını yapmamız gerektiğini öne sürer - başkalarından da bize katılmalarını istememiz gerekir. Ayrıca tutumlar arasındaki farklar kayda değer olsa da ortak paydalarıyla veya sınıai çiftlikleri destekleyen tutumlara karşı mesafeli duruşlarıyla kıyaslandığında önemsizdir.

Vejetaryen olma yönünde aldığım kişisel karardan bu yana, farklı kararlara ne derece samimiyetle saygı duyabileceğim konusu hep belirsiz kaldı. Diğer stratejiler tek kelimeyle yanlış mı?

4.

### **Yanlış Sözcüğüne Katlanamıyorum**

Bill, Nicolette ve ben önümüzde kıvrılarak uzanan çayırdan okyanusa doğru bakan sarp kayalıklara yürüdük. Aşağıda dalgalar, heykelimsi kaya oluşumlarına çarparak dağılıyordu. Otlayan sığırlar birer birer görünmeye başladı; yeşil bir denizin ortasında kara karaydılar, başları aşağıda, çene kasları ot öbeklerini öğütmekle meşgul. Bu ineklerin en azından otladıkları sırada gayet iyi durumda olmadıkları iddia edilemezdi.

"Peki, tanıdığın bir hayvanı yemek hakkında ne düşünüyorsun?" diye sordum.

*BILL: Evcil hayvan yemeye benzemez. En azından arada fark var. Belki de nedenlerden biri fazla sayıda hayvanımız olmasıdır, hayvanları artık kişisel evcil hayvanların olarak göremediğin bir kırılma noktası vardır... Ama onları yemesem de onlara bundan daha iyi veya daha kötü muamele yapmazdım.*

Gerçekten mi? Köpeğini dağlar mıydı acaba?

"Dağlamak gibi hasar bırakan işlemler hakkında ne düşünüyorsun?"

*BILL: Bu bir bakıma pahalı olmaları yüzünden ve günümüzde, modası geçmiş denebilecek bir sistem yürürlükte. Hayvanların satılabilmesi için dağlanmaları ve denetlenmeleri gerekiyor. Hırsızlığın da büyük ölçüde önüne geçiyor. Yatırımı koruyor. Şu anda incelenmekte olan daha iyi yöntemler mevcut - retina taraması veya çip yerleştirme gibi. Biz kızgın demirle dağlıyoruz, soğuk dağlamayı da denedik ama ikisi de hayvanlara acı veriyor. Daha iyi bir yöntem bulana kadar, kızgın demirle dağlamayı zorunluluk olarak görüyoruz.*

*NICOLETTE: Faaliyetlerimiz içinde beni rahatsız eden tek şey dağlama. Yıllardır bunu tartışıyoruz... Sığır hırsızlığı gerçekten büyük bir sorun.*

Colorado Eyalet Üniversitesi'nden uluslararası saygınlığı olan hayvan refahı uzmanı Bernie Rollin'e, Bill'in dağlamanın hırsızlığı önlemek açısından bir gereklilik olduğu düşüncesi konusundaki fikrini sordum.

Günümüzde sığırlar nasıl çalınıyor ben sana anlatayım: Kamyonu yanaştırıyorlar ve hayvanı oracıkta kesiveriyorlar - dağlanmış olması fark eder mi sence? Dağlamak kültürel bir faaliyettir. Damgalar yıllardır ailelerin elinde ve besiciler bundan vazgeçmek istemiyor. Can acıtıcı olduğunu biliyorlar ama bunu babalarıyla ve dedeleriyle beraber yapmışlar. Bir besici tanıyorum, iyi bir besici, bana çocuklarının Şükran Günü'nde ve Noel'de bile eve

uğramadıklarını ama dağılama yapılırken geldiklerini söyledi.<sup>[472]</sup>

Niman Çiftliği, mevcut değerleri birçok yönden zorluyor ve en kısa zamanda alternatif bir model geliştirilmesi için yaptıkları, gayet olumlu. Bu aciliyet kaygısı aynı zamanda aracılık anlamına da geliyor. Dağılama konusunda uzlaşma sağlanmalı - gereklilik, uygunluk veya belirli bir lezzete olan talebe hizmet etmiyor; mantıksız bir alışkanlık, yersiz bir şiddet ve gelenekle ilgili.

Sığır eti endüstrisi, günümüzde et endüstrisinin etik yönden en olumlu alanı; bu yüzden gerçeklerin böylesine çirkin olmamasını isterdim. Hayvan Refahı Enstitüsü -onaylı, Niman Çiftliği'nin uyduğu refah protokolleri (yine de mevcut uygulamalar arasında neredeyse en iyileri)- köreltme (boynuzların kızgın demir veya yakıcı kremlerle yok edilmesi) ve kısırlaştırmaya izin veriyor. Refah açısından bakıldığında daha beter olan, Niman Çiftliği'ndeki tüm sığırların yaşamlarının son aylarını besi ünitesinde geçirmesidir. Niman Çiftliği besi üniteleri, tam olarak endüstriyel besi üniteleri gibi değil (daha küçük çaplı, ilaçsız, daha iyi yemleme, daha bakımlı ve hayvan refahına daha fazla önem veriliyor) ama yine de Bill ve Nicolette sığırları bir ineğin sindirim sistemine pek uygun olmayan gıdalarla besliyor; üstelik aylarca. Evet, endüstri standartlarına göre Niman daha hassas bir tahıl harmanıya besleme yapıyor. Ama hayvanın en temel "türe özgü" davranışı, bizlerin lezzet tercihi adına göz ardı edilmeye devam ediyor.

*BILL: Şu anda benim için önemli olan, insanların ve bu hayvanların yeme tarzlarını değiştirebileceğimize gerçekten inanıyor olmam. Bu görüşleri paylaşanların işbirliği yapması gerekecek. Hayatımı ve nereye varmak istediğimi değerlendirmek için geriye dönüp baktığımda, piyasada bizi ezseler de, "Bir örnek oluşturduk ve herkes bizi modelleyebilir," diyebilirsem, en azından bu değişime etki etmiş olduğumuzu söylemiş olurum.*

Bill'in iddiası buydu ve ortaya hayatını koymuştu. Ya Nicolette?

"Neden et yemiyorsun?" diye sordum. "Bütün gün düşündüm durdum. Özünde yanlış olmadığını savunuyorsun ama sana göre yanlış olduğu açık. Başka insanlarla ilgili bir soru değil bu, seninle ilgili."

*NICOLETTE: Seçim yapabilirim gibi geliyor ve vicdanımı rahatsız etmesini istemiyorum. Hayvanlarla kişisel ilişkimden dolayı tamamen. Canımı sıkardı et yemek. Rahatsız olurum.*

"Böyle hissetmenin sebebi nedir açıklayabilir misin?"

*NICOLETTE: Herhalde gerekmediğini bildiğim içindir. Ancak yanlış olduğunu düşünmüyorum. Gördüğün gibi, yanlış sözcüğüne katlanamıyorum.*

*BILL: Kesim anı, bana göre, tecrübeme dayanarak -hayvan yetiştiren tüm duyarlı besiciler için de bu böyledir herhalde- kaderi ve hükümranlığı çözdüğün zamandır. Çünkü hayvanı ölüme götürüyorsun. Canlı bir varlık o ve sen, kapı yukarı doğru açılıp da hayvan içeri girdiğinde her şeyin bittiğinin farkındasın. Benim için en sıkıntılı an, kesilmek üzere sıraya girdikleri andır. Nasıl ifade edilir gerçekten bilmiyorum. Bu, yaşam ve ölümün birlikteliği... O an fark ediyorsunuz, "Tanrım, gerçekten burada gücümü kullanmayı ve bu harika, canlı yarattığı ticari metaya, yemeğe dönüştürmek istiyor muyum?"*

"Peki, üstesinden nasıl geliyorsun?"

BILL: *Doğrusu, derin bir nefes alıyorsun sadece. Zamanla kolaylaşıyor. Bazıları öyle sanıyor.*

Derin bir nefes almak mı? Bir an için kulağa son derece mantıklı geliyor. Romantik hatta... Bir anlığına, hayvan besiciliği *daha* dürüst oluyor sanki: Ölümün ve yaşamın zorluklarıyla, hükümranlık ve kaderle yüzleşmek.

Yoksa bu derin nefes aslında işlerin olurlarına bırakıldığını mı gösteriyor? Ertelemenin, konuyu daha sonra değerlendirme kararı almanın işareti mi? Bu derin nefes, bir yüzleşme mi yoksa üstünkörü bir savuşturma mı? Peki ya vereceğiniz nefes? Dünyanın pisliğini solumak yetmez. Tepki vermemek de tepki sayılır. Yapmadıklarımızdan da sorumluyuz. Hayvan kesimi karşısında çaresiz hissediyorsanız, bıçağı kavradınız demektir.

5.

## Derin Bir Nefes Al

Aslında tüm ineklerin sonu aynıdır: Mezbahaya yolculuk. Eti için beslenen sığırlar, yaşamları sonlandığında henüz ergendir. Eskiden Amerika'daki hayvan besicileri, sığırları dört-beş yaşına kadar yaşattırdı; bugün bu hayvanlar on iki-on dört aylıkken kesilir.<sup>[473]</sup> Bu son yolculuğun nihai ürünüyle içli dışlı (evimizin ve ağzımızın içinde, çocuklarımızın ağızlarının içinde...) olmamıza rağmen çoğumuz için bu yolcuğun kendisi soyut ve görünmezdir.

İnekler bu yolculuğu farklı stres tecrübeleri eşliğinde deneyimliyor gibiler:<sup>[474]</sup> Biliminsanları, taşıma, ulaşım ve kesim için değişik hormonal stres tepkileri tespit etmiş. Kesim bölümü olabilecek en uygun şekliyle işlediğinde, hormon seviyelerinden saptandığı üzere taşınmanın yarattığı "stres" aslında ulaşım veya kesimden daha fazla olabiliyor.<sup>[475]</sup>

Akut acının teşhisi oldukça kolay olsa da, iyi bir yaşamın hayvanlar için ne olduğu, söz konusu türü -hatta sürüyü, hatta hayvanı- tanıyana kadar belli değildir. Kesim, çağdaş uygarlığımızın gözünde en beter şey olabilir ancak ineğin açısından bakabilirseniz, inek topluluğu arasında geçen bir yaşamdan sonra tuhaf, gürültücü, can yakan, dik duran yaratıklarla etkileşime girmenin kontrollü bir ölümden daha korkunç olabileceğini hayal etmek pek de güç sayılmaz.

Bill'in sürüsü arasında dolaşırken, neden böyle olduğunu az çok anladım. Otlayan sığırlardan epey uzak durduğumda orada olduğumun farkına bile varmıyorlardı. Oysa ki: İnekler yaklaşık 360 derecelik bir görüş açısına sahiptir ve çevrelerini gözlerler. Civardaki diğer hayvanları tanır, liderlerini belirler ve sürülerini korurlar.<sup>[476]</sup> Hayvanlardan birine bir kol mesafesi kadar yaklaştığımda sanki görünmez bir sınırı aşmışım gibi birden kaçiverdi. Sığırların avcı türlere karşı güçlü içgüdülere sahip olduğu bilinir ve yaygın hayvan gütmeye yöntemlerinin çoğu -bağlama, bağırma, kuyruk bükme, elektroşok veya darbe- hayvanları korkutur.<sup>[477]</sup>

Öyle ya da böyle, kamyon veya trenlere bindirilirler. Araca bindirildikten sonra, onları su ve yiyecekten yoksun, kırk sekiz saate varabilecek bir yolculuk bekler. Sonuçta, neredeyse tümü kilo kaybeder ve birçoğunda dehidrasyon belirtilerine rastlanır.<sup>[478]</sup> Çoğunlukla aşırı sıcak veya soğuğa maruz kalırlar. Hayvanların bir bölümü bu koşullardan ötürü ölür veya mezbahaya, tüketime sunulamayacak kadar hasta halde varır.

Büyük bir mezbaha tesisinden içeri adım atmadım. Endüstri dışından birinin, endüstriyel bir sığır

mezbahasına girmesinin hemen hemen tek yolu içeri sızmadır; bu, altı ay veya daha fazla sürecek bir çalışma gerektirmesinin yanı sıra, ölüm tehlikesi de içerir. Bu yüzden, burada sunacağım kesim tasvirleri görgü tanıklarının açıklamaları ve endüstrinin kendi istatistiklerine dayanıyor. Kesim bölümündeki işçilerin gerçekleri kendi ağızlarından anlatmalarını sağlamaya çalışacağım.

Çok satan kitabı *Etobur-Otobur İkilemi*'nde Michael Pollan, kendisinin bizzat satın aldığı, eti için beslenen endüstri ineği #534'ün yaşamını takibe alır. Sığır besiciliğini zengin ve derinlemesine bir anlatımla aktaran Pollan, kesimle ilgili herhangi ciddi bir araştırma yapma konusunda yetersiz kalmış. Kesimin ahlaki boyutunu son derece soyut bir mesafeden ele alıyor ve aydınlatıcı yolculuğu temel bir kusur taşıyor.

"Kesim," diyor Pollan, "onun [#534'ün] yaşamında tanık olmama veya hakkında herhangi bir şey öğrenmeme izin verilmeyen tek olaydı; hangi tarihte yapıldığı bile. Bu beni kesinlikle şaşırtmadı: İnsanlar mezbahada neler yaşandığını öğrendikçe daha az et yiyeceklerdir."<sup>[479]</sup> İyi demiş.

Ancak devamında Pollan, "Ama bu, kesimin ille de insani olmamasından değil, çoğumuzun etin tam olarak ne olduğunu veya tabağımıza gelene kadar neler yaşandığını bilmek istemememizden kaynaklanır," diyor.<sup>[480]</sup> Bu satırlar, sanki gerçekleri tam yansıtmıyor ve baştan savma bir edayla kaleme alınmış. Pollan'ın söylediği gibi, "Endüstriyel et yemek, neredeyse kahramanca bir bilmeme eylemini veya unutuşu elzem kılıyor."<sup>[481]</sup> Bu kahramanlık kesinlikle gerekli çünkü katıksız bir gerçek olan hayvan ölümlerinden çok daha fazlasının unutulması elzemdir: Sadece öldürüldüklerini değil, hayvanların *nasıl* öldürüldüklerini de unutmak gerekir.

Sınai besiciliği halka tanıttıkları için büyük övgüyü hak eden yazarlar arasında bile çoğu kez, yol açtığımız muazzam dehşetin yavan bir biçimde inkârı söz konusu. B. R. Myers, kışkırtıcı biçimde ve pek çok açıdan zekice ele aldığı *Etobur-Otobur İkilemi*'ne dair eleştiri yazısında, kabul görmüş bu entelektüel tavrı şöyle açıklıyor:

Taktik şöyle: Taraflardan biri, köşeye sıkışana kadar rasyonel bir tutum içerisinde tartışıyor. Sonra bu kişi, sanki savının arkasında duramamış gibi değil de karşısındakini alt ederek yücelmiş gibi, tartışmayı bırakıyor. Kişinin inandığı şeylerin mantıkla uyumsuzluğu böylelikle büyük muamma teşkil ediyor - küçümsediği zihinlere ve onların değersiz sabit fikirlerine tepeden bakmasını sağlayan, mütevazı bir yaşama devam etme arzusu.<sup>[482]</sup>

Oyunun bir diğer kuralı daha var: Asla ama asla, aslında tercihin zulüm ve ekolojik tahribat ile hayvan yemeye son vermek arasında olduğundan bahsetme.

Sığır eti endüstrisinin, en iştahlı etoburu bile kesim tesislerine yaklaştırmama sebebini anlamak zor değil. Sığırların çabucak öldürüldüğü mezbahalarda bile, birtakım (onlarca, yüzlerce?) hayvanların korkunç bir sonla karşılaşmadığı tek bir gün bile geçtiğini hayal etmek güç. Çoğumuzun kabul ettiği etik kuralları (hayvanlara iyi bir yaşam ve huzurlu bir ölüm sunmak, daha az zarar vermek) uygulayan bir et endüstrisi fantezi değil; ancak böylesi, şu anda keyfini çıkarmakta olduğumuz kişi başına düşen büyük miktarlardaki ucuz eti tedarik edemez.

Tipik bir kesim tesisinde, sığırlar bir tünelden şoklama bölmesine doğru yönlendirilirler - kafalarının yerleştirildiği, genellikle silindirik şeklinde bir bölme bu. Orada, şok tabancası operatörü veya "vurucu" büyük, havalı tabancayı ineğin gözlerinin arasına dayar. Çelik bir cıvata ineğin kafatasından içeri girer ve tekrar tabancanın içine geri çekilir, bu da çoğunlukla hayvanı şuursuz



bırakır veya ölümüne sebep olur. Bazen darbe, hayvanı sadece sersemletir, bu durumda ya şuuru açık kalır ya da "işlem" gördüğü sırada ayılır. Tabancanın etkinliği; üretimi, bakımı ve uygulamadaki başarısına bağlıdır - hortumundaki sızıntılar veya yeterli basınç sağlanmadan ateşleme, civatanın fırlamasını sağlayan gücü azaltabilir ve hayvanların hunharca yaralanmasına ancak eziyet çekerken şuurlarının açık kalmasına yol açar.

Atışın isabeti, tesis idarecilerinin hayvanın "fazla ölü" olduğuna ve kalpleri atmadığında kanlarının yavaş veya yetersiz aktığına kanaat getirildiğinde de şaşabilir. (Tesisler için kanın hızlı bir şekilde akıtılması temel verimlilik açısından önemlidir çünkü etteki kan, bakteri oluşumunu tetikler ve raf ömrünü kısaltır.) Sonuç olarak, bazı tesisler fazla etkili olmayan atış yöntemlerini kasten tercih ederler. Yan etkisi, daha fazla sayıda hayvan için birden fazla atış gerekmesi, şuurlarının açık kalması veya işlem sırasında ayılmalarıdır.<sup>[483]</sup>

Şaka değil bu, yüzleşmekten kaçınmıyoruz. Ne demek istediğimizi açıklayalım: Kanları akıtılıyor, derileri yüzülüyor ve şuurları açıkken parçalanıyor hayvanlar. Bu her zaman oluyor ve hem endüstri hem de hükümet bunun farkında. Canlı hayvanların kanını akıtma, derilerini yüzme ya da onları parçalara ayırma ile suçlanan bazı şirketler, belki de haklı biçimde, bu girişimlerin endüstride yaygın olduğunu belirterek savunmaya geçiyor ve bunca şirket bunu yaparken neden kendilerinin suçlandığını sorguluyor.<sup>[484]</sup>

Temple Grandin 1996 yılında endüstri genelinde teftişler gerçekleştirdiğinde sığır mezbahalarının çoğunda hayvanların tek vuruşla şuursuz kılınmadığını ortaya çıkardı.<sup>[485]</sup> İnsani kesimi uygulamaya koymakla yükümlü olan Tarım Bakanlığı, bu sonuçlar karşısında denetlemeleri sıkılaştırmak yerine, insani kesim ihlallerini izleme politikasından vazgeçti ve denetçilerinin listesinde yer alan ve insani kesimden bahseden tüm öğeleri iptal etti.<sup>[486]</sup> O zamandan bu zamana koşullarda gelişim sağlandı,<sup>[487]</sup> Grandin bunu fast-food şirketlerinin denetçi talebine (hayvan hakları savunucularının hedefi olduklarında talep ettiler) bağlıyor. Ancak durum halen rahatsız edici boyutta. Grandin'in en son tahminlerine göre -teftişleri habersiz gerçekleşmemiştir- her dört sığır mezbahasından biri hayvanları güvenilir bir şekilde, tek vuruşta şuursuz kılmakta halen başarılı değil.<sup>[488]</sup> Küçük çaplı tesisler için hiçbir istatistik bulunmuyor ve uzmanlar, bu mezbahaların sığırlara bariz şekilde daha kötü muamele edebilecekleri hususunda fikir birliği içindeler. Kimse kusursuz değil.

Kesim bölümüne doğru uzayan sıranın sonlarındaki sığırlar, başlarına gelecek olanı anlamamış görünüyorlar ancak ilk vuruştan sağ çıkarlarsa, hayatları için savaştıklarını fark edecekleri kesindir. Bir işçi şöyle anlatıyor: "Kafalarını havaya kaldırmışlar, etraflarına bakınıyorlar, saklanmaya çalışıyorlar. O şey bir kez indirilmiş kafalarına, bir kez daha darbe almaya hiç niyetli değiller."<sup>[489]</sup>

Son yüz yıl içerisinde, hatların yüzde 800 oranında hızlanmış olduğu ve yeterince eğitilmiş olmayan işçilerin kâbus gibi ortamlarda çalıştığı düşünülürse, hatalar kaçınılmazdır.<sup>[490]</sup> (Mezbaha işçilerinin mesai sırasında yaralanma oranları, diğer iş kollarında görüldüğünden daha yüksektir -yılda yüzde 27- ve vardiya başına 2050 adede kadar sığır öldürmelerine karşılık, düşük ücretler alırlar.)<sup>[491]</sup>

Temple Grandin, insanlık dışı kesim faaliyetlerinin sıradan insanları sadistleştirilebileceğini savunuyor.<sup>[492]</sup> Bunun, idarecilerin önlem almasını gerektiren, süreğen bir sorun olduğunu ekliyor. Bazen hayvanlar *hiç* uyuşturulmazlar. Bir tesiste, işçiler tarafından (hayvan hakları aktivistlerinin parmağı olmayan) gizli bir video çekildi ve *Washington Post*'a gönderildi. Filmde, şuuru açık

hayvanların işlem hattına alınması ve bir öküzün ağzına elektrikli cop sokulması belgelendi. *Post'a* göre, "Yirmiden fazla işçi, filmdeki ihlallerin sıradanlığına dikkat çekti ve idarecilerin olan bitenin farkında olduklarına dair yeminli yazılı ifade imzaladı."<sup>[493]</sup> Yeminli ifadelerden birinde, işçilerden biri şöyle anlatmıştı: "Binlerce ama binlerce canlı ineğin kesim işleminden geçtiğini gördüm.. İnekler canlı halde, yedi dakikaya kadar hatta kalabiliyor. Ben, onların canlı geldikleri yan çekicideydim. Derileri en aşağıya, boyuna kadar orada yüzülüyordu."<sup>[494]</sup> Şikâyetçi olan işçiler seslerini duyuramadığı gibi, işlerini kaybetme tehlikesiyle de karşı karşıya kalıyor.

Eve gittiğimde canım sıkın olurdu... Hemen aşağı iner ve uyurdum. Çoluk çocuğa bağırdım. Bir keresinde gerçekten keyfim kaçmıştı - [karım] anlatacaktır. Üç yaşında bir düve kesim bölümüne doğru ilerliyordu. Oracıkta doğurmak üzereydi, buzağının yarısı içeride yarısı dışardaydı. Öleceğini biliyordum, ben de buzağıyı çekip aldım. Of, of, patronum deliye döndü... Onlar bu buzağılara "sıvışma" diyor. Kanlarını kanser araştırmalarında kullanıyorlar. Buzağıyı istedi. Onlar genelde, ineğin bağırsakları bağırsak tezgâhına döküldüğünde, buzağıyı ineğin rahmini keserek çıkarıyorlar. Önünde asılı duran bir ineğin içindeki yavrunun attığı tekmeleri, dışarı çıkma uğraşısını görmek hiçbir şey ifade etmiyor... Patronum buzağıyı istedi ama ben onu ağıla geri gönderdim.. Şikâyette bulundum - ustabaşına, denetçiye, kesim bölümü müfettişine. Hatta sığır eti bölümü müfettişine bile. Bir gün kafeteryada, olan biten tüm bu pislik hakkında uzun uzun konuştuk. Çıldırılmış gibiydim, bazı günler gidip duvarları yumrukluyordum, bir şey yapmıyorlar diye... Şoklama alanında şimdiye kadar hiçbir [bakanlıktan gelme] veteriner görmedim. Kimse oraya gitmek istemiyor. Bak, ben eski bir denizciyim. Kan veya iç organlar bozmaz beni. Ama bu, insanlık dışı muamele. Ve bundan fazlasıyla var.<sup>[495]</sup>

On iki saniye veya daha az bir sürede, vurulan inek -şuursuz, şuuru yarı açık, şuuru tamamen açık veya ölü- hat üzerinden "askıcı"ya doğru ilerler, askıcı arka bacaklardan birine zincir geçirir ve hayvanı havaya çeker.<sup>[496]</sup>

Askıcıdan sonra, artık bacaklarından asılı sallanan hayvan mekanik olarak "kasap" karşısına getirilir. Kasap, şahdamarları ve boyundaki bir damarı keser. Hayvan tekrar mekanik olarak "kan akıtma rayı"na ilerler ve kanı birkaç dakika boyunca süzülür. Bir ineğin ortalama yirmi litre kan olduğundan, haliyle bu işlem biraz zaman alır.<sup>[497]</sup> Hayvanın beynine giden kan akışını durdurmak onu öldürür, ancak hemen değil (bu yüzden hayvanların şuurlarının kapalı olması gerekir.) Eğer damarlar hatalı kesilmiş ise, kan akışı kısıtlanır ve şuurlu hali uzar. Hat çalışanlarından biri, "Gözlerini kırıp boyunlarını geriyorlar, deli gibi etrafa bakınıyorlar," diye aktarıyor.<sup>[498]</sup>

Artık ceset olması gereken inek "kafa yüzücü"ye doğru ilerleyecek; burası, aynen anlaşılacağı üzere, hayvanın kafa derisinin yüzüldüğü duraktır. Bu aşamada şuuru açık sığır sayısı düşüktür ancak sıfır değildir. Bazı tesislerde sürekli yaşanan bir sorundur bu - öyle ki böylesi hayvanlarla başa çıkmak için resmi olmayan prosedürler gelişmiştir. Bu tür uygulamaları iyi bilen bir işçinin söylediği gibi, "Kafa yüzücü, kafanın yan tarafını keserken çok kez hayvanın şuurunun açık olduğunu fark eder. Hayvan o sırada deli gibi tekme savurmaya başlar. Böyle bir şey yaşanır veya inek zaten o noktaya yaklaşırken tekmelemeye başlamışsa, kafa yüzücü omuriliği kesmek için kafanın arkasına bıçak saplar."<sup>[499]</sup>

Bu uygulama, hayvanın hareket etmesini engeller ama onu şuursuz kılmaz. Derinlemesine

araştırılmasına izin verilmediğinden, kaç hayvanın buna maruz kaldığını söyleyemem. Tek bildiğimiz, bunun mevcut kesim sisteminin bir parçası olduğu ve öyle olmaya devam edeceğidir.

Kafa yüzücünden sonra, ceset (veya inek) bacaklarının alt bölümlerini kesen "parçalayıcılara" doğru yola koyulur. "Canlı olanlar," diyor hat işçisi, "duvara tırmanmaya çalışıyormuş gibi görünür... O zaman, parçalayıcılar, şey, ineğin üzerinde çalışmaya başlamak için şok tabancasıyla bir darbe daha indirecek birilerinin gelmesini beklemek istemezler. Doğrudan bacakların alt kısımlarını makasla ayırırlar. Hayvan deliye döner, sağa sola tekmeler savurmaya çalışır."<sup>[500]</sup>

Hayvan daha sonra derisinin tamamen yüzüleceği, iç organlarının çıkarılacağı, ortadan ikiye bölüneceği ve en sonunda sığır etinin stereotip görüntüsüne kavuşacağı -soğutucuda ürkütücü bir durgunluk içinde asılı kalacağı- noktaya doğru yolculuğuna devam eder.

6.

## Öneriler

Amerika'nın pek uzak olmayan geçmişinde hayvan koruma örgütleri, yani vejetaryenliği savunan o sayıca az ama iyi örgütlenmiş insanlar, *ne yediğine özen göster* tutumuna karşıydılar. Sınai hayvancılığın ve endüstriyel kesimin yaygınlaşması bunu değiştirdi ve veganlığı savunan PETA gibi kurumlar ile veganlık hakkında olumlu konuşan, ancak öncelikli olarak refahı savunan HSUS<sup>[30]</sup> gibi kuruluşlar arasındaki büyük uçurumu kapattı.

Araştırmamda karşılaştığım tüm besiciler arasında, Frank Reese'in ayrı bir yeri var. Bunu iki sebepten dolayı söylüyorum. Birincisi, karşılaştıklarım arasında çiftliğinde zulme rastlanmayan yegâne besici o. Paul gibi hayvanları kısırlaştırmıyor veya Bill gibi onları dağlamıyor. Diğer besiciler, "Ayakta kalabilmek için bunu yapmak zorundayız," veya, "Tüketici talebi böyle," derken, Frank büyük risk aldı (çiftliği batsaydı evini kaybedecekti) ve müşterilerinden değişik yeme biçimleri benimsemelerini istedi (Frank'in kuşlarının daha uzun süre pişmesi gerekiyor yoksa tatları normal olmuyor; ayrıca lezzet daha yoğun ve bu yüzden çorbaya veya başka yemeklere katıldığında tutumlu olunmalı. Frank, tarifler de sunuyor ve müşterilerine eski usül pişirmeyi öğretmek için zaman zaman yemekler pişiriyor.) İşi büyük şefkat ve sabır gerektiriyor. Ve değeri sadece ahlaki değil, aynı zamanda yeni kuşak hepçiller gerçekten refah yandaşı olduklarından ekonomik de...

Frank "geleneksel" kümes hayvanı genlerini koruma konusunda başarılı olmuş bildiğim tek besici (bakanlıktan kuşlarına "geleneksel" deme yetkisi alan ilk ve tek besici.) Geleneksel genleri korumuş olması büyük önem taşıyor çünkü yöntemlerine göz yumulabilecek hindi ve tavuk çiftliklerinin kurulmasının önündeki en büyük etken, yetiştiricilerin halihazırda civciv tedarik etmek için sınai çiftliklerin kuluçkahanelerine bel bağlaması - bunlar dışında kuluçkahane mevcut değil. Aslında, elde hazır bulunan bu ticari kuşların hiçbiri doğal yoldan üreme kabiliyetine sahip değil ve genleri sağlık açısından oldukça sorunlu (yediğimiz tavuklar, tıpkı hindiler gibi, soylarını sürdüremeyen hayvanlardır - tasarımları üreyecek kadar uzun yaşamalarına el vermez.) Ortalama bir besici kendi kuluçkahanesini işletemeyeceğinden genlerin endüstri odaklı kontrolü, besicileri ve hayvanları sanayi sistemlerine bağlı kılıyor. Frank bir kenara, neredeyse diğer tüm küçük tavuk yetiştiricileri - geleneksel genetiğe yatırım yapıp tavuklarının refahını dikkate alarak yetiştiren iyi besiciler bile-yetiştirdikleri civcivleri her yıl sınai kuluçkahanelerden posta yoluyla almak zorundalar. Civcivlerin postayla gönderilmesinin yarattığı sorunları<sup>[501]</sup> tahmin edebilirsiniz, ancak asıl mesele onları

doğuran tavukların ve annelerinin yetiştirilme koşullarıdır.<sup>[502]</sup> Kuluçka tavuklarının en kötü sınıai çiftliklerdekinden bile beter halde olduğu böylesi kuluçkahanelere bel bağlamak, aksi takdirde kusursuz olabilecek birçok küçük üreticinin zayıf noktasıdır. Frank'in geleneksel genleri ve tavuk yetiştirme becerileri sayesinde sınıai tavuk çiftliklerine bir alternatif yaratılıyor.

Ama Frank, geleneksel yetiştiricilik yöntemlerini yaşatan diğer besicilerin çoğu gibi, sahip olduğu potansiyeli destek almadan etkin kılamayacaktır. Dürüstlük, beceri ve genetik, başarılı bir çiftlik için yeterli değildir. Onu ilk tanıdığımda hindilerine (artık tavukları da var) olan talep doruk noktasındaydı - kesim zamanının altı ay öncesinden satış yapıyordu. En sadık müşterileri işçi sınıfından olsa da, Frank'in tavukları ve hindileri Dan Barber, Mario Batali ve Martha Stewart gibi şef ve gurmelerden övgü topluyordu. Hal böyleyken, Frank para kaybediyor ve çiftliğini başka işlerden kazandığı parayla sübvansede ediyordu.

Frank'in kendi kuluçkahanesi var ama yine de diğer hizmetleri dışarıdan sağlaması gerekiyor; özellikle de iyi işletilen bir mezbahadan alacağı hizmetleri. Yerel kuluçkahanelerin kepenk indirmiş olmaları bir yana, besicilerin ihtiyaç duydukları mezbahalar, ağırlık ölçüm merkezleri, tahıl ambarları ve diğer küçük çaplı hizmetlerin de ortadan kalkmış olması yetiştirme çiftliklerinin büyümesine büyük bir engeldir. Mesele, tüketicinin bu tür besicilerin yetiştirdiği hayvanları almak istememesi değil; besiciler, yok edilmiş olan kırsal altyapıyı yeniden inşa etmeden üretim yapamaz haldeler.

Bu kitabın yazın sürecinin ortalarına geldiğim sırada kümes hayvanları hakkında (kümes hayvanları sektöründen diğer pek çok insanın yaptığı gibi) çeşitli sorular yöneltmek için düzenli olarak görüştüğüm Frank'i aradım. Anlayışlı, daima sabırlı tavırları ve her-şey-yolunda tınısındaki sesi gitmiş, yerini panik almıştı. Kuşlarını ideal olmasa da idare edecek standartlara uygun kestirebilmek için bulmayı başardığı tek mezbaha, yüz yılı aşan faaliyetinin sonunda endüstri içi bir şirket tarafından satın alınıp kapatılmış. Frank'in işine gelmemesinin ötesinde; bölge, Şükran Günü öncesi kesimleri için uygun tesislerden mahrum kalmıştı. Frank, büyük bir maddi kayıpla yüz yüze ve onu asıl endişelendiren, kuşlarını bakanlık onaylı olmayan bir tesiste öldürmek zorunda kalma olasılığıydı - kuşlarının satılamayacağı ve kokuşacağı anlamına gelebilirdi.

Mezbahanın kapatılması olağan dışı bir durum değildi. Küçük kümes hayvanı çiftliklerini destekleyen temel altyapının yok edilmesi, Amerika'da neredeyse bir gelenek oldu. Bu, bir nebze, rakiplerinin ulaşamadığı kaynaklara erişimi garantiye alarak kâr peşinde koşturan şirketlerin normal işleyişinin bir sonucudur. Büyük miktarda para döndüğü kesin: Milyarlarca dolar, ya bir avuç mega şirket arasında ya da yüz binlerce küçük besici arasında dağılacak.

Ancak Frank ve benzerlerinin, yüzde 99'luk pazar payının keyfini süren sınıai çiftlikler tarafından ezilmesi, finansal bir sorundan ötedir. Bizden önceki nesillerin emeğiyle kurulmuş geleneksel mirasın geleceği tehlike altındadır. "Amerikalı besici" ve "Amerikan besicilik değerleri" adına yapılmış her şey tehlike altındadır ve bu ideallerin telaffuzu fazlasıyla tesirlidir. Tarım için ayrılmış milyarlarca dolarlık hükümet fonu; ülkemizin çevresini, havasını ve suyunu şekillendiren eyalet tarım politikaları ve açıklıktan iklim değişikliğine uzanan küresel sorunları yönlendiren dış politika hamleleri, bizim besicilerimiz ve onları yontan değerler namına geliştirilmektedir. Ne yazık ki besiciler, besici olmaktan çıkıp şirketleşmiştir. Ve bu şirketler sadece para sahibi (vicdani değerlerden yoksun) işletmeler değildir. Kârlılığını arttırmakla yükümlü devasa şirketlerdir bunlar. Kendilerini halka benimsetme ve satış yapma uğruna, Frank Reese oldukları masalını anlatır ve gerçek Frank Reese'i

yok etmeye çabalarlar.

Bunun tek çaresi, küçük besicilerin ve onların destekçilerinin -sürdürülebilirlik ve refah savunucularının- tekrar bu mirası sahiplenmeleridir. Çok azı gerçekten besicilik yapacaktır; ancak Wendell Berry'nin söylediği gibi, hepimiz vekâleten besici sayılırız. [503] Vekâletimizi kime vereceğiz peki? Önceden büyük bir ahlaki ve finansal gücü, kendilerinin bile kısıtlı hâkimiyet sağlayabildikleri makineleşmiş tarım ticareti bürokrasisini kişisel çıkarları doğrultusunda yönlendiren az sayıda insana teslim ettik. Şimdi vekâletimiz gerçek besicilerin yanı sıra, yaşamları şirket hesabından çok halk merkezli olan uzmanlara teslim edilmeli - değerlerimizi yansıtan gıda sistemleri için çabalayan bir sürdürülebilir hayvancılık ve çiftlik hayvanlarını koruma kuruluşu olan İleri Besicilik'in kurucusu Dr. Aaron Gross gibi insanlara...

Sınai çiftlik sistemi, insanları yiyeceklerinden uzak tutarak, besicileri saf dışı bırakarak ve tarımı şirket kararlarıyla yönlendirerek başarıya ulaştı. Peki ya Frank gibi besiciler ve onun daimi mütefiklerinden Amerikan Çiftlik Hayvanı Irklarını Koruma Birliği gibi kuruluşlar, [504] gönüllü çalışan seçici hepçiller ve aktivist vejetaryenlerle iletişim halinde olan İleri Besicilik gibi yeni gruplar, yani öğrenciler, biliminsanları, uzmanlar, ebeveynler, sanatçılar, dini liderler, avukatlar, aşçılar, işadamları ve besiciler bir araya gelirse? Ya Frank'in güvenilir bir kesim tesisi bulmak için ter dökmesinden önce, yeni mütefikler ile daha insani ve sürdürülebilir -ve demokratik- bir besicilik sistemi yaratmak için modern teknolojinin ve geleneksel yetiştiriciliğin en iyi yöntemlerini kullanmasına olanak sağlansaydı?

## **Ben Mezbahalar Kuran Bir Veganım**

*Yarı yaşımdan fazla süredir veganım ve birçok farklı kaygıdan dolayı veganlığı sürdürmüş olsam da -özellikle sürdürülebilirlik ve emek meseleleri üzerinden, ayrıca halk sağlığı konularıyla ilgili ve kişisel kaygılarımdan dolayı- asıl derdim hayvanlardır. Bu yüzden beni tanıyanlar, mezbahalar için tasarımlar geliştirme çalışmalarım karşısında şaşakalır.*

*Birtakım şartlar altında sebze temelli beslenme biçimlerini savundum ve hâlâ mümkün olduğunca -ideal olarak hiç- hayvan yememek, çözümün parçası olmanın güvenli bir yoludur diyebilirim. Ancak aktivizmin öncelikleri konusunda anlayışım, kendimi tanıdıkça değişti. Bir zamanlar vegan olmanın en geçerli muhalif duruş olduğuna inanmak istiyordum. Şimdi beni vegan beslenmeye yönlendiren değerlerin, aslında her şeyden önce ailemin küçük ölçekli besicilik geçmişinden geldiğini anlıyorum.*

*Eğer sınai hayvancılığı biliyorsanız ve hayvan yetiştiriciliğinin geleneksel etiğini kalıtım yoluyla edinmişseniz, besiciliğin bugünkü halinin sizi derin bir dehşete düşürmemesi imkânsızdır. Kutsal bir besicilik etiği değil burada sözünü ettiğim. Kısırlaştırma ve dağlamayı hoş görmekten, yeni doğmuş yavruları öldürmekten çekinmemekten ve sizi yemek getiren biri olarak tanıyan hayvanları günün birinde yakalayıp boğazlarını kesmekten söz ediyorum. Geleneksel çiftlik yöntemleri çok fazla şiddet içerir. Ancak geleneksel çiftliklerde şefkate de rastlanırdı; artık pek gereksinmediğimiz, dolayısıyla pek anmadığımız bir kavram. Hayvan çiftliklerinin usülleri baştan aşağı değişti. Hayvan refahı konusunu açmayagörün hele, besiciler muameleden söz edecekleri yerde genelde anında ezberlenmiş bir tepki verirler: "Kimse bu işe, hayvanlardan nefret ettiği için girmez." Tuhaf bir önerme bu. Bir şeyleri açık etmese de altını çiziyor. Elbette bu adamlar besici olmak istemiş çünkü hayvanları sevmiş, onlara bakmaktan ve onları korumaktan keyif almışlardır;*

ima edilen budur. Çelişki içermediğini iddia edemem ama bir gerçeklik payı vardır burada. Bu aynı zamanda özür dilemeksizin özür iması kapsayan bir önermedir. Peki neden hayvanlardan nefret etmediklerini belirtme ihtiyacı duyarlar ki?

Ne yazık ki günümüzde hayvan yetiştiriciliği, geleneksel besicilik değerlerini giderek daha az yansıtma eğilimindedir. Kent merkezli hayvan koruma kuruluşlarında çalışanların çoğu, farkında olmasalar bile, komşulara saygı, şeffaflık, toprak idaresi ve tabii ki sorumlu oldukları canlılara karşı saygı gibi geçmişte kalmış kırsal değerlerin temsiline soyunmuş vaziyette. Dünya fazlasıyla değiştiğinden, artık aynı değerler aynı kapılara çıkmaz oldu.

Sürdürülebilir, otlığa dayalı sığır çiftliklerine karşı beklentilerim yüksekti ve ailelerin işlettiği küçük domuz çiftliklerinde umut verici pırıltılar gözlemledim ama kümes hayvanları endüstrisine geldiğinde umudumu neredeyse yitirmiştim - Frank Reese'le tanışıp müthiş çiftliğini ziyaret edene değin. Frank ve kuşlarını verdiği üç-beş besici, eski genetiğin günümüze taşınmasıyla sınaî kümes hayvanı yetiştirme modellerine doğru düzgün bir alternatif geliştirebilecek konumda olan yegâne kişilerdir ve ihtiyaç duyulan, tam da budur.

Frank'le karşılaştığı engeller hakkında konuştuğumda ciddi bir nakit akışı olmaksızın çözülemeyecek sorunların yarattığı hayal kırıklıklarına şahit oldum. Açık olan bir diğer şeyse, ürünlerine olan talebin sadece kayda değer olması değil, aynı zamanda pozitif anlamda çok yüksek olmasıydı - bir girişimcinin rüyasıydı bu. Frank, yetiştirdiği kümes hayvanı sayısının üzerinde gelen sipariş taleplerini ısrarla reddetmişti çünkü karşılayacak kapasitesi yoktu. Kurduğum İleri Besicilik oluşumu, bir iş planı oluşturmasına yardım etme önerisinde bulundu. Birkaç ay sonra müdürümüz ve ben, Frank'in odasında, ilk olası yatırımcıyla bir aradaydık.

Daha sonra, Frank'in mevcut hayranlarının -muhabirler, akademisyenler, gurmeler, politikacılar- birçoğunun kayda değer nüfuzunu bir araya getirme işini organize ettik ve onların enerjisini sonuca en çabuk ulaşabileceğimiz şekilde yönlendirdik. Geliştirme planları işlemeye başladı. Frank hindi sürüsüne bazı geleneksel tavuk türleri de kattı. İhtiyaç duyduğu yeni yapıların ilkinin inşasına başladı ve büyük bir anlaşma için bir perakendeciyle pazarlığa girişti. Çalıştığı mezbaha, bu sırada satın alınıp kapatıldı.

Bunu öngörmüştük. Yine de Frank'in yetiştiricileri -onun yumurtadan çıkarttığı kuşların çoğunu yetiştiren ve yıllık gelirlerinin çoğunu kaybetmeyi göze alan besiciler- korktular. Frank, uzun vadeli tek çözümün kendine ait bir mezbaha kurmakta yattığını gördü; en iyisi, istenildiği zaman çiftliğe taşınabilen seyyar bir mezbaha oluşturarak nakliye stresini sona erdirmek olacaktı. Elbette haklıydı. Böylece bu işin nasıl ve ne kadar bütçeyle yapılacağını hesaplamaya koyulduk. Benim için yeni bir alandı - tabii ki entelektüel açıdan; ama bir de duygusal boyutu vardı. Bu çalışmanın, hayvan öldürme konusunda kendimi devamlı telkin etmemi gerektireceğini, direncimin zorlanacağını düşünüyordum. Ama rahatsızlık duymadığım için rahatsız oldum bir tek. Neden, diye düşündüm, en azından tedirgin hissetmiyorum?

Anne tarafından büyükbabam, besicilik yapmıştı. O da pek çok diğer besici gibi işi kapatmak zorunda kalmıştı ama annem işleyen bir çiftlikte büyümüşü. Amerika'nın Orta Batısı'ndaki küçük bir kasabada, kırk kişiden oluşan bir lise sınıfının mezunlarındandı. Büyükbabam bir dönem domuz yetiştirirdi. Kısırlaştırma uygular ve hatta günümüzün sınaî domuz çiftliklerindeki andıran kafesleme sistemleri kullanırdı. Yine de onlara hayvan gözüyle bakardı ve içlerinden biri

*hastalandığında ihtimam görmesini sağladı. Eline bir hesap makinesi alıp hayvanı kaderine bırakmanın daha kârlı olup olmayacağını belirlemeye koyulmazdı. Bu düşünce bile ona merhametsiz, acımasız, edepsiz gelirdi muhtemelen.*

*Hayvanların hesap makinesinden önce gelmelerinin zaferi, bugün neden vegan olduğumu anlamanız için bilmeniz gereken tek şeydir. Ve neden mezbaha inşasına yardım ettiğimi... Paradoksal veya ironik bir durum değil bu. Et, yumurta ve süt ürünlerinden kişisel olarak kaçınmamı sağlayan dürtü, Frank'in sahip olacağı ve başkalarına da örnek olabilecek mezbahayı yaratmak için çabalamamı sağladı. Bükemediğin bileği öpmen mi gerekir? Hayır. Asıl mesele karşındakinin kim olduğunu doğru teşhis etmektir.*

7.

## **Benim İddiam**

Hayvan besiciliğini incelemekle geçirdiğim yaklaşık üç yılı bulan sürenin sonunda, aldığım karar iki ayrı nedenle perçinlenmiş oldu. Daha önce pek çok beslenme biçimi arasında gidip gelmiş olsam da artık kendimi vejetaryenliğe adadım. Bunun değişeceğini hayal etmek artık çok güç. Açıkçası, sınıai çiftliklerle hiçbir ilişkim olmasın istiyorum ve etten uzak durmak, bunu yapmanın en gerçekçi yolu.

Ayrıca hayvanlara iyi bir yaşam (köpeklerimize veya kedilerimize sunduğumuz kadar güzel bir hayat) ve rahat bir ölüm (acı çeken veya ölümcül hastalığı bulunan hayvan dostlarımıza sunduğumuz kadar rahat bir ölüm) sunan, sürdürülebilir çiftliklerin vizyonu beni etkiledi. Paul, Bill, Nicolette ve bilhassa Frank yalnızca iyi değil, aynı zamanda sıra dışı kimseler. Başkanın tarım bakanı seçerken danışacağı insanlar arasında yer almalılar. Senatörlerimizin onların çiftliklerini örnek almasını, ekonominin onları desteklemesini diliyorum.

Et endüstrisi, böylesi çift yönlü tutumlar benimseyenleri, gizli radikal emeller güden katı vejetaryenler gibi göstermeye çalıştı. Ama besiciler vejetaryen olabilir, veganlar mezbaha inşa edebilir ve ben, doğru besicilik modellerini destekleyen bir vejetaryen olabilirim.

Frank'in çiftliğinin dürüstçe işletileceğinden eminim ancak onun modelini takip eden diğer çiftliklerin gündelik işleyişinden nasıl haberdar olabilirim? Onlara ne kadar güvenmem gerekir? Seçici hepçillerin stratejisi, vejetaryenlikle kıyaslanamayacak kadar "naif" midir?

Hükmettiğimiz yaratıklara karşı sorumluluklarımızın bilincine varıp aynı zamanda onları öldürmek üzere yetiştirmek ne kadar basit olabilir? Marlene Halverson, hayvan besicisinin tuhaf durumunu güzelce ortaya koyuyor:

Besicilerin çiftlik hayvanlarıyla olan ahlaki ilişkisi, kendine özgüdür. Besici, nihai kaderleri yenmek amacıyla veya yaşam boyu üretkenlik sonunda kesim ve ölüm olan canlıları, duygusal bağ kurmadan veya tersine hayvan canlıyken hayvanın makul yaşam gereksinimini küçümsemeden yetiştirmelidir. Besici, hayvanı önemsiz bir meta olarak görmeden, ancak ticari bir faaliyet çerçevesinde bir şekilde yetiştirmek zorundadır.<sup>[505]</sup>

Besicilere karşı böyle bir beklenti gelişebilir mi? Sanayi çağının baskıları göz önünde bulundurulduğunda etin reddi zorunlu mu olmalıdır? Merhamet gösterdiğimiz takdirde bile eti hüsrandan ayrı tutmak mümkün müdür? Çağdaş besicilik, kuşku duymamız için bize zemin hazırlamış

durumda ancak kimse yarının çiftliklerinin neye benzeyeceklerini bilmiyor.

Buna karşın bildiğimiz şey, eğer bugün et yeniyorsa, tercihin az (sığır) çok (tavuk, hindi, balık ve domuz) zulüm görerek yetiştirilmiş hayvanlar arasından olduğudur. Neden böylesi seçenekler arasında bir seçim yapmak zorunda olduğumuzu düşünüyoruz? Seçenekler arasında en az korkunç olanı hedefleyen çıkarıcı yaklaşımları geçersiz kılacak olan nedir? Bugün halihazırda karşımızda bulunan saçma seçenekler, *bunun kabul edilemez olduğunu* beyan edecek kati tavrın basitliğine ne zaman yenilecek?

Yediklerimizi değiştirmeden evvel yemeklere yönelik tercihlerimizin ne denli yıkıcı olması gerek? Eğer milyarlarca hayvanın sefil hayatlarına, çektikleri acılara ve (çoğu zaman) korkunç şekillerde öldürülmelerine katkıda bulunmak bizi harekete geçirmiyorsa, ne harekete geçirir? Eğer bu durumun dünyanın yüz yüze olduğu en ciddi tehdidin (küresel ısınma) bir numaralı etkeni olması yeterli gelmiyorsa, yeterli olan nedir? Eğer bu vicdani soruları, *şimdi değil* diyerek başımızdan savacaksak, vakit *ne zaman* gelecek?

Toplumumuzun azınlıkları ikinci sınıf vatandaşlığa itmesine ve erkeklerin kadınları ezmesine de, sınıai çiftliklerin geleneksel çiftliklerin yerini almasına izin verdiğimiz gibi, benzer sebeplerden izin verdik. Hayvanlara böyle muamele etmemizin sebebi, öyle istememiz ve buna muktedir olmamızdır. (Bunu inkâr edecek birileri var mı hâlâ?) Rıza efsanesi etin *öyküsüdür* belki de ve gerçekçi baktığımızda bu öykünün mantıklı olup olmadığı size kalmıştır.

Mantıklı değil. Artık mantıklı değil. Hayvan yeme derdine düşmemiş olan kimseyi tatmin etmez bu öykü. Nihayetinde, sınıai hayvancılık beslenmeyle değil, parayla alakalıdır. Bazı radikal yasal ve ekonomik değişimleri göz ardı eder çünkü öyle yapmak zorundadır. Yemek için hayvanları öldürmek doğru olsun ya da olmasın, günümüzde hâkim olan sistemde onları (en azından) işkence çektirmeden öldürmenin mümkün olmadığını biliyoruz. Bu yüzden Frank bile -hayal edilebilecek en iyi niyetli besici- kesime gönderdiği hayvanlardan özür diliyor. Adil bir anlaşmaya varmaktansa kendince uzlaşmayı yeğlemiştir.

Geçenlerde Niman Çiftliği'nde nahoş bir olay yaşandı. Bu kitap baskıya girmeden hemen önce, Bill kendi adını taşıyan şirketten uzaklaştırıldı. Söylediğine göre, yönetim kurulu onu ayrılmaya zorlamıştı; çünkü üyeler Bill'in yönetimdeyken izin verdiğinden daha çok kâr getiren ve daha az etik olan faaliyetler gerçekleştirmek istiyorlardı. Görünüşe bakılırsa -gerçek anlamda ABD'nin en etkileyici ulusal et üreticisi olan- bu şirket bile çıkar derdine düşmüş. Niman Çiftliği'ni bu kitaba dahil ettim çünkü o, seçici hepcillerin makul bir stratejisi olabileceğinin en önemli kanıtıydı. Çöküşünü nasıl yorumlamalıyız?

Şu an için, hayvanların yaşamında (sığırlardan çok domuzların) olumlu bir ilerlemeyi temsil ettiğini söyleyebileceğim, ülke çapındaki tek marka Niman Çiftliği. Ancak bu kimselere para verdiğinizde içiniz rahat edecek mi? Eğer hayvan yetiştiriciliği bir şakaya dönüştüyse, belki de bitiş cümlesidir bu: Bill Niman bile bundan böyle Niman Çiftliği etlerini yemeyeceğini söylüyor.

Ben oyumu vejetaryen beslenmeden yana kullanıyorum ve kendi oylarımı daha insancıl hayvan yetiştiriciliği metotlarından yana kullanan Frank gibilerine saygı duyuyorum. Sonuçta bu, karmaşık bir tavır değil. Örtülü bir vejetaryenlik savunması da değil. Bu bir *vejetaryenlik* savunması ama aynı zamanda farklı, daha akıllıca ve dürüst bir hepcilliğin de savunulmasını içeriyor.



Şiddetten uzak bir yaşam seçme şansımız yok. Ama gıdalarımızı hasat ya da kesime göre ayarlamayı, idareli kullanmayı veya savaşarak edinmeyi seçme şansımız var. Biz kesimi tercih ettik. Biz savaşı tercih ettik. Hayvanları yeme öykümüzün doğru versiyonu böyledir.

Yeni bir öykü anlatabilir miyiz?

# Öyküler Anlatmak

Nerede bitecek?

## Çocukluğumun Son Şükran Günü

Çocukluğum boyunca, Şükran Günü'nü dayımla yengemin evinde kutladık. Annemin küçük kardeşi olan dayım, anne tarafından akrabalarımın arasında Atlantik'in bu tarafında doğan ilk kişiydi. Yengem ise soyunu *Mayflower*'a<sup>[31]</sup> kadar çıkarabiliyor. Geçmişlerin alışılmadık biçimlerde eşleşmesi, şükran günlerini böylesine özel, unutulmaz ve kelimenin en anlamlı haliyle Amerika'ya özgü kılan unsurlardan biri.

Saat iki gibi varmış olurduk. Kuzenler olarak dar ve eğimli ön bahçede küçük kardeşim sakatlanana kadar futbol oynar, sonra çeşitli bilgisayar oyunları ile futbol oynamak üzere tavan arasına çıkardık. İki kat altımızda Maverick fırın camına salyalarını sürerken babam politika ve kolesterolden söz ederdi; kimsenin izlemediği televizyonda Detroit Lions canla başla mücadele ederken etrafı ailesiyle çevrili olan büyükannem, ölmüş akrabalarının dilinde düşüncelere dalardı.

İki düzine kadar birbirine uyumsuz sandalye, yan yana dizilmiş, yükseklik ve genişlikleri azıcık farklı olsa da örtüleri birbiriyle uyumlu olan dört masayı çevrelerdi. Bu sofranın düzeninin kusursuz olduğu söylenemezdi ya, yine de öyleydi. Yengem, yemeğimizi yediğimiz sırada minnet duyduğumuz şeylerin sembolleri olarak masaya bırakmamız gereken bir avuç mısır tanesini her tabağa yerleştirmiş olurdu. Yemekler sürekli elden ele dolaşır; kimi saat yönünde, kimi tersine, kimi masa boyunca zikzaklar çizerek: Yerelması güveci, ev ekmeği, bademli yeşil fasulye, yabanmersini sosu, tatlı patates, tereyağlı patates püresi, büyükannemin tuhaf görünümlü *kugeli*, salatalık turşusu, zeytin ve marine mantar tabağı ve pişsin diye ta geçen seneki çıkarılınca fırına verilmiş benzeyen, karikatürlerdeki gibi koca bir hindi. Konuştukça konuşurduk: Orioles ve Redskins takımları hakkında, mahalledeki yenilikler hakkında, başarılarımız hakkında, başkalarının acıları hakkında (bizimkiler yasaklıydı) ve bu süreçte, büyükannem bir torunundan diğerine geçerek, kimsenin aç kalmadığından emin olurdu.

Şükran Günleri her şeyi kapsardı; Martin Luther King'den diğer tüm özel günlere varana değin... Ağaç Dikme Günü'nden Noel'e, Noel'den Sevgililer Günü'ne, tüm özel günler öyle ya da böyle şükran duygusuyla ilgiliydi. Ama Şükran Günü özellikle şükran duyduğumuz diğer her şeyden ayrıydı. Pilgrimleri değil, Pilgrimlerin kutladıklarını kutluyorduk. (On dokuzuncu yüzyılın sonuna değin Pilgrimlerin bayramda önemli bir rolü bile yoktu.) Şükran Günü bir Amerikan bayramıdır, ancak Amerika'ya has bir nitelik taşımaz - Amerika'yı değil, Amerikan ideallerini onurlandırırız. Her şeye açık olduğundan, şükranını ifade etmek isteyen herkese de açıktır ve bayramın omuzlarına yüklenmiş, Amerika'yı mümkün kılan suçların, ticarileşmenin, *kitschin* ve milliyetçiliğin ötesindedir.

Şükran Günü yemeği, diğer yemeklerimizin benzemesini arzu ettiğimiz yemektir. Elbette birçoğumuz tüm gün veya her gün yemek yapamayız (ve yapmak istemeyiz) ve bu tür yemekler sıklıkla tüketilse ölümcül olurdu. Hangimiz her akşamı sülalesiyle geçirmeyi gerçekten ister? (Kendi başıma yemek bile yeterince zorlayıcı olabiliyor.) Ama her yemeğin böyle özenle hazırlandığını hayal etmek güzeldir. Her yıl yediğimiz bin küsur öğünün arasında, Şükran Günü gerektiği gibi olması için samimiyetle uğraştığımız tek öğündür. İyi bir yemek olma umudu taşır; içeriğiyle, çabasıyla, hazırlanışıyla ve tüketimiyle en içten duygularımızın ifadesidir. Diğer tüm yemeklerimizden öte, güzel yemek ve güzel düşünmekle ilgilidir.

Ayrıca, Şükran Günü hindisi hayvan yemeyi diğer tüm yemeklerden daha fazla somutlaştırır: Canlı

hindilere yaptıklarımız, insanların dünya tarihinde herhangi bir hayvana uyguladığı en büyük kötülüktür. Yine de ölü bedenleriyle hazırladığımız yemekler bize güçlü ve güzel gelebilir. Şükran Günü hindisi, birbiriyle yarışan dürtülerin -hatırlamanın ve unutmanın- etidir.

Bu son sözcüklerimi Şükran Günü'nün birkaç gün öncesinde yazıyorum. Artık New York'ta yaşıyorum ve yolum -en azından büyükannem öyle diyor- Washington DC'ye nadiren düşüyor. Eskiden çocuk olan kimse çocuk değil artık. Masaya mısır tanesi koyanlardan bazıları aramızda yok. Ve ailemize yeni üyeler katıldı. (Ben artık *biz* oldum.) Doğum günü partilerinde oynadığım o sandalye kapmaca oyunları, tüm bu sonlar ve başlangıçlar için hazırlıktı sanki.

Bu, bayramı benim evimde kutladığımız ilk yıl olacak; yemekleri ilk kez ben hazırlayacağım. Oğlumun hepimizin yediği yemekleri yiyebilecek kadar büyümüş olduğu ilk Şükran Günü yemeğimiz. Bu kitabın tamamı tek bir soruya -basit, yanıltıcı veya aldatma kasıtlı değil de hayvan yeme veya yememe sorununu tamamen kapsayan bir soruya- indirgenebilseydi şöyle olabilirdi: Şükran Günü'nde hindi yemeli miyiz?

2.

## Hindilerin Şükran Günü'yle Ne İlgisi Var?

Şükran Günü'nde sofrada hindi oldu mu elimize ne geçer? Belki lezzetlidir ama lezzet yüzünden yenmez - çoğu insan yıl boyu pek hindi tüketmez. (Şükran Günü, yıllık hindi tüketiminin yüzde 18'ine tekabül ediyor.) Tıka basa yemekten keyif alsak da pisboğazlığa Şükran Günü'nde yer yoktur, aslında tam tersi söz konusudur.

Hindinin orada bulunma sebebi belki de ritüelin temeli olmasındandır - Şükran Günü'nü böyle kutlarız biz. Neden? Pilgrimler ilk Şükran Günü'nde hindi yemiş olabileceğinden mi? Öyle yapmamış olma ihtimalleri daha yüksek. Mısır, elma, yabanimersini veya patateslerinin olmadığını biliyoruz ve Plymouth'daki efsanevi Şükran Günü'nde kaleme alınmış iki anlatıda, geyik ve yabani kuş etinden söz ediliyor.<sup>[506]</sup> Yaban hindisi yemiş olabilecekleri düşünülebilirse de on dokuzuncu yüzyıla kadar hindinin bu ritüelin bir parçası olmadığını biliyoruz.<sup>[507]</sup> Ayrıca tarihçiler, İngiliz-Amerikan tarihçilerinin meşhur ettiği 1621 Plymouth kutlamasından daha önce kutlanmış bir Şükran Günü keşfetti. Plymouth'dan yarım yüzyıl önce, ilk Amerikan yerleşimcileri Timucuan Yerlileriyle beraber günümüzün Florida bölgesinde bir Şükran Günü kutlaması yaptılar; en sağlam delillere bakılacak olursa, yerleşimciler Katolik değil Protestan'dı ve İngilizce değil İspanyolca konuşuyorlardı.<sup>[508]</sup> Yemekte fasulye çorbası vardı.<sup>[509]</sup>

Diyelim ki Şükran Günü'nü Pilgrimler keşfetti ve hindi yediler. Pilgrimlerin, bizim bugün yapmak istemeyeceğimiz birçok şeyi yapmış oldukları (ve onların yapmadıkları birçok şeyi yapmak istediğimiz) gerçeğini bir kenara koyarsak yediğimiz hindiler, Pilgrimlerin yemiş olabileceği hindilere ancak esprilerin vazgeçilmez malzemesi olan tofu hindileri kadar benziyor. *Bizim* Şükran Günü sofralarımızın merkezinde asla temiz hava soluyamamış ya da kesilmek üzere yola çıkarılana değin gökyüzünü görememiş hayvanlar var. *Bizim* çatalımızın ucunda cinsel yoldan üreme yetisi olmayan hayvanlar var. *Bizim* midemizde, mideleri antibiyotiklerle dolu hayvanlar var. Bizim hindilerin genleri bile esasından farklı. Pilgrimler geleceği görebilseydi, masamızdaki hindi hakkında ne düşünürlerdi? Hiç abartısız, onu hindiden saymaları mümkün olmazdı.

Peki, hindi olmasaydı ne olurdu? Gelenek bozulur veya zarar görür müydü? Ya hindi yerine sadece yerelması güveci, ev ekmeği, bademli yeşil fasulye, yabanmersini sosu, tatlı patates, tereyağlı patates püresi, balkabağı ve cevizli turta yeseydik? Belki yanında biraz Timucuan fasulye çorbası içerdik? Hayal etmesi o kadar da zor değil. Sevdiğiniz insanları sofranın etrafında düşünün. Sesleri duyun, kokuları alın. Hindi yok. Bayram zarar görüyor mu? Şükran Günü artık Şükran Günü olmaktan çıktı mı?

Yoksa Şükran Günü'müz böylelikle daha mı güzel geçecek? Hindi yememe tercihi, minnetimizi göstermenin daha etkin bir yolu sayılmaz mıydı? Sohbeti hayal edin. *Ailemiz, bu yüzden bayramı böyle kutlar.* Böyle bir sohbet hayal kırıklığı mı yarattırdı yoksa esin kaynağı mı olurdu? Daha az mı, yoksa daha fazla mı değer atfetmiş olurduk bu özel güne? Özellikle o hayvanı yeme arzusu duyduğumuzdan keyfimiz kaçır mıydı? Siz öldükten sonra ailenizin kutladığı şükran günlerini düşünün, artık sorunun, "Neden bunu yemiyoruz?" yerine, daha bariz şekilde, "Neden onlar şimdiye kadar bunu yemişler?" diye sorulduğunu... Gelecek nesillerin bize nasıl bakacaklarını hayal etmek, Kafka'nın gibi bir utanç duymamızı sağlayabilir mi?

Sınai hayvancılığın devamını mümkün kılan gizlilik ortadan kalkıyor. Bu kitabı yazmak için harcadığım üç yılda örneğin, çiftlik hayvanlarının küresel ısınmaya katkısının diğer her şeyden daha fazla olduğunu ortaya koyan ilk belgesele,<sup>[510]</sup> sektöre hâkim birtakım yoğun kafesleme faaliyetlerinin tamamen kaldırılmasını öneren ilk büyük araştırma enstitüsüne (Pew Komisyonu);<sup>[511]</sup> endüstriyle (endüstri karşıtı kampanyalar yerine) yapılan müzakereler sonucu yaygın sınai hayvancılık uygulamalarını (gebe hayvanların veya süt danalarının kapatılması) yasaklayan ilk eyalete (Colorado);<sup>[512]</sup> hayvan refahına yönelik sistemli ve yoğun etiketleme yapan ilk süpermarket zincirine (Whole Food)<sup>[513]</sup> ve sınai hayvancılığın tamamen aleyhinde haberler naklederek, "hayvan yetiştiriciliği hayvan zulmüne dönüştü," ve "gübre... toksik artığa dönüştü," gibi çıkışlarda bulunan ilk büyük ulusal gazeteyle (*New York Times*) şahit oldum.<sup>[514]</sup>

Celia Steele ilk mahpus tavuk sürüsünü yetiştirdiğinde, bu eyleminin nelere yol açacağını öngörmüş olamazdı. Charles Vantress, 1946 yılında kızıl tüylü Cornish ve New Hampshire tavuklarını melezleyip günümüzün broyleri olan "Yarının Tavuğu"nu ürettiğinde, neye yol açtığını bilemezdi.

*Biz bilmediğimizi değil, kayıtsız kaldığımızı söyleyebiliriz. Günümüzün insanları, daha bilinçli yetişen bir nesle ait. Biz, sınai hayvancılık eleştirisinin popüler bilince işlediği bir dönemde yaşamının yükünü taşımakla birlikte, fırsatlara da sahibiz. Biz, Hayvan yemenin ne demek olduğunu öğrendiğinde ne yaptın?* sorusunun doğrudan muhataplarıyız.

3.

### **Hayvan Yemek Ne Demek**

2000 yılından bu yana -Temple Grandin'in mezbaha koşullarında ilerleme kaydedildiğini rapor etmesinin ardından- yavru hindilere vurmak için beyzbol sopasına benzer sopalar kullanan, "pat" ettiklerini görmek için tavukların üzerinde zıplayan, sakat domuzları metal sopalarla döven ve şuuru tamamen açık sığırları bilinçli olarak parçalara ayıran işçiler belgelendi.<sup>[515]</sup> Bu vahşeti öğrenmek için kimsenin hayvan hakları savunucuları tarafından gizlice kaydedilmiş videolara -bolca ve yeterli kalitede olmasına rağmen- bel bağlamasına gerek yok. Ben birkaç cildi dolduracak bir -vahşet ansiklopedisini- kitabı, salt işçilerin tanıklıklarına dayanarak yazabilirdim.

Gail Eisnitz, *Slaughterhouse [Mezbaha]* adlı kitabında, böyle bir ansiklopedi oluşturuyor neredeyse. On yıldan uzun bir süreçte yaptığı araştırmalarla beraber, bir araya getirildiğinde toplam iki milyon saati aşan, işçilerle yapılmış röportajlarla mezbaha deneyimini aktarıyor. Bu konu üzerinde, bundan daha kapsamlı bir araştırmacı gazetecilik çalışması yok.

Bir keresinde şok tabancası gün boyu bozuktu, onlar da bıçağı alıp ayakta duran ineğin boynunu arkadan yarıyorlardı. Öylece düşüverip titiyorlardı. Bir de yürüsünler diye kıçlarından bıçaklıyorlardı hayvanları. Onları feci dövüyorlardı... İnekler dillerini dışarı sarkıtmış, ağlıyordu.<sup>[516]</sup>

Bunu anlatması güç. Büyük stres altındasınız, muazzam bir baskı... Kulağa gerçekten adice geliyor ama (elektrikli) cihazı alıp gözlerine dayadım. Ve öylece tuttum.<sup>[517]</sup>

Altınızdaki kan çukurundan yükselen kan kokusu sizi agresifleştirir diyorlar. Öyledir. Domuz beni tekmelerse bunu fena ödetirim havalalarına bürünüyorsun. Zaten öldüreceksin ama yetmez. Acı çekmek zorundadır... Bıçağı daldırırsın, ittirirsin, nefes borusunu patlatıp kendi kanında boğulmasını sağlarsın. Burnunu ikiye ayırırısın. Canlı bir domuz çukurda koşturuyordu bir keresinde. Oradan bana bakıyordu. Ben de sokuverdim bıçağı -viyak- ve çıkardım gözünü, o öylece otururken. Çılgılık atmakla yetindi sadece. Bir keresinde aldım bıçağımı -yeterince keskindir- domuzun birinin burnunu ucundan kestim, aynı sosis keser gibi. Birkaç saniyeliğine çıldırdı. Sonra aptal aptal bakarak öyle oturmayı sürdürdü. Ben de bir avuç deniz tuzunu burnundan içeri bastım. O anda gerçekten çıldırdı hayvan, burnunu her yere sürtmeye başladı. Elimde biraz tuz kalmıştı -lastik eldiven giymiştim- onu olduğu gibi domuzun götüne soktum. Zavallı, sıçsın mı yoksa kör mü olsun bilemedi... Bunları yapan bir ben değildim. Beraber çalıştığım heriflerden biri domuzları ciddi ciddi haşlama kazanının içine düşene kadar kovalardı. Ayrıca herkes -domuzları sürüyenler, bağlayanlar, çıraklar- onlara kurşun borularla vururdu. Herkes bilir bunları.<sup>[518]</sup>

Bu rahatsızlık verici ifadeler Eisnitz'in röportajlarında duyduklarını ortaya koyuyor. Anlatılan olaylar endüstri tarafından tasdiklenmiş değil, ama bunların sıra dışı olduğu düşünülmemelidir.

Gizli araştırmalar sürekli olarak, İnsan Hakları İzleme Örgütü'nün "sistemli insan hakları ihlali"<sup>[519]</sup> diye değerlendirdiği koşullar altında çalışan fabrika işçilerinin hüsrانlarının acısını çiftlik hayvanlarından çıkardıklarını veya üstlerinin, her ne pahasına olursa olsun kesim hattının işleyişini sağlamalarını talep etmesi karşısında duruma yenik düştüklerini ortaya koyuyor. Bazı işçiler, kelimenin gerçek anlamıyla sadisttir. Ancak ben böyle birine rastlamadım. Tanıştığım işçiler iyi insanlardı; imkânsızlığın ortasında ellerinden gelenin en iyisini yapmaya çalışan akıllı ve dürüst kimselerdi. Sorumluluk, hem hayvanlara hem de "insan sermayesi"ne makineymiş gibi davranan et endüstrisinin zihniyetinde yatıyor. Bir işçi bunu şöyle dile getiriyor:

En kötüsü, fiziksel tehlikeden de beteri, ödediğimiz duygusal bedeldir. Kan çukurunda çalışırsanız, bir şeyleri öldürmenizi sağlayan ama onları önemsemenize izin vermeyen bir tavır geliştirirsiniz. Aşağıda, kan çukurunda çevrenizde dolaşan bir domuzun gözlerine bakıp, Tanrım, diye düşünebilirsiniz, bu gerçekten de kötü bakan bir hayvan değil. Evde beslemek bile isteyebilirsiniz. Kan çukurundaki domuzlar beni karşılar ve aynı yavru köpekler gibi yanıma sokulurlardı. İki dakika sonra onları öldürmem gerekirdi - öldürene kadar vurmam... Yukarıda, domuzların bağırsaklarını çıkarttığım bölümde çalıştığım zamanlarda, bir üretim hattında çalıştığım ve insanların beslenmesine yardımcı olduğum düşüncesine

tutunabiliyordum. Ama kan çukurunda insanları beslemiyordum ben. Bir şeyleri öldürüyordum.<sup>[520]</sup>

Böylesi bir vahşetin, makul insanların göz yumabilmesi için ne kadar sıradanlaşması gerekir? Eğer yediğiniz her bin hayvandan birinin yukarıdaki acılara maruz kaldığını bilseydiniz, hayvan yemeye devam eder miydiniz? Yüzde birinin? Onda birinin? *Etobur-Otobur İkilemi*'nin sonlarına doğru Michael Pollan, "Bir yandan vejeteryenlerin ahlaki berraklığını kışkırdığımı söylemeliyim.. Diğer yandan onlara acıyorum da. Masumiyet hayalleri aynen böyledir; kibre varan bir gerçeklik inkârı üzerine kurulurlar," diye yazıyor.<sup>[521]</sup> Duygusal tepkilerimizin, bizi küstahça dünyadan kopmaya yönlendirebileceği konusunda Pollan haklı. Acınması gereken kişi, masumiyet hayalleri üzerinden eyleme geçme çabasında olan mıdır peki? Bu durumda, gerçekliği inkâr eden kimdir?

Temple Grandin, mezbahalardaki istismar vakalarını belgelemeye ilk başladığında, ziyaretini bildirerek incelediği tesislerin yüzde 32'sinde "düzenli aralıklarla vuku bulan kasti zulüm eylemlerine" rastladığını kaydetti.<sup>[522]</sup> Bu istatistikler öylesine şaşırtıcı ki üç kez okumak zorunda kaldım. *Kasti* eylemler, *düzenli* aralıklarla vuku buluyor, bir *denetçinin* gözü önünde gerçekleşiyor -mezbahaya en köklü sorunlarını gizleyebileceği ölçüde zaman tanıyan, önceden haber verilerek yapılmış denetimler sırasında. Tanıklık edilmemiş zulümlere ne demeli? Peki ya çok daha sık rastlanan olası kazalara?

Grandin, daha fazla sayıda perakendecinin tedarikçilerinden kesim denetimi talep etmesiyle beraber şartların iyileştigiğine değiniyor. Şartlar ne kadar iyileşmiştir? Ulusal Tavuk Konseyi [*National Chicken Council*] tarafından yapılan en son tavuk kesim denetimini gözden geçiren Grandin, mezbahaların yüzde 26'sında denetimden temiz *çıkamayacak* düzeyde yüksek istismar saptadı.<sup>[523]</sup> (Endüsrinin kendisi, rahatsız edici belki ama, denetim sonuçlarını son derece makul buldu ve canlı tavukların çöplere tikiştirildiği, canlı canlı haşlandığı tesislere bile geçer not verdi.)<sup>[524]</sup> Grandin'in sığır eti tesislerinde yaptığı son incelemelere göre, tesislerin yüzde 25'inde denetime tabi olamayacak düzeyde şiddetli istismara rastlandı.<sup>[525]</sup> ("şuuru açık bir hayvanın askıya alınması" denetime tabi tutulamayacak istismar türüne örnek gösterilmiş.)<sup>[526]</sup> Yapılan son denetimlerde, Grandin şuuru tamamıyla açık bir ineği parçalara ayıran bir işçiyle, kan akıtma hattında ayaklanan ineklerle<sup>[527]</sup> ve "ineklerin anüslerine elektrikli şok cihazı sokan"<sup>[528]</sup> işçilerle karşılaştı. Grandin bakmadığı sırada neler yaşandı peki? Ya kapılarını denetçilere hiç açmayan diğer tesislerin büyük çoğunluğuna ne demeli?

Besiciler işleri ile kurdukları doğrudan, insani ilişkiyi yitirdiler. İş onlardan çıktı artık. Artık hayvanların sahibi olmaktan çıkıyorlar, kendi yöntemlerini belirleyemiyorlar, bilgilerini aktarmalarına izin verilmiyor ve seri endüstriyel kesim dışında alternatifleri yok. Sınai sistem onları sadece yöntemlerine karşı değil (doğrama, parçalama, testereyle kesme, bıçak saplama, budama, dilimleme) ürettiklerine (iğrenç, sağlıksız yemekler) ve (nereden geldiği meçhul ve ucuz) ürünü satma biçimlerine de yabancılaştırıyor. İnsanlar sınai hayvancılık veya mezbaha koşulları altında insan olarak (hele insancıl) kalamaz. Şu anda, dünyadaki en kusursuz yabancılaşma örnekleri buralarda yaşanmaktadır. Hayvanların neler çektiği hesaba katılmazsa elbette...

4.

**Amerikan Sofrası**

Birçoğumuz için elverişli olan etik yemek yeme seçeneklerinin sayısı hakkında kendimizi kandırmamalıyız. Amerika'nın genelinde bile Staten Island nüfusunu doyuracak kadar sanayi dışı tavuk üretilmiyor ve New York City'ye yetecek ölçüde sanayi dışı domuz eti bulunmuyor. [529] Etik et verilmiş bir vaattir ancak, gerçeklik değil. Herhangi bir etik-et savunucusu, tonla vejetaryen yemek yiyecektir.

Birçok insanın sınıai çiftlikleri desteklemeyi sürdürdüğü ama aynı zamanda, eğer bulurlarsa sistem dışı eti tercih ettikleri görülüyor. İyi bir şey bu. Ama ahlak hayallerimiz ancak bu kadarıyla yetinecekse, gelecek hakkında iyimser olmak güç. Sınıai hayvancılığa para akıtan hiçbir sistem sınıai çiftlikleri yok etmeyi başaramaz. Eğer protestocular, otobüse binmemek zor oluyor diye otobüse binmeye devam etseydi, Montgomery otobüs boykotu ne derece etkili olabilirdi? [32] Grev şartları güçleştiği anda işçiler işlerine geri döneceklerini açıklarlarsa grevler ne kadar etkili olur? Herhangi biri bu kitapta yazılanlardan yola çıkarak sınıai çiftliklerden et almaya devam ederken arada diğer kaynaklardan et almasının desteklendiğini düşünürse, burada yer almayan bir şey bulmuş demektir.

Eğer sınıai çiftlikleri bitirme konusunda biraz olsun ciddiyecek, o zaman mutlak olarak yapabileceğimizin en azı, bu büyük istismarcılara para göndermeyi kati olarak kesmektir. Bazıları için sınıai çiftlik ürünlerinden kaçınma kararı kolay olacaktır. Kimileri için ise bu kararı almak güç olacaktır. Güç bir karar olacağını düşünenler (ben kendimi bu gruptan sayıyorum) çekilen güçlülere değip değmeyeceğini sorgulamalıdır. Bu kararın en azından orman kayıplarını önleyeceğini, küresel ısınmayı frenleyeceğini, kirliliği azaltacağını, petrol rezervlerini kurtaracağını, Amerika kırsalının yükünü azaltacağını, insan hakları ihlallerinin önüne geçeceğini, halk sağlığına katkı sağlayacağını ve dünya tarihindeki en sistematik hayvan katliamını sonlandırmakta etkili olacağını *biliyoruz*. Gerçi bilmediklerimiz de bunlar kadar önemlidir belki. Peki bu karar *bizi* nasıl değiştirecektir?

Sınıai çiftlik sistemi dışına çıkma tercihiyle beraber doğrudan deneyimlenecek somut değişimleri bir kenara bırakırsak, beslenme konusunda böyle net bir tavır almak bile kendi başına büyük bir potansiyel güçtür. Eğer günde üç kere oturduğumuz sofralarda şefkatimizi ve mantığımızı kullansaydık, eğer en temel tüketim eylemimizi değiştirmek için ahlaki hayal gücümüz ve harekete geçme dürtümüz yeterli olsaydı, ne tür bir dünya yaratırdık? Tolstoy meşhur savında, mezbahaların varlığı ile savaş alanları bağlantılıdır der. Tamam, et yediğimizden dolayı savaşmıyoruz, ayrıca bazı savaşlar verilmelidir de - Hitler'in vejetaryen olduğunu hesaba bile katmak gerekmez. [530] Ancak şefkat, kullandıkça güçlenen bir kastır ve zulme karşı ısrarla iyiliği seçme egzersizi bizi baştan aşağı değiştirecektir.

Tavuk köftesi ya da vejetaryen hamburger arasında seçim yapmanın son derece önemli bir karar olduğunu ileri sürmek kulağa safça gelebilir. 1950'lerde bir restoran veya otobüsün neresinde oturduğunuzdan yola çıkarak ırkçılığın kökünün kazınabileceğinin söylenmesi de kulağa gülünç gelirdi. 1970'lerde, César Chávez'in işçileri hak arayışına geçmeden önce, üzüm yemeyi reddetmenin çiftlik çalışanlarını köleliğe benzer koşullardan kurtarmaya yarayacağı iddiası da aynı derece gülünç gelirdi kulağa. Gülünç gelebilir ancak düşünme zahmetinde bulunursak, günden güne yaptığımız seçimlerin dünyayı şekillendirdiğini inkâr etmek güçtür. Amerika'nın ilk yerleşimcileri Boston'da bir çay partisi düzenleme kararı aldıklarında, bir ulus yaratmaya yetecek güç ortaya çıktı. Ne yiyeceğine (ve neyi hayatından çıkaracağına) karar vermek, diğer her şeye şekil veren üretim ve tüketimin temel eylemidir. Sebze veya et, sınıai çiftlik veya geleneksel çiftlik tercihinde bulunmak belki kendi içinde dünyayı değiştirmez; ancak kendimize, çocuklarımıza, mahallemize ve ulusumuza rahat olan yerine



bilinçli olanı seçmeyi öğretmek, bir şeyleri değiştirebilir. Değerlerimizi hayata geçirmek -veya onlara ihanet etmek- için en uygun yol, tabağımıza koyduğumuz yiyeceklerden geçer. Ve sadece bireyler olarak değil, uluslar olarak da değerlerimizi hayata geçirir veya onlara ihanet ederiz.

Ucuz ürün arayışı dışında, geçmişten kalma, daha büyük miraslar da vardır. Martin Luther King Jr., "insanın ne güvenli, ne politik ne de popüler olmayan bir tavır takındığı" bir zamanı tutkuyla betimliyordu.<sup>[531]</sup> Bazen gereken tek şey bir seçim yapmamızdır çünkü "haklı olduğunu insana vicdanı gösterir." King'in bu meşhur sözleri ve Chávez'in Çiftlik İşçileri Birliği'nin gayretleri de bize miras kalmıştır. Bu sosyal adalet hareketlerinin, sınıai çiftliklerin durumuyla hiçbir ilgisi olmadığı söylenebilir. İnsan sömürüsü, hayvan istismarı ile bir değildir. King ve Chávez insanlığın acılarından yola çıktılar; acı çeken tavukları veya küresel ısınmayı göz önüne almadılar. Doğru. Burada bu adları örnek verircesine anmış olmamızın ima ettikleri sorgulanabilir hatta buna öfke de duyulabilir, ancak César Chávez ve King'in karısı Coretta Scott King'in, tıpkı King'in oğlu Dexter gibi vegan olduklarını belirtmeye de değer. Sınıai çiftliklerin sömürüsüne karşı örnek teşkil etmeyeceklerini varsayarsak, Chávez ve King'in miraslarını -Amerika'nın miraslarını- fazlasıyla sığ şekilde yorumluyoruz demektir.

5.

## Küresel Sofra

Bir dahaki sefere sofraya oturduğunuzda, masada sizinle beraber dokuz kişi daha olduğunu ve hep birlikte dünyadaki tüm insanları temsil ettiğinizi hayal edin. Ülkelere göre tertiplersek, sofrada dostlarımızın ikisi Çinli ve ikisi Hindistanlı olacak; beşinci ise Kuzeydoğu, Güney ve Orta Asya'daki diğer ülkeleri temsil edecek. Altıncı kişi Güneydoğu Asya ve Okyanusya ülkelerini temsilen orada bulunacak. Yedincisi, Sahara Çölü'nün güneyindeki Afrika ülkelerini ve sekizincisi, Afrika'nın geri kalanı ile Ortadoğu ülkelerini temsil edecek. Dokuzuncusu Avrupa ülkelerini temsil edecek. Güney, Orta ve Kuzey Amerika'yı temsil eden son sandalye sizin için.

Eğer sandalyeleri yerel dillere göre pay edersek, sadece Çince konuşanların kendi temsilcisi olurdu ve İngilizce ve İspanyolca konuşanların bir sandalyeyi paylaşması gerekirdi.

Dinlere göre tertiplenirse, üç kişi Hristiyan, iki kişi Müslümandır ve üç kişi Budizm, geleneksel Çin dinleri veya Hinduizm'le ilgili olacaktır.<sup>[532]</sup> Diğer iki kişi, geri kalan dinleri veya dini inancı olmayanları temsil edecektir. (Benim Yahudi cemaatim Çin nüfus sayımındaki hata payına denk sayıda olduğundan kışının yarısını bile bir sandalyeye yerleştiremiyor.)

Beslenmeye göre oturulursa, bir kişi aç ve ikisi obez olacaktır.<sup>[533]</sup> Yarıdan fazlası büyük ölçüde vejetaryen beslenme düzenine sahip olsa da bu oran gittikçe küçülüyor.<sup>[534]</sup> Katı vejetaryen ve veganların masada ucu ucuna bir sandalyesi var.<sup>[535]</sup> Herhangi birinin yumurta, tavuk veya domuz etine uzandığı her seferin yarıdan fazlasında, bunlar sınıai çiftliklerden geliyor olacak.<sup>[536]</sup> Yirmi yıl daha böyle giderse, uzandığınız sığır ve koyun eti için de aynısı geçerli olacaktır.<sup>[537]</sup>

ABD, masa nüfusa göre tertip edildiğinde bir sandalye kapmanın yakınından bile geçmiyorken, insanlar tükettikleri yiyeceğe göre oturtulsaydı iki ila üç sandalyeye sahip olacaktı. Kimse yemek yemeyi bizim kadar sevmiyor ve bizler yediklerimizi değiştirirsek, dünya değişecek.

Burada kendimi daha çok, yemek tercihlerimizin dünyamızın ekolojisini ve hayvanların yaşamını

nasıl etkilediği konularıyla sınırladım; ancak tüm kitabı, gayet basit bir şekilde sınıai çiftliklerin derinden etkilediği halk sağlığı, işçi hakları, düşüşe geçen kırsal topluluklar veya küresel yoksulluk hakkında yazabilirdim. Dünyanın tüm sorunları elbette sınıai çiftliklerden kaynaklanmıyor, ancak bu noktada kesişen sorunların çokluğu kayda değer. Eşit derecede önem taşıyan ve tamamen umulmadık olan şey ise, sizin ve benim gibilerin sınıai çiftlikler üzerinde gerçekten ne kadar etkili olabileceğidir. ABD tüketicilerinin küresel tarım uygulamaları üzerindeki etkisi şüphe götürmez.

Tehlikeli sularda yüzdüğümün, her insanın bir fark yaratabileceği önermesine yaklaştığının farkındayım. Gerçekler daha karmaşık tabii ki. Yalnız başına yiyen biri olarak, aldığımız kararların kendi içinde endüstriyi değiştirmek adına herhangi bir katkısı bulunmaz. Öyle olsa da yiyeceklerinizi gizlice tedarik edip gardırobun içinde yemiyorsanız, yalnız başına yemiyorsunuzdur. Oğullar, kızlar halinde yemek yeriz bizler; aileler olarak, toplumlar olarak, nesiller olarak, ülkeler olarak ve gitgide küresel olarak. Yemek yeme tercihlerimizin yayılmacı bir etki yapmasının önüne geçilemez.

Birkaç yıldır vejetaryen olan birinin size söyleyebileceği gibi, bu basit beslenme tercihinin etrafınızdakilerin ne yediği üzerindeki etkisi de şaşırtıcı olabilir. Amerika'daki restoranları temsil eden Ulusal Restoranlar Birliği ülkedeki tüm restoranlara en azından bir vejetaryen başlangıç yemeği buldurmalarını önerdi. Neden mi? Çok basit: Anket sonuçlarına göre, restoran işletmecilerinin üçte birinden fazlası vejetaryen yemeklere olan talebin arttığını gözlemlemiştir.<sup>[538]</sup> Restoran endüstrisinin önde gelen dergilerinden *Nation's Restaurant News*, restoranlara "mönünüze vejetaryen veya vegan yemekler dahil edin. Vejetaryen yemekler daha ucuz olmanın yanı sıra... yemekleri veto edecek kişiyle uzlaşmanızı da sağlar. Bir grubun vegan bir üyesi varsa, nerede yemek yiyeceklerine mönüye bakarak karar verirler," diyor.<sup>[539]</sup>

İnsanların filmlerde süt içtiğinden veya sığır eti yediğinden emin olmak adına milyonlarca dolar reklam parası harcanıyor ve elimdeki gazlı içeceğin Coca Cola veya Pepsi olduğu (muhtemelen epey uzaktan) anlaşılсын diye milyonlarca dolar daha saçılıyor. Ulusal Restoranlar Birliği ve büyük şirketlerin derdi bizleri iyi hissettirmek, çevremize faydalı olduğumuzu düşündürmek değil. Yemek yemenin sosyal bir eylem olduğunun farkındalar sadece.

Çatallarımızı kaldırdığımızda bir yere ait oluyoruz. Kendimizi çiftlik hayvanları, çiftlik işçileri, ulusal ekonomi ve küresel pazarlarla bir şekilde ilişkilendiriyoruz. Bir tercihte bulunmamak -"herkes gibi" yemek- giderek bir soruna dönüşen tercihi devam ettirerek kolayca kaçmaktır. Hiç tartışmasız, çoğu yerde ve çoğu zaman beslenme düzeni için tercihte bulunmayarak tercihte bulunmak -diğer herkes gibi yemek- muhtemelen iyi bir fikir olurdu. Bugün diğer herkes gibi beslenmek, bardağı bir damla daha doldurmak anlamına gelir. Bizim damlamız bardağı taşıran damla olmayabilir, ancak bardak dolmaya devam edecektir - hayatımızın her günü ve belki de çocuklarımızın yaşamının her günü ve çocuklarımızın çocuklarının...

Hepimizin yemek yediği küresel sofradaki oturma düzeni ve porsiyonlar değişiyor. Soframızdaki iki Çinlinin yediği et miktarı on beş-yirmi yıl öncesine kıyasla dört katı arttı - artmaya da devam ediyor.<sup>[540]</sup> Bu arada, sofrada temiz içme suyu bulamayan iki kişi Çin'e kötü kötü bakmakta. Bugün, hayvansal gıdalar Çin'deki beslenme içeriğinin yüzde 16'sını oluştursa da sınıai besiciler, bu ülkedeki su tüketiminin yüzde 50'sinden sorumlu ve şu anda Çin'deki su sıkıntısı küresel bir sorun haline gelmiş durumda.<sup>[541]</sup> Soframızda yeteri kadar yiyecek bulamayan umutsuz kişi, dünyanın ABD-tarzı et yemeye doğru koşması karşısında giderek daha çok endişe duyuyor çünkü yaşamak için bel bağladığı

tahlılı bulması bu yüzden daha da güçleşiyor. Daha fazla et demek, daha fazla tahıl ihtiyacı, dolayısıyla tahıl üzerinden savaşılan daha fazla insan demektir. 2050 yılına gelindiğinde, dünyadaki çiftlik hayvanları dört milyar insanın tükettiği kadar yiyecek tüketiyor olacak.<sup>[542]</sup> Gidişat, masamızda aç olan kişi sayısının birden rahatlıkla ikiye çıkabileceğini gösteriyor (açlık çeken insan sayısı, her gün 270.000 artıyor.)<sup>[543]</sup> Hal böyleyken, obezler bir sandalye daha edinecek.<sup>[544]</sup> Yakın bir gelecekte, küresel sofranın çoğu sandalyesini obez veya yetersiz beslenenlerin kapacağını hayal etmek oldukça kolay.

Ama böyle olmak zorunda değil elbette. Daha iyi bir gelecek umudu beslemenin en mantıklı sebebi, geleceğin ne kadar kötü olabileceğini bilmektir.

Mantık açısından sınıai hayvancılık, açıkça hatalıdır. Tüm okumalarım ve sohbetlerimde hâlâ inandırıcı bir savunma bulmaya çalışıyorum. Öte yandan yeme eyleminin kendisi pek mantıklı sayılmaz. Yemek bir kültür, alışkanlık ve kimliktir. Bazılarına göre bizi boyun eğmek zorunda bırakan da bu mantıksızlık. Yemek tercihi, giyim tercihlerine veya yaşam tarzı tercihlerine benzetiliyor - nasıl yaşamamız gerektiği konusundaki düşünceleri kapsamıyor. Yeme karmaşası ve yol açtığı neredeyse sonsuz çeşitlilik, yeme sorununu -özellikle hayvan yeme sorununu- ilginç bir şekilde rahatsız edici kılıyor. Sohbet ettiğim aktivistler, sağduyu ile insanların yemek tercihleri arasındaki tutarsızlıktan dolayı şaşkına dönmüş, neredeyse bıkip usanmışlardı. Onların duygularını paylaşıyorum ancak diğer taraftan, acaba en umut verici olan tam da bu, yani yemeğin mantıksızlığı olabilir mi diye düşünüyorum.

Yiyecek hiçbir zaman hangi tür beslenme daha az su harcar veya daha az acıya sebep olur hesabından ibaret olamaz. Kendimizi ve yalanları değiştirmemiz konusunda umut verecek belki de en önemli unsur budur. Sınıai çiftlikler doymak bilmez iştahımıza karşı bilincimizi kısmen bastırmamızı ister. Ancak farklı bir düzeyde, bizim en çok arzuladığımız şey sınıai çiftlikleri kati olarak reddedebilme kabiliyeti olabilir.

Sınıai çiftlikler felaketinin sadece görmezden gelme sorunu olmadığını düşünür oldum - aktivistlerin sıkça söylediği gibi "insanlar gerçekleri bilmiyor" diye ortaya çıkmış bir sorun değil bu. Elbette bu da var işin içinde. Bu kitabı bir yığın berbat gerçekle doldurdum çünkü başlangıç noktası için gerekliydim. Ayrıca, miras olarak bıraktığımız günlük yemek tercihlerimiz hakkında bilimsel açıdan neler bildiğimizi ekledim çünkü onlar da oldukça önemli. Akıl yürütmenin, birçok mühim alanda bize rehberlik edemeyeceğini öne sürmüyorum, ancak salt insan olmak, insancıl olmak bir akıl yürütme alıştırmamasından fazlasıdır. Sınıai çiftliklere tepki göstermek, bilginin ötesinde, arzu ve mantığın, gerçek ve mitin, hatta insan ve hayvanın karşıtlığının ötesinde bir şeyleri önemseme kabiliyetini elzem kılar.

Yalnızca kendi çıkarlarını kollayan saçma tutumlarından dolayı sınıai çiftliklerin bir gün sonu gelecektir. Bu sistem, hiçbir şekilde sürdürülebilir değildir. Dünya eninde sonunda, bir köpeğin pirelerini silktiği gibi sınıai çiftlikleri üzerinden silkip atacaktır; bu esnada bizi de beraberinde atıp atmayacağı ise meçhuldür.

Hayvan yemek hakkında, özellikle herkesin önünde düşünmek, dünyada bazı kuvvetlerin açığa çıkmasına yol açar. Pek çok diğer sorudan daha ağırdır sorulan sorular. Bir bakıma et, tükettiğimiz şeylerden biridir sadece; kâğıt peçete tüketmek veya cip kullanmak kadar önemlidir olsa olsa. Şükran Günü'nde kâğıt peçeteleri kaldırmayı denerseniz -bunu kâğıt peçete üretenlerin ne kadar ahlaksız

olduğu konusunda ders vererek, gösterişli bir şekilde yapsanız bile- tahrik edecek insan bulmakta zorlanırsınız. Ama Şükran Günü'nde vejetaryenlik sorununu ortaya atın hele, ateşli yanıtlarla karşılaşacağınız aşikârdır - *en azından* sağlam fikirler ile karşılaşacaksınız. Hayvan yeme sorunu benlik bilincimizin derininde tınlayan bir tele vurur - hatıralara, arzulara ve değerlere. Bu tınlar potansiyel olarak tartışmaya açık, potansiyel olarak tehditkâr, potansiyel olarak ilham vericidir ama her zaman anlam yüklüdür. Yiyecek önemlidir, hayvanlar önemlidir, hayvan yemek ise daha da önemlidir. Hayvan yeme sorunu, sonuçta adını bizim koyduğumuz, belki de yanlış koyduğumuz "insan olma" idealine ulaşmanın ne olduğuna dair sezgilerimizle iç içedir.

6.

## Onun Çocukluğunun İlk Şükran Günü

Şükran Günü'nde neye şükrediyorum? Çocukken masaya koyduğum ilk mısır tanesi kendimin ve ailemin sağlığının bir sembolüydü. Bir çocuk için tuhaf bir seçim. Belki de hiçbir aile ağacının gölgesinde oluşmamış bir histi veya büyükannemin, "Sağlıklı olmalısın," mantrasına bir yanıtı – bu, kulağa ister istemez, "Sağlıklı değilsin ama olmalısın," tarzında bir suçlamaymış gibi gelirdi. Sebebi her ne olursa olsun, çocukken bile sağlığı güvenilmez bir şey olarak gördüm. (Soykırımından sağ çıkanların çocukları ve torunlarından birçoğunun doktor olma sebebi, sadece para ve prestij değildir.) Diğer mısır tanesi, mutluluğumu temsil ediyordu. Sonra sevdiklerimi - etrafımı çevreleyen ailemi elbette ama aynı zamanda arkadaşlarımı da. Bugün benim ilk üç mısır tanem şunlar için olacak - sağlık, mutluluk ve sevdiklerim. Ama minnetim artık salt benim sağlığım, mutluluğum ve sevdiklerime yönelik değil. Oğlum bu ritüele katılabilecek yaşa geldiğinde değişir belki. Şimdilik, ben onun sayesinde ve onun adına şükrediyorum.

Şükran Günü en içten minnet duygularımız için nasıl bir ifade aracı olabilir? Hangi ritüeller ve semboller sağlık, mutluluk ve sevdiklerine minnet olanağı sağlar?

O günü hep beraber kutluyoruz, orası öyle. Sadece bir araya da gelmiyoruz, birlikte yemek yiyoruz. Eskiden böyle değildi ama. Federal yönetim, Şükran Günü'nü ilk başlarda bir oruç günü olarak teşvik etmeyi düşündü çünkü onlarca yıl boyunca öyle kutlanmıştı. Bu bayramın azizi sayılacak Benjamin Franklin'e göre, ziyafetin "asıl minnettarlık göstergesi olduğu" önerisinde bulunan kişi "dirayet sahibi bir besici" olmuştu.<sup>[545]</sup> Franklin'in kendi sesi olduğundan şüphe ettiğim o besicinin sesi, artık bir ulusun inancını yansıtıyor.

Kendi yiyeceğimizi üretilip yememiz, tarihsel açıdan bizi Amerikalı yapan ve Avrupa güçlerinden bağımsız kılan unsurların başında gelir. Diğer koloniler hayatta kalabilmek için yüklü miktarda ithalat yapmak zorundayken, ilk Amerika göçmenleri, Yerli Amerikalıların da yardımları sayesinde, neredeyse tamamıyla kendi kendilerini idame ettiriyordu.<sup>[546]</sup> Özgürlüğün ilk şartı olan yiyecek, özgürlük sembolü değildir. Şükran Günü'nde bu gerçeği onaylamak maksadıyla Amerika'ya özgü yiyecekler yeriz biz. Şükran Günü, birçok yönden tamamen Amerikan ideali olan etik tüketime önyak olur. Şükran Günü, Amerika'nın bilinçli tüketimdeki öncü eylemidir.

Peki, bu ziyafetin merkezindeki yiyecekte ne haber? Tükettiğimiz şeyin bir anlamı var mı?

Şükran Günü sofralarımızda yer bulan 45 milyon hindinin hemen hepsi sağlıksız, mutsuz ve -bu pek önemsenmeyen bir unsurdur- sevgisizdir. Hindinin Şükran Günü sofrasındaki yeri konusunda insanların farklı kamuları olsa da en azından bu üç unsuru hepimiz kabul edebiliriz.

Günümüz hindileri, "et, talaş, deri yan ürünleri" ve söz edilirse inancınızı fazlasıyla zorlaması olası, doğal olmayan bir beslenme düzenine tabi doğal böcekçillerdir.<sup>[547]</sup> Hastalıklara karşı savunmasız olmalarından dolayı, hindiler belki de sınai yöntemlere en kötü uyum sağlayan hayvanlardır. Bu yüzden onlara diğer hayvanlara oranla daha fazla antibiyotik verilir. Bu da antibiyotik direncini artırır. Bu da kaçınılmaz olarak, ilaçların insanlar üzerindeki etkisini azaltır. Kıssadan hisse: Soframızdaki hindiler insan hastalıklarının tedavisini zorlaştırır.

Neyin acımasız ve neyin iyicil olduğunu, çevresel olarak neyin yok edici ve neyin sürdürülebilir olduğunu belirlemek tüketicinin sorumluluğu değildir. Acımasız ve yok edici yiyecekler yasadışı olmalıdır. Kurşun boyalı çocuk oyuncaklarını, kloroflorokarbonlu spreylere veya yan etkili ilaçları satın alma gibi bir seçeneğe ihtiyacımız yok. Sınai çiftliklerden gelme hayvanları tüketme seçeneğine de ihtiyacımız yok.

Meseleyi istediğimiz kadar görmezden gelelim - sınai hayvancılığın kelimenin en derin anlamıyla insani olmadığını biliyoruz. Ayrıca, hükümlerimiz altında olan canlılar için yarattığımız yaşamların büyük önem taşıdığını biliyoruz. Sınai çiftçiliğe verdiğimiz tepki nihayetinde güçsüz olana, en uzakta olana, en sessiz olana nasıl tepki verdiğimizle ilgilidir - zorlanmadığımızda nasıl davrandığımızın sınavıdır. Tutarlılık gerekmez, ancak sorumlulukla yaklaşmak şarttır.

Tarihçilerin anlattığı bir öyküye göre, Abraham Lincoln Springfield'den Washington'a dönerken beraberindekileri durdurdu ve yolda rastladıkları ıstırap içindeki yavru kuşlara yardım etmelerini istedi. Diğerlerinin söylenmesine karşılık oldukça yalın bir dille, "O zavallı yaratıkları yerde bıraksaydım, annelerine kavuşmalarını sağlasaydım, bu gece uyuyamazdım," yanıtını verdi.<sup>[548]</sup> Kuşların ahlaki değerlerini, kendilerine, ekosisteme veya Tanrı'ya olan faydalarını gözetmemiştir - gözetse de fark etmezdi. Hayır, sadece acı çeken kuşlar görüş alanına girdiği anda, ahlaki bir yük taşıdığını hissetmişti. Çekip gidemezdi. Lincoln fazlasıyla tutarsız bir kişilikti ve yardım ettiğinden çok daha fazla sayıda kuşu yemiş olmalıydı. Ancak acı çeken dost bir canlıya rastlayınca, tepki verdi.

Küresel sofraya ister ailemle ister vicdanımla oturayım, sınai besicilik bana anlamsız gelmekle kalmıyor: Sınai besiciliği kabullenmek insanlık dışı. Sınai besiciliği kabullenmek -onların ürettiği gıdaları aileme yedirmek, paramla onlara destek olmak- beni kendimden uzaklaştırır; beni daha az büyükannemin torunu, daha az babamın oğlu yapardı.

Büyükannem, "Hiçbir şeyin önemi kalmamışsa kurtaracak bir şey de kalmamıştır," derken işte tam da *bunu* kastediyordu.

## Notlar

[1] Sonuca şu verilerden ulaşılmıştır: François Couplan ve James Duke, *The Encyclopedia of Edible Plants of North America* (CT: Keats Publishing, 1998); "Edible Medicinal and Useful Plants for a Healthier World," *Plants for a Future*,

[http://www.pfaf.org/leaflets/edible\\_uses.php](http://www.pfaf.org/leaflets/edible_uses.php)

(erişim: 10 Eylöl 2009.)



[2] En güncel verilere dayanarak yaptığım hesaplamalardır. Eti için yetiştirilen tavuklar diğer tüm sınai çiftlik hayvanlarından sayıca çok daha fazladır ve neredeyse hepsi sınai çiftliklerden gelir. Sınai çiftlik sektörlerinin dağılım yüzdeleri şöyledir:

Eti için yetiştirilen tavuklar: %99,94 (2007 resmi EPA envanter sayım verileri)

Yumurtası için yetiştirilen tavuklar: %96,57 (2007 resmi EPA envanter sayım verileri)

Hindiler: %97,43 (2007 resmi EPA envanter sayım verileri)

Domuzlar: %95,41 (2007 resmi EPA envanter sayım verileri)

Eti için yetiştirilen inekler: %78,2 (2008 NASS raporu)

Sütü için yetiştirilen inekler: %60,16 (2007 resmi EPA envanter sayımı verileri)



[4] Amerikan Evcil Hayvan Ürünleri İmalatçıları Birliği (APPMA) 2007 - 2008, S. C. Johnson, "Photos: Americans Declare Love for Pets in National Contest," makalesinden alınmıştır. Thomson Reuters, Nisan 15, 2009,

<http://www.reuters.com/article/pressRelease/idUS127052+15Apr-2009+PRN20090415>

(erişim: 5 Haziran 2009.)

[5] Keith Vivian Thomas, *Man and the Natural World: A History of the Modern Sensibility* (New York: Pantheon, 1983) sayfa: 119.

[6] "Amerika'nın Evcil Hayvanları," PetsinAmerica.org, 2005,

<http://www.petsinamerica.org/thefutureofpets.htm>



(erişim: 5 Haziran 2009.)

Not: Amerika'nın Evcil Hayvanları projesi, South Carolina Üniveritesi McKissick Müzesi'ndeki *Pets in America* sergisi kapsamında gerçekleşmiştir.

[7] Thomas, *Man and the Natural World*, sayfa: 119.

[8] "Çocuklarımdan birinin bir gün gelip de 'Baba, ben vejetaryenim," demesi en büyük kâbusum. O zaman gıkımı bile çıkarmaz, onu doğru elektrikli sandalyeye yollardım." Victoria Kennedy, "Gordon Ramsay's Shocking Recipe for Raising Kids," *Daily Mirror*, Nisan 25, 2007,

<http://www.mirror.co.uk/celebs/news/2007/04/25/gordon-ramsay-s-shocking-recipe-for-raising-kids-115875-18958425/>

(erişim: 9 Haziran 2009.)

[9] "Yapılan anketler köpek etinin burada değer verilen bir gıda olduğunu gösteriyor," *The Hindu*'da yer alan "Dog meat, a delicacy in Mizoram" adlı makaleden alıntı, Aralık 20, 2004,

<http://www.hindu.com/2004/12/20/stories/2004122003042000.htm>



(erişim: 9 Haziran 2009.)

[10] "Dördüncü yüzyıla ait bir Koguryo Krallığı mezar duvarında köpeklerin domuz ve koyunlarla beraber kesildiğini gösteren betimlemeler vardır." Rolf Potts, "Man Bites Dog," Salon.com, Ekim 28, 1999,

<http://www.salon.com/wlust/feature/1998/10/28feature.html>

(erişim: 30 Haziran 2009.)

[\[1\]](#) a.g.e.

[\[12\]](#) Calvin W. Schwabe, *Unmentionable Cuisine* (Charlottesville: University of Virginia Press, 1979) sayfa: 168.

[13] Hernán Cortés, *Letters from Mexico*, çeviren: Anthony Pagden (New Haven, CT: Yale University Press, 1986) sayfa: 103, 398.

[\[14\]](#) S. Fallon ve M. G. Enig, "Guts and Grease: The Diet of Native Americans," Weston A. Price Foundation, Ocak 1, 2000,



[http://www.westonaprice.org/traditional\\_diets/native\\_americans.html](http://www.westonaprice.org/traditional_diets/native_americans.html)

(erişim: 23 Haziran 2009.)

[15] Schwabe, *Unmentionable Cuisine*, sayfa: 168, 176.

[\[16\]](#) Captain James Cook, *Explorations of Captain James Cook in the Pacific: As Told by Selections of His Own Journals*, 1768 - 1779, editör: Grenfell Price (Mineola, NY: Dover Publications, 1971) sayfa: 291.

[17] Kevin Stafford, *The Welfare of Dogs* (New York: Springer, 2007) sayfa: 14.

[18] Senan Murray, "Dogs' dinners prove popular in Nigeria," *BBC News*, Mart 6, 2007,

<http://news.bbc.co.uk/1/hi/world/africa/6419041.stm>

(erişim: 23 Haziran 2009.)



[19] "Philippines Dogs: Factsheets," Global Action Network, 2005,

[http://www.gan.ca/campaigns/philippines+dogs/fact sheets.en.html](http://www.gan.ca/campaigns/philippines+dogs/fact%20sheets.en.html)

(erişim: 7 Temmuz 2009);

"The Religious History of Eating Dog Meat," [dogmeattrade.com](http://dogmeattrade.com), 2007,

<http://www.dogmeattrade.com/facts.html>

(erişim: 7 Temmuz 2009.)

[20] Schwabe, *Unmentionable Cuisine*, sayfa: 168.





[22] Humane Society of the United States, "Pet Overpopulation Estimates,"

[http://www.hsus.org/pets/issues\\_affecting\\_our\\_pets/pet\\_overpopulation\\_and\\_ownership\\_statistics/h](http://www.hsus.org/pets/issues_affecting_our_pets/pet_overpopulation_and_ownership_statistics/h)

[23] "Animal Shelter Euthanasia," American Humane Association, 2009,

<http://www.americanhumane.org/about-us/newsroom/fact-sheets/animal-shelter-euthanasia.html>

(erişim: 23 Haziran 2009.)

[\[24\]](#) "Ethnic Recipes: Asian and Pacific Island Recipes: Filipino Recipes: Stewed Dog (Wedding Style)"

<http://www.recipesource.com/ethnic/asia/filipino/00/rec0001.html>

(erişim: 10 Haziran 2009.)



[25] Fishbase.org'un etkileyici veritabanı dünya çapında 276.500 yerel isim altında bilinen 31.200 türü listeliyor.

<http://www.fishbase.org>

(erişim: 10 Haziran 2009.)

[26] "Ankete katılan neredeyse tüm kadınlar (%99) evcil hayvanlarıyla konuştuklarını (erkeklerde %95) belirtti. Tuhaftır, kadınların %93'üne göre hayvanları da onlarla iletişim kuruyor (erkeklerde %87.)" Business Wire,

[http://findarticles.com/p/articles/mi\\_m0EIN/is\\_2005\\_March\\_30/ai\\_n13489499/](http://findarticles.com/p/articles/mi_m0EIN/is_2005_March_30/ai_n13489499/)

(erişim: 10 Haziran 2009.)

[27] "Genç balıklar mercan kayalıklarından gelen ses ve köpükleri takip ederek onları bulurlar. Örneğin 'beykın kızartması' sesi çıkaran karideslerin ısırık sesleri 20 kilometre öteden algılanır." Staff, "Fish Tune Into the Sounds of the Reef," *New Scientist*, Nisan 16, 2005,

<http://www.newscientist.com/article/mg18624956.300-fish-tune-into-the-sounds-of-the-reef.html>



(erişim: 23 Haziran 2009.)

[28] Richard Ellis, *The Empty Ocean* (Washington, DC: Island Press, 2004) sayfa: 14. Ellis'in alıntısı için bkz. Robert Morgan, *World Sea Fisheries* (New York: Pitman, 1955) sayfa: 106.

[29] J. P. George, *Longline Fishing* (Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 1993) sayfa: 79.

[30] Ellis, *The Empty Ocean*, sayfa: 14, 222.

[31] "142 milyar dolarlık satışa ek olarak, endüstrinin dalgalanma etkisiyle milyonlarca dolar değerinde mal ve hizmet ortaya çıkmaktadır, paketlenme, nakliye ve imalat bölümündeki işler ve perakende dahil." American Meat Institute, "The United States Meat Industry at a Glance: Feeding Our Economy," meatAMI.com, 2009,

<http://www.meatami.com/ht/d/sp/i/47465/pid/47465/#feedingoureconomy>

(erişim: 29 Mayıs 2009.)

[32] Food and Agriculture Organization of the United Nations, Livestock, Environment and Development Initiative, "Livestock's Long Shadow: Environmental Issues and Options" Rome, 2006, xxi,



<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0701e/a0701e00.pdf>

(erişim: 11 Ağustos 2009.)

[33] Okyanusun sağlık seviyesini ölçmek kolay değil ancak güçlü ve yeni bir istatistik sistemi olan Marine Trophic Index (MTI) sayesinde biliminsanları artık okyanusun anlık durumunu resmedebiliyor. Görünenler iç açıcı sayılmaz. Okyanusta yaşıyan her canlının gıda zincirindeki yerini belirleyen 1 ile 5 arası "*Trophic Seviyesi*" olduğunu düşünün. Bitkiler denizdeki yiyecek ağının temelini oluşturduğundan 1 seviyesinde yer alıyor. Bitkileri yiyen, plankton diye bilinen minik canlıların *trophic* seviyesi 2. Planktonla beslenen yaratıkların seviyesi 3 ve böyle devam ediyor. En üst derece avcılarının seviyesi 5. Okyanustaki tüm canlıları sayıp her birini seviyelendirebilirsek, okyanus yaşamının ortalama *trophic* seviyesine ulaşabiliriz - okyanus yaşamının kabaca *bir bütün* halindeki resmidir bu. Bu toplam hesap tam olarak MTI tahminidir. Yüksek MTI daha uzun, daha çeşitli bir gıda zinciri ve daha canlı bir okyanusu temsil eder. Okyanuslarda bitkiden başka hiçbir şey olmasaydı MTI değeri 1 olurdu. Sadece bitki ve planktonlarla kaplı olsalardı MTI değeri 1 ile 2 arası bir yerlerde olurdu. Okyanuslar daha uzun yemek ağları ve daha çeşitli canlılara ev sahipliği yaparsa MTI değeri buna istinaden artacaktır. Doğru veya yanlış MTI yoktur ancak sürekli düşüş gösteren MTI'nın kötü bir haber olduğu kesin: hem balık yiyen insanlar hem de balıklar için. 1950 yılından, yani endüstriyel balıkçılık tekniklerinin hâkim olmasından bu yana MTI sürekli düşüşte. Daniel Pauly ve Jay McLean, *In a Perfect Ocean* (Washington, DC: Island Press, 2003) sayfa: 45 - 53.

[34] 'Sınai iftlik sekt6ru sera gazlarına tek başına en büyük katkıyı yapan faktördür.' Food and Agriculture Organization, "Livestock's Long Shadow," xxi, 112, 267; Pew Charitable Trusts, Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health, Pew Commission on Industrial Animal Production, "Putting Meat on the Table: Industrial Farm Animal Production in America," 2008,

<http://www.ncifap.org/>

(erişim: 11 Ağustos 2009.)

[35] R. A. Myers ve B. Worm, "Extinction, Survival, or Recovery of Large Predatory Fishes," *Philosophical Transactions of the Royal Society of London Series B - Biological Sciences*, Ocak 29, 2005, sayfa: 13-20,

<http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?artinstid=163>



(erişim: 24 Haziran 2009.)

[36] Boris Worm ve diğerkleri, "Impacts of Biodiversity Loss on Ocean Ecosystem Services," *Science*, 3 Kasım 2006,



(erişim: 26 Mayıs 2009.)

[37] D. Pauly ve diğeri, "Global Trends in World Fisheries: Impacts on Marine Ecosystems and Food Security," Royal Society, Ocak 29, 2005,

<http://www.pubmedcentral.nih.gov/articlerender.fcgi?artid=1636108>

(erişim: 23 Haziran 2009.)

[38] FAO istatistiklerine göre



(<http://faostat.fao.org/site/569/DesktopDefault.aspx?PageID=569#ancor>

adresinden ziyaret edilebilir) her yıl yetiştirilen yaklaşık altmış milyar hayvanın, elli milyardan fazlası eti için yetiştirilen tavuklardır ve bunların neredeyse kesin olarak hepsi sınai çiftliklerden gelir. Bu, sınai çiftliklerde küresel çapta işlenen hayvanlar hakkında kaba bir tahmin yürütmemizi sağlar.

[39] Bkz. Not 2.

[40] Stephen Sloan, *Ocean Bankruptcy* (Guilford; CT: Lyons Press, 2003) sayfa: 75.

[41] R. L. Lewison ve diğeri, "Quantifying the effects of fisheries on threatened species: the impact of pelagic longlines on loggerhead and leatherback sea turtles," *Ecology Letters* 7, no. 3 (2004): 225.

[42] "Bu ikinci hatta kanca takılıyor ve yem olarak kalamar, balık veya bazen taze yunus eti kullanılıyor," alıntı: "What is a Longline?" Sea Shepherd Conservation Society, 2009,

<http://www.seashepherd.org/sharks/longlining.html>

(erişim: 10 Haziran 2009.)



[43] Ellis, *The Empty Ocean*, sayfa: 19.

[\[44\]](#) J. A. Koslow ve T. Koslow, *The Silent Deep: The Discovery, Ecology and Conservation of the Deep Sea* (Chicago: University of Chicago Press, 2007) sayfa: 131, 198.

[45] a.g.e., sayfa: 199.

[46] Sloan, *Ocean Bankruptcy*, sayfa: 75.

[47] Bu bölümde yer alan Benjamin, Derrida ve Kafka incelemelerini din profesörü ve eleştirel kuramcı Aaron Gross'la yaptığım sohbetlere borçluyum.

[48] Max Brod, *Franz Kafka* (New York: Schocken, 1947) sayfa: 74.

[49] Jacques Derrida, *The Animal That Therefore I Am*, editör: Marie-Louise Mallet, çevirmen: David Wills (New York: Fordham University Press, 2008) sayfa: 28, 29.

[50] Denizatlarıyla ilgili bilgileri edindiğim kaynaklar: "Sea Horse," Encyclopaedia Britannica Online, 2009,



<http://www.britannica.com/EBchecked/topic/664988/sea-horse>

(erişim: 7 Temmuz 2009);

;Environmental Justice Foundation Charitable Trust, *Squandering the Seas: How Shrimp Trawling Is Threatening Ecological Integrity and Food Security Around the World* (London: Environmental Justice Foundation, 2003) sayfa: 18; Richard Dutton, "Bonaire's Famous Seahorse Is the Holy Grail of Any Scuba Diving Trip,"

[http://bonaireunderwater.info/imgpages/bonaire\\_seahorse.html](http://bonaireunderwater.info/imgpages/bonaire_seahorse.html)

(erişim: 7 Temmuz 2009.)

[51] Yer aldığı liste için bkz. Environmental Justice Foundation, *Squandering the Seas*, sayfa: 18.

[52] "Report for Biennial Period, 2004 - 2005," bölüm I, cilt 2, International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas, Madrid, 2005,

[http://www.iccat.int/en/pubs\\_biennial.htm](http://www.iccat.int/en/pubs_biennial.htm)



(erişim: 12 Haziran 2009.)

[53] Environmental Justice Foundation, *Squandering the Seas*, sayfa: 19.



[55] E. Cenami Spada, "Amorphism, mechanomorphism, and anthropomorphism," *Anthropomorphism, Anecdotes, and Animals*'da yer alır. Editör: R. W. Mitchell ve diğerleri (Albany, NY: SUNY Press, 1997) sayfa: 37 - 49.

[56] Sözcük orijinal olarak (*anthropodenial*) ilk kez Frans de Waal tarafından kullanıldı. Frans de Waal, *Anthropodenial* (New York: Basic Books, 2001) sayfa: 63, 69. [De Waal'ın Türkçe olarak yayımlanmış tek eseri için bkz. *İçimizdeki Maymun: Biz Neden Biziz?* Çeviren: Aslı Biçen; Metis, 2008.]

[57] Yumurta Üreticileri Birliği dişi tavuklara en az 430 santimetrekarelik alan sağlanmasını tavsiye ediyor. HSUS uygulamada bu minimum alanın kullanıldığını bildiriyor. "United Egg Producers Animal Husbandry Guidelines for U.S. Egg Laying Flocks," United Egg Producers Certified (Alpharetta, GA: United Egg Producers, 2008)

<http://www.uepcertified.com/program/guidelines/>

(erişim: 24 Haziran 2009);



"Cage-Free Egg Production vs. Battery-Cage Egg Production" Humane Society of the United States, 2009,

<http://www.hsus.org/farm/camp/nbe/compare.html>

(erişim: 23 Haziran 2009.)

[58] Roger Pulvers, "A Nation of Animal Lovers - As Pets or When They're on a Plate," *Japanese Times*, August 20, 2006,

<http://search.japantimes.co.jp/cgi-bin/fl20060820rp.html>

(erişim: 24 Haziran 2009.)

[59] D. Hansen ve V. Bridges, "A survey description of down-cows and cows with progressive or non-progressive neurological signs compatible with a TSE from veterinary client herd in 38 states," *Bovine Practitioner* 33, no. 2 (1999) sayfa: 179 - 187.

[60] Alan, 650 ila 1000 santimetrekaredir. Bu, Amerikan ve Avrupa broylerleri için geçerlidir; Hindistan'da (ve diğer yerlerde) genellikle kafeste tutulurlar. Ralph A. Ernst, "Kaliforniya'da Tavuk Eti Üretimi," University of California Cooperative Extension, Haziran 1995,



<http://animalscience.ucdavis.edu/avian/pfs20.htm>

(erişim: 7 Temmuz 2009);

D. L. Cunningham, "Georgia'da Broyler Üretim Sistemleri: Maliyet ve Gelir Analizleri,"  
thepoultrysite.com, Temmuz 2004,

<http://www.thepoultrysite.com/articles/234/broiler-production-systems-in-georgia>

(erişim: 7 Temmuz 2009.)

[61] American Egg Board, "Yumurta Üretimi Tarihi," 2007,

[http://www.incredibleegg.org/egg\\_facts\\_history2.html](http://www.incredibleegg.org/egg_facts_history2.html)

(erişim: 10 Ağustos 2009.)



[62] Frank Gordy, "Broilers," *American Poultry History*'de yer alıyor. 1823 - 1973, editör: Oscar August Hanke ve diğlerleri (Madison, WI: American Poultry Historical Society, 1974) sayfa: 392; Mike Donohue, "How Breeding Companies Help Improve Broiler Industry Efficiency," [thepoultrysite.com](http://thepoultrysite.com), Şubat 2009,

<http://www.thepoultrysite.com/articles/1317/how-breeding-companies-help-improve-broiler-industry-efficiency>

(erişim: 10 Ağustos 2009.)

[63] Frank Reese, İyi Çoban Tavuk Çiftliği, kişisel sohbet, Temmuz 2009.

[64] "Günlük 25 gramdan 100 grama kadar." T. G. Knowles ve diğeri, "Leg Disorders in Broiler Chickens: Prevalence, Risk Factors and Prevention," PLoS ONE, 2008,



(erişim: 12 Haziran 2009.)

[65] M. C. Appleby ve diğeri, *Poultry Behaviour and Welfare* (Wallingford, UK: CABI Publishing, 2004) sayfa: 184.



[66] a.g.e.

[67] Gene Baur, *Farm Sanctuary* (New York: Touchstone, 2008) sayfa: 150.

[68] G. C. Perry, ed., Welfare of the Laying Hen, sayı: 27, Poultry Science Symposium Series (Wallingford, UK: CABI Publishing, 2004) sayfa: 386.

[\[69\]](#) Nevada CFE, "Chapter 574 - Cruelty to Animals: Prevention and Punishment," NRS 574.200, 2007,



(erişim: 26 Haziran 2009.)

[\[70\]](#) D. J. Wolfson ve M. Sullivan, "Foxes in the Henhouse," yer aldığı kitap için bkz. *Animal Rights: Current Debates and New Directions*, editör: C. R. Sunstein ve M. Nussbaum (Oxford: Oxford University Press, 2005) sayfa: 213.

[71] "Sera gazı emisyonları açısından, farklı beslenme düzenlerinin, tipik kullanım şartları altında sıradan binek araba ile yüksek performanslı araba sahibi olmak kadar fark yarattığı kanıtlandı." G. Eshel ve P. A. Martin, "Diet, Energy, and Global Warming," *Earth Interactions* 10, no. 9 (2006) sayfa: 1 - 17.



[\[72\]](#) Pew Charitable Trusts, Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health ve Pew Commission on Industrial Animal Production, "Putting Meat on the Table: Industrial Farm Animal Production in America," 2008, 27,

<http://www.ncifap.org/>

(erişim: 11 Ağustos 2009.)

[73] Food and Agriculture Organization of the United Nations, Livestock, Environment and Development Initiative, "Livestock's Long Shadow: Environmental Issues and Options," Rome, 2006, xxi, 112, 267,

<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0701e/a0701e00.pdf>

(erişim: 11 Ağustos 2009.)

[74] Bu değerin aslında dūřuk olduğu biliniyor çünkü BM canlı taşımacılığından oluşan sera gazını hesaba katmamıştır. Food and Agriculture Organization, "Livestock's Long Shadow," xxi, sayfa: 112.

[75] Hükümetlerarası İklim Değişikliği Paneli'ndeki biliminsanları raporuna göre taşımacılık sera gazı emisyonlarının yüzde 13.1'ini oluşturuyor; yüzde 18 (yukarıya bakınız), yüzde 13.1'den yüzde 38 fazladır. H. H. Rogner, D. Zhou, R. Bradley, P. Crabbé, O. Edenhofer, B. Hare (Avustralya) L. Kuijpers, ve M. Yamaguchi, *Climate Change 2007: Mitigation. Contribution of Working Group III to the Fourth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change* adlı kitabın sunuşunda yer alır. Editör: B. Metz, O. R. Davidson, P. R. Bosch, R. Dave ve L. A. Meyer (New York: Cambridge University Press.)



[76] Food and Agriculture Organization, "Livestock's Long Shadow," xxi.

[\[77\]](#) AFP, "Going veggie can slash your carbon footprint: Study," Augustos 26, 2008,

[http://afp.google.com/article/ALeqM5gb6B3\\_ItBZn0mNPPt8J5nxjgtllw](http://afp.google.com/article/ALeqM5gb6B3_ItBZn0mNPPt8J5nxjgtllw).

[78] Food and Agriculture Organization, "Livestock's Long Shadow," sayfa: 391.

[79] P. Smith, D. Martino, Z. Cai, D. Gwary, H. Janzen, P. Kumar, B. McCarl, S. Ogle, F. O'Mara, C. Rice, B. Scholes ve O. Sirotenko, "Agriculture," *Climate Change 2007: Mitigation*'da yer alıyor.

[80] Michael Jacobsen ve diğeri, "Six Arguments for a Greener Diet," Center for Science in the Public Interest, 2006,

<http://www.cspinet.org/EatingGreen/>

(erişim: 12 Ağustos 2009.)



[81] Pew Charitable Trusts ve diğeri, "Putting Meat on the Table."

[82] Doug Gurian-Sherman, "CAFOs Uncovered: The Untold Costs of Confined Animal Feeding Operations," Union of Concerned Scientists, 2008,

[http://www.ucsusa.org/food\\_and\\_agriculture/science\\_and\\_impacts/impacts\\_industrial\\_agriculture/c:uncovered.html](http://www.ucsusa.org/food_and_agriculture/science_and_impacts/impacts_industrial_agriculture/c:uncovered.html);

Margaret Mellon, "Hogging It: Estimates of Antimicrobial Abuse in Livestock," Union of Concerned Scientists, Ocak 2001,

[http://www.ucsusa.org/publications/#Food\\_and\\_Environment](http://www.ucsusa.org/publications/#Food_and_Environment).

[83] Sara J. Scherr ve Sajal Sthapit, "Mitigating Climate Change Through Food and Land Use," Worldwatch Institute, 2009,

[https://www.worldwatch.org/node/6128.](https://www.worldwatch.org/node/6128;);

Christopher Flavin ve diğeri, "State of the World 2008," Worldwatch Institute, 2008,



<https://www.worldwatch.org/node/5561#toc>.

[84] Food and Agriculture Organization, "Livestock's Long Shadow"; FAO Fisheries and Aquaculture Department, "The State of World Fisheries and Aquaculture 2008," Food and Agriculture Organization of the United Nations, Rome, 2009,

<http://www.fao.org/fishery/sofia/en>

(erişim: 11 Ağustos 2009.)

[85] Timothy Ingold, *What Is an Animal?* (Boston: Unwin Hyman, 1988) sayfa: 1. Hayvanlar âleminin farklı kültürlerdeki algılanma biçiminin çarpıcı bir örneği Eduardo Batalha Viveiros de Castro'nun Güney Amerika'nın Araweté halkı üzerinde yaptığı enteresan çalışmaya yansır: "İnsanlar ve hayvanlar arasındaki fark belirgin değil... Areweté kozmolojisinde 'Doğa'yı tanımlamak kolay değil[;]... 'hayvan' için bir sınıflandırma bulunmuyor; 'balık,' 'kuş,' gibi bazı terimler mevcut değil, ayrıca habitat, yeme alışkanlığı, insana fayda ('yenen' için *do pi*, 'potansiyel evcil hayvan' için *teminani*) şamanizm ve yemek tabuları uyarınca düzdeğişmeceler yer alıyor. Hayvanların nüfuz sahasıyla ilgili kısıtlamalar esasen diğer canlı kategorileri için de aynen geçerli... insanlar... ve ruhlar [gibi]." Eduardo Viveiros de Castro, *From the Enemy's Point of View: Humanity and Divinity in an Amazonian Society*, çevirmen: Catherine V. Howard (Chicago: University of Chicago Press, 1992) sayfa: 71.

[86] Yakın zamanda beşeri bilimler alanında yapılan disiplinler arası çalışmalar, hayvanlarla etkileşimlerimizde kendimizi nasıl gördüğümüze ve algıladığımıza yönelik birçok şaşırtıcı unsuru belgeledi. Köpeklerle ilgili çocuk öykülerinin incelenmesi ve halkın hayvan refahına verdiği destek çalışmalarda örnek olarak kullanılıyor. Bkz. *Animal Others and the Human Imagination*, editör: Aaron Gross ve Anne Vallely (New York: Columbia University Press, yakında yayımlanacak.)

[87] Environmental Justice Foundation Charitable Trust, *Squandering the Seas: How Shrimp Trawling Is Threatening Ecological Integrity and Food Security Around the World* (London: Environmental Justice Foundation, 2003) sayfa: 12.

[88] a.g.e.



[89] a.g.e.

[90] "Report for Biennial Period, 2004 - 2005," bölüm I, cilt 2, International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas, Madrid, 2005, 206,

[http://www.iccat.int/en/pubs\\_biennial.htm](http://www.iccat.int/en/pubs_biennial.htm)

(erişim: 12 Haziran 2009.)

[\[91\]](#) International Commission for the Conservation of Atlantic Tunas, "Bycatch Species," Mart 2007,

<http://www.iccat.int/en/bycatchspp.htm>

(erişim: 10 Ağustos 2009.)

[92] Güvercin araştırmaları Oxford Üniversitesi'nde yapılmış ve şu kaynakta tartışılmıştır: *Jonathan Balcombe's Pleasurable Kingdom: Animals and the Nature of Feeling Good* (New York: Macmillan, 2007) sayfa: 53.



[93] "KFC'nin yılda 850 milyon adet tavuk satın aldığı rapor edildi (şirket sayıyı doğrulamıyor.)"  
Alıntı: Daniel Zwerdling, "A View to a Kill," *Gourmet*, Haziran 2007,

<http://www.gourmet.com/magazine/2000s/2007/06/aviewtoakill>

(erişim: 26 Haziran 2009.)

[94] "KFC yöneticileri taviz vermiyor. Halihazırda 'tavukların sağlığı ve insani muameleye yönelik faaliyetlerde buldukları' hususunda ısrarcılar" a.g.e. alıntı.

[95] "KFC tedarikçi skandalına yanıt verdi," [foodproductiondaily.com](http://foodproductiondaily.com), Haziran 23, 2004,

<http://www.foodproductiondaily.com/Supply-Chain/KFC-responds-to-chicken-supplier-scandal>

(erişim: 29 Haziran 2009) "Undercover Investigations," Kentucky Fried Cruelty,

<http://www.kentuckyfriedcruelty.com/u-pilgrimspride.asp>



(erişim: 5 Haziran 2009.)

[96] "Animal Welfare Program," Kentucky Fried Chicken (KFC)

<http://www.kfc.com/about/animalwelfare.asp>

(erişim: 2 Temmuz 2009.)

<sup>[97]</sup> Andrew Martin, "PETA Ruffles Feathers: Graphic protests aimed at customers haven't pushed KFC to change suppliers' slaughterhouse rules," *Chicago Tribune*, August 6, 2005.

[98] Heather Moore, "Unhealthy and Inhumane: KFC Doesn't Do Anyone Right," *American Chronicle*, 19 Temmuz 2006,

<http://www.americanchronicle.com/articles/view/11651>

(erişim: 29 Haziran 2009.)



[99] "Advisory Council," Kentucky Fried Chicken,

[http://www.kfc.com/about/animalwelfare\\_council.asp](http://www.kfc.com/about/animalwelfare_council.asp)

(erişim: 2 Temmuz 2009.)

[100] PETA araştırmacıları tarafından belgelenmiştir. PETA raporuna göre "Dokuz farklı günde, PETA araştırmacıları hayvanları kesime taşıyan askı dahil canlı askı bölümüne işendiğine şahit oldu." Bkz. "Tyson Workers Torturing Birds, Urinating on Slaughter Line," PETA,

[http://getactive.peta.org/campaign/tortured\\_by\\_tyson](http://getactive.peta.org/campaign/tortured_by_tyson)

(erişim: 27 Temmuz 2009.)

[\[101\]](#) Karmaşık Agriprocessors meselesinin büyük bölümünü belgeleyen Ortodoks blog için bkz. FailedMessiah.com.

[\[102\]](#) Haham Perry Paphael Rank (Hahamlar Birliği Başkanı) *Letter to Conservative Rabbis*, Aralık 8, 2008.



[103] Aaron Gross, "When Kosher Isn't Kosher," *Tikkun* 20, no. 2 (2005): 55.



[105] "Meseleler: Organik," Sustainable Table,

<http://www.sustainabletable.org/issues/organic/>

(erişim: 6 Ağustos 2009); "Fact Sheet: Organic Labeling and Marketing Information," Tarım Bakanlığı,

<http://www.ams.usda.gov/AMSV1.0/getfile?dDocName=STELDEV3004446&acct=nopgeninfo>

(erişim: 6 Ağustos 2009.)

[106] "30 yıllık kariyerim boyunca gördüğüm değişimden daha fazlasına 1999 yılında şahit oldum." Amy Garber ve James Peters, "Latest Pet Project: Industry agencies try to create protocol for improving living, slaughtering conditions," *Nation's Restaurant News*, Eylül 22, 2003,



[http://findarticles.com/p/articles/mi\\_m3190/is\\_38\\_37/ai\\_108279089/?tag=content;coll](http://findarticles.com/p/articles/mi_m3190/is_38_37/ai_108279089/?tag=content;coll)

(erişim: 12 Ağustos 2009.)

[107] Steve Kopperud, Ocak 12, 2009. HSUS ve PETA'nın çiftlik hayvanlarının refahına dair kampanyaları üzerine tez hazırlayan Harvard öğrencisi Lewis Ballard ile yaptığı telefon röportajından.

[\[108\]](#) David W. Moore, "Public Lukewarm on Animal Rights: Supports strict laws governing treatment of farm animals, but opposes ban on product testing and medical research," *Gallup News Service*, 21 May 2003,

<http://www.gallup.com/poll/8461/public-lukewarm-animal-rights.aspx>

(erişim: 26 Haziran 2009.)

[109] Jayson L. Lusk ve diğerleri, "Consumer Preferences for Farm Animal Welfare: Results of a Nationwide Telephone Survey," Oklahoma State University, Department of Agricultural Economics, Ağustos 17, 2007, ii, 23, 24, şurada yer almaktadır:





(erişim: 7 Temmuz 2009.)

[\[110\]](#) Moore, "Public Lukewarm on Animal Rights."

[111] Wolfson ve Sullivan, "Foxes in the Henhouse" sayfa: 206. Bu sadece evcil hayvanları değil, av hayvanlarını, gözlemlenen kuşları, eğitim amaçlı parçalanan hayvanları kapsadığı gibi, hayvanat bahçeleri, laboratuvarlar, yarış kulvarları, dövüş pistleri ve sirklerdeki hayvanları da içerir. Yazarlar yüzde 98'e nasıl ulaştıkları hakkında bilgi veriyor ancak hesaplamalarına çiftlik balıklarını dahil etmediklerini belirtiyorlar. Çokça çiftlik balığı olduğunu göz önünde bulundurursak sayıyı yüzde 98'den 99'a çekmemizde sakınca yok.

[\[112\]](#) "Meat and Poultry Labeling Terms," United States Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service, August 24, 2006,

[http://www.fsis.usda.gov/FactSheets/Meat\\_&\\_Poultry\\_Labeling\\_Terms/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/FactSheets/Meat_&_Poultry_Labeling_Terms/index.asp)

(erişim: 3 Temmuz 2009.)

[\[113\]](#) *Federal Register* 73, no. 198 (Ekim 10, 2008): 60228 - 60230, Federal Register Online, GPO erişimi aracılığıyla

(wais.access.gpo.gov)



<http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/2008-0026.htm>

(erişim: 6 Temmuz 2009.)

[114] Tarım Bakanlığı'nın kullandığı bazı terimlerin incelemeleri için bkz. HSUS, "A Brief Guide to Egg Carton Labels and Their Relevance to Animal Welfare," Mart 2009,

[http://www.hsus.org/farm/resources/pubs/animal\\_welfare\\_claims\\_on\\_egg\\_cartons.html](http://www.hsus.org/farm/resources/pubs/animal_welfare_claims_on_egg_cartons.html)

(erişim: 11 Ağustos 2009.)

[115] "Tüketici için 'taze,' ısısı asla -3°C altına düşmemiş bütün veya parça tavuk demektir." ABD Tarım Bakanlığı, "The Poultry Label Says Fresh,"



(erişim: 25 Haziran 2009.)



[116] Lyall Watson, *The Whole Hog* (Washington, DC: Smithsonian Books, 2004) sayfa: 177.

[117] "Anne domuzların yavrularını emzirme vakti geldiğinde onları homurdanarak çağırıldığını ve yavru domuzların ayrı kaldıklarında annelerine kendilerine has bir çağrıda bulduklarını da biliyoruz." Peter-Christian Schön ve diğerleri, "Common Features and Individual Differences in Nurse Grunting of Domestic Pigs (*Sus scrofa*): A Multi-Parametric Analysis," *Behaviour* 136, no. 1 (Ocak 1999): 49 - 66,

<http://www.hsus.org/farm/resources/animals/pigs/pigs.html?print=t>

(erişim: 12 Ağustos 2009.)

[118] Temple Grandin domuzların oyuncaklardan hoşlandığının yanı sıra "belirli oyuncak tercihleri" olduğunu da ortaya koydu. Temple Grandin, "Environmental Enrichment for Confinement Pigs," Livestock Conservation Institute, 1988,

<http://www.grandin.com/references/LCIhand.html>

(erişim: 26 Haziran 2009.)

Domuzlar ve diğer hayvanlarda oyun hakkında daha fazla bilgi için bkz. Bekoff, *The Emotional Lives of Animals*, sayfa: 97.



[119] Yabandomuzlarının stres altında ağlayan yavru domuzların yardımına koştuğu belgelenmiştir. Bekoff, *The Emotional Lives of Animals*, sayfa: 28.

[120] Domuzlar ağızlarını ktırdatma, dışlerini gıdırdatma, homurdanma, kükreme, hırlama, burundan soluma yolları ile iletişim kurarlar. Son derece saygın bir etolojist olan Marc Bekoff'a göre domuzlar birbirleriyle oyun oynama isteklerini beden dili, "coşkuyla koşuşturma ve kafa bükme gibi oyun işaretleri" yardımıyla dışavurur. Marc Bekoff, *The Emotional Lives of Animals* (Novato, CA: New World Library, 2008) sayfa: 97; Humane Society of the United States, "About Pigs,"

<http://www.hsus.org/farm/resources/animals/pigs/pigs.html?print=t>

(erişim: 23 Haziran 2009.)

[\[121\]](#) Lisa Duchene, "Are Pigs Smarter Than Dogs?" *Research Penn State*, 8 Mayis 2006,

<http://www.rps.psu.edu/probing/pigs.html>

(erişim: 23 Haziran 2009.)

[\[122\]](#) a.g.e.



[123] K. N. Laland ve diğerleri, "Learning in Fishes: From three-second memory to culture," *Fish and Fisheries* 4, no. 3 (2003) sayfa: 199 - 202.

[124] Bu, *ISI Web of Knowledge* ve 350'den fazla bildiri özetinin hızlıca taramasına dayanarak yapılmış kaba bir tahmindir.

[125] "Balıkların çoğu aynen kuşlar gibi yavrularına yuva yaparlar; diğerleri sabit oyuklara veya özel gizlenme alanlarına sahiptirler. Ancak sürekli hareket halinde ve yiyecek peşindeyseniz ne yaparsınız? Kaya ördekbalığı deniz tabanındaki çakılları toplayarak her gece yeni bir yuva yapar. Yapıyı tamamladıktan sonra oraya yerleşip uyur ve sonraki sabah orayı terk eder." Culum Brown, "Not Just a Pretty Face," *New Scientist*, no. 2451 (2004) sayfa: 42.

[126] Örneğin, "birçok kayabalığı türü tek eşli üreme gerçekleştirir." M. Wall ve J. Herler, "Postsettlement movement patterns and homing in a coral-associated fish," *Behavioral Ecology*, 2009,



(erişim: 25 Haziran 2009.)

[127] Laland ve diğerleri, "Learning in Fishes," 199 - 202. Laland ve diğerlerinin alıntılıadığı makale için bkz. M. Milinski ve diğerleri, "Tit for Tat: Sticklebacks, *Gasterosteus aculeatus*, 'trusting' a cooperative partner," *Behavioural Ecology* 1 (1990) sayfa: 7 - 11 ; M. Milinski ve diğerleri, "Do sticklebacks cooperate repeatedly in reciprocal pairs?" *Behavioral Ecology and Sociobiology* 27 (1990) sayfa: 17 - 21; L. A. Dugatkin, *Cooperation Among Animals* (New York: Oxford University Press, 1997.)

[128] "Yukarıda söz edildiği gibi istiridye kırmak için örs kullanımı özgenil bir kullanımdır. Yine de alet kullanımının kısıtlı tanımı, bir hayvanın bir amaç uğruna doğrudan alet kullanması, bunu kapsamaz (Beck 1980.) Bu kısıtlı tanıma daha uygun düşen bir örnek olarak Güney Amerika cikletbalıklarının rahatsız edildikleri takdirde yumurtalarını taşımak için yaprakları tepsi gibi kullanmaları gösterilebilir. (Timms ve Keenleyside 1975; Keenleyside ve Prince 1976.) Pisibalığı *Hoplosternum thoracatum* da yumurtalarını yapraklara yapıştırır ve eğer yapraklar ayrılırsa bu 'bebek puseti' ile onları sünger yuvasına taşıyabilir (Armbrust 1958.)" R. Bshary ve diğerleri, "Fish Cognition: A primate eye's view," *Animal Cognition* 5, no. 1 (2001) sayfa: 1 - 13.



[129] P. K. McGregor, "Signaling in territorial systems - a context for individual identification, ranging and eavesdropping," *Philosophical Transactions of the Royal Society of London Series B - Biological Sciences* 340 (1993) sayfa: 237 - 244; Bshary ve diğçerleri, "Fish cognition," sayfa: 1 - 13; S. W. Griffiths, "Learned recognition of conspecifics by fishes," *Fish and Fisheries* 4 (2003) sayfa: 256 - 268, alıntı için bkz. Laland ve diğçerleri, "Learning in Fishes" sayfa: 199 - 202.

[130] "Balıklar sıçanlar kadar zekidir... St Andrews Üniversitesi'nden Dr. Mike Webster tehlike anında balıkların yüksek düzeyde zekâ örnekleri sergilediklerini bulguladı... Dr Webster golyan balıklarının avcılar tarafından yenmekten ortak deneyimleriyle edindikleri teknikler sayesinde nasıl kurtulduklarını göstermek için birtakım deneyler yaptı. Saydam bir plastik yardımı ile sürüsünden ayrılan yalnız bir balığın tehlike olmadığı sırada kendi kararlarını aldığını keşfetti. Ancak ortak havuza bir avcı bırakıldığında, yalnız balık nasıl davranması gerektiğini anlamak için diğer balıkları gözlemledi. Biyologların söylediğine göre: 'Bu deneyler golyan balıklarının yiyecek ararken tehlike anında yaptıkları gibi çevre gözlemine dayanarak hareket ettiklerinin açık bir kanıtıdır.' Sarah Knapton, "Scientist finds fish are as clever as mammals," telegraph.co.uk, Ağustos 29, 2008,

<http://www.telegraph.co.uk/earth/main.jhtml?>

[view=DETAILS&grid=&xml=/earth/2008/08/29/scifish129.xml](http://www.telegraph.co.uk/earth/main.jhtml?view=DETAILS&grid=&xml=/earth/2008/08/29/scifish129.xml)

(erişim: 23 Haziran 2009.)

[131] Laland ve diğerleri, "Learning in Fishes," sayfa: 199 - 202. Laland ve diğerleri, alıntı için bkz. McGregor, "Signaling in territorial systems," sayfa: 237 - 244 ; Bshary ve diğerleri, "Fish Cognition," sayfa: 1 - 13; Griffiths, "Learned recognition of conspecifics by fishes," sayfa: 256 - 268.

[132] Laland ve diğerleri, "Learning in Fishes," sayfa: 199 - 202. Laland ve diğerleri, alıntı için bkz. Bshary ve diğerleri, "Fish Cognition," sayfa: 1 - 13; R. Bshary ve M. Würth, "Cleaner fish *Labroides dimidiatus* manipulate client reef fish by providing tactile stimulation," *Proceedings of the Royal Society of London Series B - Biological Sciences* 268 (2001) sayfa: 1495 - 1501.

[133] "2001 yılında Avustralya tatlı su alabalıklarında uzun süreli hafızayı incelediğim, *Animal Cognition*'da yer alan (cilt: 4, sayfa: 109) makalemi yayınladım. Balıklar, havuz boyunca aşağı indirilen ağ üzerindeki delikleri bulmak üzerine eğitilmişlerdi. Beş deneme sonrası deliği rahatlıkla buluyorlardı. Yaklaşık 11 ay sonra yeniden deneme yapıldığında yeteneklerinden bir şey kaybetmedikleri gözlemlendi, hem de müdahale sırasında aparatı görmemiş olmalarına rağmen. Doğada iki ila üç yıl yaşayabilen balıklar için pek de fena sayılmaz." Brown, "Not Just a Pretty Face" sayfa: 42.

[134] Laland ve diğeri, "Learning in Fishes" sayfa: 199 - 202.





[136] Lesley J. Rogers, *Minds of Their Own* (Boulder, CO: Westview Press, 1997) sayfa: 124 - 129; Balcombe, *Pleasurable Kingdom*, sayfa: 31, 33 - 34.

[137] Rogers, *Minds of Their Own*, sayfa: 124 - 129.

[138] Lesley J. Rogers, *The Development of Brain and Behavior in the Chicken* (Oxford: CABI, 1996) sayfa: 217. Yakın zamanda yapılmış bilimsel bir araştırma da onu destekliyor. Seçkin etolojistlerden Peter Marler geçenlerde insan dışı primatlarda ve kuşlarda sosyal biliş üzerine mevcut araştırmaları inceledi; incelemesi Rogers'ın gözlemlerini onaylar nitelikte. Marler, bilimsel makalelerin, kuşların ve primatların zihinlerinde benzerliklerin farklılıklara ağır bastığını savunuyor. Balcombe, *Pleasurable Kingdom*, sayfa: 52.

[139] Rogers, *Minds of Their Own*, sayfa: 74.

[140] Bazı çalışmalarda yaralı kuşlar, içerisinde ağrı kesici bulunan yemleri ayırt etti (ve onları tercih etti.) Diğer çalışmalarda, tavuklar içerisinde kimyasal madde barındıran ve onları hasta eden mavi renkli yemlerden kaçınmayı öğrendiler. Kimyasallardan arındırıldıktan sonra bile anne tavuklar yavrularına mavi renkli yemlerden kaçınmayı öğretmeyi sürdürdü. Hastalık ya da iyileşme birden tesir etmediğinden, yemlerin soruna yol açan temel unsur olduğunu teşhis etmek kuşların birtakım analizler yapmasını gerektiriyordu. Bekoff, *The Emotional Lives of Animals*, sayfa: 46.

[141] Horozlar yem bulduklarında kur yaptıkları tavuğa seslenirler genellikle. Çoğu sefer, tavuk koşarak gelir. Kimi horozlar yine de bazen, yem olmadığı halde çağrıda bulunur ve tavuklar yine koşarak gelirler (tavukların göremeyecek kadar uzakta olmamaları koşuluyla.) Rogers, *Minds of Their Own*, 38; Balcombe, *Pleasurable Kingdom*, sayfa: 51.

[142] Örneğin, bir kaldıracı gagaladıklarında küçük bir ödül ama yirmi iki saniye bekleyip gagaladıklarında büyük bir ödül alan tavukların yüzde 90'ı beklemeyi öğrendi. (diğer yüzde 10 ise belki de yeterince sabırlı değildi veya anlık, küçük ödülleri tercih ediyorlardı.) Balcombe, *Pleasurable Kingdom*, sayfa: 223.



[\[143\]](#) a.g.e., sayfa: 52.

[\[144\]](#) Bkz: Sayfa 53.

[\[145\]](#) Bu sayılar Kaliforniya'daki (veya çoğu yerdeki) tipik sınıai hindi çiftliklerini temsil eder. John C. Voris, "Poultry Fact Sheet No. 16c: California Turkey Production," Cooperative Extension, University of California, Eylül 1997,

<http://animalscience.ucdavis.edu/Avian/pfsl6C.htm>

(erişim: 16 Ağustos 2009.)

[146] Bu monolog bu kitap için görülmüş birden fazla sınai besicinin açıklamalarından yola çıkılarak yazıldı.

[147] Tavuk üretimindeki ölüm oranları genellikle haftada yüzde 1 civarındadır; broyler tavuğunun yaşam süresince yüzde 5'e tekabül eder. Aynı yaştaki yumurta tavuklarının ölüm oranına nazaran yedi kat fazladır ve yüksek orandaki bu ölümler en çok hızlı büyümeye bağlıdır. "The Welfare of Broiler Chickens in the EU," Compassion in World Farming Trust, 2005,

[http://www.ciwf.org.uk/includes/documents/cm\\_docs/2008/w/welfare\\_of\\_broilers\\_in\\_the\\_eu\\_2005](http://www.ciwf.org.uk/includes/documents/cm_docs/2008/w/welfare_of_broilers_in_the_eu_2005)



(erişim: 16 Ağustos 2009.)

[148] Fast-food, özellikle McDonald's için özel olarak tasarlanmış bir tür tavuğa argoda verilen addır. Eric Schlosser, *Fast Food Nation* (New York: Harper Perennial, 2005) sayfa: 140. [bkz. Hamburger Cumhuriyeti; çeviren: Hayrullah Doğan. Metis, 2004.]

[149] Jeffrey Moussaieff Masson, *The Pig Who Sang to the Moon* (New York: Vintage, 2005) sayfa: 65.

[\[150\]](#) "Bir tavuk, civcivlerini kanatları altına nasıl toplarsa, ben de de kaç kez senin çocuklarını öylece toplamak istedim," Matta İncili, 23:37.

[\[151\]](#) James Serpell, *In the Company of Animals* (Cambridge: Cambridge University Press, 2008) sayfa: 5.

[152] Uzmanların epeydir incelediği eski mağara resimlerine hayvan figürleri hâkimdir. Örneğin, "Mağara sanatı aslında hayvan sanatıdır; resimler, gravürler, büyük friz heykelleri ya da taslaklar olsun, her zaman -veya neredeyse her zaman- hayvanlar âleminden etkilenilerek yapılmıştır." Annette Laming-Emperaire, *Lascaux: Paintings and Engravings* (Baltimore: Penguin Books, 1959) sayfa: 208.

[153] Michael Pollan, *The Omnivore's Dilemma* (New York: Penguin, 2007) sayfa: 320. [Etobur-Otobur İnkilemi; çeviren: İlke Önelge. Pegasus, 2009.]

[\[154\]](#) Jacob Milgrom, "Leviticus 1 - 16," *Anchor Bible* series (New York: Doubleday, 1991.)



[\[155\]](#) Jonathan Z. Smith, *Imagining Religion: From Babylon to Jonestown, Chicago Studies in the History of Judaism* (Chicago: University of Chicago Press, 1988) sayfa: 59.

[\[156\]](#) Saul Lieberman, *Greek in Jewish Palestine: Hellenism in Jewish Palestine* (New York: Jewish Theological Seminary of America, 1994) sayfa: 159 - 160.

[157] Elaine Scarry, *On Beauty and Being Just* (Princeton, NJ: Princeton University Press, 2001) sayfa: 18. [Elaine Scarry'nin Türkçe olarak yayımlanmış tek eseri için bkz. *Kitapla Hayal Etmek*. Çeviren: Bülent O. Doğan; Metis, 2006.]

[158] Hayvanların ve besicilerin çıkarlarının çakıştığı eski etik anlayışın sınıai besiciliğin doğuşuyla beraber göz ardı edilmiş olması, hayvan refahı uzmanı ve felsefe profesörü Dr. Bernard Rollin'in felsefi ve müdafî çalışmalarının temel önermesidir. Fikirlerinden dolayı ona minnettarım.

[\[159\]](#) D. D. Stull ve M. J. Broadway, *Slaughterhouse Blues: The Meat and Poultry Industry in North America*, Case Studies on Contemporary Social Issues (Belmont, CA: Wadsworth Publishing, 2003) sayfa: 34.

[\[160\]](#) a.g.e., 70 - 71.

[\[161\]](#) Jeremy Rifkin, *Beyond Beef: The Rise and Fall of the Cattle Culture* (New York: Plume, 1993) sayfa: 120.

[162] Stull ve Broadway, *Slaughterhouse Blues*, sayfa: 33; Rifkin, *Beyond Beef*, sayfa: 87 - 88.



[163] R. Pirog ve diğeri, "Food, Fuel, and Freeways: An Iowa perspective on how far food travels, fuel usage, and greenhouse gas emissions," Leopold Center for Sustainable Agriculture, Ames, Iowa, 2001,

<http://www.leopold.iastate.edu/pubs/staff/ppp/index.htm>

(erişim: 16 Temmuz 2009.)

[164] Stull ve Broadway, *Slaughterhouse Blues*, sayfa: 34.

[165] Schlosser, *Fast Food Nation*, sayfa: 173; Steve Bjerklie, "The Era of Big Bird Is Here: The Eight-Pound Chicken Is Changing Processing and the Industry," *Business Journal for Meat and Poultry Processors*, Ocak 1, 2008,

[http://www.meatpoultry.com/Feature\\_Stories.asp?ArticleID=90548](http://www.meatpoultry.com/Feature_Stories.asp?ArticleID=90548)

(erişim: 15 Temmuz 2009.)

[\[166\]](#) *Blood, Sweat, and Fear: Workers' Rights in US Meat and Poultry Plants* (New York: Human Rights Watch, 2004) sayfa: 33 - 38.



[\[167\]](#) Stull ve Broadway, *Slaughterhouse Blues*, 38; Steve Striffler, *Chicken: The Dangerous Transformation of America's Favorite Food* (New Haven, CT: Yale University Press, 2007) sayfa: 34.

[168] "Tavuk yemlerine A ve D vitaminlerinin katılması, diğer türlü yeterli büyüme ve kemik gelişimi sağlayamayacakları kafeslerde hayatta kalmalarını sağladı." Jim Mason, *Animal Factories* (New York: Three Rivers Press, 1990) sayfa: 2.

[169] Stull ve Broadway, *Slaughterhouse Blues*, sayfa: 38.

[\[170\]](#) History of Sussex County, "Celia Steele & the Broiler Industry," [sussexcountyde.gov](http://sussexcountyde.gov), 2009,

<http://www.sussexcountyde.gov/about/history/events.cfm?action=broiler>

(erişim: 15 Temmuz 2009.)

[\[171\]](#) W. O. Wilson, "Housing," *American Poultry History: 1823 - 1973*, editörler: Oscar August Hanke ve diğeri (Madison, WI: American Poultry Historical Society, 1974) sayfa: 218.

[\[172\]](#) Striffler, *Chicken*, sayfa: 34.



[\[173\]](#) Lynette M. Ward, "Environmental Policies for a Sustainable Poultry Industry in Sussex County, Delaware," Ph.D. tezi, University of Delaware, 2003, 4, 15,



(erişim: 16 Ağustos 2009.)

[174] P. A. Hamilton ve diğeri, "Water quality assessment of the Delmarva Peninsula," Rapor # 03 - 40,

<http://pubs.er.usgs.gov/usgspubs/ofr/ofr9340>.

Ek bilgi için bkz. Peter S. Goodman, "An Unsavory Byproduct: Runoff and Pollution," *Washington Post*, Ağustos 1, 1999,

<http://www.washingtonpost.com/wp-srv/local/daily/aug99/chicken1.htm>

(erişim: 6 Temmuz 2009.)



[175] Mason, *Animal Factories*, sayfa: 2.

[176] Pollan, *The Omnivore's Dilemma*, sayfa: 52 - 54.

[177] Mason, *Animal Factories*, sayfa: 2.

[\[178\]](#) a.g.e.

[\[179\]](#) George E. "Jim." Coleman, "One Man's Recollections over 50 Years," *Broiler Industry* (1976) sayfa: 56.

[180] Mason, *Animal Factories*, sayfa: 2.

[181] P. Smith ve C. Daniel, *The Chicken Book* (Boston: Little, Brown, 1975) sayfa: 270 - 272.

[182] William Boyd, "Making Meat: Science, Technology, and American Poultry Production," *Technology and Culture* 42 (Ekim 2001): 636 - 637, alıntı için bkz. Striffler, *Chicken*, sayfa: 46.







(erişim: 13 Temmuz 2009.)

[\[184\]](#) Jacques Derrida, *The Animal That Therefore I Am*, editör: Marie-Louise Mallet, çevirmen: David Wills (New York: Fordham University Press, 2008) sayfa: 25 - 26.

[185] Bu alıntılar Jim Mason'un sınai çiftliklerle ilgili muhteşem kitabından derlenmiştir. *Animal Factories*, 1. Alıntılar sırasıyla: *Farmer and Stockbreeder*, Ocak 30, 1962; J. Byrnes, "Raising Pigs by the Calendar at Maplewood Farm," *Hog Farm Management*, Eylül 1976; "Farm Animals of the Future," *Agricultural Research*, U.S. Department of Agriculture, Nisan 1989.

[\[186\]](#) Editör: Scott Derks, *The Value of a Dollar: 1860 - 1999*, millennium ed. (Lakeville, CT: Grey House Publishing, 1999) 280; Bureau of Labor Statistics, Average Price Data, US City Average, Milk, Fresh, Whole, Fortified, Per Gallon.

[\[187\]](#) Bkz. Not 2.

[188] Noam Mohr'un yardımıyla ABD Tarım Bakanlığı istatistikleri baz alınarak hesaplandı.



[189] Michael Greger, "Hong Kong 1997," BirdFluBook.com,

<http://birdflubook.com/a.php?id=15>

(erişim: 6 Temmuz 2009.)

[190] Yirmi milyon ölü gibi düşük bir değerlendirme bile 1918 pandemisinin gelmiş geçmiş en ölümcül pandemi sayılmasını sağlıyor. Y. Ghendon, "Introduction to pandemic influenza through history," *European Journal of Epidemiology* 10 (1994): 451 - 453. Ölü sayısına dair hangi tahminlerin dikkate alınacağına bağlı olarak 2. Dünya Savaşı'nın 1918 pandemisine oranla daha fazla sayıda can kaybına sebep olduğu kesindir ancak savaş altı yıl sürerken, 1918 pandemisi iki yıl içinde sona ermiştir.

[\[191\]](#) J. M. Barry, "Viruses of mass destruction," *Fortune* 150, no. 9 (2004): 74 - 76.

[192] NPAS Johnson ve J. Mueller, "Updating the Accounts: Global mortality of the 1918 - 1920 'Spanish' influenza pandemic," *Bulletin of the History of Medicine* 76 (2002) sayfa: 105 - 115.

[\[193\]](#) A. W. Crosby, *Epidemic and Peace*, 1918 (Westford, CT: Greenwood Press, 1976) sayfa: 205.

[\[194\]](#) J. S. Nguyen-Van-Tam ve A. W. Hampson, "The epidemiology and clinical impact of pandemic influenza," *Vaccine* 21 (2003): 1762 - 1768, 1765,



<http://birdfluexposed.com/resources/tam1772.pdf>

(erişim: 6 Temmuz 2009.)

[\[195\]](#) L. Garrett, "The Next Pandemic? Probable cause," *Foreign Affairs* 84, no. 4 (2005.)

[196] Crosby, *Epidemic and Peace*, 1918, sayfa: 60.

[197] Pete Davies, *The Devil's Flu* (New York: Henry Holt, 2000) sayfa: 86.

[\[198\]](#) World Health Organization, "World is ill-prepared for 'inevitable' flu pandemic," *Bulletin of the World Health Organization*, 2004,

<http://who.int/bulletin/volumes/82/4/who%20news.pdf>

(erişim: 6 Temmuz 2009.)



[199] M. S. Smolinski ve diğeri, *Microbial Threats to Health: The Threat of Pandemic Influenza* (Washington, DC: National Academies Press, 2005) sayfa: 138.

[200] Pandemilerin insan nüfusunu nasıl etkileyeceğini tahmin etmek zordur çünkü (patoloji, epidemiyoloji, sosyoloji ve veterinerlik bilimi gibi) birçok bilim dalında uzmanlık gerektirir; patojenler arası karmaşık etkileşimlerin (coğrafi bilgi sistemleri, uzaktan veri algılama ve moleküler epidemiyoloji gibi) yeni teknolojilerin ve tüm dünyadaki sağlık otoritelerinin izleyeceği politikaların (yani dünya liderlerinin kaprislerinin) kestirilmesini de içerir. "Report of the WHO/FAO/OIE joint consultation on emerging zoonotic diseases: in collaboration with the Health Council of the Netherlands," 3 - 5 Mayıs 2004, Cenevre, İsviçre, 7.

[\[201\]](#) "Ten things you need to know about pandemic influenza," World Health Organization, 2005,

<http://www.who.int/csr/disease/influenza/pandemic10things/en/>

(erişim: 16 Temmuz 2009.)



[203] J. K. Taubenberger ve diğeri, "Characterization of the 1918 influenza virus polymerase genes," *Nature* 437, no. 889 (2005); R. B. Belshe, "The origins of pandemic influenza - lessons from the 1918 virus," *New England Journal of Medicine* 353, no. 21 (2005): 2209 - 2211.

[\[204\]](#) a.g.e. sayfa: 173.



[205] "Taubenberger ve Reid'in peşpeşe gelen çalışmaları kışkırtıcı bir gerçeği ortaya koydu: 1918 pandemisi 1957 ve 1968 yıllarındakilerle aynı koşullarda oluşmadı. O virüslerde doğrudan kuş kaynaklı, insan-uyumlu çekirdek genlerle birleşmiş yüzey proteinleri vardı. Halbuki 1918 virüsünde yüzey genleri karakteristik olarak memeli menşelidir. Bu yüzden muhtemelen orijinali kuşlarda türemiş ve ilkin memelilerde, insan veya domuzlarda, yaşama adaptasyon sağlamak için yıllar harcamıştır." Madeline Drexler, *Secret Agents* (New York: Penguin, 2003) sayfa: 189.

[\[206\]](#) a.g.e. sayfa: 170 - 171.

[207] a.g.e. sayfa: 170.

[\[208\]](#) a.g.e. sayfa: 171.



[210] Joseph LaDou, *Current Occupational and Environmental Medicine* (New York: McGraw-Hill Professional, 2006) 263 - 264; R. A. M. Fouchier, "Characterization of a novel influenza A virus hemagglutinin subtype (H16) obtained from black-headed gulls," *Journal of Virology* 79, no. 5 (2005): 2814 - 2822; Drexler, *Secret Agents*, sayfa: 171.

[\[211\]](#) Drexler, *Secret Agents*, sayfa: 171.

[\[212\]](#) a.g.e. sayfa: 172.



[\[213\]](#) David S. Goodsell, "Hemagglutinin," RCSB Protein Data Bank, Nisan 2006,

[http://www.rcsb.org/pdb/static.do?p=education\\_discussion/molecule\\_of\\_the\\_month/pdb76\\_1.html](http://www.rcsb.org/pdb/static.do?p=education_discussion/molecule_of_the_month/pdb76_1.html)

(erişim: 16 Temmuz 2009.)

[214] Terrence o'Keefe ve Gray Thorton, "Housing Expansion Plans," Walt Poultry Industry USA, Haziran 2006, sayfa: 30.



[\[216\]](#) "About the Industry: Animal Welfare: Physical Well-Being of Chickens," National Chicken Council, 2007,

<http://www.nationalchickencouncil.com/aboutIndustry/detail.cfm?id=11>

(erişim: 6 Temmuz 2009.)



[\[217\]](#) S. Boersma, "Managing Rapid Growth Rate in Broilers," *World Poultry* 17, no. 8 (2001): 20,

<http://www.worldpoultry.net/article-database/managing-rapid-growth-rate-in-broilers-id1337.html>

(erişim: 8 Temmuz 2009.)

[218] *World's Poultry Science Association* tarafından sunulan yerel bir rapor "konvansiyonel üretim sistemindeki konvansiyonel broylerlerde bacak rahatsızlıklarının ana etmenlerinden biri yüksek büyüme hızlarıdır," sonucuna varıyor. G. S. Santotra ve diğerleri, "Monitoring Leg Problems in Broilers: A survey of commercial broiler production in Denmark," *World's Poultry Science Journal* 57 (2001.)

[\[219\]](#) "Flip-over Disease: Introduction," *The Merck Veterinary Manual* (Whitehouse Station, NJ: Merck, 2008)

<http://www.merckvetmanual.com/mvm/index.jsp?cfile=htm/bc/202500.htm>

(erişim: 28 Haziran 2009.)

[220] M. H. Maxwell ve G. W. Robertson, "World broiler ascites survey 1996," *Poultry Int.* (Nisan 1997) alıntı için bkz. "Ascites," Government of Alberta, Temmuz 15, 2008,



[http://www.agric.gov.ab.ca/\\$department/deptdocs.nsf/all/pou3546?opendocument](http://www.agric.gov.ab.ca/$department/deptdocs.nsf/all/pou3546?opendocument)

(erişim: 28 Haziran 2009.)

[221] Santotra ve diğerleri, "Monitoring Leg Problems in Broilers."

[222] T. G. Knowles ve diğeri, "Leg Disorders in Broiler Chickens: Prevalence, Risk Factors and Prevention," PLoS ONE, (2008)

[http://www.plosone.org/article/info:doi/10.1371/journal.pone.0001545;](http://www.plosone.org/article/info:doi/10.1371/journal.pone.0001545)

S. C. Kestin ve diğeri, "Prevalence of leg weakness in broiler chickens and its relationship with genotype," *Veterinary Record* 131 (1992): 190 - 194.

[223] *Veterinary Record* çalışmasından alıntı yapan yeni bir HSUS raporunun vardığı sonuca göre, "Araştırmalar [yürümekte zorluk çeken] kuşların acı çektiğini ortaya koyuyor." HSUS, "An HSUS Report: The Welfare of Animals in the Chicken Industry," 2,

[http://www.hsus.org/web-files/PDF/farm/welfare\\_broiler.pdf](http://www.hsus.org/web-files/PDF/farm/welfare_broiler.pdf).



[224] I. Duncan, "Welfare Problems of Poultry," *The Well-Being of Farm Animals: Challenges and Solutions*, editör: G. J. Benson and B. E. Rollin. (Ames, IA: Blackwell Publishing, 2004) sayfa: 310; Christine Woodside, *Living on an Acre: A Practical Guide to the Self-Reliant Life* (Guilford, CT: Lyons Press, 2003) sayfa: 234.

[225] I. Duncan, "Welfare problems of meat-type chickens," Sınai Hayvanlar İin Refah Konferansı, University of California-Davis, Haziran 28 - 29, 2001,

[http://www.upc-online.org/fall2001/well-being\\_conference\\_review.html](http://www.upc-online.org/fall2001/well-being_conference_review.html)

(erişim: 12 Ağustos 2009.)

[\[226\]](#) "39-day blog following the life of a factory farmed chicken," Compassion in World Farming,

<http://www.chickenout.tv/39-day-blog.html>;

G. T. Tabler, I. L. Berry ve A. M. Mendenhall, "Mortality Patterns Associated with Commercial Broiler Production," *Avian Advice* (University of Arkansas) 6, no. 1, Bahar (2004): 1 - 3.

[227] Jim Mason, *Animal Factories* (New York: Three Rivers Press, 1990) sayfa: 29.



[228] "Nationwide Young Chicken Microbiological Baseline Data Collection Program," Food Safety and Inspection Service, Kasım 1999 - Ekim 2000,

[http://www.fsis.usda.gov/Science/Baseline\\_Data/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Science/Baseline_Data/index.asp)

(erişim: 17 Temmuz 2009);

Nichols Fox, "Safe Food? Not Yet," *New York Times*, 30 Ocak 1997,



(erişim: 16 Ağustos 2009);

K. L. Kotula ve Y. Pandya, "Bacterial Contamination of Broiler Chickens Before Scalding," *Journal of Food Protection* 58, no. 12 (1995): 1326 - 1329,





(erişim: 16 Ağustos 2009.)

[229] C. Zhao ve diğlerleri, "Prevalence of *Campylobacter* spp., *Escherichia coli*, and *Salmonella* Serovars in Retail Chicken, Turkey, Pork, and Beef from the Greater Washington, D.C., Area," *Applied and Environmental Microbiology* 67, no. 12 (Aralık 2001): 5431 - 5436,

<http://aem.asm.org/cgi/content/abstract/67/12/5431?maxtoshow=&HITS=10&hits=10&RESULTFORMAT=&fulltext=coli&searchid=1&FIRSTINDEX=2400&resource>

(erişim: 16 Ağustos 2009);

R. B. Kegode ve diğerleri, "Occurrence of *Campylobacter* species, *Salmonella* species, and generic *Escherichia coli* in meat products from retail outlets in the Fargo metropolitan area," *Journal of Food Safety* 28, no. 1 (2008): 111 - 125,

[http://www.ars.usda.gov/research/publications/publications.htm?SEQ\\_NO\\_115=196570](http://www.ars.usda.gov/research/publications/publications.htm?SEQ_NO_115=196570)

(erişim. 16 Ağustos 2009.)

[230] S. Russell ve diğeri, "Zero tolerance for salmonella raises questions," WattPoultry.com, 2009,





(erişim: 16 Ağustos 2009.)

[231] Kotula ve Pandya, "Bacterial Contamination of Broiler Chickens Before Scalding," sayfa: 1326 - 1329.

[\[232\]](#) "Dirty Birds: Even Premium Chickens Harbor Dangerous Bacteria," *Consumer Reports*, Ocak 2007,



(erişim: 8 Temmuz 2009.)

[\[233\]](#) Marian Burros, "Health Concerns Mounting over Bacteria in Chickens," *New York Times*, 20 Ekim 1997,

<http://www.nytimes.com/1997/10/20/us/health-concerns-mounting-over-bacteria-in-chickens.html?scp=1&sq=%22Health%20Concerns%20Mounting%20Over%20Bacteria%20in%20Chickens%22&s>



(erişim: 17 Temmuz 2009.)

Ayrıca bkz. Alan R. Sams, *Poultry Meat Processing* (Florence, KY: CRC Press, 2001) 143,

[http://books.google.com/books?](http://books.google.com/books?id=UCjhDRSP13wC&pg=PP1&dq=Poultry+Meat+Processing&ei=ag9hSprSFYrgkwSv8Om9Dg)

[id=UCjhDRSP13wC&pg=PP1&dq=Poultry+Meat+Processing&ei=ag9hSprSFYrgkwSv8Om9Dg](http://books.google.com/books?id=UCjhDRSP13wC&pg=PP1&dq=Poultry+Meat+Processing&ei=ag9hSprSFYrgkwSv8Om9Dg)

(erişim: 17 Temmuz 2009);

Kotula ve Pandya, "Bacterial Contamination of Broiler Chickens Before Scalding," 1326 - 1329; Zhao ve diğeri, "Prevalence of *Campylobacter* spp., *Escherichia coli*, and *Salmonella* Serovars in Retail Chicken, Turkey, Pork, and Beef from the Greater Washington, D.C., Area," 5431 - 5436; J. C. Buzby ve diğeri, "Bacterial Foodborne Disease: Medical Costs and Productivity Losses," *Agricultural Economics Report*, no. AER741 (Ağustos 1996): 3,

<http://www.ers.usda.gov/Publications/AER741/>

(erişim: 16 Ağustos 2009.)

[\[234\]](#) G. C. Mead, *Food Safety Control in the Poultry Industry* (Florence, KY: CRC Press, 2005) sayfa: 322; Sams, *Poultry Meat Processing*, sayfa: 143, 150.



[\[235\]](#) "Buying This Chicken? You could pay up to \$1.70 for broth," ConsumerReports.org, Haziran 2008,

[http://www.consumerreports.org/cro/food/news/2008/06/poultry-companies-adding-broth-to-products/overview/enhanced-poultry-ov.htm?  
resultPageIndex=1&resultIndex=8&searchTerm=chicken](http://www.consumerreports.org/cro/food/news/2008/06/poultry-companies-adding-broth-to-products/overview/enhanced-poultry-ov.htm?resultPageIndex=1&resultIndex=8&searchTerm=chicken)

(erişim: 16 Ağustos 2009.)

[236] a.g.e.

[\[237\]](#) *Blood, Sweat, and Fear: Workers' Rights in US Meat and Poultry Plants* (New York: Human Rights Watch, 2004) sayfa: 108, dipnot 298.

[238] a.g.e. sayfa: 78 - 101.

[\[239\]](#) a.g.e. sayfa: 2.

[\[240\]](#) T. G. Knowles. "Handling and Transport of Spent Hens," *World's Poultry Science Journal* 50 (1994): 60 - 61.



[241] Etkisiz hale getirilen kuşların şuurlarının açık olup olmadığı üzerine bazı tartışmalar mevcut. Büyük bir çoğunluğu etkisiz hale getirilse de şuurları açık kalıyor. Dikkatli bir emsal değerlendirmesi için bkz. S. Shields ve M. Raj, "An HSUS Report: The Welfare of Birds at Slaughter," Ekim 3, 2008,

[http://www.hsus.org/farm/resources/research/welfare/welfare\\_of\\_birds\\_at\\_slaughter.html#038](http://www.hsus.org/farm/resources/research/welfare/welfare_of_birds_at_slaughter.html#038)

(erişim: 16 Ağustos 2009.)

[242] Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse: The Shocking Story of Greed, Neglect, and Inhumane Treatment Inside the U.S. Meat Industry* (Amherst, NY: Prometheus Books, 2006) sayfa: 166. Ayrıca bkz. E. W. Craig ve D. L. Fletchere, "Processing and Products: A Comparison of High Current and Low Voltage Electrical Stunning Systems on Broiler Breast Rigor Development and Meat Quality," *Poultry Science* 76, no. 8 (1997): 1178 - 1179,

<http://poultsci.highwire.org/cgi/content/abstract/76/8/1178>

(erişim: 16 Ağustos 2009.)

[\[243\]](#) Daniel Zwerdling, "A View to a Kill," *Gourmet*, Haziran 2007, 96,

<http://www.gourmet.com/magazine/2005/2007/06/aviewtoakill>



(erişim: 26 Haziran 2009.)

[244] Bilgi Özgürlüğü Yasası uyarınca verilen talebe göre 1993 yılında yedi milyar kuş kesilirken üç milyon kuşun da canlı olarak haşlandığı belirtiliyor. Günümüzde dokuz milyar kuş kesildiği gerçeğine uyarladığımızda, bugün 3.85 milyon kuşun haşlandığı varsayılabilir. *Freedom of Information Act* #94-363, Poultry Slaughtered, Condemned, and Cadavers, 6/30/94, "Poultry Slaughter: The Need for Legislation" da yer alıyor. United Poultry Concerns,



(erişim: 12 Ağustos 2009.)

[245] K. A. Liljebjelke ve diğeri, "Scald tank water and foam as sources of salmonella contamination for poultry carcasses during early processing,"

[http://www.ars.usda.gov/research/publications/publications.htm?SEQ\\_NO\\_115=238456](http://www.ars.usda.gov/research/publications/publications.htm?SEQ_NO_115=238456)

(erişim: 11 Temmuz 2009.)

Bkz. Eisnitz, Slaughterhouse, sayfa: 166.



[\[246\]](#) Caroline Smith DeWaal, "Playing Chicken: The Human Cost of Inadequate Regulation of the Poultry Industry," Center for Science in the Public Interest (CSPI) 1996,

<http://www.cspinet.org/reports/polit.html>

(erişim: 11 Temmuz 2009.)

[247] a.g.e.

[\[248\]](#) Moira Herbst, "Beefs About Poultry Inspections," *Business Week*, Şubat 6, 2008,

[http://www.businessweek.com/bwdaily/dnflash/content/feb2008/db2008025\\_760284.html](http://www.businessweek.com/bwdaily/dnflash/content/feb2008/db2008025_760284.html)

(erişim: 11 Temmuz 2009);

Report to Congressional Requesters, "Food Safety - Risk-Based Inspections and Microbial Monitoring Needed for Meat and Poultry,"



[http://fedbbs.access.gpo.gov/library/gao\\_rpts/rc94110.txt](http://fedbbs.access.gpo.gov/library/gao_rpts/rc94110.txt)

(erişim: 11 Temmuz 2009.)

[\[249\]](#) Scott Bronstein, "A Journal-Constitution Special Report - Chicken: How Safe? First of Two Parts," Atlanta Journal-Constitution, 26 May 1991.

[250] R. Behar ve M. Kramer, "Something Smells Foul," *Time*, Ekim 17, 1994,

<http://www.time.com/time/magazine/article/0,9171,981629-3,00.html>

(erişim: 6 Temmuz 2009.)

[251] Smith De Waal, "Playing Chicken." Ayrıca bkz. Eisnitz, *Slaughterhouse*, sayfa: 168.

[252] Russell ve diğeri, "Zero tolerance for salmonella raises questions."



[253] Behar ve Kramer, "Something Smells Foul."

[\[254\]](#) a.g.e.

[\[255\]](#) a.g.e.

[\[256\]](#) "USDA Rule on Retained Water in Meat and Poultry," Food Safety and Inspection Service, Nisan 2001,

<http://www.fsis.usda.gov/oa/background/waterretention.htm>.

Ayrıca bkz. Behar ve Kramer, "Something Smells Foul."

[\[257\]](#) "Retained Water in Raw Meat and Poultry Products; Poultry Chilling Requirements," *Federal Register* 66 no. 6 (Ocak 9, 2001)

<http://www.fsis.usda.gov/OPPDE/rdad/FRPubs/97-054F.html>



(erişim: 21 Temmuz 2009.)

[\[258\]](#) a.g.e.

[259] L. L. Young ve D. P. Smith, "Moisture retention by water and air-chilled chicken broilers during processing and cutup operations," *Poultry Science* 83, no. 1 (2004): 119 - 122,



(erişim: 21 Temmuz 2009);

"Water in Meat and Poultry," Food Safety and Inspection Service, August 6, 2007,

[http://www.fsis.usda.gov/Factsheets/Water\\_in\\_Meats/index.asp](http://www.fsis.usda.gov/Factsheets/Water_in_Meats/index.asp)

(erişim: 21 Temmuz 2009);



"Title 9 - Animals and Animal Products," U.S. Government Printing Office, Ocak 1, 2003,

<http://frwebgate.access.gpo.gov/cgi-bin/get-cfr.cgi?TITLE=9&PART=424&SECTION=21&TYPE=TEXT&YEAR=2003>

(erişim: 21 Temmuz 2009.)

[260] Behar ve Kramer, "Something Smells Foul."

[\[261\]](#) Bu tahminler her yıl eti için kesilen tavuk sayısının verildiği en son FAO istatistiklerine dayanarak yapılmıştır, ulaşabileceğiniz adres:

<http://faostat.fao.org/site/569/DesktopDefault.aspx?PageID=569#ancor>.

[262] W. Boyd ve M. Watts, "Agro-Industrial Just-in-Time: The Chicken Industry and Postwar American Capitalism," in *Globalising Food: Agrarian Questions and Global Restructuring*, editörler: D. Goodman ve M. Watts (London: Routledge, 1997) sayfa: 192 - 193.

[\[263\]](#) Agricultural Statistics Board, "Poultry slaughter: 2008 annual summary," Table: Poultry Slaughtered: Number, Live Weight, and Average Live Weight by Type, United States, 2008 and 2007 Total (devam) 2, U.S. Department of Agriculture, National Agricultural Statistics Service, Şubat 2009,



<http://usda.mannlib.cornell.edu/usda/current/PoulSlauSu/PoulSlauSu-02-25-2009.pdf>

(erişim: 9 Temmuz 2009.)



<http://www.etymonline.com/index.php?search=influenza&searchmode=none>

(erişim: 9 Eylül 2009);

bkz. *Oxford English Dictionary* "influenza."

[265] FAO'ya göre, dünyadaki sayıları 1,2 milyar olarak tahmin edilen domuzların yarısı (istatistiklere ulaşmak için

<http://faostat.fao.org/site/569/DesktopDefault.aspx?PageID=569#ancor>)



tecrit altında. FAO, "Livestock Policy Brief 01: Responding to the 'Livestock Revolution,'"

<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0260e/a0260e00.pdf>

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[266] Zoonoz hastalıklar "doğal yollarla 'omurgalı hayvanlardan insanlara geçebilen' hastalık veya virüsler olarak tanımlanıyor," Pan American Health Organisation, *Zoonoses and Communicable Diseases Common to Man and Animals*, alıntı için bkz. "Zoonoses and Veterinary Public Health (VPH)" World Health Organization,

<http://www.who.int/zoonoses/en/>

(erişim: 8 Temmuz 2009.)

[267] Buzby ve diğeri, "Bacterial Foodborne Disease," 3.

[\[268\]](#) Gardiner Harris, "Poultry Is No. 1 Source of Outbreaks, Report Says," *New York Times*, Haziran 11, 2009,



<http://www.nytimes.com/2009/06/12/health/research/12cdc.html>

(erişim: 21 Temmuz 2009.)

[269] "Dirty Birds: Even Premium Chickens Harbor Dangerous Bacteria," sayfa: 21.

[\[270\]](#) "Preliminary Foodnet Data on the Incidence of Foodborne Illnesses - Selected Sites, United States, 2001," Centers for Disease Control, MMWR 51, no. 15 (19 Nisan 2002): 325 - 329,

<http://www.cdc.gov/mmwr/preview/mmwrhtml/mm5115a3.htm>

(erişim: 16 Ağustos 2009.)

[271] Endüstri verileri *Animal Health Institute*'dan geliyor; bu, *New York Times*'a göre "Washington'da veteriner ilacı üreten 31 üreticiyi temsil eden ticari bir grup." Denise Grady, "Scientists See Higher Use of Antibiotics on Farms," *New York Times*, Ocak 8, 2001,

<http://www.nytimes.com/2001/01/08/us/scientists-see-higher-use-of-antibiotics-on-farms.html>



(erişim: 6 Temmuz 2009.)

[\[272\]](#) "Hogging It! Estimates of Antimicrobial Abuse in Livestock," Union of Concerned Scientists, Nisan 7, 2004,

[http://www.ucsusa.org/food\\_and\\_agriculture/science\\_and\\_impacts/impacts\\_industrial\\_agriculture/hit-estimates-of.html](http://www.ucsusa.org/food_and_agriculture/science_and_impacts/impacts_industrial_agriculture/hit-estimates-of.html)

(erişim: 21 Temmuz 2009.)

[\[273\]](#) a.g.e.

[\[274\]](#) Marian Burros, "Poultry Industry Quietly Cuts Back on Antibiotic Use," *New York Times*,  
Şubat 10, 2002,

<http://www.nytimes.com/2002/02/10/national/10CHIC.html>

(erişim: 6 Temmuz 2009.)



[275] K. Smith ve diğeri, "Quinolone Resistant *Campylobacter jejuni* Infections in Minnesota, 1992 - 1998," *New England Journal of Medicine* 340, no. 20 (1999): 1525,



(erişim: 10 Temmuz 2009.)

[\[276\]](#) *Humane Society of the United States*, "An HSUS Report: Human Health Implications of Non-Therapeutic Antibiotic Use in Animal Agriculture," *Farm Animal Welfare*

<http://www.hsus.org/web-files/PDF/farm/HSUS-Human-Health-Report-on-Antibiotics-in-Animal-Agriculture.pdf>

(erişim: 14 Eylöl 2009.)

[\[277\]](#) "Low Level Use of Antibiotics in Livestock and Poultry," FMI Backgrounder, Food Marketing Institute,

<http://www.fmi.org/docs/media/bg/antibiotics.pdf>



(erişim: 5 Ağustos 2009.)

[278] "An HSUS Report: Human Health Implications of Non Therapeutic Antibiotic Use in Animal Agriculture." CDC verilerinin daha önceki yorumları için ayrıca bkz. "Infections in the United States," *New England Journal of Medicine* 338 (1998): 1333 - 1338,

[http://www.cdc.gov/enterics/publications/135-k\\_glynnMDR\\_salmoNEJM1998.pdf](http://www.cdc.gov/enterics/publications/135-k_glynnMDR_salmoNEJM1998.pdf)

[279] A. D. Anderson ve diğçerleri, "Public Health Consequences of Use of Antimicrobial Agents in Food Animals in the United States," *Microbial Drug Resistance* 9, no. 4 (2003)

[http://www.cdc.gov/enterics/publications/2\\_a\\_anderson\\_2003.pdf](http://www.cdc.gov/enterics/publications/2_a_anderson_2003.pdf).



[\[281\]](#) *Report of the WHO, FAO, OIE Joint Consultation on Emerging Zoonotic Diseases: In collaboration with the Health Council of the Neatherlands, WHO, World Organization for Animal Health, Cenevre, İsviçre, 3-5 Mayıs 2004,*





(erişim: 16 Ağustos 2009.)



[\[283\]](#) a.g.e.

[\[284\]](#) "Global Risks of Infectious Animal Diseases," Issue Paper, Council for Agricultural Science and Technology (CAST) no. 28, 2005, 6,

<http://www.cast-science.org/publicationDetails.asp?idProduct=69>

(erişim: 9 Temmuz 2009.)

[285] Michael Greger, *Bird Flu* (Herndon, VA: Lantern Books, 2006) sayfa: 183 - 213.

[286] "Global Risks of Infectious Animal Diseases," sayfa: 6.



[287] V. Trifonov ve diğeri, "The origin of the recent swine influenza A(H1N1) virus infecting humans," *Eurosurveillance* 14, no. 17 (2009)

<http://www.eurosurveillance.org/images/dynamic/EE/V14N17/art19193.pdf>

(erişim: 16 Temmuz 2009.)

Ayrıca bkz. Debora MacKenzie, "Swine Flu: The Predictable Pandemic?" *New Scientist*, 2706 (Nisan 29, 2009)

[http://www.newscientist.com/article/mg20227063.800-swine-flu-the-predictable-pandemic.html?  
full=true](http://www.newscientist.com/article/mg20227063.800-swine-flu-the-predictable-pandemic.html?full=true)

(erişim: 10 Temmuz 2009.)

[288] "Leading Causes of Death," Centers for Disease Control and Prevention,

<http://www.cdc.gov/nchs/FASTATS/lcod.htm>



(erişim: 16 Ağustos 2009.)

[289] "ADA: Who We Are, What We Do," American Dietetic Association, 2009,

[http://www.eatright.org/cps/rde/xchg/ada/hs.xsl/home\\_404\\_ENU\\_HTML.htm](http://www.eatright.org/cps/rde/xchg/ada/hs.xsl/home_404_ENU_HTML.htm)

(erişim: 6 Temmuz 2009.)

[290] "Vegetarian Diets," *American Dietetic Association* 109, no. 7 (Temmuz 2009): 1266 - 1282,

[http://eatright.org/cps/rde/xchg/ada/hs.xsl/advocacy\\_933\\_ENU\\_HTML.htm](http://eatright.org/cps/rde/xchg/ada/hs.xsl/advocacy_933_ENU_HTML.htm)

(erişim: 16 Ağustos 2009.)







[293] "The Protein Myth," *Physicians Committee for Responsible Medicine*,

[http://www.pcrm.org/health/veginfo/vsk/protein\\_myth.html](http://www.pcrm.org/health/veginfo/vsk/protein_myth.html)

(erişim: 16 Temmuz 2009.)

Ve bir atletik beslenme uzmanına göre: "Fazla protein alımından kaçınılmalıdır çünkü normal fizyolojik işlevlere zarar verebilir ve bu yüzden sağlık... Ayrıca protein alımına bağlı olarak idrar yoluyla protein atılımı kalsiyum kaybına sebep olur. Düşük kemik hacmi nedeniyle kemik hastalıklarına meyilli olan kadınlar (osteoporoz) aşırı protein tüketerek kemiklerini tehlikeye atarlar. Yüksek protein içeren beslenme alışkanlıkları kalp ve damar hastalıklarına yol açabilir... Sonuç olarak, aşırı protein alımı genellikle böbrek yetmezliğiyle ilişkilendirilir." J. R. Berning ve S. N. Steen, *Nutrition for Sport and Exercise*, 2nd ed. (Sudbury, MA: Jones & Bartlett, 2005) sayfa: 55.

[\[294\]](#) "Vegetarian Diets," 1266 - 1282.

[\[295\]](#) "LCWK9. Deaths, percent of total deaths, and death rates for the 15 leading causes of death: United States and each state, 2006," *Centers for Disease Control and Prevention*,

[http://www.cdc.gov/nchs/data/dvs/LCWK9\\_2006.pdf](http://www.cdc.gov/nchs/data/dvs/LCWK9_2006.pdf)



(erişim: 16 Ağustos 2009.)



[297] "About Us," *Dairy Management Inc.*, 2009,

<http://www.dairycheckoff.com/DairyCheckoff/AboutUs/About-Us>

(erişim: 16 Temmuz 2009);

"About Us," *National Dairy Council*, 2009,

<http://www.nationaldairycouncil.org/nationaldairycouncil/aboutus>

(erişim: 16 Temmuz 2009.)



[298] Örneğin NDC, yüzde 70'i laktoza karşı hassas olan Afrikalı Amerikalılara yoğun olarak süt pazarlıyor. "Support Grows for PCRM's Challenge to Dietary Guidelines Bias," *PCRM Magazine*, 1999,

<http://www.pcrm.org/magazine/GM99Summer/GM99Summer9.html>

(erişim: 16 Temmuz 2009.)

[299] P. Imperato ve G. Mitchell, *Acceptable Risks* (New York: Viking, 1985) sayfa: 65; John Robbins, *Diet for a New America* (Tiburon, CA: HJ Kramer Publishing, 1998) sayfa: 237 - 238.

[300] ADA'nın kuruluşu için bkz. "American Dietetic Association," National Health Information Center, 7 Şubat 2007,

<http://www.healthfinder.gov/orgs/hr1846.htm>

(erişim: 16 Temmuz 2009.)

ABD Tarım Bakanlığı'nın görevleri için bkz. Marion Nestle, *Food Politics: How the Food Industry Influences Nutrition, and Health* (Berkeley: University of California Press, 2007) sayfa: 33, 34.



[\[301\]](#) "The Surgeon General's Report on Nutrition and Health 1988," editor: Marion Nestle, Office of the Surgeon General and United States Department of Health and Human Services Nutrition Policy Board (United States Public Health Service, 1988)

<http://profiles.nlm.nih.gov/NN/B/C/Q/G/>

(erişim: 8 Temmuz 2009.)

[\[302\]](#) Nestle, *Food Politics*, sayfa: 361.



[304] Marion Nestle, *What to Eat* (New York: North Point Press, 2007) sayfa: 73.

[305] a.g.e. sayfa: 74.

[306] "Gıda şirketlerinin baskıları hükümet yetkililerini ve beslenme uzmanlarını 'daha az yemek' mesajlarını edebi kelimelerle örtbas edecek beslenme rehberleri üretmeye yönlendirdi. Gerçek anlamları ancak dikkatli okuma, yorumlama ve analiz sayesinde tespit edilebilir." Nestle, *Food Politics*, sayfa: 67.



[\[307\]](#) Erik Marcus, *Meat Market: Animals, Ethics, and Money* (Cupertino, CA: Brio Press, 2005) sayfa: 100.

[308](#) a.g.e.

[309] Ekonomik Araştırmalar, USDA, "Recent Trends in Poultry Supply and Demand," *India's Poultry Sector: Development and Prospects/WRS-04-03*,

<http://www.ers.usda.gov/publications/WRS0403/WRS0403c.pdf>

(erişim: 12 Ağustos 2009.)

[310] Hesaplama ABD Tarım Bakanlığı, ABD Sayım Bürosu ve FAO istatistiklerine dayanır. Bu konuyla ilgili yardımından dolayı Noam Mohr'a teşekkürler.

[\[311\]](#) Bkz. Sayfa 39.

[312] Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse: The Shocking Story of Greed, Neglect, and Inhumane Treatment Inside the U.S. Meat Industry* (Amherst, NY: Prometheus Books, 2006) sayfa: 189.



[\[313\]](#) a.g.e. sayfa: 196.

[314] Endüstrinin Amerikan Et Enstitüsü aracılığıyla onayladığı standartlara göre ilk seferinde hayvanları şuursuz kılmada yüzde 80 oranı başarısız olarak niteleniyor. Mario bu oranı öylece söyledi ve veriyi nereden edindiğine dair bir açıklama yapmadı. Başarı oranı, örneğin Temple Grandin'in geliştirdiği standartlara göre belirlenseydi, çok daha yüksek olabilirdi.

[\[315\]](#) L. R. Walker, *Ecosystems of Disturbed Ground* (New York: Elsevier Science, 1999) sayfa: 442.

[\[316\]](#) "Family Suidae; hogs and pigs," University of Michigan, Museum of Zoology, 2008,

<http://animaldiversity.ummz.umich.edu/site/accounts/information/Suidae.html>

(erişim: 17 Temmuz 2009.)

[\[317\]](#) *U.S. Department of Agriculture*, "Swine 2006, Part I: Reference of swine health and management practices in the United States," Ekim 2007,





(erişim: 17 Ağustos 2009.)

[\[318\]](#) Madonna Benjamin, "Pig Trucking and Handling: Stress and Fatigued Pig," *Advances in Pork Production*, 2005,



(erişim: 26 Temmuz 2009);

E. A. Pajor ve diğlerleri, "The Effect of Selection for Lean Growth on Swine Behavior and Welfare,"  
Purdue Üniversitesi Domuz Günü, 2000,



(erişim: 12 Temmuz 2009);

Temple Grandin, "Solving livestock handling problems," *Veterinary Medicine*, Ekim 1994, 989 - 998,



<http://www.grandin.com/references/solv.lvstk.probs.html>

(erişim: 26 Temmuz 2009.)

[\[319\]](#) Steve W. Martinez ve Kelly Zering, "Pork Quality and the Role of Market Organization/AER-835," Economic Research Service/USDA, Kasım 2004,

<http://www.ers.usda.gov/Publications/aer835/aer835c.pdf>

(erişim: 17 Ağustos 2009.)

[\[320\]](#) Nathanael Johnson, "The Making of the Modern Pig," *Harper's Magazine*, May 2006,

<http://www.harpers.org/archive/2006/05/0081030>

(erişim: 26 Temmuz 2009.)



[321] Martinez ve Zering, "Pork Quality and the Role of Market Organization/AER-835." *American Meat Science Association*'ın domuz etinin yüzde 15'inin PSE'den etkilendiği tahminine daha sonraki bir çalışmada bu yüzde 15'in çoğunun aslında sadece solgun, yumuşak veya cıvık eti içerdiği gerekçesiyle karşı çıkıldı. Tahminler domuz etinin yalnızca yüzde 3'ünde bu üç unsura birden rastlandığı yönündedir. American Meat Science Association, *Proceedings of the 59th Reciprocal Meat Conference*, 18-21 Haziran 2006, 35

[http://www.meatscience.org/Pubs/rmcarchv/2006/presentations/2006\\_Proceedings.pdf](http://www.meatscience.org/Pubs/rmcarchv/2006/presentations/2006_Proceedings.pdf)

(erişim: 17 Ağustos 2009.)

[\[322\]](#) Temple Grandin, "The Welfare of Pigs During Transport and Slaughter,"

<http://www.grandin.com/references/pig.welfare.during.transport.slaughter.html>

(erişim. 16 Haziran 2009.)

[323] Domuzlar taşındıkları sırada kalp krizi geçirse de daha yaygın olanı endüstrinin "yorgun domuz sendromu" olarak adlandırdığı bir durumdur. "Gözle görülür yarası, travması veya hastalığı olmayan, yürümek istediği halde yürüyemeyen." Benjamin, "Pig Trucking and Handling: Stress and Fatigued Pig."

[324] Fern Shen, "Maryland Hog Farm Causing Quite a Stink," *Washington Post*, 23 Mayıs 1999; Ronald L. Plain, "Trends in U.S. Swine Industry," U.S. Meat Export Federation Conference, Eylül 24, 1997.



[\[325\]](#) "Statistical Highlights of US Agriculture 1995 - 1996," *USDA-NASS 9*,

[http://www.nass.usda.gov/Publications/Statistical\\_Highlights/index.asp](http://www.nass.usda.gov/Publications/Statistical_Highlights/index.asp)

(erişim: 28 Temmuz 2009);

"Statistical Highlights of US Agriculture 2002 - 2003," USDA-NASS 35,

[http://www.nass.usda.gov/Publications/Statistical\\_Highlights/2003/contentl.htm](http://www.nass.usda.gov/Publications/Statistical_Highlights/2003/contentl.htm)

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[326] Leland Swenson - Ulusal Çiftçiler Birliği, yeminli ifade, Eylül 12, 2000.

[\[327\]](#) C. Dimitri ve diğeri, "The 20th Century Transformation of U.S. Agriculture and Farm Policy," *USDA Economic Research Service*, Haziran 2005,



<http://www.ers.usda.gov/publications/eib3/eib3.htm>

(erişim. 15 Temmuz 2009.)

[328] Matthew Scully, *Dominion: The Power of Man, the Suffering of Animals, and the Call to Mercy* (New York: St. Martin's Griffin, 2003) sayfa: 29.

[329] "About Us," *USDA, Cooperative State Research, Education, and Extension Service*, Haziran 9, 2009,

<http://www.csrees.usda.gov/qlinks/extension.html>

(erişim: 15 Temmuz 2009.)

[330] P. Gunderson ve diğeri, "The Epidemiology of Suicide Among Farm Residents or Workers in Five North-Central States, 1980," *American Journal of Preventive Medicine* 9 (Mayıs 1993): 26-32.

[\[331\]](#) Bkz. Not 2.



[\[332\]](#) Diane Halverson, "Chipotle Mexican Grill Takes Humane Standards to the Mass Marketplace," *Animal Welfare Institute Quarterly*, Bahar 2003,

<http://www.awionline.org/ht/d/ContentDetails/id/11861/pid/2514>

(erişim: 17 Ağustos 2009.)

[333] Danielle Nierenberg, "Happier Meals: Rethinking the Global Meat Industry," Worldwatch Paper # 171, Worldwatch Institute, August 2005, 38,

<http://www.worldwatch.org/node/819>

(erişim: 27 Temmuz 2009);

Danielle Nierenberg, "Factory Farming in the Developing World: In some critical respects this is not progress at all," Worldwatch Institute, May 2003,

<http://www.worldwatch.org/epublish/1/v16n3>.



[334] Johnson, "The Making of the Modern Pig."

[335] Niman iftliği domuz sorumlusu Paul Willis ile kişisel görüşme, Temmuz 27, 2009.

[336] Wendell Berry, "The Idea of a Local Economy," Orion, Kış 2001,

<http://www.organicconsumers.org/btc/berry.cfm>

(erişim: 17 Ağustos 2009.)

[337] Erkek domuzların yüzde doksanı kısırlaştırılır. "The Use of Drugs in Food Animals: Benefits and Risks," *National Academy of Sciences*, 1999.

[338] Endüstriyel domuzların tahminen yüzde 80'inin kuyruğu kesilir. a.g.e.

[\[339\]](#) Dr. Allen Harper, "Piglet Processing and Swine Welfare," Virginia Tech Tidewater AREC, May 15 2009,



<http://pubs.ext.vt.edu/news/livestock/2009/05/aps-20090513.html>

(erişim: 17 Temmuz 2009);

Timothy Blackwell, "Production Practices and Well Being: Swine," *The Well Being of Farm Animals*, editörler: G. J. Benson ve B. E. Rollin (Ames, IA: Blackwell publishing, 2004) sayfa: 251.

[340] Endüstriye bağlı organlar agresyonla ilgili genel sorunları kabul ediyorlar. Örneğin Ulusal Domuz Eti Üreticileri Konseyi ve Ulusal Domuz Eti Dairesi'nin raporuna göre: "Domuzlar yakın temasa geçtiklerinde, ağıldaki arkadaşlarını ısırma veya çığneme eğiliminde oluyorlar, özellikle kuyruklarından. Kuyruktan kan geldikten sonra ısırma eylemi devam edip kanibalizmle sonuçlanabiliyor." *Swine Care Handbook*, 1996,

<http://sanangelo.tamu.edu/ded/swine/swinecar.htm>

(erişim: 15 Temmuz 2009.)

Ayrıca bkz. *Swine Care Handbook*, 2003, 9 - 10; "Savaging of Piglets (Cannibalism)"  
ThePigSite.com,

<http://www.thepigsite.com/pighealth/article/260/savaging-of-piglets-cannibalism>



(erişim: 27 Temmuz 2009);

J. McGlone ve W. G. Pond, *Pig Production* (Florence, KY: Delmar Cengage Learning, 2002) sayfa: 301 - 304; J. J. McGlone ve diğçerleri, "Cannibalism in Growing Pigs: Effects of Tail Docking and Housing System on Behavior, Performance and Immune Function," Texas Technical University,

[http://www.depts.ttu.edu/liru\\_afs/PDF/CANNIBALISMGROWINGPIGS.pdf](http://www.depts.ttu.edu/liru_afs/PDF/CANNIBALISMGROWINGPIGS.pdf)

(erişim: 27 Temmuz 2009);

K. W. F. Jericho ve T. L. Church, "Cannibalism in Pigs," *Canadian Veterinary Journal* 13, no. 7 (Temmuz 1972.)

[341] ABD Tarım Bakanlığı, "Swine 2006, Part I: Reference of swine health and management practices in the United States."

[\[342\]](#) RSPCA, "Improvements in Farm Animal Welfare: The USA," 2007,

[http://www.wspa-usa.org/download/44\\_improvements\\_in\\_farm\\_animal\\_welfare.pdf](http://www.wspa-usa.org/download/44_improvements_in_farm_animal_welfare.pdf)



(erişim: 27 Temmuz 2009.)

[343] Sınai iftliklerden gelenler haricindeki hayvan ürünlerini nereden bulabileceğinize dair bkz. FarmForward.com.

[\[344\]](#) Wendell Berry, *The Art of the Commonplace*, editör: Norman Wirzba (Berkeley, CA: Counterpoint, 2003) sayfa: 250.

[\[345\]](#) "CAFOs Uncovered: The Untold Costs of Confined Animal Feeding Operations," Union of Concerned Scientists, 2008,

[http://www.ucsusa.org/food\\_and\\_agriculture/science\\_and\\_impacts/impacts\\_industrial\\_agriculture/c:uncovered.html](http://www.ucsusa.org/food_and_agriculture/science_and_impacts/impacts_industrial_agriculture/c:uncovered.html)

(erişim: 27 Temmuz 2009.)

[346] ABD Tarım Bakanlığı, Ekonomik Araştırmalar Kurulu, "Manure Use for Fertilizer and Energy: Report to Congress," Haziran 2009,

<http://www.ers.usda.gov/Publications/AP/AP037/>



(erişim: 17 Ağustos 2009.)

[\[347\]](#) "Concentrated Animal Feeding Operations: EPA Needs More Information and a Clearly Defined Strategy to Protect Air and Water Quality from Pollutants of Concern," U.S. Government Accountability Office, 2008,



(erişim: 27 Temmuz 2009.)

[348] Pew Commission on Industrial Animal Production, "Environment,"

<http://www.ncifap.org/issues/environment/>

(erişim: 17 Ağustos 2009.)

[349] ABD Tarım Bakanlığı'nın referans gösterdiği *Minority Staff of the U.S. Senate Committee on Agriculture, Nutrition & Forestry* (Senatör Tom Harkin'in talebi doğrultusunda (D-IA) ABD'deki çiftlik hayvanlarının her yıl 1,37 milyar ton katı dışkı ürettiğini tahmin ediyor. Bu sonucu bir yıldaki saniyelere böldüğümüzde saniyede 39,41 kilogram atığa ulaşıyorsunuz. a.g.e.



[350] Bu hesaplama Minnesota Üniversitesi tarım mühendisi John P. Chastain tarafından yapılmıştır, gösterdiği kaynak *Illinois Environmental Protection Agency*, 1991. University of Minnesota Extension, Biosystems and Agricultural Engineering, *Engineering Notes*, Kış 1995,

<http://www.bbe.umn.edu/extens/ennotes/enwin95/manure.html>

(erişim: 16Haziran 2009.)

[\[351\]](#) "Concentrated Animal Feeding Operations: EPA Needs More Information and a Clearly Defined Strategy to Protect Air and Water Quality from Pollutants of Concern."



[http://investors.smithfieldfoods.com/common/download/download.cfm?](http://investors.smithfieldfoods.com/common/download/download.cfm?companyid=SFD&fileid=215496&filekey=CE5E396C-CF17-47B0-BAC6-BBEFDDC51975&filename=2008AR.pdf)

[companyid=SFD&fileid=215496&filekey=CE5E396C-CF17-47B0-BAC6-BBEFDDC51975&filename=2008AR.pdf](http://investors.smithfieldfoods.com/common/download/download.cfm?companyid=SFD&fileid=215496&filekey=CE5E396C-CF17-47B0-BAC6-BBEFDDC51975&filename=2008AR.pdf)

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[\[353\]](#) "Animal Waste Disposal Issues," 22 Mayıs 2009,



<http://www.epa.gov/oig/reports/1997/hogchpl.htm>

(erişim: 27 Temmuz 2009.)

[354] ABD Tarım Bakanlığı'nın 2004 verilerini kullanarak David Pimentel'in yaptığı araştırmaya göre her domuz yılda 1.230 kg dışkı üretiyor. Yani Smithfield'in 31 milyon domuzu 2008 yılında kabaca 38 milyar kilogram dışkı üretti. Amerikan nüfusu 299 milyon olarak ele alındığında bu her Amerikalıya 127 kg bok düşüyor demektir. Pimentel ve diğerleri, "Reducing Energy Inputs in the US Food System," *Human Ecology* 36, no. 4 (2008) sayfa: 459 - 471.

[355] Hesaplamada kullanılan kaynaklar: 2008 ABD nüfus sayımı ve "Animal Waste Disposal Issues."

[\[356\]](#) Jeff Tietz, "Boss Hog," *Rolling Stone*, Temmuz 8, 2008,

[http://www.rollingstone.com/news/story/21727641/boss\\_hog/](http://www.rollingstone.com/news/story/21727641/boss_hog/)

(erişim: 27Temmuz 2009.)

[357] Francis Thicke, "CAFOs crate toxic waste byproducts," Ottumwa.com, (erişim: 23 Mart 2009)



[http://www.ottumwa.com/archivesearch/local\\_story\\_082235355.html](http://www.ottumwa.com/archivesearch/local_story_082235355.html)

(erişim: 27 Temmuz 2009.)

[\[358\]](#) Tietz, "Boss Hog."

[359] Jennifer Lee, "Neighbors of Vast Hog Farms Say Foul Air Endangers Their Health," *New York Times*, 11 May 2003; Tietz, "Boss Hog."

[\[360\]](#) Tietz, "Boss Hog."

[361] a.g.e. Kumarhane yüzeyi benim kıyaslamamdır - örn. Luxor ve Venetian 11.000 metrekarelik kumarhanelerdir.

[\[362\]](#) a.g.e.

[\[363\]](#) Thicke, "CAFOs crate toxic waste byproducts."



[\[364\]](#) Tietz, "Boss Hog."

[365] "Overview," North Carolina in the Global Economy, August 23, 2007,

[http://www.soc.duke.edu/NC\\_GlobalEconomy/hog/overview.shtml](http://www.soc.duke.edu/NC_GlobalEconomy/hog/overview.shtml)

(erişim: 27 Temmuz 2009);

Rob Schofield, "A Corporation Running Amok," NC Policy Watch, Nisan 26, 2008,

<http://www.ncpolicywatch.com/cms/2008/04/26/a-corporation-running-amok/>

(erişim: 27 Temmuz 2009.)

[\[366\]](#) "Animal Waste Disposal Issues."



[\[367\]](#) a.g.e.



<http://www.evostc.state.ak.us/facts/qanda.com>;

"Animal Waste Disposal Issues."

[369] "The RapSheet on Animal Factories," Sierra Club, Augustos 2002, 14,

<http://www.midwestadvocates.org/archive/dvorakbeef/rapsheet.pdf>

(erişim: 27Temmuz 2009);

Ellen Nakashima, "Court Fines Smithfield \$12.6 Million," *Washington Post*, August 9, 1997,



[http://pqasb.pqarchiver.com/washingtonpost/access/13400463.html?  
dids=13400463:13400463&FMT=ABS&FMTS=ABS:FT&date=Aug+9%2C+1997&author=Ellen+N](http://pqasb.pqarchiver.com/washingtonpost/access/13400463.html?dids=13400463:13400463&FMT=ABS&FMTS=ABS:FT&date=Aug+9%2C+1997&author=Ellen+N)

[\[370\]](#) "The RapSheet on Animal Factories."

[371] 2009 yılındaki 12,5 milyon dolarlık satış ele alınarak hesaplanmıştır. "Smithfield Foods Reports Fourth Quarter and Full Year Results," *PR Newswire*, 16 Haziran 2009,

<http://investors.smithfieldfoods.com/releasedetail.cfm?ReleaseID=389871>

(erişim: 14 Temmuz 2009.)



<http://www.compensationresources.com/press-room/ceo-s-fat-checks-belie-troubled-times.php>

(erişim: Temmuz 2009.)



[\[373\]](#) Tietz, "Boss Hog."

[374] Sınai çiftlikler nehir sularında kirliliğe ilaveten on yedi eyalette yeraltı sularının da kirliliğine sebep olmuştur. Sierra Club, "Clean Water and Factory Farms,"

<http://www.sierraclub.org/factoryfarms/>

(Ağustos 19, 2009.)

[375] Merritt Frey ve diğlerleri, "Spills and Kills: Manure Pollution and America's Livestock Feedlots," Clean Water Network, Izaak Walton League of America and Natural Resources Defense Council, Ağustos 2000, 1, alıntı için bkz. *Sierra Club*, "Clean Water: That Stinks,"

[http://www.sierraclub.org/cleanwater/that\\_stinks](http://www.sierraclub.org/cleanwater/that_stinks)

(Ağustos 19, 2009.)

[376] Her balığın yaklaşık 15 cm uzunluğunda olduğu varsayılmıştır.



[\[377\]](#) "An HSUS Report: The Impact of Industrial Animal Agriculture on Rural Communities,"

<http://www.hsus.org/web-files/PDF/farm/hsus-the-impact-of-industrialized-animal-agriculture-on-rural-communities.pdf>

(erişim: 19 Ağustos 2009.)

[378] "Confined Animal Facilities in California," California State Senate, Kasım 2004,

<http://sor.govoffice3.com/vertical/Sites/%7B3BDD1595-792B-4D20-8D44-626EF05648C7%7D/uploads/%7BD51D1D55-1B1F-4268-80CC-C636EE939A06%7D.PDF>

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[379] Nicholas Kristof, "Our Pigs, Our Food, Our Health," *New York Times*, Mart 11, 2009,

[http://www.nytimes.com/2009/03/12/opinion/12kristof.html?](http://www.nytimes.com/2009/03/12/opinion/12kristof.html?_r=3&adxnml=1&adxnmlx=1250701592-DDwvJ/Oilp86iJ6xqYVYLQ)

[\\_r=3&adxnml=1&adxnmlx=1250701592-DDwvJ/Oilp86iJ6xqYVYLQ](http://www.nytimes.com/2009/03/12/opinion/12kristof.html?_r=3&adxnml=1&adxnmlx=1250701592-DDwvJ/Oilp86iJ6xqYVYLQ)



(erişim: 18 Ağustos 2009.)

[380] "Policy Statement Database: Precautionary Moratorium on New Concentrated Animal Feed Operations," Amerikan Halk Sağlığı Kurumu, Kasım 18, 2003,



(erişim: 26 Temmuz 2009.)

[381] Pew Charitable Trusts, Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health ve Pew Commission on Industrial Animal Production, Sınai Hayvan Üretimine Dair, "Putting Meat on the Table: Industrial Farm Animal Production in America," 2008, 84,

[http://www.ncifap.org/\\_images/PCIFAP Final Release PCIFAP.pdf](http://www.ncifap.org/_images/PCIFAP%20Final%20Release%20PCIFAP.pdf)

(erişim: 18 Haziran 2008.)

[382] Romania: D. Carvajal ve S. Castle, "A U.S. Hog Giant Transforms Eastern Europe," *New York Times*, 5 Mayıs 2009,



<http://www.nytimes.com/2009/05/06/business/global/06smithfield.html>

(erişim: 27 Temmuz 2009.)

[383] "Joseph W. Luter III," Forbes.com,

<http://www.forbes.com/lists/2006/12/UQDU.html>

(erişim: 27 Temmuz 2009.)

[384] Kişisel telefon mesajı. Bırakılan mesaj üzerine aradım ancak cevap alamadım.

[385] Önceden bildirilmemiş, bağımsız refah denetçilerinden elde edilen verileri kısıtlama olmadan açıklayan tek bir sınai çiftlik veya endüstriyel mezbaha, bilgim dahilinde, yoktur.

[386] PETA denetçileri tarafından belgelenmiştir. Bkz. "Belcross Farms Investigation," GoVeg.com,



<http://www.goveg.com/belcross.asp>

(erişim: 27 Temmuz 2009.)

[387] PETA denetçileri tarafından belgelenmiştir. Bkz. "Seaboard Farms Investigation," GoVeg.com,

<http://www.goveg.com/seaboard.asp>

(erişim: 27 Temmuz 2009.)

[\[388\]](#) "Attorney General Asked to Prosecute Rosebud Hog Factory Operators," Humane Farming Association (HFA)

<http://hfa.org/campaigns/rosebud.html>

(erişim: 17 Temmuz 2009.)



[\[389\]](#) PETA denetçileri tarafından belgelenmiştir. Bkz. "Tyson Workers Torturing Birds, Urinating on Slaughter Line," PETA,

[http://getactive.peta.org/campaign/tortured\\_by\\_tyson](http://getactive.peta.org/campaign/tortured_by_tyson)

(erişim: 27 Temmuz 2009.)

[390] PETA denetçileri tarafından belgelenmiştir. Bkz. "Thousands of Chickens Tortured by KFC Supplier," Kentucky Fried Cruelty, PETA,

<http://www.kentuckyfriedcruelty.com/u-pilgrimspride.asp>

(erişim: 27 Temmuz 2009.)

[391] Pilgrim's Pride Şu anda iflas etmiş durumdadır. Bu bir zafer değildir; rekabetin zayıfladığı ve diğer dev Şirketlerin Pilgrim's Pride'ı satın alarak mal varlıklarını geniŐlettikleri anlamına gelir. Michael J. de la Merced, "Major Poultry Producer Files for Bankruptcy Protection," *New York Times*, Aralık 1, 2008,

<http://www.nytimes.com/2008/12/02/business/02pilgrim.html>



(erişim: 13 Temmuz 2009.)

[392] "Top Broiler Producing Companies: Mid-2008," National Chicken Council,

[http://www.nationalchickencouncil.com/statistics/stat\\_detail.cfm?id=31](http://www.nationalchickencouncil.com/statistics/stat_detail.cfm?id=31)

(erişim: 17 Temmuz 2009.)

[393] F. Hollowell ve D. Lee, "Management Tips for Reducing Pre-weaning Mortality," *North Carolina Cooperative Extension Service Swine News* 25, no. 1 (Şubat 2002)

[http://www.ncsu.edu/project/swine\\_extension/swine\\_news/2002/sn\\_v2501.htm](http://www.ncsu.edu/project/swine_extension/swine_news/2002/sn_v2501.htm)

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[\[394\]](#) Blackwell, "Production Practices and Well-Being: Swine," 249; SwineReproNet Staff, "Swine Reproduction Papers; Inducing Farrowing," SwineReproNet, Online Resource for the Pork Industry, University of Illinois Extension, şurada yer almaktadır:





(erişim: 17 Temmuz 2009.)

[395] Marlene Halverson, "The Price We Pay for Corporate Hogs," Institute for Agriculture and Trade Policy, Temmuz 2000,

<http://www.iatp.org/hogreport/indextoc.html>

(erişim: 27 Temmuz 2009.)

[396] ABD Tarım Bakanlığı, "Swine 2006, Part I: Reference of swine health and management practices in the United States."

[397] G. R. Spencer, "Animal model of human disease: Pregnancy and lactational osteoporosis; Animal model: Porcine lactational osteoporosis," *American Journal of Pathology* 95 (1979): 277 - 280; J. N. Marchent ve D. M. Broom, "Effects of dry sow housing conditions on muscle weight and bone strength," *Animal Science* 62 (1996): 105 - 113, alıntı için bkz. Blackwell, "Production Practices and Well- Being: Swine," sayfa: 242.

[398] "Cruel Conditions at a Nebraska Pig Farm," GoVeg.com,



<http://www.goveg.com/nebraskapigfarm.asp>

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[399] Blackwell, "Production Practices and Well-Being: Swine," sayfa: 242.

[\[400\]](#) a.g.e., sayfa: 247.

[\[401\]](#) "Sow Housing," Texas Tech University Pork Industry Institute,

[http://www.depts.ttu.edu/porkindustryinstitute/SowHousing\\_files/sow\\_housing.htm](http://www.depts.ttu.edu/porkindustryinstitute/SowHousing_files/sow_housing.htm)

(erişim: 15 Temmuz 2009);

Jim Mason, *Animal Factories* (New York: Three Rivers Press, 1990) sayfa: 10.



[\[402\]](#) D. C. Coats ve M. W. Fox, *Old McDonald's Factory Farm: The Myth of the Traditional Farm and the Shocking Truth About Animal Suffering in Today's Agribusiness* (London: Continuum International Publishing Group, 1989) sayfa: 37.

[\[403\]](#) Blackwell, "Production Practices and Well-Being: Swine," sayfa: 242.

[404] Yavrulayan domuzların yaklaşık yüzde 90'ı kafeslerde tutuluyor. ABD Tarım Bakanlığı, "Swine 2006, Part I: Reference of swine health and management practices in the United States."

[405] Eisnitz, *Slaughterhouse*, sayfa: 219.



[407] Sınai çiftlik anaçlarının geleneksel çiftliklerdekilere nazaran yavrularını ezmeye daha fazla meyilli olduklarına dair analizi refah uzmanları Diane ve Marlene Halverson'a borçluyum.

[408] "The Welfare of Intensively Kept Pigs," *Report of the Scientific Veterinary Committee*, Eylül 30, 1997, Bölüm 5.2.11, Bölüm 5.2.2, Bölüm 5.2.7,

[http://ec.europa.eu/food/fs/sc/oldcomm4/out17\\_en.pdf](http://ec.europa.eu/food/fs/sc/oldcomm4/out17_en.pdf)



(erişim: 17 Temmuz 2009.)

[409] Cindy Wood, "Don't Ignore Feet and Leg Soundness in Pigs," *Virginia Cooperative Extension*, Haziran 2001,

[http://www.ext.vt.edu/news/periodicals/livestock/aps-01\\_06/aps-0375.html](http://www.ext.vt.edu/news/periodicals/livestock/aps-01_06/aps-0375.html).

[\[410\]](#) Ken Stalder, "Getting a Handle on Sow Herd Dropout Rates," *National Hog Farmer*, Ocak 15, 2001,

[http://nationalhogfarmer.com/mag/farming\\_getting\\_handle\\_sow/](http://nationalhogfarmer.com/mag/farming_getting_handle_sow/).

[\[411\]](#) Keith Wilson, "Sow Mortality Frustrates Experts," *National Hog Farmer*, Ocak 15, 2001,

[http://nationalhogfarmer.com/mag/farming\\_sow\\_mortality\\_frustrates/](http://nationalhogfarmer.com/mag/farming_sow_mortality_frustrates/)

(erişim: 27 Temmuz 2009);



Halverson, "The Price We Pay for Corporate Hogs."

[\[412\]](#) A. J. Zanella ve O. Duran, "Pig Welfare During Loading and Transport: A North American Perspective," I Conferencia Vitrual Internacional Sobre Qualidade de Carne Suina, Kasım 16, 2000.

[\[413\]](#) Blackwell, "Production Practices and Well-Being: Swine," sayfa: 253.

[\[414\]](#) Halverson, "The Price We Pay for Corporate Hogs."

[415] "Congenital defects," PigProgress.net, 2009,

<http://www.pigprogress.net/health-diseases/c/congenital-defects-17.html>

(erişim: 17 Temmuz 2009);

B. Rischkowsky ve diğeri, "The State of the World's Animal Genetic Resources for Food and Agriculture," FAO, Rome, 2007, 402,



<http://www.fao.org/docrep/010/a1250e/a1250e00.htm>

(erişim: 27 Temmuz 2009);

"Quick Disease Guide," [ThePigSite.com](http://ThePigSite.com),

<http://www.thepigsite.com/diseaseinfo>

(erişim: 27 Temmuz 2009.)

[\[416\]](#) Blackwell, "Production Practices and Well-Being: Swine," sayfa: 251.

[\[417\]](#) Bkz. Not 337-338.

[418] "Domuz yavruları sekiz 'iğne dişi,' geçici köpek dişleri ve üçüncü kesici dişleri ile çiğnerler, meme için kavga ettiklerinde birbirlerinin yüzlerine bunlar yardımıyla yanlamasına ısırık atarlar." D. M. Weary ve D. Fraser, "Partial tooth clippings of suckling pigs: Effects on neonatal competition and facial injuries," *Applied Animal Behavior Science* 65 (1999): 22.



[\[419\]](#) James Serpell, *In the Company of Animals* (Cambridge: Cambridge University Press, 2008) sayfa: 9.

[\[420\]](#) Blackwell, "Production Practices and Well-Being: Swine," sayfa: 251.

[\[421\]](#) J. L. Xue ve G. D. Dial, "Raising intact male pigs for meat: Detecting and preventing boar taint," American Association of Swine Practitioners, 1997,

<http://www.aasp.org/shap/issues/v5n4/v5n4p151.html>

(erişim: 17 Temmuz 2009.)

[\[422\]](#) Hollowell ve Lee, "Management Tips for Reducing Pre-weaning Mortality."

[423] "Pork Glossary," U.S. Environmental Protection Agency, Eylül 11, 2007,

<http://www.epa.gov/oecaagct/ag101/porkglossary.html>



(erişim: 27 Temmuz 2009.)

[424] K. J. Touchette ve diğeri, "Effect of spray dried plasma and lipopolysaccharide exposure on weaned piglets: I. Effects on the immune axis of weaned pigs," *Journal of Animal Science* 80 (2002): 494 - 501.

[\[425\]](#) P. Jensen, "Observations on the Maternal Behavior of Free Ranging Domestic Pigs," *Applied Animal Behavior Science* 16 (1968): 131 - 142.

[426] Blackwell, "Production Practices and Well-Being: Swine," sayfa: 250 - 251.

[427] L. Y. Yue ve S. Y. Qiao, "Effects of low-protein diets supplemented with crystalline amino acids on performance and intestinal development in piglets over the first 2 weeks after weaning," *Livestock Science* 115 (2008): 144 - 152; J. P. Lallès ve diğeri, "Gut function and dysfunction in young pigs: Physiology," *Animal Research* 53 (2004) sayfa: 301 - 316.

[428] "Overcrowding Pigs Pays - if It's Managed Properly," *National Hog Farmer*, Kasım 15, 1993, alıntı için bkz. Michael Greger, "Swine Flu and Factory Farms: Fast Track to Disaster," *Encyclopaedia Britannica* Hayvan Hakları, 4 Mayıs 2009,

<http://advocacy.britannica.com/blog/advocacy/2009/05/swine-flu-and-factory-farms-fast-track-to-disaster/>

(erişim: 5 Ağustos 2009.)



[429] Eisnitz, *Slaughterhouse*, sayfa: 220.

[430] L. K. Clark, "Swine respiratory disease," *IPVS Special Report, B Pharmacia & Upjohn Animal Health*, Kasım-Aralık 1998, *Swine Practitioner*, Section B, P6, P7, alıntı için bkz. Halverson, "The Price We Pay for Corporate Hogs."

[431] R. J. Webby ve diğeri, "Evolution of swine H3N2 influenza viruses in the United States," *Journal of Virology* 74 (2000): 8243 - 8251.

[432] R. L. Naylor ve diğlerleri, "Effects of aquaculture on world fish supplies," *Issues in Ecology*, no. 8 (K1ş 2001): 1018.

[\[433\]](#) a.g.e.

[434] S. M. Stead ve L. Laird, *Handbook of Salmon Farming* (New York: Springer, 2002) sayfa: 374 - 375.

[\[435\]](#) Philip Lymbery, "In Too Deep - Why Fish Farming Needs Urgent Welfare Reform," 2002, 1,

[http://www.ciwf.org.uk/includes/documents/cm\\_docs/2008/i/in\\_too\\_deep\\_summary\\_2001.pdf](http://www.ciwf.org.uk/includes/documents/cm_docs/2008/i/in_too_deep_summary_2001.pdf)



(erişim: 12 Ağustos 2009.)

[436] Stead ve Laird, *Handbook of Salmon Farming*, sayfa: 375.

[437] "Fish Farms: Underwater Factories," *Fishing Hurts*, [peta.org](http://peta.org),

<http://www.fishinghurts.com/fishFarms1.asp>

(erişim: 27 Temmuz 2009.)

[438] Alberta Üniversitesi, araştırma - alıntı için bkz. "Farm sea lice plague wild salmon," *BBC News*, Mart 29, 2005,

<http://news.bbc.co.uk/go/pr/fr/-/2/hi/science/nature/4391711.stm>

(erişim: 27 Temmuz 2009.)



[439] Lymbery, "In Too Deep," sayfa: 1.

[440] Somon öldürmek için önerilen bir yöntemdir. Bkz. Stead ve Laird, *Handbook of Salmon Farming*, sayfa: 188.

[441] Şuuru açık balığın solungaçlarını kesmek acı vermenin yanı sıra uygulama açısından oldukça zordur. Bu yüzden, bazı faaliyetlerde solungacı kesilmeden önce balıklar şuursuz (veya en azından etkisiz) kılınır. Somonlara yaygın olarak uygulanan iki yöntem vardır: Kafalarına vurmaya ve karbondioksit anestesizisi. Somonun kafasına vurmaya "darbeyle sersemletme" adı verilir. *Handbook of Salmon Farming*'e göre balıkları şuursuz kılmak için kafalarının doğru yerine darbe indirmek "işini temiz yapmak açısından beceri ve el çabukluğu gerektirir." Yanlış darbeler balığı şuursuz kılmadığı gibi fazladan acı da verir. Uygulamadaki zorluklar, bazı balıkların şuuru açık vaziyette kesileceğinin garantisidir. Bu uğurda kullanılan diğer yaygın yöntem karbondioksit anestesizisidir. Balıklar karbondioksitle doldurulmuş tanklara alınarak birkaç dakika içinde şuursuz hale getirilir. Karbondioksitle bayıltmadaki refah sorunları, hayvanların tanklara alınırken yaşadıkları stresi, ayrıca her hayvanın şuursuz kılınacağına garanti olmamasını içerir. Stead ve Laird, *Handbook of Salmon Farming*, sayfa: 374 - 375.

[\[442\]](#) "Longline Bycatch," AIDA, 2007,

[http://www.aidaamericas.org/aida.php?page=turtles.bycatch\\_longline](http://www.aidaamericas.org/aida.php?page=turtles.bycatch_longline)

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[\[443\]](#) a.g.e.

[\[444\]](#) "Pillaging the Pacific," *Sea Turtle Restoration Project*, 2004,



<http://www.seaturtles.org/downloads/Pillaging.5.final.pdf>

(erişim: 19 Ağustos 2009.)

[445] "Squandering the Seas: How shrimp trawling is threatening ecological integrity and food security around the world," *Environmental Justice Foundation*, Londra, 2003, 8.

[\[446\]](#) a.g.e.

[447] a.g.e. sayfa: 14.

[\[448\]](#) a.g.e. sayfa: 11.

[449] a.g.e. sayfa: 12.

[\[450\]](#) a.g.e.



[\[451\]](#) Bkz. Not 33.

[\[452\]](#) Daniel Pauly ve diğeri, "Fishing Down Marine Food Webs," *Science* 279 (1998): 860.

[453] P. J. Ashley, "Fish welfare: Current issues in aquaculture," *Applied Animal Behaviour Science* 200, no. 104 (2007): 199 - 235, sayfa: 210.

[\[454\]](#) Lymbery, "In Too Deep."

[\[455\]](#) Kenneth R. Weiss, "Fish Farms Become Feedlots of the Sea," *Los Angeles Times*, Aralık 9, 2002,

<http://www.latimes.com/la-me-salmon9dec09,0,7675555,full.story>

(erişim: 27 Temmuz 2009.)

[456] Bazıları balıkların veya diğer deniz canlılarının acı çektiğinden nasıl emin olabilirsiniz diye sorabilir. En azından balıkların acı çektiğini tahmin etmek için her türlü gerekçe mevcut. Karşılaştırmalı anatomi bize balıkların şuur algısında önemli rol oynayan anatomik ve nörolojik donanımına sahip olduklarını söyler. Daha önemlisi balıklar beyine acı sinyalleri gönderen nörisseptörlere sahiptirler. Ayrıca balıkların, insanlarda acıyı kontrol etmeye yarayan enkefalin ve endorfin gibi opioidleri doğal yoldan salgıladıklarını biliyoruz.

Balıklar acı çektiklerinde bunu ortaya koyan davranışlar sergiler. Çocukken dedem ile gittiğim balık avında bunu net biçimde fark etmişim. Hobi olarak balık avlayan tanıdıklarım balıkların acı çektiğini inkâr etmiyor ancak unutuveriyorlar. David Foster Wallace, "Consider the Lobster" [*Istakozu Düşün*] adlı müthiş denemesinde ıstakozların çektiği acıyı şöyle yansıtır: "Hayvan zulmü ve hayvan yeme konusu tamamen karmaşık olmakla beraber rahatsız edicidir de. En azından benim için rahatsız edicidir; benim için ve çeşitli yiyecekleri seven ama yine de kendini zalim veya duygusuz olarak nitelenecek istemeyen tanıdıklarım için. Benim bu çelişkiye yaklaşımım bu tatsız konuyu derinlemesine düşünmekten kaçınmak oldu." Daha sonra düşünmekten kaçındığı bu tatsız konuyu anlatıyor: "İstakoz eve varana değin uyuşuk olsa da buharlı tencereye ya da kaynar suya atıldığında telaş içerisinde yaşama geri dönüyormuş gibi davranır. Onu kaynar su ile dolu tencereye attığınızda, ıstakoz bazen kabın kenarlarına tutunmaya çalışır hatta çatı eşiğine tutunmaya çalışan bir insan gibi kısıkaçlarını tencerenin yanlarına takmayı dener. En kötüsü de ıstakozun tamamen suya battığı andır. Tencerenin ağzını kapatıp arkanızı dönseniz bile ıstakozun iterek açmaya çalıştığı kapağın tıngır tıngır çınıladığını duyarsınız." Bu Wallace'a -bana ve sanırım çoğumuza göre- göre sadece fiziksel acıyı değil, aynı zamanda ruhsal acıyı ortaya koyuyor. İstirap içindeki ıstakozun tek yaptığı boşa dövünmek değildir - sıcak suyla temas etmeden önce hayatı için mücadele etmeye başlamıştır. Kaçmaya çalışır. Ve bu hummalı davranışları korku ve panik hali olarak nitelenecek oldukça zor.

İstakozlar balıklar gibi omurgalı değildir ve bu yüzden nasıl acı çektiklerinin -veya, daha doğrusu insanlardakine ne yakınlıkta acı çektiklerinin- balıklara kıyasla teşhis edilmesi daha zordur. (Bilimsel deneyim kaynar su dolu bir tenceden kurtulmaya çalışan ıstakozun acı çektiğine dair birçoğumuzun beslediği hislere güvenebileceğini ortaya koyar. Wallace bu bilimi takdire şayan şekilde tekrar ele alıyor. Acı tecrübe etmeye ve buna yönelik davranışlar sergilemeye uygun donanımına sahip omurgalılar olduklarından, balıkların acı deneyimlediğini savunanların eli daha güçlüdür ve savlar şüpheye fazla yer bırakmaz. Kristopher Paul Chandroo, Stephanie Yue, ve Richard David Moccia, "An evaluation of current perspectives on consciousness and pain in fishes," *Fish and Fisheries* 5 (2004) sayfa: 281 - 295; Lynne U. Sneddon, Victoria A. Braithwaite ve Michael J. Gentle, "Do Fishes Have Nociceptors? Evidence for the Evolution of a Vertebrate Sensory System," *Proceedings: Biological Sciences*. 270, no. 1520 (Haziran 7, 2003) sayfa: 1115 - 1121,





(erişim: 19 Ağustos 2009);

David Foster Wallace, "Consider the Lobster," *Consider the Lobster* (New York: Little, Brown, 2005) sayfa: 248.

**Ben Yaparım**

[457] Bkz. Sayfa 19.

[\[458\]](#) Patricia Leigh Brown, "Bollinas Journal; Welcome to Bollinas: Please Keep on Moving," *New York Times*, Temmuz 9, 2000,

<http://query.nytimes.com/gst/fullpage.html?res=980DE0DA1438F93AA35754C0A9669C8B63>

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[459] Bruce Friedrich'in hesaplamaları ABD hükümet ve akademi kaynaklarına dayanıyor.



[\[460\]](#) Grant Ferrett, "Biofuels' crime against humanity," *BBC News*, Ekim 27, 2007,

<http://news.bbc.co.uk/2/hi/americas/7065061.stm>

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[\[461\]](#) "New Data Show 1.4 Billion Live on Less Than \$1.25 a Day," *World Bank*, August 26, 2008,



(erişim: 28 Temmuz 2009);

Peter Singer, *The Life You Can Save: Acting Now to End World Poverty* (New York: Random House, 2009) sayfa: 122. [Türkçede bkz. *Hayvan Özgürleşmesi*, çeviren: Hayrullah Doğan; Ayrıntı, 2005]

[462] "Global cereal supply and demand brief," FAO, Nisan 2008,



<http://www.fao.org/docrep/010/ai465e/ai465e04.htm>

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[463] Singer, *The Life You Can Save*, sayfa: 122.



[465] Bruce Friedrich, Charles Darwin'in *İnsanın Türeyişi*'nden alıntı yapıyor: "İnsanla yüksek hayvan arasında nitelik açısından temel bir farklılık yoktur... Aşağı hayvanların, insanlar gibi sevinç, acı, mutluluk ve üzüntü duydukları açıkça görülür." Alıntı için bkz. Bernard Rollin, *The Unheeded Cry: Animal Consciousness, Animal Pain, and Science* (New York: Oxford University Press, 1989) sayfa: 33.

[466] Temple Grandin ve Catherine Johnson, *Animals Make Us Human* (Boston: Houghton Mifflin Harcourt, 2009); Temple Grandin ve Catherine Johnson, *Animals in Translation* (Fort Washington, PA: Harvest Books, 2006); Marc Bekoff, *The Emotional Lives of Animals* (Novato, CA: New World Library, 2008.)

[467] Isaac Bashevis Singer, *Enemies, a Love Story* (New York: Farrar, Straus and Giroux, 1988) sayfa: 145. [Türkçede bkz. *Toplu Öyküler, Meşuga*, çeviren: Aslı Biçen; YKY, 2003.]

[468] Bruce Friedrich'in Michael Pollan'la yaptığı kişisel görüşme (Temmuz 2009.) Eric Schlosser *Food Inc.* filminde sınıai çiftlik etinden yapılmı hamburger yiyor.



[469] D. Pimentel ve M. Pimentel, *Food, Energy and Society*, 3rd ed. (Florence, KY: CRC Press, 2008) sayfa: 57.

[\[470\]](#) a.g.e.

[471] Doğal bitki örtüsünün kök yapılarını yok ederek ABD'deki topraklarda kayba neden olan rüzgâr ve su erezyonuna sebep olur. Üst katmanın ince ve topografinin eğimli olduğu yerlerde tahıl üretimi özellikle zararlıdır. Diğer yandan, bu tür alanlar hayvan otlatmak için elverişlidir ve düzgün idare edilirse üst katmanı ve bitki örtüsünü geliştirebilir.

[472] Kişisel görüşme.

[473] B. Niman ve J. Fletcher, *Niman Ranch Cookbook* (New York: Ten Speed Press, 2008) sayfa: 37.

[474] G. Mitchell ve diğeri, "Stress in cattle assessed after handling, after transport and after slaughter," *Veterinary Record* 123, no. 8 (1988): 201 - 205,



(erişim: 28 Temmuz 2009.)



[475] a.g.e.; "The Welfare of Cattle in Beef Production," *Farm Sanctuary*, 2006,

[http://www.farmsanctuary.org/mediacenter/beef\\_report.html](http://www.farmsanctuary.org/mediacenter/beef_report.html)

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[476] İnekler yetmiş kadar farklı kişiyi hatırlayabilir, erkek ve dişiler kendi aralarında hiyerarşi oluşturabilir (dişi hiyerarşisi daha sağlamdır) bazı ineklerle arkadaşlık kurabilir, diğerlerine düşmanlık edebilir. İnekler "sosyal çekicilik" ile sahayı ve kaynakları tanıma temelli liderler seçer. Bazı sürüler her zaman liderlerini takip eder, bazılarıysa daha bağımsızdır (veya organize olamamıştır) ve liderlerini bazen takip ederler. "Stop, Look, Listen: Recognizing the Sentience of Farm Animals," Compassion in World Farming Trust, 2006,

[http://www.ciwf.org.uk/includes/documents/cm\\_docs/2008/s/stop\\_look\\_listen\\_2006.pdf](http://www.ciwf.org.uk/includes/documents/cm_docs/2008/s/stop_look_listen_2006.pdf)

(erişim: 28 Temmuz 2009);

M. F. Bouissou ve diğeri, "The Social Behaviour of Cattle," *Social Behaviour in Farm Animals*, editör: L. J. Keeling ve H. W. Gonyou (Oxford: CABI Publishing, 2001); A. F. Fraser ve D. M. Broom, *Farm Animal Behaviour and Welfare* (Oxford: CABI Publishing, 1997); D. Wood-Gush, *Elements of Ethology; A Textbook of Agricultural and Veterinary Students* (New York: Springer, 1983); P. K. Rout ve diğeri, "Studies on behavioural patterns in Jamunapari goats," *Small Ruminant Research* 43, no. 2 (2002): 185 - 188; P. T. Greenwood ve L. R. Rittenhouse, "Feeding area selection: The leader-follower phenomena," *Proc. West. Sect. Am. Soc. Anim. Sci.* 48 (1997) sayfa: 267 - 269; B. Dumont ve diğeri, "Consistency of animal order in spontaneous group movements allows the measurement of leadership in a group of grazing heifers," *Applied Animal Behaviour Science* 95, no. 1 - 2 (2005) sayfa: 55 - 66 (özellikle sayfa 64); V. Reinhardt, "Movement orders and leadership in a semi-wild cattle herd," *Behaviour* 83 (1983) sayfa: 251 - 264.

[477] "The Welfare of Cattle in Beef Production."



[478] T. G. Knowles ve diğeri, "Effects on cattle of transportation by road for up to 31 hours," *Veterinary Record* 145 (1999) sayfa: 575 - 582.

[479] Michael Pollan, *The Omnivore's Dilemma* (New York: Penguin, 2007) sayfa: 304.

[\[480\]](#) a.g.e. sayfa: 304-305.

[481] a.g.e. sayfa: 84.

[482] B. R. Myers, "Hard to Swallow," *Atlantic Monthly*; Eylül 2007,



(erişim: 10 Eylöl 2009.)

[483] Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse: The Shocking Story of Greed, Neglect, and Inhumane Treatment Inside the U.S. Meat Industry* (Amherst, NY: Prometheus Books, 2006) sayfa: 122.



[\[484\]](#) Joby Warrick, "They Die Piece by Piece," *Washington Post*, Nisan 10, 2001; Sholom Mordechai Rubashkin, "Rubashkin's response to the 'attack on Shechita,'" shmais.com, Aralık 7, 2004,

<http://www.shmais.com/jnewsdetail.cfm?ID=148>

(erişim: 28 Kasım 2007.)

[485] Temple Grandin, "Survey of Stunning and Handling in Federally Inspected Beef, Veal, Pork, and Sheep Slaughter Plants," Tarım Araştırmaları, ABD Tarım Bakanlığı, Proje 3602-32000-002-08G,

<http://www.grandin.com/survey/usdarpt.html>

(erişim: 18 Ağustos 2009.)

[\[486\]](#) Warrick, "They Die Piece by Piece."

[487] Temple Grandin, "Survey of Stunning and Handling in Federally Inspected Beef, Veal, Pork, and Sheep Slaughter Plants" için "2002 güncelleme."



[\[488\]](#) Kurt Vogel ve Temple Grandin, "2008 Restaurant Animal Welfare and Humane Slaughter Audits in Federally Inspected Beef and Pork Slaughter Plants in the U.S. and Canada,"

<http://www.grandin.com/survey/2008.restaurant.audits.html>

(erişim: 18 Ağustos 2009.)

[489] Mezbaha işçisi Chris O'Day, alıntı Eisnitz, *Slaughterhouse*, sayfa: 128.

[\[490\]](#) Warrick, "They Die Piece by Piece."

[\[491\]](#) a.g.e.

[492] Temple Grandin, "Commentary: Behavior of Slaughter Plant and Auction Employees Toward the Animals," *Anthrozoös* 1, no. 4 (1988): 205 - 213,

<http://www.grandin.com/references/behavior.employees.html>



(erişim: 14 Temmuz 2009.)

[\[493\]](#) Warrick, "They Die Piece by Piece."



[495] Mezbaha işçisi Ken Burdette, alıntı Eisnitz, *Slaughterhouse*, sayfa: 131.

[496] Warrick, "They Die Piece by Piece."

[497] Monica Reynolds, "Plasma and Blood Volume in the Cow Using the T-1824 Hematocrit Method," *American Journal of Physiology* 173 (1953): 421 - 427.

[498] Mezbaha işçisi Timothy Walker, alıntı Eisnitz, *Slaughterhouse*, sayfa: 28 - 29.

[499] Mezbaha işçisi Timothy Walker, alıntı Eisnitz, *Slaughterhouse*, sayfa: 29.



[500] Mezbaha işçisi Chris O'Day, alıntı Eisnitz, Slaughterhouse, sayfa: 128.

[\[501\]](#) Humane Society of the United States, "An HSUS Report: Welfare Issues with Transport of Day-Old Chicks," Aralık 3, 2008,

[http://www.hsus.org/farm/resources/research/practices/chick\\_transport.html](http://www.hsus.org/farm/resources/research/practices/chick_transport.html)

(erişim: 9 Eylöl 2009.)

[\[502\]](#) Humane Society of the United States, "An HSUS Report: The Welfare of Animals in the Chicken Industry," Aralık 2, 2008,

[http://www.hsus.org/farm/resources/research/welfare/broiler\\_industry.html](http://www.hsus.org/farm/resources/research/welfare/broiler_industry.html)

(erişim: 18 Ağustos 2009.)

[503] Wendell Berry, *Citizenship Papers* (Berkeley, CA: Counterpoint, 2004) sayfa: 167.



[504] ALBC kendini "150 tür büyükbaş ve tavuğun yok olmasını önlemeye çalışan, kâr amacı gütmeyen üye kuruluşu" olarak tanımlıyor. American Livestock Breeds Conservancy, 2009,

<http://www.albc-usa.org/>

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[505] M. Halverson, "Viewpoints of agricultural producers who have made ethical choices to practice a 'high welfare' approach to raising farm animals," EurSafe 2006, the 6th Congress of the European Society for Agricultural and Food Ethics, Oslo, Haziran 22 - 24, 2006.

## **Öyküler Anlatmak**

[506] "The History of Thanksgiving: The First Thanksgiving," [history.com](http://history.com),

<http://www.history.com/content/thanksgiving/the-first-thanksgiving>

(erişim: 28 Temmuz 2009);

"The History of Thanksgiving: The Pilgrims' Menu," [history.com](http://history.com),



<http://www.history.com/content/thanksgiving/the-first-thanksgiving/the-pilgrims-menu>

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[\[507\]](#) Rick Schenkman, "Top 10 Myths About Thanksgiving," *History News Network*, Kasım 21, 2001,

<http://hnn.us/articles/406.html>

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[\[508\]](#) Michael V. Gannon, *The Cross in the Sand* (Gainesville: University Press of Florida, 1965) sayfa: 26 - 27.

[\[509\]](#) Craig Wilson, "Florida Teacher Chips Away at Plymouth Rock Thanksgiving Myth," *USAToday*, Kasım 21, 2007,

[http://www.usatoday.com/life/lifestyle/2007-11-20-first-thanksgiving\\_N.htm](http://www.usatoday.com/life/lifestyle/2007-11-20-first-thanksgiving_N.htm)



(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[\[510\]](#) *Food and Agriculture Organization of the United Nations, Livestock, Environment and Development Initiative*, "Livestock's Long Shadow: Environmental Issues and Options," Rome 2006, xxi, 112, 26,

<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0701e/a0701e00.pdf>

(erişim: 11 Ağustos 2009.)

[\[511\]](#) Pew Charitable Trusts, Johns Hopkins Bloomberg School of Public Health ve Pew Commission on Industrial Animal Production, "Putting Meat on the Table: Industrial Farm Animal Production in America" sayfa: 57 - 59, 2008,

<http://www.ncifap.org>.

[\[512\]](#) Humane Society of the United States, "Landmark Farm Animal Welfare Bill Approved in Colorado,"

[http://www.hsus.org/farm/news/ournews/colo\\_gestation\\_crate\\_veal\\_crate\\_bill\\_051408.html](http://www.hsus.org/farm/news/ournews/colo_gestation_crate_veal_crate_bill_051408.html)



(erişim: Ağustos 19, 2009.)

[\[513\]](#) John Mackey, Letter to Stakeholders, WholeFoodsMarket,

[http://www.wholefoodsmarket.com/company/pdfs/ar08\\_letter.pdf](http://www.wholefoodsmarket.com/company/pdfs/ar08_letter.pdf)

(erişim: 19 Ağustos 2009.)

[\[514\]](#) "The Worst Way to Farm," *New York Times*, 31 May 2008.

[515] Temple Grandin, "Survey of Stunning and Handling in Federally Inspected Beef, Veal, Pork, and Sheep Slaughter Plants," için "2002 güncelleme" Tarım Araştırmaları, ABD Tarım Bakanlığı, Proje 3602-32000-002-08G,

<http://www.grandin.com/survey/usdarpt.html>

(erişim: 18 Ağustos 2009.)



[516] Mezbaha işçisi Steve Parrish, alıntı için bkz. Gail A. Eisnitz, *Slaughterhouse: The Shocking Story of Greed, Neglect, and Inhumane Treatment Inside the U.S. Meat Industry* (Amherst, NY: Prometheus Books, 2006) sayfa: 145.

[517] Mezbaha işçisi Ed Van Winkle, alıntı için bkz. Eisnitz, *Slaughterhouse*, sayfa: 81.

[518] Mezbaha işçisi Donny Tice, alıntı için bkz. Eisnitz, *Slaughterhouse*, sayfa: 92 - 94.

[\[519\]](#) Blood, Sweat, and Fear: Workers' Rights in US Meat and Poultry Plants (New York: Human Rights Watch, 2004) sayfa: 2.

[520] Mezbaha işçisi Ed Van Winkle, alıntı için bkz. Eisnitz, *Slaughterhouse*, sayfa: 87.

[521] Michael Pollan, *The Omnivore's Dilemma* (New York: Penguin, 2007) sayfa: 362.

[522] Temple Grandin, "Commentary: Behavior of Slaughter Plant and Auction Employees Toward the Animals," *Anthrozoös* 1, no. 4 (1988): 205,

<http://www.grandin.com/references/behavior.employees.html>



(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[\[523\]](#) Temple Grandin, "2005 Poultry Welfare Audits: National Chicken Council Animal Welfare Audit for Poultry Has a Scoring System That Is Too Lax and Allows Slaughter Plants with Abusive Practices to Pass,"

<http://www.grandin.com/survey/2005.poultry.audits.html>

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[\[524\]](#) a.g.e.

[\[525\]](#) Kurt Vogel ve Temple Grandin, "2008 Restaurant Animal Welfare and Humane Slaughter Audits in Federally Inspected Beef and Pork Slaughter Plants in the U.S. and Canada,"

<http://www.grandin.com/survey/2008.restaurant.audits.html>

(erişim: 28 Temmuz 2009.)



[526] Grandin, tesisin "şuuru açık hayvanın bacağına kesmekten ötürü otomatik olarak başarısız sayıldığını" yazıyor. Temple Grandin, "2007 Restaurant Animal Welfare and Humane Slaughter Audits in Federally Inspected Beef and Pork Slaughter Plants in the U.S. and Canada,"

<http://www.grandin.com/survey/2007.restaurant.audits.html>

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[\[527\]](#) Temple Grandin, "2006 Restaurant Animal Welfare Audits of Federally Inspected Beef, Pork, and Veal Slaughter Plants in the U.S.,"

<http://www.grandin.com/survey/2006.restaurant.audits.html>

(erişim: 28 Temmuz 2009);

Vogel ve Grandin, "2008 Restaurant Animal Welfare and Humane Slaughter Audits in Federally Inspected Beef and Pork Slaughter Plants in the U.S. and Canada."

[\[528\]](#) Grandin, "2007 Restaurant Animal Welfare and Humane Slaughter Audits in Federally Inspected Beef and Pork Slaughter Plants in the U.S. and Canada."



[529] Amerika'nın ortalama sekiz milyar broylerinden yaklaşık yüzde 0,06'sı sınıai çiftlikler dışında yetiştiriliyor. Amerikalıların yılda yaklaşık yirmi yedi tavuk yediğini tahmin edersek, sanayi dışı tavuk eti üretimi 200.000'den az kişiyi besleyebilir. Benzer şekilde ülkenin yaklaşık 118 milyon domuzunun yaklaşık yüzde 4,59'u sınıai çiftlikler dışında yetiştiriliyor. Amerikalıların yılda yaklaşık 0,9 domuz yediğini tahmin edersek, sanayi dışı domuz eti üretimi ancak altı milyon insanı besleyebilir. (Sınıai çiftlik hayvanlarının sayısı için bkz. Not 2.) Her yıl kesilen hayvan sayısı ABD Tarım Bakanlığı'ndan, Amerikalıların tükettiği tavuk ve domuz sayısı Noam Mohr tarafından incelenen ABD Tarım Bakanlığı istatistiklerinden geliyor.

[530] Hitler'in vejetaryen olduğu efsanesi sürekli ve yaygın olarak anlatılır ancak ben gerçekliğini doğrulayamadım. Özellikle sosis yediğine dair kimi referanslar durumu daha şüpheli kılıyor. Örneğin, H. Eberle ve M. Uhl, *The Hitler Book* (Jackson, TN: PublicAffairs, 2006) sayfa: 136.

[531] Martin Luther King Jr.'ın bu konudaki sözleri internette pek çok sitede yer alıyor; örneğin: Quotiki.com,

<http://www.quotiki.com/quotes/3450>

(erişim: 19 Ağustos 2009.)

[532] "Major Religions of the World Ranked by Number of Adherents," Adherents.com, August 9, 2007,

[http://www.adherents.com/Religions\\_By\\_Adherents.html](http://www.adherents.com/Religions_By_Adherents.html)

(erişim: 29 Temmuz 2009);



"Population by religion, sex and urban/rural residence: Each census, 1984 - 2004," un.org,

[http://unstats.un.org/unsd/demographic/products/dyb/dybcensus/V2\\_table6.pdf](http://unstats.un.org/unsd/demographic/products/dyb/dybcensus/V2_table6.pdf)

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[533] Obezlerin sayısı, 2006 yılından bu yana, yeterli beslenemeyenlerin sayısına göre arttı.  
"Overweight 'Top World's Hungry,'" *BBC News*, 15 Ağustos 2006,

<http://news.bbc.co.uk/2/hi/health/4793455.stm>

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[534] E. Millstone ve T. Lang, *The Penguin Atlas of Food* (New York: Penguin, 2003) sayfa: 34.

[535] Vejetaryenlerin dünya genelindeki kesin sayısı ile ilgili güvenilir bir veri bulunmuyor. Hatta vejetaryen olmanın ne demek olduğuna dair uzlaşılması değil (Örneğin Hindistan'da yumurta, vejetaryen beslenmeye dahil değil.) Söylenene göre, Hindistan'ın 1,2 milyar vatandaşının tahmini yüzde 42'sinin, kabaca 500 milyon insanın vejetaryen olduğuna inanılıyor. "Project on Livestock Industrialization, Trade and Social-Health-Environment Impacts in Developing Countries," FAO, Temmuz 24, 2003,





(erişim: 29 Temmuz 2009.)

Eđer dűnyanın geri kalanının yűzde 3'ű vejetaryen ise bu, sofrada vejetaryenlere bir sandalye kazandırır. Makul bir tahmin. Örneęin Amerika Birleřik Devletleri'nde nűfusun yűzde 2,3'ű ile 6,7'si, nasıl tanımladığınızla baęlı olarak vejetaryendir. Charles Stahler, "How Many Adults Are Vegetarian?" *Vegetarian Journal* 4 (2006)

<http://www.vrg.org/journal/vj2006issue4/vj2006issue4poll.htm>

(erişim: 29 Temmuz 2009.)

[536] FAO, "Livestock Policy Brief 01: Responding to the 'Livestock Revolution,'"

<ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/010/a0260e/a0260e00.pdf>

(erişim: 28 Temmuz 2009.)



[\[537\]](#) a.g.e.

[538] Evan George, "Welcome to \$oy City," *Los Angeles Downtown News*, Kasım 22, 2006,

<http://www.downtownnews.com/articles/2006/11/27/news/news03.txt>

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[539] Mark Brandau, "Indy Talk: Eric Blauberg, the Restaurant Fixer," 22 Ekim 2008, *Nation's Restaurant News*, Independent Thinking,

<http://nrnindependentthinking.blogspot.com/2008/10/indy-talk-erik-blauberg-restaurant.html>

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

Ayrıca bkz. "Having Words with Erik Blauberg: Chief Executive, EKB Restaurant Consulting,"  
bnet.com, Kasım 24, 2008,



[http://findarticles.com/p/articles/mi\\_m3190/is\\_46\\_42/ai\\_n31044068/](http://findarticles.com/p/articles/mi_m3190/is_46_42/ai_n31044068/)

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[\[540\]](#) Mia McDonald, "Skillful Means: The Challenges of China's Encounter with Factory Farming,"  
Brighter-Green,

[http://www.brightergreen.org/files/brightergreen\\_china\\_print.pdf](http://www.brightergreen.org/files/brightergreen_china_print.pdf)

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[541] Junguo Liu, *the Swiss Federal Institute of Aquatic Science and Technology*, alıntı için bkz. Sid Perkins, "A thirst for meat: Changes in diet, rising population may strain China's water supply," *Science News*, 19 Ocak 2008.

[542] Colin Tudge, *So Shall We Reap* (New York: Penguin, 2003) alıntı için bkz. Ramona Cristina Ilea, "Intensive Livestock Farming: Global Trends, Increased Environmental Concerns, and Ethical Solutions," *Journal of Agricultural Environmental Ethics* 22 (2009) sayfa: 153 - 167.

[543] "Her zamankinden daha fazla insan açlık kurbanı," FAO,



[http://www.fao.org/fileadmin/user\\_upload/newsroom/docs/Press%20release%20june-en.pdf](http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/newsroom/docs/Press%20release%20june-en.pdf)

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[544] Obezite dünya genelinde hızla artıyor. D. A. York ve diğerkleri, "Prevention Conference VII: Obesity, a Worldwide Epidemic Related to Heart Disease and Stroke: Group 1: Worldwide Demographics of Obesity," *Circulation: Journal of the American Heart Association* 110 (2004) sayfa: 463 - 470,



(erişim: 28 Temmuz 2009.)

[\[545\]](#) Benjamin Franklin, *The Completed Autobiography*, editör: Mark Skousen (Washington, DC: Regnery Publishing, 2006) sayfa: 332.

[546] James E. McWilliams, *A Revolution in Eating: How the Quest for Food Shaped America* (New York: Columbia University Press, 2005) sayfa: 7, 8. "Kolonistler yüzleştikleri tüm engellere rağmen asla açlık çekmediler. İngiliz ziyaretçiler bölgedeki bolluğa şaşıtlar."

[\[547\]](#) "A COK Report: Animal Suffering in the Turkey Industry," Compassion over Killing,



<http://www.cok.net/lit/turkey/disease.php>

(erişim: 28 Temmuz 2009.)

Alıntı: A. R. Y. El Boushy ve A. F. B. van der Poel, *Poultry Feed from Waste Processing and Use* (New York: Chapman ve Hall, 1994.)

[\[548\]](#) James Baldwin, *Abraham Lincoln: A True Life* (New York: American Book Company, 1904)  
sayfa: 130 - 131.

<sup>[1]</sup> Altın Buzağı, Eski Ahit'te bahsi geçen bir puttur. Buna göre Musa Peygamber kırk günlüğüne Sina Dağı'na çıktığı sırada İsrailoğulları Altın Buzağı'yı dikmiş ve ona tapmış, Musa Peygamber ise bu putu yakarak toz etmiştir. (.n.)

[2] Hamursuz adı verilen, Yahudilere özgü mayasız ekmek. (ç.n.)

[3] Mangrov, gelgit sonucu oluşan haliçlerde, tuzlu bataklıklarda ve çamurlu kıyılarda sık ormanlar oluşturan bazı ağaç ve çalı türlerine ve onların oluşturduğu ormanlara verilen addır. (ç.n.)

[4] (İng.) *Humane Methods of Slaughter Act*: ABD'de yürürlükte olan hayvan kesim yasası.



[5] Orijinal adı: *Farm Sanctuary*.

[6] (Ing.) *Concentrated Animal Feeding Operation*

[\[7\]](#) (Ing.) *Common Farming Exemptions*

[8] Polonya usulü ttslenmiŒ sosis. (.n.)

[9] Hayvanlara Etik Muamele İçin Mücadele Edenler. (ç.n.)

[\[10\]](#) *Pet Shop Boys*, Evcil Hayvan Dükkanları; *Rescue Shelter Boys*, Hayvan Barınağı Çocukları anlamına geliyor. (ç.n.)

[11] Hem etçil hem otçul olan; hepçil. (ç.n.)

[12] Balık ve Balıkçılık. (ç.n.)



[13] Cujo, Stephen King'in aynı adlı romanında geçen, kuduz olup dehşet saçan köpeğin adıdır. (ç.n.)

<sup>[14]</sup>*Rugela*: Yahudi mutfağından bir çeşit hamur işi. (ç.n.)

[15] Orijinal adı *Blade Runner* olan, Ridley Scott yönetmenliğindeki bilim kurgu filmi. (ç.n.)

[16] Ölümün Yüzleri: Günümüzde Avustralya, Norveç, Finlandiya, Yeni Zelanda, İngiltere dahil yaklaşık 40 ülkede yasaklı olan, ilki 1978 yılında çekilmiş kurgusal ancak detaylı ölüm ve vahşet sahneleri içeren filmler dizisi.(ç.n.)

[17] ABD Tarım Bakanlığı'na bağlı bir gençlik örgütü. (ç.n.)

[\[18\]](#) Alaska, Kanada ve Grönland'da yaşayan yerlilerin ayrıldığı iki ana koldan birine verilen addır.  
(ç.n.)

<sup>[19]</sup>*Epidemi*, yerel; *pandemi*, tüm dünya çapında görülen salgın hastalıklar için kullanılan terimdir.  
(.n.)

[20] İngilizcede etkilemek, etki, tesir etmek anlamlarındaki *influence* sözcüğü, *influenza* (enflüanza) sözcüğüyle aynı kökendir ve İtalyancadaki *influentia* sözcüğünden gelir. (ç.n.)



[21] (Ing.) *National Institutes of Health.*

[22] Hayalet anlamına gelir. (ç.n.)

[23] Hayvan dolduran kişi. (ç.n.)

[24] (Ing.) *Pale, Soft, Exudative*



[26] (Ing.) *Environmental Protection Agency*

[27] (İng.) *Looter*: Yağmacı, vurguncu anlamında bir sözcük.







[30] Tam adı: *The Humane Society of the United States*. (ç.n.)

[31] 1620 yılında, Pilgrimler adıyla bilinen İngiliz Püritenleri İngiltere'nin Plymouth'taki Mayflower Platosu'ndan Massachusetts'teki Plymouth'a getiren geminin adı. 102 yolcusu ve 25-30 mürettebatı vardı. (ç.n.)

[32] Alabama'da 1955 yılında halk otobüslerinde uygulanan ırk ayrımcılığının yasadışı kabul edilmesiyle sonuçlanan, Martin Luther King'in de desteklediği otobüs boykotu. (ç.n.)