

# سیب زمینی

۱۲ اکتبر ۲۰۱۹

داستانی که از آداپازاری شروع می‌شود

جایگزینی که در برابر اینها شکل گرفته، مقاومت کشاورزی سنتی، انتقال دانش بین نسلی. سیب‌زمینی همه این گفتگوها را یک‌جا نگه می‌دارد. غذایی قرار دارد. بار کشاورزی صنعتی بر زندگی و زمین، کالایی‌سازی غذا، قطع ارتباط ما از فرآیندهای تولید غذا، معیشت و مهاجرت — و مدل‌های امروز در مرکز غذا، کشاورزی، بذر، سیاست‌های دامداری، حاکمیت

نبودند، کمی کچ و کوله، بی‌شکل، اما آتش می‌زدی، در خاکستر دفن می‌کردی، روش نمک می‌پاشیدی، می‌خوردی. مزه از شکل نمی‌آمد، از خاک می‌آمد. برای اولین بار در Adapazarı کاشته شده در ترکیه و دوران کودکی این کشاورز آنجا گذشته. سیب‌زمینی‌ها را به خاطر دارد: خیلی زیبا روستا تا کسی، از تا کسی پیاده، دو ایستگاه را دویده تا برسد. «وقتی سیب‌زمینی می‌گویی آنقدر چیز تداعی می‌شود که» شروع می‌کند. سیب‌زمینی یک کشاورز روی صحنه می‌آید — دوان دوان آمده، از

خارج از بازار می‌مانند. با تنگ‌تر شدن مخزن ژنتیکی مقاومت در برابر بیماری‌ها هم ضعیف می‌شود — وابستگی به یک رقم، یک نسخه قحطی است. اندازه سیب‌زمینی‌ها در سوپرمارکت تصادفی نیست، نتیجه یک سیاست استانداردسازی است. سیب‌زمینی‌های ناهنجار، سیب‌زمینی‌های عاشقانه اما بیشتر آن سیب‌زمینی‌ها دیگر نیستند. کشاورزی صنعتی ارقام محلی را پاک کرده. بذرها شرکتی محصول یکنواخت می‌دهند — یکسان بودن

مبنی بر «بذر محلی کم‌بازده است» را شکستن شروع کرده. سپس آموزش‌های مداوم، متخصصان داوطلب — سالی چهار-پنج دوره، بی‌خستگی. گاهی شش-هفت بذر محلی مختلف بیرون می‌آید. با بذرها محلی بازده سی تا سی و پنج درصد افزایش یافته. و آن افزایش، تصور غلط کشاورزان از یک دستگاه جداسازی بذر حرف می‌زند — ابزاری ساده، شانزده روزه آمده، حالا حتی دهیاری‌ها هم خریدن شروع کرده‌اند. از یک بذر سه-چهار، کشاورز

«ما در یک دیدگاه گول‌خورده بودیم. می‌گفتند بذر شرکتی بهتر است. شروع کردیم به استفاده از دستگاه، بازده با بذرها محلی منفجر شد.»

استعاره‌های ناهنجار: مادیت سیب‌زمینی

ریخته اما شب که گذاشته خشک شود حلزون‌ها خورده‌اند. حتی شکست هم معنایی دارد: طبیعت چرخه خودش را حفظ می‌کند، هر کار انسان بکند. تلاش کرده از صفر یک توستر بسازد — در یک توستر چهارصد قطعه هست، فولاد، مس، میکا، پلاستیک. پلاستیکش را از نشاسته سیب‌زمینی از سیب‌زمینی را باز می‌کند: مادیت. توضیح می‌دهد که از نشاسته سیب‌زمینی می‌توان پلاستیک ساخت. پروژه دیوانه‌وار یک هنرمند انگلیسی: صدای دوم به یک هنرمند تعلق دارد و چهره کاملاً دیگری

تبدیل می‌شود با گذرایش به چشم می‌آید: در طبیعت در دو ماه تجزیه می‌شود. از ماندگاری به گذرایی — سیب‌زمینی با زمان خودش بازی می‌کند. در جای تاریک، در جای بدون رطوبت چهار-پنج ماه نگه‌داشته می‌شود، عمر طولانی در مقایسه با دیگر سبزیجات. وقتی امروز به پلاستیک زیستی سیب‌زمینی در آشپزخانه پلاستیک تولید کرده. اما داستان اصلی سیب‌زمینی در مادیتش است: یک گیاه که با ماندگاری‌اش به چشم می‌آید — پلیمرها نفوذ می‌کند، آنها را به هم وصل می‌کند، الاستیک می‌کند. هنرمند این را در خانه امتحان کرده — با آب، سرکه سفید، گلیسیرین و نشاسته هرز ناخواسته را از مزرعه‌اش جمع می‌کند وارد می‌شود، از پلیمرهای نامنظم خلاص می‌شود؛ گلیسیرین هم مثل آبی که در خاک فرو می‌رود بین است می‌گوید هنرمند — مثل مرتب کردن ردیف به ردیف خاک، مرتب کردن پلیمرها هم یک انگیزه کنترل است. سرکه مثل کشاورزی که علف‌های این تبدیل شیمیایی مثل کشاورزی

بعد از مرگ Varda در ۲۰۱۹ روی قبرش به جای گل، سیب‌زمینی‌های قلبی می‌گذارند — میراث یک هنرمند از طریق یک گیاه غده‌ای زندگی می‌کند. آورده، با کستوم سیب‌زمینی با گفتن «در این سن چه کسی به نمایشگاه می‌آید» به بینال ونیز رفته، نصب «Patatütöpia» را به نمایش گذاشته. نظم می‌ماند، آنچه از او سر بزرگ می‌شود، استعاره شکل‌های مختلف زندگی. Varda خودش هم ناهنجار است: در سن خیلی بالا به هنر معاصر روی جمع می‌کنند — با الهام از تابلوی نقاشی گلچین‌ها ۱۸۵۷. Jean-François Millet. سیب‌زمینی‌های قلبی شکل امضای Varda شده: آنچه خارج از در سال ۲۰۰۰ وارد این بحث می‌شود. Varda مردم به حاشیه‌رانده شده‌ای را دنبال کرده که محصولات ناهنجار باقی‌مانده در مزرعه را بعد از برداشت فیلم «گلچین‌ها و من» Agnes Varda

نگاه می‌کنند، جذام می‌آورد می‌گویند. در انجیل هم نیست. علاوه بر این زیر زمین می‌روید — مشکوک. اما قحطی که آمد چاره دیگری نمی‌ماند.»  
«به سیب زمینی

#### یک تاریخ جهانی در پی سیب زمینی

است. سیب زمینی شبیه چیست؟ به جذام. آن طور که Foucault تعریف می‌کند، در قرن هجدهم تازه شروع شده به گفتن «شاید این طور نیست». می‌کند، و ساختار غده‌ای ترس از جذام ایجاد می‌کند. روش کسب دانش آن دوره با تشبیه کار می‌کند — اگر گردو شبیه مغز است برای مغز خوب را هم به اروپا آوردند. سیب زمینی در اروپا ابتدا رد شد — به سه دلیل: در انجیل نیست (گناه در کار است)، گیاهی که زیر زمین می‌روید شک ایجاد از معادن نقره آمریکای جنوبی شروع می‌کند: اسپانیایی‌ها با نقره استخراج شده از Potosí امپراتوری بنا کردند، اما همان کشتی‌ها سیب زمینی ارائه سوم یک‌باره میز را گسترده می‌کند — در پی سیب زمینی تاریخ جهان را می‌گردد. یک محقق

می‌کنم، انگار یک دلیل وجود دارد» اما استدلالش را محکم می‌سازد: نقاط انفجار جمعیت جهانی با نقشه گسترش سیب زمینی تطابق دارد. به آمریکا. در زیرساخت کشتن بومیان و جایگزینی آنها با جمعیت خودی، کالری سیب زمینی نهفته است. محقق می‌گوید «کمی ساده‌انگاری این افزایش جمعیت استعمار را ممکن می‌کند: انگلستان نه تنها زمین اشغال می‌کند، بلکه جمعیتش را هم صادر می‌کند — به استرالیا، به نیوزیلند، انفجار جمعیتی شروع می‌شود: ایرلند، آلمان، چین با سیب زمینی شیرین — هر جامعه‌ای که از سیب زمینی استفاده می‌کند به سرعت بزرگ می‌شود. هرگز استفاده نشده، در زمین‌های سنگلاخی، در ایرلند در جاهایی که «فقط گاو زندگی می‌کند» گفته می‌شد می‌روید. در هر جغرافیایی که وارد شده فشرده در زمین کوچک. با گندم رقابت نمی‌کند — گندم در زمین‌های مرطوب، حاصلخیز می‌روید در حالی که سیب زمینی در قله‌های کوهستانی که اروپا را ویران کرده، گرسنگی سر برآورده، مردم به سیب زمینی مجبور شده‌اند. و یک ویژگی سیب زمینی همه چیز را تغییر می‌دهد: کالری اما جنگ‌ها و قحطی‌ها پذیرش سیب زمینی را ضروری می‌کنند. جنگ‌های پروتستان-کاتولیک

باید از این هم صحبت کنیم. سیب زمینی تاریخ جهان را تغییر داد — مقاوم، معصوم به نظر می‌رسد، اما موجودیتی است که آماده تغییر زندگی مان.»  
«اگر می‌خواهیم از تغییر آب‌وهوا صحبت کنیم،

که سیب زمینی را به استعمار، استعمار را به کشاورزی صنعتی، کشاورزی صنعتی را به بحران آب‌وهوا وصل می‌کند درست داخل همین مفهوم است. یک صدا مفهوم «کاپیتالوسن» را یادآوری می‌کند: نه آنتروپوسن، بلکه عصری با ریشه در سرمایه‌داری. زنجیری

#### بوآتیه: یک زندگی دیگر در روستا

که در زادگاهشان هست نمی‌بینند — شش صد گونه گیاهی همه «علف» تصور می‌شدند، تا وقتی که مطالعات گیاه‌شناسی هویت هر یک را آشکار کرد. واقعی مهاجرت را زیر سؤال می‌برد: ظاهراً اقتصادی است اما در زیرش ضعف زندگی اجتماعی، از دست دادن حس تعلق نهفته. مردم ارزش‌هایی را — سالن می‌خورد، می‌چشد، بو می‌کند. «وقتی این سیب زمینی را می‌خورید چه می‌شود؟ ارائه قبلی را فکر کنید» می‌گوید یک نفر. کشاورز دلیل سالن آورده: سیب زمینی آب‌پز شده Kars و پنیرهای محلی. حاکمیت غذایی از یک مفهوم انتزاعی تبدیل می‌شود به تجربه‌ای که با کام لمس می‌شود صدای چهارم از روستای Boğatepe در Kars می‌آید و یک هدیه واقعی به

«آنچه مهاجرت را برمی‌انگیزد ظاهراً اقتصادی است اما دلیل اصلی زیرین، ضعف زندگی اجتماعی است. ضعف حس تعلق است.»

صنعتی‌سازی بر فرهنگ‌های تولید محلی می‌گوید «من فرهنگم را زندگی خواهم کرد». در دنیا پانصد و هفتاد و سه اکوموزه هست، در ترکیه یکی. نژادهای گاو جهانی — دود قفقاز، سیاه Çıldır. تنها اکوموزه ترکیه در Boğatepe تأسیس شده: پایه ترکیه جنبشی که از دهه ۱۹۵۰ در برابر فشار شده. تولید پنیر محلی احیا شده. نژادهای دام آناتولی حفظ می‌شوند: زنبور قرمز آناتولی شرقی، گاو خاکستری آناتولی — یکی از منابع اصلی ژنتیک «علف» تصور می‌شدند اما هر کدام یک هویت، حوزه استفاده، سودمندی دارند. دانش سنتی به نام «روش‌های پیرزن‌ها» با دانش دانشگاهی ترکیب Boğatepe یک مدل دیگر بنا شده. مطالعات گیاه‌شناسی و قوم‌گیاه‌شناسی انجام شده — در منطقه بیش از شش صد گونه گیاهی کشف شده، همه در

مزرعه شرکت می‌کند، کاشت می‌کند، کار مشترک می‌کند. دانشجویان مدرسه کشاورزی از بلژیک می‌آیند، زوج‌هایی از کشورهای مختلف می‌آیند. هفته‌ای یک بار بیایید. اما بیشتر نیابید، وقتتان را هم نگیرید. گردشگری همبستگی: نه گردشگر مصرف‌کننده، بلکه تولیدکننده، یک هفته در کارهای گاو می‌دوشند، پنیر درست می‌کنند. یک زن عمه گفته: «ما در این کوه به غیر از هم کسی نمی‌بینیم. وقتی شما می‌آیید برای ما خیلی بزرگ است. در برنامه همجوشی شهر-روستا کودکانی از شهر در روستا نان می‌پزند،

در استانبول نهصد و هفتاد و سه نقطه فروش محصولات محلی، ارگانیک، سنتی وجود دارد. اینها جای بقالی‌های محله‌ای که بسته شده را پر کرده. و این محصولات را خریده‌اند. پیام به بازار: «هر قدر هم ممنوع کنید ما خوراکی‌های خوشمزه و مقوی از خاک‌های پاک آناتولی را می‌خواهیم.» امروز شهروندان مقاومت کردند — اتوبوس‌ها را در جاده‌ها متوقف کرده، محصولات داخل چمدان را بازرسی کرده‌اند. کسانی با لوکس‌ترین ماشین‌ها آمده غذایی ۲۰۰۵ پنیرهای محلی را از قفسه‌ها برداشت. سوپرمارکت‌های بزرگ قانون تصویب کرده‌اند: سهم قفسه برای محصولات محلی پنج درصد. اما ممنوعیت

ستاره‌های زیرزمینی: یک پایان‌بندی شاعرانه

Demeter می‌آید: «شجره خانوادگی‌ات خیلی شاخه‌وار شده. آیا زندگی‌ای که بالای زمین داری با پیدا کردن ستاره‌های زیرزمینی متناسب است؟» و رو زمین، ریشه و ستاره، بذر و دگردیسی درهم می‌آمیزند: «سیب‌زمینی‌ها هم ستاره‌اند هم گیاه. گیاهان هم ریشه‌اند هم ارگانیزم.» یک هشدار از همدیگر کنار هم گذاشته. ادامه کار جمعی قبلیشان روی خربزه: پردازش یک میوه یا سبزی هم به عنوان استعاره هم به عنوان واقعیت. زیرزمین را باز می‌کنند. سه عضو یک کلکتیو در سه شهر مختلف مستقل از هم متن نوشته، ویدئو تولید کرده — بدون مداخله در کار هم، با اعتماد به احساس دو اجرا بعد شاعرانه سیب‌زمینی

«نباید با تکثیر شدن نابود شویم. نباید با گرم شدن تسلیم شویم. اگر باید بمیریم مثل ستاره‌ها بمیریم. با شکوه یک ابرنواختر.»

بعد از صحبت در اولین نشست birbuçuk درباره سیب‌زمینی، تصمیم گرفته شعر و ویدئو را با هم ترکیب کند، از تحقیق داستان بیرون بکشد. در وسط هر کدام سیب‌زمینی قرار دارد: معصوم و شیطانی، ماندگار و گذرا، زیرزمینی و رو زمینی. هنرمند اجراگر سفر خودش را هم روایت می‌کند: را به عنوان تنبیه انجام می‌دهد، پاپ به دین خدمت می‌کند و سیب‌زمینی را ممنوع می‌کند. هر شخصیت بخشی از یک رابطه خدمت است، — داستان‌هایی حول سیب‌زمینی ساخته: زن خانه‌دار به خانواده خدمت می‌کند، سرباز به دولت خدمت می‌کند و پوست‌کنند سیب‌زمینی یک اجرای دیگر — یک گروه چهارنفره

را به کشاورز، کشاورز را به محقق، محقق را به اجراگر وصل می‌کند. سیب‌زمینی آب‌پز شده Kars روی میز سرد شده اما مزه‌اش در سالن می‌ماند. جایی که هنر با زندگی واقعی تلاقی می‌کند به ما اجازه رویاپردازی می‌دهد، می‌دانیم که بدون رویا نمی‌توان رفت. نشست سیب‌زمینی هنرمند موجود که در حفظ نسل موفق‌ترین بوده‌اند یکی گندم یکی سیب‌زمینی است — و دور هر دوی آنها جمع شدیم، ما هم دور آنها هستیم، می‌فهمید؟ فرآیند دوباره یادم آمد که تولیدی که انجام می‌دهیم، کشاورزی خرده‌پا، یک صنعت است و صنعت در اساسش یک هنر است.» یک صدا می‌گوید دو در پایان‌بندی در جلسه پرسش و پاسخ یک کشاورز صحبت می‌کند و سالن یک لحظه می‌ایستد: «در این