Gündelik Hayatın Keşfi - II

Konut, Mutfak İşleri

M. DE CERTEAU, L. GIARD, P. MAYOL



DOST



CULTURA

Bu dizi Mehmet Emin Özcan'ın yönetiminde
Dost Kitabevi Yayınları için hazırlanmaktadır.

Çağrı Eroğlu

İzmir'de doğdu. Lisans ve yüksek lisans öğrenimini Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi, Fransız Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı'nda tamamladı. Halen aynı Anabilim Dalı'nda doktora öğrenimini sürdürmektedir.

Erkan Ataçay

Rize 1976 doğumlu. Lisans eğitimini Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Fransız Dili ve Edebiyatı Bölümü'nde tamamladı. Halen bir devlet kurumunda uzman olarak çalışmaktadır.Auguste'Comte'un, *Pozitif Felsefe Kursları* (Sosyal Yayınlar, İstanbul 2001) isimli eserinin çevirisini yapmıştır.

Yayına hazırlayanın notu:
Bu kitabın "Giriş" ve I. kısmı ile "İki Arada" başlıklı bölümü Çağrı Eroğlu,
II. kısım ve "Sonsöz"ü Erkan Ataçay çevirmiştir.

Gündelik Hayatın Keşfi

II
Konut, Mutfak İşleri

Michel de Certeau
(1925-1986)

1925'te Chambery'de doğdu. Felsefe, klasik edebiyat, tarih ve ilahiyat okuduktan sonra 1950'de Cizvitlere katıldı. İlk dönemde özellikle Rönesans'tan Klasikçağ'a kadar mistik metinler üzerinde çalıştı. Çalışmalarında antropolojinin, dilbilimin ve psikanalizin yöntemlerini kullandı. Avrupa ve Amerika'da çeşitli üniversitelerde dersler verdi, ortak çalışmalar yürüttü. Kitapları arasında şunlar sayılabilir: *Le Mémorial de Pierre Favre*, *La Prise de parole*, *L'Absent de l'histoire*, *La culture au pluriel*, *L'Écriture de l'histoire*, *Histoire et psychanalyse entre science et fiction*, *La Faiblesse de croire*, *L'Ordinaire de la communication*, *L'Etranger ou l'union dans la différence*.

Luce Giard

Matematik, dilbilim, felsefe ve bilim tarihi öğreniminden sonra CNRS'de (Fransa Bilimsel Araştırmalar Merkezi) araştırmacı ve California Üniversitesi, Tarih ve Bilim Tarihi Bölümü'nde profesör olarak çalışmaktadır. Michel de Certeau'nun yapıtlarını yayına hazırlamıştır.

Pierre Mayol

Pierre Mayol'un uzmanlık alanı kent antropolojisi ve kültür sosyolojisidir. Modernçağ edebiyatı ve felsefesi öğreniminden sonra Sorbonne'da antropoloji doktorası yapmıştır. *Esprit* dergisinin yayın kurulunda, ayrıca CNRS'in "gençlik ve toplum" konulu araştırma kurulunda görev almıştır.

D



CULTURA

1) İMPARATORLUKTAN SONRA, Emmanuel Todd, Aralık 2004
2) ESKİ YAKINDOĞU, Derleyen: Jean Bottéro, Haziran 2005
3) HAFIZA MEKÂNLARI, Pierre Nora, Şubat 2006
4) GÜÇ İLİŞKİLERİ, Carlo Ginzburg, Temmuz 2006
5) KURBAN VE EGEMENLİK, Gilberto Sacerdoti, Ocak 2007
6) İLERLEME, Reinhart Koselleck, Nisan 2007
7) AYNADA MELANKOLİ, Jean Starobinski, Ağustos 2007
8) KOKUNUN TARİHİ, Alain Corbin, Ekim 2007
9) METATARİH, Hayden White, Mart 2008
10) DİNLER TARİHİNDE BAŞLANGIÇLAR, Philippe Borgeaud, Mayıs 2008
11) ORTAK HAYAT, Tzvetan Todorov, Aralık 2008
12) GÜNDELİK HAHATIN KEŞFİ-I, Michel de Certeau, Ocak 2009

Certeau, Michel de/ Giard, Luce / Mayol, Pierre
Gündelik Hayatın Keşfi; II Konut, Mutfak İşleri
ISBN 978-975-298-405-9 / Türkçesi; Çağrı Eroğlu, Erkan Ataçay / Dost Kitabevi Yayınları
Kasım 2009, Ankara, 304 sayfa.
Kültür Tarihi-Genel Antropoloji-Sosyoloji-İsim Dizini

GÜNDELİK HAYATIN KEŞFİ

II

Konut, Mutfak İşleri

Michel de Certeau
Luce Giard
Pierre Mayol

DOST
kitabevi

ISBN 978-975-298-405-9

L'invention du quotidien
2. habiter, cuisiner
MICHEL DE CERTEAU
LUCE GIARD
PIERRE MAYOL

© Editions Gallimard, 1990

Bu kitabın Türkçe yayın hakları
Dost Kitabevi Yayınları'na aittir.
Birinci Baskı, Eylül 2009, Ankara

Fransızcadan çeviren, Çağrı Eroğlu, Erkan Ataçay

Yayına hazırlayan, Mehmet Emin Özcan

Teknik hazırlık, Mehmet Dirican - Dost İTB

Kapak Tasarım, Raul Mansur

Baskı ve cilt, Pelin Ofset Ltd. Şti.;
İvedik Organize Sanayi Bölgesi, Matbaacılar Sitesi
588. Sokak No: 28-30, Yenimahalle / Ankara
Tel: (0312) 395 25 80-81 • Fax: (0312) 395 25 84

Dost Kitabevi Yayınları
Meşrutiyet Cad. No: 37/4 Yenişehir 06420, Ankara
Tel: (0312) 435 93 70 • Fax: (0312) 435 79 02
www.dostyayinevi.com • bilgi@dostyayinevi.com

İçindekiler

Giriş
Michel de Certeau

Anlar ve Mekânlar Üzerine **11**
Gündeliğin Yıllıkları **25**

I. Kısım
Konut
Pierre Mayol

1 Mahalle **29**
2 Uygunluk **38**
3 Croix-Rousse **59**
4 Sokağın Dükkânları **100**
5 Ekmek ve Şarap **114**
6 Hafta Sonu **131**
7 "Peki ya Alışveriş İçin Robert mi Var?" **144**

İki Arada
Michel de Certeau
Luce Giard

8 Kentin Hortlakları **163**
9 Özel Uzamlar **175**

II. Kısım
Mutfak İşleri
Luce Giard

10 Beslenme Sanatları **183**
11 Günün Yemeği **205**
12 Eylem Kesitleri **238**
13 Sanatın Kuralları **255**
14 "Aslında, Yemek Yapmak Beni Endişelendiriyor..." **265**

Michel de Certeau ve Luce Giard'ın Sonsözü

Tekilin Pratik Bilimi **295**
İsim Dizini **302**

Giriş

Michel de Certeau

Anlar ve Mekânlar Üzerine

İnsanın kendi metnini on dört yıl sonra yeniden okuması ve bir daha gözden geçirmesi tuhaf ve acı-tatlı bir deneyim. İlk baskıları 1980 Şubatında yayımlanan *Gündelik Hayatın Keşfi*'nin iki cildi önceki yaz tamamlanmıştı. Bu 1974'ten 1977'ye kadar Bilimsel ve Teknik Araştırmalar Kurulu tarafından finanse edilen ve hazırlayıcısının o sırada Kültür Bakanlığının Eğitim ve Araştırma Dairesi'nden sorumlu Augustin Girard olduğu bir araştırma sözleşmesinin sonuçlanmasıydı[1]. Yeniden okumam biraz melankoli havası taşıyor. Bu girişimin ruhu olan Michel de Certeau 1986 Ocağından beri hayatta değil ve ortakların "ilk halkasından" iki sima daha şimdiden karanlığa karıştı[2]. Yine de bu sayfalar arasından, büyük bir yaşama hareke-

1) Luce Giard, "Histoire d'une recherche", Michel de Certeau, *L'Invention du quotidien*, I. Arts de faire, yeni baskı., Paris, Gallimard, Folio essais, 1990, s. I-XXX. (Türkçesi: *Gündelik Hayatın Keşfi – I, Eylem, Uygulama, Üretim Sanatları*, çev.: Lale Arslan Özcan, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, 2009). Augustin Girard'ın çalışması hakkında bkz. *Trente ans d'études au service de la vie culturelle* (Augustin Girard'ın emekliliği dolayısıyla 8 Mart 1993'te düzenlenen yuvarlak masa toplantısı), Paris, Kültür Bakanlığı, 1993.

2) Bu "ilk halka" adını Haziran 1974'te Certeau'nun çevresinde toplanmış olan gençler için kullandım: L. Giard, *a.g.y.*, s. VXI-XVII. Marie Beaumont 1984 Ağustos'unda Brüksel'de, Marie-Pierre Dupuy 1992 Temmuz'unda Paris'de öldü.

ti, düşünceler ve tasarılar kaynaşması, gülüşler ve sesler, saflıklar ve kızgınlıklar ve o nadir rastlanan, bir yaratıya katılma duygusu, hafızamda yeniden canlanıyor. Böylece aramızda kimsenin üstünlüğü bırakmak istemediği çetin tartışmalar, birbiriyle kesişen ve genelde ölçüsüzce çarpışan bakış açıları, Michel de Certeau'nun gizemli bir şekilde çevresinde uyandırdığı ve tuhaf bir alicenaplıkla canlandırdığı şüpheli ve alışılmamış büyük bir coşku vardı[3]. Daha sonra, onun California'da kaldığı sırada (1978-1984) mekân, dil, kültür ve toplumsal koşullarla ilgili farklara rağmen aynı sihri aynı başarı ve incelikle ürettiğini gördüm.

Tüketiciliğin sadece işlenmiş ürünlerin edilgin tüketimini, arttırılacak satın alma hacmini ya da bir markadan diğerine kaydırılacak pazar paylarını incelediği, Marksist sözcüklerin sömürü, dayatılan davranış ve ürün tipleri, kitleselleştirme ve tekbiçimleştirme terimleriyle konuştuğu o yerde Michel de Certeau ilk ön gerçek olarak, yürütülen araştırma için "eylem biçimlerini" gözler önüne sermesi ve pratiklerin "formalitesi" olarak adlandırdığı ilk kuramsal biçimlendirmeyi hazırlaması koşuluyla, olağanın uygulayıcılarının yaratıcı etkinliğini öne sürüyordu. Planın bütününün ve temel hatların taslakları bu çalışma atölyesinde, "ilk halkanın" gayriresmi toplantılarında çizildi, ardından bunlar, Certeau'nun Paris Üniversitesi'nde verdiği ve sıklıkla Jussieu'deki dumanlı ve gürültülü kahvelere uzayan kültürel antropoloji alanındaki yüksek lisans seminerinde belirlendi ve eşelendi.

Certeau girişimi başından sonuna, biçimini, amacının bütününü, düşünce ufkunu vererek hazırladı ve yönettiyse de bunu asla kendi gerçeklerini ve yöntemlerini dayatarak ya da üçlümüzü kuramının doğrulama aracı kılarak yapmadı. Araştırmada, akıllı bir ustalıkla ve ötekiyle karşılaşmada ortaya koyduğu incelikle, kuramını oluşturduğu şeyi uyguluyordu. Böylelikle, tüm araştırma işlemi, açıkça dile getirilen ve bizim "farklılıkları ortaya çıkartmak"[4] için belgeleri dürüstçe incelemeyi denemekte kullanmamız gereken varsayımların sınamadan geçirilmesi olarak tasarlanmıştı. Certeau'nun üretilecek analizin işlemselliğini bu kadar yükseğe yerleştirmesinin nedeni, bu bilgi disiplinleri arasındaki bölünmeyle yetinmemesiydi. "Bilimselliğin" belli bilgi alanlarına özgü oldu-

3) Marc Guillaume, "Vers l'autre", L. Giard vdy., *Le Voyage mystique. Michel de Certeau.*, Paris, Cerf ve RSR, 1988, s. 181-186.

4) Michel de Certeau, *L'Ècriture de l'histoire*, 3. Baskı., Paris, Gallimard, 1984, II. bölüm., s. 89; Dominique Julia, "Une histoire en actes", L. Giard vdy., *Le Voyage Mystique*, s. 103-123.

ğuna inanmayı reddediyordu. "Bilimler" ve dış çevreleri arasındaki eklemleme hakkında, dönemin resmi, halka yönelik söyleminden daha etkili görüşleri vardı ve bilgileri sınıflandırmanın dönüşümlerine dair derin bilgisi ona tarihi, diğer sosyal bilimler gibi, daha zengin ve çeşitli kavramsal kaynaklara dayandırma olanağını veriyordu[5].

Bir yöntemin ve kuramsal modellerin açık kesinliğine dikkat eden, kendini tek bir modelin uygulanmasına kapanmaya kaptırmayı ya da böylesi bir modelin üstünlüğüne razı gelmeyi reddeden Certeau'nun, düşünülebilirin düzeni içinde kontrollü deneye karşı kökleşmiş bir düşkünlüğü vardı. Sosyal bilimlerde ortak olan ve kavramsal bir hazırlama eksikliğine atfettiği iki akım ya da eğilime karşı güvensizliğinde şaşırtıcı bir şey yoktur. Bu akımlardan birincisi büyük düşünmeye alışmıştır, görkemli önermelerden zevk alır, toplum hakkında genelleyici ve genelleyen bir söylem tutturur. Doğası gereği, her şeye cevabı olan böylesi bir söylem bir çelişki tarafından canının sıkılmasına izin vermez, gerçeğin sınanmasını her zaman başından atar ve hiçbir zaman olası çürütmeyle karşılaşmaz. Certeau, belki Marcel Regnier'nin idaresindeki *Archives de Philosophie*'nin yürüttüğü inceleme ve eleştiri çalışmasının[6] etkisiyle ya da Popper'ın etkisinin sosyal bilimlerde olduğu gibi bilim felsefesinde de yoğun olarak kendisini gösterdiği Almanya ve Atlantik ötesinde dolaştığından, Popper'i 1970'ten, Fransa'daki ilk çevirilerinden önce kısmen okumuştu. Popper'in, bilimselliği olası yanlışlamaları ölçüsünde tam olarak ölçülen "bilimsel" önermelerin yanlışlanabilirliği (İng. *falsifiability*) hakkındaki temel tezi onun hoşuna gidecek biçimde hazırlanmıştı. Onunla ilk derinlemesine[7] tartışmalarım, pratikler hakkındaki

5) Michel de Certeau, *Histoire et psychanalyse entre science et fiction*, Paris, Gallimard, Folio essais, 1987, IV. Bölüm.; *L'Écriture de l'histoire*, III., IV. ve V. Bölümler.; Luce Giard, Hervé Martin ve Jacques Revel, *Histoire, mystique et politique. Michel de Certeau*, Grenoble, Jérôme Millon, 1991.

6) Frankofoni dışında kalan felsefi etkinlik konusunda derin ve özenli bir çalışma gerçekleştirmiş olan Compagnie de Jésus tarafından yayımlanan üç aylık bir dergi söz konusu. Marcel Régnier 1954'ten 1990'a kadar başarıyla olduğu kadar felsefi sağduyuyla idaresini sağladı.

7) Karl Popper, *Logik der Forschung*, Viyana, 1934 ; *The Logic of Scientific Discovery*, Londra, Hutchinson, 1959 (Daha sonra genişletilmiş çok sayıda baskı); *La logique de la découverte scientifique*, Jacques Monod'nun önsözü, Paris, Payot, 1974. Certeau'nun Popper'in makalesi "Conjectural Knowledge"i *Revue internationale de philosophie*, cilt: 25, 1971'de okumuş olması mümkündür. Popper'ın tezleri ve Fransa'daki yavaş yayılışı hakkında bkz. Luce Giard, "L'impossible désir du rationnel", Imre Lakatos, *Histoire et méthodologie des sciences*, Paris, PUF, Bibliothèque d'histoire des sciences, 1994, s. V-XLIII.

ortak çalışmanın çok öncesinde, bilim tarihinin yöntemleri (hemen hemen diğer sektörel tarihlerle karşılaştırıldığında) ve Anglofon bilgikuramı ile ilgili olmuştur. Tekrar eden konulardan biri, Popper'ın kanısına göre, bilimsel kuramlar ve diğer kuramlar arasındaki "sınır kriterinin" tanımlanmasına sıkı sıkıya bağlı olan tümevarım problemiydi. Popper'in yalanlanabilirliğin kilit rolü hakkındaki tezi, iddiasının alçak gönüllülüğü, bir bakıma ekonomik karakteri ve belli bir kuram içindeki doğruluk önermelerine verdiği geçici değer nedeniyle hoşuna gidiyordu. Bu hem felsefi titizliğini hem de tarihçi deneyimini tatmin ediyordu. Tümevarım ve sınır kriteri sorunu bizi sık sık şüphecilik ve tarihsel doğruluğun statüsü sorusuna götürüyordu[8] ve böylelikle, saygı havası taşıyan kaynakçayı şüphecilik tarihinin modern versiyonunun tartışılmaz üstadı Richard Popkin'in yapıtına kavuşturuyordu[9]. 1970'e doğru, yönettiği "Bibliothèque des sciences religieuses" dizisi[10] için Popkin'in bir dizi makalesini çevirtmeyi düşünmüştü. Derleme hiçbir zaman yayımlanmadı, oluşturmanın ve çevirmenin zor olduğu görülmüştü ancak kişisel kütüphanesinde, sonuna kadar, etkileyici bir dizi Popkin ayrı basımı yer aldı.

İkinci tiksintisi ya da daha ziyade tereddüttü, kendini fikirlerden korumak ve bir yorumlama seçiminden (ve sorumluluğunu yüklenmekten) kurtulmak için kendi içinde bir amaç olarak görülen alimane bilgidir. Bütün tarihçiler gibi, arşiv çalışmasını, kaynakların karşılaştırılmasını, eleştirinin inceliklerini öğrenmişti ve "belgenin keşfine", tarihçinin geçmişin sayısız izinde doğruluk ölçütlerini, numune yöntemlerini, ard arda ve yan yana getirme yollarını tanımlayarak kendi malzemesini ürettiği bu ana değer veriyordu[11]. Ancak bu kaynakların bu dikkatli ve imgelemeci

8) Bkz. Pierre Vidal-Naquet'nin açıklamaları, "Lettre", L. Giard (der.), *Michel de Certeau*, Paris, Centre Georges Pompidou, Cahiers pour un temps, 1987, s. 71-74 ; ve kitabı *Les Assassins de la mémoire*, Paris, La Découverte, 1987, özellikle kitaba adını veren V. Bölüm. Lakatos, Popper'in tezinin yetersizliğinin şüpheciliğe götürdüğünü ve Paul Feyerabend'in durumunun bu olduğunu düşünüyordu (bkz. Bir önceki dipnotta belirtilen incelemem).

9) Richard H. Popkin, *The History of Scepticism from Erasmus to Spinoza* (1960), 3. baskı, Berkeley, University of California Pres, 1979: Bu baskı Lakatos'un anısına ithaf edilmiştir.

10) Desclée De Bouwer, Aubier, Delachaux ve Niestlé ve Cerf Yayınları tarafından ortaklaşa yayımlanan dizi James Barr, Jean Ladrière, Louis Marin, Georges Thill vb.'nin çalışmalarını bir araya getirdi.

11) Philippe Boutry, "De l'histoire des mentalités à l'histoire des croyances", *Le Débat*, sayı: 49, Mart-Nisan 1988, s. 85-96; bu makale "Tarihçi Michel de Certeau" başlıklı dosyanın parçasını oluşturur.

derlemesi ona yeterli gelmiyordu; bir araştırma işleminin "oluşturulmasında" bir aydınlatmanın ve bir açıklamanın yararlarına ve gerekliliğine inanıyordu. Bu nedenle, üçlümüzün kuruluşundan itibaren, görevimizin ne *ad hoc* (birebir) örneklerle *pro et contra* (lehte ve aleyhte) üne kavuşturarak büyük toplum kuramlarını özetlemek ne de doğrudan gözlem yoluyla ya da önceki çalışmaları oradan buradan toplayıp bir araya getirerek gündelik hayatın "ansiklopedik bir tanımlamasını" bulmak olacağı açık biçimde ortaya çıkmıştı. Uzaktan ya da yakından ansiklopedik bir iddiaya benzeyen her şey onu geri çekiyordu, kendime sık sık bu geri çekilmeye Hegelci düş kırıklığının[12] bir kısım karışıp karışmadığını sordum – usayatkın bir varsayım, daha fazlası değil. Her zaman açık bir ayrım olmuş olmasını diliyordu (bir nesneler alanının sınırlaması, bilgi toplama biçimlerinin açıklaması, kuramsal varsayımlar önerisi, iyi tanımlanmış yerlerde tutulmuş nesneler alanı üzerinde sınama vb.).

Anketin yürütülmesindeki bize özgü güçlükler bu dilekten doğdu. Uygulayıcıların davranışını nasıl kavramalı, sosyolojik ve antropolojik analizlere nasıl *a contrario* (zıtlıklar mantığıyla) gitmeli? Zayıf gücümüzle ve coşkunluğumuzdan başka bir yanılsamamız olmaksızın çok büyük bir şantiye açmak gerekiyordu: Bir yöntem belirlemek, uygulamaya konulacak modeller bulmak, betimlemek, karşılaştırmak ve doğaları gereği yer altında bulunan, geçici, kırılgan, durum ve koşullara bağlı pratiklerden ayırt etmek, kısacası "tekilliğin uygulamalı bir bilimini" el yordamıyla hazırlamaya çalışmak. Canlı model üzerinde pratikleri hayal etmek değil onların çokluğunu kavramak, başkaları kendi sıraları geldiğinde çalışmalarını inceleyebilsinler diye onları anlaşılabilir kılmayı başarmak gerekiyordu. İşin içinde analitik *bakışın değiştirilmesi* arzusu vardı, tabii ki bu arzu 1968 Mayısının düş kırıklığına uğramış gürültü patırtısına yabancı değildi; başarmak için bu değişim, olguların sırası içinde bir aydınlığa kavuşturulmaya ve kuramın sırası içinde bir anlaşılırlığa kavuşmaya dayanmak zorundaydı[13]. Geçmişe dönüp bakıldığında, cesaretimizle ya da iyimserliğimizle hafiften alay edilebilir, iyice düşünüldüğünde, bana öyle geliyor ki ikisi de doğru olabilir. Ancak bunu değerlendirmek okura düşüyor.

12) Hegel'le ilişkisi hakkındaki düşüncemi L. Giard, H. Martin ve J. Revel, *a.g.y*, s. 27-31'de belirttim. Hegel'in Fransız entelektüel hayatı üzerindeki gücü konusunda eksik ancak gerekli bir inceleme: Michael S. Roth, *Knowing and History. Appropriations of Hegel in 20th. C. France*, Ithaca (NY), Cornell University Press, 1988.

13) Michel de Certeau, *La Prise de Parole (1968) et autres écrits politiques*, Paris, Seuil, Points, 1994.

Yerleştirme aşamasında her birimizin diğer ikisiyle temasta ve yüzleşme halinde olarak kendi varsayımlar oyununu üretmesi ve kendi malzemesini yani bu varsayımlar için bir uygulama sahasını belirlemesi gerekti. Ancak öncelikle varsayımların savunmasını tartışmak gerekliydi, ardından ilk deneme geliyordu. O sırada sık sık önvarsayımlar geliştirmenin kırılganlığını itiraf etmek zorunda kalıyorduk. İki hafta öncesinde o kadar çekici gelen, iskambil kartından bir kule gibi yıkılıyor ya da gerçek bir durumun hesabını vermek için tamamen yararsız görünüyordu. Aşamalardan her biri nazikti. Michel de Certeau büyük bir cana yakınlıkla sizi ve kendisini hiçbir şeyden dolayı bağışlamıyordu. Nüanslı ve ince eleştirisi çok sertti çünkü küçümsemeksizin, bayağılaşmaksızın doğrudan öze erişiyordu. Kendini daha "yetkili" sanmadığından sizi düzmece teatral çıkışlardan yoksun bırakıyor ve gerçekte esas üzerinde tartışmaya zorluyordu. İnsanın elini kolunu bağlayan bu eleştiri sizi silahsız bırakıyor, bir anda kavramsal donanımınızı kaybediyor ve her şeye yeniden başlamak gerekeceğinin farkına varıyordunuz. Birçok yürekler acısı bölümün ardından en sonunda bir varsayım bu ilk savaştan sağ kurtulduğunda önünüzde hâlâ daha pek çok güçlük oluyordu. Bundan böyle güçlük bütün dikkatini saha yoklaması üzerinde topluyordu: Tanrım! Uygulayıcılar ne kadar aksi, kaçak, "eylem biçimleri"nde ne kadar az güvenilir oluyorlardı, sanki sinsice size karşı birleşmeye ve bütün girişimi mahvetmeye karar vermişler gibi. Bu düş kırıklığı ve yılgınlık aşamaları üzerinde durmak gereksiz, klasik edebiyat, "saha"sı ile yüzleşen etnologun ya da sosyologun mutsuzluğunun çok güzel anlatılarını içerir. Bazen, düş kırıcı ve tatsız haftalardan sonra durum bir anda tersine döner, coşkunluk sizi ele geçirir, ortaklara ulaşıp geçer ve işte çelişkili binlerce ayrıntı, küçük tekrenkli karelerin sabırla yan yana getirilişinin en sonunda mozaik desenini oluşturması gibi iç içe geçerek anlam kazanırdı.

Kuşkusuz, soluklanma kısa süreliydi zira yeni bir güçlüğü çözmek gerekiyordu. Gerçekten de sıradanın seyyahı olarak tanıdık bir dünyada, her şeyin, eğitimimizin, deneyimlerimizin ve umutlarımızın bizi kendisine bağladığı bir toplumun içinde kalmıştık. Bu "katılımcı gözlem" durumu kesin biçimde nasıl tematize edilebilirdi? 1970'li yılların Fransa'sındaki günlük hayat hakkında *çok fazla* şey biliyorduk, kendi yaşama biçimimiz ona bağımlıydı ve *yeterince* şey bilmiyorduk zira peşinden gittiğimiz bakış "değişimi" hırsı yüzünden hiçbir eleştirel önceliğe dayanamıyorduk. Orada burada saptadığımız mikro-farklılıklara hangi anlam yüklenmeliydi? Bunları kuşakların, ailevi geleneklerin, yerel alışkanlıkların, sosyal grup-

ların, ideolojilerin, ayrıntıların farklılığına mı bağlamak gerekiyordu, duruma mı bağlıydılar ya da pratiklerin gizinde gömülü olan daha derin meşruluklara mı atfetmek gerekiyordu? Aristoteles'e olan hayranlığımı bilen Certeau o sırada biraz muzipçe bana "tekil uygulamalı bir bilim"in yolunu açmamız için büyük adamın bize sunacağı bir önerisi olup olmadığını soruyordu. Sıkıntılı ve son kertede alçakgönüllülükle olumsuz yanıtım üzerine Certeau belki de Freud ya da Wittgenstein'dan yardım alabileceğimizi salık veriyordu. Böylelikle her birimiz kendi en sevdiğimiz yoldaşımızla, Bourdieu, Foucault, Spinoza, Wittgenstein ve bize yardım eden diğerleriyle birlikte aynı olandan farklı olana yolculuk etmeyi birlikte öğrendik ancak tuhaf biçimde hiçbirimiz Norbert Elias'a yönelmedik[14]. Böylelikle, şaşabilmek, sorgulayabilmek ardından anlamlandırabilmek ve bir tür kavramsal "rekreasyon" içinde biçimlendirebilmek için mekânlarımızla ve hayat pratiklerimizle araya kontrollü ve kontrol edilebilir bir mesafe koyma yavaş yavaş kuruldu. Bize uzun süre sıkıntı veren, daha da uzun süre bizi içinde eriten ve anısını zihnin ürettiği büyük bir mutluluk olarak koruduğum garip macera.

Bugün, pratiklerin geçisine dair koşut anlatıları yeniden okuduğumda iki ya da üç kurucu özellik açık biçimde karşıma çıkıyor. Hepimiz kendi tarzımızla küçük kentten büyük kente *kentsel uzamları*, ailede, okulda, mahallede, komşular ya da iş arkadaşları arasında *etkin toplumculuk* biçimlerinin olduğu uzamları arşınladık. Dikkat ettiğimiz şey tarihinin belirli bir döneminde Fransız toplumunun geniş bir parçasında ortak olan deneyime aitti. Doğal olarak bütün toplumsal betimlemeler ya da deneylemeler gibi bizim çalışmamız da tarihlidir ve tarihlendirilebilir, sınırlı ve eksiklidir. Muhataplarımız işçi sınıfına, memurların ve esnafın küçük burjuvazisine, iyi eğitim almış orta sınıf burjuvaziye bağlıydılar, 1970'li yılların hâlâ müreffeh Fransa'sındaki "ortalama bir hal"in rahatlığını ve güvenliğini paylaşıyorlardı.

Benzer bir anket bugün gerçekleştirildiğinde, işsizlik artışının iş ortamı aracılığıyla gerçekleşen sosyal bağlanma usullerinin işleyişini ve toplumsal kimliklerin sürüklediği kuruluşun durdurduğu indirgenmiş bir gerçekliği araştırması gerekecektir[15]. toplumsal yapının dokusunun ekonomik nedenlerle bozulmasına aidiyet ağlarının ve kalelerin (siya-

14) İki cildin indeksi pratikler okyanusu üzerindeki ortak deniz yolculuğu sırasındaki rotalarımızın haritasını çiziyor.

15) Pierre Bourdieu vdy., *La Misère du monde*, Paris, Seuil, 1992.

sal, sendikal vb.) sessiz yıkılışı eklendi. Kuşaklararası aktarımda boşluklar oluşuyor[16]. Sıradan hayat, ister özel uzamın uyumunda ister kamusal uzamın kullanımında olsun, bu nedenle derinlemesine değişikliğe uğratıldı. Mahalle ya da kentle kurulan ilişki dönüştü[17], arabanın yaygınlaşması iş/eğlence münavebesinin ritmini değiştirdi ve hafta sonunda gidişlerin arttığı ikincil konutların sayısının artışına eşlik etti. Aynı şekilde yarı hazır ürünlerin (ezmeden turtaya) ya da ısıt-ye ürünlerin (mikrodalga fırın sayesinde çok pratik hale gelen dondurulmuş gıdalar) artmasıyla yemeklerin hazırlanışı adına çok şey değişti. Para biriktirme ve harcama davranışları, ototüketim pratikleri artık aynı değil, zira artık aynı ekonomik ve toplumsal koşullarda yerine getirilmiyorlar. Aynı biçimde, kentte tecimsel değiş-tokuş mekânları ve usulleri çok değişti[18].

Yazının okunmasına bugün sinema, televizyon, teyp kullanımı ve videokaset satın alınması arasından resimler dünyasıyla kurulan yoğun ilişki ekleniyor. Şimdi, tüketime sunulan kültürel ürünlerin yeni dönüştürücü pratikleri ortaya çıktı. Fotoğraflar resim ve baskı üzerinden renklendiriliyor. Kimileri fotokipi parçalarını sanatsal amaçla kullanılıyor[19], yine kimileri ses bandlarını "miks"liyorlar, "ritm kutuları" kaynaklı önceden kaydedilmiş bir melodiyi orkestraya uyarlıyorlar vs... Her şey sanki yeniden üretim araçlarının (resimler, sesler, metinler) yaygınlaştırılması kullanıcıların hayal gücünde yeni bir bağdaşımlar ve yön değiştirmeler alanı açmış gibi cereyan ediyor. Bugün, *Gündelik Hayatın Keşfi*'nin analiz şemalarını bu yeni pratiklerin bir örnekliği üzerinde denemek gerekecektir. Başlangıçtaki üçlüden, araştırmayı devam ettirmek için sadece Pierre Mayol ve gençlerin kültürü ve müzikal pratiklerin bütünü üzerine yaptıkları kaldı. Michel de Certeau artık hayatta değil ve bana gelince, bir koşullar zinciri beni kısa bir süre için bu çalışmaya ortak etmişti[20]. Bu bölüm tamamlandığında ister istemez memleketime,

16) Blandine Mason (der.), *L'Art d'hériter*, *Cahiers du Renard*, sayı: 14, Temmuz 1993.

17) Martine Segalen, *Nanterriens. Les familles dans la ville*, Toulouse, Presses universitaires du Mirail, 1990; Joël Roman (der.) *Ville, exclusion et citoyenneté* (Entretiens de la ville, II), Paris, Esprit, 1993

18) Gérard Althabe ve Ark (der.), *Vers une ethnologie du présent*, Paris, MSH et Ministère de la Culture, 1992.

19) Raymond Trampoglieri, *Mémoires d'archives*, Archives de la ville d'Avignon, Sergi Katalogu, Temmuz 1993.

20) L. Giard, "Histoire d'une recherche", s. XXI-XXIII.

bilgi kurama ve bilim tarihine geri döndüm, kalanında gündeliğin uygulayıcılarının anonim kalabalığına katıldım.

Bakışı "değiştirme" tutkusu nedeniyle *Gündelik Hayatın Keşfi*'nin iki cildi çok okundu, tartışıldı ve uygulandı, utanmak nedir bilmeden taklit edildi ya da sahteleri yapıldı ve zaman zaman, yer yer değiştirilerek kopya edildi. Her birimiz başka kalemler ve başka imzalar altında, tırnak içinde ya da değil kendimizi görebildik; ama neyse, dikkatli okurlarımız olduğunu kanıtlıyordu bu. Neden Certeau'nun kuramsal önermeleri sorgusuz sualsiz, sessizce bu kadar sık sahiplenildi ya da aşırıldı? Neden Pierre Mayol'un ya da benim anket yöntemimiz hiçbir şey söylenmeden bu kadar sık kopyalandı? Bu konudaki varsayımım, düşünceler ve yöntemler pazarı üzerinde kurulmuş hiçbir okula dahil olmamamızın, dolayısıyla kurumsal kimliğimizin olmamasının, bir disiplinin resmi idaresi üzerinde daha çok iktidar sahibi olmamamızın bütün alıntılara ve kavramsal aşırmalara izin verdiği olacaktır. Bilgilerin, yöntemlerin ve yazınsal türlerin "sınırlarını geçmek"ten belli bir zevk almıştık, bize bunun bedelinin ödettirilmesi normal değil miydi? Gerçekte 1980'de, 1968 Mayıs'ında bir başka biçimde olduğu gibi, "niteliksiz adam"ın hayal gücüne, içsel özgürlüğüne inanmak "aykırı davranmaktı". Betimlemeye dayalı ve yorumlayıcı varsayımlarımız kurulu düzeni, yetkiler ve bilgiler hiyerarşisini rahatsız ediyordu. Kimi kez "iyimserler"(sanki burada entelektüel bir hakaret vardı) kimi kez "naifler" ya da "hayalciler" olarak görüldük, sadıklarının kastettikleri gibi Tanrı Marx'a saygı duymadığımızdan dolayı kınandık. Şu anki iki cildimizi yeniden okuduğumda, özür dileyerek, bazı noktalar üzerinde peşin olarak haklı çıkmış olduğumuzu düşünmeden edemiyorum.

Borcunu kabul etmeyen borçluların yanında, adapte ederek sınamak, başka durumlara uygulamak için varsayımlarımızı, yöntemlerimizi, sonuçlarımızı, haber vererek, kendi hesaplarına devam ettirenler oldu. Bu devam ettirenlerin bir listesini tutmadım ve sadece, Marc Augé, Anne Marie Chartier ve Jean Hébrard, Marc Guillaume ya da Louis Quéré'ye borçlu olduğumuz birkaç yeni çalışmayı anacağım[21]. Çalışmamız başka başka yerlerde kamu çalışanlarına, yeniden can verenlere ve yaratıcılara,

21) Marc Augé, *Non-lieux*, Paris, Seuil, 1992; Anne-Marie Chartier ve Jean Hébrard, *Discours sur la lecture (1880-1980)*, Paris, Centre Georges Pompidou, Bibliothèque publique d'information, 1989; Pierre Chambat (der.), *Communication et lien social*, Paris, Descartes et Cité des sciences et de l'industrie La Villette, 1992; Louis Quéré vdy., *Les Formes de la conversation*, Paris, CNET, Réseaux, 1990; vb.

sahada çalışanlara hizmet etmeye devam etti[22]; inanıyorum ki bu gelecek kuşaklar en çok Michel de Certeau'yu sevindirecektir zira varsayımlarımızın sıradan uygulayıcıların hizmetine sunulduğunu hissedecektir.

Araştırmalarımızın İngilizce konuşulan dünyada yayılması biraz daha farklı gerçekleşti. I. cildin çevrilmesi ve Michel de Certeau'nun California'daki etkili varlığı[23], düşüncelerinin ölümünden sonra da devam eden ve yaygınlaşan geniş bir yayılımını doğurdu. Amerikalı yayıncının Amerikalı bir kitlenin ilgisini çekmek için fazlasıyla Fransızlara özgü bulduğu, çevrilmemiş olan ikinci cilt daha az okundu ancak İngiltere'de –belki de bunda komşuluğun bir etkisi vardı– kavrayışlı okurlar buldu. Her halükarda, özellikle Michel de Certeau, Pierre Mayol ve ben ise daha az bir derecede, kent sosyolojisi, kültürel antropoloji, "iletişim" konularında ya da çağdaş tarihi ve kültürü yazmanın yeni biçimi olan *cultural studies*'in bundan böyle oluşturduğu burada yeni olan bu karışım alanında Avusturalya'ya dek İngilizce konuşulan ülkelerde belli bir yankıyı duyduk[24].

Pierre Mayol'un kendi metni için yaptığı katkıyla birlikte tarafımdan hazırlanan bu yeni baskı, ilk baskıya göre, her biri ortak yazarlardan birini ilgilendiren üç dizi değişiklik içeriyor. İlk olarak Michel de Certeau'nun, *Gündelik Hayatın Keşfi*'nin basılmasından sonra yayımlanan ancak düşüncesini devam ettiren iki makalesinin eklenmesi geliyor. Bu nedenle Michel de Certeau adı ilk baskıdakinin tersine, bu ikinci cildin ortak yazarı olarak ortaya çıkıyor. Aynı zamanda Pierre Mayol'la birlikte, haklı ve yerinde bir kararla, onu andığımız ve bu ciltteki varlığını görünür kıldığımız kanısındayız. Michel de Certeau araştırmamızı öylesine farklı biçimlerde canlandırmış, zenginleştirmiş ve ona eşlik etmişti ki ona olan borcumuzu böylece göstermek bize son derece doğal göründü. Her birimiz kendimize ait bölümün tüm sorumluluğunu üstleniyoruz; Cer-

22) Pierre Mayol da, ben de farklı ağlarda, özellikle taşradan çok sayıda teklif almaya devam ediyoruz, sanki metinlerin Paris dışında derinlemesine ilerlemek için daha zamanları varmış gibi.

23) *The Practice of Everyday Life*, Berkeley, University of California Press, 1984. Certeau 1978'den 1984'e kadar California Üniversitesi'nde (San Diego) tam zamanlı ders verdi.

24) Brian Rigby, *Popular Culture in Modern France. A Study of Cultural Discourse*, Londra, Routledge, 1991, özellikle s. 16-34; Lawrence Grossberg ve Ark. (der.), *Cultural Studies*, New York, Routledge, 1992, özellikle John Fiske'nin bölümleri, s. 154-165 ve Meaghan Moris'in bölümleri, s. 450-473; Roger Silverstone, "Let us then return to the murmuring of everyday practices", *Theory, Culture and Society*, 6/1, 1989, s. 77-94.

teau'nun, üstlendiğimiz ve onun I. ciltteki çözümlemelerinde yankılanması gereken monografiyi hazırlamamızda bize tam bir özgürlük sunduğunu daha önce, daha yüksek sesle hatırlattım. Üçlümüzün oluşumundan itibaren, Lyon'da bulunan Croix-Rousse'taki bir aile aracılığıyla bir mahallenin pratiği ile mutfakların kadın nüfusu üzerine olan iki incelememiz somut vakaların ayrıntısında, sıradan pratikleri okumanın ortak bir yolunu açıklamayı ve kuramsal önermeleri sınamayı, nüanslarıyla belirtmeyi ya da önermelerin gerekçelerini düzeltmeyi, işlemselliğini ve doğruluğunu ölçmeyi görev edinmişti.

Bu yeni baskıda Michel de Certeau başlıkları tarafımdan oluşturulmuş üç geçiş noktasına yerleşti. "Giriş"te, daha önce II. cildin birinci baskısını açan kısa giriş metni yer alıyor. "İki arada"da, Pierre Mayol kentsel uzam üzerine olan incelemesini kapatmak için, "Paris, kentin dönüşü" ile ilgili bir sayı (*Architecture intérieure/Créé*, sayı: 192-193, Ocak-Mart s. 98-101) için Michel Vernes'in isteği üzerine Paris üzerine yazılmış olan "Kentin hortlakları" başlıklı makalesini aldım. "Gönderi" ye "Uyguladığımız biçimiyle kültür" (Le *Français dans le monde*, sayı: 181, Kasım-Aralık 1983, s.19-24) başlığı altında yazmış olduğumuz makaleyi koydum. "Kentin Hortlakları" için, Certeau'nun anısına bir yeni baskı (*Traverses*, "Théâtres de la Mémoire" başlıklı 40. sayı, Nisan 1987, s.74-75 : Bu sayı belirtildiği gibi Certeau'nun anısına ithaf edilmişti, s. 4-5) için hazırlamış ve Certeau tarafından kendisine ait örnek üzerine yazılmış olan bilgilere göre hafifçe düzeltmiş olduğum versiyonu izledim. Ortak imzalı metne gelince, onu, temelde, başlangıçtaki çizgisinden uzaklaşmaksızın, *Gündelik Hayatın Keşfi*'nin savlarını özetleyen kısımları kaldırarak ve diğer noktaları açıklığa kavuşturarak değiştirmekte sakınca görmedim. Başlık olarak sonuç kısmında yer alan ve günlük kültür üzerine olan girişimimizin niyetini eksiksizce özetleyen bir kalıp tümceyi koydum[25].

Pierre Mayol'la birlikte oybirliğiyle iki incelememizi yeniden derinlemesine gözden geçirme dürtüsüne boyun eğmemeye karar verdik. Michel de Certeau I. cildi yeniden ele alma olanağına sahip olmadığından, II. cildi yeniden yazmak bu yeni baskıda iki cilt arasına bir tutarsızlık getirecekti.

25) *Gündelik Hayatın Keşfi*'nin temaları daha önceden *La Prise de Parole*'de (1968) – bkz. 13. dipnot- ve *La Culture au Pluriel*'de - (1974), yeni baskı, Paris, Seuil, Points, 1993 – çizildi. Michel de Certeau'nun tam bibliyografyası için bkz., L. Giard vdy., *Le Voyage mystique*, s. 191-243 : Bu yapıt hakkında bkz. 3. dipnot. Diğer yapıtları için bkz. 5. ve 8. dipnotlar.

Dolayısıyla kendimizi bütün içinde bazı tekrarları ya da biçemsel hantallıkları çıkartmak ve şu ya da bu ifadeyi hafifletmek, durulaştırmak ya da belirtmek için ufak tefek ayrıntı düzeltmeleriyle sınırlandırdık. Pierre Mayol, bilgileri güncelleştirmek ve bazı yakın tarihli çalışmaları göstermek için bir yıldız işaretiyle belirtilen yirmi kadar dipnot ekledi. Ayrıca, Croix-Rousse'un bugünü üzerine iki uzun tamamlayıcı not kaleme aldı. Bunlar III. bölümün sonuna konuldu; biri gençlerin işsizliği ile ilgili, diğeri 1990 sayımının ışığında son zamanlardaki demografik değişimi inceliyor. Pierre Mayol'un kendi bölümü üzerinde gerçekleştirdiği çalışma yukarıda sözünü ettiğim değişikliklerin ikinci dizisini oluşturuyor.

Üçüncü dizi benim bölümümle ilgili. Bu alanda araştırma yapmaya devam etmediğimden ne dipnotları ne de bibliyografik bilgileri zenginleştiremedim. Buna karşılık, ilk baskıdan kısa süre sonra yayımlanan ve onun analizlerini tamamlayan iki makale ekledim. Bu metinlerden ilki "İki arada"nın içine yerleştirildi; özel uzamla ilişkiyi konu alıyor ve bana öyle geldi ki, Mayol'un incelediği, ardından Certeau tarafından anımsatılan kentsel uzamın benim bölümümün uğraştığı mutfakların özel uzamına olağan, doğal bir geçişini gösteriyor. Bu metni benden, Trocadéro'da düzenlediği bir serginin katalogu için ("Lieu du corps, lieu de vie": *Construire pour habiter*, Paris, L'Équerre et Plan-Construction, 1982, s. 16-17) Plan-Construction istemişti. Onu burada gözle görülür biçimde düzelttim ve bazı noktalarda tamamladım. Diğer eklememin kaynağı bir makale: "Travaux de cuisine, gestes d'autrefois" (*Culture technique, Machines au foyer* başlıklı 3. sayı, Eylül 1980, s. 63-71). Bu makaleyi düzelttim ve benim bölümümün "Davranış sekansları" başlıklı son kısmına yerleştirdim. Bu beni bu kısmın malzemesini farklı olarak bölüştürmeye yönlendirdi: Başlangıcı ve *Culture technique* (Teknik kültür) makalesi burada, kısmın eski başlığını koruyarak XII. kısıma dönüştürüldü. Geri kalan, aynı şekilde değiştirilmiş ve yer yer eksikleri giderilmiş "Sanatın kuralları" başlıklı yeni XII. kısmı oluşturuyor.

Birinci baskının son iki kısmını oluşturan görüşmelere gelince, Mayol da ben de tek bir kelime bile değiştirmedik. Her biri açıkladığı incelemeyi sonlandırsın diye sadece yerlerini değiştirdim. Madam Marie ve Madam Marguerite'in Lyon'da derlenmiş olan anlatıları şu anda birinci bölümün sonunda VII. kısmı oluşturuyor. Irène'le mutfak üzerine olan uzun söyleşi ikinci bölümün sonundaki XIV. kısmı kaplıyor. Birinci ciltte olduğu ikinci cildin metninin bütününü ve isimler dizinini düzenledim. Bu, okura entelektüel git gellerimizi, değerlendirme ve geçmişin

şimdiye doğru bu gidiş dönüşü, bazıları şimdiden bizden uzaklaşmış olan pratikler arasından muhataplarımızın Croix-Rousse sokaklarındaki ve dükkânlarındaki ya da mutfakların gizi içindeki yolculuklarını izleme olanağını verecek. Bu deneyimler ve sesler çaprazlaşmalarını, bu anlar ve mekânlar anlatılarını, şiirsel gizleri ve kurnazlıkları, yakın zamanda kaybolmuş olan bir zamanın tuvalini dokuyan hayat fragmanlarını, sıradanın "karanlık kahramanları"nın günlük keşiflerini, sözünü etmeksizin bir "yaşama sanatı" oluşturan "eylem, uygulama, üretim sanatları"nı sevmiştik. Bu yeni baskıya getirilen değişiklik ve eklemelerin tek amacı her günün davranışlarını ve uygulayıcıların orada sergiledikleri beceri definelerini dile getiren bu anonim seslerin müziğini daha duyulabilir kılmak oldu.

Luce Giard

Gündeliğin Yıllıkları

"Gündelik, bize her gün verilen (ya da payımıza düşen), bizi her gün sıkıştıran ve hatta, şimdiki zamanın baskısı nedeniyle ezendir. Her sabah uyanma anında sorumluluğunu yeniden yüklendiğimiz şey, hayatın ağırlığı, yaşamanın ya da böylesi bir yorgunluk, böylesi bir arzuyla şu veya bu koşul altında yaşamanın zorluğudur. Gündelik bizi içeriden sıkı sıkıya yönetendir. *Neredeyse köşeye çekilmiş zaman zaman örtük yol tarihimizin yarısıdır; Péguy'nin ifadesiyle bu* "bellek dünyayı" *unutmamamız gerekir. Aynı dünya, kokular belleği, çocukluk mekanlarının belleği, bedenin belleği, çocukluk davranışlarının, arzuların belleği tarafımızdan benimsenir. Belki de bu "akıldışı", ya da yine A. Dupront'un dediği gibi, bu "tarih-olmayan" tarih alanının öneminin altını çizmek gereksiz değildir. Gündelik hayatın tarihçisini ilgilendiren* görünmez *olandır*[1] *..."*

O kadar da görünmez değil. Bu ikinci cildin niyeti, birinci cilltteki uygulama, üretme sanatlarının ve eylem biçimlerinin açıklanmasından daha önemli olan kanadı, tam tamına somut bir gündelikliliğin girişik harflerini çizmek, bunların bir belleğin uzamı içinde ortaya çıkmalarına izin vermektir. Kısmi ve kaçınılmaz

1) Paul Leuillot, Önsöz, Guy Thuillier, *Pour une histoire du quotidien au XIX^e siècle en Nivernais*, Paris ve La Haye, Mouton, 1977, s. XI-XII.

olarak sınırlandırılmış olan bu gündeliğin yıllıkları, bekleyişin dili içinde, bizim nakledenleri ve benzerleri olduğumuz bu "karanlık kahramanlar" tarafından yazılmış etkilerden başka birşey olamaz. Perili bir anlatısallık olan inceleme, yazarların evinden, orada oturan yaşayanları ve ölüleri kovup onları birer çözümleme "nesneleri" haline getirmeye çalışmıyor. İnceleme, bunların alışılmamışlığının tanıdık olanla kurduğu bağ üzerinde eklemleniyor.

İncelemeyi iki gerekçe düzenler. Bir yanda, mahalledeki yerleşim ailevi pratikler aracılığıyla sokağın aynı zamanda uzamlar ve ilişkiler tarafından ritim verilen pratiklerin kalabalık yapısı da olan "sokağın kaynaşan yapısına[2]" gönderir; öte yandan mutfakla ilgili büyük ustalıklar, katmanlı öykülerin, yararlanmak ile işlemek arasındaki muhtelif ilişkilerin, gündelik detaylarda hecelenen temel anlatma biçimlerinin çoğul dilini kurarlar.

Ortak bir çalışmadan doğan, genel olarak gündelik pratikler işareti altına yerleştirilmiş olan bu iki araştırma[3] özgürlüklerini elde ettiler. Kaçıyorlar. Kendi yollarına gidiyorlar. Çok daha fazlası gerekli ki zaten var. Liège'de yaşayan babası Désiré için şunları söyleyen Georges Simenon'un Pedigree*'sini düşünüyorum: "Günleri öyle bir düzenledi ki bunlar, küçük mutlulukların uyumlu bir ard arda gelişidir ve bu küçük mutluluklardaki ufacık bir eksik bütün yapıyı tehdit eder. Bir fincan kahve ve bir dilim reçelli ekmek, bir tabak açık yeşil bezelye, ateş başında gazete okumak, bir tabure üzerinde bir vitrini sularla yıkayan bir hizmetçi, hayatın her bir dönemecinde onu bekleyen, öngörmüş olduğu, erkenden kavuştuğu, ona soluduğu hava kadar gerekli olan binlerce dingin sevinç ve elinden gerçek bir acının gelmemesi bunlar sayesindedir.[4]"*

"Adsızın defterleri" der Valéry.

Ancak, bir eylem sanatını bir yaşama sanatına bağlayan "anlamları" en sonunda, adsız bir el tarafından, bir grafiti biçiminde Paris'teki Rosiers sokağına yazılır: "Mutluluğunuz ne zamana?"

2) *Recherches*, sayı: 19, *Histoire de la Rue des Caves*, 1975, s. 17.

3) 1. cildin Genel Önsözünde, s. XXXV vd., bu çalışmayı esinleyen genel sorunsalı belirttim. Bu araştırmanın DGRST'nin (Araştırmaya maddi destek kararı, sayı: 74.4.1043) maddi desteğiyle gerçekleştiğini hatırlatmak isterim.

4) Georges Simenon, *Pedigree*, Paris, Presses de la Cité, 1952, s. 339.

I. Kısım

Konut

Pierre Mayol

1
Mahalle

Bu kentte ikamet etme biçimleri incelemesi, kenti kullananların kendi mahallelerinin uzamı içindeki kültürel pratiklerini aydınlatmayı amaçlıyor. Mantıksal değilse bile zamandizinsel çıkış noktasında, en azından iki sorunsal araştırmaya açık:

1. *Mahallenin kentsel sosyolojisi.* Uzama ve mimariye ilişkin nicel verilere ayrıcalık tanır, ölçüler meydana getirir (alan, topografya, yer değiştirme akımları vb.) ve mahallenin tanımı içine girerek maddi ve yönetimsel baskıları çözümler.

2. Halkbilimcilerin ve "popüler kültür" tarihçilerinin bilgince araştırmalarından James Agee'nin yapıtının[1] örnek biçimde temsil ettiği şiirsel hatta mitik büyük fresklere kadar hacmi genişleyen *gündelik hayatın sosyo-etnografik çözümlemesi.* Buradan, içindeki, araştırıcılar tarafından az çok iyi yazılmış "yaşamöykülerinin" hiçbir zaman kaybolmamış bir topluluğa yeniden kavuşmanın acı tatlı yanılsamasını sunduğu yoksulun siyer

1) James Agee ve Walker Evans, *Louons maintenant les grands hommes*, çev., Paris, "Terre humaine" dizisi, 1972.

defteri olarak adlandırabileceğimiz hatırı sayılır bir başarıya edebi tür, beklenmedik dirilikte bir dip sürgünü belirmiştir[2].

Bu iki çatışan bakış açısı, bizi iki *belirsiz söylemin* peşinden götürerek araştırmamızın işini karıştırmak tehlikesiyle karşı karşıya bırakıyordu: Kullanıcıların, en sonunda bütünüyle kendi kentsel çevrelerinin içine girebilecekleri bir ideal uzamlar "üretme" yöntemi önerememekten doğan *sıkıntının* söylemi; oluşturucu yapılarını asla saptamaksızın içindeki sonda darbelerini durmadan arttırabileceğimiz gündeliğin *uğultusunun* söylemi.

Seçilen yöntem, sınırsız gidimliliği önlemek olanağını veren bir denetim sistemi kurmak amacıyla bu iki yamacı aynı yaklaşımla birleştirmekten ibaret oldu: Sadece bir "günlük hayat sahnelemesinin" seçilmiş toprağı olduğu noktaya kadar mahallenin hedef konusunu (dış baskılar, düzenlemeler vb.) işlemek ve içine açıldığı *kamusal* uzamla ilgisi olduğu kadarıyla "günlük hayat sahnelemesinin" seçilmiş toprağını işlemek. Belirgin sorunlar hemen ortaya çıkıverdi: Artık, toplumsal zeminde sadece hayali parçalara ayrılmış nesneler (mahalle, günlük hayat vb.) üzerinde değil, nesneler arasındaki *ilişkiler*, tam tamına, özel uzamı kamusal uzamı bağlayan bağ üzerinde çalışıyorduk. Bu ayrımın kullanıcı tarafından bastırılması, özgül davranışlar, "taktikler" olarak neleri içerdiği bu araştırmanın esasını oluşturuyor: Kentsel uzamdaki gündelik hayatın, mahalle kavramını kesin biçimde biçimlendiren olanaklılık koşullarından biri burada bulunuyor.

Sorunsallar

Gündelik hayatın düzenlenmesi en az iki kesit üzerinden eklemlenir:

1. Sistemi sokağın toplumsal alanında görünür olan ve giyim kuşamla, nezaket kurallarının (selamlamalar, "kibar sözler", "havadis" sorma) az çok katı bir biçimde uygulanmasıyla, yürüyüş ritmiyle, şu ya da bu kamusal uzamdan kaçınma ya da tam aksine uzamı kuşatma ile kendini gösteren *davranışlar*.

2) Diğerleri arasından bkz. Adélaïde Blasquez, *Gaston Lucas serrurier*, Paris, Plon, 1976; Josette Gonthier, *Pierre Joly canut*, Paris, Delarge, 1978; Serge Grafteaux, *Mémé Santerre*, Paris, Delarge, 1975; *La Mère Denis*, Paris, Delarge, 1976; J.-C. Loiseau, *Marthe les mains pleines de terre*, Paris, Belfond, 1977.

2. Mahallenin alanındaki "davranış" biçiminden *umulan simgesel kazançlar*: İyi davranmak kazandırır, ama neyi? Çözümleme burada büyük bir karmaşıklıktadır; betimlemeden çok *yorumlamaya* bağlıdır. Bu yararlar kullanıcının geleneksel kültüründe kök salmışlardır, bilincinde hiçbir zaman bütünüyle mevcut değillerdir. Yürüyüşü ya da daha genel olarak kamusal uzamı "tüketme" biçimi arasından kısmi, parçalı olarak ortaya çıkarlar. Ancak kullanıcının, tutumlarının hemen hemen tamamının hesabını vermesinin aracısı olan *anlam söylemi* arasından da açıklanabilirler. Böylelikle mahalle, bir sosyal "güdüm", diğer bir deyişle yakınlığın ve tekrarın somut ancak temel gerçeğiyle size bağlı olan ortaklarla (komşular, esnaf) birlikte bir ortak varolma sanatını gösterme yeri olarak ortaya çıkar.

Bir düzenleme, *uygunluk* kavramının yardımıyla betimlediğim ve incelediğim bu iki sistemi birbirlerine eklemler. Uygunluk kabaca "kumbara" sistemine benzer: Davranışlar düzeyinde, her bir kişinin bireysel itkilerin anarşisinden vazgeçerek kaçınılmaz olarak zaman içinde, sonradan verilen simgesel kazançlar sağlamak için ortak hayata peyler verdiği bir uzlaşmadır. Bu "ödenecek bedel" ("davranmayı" bilmek, "uygun" olmak) yoluyla kullanıcı, gündelik hayatın mümkün olabilmesi için saygı duymak yükümlülüğü altına girdiği bir toplum sözleşmesinin ortağı haline gelir. "Mümkün", sözcüğün en beylik anlamıyla yorumlanmalıdır: Mahallenin ortak varoluşunun üzerine kurulu olduğu örtük sözleşmeyi usulsüzce bozup "hayatı imkânsız" kılmamak. Bu zorlayıcı önlemin kullanıcı için karşılığı takdir görmek, çevreden "saygı görmek" güvencesi ve böylelikle katettiği türlü yörüngelerde kendi lehine bir güçler ilişkisi kurmaktır.

O zaman "kültürel pratik"[3] kavramını daha iyi kavrayabiliriz: Bu, hem bir gelenek tarafından (bir aileninki, bir toplumsal grubunki) bıra-

3*) *Les Pratiques Culturelles*. 1987'de Kültür Bakanlığına bağlı Eğitim ve Geleceği Planlama Departmanı (DEP, le Département des Études et de la prospective) haline gelen Eğitim ve Araştırma Servisinin (SER, Service des études et de la recherche) üç anketinden (1974, 1982, 1990) başlayarak "kültürel pratik" kavramı önceden kültürel olarak belirlenmiş bir etkinliğe uygun davranışların istatistiksel betimlemesini ifade eder, örneğin: "Tiyatroya gidilip gidilmediği ve gidiliyorsa kaç kere gidildiği? Televizyon seyredilip seyredilmediği, ne kadar süre seyredildiği? Kitap okunup okunmadığı, ne okunduğu? vb." Bu üç anketin soruları en alışıldıktan en "elitistine" kadar kültürel hayatın bütün görünümleri ile ilgilidir; edinilen eksiksiz bilgiler de bunun sonucudur. Yayımlanan sonuçlar: *Les Pratiques Culturelles des Français*, 1973-1989, Paris, La Découverte et La Documentation française, 1990. Bu anketler ve sonuçları hakkında bkz. Pierre Mayol, "Culture de tous les jours" Projet, sayı

kılmış olan hem de sözcelemenin sözde söylemin parçalarını yansıtması gibi, sosyal bir görünürlük içinde bu kültürel düzenin parçalarını yansıtan davranışlar arasından günü gününe yeniden güncelleştirilmiş olan somut günlük (bir yemek mönüsü) ya da ideolojik (dinsel, siyasal) unsurların az çok tutarlı, az çok akıcı birleşmesidir. Bir kullanıcının ya da bir grubun *kimliğinde*, bu kimlik ona çevre içinde kayıtlı olan toplumsal ilişkiler ağında yer almak olanağını sunduğu kadarıyla, belirleyici olan şey "pratik"tir.

Oysa mahalle neredeyse tanım gereği toplumsal çevreyi yönetme yetkisidir, çünkü kullanıcı için, kendisinin içinde az çok sayıldığını bildiği kentsel uzamın bilindik bir parçasıdır. Dolayısıyla mahalle az çok, genel kamusal (anonim, herkese ait) uzamın, bu uzamın günlük pratik kullanımından dolayı *özgüleşmiş bir özel uzam*'ın yavaş yavaş içine nüfuz ettiği bu parçası olarak kavranabilir. Tüm bu "pratik" ögeler, kullanıcıların konut koşullarının değişmezliği, komşuluktan kaynaklanan karşılıklı alışkanlık, yakınlık, aynı kentsel toprak üzerindeki somut bir arada yaşama sayesinde yerleşen tanıma –kimliğini saptama- gündelik hayatı, bu büyük bilinmezi biraz daha iyi anlamamamız için bize kendilerini engin keşif alanları olarak sunarlar.

Bu çözümleme ögelerini belirledikten sonra Lyon'un bir mahallesinde, Croix-Rousse'ta oturan bir ailenin monografik incelemesine sarıldım. Ben de bu mahalledenim. Anketin nesnel verileri ile kökleşmenin kişisel verileri arasındaki sınır açık değil. Bu ailenin üyelerinin kişiliklerinin, kendi aralarında sürdürdükleri ilişkilerin incelenmesi bu çalışmaların amacıyla ilgili olmadıkları sürece kasten bir yana bırakıldı: Ya-

229, İlkbahar 1992 ve "Introduction à l'enquête sur les pratiques culturelles", Daniel Dhéret (der.), *Le territoire du créateur*, Lyon, La Condition des Soies, 1992. Ayrıca bkz. Christian Ruby vdy., "La bataille du culturel", *Regards sur l'actualité*, sayı: 189, Mart 1993; *Cahiers français*'nin özel sayısı, "Culture et société", sayı 260, Mart-Nisan 1993; Jean-François Chougnet vdy., La *création face aux systèmes de diffusion*, Paris, La Documentation française, 1993 (XI. Plan'ın hazırlanması için Marin Karmitz'in başkanlığını yaptığı "Kültürel yaratı, rekabet gücü, toplumsal bağlantı" grubunun gerçekleştirdiği çalışmaların raporu).

Metnimde "kültüral pratik" ifadesi her zaman, üstü kapalı olarak antropolojik geleneğin yüklediği anlamda ele alınıyor (Morgan, Boas, Frazer, Durkheim, Mauss, Lévi-Strauss vb.): Gündelik hayatın kazanılması umulan temel şeylerini yapılandıran, öznelerin bilinci tarafından fark edilmeyen ancak onların bireysel ve grup kimliklerinde karar verici olan değerler sistemi. Bu açıklamanın ortaya çıktığı her seferde, güncel istatistiksel kabulüyle karışmasını önlemek için bir başka terim ekledim.

*Yıldız işareti bu yeni baskıya eklenen dipnotları belirtiyor. (P. M.)

şamöyküsel ve psikolojik incelemelerin, kıyasla ancak daha az doğruluğa sahip olduğu kentsel uzamın mahalle içindeki uyum süreçlerinin betimlenmesi ve yorumlanması; bir aileden çok onun mahalle içinde meydana getirdiği izlekleri ve bu izleklerin zorunluluklara göre şuna ya da buna emanet edilme biçimini betimledim. Dahası sadece birkaç kişiyi tuttum: Merkezdeki büyük bir mağazanın eski korsecisi, o sırada seksen üç yaşında[4] ve 1950'den beri dul olan Madam Marie; Madam Marie'nin büyük oğlu, altmış yaşında, batı banliyösünde işçi, iki oğlan çocuk babası, boşanmış Maurice; Joseph, küçük oğul, elli yaşında, bekar, Rhône-Poulenc'te, Lyon'un güney banliyösünde (Saint-Fons) işçi; Jean, torunlardan biri, 25 yaşında, bir takı mağazasının eski yaldız işçisi, uzun süre ara işçi olarak çalışmış, kuşağının pek çokları gibi ekonomik kriz tarafından ezilmiş. Michèle, Catherine, Benoît, Gérard ve daha pek çok kişiyi de hatırlatmak gerekiyor[5].

Doğru ya da yanlış, anketin verilerini, arkalarına çok daha geniş bir ilişkiler alanındaki bir araştırmanın meyvelerini yükleyerek sadece birkaç kişiye emanet ettim. Bu yeniden kurmada, araştırmanın, uzama ayrılan zamanın, zamandan kaynaklandığı takdirde *uyum* sorunu nedeniyle kutuplaşan eksenlerinden birini kolaylaştırdığı ölçüde, açıkça yaşlılara ve yetişkinlere öncelik vererek mümkün olduğunca farklı kuşakların söylemine saygı göstermeye çalıştım.

Mahalle Nedir?

Sosyoloji çalışmaları bu güç soruya içlerinden mahalleyi belirleyen boyutlar, tarihsel, estetik, topografik, sosyoprofesyonel özellikleri vb. hakkın-

4) Bkz. Madam Marie ile yapılan görüşmelerden kesitler, VII. kısım.

5) 1975'ten 1977'ye kadar neredeyse yüz kişiye sorular sordum. Croix-Rousse hakkındaki beyanların benzerliği, oraya bağlı olan toplumsal değerler, iş hayatı, dairelerin düzenlenmesindeki benzeşmeler, ev konforunun gelişimi (banyo ve mutfakların, ev elektroniğinin "beyaz eşyaları", görsel-işitsel teknolojinin "siyah eşyaları") görüşmelerin içeriğini tek bir grup üzerinde yoğunlaştırmama yardımcı oldu. Bu, yazıdüzensel ekonomi yüzünden ve alıntıların ve muhatapların çoğalmasına bağlı dağınıklığı ve sahte gerçekçiliği önlemek içindi. Soruşturmamı tek bir sokağın, Rivet sokağının tek bir ailevi grubu üzerinde yoğunlaştırarak Ignace de Loyola'nın *Exercices spirituelles*'inin, imgelemi "seyretmek istediğimin –ya da daha mütevazi olarak anlamak ve çözümlemek– içinde bulunduğu maddi mekan"da sabitleyen "mekan kompozisyonu" hakkındaki İlk egzersizinin ilk başına (ya da açılış parçasına) uyduğumu kavramaktayım.

da değerli bilgiler çıkardığımız çok sayıda yanıt önerirler[6]. Bunlar arasından yöntemimiz için özellikle, mahallenin "nitelikli uzamlar ile nicelikli uzam arasında bir giriş ve çıkış kapısı" olduğunu söyleyen Henri Lefebvre'in önermesini belleğimde tutuyorum. Mahalle, *konutundan çıkıp içinde yüyüyerek yer değiştiren* kullanıcı için uzam/zaman bağının en uygun olduğu alan gibi görünüyor. Bundan dolayı, kentin, ortasından özel uzamı kamusal uzamdan ayıran bir sınırın geçtiği parçasıdır: Yavaş yavaş konutla olan organik bağı aracılığıyla anlamlandırılan bir *yürüyüşten*, adımların bir kaldırım üzerinde ard arda gelişinden doğandır.

Üzerinde yetkisinin olmadığı ancak orada yaşayabilmek için özümlemek zorunda olduğu düzgülerle doldurulmuş kentin bütünü karşısında, kentçilik tarafından kabul ettirilmiş bir dış görünüm karşısında, kentsel uzama içkin iniş çıkışlar karşısında, kullanıcı her zaman geri çekilme yerleri, kentsel uzama kabul ettirmeyi becerebilmiş olduğu, kendi kullanımına ya da zevkine özel güzergâhlar yaratmayı başarır. Mahalle dereceli bir öğrenme sürecini gerekli kılan dinamik bir kavramdır; kullanıcının bedeni kamusal uzama uyum sağlayana dek sürekli güdümlenir ve bu, öğrenme sürecini genişletir. Bütün kentliler tarafından paylaşılan bu sürecin gündelik sıradanlığı, onun kültürel pratik olarak karmaşıklığını ve kentin kullanıcılarının "kentsel arzularını" tatmin etmek adına aciliyetini görünmez kılar.

Alışılmış kullanımından dolayı mahalle kamusal uzamın ilerleyici özelleştirmesi olarak düşünülebilir. İşlevi, en mahrem olanla (konutun kişisel uzamı) en bilinmeyen (kentin bütünü ya da hatta daha da yayarsak dünyanın geri kalanı) arasındaki süreklilikte kopmayı sağlamak olan pratik bir düzendir. "Konutun kavranışı (bir "içerisi") ile bağlı olduğu kentsel uzamın (bir "dışarısı") kavranışı arasında bir ilişki vardır.[7]" Mahal-

6) Özellikle: P. Chombart de Lauwe (der.), *L'Integration du citadin à sa ville et à son quartier*, 3. cilt, Bernard Lamy, Paris, CSU, 1961; Henri Coing, *Rénovation sociale et urbaine et changement social*, Paris, Éd. Ouvrières, 2. baskı, 97, s. 62 vd.; R. Ledrut, *L'Espace social de la ville, Problèmes sociologie appliquée à l'aménagement urbain*, Paris, Anthropos, 1968, s. 147 vd., ve *Sociologie urbaine*, Paris, PUF, 1973, s. 119 vd.; *Cahiers de l'Institut d'aménagement et d'urbanisme de la région parisienne*, 7. cilt, Mart 1967 (H. Lefebvre'in yönettiği "Mahalle ve kent" hakkındaki özel sayı); B. Poubard vdy., *Le Quartier Saint-Germain-des-Prés*, Paris, FORS, 1972; Reine Vogel, "Caractéristique d'une animation urbaine originale", *Urbanisme*, sayı: 143, 1973.

7) Jacqueline Palmade vdy., *Contribution à une psychosociologie de l'espace urbain. La dialectique du logement et de son environnement*, Paris, Ministère de l'Équipement, 1970, II. kısım, s. 64.

le içeri ve dışarı arasındaki varoluşsal (kişisel düzeyde) ve sosyal (kullanıcılar grubu düzeyinde) bir diyalektiğin ara yoludur. Ve uzamın uyumu, bu iki sınırın, bir *içerinin* ve yavaş yavaş bir içerinin uzantısı haline gelen bir *dışarının* geriliminde gerçekleştirilir. Bundan dolayı mahalleye, konutun genişlemiş hali diyebilliriz; kullanıcı için konutundan başlayarak açılmış bir güzergâhlar toplamı olarak özetlenebilir. Mahalle herkese açık ya da istatistiksel olarak ölçülebilir bir kentsel yüzey olmaktan çok, kent içinde, çekirdeği sürekli özelin küresi olan çok sayıda güzergâh çizme olanağıdır ve bu herkese sunulmuştur.

Bu uyum, öznelerin kuşatması ile orantılı olan çevre tarafından saptanmış uzamı yeniden oluşturan ve istem dışı bir pratiğin ana parçaları olan eylemleri kapsar: Bunlar olmaksızın kentte hayat imkânsız bir hayat olur. İlk olarak mahalle ile konut arasındaki biçimsel bir benzerliğin açıklaması gelir: Bunlardan her biri, kendine özgü sınırlarla, mümkün olan en yüksek kişisel düzenleme oranına sahiptir, zira ikisi de, farklı biçimler altında, ne istersek *yapabileceğimiz* yegâne boş "yerler"dir. Somut düzenlemeler içinde kalan –bir dairenin duvarları, sokakların cepheleri– boş uzam yüzünden insanın kendi iç mekanını düzenleme eylemi mahallenin kentsel uzamı içinde kendine güzergâhlar düzenleme eylemiyle birleşir; ve bu iki eylem kentsel uzam içindeki gündelik hayatın aynı derecede kurucusudur: Birini ya da diğerini çıkarıp almak bu hayatın mümkün olabilme koşullarını yıkmaktır. O halde, bir kullanıcının pratiği için mahallenin kurucu yapısı gibi görünen kamusal/özel sınırı sadece bir ayrım değildir, aynı zamanda birleştiren bir ayrım da oluşturur: Kamusal ile özel birlikte varolsalar da birbiri dışında (exogène) iki öge gibi kendilerine hak verilmemiş değildir; üstelik mahallede biri olmadan diğeri anlamsız olacağı için ikisi birbirine sürekli olarak bağlıdır.

İkinci olarak, mahalle toplumsal bir varlık olarak ötekiyle kurulan, özel bir muameleyi gerektiren bir ilişkinin uzamıdır. İnsanın evinden çıkması, sokakta yürümesi anında keyfi olmayan kültürel bir eylem ortaya koymasıdır: İkamet edeni kendinden önce de varolan bir toplumsal işaretler ağına (komşuluk, yerlerin görünümü vb.) sokar. Giriş/çıkış, içerisi/dışarısı arasındaki bağ diğer bağlarla (ev/iş, bilinen/bilinmeyen, sıcak/soğuk, nemli hava/kuru hava, etkenlik/edilgenlik, eril/dişil...) kesişir; bu bağ her zaman, kişinin kendisi ile fiziksel ve toplumsal dünya arasındaki bir bağdır; bu git-gel, sosyal karışma ve geri çekilme hareketinden doğrudan doğruya sosyal olarak gerçekliğin kendisini alan kişinin, kendine dair bilincinin kurucu bir diyalektiğinin ilksel tohumlarını (ayrı

ayrı birimlere bölünemez) belirli bir toprağa gömen, gündelik olduğu için bıkmak nedir bilmeyen bir yerinde saymayla kentli kamusal öznenin ilk adımıyla ilgili ve hatta arkaik bir yapının düzenleyicisidir.

Mahallenin kendisi de, uzak olduğu için dokunulmaz ve bununla birlikte göreli değişmezliğiyle ayırt edilebilir olan, ne mahrem ne de anonim olan öteki – *komşu*[8]– aracılığıyla bir geçişin yeridir. Mahalle pratiği çocukluktan itibaren uzamı sosyal olarak tanıma tekniğidir; insanın, sırası geldiğinde orada yerini alması gerekir: Adımızın Pierre ya da Paul olması gibi, Croix-Rousse ya da Vercingétorix sokağında oturmaktayızdır. Bir kökeni kanıtlayan imza olan mahalle, öznenin tarihinde, kamusal günlük hayatın yeri olarak uzamın bütün uyum süreçlerinin ilk biçimi, arketipi olduğu ölçüde, silinmez bir aidiyetin işareti olarak yer alır.

Çelişkili olarak, konutu işyerine bağlayan bağ, sıklıklı kentsel uzamda, en kısa sürede en uzun mesafeyi katetmeyi gerektiren bir zaman ve mekân zorlaması *gerekliliğiyle* damgalanır. Günlük dil bu noktada son derece açık bir betimleme sunar: "Yataktan fırlamak", "ayaküstü kahvaltı etmek", "trenini yakalamak", "metroya atlamak", "ucu ucuna yetişmek"... Bu klişeler aracılığıyla "işe gitmenin" ne anlama geldiğini iyice görürüz: Sadece dakikliğin (ya da gecikmenin) zorlamasının rehberliğinde, özelliksiz, özel olmayan bir kente girmek, bir vazoda olduğu gibi, durgun bir işaretler yumağı içine girmek. Hesaba katılan yegâne şey, zaman/mekân bağının belirginliğini iyileştirmek amacıyla olası en tekanlamlı eylemlerin ard arda gelmesidir. İletişim terimleriyle söylersek uzantı (dizimsel eksen) sistemden (dizisel eksen) önce gelir diyebiliriz.

Mahalle pratiği gereklilik yerine karşılıksızlığı sokar; sadece işlevsel kullanım amacıyla yapılmamış kentsel uzamdan yararlanmayı kolaylaştırır. Nihayetinde, gezinme olanaklarını açığa çıkarmak için *en uzun süreyi en dar uzama* ayırmayı amaçlar. Sistem uzantıya (procès) üstün gelir; gezinmekte olanın mahallesi içindeki yürüyüşü her zaman birçok duygunun taşıyıcısıdır: Şu ya da bu vitrine bakıp yolculuğa çıkma isteğine kapılmak; kısa, kösnül heyecan, meydandaki ağaçların altındaki kokunun tahriki, çocukluktan başlayarak toprağa gömülmüş olan güzergâhların hatıraları, kaderi üzerine neşeli, dingin, acı düşünceler; yürüyüş ölçüsünde birbirinin yerini alabilen, düzensiz ve zorlamasız, karşılaşmaların rastlan-

8) Komşuluk pratiğinin derinlemesine bir incelemesi için bkz. Jacques Caroux, *Évolution des milieux ouvriers et habitat*, Montrouge, Centre d'ethnologie sociale, 1975, s. 52-58, 96, 136.

tısallığında uyanan, sokakta aralıksız olarak meydana gelen "olaylara" gösterilen oynak dikkatin yarattığı birçok "duygu parçası".

Kent, özne tarafından en güçlü anlamıyla "şiirselleştirilir": Özne, kentsel çarkın zorlamalarını bozarak onu kendi kullanımı için yeniden üretmiştir; kentin dış düzenine kendi uzam tüketicisi yasasını zorla kabul ettirmiştir. O halde mahalle, ifadenin kuvvetli anlamıyla, kullanıcının, kamusal uzamın özelleştirilmesi biçimi altında, kendisine mal ettiği bir tüketim nesnesidir. Bu uygulamayı kolaylaştırmak için bütün koşullar bir araya gelmiştir: Yerleri tanıma, günlük yollar, komşuluk bağları (siyaset), esnaf ile kurulan bağ (ekonomi), yaygın bir kendi toprağında olma duygusu (ırabilim, éthologie); birikmesi ve birleşmesi, kentsel uzamın ona göre, sadece bir bilmenin nesnesine değil *bir tanımanın mekanına* da dönüştüğü toplumsal ve kültürel düzeni üreten ve düzenleyen bunca ipucu.

Bu bakımdan mahalle pratiği, Michel de Certeau'nun kilit bir ayrımını yinelersek, tek mekânı "ötekinin mekanı" olan bir *taktikten* ileri gelir. Kullanıcının mahallesini çok iyi "bilmekle" elde ettiği şey sayılabilir bir şey değildir; ayrıca, bir güçler bağıntısını gerektiren bir mübadelede ileri sürülebilecek bir şey de değildir: Alışkanlığın getirdiği görgü, bilgi, kullanıcının toplumsal çevre içerisindeki bağlanmasının yoğunluğunu sürekli doğrulayabilmesine aracı olan "eylem, uygulma, üretim tarzının", dolaşmanın, alışveriş yapmanın iyileştirilmesinden başka bir şey değildir.

2
Uygunluk

Zorunluluk ve Kabul Görme

Mahalle bireysel izleklerin ortak bir düzenlemesi olarak tanımlanır; kullanıcıları için, günlük ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla kaçınılmaz olarak birbirleriyle karşılaştıkları "yakın yerlerin" tanzimidir. Ancak, bu karşılaşmalarda gerçekleştirilen kişilerarası temas rastlantısaldır, önceden hesaplanmamıştır; günlük hayatın gereklerinin doğurduğu yer değiştirmelerin rastlantısıyla tanımlanır: Asansörde, bakkalda, pazarda. Mahalleye çıkıldığında, "daha önceden görülmüş" (bir komşu, bir esnaf) biriyle karşılaşmamak olası değildir. Ancak hiçbir şey bunun kim ve nerede (merdivende, kaldırımda) olacağını önceden söyleyemez. Karşılaşmanın açık zorunluluğu ve içeriğinin rastlantısal niteliği arasındaki bu bağ kullanıcıyı, mahallenin oluşturduğu bu türden belirsiz –o halde kararlaştırılmamış ve kararlaştırılamaz– topluluk içinde, hepsi *kabul görme* olgusunun etrafında toplanmış toplumsal düzgüler içerisinde "tetikteymiş" gibi durmaya götürür.

"Mahalle topluluğu" teriminden, yakınlık nedeniyle bütünüyle anonim olmaksızın tercihli insan ilişkileri (dostane, ailevi) ağıyla da tamamen birleşmiş olmayan öznelerin karşılaşmasına ilişkin, maddi olarak önceden kestirilemez ham olguyu anlıyorum. Mahalle *hem karar verilemez hem*

de kaçınılmaz bir birlikte var olma becerisini zorla kabul ettirir: Komşular oradalar, kapımın önünde, sokağımda; onlardan sürekli kaçmak olanaksız; "idare etmek", mekânların kamusal olarak biçimlendirilmesinin dayattığı yakınlıkla insanın özel hayatını koruması için zorunlu olan mesafe arasında bir denge bulmak gerek. Rahatsız edilmemek ve iyi bir komşuluk ilişkisinden umut edilen kazançları kaybetmemek için insanın ne çok uzak ne de çok yakın olmaması gerekir: Sonuç olarak, uzam tarafından zorla kabul ettirilmiş ilişkilerin düzenini hiçbir şey kaybetmeksizin zapt ederek bütün sahnelerde kazanmak gerekir. Böyle tanımlandığında topluluk, her bir kullanıcıyı, onun bir parçasını ötekinin yargılama yetkisine bırakarak kabul görmenin genel sürecine uygun hale gelmesine aracılık eden, kazanç sağlayıcı bir davranışa iten sosyal bir mekândır.

Bir mahallede doğmuş ya da oraya yerleşmiş olan bir birey sosyal çevresini göz önünde bulundurmak ve orada yaşayabilmek için çevrenin içinde yer almak zorundadır. "Zorunda olmak" sadece baskıcı bir anlamda değil ona hükümler, kökenbilimsel olarak *bağlar* yaratan anlamında da anlaşılmalıdır. Mahalle pratiği yazısız ancak bütün kullanıcılar tarafından dilin ve davranışın düzgüleri arasından okunabilir olan ortak bir sözleşmedir; Bu düzgülere karşı her bir boyun eğme, her bir ihlal gibi doğrudan doğruya yorumların nesnesi olur: Bir norm vardır ve hatta bu norm "eksantrikler", "bizim gibi olmayanlar/yapmayanlar" karşısında toplumsal dışlama oyununu oynamak için yeterince ağırlığa sahiptir. Tam tersi olarak da, olumlu bir karşılığı olan bir sözleşmenin açığa vurulmasıdır: Aynı toprak üzerinde, önsel olarak "bağlı olmayan" partnerlerin bir arada yaşamalarını mümkün kılmak; mahallenin oluşturduğu "kamusal topluluğun" hayatının herkes için mümkün olabilmesi için herkesi zorlayan sözleşme, dolayısıyla bir "baskı".

Sokağa çıkmak sürekli olarak *tanınma dolayısıyla işaret edilme* tehlikesiyle karşı karşıya kalmaktır. Mahalle pratiği herkesi kendi rolünü oynamak için bir maskenin ardında durmaya zorlayan bir değerler ve davranışlar sistemine katılmayı içerir. "Davranış" sözcüğü üzerinde ısrar etmek, *bedenin*, kullanıcının kendisinin bile haberi olmaksızın savurduğu toplumsal mesajın birinci, temel dayanağı olduğunu belirtmektir: Örneğin, gülümsemek/gülümsememek mahallenin sosyal alanı üzerinde kullanıcıları "sevimli" olan ya da olmayan partnerler diye ampirik olarak dağıtan bir karşıtlıktır; aynı şekilde kıyafet mahallenin örtük sözleşmesine katılıp katılmamanın göstergesidir, zira kendi tarzında, kullanıcının, mahallenin "nezaketi" olduğu varsayılanı kabullenişini (ya da ondan sapmasını) "dile getirir". Beden

bu kabullenmeyi heceleyen bütün davranışsal mesajların dayanağıdır: Davranışlar sistemine göre düzgülere saygının ya da düzgülerden sapmanın yazıldığı –ve dolayısıyla okunabilir kılındığı– bir kara tahtadır[1].

Zaten ihlal edici sapma olasılıklar açısından çok geniş bir yelpazeye sahiptir: Gündelik sürerliğe (continuum) göre bir akşam "dışarı çıkmak" için giyinmiş bir kadının kıyafeti gibi ufak ihlaller ("pek bir şıklaşmış", "bu akşam çok güzelsiniz") ya da tersine bir alkol bağımlısının gece çıkardığı gürültü patırtının temsil ettiği kabul görme düzgülerinin bütünüyle ihlali söz konusu olabilir. Kısacası, bedene sokakta, bütün kullanıcılar tarafından az çok ama yeterince bilinen ve benim ona en uygun düşen sözcükle belirteceğim bir beden temsili bilimi eşlik eder: *Uygunluk*

Bu bize tek bir gramer tarafından tasarlanmış iki sözlüğün birleşimi gibi görünecek: Bir yanda gerçek anlamıyla bedenin sözlüğü, mahallenin çeşitli makamlarında insanın kendisini gösterme biçimi (bakkalda sıraya girmek, yüksek ya da alçak sesle konuşmak, kullanıcıların şu ya da bu durumda muhafaza etmek zorunda olduklarına inandıkları, hiyerarşik olduğu varsayılan sıraya göre diğer partnerlerin karşısında gölgede kalması ya da kalmaması); diğer yanda, bu makamların mahallenin toplumsal uzamına alışmak üzerine kurulu yavaş yavaş artan yetkisinden dolayı beklenen "kazançların" sözlüğü. Gramere gelince, onun, kullanıcının bedeninin kendini seyredilmeye bıraktığı ve çeşitli araştırmaları sırasında elde ettiği kazançları evine götürürken kullandığı, konut çevresindeki izleklerden düzenlediği uzama denk geldiğini söyleyebiliriz.

Uygunluk

1. *Ufak cezalandırmalar.* Uygunluk incelemede ilk olarak olumsuz rolünü gösterir: Toplumsal uzamı, orada hangi düzende ve hangi zamanda olur-

1) Bkz. Gisela Pankov, *Structure familiale et psychose*, Paris, Aubier, 1977. Buradan beden üzerine bir bakış açısı getiren şu satırları çıkarıyorum: "Beden imgesini iki temel işlevle, *simgeleştirici işlevlerle* yani öncelikle bedenin parçası ile bütünü arasında bir bağ keşfetmeye (*beden imgesinin birinci temel işlevi*) ardından biçimin ötesinde, böylesi bir dinamik bağın aynı içeriğini ve aynı anlamını anlamaya olanak veren (*bedenin ikinci temel işlevi*) işlevlerle tanımladım. Simgeleştirici işlevlerden, bunlardan her birinin "simgesel sistemler bütünü" olarak bir "karşılıklılık kuralını", beden imgesinin temel işlevi tarafından örtük olarak verilen içkin bir beden yasasını" hedeflediğini vurgulamak için söz ediyorum." (s. 8-9; ayrıca bkz. s. 74-75, Gaston Ferrard'a gönderme).

sa olsun herhangi bir davranışı yaymayı yasaklayarak heterojen kılan kanunun mekânı üzerine yerleşir. "Uygun olmayana", "yapılmayana" gem vurur; kendisi için hoş görülemez olan, örneğin kullanıcının kişisel şerefi için yıkıcı olan, mahalle içindeki okunamaz işaretleri süzerek ya da dışarı atarak uzakta tutar. Bu, uygunluğun bütün toplumsal gruplarda örtük olarak bulunan eğitim süreçleriyle çok sıkı bağlar kurduğunu söylemektir: Toplumsal olarak ötekinin uzamı ve kamusal varlık olarak kişinin kendi konumunun aracısı olduğundan toplumsal görgünün "kurallarını" ilan etmeyi yüklenir. Uygunluk sokağa çıktığımız andan itibaren hepimizin kamusal yüzünün simgesel yönetimidir. Uygunluk eşzamanlı olarak hem algılanma biçimimiz hem de boyun eğmenin sürmesinin baskıcı aracıdır; temelinde, davranışlar oyunundaki bütün uyumsuzluklardan ve sosyal çevre algısındaki bütün nitel kırılmalardan kaçınılmasını emreder. Bu nedenle, amacı herhangi bir kimsenin nerede olursa olsun kabul görmesini mümkün kılmak olan klişe davranışlar, toplumsal "hazır giyimler" üretir. Davranışların sezgisel olarak ölçülebilir etik bir açıklamasını zorla kabul ettirir, zira onları değer yargılarını düzenleyen bir eksen etrafına yayar: Toplumsal bir doğrulama aracı olan komşuluk içerisinde açılma biçimiyle insani ilişkinin "niteliği", toplumsal bir "becerinin" değil bir "beraber yaşama bilgisinin" niteliğidir; öteki olan komşuyla (ya da mahalle hayatının iç gerekleri tarafından oluşturulmuş herhangi bir başka "rol") temas kurup kurmamaya dair gözleme bu temasın takdiri, deyiş yerindeyse, meyvesi eklenir.

Böylelikle simgesellik alanına giriyoruz; bu alan antropolojik incelemede ne davranışların istatistiksel nicelendirilmesine ne de sınıflandırıcı bölümlenmeye indirgenebilir. Simgeselin alanı, "eşdeğer olarak", "kültürel kuralın", mahallenin toplumsal yüzeyi üzerinde saptanabilirliğini sağlayan davranış içine *hic et nunc* (şimdi ve burada) yerleştirilmiş olan özneyi her yandan aşan bir mirasın (duygusal, siyasal, ekonomik) etkisi olarak *dahili bir davranışlar düzenlemesinin* alanıdır. Sonuç olarak, her zaman güdülenmeden çıkıp karşılaşma gerekliliğine eklenir; istekten ya da bıkkınlıktan, "soğuktan" ya da "sıcaktan" gelip "kamusal" ilişkiler sistemine katılır (söylendiği üzere, "renk katmak"). Bu güdülenmenin etik ekseni, onu içten canlandıran şey *mediocritas* (vasat olan) hedefidir. Vasatlık (médiocrité) değil, bireysel davranış farklarının içinde en yüksek oranda yok olduğu sosyal tarafsızlık noktasıdır: Büyük sözüne, *in medio stat virtus*'a (erdem ölçülülüktür) saygı göstermek gerekir. Yoldan geçen kişinin duruşu mümkün olan en az bilgiyi taşımalı, mahalle tara-

fından kabul edilmiş klişelere göre en az sapmayı ortaya koymalıdır; buna karşılık, davranışların tekbiçimliliğine en yüksek katılımı doğrulamak zorundadır[2]. Uygunluğun oranı duruşların bedensel tezahüründeki duygusuzlukla orantılıdır. "Mahallenin kullanıcısı olarak kalmak" ve komşuluk içinde kapsadığı ilişki stoğundan yararlanmak için "kişinin kendini fark ettirmesi" *uygun düşmez*. Özellikle giyim kuşamla ilgili her bir sapma simgesel bütünlüğe zarar getirir; bu, dilsel düzeyde, kullanıcının ahlaki "niteliği" hakkında değerlendirmeler biçiminde doğrudan yankılanır ve kullanılan ifadeler aşırı bir sertlikte olabilir: "O bir sürtük", "açgözlülük ediyor", "bizi küçümsüyor"... Öznenin bakış açısından uygunluk tek bir formüle bağlı olan bir iç mevzuata dayanır: "Benim hakkımda ne düşünürler?" ya da "Komşular ne der?"

2. *Mahallenin toplumsal saydamlığı.* Mahalle, ihlali hoşgörüyle karşılamayan toplumsal bir evrendir; ihlal günlük hayatın varsayılan saydamlığıyla, doğrudan okunabilirliğiyle bağdaşmaz; başka yerde gerçekleştirilmeli, "kötü yerlerin" koyu karanlıklarında saklanmalı, konutun özel kıvrımlarına kaçmalıdır. Mahalle, kişilerinin kimliklerinin uygunluğun onlara atadığı rolde her an saptanabilir olduğu bir sahnedir: Çocuk, bakkal, anne, genç, emekli, papaz, doktor; bir mahalle kullanıcısının beklediği simgesel kazançları elde etmeye devam etmek için arkasına sığınmak "zorunda olduğu" bunca maske. Uygunluk durmaksızın, mahallenin geceleri iş gören kuytularını aydınlatmaya yönelir, tıpkı devasa antenleri olan bir böcek gibi, sabırla kamusal uzamın bütün gizli köşelerini tarayan, davranışları eşeleyen, olayları yorumlayan ve sürekli olarak engellenemez bir sorgulama uğultusu üreten bıkmak nedir bilmeyen bir merak çalışması: Kim kimdir ve ne yapar? Bu yeni müşteri nereden geliyor? Yeni kiracı kim? Dedikodu ve merak günlük mahalle pratiği içinde esas dahili itkilerdir: Bir yandan komşuluk ilişkilerinin güdülenimini besler, öte yandan mahallenin içerdiği yabancılığı durmadan yıkmaya çalışırlar; dedikodu mahallenin toplumsal uzamının, içine nüfuz edebilecek önceden kestirilemez olaylarla bozulmasına karşı yinelenen bir büyüdür, "her şeye bir neden arar", her şeyi uygunluk ölçüsünde hesaplar. Bu, kişinin

2) Pierre Antoine, "Le pouvoir des mots", *Projet*, sayı: 81, Ocak 1974, s. 41–54, özellikle s. 44-45: "Bilgi işlevinin tersine katılım işlevi, söylenenin bilinir, tanıdık olması kadar büyük bir işlevdir. Zira ölçüsünü, mesajın olasılıksızlığıyla değil olasılığıyla tanımlamaya girişebiliriz."

başkaları açısından okunabilir hale geldiği nokta olduğundan yabancılığı tanınır olandan ayıran sınır üzerine yerleşir. Eğer her ritin ilk itkisel düzensizliğin düzenli bir göğe yükseltilmesi, onun toplumsal alandaki simgesel "sürgülenmesi" olduğunu söyleyebiliyorsak o halde *uygunluk mahallenin ritidir*: Uygunluk aracılığıyla her kullanıcı, sırası geldiğinde kendisine kabul görmesinin işaretlerini önermek, söylemek olanağı verecek bir değiş tokuş yapısına hazırlanmak amacıyla, söz dağarcığını özümlediği ortak bir yaşama boyun eğer. Uygunluk sosyal alışverişe kabul imgesini bozabilecek "gürültüler" sızdırır; aydınlığı hedeflemeyen her şeyi süzgeçten geçirir. Ancak, ve olumlu tarafı da buradadır, eğer baskıcı önlemini zorla kabul ettiriyorsa bu, elde edilmesi ya da devam ettirilmesi gereken "simgesel" bir yarar amacıyladır.

3. *Tüketim ve beden duruşu.* Uygunluk kavramı özellikle, gıda ve hizmet peşindeki günlük bağ olarak tüketimin kaydı içinde anlamlı duruma gelir. Kullanıcının beklediği kazançları sağlayacağı simgesel sermeyenin birikmesi en çok bu bağıntıda önem taşır. Bedenin ve aksesuarlarının (sözler, davranışlar) "kendini sunmanın" somut gerçekliğindeki rolü, uygunluğun ele geçenin verilenle orantılı olduğu bir eşdeğerlik düzeni kurmasına aracılık eden bir simgesel işleve sahiptir. Öyleyse satın almak sadece gıda karşılığında para vermek değil, dahası eğer iyi bir müşteriysek iyi bir hizmet almaktır. Satın alma eylemi, kendisinin edimselliğinden önce geldiğini söyleyebileceğimiz bir "güdülenim" ile çevrilidir: *Sadakat*. Mal ve hizmet alışverişinin katı mantığı içinde sayılamaz olan bu artı, doğrudan doğruya simgeseldir: Müşteri ve esnafı arasındaki, hareket ve sözler seviyesinde şüphesiz hafifçe belli olan ancak kendi yararı adına asla kesin olarak belirtilmeyen bir anlaşmanın, örtük bir ittifakın sonucudur. Her birinin, alışverişin nesneleriyle kurulan bağın iyileştirilmesi amacıyla ötekinden ne talep edebileceğini ya da ona ne verebileceğini bilmesine aracılık eden uzun bir karşılıklı *alışkanlığın* meyvesidir.

Sözlerden, hareketlerden ve "davranışlardan" ekonomi ve aynı şekilde zamandan ekonomi bir nitelik artışına doğru hiç sapmadan gitmeye olanak tanır: Kuşkusuz nesnelerin ama aynı zamanda bağın kendisinin de niteliği. Bu, özel bir biçimde işler: Dostluk ya da aşk ilişkilerinde olduğu gibi yoğunlaşarak ilerlemez; tersine, sadece kabul sürecinin bir tür yüceltilişini hedefler. Anlaşmanın, bir tek bundan dolayı, asla göz kırpmadan öteye gitmeyecek ancak bununla birlikte, tekrarlanarak yetkinleşen bir göz işareti gibi işleyebilmesi için kendini kabul ettirmiş olması (ya da

zaman zaman söylenildiği gibi "saydırmış" olması) gerekir ve yeterlidir. Kabul, işleyişinin sorumluluğu uygunluk tarafından üstlenilen bir işlem haline gelir. Söylenen (örneğin esnafın kullandığı, içeriği ya da vurgusu bir müşteriden diğerine göre değişen, her bir müşterinin alışkanlığına uyarlanmış nezaket ifadeleri) ile söylenmeyen arasında uygunluk, herkesin söylenenin doğrudan doğruya söz konusu olan olmadığını ve bununla birlikte *söylemek ile susmak arasındaki bu sapmanın bugün güdümlü alışverişin yapısı olduğunu* ve kazanç sağlamak için bu yasaya razı olmanın uygun düşeceğini bildiği (bilinçli bir bilgi değil, satın almanın "koşulundan" elde edilmiş sağlam bilgi aracılığıyla[3]) gizli bir anlaşmaya açılır. Bir müşteriyi esnafına (ve bir esnafı müşterisine) bağlayan bağ konuşmanın açık sözcükleri altına alışverişin partnerleri arasında kabul sürecini kolaylaştıracak ince ama etkili bir işaretler ağı dokuyan örtük bir söylemin arttırılarak yerleştirilmesinin işidir.

Uygunluğa ilişkin olgu ve hareketler, mahalle ilişkileri yoluyla aranan çıkarın dolaylı üslubudur (maskesidir). Böylece toplumsal uzamın olanaklarını tüketmek şöyle dursun, tersine, çevrenin ortak dokusu içine kişisel tarzda ve belirsiz biçimde yerleşmeyi kolaylaştırırlar. Bu nedenle zaman faktörü kullanıcılar için böylesi bir öneme sahiptir, zira onları sadece alışkanlığın ortaya çıkarabileceği gerekliliklerle karşı karşıya bırakır. Tüketim kaydı, gözlemci için, kullanıcıların "sosyalliğinin" doğrulanabileceği, sokağın tipik hiyerarşilerinin geliştirildiği, mahallenin toplumsal rollerinin (çocuk, adam, kadın vb.) özenle hazırlanıp süslendiği, aynı sahne üzerinde geçici olarak toplanmış kişilerin üzerinde anlaştıkları sözleşmelerin "yoğunlaştığı" ayrıcalıklı yerlerden biridir.

4. *İşaretlerin sosyal işleyişi.* Bu, mahallenin kamusal uzamı içinde güdülenmiş ilişkilerin karmaşıklığını açıklıyor. Uygunluk işaretleri, zamanla birlikte sadece taslaklardan, yarım yamalak söylenmiş dilsel dokundurmalardan, parçalardan oluştukları için dikkat çekicidirler: Nezaket gülüm-

3) "Koşul" sözcüğü burada, Umberto Eco'nun ona verdiği belirgin anlama sahiptir: "Eğer işaretlerin doğrudan gerçek nesneleri gösterdiği doğruysa koşul, şifre çözmeyi kendi varlığına bağlayarak düzgüler ve alt düzgüler seçimlerini koşullandıran gerçeklerin bütünü olarak ortaya çıkar. İletişim süreci, göndergeler saptamıyor bile olsa, *gönderge* içinde cereyan ediyor gibi görünür. Koşul, içerisinde iletişim kurduğumuz bu maddi, ekonomik, biyolojik, fiziksel düzenlemeler bütünüdür". (*La Structure absente*, Paris, Mercure de France, 1972, s. 116).

semesinde donan yarım anlatım, bir kadının önünden çekiliveren adamın sessiz iltifatı ya da tersine "kuyrukta" yerini kapana sessizce gösterilen saldırgan sertlik ("sıra benim..."), bir yabancının ya da yeni gelmiş birinin davranışını göz ucuyla değerlendiren esnafın kaçak bakışları, "kapı eşiğinde" karşılaşan çenesi düşük kadınların otomatik diyalogları, komşunun sahanlıktaki adımlarının bilinçsiz kaydı (onun saati, alışverişten dönüyor olmalı...). Yıpranmış hatta bayağılaşmış ancak işlevi "teması" sağlamak olan (dilin ilişki işlevi) klişeler[4]: İleti geçiyor mu geçmiyor mu? Eğer evetse daha uzağa gitmenin ne önemi var! Simgesel denge bozulmadı ve sadece bundan dolayı kazanç sağlandı.

Temelde uygunluğun klişeleri, bedenin sunumu aracılığıyla toplumsal mesafenin bir manipülasyonudurlar ve alışkanlıkla kurulan teması korumak ve aynı anda çok yakın bir senli benlilik bağımlılığı altına girmemek için, bir "nereye kadar çok uzağa gitmemeli"nin olumsuz biçimi altında ifade edilirler. Bu dengeyi arayış sürekli olarak bedensel duruş tarafından çözümlenmesi gereken bir gerginlik yaratır. Bundan dolayı kazançlar peşinde koşmak kabul işaretlerine dönüşür. Umulan kazanç gerçekte ancak sertçe ifade edilebilir: Bu, uygunluğun simgelerinin arabuluculuğu olmaksızın örtük olanı doğrudan sözün içinde ortaya çıkarmak olurdu. Kazanç peşinde koşmanın bütün çıplaklığıyla ifade edildiğini farz edelim ("bana iyi ve hızlı hizmet edin çünkü ben eski bir müşteriyim") bu, bir sözleşmenin uzun uzadıya biriktirilmiş kazançlarını sonunda durdurmak olurdu: Kullanıcı, esnaf gibi, "doğru hareket etmek" zorundadır. O halde beden, sansürün, uygunluğun düzeni içinde, onu kendinden koruyan ve bundan dolayı toplumsal uzamda temsil edilebilir kılan denetimleri zorla kabul ettirerek etkisizleştirdiği bir talebin taşıyıcısıdır. Uygunluğun, bütün zorlamalarıyla birlikte, sonlandırılmasını geciktirerek talebi toplumsallaştıran bir *gerçeklik ilkesi* rolünü oynadığını söyleyebiliriz. İnsan bir etin fiyatını ve kalitesini "çaktırmadan", karşı tarafta bir güvensizlik hissi uyandırmadan hesaplamak için kasapta nasıl davranmalı? Bakkala, uygunluğun izin verdiği rolleri aştığı için uygun düşmeyen bir senli benliliğe düşmeden, onun tarafından müşteri olarak takdir görmek için hangi anlarda (boş anlarda, en kalabalık anlarda) ne demeli? Kabul işaretlerini sürekli olarak perçinleyecek, dengede tutacak uygun işaretler nelerdir?

4) Roman Jakobson, *Essais de linguistique générale*, Paris, Minuit, 1963: II. kısım, "Linguistique et Poétique", s. 209-248. "Temas" faktörü ve ondan doğan ilişki işlevi için bkz. s. 217".

Bedene gömülü olan bu işaretler bedenin yüzeyine doğru çıkar, yüz, eller gibi her zaman bakışa bağlı kılınan birkaç noktaya doğru kayarlar. Bu parçalı beden kullanıcının kamusal yüzüdür; bir talep ve bir yanıt arasındaki dengeyi hesaplayan, denge azaldığında, yeniden kurulması uygun olduğunda bir işaretler ilavesi (bir gülümseme, fazladan bir sözcük, olsa olsa daha ısrarlı bir boyun eğiş) sunan bir tür "saygı duruşunda bulunma", gizli dikkat onun üzerinden doğrulanır. Talep/yanıt tamamlayıcılığı statik değildir, her zaman talep etme ve yanıt verme olanağının sağlam bir artışını hedefler; sebebi olduğu hafif dengesizlik nedeniyle talep ve yanıt oyununu yeniden başlatacak bir "geri çevirme", bir artan olmak zorundadır.

"Uygun" olmak için *kaybeden kazanır* oynamayı bilmek, tüketim ilişkisinde umulan kazancın toplam yetkisini belirsiz bir zamana ertelemek için her şeyi hemen istememek gerekir: Kazanç vazgeçmeyi bildiği şey ile de artar. Beden bunu bilir: Talep, alışkanlıkta kayıtlı öngörülebiliri fazlasıyla aştığında ortaya çıkan öfkeyi ya da çok uzun süre berisinde yer aldığında yavaş yavaş artan kayıtsızlığı ötekinin bedeni üzerinden okur. Beden gerçekten de kabulün (takdirin) işaretlerini kaydeden *bilge bir bellektir*: Tavır oyunu aracılığıyla mahalle içerisindeki bağlanmanın edimselliğini, uzamın uyumunun altına imzasını atan derin bir beceri tekniğini ortaya koyar. Kuşkusuz aşırı bir saygıdan bahsedebiliriz, ama bağımlılık ya da boyun eğme terimleriyle değil, daha ziyade, örtük bir yasaya "rıza" dan (*obsequium*), "yasaya göre iyi olanı yerine getirmeye yönelik değişmez istekten ve bunun ortak bir karara uygun olarak yerine getirilmesi gerekliliğinden", yani mahallenin bütün ajanlarının farklı biçimlere göre yararlananı oldukları simgesel kazancın mantığına rıza gösterme[5] olgusundan bahseden Spinoza gibi.

Uygunluk, bu simgesel kazanca doğru, yetkisinin günlük sosyal çevre içinde eksiksiz bir bağlanmayı ortaya koyduğu bu *artanı* elde etmeye doğru götüren eşsiz yoldur; rıza göstermenin özel sözlüğünü üretir ve mahallenin siyasal hayatını içeriden düzenler. Mahalledeki iletişim sistemi çok kuvvetli biçimde sözleşmeler tarafından denetlenir. Üzerinde tam yetkiye sahip olmadığı bir ilişkiler ağına düşmüş, doğrudan doğruya sosyal bir varlık olan kullanıcı işaretlerin ortasında bulunur ve bu işaretler ona uygunluğun gereklerine göre davranmanın gizli düzenini tebliğ eder. Uygunluk yasanın, kullanıcılarının hiçbirinin mutlak mutemedi olmadığı

5) Spinoza, *Traité politique* II, § 19.

ama sadece günlük hayatı olanaklı kılmak için boyun eğdikleri, sosyal topluluk olan mahalle tarafından doğrudan doğruya dile getirilen yasanın yerini alır. Simgesel düzey, özünde, günlük hayat olan toplumsal sözleşmesinin en etkili biçimde *meşrulaştırılmasının* doğduğu düzeyden başka bir şey değildir; ve çeşitli konuşma, kendini tanıtma, kısacası, sosyal uzamda kendini ortaya koyma yolları, bir "kamusal" öznenin, hısımları arasında yer almak için sonsuz saldırısından başka bir şey değildir. Bu uzun alışkanlık sürecini çok ihmal edersek, bir mahallenin kullanıcılarının, çevreleri üzerinde kendi nüfuzlarını yönetmede kullandıkları, gizli olsa da gerçek hakimiyeti ve bu hakimiyeti elde etmek için kamusal uzama girmekte kullandıkları, ısrarcı olsa da kendini belli etmeyen tarzı elden kaçırmak tehlikesiyle karşı karşıya kalırız.

Uygunluk ve Cinsellik

1. *Kamusal uzamın cinselleştirilerek düzenlenmesi.* Kadın ve erkek, genç ve yaşlı herkes tarafından içinden geçilen bir kamusal uzamın pratiği olarak uygunluk, cinsiyetler farkını şu ya da bu biçimde hesaba katmamazlık edemez. Bu soruna meydan okumak ve olanakları ölçüsünde onu yönetmeye çalışmak zorundadır: Mahalle yaş farklılıklarının geleneksel mekânıdır. Aynı şekilde, kız ve oğlan çocuklarının, genç kızların ve oğlanların, kadın ve erkeklerin dolaştıkları, o halde, karşılaştıkları ve tanıştıkları mekândır. Uygunluk nasıl bu ayrıma yasalar koyar? Her şeyden önce, ölçüsü (en "bayağı") senli benlilikten (en "zarif") saygıya kadar giden nezaket düzgüsünden yararlanır; genç oğlanların sokaktaki genç kızlara yaptıkları göz işaretleri (askıntı olma) ve genç kızların kayıtsızlığı, rahatsızlığı ya da hoşnutluğu vardır; aşıkların birbirlerine sıkı sıkıya sarıldıkları ya da yaşlı çiftlerin dinlendikleri banklar, kız ve oğlanların çoğu zaman ayrı gruplar halinde koşuştukları, annelerin hafta içinde bebeklerini gezdirdikleri, çiftlerin bu sefer Pazar günleri etraflarında çocuklarıyla gezindikleri küçük parklar vardır. Bütün bu sosyal gösteriler, cinselleştirilmiş bir toplum düzenlemesine göredir; her partner, uygunluğun ona zorla kabul ettirdiği sınırlar içinde kendi cinsel tarifi tarafından öngörülen rolü oynar.

Mahallenin bazı mekânları tam anlamıyla cinsiyetlerden biri ya da diğeri tarafından işaretlenmiştir. Bu anlamda kahve/esnaf karşıtlığı bir örnektir. "Mahalle kahvesi" – işlevi tamamen farklı olan "yol kahvesi"n-

den ayrı tutmak gerekir" – bazı bakımlardan geleneksel toplumlardaki "erkekler evi"nin eşdeğeri olarak düşünülebilir. "Yoksulun salonu[6]" olmasının yanı sıra, erkeklerin iş dönüşü, eve yemeğe gitmeden önce bir dakikalığına buluştukları holdür; kahve bir "uyuşmazlık", iş hayatı ile özel hayat arasında, sosyal atmosferin bir yeniden dengelenmesi boşluğudur; bu nedenle çalışma günlerinde akşamüstleri ve neredeyse sadece erkekler tarafından bu kadar düzenli bir biçimde kuşatılır, bu nedenle yine, hem bir iş gününün "ödülü" olduğundan son derece hoş görülen hem de izin verdiği alkolizm eğilimi nedeniyle son derece çekinilen birkaç anlamlı bir mekândır. Tersine "kadınsal" olarak adlandırmanın yerinde olduğu şeyin faaliyet yeri olan esnafın dükkânı bir "kadınlar evi" rolü oynar: ailevi haberler, yemek tarifleri, çocukların eğitimi üzerine karşılıklı sözler vs...

Belli bir mekanın belli bir cinsiyet tarafından belli bir zamanda işgaline dair bu saptama, cinsiyet farkının mahalle alanı içinde ne kadar *kullanışlı bir incelikle* yaşandığını açıklamak için yeterli değildir. Naif bir psikososyoloji üzerine kurulu olduğundan, en sonunda, biçimsel özellikleri adına, kentsel ya da özel alanın kimi parçasının "özünü" (dişil ya da erkil) ileri sürmeye kadar vardığından yetersiz duruma bile gelir: Böylece, dik ve sert eril alanların (pek kutsal phallus) tartışılmaz işaretleri olurken, yumuşak ve eğri dişil alanın (daha az kutsal olmayan anne karnı) tartışılmaz işaretleri olacaktır. Aldatmaca, cinsiyetler bütünleyiciliğinin düzmece ölçütlerin mimari verilere aktarılmasından ileri geliyor: Sert ve yumuşak, kuru ve nemli, mantıksal ve şiirsel, içe geçen ve içine girilen, sanki dişil ile erkil arasındaki bölme tam olarak seks partnerlerini birbirinden ayıran genital ya da biyolojik sınırdan geçiyormuş gibi. Böylelikle mekanın cinsel simgeler açıklama kapasitesi abartılıyor, ve her zaman kestirimsel olan pratiklerin, yoksunlukların, rüyaların, dil sürçmelerinin ve esasen kentsel alandaki güzergâhların yardımıyla hazırlanan arzunun simgeselliğinin aşırı karmaşıklığı azımsanıyor.

2. *Cinsel çiftyönlülük sorunsalı.* Cinsiyetler dağılımının bu ikiciliğinin yerine bir cinsel çiftyönlülük sorunsalı koymak gereklidir: Bununla, her cinsiyetin, üzerinden, öteki ile, bu sonuncusu bedenen ortada olmasa ya

6) Henri Coing, *Rénovation sociale et changement social*, Paris, Éd. Ouvrières, 1966, s. 62 vd. Paris'in XIII. Bölgesinde yenileştirmenin ortaya koyduğu sosyolojik sorunları konu alıyor.

da en azından güçlü biçimde sayısal görüşün egemenliği altında olsa da sürekli olarak bir ilişki sürdürmeye devam ettiği, özü bakımından tartışmalı, hiçbir zaman bütünüyle açıklanmamış ve bundan dolayı zahmetli ve yönetimi zor olan tarzı kastediyorum; dişil ve erkil mekanı değil, ama hünsa fantezisinin esnafın dükkânında olduğu gibi kahvedeki, parkta olduğu gibi mutfaktaki eskil işlenmesini, kendine açık sözünkinden başka bir yol tuttursa bile hiçbir zaman sonu getirilememiş bir diyalogun sürekli arapsaçına dönmüş karışıklığını (dramını) kastediyorum. Mutfakta da böyle: Erkeklerin "çoğu zaman orada bulunmadıkları" saptandığı (istatistiksel bakış) için kadınların mekânı olduğunu söylemektense, ailevi rollerin cinsiyete göre dağıtımının diyalektiğine içkin bir usul aracılığıyla, erkeklerin oradan *kovulduğunu* gösterecek bir çözümlemeden hareket etmeyi tercih ediyorum; olumsuzu (ortada olmayışı değil) işleyişinin dikkate değer tarafı olarak yazan ve birbirlerine kadın ve erkeğin, silinmelerine dek, cinsel partnerler olduğunu söylemek olanağını veren bir diğer ilişki budur.

"Üyeler"inden her birinin bilinçsizce bile olsa kendi "cinsel sakınım"larını ("çekingenlik" der gibi) söylemesine izin veren metin olan uygunluğun *metninin* içinde yakalamaya girişmek istediğim şey, sokağın günlük hayatının mikro-olaylarıyla karşılaşır karşılaşmaz kavrayabilen dikkatli bir gözlemci gibi, bu sorunsaldır. Bu, cinsellik üzerine söylemin komşulararası ilişkilerde (geniş anlamda) nasıl yer almayı başardığını görmek için öncelikle, aynı toprağın kullanıcıları olan bu sözleşmelilerin aralarındaki dilin işleyişini çözümlememizi gerektiriyor. Cinsellikten bahsetmek için dille nasıl oynanıyor? Bundan ne tip bir davranış doğuyor? Bu kendine özgü deyiş nasıl açıklanır? Bu araştırma yöntembilimsel ciddi bir sorunu ortaya çıkarıyor: Sadece psikososyoloji hendeğinden değil, bir "toplumsalın psikanalizi"nin karmaşık, dikenli, karanlık kestirme yollarından da kurtaran dik doruk yolu, kuramsal "kaçış noktası" nasıl dışarıda bırakılır?

Uygunluğa kendi düzeyinde cinsiyetler farkını işlemek ve yönetmek olanağını veren kalıpların, klişelerin, davranışsal ve sözel uzlaşımların "antropolojik" yorumu kanadında yer almak istiyorum. Bu noktada Pierre Bourdieu'nün "*yarı bilgin grameri*" olarak adlandırdığı kavrama dayanıyorum; bu gramer "sağduyunun, sözlerin, özdeyişlerin, atasözlerinin, bilmecelerin, uzman sırlarının, bilgelik dersi veren şiirlerin bize bıraktığı pratiklerin" grameridir. "Bu 'bilgelik' bizzat onu belirten hareketin içinde sistemin mantığının şaşmaz anlıklaştırmasını çekip alır", çünkü o "siste-

matik bir açıklama getirmekten çok bu açıklamadan uzaklaştıracak niteliktedir (...). Kendiliklerinden olan 'kuramlar' açık yapılarını, şüphelilerini, belirsizliklerini, hatta tutarsızlıklarını pratik işlevlere bağımlı kalmalarına borçludurlar[7]".

3. *Cinsellik üzerine söylemin statüsü: Çift anlam ve diğer figürler.* Demek ki uygunluğun dilsel ya da davranışsal malzemesi (dilin ve bedenin kabulün kamusal alanındaki "duruş"unun bu "yarı bilgin grameri") cinsellik üzerine bir söylem sergilemez; mahallenin cinsel hayatı (pratikler gibi dil de) bize onun bütün toplumsal saydamlığını teslim edecek bir sistematik içinde ortaya çıkarılabilir değildir. Aksine, orada, çevresi çizili biçimde, yanlamasına, "ayna yüzeyinde olduğu gibi", sözcelemesinin yerini "doğrudan anlatıma" vermeyerek sadece kısa parıltılarla ortaya çıkar. Sokakta, kahvede, esnafın dükkânında, günlük siyaset, iş, okul, çocuklar, hastalıklar hakkında açıkça, açık sözcüklerle konuşmak mümkün ve olağandır. Bir cinsel ima söz konusu olur olmaz dilsel kayıt anında değişir: cinsiyetin ancak *etrafından*, dolaylı biçimde, işlevi artık aydınlatmak değil "-demeye gelmek" olan dilin çok hassas, ince bir manipülasyonu yoluyla konuşulur.

Cinsellik imaya, açıkça söylenmeyene bırakılır: Cinsellikten bahseden söz gizli anlaşmanın gizemli eylemlerinde süzülür, kendisinden başka bir şeyle gizli dile getirilişleri, "çaktırmadan bir gülümseme"yi, "ikircil" bir hareketi uyandırır; cinsellik üzerine söz, ortak mekânların kırılmasıyla, "basmakalıp ifadeleri" eğretileyerek, öngörülmemiş bir anlamı dilegetirmek (ortaya çıkarmak, çekirdek halinde olan ama etkili biçimde) için ses tonuyla (cilveli, tatlı sözler, sessiz gülüşlerle karışmış kısık, boğuk ses) oynayarak araya-girer; bu tamamıyla, aynı bir ifadenin yasaksözün içine giriveren olası anlamlarının yapraklarının karıştırılmasıyla çalışan, programlanmamış anlambilimsel uzamların sözlü karşılıklı ilişkisine açılabilen, ama kabulün simgesel uzamını genişleterek uygunluğun izin verebilirliğini güçlendiren bir ilişkisel usulün yararına olan, dil üzerine bir çalışmadır. Anlambilimsel yön değiştirmenin bu günlük, olağan pratiği en eksiksiz biçimini belki de cinasın, sözcük oyunun, benimsenmiş anlamın yerinden oynamasıyla *çift anlamın* belirivermesine izin veren her bir söz eyleminin dilbilimsel tekniğinde bulur. Cinsellik üzerine

7) Pierre Bourdieu, *Esquisse d'une théorie de la pratique*, Genève, Droz, 1972, s. 203, altı tarafımdan çizildi.

söz, uygunluğun kaydı içinde, *aynının bir başka deyişle*'sidir: Bir göstereni, dilsel pratiğinin onları haberi olmadan taşıdığını ortaya koyduğu başka gösterilenlere bağlamak için ilk gösterileninden ayıran bir çatlama meydana getirir; aynı önerme üzerinde bir anlam ikamesi gerçekleştirmek amacıyla sözceleme yoluyla söz ile söylenen arasındaki uzlaşımsal anlaşmayı olağan-dışılaştırır, denge-sizleştirir.

"Kafası hep ters işlemek" (denildiği gibi), bir ses tonu oyunuyla, bir gülüşün imasıyla, bir noktalamayla, bir hareketin başlangıcıyla "edebe aykırı" bir anlamı (uygunluğun kulislerinde, sahnenin dışında) kasteden ya da kastetmeye yol açan, dil üzerine bu "ironik" pratiğin becerisinden başka bir şey değildir. Cinsiyet üzerine söz, bir bakıma, *huzursuzluğun* günlük dilin açıklığına karışmasıdır; önerme statüsünde sadece ihlalin yani içinde gerçekleştiği koşulun *hic et nunc* (şimdi ve burada) izin verdiği eyleme dönüşmüş hoşgörünün kaydında aynı anda telaffuz edilmeye hakkı vardır.

Böylelikle, sadece çift anlamın, cinsiyetin birkaç yöne çekilebilen anlamını dışa taşırmak için onu her bir yanından dağıtan ve aşan, uygunluğun "metinsel hazzı"nın yeniden ortaya çıkmasına bağlı olan cinsel gizli anlaşma oyununa kapılmış partnerler arasındaki hitabetle ilgili gerçek çekişmelere tanıklık edebiliriz. Cinselliğin mahalle içinde, uygunluğun denetimleriyle altında anlambilimselleştirildiği dilsel tarz özellikle, *anlamın birkaç yöne çekilebilirliğidir*. Cinsel anlatımın bu özel statüsünün birçok nedeni vardır. Kolaylıkla ahlaki, dinsel, geleneksel zorlamaların ağırlığı anımsatılacaktır. Ancak bu, yasak sorununa hiçbir kenarıyla dokunmamazlık edemeyen "kamusal" cinsellik sorununu derinlemesine aydınlatmak için yeterli değildir. Oysaki bu yasağın toplumsal çevriyazısı, sadece cinsiyetin ihracı olarak değil, yasaktan yararlanma olanağı olarak da algılanması gereken *edep* kavramı etrafında az çok birbirine bağlanan davranışlar yoluyla ifade edilir: O zaman, "örtülü", dolaylı yani "sarsıcı olmayan" cinsel bir konuşma olanaklıdır, öyle ki iletişim ne olursa olsun kesilmez.

4. *Edep ve söz*. Çift anlam, birçok anlama çekilebilirlik, sözcük oyunu sadece bir mahallenin kullanıcısının ilişkisel oyunda yasağın sınırlarını aşmasına olanak tanıyan zorunlu bir düellodur. Uygunluk uygun olmayandan fazlasını söylemeye, belli bir bölge üzerinde, cinsiyet farkını yönetmeye simgesel bir katılımla kabul sürecini güçlendiren bir yarar üretmeye izin verir. Edep hiçbir zaman sadece bir dondurulmuş davranışlar rezer-

vi değildir: Ancak alışkanlık yavaş yavaş, kullanıcının kendi "rezervinden" sıyrılıp söz konusu olanın çok kesin olarak "sonuca götürmeyen" bir oyun olduğunu bilerek döktüğü sözcelemeleri kapsayan bir güzergâh açar. Edep cinsellik üzerine söylemin başlangıcında ve sonundadır. İlk olarak, çift anlam ya da cinas oyununun, kamusal uzamda "erotik" olarak damgalanmış bir cümlenin sözcelemesini olanaklı kıldıkları için ihlal ettikleri dil içindeki pratik sınırdır. Ancak her bir "eyleme geçmek"ten korumanın uygun olduğu şey olduğundan operasyonun sonunda da birdenbire ortaya çıkar.

Bu ihlal edici pratik, eylemde asla başarısızlığa uğramayan bir sözdür; bir "praksis" –somut toplumsal verilerin son derece materyalist anlamıyla– değil bir "şiir"dir. "Eylem" (gerçek cinsel eylem) özel hayatın içinde yer alır; eğer eyleme geçme meydana gelirse (örneğin zina) etkiler ancak dil, dedikodunun "yorumları", şaşkınlık ünlemleri seviyesinde kendilerini hissettireceklerdir. Ancak kamusal uzam olarak mahalle, kullanıcıların fiili cinsel pratiklerini ortak bir iradeye bağımlı kılmak için hiçbir düzenleme ya da zorlama yetkisine sahip değildir; mahalle hiçbir durumda cinselliğin, herkesin gözü önünde ispatlanacağı ya da sergileneceği mekânı olamaz. Mahalle *ancak söylem üzerinde*, "cinsiyet hakkında söylenen" üzerinde yetki sahibidir; söz, uygunluğun davranış rejiminin kenarları üzerinde hoşgördüğü çok dar bir bölümde, üzerinde meşru olarak yargılama yetkisi gösterebileceği tek toplumsal malzemedir.

Cinsiyet üzerine sözün bu çift anlamlılığı, bir düzlemde yasakladığını (eylem) bir başkasında gerçekleştirmesine (söz) izin veren bu iki taraflılığa bağlıdır. "Açık seçik" olduğu söylenen sözlerin izin verilen açılışına kadar bu birçok anlama çekilebilirlik, aynı zamanda, uygulama açısından mahallenin kamusal uzamı içinde cinsel yönden her şeyin olanaklı olduğu yanılsamasına karşı gelen bir kanundur. Birlikte çok gülmeye, uygunluktan, içinden birkaç erotik alev yükseltmek için yararlanarak "anıştırmada bulunmaya" izin vardır, ancak "her şeye izinli olduğunu" sanmak yasaktır.

İma, cinsellik konusunda, yapısal ve neredeyse hukuki olarak uygunluğun gerekçesidir: Cinselliği kuralınca dile getirmek (yapı) için başka yol yoktur ve uygunluk onu bu şartla (yargılama) kabul eder. Bu *ars loquendi*'nin (söyleme sanatı) zorlayıcı karakteri doğrudan doğruya "kamusal ahlak"ın –dogmatik, açık açık dile getirilen bir ahlakın değil, hepimizin alışkanlık haline getirdiğimiz toplumsal davranışlar mirası içine az çok girmiş uygulamalı bir ahlakın– günlük yüzüne bağlı olan ölçütlerden

ileri gelir. Mahalle içindeki karşılaşmaların rastlantısallığı erotizme ya da ayıp sözlere yönelik her tür sözlü eğilimi sınırlar; açık açık "yakışıksız" olarak adlandırılan sözlerin tehlikesi sözceleme eyleminin içine bile her zaman sızar. Uygunluk, erotik söylemin o anki toplumsal çevreye uyarlanmasını emreder: Çocukların ya da genç kızların, hatta saygı duyulan yaşlıların önünde açık saçık şakalar silikleşir. Erotik söz her zaman gizli konuşma, alçak ses, gülme rejimine bağlıdır. Erotik, açık saçık ses her zaman, çift anlama yer bırakmak için gösterenlerin yer değiştirmesinin dillenmesidir.

5. *Üç Örnek.* Bununla beraber, mahallenin pek çok yerinde hoşgörü fazlasıyla gösterilir. Kuşkusuz pazarlar erotik sözcük oyunlarının en fazla kendiliklerinden geliştikleri toplumsal uzamlardır. Bunun üç nedeni vardır:

1. Pazarlar, orada karmakarışık bir hal alan rastlantısal ilişkilerin aşırı karmaşıklığı nedeniyle toplumsal çevreye çok az egemen olunabilir mekanlardır. Buna göre, bir pazarcı için, dükkân sahibi bir esnafın yapması gerektiği gibi, müşteri "profil"ini (yaş, cinsiyet) tam tamına göz önünde bulundurmak zordur.

2. Sokağın esnafına ya da perakendecilerine göre pazarcılar daha marjinal bir konuma sahiptirler; daha anonim, daha birbirinin yerine geçebilirdirler, varlıkları ikinci derecedendir. Dolayısıyla müşterileriyle kurdukları ilişkiler, gündelik uygunluk tarafından daha az düzenlenmiştir.

3. Son olarak, pazarcılar meslekleri gereği, müşterilerini *çağırmak* zorundadırlar; onlarla her zaman, aşırı-tek-taraflı olduğunu söyleyebileceğimiz, sıklıkla çığlığa yakın, sesli bir ilişkileri vardır. Bu nedenle, sık sık, hem ürünlerini övmek amacıyla hem de müşteri çekmek için, onları nüanssız olarak işin özüne gitmeye zorlayan sesli bir enerji harcarlar. Mimiklerle anlatılan ilan-ı aşkların, esen havaya göre dağılan bıktırıcı tatlı sözcüklerin ("canikom", "güzelim", "sevgilim", "küçüğüm", "hazinem") şaşırtıcı fazlalığı, pazarın bağlamı yüzünden "izinli kılınmış" bu çok sayıda ifade bundan ileri gelir.

Bir Paris pazarında sadece kadın müşterilerine ("alışveriş yapan" erkekleri neredeyse aşağılıyordu, ince bir maço alay) en kötü edepsiz sözleri yönelten bir pazarcıyı özellikle anımsıyorum; ondan sebze alırlarken bu, marul "tutamlarından", "iyi asılmış" soğanlara kadar, "iyi sıkıldığında suyu çıkan" havuçlardan geçerek gidiyordu; öyle ki bir gün çok kızan bir kadın müşteri, etrafın şaşkın bakışları altında onu herkesin önünde

tokatladı. Pazarcının Georges Brassens'e yakışır muhteşem bir küfür sallayarak çevirmeyi başardığı en büyük hakaret: "Yere batsın şu namus!"

Dilin erotikleştirilmesi örnekleri daha az sistemli bir biçimde başka yerde de bol bol bulunur: Toplumsal çevrenin baskısı daha belirgindir. O halde, deliği oluşturan fırsattır. İçerideki herkesin kahkahalarla güldüğü bir dükkâna giriyorum; bu keyifliliğin kaynağı basit: Bir kalem sürçmesinin hazzı. Elle yazılmış küçük bir iş arıyorum ilanı vitrine yapıştırılmış; "temizlikçi kadın" yerine, beceriksizce yazılmış bir yazıdan "evlenecek kadın" okunuyor. Mahallenin yerlisi olan yaşlı bir müşterisinin gelişine kadar hiç kimse hatayı fark etmemiş ya da fark ettirmemişti. Yaşlı müşteri o sırada, kendini, onun oradaki kadın müşterilere "teklifler" yapmasına ve doğal olarak bu kadınların rahatsız bir havaya bürünmelerine ve onun herkesin eğlencesi için abartmasına izin veren doğaçlama bir skeçe bıraktı. Bir diğeri bu sefer bir kahvede. Kasanın yanındaki bara dayanmış belli bir yaştaki bir müşteri kasiyerle başka bir müşteri, orada bulunmayan, çok mutsuz, genç bir alkolik hakkında konuşuyor. Adam şoyle diyor: "Biz onun yaşındayken, baloya giderdik...", sözünü yarıda kesiyor, eliyle anlamlı bir hareket (kadın silüeti? okşama?) tasarlıyor, "bilgiçce" bir gülümsemeyle, sır verir bir tonda sözüne devam ediyor: "Nasıl desem?", bu arada biraz kızaran kasiyer kadın, gülümseyerek sabırsızlıkla paralarını saymaya koyuluyor.

Bunlara mahallenin günlük hayatından alınan başka bir sürü örnek eklenebilir. Olguların bu noktacı yığılması karşısında çabuk bıkılacaktır. Verilen örneklerin her biri saptamayı denediğim dilbilimsel yöntemleri etkin biçimde gözler önüne seriyor. Şu halde pazarcı sattığı nesnelerin biçimsel benzerliğinin eğretilemesi yoluyla sistemli biçimde *çift anlam* tekniğini kullanıyor: Marul tutamı pubik tutam oluyor, soğanlar testisler oluyor, havuçlara gelince bu çok açık. Eğretilemeli geçişe, erotizme düşmeye sadece "salık verilmiştir": Satıcının gerçek bir dilbilimsel keşfi yoktur. Nesnelerin gerçekçi bir betimlemesini ve biçimlerinin çağrıştırdığı erotik bir betimlemeyi aynı sözce üzerinde üst üste koymakla yetinir. Gerçekten de salata tutamından bahsedilir, sarımsak ya da yaban sarımsağı gibi, Provence usulu soğanların tahta bir sap üzerine asılarak satıldığı olur, son olarak havuç suyunun sağlık için çok yararlı olduğu ve küçük çocuklar için önerildiği bilinen bir şeydir. Bu gerçek ayrıntılar, kökleşmesini popüler konuşmada bulan bir dilsel kayıt tarafından çiftlenirler: "tutamın hizasında", "iyi asmak", "suyunu sıkmak". Dolayısıyla, erotik düzey biçimsel benzerlikle ortaya çıkar. Bu şakaların sadece kadın-

lara yöneltiliyor olması pazarcının –ve sadece onun– özgül statüsü (marjinallik, ikinci dereceden varlık) yoluyla onlara dil düzeyinde meydan okuma hakkına yani mahallede toplumsal rollerin dağıtımını kuran anlaşmaya göre "yakışıksız" olma hakkına sahip olduğunun sosyolojik işaretidir.

İkinci vakada bir cinas, bir anlam farkını kapsayan bir ses benzerliği üzerine kurulu bir sözcük oyunu söz konusudur. Erotik ihlal küçük ilanın (olasılıkla eğer bir yabancı tarafından yazıldıysa Fransız dilinin iyi bilinmemesinden ileri gelen) tuhaf kalem sürçmesiyle olanaklı kılınır. O halde her şey sözcük oyununun şifresinin çözülmesinden önce önceden kestirilemez cinsel bir anlamı ortaya çıkarttıran "metnin hazzı" seviyesinde oynanır: Bir sözdizim hatası sayesinde yaşlı bir müşteriyi hayali ve tümel bir eğlence düşkününe çeviren geçici bir hoşgörme.

Anlatımı en kısa olan üçüncü örnek aynı zamanda şifresinin çözülmesi en uzun olandır. *Eksiltili ima* üzerinde kuruludur; eşzamanlı üç okuma düzeyi çıkarabiliriz. İlk olarak hem kaçak hem açık el hareketi söylemin yerine geçer; "açıkçası" der, ama sözün yerine: "Ben gençken balolarda sıkılmazdım, lütfen buna inanın. O zamanlarda eğlenmeyi bilirdik..." İkinci olarak, bu eski zaman çapkınlığına başvurma, kendisi de iyi bir içici olan bu adam için üstüne üstlük bir de mutsuz olan genç alkolikten ayrılma yoludur ("artık içmeyi bilmiyorlar"): Bir yandan bu karşıtlamalı (/genç ve üzgün/ *vs* /yetişkin ve mutlu/) hasım üzerinden bir puan kazanmak ve yetişkin yaşın gençliğe imrenmek için bir nedeni olmadığını ortaya koymak için ("kuşaklar çatışması"nın yananlamlı bağlamında); diğer yandan kasiyer, alkolizm manzarasının yargılamasında ikisini karıştırmasın diye: "Belki ben de içiyorum ama ben diğeri gibi değilim, ben ehli keyfim". Son olarak üçüncü düzey: Hareket gerçekte, müşterinin çok kısaca kasiyer kadına "yaklaşmaya" cüret ettiğini düşündürebilecek kadar cesurdu: İyi niyetini ispatlama hareketinde bile, netice itibariyle bir tavlama girişimini, ikinci dereceden bir imayı gizlice söylüyordu. Ve kasiyer buna aldanmaz: Paralarının üzerine atılarak "duymamazlıktan" geliyordu ancak gülümsemesi çok iyi anladığını gösteriyordu. Gerçekte eşzamanlı üç küçük perdeden oluşan çok kısa bir davranış komedisi söz konusuydu: Geçmiş zaman ("eskiden eğlenmeyi bilirdik"), şimdiki zaman ("bugün artık öyle değil; bakın şu gençlere"), gelecek zaman ("eğer isterseniz...").

6. *Göstergebilimsel istenççilik ve gösterge üreten pratik.* Bu örnekler, aşırı çeşitliliğine formüllerine ve sosyal alandaki dağılımlarına rağmen ortak

bir payda içerirler: Konuşan öznelerin dilbilimsel edimleri, cinsiyet hakkında söyledikleri düzleminde anında belirlenebilir; bu sonuncular gerçekte uygun dilin düzgülerini, ondan gizli imayı ifade edebilmek için zorlarlar; dilsel sözleşmeler üzerinde, sözceleme eylemi içindeki bir sözcenin göstergebilimsel kaderini değiştiren bir dönüşüm çalışması uygularlar; kısacası, sakladığı gizli müstehcenliği ortaya çıkarmak için saygınlığı "bozarlar". Bu, bizim edimselliğinin belirtisi olarak sadece gerçekleşme zamanına sahip olan *bilinçli söz*'ün bir çalışması düzleminde bulunduğumuzu söylemektir. Louis-Jean Calvet'nin bireşimsel bir formülle söylediği gibi, "göstergebilimsel bir istenççilik[8]"le, dilin işaretlerinin doğrudan evirilip çevirimesiyle işleyen, anlatımda kasten *etkin* bir bağıntı tarzıyla karşı karşıya bulunuyoruz.

Çözümleme, uygunluğun güzel düzenlemesi içine belli bir amacı olan –güldürmek, baştan çıkarmak, alay etmek vb. – bir özgül retorik çalışmasıyla (parodi, ironi, çift anlam) erotizmin (açık saçık söz, pornografi) bozguncu (şaşırtıcı) dügüsünü sokmayı hedefleyen dilbilimsel ve/veya davranışsal eylemlerle karşı karşıya olduğumuzu gösteriyor. Bu mekanizma, yeniyetme gruplarından yetişkin gruplarına kadar nüfusun çeşitli tabakalarında gözlemlenebilir; ancak daha genişletilmiş bir sosyal çevre içindeki sonuçlar bana, mekanizma tam anlamıyla bir yetişkin yaş ayrıcalığına bağlıymış ya da en azından iş hayatına girişi belirtiyormuş gibi görünüyor. Adam olma olgusu (işçi, memur vb.) sosyal çevre içinde erotizmin daha aşikâr bir açılımına izin verir. Kendini herkesin önünde bu nükte tarzına veren bir liseli, bir yeniyetme "küçük serseri", " terbiyesiz çocuk" olarak görülecektir. Bu nedenle yeniyetme grupların erotik dili neredeyse hiçbir zaman grubun dışına çıkmaz; iç kullanıma özeldir.

Bu bağlamda ele alındığında "göstergebilim" terimi açık bir anlam yüklenir; Julia Kristeva tarafından hazırlanmış olan "gösterge üreten pratik[9]" kavramına gönderir. Kristeva bunu şöyle tanımlar: Bir işaretler sisteminin kurulması ve geçişi (...). İşaretler sisteminin geçişi, kendini içine önceden kabul ettirmiş olduğu sosyal kurumları yandan vuran konuşan öznenin sorgulanmasıyla elde edilir ve böylelikle, bir öznenin

8) Louis-Jean Calvet, *La Production révolutionnaire*, Paris, Payot, 1976, s. 18 vd., 37 vd.

9*) Yetmişli yılların başında Julia Kristeva'daki "gösterge üreten pratik" kavramı öncü gibi görünüyordu. Hiç de öyle olmadı. *Sémiotikhè* (1969), *La Révolution du langage poétique* (1974) ve *Polylogue* (1977) dağı fare bile doğuramadı. Dolayısıyla artık gereksiz hale gelmiş göndermelerden kaçınmak için bu son paragrafları kısalttım.

kırılma, yenilenme ve köklü değişiklik anlarıyla aynı zamana denk gelir[10]." Gösterge üreten pratik, kırılma güzergâhı, önceden kestirilemezin kullanımı, oyunun "poetika"sı, gülmenin ve farsın toplumsal kaydıdır; itkinin, uygunluğun kalıplarının uzlaşımsal olarak düzenlenmesine *dahili bir anlambilimsel şok*, gösterenlerin baskın sosyal düzenini (en yaygın olan ama ille de en "baskıcı" olması gerekmeyen), yanına karnavallık[11] yani tam anlamıyla allak bullak edici bir prosedür sokmak için, bozucu bir tutuşma şırınga eden, hiçbir zaman indirilmemiş ve indirgenemez bir aşırı *güç*'ün çalışmasıdır. "Karnavallık yapı (...) *ancak ilişkinin içinde ve ilişkiyle var olur* (...). Karnaval özü bakımından söyleşimlidir (dialojik) (mesafelerin, ilişkilerin, benzerliklerin, tekelci olmayan karşıtlıkların işi). Bu temsil sahneye bakmaz; bu oyun bir etkinliktir; bu gösteren bir gösterilendir. Karnavala katılan hem oyuncu hem de izleyicidir[12]..."

Daha önce verilen örnekler aynı zamanda günlük hayatın ilişkileri içinde tutarlı olduğu varsayılan değerlerin bu alt üst oluşunun belirtileridir. Uygunlukta, bir insan topluluğunun (mahalle gibi) kimliğini kuran sosyal anlaşmada, erotizmin kamusal uzamda, bir tüketim malı olarak değil ama yerini ortak doyumsuzluğa bırakan anlatımın derinliği için sosyal pratik olarak yer almasına izin veren, kuşkusuz ince ama yapısal olan bir *olasılık* vardır: "Zorunlu karnaval iyi düşünülmüş edebi üretkenliğin yapısını dışa vurarak bu yapının altında uzanan içgüdüseli aydınlığa kavuşturur: seks ve ölüm. Bunların arasında bir diyalog düzenlenir, karnavalın yapısal ikilileri (dyad) işte buradan ileri gelir: yukarısı ve aşağısı, doğum ve can çekişme, gıda ve dışkı, övgü ve sövgü, gülüş ve gözyaşları[13]."

Hiç kuşku yok ki kentsel bir mahalledeki dilsel pratiklerin sistemli bir incelemesi, iç gerilimi uygunluğun metni içindeki umulmadık anlamdan yaratılmış olan bu çiftlerin etkinliğini gösterecektir. Dolayısıyla gösterge üreten pratik, eğer benzerlik kurmak olanaklıysa, dildeki itkinin

10) Julia Kristeva, *Sémeiotikhè. Recherche pour une sémanalyse*, Paris, Seuil, 1969, s. 12-13, 27, 44-45; ve J. Kristeva vdy., *La Traversée des signes*, Paris, Seuil, 1975, s. 11. "*Gösterge üreten pratik*" kavramı hakkında G. Namur'un sentezine başvuracağız. G. Namur, *Paragrammatisme et production de sens dans la sémiotique de J. Kristeva*, Université Catholique de Louvain, Institut de Linguistique, "Cours et Documents", sayı: 7, 1974.

11*) Doğal olarak Mikhail Bakhtine'in muhteşem kitabını anıştırma söz konusu. Mikhail Bakhtine, *L'Œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la renaissance* (Moskova, 1965), Paris, Gallimard, Tel, 1982.

12) Julia Kristeva, *Sémeiotikhè*. s. 160.

13) *A.g.y.*

performansı, itkinin dingin toplumsal kullanımını yıkmak için sözcüklerin içinde bile gerçekleştirdiği bir düzgüleri sökme ve yeniden kullanma –dönüştürme– çalışmasıyla dilden itibaren ve dil üzerinde etki yapma biçimidir. İşte o sırada sözcükler alem yaparlar, tehlikeli, rezilliğe neden olan (pazardaki gibi, tokat) duruma gelirler; o sırada edepliliğin eğilmez anıtını karıştırırlar; düzmece pencerelerini gösterirler; görkemli cephenin, arzunun esintisinin, doyumsuzluğun fırtınasının sızdığı küçük aralıklarını küstahça açığa vururlar; kralı koruyan zırhı şöyle bir kaldırırlar, çıplaklığını keşfedip gülerler.

Gösteren pratik burada, "*pratiklerin yarı-bilgin grameri*"nin (Pierre Bourdieu) kendiliğinden gelişen kuramlarının eyleme geçirilmesinden başka bir şey değildir. Bu sözdiziminin dinamizmi ve hatta bazen çılgınca kullanımıdır; mantığının sonuna itilmiş olduğundan uygunluğun düzgülerinin karnavallık alt üst edilişini gerçekleştirir. Ancak bu aynı zamanda, kamusal davranışlar üzerine yasa koyan uygunluğun kıyılarında ("uygun olanın sınırında") çalıştığından ondan kopamayacağını da söylemektir. Zira kuralsızlık, endişe verici dünyasında, sapkınlıkta, çeşitli sosyal patolojilerin düzgülerinde kaybolma tehlikesiyle karşı karşıya kalacaktır. Dolayısıyla bu gösteren pratik, uygunluğun ona sunduğu hoşgörü olgusu yoluyla uygunluğun tuzaklarında muhafaza edilir. Son olarak bu pratik kökten kuram karşıtıdır; sistemli bir düzgü içinde toplanmaz; günden güne gündelik hayatı en derin bayağılığına kadar kateden erotik sarsıntıyı durmaksızın göstererek, anlatım üzerinde uygun anlamın doğrudan bir eylemle yön değiştirmesi anlamına gelir.

3
Croix-Rousse

Tarihsel Ögeler

R. ailesiyle birlikte keşfedeceğimiz Lyon mahallesi[1] Croix-Rousse'tur; bu mahalle uzun süre Lyon'un en "işçilere özgü" mahallelerinden biri gibi düşünüldü. Bu adın gösterdiği toprak geniştir: Kullanıcıları bakımından, bir dereceye kadar özerk ama nüfusun sosyolojik bileşimi ve yaygın konut biçiminin, eskiden ipek işçilerinin oturduğu ipek dokuma binalarının dış görünümü nedeniyle bütünüyle benzer çok sayıda alt kümeye bölünür.

1852'ye kadar Croix-Rousse, Lyon'un, kenti kuzeyde koruyan ve 1831'de ipek dokuma işçilerinin başkaldırılarından sonra epeyce güçlendirilmiş

1) Lyon yerleşiminin bütünü hakkında konuşmak için pek fazla fırsatım olmayacak. Arzu edilen bütün bilgilerin bulunabileceği bazı kaynaklara gönderiyorum: V. H. Debidour ve M. Lafferrère, *Lyon et ses environs*, Grenoble, Arthaud, 1969, resimli; J. Labasse ve M. Lafferrère *La Région lyonnaise*, Paris, PUF, 1966; D. Dubreuil, *Rhône*, Paris, Seuil, Guides, 1970. Tarihsel kaynaklar: Maurice Garden, *Lyon et les lyonnais au XVIII^e siècle*, Paris, Flammarion, Sciences; A. Kleinclausz, *Lyon des origines à nos jours*, Lyon, 1925 ve Histoire de Lyon, 3 cilt, Lyon, 1939. Çok eleştirel bir siyasal yaklaşım: Jean Lojkine, *La Politique urbaine dans la région lyonnaise, 1945-1972*, Paris, Mouton, 1974.

olan surların ayırdığı ortak bir komünüydü[2]. Dombes düzlüğünün, bu noktadan Rhône ve Saône'un birbirine kavuştuğu yere, kentin kalbi Presqu'île'e (Part-Dieu'nün hizmete sokulmasına kadar yerleşimin aktif merkezi olmuş olan) dik bayırlarla indiği güney ucundayız. 24 Mart 1852'de bir imparatorluk kararnamesi, Vaise komünlerinin, Guillotière'in ve Croix-Rousse'un belediye özerkliklerini onları Lyon kentine bağlayarak kaldırdı[3]. Ardından, on yıl boyunca, vali Vaïsse'in atılımının etkisiyle, devasa çalışmalar, özellikle Empereur ve Impératrice sokaklarının (bugün République ve Édouard Herriot sokakları) olağanüstü gelişimiyle, kentin merkezini dönüştürdüler; " ... ve bu yeni ve büyüleyici gücü barındıran bir Ticaret Sarayı, Endüstri ve Ticaret tapınağı inşa ettik: Borsa (Cordeliers meydanı)[4]". Croix-Rousse'un inişleri ve düzlüğü bu kentsel dönüşümlerden yararlanmalıydı: 3 Haziran 1862'de Terme sokağını (Terraux meydanının üstünde) yukarıda Croix-Rousse meydanına bağlayan, dünyanın ilk füniküleri törenle açıldı. 3 Mart 1862'de Louis-Napoléon Bonaparte *Le Moniteur*'de şöyle bildiriyordu: "Bir başka dönemin güvensizlik eseri olan (1831 ve 1834 başkaldırılarını ima) giriş surunun yerine, Lyon halkının sağduyusuna ve vatanseverliğine duyduğum güvenin sürekli tanığı olacak kalıcı büyük bir bulvar koymak istiyorum[5]". Croix-Rousse bulvarının açılmasıyla, buraya birkaç villa ve şatafatlı binalar inşa edildi; "aşağıda", Rhône yakınındaki Tolozan meydanının eski, niteliksiz yapılarında sıkışmış zengin ipekçiler gelip buraya yerleşeceklerdi.

İpek dokuma işçilerinin binalarına gelince, onlar, XIX. yüzyılın henüz başlarındaki çok büyük bir emlak operasyonun (1804-1805) sonucudur. Kuşkusuz, Fransa'da bu dönemde inşa edilmiş olan en büyük "işçi mahallesi" söz konusudur. Binalar Croix-Rousse'u, yokuşları üzerinde, doğudan batıya gerçek bir kalkan gibi çevrelerler. Çoğu, düzlüğe, komünün Lyon'a bağlanmasından sonra inşa edilmiştir[6]. Sahanın göz alıcı meyilli-

2) Bkz., Maurice Moissonnier, *La Première Internationale et la Commune à Lyon*, Paris, Éd. sociales, 1972, s. 20. İpek dokuma işçilerinin başkaldırıları (1831, 1834, 1848) hakkında bkz., adı geçen yazar, *La Révolte des canuts, Lyon novembre 1831*, 2. baskı, Paris, Éd. sociales, 1975; Fernand Rude, *Le Mouvement ouvrier à Lyon de 1827 à 1832*, Paris, Anthropos, 1969; Idem, *C'est nous les canuts*, Paris, Maspero, 1977; *Luttes ouvrières*, Meudon, Floréal, Les Dossiers de l'histoire populaire, 1977: "les canuts", s. 32-65.

3) M. Moissonnier, *La Première Internationale à Lyon et la Commune à Lyon*, s. 16.

4) A.g.y., s. 17.

5) A.g.y., s. 20.

liği ve çok bölünmüş bir ilk kadastro (kamu mallarına dönüşmüş dinsel mülklerin ve dönemin öncüleri tarafından yavaş yavaş yeniden satın alınan özel mülklerin çoğalması) toplu planın uyumunun iyi algılanmamasına yol açar: Altmışlı yılların kentsel işlevselciliği (çizgiler ve küleler) tarafından tasarlanmış olan "işçi mahallelerinin" karakteristik sokaklarının dörtgenliğini yeniden bulamayız. Tersine daireler standart bir model üzerinden tasarlanmış, belli bir teknolojik zorlamaya bağlı kılınmışlardır: Her biri, boyu yaklaşık dört metre ve ağırlığı yüzlerce kilo olan bir makineyi, Jacquard dokuma tezgahını almak zorundaydı. "1804'ten itibaren, Jacquard dokuma tezgahının ortaya çıkışıyla ipek dokuma işçileri yeni mahalleyi (Croix-Rousse) kuşattılar. Devrim'den sonra, İmalatın belirgin biçimde yeniden başlamasıyla, 'aşağıdaki' Saint Paul ve Saint Georges mahallelerinden, Saône'un öbür tarafından, sağ yakadan kiraların düşük olduğu Croix-Rousse'un yamaçlarına doğru gerçek bir ipek dokuma işçisi göçü başladı. Jacquard tezgâhı ipekçiliğin ilerlemesine olanak tanıdı ve bugün hâlâ düzlüğün yamacını kaplayan bu devasa işçi kovanlarının inşasına meydan verdi[7]". Bu binaların hepsi, yüzeylerin, dokuma tezgâhının ağırlığını taşıyabilmek için gereksinim duydukları büyük bir esnekliği sağlayan "Lyon usulü" (çok sıkı bir döşeme kirişiyle taşıyıcı kirişlerin zayıf entraksı) tavanlara sahiptir[8]. Her daire iki ya da

6) Böylelikle, 1968'deki nüfus sayımına göre (INSEE tarafından hazırlanan istatistikler) Rhône üzerindeki André-Lassagne rıhtımı, Croix-Paquet meydanı ve Fantasques sokağı arasında kalan birinci bölgenin 4 numaralı mahallesindeki binaların %100'ü 1871 öncesi tarihlidir.

7) Michel Bonnet, *Étude préliminaire à la restauration des pentes de la Croix-Rousse*, Yüksek Lisans Tezi, Unité pédagogique d'Architecture de Lyon, Haziran 1975, s. 21.

8*) 1936'da Croix-Rousse'ta hâlâ, 2500 adet yarı mekanik dokuma tezgahı kullanan altı yüz dokumacı vardı. 1969'da yüz kadar dokumacı ve 400 tezgah kalmıştı. Dokuma tezgahları özellikle Cezayir'e satıldı (1968'de yaklaşık 400 adet). Dokumacılar sendikası başkanı o sırada "Doğunun mallarının artık Lyon'da doğmamasına" yanıyordu. "Şallar, damaskolar, ihramlar mükemmel bir yan gelir oluşturuyordu. Kuzey Afrika büyük bir ithalatçıydı. Bugün üretiyor...". "Lyon'un övünç kaynağı olan" Lyon kravatının İtalya'nın lehine biçimde, ortadan kaybolmasını da üzülüyordu (kaynak, *Le progrès de Lyon*, Nisan 1969). 1975'te, araştırmanın başlangıcında, sadece on üç profesyonel ipek dokuma işçisi kalmıştı (bkz, Madam Marguerite'le görüşme, VII. kısım). O zamandan beri gelişen çok sayıda dernek arasından bir çoğu amatör dokumacılık uygulamasıyla ipek dokuma işçilerinin mirasını sahiplendiler. Dördüncü bölgede küçük bir ipek dokuma işçileri müzesi bulunmaktadır. Cité de la Création'un (d'Ouillins, Lyon yakınında) sanatçıları tarafından mahallenin belleğini hatırlamak için Canuts bulvarında beş katlı bir binanın sırtına göz aldatmacasıyla ilgi çeken, görkemli bir duvar freski çizilmiştir.

üç odalıdır: Biri tezgâhı barındırmaya ayrılmıştır, diğerleri ustabaşının ya da kalfanın aile hayatının hizmetindedir. Odalar tavandan çok yüksek olduğu için, içeriye yatak odası olarak düzenlenen yarı yükseklikte bir yüksek seki, bir tür balkon, asma kat, odacık inşa edilirdi. Tek su kaynağı giriş kapısının yakınındaydı; ayakyolu merdivenin tepesindeydi. Dokuma tezgâhının sabahın beşinden akşamın sekizine ya da dokuzuna kadar sokaklarda yankılanan "Güm tak pat küt"lerini hatırlamayan yaşlı bir Croix-Rousselu yoktur. Hepsi, odaları ya kubik (4 m x 4 m x 4 m, tezgâhın yerleştirildiği odanın olması greken ölçüleri) ya da en kısa yanından dikilmiş bir kibrit kutusu sanılabilecek kadar dar ve yüksek tavanlı olan ve tavan yüksekliklerinin kışın ısınmayı neredeyse imkânsız hale getirdiği bu daireleri tanırlar.

Bugün Croix-Rousse

Önündeki ana yolarla (Terme sokağı, Jardin des Plantes sokağı, Annonciade sokağı, Général-Giraud akışı) birleştirilmiş olan Croix-Rousse bulvarı kentin üzerine inen yamaçları kucaklayan gerçek bir sur oluşturur: Alplere doğru bakarak güneyde Terraux meydanından yükselir, batıya doğru bir kıvrıntıdan sonra Gros Caillou (bulvarı sona erdiren halka açık bir bahçede sergilenen eski bir buzultaşı) üzerine geri döner, kente doğuda, Alpler'e doğru bakarak, biraz bir manivela ya da trombon resmine benzeyen bir güzergâhla hakim olur. Son kısmında (doğu-batı ekseni) bulvar iki ayrı alan arasında sınır oluşturur: Saône'un kuzey-güney akışı ve Rhône'un doğu-batı akışı arasında tutulmuş çok büyük bir bölge üzerinden Kuzey-batı'ya doğru giden yolların (Bourg-en-Bresse'e, ardından Jura'ya doğru) çıkış noktası olan, gerçek anlamıyla *düzlük* (Croix-Rousse düzlüğü Lyon kentinin dördüncü bölgesine denk gelir); ve Croix-Rousse'un (birinci bölge) kentin kalbi üzerine doğru pruva ilerleyen *tepeleri* ve *yamaçları* ile ya doğuya doğru Rhône kıyılarına ya batıya doğru Saône kıyılarına ya da kent merkezine doğru, güneyde Terreau meydanına inen eğimli sokakları.

Lyon'un en eski ve en meşhur eksenlerinden biri olan Grande-Côte yokuşu düzlük üzerindeki Croix-Rousse meydanını olağanüstü bir eğiklikle aşağıdaki Terraux meydanına bağlar. Diğer eksen olan Saint-Sébastien yokuşu Croix-Rousse meydanını Rhône üzerindeki Tolozan meydanına bağlar (ya da yaklaşık olarak). Neredeyse doğrudan doğruya yamaç

hattıyla birleşen bu iki yol arasına, zaman zaman meşhur "geçitlerle"[9], kıyıdaki binaların içinden geçerek bir sokaktan diğerine geçişi sağlayan ve az rastlanır bir karmaşıklıkta bir ağ çizen yaya geçişleriyle birbirlerine bağlanan çok sayıda sokak ve daracık sokak açılır.

Üzerinde daha açıkça çalıştığım mahalle Saône üzerine inen Croix-Rousse yamaçlarında, Rouville meydanı yakınlarında bulunuyor. Birinci bölgenin batı yamacı üzerinde kurulu. En geniş boyutlarıyla: 1. Doğudan batıya, Colbert meydanından Chartreux istikametindeki bahçeye kadar, bahçe de dahil olmak üzere; neredeyse bu iki kutbun arasında bulunan Grande-Côte yokuşu bu "genişletilmiş" mahallenin gerçek omurgasıdır; 2. Kuzeyden güneye, yukarıda Croix-Rousse bulvarının son kesitinden (aynı adı taşıyan meydanın ve dördüncü bölge belediyesinin yakınındaki Tapis meydanının çevresinde) aşağıda, Rhône ve Saône'un çift taraflı baskısıyla sıkı sıkıya sıkıştırılmış Terraux mahallesine kadar uzanır. Sınırlı, gündelik tanımı içinde mahallenin kalbini bu incelemede Rivet sokağı ve bitişik sokaklar (Prunelle sokağı, Ornano sokağı, Flesselles sokağı, Pierre-Blanc sokağı, Annonciade sokağı) oluşturuyor. Bölgeler ayrımı bu kısmın sonuna konulmuş iki plan ve şema üzerinde daha iyi kavranacaktır.

Mahallelerinde R. Ailesi

1933'e kadar R. ailesi Saint-Jean mahallesinde oturuyordu. Madam Marie burada, ailesine ait dairede doğdu; 1917'de nişanlısının izni sırasında bu dairede evlendi; ilk oğlu Maurice yine bu dairede dünyaya geldi. O dönemde hâlâ, genç evlilerin, en azından ilk çocukları doğana kadar ailelerden birinin yanında yaşamaları sık rastlanan bir durumdu. Bu "para biriktirmeye" olanak tanıyordu; ancak daireler küçücük olduğundan bunun hangi ailevi çatışmalar pahasına olduğunu tahmin edebiliriz; mahremiyetini her zaman koruyamamaksızın üst üste yaşanıyordu. Büyük Savaş'ın dönüşünün neden olduğu kriz ve kaynağını oluşturduğu tasar-

9) "Traboule" (geçit) köken olarak *trans ambulare*'den gelir: içinden geçmek, ortasından yürümek. Bkz. René Dejean, *Traboules de Lyon*, Bernard Screier'in fotoğraflarıyla, Lyon, Le Progrès, 1988. 150 tanesi Croix-Rousse'ta – 142'si birinci bölgede ve 8'i dördüncü bölgede – bulunan, Haziran 1986'dan Haziran 1988'e kadar taranmış 315 "traboule"un listesi.

ruf yokluğu (erkekler çalışmadığından "kenara para" koyulamıyordu) genç çifti, birkaç yıl daha Marie'nin ailesinin yanında kalmaya zorladı. En sonunda komşu bir sokakta, tek bir odası ve bir yataklığı, kuzeye açılan tek bir penceresi olan ve daracık sokakta birkaç metre uzaklıkta bulunan karşı binanın duvarına bakan bir tür sefil barınak buldular. İkinci oğulları Joseph burada doğdu (1923). Nem, karanlık, yer darlığı: Hayat iki çocukla çok zorlaşıyordu. Oldukları yerde hiçbir şey bulamayan R. ailesi Croix-Rousse yamaçlarında, bir arkadaşlarının kira sözleşmesini onlara devrettiği bir daire kiraladılar. Marie *evlendikten on altı yıl sonra*, en sonunda "evine" doğru dürüst yerleşebilmişti[10].

Bu daire Rivet sokağında eski bir ipek dokuma binasının üçüncü katında bulunuyor. R.'lerin oraya yerleştiği 1933'ten beri yöneticiler, 1960'a doğru merdivenlere soluk bir otomat yerleştirmekten başka hiç bir şey yapmadılar. Boya uzun süredir dökük, geniş rutubet lekeleri duvarları çürütüyor. Çöpler, posta kutularının yakınında koridora taşıyor, tuvaletlerinkine (merdivenlerdeki) karışan çöp kokuları yazın katlanılmaz oluyor ve zaman zaman birkaç büyük sıçan çekiyor. Merdivenler sokağa açık olarak kafesli, dolayısıyla kışın buz gibi oluyor. Bu haraplık ve özensizlik saptaması Michel Bonnet'nin analizini bütünüyle destekliyor: "İpek dokuma işçilerinin oturduğu bu binalar artık tekstil ekonomisine hizmet vermeyi bıraktığında ve tezgahlar çıkarıldığında mal sahipleri bunları karlı duruma getirmek için içlerinde tadilat yapmaksızın kiraya verdiler. Zira zanaat amaçlı kullanılan bu dairelerin donanımları tuvaletler merdivenlerde bulunduğundan bir çeşmeden ibaretti (...) ve işlev değişikleri için hiçbir iyileştirme yapılmamıştı[11]". R.'ler dairelerinde oturma odalarına, taşa oyulmuş ve giriş koridorunun sonuna yerleştirilmiş ilk küçük lavabodan daha işlevsel "beyaz bir lavabo"yla birlikte ikinci bir su boru-

10*) Tanıklıklar bize Lyon'un merkezinden (Croix-Rousse yamaçlarından) evli genç işçilerin, yanına yanaşılabilir kiralarda müsait daireler bulunmadığından çoğu zaman eşlerden birinin ailesinin – çoğunlukla kızın ailesinin ya da eğer anne dulsa oğlanın ailesinin– yanında barınmak zorunda kalmış olduklarını öğretiyor. Bu zorunlu ortak hayat küçücük, uygun olmayan mekanlarda yıllarca sürebilirdi; bu korkunç biçimde çatışmacı bir biraradalık doğuruyordu –belleklerde her zaman parlak olan "kaynana hikayeleri"nin acı alayı buna tanıklık eder. Buradan genel bir kural çıkarmaksızın, genç çiftler ancak ikinci hatta üçüncü doğumdan sonra "kendi evlerine" yerleşebilirlerdi gibi görünüyor.

11) INSEE'nin istatistiklerine (1968) göre, birinci bölgede, dairelerin %50 sinin içinde tuvalet yok (Lyon için %27,9'a karşılık) %70'inde banyo yok (Lyon için %48,9'a karşılık) ve %10'unda su yok (Lyon için %1'e karşılık). Michel Bonnet, a.g.y., s. 33 vd.

su döşettiler. Eve dair bu değişiklikler, "ilerleme"ye ya da en azından rahatlığa yöneltilmiş bir sürekliliğe anlam kazandıran "önce"lere ve "sonra"lara sahip olarak R. ailesinin öyküsünü tarihlendirirler[12].

Bir diğer daireye de (bir odası yine yüksek bir sekiyle donatılmış iki odalı küçücük bir daire) geçişi sağlayan holün ardından büyük bir oturma odasına giden uzun bir koridor geçiliyor, Marie'nin odası ile Joseph'in odası bu oturma odasına açılıyor. İleriki sayfalarda iki dairenin ayrıntılı bir betimlemesi ve planı bulunmakta. Ailenin kalbinin attığı ana dairenin oturma odası Lyon'da alışılageldiği üzere, "mutfak" olarak adlandırılıyor; her şey için, yemek hazırlamak, televizyon izlemek, radyo dinlemek, yemek yemek, ufak tefek ev işleri için bu oda kullanılıyor; zaten iki odayı, özellikle de "büyük soğuklarda" ısının sıfırın altına düşebildiği Joseph'inkini ısıtmanın çok zor olduğu kış mevsiminde bütün ısı bu odada toplanıyor.

Maurice de Diderot sokağında bulunan bir ipek dokuma binasında oturuyor. Dairesi beşinci katta (merdiven sayısı olarak bu yeni bir apartmanın sekizinci katına denk gelir). Bu kadar yükseğe Jacquard dokuma tezgâhı koyulmuyordu. Eskiden çatı katlarında ya da tavan aralarında yoğunlaşmış, küçük çırakların gece balık istifi gibi sıkıştıkları daireler vardı. Daire çok içaçıcı değil ancak kendisini neredeyse düşsel biçimde kuşatan iki dizi nesneyle tuhaf bir biçimde süslenmiş. Maurice hayatında iki tutkusu olan bir koleksiyoncu: müzik ve küçültülmüş modeller. Dairesi bir Prévert şiirine benziyor: İçeride bir fagot, bir yan flüt, ağızlıklı bir flüt, bir mandolin, bir keman, bir metronom, eski bir piyano, köşelere iple tutturulmuş her türden partisyon (Mozart'tan Tino Rossi'ye kadar), ünlü sanatçıların fotoğrafları, birkaç büst (Beethoven, Mozart[13]) ve bir armonika, bir ağız tamburası, bir baget vb. bulunuyor, ve de yüzlerce

12*) Bina 1985'te, onu üstünkörü onaran ve yenileştiren ve konutları satışa çıkaran bir yapsatçı tarafından satın alındı. R.'ler kendi dairelerini satın alabildiler. Artık dairelerin içine yerleştirilmiş olan ve dairelerin sıhhi tesisatının sunduğu rahatlığı arttıran ve böylece emlağın genel olarak geliştirilmesine dahil olan tuvaletlerin yerini sahanlıkta bir asansör alır. İstatistikler açık: 1975'te Croix-Rousse'taki konutların %50'si daire içi sıhhi tesisattan yoksun iken, 1990 sayımında birinci bölgede sadece %8,3'ü (16354 konuttan 1361'i), dördüncü bölgede %5,5'i (16371 konuttan 907'si) bu durumdadır.

13) Ayrıca Beatles, Rolling Stones vb. Maurice 1987 Kasımında öldü. Ailesi eşyaları arasında üzerine özenle notlar düşülmüş cep kitabı formatında orkestra partisyonları buldu (birkaç senfoni; Mozart'ın, Beethoven'ın keman konçertoları, Schumann'ın, Tchaïkovski'nin piano konçertosu ve hatta Ravel'in "sol eli"). Ayrıca, protestocu ve barışçıl mesajını takdir ettiği birkaç rock cd'sine de sahipti. Seçici bir müzisyen, altmışlı yıllarda

küçük araba, onlarca uçak, lokomotif, savaş gemileri, birkaç eski gemi ve unuttuğum diğer şeyler. Piyano iki nesne dizgesi arasında köprü oluşturuyor: Müzik aleti en başarılı modeller için şık bir etajer (üzerine örtülmüş uzun pembe bir kadife örtüyle) görevi görüyor. İstisnai bir karmaşa ustalığıyla içeriden için için düzene sokulmuş olağandışı bir evren zira bütün bu envanter yirmi beş metrekareden küçük bir alanda muhafaza ediliyor. Bütün gerçek koleksiyonerler gibi Maurice de kıyaslanamaz biçimde, bir acemi için anlaşılmaz olan düzeni ve gizli hiyerarşileri çok iyi biliyor. Şaşkınlık verici bir derin bilgi (ulaşım tarihi, araçların tarihi ve de müzik tarihi hakkında) açıklamalarıyla, nesnelerin görünürdeki dağınıklığını tutarlı kılıyor.

Birinci Bölgenin Nüfusu

1962 ve 1968 arasında birinci bölgenin nüfusu belirgin bir yaşlanmaya uğradı; her ne kadar üniversite öğrencilerinin ya da çok düşük kiraların cezbettiği genç zanaatkarların gelişi sayesinde yerel nüfusta o dönemden beri hafif bir gençleşme farkedilse de 1975 sayımı bu durumu doğruluyor. 1968'de 1962'ye göre, bölgenin nüfusu % 12,3, doğum oranı % 5,6 azaldı, 65 yaş ve üstü kişilerin sayısı ise %16,6 arttı. Yine aynı tarihte, Lyon genelinde 16 yaş altı çocuk sayısı ortalama %0,79 iken bu oran birinci bölgede %0,47'ye düştü. Michel Bonnet'nin anketi, 1968 ve 1974 yılların arasında, ilkokula kayıtlı çocukların sayısında %30'luk bir düşüş gerçekleşmiş olduğunu gösteriyor. Doğum sayısında azalma, nüfusun büyük ölçüde ve ulusal ortalamalara göre neredeyse anormal biçimde yaşlanması; saptayabileceğimiz başlıca nitelikler bunlar.

R.'ler birinci bölgenin, 2. mahallesinin 13. adacığında oturuyorlar (bölgeler 1968 yılında Ulusal İstatistik ve İktisadi Etüdler Enstitütüsü (INSEE)

Lyon Konservatuarı'nda ödül almış bir fagot sanatçısı ve koroların (laik koroların) beğenilen güzel sesli tenoru olan Maurice solcu bir anarşistti, savaş sonrası PCF'nin en radikal kesimlerine yakındı ama hiçbir zaman "kimliği" açığa çıkmamıştı. "Sola, her zaman sola, olası en uç sola" oy verirdi ve seçim dönemlerini çok severdi: Çevresi bana "onun her pazar oy vermeye gidebileceğini" anlattı.

Anketimde, müzik ya da daha doğrusu müzikler için böylesi bir tutku duyan başka bir "nitelikli işçiyle" daha karşılaşmadım. Buna karşılık, metinde de belirttiğim gibi çok sayıda kitap okuru buldum. Altmış yaşında emekliliğin ve erken emekliliklerin, amatör olarak sporla ilgilenenlerin ve "orta yaş" turistlerinin sayısını arttırdığını da eklemek lazım.

tarafından belirlenmiştir); Rivet sokağı bunun dışında 8. ve 12. adacıklar boyunca da uzanır. Sözcüğün tam anlamıyla adacık, karayollarının "boş alan"ıyla yalıtılmış "tıkanık bir alan"dır; bu tıkanık alan, Rivet sokağı, Général-Giraud gezinti yolu, Philippe-Gonnard ve Pierre-Dupont sokakları, Chartreux yokuşu ve Ornano sokağı ile sarılmış olan devasa 8. adacıkta olduğu gibi hatırı sayılır bir yüzölçümüne ulaşabilir; 8. adacık içinde bir okul, bir kilise, bir sosyal konut bloğu, eski binalar, birkaç güzel mülk barındırıyor ve bütün bunlar neredeyse iki kilometrelik bir çevreye sahip bir yüzey üzerinde bulunuyor; şu halde aynı adacık içinde toplanmış kullanıcılar birbirlerini tanımıyorlar. Dolayısıyla sayım, elden geldiğince, çevreleyen sokaklar hangileri olursa olsun sokaklarla bölünmemiş bir evler topluluğunda oturanların sayısını dikkate almaktan çok aynı sokağa açılmaya göre hazırlanmalıydı. Şu anki durumda 8. adacığa ilişkin verileri kullanmak benim için imkansız zira Rivet sokağında oturanları ayırmak yani adacıkiçi verilere sahip olmak gerekir ki istatistikler bunu sağlamıyor.

13. adacık (Rivet sokağının doğrudan Rouville meydanına doğru sarkan yarısı; küçük Prunelle sokağıyla işaretlenmiş olan sınır dikkate alınmadı) 8. adacığın "Rivet sokağı" kısmına yayabileceğimiz sokağın nüfusu hakkında ilginç bilgiler sunuyor. Aşağıdaki tablonun belirttiği üzere, 12. adacığın daha düşük bir demografik gerilimden zarar gördüğü sırada ortalamanın belirgin biçimde üzerinde olan bir yaşlı kişiler yüzdesini ortaya koyuyor:

	Yaş sınıflarına göre % olarak ifade edilen hane halkı nüfusu (INSEE 1968)		
	0-19 yaş	20-64 yaş	65 yaş ve üstü
12. adacık	24,0	55,2	20,8
13. adacık	16,8	57,3	25,9
2 numaralı mahalle	23,8	56,7	19,4
Birinci Bölge	23,4	59,9	16,6
Lyon	26,7	59,7	13,8
Fransa	34,0	53,7	12,3

13. adacığa ilişkin rakamlar yaş yelpazesinin iki uç noktasında özellikle anomiktir. Bu adacık gençlerde en düşük yüzdeye (2. adacığın ardından: %15,4; en yüksek: 6. adacık, % 47,6) ve bir "huzurevi"ni içine aldığı için %53,1 gibi olağandışı bir rakama ulaşan 2. adacığın (tablo dışı) dışında, yaşlılarda en yüksek yüzdeye sahip olan adacıktır.

Bu göreli yaşlanma çok dikkatli bir biçimde okunmalıdır çünkü toplumsal tutumdaki birkaç anlama çekilebilirliği açığa vurur. Kuşkusuz pek çok genç gerek mesleki nedenlerle gerek daha yeni binalarda daha fazla rahatlığa kavuşmak için gidiyorlar. Ancak dahası da var: Madam Marie bana çoğu kez *sakinleri oradan hoşlandıklarından* ve mekânların eskiliğine rağmen başka bir yere gitmeyi düşünmediklerinden mahallede boş bir konut bulmanın çok zor olduğunu söyledi. Bir yandan kiralar orada hâlâ yanına yanaşılabilir durumdadır, diğer yandan mahalle, pek çok hizmetin sunulduğu ve kent merkezinin başladığı Terraux meydanına on dakikalık yürüyüş mesafesindedir ve son olarak, tepelerde bulunduğu ve neredeyse dikine olarak Saône'un çizdiği eğrilere tepeden hâkim olan hayranlık uyandırıcı Chartreux bahçesine sahip olduğu için temiz hava üstünlüğüne sahiptir (Croix-Rousselular "hava"larıyla çok övünürler). Madam Marie mahallesini asla terk etmek istemiyor – kuşkusuz yaşlı bir kişiden beklenen bir refleks, ancak aynı refleksi yetişkinlerde, kadınlar sıhhi tesisatın konforsuzluğuna ve vasat mutfak tesisatı karşısında daha hassas olduklarından, özellikle erkeklerde de yakaladım. Yaşlanma, demografik bir terk edişten çok, kendilerini sağlam hissettikleri sürece huzurevine ya da hastaneye gitmektense evlerinde kalmayı tercih eden yaşlı kişilerin hayat sürelerinin uzamasına bağlıdır. 1975 Mart'ında ilginç bir anket yirmi yıl ve üstü bir süredir birinci bölgede oturmakta olanların yüksek yüzdesini gösterdi[14]; anket şu soruyu içeriyordu: "Ne kadar zamandır Croix-Rousse'ta oturuyorsunuz?" (18. soru). İşte mahallelerin INSEE (katalogu doğrultusunda ayrıldığı, ZAD'ın (Ertelenmiş yerleşim alanı) o sırada, Tolozan meydanının genişlemesinden sonra gerçekleşen yıkılma tehdidiyle karşı karşıya bulunan Tolozan-Martinière bölgesini belirttiği anketin sonuçları karşı sayfada yer almaktadır.

Bu rakamlar birtakım yorumları zorunlu kılıyor. İlk olarak, toplamda, en yüksek yüzdelerin (%28,5 ve %21,7) ilk ve son sütunlarda bulunduğu görülüyor. Yine toplamda sağdaki iki sütunun (yirmi yıl ya da üstü bir süre ikamet) görüşülen kişilerin %42,1'iyle ilgili olduğunu saptamak şaşırtıcı: Bu, birinci bölgenin bütünü içindeki çok köklü bir yerleşimin göstergesi. Daha da dikkat çekici bir diğer olgu: Üzerinde çalıştığım iki mahallede (2 ve 3 numaralı mahalleler) yine bu iki sağ sütunun her birinin

14) Michel Bonnet (der.), *Lyon, les pentes de la Croix-Rousse. Résultats de l'enquête, tableaux et commentaires*, UPA et UER sociologie, Lyon. Bu belge, M. Bonnet, *Etude Préliminaire* (bkz. 16. dipnot) içine eklenmiştir.

Mahallenin numarası	Görüşülen kişi sayısı	Red (%)	Yıllara göre ikamet süresi 0-5 (%)	5-10 (%)	10-19 (%)	20+ (%)	Daima (%)
1	12	8,3	33,3	8,3	16,6	25,0	8,3
2	83	7,2	21,7	8,4	16,9	27,7	24,1
3	142	0,7	23,2	13,4	9,9	21,8	31,0
4	14	0,0	28,6	7,1	14,3	35,7	14,3
5	79	1,1	45,6	16,5	16,5	8,9	11,4
6	38	36,9	26,3	7,9	2,6	15,8	10,5
ZAD	117	12,8	39,3	13,7	12,0	11,1	11,1
Toplam	368	4,9	28,5	12,0	12,5	20,4	21,7

toplamı %51,8 ve %52,8'e varıyor; incelenen mahalleler grubu için en yüksek sonuçlar. O halde, yaşlı kişilerin yüksek yüzdesini açıklayan, anket sırasında bütünüyle istikrarlı bir mahalleyle karşı karşıyayız. Uzun komşuluk pratiği, hatta davranışların belli bir tektipleşmesine yol açarak sürüklediği toplumsal etkileşim, tüm bunlar çok güçlü bir biçimde "aidiyet" duygusunu zenginleştirir. Belki de 1970'ten itibaren yerleşen yeni gelenlerin yüzdelerindeki şaşırtıcı yükselişi açıklayan bu yeterince tipik "ambians"tır: Bu görüngü, 1968'ten sonra, bir biçimi ve kendilerine has gelenekleri korumuş halka özgü mahallelere gençler tarafından gösterilen dikkatin geri dönüşüne uygun düşer.

Daha yukarıda belirtilen ıssızlaşma (1962 ve 1968 arasında -%16) özellikle iki etkene bağlıdır: Bir yandan 1960-1965 yıllarından itibaren birçok küçük ölçekli ticarethanenin ortadan kalkması ve öte yandan gerçekten sağlığa dokunan, karanlık ve nemli olan, bazı bölgelerde çok sayıda bulunan ticari daire ya da konutların kira yoluyla yeniden canlanmaması. Ancak o zamandan beri belirli bir yenilenme görülüyor: Boş dükkânlar konuta dönüştürülmek için geri satın alındı, genç zanaatkârlar ya da tüccarlar (basımcılar, kitapçılar) Croix-Rousse'un yamaçları üzerinde tutunmayı deniyorlar; son olarak, on yıldan beri dışarıdan gelip yerleşmiş olan işçilerin artışının, işsizlik krizinin[15] ve Grande-Côte'un bir kısmının yıkılmasının bir araya gelişi birçok aileyi ya da sakini erdemli ve iyiliksever gibi görünüp önceki yıllarda terkedilmiş olan konutlara yeniden yerleşmek zorunda bıraktı. Sert bir biçimde girişilen yenileme

15) Bkz. *Tamamlayıcı not: 15-24 yaş arası gençlerin işsizlik durumu.*

çalışmalarının etkisi, karşılaşma ve insanların içinde daha ziyade sakınımlı durdukları mahallenin sosyal tarihinde görülmemiş bir şey olan tartışma yerleri yaratarak bu henüz yerleşmiş tabakaları (üniversite öğrencileri, genç zanaatkârlar, militanlar) siyasal olarak duyarlılaştırmak oldu. Ne yazık ki bu güçlü seferberlik, göçmenlerin oranının en yüksek olduğu adacıkları[16] ilgilendiren bir yıkım tasarısına (Grande-Côte yokuşunun yukarısı) bütünüyle karşı koyamamıştır.

Ailenin İşçilik Geleneği[17]

Nesnel ve öznel bir açıdan R. ailesi (birçok tanıklığın bireşimi olduğunu hatırlatıyorum) kendisinin, kuvvetle özdeşleşmiş olduğu bir kültürel işçilik geleneğine gömülü olduğunu bilir. Bu pek çok şeyi ifade eder: ilk olarak "kuşaktan kuşağa" kentli olma duygusunu; Madam Marie "ne kadar geriye gidilirse gidilsin biz de işçiler vardır" der ki bu ailenin köylü kollarıyla artık hiçbir bağının kalmadığını belirtmenin bir yoludur. Ardından, işçi kavramı bile yalnız fabrikada çalışmaya değil daha ziyade yapılan meslek ne olursa olsun maaşlı olma durumuna gönderme yapar. Sararmış fotoğraf albümlerini karıştırırken atölyelerin çıkışında büyük

16) INSEE'nin istatistikleri (1968 sayımı) birinci bölgede yabancıların oranı ile yıkım oranı arasındaki ilişkiyi açığa vurmaktadır. Gerçekten de, Grande-Côte yokuşunun şimdiki halde yıkılmış olan bölümü en yukarıda, Neyret Sokağı ile Pierres-Plantées Sokağı içinde bulunan bölümdür; her iki yandan da Grande-Côte, bütünüyle yerle bir edilmiş 14. ve 19. adacıklar (INSEE 1968 sınıflandırmasında birinci bölgede, 3 numaralı mahalle) söz konusudur. Oysaki bu adacıklar, aşağıdaki tablonun da gösterdiği gibi, yabancı oranının en yüksek olduğu yerlerdi:

	Nüfusun tamamı	Yabancılar		Cezayirliler
		Tamamı	Nüfusa göre oranı	
3 numaralı mahallenin toplamları	13250	2159	16	1144
14. adacığın toplamları	716	322	43	213
19. adacığın toplamları	1130	510	45	437

17*) 17–28 Haziran 1982 tarihli *Le Progrès de Lyon*'da yayımlanmış olan ve Lyon kentinin 9 bölgesini betimlemek için 1975 sayımının sonuçlarını kullanan bir dizi makale birinci bölgenin, dokuzuncu bölgeden (Vaise mahallesi: %42,3) sonra yerleşim yerinin en yüksek işçi yüzdelerinden birine sahip olduğunu belirliyordu: %41,1. Dördüncü bölgeninki (Croix-Rousse "düzlüğü") %35'ti. Lyon'un diğer tepesi Fourvière'inki sadece %4,9'du.

kasketleri ve ince kumaştan ceketleriyle fotoğraflanmış "işçilerin", kentin görevlilerinin (yol bakıcısı, tramvay sürücüsü), küçük bir posta memurunun, bir belediye görevlisinin geçmişten aniden beliriverdiklerini görürüz. Bir büyük amca bir dokuma fabrikasında, bir diğeri bir şemsiye üretme atölyesinde çalışıyordu. Madam Marie'nin babası "büyük bir firma"da mücevher işçisi (mücevheratçı) idi; öyle görünüyor ki hayran olunacak şekilde çok çalışıyordu. Fotoğraf onu çok vakur, saçı sıkıca taranmış, gözlerini taşlar ya da değerli metaller üzerinde geçen çalışma saatlerinden hafifçe yuvalarından fırlamış olarak gösteriyor. Karısı, Marie'nin annesi de bir başka firmada taş parlatıcısı olarak çalışıyordu. Madam Marie'nin de gülerek dediği gibi: "Evet bizde altın ve gümüş içinde çalışılıyordu! Ama iş bunları evde görmeye gelince, o başka bir mesele!"

Dolayısıyla işçi olmak belirli bir göreve koşulmaktan çok katılmaktır ve bu, her şeyden önce *dayanışma pratikleri* etrafında dönen temel kimliklendirme değerlerinin ağır bastığı bir kentsel halk kültüründe esastır. Halkbilimciler tarafından derlenmiş köy ritleri ve masalları bulunmadığından kent kültürü ilişkiler (dostane ya da ailevi) pratiği üzerine kuruludur. Jacques Caroux tarafından önerilen kategorileri yeniden ele aldığımızda, R.'lerin ve birçok komşusunun *geleneksel işçiler* (dayanışmayı ahlaki bir zorunluluk olarak ileri sürdüğü için ortaklık ideolojisinin harcını oluşturduğu) ve *geçiş işçileri* (şimdiden evden uzak büyük bir iş yerinde çalışan ancak geleneksel işçi mahallelerinde yaşadıkları sürece kültürel çevrenin toplumbilimsel devinimsizliği yoluyla hâlâ dayanışmadan faydalanan[18]) sınıfına dahil olduğunu söyleyebiliriz.

Bu kökleşme ilişki sisteminin topografyasında apaçık biçimde görünür. R'lerin Lyon içinde aşağıdaki gibi dağılmış olan ailevi ya da dostane demir atma noktalarının dökümünün gösterdiği gibi, toplumsal aidiyet ile kentsel uzam arasında bir sürerlik vardır:

1.La Croix-Rousse: Maurice, Joseph, Madam Marie, Madam Marguerite ve bir çok arkadaşlarının ikamet yeri.

2.Saint-Jean: Madam Marie'nin ve Amélie'nin doğdukları ve gençliklerini geçirdikleri mahalle. Madam Marie'nin kuzeni olan Amélie'nin şu anki ikamet yeri.

18) J. Caroux, *Évolution des milieux ouvriers et habitat*, Montrouge, Centre d'ethnologie sociale, 1975. Bu araştırmanın bir özet sunumu için bkz. *a.g.y.*, "Le monde ouvrier. De l'autonomie à l'atomisation", *Esprit*, Mayıs 1978, s. 25-38. Yine aynı yazardan, *Un couple ouvrier traditionnel*, Paris, Anthropos, 1974 ve *La Vie d'une famille ouvrière*, Paris, Seuil, 1972.

3.*La Guillotière*: R'lerin çok sevdikleri arkadaşlarının oturdukları yer.

Banliyöde ailenin gidip geldiği diğer aileler,

1.*Oullins'ler*: Amélie'nin oğullarından biri için,
2.*La Duchère'ler*: Amélie'nin bir diğer oğlu için,
3.*Vénissieux'ler*: Amélie'nin üçüncü oğlu için,
4.*Villeurbanne'lar*: Jean'ın yıkım aşamasındaki bir binada kiraladığı ufacık dairenin bulunduğu yer olduğundan,
5.*Saint-Fons'lar*: Diğer arkadaşlar için ve iş yeri olduğu için.

Lyon'u tanıyanlar için bu özel bir ad taşıyan yerlerin her biri yan anlam olarak işçi dünyasına olan aidiyeti belirtir (Özellikle, daha çok "oturmaya ayrılmış" bir alanı kapsayan Oullins'in bir kısmının dışında, banliyöler). Bu, o zamandan beri önemli bir rehabilitasyon operasyonuna maruz kalmış bile olsa Saint-Jean mahallesi için hâlâ geçerlidir: Hali vakti daha yerinde olan "özgün" mahallelere düşkün sınıflara yer açmak için (İngilizlerin *gentrification* olarak adlandırdıkları sosyolojik olgu[19]) mahallelerini terk etmeye itilen hâlâ önemli sayıda "küçük insan" (Amélie ve Jacques bunlardandır) ikamet eder.

İçlerinde yer alan ailevi ya da dostane ilişkilerden dolayı R.'lerin aşırı bir güdülenimle sık sık gidip geldikleri bu mahallelere dış özelliklerine bağlı nedenlerden ötürü sık sık geçtikleri ancak içlerinde hiçbir ilişki ağı barındırmayan ara ya da "yol üstü mahalleler" (Madam Marie'nin dediği gibi) olarak adlandırabileceğimiz mahalleler eklenir. Söz konusu olan Terreaux meydanı ile Bellecour meydanı arasında kalan kısımdaki, sinemaların büyük çoğunluğunun (République sokağı), büyük mağazaların (Cordeliers meydanı, Grenette sokağı, Édouard-Herriot sokağı) ve başlıca

19*) *Gentrification* hakkında bkz. Daniel Dhéret (der.), *Le territoire du créateur*, Lyon, La Condition des Soies, 1992. Bu çalışma Croix-Rousse'ta oturan sanatçılar (burada çok kalabalıktırlar) hakkında bir anket içeriyor: Çoğu tam 1975-1980 yıllarında yerleşti ve mahalleye entelektüel ve demografik bir yenilenme getirdi (bkz. ek notum, "Görüşülen Croix-Rousse", s. 85-91). Bu kitap birinci bölgenin "toplumsal gelişimi" çerçevesinde bir kolokyumun (Kasım 1990) sonucudur. "Mahallelerin toplumsal gelişim" (MTG) süreci hakkında bkz. makalem, "Radiographie des banlieues", *Esprit*, Haziran 1992. Ayrıca bkz. Lyon'a bağlanmada zorluk çeken ve bazıları Croix-Rousse'ta ikamet eden genç sanatçılar hakkında, Laurence Roulleau-Berger, *La Ville intervalle, jeunes entre centre et banlieue*, Paris, Méridiens Klincksieck, 1991.

resmi binaların toplandığı yer olması nedeniyle çokanlamlı bir kentsel uzam olan kent merkezidir[20].

Son olarak geriye dışlanmış mahalleler kalıyor. Bir kısmı ilgisizlik nedeniyle dışlanmış: Çok uzaklar, orada kimseyi tanımıyoruz, oraya gitmek için hiçbir zaman hiçbir neden yok. O zaman "sekizinci ya da üçüncü bölgenin en uzak köşelerinden", "orada, Montchat'ya doğru"dan, "Grange-Blanche'tan sonra, Vinatiers'e doğrudan" söz edilir; toprağın oluşturduğu erişilmez hatlar, uç noktalar, sınırlar üzerinde ısrar eden bütün ifadeler... Diğerleri geçerli nedenlerden dolayı dışlanır: R.'lerin nadiren, sadece onları kateden büyük merkezlerden geçmeleri gerektiğinde gittikleri "burjuva", "tuzu kuru" denilen mahalleler, "iyi" mahalleler; örneğin, meşhur Ainay Mahallesi'nin yer aldığı "Presqu'île" (R.'ler sadece, çok kalabalık ve yaya yoluna dönüştürülmüş olan Victor-Hugo Sokağı'nı severler) ya da Brotteaux Mahallesi'nin Tête d'Or Parkı (ancak, Avrupa'nın en iyilerinden biri olan parkın kendisi, orada dolaşmayı seven Lyonlularca özellikle takdir edilir) boyunca uzanan "şık" tarafı.

İnsani ilişkiler sistemi kentsel uzamın seçmeli bir pratiğini ortaya çıkarır; seçimi anlam dolu olan toprak parçalarını kesip ayırır, kültürel olduğu kadar siyasal açıdan da karşılıklılık (bu sözcüğün çok yaygın anlamıyla[21]) değerine sahiptir. Bir mahalleye aidiyet, özgül bir sosyal çevreye aidiyetle kuvvetlendirildiğinde belli bir grubun kimliğini saptama sürecini güçlendiren bir işarete dönüşür. Temsil seviyesinde, "Croix-Rousselu olmak" eşza-

20*) Bkz., Catherine Foret ve Pascal Bavoux, *En passant par le centre... La rue de la République à Lyon. Anthropologie d'un espace public*, Lyon, Trajectoires, 1990. Anket sahaları komşu olduğu halde, tuhaf bir biçimde, bu çalışmada benim incelememe hiçbir göndermede bulunulmuyor.

21) Söz konusu kentsel manzaranın (tepeler, Rhône, Saône) engebeli arazi yapısı nedeniyle Lyon'da özellikle ayırt edilebilir olan toplumsal kopma süreci. Bkz. V.-H. Debidour ve M. Lafferrère, *a.g.y.*, s.18-19: "Part-Dieu ve Brotteaux'nun devasa garlarının arkasında, Cenevre tren hattı üzerinde, Villette, Montplaisir, États-Unis mahalleleri, Villeurbanne beldesi kent merkezinin muhtelif kaynaklarına o kadar zor bir ulaşım olanağına sahiptirler ki hayat, yeni yeni çözümlerin başarıyla denenebilmiş olduğu, özellikle faal ikincil merkezler etrafında düzenlenmiştir. Villeurbanne'daki kent tiyatrosu, VIII. bölgenin kültür merkezi, Jean-Mermoz mahallesinin bedava hizmet veren mağazaları... Banliyönün kendisi de bağımsız çekirdekler etrafında serpilmiştir. Bu eski kırsal beldeleri dönüştüren bütün sanayi, ya geniş toprakları kullanmak (Oullins'te demiryolu malzemesi, Vénissieux'de otomobil imalatı, Saint-Priest'de tekstil) ya da çevre ve toplum sağlığını bozan bazı şeyleri azaltmak (Decines'de yapay ipek, Saint-Fons ve Neuville-sur-Saône'da kimya) için Lyon'un ücra alanlarını aramaktaydı. Büyük fabrikalar ve işçi mahalleleri böylelikle farklı dönemlerde, az çok çekici ama hepsi de Lyon'dan ayrı olan kentsel yapılar oluşturdular. Bugün kent ile banliyösü arasında boşluklar dolmakta..."

manlı olarak Brotteaux'dan ya da Presqu'île'den olmayı hesaptan çıkarır, aynı şekilde işçi ya da işçi çocuğu vb. olmak güzel mahalleleri dolduran diğer sosyal sınıflara aidiyeti hesaptan çıkarır. Ancak tersine, bu cümle, kendisini dile getireni, toprak sisteminin ilişkisel sistemin bağıntısı olduğunu gösteren bir tanınma süreci içine sokar. Bu süreç, toplumsal aidiyet ile onu belirtmekten sorumlu kentsel güzergâh ağlarının durmadan birbirleriyle buluştukları yer olarak kentsel uzama sahip çıkmaya izin verir. "Babadan oğula işçi olunduğu", işçi kuzeni olunduğu, bir işçi mahallesinde oturulduğu, işçi arkadaşlara sahip olunduğu ve Croix-Rousse mahallesinin en önemli ilmeklerinden birini oluşturduğu özgül bir kentsel dokunun denk geldiği bu sosyal doku içine çok yerleşmiş olunduğu herkes tarafından bilinir.

Saha Üzerindeki Ailevi İlişkiler

İşte R. ailesinin günlük hayatının üzerinde belirginleştiği zemini genel çizgileriyle resmetmiş bulunmaktayız. Şimdi geriye ilişkisel birleşimlerin mahalle pratiğinin çözümlenmesinde ayırıcı olup olmadıklarını görmek için bu ailenin her bir bireyinin diğerleriyle sürdürdüğü ilişki biçimlerini ele almak kalıyor.

İlk olarak *yakınlık* etkeni: Yakınlık etkeni esastır, zira ziyaretlerin, buluşmaların ve özellikle ailece yenen yemeklerin sıklığını destekler. İmdi, R. ailesinin durumunda, anketin yapıldığı sırada, Madam Marie ve Joseph aynı dairede yaşamaktadır, Maurice yakında oturmaktadır; sadece Jean Lyon'un öbür ucunda ikamet eder ancak buna karşılık yanda, Sathonay Meydanında çalışır. Kentsel uzam içinde yakınlık ailevi ilişkilerin işleyişi için kesin bir etkendir. Rivet Sokağı, Diderot Sokağı ve Sathonay Meydanı aşağı yukarı eşkenar bir üçgen oluşturur: Ne olursa olsun bu noktalardan ikisi arasındaki mesafe yürüyürek on dakikayı geçmez. O halde, ufak bir zaman düzenlemesi sayesinde (Maurice işinden dönerken, eve gitmeden önce yolunu biraz değiştirir; Jean da çok daha uzakta oturuyor olmasına rağmen aynı şeyi yapar), her halükarda evde yalnız başına yemek yemektense aileyle birlikte yemek yemenin daha iyi olduğu ilkesinden hareketle, Madam Marie'nin evinde buluşmak kolaydır.

İkinci neden daha karmaşıktır. Bu nedeni *alışkanlığın durağan gücü* olarak adlandırabiliriz: Eskiden ancak istisna olarak yaşanan bir şeyi kesin bir neden olmaksızın, yalnızca zamanın gücüyle sessizce kurumsallaştıran (bir sistemden diğerine devrilindiğinin bir an bile bilincine varıl-

maksızın: Geçişin unutulması bile söz konusudur) bir ailenin tarihine yavaşça kaydolma. Örneğin "Maurice'in günü" olan perşembe kendi kendine yerleşmiştir: Kendisini oluşturan sistemli alışkanlığın yayılmasıyla yavaş yavaş haftanın bütün iş günlerine dönüşür. O halde, alışkanlığın durağan gücü, özel bir olayın, kendi özgüllüğü aracılığıyla, aynı düzenin pratikleri içinde genelleşen bir "modele" dönüşmesini belirten süreçtir.

Bu durum bu noktada ek bir sorun getirir: Eski düzende, niteliksel bir mesafe iş günlerini kendi aralarında karşı karşıya getirmekteydi; perşembe diğer günlerden biraz daha fazla "şenlikli" idi. Sürecin genelleşmesinden beri, alışkanlık bütün niteliksel farkı ortadan kaldırdı. Şimdi aile haftalık süreklilik içine yeniden bir kırılma koymanın yollarını arıyor. Bu niyet, herkesin istediği gibi eğlenebildiği ve başka yerde "şenlikli" olanaklar yakalayabildiği boş akşama dönüşmüş olan cuma akşamı üzerinde toplandı: Erkeklerin her biri dışarı çıkıyor ve Madam Marie "biraz nefes alabilmek için" yalnız kalıyor. En sonunda aşırı bir içedönüklük olarak hissedilen alışkanlığın ağırlığı bir dışadönüklüğe dönüşmüştür: Topluluk, haftanın düzenlenmesinde yeniden niteliksel bir kırılma uygulayabilmek için kendi kendini eritti. Bu küçük devrim şu anda hafta sonuna uzamakta: Bundan böyle her biri, pazar öğle yemeği için ailenin yararına her zaman sürdürülmüş olan bir öncelik dışında, kendini aile yemeklerine katılıp katılmamakta daha özgür hissediyor.

Her bir aile üyesinin R. ailesinin çekim kutbu olan Madam Marie'nin evindeki yemeklere haftalık katılım tablosunu düzenleyebiliriz. Bu tablo özellikle bir "yöntembilimsel model" olma değerine sahiptir; sonuçlar büyük ölçüde basitleştirilmiştir ve birçok deneyim ve gözlemin sentezini sunmaktadır. Önemli olan ailevi bir düzenle (çiftler, kuşaklar, kardeşler) onun mahallenin sosyal sahası üzerindeki yansıması arasında genel olarak bir ilişki olduğu ilkesinin çözümlenmesidir. Özetlenen tabloda Maurice, Joseph ve Jean'ı Mau, Jo ve Jn. kısaltmalarıyla belirtmekteyim.

	Öğle	Akşam
Pazartesi	Madam Marie+Jn	Madam Marie+Jo+Mau
Salı	Madam Marie+Jn	Madam Marie+Jo+Mau+Jn
Çarşamba	Madam Marie+Jn	Madam Marie+Jo+Mau
Perşembe	Madam Marie+Jn	Madam Marie+Jo+Mau+Jn
Cuma	Madam Marie+Jn	Madam Marie
Cumartesi	Madam Marie+Jo±Mau±Jn	Madam Marie+Jo±Mau±Jn
Pazar	Madam Marie+Jo+Mau±Jn	Madam Marie+Jo+Mau±Jn

Bu şema aile arası (sadece referans grubun dört ögesi arasında gerçekleşen), iç (dairenin içinde geliştiklerinde) ilişkiler mantığını yansıtıyor. İş günlerinin zorunluluklarını ve tatil günlerine özgü "karşılıksızlığı" (özgürlük, eğlence olanaklarının çeşitliliği) bildiren bu ilişkiler yeterince sağlam, düzenli, "dingin" bir tutarlık sunarlar. Ancak bu düzen kendi içine kapalı değildir; gelip eklenen aile dışı (kuzenler ya da arkadaşlar) ilişkileri içinde toplar. Bu durumda, "konuk ağırlamalar" için akşamdan ziyade cumartesi ve pazar öğle vakti tercih edilir; hafta içi neredeyse hiç konuk ağırlanmaz.

Bu konuk ağırlama günü dağılımı gelenekseldir: Croix-Rousse'ta cumartesi öğleden sonrası ya da pazar günü davetler için uygun bir zamandır. Gözlem ve deneyim öğleden sonranın, az çok açık biçimde, karşıtlık değerine sahip iki zamana bölündüğünü gösteriyor. İlk olarak, beş buçuğa doğru tamamlanmak üzere öğleden sonra dörde doğru başlayan "kahve zamanı" gelmekte; bu durumda kahve içmek ve pasta yemek için "evde" toplanılır. Öğleden sonranın bu ilk zamanı hâlâ öğle yemeğinin devamında bulunur.

Davet saat beşten sonra gerçekleştiğinde içeriği ve biçimi tamamıyla değişir. Bu farkın kaynağında gastronomik bir kural olduğunu düşünmekteyim: Yemeklerin hazmedilmiş olduğu bu saatte uykuyu kaçırdığı için kahvenin zararlı hale geldiği ilkesinden hareket edilir. Dolayısıyla "kahve içme" töreninin yerini sıklıkla "aperitif ikindi kahvaltısı" denildiğini sıklıkla duyduğum ya da daha samimi olarak Lyon kökenli bir sözcük olan "*atıştırma*" ile belirtilen zaman alır. Şarküteri ürünlerine, peynirlere ve/veya pastalara eşlik etsin diye şarap, bira ya da soda içilir. Bu ikinci zaman, açıkça, konuk ağırlanan akşamlarda, bu eylem sabırla beklemeye olanak verdiği için, genelde hafif olan akşam yemeğine[22] doğru yöneltilir. Öğleden sonranın birinci kısmı sonlandırıcıyken sonu bütünüyle iştah açıcıdır. Bu durum karşı sayfada üstteki şemayı verir.

Peki bundan sonra R. ailesinin en az iki üyesi beraber kente indiğinde ne olur? İster aile içi ilişkiler açısından ister kentsel uzamın pratiği açısından bu dışarı çıkmalar düzeni içinde bir anlam saptayabilir miyiz? Söz konusu ilişkilerin düzenlenmesi ile bunların saha üzerindeki yansımaları arasında bir bağıntı var mıdır? Uzun bir gözlemden sonra şu sonuçları elde ediyoruz: Evdeki davetler gibi, bu aile içi dışarı çıkmalar neredeyse

22*) "Gece yemeği" demek gerekiyordu: Lyon ağzında "öğle yemeği" kahvaltıyı, "akşam yemeği" öğle yemeğini, "gece yemeği" akşam yemeğini karşılar.

Öğle 13.00	Öğleden sonra		Akşam
	16.00-17.30	17.00-18.30	19.30
Öğle yemeği (tam yemek)	"Kahve zamanı"yla birlikte: -kahve -pasta	"Aperitif ikindi kahvaltısı" "Atıştırma"yla birlikte: - şarap, bira, soda -şarküteri ürünleri -peynir -pasta	Akşam yemeği (tam yemek)

sadece cumartesi ve pazar günleri gerçekleşiyor. Sonra, bunları yaratan vesilelerin toplamı şu durumlardan ibaret: restoranda yemek yemek, alışveriş, eğlence, pazar. En sonunda aşağıdaki tabloya ulaşıyoruz:

	Restoran	Alışveriş	Eğlence
Cumartesi			
Sabah			
Öğle			
Öğleden sonra		•Madam Marie +Jo±Jn •Madam Marie+Jn	•Madam Marie +Jo+Jn •Mau+Jn
Akşam yemeği			
Gece			
Pazar			
Sabah		Jo (pazar)	
Öğle			•Madam Marie +Jo+Mau+Jn
Öğleden sonra			•Madam Marie +Jo+Jn •Mau+Jn
Akşam	•Madam Marie +Jo+Mau+Jn •Madam Marie+Jo		
Gece			

O halde, Maurice ne annesi ne de kardeşiyle yalnız dışarı çıkıyor. Bu iki ailevi ortakla dışarı çıkması da binde bir rastlanır bir durum. Buna karşılık her geldiğinde yanında oğlu Jean bulunuyor. Üçlü (Madam Marie+Joseph+Jean) Maurice'i buna göre işin içine sokuyor: Bir başka deyişle "Maurice, Jean olduğu için, Joseph ve annesi ile dışarı çıkıyor". Tersine, ikili (Madam Marie+Joseph) kaçınılmaz olarak Maurice'in gelmemesi anlamına geliyor: "Maurice, Jean'ın yokluğunda Joseph ve/veya annesiyle hiçbir zaman dışarı çıkmıyor-ya da neredeyse hiçbir zaman. Dolayısıyla, Jean, Maurice ile ailenin geri kalanı arasında aracı konumunda; kendisi olmaksızın gerçekleşmeyecek bir dışarı çıkma ilişkisini olanaklı kılıyor. Aile içi dışarı çıkmalarda R. ailesinin üyeleri dört durum içinde dağılıyor:

1. Madam Marie+Joseph
2. Madam Marie+Joseph+Jean
3. Madam Marie +Joseph+Maurice+Jean
4. Maurice+Jean

Bu ilişki biçimlerinin psikolojik ya da duygusal nedenleri bizim konumuza dahil değil. Aile içi ilişkilerin dağılımının dairenin içinde ve dışında tamamıyla aynı olmadığını göstermek yeterlidir. *Dışarı çıkma* olayı aile düzenini, bazı ayırt edici belirtileri sürdürerek yeniden dağıtır: Böylelikle, Maurice annesiyle baş başa yemek yemez ve hiçbir zaman sadece onunla birlikte dışarı çıkmaz.

Bizi ilgilendiren açıdan, bu saptamalar bize çok anlamlı gözlemlerin yolunu gösteriyor. Her bir ilişkisel formüle topografik bir yansıtma denk düşüyor ve yörüngeler bunların aynısı değil; demek oluyor ki, bazı birleşmelerin uyuşmazlığı psikolojik çatışmalardan çok bunların aynı saha üzerinde eşzamanlı olarak bir araya gelmelerinin olanaksızlığının sonucu. Akıl yürütmeyi daha ileriye götürerek, bir arada yaşamanın tam tamına olanaksız olduğunu çünkü bu birleşmelerin sınırlarının mahalle içinde belli olan ortak bir saha bulmamış (bu daire içinde mümkün iken) olduklarını söyleyebiliriz. Örneğin, tabloda, Joseph'in pazar sabahları düzenli olarak pazara gittiğini ve yalnız başına gittiğini (Açıkça aileye hizmet eden bir eylem söz konusu olduğu için "aile içi dışarı çıkmalar"a dahil ettiğim gidiş) görüyoruz. Bu pazar vesilesiyle Joseph, düzenli olarak, arkadaşlarıyla buluştuğu bir kahveye gider (bu kesite daha ileride döneceğim). Bu, sadece onun kahveye gitme hakkına sahip olduğunu mu

söylemektir? Hem evet hem hayır. *Hayır* çünkü Jean ya da Maurice de pekala haftanın herhangi bir vakti oraya gidebilir; dolayısıyla pazar sadece Joseph'in kullanımına ayrılmış "gizli" bir toprak değildir. Bununla birlikte *evet*, zira hiçbir aile ferdinin aklına Pazar sabahı oraya gitmek gelmeyecektir (*öngörülmüş* istinalar dışında). "Joseph pazarda" kesiti söz konusu anda ve yerde bütün başka aile içi birleşimleri engeller zira başka bir birleşim ilişkiler sisteminde bir bozgun olarak sezilecektir: Ailevi ilişkilerle kahvedeki dostane ilişkiler herhangi bir biçimde karıştırılmaz[23].

Diğer örnekler: Jean'ın salı ve perşembe günleri anneannesinde akşam yemeği yediğini söylemiştim. Jean kentin diğer ucundaki evine dönmeden önce babası, çok yakında, Terme sokağında bulunan ve ikisinin ayrılmadan önce beraber birer bira içtikleri kahvede ona eşlik eder. Madam Marie ve Joseph'in de hem yalnız ve hatta hem de Joseph ve Maurice'le birlikte bu kahveye uğrama alışkanlıkları vardır. Ancak oraya asla salı ya da perşembe akşamları gitmezler; o sırada kahve baba ile oğul arasındaki, şu ya da bu yolla burnunu sokmanın uygun olmayacağı bir buluşmanın ayrıcalıklı, özel mekanıdır.

Burada belli bir hesap, durumlara ilişkin hazırlanmış bilinç, karmaşık öncelik stratejileri yoktur. Kamusal uzamın yetki bölgesi olarak sınırlandırılması alabildiğine çok daha bilgincedir, tarihsel zorunluluklar içinde dokunmuş ve kabul süreci içinde köktencileştirilmiştir. Söz konusu olan, özel mekanları ve sadece şu ya da bu ilişki biçimine özgü mekanları gün ışığına çıkarmayı ("toprak altından çıkarmayı" belirten ilk anlamıyla) amaçlayan uygulandırmaya dayalı (sosyalleşmenin somut yollarına bağlı oldukça "praksik" diyebileceğim) bir çeşitlendirmedir. Bu bayağı alışkanlıklar paketleri altında elde edilmesi gereken rutin görünüm haftalar, aylar, yıllar boyunca birbirini takip eden günlerin dingin işleyişi değil, bu aile tarafından zaman içinde üretilen ve ailenin onun aracılığıyla özgünlüğünü gerçekleştirdiği ritimdir. Dışarıdalık (burada mahalle) içerileştirilmiştir ve o zaman içeridelik, bir tekele yani karşıtlık aracılığıyla anlam doğuran bir şeye dönüşmüş olduğundan yeniden uygunlaştırılmış olan bu uzamda dışarılaştırılır. Anlamlı karşıtlıklara ilişkin kanunlar R. ailesine nüfuz eder, çünkü ailenin her bir ferdinin mahallenin oluşturduğu, toplumsal olarak yapılandırılmış çevre içinde birbirine bağlı olmasına izin verir.

23) Tüm bunlar hakkında bkz., VI. bölüm, s.138 vd.

*Tamamlayıcı not: 15-24 yaş arası gençlerin işsizlik durumu**

1975 yılında işsizlik özellikle de gençlerinki üzerine bazı notlar tutmuştum ancak bana doğrudan araştırmanın kapsamına girmiyormuş gibi göründükleri için bunlardan yararlanmamıştım. Olaylar bunların yazgısını başka türlü belirledi. Bu notları yeniden okuduğumda ve bugün bilmekte olduklarımızla tamamladığımda, tersine, anketin saha çalışması ve kaleme alınma dönemi olan 1975-1978 yılları arasında gençlerin, özellikle de az kalifiye olan ya da kalifiye olmayan gençlerin işsizliğinin kaygı verici hale geldiğini ve kendini sosyal gerçekliğin yeni bir verisi olarak benimsettiğini saptamaktayım. Dolayısıyla içinde bulunulan durumu INSEE'nin, özellikle de dikkat çekici *Annuaire rétrospectif de la France, 1948-1988*'in (Geçmişe ait Fransa yıllığı, 1948-1998) –Paris, Institut national de la statistique et des études économiques, 1990 (658 sayfa)– verileri aracılığıyla saptamak yararlı olacaktır; istihdam ve işsizlik hakkında bkz., s. 50 vd., 8, 9, 27-30 ve 35 numaralı tablolar. Sonraki yıllar için bkz., *Annuaire statistique de la France*, 1991-1992 (Fransa istatistik yıllığı, 1991-1992), Paris, INSEE, 1992 (824 sayfa, dizin), s. 102-104.

1. 1955'te, 1975'te görüştüğüm gençler doğmaktayken ya da anaokuluna giderken, Fransa'da, 19 milyon olan aktif nüfusun toplamda "sadece" %1,7'si yani 317.000'i işsizdi (en düşük işsizlik oranı 1957'de kaydedildi: %1,0 yani 200 000 işsiz). Bütün hafızalarda hâlâ canlı olan 1968 yılında 584 000 işsiz sayılıyordu: Aktif nüfusun (20 milyon) %2,8'I; bunların şimdiden 251 000'i 15-24 yaş aralığındaydı yani aynı yaştaki aktiflerin %5,2'si (o halde, bu yıl içinde 4,5 milyon "genç aktif" vardır); ancak orantısal olarak toplam işsizlerin %42,9'u, neredeyse ikide biri.

2. 1975'ten itibaren 15-24 yaş arası aktif nüfus içindeki genç işsizlerin oranı toplam işsizlerinkinden biraz daha hızlı artar: Çok yakınından geçer, ardından %10 çıtasını aşar. Aşağıdaki tablo 1974'ten 1988'e kadar durumun gelişimini vermektedir.

[Tablo 1 hakkında açıklamalar:
-Yıl 1975: İşsizlerin toplamı milyonu geçiyor;

*Croix-Rousse betimlemesini tamamlamak amacıyla bu baskıya eklenmiş olan metin.

-1974-1981 yılları: Valéry Giscard d'Estaing'in yedi yıllık başkanlığı döneminde işsizlerin toplamı 2,4 katına çıkıyor;

-Yıl 1982: İşsizlerin toplamı iki milyonu geçiyor;

-Yıl 1984: Sadece bu yılda, genç işsizler bir milyonu geçiyor. 15-24 yaş arası dört aktiften biri işsiz.]

Tablo 1: *15-24 yaş arası işsiz gençlerin gelişiminin toplam işsizlere göre birimi ve yüzdesi*

	Genç işsizlerin sayısı (birim)	Genç işsizler/ genç aktifler %	İşsizlerin toplamı (birim)	İşsizlerin/ aktiflerin toplamı %	Genç işsizler/ İşsizlerin toplamı %
1974	414000	8,5	848 000	3,8	48,8
1975	505000	10,6	1081000	4,8	46,7
1976	517000	10,9	1100000	4,9	47,0
1977	542000	11,4	1210000	5,2	44,8
1978	617000	13,2	1360000	5,9	45,4
1979	684000	14,8	1500000	6,4	45,6
1980	744000	16,5	1650000	7,0	45,1
1981	887000	19,3	1970000	8,3	45,0
1982	898000	19,6	2010000	8,5	44,7
1983	984000	22,2	2200000	9,3	44,7
1984	1120000	25,3	2540000	10,6	44,1
1985	999000	22,9	2530000	10,6	39,5
1986	955000	22,5	2620000	10,9	36,4
1987	869000	21,6	2560000	10,6	33,9
1988	793000	20,9	2530000	10,4	31,3

1974 (%8,5) ve 1984 (%25,3) arasında genç işsizlerin oranı üç kattan fazla arttı ve mutlak değerleri 2,7 ile çarpıldı. Yuvarlak olarak, 1970'ye kadar yirmi aktif gençten biri, 1975'te on gençten biri, 1980'den 1982'ye kadar beş gençten biri, 1984'te dört gençten biri, ardından 1987'de yine beş gençten biri işsizdi. Kara yıl olan 1984'ten itibaren 15-24 yaş arası işsizlerin sayısındaki göreli azalma bir yandan kamusal erkler tarafından ortaya konulan birçok istihdam önlemiyle (kamu yararına işler –şu ünlü "TUC"ler– mahalli görevler, istihdam-dayanışma anlaşmaları, çıraklık eğitiminin yeniden başlaması, gençlerin ve ilk işin ücret maliyetinin azaltılması, 1988'in sonunda gelir desteğinin –RMI– belirlenmesi, ancak

bu önlem 25 yaşından itibaren uygulanır) öte yandan ortalama okula gitme ve yüksek öğrenim görme süresinin artmasıyla açıklanır. Bununla beraber tablo 2'nin de gösterdiği gibi, 1991'de 15-24 yaş arası genç işsizlerin oranı ulusal ortalamanın iki katı olarak kalır (%9,3'e karşılık %19,1).

Tablo 2: *Uluslararası Çalışma Bürosu (BIT) yönünden İşsizlik oranlarının cinsiyet ve yaşa (31 Aralık itibariyle içinde bulunulan yaş) göre sentezi (% olarak)*

İŞSİZLER	1954	1962	1975	1977	1980	1984	1985	1988	1990	1991
Hepsi										
15 yaş ve üstü	1,6	2,0	4,8	5,2	7,0	10,6	10,6	10,4	8,9	9,3
15-24 yaş arası	/	/	10,6	11,4	16,5	25,3	22,9	20,9	18,0	19,1

Kaynak: *Annuaire rétrospectif*, Tablo 28, s. 71, 1954-1988 için, ve *Annuaire statistique* 1991-1992.

3. 1954-1955'te aşağıdaki tablo 3'ün de gösterdiği gibi, 15-24 yaş arası aktiflerin erkek (E), kadın (K) karma oranlarının sentezi olan "15-24 yaş toplamı" için *15-24 yaş arasında çalışma oranı* çok yüksektir, %62,9: O dönemde dendiği gibi üç gençten ikisi "çalışmakta". Ayrıntı bunun dört oğlandan üçünün (%75, bu oranın %60'ı 15-19 yaş arası, %91'i 20-24 yaş arası) ve iki kızdan birinin (%50, bunun %43'ü 15-19 yaş arası ve %57'si 20-24 yaş arası) durumu olduğunu gösteriyor. Ardından bu bileşimsel oran 1962'de %58,6'yla ve tam da 1975'te %50 çıtasının altına düşerek durmaksızın azalır: %49,7; ardından 1977'de %49,5 , 1980'de %48,0 (bu üç yıl araştırmamın çağdaşıdır), 1985'te %44,1 , 1988'de %39,5 , 1990'da %36,3; son olarak 1991'de %33,8 yani kız ya da erkek 15-24 yaş arası üç "aktif" gençten biri. 1954 ve 1991'de 15-24 yaş arası oğlan ve kızların, gençlerin çalışma oranı neredeyse ikiye bölünür. En şaşırtıcı gerileme oğlanlarda beşe (1954'te %60, 1991'de %12), kızlarda altıya bölünen (%43'ten %7'ye) 15-19 yaş arasındaki en gençlerin çalışma oranıyla ilgilidir.

Ayrıca, 1950-1970 döneminde gençlerin çalışma oranı ulusal ortalamanın açık biçimde üzerindedir (1954'te %60,4'e karşılık %62,9; 1962'de %57,7'ye karşılık %58,6), 70'lerin başında ortalamanın altına iner (1975'te %55,4'e karşılık %49,7) ve 1991'de %33 civarı değerlere kadar düşer (ulusal ortalama: %54,9)

Tablo 3: *Sayımlar üzerinden yeniden düzenlenen, mart ayında gözlemlenmiş cinsiyete ve beş yıllık yaş gruplarına (yıl boyunca yetişen yaşa) göre çalışma oranları (% olarak)*

	1954	1962	1975	1977	1980	1985	1988	1990	1991
ERKEKLER	82,5	78,8	71,0	70,3	69,7	66,7	64,8	64,0	63,8
15-19 yaş arası	60,2	49,2	29,1	27,6	26,2	19,5	15,0	14,5	12,3
20-24 yaş arası	91,0	88,1	81,5	81,2	80,4	78,2	71,2	65,1	62,0
KADINLAR	38,3	36,3	39,2	40,6	41,8	43,5	44,3	45,8	46,0
15-19 yaş arası	43,2	35,5	21,7	21,1	18,3	13,4	10,7	8,1	6,8
20-24 yaş arası	57,1	61,5	66,3	68,2	67,2	65,5	61,2	57,4	54,0
TOPLAM E+K	62,9	58,6	49,7	49,5	48,0	44,1	39,5	36,3	33,8
15-24 yaş arası									
TOPLAM E+K	60,4	57,5	55,1	55,4	55,7	55,1	55,1	54,9	54,9

Kaynak: *Annuaire rétrospectif*, Tablo 9, s. 56, 1954-1988 için, ve *Annuaire statistique* 1991-1992.

4. Rhône-Alpes bölgesi, aynı dönemde, genelde ulusal ortalamanın bir ya da iki puan üstünde kalarak aynı gelişimi izlemiştir: Biraz daha fazla aktif, biraz daha az işsiz (örneğin, 1975'te ulusal ortalamanın %4,8'ine karşılık %3,5 , 1982'de %9'a karşılık %8).

INSEE'nin bölgelere, departmanlara ve komünlere göre düzenlenmiş belgeleri (1990 mart sayımı) sayesinde en genelden en özele giderek aktif nüfusun ve işsizlerin yüzdeleri tablosunu düzenleyebildim: Fransa (F), Rhône-Alpes bölgesi (RA), Rhône departmanı (R), Lyon kent birliği (Lyon kent ortaklığı COURLY içinde 63 komünü bir araya toplayan UUL), Lyon (Ly), Croix-Rousse toprağını temsil eden Birinci (I.) ve Dördüncü (IV.) bölgeler (Lyon toplamda dokuz bölgeye sahiptir). Tabloların verilerini ve önceki yorumları tamamlamak amacıyla 15-19, 20-24 ve 25-29 yaş arası gençlere ilişkin sınıflandırmaları elde tuttum.

Sağdaki beş sütunun sonuçları toplandığında, dördüncü bölge dışında çalışma oranının ulusal ortalamanın ortalama iki puan üzerinde (yaklaşık %55'e karşı %57) olduğunu saptamaktayız. Ve, işsizlik oranı, oranın hafifçe yüksek olduğu birinci bölge dışında, ulusal ortalamanın bir buçuk puan altında (yaklaşık %11'e karşı %9,5). Genç aktiflerin payı Lyon kentinde ve iki bölgede, Fransa genelinde olduğundan açık biçimde daha zayıf, bununla birlikte genç işsizlerin payı da (buna karşın, bu durum bu

iki bölgede numunenin zayıflığı nedeniyle, 22 kişi, 15-19 yaş arası gençler için belirtici değil). İlk olguda (istihdam) ulusal ortalamanın %11,8'ine karşılık 15-19 yaş arası aktiflerde %9'luk ve 20-24 yaş arası aktiflerde %63,7'ye karşılık %50'lik bir oran elde etmekteyiz. İkinci olguda (işsizlik), 20-24 yaş arası genç işsizlerin oranının Lyon ve iki bölgesi için %15 civarında olduğunu ve %20,3 olan ulusal ortalamanın açık biçimde altında olduğunu saptamaktayız. 25-29 yaş arası daha büyük gençler için de benzer bir durum saptaması yapmaktayız (13,5'e karşılık %11 civarında).

Tablo 4: *1990 genel sayımına göre, Fransa, Rhône-Alpes bölgesi, Rhône departmanı, Lyon kent birliği, Lyon kenti ve birinci ve dördüncü bölgeleri (La Croix-Rousse) için aktif nüfus ve işsiz oranları (% olarak)*

	F	RA	Rh	UUL	Ly	I.	IV.
Aktifler %	55,1	56,6	57,8	57,6	55,5	56,7	54,9
15-19 yaş arası	11,8	10,2	10,5	9,6	9,2	8,5	8,5
20-24 yaş arası	63,7	64,0	58,6	55,9	47,8	44,8	55,0
25-29 yaş arası	86,7	87,6	87,1	86,7	86,4	85,7	89,7
İşsizler %	11,1	9,1	8,7	9,5	9,2	11,4	7,9
15-19 yaş arası	21,8	17,1	17,3	20,2	19,4	*16,3	*14,4
20-24 yaş arası	20,3	16,3	15,1	16,6	14,5	17,2	15,2
25-29 yaş arası	13,5	11,4	10,6	11,2	10,0	12,4	9,7

6. Ulusal ortalamalara göre daha olumlu olan bu sonuçlar uzun süreli işsizliğin temsil ettiği "sosyolojik kader"in (Pierre Bourdieu'nün formülü) yükünü hiç azaltmıyor. 1975'te anketim sırasında iş bulma sıkıntısında olan bir genç (bir oğlan ya da daha ziyade bir kız) bugün büyük olasılıkla uzun süreli işsizler ordusunun parçası olduğunu ya da 1988 Ekimindeki kanunun öngördüğü, aylık 2200 frank civarında olan "gelir desteği"nden (RMI) yararlandığını belki söyleyebiliriz. Bkz., Pierre Vanlerenberghe (der.), *RMI, le pari de l'insertion* (Ulusal gelir desteği değerlendirme komisyonunun raporu), Paris, La Documentation Française, 1992, 2 cilt. Özet bir sunum için bkz., Vanlerenberghe ile görüşme, *Actualités sociales hebdomodaires*, sayı: 1777, 20 Mart 1992; ve *Économie et statistique*, sayı: 252, Mart 1992.

Bu genç, az eğitimli veya diplomasız olduğu ya da profesyonel olarak kalifiye olduğu için bugün iş, özellikle de kalıcı bir iş bulmuş olma olana-

ğına daha az sahiptir. Toplumsal dışlamanın "kurbanı" –bugün, iş yapılarının ve daha geniş olarak kabul edilen bütün çalışma biçimlerinin uzağa konmasını betimlemek için kullanılan formül– olan bu genç, niteliklere ve tiksinilen "sisteme dahil olmayı" temsil eden diplomalara karşı olan Mayıs 1968 olaylarından doğmuş, yüksek diplomalara sahip entelektüeller tarafından kuramsallaştırılmış, 1975 dolaylarında, "okulu ya da fakülteyi terk etmiş" olmanın kibarlara yaraşır bir durum olduğu dönemde hâlâ daha etkin olan eğitim karşıtı ideolojinin kurbanı olacaktır. Ne yazık ki bu ütopya, dönemin, "devinimsiz söylemlerin uzun alayı" (Roland Barthes) olduklarından kuşkulanılan ancak daha ağır olan sosyoprofesyonel gerçeklerine göre kendine istihdam karşıtı süsü vermiştir.

Tamamlayıcı not: Görüşülen Croix-Rousse[*24]

"Genel olarak" kentsel mahalle üzerine yazdıklarım zamana Croix-Rousse üzerine yazdığım demografik açıdan modası geçmiş olan kısımlardan daha iyi dayandılar. 1962'den 1975'e kadar olan sayımların verilerini kullanıyordum. Bununla birlikte, nüfusun gençleşmesinin yanı sıra o zamandan beri saptanan, sanata ve kültüre yönelik eylemler ve hizmetler ("gentrification" hakkında bkz., s. 72, dipnot 19) oluşturmanın ilk ürünleri çoktan seziliyordu; bu eğilimi tanınmış bir eğlence, lokantacılık ve gösteri merkezine dönüşen Croix-Rousse'un yakın tarihi de doğrulamaktadır.

1. İlk olarak Croix-Rousse (I. Bölge) boşalır ve yaşlanır. 1962, 1968, 1975 ve 1982 sayımları oturanların sayısında aralıksız bir azalma kaydederler: 1962'de 47 000, 1968'de 41 200 (1962'den itibaren % -12,3), 1975'te 31 200 (% -24,3), 1982'de 25 600 (% -17,9). Toplamda, 1962'den 1968'e kadar I. Bölge 21 400 oturan kaybetti: Nüfusunun %45,5'i. Doğum oranında azalma, yaşlanma ve demografik insan kaybı, "Croix-Rousse'un" ölçütleri bunlardı. Hafif bir toparlanma için Mart 1990 sayımını beklemek gerekir: 26 592 oturan yani 1982'dekinin %3,9 fazlası.

* Bu baskıya eklenmiş olan metin.

24) Bu ek, aynı başlığı taşıyan bölümümün –Daniel Dhéret (der.), *Le territoire du créateur*, Lyon, La Condition des soies, 1992, s.16-23– bütünüyle gözden geçirilip yeniden ele alınmasıdır.

Bu demografik anomaliler yalnızca olumsuz taraflardan ibaret değillerdi. Croix-Rousselu mahallesine çok bağlıydı ve hâlâ bağlıdır, dolayısıyla, söylemem yerindeyse, konut koşullarının uzun süren efsanevi elverişsizliğine rağmen orada yaşlanmak eğilimindedir (bkz., s. 60-64, "Birinci bölgenin nüfusu", 1975'te gerçekleştirilen anket üzerine). Bu kökleşmeyi üç değer açıklamaktaydı:

– "Bu mahalle pahalı değil". 1975'te, üç-dört odalı daireler üç aylığı hâlâ 500 franktan aşağı olan bedelle kiralanabiliyordu (bugün yaklaşık 1600 frank);

– "Burası huzurlu bir mahalle"; sessizliği ve "temiz hava"sıyla, pazarıyla, bahçeleriyle, bulvarın ağaçlarıyla övünülürdü. Bu nitelikler, durmaksızın, birinci ve dördüncü bölgenin sınırlarındaki düzlükten oturmaya ayrılmış yeni bir mahalle oluşturan yaratıcıların dikkatinden kaçmadı;

– Bir kısmını kapsadığı (birinci bölge Saint-Nizier Kilise'sine kadar uzanır, Belediye Binası, Terraux Meydanı bölgenin sınırları içerisindedir) ve toplu ulaşım araçlarıyla doğrudan bağlandığı *kent merkezi*'ne yakındır. Kentlerin "merkezleri" *her zaman* periferilerden daha çekicidir. Sessizliğin ve merkeze yakınlığın avantajlarından aynı anda yararlanmak varken insan neden banliyölerde "kaybolsun"?

2. 1975'ten itibaren "gençlerin" (daha çok 20-25 yaş arası) gelişi yaşlanmayı dengeler. Dairelerin, dükkânların, atölyelerin cazip kiraları üniversite öğrencilerini, zanaatkarları, sanatçıları çeker. Bu gençleşme, sokaklara ve Saint-Sébastien yokuşu ile Grande Côte (ya da Grand'Côte) yokuşu arasındaki meydanlara dokunarak doğudaki tepeye saldırdı. Rouville meydanının üzerinden dikine Saône nehrine inen batıdaki diğer taraf davetsiz misafrlere yüksek bir yaş ortalaması sayesinde direniyordu. Zaman içinde, gençliğin doğudan batıya ilerleyişi Grand'Côte'u geçer, beş, altı yıl için sanki paraleli olan Carmélites yokuşuna yerleşir, burayı aşar ve sonra da Rivet sokağına ve komşu sokaklara dokunur.

3. 1990 sayımı bu gençleşmenin demografik yapısını aydınlatıyor. INSEE'nin verileri sayesinde, "büyük yaş grupları"na, en genelden en özele, nüfusun yüzdeler tablosunu hazırlayabildim: Fransa (F), Rhône-Alpes bölgesi (RA), Rhône departmanı (Rh), Lyon kent birimi (UUL), Lyon (Ly), Croix-Rousse için Birinci (I.) ve Dördüncü (IV.) bölgeler. Gençlerin demografisini geliştirip tamamlamak için 15-19, 20-24 ve 20-25 yaş sınıflandırmalarını ekledim.

Tablo 5: *Fransa, Rhône-Alpes bölgesi, Rhône departmanı, Lyon kent birimi, Lyon kenti ile Birinci (I.) ve Dördüncü (IV.) bölgelerinde (Croix-Rousse) nüfusun büyük yaş gruplarına göre dağılımı*

	F	RA	Rh	UUL	Ly	I.	IV.
*Nüfus	56,4 M	5,35 M	1,5 M	1,215 M	422444	26592	30552
**0-19 yaş	26,5	27,0	26,6	26,1	21,4	21,0	20,2
20-39 yaş	30,3	30,4	31,8	32,5	34,8	39,1	31,9
40-59 yaş	23,3	23,9	23,9	24,0	22,3	20,1	22,9
60-74 yaş	12,8	12,1	11,5	11,4	13,0	10,8	14,4
75 yaş ve üstü	7,1	6,9	6,2	6,0	6,5	8,9	10,2

* Milyon (M) nüfus, ardından binlik nüfus

**Büyük yaş gruplarına ait yüzdeler

Tablo 1, Lyon'da ve Croix-Rousse'ta (Ly, I. ve IV.) 0-19 yaş grubuna ait oranın ulusal ortalamanınkinden açıkça düşük olduğunu gösteriyor, %26,5'e karşılık %21; dolayısıyla: Çocuk ve ergen açığı. Buna karşılık, özellikle oranın en yüksek olduğu – genel ortalamanın %30,3'üne karşılık %39,1- I. bölgede 20-39 yaş grubunda yüksek bir oran saptamaktayız. Öyleyse, 20-39 yaş arasındakiler "yamaçlar"daki gençleşmenin ana kaynağını oluşturmaktalar.

Bu eğilim aşağıdaki Tablo 2 tarafından da doğrulanmaktadır: Lyon'da ve iki bölgemizde 15-19 yaş arası ergenlerin oranı genel ortalamadan bir buçuk puan aşağıdır: %7,5'e karşılık %6. Ancak 20-24 ve 25-29 yaş arasındakilerin sağdan üç sütundaki (Ly, I. ve IV.) bireşimsel oranı genel ortalamayı açık biçimde iki buçuk puan geçer: %7,5'a karşılık %10.

Tablo 6: *Fransa nüfusunun 15-19, 20-24 ve 25-29 yaş için önceki tabloyla aynı kategorilere göre beş yıllık yaş aralığında dağılımının özeti*

	F	RA	Rh	UUL	Ly	I.	IV.
15-19 yaş	7,5	7,5	7,4	7,3	6,1	6,0	5,9
20-24 yaş	7,5	7,7	8,7	9,1	10,1	11,2	7,6
25-29 yaş	7,6	7,6	8,4	8,8	9,9	11,3	9,3

I. bölgenin nüfusunun daha ince bir analizi (tablo dışı) 20-39 yaş arası "büyük yaş grubu" içinde yaş yılına göre en kalabalık olanların 23-

27 yaş arasındakiler olduğunu gösteriyor. Gerçekten de 20-39 yaş arasındakilerin ortalama sayısı yıl başına 520 iken bu sayı 23'ten 27 yaşa kadar olanlar için yıllık 600 çıtasını geçiyor: 23 yaşında olanlar 629, 24 yaşında olanlar 630, 25 yaşında olanlar 607, 26 yaşında olanlar 633 ve 27 yaşında olanlar 624 kişi.

23-27 yaş aralığı 1990 sayımında da I. bölgenin en önemli yaş sınıfını oluşturuyor: Oturanların %11,7'si, yani 23-27 yaşındakilerin oranının genel nüfusa göre %7,8 olduğu metropol Fransa'dakinden dört puan fazla. Bir başka deyişle, son sayımın üzerinden geçen zamanı da dikkate alarak şu anda, birinci bölgedeki demografik gençleşmenin toplanma noktasını çocuklar ve ergenlerden çok 25-30 yaş arasındakiler oluşturmaktalar.

4. *Bu istatistiksel sonuçlar ampirik gözlemi doğrulartar*: Sokakları katederken zamanın akışı içindeki bu gençleşmeyi fark etmekteydik. Bakkalların ya da zanaatçıların eski dükkânları, eskimiş dükkânlar, eski bistrolar, hatta on beş yıl öncesine kadar haklı biçimde "işin içine katılamaz" olarak görülebilecek yerler de dahil, kitapçılara, galeri ya da stüdyolara ya da tiyatro veya diğer canlı gösteri mekanlarına dönüşüyorlardı. Sürgüler açıldı, yavaş değişimler duvarları, dükkânları, avluları, daireleri – emlakçıların asma kat dedikleri "çatı altları"yla ipek dokuma işçilerinin meşhur daireleri- dönüştürdüler. Dış cephelerin temizlenip yenilenmesi, kısa süre öncesine kadar yıkık dökülüklüğü nedeniyle dokunaklı bir genel hali olan bu mahalleyi canlandırdı. Buna, I. ve IV. bölgelerde sayıları en az iki yüzü bulan derneklerin (kültür, eğlence, spor, lokaller, mahalle kurulları vb.) artışı eklendi.

5. *Croix-Rousse'a yerleşen gençler özellikle sanatsal ve kültürel etkinlikler geliştirdiler*. Le territoire du créateur'de yayımlanan (Daniel Dhéret tarafından yayına hazırlanan derleme; bkz., s. 376, dipnot 19 ve s. 377, dipnot 24) "Croix-Rousse'lu sanatçılar: Rakamlar" anketi birinci ve dördüncü bölgelerde dört yüz sanatçının sayımını yapıyor; bu 19-24 yaş arası nüfusun %1'ini ve aynı zamanda "aktif nüfusun %2'sini temsil eder. Bu kadar özelleştirilmiş bir oturanlar kategorisi için önemli olan bu oran Croix-Rousse'un 1975-1980'den beri sanatsal ve kültürel etkinliklerin güçlü bir toplanma mekanına dönüştüğünü gösterir. Düşük kiralar bu çekiciliği açıklar (açıklardı!) ama bunun yanı sıra Jacquard dokuma tezgahlarına göre yapıldıklarından etkileyici bir tavan yüksekliği sunan

dairelerin özel biçimi de bu çekiciliği açıklar. Bu konut hacmi özellikle ankete göre en kalabalık grubu oluşturan plastik sanatlarla uğraşanlara uyar.

Sanatçıların yanında, diğer profesyoneller, kitapçılar, editörler, galericiler, restoran işletmecileri kültürel etkinlikler paletini zenginleştirir ve mahalleye güçlü bir simgesel artı-değer de sağlarlar[25]. Ve bu artı-değerle birlikte taşınmaz mallarla ilgili bir artı-değer kısa bir süreden beri onların aleyhine dönüyor ve onları kendilerinin değerlendirmiş olduğu bu kentsel uzamdan kovuyor. Kiraların yenilenmesi yıkıcı koşullarda gerçekleşiyor ve bir çözüm yolu bulunmadığı takdirde sanatçıların ve bütün kültürel hayatın yazgısı doğrudan tehlike altında görünüyor.

6. 1975 dolaylarında sanatçılarda dahil gençlerin gelişi, 1982'ye kadar, saptanılan, gördüğümüz demografik kaybı yavaşlatmamıştır. Ancak bunlar on yıl öncesine kadar yeni olan, bugün kabul edilmiş etkinlikler katmışlardır. Öyle ki Croix-Rousse, Lyon'da, Fransa'da ve yurtdışında gerçekten bir *sanatçı mahallesi* sayılmaktadır. Croix-Rousse, sanatçılardan ve kültürel hayatın profesyonellerinden oluşan nüfusu olmaksızın *bugünkü* Croix-Rousse olmazdı. Bundan başka nispeten içine kapalı bu mahalle Lyon nüfusunun kalanına açılmıştır. Dahası, *oraya geliniyor: Kültürel etkileşim bundan böyle gündelik hayatının bir parçasıdır öyle ki onun bir değeri haline gelmiştir.* 1990 dolaylarında Croix-Rousse'ta bir cumartesi gecesinin 1980'deki bir cumartesi gecesiyle hiçbir ilgisi yoktur: On yıl önceki bir kültürel olaya karşılık bugün iki ya da üç tane sayılıyor. Bazen kutlama bütün yamaçları sarıyor; tıpkı 21 Eylül 1991'de, yüzlerce sanatçıya eserlerini tanıtma ve kendilerini ifade etme olanağını vermiş olan *La nuit des voraces* (doymazlar gecesi)[26] gibi. Sanatçılar, kültürel eyleyiciler, izleyiciler ve diğer akşam ziyaretçileri burada *evlerindeler* ve 1975'e göre yeni olan da bu.

25*) Buna koşut olarak oturanların sosyo-profesyonel kategorilerinin de çeşitlendiğini saptıyoruz. Uzun süre boyunca neredeyse tamamen bir işçi mahallesi olan Croix-Rousse'un yamaçları memurları, subayları, entelektüel meslekleri (öğretmenler, gazeteciler, reklamcılar) ve sağlık personelini içlerinde toplamışlardır.

26*) Sesbilgisel ve anlambilimsel bir kaymayla "görev yoldaşı" ("compagnon du devoir") (Fabrika'nın çok sayıda ipek dokuma işçisi bu loncaya aitti) Kasım 1831 ve Nisan 1834 ayaklanmalarından sonra doğmuş olan "yiyip bitirici" ("devoireur"), "oburcasına yiyen" ("devoreur") ve sonunda "doymaz" (vorace)'ı doğurmuştur. "Doymaz" sözcüğü genişletilerek her bir başkaldırıya ya da halk isteğine uygulanır. Pierre Boutry, *Prêtres et paroisses au pays du Curé d'Ars*, Paris, Cerf, 1986, s.79'da, Dombe'daki toprak sahiplerine karşı "*doymaz*

7. Üzerinde durulması gereken son nokta: *Croix-Rousse'un tarihsel hafızası Roma işgalinin ötesine kadar gider.* Üç anını vurgulamak istediğim bir istife dayanır.

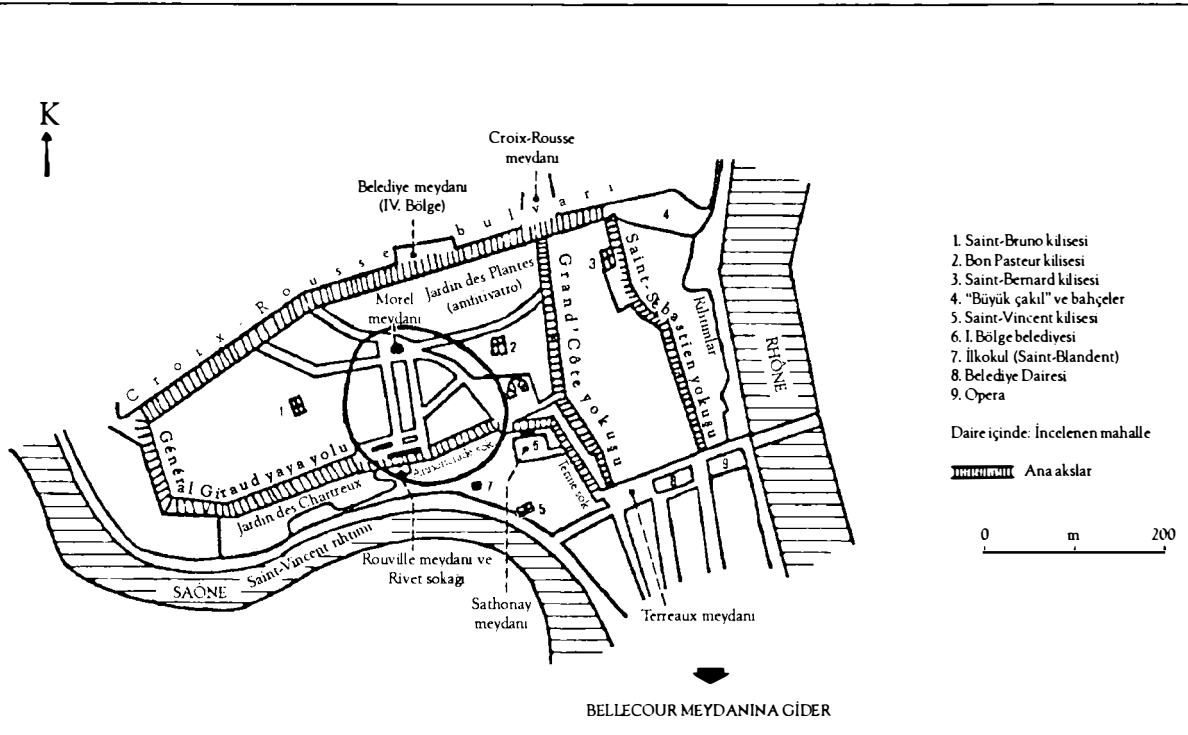
Blandine ve yoldaşlarının Ağustos 177'de din uğruna öldürülmeleri işin özünü gizleyen dinsel bir görüntüyle örtülmüştür. Gerçekte, Pothin ve Iranaeus'un otoritesi altında buraya ayak bastırılan ilk Hristiyanlar, Yeni Ahit'in yazarları arasında en gizemlisi olan Havari Yuhanna'nın yandaşlarıdır. Bu belki de Lyon'un (Gastronominin ve bunun yanı sıra ispirtizmanın başkenti) mistik, gnostik ve hatta batıni hristiyanlığını[27] açıklar.

Kent sürekli olarak Doğu'ya yönelmiştir. İpek ve dolayısıyla doğrudan doğruya ipek dokuma işçileri bu ilişkinin simgesel figürüdür. Lyon, Akdeniz havzasının banka, ticaret ve düşünce merkezlerinden biri olmuştur. Eski kültürel zemininde Lyon doğulu ve Araptır (şarkiyatçı akademisyenler geleneği de bunu belirtir). Mağrip kaynaklı göç bu yüzyılın siyasal ve ekonomik krizleri zamanına ait değildir, XIX. yüzyılın ortalarına kadar çıkar. Doğuyla (Müslüman ya da Hıristiyan) olan kurucu, *gerekli* ilişkileri bu kentin bir geleneği, tarihinin bir boyutudur. Eğer ırkçılığın ve yabancı düşmanlığının dışarı atılmış olması gereken bir kent varsa bu Lyon'dur.

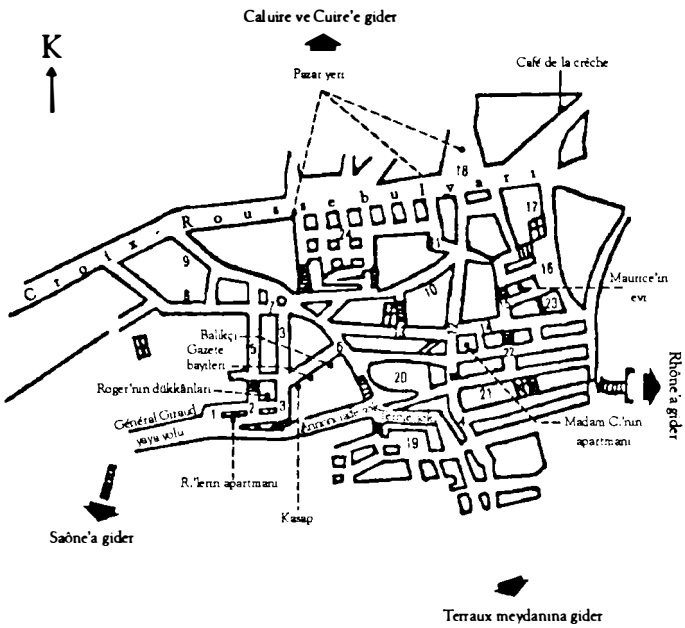
Tarihinin diğer oluşturucu unsuru, ipek dokuma işçilerinin etkinliğine her zaman, 1831 ve 1834 krizlerinden doğmuş olan çok sayıda yardımlaşma kurumu ve kooperatifin kaynağında bulunan toplumsal bir karşılıklı yardımlaşmanın eşlik etmiş olmasıdır. Bir levha bu durumu hatırlatır (Grand'Côte yokuşu, 95 numara): "İlk Fransız tüketici kooperatifi 'Dürüst ve toplumsal ticaret', Michel Derrion ve Joseph Reynier

hasatçıların mücadelelerini" işaret eder ancak sözcük kökünü vermeyi unutur. Jacques Perdu'nün, olması gerektiği gibi, Croix-Rousse'un yamaçlarında, ipek dokuma işçileri ile Terme eyaletinin güvenlik güçleri arasında bu kadar şiddetli çatışmaların yaşanmış olduğu bu geçitlerin yakınında basılmış olan (Burdeau sokağı, 44 numara) *La révolte des canuts 1831-1834*, Paris, Spartacus/René Léfeuvre, 1974 ilgiyle okunacaktır. Burdeau sokağı, üç Gaules amfitiyatrosunun – geleneğe göre Lyonlu şehitler burada ölmüşlerdir– kurulduğu Jardin des Plantes boyunca uzanır. Hristiyan şehitler, başkaldıran ipek dokuma işçileri, anarşist yayıncılar ve matbaacılar (1990'dan beri Rivet sokağında da anarşist ve mutlak özgürlükçü bir kitapçı vardır), sadece yüzyıllarla birbirlerinden ayrılmış olarak aynı küçük çevrede bir arada otururlar.

27*) Bkz. Philippe Boutry'nin incelemeleri, *a.g.y.*, çok ilginç bir kitap ve yine bkz. benim onun hakkındaki makalem, "Au pays du Curé d'Ars", *Esprit*, Ocak 1987, s. 51-64. Bu makalede, Jean-Marie Vianney'i çocukluğunda etkisi altında bırakmış olan Lyon tarzı Katolikliğin *gnostik* geleneği üzerinde duruyorum. Dinsel pratiklerin aşınmasının marjinalleştirmesine rağmen bu geleneğin hâlâ etkin olduğunu düşünmekteyim.



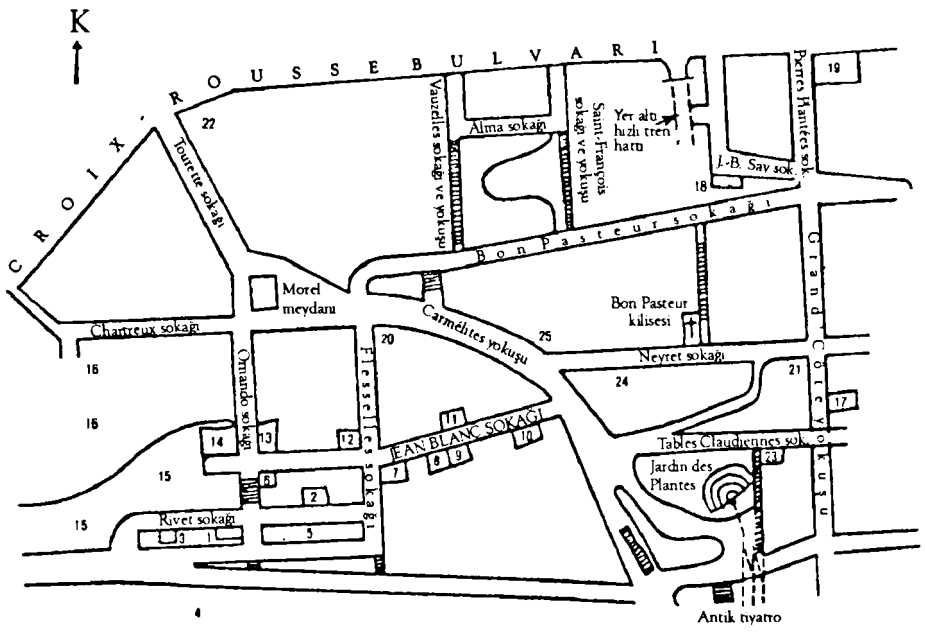
Croix-Rousse mahallesi: Basitleştirilmiş plan



1. RIVET SOKAĞI
2. PRUNELLE SOKAĞI
3. FLESSELLES SOKAĞI
4. PIERRE BLANC SOKAĞI
5. ORNANO SOKAĞI
6. Carmélites yokuşu
7. MORELMEYDANI
8. Chartreux sokağı
9. Tourette sokağı
10. Bon Pasteur sokağı
11. JEAN-BAPTISTE SAY SOKAĞI
12. GRAND'CÔTE YOKUŞU
13. NEYRET SOKAĞI
    Bon Pasteur kilisesi
14. Imbert Colomès sokağı
15. DIDEROT SOKAĞI
16. Saint-Sébastien yokuşu, Colbert meydanı
17. Fantasques sokağı, Saint Bernard kilisesi
18. CROIX-ROUSSE MEYDANI
19. SATHONAY MEYDANI
20. Jardin des Plantes ve sokağı
21. Burdeau sokağı
22. Tables Claudiennes Sokağı
23. Cour des Voraces (Colbert meydanı, no.9)
24. Aralarında Madam C.'nın yaşamış olduğu Alma sokağının da bulunduğu çeşitli sokakların kesiştiği yer

Not: Büyük harfle yazılanlar en sık kullanılan veya belirtilen akslar ya da yerlerdir.

İncelenen mahalle: Ayrıntılı plan



1. R.'lerin apartmanı
2. Robert'in yeri
3. Germain'in yeri
4. Saône'a hakim Rouville Meydanı, sola doğru Jardin des Chartreux
5. "300 pencereli" denilen apartman
6. Belediyeye ait banyo-duşlar
7. Kasap
8. Fırıncı
9. Gazete bayileri
10. Balıkçı
11. Eczane
12. Şarküteri
13. Anaokulu
14. İlkokul
15. Dokuma okulu
16. Saint-Bruno okulu
17. Madam C.'nin (Marguerite) eski apartmanı
18. Anne ve babasına ait ecza deposu
19. Gittiği ilkokul
20. "Kız" lisesi, Morel Meydanı
21. Teknik lise
22. "Kız" okulu
23. Tables Claudiennes Anaokulu
24. Güzel Sanatlar Okulu (Neyret)
25. Saint-Jean Baptistede la Salle Okulu

Rivet Sokağı çevresi

tarafından 1835 yılında burada kurulmuştur." Bugünkü dernekleşme faaliyeti ve buna bağlı olan dayanışma, yaratıcılar arasındaki dayanışma ve bir mekanla dayanışma bu açık toplumsal geleneğin doğru akışı içinde yer alır. Bu, Croix-Rousse'un bir "*yaratıcılar toprağı*" olarak kalması için artı bir olanaktır.

Söz konusu olan aynı girişten ulaşılan (hol A) bitişik iki dairedir. En geniş ve aile hayatının kalbi olan birinci daire bir koridoru (B) bir mutfak-oturma odasını (C) ve iki odayı (D ve E) kapsıyor. Plan üzerindeki (s. 95) taralı kısımlar binanın geri kalanını gösteriyor. Asıl oda C'nin alanını, orada bulunan mobilyaların ve eşyaların dökümünü düzenlemek için üç alt parçaya böldüm. Her iki dairenin de banyosu yok, ortak tuvaletler dışarıya, apartman merdivenlerine yerleştirilmiş.

1. BİRİNCİ DAİRE

Hol (A)

Sağdan alan B, C, D ve E'yi içine alan birinci daireye (yaklaşık 60 m^2), soldan alan F ve G'yi içine alan ikinci daireye bakıyor. Joseph kişisel eşyalarını bu ikinci daireye koyuyor.

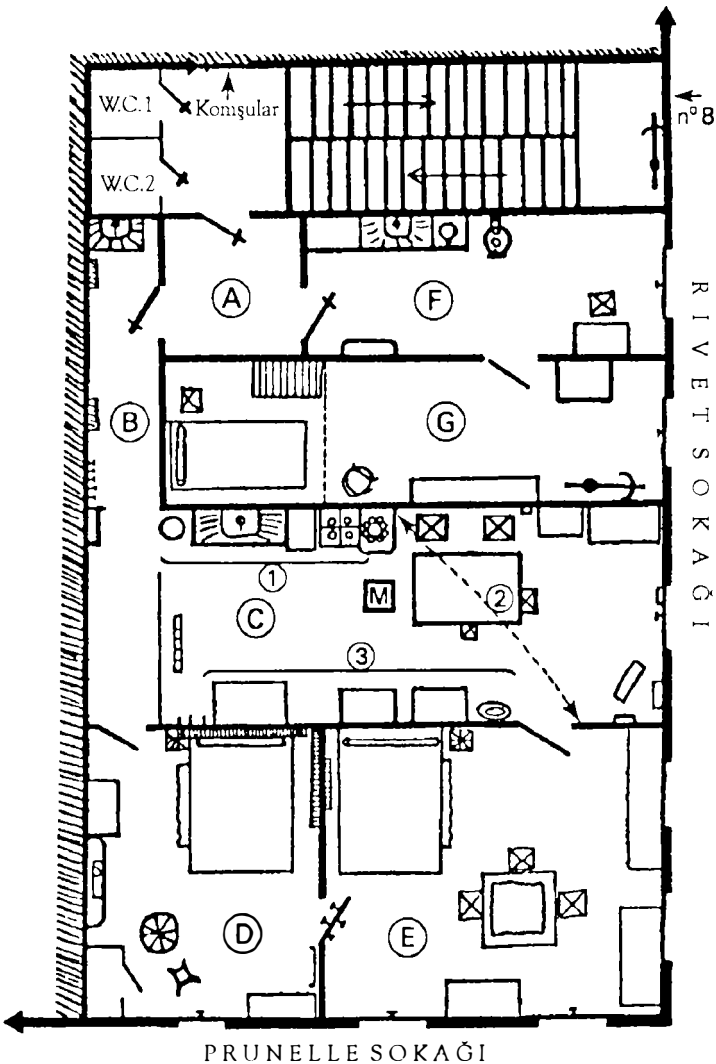
Koridor (B)

Kapının arkasında, Joseph tarafından 1960'ta gerçekleştirilmiş tadilatlar sırasında yerleştirilmiş olan "beyaz" bir lavabo. Duvarda üzerine ayna takılmış bir ilaç dolabı, elektrik sayacını saklayan küçük bir ahşap kasa, bir portmanto ve bir ayakkabı sandığı. Koridor Madam Marie'nin odasına (alan D) kadar devam ediyor. Bu odaya doğru giderken sol kolda bulunan iç duvar Joseph tarafından örülmüş; 2,50 metre yüksekliğinde, dolayısıyla, toplam yüksekliği 4 metreyi geçen odanın yaklaşık üçte ikisi yüksekliğinde kalıyor.

Mutfak-oturma odası (C)

R. ailesi çoğu zaman bu odada oturuyor. Aynı zamanda oturma odası olarak da kullanılan "Lyon tarzı" bir mutfak söz konusu. Soğuk mevsim boyunca sürekli bir ısıtmaya sahip olan tek oda burası: Brülörü, Joseph tarafından inşa edilmiş duvar boyunca, girişte solda bulunan bir gazlı ısıtıcı.

Alt alan 1'de çeşitli mobilyalar ve eşyalar toplanmıştır. Sol kolda, B'den C'ye dönerken küçük bir plastik çöp kovası. Ardından, Joseph



R.'lerin ikiz dairesinin planı

tarafından 1960'ta, dairedeki tadilatlar sırasında kurulmuş olan bir su ısıtıcısıyla birlikte büyük bir beyaz lavabo; 1962'de koyulmuş bir çamaşır makinesi; 1958 tarihli bir havagazı ocağı (Eskiden yemekler kömürlü bir yemek fırını üzerinde pişiriliyordu: şu anki gazlı ısıtma aleti bu fırının eskiden durduğu yere yerleştirilmiştir); 1956 tarihli büyük bir buzdolabı: Bunun üzerinde, üzerinde sürekli olarak bir meyve tabağının durduğu küçük bir örtü.

Alt alan 2 daha çok parça içerir. İlk olarak, "genişletme tahtası"na sahip, uyumlu sandalyeleri olan kırmızı formikadan bir mutfak masası. Plan üzerinde M ile belirtilen sandalye Madam Marie'ninkidir: Buzdolabının karşısında bulunur ve bütün mutfak eşyalarına yakındır. Yemekler sırasında yerler değişmez: Madam Marie'nin sağında Joseph, ardından orada olduğu zamanlarda Jean; solunda orada olduğunda Maurice. Konuk ya da konuklar alışkanlıkla Madam Marie ve Maurice'in arasına otururlar. Duvarda çeşitli eşyalar asılıdır: Mandolin biçimli bir müzik kutusu, iştah açıcı Cinzano'yu öven bir basınçölçer, Korsika kartpostalları. Ayrıca, Joseph tarafından tuhaf bir biçimde soluk bir açık mora boyanmış ahşap bir alet kutusu vardır; bunun üzerine, 50'li yıllardan kalma, o dönemde sevilen tarzda biraz kocaman bir radyo yerleştirilmiştir. Radyo artık çalışmıyor ama 78'lik plaklara uygun dahili pikabı dünyanın bütün tangolarını çalmış olmalıdır. Üzerinde, bir dağ manzarası fotoğrafıyla süslenmiş üçgen bir anten bulunuyor. Duvarın köşesinde, Madam R. tarafından 1930'da, Villé-Morgon'da oturan bir kişiden satın alınmış olan bir Beaujolais mobilyası var. Büyük bir olasılıkla XIX. yüzyılın ilk yarısından kalma; iki kısma ayrılıyor: yerle bir olan (yaklaşık bir metre yüksekliğinde) iki kapaklı bir gövde bölümü ve yan ve dik kısımlarına meyve salkımları yontulmuş bir dizi raf. Bu raflarda çeşitli hatıralar, kartpostallar ve çatısı açılabilir, "kumbaralı" küçük bir Savoie tarzı dağ evi, son olarak da eski bir yuvarlak termometre bulunuyor.

Pencerenin altında, yerde, Madam Marie'nin, kısa boylu olduğu için, pencereden bakmak istediğinde üzerine tünediği küçük bir çocuk taburesi var. Sağda, pencereye doğru bakıldığında, tekerlekli mobilyanın biraz ilerisinde Joseph'in "35 yıllık ev" primiyle 1973 yılında alınmış olan bir renkli televizyon bulunuyor. Duvarda, pencerenin yakınında eski bir "toplu" duvar saati var. Sürekli bozuluyor ve elinden her türlü iş gelen Joseph'in sabrına meydan okuyor. Oda E'ye açılan kapının yakınında duvara asılı, aynalı bir ecza dolabı bulunuyor. Madam Marie "ufak güzellik malzemeleri"ni buraya koyuyor: Pembe, alacalı bulacalı ve kokulu süngeriyle birlikte toz pudra

kutusu; menekşe, lavanta suları, "kolikler için" çeşitli iksirler (tabi ki aralarında Grande-Chartreuse'ünki de var), vb.

Şimdi de alt alan 3'ün içindekiler: E'ye açılan kapının sağında, plan üzerinde ovalle gösterilmiş olan, 1903 tarihli Singer marka eski bir dikiş makinesi: "Bunu bana annem, okulu terk ettiğimde bir mesleğim olsun diye onuncu yaşgünümde hediye etti. Marie ömrü boyunca, dökümü çok güzel, mekaniği –pedal, tekerlekler, kayışlar, iğne mekanizması vb.– yeterince büyüleyici olan bu saygıdeğer alette çalıştı. Sonra, formikadan birbirinin aynı iki mutfak mobilyası. Daha ileride, içinde çivilere asılı paspasların, çaputların, bakım ürünlerinin bulunduğu çok büyük, ahşap bir "temizlik" dolabı. Bu büyük dolap ile iki mutfak mobilyası arasında, boş alanda ekmek kutusu bulunuyor, yanına "günlük" şarap şişeleri konuluyor. Büyük dolap ile gazlı ısıtma aracı arasında "bulaşık bezleri ve havlular" köşesi var.

Bu oda aynı zamanda, plan üzerinde gösterilemeyen bir çamaşır kurutma düzeneğine de sahip: İçine kurutulacak çamaşırı asmak için birbirine paralel ipler tutturulmuş olan ahşap bir dikdörtgen bir çerçeve söz konusu. Bu çerçeve, onu isteğe göre indirmeye ya da kaldırmaya yarayan bir makara düzeneğiyle tavana asılmış. "Çamaşır" günlerinde Madam Marie yere, plan üzerinde C harfi ile masa arasında kalan alana kurutucudan akan iğrenç suyu emmesi için eski gazeteleri serer.

Madam Marie'nin odası (D)

Madam Marie'nin odasına, C'nin kapısının solundan koridoru takip ederek giriliyor. Burada büyük bir yatakla birlikte bir tuvalet masası var. Duvarda, altın rengi metalden destekleri olan ve üzerlerinde Madam Marie'nin sevdiği kitapların (şiir kitapları vb.) ve aile hatıralarının (Madam Marie'nin anne ve babasının, 1949'da ölen kocası Barthelémy'nin, oğullarının ve torunlarının fotoğrafları) yanı sıra çeşitli bibloların yer aldığı kitaplık rafları. Yatağın karşısında, kapının arkasında aynalı üst kısmında yine aile fotoğraflarının durduğu büyük bir modern yazı masası (Joseph'in deyimiyle "önemsiz kâğıtlar" için). Yanda bir şömine ve bir pikap. Son olarak, pencereye doğru bakınca, sağ duvar köşesinde Joseph'in çok etkileyici plak koleksiyonunun bir kısmının bulunduğu büyük bir eşya dolabı. Pencerenin diğer tarafında, kitaplar ve biblolarla bir başka kitaplık. Raflardan birinin üzerinde 1972'de bağlanmış olan telefon. Yanda, E'ye açılan kapının yakınında, büyük aynası sayesinde insanın kendini baştan ayağa görebildiği bir boy aynası. Odanın ortasında, üze-

rinde her zaman çiçekler bulunan yuvarlak, küçük alçak bir masa ve bir koltuk. E'ye açılan kapının üzerinde ve sağ ve sol yanında askılıklar.

Yemek Odası ve Joseph'in Odası (E)

"Yemek odası" dense de oda istisnai olarak bu işleve ayrılıyor. Burası kuşkusuz en hoş oda: Büyük, havadar. Prunelle sokağına açılan iki pencere, oda D.'nin penceresinden de görülen Saône'un rıhtımlarının güzel manzarasına sahip. D.'den gelirken solda, büyük bir yatak var; yatağın üzerinde, yıl yıl ciltlenmiş *Constellation* dergisi koleksiyonunun bulunduğu raflar var. Yatağın yanında tuvalet masası; zeminde bir yatak merdiveni. İki pencere arasında, içinde ailenin kullandığı çarşafların, çamaşırların, örtülerin bulunduğu güzel bir aynalı dolap. Madam Marie, alttaki bir çekmeceye cenaze kıyafetiyle birlikte, küçük bir kutsanmış su şişesi ve her Rameaux bayramında çok dindar olan kuzini Amélie tarafından yenilenen bir şimşir dalı yerleştirmeye özen göstermiştir. Köşede içinde "gümüşlerin" durduğu güzel bir kap kacak dolabı. Yerdeki büfeyi yukarıdaki büfeden ayıran ara rafta aralarında güzel bir ayaklı tabağın da bulunduğu çeşitli eşyalar. Sonra, C.'nin duvarına doğru, ailenin kullandığı büyük giysi dolabı, dolabın üzerinde plakları yerleştirmek için özel olarak tasarlanmış evrak dolapları: Yüzlü cepleri dekoratif amaçlı kullanılıyor; böylelikle Mistinguett'in, Jean Lumière ya da Boris Godounov kılığındaki F. Chaliapine'in vb. fotoğrafları bulunuyor. Ortada dört sandalyesiyle güzel bir masa. Kap kacak dolabıyla giysi dolabının arkasında, Rivet sokağına açılan, bugün duvar örülerek kapatılmış olan iki pencere bulunuyordu.

2. İKİNCİ DAİRE

Birinci daireyle ortak olan Hol A mutfak F'ye açılıyor, buradan oda G'ye geçiliyor.

Mutfak (F)

Girişte hemen solda aşırı yüksek bir gömme dolap (üst kısmına ulaşmak için merdiven gerekiyor), sonra "beyaz" bir lavabo, üzerinde tek gözlü modern bir ocağın olduğu bulaşıklık bulunuyor. Yanda artık kulla-

nılmayan bir odun kömürü ocağı. Karşıda kumaş sandalyesiyle katlanır bir masa. Aynı tarafta duvara karşı, oda G'ye açılan kapının ötesinde Madam Marie'nin karton kutuları yığdığı belirsiz bir köşe.

Oda (G)

Girişte hemen solda, içinde çocuk kitaplarının ve birkaç oyuncağın bulunduğu küçük bir camlı kitaplık; karşısında Joseph'in bisikleti: Joseph işe gitmek için, dışarıya, kat arasındaki sahanlığa koyduğu eski bir bisiklet kullanıyor. Yanda içinde Joseph'in kitaplarının, özellikle de taksitle ya da uzman kurumlarla yazışma yoluyla satın almış olduğu "güzel koleksiyonlar"ının durduğu büyük bir duvar kitaplığı. Burada yaklaşık altı yüz kitap var (romanlar, şiir kitapları, tarih kitapları vb.). Raflardan birinin üzerinde temizlenmiş ve titizlikle bakımları yapılmış eski fotoğraf makineleri: Joseph amatör bir fotoğrafçı ve fotoğrafla ilgili her şeye hayran. Aşağıda 55'lerden bir araba olan Renault Frégate biçiminde bir kumbara: Üstelik bu model, Joseph tarafından "aile için" satın alınmış olan ilk araçtır. Bu oda, yatağın üzerinde kalan, eskiden dokuma makinesi odanın ortasını işgal ederken yatak odası olarak kullanılan, yükseklikten (tavandan 4 m.) kazanılmış bir tür iç balkon olan bir "yüksek seki" bulundurması nedeniyle dikkate değerdir. Buraya çok dik bir değirmen merdiveniyle ulaşılır. Şu anda yukarıda eski kitaplar ve bir eşya dolabı bulunuyor. Plan üzerinde noktalarla çizilmiş olan perdenin önünde yüksek sekinin dikine duran küçük bir koltuk bulunuyor.

4
Sokağın Dükkânları

Rivet Sokağı

Rivet sokağı ne çok uzun ne de çok işlektir: Merdivenli bir yokuşa uzanan ve bir diğer merdivende son bulan (Ornano sokağı) enlemesine bir sokak (Prunelle sokağı) tarafından ortadan ikiye kesilmiş iyi yüz metre, belki biraz daha fazla. Bu kesişme yeri bir tür sınırdır: Bütün sakinleri için Rivet sokağı birbirlerinin açıkça tersi olan iki "tarafa" bölünür. R.'ler kesişme yerindeki köşe apartmanlardan birinde oturuyorlar, sokağı bölen sınırın tam üzerinde bulunuyorlar.

Taraflardan "gidiş"in[1] çıkısında solda bulunanından sadece bazı vesilelerle geçilir: Sokağın sonundaki meydana park ettiği zamanlarda Joseph'in arabasına ulaşmak için; yaşlılar "düzlüğe tırmanmak" istediklerinde 13 numaralı troleybüse binmek için; Chartreux bahçesinde dolaşmaya gitmek için. Simgesel olarak, sokağın bu bölümü cansızdır; burada durulmaz; buradan sadece geçilir: "la Germaine" adıyla bilinen, biraz sınır karakolu olmuş olduğu bu çölde "dayanabilen" yaşlı ve arkaik (1978'in sonunda ortadan kalkmıştır) tek bir bakkal var; ötesinde, yüzlerce metre boyunca tek bir dükkân yok: Rivet sokağını kapatan meydan, gezenlere,

1*) "*Allée*" (gidiş): Bir apartmanın girişini belirten Lyon bölgesine özgü sözcük.

bitmez tükenmez kazık duvarlarının takip ettiği, dokuma okulunun soğuk bloğundan başka bir şey sunmayan Général-Giraud yaya yoluna açılır; karşıda diğer kaldırımda Chartreux bahçesi yaya yolu boyunca uzanır. Estetik izlenim, Rivet sokağının sol kısmına yöneltilen kötüleyici değerlendirmede çok önemli bir rol oynar: Hiçbir dükkân camekanı sokağı canlandırmıyor (duvarlar kadar karanlık olan la Germaine'inki dışında); dalgalı saçtan, az çok paslanmış, yamru yumru olmuş garaj kapıları dokuma işçilerinin binalarının büyük çıplak cephelerinin soğukluğunu vurguluyor. Sokağın sonunda meydan, bir bir apartman kadar yüksek, kör ve kara bir dayanak duvarıyla çevrili. Gerçekten de burası sokağın, akşam hiçbir ışığın şenlendirmediği, kışın, meydanın boşluğu tarafından çağrılan ve oradan sokağın dar ağzına girip yok olan korkunç bir rüzgârın estiği "soğuk" tarafıdır.

R.'ler evlerinden çıkışta sağa yönelerek kendiliklerinden sosyal hayata giderler: Rivet sokağındaki ve komşu sokaklardaki (Flesselles sokağı, Pierre-Blanc sokağı) dükkânlar bu tarafta yer alır. "Robert'in dükkânı" denilen bir dükkân parlak renklerle boyanmıştır; geniş vitrinleri gece inerken canlı bir ışık saçarlar; "kutlamalar" zamanında kandillerle ve yapay karla süslenirler; karşısında iki kahve vardır, bunlar da akşam geç vakte kadar aydınlıktır. Sokağın sol tarafı hareketli tarafıdır: Kalabalık, gürültü, sesler vardır; cıvıl cıvıldır. Sokağın bu ucu çiçek öbeklerini, koruluğunu, ağaçlarını sunan Saint-Charles Kliniği'nin parkına da açılır. R.'ler de kent merkezine ya da her zamanki çeşitli gezinti mekânlarına buradan ulaşırlar[2].

Bakkal Robert

Rivet sokağının iki kahveden başka özellikle, bu küçük mahallede büyük bir simgesel değere sahip bir esnafı da vardır. Herkes onu tanır ve ona adıyla hitap eder, "Robert"; "Robert'e gidiyorum" ifadesi burada genel

2*) Rouville meydanına da tepeden bakan ve kent merkezinde, Saône'un rıhtımlarından bile fark edilebilen ünlü "üç yüz pencereli apartman" Rivet sokağının bu tarafında yükselir. Sade uyumu ve cephelerinin yüksekliğiyle etkileyici olan bu bina, 1826'da, zamanın simgesini oluşturmak isteyen Savoie'lı mimar Brunet tarafından inşa edilmiştir: Mevsimler gibi 4 araba kapısı, aylar gibi iki çarpı 6 kat, haftalar gibi 56 daire, günler gibi 360 pencere. Ayrıca, Rivet sokağının 15-17 numaraları arasına 1990'da koyulan bir levha başka türlü ünlü olan bir mimarın doğumunu (ben bunu bilmiyordum) hatırlatıyor: Tony Garnier burada doğdu, 1869-1948, mimar, Roma büyük ödülünün ilk sahibi, modern mimari ve şehirciliğin öncüsü.

bir ifadedir; dükkânı, sokağın kıyısında oturan herkesin onamasını kabul eden bir toplanma yeridir; "Robert" mahallenin yoğunluğuna göre nispeten önemli bir alanda bulunan, içi malla dolu tek bakkal olduğundan güçlü ve toplu bir onama. Madam Marie'nin dediği gibi, "herkesle iyi geçinir, onu herkes sever, o mahalledeki 'evrensel Robert'dir." Robert bu "evrenselliği" kuşkusuz "iyi huyuna" borçludur, ancak bu evrensellik, 1960'lı yıllardan itibaren mahalledeki dükkânların kaybolmasıyla durmadan artmıştır.

Madam Marie, onbeş yıl öncesine kadar sokağında ve komşu sokaklarda irili ufaklı çok sayıda dükkânın bulunduğunu hatırlıyor. Kaybolanların adını uzun bir dua gibi ezberden okuyor: Pierre-Blanc sokağının köşesinde bir sütçü vardı, "artık yok", Annonciade sokağının aşağısında, Saint-Charles Kliniği'nin karşısında *İyi Süt* vardı, "artık yok"; Flesselles sokağındaki Durand baba ortadan kayboldu, bir fırıncı, bir kasap ve bir bakkal Rivet sokağındaki kapılarını kapattılar; Madam Solier'inin (kendisine saygıdan Madam diye hitap edilirdi çünkü "çok seçkindi") şarküterisi de vardı, o kadar güzel bir lahana turşusu yapardı ki satın almak için ta Ova'dan gelirlerdi. Burada, artık bitmiş tamamen simgesel referanslarla dolu olan bir geçmişin yitip gitmesi üzerinde ısrar ederek mitik bir işlev üstlenen sözcüğün, *bir zamanlar*'ın sicili açılıyor. Kendisini konu alan bu konuşma biçimi içinde geçmiş, her zaman bir unutmadan ya da cinayetten sorumlu olan şimdiki zamanın ölçüsü haline gelir.

O halde, bir zamanlar mahallenin sosyal gözenekliliği, çevreyle, uyumlu, mükemmel bir etkileşim içinde yaşayan küçük esnaf ya da ufak meslek sahipleri (bileyiciler, camcılar, perakende zeytin, şarap satıcısı vb.) çokluğunu olanaklı kılan bir uzam kurardı: Bıçaklar bilettirmekten ziyade "iş yapsın" diye bileyiciye indirilirdi. Bu "iş yaptırma" niyeti mahalledeki çok sayıda alışveriş tutumunun kaynağıdır. Madam Marie, böyle, haftada bir kere sadece "iş yapsın" diye "Durand baba"ya giderdi: Durand baba komşu bir sokaktaki ihmal edilmiş dükkânında nispeten alkolik sayılabilceke küçük bir bakkaldı ama insanlar onu severdi çünkü "kötü birisi değildi". Joseph açıkça "iş yapsın" diye Annonciade sokağındaki yaşlı bir berbere giderdi: orada, en azından rastlantısal bir saç kesiminin rahatsız etmediği "taraftarlar" diyeceğim iki ya da üç yaşlı gedikliyi bulurdu. Bu yaşlı berber, ilerleyen ve endişe verici bir körlük durumuna rağmen ömrünün sonuna kadar çalıştı. Bu tutumun altında örtük bir ince yarar sözleşmesi seriliydi. Bunu şu şekilde dile getirebiliriz: İyice düşünüldüğünde, tek birinin tekeline düşmektense esnaf arasında bir rekabeti

devam ettirmek daha iyidir; tek bir esnafla "iyi günde kötü günde" evliliktense (her halükarda "mantık" evliliği) flört ve "sadakatsizlik" daha iyidir (Bir kadın müşteri, çantasında başka yerden alınmış ürünler olduğunda "size sadakatsizlik ettim" der). Bu, arz ile talep arasında bir mesafeyi, bu iki ögenin her birinin arasındaki çok sayıda izleğin bir arada yaşamasını, seçme özgürlüğünü arttıran usa yatkın bir oyunu devam ettirir.

Düşük gelirli bu "küçük mahalleler"de rekabet ciddidir; en ufak ekonomik yük (çalışma masrafları, esnaf vergilerinin, vergilerin arttırılması, dağıtımı tekelleştiren "aracıların" hatırı sayılır biçimde büyümesi) zengin ama eğreti bir ticari dengeyi yıkar. Büyük tüketim reformları bu mahalleleri, yeni gerekliliklere uyum sağlamayı bilememiş ya da becerememiş her tür küçük dükkâncıdan "temizlemiştir". *Robert* bir istisnadır: Dükkânı, eski toplumculuk düzenine ait, çok kuvvetle bireyselleşmiş bir tüccar pratiğinden hiçbir şey kaybetmeksizin, modernleşerek ayakta kalmayı başarmıştır. Bu istisnai dayanıklılık durumunu Robert iki şeye borçludur: Eskiden kalma yerleşmesine ve yeniliğe düşkün olmasına.

Robert'in ailesi bu bakkala yaklaşık olarak R.'lerin Rivet sokağına yerleştiği dönemde sahip oldular (1930'a doğru). Kendisi o zaman on yaşlarındaydı, şimdi ellinin üzerinde. Uzun süre yamaklığını yaptıktan sonra –katlara şarap ya da süt çıkarır, hastalara, yaşlılara, hamilelere "alışverişlerini taşırdı" vb.– annesinin ("çok acımasız bir kadındı" diyor Madam Marie) mirasını devraldı.

Joseph, Maurice ve o birlikte büyüdüler, savaş sırasında aynı sorunları ve savaştan sonra aynı "yerleşme" sorunlarını yaşadılar; R.'ler için geçerli olan pek çok başka aile için de geçerliydi. Dolayısıyla Robert, *sokağına* (bana Rivet sokağına "taptığını" ve hiçbir zaman, en azından çalıştığı sürece başka bir yerde yaşayamayacağını söyledi), bireylere, ailelere, dramlara dair içeriden bir bilgiye, herkese dair tamamen istisnai bir bilgiye sahiptir. Olağanüstü bir hafızaya sahip olan Robert hiçbir şeyi unutmaz, her şeyi kaydeder, her bir kadın ve erkek müşterisinin zevklerini bilir, neredeyse bütün müşterilerini adlarıyla çağırır, gençken tanımış olduklarına sen diye hitap eder, bütün çocukları tanır. Yeterince yakışıklı ("Çok alımlı" diyor Madam Marie), rahat davranan, akıllı ve iyi bir adam olarak kendini mahallenin bir çekim noktası gibi kabul ettirmeyi bilmiştir: Rivet sokağı onsuz aynı olmayacaktır. Tıpkı Jean'ın bana dediği gibi: "O, mahallede, olağanüstü bir figürdür. Oğlu evlendiğinde, baharda, bütün sokak gelini selamlamak için pencerelerdeydi. Bu Rivet sokağında görülmüş bir şey değildi!"

Önceleri dükkânı, mahalledeki herhangi bir dükkâna benziyordu: Yere yığılmış sebze kasaları ve tepedeki konserve kutularıyla büyük karanlık bir oda, dipte, çıngıraklı kapının karşısında süt ve şarküteri ürünleri için büyük bir soğutma dolabı (kısa süre öncesine kadar, Robert'e her sabah buz kalıpları bırakılıyordu); sefil bir ampul bu loş zenginlikler üzerinde titriyordu. Yaklaşık on beş sene önce "direnebilmek" ve yeni dağıtım yapılarına uyum sağlayabilmek için bir mağaza zincirine bağlandı. "Dükkân" aşamasından, nal biçimindeki planı, tüketim mallarını "mecburi istikamet"le her iki yana da yayan ufak bir serbest-hizmet alanı olarak tasarlanmış "mağaza" aşamasına geçti; mağazadan çıkmak için, dolanıp duran, birileriyle konuşan, bir çocuğu azarlayan, bir diğerine şeker veren, bir müşteriye hizmet eden, haberleri soran Robert'in arkasında durduğu kasanın önünden geçmek gerekiyor.

Madam Marie, selfservis kavramının mahallesinin eskimişliğine dair bildiğiyle bağdaşamaz olmasından endişeliydi; bu, alışkanlıklarında bazı şeyleri rahatsız ediyordu: "Başlangıçta canımı sıkıyordu, ama sonra alıştım. Böylesi çok temiz ve eskisi kadar iyi." Modernleşme her zaman, ürünlerin kalitesine dokunan oldukça çok güvensizlik doğurur; standartlaşma, ön paketleme, gıda ürünlerinin sunumundaki bütün bu modern süreçler tedirginlik uyandırır. Robert'in gücü tam da hesabı denkçe yapması olmuştur: Bundan böyle yeni bir dekor içinde sunulan "eski" ürünlerden vazgeçmemiştir, dolayısıyla simgesel bir kopma olmamıştır; tüketim ekseni, aynı anda "geçmiş"e ve "bugün"e dayanarak durumunu koruyabilmiştir. Bu, mahallenin geniş bir alanı üzerinde önemli bir müşteri kitlesini toplayan "Robert'in mağazası"nın şu anki başarısını açıklar.

Robert'in müşterileri geçmişin sürekliliği (kırk yıldır aynı bakkal olduğu için) ile "ilerlemenin gerekleri" (mağazası "modern" olduğu için) arasında bir dengeyi yaşarlar. Robert'in mağazası farklı yaş katmanları tarafından kabul edilebilir bir uzlaşmayı gerektirir: "Gençler" orada yaşlılar kadar iyi hizmet gördüklerini hisseder; kendi tüketici pratikleri içine dahil ettikleri serbest-hizmet tekniğini bulurlar; ve yaşlılar aldatılmış, modernleşme yüzünden ihmal edilmiş hissetmezler çünkü Robert, yenilenmiş bir satıcı biçimi altında eski bir tüketim pratiğini yani *konuşan* bir pratiği sürdürmeye devam eder: Tartışmalar, bilgiler, seçimlerde yardım, borç vb. Bu durum, Madam Marie'de kendini ufak bir ironik kibirle açığa vurur: *Sokağında* yapısı modern "büyük alanları" kıskandırmayan bir mağazaya sahip olmak, ama uzun bir alışkanlığın sonucunda kaza-

nılmış yararların avantajını kaybetmeden. Uzun zamandır aynı mahallenin ilişkisel dokusuna yerleşmiş olan sakinler için mutlak saplantı "büyük alışveriş merkezlerinin" kişiliksizliğidir. Bu durum hakkında Madam Marie'nin esin verici bir cümlesi var: "İştahımı kesiyor!"

La Germaine

Robert'in mağazasının tersine sokağın diğer ucundaki La Germaine bakkalı başka bir dünyaya aitti. Madam Marie eskiden "iş yapsın" diye seve seve La Germaine'e giderdi ama bilinmeyen nedenlerden dolayı son zamanlarda gitmeyi bıraktı. Robert'in modernleşmesinden önce, La Germaine'in dükkânı, "yaşlı" olduğu hissedilse bile ona kafa tutabiliyordu; onunla karşılaştırılabilir durumdaydı. O zamandan beri kırılma tamamlandı; yok olmaya mahkûm küçük esnafı modern bir yönetim ve dağıtım ağı içinde yer almayı bilmiş mağazadan ayıran uçurumu onayladı. La Germaine'in dükkânına girmek yüzyılın başında bir bakkal nasılsa aynısını bulmaktı (aynı türden bir tane de Saint-Jean mahallesinde, Boeuf sokağında vardır): La Germaine'in tezgâhının arkasında gri ve yavaş görünüşlü loş, su yeşili, neredeyse deniz yeşili evren. Duvarları olağanüstü kokular kaplardı: Süt ürünlerinin ve peynirlerin kokularıyla çarpışan baharat ve şarküteri kokuları, fıçı, kahve, zeytinyağı, sebze kokuları. Girişte solda La Germaine'in bazı gedikli müşterilerine bir bardak şarap verdiği fasulye biçiminde ufak bir tezgâh vardı.

Bu odada, farklı yoğunluk oranları nedeniyle bir cismin bir sıvıdan diğerine atılmasıyla aynı şekilde, bir zamansallıktan diğerine geçiş tecrübe edilirdi; kentin boğuk ve anonim uğultusu, alışılmış hareketleri ayinleştirilmiş sözleşmelere dönüştüren son derece ağır bir sosyal yoğunluğa nüfuz etmek için tek bir vuruşta geride bırakılırdı: Kısık sesle konuşulurdu, La Germaine kapalı, tarihsiz, kendi içine kapalı evreninden fısıltıyla cevap verirdi. Alışveriş yapmaya gelen tüketicilerin gözlemlenmesi bu duygunun olağandışılığını doğrulardı: Özellikle erkekler ve bunlar arasında bekârlar ya da çok yaşlılar. La Germain'in "zahitleri" (bir esnaf için, ona düzenli olarak uğranıldığında, onunla "düşüp kalkıyor" denir) sokağın en yoksulları, "dışlanmışları"ydılar: Sefalet içindeki emekliler, yaşlı alkolikler, yarı evsizler ve onlarla birlikte ayyaşların ya da sarhoş kadınların (alkolik yaşlı kadınlar) oluşturduğu perişanlığın iğrençliği olarak gösterilen kategori. Bazı "kadın müşteriler" (toplumsal hiyerarşi

içinde bir geçmeyi belirten ifade) de bazen ya acil durumlardaki elverişliliği (yakınlık) ya da önüne geçilemez yok oluşundan önce, pek kutsal "iş yapsın" ilkesine uymak için geliyorlardı.

Dolayısıyla mağazaların pratiği sokak *içinde* bir toplumsal statü farkını içerir: Robert'in müşterileri ile La Germaine'inkiler arasında bir denklik yoktur. Birine ya da diğerine gitmek sosyal bir saydamlık içerir; bu nedenle Madam Marie'nin La Germaine'e gitmekten vazgeçmesi karanlık bir kavgadan çok bir "uygunluk" sorusunun sonucudur. Kuşkusuz bu uygunluk birinci derecede etkili değildir; kimsenin aklına oraya gitmenin "uygun olmadığını" söylemek gelmeyecektir. Uygunluk, kentle ve kentin arasından hiyerarşide bir yükselme aracılığıyla bütün toplumla bir bağıntı biçimini kapsayan bir ticaret biçimi için bir tarafgirliğin daha derin düzeyinde etkili olur. "Ilımlı" bir modernliğin lehine olan bu tarafgirlik "La Germaine" ticaretinin eskilleştiren pratiğini dışlar çünkü bu ticaret her açıdan, gerileyen bir geçmişe taparlıktan gelmektedir.

Sırdaş Robert

Robert'in "mahalle-işlevi"ni ancak onun mesleki rolüne *sırdaş* rolünü de eklersek iyi anlayabiliriz. O özel türden bir sırdaştır: İtirafın değil şifreli söylemin sırdaşı. Bakkalda sırlarını dile getirme, anıştırmaya, eksiltiye, yeğinsemeye, örtmeceye, sırların açıkça dile getirdikleri anlamı silen, ufaltan ya da devrikleştiren değişikliklerin tamamına dayanır. Bu söylem ekonomisi neden? Robert günlük izleklerin sınırıdır, dükkânında çok belirli işlemler, her durumda sınırlı bir zamanda gelişir. Konuşmayı, ödemeyi yaptıktan sonra birkaç dakika uzatmak olasıdır ancak uygunluk bir kadının sürekli olarak ve uzun süre Robert'in kasasına yerleşmesine izin vermez: Sokaktakilerin "akıllarına bir şey gelecektir"; ve Robert için bu kadın müşteriyi "hafifçe paylayıp" kaybetmek en ufak bir yanlış anlamanın sürüp gitmesine izin vermekten daha iyidir. "Doğru kalmak", başını sokacak yeri olmayan için her zaman daha katı olan uygunluk tarafından düzenlenir.

Nesnel bir zorlama, bakkalda, mahrem söze özgül bir zaman harcanmasını yasaklar. Senli benliliğe, onu, olduğu haliyle iyi algılanması için yeterince olası kılan ancak temsilinde maskeleyen bir statü aramak gerekir. Sırlar oldukları gibi ortaya koyulmamalıdır, doğrudan anlatım kullanmazlar; alışverişin işlevsel söylemine eklenecek ve tıpkı Odysseus ve arkadaş-

larının uyumayan Tepegöz'den kaçmak için sürüdeki koyunların altına saklanmaları gibi, söylemin içine, sanki ona iliştirilmişçesine sızacaklardır. Beylik sözler, nesneler seçiminin işlevsel dilini donatan atasözü niteliğindeki ifadeler zincirine nakledilirler. Gerçekleşmekte olan hareketlerin yorumu olan bu hazır ifadeler aynı zamanda sırrın içinde çöreklendiği *edebi uzamdır*. Parçasalüstü (hareket, tonlama), bakkalın önerilen suç ortaklığına girmek için şifresini çözdüğü görünür dile bunu "pek anlamlı biçimde söyletir". Dilin ilişki işlevindeyiz ("Düzgü işliyor mu?") ancak herkesçe şu şekilde bilinen işlev: "Ne demek istediğimi anladın mı? –Evet. – İyi, öyleyse devam ediyorum..." İşte tonlamanın, mimiğin (ya da bütün diğer parçasalüstü müdahalelerin) mesajın şifresinin alıcısı tarafından doğru seviyede çözüldüğünden emin olmak için dile getirdikleri.

İşte Robert'in dükkânında duyulmuş olan Robert ile Madam X arasındaki konuşmanın özeti. Bu konuşmayı büyük ölçüde kısalttım:

R.– Evet, Madam X, bugün benden ne alacaksınız? Elmalarıma bir bakın, çok güzeller.

Madam X.– Benim için evet; ama bana portakal da verin çünkü Paul, biliyorsunuz, elmadan!...

R.– Peki o nasıl? Artık hiç görmüyoruz.

Madam X.– Şöyle böyle! Hemen hemen yeni hiçbir şey yok... Hâlâ o kızla görüşüyor. Ama, ne yaparsınız, *hayat böyle*...

R.– Böyle, evet (onaylama tonu –sessizlik)

Madam X.– Peki peynir olarak?

R.– Şunu deneyin, çok güzeldir.

Madam X.– Hayır! Benim için değil... Onu pek sevmiyorum[3] : (yavaş yavaş yükselen bir tonla ve doğrudan Robert'in gözlerinin içine bakarak) Biliyorsunuz, değil mi, zevkler ve renkler tartışılmaz, tartışılmaz. Buna yapacak bir şey yok!... Bana şu küçük keçi peynirini ve her zamanki gibi on birlik[4] verin.

3*) Rhône-Alpes Bölgesinin genelinde (sekiz departmanı kapsayan) ve özelde Croix-Rousse'ta konuşma dilinde dolaysız nesnenin yerini tutan kişi adılı yerine sıklıkla "y" adılı kullanılır.

4*) "Onbirlik" yani litrelik şişede sunulan on bir derecelik şarap. Bu açıklama Madam Marie'nin, "çok daha ağır" ve yananlamı çok içenlerin sert şarabı olan şerefe gölge düşürücü "on ikilik" yerine daha "uygun" bir aile şarabını satın aldığını belirtir. "Dirilik vermek" için çok hafif olan "onluğa" gelince, bu şarap sadece, hoş bir şekilde "iştah açıcılar" denilen bazı haşlanmış et soslarıyla iyi giden kötü bir şarap olarak görülür.

R.– Peki Aline, o nasıl?

Madam X.– Eh... Her zamanki gibi. Ona karar verdirmek için yapacak hiçbir şey yok; bu babasını küplere bindiriyor; benim ne yapmamı bekliyorsunuz, hele de bu yaşımda... (belirten bir tonda). Sonuçta, ne olursa olsun, *gençlik hevesi işte! Bu gençler her zaman yirmi yaşında olmayacaklar!* (Bu sırada dolu sepetini alıyor, konuşmayı sonlandırmak ya da "çantasını boşaltmak" içinmiş gibi, bir dakikalığına kasanın kenarına koyuyor ve çok hızlı bir şekilde, neredeyse kısık bir sesle söylüyor). Ama aslında şu da var, *çok üzülmemekte* haklılar, zaten sıkıntılar erken zamanda gelecek. Eğer onların yaşında bu özgürlüğe sahip olmuş olsaydım kendimi ondan mahrum bırakmazdım. Doğru değil mi? Haydi bakalım, hoşça kal Robert, yarın görüşmek üzere! Hoşçakalın Mösyö (bana).

R.– Doğru, öyle, haydi hoşçakalın Madam X.

Bu kısa konuşma bize ne anlatıyor? Kaba olayları. Madam X elma seviyor ama portakal, peynir ve şarap da ("on birlik") satın alıyor. Paul'den ve bizim bilmediğimiz ancak "ahlak" etrafında dönüyor gibi görünen bir sorundan dolayı babasıyla sıkıntıları olan Aline adlı bir kızdan bahsediliyor. Madam X Robert'e sadece onun anlayabileceği hangi sırrı söylüyor? Dört düzeye ayırabileceğimiz bu metni tekrar ele alalım:

1. Yukarıdaki paragrafa denk gelen, alışverişe dair işlevsel düzey. Meyve, şarap vb. tercihleriyle ilgili.

2. Robert'in sahip olduğu bağlamsal bir bilgiye gönderen anıştırma düzeyi. Robert, Paul'ün kim olduğunu, zevklerini biliyor, haberlerini soruyor. Madam X bir dizi bilgiden iktisat ediyor: "çünkü Paul, biliyorsunuz, elmadan" – " *hemen hemen yeni* hiçbir şey yok" – "*hâlâ* o kızla görüşüyor". Dolayısıyla bu, Robert'in, Madam X'in onun bildiğini bildiği sorunlar hakkındaki önceki bilgisini doğrulamayı hedefleyen bilgilendirici bir düzeydir.

3. Atasözlerine dayalı birinci ifadeler düzeyi: "Hayat böyle", "zevkler ve renkler tartışılmaz, tartışılmaz"; Bu son ifade kendi konusu içinde büsbütün dikkat çekicidir zira peynir hakkında söyleniyor gibi görünen şeyin *aynı zamanda*, Robert'in, isim vererek bir soruyla – "peki Aline, o nasıl?" – karşılık verdiği için iyi bildiği anlaşılan başka bir konu için de kullanıldığı bir aktarımdır.

4. Hepsi merkez olarak *carpe diem*'i alan ikinci bir beylik sözler düzeyi: "*Gençlik hevesi işte! Bu gençler her zaman yirmi yaşında olmayacaklar*"; kısacası "bundan yararlanmakta haklılar". Burada Madam X durum hakkın-

da kendi görüşünü söylüyor ("aslında şu da var") ama yine kendini hazır ifadelerin ardına gizleyerek durumu betimlemiyor. Bu seviyeye ilerlemiş olarak inancı için bir onay talep ediyor; sır paylaşma konusunda Robert'le gidebileceği kadar ileri gidiyor ve anlaşılmış olmanın güveniyle hızlıca dükkânı terk ediyor.

"Hikâye"yi yeniden oluştururken Madam X'in Paul'ün annesi ve Aline'in babaannesi olduğunu öğreniyoruz. Oğlunun ve gelininkinin hemen yakınındaki bir dairede oturuyor ve ikisi de çalıştığı için alışverişlerini o yapıyor. Neredeyse 20 yaşındaki Aline erkek arkadaşıyla birlikte oturuyor ve evlenmeyi reddediyor; bu durum babasını çok kızdırmakta. Bu aylardır devam bir kriz durumu. Madam X hangi tarafı tutacağını bilmiyor; ya da daha doğrusu açık biçimde torunundan taraf olmaya cesaret edemiyor. Bu nedenle üçüncü düzeyde açılan kalıplar ("hayat böyle", "zevkler ve renkler") krizi önemsiz kılmayı, "ulusların bilgeliği" ile göreceli kılarak *normalleştirmeyi* hedefliyor. Devamı Madam X'in bu kriz karşısındaki konumunu dile getiriyor: "Anlayışlı" olmak istiyor ("yirmi yaşındalar=haklılar"); dolayısıyla bu onun Robert'e Paul'ü çok katı bulduğunu ve kendisinin sertlikte onun arkasından gitmediğini söyleme yoludur. Birkaç cümlenin yardımıyla ve nispeten kısa bir zaman zarfında, anıştırmalar ve sadece Robert'in bildiği geçmişe yönelik hızlı göndermelerle olanaklı olan söylemsel bir ekonomi sayesinde ve diğer müşterilere hiçbir şey açığa vurulmaksızın sırrını söyleme çok ileriye götürülmüştür[5].

Madam Marie, Robert'in mahalle pratiği içinde sahip olduğu sırdaş rolü üzerinde birçok kez durur. Burada verdiğim örnekte, Robert'e, bana söylediğine göre küs olduğu kardeşiyle ilgili haberler soran o. –"Kardeşiyle küs, ne durumda olduğunu, nereye kaybolduğunu bilmiyor. Michel, o evli mi? Bilmiyor. Ona 'Peki ya Michel?' diyorum; *kimi kez ikimiz böyle laflıyoruz*, o zaman şöyle yapıyorum 'Peki ya Michel?', iyi peki, 'nerede olduğunu bilmiyoruz'..."

Altını çizmiş olduğum küçük aratümce sadece kendi başına, sırrını açıklamanın dayalı olduğu koşulları içeriyor. Bu alışkanlıkların sürerliği

5*) Aline babasını, Rivet sokağının ve başka yerlerin "cesur insanlarının" "nikahsız yaşamak" diye adlandırdıkları ancak nüfusbilimci Louis Roussel'in 1978'de, *Population* dergisinde ciddiyetle "gençlere özgü karı koca hayatı yaşamak" adını koyduğu evliliğe dair bir tutum yüzünden sinirlendiriyordu. O dönemde bu tutum genç çiftlerin %10'uyla ilgiliydi. Bilindiği üzere bu yeni tutum bütün çevrelerde parlak bir geleceğe sahip gibi görünüyor.

(kimi kez) üzerinde pek belirgin olarak ortaya çıkan istisnai bir hareket-tir; eyleyiciler, üzerinde bir dakika dinlenebilecekleri bir başka dil düzeyinin ortaya çıkmasına izin vermek için bir an "müşteri/satıcı" tiyatrosallığını bırakırlar; "böyle laflıyoruz" demek, "tıpkı seninle konuştuğum" gibi, yakın biriyle baş başa konuşuyormuş gibi (ikimiz), bir başka muhatap olmaksızın, günün boş bir anında konuşuyoruz demektir. "Şöyle yapıyorum 'Peki ya Michel?'"; "söylemek" eyleminin yerine "yapmak" eyleminin kullanılmasının o an ilişki kurulan dilin tam düzeyini gösterdiğini düşünüyorum: Edimsel düzey, yani bu durum karşısında içinde, kısa bir süre içinde yükümlülük altına girdiği için sözün ederinin olduğu, yoğun bir şekilde geçici diyebileceğimiz bir sözleşmenin düzenlenmiş olduğunun bilinci.

Daha yüzeysel olarak, Robert'in sırdaşlık rolü tatil dönüşü, kutlamalar vb. gibi özel olaylar dolayısıyla sürekli olarak yapılan sevgi gösterileri aracılığıyla yinelenen güvenceye bağlanır:

– "En küçük oğullarını evlendirdiler, bize davetiyesini gönderdi; ve diğer dördü (çocuklar) için bana her zaman haber verdi, her seferinde bana nikah şekerimi verir."

Ve daha genel olarak:

– Eğer burada bütün hoş kadınlarla nasıl şakalaştığını görseydin; gençler, yaşlılar, iltifatlar eder, o..., o çok kibardır. Ama karısı, bunu olduğu gibi kabul ediyor: kavga çıkarmıyor..."

Robert'in karısı hakkındaki bu son tümce bize *uygunluğun sınırları içinde* neyin mümkün olduğunu tam olarak gösteriyor. Eğer Madam Marie bana "Madam Robert"in kocasının "aşırı senli benliliğini" "kıskanmadığını" söylemeye özen gösterdiyse bu, onun erdemini yüceltmekten çok dinleyici olarak bana, kızmasının haksız olacağını belirtmek içindir. Uygunluk tarafından yalnız hoşgörülenin değil ama neredeyse emredilenin de alanındayız. Bu, kendi tiyatrosallığı içinde, sokaktaki esnafın para ödenilen bir tüketim ürünleri dağıtıcısından fazlası olmasını isteyen mahallenin sosyal oyunu içine girmektedir. Tahtına oturduğu uzam, sokakta kendini gösterme fırsatını bulan bir konuşma olanağını, sokağınkini bile aralıksız olarak sürdürmek zorundadır.

Komşuluk bilinci bakkal dükkânında, kaldırımda ya da merdivenlerde olduğundan çok daha fazla kabarıktır. Neden? Çünkü satın almak, sadece tutar aracılığıyla değil ama bir yemeğe dönüşecek olan şeyleri seçerken başkaları de bunu gördüğü için de teşvik eden kamusal bir eylemdir. Dolayısıyla insan kendinden bir şeyi, sırrını ortaya çıkarır; bu, örne-

ğin, ürünlerin kalitesi hakkındaki bir yorumdan itibaren, daha genel bir söyleme yükselmek için mahalle olayları üzerinde yuvarlanmaya başlamış ardından bu temelden ayrılan sürekli bir söz kullanılabilirliği yaratır. Madam Marie bana mahalle de bir olay olduğunda (kaza, ölüm, doğum, polis çevirmesi vb.) yorumları duymak için Robert'e gitmenin onun için yeterli olduğunu çok kez söylemiştir. *Mahalle orada konuşur.*

Robert mahallenin korobaşıdır; olayların dedikodusunu alır ve bu dedikoduya herkesçe iletilebilir, kabul edilebilir bir biçim verir: Kendisine her taraftan ulaşan parçalı bilgileri habere dönüştürür. Mağazasındaki sözlü etkinlik Antik tragedyanın yapısını anımsatır: Kadınlar korosu, solistin sözlerinin önünde –"Size anlatmakta olduğum gibi gerçekleşti!"– haykırır, kendi kendine sorular sorar, yorumlar, abartır. Ona büyük bir otorite sağlayan ve mahallede elinin altında bulundurduğu bilgi bireşimcisi konumu sayesinde bu koro solisti rolünü elinde tutabilecek tek kişi olan Robert'in rolüne itiraz etmeyi kimse düşünemez: söylentilere sözcükler ekleyebilir, onları tümceler biçiminde düzenleyebilir, tatmin edici "dersler" şeklinde yorumlayabilir. Böyle olmakla birlikte Robert kamusal bir adamdır. Dolayısıyla bizim yukarıda betimlediğimiz halk dilini kullanacaktır – ve alacaktır: Atasözleri, beylik sözler, kalıpsözler. Bu kamusal sözün evrenselliği altında incelikle ortaya çıkardığı özel ve hatta mahrem, gizli bilgi işte bundan dolayıdır. Ancak daha geniş olarak onun sözü herkese aittir ve herkes bu sözü derler çünkü Robert en fazla sayıda kişinin bilgiye ya da heyecana katılması için ona "evrensel" bir anlam verir.

Son olarak Robert'le ilişki çok özümlenmiş, yakınlığa ve alışkanlığa bağlı bir zaman pratiğini içerir. Bu iki koşulun birleşmesi şu biçimdeki sözlü ifadeler altında görünür: "Robert'le... -mekte sakınca görülmez". Burada sadece yiyeceklere göre değil (iyi hizmet görmek...) zamana göre de etkili olan bir yararın ilanı vardır: Robert çalışma saatleri dışında da rahatsız edilebilir. Örneğin Madam Marie –birkaç sokak sakiniyle birlikte– akşam saat sekizden sonra, Robert dükkânını çoktan kapatmışken "arka kapıyı" çalma ayrıcalığına sahip nadir insanlardandır. Burada sadece hoşgörü, nezaket değil aynı zamanda uzun bir alışkanlığın doğurduğu bir izin de söz konusudur. Bu, zaman içinde özümlenmiş ilişkinin sağlamlığını doğrulamak için, ara sıra, yılda iki üç kez kullanılması gereken bir sözleşmedir. Bir yeni gelenin rahatça uygulayamayacağı, toplamda her şey iyi işliyor mu görmek için düzenli olarak yeniden etkinleştirme görevi R.'lere ait olan davranış, ayrıcalık: Bir rutin. Uzun yıllar sonra

çiçek açan bu küçük ritüel Robert için olduğu gibi R.'ler için de bir *yinelenen güvence* işlevine sahiptir: İlişkilerde hâlâ "rahat olunduğunun", günlük ilişkilere "vakti olunduğunun", dolayısıyla birbirine güvenilebileceğinin doğrulanmasıdır. İki bilinç, müşteri/esnaf, geç vakitlerde olan bu talebi belirten bu saat çizelgesi ihlaline kadar, birini diğeri için vazgeçilmez kılarak minnettarlık bağlarını sıkılaştırırlar.

Daha genel olarak, bakkala özgü yapı iletişimin yoğunluğunu destekler. Fırında ya da kasapta yiyecek tercihi nispeten basittir. Sadece yemeğin "bir anıyla", tek bir nesne sınıfıyla (ekmek, et) ilgilidir. Bir yemek için bir etten fazlası hiçbir zaman seçilmez. Bakkalda müşteriye sunulan ürünler yelpazesi çok daha karmaşık bir gastronomi söylemi oluşturur. Tek başına, olduğu yerde kurulması gereken bir dizimdir: Sebzeler, konserveler, süt ürünleri, peynirler, kuru pastalar, tatlılar, içecekler, temizlik ürünleri vb. O halde bakkalda, başka herhangi bir yerdekinden çok daha fazla zaman geçirilir, aynı zamanda bu bolluk içindeki evrenin karmaşıklığına egemen olma kapasitesi ortaya konulur. "Kişinin kendini takdimi" orada çok daha anlamlıdır: Ekmek, satın alınırken, gerçek anlamda seçilmez, ancak her zaman için bir marulun ya da bir peynirin kalitesi önünde kararsız kalınabilir; gerek duyulan beceri önem taşır. Mahalle bakkallarının yüksek simgesel değerlerinin bundan dolayı olduğunu düşünüyorum: Geleneksel ya da halkın oturduğu kent mahallelerinde, bir bakıma, sokağın salonları, "biraz zaman kaybetmenin" yani kabul bakımından bir kazanç sağlamanın her zaman mümkün olduğu kamusal alanlardır.

Uzun zaman önce birbirlerinden çok farklı iki bakkalın mahalle hayatında tuttukları olağanüstü yeri anımsıyorum. İlki herkesin tanıdığı "Michel babanın" dükkânıydı, namuslu, sert, az konuşan bir adam olan Michel babaya, anneler tarafından, kamçıyla dayak atan baba rolü emanet edilmişti. Kaçınılmaz tehdit sokakta, parkta sık sık duyulurdu: "Yeter artık, Michel babayı çağırayım da gör!". O da oyuna katılır ve korkutucu korkutucu bakardı. İkinci bakkal birincinin tam tersi bir konuma sahipti. Bir çift ve iki çocukları tarafından işletilen bir sütçü-bakkaldı. Kadın sanki mahallenin bütün çocuklarının annesiydi; anne ve babaları çalıştığı için gün boyu yalnız kalan grip olmuş çocuklara baksın diye dairenin anahtarları ona bırakılırdı. Dolayısıyla bu sunduğu bir hizmetten çok kendi kendine tanıdığı ve mahalle içindeki sütçü görevinin meşru bir parçası olduğuna inandığı bir ayrıcalıktı.

Michel baba ve Madam Carli, her biri kendi tarzıyla, esnaf rollerinin salt işlevsel görevlerini geniş biçimde aşarak mahallede yer alırlardı. Ba-

sit tüketim bağıntısında kalmak becerilemiyordu çünkü bu ilişki benim burada düz bir mantıkla *sırrını söyleme* olarak adlandırdığım bir diğer söylemin desteği haline geliyordu – gelmesi gerekiyordu.

Bu süreci iyi anlamak için şereften yana bakmak gerekiyor: Katıksız tüketim bağıntısı, söz konusu bağıntının ilişkiler düzeyinde için için ne anlama geldiğini dile getirmekte yetersiz ve çok kısa kalır. Uygunluk katı, ekonomik değiş tokuşun arabuluculuğunu yanına alır ve içinde bu ilişkilerin daha eksiksiz bir kabulünün düşünülebilir, dolayısıyla söylenebilir olduğu dilsel bir uzam yaratır. Bu sözleşmeye bağlılık mahalleyle iyi bir bağın, yani herhangi bir özne için sokağın sosyal işleyişinde yerini alma olanağının, ana koşulu olarak kalır. Robert'in sırdaş rolü bu uzamı üretmekten ibarettir ve mahalle bu uzam içinde, onun izin verdiği değiş tokuşların çoğalmasıyla kendinin farkına vararak kendini tanır.

5
Ekmek ve Şarap

Şimdi daha ileriye giderek R. ailesinin ailece yenen yemekler sırasında evlerinde tükettikleriyle kurdukları ilişkiye girmek istiyorum. Benim için tam olarak, ekmek ve şarabın ailenin yemeklerindeki felsefi işlevini çözümlemek önem taşıyor çünkü bu iki unsur olmaksızın bir yemek sadece yavan kalmaz, düşünülemez bir hale bile gelir. Dükkândan satın alınan gıdalar yemek hazırlığıyla düzene sokulmadıkça rastlantısal bir bölümleme içinde kalırlar. Seçilmişlerdir (ya da daha doğrusu sınıflandırılmışlardır: Sebzeler, et, peynir, meyveler) ancak mutfakta, önceden saptanmış kanonik bir düzene göre gerçekleşen bir süreklilik haline gelirler: Giriş, ana yemek (yanında sebzeyle et ya da balık), salata, peynir, tatlı. Yemek hazırlığı, içerisinde unsurların artık değiştirilebilir olmadığı zorlayıcı bir seriyi dayatır: Fransa'da yemeğe tatlıyla başlanmaz, etten önce peynir servis edilmez, vb. Aksi takdirde yemek düzensiz, "yakışıksız", her halükarda "tekrar edilemez", toplamda bir tür edebe aykırılık olarak algılanır.

Yemeğe başından sonuna kadar eşlik eden ve serinin her bir anına uyan iki besin vardır: Ekmek ve şarap. Yemeğin ilerleyişini koruyan iki savunma aracı gibidirler. Dolayısıyla mutfağın temeli ve yemekle ilgili herhangi bir karar alınmaksızın üzerinde ilk olarak düşünülmesi gerekenlerdir. Ma-

dam Marie'nin yemekte tavşan pişirmeyi öngörmüş olduğunu ve satın almaya gittiğinde tavukçuda tavşan kalmamış olduğunu varsayalım. Hiçbir zarar görmeden bir tavukla ya da başka herhangi bir etle yetinebilecektir. Birini diğerinin yerine koyabilecektir. Ekmek ve şarap söz konusu olduğunda bu onun için imkânsızdır: Ne biri ne de diğeri yerlerini tutabilecek herhangi bir şeyle değiştirilemez. Ekmek ve şarap bütün yemek pratiklerinin somut önceliği, itiraz edilemez zorunluluğudur: Bu durum tartışmaya açık değildir; şarap ve ekmeğin ortadan kalkması durumunda artık hiçbir şeyin tadı kalmaz, her şey yavanlaşır. On sekizinci yüzyılın eski dilbilimiyle bir karşılaştırmayı yeniden ele almak istersek ekmek ve şarap (ve çeşniler sınıfı) yemeğin ünsüzleri, sabit noktaları, özdeksel katılığıdır; mönü ünlülerin, rastlantısal değerin tarafındadır. Ekmek ve şarap tek başlarına gerçek bir yemek oluşturmazlar, buna hiç kuşku yok, ama her ikisi de hiyerarşik olarak mönünün geri kalanından daha vazgeçilmezdir.

Yapısal dayanışmaları içinde ekmek ve şarabın biri diğerine indirgenemez. Biri ve diğeri tarafından anımsatılan yananlamlar birbirleriyle çatışırlar sanki ekmek ve şarap mönünün içinde yer aldığı iki zıt kutupmuş gibi. Yemeğe ilişkin anlambiliminde ikisi hiçbir şekilde aynı konuma sahip değildir; kendini, hükmetmeyi bırakmadığı zorlu bir karşısavdan başlayarak kuran aynı felsefenin iki yamacını oluştururlar: Drama, çalışmaya, ciddiyete karşılık neşe ve alkol. Dram zincirin iki ucunda da yer almaktadır: "Sıkıntı çekmekte olan" yüzdeki terde ve "sıkıntı veren" alkoliğin taşkınlığında. Ekmek ve şarap temelden, kültürel, korkunç kışkırtmaları takas ederler: iyinin gücü, kötünün sarhoşluğu; kendi maaşını tüketen, çocuklarının ekmeğini ağızlarından alan, karısını döven, ailesini yıkan alkol bağımlısına dair ortak imgeye dek hafifçe ortaya çıkan arketipal ikicilik. Alkol bağımlısı ekmeği yolda unutan ve evine ateş düşüren adamdır: Temel saplantının bu olduğuna inanıyorum. Bu temel ilişkinin sağlamlaşsın ve yanında bir şey olmadan içilen şarabın yarattığı tehdit önlensin diye mönüye atfedilen işlevlerinin bütünü içinde (kutlama, beslenme, çeşitlilik), merkezde bulunduğu için gözden kaçırılan birinin ekmek ile şarap arasında bir köprü kurmak olup olmadığını sormalıyız.

Ekmek

Ekmek hayatın ve çalışmanın zorluklarının simgesidir; önceki kuşaklar boyunca acı çekerek elde edilmiş bir refahın hafızasıdır. Tahtına yerleştiği

masadaki krallara yaraşır varlığıyla (R.'ler çok zaman taç şeklindeki ekmeklerden alırlar) geçmişin yoksunluklarından korkmak için şimdilik hiçbir neden olmadığını gösterir. O halde, hayat koşulları yirmi ya da otuz yıl içinde büyük ölçüde değişse de ekmek, bir "yoksulluk gastronomisi"nin silinmez tanığı olarak kalır; bir temel gıdadan çok temel bir "kültürel simge", acıyı ve açlığı önlemek için aralıksız olarak onarılan bir anıttır. Zira "savaş sırasında sahip olmanın çok hoşumuza gideceği şey" olarak kalır (Madam Marie'nin babası 1943'te kısmen açlıktan ölmüştür: "Aramızda paylaşmamız gereken böyle ekmek parçalarımız vardı. Babam yaşlı ve güçsüzdü, bu ona yeterli gelmiyordu"). Ekmek, kutsala benzeyen en arkaik saygıyı uyandırır; ekmek atmak, ekmeğe basmak günahın alanına girer; çöplerdeki ekmek görüntüsü öfke uyandırır çünkü işçinin durumuyla tek vücut olur: Bu öfke çöpteki ekmekten çok yoksulluktan kaynaklanır. Ekmek bir *anıttır*.

Sokaktaki fırın kepenklerini indirdiğinden bu yana Robert, müşterilerini ekmek almaya uzağa gitmekten kurtarmak için ekmek de satıyor. Satın almaya genellikle, bir "kenara ayırma"dan ibaret olan basit bir ritüel öncelik eder: Robert her sabah kadın müşterileri için birkaç taç ekmeği kenara koyar; her birinin tercihlerini bilir. Bu davranış, kendisine eşlik eden ve ekmeğin özünün esas niteliklerini somutlaştıran sözlü düzgüye ait örtük bir sözü kapsar: Müşterinin zevkine göre, "iyi pişmiş", "çok büyük değil", "beyaz", "çıtır çıtır", "unlu".

Ekmek evde, alışverişten dönülür dönülmez, kâğıdına sarılı olarak masanın başında duran ekmek tahtasının üzerine konur. Yemekten önce çok nadiren koparılır. Yemek başladığında aile reisi masanın başında ayakta durur ve ne kadar sofra arkadaşı varsa o kadar dilim keser. Sonra istekler doğrultusunda ekmek servisi yapmaya devam edilir. "Önceden" kesilmiş bir ya da iki dilimden fazlası seyrektir: Çöpe atmak zorunda kalınmasın diye önlem olarak. Zaten ekmek hiçbir zaman atılmaz; çok "bayatladığında" tatlıda ya da kışın çorbada kullanılır. Ya da Madam Marie ekmeği, tavukları olan bir "köylü"yü tanıyan kuzini Amélie'ye düzenli olarak verdiği bez bir çantaya koyar. Ekmek aralıksız olarak neredeyse bilinçsiz bir önlemin nesnesini oluşturur: Yemekten sonra, "kurumasın" diye özenle bir torbaya konur ve dolabın dibine yerleştirilir.

Ekmek bazen, bir davetlinin sosyal kökenini keşfetmeye olanak tanıyan bir sınav değeri taşır. Eğer bu davetli ekmeğini, onun temsil ettiği ciddiyete zarar getirecek biçimde ziyan ederse bütün saygınlığını kaybetmek tehlikesiyle karşı karşıya kalır: "Bu hiç yoksun kalmamış, bu orta-

da." Ekmek çok dolaylı olarak birinin "bizim tarafımızda mı yoksa bize karşı mı" olduğunu bilmeye olanak tanır. Üzerinde toplumsal bir yazı taşır: Bu yazıyı doğru okumayı bilmek üstü kapalı bir emirdir. Zira ekmekle dalga geçilmez: Varlığından yoksun kalınmasın diye tarih boyunca sürdürülmesi gerekmiş bunca zorlu ve acı verici çabayı çok yoğun bir demette toplar. İşte ekmeğin tuhaf çelişkisi buradadır: bu eşlik gıdası (ekmeği tek başına yemek istisnai bir durumdur) dayanağı olmaya devam ettiği toplumsal temsilin gücü nedeniyle hâlâ ne kadar zengin olursa olsun bütün beslenmenin temeli olarak algılanır. Bu ihtiyacın sağlanmış olması (ekmek sofradayken) "hiçbir şey eksik olmadığından", bir başka değişle acı ya da açlık çekme açısından bir acil durum olmadığından mönünün karşılıksızlığı içinde meşru olarak eğlenilebileceğinin işaretidir. Ekmek olduğu sürece[1]...

Şarap

Ölçülülük. Ekmek hakkındaki söylem her zaman kuşkusuz dokunaklılığın sınırındadır. Şarap hakkındaki ise çok daha nüanslı ve sanki silinemez bir karşıtlar birliğiyle içeriden ağırlaştırılmış gibidir: İyi içmenin zevki her zaman çok içmenin sınırına doğru yönelir. Ekmek istikrarlıdır, sabit bir noktadır; şarap özünde bir yoldan çıkma, bir sıkıntı ihtimalini barındırır; geri dönüşü olmayan bir yolculuğun kaynağı olabilir; aşırı içki tüketimi mantığa uygun olarak hastalığa, yıkıma, ölüme açılır. Şaraba dair bu kınayıcı, kötümser saplantı ilkokuldaki alkol bağımlılığı söylemine uzanır. Herhangi başka bir başka bir yerde olduğu gibi Croix-Rousse'ta da, herkesin kafasında kötülük meleği olan, karısını döven, çürümüş ve bü-

1*) Bu anketten beri, ekmeğin kültürel statüsü çok değişti. O dönemde beslenme uzmanları tarafından önerilmeyen bir ihtiyaç ürünü (vücut hatları için zararlı) olan ekmek bugün yararları kabul edilmiş (kalp ve dolaşım için yararlı) bir şatafat, "ayrım" nesnesidir. Bununla birlikte yemeklerdeki yeri durmadan azalmıştır: 1965'te kişi başına yıllık 84,3 kg.; 1969'da 68,4 kg.; 1979'da (anketten hemen sonra) 51,3 kg.; ve 1989'da yalnızca 44,3 kg. (kaynak: Michèle Bertrand, *Consommation et lieux d'achat des produits alimentaires en 1989*, INSEE, Ağustos 1992, s. 31). Şarapta olduğu gibi daha az ancak daha iyi kalitede tüketiliyor (bkz. 45. dipnot). Bkz., Bernard Dupaigne'in güzel kitabı, *Le Pain*, Paris, Messidor. Ayrıca bkz. Lionel Poilâne, *Guide de l'amateur de pain*, Paris, Robert Laffont, 1981; André Garnier, *Pains et viennoiseries*, Lucerne, Dormarval, 1993, ekmek hakkında tarihsel ve simgesel bir sentez içeren bir yemek kitabı.

züşmüş karaciğeri çıkarılıp gösterilen (sağlıklı bir karaciğer, bir alkoliğin karaciğeri) alkol bağımlısının toplumsal imgesi vardır. Bu nedenle, okulda aşılanan bu kültürel temsiller "çalışması" yüzünden şaraba, ekmeğe gidildiği gibi doğrudan gidilmez; burada, tam olarak, her zaman "aşırılıktan kaçan" insanın iyi içebilmesi için aşırı içmekten uzaklaşmasına olanak veren bir dolambaç gerekir.

İçki içenin üstünde toplanacak her tür şüpheyi başka yöne çevirmeyi hedefleyen bu strateji bir içmeyi bilme iddiasına dayanır. Kınayıcı söylemin karşısında niteliksel ve niceliksel tatma becerisi olarak ölçülülüğü yücelten bir söylem vardır. Okuldan kaynaklanan göndermeler burada da eksik olmaz. Herkes Pasteur'ün şu sözünü ezbere bilir: "Uygun miktarda içilen şarap..."; herkes iyi içmenin resmi ölçülerini bilir: Elle iş görenler için bir litre, hep oturanlar için yarım litre vb. Buna içki içmenin meşruluğunu güçlendiren birçok görüş eklenir: Doğal bir şarap zarar vermez; yemekle içmek aç karnına içmekten daha az zararlıdır; şarap sindirimi kolaylaştırır; meyve üzerine su içmek tehlikelidir, karın ağrısı yapar ama bir yudum şarap her şeye iyi gelir; şarapsız peynir kireçtir, güneşsiz bir gündür, vb. Burada, alkol karşıtı söylemin gücünü sınırlandırmayı hedefleyen ve şarabın kurbanı olduğu saldırılar karşısında bir "suçsuzluk" savunması havasına bürünen bir güçlendirme söylemi söz konusudur.

Mahallenin denetimleri. Mahalle örtük ama önemli bir yasama rolüne sahiptir: şarap tüketimini azaltan düzenleyici bir makamdır. Şarap satın alma gerçekten de herkes tarafından olmasa da en azından bakkal tarafından görülebilir bir eylemdir. Mahalleden tek bir kişinin aşırı alkol tüketiminin dolayısıyla uygunluk sınırları ihlalinin farkına varması uygunluğun bir fren rolü oynaması için yeterlidir. Bu durumda uygunluk içkicinin derhal, kınama habercisi işaretlerin altında kalan eşikte, bir bireyin ya da ailenin onurunu sarsmayan makul "aşırı değil"in içinde yer almasını emreder. Gerçekten de herkes az çok her ailenin içki içebilecek kaç bireye sahip olduğunu bilir; yine herkes yukarıda belirtilen ölçüleri de bilir; dolayısıyla satın alınan şarap miktarını kişi sayısına bölmek ve bundan bir ailenin alkol tüketim oranını çıkarmak zor değildir. Mahallenin denetimi bu nokta üzerinde etkilidir ve öyle görünüyor ki bu nokta aracılığıyla şarap tüketimini frenler ve onu "mantıklı", "uygun" olarak görülen sınırlara indirmeye yönelir. Bu örtük düzenle yetinerek insan kendini hem başkalarının bakışına sunar hem de hafta boyunca bütün yemeklerde "doğru dürüst ıslatılacak olanı" edinir.

Mahalle tarafından uygulanan denetim bir bastırma olarak görüldüğü takdirde yanlış anlaşılacaktır. Derin olarak, "mahalle", alkol tüketimine örtük sınırlar getirerek, dayandığı insani ilişkiler sermayesini koruyarak kendini korumaya çalışır. Aşırı olarak gördüğü ihlalleri kendinden uzaklaştırmayı ister. Bu normallik içinde hoşgörü eşikleri büyük bir esnekliktedir ve özel vakalara uyarlanmıştır. Tam tamına, herkesin az çok açık biçimde ne kadarına hakkı olduğunu bildiği bir özdüzenleme söz konusudur. Bu hoşgörünün ölçütleri, birbirleriyle bileşebilme biçimleri çok sayıda vaka figürü yaratır: Yaş, cinsiyet, meslek, hastalık, ıstırap, kaygı, denge, üzüntü, neşe; çok acı çekmiş yaşlı bir adam (aşırı hoşgörü) ya da olgunluk çağında mutlu bir kadın (kısılmış hoşgörü) olmasına göre her bir kişinin kendi ölçüsü vardır. On buyruk hiçbir yerde mevcut değildir; tek sınır mahallede yıkımı ya da skandalı önlemektir ve böyle kalacaktır: Bu sınırın ötesinde hoşgörü yoktur; beride her şey mümkündür[2].

Ölçülülük, onu yüceltmek için birleşen şarap hakkındaki okul söyleminin ve kamusal bir eylem olan satın almanın boyun eğmeleri salık verilen bir ideal olarak korunur. Sokak, uygunluğu kabullenmenin derecesini hesaplamak amacıyla aralıksız olarak bu boyun eğmeye katılımı yorumlayan bir bakıştır. Bu sınırların ötesinde çok uzatılan bir oyalanma, şişenin büyüsüne doğru sürekli tekrarlanan bir yolculuk, çok sık tükettikleri "şarap miktarları" alkol bağımlılığı saplantısı uyandıran bireyin ya da grubun yavaş yavaş artan sosyal yalıtımına yol açar. Mahalle durmadan, karnında birdenbire yeniden ortaya çıkan bu canavara karşı savaşır. Toplumsal bir ayrım mahallenin yeniden düzene sokulmasını emreder. Bu, mahallede birkaç "sarhoş"un toplandıkları tek kamusal alan olan Germaine'in dükkânının müşterisinin neden uzaklaştığını açıklıyor. İşte bu nedenle oraya gitmek Madam Marie için bu kadar "uygunsuz" bir hal almıştır.

Şarap ve şölen: Toplumsal bir işaret noktası. "Mösyö Pompidou, su içenlerin kederli insanlar olduklarını söylemiştir. Bu söylemiş olduğu

2) Doktorlar alkol bağımlılarının, "tanınma" olasılıklarını aza indirip "utancının" izlerini gizlemek için kurnazlık yaparak, mahalleden uzakta bulunan satış noktalarına koştuklarını vurguluyorlar. Yakın zamanda bir esnaf bana bir buçuk litrelik plastik şişedeki şaraplardan (1975'e doğru bu şişelerden yoktu gibime geliyor) satın almanın, bu şişelerin içeriği "gerçekten de iyi olmadığı" için gerçek bir alkolikle, bir "ayyaş"la muhatap olunduğunun açık işaretine dönüştüğü söyledi. Bu kurnazlıklar, taktikler hakkında bkz. Véronique Nahoum-Grappe, *La culture de l'ivresse, essai de phénoménologie historique*, Paris, Quai Voltaire, 1991; Pierre Mayol, "Les seuils de l'alcoolisme", *Esprit*, Kasım-Aralık 1980, s. 155-163.

tek akıllıca şeydir." (Joseph). Aynı amaca hizmet eden iki öge bu tümceden yükselir. İlki Georges Pompidou'ya göndermedir: Kurduğu tümce yetkili bir sözdür; Pasteur'ün yukarıdaki tümcesinin bir bilgiye bağlı olması gibi onunki de bir iktidar konumuna bağlıdır. Bir cumhurbaşkanının görüşü –bunun dışında, uyguladığı siyaset R.'ler tarafından kabul görmese de– şarap hakkındaki olumlu söylemi rahatlatır; içkinin aleyhinde olanlara karşı tam tamına takviye kuvvet olarak gelir: "Eğer cumhurbaşkanı bile böyle dediyse, o halde...".

İkinci öge, su içenin kederi, dolayısıyla karşıt tümce olarak şarap içenlerin neşesidir. Bu şaka tek bir vuruşta şarabın kültürel işlevini saptar: Ekmek yemeğin emekçi yüzüyken (ve su kefaret tarafıdır: "Kuru ekmekle su cezası!") şarap yemeğin şölen yüzüdür, simgesel bir stres karşıtıdır. Şarap her türlü kutlamanın *sine qua non* (olmazsa olmaz) koşuludur: Bu nedenle birini (bir konuk) ya da bir şeyi (bir olay, bir kutlama) onurlandırmak için fazla harcamak mümkündür. Bu şarabın, toplumsal bir uzlaşmayla kendisine atfedilen erdemlerden dolayı ekmeğin sahip olmadığı bir toplumsal güce sahip olduğu anlamına gelir: Ekmek paylaştırılır, şarap sunulur. Bir yanda bir hesap ekonomisi (ekmeği ziyan etmemek), diğer yanda bir harcama ekonomisi (şarap su gibi aksın) içindeyiz. Dolayısıyla, şarap her şeyden önce, bir değiş tokuş kavşağı, özellikle davetliler olduğunda, minnettarlık konuşmasının rahibidir.

Böylece, R.'lerde verilen bir kutlama yemeğinde ana yemek gelirken Joseph, önceden iyi bir şişe şarabı açacağı odasına sıvışır. Eğer birkaç dakika gecikirse ya da dalarsa annesi onu dirseğiyle dürter ya da kısık bir sesle ikaz edici cümleler fısıldar: "İyi de, unuttun... – Tanrım, bizi bekleyen bir şey var..." Joseph şişeyi getirir, koklar, "tadar" ve konuklarına ikram eder. O zaman kaçınılmaz masa turu ("ne düşünüyorsunuz? Güzel, değil mi?), işlevi tamamen kutlamanın kendisi olan sözlü tat değerlendirmesi (aynı anda hem söz hem tat) başlar. Bir kadeh boş kalırsa uygunsuz olur: "İç sızlatıyor", "böyle görmek acı veriyor", "hiçbir şeye benzemiyor", "neye benziyor?" Ne kadar az olursa olsun kadehlerde şarap olması gerekir; bu masaya, sohbete güç verir; şarap sessizce bolluk içinde birlikte olmanın mümkün olduğu güvencesini verir. Eğer şarap kalmazsa bu karşıdakine bir yerlerde gösterilen bir dikkatsizlik, uygunlukta bir eksiklik, yerine getirilmemiş bir görev olduğundandır: "Hey, patron, görevini yapmıyorsun, bizi kuruttun! – Affedersiniz gözümden kaçtı." Zaman zaman sunu oyununa bir arttırma oyunu eklenir: "Bana birazcık koy... –Biraz daha!– Oho, damlasını mı sayıyorsun, haydi, doldur!" Şarap

hesaba gelmez, hatta tam karşıtıdır. Atasözleri, nükteler neredeyse her yemekte yükselir: "İçtiysen, bir daha içeceksin", "Kadehim boşsa yanarım, dolunca da hemen boşaltırırm" vb.

Ekmek gibi şarap da toplumsal bir ayraçtır. "Su içicilerinden" çekinilir: "Çok neşeli değil; bizim gibi içmiyor. Dolayısıyla bu bizi rahatsız ediyor, kendimizi rahatsız hissediyoruz"; ya da aksine: "Büyük kutlamalarda Denis'lerle dışarı çıkmayı çok seviyoruz. Yiyorlar, içiyorlar, gülüyorlar, yani eğlenceliler! İyi anlaşıyoruz, aynı zevklere sahibiz!". Madam Marie benim önümde sık sık kendi kendine, Belges Bulvarındaki ya da Presqu'île'deki "burjuvaların" evinde masada şarap olup olmadığını sormuştur: "Onlar da bu oluyor mu bilmiyorum?... Bizdekinden daha az olduğu kesin!" İstemeden ve hatta bilinçsizce "halk" ile "ötekiler" arasındaki ayrımın hafızasının ortaya çıktığı naif bir sorgulama. Madam Marie işin içine bu ahlakçı ağırlığı soksa da onu küçümseme biçiminde rakiplerinin, "ötekilerin" aleyhine döndürmeyi biliyor. Bu küçümseme kendini şu kanonik anlatı altında ifade edebilir: "Şarabı takdir etmeyi bilmek eğlenmeyi bilmektir; ancak çok çalıştıktan sonra eğlenilebilir; dolayısıyla sadece emekçiler şaraptan gerektiği gibi tat almayı bilirler. Zira şarap emekçilerin kanıdır, onlara görevlerini tamamlama gücünü ve cesaretini verendir, sefil hayatlarının karşılığı, hak ettikleri şölendir.

Şarap toplumsal bir sınır çizer çünkü toplumsal "hüznün" yani eğlenmeyi beceremememenin nerede başladığını gösterir; bu nedenle su içicileri kategorisi, gerçek anlamıyla perhiz yapanlardan çok, sevilmeyen ve dışlanmış "nazlıları", "haddini bilmezleri", "sofistikeleri", "sonradan görmeleri" vb., kısacası R.'ler için hayatın hüznünü temsil eden ve toptan "burjuva" sınıfı içinde eritilmiş sınıfını ifade eder.

Doğrudan toplumsal bir özet mi? Gerçekten de, şu anda Lyon'da geçerli olan tüketim geleneği Madam Marie'yi haklı çıkarıyor. Bu kentte ve çevresinde *testi* olarak adlandırılan bir şarap birimi olduğunu biliyoruz: Kırk altı santilitre yani üç bardak (yaklaşık on beş santilitrelik kadeh) şarap içeren bir şişe söz konusudur. Oysa bir testi sipariş vermek toplumsal aidiyetinin altına imzasını atmaktır; Lyonlu bir burjuva asla buna kalkışmayacaktır; bu halk mahallelerine ve katmanlarına özgü bir gerçektir. Bu geleneğin aşağıdan, Croix-Rousse mahallesine girmemizle birlikte daha da yoğun bir hal alacağını varsayarsak çok yanılmış olmayız. "Aşağıda", Terreaux meydanındaki bir kahvede, bir ya da birkaç testi etrafında oturan az sayıda adam görürüz. Sathonay meydanına varır varmaz masaların özgünlüğü şimdiden önemli ölçüde değişir: Testiler içilir,

kâğıt oynanır. Son olarak bulvardaki ve düzlüğe çıkan farklı sokaklardaki bazı kahvelerde neredeyse sadece testi sunulur (sabah beyaz, öğleden sonra kırmızı[3]).

Kültürel Kaynaklar: Gnaffron. Lyon folklörü şarabın davetkârlığına dair çok güçlü kaynaklar sunar. Şarapla kurulan ilişki bölgesel bir kendine özgülük, bir kimlik hakkı olarak yaşanır. Burası "üç nehirler" kentidir: Rhône, Saône ve Beaujolais. Yerel halk tiyatrosu, meşhur Guignol[4] (Parisli adaşıyla hiç ilgisi yoktur) bizim incelememize doğrudan doğruya giren anahtar bir kişiyi sahneye koyar. Bu Guignol'un yola getirilemez arkadaşı, kızıl suratlı, her zaman kuşandığı şişesiyle –arması, asalet unvanları, küstahlığı– sevimli sarhoş Gnaffron'dur. "Gnaffron, o, her zaman litrelik şişesiyledir, litrelik her zaman yanındadır, değil mi?" diyor Madam Marguerite, çocukken izlediği gösterilerin anılarını kafasında canlandırarak. Gnaffron karmaşık bir yer işgal eden kültürel bir kahramandır: Şarap hakkındaki bütün söylemleri belirleyen karşıtlıklarla aynı yerde durur – çekici ve tehlikeli, tehlikeli biçimde çekici.

Çekicidir zira tüm engellere karşın bütün alaycı gücüyle içeceği aklar: Onun şerefine haykırır. Şarap kedere, sıkıntıya karşı mutlak silahtır, bütün sıkıntıları unutuşla boğar, tarihin dışında kayan sakin, gececi bir nehirdir. Gnaffron, içmekle ilgili bütün şarkıların haykırdığını haykırır: "İçin, kahretsin!, hesap etmeyin!", "İçelim, içelim, bize içmek gerek." "[Gargantua'nın], 'içki, içki, içki' diye bağırıp bu dünyanın ışığına kavuştuğu anda attığı korkunç çığlık" kısık gırtlağında çınlar. Gnaffron Bacchus'ün dönüşmüş halidir. Orda burada, Fourvière ya da Croix-Rousse'taki kahvelerde saptanan halk ikonografisi onu kimi kez asma yapraklarıyla çevrili eski, siyah fötr şapkasıyla devasa üzümlerle dolu asmaların altına uzanmış olarak temsil ederler; ve uzakta asmaların arasında kadınlar ve erkekler, ellerinde kadehlerle dans eder ya da aldırmadan çılgınca eğlenirler. Gnaffron, Bolluk bereket ülkesinden görünen bir tür nostaljik tomurcuk ve halkın hayal gücüne küçük bir kapıdan giriştir.

Yine, daha derin olarak, Gnaffron toplumsal bir onama yaratır: Halktan adamın "ideal tipi"dir; şarhoşluğu içinde, toplumun en düşük kademelerinin en yıkıcı sözünü dile getirmeye cesaret eder. Toplumsal, ailevi,

3*) O zamandan beri, bu kırk altı santilitrelik testi Lyon lokantacılığında terfi etmiştir. Antikacılarda ve eskicilerde satılıyor ve merkezdeki "küçük meyhaneler"in patronları onu, mekânın kültürel kimliğinin tanığı olarak yeniden mönülerine ve masalarına koydular.

4) Bkz. Paul Fournel, *L'histoire véritable de Guignol*, Lyon, Fédérop, 1975.

siyasi değerleri alt üst eden karnavallık bir kişidir. Ona göre jandarma kanuna ve düzene sahiptir; ona göre Guignol kurnazlığa ve sopaya sahiptir ("ve sonra jandarmaya vurduğunda, her zaman değil mi! Jandarma bütün darbeleri hak eder, değil mi"); Gnaffron şişesine ve sözün açık saçıklığına sahiptir: Dikenli, anarşist, başkaldıran bir söz. Guignol'un ebedi sağ kolu, tamamlayıcı önemsiz kişidir (Tenten ve Kaptan Haddock, Asteriks ve Hopdediks gibi). Dahası bir uşağın yerini tutar: Acı alaylarında işleyiş bozukluğunu ortaya serdiği toplum üzerinde hiçbir yetkisi olmayan uyanık ama etkisiz bir bakış. Ev sahibine (korkunç Canezou), jandarmalara, papazlara kıçını gösterir. Toplumsal düzen altında gizli kalan düzensizlik ve sarhoşluk arzusunu ayaklandırmak için yeterince uzağı delen bir söz, toplumsal bir "deyiş"tir.

Ancak bu deyişin teatral biçimi onun, toplumun tarihsel derinliğini gerçekten işleyecek bir "eyleme" dönüşmesini yasaklar. Bu teatral biçim şarap kavramını "işleyen" karşıtlığın ve şarabın davet ettiği şenliğin kalbine kadar, buna bağlı olan toplumsal imgelerin düşşel olarak sahneye konmasıdır. Bu tiyatro aynı zamanda sarhoşluk ve toplumsal devrim ya da dönüşüm arasında uyuşmazlık bulunduğunu da dile getirir. Bunlardan ilki nostaljiden yanadır: Eksiksiz neşenin kasılmalarına davet etme biçimi büyük toplumsal eskilliklere (çıplaklık, dans, uyku) katılır. Sarhoşluk temel olarak egonun *pathos*'u olarak kalır. Aksine, Devrim bir inanç, bir sona erdirme, bir sertlik, yöndeş güçler arasından bir birbirini tamamlama, dahası dönüştürülmesi söz konusu olan yöndeş güçler içine bir yerleştirme tasarlar. Oysa, mutlak özgürlükçü Gnaffron, etkin simgesi olduğu içecek yüzünden bir devrimci olamaz. Derinliğine uyandırdığı rüya parçalarının yanında ya da tam tamına üstünde, şarabın uğursuz yönü, çok içildiği takdirde mantıksal sonuç olarak toplumsal dışlanmayı peşinden getirmesi ateşten harflerle yazılıdır. Şarap, toplumsal üzerindeki yıkıcı rüyaları kaydırır zira, en uç noktasında, Tarihin bir iptalidir. Rivet sokağında Gnaffron hiç kuşkusuz La Germaine'in bir müşterisi, sevimli bir parya ama yine de bir parya olacaktı.

Halkın bilgeliği bu noktada yanılmaz. Yananlamları her zaman *şüpheli*, aynı anda hem olumlu hem de olumsuz olan bu Gnaffron kişisinin bu karşıtlığını üzerine alır. Genişleterek, mahallenin sarhoşunu "Gnaffron" olarak adlandırır. Bir şişenin ya da kadehin son "yudum"unu içerken yakalanan bir çocuk için "İşte bir Gnaffron" denilir – bu hem yapılan hareketi (komik bulunur) affetme hem de suçlu gösterme (çünkü tehlikelidir) yoludur. Daha da genel olarak, zaman zaman bir grup ünlü siyaset

adamı için, beceriksizlikleri yüzünden şöyle denir: "Gnaffronlar çetesi!"; "Gülünçler çetesi" denirken kullanılan tonda.

Sonuç olarak, ekmekle kurulan ilişkinin tersine şarapla kurulan ilişki basit değildir. Üstlenmekle görevli olduğu şenlik, kendisiyle bağlantılı bir tehlike tarafından bölünür. "Çok olmasın" deyişi her zaman şarabı dengeler ve "daha! daha!" diye çığlık atan içeceğin mantığına karşı durur. Şarap şenliğe doğru bir yolculuğa davettir, ancak kadehlerin dolmasıyla, değdirilmesiyle (kadeh tokuşturma) ve şarabın tadılmasıyla simgeleştirilen başlangıç hareketi bir önsezi olsa da şenliğe, merkezi, ölümcül baş dönmesine kadar gidilemez. Çünkü mutlak düzensizlik düşü, kişisel, cinsel, kültürel bütün farklılıkların ortadan kaldırılması, şu an için toplumsal hayatın hiçbir alanında gerçekleştirilebilir değildir; uygunluk, tam tamına, zamanın içinde kalınması için zamanında durulmasını buyurur[5].

5*) Ben bu sayfaları yazarken şarap hâlâ önemli bir simgesel değere sahipti. Bunu korumuş olduğundan emin değilim. "Emekçinin kanı" şarap poetikasının modası geçti. Pierre Sansot'nun kitabını –*Les gens de peu*, Paris, PUF, 1991– beğensem de, "herkesin tanıdığı ayyaş" hakkındaki "anlayışlı", hatta keyifli bakış açısına katılmıyorum (9. bölüm). Anketime göre ayyaş, iyi içiciler tarafından bile her zaman toplumsal ya da kişisel bir yıkım durumunun nedeni ya da sonucu olarak görülmüştür ve görülmeye devam eder. Bana öyle geliyor ki, temel etkinlikleri "durmadan içmek" olan "içme sporcuları" artık sıklıkla masalar yerine barlara oturuyorlar yani daha yalnızlar. Yılların akışı içinde ister evde ister "uğranılan" kafelerde ya da "mahalle" kahvelerinde olsun gitgide daha az alkol (bira, iştah açıcıdır, likörler) ve şarap tüketildiğini saptadım. İçkiye dair toplumsal davranışlardaki bu yakın zamanlı değişim büyük içicileri daha da uzaklaştırıyor; kınama artık ahlakçı ve başkalarına dönük değil, sağlıkçı ve hatta çevrebilimci ve kişinin kendisine dönük. Ne olursa olsun istatistikler açık: Daha az ama daha kaliteli (ekmekte olduğu gibi) şarap tüketiliyor. Böylelikle kişi başına, yıllık, hanede şarap tüketimi 1965'te 84 litresi sofra şarabından oluşan 91 litre, yine 1979'da 48 litresi sofra şarabı olan 55 litre iken 1989'da 21 litresi sofra şarabından oluşan 31 litredir. Dolayısıyla miktarlar genelde şarap için üçe, sofra şarabı için dörde bölünmüştür. Bu düzenli düşüş içinde, aşağıdaki verilerin de gösterdiği üzere, "1980'de taban 100 olan hacim göstergesi"nin açık biçimde kapalı şarap (Yüksek kaliteli şarap, denetimli üretilen şarap) lehine olduğu görülür.

	KKA ve YKŞ şarap	sofra şarabı
1970	79,2	115,6
1975	81,3	109,3
1980	100,0	100,0
1985	130,4	85,3
1990	162,3	62,0

Kaynak: Michèle Bertrand, *Consommation et lieux d'achat des produits alimentaires en 1989*, INSEE, Ağustos 1992, s. 31; Monique Gombert vdy., *La consommation des ménages en 1991*, Résultats sayı: 177-178, Consommation-Modes de vie sayı: 39-40, INSEE, Mayıs 1992.

Hediye ve Karşılığı (Alma/Verme)

R.'ler Robert'den günlük sofra şarabı satın alırlar. Bu operasyon, ailevi düzene olduğu kadar bu düzenin mahalle ile bütünleşmesine göre önemsiz görünüşü kuşku götürmez dallar saklayan küçük bir oyunun vesilesidir. Eğer R. ailesi bu oyuna katılıyorsa bu, oyun onun dünya "görüşü"nün kurucu ögeleriyle yeterince sıkı sıkıya uyuştuğundan dolayıdır. Bu iki öge arasından iki tanesi bana özellikle değerli görünüyor: hediye/hediye karşılığı (alma/verme) ilişkisi (burada Robert'le kurulu), beklemenin tadı olarak adlandırabileceğimiz, zamansallığın özgül bir pratiği.

Söz konusu olan nedir? Her bir şişenin kapağı, otuz kutucuğa bölünmüş kartondan bir fiş üzerine yapıştırılması gereken kendinden yapışkanlı bir etiket içerir; bu fiş doldurulduğunda (yani: otuz şişe günlük şarap tüketildiğinde) Robert'de yüksek kalite bir şişe şarapla (YKŞ), genelde bir Côtes-du-Rhône ile değiştirilir. R. ailesi böylelikle, aylık yaklaşık iki şişeden oluşan ve pazar yemeklerinden birini ya da ötekini gerektiği gibi ve bedava olarak kutlamalarına veya arkadaşlar ya da aile arası şu ya da bu daveti onurlandırmalarına olanak veren bir tür daimi ufak kava sahip olurlar. Bu oyun çok basit iki eyleme indirgenir: otuz kutuluk fişi doldurmak (yani *beklemek*) ve onu bir şişeyle değiş tokuş etmek (yani karşılığında *almak* için *vermek*). Etiketler oyunu ancak Robert'le kurulan ilişkinin mantığı içine yerleştiğinde düşünülebilir dolayısıyla uygulanabilir olur ve bağları daha da sıkılaştırır. Günlük git-gellerin ritmiyle "kazanılan" her bir YKŞ şişesiyle ritimli bir kesitlenme birleşir. Ödülün edimsel dili onun etrafında kurulur. Dolu levha iyi niyetin kanıtı, hal ve gidiş karnesidir; Robert'in temsilcisi olduğu bir sözleşme metnine sokulmuş bir teminattır; tüketim etkinliği içinde alıcı ile satıcıyı birleştiren bağı vurgular. Burada değiş-tokuş pratiğinin kalbindeyiz. Sözleşme düşüncesi bile, sadece satın alma eylemine indirgenmeyen bir toplumsal yararın sağlamlaşması için bir yeniden sahiplenmenin varlığını gerektirir.

Dilin edimselliği, burada, biçimsel olarak, oyunu hem devinim ve güdü hem de ritm ve yine herkes tarafından bilinen bir işaretler ağı içinde görünen damga olan ortak bir isteğe (Nasıl ki uygunluk kabulün toplumsal uzamı olarak mahallenin uzlaşımsal yönetimi içinde "doğru davranmaya" gösterilen bir rızadır, bu da "doğru tüketmeye" gösterilen rızadır) rıza gösterme (Spinoza için *obsequium*, bkz. s. 46) içine kayıtlıdır. Bu işaret içinde şunu buluruz: Kabul sürecinin, sözleşmenin her iki tarafınca elde edilen kazancın okunabilirliğiyle canlandırılması, simgesel olarak güçlendirilmesi

gerekir. Kuşkusuz levha *Robert'in kendisine şu ya da bu biçimde borçlu olduğu Madam Marie'nin sadakati* anlamına gelir, zira Madam Marie Robert için o anda ve o durumda, ortak-tüketici konumunu tutar ki o olmaksızın Robert'in sahip olduğu ortak-satıcı konumunun hiçbir anlamı kalmayacaktır. Mekânın reklâmı ilan edilmeyle eşdeğerdir; bu, başından sonuna kadar altında serili olan sözleşmenin kısmen resmi, görünür bir gösterimidir. Dolayısıyla, Robert'in minnettarlığı (ortak-tüketicisine satın almanın mekanik sonuçlarına eklenmiş simgesel bir artı saygınlık olarak dönen) herkesin önünde dile getirilmeli, sergilenmeli ve reklâm da, sonunda sosyal bir değiş tokuşun (takdirin dili içinde bir sözleşme) dayanağı olan ticari bir alışverişin sözdizimi içinde bir yerlerde dile getirilmeli ve sergilenmelidir. Bir bakıma, satın almanın yerine (yalnızca ticari, hesaplanabilir) alışverişin (simgesel, yararlı üst) konulmasına tanıklık ettiğimizi söyleyebiliriz; mahalle pratiği, sadece ilişkiler sisteminin doğru işleyişine uygun olanları elde tutmak için önemli sayıda aracıdan (örneğin, bu oyunu düzenleyen mağazanın reklam operasyonu) iktisat eder. Dolayısıyla Robert iyi şarap şişesini ("İşte küçük armağanınız") daha güçlü bir şarap tüketimi için bir uyarıcıdan çok, mahallenin uzamı içinde onu ortakleyleyenlerine –burada müşterileri– bağlayan sözleşmeyi sağlamlaştırmaya devam eden, yinelenen bir ittifakın işareti olarak sunar.

Bu, "armağanın" neden "iyi bir şaraptan" başka bir şey olamayacağını açıklar. Ödülün tüketilen bunca şişeye karşılık yine iki, üç şişe sıradan şarap olduğunu varsayarsak bunun etkisi tamamen farklı olacaktır; değiş tokuşun alanından denkliğin, yüzdenin alanına geçeğiz. Sahip olunanda bir artış olacaktır, buna kuşku yok, ama bu durumda etiketler oyunu içinde başından sonuna duyulabilir olan bu simgesel gerilim sağlanamayacaktır. Bu gerilimin sürdürülmesi için satın almanın devamlılığını aşan bir nitel kırılma gerekir; gerilimin tüketimin bir üst eşiğine erişmesi gerekir. Sıradan şarap ile "iyi şarap" arasındaki mesafe, son derece anlamlı bir mesafedir: Eşdeğerlik rejiminin gerektirdiği gibi aynısının dönüşü değil, sadece yavan gereksinimin olduğu yerde güdülenme üreten etkin simgesel bir değişiklik. "Yıllanmış şarap" günlük şarabın alışkanlığa dayalı homojenliğini, bir başka arzunun yatağını kazan bir vaatle destekleyerek parçalar: Mahallenin uzamı içinde sürdürülen yani uygunluğa uyan bir sadakatin sonucu olan somut bir kutlama yapma (iyi bir yemek için iyi bir şişe) arzusudur bu.

Ancak, iki şarap kategorisi arasında nitel kırılma olsa da özdeksel kırılma yoktur. Şarabın yukarıda bahsettiğimiz karşıt anlamlılığını, içece-

ğin mantığını burada da yakalarız. Bu mantığın gücü sıradan şarabı kendi kendine yetmemeye zorlar; sıradan şarap neredeyse ekonomik bir kötünün iyisi, kutlamanın programını içinde taşımasına karşın (şarap olduğundan dolayı) onu gerçek kılmakta tatmin edici olmayan bir günlük eşlikçidir. Bu, bu yetersizliğin, şölene dair bu eksikliğin, şölen programını daha "üst bir kaliteye" taşımak için sıradan şarabı gölgede bırakmaya yönelen bir dinamik içerdiğini tersten tekrar etmektir. Şarap, kendini "yüksek kalite" olarak gerçekleştirmek için sıradanlığını yıkmak eğilimindedir. Etiketler oyununun mantığı içinde meydana gelen tam tamına budur. Şarap içicisinin ideali her zaman niteliğin ve niceliğin artmasından yanadır. Ancak tıpkı mahallenin örtük denetimlerinin öğütlediği ölçülülüğün gerekleri gibi, sıradan şarap da, bir ailenin ekonomik dengesini tehlikeye atmaksızın nitelik yarışı içinde israf edilemeyecek olan nicel bir harcamayı ekonomik olarak denetler.

Ekmeği şaraptan ayıran simgesel uçurum burada da ortaya çıkar. Ekmek yiyicisinin idealini kolay kolay hayal edemeyiz; fırınlarda, tüketilen bunca ekmeğe karşılık ödül olarak tart veren bir etiket oyunu yoktur. Ekmek kültürel pratik bakımından beslenmeyle ilgili statik bir simgedir. Şarap, taşıdığı karşıt anlamlılığa kadar toplumcu eğilimli bir dinamiktir. Mahallenin derinliği içinde güzergâhlar açar, olgusal ortaklar arasında ortak bir sözleşme dokur, onları, işaretleri aile hayatının özel uzamı ile sosyal çevrenin kamusal uzamını birbirlerine eklemleyen bir verme ve geri alma sistemi içine yerleştirir. Belki de bu etkinlikte, *oyunun* özneyi doğrudan doğruya toplu ortaklık boyutu içine yerleştirmek olan toplumsal özüyle karşı karşıyayız[6].

Şarap ve Zaman

Etiket oyunu, R.'lerin kültürel pratiğinin, gerçek anlamıyla mahalle pratiğinin dışına çıksa da değiş tokuş pratiği (verme/geri alma) kadar başlıca olan bir diğer yamacını da açığa vurur. Söz konusu olan, bu oyunun zamanla sürdürdüğü ve yukarıda "beklemenin tadı" olarak adlandırdığım ilişkidir. "Ötekilerin" yaşadıklarının içinde ilerlemek, yorum yapmaya girişmek ve aynı zamanda, ortaya atılan önermelerin olası bir doğrulama-

6) Bkz. Pierre Mayol, "Le jeu. Approche anthropologique", *Éducation 2000*, sayı 11, Aralık 1978.

sından emin olmadan kendilerine dair bilinçli temsillerinin arka yüzü üzerinde çalışmak her zaman tehlikelidir. Bununla birlikte, bu oyunu, suyun yüzeyinin kendisinden sakladığı şeyi seyretmek için saydam bir maskeyi başına geçiren bir dalgıç gibi anketin bakışına yerleştirmenin uygun olacağı görüşündeyim: Bu yardımcı, dalgıca tek bir darbeyle diplerin görkemini açınlamak için yeterlidir.

Etiket oyunu birazcık bu maskenin eşdeğeridir: R.'lerin gelenek ve göreneklerinin görünür derinliği üzerine yerleştirilmiş olarak gündelik hayatlarının mahrem ve gizli işleyişini anlamaya olanak verir; bu sıfatla, zamansal egemenliğin yani zamanla kurulan ve gündelik pratik açısından kendisine hakim olunduğunu söyleten ve düşündürten bir ilişkinin özel modelinin analizörüdür (kendisinin doğurmadığı ancak onun sayesinde kendilerini ifade eden çatışmaların üzerine aktarıldığı nesne). Bu egemenliğin, biri zamanın görünebilirliğiyle diğeri kullanılabilirliğiyle ilgili iki anını çıkarmak mümkün görünüyor.

1. Şişeden şişeye artan, karton üzerinde, sıradan şarap tüketimiyle tamamen orantılı olan bir alan kaplayan ve iç mantığı vaat edilen yüksek kaliteli şarap içinde açılma eğiliminde olan etiket sayısının düzenli ilerleyişi, tam tamına bir zaman akümülatörünün *benzeşenidir*. Diğer "zamanlı araçların" (tasarruf planı, duvar takvimi vb.), kendilerinin sonucu olacak nesnelere (bir araba, aile arası bir kutlama vb.) doğru, beklemeyle dengelenmiş bir biçimde çizdikleri arzunun aşamalarını belirtir. Başından sonuna kadar bu oyun, beklemenin modelidir (*pattern*), ancak işaretlerinin (etiketler) birleştirilmesi, tamamlanışına kadar, arzuyu nesnesinden uzakta tutan somut, etkin bir modeldir. Bu sıfatla, gerçeklik ilkesinin mantığı içinde yer alır: Arzulanan nesneyi daha ileriye koyan –katedilmesi gereken bir zamanın sonuna bırakan– ve ancak o anda elde edilebilir kılan süreye gösterilen etkin sabır. Sadece daha gerçek kılma amacıyla ele geçirmeyi geciktiren bu süreci canla başla işaretler.

Zaman bekleyiş içinde yoğunlaşmış gibi olduktan sonra, değiş tokuşun "beklenen" sonucu içinde, değiş tokuşa, zamanın, kendi tamamlanışı aracılığıyla gerçekleşen bu diyalektik tahliyesinden dolayı kültürel ve sosyal bir istikrar vererek kendini anında ortadan kaldırır. O halde oyun, işlevlerinden biri en azından "*arzunun zamanını*" *görünür kılmak*[7] olan bir aracıdır. Kendini, işlevlerinin içine yok olacağı sözünü yerleştirerek çelişik kutuplarının gerilimlerini dengelediği bir bekleme acemiliği olarak

7*) Psikanalist Denis Vasse'ın kitabına gönderme, *Le temps du désir*, Paris, Seuil, 1969.

oluşturur. Sonunda, ölçülülüğün ve tasarrufun devamında şunu da söyler: "Hemen değil! Ben senin beklentinin somutlaştırılmasıyım. Beni oluşturan aşamaları yakarak kendi hayatını yakmak ve ona beklediğinden başka bir nesne vererek yani hiçbir şey vermeyerek arzunu aldatmak tehlikesiyle karşı karşıya kalırsın. Çünkü beklemeden hiçbir şey elde edemezsin. Sadece beklemek arzu ettiğin nesnelere, umut ettiğin şaraba gerçeklik kazandırır. Yoksa bu az çok ölümdür."

2. Zamanın bu görünürlüğü, zamanın onu bütün yoğunluğu içinde sergilemesinin güç olmasına rağmen kendisine mantık kurallarına uygun olarak bağlı olan bir başka özelliğe daha sahiptir. Beklemenin uzamasının arzunun bir sergileyicisi olması onu bir topluluk içine kabul edilmesine yol açar; buradaki topluluk R. ailesidir, ama bunun yanı sıra diğerleri ve, düzdeğişmeceli olarak, "temsilcisi" Robert'in arkasında bulunan bütün mahalle de olabilir. Zamanın görünürlüğü, zamanın, nesnenin kendisi olarak "kendisi için" özel bir pratiğin vesilesi olmadığını, ancak ertelemeyi gerektiren aynı etkinliği, arzulanan aynı süreci paylaşan ötekilerin kullanımına sunulduğunda anlamlandığını belirtir. Aile içi ilişkileri dahilinde, etiket plaketi R. ailesine sürekli olarak ortak zamanını rahatça okuma olanağını sunar; bu okuma aracılığıyla, sonunda beklemenin simgesinin (etiket plaketi) yerine iyi şarbı (beklemenin ödülü) koyacak olan değiş tokuşun gerçekleşeceği yolun hangi noktasına varıldığı bilinir.

Hiçbir özelleştirme ortaklaşmanın bu okunurluğunu elinden alamaz. Bunda oyun kendisinden başka bir şeyin açınlayıcısıdır, aralarına yerleştiği zamanla kurulan diğer türden ilişkilerin analizörüdür. Zamanın ortaklaştırılmasına Madam Marie'nin her yıl başka bir şekilde edindiği duvar ajandasının duruşunda da başka bir biçimde rastlanır. Madam Marie, kişisel randevularını buraya geçirir, mönüleri, ailevi olayları burada beller. Herkes bir bilgi panosu gibi buraya başvurur ve eğer gerekliyse düzeltmeler ekler. Bunun aksine, kişisel ajanda (içerdiği bütün "içli dışlılık" kurallarıyla birlikte) yoktur ya da kişinin kendine özerk hale getirmesinin zaman alacağı, bir yapılagelen ilk adımın tohum evresine indirgenir.

Aynı biçimde, örneğin bir araba satın almak çok yoğun bir ortak hazırlığı ve beklentinin içindeki umutların yinelenen paylaşımını gerektirir. R.'lerde ilk arabanın satın alınma tarihi (Nisan 1956) ve bu arabanın adı (Renault Frégate) olağanüstü bir simgesel değeri bugüne kadar korumuştur (daha sonra Joseph bir araba daha satın almıştır –Peugeot 204, 1968'de– ama kimse tam olarak ne zaman satın alındığını hatırlamıyor: nesneye dair beklenti bayağılaşmıştır).

Bu, bizi yeniden, zamanı bir kendini tanıma formalitesi olarak düşünmeye yönlendirir; bu tanıma sırasıdna kendi, kişinin ailenin ya da mahallenin üyeleri olan ötekiler tarafından bilinebilir bir olaysal seride taraf olarak görünür. O halde, etiket oyunu, duvar ajandası ya da Frégate'ın anısı gibi, temelde, aile içi kamusal kabulün alanı içinde biçimsel bir bütünleşmedir: Burada basit karton plaket görünümü altında Robert'in gördüğü şey, işte bu ilişkiler yumağının bütünüdür; bu yumağın aracı, zamanın kimlik onayını aktardığı şarap tüketimi olmaktadır. Böylelikle iyi şarap karşılığında verilen şey, Robert bu gerçekliğin üçüncü kişisi, "kamusal tanığı" olduğu için, bu kimliğin gerçekliğini kanıtlar.

6
Hafta Sonu

Cumartesi-Pazar

Mahallenin kullanıcıları cumartesi ve pazar günü serbest zamanlarına dair çeşitli düzenlemeler deneyebilirler. Cumartesi tercihen bireysel eğlence merkezliyken Pazar geleneksel olarak ailevi etkinliklerle doldurulur. Joseph'in çalıştığı işçilerden oluşan çevrede cumartesi tatili onun mesleki "kariyeri" içinde, nispeten yakın tarihli bir kazanımdır. Bu boş zaman özgürleşmesi haftanın, onu anlamlı biçimde vurgulayan bir bayramsal yeniden düzenlemesinin kaynağını oluşturmuştur. Üyelerinin hepsi bu kazanımın farklı aşamalarını yaşamış olan Joseph'in çalışma ekibinde kutlamanın gerçek başlangıcı cuma gününde yer alır. Cuma günü işçiler geleneksel ayakta atıştırma üzerinde gerçekleştirilen açık bir iyileştirme olan bir atıştırma anını paylaşırlar. Ayrıca, işten sonra, geleneksel olarak, yaklaşık akşam yemeği saatine kadar her zamanki kahvelerinde toplanırlar. Bu, gerçekten de dinlenmeye girildiğini simgeleme yoludur. Üstelik sık sık, ailevi yükümlülüklerinden kurtulmuş bir kaçının akşamı bir lokantada ya da birahanede sürdürdükleri de olur. Bu ayin ile çeşitli dalları önceki düzende düşünülemezdi (cumartesi sabahı çalışılmasından dolayı) ve cumartesi akşamını neredeyse sadece ailevi etkinlikler üzerinde yoğunlaştıran tatilin kısalığından dolayı onunla yer

değiştirmesi zordu. Boş zamanın genişlemesi, haftalık zamanın gerçekten *bireyselleştirilmesine* olanak vererek haftanın düzenlenmesini yeniden biçimlendirmiştir.

Bu olay, özellikle kentsel uzama sahip çıkmayla ilgili olarak dikkat çekicidir. Önceleri Joseph ve iş arkadaşları yaz tatilleri dışında ölü bir kentin (pazar günü kapalı) sahibiydiler. Alışverişlerinin büyük kısmını katalog üzerinden gerçekleştiriyorlardı ya da onların yerine kadınlar yapıyordu. Binde bir istisnalar dışında tüketim ürünleriyle doğrudan ve uzun süren bir temastan yararlanmıyorlardı ve çoğu zaman bu temasın "estetik" deneyiminden (bakma, dokunma, koku) habersizdiler. Bundan böyle, cumartesi tatili onlara kentin ticari hayatından, sadece tüketici olarak değil aynı zamanda ve belki de daha çok izleyici olarak, bol bol yararlanma olanağı verir. Cumartesi günü Joseph "kutlamadadır" çünkü hak ettiği bir şey olarak bu gün ona aittir[1]. Daha genel incelemeler bu gözlemleri kuvvetlendirirler: Erkeklerin cumartesi günü ticaret mekânlarındaki önemli varlığı, onların ilgisini çekebilecek ticari hizmetlerin gelişimi (alet-edavat, bahçe malzemeleri, araba yedek parçaları, vb.) ve hatta giysi modasının dönüşümü: On beş yıl öncesine kadar işçiler için ayırt edici olan "pazar" kıyafetinden "daha genç" ve daha zengin bir giyim tarzı yararına vazgeçilmesi.

Bayağılıkları içinde çözümlenmesi güç ve hafızası yıllarla aşınmış olan bu ufacık toplumsal olaylar, yine de, cumartesi özgürleşmesinin ona açılacağı bir uzam-zaman sunmadığı sürece içe kapalı kalmış olan kentle ilişki kurma arzusunun olağanüstü birikimi üzerinde dururlar. Tüketim sonunda *in vitro* (katalogdan seçme) evresinden *in vivo* (nesnelerle doğrudan temas) evresine geçmiştir. Örneğin, Joseph geçmişte, bir katalogun bilgi-

1*) Cumartesi keyfi, sosyal hayat içinde çalışma süresinin yakın tarihli azalışına bağlıydı. Joseph ve fabrikadan arkadaşları için, tıpkı pek çok komşusu ya da maaşlı çalışan arkadaşları için olduğu gibi ilk olarak cumartesi öğleden sonranın, ardından iki haftada bir bütün cumartesinin, son olarak da her hafta bütün cumartesinin kazanımıyla gerçekleşti. 1950 ile 1968 yılları arasında "işçilerin haftalık mevcut çalışma süresi" ortalama 47 saatti, daha sonra bu süre azalmaya başladı: 1975'te 42 saat, 1978'de 40 saat (ve Ocak 1982'den itibaren 39 saat). Ayrıca, İkinci Dünya Savaşının ardından genç yaşta "fabrikada" çalışmaya başlayanlar için yıllık ücretli iznin üçüncü haftasının 27 Mart 1957 Kanunuyla ve dördüncü haftasının 16 Mayıs 1959 Kanunuyla (beşinci hafta, haftada 39 saati de var eden 16 Ocak 1982 Kararının sonucudur) kalma olduğunu hatırlamak gerekiyor. Araştırmam, "zorunlu çalışma süresi" üzerinden alınmış "serbest zaman"ın deneme aşamasının tam ortasında bulunuyor. Kentin, o ana kadar erişimi zor olan ve bir anda yepyeni cumartesi özgürlüğü sayesinde bütün bolluğu içinde açımlanan ticari uzam olarak sahiplenilmesi üzerindeki ısrarım bundan kaynaklanıyor.

lerine bakarak bir fotoğraf makinesinin yanı sıra bir de kamera (yan donanımla birlikte: renk süzgeci, bakımlık) satın almıştı. 1975 Mayısında, hayallerinin makinesi hakkındaki tercihini kesinleştirmezden önce onunla çok mağaza dolaştım; ancak, bana aylardır karar veremediğini ve cumartesileri, her fırsatta vitrinlere bakmak, bilgi almak için kente indiğini söyledi. Geçmişte, asla "böyle bir lüksü olmadığını" söyledi; şunu söylemek istiyordu: "Seçmekten, bakmaktan, satın almaktan hiçbir zaman bu kadar keyif almadım".

Haftalık tatilin artmasıyla, "vitrin bakma" erkil bir etkinliğe dönüştü: Kent kendini rüya gibi sunar. Artık pazar gününün hüznünde uyuklamayan *uyanık* bir kenti canla başla katetme zamanını elde ettiklerinde Joseph'in ve iş arkadaşlarının "kentli varlığı"nın doğası değişmiştir. Bu kazanılmış hak artık geleneklere geçmiş olduğundan gündelik hayata getirdiği devrimi güçlükle hayal edebiliriz: Kent gerçekten açık bir kente, simge bolluğuna, şiire dönüşmüştür. Tüketim stratejilerinin ötesinde, cumartesi eğlencesi, kentsel uzamı, parlak gücünün canlılığını keşfedip, kendini içinde en sonunda sadece üretici olarak değil tüketici olarak da gördüğü için seven gezgin bir öznenin arzusu aracılığıyla kentsel uzamın sahiplenilmesini mümkün kılmıştır.

Büyük Mağazalar, Büyük Alışveriş Merkezleri

Mahalle ile kent merkezi arasında birbirini tamamlayıcı ya da çelişkili her türlü bağıntı kök salar. R.'lerin kent pratiğinde bu, ana çizgileriyle, kent içinde yerbetimsel eşdeğerlere sahip olan iki tüketim modeline denk düşer: Bir yanda tam deyimiyle büyük mağazalar (geleneksel olarak kentlerin merkezine kurulmuş olan: Lyon'da *Galeries Lafayette*, *Grand Bazar*, *Printemps* mağazalarının toplanmış olduğu Cordeliers meydanı ve République sokağının durumu); diğer yanda çepere kurulmuş olan "büyük alışveriş merkezleri" (Vénissieux ve Écully'de *Carrefour*, Caluire'de *Mammouth*).

Galeries Lafayette – ve R.'ler bu mağazadan bahsettiklerinde bundan bütün büyük mağazaları anlamak gerekir – mükemmel bir etkileşim içinde olduğu yüksek ticari yoğunluğa sahip bir kentsel çevreye yerleştirilmiştir. Bu gözeneklilik mağazayı sürekli olarak geçilebilir kılar; mağaza sokağın bir devamıdır, orada kaldırımlarda olduğu gibi dolaşılır. *Galeries Lafayette* ile kurulan bağ şiirseldir: Oraya götüren gezinti, hisleri (kalabalık, gürültüler, kokular) seferber eder; duyarlığın etkin işleyişini kamçılar.

Kent merkeziyle kurulan ilişkiye her zaman, olduğu haliyle mimariden çok içinde sergilenen güzel nesnelere bağlı gizli bir güzellik duygusu eşlik eder. Bu duygu bir harcama tematiğini doğurur: "Oo, ne kadar güzel! Almak isterdim!"

Kent merkezi, her zaman başka bir hayatı, *başka bir yeri* daha çok hayal etme iznidir. Gerçeğin bir anlığına unutulması büyük mağazalara dair bu kent pratiğinin kalbinde bulunur. *Galeries Lafayette*, merkezin ortak, bayramsal varlığına katılmanın aracısıdır. Bütün harcamalar gibi bu da çok yorucudur. Geri döndüğünde Madam Marie "burgaçlar"dan bahseder: "Adım atacak yer yok", "başım döndü". Ancak, her zaman yer değiştirme eyleminin kendisinden sonra gelen bu değerlendirmeleri sporla ilgili bir yorum gibi anlamak gerekir; bu bir tür "ortam vardı" deme yoludur. Bu gezintiye her zaman merkezdeki büyük bir kafede, genelde *Bar Américain*'de verilen bir mola eşlik eder. Merkeze doğru ilerleme sırasında araya giren etkinlik kendi üzerine kapanır; *Galeries Lafayette* mahalleyi tamamlar çünkü mahallenin kendine özgü düzeni ve göreli eskimişliği nedeniyle yoksun olduğu şenlik katkısını sunar.

Merkezle kurulan bağ daha yakından incelediğinde, buranın, çoğu zaman birbirlerini kesmelerine (kent merkezinin bir dereceye kadar sınırlı alanı nedeniyle ki bu alan Lyon'da Saône ve Rhône nehirleri arasında sıkışmıştır) rağmen bir dereceye kadar özerkliklerini koruyan şaşırtıcı sayıda izleğin mekânı olduğu fark edilir. Dönüş "aynı" yoldan değildir, République sokağından ya da Édouard-Herriot sokağından geçilmesine göre değişir. Birinci yol bütünüyle katıksız yürüme zevki içine dahil olur; R.'ler, özellikle yol bütünüyle yaya yoluna dönüştürüldükten sonra, "Ré[publique] sokağından dönüş"ün en gelişmiş kentsel örneğini oluşturduğu bu tarz bir gezintiye uygun bir dile sahiptirler: "Yavaş yavaş döndük", "her zamanki gibi geldim", "güzel vitrinlere doya doya yeniden bakmayı çok seviyorum", "değişiklikleri izliyoruz, bu öğretici", hepsi, yürüme zevkinin içinde kök saldığı zaman bolluğunu belirten ifadeler.

Édouard-Herriot sokağından dönüş, gezintiye paralel işlevsel adımları işin içine sokar: "Alışveriş yapacaktım, buradan geri dönmek için bundan yararlandım" (genelde devamında bu sokağın mağazalarından birinin adı gelir). Her bir güzergâhın altında açık ya da gizli bir aklama yatar, bu aklama birkaç büyük aksa dikey uzanan daracık sokakların loş labirentinde yollar açar: Mercière sokağı, belirgin hatıralar nedeniyle Madam Marie'nin imgeleminde önemli bir yer tutar (çalışmaya 1906 yılında burada, bir terzi atölyesinde başlamıştır) ancak birkaç on metre

uzakta bulunan dar bir sokağın adını hatırlamaz. Uzam algısında ya ahlaki sansürden (bu mahallede sayıları çok olan hayat kadınlarının sokakları) ya da karayolunun bu kısmının kullanılmamasının neden olduğu alışılmamışlıktan dolayı kör noktalar bulunur. "Merkeze gitmek" kişinin kendini çok mantıklı bir operasyona bırakmasıdır: Tüketim, gösteri, gezinti, keşif... Merkez, kullanıcıya kendiliğinden sunduğu kentsel duyguların orkestralanması aracılığıyla çekici rolünü korur. Merkez, mahalle hayatını düzenleyen gerilim kutuplarından biridir, doğrusunu söylemek gerekirse bu gerilimin en dış ucudur ancak büyük ölçüde anlamlı bir ilişki içerisinde ona bağlı kalır[2].

Carrefour mağazasıyla kurulan bağa gelince, o, ekonomik türdendir. Mesafe (arabaya binmek gerekir) ve çevresinin maddi koşulları (yazın kavurucu, kışın dondurucu olan devasa otoparklar) göz önüne alındığında "*Carrefour*'a gitmek" "bir gezinti yapma"nın eşanlamlısı olamaz: R.'ler oraya sadece *satın almak* için giderler. Ya da daha ziyade: Gidiyorlardı, çünkü verimsiz bulunan bu görev artık genelde Joseph'e ya da aile reisine bırakılıyor. Joseph *Carrefour*'dan iş kıyafetleri, "spor" gömlekler ya da bazen, Robert'in de satıyor olmasına rağmen, tuhaf bir biçimde evinin yakınından satın almanın aklına gelmeyeceği viski (Kimi kez bundan hoşlanan arkadaşlar için!) gibi gıda ürünleri satın alır. Bu "ekstra" gerçek anlamda "kendi yerinin dışında olan" anlamına gelir. Viskinin, en azından başlangıçta, mahalle düzeni içine giremiyor gibi göründüğü söylenebilir: Robert'den istemek gülünç olacaktı, gerçekten garipti dolayısıyla başka yerde, "büyük alışveriş merkezleri"nin temsil ettikleri tüketimin bu uzak sınırlarına gidip almak uygundu. Zira bu büyük alanlar bir "soyutlaştırma", R.'lerin yakınlığı ve dili kapsayan geleneksel kentsel çevrelerine derinlemesine bağlı tüketim geleneğine neredeyse bütünüyle yabancı bir tüketim "kavramıdır". Madam Marie'nin düşüncesini anımsamaktayız: "İştahımı kesiyor"; bu "kesilme" Madam Marie'nin tüketim arzusuna karışmada büyük alışveriş merkezlerinin sahip olmadığı her şeyi, özellikle de kokuları ve esnafla teması bir araya getirir. "Büyük alışveriş" mekânlarının oluşturduğu bu devasa katedraller içinde nesnelerin güçlü rüzgârına, düzenli çekiciliklerine maruz kalmanın öznel izlenimi korkutucudur, zira samimiyet, güven, R.'lerin yararlarını iyi bilmediği bir satın alma sistemi lehine uçup gider.

2) Bu anketin Part-Dieu mahallesi baskın hale gelmeden önce yapılmış olduğunu anımsatmak isterim.

Joseph, banliyödeki kentsel dönüşüm alanlarının büyük şantiyelerini ziyaret ettiği zaman bu şekilde *Carrefour*'a gider. Bu onun için bir gösteriye katılma (fotoğraf çeker), radikal bir tuhaflık deneyimi, kendisininkinin tamamıyla tersi bir uzamı kullanma fırsatıdır. Madam Marie tarafından, daha sertçe, kategorik, kesin bir red söz konusudur. Onun, arkadaşlarıyla bir restorana yaptığı geziyi anlatışını dinleyelim: "Ama, bunun yanında, o zaman ben! Güven bana! Yaşlı olduğum doğru, yaşı hesaba katmak gerek, ama bu geçen gün Giovanniler'le Tramoilles'e yemeğe gittiğimizdeki gibi, bu büyük siteleri görünce, eh peki, Rilleux'den geçtiğimizde, bu beni hasta etti! Bu bir, ne diyorlar? Kentsel dönüşüm alanı, işte. A! Pekala, eğer orada yaşamam gerekseydi, ama bu korkunç olurdu! Devasa evler, sonra hepsi birbirine yapışık ve sonra sokaklar, geniş sokaklar, meydanlar, küçük bahçeler... Ben asla orada yaşayamazdım. Olmaz hayır! Hatta, bilmiyorum, eğer..., sonuçta, söyleyemeyiz, çünkü gençken ister istemez insan aynı mantıkta olmuyor. A hayır! Güzel olmasına güzel, bilirsin, görüyorum, Marcel'in evinde bile, her yerde bu güzel girişler, bütün bu şeyler, hayır, hayır. Ben yapamazdım. Amélie (kuzini) yapabilirdi: 'Evimde rahatım yerinde, küçük lavabom, küçük çelik lavabom var'. Eğer, o olsaydı o değiştirirdi. Sonuçta, aramızda beş yaş fark var. İnsan yaşla birlikte değişiyor" (Madam Marie o dönemde 83 yaşındaydı ve kuzini Amélie 78 yaşındaydı).

Joseph için durum biraz farklıdır. Carrefour, Lyon bölgesinde hızla çoğalan büyük alanlar, büyük siteler, yeni kentler onun için, arkasında değerli Croix-Rousse'unun olduğunu bildiğinden çok riske girmeksizin "modern vatandaşı" oynayabildiği bir uzlaşma uzamıdır. Onun için bu alanlar, iyi vakit geçirilen, modernliğin görünümlerinin "öğrenildiği" ancak kendi kentsel pratiğine daha uygun bir toplumsal uzama kavuşmak için terk etmenin hâlâ mümkün olduğu alanlardır. Tüketim toplumunun gelişimini seyretmekte bir "kibar adam" yararı bulduğunu söyleyebiliriz ki "bilgeliği" ona, bunca yıl boyunca azıcık gördüğü bu tüketim toplumundan, sağlam bir biçimde paylaşılan "her yerde iyi bir şey vardır" savına tamamen bel bağlamamazlık etmeksizin azı istemeyi öğretmiştir.

Oradan mahallesine dönmek, ezbere bilinen, sevdiği şeyler, bir şiir, "bir müzik" gibi şaşırtıcı olan kabulün sözcüklerini taşıyan bir uzama dönmek gibidir. Kentin "modern" kısımlarından geri gönüş yolu gitgide "eve" yönelten aşamaların geçilmesiyle kesitlenir: "Nefes almaya başladık", "iyi geliyor", "araba ahır gibi kokuyor". En belirgin sınır Terreaux

meydanından sonra düzlüğe doğru çıkan çeşitli sokakların başlangıcında bulunur. Buradan itibaren Madam Marie kaçınılmaz olarak çoktan mutfağına girmiştir ("Bakalım bu akşam yemekte ne yapacağım?") ve Joseph de kaçınılmaz olarak önce bulvardaki bir kafede, genelde Tapis meydanındaki *À la soierie*'de "bir şey içmeye" gitmeyi önerir. Modernlik içinde gezinti bu türden bir günah ödeme törenini gerektirir: Kafe, o sırada nitelikleri yüceltilen mahalle ile barışma mekânıdır. Bu, şu şekilde dile getirilen bir arınmadır: Büyük kalabalıkların "kirliliğinden" sonra "buranın havası iyi" denir. Bu ifade zaten çok belirgin biçimde Croix-Rousse'a aittir: Her şeye rağmen, konutlarının hüznüyle damgalanmış olarak kalan bu mahalle içinde, sadece bilenlerin takdir ettiği özel, gizli bir "büyü"yü yakalamayı hedefler. O sırada, özellikle ağaçların gölgesinin serinliği koruduğu ve arttırdığı yaz mevsiminde, insan kendini akşamın büyük sakinliğine bırakır. Gerçekten de, bulvardan, garip, sanki kentin geri kalanını terk etmiş gibi gecenin sınırlarında asılı duran, sessizliğini olsa olsa arabaların ya da troleybüslerin elektrikli motorlarının kendine has acı sireninin bozduğu bir büyü yayılır.

Şu halde, mahalle pratiği, kentin "geri kalanına", merkeze ya da modern banliyölere bütünüyle bağımlıdır. Çünkü mahalle kentsel arzunun tamamını üstlenmek için çok kısadır; uygunluk da, mahalle içinde, her tür tüketici davranışını içinde toplamak için fazla benimsettiricidir. Dolayısıyla mahallenin kullanıcılarının genelde kentsel uzam üzerindeki yetkinliklerini zenginleştirmek için sahip olmaları gereken "başka yerlere" gereksinimi vardır. Ancak mahalle kimlik fazlalığını da yine bu pratik farklılığından çıkarır; "yolculuk", memlekete, kentte, mahalle içinde yaşama zevkinin ortaya çıktığı yere geri götüren bir sınır aşma, bir zaman yanılgısından başka bir şey olmayacaktır. Perde bir kez kentin dışarıdalığının üzerine kapandıktan sonra mahalle bizzat, kimliğinin aldatmacası içinde uyuşmak şöyle dursun, kullanıcılarının tanınmasını yerine getiren bir dinamik bulur. Pazar pratiği bütün toplumsal gücünü bu noktada gösterir.

Pazar

Pazar, geleneksel olarak, mahalle pratiği içindeki insani ilişkilerin anlaşılması için önemli bir sosyolojik işarettir. Pazardan yoksun olan tek bir kent, tek bir köy yoktur. Bir ticaret yeri olmasının yanı sıra sokağın

küçük esnafı ile büyük mağaza ya da büyük alan arasında, kendisini oluşturan ögeler bu sınırlardan birinin ya da diğerinin içinde dağılmadan kalan bir kutlama yeridir (küçük taşra kentlerinde, "halk havaları" sık sık haftalık pazarlara eşlik eder). Büyük alanların "dağılımcılığına" (tüketim ürünlerinin "reyon" adı verilen nesne sınıflarına bölünmesi: İç çamaşırı reyonu, çocuk reyonu vb.) düşmeksizin, esnafın sunduklarını aşan bir tüketim ürünleri bolluğu sunar.

Pazar uzamın bu rasyonel bölüşümünü bilmez; tezgâhlar nesne düzenine göre değil, eskiliğe, yerleştirilmeye, esnaf vergisine göre birbirlerinin ardı sıra kurulurlar. Son olarak esnafla kurulan bağ burada kesin kurallara tâbidir. Sokaktaki dükkânlara göre burada tanınma sisteminin tersine çevrilmesi söz konusudur; müşteriler çok daha anonimdir, bağ, genelde, dükkânda olduğundan çok daha az sıkıdır; bunun aksine esnaf değerli kılınır ve müşteriler açısından sıkıntı yaratabilecek adsızlığı giderir; "pazarcı", pazarın karakteristik "sözlü" yapısıyla –"mezat", senli benli çağırma– "reklamı" her zaman az çok, geniş bir toplumsal mesafenin bağlılaşığı olan bir tür borazanhayvanı olarak görülür.

Mahallede, Rivet sokağındaki pek çok ailede olduğu gibi R. ailesinde de "pazara gitmek" genelde erkeklere düşen bir görevdir. Bunda fiziki konuma dayalı nedenler çok etkilidir: Mahalleye göre pazar bulvarın üzerinde "yukarıda" kalır; pazara dik yokuşlardan ya da yüksek merdivenlerden ulaşılır; bu belirli bir fiziksel güç isteyen yorucu bir operasyondur. Joseph pazara gittiğinde tıpkı komşuları gibi, görevini sonunda yerine getirmiş olur – tercihen, pazara, temel olarak ailevi etkinliklere ayrılmış olan pazar günü gider.

Bu gidişin incelenmesi kendisine has "gizini" ortaya çıkarır: "Ailevi" olarak başlayan bu hareket, Madam Marie'nin kendine özgü bir ilişki dinamiğine göre Robert ile "görüşmesi"yle aynı şekilde, Joseph'e özgü bir mahalle pratiğine dönüşür. Konut-pazar izleği kendisinin tamamlayıcısı olan alt izlekleri kapsar; pazarın "zorunlu zamanına" Joseph ailevi zorunluluğa getirdiği kişisel bir değişiklik olan bir "boş" zaman aşılar. Pazar, bir Croix-Rousse kahvesinde "arkadaşlarla" birlikte alınan "hafif bir içki" içinde yoğunlaşan tam olarak erkil ritlerin vesilesidir.

Joseph, ilerleyişi içinde, kutupları ev/pazar değil ev/kahve olan kapalı bir halka çizer. Pazara en sağdan "tırmanır": Ornano sokağı, Tourette yokuşu; ardından sağındaki Croix-Rousse bulvarını girer ve üç yüz metre sonra pazarın "aşağısına" varır. İlk an gözlem ve fiyatları değerlendirme anıdır; Joseph ilginç fiyatlar hakkında doğru bir fikre sahip olduğunu

düşünene kadar yavaş yavaş tırmanır. Daha sonra tezgahlarla çevreli dar, kalabalık sokaktan çıkar, hem yoğun kalabalıktan kurtulmak hem de pazara paralelinde bulunan dükkânların gösterdikleri bilgilerden yola çıkarak fiyatlar üzerine olan küçük anketine devam etmek için pazarı dışarıdan "tırmanmaya" devam eder. Her zaman pazarın "yukarısından" alışveriş eder. Zira ilerledikçe tereddütlerinden kurtulur: Artık karar verebilir ve o zaman "erkekler gibi" çabucak satın alır.

Pazarda, eskiden sokağında Robert'inkinin yanında bir dükkân işleten bir bakkalla buluşur. Bu bakkal R. ailesinde "küçük bakkal" olarak bilinir. Joseph'e "sadakatinden" dolayı minnettar olan "küçük bakkal" her pazar günü "gözlerini iyi niyetle biraz yumar" (talep edilen miktara her zaman ufak bir fazlalık ekler). Küçük bakkal varlığımdan rahatsız olduğu halde bu kayırma işaretine tanık olabildim: Bir kilo kiraz tartıyordu ve sadece görüş alanında kalmamak için dikkatini başka yöne çevirmek ve boğazını patlatmaya devam ederken, Joseph'in çantasına kaşla göz arasında, bir avuç kirazı "hiçbir şey olmamış gibi" ekleyebilmek için bir başka kadın müşteriye doğru bağırmaya başladı. "Bu bana her seferinde geçtiği bir iltimas bunu çok ince buluyorum. Ve de etkileyici olan her zaman bu..." Kalabalığın hayhuyu içinde çabucak mırıldanılan bu kendi kendine konuşmanın teatral biçimi altında örtük olarak kendini gösteren bu kayırma Joseph'in sokağın "eskisi" olduğunu belirtir.

Pazar yerine kadar Joseph, aralarında otomatik olması sayesinde bilincinde olmadığı, sanki ortak bir tarih söz konusuymuş gibi kurulmuş bir sözleşmenin bulunduğu sokağının insanlarına kavuşur. Mahalle hayatı anımsatıldığında bu kadar sıkça beliren "eski" kategorisi ("Ah evet, birbirimizle göz aşinalığımız var, o mahallenin eskisi. Eskiden 6.'da oturuyordu. Robert'in dükkânında ya da bulvarda içkimizi içerken karşılaşırdık") sakinin kimliğini (adı, soyadı, yaşı, ... "eskisi") renklendiren bir ektir. Pazarın "yukarısı" haritabilimsel bir gerçeklikten daha fazlasıdır; tanınma sürecinin somutluğunun en "yüksek" olduğu uzamdır, çünkü Joseph burada her seferinde mahallesinden bir şey bulur.

Pazar etkinliği ve eşzamanlı etkinlikler bir kez tamamlandıktan sonra Joseph bulvarın "yukarısına" doğru ilerleyişine devam eder, Croix-Rousse meydanı boyunca gider ve düzlüğün "Rhône" tarafına doğru bir iniş başlatan bir sokağa girer. İki yüz metre uzunluğunda, yeterince geniş, ağaçlarla çevrili bu sokağın aşağısında À la crèche ("Kreşe", yakınlarda bir anaokulu vardır) adlı bir kafe bulunur. Bu dolambaç olmadan pazar pratiği düşünülemez. Burada en fazla merak uyandıran mesafedir. Pazar

yerinin meydanı kafelerle dolup taşsa da (büyük, küçük, "şık", "popüler") Joseph pazardan uzakta olan ve dönüşte yolunu değiştirmesini gerektiren bu kafeye gider. "Adı yüzünden. Kreşe adını koymayı düşünmeyiz. Ben bunu komik buluyorum özellikle de pazar sabahı bir kadeh içmek için. Ve ayrıca mahallede benzeri olmayan Mâcon şarabı var. Şarapları mevsimlerle, zamanla mayalanıyor. Yetkili ürün sağlayıcıları olsa gerek. Şarapları kimi zaman keskin, neredeyse köpüklü ve sonra diğer zamanlar sek. Değişiyor yani...". İşlevi yemeği "açmak" olan (Pazar sabahının "aperitifi"dir) pazar sabahının beyaz şarabı biçimsel olarak "kreş" sözcüğü altında zaptedilmiş olsa da tadına bakılmasını neredeyse dinsel bir eylem haline getirir: Joseph, işlevi pazar sabahının dinginliğini belirtmek olan ortak bir rahatlığı paylaşmak (arkadaşlarla buluşmak) için diğerlerinin "sabah 11 ayinine gitmeleri gibi" aynı düzenlilikle "kreşe" gider. Kahve "sunulması gereken" bir hizmet olarak pazara gitmenin kurbansal tarafını telafi eder: "ödüllendirilen erdem", dolambacın gerekçesi işte budur.

Bu aynı zamanda *erkeklerarası* bir kavuşmadır. Bu, "eski zamanda" kentin öbür ucunda bulunmasına rağmen (Lyon'un güney banliyösü) Joseph'in fabrikasında çalışanlar arasında kulaktan kulağa söylenilmiştir: "Bize adresi veren, fabrikadan emekli bir yaşlı. Öldü. Ama isteyenlerle orada buluşuyoruz. Bunlar Croix-Rousse'ta oturan fabrikadan arkadaşlar. Birkaç kişiyiz. Biri gelir ve diğerlerini bekler. Kimi zaman önümde şarap sürahisiyle yalnız otururm. Ama bu nadirdir. Şöyle bir uğrayan Léon X. ya da Robert Y.'nin olmadıkları nadirdir. Ve ayrıca zaman zaman bir arkadaşı getiririz, insanlarla tanışırız. Gençler bile var. –...– Hayır! Kadınlar, nadiren. 11 buçukta yemek yapıyor olurlar. Evet tabiki zaman zaman, çok uzakta oturmadıklarında bizimle bir yudum almaya gelirler. Ama bu alışkanlıklarda yok. Yani işte: aile arasında sorun değil... Ama sadece erkekler olduğunda aynı şey değil, nasıl söyleyeyim; pazar günü biziz!..."

Kadınların yokluğu adımın derin anlamını da gösterir: *À la crèche*'te erkek erkeğe buluşmak, yine pazar gününe özgü ailevi gerekliliklerle karşı karşıya kalmadan önce bir süre için (pazar sabahını kutlama zamanı) "ayrı bir yere" çekilmektir. "Kreş", bu kafenin tamamen rastlantısal adı yanalamlarıyla (Noel, çocukluk, hediye) kendini pazar sabahının son saatinden nasıl bir yoğunlukta yararlanıldığının simgesi olarak bulmuştur. *À la crèche*, mahallenin aile otoritesinden kurtulmuş kısmıdır; mahalledeki *kaçış yeri*, erkeklerin güzergâhlarının kendisine doğru yöneldiği "paçayı kurtarma" yeridir.

Renk simgeselliği şarabı günün aşamalarına bağlar: Açık diyetetik nedenlerden dolayı sabah alınan beyaz şarap bir uyarıcı olarak görülür: "Sabah uyandırıyor", "kamçılıyor", iştah açıyor, fazla sek olduğunda "üzüm likörlü", yani küçük bir yudum üzüm likörü şurubuyla (Dijonluların meşhur kirinde olduğundan çok daha az) içiyoruz; beyaz şarap soğuk içilir ve sabahla bağını kuvvetlendiren de bu serinlik hissidir. Beyaz şarap bu "arkadaş" grubu için çok kesin bir zamansallık içinde yer alır: Asla on buçuktan önce değil ve hatta genelde on birden sonra. Patronlar bunu iyi bilirler: Saat ondan sonra (sade kahve saatinden sonra) kullanılabilir bütün sürahilerini soğuk odalarına dizerler: Saat 11 saldırısı için her şey hazırdır. "Asla sabahın sonundan önce şarap içmem. Ağzımda hâlâ kahve tadı olur. Bu da şarabın tadını bozar." Özellikle, pazar gününün beyaz şarabı "durular" –başka bir yüklem kullanılmadan geçişsiz biçimde söylenir. Bu arındıran, haftanın sıkıntılarını ortadan kaldıran, pazar gününün genelde zengin aile yemekleri için mide özsuyunu uyaran bir iç yıkamadır. Dolayısıyla, sofranın yararlarını önceleyen büyülü bir eylemdir.

Sürahiler sıkı ve zorunlu bir paylaşmaya tabidir. Bu tamamıyla, artsüremli bir düzenlemeye dayalı ısmarlama sırası ilkesi değildir: Jean'ın sırasından sonra Joseph'in sırası; en sonunda her birinin art arda çıkan solistler takımı, sırasıyla değiş-tokuşun yöneticisi olduğu ısmarlama sırası. Joseph'in grubunda paylaşma eşzamanlıdır: Ismarlanan sürahi sayısı tam olarak sofra arkadaşı sayısına eşittir. Ancak her biri kendi sürahisinden diğerlerine servis yapar ve meslektaşlarından biri de ona servis yapar. Böylelikle, bu eşsüremlilikle karşılıklılık aynı anda gerçekleşir ve art arda gelen öncelik hakkından (ısmarlama sırası biçiminin) iktisat edilmesine olanak verir çünkü alma ve verme birbirlerinin çağdaşıdır; o halde yöntem bağlılıkları geçersizleştiren bir basitliğin yararına rekabeti yıkmaya olanak verir. Ayrılırken her biri kendi sürahisini (ya da daha ziyade: bir sürahinin parasını öder çünkü bütünüyle paylaşıma girdikleri için sürahiler artık kimseye ait değildir) öder, patron bu ritüeli o kadar iyi bilir ki farklı ödeme biçimlerine yanıt verebilmek için yanında kilolarca bozuk para getirir. "Her koyun kendi bacağından asılır" havasını taşıyan bu görünür cimrilik grup için her defasında her bir ortağın karşılıklı borçlarını ortadan kaldırarak birliğini koruma yoludur.

Arkadaşları için olduğu gibi, Joseph için de pazar sabahı, pazar öğleden sonrası uyuşukluğu içindeki yemeğin ardından gelen düşüşe kadar gitgide yoğunlaşan yavaş bir ilerleyiştir. Pazar günü gerçekten de biri

cuma akşamından itibaren hazırlanmış olan kutlamanın doğumunu taşıyan diğeri ise şimdiden, sıkıcı pazartesiye doğru bir alçalış olan iki tarafa bölünmüştür. Sabahtan bakıldığında Pazar öğleden sonrası hâlâ yemeğin kutsamasıyla örtülüdür. Öğleden sonradan bakıldığında sabah şimdiden "bir önceki gün", gelecek cumartesi beklenen nostaljik bir zamandır.

Joseph'in yürüyüşü içinde izlenen yavaş ilerleyiş, temsil ettiği grubun öncelikli sıkıntılarından birini yansıtır: Ailevi "zorunlulukların" yanında sadece pazar sabahını kutlamak amacıyla içinde buluşulabilecek bir cebi, bir ardiyeyi, bir "*kreş*"i korumak. Bu köşeye çekilme zorla benimsetilmemiş, bu grubun kendine özgü düzeninden ileri gelen simgesel kriterlere (kreş) göre seçilmiştir: Bir gelenek ("bunu bize bir yaşlı söyledi"), bir yerini belirtme ("Croix-Rousse'tanız"), bir suç ortaklığı ("aynı yerde çalışıyoruz"), gizli ittifak, kan kardeşliği (şarap).

Joseph'i bu doğal gezi içinde takip ederek toplumbilimsel anlamlarla dolu bir mahalle izleğinin yerleşmesine tanıklık ederiz. İlk olarak ailevi bir görevin açık biçimde tamamlanması gelir. Ancak bu ailevi görev aynı zamanda, ilk izlek üzerine aşılanmış olsa da ödevi zevke doğru devirerek özerk bir yöne iten bir alt izleğin tramplenidir. "Alışılmış" patikalara kavuşmak için ailevi ufkun çizgisi aşılır. "Kreş" kafesi, zevki, adamakıllı tipleştirilmiş ilişkisel şema olarak düzenlemek için kendine çeken bir mıknatıstır: Hepsi neredeyse aynı yerde çalışan, tekrar eden bir biçimde ve kendilerine özgü bir rit doğrultusunda (karşılıklı şarap ikramı) birkaç sürahi beyaz şarap etrafında kısa bir süre için toplanmış bir erkek grubu. Dolayısıyla pazardan kafeye geçiş, sosyal bir sistemden bir diğerine, aile içi ilişkilerden aile dışı ilişkilere geçiştir. Burada da yine mahalle yapısının görünüşte çelişkili gerekleri ne kadar tatmin ettiğini görmekteyiz. Tek bir başlangıç eyleminden itibaren, kör noktalara, en azından ailevi ya da dostane ilişkileri tehdit etmedikleri sürece kişisel pratikler içindeki gizlere varıncaya kadar buluşma mekânlarını çeşitlendirir.

Mahallenin toplumsal yapısı böylelikle aşırı karmaşıklığını açığa vurur: "Bir araya toplayan" bütün yaklaşımlara direnir. Mahallenin toplumsal etkililiğinin kaynağında bulunan gerçek bir örtük toplumsal sözleşmedir: Hiç kimse metne sahip değildir ancak herkes şöyle ya da böyle ona dahil olur. Hiçbir on emir bu sözleşmenin maddelerini duyurmaz; sözleşme daha ziyade bir yanıyla, eğitim aracılığıyla aktarılan sözlü bir gelenek içinde diğer yanıyla, tektipleştirilmiş davranışlar oyunu (nezaket işaretleri, ses tonu, bakışlar) içinde kayıtlıdır. Antropolojik işlevi,

aynı amaca hizmet eden günlük toplumsal çıkarları hem harekete geçirmek hem de yatıştırmaktır. Mahalle pratiği –dengenin bozulmaması için kullanıcılarından istediği çaba– bütünüyle bu varsayıma dayanır: Eğer kullanıcı sözleşme tarafından belirlenen toplumsal oyunu oynarsa mahalle onun için her durumda yararlı olur. Kabul sürecinin (komşuluk, saygı, nezaket) dayandığı toplumsal bağlar düzeyinde umut edilen kazançların çok çeşitliliğini daha önce gördük.

Mahalle hayatının içinden desteklenen gerilim hem tamamlayıcı hem de çelişkili olan iki kutba dayanır: Bir yanda, *uygunluğa saygı*, daha genel olarak herkes için bir olasılık olarak adlandırabileceğimiz ortak çıkarın (Spinoza'nın *obsequium*'u) –her bir kişinin, mahallenin sosyal bağlantısını korumak amacıyla kendi adına zarar görmeksizin tabi olduğu– yararına örtük olarak zorunlu kanunlar salık veren düzenleyici ısrar; diğer yanda, böylelikle toplumsal ortak kimliğini güçlendiren kullanıcının gündelik pratiği aracılığıyla bu toplumsal uzamın git gide ilerleyen *ayrıksılaşması*. Aynı şekilde, uygunluğun bu kamusal düzeninin sürdürülmesi ve uzamın sahiplenilmesi, özelleştirilmesi bir kültürel etkinliğin açılma yeri olarak kentsel uzamın tanımsal çekirdeğidir.

Daha da derin olarak, politikaların ya da istatistiksel sayıların söylemleri altında kuşkusuz daha anlaşılamaz olan, benim bu sayfalarda denediğimden daha ötede kentsel uzam, aile okul ya da iş hayatıyla aynı nitelikte, özellikle etkili bir biçimde, gündelik hayat çıraklığının yanına sokulan sonuca götürücü bir sosyal çıraklığın mekânıdır.

7
"Peki ya Alışveriş İçin Robert mi Var?"

İşte, Lyon'da, kentin iki yaşlı kadın sakiniyle sürdürülmüş olan iki dizi görüşmeden parçalar[1]*. Madam Marie o dönemde seksen üç yaşındaydı; önce merkezdeki büyük bir moda evinde işçilik-korsecilik yaptıktan sonra kendi hesabına evinden çalışmaya başlamıştı, kocasının ölümünden sonra yetmiş yaşına kadar çalışmıştı ve Croix-Rousse'taki dairesinde yaşamaya devam ediyordu. Madam Marguerite'e gelince, o, görüşmeler sırasında yetmiş yedi yaşındaydı, bu incelemenin tamamlanmasından önce öldü. Görevli olarak çalışmaya başladığı ithalat-ihracat şirketinde idari sorumluluk üstlendi, o da yetmiş yaşına kadar çalışmıştır. Son yıllarda, 1945'te kötü biçimde düşmüş, buna bir flebit eklenmişti, buna karşın son yıllarda dairesinde tek başına yaşıyordu. Belleğinin canlılığından ve açıklığından etkilenen muhatabının isteği üzerine, onun için, yazmakla ilgili çekingenliğine rağmen Lyon ve mahallesindeki hayat hakkındaki anılarını kaleme almaya başlamıştı: Ne mutlu ki, bu notlardan, görüşmelerin şu ya da bu noktasını tamamlayan bazı parçalar çıktı.*

1) Bu görüşmelerden elde edilen malzemeler, yukarıda, III.-IV. kısımlar arasında kullanılmıştır.

Madam Marie

Pierre. – Peki ya alışveriş için Robert mi var?

Madam Marie. – Evet, Robert'e ve fırına gidiyorum. Ekmeğimi genelde ondan[2] alıyorum çünkü ekmek satıyor.

Pierre. – Robert esnaf olarak iyi mi?

Madam Marie. – A! Şıktır! Sana söyleyeyim, Güney'e gimiştim; senden iyi olmasın, beni omuzlarımdan tuttu öptü. Cumartesi sabahı geri geldim: "Ooo! Madam Marie" dedi, şap şup (öpme hareketini taklit eden ses: gülüyor). Bak, en küçük oğullarını evlendirdiler, bize davetiye gönderdiler, ve diğer dördü için de gönderdiydiler. Kız için göndermediler, çünkü hamileydi: Sonunda bir nikah yaptılar, yine de, sonunda...

Pierre. – Bundan rahatsız mıydılar?

Madam Marie. – Evet, rahatsızdılar. Ama diğerlerinin hepsi, en büyük oğlan eylülde evlendi, yedi yıldır, yirmi yaşından beri bu genç kadınla beraber yaşıyordu, en sonunda evlendi. Herkes ona şöyle dedi: "Ama, neden evlenmiyorsunuz?" İyi anlaşıyorlar, birbirlerini seviyorlar ama evlenmek istemiyordu çünkü araba yarışı yapıyordu, yani başına bir kaza gelmesinden korkuyordu; sonunda, kısacası, bıraktı. O zaman evlendiler. Ama bana her zaman haber verdi[3], bana küçük nikah şekerimi verir, her seferinde.

Pierre. – A! Öyle mi.

Madam Marie. – Evet. Böyle esnaf... . Onu çok gençken gördüm! A hayır, buraya geldi, on iki yaşındaydı. Kırk dokuz yaşında. Evet, oğlu yirmi yedi yaşında. Hemen çocuk sahibi oldular, her ikisi de yirmi yaşında evlendiler. İkisi de yirmi yaşındaydı. Öyleyse iyi bir evlilik, değil mi? Öte yandan şakalar, eğer bütün bu güzel kadınlarla nasıl şakalaştığını görseydin; gençler, yaşlılar, iltifat eder, o... çok zariftir. Ama karıcığı onu böyle kabul eder: Onunla kavga etmez...

Pierre. – Karısı, iyi biri mi?

Madam Marie. – Çok iyidir, evet. Anlamadığım tek bir şey var, erkek kardeşi ile arası bozuk, ne yaptığını, nereye kaybolduğunu bilmiyor. Michel, evli mi? Bilmiyor. Ona şöyle diyorum: "Michel'den haber var mı?" Kimi zaman ikimiz böyle konuşuruz ve ben aynı soruyu sorarım: "Michel?", hımm "nerede olduğunu bilmiyoruz"... Bunun dışında sevim-

2) Robert ekmek deposu da bulunan bir bakkal dükkânını işletir.

3) Robert'den bahsediyor.

lidir, herkesle iyi geçinir, herkes onu sever! *O mahalledeki herkesin Robert'idir!* (Vurgulu tümce).

Pierre. – Robert'in müşterileri nerelerden geliyorlar?

Madam Marie. – A, bütün mahalleden; evet. Köşedeki, oradaki küçük sütçü kapattı, artık herkes ona geliyor, evet, Flesselles sokağından, Pierre-Blanc sokağından...

Pierre. – Ve Annonciade sokağından da sanırım?

Madam Marie. – Nasıl yani? Annonciade sokağı kalmadı ki! Kliniğin girişinin karşısındaki, oradaki sütçü, *Bon Lait* kapattı. Orada bir Bon Lait var. Ama açık mı bilmiyorum, Pierre-Blanc sokağından nadiren geçerim, sadece zaman zaman et ve balık almak için. Taze ton var mı diye bir sorayım aklıma gelmişken! Eğer varsa almam gerekir ama. Bunu daha ziyade Halles'de bulabilirim, çünkü orada, sen de biliyorsun, perşembe günü... Donmuş balıktan başka türlüsü yok. Eğer pazartesi, salı, çarşamba ya da bir pazar günü gidersen sadece donmuş var. Taze balık sadece perşembe ya da cuma var.

Pierre. – Burada oturunca mahalle nereye kadar uzanıyor?

Madam Marie. – A! Mahalle, benim için, Rivet sokağı, Flesselles sokağı, Pierre-Blanc sokağı, ama aksi takdirde, hiçbir şey yok. (...) Yine, Saint-Jean'da olduğu gibi değil. Saint-Jean'dayken, gençken, aynı şekilde değildi... Eskiden, örneğin, çocuklar, böyle küçük mahalleler, pazar günü, Yılbaşında, böyle süslenip inerdim, çünkü hep o gün dışarı çıkardık, her yerde küçük bir hediyem olurdu, artık insanlar hiçbir şey vermiyorlar, değil mi; küçük çikolata torbam olurdu, bir avuç şekerlemem olurdu, bakkaldan portakalım olurdu, sütçüden, her yerden.

Pierre. – Bütün esnaf çocuklara hediyeler mi verirdi?

Madam Marie. – Evet, evet. Artık bu yapılmıyor. Tabi, Robert bana her zaman bir takvim veriyor, bazen koymuyorum, nereye koyacağımı bilmiyorum! Evet. A! Yine de geçmiştekiyle aynı hava değil, ama sonuçta, her şey o kadar değişti ki, değil mi! Saint-Jean'da neler yaşamıştım? Ailemin evinde[4], sonra: Baleine sokağı, Boeuf sokağı, ardından buraya geldik. Ama, Saint-Jean bağlı olduğum yer çünkü benim... benimkilerinin hepsinin mahallesi, işte! Böyle, kısa zaman önce, dönüyordum, sokaklardan, Trois-Maries sokağından geçerek büyük bir tur attım, böyle, nostaljik, ikisi de ölmüş olan küçük arkadaşlarımı yeniden gördüm, Trois-Maries sokağı 11 numarada oturan küçük okul arkadaşlarımı, onları ye-

4) Saint-Jean Sokağı, bkz. III. kısım, s. 57 vd.

niden gördüm, bilirsin, sanki okuldan çıkıyormuşuz gibi... siyah önlükleri, saçlarında düğümlerle, Jeanne ve Adelia, hayır, Jeanne ve *Adélaïde*, ona Adé derdik, evet 11 numarada otururlardı, pencerelere baktım. Jean'ın, Maurice'in ve Joseph'in okulunun[5] müdürü Tomet babayı gördüm; her zaman Trois-Maries sokağından geçerdi, Jacobins meydanında oturuyordu. Trois-Maries sokağında karşılaşırdık, ben çalışmaya giderken, o şapkasını çıkarıp selam vererek gelirdi. Biliyorsun, o zaman, bilmiyorum... Baleine meydanı, ... meydanı, anılar bizi oraya bağlıyor. Çocukların okuldan çıkmasını beklediğim Mairie meydanı, bütün bunlar, hepsi... Neden? Benimkilerin hepsi oradan. Vaftiz babam yokuşunda oturuyordu, annem 7 numarada doğmuştu, Garrillan yokuşu, vaftiz babam 1 numarada oturuyordu, 1 numara, aşağıda, bunlar kişisel anılar. Onun dediği gibi, orada dinlemiştim, adı ne? Georges Simenon. Konuşuyordu, artık yazmadığını söylüyordu, ama bana şöyle dediler: "Ama hayır, yazmaya devam ediyor", sonuçta, kısacası, orada bahçesindeydi, Yves Mourousi'ye röportaj veriyordu. Artık yazmadığını, daktilosu olmadığını, hiçbir şeyi olmadığını, umurunda olmadığını, ses kayıt cihazından başka bir şeyinin olmadığını söylüyordu, o zaman diğeri şöyle yaptı: "Ama, neden bir ses kayıt cihazı? – Aklıma fikirler geldiğinde, böyle, anılar, ben, ben," sonuçta, not alıyor, neydi? Yazıyor?

Pierre. – Kaydediyor?

Madam Marie. – Kaydediyor evet, hemen. Şöyle dedi: "Bu belki de..." Nasıl dedi? "Bu belki de..." Biliyorsun, yaşlılar? Nasıl...?

Pierre. – Bunaklık?

Madam Marie. – Evet, evet. Evet, bunu dedi, şöyle: "Bu belki de bunaklıktan. Ama sonuçta, bana keyif veriyor. Aklıma gelen fikirleri ya da anıları kaydediyorum." Evet görüyorsun. Öyleyse, bu, bu biraz bu, anılar, ama bu, bu kişisel; kimseyi ilgilendirmez, ama sonuçta, nasıl desem? Bir mahallenin ruhunu oluşturan da bu, öyle değil mi. Benim gibi olan çok kişi var. Evet, evet, Amélie daha az..., o daha az bağımlı, anılarına daha az bağlı, o, çünkü, çok, nasıl desem? Onun başka türlü çok sıkıntısı var, depresyondan dolayı değil, çocuklarından dolayı... Ama zaman zaman böyle sıkıntıları da oluyor... Benden daha az bağlı. Aman ben anılara her zaman çok bağlıyımdır. (Sessizlik.)

5) Madam Marie kuşakları karıştırıyor. O dönemde, yirmi beş yaşındaki torunu Jean, oğulları Maurice ve Joseph'le aynı okula gitmemiştir.

Madam Marie. – "Ama, bunun yanında, o zaman ben! Güven bana! Yaşlı olduğum doğru, yaşı hesaba katmak gerek, ama bu geçen gün Giovanniler'le, Paskalya'da Tramoilles'e yemeğe gittiğimizdeki gibi, bu büyük toplulukları görünce, eh peki, Rilleux'den geçtiğimizde, bu beni hasta etti! Şöyle dedim: Burası Rilleux-la Pape, bilirsin, bu bir, ne diyorlar? Kentsel dönüşüm alanı, işte, dedim ki eğer orada yaşamam gerekseydi, ama bu korkunç olurdu! Devasa evler, sonra hepsi birbiririne yapışık ve sonra sokaklar, geniş sokaklar, meydanlar, bah..., küçük bahçeler... Ben asla orada yaşayamazdım. Olmaz hayır! Hatta, bilmiyorum, eğer..., sonuçta, söyleyemeyiz, çünkü gençken ister istemez insan aynı mantıkta olmuyor. A hayır! Güzel olmasına güzel, bilirsin, görüyorum, Marcel'in evinde bile, her yerde bu güzel girişler, bütün bu şeyler, hayır, hayır. Ben yapamazdım. Amélie (kuzini) yapabilirdi: 'Evimde rahatım yerinde, küçük lavabom, küçük çelik lavabom var'. Eğer, *o* olsaydı o değiştirirdi. Sonuçta, aramızda beş yaş fark var değil mi. Beş yılda, aynı..., insan yaşla birlikte değişiyor. Daha iyi oldukça daha çok istiyor.... Sonuçta ben böyle değilim, yine de, Mösyö Claude gibi çünkü eğer öyle olsaydık ne beyaz lavabomuz, ne çamaşır makinemiz, ne buzdolabımız ne de başka bir şeyimiz olurdu! Ama sonuçta yeni sitelerde yaşayamazdım, *hayır. İmkansız.*

Madam Marguerite

Madam Marguerite. – Yazın, pazar öğleden sonra, Montessuy'e giderdik.

Pierre. – Nasıl giderdiniz? Yürüyerek mi, otobüsle mi?

Madam Marguerite. – Yürüyerek ya da tramvayla. Eski bir tane vardı, bir tramvay vardı, kısa hat üzerinde, ya, görmeliydin, ne günlerdi, aklıma geliyor şimdi! Vrum-vrum-vrum-vrum yapardı, bütün yol boyunca gürültü yapardı, bu tramvay, ... hattından daha dar bir hat üzerindeydi, sonra, tramvay da daha dardı, ama bak öyle bir gürültü yapardı ki!

Pierre. – Peki nereden binerdiniz?

Madam Marguerite. – Her zaman aynı yerden binerdik, oradaki bulvardaki[6] meydandan. Büyük sokaktan geçer, Sathonay'e kadar giderdi.

Pierre. – Bugünkü 33 numaralı hattın eşi?

Madam Marguerite. – Evet öyle. Ama o zaman bu hızlı giden tramvayı gördüğümüzde, yaa, hâlâ gözümün önünde, hızlı giderdi, çok hızlı giderdi, ama bütün yol boyunca, sal..., sallanarak!

6) Meydan üzerindeki bugünkü otobüs durağının yeri.

Pierre. – Her Pazar Montessuy'e mi giderdiniz?

Madam Marguerite. – Babam başka bir yere gitmek istemezdi: *orası Montessuy* idi! (Sözcüklerin üzerine bastırarak konuşuyor). Saat üçte yola çıkardık. Bazen akşam için yiyecek götürürdük, o zaman, babam bize bir çardağın altında yemek yedirmek lütfunda bulunurdu, bu çok hoştu.

Pierre. – Bir bistroda mı?

Madam Marguerite. – Evet, çünkü bir bistro vardı, Montessuy eskiden sadece çayırlardan ibaretti. Her yer çayırdı, her bir köşe, ev yoktu. Öğleden sonra çayırlarda eğlenirdik; sonra yol üzerinde, kenarda dışarıda, tamamen dışarıda bir sürü masanın olduğu bir kafe vardı; eğer akşam yemek yemek istediysen çardaklar vardı, birkaç tane, onların altına oturabilirdin.

Pierre. – Croix-Rousse'ta hiç gösteri yok muydu?

Madam Marguerite. – A! Gelen sinemalar oldu. *Cinéma Dular* vardı ve sonra Croix-Rousse meydanında *Cinéma La Croix* vardı. Bunlar ilk sinema girişimleriydi, sessiz!

Pierre. – Lyon sinemanın kentiydi.

Madam Marguerite. – Ve sonra, *Chantecler*[7] meydanında bir birahane vardı, *Brasserie Dupuy*, çok güzeldi! İnsanın kendini çok rahat hissettiği, öğle yemeği, akşam yemeği yiyebildiği büyük bir salon vardı, lokanta olarak çalışırdı. Ama her yeri resim doluydu, Puvis de Chavannes tarzı resimler, bilirsin, resimler. Onun olup olmadıklarını bilmiyorum. Ağaçların, çınarların, masaların olduğu büyük bir avlu vardı. Ve sonra, bir orkestra vardı, müzisyenler vardı, şarkıcılar vardı.

Pierre. – Ve siz zaman zaman oraya akşam yemeğine gidiyordunuz?

Madam Marguerite. – Hayır, hayır! Çünkü, babam için, dört kişi için, biraz pahalıydı[8]. Ama ben orada bir arkadaşımla yemek yedim, ilkokul öğretmeni olan Matmazel Vincent ile. Bize bir kez orada yemek ısmarlamıştı, hatırlıyorum; ve sonra pazar günü oraya, *Brasserie Dupuy*'e giderdik, böyle, akşam.

Pierre. – Bir kadeh bir şey içmeye mi?

Madam Marguerite. – Eğer istiyorsan altıda ya da beşte bir kadeh içki içmeye. Hatırlıyorum, bir kadın vardı, yaşlı bir kadın, sonuçta yaşlı, evet, yaşlı gibi giyiniyordu, eskiden kadın kırk yaşındaysa... Ufak bir fıçısı vardı, zeytin satardı; zeytinleri ufak bir delikli kaşıkla çıkarırdı, böyle, ufak bir kağıda koyardı, o kadar zeytin satılırdı, içkiyle güzel olurdu, işte böyle.

7) Mahallenin sineması

8) Madam Marguerite'in bir ablası vardı.

Pierre. – İpek dokuma işçileri, "doymazlar" vardı. Onlar kim?

Madam Marguerite. – İpek dokuma işçileri her zaman vardı, şimdikinden çok daha fazlaydılar: Bütün sokaklarda güm-tak-pat-kütleri duyardın.

Pierre. – Neyi?

Madam Marguerite. – Güm-tak-pat-küt! Dokuma makinesinin tokmak hareketi. Bu her zaman oldu, güm-tek-pat-küt derdik. Bu makinenin gürültüsünü temsil eden bir ses taklidi. Croix-Rousse "çalışkan" tepeydi, çalışmaydı. A! Evet, evet. Çok çalışıyorduk. Ama babam esnaf olduğu[9] için ben ipek dokuma işçilerinin arasında yaşamadım.

Pierre. – Ama müşterileriniz arasında dokuma işçileri var mıydı?

Madam Marguerite. – Evet, tabiki de, ama Jean-Baptiste Say sokağına doğru çok fazla makine yoktu. Bulvar üzerinde, daha yukarıda, Gigodot sokağında, böyle sokaklarda, Austerlitz sokağında, kesen sokaklarda, Grande-Rue'deydiler. Ama dokuma işçilerinin hayatı, eskiden..., korkunç bir şeydi! Çalışmak için sabah saat dört gibi kalkarlardı. Sonra, çalıştırılan çocuklar vardı, ne yapmaları gerekiyordu hatırlamıyorum, çekmeleri mi, sürekli gidip gelmeleri mi ya da bilmiyorum, o durumda kamburları çıkıyordu, kamburlaşıyorlardı... hayatları korkunçtu!

Pierre. – Ama kattaki atölyeye de gidiyorlardı değil mi?

Madam Marguerite. – A! Evet, tabi!

Pierre. – Daireler bu yüzden mi bu kadar yüksek?

Madam Marguerite. – Tavandan yüksek evet. Ve sonra, çok büyük odalar, Alma sokağındaki dairemde olduğu gibi: 4 metreye 4,5 metre olan bir odam vardı, ve sonra 4 pencere, ve sonra 4 metre yükseklik, gerçek bir küptü. (Gülüyor). Ve sonra, ısınmazdı! Hacim olarak çok büyüktü. Zaten, Denisler'deki de aynı türden bir oda, Saint-Sébastien yokuşu da. Orada olanların hepsi ipek dokuma işçisiydi. Yerde de biraz böyle eski taşlar vardı (ellerini döndürme hareketi, oynama işareti), bileklere dikkat! Ve sonra, aletler oraya yerleştirilirdi. Sonra, insanlar sekilerde, Mme Émilie'nin dediği gibi askılarda yatarlardı: ben neden askı dediğini hiç bilemedim, Guignol gibi (gülme), askılar!

Pierre. – Peki *Guignol*'a gider miydiniz?

Madam Marguerite. – O, evet, o, evet.

Pierre. – Kente gitmek gerekiyordu değil mi?

Madam Marguerite. – A! Evet! Evet, kente giderdik; bazen babam götürürdü, bunu çok severdi, bu onu çok eğlendirirdi, o yüzden bizi götü-

9) Jean-Baptiste Say sokağında bir ecza deposu vardı.

rürdü. Annem çok memnun değildi çünkü iki *Guignol* vardı: Çocuklar için "iyi" olan ve diğeri... tiyatro oyunları oynanırdı ama, nasıl denir çevirince, değiştirince, bir adı var, "p" ile başlıyor.

Pierre. – Parodi?

Madam Marguerite. – Parodi, evet. Operalar taklit edilirdi, biraz açık saçıktı, ablamla ben belki de pek bir şey anlamazdık, ama annem çok sinirlenirdi, oraya götürülmemizden hoşlanmazdı... Ama babam sadece bu Guignol'u seviyordu, çünkü gülüyordu; rahibeler yani çocuklar için olan diğerini sevmiyordu! Hâlâ hatırlıyorum, Mignon babasını bulmak istediği zaman bir beni olduğunu söyledi: "Ama nerede?" O zaman poposunda olan benini göstermek için elbisesini kaldırıyordu. (Gülme). O! Guignol çok gülünçtü.

Pierre. – Guignol çok canlı bir gelenek miydi?

Madam Marguerite. – O! Evet, eskidir, eskiydi. Mourguet'den kalmadır, bunu yaratan oydu. Hayır, çok komikti, ayrıca Saint-Antoine rıhtımı üzerindeki küçük tiyatro güzeldi. Biz o zaman çıktığımızda özellikle, Argue pasajındaki bir tiyatroya giderdik, Thomassin sokağının[10] bütün fahişeleri orada olurdu. (Gülüyor). Sonu iyi olurdu! Fahişelere bakmamak, söylediklerini dinlememek gerekirdi. Annem çok sinirlenirdi ama babam buna bayılırdı, bu onu eğlendirirdi. Zaten anlamadığımıza ikna olmuştu, çok şey anlayıp anlamadığımız bilmiyorum, hiçbir şey bilmiyorum. Ve siyasi parodiler vardı. Guignol siyasi olarak çok "kızıl'dı". Ama o kadarını hatırlamıyorum ama sonuçta bir klasik vardı, *Le déménagement* (taşınma), matrak şeyler, gerçekten de.

Pierre. – Madelon'la, Gnaffron'la mı?

Madam Marguerite. – Ve sonra, jandarmaya vurduğunda, hep öyle olurdu! Jandarma da canı istediğinde döverdi! (Gülüyor.)

Pierre. – Guignol neye benziyordu?

Madam Marguerite. – Şu siyah şapkası vardı, sonra, orada, arkada küçük bir kuyruğu vardı ve hareket ettiğinde, böyle, kuyruk dimdik kalkardı. Son olarak küçük, kahverengi ceket türü bir şeyi vardı...

Pierre. – Kimin şapkasıydı? İpek dokuma işçilerininki mi?

Madam Marguerite. – O! Hayır, sanmıyorum, işçileri hiçbir zaman böyle bir şapkayla görmedim ya da evlerinde mi takıyorlardı?

Pierre. – Peki Lyon ağzı?

10) Hayat kadınlarının mahallesiydi.

Madam Marguerite. – İşte orası, aksanı vardı, sahiden de, Lyon aksanı vardı, *sahiden, sahiden*!

Pierre. – Taşra ağzı, Lyon argosuyla mı?

Madam Marguerite. – A! Sonra sözcükler, evet! Evet, şöyle dediğinde: "beni savuruyorsun" ya da bilemiyorum.

Pierre. – "Saçıp savuruyorsun" ne demek?

Madam Marguerite. – Birine böyle dokunduğunda, "beni savuruyorsun"... Eskiden bu sözcükleri bilirdim.

Pierre. – "Kurdu ormanın kayası üzerinde osururken görmek[11]" diyen o muydu?

Madam Marguerite. – A! Demiş olabilir, evet, evet. Madelon, Gnaffron vardı, ona gelince, her zaman litrelik şarap şişesiyleydi, şişe her zaman yanındaydı! Guignolları Paris'te izledik; tamamen farklıydı!

Madam Marguerite. – Lyon'da çok fazla ispirtizmacı vardı. Adı neydi... Philippe, sonra Allan Kardec. Şifacı Bouvier vardı. Longue sokağında, merkezde, Saint-Nizier kilisesinin yakınında toplanırlardı. Kocamla birlikte giderdim, sohbet ederdi, bununla çok ilgilenirdi. Ama inanıp inanmadığını hiçbir zaman öğrenemedim. Tartışma yapmaktan gurur duyduğunu düşünüyorum ama ben onunla hiç tartışmadım, bu konu beni sinir ediyordu. Birkaç kez gittim, ama Longue sokağı değildi; masaları çeviriyorlardı; Cartouche'u, hayır Mandrin'i çağırıyorlardı. Orada adları... olan insanların evine giderdik. Of! Bütün o isimler, ah, hepsi kayboldu! Saint-Antoine rıhtımında oturuyor olmalıydılar, o!, görkemli, çok büyük bir daire, gerçekten de çok güzel bir daireydi! Yemek odasının tamamını kaplayan bir masa vardı, meşeden, kocaman ayaklı, tüm bunlar; gelenin Mandrin olduğu söylendiğinde dıgıdık, dıgıdık, dıgıdık diye duyardın... Bu attı! Ama o zaman at olduğunu inkar edemezdin! Orada çok bulundum! Sonunda korktum ve bir daha geri dönmedim.

Pierre. – Hile yok muydu?

Madam Marguerite. – A! Sanmıyorum! Gerçekten de... Çalışmayan bu insanlar, kimse çalışmıyordu, iyi yiyorlardı. Şey baba, adı neydi? "P" ile başlıyor, her zaman böyle, bir ismin birinci harfini biliyorum ama ikincisini bilemiyorum. Neyse. Şöyle diyordu: "yardımları" vardı. Ben, gerçekten de, hipnotizmada, tüm bu şeylerde çok güçlü tiplerin olduğuna inanıyorum, yardım almayı başarıyorlardı.

11) Madam Marguerite tarafından evlenmeden önce cinsel ilişkide bulunan genç kızı belirtmek için kullanılan garip ifade.

Pierre. – "Yardım" ne?

Madam Marguerite. – Yani, ellerini attıklarında ezme kutusunu bulurlardı, ya da satın almadıkları şeyler hep olurdu evlerinde! Bunu kendileri de söylerdi. Ve sonra, orada bulunan bir avukat vardı, Palud, içip dururdu, derbeder bir hayat sürerdi. Masa ona ağzına geleni söyledi. O zaman kalktı, çakırkeyifti, bu onu çok etkilemişti, pencereyi açtı, kendini pencereden atmak istiyordu!

Pierre. – Masa ona ne söyledi?

Madam Marguerite. – Hatırlamıyorum, kötü davrandığını, böyle bir sürü şey, azarladı. Ve o pencereden atlamak istiyordu! Tuttular. Erkekler vardı, kocam vardı, Ticaret Odası Başkanı olan bir beyefendi vardı: Ama gittiğimiz yer gerçekten de seçkin bir çevreydi. (Alaycı bir tonda.)

Pierre. – Peki masa nasıl konuşuyordu?

Madam Marguerite. – Masa mı? Bilmiyorum, harflerle, vuruşlarla, A B C D, böyle, evet. Ama hile yaptıkları zamanlar da vardı. Bir keresinde, bütün ışıklar kapatılmıştı, hatırladığım kadarıyla bir zarfın içinde bir kartvizit vardı ve masaya bu kartvizitin üzerine imzasını atmasını söylemişlerdi. Zaman zaman böyle şeylerin gerçekleştiği olur gibiydi! O zaman, kocam, kartı koyan oydu, üzerine bir işaret koymuştu ama masada olan aynı kart değildi. Hiçbir şey söylemedi ama bana şöyle dedi: "Hayır, bu o kart değil". Ve sonra *Mandrin*'in hazinesini bulduğunu her yerde anlatan oğul Peyre, sana onu anlattım mı?

Pierre. – Hayır.

Madam Marguerite. – Mandrin'in hazinesini bulmuştu. İki yaşlı buldu, onları soyup soğana çevirdi, bütün paralarını! Araştırma yapmak lazım, şu lazım, bu lazım diyerek, insanlar kazıklandı ve oğul Peyre hapse girdi.

Pierre. – Kara ayinler var mıydı?

Madam Marguerite. – Onlar da olması lazım ama ben katılmadım! Böyle şeyler yapıyor olmalıydılar.

Pierre. – Yani bu bir efsane değil, Lyon'da bu gerçekten de vardı öyle mi?

Madam Marguerite. – O! Evet, evet, evet! Evlerinde bir masa, yuvarlak masa vardı; tamamen boyalıydı, üzerinde Burç işaretleri vardı, bir sürü... O! Hayır, hayır. Ve sonra hayalet gösteriyordu, ama ben böyle şeylere o kadar karşıydım ki, karşı olan bir Beyefendi daha vardı. Beni korkutuyordu: Masayı görmek, tüm bunlar, beni korkutuyordu, ama bir hayalet görmek, bunu görmeyi hiç istemezdim.

Pierre. – Ölülerle de temas kurarlar mıydı?

Madam Marguerite. – Yani, masaya gelenlerin hepsi ölmüş insanlardı, yaşayanlar değildi! Ama, sonuçta, ben, bizim evde, evde oturan Madam Lucie'yle birlikte masa yaptık, böyle şeyler yaptık. Sonuçta, söylenen hiçbir şey, size şu olacak gibi, asla gerçekleşmedi, asla, *asla*! Çünkü gelenler ruh da olsa bunlar dünyada kalmış olan ruhlardı; üstün bir ruh bizim etrafımızda kalmaz.

Pierre. – Yani, her halükarda bunlar kötü görüşmeler mi?

Madam Marguerite. – O! Evet! Bunu yapmamak gerektiğini iyi biliyorum; bu sizi kötü bir önseziyle çevrelemekten başka bir işe yaramaz. Ama kocam Hollanda'da bununla çok uğraşmıştı. Hocası *Salverda de Grave* (konuşurken adın üzerine vurgu yapıyor) vardı, Groningen'deki hocası Salverda de Grave'in adını hâlâ hatırlıyorum. Hayaletleri oldukları gibi görüntülüyormuş. Bunlar ölmüş kişilerin kopyalarıymış. Kocam böyle şeyleri severdi.

Pierre. – Peki şimdi? Hâlâ sürüyor mu?

Madam Marguerite. – O! Evet, yani, bilmiyorum (...) O! hayır, ben devam etmek istemedim; kocamın ölümünden sonra, bitti. Yapacak başka işlerim vardı, çocuklarımla ilgilenmek gibi, bu yetiyordu. Ama o dönemde, Madam Lucie zaman zaman bize inerdi, sonra, gelen başka bir kadın daha vardı, bu diğer kadın medyumdu; çabucak uykuya dalardı, masaya oturması yeterliydi, hemen uyurdu. Sonra o konuşurdu, masa değil, konuşan oydu. Ama bunlar da hiçbir zaman doğru değildi.

Pierre. – Ne derdi? Geleceği mi haber verirdi?

Madam Marguerite. – Hatırlamıyorum. Geleceği, evet, şöyle diyor olabilirdi: "Şunu söyleyeceksiniz, şöyle yapacaksınız", artık hatırlamıyorum, çok eski, neredeyse elli yıl önce... Hepsinin, söylenen her şeyin yanlış olduğunu fark ediyordum...

Pierre. – Peki, Jean-Baptiste Say sokağında bu işlere inanılıyor muydu?

Madam Marguerite. – Babam inanmazdı, asla. Ama annem, bunlar annemi tamamen delirtmişti. O evet! Çünkü reenkarnasyona çok inanırdı –belki de çok doğrudur, öte tarafta gerçekte ne olduğunu çok iyi bilmiyoruz değil mi–; ve kedisinde bir adam görüyordu, anlıyor musun, gelecekte! Onunki yine de ruhgöçü değildi, ama bu kedinin başka bir hayatta daha iyi biri olacağını düşünüyor olmalıydı. Ama hayvanlarla ilişkisi tüyler ürperticiydi! Mesela sofraya oturduğumuzda ilk olarak, hırçınlaşan, korkunçlaşan kediye servis yapılırdı! Onu aşılattık, zararlıydı, tırmalıyor, ısırıyordu, bu kedi pis bir hayvandı. Ama annem için, annem hayvanlara bayılıyordu, her şey hayvanlar içindi, hayvan ilk sırada gelirdi ve sıkı sıkıya inanırdı.

Madam Marguerite'in Defterleri

Croix-Rousselular neden Croix-Rousse'larını seviyorlardı? Geçmiş zaman kipiyle "seviyorlardı" diyorum zira tepemizin nüfusu çok karıştı. Yeni evler Croix-Rousse'a hiçbir zaman ayak basmamış olanları getirdi ve bu insanlar yerlilerin zihniyetini özümleyemiyorlar. Mahallemiz eskiden bir köye benziyordu, herkes herkesi tanıyordu, esnafımıza sadıktık, bistromuzu, kuaförümüzü, şapkacımızı severdik. Şimdi yılda on defa kuaför değiştiriliyor, örneğin.

"Sicim"den (füniküler)[12] güzel, geniş, ağaçlıklı bulvarımıza çıktığımızda kenttekinden daha iyi bir hava solurduk. Bu tamamen gerçeğe uygun ve doğru bir saptamadır. Hava orada daha temizdi ve insan kendini hemen evinde hissederdi. Hâlâ çiftliklerde kullanılan panjurları olan çok sayıda evin bulunduğu Cuire sokağı gibi sokaklar var. Altmış yetmiş yıl öncesinde burası köydü. Evlerin çok yoksul, eskimiş bir görüntüsü vardır ama zahmet edip "gidiş"ten (Lyon'a özgü sözcük) içeri girerseniz koridorun sonunda güzel bir bahçe ve sıklıkla cici ve güzel başka bir ev bulacaksınızdır. Croix-Rousse'ta çok bahçe vardır ve bunları yıkmak vandallık olacaktır.

Günümüzde, tepe artık büyük bir köy görünümü taşımıyor. Dediğim gibi çok sayıda "yabancı" gelip yerleşti. Kuşkusuz bazıları yaşlı Croix-Rousselulların korumacı karakterini küçümsüyorlar, ama bu büyük evler, bu kuleler[13] manzaramızı bozmaktalar ve elbette eski mahallemizin sıcaklığını özlemle aramaktayız. Croix-Rousse'tan aşkla bahsediyorum çünkü orada doğdum ve yaşlandım. Yaklaşık beş yıl dışında bütün hayatımı bu mahallede geçirdiğimi hesaplıyorum (...).

Bizlerin, Croix-Rousse'ta kentin ve hayatın görünümünü çok fazla değiştirmeyen şeyleri sevdiğimizi düşünmekteyim. Mahallemiz, herkesin birbirini tanığı, "sicimler"de karşılaştığı bir köye çok benzerdi. Orada yaşamak güzeldi çünkü hava kenttekinden her zaman daha temizdi. Ancak mağazalar güzelleştikçe, eski evler yavaş yavaş kayboluyorlar (...).

Çok kaba, vitrinleri zevksiz dükkânlar gördüm ama esnaflar müşterilerini tanırdı, bir nezaket, incelik alışverişi vardı. Sonra yavaş yavaş dönü-

12) "Sicim" hakkında bkz. s. 60,156.

13) Madam Marie, yirmi yıldan beri düzlük üzerinde inşa edilmekte olan binaları kast ediyor, özellikle de eski Croix-Rousse garının oradaki meydana dikilen sosyal konut kulesini ve bulvarın sonunda, eski Teppaz fabrikalarının arsası üzerine inşa edilmiş lüks bir bina olan Saint-Bernard rezidansını.

şümler geldi, dükkânlar, vitrinler modernleşti ve birkaç geciken dışında, bütün garip bir izlenim yaratıyor; gerçekten de ana caddeye, Grande-Rue'ye girdiğimizde bir ya da iki kattan ibaret eski ve çoğu zaman çirkin evlerin altında güzel dükkânların açıldığını görüyoruz. Ama, Cuire sokağında olduğu gibi "gidiş"i izleyin, sonunda çok şaşırarak çoğu zaman, çok güzel bir bahçe bulacaksınız (...). Ne yazık ki esnaf artık gerçek Croix-Rousselulardan oluşmuyor. Daha modern mağazalar yaptılar ama yerlinin zihniyetini alıp götürdüler. Artık senli benli sohbetler yok, insanlar birbirini tanımıyor. (...)

Croix-Rousse'ta bazı tuhaflıklar vardı. Lyon-Bourg treni, gar bulvarın sağ tarafında bulunduğundan, uzun bir zaman Croix-Rousse bulvarından geçti[14]. Tren, lokomotifi önünde yavaş yavaş gelirken, raylardan geçmek için acele edilirdi çünkü sabahları, pazar, trenin öbür tarafında kalıyordu. Bu tren yıllar boyunca dolaşımı engelledi, sıkıntıya soktu ve 1914'ten biraz önce bulvarın girişinden önde bir başka gar yapılmasına karar verildi. Bu diğer gar hiçbir zaman inşa edilmedi, savaş inşaatı durdurdu ama yıllar boyunca geçici bir gar vardı. Croix-Rousse'ta artık Lyon-Bourg treni yok.

Kentten gelmek için iki füniküler inşa edilmişti. İkisi de kalın bir hat üzerinde iki kabinin gidip gelmesi biçiminde işliyordu, biri inerken diğeri çıkardı. Croix-Rousselular bu fünikülerlere hemen "*sicim*" adını koydular, bu isim fünikülerlerin kaldırılmasına kadar kaldı. İpek fabrikasının bulunduğu Croix-Paquet mahallesine uğrayan bir liralık füniküler ve Terme sokağını Croix-Rousse bulvarına bağlayan iki liralık füniküler vardı[15]. Her bir kabin zincirlerle çevrili, üzerine at arabalarının, el arabalarının, bisikletlerin yerleştirildiği bir düzlüğe (düz yük vagonu) bağlıydı ama iş çıkışı saatinde vagon, bu saat için çok yetersiz kaldığından, yolculara ayrılmıştı. Belediye başkanı bizi iki fünikülerimizden de mahrum bırakması gerektiğine inandı! Biri, iki liralık olan, yerini arabalar için bir tünele bıraktı. Bizler, yaşlı Croix-Rousselular bizi birkaç dakikada Terraux meydanına ulaştıran fünikülerimize ağladık ve sonu mutlu bitmedi. Bir liralık eski fünikülerimize gelince, o da yerini metroya bıraktı! Bu

14) Dönemin kartpostalları Croix-Rousse bulvarının ortasında işleyen bu treni gösterirler. 1864'te Compagnie de Dombes tarafından tesis edilen bu tren Lyon-Croix-Rousse ile Bourg-en-Bresse arasında gidip gelirdi. Garı Terme sokağından gelen bugünkü bir otoyol tünelinin çıkışının yanında bulunuyordu.

15) Madam Marguerite bir hata yapıyor. İlk füniküler 3 Haziran 1862'de açılan Terme sokağındakiydi; ikincisi 1891'de çalışmaya başladı.

metronun Croix-Rousseluları heyecenlandırmış olduğundan emin değilim.

İpek dokuma işçilerine gelince, bazıları çok yoksuldu, konforlu olmayan dairelerde sıkıntı içinde yaşarlardı. Hiç işçi ayaklanması görmedim. Eskiden bütün Croix-Rousse makinelerin tik-taklarıyla sallanırdı. Zaten, makinelerin yüksekliğine uysun diye evlerin ya da dairelerin dörtte üçünün tavanlarının çok yüksek olduğunu görürüz. İpek atölyeleri için çalışan bütün bu işçiler azar azar ortadan kayboldular. Ardından, dokuma kırda ya da fabrikalarda yapılmaya başlandı. (...) Tül, şerit imalatı Lyon'da çok gelişmişti ama şimdi, bu malzemeleri üreten sadece birkaç zanaatçı kaldı. Bir atölye ya da fabrika yeni makineler alarak modernleşirken eski makineler Suriye'ye, Mısır'a, Cezayir'e gönderilirdi. Bu ülkelerin insanları dokumacılık öğrenmek için Lyon'a staj yapmaya gelir ve evlerine döndükten sonra bizim eski makinelerimizle ve Fransa'dakinden çok daha ucuz bir işçilikle kendi kumaşlarını üretirlerdi; böylece Lyon tekstil endüstrisi yavaş yavaş ortadan kalktı (...).

Sokaklarda, gün boyunca, dokuma makinelerinin gürültüsünü duyardık. Dokumacılık bu dönemde ister kentte ister kırda olsun büyük ölçüde kişiler tarafından yapılırdı. İnce dokuma işinde uzmanlaşmış bir dokuma işçisi tanımıştım. Zamanın büyük adamlarının portrelerini yapıyordu. İçeriye kimseyi almadan gizlice çalışırdı, işi gizliydi.

İpek dokuma işçilerinin hâlâ duran daireleri tavandan çok yüksekti, dolayısıyla bu daireleri ısıtmak çok zordu... Bir ipek dokuma işçisinin dairesi: Dokuma makinesinin kurulabilmesi için çok yüksek tavanlı (dört metreden fazla) bir oda, bu odadan, gün ışığının atölyeye girdiği camlı bir bölmeyle ayrılmış bir mutfak. Genelde küçük bir penceresi ya olurdu ya olmazdı. Bu mutfak yukarıdan ikiye bölünmüştü. Yukarı kısım ya da yüksek seki yatak odası olarak kullanılırdı. Burada ikinci bir oda daha bulunabilirdi. Eskiden Croix-Rousse'un bütün sokaklarında makinelerin tiktakları duyulurdu. Yumuklama ve arış ipliği atölyeleri de vardı. (...) İpek dokuma işçilerinin daireleri pek sağlıklı değildi. Yüksek tavanlı, aydınlık, büyük oda makinelere ayrılmıştı. Geri kalan genelde çok karanlıktı, bazı odalar, özellikle de mutfak tavandan ikiye bölünmüştü. Yukarı kısım yüksek sekiydi, yaşlı işçiler ve Guignol buna "askı" derlerdi!

Her yıl okullar açılırken *Vogue* (panayır) yapılırdı. Bu bugün artık bütün eski cazibesini kaybetmiş olan bir aile eğlencesiydi. Şimdikinde olduğundan çok daha fazla butik vardı: Atış yeri, lotocu, bir cam eşya imalathanesi, fenomenler: Sakallı kadın, tomruk-kadın (bir buz gösteri-

sinin neden olduğu şaka), cüce kadın, cüce erkek, vb., çok sayıda atlı karınca ve marşmelov ve Lyon şekerlemesi satıcısı. Uzun yıllar boyunca peçete ve tas halkalarını yerleştiren titrek elli Raymond oldu. Bir kovboy havasına sahipti: Botlar, büyük bir şapka, Croix-Rousse'ta çok popülerdi. Büyük Ekim bayramında tıpkı yüzyıl önce olduğu gibi, sıcak kestaneler ve tatlı beyaz şarap[16] olurdu. Bu dönemde ne kadar da lezzetli "içkiler" içilirdi.

Marşmelov ve şekerlemeleri ne kadar da severdim – hâlâ da severim. Şekerlemelerin bir tek Lyon'da olduğunu düşünüyorum. Eskiden, hatırlıyorum, şeker barakaları içine birden ona kadar sayıların olduğu çark yerleştirirlerdi. İki liraya çarkı çevirirdik ve çıkan numara kadar şekerleme çubuğu alırdık. On tane çubuk büyük bir şanstı! (...)

İlk sinemaların gezici olduklarını ve onları bayramda görmüş olduğumuzu söylemeyi unutmamak lazım. Barakalar bir servet kazanmış olmalılar. Özellikle, hiçbir zaman Lyon'dan çok fazla uzaklaşmayan *Dular Sineması* vardı. (Lyon'un pek çok mahallesinde yıllık bayramlar düzenlenirdi.) Daha sonra sinema, uzun yıllar kaldığı bir binaya yerleşti.

Pazar günlerimize geri dönüyorum. Yazın, o dönemde sağında ve solunda Vauban tarzı surlara sahip olan Montessuy'e giderdik. Çok yeşillikti, çocuklar çok eğlenirlerdi. Zaman zaman soğuk yemek götürür ve bir çardağın altında yerdik. Bunlar büyük şatafat günleriydi.

Kışın, annem beni evimizin yakınına kurulmuş olan küçük bir sinemaya götürürdü. Bu eskiden "modayı" takip eden, bizim görmüş olduğumuz ilk sinemaydı. Bunlar *Judex* (1916'dan itibaren, Louis Feuillade'a borçlu olunan dizi) gibi dizi filmlerdi. Beni öfkelendiren, bugünün gençlerini delicesine eğlendirecek bir şey: Ekranda bir erkek ve bir kadın dudaktan öpüştüklerinde bakmamam gerekirdi! Annem beni bakışıyla azarlardı. Ve ben bu suçluluk duygusunu sürdürdüm çünkü şimdi de ekranda öpüşen iki aşığı seyretmeyi sevmiyorum.

Pek çok Croix-Rousselu Lyon tepelerine piknik yapmaya giderdi. Aileler Cindre, Thou, Verdun Tepelerinin zirvesine neşe ile çıkarılan yiyecekleri taşıyarak hep beraber, yürüyerek giderlerdi. Bunlar benim hiçbir zaman bizzat şahit olmadığım şarkılarla, neşeyle dolu günlerdi. Erkekler dönüşte belki biraz dengelerini kaybetmiş oluyorlardı! Ama bu haftanın devamı için bolca serin hava demekti. (...)

16) "Tatlı şarap"la şekerli şarabı değil yeni şarabı kastediyor. Vogue sırasında çok besleyici bir tür ince galeta olan "*matefaim*" de tüketilirdi.

Kışın pazar günlerim çok hüzünlüydü. Lambanın ancak neredeyse hiçbir şey görmez olduğumuz zaman yakıldığı[17] dükkânın arka tarafında olurduk. Babam pazar gününü belirtmek için ablama ve bana iki lira verirdi. Bulvardaki, pazar günleri o da kapatmayan bir bakkala rus marşmelovu almaya giderdik[18]. Bu marşmelova bayılırdım, yetmiş yıl sonra bile tadı damağımda. Hâlâ var mı bilmiyorum. Ailem tarafından ciddiye alınmadığım izlenimine kapılmış olduğumu hatırlamıyorum. Bu iki lira bir hazine, bir ödüldü ve daha fazlasını almanın mümkün olduğunu düşünmüyordum. Bugünün çocukları ne düşünüyorlar? (...)

Yılda bir defa da akşam yemeğinde tavada balık yediğimiz Barbe adasına bir gezinti olurdu. Gece olurken Saône'un kıyısında oturmak çok hoştu. Lyon'a dönüş için eski bir tramvay, daha doğrusu bir lokomotif ve birbirlerine kötü bağlanmış vagonlardan oluşan ve vagonların bir sağa bir sola savruldukları bir hat üzerinde demir, zincir gürültülerini sürükleyerek, sanırsam saatte kırk "yapan" (!) küçük bir tren vardı. Bu trene "giyotin" denirdi zira o kadar çok zavallı bu tren tarafından ezilmişti ki! Ama yaşlı Lyonluların hâlâ gülerek bahsettikleri gerçekten de özgün bir şeydi[19].

17) Madam Marguerite devamında şöyle yazıyordu: "Babam, kuşkusuz muhalefet düşüncesiyle ve herkes gibi yapmamak için o dönemde bedavaya kurulan elektrik tesisatını reddetmişti. Dolayısıyla başlarımızın üzerine asılı ve tütüp duran gaz lambasıyla yaşamaya devam ettik. Mağazada, kandilciyi, yakmak ya da söndürmek için bir sandalyeye çıkmak zorunda bırakan bir sokak lambası vardı."

18) Mağaza yazın altıdan kışın altı buçuktan itibaren açıktı; akşam dokuzda kapanırdı, hiçbir gün, pazar günü bile kapalı değildi. Yazın, pazar günleri on dörtte kapanırdı. Madam Marguerite şöyle hatırlıyor: "Yılda bir defa, Paskalya pazartesisinde bütün gün kapatırdık. O gün, Albigny bakımevine bir bacağı tahtadan çok yaşlı bir kadın akrabamızı ziyarete giderdik. Yılda bir günlük bu ziyaretle babam sakatın iyilikçisi olduğunu düşünür ve vicdanını rahatlatırdı. Saint-Paul'den bir trene, hiçbir konforu olmayan bir külüstüre binerdik; tren yavaş ilerlediğinden ve sık sık durduğundan yolculuk yarım saat, kırk beş dakika sürerdi. Bu kısa yolculuk süresine rağmen annem yanında atıştırılacak bir şeyler getirirdi. Yılda bir kez yapılan bu yegane yolculuğa gerçek bir yolculuk havası vermek lazımdı!"

19) Lyon'un kuzeyinde, Saône üzerinde kurulu olan Barbe adası pazar günleri sıkça gidilen bir gezinti yeriydi. "Giyotin" Saône'un su trenlerini Lyon ve Neuville-sur-Saône arasında çeken buharlı motorlara atfedilmiş bir takma addı. 1932'de bunlar, yüksek kapasiteli, 1957'ye kadar hizmet vermiş ve tersine Mavi Tren olarak adlandırılmış olan tramvaylarla değiştirildiler.

İki Arada

Michel de Certeau
Luce Giard

8
Kentin Hortlakları

Bir "Şimdiden Burada" Fantastiği

Dün yeni bir kentsel uzamlar düzenlemesini hedefleyen strateji yavaş yavaş malvarlıklarının rehabilitasyonuna dönüştü. Gelecekteki kenti düşündükten sonra, kendi içinde bir yolculuklar uzamı, tarihlerinin bir derinliği olarak geçmişteki kenti mi düşünmeye koyulduk? Şimdiki zamanı, içinden bir geleceğin sızdığı kalıntılardan ibaret olmaya indirgeyen aşırılıklara itilmiş bir kentten çok –New York– artık tuhaflığı yüzünden perili bir kent –Paris.

Paris'te bu tersine dönüş aniden olmadı. Daha önce, işlevselci planlamacıların kareleri içinde engeller, inatçı bir geçmişin "direnişleri" beliriyordu. Ancak teknisyenler saydam kent tasarılarını bozan donuklukları kökünden silip atmak zorundaydılar. Parola: "Bilmek istemiyorum". Yerlerini doldurmak için bu artıkları dışarıda bırakmak gerekiyordu. Zaten bu kentçilik savaştan daha yıkıcı oldu. Bununla birlikte, tuzağa düşürülseler de eski binalar ayakta kalıyordu. Uyuyor gibi görünen bu eski püskü şeyler, biçimsiz evler, kullanılmayan fabrikalar, batık tarihlerin döküntüleri bugün hâlâ, bilinmeyen ve yabancı bir kentin yıkıntılarını oluşturuyorlar. Modernist, masif, türdeş kente, habersiz, belki de bilinçsiz bir dilin sürçmeleri gibi baskınlar yapıyorlar. Şaşkınlık veriyorlar.

Sadıkların dernekleri tarafından gitgide daha iyi korunan bu adacıklar içeride egzotizm etkileri yaratıyorlar. Sırasıyla, üretmeci bir düzeni kaygılandırıyor, kaybolmakta olan bir dünyaya sarılan nostaljiyi ayartıyorlar. Kuraldışı alıntılar, eski yara izleri yeni Paris'in kaygan ütopyaları üzerinde pürüzler yaratıyorlar. Oraya, kentin gündeliği içine bir fantastik gizlenmiş. Bu, bundan böyle kentçiliğin yakasını bırakmayan bir hortlak.

Doğal olarak fantastik tek başına gelmedi. Durgunluk döneminde her zaman güçlenen korumacı bir ekonomi tarafından getirildi. *Loft*'ların ya da yenilenmiş mahallelerin yaratıcıları tarafından yürütülen kârlı operasyonların da nesnesini oluşturuyor. Alanların değerinin artmasına ve ticaretin dönüşümüne olanak tanıyor. Yenilenen Saint-Paul adacığında, böylelikle, ticaret kendini bundan böyle antika dükkânlarına ya da kitapçılara indirgiyor. Restorasyon Paris'te uluslararası bir sanat piyasası üzerine yerleşiyor. Kazançlı yatırımları arttırıyor.

Bu hortlak "malvarlığı" adı altında kovuluyor. Tuhaflığı meşruiyete çevriliyor. Adacıklara ya da yıpranmış mahallelere verilen hizmet zaten sivil ve gündelik eski mimarilerin korunmasına (hâlâ dakik) yönelik Malraux Yasasına (1962) ve daha da geride, sit alanlarının korunmasına (daha şimdiden takımların) yönelik 2 Mayıs 1930 tarihli yasaya ya da hatta sadece anıtlarla ilgili olan 1913 yasasına kadar uzanan bir politikayı devam ettiriyor. Kaynağını papaz Grégoire'ın Vandalizm karşıtı söylevinin (1794) oluşturduğu bir gelenek genişlemekte: Bitmiş bir geçmişin zorunlu yıkımı üzerinde "ulusal" bir yarara sahip seçilmiş mülklerin korunması ile eklemleniyor. İlk olarak, ölüme yargılı kılınmış bir bedenin kurtarılacak "hazineleri" özelliği altında konumlandırılan bu müzebilimci politika daha Malraux zamanında bir estetik niteliğini alır. Bu, bugün, hızlı biçimde artık kullanılmayan ve demode yapılara dönüşen modern binaların erken yaşlanmasını saptayan kent planlamacılarının görüşü ile rastlaşıyor[1]. O halde inşa edilen parkı her yirmi yılda bir yenileştirmek mi gerekli? Ekonomik olduğu kadar ulusal ve kültürel nedenlerle de, genelde yeniden daha az yaşlanmış olan bu geçmişe geri dönüyoruz. O gün bugündür değiştirmekten çok yeniliyor, düzeltmekten çok rehabilite ediyor, yaratmaktan çok koruyoruz.

Ancak buradan malvarlığının "korumacı" ideolojisine artık boyun eğmeyen bir şey sokuluyor. Bu geçmiş gerçekdışı gibi görünmekte. Bir

1) J.-C. Jolain, "Inventer du nouveau sans défigurer l'ancien", *Le Monde*, 15 Şubat 1982.

yabancı şimdiden orada, evin içinde. Bu fantastik roman durumu A.B.D.'deki *Sites* gibi kentlilere kenti tasarlama, düşleme, dolayısıyla yaşama imkanı veren mimarlık okullarının araştırmalarıyla uzlaşır. Kenti oturulabilir kılan onun çıkarcı ve teknokratik saydamlığından çok tuhaflıklarının donuk karşıtlıklarıdır. Yeni bir barok, her yerde aynı biçimleri tekrar eden ve işlevlerin ayrımını (ticaret, eğlence, okul, konut vb.) açıklığa kavuşturan rasyonel geometrilerin yerine geçiyor gibi görünmekte. Oysa "eski taşlar" bu baroğu zaten sunmaktalar. Berlin'de olduğu gibi meydanların sonunda, denize açılan nehirler gibi döküldükleri bir kır manzarası buluvermek gereksiz. Düşmüş geçmişlerin kalıntıları sokaklarda başka bir dünyaya doğru kaçış noktaları açıyorlar. Célestins rıhtımında[2], Saint-Paul adacığında[3], başka pek çok yerde cepheler, avlular, kaldırımlar, bozulmuş evrenlerin kutsal kalıntıları doğulu taşlar gibi modernin içine gelip yerleşiyorlar. Yeni renovasyon kendini müzeyi hâlâ sıklıkla küçük ya da büyük bir "yurdun"[4] *vaterländische Museum*'u olarak düzenleyen tarihçi pedagojiye uyarlamak şöyle dursun, "kamu yararına" bir hazinenin korunmasını teşvik eden eğitici ve devletçi perspektiflerden uzaklaşıyor. Anıtlardan çok sıradan konutlarla, ulusal meşruiyetlerin çevrelenmesinden çok yerel birliklerin dış kaynaklı (exogène) tarihsellikleriyle, kültürel olarak ayrıcalıklı bir dönemden (Ortaçağ, Klasikçağ, Devrim) çok aynı yapıların ard arda yeniden kullanımından üretilmiş olan "kolajlar"la ilgileniyor. Her zaman "kurtarmaya" kalkışıyor ancak söz konusu olan pedagojik bir çizgisellik üzerinde sınıflandırılması ya da göndergesel bir ideoloji içine oturtulması imkansız ve başka dünyaların izleri gibi kentin içine sepiştirilmiş olan karmaşık kalıntılar.

Bir "Efsanevi" Nesneler Topluluğu

Kentsel düşgücünü heceleyenler öncelikle nesnelerdir. Kendilerini kabul ettirirler. İçlerine kapalı dilsiz güçler olarak oradadırlar. Karakterleri vardır. Ya da daha iyisi, kent tiyatrosundaki "karakterlerdir." Gizli kişiler.

2) F. Chaslin, "Réhabilitation par le vide", *Le Monde*, 18 Şubat 1982.

3) A. Jacob, "*Du neuf dans le vieux pour le IV^e arrondissement*", Le Monde, 22 Kasım 1979.

4) Volker Plageman, Das deutshe Kunstmuseum 1790-1870, Münih, Prestel, 1967, XIX. yüzyılda Alman müzelerinin düzenlenmesi hakkında: Bu pedagojik sergilemeler düşüncenin ilerlemesini yurdun ilerlemesiyle birleştirirler.

Seine'in dokları, karaya oturmuş paleolitik canavarlar. Saint-Martin kanalı, Kuzey Avrupa manzarasının puslu alıntısı. Görünmez bir felaketten sağ çıkanların kaynaştıkları Vercingétorix sokağının ya da Ouest sokağının yıkık dökük evleri (1982'de)... Bu cansız nesneler şimdiki zamanın yasasından kurtularak bir özerklik elde ediyorlar. Bunlar aktörler, efsane kahramanları. Kendi etraflarında kentin romanını düzenliyorlar. Köşe bir evin sivri pruvası, gotik bir katedral gibi pencerelerden kafesler açılmış bir çatı, pis bir avlunun gölgesindeki zarif bir kuyu: Bu kişiler kendi hayatlarını sürüyorlar. Geleneksel toplumların büyük çağa yüklediklerı, bilgiyi aşan bölgelerden gelen gizemli rolü üzerlerine alıyorlar. Müzelerin ve kitaplarınkinden farklı olarak artık dili olmayan bir tarihe tanıklık ediyorlar.Gerçekten de, tarihten şimdiki zamanda bir derinlik açmaktan ibaret olan bir göreve sahipler; ancak tarihin tuhaflığını anlamla birlikte öğürleştiren içeriğe sahip değiller. Tarihleri pedagojik olmayı bırakmıştır; artık bir anlambilim tarafından "barışa kavuşturulmuş", sömürgeleştirilmiş değillerdir. Varoluşlarına, vahşiler, suçlular olarak varlıklarına kavuşmuşlardır.

Çözülemez geçmişlerden doğan bu vahşi nesneler bizim için Antikçağ'ın tanrıları ne ise onun eşdeğeridir, yerin "ruhları"dır. Kutsal ataları gibi, kentte aktör rolüne sahipler, yaptıkları ya da söyledikleri şeylerden ötürü değil, tuhaflıkları dilsiz ve varoluşları güncellikten kurtarılmış olduğu için. Köşeye çekilmişlikleri konuşturur – anlatılar üretir – ve harekete geçmek olanağı verir – anlam belirsizliğiyle operasyon uzamları "yetkisi verir". Zaten bu cansız nesneler bugün resimde eski tanrıların yerini tutarlar: Van Gogh'un tablolarındaki bir kilise, bir ev; Chirico'nunkilerdeki bir meydan, bir sokak, bir fabrika. Ressam bu yerel erkleri "görmeyi" bilir. Bir kez daha, sadece herkesin bildiğine öncülük eder. Tours belediye başkanı M. Royer ve Kültür Bakanlığından M. Claude Monnard havagazıyla çalışan eski bir beton fabrikayı yeniden işe yarar duruma getirerek bir yerin "ruhunu"[5] onurlandırırlar, tıpkı Lina Bo Bardi'nin São Paulo'da *Fábrica da Pompei* (Centro de Lazer'e dönüştü) için yaptığı ya da bu yerel kültlerin "bakanı" olan diğer pek çoklarının yaptıkları gibi.

Ama nerede durmalı, "ruhlardan" oluşan bu nesneler topluluğunu nasıl sınırlandırmalı? " Tek gerçek anıtlar olan" ağaçlar da bunun parçasıdır – ambarlar vurgununun, gerekli ve güneşin yakıcılığına karşı içki-

5) P. Maillard, "L'art s'installera-t-il dans l'usine à gaz?", *Le Monde*, 7 Nisan 1982.

lere siper olduğu için korumuş olduğu yüzyıllık görkemli çınarlar[6]". Ama bununla birlikte bir çeşme, bir cephenin ayrıntısı, küçük bir kahvenin tavanına asılmış mısır, jambon, bir dükkânın gölgesindeki bir Barbarie org ya da Edison gramofon, bir masa ayağının çukur biçimi, oyuncaklar, aile fotoğrafları, bir şarkının gezgin parçaları... Bu topluluk dallarını uzatır, bütün gündelik hayat ağımıza sızar, konutun labirentlerine iner, derinliklerini işgal eder. Öyleyse keten kumaş bir ilham perisi gibi *Le cheval d'orgueil*'ü[7] (Gurur atı) açar: Ailenin üyeleri tarafından ard arda taşınarak, yılda iki kere, dünkü soyu belirten azizlerin heykelleri gibi yıkanarak ve süslenerek, dilsiz bir tanrıça, insanların sadece sırayla ayrıntılarını ve sıfatlarını oluşturduğu bir tarihin öznesi olarak kuşakları aşar. Saatle, dolapla, kazma kürekle ya da yeşil veya sarı nakışlı Bigouden yöresine özgü kıyafetiyle zamanı kateder, insan hayatlarının yıpratmasına dayanır, bir uzamı eklemler. Kırsal deneyim mi? Hayır. Kentsel akılcılık, kentli ideolojisi –"burjuva" ya da teknokrat –, kırın "direnişlerine" bakarak istenççi bir kırılma sıfatıyla bunu gizler, oysa bu deneyim kentin, bunca heterojen yerin ruhlarının kesiştiği ve belleklerimizin girişik harflerini oluşturdukları panteonu yaratarak büyülttüğü ve karmaşıklaştırdığı deneyimdir.

Michelet haklıydı[8]. Büyük Antikçağ tanrıları ölmüşlerse de "küçükler" –ormanların ve evlerinkiler– tarihin depremlerinden sağ kurtulmuşlardır; sokaklarımızı ormanlara, büyük yapılarımızı perili evlere dönüştürerek üreyip çoğalırlar; "malvarlığı" olduğu varsayılanın dogmatik sınırlarını aşarlar, biz onları kapatıp, içlerini doldurup, etiketleyip sanat hastanelerinde ya da halk geleneklerinde vitrinlerin içine yerleştirdiğimizi sanırken onlar mekanlara sahip olurlar. Şüphesiz aralarından birkaçı bu müzebilimsel hayvanat bahçelerinde ölürler. Ancak bunlar, yine de, kentte kaynaşan ve bir kent simgeselliğinin garip, devasa, sessiz canlılığını oluşturan hortlaklar topluluğu içinde çok küçük bir oranı temsil ederler.

Dolayısıyla rehabilistasyonun öncüleri haklı olarak sakınmaktalar. Hatta kenti açtıklarında ve bu bilinmeyen göçmenlere bir meşruiyet verdiklerinde daha da sakınmalılar. Bununla birlikte, dikkatli hareketle ediyorlar. Bu eski nesnelerden "malvarlığı" olarak atanabilecek olanı

6) M. Champenois, *Le Monde*, 12 Eylül 1979.
7) Pierre-Jakez Helias, *Le Cheval d'orgueil*, Paris, Plon, 1975, s. 14-16.
8) Jules Michelet, *La Sorcière*, Paris, Camlan-Lévy, s. 23 vd.

kabul ediyorlar. Hangi kriterlere göre? Bu açık değil. Boyu, yaşı, değeri (ekonomik) ve özellikle, "destekçilerinin" ya da sakinlerinin önemi (toplumsal ya da seçimle ilgili olarak) bir "eski püskü şeyin" malvarlığı olarak kabul edilmesini sağlayabilir. Bu durumda bu eski püskü şey restore edilir. Bu şekilde soylulaştırılan nesneler kendilerine hayatda bir yer ve bir tür güvence tanındığını görürler, ancak bütün kabul edilmişler gibi rehabilitasyon yasasının yapılarından biri olmak karşılığında. Modernleştirilirler. Zamanın bozduğu bu tarihleri ya da nereden geldiğini bilmediğimiz vahşileri şimdiki zamanda eğitiriz. Kuşkusuz nesnesi oldukları pedagojik süreçler bir iç çelişki barındırıyorlar: Eskiyi hem korumak hem de medenileştirmek zorundalar; yeni olanı eski olan haline getirmek zorundalar. Dolayısıyla restorasyonun ürünleri orta yollardır. Bu hali hazırda çok fazladır. Yenileştirilmiş "eski taşlar" geçmişin hortlakları ile bugünün gerekleri arasında düzgeçiş yerlerine dönüşürler. Bunlar, dönemleri, grupları, pratikleri birbirlerinden ayıran birçok sınır üzerindeki geçitlerdir. Farklı sokakların döküldüğü halka açık meydanlar gibi, rehabilite edilmiş binalar coğrafi değil tarihsel bir usulle yabancı bellekler arasına alışverişçiler atar. Bu *shifter*'lar, ortak ya da bireysel deneyimlerin dolaşımını sağlarlar. Kentsel çokseslilik içinde önemli bir rol oynarlar. Bu bakımdan rehabilitasyonun altına serili olan ve kentin "statüsünü" yaşlı binaların korunmasıyla birleştiren ideolojiye karşılık verirler. Bu "kurtarmacı" isteğin içine dahil olduğu çerçeve ne olursa olsun, restore edilmiş yapıların, birçok dünyaya ait olan karma konutların kenti şimdiden tekanlamlı bir emperyalizm içindeki tutsaklığından kurtardığı bir gerçektir. Orada, ne kadar ripoline olurlarsa olsunlar geçmişin heterodoksilerini devam ettirirler. Kentin bir olmazsa olmazını, çoğulluğunu korurlar.

Bir Eyleyenler Siyaseti: Sakinler

Bununla beraber, rehabilitasyon bu heterodoksileri yeni kültürel ortodoksiye çevirmeye doğru yöneliyor. Bir koruma mantığı var. Restore edilmiş nesneler hatıranın malvarlıksal tapınaklarının dışına dağıtılmış ve sakinlerin kullanımına sunulmuş olsalar da koleksiyon parçalarına dönüşüyorlar. Yayılmaları hâlâ müzeyi duvarları dışına açmaya, kenti müzeleştirmeye uğraşıyor. Müzenin bir felaket olmasından ya da korkunç bir şeye ya da günah keçisine dönüştürülebileceğinden dolayı değil. Ge-

nelde müze kentçiliğin önünde bir laboratuar görevi görür[9]. Ancak kendine özgü bir işleyişe sahiptir. Kullanıcılardan kaçırdığını gözlemcilere sergiler. Meraka, bilgilenmeye ya da incelemeye sunduğu nesneleri gündelik kullanımlarından (dünkü ya da bugünkü) çıkaran teatral, pedagojik ve/veya bilimsel bir operasyonun yetki alanına girer. Bu nesneleri bir pratikler (ve bir uygulayıcılar ağından) düzeninden bir diğerine geçirir. Kentçi amaçlar için kullanılan çark alıcılar arasındaki bu yer değişimini üretmeye devam eder: Binaları alışıldık kullanıcılarının elinden alarak renovasyon aracılığıyla başka bir müşteri kitlesine ve başka kullanımlara tahsis eder. Soru artık rehabilite edilmiş nesnelerle değil rehabilitasyondan kar edenlerle ilgilidir. Eğer koruma mantığını reddedersek onun yerini hangi hipotez alır? Müze geri çekildiğinde kim kazanır? *Piyasanın kanunu.* Devletin ya da Paris belediyesinin müdahalelerinde kendini gösteren alternatif budur: İster kamusal (müzeler) ya da özel (dernekler ve her türden hobi) koruma kurumlarını (az çok pedagojik) desteklemek olsun; ister üretim-tüketim sistemine (emlak şirketleri, inceleme büroları, mimar odaları) dahil olmak olsun. İkinci hipotezde müzebilimsel aşırmanın (kamusal teatral kurumlara dönüştürülmek için özel yerleşim alanından kaçırılan binalar) yerini ekonomik bir uyumsuzluk (İyileştirilmek ve ardından daha varlıklı alıcılara satılmak için yoksul sakinlerinin elinden alınan binalar) alır. Son yıllardaki yirmi örnek bunu ortaya koyuyor: Marais mahallesi, Mouffetard sokağı, Halles mahallesi vb. Bu kentçi restorasyon toplumsal bir "restorasyondur". Harap edilmiş ve onarılmış bir alana burjuvaları ve liberal meslekleri götürüyor. Kiralar artıyor. Nüfus değişiyor. Rehabilite edilmiş adacıklar varlıklı kişilerin "gettolarını" oluşturuyor ve emlakla ilgili "kürtajlar" böylelikle "ayrımcı operasyonlar" haline geliyor[10].

Bir rehabilitasyon siyaseti "korumacılar" ile "tüccarlar" arasında etkili olmaya çalışıyor. Kurallar birini diğeriyle sınırlandırmayı ya da denetlemeyi hedefliyor. Bu güçler bağları içine aracı erkler nüfuz ediyor. Özellikle Köprüler ve Kaldırımlar Birliği bir teknik konum ve hem korumanın ideolojik sınırlılığından hem de piyasanın tutarsız pragmatizmin-

9) Bkz. Dominique Poulot, "L'avenir du passé. Les musées en mouvement", *Le Débat*, sayı 12, Mayıs 1981, s. 105-115. Ya da Jean Clair, "Érostrate, ou le musée en question", *Revue d'esthétique*, sayı 3-4, 1974, s. 185-206.

10) Marais hakkında bkz. D. Benassaya, "Un luxe sur le dos des pauvres", *Le Monde*, 15 Mayıs 1979. Diğer kentler için de aynı sorun geçerli, örneğin Colmar'daki Tanneurs sokağında.

den kaçan teknokratlar adına bu cangılda yavaş yavaş bir sözügeçerlik sağladı. Ancak ilk terfi ettirilecek "aracılar" restore edilecek bu yerlerin uygulayıcıları olan kişiler olmalıydı.

Kendine özgü hareketiyle restorasyon ekonomisi mekanları uygulayıcılarından ayırma eğilimindedir. Bir özneler uyumsuzluğu nesnelerin rehabilitasyonuna eşlik eder. Bu hareket, kötü niyetten çok, kendini, nesnelerin tedavisini öznelerin düşüncesinden soyutlayarak kurmuş olan bir çarkın (teknik ve bilimsel) mantığından ileri gelir. Bu özel durumda teknik yönetimlerin binalarla bu kadar çok ve sakinlerle bu kadar az ilgilenmeleri ya da örneğin bir parkın zarar görmesine karşı bir mücadele vermeyi gerektiren bir durgunluk döneminde, zamana direnme yetisine sahip nesnelere, yaşlı insanlara vermedikleri bir değer vermeleri şaşırtıcı değildir. Seçerler ve yönetirler bu nedenle donanmışlardır – bu bir nesneler üretimi ya da onarımı tarafından açığa vurulur.

Tedavi edici kurumlar olarak bu kurala boyun eğerler. Gerçekten de rehabilitasyon, iki yüz yıldır durmaksızın gelişen bir süreç olan erkin tıbbileştirilmesine ortak olur. Erk git gide "tedavi edici" bir erke dönüşür. Toplumsal bedenin sağlığının ve dolayısıyla zihinsel, biyolojik ya da kentsel hastalıkların sorumluluğunu üstlenir. Kendine iyileştirme, koruma ve eğitme görevini ve hakkını verir. Bu tedavi edici erk bireysel bedenden kentsel bedene geçerken yöntemlerini değiştirmez. Kişileri hesaba katmadan organları ve dolaşım sistemlerini tedavi eder. Hasta karaciğerin yerine yalnızca harabedilmiş adacık geçer. Genişletilmiş bu tıbbi yönetim içinde, öznelerin uyumsuzluğu bir bedenler restorasyonunun önkoşulu olarak kalır. Kentin hastalıklı parçaları da himaye altına alınır, sakinlerden kaçırılıp koruma, emlak ya da Köprüler uzmanlarına emanet edilirler. Bu hastane düzenidir.

Tıpkı tedavi edici ilişkinin kendini yine çok marjinal olarak tıbbi bir teknokrasinin içine kendini yeniden sokması gibi, sakinler ile uzmanlar arasındaki ilişkiler dinamiği yeniden canlandırılmalıdır. Kanun önünde eşit oldukları varsayılan yurttaşlar arasındaki güç bağlarını tehlikeye sokar. Burada söz konusu olan ekonomik bir yönetmeyi aşan ve denetleyen bir politikadır. Birçok proje ve icraat sakinlerin nasıl bilgilendirilebileceğini ve yerel makamlar aracılığıyla kendilerine nasıl danışılabileceğini; mahalle derneklerinde (Guilleminot örneğinde olduğu gibi) alınan kararlara nasıl doğrudan katılabileceklerini ya da devletin ya da kentin, kiracıları rehabilitasyon nedeniyle kendilerini tehdit eden dışarı atılmadan nasıl koruyabileceklerini gösterir. 1979'da, Paris il genel meclis üye-

si M. Léon Cros, Sainte-Marthe adacığı hakkında şöyle bir açıklama yapıyordu: "Ev sahipleri, kentin ve devletin para yardımından yararlanmak için kiracıları çok büyük bir artıştan koruyacak bir sözleşme imzalamak zorundalar" ve "ilgili kiracılar kişiye özel konut yardımından yararlanacaklar[11]". Şüphesiz hiçbir önlem bütünüyle tatmin edici değildir. Bu yalnızca böylesi yardımları finanse etmek için vergiye bağlananlar hakkında soru sormaya (kim ödüyor ve kim için?) neden olmakla kalmaz bir de ev sahiplerini bir kira Malthus'çuluğu uygulamaya iter. En iyi çözümü geliştirmek için siyasi bir tartışma zorunludur.

Siyasetin, "malvarlığının" M. J. P.'nin dediği gibi "bütün Fransızların davası olması[12]" gerektiği ilkesinden esinlendiği ölçüde, bundan özel, ancak temel bir biçim yaratma hakkı, yani uzmanlar tarafından belirlenmiş çok katı yönetmeliklere göre bir özerklik ortaya çıkarılmalı. Sakinler, özellikle de kötü koşullar içinde olanlar sadece yasalar çerçevesinde yerleri işgal etme hakkına değil estetik hakkına da sahiptirler. Oysa onların "zevkleri" düzenli olarak yerilir, teknisyenlerinki ise kayrılır. "Halk" sanatı da göklere çıkarılır ancak sadece bir geçmiş ya da merak nesnesine dönüşmüş bir uzak söz konusu olduğunda[13]. Niçin bu saygı yaşayan emekçiler ya da esnaf söz konusu olduğunda, sanki bu kişiler geçmişte olduğundan daha az yaratıcıymış ya da öncüler ve memurlar bugün ezici bir yaratıcılık gösteriyorlarmış gibi, yok oluyor? Oysa, Albert Demard'ın Champlitte'teki köy müzesinden[14] Michel Tevoz'nun Lozan'daki ilkel sanat müzesine kadar her şey aksine, bu sakin-sanatçıların mühendis-terapistler tarafından hor görülen tuhaf, şiirsel yeteneklerini kanıtlar.

Pek çok başka neden arasında, kentsel gelecek bizzat bu değeri bilinmemiş sanatçıların kent içindeki yazar haklarına yeniden kavuşmalarını dilemekte. Televizyondan elektroniğe kadar medyanın hızlı yayılımı, bir paleotekniğin bir elite ayırmış olduğu araçları bireylerin kullanımına sunacak. Bu tekniklerin demokratikleştirilmesi sanatsal ifadenin demokratikleştirilmesine uygun düşmelidir. Eğer ikinciyi sansürlersek birinci nasıl yayılabilir? Teknolojik bir ilerlemeciliği kültürel bir korumacılıkla birleştirebilir miyiz? Bu çelişkili alaşıma ne yazık ki çok sık rastlanır

11) Bkz. *Le Monde*, 20 Kasım 1979.

12) A.g.y.

13) Bkz. Michel de Certeau, *La Culture au pluriel*, yeni baskı, Paris, Seuil, Points, 1993, 3. kısım: "La beauté du mort".

14) J. de Barrin, "Le musée d'un paysan", *Le Monde*, 9 Nisan 1977.

(genel kural: Kültürel bir gelenekselcilik, bir toplumda, ekonomik ilerlemeyi dengeler). Ancak bu bir ulusun ya da bir kentin gerçek sermayesini boşa harcamaktır. Zira malvarlığı yaratmış olduğu nesnelerden değil yaratıcı yetenekleri ile işlenen ve kişiselleştirilen, yeniden kullanılan ve "şiirselleştirilen" geniş bir nesneler bütününün ince ve muhtelif pratiğinin, konuşulan bir dil gibi hecelediği bir keşif tarzından oluşur. Son olarak, malvarlığı bütün bu "eylem sanatlarıdır[15]".

Bugün sanat bu malvarlığını yapar ve orada Afrikalı ya da Tahitili yaratıların dün onun için oluşturduğu kaynakla eşdeğer kaynaklarından birini keşfeder. Konuşma, giyinme, oturma biçimlerinin gündelik sanatçıları gedikli çağdaş sanatın içindeki hortlaklardır. Hâlâ bir estetik arayışındaki bir kentçiliğin onlara aynı değeri vermesi daha çok zaman alacaktır. Kent şimdiden bunun sürekli ve hareketli sergisidir. Binlerce giyinme, dolaşma, dekore etme, düşleme biçimi tanınmayan bellekler-den doğmuş olan keşifleri çiziktirir. Büyüleyici tiyatro. Tuhaf ve parçalı geçmişleri dillendirmek için tüketim ürünlerinin sözlüğünü kullanan sayısız jestten oluşur. Jeste dayalı "kişişel diller" olan sakinlerin pratikleri, aynı kentsel uzam üzerinde, eski yerlerle (hangi çocuklukların ya da ölülerin sırları) yeni durumlar arasında çok sayıda olası birleşim yaratırlar. Kentten, içinde poetikaların üreyip çoğaldığı devasa bir bellek oluştururlar.

Bir Kent Mitiği

Yeni bir kentsel estetiğin koşulu olan bir demokratikleştirme perspektifi içinde, iki ağ özellikle dikkat çeker: *jestler* ve *anlatılar*. İkisi de nesnelerin sözlüğü üzerinde ve bu sözlükle birlikte oluşturulan *operasyon* zincirleri olarak ötekilerden ayrılır. Jestler ve anlatılar biri taktik diğeri dilbilim olan iki farklı yol üzerinden nesneleri düzenler, yerlerini değiştirir, dağılımlarını ve kullanımlarını değişikliğe uğratırlar. Bunlar Lévi-Strauss'un mitte keşfetmiş olduğu modele uygun "üstünkörü onarımlardır". Geçmişin alıntıları ile şimdiki zamanın parçalarını, bunlardan zıtlıkların simgeye dönüştükleri diziler (jestlere dair süreçler, öykülemeli güzergâhlar) yaratmak için birleştirerek kolajlar yaratırlar. Eğer ki "arşivlerden"

15) Bkz. Michel de Certeau, *Gündelik Hayatın Keşfi I*, Türkçesi: Lale Arslan Özcan, Dost Kitabevi Yayınları, 2009.

seçilmiş ve şimdiki kullanımlara bağlı olarak yeniden kullanılan bir geçmişi anlıyorsak, jestler kentin gerçek arşivleridir. Hergün kent manzarasını yeniden düzenlerler. Oraya belki de artık adlandırılamaz olan ve kentin deneyimini yapılandıran binlerce geçmiş yontarlar. Bir Mağriplinin bir sosyal konuta yerleşme, bir Rodézin'in dükkânını işletme, Makaloff doğumlunun metroda yürüme, XVI. bölgeden bir kızın kot pantalonunu giyme ya da bir geçenin afiş okuma tarzını bir grafiti ile imleme biçimi. Bütün bu "birlikte yapma" sanatları mekanların ve nesnelerin çokanlamlı kullanımları "rehabilitasyon" tarafından desteklenmelidir. Meydan, sokak ya da bina keşiflerine daha çok nasıl sunulabilir? Bir renovasyon politikası programıyla. Renovasyon çok sıklıkla zengin aileler için "mezarlara" dönüştürdüğü adacıklardaki hayatlarını ellerinden alır.

Yürümenin, giyinmenin, konutun ya da mutfağın sözsüz tarihleri mahalleleri yokluklarıyla oluştururlar; oraya artık yeri olmayan anıları –çocukluk anıları, soyağaçsal gelenekler, tarihsiz olaylar– çizerler. Kentsel anlatıların "işi" de budur. Kafelere, bürolara, apartmanlara farklı uzamlar sokarlar. Görünen kente, Calvino'nun bahsettiği "görünmeyen kentleri" eklerler. Nesnelerin ve bilinen sözcüklerin sözlüğüyle sırasıyla fantastik ve suçlu, korkunç ve meşrulaştırıcı olan bir boyut yaratırlar. Bundan dolayı kenti "inanılır" kılarlar, dökümü yapılması gereken bilinmeyen bir derinlikle duygulandırırlar, yolculuklara açarlar. Bunlar kentin anahtarlarıdır: Onun mitik tarafının yolunu açarlar.

Ayrıca anlatılar siyasi kullanımları bir totalitarizmi örgütleyebilecek olan kuvvetli araçlar oluştururlar. Nazizmin hazırladığı ilk düzenli işletmenin nesnesi[16] olmadan bile inandırırlar ve yaptırırlar: Suç ya da eğlence anlatıları, ırkçı ve şovenist anlatılar, sokak efsaneleri, banliyö fantastikleri, üçüncü sayfanın gülünçlükleri ya da ahlaksızlıkları. Kentsel inandırıcılığın demokratik bir yönetimini gerektirirler. Uzun zamandır siyasi iktidar kendisi için anlatılar üretmeyi beceriyor. Medya daha da iyisini yaptı. Kentçilere gelince onlar da yeni toplu alanlarda anlatılar üretmeyi denediler: Défense'ta ya da Vaudreuil'de. Haklılardı. Onlar olmaksızın bu alanlar ıssız kalırdı. Yer öyküleriyle oturulabilir hale geliyorlar. Oturmak öykülemektir. Bu öykülemeyi kışkırtmak ya da restore etmek de rehabilitasyonun görevidir. Sokaklarda uyuyan ve zaman zaman, basit bir ad altında, peri kızının ipek işleri gibi örülecek bu talih içinde katlanmış uzanan bu öyküleri uyandırmayı bilmek gerekir.

16) Bkz. Jean-Pierre Faye, *Langages totalitaires*, Paris, Hermann, 1972.

Şüphesiz kentte anlatılar eksik olmaz. Örneğin reklam, arzularımızın ve belleklerimizin efsanelerini, tüketim nesnelerinin sözcükleriyle anlatarak çoğaltır. Sokakların arasından ve metronun yeraltlarından destanlarımızın sonlanmayan söyleminin makarasını çözer. Afişleri duvarlarda düş uzamları açar. Bir toplum hiçbir zaman bu kadar zengin bir mitolojiden yararlanmamıştır. Ancak kent, Yunan kentinin tanrılar arasındaki savaşların kapalı alanı olması gibi, bir anlatılar savaşı tiyatrosudur. Bizde, televizyonun ya da reklamın büyük anlatıları sokakların ya da mahallelerin küçük anlatılarını ezerler ya da atomlaştırırlar. Rehabilitasyonun bu sonuncuları kurtarmaya gelmesi gerekiyor. Bunu daha önce, fırında, kahvede ya da evde anlatılan anıları kaydederek ve yayarak yaptı. Ancak bu onları yerlerinden koparark gerçekleştirildi. Şenlikler, yarışmalar, mahallelerde ya da apartmanlarda "sohbet yerlerinin" düzenlenmesi bu anlatılara kök saldıkları toprağı geri verecektir. Eğer "olay anlattığımız şey[17]" ise kent ancak bütün anılarını koruyarak bir tarihe sahip olabilir ve yaşayabilir.

Mimar Grumbach yakın zamanda, inşa etmek istediği yeni kentin "yeni kentten önce varolmuş olan bir kentin yıkıntıları" olacağını söylüyordu. Bunlar daha önce hiç olmamış bir kentin yıkıntıları ve kendine özgü bir yere sahip olmayan bir belleğin izleri olacaktır. Gerçekte, her bir gerçek kent bu tasarıya uyar. Kent mitiktir. Paris'in bir "*uchronie*" olduğu söylenmiştir. Anne Cauquelin, Alain Médam ve daha birçokları farklı usullerde, kentsel gerçeklik içindeki bu tuhaflık yuvalarını işaretlemişlerdir. Bu restorasyonun, sonunda, belleklerin kavranılamaz alıntılarını ve parçalarını restore ederken neyi "getirttiğini" –ya da yok ettiğini– bilmediği anlamına gelir. Kent çalışmasının yakasını bırakmayan bu hortlaklara sadece, tıpkı bunun için olan sözcükler gibi, daha önceden işaretlenmiş bir taşlar sırası sağlayabilir.

17) Pierre Janet, *L'Évolution de la mémoire*, Paris, Chahine, 1928, s. 288.

9
Özel Uzamlar

"Eylem sanatları"nın basit jestlerinin gün be gün sergilendikleri ve tekrarlandıkları alan öncelikle, orada "huzura kavuşacağı"ndan insanın "çekilmek" için yanıp tutuştuğu yuva olan ev uzamıdır. İnsan, tanımı gereği bir başkasınınki olamayacak bu kendisine özel yere "döner". Burada, bütün ziyaretçiler, en azından açıkça ve serbestçe içeri girmeye davet edilmedikçe davetsiz misafirlerdir. Bu durumda bile davetli "yerinde kalmayı", kendini oda oda gezmeye izinli saymamayı bilmek zorundadır; özellikle ziyaretini kısa kesmeyi bilmelidir yoksa kendilerine görgü kurallarının "ölçülülüğünün" "hatırlatılması gerekenler ya da daha da kötüsü uygunluğa göre hareket etmedikleri, sizinle "doğru mesafeyi" korumadıkları için ne pahasına olursa olsun kaçınılması gerekenlerden oluşan "bıktırıcılar" kategorisine koyulur.

Konut Göze Hitabeder

Bu özel alan patavatsız bakışlardan korunmalıdır zira herkes bilir ki en ufak konut bile içinde oturanın kişiliğini ortaya çıkarır. Anonim bir otel

odası bile birkaç saatin sonunda geçici misafiri hakkında çok şey söyler. Aynı kişinin belli bir süre boyunca oturduğu bir yer, nesnelere (olan ya da olmayan) ve bu nesnelerin gerektirdiği kullanımlara dayanarak onun benzer bir portresini çizer. Her şey, kovma ve yeğleme oyunu, mobilyaların düzenlenmesi, malzeme seçimi, biçimler ve renkler gamı, ışık kaynakları, bir aynanın yansısı, açık bir kitap, yerde sürünen bir gazete, bir raket, küllükler, düzen ve dağınıklık, görünen ve görünmeyen, uyum ve uyumsuzluklar, sadelik ya da şıklık, özen ya da özensizlik, uzlaşımın hakimiyeti, egzotik dokunuşlar ve dahası ne kadar küçücük olursa olsun kullanılabilir uzamı düzenleme, günlük işlevleri (yemek, tuvalet, karşılama, görüşme, çalışma, eğlence, dinlenme) oraya yayma biçimi, sahibi henüz en ufak bir söz söylememişken "bir hayat anlatısı" oluşturur. Dikkatli bakış orada dağınık olarak, bir "aile romanının" kırıntılarını, kendisine dair belli bir görünüm vermesi amaçlanan bir sahneye koymanın izini ve ayrıca daha kişisel bir yaşama ve düşleme biçiminin istemsiz itirafını keşfeder. Bu özel yerde, kaybolmuş zamandan, asla geri dönmeyecek olan zamandan ve ayrıca bir gün belki gelecek olan zamandan bahseden gizli bir parfüm gibi dalgalanır.

Patavatsız olan konut, yüzü kızarmadan içinde oturanların gelir düzeylerini ve toplumsal hırslarını itiraf eder. Her şey her zaman ve çok fazla konut hakkında konuşur: Kent içindeki konumu, binanın mimarisi, odaların düzenlenişi, konfor donanımı, bakım durumu. Dolayısıyla, işte yönetimden sosyal bilimlere kadar bütün müfettişlerin düşledikleri sadık ve çenebaz kılavuz; tıpkı yargıyla görülecek hesabı olan aileler hakkında, ayırtedilecek konut tiplerini ayrıntılandırarak bir anket hazırlayan bu çocuk yargıcı için olduğu gibi: "Müstakil ev ya da çiftlik, bilindik kiralık gayrimenkul, eski model ucuz konut, modern sosyal konut, ortak site, bahçeli site, pansiyon ya da otel ya da mobilyalı kiralık, otel ya da ne idüğü belirsiz kahvehane, gecekondu, vagon, göçebe arabası ya da sabit mavna, seyyar konutlar[1]".

Yerlerin ve görünümlerin çeşitliliği, özel uzamın hem döşemelik dekoru hem de işleyiş tiyatrosu olduğu işlevlerin pratiklerin çokluğuyla karşılaştırıldığında hiçbir şeydir. Burada, gündelik davranmanın ritimleri için zorunlu jestlerin belirsiz sayıda ayrımı ufak çeşitlemeleri içinde kendilerini tekrarlarlar. Burada beden, kendi isteğine göre yayılabileceği, uyuyabileceği, gürültüden, bakıştan, ötekinin varlığından kaçabileceği, işlev-

1) Marie-Claire Ferrier, *Enfants de justice*, Paris, Maspero, 1981, s. 123.

lerini ve en mahrem bakımını yerine getirebileceği kapalı bir yuvaya sahiptir. Ortak yerlerin dışında ayrı oturmak, toplumsal bedenin bireysel beden üzerindeki baskısının dışarıda bırakıldığı, uyarılar çoğulunun süzüldüğü ya da her durumda ideal olarak süzülmesi gerektiği *korunaklı bir yere* sahip olmaktır. Çağdaş kentte komşuların gürültüsüne, yemek kokusuna karşı hoşgörüsüzlük bundan kaynaklanır. Dahası, kısa bir uzaklaşmanın dönüşünde dairesinin "ziyaret edilmiş", soyulmuş olduğunu fark edenin derin fiziksel telaşı bundan kaynaklanır. Anlatılar birbirini tutar, çekilen acı çalınmış olan malların "kaybından" değil, evinize yapılan bu usulsüz girişin ürettiği alt üst oluştan ileri gelir: Bir arkadaşım bana şöyle diyordu: "bunu bir tecavüzmüş gibi hissettim, günler boyunca endişe ve titremeyle rüyamda gördüm.

Bedenin Yeri, Yaşanılan Yer

Bu özel uzamda, genel bir kural olarak, kaçınılmaz olan mutfak, temizlik ve günlerin akışına ve ötekinin varlığına insani biçim veren davet işleri dışında hiç çalışılmaz. Burada bedenler yıkanır, süslenir, parfümlenir, yaşamanın ve düşlemenin keyfini çıkarır. Burada insanlar kucaklaşır, öpüşür ardından ayrılırlar. Geçici olarak çalışma zorunluluğundan ve toplumsal sahne üzerindeki temsilinden bağışık tutulan hasta beden burada sığınak ve özen bulur. Burada adet "evde her zaman yapılacak bir şeyler olduğu" bilinse bile "hiçbir şey yapmadan" dolanılmasına izin verir. Burada çocuk büyür ve ileride davranış, acı çekme, arzulama biçimlerini belirleyecek olan binlerce bilgi ve söylem parçasını belleğine depolar.

Burada arkadaşlar, komşular davet edilir, düşmanlardan, bürodaki şeften kaçılır; erk, özel ile kamusal arasındaki, seçilmiş, bireyler tarafından düzenlenmiş bir arkadaşlık ile otoriteler tarafından kabul ettirilmiş zorunlu bir sosyallik arasındaki kırılgan simgesel bariyere saygı gösterdiği sürece. Burada aileler zamanların ritimlerini kutlamak, kuşakların deneyimini karşılaştırmak, doğumları karşılamak, evlilikleri kutlamak, zorlukları aşmak, sadece "aile arasında" tamamlanan bu uzun mutluluk ve yas çalışması, zaman nehri üzerinde doğumdan ölüme doğru götüren bu yavaş sabır için bir araya gelirler.

Dış uzam çağdaş kent içinde tekbiçimleştikçe ve gündelik izleklerin uzunluğu, buyurucu işaret düzeniyle, zararlarıyla, gerçek ya da hayali korkularıyla zorlayıcı oldukça özel uzam düşer ve insanın en sonunda kendi-

ni güvende hissettiği yer, kesin bir değer kazanan "eylem biçimlerinin" yaratıldığı kişisel ve özel alan olarak değerli kılınır: "Ben, bunu, işte böyle yapıyorum... Ailemde biz..."

Tuhaf bir biçimde özel uzam küçüldükçe aletler ve eşyalarla doldurulur. Sanki bu kişisel yerin, ailevi mikrokozmosun, akşam, iş çıkısında, tatilden sonra, hastaneden taburcu olunduğunda ya da askerlikten sonra dönmekten büyük zevk duyulan bu en özel ve en değerli yerin kök saldığı toprağa dönüşebilmesi için maddi ve manevi olarak yoğunlaşması gerekliymiş gibi görünür. Kamusal çevre siyasi yatırım yeri sunmadığında erkekler özel konutun mağarasında "münzevileşirler". Evlerinde kış uykusuna yatar küçük bireysel mutluluklardan tatmin olmaya çalışırlar. Belki de bazıları şimdiden sessizce başka eylem, keşif ve hareket uzamlarını hayal etmekteler. Bilinmeyen bir el Haziran 1968'de mahallenin bir duvarına şöyle yazmıştı: "Sokaklardaki düzen kafalarda düzensizlik yaratıyor." Karşılıklı olarak, toplumsal umutsuzluk yalnız düşlerde hayalgücünü iktidara getiriyor.

Düşlerle Dolu Kapalı Bahçe

Kentlileri, onlara en mahrem işlevlerin kamusal bir hayatın işkencesini dayatarak, onları hapishanelere ya da kamplara yığarak özel mutluluklarından koparan baskı bu noktada yanılmaz: O andan itibaren herkesin diğerinin kurdu olduğu göçebe kalabalığı yeniden kurulur. "Kusursuz kentte[2]" her şeyi keyfince yönetmek ve denetlemek amacıyla bireysel bedenin en özel jestlerine panoptik gözetimini yayan ütopya da yanılmaz. Bütün dillerde "küçük yuvasının" huzurunun şarkısını söyleyen sıradan bellek de bunu bilir. Bununla beraber, bedenin acısını ve mutluluklarını gizlediği kapalı bahçe "yasak bir kent" değildir. Özel uzam eğer, canlılardan uzakta, korkunç bir konut ayrımının eşanlamlısı olmak istemiyorsa girenlerin ve çıkanların akışına açılmayı ve nesnelerin, insanların, sözcüklerin, düşüncelerin kesiştiği sürekli bir dolaşımın geçiş yeri olmayı bilmek zorundadır. Zira hayat da hareketlilik, değişimin sabırsızlığı, çoğul ötekiyle kurulan ilişkidir.

2) Luce Giard, "Voyageuse raison", *Esprit*, "L'Utopie ou la raison dans l'imaginaire" başlıklı sayı, Nisan 1974, s. 557-566. Ve Gérard Raulet (der.), *Stratégies de l'utopie*, Paris, Galilée, 1979: Michel de Certeau ve Luce Giard bu kitaba katkıda bulunmuşlardır.

Sadece ölü bir dil değişmez, sadece içinde oturan olmaması nesnelerin hareketsiz düzenine saygı gösterir. Hayat sürdürür ve değiştirir, tüketir, kırar ve düzeltir, yaşayanların her zaman benzer ve farklı olan günlük pratikleri arasından yeni varlık ve nesne biçimleri yaratır. Özel uzam, bütün geçenlerin sevilen yüzlere sahip oldukları, sokakları tanıdık ve güvenli olan, iç mimarisi hemen hemen isteğe bağlı olarak değiştirilebilir olan bu ideal kenttir.

Birbiri ardına gelen konutlarımız asla bütünüyle ortadan kaybolmazlar, onları terk etmeden terk ederiz, zira bu sefer onlar, görünmez ve mevcut biçimde bizim belleklerimizde ve düşlerimizde otururlar. Bizimle birlikte yolculuk ederler. Bu düşlerin merkezinde genellikle mutfak, ailenin bir araya geldiği, "eylem sanatlarının" ve bunlar arasında en gerekli olan "yemek sanatının" işleyiş tiyatrosu olan bu "sıcak oda" bulunur.

II. Kısım

Mutfak İşleri

Luce Giard

10
Beslenme Sanatları

Burada, daha çok, kadınların evde yenilen yemeğin hazırlanmasındaki rolü ('ayrıcalıklı' mı demeli?) üzerinde durulacaktır. Bu, kadınları daimi olarak ev işlerine mahkûm eden, yemek yapmanın ve iç düzenle ilgili görevlerin tekelini onlara veren içkin ve değişmez bir dişil doğaya inandığım anlamına gelmiyor[1]. Avrupa'nın, XVI. yüzyıldaki coğrafi sınırlarından çıkmasından ve başka kültürlerin farklılığını keşfetmesinden beri, tarih ve antropoloji, işlerin iki cinsiyet arasında paylaşımının, erginleme ritlerinin, beslenme rejimlerinin ya da Mauss'un "bedensel teknikler"[2] dediği şeyin, yerel kültürel düzene bağlı ve onunla değişebilen şeyler olduğunu bize öğretmiştir. Bir kültürün içinde, maddi koşullardaki ya da politik düzendeki bir değişim, farklı işlerin hiyerarşisini dönüştürebileceği

1) Luce Giard, "La fabrique des filles", *Esprit*, Haziran 1976, s. 1108-1123; ve Giard'ın katkıda bulunduğu, "Note conjointe sur l'eminente relativité du concept de femme", *a.g.y.*, s. 1079-1085.

2) Marcel Mauss, *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF, 3. baskı., 1966, s. 365-386. Türkçesi: *Sosyoloji ve Antropoloji*, çev.: Özcan Doğan, Doğu Batı Yayınları, Mart 2005, s. 467.

gibi, bu tür günlük görevleri tasarlama ve paylaştırma biçimini değiştirmeye de yetebilir.

Günlük yemek yapma işini üstlenenlerin Fransa'da genelde hâlâ *kadınlar* olması, sosyal ve kültürel bir durumdan ve zihniyetler tarihinden kaynaklanır; ben, bunda dişil bir özün tezahürünü görmüyorum. Bu çalışmada, başka bir etkinlik örneğinden daha çok bu örnekle ilgilenmeyi gerekli görmemizin nedeni, bunun, toplumsal durumlarından ve "üst kültür" (culture cultiveé) ya da kitle kültürü endüstrisi ile ilişkilerinden bağımsız olarak, insanların çoğunun günlük hayatında merkezi bir rol üstlenmesidir. Dahası, beslenme davranışları, geleneğin ve yeniliğin aynı derecede önemli olduğu, şimdinin ve geçmişin, zamanın gereğini yerine getirmek, bir ana zevk katmak, duruma elverişli olmak için birbirine karıştığı bir boyut teşkil eder. Yemek yapma etkinlikleri, yüksek ritüelleşme dereceleriyle ve güçlü duygusal yatırımlar olarak, her yaştan pek çok kadın için bir mutluluk, zevk ve keşif alanıdır. Hayata ait bu şeyler, geleneksel olarak üstün kabul edilen müzik ya da dokuma gibi etkinlikler kadar zekâ, hayal gücü ve bellek gerektirirler. Bu anlamda tartışmasız bir biçimde sıradan kültürün güçlü noktalarından birini teşkil ederler.

Giriş

Çocukken, annemin ısrarlarına boyun eğmeyi ve onun yanında yemek yapmayı öğrenmeyi reddediyordum. Bu kadın işini reddediyordum çünkü erkek kardeşimden asla böyle bir şey istenmiyordu. Kendi yazgımı çoktan seçip belirlemiştim: bir gün "gerçek bir mesleğim" olacak, yazacak ya da matematik üzerine çalışacaktım; bana, bu iki yol, birbirini tamamladığı için sıkı bir biçimde birbirine bağlıymış gibi görünüyordu. Büyüdükçe, yolculuklar yapıp kitaplar okudukça, çok çalışır ve özen gösterirsem bir gün bu kelime ve sayılardan oluşan yazıları üretebilecek ve böylece hayatım bunlardan oluşacaktı.

Aile ocağını erken terk edip, başka birçokları gibi, topluluk yemeklerini, ne olduğu belli olmayan tatsız tuzsuz yiyecekleri, gürültülü ve iç karartıcı yemekhaneleri keşfettim; ve aklımda kalan yalnızca, patateslerin, pirinç lapasının ve bana göre çok eski hayvan ırklarının devamı olan (bana, o kadar sert olmalarını yalnızca genetik eskilikleri açıklayabilirmiş gibi geliyordu), adı sanı belirsiz o etlerin her yerde bulunması oldu. Bu şekilde, o zamana kadar çok iyi beslenmiş olduğumu, hiç kimsenin bana

verilecek meyve ya da peynir miktarını asla ölçmemiş olduğunu ve bir ailenin refahının öncelikle yemek masasında kendini gösterdiğini *a contrario* (zıtlıklar mantığıyla) keşfettim. Ama yine de uzun süre, erzak satın almaya, onların hazırlanmasına ve yemeklerin düzenlenmesine yön veren dişil becerilerin, basit, sıradan ve bayağı, sonuç olarak da biraz aptalca olduğunu düşündüm.

Sonunda bir gün, yirmi yaşındayken, kendi başıma, okul yurtlarından ayrı, basit ama kendi yemeklerimi hazırlamak için yeterli bir eve çıktım. Üniversite yemekhanelerinin gürültüsü ve kalabalığından, zorunlu mesailer ve menülerden kurtulabilmiş olmaktan mutlu bir şekilde, kendimi, kendi yiyeceğimin sorumluluğu ile kuşatılmış olarak buldum. Ama işin içinden nasıl çıkacaktım? Hiçbir şey yapmayı bilmiyordum, ailemdeki kadınlardan tavsiye beklemek ya da istemek söz konusu değildi, anne kucağına geri dönmek, reddedilen o kadın modelinin içine sokulmayı kabul etmek olurdu bu. Çözüm benim için çok açıktı: bu şeylerin de, tıpkı diğer şeyler gibi kitaplardan öğrenilmesi gerekiyordu, kitapçıda benim naif söz dağarcığımın kaldırabileceği, "basit", "hızlı", "modern" ve "ucuz" bir bilgi kaynağı bulmak yeterliydi. Ve bu çözümün aracına (en azından öyle olduğuna inanmıştım) ulaşmak için, cep kitabı olarak basılmış, "kadınsı" süslerden arındırılmış ve bana göre bu sayede çok yüksek derecede pratik bir değer ve tam bir verimlilik kazanmış bir yemek tarifi kitabını dikkatlice incelemeye giriştim.

İlk eylemlerin, denemelerin ve hataların acemilik dolu tecrübesinden, bana şu şaşkınlık kalmıştı: Bu kız eğitiminin bana bulaşmasından inatla sıyrılmayı istemiş olduğum, her zaman odamı, kitaplarımı ve annemin aceleyle bir şeyler yaptığı mutfaktaki kendi sessiz oyunlarımı tercih ettiğim için asla hiçbir şey öğrenmemiş, hiçbir şey gözlemlememiş olduğumu sanıyordum. Ama benim çocuk bakışım, bazı eylemleri görmüş ve hafızaya almış, duyularım bazı tatların, kokuların, renklerin anısını korumuştu. Tüm bu gürültüler tanıdık geliyordu: akan suyun şırıltısı, eriyen yağın cızırtısı, işleyen elin boğuk şıkırtısı. Bir tarif, bir kelime, istememiş olsam da mirasçısı ve vasisi olduğum eski bilgilerin ve deneyimlerin fragmanlar halinde etkin hale geldiği tuhaf bir çağrışıma yol açmaya yetiyordu. Kendimin de bir kadın bilgisi ile donanmış olduğunu, bu bilginin, zihnimin denetimini alt ederek içime girdiğini kendi kendime itiraf etmem gerekti. Bu, bana bedenimden gelen ve beni, soyumun kadınlarının oluşturduğu büyük topluluğun bir üyesi haline getiren, böylece bu anonim güruhun içine sokan bir şeydi.

Yavaş yavaş, basit, iyi yemekler yemenin değil (tek başına yaşanan zevkler bana çok fazla çekici gelmez) hammaddeyi işlemenin, düzenlemenin, hazırlamanın, değiştirmenin, yaratmanın zevkini keşfettim. Devinen ellerle, dikkatli parmaklarla, onu harekete geçiren ritimle yaşayan tüm bedenle ve düşünceden anıya uçuşan, sonunda herhangi bir düşünce zincirini yakalayan, bu yazı kâğıdına yeniden uyarlanan kendi ağırlığından kurtulmuş açık zihinle, arkadaşlarla paylaşılacak bir yemek hazırlandığında, üstelik bir bayram havası oluşturacak, yaratacak biçimde, beklenen bir misafirliğin sakin neşesini öğrendim. Böylece, *yemek yapmanın* gizli ve çekici zevki, beni, korunmasız bir biçimde yakalayarak gizlice kuşattı.

Bunu belirgin bir biçimde fark ettiğimde artık çok geçti, düşman içeri girmişti. Bana bu zevkin "yazma (texte) zevkine" neden bu kadar yakın göründüğünü, neden eylemler yazını ile kelimeler yazını arasında bu kadar sıkı bir bağ kurduğumu ve, benim yaptığım gibi, bu iki ayrı üretim arasında bir çeşit karşılıklılık kurmanın mümkün olup olmadığını anlamak umuduyla bunun doğasını, anlamını ve yapısını kendi kendime açıklamayı denemem gerekti. Yaşama zamanının bir kısmını, izi kaçınılmaz olarak silinecek bu şeye *harcamak*, adamak konusundaki benzer temel ihtiyacı birinde olduğu gibi diğerinde de gidermeye neden çalışıyordum? Kendi soyumun kadınlarına yönelik aynı bağlılığı, hem eylemlerin hem de kelimelerin içine sokma konusundaki yoğun istek ve kaygı nedendi?

Ev işlerine ve canlı üretmeye ebediyen mahkûm kadınlar, kamu hayatından ve bilgi iletiminden uzak tutulan kadınlar, büyükannemlerin kuşağına özgü eğitimi alan, canlı ve gerçek anısını korumak istediğim kadınlar. Onların ardından, kelimeleri kendisine ait olmayan, bundan dolayı ismi silikleşen *bir halk yazarı* olarak, zayıf bir yazın, kendi yok oluşunu hedefleyen ve bu karanlıkta kalmış kadınların, (gerçek isimlerini, güçlerini ve cesaretlerini hiç kimsenin artık bilmediği bu kadınların), yemeklerin ve günlerin art arda gelişinde, başkasının bedenine yönelik belirli bir özen çerçevesinde ev işlerinin sonsuz tekrarının gerektirdiği, sürekli birbirini takip eden basit eylemlerle, kuşaklar boyunca ortaya koymuş oldukları, ötekine yönelik bu mütevazı hizmeti kendi tarzıyla tekrarlayan bir yazın gerçekleştirmeyi düşledim.

Belki de yemek yaparken duyduğum sevinçlerde tam olarak aradığım şey, sanki bedenimle ve ellerimle içinde yaşaya yaşaya yemek yapmanın simyasını eski haline getirmeyi ve dilinin sırrını elde etmeyi başarmak zorundaymışım, sanki sözün hakikati, o anne dünyasındaki o inatçı du-

ruştan bana bir gün geri dönmeliymiş gibi, eylemlerin, tatların ve bileşimlerin ortasında, *sessiz bir efsanenin* yeniden inşasıydı. Ya da daha çok, sonunda olağanüstü borcu ve bu borcu ödeyip kurtulabilmenin olanaksızlığını dile getirebilecek, yeniden doğmuş, kelimeler yazıya geçirilişi. Benden önce gelen, yazısız kadınlar, bana ellerinizin biçimini ya da gözlerinizin rengini miras bırakan siz kadınlar, beni, önceden arzulayan, karnında taşıyan, besleyen siz kadınlar, yaşlılıktan gözleri görmeyen ve ölümü kabullenmek için doğmamı bekleyen siz büyük büyük anne, çocukluk düşlerimde isimlerinizi mırıldandığım sizler, ne inançlarını ne de hizmetkârlıklarını muhafaza ettiğim sizler... Mutfaktaki eylemlerinizi yavaş yavaş kaydettiğim belleğimin, her zaman size bağlı kalacak kelimeleri bana fısıldamasını, kelimeler şiirinin, eylemler şiirini yansıtmasını, sözler ve harflerden oluşan yazı'nın, sizin tarifler ve tatlardan oluşan yazı'nıza denk düşmesini arzuluyorum. Aramızdan biri, sizin besleyici bilgilerinizi koruduğu sürece, sevgi dolu sabrınızın tarifleri elden ele, kuşaktan kuşağa aktarıldığı sürece, yaşantınızın anısı da parçalar halinde ve zamana meydan okuyarak varlığını sürdürecektir. Benim için, basit eylemlerin ince bir biçimde ritüelleşmesi, sözlerin ve metinlerin devamlılığından daha değerli hale gelmiştir, çünkü bedensel teknikler, biçimlerin yüzeyselliğinden çok daha iyi korunur ve orada, daha derin ve daha yoğun bir maddi bağlılık, bir tür dünyada-olma ve orada kendi hayatını kurma tarzıdır söz konusu olan.

Sayılamayan Anonim

"Çocukluğumdaki oldukça belirgin birkaç imgeden yola çıktım: evyenin önünde gördüğüm annem; paketler taşıyan annem. Natüralizme düşmek istemiyorum. Ama çok fazla biçimlendirilmiş bir imgeden yola çıkınca, gerçeğin bizzat özüne ulaşılıyor[3]*."*

"*Kısacası,* Jeanne Dielman, *evine sımsıkı bağlı, günlük eylemlerin dayattığı konformizme boyun eğmiş bir kadın hayatında zamanın kullanılması üzerine hiperrealist bir filmdir... Bu yüzden, tüm bu eylemleri, gerçek sürelerinde, karakterin konumu ne olursa olsun sürekli karşısında duran bir kamerayla kesintisiz tek planlar ve sabit sahneler çekerek yeniden ele aldım. Bir kadının bir gününün*

3) Chantal Akerman ile röportaj, *Télérama*, alıntının yapıldığı yer *Études*, Nisan 1976, s. 564.

tam olarak nasıl olduğunu göstermek istedim. Bir kadını –bu her kadın olabilir– üç dakika boyunca yatağını yaparken seyretmeyi, yirmi dakika süren bir araba yarışını seyretmekten daha çekici buluyorum[4]."

"*Ama benim sinemam için, sanırım, en uygun sıfat* fenomenolojik *olurdu: söz konusu olan her zaman çok belirgin bir biçimde ortaya konulmuş art arda gelen bir olaylar ve küçük aksiyonlar dizisidir. Ve esas olarak beni ilgilendiren, doğrudan bakışla yani gerçekleşen bu küçük aksiyonlara nasıl baktığımla ilişkidir. Ve bu aynı zamanda bilinmezlikle ilişkidir. Her şey benim için bilinmezdir, açıklanmayan her şey benim için bilinmezdir. Bir bilinenle, her zaman gördüğün her zaman orada yanında olan bir şeyle ilgili bir bilinmezlik. Bir anlam üreten budur*[5]."

Chantal Akerman'ın bu keskin cümleleri ve bu etkili imgeleri, mutfakların kadın halkı üzerine ilgili bu incelemenin niyetini neredeyse tam olarak yansıtıyor. Bu seste, yumuşaklığında ve şiddetinde, kuşatmayı kırmak için anlamsızlığa geri dönmek konusundaki aynı gereksinimi, bakışını, "üst kültürden", güzel semtlerde oturanlar arasında göklere çıkarılan, kuşaktan kuşağa aktarılmış bu zeminden kurtarmayı öğrenme konusundaki aynı iradeyi, en naif güzellikleri çok fazla dillere destan olduğu için onları yaratanların yok sayıldığı ya da aşağılandığı o "halk kültürüyle" araya konun aynı mesafeyi, endüstriyel ölçekte üretilmiş vasatlıklarına –bu endüstrinin sağladığı kazançlar tümüyle paylaşılsa da– yerinilen bir "kitle kültürünü" karalamayı reddetmeye yönelik aynı tutumu fark ettim; ve bu şekilde, bakışı insanlara ve bugünün şeylerine doğru, sıradan yaşama ve onun sonsuz varyasyonlarına çevirme arzusunu, "sayısız anonimin filizlenmesinin zevkini[6]" ve konunun *can damarını* teşkil eden her şeyi yeniden keşfetme isteğini, alışkanlıkların kırılgan durağanlığını, toplumsal ve bireysel (usagères) dolaşımların gömülü olduğu, kestirme yolların keşfedildiği tutulan tarafların oynak zeminini görme iradesini, anlamsız addedilen bu sıradan pratiklerin ilgiye, analize ve kayda alınmaya layık olduğunu kabul etme iradesini, çoğu zaman kişinin mümkün olan yegâne yaratıcılık alanı bu geçici ve gösterişsiz eylem, uygulama ve üretme tarzlarına: hiçbir dayanağı olmayan, kimsenin bahsetmediği, hiç-

4) Chantal Akerman ile Jacques Siclier tarafından yapılan söyleşi, *Le Monde*, 22 Ocak 1976; bu söyleşiyi, Louis Marcorelles'in, "Comment dire chef-d'œuvre au féminin?" başlıklı makalesi takip eder.

5) Chantal Akerman ile söyleşi, *Cahiers du cinéma*, 278. sayı, Temmuz 1977, s. 41.

6) Freddy Laurent, *La Revue nouvelle*, Mart 1974, s. 296.

bir minnettarlık görmeyen bu geçici keşiflere; ekonomik sıkıntıların ağırlığı altında ezilen, somut belirlenimler ağına kaydedilmiş bu ufak tefek işlere bakmayı öğrenme isteğini gördüm.

Bu toplumsal görülmezlik seviyesinde, bu kültürel minnettarsızlık derecesinde, kadınlara, çok uzun zamandır, doğuştan gelen bir hakmış gibi, belirli bir konum verilmiştir ve hâlâ verilmektedir çünkü günlük meşguliyetlerine genelde hiçbir dikkat yöneltilmemektedir: "bu şeylerin" yapılması gerekiyorsa, bunları birinin "üstlenmesi" gerekir; tercihen, bu kişi bir kadın olacaktır, eskiden bu kişi, adı konumunu ve işlevini en iyi şekilde dile getiren "her işe bakan bir kadın hizmetçi" olurdu. Adeta sonu gözükmeyen, iyi bir sonla bitmeye asla elverişli olmayan bu işler: evdeki öteberinin bakımı, aile fertlerinin bakımı, değere layık bir üretim alanının adeta dışında tutulur; yalnızca yoklukları bir ilgi belirtisinin ortaya çıkmasını zar zor sağlar, ama o zaman da söz konusu olan kınamadır. Tıpkı Québec'li kadınların coşkulu şarkısında olduğu gibi "annem çalışmıyor, çünkü çok fazla işi var[7]!"

İnsana özgü her faaliyet gibi, bu dişil görevler de kültürel düzenin ürünüdür: bir toplumdan bir başka topluma bu görevlerin iç hiyerarşisi, farklı işleyiş biçimleri; aynı toplumda bir kuşaktan bir başka kuşağa ve bir toplumsal sınıftan bir başka toplumsal sınıfa, bu görevleri düzenleyen teknikler, tıpkı onlarla ilgili davranış kuralları ve davranış modelleri gibi değişime uğrarlar. Bu işleri yapan her kadın, bir işin herhangi bir unsuru üzerine yoğunlaşmasına, kendini işin herhangi başka bir unsuruna vermesine, yemek sırasında, konuk ağırlamada, tüm işlerin yapımı esnasında izlediği kişisel bir yol bulmuş olmasına göre kendine özgü bir *stil* yaratabilir. Bu şekilde alışılagelmiş beceriler edinen her "ev perisi" sonunda kronolojik sahneleri birbiri ardına oynatmaya ve zorunlu, *ne varietur* (değişmez) temalar üzerine, asla sabit bir formata takılıp kalmamış birçok varyasyonu olan bir müzik bestelemeye yönelik kendine özgü bir tarz kazanır.

Yemek işleri günlük hayatın en basit, en gerekli ve en küçümsenen işleri arasında yer alır. Fransa'da, geleneksel olarak, bu işlerin sorumluluğu neredeyse tümüyle kadınlara verilir ve bu görevler çelişik duyguların nesnesidir: Fransız mutfağı, komşu ulusların mutfağına göre daha değerli görülür, çocukların büyümesi için beslenmenin önemine ve aile-

7) Le Théâtre des cuisines, *Môman travaille pas, a trop d'ouvrage!*, Montreal, Éditions du Remue-ménage, 1976.

nin hijyenine meğlya sık sık değinir, ilk başta gelen satın alıcı ve erzak sorumlusu olarak ev kadınının sorumluluğu ve rolü öne çıkarılır. Ama aynı zamanda, bu iş, zekâ ve hayal gücü gerektirmeyen, monoton ve sürekli kendini tekrarlayan bir iş olarak değerlendirilir: okul programlarında beslenme eğitimine yer verilmeyerek bilgi alanının dışında tutulur. Bununla birlikte, kolektif alanlarda (manastırlar, hastaneler, hapishaneler) kalanlar hariç hemen hemen tüm kadınlar, ister yalnızca kendi ihtiyaçları için olsun isterse aile bireylerini ve bazen konukları doyurmak için olsun yemek yapmakla yükümlüdürler.

Her ne olursa olsun, *yemek yapmak*, basit, mütevazı, devamlı, zamanda ve mekânda sürekli tekrarlanan, ötekilerle ve insanın kendi kendisiyle ilişkilerinin dokusuna kök salmış, "aile romanının" ve her bireyin hikâyesinin damgasını vurduğu, ritimler ve mevsimlerle olduğu gibi çocukluk anılarıyla da iç içe geçmiş bir etkinliğin (pratiğin) aracıdır. Kadınların, onları, "eylem ağaçları" (Rilke), yüz kollu, becerikli, tutumlu tanrıça Şivalar halinde çoğaltan işi: kar beyazı kıvamına ulaşmak için çırpıcının hızlı ve kesik kesik gidip gelişi, çörek hamurunu, bir çeşit dışa vurulmamış şefkatle yavaş ve simetrik bir hareketle yoğuran eller. Kadınların kaygısı: "Acaba kurabiyeler yeterince güzel olacak mı?"; kadınların gözlemi: "bu domatesler yeterince sulu değil, onları pişirirken daha fazla su katmak gerekecek". Bilgi aktarımı: "annem (teyzem ya da büyükannem) her zaman bana, ızgara yapılacak domuz etine bir damla sirke katmamı söylerdi". İzlenmesi ve sonra öykünülmesi gereken bir dizi el becerisi: "Krepin tavaya yapışmaması için hafifçe sallayacaksın, şöyle". Mükemmel, çok ince addedildiği nadir durumlar dışında (ama bu, o zaman tabii ki erkek olan *büyük şeflerin* işidir), çok basit ya da biraz aptalca görülen çok yönlü bir etkinliktir bu.

Bununla birlikte, yemek üretim süreciyle ilgilenildiği andan itibaren, çoklu bir bellek gerektiği görülür: çıraklığın, görülen hareketlerin ve örneğin İngiliz kremasının pıhtılaşmaya başladığı ve kesilmesini önlemek için ocaktan alınması gereken anı kestirmek için kıvamların anımsanması. Programlayıcı bir zekâya da başvurulur: Hazırlama süresini, pişme süresini ustaca hesaplamak, işleri birbirleri arasına sokmak, uygun anda istenilen sıcaklık derecesine ulaşmak için yemeklerin art arda gelişini düzenlemek gerekir; konuklar tam ordövrleri yemeye başlamışken, elmalı pastayı getirmek hiç uygun olmaz. Aynı şekilde duyular da işin içine girer: Pişme durumunun ne olduğunu ve ısıyı artırmanın gerekip gerekmediğini gösteren, tarifte yazılı kuramsal pişme zamanından daha çok fırından gelen kokudur. Kurnazlıklar konusunda yaratıcı ustalığın

da bir yeri vardır: Kalan yemekler, yapılanın tümüyle yeni bir yemek olduğuna inandıracak biçimde nasıl yeniden düzenlenir? Her yemek, yemeğe katılması gereken bir şey eksik olduğunda ya da gerekli bir kap o an ortada olmadığında yedek bir mini-stratejinin bulunmasını gerektirir. Ve tam yemek saatinde arkadaşlar çat kapı çıkıp geldiğinde, partisyon olmadan doğaçlama yapmayı, sorun çözücü yetenekleri ortaya koymayı bilmek gerekir. Bu yüzden, mutfağa girmek, sıradan işleri çekip çevirmek, zekâyı çalıştırır; bu, ince, nüanslarla dolu, hızlı çözüm üreten bir zekâ, görmeye yeltenmeden doğrudan çözüme yönelen çevik ve canlı bir zekâ, kısacası, *çok sıradan bir zekâ*'dır.

Sahip olunan ya da boşuna aranan işin artık genelde toplumsal bir kimlik kazandıran bir şey olmadığı, pek çok insan için onca tekdüze saatin yol açtığı acı verici yıpranmışlıktan başka hiçbir şeyin günün sonuna kadar varlığını sürdürmediği bu zamanlarda, bir yemeğin hazırlanması, onu tüketenlerin minnettarlığını masum ve sevimli çekiciliklerle kazanarak kendi kendine bir şey üretmenin, gerçekliğin bir parçasını düzenlemenin, küçük bir evren yaratıp zevkini tatmanın o nadir mutluluğunu verir. Gizemden ve önemden yoksun olduğu varsayılan bu yemek yapma işi, önceden belirlenmiş kronolojik bir kesite göre, yapılacak şeylerin karmaşık bir montajı biçiminde gelişir: öngörmek, organize etmek ve alışveriş yapmak; hazırlamak ve sunmak; derleyip toplamak, muhafaza etmek ve temizlemek. Hep yemekle, sindirmekle, vücuttan çıkarmakla meşgul Rabelais kahramanlarının masalsı aşırılıklarından[8], Jules Verne'in "uzun karavana (mangeaille) listesine"[9], Balzac'ın yarattığı kişiliklerin "burjuva mutfağından"[10], Zola'nın tariflerine ve Simenon'un kapıcılarının hafif ateşte pişen basit yemeklerine[11] kadar romancıların kafasını sürekli meşgul eden işte bu iştir.

8) Rabelais üzerine, Noëlle Châtelet, *Le Corps à corps culinaire,* Paris, Seuil, 1977, s. 55.-92.

9) "Bu anlatıda ve hiç istisnasız tüm diğerlerinde de aralara uzun karavana listeleri serpiştirilmiştir tıpkı Dickens, Rabelais ve Cervantes'te olduğu gibi... Verne'de, diğerlerinde olduğu gibi, naif ve basit bir doldurma fantazması, boşluk korkusu vardır. (...) Doğa, anadır, yiyecek verir. Her yeri doludur, Leibniz'in dediği gibi acıkamaz. İnsan doğanın deliğidir, dünyanın açıdır" (Michel Serres, *Jouvences sur Jules Verne,* Paris, Minuit, 1974, s. 176).

10) Courtine; *Balzac à table,* Paris, Robert Laffont, 1976.

11) Courtine, *Le Cahier de recettes de Mme Maigret,* Georges Simenon'un önsözü, Paris, Robert Laffont, 1974; ve *Zola à table, trois cents recettes,* aynı yayıncı, 1978.

İçten vurguları şehirlerin sabahlarını iyi vahşilerle şenlendiren Pierre Bonte'un sıradan insanları benzeri erkeklerin, kadınların yemeklerini anlatan sesleri:

"Bakın şu çorbaya, fasulyeliymiş, elbette bu bir fasulye çorbası ama inanın içinde fasulyeden başka her şey var. Karım bunu sabah yaptı. Pekâlâ, saat yedide kalktı, suyu odun ocağındaydı –fasulyeleri akşamdan ıslatmıştı– kocaman patateslerle birlikte ufak ufak kesilmiş iki pırasa eklemiş, hepsine birlikte koymuş ve kaynamaya başlayınca tuzunu eklemiş. Önümüze getirmeden bir saat önce, üç buçuk dört saat piştikten sonra çorbasının sosunu yapmış. Bu, tavada domuz yağıyla yapılan bir sostur. Yağa bir soğan koyup soğan iyice pembeleşince biraz salça ekleyip bunu çorbaya döküyor[12]*."*

Şunu itiraf etmeliyim ki, hâlâ, Comtesse de Ségur'ün iyi yürekli çocuklarının akşam yemeğinde, uslu durmalarının karşılığı olarak yedikleri o pirinç köftelerinin ve tulumba tatlılarının (pets-de-nonne) hayalini kuruyorum; onlardan daha az usluydum ve yemek masamızda, ilginç tatlar barındırdığını düşündüğüm bu bilinmeyen yemekler hiçbir zaman bulunmazdı. Ama, edebi süslerinden yalıtıldığı, geçici yüceltmelerden arındırıldığı zaman yemek işleri, kendini iç karartıcı gerçekliği içinde bulur. Kadınların, ne saati ne de ücreti olan (bir başkasına yönelik bir hizmet görevi yürütülmüyorsa) işleri, ne katma değeri ne de verimi olan (erkeklerin hesaplayacak daha ciddi şeyleri vardır) işleri, başarının her zaman, süre kısıtlılığında sınandığı (fırından çıktığında, ince dengesinde, doruk noktada az sonra sönmek üzere titreşen bir sufle yaparken olduğu gibi) işleri. Evet, kadınların yavaş ilerleyen bitmez tükenmez işleri. Sürekli aynı eylemleri tekrarlayan çok sabırlı kadınlar:

"Kadınlar, onlar, patateslerin, havuçların, şalgamların, armutların, lahanaların, portakalların kabuğunu soyarlar. Kabuğu soyulan her şeyin kabuğunu soymayı bilirler kadınlar. Bunu yapmak çok karmaşık değildir. Çok küçük yaşta kız annesinden öğrenir: 'Gel canım akşam yemeği için patatesleri soymama yardım et' (...). Kadınlar her gün, öğlen, akşam patates soyarlar; havuç da, armut da. Sorunsuz, sorun yaratmadan, kocalarına sorun yaratmadan. Patatesler kadınların sorunudur (...). Kadınların uzmanlık alanı, yemek masası, yiyecek, patatestir. Patates, en ucuz temel sebzedir; adı çok fazla geçmese de, soyulup, binlerce çeşit yemeği yapılabilir. Bu akşam patatesi nasıl servis yapacağım? Bu, aile içinde

12) Pierre Bonté, *Le Bonheur est dans le pré*, Paris, Stock, 1976, s. 232; Catherine B Clément, "Pierre Bonté et ses philosophes du matin : le Christophe Colomb de Chavignol", *Le Monde*, 15-16 Şubat, 1976.

bir soruna işarettir. Çekip çevirme. Çekip çevirmeye ne kadar önem vermeli (...)? Canım, her şeyi o kadar iyi yapıyorsun ki. 'Senin patateslerini seviyorum, der adam. Bana yarın patates kızartması yapar mısın?' Ve kadın patates kızartması yapar. Kazanılacak şey önemlidir, tartışmadan daha önemlidir: patates kızartmalarıma olduğu kadar bana da gereksinim duyduğu için onu hoşnutsuz etmemek. Ve ertesi gün, tekrar ve tekrar sebze soyar, küçük parçalar halinde sabırla ince ince hepsi birbirine benzer biçimde doğrar ve yeniden doğrar. Güzel ve aynı zamanda hoş olması ve düzgün sunulması için. Gösterişli, işte bu acıktırır. Beslenme gereksinimi, benden beslenme gereksinimi. 'Sana açım, der adam. Kıtır kıtır yenecek kadar güzelsin. Seni kıtır kıtır yiyeceğim, der adam. Bir gün. Senin bana verdiğin yiyeceğe açım[13]*'."*

Kadınların Sesi

Okumalar, bu yemekle ilgili uygulama biçimlerini, kişisel deneyimleri ve anıları daha iyi kavramak için, oldukça uzun ve oldukça esnek bir yapıya sahip bir dizi bireysel söyleşiyle desteklendi. Bu söyleşileri yaparken, görüşlerin dökümünü yapmak ya da temsili bir istatistiksel örneklem oluşturmak değil kadınların sesini dinlemeyi amaçlamıştık: yemek yapma, bu işi organize etme, onu yaşama ve hissetme tarzlarından bahsediyorlar (bu, onların kendilerine özgü dillerini, kelimelerini ve hatta seslerindeki ton değişimini, sözlerinin ritmini tanımaya olanak sağlar). Bu söyleşilerle hedeflenen, ne gizli kalmış imgeleri ortaya çıkarmak, ne bilinçaltı köklere inmek ne de davranış türlerini sınıflamak ve açıklamak olmuştur. Bu söyleşilerin tek amacı, –her zaman olduğu gibi onlara yönelik hiçbir ilgi uyandırmayan konu hakkında– *konuşan kadınları dinlemek* olmuştur. Nitekim, rollerini ve yeteneklerini kendilerinin nasıl tasvir ettiği, kendi becerilerine ilgi gösterip göstermedikleri ve yapılması gereken bir işi yapmak konusunda onları kişisel bir tarz bulmaya hangi gizli kibrin ittiği onlardan, yalnızca onlardan öğrenilebilir.

Bu söyleşiler oldukça rahat bir ortamda ve Marie Ferrier ile birlikte bir araya getirdiğimiz bazı arkadaşların ve akrabaların özverili iyi niyeti sayesinde gerçeklemiştir. Kendi annelerimizi, kız kardeşlerimizi ve yengelerimizi bu gruba dahil etmedik: çok güçlü duygusal etkiler ya da ailevi

13) Nicole, "Les pommes de terre", *Les Temps modernes*, "Les femmes s'entêtent" başlıklı sayı, Nisan-Mayıs 1974, s. 1732-1734.

çatışmaların izleri diyalogu bozabilirdi. Benzer nedenlerden dolayı, psikolog, psikanalist, doktor, üniversitede öğretim görevlisi olan hiçbir kadını çağırmadık çünkü mesleki deneyimleri, kültürel evrenleri, iletişim konusunda yetkin olmaları araştırmamızı başka bir yöne sürüklerdi.

Marie Ferrier'in uzun uzun görüştüğü (görüşülen kişinin evinde sürdürülen her söyleşi için yaklaşık iki saat) sorular sorduğu kadınlar küçük ve orta burjuva sınıfından kişilerden oluşmaktadır. Yaşları, hayat koşulları ve meslekleri farklıdır; eğitimleri daha çok ya edebidir ya da yönetimsel işlere yöneliktir (bu, endüstriyel üretim teknikleri ve temel bilimlerle ilgili meslekleri uzak tutulmuş kızların eğitimine yönelik eski bir geleneğin sonucudur). Hepsinin çocuğu olmamıştır, ama hepsi yeniyetme bir oğlan ya da yetişkin bir adamın, bir kadınla aynı yiyeceği istemediğini bilir. Son olarak, hâlâ aileleri ile birlikte yaşayan yeniyetme ya da genç kızlarla söyleşi yapmadık, çünkü annelerinin pratiklerinin bir tekrarını içeren ya da annelerine karşı bir söylem veya hayata geçirilen değil düşlenen bir pratiğe yönelik bir tasvir ortaya koyma eğiliminde olurlardı.

Her söyleşi, konuşulan kişinin kendiliğindenliğine çok büyük serbestlik ve fikir çağrışımlarına çok büyük devinim kazandıran, oldukça gevşek bir taslağa göre yapıldı. Söyleşi süresince, Marie Ferrier, içeriklerin karşılaştırmalı bir analizini mümkün kılmak ve konuşmadan tümüyle sapmayı engellemek için bir dizi konu öneriyordu. Bu konular aşağıdaki noktalarla ilgiliydi ve aşağı yukarı aşağıdaki sıraya göre birbirini takip ediyordu:

1. yemeğin planlanması ve menünün kararlaştırılması;
2. alışverişin yapılması ve alınanların yerleştirilmesi;
3. tariflerin kaynakları ve yemek yapmanın nasıl öğrenildiği;
4. kişisel buluşun nasıl ortaya çıktığı ve ne işe yaradığı;
5. endüstriyel besin maddelerinin (konserve, donmuş gıdalar, hazır yemekler ve evde hazırlanmış donmuş yiyecekler) ve elektrikli aletlerin (çırpıcılar, karıştırıcılar vb.) kullanımı;
6. evin erkeğinin rolü ve mutfağa müdahaleleri.

Bu söyleşilerde, ne sabit bir soru sorma biçimi ne sorulacak sorulara yönelik ayrıntılı bir ön hazırlık ne de hazır boşluk doldurma soruları söz konusudur. Bizim yöntem anlayışımız bambaşka olmuştur[14]: Marier Fer-

14) Bizim yöntemimiz Claudine Herzlich'in yöntemine (*Santé et maladie. Analyse d'une représentation sociale*, Paris ve La Haye, Mouton, 2. baskı 1975, s. 25-28) çok benzerdir.

rier, kadın arkadaşları ya da arkadaşları olabilecek kadınlarla yaptığı serbest konuşmaları tümüyle kaydetti. Sonra, bu kayıtları, çözümleyip kâğıda geçirmek için uzun uzun yeniden dinledi. Bu seslerden birini eksiksiz bir biçimde özgür bırakmak için bir söyleşinin (Irène ile söyleşi[15]) tümünü bu cilde koymaya karar verdik. Yüzleri burada bizim için bilinmedik kalan bu sesler çok sesli bir koro teşkil eder. Birbirini onaylayan, heyecanlanan, hatırlayan canlı ve farklı sesler; üzülen, birbirine denk düşen, çelişen sesler. Hazırlıksız, günlük kelimelerle sıradan işlerden bahseden sesler. İnsanların ve şeylerin hayatından bahseden sesler. Sesler.

Hareket tarzımız, Fransızcanın işleyişine alışkın, çok fazla zorluk çekmeden ve çekingenlik göstermeden kendinden bahsetmeye yetenekli kadınlara öncelik verdi; söyleşi için, tanımadığımız ya da çok düşük çevrelerden gelen kadınları seçmememizin nedeni bu tür zorluklardan kaçınmaktı. Bu anlamda, bizim küçük örneklemimiz hiçbir şekilde, kadınların ortalama durumunu, dil bakımından yabancılaşmalarını ve topluluk içinde kendilerini doğrudan ilgilendiren bir söz söylemedeki çekingenliklerini betimleyen bir örneklem değildir. Bununla birlikte, her ne kadar bu söyleşiler, görüşülen kişinin evinde, kimi zaman eş ya da bir çocuk evdeyken, yüz yüze kişinin gönül rızasıyla yapılmışsa da, bu söylenenlerin, sürdürülen araştırma çerçevesinde, aleniyet kazanacağı her seferinde belirtilmiştir.

Araştırma süresince, görüştüğümüz her kadınla belirli bir süre sonra ikinci bir söyleşi yapmanın verimli olacağını çok geç anladık: Aralarından pek çoğu, Marie Ferrier gittikten sonra söyleşi üzerine düşünmeyi sürdürdüklerini ve ek bilgileri ve nüansları dile getiremediklerine ya da tam konuşmaya başlamışken devam edemediklerine üzüldüklerini söyleyerek, ikinci bir söyleşi konusundaki isteklerini dile getirdiklerinde iş işten geçmişti. Araştırmanın bu kısmına ayrılan zamanın sınırları ve görüşülen kişilerin coğrafi olarak uzaklıkları, yalnızca 5. olguda (Élisabeth) benim de katılımımla üç kişi olarak ikinci bir söyleşinin yapılmasına olanak sağlamıştır. İşte görüşülen kişilerin kurgulanmış (onların da arzuladığı gibi, seslerin anonimliğini korumak amacıyla) isimleri altında yapılan söyleşilerin listesi:

1. Agnès, üniversite öğrencisi;
2. Béatrice, üniversite öğrencisi;
3. Colette, öğretmen;

15) Bkz. XIV. bölüm : "Aslında, yemek yapmak beni endişelendiriyor", s. 265.

4. Denise, bir eğitim ajansında redaktör;
5. Élisabeth, büyük bir lisede idareci;
6. Françoise, dokümantalist;
7. Geneviève, serbest meslek;
8. Henriette, sanatçı;
9. Irène, idari sekreter;
10. Jeanne, ev kadını;
11. Karen, ev kadını;
12. Laurence, ev kadını.

İsimlerin alfabetik sırasına göre yaşlarda artmaktadır: 1978 yılında yapılan söyleşilerde, listedeki ilk dört kişi 25-30, onları takip eden dört kişi 31-40, Irène 41-50, Jeanne 51-60 ve son iki kişi 61-70 yaşlarındaydı. Üçte birinin henüz çocuğu yoktu (bunlar en geç olanlardı), diğerlerinden üçünün bir, birinin iki, ikisinin üç, birinin de yedi çocuğu vardı. O dönemde Paris ve banliyölerinde (yedisi, ama aralarından yarısı çocukluğunu ve ilk gençliğini taşrada geçirmişti), başka bir büyük şehirde (biri Fransa'da, bir tane Fransa dışında) 10 000 kişinin yaşadığı bir kasabada (biri) ya da kırsal bir bölgede (ikisi) yaşıyorlardı ve hepsi Fransa'nın farklı farklı bölgelerinde yaşamışlardı. İkisi yabancı kökenliydi ve bunlardan bir tanesi komşu bir ülkeden, bir diğeri Fransa'ya çok uzak bir Avrupa ülkesindendi, her ikisinin de bu ülkelerde hâlâ yakınları vardı. Tüm bu ayrıntılar, tıpkı diğer özellikler gibi, seslerin anonimliğini korumak amacıyla, özet bir tablo biçiminde verilmemiştir.

Kayıtlardan birinin, maddi nedenlerden dolayı dinlenemez olduğu ortaya çıkmış ve söyleşiye yeniden yapmak mümkün olmamıştır (4. olgudaki Denis). Bununla birlikte, Marie Ferrier'in, konuşma sırasında aldığı bazı notlar sayesinde bu söyleşiden elde edilen birkaç unsuru kullandık. Élisabeth ile iki hafta arayla benim evimde ikinci bir söyleşiyi yapma olanağı oldu, bu yüzden yararlanılan araştırma malzemesi on bir ayrı kişi ile yapılan on iki söyleşiden oluşmaktadır. Bu seslerden ödünç alıp aktardıklarım burada, hep konuşanın ismiyle belirtilmektedir ve tırnak işaretleri arasındaki alıntılar, kaydın Marie Ferrier tarafından kelimesi kelimesine yapılan çözümlemesindeki gibidir ve söylenen söz aynen aktarılmıştır. Bu yolla, bu ses tohumunu, kimi zaman biraz zahmetli, çetin olan bu eylemi, bir heyecana, bir anıya bağlı bu titreşimi duyulabilir hale getirmeyi umuyorum. Sıradan sözlere yoğunluklarını veren yaşayan ve gerçek sesler dokusu.

Diğer Kaynaklar

Doğrudan ve kişisel bilgileri içeren bu sınırlı derlemeye, l'INSEE ve l'INSERM'in (Ulusal Sağlık ve Tıbbi Araştırmalar Enstitüsü) çalışmalarından gelen olgusal, sayısallaştırılmış veriler de eklenmiştir. L'INSEE düzenli aralıklarla belirli bir yönteme göre Fransızların tüketim alışkanlıkları üzerine geniş çaplı araştırmalar yapmaktadır; bizim konumuz bakımından, çalışmanın bu bölümünün yazımı aşamasında (1979 yılında) yayımlanan son fasiküller, 1972 yılındaki kalem kalem gösterilen yiyecek tüketimi (buna, eğer varsa tüketicinin kendi ürettikleri de dahildir) ve 1971 yılındaki yemeklerin (evde ya da dışarıda yenilenler) dağılımı üzerineydi[16]. Araştırma tekniği çok iyi tanımlanmıştır: yaklaşık 10 000 "sıradan aileden" (bu ifade, güçsüzler ve yetimler yurdu, öğrenci yurtları, hapishaneler, vb. yerlerde yaşayanları tanımlamak için kullanılan "kolektif aile" ifadesinin karşıtı olarak kullanılmıştır, ayrıca "aile" ifadesi, akrabalık bağları ya da hukuki durumları ne olursa olsun aynı yerde ikamet eden kişiler topluluğu olarak alınmıştır) oluşan temsili bir örneklem seçimine dayanır.

Örneklem, 1. aile reislerinin sosyo-profesyonel olarak dağılımı, 2. yaşanan yerin bulunduğu coğrafik bölge, 3. içinde yaşanan konutun büyüklüğü, 4. ailede bulunan kişilerin sayısına göre, Fransa ölçeğinde temsili olacak biçimde oluşturulmuştur. Araştırma her aileyi bir hafta boyunca incelemeye dayanır (giriş niteliğinde söyleşi, eve alınan şeylerin tek tek yazıldığı bir listenin oluşturulması, sağlanan bilgilerin geçerliliğinin yazılı bir anketle doğrulanması vb.); araştırma, mevsimsel değişimlerin etkisini ortadan kaldırmak, mümkün olduğunca homojen diziler oluşturmak için bir yılın tamamına (ağustos ayının ilk yarısı ya da aralık ayının ikinci yarısı dışında, çünkü bu tatil ya da bayram dönemlerinde toplanacak bilgiler, normal haftalara göre kısmi ya da heterojen olurdu) yayılır. Bu net yöntem ve örneklemin büyüklüğü, toplanan bilgilerin istatistiksel olarak işlenmesini kolaylaştır[17].

16) André Villeneuve, *La Consommation alimentaire des Français, année 1972*, INSEE, 1974, M dizisi, sayı: 34. André Villeneuve ve Georges Bigata, *Repas à l'extérieur et repas au domicile en 1971*, INSEE, 1975, M dizisi, 49. sayı. Aynı şekilde, Annie Fouquet, *Les Grandes Tendances de la consommation alimentaire (exercice pour 1980)*, INSEE, 1976, M dizisi, 54. sayı.

17) Yöntem konusunda bkz. A. Villeneuve, *La Consommation*, s. 7-11; Villeneuve et Bigata, *a.g.y.*, s. 9-11.

L'INSERM'e gelince, üyelerinin nezaketi sayesinde, beslenme ile ilgilenen birimin çalışmaları da incelenmiştir. Söz konusu olan, dört ayrı bölgede (Bouche-du-Rhône, Loire, Rhône, Meurthe-et-Moselle) ve üç ayrı tip çevrede (şehir merkezi, kasaba, kırsal bölge) yaşayan 1367 aileye yönelik oldukça geniş bir araştırmadır[18]. Örneklem, araştırmacıların da belirttiği gibi, sosyo-profesyonel dağılım açısından temsili değildir; ayrıca, Paris bölgesi tümüyle dışarıda bırakılmış ve soru sorulan ailelerin büyüklüğü (%21'i dört ya da daha fazla çocuğa sahiptir) ulusal ortalamanın üzerindedir. Ama sonuçların istatistiksel açıdan ince bir biçimde işlenmemeksizin kısmen yayımlanmış hali bile, üç gün boyunca gözlemlenen bu ailelerdeki 6196 kişinin 1965-1966 yılındaki beslenme tutumu üzerine değerli bilgiler sağlar. Kullanılan yöntem, anneye verilen uzun ve ayrıntılı bir anket formunun doldurulmasına dayanıyordu: bu annelerden dörtte üçünün bir mesleği yoktu, bu, kadınların çalışmasıyla ilgili genel istatistiklerin tersine bir oran olsa da burada araştırmaya konu olan ailelerdeki yüksek doğum oranı ile açıklanmaktadır. Ardından bu yazılı anket, araştırmacının tamamlayıcı sorularına sözlü olarak verilen yanıtlarla tamamlanmıştır; son olarak, bazı konularda, şehirde, grup halinde görüşmeler olmuştur[19].

L'INSERM'in bu çalışmalarının ABD Tarım Bakanlığı tarafından kısmen finanse edildiğini belirtmemiz gerekir. ABD Tarım Bakanlığı'nın, Fransızların beslenme davranışları, endüstriyel yiyeceklerle ilgili görüşleri, yiyecek alımlarını artırmayı isteyip istemedikleriyle neden ilgilendiğini kendi kendimize sorduğumuzda benim aklıma o tarihte şu nedenler geliyordu:

1. Amerikan besin endüstrisi, çoğu zaman, Amerikan finans gruplarının kontrolüne geçen İngiliz firmalarının örtüsü altına gizlenerek Avrupa pazarına girme konusunda ikinci aşamayı başlatıyordu;

18) J. Claudian, Y. Serville ve F. Trémolières, "Enquête sur les facteurs de choix des aliments", *Bulletin de l'INSERM*, 24. cilt, 1969, 5. sayı, s. 1277-1390. Buna iki tamamlayıcı metin eklenebilir: Jean Claudian ve Yvonne Serville, "Aspects de l'évolution récente du comportement alimentaire en France : composition des repas et urbanisation", J-J. Hémardinquer (der.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970, s. 174-187; aynı yazarların, "Les aliments du dimanche et du vendredi. Études sur le comportement alimentaire actuel en France", *a.g.y.*, s. 300- 306. Büyük araştırmadan öncelikle Michelle de Wilde tarafından basit bir özet alıntılanmıştır: "La nourriture en famille", *L'École des parents*, 10. sayı, Aralık 1972, s. 21-29.

19) Claudian, Serville et Trémolières, "Enquête", *a.g.y.*, s. 1277-1279, 1281, 1283, 1358, 1366.

2. Amerika'da tarım sektörü de yeniden örgütleniyordu: Hayvanlara yönelik yem bitkisi yetiştirmek için ayrılacak tarım arazilerinin genişliği gelecek yıllardaki kasap eti tüketimi tahminlerine bağlıydı, vb.

Sermaye sağlayanın çıkarları ne olursa olsun, l'INSERM'in araştırması, aile içi tüketim alışkanlıkları, bu alışkanlıkları değiştirme konusundaki düşünceler, karşı çıkmalar ve arzular üzerine, yemekleri hazırlayan kadınların, danışılan yalnızca onlar olduğu için, bıraktığı izlenim çerçevesinde elde edilmiş değerli bilgiler sağlamıştır.

Dünya Nimetleri

Neden yemek yenir? İlk neden: Organizmanın enerji gereksinimlerini karşılamak için. Diğer hayvan türleri gibi, insan da hayatı boyunca bu gereksinime boyun eğer; ama oldukça uzun, sıkı bir oruca dinsel olarak uymaya (İslam dininde Ramazan ayı, Afrikalıların arınma ritleri) ya da her türlü yiyeceği inatçı bir biçimde reddetmeye (anoreksi, iktidarın ya da kurulu düzenin şiddetine karşılık olarak, insanın kendi bedenini zora sokarak ortaya simgesel ve somut karşı şiddet koymasına dayanan politik iradeyle yürütülen açlık grevi) kadar varabilen perhiz (kendi isteğiyle, ekonomik önlem olarak, kıtlık zamanında) dönemleri uyguladığı için hayvanlar âleminden ayrılır.

Bu günlük yiyecek alımı hep aynı kalmış değildir. Nicelik olarak olduğu gibi nitelik olarak da zaruretleri (günlük yiyeceğin bileşimi, farklı yiyeceklerin nispi oranları) karşılaması gerekir, aksi durumda, bireyin sağlıklı kalması, soğuğa ya da hastalık yapan etkenlere karşı korunması, sıradan bir fiziksel etkinliği yapabilmesi mümkün olamaz[20]. Belirli bir nicel eşiğin altında, çok az bir *günlük yiyecek alımı*, zayıflamış, beslenmek için kendi dokularını kısmen yakan, güç ve direnç kaybeden ve iş uzadığında, beslenme bozukluğu ile karşı karşıya kalan bir organizmanın ancak geçici olarak ayakta kalmasını sağlar[21].

Aynı şekilde nitelik ve çeşitlilik açısından dengesiz bir rejimin sonu kötü beslenme durumuna varır. Günlük alım, bireyin kilosuna, yaşına, fiziksel etkinliğine orantılı niceliğe sahip yeterli bir protein (protide) katkısı sağlamalıdır; bu katkının bileşimi de (hayvansal proteinler ve

20) Ariette Jacob, *La Nutrition*, Paris, PUF, Que sais-je?, 1975, bu konularla ilgili açık ve net bir açıklama içerir.

bitkisel proteinler) hesaba katılmalıdır. Ayrıca, üç besin sınıfı (proteinler, yağlar ve şeker) yanında, besin alımı, bazı vazgeçilmez unsurları da (başlıca aminoasitler ve yağ asitleri, vitaminler ve mineraller) sağlamalı, ama bu, ince bir oran ve ilişki sistemine göre olmalıdır: Nitekim, aynı besin "bir vitamin için tasarruf etkeni, bir başka vitamin için harcama nedeni olabilir[22]"; hatta mineral gereksinimleri birbirlerinden yalıtılamazlar, çünkü metabolizmaları birbirine bağlıdır; bazı unsurlar, özümlenebilir olmaları için birbirine bağlı olmalıdır, vb.

Tıp tarihi, besin eksikliğine ya da, Ortaçağda ve Rönesans döneminde çok yaygın olan, mahmuzlu çavdarın ununun yani bu çavdarda bulunan bir parazit mantarın neden olduğu günümüzde ergotizm olarak bilinen *Aziz Antonius humması (le mal des ardents)*; Haçlılardaki yeni veba; bugün protein eksikliğinden kaynaklanan beslenme bozukluğu ödemi olarak bilinen Yüzyıl Savaşları dönemindeki şiddetli Saint-Quentin hastalığı; mısırın temel besin maddesi olduğu kırsal bölgelerde görülen, PP ya da B3 vitamini eksikliğine bağlı pellegra hastalığı (ama Meksika'da olduğu gibi mısırın kireçli sudan geçirilmesi gibi uygulamalar Latin Amerika'da bu hastalığı engellemiştir) gibi yenilen besinlerin kötü niteliğine bağlı hastalıkların uzun bir listesini çıkarmıştır[23].

Kesin olarak her insana uygun olan tek bir günlük besin alımı bileşimi yoktur; protein, mineral ya da vitamin gereksinimi, bireyin boyuna ve kilosuna, cinsiyetine, içinde bulunduğu iklim koşullarına (konut, giyecekler, hava değişikliklerine karşı korunma), gerçekleştirdiği etkinliklerin yoğunluğuna, hayatının aşamalarına (büyüme, hamilelik, süt emzirme, yetişkinlik, yaşlılık) göre değişir. Hayatın bazı dönemlerinde ortaya çıkan bir kötü beslenme durumunun derin ve kalıcı sonuçları olduğu bugün biliniyor: şöyle ki, yeni doğanın kötü beslenmesi beynin gelişimini yavaşlatır ve beynin yapısında ve işleyişinde onarılamaz hasarlara yol açar bunun sonucu olarak da zihinsel yetileri zarar görür[24]. Çok kötü bir beslen-

21) Jean Trémolières, "Dénutrition", *Encyclopaedia universalis*, Paris, 1968.

22) A. Jacob, *a.g.y.*, s. 108-116.

23) Jean Claudian, "L'alimentation", Michel François (der.), *La France et les Français*, Paris, Gallimard, Pléiade, 1972, s. 152-153. Ve Maurice Aymard, "Pour l'histoire de l'alimentation : quelques remarques de méthode", *Annales ESC*, 30. cilt, 1975, s. 435, 439-442.

24) John Dobbing, "Malnutrition et développement du cerveau", *La Recherche*, 64. sayı, Şubat 1976, s. 139-145. Ve *Lipids, malnutrition and the developing brain* (a Ciba Foundation Symposium), Amsterdam, Kuzey Hollanda, 1972.

menin doğurganlık çağındaki kadınlarda kısırlığa yol açtığı biliniyor (örneğin İkinci Dünya Savaşı süresince Leningrad'da olduğu gibi şehirlerdeki uzayıp giden kuşatılma döneminde gözlemlenen, açlıktan kaynaklı âdet görememe[25]). Hamile kadında, hayvansal protein eksikliği toksemi riskini önemli ölçüde arttırır[26]; emzirme dönemi, anneyi ve çocuğu korumak için, besin alımında, nitelik ve nicelik açısından bir artış gerektirir.

Bu geleneksel hastalıklara, bugün, aşırı beslenen Batı'da, bolluk ve aşırılık hastalıkları yani yeni uygarlık hastalıkları eklenmiştir. Epidemiyoloji (salgın hastalık bilimi), can sıkıcı olgular açıklamaktadır.

1. Bağırsak hastalıklarının ve kanserlerinin artan görülme sıklığı, selülozlu ve bitkisel lifler içeren beslenme rejimlerinin azalmasıyla (tahıl tüketiminin azalması, beyaz ekmeğin ve kepekten iyice arındırılmış unun tercih edilmesi[27]) doğrudan ilişkili görünüyor; bu yüzden fırıncılar, kepeği yoğun "kepek ekmeği" ve farklı tahıllar içeren "özel ekmekler" üretmeleri konusunda teşvik ediliyorlar.

2. Kalp-damar hastalıklarının artışı, diğer nedenlerle birlikte, şeker ve bazı tür yağlar açısından zengin beslenme rejimlerine bağlıymış gibi görünüyor[28].

3. 1950'den 1967 yılına Fransa'da kanserin yol açtığı ölüm oranının artışı, bölgelere göre değişiyor (en yüksek oran Kuzeyde en düşük oransa Akdeniz bölgesinde) ve beslenme rejimi ile ilişkiliymiş gibi görünüyor (Kuzeyde en düşük meyve tüketimi ve yemeklerde bitkisel yağ yerine tereyağı kullanımı[29]).

Bir besin rejiminin bileşiminde sağlık için neyin önemli olduğunun, bu denli basit ya da doğal görünen yemek masasına dair zevkler arasında

25) Emmanuel Le Roy Ladurie, "L'aménorrhée de famine (XVII^e-XX^e siècle)", *Annales ESC, Histoire biologique et société* sayısı 24. cilt, 1969, s. 1589-1601.

26) Tom Brewer, *Metabolic Toxemta of tate Pregnancy,* Springfield (I11), 1966; Tom Brewer "Conséquences of malnutrition in human pregnancy", *Ciba Review : Périnatal Medicine,* 1975, s. 5-6.

27) Dr. Escoffier-Lambiotte, "Vers une prévention des affections et des cancers intestinaux ?", *Le Monde,* 17 Eylül 1975. Japonya'da mide kanseri vakalarının çok olması belirli bir beslenme rejimi türüne bağlıymış gibi görünüyor, bkz. J.-D. Flaysakier, "Au Japon, le cancer de l'estomac : un exemple réussi de prévention", *Le Monde,* 3 Ekim 1979.

28) M. D., "L'alimentation et la préservation de la santé", *Le Monde,* 29 Eylül 1976.

29) Dr Escoffier-Lambiotte, "Graisses alimentaires et fibres végétales", *Le Monde,* 16 Şubat 1977, F. Meyer'in (Lyon) tezine göre.

uzlaştırılacak ne kadar ince ve değişik gerekliliğin var olduğunun[30] altını çizmek için bu kadarı yeter. Olayların ilk bakışta göründüğünden çok daha karmaşık olmasının nedeni, bu alanda herkesin anlayacağı sıradan (naturelle) bilgilerin olmamasıdır: Her türlü ekonomik kısıtlamadan öte, bazı kültürel gelenekler, kendi seçimlerinin sonucu olarak üyelerinden bazıları için yetersiz ya da tehlikeli beslenme rejimleri üretirler. Yeni Gine'deki Fore kabilesindeki özellikle kadınların ve çocukların yakalandığı kuru hastalığının tuhaf hikâyesini herkes bilir: her zaman ölümcül olan bu hastalık, öldürülmüş düşmanın beyninin, seçkin bir armağan olarak kadınlara sunulup onlar tarafından yenilmesiyle bulaşan, muhtemelen virüsün direnç göstermesinden ve uygun bağışıklık tepkisi olmamasından sorumlu genetik bir etkenden dolayı yavaş yavaş merkezi sinir sistemine yayılan viral bir hastalıktır[31].

Ayrıca, birey doğuştan bilge değildir: Bunu görmek için, çevresinde küçük bir araştırma yapmak yeterlidir, ortaya hemen masalsı bir budalalıklar kitabı çıkacaktır. Diğer alanlardaki bilgilerinin doğruluğuna ve kesinliğine özen gösteren kültürlü insanlar bile "sindirilmesi kolay", "hafif" "güç veren" ya da "çocuklar için iyi" besinler hakkında, bir takım tuhaf kocakarı sırlarını, temelsiz önyargıları, belirsiz ve kulaktan dolma bilgileri çekinmeden tekrarlayıp durular. Burada gerçeklik, başlangıçtaki belirginliğini kaybeder ve insanın, hayvanınkinden daha ince ve daha uyarlanabilir ama en az onunki kadar zarar görebilir olan beslenme davranışlarının iç düzen noksanlığına çarpar[32]. Cahillikten, kaygısızlıktan, kültürel alışkanlıkların sonucu olarak, maddi yoksunluktan ya da kişisel tutumdan (bulimi ve anoreksi benzeri davranışlar düşünüldüğünde) dolayı, insan, yetersiz beslenmeyi ya da aşırı beslenmeyi kendi kendine dayatarak sağlığını bozabilir ya da, halk arasında söylendiği gibi "kendi mezarını kazarak" yemek için seçtiği şey yüzünden –kazara ya da başkası tarafından (burada başarı hikâyesi genelde anonim kalır) zehirlenmeler hariç– ölüme kadar gidebilir.

Yiyecek, insana, maddi hayatın diğer unsurlarından daha çok doğal bir halde sunulmaz. Ham ve ağaçtan toplanmış olsa bile, meyve, sırf,

30) Henri Dupin, *L'Alimentation des Français. Évolution et problèmes nutritionnels*, Paris, ESF, 1978.

31) Bu keşif, 1976 yılında C. Gajdusek'e Nobel ödülü kazandırmıştır : Edmon Schuller, "Virologie tous azimuts: du cerveau de l'anthropophage...", *La Recherche*, 73. sayı, Aralık 1976, s. 1061-1063.

32) A. Jacob, *a.g.y.*, s. 117-119.

önceden hazırlanmadan tüketilebilir addedilmesi olgusu nedeniyle zaten *kültürlenmiş (culturalisé) bir besin*dir. Başka hiçbir şey bu yenilebilir nosyonu kadar bir insan grubundan diğerine değişkenlik göstermez: Avrupa'da tiksinilen, Hong Kong'da çok beğenilen köpek etini, burada iğrenilen ama Mağrip'te sevilen çekirgeleri, Yeni Gine'de herkesin çok sevdiği kurtçukları bir düşünün[33]; bize daha yakın bir örnek verirsek, Latin ülkelerinde hafif ateşte pişirilip keyifle yenilen ama Amerika Birleşik Devletleri'nde hiç sevilmeyen ayrıca Avrupa'nın içinde de bazı uluslarda beğenilen bazılarında tiksinilen sakatatlar vardır: Kimi mutfak beyini, kimisi işkembeyi beğenir, ama hiçbir nedenle kuzu dalağı ya da "amourettes", yani omurilik kızartması yenilmez[34]. Bazen zorunluluk, ya da egzotizmin yaygınlaşması, evde asla yenilmeyecek şeyi başka yerde yemeyi gerektirir, ama uzun süreli bir kuraklık yaşadıktan sonra uluslararası yardım örgütlerinin kendilerine dağıttığı süt tozunu hayvanlara veren o Afrikalı köylüler benzeri açlık çeken insanların, alışkın olmadıkları yiyecekleri yemektense ölüme sürüklenmeyi yeğledikleri de görülmüştür[35].

Karmaşık bir coğrafya ve ince bir seçimler, alışkanlıklar, beğeniler ve tiksintiler düzeni vardır. Yiyecek, temel bir gereksinim ve zevkle ilgilidir, "doğrudan bir gerçeklik" teşkil eder, "ama maddelerin, tekniklerin ve âdetlerin her biri", kendi mantıksızlıkları içinde tutarlı olan "anlamlı bir farklılıklar sistemi[36]" içinde yer alır. İnsanlar doğal özbesinlerle (nutriments), katıksız diyetetik ilkelerle değil, her kültürel ortama özgü bağdaşırlık yasalarına ve beğeni kurallarına göre *kültürlenmiş*, seçilmiş ve hazırlanmış besinlerle beslendikleri için (Mağrip'te bir kümes hayvanının içi, kuru meyvelerle doldurulacak, İngiltere'de kızarmış et, frenküzümü reçeli ile sunulacak, Fransız mutfağı ise, tuzlu ve şekerli arasında kesin bir ayrım yapacaktır), her bölgede besinler ve yemekler, belirli bir

33) Yvonne Rebeyrol, "Y a-t-il encore des explorateurs?", *Le Monde*, 14 Eylül 1977. Bu makale, François Lupu'nun, sagu ağacının parazit solucanlarının yenildiği Sepik vadisinde geçirdiği günler üzerinedir.

34) Léo Moulin, *L'Europe à table. Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*, Paris ve Brüksel, Elsevier Séquoia, 1975, s. 20-26, 129-130, 136-138.

35) Bu belirgin olguda, işin içine biyolojik etkenler giriyormuş gibi görünüyor: Belki de, Avrupalılar, çiğ sütü sindirmek için gereken bir enzimi üretme yetisini yetişkin yaşta da muhafaza eden yegâne halktır.

36) Roland Barthes, "Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine", Hémardinquer, *a.g.y.*, s. 309-310.

dönemde kültürel bir ortamın besin modelinin temelini teşkil eden, değerler, kurallar ve simgelerle ayrıntılandırılmış bir düzgüye[37] göre düzenlenir. Aile yemeğinin hazırlayıcısı kadın, kendi düşüncesine, alışveriş imkânlarına ve hazırlayabileceklerine, mizacına ve "konuklarının" isteklerine göre, az çok bilinen ve uyulan bu ayrıntılı düzgüye başvuracaktır. Ama bazen, yaptığı işin geçici, kalımsız karakteri karşısında içini bıkkınlık sarar. "Müşterilerinin" dile getirdikleri başarıları bile, bu başarıların onca mal olduğu zahmete değermiş gibi görünmez: "Bu bir çeşit çıfıt çarşısı, sonuçta kısa bir sürede her şey ortadan kayboluyor, bunu çok umut kırıcı buluyorum" (Irène ile söyleşi yapan Marie Ferrier).

Mutfakların halkı, bu cesaret kırıcı, kısacık anı, bu salınımı çok iyi bilir, ama bundan dolayı pes etmemeye çalışırlar. Yarın başka bir yemek, başka bir başarı günü olacaktır. Her keşif geçicidir, ama yemeklerin ve günlerin art arda gelişi kalıcı bir değere sahiptir. Mutfaklarda, *zamana karşı savaşılır*, sonu her zaman ölüme varan bu hayatın zamanına. Besleme sanatı, sevme sanatı ile bu durumda da ölme sanatı ile birlikte düşünülmelidir. Eskiden, kırsal kesimde, cenaze töreni, ölen kişi toprağa verildikten sonra bütün sülalenin, esaslı, ağırbaşlı ve eğlenceli bir yemeğin etrafında bir araya gelmesi vesilesiydi. Bu şekilde dünya nimetleri paylaşılarak yas tutmaya başlanırdı. Eskiden ölüm hayatın bir parçasıydı ve bana öyle geliyor ki hayatdan daha az korkutucuydu.

37) M. Aymard, *a.g.y.*, s. 431 vd.

11
Günün Yemeği

Her beslenme âdeti, küçük bir tarih kavşağı teşkil eder. "Görülmeyen günlük hayatta[1]" âdet olarak yerine getirilen günlük hizmetlerin sessiz ve kendini tekrarlayan sistemi altında, başka bir yerde olan zihin, aslında, art arda gelişleri ilk gerçekliğin maskesi altında gizlenmiş geleneksel bir çizgiyi takip eden makine gibi gerçekleştirilen bir dizi işlem içinde, davranışlardan, ritlerden ve düzgülerden, ritimlerden ve seçimlerden, kabul edilen âdetlerden ve uygulanan geleneklerden oluşan karmaşık bir montajla yüklüdür. Dünyevi hayatın gürültüsünden uzak, aile hayatının özel alanında, mutfakların halkının sesi, bu şekilde yapıldığını çünkü her zaman aşağı yukarı bu şekilde yapılmış olduğunu mırıldanır; bununla birlikte, *başka yerde*, nedenini anlamaya çok fazla çalışmadan, farklılıkların ve tercihlerin derin anlamını düşünmeden, bir bağdaşırlık ölçeğinin tutarlığını (tatlı ve tuzlu, şekerli ve ekşi, vb.) ve şeylerin tüketilebilir, tiksinti verici, yenilebilir, lezzetli, nefis olarak sınıflanmasının geçerliliğini söz konusu etmeden, gerçekliğin aynı sakin kesinliğiyle, *başka türlü* yapıldığını görmek için gezmek, *başka yere* gitmek yeterlidir.

1) Paul Leuilliot, önsöz, Guy Thuillier, *Pour une histoire du quotidien au XIX^e siècle en Nivernais*, Paris ve La Haye, Mouton, 1977, s. XII.

Tarihler

İlkel toplumlar konusunda Mary Douglas "kirli" nosyonunu ele almış, bir kültürün somut dünyayı düzene koymasının, maddeyi sınıflandırmasının ve düzenlemesinin temelini teşkil eden o kadar ki "kirden kurtulmaya ve arınmayla ilgili kutsal ritler gerçekleştirmeye dair bu saplantı altında gizlenmiş kirlilik üzerine düşünmenin, düzenin düzensizlikle, varlığın yokluklа, biçimin biçimsizlikle, hayatın ölümle ilişkisi üzerine düşünmeyi içerdiği[2]" bir simgesel sistemin unsuru, göreli bir düşünce olan bu nosyonunun tanımı üzerine yoğunlaşmıştır. Bu yorum, beslenme konusuna, belirli bir tarihe ve coğrafyaya bağlı bazı parametrelerin bu simgesel yapının dokusundaki rolünü kabul etmek koşuluyla uyarlanabilir.

İlk düzlem bir toplumun *doğa tarihine* (var olan bitki ve hayvan türleri, ekilen toprakların doğası ve iklim koşulları) bağlıdır, ama bu düzlemi, *maddi ve teknik tarih* düzleminden (toprağı işleme, ekme ve sulama teknikleri, hayvan ve bitki türlerinin ıslah edilmesi, başka coğrafik alanlardan getirilen türlerin yeni koşullara uygun hale getirilmesi, gübreler sayesinde ve toprağın ıslah edilmesiyle verimin arttırılması, yiyecekleri muhafaza etme ve hazırlama biçimleri vb.) ayırmak zordur. Tüm bunlar, bugün farkına varmaksızın faydasını miras aldığımız uzun süreli döngüler içinde gerçekleşir: Nitekim XVI. yüzyıldan itibaren, Fransa'ya, İtalya'da bahçıvanlar tarafından ıslah edilmiş sebzeler (kuşkonmaz, enginar, karnabahar) getirilmiş ve Amerika'dan gelen bitkiler (dolmalık biber, domates, fasulye vb.[3]) koşullara uygun hale getirilmiştir.

Bu alandaki olanaklarımızın çok yakın zamanlarda artmış olması, bize geçmişteki endişelerimizi unutturmuştur. Ulaşım araçlarının hızlanması, ülkeler arasındaki alışverişlerin çoğalması, ister çiğ ister pişmiş olsun besinleri muhafaza etme koşullarına (yüksek ısıda sterilizasyon, pastörizasyon, dondurarak kurutma, dondurma, şoklama) hakim olunmasıyla birlikte, bir kenara konulan erzakları (tohumlar, yemler, kışlık yiyecekler) korumak için, köylü, toptancı ve ev kadını tarafından sıcağa, neme, böceklere ve küçük kemirgenlere karşı sürdürülen bitmez tükenmez mücadele birkaç kuşak sonra ortadan kalkmıştır.

2) Mary Douglas, Fr. çev., *De la souillure*, Paris, Maspero, 1971, s. 27, 55, 58.

3) Jean Claudian, "L'alimentation", Michel François (der.), *La France et les Français*, Paris, Gallimard, Pléiade, 1972, s. 160. Tarım tekniklerinin gelişimi konusunda, Roland Mousnier, *Progrès scientifique et technique au XVII^e siècle*, Paris, Pion, 1958.

Bununla birlikte, Antikçağ'dan günümüze, tüm toplumlar, yiyeceklerini korumak, tohumlarını ve besinlerini korunaklı bir yere yerleştirmek zorunluluğu ile sürekli karşı karşıya kalmıştır: Bozulmalarını engellemek için derin kuyulara gömülen tohum rezervleri[4]; tuzlanmış ya da tütsülenmiş kuru etler; tereyağı ya da peynir haline getirilmiş süt artıkları; yağ içinde, kavanozda, ya da hatta alkol vb. içinde korunmuş kuru meyve ve sebzeler. Bu konudaki yaratıcılık müthiştir, zira her kültürün icatları, incelikleri ve bilmedikleri şeyler vardır: XVI. yüzyılda Polonyalılar, meyveleri, balıkları ve bazı etleri (domuz filetosu) kurutup, şalgamları ve soğanları tütsüleyip ve kurutup, lahanaları, salatalıkları, domuz ve dana etini fıçılarda tuzlayıp, havuçları ve şalgamları kum içinde saklarlarken vb.[5] 1800'yılına doğru, Nivernais'in köylüleri, yazın toplanan ürünleri kış için muhafaza etmeyi bilmiyorlardı[6].

Ama bir tekniği uygulamak için bilmek yetmez, gerekli kaynaklara sahip olmak ta gerekir: Küçük bir köylü için, bir ya da iki domuz yetiştirmek, sahip olduğu yeme (tahıllardan kalan samanlar, kayın kabuğu ve kozalakları, meşe palamutları) ve kesilen hayvanların etini tuzlayıp muhafaza etmek için gerekli olan tuzun fiyatına bağlıdır[7]. Yeni bir bitki türünün gelişi, aşılması gereken iki engel çıkarırdı, önyargılara bağlı kuşkular ve yemek yapma âdetlerinin kapsamı: XVIII. yüzyılın sonundan itibaren, patates, aynı büyüklükteki bir alana ekilmiş sıradan tahılların doyurduğundan beş kat daha fazla insanı doyurabilirdi, ama patatesin hayvanlara özgü bir yiyecek olmaktan çıkması[8] ve onunla ilgili başka bir mutfak olduğunun keşfedilmesi, bilgili insanların (1820'lere doğru), sonra burjuvaların (1960'lara doğru), ardından toplumun her kesiminden insanın

4) François Sigaut, *Les Réserves de grains à long terme, techniques de conservation et fonctions sociales dans l'histoire,* Lille ve Paris, Lille III Universitesi ve MSH, 1978. Ve Marceau Gast et François Sigaut (der.), *Les Techniques de conservation des grains à long terme*, Paris, CNRS, 1979.

5) Guy Thuillier, "L'alimentation en Nivernais au XIX^{e} siècle", Jean-Jacques Hémardinquer (der.), *Pourune histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970, s. 161-162.

6) Andrzej Wyczanski, "La consommation alimentaire en Pologne au XVI^{e} siècle", Hémardinquer, *a.g.y.*, s. 45-46.

7) J.-J. Hémardinquer, "Faut-il 'démythifier' le porc familial d'Ancien Régime?", *Annales ESC*, 25. cilt, Kasım-Aralık 1970, s. 1745-1766. Bartolomé Bennassar et Joseph Goy, "Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV^{e} au XIX^{e} siècle", *Annales ESC*, 30. cilt, Mart-Haziran 1975, s. 416.

8) Michel Morineau, "La pomme de terre au XVIII^{e} siècle", *Annales ESC*, 25.cilt, Kasım-Aralık 1970, s. 1767-1785.

tarifleriyle[9] temel besin rütbesini kazanması ve herkes tarafından beğenilmesi için bir süre geçmesi gerekecekti.

Tüm bunlar bizi üçüncü düzleme, *ekonomik ve toplumsal tarih* düzlemine geçirir. Besin maddelerinin fiyatı, serbest pazarın oynaklıkları, erzakın düzenli olarak sağlanması, bolluğu, gerektiğinde dağıtımı, tüm bu şeyler, bir toplumun refahının ya da yoksunluğunun işaretidir. Büyük kıtlıkların korkunç hayaletlerini uyandırmadan, savaşın karanlık zamanlarını ve yol açtığı kıtlığı çağrıştırmadan fakir fukaranın yüzyıllar boyunca çektiği o bildik sefillikleri anımsamak mümkündür. XVIII. yüzyıl Paris'inde ayaklanmalarda, önce ekmek fırınları yağmalanır, buğday ya da ekmek çalınırdı; adalet arşivlerinde, çocuklarına bakmakla yükümlü çoğu yirmi beş, otuz yaşları arasında olan ve tezgâhın üstünde çocuklarına yedirecek ne varsa (biraz et, biraz sebze) çalan sayısız kadının izine rastlanır. Alçakgönüllülükle, bir yemeğe katılacak ufak şeyler aşırılırdı: ne kadar idare edeceği belli olmayan bir parça domuz yağı, birkaç pırasa, azıcık kiraz[10].

Ama daha kötüsü de olmuştur. XIX. yüzyılda, Paris burjuvası ve onların alışveriş ettiği tüccarların (yiyecek içecek satanlar ve restorancılar) hepsi, kendi artıklarını satarlardı. Kendi sınıfına uygun davranmak ya da yaptığı ticaretin başarısını herkese göstermek isteyen için, resepsiyonlarda kurulan zengin masalar ve masaya konulan şeylerin bolluğu pahalıya mal oluyordu ve muhafaza etme teknikleri henüz çok iyi bilinmediği için artıkları yeniden satma yoluna gidiliyordu. Bu artıklar, şehrin en ücra semtlerine kadar ulaşıyordu (yenilebilecek kadar taze kaldıkları ölçüde): Her pazarda, o zamanın halk dilinde söylendiği gibi bu "cicilere (bijoux)" ayrılmış tezgâhlar vardı. Gitgide bozulan, ne olduğu belli olmayan, kendine özgü tadını ve özelliğini kaybeden bu atıklar bile çok düşük fiyatlara alıcı bulabiliyordu[11]. Aslında, yoksullar müşkülpesent değillerdir ya da daha doğrusu öyle olamazlar, bu aynı şeydir. Açlık oradadır ve yoksulun bedeni, sağlığını, belki de hayatını tehlikeye atacak kadar kötü olsa da rızkını ister. O zamanlar, sefilliğin yol açtığı bu ağır ağır zehirlen-

9) Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Denoël Gonthier, Médiations, 1976, s. 115.

10) Ariette Farge, Délinquance et criminalité : le vol d'aliments au XVII^e siècle, Paris, Pion, 1974, s. 93, 116-117, 128, 156-158.

11) J.-P. Aron, *a.g.y.*, s. 215-217, 259-262. J.-P Aron, "Sur les consommations avariées à Paris dans la deuxième moitié du XIX^e siècle", *Annales ESC*, 30. cilt, Mart-Haziran 1975, s. 553-562.

meye "kötü ateş" ya da "tanrının iradesi" denilirdi. Kaderin sillesine boyun eğilir, rıza gösterilirdi.

Halk edebiyatı, tıpkı Rabelais'nin Pantagruel'inin ölümsüz kahramanında olduğu gibi, yoksulun bu inadı, açlığı hiç bitmeyen, sürekli, imkânsız bir tokluğu, oranlarla ilgili ortak yasayı tersine çevirecek bir bolluğu düşleyen, doldurulmak için dualar okuyan, Les pays du Cocagne'in[12] (Bolluklar ülkesi) bin efsanesindeki gibi masalsı bir bolluğun hayalini kuran bu aç beden üzerinden, sürekli yiyecek (ce qui nourrit) konusunu işler. *Mavi Kütüphane*[13] örneği oldukça ilginçtir: XVII. yüzyıldan XIX. yüzyıla kadar sürekli yeniden basılan yaklaşık 450 doküman arasında, "ziyafetleri", "şölenleri" anlatan, yenilen şeyleri "listeleyip dökümünü" yapan, yeme içme konusundaki arkaik zevklerin bir araya geldiği görülmemiş bir aşırılığın dillere destan olduğu, mükemmel şölen alanı masada geçen "öyküleri" ve "hovardalıkları" aktaran bir yığın kitapçık bulunur[14].

Olmayan yiyeceği kafada canlandırmak için sürekli tekrarlanan kelimelerin oluşturduğu sözleri durmadan söylemeye dayanan o çok eski deneyim, lisenin yemekhanesinde, askerlerin koğuşunda, tutsağın hücresinde binlerce kez birlikte oynanan o oyun, son savaşta İsviçre'deki bir Yahudi toplama kampında da ortaya çıkar:

"Germaine de T. ile birlikte çok faydalı bir oyun icat ettik. Her yemekte –bir masanın etrafında on kişiydik– ikimiz, fısıldayarak ama yine de masamızdaki kadınların duyabileceği biçimde günün menüsünü tartışıyoruz: «başlangıç olarak bir peynir suflesi öneriyorum (...) Et olarak, biraz sert olan Moselle şarabından yapılmış sosla birlikte tarhun otlu tavuk nasıl olur? Tatlı olarak, Chantilly kremasıyla yapılmış kahveli krema iyi olmaz mı? Hem bu çok ağır değildir. Çok sert bir kahve gerekiyor» (...) Ve bizim konuşmamız boyunca, sekiz kadın ve biz yemek harikalarının olağanüstü tadını dile getirerek her günkü yavan lahana çorbasını ve eskimiş patates lapasını mideye indiriyoruz[15]*."*

Bir an için bolluğun mutluluk verici zamanına geri götüren ayrıntılı tariflerin esin verici büyüsü. Ama bu büyü, yemeklerle ilgili gerçek mutlu-

12) "Le Pays de Cocagne" içinde, *Cinq siècles d'imagerie française*, Paris, Musée des ATP, 1973, 3. sayı, s. 9.

13) XVII. ve XIX. yüzyıl arasında Fransa'da yoksul kesime hitap eden, baskı kalitesi kötü, mavi kapaklı kitaplar dolaşımdaydı. Seyyar satıcılar aracılığıyla yayılan bu kitaplar, daha sonra halk kültürü üzerine yapılan araştırmalara temel teşkil etmişlerdir. (ç.n.)

14) Geneviève Bollème, *La Bible bleue. Anthologie d'une littérature "populaire"*, Paris, Flammarion, 1975, s. 16-18, 243-254.

15) Lotte Schwarz, *Je veux vivre jusqu'à ma mort*, Paris, Seuil, 1979, s. 165.

luk deneyimlerinin önceden yaşanmış olmasını gerektirir. Araştırmaların ve anıların da gösterdiği gibi, yoksulların, gerçek yoksulların, her zaman yoksulluk çekmiş olanların mutfağı yoktur. Denis Ana'nın[16] anlattığı, Pontivy şehrinde yüzyılın sonundaki çocukluğunun Bröton dünyası da böyledir: sabah, kara buğday lapası yenir, akşam peksimetle (galettes) birlikte çorba içilir. Daha zengin olan Pazar yemeği tuzlanmış domuz eti (asla başka et yoktur), patates ve yine peksimet. Monoton ve sade, et içermeyen bu beslenme rejimi, Ortaçağ köylülerinin beslenme rejimidir ve tarih boyunca fakir toprakların değişmez beslenme rejimi olmuştur[17].

Yakın kasabadaki bir tüccarın yanında her işi yapan bir hizmetçi olarak çalışan geleceğin Denis Anası, küçük Jeanne, orada her gün sunulan iyi yemeklerin masalsı lüksünü keşfeder; her iki ayda bir Pazar gününün, tüm ev halkının büyük çamaşır gününün sonunda gerçekleştirilen şölensel yemeğin, "cümbüşün" hayranlık verici anısını hâlâ korur. Bu tüccarın yanında, Jeanne yemek yapmayı az da olsa öğrenir: Yahniler, kızartmalar, bu konuda tümüyle bilgisiz olmasından dolayı alay edildiği zahmetli bir çıraklık geçirir. Ama fırsat bulduğunda, ebeveynlerinin o alışılmış sadeliğini yeniden bulur: Nişan töreninde, Jeanne'ın ebeveynleri genç nişanlılara, sadece tereyağlı peksimet ve domuz yağından oluşan bir kutlama menüsü sunar. Demiryollarında geçit bekçiliği, gündelikçilik, parça başı çamaşırcılıkla geçen zahmetli ve uzun bir çalışma hayatının sonunda, Denis Ana, çocukluğunun alışkanlıklarıyla yetinir: Her gün öğlenleri peksimet ve domuz yağı, bu ikincisi zenginleşmenin bir işaretidir; onunla söyleşi yapan kişiye sunmak için bir kutlama menüsü, bildiği tek kutlama menüsünü hazırlar: Sımsıcak peksimetlerle birlikte bir tencere dolusu domuz yağlı lahana yemeği[18].

Başka bölgede, başka çevrede, aynı çağda ve aynı yoksulluk içinde, kışın evlerinde çalışan yazın Normandiya'da tarım işçisi olarak tutulan Avesnois'lı dokuma işçilerini buluruz. Yaşlı bir kadın, benzer bir sesle, aynı yoksunlukları anlatır: çocukluğunda, Noel'de hediye olarak aldığı bir portakal dışında ne meyve ne de süt görmüşlüğü vardı; her gün üzerine beyaz peynir sürülmüş ekmek (baba kenara birkaç kuruş atabilmek

16) 1972 yılında, büyük bir çamaşır makinesi markasının reklamlarında oynayan ve daha sonra ünü Fransa dışına taşan, asıl mesleği çamaşırcılık olan bir kadın.(ç.n).

17) J. Claudian, *a.g.y.*, s. 150-151.

18) Serge Grafteaux, *La Mère Denis*, Paris, J.-P. Delarge, 1976, s. 17-18, 20, 23-24, 72, 74, 75, 81-82, 141, 160, 188-190.

için haftalık ekmeği uzun süre kendisi yapmış), çorba, bazen biraz patates yenirdi. Pazar günü, anne en düşük kalitede biraz et alır, bu azıcık eti, daha az sert olması için ve türlüye "lezzet" çocuklara "güç veriyor" diye uzun uzun pişirirdi; o zaman koku kaçınılmaz olarak, şeyin kendisinden daha fazla doyururdu: yaşlı Kant'ın söylediği gibi, "yiyeceğin kokusu, bir çeşit öncü lezzettir[19]". İşportacı amca yol üstünde durduğu zaman, ona çocukların gözünde olağanüstü olan bir yemek sunulurdu: Domuz yağlı lahana. Anne, küçük sağlık sıkıntılarına iyi gelen otları, bitkileri tanırdı; ama, "yiyecek çok fazla bir şeyimiz olmadığı zaman, bitkileriyle yatıştıramayacağı bir hastalık varsa onun da açlık olduğunu söylerdi annem[20]".

Marie Ferrier'in aile geleneğinde kullanılan tarifler üzerine sorular sorduğu Jura'nın köylü kadınları şu cevapları veriyorlar: büyükannelerin mutfağı yoktu, o zamanlar çok yoksulluk vardı, her şeyi ocaktaki çengele asılmış yavaş yavaş pişiren büyük bir tencere içinde birbirine karıştırırlardı, genelde hiçbir şey ziyan edilmezdi. East Anglia'nın fakir insanları da benzer şeyleri söylüyorlardı[21]. Seçmek, uzlaştırmak, hazırlamak kentlere özgü davranışlardır, "bu varlıklı olmayı gerektirir". Bolluk çağının kentlileri, bizler, sağlıklı yiyecekler, doğal ürünler düşlüyor ve köyde yaşayan insanların bizden daha şanslı olduğuna inanıyoruz. Bu belki bazı kırsal kesimler için doğrudur, ama yoksulluk bize çok ta uzak bir şey değildir ve artık şehirlerimizde ne işi ne de evi olan bazen en ucuz yiyecekleri, köpekler ve kediler için hazırlanmış yiyecekleri satın alan "yeni fakirler" olduğunu unutmamak gerekir.

Köylü kesiminin tarihi, ürünlerinin en iyisini şehirdekilere satmak için kendilerini yoksun bırakan ve ailenin tüketimine yönelik olarak düşük kalitedeki yan ürünleri kendilerine ayıran yoksulların tarihidir. Nitekim, Alsace köylüleri, satmaya yönelik ürünler olarak ayrılmış peynir ya da tereyağı tüketmezlerdi ve kullanmak için kaymağı alınmış sütle ve yayık ayranı ile yetinirlerdi[22]. Tarihçilerin araştırmaları her yerde "kentin köy üzerindeki beslenme açısından tartışılmaz üstünlüğünü" göste-

19) Kant, *Anthropologie du point de vue pragmatique*, Fr. çev., M. Foucault, Paris, Vrin, 1979, s. 41.

20) Serge Grafteaux, *Mémé Santerre*, Verviers, Marabout, 1976, s. 9, 11, 12, 13, 40-41.

21) Mary Chamberlain, *Paysannes des marais*, Fr. çev., Paris, Éditions des Femmes, 1976.

22) Julien Nussbaum, "Aspects technologiques de la cuisine rurale alsacienne d'autrefois", *Revue des sciences sociales de la France de l'Est*, özel sayı, 1977, s. 131, 136.

rir. "Köy, kendi ürettiğini tüketmesine rağmen ya da bu yüzden kendi halkını kötü besler ve ekonomik bunalımlar dolayısıyla, hiç para olmadığı ya da hemen hemen hiç olmadığı için artan, doğrudan bir darbe alır (...) Köylü kente hem çalışmak hem de tüketmek için gelir[23]".

Bu tespit bugün için de hâlâ geçerlidir. Birkaç yıl önce gerçekleştirilen INSERM'in araştırması[24], Morbihan'da olduğu gibi Toulouse bölgesinde de karşılaşılan, yavaş yavaş pişirmeye dayanan bir tekniğe göre hazırlanan çorbanın her gün sunulan tek yemek olduğu, sebzeden ve etten (çok az miktarda) oluşan lapanın, bir günden diğerine çok fazla değişmeyen bir karışım teşkil ettiği "geleneksel bir kırsal beslenme tipi" tanımlamaya olanak sağlamıştır[25]. Bu çerçevede, kendi ürettiğini tüketme ne kadar fazla ve para dolaşımı ne kadar zayıfsa, beslenme rejimi et ürünleri açısından o kadar zayıf, meyvelerden o kadar yoksun ve o kadar monoton oluyor. Köylerde ilkokulların artmasının, çocukların sağlığı üzerinde faydalı olması, öğretilen iyi ilkeler sayesinde değil, yoksul çocukların öğlenleri doğru dürüst sıcak bir yemek yedikleri okul kantinlerinin kurulması sayesinde olmuştur[26]: 1904'de, Château-Chinon başmüfettişi, öğrencilerin (okula gelirken ve giderken çok fazla yol yürüyen) çoğunun yanlarında azık olarak "hiç eksik olmayan krep, sıcak olduğunda oldukça güzel ama soğuk olduğunda sindirilmesi zor olan karabuğday unundan yapılmış peksimet[27]" getirdiklerini belirtir.

Bu fakir köylü imajını kuvvetlendiren son bir unsur daha vardır, bu, ölümden sonra yapılan envanterde sayılan mutfak eşyasının cinsidir: XVIII. yüzyılda Auvergne'de köylüler için temel araç gereç, ocağın üstüne asılı duran "çömlek" ya da yemek kazanı, birkaç adet tencere ve birkaç tava, yalnızca hatırı sayılır kişilerde bulunan daha kompleks kap kacaktır (ızgara altlıkları, şişler)[28]; Meaux bölgesinde yapılan benzer bir araştırma, 1750'den sonra çini ve cam kavanozların gitgide ortaya çıkmaya başladığını gösterir: yüzyılın sonunda, daha o zaman her ailede yedi ya da

23) Bennassar et Goy, *a.g.y.*, s. 417.

24) Bu araştırmanın yöntemi ile ilgili olarak bkz. X. bölüm, s. 197 vd..

25) Jean Claudian et Yvonne Serville, "Aspects de l'évolution récente du comportement alimentaire en France : composition des repas et " urbanisation "", Hémardinquer (der.), *Pour une histoire de l'alimentation*, s. 182-184.

26) Thuillier, *Pour une histoire du quotidien*, s. 54.

27) A.g.y., s. 65.

28) Abel Poitrineau, "L'alimentation populaire en Auvergne au XVIII[e] siècle", Hémardinquer (der.), *Pour unehistoire de l'alimentation*, s. 151.

sekiz tabak, bir servis tabağı ve kaseler bulunur[29]. Bunlar, toplumsal gerçekçiliğin varsayımlarını doğrulayan ayrıntılı göstergelerdir: Guy Thuillier'in, geçmişteki Nivernais[30] için söylediği gibi, toplumsal hiyerarşiyi kapsayan bir "besinsel hiyerarşi" vardır, bu, bugün de geçerliliğini korumaktadır.

Bir toplumsal gruptan bir başkasına, aynı ürünler tüketilmez, yemekler aynı biçimde hazırlanmaz ve bu yemekler aynı sofra adabına uyularak yenilmez. Bölgenin tarımsal üretimine uygun hale gelecek şekilde gelenek tarafından biçimlendirilen maddi zorunluluklar söz konusu olsa da, saptanan farklılıklar genelde anlaşılması güç özgüllükleri olan bölgesel bir *kültürel tarihe* atfedilir: Şu sebze ya da bu meyvenin rekoltesi çok iyi olduğunda, onu hazırlamayı ve muhafaza etmeyi iyi öğrenmek gerekir. Nitekim, XVIII. yüzyılın ikinci yarısından itibaren, kolejlerin menüleri oldukça net bir bölgesel görünüm sergilemişlerdir: Alsace'ta lahana ve lahana turşusu, Auch'da beyaz fasulye ve kestane[31]. Aynı şekilde, Alsace mutfağı, lahana turşusundan ve şalgamdan yararlanarak kendine özgü bir spesiyalite yapmışsa, bunun nedeni, bölgenin iklimine ve topraklarına uygun olan bu iki sebzenin bolca bulunması ve bunları tuzlama ve fermantasyon yoluyla muhafaza etmenin biliniyor olmasıydı[32].

Her bölgesel mutfakta, anlamı ve nedenleri daha sonra unutulmuş kendine özgü bir "eylem, uygulama ve üretme tarzı" keşfedilmişse, bu, genelde o yere özgü bir gereksinimi, bir âdeti yerine getirmek için olmuştur. Eskiden yabancı gezginler, mutfağı, iyi rafine edilmemiş pirince, biberlere, yeşil sebzelere, soyaya ve balıklara dayanan Güney Çin'in inceliğine hayran kalıyorlardı, ama bu bileşimin unsurlarını koşullar dayatıyordu çünkü bunlar ülkede var olan hem en ucuz hem de en besleyici ürünlerdi[33]. Genelde, bir yemeğin tadı, bölgenin bir ürününün kendine özgü niteliğine bağlıdır: Tatin tartı, eğer California elmasıyla hazırlanırsa, ekşilik (benekli elmalara özgü) ve bu tarta tüm cazibesini katan karamel-

29) Micheline Baulant, "Niveaux de vie paysans autour de Meaux en 1700 et 1750", *Annales ESC*, 30. cilt, Mart-Haziran 1975, s. 514.

30) Thuillier, *a.g.y.*, Hémardinquer (der.), *Pour une histoire de l'alimentation*, s. 164.

31) Willem Frijhoff et Dominique Julia, "L'alimentation des pensionnaires à la fin de l'Ancien Régime", *Annales ESC*, 30. cilt, Mart-Haziran 1975, s. 499.

32) J. Nussbaum, *a.g.y.*, s. 120.

33) E. N. Anderson, "Réflexions sur la cuisine", *L'Homme*, 10. cilt, Nisan-Haziran 1970, s. 122-124. Ve Mark Elvin, "The sweet and the sour", *Times Literary Supplément*, 8 Ağustos 1977.

leştirilmiş şeker arasındaki olağanüstü denge yok olur ve Meksika'ya özgü *polo negro*, kakao tozu (şekersiz) olmadan yapılamaz.

Günümüzde, nesneler ve insanlar bir kıtadan diğerine gidip geliyor, egzotik mutfakların tadına bakılıyor, yeni tatlar, alışılmadık karışımlar deneniyor, umulmadık tarifler aktarılıyor ve ucuza bulunabilen ürünler ile yerel sıradan mutfak arasındaki neden sonuç ilişkisi bozuluyor. Bir yemek seçimini, onu hazırlama biçimini dayatan artık yerel koşullar değil, dış koşullar oluyor. Mağrip'e ya da Antil adalarına özgü kimi yemeklerin hazırlanmasına karar verilip, bu yemeklerin tüm malzemeleri oralardan sağlanıyor: şuradan yumuşak patates, buradan kuzu eti, mangolar ya da yeşil muzlar. Sonunda, her bölgesel mutfak iç tutarlılığını ve bununla birlikte, tüm gücünü icat etme becerisi ve titizlikten alan o tasarruf anlayışını kaybediyor; onların yerinde ve konumunda, tıpkı turist güruhunun ne için orada olduklarını bilemeden arşınladığı o ilgi çekici yerler gibi, kökenini ve işlevini anlamak artık mümkün olmayan bir dizi "tipik yemek" kalıntısından başka bir şey kalmıyor. Ödünç alınan binlerce aşçı şehirlerimizde, basitleştirilmiş, önceki alışkanlıklarımıza ve pazarın kurallarına uygun hale getirilmiş egzotik yemekler üretiyor. Bu şekilde, bozguna uğratılmış yerel kültürlerin dilimlerini ya da geçmişteki veya gelecekteki bir yolculuğun maddi eşdeğerini yiyoruz; böylece Batı, güzel dişleriyle, yüzyıllar boyunca anonim sanatçıların kuşaktan kuşağa aktardığı bu ince ve narin harikaların silik kopyalarını mideye indiriyor.

Gösteri ve yolculuk toplumundan doğan ödünç almalardaki bu çoğalmaya, bölgesel bir mutfağı kendi toprağından koparan diğer etkenler eklenir. Sezon dışında meyve ve sebze ithal edildiği ya da olgunlaşmaları farklı yollarla geciktirildiği için tüm yıl içindeki yiyecek içecek tedarikinin düzeni değişmiştir öyle ki eskiden bölgesel pratiklere yol açan sınırlamalar şimdi ağırlığını yitirmiştir. Ayrıca, yemek yapan kadınların ufku iki kuşaktan beri kendi başına genişlemiştir. Eskiden tarifler anneden ya da büyükanneden öğrenilirdi. Annem, evlenmeden hemen önce annesinin onun için derlediği yemek tariflerinin bulunduğu defteri uzun yıllar saklamıştır; ne ben, ne de annem, evlilik tarihim geldiği zaman bile, bunu yapmanın faydalı olacağını düşündük. Zaman değişmişti, yemek yapma konusundaki bilgi kaynaklarım çoğu zaman medya (kadın dergilerinde, radyo ve televizyon yayınlarında verilen tarifler) ya da kadın arkadaşlarımdı. Bu şekilde, her kadın, geçmişten gelen geleneksel tariflerin çok karmaşık olduğu, hazırlanmalarının çok uzun sürdüğü, hayat tarzlarımıza uygun olmadıkları ve aslında kadının eski toplumsal konu-

muna gönderme yaptıkları düşüncesine dayanan anlaşılmaz bir duyguyla eski kuşakların modelini sessizce terk eden kendi yaş sınıfının deneyimine yönelir. Bana öyle geliyor ki, benim kuşağımda, eski konumu reddetmenin, bu konuma bağlı eski eylem, uygulama ve üretme tarzlarını reddetmeyi de içermesi gerektiğini, öyleyse *yemek yapma sitilini* de değiştirmemiz gerektiğini düşünenlerimizin sayısı az değildi.

Bölgesel yemeklerin genelde, günümüzde şehir hayatında uygulanması zor olan, düzenli, yavaş ve uzun süreli bir pişirme gerektiren bir kırsal mutfaktan çıktıkları doğrudur: Ne zamanın kullanımı, ne de var olan mutfak aletleri (değişik tipte fırınlar, pişirmek için kullanılan yakıtlar) buna uygun değildir. Üstelik çok geniş bir bölgesel mutfak, şölensel yemekler içerir, şehirde pahalı olan ürünler (örneğin av eti) ve uzunca bir hazırlama zamanı gerektirir. Bu olgular, üst üste eklenerek, adeta tüm bir tarihsel katmanın hafızalarımızdan silinmesi gibi, yemek yapmakla ilgili alışkanlık, tutum ve uygulamaların kendi bölgelerinden belirgin bir biçimde neden koparıldığını açıklar. Bu etki, genç kuşakların toplumsal ve mesleki devingenliğiyle, bölgesel dış evlilikleriyle iki katına çıkar: Eskiden eş seçimi semtin, hısım ya da köy çevresinin dışından nadiren yapılırdı. Genç kadın, farklı bir gelenekten gelen baldızından gördüğü şeylerle, iş arkadaşlarından aldığı önerilerle, ya da yurtdışında yaptığı en son tatilden aklında kalanlarla, çocukluğunda, sevgiyi öğrendiği annesinin mutfağında birçok değişiklik yapar.

Yine de tuhaf bir biçimde, aramızdan her kadının bilebileceği, ya da en iyi tariflerini alabileceği bölgesel bir mutfağa referans takdire şayan bulunmaya devam edilir. Nitekim, Marier Ferrier'in söyleşi yaptığı kadınların çoğu ve özellikle en yaşlıları, söyleşi yapmayı kabul ettikleri zaman söz konusu olanın, yemeklerini sürekli yaptıkları sanılan bölgesel mutfak üzerine bir söyleşi olduğunu düşünüyor ve bölgelerinin âdetlerine genelde çok az riayet gösterdiklerini önceden üzüntüyle belirtiyorlardı. Tabi ki bu varsayım da, günlük hayatı hesaba katma, ya da daha çok, hesaba katmama konusundaki bildik tavra bağlıydı. Söyleştiğimiz kadınların zihninde, sıradan yemek yapma işi, günlük alışkanlık, tutum ve pratikler, Midi'de bu kadınlardan birinin (Laurence) söylediği gibi "Paris'ten özel olarak gelmiş" bir araştırmacının dikkatini hak edebilecek şeyler değillerdi.

Sıradan hayatın geri kalanı gibi, sıradan yemek yapma işi de, onlar için, ortak varoluşun sürekli tekrarlanan ayrıntısında gizli, sessiz ve karanlık bir bölge teşkil ediyordu. Söyleşi ilerledikçe, seslerin daha rahat,

canlı ve neşeli hale geldikleri "söyleyecek çok bir şeyim yok" (Jeanne) "ilginç görünememe" (Irène) kaygısından kurtulmuş oldukları işitilir. "Nasıl yapıldığını bilirsiniz" ve "görüyor musun", "anlıyor musun", "bunu anlatmak zor değil" gibi birçok sözle belirginleşen konuşmalar içinde, tamamen doğal bir biçimde, birbirine yardım eden kadınlar arasındaki bir diyalogu, bir birlikteliği yeniden kuran "söyleyecek söz" bulmaktan çok mutlu bir biçimde daha fazla şey söylemek için acele ettikleri hissedilir. Söz konusu olan, genel sessizliğin yasasını çiğnemenin zevki, günleri ve saatleri birbirine ekleyen bu zevki anlatmanın zevki, kadın olmak, ev işleriyle meşgul olmak ve bu işlerde anlam, çeşitlilik, fayda ve incelik bulmak konusunda kendi kendini cesaretlendirerek kendini anlatmanın zevkidir. Bu kadınların her biri, bilmeden ama isteyerek Mösyö Teste'in dönüşümünü uygular: "Yayımlanmış buluşların şaşası içinde kaybolmuştum, ama ticaretin, korkunun, sıkıntının, sefilliğin her gün gerçekleştirdiği yadsınan keşiflerde, bazı içsel başyapıtları fark ettiğimi düşünüyordum. Bilinen tarihi, anonimliğin yıllıkları altında yok ederek eğleniyordum[34]."

Kültürler

Yemek yapma ile ilgili alışkanlık, tutum ve pratiklerin gerçekliğinde üst üste yığılan tarihlerin artsüremsel boyutunu terk eder ve bu alışkanlık, tutum ve pratikleri katıksız bir şimdinin kurgusunda düşünmeye çalışırsak, bunların bir toplumdan diğerine çoğalan çeşitlilikleriyle heyecanlanır, bu çeşitliliğin mutlaka bir nedeni olması gerektiğini ve belirli bir dönemde belirli bir toplumun beslenme âdetlerinin, gözle görülmeyen ama gerçek iç tutarlılıklarla birbirine bağlı olduğunu görüp şaşkına döneriz. Her şey adeta, belirli bir beslenme rejimi, bir dünya düzenini dile getiriyormuş ya da daha doğrusu, bizzat ediminde, böylesi bir düzeni, dünyaya egemen kılmanın mümkün olduğunu gösteriyormuş gibidir. Lévi-Strauss, dört ciltten oluşan *Mythologiques*'te (1964-1971) ve Kızıldeririler olgusunda, bu düzenin, belirli mutfaklarla, onların seçimleri, önyargıları, yasaklarıyla ve bunları efsane ve mit biçiminde sergileyen toplumsal söylemle ilgili bir analiz modeli sunan göz kamaştırıcı bir örneğini ortaya koyar.

34) Paul Valéry, *La soirée avec Monsieur Teste*, *Œuvres*, Paris, Gallimard, Pléiade, 2. cilt, 1971, s. 16.

Lévi-Strauss, yiyeceğin tüm yönleriyle ilgilenmiştir: Yenilebilir addedilen yiyecekler, hazırlama biçimleri, onları yeme şekilleri (bağdaşırlık ve bağdaşmazlık kurallarıyla birlikte), sindirim etkinlikleri, boşaltım işlevleri. Tüm bu unsurların, değişik bilgiler, farklı menüler ve bariz karşıtlıklardan oluşan bu ağların anlamlı olduğunu düşünen Lévi-Strauss, mutfağın, "her toplumun kendisinin ne olduğunun en azından bir kısmını açıklamasına olanak sağlayan mesajları düzgülediği bir dil[35]" yani "toplumun, bilincinde olmadan, kendi yapısını açıkladığı bir dil[36]" teşkil ettiği varsayımına ulaşır. Kendisi de yanlış biçimde açıklayıcı olan bir söylem içinde değilse de, yanlış biçimde tutarsız olan bu görünümlerde var olan, ama tutarlı olduğunu doğrulamayan tutarlılık üç düzeyde bulunur: somut nitelikler mantığı, biçimler mantığı, önermeler mantığı[37].

Bu mantıklardan birincisi, besinlerin başlangıçta tüketilebilir olarak yani, *çiğ yiyecek* biçiminde ya da onları *pişmiş yiyecek* haline getiren bir hazırlık sonunda ya da hatta çürüyerek başlangıçtaki tüketilebilir özelliklerini kaybeden *çürük yiyecek* biçiminde yenilebilir olarak seçilmesi ile ilgilidir. İkinci mantık, belirli bir toplumsal grup içinde tümüyle kabul görmeseler de kabul edilebilir olan karışımlar ve hazırlama biçimleri ile ilgilidir. Üçüncüsü ise, sofra adapları, geçici yasaklar getiren takvimle (hayatın şu döneminde şu yemekler ya da erginleme ritlerinde şu şekilde hazırlanan şu yemek vb.) ilgilidir.

Bu mantıklardan her biri, büyük bir sayıda dışlamaya ve belirli bir bağdaşabilirlikler (bu bağdaşabilirlik yalnızca malzemelerin karışımlarıyla değil, bir yiyeceğin toplumsal bir statüye ya da belirli bir yaşa uygunluğuyla da ilgilidir) kapsamı içinde geçerli olan sınırlı bir sayıda kabule göre işler. Daha fazla şaşırtıcı olan, her düzeyde işleyen sınırlama kuramı mı, bağdaşabilirlik listelerinin oluşturan yaratıcılık mı yoksa bunları dile getirmeyi bilen söylem kurnazlıkları mıdır tanrı bilir.

Söz konusu olan, yazıyı bilmeyen toplumlarda bu konuda belki de daha açık olan toplumsal söylemin tekrarladığı gibi, her şeyi ciddiye almaktır: "Bir beslenme düzenine uymamak, yemek masasındaki ya da tuvaletteki araçları kullanmayı savsaklamak, yasak davranışları yapmak, tüm bunlar, evrene zarar verir, rekolteyi mahveder, av hayvanını kaçırır, diğer insanları hastalığa ve açlığa sürükler[38]..." Çünkü söz konusu olan,

35) Claude Lévi-Strauss, *Du miel aux cendres*, Paris, Pion, 1967, s. 276.
36) Claude Lévi-Strauss, *L'Origine des manières de tables*, Paris, Pion, 1968, s. 411.
37) *A.g.y.*, s. 388.
38) *A.g.y.*, s. 419.

bir dünya düzenine saygıdır ve sofra adaplarına uymak ya da beslenmeyle ilgili yasaklara riayet etmek, "evrene karşı gerekli saygının[39]" ifadesidir. Beslenmeyle ilgili alışkanlık, tutum ve pratiklere yönelik bu antropolojik okuma o kadar çekicidir ki, Yahudilik ve onun kılı kırk yaran öğütleri durumunda olduğu gibi açıklanamaz yasakları anlamlandırmaya olanak sağlar.

Mary Douglas'ın tezlerine yeniden ele alıp bu tezlerin ayrıntılarını sabırlı ve dikkatli bir incelemeyle tamamlayan Francis Martin, Eski Ahit'in ilk beş kitabının (neredeyse) açıklanamaz olan "oğlağı annesinin sütünde pişirmeyeceksin" (Çıkış, 23, 19) öğüdünü açıklamış, bu öğüdün, anne figürünün baskın bir rol oynadığı ritüel bir evrende özellikle korkunç olan ana-oğul ensestinin yasaklanması ile ilgili olduğunu ileri sürmüştür[40]. Yasaklar sisteminin, bu yasakların her birine bir anlam katan tutarlılığını ve beslenmeyle ilgili buyrukların ayrıntılı hale gelmesine yol açan gereksinimi göstermenin zor olmasının nedeni, simgesel süreçlerin etkililiğinin, bu süreçlerin, korumacı bir doğrulamayla ve daha fazla tartışmaya girmenin önceden reddiyle (tıpkı "bu hep böyle olmuştur" ya da "ne olursa olsun bu daha iyi[41]" benzeri, sık sık kullanılan ifadelerin, kendi tarzıyla, dile getirdiği gibi) desteklenen bilinçdışı olma karakteri karşısında garanti altına alınmasıymış gibi görünüyor.

Bu tür bir okumanın yerine, onunla aynı zamana denk düşen, örneğin sosyolojik kiplikte bir başka okuma konulabilir ya da üzerine eklenebilir. Bourdieu, genelde bireysel zevke atfedilen, ama aynı zamanda, yalnızca ortak dilin yargılarında (halk sınıfının "bayağı" zevkleri vardır oysa burjuvalar "seçkindirler") olsa bile, toplumsal tabakalaşmaya bağlı olduğu kabul edilen tercih (yiyecek, giyecek, mobilya, müzik vb.) davranışlarının *La Distinction*'ununda (ayrımında) böylesi bir okumanın örneğini vermiştir. Bourdieu'nün önceki eserlerinde de var olan temel tezi açıktır: "Nitekim, yeme, içme, giyim, kozmetik tercihlerinin alanları, aynı temel yapıya, sermayenin hacmi ve yapısıyla belirlenmiş toplumsal alanın yapısına göre düzenlenir. Kültürel tüketimlerin kendini gösterdiği hayat tarzları alanını tümüyle inşa etmek için, bu homojen (göreli olarak) varoluş koşulları sınıfının zorluklarını ve kolaylıklarını özel bir *hayat tarzı*'nda

39) *A.g.y.*, s. 422.

40) Francis Martens, "Diététique ou la cuisine de Dieu", Communications, 26. sayı, 1977, s. 16-45, özellikle s. 27-28.

41) *A.g.y.*, s. 45.

yeniden yorumlayan habitus'un *üretken formülünü* her sınıf ve her sınıf fraksiyonu için yani sermaye biçimlerinin her biri için oluşturmak gerekir[42]..."

Bourdieu'de bir dogma değeri kazanmış gibi görünen bu hipotezde, her bireye, başlangıçta, elde bulunan sermaye (gerçek ve simgesel) toplamıyla tanımlanabilecek, toplumsal devingenlik stratejilerinin mutlu ya da mutsuz sona ermesiyle bazı oranlarda (sınırlı) değişebilen bir sınıf pozisyonu verilir. Her şey, adeta, bireysel yörüngelerin zamansal gelişiminden başka bir tarih yokmuş, toplum, parçalara ayrılan ve sıkı bir biçimde hiyerarşik hale gelen sınıflar ve alt sınıflar biçimindeki bir katmanlaşmanın esiriymiş, değişmezmiş gibidir. Bu katı bütünlük yapısında, yalnızca bireyler, yani hayat biçimlerinin en görünür kısmı için, ulaşılan toplumsal katmandaki eylem, uygulama ve üretme tarzlarına uygun hale gelmeye hazır bireyler devinir. Ama bu uygunluk yüzeysel kalır: "vaktinden önce öğrenimlerin" konusu olan ve okulsal tekbiçimlilikte yeniden ele alınmayan, toplumsal hayatın, giyecekler, mobilya ya da yiyecek gibi sektörleri ile ilgili bu uygunluk, başlangıçta içinde bulunulan sınıf habitus'una daha sıkı ve anlamlı bir biçimde bağlı kalır[43].

Böylesi bir yorum, toplumsal gruplar ile eylem, uygulama ve üretme tarzları arasında, her grup kendi sınıf pozisyonu ile tanımlandığından ve bu grupların eylem, uygulama ve üretme tarzları, "tümüyle hazır bir seçimler ve nesnel bir biçimde oluşmuş bir ihtimaller[44] bütünlüğündeki" *zorunlu* bir dolaşıma bağlı olduğundan, sözcüğün tam anlamıyla bir benzeşiklik olduğu ön kabulüne dayanır. Bu şekilde grubun ya da bireyin yaratıcılığı peşinen reddedilir, gerçekten önemli olan yeni hiçbir şey yoktur, ne lezzetin rastlantısal bir buluşla (radyodan duyulan ve kulak kabartılan bir ezgiyle, gözün kaydığı yeni bir grafik tarzında yapılmış bir afişle) artması, ne size başka kültürel pratikleri tanıtacak yeni bir muhatapla çarpıcı karşılaşma, ne de bu tür bir estetik alanda kişisel bir kendi kendine öğrenme arzusu. Karl Popper'in sözcükleriyle ifade edersek, Bourdieu'nün kuramının çürütülemez olduğu, çünkü "yanlışlanabilir" olmadığı söylenebilir: Bu kuram içinde yorumlanabilir olmayan olan ve kuramın yapısını sarsabilecek "yeni" hiçbir olgu yoktur.

42) Pierre Bourdieu, *La Distinction. Critique sociale du jugement*, Paris, Minuit, 1979, s. 230.

43) *A.g.y.*, s. 85.

44) *A.g.y.*, s. 231.

Bourdieu'nün bakış açısında, yeme içme ile ilgili alışkanlık, tutum ve pratikler, diğer alışkanlık, tutum ve pratiklerden daha fazla olmasa da en az onlar kadar değişkendir, çünkü ilk çocuklukla, anne dünyasıyla ilgilidirler[45]. Ayrıca, her ne kadar yemek verme, sunma, paylaşma biçimleri tüketimin içine dahil edilse de, ona göre, kullanılan ürünlerin doğası, onları işleme ve özellikle tüketme biçiminden daha az önemlidir[46]: bir mutfağın kalitesi kullanılan ürünlerin kalitesine ve bu ürünlerin titiz bir biçimde seçilmesine bağlı olduğu için hipotez tartışma götürür olsa da, Bourdieu'nün keskin dikkatini farklı sofra adabı tarzlarına yöneltmesini sağlar ve bunun sonucu olarak, antolojisinin gösterişli parçalarını, "özgürce yemek yemenin" (franc-manger) yeri olan "halk sofrasından" alır, oysa burjuvalarda her şey "nezaket kurallarına uygun yemek yemeye[47]" (manger dans les formes) yöneliktir. Bununla birlikte, *La Distinction*, çok geniş bir eser olmasına rağmen, yemek yapma biçimleri konusunda sessiz kalmıştır: Bourdieu'de, çoğunlukla olduğu gibi, kadınlarla ilgili etkinlikler, analiz edilmeye zahmet edilmeyecek sessizlik ya da ilgisizlik alanıdır.

Anılar

Ne yenilir? Şurası kesin ki, "elde edilebilen" ya da sevilen şey yenilir. Bu önerme, doğru olmayan bir açıklık ve yanıltıcı bir basitlik içerir. "Ne bilmek " burada, malzeme açısından elde ne bulunduğuna, fiyat olarak ulaşılabilirliğe, sindirim açısından hazmedilebilirliğe, kültürün izin verip vermediğine, toplumsal organizasyonun ne değer biçtiğine göndermede bulunur. Çoklu çekicilikler ve iticilikler oyununa bağlı, anıyla yüceltilen ya da bu anıdan kurtulmak isteyen yetişkin iradeyle tersine dönen çocukluktaki alışkanlıklar üzerine kurulu "sevmek" de en az o kadar belirsizdir. "Genel anlamda, annemizin bize yemeyi öğrettiği şeyi –ya da annemizin annesinin ona yemeyi öğrettiği şeyi– yeriz. Tatlı ya da tuzlu, reçel ya da tahıllar, çay ya da kahve, taşradan gelmiş olursa zeytinyağı ya da İskandinavlarınki olursa *gaffelbitter* (soya soslu füme ringa), annemizin sevdiğini severiz", öyle ki, "çocukluğumuza damgasını vuran şefkat

45) A.g.y., s. 85-86.
46) A.g.y., s. 215.
47) A.g.y., s. 216-219.

ve ritlerle süslenmiş en yatıştırıcı anılarımızı yediğimizi düşünmek daha uygundur[48]".

Yemek, yalnızca bedenin biyolojik işleyişini sürdürmeye değil, bireyin uzam ve zamandaki temel referans noktalarından birini biçimlendirerek birey ve dünya arasındaki ilişki biçimlerinden birini somutlaştırmaya yarar. Bu olgu, eski beslenme alışkanlıklarına saygı gösterilmemesinden durmadan şikâyet eden huzurevlerindeki yaşlılarda sık sık gözlemlenir. Çocukluğundaki erimiş domuz yağını ve kırsal geçmişinin yeşil sebzelerinin bolluğunu arayan Amélie du Jura şöyle diyor: "Yo yo hayır, burada olduğu gibi, bir şey yerken sağlıklı olmayı ya da... düşünemezdik... Köyde, yeşillikleri yani lahanaları, kıvırcıkları, marulları, ıspanağı, hepsini, pişmiş yeşillikleri, bilirsiniz, kuşkonmazları, pırasaları sadece yeriz[49]..."

Aynı şekilde, politik konjonktür veya ekonomik durum, sürgünü zorunlu kıldığında, köken kültüre referans olarak varlığını en uzun süre sürdüren şey, her gün yenilen yemekler değilse de, en azından bayram zamanlarında yenilen yemektir ve bu, bir çeşit, eski toprağa aitliği, sığınılan yerde gösterme biçimidir. Bu, bağımsızlık savaşlarının sona ermesiyle Fransa'ya gelmiş mağripli Yahudiler için sürekli gerçeklenen ve yeniden hayata geçirilen yüzlerce yıllık bir deneyimdir: Cezayir ve oradan ayrılmadan önceki zamanı hatırlamak için, "*orada*" yapıldığı gibi "öteki bizlerin" yemeği, "bizdeki gibi" yemekler yapılır. O zaman yiyecek, geçmişe ait gerçek bir söylem ve doğulan ülkenin, bölgenin, kentin ya da köyün nostaljik hikâyesi haline gelir[50]." Sabbat gününe ve büyük dinsel bayramlara mahsus ya da aile tarihi ile ilgili (doğum, evlilik vb.), içerik ve hazırlık (paskalya zamanı için şu yemek, sünnet zamanı için bu yemek) açısından ayrıntılı ritlerle bezenmiş geleneksel yemek, "«kendinin» yemek zamanı ile ötekinin yemek zamanı arasındaki kopuşun içine sokulmuş, farklılığın anlatısı[51]" ve sürdürülmesi haline gelir.

Ama sağlıkla ilgili toplumsal tasavvurlarımızı da, "bizim için iyi" olduğunu varsaydığımız şeyi de yeriz. Claudine Herzlich'in araştırmasında, sağlığı korumak için kaçınılmaz olan hijyen uygulamaları arasında en sık

48) L. Moulin, *L'Europe à table*, s. 10-11.

49) Michèle Dacher et Micheline Weinstein, *Histoire de Louise. Des vieillards en hospice*, Paris, Seuil, 1979, s. 81, 83.

50) Joëlle Bahloul, "Nourritures juives", *Les Temps modernes*, 394. sayı alt başlığı "Le second Israël", 1979, s. 387.

51) *A.g.y.*, s. 388.

dile getirilen, beslenme rejimidir[52]. INSERM'in araştırmasına göre, sağlıklı ve hijyenik beslenme kaygısı, hayat düzeyi, eğitim düzeyi ve yaşanılan yerin kentleşme oranıyla birlikte artar[53]. Bununla birlikte, bu tasavvurların toplumsal seviyeye bağlı olduğunu ya da, Bourdieu'nün altını çizdiği gibi, zorunluluk beğenisinin paradoksları olduğunu yani halkın ekonomik zorunluluk ve alışkanlığa bağlı beğenilerinin, "en düşük maliyetle iş gücü üretme gerekliliğinin[54]" bir sonucu olarak, "hem en besleyici hem de en ekonomik besinlere" yöneldiğini de belirtmek gerekir. Bu yüzden, bir ailenin sıradan bir yiyecek olarak satın alabildiği, sevmeye başladığı ve sağlığı için iyi olduğunu varsaydığı şeyler arasında çoğu zaman sıkı bir ilişki vardır.

Sağlıklı kalmak için beslenme tipine verilen rol açısından, *diyet* ve *diyetetik* sözcüklerinin evrimi çok şey anlatır. Yunancada, *diaita*, genel olarak, "hayat tarzı" anlamına gelir ve özel olarak, "doktorun yapılmasını istediği" şeyi ifade eder; Hipokrat'ta, *diaitètikè*, "hijyenik öğütler bilimidir" Rönesans Fransızcasında da kelime bu anlamını korumuştur: "tıbbın ikinci bölümü diyetetik olarak adlandırılır, diyetetik, hastalara sağlıklı yaşama konusunda yardım eder" der Ambroise Paré[55]. Ama sanki eskiden sağlıklı bir hayatın temeli yalnızca önerilen yiyecekle tanımlanıyormuş gibi, diyet, günümüz dilinde, her türlü ağır besinin ortadan kaldırılması haline gelir, diyetetik de, beslenme rejiminin incelenmesi ve oluşturulmasıyla ilgilenir.

Beslenme ile ilgili her alışkanlık, tutum ve pratikler, kokular, renkler ve biçimler bakımından ve aynı zamanda yoğunluk türleri açısından doğrudan doğruya bir itkiler (çekicilik ve iticilik) ağına bağlıdır; bu söz konusu coğrafya, sağlık ve sofra adabı üzerine tasvirler kadar çok kültürelleşmiş ve bunun sonucunda da en az o kadar tarihselleşmiştir. Bu dışlamaların ve bu seçimlerin sonunda, ayrı tutulan, izin verilen, tercih edilen besin, hem bir etno-tarih, bir biyoloji ve bir iklimbilimden, hem bir bölgesel ekonomi ve kültürel bir keşiften, hem de kişisel bir deneyimden ileri gelen düzenler ve karşı-düzenlerin tam bir katman biçiminde sessizce üst üste yığıldığı yerdir. Bireyin seçimi, kendileri de zamanın ve yerin, insan gruplarının ve kişilerin yaratıcı farklılığının ve mikro-tarih-

52) Cl. Herzlich, *Santé et maladie*, s. 128-129.
53) Claudian, Serville, Trémolières, "Enquête", s. 1298.
54) Bourdieu, *a.g.y.*, s. 198-199.
55) Alıntı yapan J. Trémolières, "Diététique", *Encyclopaedia universalis*, Paris, 1968.

lerin deşifre edilemez olumsallığının nesnel belirlenimlerine bağlı olan olumlu ve olumsuz etkenlerin bir toplamına bağlıdır. "Avrupa modernliğinin içine, bu, insan, bitki ve yiyecek hareketlerine" neden olacak biçimde giren Amerika örneğine atıfta bulunan Fernand Braudel, "yavaş yavaş oluşan sonra çözülen beslenmeyle ilgili bu birleşmelerin, (...) diğer birlikteliklerle ilişkilerinde olduğu gibi unsurlarında ve süresinde de kavranabilen birlikteliğin eşzamanlı tarihinin[56]" hayalini kuruyordu.

Malzemelerin, onların birleşimlerinin, değişik hazırlama biçimlerinde dönüşümlerinin envanteri, *birçok girdili sonsuz bir bileşimin* unsurlarını gözler önüne serer. Yüzlerce nedenden dolayı, bu girdilerin tek anlamlı biçimde dökümünü yapmayı bırakmak gerekir: Hayvan ve bitki türleri sürekli yer değiştirir ve üretim koşullarına (endüstriyel olmayan ve endüstriyel hayvancılık, yem tipleri, toprağın doğası ve güneş alma durumu, tohum ve gübre seçimleri vb.) göre kalite değişikliğine uğrarlar; tatlar sayılabilir değillerdir ve birbirlerinden kolayca ayırt edilmezler, tıpkı bu konuda uzman olan Brillat-Savarin'in söylediği gibi: "çok değişik sayıda ve miktarda birbirine eklenerek değişebilen uçsuz bucaksız basit tat dizileri var olduğu için, tüm bu izlenimleri anlatacak yeni bir dil ve bu tatları tanımlamak için bir yığın kitap ve etiketlemek için bilinmeyen rakamlar gerekir[57]."

Ağızla ilgili tüm zevkler *ağızsallığın* yasalarına iki açıdan bağlıdır: Yiyeceğin yenilmesi olarak yutma zevki ve betimleyen, adlandıran, ayırt eden, nüansları belirten, karşılaştıran, renk katan, parçalara bölen yoğun bir dilsel etkinliğin aracı olarak konuşma zevki. Küçük çocuk, içinde bulunduğu uzamı rastgele keşfederken, eline aldığı şeyi ağzına götürür, ama yalnızca her şeyi içine alma konusundaki saplantılı arzudan dolayı değil: Michel Tournier'nin anımsattığı gibi, ağız çocuk için ikinci dokunma organıdır, onun "daha fazla dokunmasına", yoklamasına, bir maddenin girintisini çıkıntısını hissetmesine, onun pürtüklerini iyice tanımasına olanak sağlar[58]. Daha sonra, yetişkin kişide, kişiden kişiye ufak değişimlere uğrayan beslenme davranışlarına dair akıl sır ermez oyunda, tarihler (kültürel, toplumsal, ailesel) ve bu tarihlerden kalan anılar birbirine eklem-

56) F. Braudel, "Alimentation et catégories de l'histoire", Hémardinquer (der.), *Pour une histoire de l'alimentation*, s. 15, 27-28.

57) Brillât-Savarin, *Physiologie du goût*, Paris, Hermann, 1975, s. 50.

58) Michel Tournier, *Agora* adlı televizyon programında (France-Culture, 15 Ekim 1979, 12:00) Gilles Lapouge'un söyleşisi.

lenir. Bunlar, hep birlikte, kafa yapılarına ve duyarlılıklara bağlı, aynı zamanda farklı seviyelerde işin içine giren bir *zamansallıkta yer alışın (inscription)* belirtisi olan alışkanlıkları, âdetleri ve tercihleri esinlerler.

Öncelikle, kültürler gibi, toplumsal gruplar da durağan değillerdir ve beğenileri hep aynı kalmaz. Herhangi bir çağda, herhangi bir çevrede beğenilen herhangi bir yemek daha sonra "çok bayağı", "değersiz" ya da "ağır" diye nitelendirilip dışlanabilir. Giyecek ya da düşünceler konusunda olduğu gibi yiyecek konusunda da ortak âdet, modaya da bağlıdır. Nitekim, XIX. yüzyılın büyük bir bölümünde, pirinç "en iyi tarz" yemekler arasında yer almıştır; 1870 yılında hâlâ, bir etin yanında tuzlu olarak değil de daha çok tatlı olarak sunuluyordu; bugün Fransız alışkanlıkları denilince hemen akla gelen peynir ise, geçen yüzyılın burjuva sınıfında sofrada hiç görülmüyordu çünkü kırsal çevre ile bir ilişkiye gönderme yapıyordu[59].

Zaman hâlâ, kaysıları çileklerin, hindibalarını fasulyelerin yerine geçiren mevsimler döngüsünü dayatır; muhafaza etme teknikleri ve erzak konusundaki çeşitlenme sayesinde bugün eskisinden daha az zorlayıcı olsalar da, art arda gelişleri yılın aylarına ahenk katan o hoş ve düzenli becayişleri zorunlu kılar. Pazar tezgâhları haftadan haftaya değişmeyi sürdürür: Périgord çileği yerini Beurré Hardy armutlarına bırakır, Belle de Boskoop elmaları Hambourg misket üzümlerinin yanında ortaya çıkar, hemen sonra unutulmaz Reine des Reinettes elmaları gelir. Sattıkları malın, bilinmeyen yerlerle birlikte anılmasının anlamsal büyüsüyle güvence altına alınan mükemmelliğini hepsi bir ağızdan sert bir tonla haykıran satıcıların, her yıl yinelendiği için size tanıdık gelen güçlü sesinin ilan ettiği bir renkler, kokular ve biçimler coğrafyası küçük dokunuşlarla ortaya çıkar; bu bilinmeyen yerlerle sizin aranızda, tıpkı satıcı ile ritüel bir repertuarı aynı inançla onun için her yıl yeniden hayata geçirdiği potansiyel müşterisi arasında olduğu gibi sessiz bir akit imzalanır. Ayva mevsiminde biri şöyle haykırır: "Ayvalara ulaşmak için, bayanlar, şu taraftan gelin", öte yanda arkadaşı benzer bir hoşlukla, davetkâr bir tavırla mükemmel misket üzümlerini göstererek "Gelin beni alın, beni toplayın, pazarın en iyisi en tatlısıyım" diye bağırır.

Yaşlı kişi, çocukluğunun tatlarını, süt ürünlerini ve tatlıları, öğütülmüş sebzelerden yapılmış çorbayı, kuru meyve hoşaflarını tamamen doğal halde yine bulabilse de, hayatın farklı aşamalarında, zaman, yaş düzeyine

59) J.-P. Aron, *a.g.y.*, s. 117-120.

bağlı olarak, biyolojik gereksinimleri ve yiyecek tercihlerini değiştirmiştir. Ama takvim yılı zamanı, takvimdeki art arda gelen çalışma günleri sonrası molalar, haftalık dinlenme günleri, dinsel alışkanlık, tutum ve pratiklerin erozyona uğramasından sonra yemeklerle ilgili ritleri yılmadan ayakta kalan dinsel günlerin gelişi, son olarak aile içi kutlamalar (doğum günleri, vaftiz, evlilik, vb.) da vardır. Böylece, gerçek zamanın işaretleri ve biyolojik, psikolojik, ailesel ve toplumsal zamanınkiler, yiyecek seçimleri ve yemeğin düzenlenmesi konusunda üst üste biner, birbirlerini tamamlar ya da birbirleriyle çelişirler.

Bunlardan bazıları, açıklanamaz bir biçimde uzun süre varlığını sürdürür. Böylece, çoğunluğun Katolik pratikten uzaklaştığı Paris bölgesinde, Cuma günü, balığın en çok tüketildiği gün olarak kalır[60]. Belirleyici olan, ev kadınlarının alışkanlığı mı ya da toplumun ataleti mi, veya Cuma günü taze balık bulmanın kolay olması mı, yoksa hafta sonu zamanının vaat ettiği zevklere geri dönmeden önce haftanın bittiğini gösteren somut bir işaret belirlemeye yönelik farkında olunmayan bir gereksinim midir? Geleneksel dinsel yasaklar ortadan kalksa da, ticaret alanından gelen, "yeni Beaujolais geldi" tarzındaki yeni ayinleştirme biçimleri veya bir kısım takipçileri kendi iradeleriyle sıkı bir yasaklar ve öğütler sistemi benimseyen diğer bir kısmı ise, yalnızca "biyolojik tarım" (genel anlamda, gübresiz, ilaçsız ve yalnızca toprak üzerinde yapılan tarım) yöntemleriyle elde edilmiş ve çok yüksek oranlarda verim sağlayan yoğunlaştırılmış bir tarımın ürünlerinden daha az tehlikeli olduğu varsayılan ürünleri tüketmekle yetinen "makrobiyotik", vejetaryen ya da vegan (aşırı vejateryen) rejimler onların yerine geçmeye hazırdır.

Korku ve anı arasında ikiye bölünmüş, çelişik arzularla dolu kalp ve akıl, "iyi" yani benim kişisel beğenim olan ile "sağlığım için iyi" olan

60) INSERM'in araştırmasındaki, Paris dışında, incelenen dört bölgeyle ilgili rakamlar bunu kanıtlar (*a.g.y.*, s. 1349; tablo XXXIV, s. 1350). Rakamlar , bir yiyeceğin, bir öğünde görülme sıklığını gösterir:

Balık	Herhangi bir gün öğlen: %6	akşam: %3,5
	Cuma öğlen : % 78	akşam: %29
Et	Herhangi bir gün öğlen: %65	akşam: %15
	Cuma öğlen: %8,5	akşam: %3,5
Kümes hayvanı	Herhangi bir gün, öğlen: %9	akşam: %2
	Cuma öğlen: %1	akşam: %1
Sosis, salam vb.	Herhangi bir gün, öğlen: %23,5	akşam: %25
	Cuma öğlen: %4,5	akşam: %7

arasında ayrım yapar. Böylece, Sevgi Gölü ile Akıl Okyanusu arasında, geleneğin özlü sözleri ile modern diyetetiğin önerileri arasında gidip gelinir. Biri telkin eder: "hiçbir şey büyükanne Marie'nin pişirdiği yemeklerden, Adèle teyzenin büyük köy pastalarından daha iyi değildir"; diğeri uyarır: "sağlıklı yemenin zamanı geldi[61]", "fazladan bir kilo, bir yıldan daha fazlası eder[62]". Ve Bourdieu, beslenme ile ilgili alışkanlık, tutum ve pratikleri hâlâ eğitim söyleminin dışındaymış gibi değerlendirebilir, Sağlık Eğitimi Ulusal Komitesi, öğretmenlere, bir dikkat çekme aktivitesi olarak, öğrencilerin, oyun yoluyla, dengeli menüler oluşturmayı öğrenmelerine ve farklı besinlerin faydalarını anlamalarına olanak sağlayan *Düzgün beslenelim* adı altında bir eğitim paketi öneriyor[63]. Ey güzel yemeklerin ve reçetelerin savaşı, akla uygun olanın arzulanana karşı eşit olmayan savaşı!

Çocukluğun muhteşem koku hazinesine sonuna kadar bağlı bellekler. Uzun süredir hasta olan yaşlı babamın, yedi yaşına gelmeden yüzyılın başında ölen çok sevdiği babaannesinin, onunla birlikte, insanın ağzının suyunu akıtan sırlarının da yok olduğunu anlattığı bademli pastaları. Ve bir restoranda yaşı geçkin bir arkadaşın, aile sofrasında ödüllendirilen okuldaki ilk başarılarının tadını hatırlatan, kendisine yasak olduğu için benim sipariş etmemi istediği o kremalı bezeler (oeufs à la neige). Kaybolan mutlulukların kokuları, geçmiş zamanın hoş kokuları: "Bu kadehteki rengi atmış, soğuk, sert şarap Şampanya bölgesindeki tüm hayatımı gözümün önüne getiriyor. İçtiğimi sanıyor: hatırlıyorum[64]..." Bu şarap, onu tanıyorum, bambaşka bir toprağın ürünü olmuş olmasının ne önemi var; o, yalnız ve gururlu bir yürüyüşçü olan büyük babamın, gizemli bir biçimde unutulmaz bir şenliğe dönüştürmeyi bildiği uzun sessiz yürüyüşlerini taçlandıran, ormandan çıktıktan sonra yapacağı piknik için ırmağa soğuması için bıraktığı şaraptır.

Çoktandır ölümün anonimliğine aday Gabriel son günlerini huzurevinde geçirir ve yalnızca, anne tarafından hazırlanan yemekle ilgili anıları vardır: "Sürekli onu, annemi düşünüyorum, onu çok sık düşünüyorum, ne kadar da zarif bir kişiydi. Erkek ve kız kardeşlerimin ondan memnun

61) Docteur Henri Dupin (Rennes'de beslenme uzmanı profesör), "Apprendre à manger", *Le Monde*, 14-15
Kasım 1976.
62) Eylül 1977'de Paris otobüslerinde bir soda reklamı.
63) *L'Enseignement public*'de yayınlanan bir ilan, 35. cilt, 1. sayı, Eylül-Ekim 1979.
64) Gaston Bachelard, *Le Droit de rêver*, Paris, PUF, 1970, s.236.

olmadıklarını sanmıyorum, ama ben her zaman, evliyken bile iyi karşılandım. Annem bizi davet ettiğinde, küçük güzel yemekler yapardı": ya da büyükannenin yaptığı yemekler: "Her pazar günü, büyükannem çikolatalı sup hazırlar, ardından jambonlu yumurta, salata, tereyağı ve domuz kavurmasıyla donattığı bir sofra kurardı, yemeğin sonuna kadar her şey masada kalırdı[65]", eskiden sunulan ve paylaşılan bu yemeklerden bahsetmek, onun için, adeta, geçmişin hoşluğunu ve sevilen yüzlerin şefkatini dile getirmenin tek yoluydu.

Bedenler

Günlük hayatın içine iyice yerleşmiş oldukları için çok basitmiş gibi görünen beslenme davranışlarında, hayatın ilk zamanlarından itibaren ortaya çıkmaya ve biçimlenmeye başlayan iki ilişki biçimi birbirini gerçekler, birbirine karışır ve birbirine karşıt hale gelir. Biri, besleyen anne ya da onun yerini alan anne ile ilk ilişkiyle ilgilidir; diğeri ise, bireyin, zamanın yol açtığı yıpranmaya boyun eğen, ölüme adanmış yaşayan beden olarak ve eril ya da dişil bir biçim alan eşeyli beden olarak kendi bedeni ile sürdürdüğü ilişkiyi betimler.

Çocuk anne tarafından beslenir, annenin kendi isteğine göre hazırladığı şeyi onun elinden alır; daha sonra, anne, çocuğun tercihlerini göz önünde bulunduracak, ama her zaman "çocuk için iyi" olanın ne olduğunu en sonunda kendisinin daha iyi bildiğini sanacaktır. Pek çok aile yemeği, zorlu bir iktidar mücadelesinin, annenin ve babanın çocuğu "tabağındakileri bitirmeye" "az sonra tatlı yemek istiyorsa eti yemeye" zorlayarak onun bedeni üzerinde egemenlik kurma mücadelesinin sahnelendiği bir tiyatrodur.

Büyük küçük hiçbir insanın doğuştan bilgili olmadığı, araştırmamızda söyleşi yaptığımız Elisabeth'in de doğruladığı gibi, yalnızca çocukların tercihlerine kalırsa sonunda çoğu zaman şeker ya da hamur işi açısından zengin, hayvansal proteinler ve taze sebzeler açısından fakir dengesiz bir rejime varılacağı doğrudur. Elisabeth, ısrarla çocukların beğenilerine uygun menüler (pirinç, börek, her gün patates) isteyen, çalıştığı lisenin kantininin personeli ile Milli Eğitimin kabul ettiği diyetetik talimatlara uymak zorunda olduğunu düşünen ve özellikle on bir ve on iki yaşından

65) Dacher ve Weinstein, *a.g.y.*, s. 92-93.

küçük çocukların yemeyi reddettiği pişmiş sebze yemeklerini, balıklı börekleri vb. ısrarla benimsetmeye çalışan sorumlu memur arasında binlerce kez gözlemlediği anlaşmazlıkları aktarır.

Anne ısrar eder, yemeye zorlar ve böylece çocuğun bedeninin hâlâ kendine ait olduğunu vurgular: "Annem her zaman ne yediğimize ve bize yedirdiği her şeye dikkat ederdi. Çoğu zaman istemezdim. Yemeği ağzıma tıkmaya çalışarak ısrar ederdi. 'Bir kaşık daha, bir tane amcan için, iki tane Tatie için. Bak mis gibi meyve suyu ve annenin hazırladığı güzel sebzeler. Bunlar büyümeni sağlar ve güç verir'[66]." Çocuk, önce bedenini anne yasasından kurtarmaya çalışarak, bu konuda elinde büyük bir koz olduğunun, reddetmek yoluyla anneye egemen olabileceğinin, ona direnebileceğinin, onu endişelendirebileceğinin, kimi zaman yemeği beğenilmeyen aşçı kadının ağlamaklı sesinin dile getirdiği gibi "ona üzüntü ve endişe verebileceğinin" belli belirsiz farkına vararak reddetmekte diretir.

Masanın etrafında küçük kaşıklar ve büyük laflarla girişilen göğüs göğse bir mücadeledir bu: Çocuk hemen özgür olmayı ister, büyümesine daha çok vardır; anne ondan, daha sonra büyük, güçlü ve özgür olması için ilk önce yemesini, yani boyun eğmesini ister, ama çocuk sabırsızlanır, çocuk bekleyemez. O zaman binlerce kurnazlık bulur, evde asla aç değildir ama dışarıda her şeyi ne olursa olsun her şeyi mideye indirir. Hemen ardından sinsi intikam yolları keşfeder, başkalarının yiyeceğini över ve annenin egoist kalbini yaralar: "Bir seferinde babam bizi yürüyüşe götürmüştü ve bir çay salonunda Wels Rarebit (kanepe ekmeği üzerinde eritilmiş peynir) yemiştik. Anneme büyük bir coşkuyla onun hiç yapmadığı bu nefis yemekten bahsettim (...) Annem buna çok sinirlendi. Bu hale nasıl ve ne için geldiğini anlamadım. 'Kötü' ve utanç verici bir şey yapmış olmalıyım diye düşünmüştüm. Şimdi, başka birinin yaptığı bir şeyi yediğimizde annemin kendini nasıl ihanete uğramış gibi hissettiğini anlıyorum[67]."

Ama çatışma ne genel ne de süreklidir. Her şey, annenin, reddi hissetme biçimine, çocuğun istekleri karşısında kısmen boyun eğme kapasitesine ya da mücadelede otoritesinin tüm ağırlığını kullanmaktaki inadına bağlıdır. Geneviève, on yaşındaki oğlundan söyle bahsediyor: "Hiçbir şeyi

66) Mary Barnes ve Joseph Berke, *Mary Barnes : un voyage à travers la folie*, Fr. çev., Paris, Seuil, Points, 1976, s. 24-25.

67) *A.g.y.*, s. 25.

sevmez. İstiyor ki her gün ona et ve patates kızartması ya da pizza yapayım. *Hiçbir şeyi* sevmiyor, öyle işte, tıpkı babası gibi" (anne baba ayrılmış). "Onun istediği hep aynı şeyler: gravyer peyniri ve jambon, yumurta, püre, patates kızartması, makarna, spagetti, biftek, kızarmış tavuk ve bunun gibi şeyler... Görüyorsun, hep bu on şeyin etrafında dönüp duruyor." Geneviève, geçmişteki faydasız ve kabul görmeyen çabalarını aktarıyor, ve işte kabul edilmemiş bir sevgi sunumunun ardından gelen yakınma: "O küçükken, bilirsin, yediklerini çeşitlendirmek, arka arkaya iki kez aynı şeyi asla yedirmemek için çabalıyordum. Yaratıcı çabalarım da vardı: yarım patates ve yarım havuçla birlikte birkaç yeşil fasulyeyi tavukla karıştırıp ona veriyordum. Onun yemeklerini hazırlıyor ama kriz geçiriyordum, hiçbir şeyi istemiyordu! Sonuçsuz kalan o kadar çaba harcadım ki her şeyi oluruna bırakıp sonunda birçok şeyden vazgeçtim" bu son cümlede sesi azalıyordu, tıpkı şunu söylerken olduğu gibi: "Beni terk etti, beni sevmedi, tıpkı babası gibi."

Çoğu zaman, eğer anne mutlu, etrafındakilerin sevgisinden eminse, yemek, bebek için, karşılıklı gülüşmelere, okşamalara, anlamlı bir bütün oluşturmayan konuşmalara, anneye yöneltilen, onun dikkatini cezbedecek, bakışını kendine çekecek ve ona ait olduğunu hissettirecek binlerce işarete fırsat veren muhteşem bir şenlik anı olur. Daha sonra, henüz ayakları üzerinde duramayan çocuk, saklanmak için, kimi zaman masanın altından annesinin ayaklarıyla oynadığı, kimi zaman dolapların çekmecelerini karıştırdığı, kimi zaman krema kâsesini yaladığı, kimi zamansa eriyen çikolatanın kokusundan ya da reçel tenceresinden yayılan yapış yapış kokulardan başı döndüğü mutfağa gidecektir.

Çocuk, annesinin hareketlerine bakar onları gözlemler, yoğuran ellerin gücüne hayran kalır; annenin bardağının içinde yukarı çıkan maya topağının gizemi onu büyüler; tart kalıbının kenarlarından taşan hamuru çevik bir biçimde temizleyen küçük bıçağın ustalığını sessizce takdir eder; basit işler (cevizleri parçalamadan kırmayı, kaysıların çekirdeğini çıkarmayı, elmaları soymayı) yapmayı öğrenir: Yemeklerin ve aletlerin isimlerini, yapılan herhangi bir işe ne denildiğini, pişme derecelerini öğrenir. Duyumsal ve özendirici öğreniminin önemli bir kısmını mutfakta alır: "Çocuğu mutfaktan uzaklaştırmak", diyordu Bachelard, "onu hiçbir zaman göremeyeceği düşlerinden uzaklaştıran bir sürgüne mahkûm etmektir. Yiyeceklerin düşsel değerleri, hazırlanmaları takip edilirken etkin hale gelir (...) Mutlu insan, çocukken evin kadınının «bacaklarına dolanan» insandır[68]."

68) Bachelard, *La Terre et les Rêveries de la volonté*, Paris, José Corti, 1948, s. 86.

Mutfak, masa ile evye arasında sürekli gidip gelirken, elleri meşgul olsa da zihni serbest olan ve açıklamaya, tartışmaya, moral vermeye yönelik kısa ama anlaşılır sözler söylemekten geri durmayan anneyle başı sonu belli olmayan gevezeliklerin yapıldığı, hoş bir içtenliğin huzur verici yeri olabilir. Daha sonra, kendi mutfağında sanatçı ya da başkasınınkinde ziyaretçi olan yetişkin iç çeker: "Fakat mutfağa girmekten o kadar zevk alıyorum ki. Her seferinde çocukluğuma geri döndüğüm izlenimine kapılıyorum[69]." Bazen geçmişin çağrısı o kadar ısrarlıdır ki mutfak eski usul dekore edilir ya da mutfağa eskiden kalma bir araç yerleştirme yoluna gidilir: "Dünden beri bir kuzinem var, sizi ısıtan, elleri kirleten, yakan gerçek alevler saçan ve henüz tam kullanamadığım, zaman isteyen bir kuzine. Uzun zamandır bu kuzinenin hayalini kuruyordum, ateş yakmayı seviyorum, sabah, öğlen, akşam ya da serinlik çıktığında, ateşi seyretmeyi seviyorum (...) Bu şekilde, unuttuğum bir mutluluğa, bir çocukluk anısına yeniden kavuştum. Zaten tüm hayat yalnızca bu mutlulukların aranması değil midir? Ben çok iyiyim, ellerim, ayaklarım, yüreğim ısınıyor[70]..."

Yemeklere yöneltilen ilgi ve dikkat etrafında, onlarla ilgili olarak kabul edilen zevk yelpazesinde ya da dayatılan kısıtlamalarda, insanın, kendi bedeni ve ötekiyle, gözle görülebilen eylemlere dönüşen ilişkisi okunabilir. Yeniyetmeler ve genç yetişkinler arasında beslenme üzerine bir araştırma yapan *Le Monde*, uyuşturucu ve alkol tatmaya hazır bu yeni kuşakların, beslenmeyle çok az ilgilendikleri sonucuna varıyordu. Aralarından çoğu, zamandan ve paradan tasarruf etmek için, kendi isteğiyle, üst üste iki değilse bile bir öğün atladığını, zamanını ve parasını diğer boş zaman etkinliklerine ayırmak istediğini, aile ile yenilen yemeğin yavaşlığından nefret ettiğini ve özel zamanlarda arkadaşlar arasında paylaşılmak üzeri özel yemekler yapmaya şimdiye kadar hiç zaman ayırmadığını söylüyordu. Bu araştırma, buna benzer başka olguları hatırlatıyor: 1975 yılında Rennes Üniversitesi yemekhanesinde, gözlemlenen bin öğrencinin üçte birinden fazlası yemeklerini yirmi beş dakikadan az bir sürede bitiriyordu; Paris'te, yarısı genç yetişkinlerden oluşan iki bin insanın (clients) yemek yediği büyük bir Sosyal Güvenlik yemekhanesinde, yemek süresi ortalama yirmi dakikadır[71]. Bu sayısal göstergelere, mutlak bir anlam yük-

69) Fanny Deschamps, *Croque-en-bouche*, Paris, Ablin Michel, 1976, s. 236.

70) Mme C.F., "La cuisinière au bois", *Le Monde Dimanche*, 30 Eylül 1979.

71) Charles Vial, "Les jeunes dans leurs corps II : " La Bouffe ? Bof... "", *Le Monde*, 10 Ağustos 1978.

lenmemelidir: Fransa'da kamuya açık bir yemekhane, nadiren hoş, sessiz, iyi havalandırılmış, hoş bir biçimde düzenlenmiş bir yerdir ve bu yüzden, oralara ancak zorunlu olarak gidilir ve mümkün olan en kısa zamanda çıkılır.

Belki de bir insanın, bedenini uygun biçimde besleme zahmetini göstermesi için bedeniyle barışık olması gerekir ya da bir insanın başka bir insana yemek hazırlamaktan zevk alması için uzun süren bir sevgi bağının tadına önceden dolu dolu varmış olması gerekir. Bu konular, bulumiden, obezliğe giden, ardından zayıflama kürüne ve son olarak zihinsel anoreksiye varan aşırılıklar dörtgeni çerçevesinde analiz edilebilir. Bu uç davranışları burada ele almamın nedeni, bunların, bana, her türlü sınırlamadan uzak çok yemek ya da çok içmek konusundaki ölümcül aşırılık ile yemeyi ve içmeyi en az o kadar aşırı bir biçimde reddetme (bunlar, bireyin, kendi bedeninden tiksinmesini ve bedeninin kendi kendini idame etmesini sağlamaktaki başarısızlığını haykırdığı simetrik davranışlardır) arasındaki bu tehditkâr ve rahatsız edici gidip gelmede, başka zamanlarda bizi sinsice baştan çıkaran ve başlangıçlarını kafamızda yarım yamalak canlandırabildiğimiz şeyi radikalleştiriyorlarmış, en uç yoğunluklarına taşıyorlarmış, teatral hale getiriyorlarmış ve görünür kılıyorlarmış gibi gelmeleridir.

Bu aşırılıklardan ilki olan *bulumi*, buna yakalanan kişiyi sürekli yiyeceğe, hangi türde olursa olsun mümkün olan en çok miktarda yiyeceğe doğru sürükler. Söz konusu olan, gurme yemekleri seçmek ya da hazırlamak değil, tıka basa yemek, bedeni doldurmak, boşluğunu gidermek, şişirmek, germek, biçimini bozmak, tanınabilir halden çıkarmak için mümkün olan en hızlı biçimde yutacak bir şey bulmaktır. "Yemem gerekiyor, ekmekten, suyla seyreltilmiş püreden una kadar esaslı şeyler yemem gerekiyor, ... daha çabuk olması için ellerimle, ... ağrı hissedinceye dek yemem gerekiyor. Her yerim dolgun ve şişkin, beş aylık hamile kadın gibi bir karnım var; karnımdan dolayı artık yürüyemiyorum. Aynada kendimi gördüğümde, kendi kendime şöyle diyorum: Bu mümkün değil, bu ben değilim. Değiştirmişler beni. Artık gerçekten dayanacak halim kalmadığı zaman duruyorum[72]."

Böylesi bir kendini besiye çekme seansından sonra, genç kız (bulimi hastalarının çoğu genelde bu kategori içinde yer alır) kendini kusmaya

72) Marie-Claire Cèlerier, "La boulimie compulsionnelle", *Topique*, 18. sayı, Ocak 1977, s. 95.

zorlar, sonra yatışır ve sanki kendini basmakalıp bir saplantılı edimler sahnesini tekrarlamak zorunda hissediyormuş gibi aynı süreci yeniden başlatır. Anorekside olduğu gibi ama daha az belirgin bir biçimde, kendi bedenine karşı ölümüne bir mücadeleye girişilir: kişi bedenini bağışlayamaz ve tıpkı bir boksörün rakibini yumruklara boğması gibi onu yiyeceklere boğar. Beden, dişil formunu almasın, anne imgesinde bir kadına dönüşmesin, onun benzeri haline gelmesin diye, tam anlamıyla anoreksi durumuna girmeden aç bırakıldığı, sonra, yasadan yani mantıklı olanı söyleyen, çocuğun yemeğini seçen ve hazırlayan, ona düşen parçayı ölçen annenin geçmişte kalmış bakışından akıldışı bir şiddetle kurtulmak için, sanki farklılaşmamış bölgeleri olan büyük bir çanta, acilen doldurulması gereken dipsiz bir tulumdan başka bir şey değilmiş gibi hızlıca silip süpürülen yiyecekle tıka basa doldurulduğu dönemlerin birbirini takip ettiği, "bitmez tükenmez bir savaşın alanı" haline gelir. "Öyleyse bulumi, cinsiyetle ilgili bir çatışmayı maskeler", ergenlikten sonra, aile bağları ve annenin aşırı baskın olduğu bir ilişki içinde sıkışan genç kız, kendini "ayrı" ve özerk kılmak için ne bu özel bağı bozabildiği ne de kendinde, ona bağlı itkileri yaşayabileceği bir eşeyli beden tanımlayabildiği zaman ortaya çıkar[73].

Obezlik, aşırı kilonun, devamlı özenin (soin) nesnesi olması, düzenli bir aşırı beslenmeyle sürüp gitmesi bağlamında bulumiden ayrılır, –bununla birlikte, bazı durumlarda obezlik bambaşka bir karakter sergiler, henüz çok anlaşılmayan metabolizma bozukluklarına bağlı olabilir. Klasik obez yemeyi, nitelik ve nicelik olarak iyi yemeyi sever; tercihi genelde şekerli yiyeceklere ve abur cubura yöneliktir[74]. Adeta, küçük çocukluğuna, korumacı bir annenin dikkatli bakışları altında tehlikeli ilk adımların titrek mutluluğuna, bir öpücükle ve küçük bir pastayla ödüllendirilen ilk başarıların zamanına geri dönmeyi düşlüyor gibidir. Sillelerden, kaderin sillelerinden, hayatın büyük küçük mutsuzluklarından kaçınmak ister ve kendine, kendi kırılgan beni ile ötekinin saldırısı arasındaki mesafeyi arttıran simgesel bir zırh, tombul ve yağlı bir kale inşa eder: kendine özgü bir tarzla şokları zayıflatmaya, riskleri azaltmaya çalışır. Sanayileşmiş uluslarda, hayat seviyesi yükseldikçe, obez sayısının arttığı görülür: Bunun nedeni, daha çok yiyecek almaya yetecek daha fazla paranın olması değil, toplumsal sistemin, hem vatandaşın güvence isteğini

73) A.g.y., s. 102-104, 109, 112.
74) Jean Trémolières, *L'Obésité, Actualités diététiques*, 1. sayı, Temmuz 1970.

hem de yüzlerce güçlüğün yarattığı baskıyı arttırmasıdır –ki bu da, sinsi ve tehditkâr norma uyum sağlama konusunda gitgide artan bir iç sıkıntısına yol açar. Aşırı büyük bedeni, rejimi başarısızlığa götüren iyi niyetiyle obez, çevresinden, doktorundan "onu anlamalarını", öncelikle "sorumluluğunun tümüyle üstlenilmesi konusundaki isteğine" yanıt verilmesini, kendisinin hayatın kötülüğünden korunmasını ister[75].

Gerçekten obez olan ya da yalnızca, halk dilinde söylendiği gibi, "biraz toplu", "eti budu yerinde", "hafif yağlı" veya "dolgun" olan çağımızın herhangi bir bireyi, onlarca reklamın da yardımıyla, çeşitli olduğu kadar etkisiz de olan sayısız *zayıflama kürünün* yol açtığı imrenmenin ve verdiği yanlış sözlerin kurbanı olacaktır. Bu sihirli yöntemler, tabii ki para karşılığında, çaba harcamadan, rejim yapmadan ve zorluk çekmeden mucizevî bir ilacın yardımıyla, ya da sıkı ve tehlikeli olabilecek, sonu saçmalığa varan özel bir perhizin benimsenmesiyle elde edilecek muhteşem sonuçlar vaat ederler[76]. Çok hızlı gelişen bu sektörde, çok para getiren işler yapılabilir; bazısı tıp fakültesi diplomasına sahip şarlatanlar ve dolandırıcılar, bu işe girmekten geri durmazlar ve mantıklı ve doğru karşı-bilgi bunlara karşı koymakta zorlanır[77]. Aslında, sağduyulu insanların bu konuda gösterdikleri saflık hayret vericidir. Burada, yiyeceğe yapılan aşırı duygusal yatırımın işaretleri görülebilir, öyle ki beslenme davranışları, adeta doğaları gereği, makulün ya da hatta usa uygunun alanı dışında kalırlar.

Modanın ve kolektif tasavvurların rolü, diğer etkenlerin ağırlığı üzerine eklenir: Gençlik ve güzellikle ilgili yaygın kült, yaşlılığın ve ölümün saldığı korku, ancak çok az sayıda insanın zorluk çekmeden uyum sağlayabileceği güzellik idollerinin benimsenmesi, yüceltilen güzellik ideali (kaslı zayıflık) ile hayat biçimlerinin bambaşka gerçekliği (hareketsizlik, konfor, fizik egzersiz yokluğu, elle yapılan işleri küçümseme) arasındaki çelişki, bunların hepsi çok sayıda insanın kendini, kendi bedeninde iyi hissetmesini, bedeninin kusurlu yanlarını kabullenmesini engeller. Yaşamakla ilgili bıkkınlıklarının ya da düş kırıklıklarının temelde birkaç kilo

75) *Le Monde* 16 Temmuz 1977'de tıp sayfasını bu probleme ayırmıştır.

76) Claire Brisset, "Et mourir de maigrir", *Le Monde*, 4-6 Haziran 1978 ; bu konuda okuyucu mektupları, *a.g.y.*, 19 Temmuz 1978. Ve *L'Impatient* dosyası, 4. sayı, Şubat 1978, s. 16-22 ve 36.

77) Mario Bensasson ve Jean-Paul Dugas, *Je ne veux pas maigrir idiot!*, Paris, Fayard, 1978.

fazlalığa bağlı olduğu düşüncesine çocukça inanmalarının nedeni budur. Alınan eğitimin ve toplumsal söylemin bir sonucu olarak, dergilerin ve reklamların dile getirdiği gibi "güzellik sermayelerinin", tüm mal varlıklarını teşkil ettiğine inanmaya alışmış kadınlar, bedenlerinin narsistik imgesine aşırı yatırım yaparlar: Bu yüzden, uzun süre, görünüşle ilgili sorunlara en duyarlı ve zayıflama ya da gençleşme kürleri konusunda en saf kesimi teşkil etmişlerdir. Bugün, reklam ve kalıplaşmış toplumsal modeller, erkekleri de görünüşlerine dikkat etmeleri gerektiği fikrine ikna etmeye yönelmektedirler. "Kilo verme" saplantısıyla, ya aptalca beslenen ya da idrar söktürücü veya bağırsak yumuşatıcı ilaçları kullanan pek çok insan kimi zaman sağlığını çoğu zaman da parasını kaybeder. Aslında, beslenme davranışları ve bu davranışlarla ilgili olan şeyler, bizim toplumumuzda, para ve fayda elde edilen başlıca pazarlardır.

Zihinsel anoreksiye gelince, yetersiz beslenmeden dolayı sonu ölüme varabilecek kadar ciddi olan bu bilinçli diyet, genelde çok uzun süren bir zayıflama rejiminin sonucu değildir. Beslenme konusundaki bu karşı çıkış, çoğu zaman, on beş ve yirmi yaş arasındaki yeniyetme kızlarda görülür; bununla birlikte benzer türdeki geçici davranışlar bebeklerde ya da küçük çocuklarda da ortaya çıkabilir. Yeniyetme kızlarda, söz konusu olan, gerek zorla kusarak gerekse aşırı miktarda bağırsak gevşetici kullanarak, belirli bir eşeyli bedene dönüşmesi esnasında kin duyulan, içerdeki her şeyi sürekli boşaltacak fantazmatik bir "delik-beden" tasavvurunu deneyimlemiş kendi bedeniyle kurulan adeta sadistçe bir ilişkidir. Bulumik kişinin tümüyle doldurmak için boşuna uğraştığı bedeni, anoreksik kişi dört elle boşaltmaya çalışır. Kendi kendini aç bırakıp böylece hafifleyen, hiperaktif ve neşeli hale gelen anoreksik kişi, çevresine ve ortak yasaya meydan okur; bedenini, yasanın dışına konumlandırarak kendi benini ululaştırır ve kendini yemekten ve uykudan yoksun bırakarak ölüme doğru bu görkemli yürüyüşün mazoşist zevkini yaşar. Çünkü, anoreksik kişiye hastane ortamında zorla yemek yedirilmeye çalışıldığında ortaya çıkan intihar eğilimlerinin de doğruladığı gibi, adım adım ilerleyen bu mücadelede söz konusu olan iğrenme ve ölümdür[78].

Beslenme davranışlarındaki önemini göstermek istediğim ve bu davranışlarda temel bir rol oynayan son unsur, aşkla ilgili alışkanlık, tutum ve pratikler söz konusu olduğunda tabii ki bedensel ve duygusalın sıkı

78) Valérie Valère'in on dört ve on altı yaşlarında dönem dönem yaşadığı bir olayın şaşırtıcı bir tasviri, *Le Pavillon des enfants fous*, Paris, Stock, 1978.

yakınlığıdır. Somut gerçek: Ağzımızla, yani parçaları (dudaklar, dil, dişler, ağız içi salgılar) ve işlevleri (tat almak, dokunmak, yalamak, salgılamak, çiğnemek, yutmak vb.) aşk ilişkisinde son derece müdahil olan, bedenin ağzı ile yeriz. Bedeni beslemek, geliştirmek, düzene koymak ya da isteğe göre dönüştürmek için yemek yenir: Güzelleşmek, arınmak, beğenilmeye hazırlanmak için bir beslenme rejimi oluşturulur; partnerin yemeği, bedenini isteğe uygun hale getirmeye, onu daha güçlü, hafif ya da şişman, gergin ya da kaslı kılmaya yönelik olarak seçilir. Yemek yaparak, bir partner "kıvama" getirilir ve akşam eve döndüğünde, gerçek olmayan bir saflıkla ona şöyle denilir: "sana (sevgiyle), üzüm ve elmaların yanında, tam kıvamında, sevdiğin gibi bir tavuk hazırladım". Ah şu, hedefi tam on ikiden vuracak ayartma manevraları: Et (la chair)[79] yumuşaktır (tendre). Bir Brezilya filmi bu çok eski deneyimi muhteşem bir biçimde formüle eder: *Como era gostoso o meu Francês* (Benim küçük Fransız erkeğim nasıl da tatlıydı), evet, çünkü tadı güzeldi ve yumuşak yumuşak (tendrement) yutuluyordu.

Aşk, bir yutma, imkânsız bir özdeşleşimsel birleşim nostaljisi olan ötekini kendinde yamyamca özümleme fantazması barındırır. "Ötekini sevmek, arzulamak, onunla beslenmek ve böylece açlığı, gerçek ya da biyolojik açlığın öne geçmesine izin verdiği sembolik bir açlığı gidermektir[80]." Bir tavlama girişiminden, "kendine" birkaç haşlanmış sebzeyle birlikte güzel bir pirzola "yapar" gibi "onu kendine yapacak" diye bahseden halk dili bu konuda yanılmaz. Sevgi alışverişi, partneri lezzetli bir besine dönüştürür, ona yemekle ilgili söz dağarcığından alınmış sevimli isimler ("tatlım", "pilicim", "fıstığım") taktırır, onu "bakışlarıyla yedirir", onu "bir içim su" haline getirir (le dévore du regard, de caresses , le mange de baisers). Birbirinden ayrı sevgililerin aşk sözleri de aynı türdendir: "Seni özledim, sana açım, yerim seni."

Lévi-Strauss, yemek yapmanın, "kıçların ocak taşı, vajinanın tencere, penisin kepçe olduğu[81]" tam bir denklik içinde, aşk yapmaya dönüştüğü bir Afrika mitini aktarır. Bu lafazanlığın içine daha fazla batmadan, masanın ve yatağın her zaman adeta işbirliği yaptığı hatırlanabilir. Piknik, kırda öğle yemeği, benzerliği yoğunlaştırır. Edouard Manet, böylesi bir

79) Burada yazar, Fransızca'da hem insan ve hayvan eti hem de ten anlamına gelen *la chair* kelimesini kullanarak bir kelime oyunu yapıyor (ç.n).

80) Noëlle Chatelet, *le Corps à corps culinaire*, Paris, Seuil, 1977, s.155.

81) Lévi-Strauss, *Le Cru et le Cuit*, Paris, Pion, 1964, s. 301.

yemeğin doruk noktasını tuvale geçirirken, İkinci İmparatorluğun burjuvalarının sıkılgan hoşnutsuzluğunun altını çizmiş ama o çok iyi bilinen sahneyi ve imgeyi resmetmekten geri durmamıştır: Değişik çekici imgelerin arasında görülebilen uzanmış o uyuşuk bedenlerle, ağırbaşlı bir yemek salonunda kötü karşılanacak çift anlamlı şakaları kaldırabilen o davetlilerle, "kırda öğle yemeği", protokolden yoksunluğunun kıra özgü hoşluğuyla başka türlü bir samimiliğin de mümkün olabileceğini düşünmeye kışkırtır. Kırda öğle yemeği zaten alttan alta bir şehvet barındırır, davetlilere başka bir şeyden, başka bir yakınlıktan, başka bir şenlikten bahseder.

Bir masanın etrafında, kurallar sıkıdır. Herkes, bedeninin yarısını tahta masanın ya da sofra örtüsünün altında saklamalıdır. Karşıda oturana, dik duran gövdeden, biri çatalın diğeri bıçağın yanına hafifçe konulan iki bilekten başka bir şey gösterilmez. Fransız sofra adabı, İngilizlerinkinin tersine, her iki elinde masanın altında tutulup gözlerden uzak tutulmasını uygun bulmaz; belki masa örtüsü görülmelerini engellediği için bir kötü niyet olduğundan şüphelenilir. Buna karşın, İngiltere'de genelde, masada bulunan herkesin önüne, tek tek, masanın kenarlarından taşmayacak şekilde yerleştirilen küçük bez peçeteler konulur, bunun sonucu olarak, masanın etrafı ve alt taraf herkes tarafından görülebilir. Fransa'da, masada görülebilir olması gerekenler, etrafınızdakilerin yüzleri, bir yerden başka bir yere, sonunda yemek onlara ulaştığında geriye ne kalmış olabileceğini hesaplayarak bir yemekten başka bir yemeğe dolanan bakışları ve konuşmak, yemek ya da gülmek için açılmaya her zaman hazır, her yerde olan ağızlarıdır. Masa, önce, seremoninin merkezi, ağzı yüceltir; davet ritini gerçekleştirmek için kaçınılmaz olan araç gereçten, yani yiyeceği ağza götürmek için gerekli olan çataldan kaşıktan daha çok ağızla ilgilenir. Ama Fransızcada deyimler, değerler hiyerarşisini gözler önüne serer: "iyi bir çatalı olmak" iştahın sağlamlığını, yemek konusundaki hoş ve bulaşıcı bir coşkuyu gösterir, "iyi bir ağız olmak", üst düzey yemek konusundaki uzmanlık statüsüne, en yüksek dereceye ulaşmayı dile getirir.

Masa, karmaşık, aynı zamanda etkili bir *toplumsal makine*dir: konuşturur, söylenmek istenmeyen şeyi itiraf etmek için "masaya oturulur", hünerli bir yakın "ağız arar" (cuisiner), bir anlık esrikliğe, bir anlık boşluk hissine, bir kırmızı şarabın yumuşaklığına boyun eğilir ve daha dün hiç kimseye söylenmeyeceğine ant içilen şey anlatılmaya girişilir. Parasal işleri ve gönül işlerini konuşmak için hiçbir şey baş başa eşsiz bir akşam

yemeği gibi olamaz. Güzel bir yemeğin verdiği zevkle canlanan çehrenin parıltısına, şamdanların ışığıyla güzelleşen bakışın parlaklığına hayran olunur. Konuşma sürdürülür, belagatli, nazik, hafif iğneleyici olunur ve bu açık söylemin altından şu yarım yamalak sözler işitilir: "Sizden hoşlanıyorum, çok çekicisiniz. Bir gün, belki, eğer isterseniz..." Masa örtüsü de, zaten, yatak çarşafıdır; şarap, meyve lekeleri başka izleri düşündürür[82]. Sıcak yemekle yoğunlaşan koku, konuğunuzun bedeninin yakınlığı, onun parfümü, koku alma duyusunu harekete geçirir, algılarını ve çağrışımlarını uyarır, size başka çekici kokuları, sonunda size çok yakın olacak çıplak bedenin gizli kokularını düşündürür. Konuk, hayal kurar, düşler, daha fazlasını umar. Masadaki komşusuyla ilgilenir, ona hoş bir şey fısıldar, bakışlarını da ekleyerek bir ikincisini söyler, kibarlığın ve görgü kurallarının dile getirmeyi ona yasakladığı iltifatı sessizce dile getirir, sonra, bu yumuşacık ve ağızda eriyen dana filetodan dolayı teşekkür etmek için Madame Tartempion'a ve bu fileto ile 1976 Saint-Émilion'un uyumundan dolayı iltifat etmek için kocası Mösyö Tartempion'a döner. Mösyö Tartempion, hoşnut ama alçakgönüllü bir biçimde yanıt verir: "Küçük bir şato, sevgili dostum, ama büyük bir yıl." Masa bir zevk yeridir, eski bir icattır, ama gerçekliğini ve gizemini korur, çünkü yemek yemek her zaman yemek yemekten daha fazlasıdır.

82) Frédéric Lange, *Manger ou les jeux et les creux du plat*, Paris, Seuil, 1975, s. 36.

12
Eylem Kesitleri

"*Eminin ki* Jeanne Dielman'*ı bu şekilde yorumlayabilmiş olmamın tek nedeni, filmin yönetmeninin, yaptığım eylemleri seven bir kadın olmuş olmasıydı. Benim aktris olarak oyunum değil, tüm bu eylemler, banyo teknesini temizlemek, örgü örmek, bulaşık yıkamak... Bunları büyük bir aşkla sevdiğini biliyordum. (...) Bir kadının, bir başka kadın olabilecekken bir başka kadın olmamayı başarmış bir başka kadına yönelik merhametinden bahsetmek gerekiyordu. (...) Onun, haklı olarak öyle olmasını istemediği ama çok saygıyla baktığı çocukluğunun* [Chantal Akerman'ın çocukluğunun] *dünyası olduğu hissediliyordu... Ve eminim ki bu, tüm çocukların, küçük kızların olduğu kadar oğlanlarında belleğinde yer etmiştir. Küçük oğlanlar da annelerinin yaptığı bu sevgi dolu eylemleri sevmiştir*[1]."

Mutfakların derinliklerinde yemek yapma ile ilgili alışkanlık, tutum ve pratikleri hiç bitmeyen bir kumaş gibi dokuyan binlerce defa birbirine eklemlenmiş bu eylem kesitlerini anlatmak için doğru kelimeler, basit, sıradan ve açık kelimeler nasıl bulunur. Sonuç ne kadar başarılı olursa (bir hindi dolması, bir armutlu tart), o kadar hızlı tüketildiği, bu yüzden

1) Delphine Seyrig, Alain Remond'in söyleşisi, *Télérama*, 1454. sayı, 23 Kasım 1977.

yemek biter bitmez sonrakinin düşünülmesi gerektiği, bu her zaman yeniden başlayan görev karşısında sizi ele geçiren bedensel yükü, neşeyi ya da bıkkınlığı, sevgiyi ya da kızgınlığı hissettirmek için yeterince doğru, doğal ve canlı sözcükler nasıl seçilir.

Tekrarlanan, zorunlu eylemlerin ve adımların art arda gelişi. *İçeride:* hazırlamak için mutfağa; arada durmadan elleri yıkayarak ocaktaki yemeğe bakmaya koşup ya da hardalı masaya getirmeye gidip sonra servis yapmak ve yemek için mutfaktan salona; toparlamak için salondan mutfağa; yıkamak ve dizmek için yeniden mutfağa. *Dışarıda*; evden pazara, markete, fırına, kasaba, şarap dükkanına: Sonra kollarda dolu sepetlerle eve dönüş. Geçerken karşılaşılan, elinde daha da ağır yükü olan genç bir kadının homurdanması: "Bakın ne hale geldim, ailenin eşeği, taşı, taşı, bitmiyor." *İçeride*: mutfakta, sepetleri boşaltmak; marketten alınanları yerleştirmek; erzakları buzdolabına koymak için kaplara koymak; hesabı yapmak, parayı ve faturaları kontrol etmek. Sonunda oturmak. Bugün, yarın ve sonraki gün, yeniden aynı şeyleri tekrarlamak, aynı teraneleri okumak: Bu akşam için ne kaldı? Masada kaç kişi olacağız? Ya yarın, öğlen yemeği için ne yapsam? "*Ne yapılacağını bilmek* benim için en zor olandır! Bu yapmaktan daha zordur (...) Benim için en büyük sorun aslında, her zaman ne yenileceğini bilmek sorunudur. İşte bu, bu beni öldürüyor! Bu, *her zaman yenilecek şeyi düşünme* belası, örneğin Paul'ün anlamadığı bir şeydir. Bunu düşünmekten başka bir şey yapamıyorsun. Evle ilgili bir şeyi düşünmeden edebilmeyi, yani başka şey düşünmeyi becerebilmek isterdim. Yemek saati geldiğinde: Ne yiyeceğiz? Bu geleneksel olarak böyle, Allahın her günü" (Colette).

Ama "eylem" sözcüğü burada yanıltıcıdır, hem bedenin devinimlerini hem de zihninkileri içeren bir terim bulmak gerekir. "Yemek yapmak, karmaşık bir şey değildir, organize olmayı bilmek, bellek ve biraz zevk sahip olmak gerekir. Ben yemek yapmayı, çok basit bir biçimde, yaparak öğrendim", diyordu Brazier Ana[2]. Evet, mutfakta, etkinlik, elle olduğu kadar *zihinle* de yapılır; zihnin tüm kaynakları ve bellek hareket halindedir. Düzenlemek, karar vermek ve öngörmek gerekir. Hatırlamak, uyarlamak, değiştirmek, keşfetmek, birleştirmek, tüm ailede birilerinin çektiği zahmetin meyvelerini toplayan diğerlerinin rahatlığının sonucunda or-

2) *Les Secrets de la mère Brazier* (Roger Moreau'nun katkısıyla), Paris, Solar, 1977, s. 37. (Fransız gastronomisinin usta şeflerine dağıttığı yıldızlarla otorite sayılan Michelin Rehberi'nin, 1933 yılında üç yıldıza layık gördüğü ilk kadın aşçı olan Eugenie Brazier [ç.n]).

taya çıkabilecek şikâyetler ve hoşnutsuzluklar olmasın diye Germaine teyzenin beğenilerini ve küçük François'nın hoşlanmadığı şeyleri hesaba katmak, Catherine'in dönemsel rejiminin gereklerini yerine getirmek ve menüleri çeşitlendirmek gerekir: "*Yine mi* karnabahar! Pazartesi de geçen Cuma da bu vardı! Bunu istemiyorum! Sevmiyorum!" –ben de, ama bunun bu zamanda alınabilecek en ucuz yegâne sebze olduğunu onlara dinletmek ne mümkün, kendini beğenmişlikle hemen cevabı yapıştırırlar: "Başka bahanen yok zaten!"

Mutfakta, her zaman, zamanı, parayı hesaplamak, bütçeyi geçmemek, kendi iş yapma hızını göz ardı etmemek, okula gidecek olanı geciktirmemek gerekir. Fiyat, hazırlama kolaylığı ve lezzet açısından en iyi olanı kaşla göz arasında *değerlendirmeyi* bilmek gerekir. Ocaktaki süt "kesildiğinde", poşetinden çıkarılıp yağlarından arındırıldıktan sonra etin dört konuk için yetmeyeceği ortaya çıktığında, ya da Mathieu akşam yemeği için hiç haber vermeden küçük bir arkadaşını getirdiğinde ve bu akşam onlara vermeyi hesapladığım sebzeli et haşlamasının kalanını biraz "çoğaltmak" gerektiğinde ustalıkla *doğaçlama yapmayı* bilmek gerekir. Guy'in en son gelişinde Morteau sosisiyle yapılmış lahana yediğini ve Béatrice'in çikolatalı pastayı sevmediğini, ya da civardaki tek balıkçının tüm hafta boyunca kapalı olacağını *hatırlamak* gerekir. Hızlı bir biçimde gözden geçirilen tüm bu ayrıntıların, yani hariçte bırakmalar, olanaksızlıklar (zaman, para ya da malzeme olmayışı) ve tercihler oyununun sonu, hızlı bir biçimde gerçekleştirilecek bir çözüme varmalıdır, çünkü bu akşam için bir menü gerekmektedir, örneğin fırında patatesli rozbif. Aynı zamanda şarabın *uygununu bulmak* ve önerilen giriş yemeği beşamel sosluysa ya da misafirlerden biri süt katılarak hazırlanan yiyeceklerden pek hoşlanmıyorsa kremalı bir soğuk yemek (entremets) planlamamak gerekir.

Öyleyse, yemek yapmak, zorunlulukların ve keyfiyetlerin birbirine karıştığı karmaşık bir ayrıntılar ve nesnel veriler montajına, taktiklerin keşfedildiği, kestirme yollara gidildiği, eylem, uygulama ve üretme tarzlarının bireyselleştiği sürekli değişen karmakarışık bir karışıma dayanır. Yemek yapan her kadının kendi repertuarı vardır; olağan üstü koşullar için büyük aryaları ve hane halkı, onların önyargıları ve sınırları, tercihleri ve alışkanlıkları, hayalleri ve fobileri için özel şarkıları vardır. Deneyim kazandıkça, tarz ortaya çıkar, beğeni özgünleşir, hayal gücü özgürleşir ve örnekseme ya da fikir çağrışımı yoluyla, ikame etme, vazgeçme, ekleme veya ödünç alma gibi ince işlemler çerçevesinde kendi başına

yapılan bir keşfin artık sadece vesilesi olan tarif önemini kaybeder. Tamı tamına aynı tarifi uygulayan yemek konusunda deneyimli iki kadın farklı sonuçlar elde edecektir, çünkü işin içine, kişisel el becerisi, işin püf noktalarını (pişme esnasında tartın altı tutmasın diye tart kalıbını, yağlamadan önce, unlamak) bilme ya da bilmeme ve kaynağını çoğunlukla sözlü, ailesel ya da bölgesel gelenekten aldığı için tarifin derlemediği ve hiç açıklamadığı ve biçimi kişiden kişiye değişen tüm bir *şeylerle ilişki* girer.

Unutuşun Alanı

Biraz yukarıdan ve biraz uzaktan bakıldığında, özel alanda, her gün yapılan yemek işleri, tümüyle tekrara mahkûmmuş, arkaik yapılıymış, eski denge biçimlerinde yani belirsiz ve çok rasyonel olmayan bir tercihler, zorunluluklar ve kabul edilen âdetler katışmacı halinde sabit kalmış çok eski toplumsal düzgülere bağlı bir bilgiymiş gibi görünür. "Elini hamura sürmemiş" olanların bu açıdan baktığı tüm bu alışkanlık, tutum ve pratikler çok küçük noktaları dışında gelişmeye hiç elverişli değilmiş gibi görünür. Bununla birlikte, ayrıntılı bir biçimde incelenirlerse, somut (actuelles) alışkanlık, tutum ve pratiklerin, hayat biçimlerinin genel dönüşümünün bir sonucu olarak XIX. yüzyıldan bu yana önemli ölçüde değiştiği ortaya çıkar.

Hayat seviyesinin yükselmesinin ve okullaşmanın yaygınlaşmasının, artan coğrafi devingenliğin ve yolculukların çoğalmasının, dışevlilik pratiğinin bunda rolü vardır. Ama objelerin endüstriyelleşmesi, basit işlerin mekanikleşmesi, elektromekanik enerjinin kas gücünün yerine geçmesi de mutfakların halkının günlük hayatını doğrudan doğruya değiştirmiştir. Konfor ve hijyen konusundaki artan gereklilikler, sağlık ve beslenmeyle ilgili alışılmış tasavvurların birbiriyle bağlantılı değişimleri, çeşitli aletlerin düşük fiyata üretilmesi ve dağıtımı, tüm bunlar, aşçı kadının her gün yaptığı işe yansımıştır. Büyükannemlerin kuşağının her gün yaptığı birçok eylem ve uyguladığı birçok yöntem, bir genç kızın normal eğitiminin parçası olan eylem, uygulama ve üretme tarzları ve onun beceri sermayesi (orta düzeyde) ortak bilinçten çoktan silinmiştir ve varlıklarını yalnızca, bazılarının çocukluk anılarında, yaşlıların bölük pörçük hikâyelerinde ya da kendilerini, yok olmakta olan bir taşra kültürünün son işaretlerini toplamaya ve yakın ama çoktan unutulmuş bir geçmişin

anısını ve izini korumaya adamış şehir insanları, etnologlar[3] sayesinde sürdürür.

"Eylemlerin bir hayatı ve bir ölümü vardır", diye belirtir, günlük hayatın devinimini dikkatle gözlemleyen bir tarihçi[4]. Yüzyıllar boyunca gelişip zenginleşen, uzun bir süre neredeyse değişmeden kalan bu eylemler, bir ya da iki kuşakta hiç beklenmedik bir biçimde ortadan kalkabilmişse, bunun nedeni, teknik eylemin yegâne var olma süresinin, bir zorunluluğun (maddi ya da simgesel) bir anlamın ve bir inancın var olma süresi olmasıdır. Teknik eylem, bir duyguyu ya da bir tepkiyi yansıtan ifade eyleminden farklı olarak, öncelikle yararlılık hedefi ve işlemsel amacıyla tanımlanır. Tamamen ereğiyle güdümlenen teknik eylem, eylem olarak etkililiğini ortaya çıkaracak gerçekleşmeye ulaşmaya çalışır. İster bir aletle (bir soğanı küçük bir bıçakla ince ince doğramak), isterse çıplak elle (bir ekmek hamuru yoğurmak) gerçekleştirilsin, bedenin tümüyle devinmesini gerektirir; bu devinim, elin ve kolun, kimi zaman da yapılan işin gerektirdiği çabanın düzenli ritmine tamamen uyum sağlayan bedenin harekete geçirilmesiyle kendini gösterir.

Eylemi yapmak, öykünme yoluyla başkasından öğrenilen (biri bana nasıl yapıldığını göstermişti) bir modele göre düzenlenmiş, bellek yardımıyla yeniden yapılandırılan (onun böyle yaptığını görmüştüm) ya da benzer hareketlerden yola çıkarak denemeler ve hatalar sonucunda belirlenen (sonunda nasıl yapılacağını buldum), süresi yapılan işin yoğunluğuna göre değişen kesitler biçiminde birbirine bağlı bir dizi basit edim halinde parçalara ayrılır. Eylemi, yapım koşullarına uygun hale getirme ustalığı ve elde edilen sonucun kalitesi, belirli bir beceriyi hayata geçirmenin ve göstermenin ölçütüdür. İster yemek yapmayla isterse belirli bir niyete yönelik başka bir maddi dönüştürme tipiyle ilgili olsun, eylem, öncelikle bir *bedensel tekniktir*, yani Mauss'un tanımına göre, "insanların bir toplumdan diğerine geleneksel olarak kendi bedenlerinden yararlanma biçimlerinden[5]" biridir. İmgelem gücü (invention), gelenek ve eği-

3) Pierre-Jakez Helias, *Le Cheval d'orgueil*, Paris, Pion, 1975 ; Yvonne Verdier, *Façons de dire, façons de faire*, Paris, Gallimard, 1979; Annie Merlin ve Alain-Yves Beaujour, *Les Mangeurs de Rouergue*, Paris et Gembloux, Duculot, 1978.

4) Guy Thuillier, *Pour une histoire du quotidien au XIX^e siècle en Nivernais*, Paris ve La Haye, Mouton, 1977, s. 162.

5) Marcel Mauss, *Sociologie et anthropologie*'de (Paris, PUF, 3. baskı., 1966, s. 365-386) yeniden ele alınan "Les techniques du corps" (1935). Bkz. Musée des ATP, *Religions et traditions populaires*, Paris, Réunion des musées nationaux, 1979.

tim, eylem üzerinde, ona, onu gerçekleştirenin fiziksel yapısına ve pratik zekâsına uygun olan bir etkililik biçimi verecek şekilde, bir araya gelmişlerdir. Eğer eylem, gerek işlemsel zincirin sonunun artık faydalı görülmemesi, gerekse bir yöntemin zaman, enerji, ustalık ya da gereç bakımından daha az verimli olması bağlamında, yararlılığını kaybederse, anlamını ve gerekliliğini de kaybeder. Unutulmuş alışkanlık, tutum ve pratiklerin karanlık okyanusuna yavaş yavaş batan, parçalara ayrılmış, eksik ve biçimini yitirmiş eylem, ölü maddi bir kültürün ve eski bir simgeselliğin belirsiz ve anlamsız kanıtı olmadan önce, artık yalnızca, budanmış, adeta görünmez olmuş bir biçimde ancak kısa bir süre varlığını sürdürebilecektir. Çünkü teknik eylem, yalnızca somut ya da simgesel (koruma faaliyetleri, ritüeller ya da dinsel buyruklar durumunda) gerekliliği sayesinde ve çoğu zaman bir çevre ve bir sürü teknik nesneyle sıkı bir birliktelik halinde gerçekten varlığını sürdürür. Eylem, ancak, gerçekleştirenlerinin binlerce kez hayata geçirmesiyle desteklenen yararlılığı oranında ve onların rızası sayesinde devam eder. Bir eylem, ancak, eğer hâlâ etkili, işlemsel, verimli ya da verdiği zahmete değecek gerçek bir zorunluluk olarak görülüyorsa yeniden yapılır. Hayatı, ona yöneltilen inanca bağlıdır: yine tekrarlanması için, onu elverişli, işlemsel, faydalı olarak değerlendirmek gerekir, olası başarısına inanmak gerekir.

Günlük dil bu konuda karmaşık değildir: böyle yapılır "çünkü her zaman böyle yapılmıştır", ayrıca "öyle yapılması gerektiği için öyle", ya da hatta "âdeti yerine getirmek gerekir". İnanç zoruyla terk edilen, zorunluluk gereği vazgeçilen teknik eylem zayıflar ve ölür: hiçbir şeye yaramayan bir şeyle neden uğraşılsın ki? Ne olursa olsun, dildeki fonemlerin eklemlenmesi gibi ve aynı nedenlerden dolayı, teknik eylem, genelleşen yapı (economie) ve artan basitleşme ilkesine bağlıdır. Bir anlamda, yine fonemler gibi, tek bir işleve sahiptir. Ama yanılsamaları, dışlamaları, hataları ve önyargıları da vardır, çünkü her insani hareket gibi, kendi özgüllüğünde her kültürü karakterize eden kategoriler ve karşıtlıklar sistemi içinde yer alır. Böylece, ritler ve âdetlerden, inançlar ve ön varsayımlardan oluşan, kendi mantığıyla çevrelenmiş ve kendine has bir sistem[6] oluşturan bir sıkı doku, orada gerçekleştirilen teknik eylemleri yararlı, gerekli ve inandırıcı olarak belirler ve öyle kılar.

6) Bkz. örneğin, Marcel Détienne ve Jean-Pierre Vernant, *La Cuisine du sacrifice en pays grec*, Paris, Gallimard, 1979.

Eski eylemler, yalnızca elektrikli aletlerin mutfaklara girişiyle değil, maddi bir kültürün ve bu kültürün bağlı olduğu geçim ekonomisinin dönüşümüyle de ortadan kalkmıştır. Erzakların doğası değiştiğinde, yemek hazırlama eylemleri de değişir: örneğin, eskiden kestanenin çok tüketildiği Cévennes köylerinde, kestaneler kurutulurken, ağaçlardan çırpılırken, ayıklanırken, kışa hazırlanırken, un haline getirilirken yapılan özel ve karmaşık pek çok eylem, bugün, yalnızca orada kalmış yaşlıların anılarında varlığını sürdürebilmektedir[7]. Eylemler ortadan kalktığında, bu eylemlere bağlı olan tarifler de yok olur; geriye, kaybolmuş çocukluğun dinginliğinde alınan, belli belirsiz ama ortadan kaldırılamaz olan, o *laïssoles*, pişi, krep ve peksimet arası bir yiyecek olan o *Rourgue pascades* ya da o eski zamanların poğaçaları gibi çok eski tatları içselleştirmiş anıdan başka bir şey kalmaz: "Bugün, insanlar hemen hemen her yerde bulunan poğaçaya alışmış ve bu poğaçayı güzel buluyorlar, çünkü güzel; ama ben bir karşılaştırma yaptığımda, eskisini tercih ederim[9]..."

Geçtiğimiz yüzyıldan bu yana ve öncelikle sunumları açısından, başka her şeyden daha çok değişmiş olan, kullanılan malzemelerdir. Eskiden, ürünlerde paket diye bir şey yoktu: Zeytin ve turşu bakkalın salamura fıçısından, un yine bakkalın çuvalından, sıvı yağ da, bakkala götürülebilecek büyüklükte olan bir şişeyle alınırdı. Bakkalın, sınıflanmalarının gerçek doğasını ve sırrını yalnızca kendisinin bildiği çuvalların, fıçıların, büyük kavanozların zekice düzensizliği ortasında tahta kurulur gibi oturduğu o Ali Baba mağarası, müşteriyi sert bir emirle olduğu yere çivileyerek ("Kıpırdamayın, hiçbir şeye dokunmayın, burada çalışan benim!") tekin olmayan güzergâhlarda dolandığı o özel alan, biraz korkutucu bir atmosfere sahip bu karanlık dükkânlardaki birbirine karışmış kokuların muhteşemlikleri. Zeytin fıçısına dalmış delikli koca tahta kepçedeki zeytinleri içine boşaltmadan önce alt tarafını iyice sıkıştırdığı, sağlam kâğıttan (o zaman "bakkal kâğıdı" denirdi) külahı saran elin çevik hareketi. İstenilen şeker, mercimek, kırık ya da kuru bezelye miktarını ölçüp vermek için kullanılan tahta ya da hasır ölçekler, küçük kürekler. Okunun dili, bana, asla denge noktasına tam olarak gelmiyormuş gibi görünen (bakkal hile mi yapıyordu yoksa benim çocuk bakışım bakılan açıya göre

7) Jean-Noël Pelen, *La Vallée longue en Cévenne. Vie, traditions et proverbes du temps passé*, (*Causses et Cévennes*, özel sayı), s. 39-46.

8) A. Merlin ve A.-Y. Beaujour, *a.g.y.*, s. 64-65.

9) *A.g.y.*, s. 70.

değişen pozisyonları değerlendirmiyor muydu bilinmez), bakırdan yapılmış ağır kefeleri olan Roberval terazisi.

Dükkandan dönülünce, un, kullanılmadan önce dikkatli bir biçimde elenirdi. Genişçe açılan eller eleğin odundan yapılmış ince çerçevesini tamamen zıt iki noktadan tutar ve her iki kenara dayanmış parmaklarla hafif hafif vurularak elek sallanırdı. Bu uçucu ve değerli unla, yumuşak bir yakınlık kurulur, çok ani bir hareketle ya da çok hızlı sallayarak onu kaybetmemek gerekirdi. Eylem, tıpkı bir piyanistin dokunuşu gibi yumuşak ve ölçülü, ipeksi ve kararında yapılırdı.

Mutfakta her şey, sıcak ve soğuk, kuru ve nemli, havadar ve kapalı bir coğrafyaya göre "küçük yaratıklardan korunacak şekilde" düzenlenirdi, çünkü komşunun kedisi, şekerin içine dalmış karıncalar, kirliliğin belirtisi hamam böcekleri ve onca öfkenin ve ustaca önlemin nesnesi olan, sinsi istilaları beni korkutan kahrolası böceklerin hepsi korkutucuydu. Korunma yöntemlerinden her zaman emin olmak ve savunma eylemini bilmek, patateslerin "yeşil" kısımlarını kesmek, ölümcül kılçıkları ayırmak için yarı pişmiş balığı çatalla ezmek, kurt ve çekirdek parçalarını yutmamak için şeftalileri yarmak gerekirdi.

Ne olduklarını yalnızca cins isimlerinin hâlâ gösterdiği bir anonimlik içinde, seçilen, büyüklüğüne göre sıralanan, ayıklanan, önceden paketlenen, kullanıma hazır hale getirilen ürünlerin egemenliğinden önceki zamanlarda, her şeyin tadı vardı, çünkü her şey tehlikeli, iyi ve kötü anlamda beklenmedikti. Her alışveriş, kadın için, *satıcının kurnazlığına karşı kurnazlık etme* vesilesiydi. Pazar ziyareti, göz kırpmalar ve mimiklerle adeta muhteşem bir eylemler balesiydi: İşaret parmağı meyvelerin etine olgunluk derecelerini anlamak için hafifçe dokunur, başparmak turpların sertliğini yoklar, dikkatli bir göz atış elmalar üzerinde lekeler olup olmadığını tespit eder, kavunlar ve keçi peynirleri uzun uzun koklanır, kısık bir sesle kalite/fiyat ilişkisi yorumlanırdı. Bir yeteneği hayata geçirmek, ayırt etme becerilerini kanıtlamak, eylemlerle yapılan bir etkinlik üzerinden pazarcı ve malı ile ilgili ahlaki bir değerlendirme yapmak söz konusuydu. Çocukların, anlamını ya da karmaşık içeriğini kavramaksızın algıladığı işitilmemiş replikleri, herkesin kendi sırasında, doğaçlama söylediği masum fakir tiyatrosundaki gösteriden yorgun ve memnun bir biçimde eve dönülürdü.

Yine o zamanlarda da, tutumlu ve düzenli olunurdu. Zaruret kanunu yaratır. Kendisi gelmeden atının boynundaki çıngırakların sesi gelen sütçü, her akşam ağır bidonlarla yüklü at arabasıyla geçerdi. Çocuk, elin-

de büyük bir tencereyle yolun kenarına, ona doğru koşar, sonra kaygılı ama korkusuzca, tencereyi tek bir damla dökmeyecek şekilde iki eliyle dikine tutmaya özen göstererek ağır adımlarla geri dönerdi. Ardından, tencerenin içine yerleştirilen (kimse size bunun nedeni ve nasılını asla anlatmazdı) iç içe geçmiş dairesel oyukları bulunan, metalden yapılmış ağır küçük bir silindir olan "süt taşmasını önleyicinin" takırtıları eşliğinde süt yavaş yavaş kaynatılırdı. O zaman kaynayan süt toprak çanağa boşaltılır, büyükanne, "sütün kaymağını" (le peau du lait), kendisinin çok sevdiği bu iğrenç vıcık vıcık ve yumuşak şeyi gösterişli bir biçimde topladıktan sonra hemen üzeri geniş bir tabakla kapatılır ve ertesi gün için soğumaya bırakılırdı. "Sütün kaymağı (la crème du lait), en iyi yanıdır" derdi. Kaymak kabı yavaş yavaş dolardı; sonunda, fırından çıkınca sıcak sıcak yenilen muhteşem çörekler hazırlanırken kullanılır ve ağza bir lokma çörek atılınca "sütün kaymağına" karşı nefretin eridiği hissedilirdi.

Malzemelerin kalitesinin doğrulanması çok zaman alırdı. Yumurtalar ışığa tutulur, bir kova dolusu soğuk suya batırılarak doğruluk sınamasına tabi tutulurdu (yumurtaların tazeleri altta, bayatları yukarda kalır). Tavuğun kafası, gözünün parlaklığı, ibiğinin rengi, gagasının durumu, çok dikkatli bir biçimde incelenir, kesilmeden önce taşlığının hacmi elle yoklanırdı. Ardından, hayvanın hazırlanması çok dikkat gerektirirdi: tüylerini yolmak, geriye kalan küçük tüyleri yakmak, içini boşaltmak gerekirdi ve kötü kokular yayan bu son işlem, mutfaktan çığlıklar atarak kaçmanıza neden olurdu ta ki size şöyle seslenilinceye dek: "Gelebilirsin, artık tertemiz." Kapının arkasından kafasını uzatan çocuk, işini bilen aşçıyı, bir yığın bağırsağı, yüreği, taşlığı ve safra kesesinden çok çabuk ayırdığı ciğeri çıkarırken görmüş olurdu.

Her hafta, sonuçları pek garantili olmayan görgül yöntemlere göre evde yapılan konservelerin kavanozları şüpheci bir biçimde gözden geçirilirdi. Kilerin raflarına görünecek biçimde sırayla dizilir, her birinin üstünde, benzerleri eski belediye kayıtlarında görülebilecek, kalın ve ince çizgilerine dikkat edilerek çok güzel bir el yazısıyla tarih yazılmış küçük bir etiket bulunurdu. Her kavanoz, küflenme olmuş mu diye yakından incelenir, ağzını tıkayan parafin eriyiğinin sağlamlığı parmakla sınanır, reçel kavanozlarını kapatan kâğıt yeniden gerilirdi. Kimi zaman, oburluktan, portakal reçeli kavanozunda yeşil yansımalar olduğu iddiası ortaya atılırdı: Büyükanne kavanozu evirir çevirir, daha iyi incelemek için balkonda güneş ışığına tutar, evde yaşayan herkesten bir daha bakmalarını ister ve sonunda kararını verirdi: "Ben hiçbir şey göremiyorum, hem bu kadar

tedbirli olmanın lüzumu yok, bozulmadan önce hemen yemek daha iyi olur!" Birbiri ardına gelen bu işlemlerde tuhaf bir mantıksızlık vardı. Kızgınlıkla karşı çıkılmasına rağmen, büyükanne, saklamak için çok fazla tuzlamakta sonra da tüketmek için tuzdan arındırmakta ısrar ederdi. Ama en kötüsü dışarıdan alınan tuzlu morina balığıyla ilgiliydi: Morina, bir gün boyunca, sürekli değiştirilen sirkeli suyla dolu bir kapta tutulurdu; balık, su dolu kabın içine yerleştirilmiş ayaklı bir süzgecin üzerinde dururdu. Böylece, "tuz aşağı düşer" denilir ve çocuk, okyanusların altına gizlenmiş çok büyük tuz dağları düşünürdü. Çiğ domuz pastırması için de aynı işlem yapılır, ama son seferde, "tadı yumuşatmak için" suya süt katılır ve bu karşıt bileşim endişe verici olurdu. Bugün dondurulmuş balık filetoları ve az tuzlu balık konserveleri tüm bu işlemleri geçersiz hale getirmiştir. Erzakları daha sonrası için, meyveleri ve sebzeleri kış için saklama gereksinimi, binlerce ince işlemin nedeniydi. Bazı meyveler (elmalar, erikler, kaysılar) kurutulurdu. Sebzeler (biberler, domatesler) özel bir işleme tabi tutulurdu: Susuz kavrulur, sonra çekirdekleri alınır, güneşte kurutulur, kızgın yağa hızlıca sokulup çıkarılır, yağ dolu küplerde saklanırdı (bu yöntemin bir bölümü, bazı peynirlerin yapımında hâlâ kullanılmaktadır). Parçalara ayrılan ve kesilen diğer sebzeler (karnabahar, enginar, havuç) değişik baharatlar ve limon dilimleri katılmış bir sıvı yağa yatırılarak saklanırdı. Kornişonlar sirkenin içinde saklanırdı. Tamamen ayıklanmış, hafif pişirilmiş bazı meyveler (söz konusu olan genelde armutlar ve kaysılardı) hafif bir şurubun içinde korunurdu: Diğerleri (kirazlar ve o türden değişik küçük yuvarlak meyveler) bir çeşit alkolün içine konulurdu.

Aynı zamanda meyve reçelleri ve jöleleri, terbiyeler ve değişik likörler hazırlanırdı. Tedbiri ve hüneri ortaya koymak için, kısa süren ürün toplama zamanının bolluğundan yararlanmak gerekiyordu. Karmaşık eylemlerin ve becerilerin çeşitliliği ve çokluğuyla, tüm iş, yoğun ama eğlenceli bir çalışma ortamında belirli bir neşe içinde yapılırdı. Çocuk için, tüm bu işler, okulun sıkıntılarından uzak güzel yaz mevsiminin ahengiydi. Yoğun bir çalışmanın sürdüğü evde, sıkılmaya ne zaman ne de meyil vardı. Bazen komşular arasında hüner paylaşımı gerçekleştirilirdi: Biri reçelleriyle ünlüydü, diğerinin turşularına hayran olunurdu, o zaman sırayla, çok iyi yapılan şeyi yapmak için diğerine gidilir, sonra o, başka bir işi "borç ödemek" (o zaman böyle denirdi) için size yardıma gelirdi. Tüm bu sözcükler, şeker ve meyve kitlesinin, kehribar renginde homojen bir karışım biçiminde, adeta geleceğin zevklerini yoğunlaştıran

kopkoyu bir kıvamda yatışmadan önce kaygı verici sıçramalara yol açarak kaynadığı büyük bakır kazanın içinde ağır ağır karıştırılan reçellerin yapış yapış kokusunu hâlâ muhafaza etmektedir.

Bir kasaba evinde rastlanabilecek olan tüm bu pratiklere, köylüler temel bir pratik ekler: Görgül bilginin ve simgesel yapılanmanın birbirine karıştığı, tariflerden, eylemlerden, yasaklardan oluşan bir ritüele göre kesilen domuzun etinin, içi tuz dolu küpe doldurulması[10]. Uzun süre, ocağın olması bazı parçaların tütsülenmesine olanak sağlamıştır. Mutfaklardan kaldırılmasına ya da başka türlü kullanılmasına veya başka türlü ısıtmasına rağmen, ocağın anısı, ocakla ilgili eylemler bağlamında dilde varlığını sürdürür: Günlük kullanılan tencerenin asıldığı ocak çengeli artık var olmasa da, Fransa'da yeni bir eve taşınıldığında, ailenin yerleşmesinin gözden düşmüş simgesi olan "ocak çengeline asma" adı altında bir kutlama yapılır. Eylemler ortadan kalktığında, nesneler yok olduğunda ya da karanlık bir tavan arasına, bir müzenin vitrinine konulduğunda, bazen sözcükler, geçmiş zamanın anısı olarak varlıklarını hâlâ sürdürürler.

Yeni Bilgiler

Artık erzaklar, her yemek hazırlama öncesi gerçekleştirilen geçmişte kalmış bir eylemler yelpazesini başvuran farklı farklı yöntemlerle paketlenmiş (conditionnement) olarak satın alınmaktadır. Alışveriş yapmak için, genelde *okumayı sevmek*, etiketleri çözümlemeyi bilmek gerekir. Örneğin, süpermarketin rafındaki küçük kaplar içinde ambalajlanmış et üzerindeki tarihi bulmak ve anlamını çözmek gerekir. Söz konusu olan, hayvanın kesilme tarihi mi (lezzetli olması için etin biraz beklemiş olması gerekir), etin paketlenme tarihi mi, satılabileceği son tarih mi (bu tarihten sonra 48 saat içinde tüketilmesi gerektiği anlamına gelir) ya da son kullanma tarihi midir? Şu iki tavuktan hangisinin daha uygun olduğunu belirlemek için okumak ve kafadan hesap yapmak gerekir. Ama "özgür bir biçimde yetişmiş" (ne mutluluk ama) olan ile 70 gün boyunca (ne kısa bir hayat) hazır yemle beslenmiş olan arasında, "Qualité-France" etiketi taşıyan ile şu "A sınıfı çiftlik tavuğu" arasında nasıl seçim yapılır? Bu bilgileri doğru bir biçimde yorumlamak için, günlük bir kalite gazetesini sürekli okuma imkânı bulmak, bu gazeteyi her gün didik didik etmek

10) Y. Verdier, *a.g.y.*, s. 19-40; A. Merlin ve A.-Y. Beaujour, *a.g.y.*, s. 89-106.

ve çoğu zaman yazılanları akılda tutmak gerekir. Bu sayede, yumurta kutusuna yazılan tarihin, yumurtlama ya da ambalajlama tarihi değil, yumurtlamadan çok sonraki bir zamanı göstermeye, çok yasal bir biçimde ve AET'nin (zevkten yoksun!) belirlediği kurallara göre izin veren bilimsel bir hesaplamanın sonucu ortaya çıkan tarih olduğunu bilirsiniz.

Yiyecek almak, yıllar süren bir eğitim gerektiren nitelikli bir iş haline gelmiştir. Rakamların retoriğini sevmek, küçük yazıların şifrelerini çözmekten hoşlanmak, yorumbilim (hermenötik, kökeni Aristoteles'e kadar uzanan yorumlar bilimi) konusunda belli bir yetenek ve bazı dilbilim nosyonları (toplumda başarılı olmak için her zaman yararlıdırlar) gerekir. Bu şekilde donanıp, üreticilerin dediği gibi cömertçe "tüketicinin yararlanması için konulan" bilgileri yorumlayabilir ve sonuç olarak onlardan faydalanabilirsiniz. Böylece, renklendirici katılmış meyveli şekerlemelerden, su ve şeker ilave edilmiş meyve sularından uzak durmak için okumak, incelemek ve karşılaştırmak gerekir. Koruyucu bir katkı maddesinin, konserve patateslere, rendelenmiş kerevizlere verdiği beyazlığa güvenmemeyi bilmek gerekir. Uzun süre güzel görünmeleri için kimyasal madde enjekte edilen narenciyelerin kabuklarını kullanmamak gerekir. Parlayan ışık altında son tazelik tarihine bakmak için pastörize süt "kutusunu" (brique) eğmeyi bilmek gerekir. Çoğu zaman, tüm bu bilgi parçalarını birleştirmek ve onları zamanı geldiğinde, nerdeyse hiç çaba harcamadan harekete geçirebilmek gerekir.

Böylece, alışveriş yapan bir kadının tüm eylemleri, alışkanlık, tutum ve pratikleri, yeni pazar âdetlerine uyum sağlamak için dönüşmek zorunda kalmıştır. Eskiden, bakmayı öğrenmek, satıcının lafazanlığıyla yanlışa düşmemek, etin kalitesini bir bakışta anlamak, bir peynirin rahatsız edici, ağır kokusunu almak, eskimiş bir tereyağını sarı renginden tanımak gerekirdi. Bugünse, okumayı bilmek ve bir aile büyüğünün yanında uzun süren bir çıraklığın sonunda kazanılan geleneksel yapıdaki kişisel ve görgül bir beceriye değil, yönetmelik niteliğindeki sözceler biçiminde düzgülenmiş ve anonimlik içinde iletilen ortak bilimsel bilgiye güvenebilmek gerekir. Nedenini ve nasılını bilmediğiniz resmi yönetmeliklerin sağduyululuğuna, bu yönetmeliklere uyulup uyulmadığını tespit eden denetimlerin sağlamlığına ve etkililiğine inanmak gerekir[11]. Herkes, tüm yapıyı

11) Dominique Simonnet ve Jean-Paul Ribes, "Savez-vous vraiment ce que vous mangez?", *L'Express*, 1427. sayı, 18 Kasım 1978. Profesyonellerin bakış açısını öğrenmek için, bkz. *Les Industries agro-alimentaires*, Paris, Larousse, Encyclopoche, 1979.

(édifice), *inancıyla desteklemek*, kendi çıkarlarına uygun olan normlara ve ambalajlar üzerindeki bilgilerin doğruluğuna inanmak zorundadır.

Satın aldığı şeylerle mutfağına dönen kadın, erzaklarını ambalajlamak ve onları buzdolabına, gömme dolabına ya da soğutucusuna yerleştirmek için bir sürü materyal (streç film, alüminyum folyo, parafin kâğıdı, kükürtlü kâğıt, selofan) ve kapalı kaplar kullanır. Bakkaldan alınan malzemeler söz konusu olduğunda, kutuları ve kavanozları açmanın zorluğuyla başa çıkması gerekecektir. Karton kutu, parmağın baskısına ya da kesme işareti boyunca ilerleyen makasa boyun eğecektir. Bazı kutular için bir konserve açacağı yeterli olacaktır; diğerlerinde ise, metal kapağı kutudan ayırmak için kapağın üzerindeki metal halkayı koparmadan çekmek gerekecektir. Balık konservesi kutuları için, metal dil, genelde, özel bir kilidin tabanına yapılmış aralığa sokulmalı ve sonra, kapağın kalan kısmı, onu metal dilin sapına sarmak için kendi üzerine çevrilmelidir. İçindeki hava alınmış metal kapaklı kavanozlar için, çevrilmesi gereken kapağı zorlayabilecek güçlü bir ele sahip olmak ya da ortasında bulunan iki metal kemeri farklı boyutlardaki kapakların çevresine uyarlanabilir olan ve daha sağlam kavramak ve daha az güç harcamak için sapları iki elle tutulması gereken bir konserve açacağına sahip olmak gerekir.

Karton "kutular" içinde, işlenmiş meyve suları da vardır: onları açmak için, üst kısımdaki karşılıklı köşelerdeki iki deliği açmak gerekecektir. En korkutucusu, havası alınmış metal kutularda muhafaza edilen öğütülmüş kahvedir: kapağın kenarından, kutunun üst bölümünün tamamının bağlı olduğu narin metal halkayı çevik bir hareketle çekmek gerekir. Sakarlar için bu çok kötü sonuçlar yaratabilir: Bu metal kapağın tırtırlı kenarı, bir kasap bıçağından daha keskindir ve açma açısı ya da yönü yanlış hesaplanırsa avuç içini derin bir biçimde keser.

Sonra yemeği hazırlama zamanı gelir. Orada da, geleneksel eylemler, yeni aletlerin dayattığı eylemler karşısında geri çekilir. Yumurta beyazlarını köpük haline getirene kadar çırpmak için elektrikli çırpıcı, her şeyi ya da hemen hemen her şeyi karıştıran mikser, meyve sıkacağı, ananas keseceği, elma oyacağı vardır. Bir dizi küçük metal alet, ev kadınına yardım etmeye ya da daha çok, konukların hoşuna gitmek için ne yazık ki adeta bir restoran aşçısının imalatına veya endüstriyel bisküviciliğe öykünmesi gerekiyormuş gibi, yemeklerinin sunumuna "profesyonel" bir olgunluk katmaya çabalar. Metal ve plastik madde işçiliğinin ve elektrik enerjisinin yoğun bir kullanımından doğan bu aletlerin ve aygıtların bir araya gelmesi aile mutfağının iç peyzajını değiştirmiştir.

Bu yeni aletlerden bazıları, çıplak elle, Aristoteles'in insanın üstünlüğünün simgesi yaptığı bu "aletlerin aleti[12]" ile yapılan eski işi ya da basit bir alet tutan elle yapılan eski işi mükemmelleştirmek ve standartlaştırmakla yetinir. Diğerleri, sonuçta aynı yere vardıkları bir eylemin yüksek hızda tekdüze bir biçimde tekrarlanmasını mümkün kılar: Bu şekilde, işlenen maddenin oranlarını arttırmak ve yapılan işlem için harcanan güç gibi süreyi de azaltmak mümkün olur. Daha başkaları ise, sanayileşme sürecinin bizzat kendisinin yarattığı (donmuş gıdaları kesmek için elektrikli bıçak) ya da bu sanayileşmenin ve yaşlanan bir toplumun evriminin gerekli kıldığı (elektrikli konserve açacağı) yeni işleri yapmak için ortaya çıkıvermişlerdir. Son olarak gereksiz olan başkaları da, yenilik arzusunu ve basit işlerin elektromekanik hale gelmesine yönelik hayranlığı sömürür, bir zaman ve enerji tasarrufu vaat ederler. Ama, aletin narinliğini ya da kullanımının zorluğunu, sınırlarını (elektrikli kıyma makinesi yalnızca eti doğrar ve kıyma haline getirir) ve hantallığını, gürültülü oluşunu ve çok fazla alan kaplamasını, son olarak temizlenme işlemlerinin uzunluğunu gizlerler ve bu yüzden alet üç kahramanca denemeden sonra, kendini, sessizce, işe yaramayan eşyalar arasına gönderilmiş bulur.

On beş ya da yirmi yılda gerçekleşen değişimlerin ne kadar önemli olduğunu anlamak için, özel bir mutfağın normal donanımını meydana getiren teknik eşyaların (aygıtlar, kap kacaklar, aletler) listesine şöyle bir bakmak yeterli olur. Eskiden, ocak çengeli ve tencereleri, sirke küpü, havan ve tokmağı, evde kalaylanan bakır tencere, kiremitler, cilalı kil kevgirler, peynir süzgeci, tahta sofra takımları vb. vardı[13]. Bugün ise, onların yerini, borcam kaplar, düdüklü tencere, paslanmaz çelik tencereler, yapışmaz tabanlı tavalar, rendeleyen, kıyan, ezen, karıştıran, döven çok yönlü mutfak robotları almıştır[14]. Mikrodalga fırının yaygınlaşması, yemek takımının içeriğini genişletmiştir (ısıdan ve yanmadan etkilenmeyen kaplar). Artık, bir yığın endüstriyel eşya mutfağa egemendir. Yapıları

12) Aristote, *De l'âme*, III, 8, 432a1; *Les Parties des animaux*, IV, 10, 687a, vb.. Ve Galien'in buna paralel metinleri, *De l'utilité des parties du corps humain*. Eylem ve araçla ilgili olarak, bkz. André Leroi-Gourhan'un hayranlık verici eserlerine (*Milieu et techniques*, Paris, Albin Michel, 1973, s. 142-191 ; *La mémoire et les rythmes*, *a.g.y.*, 1977).

13) Suzanne Tardieu, *Équipement et activités domestiques*, Paris, Musées nationaux (Musée des ATP, guide ethnologique), 1972.

14) *L'Utile. Préparation des aliments, choix et usage des appareils et des ustensiles*, Paris, Centre Georges-Pompidou, CCI, 1978.

yeni, yapıldıkları malzeme çeşitlidir[15]. Bu kap kacağın bir kısmı, yeni pişirme biçimlerine uyarlanmıştır: Elli yılda, ısıyı kendi ayarlayan elektrikli ısıtıcılar, indüksiyonlu ocaklar ve mikrodalga fırınlar, gazla ya da elektrikle çalışan basit ocakların yerine geçmiştir[16]. Aynı şekilde, basit işlemler, karmaşık ve özerk hale gelmiştir ve artık özel bir donanım gerektirirler. Bir ya da iki nesilde, büyükannelerin "bez" filtreli kahvesinden, iki parçalı "İtalyan" kahve demliğine, sonra elektrikli kahve makinesine ve şimdi, evde, köşedeki bistrodaki gibi "sert ve köpüklü bir espresso" elde etmeye olanak sağlayan (burada, mutfağın özel alanı ile kamusal alan arasındaki ayrımın silikleştiği görülür), barlardaki profesyonel makinelerin buhar püskürtebilen indirgenmiş bir modeline geçen kahve hazırlama işi içinde aynı şey söz konusudur.

Geçmiş-Bugün

Değişim yalnızca kap kacak ya da alet ve onu kullanan eylemle değil, kullanıcı ve kullanılan nesne arasında kurulan *aletleşme ilişkisi*'yle de ilgilidir. Eskiden, yemek yapan kadın (cuisinere) basit işlevler gören, birincil tipte basit bir alet kullanırdı; eli, devinim enerjisini sağlar, işlemin seyrini yönetir, birbirini takip eden eylemlerin zamanlarının art arda gelişini gözetler ve zihinsel olarak sürecin içinde olabilirdi. Bugün, karmaşık bir işleyişe sahip, ikincil tipte gelişmiş bir alet kullanır; aletin ne prensibini ne de işleyişini gerçekten anlar. Bu teknik eşyayı, dönüştürmeyi istediği malzemelerle besler, sonra bir düğmeye basarak devinimi başlatır, ve işlemin ara aşamalarını kontrol etmemiş olarak dönüştürülen maddeyi toplar. Eskiden, kadın her seferinde kendi hünerini hayata geçirir, el becerisini mükemmelleştirebilir, ustalığını gösterebilirdi. Şimdi, endüstriyel bir eşyayı düzgün kullanabilen herhangi bir kadın, makinenin,

15) *L'Objet industriel*'de (Paris, Centre Georges-Pompidou, CCI, 1980) bu konuda bazı bilgiler vardır. Paris, Centre Georges-Pompidou, CCI, 1980. en iyi bilgi kaynağı posta yoluyla satılan yıllık kataloglardır (*La Redoute*, ya da *Les trois Suisses*, ya da *La Camif*, bunlar özel alanda bulunan ve bulunması istenen olağanüstü bir obje repertuarına sahiptirler. Bkz. Jany Aujame, "La cuisine en batterie", *Le Monde*, 18 Nisan 1979; ve "Bonnes casseroles, bonne cuisine" *Le Monde* 3 Mayıs 1980; François Cérésa, "Le mystère de la bonne cuisine", *Le Nouvel Observateur*, 802. sayı, 24 Mart 1980.

16) Jany Aujame, "Les hautes techniques dans les mains de toutes les maîtresses de maison", *Le Monde*, 8 Mart 1978 ; "Le ménage à l'électronique" , *Le Monde* 1 Mart 1980.

kendisinin yerine çalışmasına bakan *niteliksiz bir izleyici* haline gelir. İki şeyden yoksundur: Kendisine ait görgül beceriden (geçmiş bakımından) ve aleti üreten kuramsal ya da teknolojik bilgiden (bugün bakımından). Yapılan işin karmaşıklığı ve deneyim sonucu elde edilen ehliyetin yanında, bir işi yapmaya yönelik eylemlerin çeşitliliği ve bu eylemleri bilmenin ve başarmanın mutluluğu da ortadan kalkar. Yemek yapma işinde, eskiden, eserinden gurur duyan, işlediği maddeyi seven, kendini yöntemini geliştirmeye ya da ürünlerini çeşitlendirmeye veren, koşullardan en iyi şekilde faydalanmaya özen gösteren bir zanaatçının ustalığı vardı.

Sanayileşme (ürünlerin, aletlerin ve dönüştürme işlemlerinin sanayileşmesi), ilk başta işçi uzamında yaptığı gibi, ev uzamında bu işin sistemini (régime) ortadan kaldırmıştır. İşleri bölümleme, standartlaştırma ve tekrarlama konusundaki aynı şemayı oraya da sokmuştur. Kuşkusuz orada da, zaman kazanmaya, yorgunluğu bir şekilde azaltmaya olanak sağlamış ama gri, tekdüze, bomboş geçen bir zaman, hareketsiz ve neşesiz sıkıntı anları yaratmıştır. Tabii ki, sanayileşme ve ona eşlik eden ilerlemelerin yararlı sonuçları olmuştur. Kömür ya da odun kuzinelerinin ortadan kalkması, zahmetli olması ve kirlilik yaratması bir yana, düzenli ve yorucu bir bakım da gerektiren bir yakıtın kullanımını ortadan kaldırmıştır. Evyede sürekli akan sıcak bir suyun olması, hijyen ve rahatlık koşullarını iyileştirmiştir[17]; çok etkili temizlik ürünlerinin düşük fiyata üretilmesi konusunda da aynı şey olmuştur[18]. Can sıkıcı "bulaşık yıkama" işleminin yükü önemli ölçüde hafiflemiştir. Fritözlerin yaygınlaşması ve ocak üstü aspiratörlerin yerleştirilmesi, donmuş yağ lekeleri sorununu ortadan kaldırmıştır. Sanayileşme sayesinde, her gün sürekli tekrarlanan birçok iş kolaylaşmış ya da basitleşmiştir. Ama tüm bunlar bir *bedel ödetmiş* ve becerinin aktarılması ve zamanın yönetimindeki eski dengeleri bozmuştur.

Sakıncalarına maruz kalmaksızın maddi bir kültürün avantajlarından yararlanılabilir mi? Eski ve yeni arasında, mutlu bir evlilik olasılığı var mıdır? Bugün çok önemli olduğunu düşündüğümüz bu soruya verecek bir cevabımız yoktur. Ama her türlü fiziksel etkinlikten, elle yapılan her türlü işten uzak, endüstriyel makineleşmenin iktidarına boyun eğmiş

17) Ev uzamında suyla teknik ve sosyal ilişkinin ve bu ilişkinin her gün yapılan işlemlerdeki (tuvalet, yemek, çamaşır vb.) değişiminin tarihi ne yazık ki henüz yazılmış değildir. G. Thuillier (*a.g.y.*, s. 11-30), yerel âdetler konusuna çok ilginç bir bölüm ayırmıştır.

18) *A.g.y.*, s. 127.

bir insanlığın mutlu olacağına inanmıyorum. Davetlilere sunulacak şeyi kendi kendine yapmanın, sonuçları geçici olan ama zekice bileşimleri alttan alta bir *hayat tarzını* tanımlayan, bir *özel alanın* sınırlarını çizen küçük bir yaratıcılığı hayata geçirmenin derin bir hazzı vardır. Alışkanlık, tutum ve pratiklerin ve teknik eylemlerin çokluğu sıradan hayata biçim kazandırır ve toplumsal dokunun zenginliği bu çokluğun bir sonucudur. Bu yüzden, eski zamanın eylemlerini yapmayı öğrenmek için kurs alan amatörlerin gülünç olmaktan daha çok basiretli olduklarını düşünüyorum[19]. Aynı zamanda onları naif buluyorum: Geçmiş, küllerinden yeniden doğamaz, devinmeyen bir kültür, ölmüş bir kültürdür. Şu da var ki, toplumsal değiş tokuşların kakofonisinde, daha yeni olan bazı notaları duymak ve başka davranışları alçakgönüllülükle keşfetmenin, iki kültür ve onların zamansallıkları arasında, bir ayağı birinde diğer ayağı diğerinde bir hayat biçimi tanımlamanın birçok kez denendiği dostluk ağlarının ve yerel çevrelerin anonimliği içinde gizlenmiş mikro-deneyimlerin arttığını görmek mümkündür. Eğer, aynı zamanda hem sıradan hayatı zenginleştiren "eylem, uygulama ve üretme tarzlarına" yatırılmış simgesel ve teknik sermayenin öneminin herhangi bir yerde bilincine varılıyorsa, hem de günlük alışkanlık, tutum ve pratiklerin bitmek tükenmek bilmeyen türbülansı içinde somut zekâyı, ufak tefek işlerde ustalığı ve yaratıcı kurnazlığı bir araya getiren iç içe geçmiş kurallar kavranmaya çalışılıyorsa, bu zaten iyiye işarettir.

Eskiye özenen nostaljinin ve çılgınca aşırı modernleşmenin simetrik yanlışlıkları arasında, mikro-keşifler için, *makul farklılığın* hayata geçirilmesi (pratique) için, yumuşak bir inatla konformizmin bulaşmasına direnmek için, değiş tokuş ve ilişki ağlarını güçlendirmek için, sanayi çağının ürettiği araçlar ve kolaylıklar arasından kendi seçimini yapmayı öğrenmek için yer vardır. Aramızdan her birinin, kendi payı üzerinde *güç elde etmeye* gücü vardır. Bu yüzden, basit bir mutfağın sıradanlığında yaşayan eylemler de, nesneler de, kelimeler de çok önemlidir.

19) Marc Ambroise-Rendu, "Un week-end dans le pétrin", *Le Monde*, 3 Mart 1979.

13
Sanatın Kuralları

Yapmayı bilmek, yapmayı öğrenmek, nasıl yapıldığını söylemek: Eylemlerin zincirleme olarak art arda gelişi ve el becerilerinde ustalık, onlarla ilgili, mutfakların halkı arasında dolaşacak, sözcüklere ve metinlere gereksinim duyar. Mutfakların halkının, tıpkı sırları ve gizli antlaşmaları olduğu gibi kendi dili ve kendi başvuru bütüncesi de (en ayrıntılı tarifin size asla aktaramayacağı "çok iyi düzenlenmiş" bir bilgi birikimi) vardır.

Dört Maddeden Oluşan Bir Sözlük

Yemek yapmaktan bahsetmek için kullanılan dil, dört ayrı nesne ya da eylem alanı ile ilgilidir: Hammaddeyi teşkil eden malzemeler; pişirme aygıtları, çırpıcılar, mikserler vb. aletler, kap kacaklar; işlemler, eylem fiilleri ve el becerilerinin betimi; işlenmiş ürünler ve elde edilen yemeklerin isimleri. Aynı sözlüğe ait bu dört girdi türüne ait unsurlar, en basit tarifte bile bulunurlar; eyleme geçişi başlatan ve ona eşlik eden emir kipinde bir tasvir oluşturmak, sonra da, istenilen süre içinde, saptanmış yollarla hedeflenmiş sonucu ortaya koymak için gereklidirler. Yemekle-

rin tadından, tatma zevkinden, iyi içmenin ve iyi yemenin büyük mutluluğunun aşamalarından bahsetmeye yarayan "iştah açıcı" ifadeler dilbilimsel açıdan çok zengin olsalar da, işlenmiş ürünün tüketimi ile ilgili dilsel düzlem bir kenara bırakılacaktır. Burada, kararlı bir biçimde üreten kadınların yanında yer alarak, yalnızca üretim süreciyle ilgilenilecektir.

Wittgenstein şöyle sorar: "Neden yemek yapmanın kurallarına keyfi demiyorum ve neden dilbilgisininkilere keyfi demeye kalkışıyorum? Çünkü, 'yemek yapmak' güttüğü amaçlarla tanımlanır, oysa 'konuşmak' öyle değildir. Bu yüzden dilin kullanımı, yemek yapmanın ya da çamaşır yıkamanın özerk olmadığı belirli bir anlamda özerktir. Doğru olan kurallardan başka kurallara göre yemek yaparsanız, kötü yemek yaparsınız; ama satrancınkinden başka kurallar göre oyun oynuyorsanız, başka *bir oyun* oynuyorsunuzdur; ve şu ya da bu dilbilgisi kurallarından başka dilbilgisi kurallarına göre konuşursanız, bu sizin yanlış konuştuğunuz anlamına gelmez, başka bir şeyden konuşuyorsunuzdur[1]." Ama yemek tarifi durumu karmaşıklaştırır, çünkü söz konusu olan, yemek yapma bağlamında, eylemleri "dille anlatmak", olmazsa olmaz bilgiyi unutmadan asgari gerekliyi dile getirmek, anlam karmaşasına düşmeksizin ve aşamaları atlamadan tasvir etmek ve son olarak yanlış anlamaya yol açmadan açıklamaktır. Burada erkek sözü alır: Dilbilgisi kuralları ve yemek yapma kuralları arasında, iyi ifade etmek ile iyi yapmak arasında, bir kadın için yalnızca ikinci düzlem önemlidir –(O kadının) "Vaugelas kanunlarını bilmemesinin ne önemi var/yeter ki yemek yapmayı bilsin[2]."

Her dilde, yemek tarifleri, kendi iç düzeni, kısalığı ve düşük seviyedeki belirsizliğiyle tanımlanan, önceden bilinmesi gerekli, "terbiye etmek", "ütülemek" (tavuğu), "ıslatmak" (kuru fasulyeyi), "alaca soymak" (patlıcanı) vb. teknik terimleri bir kenara bırakan bir çeşit *minimal metin teşkil* ederler. Daha XVIII. yüzyılda, Fransa'da bölgesel geleneğin sözden yazıya geçtiği dönemde, bir Fransız klasiğinin (ilerde klasik olacak bir kitap) altını çizdiği gibi: "Anlaşılır ve (yemek yapmayı) bilmeyenlerin bile kavrayabileceği bir biçimde açıkladığım basit, güzel ve yeni yemekleri kullandım[3]." Esasında, yemek kitapları çok eski ve her zaman kârlı bir

1) Wittgenstein, *Fiches*, Fr. çev., Paris, Gallimard, 1970, 320 sayfa, s. 90.

2) Molière, *Les Femmes savantes*, II, 7.

3) Menon, *La Cuisinière bourgeoise*, Paris, 1746, alıntının yapıldığı yer *Le Livre dans la vie quotidienne*, Bibliothèque nationale sergi katalogu 1975, 85. sayı, s. 26.

yayıncılık yatırımıdır. İyi yemenin gelenek olduğu ülkede[4], Fransa'da, genelde bir yayınevinin önceden yakalamış olduğu bir başarının utanç verici bir kopyası olan bu tür kitaplar çok sık yayımlanır, ama bunu tartışmanın yeri burası değildir. Kendi "tarif derlemelerini" yayımlayan sinema sanatçılarının, televizyon sunucularının, ya da asil soyadlarıyla donanmış mirasyedilerin haddi hesabı yoktur. Bu derlemelerin çoğu iyi satar, ama ilk yayınlardan biri, 1913 yılında çıkan ve düzenli olarak yeniden basılan, Marie Teyze'nin hazırladığı *La véritable cuisine des familles, comprenant 1000 recettes et 500 menus*[5] gibi eski değerler zamana meydan okur.

Üst sınıftan olmayan ailelere yönelik bu tür bir klasik derlemede, imza, Marie teyzenin teyzeliğini Fransızcanın konuşulduğu her yere yayan ve geleneksel "aile" hazinesini doğrudan doğruya herkese aktarmasına olanak sağlayan anonim, içten ve güven verici bir biçim kazanır; bir soyu gösteren bir ismin varlığının, bir iyeliğin işaretini dayatması ya da bir özgünlüğü ileri sürmesi söz konusu değildir. Nitekim, bugün birçok yemek kitabı, adeta çocuğun, annesinin ya da büyükannesinin yemek yapmasını izlediği zamanki çocukluk dünyasının yeniden inşası sürecini başlatmak içinmiş gibi genelde mitsel bir akrabalık unvanıyla taçlandırılmış ("kuzen Adèle". "Aurore teyze". "Jeanne ana", "büyükanne Madeleine") basit bir kadın ismi ile imzalanır.

Bunun tersine, erkekler tarafından yazılan kitaplar başlıklarında onların tam ismini taşır, yazar, bu şekilde, yaratıcılık kapasitesini ve mülkiyet hakkını gururla sergiler: Raymond Oliver, Paul Bocuse, Michel Guérard. Kadınlar ise, artık pek revaçta olmayan ön adlarıyla, aile içtenliği üzerine ve bu içtenlik doğrultusunda konuşur, günlük hayatla ilgilenir, özel hayatı anlatırlar; bu tür kitaplar ne bir yazarlık (publiciste) kariyeri için atlama tahtası ne de gastronomide uzman konumuna yükselme aracıdır. Erkekler büyük günlerin ve büyük şeflerin mutfağını, karmaşık ve pahalı incelikleri, olağanüstü olanı, kuş sütünün eksik olmadığı şöleni, şenlikleri tasvir ederler: tarifleri, kamusal hayata, paranın gözle görülen dolaşımına, harcamaya, faydaya, başarıya, güce yöneliktir. Anonimlik, ne ticari bir değeri, ne getirisi ne de övünülecek bir yanı olan günlük hayatın sıradanlığı ve bir önceki günden kalanları allayıp pullamak ve "üç kuruşa

4) Claude Sarraute, "In corpore sano", *Le Monde*, 14 Eylül 1976.

5) Bu çalışmanın yapıldığı dönemde (1979), var olan en son baskıyı incelemiştim: Paris, Taride, 1977. Şimdi, kitapçılarda 1986 baskısı da bulunuyor.

tencere kaynatmak" sanatı, namuslu mütevazı rahibelere düşer. Buhurun tütsüsü, televizyon kameraları, radyo söyleşileri, "Fransız beğenisini satmak için" Japonya'ya ya da Amerika'ya propaganda gezileri, *urbi et orbi* (burada ve her yerde) reklam, şöhret, becerisi ve yaratıcılığı (invention) olan yegâne insanlar olmanın kazancı ve bunun sonucu olan kendini beğenmişlik rahiplere aittir (pastayı paylaşmak herkese düşen payı azaltır diyecektir bir çocuk size). Ayrıca, büyük şefler, restorancı-aşçı kadınlara, şefin simgesi (fallik simge?) olan kepi takmayı uzun zaman yasaklamayı istemişlerdir. Bu duruma bir örnek ünlü Paul Bocuse'dür: "Kadınların «geleneksel denilen» mutfak konusunda gerçekten iyi aşçı olduklarına inancımı burada tekrar belirtmek isterim (...). Üzüldüğüm şey, bu mutfağın, bence, hiçbir yaratıcılığı olmamasıdır[6]." Hoop, yavaş ol! Hafızalar şöyle bir yoklandığında, benzer bir biçimde, kadınların sırasıyla bakalorya sınavına, doçentliğe, tıp alanında doktoraya vb. girmesinin engellenmeye çalışıldığı ve III. Cumhuriyet'in kadınların oy kullanma hakkını kesin olarak reddettiği (bu hak onlara ancak 1945 yılında IV. Cumhuriyet tarafından verilmiştir) hatırlanacaktır.

Bırakalım Valéry karanlık mutfakların kadın halkı için yanıtlasın: "Bana çok güzel bir yemek sunulursa, bu lezzetli etin tadını çıkarırken, yemeği hazırlayan, bu yemeği keşfetmiş midir etmemiş midir merak etmem. İlk kâşifi olmasının bana bir faydası var mı? Beni etkileyen çektiği zahmet değildir. Onun ismiyle beslenmem ve tadını çıkardığım hiçbir şekilde onun gururu değildir. Mükemmel bir anı tüketirim[7]." Ama bu, büyüklüğünü düşününce, sorunu çözmez.

Aslında, erkekler ve kadınlar arasındaki bu rol paylaşımı eskiye dayanır. XVIII. yüzyılın sonunda Fransa'da, yemek yapma, söylem konusu olur, gastronomi, yemek yapma ile ilgili alışkanlık, tutum ve pratiklerin kuramsal düzgüsü ve Grimod de La Reynière'in yadsınamaz etkisiyle, "gurme belagati" yani iyi yemenin zenginliklerini ayıklayan, sınıflayan ve adlandıran bir biçem faaliyeti (exercice de style) olarak şekillenir[8]; basın ve edebiyat, o zamandan beri, artık üretim sanatlarına ya da tarif derlemelerine çok fazla kafa yormaksızın, beslenme davranışlarına gitgide artan bir ilgi gösterir. Bir yemek kültürü yaratmaya ve yemeklere bir

6) Alıntıyı yapan La Reynière, "Ces dames au " piano "", *Le Monde*, 21 Mayıs 1977.

7) Paul Valéry, "Variété", *Œuvres*, Paris, Gallimard, Pléiade, 1. cilt, 1971, s. 732.

8) Grimod de La Reynière, *Écrits gastronomiques*, Paris, UGE, 10-18, 1978 : Jean-Claude Bonnet'nin olağanüstü önsözünden bir cümle alıntılıyorum, s. 7-92.

yasallık kazandırmaya (bu Grimod'nun kullandığı bir terimdir) yönelik bu harekette, kadınların hiçbir rolü yoktur. Kadınlar, iyi uzmanların, kendilerine bir beğeni oluşturmak, değerlendirme yeteneklerini geliştirmek için toplandıkları büyük restoranlardan potansiyel olarak dışlanmışlardır; mükemmellikleri kabul edilen büyük sanatçı-aşçıların hepsi erkektir; o dönemde hiç kimse, bir kadının, açıklayan, geliştiren, kuramlaştıran bir yazı işine katkıda bulunabileceğini tahmin edemez. Bu durumda, gastronomi, sırf erkeklere ait bir iş olacaktır: "Başka her yerde toplumun gözbebeği olan kadınlar, hiçbir şekilde bölünmek istenmeyen dikkatin tümüyle, masanın etrafındakine değil üstündekine yöneltildiği bir gurme akşam yemeğinde kendilerini dışlanmış bulurlar[9]." Gastronomi girişiminin sürdüğü ve bu şekilde eski aristokrasinin inceliklerine kavuşmayı düşleyen XIX. yüzyılın burjuva toplumu, bu pratikleri, bu kadar ağır, baharatlı, acı yiyeceği bir oturuşta yiyemeyecek kadar fiziksel açıdan zayıf ve yapılan işin kuramsal ve yazınsal yanına katılamayacak kadar "aptal" oldukları düşünülen kadınlardan uzakta kurulan toplumsal bir eril faaliyet haline getirmiştir[10].

Bu alanda, durum hâlâ pek değişmiş değildir. Büyük gazetelerin gastronomi köşelerini elinde bulunduran, restoranların sınıflandırıldığı yıllık kılavuzları düzenleyen, değişik tatma jürilerini oluşturan erkeklerdir. Tabii ki iş çok büyüktür: kalem ve "gurme" pazarını sırtlamak, tanınmak ve bir restorancının, malını yücelterek ya da yerden yere vurarak servet yapmasına ya da batmasına yol açabilecek o gücü kazanmak, tüm bunlar önemlidir ve, alışıldığı üzere, en iyi fayda kaynakları, otorite ve toplumsal olarak meşrulaştırma görevleri doğuştan hak olarak erkeklere verilir. Buna karşın, monoton icra işleri, ast görevler ya da değeri hesaplanabilir olmayan ev işleri doğal olarak kadınlara bırakılır.

İşler, çiftlerin özel hayatında da aynıdır. Araştırmamız bunu doğruluyor, ortalama 45 yaşın altındaki çiftlerde erkekler, yemek yapmaktan, kendilerinden yaşça büyük erkeklere göre daha çok hoşlanırlar, ama *zaman zaman*, örneğin her gün yapılandan daha özel ve daha pahalıya mal olan bir kutlama yemeği söz konusu olduğunda. "Orada tüm bir günü geçirme konusu beni o kadar ilgilendirmiyor. Bundan gerçekten hoşlanan insanlar var, çok ince insanlar, bunu genelde erkeklerde gözlemliyorum"

9) A.g.y., s. 47.

10) J.-P. Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Denoël Gonthier, Médiations, 1976, s. 9, 11, 74, 284-289.

diyor Henriette. Ve Françoise anlatıyor: "Özel bir yemek ya da bir pasta, yapılması zor herhangi bir şey yapmadığı (kocası) bir hafta sonu nadiren oluyor (...) ve erkekler nasıl yaparsa o da öyle yemek yapıyor, yani ona fantastik bir alan ve bir yığın fantastik kap kacak gerekiyor, ama gerçekten fantastik! Ve sonra, yaptığı şeyi benden daha özenli yapıyor; havuçları kesme aparatıyla kesiyorsa, sürekli dikkat ederek, hepsi illa ki aynı kalınlıkta olacak şekilde yapıyor... Belki de, bunu her gün yapmadığı içindir, her gün yapsa zamanının çoğunu orada geçirmesi gerekirdi" –ve artık eğlenmediği andan itibaren bu oyunu oynamayı bırakabilir, bu yemek işlerine hiçbir örtük kontratla kendini bağımlı kılmaz.

Tariflerin Dili

Kadınların her gün yemek yapmak için okudukları ortalama derlemelerde, tariflerin dili onlar için basittir ve bazı arkaik izler taşır. Bu dil, eski bir teknik söz dağarcığının korunduğu yer ve bu söz dağarcığının dolaşımını sağlayan araçtır, çünkü, *Encyclopédie*'nin XVIII. yüzyılda sözlü bir bölgesel geleneğin mutfağının yazılı olarak arşivlenmesini sağlamak için derlediği[11], mutfak dilinde açıklanan ve eski bir pratik bilgiye gönderme yapan o anonim tariflerde olduğu gibi, eski üretim yöntemlerinin de korunduğu alandır. Sonuç olarak mutfak dili, kullanılmadığı için değil, tariflerin derlenmesiyle çok önceden sabitlendiği için oldukça durağandır: Çok az değişen üretim sanatlarını tasvir ettiği için yaklaşık üç yüzyıl boyunca değişmeye hiç gereksinim duymamıştır. Sırasıyla, önce buzdolabı, sonra kırsal kesimlerde soğutucular, ısısı ayarlanabilir olan ve gelişmiş fırınlara sahip kuzinelerle birlikte, bugün ise "soğutma zincirinin" gelişmesi ve ısıtma zamanını önemli ölçüde azaltan mikrodalga fırının yaygınlaşmasının tüketilmelerini desteklediği dondurulmuş ürünlerin ortaya çıkmasıyla birlikte, kısacası endüstriyel yeniliğin ev işine girmesiyle büyük devrim bu dili de etkilemiştir.

Mutfakların çoğu, 1945'ten beri neredeyse tamamen bunlarla donatılmıştır. Bazı kadınlar, aygıtların gürültüsü ve fiyatları ya da çok yer kaplamaları ve bakım gerektirmeleri nedeniyle akımın etkisine direnirler: "Sonuç olarak, kullanırken kazandığın zamanın tümünü, sonradan

11) Jean-Claude Bonnet, "Le réseau culinaire de l'Encyclopédie", *Annales ESC*, 31. cilt, Eylül-Ekim 1976, s. 907.

onu temizlerken kaybediyorsun" (Irène). Bazıları ise, bunun, zaman kaybını ve yorgunluğu azaltmasını takdir ederler: "Sebzeli çorba, onu mikserden geçirip yapıyorum. Yo hayır, önceden olduğu gibi el mikseriyle yapmıyorum. Of ne zordu onu kullanmak, artık kurtulduk ondan. Zaten artık gücüm de yok, elektrikli mikserle daha çabuk oluyor. Güç harcamaya gerek yok. Ama eskiden, sürekli, sürekli çevir dur... öfbe, şimdi, eskisi gibi yapabileceğimi sanmıyorum. Bakın, hâlâ bir tane var, el mikseri, onu saklıyorum, atamıyorum" (Laurence).

Bu elektrikli ev aletleriyle birlikte, eril mekanik, onun teknik organizasyonu, makineleri ve mantığı, kadınlara, bu aygıtları, yüzyıllardan beri sürüp gelen bedensel tekniklerine uyumlu hale getirme olanağı vermeksizin ve sorgusuz sualsiz, şeylerle yeni bir ilişki biçimi, başka başka düzenleme ve sonuç olarak akıl yürütme biçimleri dayatarak mutfaklarına girmiştir. Bununla birlikte, hiçbir yerde mutfak robotlarını kullanmaya yönelik sistematik bir eğitim alınmaz, bu yüzden, üreticilere ve tamircilere göre, aileler ekipmanlarının tüm olanaklarından yararlanmazlar; satın almayı takip eden ilk aylarda, en sık görülen garanti başvurusu nedeni, kötü çalışma ya da üretim hatası değil, aygıtın işleyişinin bilinmemesidir. Kullanım kılavuzlarının okunmasının hiçbir yardımı olmadığı doğrudur: Bunlar, anlaşılmaz, kötü tercüme edilmiş, basit bir kullanıcıdan daha çok tamirci teknisyene uygun olan bir mantığa göre oluşturulmuş, yani asgari bir elektromekanik bilgisi gerektiren ve şu sonucu elde etmek ya da bu işlemi gerçekleştirmek arzusunda olan bir kadın kullanıcının pratik sorunlarına yanıt vermeyen metinlerdir[12].

Bu aygıtların mutfaklara girmesi, hazırlama, pişirme ve koruma yöntemlerini değiştirmiş, tariflerin dilini de doğrudan doğruya etkilemiştir. Bu tariflerin içine, ölçülerin nicelendirilmesini, birimleştirilmesini (ağırlık, kapasite), pişirme sürelerinin ve sıcaklıklarının açıklanmasını sokmuştur. Söz dağarcığındaki belirli bir zayıflama, sırrı yaşlı kuşakların bellekleriyle birlikte kaybolacak birçok küçük yöntemin ortadan kalkması (bir fırının sıcaklık derecesi nasıl bilinir, mayonezin kesilmesi nasıl önlenir, kremşantinin kıvamı nasıl tutturulur) bunun sonucudur. Aynı şekilde, oranlara ve pişirme süresine yönelik tam bilgiyi tariflerde bulma konusundaki yeni yeni ortaya çıkan alışkanlık, oranları tam olarak göstermeden kısaca yazılmış (çoğu zaman yalnızca malzemelerin listesi var-

12) Jean Bâillon ve Jean-Paul Ceron, "La durabilité de l'équipement ménager", *La Société de l'éphémère*, Paris, MSH, ve Grenoble, PUG, 1979, s. 139, 145, 156.

dır, tıpkı şunun gibi: "tereyağını, unu, yumurtaları bir kaba koyun, sütle karıştırarak oldukça akışkan bir hamur oluşturun, sonra... vb."), aileler içinde kuşaktan kuşağa aktarılan, eğitimin bir akrabanın, bir yakının yanında sözle yapıldığı bir dönemin kanıtları olan birçok elyazması tarifi artık okunmaz hale getirmiştir. Bir sözel iletişimin yerine bir yazılı aktarımın genelleşmesi, yemek yapma bilgisinde kökten bir değişime, gelenekten bir uzaklaşmaya yol açar ve bu değişim, ocak çengeline asılan tencereden odun kuzinesine sonra da elektrikli ya da gazlı aygıtlara geçiş kadar belirgindir.

İsim Koyma

Çoklu sözlüğümüzün dördüncü kalemi olan, yemeklerin adlandırılması ise, çıktığı yere göre iki biçim sergiler. Ev kadınlarına yönelik bildik tarif derlemelerinde, yemeğin ismi, tasviridir: "hardallı tavşan sırtı", "yağsız domates dolması", "çikolatalı pasta". Özel alanda, yemeği yapan kadın da, aynı tutumu sergiler ve misafirlerine, "havuçlu dana sote" ya da "haşlanmış nohutlu patlıcanlar" önerir. Kendi hazırladığı bir yemeği anlatırken kullandığı dil de daha mütevazıdır: "Bunu şöyle yaptım, daha önce elde yaptığım şeyle birlikte. Hayır, bunun ismi yok. Bu sadece, domuz yağlı kereviz ve kırmızı lâhana." Analitik başlığı, o yemeğin ne olduğunu nasıl yapıldığını anlatır, bir eylemle (faire) doğrudan ilişkilidir, ama eylemin kendine özgü tarzını açıklamaz. Yapılan işin özü, bir kâşif ya da yaratıcı olma iddiasında olmayan, yalnızca "bazı püf noktalarıyla işin üstesinden gelen" ve fikrinin, dar aile çevresi dışında tanınabileceğine bir an olsun inanmayan, gerçekleştiricisinin anonimliğinde sessiz ve gizli kalır. İsim verilmeyen yemek, sıradan insanların özel hayatına aittir.

Tam tersine, restoranlarda, restoran ne kadar üst düzeyse, menülerinde, okunduğunda genelde hiçbir bilgi vermeyen görkemli isimlere sahip gizemli yemekler en az o kadar çok yer alır; "Orloff usulü dana etinin" ya da "Ruy Blas pastasının" ne olduğunu öğrenmek için biraz yukarıdan bakan şef garsona alçak gönüllü bir biçimde sormak gerekir. Burada isim, gizleme ve teatral hale getirme, sonuç olarak kafa karıştırma ve şaşırtma amacına yöneliktir, müşterinin, siparişini, onu tatmin edecek, bilmediği sözcüklere bakarak körü körüne vermesi gerekir.

Bu da, önceki iki yüzyılın bir mirasıdır: Eski Rejimin düşmesiyle birlikte, prenslerin ve büyüklerin sofrası da ortadan kalkmıştır; onların

aşçıları yüzlerini, burjuvalardan oluşan yeni müşteri kitlesine dönmüş ve bu kitlenin, asil isimlerle, hükümranlık sözcükleriyle ("Grand-Condé usulü eşsiz dana eti", "krallara layık kalkan balığı"), asil olmayan rütbesini bu semantik yüksekliklere çıkarmak için, damak zevkini okşamışlardır[13]. Sonra, Grimod de La Reynière'in gastronomi söylemi ve onu etrafındakiler mirası devralmış ve yanlış tarihsel referanslara dayanarak ya da dönemin sanat ve gösteri dünyasına telmih yapma yoluyla isim verme yetkisini ele geçirmişlerdir[14]: Nasıl ortaya çıktığı ve neye göre adlandırıldığı tam olarak bilinmeyen "Belle Hélène armut tatlısı" ve "Melba şeftali tatlısı" günümüze kadar bu şekilde gelecektir. Bu isimlerden bazıları, başarısının bir bedeli olarak cins isim sınıfına geçmiştir (beşamel, şarlot vb.). Bu isimlendirme yönteminin yanında her zaman, gastronominin iddialı ve karışık söz dağarcığı ile günlük alışkanlık, tutum ve pratiklerin basit ve tasviri söz dağarcığı arası bir şey olan coğrafi alıntılar ve bölgesel göndermeler de vardır. "Bask tavuğu", "Norveç omleti" türü isimler, yemeğin gerçek ya da kurgusal olan çıkış yerini gösterir: Gastronomi söyleminin tersine, kişi isimlerini kullanmaz; sıradan bir mutfağın tersine, tamamen analitik ve açıklayıcı değildir. Toplumsal yüksekliklere doğru bir Yakup merdiveni uzatmaksızın buradan başka bir yeri betimler.

Kendini evinin yakınındaki bir nehre atarak öldürmeden dört gün önce 8 Mart 1941'de Virginia Woolf günlüğüne şöyle yazıyordu: *"Meşgul olmak çok önemli. Ve şimdi, belirli bir hoşnutlukla, saatin yedi olduğunu ve akşam yemeğini hazırlamam gerektiğini görüyorum. Haddock ve sosisler. İsimlerini yazarken, sosis ve haddock üzerinde belirli bir nüfuz kazanıldığının doğruluğuna inanıyorum"*[15]. Bunlar günlüğüne yazdığı son cümlelerdir. Belki de, bu çıplak cümlelerin gücünün kaynağı, acılarla ve yazmakla geçen bir hayatın sonunda, bu nihai konumu almış olmalarıdır. Kadın, mutfak ve dili arasındaki kurucu bağı (bizim kültürel evrenimizdeki) açıklamaya çalışmazlar. Onun tespitini yaparlar.

Kısa süre içinde değişmez görünen, ama uzun sürede derin bir biçimde değişikliğe uğrayan beslenme sanatları bize yüzyılların derinliklerinden ulaşır. Erzak sağlama, hazırlama, pişirme ve bağdaşırlık kuralları bir kuşaktan diğerine ya da bir toplumdan diğerine oldukça değişir. Ama

13) J.-P. Aron, *a.g.y.*, s. 155.
14) Grimod de La Reynière, *a.g.y.*, s. 35-37.
15) Virginia Woolf, *A Writer's Diary*, Londres, Hogarth Press, 1959, s. 365.

günlük yemek yapma işi, maddeyi ve belleği, hayatı ve sevgiyi, şimdiki zamanı ve kaybolmuş geçmişi, yaratıcılığı ve gerekliliği, yeniliği (invention) ve geleneği –tatları, kokuları, renkleri, lezzetleri, biçimleri, yoğunlukları, edimleri, eylemleri hareketleri, şeyleri ve insanları, sıcakları, tuzluları, baharatları ve çeşnilikleri– bir birleştirme yolu olarak kalır. İyi yemek yapan kadınlar asla ne üzgündürler ne de boş zamanları vardır, dünyayı biçimlendirmeye, geçici olandan sevinç kaynağı yaratmaya çalışır, sürekli, büyüklerin ve küçüklerin, akıllıların ve delilerin doğum günlerini, hayatı (dünyada) ve yemeği (masanın etrafında) paylaşan erkeklerin ve kadınların muhteşem kavuşmalarını kutlarlar. Yeryüzünü yaşanabilir yapan, kadınların eylemleri, kadınların sesidir.

14
"Aslında, Yemek Yapmak Beni Endişelendiriyor..."

İşte kadınların yemek yapma ile ilgili alışkanlık, tutum ve pratikleri üzerine yapılan söyleşilerden birinin tam metni. Bu görüşmeyi, o zaman kırk dört yaşında olan Irène'le Marie Ferrier yaptı ve daha sonra yazıya geçirdi. Fransızca konuşulan bir ülkede doğan ve büyüyen Irène yirmi yıldan daha fazla bir zamandan beri Paris'te yaşıyor. Hep tam zamanlı çalışmış, şimdi ise bir basın kuruluşunda yönetici sekreter. Yazar ve çevirmen Jean ile evli. Kızları Sarah söyleşi yapıldığı dönemde on yaşındaydı. Jean'ın önceki evliliğinden iki oğlu var; o dönem, on sekiz yaşında olan Emmanuel ile on altı yaşında olan Pierre annelerinin evinde kalıyorlardı[1].

Marie. – Her gün yemek yapıyor musun?

Irène. – Her akşam.

Marie. – Üç kişilik mi?

Irène. – Üç kişilik. Aslında, duruma bağlı. Şu günlerde o kadar gelenimiz yok, dönemine göre değişiyor, aslında.

1) Tüm isimler ve Paris dışındaki yer isimleri, söyleşi yapılan kişinin anonimliğine uygun davranmak için kurgulanmıştır. Dipnotlar yazan Luce Giard'dır. Söyleşilerin yapılmasıyla ilgili olarak bkz. X. Bölüm, s. 193-196.

Marie. – Yani?

Irène. – Arkadaşların çat kapı geldikleri dönemler var. Bir dönem, örneğin, komşularımız vardı. Genç kadın gündüz çalışıyor akşam da gece okuluna devam ediyordu ve çoğu zaman, akşam eve geldiğimde kocası çocuklarıyla evde oluyor ve birlikte, hep beraber doğaçlama bir yemek yapmaya karar veriyorduk. Ama bu artık sona erdi. Şimdi, artık daha çok üçümüz oluyoruz. O kadar çok ziyaretçimiz yok, bazen Cumartesi günleri Jean'ın oğullarından biri yemeğe geliyor.

Marie. – Pekâlâ, bu nasıl oluyor? Yani, tam olarak, örneğin, yalnızca üçünüz olduğu gün veya insanlar, komşularınız çat kapı yemeğe geldiğinde ya da arkadaşlarınız olduğu gün, çok farklı bir şey yapıyor musunuz?

Irène. – Tamam, öncelikle, alışverişleri Jean yapar. Yalnız üçümüz olduğumuz zaman, belli belirsiz bir karara varılır: et alınacak, balık alınacak, sebze alınacak. Ne yapılacağı belli belirsiz kararlaştırılır. Konuk beklediğimiz zamanlarda ise, ben... biz biraz daha net bir karara varırız. Bir şey eksik kalmasın diye bir liste yaparım, çünkü çoğunlukla akşam döndüğümde beni bir sürpriz bekliyor olur: kendimi Jean'ın aldıklarına göre ayarlarım. Hem zaten, alışverişin yapılmış olması bana çok kolaylık sağlıyor, çünkü eskiden, işimden çoğu zaman çok geç çıkıyordum ve tüm dükkânlar kapalı oluyordu, bu durumda da neredeyse hiçbir şeyle işin içinden çıkmam gerekiyordu.

Marie. – Evet.

Irène. – Şimdi, her halükarda çok daha kolay...

Marie. – Haftalık bir düzenin ya da buna benzer bir şey yok muydu?

Irène. – O hayır! Her zaman neredeyse günü gününe hareket ediyorum. Yani, Cumartesi ve Pazar, evde olduğumda, çoğunlukla daha özel bir şey yapıyorum, örneğin bir sebzeli sığır haşlaması ya da Pazartesi ve Salı'ya kadar yetecek bir yemek. O zaman haftanın başında, genelde kalan bir şey oluyor ya da bana iki üç gün yetecek bir çorba yapıyorum. Birkaç yıl önce, hemen hemen her iki günde bir çorba yapıyordum... Her gün aynı saatte, sabahın yedisinde kalkıyorduk ve her zaman, hiç yoksa iki günde bir sabah çorbası yapıyordum. Şimdi, çok daha tembeliz, yedi buçukta kalkıyoruz, bu durumda da artık hiç sabah çorbası yapmıyorum ve akşam, burada ne bulursam onunla idare etmem gerekiyor.

Marie. – Ama yemeği yapan sensin yine de. Jean alışverişi yapıyor, ama...

Irène. – Alışverişi yapıyor, ama yemeği, hayır.

Jean. – Bir kez yapmıştım, sanırım.

Irène. – Bir kez sıra dışı bir çorba yapmıştın, hâlâ unutamıyorum, gerçekten! (Gülüyor).

Jean. – Domates çorbası!

Irène. – Evet. Ama bu gerçekten yemek yaptığın neredeyse tek seferdi. Aslında, işten sonra toplantılarım olduğu ve akşam geç döneceğim zamanlarda, Sarah ile kendini doyurmak için ufak tefek şeyler yapar. Genelde *klasik* bir yemek: patates püresi ve sahanda yumurta. Zaten bunlar Sarah'nın da tercih ettiği yemekler. Böyle durumlarda bayram eder!

Marie. – Evet, bu şaşırtıcı, bu türden tepkilere çok rastlanır, doğal olarak. İnsanlar, babalarıyla baş başa kaldıkları günleri anımsar, nihayetinde bunun çok eğlenceli olduğunu anlatırlar. Tüm aile, baba, anne, çocuklar toplanmış olduğunda kurulan bir çeşit aile hiyerarşisi vardır, bu hiyerarşi, sadece baba ile birlikte olunduğu gün gevşer, bu, küçük bir bayram havası yaratır.

Jean. – Aslında, ben biraz, ben hazır püreden tiksiniyorum! Ama (gülüyor) Sarah buna bayılıyor, onun için hiç problem değil!

Irène. – Evet; aslında, çoğu zaman bu yemeği grev günlerinde, örneğin öğretmenler okulda grev yaptığı zaman yapıyorsun.

Jean. – Evet! Ama başka gün, başka bir şey yapmak istiyordum, Sarah istemedi!

Irène. – Çarşamba günü burada olduğu zaman ve öğretmenlerin grevde olduğu günlerde, Sarah'nın, ebeveynlerinin her ikisi de çalışan bir arkadaşıyla da ilgileniyorsun çoğu zaman, ne güzel, birlikte olmaları çok hoş.

Jean. – Ama o zaman yine de işi makarna yapmaya kadar götürüyorum değil mi?

Irène. – Evet, makarnaya kadar vardırıyorsun! Çok hoş! (Gülüyor.)

Marie. – Ya sen, sen de hazır püre yapıyor musun?

Irène. – Hayır. Zaten oldukça sık yedikleri için yapmayabiliyorum. Eğer gerçekten...

Marie. – Bir aksama olmazsa mı?

Jean. – Ben, hazır püreden nefret ederim!

Irène. – (Gülüyor.) Hayır, ama çok basit ve çabuk hazırlanacak yemekler yapıyorum aslında. Yarım saatten fazla zamanımı almıyor. Zaten, çok kullandığım bir düdüklü tencerem var; sebzeler için çok pratik, aslında içinde sebzeler çok güzel oluyor, bu durumda... Onu her gün kullanıyorum ve hızlı yapılması gereken şeylerin üstesinden gelmeyi başarıyorum. Çok karmaşık yemekler yapmaktan hoşlanmıyorum. Aslında, konuk-

larımız olduğu zaman bile, çok vakit almayan bir yemek yapıyorum. Cumartesi, bazen kendi kendime, biraz daha özenli bir şey yapacağım diyorum, ama bu bana...

Jean. – Ama böyle çok daha iyi!

Irène. – Daha karmaşık şeyler yaptığım zaman, şaşırıyorum ve hep başarısız oluyorum, bu yüzden basit şeyler yapmam benim için daha hayırlı. Aslında, yemek yapmak beni endişelendiriyor, nedenini çok iyi bilmiyorum.

Marie. – Sonuçta, karmaşık ve dolayısıyla vakit alan şeyler yapmanın bir alışkanlık meselesi olduğuna inanıyorum.

Irène. – Evet, ve sonra bir çeşit bağımlılığım var: Yemek kitabı olmadan, çok çok basit şeyler dışında, kesinlikle yemek yapamıyorum. Cumartesi günleri bile bazen zorluk çekiyorum, özellikle Jean'ın çocukları yemeğe geldikleri zaman, çünkü çok iştahlılar. On sekiz ve on altı yaşlarında kocaman oğlanlar, bu yüzden onlara yemek için adamakıllı bir şey vermek gerekiyor, öğün atlamak söz konusu bile değil. Ve sonra, Cumartesi günleri, biraz daha fazla vaktimiz oluyor. Cumartesi akşamı, ikisinden biri geldiğinde, küçük bir şenlik gibi oluyor! Akşamı oyun oynayarak geçiriyoruz; sonra; ya da hep birlikte bir konu üzerine tartışıyoruz. Böyle zamanlarda, ne olursa olsun biraz daha uğraşmam gerekiyor, ama asla çok karmaşık şeyler yapmıyorum.

Marie. – Evet.

Irène. – Aslında, yanlarında rahat olduğum, çat kapı gelebilen konuklar olduğu zaman, bundan gerçekten hoşlanıyorum; o zaman önlerine ne olursa olsun koyabiliyoruz, buzdolabında ne varsa onunla idare ediyoruz. Eğer beni endişelendiren konuklarım olursa, sabahtan itibaren akşam hazırlayacağım menüyü düşünmem gerekiyorsa, canım sıkılıyor. Bilmiyorum, mutfakta kendimi çok rahat hissetmiyorum. Başka konularda hiç de öyle değilim aslında. Diğer işlerde çok da fena değilim; dikiş dikiyorum, örgü örüyorum, ama her zaman modellere bakarak. Aslında, çok az yaratıcıyım.

Marie. – Mutfakta da aynı mı? Yemek kitabına sıkı sıkıya bağlı mı kalıyorsun?

Irène. – Evet evet, yemek kitabına göre yapıyorum. Karmaşık hale getirmekten çok basitleştirmek eğilimindeyim! Çok nadirdir ki... Tam olarak doğaçlama yapabilmek ve kendimi rahat hissetmek için daha büyük bir özgürlüğe sahip olabilmeyi isterdim. Bu, sanırım benim hâkim olmakta zorlandığım bir alan aslında! Asla öyle yemek yapmadım, çünkü

açıkçası, akşam sekizi çeyrek geçe eve döndüğün zaman, karmaşık menüler hazırlamaya girişmiyorsun! Ve Pazar günü çoğu zaman evde olmuyoruz, piknik yapmaya, ya da büyük babamı görmeye gidiyoruz, böylece, gerçekten özel menüler yapmaya göreceli olarak az fırsatım oluyor.

Jean. – Kampa giderken yemek kitabını almıyorsun!

Irène. – Haklısın! Ama o zaman, gerçekten son derece basit bir yemek yapıyoruz! Kamp yapmanın en iyi yanı, orada her şeyin iyi görünmesi, pürenin bile!

Jean. – Bu doğru!

Irène. – Ve orada, evde asla yemeyeceğin hazır çorbayı bile yemeyi kabul ediyorsun! (Gülüyor.)

Marie. – Bu nasıl oldu? Yani, gençken yemek yapmayı öğrenmedin mi?

Irène. – Hayır, gençken öğrenmedim. Birkaç yıl ev ekonomisi okuluna gittim, ama bir ev ekonomisi okulunda pek bir şey öğrenilmez. Evde, yemeği yapan annemdi. Ya da kız kardeşimdi. Aslında, bir çeşit görev dağılımı vardı; o, kız kardeşim yemek yapıyor, ben daha çok bulaşık yıkıyor ve buna benzer şeyler yapıyordum.

Marie. – Ama neden? Yemek yapmak senin hoşuna gitmediği için mi yoksa onun hoşuna gittiği için mi ya da başka bir neden mi vardı yemek yapmamanın? (Uzun bir sessizlik)

Irène. – Bunun nedeni, bize az da olsa yüklenen rollerdi sanırım, öyle işte. *Onun* daha fazla hayal gücüne sahip olduğuna, *onun* daha fazla yaratıcı olduğuna, bu yüzden de bu tür rolleri üstlenebileceğine, benimse düzenleme ve bunun gibi diğer rolleri üstlenebileceğime karar verilmişti –geriye dönüp bakınca bunun ne kadar tehlikeli olduğunu şimdi görüyorum. (Irène burada konuşurken "o" adılını üstüne basarak söylüyor.)

Jean. – Aynı şey benim oğullarım için de geçerli değil mi! Pierre yemek yapıyor. Emmanuel'in yaşı daha küçük[2].

Irène. – Evet, ama ayrıca Pierre boğazına daha düşkün, oysa Emmanuel ne olsa yer.

Jean. – Evet, ama sanırım biraz aynı nedenden ileri geliyor.

Irène. – Evet, bunun kaynağının aynı olup olmadığını bilmiyorum! Sonuçta, sık sık, ebeveynlerin, çocuklarına bir rol verdiklerine, belirli bir rol yüklediklerine inanıyorum. İki ya da üç çocuklu bir ailen olduğu zaman, çocuklarının her birine iyi belirlenmiş bir rol yüklersin; sonra,

2) Jean bir yanlışlık yapıyor: Pierre, en iştahlı ve aynı zamanda en küçük olanı.

bu rolden sıyrılmakta çok zorluk çekerler. Bu çok yeni keşfettiğim bir şey: Aslında, belirli bir rol içinde tümüyle sıkışmış kalmışım.

Marie. – En küçük müydün?

Irène. – Hayır! Ablaydım! Ablaydım[3]! Ama bilmiyorum, aslında, benim... benden iki yaş daha küçük olan kız kardeşim, örneğin bu tür konularda, bir lider rolünü çok daha fazla üstlenirdi.

Jean. – Sonra ev kadını da oldu!

Irène. – Kendi özgürlüğünü benden daha önce kazandı ve daha özgür oldu. Ben, aslında, özgürlüğümü çok geç kazandım, çok uzun süre boyunca annemin otoritesi altında kaldım, oysa kız kardeşim iplerini kopardı ve çok daha erken gitti! Erken de evlendi, çocukları oldu, bir ev kadını hayatı oldu ve benim sahip olmadığım, bir çeşit, evin efendisi otoritesine sahip oldu. Aslında, sanırım, benim için evin efendisi rolü her zaman ikincil bir rol oldu, çünkü sonuçta tam zamanlı çalışmayı asla bırakmadım.

Marie. – A evet...

Irène. – Aslında, çalışmayı hiç bırakmadım! En uzun tatilim, doğum iznim olmuştu. Zaten, ikinci bir doğum iznimin olması için ikinci bir çocuk sahibi olmayı çok isterdim! Ciddiyim, uzun uzun tatil yapmak, çoktandır içimde kalan bir ukde. Şimdi, keşke peş peşe üç ay izin alabilsem. Gerçekten, çok, çok mutlu olurdum.

Marie. – Peki, bu uzun tatil boyunca neler yapıyordun? Bir ev kadını hayatı mı sürüyordun, yemek mi yapıyordun?

Irène. – Bu bir kez başıma geldi ve çok hızlı geçti, çünkü o dönemde, Jean çalışmıyordu, elinde bir kitap yoktu, o zaman çok geziyor yürüyüşe çıkıyorduk. Çok hoştu, ama asla gerçek bir ev kadını hayatı sürmedim.

Marie. – Evet. Bekle, az önce bir şey söyledin: "yemek yapıyor, çünkü boğazına düşkün sonuçta". Peki, boğazına düşkün olmak ve yemek yapmayı sevmek birbirine bağlı değil mi aslında? Ya sen, boğazına düşkün müsün?

Jean. – Bu çok tuhaf. (Jean ve Marie aynı anda konuştu.)

Irène. – Ne demek istiyorsun?

Jean. – Pierre için, bu çok tuhaf çünkü çok küçükken, yemek yemekten nefret ederdi. Ona bir şey yedirmek deveye hendek atlatmak gibi bir şeydi. Guguk kuşu gibi zayıftı (bu hiç duyulmamış bir deyimdir.). Sonra,

3) Irène dört çocuklu bir ailenin en büyük çocuğu: bir kız kardeşi ondan iki yaş küçük, sonra dört yaş küçük bir erkek kardeş ve on iki yaş küçük bir kız kardeş geliyor

tam tersi oldu, kocaman hale geldi ve fil gibi yemeye başladı. Her gördüğümüzde, sanki yemeği önünden kaçıracaklarmış gibi yiyordu, bu çok dokunaklıydı. Elleri sürekli tabakların içindeydi.

Irène. – Bu çok tatsızdı, çünkü bu kaygı ve bu doymak bilmezlik...

Jean. – Ve çok boğazına düşkün hale geldi. Şimdi gerçek bir gurme.

Irène. – Masaya en ufak bir şey götürsek hemen üstüne çullanıyordu. Her zaman, yemeği önünden kaçıracaklarmış gibi yiyor, sürekli diğerlerinden daha fazlasını almak istiyordu. Bu, *Jean*'ın ikinci oğlu, Pierre, on altı yaşında olan.

Marie. – Evet.

Irène. – Pekâlâ, oburluk, sanırım, eskiden, bir günah olarak görülürdü. Bu biraz abartılı, ama sonuçta, iyi yemek yemek, ikincil bir şey olarak değerlendirilirdi. Bu tümüyle ailemdeki Protestan ve Püritanist gelenekten ileri geliyor: yemek yeriz çünkü yememiz gerekir, ama oburluğa iltimas gösterilmez.

Marie. – Evet. Protestan bir aileden mi geliyorsun?

Irène. – Evet evet. Ama örneğin Sarah bir şeyi sevdiğinde, gerçekten memnun oluyor, hoşnut kalıyorum, anlıyor musun! Ama bizde, bu, çok fazla iltimas gösterilmeyen bir şeydi, aslında. Ve sonra, annem de çok fazla baskı altında kalmış bir kadındı, çok fazla meşguliyeti vardı, çünkü babam kendi hesabına çalışıyordu, kendine ait küçük bir işi vardı ve annem ona çok yardım ediyordu. Çok fazla yemek yapmaya asla zamanı yoktu; yemekler oldukça hızlı geçerdi! Aslında, burada yemekler daha gevşek. Yemekleri yerken acele etmiyoruz! Sabah kahvaltısını üçümüz birlikte yapıyoruz; Sarah geriye zaman kalmasını sevdiği için, yedi buçukta kalkıyoruz, okula dokuza çeyrek kala gidiyor, bu durumda birlikte kahvaltı etmek için gerçekten zamanımız oluyor. Akşam, yemek çok sakin geçiyor: Tabii ki yemeği oldukça hızlı yapıyorum, çünkü, esasında, oldukça pratik ve hızlı bir kadınım. Ayrıntılara takılıp kalmıyorum, elim çok çabuk; yaptığım şeyi çok hızlı yapıyorum. Sonra, masada, vakit geçiriyoruz. Aslında, bu açıdan oldukça zengin bir aile hayatımız var. Herkesin diğeri ile sürdüğü hayata orantılarsak üçümüz birlikte çok daha fazla zaman geçiriyoruz. Sabah ve akşam birbirimizi uzun uzun görüyoruz, çünkü şimdi Sarah daha büyük ve dokuz buçukta yatıyor: Bu durumda, bu bize biraz daha özgürlük sağlıyor. Geçen yıl ya da iki yıl önce daha erken yatması gerekiyordu, bu, hepimizin birlikte olduğu zamanı biraz azaltıyordu.

Marie. – Evet, bu genellikle çocuklarla yaşanan bir sorun aynı zamanda.

Irène. – Ama, bu açıdan, sanırım Sarah göreceli olarak şanslı oldu: Hemen kreşe bırakılmış çocuklar görüyoruz, Sarah, kreşe gittiğinde üç aylıktı, Aslında, ona her zaman oldukça vakit ayırmayı başardık. Örneğin, çok çok uzun süre biberon kullandı. Ona hâlâ biberon verdiğim için benimle alay eden arkadaşlarım vardı, neymiş bardaktan içebilse daha iyi olurmuş; ama bu, hep bir arada olduğumuz, onunla meşgul olmaktan başka hiçbir şey yapmadığım bir andı. İşleri tam olarak hemen ve çok hızlı bir biçimde yapmak gibi bir eğilimim olduğu için, bu, beni oturup kalmaya ve uzun uzun onunla ilgilenmeye zorluyordu, sanırım bu onun için çok çok yararlı bir şey oldu.

Jean. – Tabii, banyoda öyle, onun banyosu her zaman oldukça uzun sürmüştür.

Irène. – Evet! Ve sonra, annesi çalışan diğer çocuklarla karşılaştırıldığında senin çoğunlukla evde olman da ona yararlı oldu, çünkü çocukların eve dönüp hiç kimseyi bulamamaları ne olursa olsun oldukça tehlikeli olabilecek bir şey. Aslında, Sarah döndüğünde, sen genelde burada oluyorsun ya da olmasan bile, demek ki bu sıradışı bir dönemdir[4]. (Sessizlik)

Marie. – Ya yemek hazırlarken, ne hissediyorsun? Yemek yapmaktan zevk alıyor musun?

Irène. – Daha yeni yeni yemek yapmaktan zevk alıyorum. Şöyle diyelim, daha çok kaygı duyuyorum, yaptığım şeyi başaramama kaygısı. Örneğin, çok uzun süre, asla soğuk yemek (entremets) yapmadım. Bunları, Sarah sevmeye başladığından beridir yapıyorum, çünkü sen, *Jean*, o kadar sevmiyorsun ve önceleri yalnız olduğumda bunları yapmak, harcanan zahmete gerçekten değmiyordu. Bu durumda da, bu işe girişmek çok zor geliyordu bana... Yemek yapmaktan gerçekten bir türlü zevk alamıyorum, çünkü yeterince dingin değilim ve kendime yeterince güvenmiyorum aslında. Belki daha sonra, bir şeyler keşfetmek ve yemek yapmaktan zevk almak konusunda daha az kaygılı ve yeterince rahat olmayı başarırım. Ama şu an için, bu söz konusu değil, çünkü kendimi hiç rahat hissetmediğim bir alan bu. Bunun için, sadece yemek yapıyorum, hepsi bu. Oldukça iyi yaptığım bazı şeyler var, örneğin çorbalar. Çok iyi çorba yaparım!

Jean. – Evet! Çok güzeller, yeşil çorbaların bir harika.

Irène. – Evet, ama ya diğer şeyler... Esasında, iyi yeniliyorsa, bu başarılı olunduğunu gösterir, sanırım bu biraz rastlantısal bir şey. Biraz şans işi.

4) Jean uzun bir süre hastanede yatmış.

Jean. – Hayır, abartıyorsun. Basit ama çok güzel yemekler yapıyorsun. Görmen için yalnızca restoranlara gitmen yeter!

Irène. – O! Çok iyisin! (Sessizlik)

Jean. – Hayır. Ben, basit yemekleri de çok özel yemekleri de severim.

Marie. – Yani?

Jean. – Çok özel derken, odun fırınında, soslarla, defne yapraklarıyla pişirilmiş yemeklerden, üç çeyrek saat süren bir haşlamadan bahsediyorum... Meşhur domates çorbamı yaptığım gün, bu çorbayı hazırlamak için üç saatimi harcamıştım. Mutfağın her yerini kirletmiş, pisletmediğim şey kalmamış, gereğinden fazla malzeme koymuş, rastgele biraz şundan biraz bundan karıştırmıştım, çorba nefisti, ama öte yandan, sizin gerçekten beğenmediğinizi fark etmiştim.

Irène. – O! Bu doğru değil!

Marie. – Bu yüzden de bir daha yapmadı!

Irène. – Görüyorsunuz, bunu hâlâ konuşuyoruz! Senin çorban bir efsane oldu!

Jean. – Paul[5] bunun farkına bile varmamıştı.

Irène. – Neden, Paul burada mıydı?

Jean. – Evet. Gördün ya!

Irène. – Çorbayı kiminle yediğimizi artık hatırlamıyorum, ama hepimizin iyi bir ziyafet çektiğini hatırlıyorum! (Sessizlik.)

Marie. – Eğer iyi anladıysam, insan içinde olduğun, çok iyi tanımadığın insanlar ve alışılmamış pek çok kişi olduğu zamanlarda, sorun oluyor?

Irène. – Evet, bu bana biraz sıkıntı veriyor.

Jean. – Durum değişti, çünkü iki ya da üç yıl önce tuhaf bir biçimde daha sıkıntılıydın.

Irène. – Öyle mi düşünüyorsun?

Jean. – Hadi canım! İki saat önceden titriyordun.

Irène. – Bilmiyorum. Sonuçta, bu da annemden miras kalan bir şey: Bir şey yapmayı çok istediğinde, çok kötü bir çekingenliği vardı.

Marie. – Sanırım, yapılması alışkanlık edinilmeyen ya da her gün yapılmayan bir şey söz konusu olduğunda, yapmayı başaramamaktan her zaman biraz korkuluyor. Sanırım ben de yemek konusunda öyleyim.

Irène. – Gerçekten mi?

5) Paul, Irèn'in Cermen kuzeni. Karısı ve bir sürü çocuğuyla, o da Paris'te yaşıyor. İki aile birbirine çok bağlı.

Marie. – Ekseriyetle yemek yapmıyorum[6]. Bazen, arkadaşları ağırlamak için, yemek yapmam gerekir, bunu gerçekten isterim, ama bundan çekiniyorum. Gerçekten, korktuğunuz zaman daha çabuk başarısız oluyorsunuz. Sanırım bu daha çok bir alışkanlık meselesi. (Sessizlik). Yani, bir şeyi ya da yemek benzeri bir şeyi düzenli olarak yaptığında, bunu yapmaya alışıyor ve biraz geliştirmek ya da sadece biraz değiştirmek için küçük bir malzeme ekleyebiliyorsun. Ama sanırım, bir yemekle ilgili yeterli ve düzenli bir pratik yoksa o yemek yapılamıyor.

Irène. – Evet, belki. Sarah çikolatalı musu çok seviyor, benden sürekli ama sürekli ondan istiyor, o zaman, her şeye rağmen, çikolatalı muslarım fena olmuyor.

Jean. – Hatta çok güzeller.

Irène. – O bunu sevmez! ne yazık ki! (Gülüyor).

Marie. – Başka tatlılar yapıyor musun?

Irène. – Oldukça nadiren. Hafta sonu, bilirsin, kremalar ya da çikolatalı mus ya da bunun gibi şeyler. Ama pasta hiç yapmadım!

Marie. – Ya kremalar, bunları tümüyle kendin mi yapıyorsun, yoksa...?

Irène. – Evet evet tümüyle kendim yapıyorum! Daha doğrusu kız kardeşimden aldığım tarifler var onlara göre! Baharda tatilimi kız kardeşimle birlikte köyde geçirdim; orada kremaya bayılan bir sürü çocuk vardı, bunun için her gün krema yapıyordu, hemen yakındaki çiftlikten taze süt alıyorduk, çok hoştu. Her gün, üç litre krema yapıyordu bazen karamelli, bazen vanilyalı bazen de çikolatalı ve ben de krema yapmaya başladım, her şeye rağmen bazen oldukça iyi oluyordu.

Jean. – Evet, ben bile yiyorum!

Irène. – Evet, sen bile yiyorsun, doğru. Ama başka türlü, kesinlikle hiçbir zaman pasta yapmıyorum, bazen tart da yaparım, ama oldukça nadiren, çünkü, tartı da o kadar sevmiyorsun...

Jean. – Hayır, benim için durum buğdayı (blé dur) ya da pay (pâte brisée) olsa yeter!

Irène. – Bir pay, bunu yapması o kadar karmaşık değil... (tereddütlü bir tonla) sanırım benim yapabileceğim bir şey.

Jean. – Ben, nasıl denir, "arada kalmış (mitoyenne)" bir yemeği, açıkçası, çok zor beğenirim. Basit bir yemeği tercih ederim, en azından bu bana sıkıntı vermez. Şarap için olduğu gibi. Gerçek bir Bourgogne'a yalnızca benzeyen bir Bourgogne'dansa Rochers şarabını tercih ederim.

6) Marie, o dönemde bekârdı ve iş nedeniyle sık sık yolculuk yapıyordu.

Marie. – Şaraplarla kim ilgileniyor?

Jean. – O! Onlarla uğraşılmaz! Ben bıraktım! Bıraktım çünkü iyi şarap (veloutés) almak için doğrudan doğruya kooperatife ya da bilmem nereye gitmek gerekiyordu.

Irène. – Eskiden bizim sokakta bir şarap dükkânı vardı ve...

Jean. – O iflas etti!

Irène. – Hayır, öyle değil! İflas etmedi!

Jean. – Mallarını toptan sattı.

Irène. – Bu aynı şey değil! Kendi yerini alacak birini yetiştirme olanağı bulamamıştı, bu duruma buralarda sık rastlanır ve çok üzücü bir durumdur. Dükkânlar kapanır ve hiç kimse işi devam ettirmez[7]. O zamandan beri, şarap alıyoruz ama çoğu zaman sıradan şarap içiyoruz...

Jean. – Evet, çünkü Paris'te iyi bir şişe şarap bulmak, öncelikle fiyata bağlı değil: Yirmi franka berbat bir şarap ve daha ucuza mükemmel bir şarap alınabilir. Gerçekten iyi bir şarap satın almak için üreticileri tanımak gerekiyor. Bu benim için söz konusu değil, hiçbirini tanımam.

Irène. – Evet, iyi şarap alan arkadaşlarımız, çoğu zaman doğrudan doğruya üreticiden satın alıyorlar.

Jean. – Yo! Denis'lerin şarapları mükemmel değil!

Irène. – Onlarda içtiğimiz şarap iyiydi!

Marie. – Doğrudan doğruya üreticiden satın alınarak edinilen şarap, "katkısız" bir şaraptır.

Irène. – Evet evet.

Marie. – Ama yine de şaraptan anlıyorsun?

Irène. – Biraz anlıyorum, çok iyi anladığım söylenemez ama şaraplara bayılıyorum. Bununla birlikte, yaptığım yemeği çok nadiren beğenirim, iyi olduğunu düşündüğüm, özellikle de konuklarım varsa, çok nadirdir! Yalnızca üçümüz olduğu zaman, iyi olup olmadığını değerlendirebiliyorum. Aksi taktirde...

Marie. – Bu seni endişelendiriyor mu?

Irène. – Bu konuda hiçbir şey bilmiyorum! Ama şarapları seviyorum, özellikle onları seçen ben değilsem daha çok seviyorum.

Marie. – Arkadaşlarınızda, farz edelim ki iyi yemek yapan bir arkadaşınızda yemek yediğinizde beğeniyor musunuz?

7) Irène ve Jean Paris'in, orta halli sakinleri, yenileme çalışmaları ve kiraların artması nedeniyle yavaş yavaş göç eden, sürekli değişim halindeki eski bir bölgesinde oturuyorlar. Bkz. VIII. bölüm s. 163.

Irène. – O, evet evet!

Marie. – Sonuçta, yiyecek konusunda çok ilgili değilsin?

Irène. – Hayır, öyle değil. Aslında oldukça boğazıma düşkünüm!

Marie. – Öyleyse, yemek yapma konusunda kendine gerçekten güvenmiyorsun.

Irène. – Evet, evet.

Marie. – O zaman, sanırım, her gün ne yiyeceğinize, Jean'ın yapacağı alışverişe göre karar veriyor ve ona göre hazırlıyorsun.

Irène. – Evet, sabah, erzak olarak ne kaldığına bakıyoruz ve örneğin bir sebze almaya karar veriyoruz. Ama Jean, istediği eti ya da istediği balığı veya istediği sebzeyi almakta, tabii ki bulursa serbest, ben de akşam Jean'ın aldıklarıyla bir şeyler yapıyorum.

Marie. – Pişirmesini bilmediğin etler aldığı oluyor mu?

Irène. – O, evet, ama tariflerime göz atıyor, hemen yemek kitaplarımı açıyorum (gülüyor). Kendime soruyorum: bununla ne yapılabilir acaba?

Jean. – Bir gün, kalamar aldım ve kendim hazırladım... (Sessizlik). Hatırlamıyor musun?

Irène. – Hayır!

Jean. – Tam bir yemek yapma eziyetiydi! (Gülüyor),

Irène. – Cesaretiniz mi kırıldı!

Marie. – Hak ettiği kabulü görmeyen domatesli çorbadan sonra, iz bırakmayan kalamar!

Irène. – Tereyağında kızarmış kedi balığı yapmak için kedi balığı aldığın başka bir gün, önce yemek kitabına baktım, bir *court-bouillon* (içinde balık pişirilen beyaz şarap ve baharatlı haşlama suyu, y.n.) sosu hazırlamak gerekiyordu, bu da zaman alacaktı! Sonuçta, çok daha çabuk yapılabilecek bir tarif buldum ve iyi bir yemek yaptım! Jean'ın, alışverişi o anki ilhamına göre yapmasının, birbirine uymayan şeyleri alması gibi bir tehlikesi var. Bu durumda, her şeye rağmen, işin içinden çok hızlı çıkabilmek için, uyumlu hale getirmeye ya da çeşnilendirmeye ve de tamamlamaya olanak sağlayan bazı malzemelerin, örneğin, soğanın, sarımsağın, domatesin ve bunun gibi şeylerin olması gerekiyor.

Marie. – Yaptığın şeyde çok büyük bir çeşitlilik var mı? Ya da her zaman biraz aynı şeyleri mi yapıyorsun?

Irène. – Birazcık çeşitlendirmeye çalışıyorum, ama temelde, yine de oldukça monoton bir tarzım var.

Jean. – Başka sebzeler ya da başka bir et örneğin koyun eti, but ya da bir parça fileto almak pahalıya geliyor.

Irène. – Evet, koyun eti pahalı! yine de alıyoruz! Ama gerdan ya da bu tür parça etler alıyoruz. Sonuçta, ucuz etleri alıyoruz. Dana eti asla almıyoruz. Domuz eti aldığımızda, genelde sırt eti oluyor, ama rozbifi gerçekten nadiren alıyoruz öyle ki, gerçekten iyi etleri herhangi bir yere misafirliğe gittiğimizde yeme fırsatı buluyoruz! (Gülüyor). Bu evde tasarruf yapmamıza olanak sağlıyor. Zaten her gün et yenilmiyor! Örneğin, Cumartesileri et yaptığımda ve çok yaptığımda; üç gün yediğimiz oluyor. Eğer koyun gerdanı yaparsam veya sığır haşlaması ya da onun gibi bir şey yaparsam, üç gün yetiyor, tabii ki üst üste üç gün olmuyor, aralarda başka şeyler yiyoruz: örneğin Cumartesi yiyoruz ama Pazar yemiyoruz, sonra Pazartesi yiyoruz, ve Çarşamba tekrar yiyoruz. Sonuçta, yine de bir art arda geliş var! Ama çok çok çeşitli bir mönümüz olduğu söylenemez.

Jean. – Hayır.

Irène. – Patates, pirinç, hamur işi, kuru sebzeler, mercimek ve bunun gibi şeyleri oldukça sık yiyoruz...

Marie. – "Üç gün yiyoruz" dediğin türden bir yemek yaptığın zaman, yemek hep aynı mı kalıyor, onu buzdolabına mı koyuyorsun ve aynen ısıtıyor musun ya da biraz değiştiriyor musun?

Irène. – Duruma bağlı! Isıtılması yeterli olan var olmayan var; örneğin, daha önce yaptığım etsiz bir fasulyeye et katıyorum. Bu durumda, ilk seferinde fasulyeleri bir kez ısıtıyorum, az sulu oluyor; ikinci seferinde, önce bir domates sosu katıp sonra ısıtıyorum, o zaman çok daha iyi oluyor! Ya da domuz eti kızartması olduğunda, ilk seferinde sıcak kızartma olarak yiyoruz, ikinci seferinde soğuk ya da bir sosla ısıtarak yiyebiliyoruz ve son olarak kıyma haline getirilerek kıymalı patates böreği (hachis parmentier) ya da bunun gibi bir şey yapabiliyoruz; buna, soğan, sarımsak ve buna benzer şeyler de ekliyorum.

Marie. – O zaman, ne olursa olsun, çok iyi bildiğin temel tariflerin var: örneğin, fasulyelere bir domates sosu eklemek için, kitabına bakmıyorsun.

Irène. – Evet, bu, keşfettiğim bir şey: bu konuda yemek kitabıma bakma ihtiyacı duymadım. Ve örneğin, balığın kalanlarıyla, bir balık suflesi yapabilirim, görüyorsun, her şeyi azami biçimde kullanıyoruz.

Marie. – Yemek kitabı olarak ne kullanıyorsun?

Irène. – Bende Mapie Toulouse-Lautrec'in çok güzel hazırlanmış bir kitabı var. Hızlı tarifler, otuz kırk ya da elli dakikada hazırlanan menüler içeriyor. İçinde birçok şeyi bulabiliyorum. Sonra *Elle*'in –bu dergi gecikmeli olarak büroma geliyor– tarifleri var. Uzun süreden beridir

Kanada'ya gitmiş olan biri adına gelen dergiler var! Bunlar çıktıktan iki ya da üç ay sonra elime geçiyor: bunlardan, genelde, kazak modellerini alıyorum ve beni ilgilendiren tarifleri, basit tarifleri, bana faydalı olacak olanları alıyorum. Cumartesi ya da Pazar, Jean alışverişe gitmeden önce, çoğu zaman, çeşitlendirmek ve yeni şeyler yapmak için tariflere şöyle bir bakıyorum! Başka bir şey yapmayı denemem bu vesileyle oluyor.

Marie. – Daha önce asla yapmadığın yeni şeyler yapmaya sık sık giriştiğin oluyor mu? Bundan zevk alıyor musun?

Irène. – Evet! Bu bayağı hoşuma gidiyor! Evet, çok seviyorum. (Sessizlik).

Marie. – Demek yemek kitabı olarak sende bu var; başka kitaplar da var mı?

Irène. – Evet, ismi, *Les Recettes de Tante Marie* ya da buna benzer bir şey olan bir kitabım daha var: örneğin diğer kitapta her zaman olmayan ya da düzgün verilmeyen pişirme süreleri ile ilgili bilgileri bu klasik karton kapaklı kitapta buluyorum.

Marie. – Bu başlık, *Les Recettes de Tante Marie*, bana, aslında, oldukça karmaşık tarifler çağrıştırıyor.

Irène. – Yo, hayır, gerçekten çok kolay ve çok basit tarifler!

Marie. – Ya, *Elle*'in tarifleri, onlar işe yarıyor mu?

Jean. – Mükemmel değiller, değil mi! Sırf gösteriş için.

Irène. – Jean, bu tamamen doğru değil! Şaka yapıyorsun! Ben, aynı fikirde değilim.

Jean. – O şaşalı fotoğraflar!

Irène. – Hayır! Bazen çok ayrıntılı şeyler, bazen de çok çok basit şeyler oluyor!

Jean. – Portakallı dülger balığı, nerede bulacaksın bunu?

Irène. – Bu, Mapie Toulouse-Lautrec'in tarifi. Ama örneğin, bize düdüklü tencere ile verilen kitap ta var: SEB marka bir düdüklü tencere aldığında bu kitabı da veriyorlar.

Marie. – Evet, üstelik pratik de.

Irène. – İçinde birçok şey, çok basit ve üstelik hazırlanması mümkün birçok şey var. Örneğin Mapie'nin tariflerini pişireceğim, düdüklü tencerede yapacağım zaman, pişirme sürelerini ve bunun gibi şeyleri uyarlıyorum. Bir keresinde düdüklü tencerenin kitabı yüzünden başıma bir aksilik geldi: kuru fasulye yapmıştım, (gülüyor) ve pişirme süresi çok kısaydı, pişirme süresinde bir baskı hatası vardı, çok basit bir hata

(gülüyor)[8]. O zaman yemeğe gelmiş olan çok beyefendi iki kuzenim vardı ve fasulyeleri yemek için eziyet çekiyorlardı! Bu gerçekten dokunaklıydı!

Jean. – Hatta birisi bir tabak daha istemişti! Bunu nasıl yaptı bilmiyorum! (Kahkahalar)

Irène. " O sıralar, başıma bunun gibi birkaç aksilik gelmişti. Birinde, bir kirş tatlısı yapmıştım, ama on kat daha fazla kirş koymuştum. Sonuç korkunçtu. Ve yine aynı kuzenlerim vardı.

Marie. – Şansları yokmuş!

Irène. – Gerçekten çok ama çok naziktiler ve çok güzel olduğunu söyleyerek birer tane daha almışlardı!

Marie. – Belki de kirşi çok seviyorlardır!

Irène. – Belki de!...

(Sessizlik, ve sonrasında, kasetin yüzünü değiştirmek için verilen ara)

Marie. – Neler hakkında konuşursunuz? Tabii ki işyerindeki kızlarla?

Irène. – Evet, birazcık yemeklerden ya da bunun gibi şeylerden konuşulduğu olur. Ama onlardan hiçbir zaman tarif istemedim aslında; yemek tariflerini bir kuzenim var ondan ya da kız kardeşimden isterim: özellikle kremalar konusunda kız kardeşimin tariflerini taklit ederim ve onun tarifleriyle, *Elle*'in ya da diğer kitapların tarifleriyle olduğundan çok daha başarılı kremalar yaparım.

Marie. – Evet, sanırım bu şekilde edinilen tarifler, ne olursa olsun, genelde, yemek kitaplarının tariflerinden daha iyi oluyor.

Irène. – Evet, belki de: aslında hayat koşullarımıza daha uygun oluyor muhtemelen.

Marie. – Belki de, evet. (Sessizlik).

Irène. – Çoğu zaman, sevdiğimiz şeyleri yiyoruz. Çok çok iyi yemek yapan bir arkadaşım var. Onun evine gitmek gerçek bir zevk! Ayrıca o, etin üzerindeki fiyata bakmıyor, her zaman çok kaliteli şeyler ve her zaman çok kaliteli şaraplar alıyor...

Jean. – Çocukları yok, iki maaş, normal bu!

Marie. – Evet.

Irène. – Evet. Ama onun evine gittiğimizde ve hep beraber iyi bir ziyafet çektiğimizde, asla yemek tariflerini almadım, çünkü onunla başka

8) Bir yemek tarifindeki baskı hatasını ortaya çıkarmanın Irène'i bu kadar neşelendirmesinin nedeni, bu şekilde, her ay basım aşamasındaki yayınları elden geçirirken hayata geçirdiği profesyonel deneyimiyle (büroda), özel olanda (mutfağında) karşılaşmış olması.

şey düşünür ya da birlikte başka şey yaparız! Sonra da isteyebilirim, çünkü onu oldukça sık görüyorum. Ama aslında, ondan asla yemek tarifi istemedim: Yemek yapmak, birazcık onun alanına giriyor.

Marie. – Belki biraz bunların senin yapmayı asla başaramayacağın şeyler olduğunu düşünüyor olabilir misin?

Irène. – Evet belki biraz.

Jean. – Basit bir biçimde, pahalı et parçaları alıyor!

Irène. – Hayır, öyle değil, o...

Jean. – Hepinizin onu salatası başında kendinden geçtiğiniz gün, salatasında ne vardı? Cevizler, soya, orijinal hiçbir şey yoktu!

Irène. – Bilmiyorum. Her halükarda, herhangi bir yerden aldığı ve de kendisinin keşfetmediği bir tarif.

Jean. – Bunun için bir tarife ne gerek var? Çiğ ne varsa hepsini alıp, bunları bir kaba koyuyorsun, biraz sirke katıp sonra karıştırıyorsun.

Irène. – Ama hayır! Bu doğru değil! Bazı şeyler var ki...

Marie. – Hayır, ne olursa olsun, bir tarz söz konusu ve bazı şeylerle daha iyi giden bazı şeyler var.

Irène. – Evet evet!

Marie. – Bir sürü değişik sos...

Irène. – Bu kadar her şeyden anladığını söyleyen sen, sanki hiçbir şey bilmiyor gibisin! Bunu birazcık öğrenmen gerekirdi!

Jean. – Hayır, çünkü onun salatasını olağanüstü bulmuyorum, yani birlikte gitmeyen şeyler olduğunu düşünüyorum (Gülüşmeler.)

Marie. – Bu başka bir şey!

Irène. – Evet, ama genelde, çok güzel yemek yapıyor. Soğuk yemekler yapıyor ve sonra kendini paralıyor, ve ayrıca konuk ağırlamayı çok seviyor ve bunu çok iyi yapıyor.

Marie. – Evet. O da çalışıyor mu?

Irène. – Çalışıyor evet. Çocukları olmayan insanlar ve sonuç olarak arkadaşlarını ağırlamak onlar için büyük bir zevk! Ben de, arkadaşlarımı ağırlamayı çok severim, ama, aslında, komşularımız öyle çat kapı geldikleri dönemde, bundan çok hoşlanıyordum, çünkü, altı kişilik yemek yapmak ve elimde ne varsa onlarla işin içinden çıkmak yükümlülüğüyle karşı karşıya kalıyordum. Böylece, hazırlayacağım menü ve eve geldiğimde olmayan şeyler konusunda önceden kaygılanmamış oluyordum; o zaman işin içinden çıkıyordum, eğer başarısızsa, belirli bir sayıda şeyden yoksun olduğum içindi. Olaylar bu şekilde gelişiyordu. Aslında, bu, çok hoştu! Sonuçta, sekiz gün boyunca günlerini burada geçiren arkadaşlar

olsa da, bundan hoşlanırım! Biraz daha vakit alan yemekler yapılır ama kendini çok fazla hırpalamazsın; eğer bu, kız kardeşlerimden biriyse, birazcık da olsa işin bir ucundan tutar, yardımını esirgemez.

Marie. – Nasıl seçiyorsun, konukların olduğu zaman, yani eve gelen insanlar olduğu zaman yemek için yapacağın şeyi nasıl seçiyorsun? Yani gelen insanlara göre mi, nasıl karar veriyorsun...

Irène. – Bazı şeyleri sevmediğini bildiğim insanlar var, o zaman buna dikkat ediyorum.

Marie. – Ne olursa olsun, bunu aklında tutuyorsun?

Irène. – Evet evet! Ne olursa olsun, önceki gelişlerinde ne yaptığımı hatırlamaya çalışıyorum. Çok sık ağırlamadığımız insanlar var, bu durumda, onlar için daha önce ne hazırlamış olduğumuzu birazcık hatırlıyoruz. Aslında, neredeyse en çok ağırlamayı istediğim, onun oğulları (diyor, Jean'a dönerek) çünkü onları şımartmak gerçekten bir zevk; gerçekten, çok iştahlı bu büyük oğlanların hoşnut kaldıklarını düşünüyoruz, böylece, onlar için, kendimi paralamakta bir sakınca görmüyorum; alışık olduklarından biraz daha iyi şeyler yapmaya çalışıyorum.

Marie. – Ama tanımadığın ya da çok iyi tanımadığın biri için, nasıl karar veriyorsun?

Irène. – O! bilmiyorum, *Elle*'den aldığım tarifleri karıştırıyor ve kendimi biraz ilhamın ellerine bırakıyorum. O zaman, yeni bir şey yapmayı daha çok seviyorum aslında ve yeni bir şeye girişmekten, tanımadığım insanlar için bile olsa, o kadar çok korkmuyorum, çünkü, sonuçta, daha önce yaptığım şeyleri yeni şeylerden daha iyi yapacağımı düşünmüyorum. Böylece, bilirsin, o kadar çok risk aldığımı sanmıyorum.

Marie. – Bir kadının kendi kendine şu soruyu sorduğu oldukça sık olur: "Yemek için ne yapacağım? Ne yapacağım?... A! tamam, şunu yapacağım, bunu kesinlikle sevecekler!" Nasıl bulunur, yani bu seçim işinde ne olup biter, nasıl karar verilir? Şu kişi şunu sevecektir diye, senin böylesi bir önseziye sahip olduğun olur mu?

(Sessizlik)

Irène. – Çok yakın insanlar için, bu oldukça kolaydır, çünkü, ne olursa olsun, onları çok iyi tanırız.

Marie. – Yani, yeni bir şey yapsan bile, bunun hoşa gideceğini önceden bilir misin?

Irène. – Evet! Ne olursa olsun bu konuda bir fikrim vardır.

Jean. – Yani gurme arkadaşlarımız yok sonuçta.

Irène. – Hayır! Claire ve François gibi iyi yemesini çok iyi bilen insanlar var, iyi yemek yaptıkları için, onları buraya davet etmektense, onlara konuk olmayı tercih ederim!

Marie. – Evet, size geldiklerinde, "iyi yemek yemek" için gelmediklerini bilirler öyle mi? Başka şey için gelirler.

Irène. – Evet evet! Zaten, bu çok komik, çünkü arkadaşım Claire bir süredir hastanedeydi, ve François üç kere akşam yemeğine geldi. Gerçekten hazırlıksızdım, çünkü, onunla birlikte hastanede Claire'in başındaydık, kendi köşesine çekilip yalnız başına yiyeceğine ona dedim ki: "Bize yemeğe gel!" Ve, tam da ona, iyi yemek yemeye alışmış o zavallıya sunacağımız bir şey olmadığı günlerdi! Bununla birlikte, Claire hastanede olduğu için, neredeyse her gün makarna yemek zorundaydı, çünkü en az Jean kadar o da yemek yapma gereği duymazdı! Bu durumda, yaptığım her şey, her gün tek başına yediklerinden biraz daha iyiydi. Yani aslında, François, buraya yalnızca Claire'in hastalığı süresince yemek yemeye geldi. Sonra, onları görmek için, evlerine gitme konusundaki eski âdetimizi tekrarladık; hazırlık yapmak için daha çok boş zamanları olmuştu, onlara gittiğimizde iyi şeyler yiyeceğimizi biliyoruz ve bu da hepimizin hoşuna gidiyor! Başkalarına yemeğe gitmekten, yemek yapma sıkıntısını duymamaktan hoşlandığımı söylemem gerekir[9].

Marie. – Evet, yani senin için, bu gerçekten...

Irène. – Benim için bu, ne olursa olsun, bir dert!

Marie. – Kullandığın mutfak gereçlerine gelirsek, çok kullandığın bir düdüklü tenceren var. Ya elektrikli aygıtlar ve buna benzer şeyler kullanıyor musun?

Irène. – Hayır. Hiçbir elektrikli aygıtımız yok, bize hediye edilen kahve makinesi dışında.

Marie. – Neden?

Irène. – Çünkü oldum olası gürültülü şeylerden hoşlanmam ve bir motor gürültüsünü duymaktansa mekanik güç harcamayı tercih ederim! Bu durumda elektrikli bir şeye sahip olmaktansa, mekanik bir çırpma aleti ile çırptığım yumurta akının (œufs en neige) kesilmesini tercih ederim. Ayrıca bu aletlerin iş bittikten sonra yıkanması çoğu zaman bir dert, oysa mekanik aletler çok basitler. Sonuçta, kullanırken kazandığın tüm zamanı, sonra yıkarken kaybediyorsun. Ve çok yer kaplıyorlar aslın-

9) Irène'in, işyerinde uzun çalışma günleri oluyor; kimi zaman, yayınların aksamaması için, metinleri hafta sonu boyunca çalışmak için eve getirmek zorunda kalıyor.

da. Burada zaten yer sıkıntımız var, yerimiz çok fazla büyük değil, sonuçta bir yığın şeyi üst üste yığmak hoş olmuyor.

Jean. – Ya bir Moulinex'in olsaydı!

Irène. – Evet, kendi kendime dedim ki, yumurta akını çırpmak ya bunun gibi şeyler yapmak için bir Moulinex alabilirim, ama motor gürültüsü sorunu vazgeçmeme neden oldu. Anlıyor musun, gürültüyü, elle iş yapmak zorunluluğundan daha yorucu buluyorum. Yapması çok can sıkıcı olan bir şey var, eti kıyma haline getirmek, çünkü, bu konuda, pek donanımım yok. Örneğin börek ya da dolma içi hazırlamak için kıyma haline getirilmesi gereken bir parça domuz eti kaldığında, bunu yapmak gerçekten inanılmaz bir güç gerektiriyor! Yalnızca o kadar zahmete değmediğinden değil, zaten bunu o kadar sık yapmıyorum da. O zaman, koskoca bir yer kaplayan bir aletim olsa neye yarar? İstemez kalsın! Gerçekten, bu, kendime bir yığın mutfak aleti alma isteğimi o kadar kırıyor ki. Bu, belki de mutfakta geçirdiğim zamanın az olmasıyla ilgilidir?

Marie. – Evet, bu mümkün...

Irène. – Elimde olanla kolayca işin içinden çıkıyorum. Aslında, benim en sevdiğim, kamp yaptığımız zaman yani gerçekten asgari mutfak gereciyle idare ettiğimiz zamanlar. O zaman, yaratıcı olman gerekir, çünkü otuz altı tane kabın yoktur; yalnızca iki tanesine sahipsindir, öyleyse yemeğinin iki kapta yapılması için ayarlama yapman gerekir değil mi. Aslında az bir araçla işin içinden çıkman gerekir, bir çeşit yoksulluk etiğim var –bu bana Protestan çocukluğumdan gelen bir şey kesinlikle. Aslında, çetinlik, tam tersine, beni korkutmayan bir şey.

Jean. – Evet öyle, ben de sana benziyorum!

Irène. – Kamp hayatı, bu yüzden benim çok hoşuma gidiyor: bilirsin, zamanın çok azını bir şeyler yapmakla geçirirsin ya da hiçbir şey yapmazsın! Bu bir zaman sorunu bile değildir, orada, patateslerini soymaya gerçekten vaktin vardır. Üç saatini sebze ayıklamakla geçirmek umurunda olmaz: ne olursa olsun, dışarıda, ağaçların altında yapıyorsundur, aynı zamanda manzarayı da seyredebilirsin.

Marie. – Evet, öyle, başka eğlenceli yanları da var...

Irène. – Başka eğlenceli yanları da var! Her şeyi çok gevşek bir biçimde yapıyorsun: bulaşık mesela, yeni şeyler keşfediyorsun, çünkü yıkamak için sadece bir kabın var, sonra su tasarrufu yapman gerekiyor çünkü suya ulaşmak için bir kilometre yürümen gerekiyor; bunun gibi şeyler, bu gerçekten hoşuma giden bir şey. Tüm bu modern aletlerde hoşuma gitmeyen şey, belki savurganlık duygusudur da. Aslında, normalde hiçbir şey

atmayız, anlıyor musun. Bizimle alay eden bir arkadaşımız var, çünkü küçük bir çöp kutumuz var: Onun, bizimkinin iki katı bir çöp kutusu var ve bize şöyle diyor: "Bu kadar küçük bir çöp kutusuna sahip olmak için ne yapıyorsunuz?" Zaten, burada günde bir kere sofraya oturuyoruz ve üstelik çok az şey atıyoruz!

Marie. – Evet.

Irène. – Savurganlık, beni her zaman çok sinirlendiren bir şey.

Jean. – Gerçekten doğru dürüst yemek yapamamamın nedeni de biraz budur: bir yığın şey gerekiyor, tencereler gerekiyor ve bu uzayıp gidiyor.

Irène. – Onları kullandığın zaman sen yıkamak zorundasın!

Jean. – Onları yıkamam gerekiyormuş, daha neler!

(Sessizlik.)

Marie. – Evet, bu, yemek yapmanın, benim de cesaretimi kıran bir yönü. Kendi kendime şöyle diyorum: bu bir çeşit çıfıt çarşısı, sonuçta kısa bir sürede her şey ortadan kayboluyor, bunu çok umut kırıcı buluyorum (Sessizlik). Ya alışverişler için? Alışverişi, sen ya da Jean, nereden yapıyorsunuz? Hep aynı satıcıları olan küçük dükkânlara mı gidiyorsunuz daha çok, ya da çok fazla değişiklik yapıp, sık sık bir pazara, büyük süpermarketlere mi gidersiniz?

Irène. – Çalıştığım yerin yanındaki *Monoprix*'den aldığım belirli sayıda şey var, çünkü, alışverişten sonra, elimde çok ağır bir yük olsa da, hemen yakındaki otobüse binip çabucak eve gelebiliyorum. Bu durumda, belirli sayıda şeyi, tasarruf etme kaygısıyla, tasarruf edeceğim şeyi önceden asla hesaplamamış olsam da, makarnalar, kahve, pirinç, bunun gibi şeyleri, şekeri *Monoprix*'den alıyorum. Oraya düzenli olarak gidiyorum. Jean benim alışveriş yapmama bel bağlamıyor, çünkü, sonuçta, eğer akşam işten geç çıkarsam, *Monoprix* kapanmış oluyor. Ne olursa olsun lazım olanı evde bulacağımı biliyorum; o zaman *Monoprix*'den aldığım daha çok temel erzaklar oluyor. Buradan iki adım ötede gerçekten olağanüstü olan bir bakkalımız vardı, semtin bu küçük bakkalında çok iyi kalitede ve pazardan daha pahalı olmayan sebzeler ve yine çok çok kaliteli meyveler bulunabiliyordu; peynirler konusunda bize çok güzel seçenekler sunuyordu, kısacası gerçekten mükemmeldi! Sonra bu yaz kapattılar, Eylül dönüşünde kapılarını kapalı bulduk, her sabah pencereden süt şişelerini teslim almış mı diye bakardık. Bu bir daha asla olmadı! Bu semtin tüm insanları gibi, eski püskü kıyafetler satan bir tüccara satmış! Bu yüzden Jean şimdi biraz daha uzağa bir pazara gidiyor.

Jean. – Hayır! Pazara gitmiyorum! Şeye gidiyorum...

Irène. – Bakkal alışverişine *Félix Potin*'e gidiyorsun değil mi?

Jean. – Evet, ama sebzeler için değil.

Irène. – Sebzeler için, Ducrot sokağına mı gidiyorsun? Aslında her birimizin ayrı bir alışkanlığı var. Pazar alışverişini ben yaptığımda, Saint-Louis sokağına, ya da bazen Pazar günleri Davila bulvarındaki büyük pazara gidiyorum. Çünkü orası gerçek bir pazar. Orayı gerçekten çok seviyorum!

Marie. – Pazar keyif verici, evet...

Irène. – Evet gerçekten çok güzel! Bir yığın şey alıyorum, ama aslında çok nadiren gidebiliyorum.

Marie. – Sanırım tam bir göz zevki pazar.

Irène. – Evet... başka nedenlerden dolayı da bir zevk: kokular ve sonra ortam; sonra seçenek çok. Yan yana duran on çeşit patates, bir sürü salatalık malzeme arasından seçimini yapabilirsin, bir çeşit olağanüstü bolluk var. Her şeyin baştan çıkarıcı bir biçimde dizildiği ve sergilendiği bir süpermarkette böyle değil; pazarda her şey çok daha doğal, daha az gösterişli biçimde selmaya zorlamak için, pazardaki insanlar daha çok çaba harcamak zorundalar, sana seslenmek, bağırıp çağırmak, inanılmaz bir biçimde dil dökmek zorundalar, oysa *Monoprix*'de her şey öylece devinimsiz ve hareketsiz bir biçimde sunulur. Bununla birlikte, *Monoprix*'yi, çok hızlı alışveriş yapmak için çok pratik buluyorum. *Monoprix*'den daha ucuza alabileceğim belirli bir sayıda şey var; sabah yenen mısır gevreklerini *Félix Potin*'den, küçük paketler biçiminde alabiliyorsun; *Monoprix*'den ise, şöyle (eliyle gösteriyor) kocaman paketlerde alman mümkün, ne olursa olsun bu önemli!

Marie. – Evet. Neden o zaman *Félix Potin*?

Jean. – Neden *Félix Potin*? Çünkü Ducrot sokağındaki o mağazalarda kendimi biraz kaybolmuş hissediyorum. Peynir için birine, yumurta için diğerine, süt için bir üçüncüsüne, sebzeler için bir dördüncüsüne gitmek gerekiyor. Ama orada satıcıdan değişik değişik sebzeler alıyorum, bu sebzelerin kalitesine bağlı. Fiyata hiçbir zaman dikkat etmiyorum, genelde neredeyse hep aynı kalıyor!

Irène. – Bu doğru değil! Daha çok dikkat etmen gerekir bunu yapabilirsin!

Jean. – Aman! Biliyorsun, altı üstü yarım kilo havuç! Bak şimdi yalnızca ikimiz varız[10]! Neye yarar, üç frank yirmi santim ya da dört frank tutan bir kilo havuçtan bir frank tasarruf etmek neye yarar?

10) Bu söyleşi sırasında, Sarah, okul kısa bir süreliğine tatil olduğu için Paris dışındaydı.

Irène. – Hayır, ama her gün olduğunda, bu...

Jean. – Satıcıyı değiştirdiğim için, her zaman fiyat da değişebilir!

Irène. – (Gülüyor.) Hadi ya; gerçekten mi! Bunun çok akılcı olduğunu sanmıyorum, ama sonuçta çok önemli değil bu!

Jean. – Akılcı değil, ama yaşama biçimimiz, kaynaklarımız ve sebze fiyatı göz önünde bulundurulduğunda, sanırım, en ucuz sebzeleri seçmek için çaba harcamak eziyet değil!

Irène. – Hımm... evet...

Jean. – Bir gün Philippe[11] ile karşılaştığımda bana dedi ki: "Bak işte! pazarın sonuna vardım, burası daha ucuz!" İyi, o zaman, diğer ucundan daha ucuzsa, tamam; gezip gördüm: iki gün daha ucuzdu, sonra artık öyle değildi. Bu gelen mallara bağlı, bir kural yok.

Irène. – *Félix Potin*'e gidiyorsun çünkü orası daha yakın!

Jean. – En yakın olanı!

Irène. – En yakın ve oldukça rahat, orayı tanıyorsun ve şeylerin nerde olduğunu biliyorsun.

Jean. – Evet, öyle biliyorum. Ama ben, *Félix Potin*'den çok şey almıyorum, her zaman aynı şarabı, süt, yoğurt, ekmek, ekmeklerini sevmiyorum çünkü küçük ekmekleri yok: Küçük ekmek, baget ekmekten çok çok daha iyi. Ekmeğimi biraz daha uzaktan alıyorum.

Marie. – Ya et için?

Jean. – Et için bir kasabım var. Hep aynı yerden alıyorum. Kasabı daha önce değiştirdim, çünkü sokağın sonundaki kasap kötüydü. Ayrıca, onu sevmiyordum, oysa öbür taraftaki, diğer kasapta, çok hoş bir kadın var. Etin en iyisi olup olmadığını insanların görünümüne göre değerlendiririm ve asla yanılmam. Duruma göre erkek ya da kadın kasaplar nazik olduğu zaman, et iyidir; eğer kasaplar suratsızlarsa, etleri kötüdür!

Marie. – (Gülerek) Bu doğrulanmış mıdır?

Irène. – (O da gülüyor) Evet!

Jean. – (Aşırı ciddi biçimde) Deneyin göreceksiniz!

Marie. – (Yine gülerek) Hayır, ama ben biraz aynı tür tepkiler alıyorum!

Jean. – Restoranlarda, şimdi artık restoranda yemediğim için, artık ne olduğunu bilmiyorum; ama bundan on ya da daha fazla yıl önce[12] sık sık restoranda yediğim zaman, tesadüfen, kırmızı ve beyaz masa örtüleri olan

11) Arkadaşları ve komşuları.

12) Jean ve Irène'in evliliklerinden önceki döneme gönderme.

restoranlarda yemeğin çok iyi olduğunu fark etmiştim! Bilirsiniz, klasik köy örtüleri.

Irène. – Evet, evet.

Marie. – Aslında bu aynı zamanda psikolojik bir etki de olabilir: ben de, bu örtüler üzerinde yemekten çok hoşlanırım ve bu küçük kırmızı ve beyaz kareli örtülerin olduğu bir restorana kolayca tekrar giderim.

Jean. – A! Benim ki psikolojik değil! Çok ince bir zevkim var, yemeğin en iyisi olduğundan eminim: geleneksel bir mutfak, yahniler, sığır haşlamaları, balık tavalar (des trucs "meunières") ve bunun gibi şeyler.

Marie. – Doğru. Sonuçta, yani dekor, mutfak tarzına uyumlu hale getirilmeli.

Irène. – Evet.

Jean. – Şimdi artık, *Borel* ve diğer restoran zincirlerinde, bu geçerli değil. Eskiden, "*Chez Machin*", iyiydi; sanki orada yemek yapan kişi orada olmaktan onur duyuyor ve "*Machin*"'in ününü mutlaka korumak istiyordu. (*Chez Machin* kelimesini her seferinde üstüne basa basa söylüyor.)

Marie. – Evet...

Jean. – Ya da Gérard, ya da Jean, ya da ... "*Chez Untel*" adında bir sürü restoran biliyordum ve gerçekten hoştu, hem çok pahalı da değildi! Oysa *Borel*'in, umurunda değil! Yemekleri berbat, çünkü koruması gereken bir namı yok: parasını düşünüyor, namını değil.

Irène. – Evet, ilgilendiği tek şey para kazanmak!

Jean. – Para kazanmak, bu berbat bir şey! "*Chez Gérard*" denilen adam, bu restoranın şanını devam ettirenin büyük babası, babası ya da söz konusu olan kişinin ta kendisi!

Marie. – Bu doğru.

Jean. – ORTF'nin yanında, gerçekten çok hoş olan küçük bir restoran biliyordum, "*Chez Jean*". Cortot meydanında bir tane "*Chez...*" bilmem ne vardı, şimdi ismini hatırlamıyorum, kesinlikle harikaydı.

Marie. – Küçük kareli masa örtüleri meselesini ben tam olarak sunum işiymiş gibi görüyorum. Senin bu konudaki düşüncen nedir?

Irène. – Evet. Sunum işine harcayacak o kadar büyük bir hayal gücü hazinem yok, ama yine de düşünürüm.

Jean. – Bu akşam örneğin, muşamba örtüyü koymuştum, şu örtüyü koymak için bana onu kaldırttı[13]. (Gülüşmeler.)

13) Söyleşi, ailenin apartman dairesinde, Marie ile birlikte yenilen bir akşam yemeğinden sonra yapıldı.

Irène. – Hayır, ama örneğin, akşam yemeği için mum yakmayı çok severim. Mum ışığı altında her şey çok güzel görünür. Dekorasyon için çok fazla çaba harcamıyoruz, ama masanın sevimli olması çok hoşuma gidiyor. Bununla birlikte, sofra takımı açısından bize gerekene sahibiz. Mutfak aletleri almak konusunda hiçbir çabam olmasa da, sahip olduğumuz sofra takımını çok seviyorum, bu takımı çok özenle seçtim, çünkü aldığım herhangi bir şey değildi! Bizimkisi basit bir sofra takımı, çünkü çok süslü püslü şeyleri sevmiyorum ve bu takımın oldukça kolay bir biçimde yenilenebilecek, kırılan tabakların yerine yenisinin konulabilecek olması vb. hoşuma gidiyor, çünkü sofra takımımın tamamen alaca bulaca olmasından da hoşlanmıyorum. Sahip olduğumuz sofra takımını çok seviyorum: Seramik sofra takımı, ve biraz kaba saba olan basit tabakları var. Masa bir yığın şeyle tıka basa dolmasın ve tatlı geldiğinde, kalanlarla ya da sebze yemeğiyle üst üste binmesin diye bir sürü zahmet çekiyoruz. Bundan hoşlanmıyorum!

Marie. – Evet.

Irène. – Yaşama biçimimizde, ne olursa olsun bir uyum olduğunu düşünüyorum. Harala gürele kahvaltı edilmiyor, akşam yemeği son hızda yenilmiyor, yemek için vakit ayrılıyor[14]. Ben yemeği yaptığım sırada sofrayı genelde Jean kuruyor; bir günden diğerine çok fazla farklılık olmuyor, ama yine de çabalıyoruz.

Marie. – Ya sunum? Demek istediğim tabakların sunumunu da hesaba katıyor musun?

Irène. – O evet! Sence? Değil mi? (Jean'a dönerek konuşuyor.) Örneğin, ordövrleri hazırlarken, biraz sevimli şeyler yapmak hoşuma gidiyor.

Jean. – Tabii ki.

Irène. – Bir tencere takımı satın aldım, masaya kolayca konulabilecek, en pahalılarından biriydi: hem pratik hem de sevimliydi. Sofra takımıyla uyumlular ve bu sayede birden fazla yemek olduğunda bir tencere kullanma zorunluluğundan kurtuluyorsun vb. bilirsin. Ama herhangi bir tencereyi masaya getirmem mümkün değil[15].

Marie. – Hazırlarken, bir araya koyduğun şeylerin renklerine dikkat ediyor musun? Bazı yiyecek renklerine yönelik tercihlerin var mı?

14) Kendi seçimlerinin bir sonucu olarak bir televizyona sahip değiller.

15) Mutfağa bitişik küçük bir bölme, yemek salonu olarak kullanılıyor; dairenin geri kalanı, bir tarafı mutfağa diğer tarafı ebeveynlerin odasına açılan bu bölme etrafında dağılıyor ve arka tarafta, Sarah'nın odasına gitmek için geçilmesi gereken küçük bir salon bulunuyor.

Irène. – Bir ara siyah bir sofra takımım vardı, bu takımı çok sevimli buluyordum, çünkü siyah fon üzerinde, yiyecekler daha belirgin oluyorlardı. Sonra değiştirdik, çünkü bu siyah takımın eksilen parçalarını artık bulamıyorduk: Artık moda değillerdi! Bu takımdan bize yalnızca iki tabak kaldı, onları da kedi için kullanıyoruz. Ne kadar şanslı olduğunu bir bilsen kedicik!

Marie. – Bunu biliyor gibi bir havası var, çünkü çok fazla mırlıyor!

Irène. – Başka çeşit tabaklar aldık, ama örneğin turuncu renkteki plastik salata takımını herhangi bir salatada kullanamam! Pancar salatasında olmaz mesela. Bu çok çirkin olur!

Jean. – Bu takımları değiştirmek gerekecek, zaten iğrençler!

Irène. – Bak, bu doğru değil! (Sessizlik.)

Marie. – Seramik sofra takımın var, sanırım ahşap şeylerin de var; bu tarzı çok seviyor musun?

Irène. – Evet, ahşap şeylerim var; oldukça sevimli bulduğum bir modelde İsveç takımlarım var, *Monoprix*'den gelen çok sade ama yine sevimli bulduğum üstelik yenisi de kolayca bulunabilen bardaklar var! Bardaklar oldukça kolay kırılan şeyler, bu yüzden kırıldıkça yerine yenisini koyabilmek gerekir: hafta sonu için ayrı hafta içi için ayrı bir yemek takımımız yok, hep mutfakta duran bir yemek takımımız var ve aslında göreceli olarak az. Çok sayıda konuğu aynı anda ağırlayabilecek donanıma sahip değiliz! Zaten, büyük yemekler ya da büyük toplantılar yapmaktansa, insanları ayrı ayrı ağırlamayı tercih ediyoruz.

Marie. – Ya hazırlama esnasında, kokular –şimdi hemen pazardaki kokuları çok sevdiğini söyleyeceksin– seni rahatsız eden ya da hoşuna giden kokular var mı?

Irène. – Evet. Sonuçta... Mutfakta, genelde, çok sevdiğim kokular vardır!

Jean. – Sardalye yapmak konusunda uzun süre tereddüt ettik!

Irène. – Sardalye yapmak konusunda uzun süre tereddüt ettik, ama yemeyi çok seviyoruz, bu yüzden sardalye yediğimiz zaman evi biraz havalandırıyoruz...

Marie. – Ama neden? Az önce[16] de bu kızartma sorunu var mıydı? Aynı nedenden dolayı mı?

16) Söyleşi kaydı başlamadan önce akşam yemeği boyunca yapılan konuşmalara gönderme.

Jean. – Koku yüzünden karşı çıkan bendim! Koku yüzünden ve bitkisel yağ fritözlerin içinde sürekli bırakıldığı için.

Irène. – Üstelik, sen hep sanıyorsun ki sardalyeleri çok fazla pişiriyorum, yağı çok fazla ısıtıyorum ve de...

Jean. – Üstelik, yanmalarına izin verdiğini düşünüyorum!

Marie. – Bu hiç cesaret verici değil!...

Irène. – Bu beni hiç cesaretlendirmiyor! (gülüşmeler).

Marie. – Bunu yapmak, kızartmaları, o kadar zor değil!

Irène. – Hayır! Ama denemediğim belirli sayıda şey var, çünkü...

Jean. – Hayır, ama ben alışığım! Bu alışkanlık çocukluğumdan geliyor! Evimizde çok kötü yemek yapan, her zaman çok kötü yemek yapan bir aşçı kadın vardı[17], çok fazla yağ koyardı; ve yaptığı o kızartmalar, üst üste aylarca kullandığı bir yağı vardı.

Marie. – Kötü bir anı...

Jean. – Berbat! Saint-André'deki kızartmalara dair böyle bir anım var! Kızartmalar konusunda titizimdir, bu yüzden, her kızartma yaptığında kötü olduğu için karımı azarlamak istemem.

Irène. – Belki çok iyi yapıyorumdur!

Jean. – Belki, sakınılması gereken bir risk vardır.

(Gülüşmeler)

Irène. – Ama on yıldan beridir hâlâ cesaret edemedim!

Jean. – Önceden, hemen yanda kızartma satan bir adam vardı, kızartmaları mükemmeldi! Kızartma istediğimizde, yan taraftan alırdık! Ama kapattı, bundan dolayı şimdi kızartma yapabilirsin.

Irène. – Hayır, ama tıpkı pastalar ya da soğuk yemekler konusunda olduğu gibi; aslında, o kadar da beğenmiyorsun, bu yüzden...

Jean. – Hayır, değiştim. Şimdi pastaları...

Irène. – Pastaları sevmeye mi başladın? O zaman sana pasta yapmam mı gerekecek? Ne iş ama! (Gülüyor.)

Jean. – Pastaneden alsak daha doğru olur!

Marie. – Pastanın, kolayca ve pastanelerde olduğundan çok daha iyi yapılabilecek bir şey olduğunu düşünüyorum.

Irène. – Öyle mi düşünüyorsun?

Marie. – Evet, ev pastaları, onların eşi benzeri yoktur!

17) Jean'ın annesi, geride çok küçük yaşta beş çocuk bırakarak çok erken yaşta ölmüş, bu yüzden Saint-André'deyken Jean'ın babasının evinde evin işlerini de çekip çevirecek bir aşçı kadın varmış.

Irène. – Ev pastaları, evet, özellikle de çok güzel tariflerine kolayca sahip olabileceğim ev pastaları!

Jean. – Evet, *quatre-quarts*[18] örneğin.

Irène. – Kuşkusuz bu tarifleri Thérèse'den[19] isteyebilirim: o sürekli pasta yapar. Mutfağının önünden geçerken çoğu zaman güzel kokular gelir.

Jean. – Ama o da hamuru hazır alıyor.

Irène. – Tartları yapmak için, evet.

Jean. – Bilmiyorum.

Irène. – Tart yapmak zor değil!

Marie. – Dondurulmuş hamur, bu pratik olsa gerek.

Irène. – Evet, pratik, ama bir tart hamuru yapmak zor değil!

Marie. – Bir pasta ustası için kuşkusuz öyle, fırın sorunu oluyor, fırınını iyi tanımak, hızlı pişirip pişirmediğini bilmek gerekiyor.

Jean. – Değiştirdiklerinden, Lacq gazı taktıklarından beri, bir basınç sorunu var.

Marie. – A! Lacq gazı, evet, benim asla gazlı fırınım olmadı, ama kaloriferle, kalorifer düğmeleriyle ilgili bir sorunum var.

Irène. – Burada, sonuçta, bu Lacq gazını kullanmaya başladığımızdan beri, fırını açtığımda, ocağın diğer gözlerini fırınla aynı anda artık kullanamıyorum.

Marie. – Evet, o zaman, pasta yapmak için de aynı sorun var, çünkü genelde, pasta, geri kalan şeyler hazırlanırken pişirilir.

Irène. – Evet...

Jean. – İkisini, ocağı ve fırını, aynı anda kullanamıyor musun?

Irène. – Fırın açıldığında, ocağın gözleri çok çok kötü yanıyor.

Jean. – O zaman telefon et onlara, altı ay garantimiz var.

Irène. – Ama bilmem ki...

Marie. – Kokulara geri dönersek, bunun gerçekten hoş bir kokusu vardır, pişen pastanın kokusu.

Irène. – Ama et kokuları da vardır, et yemeği yapıldığında çoğunlukla çok güzel kokar. Ben şeyi de severim... Pasta kokuları, burada genelde olmaz!

18) Un, şeker, yumurta ve tereyağından (bunların her biri, pastanın toplam ağırlığının ¼ oranında olur) yapılan bir pasta. (ç.n).

19) Ailenin oturduğu binanın giriş katında oturan, çiftin bayan arkadaşı; Irène'in dairesine çıkan merdivenlere gitmek için onun pencerelerinin önünden geçiliyor.

Marie. – Soğuk yemekler, onlar çok kokmaz.

Irène. – Evet o kadar çok kokmazlar!

Jean. – Yaa! Karnabahar korkunçtur! Kokusu, evin bir ucundan diğerine bütün odalara yapışır kalır. Ayrıca, kokuların evin en uzaktaki bölmelerine kadar yayılması çok tuhaftır, ama bu çok net bir şey, değil mi! Karnabaharın kokusu artık burada[20] yoktur, mutfakta da yoktur ama benim odamda kokusu duyulur...

Marie. – Bu hoş değil! Bir de, bir şeylere dokunma olgusu var: Bu konuda ne düşünüyorsun, ne bileyim, dokunmayı sevdiğin, ellemeyi sevdiğin, ya da tam tersine iğrendiğin şeyler var mı?

Irène. – Beni iğrendiren çok şey yoktur. Benim en çok içime işleyen şey, bir keresinde deniz kenarında kampta bir balığın pullarını ayıklarken, birden onun canlı olduğunu fark etmemdi. O zaman bu bana...

Jean. – Bir labros.

Irène. – Bir balıkçıdan yakalar yakalamaz aldığımız bir labros. Tamamen cansız gibiydi ve, sonuçta, pullarını kazıdığımda, canlandı, bu gerçekten berbat bir histi! Sonuç olarak, beni iğrendiren çok az şey vardır.

Marie. – Örneğin, bir bayan bana eti ellemeyi çok sevdiğini söylemişti. Et yemeyi çok sevmiyor, ama çiğken eti mıncıklamayı, küçük yağ parçalarını ayırmayı vb. çok seviyormuş.

Irène. – A, ne güzel! Ben aynı şeyi söyleyemeyeceğim: Örneğin, kemikleriyle birlikte tavuk artıkları olduğunda kolayca bir çorba yaparım. Şimdi ise, kedi var, kalan her şeyi kediye veriyoruz –önceden, çorbaya koymak için küçük kemik parçalarını özenli bir biçimde yeniden elden geçirirdim ve sonuçta küçük kemik parçalarıyla bir çorba yapardık. Aslında, bu ete dokunmaktan çok hoşlanırım, ama çiğ et olursa olmaz, pişmiş, iyi pişmiş olacak! Çiğ ete olmaz, ona dokunmaktan o kadar hoşlanmam.

20) Mutfağa bitişik küçük bölme, bkz. 15. dn.

Michel de Certeau
ve
Luce Giard'ın Sonsözü

Tekilin Pratik Bilimi

Kültür, pratiğindeki gibi, yani, resmi tasavvur ya da ekonomi politik tarafından en değerli hale getirilen pratiğinde değil, onu idame eden ve düzenleyen pratiğinde göz önünde bulundurulursa, üç öncelik göze çarpar: Sözel, işlemsel ve sıradan. Her üçü de, günlük hayatın sözlü gelenekleri, pratik yaratıcılığı ve edimleri üzerine pek çok çalışmanın konusu olmuş, yabancı olduğu varsayılan bir sahneden, *halk kültüründen* saparak bize ulaşır. Bu düşsel engeli yıkmak ve gerçekte orada olanın, biz farkında olmasak da, *bizim kültürümüz* olduğunu kabul etmek için bir adım daha gereklidir. Çünkü toplum bilimleri, "halk kültürü" adı altında, bizim kentsel ve modern kültürümüzde temel bir değer taşıyan ama modernliğin akademik söylemi tarafından gayrimeşru sayılmış ya da göz ardı edilmiş işleyişleri analiz etmişlerdir. Nasıl ki burjuva ahlak tarafından frenlenen cinsellik, Freud'un hastalarının düşlerinde geri dönmüşse, yazı, üretim ve özelleşmiş (specialisée) teknikler konusunda saplantılı bir ideoloji tarafından yadsınan, insan toplumsallığının bu işlevleri de, "halk kültürü" örtüsü altında, aslında hiç terk etmediği toplumsal ve kültürel alanımıza dönüş yapar.

Kültür endüstrisi ve teknolojisi, özerkliğini yavaş yavaş kazanarak, bu üç sektörden, onları da fetihlerinin nesnesi haline getirmek için kopmuş-

tur. Sözlü kültür, bir yazının öğretmesi ya da aktarması gereken bir hedef haline gelmiştir. Uygulayıcılar, edilgen olduğu varsayılan tüketicilere dönüşmüştür. Sıradan hayat, medyanın sömürüsüne sunulan geniş bir alan olarak teşkil edilmiştir. Bununla birlikte, dışarıda bırakıldığına inanılan unsurlar, toplumsal değiş tokuşları belirlemeye ve kültürel mesajları "alma" biçimini düzenlemeye yani bu mesajları, onların kullanım biçimleriyle dönüştürmeye devam etmiştir.

Sözellik

Sözellik, haklarının tanımasını ister, haklı olarak, çünkü sözelin, öteki ile ilişkide kurucu bir rolü olduğunu çok net bir biçimde kavramaya başlıyoruz. Seslerin müziğinin etrafını sardığı, adını ünlediği ve kendi için var olmaya çağırdığı çocuğa konuşma isteği gelir. Tam bir ses arkeolojisi, bildik, çok yakın seslerin tanınmasından yola çıkarak, ilişkilerin yorumlanmasını bir sisteme oturtur ve olanaklı kılar[1]. Seslerin ve anlamların müzikleri, birbirini arayan, birbirini dinleyen, birbirini kesen, birbiriyle kesişen ve birbirini yanıtlayan konuşucuların çokseslilığı. Daha sonra, almış olacağı sözel gelenek, çocukta, okuma yeteneğini belirleyecektir. Anlamın –ki anlamla ilgili beklentileri, bir metnin çözümlenmesi, damıtacak ve düzeltecektir- sorgulanması stratejilerini yavaş yavaş geliştirmeye olanak sağlayan yalnızca, bu şekilde kazanılmış kültürel bellektir. Çocuk, kendisinin önceden sahip olacağı sözel bilgiyle beslenen ve düzgülenen anlam beklentisi ve önsezisiyle, okumayı öğrenecektir[2]. İhmal edilen, zayıf bir dil kullanılarak çok az konuşulan çocuk, metnin anlam derinliğine hazırlıksız yakalanır: tanımlanacak, yorumlanacak ve birbirine göre düzenlenecek işaretler çokluğu karşısında, şaşırıp kalır ve yönünü kaybeder.

Sözellik, topluluğun, başlıca uzamıdır da. Bir toplumda, sözellik olmaksızın iletişim olmaz, hatta, bu toplum, geleneğin belleğe yerleşmesi

1) Jacques Mehler vdy., " La reconnaissance de la voix maternelle par le nourrisson", *La Recherche*, 70. sayı, Eylül 1976, s. 786-788 ; Jacques Mehler, "La perception du langage chez le nourrisson "*a.g.y.*, 88. sayı, Nisan 1978, s. 324-330. Ve Bénédicte de Boysson-Bardies, "Les bébés babillentils dans leur langue maternelle ?", *a.g.y.*, 129. sayı, Ocak 1982, s. 102-104.

2) Michel de Certeau, *L'Invention du quotidien*, I. Arts de faire, yeni baskı Paris, Gallimard, Folio essais, 1990, s. 244. Türkçesi *Gündelik Hayatın Keşfi-I* çev.: Lale Arslan Özcan, Dost Kitabevi Yayınları, Ocak 2009, s. 279-280.

ya da bilginin dolaşımı için yazıya geniş bir yer verse bile. Toplumsal değiş tokuş, bir eyleme karşı bir eylem ve bir bedene karşı bir beden, soluğun ve tutkuların işaretleri olan sesler ve vurgular, bir mesajı, basit sözcenin ötesinde yorumlamak için gerekli eksiksiz bir tamamlayıcı bilgi hiyerarşisi –danışma ve selamlama ritüelleri, kalıplaşmış ifadeler, tonlamayla eklenen nüanslar, yüz hareketleri– gerektirir. Bu değiş tokuş için, konuşucunun kendini tanıtmasını ve bireyselleşmesini sağlayan o *ses tohumu*, ve ses, anlam ve beden arasındaki o bilinç dışı ve temel ilişki biçimi gereklidir.

Telekomünikasyon pratiği, karşılıklı konuşma uzamını yeniden düzenlemiştir, ama telgraf karşısında zafer kazanan ve mektubun resmi yazışmalar dışında kullanımını azaltan telefon, katlanan bir yoğunlukta, sesi, *tek başına (singuliere) ses* olarak sahneler. Radyonun yaptığı gibi, sesin özelliklerini (tını, debi, vurgulama, telaffuz) artırır. Bize, bir sesi diğerinden ayırt etmeyi öğretir, çünkü algısal (duyusal) dikkat, telefonda, bu sesin çıktığı bedenin imgesinden (görsel, dokunsal algıdan) ayrılmış sese yoğunlaşır. Böylece hepimiz, bir opera şarkıcısını, ilk notaları söyler söylemez tanıyan opera tutkunları gibi, sevilen seslerin canlı bir belleği haline geliriz. Bu sesler konseri, genelde izlenmekten daha çok "dinlenen" televizyonla da ilgilidir: Günün büyük bir bölümünde açık olan televizyon, kimi zaman görmeye davet eden bir sesler ufku sunar. Böylece, sözellik, yazının ve rakamların egemen olduğu toplumlarımızdaki, medyanın ya da elektronik olanakların engel olmaktan çok destek olduğu asli rolünü muhafaza eder. Çeşitliliği, diğer ses, enstrüman, gam kayıtlarına yönelik ortak algıyı artıran kaydedilmiş müziğin dinlenmesinin alışkanlık haline gelmesi, sözelliğin lehine işler. Ses, fiziksel çekicilik gizemiyle, çok kültürlü biçimde işlenmesiyle[3] – "özgür radyoların", hep aynı modellerden kurtulmamıza yardım eden ve yeni "ses peyzajları" yaratan gelişimi buna bağlanabilir– her yerde kendini benimsetir.

Sözellik her yerdedir, çünkü *konuşma* her yere sızar, sokağı olduğu gibi aileyi de, laboratuardaki araştırmayı olduğu gibi şirketteki işi de düzenler[4]. Her yere, hatta etkinliğin amaçlanan ürününün, bu sözellik-

3) Bkz. *Traverses*, "La voix, l'écoute" başlıklı 20. sayı, Kasım 1980. Ve "La voix, instrument du XX^{e} siècle" ile ilgili olarak, FNAC etkinlik programı (Paris), Ocak 1982.

4) Bkz. *Communications*, "La conversation" başlıklı 30. sayı, 1979. Bir araştırma laboratuarındaki mesleki olmayan konuşmaların rolü ile ilgili olarak, bkz. André Lwoff et Agnès Ullmann (der.), *Un hommage à Jacques Monod. Les origines de la biologie moléculaire*, Paris et Montréal, Études vivantes, 1980.

le ilişkinin tüm izini sildiği yere bile sızan ve her zaman belirleyici olan iletişim okyanusları. Konuşmanın düşük kuramsal statüsü, muhtemelen, her yerde doğal ve gerekli olmasından ileri gelir. Bu kadar sıradan bir pratiğin kurnazlıklarına, nasıl zekâ ve safi karmaşıklık uygun görülür? Bununla birlikte, bilişsel süreçlerin incelenmesi gösterir ki, yeni bir bilgi, ancak yeni alıcısı onu, konuşmasının, günlük dilinin ve önceki bilgisini yapılandıran tutarlılıkların içine sokarak *kendi tarzıyla* biçimlendirmeyi, kendi hesabına yeniden ele almayı başardığı zaman alır ve özümler yani ancak o zaman kendine mal edilebilir ve belleğine yerleştirilebilir[5]. Bilgi, bu aşamayı geçemezse, zayıf kalır, her an unutulmaya, bozulmaya, çelişik hale gelmeye elverişli olur. Elde edilmesi, söz konusu olduğu karşılıklı konuşma durumlarının biçimine de bağlıdır: Her konuşucu belirli bir toplumsal konum işgal eder, söylediği, bu toplumsal konuma göre dinlenir ve yorumlanır[6]. Okuldaki başarısızlıkları, yetişkinlere yönelik "sürekli eğitimin" zorluklarını, karşılıklı konuşma durumlarının bilinmemesiyle, sözcelerin anlamının, sözceleme süreci dışında açık olduğu konusundaki yanlış düşünceyle bir arada düşünmek gerekir.

Edimsöze, kelimeyle ya da cümleyle değil, konuşucuların kimliğiyle, içinde bulunulan durumla, bağlamla, karşılıklı sözlerin "sessel özdekliğiyle" ilgili olana verilen öncelik. Çatışmaların ve belli belirsiz açıklanan çıkarların sahnelenmesi çerçevesinde, "dil oyunlarının" tüm yaratıcılığı bu önceliğin içine sokuluverir: Sıradan insanların, hayatın sıkıntılarını azaltmak ve günün sloganlarını alaya almak için kullandıkları mizah yüklü, söyleyen-sözce arasındaki bu mesafe (distanciation) ve bu göstergeleme (indexation) ile birlikte çoğalan ve uzaklara yolculuk eden kurnazlıklar, anlamsal sapmalar, yanlış anlamalar, sessel etkiler, Gilda Bourdet'nin *Saperleau*'su[7] tarzında, uydurulan kelimeler, biçim değiştiren kelimeler, diyaloglar. Bir şehir, içinde, resmi işlevleri ne olursa olsun *söz yerleri* –köşedeki kafe, pazar meydanı, postanenin önündeki kuyruk, gazete bayii, çıkış saatindeki okul kapısı– var olduğu sürece nefes alır.

5) Örneğin, Aaron V. Cicourel, *La Sociologie cognitive*, Paris, PUF, 1979.

6) Pierre Bourdieu, *Ce que parler veut dire. L'économie des échanges linguistiques*, Paris, Fayard, 1982.

7) Mathilde La Bardonnie, "Les folies langagières", *Le Monde*, 17 Şubat 1982 ; Colette Godard, "Un entretien avec Gildas Bourdet", *a.g.y.*, 1 Aralık 1982.

İşlemsellik

Kültür, sahip olduğu ürünler değil, işlemleri açısından değerlendirilir. Sanatta, bir tabloyu anlamak, onu ortaya çıkaran eylemleri, ressamın "dokunuşunu", "fırçasını", "paletini" tanımaktır. Aşçılık sanatı, bir eylemler, oranlar, dönüştürmeye ya da pişirmeye yönelik kap kacaklar ve araçlar kombinasyonunda, sahip olunan sınırlı bir malzeme seçimine dayalı tam bir üretimdir. Aynı şekilde, iletişim de, tarifleri, incelikleri, yardımcı enstrümanları ve yakınlaştırma etkileri, bozuklukları, başarısızlıkları olan bir *eylemler ve kelimeler aşçılığıdır*. Elektronik ve bilişimsel objelerin artık kullanıcıların etkinliğini ortadan kaldırdığına inanmak yanlıştır. Hi-fi sisteminden videoya, bu aletlerin yaygınlaşması, kurnazlıkları çoğaltır ve çocukların düğmeler, klavye, kumanda gibi şeyleri elleme eğlencelerinden, "ses avcılarının" ve diğer *hi-fi* meraklılarının olağanüstü teknik ustalığına kadar, kullanıcıların hayal gücünü (invention) tetikler. Yayınlardan bölümler kaydedilir, montajlar gerçekleştirilir ve böylece kendi küçük "kültür endüstrisinin" üreticisi, görüntü ve ses arşivleri içeren özel bir kütüphanenin kurucusu ve yöneticisi olunur. Bu koleksiyonun kendisi ise, aile ve arkadaşlık ağı içerisinde bir değiş tokuş nesnesi haline gelir. Bu şekilde, dost çevresinde yeni bir ilişki biçimi ortaya çıkar, bu şekilde, bir görüntü, bir melodi parçası üzerinde yirmi kere dönüp duran, bir sahneyi tekrar tekrar izleyen, iyice inceleyen sonunda sırlarına ulaşan izleyicilerin ya da dinleyicilerin algısı, sonra da eleştirel yargısı gelişir.

Kültürün kendisi bilgi (enformasyon) olmasa da, bilginin toplumsal amaçlara ve ilişkilere göre bir dizi işlemle işlenmesidir. Bu işlemlerin birinci yönü *estetik*'tir: Tıpkı ortak dilin kullanımını, dönüştüren bir yeniden kullanım içinde kendi isteğine göre eğip büken şiir eyleminin yaptığı gibi, günlük bir pratik, dayatılmış bir düzen içinde özel bir alan açar. Bu işlemlerin ikinci yönü tartışmalı'dır (polémique): günlük pratik, bilgi alanını olduğu gibi toplumsal alanı da yapılandıran güç ilişkileriyle ilgilidir. Bilgiler edinme, onları düzene koyma, kendi isteğine göre birleştirme, bir bilgi üzerinde güç kazanmak ve böylece, hazır ve önceden düzenlenmiş bilginin dayatma gücünden yakayı sıyırmaktır. Toplumsal sistemin diretmesi karşısında, kendi yolunu, zar zor görülebilen, zar zor adlandırılabilen işlemlerle çizmektir. Bu işlemlerin son bir yönü de *etik*'tir: Günlük pratik, sabırlı ve inatçı bir biçimde, bir oyun alanı, bir özgürlük molası, dayatmaya (bir modelin, bir sistemin ya da bir

düzenin dayatmasına) karşı bir direnç oluşturur: Yapabilmek, kendi mesafelerini koymak, bir özelin özerkliğini savunmaktır.

Kısa ömürlü (17 Mart 1979-20 Ocak 1981) bir "özgür radyo" olan Lorraine Cœur d'Acier (LCA, Longway) örneği, derslerle doludur. Gerilemekte olan bir sanayi bölgesinde, Lorraine Cœur d'Acier, herkesin, stüdyoya gelerek ya da telefon ederek sesini duyurmasına olanak sağlayan canlı yayınlar yapma yoluna gitmiştir. Böylece, herkesin önünde konuşmaya pek alışık olmayan bir işçi kitlesinin radyofonik bir aracı kendisi için kullanması dinamiği yaratılmıştır. Deneyim, açımlayıcıdır ve itici güç görevi görür: Biri, fabrikadaki iş arkadaşının gizlice şiirler yazdığını şaşkınlıkla keşfeder, diğeri Pazar günleri resim yaptığını itiraf eder. LCA, yarattığı, "kendinizi dinleyin" sloganına uygun bir biçimde, dikkati yerel amaca ve sıradan sözün üzerine yoğunlaştırarak, bu amaca, bu söze, saygınlığını kazandırıyor ve diğer konular ve sözlerle eşitliklerini sağlıyordu[8]. Bu deneyimden oldukça etkilenen bir çelik işçisi, bu heyecanını çok güzel anlatır: "Orada, radyoda, söz söylemek mümkündü, söyleniyor ve söylenmek ihtiyacı duyuluyordu. Sözü evlerin içine kadar sokmak mümkündü ve bir süre sonra dinleyici müdahil oluyor ve ister istemez radyo onun sesini yükseltiyordu. (...) Hayatın bir yansımasıydı, hayat bir düzensizliktir, özgürlük bir düzensizliktir." Ve sözlerini muhteşem bir biçimde noktalıyordu: "Şimdi içimde aşırı bir istek var, 'ben' diyerek yazma ihtiyacı duyuyorum, artık hiç kimse beni durdurmayacak ve hiçbir konuda. Bunu yapmak istiyorum[9]." Kimi zaman, işlemselliğe bir eylem alanı açmak, kendi dinamizmini gün yüzüne çıkarmak için yerel bir deneyim yeterlidir.

Sıradan

Sıradan, elli yıldan beridir, edebi (Musil, Gombrowich ya da Beckett ile birlikte) ve felsefi (Wittgenstein ya da Austin ile birlikte) düşüncenin ilgilendiği, antropoloji ya da psikanalizin, en sıradanın yükselmesine yoğunlaşan çalışmalarıyla büyüyen bir alandır[10]. Sıradan kültür ve kitle

8) David Charrasse, *Lorraine Coeur d'Acier*, Paris, Maspero, 1981.

9) Marcel, 45 yaşında, 17 yaşından beri maden işçisi, "Nous tous chacun" adlı radyo programında (France-Culture, 12:00- 12:30, yapımcı Jean-Claude Bringuier, 19 ve 22 Kasım 1982) konuşuyor. Bu sendikacı ile ilgili olarak bkz. D. Charrasse, *a.g.y.*, s. 181-185.

10) Michel de Certeau, *a.g.y.*, I-III. kısımlar.

kültürü aynı şey değildir, farklı sorunsallara bağlıdırlar. Kitle kültürü, önerilen modelleri, yaygınlaşmalarını sağlamak için basitleştiren yoğun bir üretime atıf yapar. Sıradan kültür ise, ürünlerin sözlüğünü, çoğu zaman üreticilerinin ortaya koyduğu ve onların çıkarlarına uygun olan özel düzgülere göre kullanan bir "tüketimle" ilgilidir. Kitle kültürü, büyük ölçeklerde üretmenin ve yaymanın yasası olan tektipleştirmeye eğilimlidir, bununla birlikte, bu temel eğilimini, "yeni ürünler" yalanını temellendirmeye yönelik yapay değişiklikler altında gizler. Sıradan kültür, kullandığı objelerin gözle görülür yinelenmesi altında, temel bir durumlar, faydalar ve bağlamlar çeşitliliği gizler. *Çoğullaşma*, günlük kullanımdan, yani farklılıkların sayısının ve katsayısının oluşturduğu bu uçsuz bucaksız kaynaktan doğar.

Günlük alışkanlık, tutum ve pratiklerde söz konusu olan işlem tiplerini, onların özelliklerini (registres), kombinasyonlarını çok iyi tanımayız, çünkü analiz, modelleme ve biçimleme araçlarımız diğer konular ve diğer amaçlar için teşkil olmuştur. Yapılması gereken analiz çalışmasının temeli, bir duruma, koşullara, özel aktörlere bağlı tekil bir edim olan bir olanla idare'yi (ile-yapma, faire-avec), tam burada ve şimdi, sahneleyen ve harekete geçiren işlem ve özellik (registre) tiplerinin ince bir kombinasyonuna (combinatoire) dayanmalıdır. Bu anlamda sıradan kültür öncelikle, koşulsal ve rastlantısal olgular dışarıda bırakılırsa, bilimsel akılcılığın genelin bilgisi olduğu düşünme alışkanlıklarımızı tersinden alan, bir *tekilin pratik bilimi*'dir. Mütevazı ve inatçı tarzıyla, sıradan kültür, bu şekilde, bilimsel prosedür yığınımızı ve bilgi kategorilerimizi tartışmaya açar, çünkü durmadan, bilgiyi, tekile yeniden eklemler, her birini yeniden kendi özel somut konumlarına yerleştirir ve bu kriterlere göre kendi düşünme araçlarını ve kullanım tekniklerini seçer.

Bilgi kategorilerimiz henüz çok fazla kabadır ve analiz modellerimiz çok az gelişmiştir, o kadar ki bize, günlük alışkanlık, tutum ve pratiklerimizin yaratıcı zenginliğini düşünme olanağı vermezler. Bizi üzen şey budur. Geçiciliğin "gizli kahramanlarının", şehirde yürüyenlerin, semtlerde yaşayanların, okuyan ve düşleyenlerin, mutfakların karanlıkta kalmış halkının sayısız kurnazlıkları konusunda daha anlamamız gereken onca şeyin olması bizi hayrete düşürüyor.

Agee, James 29.
Akerman, Chantal 187-188, 238.
Ali Baba 244.
Ambroise-Rendu, Marc 254.
Anderson, E. N. 213.
Antoine, Pierre 42, 151-152.
Aristoteles 17, 249, 251.
Aron, Jean-Paul 208, 224, 259, 263.
Asteriks 123.
Aujame, Jany 252.
Austin, J. L. 300.
Aymard, Maurice 200, 204.

Bacchus 122.
Bachelard, Gaston 226, 229.
Bahloul, Joëelle 221.
Bâillon, Jean 261.
Bakhtine, Mikhail 57.
Bardi, Lina Bo 166.
Barnes, Mary 228.
Barthes, Roland 85, 203.
Baulant, Micheline 213.
Bavoux, Pascal 73.
Beatles 65.
Beaujour, Alain-Yves 242, 244, 248.
Beckett, Samuel 300.
Beethoven 65.
Benassaya, D. 169.
Bennassar, Bartolomé 207, 212.
Bensasson, Mario 233.
Berke, Joseph 228.
Bertrand, Michèle 117, 124.
Bigata, Gorges 197.
Blasquez, Adelaïde 30.
Boas, Franz 32.
Bocuse, Paul 257-258.
Bollème Geneviève 209.
Bonaparte, Louis-Napoléon 60.
Bonnet, Jean-Claude 258, 260.
Bonnet, Michel 61, 64, 66.
Bonte, Pierre 192.
Bourdet, Gildas 298.
Bourdieu, Pierre 17, 49-50, 63, 88, 219, 222-225, 229, 298.
Boutry, Philippe 14, 89-90.
Bouvier 152.
Boysson-Bardies, Bénédicte 296.
Brassens, Georges 54.
Braudel, Fernand 223.
Brewer, Tom 201.
Brillat-Savarin 223.
Bringuier, Jean-Claude 300.
Brisset, Claire 233.

Calvet, Louis-Jean 56.
Calvino, Italo 173.

Cauquelin, Anne 174.
Cèlerier, Marie-Claire 231.
Cérésa, François 252.
Ceron, Jean-Paul 261.
Cervantes 191.
Chirico 166.
Chombart de Lauwe, Paul-Henry 34.
Chougnet, Jean-François 32.
Cicourel, Aaron V. 298.
Clair, Jean 169.
Claudian, Jean 198, 200, 206, 210, 212, 222.
Coing, Henri 34, 48.
Courtine 191.
Cros, Léon 171.

Dacher, Michèle 221, 227.
Debidour, V. H. 59, 73.
Dejean, René 63.
Demard 171.
DeschampsFanny 230.
Dickens 191.
Dobbing, John 200.
Douglas, Mary 206, 218.
Dubreuil, D. 59.
Dugas, Jean-Paul 233.
Dupaigne, Bernard 117.
Dupin, Henri 202, 226.
Dupront, Alphonse 25.
Durand 102.
Durkheim, Emile 32.

Eco, Umberto 44.
Edison 167.
Elvin, Mark 213.
Escoffier-Lambiotte, Dr. 201.
Evans, Walter 29.

Farge, Arlette 208.
Faye, Jean-Pierre 173.
Ferrard, Gaston 40.
Flaysakier, D. 201.
Foret, Catherine 73.
Fouquet, Annie 197.
Fournel, Paul 122.
François, Michel 200, 206.
Frazer, James 32.
Freud, Sigmund 17, 295.
Frijhoff, Willem 213.

Gabriel 226.
Gajdusek, C. 202.
Galien 251.
Garden, Maurice 59.
Gargantua 122.
Garnier André 117.
Garnier Tony 101
Giscard d Estaing, Valéry 81.
Gnaffron 122-124, 151-152.
Godard, Colette 298.
Gombert, Monique 124.
Gonthier, Josette 30, 208, 259.
Goy, Joseph 207.
Grafteaux, Serge 30, 210-211.
Grimod de La Reynière, Alexandre 258, 263.
Grumbach 174.
Guignol 122-123, 150-159, 163-164, 169.
Guy 240.

Helias, Pierre-Jakez 167, 242.
Hémardinquer, Jean-Jacques 198, 203, 207, 212-213, 223.
Herzlich, Claudine 194, 221-222.

Jacob, A. 165, 200, 202.
Jacob, Arlette 199.
Jakobson, Roman 45.
Janet, Pierre 174.
Jolain, Jean-Claude 164.
Julia, Dominique 12, 213.

Kant 211.
Kardec, Philippe (sonradan Allan) 152.
Karmitz, Marin 32.
Kleinclausz, A. 59.
Kristeva, Julia 56-57.

La Bardonnie, Mathilde 298.
Labasse, J. 59.
Lamy, Bernard 34.
Lange, Frédéric 237.
Lapouge, Gilles 223.
Laurent, Freddy 188.
Le Roy Ladurie, Emmanuel 201.
Ledrut, R. 34.
Lefebvre, Henri 34.
Leibniz 191.
Leroi-Gourhan, André 251.
Lévi-Strauss, Claude 32, 172, 216-217, 235.
Loiseau, Jean-Claude 30.
Lojkine, Jean 59.
Lupu, François 203.
Lwoff, André 297.

Madelon 151-152.
Maillard, P. 166.
Malraux, André 164.
Mandrin 152-153.
Manet, Edouard 235.
Marcorelles, Louis 188.
Martens, Francis 218.

Mathieu 240.
Mauss, Marcel 32, 183, 242.
Médam,Alain 174.
Mehler, Jacques 296.
Menon 256.
Merlin, Annie 242, 244, 248.
Meyer, F. 201.
Michelet 167.
Mignon 151.
Mistinguett 98.
Moissonnier, Maurice 60.
Moreau, Roger 239.
Morgan 32.
Morineau, Michel 207.
Moulin, Léo 203, 221.
Mourguet 151.
Mourousi, Yves 147.
Mousnier, Roland 206.
Mozart 65.
Musil, Robert 300.

Nahoum-Grappe, Véronique 119.
Namur, G. 57.
Nicole 193.
Nussbaum, Julien 211, 213.

Oliver, Raymond 257.

Palmade, Jacqueline 34.
Palud, Me 153.
Pankov, Gisela 40.
Pantagruel 209.
Pasteur 118, 120.
Pelen, Jean-Noël 244.
Perdu,Jacques 90.
Peyre 153.
Plageman, Volker 165.
Poitrineau, Abel 212.
Pompidou, Georges 14, 19, 119-120, 251-252.
Popper, Karl 13, 14, 219.
Poulot, Dominique 169.
Puvis de Chavannes 149.

Rabelais 191, 209.
Raulet, Gérard 178.
Ravel, Maurice 65.
Raymond, Yvonne 18, 158, 257.
Rebeyrol 203.
Remond, Alain 238.
Reynier, Joseph 90.
Ribes, Jean-Paul 249.
Rilke, R. M. 190.
Rolling Stones 65.
Rossi, Tino 65.
Roussel, Louis 109.
Royer, Jean 166.
Ruby, Christian 32.
Rude, Fernand 60.

Salverda de Grave 154.
Sansot, Pierre 124.
Sarraute, Claude 257.
Schuller, Ed. 202.
Schumann, Robert 65.
Schwarz, Lotte 209.
Serres, Michel 191.
Serville, Yvonne 198, 212, 222.
Seyrig, Delphine 238.
Siclier, Jacques 188.
Sigaut, François 207.
Simenon, Georges 26, 147, 191.
Simonnet, Dominique 249.
Spinoza 17, 46, 125, 143.

Tardieu, Suzanne 251.
Teste, M. 216.
Thuillier, Guy 25, 205, 207, 212-213, 242, 253.
Tomet 147.
Toulouse-Lautrec, Mapie 277-278.
Tournier, Michel 223.
Trémolières F. 198.
Trémolières Jean 200, 222, 232.

Ullmann, Agnès 297.

Valère, Valérie 234.
Valéry, Paul 216, 258.
Van Gogh, Vincent 166.
Vanlerenberghe, Pierre 84.
Vasse, Denis 128.
Vaugelas 256.
Verdier, Yvonne 242, 248.
Vernant, Jean-Pierre 243.
Verne, 191.
Vial, Charles 230.
Vianney, Jean-Marie 90.
Villeneuve, André 197.
Vogel, Reine 34.

Weinstein, Micheline 221, 227.
Wilde, Michelle De 198.
Wittgenstein 17, 256, 300.
Woolf, Virginia 263.
Wyczanski, Andrzej 207.

Zola, EmileEmile 191.

CULTURA

GÜNDELİK HAYATIN KEŞFİ - II

M. DE CERTEAU, L. GIARD, P. MAYOL

Türkçesi: Çağrı Eroğlu, Erkan Ataçay

Gündelik Hayatın Keşfi'nin bu ikinci cildinde Luce Giard ve Pierre Mayol iki alanda gündelik hayatın içerdiği sıradan görünümlü bilgilerin kültür tarihini konu edinen sosyal bilimlerde kullanılışını örneklendiriyor. Özel alana ait konut ile mutfak, bu mekânlarda gerçekleşen "yerleşme" ile "yemek yapma" pratikleri yoluyla kamusal alanla bağ kurar; bu sırada tekil bireyin harekete geçirdiği sayısız bilgi düzeneği kendi başına bir bilim alanını kurmaya yetecek kadar göz kamaştırıcıdır. İki cilt bilimin gündelik hayatı keşfedişini gözler önüne sererken aynı zamanda "tekil özneyi konu alacak uygulamalı bir bilim" de öngörüyor. Bu kitap, edebiyatta Musil, Gombrowicz ve Beckett'in, felsefede Wittgenstein'ın işlediği "sıradan olguları" kültür tarihinin temeli sayarak toplumsal tarihin konusu haline getiriyor, bu yolla da sosyal bilimlerin poetikasına katkıda bulunuyor.

KİTAP
SKB 0983186 YİT

kültür tarihi

antropoloji, felsefe, sosyoloji

9 789752 984059

D