

# FAST-FOOD DENİLEN ŐEYE DAİR

Fast-food'un felsefesi, tarihi, muhteviyatı ve teknikleriyle ilgili çok araştırma yaptım, çok okudum. Hepsini bir blog sayfasında özetlemeye doğal olarak imkan yok.

Yine de tek seferde en çok bilgiyi edinmek isteyenler için seneler önce bir ABD-Türkiye uuğu sırasında uçakta başlayıp bir solukta bitirdiğim Fast Food Nation kitabını kesinlikle tavsiye ederim. Amerikalı gazeteci Eric Schlosser tarafından 3 yıllık bir çalışma sonucu ortaya çıkan bu 'eser' sonradan filme de çekilmişti. Fragmanı bile fikir verici. İzleyelim: Schlosser sonrasında benzer bir konuyu işleyen Chew On This adlı bir kitap daha yazdı ama Fast Food Nation hala en iyi konsantre olma özelliğini koruyor. Ne mutlu ki Fast Food Nation kitabı yıllar sonra Hamburger Cumhuriyeti adıyla Türkçeye de çevrildi. evirisi de fena değil. Arka kapağından bir alıntı yapayım:

*Fast food kültürünün suç listesi hayli kabarık: Doğal evreye yapılan tahribatı hızlandırdı. Zengin ile yoksul arasındaki uçurumu derinleştirdi. Obezliği, aşırı kilo hastalığını doğurdu ve yaygınlaştırdı. Kültür emperyalizmi yoluyla başka kültürleri tahrip etti, dengelerini bozdu. Yetkin röportajları, keskin zekası ve derin muhakeme yeteneği sayesinde Eric Schlosser, daha da uzatabileceğimiz bu suç listesi için yeterince sağlam kanıt sunuyor. Sarsıcı araştırması, fast food işinin doğduğu Kaliforniya Őehirlerinden, pek çok fast food yiyeceğinin tat ve kokusunun retildeği New Jersey Turnpike'daki sanayi Őeridine kadar uzanıyor.*

*Fast food Őirketleri ile Hollywood arasındaki kurnazca ittifakla, hazır yiyecek endüstrisinin gıda üretimiyle, popüler kültürle, hatta gayri menkul piyasasında yarattığı etkilerle ilgili pek çok irkiltici olgu anlatılıyor kitapta.*

Bu kitapta fast-food (FF diye kısaltacağım) kavramının tarihiyle işe başlanıyor. Savaş sonrası fakir Amerikan halkının dışarda bir Şeyler yiyip eğlenebilmesini sağlayan bir çıkış noktası olarak başlayan FF, zamanla beklentiyi karşılamak için farklı yönlere sapmak, farklı teknikler kullanmak zorunda kaldı. Sorunlar da böyle başladı.



Karşı konulmaz lezzet

Kitabın uzunca ele aldığı bir diğer konuya olayın sosyolojik ve ekonomik etkileri. Sosyolojik etkileri çok konuşuldu ama ekonomi kısmında ABD’li FF sektörünün kurduğu satın alma tekelleriyle çiftçi ve hayvancıları nasıl bir batağın içine soktuğunu, bu kesimi nasıl sömürdüğünü, öte yandan kesimhanelerde çoğunluğu kaçak ve eğitimsiz işçilerin çalışma şartlarını ve son olarak da bu kadar hızlı şeylerin bu kadar lezzetli olmasını sağlayan ‘karanlık’ aroma ve katkı maddesi sektörü bütün detaylarıyla inceleniyor.

Etrafımda bu kitabı okuduktan sonra FF yemeyi bırakan çok arkadaşım oldu.

**Ama en başında şuna hayran kalmamak mümkün değil. Birisi bir gün çıkıp şöyle bir restoran kuruyor:**

- Servis elemanı, garson yok. Ne istiyorsan gelip kendin sipariş vereceksin. Sonra hazır olmasını bekleyip masana kendin taşıyacaksın.
- Çatal-kaşık yok. Ne yiyorsan elle yiyeceksin. Ben de senin elle yiyebileceğin tarzda şeyler yapacağım.
- Yedikten sonra artıklarını çöpe atıp, tepkini rafa koyacaksın (bu Türkiye’de nedense uygulanmıyor)
- Yedikten sonra hesap ödemek yok. Bunun için birini çalıştıramam. Ne yiyorsan önce ödeyeceksin.

Böyle uzayıp giden maddeler hayata geçtiği ilk günlerde geleneksel yapının kökten değişmesi demektir. Hepsi de zamanla tuttu ve devasa bir sektör yarattı. Hatta 2 hafta önce Londra’dayken bir KFC dükkanında işin bir adım daha öteye geçip siparişi bile sisteme kendimizin girdiği bir yapıya döndüklerini gördüm. Pek iyi çekemedim ama yine de fikir veriyor:

Bu siparişin sonunda kredi kartınızı takip PIN numaranızı giriyorsunuz, onay alınınca tahsilat yapılıyor ve size bir sipariş numarası veriliyor. Görevliler anons edince gidip alıyorsunuz. (Korkarım yakında pişirmeyi de biz üstleneceğiz) Böylece kasa başında sipariş toplayan elemana ihtiyaç duymadan daha küçük bir ekiple daha çok iş yapmak mümkün hale geliyor. Ama bu tasarruf fiyatlara yansımıyor, o ayrı :)



Son pişmanlık neye yarar?

Bugünkü yarış daha hızlı, daha lezzetli, daha ucuz maliyetli ve daha çok tüketilecek FF menüleri hazırlama üstüne kurulu. Bunun için de gayet kirli taktikler uygulanabiliyor. Birkaçını sıralayayım:

- Her yıl sadece bu zincirlerin 2 bin yeni restoran açtığını düşünürsek FF sektörünün sorunlarının dünyanın her yeri için önemli olduğunu düşünebiliriz.
- Çalışanlara yönelik maaşlar sürekli düşüyor. Saat başı ücretler tarih boyunca hep daha aşağı çekildi.
- FF endüstrisi genellikle bulunduğu ülkenin en büyük et, tavuk, ekmek ve patates alıcısı durumunda. Bunun sonucunda yerel kaynaklara sürekli daha az bedel ödemek için baskı yapabiliyor. İşin kötüsü başarılı oluyor da. FF zincirlerinin etin, tavuğun, ekmeğin kilosuna verdiği bedelle bize sattığı arasında uçurumlar var.
- İşletme yapıları nedeniyle küçük restoranları ve yerel FF zincirlerine çok az yaşama şansı bırakırlar. Ödedikleri kira bedelleriyle yükselttikleri rayiçlerle bile yerel rakipleri ezerler.
- Asla içerikleri hakkında bilgi sahibi değiliz. Örneğin McDonald's tavuk menüsündeki nugget adı verilen tavuk parçalarının içeriğinde ne olduğuna yönelik sorulara cevap verilmiyor. İddialar çok az bir kısmının tavuk olduğu ve güçlü kimyasallar karıştırıldığı yönünde.
- Eti için yetiştirilen hayvanların yemleri birçok katkı maddesiyle destekleniyor.
- Restoranlarda bize sunulan pek çok şeyden aldığımız tat aslında o gıdanın değil ABD'de üretilen yapay tatlandırıcıların lezzeti. Aynı şeyi pamuğa da ekleseler benzer bir tat alacağız.
- Çocuklara yönelik pazarlama faaliyetleri tartışmaya açık.
- Yiyeceklerde kullanılan aşırı yağ, tuz ve şeker doğrudan ve dolaylı birçok sağlık sorununun baş sorumlusu. Özellikle obeziteyle doğrudan ilişkilendirilen bir sektör.

Özetle FF lezzetlidir, güzeldir,  
ucuzdur ama  
kesinlikle **görünmeyen**  
**maddi ve manevi zararları**  
**vardır.**