

BİLGİ VE BECERİLER, YÖRELER, ÜRÜNLER: BİYOLOJİK VE KÜLTÜREL ÖZVARLIK *

Laurence BÉRARD¹

Philippe MARCHENAY²

François CASABIANCA³

Özvarlık kavramı tam bir değişim süreci içindedir. Özvarlığın alışılmış tanımı miras ve devinim sözcüklerine sıkı sıkıya bağlıdır. Nesilden nesile geçişi içerir ve statü değişikliğine, eşyaların ve göreneklerin kullanış şekillerindeki ve işlevlerindeki değişimlere yol açar. Uzun bir zaman, sanat ve mimarlık eserleri şeklinde kendini ifade eden,ulusal tarihe bağlı olarak tanımlanan özvarlık, aynı zamanda insanların anıları ve bellekleriyle de beslenmektedir. Bu açıdan iki değişik gerçeği bir arada barındırmaktadır. Bir yandan yasa ve yönetmeliklere dayanan evrensel, hukuki ve bilge bir tanım ; diğer yandan da, kişilerin bellekleri üzerine kurulmuş ve kişiye özgü bir tanım (Rautenberg, 2003). Bu ikinci tanımda özvarlık « nesnelere, yörelerin, dil işaretlerinin, değerlerin, sosyal gruplar tarafından benimsenmesi ve sosyal kimliklerinin oluşumunun en önemli noktası olarak görülmesine bağlıdır » (Rautenberg, 2003 : 107). Yerleşmiş tarım ve gıda ürünleri, yerel kültürleri de içine alacak şekilde açılmış bu sorunsalın içinde yer almaktadır. Burada söz konusu olan özvarlık, bir toplum tarafından tasarlanmış ve bir yöreye sıkı sıkıya bağlı olan yöresel kültürdür. Toplumun evriminde zaman ve mekan gibi temel öğeleri sorguladığı ve büyüme, ekonomik rasyonalite ve verimliliği yerleşiklik, kökleşme ve dayanışmanın yokedilmesine bağladığı bir konumda, özvarlığın bu şekilde tanımı daha da bir önem kazanmaktadır.

Dolayısıyla, günümüzde özvarlığa dayalı girişim, günlük nesnelere tümünü ve özellikle de « canlı »yı içermekte olup, içinde buldukları yerden başlayarak, toplumun değişik yapıcı unsurlarını dışlayan ya da kayıtsız bir havayla inceleyen bir oyuncular topluluğu olgusudur. Dinamik bir süreç olan özvarlık oluşumu – yani toplum tarafından nesnelere statülerini değiştirerek yapılandırılan özvarlık- zamanla (geçmiş, şimdiki, gelecek zaman), kişiler (tasvir, efsane, ve anıları paylaşan kişiler) ve mekanlar (burası ve orası) arasındaki bağlantıyı düşünmeye yardımcı olur. Sosyal yeniden türemenin ve nesilden nesile aktarımın toplu tasvirlerinde paydaştır. Yöresel üretimler bu sosyal yapıdan kaynaklanmakta ve devamlı yeniden şekillenen « devinim » halinde bir özvarlık oluşturmaktadırlar. Ayrıca ve özellikle beraber oluşturma

¹ Ulusal Bilimsel Araştırmalar Merkezi ve Ulusal Tabiat Müzesi

² Ulusal Bilimsel Araştırmalar Merkezi ve Ulusal Tabiat Müzesi

³ Ulusal Tarımsal Araştırma Enstitüsü (INRA)

* Tercüme: Prof.Dr.Selma Tozanlı,Fransa Montpellier Akdeniz Tarım Enstitüsü Öğretim Üyesi

toplu olarak geleceği planlama ve bir kimliği paylaşarak kendini tanımlama yeteneğini yansıtmaktadır (Rautenberg, 1997; Micoud, 1991). Biz bu çalışmada, bu özvarlığı daha iyi tanımayı, coğrafi işaretlerle kurduğu ilişkileri ve yerel toplulukların kullanım şekillerini incelemeyi amaçlıyoruz.

GİTTİKÇE ÇOĞALAN BİR KARMAŞIKLIK

Bu özvarlık neye dayanmakta, nasıl nitelendirilmektedir? Özvarlık; yerel üretimlerin somutluğuna yerleşmiş ve gittikçe çoğalan bir karmaşıklığa, yerel ürünlerin işleniş biçimlerine, beceri ve göreneklere ve bunların toplum içinde kapsadıkları yere ve özellikle gıda alışkanlıklarına dayanmaktadır. Çünkü, kültürle çok sıkı bağlar ören teknik, bu ürünlerin özelliklerinin temel taşlarından birisidir. Bu özvarlık, hem biyolojik hem de kültürel öğelerden ortaya çıkmakta ve yöresel tarım ve gıda ürünleri bu iki kutup arasında önemli bağlamlar kuran bir ortam oluşturmaktadır. Bir hayvan cinsi, dikilmiş bir bitki, sucuk, salam ya da peynir gibi bir ürün, bilginin, becerilerin, incelemelerin, ayarlamaların birikiminin sonucu olup, o ürünün tasviri ve ona verilen statü ile ilişkilendirilmelidir. Canlı devamlı bir dönüşüm içersindedir ve bu dönüşüm bir çok öğenin katılmasına yol açmaktadır. Her türlü müdahaleyi mümkün kılmaktadır. Yeniden üremenin biçimi, ürünün bitki, hayvan ya da peynir olması nedeniyle değişmektedir. Eğer söz konusu ölçek ise, yeni bir karmaşıklık düzeyi aşılmış demektir. “Görünmez canlılar” olarak tanımlayabileceğimiz mikroorganizmalar peynirlerin, bazı içeceklerin ve şarküteri ürünlerinin oluşumunda önemli bir yer tutmaktadır.

Canlı, insanoglunun devamlı kendine aldığı, önemli bir değişkenlik ve evrim gücü taşımaktadır. Ancak onun da yaşama süresi sınırlıdır. Olağanüstü çeşitlilik içersinde canlıyı biçimlendiren beceriler geçici ve çabuk bozulabilir nitelikte olup, bu nedenle de devamlı korunması ve yenilenmesi gereken canlının yaşamının ve korunmasının temelini oluştururlar. Bu da, zamanla unutulmuş ve « kullanım şekli » kaybolmuş çeşitlerin ve ırkların tekrar hayata geçirilmesinin ne kadar hassas bir konu olduğunu göstermektedir.

Üretimin sosyal topluluktaki önemine göre, bazen bu ortak görenekler bazı peynir üretimi ya da meyvecilik örneklerinde görüldüğü gibi, tüm toplumun örgütlenmesini açıklamaktadır. Fransa'nın güneyindeki Ardèche bölgesinde yerel topluluklar yüzyıllardır kestanelikler etrafında örgütlenmişlerdir. Bu çevrenin idaresi, kişileri büyük ölçüde kestane çeşidini tanımlamaya, seçmeye ve aşlamaya yöneltmiştir. Bu çeşitlerin boyları, boyutları ve meyvelerinin duyuşal nitelikleri Ardèche'in çeşitli yörelerinde değişik kullanımlara konu oluşturmaktadır. Bölgenin kuzeyindeki « combale » cinsinin kaynatılarak hazırlanan, meyveleri uzun yıllar günlük yemeklerde, bir çeşit ekmeç gibi tüketilmiştir. Bölgenin güneyinde ise, daha çok « pourrette » çeşidi yoğun bir şekilde ve temel gıda olarak kullanılmıştır. Nerdeyse tüm bölgeyi kaplayan kestane ağaçları bölgenin tüm manzarasını biçimlendirmişler ve sürekli bir şekilde Ardèche bölgesinin özvarlığına,

geleneklerine ve sosyal yaşamına damgalarını vurmuşlardır. Geleneksel kestanelikler hem bir kültürün, bir uygarlığın hem de yerel bir üretimin tanığı olarak yöreye sıkıca bağlıdır.

Normandiya bölgesinde, elma ve armut'tan yapılan elma şarabı (cidre), armut şarabı (poiré) ve diğer mayalanmış ya da damıtılmış (pommeau ve calvados) alkollü içkiler halâ meyve bahçelerine bitişik işletmelerde hazırlanmaktadır. Bu uzun çevrimli meyve ve otlak kültür sistemi aynı toprak üzerinde değişik yapıya sahip ve birbirlerini tamamlayıcı üretimleri de beraberinde sunmaktadır: içki için kullanılan meyveler, otlar, hayvanlar, et ve süt gibi. Elma ve armut şaraplarının geleneksel hazırlanması seçilmiş en iyi türlerin karmaşık bir harmanlanmasını gerektirdiği ve bu yöntemlerin de yerel kültürden kaynaklandığı için, bölgedeki türsel zenginlik özellikle yüksektir.

Charolais sığır ırkı da özel bir üne sahiptir. Charolles bölgesinin hayvanlarının ünü çok uzun zamandır yaygındır. Bu ün, ezelden beri otlakların ve kasaplık etin kalitesini öne çıkartan yerel seçme geleneklerine dayanmaktadır. Sığır besleyicilerinin yetenekleri de bölgenin ününü tamamlayıcı bir özelliktir. Toprak ve bitki örtüsüne bağlı beceriler tamamen bölgeye özgüdür ve hayvanın gelişme gücüne sıkıca bağlıdır. Her yaylağın bir adı olup bu ad yaylağın kullanım şekliyle yakından ilişkilidir. Otlakların yönetimi hayvan yetiştiriciliğinin kilit taşıdır (Lizet, 1993). «Charolles sığır» eti için hazırlanan "Kontrollü Menşe Adı" işareti (AOC) bağışurusunda bu bütünlük özellikle vurgulanmıştır.

Bresse yöresi tavuk yetiştiricilerinin becerileri hayvanların tombulluklarının ifadesi olan «güzel damar»ın incelenmesine dayanır. Bu damar kanatın altındadır. Kanatlarından tutulan hayvanın tüyleri el hareketleriyle ayrıştırılıp üzerine üflenince yağlanmanın beyazlaştırdığı bu damar ortaya çıkar. Bu estetik ölçütler becerilerin birer ögesidir ve meslek toplulukları tarafından derlenen ve paylaşılan bir ölçütler sistemine gönderme yapar. Yıllık Bresse besili tavuk yarışmaları, mükemmelleştirilmiş nesnelere haline gelmiş olan iğdişlerin, anaç tavukların ve piliçlerin gösterisi şeklinde gerçekleştirilen ortak değerlendirme ortamlarının «Mekke»sidir. Ancak estetik sadece hayvanlara mahsus değildir. Bu ölçüt, bir teknik işlemde, özgünleşmiş bir beceride, örneğin Lyon yöresinde herkese verilemeyecek bir işlem olan «rosette» salamlarının ipe gerilmesinde ortaya çıkan, oldukça dağınık bir kavramdır.

Bu konuda vazgeçilmezlerden olan peynir yapımını da anımsamak gerekir. Tek bir hammaddeden, süttten, çok sayıda ve değişik göreneklere dayanan peynirler ortaya çıkmaktadır. Peynirlere bu özgünlüğünü veren bütün bunların ortasında yer alan canlı ve kültürel öge arasındaki etkileşimdir. Peynir yapım sistemleri, canlılığın her haline, özellikle de, bitkisel, hayvansal ve mikro organizma hallerine ait sayılamıyacak kadar çok

bilgi ve beceriyi uygulama ile birleştirmeye olanak tanımaktadır. Bu sistemler, varlıklarının dayandığı hayvancılık faaliyeti aracılığıyla tüm manzarayı biçimlendirir ve devamını sağlar. Bir çok örnek verilebilir: Vosges dağlarının anıtlarının « munster » peyniriyle olan bağları; Kuzey Alpler’de « beaufort » ve « abondance » peynirleriyle Alp otlakları arasındaki bağ; Massif central bölgesindeki peynir imalathanelerinin manzarası ve « salers », « laguiole » ya da « cantal » peynirleri arasındaki ilişki; yüksek Jura dağlarındaki çayırlar ve « comté » peyniri ya da Cevennes makileriyle « pèlardone » keçi peyniri arasındaki bağlar...Bu arada « Livarot ». « pont-l’èvéque » ya da « camembert » peynirleri ile Fransa’nın batısındaki meyve bahçelerinin çayırları arasındaki bağları da unutmamak gerekir. Hayvan, ota, işlenmiş ürün arasındaki vazgeçilmez araçtır. Hayvanın ırkı, biyoloji ve kültür arasında, gereksinmelere ve özel koşullara uyum sağlamış, etkili bir bileşim olarak ortaya çıkmaktadır. Ancak, ırkın menşeye ürünlerinin korunması projelerinde kullanılması çok sayıda ortak yönetim sorunlarının da ortaya çıkmasına yol açmakta, bu nedenle yakın tarihli çalışmaların da gösterdiği gibi (Audiot et al., 2004), uygunlukları bir dizi yeni aktör tarafından tekrar değerlendirilmektedir.., Son olarak, peynir yapımında en önemli yere sahip olan mikro organizmalar, pratik ve beceriler tarafından harekete geçirilip yönetilen , etkileşim ve sürüklenme etkileriyle olağanüstü bir karmaşıklık içerisinde küflerin, mayaların ve bakterilerin ortak gelişimlerini sağlamaktadır.

Böyle özel göreneklere dayanan binlerce ürün örnek verilebilir, zira, insanın yaratıcı yeteneğini ve canlılığın olağanüstü işlenebilirliğini gerekirse ortaya çıkartabilecek beceriler sayılamayacak bolluكتadır.

Bu özvarlık sadece göreneklerle değil aynı zamanda yörelerle de kesişmektedir. Bu büyük çok çeşitliliğin de ötesinde, sözü geçen gıda ürünleri mekanla da özel bir ilişki kurmuşlardır. Adlarının bir yöreye bağlanmış olması, bir geçmişe ve ortak göreneklere de dayanmaktadır. Tüm bu ürünlerin bir hikayesi, bir özel tarihi vardır ve bu geçmiş kısa veya uzun bir zaman aralığına kaydolmuştur. Bu öncelik ürünlerin kaynaklandığı yöreye ve statülerinin zamanla uğradığı değişime bir anlam getirir. Zaman derinliği ürünün durumuna göre değişebilir, bazı durumlar da yüzyılları, bazı durumlarda da sadece on yılları kapsayabilir, ancak her durumda da nesilden nesile aktarılan, toplu belleğe bağlı ve doğrudan doğruya özvarlıkla bağdaşmış olarak, yöreye yoğunluk getiren tarihsel öncelik oradadır... Bu ürünler mekanı ve zamanı aşarlar ve paylaşılan becerilerin odağını oluştururlar (Bérard et Marchenay, 2004). Bu üç ölçüt iç içe geçmişlerdir, tarihsel derinlikle (ancrage historique) yöreye olan ilişkiyi birleştiren bağ ise göreneklerdir. Bu ürünlerin birleşimli boyutları, onları yerel kültüre maleder ve bir “yöreden kaynaklanmak”, “bir yöreden gelmek”, “yöreden olma”, “özgün” terimlerinin hakça dağılmasını sağlar. Sorun, daha yakın zamanda yerel bir kaynağa bağlanan ürünler için bir yatırım yapıp, bu ürünlerin

tanınması için başvurulduğunda ortaya çıkmaktadır. Böylece, Adour bölgesinin kiwi meyvesi ya da Korsika mandalinası, bir insan neslini kapsayan bir zaman aralığının, bir ürünü yöresel ürün yapacak tarihsel derinlik için yeterli olabileceğini kanıtlamıştır.

Tarım-gıda zincirinin daha aşağı tarafında, tüketime bağlı bilgi ve kullanım biçimleri, hem gıdaların hazırlanış biçimleri açısından hem de birbirleriyle uyumundaki öncelikleri açısından önemli bir yer kapsamaktadır. Mevcut damak zevki işleme durumunda olduğu gibi bir muhafaza yöntemiyle bir araya gelmiş olabilir. Chablais, du Faucigny, ve des Aravis, dağ çemberi damak zevkinde bazı şarküteri ustaları hazırladıkları jambon ve sosislerin tümünü işlemektedirler. Peynirin olgunlaşma yöntemi ve süresi de gıda hazırlama geleneklerinin birer ifadesidir. Isère bölgesinin ufak çaplı inek sütünden yapılmış peyniri "saint-marcellin", Lyon yöresinde daha gevşek ve akıcı olarak, Grenoble kenti'nde ise daha katı kabuklu olarak tüketilir. Dolayısıyla, üretim yöntemleri gibi tüketim de yerleşmiş ve ürünle tüketici arasındaki içli-dışlı bir ilişkiye oturmuş bir olgudur. Gastronomi kültürü ve gıda tüketim biçimleri sadece bir ülkeden diğerine değil, bir bölgeden diğerine ve aynı ülkenin değişik coğrafi yörelere göre de farklılık gösterir. Ürünün belirtici özelliklerini, hazırlanışında ve kullanımında ki becerileri, bir yörede paylaşılan kültürel değerler ve paylaşım anlarını tanımak ve bilmek tüketimin çerçevesini çatan öğelerdir ve yerleşmiş üretimlerin tamamlayıcı parçalarıdır.

COĞRAFİ İŞARETLER VE ÖZVARLIĞIN SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ

Her ürünün koruma sendikası üretim şartnamesinin, ya da ürünün hazırlanması ile ilgili farklı bilgileri ayrıntılı bir biçimde belirten düzenlemelerin kavranması konusunda aynı güçlüklerle karşı karşıyadır. Seçimler genellikle, bir üründen, diğerine, ürünün önemine, kimliğine, üstlendiği sosyal role göre değişiklik gösterir. Teknik bir yönergenin kaleme alınmasının öncesinde, üreticiler arasındaki müzakereler ortak bir ürün üzerinde bir anlaşmanın oluşmasından kaynaklanmaktadır. (Sainte-Marie et al., 1995). Kontrollü Menşe Adı (AOC) gelenek haline gelmiş bu başvuru zorluklarının tümünü açığa çıkartmaktadır. Bir adlandırmadan diğerine, değişen durumlar veya başvuruda eksiklik hatta kötüye kullanma hallerinin ötesinde, kendilerini ortaya çıkarmayı bilen ve coğrafi işaret başvurusunda bulunanlara ortaklaşa ait olan üretimleri koruyabilmek için tanımlamakla görevli bu koruma mekanizmasının işleyişindeki özgünlük oldukça kayda değerdir.

Becerilerin özdeşlenmesi, tasarlanma biçimleri, ortaya çıkartılmaları için harcanan çabalar, bu becerilerin sürdürülebilirlikleriyle elele gider. Coğrafi işaret koruması için yapılan başvuruya bağlı olarak üretim koşullarının tanımlanması, bu bağlamda çok önemli bir rol oynar. Zira, yerel

görenekler ve ortaya konan beceriler, zor ama bir o kadar da tutkulu bir uygulama olan bu aşamada açığa çıkartılmaktadır. Gerçekten, bu göreneklerin, bilgilerin ve tanımların ortaya dökülüşü, ürün çeşitliliğiyle, yerel bilgilerin yasal konumlarıyla, geleneklerin uğradıkları evrimle, yerel ırklarla ve bitki çeşitleriyle karşı karşıya kalmış bir yerel tekniksel kültürün kodifiye edilişindeki tüm zorlukları aydınlığa çıkartmaktadır. Birçok yerel ürün, çok değişik şekillerde görülmektedir ve şekil farklılığı da bu ürünlerin temel öğelerinden birini oluşturur. Bir coğrafi işaret koruma evresinde birçok seçenek içinden sadece bir katı maddeyi, bir hazırlanma biçimini, bir göreneği seçmek zorunluluğu, bu çok-çeşitliliği nasıl daraltmaz? Yerel çok-çeşitlilik, nesilden nesile yapılan aktarımın sözlü olması ve bu aktarım biçiminin de uygulayan ve aktaran kişilerin özgün tarifeden farklı uygulamaları, anlayışları, kendilerince daha özgür tanımlamaları sonucu ortaya çıkmaktadır. Bu değişik tekniksel görenekleri kağıda dökmek yerel tarım-gıda sahnesinde önüne geçilemez sonuçlar doğurur. Yazılı hukukun zaman içindeki sabitliğinin, gelenek ve göreneklerin göreceli esnekliğine karşı gelişi gibi, yazılı kurallar sözlü göreneklere karşı gelmekte ve seçme zorunluluğu getirerek becerileri sabitleştirmeye yönlendirmektedir. (Goody, 1986: 22, 140). Bu açıdan üreticilerin kayıt defterlerini hazırlarken, kültürel özgünlüklerin tanımı bağlamında büyük önem taşıyan çeşitliliği koruyabilmek için hem ürünlerin içeriğinde hem de formüle edilişlerinde bazı serbesti aralıkları tanımalarını bilhassa öneririz. Bununla birlikte, örgütlenmiş birçok-çeşitliliği, kontrol altına alınamamış bir çeşit kargaşalığından ayırmak gerekir. Çeşitler, ancak birbirlerine oranla ve açık bir şekilde yerleştirilmişlerse, o ürünün tanımında yer alabilirler. Böylece gereğinden fazla belirlilik getirme (ki metinde adı geçmeyen çeşitlerin reddedilmesine yol açar) ve gereğinden fazla muğlak kalmak (ki hiç bir çeşit korunma altına alınamaz) arasında bir gerilimi özdeşleyebiliriz.

Yerel göreneklerin kodifiye edilmesi genellikle bilgilerin birbirleriyle çatışmasına yol açar. Yerli bilgiler ve görenekler kazanılmış deneyimlerden ve gözlemlerden yola çıkarak oluşmuşlardır ve faaliyet dalına göre az ya da çok içlerine işlemiş olan bilimsel bilgilerle birlikte varlıklarını sürdürürler. Bu birliktelik, bir sorunla karşılaşınca kadar, örneğin coğrafi korumanın gerektirdiği yükümlülükler ortaya çıkınca kadar, sakin bir şekilde seyredebilir. Coğrafi korumadan yararlanan ürünler bir koruma ve kontrol gerektiren yasal konum mantığına bağlanır. Bu süreci gerçekleştirmekten sorumlu teknisyenler, genellikle, sıfır hata ve sıhhi kaliteyi ayrıcalıklı tutar ve görenek ve yerel bilgileri bu kıstaslara göre inceler. Bununla birlikte Muriel Faure'nin de belirttiği gibi (2000), reblochon ve beaufort peynirleri örneğinde olduğu gibi, teknik servislerin peynir yapımı, meslek kurumlarına katılımı, yeteneklerin kaynaşmasına ve bilgilerin hem teknisyenler ve hem de peynir yapımcıları tarafından karşılıklı kabul edilmesine yardımcı olmuştur.

Geleneklerle ilgili soru devamlı sorulan bir sorudur. Bir kullanım biçimi, – ve aynı zaman da herhangi bir üretim değişkeni -, ürünün paylaşılan yetilerinden uzaklaşmadan, ne dereceye kadar değişim geçirebilir? Bir geleneğin çekirdeğini oluşturan ve üzerlerinde oynandığı takdirde ürünün özünün yok olabileceği, öğeler nelerdir? Örneğin, “prisuttu” korsika kuru jambonunun tuzlu tadı bir müşterek yapım hatası mıdır, yoksa bu ürünü Parma jambonu’nun temsil ettiği standartlardan ayırıcı bir özgün nitelik midir? Teknolojik yeniliklerin sonuçlarının çoğalttığı bu gibi sorular korunmaya alınması istenen ürünlerin tanımlanmasında üreticilerin başvurularını aydınlatırlar (Coutron-Gambotti et al., 1998). Korsika jambonunun tuz oranını azaltmak gibi görülebilir iyileştirmeler, ürünün sıradan bir ürün olmasına yol açabilir. Bu nedenle, geleneksel üretimlerde yenilik arayışları bazı sıkıntılar yaratmaktadır.

Alışıl gelmiş ve artık tanımlanmasına gerek bile duyulmayan bu “gelenek” terimi gerçekten neyi algılatmaktadır? Jean Pouillon (1975: 160) ve bir kaç yıl sonra Gérard Lenclud (1987 : 118) bu kavrama inandırıcı bir görüş açısı getirmişlerdir. Araştırmacılar, bizim toplumlarımızda, geleneğin tarih ve zamanın kültürel bir temsili olduğunu vurguladıktan sonra -ki bu kavramda geçmiş değişime uğramış olarak algılanmaktadır- bu orantıyı tersyüz eden ve çok daha uyarıcı bir yaklaşım sunmaktadır. Gelenek geçmişin bir ürünü, “çağdaş insanın edilgen bir şekilde aldığı ve kabul ettiği, bir başka çağın eseri” değil, “Pouillon’un deyişine göre, günümüz insanının kendinden önceki nesiller üzerine geliştirdiği ‘bir görüş açısı’, geçmişin çağdaş kıstaslara dayanarak yorumlanmasıdır” (Lenclud, 1987: 118). Geçmiş bugünü yaratmamakta, tam tersine günümüz geçmişi biçimlendirmektedir. “Bellek odun toplamaya çıkınca, hoşuna giden demeti getirir”; Burkina Fasso’da söylenen bu halk deyişi de aynı şeyi ifade etmiyor mu? (Zonabend, 1980: 5). Geçmişin, kültürel kıstaslara dayanan, seçmeli bu yorumu, kullanım biçimlerinin evrimiyle, nesilden nesile aktarma olgusuyla ve daha geniş anlamıyla, özgürlükla açıklanabilir. Nesilden nesile aktarma olgusu, etkili bilgileri aynı zamanda da anlam ve kimlikleri de beraberinde getirmektedir (Sigaut, cité par Chevallier, 1991: 6). Bu olgu, kendi içinde, tanımlanması gereken bazı etkin öğeleri barındırır. Jeudy’nin (1990) beceri, yapım şekli gibi duran varlıklar olarak belirttiği öğeler özgün işaretlerin üretilmesinde önemli bir yer tutmaktadır. Haute-Savoie bölgesinde karşılaştığımız tüm konar-göçerler uzun uzun yetişkinlerin işlerini incelemekle ve onların öğütlerini dinlemekle geçirilen zamandan söz ettiler. Çocuklar anne-babalarının “peynir yapıma” bakarlar ve yavaş yavaş bu yapıma yardımcı olurlar. Gerçek bir birleşimci mesleki kültür oluşturan beceri ve kullanım biçimlerinin kaynağı ve aktarılış biçimi, peynirin kalitesinde önemli bir rol oynayan etkenler olarak görülmektedir. Kırsal toplumların evrimlerinde, ve özellikle çölleşmekle yüzyüze kalan zor koşullara sahip yerlerde, nesilden nesile aktarışın yerine zincirin başka halkaları geçebilir ve bu durumlarda teknik ortama dışarıdan

nüfus aktarımı söz konusu olabilir. Bu durum özellikle Cevennes bölgesinin “pélardon” peyniri için geçerlidir. Yok olmakla karşı karşıya kalmış olan bu peynirin yapım tarifi, bölgeye yerleşen ve yerel beceri ve gelenekleri yerinde öğrenen, çoğunlukla kentsoylu “yeni köylüler” tarafından ele alınmıştır. Böyle durumlarda, aslında önemli olan bazı teknik kullanım biçimlerini yok saymadığı takdirde, gelenek geniş ölçüde tekrar gözden geçirilebilir.

Kullanım biçimleri ve gelenek, bazı bakımlardan aynı sorunsalı paylaşırlar. Bir sonraki nesile miras olarak ne bırakılabilir? Geçmişten kaynaklanan kurallar olan ve belirli bir yere uygun düşen, eski yasanın sanlarını (özelliklerini) günümüzün gelenekleri ve davranış planı ile bağdaştıran kullanım biçimleri, bu üretim biçimlerinin nasıl zaman içerisinde belirlendiğini anlamamıza yarayan önemli öğelerdir. Kırsal gelenekler “bir yandan, antik çağların üzerlerindeki genel baskısı nedeniyle, diğer yandan da sosyal geleneklerin coğrafi farklılığını yansıtabilen yetenekleri yönünden bir meşruluğa sahiptirler” » (Assier-Andrieux, 1990: 195).

KENDİ KENDİNE OLUŞMAYAN BİR DEĞERLENDİRME ARACI

Yerel üretimleri kapsayan bu özvarlığa sadece üreticiler değil, aynı zamanda yerel politikacılar, tarımsal ve kültürel örgütler, gıda girişimcileri de sahip çıkmaktadır. Genel düşüncenin aksine, büyük bir çoğunluk tarafından durgunluk ve durağanlıkla eşleştirilen bu ürünlerin bazıları, etkin bir canlılığa sahiptirler. Yerel ürünlerin yeniliklerle ilişkileri direkt olup özellikle (bir koruma işareti almak için olsun veya olmasın) güçlü bir yeniden canlandırmaya konu olmuşlarsa, bu yeniliklere karşı yeniden konuşlandırılmaları gerekir. Bu coşkunluk geçirimli oynak ve özvarlığın coğrafi konumunu göz önüne alan kategorilerin (ulamların) doğmasına yol açar. Bazı üretimler iyice yerine oturmuş ürünleri kapsar. Bazıları ise bir türlü ortaya çıkamamakta, önemli sayıda ürün ise hiç bir farklılaştırma araştırması yapılmadan hazırlanmakta ve dağıtılmakta, bazı ürünler de yerlerini korumakta bile zorluk çekmektedirler. Tüm bu ulamlar, hem değişik ürünlere verilmiş olan statüler açısından, hem de bu ürünlerin yörüngeleri açısından büyük bir cins ayrılığını ifade etmektedir. Tüm bunlar özdeşliği, geleneği, tarihi ve aynı zamanda özvarlığı öne çıkartmak isteyen ya da onu tamamen yadsıyan yerel aktörlerin istencine (iradesine) verilen öneme bağlıdır.

Yeniden canlandırma, ürünlerin temsil sistemlerinde olduğu gibi hazırlanma biçimlerinde de çok sayıda değişiklik getirir. Değişken dengeler, bir statü değişikliğinin eşliğinde tekrar yapılanırlar. Buradaki çelişki (paradoks) ürünün yeniden üretiminin ilk şekliyle aynı olması ile ilgili istençte yatmaktadır. Çünkü bu istenç, “antropolokların uzun zamandır haklı gösterdikleri” istikrarlı bir gelenek fikrinden daha fazla duyarlı değildir (Latour, 1997: 103). Görünen odur ki, bu inanışın tam tersine, karışıklığın

genliği, genellikle teknik sistemdeki yeniliklerin özündeki bir ölçek değişikliğine ilişkili olarak, birçok yeniden canlandırmayı nitelendirmektedir. “Yeniden canlandırma süreçlerinin gözlemlenmesi [...] yenilik ve gelenek arasındaki ilişkileri değişik bir açıdan değerlendirmeye yönlendirir. Gerçekten de, bu konumda, yenilik öncelikle bir teknik verimlilik arayışı değildir. Ürünler ve kalitelerinin değerlendirilmesindeki farklı kayıtlar arasında uyum sağlanması; uzlaşmadır” (Letablier, 1997: 16). Ayarlamadır. Birçok araştırmacının öngördüğü bir yeniden yapım değildir. Yenilikler daha çok, kişilerin, olanı tekrardan düzenleme, yeniden ortaya çıkarma, icad etme yetenekleridir ve sahip olunan (veya olunmayan) bu yetenekler bir yeniden canlandırma sürecinin geleceğini tayin eder.

Ürünlerin özvarlığa kayıtlarını yönlendiren mekanizmalar çoğu zaman karmaşıktır ve seçici bir miras göreneğini aydınlığa çıkarır. Yerel toplumların içinde görülebilen bu belirlenmiş ürünler, küresel toplum tarafından kolaylıkla onaylanabilir ve özvarlığa aktarılmaya aday hedefler olarak gösterilir. Yapılımin bilinen zorluğu, ürünlere tanınan yeteneklerin kendilerinin de, sırayla, özvarlığa aktarma sürecine katılan etkenler haline gelmesidir.

Üretim sistemlerinin, gereğinde yörenin, farklı sınırlandırma yöntemleriyle güçlendirilen, görünebilirliği önemli bir öğe olarak ortaya çıkmaktadır. Dağlık bölgelerdeki peynir yapımlarının her biri tam bir okul vak’asıdır. Bir hayvan ırkı, bir manzara, Alp dağlarına özgü hayvancılık görenekleri, gösterişli nesnelere oluşan bir çevre bir ürünü bir yöreyle bağdaştırmaya yarayan işaretlerdir.

Bir diğer sosyal organizasyona bağlı seçme şekli ise yerel toplumun içinden yayılan ve bazı ürünleri işiğe çıkartırken diğer ürünleri sessizce geçiştiren bir seçme şeklidir. Bunun örneği de Dombes gölcüklerinde yetiştirilen sazan balığıdır. Bu balık yetiştiriciliği, yöresel üretimin has bir örneği olup, ; çok eski zamanlara dayanan ve kodifiye göreneklere bağlı bir tarihsel derinliği vardır ve çok özgün beceriler üzerine kurulmuştur. Ürün, gölcüklerin işlenmesiyle oluşmuş manzara, tarih ve turistik çekicilik arasında, çok seyrek görülen, bir yakınsama gözlemlenir. Şimdilik tüm bu öğelerin öne çıkartılması pek herkes tarafından kabul edilmiş görülmemektedir. Bu bölgenin yakın zaman tarihine yeniden yerleştirilmiş bu sosyal organizasyon, özellikle de toprak kullanım biçimi ve mülkiyet rejimi, bu durumu anlamamıza yardımcı anahtarlardır. Bu gölcüklerin çoğunluğunun sahipleri kentsoyludur ve gölcükleri ya av için kullanırlar, ya da eğlence veya prestije dönük bir şekilde değerlendirirler. Dombes bölgesindeki işleticilerin bazıları bu konuda yüksek yeteneklere sahip olsa da, sadece ufak bir kısmı balık yetiştiriciliği faaliyetini sürdürmektedir. Bu konum, zamanla, sazan balığı yetiştiricilerini bir koruma girişimi üzerinde düşünmeye yönlendirmiştir. İlk başlarda yürürlüğe konması çok zor bir kalite işareti olan “Label Rouge” ile

bağdaştırılmak istenen Mahreç İşareti (IGP) için başvuruda bulunmak ortak olarak kabul edilmiştir. Özvarlığın ortak değerlendirilmesi açısından Menşeyişareti belki daha uygun düşerdi, ancak bazı geleneksel olmayan yöntemleri uygulayan balık yetiştiricileri ile gölcüklerinde yeşil başlı ördekler avını sazan balığı yetiştiriciliğine yeğleyen gölcük sahiplerinin bu çözümü kabul etmeleri çok zor olurdu.

Özvarlığa katma süreci, yerel verilerle (ürünlerle) küresel toplumun talepleri arasında geçen etkili bir paslaşmayı ifade eder, özellikle de söz konusu tarımsal ve gıda ürünleri olunca. Bu süreçle kırsal kültüre bağlı ürünlerin konumunu, kentte üstün düzeyli ürünler olarak ünlenmelerine doğru kaydırır. Soyut, değişken ve oynak, dövülgen özvarlığa katma süreci bazı ilgililer tarafından idare edilmesi zor bir hale gelebilir, özellikle de önemli bir anımsama gücü olan bir yerel kültürün öğelerinden kaynaklanıyor ise. Hayvan yetiştiriciliği kültürünün üstün düzeyi olarak Alp dağlarının simgeleşmesinde, bazı peynirlerin yapımının özvarlığa katılımının sonuçları güzel bir örnek olarak alınabilir. Kırsal manzaraları efsaneleştirmeye yatkın tüketici için, gerçek “beaufort” peyniri ancak Alpler’in dağ evlerinden gelenidir. Üretimin geri kalan kısmı, bazı bazı bu söylemden sıkıntı çekmekte, zarar görmektedir. Unutmamak gerekir ki, “beaufort” peynir üretiminin sadece %6’sı bu geleneklerin Mekke’sinde üretilmektedir.

Özvarlığa katma girişimi bazı çelişkilerin (paradoksların) belirtisi de olabilir: Böylece tarım-gıda zincirinin tüm karmaşıklıklarını ve bu zincirin yerel tarım faaliyetlerindeki yerini açığa çıkartır. Bu bağlamda Bresse tavuğu güzel bir örnek oluşturur. Doğal koşulların daha zor olduğu ve bu zor koşullar nedeniyle de, geleneksel ürünler ve egemen tarımsal faaliyetler arasında bir uyarlık sağlandığı bölgelerdeki oluşumların (örneğin dağlarda üretilen peynirler gibi) tam tersine geleneksel tavuk yetiştiriciliği, yerel tarımın genel evrimi ve meslek kuruluşlarının bu geleneksel tavuk yetiştiriciliğini tanımaları açısından tehlikeli bir konuma düşmektedir. Özellikle meslek kuruluşlarının toplantılarına katılan tavuk üreticileri bu konuya sık sık parmak basmaktadırlar. Bu faaliyetin geleneksel yanı faaliyetin özünden kaynaklanmaktadır: Makinalaşmaya uygun olmayan yapısı; çok zaman, bakım ve ilgi istiyor olması (özellikle civcivlerin bakımı ve saf piliçlerin hazırlanması) önemli sayıda ve kalifiye işgücü gerektirmektedir. Ayrıca hayvanla ilişki alışılmış tavuk yetiştiriciliğinin kurallarından öte, hayvanla özel bir bağ kurulması temeli üzerine oturtulmuş bir ilişkidir. Bu faaliyet, ne pazar düzenlemesi ne de mali yardımlar bakımından, hiç bir Avrupa Birliği önleminde yararlanmamaktadır. Bu durum Bresse tavuğu yetiştiriciliğini mesleki kuruluşlar önünde görünmez hale getirmektedir. Son olarak ziraat liselerinde bu faaliyet dalıyla ilgili hemen hiç bir eğitim verilmiyor oluşu da bu zor durumu daha da güçleştirmektedir.

Dolayısıyla, Bresse tavuğu'nun statüsü, bu üretimin yerel tarım faaliyetleri ve bölgenin tüm çiftçilerinin ortak özvarlığı kapsamında içerisinde olduğunu açıkça ifade etmeye yardımcı olamamaktadır. .Kısaca ifade etmek gerekirse, saf tavuk yetiştiricileri ile çok daha fazla sayıda tavuk yetiştirmeyi yeğleyen diğer yetiştiricilerin birlikte var oldukları üretim zincirindeki bu heterojen yapı faaliyetlerdeki özgünlüğün ayrıştırılması ile paylaşılan ve savunulan değerler konusunda bir uzlaşmanın sağlanmasını zorlaştırmaktadır. Birtakım yetiştiriciler, ayrıcalıklı bir yere sahip olmalarına rağmen, önder rolünü oynamaktan çok, bir referans, izlenmesi gereken yüksek düzey bir model oluşturmaktadır. Bazı geleneksel ürünlerin içinde bulunduğu karmaşa, özvarlığa katılma stratejilerini donuklaştırmakta ve bu ürünlerin değerlendirilmesini başarısızlığa itmektedir. Bu durum, yüksek kalitenin rekabet ve yoğunlaşmadan geçtiği yerel bir tarımsal ortam içindeki Bresse tavuğu için de geçerlidir.

Genel olarak, korumak için kaydetmek kuralı, hak sahiplerinin sınırlarını yeniden çizmekte, bir projeyi beraber omuzlayan grupları oluşturarak topluluğu bölüştürmektedir. Bu devinim, genel manzarada şimdiye kadar görülmemiş yeni sınırlar ortaya çıkartmaktadır. Dışlanma olguları gün ışığına çıkmakta ve alternatif stratejiler karşı karşıya gelmektedir. Bu olguların sonucu ortaya çıkan mesleki özdeşlikler uyum sağlamaktan çok uzakta ve birçok yerel tartışmaların ana nedeni olarak ortaya çıkmakta ve kaynaklandıkları yörede bölgesel kalkınma açısından yeni temeller oluşturmaktadır.

SONUÇ

Yerelleştirilmiş üretimler özvarlığın yarattığı tıkanıklıktan kurtulamamaktadır. Ama bu yoldan oluşturulan özvarlık, canlıyı, somut olanı, alışılmış olanı ve sonuç olarak besin maddelerini kesiktirir. Yerel toplumlar, bu günlük yaşamın bileşenleri ile yakın ilişkiler oluşturmuşlardır, oluşturmaya da devam etmektedirler. Özvarlığa katılım, kendi mantığında, ürünlerin statüsünü, bazen tersyüz edecek kadar değiştirebilmektedir. Bu, yerel açıdan anlam taşımaya devam eden, kültüre ve göreneklere ilişkin olan bir bağlılığa engel değildir. Bu ürünler, günümüzde devinimli, yenilikçi yörüngeler içerisinde kaydedilmekte ve yeniliklerin, ayarlamaların ve müzakerelerin tabanını oluşturmaktadır. Gerçekten de, bu özvarlığın bir nesilden diğerine aktarılabilmesini sağlamak için çoğu zaman bu özvarlığı dönüştürmek gerekmektedir. Tüm bu olgular, içinde, çoğunlukla bir manzara, bir jest, bir ırk, bir bitki çeşidi, bir gereç gibi öğelerin beslediği bir imgenin önemli bir yer tuttuğu bir yapının oluşumuna ortak olurlar. Sinerji öylesine önemlidir ki bazen etkilerini yönetmekte güçlük duyan üreticilere şaşkınlık verir. Bu bir yerde başarının fidesidir; çünkü ortaya çıkmasına önayak oldukları özvarlığın boyutları, olağanüstü bir kaldıraç oluşturabilir..

Yeter ki yerel aktörler özvarlığın kaldırıcı işlevini tanırsınlar ve bu işlevin gerektirdiği ortak eğitim sürecine katılırsınlar.

KAYNAKLAR

- ASSIER-ANDRIEU L. (1990). « Le concept d'usage dans la culture juridique. Essai d'interprétation ». In : Assier-Andrieu (ss la dir. de), Une France coutumière. Enquête sur les "usages locaux" et leur codification (XIXe-XXe siècles). Paris, Editions du CNRS, pp.187-207.
- AUDIOT A., BOUCHE R., BRIVES H., CASABIANCA F., GAILLARD Cl., ROCHE B., TRIFT N. et STEYAERT P. (2004). « Populations animales locales et produits de qualité : comment valoriser transforme la ressource génétique ? ».Les actes du BRG, (5), pp. 577-592.
- BÉRARD L., HIRCZAK M., MARCHENAY P., MOLLARD A., PECQUEUR B. (2006). « Complexité patrimoniale et territoire : le panier de biens en Bresse ». Économie et sociétés, série « Systèmes agro-alimentaires », n° 28, 5/2006, pp. 633-647.
- BÉRARD L., MARCHENAY P. (2004). Les produits de terroir. Entre cultures et règlements. Paris, CNRS éditions, 239 p.
- BÉRARD L., MARCHENAY P., (dir.) (1998). « Patrimoine, montagne et biodiversité », Revue de géographie alpine, N° 4, tome 86, 153 p.
- BROMBERGER C. et CHEVALLIER, D. (dir.) (1999). Carrières d'objets. Paris, Editions de la Maison des Sciences de l'homme, 264 p.
- CHEVALLIER D. (dir.) (1991). Savoir faire et pouvoir transmettre. Transmission et apprentissage des savoir-faire et des techniques. Paris, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, 265 p.
- CHIVA I. (1990). « Le patrimoine ethnologique : l'exemple de la France ». Encyclopédia Universalis, Symposium, pp. 229-241.
- COUTRON-GAMBOTTI Cl., CASABIANCA F., SAINTE MARIE (de) Ch. et Gandemer G. (1999). « Références pour définir un produit typique : le jambon sec de Corse ». Cahiers d'Agriculture. 8 : 363-371
- FAURE M. (2000). Du produit agricole à l'objet culturel : Les processus de patrimonialisation des productions fromagères dans les Alpes du Nord. Thèse de doctorat en Sociologie et Anthropologie. Lyon, Université lumière Lyon 2, Faculté de Sociologie et d'Anthropologie, 409 p.
- GOODY J. (1986). La logique de l'écriture. Aux origines des sociétés humaines. Paris, A. Colin, 195 p.

- JEUDY H.P. (dir.) (1990). Patrimoines en folie. Paris, Editions de la Maison des Sciences de l'Homme, 297 p.
- LATOUR B. (1997). Nous n'avons jamais été modernes. Essai d'anthropologie symétrique. Paris, La Découverte et Syros, 208 p.
- LENCLUD G. (1987). « La tradition n'est plus ce qu'elle était ». Terrain, 9 : 110-123.
- LETABLIER M.-T. (1997). L'art et la matière. Savoirs et ressources locales dans les productions spécifiques. Noisy-le-Grand, Centre d'études de l'emploi, dossier 11, 91 p.
- LIZET B. (1993). « L'herbe violente ». Etudes rurales, Sauvage et domestique, N°129-130 : 129-146.
- MICOUD A., (dir.) (1991). Des Hauts-Lieux. La construction sociale de l'exemplarité. Paris, CNRS Editions, 133 p.
- POUILLON J. (1975). Fétiches sans fétichisme. Paris, Maspéro, 351 p.
- RAUTENBERG M. (1997). « Evaluation et mise en valeur des patrimoines de l'agriculture dans les projets de développement : quels patrimoines pour quel développement? ». In : A propos du patrimoine agricole rhônalpin. Actes des rencontres régionales des 13 et 14 novembre 199, Le Pradel, Ardèche. Lyon, Cript-RA, pp. 21-23.
- RAUTENBERG M. (2003). La rupture patrimoniale. Bernin, A la croisée, 173 p.
- SAINTE-MARIE C. (de), CASABIANCA F. (1995). « Innover dans des productions patrimoniales. Génération d'objets techniques et émergence de règles dans les processus d'organisation ». Cahiers d'Economie et de Sociologie Rurales, 37 : 149-176.
- SAINTE-MARIE C. (de), PROST J.-A., CASABIANCA F., CASALTA E. (1995) « La construction sociale de la qualité. Enjeux autour de l'A.O.C. Brocciu Corse ». In : Nicolas F., Valcescini E. (dir.), Agro-alimentaire : une économie de qualité. Paris, INRA, Economica, pp.185-197.
- TOUREAU Ph. (textes réunis par) (1998). A propos du patrimoine agricole rhônalpin. Actes des Rencontres régionales. 13-14 novembre 1997. Le Pradel, Mirabel (Ardèche). Charbonnières, Cript-RA, 95 p.
- ZONABEND F. (1980). La mémoire longue. Temps et histoires au village. Paris, Presses universitaires de France, 298 p.