

Biyolojik Çeşitlilik, Çevre Sorunları ve Etkileri

Endüstriyel tarım ve gıda üretiminin yaygınlaşması bütün ülkelerin neredeyse aynı biçimde beslenir hale gelmesi sonucunu doğurdu. Üretilen gıda türleri gittikçe azalıyor. Gıdaların işleme ve saklanma, hazırlanma yöntemleri de tek tipleşme yolunda. Bu durum halkların gıda güvenliğini ve gıda egemenliğini yok ediyor. Yerel ürünlerin yerine tekellerin üretim ve dağıtım haklarını sahiplendiği sertifikalı tohumlar, fideler ve fidanların kullanılması dayatılıyor. Büyük bir zenginlik olan genetik zenginlik büyük ölçüde kaybedildi ve süreç bu yönde ilerlemeye devam ediyor. Yerinde sağlanabilecek gıdaların az sayıdaki merkezden büyük masraflar ve enerji harcanarak dağıtılması maliyetleri yükseltiyor. Kriz durumlarında gıdaya ulaşmayı tehlikeye atıyor. Uzun yolculuklar yapması gereken ve raflarda bekletilen besinlerin bu süreçte bozulmaması gerekli. Bunun için fiziksel ve kimyasal işlemlerden geçirilmeleri şart. Yapılan müdahalelerin asıl amacı kontaminasyonun önlenmesi, yani bakteri, mantar ve küfler nedeniyle gıdaların çürümesini, kokuşmasını engellemek.

Gıda endüstrisi için sağlıklı gıda sadece günlerce hatta aylarca bozulmayan gıda demek. Ne var ki, bakterilerin yok edilmesi ve üremelerini önlemek için uygulanan yoğun enerji biçimlerinin ve etkili kimyasalların seçici olarak sadece bu organizmaları etkileyeceğini düşünmek biyoloji, fizik ve kimyanın prensiplerine aykırıdır. Bir bakterinin genetik yapısını bozan, protein zincirlerini kıran radyasyon, yüksek basınç ve yüksek ısı işlemler gibi yoğun enerji uygulamalarının besinlerin yapısını moleküler düzeyde etkilememesi mümkün değildir. Ortaya çıkan ara ürünlerin sağlığa zararlı olduğu bilinen birçok etkileri var. Zamanla ortaya çıkacak olanlar ayrı bir endişe kaynağı. Gıda endüstrisine göre sağlıklı sayılan işlenmiş gıdalar aslında birçok açıdan gerçek gıda olmaktan çıkmış oluyor. Etlere, hububat ve baklagillere radyoaktif ışın ve elektron ışını uygulanır. Uzun süre depolanan ve uzun mesafelerde gemilerle nakledilen buğday ve mısır güçlü zehirlerle korunur. Süt homojenize edilmek amacıyla ince kanallarda çok yüksek basınçlar altından geçirilir. Kısa süre için de olsa 300 dereceye kadar ısıtılır. Paket sütlerdeki UHT ibaresi bu ısı işlemini tanımlar; "Ultra High Temperature - Çok Yüksek Isı".

Tarımda 60 yıl önce yaygınlaştırılan yeşil devrimin olmazsa olmazı pestisit, fungusit ve herbisitler de tükettiğimiz birçok gıdaya kaçınılmaz olarak bulaşıyor.

Bu güçlü zehirler doğanın tanımadığı sentetik moleküller. Doğal süreçlerle zararsız elementlere parçalanamıyorlar. Yıllarca doğada kalıp, toprağı, suyu ve havayı kirletiyorlar. Her yıl daha etkili olduğu iddiasıyla daha pahalı yeni zehirler piyasaya sürülüyor. Ne var ki ürün zararlıları için üretilen bu ilaçlar zararlılar dışında bütün canlıları öldürmek konusunda çok başarılı oldu. Zararlıların doğal düşmanları yok edildi.

Artık rakipleri yok ve yeni ilaçlara da kısa sürede uyum sağlayıp dirençli hale geliyorlar. Yani meydan onlara kaldı. Bir kısır döngüye girilmiş durumda.

Her seferinde yeni ilaçlar üretip piyasaya sürmek gerekiyor. Piyasadan çekilen ya da sağlığa zararlı olduğu ispatlandığı için üretimi durdurulan zehirler artık kullanılmaz olsa da binlerce tonu yeryüzüne serpilmiş durumda olduklarından doğal yaşamı öldürme hizmetine uzun yıllar devam ediyorlar. 40 yıl önce yasaklanan DDT günümüzde dünyanın ucunda Güney Kutbunda penguenlerin karaciğerinde tespit ediliyor. Artık gökyüzünde uçan yüzlerce kuş türünden "kurtulduk!" Uğur böcekleri, kelebekler görünmez oldu. Arı popülasyonları geri dönülmez bir yok olma sürecine girdi.

Sorun şu ki biz insanlar da kelebekler ve kuşlar gibi biyolojik varlıklarız. Doğadaki diğer canlılar gibi biz de etkileniyoruz. Çocuklarda lösemi ve beyin tümörlerinde korkutucu bir artış var. Erişkinlerde de kanser olguları ve nörolojik hastalıklar daha sık görülüyor.

Uluslararası tarım tekellerinin ve gıda endüstrisinin dünya piyasasını tümüyle ele geçirmek için uyguladığı yöntemlerin başlıcaları alternatif tür ve üretim yöntemlerini yok etmek, dünya halklarının beslenme alışkanlıklarını ve damak tatlarını kalıcı olarak değiştirmek, gıdalara bağımlılık yapan maddeler eklemek. Bütün ülkelere dayattıkları ve gerekçesi serbest rekabet ve ticaretin önündeki engelleri kaldırmak olarak sunulan, fakat gerçekte rekabeti fiilen imkansız hale getiren yasalar ve zorlayıcı ticaret anlaşmaları ile rakipsiz hale geliyorlar. Türkiye'de İkinci Dünya Savaşı sonrası Marshall yardımı kılıfı altında gerçekleştiren tarımda yapısal dönüşüm bizden bir örnek. Zeytin yağı ve tereyağı tüketimi yerine margarinlerin piyasaya sürülmesi, yemek yapma yöntemlerini temelinden değiştirdi. Margarinler ayçiçek yağının, fakat daha çok soya yağının hidrojenizasyon işlemiyle katılaştırılmasıyla üretilir. Bir bakıma yarı sentetik bir maddedir. Doğanın en büyük armağanlarından olan ve tohum yağı değil, meyve yağı olduğu için çevresindeki doğanın birçok unsurunu içinde barındıran zeytin yağı yerine yapay bir ürüne alıştırdık. Tıp otoriteleri devreye sokularak tereyağı şeytanlaştırıldı, birçok hastalığın sebebi olup çıktı.

Öte yandan üretilen sentetik yağı kötülünen tereyağına benzetebilmek için de her yönüne başvuruldu. Tereyağının klasik rengini taklit etmek için boyalar eklendi. Kıvam sağlayıcı katkıları, yapay aromatiklerle ortaya tereyağının bir taklidi ortaya çıkarıldı.

Anadolu'ya özgü, farklı toprak ve iklim şartlarına özel birçok buğday türünü yok etme pahasına, Meksika buğdayı üretimine geçildi. İthal tohumla, yapay gübreyle, ithal akaryakıtla bağımlı hale geldik, Anadolu'da sulanmadan yetişebildiği, için kuru mahsul olarak bilinen hububatı sulamak mecburiyeti yüzünden yer üstü ve yer altı su kaynaklarımızı daha da azalttık.

Artık her mevsim domates yiyebiliyoruz, ne mutlu! Birçok domates türünü unutup domates tadı vermese de elma gibi soyulabilen sağlam kabuklu, uzun mesafelere taşınabilen, uzun süre çürümeyen tek bir domates türü olsa da elde kalan... İthal tohumun gramı altından sadece biraz daha pahalı. İnce kabuklu, bol sulu, kokulu renk renk domateslerimizin çekirdeklerini ayırıp fide hazırlama derdinden kurtulduk. Şirketlerden her yıl satın alıyoruz.

Pancar şekeri yerine nişasta bazlı mısır şurubunun kullanımı gittikçe yaygınlaşıyor. Cargill Bursa'da mısır şurubu tesisini kurdu. Doğal olan nişastalı besinleri aldığımızda pankreasın salgıladığı amilaz enzimiyle nişastanın zincirinin kırılarak glukoza dönüşmesi ve kana geçmesidir. Nişasta bazlı şeker sanayii bu parçalama işini bizim yerimize yapıyor. Mısır şurubu % 80 Früktoz, % 20 oranında glikozdan oluşuyor. Ton başına maliyeti pancar şekerinden çok daha ucuz. Fruktoz kana geçtiğinde glukoz gibi tokluk hissi vermediğinden kişiyi daha çok yemeye yönlendiriyor.

Fast food restoranlarında mısır şurubu boca edilmiş kolalı içeceklerin menünün ayrılmaz parçası olması tesadüf değil. Fruktoz kolayca yağa dönüştürülüp vücutta depolanıyor. Bu yüzden obez çocuk sayısında artış var. Diabetin salgın hale gelmesinde de payı büyük, Kola, gazoz, meyve suları, çukulatalar, şekerlemeler, hazır reçeller, dondurmalar, pasta ve tatlılarda daha ucuz ve daha tatlı olduğu, katı değil sıvı halde bulunduğu için, pancar şekeri yerine mısırdan elde edilen nişasta bazlı şeker tercih ediliyor.

Şeker pancarı üretimimiz azaltıldı. Özelleştirilen ve özelleştirilecek olan şeker fabrikalarının lüzumsuz yere kapladığı alanları da ticari yapılaşmaya açma imkanımız doğdu. Unutmamak gerekir ki, ülkemizin ekonomisinin lokomotifini inşaat sektörüdür. Ona ne kadar alan açabilirsek o kadar iyidir. Varsın 10 yılda on beş milyon dekar değerli tarım arazisi konut, sanayi, turizm, otoyol için kaybedilmiş olsun. Artık yüksek teknoloji, yüksek sermaye, ithal bitki besleyicilerle gerçekleşen topraksız tarım uygulamaları da başladı. Finans sermayesi yeni değerlendirme alanları buluyor kendine.

Tarımla uğraşan nüfusun fazlalığı bir ülkenin "geri kalmışlığının" göstergesi sayılır! Biz de bunun "bilincinde" olduğumuz için kırsal alanı boşaltıp insansız hale getiriyoruz. Gelişmemiz daha da hızlanıyor böylece. İnsansız bankacılık ne büyük bir gelişme oldu. Sıra insansız topraklarda topraksız tarım yapmaya geldi. Tarım köylülere bırakılmayacak kadar ciddi bir iştir öyle ya! Bırakalım bu işi en iyi bilenler, yani dev agribusiness şirketleri yapsın. Göçe mecbur olan köylüler de şehirleşsinler, medeniyetin nimetlerinden faydalansınlar! Kırsal alanlarda kuş cıvıltıları kesildi, insan sesi duyulmaz oldu diye üzülmeylem. Zaten kırlarda dolaşmak iyi değil, kene riski var! Sayıları beş yüze yaklaşan dev AVM'lerimizi gezelim. Yazın serin, kışın ılık, her daim temiz. Penceresiz oldukları için gece gündüz farkı da yok. Zamanın nasıl geçtiğini anlayamaz insan...

Ucuz, genetiği değiştirilmiş soya yağını hazır halde ithal etme imkânı varken, zeytin üretmek, zeytinyağı üretmek ekonomik akla uygun değil!... Biz katma değerini yüksek işlere bakalım... Zeytinliklerin yerine termoelektrik santralleri, sanayi tesisleri ve yerleşim alanları kurmak, maden ocakları, taş ocakları açmak gayri safi milli hasılamızı arttıracakken, zeytin ağaçlarıyla oyalanmak bu ülkenin gelişmesinin önüne set çekmektir...

Monsanto ki, dünyanın en şeytan şirketi namıyla maruftur, modern teknikler ve yöntemlerle, tüm dünyanın tarım üretimini 30 milyon kişiyle gerçekleştirebileceğini savunuyor. Yani halen kırsalda yaşayan üç milyar insanın yüzde biriyle... Kalan yüzde doksan dokuzu da başlarının çaresine baksınlar bir şekilde! İhtiyacın hızla arttığı özel güvenlik işine girsinler, önemli kişilerin özel koruması olsunlar, halkla ilişkiler, ürün tanıtımı gibi alanlarda çalışsınlar, yeni kurulacak işçi kiralama şirketleri de yeni iş olanakları yaratacak! Bu şirketler sayesinde esnek çalışma olanağına kavuşsunlar. Her gün aynı işe gidip gelmek yerine günlük, hatta saatlik işlerde çalışıp ufuklarını genişletsinler, sosyalleşsinler...

Monsanto, Cargill, Du Pont gibi tekeller, Ukrayna'nın geniş ovalarında lüzumsuz yere çok sayıda köylü yaşadığını öğrenmişler. Şimdi ülkeyi bu gerilikten kurtarmak için ikna çalışmaları yapıyorlar.

Hükümetin tarım alanlarına genetik modifiye ürünlerin ekilip dikilmesine ve toprakların şirketlere satılmasına izin verilmesi başta gelen talepleri. Monsanto bu sorunu çözmek için Dünya Bankası ve IMF ye Ukrayna'ya koşullu kredi açtırıyor. Türkiye'de Kemal Derviş döneminde partiler halinde serbest bırakılan ve her partide tekeller için tohum yasası ve kamu tarım kuruluşlarının özelleştirilmesi veya lağvedilmesiyle sonuçlananlar dahil, birçok yasanın geçmesi şart koşulan IMF kredilerini hatırlayalım...

Monsanto başkan yardımcısı Jesus Madrazo "Ukrayna'nın kara toprakları bizim için altın madenidir" diyor. Kara topraklarda GDO temelli tarım yapmak için turuncu bir devrim gerekti. GDO'lar özgürlük ve refahı da getirecek Ukrayna'ya. Birlikte nükleer başlıklı füzeler de bonus olarak gelecek.

Irak, savaş sonrası şirketler tarafından kabul ettirilen kanunlarla sadece genetiği değiştirilmiş ürünlerin tarımını yapmayı taahhüt eden ilk ülke oldu. Yeni silahların uygulamalı fuar yeri olma görevini tamamladı. Şimdi ulusötesi tarım şirketlerinin uygulama laboratuvarına dönüştü.

Ülkeler güzellikle kabul etmelidir şirketlerin isteklerini. Sorun çıkarırlarsa dünya barışını tehdit etmiş olurlar ki, bu hem ayıp, hem tehlikelidir . Amerikan askerlerini gurbet ellerinde önleyici savaşlar yapmaya zorlamasınlar. Akıllı olsunlar.

Karnımızı doymak için her fedakârlığa katlanan, bizden genetiği değiştirilmiş gıdaları, sığır büyüme hormonu ve bol antibiyotikle zenginleştirilmiş sığır etlerini, yine bol antibiyotik ve hormon soslu piliç etlerini, çocuklar ve gençler daha çok sevip alışınlar, ömür boyu içebilsinler diye bolca kafein ekledikleri, bolca mısır şurubu koyup gürbüzleşmelerini sağladıkları kolalı içecekleri, gazozları, meyve sularını sunan bu büyük dünya şirketlerine gereken her kolaylık gösterilmelidir. Onlara karşı durmak, bilime de karşı gelmektir. Zaten tarım ve gıdanın bilimini de onlar geliştiriyor. Hükümetler, kamu kuruluşları bu tür gereksiz işlerle uğraşıp, bağımsız araştırmalara para ayırarak kamu kaynaklarını çarçur etmek durumunda kalmıyorlar bu sayede. Bütçeler halkın refahı ve sağlığına tahsis ediliyor. Daha ne olsun!

Dr. Cengiz Başkaya

Kaynak: www.ozguruniversite.org