Yemeğin Psikopolitikası

Mihalis Mentinis

NEOLİBERAL ÇAĞDA YEMEK RİTÜELLERİ



İngilizceden Çeviren: Nazlı Sinanoğlu İnanç

AYRINTI

MIHALIS MENTINIS

Toplumsal ve kültürel antropoloji, politik teori, kültürel çalışmalar alanlarında çok sayıda makale üreten yazar bu kitabı Şili, Pontifical Katolik Üniversitesi, Disiplinlerarası İnter-kültürel ve Yerel Çalışmalar Merkezi'nin post-doktora araştırması kapsamında hazırlamıştır. Kendisi şu anda Yunanistan, Atina'da yaşamakta ve çalışmaktadır. Yayımlanan diğer eseri: *Zapatistas: The Chiapas Revolt and What It Means For Radical Politics* (Pluto, 2006).

Ayrıntı: *1558*
İnceleme Dizisi: 335

Yemeğin Psikopolitikası
Neoliberal Çağda Yemek Ritüelleri
Mihalis Mentinis

Kitabın Özgün Adı
The Psychopolitics of Food
Culinary Rites of Passage in the Neoliberal Age

Dizi Editörü
Güven Gürkan Öztan

İngilizceden Çeviren
Nazlı Sinanoğlu İnanç

Yayıma Hazırlayan
Güven Gürkan Öztan

Son Okuma
Hazal Uzuner

© All Rights Reserved
Authorised translation from the English language edition published by Routledge, a member of the Taylor & Francis Group

Kapak Tasarımı
Arslan Kahraman

Dizgi
Esin Tapan Yetiş

Baskı ve Cilt
Ali Laçin - Barış Matbaa-Mücellit
Davutpaşa Cad. Güven San. Sit. C Blok No. 286
Topkapı/Zeytinburnu - İstanbul - Tel. 0212 567 11 00
Sertifika No: 46277

Birinci Basım: *2021*

ISBN 978-605-314-555-4
Sertifika No.: 10704

AYRINTI YAYINLARI
Basım Dağıtım San. ve Tic. A.Ş.
Hocapaşa Mah. Dervişler Sok. Dirikoçlar İş Hanı
No: 1 Kat: 5 Sirkeci/İstanbul
Tel.: (0212) 512 15 00 Faks: (0212) 512 15 11
www.ayrintiyayinlari.com.tr & info@ayrintiyayinlari.com.tr

twitter.com/ayrintiyayinevi facebook.com/ayrintiyayinevi instagram.com/ayrintiyayinlari

Yemeğin Psikopolitikası

Neoliberal Çağda Yemek Ritüelleri

Mihalis Mentinis

AYRINTI

Yemeğin Psikopolitikası

Neoliberal Çağda Yemek Ritüelleri

Mihalis Mentinis

İçindekiler

Yemeğin Psikopolitikası ... 9
Eleştirel Psikoloji için Kavramlar:
Disipliner Sınırları Yeniden Düşünmek ... 11
Önsöz ... 17
Teşekkürler ... 20
Giriş: Neoliberal Çağda Küliner Geçiş Törenleri ... 21
1. İşsizlikten Yaratıcı Uyumluluğa
Romantize Edilen Şefler ve Gastropornonun Psikopolitikası ... 33
2. Semiyotikten Semboliğe
Plasentofaji ve Şefin-Adı ... 60
3. Sömürgecilikten Neoliberal Çokkültürlülüğe
Özel Şili Mutfağında Mapuche Baharatı ... 79
4. Batıdan Doğuya
Ekonomik Krizler ve Yeni Yunanların Mutfağı ... 103
5. Yemek ve Açlık Çekmek
Gastroseksüel Erkekler ve Anorektik Kadınlar ... 127
Sonuç: Bir Anorektik Yamyamlık Kuramına Doğru ... 153
Kaynakça ... 163
Dizin ... 185

Yemeğin Psikopolitikası

Yemeğin Psikopolitikası, yemek pişirmeyle ilgili uygulamalar ile yemek alışkanlıkları ve özellikle, bunların neoliberal politikanın ekonomisi ile ortak bir noktada bağlanma yönleriyle ilgili derinlemesine bir araştırma ortaya koyar. Beslenme ve mutfakla ilgili genel uygulamaların, benliğin ve bedenin teknolojilerini oluşturduğunu öne sürer ve yemekle ilgili çağdaş meşguliyetlerin, beslenme ve cinsellik rejimlerinin yeniden düzenleşimlerine göre, neoliberal gelişimin belli bir aşamasından bir başka aşamasına geçişi belirten ve ifade eden *geçiş törenleri* formunu aldığı görüşünü savunur.

Bu geçiş törenleri, her ne kadar kültürel zıt kutupların sınırlarında meydana gelse de asıl fonksiyonları, bu sınırları neoliberalin geçişken gerekliliklerinin mevkisi olarak tanım-

lamaktır; bu da, bir taraftan diğerlerini iğrenç ve anakronistik olarak tanımlayıp, öte yandan toplumsal mantığı düzenleyerek ve benimseyerek, *beslenme düzenleri* ve *beslenme bozuklukları* arasında kültürel olarak yanlış anlaşılmış ikilemler üretilmesidir.

Bu kitap yemek çalışmaları, eleştirel psikoloji, antropoloji ve sosyoloji konularında çalışan araştırmacılar ve akademisyenler için faydalı bir metin olma niteliğindedir.

Eleştirel Psikoloji için Kavramlar: Disipliner Sınırları Yeniden Düşünmek

Seri Editörü: Ian Parker

Psikolojinin tarihini ve toplum içerisindeki fonksiyonunu inceleyen araştırmalar, pek çok psikoloğun yeni fikirler için psikoloji dışındaki alanlara bakmasına sebep olmuştur. Bu seri, psikoloji alanında ortaya çıkan eleştirel tartışmaları tamamlamak ve sorgulamak için, psikoloji alanı dışındaki başlıca eleştirilerden faydalanmıştır. Yazarlar, disipliner tartışmaların öznelliği ve bireyle ilgili geleneksel çalışmaların beraberindeki fenomenlerle ilgili yeni bakış açıları ortaya koymaktadırlar.

Serideki kitaplar, psikolojinin yanı sıra kültürel çalışmalar, coğrafya, yazın kuramı, felsefe, psikoterapi, sosyal hizmetler

ve sosyoloji gibi diğer bağlantılı alanlarda çalışan lisans ve lisansüstü öğrencileri, araştırmacılar ve öğretim görevlileri için faydalı olmaktadır.

Mihalis Mentinis *Yemeğin Psikopolitikası*'nda çağdaş yemek yelpazesinin neoliberalizmle ilişkisiyle ilgili derin ve özgün bir analiz sunuyor. "Ünlü şef" kavramının eleştirel analizinden, plasenta yeme eyleminin değerlendirmesine uzanan bir kapsamda, bu kitap, yemek alanında yapılan sağlam çalışmalara dayanmakta ve konuyu çarpıcı yönlere çekmektedir. Özellikle Şili ve Yunanistan'da yapılan çalışmalar üzerinden, yemeğin bu ülkelerin neoliberal dönüşümündeki rolünü incelemesi bakımından takdire layık bir metindir. Son bölüm ise, yemek yemeye karşı direnç gösterme şeklindeki psiko-patolojik bir vaka olarak ele alınmaktan öteye gidemeyen anoreksiya konusunu neoliberalizm ile ilişkilendiren aydınlatıcı bir çalışma ortaya koymaktadır. Yemek pişirme ritüellerinin neoliberal gelişime olan katkısı üzerine araştırmalar ortaya koyan bu kitap, teorik açıdan zengin olduğu kadar, tüm okurlar için ulaşılabilir olma niteliği de taşır. Kitap, yemek çalışmaları alanında yapılmış önemli bir girişim olarak literatüre damgasını vurmaktadır.

Prof. Peter Naccarato, İngiliz & Dünya Edebiyatı,
Marymount Manhattan College, ABD

Bu kitabın benzersizliği ve kışkırtıcılığı günlük yaşantımızın sıradan bir meselesine yönelmesinden ileri gelmektedir: yemek yeme. Besin tüketimi konusuna odaklanan Mentinis, toplumlardaki neoliberal dönüşümün, ekonomiyi sadece "teorik" anlamda etkilemekle kalmadığı gibi günlük yaşam pratiklerimizin yapısının yeniden şekillenmesinden de ayrı tutulamaz bir gerçek olduğunu açık bir biçimde anlatmaktadır.

Prof. Athanasios Marvakis, Klinik Sosyal Psikoloji,
Aristotle University of Thessaloniki, Yunanistan

Yemek pişirme kültürümüzde yaşanan *patlamanın*, günlük yaşam formlarımızın yamyam/anorektik bir sömürü düzenine dönüşümüne olan katkısını gözler önüne seren rahatsız edici bir kitap. Hem sosyal teori ve araştırmalar hem de geleceğimize giden küresel izleğin aşikâr bir şekilde kendi yemek/besin/cinsellik rejimlerimizden geçtiğini öne süren anlayış nezdinde yeni sorular ve bakış açıları ortaya atan gerçekçi bir sistem eleştirisi.

Doç. Dr. Andrés Haye, Psikoloji, Disiplinlerarası İnter-kültürel ve Yerel Çalışmalar Merkezi üyesi, Pontifical Catholic University of Chile, Şili

Maria S. için

Önsöz

Komedyen Tommy Cooper bir keresinde izleyicilere yemeği sevip sevmediklerini sordu ve ardından sorusunu kendisi cevapladı: "Ben severim, yemekten başka bir şey yemem." Bu cevap o an için komikti ancak çağdaş kültürümüzdeki yeme bozuklukları konusunda tam teçhizat donanımlı psikologlar nezdinde sert bir cevaptı. Bu psikologlar muhtemelen, yemek olmayan şeyler yiyen insanlar için ne yapacacakları sorusuyla karşı karşıyaydılar. Yemek nedir? Bu kitap, yemek nedir sorusunu psikoloji ile ilgili bilimsel dergilerin ve kitapların yaptığından çok daha farklı bir şekilde ele almakta. Soruyu, yemek konusuyla ilgili söylemler ve yemek ile ne yapmamız gerektiğiyle ilgili pratikler sunan psikiyatrik açıdan yöneltmiyor, meseleye antropolojiden başlıyor. Miha-

lis Mentinis, psikolojiden geriye tüm eleştirel psikologların atması gereken bir adım atıyor ve yemekle ilişkimiz ile ilgili bu soruyu, bu ilişkinin bir "geçiş töreni"ne işaret ettiğini göstermek için Claude Lévi Strauss'un çalışmasının çerçevesine yerleştiriyor. Bu çeşit antropolojik bir yaklaşım kitap boyunca sunulan bir dizi teoriyi desteklemekte. Bunlar, Saussure'un yapısal dilbilim çalışmaları ile anlam sistemlerinin birbirine dönüşümünü semiyoloji ve postyapısalcı yönlerden açıklayan teorilerdir. Bu teoriler politik olanla yeniden bağlanmayı mümkün kılar ancak psikoloji alanında bu konu sıklıkla dışarıda tutulmaya çalışılmıştır. Bu teoriler bizlere öyle bir biçimde sunulur ki, hemen akabinde psikologların malum soruyla nasıl başa çıktıkları konusuna geri döneriz. İşte bu noktada psikolojinin yerini, *psikopolitika* almaktadır.

Kitap, antropoloji de dahil olmak üzere, öğretinin işine gelen teorik bilgileri alıp vermeye yönelik her türlü psikolojize teşebbüsten imtina eder. Bunun yerine, bu teorilerin kendi ifadeleriyle, *psikolojinin* sorunun bir parçası olduğu ve bizi yemeğin doğası ve kültürümüzdeki yeri konusunda yanlış yönlendirdiği yönündeki savlara ulaşmamıza olanak tanır. İşte bu noktada "geçiş töreni" kavramı, kitabın ayrıntılı bir şekilde incelenen asıl teorik çerçevesinde bizlere sunulmaktadır. Mentinis, geçiş töreni kavramını çocukluktan yetişkinliğe basit bir intikal olarak ele almaz. Bu, psikolojinin genellikle antropolojiyi de kapsamına almak suretiyle tercih ettiği sıradan ve basit bir yöntemdir. Bunun yerine, kitlesel olarak paylaşılan geçiş törenlerinin, yemek ile ilgili dönüşümler yaşadığımız bir dizi deneyim alanı olduğunu ileri sürmektedir. Bu dönüşümün temelleri tarih öncesinde veyahut araştırmacıların temeline indikleri ve düşünmenin kökenini bulduklarını varsaydıkları, bireysel gelişimin *sözlü olmayan* (burada psikolojinin bir başka güçlü motifini kullanmaktan kaçınmak isterim) aşamasında değildir. Bu dönüşümleri kapitalizmin dibinde, neoliberalizmin bir safhasından bir sonraki safhasına geçişteki değişimlerde bulmak

mümkündür. Nihayetinde bu çalışmada psikanaliz, psikologların alanı olmaktan kurtulmakta, antropoloji ve beşeri bilimler kültürümüze, benliğimize ve yemeğimize dair bir takım teoriler ile yeniden biçimlenerek özüne dönmektedir.

İncil'in onuncu bölümünde melek, "kitabı ye" der. Tanrı'nın buyruklarının yerine getirilmesini belirten bu emirin üzerinde Jacques Lacan, ahlaki bir sublimasyona ulaşmamız gerekliliğiyle kafa yormuştur. Bir kültür işi ve kitap gibi kültür ürünlerini üretme ve tüketme yolu olan sublimasyon, represyona bir alternatif oluşturur. Söylem şekillerini ve kültürel açıdan anlamlı her türlü pratiği bir kenara atmak, görmezlikten gelip üzerinde düşünmeyi reddetmek yerine sublimasyon, imleyenlerin farklı bir şekilde özümsenmesini, geçişimini ve angajmanını gerektirir. *Yemeğin Psikopolitikası: Neoliberal çağda yemek ritüelleri,* dışta olanın özümsenmesi ile ilgilidir ve kaçınılmaz şekilde her zaman arafta bir cisim olan yemeğin, bedenden "dışarısının" ve ana akım psikolojinin tahakküm altına aldığı zihnin tabiatını keşfe çıkmaktadır.

Teşekkürler

Taslak metinlerimi okuyan, yorum yapan; fikir veren, bilgi sunan, kaynakça gösteren; bir şekilde bu kitabın yazılmasına ve basılmasına katkıda bulunan herkese teşekkürler. Dimitris Anagnostou, Svenska Arensburg, Gregory Bistoen, Erica Burman, Rania Erimaki, Ian Parker, Nicolas Valiente, Andreas Vatsinas, Yiannis Vogiatzis ve Jan De Vos'a sonsuz teşekkür ederim. Ve bilhassa, Şili, Pontifika Katolik Üniversitesi, Disiplinlerarası İnter-kültürel ve Yerel Çalışmalar Merkezi'ndeki çalışma arkadaşlarım: Andres Haye, Fernanda Kalazich, Juan Loera, Jose Mariman ve Bastien Sepúlveda'ya; bunların yanı sıra "çatışma ve öznellik" çizgisinin tüm araştırmacılarına sonsuz teşekkürler. Yardımlarınız ve desteğiniz olmasaydı bu kitap olmazdı.

Giriş
Neoliberal Çağda Küliner Geçiş Törenleri

Elias Canetti *Kitle ve İktidar* kitabında şöyle der:

İnsan yalnızca yüzeysel olarak gerçekleştirilen binlerce iktidar oyununu görme eğilimindedir; oysa bunlar işin en hafif kısmıdır. Bunun altında gece gündüz süren sindirim ve yine sindirim vardır. Yabancı bir şey ele geçirilir, küçük parçalara bölünür, içe alınır ve özümlenir. İnsan yalnızca bu süreç sayesinde yaşar; bu süreç durursa, ölür. Bu kadarının her zaman farkındadır [...] Ancak şu açıktır ki bu sürecin yalnızca dışsal ve yarı farkında olunan aşamalarının değil, tüm aşamalarının insan ruhunda da karşılıklarının olması gerekmektedir.*

* Elias Canetti, *Kitle ve İktidar*, Çev. Gülşat Aygen, Ayrıntı Yayınları, 2021. (ç.n.)

Canetti burada pek çok açıdan haklıdır ancak bu gözlem gücüne rağmen, bahsettiği beslenme zincirinde aşamalardan birinin olmayışı dikkat çekmektedir: yemek yapmak. Bu tarihi dönemeçte, yemek ve mutfak kültüründe yaşanan patlama bizi yemek yapma ve yeme konusunu ciddiye almaya ve her ikisini de teorik incelemeye tabi tutmaya zorlamaktadır. Yemek yapmak, sadece nötr ve tamamen masum bir karışım hazırlama işi olarak görülüp sınıflandırılamaz. Aksine, tüm maddi kültürlerde olduğu gibi, daha geniş ideolojik pratikler ile ilişkili olarak incelenmeli (Cusack, 2000) ve Canetti'nin de belirttiği "insan ruhunda karşılığının olması" gibi pek çok psikopolitik işleve sahip olduğu dikkate alınmalıdır.

Foucault (1986), Greklerin kontrollü diyet kaygısının cinsellikle ilgili modern bir takıntıya dönüşmesinin çağdaş yaşam dünyasında artık pek karşılık bulmadığını öne sürer. Bilakis yemek, her ne kadar sık sık cinsellik ile bir araya getirilse de bugün artık ahlak kurallarının, bilimsel araştırmaların, bireyselleşmeci düşünümselliğin ayrıcalıklı bölgesinde sahneyi kapma iddiasındadır (Probyn, 1999; Taylor, 2010). Eğer ki, Deleuze'un ve Guattari'nin öne sürdüğü makinesel bir asamblaj içinde "zorunlu, gerekli olanı düzenleyen veya bedenlerin birbirine karışmasını yasaklayan şey, her şeyden önce bir beslenme rejimi ve cinsellik rejimi" (1987, s. 90) ise ve bedenlerin birbirine karışmasıyla benliklerin birbirine karışmasının ayrışmaz bir şekilde bağlantılı olduğu göz önünde tutulursa, belki de, "yemek yelpazesi" (Potter ve Westall, 2013) içindeki çağdaş yeniden biçimlenişlerin bedenler ve benlikler üzerinde dönüştürücü bir etkisi olduğunu söylemeye lüzum yoktur. İşte bu bağlamda, bu kitap mutfak kültürü ve besin psikopolitikası üzerinedir. Bir başka deyişle, beslenme ve yemek yapma eylemlerinin, durmaksızın değişen neoliberal simgesel ve maddi asamblajlarda pişenin yaratım ve biçimlenişindeki etkisiyle ilgilidir. Kitap, psikopolitik fonksiyonu eleştirel bir şekilde inceleyerek, kapsayıcı bir teorik ve analitik çerçevede, çağdaş mutfak kültürünün, neoliberal gelişme sü-

resince bir aşamadan bir başka aşamaya geçişi işaret eden bir dizi yemek yapma/beslenme ritüelleri olarak anlaşılabileceği görüşünü ileri sürmektedir.

Lévi-Strauss'dan (1983) biliyoruz ki, benzersiz bir insan edimi olan yemek yapmak, yani çiğ bir ürünün pişmiş yemeğe ateş vasıtasıyla dönüştürülmesi işi, doğa ve kültür ilişkisini anlatmaya yarayan bir metafor vazifesi görür. Aynı metaforun bütün toplumlarda geçiş törenleri* bağlamında da tekrarlandığı, en azından temel olarak, noksanlık hali olarak görülen çocukluktan yetişkinliğe geçişi işaret ettiği görülmektedir. Çoğu zaman, Harpur'un (2009) belirttiği gibi, bu geçiş törenleri bireyin "pişirilmesi" etrafında şekillenir; ateşin, ısının, dumanın, sıcak suyun veya buharın simgesel uygulanışı "doğal" bir varlık olarak insanın ölümüne işaret eder. Tütsü veya buhar temelli arıtma ve temizleme işi olan "pişirme", bir kişinin doğaya veya doğa biliminin derinliklerine sığınması ve bunun bir sonucu olarak kendi mutlak çiğliğinde "çürüme" tehlikesiyle karşı karşıya kalması durumunda da kullanılır. Harpur "böylece, doğal varlıklardan sosyal varlıklara dönüşmek için yaşamsal dönüm noktalarında kendi kendimizi pişiririz" der (a.g.e, s. 94). Bu noktada benim savım, beslenme (ve cinsellik) rejimlerinin yeniden şekillenimleri ile karşılaştırıldığında, yemek ve yemek yapma konusundaki günümüz zihinsel meşguliyetlerinin, neoliberal gelişme sürecinin belirli bir aşamasından bir başka aşamasına ritüelistik bir benlik ve kültür geçişi haline geldiği yönündedir.

Gelgelelim, bu sav her ne kadar simgesel ifadelendirme ve oluşumlarına toplum mantığında katkıda bulunsa da, geçiş törenlerinin neoliberal psikopolitik talepler ortaya çıkardığı anlamına gelmemektedir. Tıpkı ergenlik geçiş töreninin kişinin biyolojik ve psikolojik olgunluğa erişmesine yol aç-

* (İng.) *rites of passages*: 1909 yılında etnolog Arnold van Gennep tarafından "Rites de Passage" kitabında ortaya atılan antropolojik terim. İnsan hayatındaki çeşitli yaşam evrelerinden (doğum, çocukluk, ergenlik, yetişkinlik, mesleğe başlama, evlilik vb) bir diğerine geçişteki ritüellerle ilgilidir. (ç.n.)

madığı, bunun yerine yetişkinliğe geçiş durumunu belirttiği gibi, yemek yapma ritüelleri de "olgunlaşmamış" geçmiş ile "olgun" geleceğin ritüelistik bir şekilde yeniden tartışılıp yeniden icat edildiği geçici ve eşiksel evrelerdir. Bir başka deyişle, yemek yapma ritüelleri kültürel çift kutupların (geleneksel/modern, eril/dişil, Doğu/Batı vb) hudutları içerisinde yer alırlar. Homojen ve bütün değillerdir. Aksine asimetrik, karmakarışık ve tamamlanmamışlardır. Bir yandan toplum mantığındaki bazı fikirleri iğrenç ve anakronistik olarak görürken, öte yandan diğer fikirleri teşvik edip benimsetmeye çalışarak, "yeme bozuklukları" ve "yeme düzensizlikleri" gibi yanlış ikilemleri tayin etme ve betimleme işlevi görürler. Bu bağlamda bu kitap, Roland Barthes'in *Çağdaş Söylenler*'inde,* medyanın tarihi gerçekleri süslemesi vasıtasıyla ortaya çıkan temsillerin, orijinaline oldukça yakın durmasına tahammülsüzlük olarak tanımladığı şeyden yola çıkar ve başlıca amacı günümüzün yemek ve mutfak kültürünü, tarihin dışında tutulmuş ve tabiiyeti değiştirilmiş bir *mit* olarak aydınlığa kavuşturmaktır (ayrıca bkz. Hebdige, 1979; Brownlie vd, 2005; Smith, 2012).

Yemek yapma ritüellerinin, yemeğin "anomalliğinden" (bkz. Lévi-Strauss, 1983) ileri gelmesi dahi mümkündür. Yemek, sırf çiğden pişmişe ve dolayısıyla da tabiattan kültüre tek yönlü dönüşümü sebebiyle değil (bkz. Elyada, tarihsiz), zıt kategoriler arasındaki çift yönlü hareketi sebebiyle "anomal" kategorisindedir: maddi-maddi olmayan, insani-ruhani, alt sınıf-üst sınıf, geleneksel-modern, kadınsı-erkeksi benzeri; ilkinin "doğayı", "doğabilimini" ve kültürün daha "doğal" halini, ikincisinin kültürün daha "gelişmiş" halini ifade ettiği zıt kavramlar arasındaki geçiştir. Appadurai'nin (1981) dikkat çektiği gibi yemek, "belirli kültürel konseptlerce hayat verilene ve belirli kültürel bağlamlarca harekete geçirilene" kadar örtük duran semiyotik bir güce sahiptir (509). Yemek

* Roland Barthes, *Çağdaş Söylenler*, Çev. Tahsin Yücel, Metis Yayınları, 2018. (ç.n.)

ve yemek yapma kavramlarının (örn. estetik, tıbbi, ulusal, ekonomik vb) çeşitli söylemlere/uygulamalara konu olması (bakınız Wrade, 1994) bu semiyotik gücünden ileri gelmekte ve bu kavramlara "büyülü" bir ritüelistik hava atfetmektedir.

Yemek, temelde maddi bir form olduğu ölçüde tam da bedenlerimizin maddeselliğini ve diğer bedenlerle içe içe geçişimizi etkiler. Tıpkı dil gibi (ayrıca bkz. Barthes, 1972; Lévi-Strauss 1983), bizi celbeder, konumlandırır, ne olduğumuzu ve ne olmadığımızı söyler, ne olup ne olmamamız gerektiğini, ne şekilde davranmamız (ve ne şekilde davranmamamız) gerektiğini buyurur. Yemeğin kendi dilini oluşturması, verilen mesajı almak ve o mesajın simge ve metaforlarının tesiri altında kalmak için, sunulan bir yemeği illa ki fiziken tüketmek veya o yemeği kendimiz pişirmek zorunda olmadığımız anlamına gelmektedir. Örneğin bir televizyon programında bir yemeğin hazırlanışını izlerken en azından iki önemli husus bizi celbeder: Birincisi, bize neyi yapıp neyi yapmamamız gerektiğini söyleyen şefin kullandığı net eğitici dildir. İkincisi ise, şefin birbirinden ayrı çiğ ürünleri birleştirerek yenilebilir bir kompozisyon haline getirme eyleminin izleyiciye ilettiği psikopolitik estetik, birey olma durumunu içeren toplumsal bir mantık, bir beden olma yolları, ötekilerle ve dünya ile ilişki kurma şekilleridir.

Televizyon mutfakları yemek yapma ritüellerinin en ayrıcalıklı bölgeleridir. Bu mutfaklar, psikopolitik taleplerin iletilip yayınlandığı ve gerekli ayrışımların, değişimlerin, ikame ve yeniden icat edilmelerin sembolik olarak sahnelendiği sınırda, "ilahi" adımlardır. Yani bir bakıma *heterotopyalar* (Foucault, 1984) olarak inşa edilmiş hudut-vari yerler, iktidar ilişkilerinden ve hiyerarşik sistemlerden uzak ötekilik alanlarıdır. Tam olarak olmasa da, ev mutfaklarına benzerler. Bütünüyle profesyonel olmayı gerektirmezler ancak yine de profesyonel mutfaklardan kesitler sunarlar. Sorumluklardan, insani etkileşim formlarından, hiyerarşik ilişkilerden, baskıdan ve tabii ki gerek gerçek ev içi gerek pro-

fesyonel mutfakların karmaşasından uzaktırlar ve bu sebeple televizyon mutfakları özel ve kamusalı, aile ve daha geniş bir kültürü, bireyleri ve ekonomiyi ve diğer kültürel ikili karşıtlıkları tartışan, bir güç tarafından sınırlanıp engellenmemiş bireysel yaratıcılık faaliyeti olarak sahnelenir. Bu yönleriyle, toplumsal cinsiyet ve sınıf ilişkilerinin, ulusal kimliklerin ve bireyselliğin yeniden şekillenişine katkıda bulunurlar (bkz. Goody, 1982; Floyd, 2004; Brownlie ve Hewer, 2011).

Elinizdeki kitap, her bir bölümü beslenme/yemek yapma pratikleriyle planlanmış, düzenlenmiş hem belirli bir "kültürel sınırı" hem de bu sınırda gerçekleşen psikopolitik geçişsel süreci inceleyen beş ana bölümden oluşmaktadır.

Bölüm Özetleri

Birinci Bölüm, işsizlikten (ve yoksulluktan) yaratıcı uyum sağlamaya geçiş ritüellerini konu edinir ve bunu yaparken ünlü şef figürünün kamusal beslenme/yemek yapma girişimlerinin sosyal ve politik sonuçlarının ışığında bir inceleme yapar. Yemek literatürünün toplumdaki otoritelerinin düşüşü, şöhret kültürünün yükselişi ve kültürel sermaye (yemek yapma) sahipliği bakımından şefleri ele alan (temelde sosyolojik) eğiliminin aksine bu kitap, televizyon şeflerini salt ünlülere indirgeyen bu yaklaşımların, onların benzersiz psikopolitik işlevlerini açıklamakta yetersiz kaldığına dikkat çeker. Ünlü şef figürü, ayrık ve sıklıkla rekabet halindeki dünyaların tam ortasında duran bir başka "aykırı" kategoridir ve diğer anomal figürler gibi (melekler, vampirler, vb), semiyotik değer taşıyan dünyalara bir yakınlığı vardır.[1] Ünlü şef, birbirine karşıt "şeytanlarla" tartışan, onların kutuplaşmış, rekabet halindeki değerleri ve talepleriyle (örn. geleneğe karşı modernleşme)

1. Buradan hareketle, örneğin insan/Tanrı ikili karşıtlığının yanında müstesna bir kategori olarak melek veya yeryüzü ile cenneti birbirine bağlayan İsa figürü bulunmaktadır. Ölüleri yaşayanlarla birleştiren vampir figürü de bir başka anomal kategoriye örnektir. İnsanlara ve diğer canlılara nispeten, melek ve vampir Tanrı'ya ve ölülere daha yakın olan figürlerdir.

uğraşan kimse değildir. Tam aksine, ortaya çıkan çatışmaya güçlü olanın aleyhinde çözüm bulur, bunu yaparken de zayıf olana yeni ortaya çıkan "yeme düzeninde" sınırlı, kontrollü ve tartışılabilir haklar tanır.

Bu nedenler dolayısıyla Birinci Bölüm, şef figürüne kültürel olarak içkin bir anlayışı getirmeyi önerir ve bunu yaparken de ünlü şef figürünün Alman romantizminden alınan terimlerle tanımlanıp sunulmasına dikkat çeker. Bu yaklaşım, "romantize edilmiş" şefler ile neoliberal psikopolitikanın belirli şekilleri arasında bağlantı kurmamıza olanak verir.[2] Bu bölüm, Jamie Oliver'ın *Ministry of Food* gibi kamusal yemek yapma/beslenme girişimlerinin ve Birleşik Krallık, Rotherham'daki işçi sınıfında rastlanan obeziteyle mücadele çabalarının, Latin Amerika'daki *chefs contra el hambre* ("şefler açlığa karşı") inisiyatifinin övgüye mazhar ve bilinen örneklerine odaklanarak, "gastroporno"nun psikopolitikasını, toplumsal bir anlayış olarak işsizlik ve yoksulluğun kültürelleştirilmesini ve yeni bir düzene yanıt/geçiş olarak "yaratıcı uyum sağlama"yı irdelemektedir.

İkinci Bölüm, Batı kültürlerindeki yakın zamanların plasentofaji olgusu vasıtasıyla, semiyotikten simgesele geçiş töreni kavramını yemek yapma ve beslenme bağlamında tartışmaktadır. Ağırlıklı olarak Julia Kristeva'nın (1984) "semiyotik" ve "simgesel" ayrımından faydalanan bu bölümün amacı, neoliberal düzende bu iki "bölge" arasındaki gerilimi, bir şefin ve bir mutfak uzmanının bir kadın plasentasını pişirip gurmeleştirerek hem konuklarına sundukları hem de kendilerinin tükettikleri medyaya yansımış iki vaka üzerinden incelemektedir. Bu bölüm, argümanının gelişiminde,

2. Mesihçiliğin romantizmin bir başka boyutu olduğunu düşünülürse (McCole, 1993), şeflerin romantize edilmesi fikrine karşı durmak maksadıyla, Jamie Oliver'ın Rotherham'daki *Ministry of Food* bölümünden sonra, *Jamie Go Home [Evine Dön Jamie]* isimli bir bloğun yazarının "Tanrı'ya şükürler olsun ki, bir misyoner bizlere havalı jambon ve kuşkonmaz göstermeye geldi" şeklindeki alaycı yorumuyla birlikte "mesih" olarak adlandırılmasının altında alaycı bir direnişten çok daha fazlasını bulabiliriz.

plasentanın ritüelistik olarak ele alınışı (plasentayı yemeksizin) ile ilgili antropolojik bulgulara göndermeler yapmakta, bu ritüellerin modern-öncesi/yerli kültürlerdeki toplumsal (istikrar sağlayıcı) fonksiyonlarına bakmakta, antropofaji/yamyamlık olgusunu bir ötekilik durumu olarak ele almakta ve anne-fetüs bağlantısı ile ilişkilendirilen bir iç organın modern zamandaki bahsi geçen yamyam benzeri tüketimi örneklerinin anlamını araştırılmaktadır. Plasentofaji olgusu, bu pratik paternal otoriteye itibarını geri vermek üzere yapılan ritüelist bir girişim olarak mı değerlendirilmelidir yoksa neoliberalizmin yapılandırıcı bir fonksiyonu olarak daha mı iyi anlaşılır sorusunun ortaya atılması suretiyle, Lacancı psikanalitikteki "paternal otoritenin ölümü" kavramı üzerinden tartışılmaktadır.

Birinci ve İkinci Bölüm yemek ritüellerine genel hatlarıyla odaklanıyor ve genel temayülleri araştırmaktadır. Bu bölümler, Şili'deki ve Yunanistan'daki örnekler üzerinden yemek yapma/beslenme psikopolitikasının özgüllüğünü mercek altına alır. Neoliberalizm, değişmez kanunlara göre işleyen katışıksız bir sistem değildir. Aksine hem ulus devletler çapında hem de ötesinde, belirli jeo-kurumsal bağlamlara, tarihi ve coğrafi açıdan spesifik olan değişim stratejilerine ve ideolojik ifadelendirmelere göre farklı şekillerde eklemlenmiştir (Veltmeyer vd, 1997; Yates ve Bakker, 2013). Brenner and Theodore'un (2002, 2005) ifadesiyle bu sözgelişi "toplumsal iç içe geçiklik", aynı zamanda yemek yapma ve beslenme pratiklerinde de kendini göstermektedir. Sadece yemek yapma/beslenme psikopolitikasının bağlamsal özelliklerini anlamamıza olanak veren iki ayrı örnekleyen oldukları için değil, aynı zamanda mevcut neoliberalizmin paradigmatik modelleri de oldukları için Şili ve Yunanistan örneklerini kullandım. Bir yanda Şili, Augusto Pinochet'nin askeri rejimi altında geniş kapsamlı neoliberal reformların "şok terapisinden" geçen ilk ülke olma özelliği taşımaktadır. Bu durum kırk yıldan fazla bir süre boyunca deregülasyonu, devletin

rolünün sınırlandırılmasını, geniş çaplı özelleştirmeyi zorunlu kılmış, bireyselleşmeyi ve rekabet ruhunu teşvik etmiştir. Tüm bunlar neoliberal ölçeklerde ülkeyi kıtanın en gelişmiş ekonomisine, Latin Amerikan ekonomilerinin "Jaguar"ına dönüştürmüştür. Öte yanda Yunanistan ise, ağır ekonomik krizin etkisiyle en baştan bütünüyle sert bir neoliberalleşmeden geçmeye zorlanan bir ülke olarak en güncel örnektir. Bu iki ülkenin yemek yelpazesini ve "lezzet yelpazesini" incelemek, bir ülkenin neoliberalizmle ilişkisi ve yaşadığı geçiş süreçleriyle bağlantılı olarak yemek kültüründe meydana gelen değişiklikleri görmemize olanak tanımaktadır.

Üçüncü Bölüm'de Şili ve sömürgecilikten çokkültürlü liberalizme geçiş töreni olarak adlandırabileceğimiz süreç tartışılmaktadır. Bu bölüm kapsamında yerli halka uygulanan sert baskıların, ötekileştirmenin ve topraklarına el konulmasının, özellikle Mapuche halkı örneğinde görülebildiği kadarıyla, uzlaşma ve bir şeylere dahil etme anlayışıyla yavaş yavaş yer değiştirmesi (daha doğrusu tamamlanması) hususuna dikkat çekilmektedir. Mevzu bahis neoliberal dönüşümü, metodolojik olarak, ülkenin mutfak kültüründeki değişimleri tartışmak ve yerel bir Mapuche çeşnisi olan *merquén*'in (acı kırmızı biberin tütsülenmesi ile elde edilen bir karışım) "toplumsal yaşantısını" derinlemesine incelemek suretiyle ele aldım. Daha önceleri bilinmeyen bir çeşninin büyük bir şiddetle popüler hale gelişi ve hem gündelik mutfaklara hem de milli gurme mutfaklarına dahil edilişi, ayrımcı neoliberalizmin bölünmüş bir devletinden, tüm Şili halklarını girişimcilik çatısı altında bir araya getiremeye çalışan neoliberal çokkültürlülüğe geçişi tanımlamaktadır.

Dördüncü Bölüm Yunanistan örneğini Doğu'dan Batı'ya geçiş töreni bağlamında ele almaktadır. Yunanistan, yaşadığı ekonomik krizi ve neredeyse iflası, AB ve kendi elit sınıfı tarafından yetersiz neoliberalleşmeye ve dolayısıyla kültüründeki, politikasındaki ve ulusal kimliğindeki Doğulu bileşenlere dayandırılmış en güncel "Batılı" ülke örneğidir. Bir dizi be-

lirli ifadeler vasıtasıyla, gelenekten refah devletine uzanan pek çok gerçek olayın "maternal" Doğu ile ilişkili olduğu belirtilmiş ve bunun sonucu olarak ekonomik duraklama ve krize yol açtıkları, "gelişimi" ve "kalkınmayı" engelledikleri için "iğrenç" olarak yorumlanmışlardır. Bu bölümde, ülkede yemek ve beslenmeyle ilgili son yıllarda meydana gelen dönüşümlerin, siyasi düzen ve yönetici elit sınıf yararına ülkeyi Doğulu unsurlardan sistematik bir biçimde kurtarmak, bireyselciliği artırmak ve girişimcilik ruhunu güçlendirmek üzere daha geniş kapsamlı bir strateji ile uyumlu olduğu öne sürülür. Bu argüman metodolojik olarak, popüler Yunan filmi *Dangerous Cooking*'in (2010) incelenmesi vasıtasıyla şekillendirilmiştir. Film aynı kadın için birbirleriyle rekabet eden ünlü bir şef ile sıradan bir aşçının hikâyesi üzerinden, sınıf çatışmasının kontrol altına alınması ve kişiliğin itaatkâr şekillerinin geliştirilmesi esas alınarak Batılı usullerde akılcılığa ve girişimciliğe intikal sürecini, yemek konusu bağlamında sunmaktadır.

Son olarak Beşinci Bölüm, yemek kültürünü doğrudan reddetmek suretiyle direnişe intikal olarak gerçekleşen bir geçiş törenini incelemektedir. Önceki bölümlerde anlatılan geçişler, yeni bir simgesel düzene ve yeni "iştahların" üretilip teşvik edilmesine geçiş biçiminde vasıflandırılsa da bu bölümde anlatılan geçiş töreni anorektiktir, iştaha karşı direnir, yemeği reddeder ve bir kaçış çizgisi ortaya koyar. Bu bölüm Foucault'nun *figür* kavramının Todd May (2012) tarafından genişletilmiş halinden yararlanır. Bu kavrama göre, neoliberalin girişimci ve tüketici figürleri cinsellik/besin düzeninde, yani gastroseksüel rejimde iki aykırı özne olarak konumlanmış "gastroseksüel erkek" ve "anorektik kadın" şeklinde (her ne kadar alışılmışın dışında olsa da) ortaya çıkar. Bir tarafta benliğin girişimcisi olarak gastroseksüel erkek, yemekle ilgili sermayesini, kadınlaşma halini denetimi altına almak ve kadın bedenini "yenilebilir" olarak kurgulamak üzere kullanır. Öteki uçtaki "anorektik kadın" ise, gastroseksüel koşuldan

bütünüyle kaçış çabasıyla yemeği (aynı zamanda cinselliği, anneliği vb) reddeden bir figür olarak belirmektedir. Anoreksiya, ortak akıl tarafından tasvir edildiği haliyle güzellik standartlarına aşırı itaatten kaynaklanan bir patoloji olarak değil, bir direniş biçimi olarak ele alınmaktadır. Akabinde, basite indirgenmiş idealleştirmelere karşı çıkılmak suretiyle, başlangıçta gastroseksüellikten anorektik kaçış olarak görülen tartışmanın daha sonra açmaza girdiği, normatif psikolojik ve psikiyatrik tartışmaların ağına takıldığı öne sürülür. Bu bölüm anoreksiya çıkmazına çözüm olacak muhtemel yöntemlerin kavramsallaştırılması için ortaya koyduğu bir örnekle sonlanır.

Sonuç kısmında New York kökenli Fransız sanatçı Prune Nourry'nin iki enstalasyon/performans çalışması incelenir ve yaşamın neoliberal sömürgeciliğine karşılık bir "anorektik yamyamlık" etiğini öngörerek argüman sonlandırılmaktadır.

1
İşsizlikten Yaratıcı Uyumluluğa
Romantize Edilen Şefler ve Gastropornonun Psikopolitikası

Usta Şef Sosyolojisinin Ötesine

Çağdaş zamanların, mutfak kültürüyle ve özellikle her zaman her yerde karşımıza çıkan ünlü şef figürünün şöhretiyle ilgili takıntısı, bilhassa, televizyon programcılarının –bizim incelediğimiz örnek televizyon şefleri– toplumdaki bireylere rehberlik eden, yaşam biçimlerimize yönelik tüyolar veren ve bunu yaparken de belirli bir çeşit "ustalık" ortaya koymak için gerekli stratejileri mercek altına alan "uzmanlar" olarak ortaya çıkışına ve yükselişine odaklanmış

eleştirel akademik bir ilginin konusu haline gelmiştir (örn. Chaney, 2002; Davies, 2003; Smith, 2010; Tominc, 2014). Benzer şekilde, Tominc'in (2014) Giddens (1990) vasıtasıyla gözlemlediği gibi şefler, Batılı toplumlarda modernizmden geç-modernizme geçişte meydana gelen geniş çaplı vites değişikliklerini yansıtan, yükselen otorite figürleri olarak ilgi çekmektedirler. Genel anlamda hem otorite figürü hem de usta olarak şefler, orta sınıfın zevklerini, arzularını ve fantezilerini şekillendirip dışavurmadaki önemlerinin yanı sıra yemekle ilişkili belirli metaların tüketimini teşvik etmek suretiyle sınıf atlamanın ve simgesel anlamda yükselişin eşiğindeki rolleri bağlamında da tartışılmaktadır (örn. Hollows, 2003; Lang ve Heasman, 2004; Ketchum, 2005; De Solier, 2013; Tominc, 2014).

İşin toplumsal paradigması dahilinde, otorite ve ustalık her durumda, Bourdieu'nun (1984) tabiriyle –ki bu tarz bir çalışma kapsamında teorik anlamda bir mihenk taşıdır– "kültürel aracıların" ana bileşenleri olarak anlaşılabilirler. Kültürel aracılar üretimin ve tüketicilerin ortasında duran, hedonistik yaşam biçiminin bir parçası olarak simgesel değer ve zevk üretimine etkin şekilde dahil olan kişilerdir ve medya tüketimi sürecinin anahtar figürleridir (terapist, sanatçı, moda tasarımcısı gibi) (bkz. Binkley, 2006). Bu figürler otorite mevkilerini ve uzmanlıklarını Bourdieu'nun (1984) "kültürel sermaye" olarak isimlendirdiği yetenek, eğitim, öğrenim, bilgi gibi güçlerin birikimiyle elde ederler. Bu anlamda ünlü şefler, kültürel aracılığın özel bir formu olan rollerinin vasıtasıyla, yemek literatüründe "küliner sermaye" olarak nitelendirilen belirli bir kültürel sermayeye sahiptirler ve yatırımlarını bu sermayeye yaparlar. Yemekle ilgili zevkleri belirlemede söz sahibi olarak meşruiyetlerinin temelinde, bu özgül küliner [mutfağa dair/mutfakla ilgili] sermayenin sahipliği bulunmaktadır (bkz. Bell, 2002 aktaran Ashley vd, 2004; Naccarato ve Lebesco, 2012; De Solier, 2013). Kültürel aracılık rolleri vasıtasıyla yerine getirdikleri birtakım işlevler vardır ve bun-

ların bazıları çelişkiler içermektedir. Bu işlevlerin kapsamı, izleyicilerin yemek zevklerini şekillendirip yeni bir küliner tüketim toplumu kültürünü yaymaktan, yemek bilgisini demokratikleştirip insanlara kendi küliner sermayelerini edinebilecekleri olanakları ve araçları sağlamaya kadar uzanır (Bell, 2002 aktaran Ashley vd, 2004; Tominc, 2014).

Ünlü şefin iş dünyası ile ortaklığı, kültür ve yemek çalışmalarındaki pek çok yaklaşım dahilinde ele alınır. Bu bağlamda araştırmacılar her bir şefin kendisini rakiplerinden ayıran belirgin bir imaja ve cazibeye sahip ayrı "markalar" haline geldiği veya kasten "marka" olarak yaratıldığı pazarlama sürecini incelemektedirler. Bu "marka" şefler; medya ilgisine, hayli rekabetçi restoran piyasasına, "özgün" stillere ve "imzalara" olan talebe bağlı çeşitli endüstriyel meseleler kapsamında masaya yatırılır. Yine bu şefler, yaşam tarzı tüketiminin dışavurumu olan çeşitli ticari yan ürünleri (yemek kitabı, mutfak eşyaları, çeşniler vb) satarak kazanç elde etme becerileriyle ilişkili olarak ele alınırlar (örn. Ashley vd, 2004; Turner, 2004; Brownlie vd, 2005; Tonner, 2008; Smith, 2010).

Bu toplumsal "paradigma" her ne kadar mevzubahis şef figürünün önemli öğelerini tutmasa da, televizyondaki yemek programlarının ve yemek kitaplarının belirli geçişken politik talepleri yansıtma, dışavurma ve belirtme şekillerine duyarlılık göstermekle beraber (örn. Mennell, 1996, Hollows, 2003; Brownlie vd, 2005; Helstosky, 2010; Tominc, 2014) yine de ünlü şef figürünün psikopolitik özgüllüğünü yansıtmakta ve izah etmekte yetersizdir. Bir başka deyişle, şef figürünü ünlüler ve kültürel aracılar ölçeğinde alt bir kategori olarak değerlendiren literatür, bu şamanik figürün neoliberal politik taleplere uygun bir biçimde geçiş töreni temsili ortaya koymaktaki eşsiz işlevini göz ardı etmektedir. Belirli bir noktaya kadar bunun sebebi, hem yemeğin kendi ayrıcalıklı simgesel işlevine hem de birtakım eşiksel ve karmaşık yollarla psikolojik olanı sosyal dünya ile bağlayan büyülü bir unsur olarak statüsüne yetersiz ilgi gösterilmesidir.

Yemeğin "anormalliği", "çiğden" "pişmişe", "tabiattan" "medeniyete" (Strauss, 1983) zıt kutuplar arasında hareket olanağı tanıyan geçişken yapısı ve hatta aracı/geçici olma özelliği (Winnicott, 1953; Farrell, 2000; Sibbett, 2005) ona pek çok metaforik anlam yüklemektedir. Ünlü şef figürü, benliğin oluşturulması ve yeniden oluşturulması ile kıyaslandığında hem yemek *ile* hem de yemek *üzerine* çalışmak suretiyle, kadınsılık ve erkeksilik, geleneksellik ve modernlik, tekrar ve icat, sabitlik ve esneklik, kozmopolitizm ve taşralılık gibi zıt düalist arketipleri karşı karşıya getirir ve bunu yaparken de kültürel olarak yerleşmiş neoliberal geçişken talepleri göz önünde bulundurur. Şef figürünün kendisinin de anomal bir figür olduğunu söylemek mümkündür: Şef (öncelikli olarak erkek bir öznedir) birbirinden ayrı iki dünyanın ortasında durmak suretiyle (yine de taraflardan birine daha çok yakınlık duyar), bulunduğu mevkiden aracılık yapan ve sorunlara çözümler üreten bir özne olarak görünür. Tıpkı farklı dünyaların sınırlarında ikamet eden diğer anomal figürler gibi (örn. cennet ve yeryüzü arasındaki melekler veya ölüler ve yaşayanlar arasındaki vampirler) (bkz. Elyada) şef figürü de ruhumuza seslenir, yönergelerine uyduğumuz ve gerekli geçiş törenini gerçekleştirdiğimiz takdirde varoluşumuzun daha yüksek bir mertebesine ulaşacağımızın taahhüdünü verir.

Bu bölümün geri kalanında ünlü şef figürünün özellikle neoliberal taleplerle baş etme yöntemleriyle, yani psikopolitik fonksiyonuyla ilgilenerek konuyla ilgili eleştirisel psikolojik bir izahat sunmaya çalışacağım. Öncelikle şef figürünün romantize edilişi ve Lacancı psikanalitik kurama göre neoliberal simgesel düzende imleyen "şef" figürünün fonksiyonu üzerinden argümanımın kavramlarını sunacağım. Devamında gastropornonun estetik politikasını yönetimselliğin bir biçimi olarak betimleyerek sonuca ulaşmadan önce, yemek yapmanın metaforlarına, özellikle yemek yapma ve benliğin inşası arasındaki bağlaşıma odaklanacağım. Yemek ile ilgili

literatürde gözlenen, yemek kültürünün orta sınıf ile olan ilişkisine odaklanmaya meyilli genel temayülün aksine, günümüz yemek kültürünün sürekli değişen neoliberal düzene yaratıcı uyumluluk formları tatbik etme, gösterme ve teşvik etme yollarını irdeleyeceğim.

Şef Figürünün Romantize Edilişi

Romantizm, yemek ve şefler arasında kurulan ilişki yeni ve de basitçe açıklanabilir cinsten değildir. 18. yüzyıl sonları ve 19. yüzyıl başları Romantizm akımı restoranların türemesine, gastronominin sofistike hale getirilmesine ve yemekle ilgili kamuya mal olan figürlerin (örn. ilk ünlü şefler) ortaya çıkışına tanıklık etmiştir. (Gigante, 2007). Dönemin ünlü yemek insanları, prestij kazanmak ve başlı başına önemli şahsiyetler ve sanatçılar olarak görülebilmek için kendilerini büyük alimler, Romantik dehalar olarak biçimlendirmiş, sıklıkla alay konusu edilebilecek tavırlar sergilemişlerdir (Garval, 2007). Her ne kadar Romantiklerin fikirlerin detaylı bir açıklamasını yapmak bu bölümün kapsamında olmasa da, Kant'ın tezine karşı geliştirilen zevk ve yemek bağlamındaki temel felsefelerini ana hatlarıyla çizmek önemlidir. Kant, *Yargı Yetisinin Eleştirisi*'nde* (1987) görmeyi ve duymayı tat ve koku almanın üzerinde tutan uzun soluklu felsefi bir geleneği takip etmek suretiyle yemeği ve içecekleri ciddi önem atfedilmesi gereken nesneler olarak görmeyi reddeder. Bu argüman, tat almanın yansıtıcı bir estetik deneyim sunamayacağını kabul eder, yani tat alma ile ilgili hiçbir deneyimin nesnesi; hazsal dolaysızlığı (güzel olanın takdiri için gerekli olan önyargısız tutuma karşılık olarak), düşünümsel hoşa giden veya gitmeyen duyumsalını yansıtması (kişinin nesne ile düşünceli imgesel angajmanına karşılık olarak) ve tat almanın öznel göreceliliği (varolan evrensel güzellik kabulüne karşılık olarak) sebebiyle güzel olarak tanımlanamaz.

* Immanuel Kant, *Yargı Yetisinin Eleştirisi*, Çev. Aziz Yardımlı, İdea Yayınları, 2016. (ç.n.)

Kantçı estetik teorisinin tat alma ve iştaha yüklediği ikincil konum göz önüne alındığında, Romantiklerin tat almayı *gusto* kavramı ile değiştirmesi, duyular hiyerarşisinde görmenin bulunduğu mevkiyi alaşağı etme girişimi olarak tarif edilebilirdi (Gigante, 2007). Yemek üzerine yazan yazarlar, aşçılığı güzel sanatlar seviyesine yükseltmek maksadıyla gastronomi ve felsefeyi bir araya getirdiler ve bunu açık bir şekilde "mutfak sanatı" olarak tanımladılar. Her ne kadar bu tür bir gayret konvansiyonel felsefede karşılığını bulamasa da (Korsmeyer, 2007), yeniden şekillenen beslenme rejiminde karmaşık estetik yeniliklerin başladığı noktada izini sürmek mümkündür ve bu da günümüz beslenme rejiminin olmazsa olmazı, benim de burada küliner metaforlar olarak adlandırdığım estetik boyuttur.[1] 1960'ların sonlarında ve 1970'lerde mutfak kültüründe, özellikle Fransa'da *nouvelle cuisine** adı altında meydana gelen değişiklikler hem yemek estetiğindeki gelişmelerde hem de şef imajının kendine has bir stil ve "imza" sahibi bir mutfak sanatçısı olarak pekiştirilmesinde bir başka düğüm noktasına işaret etmektedir. Bu sefer şef figürü küliner artistik ustalıklarının yanı sıra, kendi restoran(lar)ının sahibi veya en azından, daha fazla başkaları için çalışmak istemeyen girişimcilik heveslisi bir kişilik olarak karşımıza çıkmaktadır (Gillespie, 1994; Mennel, 1996; Parkhurst Ferguson ve Zukin, 1998).

Biri sanatçı biri girişimci olmak suretiyle, şef figürünün kendi içerisindeki bu iki ayrı figürün birleşimi artık iyice sağlam

1. "Beslenme rejimi"nin psikopolitik önemi ortada olduğuna göre, bedenlerin ve benliğin birbirine karışması ile ilgili olarak, yemek ve beslenmeye dair metaforlar örtük olanlar kadar, yemek hazırlamayı, yani kişiliğin oluşturulmasını şahsi münasebetlerle ilişkilendiren aleni örneksemelere de olanak tanır. "Mutfak Sanatları Terapisi" olarak bilinen uygulama benliğin küliner metaforlarına bir örnektir. Mutfak Sanatları Terapisi bir yemeğin fiili olarak pişirilmesi yoluyla kişinin benliğinin (yine benliğin vasıtasıyla) ve ilişkilerinin açık bir yansımasıdır.

* Fransız mutfağında pişirme ve sunum biçimlerine dair yeni bir yönelim adıdır. Bu akım, klasik mutfaktan farklı olarak daha hafif yemekleri ve yeni sunum tekniklerini öne çıkarır. (y.h.n.)

temele oturmuş haldedir ve şefin psikopolitik işlevinin özü bu temelde yatmaktadır. Bir yanda çağdaş ünlü şefler Romantik "yaratıcı deha" olgusunun ve bunun yinelemelerinin ("mutfak devrimcisi", "mutfak vizyoneri" vb) etrafında söylemsel olarak yapılandırılmış mutfak sanatçısı olma mevkisine –daha önce benzeri görülmemiş boyutta– ulaşmayı başarmıştır. Bu romantikleştirme, yemeğin çağdaş estetikleştirilmesiyle ve romantizmle aleni bir şekilde ilgilenen yemek araştırmacılarının, tat duyusunu "üst düzey" duyuların arasına yerleştirerek itibarını geri kazandırma ve dolayısıyla yemeği tat alma ile ilgili estetik bir beğeni objesine dönüştürme eğilimiyle ayrılmaz bir biçimde bağlantılıdır (örn. Monroe, 2007; Sweeney, 2007, 2012; Brady, 2012; Korsmeyer, 2012). Nasıl ki 18. yüzyılın sonunda ve 19. yüzyılın başında Alman Romantik filozoflar ve yazarlar, rahibin yerine kendi mitolojilerinin deha sanatçısını yerleştirdilerse ve nasıl ki özgün eserlerde yoğunlaşan estetik deneyim, dünyayla ilişkili mistik bir deneyimlenme ve bilgilenme biçimi haline geldiyse (Kearney, 2005; Peroulis, 2012), bizim çağımız da sanatçının yerine şefi, daha doğrusu mutfak sanatçısını koymayı seçmiş ve yemeğin içinde yoğunlaşan estetik deneyim liberal düzen deneyimi haline gelmiştir.

Eğer ki Rauning vd'nin (2001) önde sürdüğü gibi, dehanın estetiği ve karizmatik imgelemi geleneğinde gerçek yaratıcı aktörler, bir başka deyişle yeni metotlar geliştirmekle görevlendirilmiş kişiler simgesel yükselişin temsili olarak gösteriliyorsa, aynı geleneğin içinde konumlanan ve büyük ölçüde Alman romantizminden ödünç alınan terimlerle tanımlanan şef figürü de önemli simgesel anlamlar taşımaya muktedirdir. Bundan böyle bir mutfak sanatçısı olarak, yaratıcı imgelem gücüyle neoliberal dünyanın ruhunu yakalayacak ve yemek (mutfak sanatı) vasıtasıyla bunu diğer insanlara aktaracak kişi şeftir. Dahası, imleyen "şef" karakteri, kişiliğin arzu edilesi ideal imajını teşkil etmeye yönelik imgesel işlevinin yanı sıra, beslenme ile ilgili belirli kuralları yürürlüğe koymak gibi simgesel bir işleve de sahiptir.

Öte yandan şefler "yıkıcı" girişimsel faaliyetleri ve başarıları dolayısıyla da romantize edilmektedir: "Steve Jobs, Richard Branson ve Jamie Oliver'ın buluştukları ortak payda, hepsinin dâhi yenilikçiler olması, farklı yollardan iş yapabilme becerileri, süregelen ve mevcut olanın ötesine bakabilmeleri ve böylece ileriye doğru çığır açabilmeleridir." Bir rehberlik firmasının küresel yöneticisi bunları yazmıştır ve girişimci dehanın tam tanımı şu şekilde yapar: "Geleneksel formların dışına çıkar", "sezgisel algı" yoluyla çalışır ve fikirlerin "etrafımızı saran havadan beslenip akışına" olanak tanır (Green, 2014, yer/tarih yok). Burada romantize edilen şey, değişen koşullara uyum sağlamayı ve sürekli bir değişim halinde olmayı teşvik eden ruh halidir, yani girişimci öznenin "psikolojisidir": "girişimci her zaman değişim arayışındadır, değişime yanıt verir ve değişimi kendi lehine kullanır" (Dardot ve Naval, 2013, s. 119).[2] Ne var ki diğer girişimci figürlerin aksine şef, yalnızca işini (restoran, yiyecek markası vb) başarıyla yürüten veya yaratıcı düşünmenin ve yeni buluşların peşinde koşan bir figür değildir. Tüm bunlara ek olarak, kendi ilgilendiği ana ürünün, yani yemeğin, mutlak mütehassısıdır ve üretim esnasında (en azından başlangıç aşamalarında) bilfiil kendisi bir işçi olarak yer alır. Buradan hareketle, Steve Jobs bizzat kendisi bir "i" ürün üretemezken, Jamie Oliver kendi adını taşıyan markalı içerik malzemelerini de kullanmak suretiyle tüm yemeklerini kendi eliyle tasarlayıp, ortaya çıkan son ürünü kendi restoranında müşterisine sunabilmektedir. Şef figürü; kişinin kendine has, kendi imzasını taşıyan bir ürününün yegâne üretimi sürecinde, girişimci ruhu, sanatsal ustalığı ve el işçiliğini bünyesinde bir araya getirip harmanlamaktadır. Böylelikle, şef figürünün

2. Girişimcilik konusunda kilit rol oynayan kişiliklerin (Jobs, Branson, Oliver vb) romantize edilmesi neoliberalizmin kendi kendini pazarlama sürecinin de bir parçasıdır. Peroulis (2012) neoliberalizmin kendi girişimci "kahramanlarını", dâhiyane estetik anlayışının tesiri altındaki finans piyasanın vahşetini örtbas etmek için romantize ettiğini öne sürmektedir.

romantize edilmesiyle birlikte, üst düzey kapitalizm (yaratıcı/girişimci) işçiyi ürüne yabancılaştırmaz, aksine işçiyi kendi ürünüyle doğal yollardan bir araya getirir; benlik ve benliğin ürünü bir bütün haline gelir.

Deleuze ve Guattari (1987), makinesel bir asamblaj [machinic assemblage] içinde "bedenlerin zorunlu, kaçınılmaz ya da izin verilen alaşımını düzenleyen şeyin, her şeyden önce bir beslenme rejimi ve cinsellik rejimi" olduğunu ileri sürer (s. 90). Bu görüş, neoliberal simgesel düzende şef figürünün merkeziyeti açısından argümanımıza katkıda bulunmaktadır. Bedenlerin birbirine karışmasının benliklerin birbirine karışmasıyla ayrışmaz bir şekilde ilintili olduğunu göz önünde tutacak olursak, çağdaş beslenme rejiminde kilit bir role sahip olan şef figürünün psikopolitik açıdan da önemli bir role sahip olduğunu söylemeye lüzum yoktur. Foucault'ya bakacak olursak bu durum daha da açık hale gelir. Foucault (1986) modern dünyanın kontrollü diyet kaygısının cinsellikle ilgili bir takıntıya dönüştüğü savının artık geçerli olmadığı görüşündedir. Doğrusunu söylemek gerekirse bugün artık yemek ve dolayısıyla da beslenme rejimi, ahlak kurallarının bölgesi, bilimsel araştırma konusu, bireyselleşmeci düşünümsellik anlamında ayrıcalıklı bir konum elde etme iddiasındadır (bkz. Probyn, 1999; Taylor, 2010) ve dolayısıyla neoliberal asamblajın yeniden şekillenişinde daha önce olduğundan çok daha büyük bir öneme sahiptir. Bir başka deyişle, ne yediğimiz, nasıl ve ne miktarda yediğimiz, kiminle ve nerede yediğimiz, kim olduğumuzu belirlemede cinsel faaliyetlerimizden daha önemli (ya da en azından eşit) bir konuma yerleşmiştir.

Bu bölümdeki iddiam, şef figürünün Lacan'ın "Babanın-Adı" (1993) yasasıyla benzer şekilde işlediğine dair bir yaklaşım sergilememiz gerektiği yönündedir. Eğer ki Babanın-Adı temelde cinsellik rejimi ile ilişkilendirilen bir işlevse, yani nihayetinde arzuyu ve bedenlerin cinsel birleşimini düzenleyense, "şefin" ismini, beslenme/mutfak terimleriyle

simgesel angajmanı mümkün kılan, daha önce bahsettiğimiz beslenme düzeninin ayrıcalıklı bölgesine karşılık gelen kişi olarak tanımlamamız olası değil midir?[3] "Şefin adı" kişiyi, anaçlık ile ilişkili olan kurumlarla (aile, "dadı devlet", gelenek-görenek, alışkanlıklar vb) ilişkisini koparmaya ve benliğin küliner metaforları vasıtasıyla geniş ölçekli neoliberal düzen ile iç içe geçmeye zorlamak suretiyle yaratıcı uyumluluk sürecine geçişi mümkün kılan beslenme/yemek yapma kuralları ortaya koyar. Jamie Oliver internet sitesinde kendi restoranından bahsederken "*Fifteen*'i açtım çünkü genç insanların evlerinde yaşadıkları problemler sebebiyle keşfedemedikleri yetenekleri olduğunu düşünüyorum" der (2014, yer yok). Dolayısıyla şefin işlevi bu yetenekleri gün yüzüne çıkarmaktır. "Niyetim çok açıktı [...] yemek yapmanın büyüsünü kullanmak [...] ve şahane bir eğitim ve danışmanlık sunarak gerçek yeteneklerini ortaya çıkarmak" (Oliver, 2015, yer yok). Yemek yapmak yalnızca beceri kazanmak ve kuralları öğrenmek demek değildir. Benliğin saklı kalmış "gerçek" niteliklerinin "kilidini açma" meselesidir. "Patolojik" bağlılık ve bağımlılıklarla, ki buradaki örnek ailedir, araya mesafe koymayı ve şefin aracılığı ve önderliği vasıtasıyla "fırsatlar" dünyasına katılım sağlamayı esas alır. Bir başka deyişle, yemek yapmanın büyüsü "gerçek benliği keşfetme" ve "kendini gerçekleştirme" söylemlerinin kesiştiği noktadadır; yemek pişirmek "benliği pişirmek" ile ilgilidir ve böylece ortaya tatlar ve kokular çıkar.

Benliği Pişirmek

Her ne kadar cinsellik rejimine atfedilen önem arzunun ve cinsel ilişkilerin öncelikli olarak kontrol altına alınması-

3. "Var Olmayan Üzerine Seminer" isimli konferansında Jacques Alain Miller (1990) Babanın-Adı'nı fonksiyonun adı olarak formüle eder; FA(x), burada parantez içindeki x her bir klinik vakaya göre değişkenlik gösterir. Böylelikle "Şef" beslenme düzeni içerisinde Babanın-Adı rolünü oynayan figür olabilmektedir.

na ve sınırlandırılmasına yol açsa da, yavaş yavaş cinsellik rejiminin yerini beslenme rejimi almıştır ve dolayısıyla artık önem teşkil eden kendilik uygulamaları yemek yemeye ve yemek yapmaya dönüştüğünden şekillendirilip yön verilmesi gereken pratikler bunlardır. Bu durum yapmanın söylemsel olarak, benliğin biçiminin sihirsel bir şekilde değiştirilmesi ifadesiyle belirtilmesinde aşikârdır: Jamie Oliver'ın *Fifteen* projesinin açılış sayfasında sunduğu motto "yaşamları değiştirmek için yemeğin büyüsünü kullanmak"tır (Oliver, 2015). Daha açıkça ifade etmek gerekirse, mutfak sanatları uzmanı Michael Pollan, doğanın güçlerine hükmeden şamanist imgeyi hatırlatarak yemek yapma ile benliğin dönüşümü arasındaki ilişkiyi şöyle kurar:

> Kendimi bir çırak olarak ateşin (ızgara); suyun (evde yapılan tencere yemekleri), havanın (ekmek yapma) ve toprağın (mayalanma) ustalarına teslim ettim. Bu her biri muazzam olan dönüşüm teknolojilerinin çiğ materyal üzerinde ve ayrıca kendi üzerimizde nasıl işlediğini keşfetmek istedim çünkü aşın pişmesi sürecinde aşçı da dönüşmektedir.
>
> (Aktaran Steel, 2014)

Böylelikle yemek yapmak, benliği yeniden şekillendirme becerisine sahip olmak, dönüşümü yönlendiren "güçlerin" mantığına hâkim olarak belli bir kişilik biçimini bir başka biçime dönüştürmek demektir. Mutfak yalnızca hayatta kalma ve haz alma tasarılarının yapıldığı bir alan değildir. Gerçek şu ki mutfak, benliğin üretiminin alanıdır. İtalyan tarihçi Massimo Montanari şöyle yazar: "Yemeğin yapılışını, çiğ materyalin dönüşümünü gözlemlemek... liyakatin yadsınmaz kuralları, işlemlerin sırası ve düzeni kendimizle olan ilişkimiz üzerine düşünmemize olanak tanır" (2009, s. ix-x). İşte tam da bu, yemek yapmanın benliğin ortaya konulmasıyla ilişkili metaforudur.

Eğer ki romantize edilmiş "şef" ismi sahneye beslenme/yemek yapma terimlerinde dönüşümler ortaya koyan belli

kuralları kabul ettirme işleviyle çıkıyorsa, şef figürünün romantize edilmiş imgesi arzu edilesi ve ulaşmak için gayret gösterilesi bir çeşit ideal-ego teşkil etmektedir. Beslenme/yemek yapma rejiminin bedenlerin ve benliklerin düzenlenmesi bağlamındaki merkeziyeti "yemek yeme", "özümseme" ve "sindirim" metaforlarının (örn. bir şeyin bir kimseyi için için "yemesi", bir kimsenin "kendi kendini yiyip bitirmesi", "para yemek") yeniden-imlenen hale geldiği ve eski edebi mahiyetlerinden bir şeyleri geri kazama talebinde oldukları anlamına gelmektedir. Böylelikle, nasıl iyi "yemek yapılacağını", "aşçı olunacağını" bilmek öznenin en önemli özelliği, bir organize etme yetisi olarak ortaya çıkmaktadır: "şeflik".

Bu imgesel fonksiyonu bundan başka bir şekilde, Lacancı "ayna evresinin" simgesel düzende yeniden sahnelenmesi olarak yorumlamak da mümkündür. Lacan'a (2006) göre gelişimin ayna evresinde, motor becerileri ve beden fonksiyonları üzerinde yetersiz kontrol sahibi olması sebebiyle gerçekliği parçalanmış halde olan bebek, her ne kadar dışsal bir etken olsa da aynadaki görüntüsünü bir bütünlük olarak algılar. Böylelikle bebek bir ego geliştirmek ve bedeni üzerinde hâkimiyet kurma beklentisine girmek suretiyle, kendini bu yabancı imge ile özdeşleştirir. Lacan ile karşılaştıracak olursak Homer'e (2005) göre ego aldatıcı bir bütünlük ve hâkimiyet imgelemi temelinde şekillenir ve bu yanılsamayı sürdürme işlevi görmektedir. Bir başka deyişle ego bir tür *yanlış tanıma* üzerinden biçimlenir, yabancılaşmayı ve parçalanmayı reddetmesi bakımından en baskın karakteri de inkârdır. Tartışmamıza geri dönecek olursak, çağdaş öznemizin çift yönlü bir biçimde büyük oranda parçalı bir özne olduğunu bilmekteyiz. Öncelikle bu özne, bilişsel anlamda, hepsini bir araya getirip anlamlı bir bütün oluşturamadan hızla birinden bir diğerine geçebileceği çeşitli ve çelişkili enformasyon parçalarına sahiptir. İkinci ve belki de en değişmez olarak ise bu öznenin birbirinden farklı ve çelişik görevlerde bulunması, her ne kadar yorucu olsa da bir görevden diğer göreve, bir

işten diğer işe, bir eğitimden diğer eğitime hareket halindeyken muazzam bir esneklik gösterebilmesi gerekmektedir (bkz. Jameson, 1991; Parker, 2003). Böylece şef imajı bir "ideal bütünlük" illüzyonu ortaya koymaktadır; dahası bu bütünlük, "yaratıcılığı", "ustalığı", "kendini gerçekleştirmeyi" ve "girişimci ruhu" bünyesinde bir araya getirmektedir.

Şefin imajı, bu bütünlüğü sembolize eden ve ortaya koyan asıl kuvvetten ayrı tutulamaz: yemek yapmak. Bir yemeği hazırlama işi televizyon programlarında göründüğü haliyle; yani seçim yapmayı, hazırlık yapmayı, birbiriyle ilgisiz malzemeleri bir araya getirerek ortaya görsel ve tatsal anlamda estetik bir bütünlük koymayı gerektiren bir iş olarak düşünülürse, yemek yapma sürecinin, öznenin çeşitli bölünmelerinin işlevsel ve estetik bir bütün halinde düzenlenmesinin metaforu olduğunu söylemek mümkündür. Yemek programları yalnızca yemek yapmayı öğretme amacı gütmezler; bu programların amacı daha ziyade, piyasanın değişken hallerine ve taleplerine uygun bir şekilde devamlı olarak benliğin şekillenmesine ve yeniden-şekillenmesine dayanan uyumluluğu içselleştirmenin yanı sıra, koordinasyon becerisi geliştirmeyi öğretmektir. Daha önce de bahsettiğimiz rehberlik firması yöneticisi şöyle der: "Dâhi yenilikçiler daima *kendilerini* ve işlerini *yeni baştan var etmeye* heveslidirler" (Green, 2014, yer yok, italikler eklenmiştir). Basitçe anlatmak gerekirse, her şey "kendi kendinin müteşebbisi" olmak ile ilgilidir (Foucault, 2008).

Jamie Oliver'ın Rotherham'daki *Ministry of Food* girişimi, beslenmede reform yapmak adına meşru kabul edilen bir görevin, nasıl da kolayca kişinin (yeniden) şekillenmesi metaforuna dönüştüğünün açık bir örneğidir. Oliver'ın Güney Yorkshire'daki, Birleşik Krallık'ın en yoksul bölgelerinden biri olan endüstriyel Rotherham kasabasına olan ilgisi, programın kendisinin bölgeyi obeziteye neden olan bir çevre olarak yorumlaması ve bölge halkının beslenme düzeninde iyileştirme yapmayı amaçlamasından ileri gelmek-

tedir. Kuşkusuz *Ministry of Food* sağlık ve sınıf politikasıyla ilgili bir girişimdir ve öz-izlemeyi, halk sağlığının neoliberal prensipleriyle kesişen şahsi sorumluluklar ve yetkilendirmeler almayı teşvik etmektedir (Warin, 2011). Bunun yanı sıra programın bir başka boyutu daha vardır ki o da belli başlı konuların ötesine dokunan ve benliğin bir bütün olarak oluşumunu ele alan örtük anlamsal yapısıdır. Bu örtük anlamsal yapı kendi kendini dışavurmaktadır ve bunu da programın belirtilen amacına, yani obeziteyle mücadelesine sadık kalmayı başaramadığı noktalarda görmek mümkündür. Hollows ve Jones'un ortaya koyduğu şekliyle, Oliver'ın *Ministry of Food* çalışmasında, insanlara sağlıklı beslenmeyi öğretmeyi hedefleyen bu girişim ile onlara mutfakla ilgili beceriler kazandırmaya çalışan kişi arasındaki ilişkide *sanki iyi yemek yapabilmeleri vatandaşların zayıflamasını sağlayacakmış gibi bir anlam kayması* mevcuttur (2010, s. 310). Bu araştırmacıların ortaya koyduğu daha da ilginç olan şey ise, programda gösterilen yemek tariflerinin oldukça pahalı malzemeleri kullanmayı gerektirmesi ancak yemeklere eklenen bu göreceli tatların, ortaya çıkan ürünün besin değerlerine ve beslenme kalitesine hiçbir olumlu katkıda bulunmamasıdır. İşte bu anlam kayması, bu ilişki kurulması imkânsız çelişki, yemek yapmanın sağlıklı beslenme gereksiniminin önüne geçmesi durumuna dikkat çekmektedir. Görünen odur ki, kişinin gerçek anlamda obezitenin üstesinden gelebilmesi için Oliver'ın alengirli tariflerinden oluşan bir programdan daha farklı bir çeşit diyete ihtiyacı vardır.

Konuyu sloganvari bir bağlamda ortaya koyacak olursak sonuç şudur ki, *Ministry of Food* "ne yiyorsan osundur" anlayışından daha edimsel olan "nasıl yemek yapıyorsan öylesindir"e doğru bir kayma ile karakterize edilmektedir. Burada şefin işlevi insanların alışkanlıklarına olan bağlılık ve bağımlılıklarından –düzdeğişmeceli* olarak obezite ve

* Düzdeğişme, bir sözü benzetme amacı taşımadan gerçek anlamı dışında kullanmak manasına gelir. (y.h.n.)

işsizlik– kurtulmalarına, sağlıklı yaşam ve istihdam dünyasına geçiş süreçlerine katkıda bulunmaktır. Bu tür programlar yoksulluk ve işsizliği kültürleştirir, meseleyi (mutfak konusunda) beceri eksikliği olarak açıklar ve hem örtük hem de aleni bir biçimde, istihdama ve benliğin başarılı bir şekilde dönüşümünün sonuçlarına dayalı hayallerle izleyicilerin aklını çeler. Başka bir deyişle, bu programlar nasıl yapılacağından ziyade nasıl bir şef gibi yaşanılacağı (Naccarato ve Lebesco, 2012), yani nasıl "şef" gibi olunacağı ile ilgilidir. Hollows ve Jones (2010) Jamie'nin *Ministry of Food* stratejisini "izleyiciyi kendilerini Jamie ile, yani ideal imajla özdeşleştirip, programın katılımcıları ile aralarına mesafe koymaya davet eden değişik bakış açıları ortaya atma işi" (s. 313) şeklinde ifade etmektedirler.

Bekâr bir anne olan Natasha Whiteman, bu programda kişinin kendini işsizlik ve bağımlılıktan yaratıcı uyumluluğa dönüştürücü geçiş törenine adayışının tipik bir örneğiydi. Hollows ve Jones şöyle demektedir:

> Natasha Whitman, Jamie'nin gözetiminde *yemek yapma konusunda ilerlemek* ve beslenme alışkanlıklarını düzeltmek suretiyle, yalnızca kendisi ve ailesi adına potansiyel olarak daha sağlıklı bir yaşama erişmenin değil, aynı zamanda *benliği* geliştirmenin ve sosyal akışkanlığa ulaşmanın temsilidir [...] serinin sonu itibariyle Whitman'ın *orta sınıf küliner sermaye* bünyesindeki eğitimi, yemek akademisine girişinde ve sosyal yardımlardan uzaklaşmasında etkili bir nitelik işlevi görmektedir.
>
> (2010, s. 315, italikler eklenmiştir.)

Oliver'ın programını daha geniş bir kapsamda ele alabilmek için bu kişisel deneyimin ötesine geçecek olursak, "Oliver" isminin simgesel işlevini ve Oliver'ın imajının imgesel fonksiyonunu tanımlamamız mümkündür. Şef, tüm Britanya'nın bağlılık ve bağımlılıklarından –örneğin dadı devlete olan– kurtulup değişerek yola devam etmesine olanak tanıyan beslenme ve yemek yapma yöntemleri empoze

etmektedir. Dahası Oliver'ın hem kendisi hem de icra ettiği yemek yapma eylemi, imgesel bir fantezi bütünlük imajı ortaya koyar ve bu imajın dışavurumunda parçalanmış Britanya'nın istikbalinde ulusal bir birlik öngörmek mümkün olabilmektedir. Bu bağlamda *Ministry of Food*'un hegemonik medyadan yayılan söylemlerle ve Britanya'yı "parçalanmış toplum" olarak değerlendiren politik söylemle yüklü olması ilginçtir. Ağırlıklı olarak "amaçsızlık", "saygısızlık kültürü", "aşırı içki içme", "suç", "obezite" ve benzeri üzerinden kavramsallaştırılan parçalanmış toplum retoriği *Ministry of Food*'un çeşitli örneklerinde çeşitli yollarla düzdeğişmeceli olarak karşımıza çıkmaktadır (Hollows ve Jones, 2010).

Britanya'nın yoksul kesimine ilişkin birtakım "amaçsızlık" söylemleri üretmekle adı çıkmış olan Oliver, bu sözde parçalanmış toplumun dağılan parçalarını bir araya getirmeyi amaçlayan bir "tamir etme" yükümlüğü taşımaktadır. "Ülkedeki en yoksul aileler, aile bireylerinin su ve beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için on seferin yedisinde en pahalı yöntemleri, yani paket yemekleri ve hazır gıdaları tercih etmektedir" (aktaran Goldhill, 2013, sayfa yok) diyerek hayıflanan Oliver'ın dolaylı veya dolaysız olarak arzuladığı şey, yoksulların kendilerini mecazi anlamda "yemek yapmaya" adamaları ve öz-dönüşümleri ile meşgul olmaları mıdır? Yönetimselliğin televizyonda yayınlanan bir biçimi olarak faaliyet gösteren (Warin, 2011) Oliver'ın programları, sözde sağlıklı yaşam ve obeziteyle mücadele girişimlerinin içini boşaltmakta ve yoksulların bütünüyle dönüşümünü, ehlileştirilmesini ve daha neoliberal çizgilerde topluma yeniden entegrasyonlarını amaçlayan neoliberal bir talebi ifade etmektedir (Foucault, 1993, Rose, 1996). Sonuç itibariyle, bu çeşit bir küliner psikopolitikanın altında yatan amaç, işsizliği bireysel irade ve gayret eksikliğinin sonucu olarak –diğer yapısal faktörlerin üstünü örterek– kavramsallaştırmak suretiyle gerekçelendirmenin yanı sıra, sıkı çalışma etiği ile birlikte işçilerin teslimiyetine ve itaatine yönelik talebi

desteklemektir. Britanyalı gençlerin "deneyimsizliğinden" hoşnut olmaması konusunda net olan Oliver, gerekçesini az ve öz olarak şu şekilde açıklar:

> Akademik hevesleri olmayan öğrencileri istihdam sorunlarının olduğu bir ekonominin içine saldığınız zaman fiziksel işlere yönelik girişimlerde bulunmak zorundadırlar. Birbiri ardına her gün, günde 18 saat çalışarak ter dökmeye mecbursundur. Gerçek anlamda çalışmanın boktanlığını görmeye mecbursundur.
>
> (Aktaran Tucker, 2011.)

Oliver'ın, genç çalışanlarının "anneciklerinin" kendisine telefon edip çocuklarının çok çalışmalarından ve çok yorgun düşmelerinden şikâyet etmeleriyle alay etmesi şefin simgesel işlevinin ve daha önce bahsettiğimiz neoliberal sıkı çalışma etiğine intikalin hem gerçek hem de metaforik manada, anaç olanın güvenliğinin ve korumasının himayesinden kaçış temelli olmasının göstergesidir. Bu, Oliver'ın programlarında değişik şekillerde sürekli olarak karşımıza çıkan bir temadır.

Gastropornonun Estetik Psikopolitikası

"Gastroporno" görsel yemek kültürünün birtakım birbiriyle ilişkili yönlerini belirtmek amacıyla yaygın olarak kullanılan bir terimdir: Ünlü şefin düzmece duygusallığı, televizyondaki ve dergilerdeki yemeklerin ve içeriklerin pornografideki görsellere benzer şekilde göz kamaştırıcılığı, gerçek yemeğin yerine ulaşılamaz hazzın estetikleştirilmiş imajlarından yapmacık bir memnuniyet duyan okurların ve izleyicilerin temsili (Smart, 1994; Bywater, 2001; Iannolo, 2007; Iggers, 2007). Bazı yorumcular gastropornoyu kendilerinin çağdaş bir paradoks olarak tanımladıkları, insanların gerçek anlamda yemek yapmaya çok az zaman ayırırken televizyondaki yemek programlarını izlerken saatlerini harcamaları bağlamında ele alırlar (Fort, 1999 aktaran Ashley vd, 2004; Pollan, 2014 aktaran Steel, 2014). Bu bölümün maksadına uygun olarak gastroporno terimi, haz nesnesinin

ulaşılamazlığına aldırmaksızın hem yemek programlarını izlemenin hem de yemek kitaplarının sayfaları arasında gezinmenin ihtiva ettiği fanteziyi ifade etmek için kullanılmaktadır. Buna ek olarak, gastropornografik girişimlerin ileri sürdükleri şeyi, yani yemek yapmayı öğretmeyi gerçekten ortaya koyamadıklarını; bilakis daha geniş ölçüde psikopolitik bir estetiği yücelten, yaygınlaştıran ve dolayısıyla neoliberal gerçeklikleri doğal karşılayan görsel bir performans sunumu olduklarını anlatmayı amaçlamaktayım.[4]

Eğer ki birleştirici, düzenleyici bir gücün, neoliberal bir egonun ortaya koyduğu ürün küliner metaforlarla sağlam bir şekilde ilişkili ise bu metaforlar bizi egonun sanatçı bir kişilik gibi –bir sanat eseri, estetikleştirilmiş bir iş bir olarak benliğin şekillenişi ve yeniden şekillenişi ile uğraşan bir sanatçı– algılanışını göz önünde bulundurmaya mecbur bırakır. Buradan hareketle girişimci benlik (Foucault, 2008) aynı zamanda sanatçı benliktir. Featherstone (1991a) bu "gündelik yaşamın estetikleştirilmesi" durumunu sanat ve gündelik yaşam arasındaki sınırların ortadan kaldırılması ve hayatın kendisinin bir sanat ürününe dönüştürülmesi açısından ele almaktadır. Kişi kendi kendini geliştirmeyi veya benliğinin farklı yönlerinin farkına vararak birçok duyguyu hissetmeyi, bedenini, davranışlarını ve hislerini estetik bir uğraşa çevirmeyi arzular. Bu çerçevede bazı araştırmacılar yemek yapmanın artık başkalarına sevgi gösterileri yapan sempatik kişilikler tarafından gerçekleştirilen bir faaliyet olmadığını, bu kişilerin yerine işini idare eden ve öz-sunumunun estetiğine özel ilgi gösteren "benliğini ortaya koyma" derdindeki ethosun geçtiğini ileri sürmektedirler (örn. Probyn, 1999; Ashley vd, 2004). Bununla birlikte, Featherstone'un (1991b) ortaya koyduğu tartışmalara benzer şekilde, benliğin estetiğini yükselen orta sınıfla ve bu sınıfın kendini halk tabakasından ayrı

4. Altıncı Bölüm'de "gastroporno" terimi, beslenme/yemek yapma rejimi ve cinsellik rejimi arasındaki örtüşüm alanını tanımlamak ve bu müşterek bölgeden ortaya çıkan unsurları ele almak maksadıyla kullanılmaktadır.

tutma çabasıyla ilişkilendiren tartışmalardan farklı olarak benim amacım, gastropornonun estetik psikopolitikasının işçi sınıfını, işsizleri ve yoksulları disiplin altına sokma meselesiyle ne şekilde ilgilendiğini göstermektir.

Neoliberalizm aşırı sömürünün üzerini örtmek için şef figürüne bel bağlar ve kendini bireysel "özgürlük" ve "bağımsızlık" rejimi olarak markalaştırır çünkü; kişinin kendini bir sanatçı olarak görmesi, kendi ("sanatsal") ürünüyle, aynı zamanda kendisiyle, organik bağlantı fantezisini ortaya çıkarır ve geliştirir ve dolayısıyla da bir özbelirlenim ortaya konulur. Benliğin sanatçı olarak kavranışı ve yaratıcı uyumluk için gerekli psikopolitik talepler arasındaki söylemsel yakınlık, geçici mecburiyetlerin öne çıktığı ve ivedi hale geldiği ekonomik "kriz" dönemlerinde ortaya çıkmaktadır (bkz. Mentinis, 2013).[5] Çalışır olma ve serbest olma arasındaki çizginin ortadan kalkması ve istihdam ve işsizlik arasında hızlı geçişlerin olmasıyla karakterize edilmiş bir esnek birikim sistemi içerisinde (Lazzarato, 2011), güvencesiz çalışan işçi figürü –ki bundan böyle normalleşmiş ve toplumun merkezine kaymış bir figürdür– üretken "sanatçı" figürünün kalıplarına uygun bir biçimde gitgide bir dizi iş için formüle edilmiş, burjuvanın özgürlük, esneklik, yaratıcılık ve risk alma kavramları etrafında şekillenmiştir.

Lorey (2011) benliğin bu sanatsal paradigmasını "kendi kendini güvencesizleştirme"nin yolunun açılması olarak ve sabit bir iş ve ücrette devamlılık sağlayabilmek için, işçi sınıfının belirli işkollarının (ücretli işler, proje işleri vb)

5. Yunanistan'daki ekonomik kriz, kitlesel işsizlik ve yoksulluk döneminde, 2011 yılında Atina'da 13'üncüsü düzenlenen Gestalt psikoterapisi çalıştayının başlığı şu şekildeydi: "Kriz toplumunun yaratıcı uyumluluğu". Öte yandan bir sonraki yıl düzenlenen çalıştay "Gestalt kuramına göre sürekli olarak değişim halinde olan Benlik, nasıl hayatımızın *sanatçısına* dönüştürülür" çalışması olarak tanıtıldı (bkz. Mentinis, 2013, italikler eklenmiştir). Nitekim kişinin, kendi varoluşunu sanat yapıtı gibi üreten bir sanatçı olması fikri, ortaya çıkan koşullara direnişin ve karşı koymanın aksine, siyasal muhafazakâr "yaratıcı uyumluluk" göstermeye ilişkin kavramlara mahsustur.

reddiyle biline gelmesi olarak tanımlar. Eğer ki orta sınıfın kendi kendini idare etme yoluyla üretim yaparak elde edilen bir mevki olduğunu düşünürsek, işçi sınıfında ise kişinin emek gücünün başkalarına meta olarak satıldığını, talimatlar doğrultusunda hareket edildiğini, üretim üzerinde kontrolün olmadığını ve işçinin daha elden çıkarılabilir olduğunu göz önünde bulundursak (bakınız Davis, 2013), bireyin kendini bir sanatçı olarak görmesinin işçi sınıfının koşullarından kaçış fantezilerine olanak tanıdığını anlayabiliriz. Bu kendi kendini güvencesizleştiren işçiler, kendilerini sanatçı olarak tanımlamak suretiyle çalışan sınıflardan kendilerini ayrı tutarlar ancak işin doğrusu, Lorey (2011), neoliberalizm tarafından yeni yaşama ve çalışma biçimlerine rol model olarak gösterildiklerinden oldukça sömürüye açık olduklarını ileri sürer.

Burada ileri sürdüğüm argüman, şeflerin romantize edilişi ve yemek kültürünün özendirilmesiyle birlikte mutfak sanatçısı modelinin, tüm dünya çapında bilinecek bir kişilik modelinin, baskın hale gelmesine olanak tanımış olmasıdır. Mutfak sanatçısı, kendiliğin küliner metaforları dahilinde tıpkı Romantik bir sanatçı gibi günlük yaşama dair farklılıkların, çelişkilerin ve uyumsuzlukların üstesinden gelebilmeyi ve daha önce bahsettiğimiz türden bayağı bir bütünlük duygusu elde etmekten ziyade estetik bir bütünlüğe ve tamamlanmaya ulaşabilmeyi amaçlar. Özellikle işçi sınıfından seyirciler içinde bulundukları maddesel koşulları bir kenara bırakıp, kendilerini özerk, kendi kendine karar verebilen girişimciler (benliğin) ve yemek yapmada kendilerine has "imzaları" olan yaratıcı aktörler olarak görmeye teşvik edilirler. Yemek yapmak, potansiyel olarak herkesin kendisini sanatçı olarak görmesine ve mutfaktaki etkinlikleri vasıtasıyla kendisini güçlendirmesine olanak tanır. Burada karşılaştığımız durum Beuys'un "herkes sanatçıdır" görüşünün tam ideolojik gücüne ulaşmasıdır. Nitekim burada özne, çatışan taleplerin estetize edilmiş ancak en nihayetinde sosyal dünyada sinir bozucu

bir şekilde çelişkiyi sürdüren (Jay, 1992) asılsız uzlaşım sahası olarak ortaya çıkar. Eğer birey kendini hem benzersiz bir sanatçı hem de bu sanatsal faaliyetin gerçek ürünü olarak görecek olursa bundan böyle siyasal örgütlenme imkânsız hale gelir. Yaratıcı uyumluluk tam anlamıyla kolektif hareket ve sınıf mücadelesi inancından kopmaya ve bireysel estetik bir işi benimsemeye yöneliktir.

Chefs Contra el Hambre ("Şefler Açlığa Karşı") girişimi "Açlığın Olmadığı Latin Amerika ve Karayipler" inisiyatifinin bir parçası, çeşitli Latin Amerika hükümetleri ve Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (GTÖ) adına ortak bir girişimdir. Dünyada tanınmış ve prestijli şeflerin katılımına dayanan bu proje 2008 yılında başlatılmıştır ve yayınlanan yemek kitaplarının tanıtımlarında belirtilen sözde amacı 2025 yılı itibariyle ilgili ülkelerde açlığı ortadan kaldırmak ve katılımcı şeflerin ifade edilen özverisi sayesinde çoğu düşkünün yaşam standartlarını iyileştirmektir. Yine daha önce bahsettiğimiz Oliver'ın *Ministry of Food* örneğinde olduğu gibi, belirtilen açlıkla mücadele misyonu ile bu girişimin gerçekte ortaya koydukları arasında çeşitli noktalarda çelişkiler ortaya çıkmaktadır. Yoksulluk karşıtı retorik meselenin göze çarpan çelişkilerinden biri, sözümona nüfusun en zayıf kesimine yönelik olan ve onlara atfedilen yemek kitaplarını, bu insanların satın almaya maddi gücünün yetmesinin ve erişim sağlamasının oldukça uzak bir ihtimal olmasıdır. Bu kitaplarda karşımıza çıkan küliner estetiğin daha geniş topluluklara yayılması beklentisinde olmak mümkündür ancak yine de sorulması gereken soru şudur: Daha çok yemek tarifine ulaşabilir olmak açlığı ortadan kaldırmakla herhangi bir şekilde ilişkili midir? Açlık sorununun estetikleştirilmiş yemek fotoğraflarıyla üstesinden gelinemeyeceğini ve açlığın ilgili ülkelerdeki yapısal sebeplerini düşünürsek, bu gastropornografik girişimin içerdiği yoksulluğun ve açlığın kültürleşmesini saptayamaz mıyız? Doğrusunu söylemek gerekirse bu girişim benliğin psikopolitik küliner metafor-

larına daha uyumluymuş gibi görünmektedir. Girişimin katılımcılarında Şilili şef Guillermo Rodríguez'in doğruladığı gibi: "Bu tür girişimler toplumların her zaman kullandıkları malzemelerle yeni tarifler üretebileceklerini fark etmelerine olanak vermektedir" (aktaran Via Restó, 2008).[6] Başka bir deyişle bu girişim açlıkla mücadele ile ilgili değil, toplumların alışkanlıklardan ve tekrarlardan kurtularak geleneğe ve benliklere yeniden şekil vermeyi öğrenmeleriyle ilgilidir.

Mücadele kampanyasının Şili hükümeti ile ortak finanslı olarak çıkardığı kitaplardan biri olan *Productos del Mar*'ın (Deniz Ürünleri) tanıtılmasının akabinde, ülkenin eski devlet başkanının eşi Celia Morel de Piñera yoksulluk, işsizlik ve açlık konusuna tamamen sessiz kalmak suretiyle fiziksel ve ruhsal sağlık için sağlıklı beslenmenin önemine odaklanmış ve yemek yapmanın mutlu bir aile yaşantısı sürdürmekteki önemine vurgu yapmayı tercih etmiştir. Morel Piñera önsözünü okurların "kitabı okumalarını, öğrenmelerini, yemek yapmalarını ve aile olmanın keyfini çıkarmalarını" dileyerek sonlandırır (GTO, 2011, s. 7) Bu noktada, açlıkla mücadeleden aileyle birlikte sağlıklı yaşama doğru kayan eksenin, açlık meselesini tamamen de pas geçmediğini belirtmekte fayda vardır. Aksine Şili'nin eski devlet başkanın eşi, açık bir biçimde aile kurumunu aile bünyesindeki bireyler için bir sosyal destek ağı olarak ifade etmiştir. Kolektif tedariklerin ve sosyal dayanışmanın, sigorta ve sağlık programlarının kişisel satın alımlar vasıtasıyla elde edilebildiği Şili gibi oldukça neoliberalleşmiş bir ülkede aile, sosyal risklerin (işsizlik, yoksulluk, sağlık vb) sorumlusu olarak gösterilmektedir. Öte yandan "aile içinde nasıl yemek yapılacağını öğrenmek" hem kendilerinin hem de diğer ailelerin yaşam kalitelerini ve mutluluklarını olabildiğince arttırmak için gayret göstermeye teşvik edilen bireylerle beraber, ailenin refah devletine bağımlılığından "yaratıcı özgürleşmesine" kökten bir geçişe

6. Bu meseleyi Şili'deki küliner psikopolitikayı ele aldığım Üçüncü Bölüm'de daha detaylı şekilde inceleyeceğim.

işaret etmektedir (Rose, 1992). Yemek yapmak, "dünyanın tüm işçileri birleşin" söyleminden "dünyanın tüm işçileri keyif alın" (mutfakta ailelerinizle) söylemine geçişin başlıca yöntemi olmuştur.

Benzer şekilde Bolivya hükümeti ile ortak finanse edilen *Recetario Internacional del Quinua* (Uluslararası Kinoa Yemek Kitabı), *tradición y vanguardia* (gelenek ve öncülük) alt başlığı ile, uyumluluğun tartışıldığı noktada geçişken bir eşiksellik alanını, ikisinin ortasında bir bölgeyi belirtmek suretiyle bir tür "yaratıcı" uyumluluğa işaret etmektedir.

Kinoa ile ilgili kitabın tanıtımında Bolivya Devlet Başkanı Evo Morales, yoksulların hayatlarını idame ettirmelerinin kinoanın yetiştirilmesi ve hazırlanmasına yönelik yöresel bilgileriyle ilgili olduğunu açık bir şekilde ifade eden tek isim olmuştur. Morales "bizzat kendim, kinoanın yoksulluğu nasıl alt edebildiğini ve bizlere güç verdiğini gösteren bir örneğim" diye yazmaktadır (GTO, 2014, s. xii). Ancak eğer durum böyleyse, bu yemek kitabının açlığı ortadan kaldırmakta herhangi bir ilgisi var mıdır sorusu bir kez daha ortaya çıkmaktadır. Yoksullar daha çok yemek tarifine mi ihtiyaç duymaktadırlar?

Açlık karşıtı retoriğin arkasında, kinoa yemek kitabının ortaya atılan misyonuyla bir miktar ilişkisi olan kinoa üretimi politikasının üstü örtülüyor gibi gözükmektedir. Kinoanın protein açısından zengin glutensiz bir süper yiyecek olduğunun keşfedilmesi ve bunu izleyen kinoa piyasasındaki artışla birlikte, pek çok yerli çiftçi yöre halkına besin değeri açısından zengin yiyecekler sunan farklı türlerdeki ürünleri yetiştirmeyi bırakarak tek türlü tarıma yönelmiştir. Ancak kinoa fiyatlarında meydana gelen patlama kinoayı kendileri için ulaşılamaz bir ürün haline getirmiş, diğer ihtiyaçlarını karşılayabilmek için kinoa satıp karşılığında makarna ve pirinç gibi besin değeri düşük ürünler satın almayı seçmişlerdir. Böylelikle Bolivya'daki çoğu kinoa üretim alanları ülkenin en eksik beslenmiş bölgelerine dönüşmüştür çünkü

çiftçilerin kendi mahsullerini almaya maddi olarak güçleri yetmemektedir (Richardson, 2014). Başka bir deyişle kinoa yemek kitabının gastropornografisi ve sahte açlık karşıtı retoriği Bolivya'nın yoksul yerli nüfusunun gerçekte bu ürünün faydalarının keyfini çıkarmaktan mahrum oldukları gerçeğini tamamen göz ardı etmiştir.

Kitabın tanıtımında GTO genel müdürü José Graziano da Silva, kinoanın "farklı türlerdeki zirai-ekolojik zeminlere fevkalade uyum sağlama kapasitesi... çeşitli nem oranlarının olduğu bölgelerde, hem dağlık hem düz alanlarda yetiştirilebilmesi, yüksek ve düşük sıcaklıklara dayanabilmesi" ile karakterize edilen bir ürün olduğunu ifade etmektedir (GTO, 2014, s. x). Dayanıklılık ve geniş bir yelpazedeki zorlu koşullara uyum sağlama üzerinden geliştirilen bu dil, neoliberal üretici girişimcilik, özerklik ve esneklik söylemiyle benzerlik göstermesinin yanında yöresel benlik ile de ilişkilidir. Unutmamak gerekir ki, Latin Amerika'daki yerel psikolojilerde besin tüketimi ile benlik/beden yapısını bir araya getiren, çeşitli yöresel grupların kendilerini ana ürünleriyle isimlendirmesi veya lakaplandırması şeklinde zuhur etmiş bir beslenme metaforu vardır (örn. Yerli Mezoamerikanlar* kendilerini "Mısır İnsanlar" olarak isimlendirir) Bu durumda, kinoanın özelliklerini yüceltmek ve Bolivyalı *campesinos*lara yeni yemek tarifleri öğretmek açlık ve yoksulluk mücadelesi ile ilgili olmaktan ziyade, ürünün güçlüklere karşı uyumluluk ve dayanıklılık özelliğinin kinoa üreticileri etrafında yayılmasına ve kişilik özellikleri haline gelmesine olanak tanıyan beslenme metaforunun güçlendirilmesi meselesiyle ilgilidir.

Yamyamın Dönüşü (1. Kısım)

20. yüzyılın ilk on yılında İtalyan Fütüristlerin İtalyan kültüründe önce yön değiştirmeye ve sonra yeniden düzenlemeler yapmaya yönelik çalışması, yemeğe merkezi bir

* Meksika ve Orta Amerika'da yerleşik olan yerli halk. (y.h.n.)

konum atfeden önemli bir öncü gastropornografik girişimdi. Beslenme ve yemek yapma alışkanlıklarının yıkılarak yeniden yapılanması İtalya'nın bir bütün halinde yenilenmesine özgü bir pay olarak görüldü ve İtalyanları enerji, yaratıcılık ve zekâ bakımından tükettiği söylenen makarnanın yerine Fütüristler, yemekten heykellerin yanı sıra, et ve kolonya gibi tuhaf yemek eşlemeleri tasarladılar (Helstostky, 2010). İtalyan benliğinin geri kalmışlığı olarak düşünülen şeyin kökten dönüşümü beklenti yarattı ve sonucu itibariyle faşist bir politikaya öncülük edecek şekilde, yemeğin ekstrem boyutlarda estetikleştirilmesi vasıtasıyla teşvik edildi. Filippi Marinetti'nin (1932) İtalyan mutfak kültürü ile arasına bilinçli bir şekilde set çeken *La cucina futurista* kitabı "beyaz arzunun akşam yemeği" isimli enteresan bir sahne içermektedir. Bir grup Afrikalı akşam yemeği olarak içlerindeki erotik arzuları ve Avrupa'yı fethetmek için duydukları güçlü isteği tatmin etmek için beyaz renkli yemeklerden oluşan bir ziyafet düzenlerler: "Mozarella parçalı ve beyaz üzümlü soğuk süt çorbası", "Koz helvası ile süslenmiş, tereyağı parçalarıyla çevrelenmiş ve haşlanmış pirinç ve krem şanti üzerine yatırılmış hindistan cevizi parçalarından oluşan bir tabak" (aktaran Helstosky, 2010, s. 132). Beyaz yiyeceklerin ve beyazlığın bu şekilde estetikleştirilmesi Faşist Mussolini rejiminin bir an önce daha büyük bir imparatorluğa hükmetmek için sabırsızlanmasını yansıtmaktaydı. Helstosky'nin belirttiği gibi yemek, Faşist rejimi harekete geçmeye zorlamak için ivedi ve içgüdüsel bir araç haline gelmişti.

İtalya örneğinde İtalyan Fütüristlerin yemeği estetikleştirmeleri, Benjamin'in (2005) faşizm söyleminde politikanın estetikleştirilmesi tespitini önceler. Marinetti'nin platformunda estetikleştirilmiş "beyaz" yiyeceklerin tüketilmesi, aradaki sınırı tayin eden besleme ve cinsellik rejimlerinin ihlali şeklinde algılanabilecek bir eylemi veya ırksallaştırılmış beyaz ve siyah bedenler arasında gerçekleşmesine müsaade edilen bir tür teması temsil etmekteydi. "Beyaz"

yiyeceklerin siyahların arzu nesnesi olarak estetikleştirilmesi, "zaferlerinin" ve bu sayede, belli beslenme ve cinsellik rejimlerinin ihlalinin önüne geçmek için kullanılan araçların estetikleştirilmesinin temelini oluşturmaktadır. Bu bağlamda, Mussolini'nin Dışişleri Bakanı Galeazzo Ciano, 1936 yılında savaştan kaçan Etiyopyalıların üzerinde patlayan bombaları "açan çiçeklere" benzettiğinde (aktaran Jay, 1992, s. 44) Fütürist platform sahnesini Marinetti'nin arzuladığı "çiçekleri" ekleyerek tamamlamış oluyordu. Sahne tersyüz edildi ve cinsellik rejiminin hâkimiyetinin yerini beslenme rejiminin ayrıcalıklı rolü almış oldu. Siyah arzunun beyaz nesnesinin imgelemi olan estetikleştirilmiş beyaz yiyecek yerine Faşistler siyah bedenleri hayvan avına ve bombalar tarafından "pişirilen" yemeğe dönüştürdü. Gelgelelim, bu örnekte estetikleştirilen şey siyah beden değil, bir tür usta şef, bir "mutfak sanatçısı" olarak ortaya çıkan Faşist Devlet'in asıl "yemek yapma" eylemiydi. Goebbels de birkaç yıl öncesinde *Michael* romanında "Devlet'in sanatı siyasettir" (aktaran Jay, 1992, s. 47) iddiasını ortaya atmıştı ki bunu "mutfak sanatı" olarak düzeltmemiz mümkündür. Her ne kadar İtalyan Faşistler kendileri gerçekte yemek yeme ve yemek yapma metaforlarını kullanmasalar da pek çok örnekten, mesela aynı dönemde Birleşik Devletler'deki linç kültüründen biliyoruz ki, yemek yapmanın, yemek yemenin ve özümsemenin yamyamlık imgelemleri sıklıkla beyaz ırkçıların yanan siyah bedenleri ateşte pişen yiyecekler olarak resmetmesi şeklinde kullanılmıştır (bkz. Gray, 2015).

Yemek yeme ve özümseme imgelemleri örtük bir şekilde kullanıldıkları veya hiç söz edilmedikleri zamanlarda dahi iktidarın icrasına özgüdür (Canetti, 2000). Elbette yönetimsellik kurbanlarını avlamak için artık dışsal bir iktidara ihtiyaç olmadığını ima etmektedir. Bu durumda bizler bombaları durmadan kendimize atmakta ve karşılığında kendimizi bir çırpıda yalanıp yutulacak "lezzetli" yiyecekler olarak pişirmekteyiz. Benlik/beden ve yemeğin bu şekilde birleşiminin

yansıması çeşitli modern sanat örneklerinde karşımıza çıkmaktadır. Mesela fotoğrafçı Blake Little'ın, bal ile kaplanmış çıplak beden fotoğraflarında oluşan *Preservation* projesi, insan bedenin tadılan ve tüketilen, yenilebilir bir nesne olan estetikleştirerek betimlenmesinin açık bir örneğidir. Başka bir örnek verecek olursak, heykeltıraş Kittiwat Unarrom tamamen ekmekten oyulan insan uzuvlarından oluşan olağanüstü gerçeklikte heykeller yapmaktadır. *Body Bakery* projesinin sergilerine gelen insanlar ürkütücü bedenlerden parçalar kesip insan eti yer gibi tatlarına bakabilmektedirler. Benzer şekilde Annabel de Vetten'in gerçekçi yarık yüzler ve sakat bedenler sergileyen çikolata ve şekerden yapılmış kek-heykelleri mutfak sanatını ve yamyamlık imgeselini bir araya getirmektedir. Bu sanatçıların yaptığının gastropornografik fantezileri ve ideolojiyi ihlal ederek mutfak kültürünün gizli psikopolitik işlevini rahatsız edici bir şekilde açığa çıkarmak mı yoksa, mutfak ve beslenme psikopolitikasını güçlendirmek mi olduğu, doğrusunu söylemek gerekirse belirsiz bir konudur. Nasıl olursa olsun, Unarrom'un sergilerinde ekmekten yapılmış "insan uzuvlarını" kesip yutan ziyaretçileri düşündüğümüzde veya kaşıklarını ürkütücü çikolatalı bebek beyni keklerine daldıran, de Vetten'in müşterileri olarak tanımladığı (Davis, 2015, sayfa yok) "yaratıcıları" gözümüzde canlandırdığımızda Benjamin'in (2005) *Tekniğin Olanaklarıyla Yeniden Üretilebildiği Çağda Sanat Yapıtı* metninin sonuç cümlesinin nasıl da kaygı verici bir şekilde gerçeğe dönüştüğünü görmek zorunda kalırız: "[İnsanın] kendine yabancılaşması, ona kendi yıkımını birinci sınıf bir estetik haz kaynağı niteliğiyle yaşayacak boyutlara varmıştır"* (s. 20).

* Çeviri Ahmet Cemal'e aittir. *Pasajlar,* YKY, 2001, s. 79. (ç.n.)

2
Semiyotikten Semboliğe
Plasentofaji ve Şefin-Adı

Ritualistik Plasentofaji

4 Şubat 1998 tarihinde Birleşik Krallık'ta, *Channel 4*'un *Dinners* programının en tartışmalı bölümünde ünlü şef Hugh Fearnley-Whittingstall akşam yemeği olarak pâté (börek) biçiminde kadın plasentası sundu; plasenta arpacık soğanı ve sarımsakla kızartılmış, püre haline getirildikten sonra focaccia (İtalyan pidesi) ekmeği üzerinde servis edilmişti (*Channel 4*, 1998). Hikâye programda belirtildiği ve olayın sonrasında verilen röportajlarda açıklandığı şekliyle şöyle gelişmiştir: 19 yaşındaki Rosie ve partneri Lee, yeni

dünyaya gelen kız bebekleri Indie-Mo'yu alarak Rosie'nin anne ve babasına ziyarete giderler. Anneanne, torununun doğumunu kutlamak amacıyla bir arkadaşıyla beraber, aile ve arkadaşları bir araya getirip Rosie'nin plasentasını ikram edecekleri bir parti düzenlemeye karar verir. Buradaki düşünce, modern-öncesi kültürlerde plasentanın sunuluş biçimini yansıtma amacı güden bir tören hazırlamaktır (Gibson, 1998). Şüphesiz ki, program esnasında törenin altında yatan şamanistik imalar da gün yüzüne çıkmaya başlamıştır: Anneannenin arkadaşı plasentayı ince ince doğradıktan sonra alevde pişirirken "toprak ve hava ve rüzgâr ve ateş ve tüm bunlar ne demek oluyor?" diye bağırır (aktaran Ashley vd, 2004, s. 36). Plasenta pâté hazır hale geldiğinde anneanne Mary, konuklarını yemeğe davet eder ve sanki pişirilmiş plasentayı tükettikleri takdirde, konuklar anne ve çocuk arasındaki iç organsal bağın tabiatının derinliğine inmenin gizemini tecrübe edeceklermişçesine şunu söyler: "İşte size soyumuzdan bir parça! Buyurun yemeye başlayın!" (*Harper's Magazine*, 1999).

Ancak yine de bu töreni düzenlemek için ortaya atılan amacın içerdiği bir yamyamlık unsuru, ailenin modern-öncesi kültürlere atıfta bulunmasıyla çelişkili bir durum içeriyordu. Plasentanın ritüelistik biçimde yüceltilmesine elbette ki dünyadaki modern-öncesi yerli kültürlerde sıklıkla rastlanmaktaydı ve törensel bir şekilde kurallara uygun olarak yok edilmesinin, çocuğun bir bütün olarak sosyal istikrarıyla olduğu kadar, biyolojik ve psikolojik açıdan olgunlaşması ve sağlığıyla da sıkı sıkıya bağlantılı olduğuna inanılmaktaydı (bkz. Davidson, 1983, 1985; Fernández Juárez, 2002; alan notları, 2014). Cenazelerle ilgili törenler oldukça yaygın olmasına rağmen, yerli kültürlerde plasentanın ve göbek kordonunun gerçek anlamda tüketilmesi gibi bir durum söz konusu değildi (ilgili kaynakları incelemek için bkz. Young ve Benyshek, 2011). Bu durumda ilginçtir ki, Clear ailesinin töreninde yalnızca plasenta yemeğinin ritüelistik karakterini

iletmekle kalmıyordu, aynı zamanda itibar ettikleri kültürlerde hiçbir karşılığı olmayan bir yamyamlık unsuru da bu törenlerine eklemiş oluyorlardı.

Anneanne ve arkadaşının rolleri, ortak yemek yemeye yönelik bu ritüeli düzenlemede merkezde konumlanmış olsa da, gerçekte törene katılan kadınlar erkek şefin ustaca talimatlarını yerine getiren ve şefin eril küliner otoritesi adına hareket eden yardakçıları gibi davranıyorlardı. Bu da demek oluyor ki bu ritüeli yapılandıran özne, anlam veren ve yenilemeyen bir iç organın yenilebilen "büyülü" bir nesneye dönüşümünü tasdik eden ünlü şef figürü ve onun simgesel işlevidir. Dolayısıyla bu program yamyam figürünün şef olarak geri dönüşünü belirtmesi ya da bir diğer deyişle şef figürünün yamyam olarak ortaya çıkışının sinyalini vermesi açısından oldukça önemlidir. *Channel 4*'daki ritüealistik plasenta yemeğinden on altı yıl sonra *The Guardian*'ın kadrolu yemek ve seyahat yazarı ve dolayısıyla uzman mutfak otoritesi olan Nick Baines (2014) usta şef Hugh Feranley-Whittingstall'dan ilham alarak, o kadar görkemli ve ayinsel olmasa da benzer bir eylemi tek başına gerçekleştirdi ve karısının plasentasını hem çiğ olarak sıvı meyve püresiyle hem de pişirerek tako içinde tüketme deneyimini köşesinde yazdı. Yazısında mecazen şöyle diyordu: "Ertesi sabah karım öteki odada otururken ben mutfakta onun bedeninin parçalarından birini hazırlamaya koyulmuştum" (a.g.e).

Bu bölümün amacı bu iki örnekten yola çıkarak plasentanın ve göbek kordonun küliner olarak hazırlanması ve yenmesi pratiklerini incelemenin yanı sıra, yamyamlığın hafifletilmiş bir formu olan bu pratiğin "annelik" semiyotiğinden sembolik düzene geçişe işaret eden küliner bir ritüel teşkil etme biçimine özellikle dikkat çekmektir. Yine bu bölümde, plasentofaji küliner otorite figürleri tarafından uygulandığı şekliyle, eksilen babalık otoritesine itibarını geri kazandırmaya yönelik "ritüelistik" bir girişim olarak mı ele alınmalıdır yoksa neoliberal psikopolitik geçişken taleplerle

bağdaşan bir girişim olarak daha mı iyi anlaşılabilir sorusu ortaya atılmış ve yanıtlar verilmeye çalışılmıştır.[1]

Şefin-Adı

Çağdaş Lacancı psikanalitik kuramda yeniden canlanan temel bir teorik görüşe göre "Babanın Adı" *geleneğe uygun olarak* (bkz. Miller, 2012, yer/tarih yok) artık hem parçalanmış haldedir hem de bilim ve kapitalizm bağlamındaki tartışmalar sebebiyle değeri düşürülmüştür. Bu durum sembolik düzenin temel taşı olan baba figürünün güçten düşüşü ve çöküşüyle sonuçlanmaktadır.

Kanun ve düzenin anahtar simgesi olan sembolik baba figürü, ensest yasağı söylemi vasıtasıyla tabiattan kültüre geçişe olanak sağlar, erkeklik ve dişilik arasındaki karşıtlıkların düzenlenişindeki cinsel ayrışımı temsil eder ve Ego-idealinin işlevinin desteklenmesi konusunda nesiller arasındaki farklılıkları ortaya koyar. Çocukluktaki sınırsız güce sahip babaya duyulan güven duygusunun yerini ergenlik ve gençlik döneminde öfke ve yıkıma bırakması ve takip eden yetişkinlik döneminde uzlaşımın sağlanması artık yaşanmakta olan süreçler değildir; babanın sembolik işlevi sorgulanabilir hale gelmiş ve yıkıma uğramıştır (Verhaeghe, 2000).

Ruhsal koordinatlarımızın yapılanmasını sağlayan sembolik babanın ölümünün, madde bağımlılığından çocuk istismarına, vandalizm ve ırkçılığa, cinsiyet rollerine karşı gelmeye, yeni nesil metafizik düşünceden siyasal direnişe uzanan geniş bir dizi psikososyal semptoma yol açtığı söylenmektedir. Babanın spermini bırakma arzusuyla, kanun ve düzeni desteklemedeki yetersizliğini ve isteksizliğini birbirinden ayıran, sosyal ve ruhsal problemlerin sözde filizlendiği yer bu derin uçurumdur. Žižek (1999) babanın artık bireyin Ego-ideali, simgesel otoritenin hamili olmaktan ziyade, bire-

1. Okurların öncelikle şef figürünün ve bu figürün neoliberalizm bağlamındaki işlevinin detaylı bir şekilde incelendiği Birinci Bölüm'ü okuması tavsiye edilir.

yin ideal egosu ve imgesel rakibi olarak algılandığını yazar; bu dönüşüm nihayetinde yetişkinliğe geçişi imkânsız kılar ve kişiyi ebediyen toy bir yetişkinliğe mahkûm eder. Žižek (1997) bir başka tartışmasında, babanın sembolik işlevinin çöküşüyle birlikte, kendisinin ilkel anal baba [primal anal father] olarak adlandırdığı, yalnızca kendi *jouissance*'ı [hazzı] ile ilgilenen figürün ortaya çıktığını öne sürmektedir. Böylelikle dünyamız her geçen gün biraz daha, bir yanda totaliter politik liderler öte yanda eril cinsel tacizciler gibi "ilkel baba" mantığına göre faaliyet gösteren ve ivedilikle yeni bir efendiye ihtiyaç duyan isterik öznelerin çoğalmasını sağlayan figürlerin geri dönüşü çerçevesinde karakterize edilmektedir.

Halihazırdaki bu yaygın görüşe, ataerkil otoritenin sözde reddinin altında yatan tutuculuğu saptayan Nobus (2003) tarafından karşı çıkılmıştır. Nobus, önde gelen toplum araştırmacılarının geçtiğimiz 150 yıl içinde, psikanalizin ortaya çıkışından çok önce, ataerkil otoritenin ruhsal sağlık ve toplum refahının ön koşulu olarak önemini savunduklarını ve çoğalan toplumsal sorunları ve ruhsal sıkıntıları ataerkil otoritenin çöküşüne dayandırdıklarını savunmaktadır. Bununla beraber Nobus, her ne kadar Batılı aile yaşamındaki belli yeniden düzenlemeler ve dönüşümler ataerkil işlevin çöküşüne yol açsa da "babalık sıfatı mütemadiyen yeni bir biçimle, meydan okurcasına ve tazelenmiş olarak yeniden gün yüzüne çıkmıştır" açıklamasında bulunmuştur.

Bu noktada, bu iki görüşü birleştirmek ve her zaman yer yerde bulunan şef figürünün ve genel anlamda mutfak ustasının, yemek yapma metaforları vasıtasıyla eril otoritenin bir çeşit yeniden oluşumunu –yani "tazelenişi" ve "meydan okuyuşu" yeniden gün yüzüne çıkarmak için aldığı en güncel biçimleri– tesis ettiği savını ortaya atmak cazip olacaktır. Hal böyle olunca da, plasentaya daha önce bahsedilen şekilde küliner yaklaşım örnekleri, anne-fetüs ilişkisini temsil eden bir iç organ vasıtasıyla gerçekleştirilen şaman-esk girişimler olarak yorumlanabilecek, ikisinin birbirleriyle bağlantısını

koparark ayırmaya ve böylelikle beslenme/yemek yapma estetiği bağlamında sembolik bir düzeni yeniden tasdik etmeye ve benimsetmeye yönelik ritüelistik bir gösteri olarak tanımlanabilecektir. Bu bağlamda, plasentanın gerçek anlamda yenmesi ve sindirilmesi eylemi ayrıca gelecekteki anne-çocuk yeniden bağlanmasının imkânsız hale gelmesi, anneye bağlı ilkel vaziyete dönmeye yönelik her türden arzunun tükenişi ve böylelikle viseral* ve umbilikal** bağların imgeselinin canlandırılmasının olanaksızlaşması anlamına da gelebilmektedir; ki bu bölüm dahilinde bu konuya tekrar döneceğim.

Öte yandan Birinci Bölüm'de karşı geldiğim bu fikir, karşılık olarak, neoliberal koşullara yaratıcı uyumluluk göstermeyi mümkün kılan bir tür beslenme/yemek yapma (ve hatta cinsellik) kanunu koyma işlevini yerine getirmeye ve bireyi "annelikle ilgili" bağlılık ve bağımlılıklardan (örn. aile, "dadı devlet", gelenekler, alışkanlıklar vb) kopmaya mecbur bırakarak daha geniş çaplı neoliberal temsile angaje etmeye yönelik yükümlülüğü ifade eden "şefin adı" tabirini yaratmıştır. Basit bir şekilde açıklarsak, şef figürü ya da mutfak otoritesi, eril faaliyet gösterme usulüne benzer şekilde ayırma ve yasak koyma işlevi ortaya koymakla beraber, tam anlamıyla, neoliberal geçişken amaçlara hizmet eden bir figürdür. Dolayısıyla babalık otoritesinin yeniden-oluşumunun ifadesi olarak değil, "dişil" ve "maternal" [anaç] olanı güçsüz ve yetkisiz kılmak ve sembolik kanunlarla tahakküm altına almak için tarih boyunca "dişil" olarak görülmüş bir işi, yani yemek yapmayı/beslemeyi sahiplenen bir figür olarak yorumlanmalıdır. Bu durumda bu türden bir plasentofaji, şefin adının daha teknik bir hususu, yemek yapmak eylemi vasıtasıyla toplumsallaştırma, böylelikle yumuşatma ve üzerinde baskı kurma gayesiyle, Kristeva'nın (1984) semiyotik *chora* (hem gerçek hem mecazi anlamda) olarak adlandırdığı yere özellikle odaklanan bir boyutu olarak görülmelidir.

* İç organlarla ilgili. (y.h.n.)

** Göbekle ilgili olan. (y.h.n.)

Plasentayı yeme eyleminin reklamı elbette ki çoğunlukla ünlü kadınlar tarafından yapılmış ve neredeyse yalnızca kadınlar tarafından uygulanmıştır. Bu durum göz önünde alınacak olursa, kendi plasentalarını ve kordon bağlarını yiyen ve özümseyen, simgelediği iç organsal bağlayıcılığı ve düzenliliği "yeniden içine alan" kadınlar iken, plasentofajik unsurlar içeren erkek küliner otoritenin "anneyle ilgili olandan" ayırma işlevi gördüğünü ya da semiyotik *chora*nın itaatsizliğini kontrol altına almayı ve etkisizleştirmeyi amaçladığını iddia etmemiz mümkün müdür? Küliner plasentofaji en iyi ihtimalle, büyük ölçüde annelikle ilgili bir pratiğin taklidi ya da bu pratiği sömürgeleştirmeye yönelik çarpıcı ancak yetersiz bir çaba olarak yorumlanmalıdır. Ancak eğer ki annelere getiri sağlayan bu yeni akımın altındaki gerekçelere dikkatlice bakacak olursak ve plasentofajinin bizzat kadınlar tarafından yersizce haklı çıkarılması durumunu göz önünde bulundurursak, bütün yönleriyle mantıklı olan bu yorum çok geçmeden bozguna uğrayacaktır. Erkek mutfak uzmanlarına tamamen zıt bir şekilde, plasentalarını "yeme" fikrini varsayılan çok sayıdaki şifa verici özellikleri üzerinden açıklayan ve gerekçelendiren kadınlardır, bahsettikleri özellikler de besin değeri ve enerji verici özelliklerinden, güzellikle ilgili etkilerine (örn. kırışıklıkları azaltır) ve psikoterapik faydalarına (örn. doğum sonrası depresyonunu tedavi eder) kadar uzanır.

Bu kadınların yaptıklarının yumuşak ve zararsız bir çeşit yamyamlık olduğu yönünde sıklıkla net bir farkındalık olsa da ileride değineceğim bir başka Kristeva (1982) ifadesi olan olası "iğrenme" duygusu, bahsedilen medikal/terapötik söylemler sayesinde tamamen nötr hale getirilmiştir. Buna bir gösterge olarak, Birleşik Devletler'deki son derece kârlı şirketlerden biri olan *Placenta Wise* kadınlara plasentayı kaynatmayı, suyunu çektirmeyi, yere serip kurutmayı ve kapsüller haline getirmeyi önermekte ve internet sayfalarında kısa ve öz olarak şunu demektedir: "Bu iş anlamsız veya tuhaf

veya iğrenç değildir. Bu bilimdir" (Placenta Wise). Benzer şekilde, aktris January Jones plasenta kapsülleri sayesinde nasıl doğum sonrası depresyon ve tükenmişlikle mücadele ettiğini anlatır ve kapsülleri "iğrenç veya büyücü işi değil" ifadeleriyle açıklar (aktaran Bull, 2013). İnternette ünlü anneler tarafından yapılmış buna benzer sayısız açıklamaya rastlamak mümkündür. Dünyadaki yerli halklar arasında plasentaya gösterilen saygı güçlü bir tinsel anlama dayansa bile, bu anlam Batı dünyasındaki kadınlar tarafından açık olarak bilimsel söylemlerle ve dolaylı olarak kapitalizm söylemiyle doyurulmuş, bunun sonucu olarak da plasenta kâr sağlanabilen bir metaya ve fazlasıyla kazançlı ve hızlı büyüyen ticari bir işe dönüşmüştür. Bu durumda tüketilen plasenta ne annelikle ilgili semiyotik *chora* ile ilişkilendirilmiş bir iç organdır ne de çocukla anne arasında ödipalleştirilmemiş bir ilişkiyi yeniden tahsis etme amacı güder. Aksine anneler tarafından, bilim ve kapitalizm söylemleriyle ilişkilendirildikten sonra ve yeniden içe alınan bir meta haline gelmiştir. Buradan hareketle, plasenta kapsüllerini yutmak, Babanın Adı fenomeninin çöküşüyle ortaya çıkan bu söylemlerin etkisini, her ne kadar belirli topluluklar içinde ve dolaylı olarak da olsa, (plasentofajik) şef figürünün işlevine uygun olarak yeniden tasdik etmiş ve daha da güçlendirmiştir.

Öte yandan daha önce bahsettiğimiz erkek mutfak ustasının karakterize edilişinde, plasentanın ve kordon bağının terapötik faydalarına göndermeler söz konusu değildir. Bu örneklerde plasentofaji daha ziyade, adeta yalnızca "merak", "deneyimleme", "hepçillik, "tabuları yıkmak" kavramlarıyla ilişkilendirilmiştir ve ortaya çıkan ürünün gösterişli gastropornografik imajlarının ve lezzetli tariflerin de kullanımıyla, ilginin çoğu yemeğin hazırlanmasına çekilmeye çalışılmaktadır. Anlaşılan, her şey bir yana, annenin rahminin içinden çıkan ve başlangıçta "iğrenç" olarak algılanan maddeyi "yemek yapmanın büyüsü" vasıtasıyla yenilebilir estetik bir lezzete dönüştüren (ve böylece toplumsallaştıran) yaratıcı-

lık çalışmasıdır. Bu tür değer gören kişilik özellikleri (örn. deneyimleme, yaratıcılık, merak duyma, hepçillik vb) daha önceki bölümlerde de bahsettiğimiz gibi neoliberal psikopolitik dönüşümlerle sıkı sıkıya bağlantılıdır.

Bu türden çarpıcı bir plasentofajik ritüeli daha önce bahsettiğimiz *Channel 4* programında sergileyen ilk ünlü şef olan Hugh Fearnley-Whittingstall'in (aynı zamanda Oxford Üniversitesi Felsefe Bölümü mezunudur), şefin yerleşmiş fikirleri sarsma ve değişimi körüklemedeki toplumsal rolüyle ilişkisi apaçık ortadadır. Mutfaktaki girişimlerini insanların "şoke olma" ve "hatırlatılma" gereksinimleri (bkz. Gibson, 1998; Stanford, 2011) bağlamında kısa ve öz olarak gerekçelendiren ve plasenta bölümünü hazırlamadaki asıl amacının "bir yemek tabusunu ihlal etmek" olduğunu ileri süren Fearnley-Whittingstall böylelikle programın psikopolitik boyutunu da doğrulamış olmaktadır. Bir başka deyişle, televizyondaki bu gösterinin amacı seyirciyi bir miktar önemli bilgi aktarmak suretiyle, ki bu bizim örneğimizde bir yemek tarifidir, geleneksel anlamda eğitmekten ziyade, belirli bir psikososyal şekillenme üzerinde denge bozucu bir etki yaratmak "şoke etmek", "ihlal etmek" (her ne kadar yumuşak ve oldukça kontrollü şekilde olsa da) ve böylelikle bu şekillenmeye yeni unsurların eklemlenmesini mümkün kılmaktır. Bu örnekte plasenta küliner ritüelde hem bir araç hem de bir mesaj işlevi görmektedir: Rahatsız edici ve sarsıcı etkilere sebep olacak şekilde bir insan organının yenmesi bağlamında bir araç, deneyimin bütünü bağlamında da bir mesajdır. Bu bölümün kalanında plasentofajinin altında yatan mesajı anlamaya çalışacağız. Öncesinde ise Julia Kristeva'nın *semiyotik* kavramından kısaca bahsetmem gerekmektedir.

Semiyotik ve *Chora*

Kristeva'nın (1984) "semiyotik" kavramı anarşiğin, anlamın ödipal-öncesi "hammadde"sinin, bedensel alanlar ve organların olduğu kadar, annelikle ilişkili libidinal ritimlerin,

enerjilerin ve dürtülerin tanımlanması olarak da düşünülebilir. Homer'ın (2005) ifade ettiği şekliyle semiyotik, "simgesel olanın altında yatan sonsuz devinim ve titreşim"dir ve toplumsal uyum ve düzenleme adına kullanılmalı ve yönlendirilmelidir (s.118). Margaroni'ye (2004) göre semiyotik, mantığa ve tarih sıralamasına göre fenomonolojik öznenin önerilmesinden önce gelen bir işlemi ve sonuçlarının dil düzeyindeki, yani gösterge ve sözdizimi ya da Kristeva'nın (1984) tabiriyle *simgesel* düzenini ifade etmektedir. Kristeva'ya göre semiyotik dişildir ve kendisinin *chora* olarak adlandırdığı annelikle ilgili iç organsal alanla ayrışmaz bir şekilde bağlantılıdır ki dolayısıyla "iki bedenin, yani bebeğe ait beden parçalarının karmakarışık kütlesi ve annenin halihazırda toplumsallaşmış bedeni arasındaki oynak aktarımın vasıtasıyla, dil ve biyolojinin kavşak noktasında şekillenen, özünde akışkan ve son derece geçici eklemlenme" olarak tanımlanabilir (Margaroni, 2004, s. 14). *Chora* bir yasa değil, bir tür düzenleyiştir, sosyo-tarihsel kısıtlamalardan haberdardır ancak bu kısıtlamalar tarafından daraltılmaz, sınırlandırılmaz ve boyunduruk altına alınmaz.[2] *Chora*nın aksine "simgesel", babanın yasasının boyunduruğu altındadır; semiyotiğe eklenen fikirlerin ve önermelerin mevkisidir. Gelgelelim ki simgeselin semiyotik üzerindeki hâkimiyeti oldukça hafif ve kırılgandır, semiyotiğin sınırların dışına taşarak yüzeye çıkabildiği belirli önemli anlarda zayıflama ve çökme eğilimindedir. Sarup (1993) bu önemli anları üç şekilde tanımlamaktadır: tarihsel, fiziksel ve dilsel. Bunları köklü ve ani büyük toplumsal değişiklikler (isyanlar, devrimler ve ihtilaflı ayaklanmalar), şahsi kimliksizleştirmeler

2. Her ne kadar semiyotik ve semiyotik *chora* gerçek anlamda annenin bedeniyle sıkı sıkıya ilişkili olarak tanımlansa da bahsedilen enerjileri ve alanları bedenin ötesine genişlettiğimiz hususu önemlidir. Hal böyleyken, ki bu konuya ilerleyen bölümlerde değineceğim, annelikle ilgili semiyotik *chora* metaforik olarak, simgesele karşı bir tehdit olarak görülen ve dolayısıyla kontrol altına alınması ve ehlileştirilmesi gereken, kültürel olarak yapılandırılmış feminize bir titreşim alanı olarak kabul edilebilir.

ve başkaldırılar (delilik ve kutsallık Kristeva'nın önerdikleridir) ve sanat (Kristeva *avangard* şiir tartışması yapar) olarak düşünebiliriz.

Kristeva'nın "semiyotik" kavramı üzerine bu kısa teorik ara bilgilerin verilmesinin nedeni, plasentanın anne bedeni içerisinde büyüyen ve anne ile bebek arasındaki umbilikal bağlantının mutlak iç organsal ilişkisini belirten bir organ olması sebebiyle, semiyotik *chora*nın, titreşimlerinin ve ritimlerinin içinde mevcut olmasından ileri gelmektedir. Aslına bakılırsa, iki "beden" arasında bağlantı (esas olarak beslenme yönünden) kurduğu ve doğum sırasında gerçekleşen ayrılma ve akabinde kordon bağının kesilmesi, anneye bağlı geçici alandan ayrılmayı ifade ettiği için, plasentanın *chora*nın bileşimindeki en temel organ olduğunu ileri sürmek daha doğru olacaktır. Öyle ki, söz konusu geçici alan plesanta vasıtasıyla "gizemli", "organik" bir temsil sürdürür.

Modern-öncesi yerli kültürlerde plasenta genellikle müdahale edilmemiş ve "dokunulmamış" bir şekilde toprağa gömülür ve orada ayrışıp özümsenir. Böylelikle kişi ve "toprak ana"nın geniş semiyotik *chora*sı arasındaki bağlar güçlenir. Latin Amerika'daki yerli halk hareketlerin devrimci güçlerinin kaynağı, bu dünyevi semiyotik alanla kurdukları ruhsal ve iç organsal bağlantıdır ve neoliberal politikaların, toprağı özelleştirip ticari bir metaya dönüştürerek koparma girişimde bulunduğu bağ tam olarak budur (ayrıca sonraki bölüme bakınız). Bu durumun aksine, görünen odur ki güncel mutfak kültürü plasentayı, üzerine küliner estetik unsurlar koymak, küliner otoritenin sembolik bedeninin kapsamına girmesine olanak sağlamak ve "annelik" semiyotiği ile simgesel arasında farklı bir ilişki kurmak suretiyle simgesel namına talep etmektedir. Bu noktada yeniden vurgulamak gerekir ki semiyotik, simgesele kıyasla bir yandan geri dönüp onu altüst eden kontrolsüz bir aşırılıktır ve ihlal suçu teşkil eder ancak öte yandan onun önkoşuludur (Kristeva, 1984). Bu bağlamda plasentanın pişirilmesi ve yenmesi semiyotiğin

gücünü, aşırılığını ve rahatsız edici etkilerini yumuşatıp uygarlaştırmaya yönelik bir gayret, rahatsız edici enerjilerin kontrollü ve yönetilebilir diyebileceğimiz bir biçimde (yemek yapma vasıtasıyla) salıverilmesi ve neoliberal ekonominin genişlemesi için gerekli olan simgesel yeniden şekillenmelerin gerçekleştirilmesine kanalize edilmesi olarak yorumlanabilir.

Öte yandan plasentayı yemek ve böylelikle onu neoliberal simgeselin bünyesine katmak, hiçbir iç organsal bağlantıya tahammül edilmeyeceğinin ve semiyotikle kurulacak her tür imgesel bağlantıya son verileceğinin sinyalini vermektedir. Eğer ki, Lorraine'in (1999) Irigaray'e karşılık olarak yazdığı gibi rahim içi alan, her şeyin ilgili olduğu bir sosyal konumlanma sisteminden ziyade bolluğun ödipal olmayan alanı ve tuhaflıkların birbiriyle ilişki içine girerek uyumlu hale gelmesi durumu ise, Braidotti (2002), plasentanın ve göbek kordonunun anne ile çocuk arasında alternatif birbirine bağlılık biçimleri sağlayan karmaşık ortakyaşar ilişki dolayısıyla alternatif öznelerarasılık biçimleri sunabileceğini ifade etmektedir. Plasentayı yamyamlık ritüellerine tabi tutmak suretiyle varolan hükümleri geçersiz kılınan alternatif öznelerarasılık biçimleri de tam olarak bunlardır. Her ne kadar iğrenme, benimsemeye dirençli plasentanın imgesel işlevlerini ifade etse de –doğrusu plasentayı çiğ olarak yemeyi deneyen *The Guardian* yazarı tadını "mide bulandırıcı" bulduğunu söyler– küliner bağlamda ele alınışı plasentaya yenilebilirlik bahşeder. Eğer Kristeva'nın (1982) öne sürdüğü gibi, iğrenme dolayısıyla her bir toplum bireysel (ve müşterek) sınırlar oluşturmaktaysa ve "annelik" bedeninin reddi, deneyimlenen ilk ve en önemli iğrenmeyse, plasentanın mutfakta işlenmesi ve yenmesi neoliberalizmin annelik ile bağlantısının ritüelistik olarak yeniden ele alınışının bir başka örneklemesini temsil etmektedir.

Yamyamın Dönüşü (2. Kısım)

Daha önce de bahsettiğimiz gibi, plasentanın kutsal ve saygın kabul edildiği dünyanın her yerindeki yerel/modern-ön-

cesi kültürlerin yapısında değişiklikler yapmak kesinlikle yasaklanmıştır.[3] Örneğin Bolivya'daki Aymara* topluluğunda ya da Meksika'nın yerli kültürlerinde plasenta toprağa saf, değiştirilmemiş, "el değmemiş" haliyle gömülür (Chevalier ve Sánchez Bain, 2003; alan notları, 2014). Yıkama veya tütsüleme işlemi –ki bu işlemi bir pişirme formu olarak algılama yanılgısına düşülmektedir– yapısını değişikliklere uğratmaktan ziyade kötü ruhları uzaklaştırmak ve annenin semiyotiği ve toprak ananın semiyotik *chora*sı arasındaki alanda kaldığı süre zarfında koruyuculuk sağlamak içindir. Kavranılmaz ve gizemli, tuhaf ve korkulan plasenta bu şekilde toprağın derinliklerine gömülmektedir ve böylelikle çürüyüp özümsenmeden önce hayvanlar tarafından bulunup yenmesi engellenmiş olur. Yaşayan hiçbir canlı tarafından tüketilmesine izin verilmez. Clear ailesinin *Channel 4* programında modern-öncesi kültürlere atıfta bulunurken hesaba katmadıkları unsur budur ve böylece düzenledikleri ayinin alışılmadık yamyam niteliğini görmezden gelmiş olurlar.

Probyn (2000) "Yemek ve yemek yeme ile ilgili güncel takıntılarda yaşanan patlamanın içinde tuhaf bir figür gizlenmektedir" diye yazar, "yamyam figürü Batılı toplumlarda yani hiç şüphesiz ki köken itibari ile geldiği yerde tekrar ortaya çıkmış ve ona musallat olmuştur" (s. 81). Probyn, çağdaş yamyamlık tematiği dahilinde yazan diğer pek çok araştırmacı gibi yamyamlığı hem gerçek hem de metaforik anlamda tüketici toplum içine konumlandırır ve çifte anlamlılığını vurgular: Tüketici toplumun aşırılıklarının hem sonucu hem de eleştirisidir ve tüketici toplumun bitmez tükenmez görünen iştahına sınır koyma arzusu taşır. Ho-

3. Plasentanın yakıldığı nadir örnekler bir istisna teşkil etmektedir ancak plasentayı yakarak küle dönüştürmek esasen yapısını değiştirmeyi değil, çürümeyi ve böylelikle "toprak ana"nın semiyotiğinin içine doğru yeniden özümsenmeyi hızlandırmayı amaçlamaktadır.

* Aymaralar, Güney Amerika'da And Dağları çevresinde yaşayan yerli bir halk. (y.h.n.)

oks (1992) "ötekini yemek" konusunu tüketicinin farklılığa, diğer günlük yaşam tarzlarına duyduğu açlığın dışavurumu olarak ele alır. Öteki ile karşılaşma bireyin sabit ve değişmez kimlikten, kısıtlanma ve tükeniş halinden, tüketim toplumu içerisinde ötekini –özellikle öteki dişi ırksalını– metalaştırma esasını temel alan bir arzudan kaçışının karşı konulamaz umudunu içermektedir. Buradan hareketle "ötekini yemek", beyaz erkekliğin "eksiklik halini"nin dışavurumudur ve teamüldeki bu beyaz erkek kültürü sahip olduğu donukluğu renklendiren bir çeşni niyetine etnik farklılık ilavesine ihtiyaç duymaktadır (hooks, 1992; Probyn 2000).

Kuşkusuz bu yansımalar önemlidir ancak plasentofajinin yamyam niteliğini tüm ayrıntılarıyla açıklığa kavuşturmamıza tam olarak katkıda bulunamazlar. Kaldı ki, her şeyden önemlisi, yamyam figürünün şef olarak geri döndüğü gerçeğini ele alma konusunda yetersizdirler. Bir başka deyişle de yamyam olarak ortaya çıkan özne şef figürüdür. Yani yamyamlık, şefin adının neoliberal işlevinin yaygın bir bileşeni suretinde geri dönmüştür. Bu, klasik Marksist bağlamda vampir, yani asalak sermayenin (ölü emek) "ötekini yemekten" farksız biçimde canlı emekle (bkz. Neocleous, 2005) kurduğu ilişkinin ötesinde bir aşamadır. Psikopat katil-şefin kurbanlarını yemeden önce lezzetlendirdiği *NBC TV* serisi *Hannibal*, yamyamın şef olarak dönüşünün ya da şefin yamyam olarak ortaya çıkışının figüratif örneklerinden yalnızca biridir. Her ne kadar "ötekini yeme" kavramı, beyaz insanların öteki ırklarla türlü çeşit "renkli" ve "lezzetli" cinsel deneyim elde etme arayışını ifade eden bir metafor olarak kullanılsa da (bkz. hooks, 1992) kitabın Beşinci Bölümü'nde de ele alacağımız gibi, bu durum kadınları yenilebilir olarak kurgulayan gastroseksüel koşulların işleyişi içerisinde konumlandırılmalı ve yemek yapmanın erkeklerin baştan çıkarma dağarcığının önemli bir parçası haline geldiği gerçeği göz önünde bulundurularak yorumlanmalıdır.

Lévi-Strauss *Hüzünlü Dönenceler* kitabında toplumsal kontrolün "antropofajik" ve "antropoemik" (Grek *emein*den,

"kusma"ya) âdetleri arasındaki farkı belirtmiştir. Modern-öncesi topluluklarda görülen antropofaji pratiği, ötekiliğin yamyam gibi özümsenmesini ve başkalığı içerir: "Saygı duyulan ve korkulan iktidarların muhafazasındaki insanları yansızlaştırmanın ve hatta onlardan faydalanmanın tek yolu bu insanları bedenin içine özümsemektir" (1961, s. 386). Antropoemi ise ötekiliği toplumsal bedenden dışarıya atar ya da kusar veya toplumsal kurumların içerisine hapseder. Gelgelelim ki, her ne kadar Lévi-Strauss bu ayrımı modern dünyanın hoşgörüsüzlüğünü eleştirme niyetiyle ortaya atsa da ötekini yeme pratiğinin antropoemi aleminden daha fazla hoşgörü içerdiğinden de kuşku duyulur. Buna ek olarak Young (1999) geç-modernitenin doğası gereği hoşgörülü olmayarak, çeşitliliği ve ötekiliği "bulimik"* olarak tüketmek suretiyle toplumsal kontrol sergilediğini ve bunları daha fazla gerekli olmadıkları veya kendilerinden istenen rollere uymada beceriksizlik gösterdikleri noktada sırf antropoemik biçimde "tükürmek" için toplum içine simgesel olarak potansiyel bir kazanç kaynağı gibi kattığını ifade etmektedir. Hal böyleyken, Lévi-Strauss'un ortaya koyduğu ayrımın yöneliminden başka bir yöne ayrılan plasentofaji, semiyotik aşırılık ile ilişkilendirilen farklılık ve ötekilik unsurlarının denetimli olarak içerde bulunması durumunu işaret etmektedir.

Plasenta küliner yaklaşım, tam da semiyotiğin simgesel hukuka karşı itaatsizliği ve iğrenç niteliği sebebiyle kaçınılmaz bir gereklilik olarak ortaya çıkmıştır. Eğer ki tabiatına ve dolayısıyla sürdürdüğü ilişkiye müdahale etmek ve değiştirmek mümkün olsaydı, herhangi bir küliner yaklaşım işe yaramaz, gereksiz ve abes olarak karşılanırdı. *The Guardian* yazarı "Karıma hamileliği boyunca içlerine bol miktarda *çikolatalı lifli bisküvi* serpiştirilmiş dengeli ve besleyici yiyecekler pişirdim" diye yazar ve sonuna da ilginç bir yorum ekler: "Ne

* Bulimiya bir yeme bozukluğudur. Bulimik atak geçirenler normal bir insandan fazla yemek yerler ve sonrasında yediklerinin kilo almalarına neden olmaması için çeşitli yollara başvururlar. (y.h.n.)

yazık ki ette (plasenta) bisküvi nüansından eser bile yoktu" (Baines, 2014, sayfa yok, italikler eklenmiştir).[4] Bu gibi bir yorum, annelik *chora*sı üzerinde bir nevi hâkimiyet kurma arzusunun, ödipal-öncesi mekânın "tadını" değiştirme, simgesel "tat" ekleme ve hepsinden çok anne ile bebek arasında kurulan bağa müdahale etme çabasının dışavurumu değil midir? Her ne kadar daha önce de belirttiğimiz gibi Kristeva (1984) sosyo-tarihselin semiyotik üzerinde bir kısım nüfuzunu kullandığını ifade etse de bu nüfuz sınırlıdır ve semiyotik vahşi özerkliğini muhafaza eder. *Guardian* yazarının plasentada çikolatalı lifli bisküvilerin tadını almayı beklerken hayal kırıklığına uğramasının asıl sebebi de bu özerkliktir ki plasenta iğrenç ve mide bulandırıcı tadını kaybetmemiştir. Küliner bir ritüelin önünde geçen unsur da bu durumun farkına varılmasıdır. Ancak eğer ki yazarın hamile karısı için hazırladığını iddia ettiği tüm bu dengeli şekilde planlanmış faydalı yiyeceklerden sonra "ette" aradığı tat her şeyden önce "çikolatalı lifli bisküvi" tadıysa ve plasenta da arzulanan çikolata tadından yoksun olduğu için pişiriliyorsa, çikolatalı lifli bisküvi tadının yazarın girişimlerinin anlamına istinaden önemli bir bilgi içerdiğini varsaymak yanlış olmayacaktır.

Batı dünyasında çikolata en başta cinsel doyum, hormonal denge ve psikolojik stabilite kavramları etrafında yapılandırılmış arzu ekonomisi olmak üzere pek çok kültürel anlamla yüklüdür (bkz. Taylor, 2010; Fahim, 2012; McQuillan, 2014). Bununla beraber, eğer ki çikolata gerçek arzu nesnesinin yerini tutmak üzere seçildiyse, tadını plasentaya geçirme beklentisini iç organsal arzuları dizginleme, yerlerine başka bir şey koyma isteği olarak yorumlamamız mümkün değil midir? Dahası "çikolata" kelimesi, özellikle beyaz olmayan nüfus yönünden, artık hükümsüz varsayılan tüm formel-öncesi

4. Benzeri bir itinalı hareketi Jamie Oliver'ın *The Naked Chef*teki açıklamasında görebiliriz: "Jules'un hazır yiyeceklerle beslenmesini istemedim ve kendimi sipariş üzerine şahane 'poşette Jamie Oliver yemekleri' hazırlarken buldum" (aktaran Hollows, 2003, s. 237).

artı(k) değer çıkarma usullerinin fena halde geri dönüşünü tescilleyen neoliberal çalışma rejimini özetlemektedir (örn. çocuk işçiliği, çocuk köleliği, çocuk fuhuşu vb) (Shah-Shuja, 2008). Avrupa'da tüketilen çikolatanın çoğunun üretiminin kaynadığının Fildişi Sahili'ndeki çocuk köle işgücü olması sebebiyle, *The Guardian* yazarının beklentisi iç organsal dayatmaya ve neoliberal "çikolata"nın işgücü rejiminin, yani plasentofajik mutfak uzmanlarının yeniden yürürlüğe koyduğu bu yamyamlık rejimin "özümsenmesine" dair psikopolitik bir isteği ifade etmektedir. Fildişi Sahili'ndeki bir sömürge çikolata çiftliğinden kaçmayı başaran genç bir siyahi köle kendisiyle röportaj yapan gazeteciye şunu söyler: "İnsanlar çikolata yediklerinde benim etimi yiyorlar" (aktaran Sapoznik, 2010, sayfa yok). Yerli Meksikalıların plasentaya gösterdiği saygıyı inceleyen Chevalier ve Sánchez Bain (2003) kendilerine bilgi veren kişilerin, plasentanın türlü ele alınış biçimleri ve kişinin gelecekteki çalışma koşulları arasında belirgin şekilde varolan gayriresmi bir ilişkiyi tanımladıklarını anlatırlar. Örneğin eğer ki kişinin plasentası gömülmek yerine yakılırsa, gelecekte mısır tarlasındaki işi zorlu olacaktır ve çok ter dökecektir. Daha iyi çalışma koşullarının teminatı ise plasentanın "toprağın tazeliğine" geri dönüşündedir ki bu dönüş toprakla iç organsal bir bağ kurulmasını temsil eder. Buradaki savım, günümüzün medyatik plasentofajisinin gerisinde şamanistik özellikler gösteren benzer bir mantık görebileceğimizdir; şefin-adı ortaya mutlak bir iş rejimi koymaktadır.

Bir Metafor Olarak Plasenta

Bu bölüm dahilinde pek çok noktada sözünü ettiğim "maternalite" düz anlamıyla ele alınmak zorunda değildir. Nitekim Boulous Walker'ın (1998) Kristeva'ya karşılık olarak öne sürdüğü gibi: "Her ne kadar Kristeva'nın çoğu çalışması annelikle ilgili olanlara odaklansa da bunun kadınlarla ilgili bir kategori olduğu net değildir (aktaran Tyler, 2009,

s. 81). Aynı durum "iğrenç" kavramı için de geçerlidir ki bu kavramın da ne bireysel seviyeye kısıtlanması ne de gerçek bağlamıyla ele alınması doğru olur. Vice (1997) uzaklaşmaya, iğrenmeye, mide bulantısına, tiksinmeye sebep olan bu "pislik hissi" için "gerçek anlamda 'zehirlenme' korkusuyla ilgisi yoktur; çoğu durumda kabul edilemez bir cismin özneye yönelik tehdidi metaforiktir" (s. 164) açıklamasında bulunur. Buradan hareketle iğrenme, artık yeni bir kimlik oluşumuna dahil edilmek istenmeyen bu unsurları dışarıda bırakmak suretiyle toplumsal olduğu kadar bireysel sınırları da tesis etmeye yönelik negatif bir teşebbüstür.

Gelgelelim ki, "tükürülecek" veya "pişirilecek" olan "maternal" kavramını, herhangi bir yakın ilişki hali ve bir bireyi veya bir kütleyi "gelişim" yörüngesinde olmaktan ve sürekli değişimden alıkoyan "bağlılık" olarak da ele almak da mümkündür. Neoliberal ideologlara göre insanların isteksiz ve nihayetinde çalışmanın sorumluluklarıyla yüzleşmekten, gereken riskleri almaktan ve tam gelişmiş girişimciler olarak geleceğe yatırım yapmaktan aciz hale gelmelerine sebep olan refah devleti buna bir örnek olarak gösterilebilir. Üstelik refah devleti, sağladığı faydalarla kadınları bekâr annelere dönüştürmesi ve bu bekâr annelerin çocuklarını layıkıyla toplumsallaştırmakta yetersiz olduklarından kargaşa toplumuna yönelik katkıda bulunmaları sebebiyle de suçlanacak olandır (bu mantığın Amerikan toplumundaki serimlemesi için bkz. Young, 1999). Böylelikle, Birleşik Devletler'in neo-muhafazakâr düşüncesinde hâkim olan (ayrıca bkz. Nobus, 2003) ve refah devletinin yarattığı parçalanmayı gerekçelendiren eril otoritenin çöküşü tematiğine –ki bu örnekte refah devletinin eve ekmek getiren babanın çöküşüne katkısı sorumlu tutulabilir– geri dönmüş oluruz. Gelgelelim ki, bundan böyle ayrılmanın eril işlevlerini üstlenen, baba figürünün yeniden ortaya çıkışından ziyade neoliberalizmdir. Böylelikle, bu çerçeve kapsamında plasenta bir tür iç organsal bağlılık ilişkisini belirtmede metafor görevi görür ve plasentanın

küliner anlamda dönüştürülmesi ve tüketilmesi, birbirine bağladığı unsurlara –ki bu unsurlar bağlamlarına göre çeşitlilik gösterirler– yönelik bir ayrılma ritüeli teşkil ederler. Gelecek iki bölümde değineceğim Şili'deki ve Yunanistan'daki örneklerin incelenmesinde dolaylı olarak istifade edeceğimiz metafor da budur.

3. Sömürgecilikten Neoliberal Çokkültürlülüğe
Özel Şili Mutfağında Mapuche Baharatı

Savaş Meydanından Mutfağa

Mapuche Şili'deki nüfusun yaklaşık yüzde 10'unu oluşturan en büyük yerli etnik gruptur. Latin Amerika'daki tüm yerli gruplarda olduğu gibi, "tarihçeleri" İspanyolların Latin Amerika'ya gelişiyle başlar. Ancak Mapucheler'in tarihi hem Şili'deki hem de kıtanın tümündeki diğer yerel gruplarınkinden farklıdır çünkü hiçbir zaman İspanyollar tarafından mağlup edilmemiş ve işgal edilmemişlerdir. İspanyolların Mapucheleri sömürge altına almak için sürdürdüğü ancak başarısız olduğu haşin savaşların sonucunda aralarında Quilin antlaşması imzalanmış, böylelikle Bio-Bio Nehri'nin güney bölgesi olan Araucanía Mapuche bölgesi

olarak belirlenmiş ve İspanyollar Mapuche bağımsızlığını ve egemenliğini resmi olarak tanımıştır (Richards, 2010; Miranda, 2013). Bu tanıma 1810 yılında Şili'nin İspanya'dan bağımsızlığını kazanmasından sonra son buldu ve yeni ortaya çıkan bu devlet Mapuchelerin elinde bulunan geniş alanlara ilgi duymaya başladı.

Her ne kadar Mapucheler, İspanya'ya karşı bağımsızlık mücadelelerinde yavuz savaşçılar olarak temsilen Şilili yurtseverlere dahil edilmiş olsa da yerli nüfus yeni savaşların içine girmektense bağımsızlıklarını sürdürmeyi tercih ettiğinden yurtseverlerden yana olmayı reddetmiştir (Bengoa, 2000). 1850'ler itibariyle ana akım politik söylemlerde bu çetin savaşçılar barbar, uygarlaşmamış, başıboş, tembel ve boyun eğdirilmesi gereken insanlar olarak tanımlanmaya başlanmıştır (Richards, 2010). Şili devleti ve Mapucheler arasında usturuplu bir tabirle "Araucanía'da asayişi sağlama" olarak nitelendirilen uzun süren savaşının başlangıcı da buna dayanır. Savaş 1883 yılında Mapuche yenilgisiyle sonuçlanır ve atadan kalma topraklarının büyük bir bölümüne Şili devleti ve Avrupalı göçmenler tarafından el konulur (Mariman, 1990). Bu askeri yenilginden beri Mapucheler Şili devletinin uyguladığı ötekileştirme, ırkçılık ve baskıya maruz kaldılar. Yerli halka işgal edilen topraklarını geri vermenin yanı sıra önemli haklar tanıyan kısa süreli Salvador Allende yönetimi ise göze çarpan tek istisnadır (Berdichewskly, 1975 aktaran Miranda, 2013).

Hem ülkede 1973'ten 1990'a kadar hâkim olan ve ekonominin neoliberalleşmesine önayak olan askeri rejim hem de devamında Pinochet diktatörlüğünün izinden giden demokratik yönetimler yerli nüfusun ötekileştirilmesine yönelik politikalara yol açmış ve Mapuche toprakları üzerinde baskı eşliğinde şahsi menfaatleri (ağırlıklı olarak tomrukçuluğu ve sermayenin kullanımına açılmış diğer emek yoğun çiftlikleri) teşvik etmiştir. Her ne kadar demokrasinin restorasyonu sınırlı ölçüde de olsa yerli haklarının tanınmasını sağlamış

olsa da sorunlar baki kalmıştır: Yerliler meselesiyle devlet "tarafından" ve devlet "yüzünden" uğraşılmaktadır; yerlilerin özerklik talepleri ele alınmamaktadır; Mapucheler iç sömürgeciliğe ve toprakları üzerinde faaliyet yürüten çok uluslu şirketlere direnmeye devam ettiği için Araucanía sıklıkla şiddetli isyanlara sahne olmaktadır (Mariman, 2005; Aguilera, 2012). Yüzyıllardır süregelen ve ekseriyetle çözülememiş bir problemle karşı karşıya kalan Şili devleti yaklaşık son on yıldır stratejisini tekrar gözden geçirmektedir ve günümüzde, ülkenin içinde bulunduğu neoliberal gidişat bağlamında Mapucheleri kafalayıp sisteme dahil etmek için neoliberal çokkültürlülük söylem ve uygulamalarını tercih etmektedir.

Bu bölümün amacı kitabın genel yaklaşımına uygun şekilde, devletin küliner psikopolitikalar vasıtasıyla Mapucheleri asimile etme ve Araucanía'ya düzen getirme teşebbüsünü, *Cocina Chilena Renovada* ("Yenilenen Şili Mutfağı") üzerinden incelemek ve özellikle de bir Mapuche çeşnisi olan *merquèn*'in (veya *merkèn*) metalaştırılması ve millileştirilmesi hususuna odaklanmaktır. Merquèn en basit şekliyle, tütsülenerek kurutulup öğütülmüş acı kırmızı biberin öğütülmüş kişniş tohumu ve tuz ile karıştırılmasıyla elde edilir. Ortaya çıkan tozun rengi bakır rengine benzer, baharatlı bir tadı ve tütsülü bir kokusu vardır. Bu çeşni günümüzde Şili'de, yalnızca gurme mutfaklarına has bir ürün olarak değil her evde bulunan milli bir baharat olarak yaygın bir şekilde kullanılmakta ve Şili'ye özgü bir ürün olarak çeşitli ülkelere ihraç edilmektedir. Ekonomik bir değere sahip olmasının yanı sıra, daha da önemlisi, ırkçılık, dışlanma ve şiddetli çatışmalarla karakterize edilen geçmişten daha kucaklayıcı ve politik açıdan istikrarlı çokkültürlü neoliberalizme geçişi ifade ederek ve bu süreci yapılandırarak Şili toplumu içinde karmaşık psikopolitik bir dinamiği yoğunlaştırması sebebiyle de simgesel bir öneme sahiptir.

Ayrıca bu bölümde Şili devleti ve Mapucheler arasındaki ilişkiyi, ülkedeki mutfakla ilgili son eğilimlere dair kısa "bi-

yografik" hikâyeler sunarak ve merquèn çeşnisinin sosyal yaşantısını (çünkü insanların olduğu gibi metaların da bir sosyal hayatı ve şahsi yaşam öyküleri vardır) (Appadurai, 1986; Kopytoff, 1986) ana hatlarıyla tasvir ederek inceleyeceğim. Potter ve Westall'ın (2013) "gıda yelpazesi" olarak adlandırdıkları sistem içerisindeki küliner gelişmeleri ve değişimleri incelemek bizi, metayı kullanım değeri ve değişim değeri bağlamında ele alan oldukça sağduyulu iktisadi bir yaklaşımı bir kenara bırakıp, mutfakla ilgili uygulamaların ve ürünlerin Şili toplumunu etkileme ve "yaşama" biçimlerini incelemeye mecbur bırakmaktadır. Dolayısıyla bu uygulamaların ve ürünlerin tam olarak nereden geldiği, mutfakla ilgili yeniliklerin arkasındaki aktörlerin kim olduğu, merquèn çeşnisinin nasıl yayıldığı, nasıl popüler hale geldiği, geleceğinde ne olacağı gibi sorular Mapuche toplumuna düzen getirmeye yönelik yeni stratejisini anlamayla ilişkili sorular haline gelmiştir.

Nesnelerin, her biri sosyal yaşamlarının farklı yönlerine (örn. psikolojik, ekonomik, kültürel, tarihsel vb) (Kopytoff, 1986) odaklanan olası birçok biyografisi olabileceğini göz önünde bulundurursak, burada sunduğum hikâyeler merquèn çeşnisinin gıda yelpazesinin bütününü ve bu zamana kadar süregelen sosyal yaşantısını anlatıp bitirmek için hiçbir surette yeterli olmayacaktır. Benim çalışmam daha ziyade Yenilenen Şili Mutfağı'nı ve meta evresindeki[1] marquèn çeşnisinin –ki böylelikle çok sayıdaki başka önemli hususların bahsinden kaçınmış olmaktayız– sosyal yaşamını genel hatlarıyla sunmaktadır. Buradaki amaç hem Şili devletinin sömürgecilikten yeni-sömürgeciliğe geçişinin Mapuche nüfusuyla olan bağlantısını ana hatlarıyla belirtmek hem de

1. Burada belirtilen, nesnelerin meta haline girip çıktığı süreçsel bir metalaştırma modelidir (bkz. Appadurai, 1986; Kopytoff, 1986). Ancak merquèn evvelden beri takas edilebilir, satılabilir bir meta olmamıştır. Meta evresine geçişinden önce, evlerde tüketilmek ve dini törenlerde kullanılmak üzere elde üretilen bir baharattı ve pazarlanan bir ürün değildi.

ayrımcı politikalardan neoliberal çokkültürlü politikalara geçiş sürecini kabaca anlatmaktır; ki bu geçişin sonucunda, Mapuche halkını ekonomik kalkınma planının bir parçası haline getirme ve uysal eğlence tarzları oluşturma amacıyla piyasanın Mapucheler üzerindeki kontrolünü genişletir. Maequèn çeşnisi, sonuç bölümünde ileri sürdüğüm gibi, devletin geçmişin yaralarını "iyileştirmek" ve gelecekteki ekonomik "kalkınmanın" yolunu açmak amacıyla kendine mal ettiği sihirli bir cevherdir.

Neoliberal Çokkültürlülük

Şili, 1970'li yılların sonlarında Augusto Pinochet'nin askeri yönetimi altındayken, kamu sektörünün özelleştirilmesi, serbest ekonomi, refah devletinin parçalanması ve bunların yanı sıra bireysel ve girişimci ethosun yayılımıyla karakterize edilen geniş kapsamlı bir neoliberal ekonomik yenilik programından geçen ilk ülke oldu. Şili devleti oldukça ortodoks neoliberal politikalar uygulamasına rağmen yine de, özellikle 1980'lerin sonlarına doğru, tam anlamıyla neoliberal koşullarda faaliyet göstermektense, tıpkı Doğu Asya ülkelerinde olduğu gibi, vergi muafiyeti benzeri devlet destekli sübvansiyonlar ve mali teşvikler vasıtasıyla geleneksel olmayan ihracat sektörünü destekleyen "kalkınmacı devlet" rolünü üstlendi (Schurman, 1996; Haughney, 2005). İhraç mallarının (özellikle balıkçılık, madencilik, ormancılık ve tarım sektörlerinden elde edilen doğal kaynak tabanlı ürünler) ulusal ekonomideki önemi büyük ölçekte arttı ve iki büyük resesyon sürecine rağmen, eski profesyonellerin ihracat odaklı ekonominin yeni kapitalistlerine dönüştüğü bir dalga yarattı.

Devlet, iş sektörüne sunulan finansal destekler ve ekonomik reformlarla beraber, başlıca amacı Şili toplumu içerisinde girişimci ruhu oturtmak, neoliberal ideolojiyi yaymak ve popüler hale getirmek olan bir dizi kültürel reform planı yaptı. Schurman'ın (1996) belirttiği gibi neoliberal söylem,

neoliberal doktrini devamlı olarak yayan ve özellikle de gelişim ve başarıya vurgu yapan her türden medya, yeni ekonomik koşulların sunduğu bireysel özgürlükler ve toplumdaki girişimcilerin sahipleneceği belirli roller sayesinde "fundamentalist" bir karakter kazandı. Direnişe karşı aşırı şiddetli baskı ve emeğe yönelik ekonomik gaddarlıkla birleşen böylesi yaygın bir neoliberal propaganda ve devletin mali desteği, Şili toplumundaki tüm geleneksel toplumsal sınıf ayrımları içerisinde girişimci ruhun kök salmasına olanak sağladı.[2] İlk neoliberalleşme dalgası, özellikle Mapuche nüfusu aleyhine topraklarının gasp edilmesi ve yaşadıkları bölgelerde iş yoğunluğunun artmasıyla gerçekleşmiştir (bkz. Vandenack, 2011; Crow, 2013). Devletin Mapuchelere karşı bu sert tutumu demokrasinin restorasyonundan sonra gitgide değişecek ve Araucnía'yı pasifleştirmek adına gelişen yeni egemen tutum, beraberinde baskıyı getirmesine karşın, çokkültürlülük olacaktır.

Çokkültürlülük, her ne kadar Latin Amerika'da hükümetler ve sivil toplum sektörleri tarafından hem yerli halklara söz hakkı verme hem de daha demokratik ve kucaklayıcı bir toplum biçimine geçiş yolunda önemli bir adım atma olarak teşvik edilse de, daha eleştirel fikirler durumun neoliberal ekonominin gelişimi üzerindeki etkisine dikkat çekerler. Yerli haklarını kısmen tanıyan ve radikal bir değişimden muzdarip olmakla nitelenen neoliberal çokkültürlülüğün, işlevi rızayı oluşturmak, mücadeleyi pasifize etmek, farklılığı bünyesinde toplayıp asimile etmek ve kültürü pazarlanabilir bir markaya dönüştürmek olan bir yönetişim biçimi olduğu ileri sürülür (Hale, 2002; Richards, 2010). Doğrusu istenirse Şili örneğindeki durum da bundan farklı değildir. Ancak neoliberal reformları yürürlüğe koyan ilk ülke olmasına rağmen, diğer Latin Amerika ülkelerinden farklı olarak kültürel

2. "Girişimci etik" kavramıyla faal yatırımdan ziyade, belirli emek ve çalışma etiği biçimleri dahil olmak üzere yatırıma destek veren yaklaşımların bütününü kastetmekteyim.

çeşitliğin ve çokkültürlülüğün tanınması süreci son derece yavaş bir biçimde ilerlemiştir. Ülkenin eski başkanı Sebastián Piñera'nın 21 Mayıs 2012 (Şili Ulusal Donanma Günü) tarihli mesajındaki cümleler bu zamana dek kayda değer bir gelişme gösterilmemiş olmasının göstergesidir ve kalkınma sağlamak amacıyla kapsamına alıp sindirme yöntemiyle işleyen çokkültürlülük anlayışına örnek oluşturmaktadır.

> Yerli halklarımıza, onları ekonomimize ve toplumsal kalkınmaya dahil etmek ve aynı zamanda kimliklerine, kültürlerine, dillerine ve geleneklerine saygı göstermek üzere yeni bir mutabakat sunuyoruz. Onlar için çokkültürlü bir ulusu tasdik edecek yeni bir anayasal reform öne sürmekteyiz.
>
> (Aktaran Navarro, 2012)

Halbuki böyle bir anayasal reform gerçekleşmedi. Öyle ki, Mapucheleri bağımsız bir halk olarak tanımak şöyle dursun, devlet neoliberal kalkınmayı yerlilerin haklarının üzerinde tutmaya devam etmektedir. Gerçekte "çokkültürlü" politikaların çoğu, ekoturizmden zanaat ürünlerine, üzerlerine "kimlik", "geleneksel", "otantik", "atadan kalma" gibi değer etiketleri konulabilen, yerli kültüre ait her türlü unsurun tanıtılmasına ve pazarlanabilirliğine odaklanan devlet destekli programlar –çoğunlukla CONADI (*Ulusal Yerli Kalkınma Kurumu*)– vasıtasıyla yerli nüfusun piyasaya açılmasında artışı sağlamaktır (Aguilera, 2012). Şili devleti, ilk deneyimindeki başarıyı takiben, hareketlerini itinayla planlayan ve yöneten kalkınmacı bir devlet gibi davranarak neoliberal çokkültürlülüğü teşvik etmiştir. Schurman'ın (1996) belirttiği gibi, Şili'deki gelişmeye yön veren "piyasanın görünmez eli"nden ziyade "devletin eli"dir. Yenilenen Şili Mutfağı tam da bu bağlamda ortaya çıkmış ve merquèn çeşnisi "etnik" küliner meta timsali olarak ortaya atılmıştır.

19. yüzyıl itibariyle tarihsel ve ekonomik koşullara bağlı olarak üç temel Mapuche betimlemesi olmuştur: İspanyollara karşı kahraman savaşçılar; İspanyol otoritesinin yerini

alan yeni iktidara karşı mücadeleye devam eden hırsızlar ve haydutlar; Şili ulusunu kalkındırma projelerine dahil edilmeyi reddeden tembel ayyaşlar. Ana akım *winka* (Mapuche kültüründe beyazları tanımlamak için kullanılan kelime) kültürünün Mapuchelere karşı uyguladığı gündelik hayatın ırkçılık, ayrımcılık ve paternalist uygulamaları bu betimlemelerin son ikisi hakkında fikir vermektedir (Merino ve Quilaqueo, 2004; Merino vd, 2008). Aguilera'ya (2008) göre 21. yüzyılın başında dördüncü, olumlu bir temsil ortaya çıkmıştır ve yerli halkları Şili ulusunun kökenini oluşturan zengin antik kültürle özdeşleştirmiştir: "iyi yerli". Bu tanım yerli halkı ve kültürlerini neoliberal kalkınmaya dahil etme girişimde büyük ölçüde karşılığını bulmaktadır.

Ne var ki bu ifade olumsuz bir başka ifade ile de iç içedir. Hale (2004) Latin Amerika'daki hükümetlerin ve kısmi elit sınıfın yerli halkları iki ayrı boyutta yorumladığını ve iyi olan boyutu ödüllendirirken Öteki boyutu ırksallaştırılmış yoksulluk ve toplumsal dışlanma alanlarına mahkûm ettiğini öne sürer. Yelpazenin olumlu tarafında hükümet programlarına ortak olan ve bütünleşmeci politikaları kucaklayan *indigo permitido* ("yetkin Kızılderili") vardır. Neoliberal çokkültürlülük, neoliberal taleplere uyum sağlama yönünde isteklilik ve beceri gösterdikleri ve ister küçük ölçekli girişimciler ister itaatkâr çalışanlar olarak girişimcilik ruhunu benimsedikleri sürece yerli halkları bünyesine katar (ayrıca bkz. Hale, 2002). Öteki uç tarafta ise işgal edilen topraklarını geri almak için mücadele veren, atadan gelen haklarının ve özerkliğinin tanınması içi savaşan "asi Kızılderili" vardır. Şili devleti, 2000 yılında Ricardo Lagos'un yönetimiyle birlikte, neoliberalizme direnen Mapuchelerin basit bir şekilde "asi Kızılderililer" olarak tanımını "teröristler" olarak değiştirmiş ve doğrudan baskılarla karşılık vererek kökleri diktatörlüğe dayanan terör karşıtı yasalar gereğince eylemcilere eziyet etmiştir (Richards, 2010). Her ne kadar bu çift taraflı yaklaşım, Mapuche tavrının ve düşüncesinin karmaşıklığını

kavramakta başarısız olsa da, bugün hâlâ yerli halka bu iki taraftan birinden yana olma yönünde baskı uygulanmaktadır. En nihayetinde, neoliberal çokkültürlülüğe dahil edilebilen topraklarındaki haklarından vazgeçen ve devlet destekli eğitim programları ve girişimler aracılığıyla sosyal ve ekonomik destek alan taraf "yetkin Kızılderililer" olmuştur.

"Yenilenen Şili Mutfağı"

Şili'de Haziran 2012 tarihinde Paranal Astronomik Gözlemevi'nde gerçekleşen Pasifik İttifakı Zirvesi esnasında, Peru devlet başkanının gelmesiyle Şili devlet başkanı Sebastián Piñera'nın (yaptığı gaflarla adı çıkmıştır) "Santiago'daki en iyi restoranlar Peru restoranlarıdır, ben de oraların baş gediklisiyim" dediği duyuldu. Bölgenin tartışmasız en güçlü mutfak kültürüne sahip olan Peru bu "gastrodiplomatik" gaftan istifade etme fırsatını kullanmakta gecikmedi. Piñera'nın bu sözü olayın hemen ardından komşu ülkenin gazetelerinin ön sayfalarında ve manşetlerinde yer buldu: "Şilili Başkan'dan itiraf: Şili'deki en iyi restoranlar Peru restoranları". Kendi ülkesinde ise başkan, ulusal mutfaklarının gücünün arkasında durmaya çalışan sert basın eleştirmenlerinin hedefi oldu ve alay konusu haline geldi. Başkan'ın bir diğer başkan arkadaşıyla öylesine ufak bir sohbeti esnasında sarf ettiği bu sözler en nihayetinde, ülkede son yirmi yıldır süregelen en önemli kültürel yapılanma ve psikopolitik proje olan *Cocina Chilena Renovada*'yı ("Yenilenen Şili Mutfağı") baltalayan büyük bir gafa dönüşmüştü.

Yenilenen Şili Mutfağı'nın arkasındaki ana kuvvet, *Les Toques Blanches* isimli uluslararası şeflerden oluşmuş Fransa kökenli bir oluşumdur. 1991 yılında, yenilenen mutfak konusunda uzman en iyi iki restoranın (Hotel Sharaton San Cristóbal'daki L'Etoile ve Hotel Plaza'daki Bristol) kurucusu olan uzman Şili mutfağı şefi Guillermo Rodríguez birliğe resmi olarak atanacak ve Şili bölge kuruluşuna başkanlık edecekti. Birliğin amacı restoranlar, seminerler, yemek ya-

rışmaları ve diğer benzeri etkinlikler vasıtasıyla uluslararası gastronomiyi geliştirip yaymak, yerel mutfak gelenek-lerini yaşatmak ve insanlara yeni bir mutfak estetiği anlayışı aktarmaktı (Ivanovic Willumsen, 2004). Devlet destekli Les Toques Blanches Şefleri'nin Şili mutfağını seçkinleştirme projesi, öncelikle Şili şahsiyetindeki kusurları (örn. dış kaynaklı olana rağbet gösterme, zayıf kimlik ve milli gurur noksanlığı vb) (bkz. Ivanovic Willumsen, 2004) tespit eden ve ardından ulusal bağlılığı geliştirmeye yönelik, yenilenen bir mutfak anlayışı benimseyerek bu kusurları gidermeyi amaçlayan psikopolitik bir girişimdir. Bu yeni mutfak anlayışını ustalıklı bir şekilde köklere dönerek ve yerli kültürlere kıymet vererek şekillendirir. Böylelikle ülke yurtdışında bir marka haline gelecek ve ekonomide hareketlilik sağlanacaktır. Dahası son yirmi yıldır yeni gurme mutfağını destekleyen kimi ortak kimi bireysel oluşumlar kendilerini "Şili'nin Temsilcileri" olarak tanıtır ve mutfakla ilgili girişimlerini yerli kültürlere başvurmak suretiyle ulusal kimliği yeniden keşfetme gayreti olarak ifade ederler.[3] Kendisi ünlü bir şef ve Santiago'da bulunan Boragó'nun –Şili'nin en pahalı ve bazı yemek eleştirmenlerine göre en iyi restoranıdır– sahibi olan Rodolfo Guzmán şöyle der:

> Üstün nitelikli dünya yemekleri sahnesi inanılamayacak kadar büyük. Ancak kendi kimliğimizi ararken yapmaya çalıştığımız şey bunların hepsinden vazgeçmektir. *Ve bunu gerçekleştirmek için*

3. Ulusal düzeyde, belirli bir sosyopolitik koşuldan bir başkasına geçişe, kimlik oluşumuna ve ulusal birliğin sağlanmasına katkıda bulunan bir mutfak anlayışı daima eşlik eder. 15. yüzyıl Avrupa'sının ulus devletlerinin oluşumundan başlayarak; Asya, Afrika ve Latin Amerika'daki sömürgecilik sonrası bağımsızlık döneminden, Doğu Avrupa'nın komünizm sonrası rejimlerine kadar uzanan her türlü siyasal değişimde işin içine her zaman yemek de girmiştir. Mutfakla ilgili uygulamalar ve alışkanlıklar insanların yemekle biyolojik anlamda ihtiyaç ilişkilerinin önüne geçmiş ve yeni psikososyal gerçekliği şekillendirmelerine yarayan ideolojik pratiklere dönüşmüştür. (Mennell, 1996; Palmer, 1998; Kifleyesus, 2004; Guy, 2005; Cwiertka, 2006; Cusack, 2010; Sengupta, 2010; Tominc, 2014).

kendi yerli halkımıza dönmekten daha güvenilir bir yol olamaz. İzlediğimiz tek yol budur.

(aktaran Aranda, 2012, italikler eklenmiştir.)

Benzer şekilde, Guillermo Rodríguez'in açıklaması şudur: "Les Toques Blanches ismini verdiğimiz topluluğumuzu oluşturduğumuzdan beri daha fazla Şili yemeğini tanımaya ve kimliğimizi elde edebilmek maksadıyla *onları toprağın derinliklerinden çekip çıkarmaya* gayret ediyoruz" (2009, aktaran Aguilera, 2012, s. 53, italikler eklenmiştir). Her iki alıntıda da "kimlik arayışı" ile bir şekilde yerli insanlarla ilişkilendirilen ilkel "toprak" bağı arasında ilişki kurulmuş olması ilginçtir. Hatta Guzmán bu bağlamda oldukça net konuşur: "Biz toprağa *tıpkı Mapuchelerin geçmişte yaptığı gibi* yaşayan bir organizma olarak anlam veriyoruz. Günümüz toplumunun unuttuğu gerçek budur" (aktaran Aranda, 2012, italikler eklenmiştir).[4]

"Mapuchelerin geçmişte yaptığı gibi" ifadesinde geçmiş zaman sözcüğü kullanılmış olması dikkatimizden kaçmamalıdır. Doğrusu günümüzde Mapucheler, özellikle de Araucanía'nın kırsal kesimlerinde yaşayanlar hâlâ toprağın canlı bir varlık olduğunu ve yeryüzü ile aralarında güçlü bir manevi bağ teşkil ettiğini düşünmektedir. İkinci Bölüm'de bahsettiğimiz bir noktayı hatırlayacak olursak, toprak ananın semiyotik *chora*sının Latin Amerika yerli direnişinin kaynağı olduğunu göreceğiz. Eski bir Mapuche hükümlü ve açlık grevcisi olan (2006-2010) Lonco Juana Calfunao Paillalef şöyle anlatır: "Olur ya hükümet nihayetinde beni öldürecek olursa, gerçekte beni yok etmeyi asla başaramayacak *çünkü benim ruhumun kökleri Ñuke Mapu'nun ("toprak ana") derinliklerinde birbirine geçmiştir ve* ben katlanarak artan kudretimle ebediyen geri

4. Bu eğilim farklı şekillerde diğer ülkelerde de mevcuttur. Örneğin Potter ve Westall (2013), Birleşik Krallık'ın *Great British Food Revival* gibi *BBC* programlarıyla, adı konmamış bir altın çağ mutfağını yeniden keşfetme iddiasındaki ünlü şefleri desteklemek amacıyla, kırsal çiftlik evi görsellerinin yanı sıra, bilhassa askeri harekât çağrısını nasıl kullandığını anlatır.

dönmeye devam edeceğim" (aktaran Dean, 2010, italikler eklenmiştir). Şeflerin yeni küliner psikopolitikadan defettikleri gerçek, işte tam da Mapuchelerin toprakla bağlantılarından güç alan bu direnişleri değil midir? Mapucheleri, toprağı yaşayan bir organizma olarak ele alan geçmiştekiler ve en azından dolaylı olarak bu şekilde düşünmediği varsayılan günümüzdekiler olarak ikiye ayıran Guzmán'ın amacı, devletin yaptığı "onaylanmış Kızılderililer" ve "terörist Kızılderililer" ayrımına benzer bir sınıflandırma yapmak değildir; bundan daha da öte, toprağı canlı bir varlık olarak ele alan hususi bir anlayış üzerinde yetki talep eder; çalışmalarına üretken bir güç sağlayan dünyevi semiyotik *chora*'ya ulaşabilmeyi ister ve tasarlar. Bu bağlamda semiyotik *chora* "toplumun unuttuğu" uzay-zamandır ve Guzmán ona olan ilgisini "*acceso a lo inasequible*" (ulaşılmaza/uzakta olana erişme) (aktaran Aranda, 2012, sayfa yok) olarak tanımlar. Böylelikle imgesel, yabancıllaştırılmış, neredeyse tarihsiz yerli insanlar bir şekilde, dünyevi semiyotik ritim ile bağlantı kurmasını sağlayan ve dolayısıyla yaratıcı faaliyetlerini ve Şilili kimliğini yeniden oluşturma projesini besleyen kordon bağı görevini görürler. Tam da bu yerli halkın artık "hakiki" olmaması sebebiyle Guzmán restoranı Boragó'da aşçılarla birlikte çalışmak üzere antropologları ve biyologları görevlendirir ve bir araştırma ekibi oluşturulur. Ekibin amacı yerlilerin geçmişteki faaliyetlerini incelemek ve bu sayede semiyotiği "gün yüzüne çıkarmak", estetikleştirmek –yani yeni bir lezzet kümesine yerleştirmek– ve ardından restoranını sürekli ziyaret eden elit ve üst orta sınıftan müşterilerine sunmaktır. Guzmán içinde yerlilerin olmadığı ya da en azından yalnızca "yetkin yerlilerin" olduğu bir kültürü mutfak vasıtasıyla yeniden keşfedişini anlatırken, "mutfak ve tabiat, şaşırtıcı sonuçları olan ahenkli bir ortak yaşam" ifadesini kullanır (a.g.e.).

Elbette ki tabiat ile yemek yapma arasında ahenkli bir ortakyaşarlık ilişkisi bulunmasında mantıken ve esasen bir sorun yoktur. Bu tür ifadelerin amaçlandığı şekliyle yorum-

lanmasını, egzotizm ve romantizm ruhunu aşılamasını ya da en basitinden tarımsal-ekolojik bir sürdürülebilirlik mesajı iletmesini engelleyen unsur devlet tarafından planlanan neoliberal çokkültürlülük ile yeni küliner faaliyetler arasında varolan belirgin iç içe geçişliliktir. Guillermo Rodríguez'in kendi mutfak projesinin politikasıyla ilgili açıklaması bu bakımdan açıklayıcıdır:

> Ben Şili ve Şilililer için çalışıyorum. Ülkemin yenilikçi, farklı, çeşitli ve sıra dışı ürünlerle dolu bir gastronomi kültürü ile tanınmasını istiyorum. Her türlü *hükümete destek olmayı sürdürmek* fakat nihayetinde bundan faydalananın Şili ve Şişi halkı olması asıl fikirdir.
>
> (2005, aktaran Aguilera, 2012, s. 51, italikler eklenmiştir)

Bu tür ifadeler, incelemenin ilk aşamasında Wilson'ın (2011) "gastrodiplomasi" olarak adlandırdığı kavramın bağlamında incelenebilir, ki buradaki gastrodiplomasi ulusal mutfaktan ulusal bir marka yaratımında –yani hem dünya standartlarında hem de belirgin bir şekilde Şilili bir marka yaratımında– temel olarak istifade etmek demektir. Bu durumda Şef, ülkesinin mutfak kültürünü yansıtan ve tanıtan bir elçi vazifesi görür. Gelgelelim ki, Guzmán ve Les Toques Blanches bünyesindeki şefler tarafından sözü edilen yeni bir mutfak sahnesi yaratma projesi (bkz. Ivanovic Willumsen, 2004) basit bir temsilden ziyade Şilili kimliğinin oluşturmasına yönelik bir "keşif" ile ilintilidir ve Rodríguez'in "bir devleti ayakta tutmaya devam eden" ifadesi ile dikkat çektiği nokta tamamen yeni mutfak faaliyetlerinin devletin siyasal gündemine tabi kılınmasına ilişkindir.

Önceki bölümlerde değindiğimiz konulara paralel şekilde belirtmek gerekirse, ünlü şef figürü, bir ulusu markalaştırmanın çok daha ötesinde, benliğin, özellikle de yerli kimliğinin dönüşümüne temas eden neoliberal geçişle ilgili belirli talepleri karşılamak üzere oldukça psikopolitik bir işleve sahiptir. Guillermo Rodríguez yenilenen Şili mutfağının arkasındaki

basit bir paradigmatik figür değildir. Ünlü şef, merquèn baharatının "keşfedilmesinin" ve Şili'nin gurme mutfaklarına tanıtılmasının gerisindeki beyindir ve bunu, devlet başkanları Eduardo Frei (1994-2000) ve Ricardo Lagos'un (2000-2006) devletin terör karşıtı kanunları gereği yerli aktivistleri hapsetmek üzere Mapuche bölgesine neoliberal bir saldırı başlattığı dönemde, başkanlık sarayı La Moneda'da şef olarak çalıştığı esnada gerçekleştirmiştir. Bir başka ifadeyle, hem merquèn baharatının "keşfedilip" popüler hale getirilmesi hem de daha geniş manada, yerli kültür mirasını stratejik olarak ve titizlikle bünyesine katan milli bir gastronomi anlayışıyla kimlik oluşturulması Şili devletinin kendi mutfağından ortaya çıkmış ve bu keşfe geçmişten gelen topraklarına sahip çıkan "asi", "terörist" Kızılderililerin dışlanması ve/veya mahkûm edilmesi eşlik etmiştir (Aguilera, 2008). Bir açıklamasında Rodríguez kendi mutfağı ve devlet politikası arasındaki ilişki konusunda çok daha nettir ve şöyle der: "Başkan Lagos'a göre başkanlık sarayındaki yemek masası Şili'yi ve Şililileri yansıtmalıdır" (aktaran Aguilera, 2012, s. 153). Belki de başkanlık sarayındaki yemek masası *Şili'nin ve Şilililerin nasıl olması gerektiğini* yansıtmalıdır demek daha uygun olacaktır ancak yine de yenilenen Şili mutfağı ile devlet arasındaki ilişkinin aleni olarak ifade edilir olması da önem arz eder.

Yerli bir unsurun "keşfi" ve Şili mutfağının –ki merquèn baharatının popülerleştirilmesi sürecinde daraltılmış ancak miadını doldurmamıştır– yenilenen haline eklenmesi birbirine sıkı sıkıya bağlı iki ayrı amaca hizmet eder: Bir yanda Şili devletinin ve beyaz Şilililerin ulusal kökenlerine yerel tarihi ancak Guzmán'ın kelimeleriyle kavrayabilecekleri egzotikleştirilmiş bir versiyonuyla yerleştirmelerine olanak tanır ve yerli halka neoliberal çokkültürlüleşmenin ve devletin şartları ve koşulları altında ulusun içine dahil edilmenin kapılarını açar. Diğer hususu ise, "eski" Şili mutfağında "yanlış" olan neydi sorusunu yönelterek ve Guillermo Rodríguez'in cevabına bakarak anlamak mümkündür:

> Şüphesiz ki geçmişte de Şili mutfağı vardı ancak *Mapuche mutfağına benzer bir temsili olmayan,* özünde Şilili ancak *belgelenmemiş, mantığa uygun hazırlıklar içermeyen, düzgün birleşimlerden yoksun,* dolayısıyla yaygınlaştırılması mümkün olmayan bir mutfaktı.
>
> (2009, aktaran Aguilera, 2012, s. 53, italikler eklenmiştir.)

Les Toques Blanches şeflerinin yerel mutfağın "keşfi" ve "kurtarılışı" şeklindeki değişmeyen söylemi, bu mutfağın farklı bir mutfak kümesine eklenmesini gerektirir. Bu yalnızca, şeflerden biri tarafından da belirtildiği gibi "Temuco'da bir *ruca*da[5] bir hanımefendi gibi yemek pazarlanabilir değildir" (aktaran Ivanovic Willumsen, 2004, s. 123) meselesinden ibaret değildir. Şili mutfağının turizm ve pazarlamaya yönelik olarak seçkinleştirilmesinin yanı sıra söz konusu olan mutfakla ilişkili benlik metaforları vasıtasıyla yerli halkın eğitilmesidir.[6] Rodríguez'in "Şefler Açlığa Karşı" inisiyatifi hakkında kitabın Birinci Bölüm'ünde alıntıladığım ifadesini hatırlayacak olursak ünlü şef "bu tür girişimler toplumların her zaman kullandıkları malzemelerle yeni tarifler üretebileceklerini fark etmelerine olanak vermektedir" (aktaran Via Restó, 2008, yer/tarih yok) açıklamasında bulunur.[7] Bir başka deyişle bu türden girişimlerin meselesi maddi yoksullukla mücadele etmekten ziyade kültürel durağanlık, tekrarlanma, alışkanlıklar, rasyonalizasyon noksanlığı bağlamındaki eksiklikle mücadele etmektir ve bu da çiğ maddelerin yeniden bir araya getirilmesi, değişik yollarla birleştirilmesi ve yeni tarifler üretmekle mümkündür. Zaten yerli halka yönelik beklenti de, yeni çokkültürlü neoliberal gerçekliğe doğru daha kapsamlı bir intikalin bir parçası olarak "yeniden bir araya getirilmesi" değil midir?

5. *Ruca* Mapuche dilinde "ev" anlamına gelmektedir.
6. Okurun bu noktada mutfakla ilişkili benlik metaforlarının detaylı bir şekilde anlatıldığı Birinci Bölüm'ü okuması tavsiye edilir.
7. Bu girişimin izlediği politika Birinci Bölüm'de kapsamlı bir şekilde ele alınmıştır.

Etnik Mutfağın Psikopolitikası

Ülkenin homojenleştirilmesi hali hazırda 19. yüzyılın ortalarından itibaren, Mapuchelerin etnik karakterinin bozulup yok edilmesi ve bilhassa, Mapuche halkının yerlilikten yoksul *campesinos*lara ("çiftçiler") dönüşümünü gerektiren bir "medenileşme" hareketi vasıtasıyla ilerleyen bir süreçti (Bengoa, 2000). Benzer şekilde, Pinochet'nin diktatörlüğü esnasında yürürlüğe giren ve Mapuche topraklarının küçük parçalara bölünüp özelleştirilmesine olanak veren bir yasaya göre toprağı özelleştirilen mal sahibi artık yerli olarak nitelendirilmeyecekti (Richards, 2007). Yerlilikten çiftçi olarak tanımlanmaya uzanan bu zoraki geçiş süreci giderek demokrasiye geçiş sürecine doğru yön değiştirmiştir. Neoliberal çokkültürlülük "yerli" ve "etnik" olanı kâr kaynağı olarak yeniden keşfetmiş ve yerli kimliğinin piyasa ile uyumlu şekilde yeniden oluşturulmasına önayak olmuştur (bkz. Yudice, 2004). Bu, Briones'in (2002) *blanqueamiento* ("beyazlaştırma") olarak adlandırdığı, Mapuche halkını daha az Mapuche hale getirmeye yönelik bir devlet stratejisidir. Buradaki "beyazlaştırma" genellikle topluluk bağlarının gevşetilmesini (ancak topluluğun etnik-turizm yararına bir gösteriş unsuruna dönüştürülmesini), girişimcilik faaliyetlerinin teşvik edilmesi ve fonlanması yoluyla bireyselliğin geliştirilmesini, yukarı doğru hareketlilik ve bireysel başarı vaatleri sunulmasını esas alan bir plandır (ayrıca bkz. Richards, 2007). Modern Şili'de vuku bulan "beyazlaştırma" süreci, mutfak alanında farklı türlerdeki girişimlerin ortaya koyduğu temel prensibe göre ilerler ve bu da bir işi yapmak üzere yeni fikirler üretmenin ve benliğin yeniden keşfinin öğretilmesiyle ilgilidir. Bir yandan, Les Toques Blanches şefleri ülke çapında bir dizi seminer ve ders vermenin yanı sıra Araucanía'daki restoran sahibi Mapuche aşçılara ülkenin mutfak kültürünü değiştirme ve yeni mutfak kültürünü yayma amacıyla destek vererek onlarla işbirliği yapmaktadır

(Ivanovic Willumsen, 2004). Öte yandan, mutfak alanındaki devlet destekli projeler ve farklı türlerdeki çokkültürlü programlar Mapuchelerin yeni psikopolitik küliner gerçekliğe erişmesine olanak sağlamaktadır.

Mapuchelerin yaşadığı bir yerleşim yeri olan Cholchol'daki The Guacolda Highschool kültürlerarası okullardan biridir (Mapuche dili olan Mapudungun zorunlu eğitim dilidir). Ayrıca bu okul kültürlerarası programının bir parçası olarak "Mapuche kültürünü "yeniden canlandırıp güçlendirmek" gayesiyle öğrencilere Mapuche mutfağı ve füzyon mutfağı ("kültürlerarası beslenme" olarak adlandırılır) eğitimi sunmaktadır (Educar Chile, 2013). Elbette "yeniden canlandırma" ve "güçlendirme" çalışmasının, yerli kültürün kâr kaynağına dönüştürülmesi bağlamında nasıl bir retorik teşkil ettiğini anlamak zor değildir. Dahası, öğrencilere yerel mutfak eğitiminin farklı mutfak kültürlerine ait unsurları yaratıcı bir şekilde birleştiren füzyon mutfağı eğitimi ile birlikte veriliyor olması da dikkat çekicidir. Başka bir deyişle, yerli kültürün mutfağı füzyon mutfağının bir başka boyutu, bir başka ilham kaynağı olarak sisteme dahil edilerek yeniden canlandırılmaktadır. Okulda sunulan mutfak eğitimi konusuna ilişkin olarak aşçılık alanında uzman Jessica Ortega şu şekilde açıklamadı bulunur:

> Mesele şudur ki, her öğrenci kendi ailesine ait tatları/lezzetleri ayırt edebilir, başka tatlar/lezzetler deneyebilir ve bizim yaptığımız yalnızca *ebeveynlerden ve büyük ebeveynlerden aldığımız yemek tariflerini profesyonelleştirmek* değil aynı zamanda geleneksel mutfağın unutulmaya yüz tutmuş mirasını gün yüzüne çıkarmaktır.
> (aktaran Red de Escuelas Líderes, 2014, italikler eklenmiştir.)

Ortega'nın ortaya koyduğu nedensel bir ilişki olmasa bile, şu bir gerçek ki geleneksel mutfak, "yemek tariflerinin profesyonelleştirilmesiyle", yani bu tariflerde yaratıcı değişiklikler ve düzenlemeler yapılması ve tariflerin hem teknik hem de sunum estetiği bağlamında rasyonelleştirilmesi ve biçimsel-

leştirilmesiyle "yeniden canlandırılmaktadır". Ortega'nın da kabul ettiği üzere Mapuche tarifleri unutulmuş veya kaybolmuş değildir; kırsal bölgelerde günlük yaşamın bir parçasıdır (Aguilera, 2012) ve okuldaki öğrenciler tarifleri buralardan toplayıp bir araya getirmektedirler (Red de Escuelas Líderes, 2014). Tariflerde eksik olan unsur "profesyonelleştirilme"dir ya da Guillermo Rodríguez'in daha önceki alıntısında bahsi geçtiği üzere "belgelenmemişlerdir", "mantığa uygun hazırlıklar" ve "düzgün birleşimler"den yoksundurlar.[8] Ortega, devlet destekli neoliberal çokkültürlülük ve birilerini sisteme dahil etme stratejileriyle kendi ifadesindeki uyuşumun

8. Buradaki amacım, devletin Mapuche topluluklarındaki gelişim programlarına sağladığı ekonomik desteğe Mapuchelerin tamamen kayıtsız olduklarını iddia etmek değildir. Devlet bünyesinde çalışan Mapucheler bile, devlet memuru ve Mapuche kimliklerini sık sık tartışabilmekte ve bu bağlamda devletin girişimlerine duyarlılık göstermekte, kendi çalışmalarının da Mapuche özerkliğine ve yaşadıkları bölgenin düzeltilmesine katkı sağladığını savunmaktadırlar (bkz. Richards, 2007). Örneğin çokkültürlü özel bir hastanede sosyal görevli olan ancak mali anlamda neredeyse yalnızca devlet tarafından desteklenen (dolaylı olarak devlet görevlisi) Pablo, devlet destekli girişimlerle olan ilişkisini şu şekilde açıklar:

> CONADI'de çalışabilirdim ancak çalışmadım; çünkü CONADI Mapuche halkını kontrol altına alma amacı güden bir devlet aracıdır. Ancak insanları CONADI'deki programlara (topluluk inisiyatiflerine finansal destek sağlayan) katılmaya ve Mapuche topluluklarının öneriler sunmasına yardımcı olmaya teşvik ediyorum. Çünkü Mapucheler Şili devletine karşı kaybettiklerini geri almak için her türlü yoldan yararlanmak zorundadır. Topluluklar içinde devletin programlarını teşvik ediyorum çünkü bu kaynağa ihtiyacımız var. Ancak devlet için çalıştığımı düşünmüyorum. Devleti Mapuche halkı yararına kullanıyorum.
>
> (aktaran Richards, 2007, s. 1329.)

Bu farkındalığa rağmen, yine de yaşamını ve topluluğun yaşamını geliştirmeyi amaç edinen "iyi Kızılderili" retoriği ve "terörist Kızılderili", Mapuche toplumunda varolan yoksullukla birlikte insanları taraf tutmaya ve hükümetin finansal desteğini kabul etmeye mecbur bırakmaktadır. Dahası, mutfak alanındaki girişimlerin, programların ve projelerin topluluklar içerisinde sebep olduğu köklü değişiklikler ve insanların olayları algılayışı nadiren tam olarak anlaşılabilmektedir. Mutfak alanındaki girişimler halkın alışkanlıklardan ve geleneklerden uzaklaştırılmasında ve insanlara neoliberal çerçevede hareket etme mantığını aşılamada en etkili araçlardır ancak öte yandan tüm bu gayret geleceğin ve yerli kimliğinin kuvvetlendirilmesi olarak takdim edilmektedir.

farkında olmadan, merquèn çeşnisi ve diğer yerel ürünlere de atıfta bulunur:

> *Başka yerlerde fazlasıyla kıymet gördüğünü* bildiğim tüm yemekler bizim kasabalarımızda ve şehirlerimizde de değerli olmalıdır ve bunun için yapmamız gereken şey, çocukların damarlarında dolaşan bilgiyi pekiştirmektir ki onlar da gelecek kuşaklara aktarabilsinler.
>
> (a.g.e., italikler eklenmiştir)

Mapuche ürünlerinin kıymet gördüğü "başka yerler"in büyük şehirlerin merkezine konumlanan ve yalnızca üst orta sınıf ve elitler için ulaşılabilir olan yenilenmiş Şili mutfağı gurme restoranları olduğunu göz önünde bulunduracak olursak –ki aslında buralarda Mapuche ürünleri yeniden konumlandırılarak, yaratıcılıkla karıştırılıp birleştirilerek "değerlenmekte" ve tamamen farklı lezzet kümeleri içerisine yerleştirilmektedir– Ortega'nın ifadesini bu yeni küliner mantığın daha geniş Mapuche nüfusuna yayılması için bir çağrı olarak yorumlayamaz mıyız? Ortega'nın ve dolayısıyla da bahsi geçen çokkültürlü okulun yaptığı, Mapuche kültürünün yeniden keşfedilmesini teşvik etmek ve böylelikle, Aguilera'nın (2012) gözlemlediği gibi, neoliberalizmin Şili ve Latin Amerika'da genellikle "kimlik ile kalkınma" başlığı altında derinleştirilmesine özgü olan "kültürel olana değer katma" retoriğini yeniden oluşturmaktır. Ortega mutfak eğitimiyle ilgili başka bilgiler de verir:

> Okula gittiğimde, çocukların staj yaptıkları riskli fırınlarda çalışmak için can attıklarını gördüm. Bu yüzden ilk olarak daha iyi yerlere ulaşım sağladım ki öğrenmeye devam edebilsinler.
>
> (Red de Escuelas Líderes, 2014)

Bahsi geçen daha iyi yerler, kendisinin de devamında belirttiği gibi Mapuche kültürü ile doğrudan ilgisi olmayan oteller ve restoranlardır. Öğrenciler buralarda geleneksel tarifler öğrenmekten ziyade, yeni teknikler ve yaratıcı füzyon

mutfağının tüm dağarcığı hakkında bilgilenir, sıkı çalışma etiği ve yöneticilik becerileri konusunda eğitilirler. Uluslararası mutfak eğitimi bu sayede yukarı hareketlilik taahhüdü vermektedir: Şef olmak demek geçmişi bir kenara bırakabilme becerisini kazanmak ve geleceği farklı açılardan tasavvur edebilmek demektir. Çokkültürlülüğün Şili'deki başlangıcından itibaren çokkültürlü eğitim yerlilere girişimcilik ruhunu aşılamaya odaklanmış ve buradaki amaç "eşit koşullar" altında rekabetçi ruhu teşvik etmek şeklinde tanımlanmıştır (Schild, 2000, Richards, 2010). Mapuchelerin yaşadığı bir kültürel bir merkez olan Curarrehue kasabasında vejetaryen Mapuche yemekleri sunan bir restoran olan La Ñaña'nın Mapuche aşçısı/sahibi Ana Epulef, kariyer aşamalarını şu şekilde anlatır:

> İlk olarak yabancılara ait bir vejetaryen restoranda çalışmaya başladım. *Yönetim ve işletmecilik dahil olmak üzere* her şeyi öğrendim. Mutluydum ancak kafamda bir soru dönüp duruyordu, "neden aynısını kendi topluluğumun kaynaklarıyla yapmayayım" [...] böylelikle, yerli insanların ve yerli yemeklerin olduğu kendi restoranımı açma fikri doğdu.
>
> (aktaran Gatica, 2008, italikler eklenmiştir.)

Buradan hareketle, girişimciliğin "kendi işini yapma" arzusu ancak zaruri mutfak tecrübesi kazanıldığı, "yönetim ve işletmecilik" bilgisi edinildiği ve devletin tam da bu tip girişimleri desteklediğinden haberdar olunduğu takdirde ortaya çıkabilmektedir. Böylelikle, kendi toplulukları içerisinde bir iş kurmayı isteyen yerli girişimcilere yönelik devlet desteğine başvuran ve desteği alan Epulef, 2005 yılında La Ñaña'yı açar. Neoliberal zihniyetin hem kendi yaşamına hem de topluluğun yaşamına dahil olduğu bu kurnaz yöntemi göremeyen aşçı, böylelikle Mapuche kültürüne ilişkin "otantiklik" kavramı etrafında şekillenen devlet retoriğini yeniden üretmektedir ancak Epulef'in kendisi bunu bir yenilenme süreci olarak tarif etmektedir. Örneğin yerlilerin doğa ve yeryüzü döngüsüyle olan yakın bağlarından yola çıkarak diyebiliriz ki, Mapuche yemeklerinin temelini "or-

manın verdikleri" oluşturur ve toplayacak çok az ürünün olduğu kış mevsiminde başlıca ürün ettir. Bu noktada Epulef restoranının bir vejetaryen restoran (tıpkı önceden çalıştığı yabancılara ait restoran gibi) olduğunu söyler ancak ardından şunu ekler: "La Ñaña'da gerçekten de et pişirmiyoruz ve müşterilerimizin asıl ilgisini çeken de bu. Vejetaryen yemeklerle doyma fikrini ilginç buluyorlar" (a.g.e., yer/tarih yok). Ancak şüphesiz ki müşteriler, vejetaryenliğin yerel gerçekliğe tamamen yabancı olduğunu çünkü kışın ormandan toplanacak çok az ürün bulunabildiğini öğrenecek olsalar şaşıracaklardır. Sonuç itibariyle Epulef'in yaptığı, iddia ettiği üzere otantik Mapuche yemekleri sunmaktan ziyade, geleneksel mutfağı yaratıcı bir biçimde dönüştürüp yenilemek ve dolayısıyla orman, yani doğa ile kendisi arasına bir mesafe koymaktır. Epulef böylelikle topluluk içerisinde farklı bir "vejetaryenlik" zihniyetinin oluşmasına sebep olmanın yanı sıra, turistlerden gelen vejetaryen yemek talebine karşılık vererek bölgesindeki "etnik-turizmin" gelişmesine katkıda bulunmuş olur.

Ulus İçin Merquèn Terapisi

Merquèn, yenilenen Şili Mutfağı macerasının baskın lezzetidir ve bu bakımdan simgesel bir ürün haline gelmiştir. Yerlilerin gerçekliğinin sınırlarının ötesine geçen bir ürün olmasının yanı sıra sahip olduğu yerel kimliği, yoksulların "ucuz" mutfağından başkanlık sarayının ve elit restoranların üstün nitelikli mutfaklarına yükselişi, Şili toplumunun tamamı için popüler bir ürün haline gelmesi ve Şili'ye dair oldukça başarılı ve "otantik" bir ihraç ürününe dönüşümü yerlilerin dönüşümünü ifade eden bir metafor işlevi görmekte ve bunun yanı sıra bir değişim sürecinden geçmeyi ve girişimci ruha kucak açmayı arzulayan yerliler için daha iyi bir gelecek ve başarı vadetmektedir. Merquèn'in üstün kaliteli mutfakların şefleri tarafından keşfedilmesi süreci kapsamlı bir devlet planlaması ve finansal destek ile birlikte gerçekleşmiş, sürecin en başından itibaren süregelen gelişmeler

yerlilerin gerçekliğinde derin değişikliklere sebep olmuştur. Bu değişikliklere üretimin ve teknik eğitimin akılcılaştırılması, belirli hijyen standartlarının konulması, pazar odaklı zihniyetin benimsenmesi vb örnekler verilebilir.

Tarım Bakanlığı'nın bünyesindeki *Tarımsal Kalkınma Kurumu* [*Foundation for Agricultural Development (FIA) of the Ministry of Agriculture*], 2006 ve 2007 yılları arasında merquèn çeşnisinin üretiminin tek tipleşmesine, ticarileşmesine ve ihracatına odaklanan bir proje çalışmasına finansal destek vermiştir. *Catholic University of Temuco* Tarım Bilimi Bölümü sorumluluğunda yürütülen projenin genel amacı, geleneksel ürünleri geliştirip piyasadaki değerlerini arttırmanın yanı sıra, Mapucheler tarafından yürütülen küçük ölçekli işletmeleri desteklemekti. Söz konusu projenin başarısını garanti altına almak maksadıyla, projeye katılan Mapuche aileleri, komünal pratiklerini terk ettikleri ve aynı zamanda farklı bir çalışma tarzını, hegemonik sağlık ve güvenlik standartlarını benimsediklerini temin eden projenin başındaki profesör ve öğrencileri tarafından devamlı olarak gözlenmişlerdir (Aguilera, 2009). Böylesi bir girişimci ruhla tanışmak yerlilerin toplumsal uygulamalarla ve alışkanlıklarla aralarına mesafe koymalarını gerektirdi. Acı biberler toplandıkları anda işlemden geçiyor, üniversitede merquèn haline getiriliyor ve ardından etnik gurme ürünleri konusunda uzman olan Chilean Gourmet şirketine satılıyordu. Sonraki bir aşamada, üreticilerin merquèn üretmeye ve küçük pazarlarda satmaya devam edebilmeleri için seçilen çeşitli bölgelere küçük işleme fabrikaları kuruluyordu (a.g.e.). Devletin bir yardım elinden çok daha fazlasını sağlamasıyla birlikte yeni girişimcilik ruhu merquèn çeşnisinin manevi bir güce dönüşmesine, hem yurtiçi hem de yurtdışı pazarda merquèn içeren (merquènli zeytinyağı, merquènli bira, merquènli cips, merquènli peynir gibi) ürünler yelpazesinin giderek genişlemesine vesile oldu.

Kopytoff'un (1986) öne sürdüğü gibi, eğer ki metaların sosyal hayatı insanların kimlikleriyle bir noktada bağlanıyor-

sa, Mapuche kimliğinin ve sosyal hayatının kademelerinde meydana gelen belirgin bir geçişin izini sürmek mümkündür. Antropolog Isabel Aguilera'nın gözlemlerine göre, merquène sıklıkla atfedilen "incelik" ele alınacak olursa, bu özellik şeflerin merquèn ile ilişkilendirdikleri bir özellik değildir. Aksine merquènin yüksek nitelikli mutfaklara dahil edilebilmesi için "sarılması", "kombine edilmesi", "bir araya getirilmesi" ve diğer unsurlarla beraber sunulması gerekmektedir. Aguilera'ya göre, bu yenilikçi şeflerin söyleminde merquènin ilginç "kabalığı" bakidir ve ancak "etkileşim" ve "bağlamlama" sayesinde, yani kabalığı zarafete dönüştüren yaratıcı bir çalışmanın yardımıyla incelik kazanabilir. Bu durumun aynısı yerli insanlar için de geçerlidir; bolluk ve başarının olduğu tamamen yeni bir yaşam, yeni gelişen koşullarda yalnızca kendilerini "derinleştirme" ve "bir bağlama yerleştirme" işine girişmeye gönüllü olanlara taahhüt edilmektedir.

Gelgelelim ki merquèn, ehemmiyeti Mapuche dünyasının sınırlarını aşan ve tüm Şili toplumuna dokunan simgesel bir güç edinmiş durumdadır. Bir gastronomi yazarının *Mujer* dergisindeki yazısında da belirttiği gibi merquèn geçici bir moda değil, bir "milli onur" mahsulüdür (aktaran Aguilera, 2012). Yerli kültürle mutlak ilişkisini sürdürmesine rağmen, artık yalnızca belirli bir gruba ait olmadığını ileri sürmek mümkündür. Özgünlüğüyle herkesi, bütün Şililileri kamçılayıp içine çekmekte ve insanları çekici baharatlı tadının etrafında bir araya getirmektedir. Merquèn artık evsel mutfakların vazgeçilmez bir parçası, bireye mutfak maceralarında yaratıcı bir özgürlük duygusu hissetme imkânı tanıyan bir öğedir. Yemeğe canlılık veren, hareket ve karakter kazandıran bir kuvvettir; Şilililer için geçmişin çatışmalarla dolu bölünmüş toplumundan, bugünün "eşit fırsatlar" ve neoliberal "kalkınma" temennisi veren çokkültürlü ulusuna geçiş törenine olanak tanıyan büyülü bir tozdur.

Bu çeşniyi nitelendirmek için kullandığımız "büyülü" kelimesine mecazi veya şiirsel bir anlam verilmesine gerek

yoktur. Merquènin gücünün kaynağı yalnızca mutfakla ilgili yeni sosyal çevredeki ayrıcalıklı mevkisi ve/veya "marka olan" etnikle ilişkisi değildir. Daha ziyade, tüm Şili toplumuna yayılan büyülü bir anlam ağı içerisine yerleştirilmiştir. Ana bileşeni olan *aji* (acı kırmızı biber), tıpkı kötü ruhları uzaklaştırma ve kem gözleri çıkarma maksatlı *santiguado* gibi, birtakım sinkretik, yarı-büyülü seremonilere dahil edilmektedir, ki bu seremonilerin kapsamı hiçbir şekilde yerli topluluklarla sınırlı değildir. Çay karışımları üreten bir firma en popüler enerji verici çayına merquèn eklemiş ve ürüne *secrets de la machi* ("machi sırları") ismini vermiştir. "Machi" kelimesinin Mapuche dilinde "şaman" anlamına geldiği göz önünde bulundurulduğunda, şamanist/büyülü bir imgelemin, merquèn çeşnisini hem insanlar hem de bir bütün olarak ulus yararına büyülü özelliklere ve "enerji verici" etkilere sahip bir ürün olarak şekillendirmede kullanıldığı görülmektedir.

Bunun yanında merquèn, *aji*nin terapötik özellikleriyle sıkı sıkıya ilişkilendirilmiştir. Ürüne acı tadını veren içeriğindeki *capsaicin* maddesinin ağrı kesici özelliği sebebiyle geniş ölçüde tanıtımı yapılmaktadır. Merquèn satışı yapan bir internet sayfasının potansiyel müşterilerine verdiği bilgilendirmedeki gibi *capsaicin* maddesi, ağrının ve iltihaplanmanın azaltılmasına etkili olan *collagenase* ve *prostaglandins* enzimlerinin üretimini hızlandırır, "hoşnutluk ve sosyalleşme arzusu" uyandıran endorfinlerin salgılanmasına sebep olur (Alimentació Sana). Başka bir ifadeyle merquèn, hem Marksist bağlamda, Mapucheler ve devlet arasındaki çatışmalı ilişkilere perde çeken bir meta olarak, hem de daha edebi bir ifadeyle, sömürgeci geçmişin kötü ruhlarını kovmayı, sömürgecilik sonrası şimdinin yaralarını ve travmalarını iyileştirmeyi, tüm Şili'yi sömürgecilik ruhu etrafında birleştirmeyi ve ülkenin neoliberal geleceğini tetiklemeyi amaçlayan ritüelistik bir küliner ulusal hareketin "büyülü/terapötik tozu" olarak ortaya çıkan fetişleştirilmiş bir metadır.

4
Batıdan Doğuya
Ekonomik Krizler ve Yeni Yunanların Mutfağı

Konstantinopolis ile Brüksel Arasında

Bizans İmparatorluğu'nun arması –Yunan Ortodoks Kilisesi bayrağının ortasındaki arma ile aynıdır– çift başlı siyah kartal şeklindedir ve başlar dışa doğru zıt yönlere bakmaktadır. Söylenene göre başlardan birinin baktığı yön Doğu, diğerinin baktığı yön Batı'dır. Hal böyleyken bu amblemin Yunanistan'ın dünya üzerindeki pozisyonunu tarif ettiği varsayılır. Gerek zihniyet, ahlak, yemek, müzik gerekse din açısından ülkenin muzdarip olduğu güçlük daimi bir kimlik krizi, iki ayrı gelenek arasında sıkışmışlık, Doğu ile

Batı arasında şizoid bir mevcudiyet olarak tanılanmıştır.[1] Bu melezliğin tüm tarihsel sürecini ele almak kitabın bu bölümünün kapsamının ötesindedir ancak Roma İmparatorluğu'nun dağılmasından sonra Bizans İmparatorluğu'nun çıktığı noktaya dönerek izlerini sürmek mümkündür. Konstantinopolis'in[2] Batı Avrupalılar olarak adlandırılan Frenkler ve Haçlılar tarafından işgali, nüfusunun Latinleştirilme (örn. Batılılaştırma) girişimleri, Türklerden devamlı olarak gelen saldırılar ve son olarak 1453'te[3] ele geçirilmesi, o tarihlerden günümüze iki farklı ve birbirine uymayan yaşam biçiminin üzerinde hak talep ettiği bir alanı tanımlamaktadır: Bir yanda gizemli, acımasız, geleneksel, Müslüman, hiç tereddütsüz hasım olan ve ülkenin egemenliğini devamlı olarak tehdit eden Doğu; öte yanda modernleşmiş, akılcı, Hıristiyan ve benzer şekilde düşman olan Batı.[4]

Bizans kuruluşundan beri Doğulu ve Batılı unsurların tuhaf bir birleşimiydi. Resmi dilinin Yunanca olması sebebiyle kültürel anlamda Doğulu olmaya daha meyilliydi ancak öte yandan devlet yapısı Roma'nın devlet yapısına daha yatkındı. Bizans İmparatorluğu'nu ele geçiren Osmanlı İmparatorluğu, daha sonra Helen/Yunan olarak tanımlanacak bu bölgeye

1. Ülkenin konumunu ele alan bu tür bir tartışma, politik yelpaze içerisinde birçok entelektüel tarafından dillendirilmiştir. Örneğin yazar Nikos Kazantzakis, ressam Yannis Tsarouchis ve şair Odysseus Elytis daha 1930'larda Yunanistan'ın parlak konumunu konu etmiş ve sıklıkla tercihlerini Doğu'nun kültürel mirasından yana kullanmışlardır.
2. Konstantinopolis Bizans İmparatorluğu'nun başkentiydi, günümüzde modern bir şehir olan İstanbul'dur.
3. 1453 yılında Bizans İmparatorluğu son buldu. Yunanca konuşan nüfus (ve günümüz Yunanistan'ı) Osmanlı İmparatorluğu'na dahil edildi. Türkler farklı bir kültürel ve idari sistem oluşturdu ancak yine de Yunanca konuşan nüfusun dilini ve dinini korumasına müsaade etti.
4. Batı, tarih boyunca ve hatta Bizans'tan itibaren bir tehdit olarak algılanmıştır. Hatta bazı zamanlar Batı'nın Türklerden daha tehlikeli bir tehdit olduğu düşünülmüştür ki bu gerçeği bir Yunan deyiminde görmek mümkündür: "Papa'nın tacındansa Türk'ün sarığı". Günümüzde krizlerle uğraşan Yunanistan'da yeniden Batı (her ne anlama geliyorsa) birçok kişi tarafından ülkenin egemenliğine yönelik bir tehdit olarak görülmektedir.

daha da Doğulu unsurları beraberinde getirdi ancak kademeli olarak İmparatorluk'tan ayrılış ve nihayetinde 1821 yılındaki bağımsızlık savaşıyla Helen bölgesi Batı'dan gelen Aydınlanmacı düşünceyle net bir biçimde aşılanmış oldu (bkz. Liakos). 20. yüzyıla gelindiğinde ise yaşanan birçok hadiseyle ülkenin Doğulu karakteri iyiden iyiye sağlamlaşacağı gibi, başka birçok hadisenin gelişmesiyle de Batılı karakteri de güçlenecekti.[5] 1980'lerde sosyalist hükümetle gelen değişim rüzgârları ve AB'ye karşı gelişen tereddütlü tutum ile birlikte tüm bu fikirler, Konstantinopolis ve Brüksel arasındaki uzay-zaman içerisinde, ulusun hem zamana hem mekâna bağlı sıkışıklık durumunun, Yunanistan'ı değişik yörüngelere sokabilecek benzersiz bir jeopolitik servet niteliğinde olduğunu ve ülkeye dünya sahnesinde önemli rol bahşettiğini öne süren entelektüeller tarafından olumlu anlamda yayılmaya başlandı. Yunanistan'ın Doğu ile Batı arasında köprü olması, parlak ve başarılı bir geleceğin taahhüdünü verdi. Bu açıdan, görünen o ki ciddi anlamda aksi giden bir şeyler oldu.

2012 yılının şubat ayında –Yunanistan artık AB'nin tam üyesiydi ancak karışık ekonomisi sebebiyle sürekli ihraç edilme tehdidi altındaydı– herkes tarafından bilinen genç, güzel ve başarılı bir aktris, bir kadın dergisine verdiği röportajda şöyle bir açıklamada bulundu: "Biz Yunanlar bayağı insanlarız. Kültürsüzüz. Gerçekte tastamam Doğulu olduğumuz halde Batılıymışız gibi davranmaya çalışıyoruz"[6]

5. Yaşanan olaylardan biri 1922 yılında Yunan nüfusun Anadolu'daki topraklardan Türkler tarafından zorla çıkarılması ve şehirlerinin tahrip edilmesiydi. Yunanistan'a kaçan binlerce göçmen Türk kültürüne çok yakın farklı bir kültürü de beraberinde getirdi. Bu dönemde Yunanistan'a aktarılan ve nihayetinde popüler kültürü tanımlayan önemli kültürel unsurlardan bazıları mutfak âdetleri ve kökleri İran'a dayanan ve dolayısıyla yapısal anlamda Batı müziğinden önemli ölçüden ayrılan rembetiko müziğidir. Daha sonra Batılı karakteri kuvvetlendiren olaylar ise şüphesiz ki II. Dünya Savaşı'ndan sonra Yunanistan'ın Batılı müttefiklerin etki alanına dahil edilmesi, 1960'ların sonu/1970'lerin başında askeri cunta rejiminin Batı yanlısı propagandası ve 1970'lerdeki muhafazakâr Konstantinos hükümetinin AB'ye girme kararıdır.
6. "Avrupa" kelimesi Yunanistan'da, ülkenin Batı sınırlarındaki birleşik yer

(Papacharalampous, 2012, s. 26). Aynı dergide, benzer şekilde tanınmış olan genç, yakışıklı ve başarılı bir aktör, Yunanistan'ın içinde bulunduğu durum itibariyle bir devrime ihtiyacı olup olmadığı sorusuna kısa ve öz bir şekilde şu yanıtı verdi: "Yunanlar saygın ve saygılı hale gelmek zorunda, biz bir dolu komplekse sahip insanlarız" (Totsikas, 2012, s. 32); ki bu, Yunan toplumuna yönelik nispeten yakın zamandaki psikolojik incelemelere ait bir tür psiko-konuşma ifadesidir ve Lasch'in *Narsisizim Kültürü* kitabında tarif ettiği sahte içgörünün canlı örneğidir. Bu ifadeler, birkaç ünlünün kişisel memnuniyetsizlikleri olarak algılanıp bir kenara atılmamalıdır. Aksine bu tür söylemler, yeni nesil sözde yaratıcı sınıfın, bazı elit kesimlerin ve şehirli üst orta sınıfın ülkenin melez olma halini tamamen bir kenara bırakıp, eksiksiz bir Batılılaşma programına, yani her iki oyuncunun da açık bir şekilde bahsettiği gibi "Yunan" benliğinin kökten ve etkili bir şekilde dönüşümünü gerektiren bir sürece tabi tutulmasına yönelik arzularını simgeleyen örneklerdir.

Başlangıçtan itibaren asıl vurgulanması gereken, Doğu'nun bu tür fikirlere sahip kesimler için geride bırakılması gereken dışsal bir engeli ifade ettiğidir. Edward Said'in "Oryantalizm" olarak tanımladığına benzer şekilde, "Doğu" eğitimsizlik, muhafazakârlık, geleneksel değerler, hijyen eksikliği, kişiliğin çözümlenememiş ruhsal karışıkları, gelişmemişlik ve radikal sağ politikalara çocuksu bir bağlılık, yani, gerçekle yüzleşemeyen ve kapitalizmin tek olası gerçeklik olduğunu kabul edemeyen bir politik toyluk anlamına gelmektedir. Kısacası "Doğu" "medeniyet"in kapsamı dışında kalanlardır: Kapitalizmin aşırı bireycilik, sınırsız büyüme ve sonsuz gelişme olarak idealleştirilmiş gerçekdışı imgesi-

anlamında kullanılır ve çoğunlukla "medenileşmiş hayat" ile eşanlama gelir. Bunun yanı sıra, genellikle kuzey ülkelerinin (Almanya, İsveç ve Danimarka gibi) organizasyon modellerinin karakterine ilişkin olarak düşünülen bireyciliğin, sıkı çalışma etiğinin, devlete saygının ve bir dizi itaatkâr davranışın birleşimini belirten bir kelimedir.

ni ifade eden bir sözcüktür. Nihayetinde yozlaşma, liyakat eksikliği (tamamen bireyciliğin hizmetinde olan bir başka söylem), iltimasçılık, rüşvet verme, kısacası Yunanistan'ın adeta iflasıyla ve yaşadığı ekonomik krizle ilişkilendirilen her şey, Doğulu tarzdaki toplumsal ve siyasal ilişkilerin ürünü olduğu kadar; dayanağını bireysel yeterliklerden ve becerilerden almayan, aileye ve tanıdıkların ilişkilerine bel bağlamış hetero-belirlenimli eksik, yetersiz, olgunlaşmamış benliğin neticesi olarak nitelendirilir (bkz. Blue, 1992). Bu şematik olarak nüfusun belirli kesimlerinin "politik" algısıdır: Ana akım medyanın daimi olarak çoğalarak çeşitli psikolojik yöntemlerle desteklenmesi ve muhafazakâr entelektüellerin medyatik himayesi vasıtasıyla, kendini milli öz algı ve içe bakışçı özeleştiri olarak benimsetmeye çalışan, özgül bir sınıf algısı. Yunan ekonomik krizi depolitize edilmiş ve sistematik bir fenomenin Yunan halkının kültürel karakterine indirgenmesi bağlamında bilhassa kültürelleştirilmiş bir krizdir (Žižek, 2010; Lyrintzis, 2011; Mylonas, 2012). Dolayısıyla, "Yunan benliğinin" radikal bir değişimden geçmeye, yani bütünüyle "Batılılaşmış" bir benliğe dönüşmeye ihtiyacı olduğu söylenmektedir.

Platon'a özel bir ilgi duyan ve önde gelen muhafazakâr bir entelektüel olan felsefeci Stelios Ramphos'un "Yunan benliği" betimlemesi ve Yunan psişesine yönelik kavramsal yaklaşımı, krizi depolitize ederek söz konusu problematiğe indirgeyen, kendisinin "hastalıklı melezlik" olarak ifade ettiği kamusal bir söylemi hem fitnelemekte hem de teorik olarak desteklemektedir: "Biz artık Doğulu da değiliz, bu yüzden hastalıklıyız [...] hastalıklı bir melez" (2011, s. 70).[7]

7. Bu türden bölünmüş bir karakter veya melezlik Türkiye'nin Batı bölgelerine de atfedilir. David Mitchell'in *The Guardian* için yazdığı, Orhan Pamuk'un *İstanbul: Hatıralar ve Şehir* kitabının incelemesinde İstanbul'u "aklı Batılı ancak ruhu Doğulu" olarak tanımlaması da bunun göstergesidir (Pamuk'un kitabının Faber and Faber tarafından İngilizce basımına yazılan arka kapak yazısı).

Ramphos'unki bireysel bir görüş değildir, nitekim kendisi taraf değiştirmekle kalmamıştır, aynı zamanda neoliberal ekonominin ateşli hayranları/savunucuları haline gelmiş eski solcular sınıfının temsilcisidir. Böylelikle Ramphos gibi kişiler ideolojik uyarıcılardır ve sol politikaların gereksizliğine, gençliğin "politik toyluğunu" geride bırakıp mevcut düzeni tarif eden pragmatik ortaklıkçılığa kucak açma ihtiyacına "kanıt" teşkil ederler. Hal böyleyken Ramphos'un medyanın favori entelektüeli olmasına ve verdiği oldukça pahalı seminerlere katılmaya gücü yeten (gazeteciler dahil) üst sınıf tarafından aynı derecede beğenilmesine şaşırmamak gerekir. Ramphos'un Yunan tarifini daha da önemli kılan ise yürütme gücüyle sıkı ilişkisidir –kendisi IMF'yi Yunanistan'a getiren, zorlu tasarruf tedbirleri ve yoksulluk protokollerini imzalayan "sosyalist" başbakanın (George Papandreou) eski danışmanıdır– hal böyleyken önerdiği antropoloji hükümet politikalarını hem etkilemekte hem de meşrulaştırmaktadır (bkz. Vatsinas, 2012). Bir başka ifadeyle Ramphos, argümanlarıyla neoliberal reformları ve tasarruf tedbirlerini toplum bilinci düzeyinde mazur gösteren bir halk figürüdür; asıl değişmesi gerekenin Yunan kimliğinin psikolojik terkibi olduğunu ileri süren psişik bir söylem biçiminin önde gelen teorisyenidir, ki bu durum daha önce bahsi geçen aktörler tarafından da aksettirilmiştir. Ramphos'a göre, "Dikkatlice baktığımızda görürüz ki Yunanistan Avrupa değildir açıkça söylemek gerekirse, Avrupa olmaya heveslidir. Yani 'psikolojimiz' Avrupalı değildir ancak arzumuz Avrupalı olmaktır" (2011, s. 68). Şu kadarını söylemeliyim ki, bir yanda Avrupalı olmak için güçlü bir istek duyarken öte yanda "Avrupalı" psikolojisine sahip olmamak, kişiye arzularındaki ideale ulaşabilmek için "psikolojisini" değiştirmekten başka bir seçenek bırakmaz. Yunanistan'da yıllardır süregelen krizde söz konusu olan da tam olarak budur.

Ramphos'a (2011) göre Yunanların değiştirmesi gereken birçok şey vardır ve hepsi de "Doğulu" ya da melez

niteliklerden "Batılı" niteliklere geçişe işaret eder: Daha az duygusal olmayı öğrenmek ve rasyonel bir anlayış geliştirmek zorundadırlar. Geçmişe olan saplantılarını bir kenara bırakıp geleceğe yönelmeye, ailevi bağları koparıp kendi gücüne, becerisine, tecrübesine ve bunun gibi özelliklerine güvenmeye mecburdurlar. Elbette ki, argümanın devamına göre, Yunanların bilişsel sisteminde, örneğin nedensel ilişkileri yorumlama biçimlerinde de radikal değişiklikler yapılması gerekmektedir. Yunanların yaşadıkları terslikleri dışsal nedenlere yorma eğilimleri (örneğin 400 yıl süren Osmanlı işgali, düşman Amerikalılar vb) faydasızdır ve bütün Yunanların ülkede yaşananlar üzerindeki şahsi sorumluluklarının üzerini örtmektedir. Sorumluluğun radikal bir şekilde kişiselleştirilmesi ve beraberinde bireysel değişim ihtiyacının oluşması kaçınılmaz olarak Yunanların içinde bulunduğu kötü vaziyetin kökten depolitizasyonuna sebep olmakla birlikte Yunanları "eğitmeye" ve disipline sokmaya yönelik daha geniş kapsamlı bir politik projenin temelini oluşturur (Vatsinas, 2012). Ramphos birbiriyle ilişkili iki alanda köklü bir değişim yaşanması gerektiği hususunda son derece nettir: Kültürel ve bireysel; hatta bu değişim medyanın yanı sıra eğitim ve kültür bakanlıkları tarafından kavramsallaştırılmalı ve düzenlenmelidir. Bunlardan kültürel değişim olarak adlandırılan ilki, bitmek bilmeyen "Avrupalı" olma numarasına bir son verecek ve "Avrupalı" olmayı asıl gerçeklik haline getirecektir. Yunan benliğinin kökten değişimi olarak nitelendirdiğimiz ikinci değişim ise Yunanların tam anlamıyla "Batılı" bireyciliği elde etmede gerekli olan niteliklere sahip olmak için almaları gereken "eğitim"i ifade eder (a.g.e.); "eğitim"in aldığı anlam tam olarak budur çünkü Yunanların yoksun oldukları düşünülen eğitim, resmi eğitim[8]

8. Eurostat'a göre 2010 yılında Yunanistan'da yükseköğretim görenlerin sayısı Avusturya, İsveç ve Finlandiya gibi ülkelerdekinden fazladır (bkz. http://epp.eurostat.ec.europa.eu/statistics_explained/index.php/Tertiary_education_statistics) ve 2006 yılında Avrupa Komisyonu tarafından yürütülen bir

değil "Batılı" kişilik biçimleri ve işlevsel neoliberalizm ile özdeşleştirilen ruhsal ve zihinsel özelliklerdir. Bu bölümün devamında Yunanları "eğitmeye" ve "milli benlik" üzerinde değişim yaratmaya yönelik sistematik girişimi, son yıllarda ulusal mutfakta ve diyet alışkanlıklarında meydana gelen değişliklere odaklanarak ve doğrudan yemek ve yemek pişirme tematiğini ele alan iki popüler Yunan filmini yorumlayarak ele alacağım.

Yunan Kişiliğini Pişirmek

A Touch of Spice [Bir Tutam Baharat] (2003, yön: Tasos Boulmetis)[9] 1960'larda Türkiye ile Yunanistan arasında Kıbrıs konusunun yarattığı politik çatışma sonucu artan gerginlik sebebiyle İstanbul'dan sürgün edilen Yunan bir ailenin hikâyesini anlatır (ve aynı zamanda bütün bir Yunan toplumunun analojisi olarak da yorumlanabilir). Hikâye önce bir çocuk ardından da hem bir astrofizikçi hem de Yunan-Türk mutfağına tutkun yetenekli bir aşçı olarak gördüğümüz ailenin yetişkin oğlu Fanis Iakovidis'in (Giorgos Horafas) gözünden anlatılır. İstanbul'dayken geniş ailenin bir araya geldiği ve hep birlikte yemek hazırladıkları buluşmalar, aynı zamanda büyükbabasının çeşitli yemek tarifleri ve yemek yapma felsefesi ile öğrettikleri filmin baş karakterinin hatıralarını oluşturur: Yemek bir dünyadır, bir evrendir ve bu yüzden büyükbabası "gastronomi" kelimesinin "astronomi" kelimesini içerdiğini söylemektedir. Büyük bir Yunan kitlesinin Yunanistan'a gitmek üzere Türkiye'den ayrıldığı sırada büyükbaba gitmeyi reddeder ve hep İstanbul'da kalır. Her ne kadar birçok kez ailesine onları Atina'da ziyaret edeceğinin sözünü vermiş olsa da bunu hiçbir zaman gerçekleştiremez. Buradan hareketle

araştırmaya göre Yunanların yabancı bir dili konuşma olasılıkları, örneğin İrlandalılara ve İngilizlere göre daha yüksektir (bkz. http://ec.europa.eu/public_opinion/ archives/ebs/ebs_243_en.pdf).

9. Yunanca ismi *Politiki Kouzina* tam anlamıyla "İstanbul Mutfağı" (ya da Doğu mutfağı) olarak çevrilir.

büyükbaba daima Doğu'da kalan Helenizm tarafını temsil etmektedir. Öte yandan, ailenin Yunanistan'daki maceraları ve Atina'daki yaşam ideallerine uyum sağlayabilmesi için diktatörlük yılları esnasında (1967-1974) genç oğullarına vermek zorunda oldukları eğitim, kademeli olarak gelişmekte olan Batılılaşma sürecini güzel bir biçimde yansıtır. Ebeveynlere üst düzey bir askeri polis memurunun verdiği tavsiye bu durumu açıklar: Oğullarına mutfakta zaman geçirmeyi yasaklamak ve "Yunan" aksanıyla konuşmaya (Doğulu aksanın tersine) zorlamak zorundadırlar. Film ailenin geride bıraktığı tamamen Doğulu yaşam biçimine duydukları güçlü özlemi anlatsa da, Yunan yaşamının son elli yılının durumunu etkili bir şekilde anlatmakta da başarılıdır: bu da, güçlü geniş aile bağlarıyla örülmüş (yani son derece hetero-belirlenimli ve sosyal ilişkileriyle tanımlanan) (Orta) Doğulu karakter ve zengin Yunan yemek kültürüdür, aynı zamanda da tamamıyla Batılılaşmamış Yunan kişiliğidir.

Yunanistan bölgedeki diğer komşu ülkeler gibi olağanüstü çeşitlilikte ana yemekler, salatalar ve soslarla dolu, büyük bölümü (Orta) Doğulu nitelikte zengin bir mutfağa sahiptir ve bu yemekler yıl boyunca ailenin bir araya geldiği yemekli toplantılarda duruma/kişiye özgü tercihlere ve dini usullere (örn. Paskalya, özel oruç günleri, vb) uygun bir biçimde masada olur. Ancak geçen on yıl içinde Yunanlar, yemekle ilgili pek çok televizyon programı, reality show ve insanları yemek tarifleri, pişirme teknikleri ve mutfak tüyolarına boğan dergiler ve kitaplar içeren bir "eğitim" çılgınlığına maruz kalmıştır. Burada beliren soru ise böylesine zengin bir mutfak ve beslenme geleneğine sahip olan bir ülke için bu tarz kapsamlı bir mutfak eğitiminin ne ifade ettiğidir. Bu eğitimin sürekli olarak aldığı form ve içerikleri inceleyerek bu soruyu cevaplamamız mümkün olabilir. Programların çoğu geleneksel mutfağı taklit etmekten ziyade –neticede bu ilgi çekici olmayacaktır– bu mutfağın yeniden yapılması, yeniden şekillendirilmesi ve çoğunlukla önceden bilinmeyen

yemeklerin, sosların ve salataların yaratılmasıyla ilgilidir. Bu durumda Yunanlara öğretilen, gelenekle aralarına nasıl mesafe koyacakları, nasıl daha farklı, yaratıcı bir stil ve yöntemle yemek pişirecekleridir; yemek tariflerini taklit etmek değil, yeni tarifler yaratmaktır.[10] Sadece benlik imgesi ve beden imgesi ilgili olmayan, kişinin sosyal statü imgesiyle ilişkili olan bu gelenekten uzaklaşma durumunun yansıması, genç kuşağın mutfak eğitiminin eskiden olduğu gibi aile içerisinde değil medya vasıtayla gerçekleşmesinde görülür (ayrıca bkz. Triliva, 2010, Girit Adası ile ilgili bu tür konular üzerine bir tartışma için).

Bu kitabın giriş bölümünde ele aldığım gibi, Lévi-Strauss'a (1983) göre, insana ilişkin eşsiz bir eylem olan yemek pişirme, yani çiğ materyalin ateş vasıtasıyla pişmiş yemeğe dönüşümü, tabiat ve kültür arasındaki ilişkiye yönelik bir metafor sunar. Bundan başka, Harpur (2009) çeşitli kabile topluluklarındaki ve kültürlerindeki kabul törenlerinin genellikle kişiyi "pişirme" unsurları içerdiğini ortaya koyar: buharla, tütsüyle, sıcak suyla vb. Harpur ayrıca "biyolojik dönüm noktaları esnasında kendimizi doğal varlıklardan toplumsal varlıklara dönüştürmek maksadıyla pişiririz" diye ekler (s. 94). Bu durumda benim argümanım, Yunanların yaklaşık son on yıldır maruz kaldıkları mutfak ve aşçılık eğitiminin bu türden bir geçiş töreni teşkil ettiği yönündedir: Gelenekten modernleşmeye geçiş; Doğu'nun "yabaniliğinden" ve "doğallığından", Batı'nın "uygar" yaşamına geçiş. Neticede "Batılı" usulde yemek pişirmek yalnızca "Batılı" âdetleri edinmek anlamına gelmez. Bundan öte, tamamıyla

10. Buradaki amacım geleceği idealleştirmek veya geleceğe dönüşü savunmak değildir. Hobsbawm'ın (1983) belirttiği şekliyle, gelenekler sıklıkla uydurmadır. Gelenek olarak kabul edilen şeyler genellikle üst sınıflardan türemiştir ve ancak sonradan nüfusun geneline, hatta diğer ülkelere yayılır. Bununla birlikte, bazı yemeklerin Yunan toplumunda geniş ölçüde "geleneksel" olarak nitelendirildiğini göz önüne alırsak, "gelenek" kavramını mutfak ve beslenme alanındaki dönüşümleri açıklamamıza yardımcı olacak analitik bir kategori olarak kullanıyorum.

farklı, geleneğin repertuar halinde tekrarını geride bırakarak kendi yaratıcı becerilerini yeni buluşlar ve metotlar ortaya koymak üzere kullanan bir kişi haline gelmeyi gerektirir. Bu bağlamda "Batılılaşma" gelenekten "yaratıcı" bir şekilde uzaklaşmayı, mutfak ve diyet alışkanlıklarını özelleşmiş yaratıcılık ve bireycilik mevkisine yerleştirmeyi temsil eder, dolayısıyla bu da benliğin küliner metaforlarını ortaya çıkarır.[11] Bu, (Doğulu) toy ve bağımlı "çocukluk"tan, (neoliberal Batılı) olgunlaşmış yetişkinliğe geçiştir. Harpur'a göre, "yemeğin öncülük etmediği yerde toy, bağımlı, benmerkezci ve kim olduğundan emin olmayan kişiler olma tehlikesiyle karşı karşıyayız" (a.g.e., s. 96). Sözün kısası, yabancılar ve yereli yöneten elit kesim tarafından Yunanların muzdarip olduğu söylenen tüm "yetersizlikler" de buna benzer.

Norbert Elias'tan (2000) biliyoruz ki yemek yeme alışkanlıkları benliğin ve toplumsal ilişkilerin belirli biçimleriyle ayrılmaz bir şekilde ilişkilidir. Nitekim, kendine özgü bir tadı ve kokusu (örneğin sarımsak) olan, ortaya bedensel kokular çıkaran ve bunun yanı sıra tüketimine bağlı olarak aşırı şekilde bedensel döküntülere yol açan Yunan (Ortadoğulu) yemek, giderek artan bir şekilde iğrenç ve "pis" olarak resmedilen, kişisel alanın işgali ve tiksinme duygularıyla ilişkilendirilen bedenler arası yakınlık ilişkileri ile bağlantılıdır. Bunlar, diğer bedenlerle uyuşmazlık içinde duran bağışıklık kazanmış, atomlarına ayrılmış, sınırları açık bir biçimde çekilmiş beden temasıyla ilişkili süreçlerdir (bkz. Papadopoulos, 2011).[12] Tam gelişmiş bir kapitalizm bedenlerin mesafeli ve

11. Bu bölümün rasyonelini daha iyi anlayabilmek okurun benliğin küliner metaforlarının detaylı bir şekilde açıklandığı Birinci Bölüm'ü okuması tavsiye edilir.

12. Ayrıca bu noktada bu tür yemeklerin sebep olabileceği ağırlığın, kişinin çalışma gücünü canlandırmak için ihtiyaç duyduğu uzun molalar ve kısa uyuklamaların; devamlı hareket halinde, uzun çalışma saatlerine dayanma gücüne sahip çevik, esnek ve yorulmak bilmeyen bedenlere gereksinimi olan kapitalizmin taleplerine karşılık tamamen verimsiz ve etik dışı olarak yorumlandığını söylememiz gerekir.

ayrı durmasını gerektirir. Dolayısıyla Yunan (yarı-kolektif) kişiliği, Deleuze ve Guattari'den (1987) bildiğimiz üzere beslenme rejimleriyle ayrışmaz bir biçimde bağlantılı olan bedenler arası ilişkilerinde değişime ihtiyaç duyar. Bedenler arası ilişkilerde değişim, konuya ilişkin uygulanan bazı politikalar vasıtasıyla AB yetkilileri tarafından etkin şekilde teşvik edilmektedir. Örneğin birkaç yıl önce yürürlüğe koyulan bir düzenleme, peynir ve sosis gibi el yapımı ürünlerin halk sağlığını koruma retoriği adına restoranlara veya herhangi bir kişiye satılmasının yasaklanmasını talep etti. Aslında esas söz konusu olan yalnızca halk sağlığına önem verilmesi değil, iş anlayışının teşvik edilmesi ve girişimcilik ruhunun kanun hükmünde uygulanmasıydı: Peynirden şaraba her şey ruhsatlı ve AB standartlarına uygun küçük işletmelerde, Batılı ülkelerden getirilen uygun makinelerde üretilmeliydi. Bununla birlikte girişimcilik anlayışını benimsetme gayreti bedenler arası ilişkileri de yeniden düzenledi. Eğer ki el yapımı ürünler gerçekten üreticinin bedenini içeriyorsa: Onun elinin, yani o "el"in, bu tarz önlemler vasıtasıyla "el yapımı" ürünlerden çıkarılması teminat altına alındı.

Gözlemsel olarak küliner yeniden eğitim, konuma bağlı olarak hayli çeşitlenmesine ve sınıf temelli olarak farklı nitelikler geliştirmesine rağmen belli düzeyde işe yarıyor gibi gözükmektedir. Yemek dalgasının ortaya çıkışıyla birlikte Yunan yemek masalarının kompozisyonunda, özellikle orta sınıf ailelerin genç kuşaklarının kutlama masalarında çok büyük değişiklikler meydana gelmiştir. Her ne kadar ailenin günlük yemek masası, yapılan muhtelif "yaratıcı" değişikliklere ve eklentilere rağmen "geleneksel" olarak kalsa da kutlama masası, yani çeşitli özel günlerde dostlar, akrabalar, iş arkadaşları için hazırlanan öğle/akşam yemekleri belirgin biçimde "Batılılaştırıldı". Örneğin Doğu Akdeniz kıyısına özgü, keskin bir sarımsak tadına sahip geleneksel et yemekleri yerini meyve ve kuruyemişlerle hazırlanan kozmopolit füzyon et yemeklerine veya sözümona spagetti yemeklerine

bıraktı. Turistlerin favori zeytinyağlı salatası özel günler için mahcup edecek kadar folklorik görülüp, önceden bilinmeyen makarna tabakları veya roka, parmesan peyniri, İtalyan jambonu ve domatesle hazırlanan soslu tarifler tarafından arka plana atıldı. Dahası sebzeli turtalar, son zamanlarda ithal edilen tuhaf "Lauren kiş" ile yer değiştirirken, aynı şekilde son zamanlarda ithal edilen üç rengiyle etkileyici "cheesecake", geleneksel irmikli tepsi çöreklerinin ve ballı şurupla hazırlanan, genelde keskin bir tarçın kokusu olan yufkalı pastaların yerine geçti.

Gelgelelim, kesin surette beslenme açısından "problem" baki kalmıştır demek mümkündür. Her günkü akşam yemeği masası "geleneksel" kalmasına rağmen, Yunanlar bir şekilde herkesin önünde sahte bir kılığa giriyor gibi gözükse de, en azından yürekten değillerdir: Yani toplum için Batılılar gibi davranmalarına rağmen (tam olarak Batılı olmasalar da), başkaları yokken açıkça "Doğulu" olmaya devam ederler (tam olarak Doğulu da değillerdir). Daha önce bahsi geçen aktrisin sözlerini hatırlayalım: "Gerçekte tastamam Doğulu olduğumuz halde Batılıymışız gibi davranmaya çalışıyoruz". Dahası, sert bir biçimde alt orta sınıfı ve işçi sınıfını etkileyen ve gitgide daha fazla insanı yoksulluğa sürükleyen ekonomik krizin orta yerinde, hayal gücü ve yaratıcılık kullanarak yemek yapmak için gerekli malzemeler, her zamankinden daha fazla gerçekdışı bir konuma erişmiştir.[13] Ancak Birinci Bölümde ileri sürdüğüm gibi, gastropornonun estetik politikasıyla ilişkili olarak, benliğin ve kültürün yaratıcı bir biçimde yeniden keşfedilmesi mantığının öğrenilmesi ve benimsenmesi söz konusu olduğundan, beslenmede gerçekte yaşanan değişimler önemsiz kalmaktadır. Yaratıcılık, kişinin

13. Halbuki bu tür koşullarda geleneksel mutfağın basit biçimlerine yönelmek bu tabakaların hayatta kalabileceği tek yoldur. Örneğin bir tencere salçalı fasulye çorbası ile ("milli yemek" olarak anılır) dört kişilik bir aile karnını asgari maliyetle iki gün doyurabilir; avokado soslu somon filetosu pişirmekle pek ilgisi yoktur.

kendisini gelenekten uzaklaştırmada kullandığı yol olarak, bireyin kendisini değişen koşullara ve piyasaların değişken atmosferine göre uydurma ve yeniden yaratma kabiliyetiyle ayrılmaz bir bütündür: Bu da Yunan psikologların sıkça kullandıkları tabirle yaratıcı uyumluluktur (Mentinis, 2013).

Bu noktaya kadar, kamusal ve resmi söylem dahilinde kültürel değişim retoriğini açıklamak maksadıyla tartışmamı kasıtlı olarak ulusal bir temelde sınırlı tuttum ve bunun mutfak kültürü ve beslenmeyle ilgili boyutlarına değindim. Ancak bu Yunan gerçekliğini kavrayabilmek için yeterli düzeyde bir analiz değildir. Yunan kişiliğinin iskeletini oluşturan baskın söylemsel çerçevenin problemi –Ramphos'un Yunan tanımlaması ile daha da kötü hale gelen– ortalama "yetersiz" bir Yunan kişiliğini, yani pratikte var olmayan bir kişiliği yaratmak için birtakım "kötü nitelikleri" seçip almış olmasıdır. Durumu daha da kötü hale getiren ise, hükümetin ekonomik ve kamu politikalarıyla ilgili aldığı kararlarda var olmayan ortalama "Yunan" kişisinin psikolojik betimlemesinin dayanak teşkil etmesidir (bkz. Badiou, 2012). Ortalama "yetersiz Yunan" tartışmasının, asıl uygulanan politikanın işçi sınıfının ehlileştirilmesi ve sınıf mücadelesinin pasifize edilmesi olduğu gerçeğinin üstünü örtmeye yarayan ideolojik bir fonksiyonu vardır. Şimdi bu konuya ele alacağım.

Mutfakta Sınıf Mücadelesi

Küliner yapının ve beslenme alışkanlıklarının sınıfsal karakterini yalnızca ekonomik açıdan yorumlamak yanlıştır. Hatta görünen o ki, burjuva tanı koyucular dahi bu konuya kültürel açıdan ele almaktadır. Hem bu tanı koyucular hem de hedef kitleleri nezdinde öncelikle Doğu, alt sınıflar için, proletarya için coğrafi bir metafordur –ki bu noktada Yunanistan'daki en yoksul, en fazla sömürülen kesimin "Doğu"dan gelen göçmenler olduğunu hatırlayalım. Geleneksel, Doğulu, (orta) Doğulu– Yunan mutfağı, hazırlık aşamaları itibariyle geleneğindeki repertuvarı ve alışkanlıkları sürdürdüğü için

proletarya mutfağıdır. Kuşkusuz bir zamanlar fazlasıyla yaratıcılıkla oluşturulmuş olsa da, günümüzde yalnızca yemek pişirme metotlarının taklit edildiği, herhangi bir kesinlik ve ölçü içermeyen yemek tariflerinin tekrarlandığı bir mutfaktır. Öte yandan "Batılı" gurme mutfağı, nüfusun üst orta ve daha yüksek tabakaları ile ilişkilendirilir çünkü yaratıcıdır. "Batılı" yemekler isimsizdir, sonradan ortaya çıkan isimleri ise içerikteki ana maddeleri niteler, hiçbir geleneğe ait değildir, basitçe birisinin hayal gücü ve yaratıcılığı aracılığıyla ortaya çıkar: Önceden varolan kurallar ve takip edilecek rutinler yoktur, kişi içerikteki ürünleri kendi uygun gördüğü şekilde karıştırabilir, ürünler birbirinin yerine geçebilir, eğlence ve deneyim içerir. Bu iki farklı yemek pişirme biçimi, farklı kişilik şekillerine ve iş türlerine karşılık gelmektedir: İlki, genellikle bedensel iş icra eden Doğulu, işçi sınıfına dahil, irrasyonel, gelişmemiş, hetero-belirlenimli kişiliktir; ikincisi ise uygarlaşmış, özerk, kendi kendine karar verebilen ve yaratıcı kişiliktir, düşünce üretir, fikri emek icra eder.

Küliner yapıyı ve beslenme alışkanlıklarını sınıf ve sınıf karşıtlığı temelinde incelemek üzere *Dangerous Cooking* (2010, yön: Vasilis Tselemegos)[14] filmini ele alabiliriz. Film ünlü bir şef olan Damoklis Dimou (Giorgos Horafas) ve gemici bir aşçı olan Dimitris Savridis'in (Konstantinos Markoulakis) hikâyesini anlatır. Her ikisi de bilmeyerek aynı kadına âşık olup ilişki kurar. Üst sınıfların temsili olarak nitelendirebileceğimiz şef (ilginçtir ki bu karakter *A Touch of Spice* filmindeki tutkulu aşçıyı oynayan oyuncu tarafından canlandırılır), yemek yapmaya karşı estetik ve bilimsel bir yaklaşıma sahiptir ve kadını eşsiz gurme özellikleri ile etkilemeye çalışır; devamında kadın, şefin mutfaktaki denemeleri ve buluşları için ilham kaynağı haline gelir, yaptığı yemekleri tadar ve bir gurme yemek kitabına katkı olarak

14. Film Andreas Staikos'un (1998) aynı isimli kitabından uyarlanmıştır. Kitap 2000 yılında *Les Liaisons Culinaires* ismiyle Harvil Press tarafından İngilizce yayımlanmıştır.

yazmakta olduğu çalışma için isimlendirir. İsimlendirme süreci kendi içinde ilginçtir çünkü bu ayrıcalıklı ürünlerin köksüzlüğüne işaret eder: Bu yemekler geleneklere dayanmaz, isimsizdir, yaratıcı zihnin bir ürününden başka bir şey değildir. İsimlerini ancak görme ve tat alma duyusuyla karar veren eşit derecede yaratıcı bir eylem sayesinde edinebilirler. Bu durumda şef mutfak sanatçısı, bağımsız birey, film boyunca ailesi, akrabaları ve arkadaşları olmadığını gördüğümüz kişidir. Etkileşimde olduğu insanların hepsi özel hayatının aksine mesleği ve kariyer gelişimiyle ilişkili iş ortakları, çalışma arkadaşları ve tanıdıklardır, hatta sevgilisi dahi kariyer gelişiminin bir parçasıdır. Öte yandan gemici aşçının yemek yapmaya karşı yaklaşımı daha pragmatiktir. Aşçı, kadını "Doğulu" duygu ve davranışlarıyla cezpeder, aynı zamanda yaptığı yemekler ulusal mutfaktan türetilmiş ürünler olduğundan önceden beri varolan isimleri bulunmaktadır. Dahası gemici aşçı, mesleğini kariyer sürecinin bir parçası veya kendini gerçekleştirme ve/veya tanınırlık elde etme biçimi olarak değil, hayatını kazanmak üzere icra etmektedir. Şeften farklı olarak, mahalledeki kafede çalışan bir kız kardeşi (aile-alt sınıf) ve hiçbir şekilde mesleki başarıları ve gelişmesiyle ilişkili olmayan arkadaşları vardır. Buna ek olarak, yalnızca kendi zihnindeki estetik standartlara göre yemek yapan şefin aksine yemek yaptığı insanların, yani birlikte çalıştığı gemicilerin isteklerini dikkate alır. Tamamen bağımsız ve özerk bir birey değildir; hetero-belirlenimlidir, kişiliği "Doğulu" unsurlar içerir, alt sınıfların bir üyesidir, *A Touch of Spice* filminde canlandırılan karaktere benzer şekilde, tamamen olmasa da kısmen daha geçmişe takılı bir kişidir.

Filmin, yemek yapma tarzlarının kişilik şekilleri ve iş türleri arasındaki ilişkinin daha iyi açıklanmasına katkıda bulunan bir yönü de aynı kadınla ilişki içinde olduklarını fark etmeleri üzerine şef ve aşçı arasında filmin sonlarına doğru geçen karşılıklı konuşmadır. Konuşmanın konusu

yemek yapmaktır ve şef, kesinliği ve kusursuzluğunu övdüğü, görme ve tat alma duyularının estetik kriterlerini dikkate alacak şekilde neredeyse bilimsel ve akılcı metotlarla uygulanan moleküler mutfağı savunmaktadır. Moleküler mutfakta hiçbir şey şansa bırakılmaz, içerikteki her bir ürün ölçülmeli, en son sonuçtaki rolü üzerinden hesaba katılmalıdır. Bir başka ifadeyle, şefin takdir ettiği ürün türleri, disiplinli ve rasyonelleştirilmiş işlemlerle faaliyete geçirilen yaratıcılık ve tasarım mahsulleridir. Diğer uçtaki aşçı ise bahsi geçen tüm bu işlemlerin "yemek pişirme zevkini öldürdüğünü", "beklenmedik olanın güzelliğini", "rastlantının büyüsünü", "iyi sonuçlar doğurması muhtemel olan kazaları ve hataları" savunarak karşılık verir. Her ne kadar ilk bakışta aşçının söylemi yaratıcılıkla iftihar etmeyi, dolayısıyla şefle görüş birliğini ifade ediyor gibi gözükse durum gerçekte öyle değildir. Şefin övgüyle sözünü ettiği şey aslında yaratıcılık değil, geleneksel mutfağın rasyonelleştirilmemiş karakteri, daha açık bir ifadeyle belirtmek gerekirse, itina göstermeden yemek yapmayı ve hataları hoş gören alandır; ki Yunan ekonomisinin başlıca problemi olarak teşhis edilen şey de bu düzgün planlama ve akılcılıktan yoksunluk değil midir?

Şefin öncelikle yaratıcı, akabinde rasyonelleştirilmiş ve karar verme yetkisini elinde tutan yaklaşımı; az planlama içeren, süreç esnasında ortaya çıkabilecek hatalardan çok "keyif almayı" önemseyen neredeyse "sihirli" yaklaşımla çelişki içindedir. Yunanlar hâkim olan görüş itibariyle aşçı gibidir ve daha çok şef gibi olmalılardır. Konuşmalarının sonlarına doğru, gemi yaşamına istinaden aşçı şu yorumda bulunur: "Otuz tane aç gemiciden oluşan bir güruhun karnını moleküler mutfakla doyuramazsın". Şefin yanıtı, sahip olduğu kişilik biçiminin göstergesidir: "Şefin kıstaslarına göre otuz tane vahşinin yabanıl içgüdülerine bağlı olmak kabul edilebilir değildir" diyerek yanıt verir. Bu durumda kişinin kıstası, proleter "vahşilerin" arzu ve ihtiyaçlarından bağımsız olarak hareket etmektir. Bu halde vahşiler ise "eğitimden geçmeli"

ve yeniden toplumsallaştırılmalıdır; vahşilikten uygarlaşmış şahsiyete doğru küliner bir geçiş töreni yaşamalı, böylelikle üst sınıfların arzularına, zevklerine ve tasarılarına boyun eğip uyum sağlamayı öğrenmelilerdir (sonraki kısımda bu konuya geri döneceğim).

Filmin final sahnesinde şef ve aşçı arasında işler rayına oturur. Şefi, zamanın çoğunu yazdığı yemek kitabını (bu konuya da değineceğim) imzalayarak geçirdiği, kendi açtığı restoranın açılış gecesi sonrasında restoranın terasında yorgunluğunu atarken görürüz. Sahneye aşçı girer ve masanın üzerine gümüş kapaklı bir tabak koyar, bu noktada izleyiciden bunun şef için hazırlanmış bir yemek olduğunu düşünmesi beklenir. Devamında aşçının şaka yollu olarak, eğer kitabı yazan kendisi olsaydı yemeğin daha baharatlı olacağı (kadınlarla cinsel ilişkilerinin detaylarına bir gönderme) yorumunda bulunduğu kısa bir konuşma gerçekleşir. Şefin yanıtı kısa ve isabetlidir: "Kitap yazmak için öncelikle yazı yazmayı öğrenmelisin". Bu noktada bir kez daha alt sınıfların "eğitimsizliği" temasına geri döneriz. "Eğitim" eksikliği bir ölçüde coğrafyaya bağlıdır (örneğin unutulan "eski" Doğu Yunanistan) ancak her şeyden önce bir sınıf meselesidir (eğitimsiz proletarya bilgi sahibi elitlere uyum sağlamayı ve itaat etmeyi öğrenmek zorundadır). Bu bakımdan şefin yanıtı da ataerkil "eğitim" saplantısının göstergesidir. Stelios Ramphos'la yapılan bir televizyon söyleşisinin sonunda ise, programı hazırlayan gazetecinin devletin tanı koyucularını özetleyerek verdiği öğüt ise şudur: "Öyleyse gelin eğitim için bir çare bulalım, yani Avrupa'ya giden yolu bulalım" (2011, s. 74). Bir kez daha söylemek gerekir ki, Avrupalı olmamak, "eğitim" almamış olarak görülmek demektir.

Barbar Proleterler ve Girişimcilik Ruhu

Yunanistan'da 2008 yılının aralık ayında on gün süren ve genç bir öğrencinin Atina'nın göbeğinde polis tarafından öldürülmesiyle sonuçlanan isyanlar, sınıf mücadelesinin

fişeklenmesinde önemli bir düğüm noktasıydı. Bu isyanlar tamamıyla beklenmedik, mevcut çerçeve ve kategoriler içerisinde anlaması ve açıklaması imkânsız olan bir antagonizma ortaya çıkardı (Mentinis, 2010; Sotiris, 2010); isyanlarla birlikte, işçi sınıfından ve alt orta sınıftan kesimler kitlesel olarak bir araya gelerek ekonomik koşullara ve hüküm sürmekte olan bireycilik ve borçluluk kültürüne karşı duyulan şiddetli memnuniyetsizliği dışa vurdular. Başkaldıran "barbarlara" sonrasında uygulanan sert kemer sıkma önlemleri, toplumsal asayişi ve işçi sınıfının terbiye edilmesini hedef alan ekonomik bir şok terapisiydi. Bu önlemler, ülkenin başına gelenlerden ayrım gözetmeksizin herkesi sorumlu tutan ve alınan tedbirlerin itidali kaybetmeden kabullenilmesini zorlayan bir retoriği de beraberinde getirdi. Ramphos'un "felsefi" retoriği, hükümet tarafından imzalanan protokollerin kabul edilmesinin teşvikine ve Yunanların içinde bulunduğu kötü vaziyete çare olarak dikkatlerin bireysel ve kültürel değişime yöneltilmesine önemli ölçüde katkı bulundu:

> Biz eğer ki yaratıcı insanlar olmak; sırf tasarruf ederek değil, sahip olduğumuz dinamizmle krizlere son verecek fırsatların ve yeni ufukların oluşturucuları olmak istiyorsak, ivedi ihtiyacımız olan sert tasarruf tedbirlerini ve Yunan sorununun antropolojik parametrelerini bir araya getirerek hareket etmeliyiz.
>
> (2011, s. 91)

Sınıf mücadelesi sorununun yanı sıra; yatırımların ve aynı zamanda inovasyon ve girişimcilikteki gelişmelerin ön koşulu olarak mücadeleyi pasifize etme ihtiyacı, elbette ki yaratıcı ve girişimci sınıfın üyelerinin söylemindeki en yaygın tematiktir. TEDx-Atina'nın kurucusu ve sorumlusu Kalavros-Gousiou şöyle açıklar:

> Her tarafa, özellikle de halkın etkin kesimine umut vermeliyiz. İsyanlar, protestolar, yangınlar, kan, vb ile dolu Yunanistan'ı fotoğraflayan bir dolu multimedya imparatorluğu var. Yunanistan'ın,

> yapan kimseler ve potansiyelini göstermek için bir fırsat bekleyen insanlarla dolu bir başka tarafının da olduğuna inanıyoruz.
> (2012)

Elbette ki protestocuların ve isyancıların neden "yapan kimselere" zıt olarak görüldükleri net değildir. Ancak genç girişimci bu tür karşılıklı ilişkilere tamamen kayıtsızdır. Asıl istediği parçalarına ayrılmış bir Yunanistan ile temas kurmaktır: Bir yanında "yıkıcı" güçlerini açığa çıkaran proleter "barbarlar" öbür yanında girişimci yaratıcı hırs olan, ikiye ayrılmış bir ülke; protestocu işçi kitleleri ile kabiliyetli yaratıcı bireylerden oluşan kitleler arasındaki, itaatsiz aşçılar ile ticarete yönelmiş şefler arasındaki farklılık. Doğrusu istenirse yaklaşık son beş yıldır yaratıcılığa yönelik girişimcilik ve yatırımların Yunan ve yabancı politikacılar, ekonomistler ve yorumcular tarafından Yunanistan için krizlerden kurtulmanın, kalkınma ve başarının önünü açmanın tek yolu olduğu belirtilmektedir (örn. Politis, 2007; Dale, 2012; Rasmussen, 2012; Coster, 2013, Kotsios ve Mitsios, 2013). *Forbes*'ten Elmira Bayrasli'nin (2012) belirttiği gibi girişimcilik Yunanistan için "modern Akropolis" olabilir. Böylelikle yatırım, organizasyon, yönetim, insan kaynakları idaresi vb konulara yönelik düzgün eğitim ve çalışmaların yanı sıra "girişimciliğin yaratıcı görüşüne vurgu yapan başarılı iş hikâyeleri" (Politis, 2007) olan Yunanlar fikri tanıtılarak girişimcilik ruhunun dirilişi ve yeni nesil girişimcileri ortaya çıkarmak, bir *start-up* şirket yöneticisinin ifadesiyle "Yunan Zuckerbergler" yaratmak için elzem olarak tanımlanmakta ve etkin bir şekilde desteklenmektedir (Tziralis, aktaran Coster, 2013).

Dangerous Cooking filmine geri dönelim. Film sınıf antagonizmasında –Yunanların yeni girişimcilik zihniyetini edinmek üzere "eğitim" alması ve sınıf mücadelesinin kalkınma ve başarının önündeki engel olarak yansıtılması kısmı– ilginç bir çözünmeyi ifade eder. İki adamın da aynı kadınla ilişki yaşadıklarını fark etmesinden sonra antagonizma kuvvetlenir

ve şef meselenin tümünü tartışmak üzere aşçıyı evinde bir akşam yemeğine davet eder. Aşçının masadaki yerini alması üzerine şef yemeği getirir ve aşçı karşısında en geleneksel, işçi sınıfı yemeğini (genellikle "milli yemek" olarak anılır) görünce şaşırır: "salçalı fasulye çorbası". Ancak çok geçmeden proleter kültürü kucaklayan bu "iyi niyet" gösterisinin, aşçıyı aynı kadın için savaşmaktan vazgeçirmek üzere yapılmış bir manevradan başka bir şey olmadığı anlaşılır. Nihayetinde antagonizma daha da kızışır ve iki adam tüm bunlara nihai bir sınavla son vermeye karar verir: Her iki aşçı da kadın için *mouzaka* olarak bilinen aynı geleneksel (Doğu) yemeğini kendi stillerinde pişirmek zorundadır. Hangi yemeğin daha iyi olduğuna, dolayısıyla da hangi adamla beraber olacağına kadının karar vermesini isterler. Böylesine bir görevle karşı karşıya kalan kadın yemekleri denemeyi reddederek ayırılır. Ulusal bütünlük böylesine bir kaideyle parçalanamaz; her iki sınıf da gereklidir, sadece önemli olan hangisinin galip geleceğidir. "Çocukça kavgalar" dediği anlaşmazlıktan bıkan kadın her iki adamı da terk ettikten sonra, ikisi arasında karşılıklı konuşmalar gelişmeye başlar. Farklı yemek yapma stillerine ve bunların iyi yönlerine dair önceden ele aldığımız konuşma da bu diyalog sürecinin bir parçasıdır.

Sonunda iki adam uzlaşmaya varırlar ve ikisini bir restoranda beraber çalışırken görürüz. Nitekim restoranın sahibi şeftir ve yazdığı yemek kitabındaki yeni yemeklerden oluşan menüler sunmaktadır. Öte yandan aşçı her ne kadar iyi bir pozisyon sahibi olsa da şefin restoranında çalışan konumundadır. Restoran ne geleneksel bir Yunan tavernası ne de bir kebapçı dükkânıdır. Hem yeni oluşturulan gurme lezzetleri değerlendirebilecek tecrübeye hem de yüksek fiyatları ödeyebilecek maddi güce sahip üst sınıf müşteriler için lüks bir mekândır. Aşçının mutfağın baş sorumlusu olduğu göz önünde bulundurursak yemek yapma konusunda şefin yaklaşımını benimsediğini varsaymak olasıdır. Bir başka ifadeyle, gösterdiği sadakatin sonucunda şefin

mutfağında makam sahibi olan itaatkâr işçiye örnek teşkil eden aşçı, şefin yemeklerinin icrasına hazırlık yapmaktan ya da en azından denetlemekten fazlasını yapmamaktadır; "Doğulu" kişiliğinden, "geleneksel" yanından devam ettirdiği özelliği başkaları tarafından, bu örnekte ise şef tarafından tasarlanan ve planlanan işleri yürütmektir. Artık kişiliğinin yeni bileşenlerinin dayanağında, her ne kadar geçmişte özen göstermeksizin hatalara ve kazalara göz yumarak geleneksel yemekler hazırlamış olsa da dikkat göstererek ve titiz ölçülerle yemek hazırlamayı öğrenmiş olması bulunmaktadır. Yeni itaatkâr (bu sebeple ödüllendirilmiş) proleter eskisi gibi değildir; neoliberal mutfağa uyacak biçimde "eğitim" görmüştür. Antagonistik sınıflara ait iki bireyin geçmişte aynı ulusal bütünlük (kadın) için verdiği mücadele, bu durumda ancak proleter bireyin şefin işlerine boyun eğmesi ve girişimci tasarılarına destek vermesiyle son bulur. Dolayısıyla yaratıcı girişimcilik, antagonizma ve çatışma ile parçalanmış geçmişten kurtulmak, sınıflar arası barışın ve modernizasyonun ahenkli geleceğini kucaklamak için bir yöntem olarak sunulmaktadır. Restoranın açılış gecesinde şef kitaplarını imzalayıp varlıklı konuklarıyla/müşterileriyle sosyalleşirken, aşçıyı, kız kardeşini ve bir arkadaşını (hepsi işçi sınıfından insanlar) mutfakta tam bir panik halinde çalışırken görürüz. Sondan bir önceki sahnede, saf bir uysallık anında ya da yaptıkları yeni anlaşma dahilinde kurulan ortaklık için duyduğu minneti ifade edebilmek adına aşçı, şef-girişimciye geçmişteki husumetlerinin "aptalca bir şey" olduğunu söyler. Öyle ki, artık herkes yeni Yunan restoranında kendi yerini almalıdır.

Melankolik Yunanlar İçin Mutfak Sanatı Terapisi

Aşçının geçmişte kadınlarla yaşadığı "baharatlı" (ve bu nedenle Doğulu/Oryantal) ilişkilere değinen önceden sözünü ettiğimiz şakasına geri dönmemiz gerekir. Aşçının bu şaka üzerinden gerçekte ifade ettiği şey melankolisi, kaybettiklerine aldırmamayı beceremememesidir. Gerçekten de Yunanların

melankolizmden muzdarip, hem antik hem de Doğulu geçmişleri için bitmeyen bir yas halinde olan insanlar olduğu söylenmiştir. Aşçı kadını kaybetmiş ve bu kaybı şefin restoranında ikincil bir pozisyonda iş verilerek telafi edilmiştir. Şef aşçının aksine melankolik değildir; hâlâ kadına "sahip" olandır; kadın şefin tarifleri için hem ilham kaynadığıdır hem de yemeklere isimlerini veren kişidir. Şefin yaratıcılık ve girişimcilik kabiliyetleri, geçmişi şimdiye ve geleceğe taşıyarak yeni bir forma dönüştürmesine olanak tanımıştır: Yenilikçi gurme tarifler içeren bir yemek kitabı ve başarılı bir iş. Bu durumda aşçının yaptığı espriyle anlatmak istediği hem melankolik ruh hali hem de restorana karakterini veren "yemek kitabını" yazma işine dahil olamaması sebebiyle hissettiği acıdır; eğitimi azdır, bilgi birikimi bir yemek kitabını yazmaya yardımcı olacak düzeyde değildir, kendisi ancak nasıl talimatlara uyulacağını öğrenebilir.

Critchley (2002), kendisini gülünç bulan ego ile işleyen mizahın bir antidepresan olduğunu ve bunun depresif olmayıp aksine bizlerde özgürleşme, bütünleşme ve çocuksu bir yücelme hissi uyandırdığını öne sürer ve ekler: "Mizah bir antidepresandır ve egoyu Prozac verilmiş gibi sersemletip körelterek sonuç vermez, aksine kendini tanımanın bir ifadesidir [...] bireyin kendisi ve dünya ile kurulan derinlemesine bilişsel bir ilişkidir" (s. 102).

Bu durumda, aşçı her ne kadar bu espriyi şefe yöneltmiş olsa da –kendi cinsel yaşamının şefinkinden daha iyi olduğunun iması olarak– yeni koşullar altındaki pozisyonunun farkındalığını içermektedir ve ayrıca şef karşısındaki güçsüzlüğüyle yüzleşmesine olanak tanıması bakımından özgürleştirici ve rahatlatıcıdır. Aslına bakılırsa, Billig'in (2005) ortaya koyduğu ayrımdan yola çıkarak, psikolojik olarak yaptığı esprinin şefin melankoli ve güçsüzlüğünü yatıştırmasını sağladığını ancak toplumsal olarak, şef ile doğrudan bir yüzleşmeyi savuşturması ve ikincil pozisyonunu ebedileştirmesi sebebiyle tutucu bir işlevi olduğunu söylemek mümkündür.

Daha önceden de bahsettiğimiz gibi, şef restoranın terasındaki bahçe sandalyesinde dinlendiği sırada aşçı gözükür ve şefin akşam yemeği olduğunu düşünmemiz istenen gümüş kapaklı bir tabağı masaya koyar. Ne var ki espriyi yaptıktan sonra kapağı açar ve ortaya yemek değil *Kollyva* çıkar; kaynamış buğday ve şekerden yapılan, birinin ölümü ardından düzenlenen dini seremonilerde sunulan geleneksel bir tatlıdır. Ardından aşçı, kısa bir anma töreninin her ikisinin de kadını sonsuza dek unutmasına yardımcı olacağı yorumunda bulunur. Aşçının bu sözlerini ciddiye almamız mümkün müdür? Bu anma töreni melankoliden kaçışın son perdesi, dolayısıyla da yapılan yeni anlaşmaya boyun eğişin ve kendine düşen görevi kabullenişin son bir işareti midir? Ya da sadece, melankoli ve güçsüzlüğünü sürdüreceğinin bir başka göstergesi midir? Tatlının tarifini bilseydik tahminde bulunmamız daha kolay olurdu.

5
Yemek ve Açlık Çekmek
Gastroseksüel Erkekler ve Anorektik Kadınlar

Anoreksiya Psikolojisinin Ötesine

Anoreksiyaya psikoloji bilimi dahilindeki yaklaşımlar, öncelikle patolojinin nedenlerini tespit etme ve daha sonra psikoterapik müdahaleler geliştirerek problemin üstesinden gelme mantığını dayatan modernist, yapsalcı bir paradigmanın etkisi altında olma eğilimindedir (Botha, 2015). Şöyle ki anoreksiyanın altından yatan gerek birey kaynaklı gerek dışsal kökenli sebepleri keşfetmeye çabalayan biyolojik, bilişsel, sosyo-kültürel, psiko-dinamik ve sistemik modeller risk faktörlerini ve klinik özelliklerini tespit eder,

tanı kriterleri geliştirir ve etkinliğine göre tedaviye ulaşır (bkz. Kaye, 1999; Malson vd, 2004; Botha, 2015). Bu paradigma kapsamında anoreksiya içselleşmiş, bireyselleşmiş klinik bir oluşum olarak kavramsallaştırılmıştır. Bir başka ifadeyle bireye anoreksiyaya *sahip olma*, bir hastalıktan *muzdarip olma* tanısı konulmaktadır (Botha, 2015).

Problemin "nedenlerini" saptamak söz konusu olduğunda çocukluk travması, cinsel istismar, aile içi şiddet, aile içi alkolizm, beden imajı bozukluğu, sosyokültürel güzellik standartlarının aşırı içselleştirilmesi ve benzeri gibi hem "içsel" (bireysel) hem de "dışsal" (durumsal) etiyolojilerin hepsi sorunun başlangıcına dair potansiyel, bu sebeple de tartışmaya açık açıklamalar olarak dikkate alınmıştır (örn. McGillicuddy ve Maze, 1993; Coniglo, 1993; Jasper, 1993). Böylelikle bu açıklamaların hepsi her ne kadar farklı seviyelerde olsa da anorektik bireyin patolojikleştirilmesine ve edilgen kurbanlar olarak sunulmasına katkıda bulunmaktadır. En önemlisi de, anoreksiyanın öncelikli olarak kadınları etkileyen bir durum olmasının tartışma dışı bırakılmasıdır –feminist yaklaşımlar bu noktada bir istisnadır– ve dolayısıyla da anoreksiyanın cinsiyetli niteliği cinsiyetsiz etiyolojilerin arasında tamamen kaybolmuştur; bilişsel yaklaşımlar buna en açık ve net örnektir. Dahası bahsettiğimiz unsurların pek çoğu anoreksiyaya neden teşkil etmesine rağmen, asıl problemle semantik olarak çok az bağlantılı olduklarını hatta daha doğrusu hiç bağlantılı olmadıklarını göz önünde bulunduracak olursak, nedensel açıklamalar seviyesine yükseltilmeleri oldukça problemlidir. Bir başka ifadeyle, bu durum bütünüyle ana akım psikolojiye özgüdür; cinsel istismar veya aile içi şiddet gibi belirleyici özellikleri olmayan aynı sebeplere çok fazla açıklayıcı görev yüklenmekle beraber, varsayılan neden ve etkisi arasında net ve anlamlı bağlantılar kurulmaksızın, yeme bozukluğundan işitme sorunlarına uzanan pek çok problemi açıklamak maksadıyla kolaylıkla bu sebeplerden yararlanılmaktadır. Bu demek oluyor ki, nedensel açıklamalar

gerçekten açıklayıcı hükümler üretmek yerine, anoreksiyayı yalnızca travmatik olaylar ve üzücü durumların birleşimiyle ilişkilendirme eğilimde olmaları bakımından neredeyse hiç nedensel değillerdir.[1]

Psikolojinin disipliner sınırlarının ötesinde feminist/kültürel yaklaşımlar anoreksiyaya dair düzgün bir kültürel perspektifin olmayışını bilindik şekillerle vurgulamakta ve yaygın psikiyatrik ve psikolojik açıklamaları karakterize eden, kadın bedeninin cisimleştirilmesi ve perdelenmesi durumunu eleştirmektedir. Oysaki, bazı erken dönem kültürel/feminist yaklaşımlar günümüzde ideal kadın bedeninin medyatik temsilleriyle anoreksiya arasında sağduyulu gibi gözüken bir bağlantı kurmakta ve dolayısıyla da ikisi arasında nedensel bir ilişkinin varlığını ortaya koymaktadır (örn. Bruch, 1978; Brownmiller, 1984; Bordo, 1988). Diğer açıklamalar artık bunun ötesine geçmiştir ve postyapısalcı kaynaklar vasıtasıyla Foucaultcu teori, anoreksiyayı kadın bedeninin üretilmesine dahil edilen tarihsel ve söylemsel disiplinci uygulamalar bağlamında kavramsallaştırmaktadır. Postyapısalcı açıklamalar kadın bedeninin eril toplum ve tüketici kapitalizm içerisindeki durumu ile yakından ilgilenir, kadın bedenini birtakım mücadeleler için (ekonomik, politik, cinsiyet vb) çekişme alanı olarak değerlendirir ve çok sayıda söyleme dahil edildiğini göz önüne alırlar (örn. Bordo, 1988; Grosz, 1994; Eckermann, 1997; Probyn, 2001, Mouda, 2011). Anoreksiya her iki durumda da, Brain'in de

1. Burada amacım melankoli, cinsel istismar gibi anoreksiya ile ilişkilendirilen bilindik unsurların önemini reddetmek değildir. Benim önerim bu unsurların, küliner metaforlar dahilinde bir bağlama yerleştirilerek ve gastroseksüel iktidar ilişkileriyle bağlantı kurularak yeniden okunması yönündedir. Örneğin Canetti (2000 [1960]) melankolik bireyin kendisini yenilmiş olarak gördüğünü ve yenmiş bir şeye dönüşümün tüm akışa son veren dönüşüm olduğunu öne sürer. Bu sebeple melankolik birey yemek yemeyi reddeder çünkü yemek yemek ona bu gerçekliği hatırlatır. Benzer şekilde cinsel saldırı da anoreksiyada önemlidir çünkü kadınlar başkalarının iştahının kurbanı durumuna gelirler.

ileri sürdüğü gibi, kadınların tüketim kültüründe ezilmesine dair bir metafor olarak ortaya çıkar (ilgili kaynak incelemesi için bkz. Brain, 2002).

Brain'in (2002) pek yerinde bir şekilde belirttiği gibi, bazı feminist/kültürel teorilerin, psikoloji ve psikiyatrinin bedenden ayrılmış benliğinin yerine, toplumsal cinsiyet iktidar ilişkilerinin ve toplumsal güçlerin başlı başına pasif, bağımlı bir tecellisi olan "benliksizleştirilmiş beden"i getirme eğilimi olmasına rağmen, bu tür teorilerin yine de anorektik kadına bir tür faillik yüklemeyi amaçladığı yadsınamaz. Bununla birlikte önerilen belirli temsil şekilleri kapsam ve ana fikir yönünden bir hayli çeşitlilik göstermektedir; bazı kuramcılar yemek reddini kadınlar için iğrenç yaşam koşulları ve deneyimlerle başa çıkmanın ve iyilik halini artırmanın bir yolu olarak değerlendirirken (bkz. Brown, 1993; Zimberg, 1993; Recalcati, 2007) diğerleri anoreksiyanın, ataerkil toplumlarda kendilerinden beklenen taleplere karşılık olarak kadınların ortaya koyduğu bir direniş şekli olduğu yönünde daha geniş kapsamlı bir anlayışı öne sürmektedirler.

Anoreksiyanın, hem kadınlığın toplumsal standartlarına aşırı boyun eğmeyi hem de kadınlara yüklenen kültürel taleplere karşı sergilenen bir başkaldırıyı ifade etmesi sebebiyle kültürel/feminist görüşler tarafından nihayetinde belirsiz ve çifte anlamlı olarak yorumlanması yaygın bir tematiktir. Bu mantığa göre Eckermann (1997), çok zayıflamış beden üzerinden iletilen, bir yandan belirli oranda uysallık sergileyen, bir yandan da bilimden ve ebeveyn otoritesinden gelen sağlıkla ilgili bilindik nutuklara özgür bir kişilik kazanmak amacıyla kafa tutan çelişkili bir mesajı tanımlar. Benzer bir anlayışla Benson (1997) yeme bozukluklarının "çağdaş feminizmin talep ve sınırlamalarına karşılık, cinsiyetlendirilmiş beden etrafında şekillenen kültürel normlara hem yardakçılık etmeyi hem de başkaldırmayı kapsayan çapraşık bir yanıt" olarak ele alınması gerektiğini savunur (s. 124). Konuya daha kesin bir yorum getiren Grosz (1994) uysallık boyutuna ve

aşırı boyun eğme önermesine karşı çıkar ve daha ziyade anoreksiyanın bu tür kültürel normlara karşılık sergilenen bir reddetme ve parodi olduğu fikrinde ısrar eder. Grosz'un savına benzeşik şekilde ve feminizm kaynaklı eleştirel-psikolojik perspektiften yazan Fuller ve Hook (2002) da anoreksiyayı, efendilerin kadın bedeni söylemini alay-ve-taklit etme işlevini yerine getirmesi sebebiyle bir inkâr ve direniş formu olarak değerlendirir. Genel anlamda anoreksiyadaki bu eylemliliğin genellikle kişinin bedeni üzerinde kontrol sağlaması olarak yorumlandığını söylemek isabetli olacaktır. Lupton'un (1996) öne sürdüğü gibi belki de anoreksiya kaosun içine düşüşü simgeleyen yemek yemeye karşılık bir öz denetim ve arınma teknolojisi olarak daha iyi anlaşılabilir. Bu formülasyona göre açlığın reddedilmesi "iradenin bedene karşı kazandığı zaferin işareti" haline gelir (a.g.e., s. 135). Eckermann'da (1997) kişinin bedeni üzerinde hâkimiyet kurması hususuna vurgu yapar ve Foucault'nun "kendilik kaygısı" paradigması çerçevesinde, açlık çeken bireyin "bedenimi oku" mesajını ileterek kendini bir "sanat eseri" olarak yeniden yaratmak üzere bedenini kullandığını öne sürer.

Feminist/kültürel yaklaşımların kadınları sahnenin ortasına koyarak anoreksiyayı bedensel formda bir deneyim olarak yorumlamasına ve yalın nedensel açıklamalardan uzaklaşarak daha geniş kapsamda kültürel bir anlayışa yönelmesine rağmen bu bölümdeki tartışmamızla doğrudan bağlantılı iki önemli problem olduğu gibi kalmıştır. Bunlardan biri anoreksiya ile çağdaş muska kültürü arasındaki bağlantıyı araştıran bir teorinin olmayışıdır. Anoreksiyayla ilgili bedensel veya bedensel olmayan, feminist veya başka türlü, kültürel veya tıbbi tüm teoriler, çağdaş toplumlardaki yemek kültürünün önemiyle ilgilenen gerçek bir tartışmadan yoksundur. Böyle olunca da yemeği kusmak, beslenmeyi reddetmek, kişinin ağzını kapatması normal olarak ya bir patolojinin belirtisi ya da kültürel/feminist yaklaşımlar örneğinde olduğu gibi beden kontrolünün ve hâkimiyetinin, dolayısıyla da kadınları

sınırlamayı amaçlayan ideolojik bağlantı noktalarına direnişin ifade edildiği bir taktiktir. İkinci problem konuyla ilgili feminist edebiyata eklemlenmiş durağan ve ihtiyatlı protesto ve/veya direniş biçimleriyle ilgilidir. Anoreksiya öznesinin teorik anlamda sürekli bir belirsizliğe terk edilmiş; dışarı çıkışın, kaçma imkânının, muhtemel bir zaferin olmadığı devamlı bir protesto ve direniş döngüsü içerisinde sıkışmış olarak yorumlanabilmesi bu durağan anlayışla sıkı sıkıya bağlantılıdır. Öngörülen alternatif protesto biçimlerinin karşısında tereddütlü ve endişeli olan bu tür teorisyenler anorektik özneyi biyolojik ölüme terk eder, ya psikiyatrinin durumu patolojikleştiren bağlantı noktalarının ve ana akım psikolojinin kapsamına alınmasına izin verir ya da her ikisini birden yapar.

Bu bölümün amaçları gereği, *gastroseksüel* koşullardan yola çıkarak "yemek" kavramına özgü bir anoreksiya açıklaması yapmaya çalışacağım. Gastroseksüellik hem bir simgesel düzen hem de yapılandırıcı bir simgesel işlev olarak, tıpkı Lacan'daki Babanın-Adı'nın işlevinin münferit baba figürü tarafından yerine getirilmesi gibi, "gastroseksüel erkek" figürüyle gerçekleştirilmiştir. Foucault'nun May (2012) tarafından detaylandırılan figür kavramından yararlanarak, gastroseksüel erkeği (öncelikli olarak erkeğe özgü bir pozisyondur) kadınları av ve "yenilebilir" varlıklar olarak yorumlayan bir dizi karmaşık küliner eylemle ilişkili olarak ele alacağım. Gastroseksüel erkek figürü ve anoreksiya arasındaki senkron, anoreksiyayı yemek odaklı toplumsal cinsiyet iktidar ilişkileri kapsamına dahil etmemize olanak tanır. Öte yandan, her ne kadar gastroseksüel erkeğin olumlu anlamda değer verilen hâkimiyetini tartışmak için figür kavramı yeterli olsa da anoreksiya örneğinde elverişli olmayacağı görüşündeyim. Anorektik bedenin/kişinin büyük ölçüde durağan ve kimlik merkezli tasvirinden kaçınmak amacıyla, anorektik terimini tamamen kaldırmaya ve bunun yerine Braidotti'nin (2002) benlik/beden dönüşüm sürecinin göz önüne serilmesi şek-

lindeki anoreksiya açıklamasına istinaden bu kavramı bir *figürasyon* olarak ele almaya karar verdim.

Anlatı terapisi alanında çalışan psikologlar ana akım anoreksiya anlayışının ötesine geçme ihtiyacını belirtmekte ve sorunu dışsallaştırmanın önemine vurgu yapmaktadır ancak onlar dahi anorektik deneyimi yeniden yorumlamaya olanak tanıyacak geniş kapsamlı kültürel anlatılar tasarlamada çekingen kalmaktadırlar (örn. Fuller ve Hook, 2002; Botha, 2015). Bu bölümdeki niyetim yemekten bağımsız açıklamalardan olduğu kadar yapısalcı yorumlardan da uzaklaşarak, gastroseksüelite ve anoreksiya arasında çapraz eşleşim yapmamıza ve anoreksiyanın gastroseksüellikten geriye karmaşık bir dinamik kaçış olduğunu görmemize olanak tanıyacak yemek odaklı bir anoreksiya anlatısı ortaya koymaktır. Anoreksiyayı ve sebep olduğu güçlükleri idealleştirme niyetinde olmadığım gibi, anoreksiyanın gastroseksüel simgesel düzenden ilksel bir kaçış olma olasılıklarını incelemeye çalışacağım. Dönüştürücü anorektik sürecin yarattığı açmazı ve problemi çözmede hareket noktası olabilecek çözümler üretme gayretiyle sunduğum bir örneği ele alarak bu bölümü sonuçlandırmaktayım.

Gastroseksüel Figürler

Gelin, Deleuze ve Guattari'nin *A Thousand Plateaus*'da öne sürdükleri ve Birinci Bölüm'de değindiğimiz "zorunlu, gerekli olanı düzenleyen veya bedenlerin birbirine karışmasını yasaklayan şey, her şeyden önce bir beslenme rejimi ve cinsellik rejimidir" (1987, s. 90) savını hatırlayalım. Öte yandan, Foucault'nun (1986) *The Use of Pleasure* [Hazzın Kullanımı] bölümünde Antik Yunanların kontrollü diyet kaygısı ile modern zamanın cinsellik takıntısını karşılaştırarak Modern Batılı toplumlarda, yemeği ayrıcalıklı tutmaktan cinsellik ilgisine doğru kademeli bir geçiş saptadığını da unutmamak gerekir (ayrıca bkz. Taylor, 2010). Bir başka ifadeyle, Foucault burada, ahlaki koşulların, bilimsel araştır-

maların ve bireyleştiren düşünümselliğin ayrıcalıklı mevkisi olarak, beslenme rejiminin yerine bundan böyle cinsellik rejiminin gelmiş olduğunu öne sürmektedir. Foucault'nun bu tezinin artık geçerli olmadığı görüşündeyim. Probyn'in öne sürdüğü görüş, günümüzde yemeğin cinsellikten daha önemli bir öznellik belirteci olduğudur ve o şunu söyler: "Yemek yiyen bedenler, bizleri çiftleşen bedenler meydana getiren sınıf, cinsiyet ve etnisite sınırlarıyla daha da açık bir şekilde birleştirir" (s. 422). Her ne kadar Probyn yemeğin önemini ve cinsellikle birleşiminin yeniden ortaya çıkışını yakalamış olsa da, Taylor'ın yapılan gözlemleri yeniden ele almasıyla yemek ve cinselliğin çağdaş anlamda birbirine karışması ya da bizim beslenme ve cinsellik rejimlerinin bir araya gelmesi olarak tanımladığımız durum, daha açık bir şekilde ifade edilmiştir: Taylor, "önemli olan yemeğin, benlik kuruluşunun ayrıcalıklı biçimimiz olarak, cinselliğin yerini alması ya da tam tersinin olması değil, gastronomi ve erotizmin iç içe geçmiş olmasıdır" der (a.g.e., s. 76).

Ben cinsellik ve beslenmenin iç içe geçtiği ve birleştiği bu geniş, heterojen bölgeyi *gastroseksüel rejim* olarak adlandırıyorum; cinselliğin ve yemeğin, cinsel olan ve beslenmeyle ilgili olanın kesiştiği, birleştiği, doğrusal ve karmaşık birtakım yöntem ve şekillerle birbirinin yerine geçtiği (cinsellik yemektir ve yemek cinselliktir) simgesel bir düzen. "Gastroseksüelitenin biçimlendiği ve ifade edildiği, "kadınlar için Viagra dondurması"ndan meni içerikli tariflerden oluşan yemek kitaplarına, hatta televizyondaki yemek programlarının yemek pornografisinden diyetle ilgili buyruklara uzanan çok sayıdaki yöntemi yeterince detaylı bir şekilde incelemek bu bölümün kapsamının ötesindedir. İkinci Bölüm'de gastroseksüelitenin bir yönünü plasentofaji uygulamasına dayanarak ele aldım. Bu bölümde ağırlıklı olarak gastroseksüel erkek figürüne ve bunu anlatısal olarak anoreksiya ile ilişkilendirebileceğimiz yöntemlere odaklanacağım.

Foucault (1990) *Cinselliğin Tarihi** kitabında, 18. ve 19. yüzyılda cinselliğe odaklanan belirli bilgi ve iktidar mekanizmalarının, ayrıcalıklı olarak dört figürün bilgi objesi haline gelmesine yol açtığını belirtir: "histerik kadın", "mastürbasyon yapan çocuk", sapkın yetişkin" ve "Malthusçu çiftler"; ki sonuncusu hariç ki hepsi o zamana dek olumsuz yönde değerlendirilmiştir. Foucault, her ne kadar figürün ne olduğunu tam olarak tanımlamasa da, bu dört figürün o önemli tarihsel dönemeçte süregelen cinsellik endişeleriyle son derece ilişkili olduğunu açıkça belirtmiştir. Benim bu noktadaki görüşüm gastroseksüel bir vaziyete geçişle beraber, bu vaziyete dahil figürlerin artık yalnızca cinsellik veya yalnızca yemekle değil, her ikisiyle ilişkili olacağı yönündedir. Bu bölümün amaçları gereği, bu figürlerden yemekle/cinsellikle ilişkisi –asimetrik bir biçimde olsa da– çerçevesinde tanımlanan ikisine odaklanacağım: Gastroseksüel işlevi yerine getiren, eril ve olumlu yönde değerlendirilen özne durumundaki gastroseksüel erkek ile psikolojik ve tıbbi karmaşıklıklarla yapılanmış, dişil ve negatif yönde değerlendirilen özne konumundaki anorektik kadın. Bununla beraber figür kavramına ilişkin kısa ancak gerekli bir ara söz ile tartışmaya giriş yapmak önemlidir; bu hususta Todd May'in (2012) açıklamalarından yararlanacağım. Gastroseksüel erkek figürünü daha iyi anlamamıza yardımcı olması ve daha da önemlisi figür ve figürasyon arasındaki kritik ayrımı yapmamıza olanak tanıması açısından bunu yapmak gereklidir. Anoreksiya üzerinde düşünmek amacıyla figürasyon konusu üzerinde daha fazla durmayı amaçlamaktayım.

Figür kavramını Foucault'nun çalışmasıyla ilişkili olarak araştıran May (2012) ilk olarak bu kavramı Max Weber'in "ideal tip"inden ayırır. Bunun nedeni, zihni yapı konumundaki "ideal tipler"in gerçekte deneysel olarak hiçbir yerde var olmayışıdır. Bilakis bunlar, aşağı yukarı belirli bireyler

* Michel Foucault, *Cinselliğin Tarihi*, Çev. Hülya Uğur Tanrıöver, Ayrıntı Yayınları, 1996. (ç.n.)

üzerinden somutlaşan ve dışa vurulan temalardır ve durumu dışarıdan çözümleyen kişiler tarafından var edilirler. İdeal tiplerin aksine figürler gerçektir (en azından bir ölçüye kadar) zira içine doğdukları çevre tarafından oluşturulur ve tarif edilirler. May, "figürler, bireyleri çeşitli yollarla etkileyerek onları ortaya çıkaran bir dizi uygulama vasıtasıyla oluşturulur" der (a.g.e., s. 18). Örneğin histerik kadın pratisyenler tarafından bu şekilde nitelendirilir. Benzer şekilde, gastroseksüel erkek yemek/cinsellik odaklı bir kültür içerisinde ortaya çıkmış ve araştırmacılar ve/veya kültürel aracılar tarafından bu şekilde adlandırılmıştır diyebiliriz. Yine aynı şekilde anorektik kadın da tıbbi, psikiyatrik ve psikolojik söylem ve uygulamalarla bu şekilde yaftalanır. Weber'in ve Foucault'nun kavramları arasında May'in ortaya koyduğu bir başka ayrım ise, ideal tiplerin normatif olmaması ancak figürlerin hem sınıflandırma hem de deneylere dayanarak hüküm verme özellikleri sebebiyle temelde normatif olmasıdır. Böylelikle, hükmü verilen figür "o figürle ilişkilendirilen kişilik özelliklerini güçlendiren veya yok etmeye çalışan belirli teşhis, tedavi ve müdahale pratiklerinin öznesi haline gelir" (a.g.e., s. 18). Nasıl olur da gastroseksüel erkek figürüyle ilişkilendirilen karakter özellikleri kültürel olarak desteklenirken, anorektik kadının terapötik müdahale öznesi haline geldiğini bu noktada bir kez daha görmek mümkündür.

Foucault ile karşılaştırıldığında May, neoliberalizmin bireye ekonomik çevre içerisinde kendisine uyan veya başarılı olabileceği her türlü şekilde ve piyasanın emirleriyle ilişkili olarak rol alma imkânı tanıdığını, böylelikle karakter olarak son derece ekonomik ve piyasayla ilişkileri bağlamında tanımlanan figürlere hayat verilmiş olduğunu söyler. Bu doğrultuda örnek teşkil eden iki figürün "girişimci" –hesap ve yatırım yapmaya bağlı bir kimlik sahibi kişi– ve "tüketici" – satın alma/tüketme biçimlerinin kim olduğumuzun ayrılmaz bileşenleri olduğunu düşünen kişi– olduğunu söyleyebiliriz. Girişimci figürü geleceğe yaptığı etkin yatırımlarla karak-

terize edilir: Bir yandan plan yapar, tercihlerini hiyerarşik biçimde düzenler, fiyat ve riskleri hesaplar; öte yandan gerek maddesel gerek kültürel özellikteki kişisel kazanımlarını çoğaltmak için büyük çaba gösterir, yani diyebiliriz ki dünyayla angajmanı etkin ve hatta agresiftir. Ayrıca Foucault'ya (2008) göre neoliberalizm, bireyi kendi eğitiminden, yetişmesinden, gelişiminden, beceri ediniminden, "kendine" kapasitesi dahilinde sermaye olarak biçtiği değerden şahsi olarak sorumlu hale gelmeye teşvik etmektedir. Böylelikle birey kendi kendisinin girişimcisi olarak ortaya çıkar ve sermayesi, üreticisi ve kazanç kaynağı da yine kendisidir (ayrıca bkz. Lazzarato, 2011; May, 2012). Bu noktada gastroseksüel erkeği girişimci figürünün gerçeklemesi, anorektiği de tüketim karşıtı olarak ele almak istiyorum.

Gastroseksüel Erkek

Gastroseksüelite, daha önce de sözünü ettiğimiz üzere, şefin-adı diye adlandırdığımız kavramın tezahürü olarak her şeyden önce bir işlevdir: Açık olmak gerekirse, bir yandan yetki, hak ve menfaat tahsis ederken diğer yandan kurallar, sınırlamalar, yasaklar (hem diyet/beslenmeye dair hem de cinsel/erotik) koyan, böylelikle (özne) pozisyonlara ve önermelere etkinlik alanları tayin eden simgesel bir işlevdir. Gastroseksüel erkek figürünün sürekli olarak yerine getirdiği işlev budur. Gastroseksüel erkek küliner yatırımlar yapar ve cinselliğin beslenmeyle ilgili açılardan yorumlandığı, yemeğin erotikleştirildiği ve cinselleştirildiği alanlarda cinsel açıdan kazançlı çıkmayı bekler. Benliğin küliner metaforlarıyla etkin bir şekilde ilişkilidir ve dahası, yemek yapmayı kendini sahneleme aracı olarak kullanır.[2] "Küliner sermaye" (bkz.

2. Gastroseksüel erkeğin ortaya çıkışının jeneolojik açıklamasını yapmak bu bölümün kapsamı ötesindedir. Girişimcilik (kendinin girişimciliği) tartışması, mutfak kültüründe yaşanan patlama, beraberinde "şef" figürünün bir mutfak sanatçısı ve girişimci olarak ortaya çıkışı, boş zaman kavramının değişmesi, ev dışında bir iş arayan kadınların sayısının artması, yalnız yaşa-

Bell, 2002 aktaran Ashley vd, 2004; Naccarato ve Lebesco, 2012; De Solier, 2013) edinimi kendine yatırım yapmanın en içsel parçası olmakla birlikte, performans için ve benliğin başkalarına takdimi (baştan çıkarma dahil) için elzemdir. Yemek yapmanın bu bağlamda "kendilik kaygısı" ile ilişkili olduğunu ve başlı başına bir keyif ve eğlence kaynağı hale geldiğini söylemek mümkündür. Ashley vd. (2004) gastroseksüel erkek figürüne kaynak teşkil eden ünlü erkek televizyon şeflerine istinaden, bir yemek için sarf edilen ihtiyatın evsel emek ürünü değil, "estetikleştirilmiş boş zaman" ürünü olduğunu öne sürmektedir.

Gastroseksüel erkek, ev işi yapan bir koca olarak ya da sorumlulukları paylaşmayı ve ev işlerine katkıda bulunmayı gözeten bir aşçı olarak değil –gerçek şu ki günlük yemek ve mutfak işlerini yürütmeye devam eden kadınlardır– bir şef olarak mutfağa girer. Buradaki mutlak amaç, yeni erkeklik tasarımlarının icra edilebileceği yaratıcı bir faaliyet alanı olarak mutfağı sömürgeleştirmektir. Mutfakta eril gastroseksüel otoritesini kurmak suretiyle bu alanda yaratıcılık ruhu, merak, macera, gösteriş, egzotizm, erotizm ve cazibe tesis etmektir; ki bunlar geleneğe, rutine, gündelik olana, anneliğe, ilgi ve şefkate dayalı olarak yapılanan dişil muhafazakârlığa karşı gelir. Colicchio (2011) *Esquire*'in popüler yemek kitabı *Eat Like a Man* için yazdığı önsözde şöyle der: "Tüm imkânlarımızla mutfağa merak ruhunu kazandırıyoruz" (aktaran Kelly, 2015, s. 202). Burada önemli olan, kadınların yemek

yan erkeklerin sayısının artması ve evlilik yaşının yükselmesi, toplumsal cinsiyet rollerinde ve iş bölümünde meydana gelen kapsamlı değişikliklerin hepsi toplumdaki yemek yapma algısının dönüşümüne ve gastroseksüel erkek figürünün ortaya çıkışına katkıda bulunan faktörlerdir (Future Foundation, 2008; De Solier, 2013; Kelly, 2015). Gastroseksüel terimi genellikle erkeklerin git gide artan yemek yapma ilgisini açıklamak için de kullanılır. Ben ise bu terimi, yemek yapmanın ödül almaya (örneğin keyif alma), becerilerin sergilenmesine, benliğin takdim edilmesine, en çok da cinsel partnerleri etkilemeye ve baştan çıkarmaya yönelik estetikleştirilmiş bir araç olma ilişkisiyle tanımlamak üzere kullanacağım.

yapma biçiminden uzaklaşma düşüncesidir. Bir arkadaşının yemek yapma becerilerine atıfta bulunan Jamie Oliver, *Naked Chef*'te "Mary'nin yemek tariflerini kendi damak tadıma uyacak şekilde değiştirdim, büyük ihtimalle bunun için azar işiteceğim ancak yemek yapmak denen budur ve istediğini yapabilirsin" diyerek övünür. Benzer şekilde kayınvalidesinin yemek yapma kabiliyetini "ıspanağı canını çıkarana kadar kaynatır" diyerek, kız arkadaşının mutfak becerilerini "eşim bana güzelce lezzetlendirilmiş ve üstünde zeytinyağı gezdirilmiş harika sebze püresi yapıyor, tek sorun kaynamış havuçların ve taze patateslerin ayrı ayrı servis edilmesi gerektiği" (tümünü aktaran Hollows, 2003, s. 234) diyerek küçümser. Benim görüşüm kadın yemeklerinin değersizleştirmesinin ve üstü kapalı da olsa kadın otoritesine meydan okunmasının, erkeğin gastroseksüel pozisyonuyla sıkı sıkıya ilişkili olduğudur.

Gelgelelim, daha önce de belirttiğim gibi gastroseksüelite erkeklerin yemek yapma işine dahil olmasından ve mutfağın sömürgeleştirilmesinden çok daha fazlasını kapsamına alır. Başlıca amacı baştan çıkama olan yırtıcı bir tutumu muhafaza etmenin yanı sıra stratejik düşünceyi, insanları büyüleme ve zihinleri üzerinde hâkimiyet kurmaya yönelik kıvrak becerileri içeren geniş bir repertuvardan oluşur. Iannolo yemek yapma ve şehvet ile ilgili tartışmasında şunu yazar:

> Eğer ki bir sevgili için yemek yapıyorsam, yoğunluk on misli daha büyüktür. Karşımda mümkün olan her şekilde doyuma ulaştırmayı arzuladığım bir adam varken, baştan çıkma işi onun tabağı ile başlar. Duysal deneyimini yükseltmek için doğru lezzetleri dikkatli bir şekilde seçer, becerilerimi sergilemek ve her şeyden önemlisi tahrik etmek için dokuyu ve tadı ustalıkla dengelerim. Her bir yemeği tadarken dikkatlice yüzünü inceler, bir tepki görmeye can atarım [...] bu uzun bir ön sevişme dansıdır.
>
> (2007, s. 245.)

"Kadınsı" başkaları ile ilgilenme ethosunu özümsemek, gastroseksüel erkek figürünün sıkça uyguladığı taktiklerden

biridir ve böylelikle yemek bir şekilde daima erkeksiymiş ve dolayısıyla da ev, işyeri ve daha geniş anlamda toplumda varolan cinsiyet eşitsizliği konusunun üstünde duran konuşmaların önünü kesiyormuş gibi sunulabilmektedir. (Kelly, 2015). Yemek yapmanın anlam ve önemini kadınlar ve erkekler arasında inceleyen bir araştırmaya göre, hâkim toplumsal cinsiyet rollerini üstlenmenin bir yansıması olarak kadınlar ve erkekler yemek yapmayı farklı biçimlerde kurgular. Kadınlar başkalarına günlük beslenmeyi ve şefkati önceleyen bakım verme idealleri çerçevesinde yemek yapmayı tarif ederken, erkekler bu işi estetikleştirilmiş bir boş zaman aktivitesi, yani asıl amacın zevk almak olduğu bir aktivite olarak tanımlar (Cairns vd, 2010). Buradan hareketle, Probyn'in (1999) öne sürdüğü şekilde, eğer ki yemek yapmanın (ve yemenin) etkinlik alanı zevk, cinsellik ve bireyselleştirilmiş ilgi gösterme ethosunun tesisine yönelik ayrıcalıklı bir mevkiyse, bu durumu özellikle göz önünde bulundurmamız gerekir; ki baştan çıkarmanın ve küliner eylemlerin şifreleri arasında yüzen; cezp edilecek, gasp edilecek ve "yenecek" bir av misali kadın bedenini hedef alan gastroseksüel erkek figürü örneğinde görülen de budur. Bir yemek hazırlamanın avlanmaya benzediğini söylememiz mümkündür: "Yemek", nihayetinde erotik sıcaklıkla pişirilecek ve tüketilecek olan avı yakalamada kullanılan bir "yem"dir. *Cook to Bang* isimli yemek kitabının yazarı Spencer Walker yine aynı isimli internet sayfasında şunu yazar:

> Bu limon çubuklarını bir kapan üzerindeki yem olarak düşünün, dilerseniz bir tuzak. Şu seksi çalışma arkadaşınızla, muzip komşunuzla veya kahve dükkânındaki tanıdıkla işleri ilerletin. Onlara bir çubuk verin ve baş başayken bu orgazmik hazzı deneyimlemelerine olanak tanıyın. Mutfaktaki hünerlerinize yönelik övgüler ve methiyeler elbette ki devamında gelecektir. Aynı şeyi daha samimi bir ortamda deneyimlemek için evinize davet edeceğiniz kısım burasıdır. Oyun, set ve maç!
>
> (Walker, 2015.)

Benzer şekilde *Will Cook for Sex: A Guy's Guide to Cooking* kitabının arkasındaki gastroseksüel erkek şöyle anlatır: "İlk defa bir kadına yemek hazırladığımda gençtim, yemek sıra dışıydı ve kadın daha iyisini ayırt edemeyecek kadar saftı. Şansım yaver gitmişti" (Fino, 2005, s. 12). Her iki yemek kitabında da yeni bir kadınca erkeklik inşasının farkına varmak mümkündür. Bu yeni yorum kendini, örnekse "steroid pompalanmış kaslar" üzerine kurulu erkeklik anlayışından ayırır ve bunun yerine yemek yapma eylemi vasıtasıyla, kadını oltaya getirmeye çalışan bir kanca gibi davranarak "kadını çekim alanında tutmak için", "karşı cinsin zihnine hâkim olmak için" bireyselleştirilmiş bir ilgi gösterme repertuvarını ustalıkla sahneler (bkz. Walker, 2010). Bu kitapların sözcük dağarcığı yemek ve cinsellik arasındaki bağıntının ve karşılıklı ikamenin göstergesidir. Örneğin Walker'ın (2015) "kavrulmuş ahtapot salatası"nda asıl yemek ve arzu öznesi birbirinden ayırt edilemez halde bir noktada birleşiktir çünkü yemek yapmak "*banging*"* ile çakışır. Anoreksiya işte bu bağlamda tüketim karşıtı bir duruş, mutlak bir yemek/cinsellik reddi olarak, gastroseksüellikten radikal bir ayrılma olarak yorumlanabilir. Anorektik, gastroseksüel simgesel düzenden türeyen av kimliğini reddetmektedir.

Anorektik Figürasyonlar

Yemek, başkalarıyla olan ilişkimizle yakından ilgilidir. Küçük yaştan itibaren yemek eşliğinde kutlama yapar ve sosyalleşiriz. Hatta yemeğe atfedilen anlamları öğreniriz; bir yanda yemek yemek bir ödülken, yemek yememek bir ceza veya bir başkaldırı olabilmektedir. Zimberg (1993) şöyle der:

> Ne zaman ki tabaklarımızı bitirip "küçük uslu kızlar" olduğumuzda övgü alıyoruz ve ardından tatlılarla ödüllendiriliyoruz, o zaman memnun etmeyi öğreniyoruz. Yemeğe hayır demenin başlıca

* (İng.) Argoda seks yapmak, (partnerini) götürmek gibi anlamları olan bu ifade aynı zamanda "etkileyici olmak" anlamına da gelir. (ç.n.)

> koruyucularımıza (çoğu kez anneye veya anne yerine geçen bir kadına) karşı en başta gelen ve kuvvetli bir başkaldırı biçimi olduğunu öğreniyoruz. Yemekten mahrum edilmenin yanlış bir şey yapmanın cezası olduğunu öğreniyoruz ve acı çektiğimizde de yemekle avutuluyoruz.
>
> (s. 138)

Lacan'ın (1998) anorektik "hiçbir şey yemez" savından hareketle Recalcati (2007) anoreksiyanın Öteki'nin (Ye!) talebinin reddi olduğunu ve bu nedenle, kişinin maternal Öteki'ne kıyasla farklılığını ortaya koymasına olanak tanıyan öznelleştirilmiş bir eylem olduğunu öne sürer. Ben ise yemek yemeyi reddedişi Zimberg'in yaptığı gibi tatminsizliğin genel bir dışavurumu olarak değerlendiren anlayışın yerine, daha özgün olarak, anoreksiyayı Öteki'nin "YE" talebinin reddi olarak yorumlayan Recalcati'yi takip etmek istiyorum. Ancak buradaki Öteki, maternal Öteki değil, gastroseksüel bir kültürel durumdur. Ağzını sıkıca kapatıp yemeği reddeden anoreksiya öznesi, gastroseksüel simgesel düzene ve bunun kadın bedenini/kişiliğini yenilebilir olarak konumlandırmasına ve yorumlamasına karşılık olarak, bağımlılık ilişkisini ters yüz etmesine olanak tanıyan bir mahrum bırakma biçimini seçer.

Margaret Atwood'un (1992) *Evlenilecek Kadın** romanında baş karakter Marian'ın anoreksiyası, hâkim olan kadınlık biçimlerine ve kadınların davranışlarına yönelik beklentilere karşılık bedensel bir direniş olarak yorumlanmaktadır (örn. Brain, 1995; Lahikainen, 2007; Pei-Hsuan Hsieh). Marian'ın anorektik izleği, müstakbel kocası Peter'ın bir bifteği kesip yemesini izlemesiyle başlar. Midgley'e (1984) göre "et yemenin sembolizmi" asla belirsiz değildir ve semantik olarak "yaşam yemek" ile ilişkilidir (aktaran Adams, 2010, s. 181). Her ne kadar karnı aç olsa da, çocukluğundan başlayarak Peter'ın evlilik beklentisine ve "kabul edilen" erkek şiddetine uzanan

---

* Çev. Canan Sılay, Doğan Kitap, 2019. (ç.n.)

hatıralar ve düşünceler dizisiyle, Marian bifteğin kendisine ve kendi bedenine benzediğini, kendisinin de bir yenilebilir nesne, bir "yenilebilir kadın" olduğunu fark eder. Bu bakımdan Dördüncü Bölüm'de kısaca üzerinde durduğumuz sahneyi hatırlamamız yol gösterici olacaktır. Aşçıların-âşıkların arasındaki antagonizma doruk noktasına ulaştığında, iki adam nihai bir sınavla olanlara bir son vermeye karar verir: Her iki aşçı da kadın için aynı yemeği kendilerine has biçimlerde pişirir ve hangi yemeğin daha iyi olduğuna, dolayısıyla da hangi adamla beraber olacağına kadının karar vermesini isterler. İki gastroseksüel erkeğin, kendisinin arzularını ve oluşunu dengede tutma ve kontrol altına alma talebiyle karşı karşıya kalan kadın, tam anlamıyla anorektik bir davranış sergileyerek yemekleri denemeyi reddeder, tabakta sigarasını söndürür ve her iki adamı da terk eder. Kadın anorektik değildir ancak yaptığı hareketi anorektik bir izleğin ilk adımı olarak yorumlamamız mümkündür.

Benim buradaki amacım meseleyi bir direniş biçimi olarak ele alan feminist tartışmalardan yola çıkarak, anoreksiyayı kadınları yenilebilir varlıklar olarak yapılandıran ödipalleştirilmiş gastroseksüel simgeselden kaçış yolu olarak değerlendirmektir. Böylelikle, büyük ölçüde patolojikleştirilmiş bir kimlik kategorisi ve hatta durağan bir direniş figürü olarak kullanılan "anoreksiya" terimini atmayı ve bunun yerine anoreksiyayı Braidotti'nin (2002) Deleuze'e karşılık olarak öne sürdüğü gibi bir figürasyon, dönüştürücü bir çözülme, bir azınlık-oluş, bir kadın-oluş olarak tartışmayı tercih ediyorum. Bu durumda anoreksiya öznesi en nihayetinde dinamik olarak değişmekte olan bir öznedir: Neoliberal, fallogomerkezci [phalogocentric]* gastroseksüel simgeselin dışına doğru bir kimlik-siz-leştirme hareketi içinde varolan, böylelikle bir dönüşüm sürecine karışan özne. Braidotti (2002) figürasyonların "yerleşik veya gömülü ve bedenlenmiş mevkilerin materyalist

* Yapısökümcü perspektifin bir ürünü olarak Derrida tarafından kullanılan bu kavram kimi metinlerde penismerkezcilik olarak da çevrilmiştir. (y.h.n)

haritalandırması" (s. 2) olduklarını ve kişinin uzay ve zaman içindeki konumuna; hem kısıtlayan hem de yetki veren, olumlayan anlamındaki güç açısından açıklama getirmemize imkân tanıdıklarını söyler. Eleştirel düzeyde, figürasyonlar kişinin güç-ilişkilerinin bedenlenmiş açıklamasıdır; öte yandan yaratıcı düzeyde, figürasyonlar "kişinin üzerinde yaşadığı gücün değişiminin, dönüşümünün nispetini veya olumlayıcı yapı çözümünü ifade eder... özne pozisyonunun, fallogomerkezci sistemin olmasını istemediği tüm şeylere doğru başkalaşım aşamalarını somutlaştırır" (s. 13).

Braidotti (2002), eğer ki erkek hukukun ve logosun standart taşıyıcısı, sistemin "kalbi" ise, gastroseksüeliteyi yemek/cinsellik figürasyonlar vasıtasıyla hukuk ve logosu dışa vuran ve dolayısıyla kadın oluşa karşı talancı ve yırtıcı bir duruşu tanımlayan bir yöntem olarak değerlendirmemiz gerektiğini söyler. Bu noktada, modern pornografiden bir örnek gastroseksüel işlevin işleyişini daha iyi açıklamaya katkı sunabilir. Günümüz porno filmlerinde erkeklerin kadınların ağzının içine boşaldığı hususi bir bitiş sahnesine yönelik bir saplantı mevcuttur. Kadın cinsel olarak "yendikten" sonra sabırla "paternal süt" ile beslenmeyi bekler ve ardından kamera ağız bölgesine yakınlaştığı esnada onu yudumlar. 18. yüzyılın emzirme taraftarlığından hareketle Copjec (2015), bunun çocuğun anneye değil, tam tersine toplumsal hukuka teslim edilmesi anlamına geldiğini söyler. Copjec incelemesinde emme eylemine odaklanır ancak ben kendi hususi örneğimizde dikkatimizi asıl tüketilen şeye ve bunun toplumsal hukukla olan ilişkisine yöneltmenin faydalı olduğunu düşünüyorum. Meni artık salt cinsellik ile ilişkilendirilen, üremeyi sağlamaya mahkûm bir sıvı değildir; bilakis sürekli olarak ve ısrarla, kadınlar için bir "süper-yiyecek" yerine konmakta ve bu şekilde sunulmaktadır. Grosz (1994), bedensel sıvıların ve salgıların (idrar, sperm, ter, vb) bedenden ayrılabilir parçalar olduğunu ve bedenden ayrıldıklarında dahi kişinin değerin-

den ve kateksisinden* bir şeyleri muhafaza ettiğini öne sürer ve şöyle der: "Onlara bağlı, özneye ait bir parça yine de vardır [...] bedenle sihirli bir şekilde bağlantılıdırlar" (s. 81). Benim görüşüm, Grosz'un savını daha da genişleterek, meninin yalnızca kişisel bir salgıyı temsil etmediği, aynı zamanda gastroseksüel sembolik düzenle "sihirli bir şekilde" bağlantılı olduğudur; gastroseksüel durumun çökertisi menidir.

Aynı şekilde şarap ve ekmek ayinsel bir biçimde İsa'nın kanı ve etine dönüştürülmekte, böylelikle inançlıların kutsal kayraya ve Hıristiyan topluluğuna katılımına olanak tanınmaktadır. Daha önce bahsettiğimiz pornografik ayinsel sahnede meni, bu değişik tarihsel dönüm noktasında, kadınların toplumsal cinsiyet güç ilişkilerinin ruhunu özümsemesini sağlayan komünyondur. Eğer düzgün, temiz, kanunlara uyan saf beden, bedensel sıvıların ve salgıların iğrençliğiyle ayrılmaz bir biçimde bağlantılıysa, bunları beslenmeyle ilgili alanın dışında tutacak olursak (Kristeva, 1982) meninin sürekli olarak iğrençleştiril-me-diği bir durumla karşı karşıya kalırız. Meninin sahip olduğu besin değerine (yüksek protein konsantrasyonu, düşük kalori konsantrasyonu, vb), güzelleştirici etkilerine (etkili nemlendirme, dişlere faydalı olma, vb) ve meni içerikli tariflerden oluşan bir yemek kitabı olan *Natural Harvest*'da (Photenhouer, 2008) belirtilen küliner özelliklerine istinaden, tüketiminin mantıksallaştırması çabalarında da bu durumun yansımasını görmek mümkündür. Meni gastroseksüel "öz" olarak cisimleştirilip özümsendiğinde dişi beden/kişi gastroseksüel erkeğin arzusuna uygun düşecek şekilde beslenmekte ve böylelikle defalarca yenilecek ve tüketilecek bir nesne olarak dengelenmekte ve sabitlenmektedir.[3] Bir figürasyon olarak anoreksiya, bedenin

* Kateksis, bir organizmanın fizyolojik ihtiyaçlarını içinde bulunduğu kültür evreninden hareketle belirli nesnelerle karşılayabileceğini düşünme eğilimi. (y.h.n.)

3. Meninin "şekil verici jel" olması fikrine Aristoteles'te de rastlamak mümkündür. Buna göre meni yalnızca fetüs oluşumu için değil, aynı zamanda

ayrışımlar meydana getirmesine ve belirli organların/erojen bölgelerin,* günümüzde gastroseksüeliteyle sıkı sıkıya ilişkili zorunlu işlevlere endekslenmekten kurtulmasına olanak tanır. Halihazırda üreme sistemini dolaylı olarak kısırlaştırmış olan anorektik (âdet görmeme yaygın bir semptomdur), oral ve anal bölgeleri de kısırlaştırmaya çalışır (Grosz, 1994). Dolayısıyla yemek tüketimini reddetmek bedensel ve öznelleştirilmiş bir kimlik-siz-leştirme ve başkalaşımın başlangıcıdır.

Anoreksiya Çıkmazı

Eğer anoreksiya benim öngördüğüm şekilde gastroseksüeliteden bir kaçış olarak başlıyorsa, durum çok geçmeden içinden çıkılmaz bir hale gelmekte ve dönüştürücü etkisini kaybetmektedir. Bir yanda, anoreksiya öznesinin küçülen beden yapısı (bunun yanı sıra âdet görmeme) zorlanmış, süresi uzamış bir tür çocukluk dönemine ve cinsel farklılıkların daha fazla mevcut olmadığı ödipal-öncesi maternal semiyotik *chora*nın içine doğru bir kaymayı işaret etmektedir (bkz. Kristeva, 1984). Bu hususta Grosz "anoreksiya, tıpkı bir hayalet bacak gibi, ödipal-öncesi (örn. kısırlaştırılma öncesi) beden ve patriyarka içinde yaşayan kadınların terk etmek zorunda kaldıkları bedensel maternal bağ için tutulan bir tür yas olabilir" (s. 40) görüşünü belirtirken de benzer bir noktaya değinmektedir. Öte yanda ise, anoreksiya öznesi, mutlak zayıflık hali içerisinde, "toprak ana"nın "semiyotik *chora*"sının içine, ölümün içine doğru giden yolu zorlar gibidir. Bir tür kendini-yeme eylemi gibidir ve intihar isteğinin bildirisi etrafında yapılandırılır: "Sen beni yemeden önce ben kendimi yiyeceğim". Her iki durumda da iletilen mesaj, gastroseksüel simgesel düzende yenilebilir bir varlığa dönüştürüldüğü takdirde kendisinden geriye yenecek bir şey bırakmayacak olmasıdır. Bu durumda dönüşümü, bedenin/

menstrüal sıvının biçimsizliği için de yapı temin eder, ki bu da "peynir mayasının süt üzerindeki" kuvvetine benzer bir işlevdir.

* İnsan vücudunda cinsel uyarılmaya neden olan hassas bölgeler. (y.h.n.)

kişinin ortadan kayboluşunu mümkün kılan kuvvet kesin olarak açlıktır. "Var olmayış"tan öte bir yön bulamayacak durumda olan anoreksiya, böylelikle bir çıkmaza girer ve anorektik figürü bu şekilde ortaya çıkarak normatif ve patolojikleştiren söylemlerin ağına takılır. Anoreksiya çıkmazı, maternal semiyotik *chora*sının içine dalma arzusuyla ilgili tartışma ele aldığında daha net bir hale gelir. Kristeva'ya (1984) göre semiyotik *chora* simgeselin dışında kalırmış gibi saf bir durum değildir. Her ne kadar kendi başına bir hukuk tarafından yönetilmese de sosyo-tarihsel sınırlamalardan etkilenir. Benim görüşüm bu sosyo-tarihsel unsurların günümüzde mutfak ile ilgili sahaya tesir ettiği yönündedir. Peki ya; anne-çocuk bağlantısıyla ilişkilendirilen esas organ, İkinci Bölüm'de ele aldığım gibi, maternal bedeninden dışarı atılmadan önce dahi gastrosekseül muameleye maruz kalan plasenta değilse nedir? Plasentaya belli bir "tat" kazandırma umuduyla hamile eşini "çikolatalı lifli bisküviler" ile besleyen baba, maternal bedenin içsel ritminin üzerinde simgesel bir kanun uygulamada başarısız olsa da etki etmiş olur, ki bu da semiyotik *chora*ya bu şekilde dışarıdan müdahalenin bir örneğidir.

Nasıl olursa olsun, anorektik için rahme dönüş bir seçenek dahi değildir. Maternal bedenin dışarısında bekleyen ve herhangi bir şekilde oraya geri dönüşe karşı önlemini alan ya plasentofajik şeftir ya da ritüelini mutfakta gerçekleştiren mutfak uzmanıdır. Bir başka ifadeyle gastroseksüelite, bizleri semiyotik *chora* ile bu şartlarda yeniden bağlanmayı hayal etmekten alıkoyan küliner ayinsel bir bariyer inşa etmiştir. Plasenta toprak ananın semiyotik *chora*sı içerisine gömülmüş dahi değildir. Bilakis gurmeleştirilmiş ve yenmiştir. Böylelikle anorektik bir figürasyon, bir kaçış, bir dönüşüm süreci olarak başlayan şey gastroseksüel erkek ve plasentofajik şef tarafından belirlenen ölü alanda süregelen bir etkisizlik ve atalet biçimi olarak son bulur; bu da anorektiğin kendi arzusu üzerinde sürekli kısır bir hâkimiyet kurmaktan başka

sergileyeceği hiçbir şeyinin olmadığı esasi bir yabancılaşma durumdur.[4] Öyleyse çıkış yolu nedir? Metaforik bir kaçış olarak başlayan şeyin aynı şekilde devam etmesini mümkün kılacak olan nedir?

Buradan Atwood'un *Evlenilecek Kadın*'ına geri dönmemiz gerekir. Anorektik bir uyanış yaşamış bir karakter olarak resmedilen Marian romanın sonlarına doğru kendisinin "bayan-pasta" olarak isimlendirdiği bir pasta yapar. Sonrasında sevgilileri ile beraber yediği bu pasta kendisine benzemektedir ancak ideal kadın bedeni formuna sahiptir. Bu sonuç feminist edebiyatta anlaşmazlığa yol açmıştır; bu pasta Marian'ın ataerkil dünyaya nihai teslimiyetini, normal olma durumuna –her ne kadar bir noktaya kadar özgürlük içerse de– geri dönüşünü mü simgeler yoksa pastayı yapmak ve yemek, ataerkil taleplerden bir kaçış, toplumun beklentilerine boyun eğmeye yönelik her türlü eğilimin ölümünü ifade eden, "kusursuzluk" karşıtı sembolik bir yamyamlık eylemi mi teşkil eder soruları oldukça tartışmalıdır (ilgili kaynaklar için bkz. Hobgood, 2002). Bir yanda pastayı Peter'a ikram ederken, sahip olduğu üreme işlevi gereğince üzerine yüklenen anne, eş, düşük ücretli işçi, yönlendirilmiş ideal kadın gibi çeşitli rolleri açıkça reddeder. Öte yanda ancak erkeksi özerlik kavranmalarını ve istekli kariyer başarılarını benimsemek suretiyle kendini özgürleştiriyormuş gibi gözükür. Her iki yorum da oldukça akla yatkındır. Doğrusu görünen o ki Atwood da Marian ile nasıl baş edeceğinden emin olamamıştır.

4. Şu var ki, arzu üzerinde kurulan hâkimiyet, anorektiğin pozisyonunu koruma gücü açısından daha fazla araştırma gerektirir. Lintott'a (2007) göre anoreksiyayı, Kant'ın (1987 [1892]) *Yargı Yetisinin Eleştirisi*'nde bahsettiği "yüce deneyimi" bağlamında ele almamız gerekmektedir. Buna göre anoreksiyada yüce deneyimini sağlayan şey açlık gücünün büyüklüğü ve yemek arzusu üzerinde sağlanan kontroldür. Anorektik, yemeği geri çevirerek doğanın, fiziksel kişiliğin hâkimiyetini reddeder. Böylelikle çok büyük boyutlu hedefler üzerinde düşünebilecek, kendisini yok etme tehdidi içeren (s. 64) iştah ve açlık gibi güçlere karşı direnebilecektir. İşte bu güç farkındalığı, özneyi anorektik durumun belirsizliği içerisinde sıkışmış bir şekilde tutan algıdır.

Romanın sonuna dair yorumumuz ne olursa olsun, burada önemli olan çözüm yolunun benliğin küliner metaforları vasıtasıyla sunulmuş olmasıdır. Pei-Hsuan Hsieh bunu şu şekilde açıklar: "Marian pastayı şeker ve renkli süslerle bezerken, aslında kendisinin giydirilme, makyajlanma, daha kadınsı gözükmek ve erkekleri cezp etmek üzere yetiştirilme deneyimini canlandırır" (s. 20). Benim görüşüm, Bölüm 1'deki tartışmamdan hareketle, pastanın yapılışının giyinme ve makyaj yapmadan daha fazlasına gönderme yaptığı yönündedir, yani bu eylem benliğin tüketilmek ve yenilmek üzere "güzel", "lezzetli" ve "tatlı" bir ürün haline getirilmesiyle ilgilidir. Marian içerikteki tüm malzemeleri dikkatlice seçer, evinde hazır bulunan malzemeleri kullanmaktansa markete gidip yeni ve taze ürünler almayı tercih eder. Her ne kadar Marian'ın küliner benlik metaforunda nihai bir uysallık tavrı görmüş olsam da burada beliren önemli soru şudur: Neoliberal taleplere uyum sağlamayı işaret eden ya da tam tersine ayrışımlar ve aksamalar, çalkantılar ve kırılmalar ortaya koyarak, anorektik figürasyonun halihazırdaki kendine açlık çektirme düzeninden öteye geçmesine olanak tanıyan farklı bir küliner benlik metaforu temsili kullanabilir miyiz?

Eğer ki gastroseksüelite, mutfağın gastroseksüel erkek tarafından bir araç olarak kullanılmasıyla, yani gastroseksüel erkeğin kendi küliner otoritesini kurması ve kadının yemek yapma şeklinin anakronistik, sıradan, geleneksel ve hayal gücünden uzak olarak değersizleştirilmesiyle sıkı ilişki içerisindeyse, "yemek yapmanın" yeniden-sömürgeleştirilmesiyle birlikte anoreksiya sürüncemesinden dışarıya da bir çıkış yolu önermemiz mümkün değil midir? Bu, ne kadınların mutfağa geri dönüp geleneksel rollerini üstlenmesiyle ilgilidir; ne de bileşkesinde kadınların anne, eş, sevgili olmak gibi sorumluluklarını barındıran, uyarlanabilir ve ayarlanabilir, küliner bağlamlı yeni kadın kimliklerini sadece tekrardan tartışmaya açmakla ilgili bir konudur (modern ünlü kadın televizyon şeflerinin yaptığı gibi zira şef terimi erkek mes-

lektaşlarına mahsus olagelmiştir) (bkz. Brownlie ve Hewer, 2011). Benim buradaki amacım daha ziyade, gastroseksüeliteye (meninin gastroseksüelitisine olduğu gibi) sınırlar koyan ve hatta tersine döndüren yemek yapma eyleminin karşısına, kadın semiyotiğinin erkek egemen gastroseksüel semboliğin yerine geçmesine, kontrol edilemez aşırılığıyla kendi sınırlarını aşmasına imkân verecek yaratıcı bir konumlanmadan bahsetmektir.

Madison'da Wisconsin Üniversitesi'nde tıp/doktora öğrencisi olan Cecilia Westbrook, vajinal salgılarını kullanarak yaptığı yoğurttan yola çıkarak diğer "yemek yapma" olanaklarını araştırmaya başladığında pek çok dergide yer aldı. Yemek yapma uğraşının gerisinde bakteriyoloji alanına ışık tutmasının yanı sıra –vajinal sıvıların yoğurt yapımında önemli bir enzim olan laktobasil açısından zengin olduğu açıklamasını yaparak– kadınlar "mutfaktaki yaratımlarına sevgiden fazlasını katmalılar" göndermesini yaparak yürüttüğü deneyin daha geniş kapsamdaki neticelerine de vakıfmış gibi görünmekteydi. Buradaki "sevgiden fazlası" ifadesini, kadınlara özgü ilgi ve şefkat tematiğini geride bırakan ve bunun yerine semiyotiği küliner angajmanın içerisine yerleştiren bir ihtar olarak yorumlayabilir miyiz? Her ne kadar Westbrook'un deneyi, vajina kaynaklı yoğurdun olası tehlikelerine dikkat çeken bilim insanları tarafından son derece temkinli bir şekilde karşılanmış olsa da (bkz. Levine, 2015), günümüzde sperm esaslı yemek ve kokteyl tariflerinden oluşan yemek kitapları yayımlanmaktadır ve sağlıkla ilgili herhangi bir uyarı içermeyen bu kitapları Amazon'dan dahi satın almak mümkündür (bkz. Photenhouer, 2008, 2013). Westbrook'un örneğinde mikrobiyologlar bu küliner yaklaşıma, vajinal salgıların salt laktobasilden fazlasını barındırdığını, dolayısıyla ortaya çıkan yoğurdun bazısı patojenik olabilecek başka bakteriler içerdiğini ifade ederek karşı çıkmışlardır (bkz. Jay, 2015). Eğer durum gerçekten de böyleyse, neden aynı mantığın oral sekse uygulanmadı-

ğını sormak gerekmez mi? Burada dikkat çekmek istediğim nokta, bir yanda erkek menisinin tüketilmesi pornografide ve mutfak literatüründe ayinsel bir biçimde gastroseksüel koşulun "öz"ü olarak anlamlandırılırken, öte yanda kadına ait salgıların buna tezat oluşturacak şekilde "iğrenç", sağlık için tehlikeli olabilen şeklinde sunulması ve gastroseksüel simgeselin dışında bırakılmasıdır. Bu durumda, görünen o ki, anoreksiya zindanından dışarı çıkışı mümkün kılan bir başka yol düşünülebilir; yemek yapmanın ve yemenin bütünüyle dönüşümünü gerektiren bir yol.

Sonuç
Bir Anorektik Yamyamlık Kuramına Doğru

Prune Nourry, yaptığı işlerle yemek pişirme/beslenme konuları çerçevesinde toplumsal bir eleştiri formüle etmeyi amaçlayan New York kökenli Fransız bir sanatçıdır. Ancak her ne kadar yaptığı iş yemek/mutfak kültürü, bilim ve kapitalizm arasındaki çeşitli kesişim ve birleşimleri yaratıcı bir yönden yakalamayı ve betimlemeyi başarsa da tam olarak etkili bir toplumsal eleştiri tesis edip etmediği konusu kuşkuludur. *The Archaeological Dinner* Nourry'nin enstalasyon/performans çalışmalarından biridir ve 2013 sonbaharında Şangay'da Magda Danysz galerisinde, ardından 2014 baharında Paris'te sergilenmiştir. Nourry konuklarının arkeolojik araştırma aletlerini kullanarak yemek katmanlarını delmelerini ve böyle-

likle minyatür toprak asker heykellerini ortaya çıkarmalarını ister. Bu özel etkinlik için, sunulan son serviste konuklardan yalnızca birinin bulabileceği orijinal bir kadın heykelciği yapar, diğerleri ise erkek çocuk heykelcikleri bulacaktır (Nourry, 2015). Nourry'nin internet sitesindeki bildirisinden yola çıkarak bu işi, erkek çocuk sahibi olma olasılığını arttırmak amacıyla uygulanan Çinli yemek geleneklerine yönelik bir eleştiri olarak dikkate alacak olursak, bunun çağdaş yemek ve beslenme kültürünün psikopolitik boyutuna istinaden geniş kapsamlı bir eleştiri olarak konumlandırılması da haklı gösterilebilir. Toprak askerlerin asıl olarak bir nekropolde bulunması ve imparatora sundukları koruyuculuk hizmetini ifade ettikleri gerçeği, konukların yemeklerinin içinde asıl "keşfettikleri" şeyin hukuk ve logosun hamili olan erkek, yani Braidotti'nin (2012) ifade ettiği şekilde "sistemin cansız kalbi" olduğunu ileri sürebilmemizi mümkün kılar. Netice itibariyle sanatçının konuklardan birinin yemeğinin içerisine yerleştirdiği kadın heykelciği, Beşinci Bölüm'de ele aldığımız, vajinal sıvılarla yapılan yoğurda benzeşik bir meydan okuma; yani gastroseksüel simgeselin bir boyutunu sekteye uğratmaya yönelik bir girişim olarak yorumlanabilir.

Gelgelelim bu işe yönelik sunulan daha eleştirel bir düşüncenin ardından, görünen o ki Nourry'nin sanatı, varsayılan eleştirel ve feminist perspektifine rağmen kendi kendisini tuzağa düşürmüş ve hem yeniden tasdik ettiği hem de kuvvetlendirdiği çağdaş mutfak psikopolitikasına bulaştırmıştır. Nourry, Şangay ve Paris'teki performanslarına hazırlanırken, sanatçının internet sayfasındaki açıklamaya göre, daha önce bahsettiğimiz Çinli yemek geleneklerini "takip etme" görevi verilmiş ünlü şeflerle (Paris performansındaki, Michelin yıldızlı Jean-François Piège gibi) birlikte çalışır (Nourry, 2015)[1].

1. Nourry performansları için sıklıkla şefleri işe alır. Kendisine ait bir başka performans olan *The Procreative Dinner* ilk olarak 2009 yılında Fransa'da sergilenmiş ve burada "babies à la cart" fikrini yansıtmak üzere ünlü şefler ve bilim insanları bir araya gelmiştir.

Ancak Nourry'nin ödüllü şefleri tercih etmesi hiçbir yönden projenin mutfakla ilgili ihtiyaçlarına uygun düşmemektedir. Eğer ki bu görev yalnızca yemek geleneklerini "takip etme" meselesiyse, bu pratikler konusunda hiç şüphesiz daha fazla bilgi sahibi olan, meslek dışından yerel bir kişiyi işe almak çok daha faydalı olurdu. Michelin yıldızlı şeflerin seçilmesi, geleceğe meydan okuma ve gelenekten ayrılmayı teşvik etme görevinde şefin-adının (bkz. Birinci ve İkinci Bölüm) işlevine gerek duyulduğunu, dolayısıyla Nourry'nin ataerkil geleneklere yönelik eleştirel feminist yapı çözümünün daha geniş kapsamlı, neoliberal bir psikopolitikanın kapsamına girdiğini işaret eder. Sonuç olarak, Nourry'nin ataerkilliğe meydan okuyuşunu bir toprak kadın heykelcik kullanarak ifade etme tercihi, direnişin de imparatorluğa gösterilen militer bir saygıya aynı ölçüde tabi kılındığına işaret etmez mi?

The Sperm Bar, aynı sanatçının küliner bağlamda tasarlanan ve daha öncesinde sergilenen bir enstalasyon ve performans işidir ve finansman sağlayan kuruluşların[2] resmi basın bülteninde açıklandığı şekliyle bu iş, Amerikan sperm bankası endüstrisinden esinlenmiştir. Nourry ilk olarak erkekleri, çevrimiçi bir donör başvuru formunu doldurarak sembolik olarak spermlerini bağışlamaya davet etmiştir. Öncesinde ise, New York'un Michelin yıldızlı restoranı Rouge Tomate'ın baş şefi ve aynı zamanda barmen olan Christian Molina'nın katkısıyla her bir kişisel özellik ayrı birer içerik/aroma ile ilişkilendirilmiştir. Böylelikle her bir sembolik sperm bağışı, donörün özelliklerini (fiziksel özellikler, zekâ, meslek, etnisite, dinsel görüşler vb) yansıtan benzersiz bir içki ortaya çıkarmıştır, ki bu da Birinci Bölüm'de "benliğin küliner metaforları" şeklinde tanımladığımız duruma muhteşem bir örnek teşkil eder. Sonrasında Nourry projesini Fifth Avenue'ye, Metropolitan Sanat Müzesi'nin karşısında

2. Bu enstalasyon/performans, *Cultural Services of the French Embassy*'nin katkılarıyla French Institute Alliance Française'nin (FIAF) New York'ta düzenlediği 2011 *Crossing the Line* festivalinin bir parçasıdır.

konumlanmış ve bir sperm bankasına benzeyecek şekilde yenilenmiş seyyar bir yiyecek arabasına taşımıştır. Şefin bu noktadaki rolü, projenin bilgi bankasındaki donör bilgilerinden oluşan menüye karşılık gelecek şekilde alkolsüz içecekler hazırlamaktır. Ziyaretçiler iPad'ler üzerinde donör kataloğunu inceleyip, tariflerin albenilerine ve donörlerin karakter özelliklerine göre kendilerine uygun olan içkiyi seçebileceklerdir (French Institute (FIAF), 2011).

Bu noktada benim Nourry'nin performansına ilişkin yorumum; bu işin insan üremesinin metalaştırılmasını, bebek-mühendisliğinin öjenik* tutumunu ve sperm piyasasını kuşatmış olan "müşteri memnuniyeti" kültürünü sorgulama iddiasının, gastroseksüel koşulun sperm tüketme simgeseli vasıtasıyla ortaya koyduğu yeniden üretimin –her ne kadar Beşinci Bölüm'de ele aldığımızdan farklı bir yönden olsa da– gölgesinde kaldığı gerçeğine odaklanmaktadır. Doğrusunu söylemek gerekirse Nourry'nin projesinin bebek mühendisliğiyle herhangi bir ilgisi yoktur, varsa da oldukça az bir düzeydedir. Yoldan geçenlerin karakter özellikleri seçmesi manasızlığının, hatta genel anlamda projede yer almaya ve kokteylleri tüketmeye duydukları heves ve merakın "tasarım bebekler"le çok az bir ilgisi vardır; bu daha çok "birinin spermini yutma", "ötekini tatma", donörün karakter özelliklerinin tadını hissetme ile ilgilidir. Bu bakımdan şef, tıpkı İsa'nın eti ve kanının ekmeğe ve şaraba dönüştüğü gibi, meyveleri ve aromaları "sperm"e dönüştüren ve coşkulu bir tüketici yamyamlık biçimini onaylayan yüce rahip gibi davranır; bu yamyamlık formu "lezzet" ve "tercihleri"i temel alır, "meraktan dolayı" vuku bulur ve "sırf eğlence olsun diye"dir.[3]

* Öjenik, ırk ıslahı politikaları. (y.h.n.)

3. Dönüşümün yarattığı etkiyi, kokteyli tüketmekten dolayı utanç hisseden katılımcılardan birinin açıklamasında yakalamak mümkündür:

> Tezgâha gittim. Bir buz bulutunun içerisinden küçük bir pembe sıvı şişesi çıkardılar, akla fütürist film sahnelerini ve dünya dışı yaratıkların görüntülerini getiriyordu. Kokteyli yudumlamaya başladım ve o anda utanç duydum, kendimi oyuna getirilmiş gibi hissettim. Kalabalığın yüzümü karalayan hükmünü hissedebiliyordum.

Marx kaleme aldığı yazılarda birçok noktada parayı, otoriteleri (noterler, yargıçlar, bankacılar, vb), burjuvaziyi ve sermayeyi tanımlamak için "vampir" metaforuna başvurur. Belki de en çok alıntı yapılan örnek de "sermaye ölü emektir, vampir gibi sadece canlı emeğin enerjisini çekip aldığında yaşıyor, ne kadar çok canlı emeğin enerjisini çekip alıyorsa o kadar güçleniyor ve daha fazla yaşıyor" (1990, s. 342) ifadesidir. Neocleous (2003), Marx'ın bu vampir motifinin anlamına yönelik araştırmasında, Marx'ın bunu gotik kurmacadan ilham alan şalt edebi bir araç olarak kullanmadığını, bilakis toplumsal dünyayla ilgili daha gerçek bir şeyi tanımlamak istediğini öne sürer. Neocleous, vampirin "ötekilik" (kadınlar, Yahudiler, köleler, vb) ile ilişkisini bir kenara bırakmak suretiyle, vampir metaforunu anlamada Marx'ın ekonomi politik, bilhassa ölünün ekonomi politiği üzerine eleştirilerini ve hem metanın hem de emeğin ikili karakteri fikrini bağlam kabul etmenin önemli olduğu görüşünde de ısrarcıdır. Eğer Marx kümülatif emek, yani sermaye ve kendiliğinden emek ile kendisinin ifadesiyle "canlı emek" arasında bir ayrım yapıyorsa, kümülatif emeğin büyümesi, kümülatif emek gücünün canlı emek üzerinden büyümesi demektir; canlı emeğe yeni üretim için hizmet eden kümülatif emek değildir; tam tersi şekilde, kümülatif emeğin değişim değerini muhafaza etmesine ve çoğaltmasına hizmet eden canlı emektir. Bu durumda, Neocleous'a göre, eğer ki kümülatif emek ve canlı emek arasında bir fark varsa, kümülatif emeği "ölü emek" olarak ele almak anlamlı hale gelir. Dolayısıyla, sermayenin işçiye hükmetmesi, ölü emeğin canlı emeğe hükmetmesinden başka bir şey değildir; canlı emek, nesnelleştirmeyi, yani ölü emeği gerçekleştiren ve ona canlı bir ruh işlerken kendi ruhunu kaybeden bir vasıta gibi görünür.

Açıklanamaz bir sebepten ötürü, güruhun içindeki her kaş kaldırana kendimi açıklama ihtiyacı hissettim. (Marcum)

Bana öyle geliyor ki, neoliberal gerçekliği anlamada artık vampir metaforu yeterli değildir. Her ne kadar ima ettiği asalak tipi ilişki kapitalizm etkisi altındaki yaşamın pek çok yönünü tarif etse de sermaye ve emek arasında ilişkinin esas yapısını tesis etmekten uzaktır. Vampir motifinin ölü ve canlı emeğe istinaden ortaya koyduğu dışsal ilişkinin tersine, yamyamlık, başkasıyla ilgili olduğu kadar kendiyle de ilgili olsa bile, ötekiliğin antropofajik yutulmasının uzun ve karmaşık bağını açıklamakta daha uygun gibi görünmektedir. Benjamin'e (2005) göre insan soyunun kendine yabancılaşması öyle bir boyuta ulaşmıştır ki, birinci dereceden estetik bir zevkten gelen uğursuz bir gerçeklikle kendi yok oluşunu deneyimlemesi mümkündür: *Hannibal* dizisine mutfakla ilgili olarak danışmanlık veren, takdir toplayan şef Josè Andrès ("cüretkâr" ve "bilimsel" yemek yapma yaklaşımları sebebiyle çok sevilmesinin haricinde) bir gazeteci tarafından kendisine Hannibal'ın hak ettiği cezayı almadan önceki son yemeği hakkında soru sorulduğunda kısa ve öz olarak şu yanıtı verir: "Kendi bedeninin her bir yenilebilen parçasından yapılan bir et saşimi* Hannibal için kusursuz bir son yemek olabilirdi, böylelikle acı çekmeksizin zevk alırdı" (aktaran Martinez, 2014).

Roy'un da (2010) gözlemlediği gibi, her ne kadar vampirizim ötekinin örselenmemiş halde mideye indirilmesi olarak sık sık yamyamlıkla bağdaştırılsa da, aslında bunlar iki farklı içe alım biçimini teşkil ederler. Vampirizim –ki bu Marx'ınkine benzer bir metafor kullanımıdır– yegâne amacı benliğin yeniden üretimi olan doymak bilmez bir iştahı, yani kendi kendinin çoğaltımını ifade eder. Doğrusunu söylemek gerekirse Drakula değişim geçirmek için değil, kendisi olma durumunu sürdürmek için kan emer. Bundan farklı olarak yamyamlık, özellikle de günümüzün mutfak metaforlarında baş göstermesi bakımından, hem duruma göre davranmayı

* Japon mutfağına ait bir yemek, genellikle ince dilinmiş çiğ et ile yapılır. (y.h.n.)

hem de büyüme ve gelişme mantığını gerektirir. Aslında sermaye kendini yeniden üretmek için değil, yeniden oluşturmak ve dönüştürmek için yamyamlık yapar. Benzer şekilde "ötekini yemek" –kesin surette cinsellik ve bir noksanlık durumu olarak beyaz erkeklik açısından ele alındığında dahi (hooks, 1992)– vampirik, asalak bir kendini ebedileştirme durumuna değil; farklılığın içe alımının deneyimleri büyütme ve geliştirme yönünden benlik ve beden üzerindeki etkisine ilişkindir. Dahası her ne kadar "antropofaji" biçimleri, ötekini yemek, onu içe almak veya içe alıma sunulmak, gündelik etkileşimlerde sıkça görülse de (Derrida, 1991), neoliberalizm dahilindeki "antropofaji", ötekini nesnelleştiren ve bazı durumlarda ortadan kaldıran yaygın bir araçsal yamyamlık biçimine dönüştürülmüştür.

Bu kitabın esas amacı problemi teşhis etmek olsa da son cümlelerimi, yemeğin neoliberal psikopolitikasından öteye bir kimlik-siz-leşme figürasyonu olan anoreksiyanın kollarını bir araya getirerek, neoliberal küliner psikopolitikaya ve orijinal anlamıyla yamyamlığa karşı bir yol haritası sunmaya ayırmak istiyorum. Şuna inanıyorum ki, yemek ile ilgili, gerek muhafazakârlık kisvesi altındaki –Korsmeyer'in (2012) "etik oburluk" kavramı gibi– gerekse daha radikal tasarılara dayanan –hâkim sağlıklı beslenme ideolojilerine karşı bir direniş biçim olarak Naccarato ve Lebesco'nun (2012) "yarışarak yemek yeme" ve "abur cuburcular" kültürüne vurgu yapması veya Adams'ın (2012), et yemenin cinsel politikasına karşılık olarak ortaya koyduğu feminist-vejetaryenlik gibi– ahlaki eylemler, gastropolitika ve geniş çaplı radikal sosyopolitik dönüşümler arasındaki ilişkiyi kurmada yetersiz kalan dar görüşlü bir gündemi takip etme eğilimindedir. Bu noktada Gandi'nin yemek yemeyi politik hareketle iç içe geçiren yaklaşımı bir parça fikir verebilir (bkz. Roy, 2010).

"Anoreksiya"yı bir davranış biçimi olarak sunmak, hem kimlik-tanımla-ma-yan radikal niteliğini korumayı hem de anorektik hareketin ırkçı, milliyetçi, gelenekçi politikaların

kapsamına girmesini ya da tamamen bir beslenme biçimine indirgenmesini önlemeyi gerektirir. Roy'un (2010) Hindistan örneğinden hareketle açıkladığı şekliyle, sömürgecilik, farklı türlerin beslenme bağlamında birbirine geçişi fiilen kaçınılmaz olmasına ve ilgilerine uygun düşerse İngilizler tarafından aranılmasına rağmen, beyaz bedenler ile yerel beslenme ve sindirme pratikleri arasına bir güvenlik kuşağı çekmek suretiyle yerlilere karşı belirli bir tür anorektik tutum sergilemiştir. Dikkate alabileceğimiz bir başka yakın tarihli örnek de ayrımcı Flaman partinin (N-VA) aşırı kilolu lideri Bart de Wever'in, Belçika'da 2011 yılında meydana gelen politik krizin zirvesinde diyete başlaması ve sekiz ay içerisinde 60 kilo vermeyi başarmasıdır. De Wever'in, beraberindeki "değişimin gücü" sloganına denk düşen diyeti, bir yandan "bağımlı" duruma düşmeye karşı kişisel iradesini sergilemesine olanak tanıyan, diğer yandan da insanları tasarruf tedbirlerine alıştıran (kendisi hükümet erkanına dahil olmadığı halde) çok sayıda anlam içeren bir hamleydi. Ancak hepsinden önemlisi De Wever'in hareketi, kuzeydeki Flamanca konuşan Flaman bölgesi ile güneydeki Fransızca konuşan Valon bölgesi arasında yaşanan problemler bağlamında incelenecek olursa, ayrımcı politikalar ile yemek tüketiminden uzaklaşma ve imtina etme davranışını ortak bir noktada bağladı. Böylelikle De Wever'e göre "kilo vermek" için benimsenmesi gerekli olan tutum çok basitti: "Artık French fries* ve Walloon Waffles** yok."[4, 5]

---

* (İng.) Kızartılmış patates. Gastronomide bu yiyeceğin orijini konusunda tartışmalar olsa da "Fransız" usulünü belirten bu isim İngilizcede yaygındır. (ç.n.)

** (İng.) "Waffle" karakteristik şekillere sahip desenli iki tabak arasında pişirilen ve ilavelerle lezzetlendirilen mayalı hamurdur. Burada Belçika'nın Valon bölgesine özgü olduğunu bildirmek için bu isim kullanılmıştır. (ç.n)

4. Nihayetinde De Wever gazeteci Carl Huybrechts ile birlikte, diyetle ilgili ipuçları ve önerilerle Belçika politikaları ile ilgili tartışmaları bir araya getiren *Bart De Wever's Diet* isimli bir kitap yazmıştır.

5. Doğrusunu söylemek gerekirse De Wever'in diyeti her ne kadar anorektik hareket unsurlarını içerse de sahte-anorektikti ve beslenme buyruklarını,

Sahte-anorektik hareketlerden uzak durmak için "anoreksiya"yı yamyamlık politikası ile birleştirmek elzemdir. Kolomb'un *Diario de Navegación*'da (Seyir Defterleri) kıtaya gelen İspanyollarla acımasızca savaşan Carib Yerlileri ile ilgili ilk anlatımlarla karşılaşırız. Bölgeye varışından yaklaşık bir ay sonra, 4 Kasım 1492 Pazar tarihli kayıt şu şekildedir: "Ayrıca öğrendi ki, uzaklardaki yerlerde insanları yiyen kimi tek gözlü, kimi köpek ağızlıklı adamlar vardı." Yine 23 Kasım tarihinde ise: "Çok büyük olduğunu söylediler (Haiti adası) ve orada yaşayan tek gözlü, yamyamlar dedikleri insanlardan bahsettiler, ki onlardan epeyce korkuyor gibi gözüküyorladı" (aktaran Fernández Retamar, 1974, s. 11-12). 11 Aralık tarihinde *Caniba*'nın gerçekte *El gran Can* topluluğuna işaret ettiği not edilmiştir ve "cannibal" (yamyam) kelimesi de buradan türemiştir. Kolomb'un günlüklerinde Canniballer itaatkâr ve uysal Arauacos ile karşılaştırılır; yerlilerin ikili bir betimlemesiyle Shakespeare'in son oyunu *Fırtına*'da [*The Tempest*] da karşılaşırız. Bu oyunda Caliban (Shakespeare'in "cannibal" için anagramı) ve Ariel (muhtemelen "Arauaco" isminin bozumu) yabancı bir hükümdar olan Prospero (harfler tekrar düzenlenerek "Oppresso" (Zalim) kelimesi oluşturulabilir) tarafından adalarından kaçırılır ve tutsak edilirler. İtaatkar ve uysal Ariel'in tersine Caliban, efendisine karşı alaycı ve küstah bir başkaldırı sergileyen yabani, kaba ve üstesinden gelinemez bir karakter olarak tasvir edilir (bkz. O'Toole). İşte bu, ortaya çıkan ücretli kölelik koşullarına boyun eğmektense darağacını göze alan proletaryanın itaatsizliği karşısında ortaya çıkan ciddi panik halini yansıtan bir betimlemedir (Federici, 2004) Bu anlamda da "anorektik yamyamlık" hem beslenme ve mutfak psikopolitikasından tutucu bir kopuşun radikal bir gerçekleşmesi olarak, hem de yaşamın neoliberal sömürgeleştirilmesine radikal bir itaatsizlik olarak ortaya çıkar.

---

fiziksel görünüşü ve sağlığı bir araya getiren teamüldeki versiyonlara ideolojik olarak uyum sağladı. Titizlikle hazırlanan yüksek protein içerikli bu diyeti uyguladığı süre zarfında De Wever tıbbi kontrol altında tutuldu.

Kaynakça

Adams, J. C. (2010), *The Sexual Politics of Meat: A Feminist-Vegetarian Critical Theory*, New York: Continuum. [*Etin Cinsel Politikası*, Çev. G. Tezcan ve M. E. Boyacıoğlu, Ayrıntı Yayınları, 2021.]

Aguilera, I. (2008), "Ingredientes Mapuche: Elementos para la Construcción de la Identidad Nacional", www.cidob.org/en/publications/ publication_series/monographs/monographs/la_politica_de_lo_diverso_produccion_reconocimiento_o_apropiacion_de_lo_cultural.

Aguilera, I. (2009), "Nuevos Productos Tradicionales: Entre las Politicas Agroalimentarias y la Multiculturalidad", http://sociologiadelaal imentacion.es/site/sites/default/files/Nuevos%20Productos%20Tradicionales%20 FINAL.pdf.

Aguilera, I. (2012), "El Ingrediente Mapuche: De la Cocina al Estado-Nación", *Unpublished Doctoral Thesis*, University of Barcelona.

Alimentación Sana (t.y.), "Merkèn, no Solo un Sabroso Condimento", www.alimentacion-sana.org/PortalNuevo/actualizaciones/merken.htm.

Appadurai, A. (1981), "Gastro-politics in Hindu South Asia", *American Ethnology*, 8(3): 494-511.

Appadurai, A. (1986), "Introduction: Commodities and the Politics of Value", Arjun Appadurai (Ed.), *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspectives* (s. 3-63), New York: Cambridge University Press.

Appadurai, A. (1988), "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India", *Comparative Studies in Society and History*, 30: 3-24.

Aranda, L. (2012), "Boragó: Filosofía Nativa en la Alta Cocina", www.dw.com/es/borag%C3%B3-filosof%C3%ADa-nativa-en-la-alta-cocina/a-16352971.

Ashley, B., Hollows, J., Jones, S. ve Taylor, B. (2004), *Food and Cultural Studies*, Londra: Routledge.

A Touch of Spice (2003), Yön. Tasos Boulmetis, Village Roadshow.

Atwood, M. (1992 [1969]), *The Edible Woman*, Londra: Virago. [*Evlenilecek Kadın*, Çev. Canan Sılay, Doğan Kitap, 2019.]

Badiou, A. (2012), *The Rebirth of History*, Londra: Verso. [*Tarihin Uyanışı*, Çev. Murat Erşen, Monokl, 2012.]

Baines, N. (2014), "How I Ate My Wife's Placenta Raw in a Smoothie and Cooked in a Taco", www.theguardian.com/lifeandstyle/2014/apr/30/i-ate-wifes-placenta-smoothie-taco-afterbirth.

Barthes, R. (1972), *Mythologies*, Londra: Paladin. [*Çağdaş Söylenler*, Çev. Tahsin Yücel, Metis Yayınları, 2018.]

Barthes, R. (1997 [1961]), "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption", Carol Counihan ve Penny Van Esterik (Ed.), *Food and Culture: A Reader* (s. 20-27), New York: Routledge.

Bartolovich, C. (1998), "Consumerism or the Late Logic of Cannibalism", Francis Barker, Peter Hulme ve Margaret Iverson (Ed.), *Cannibalism and the Colonial World* (s. 202-237), Cambridge: Cambridge University Press.

Bayrasli, E. (2012), "Building the Modern Acropolis: Greek Entrepreneurs", www.forbes.com/sites/elmirabayrasli/2012/02/27/building-the- modern-acropolis-greek-entrepreneurs/.

Bengoa, J. (2000), *La Historia del Pueblo Mapuche: Siglo XIX Y XX*, Santiago de Chile: LOM.

Benjamin, W. (2005 [1936]), "The Work of Art in the Age of Mechanical Reproduction", https://www.marxists.org/reference/subject/ philosophy/works/ge/benjamin.htm. [*Pasajlar* Çev. Ahmet Cemal, YKY, 2019.]

Benson, S. (1997) "The Body, Health and Eating Disorders", Kathryn Woodward (Ed.), *Identity and Difference* (s. 121-181), Londra: Sage.

Billig, M. (2005), *Laughter and Ridicule: Towards a Social Critique of Humour*, Londra: Sage Publications.

Binkley, S. (2006), "Lifestyle Print Culture and Mediation of Everyday Life: From Dispersing Images to Caring Texts", David Bell ve Joanne Hollows (Ed.), *Historicizing Lifestyle: Mediating Taste, Consumption and Identity from 1900s to 1970s* (s. 108-130), Farnham: Ashgate Publishing.

Blue, A. (1992), "The Rise of the Greek Professional Ethnopsychiatry", Atwood D. Gaines (Ed.), *Ethnopsychiatry: The Cultural Construction of Professional and Folk Psychiatries* (s. 327-354), Albany, NY: State University of New York Press.

Boltanski, L. ve Chiapello, E. (2005), *The New Spirit of Capitalism*, Londra: Verso.

Bordo, S. (1988), "Anorexia Nervosa: Psychopathology as the Crystallization of Culture", Irene Diamond ve Lee Quinby (Ed.), *Feminism and Foucault: Reflections on Resistance* (s. 226-250), Boston: Northeastern University Press.

Botha, D. (2015), "Anorexia Nervosa: A Fresh Perspective", *Theory & Psychology*, http://tap.sagepub.com/content/early/2015/01/17/0959354314566490.abstract.

Bourdieu, P. (1984), *Distinction: A Social Critique of the Judgment of Taste*, Londra: Routledge & Kegan Paul. [*Ayrım*, Çev. Derya Fırat Şannan ve Ayşe Günce Berkkurt, Heretik Yayıncılık, 2021.]

Brady, E. (2012), "Smells, Tastes, and Everyday Aesthetics", David M. Kaplan (Ed.), *The Philosophy of Food* (s. 69-86), Los Angeles: University of California Press.

Braidotti, R. (2002), *Metamorphoses: Towards a Materialist Theory of Becoming*, Cambridge: Polity.

Brain, J. (2002), "Unsettling Body-Image: Anorexic Body Narratives and the Materialization of the Body-Imaginary", *Feminist Theory*, 3(2): 151-168.

Brain, T. (1995), "Figuring Anorexia: Margaret Atwood's *The Edible Woman*", *Literature, Interpretation, Theory*, 6(3-4): 299-311.

Brenner, N. ve Theodore, N. (2002), "Cities and the Geographies of 'Actually Existing Neoliberalism'", *Antipode*, 34(3): 349-379.

Brenner, N. ve Theodore, N. (2005), "Neoliberalism and the Urban Condition", *City*, 9(1): 101-107.

Briones, C. (2002), "Mestisaje y Blanqueamiento como Coordenadas de Aboriginalidad y Nación en Argentina", *RUNA: Archivo para las Ciencias del Hombre*, XXIII: 61-88.

Brown, C. (1993), "The Continuum: Anorexia, Bulimia, and Weight Preoccupation", Catrina Brown ve Karin Jasper (Ed.), *Consuming Passions: Feminist Approaches to Weight Preoccupation and Eating Disorders* (s. 53-68), Toronto: Second Story Press.

Brownlie, D. ve Hewer, P. (2011), "(Re)covering the Spectacular Domestic: Culinary Cultures, the Feminine Mundane, and Brand Nigella", *Advertising & Society Review*, http://muse.jhu.edu/login?auth=0&type= summary&url=/journals/advertising_and_society_review/v012/12.2. brownlie.html.

Brownlie, D., Hewer, P. ve Horne, S. (2005), "Culinary Tourism: An Exploratory Reading of Contemporary Representations of Cooking", *Consumption, Markets and Culture*, 8(1): 7-26.

Brownmiller, S. (1984), *Femininity*, New York: Simon and Schuster.

Bruch, H. (1978), *The Golden Cage: The Enigma of Anorexia Nervosa*, Cambridge, MA: Harvard University Press.

Bull, S. (2013), " 'I'd Highly Suggest it to Any Pregnant Woman': January Jones Says Consuming her Placenta Helped her Beat Baby Blues", *Daily Mail online*, www.dailymail.co.uk/tvshowbiz/article-2285898/ January-Jones-says-consuming-placenta-helped-beat-baby-blues.html.

Bywater, M. (2001), "How to be a Domestic Porn Star", *The Independent*, www.independent.co.uk/news/media/how-to-be-a-domestic- porn-star-9211560.html.

Cable, S. (2011) "Embarrassingly Wet: Jamie Oliver's Verdict on British Youth", www.dailymail.co.uk/tvshowbiz/article-1356599/ Jamie-Oliver- attacks-British-youth-embarrassingly-wet.html.

Cairns, K., Johnston, J. ve Baumann, S. (2010), "Caring About Food: Doing Gender in the Foodie Kitchen", *Gender and Society*, 24(5): 591-615.

Canetti, E. (2000 [1960]), *Crowds and Power*, New York: Continuum. [*Kitle ve İktidar*, Çev. Gülşat Aygen, Ayrıntı Yayınları, 2021.]

Chaney, D. C. (1996), *Lifestyles*, New York: Routledge.

Chaney, D. C. (2002), *Cultural Change and Everyday Life*, Basingstoke: Palgrave.

Channel 4 (1998), "TV Dinners", *Channel 4*, series 3, episode 5, www.channel4.com/programmes/tv-dinners/on-demand/25046-005.

Chevalier, M. J. ve Sánchez Bain, A. (2003), *The Hot and the Cold: The Ills of Humans and Maize in Native Mexico*, Toronto: University of Toronto Press.

Claiborne, C. (1985), "Young Chefs: From Anthropology to Haute Cuisine", www.nytimes.com/1985/10/02/garden/young-chefs-from-

Coniglio, C. (1993), "Making Connections: Family Alcoholism and the Development of Eating Problems", Catrina Brown ve Karin Jasper (Ed.), *Consuming Passions: Feminist Approaches to Weight Preoccupation and Eating Disorders* (s. 235-250), Toronto: Second Story Press.

Copjec, J. (2015), *Read My Desire: Lacan Against the Historicists*, Londra: Verso.

Coster, H. (2013), "Could Entrepreneurship Jump-start Greece's Economy?", www.ekathimerini.com/4dcgi/_w_articles_wsite2_1_31/10/ 2013_525533.

Critchley, S. (2002), *On Humour*, Londra: Routledge

Crow, J. (2013), *The Mapuche in Modern Chile: A Cultural History*, Gainesville: University Press of Florida. [*Mizah Üzerine*, Çev. Seyran Sam, Monokl, 2021.]

Cusack, I. (2000), "African Cuisines: Recipes for Nation-building?" *Journal of African Cultural Studies*, 13(2): 207-225.

Cwiertka, K. J. (2006), *Modern Japanese Cuisine: Food, Power, and National Identity*, Londra: Reaktion Books.

Dale, D. (2012), "Greek Economic Crisis: Entrepreneurs Face Olympian Hurdles", www.thestar.com/news/world/2012/07/04/greek_economic_crisis_entrepreneurs_face_olympian_hurdles.html.

Dangerous Cooking (2010), Yön. Vasilis Tselemegos, Odeon.

Dardot, P. ve Laval, C. (2013), *The New Way of the World: On Neoliberal Society*, Londra: Verso.

Davidson, R. J. (1983), "La Sombra de la Vida: La Placenta en el Mundo Andino", *Bulletin de l'Institut Français d'Etudes Andines*, www. ifeanet.org/publicaciones/boletines/12(3-4)/69.pdf.

Davidson, R. J. (1985), "The Shadow of Life: Psychosocial Explanations for Placenta Rituals", *Culture, Medicine and Psychiatry*, 9(1): 75-92.

Davies, C. E. (2003), "Language and American 'Good Taste': Martha Stewart as Mass-media Role Model", Jean Aitchson ve Diana M. Lewis (Ed.), *New Media Language* (s. 146-156), Londra: Routledge.

Davis, B. (2013), *9.5 Theses on Art and Class*, Chicago: Haymarket Books.

Davis, S. (2015), "Pastry Chef Annabel Lecter Will Turn Your Nightmares into Cake", *Vice*, www.vice.com/read/pastry-chef-annabel-lecter-will-turn-your-nightmares-into-cake-309.

Dean, N. (2010), "Death by Spin: Piñera Orchestrates 'Ultimate Pacification in Araucania' ", *Mapuche International Link*, http://mapuche- nation.org/english/html/articles/art-21.htm.

Deleuze, G. ve Guattari, F. (1987), *A Thousand Plateaus: Capitalism and Schizophrenia*, Minneapolis: University of Minnesota Press.

Derrida, J. (1991), " 'Eating Well' or the Calculation of the Subject: An Interview with Jacques Derrida", Eduardo Cadava, Jean-Luc Nancy ve Peter Connor (Ed.), *Who Comes After the Subject* (s. 96-119), Londra: Routledge.

De Solier, I. (2013), *Food and the Self: Consumption, Production and Material Culture*, Londra: Bloomsbury.

De Vos, J. (2012), *Psychologisation in Times of Neoliberalism*, Londra: Routledge.

Dilts, A. (2011), "From 'Entrepreneur of the Self' to 'Care of the Self': Neo-liberal Governmentality and Foucault's Ethics", *Foucault Studies*, 12: 130-146.

Eckermann, L. (1997), "Foucault, Embodiment, and Gendered Subjectivities: The Case of Voluntary Self-Starvation", www.academyanalyticarts.org/eckermann.htm.

Educar Chile (2013), "En este Colegio la Cultura Mapuche está Presente en Todas las Materias", www.educarchile.cl/ech/pro/app/detalle? id=195732.

Elias, N. (2000 [1939]), *The Civilising Process: Sociogenetic and Psychogenetic Investigations*, revised edition, Oxford: Blackwell. [*Uygarlık Süreci*, Çev. Ender Ateşman, İletişim Yayınları, 2021.]

Elyada, O. (t.y.), "The Raw and the Cooked: Claude Lévi-Strauss and the Hidden Structures of Myth", http://art-gallery.haifa.ac.il/raw-cooked/pdf/elyada-e.pdf.

Fahim, J. (2012), *Beyond Cravings: Gender and Class Desires in Chocolate Marketing*, Saarbrücken: Lap Lambert Academic Publishing.

Farrell, E. (2000), *Lost for Words: The Psychoanalysis of Anorexia and Bulimia*, New York: Other Press.

Featherstone, M. (1991a), "The Body in Consumer Culture", Mike Featherstone, Mike Hepworth ve Bryan Turner (Ed.), *The Body: Social Process and Cultural Theory* (s. 170-196), Londra: Sage.

Featherstone, M. (1991b), *Consumer Culture and Postmodernism*, Londra: Sage.

Federici, S. (2004), *Caliban and The Witch: Women, the Body and Primitive Accumulation*, New York: Autonomedia. [*Caliban ve Cadı*, Çev. Öznur Karakaş, Otonom Yayıncılık, 2020.]

Fernández Juárez, G. (2002), *Aymaras de Bolivia: Entre la Tradición y el Cambio Cultural*, Quito, Ecuador: Ediciones Abya-Yala.

Fernández Retamar, R. (1974), "Caliban: 'Notes Towards a Discussion of Culture in Our America' ", *The Massachusetts Review*, 15(1): 7-72.

Fino, R. (2005), *Will Cook for Sex: A Guy's Guide to Cooking*, Las Vegas: Stephens Press.

Floyd, J. (2004), "Coming Out of the Kitchen: Texts, Contexts and Debates", *Cultural Geographies*, 10: 61-73.

Food and Agriculture Organisation (FAO) (2011), "Recetario Internacional De Productos del Mar", www.subpesca.cl/publicaciones/606/ articles-79722_recurso_1.pdf.

Food and Agriculture Organisation (FAO) (2014), "Recetario Internacional De la Quinua: *Tradición y Vanguardia*", www.fao.org/docrep/019/ i3525s/i3525s.pdf.

Food Empowerment Project (2015), "Child Labour and Slavery in the Chocolate Industry", www.foodispower.org/slavery-chocolate/.

Foucault, M. (1984), "Of Other Spaces: Utopias and Hererotopias", *Architecture/ Movement/Continuitè*, http://web.mit.edu/allanmc/www/foucault1.pdf.

Foucault, M. (1986), *The Use of Pleasure*, New York: Vintage Books.

Foucault, M. (1990 [1976]), *The Will to Knowledge (The History of Sexuality Vol. 1)*, Londra: Penguin Books. [*Cinselliğin Tarihi*, Çev. Hülya Uğur Tanrıöver, Ayrıntı Yayınları, 2021.]

Foucault, M. (1993), "About the Beginning of the Hermeneutics of the Self" (Transcription of two lectures in Dartmouth on 17 and 24 November 1980), Mark Blasius (Ed.), *Political Theory*, 21(2): 198-227.

Foucault, M. (2008), *The Birth of Biopolitics: Lectures at the Collège de France, 1978-1979*, Londra: Palgrave Macmillan. [*Biyopolitikanın Doğuşu*, Çev. Alican Tayla, Bilgi Üniversitesi Yayınları, 2019.]

French Institute (FIAF) (2011), "Crossing the Line: The Sperm Bar", www.fiaf.org/crossingtheline/2011/documents/CTL11-PR-Prune-Nourry.pdf.

Fuller, S. ve Hook, D. (2002), "Rewriting the Body, Reauthoring the Expert: Reading the Anorexic Body", Derek Hook ve Gillian Eagle (Ed.), *Psychopathology and Social Prejudice* (s. 110-123), Cape Town: University of Cape Town Press.

Future Foundation (2008), "The Emergence of the Gastrosexual", www.theadnostic.com/lauren/EmergenceoftheGastrosexual.pdf.

Garval, M. (2007), "Alexis Soyer and the Rise of the Celebrity Chef", *Romantic Circle Praxis*, www.rc.umd.edu/praxis/gastronomy/garval/garval_ essay.html.

Gatica, L. (2008), "Mapuche Chef rescata su Cocina", *El Mercurio*, www.mapuche.info/news/merc080414.html.

Gestalt Foundation-Atina (2011), "The Creative Adaptations of a Society in Crisis", 13th four-day workshop on Gestalt Psychotherapy, www.gestaltfoundation.gr/page.php?id=48.

Gestalt Foundation-Atina (2012), "Thinking, Feeling, Observing, Experimenting, Growing: Experience and Process in Gestalt Therapy", 14th four-day work- shop on Gestalt Psychotherapy, www.gestalt foundation.gr/page. php?id=49.

Gibson, J. (1998), "Watchdog Finds Placenta Dinner in Bad Taste", *The Independent*, www.independent.co.uk/news/watchdog-finds-placenta-dinner-in-bad-taste-1156466.html.

Giddens, A. (1990), *The Consequences of Modernity*, Stanford: Stanford University Press. [*Modernliğin Sonuçları*, Çev. Ersin Kuşdil, Ayrıntı Yayınları, 2016.]

Gigante, D. (2007), "Romantic Gastronomy: An Introduction", *Romantic Circle Praxis*, www.rc.umd.edu/praxis/gastronomy/gigante/ gigante_essay.html#1.

Gillespie, C. H. (1994), "Gastrosophy and *Nouvelle Cuisine*: Entrepreneurial Fashion and Fiction", *British Food Journal*, 96(10): 19-23.

Goldhill, O. (2013), "Jamie Oliver's Soapbox-the Opinions of the Outspoken Chef", www.telegraph.co.uk/news/celebritynews/ 10269166/ Jamie-Olivers-soapbox-the-opinions-of-the-outspoken-chef.html.

Goody, J. (1982), *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*, Cambridge: Cambridge University Press. [*Yemek, Mutfak, Sınıf*, Çev. Müge Günay, Pinhan Yayıncılık, 2013.]

Gray, E. (2015), "Necrophagy at the Lynching Block", *on the visceral*, http://onthevisceral.tumblr.com/.

Green, S. (2014) "What Do Steve Jobs, Richard Branson, and Jamie Oliver Have in Common?", www.thegeniuscompany.co/genius-business- blog/what-do-steve-jobs-richard-branson-and-jamie-oliver-have-in-common- by-soleira-green.

Grosz, E. (1994), *Volatile Bodies: Towards a Corporeal Feminism*, Indianapolis: Indiana University Press. [*Uçucu Bedenler*, Çev. Kevser Güler, Nota Bene Yayınları, 2020.]

Guy, L. (2005), "When Champagne Became French: Wine and the Making of a National Identity", *The American Historical Review*, 110(1): 232-233.

Hale, C. R. (2002), "Does Multiculturalism Menace? Governance, Cultural Rights and the Politics of Identity in Guatemala", *Journal of Latin American Studies*, 34: 485-524.

Hale, C. R. (2004), "Rethinking Indigenous Politics in the Era of the 'Indio Permitido' ", *NACLA Report of the Americas*, 38(2): 17-27.

Hamann, T. (2009), "Neoliberalism, Governmentality and Ethics", *Foucault Studies*, 6: 37-59.

Harper's Magazine (1999), "Save Some Womb for Dessert" (television tran- script), *Harper's Magazine*, http://harpers.org/archive/1999/02/ save-some-womb-for-dessert/.

Harpur, P. (2009 [2002]), *The Philosophers' Secret Fire: A History of the Imagination*, Glastonbury: The Squeeze Press.

Harvey, D. (2007), *A Brief History of Neoliberalism*, Oxford: Oxford University Press. [*Neoliberalizmin Kısa Tarihi*, Çev. Aylin Onacak, Sel Yayıncılık, 2015.]

Haughney, D. (2005), "Sustainable Development or Sustained Conflict? Logging Companies, Neoliberal Policies and Mapuche Communities", Silvia Nagy-Zekmi ve Fernando I. Leiva (Ed.), *Democracy in Chile: The Legacy of September 11, 1971* (s. 89-98), Brighton: Sussex Academic Press.

Hebdige, D. (1979), *Subculture: The Meaning of Style*, Londra: Methuen and Co.

Helstosky, C. (2010), "Recipe for the Nation: Reading Italian History through La Scienza in Cusina and La Cusina Futurista", *Food & Foodways*, II (2-3): 113-140.

Hobgood, J. (2002), "Anti-edibles: Capitalism and Schizophrenia in Margaret Atwood's *The Edible Woman*", *Style*, 36(1): 146-169.

Hobsbawm, E. (1983), "Introduction: Inventing Traditions", Eric Hobsbawm ve Terence Ranger (Ed.), *The Invention of Tradition* (s. 1-14), Cambridge: Cambridge University Press. [*Geleneğin İcadı*, Çev. Mehmet Murat Şahin, Agora Yayınları, 2006.]

Hollows, J. (2003), "Oliver's Twist: Leisure, Labour and Domestic Masculinity in The Naked Chef", *International Journal of Cultural Studies*, 6(2): 229-248.

Hollows, J. ve Jones, S. (2010), " 'At Least He's Doing Something': Moral Entrepreneurship and Individual Responsibility in Jamie's *Ministry of Food*", *European Journal of Cultural Studies*, 13(3): 307-322.

Homer, S. (2005), *Jacques Lacan*, New York: Routledge.

hooks, b. (1992), *Black Looks: Race and Representation*, Boston: South End Press.

Iannolo, L. J. (2007), "Food and Sensuality: A Perfect Pairing", Fritz Allhoff ve Dave Monroe (Ed.), *Food and Philosophy: Eat, Drink and Be Merry* (s. 239-249), Malden, MA: Blackwell.

Iggers, J. (2007), "Who Needs a Critic? The Standard of Taste and the Power of Branding", Fritz Allhoff ve Dave Monroe (Ed.), *Food and Philosophy: Eat, Drink and Be Merry* (s. 88-101), Malden, MA: Blackwell.

Ivanovic Willumsen, C. (2004), "Nueva Cocina Chilena: Culinaria e Identidad", Doktora Tezi, http://repositorio.uchile.cl/bitstream/handle/2250/115072/Catalina%20Ivanovic%20Willumsen.pdf?-sequence=1&is Allowed=y.

Jameson, F. (1991), *Postmodernism, or, the Cultural Logic of Late Capitalism*, Durham, NC: Duke University Press. [*Postmodernizm ya da Geç Kapitalizmin Kültürel Mantığı*, Çev. Nuri Plümer, Nirengi-kitap, 2011.]

Jasper, K. (1993), "Out From Under Body-Image Disparagement", Catrina Brown ve Karin Jasper (Ed.), *Consuming Passions: Feminist Approaches to Weight Preoccupation and Eating Disorders* (s. 195-218), Toronto: Second Story Press.

Jay, J. (2015), "How to Make Breakfast with your Vagina", http://motherboard.vice.com/read/how-to-make-breakfast-with-your-vagina.

Jay, M. (1992), " 'The Aesthetic Ideology' as Ideology: Or, What Does it Mean to Aestheticize Politics?", *Cultural Critique*, 21 (Bahar): 41-61.

Kalavros-Gousiou, D. (2012), "Bringing Greece into the future (interview)", www.hellenext.org/reinventing-greece/2012/01/bringing-greece- into-the-future-with-tedxathens/.

Kant, E. (1987 [1892]), *Critique of Judgement*, Çev. Werner Pluhar, Indianapolis: Heckett Publishing. [*Yargı Yetisinin Eleştirisi*, Çev. Aziz Yardımlı, İdea Yayınları, 2011.]

Kaye, J. D. (1999), "Towards a Non-regulative Praxis", Ian Parker (Ed.), *Deconstructing Psychotherapy* (s. 19-38), Londra: Sage.

Kearney, R. (2005), *The Wake of Imagination*, Londra: Routledge.

Kelly, R. C. (2015), "Cooking Without Women: The Rhetoric of the New Culinary Male", *Journal of Communication and Critical Cultural Studies*, 12(2): 200-204.

Ketchum, C. (2005), "The Essence of Cooking Shows: How the Food Network Constructs Consumer Fantasies", *Journal of Communication Inquiry*, 29(3): 217-234.

Kifleyesus, A. (2004), "The Construction of Ethiopian National Cuisine", www.ethnorema.it/pdf/numero%202/ABBEBE%20KIFLE-YESUS%20- %20The%20Construction%20of%20Ethiopian%20 National%20 Cuisine.pdf.

Kopytoff, I. (1986), "The Cultural Biography of Things: Commoditization as a Process", Arjun Appadurai (Ed.), *The Social Life of Things: Commodities in Cultural Perspectives* (s. 64-97), New York: Cambridge University Press.

Korsmeyer, C. (2007), "Tastes and Pleasures", *Romantic Circle Praxis*, www.rc.umd.edu/praxis/gastronomy/korsmeyer/korsmeyer_essay.html.

Korsmeyer, C. (2012), "Ethical Gourmandism", David M. Kaplan (Ed.), *The Philosophy of Food* (s. 87-102), Los Angeles: University of California Press.

Korthals, M. (2012), "Two Evils in Food Country: Hunger and Lack of Representation", David M. Kaplan (Ed.), *The Philosophy of Food* (s. 103-121), Los Angeles: University of California Press.

Kotsios, P. ve Mitsios, V. (2013), "Entrepreneurship in Greece: A Way Out of the Crisis or a Dive In?" *Research in Applied Economics*, 5(1): 22-44.

Kristeva, J. (1982), *Powers of Horror: An Essay on Abjection*, New York: Columbia University Press. [*Korkunun Güçleri*, Çev. Nilgün Tutal, Ayrıntı Yayınları, 2014.]

Kristeva, J. (1984), *Revolution in Poetic Language*, New York: Columbia University Press.

Lacan, J. (1993 [1955-1956]), *The Psychoses: The Seminar of Jacques Lacan*, Londra: Routledge.

Lacan, J. (1998 [1973]), *The Four Fundamental Concepts of Psychoanalysis*, New York: W. W. Norton & Company. [*Psikanalizin Dört Temel Kavramı*, Çev. Nilüfer Erdem, Metis, 2019.]

Lacan, J. (2006 [1966]), "The Mirror Stage as Formative of the Function of the I as revealed in Psychoanalytic Experience", *Ècrits: A Selection* (s. 75-81), New York: W. W. Norton & Company Inc.

Lahikainen, J. (2007), " 'You Look Delicious': Food, Eating and Hunger in Margaret Atwood's Novels", https://jyx.jyu.fi/dspace/bitstream/handle/123456789/13348/9789513929381.pdf?sequence=1.

Lang, T. ve Heasman, M. (2004), *Food Wars: The Global Battle for Mouths, Minds and Markets*, New York: Walker & Company.

Lasch, C. (1991 [1979]), *The Culture of Narcissism: American Life in an Age of Diminishing Expectation*, New York: Norton. [*Narsisizm Kültürü*, Çev. Ümit Hüsrev Yolsal, Bilim ve Sanat Yayınları, 2006.]

Lash, S. ve Urry, J. (1994), *Economies of Signs and Spaces*, Londra: Sage.

Lazzarato, M. (2011), "The Misfortunes of the 'Artistic Critique' and of Cultural Employment", Gerald Rauning, Gene Ray ve Ulf Wuggenig (Ed.), *Critique of Creativity: Precarity, Subjectivity and Resistance in the "Creative Industries"* (s. 41-56), Londra: Mayfly Books.

Levine, H. (2015), "Why this Woman Made Yogurt with her Vaginal Secretions", http://news.health.com/2015/02/18/why-this-woman-made-yogurt-with-her-vaginal-secretions/.

Lévi-Strauss, C. (1961), *Tristes Tropiques*, Çev. John Russell, New York: Criterion Books.

Lévi-Strauss, C. (1983 [1969]), *The Raw and the Cooked*, Chicago: University of Chicago Press.

Liakos, A. (t.y.), "Historical Time and National Space in Modern Greece", http://srch. slav.hokudai.ac.jp/coe21/publish/no15_ses/11_liakos.pdf.

Lintott, S. (2007), "Sublime Hunger: A Consideration of Eating Disorders Beyond Beauty", Fritz Allhoff ve Dave Monroe (Ed.), *Food and Philosophy: Eat, Think and Be Merry* (s. 58-70), Oxford: Blackwell.

Little, D. (2012), "Assemblage Theory", http://understanding society.blogspot.gr/2012/11/assemblage-theory.html.

Lorey, I. (2011), "Virtuosos of Freedom: On the Implosion of Political Virtuocity and Productive Labour", Gerald Rauning, Dene Ray ve Ulf Wuggenig (Ed.), *Critique of Creativity: Precarity, Subjectivity and Resistance in the "Creative Industries"* (s. 79-90), Londra: Mayfly Books.

Lorraine, T. (1999), *Irigaray and Deleuze: Experiments in Visceral Philosophy*, Ithaca, NY: Cornell University Press.

Lupton, D. (1996), *Food, the Body and the Self*, Londra: Sage.

Lyrintzis, C. (2011), "Greek Politics in the Era of Economic Crisis: Reassessing Causes and Effects", http://eprints.lse.ac.uk/33826/1/GreeSE_ No45.pdf.

McCole, J. J. (1993), *Walter Benjamin and the Antinomies of Tradition*, Ithaca, NY: Cornell University Press.

McGillicuddy, P. ve Maze, S. (1993), "Women Embodied and Emboldened: Dealing with Sexual Violence", Catrina Brown ve Karin Jasper (Ed.), *Consuming Passions: Feminist Approaches to Weight*

Preoccupation and Eating Disorders (s. 219-234), Toronto: Second Story Press.

McQuillan, S. (2014), "Women and Chocolate", www.psychologytoday.com/blog/cravings/201410/women-and-chocolate.

Malins, P. (2004), "Machinic Assemblages: Deleuze, Guattari and an Ethico-Aesthetics of Drug Use", *Janus Head*, 7(1): 84-104, www.janushead.org/7-1/malins.pdf.

Malson, H., Finn, D. M., Treasure, J., Clarke, S. ve Anderson, G. (2004), "Constructing 'The Eating Disorder Patient': A Discourse Analysis of Accounts of Treatment Experience", *Journal of Community and Applied Social Psychology*, 14(6): 473-489.

Marcum, A. (t.y.), "A Visit to the Sperm Bar", www.prunenourry.com/spermbar/files/spermbar_nyt_theeye1.pdf.

Margaroni, M. (2004), "The Semiotic Revolution: Lost Causes, Uncomfortable Remainders, Binding Futures", Maria Margaroni and John Lechte (Ed.), *Julia Kristeva: Live Theory* (s. 6-33), New York: Continuum.

Mariman, J. (1990), "The Mapuche Issue: State Decentralization and Regional Autonomy", *Topicos*, 1: 137-150.

Mariman, J. (2005), "El Conflicto Nacionalitario y sus Perspectivas de Dessarollo en Chile", *Revista Austerra*, 2: n.p.

Martinez, J. (2014), "Cooking with Chef Hannibal the Cannibal", *Huffington Post*, www.huffingtonpost.com/jose-martinez/cooking-with- chef-hanniba_b_5128791.html.

Marx, K. (1990 [1867]), *Capital: A Critique of Political Economy*, Cilt 1, Çev. Ben Fowkes, Londra: Penguin. [*Kapital*, Çev. Nail Satlıgan vd, Yordam, 2021.]

May, T. (2012), *Friendship in an Age of Economics: Resisting the Forces of Neoliberalism*, New York: Lexington Books.

Mennell, S. (1996), *All Manners of Food*, Chicago: University of Illinois Press.

Mentinis, M. (2010), "Remember Remember the 6th of December: A Rebellion or the Constitutive Moment of a Radical Morphoma?", *IJURR*, 34(1): 197-202.

Mentinis, M. (2013), "The Entrepreneurial Ethic and the Spirit of Psychotherapy", *European Journal of Counseling and Psychotherapy*, 15(4): 361-374.

Merino, M. ve Quilaqueo, D. (2004), "Ethnic Prejudice Against the Mapuche in Chilean Society as a Reflexion of the Racist Ideology of the Spanish Conquistadors", *American Indian Culture and Research Journal*, 27(4): 105-116.

Merino, M., Quilaqueo, D. ve Saiz, J. L. (2008), "Una tipologia del Discurso de Discriminación Percibida en Mapuches de Chile", *Revista Signos*, 41(67): 277-297.

Miller, J.-A. (1991), "Commenting on an Inexistent Seminar", addendum in Lacan, J. (2008) *The Names of the Father*, Atina: Psyhogios (Yunanca Çev. Vlasis Skolidis).

Miller, J.-A. (2012), "The Real in the 21st Century", http://wapol.org/en/articulos/TemplateImpresion.asp?intPublicacion=38&intEdicion=1 3&intIdiomaPublicacion=2&intArticulo=2493&intIdiomaArticulo=2.

Miranda, E. C. (2013), "Neoliberalism and the Mapuche", *Senior Thesis*, http://digitalcommons.wou.edu/his/22/.

Monroe, D. (2007), "Can Food Be Art? The Problem of Consumption", Fritz Allhoff ve Dave Monroe (Ed.), *Food and Philosophy: Eat, Drink and Be Merry* (s. 133-144), Malden, MA: Blackwell.

Montanari, M. (2009), *Let the Meatballs Rest and Other Stories About Food and Culture*, New York: Columbia University Press.

Moseley, R. (2000), "Makeover Takeover on British Television", *Screen*, 41(3): 299-314.

Mouda, S. A. (2011), "The Woman's Body and Consumer Society: A Feminist Reading of Margaret Atwood's *Edible Woman*", *IEWLE*, http:// worldlitonline.net/the-womans.pdf.

Mylonas, Y. (2012), "Media and the Economic Crisis of the EU: The 'Culturalization' of a Structural Crisis and Bild-Zeitung's Framing of Greece", *Triple*, 10(2): 646-671.

Naccarato, P. ve Lebesco, K. (2012), *Culinary Capital*, New York: Berg. Navarro, A. (2012), "Mensaje Presidential con Sabor a Merkèn", www.cooperativa.cl/.

Neocleous, M. (2003), "The Political Economy of the Dead: Marx's Vampires", *History of Political Thought*, 24(4): 668-684, http://gretl.ecn.wfu. edu/~cottrell/OPE/archive/0604/att-0138/01 PoliticalEconOfTheDead.pdf.

Neocleous, M. (2005), *The Monstrous and the Dead: Burke, Marx, Fascism*, Cardiff: The University of Wales Press. [*Canavar ve Ölü*, Çev. Ahmet Bekmen, H2o Yayınları, 2014.]

Nobus, D. (2003), "Spectres of Fatherlessness: Social and Clinical Implications of a Modern Scourge", *Discourse of Sociological Practice*, http://omega.cc.umb.edu/~sociology/journal/volume5_1.htm.

Nourry, P. (2010), "The Sperm Bar", www.prunenourry.com/ spermbar/main.php.

Nourry, P. (2015), "The Archaeological Dinner", www.prunenourry.com/en/projects/the-archeological-dinner.

Ohana, J. (2008), "Culinary Art Therapy", http://culinaryarttherapy.com/defined.html.

Oliver, J. (2014), "Become an Apprentice", www.jamieoliver.com/the-fifteen-apprentice-programme/home.

Oliver, J. (2015), "Apprentice Programme", www.fifteen.net/ apprentice-programme/.

O'Toole, M. (t.y.), "Shakespeare's Natives: Ariel and Caliban in *The Tempest*", www.columbia.edu/itc/lithum/gallo/tempest.html.

Palmer, C. (1998), "From Theory to Practice: Experiencing the Nation in Everyday Life", *Journal of Material Culture*, 3(2): 175-199.

Pamuk, O. (2005), *Istanbul: Memories and the City*, Londra: Faber and Faber. [*İstanbul: Hatıralar ve Şehir*, YKY.]

Papacharalampous, A-M. (2012), "Interview", *EGO*, 9-15 Şubat 24-28.

Papadopoulos, D. (2011), "The Imaginary of Plasticity: Neural Embodiment, Epigenetics and Ecomorphs", *The Sociological Review*, 59(3): 432-454.

Parker, I. (2003), "Psychology is so Critical only Marxism Can Save Us Now", *Paper Presented at the International Conference of Critical Psychology*, Bath, Ağustos 2003.

Parker, I. (2007), *Revolution in Psychology: Alienation to Emancipation*, Londra: Pluto.

Parkhurst Ferguson, P. ve Zukin, S. (1998), "The Careers of Chefs", Ron Scapp ve Brian Seitz (Ed.), *Eating Culture* (s. 92-111), Albany, NY: State University of New York Press.

Pei-Hsuan Hsieh, J. (t.y.), "The Edible Woman: Searching for the Lost Appetite", http://english.fju.edu.tw/lctd/word/edible.pdf.

Peroulis, K. (2012), "Steve Jobs and the Aestheticisation of Entrepreneurship" (Yunanca), www.levga.gr/2012/11/blog-post_19.html.

Photenhouer, P. (2008), *Natural Harvest: A Collection of Semen Based Recipes*, CreateSpace Independent Publishing Platform.

Photenhouer, P. (2013), *Semenology: The Semen Bartender's Handbook*, CreateSpace Independent Publishing Platform.

Placenta Wise (t.y.), "Web Page". www.placentawise.com/.

Politis, T. (2007), "Entrepreneurship in Greece: Main Trends & Characteristics", Londra School of Economics on 13 March 2007, www.lse.ac.uk/europeanInstitute/research/hellenicObservatory/pdf/ Seminars/politis.pdf.

Potter, L. ve Westall, C. (2013), "Neoliberal Britain's Austerity Foodscape: Home Economics, Veg Patch Capitalism and Culinary Temporality", www.lwbooks.co.uk/journals/newformations/pdfs/nf8081_potterwestall. pdf.

Poutzioris, P., O'Sullivan, K. ve Nicolescu, L. (1997), "The [Re]-Generation of Family-Business Entrepreneurship in the Balkans", *Family Business Review*, 10(3): 239-253.

Probyn, E. (1999), "An Ethos with a Bite: Queer Appetites from Sex to Food", *Sexualities*, 2(4): 421-431.

Probyn, E. (2000), *Carnal Appetites: Food, Sex, Identities*, Londra: Routledge.

Probyn, E. (2001), "The Anorexic Body" Marilouise Kroker ve Arthur Kroker (Ed.), *Body Invaders: Panic Sex in America,* (s. 201-212), Montreal: CTheory books.

Ramphos, S. (2010), *Το Αδιανόητο Τίποτα: Φιλοκαλικά Ριζώματα του Νεοελληνικού Μηδενισμού* ("The Inconceivable Nothing: the Philocalic Rootstalks of Neo-Hellenic Nihilism"), Atina: Armos.

Ramphos, S. (2011), *Η Λογική της Παράνοιας* ("The Logic of Paranoia"), Atina: Armos.

Rasmussen, L. (2012), Talk at the TEDxAthens 2012 (YouTube video), www.youtube.com/watch?v=TsXkH7xVAFw.

Rauning, G., Ray, G. ve Wuggenig, U. (2011), "On the Strange Case of 'Creativity' and its Troubled Resurrection", Gerald Rauning, Gene Ray ve Ulf Wuggenig (Ed.), *Critique of Creativity: Precarity, Subjectivity and Resistance in the "Creative Industries"*, (s. 1-5), Londra: Mayfly Books.

Recalcati, M. (2007), "Triggering Determinants in Anorexia", *Lacanian Ink*, 30: 100-115.

Red de Escuelas Líderes (2014), "Comida Mapuche a la Sala de Clases", www.educarenpobreza.cl/inicio/actividades-de-la-red/actividades-zona- sur-panel/entrevista-reportaje-macrozona-sur/305-comida-mapuche-a-la- sala-de-clase.html.

Richards, P. (2007), "Negotiating Neoliberal Multiculturalism: Mapuche Workers in the Chilean State", *Social Forces*, 85(3): 1319-1339.

Richards, P. (2010), "On Indians and Terrorists: How the State and Local Elites Construct the Mapuche", *Journal of Latin American Studies*, 42: 59-90.

Richardson, J. (2014), "What your Organic Market Doesn't Want you to Know: The Dark Truth about Quinoa", retrieved from www.salon.com/2014/04/24/what_your_organic_market_doesnt_want_you_to_know_the_dark_truth_ about_quinoa_partner/.

Robinson, F. (2012), "Bart: A Belgium Lightweight", http://blogs.wsj.com/brussels/2012/09/10/bart-a-belgian-lightweight/.

Rose, N. (1992), "Political Power Beyond the State: Problematics of Government", *British Journal of Sociology*, 43(2):173-205.

Rose, N. (1996), "Governing 'Advanced' Liberal Democracies", Andrew Barry, Thomas Osborne ve Nikolas Rose (Ed.), *Foucault and Political Reason: Liberalism, Neo-liberalism and Rationalities of Government* (s. 37-64), Londra: UCL Press.

Roy, P. (2010), *Alimentary Tracts: Appetites, Aversions and the Postcolonial*, Durham, NC: Duke University Press.

Said, E. (2003), *Orientalism*, Londra: Penguin. [*Şarkiyatçılık*, Çev. Berna Ülner, Metis Yayınları, 2020.]

Sapoznik, K. (2010), "When People Eat Chocolate, They Are Eating My Flesh: lavery and the Dark Side of Chocolate", http://activehistory. ca/2010/06/%E2%80%9Cwhen-people-eat-chocolate-they-are-eating-my- flesh%E2%80%9D-slavery-and-the-dark-side-of-chocolate/.

Sarup, M. (1993), *An Introductory Guide to Post-Structuralism and Postmodernism*, Hertfordshire: Harvester Wheatsheaf. [*Postyapısalcılık ve Postmodernizm*, Çev. Abdülbaki Güçlü, Pharmakon Kitap, 2017.]

Schild, V. (2000), "Neo-Liberalism's New Gendered Markets Citizens: The Civilizing Dimension of Social Programmes in Chile", *Citizenship Studies*, 4(3): 275-305.

Schurman, A. R. (1996), "Chile's New Entrepreneurs and the 'Economic Miracle': The Invisible Hand or a Hand from the State?", *Studies in Comparative International Development*, 31(2): 83-109.

Sengupta, J. (2010), "Nation on a Platter: The Culture and Politics of Food and Cuisine in Colonial Bengal", *Modern Asian Studies*, 44(1): 81-98.

Shah-Shuja, M. (2008), *Zones of Proletarian Development*, Londra: OpenMute.

Sibbett, C. H. (2005), " 'Betwixt and Between': Crossing Thresholds", Diane Waller ve Caryl Sibbett (Ed.), *Art Therapy and Cancer Care* (s. 12-37), Maidenhead: Open University Press.

Simon, L. (2015), "Crime of Nature? A Woman Makes Yogurt with Bacteria from her Vagina", http://crimefeed.com/2015/02/cecilia-westbrook/.

Smart, B. (1994), "Digesting the Modern Diet: Gastro-porn, Fast Food and Panic Eating", Keith Tester (Ed.), *The Flaneur* (s. 158-180), Londra: Routledge.

Smith, A. (2010), "Lifestyle Television Programmes and the Construction of the Expert Host", *European Journal of Cultural Studies*, 13(2): 191-205.

Smith, G. (2012), "Barthes on Jamie: Myth and the TV Revolutionary", *Journal of Media Practice*, 13(1): 3.

Sotiris, P. (2010), "Rebels with a Cause: The December 2008 Greek Youth Movement as the Condensation of Deeper Social and Political Contradictions", *IJUUR*, 34(1): 203-209.

Stadlen, M. (2013), "Five Minutes with Hugh Fearnley-Whittingstall" (YouTube video), https://www.youtube.com/watch?v=q-n5e5NnFQaE.

Stanford, P. (2011), "Hugh Fearnley-Whittingstall: I Don't Eat Puppies. I've Even Spent the Summer as a Veggie", *The Telegraph*, www.telegraph.co.uk/foodanddrink/foodanddrinknews/8828523/Hugh-Fearnley-Whittingstall-I-dont-eat-puppies.-Ive-even-spent-the-summer-as-a-veggie.html.

Steel, T. (2014), "Michael Pollan Gets Cooked (interview)", www.epicurious.com/articlesguides/chefsexperts/interviews/michael-pollaninterview-recipe.

Sweeney, W. K. (2007), "Can a Soup Be Beautiful? The Rise of Gastronomy and the Aesthetics of Food", Fritz Allhoff ve Dave Monroe

(Ed.), *Food and Philosophy: Eat, Drink and Be Merry* (s. 117-132), Malden, MA: Blackwell.

Sweeney, W. K. (2012), "Hunger is the Best Sauce: The Aesthetic of Food", David M. Kaplan (Ed.), *The Philosophy of Food* (s. 52-68), Los Angeles: University of California Press.

Taylor, C. (2010), "Foucault and the Ethics of Eating", *Foucault Studies*, 9: 71-88.

The Huffington Post (2013), "Jamie Oliver Praises Immigrants Over Young 'Wet' British Workers", www.huffingtonpost.co.uk/2013/08/28/ jamie-oliver-immigrants_n_3826951.html.

This is Chile (2011), "A Handful of Santiago's Best Restaurants: Borago", www.thisischile.cl/a-handful-of-santiagos-best-restaurants-borago/? lang=en.

Tominc, A. (2014), "Legitimising Amateur Celebrity Chefs Advice and the Discursive Transformation of the Slovene National Culinary Identity", *European Journal of Cultural Studies*, 17(3): 316-337.

Tompkins, K. (2015), "Sweetness and Light: A Conversation between Kyla Wazana Tompkins and Dirtysurface", *on the visceral*, http://onthevisceral.tumblr.com/.

Tonner, A. (2008), "Celebrity Chefs as Brand and their Cookbooks as Marketing Communication", Paper presented at the *Academy of Marketing Conference*, Aberdeen, UK, http://strathprints.strath.ac.uk/15865/.

Totsikas, A. (2012), "Interview", *EGO*, 9-15 Şubat 30-33.

Triliva, S. (2010), "Women's Subjective Experiences of Food and Eating on the Island of the Mediterranean Diet", *Europe's Journal of Psychology*, 2: 170-191.

Tucker, I. (2011), "Can Jamie Oliver Revolutionise the Nation's Schools?", *The Observer*, www.theguardian.com/lifeandstyle/2011/feb/13/ jamie-oliver-dream-school-interview.

Turner, G. (2004), *Understanding Celebrity*, Londra: Sage.

Turner, V. W. (1982), *From Ritual to Theatre: The Human Seriousness of Play*, New York: Performing Arts Journal Publications.

Turner, V. W. (1995), *The Ritual Process: Structure and Anti-Structure*, New York: Aldine de Gruyter.

Tyler, I. (2009), "Against Abjection", *Feminist Theory*, 10(1): 77-98.

Vandenack, T. (2001), "Chile's Battleground of Culture vs. Profit", *Christian Science Monitor*, www.csmonitor.com/2001/0601/p7s1.html.

Vatsinas, A. (2012), "The Crisis in Scrutiny", *Unpublished Dissertation*, Department of Psychology, University of Crete.

Veltmeyer, H., Petras, J. ve Vieux, S. (1997), *Neoliberalism and Class Conflict in Latin America: A Comparative Perspective on the Political Economy of Structural Adjustment*, Basingstoke: Macmillan.

Verhaeghe, P. (2000), "The Collapse of the Function of the Father and its Effects on Gender Roles", Renata Salecl (Ed.), *Sexuation* (s. 131-156), Durham, NC: Duke University Press.

Via Restó (2008), "Comida de Calidad para los que Menos Tienen", http://vr.tap-commerce.com/Notas/Comida-de-calidad-para-los-quemenos-tienen-135.aspx.

Vice, S. (1997), *Introducing Bakhtin*, Manchester: Manchester University Press.

Walker, S. (2010), *Cook to Bang: The Lay Cook's Guide to Getting Laid*, New York: St. Martin's Press.

Walker, S. (2015), "Cook to Bang", http://cooktobang.com/.

Wallop, H. (2011), "Jamie Oliver: British Kids are Wet", www. telegraph.co.uk/education/8321435/Jamie-Oliver-British-kids-are-wet.html.

Warde, A. (1994), "Changing Vocabularies of Taste, 1967-92: Discourses about Food Preparation", *British Food Journal*, 96(9): 22-25.

Warin, M. (2011), "Foucault's Progeny: Jamie Oliver and the Art of Governing Obesity", *Social Theory and Health*, 9(1): 24-40.

Wilson, R. (2011), "Cocina Peruana Para El Mundo: Gastrodiplomacy, the Culinary Nation Brand, and the Context of National Cuisine in Peru", *Exchange: The Journal of Public Diplomacy*, 2(1): 13-20.

Winnicott, D. W. (1953), "Transitional Objects and Transitional Phenomena: A Study of the First Not-Me Possession", *International Journal of Psychoanalysis*, 34: 89-97.

Yates, S. J. ve Bakker, K. (2013), "Debating the 'Post-neoliberal Turn' in Latin America", *Progress in Human Geography*, http://phg.sagepub. com/content/early/2013/08/28/0309132513500372.full.pdf.

Young, J. (1999), "Cannibalism and Bulimia: Patterns of Social Control in Late Modernity", *Theoretical Criminology*, 3(4): 387-407.

Young, M. S. ve Benyshek, D. C. (2011), "In Search of Human Placentophagy: A Cross-Cultural Survey of Human Placenta Consumption, Disposal Practices, and Cultural Beliefs", *Ecology of Food and Nutrition*, 49(6): 467-484.

Yudice, G. (2004), *The Expediency of Culture: Uses of Culture in the Global Era*, Durham, NC: Duke University Press.

Zimberg, R. (1993), "Food, Needs and Entitlement: Women's Experience of Emotional Eating", Catrina Brown ve Karin Jasper (Ed.), *Consuming Passions: Feminist Approaches to Weight Preoccupation and Eating Disorders* (s. 137-150), Toronto: Second Story Press.

Žižek, S. (1997), "The Big Other Doesn't Exist", *Journal of European Psychoanalysis*, www.lacan.com/zizekother.htm.

Žižek, S. (1999), *The Ticklish Subject: The Absent Centre of Political Ontology*, Londra; New York: Verso. [*Gıdıklanan Özne*, Çev. Şamil Can, Epos, 2007.]

Žižek, S. (2007), *How to Read Lacan*, Londra: Granta.

Žižek, S. (2010), "A Permanent Economic Emergency", *New Left Review*, 64: 85-95.

Dizin

A
Aguilera, I. 81, 85, 86, 89, 91, 92, 93, 96, 97, 100, 101, 163
Appadurai, A. 24, 82, 164, 173
Ashley, B., Hollows, J., Jones, S. and Taylor, B. 34, 35, 49, 50, 61, 138, 164
A Touch of Spice (Boulmetis, 2003) (Bir Tutam Baharat) 110, 117, 118, 164

B
Baines, N. 62, 75, 164
Barthes, R. 24, 25, 164, 181
Benjamin, W. 57, 59, 158, 165, 175
Benson, S. 130, 165
Billig, M. 125, 165
blanqueamiento ("whitening") ("beyazlaştırma") 94
Body Bakery (Unarrom) 59
Bolivia (Bolivya) 169
Bourdieu, P. 34, 165
Braidotti, R. 71, 132, 143, 144, 154, 165
Briones, C. 94, 166

C
Canetti, E. 21, 22, 58, 129, 167
Chefs Contra el Hambre ("Chefs Against Hunger") ("Şefler Açlığa Karşı") 53
chefs (şefler) 27, 167
Chile (Şili) 13, 95, 165, 167, 168, 172, 176, 180, 182
chocolate (çikolata) 169, 175, 180
chora 65, 67, 69, 90, 146, 147
Cocina Chilena Renovada 81, 87
CONADI (National Indigenous Development Corporation) (Ulusal Yerli Kalkınma Kurumu) 85, 96
cooking (yemek yapma) 176
Copjec, J. 144, 167
Critchley 125, 167

D
Dangerous Cooking (Tselemegos, 2010) 30, 117, 122, 167
Deleuze, G. and Guattari, F. 22, 41, 114, 133, 143, 168, 175
de Vetten, A. 59
De Wever, B 160, 161

E
Eckermann, L. 129, 130, 131, 168
ego 44, 125
entrepreneurs (girişimciler) 165, 167
Epulef, A. 98, 99

F
Fearnley-Whittingstall, H. 68, 181
FIA 100
Foucault, M. 22, 25, 41, 45, 48, 50, 131, 132, 133, 134, 135, 136, 137, 165, 168, 169, 170, 171, 180, 181, 183
Foundation for Agricultural Development (Tarımsal Kalkınma Kurumu) 100
Fuller, S. and Hook, D 131, 133, 170

G
genius (dâhi) 171
Greece (Yunanistan) 167, 173, 174, 175, 177, 178
Grosz, E. 129, 130, 131, 144, 145, 146, 171

H
Hannibal (*NBC TV*) 73, 158, 176
Harpur, P. 23, 112, 113, 171
Helstosky, C. 35, 57, 172
Hollows, J. and Jones, S. 34, 35, 46, 47, 48, 75, 139, 164, 165, 172
Homer, S. 44, 69, 172
hooks, b. 73, 159, 172

J
Jobs, S. 40, 171, 178

K
Kant, E. 37, 148, 173
Kopytoff, L. 82, 100, 173
Kristeva, J. 65, 66, 68, 69, 70, 71, 75, 76, 145, 146, 147, 174, 176

L
Lacan, J. 19, 41, 44, 132, 142, 167, 172, 174, 177, 184
La cucina futurista 57
La Ñaña 98, 99
Lasch, C. 106, 174
Latin America (Latin Amerika) 182, 183
Les Toques Blanches 87, 88, 89, 91, 93, 94
Lévi-Strauss, C. 23, 24, 25, 73, 74, 112
Little, B. 59, 175
Lorey, L. 51, 52, 175
Lorraine, T. 71, 175
Lupton, D. 131, 175

M
Mapuche 7, 29, 79, 80, 81, 82, 83, 84, 85, 86, 89, 92, 93, 94, 95, 96, 97, 98, 99, 100, 101, 102, 163, 165, 167, 168, 170, 172, 176, 177, 179, 180
Margaroni, M. 69, 176
Marx, K. 157, 158, 176, 177
"maternal" ("maternal") 30, 65, 77
May, T. 30, 132, 135, 136, 137, 176
merquèn 81, 82, 85, 92, 97, 100, 101, 102
Mexico (Meksika) 167
Ministry of Food 27, 45, 46, 47, 48, 53, 172
Morel de Piñera, C. 54

N
Neocleous, M. 73, 157, 177
Nobus, D. 64, 77, 177
Nourry, P. 31, 153, 154, 155, 156, 170, 177, 178

O
Oliver, J. 27, 40, 42, 43, 45, 46, 47, 48, 49, 53, 75, 139, 166, 171, 172, 178, 181, 182, 183

P
Piñera, S. 54, 87
Pinochet, A. 28, 80, 83, 94
placenta (plasenta) 164, 166, 170
Placenta Wise, US 66, 67, 178
Pollan, M. 43, 49, 181
Potter, L. and Westall, C. 22, 82, 89, 179
Probyn, E. 22, 41, 50, 72, 73, 129, 134, 140, 179
Productos del Mar ("Products of Sea") ("Deniz Ürünleri")

psychopolitics (psikopolitika) 54, 169
Q-R
quinoa (kinoa) 180
Ramphos, S. 107, 108, 109, 116, 120, 121, 179
Recalcati, M. 130, 142, 179
Recetario Internacional del Quinua ("International Cookbook of Quinoa") 55
Rodríguez, G. 54, 87, 89, 91, 92, 93, 96
Roy, P. 158, 159, 160, 180

S
Said, E. 106, 180
Sarup, M. 69, 180
Schurman, A. R. 83, 85, 180
sperm (sperm) 144, 150, 155, 156

T
taste (tat/lezzet) 170
The Archaeological Dinner (Nourry, 2013) 178
The Edible Woman (Atwood, 1992) (Evlenilecek Kadın) 164, 166, 172, 178
The Sperm Bar (Nourry, 2010) 155, 170, 177
The Tempest (Shakespeare) (Fırtına) 161, 178
Tominc, A. 34, 35, 88, 182

U
Unarrom, K. 59

V
Vice, S. 77, 168, 183

W
Walker, B. 76, 140, 141, 174, 183
Walker, S. 76, 140, 141, 174, 183
Westbrook, C. 150
Wilson, R. 91, 183

Y
Young, J. 61, 74, 77, 167, 182, 183

Z
Žižek, S. 4, 63, 64, 107

... Deleuze ve Guattari, makinesel bir asamblaj içinde "bedenlerin zorunlu, kaçınılmaz ya da izin verilen alaşımını düzenleyen şeyin, her şeyden önce bir beslenme rejimi ve cinsellik rejimi" olduğunu ileri sürer. Bu görüş, neoliberal simgesel düzende şef figürünün merkeziyeti açısından argümanımıza katkıda bulunmaktadır. Bedenlerin birbirine karışmasının beniliklerin birbirine karışmasıyla ayrışmaz bir şekilde ilintili olduğunu göz önünde tutacak olursak, çağdaş beslenme rejiminde kilit bir role sahip sahip olan şef figürünün psikopolitik açıdan da önemli bir role sahip olduğunu söylemeye lüzum yoktur. Foucault'ya bakacak olursak bu durum daha da açık hale gelir. Foucault modern dünyanın kontrollü diyet kaygısının cinsellikle ilgili bir takıntıya dönüştüğü savının artık geçerli olmadığı görüşündedir. Doğrusunu söylemek gerekirse bugün artık yemek ve dolayısıyla da beslenme rejimi, ahlak kurallarının bölgesi, bilimsel araştırma konusu, bireyselleşmeci düşünümsellik anlamında ayrıcalıklı bir konum elde etme iddiasındadır ve dolayısıyla neoliberal asamblajın yeniden şekillenişinde daha önce olduğundan çok daha büyük bir öneme sahiptir. Bir başka deyişle, ne yediğimiz, nasıl ve ne miktarda yediğimiz, kiminle ve nerede yediğimiz, kim olduğumuzu belirlemede cinsel faaliyetlerimizden daha önemli (ya da en azından eşit) bir konuma yerleşmiştir...

Mihalis Mentinis bu kitapta yemeğin ve yemek yapmanın psikopolitik fonksiyonunu eleştirel bir şekilde incelerken konuyu farklı coğrafyalar ve disiplinler bağlamında ele almaktadır. Gastronomik faaliyetleri ünlü "şef" ikonundan ekonomik krizlere, anoreksiyadan yamyamlığa geniş bir çerçevede ele alan Mentinis çağdaş mutfak kültürünün, neoliberal gelişme süresince bir aşamadan başka bir aşamaya geçişi işaret eden bir ritüeller dizisi olarak anlaşılabileceğini ileri sürmektedir. Bu kitap, sunduğu kapsayıcı teorik ve analitik çerçeveyle yemeğe ve yemek yapmaya dair farklı bakış açıları sunmaktadır.

AYRINTI • İNCELEME
ISBN: 978-605-314-555-4
9 786053 145554
KDV'den muaftır. 30 ₺