

Contents

Witch Hazel - Tarıma karşı ve yetiştiriciliğın tarafında (2003)	2
Beslenen Ruhlar, Özgür Bırakılmış Toprak	2
Antik Yollar: Yetiştiricilik Savunması	3
Tarıma muhalefet: Direnişin tohumlarını serpmek	6

Witch Hazel - Tarıma karşı ve yetiştiriciliğin tarafında (2003)

Modern toplumun gıda ile yürümeyen bir ilişkisi olduğunu görmek için sağlıklı beslenme çatlağı olmak gerekmiyor. Hayatın neredeyse bütün alanlarında olduğu gibi, önceliklerimiz başka yerlerde – eğer ki maaş köleliği ve borca girmemekte değilse, o zaman hayalperest eğlence ya da hissizleştirici alışkanlıklarda. Hatta radikaller ve anarşistlerde bile, sağlıklı ve duyarlı beslenme uygulamaları çoğunlukla temellerini oturtuyor olduğumuz efsanevi devrim-sonrası çağa bırakılmış bir lüks olarak sayılıyor, çocuklarımızın çocukları, ya da onların çocukları, güvenli, saf ve besleyici gıdanın keyfini çıkarabilsin diye. İyi bir plana benziyor. Birkaç ayrıntı dışında...

Zaman dilimleri tartışmalı olmasına rağmen, şuna şüphe yoktur ki şimdiki gıda üretim sistemi felaket için bir tariftir. Toprak kısır, tuzlu ve zehirli hale gelmekte, erozyona uğrayıp akarsulara karışmakta ve sulama ve içme sularını zehirlenmektedir. Doğal bir yatkınlık olmasından ötürü, “otlar”, böcekler, virüsler, mantarlar, ve bakterilerin her biri yeni, yabancı dozlarda haşere ve yabancı bitki öldürücü ilaçlara karşı/gelişen dirençleriyle tıp bilminde antibiyotiklere dayanan patojenlere taş çıkaracak biçimde uyum sağlamaktadır. Kötü beslenme sebebiyle endüstrileşmiş batıda – ve batının dışında kalıp bir veya daha çok yüzyıl boyunca bizim beslenme alışkanlıklarımızla beslenmeye zorlanmış olanlarda – ortaya çıkan sağlık krizleri eczacılık endüstrisinin hızlı onarımlarını geliştirebileceğinden daha hızlı bir şekilde çoğalmakta ve derinleşmektedir.

Küresel ısınma, türlerin tükenmesi, ve kirlenmiş sular gibi daha temel sorunlar, derinden derine tarımı ve sağlığı etkilemekte, krizi karmaşık hale getirmektedir. Dolayısıyla gıda sistemini ekolojik ve toplumsal sağlığına kavuşturma işini görmezden gelirken, gelecek nesillerin neyi miras almasını istemiş oluyoruz?

Beslenen Ruhlar, Özgür Bırakılmış Toprak

“... hepimiz tekrardan gelip yerde çapalamaya başlayacağız... Ya da bir kirişi el-keseriyle yontmaya, ya da bir direği soymaya, ya da bir kovamı kazımaya – asla şundan kaçamayacağız ki Biz bunlardan kaçacağımız bir rüyada yaşıyorduk. Bunu aklımıza sokun... Bu işler her zaman için varolacaktır.”

— Gary Snyder, in *The Real Work: Interviews and Talks, 1964–1979*

Endüstrileşme-öncesi dünyada, gıda insan yaşamının temeliydi. Seremoniyle doğrudan tapılmayı haketmese bile, şu kesindi ki gıda çantada keklik birşey değildi. Elbette, bu muhtemelen hayatta kalmanın saf gerekliliğinden kaynaklanmaktaydı, ve kültürümüzün teknolojisi sayesinde hata payımız biraz daha yüksekti. Ama ben pek çoğumuzun satın aldığı, hazırladığı, tükettiği, ve attığı

gıda için vurdumduymazlığı dikkate aldığımızda, uygunluk ve kolaylığın “ayrıcalıklarının” sonuçlarına gerçekten değip değmediğini merak ediyorum. Psikolojik ve ruhsal seviyelerde, günlük yaşantımız ve varlığımızın en temel kaynağı – bedeni-mizi ve zihminizi besleyen hammadde – arasındaki kopukluk son derece sembolik, ve korkutucu şekilde gerçek bir etkiye sahip.

Çoğumuz kabul edecektir ki gıda aile ve toplum bağlarını güçlendirici bir etkiye sahiptir. Bu olmadan, kültürümüzün en temel dokusu sökülür kalır. Ve biz bunun olduğunu daha bugünden görebiliriz. Yemek pişirmeye hiç vaktimiz yok, ve yemek yemek için daha bile az vaktimiz var. Kültürümüzün verim ve zaman kazanma saplantısı bunu oluşturan şeyleri takdir etmemizi imkansız kılmakta. Bilgisizliğimizle beraber, mevsimsel ya da bölgesel olmayan ürünleri talep ediyoruz, ki bunların nakliyesi yılda 4 milyon kamyon doldurmakta, 5.5 milyar dolar değerinde yakıt tüketmekte, ve 4 milyon ton kirli maddeyi havaya püskürtmekte. Tarladan çatala uzanan gıdanın ortalama yolculuğunun mesafesi 1300 mil! (ç.n. yaklaşık 2090km) (Rodale, 1981) Bir parmak şılatmasıyla belli lezzetleri talep ediyoruz, öyle ki bu bir baharatı binlerce mil öteden taşımak anlamına, ya da yarım dünya uzaklıkta genetik mühendislikle oluşturulmuş tohumlardan sıkıştırılarak elde edilen yüksek miktardaki yağlar anlamına gelse de. Pilavı on dakikada pişirebilmeyi talep ediyoruz, ki bu taneciklerdeki bütün besleyici maddelerin endüstriyel işleme ile çıkarılmasını gerektiriyor. Modern toplumdaki çoğu et-yiyen hayvanı paketlenip marketlerde yerini alana kadar hiç görmüyor. Bütün bu “kolaylıklar” tehlikeli bir mesafe alma ve yabancılaşma hissini pekiştiriyor.

Modern toplumun aşçılık eksikliğiyle ilgili en açık benzetmelerden biri de işlenmiş gıdalara bağlılığımızdır. İnsanlar bütün gıdaları yerken daha bütün olacaktır, ayrılmış besinin tekrar içine katıldığı bölünmüş ve işlenmiş ürünleri yerken değil. Gıda doğal halinde insan varlığıyla birlikte evrimleşmiştir, ve doğrudan elde edildiğinde, ihtiyacımız olan herşeyi verir. Gıda işleme besin için gereksiz bir engel olarak bizim fiziksel sürekliliğimize aracı olan ve her gıda dolarının %90’ını alan imalatçıların, paketleyicilerin ve reklamcılarının uzun sıralarına fayda sağlar.

Canlılık eksikliği modern gıda kaynaklarının beslenme yetersizliğinin ana bir bileşenidir. Tükenmiş topraklarda bereketi taklit etmeye çalışan kimyasal gübrelere yetiştirilirken, bitkiler hayatta kalmak için kimyasallara bağımlı hale gelir. Benzer bir şekilde, biz ömrü boyunca besinsiz kalmış gıdalar yediğimizde vücutlarımız ilaçlara bağımlı hale gelir. Aynı ormanda olduğu gibi, tarımsal toprak sağlığı bizim de parçası olduğumuz sistemin bütününün sağlığının bir göstergesi olarak görülebilir. Eğer toprak besin açısından tükenmişse, içinde yetişen gıda da öyledir, ve onları yiyen bizler de.

Antik Yollar: Yetiştiricilik Savunması

“Biz o günlerde mısırımıza çocuğumuza gösterdiğimiz özen kadar özen gösterdik; çünkü biz Kızılderi insanları bahçelerimizi severdik,

aynı bir annenin çocuklarını sevdiği gibi; ve şöyle düşünürdük ki bizim yetişen mısırmız bizim şarkı söylememizi duymaktan hoşlanır, tıpkı çocukların annelerinin onlara şarkı söylemesinden hoşlanması gibi.”

— Buffalo Bird Woman (Hidasta)

Kapitalizme sıkıca bağlı modern gıda sistemi ve endüstriyel ürün-odaklı model varken, bizim bunların dışında kendimizi nasıl besleyeceğimizi görmemiz zordur. İleriye bakmamız ve modern şartlara belli ölçüde ayak uydurmamız kaçınılmazken, hüküm süren kurumlardan öncesi döneme bakarak çıkış yolumuzu görmeye başlayabiliriz.

Geleneksel yemek kültürünün aşınması farklı kültürlerde farklı zamanlarda başladı. “İlkelci” teori hakkında temel bir yanlış anlama (veya belki yanlış aktarıma) şudur ki gıda işlemenin yaklaşık 10,000 yıl önceki doğuşu insanlığın “gözden düşüşünü” temsil etmiş, ve o noktadan sonra gelişen herşey “evcilleşme” ve “uygarlaşmanın” kılıplaşmış kirliliğiyle lekelenmiştir. Fakat bu basit analiz modern yaşamın toplumsal hastalıklarına yol açan aynı indirgeyici mantığı yansıtır. Zamanında iklimdeki büyük ölçekli değişimlerle yüz yüze kalınca hayatta kalmak için basit bir uyum gösterme sayılabilecek birşey, çoğu durumda insanların kaygan yokuştan aşağı doğaya hükmetmesine yol açmış, fakat çoğu kültürde de, durum bu olmamıştır. Bugün bile, pek çok yerel kültür, bahçıvanlık temelli, köy-ölçekli gıda sistemleriyle başarı göstermektedir. Kuzey Amerika’da beyazların yerleşimi sırasında, düzinelerce kızılderili grup medeniyetin engeline takılmadan bu yöntemleri uygulamıştır. (See *Native American Gardening* By J, Bruchac and *Buffalo Bird Woman’s Garden: Agriculture of the Hidasta Indians* as told to Gilbert L. Wilson, also available online at <http://www.digital.library.upenn.edu/women/buffalo/garden/garden.html>)

Pek çok yerel kültürün geleneksel bahçıvanlık yöntemleriyle, medeniyetin engellerinden arınmış olarak (onlara dayatılanlar haricinde), dayanabiliyor olması eşitlikçi toplumsal ilişkilerin gıda işleme ile birlikte varolabilme imkanının bir kanıtıdır.

Yetiştiriciliğin doğası gereği hükmedici olduğuna dair aşırı tutucu görüşlerin aksine, yalnızca tohumları toplayıp daha fazla gıda kaynağı sağlamak adına onları başka yerlere ekme eylemi aslında avcı-toplayıcı yaşam tarzını tamamlayıcı bir gelişme olarak görülebilir. Tohumların dışkılarla taşınması vahşi yaşamda ve bahçelerde bitki üretiminin temelidir, ve insanların belli bitkileri ekmeye başlamasının esin kaynağı olmuş olabilir. Hatta istenen özelliklere sahip belli tohumların seçimi aslında insanların bir türün çeşitlenmesinin “yolunu açarak” yüksek miktarda uyum sağlayan farklılaşmalarıyla biyo-çeşitliliği artırma yollarından biridir. Özgün ekicilere kuşku ve şüphe ile bakmak yerine, neden onların doğa ile olan daha karmaşık ve interaktif etkileşimlere girdikleri koşullara uyum sağlamaları için gereken hassaslık ve yaratıcılığı takdir etmiyoruz? Toprak işleme ile evcilleştirme arasında bir ayırım yapabilir miyiz?

Food in History kitabında, Reay Tannahill “Neolitik devrim” başlangıcında, göçebe avcılarının vahşi tahılların olduğu çayırların yanında kamp kurdukları ve toprağa düşmesinden önce hasatı yakalayabilecekleri kısa olgunluk zaman penceresini bekledikleri teorisini kurmuştur. Bu yerlere yıllık olarak dönmelerinden sonra, sonunda farkına vardılar ki iş gereği tanelerin bir kısmını saplarda bıraktıklarında bir sonraki sene daha bol bir hasat bekleyebiliyorlardı. Bir sonraki mantıklı adım tohumları yerde saçmadır, ki bu noktada göçebeler çiftçi olmuşlardır. Antropologların tahılı hasat edip işlemek için yüksek miktarda işgücü gerektiği, ve dolayısıyla medeniyetin doğduğu varsayımlarına cevap budur. Tannahill 1960’lardaki arkeolojik çalışmalardan şunları aktarır: “Üç haftalık bir hasat süreci sonunda, altı kişilik bir aile onlara bütün bir yıl boyunca günlük kişi başı neredeyse 1 pound (ç.n. yaklaşık 453 gram) tahıl sağlayabilecek miktarda vahşi buğday kaldırabilir” (J.R. Harlan, 1967)

Tarım olarak bildiğimiz şeyin gelişimi bir gecede gerçekleşmiş bir olay değildir, ama daha çok binlerce yıl süren bir projedir. Dünyanın bazı yerlerinde, yetiştiriciliğin en erken aşamaları hiç geride bırakılmamıştır, ve bugün sürdürülebilirliğini devam ettirmektedir. Pek çok başka yerde, küresel ekonominin baskıları bu uygulamaları yalnızca bu yüzyıl içerisinde yozlaştırmıştır. Fakat bugün dünyanın çoğunda, yemek kültürünün tam gelişmiş sömürgeleşmesine, ve neredeyse tamamen batı endüstriyel uygulamalarına bağlılığına tanık olmaktayız. Bu “biyoharabı” yetiştiriciliğin kendisine kadar doğrudan takip etmek, mevcut kültürlerin gıda sistemlerini bir kenara iten, ve şu aralar onları yokolmanın eşliğinde sallayan fetih ve toprak değişiminin tarihini gözardı etmektir.

ABD tarım bakanlığının ucuz, fazla işlenmiş endüstriyel temel gıdaları uğruna yerel yemek kültürlerinin kaybı, tesadüfe yer bırakmadan sömürgeciliğin pek çok aracından birisi olarak hizmet verdi. Yerli halkın yemek geleneklerinden kopuş şeker hastalığı gibi hastalıkların doğuşuna yol açtı, onların bir başka yolla daha batı tıbbına bağlılığını sağlamaştırdı. Küresel Güneyde, geleneksel kültürler gıda kaynaklarının kontrolünü her zamankinden daha hızlı kaybediyor. Dünyanın belirgin ve çeşitli halkları Archer Daniels Midland ve Cargill gibi batı gıda üreticilerinin işgalinin ana hedefi oldu. Bu modern günün konkistadorları (ç.n. ispanyol veya portekizli işgalci) 50’lerin kimyasal tarımındaki “Yeşil Devrimin” kuyruğunu sürmektedir. Geleneksel gıda uygulamalarının yerine koymak üzere ucuz ithal ve tekli ürün temelli güllünç bir “gelişim” gündemiyle, işgal yapısal ayarlama politikaları ve günümüz biyoteknoloji olgusu olarak devam etmektedir.

Biyotek mantığı planlı eskime olarak tam bir anlam ifade eder: Yeşil Devrimi ve bunun bütün kimyasal ve melez tohumlarını iten aynı şirketler, şimdilerde sonuç olarak ortaya çıkmış bu ücret gerektirmeyen ve dayanıklı böceklere (ve yeri değiştirilmiş insanlara) sahip topraklarda daha fazla kâr gütmeyi amaçlamaktadır. Aynı şirketlerin 50 sene önceki ürünlerinin sebep olduğu koşullara uyum sağlaması için yeni tohumlar geliştirilmektedir. Onyıllar boyunca kullanılan kimyasal ağırlıklı yöntemler dayanıklı yabani otları yaratmış, bu yüzden genetik mühendislikle oluşturulan tohumlar daha yüksek dozda kimyasala dayanması için tasarlanmıştır. Endüstriyel tarım bu yöntemlere bağımlıdır. Bu noktada,

biz ya endüstriyel yöntemlerden geri dönebiliriz, ya da yüksek-teknoloji ürünü gıda kaderimizi kabul edebiliriz.

Tarıma muhalefet: Direnişin tohumlarını serpmek

Yemek tercihlerimizin başkalarını nasıl etkilediğinin farkında olanlarımız, basitçe et ve/veya mandıra ürünlerini kesme eyleminin, ya da yalnızca organik beslenmenin, devasa bir adım olduğunu hisseder ve bu genelde ilgilenebilmeyi başarabildiklerimizin en son noktasıdır. Ama gıda siyaseti veganlıktan ve organik beslenmeden çok daha öteye uzanır. Göçmen tarım işçilerinin durumları gibi ekonomik ve toplumsal etkenler, ya da küresel güneydeki Tarımın yaygın düşük çalışma şartları, nadiren bizim kültürümüzdeki satınalma kararlarını etkiler. Organik tarım bile çoğunlukla ticari tarımda geçerli olan aynı ekolojik ve ekonomik dinamikleri üretir. Peki devasa alanlarda fazla çiftçilik yapılması sonucu gerçekleşen toprak kaybı, ürünler organik olsa bile? (Gıda ve Tarım Örgütüne göre, üst toprak oluşumundan ortalama 17 kat daha hızlı kayboluyor, ve bir inç (ç.n. 2,54cm) üst toprağın oluşumu en az 100 yıl almaktadır). Kesimevlerinin yan ürünlerinin, yoğun toprak sürümü, ve “biyolojik” mantar öldürücü ve bitki öldürücülerin aşırı kullanımının sebep olduğu toprak kaybının yerini almak için kullanılması, şüphe yoktur ki ekolojik değerlerin temelini oluşturan alma ve verme ilişkisinde bir dengesizliğe neden olmaktadır.

“Doğal gıdaya” ve “organik” yönelik modalara hızla el koyulmaktadır, yeşil ticaret gücünü sağlamlaştırırken ve piyasayı ele geçirirken, ve yolda bütün kârı silip süpürürken. Sonuç olarak, bu kavramlar kendi anlamlarını tamamen kaybetmektedir. “Sürdürülebilirlik” düşüncesi para hırsları tarafından sömürülmüştür. Biyoteknoloji endüstrisi bu terimi fırsat buldukça müşteri toplamak için kullanmıştır. Tabi ki, onların bahsettikleri şey kârın ve çiftçilerin onlara olan bağımlılığının sürdürülebilirliğidir, ekolojik düzenlerin ve toplumsal bağların değil. Dolayısıyla sürdürülebilirlik fikrini incelerken her zaman için neyi sürdürmeye çalıştığımızı tanımlamalıyız. Eğer ki ekolojik ve kültürel varlığımızı sürdürmeyi düşünüyorsak, bunlarla çelişen etmenleri ortadan kaldırmamız gerekir: sanayicilik ve kapitalizm, başlangıç olarak.

Tarıma karşı olmak toplu açlığı desteklemeyi ya da sadece ilkel ve yem aramaya dayalı varoluşa geri dönmeyi gerektirmez, işlenmiş gıdanın kökünü kurutma anlamıyla yıkanmaz. “Tarım” ile diğer bitki (ve belki hayvan, fakat hayvanların evcilleştirilmesinin etiğine kuşkuyla bakılmalıdır) “yetiştirme” yöntemleri şu ana kadar, ve de halen devamlı olarak dünyanın her bir yanındaki insanlar tarafından geliştirilmektedir. Tarımın sorunu büyük oranda ölçekle ilgilidir. “Bahçecilik” (ç.n. İngilizce “horticulture”) terimi “tarım” (ç.n. İngilizce “agriculture”) sözcüğündeki tarla değil onun yerine bahçe ölçeğinde yetiştiricilik anlamına gelir. Mesela, permakültür kalıp bahçe sistemini etrafındaki vahşi ekosistem ile birleştirmeyi amaçlayan belli bir yetiştirme yöntemidir. Sanayisel tarım (hatta organik) “tarlayı” - tek ürünlü - en yakın çevremiz dışına yerleştirir, “bahçenin” polikültürel, samimiyetini toplumsal hayatlarımızdan uzaklaştırır. Geçimlik

bahçecilik sanayisel sistemlere bağımlı değildir ve ekolojik olarak verdiğinden daha fazlasını almaz, ve hatta işgücünde uzmanlaşmayı, ya da uzun tekdüze iş saatlerini gerektirmez. En etkili yöntemler her zaman için çeşitli topluluğun emekleri olmuştur, ki bunlar tekdüzeliği ve iş saatlerini kısarlar.

Hindistan'daki çiftçiler bir tohum ettiklerinde dayanıklı olması için dua ederler. Ama "gen devleri" gözlerini tohumun üreme döngüsünü kıran "terminatör" teknolojilerine dikmiştir. Laboratuvar koşullarında üretilen melez tohumlar genelde yetiştirici tarafından patentlenmiş belli özellikleri koruması için geliştirilir. Eğer korunup tekrar ekilirse aynı nitelikleri göstermeyecek, ve garip ve yenilmez birşey ortaya çıkaracaktır. Açık-tozlaşma tohumları bu kontrollü yaklaşıma karşı durmaktadır. Nesiller boyunca yeniden ekildiklerinde yerel iklim koşullarına uyum sağlarlar, ve biyo-bölgesel olarak ayrı bir bağışıklık geliştirirler. Pek çok nesil boyunca korunduğunda Aile Yedigürlü Tohumları haline gelirler. Mesela, Çerokili çiftçilerin ilk defa yetiştirip yüzyıllar önce sakladığı, ve onları Gözyaşı Yoluna götürdüklerinden bu yana sürümü devam eden tohumlar vardır. Onlar yolunu Güneydoğu'ya kadar bulmuş ve bugün halen elden ele dolaşmaktadır. Ne kadar çok yetiştirilirse, tohumlar o kadar dağıtık hale gelmektedir. Bu tohumlar bitki biyo-çeşitliliğini sürdürmek için çok önemlidir. Sanayileşme ve kapitalizm ile gelen türliliğün azalması genetik çeşitlilikte devasa bir kayıba yol açmıştır (son yüzyılda %75, Gıda ve Tarım Örgütüne göre), ki bu da bitkinin haşere yıkımını ve hastalık direncini, ve onların değişen gelişen koşullara ayak uydurmasını zayıflatmıştır. İrlanda patates kıtlığı tek bir türe bağımlılığın doğrudan bir sonucuydu. Yetiştiriciler And dağlarına geri dönüp yıkıma dayanabilecek bir patates aradılar. Antik türlerin daha verimli bir şekilde taşıyıp saklanabilen daha tekdüze mahsuller uğruna ortadan kaldırılmasına karşı, aile yedigürlü tohumları gerçek Direnişin Tohumlarıdır. Tohum saklama konusunda daha detaylı yönergeler için Suzanne Ashworth'den *Seed to Seed*'e bakınız.

İnsan gübresi ve Gri su bahçe ekosisteminde yapı maddelerini korumak için kullanılan geleneksel yöntemlerdir, böylelikle dışarıdan malzemeye gerek duymadan devri tamamlar. Bu yöntemler doğası gereği kapitalist ve sanayisel değildir, bu uygulamaları benimsemek (veya bunlara geri dönmek, nasıl baktığımıza göre) ufak ayrıcalıklı azınlık ötesinde mümkün değildir, kapitalist pazar veya sanayisel model içerisinde. Gerçek sürdürülebilirlik bu kurumların yıkımını gerektirir.

Kişisel bir seviyede, kültürlerimizdeki yemek tercihlerimizi yeniden kurabilmek için adımlar atabiliriz, hangi gıdanın nerede ve hangi mevsimde büyüdüğünü keşfederek - ve bu gıdaların nereden geldiklerini. Yediğimiz gıdaların nereden geldiğini bilmeliyiz ve yerel yetiştirilen gıdaları aramalıyız. Bunları geleneksel bilgi birikimi ile arayabiliriz, işlenmemiş gıdalarla nasıl yemek pişireceğini öğrenebiliriz, sonra diğerlerine öğretebiliriz. Etrafımızda yetişen vahşi yenilebilir bitkileri, ve bu gıdaları yiyen ve yayan atalarımızı öğrenebiliriz. (Steve Brill'in çalışmaları harika bir kaynaktır, New York Şehrinde bir kentsel vahşi bitki toplayıcısı: <http://www.wildmanstevebrill.com/>). Tat duyularınıza gıdaların doğal hallerini beğenecek şekilde meydan okuyun, ve canınızın çektiği abur cubur gıdaların yerine doğal tatlı ve hafif yemekler koyun.

Gıdalarımızla yeniden bağlanmak şahsın ötesine gider. Gıdaları kapitalist pazarın dışına çıkarmak kendimizi gıda yetiştirme sürecine yeniden katma anlamına gelir - ister bu yerel çiftçileri tanıma ve onlardan satın alma anlamında olsun, Topluluk Destekli Tarım veya bir gıda kooperatifine dahil olma olsun, çiftçilerin pazarlarına gitme olsun, ya da daha iyisi - kendinizin yetiştirmesi olsun. Bu seçenekler bizim sağlıklı gıdalara erişim güvencemizi artırır, pazara olan bağımlılığımızı azaltır. Kentsel bölgelerde bu çok daha zorlayıcı olabilir, ama engelleri aşabilirseniz ödülü çok daha büyük olur. Kentsel gıda güvencesi üzerine ilham verecek örnekler için <http://foodsecurity.org/> adresini ziyaret edin. Hartford Eyaletindeki Hartfood Gıda Sistemi (<http://www.hartfordfood.org/>) ve Massachusetts'deki Gıda Projesi (<http://thefoodproject.org/>) kentsel gıda güvenliği konusunda insanları Tarım'a bağımlı kılan sınıf yapılanmasına gerçek anlamda meydan okuyan inanılmaz örneklerdendir.

Kendimizi besleme mücadelesi! sürdürülebilir bir şekilde, gelecekte hayatta kalmamızın en temel sorularından biri olabilir. Bu karmaşadan tek bir çıkış yolu yok, pek çok farklı seçenek var, ve bizim devam ederken bunların çoğunu bulmamız gerekir. Ama yollarımız tamamen yeni ve eşsiz olacaktır. Geçmişin hataları ve başarılarından ders almak, modern dünyayı doğa ile, ve bağımlı olduğumuz hayatı destekleyen sistemlerle doğrudan ilişkisine geri döndürmek için çok önemlidir. Neyin daha önce işe yaradığını ve neyin özgürlüğümüzü ve sağlığımızı sınırladığını inceleyip analiz edebilme, ve sanayi ve kapitalizm sonrası gıda modellerine doğru yol alabilme fırsatına sahip olmamızı kutlamamız gerekir. Yalnızca toplumsal devrimden sonra akla gelen bir düşünce yerine, gerçek anlamda sürdürülebilir yemek kültürlerini geri almak modern dünyanın derin yabancılaşmasına meydan okumak için kendi başına bir hızlandırıcı olabilir.