

Açıl Sofra Açıl! Değişen Şölen Alışkanlıkları Üzerine

Ayşegül Boyalı

Arş. Gör.
Sakarya Üniversitesi Kültürel Çalışmalar Anabilim Dalı
aysegulboyali88@gmail.com

Öz

Sembolik ağlarla örülü birlikte yeme-içme pratiği olan şölenler, toplumsal eşitsizliğin üzerinin örtülerek yeniden üretildiği, simgesel sermayenin dolaşıma girdiği etkinliklerdir. Bu çerçevede, farklı tarihsel koşulların şekillendirdiği toplumsal yapı ve ilişkilere özgü şölen alışkanlıkları ve toplumda üstlendikleri işlevler çeşitli coğrafyalardan örneklerle tartışılacaktır. Makale; günümüzdeki şölenlerin değişim değerinin kullanım değerinin önüne geçtiğini, piyasada alınıp satılarak birer metaya dönüştüğünü, ancak çok devreli bir sistemde işleyerek hakim değerlerin sınındığı protesto biçimleri olarak da performans edildiğini ileri sürmektedir.

Anahtar kelimeler: Şölenler, birlikte yemek yeme, gösteri, simgesel sermaye, toplumsal eşitsizlik

Open Table! On the Changing Feasting Practices

Abstract

Being a type of commensality spun by symbolic webs, the feasts are activities in which social inequality is both concealed and reproduced and symbolic capital is put into circulation. Within this scope, different feasting habits and their functions will be examined with respect to the particular historical conditions and related social structures and relations, by demonstrating examples from various geographies. This article suggests that today feasts turn out to be commodities and their exchange value forestalls their use-value; yet, in a multiplicity of practices, they can also be performed as a medium of protest to dominant values.

Keywords: Feasts, commensality, spectacle, symbolic capital, social inequality

Sur le Changement des Pratiques de Festin

Résumé

Étant un type de commensalité tissée, Les festins qui sont des pratiques sociales tissés par des toiles symboliques sont des activités dans lesquelles l'inégalité sociale est à la fois dissimulée et reproduite et pour lesquelles le capital symbolique est mis en circulation. Cette étude vise à faire un tour d'horizon de la transformation historique de ces événements en tant que spectacles, à travers lesquels le pouvoir rend sa richesse utilisable, tout en prenant en considération la manière dont ils sont pratiqués aujourd'hui. Dans ce cadre, différentes habitudes de festin et leurs fonctions seront examinées en fonction des conditions historiques particulières, des structures et relations sociales, en proposant des exemples de différents lieux géographiques. Cet article suggère qu'aujourd'hui la valeur d'échange des festins devance leurs valeurs d'usage, ils peuvent être achetés et recherchés comme une marchandise et deviennent un moyen de consommation ostentatoire. Pourtant, dans une multiplicité de pratiques, ils peuvent également être utilisés comme un moyen de protestation contre les valeurs dominantes.

mots-clés: Le banquet, la commensalité, le spectacle, le capital symbolique, inégalité sociale

Giriş

Roland Barthes, yemeğin sadece bir besinler toplamına indirgenemeyeceğini, aynı zamanda "bir iletişim biçimi; bir imajlar bütünü; teamüllere, durumlara ve davranışlara dair bir protokol" (2008, s.29) olduğunu söyler. Bu düşünceye göre, yemeğin biyolojik olduğu kadar, toplumsal ilişkilere de dokunan bir yönü vardır. Yemeğin hammaddeleri, hazırlanma tekniği, servis edilişi, tüketim tarzı bir iletişim sistemi kurar ve bizler yemek yoluyla da kendimizi ifade ederiz. Bu çalışma da, belirli bir tür "yeme-içme" pratiği olan şöenler üzerine odaklanacak ve bunların sergilediği sembollere bakarak sofrasına taşıdığı toplumsal ilişkileri anlamaya çalışacaktır.

Şöenler; yemeğin bölünüp paylaşılarak birlikte tüketildiği törensel etkinliklerdir. Gündelik yemek yeme pratiğinden farklı olarak; yemeğin "geniş çapta katılımcı" ile beraber paylaşılmasıdır. Şöen sofrasında sunulan yemeklerin bolluğu, çeşitliliği, hazırlanışı ve yemeğin sunulduğu ile tüketilişi, normal öğünlerden çok daha karmaşık bir pratiğe denk düşer. Bu sebeple, şöenler, Christian Rohr'a (2002) göre, günlük ve monoton hayatı erteleyen, onu askıya alan etkinliklerdir. Özel, nadir, ulaşılması zor besinlerden hazırlanmış yemekler, devasa sofralar, oturma planının davetlilerin statülerine göre biçimlenmesi (yüksekte oturanlar, oturamayanlar, yiyenleri izleyenler), kimlerin davet edileceği, kimlerin dışarıda bırakılacağı, yemeklerin hazırlanışı ve sunulduğu, servis hiyerarşisi, sofrada adabı, çiğneme usulü, kılık-kıyafet; şöenin en önemli unsurları olarak, onu bir "gösteri"ye dönüştürürler. Tüm bu faktörler, önemli göstergeler olarak sahneye girer ve temsil talebinde bulunarak dilin ötesinde bir iletişim biçimi kurar (Rohr). Bu sebeple, şöenler; birer gösteri olmalarından bağımsız düşünülemezler.

Şöenler kim tarafından ve neden verilir, diye sorduğumuzda; bu etkinliklerin en can alıcı özelliği olan iktidar ilişkilerinin kapısını çalmış oluruz. Çünkü "şöeni veren" ile "şölene davet edilen" arasındaki ilişki, aynı zamanda, toplumsal eşitsizlikten doğan bir güç ilişkisidir. İktidar, her daim gücünün mutluluğunu sergiler ve toplumun yönetilen kesimleri tarafından bu gücün tanınmasını ister. Bu sebeple, kendini ötekilerden farklılaştırması ve bu ayrıcalığını ortaya koyabileceği tüm sembollerini toplumda seferber etmesi gerekir. Elinde biriken serveti ve onun tüketimini tek başına yapamaz. Bu ayrıcalığı, "mutfağını örgütleme ve en iyi aşçıları istihdam ederek hazırladığı yemeklerle bunları takdir edecek insanları sofralarında bulundurarak göster(ir)" (Beşirli, 2002, s.110). Yani, bir siyasi erk ya da üst zümre; kendi servetine hayran kalabilecek alt sınıfları sofrasına çağırarak üstünlüğünü ispatlayabilir. Bu noktada, Brian Hayden'ın (2001) ifade ettiği gibi şöenler, "stratejik etkinliklerdir"; iktidarın elindeki serveti, sosyal, ekonomik ve politik olarak kullanışlı hale getirme şeklidir. Böylece, aynı sofrada birleşme ve toplumsal statü açısından ayrışma yoluyla; üst zümreler ile alt kesimler arasındaki ve siyasi otorite ile yönetilenler arasındaki fark bir gösteri üzerinden yeniden üretilir.

Söz konusu fark, sadece şöen sahibi ve konuğu arasındaki ilişkide yer almaz. Davet sofralarında, katılımcılar da statülerine göre muamele görürler ve karşılığında

toplumsal rollerini yerine getirmeleri beklenir. Sofrada performans gösteren herkes kendisinin ve ötekini toplumsal konumunu ve sınırını bilerek hareket eder. Dolayısıyla, şöenler, ancak mevcut hiyerarşinin korunması ve yeniden üretilmesi şartıyla farklı kesimlerin bir araya gelebildiği, itme ve çekme kuvvetinin, dâhil etme ve dışlanmanın dinamik olarak sürdürdüğü etkinliklerdir. Bir yandan, güç ilişkilerinin doğurduğu toplumsal farklılıkların gündelik hayatta yarattığı tansiyon ve çatışma, birlikte yemek yeme ve doyma eylemi ile giderilmeye çalışılır. Diğer yandan, bu beraberlikte servet sahibi üst tabaka, farkını sergileme imkanı bularak prestijini tazeler. Davete iştirak eden katılımcılar şöeni düzenleyen erke olan bağlılığını ve diğer davetlilerin toplumsal konumlarını kabul etmiş olur. Böylece, sofraya, mevcut toplumsal eşitsizliğin yarattığı rollere ve statülere sahip çıkarak toplumsal düzeni bir arada tutabileceğimizi salık verir ve çelişkilerin üzerini örter. Dolayısıyla, şöenler, hiyerarşinin her zaman sağlama alınarak toplumsal birlikteliğin örüldüğü etkinliklerdir. Simgesel sermayenin ekonomik sermayeyi arkasına sakladığı, keyfi sömürü ilişkilerinin kendini doğal, kalıcı, verili sunan toplumsal ilişkilere döndüğü (Bourdieu, 1990, s.113, 119; Dietler 2001, s.73), iktidar alanının meşru ve makul kılındığı, servetin bir elde toplanmasının kabul edilebilir hale geldiği, doğallaştığı, olağanlaştığı ritüelleridir.

Roy Strong, "her dönemin bedensel ihtiyacını sosyal bir ihtiyaca dönüştürerek kendine has bir şöen alışkanlığı geliştirdiğini" (2002, s.7) söyler. Yani sofralar, toplumsal bedenin ihtiyacına göre kurulur. Tam da bu düşünceden yola çıkarak, bu metnin ziyaret etmek istediği sorular şöyle sıralanabilir: İnsanlar, farklı tarihsel koşullarda ve bu koşulların şekil vermekte olduğu toplumsal ilişkilerde hangi amaçlarla şöenler düzenlemişlerdir? Şöenleri deneyimleme biçimleri, gösteri esnasında dolaşıma sokulan semboller ve bu sembollerin işlevleri nelerdir? Zahmetle kurulan sofralar davetlilerine neyin mesajını vermek ister ve birlikte yemek yeme edimi bireyin toplumsal rolünü nasıl yeniden üretir? Bu meselelerin üzerine eğilirken belirli tarihsel dönemeçleri ve toplumsal yapıları temel alarak, şöenleri farklı coğrafyalardan örneklerle incelemeye çalışacağım. Avcı-toplayıcı topluluklar, tarıma dayalı toplumlar, şehir devletleri, imparatorluklar, savaşçı kabileler, feodal toplumlar, monarşiler, sömürgeler ve kapitalist toplumlardaki deneyimlenme biçimlerine "genel" tarihsel bir perspektiften bakarak, günümüz toplumlarında şöeni nasıl konumlandırabileceğimiz üzerine bir tartışma yürüterek çalışmayı tamamlamak istiyorum.

Eşitlikçi yapının çözülmesi ve şöenler

Hayden (2001), avcı toplayıcı topluluklarda; ittifak yapmak, dayanışma kurmak veya ritüellere katılmak için yenilen ortak yemekler olmasına rağmen, alışık olduğumuz şöen tiplerinden bahsetmenin zor olduğunu ileri sürer. Bu gruplar, sadece temel gereksinimlerini karşılayarak yaşadıkları için yiyeceklerin muhafaza edilmesi söz konusu değildir. Dolayısıyla, maddi servetin birikimi ve saklanması da gerçekleşmez. Bu tarz "eşitlikçi" bir yapıya sahip toplumlarda yemeğin paylaşımı zaten "mekanik" olarak yapılır; yemeğin bölüşülmesi toplumsal bir norm, yani, olması gerekenin kendisidir.

Tarımsal hayatın başladığı, tüketilebilecekten fazlasının üretildiği, eşitlikçi yapının çözüldüğü ve prestijin olduğu, şefler tarafından yönetilen ve toplumsal tabakalaşmanın filizlendiği toplumlarda ise şöenin serpilme ve çeşitlenmeye başladığı görülür. Bu tip toplumlar yeni bir evin inşası, yöneticinin ölümü, başka bir yöneticinin başa geçmesi, evlilik gibi olaylarda bir araya gelerek yemek yemek isterler. "Bugün ben, yarın sen" anlayışının hâkim olduğu bu önemli şöenlerde, bir kayıtçı bulundurularak ziyafette sunulanlar resmedilip kayıt altına alınır, yani şöenler yapılır (Hayden, 2001). Buradan yola çıkarak, şöenlerin, tarım toplumları için bir anlamda gruplar arasındaki "alışverişi" düzenlediğini söyleyebiliriz. Şöenlerin kayıt altına alınması, aynı zamanda, gücü elinde bulunduranın da sürekli olarak hatırlanması ve anılması anlamına gelmektedir. Susan Pollock (2012), Çatalhöyük örneği üzerinden, otoriteye dair nasıl bir hafıza oluşturulduğunu gösterir: Neolitik Çağ'ın sonunda, Çatalhöyük'te, şöende kesilen büyük vahşi boğaların kafatası ve boynuzları evin duvarına asılır. Böylece, konuk, her eve girdiğinde, kendisine geçmişte sunulan ziyafeti ve ziyafet için verilen zahmeti hatırlar ve ev sahibini tekrar yüceltir. Boğa boynuzları, aynı zamanda gündelik yemekten farklı olarak bir numaralı şöen malzemesi olan "et" in yenildiğinin de göstergesidir. Bu dramaturji sayesinde şöenler, gücü hatırlatma ve şöeni verenin prestijini ölüm-süzleştirme işlevi görür.

Homojen bir nüfusa sahip erken dönem şehir devletlerine (Sümer, Miken, Minos) bakıldığında, iktidarın "savaş zaferlerini" kutlaması ve gücünü halkın önünde de ispatlaması için savaş dönüşü büyük şöenler verdiği görülür. Bununla birlikte; elit grupların kendi aralarındaki iş birliğini geliştirmesi için verilen ziyafetler; ekmek ve bira ile kutlanılan köy şöenleri, cenaze ve doğum sonrası düzenlenen toplu yemekler de vardır. Ancak, bu tip yönetimlerdeki en çarpıcı örnek tapınakların aynı anda hem şöen merkezleri hem de vergi toplama merkezleri olarak faaliyet göstermesidir (Hayden, 2014). Kutsal mekânlar olmaları sebebiyle, üst tabakalar köylerde biriken üretim fazlasını tapınağa teslim etmekle yükümlüdürler, aksi halde cezaya çarptırılırlar (Figür 1). Ancak, politik kurgunun bunu sadece zor kullanarak sağlaması mümkün değildir. Yılda bir kez, heybetli tapınağı arkasına alan kral, köylülerin ellerindeki ürünleri tapınağa devretmesini ister ve karşılığında şöen düzenler. Yemekle birlikte eğlence, drama ve müzik eşliğinde kutlamalar yapılır. Bu da tarımla geçinen toplulukların hayatında bir başkalık yaratır ve halkın devlete olan sorumluluk duygusunu güçlendirir (Hayden). Bu sebeple, erken dönem şehir devletlerinde tapınaklarda düzenlenen şöenler, cazip hale getirilmiş vergi toplama etkinlikleri olarak işlerler; iktidarın güç kullanımını örtük hale getirerek, halkın yönetime olan bağlılığını beslerler. Tapınağın içi her zaman yöneticilerin ve elit kesimin mekânı olurken, kalan nüfus tapınağın dışına doğru dağılarak etkinliğin parçası olur. Yani, ayrılmak üzere bir araya gelinir.

Figür 1. “Ur’un Sancağı”: Alt şeritte yer alan Sümerlilerin tapınağın yukarıdaki yönetime toprak mahsullerini ve hayvanlarını taşıması.

Arkeolog Brian Hayden bunun hem vergi toplama hem de şölen düzenleme etkinliği olduğunu söyler. (Kaynak: Brian Hayden, The Power of Feasts. From Prehistory to the Present, s. 303, figür 8.3, New York: Cambridge University Press, 2014).



Şehir devletlerindeki içleme-dışlama ilişkisinin en iyi görülebileceği örneklerden biri, birlikte yeme-içme geleneğinin toplumsal hayatla iyice iç içe geçtiği Antik Yunan şölenleridir. Denis E. Smith'e (2002) göre, Greko-Romen dönemdeki Akdeniz dünyasında, şölenler "sosyal bir kurum" olarak işler. Sempozyumlar, cenaze yemekleri, kurban şölenleri, bayram yemekleri; bir araya gelinen şölenlere örnektir. Bu etkinlikler çeşitli kamusal mekânlarda ya da evlerde yapılabilirler. Ama hepsinde ortak olan, ziyafetin verilebilmesi için 5, 7, 9 ya da 11 kişilik yemek odalarının bulunması gerektirir. Şölenlerin yapıldığı başlıca kamusal alanlar; şehir hayatının sembolü "prytaneion", ibadet yeri "temenos" ve genelde farklı şehirlerden gelen temsilcilerin buluşma yeri olan "panamara"dır (Smith). Bir nevi hükümet binası diyebileceğimiz, kentin kalbi olan "prytaneion" Agora'nın içinde yer alır (Figür 2). Hem önemli yöneticilerin toplandığı hem kutsal seremonilerin yapıldığı yerdir. Aile ve yuvanın koruyucu tanrıçası Hestia'nın kutsal ateşinin burada yandığına inanılır. Olimpiyat oyunlarını kazananlar ya da devletin ileri gelen kesimleri için burada şölen düzenlenir. Tapınaklarda (temenos) ise kurbanın kesildiği bir adak taşı vardır. Etin bir parçası, üzerinde ateş yanan bu taşın üzerine bırakılarak tanrılara adanır, etin yanması tanrıların kurbanı kabul edip yediği anlamını taşır. Bu seremonide Tanrılar misafirdir. Geriye kalan et, yemek odalarına getirilerek davetliler arasında paylaşılır ve şenlikli kutlamalar yapılır. Antik Yunan şölen geleneğindeki nihai hedef neşeli, eşitler arasında dostluğun pekiştirildiği bir deneyim yaratmaktır. Günümüzde bir örneği, Muğla'nın Bağyaka beldesinde kalıntıları bulunan, yine bir kutsal alan olan Zeus Panamara'da ise; diğer şehirlerden gelen yöneticilerin "ortak masa" etrafında toplanıp eşit muamele gördükleri politik şölenler düzenlenir. Buradaki ev sahibi ise Tanrılardır, din adamları tanrılar adına gelen konukları ağırlar. Böylece, hem farklı yöneticiler arasındaki politik bağ-

lar örülür (Smith, s.82) hem de kutsal olan ve seküler olan şölenlerde iç içe geçer (Smith, s.67).

Figür 2. "Prytaneion". (Efes). Şehrin yönetildiği ve ayakta duran sütunlarda Hestia'nın ateşinin yandığı yer. (kaynak: <http://www.sahindogan.com/efes-antik-kenti>) (Erişim tarihi 1/3/2019)

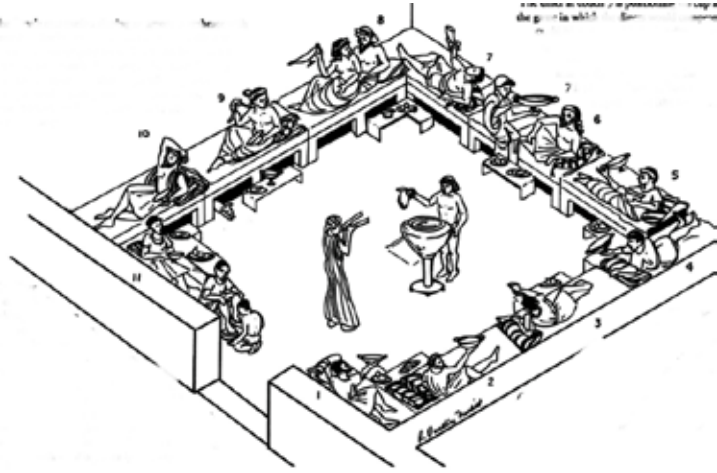


Tüm bu mekânlarda, şölenler "andron" (erkek odası) adı verilen ayrı yemek odalarında yapılırlar (Figür 3). Bu özel oda tasarımında, duvara dayanmış tahtadan koltuklar ve üzerlerine konulan minderler vardır. Koltuklar, bir statü göstergesi olarak misafirin "uzanarak yemek yeme"sine uygun olarak yapılmıştır (Smith, 2002, s.15). Hizmetkârlar misafiri kapıda karşılar, yemek odasına alır, ayakkabılarını çıkarıp ayaklarını yıkar ve son olarak yemeği servis eder. Misafirler, sosyal statülerine göre oturtulurlar. Şöleni veren kişinin konuksever olması çok önemlidir. Söz konusu misafirperverlik, ev sahibinin gelen konukları onların toplumsal statülerine yaraşır şekilde ağırlamasıyla doğru orantılıdır. Yani, ziyafete kimleri çağırması gerektiğini, davetlileri nereye oturtacağını, kime ne kadar şarap vereceğini iyi ayarlamalıdır. Buradaki ritüel iki aşamadan oluşur; öncelikle deipnon denilen ana yemek yenilir. Sonra masalar toplanır, yerler silinir ve ikinci aşama olan symposioma (içme partisi) geçilir (Figür 4). Törensel olarak, su katılmamış şarabın bir miktarı Dionysos ya da Zeus şerefine yere dökülür ve sonra neşeli şarkılar söylenerek içme partisine başlanır. Bu ritüelde, felsefi sohbetler yapmak, içmek ve keyif almak esastır.

Tapınaklardan hükümet binalarına özel yemek odalarının bulunması, şölenlerin Antik Yunan dönemindeki yaygınlığını gösterir. Bir kişinin böylesine zahmetli bir ziyafet verebilmesi için hem yeteri miktarda köleye hem de boş zamana sahip olması gerekir; bu sebeple şölenler üst sınıfların düzenleyebileceği etkinliklerdir. Konuklar açısından baktığımızda, bu odalar, sadece özgür olarak tanınan yurttaşlara açıktır; kadınlar, çocuklar ve köleler şölenlerden yararlanamazlar. Ancak, flüt çalan kadınlar ve fahişeler dâhil olabilirler. Dolayısıyla, şölenler sadece belli bir azınlığa hitap eder. Dışarıda bırakılanlar için

toplumsal farklılaşmanın altı çizilir ve sınırlar onaylanırken yemeğe iştirak edenler arasındaki toplumsal bağ kuvvetlenir ve aynı yemeği paylaşanlar birbirlerine karşı "etik" bir sorumluluk paylaşır (Smith, 2002). Yemeğe katılan herkese "eşit" davranılır. Ama burada esas olan, herkesin "göreceli konumuna" göre eşit pay almasıdır. Toplumsal hayatta birçok şöenin icra edilmesi sebebiyle bir ziyafette alt seviyede olan diğerinde üst konumda ve ayrıcalıklı olabilir. Zemininde eşitsizliğin olduğu bu toplumsal ağı yeniden üretmesi açısından şöenler "sosyal bir kurum" olarak işlerler (Smith).

Figür 3. Andron (Yemek Odası) (Kaynak: E. Smith, D. (2002). From Symposium to Eucharist. The Banquet in the Modern Ages, s.16 figür 3, Minneapolis: Fortress Press.



Figür 4. Sempozyum, Vazo Resmi M.Ö. 420 (Kaynak: Roy Strong. Feast. A History of Grand Eating. s.16. London: Jonathan Cape, 2002).



Genişleyen Sınırlar ve Huzurlarınızda Roma!

Daha geniş coğrafi bölgelere yayılmış, hiyerarşinin çok daha katmanlı olduğu, demografinin ise heterojen hale geldiği "imparatorluklarla" birlikte şöen alışkanlıkları da değişir. Yayılmacı politikaya sahip imparatorluklar, her zafer sonrasında ele geçirdikleri topraklardaki nüfusu da hesaba katmak zorundadırlar. Çözülen homojen yapı ile birlikte, "şöenler etnik kimliklere daha duyarlı hale gelerek dönüşürler" (Hayden, 2014, s.338). Burada önemli olan, farklı kimlikler arasındaki tansiyonunun düşürülmesidir. Bu sebeple, her birinin kendi şöenlerini düzenlemesine izin verilir. Ancak, imparatorlar sahip oldukları topraklar üzerindeki hâkimiyetlerini ve otoritelerini tüm halka hatırlatacak gösterilerden asla uzak kalmazlar. Örneğin, Romalı General Paullus, Makedonya zaferi sonrasında büyük bir zafer şöeni düzenler (Rawson, 2007). Böylece Roma'nın Akdeniz dünyasında elde ettiği hakimiyet bir ziyafetle taçlandırılır. Ama burada önemli olan nokta, şöenin Amphipolis'te, Yunan kültürünün kalbinde, Büyük İskender'in kıymetli şehrinde ve büyük bir abartı ve şaşa ile düzenleniyor olmasıdır. Gösteri için seçilen mekân oldukça stratejiktir ve şöenlerin mekânı politik olarak nasıl kullanışlı hale getirdiğini örnekler: Yunanlılar sadece savaşta değil, "kendi evinde ve aynı zamanda geleneksel oyunlarında da (şöen düzenlemekte) mağlup edilmiştir" (Rawson, s.16). Şöenin bir miras olarak devralındığı, böylece Romalılar'ın sadece askeri güç açısından değil, kültürel boyutlarıyla da üstünlük sağladığı mesajı verilmiştir.

Antik Yunan geleneğine sahip çıkmaya devam eden Romalılar, günümüzde abartılı ve şaşalı şöen alışkanlıkları ile anılmaktadır. İmparatorluk, şenlik ve ziyafetin birlikte yapılması anlamına gelen "convivium" ile nerdeyse özdeşleşmiştir denilebilir (Strong, 2002). Hatta, şöenlerin yeni toplumsal tipler üretmede söz sahibi olduğu bile söylenebilir. Örneğin, yeteri kadar şöen düzenlemeyen kimselere *avarus* yani cimri denirken; haddinden fazla şölene katılan kişilere de *parasitus* yani parazit denir (Strong). Hikâye anlatıcıları, dansçılar, soytarılar bu etkinliklerde profesyonel olarak yer alırlar. Şöenler aynı zamanda uygarlığın bir parçası, onun zarif davranışlarla deneyimlenmesidir. Bir davetli kendi hakkında çok konuşmamalı; daha çok politikaya, bilime, sanata dair sözler söylemelidir. Şöen sırasında lector adı verilen bir okuyucu, Virgil ve Homer'den şiirler, tarihi pasajlar okuyarak yemeğe eşlik eder. Strong'un ifadesiyle, "Romalılar, antik Yunan geleneğini devam ettirerek bedeninin yemekle birlikte alacağı hazı, akli besleyecek hazdan ayrı tutmak istemezler" (s.37). Roma döneminde kadınların da şöenlere katılımı artmaya başlar (Rawson, 2007). Ziyafette, davetlilerin toplumsal statülerine göre yemek paylaşılır. Diğer yandan imparatorlar, tüm bu zenginlik çerçevesinde, halkın ayaklanma ihtimali korkusunu taşıdıkları için onları yatıştırmak adına, yeni yıllarını sokaklarda halk için şöenler düzenleyerek kutlarlar.

Servetin ve Suçun Paylaşılması: Toy Geleneği

Sınırsız genişleme ihtiyacı sadece imparatorlara özgü değildir. Örneğin, savaşçı bir boy olan Oğuzlar da dünya hâkimiyeti hayali ile genişlerken siyasi

erkin gücünü ve prestijini izah edebileceği şölen alışkanlıklarını üretmekten geri durmamışlardır. Buna örnek olarak, İslamiyet öncesi Türk kültüründeki “toy geleneği”nden bahsedebilir. Özellikle, Oğuz Kaan Destanı ve Dede Korkut hikâyelerinde çokça anlatılan bu toylar, Oğuzlarda yerin, göğün ve Tanrı'nın temsilcisi olan servet sahibi hükümdarın, varlık ve kudretini sergilemek için verdiği ziyafetlerdir (Duymaz, 2005). Bu toylar arasında, yılda bir kez yapılan “yağma toyları” dikkat çekicidir. Potlaç olarak geçen bu şölende, hükümdar, boylarının kendisine olan bağlılığını sürdürmek için yılda bir kez kendi malını ve savaş ganimetlerini halkına yağmalatarak servetini paylaşır. Ali Duymaz, toy geleneğinin simgesel anlamını şöyle açıklar: Bu şölenler “cihan hâkimiyeti ülküsü ve bu ülkü gerçekleşirse paylaşımın ne oranda ve nasıl yapılacağıyla ilgili ipuçları (verir)” (s.38). Ayrıca, burada sadece servet değil, ganimetlerin yağmalanmasındaki “suç” da sembolik olarak paylaşılır.

Savaşa çıkmadan önce akın toyu yapılır, savaş kazanılırsa da “zafer toyları” düzenlenir. Burada hükümdar, “otağ dikerek”, “altın evin kurulmasını buyurur” ve beyleri ve halkı davet ederek onlara ziyafet verir. Herkes bu davete iştirak eder, bu şölenlere katılmak sadakat göstergesidir. Ali Duymaz, Oğuzlarda “sofra çekme”nin bir erdem olduğunu söyler ve sofranın bolluğunu tarif etmek için Oğuz Kaan Destanı'ndan örnekler verir: “Oğuz Kaan kırk masa ve kırk sıra yaptırdı. Türlü yemekler, türlü şaraplar, tatlılar ve kıymalar yediler ve içtiler” (2005, s.42). Bu şölenler de sofraya hiyerarşiden eksik değildirler. Örneğin, Dede Korkut'taki bir hikâyede erkek çocuğu olana ak koyun, kız çocuğu olana kızıl koyun, çocuğu olmayan beye sofrada kara koyun eti düştüğü geçer (Duymaz, s.38). Bu örnekte aynı zamanda toplumsal cinsiyetler arasındaki farkın da şölenler üzerinden yeniden üretildiği görülür. Oğuzlarda geçiş dönemi şölenlerine de rastlarız. Bunlar, doğumla birlikte hemen düzenlenen şölenlerden ziyade “ilk av”, “ad koyma”, “erişkinliğe geçiş” gibi kişinin toplumsal hayatta tutunabileceğini hünelerini sergileyerek ispatladıktan sonra isim almaya başlamasıyla birlikte organize edilen gösterilerdir.

Dağınık Feodal Düzen ve Çatallanan Şölenler

Tarımsal üretime dayanan, üreticilerin emek güçleriyle toprağa bağımlı olarak yaşadığı ama toprak üzerinde mülkiyet sahibi olmadıkları, toprak sahiplerinin köylülerin ürettiği fazlaya el koyduğu, ruhban sınıfının da toplumsal hayatı denetleme hakkına sahip olduğu, katmanlaşmanın iyice derinleştiği Orta Çağ Avrupası'ndaki feodal topluma bakacak olursak; birden fazla otorite sahibinin palazlanmasıyla birlikte şölenlerin de büyük bir çeşitlilik gösterdiği söylenebilir. Siyasi yapının dağınık ve çetrefilli hale geldiği bu politik örgütlenme biçiminde her kesim kendi şölen formunu yaratır.

Bir yandan, Hristiyanlığın da artık masaya kurulması sebebiyle, insanların neyi ne zaman yiyeceği Tanrı tarafından konulduğu düşünülen kurallara tabi olmaya ve kilisenin belirlenimine girmeye başlar. Tanrı, artık şölenin misafiri değildir (Strong, 2002). Buna göre, Pagan geleneğinin terk edilmesi ile birlikte, şölenlerin bir kısmı tapınaklardan özel manastır yemekhanesine doğru bir geçiş yaşar; şaşa,

bolluk ve eğlenceden uzak, sükûnetin hâkim olduğu, iletişimin işaret diliyle kurulmaya çalışıldığı, sadece rahiplerin katılımıyla düzenlenen dini bir etkinlik biçiminde yeniden üretilir. Rahipler ellerini yıkayarak manastır yemekhanesine girer, kıdemlerine göre masadaki yerlerini alır, başrahabin elindeki çanı çalmasıyla sessizlik içinde yemeklerini yer ve ikinci kere çanı çalmasıyla da koroyu dinlemeye başlar. Hristiyanlıkla birlikte sade bir diyete geçilir; ekmek, şarap ve yemek olarak da balık ya da sebze tüketilir (Strong).

Ancak Orta Çağ Avrupası'ndaki şölenlere sadece Hristiyanlığın etkisi üzerinden yaklaşmak yanıltıcı olacaktır. Bahsedilen karmaşık politik yapı birbirinden çok farklı toplumsal roller ürettiği için sofraların sadece kilise güdümünde düzenlenmesi mümkün değildir. Örneğin, dönemin siyasi düzeninde bir o kadar etkili olan “barbar kabileler” de şölen üzerine söz sahibidir. Bu savaşçı topluluklar, savaş zaferlerini şatolardaki “şölen salonlarında” (feast-hall) kutlarlar. Özellikle Nordik ve Anglo Sakson geleneğe özgü bu “barbar şölenlerinde” yemekten ziyade içme ön plandadır (Strong, 2002). Hatta şölen alanı, beorsele veya ealusele (bira salonu) ve winsele (şarap salonu) olmak üzere ayrışır. Kral, halkını davet ederek ganimetlerini yağmalatır. Kendisi, ekmeğin bekçisi (bread guardian), halkı da ekmek yiyendir (bread eater). Bu şölendeki amaç, müzik ve şiirin eşliğinde tamamen sarhoş olmaktır.

Bahsettiğimiz iki yakası bir araya gelmeyen dağınık politik düzlem, 8. ve 9. yüzyıllarda Karolenj İmparatorluğu'nun Batı Avrupa'ya bir form ve belirli bir düzen verme çabasıyla değişmeye başlar. Örneğin, kralın lorduyla bir araya geldiği, lordun da hükümdarın sadık hizmetçisi olduğunu dile getirdiği taç giyme törenleri büyük bir ziyafetle kutlanarak Orta Çağ'daki şölen repertuarına girmeye başlar (Strong, 2002).

11 ve 12. yüzyıllarla birlikte, şölenler feodal hayatın temel bir parçası haline gelir ve çeşitlenmeye devam eder (Strong, 2002). Bir taraftan, Noel ve Paskalya bayramı için kilise tarafından düzenlenen “dini şölenler”; devasa miktarda açtığı sofralarla birlikte yemek alışkanlığı genelde çok cılız olan ve yetersiz beslenen çiftçiler için bulunmaz bir nimet haline gelir (Freedman, 2015). Diğer yandan, vaftiz, loğusa, evlilik, cenaze gibi “geçiş törenlerinin” yapıldığı, aile ve toplumsal hayat arasında yer alan şölenler de bulunmaktadır. Özellikle, çocuk doğumunun yüksek oranda risk taşıdığı modern öncesi toplumlarda, vaftiz ve loğusa şölenleri büyük önem taşımakta ve kadınların katılımıyla yapılmaktadır (Rohr, 2002). Bu şölenlerde, doğum yapan anne ve kadın arkadaşları bir araya gelerek birlikte yemekler yer ve bol miktarda alkol tüketirler. Kadının aynı zamanda toplumsal hayatına geri dönüşü kutlanarak eğlenilir. Rohr, Orta Çağ'ın sonlarına doğru, kilisenin kadın ebeleri azaltıp erkek doktorları doğum için görevlendirmek suretiyle bu şölenlerdeki kadın cemaatlerini azaltmaya çalıştığını söyler. Böylece, gösteride güç ilişkisi yeniden tesis edilmiş olur: Kadınlar, şölenin hazırlayıcısı olabilir ve şölenin mutfağında yer alabilirken, şölenin tüketicisi olmalarının önüne geçilir.

Halkın yüzde 90'ının kırdaki yaşadığı bu toplumlarda “kır şölenleri” başka bir odak oluşturur (Rohr, 2002). Hasat ve ekim zamanında yapılan bu etkinliklere katı-

İm oldukça yüksektir; ruhban sınıfı ve aristokratlar bu şölede hazır bulunurlar. Kır şölenlerinde, büyük bir ziyafet düzenlenir, dans edilir, pis şakalar yapılır ve vahşi karpışmalar yaşanır; böylece günlük hayat askıya alınır. Burada, çiftçiler yaptıkları sembolik mücadelelerle vahşi, pis ve kirli olarak toplumsal imajlarını yeniden üretirken, soylular da kibar ve asil olma imajlarını tazelemektedirler. Diğer yandan, Orta Çağ'da nadir olarak düzenlense de "kral şölenlerinin" de bahsi geçen dönemde büyük bir önemi vardır. Adem-i merkezîyetçi yapı sebebiyle, bu şölenler, hükümdarın halkı, halkın da hükümdarı görebildiği tek etkinliklerdir (Rohr). Kral bir şehirden başka bir şehre geçerken gücünü ve ihtişamını halka sergilemesi için düzenlenirler. Bu sebeple, gösterinin pürüzsüz olması gerekir. Halk da en güzel kıyafetlerini giyerek şölene iştirak eder. Nicelik açısından, katılan insan ve atın sayısı çok önemlidir. Bir şölenin hazırlığı aylarca sürebilir ve yiyecek dua ile takdim edilir.

Geç Orta Çağ döneminde, soylular tarafından verilen şölenler, sosyal farklılıkların vücut bulduğu, hiyerarşinin gözle görülür şekilde kristalleştiği ve yemekteki bolluğun normalin çok üstünde olduğu etkinliklerdir. Şölen sahibinden abartılı bir masraf yapması beklenir, çünkü şölenler sadece gücün temsili değil, toplumla bütünleşme, onlar için masraf yapma ve servetinden pay vererek diğer kesimleri de sahiplenmenin bir göstergesidir. Paul Freedman (2015), bu şölenlerin, soylular arasındaki rekabeti yansıması ve "kim daha fazlasını sunacak?" kaygısıyla düzenlenmesi sebebiyle herhangi bir şöleden çok daha fazlası olduğunu söyler. Örneğin 1430'da Savoy Dükü'nün verdiği iki gün süren bir şölenin hazırlığının yaklaşık iki ay sürmesi, 40 atıyla beraber ava çıkılıp her türlü kuşun ve memeli hayvanın avlanması, tahmin edilemeyecek miktarda et tüketilmesi ve tabakları süslemek için altın varak kullanılması şölenler için yapılan masraf ve zahmetin önemli bir göstergesidir (Freedman). Şölen sahibi dük, yemeğini diğerlerinden farklı bir sofrada yer; bu yemek farklı bir mutfakta pişirilmiş ve ona ayrılmıştır. Zehirlenme ihtimaline karşı güvenlik gerekçesiyle yapılmış bir ayırım gibi gözükse de, bu durum aslında egemenin gücünün ve ayrıksılığının sofrada bir kere daha gösterilmesi demektir. Şölen sahibinin çevresini saray mensupları sarar; kimin nerede oturacağı, kime ne servis edileceği ve merasimin nasıl gerçekleşeceği davetlilerin kendi arasındaki statü farkına göre belirlenir. Böylece zengin aristokrat sınıf içerisinde de toplumsal ayrışmanın sembolik hatları belirginleştirilir ve herkes statüsünü kabullenir.

Uygarlık ve Barbarlığın İnşası

Rönesans ile birlikte, Avrupa'da Antik Yunan ve Roma kültürünün şölen alışkanlıklarına geri dönüşmüş, şölenlerin entelektüel boyutu yine ön plana çıkarılarak Platon'dan, Homeros'tan parçalar okunmuş ve iyi bir sohbetin sağlanmasına gayret gösterilmiştir. Toplu yemeklerden iyice kaçınılarak, saray içinde tasarlanan özel yemek odaları ile izleyicisi bol ama katılımcısı az şölenler düzenlenmiştir (Strong, 2002, s.162). Şölen adeta profesyonel bir uğraş haline gelmiştir. Örneğin, dönemin ünlü İtalyan Ferrara ailesinde, "scalco" adı verilen; davetlerde pişirilecek yemekten giyilecek kostüme, masanın hazırlanma düzeninden konukların

yerleşimine kadar, şöleni tertip etmekle görevlendirilmiş profesyonel bir hizmetli tipinin doğduğu da görülür (Strong).

Feodal bağların iyice çözülmeye başladığı ve mutlakîyetin sahneye çıktığı 17. yüzyılda "saray" şölenlerin kalbi olmuştur (Figür 5). Yeni üst sınıf "saraylı kimliği" üzerinden kurularak eski feodal soylu şövalyeliğin önüne geçmiştir. Saray efradı özel locada yemek yerken, saraya davet edilmesine rağmen toplumsal statüsü diğer katılımcılara göre daha aşağıda olanlar "tieolla" isimli ayrı bir odaya alınmıştır (Strong, 2002, s.176). Davetlilere makamına göre sırayla altın, gümüş, kalay, bakır ve tahta tabakla servis yapılması şölenlerdeki abartılı davranışlardan biridir.

Figür 5. Parma Dükü Alexander Farnese'nin "saray" düğünü, 16. YY sonu (Kaynak: Roy Strong. Feast. A History of Grand Eating. s.175. London: Jonathan Cape, 2002).



Bu dönemdeki şölenlerin önemli bir noktası, "sofra adabının" da olabileceğince öne çıkarılmasıdır. Yemek esnasında, ev sahibi ve davetlilerin takip etmesi gereken hal ve davranışlar (çatal bıçağın kullanımı, kılık-kıyafet, kahkahanın ölçütleri, oturma-kalkma vb. konular) gittikçe kalıplaşmaya başlar. Naif gözükken bu adabı muaşeret kuralları, aslında, yavaş yavaş kendi varlığını göstermeye ve zenginleşmeye başlayan burjuva sınıfını kendine rakip olarak gören soylular için "saraylı kimliğini" ayırıştırma yöntemidir. Matbaa ile birlikte şölen sofralarının nasıl hazırlandığı ve görgü kuralları kitaplaştırılmış ve yeşeren burjuva sınıfı arasında

dolaşıma girmiştir (Strong, 2002, s.114). Böylece, "saraylı olmanın ayırt ediciliği değer kaybı"na uğramaya başlamış, "bu durum, üst tabakalar için davranışlarını daha da inceltme ve geliştirme konusunda zorlayıcı olmuştur" (Elias, 2016, s.194). Ancak, bu bir kısır döngü yaratır. Saray, görgü kuralları repertuarını çeşitlendirdikçe burjuva sınıfı da taklit etmeye devam eder ve şölene dair ritüellerin saray duvarlarından taşmasının önüne geçilemez. Kentlerin canlanması ve sanayi kapitalizmi ile birlikte meydan ilerde büyük ölçüde burjuva sınıfına kalacaktır.

Şölen alışkanlıkları Avrupa'daki saraylı kimliğini kurup adab-ı muaşeretini örgütlerken, sömürge coğrafyalarında Avrupa tarafından arzu edilmeyen, zapt edilmeye çalışılan etkinlikler olmuştur. Bu sebeple Yeni Çağ'daki şölenleri, sömürgecilik tarihinden ve tahakküm kurmaya çalıştığı toplumların ritüellerinin özellikle Hristiyan misyonerler tarafından bastırılmaya çalışılmasından bağımsız düşünemeyiz. Örneğin Brezilya'daki 16. yüzyıl Tupinambá şölenlerinde (cauinagens), birlikte yeme-içmenin, dans etmenin, şarkı söylemenin yanı sıra önemli savaşçılar ve atalar anılır, düşmanla nasıl mücadele edildiği dramatize edilerek yüksek sesle canlandırılır, övgüler yapılır, böylece toplumsal hafıza ve kimlik yeniden üretilir (Fernandes 2009). Özellikle alkolün tüketildiği şölenler o kadar güçlü bir etkiye sahiptir ki, Portekizliler, bu etkinlikler yüzünden kabile üzerinde istedikleri otoriteyi kuramadıklarını ve üyeler tarafından saygı göremediklerini ileri sürerek bu şölenleri yasaklamaya çalışırlar, önemli tarım aletlerini tedarik etmemek ve açıklıkla sömürge halkı tehdit ederler. Şölen sırasında alınan yüksek oranda alkol, sömürgeci gücün otoritesini sarsmaya yardımcı olur. Avrupalı gezgin ve misyonerlerin kayıtlarında "drunkard" ("istenileni yerine getirmeyen, otoritenin çizdiği sınırlarda hareket etmeyen, durmadan kahkaha atan, akli içkiyle bulanmış") olarak geçen kabile üyeleri, şeytan, cani gibi insandışı figürler olarak resmedilir. (Fernandes, s.116) Burada, Avrupa tarafından şölenlere karşı üretilen bu ikili tavrın kolonyal söylemi üretmeye ve maddileştirmeye nasıl katkıda bulunduğu, sömürge halkı barbarlık ve ilkelik imajına sabitlerken, kendini uygar özne olarak kurduğu görülebilir.

At Meydanındaki Kudret Gösterilerinden Yemek Sofrasında Sınanmaya

Kapitalizmle birlikte gelişen burjuva kültürünün şölenleri nasıl şekillendirdiğine geçmeden önce, bu bölümde, feodal düzendeki dağılımı deneyimlemeyen Osmanlı İmparatorluğu'ndaki şölenlerden de örnekler vererek, sofradan ziyafet kurulan değişik iktidar ilişkilerine bakmak istiyorum.

Osmanlı İmparatorluğu'nun kudretini ve zenginliğini toplumsal dolaşıma soktuğu önemli gösterilerden biri "av şölenleri"dir. Avlanma ve şölen, Orta Çağ ve Yeni Çağ toplumlarında nerdeyse eş anlamlıdır (Artan, 2015). Bu toplumlardaki yöneticilerin (ister Avrupalı aristokratlar ister Osmanlı'daki asker sınıfı olsun) "savaşçı kökenli" olması, onların "yiğit kimliğini, savaşı temsil eden faaliyetler yoluyla barış zamanlarında da muhafaza etmesini gerektirmekteydi" (Artan, s.99). Avlanmak ve sonrasında şölen düzenlemek iktidarın sembolüydü. Osmanlı İmparatorluğu örneğine bakıldığında, sultanların genelde süre avına çıkıp sonrasında

güzel yiyecek ve tatlı şerbetlerle şölen verdiği görülür. Av devam ederken nakkaşlar da şahit oldukları gösteriyi resmederler.

Tülay Artan (2015), Sultan I. Ahmed'in 1611'de Edirne'deki av sefasını ve sonrasında gelen ziyafeti şöyle betimler: Bostancıbaşı önden köylüleri seferber ederek, hayvanların sürülüp çembere alınmasını sağlar ve sultan için şaşalı bir çadır hazırlar. Sultan gelip süre avına başlayarak, hayvanları ok ve yay ile avlar. Sonra köylüler av meydanına gelerek avları toplayıp bahşiş karşılığında padişaha teslim eder. Sultan Kasr'a geçer ve ziyafetin hazırlanmasını bekler. Bu arada av eti, ava katılmayan devlet erbabına da bölüştürülür. Başta sadrazam, diğer vezirler, ardından kazaskerler hem geyik hem tavşan etinden yerler. Hazineciler, Kilerliler, Seferliler de yedikten sonra sofradan arta kalanları hizmetliler yer ve sohbet geçilir. Son olarak, ava yardımcı olan hizmetkârlara ve köylülere pilav, zerde ve yasak aş anlamına gelen "neh-yi perverde" dağıtılır. Yasak olarak geçmesinin sebebi, "şıra" ile tatlandırılan, yani gittikçe şaraba dönen meyvalı bir tatlı olmasıdır. Bu gösteride, hem yeme sırasındaki hiyerarşi hem de farklı toplumsal katmanlara farklı kalitede yemekler paylaşılması üzerinden toplumsal statü ve eşitsizlik yeniden üretilir.

Osmanlı İmparatorluğu'nda aynı zamanda "geçiş dönemi" şöleni olarak nitelendirilebilecek "sünnet şölenleri" de önemli bir yer tutar. "At meydanlarında" yapılan bu şölenler, sultanın halkla buluşması, kendisini tebaaya göstermesi ve iktidarını tazelemesi için esastır (Yerasimos, 2002). Kadın sultanların düğünleri ve yeniçeriler için yapılan çanak yağmaları da Osmanlı şölenlerinde önemli bir yere sahip olsa da; padişahın erkek çocukları, tahtın varisi ve hanedanlığın devamı olarak görüldüğü için onlar adına düzenlenen sünnet şölenleri imparatorluğun haşmetini halkın gözleri önüne serdiği en şatafatlı gösterilerdir. Diğer eyaletlerden gelen askeri ve dini liderlerin, loncaların ve milletlerin de katılımıyla gerçekleşen bu gösterişli şölenler bazen haftalarca sürer. Loncaların ve milletlerin resmî geçitle padişaha hünerlerini göstermesi ve bağlılığını dile getirmesi karşısında sultan tüm konuklarına ziyafet vermeye başlar. Halkın çoğunlukla imarethanelerde gördüğünden çok daha şaşalı, bol, çeşitli ve masraflı olan bu ziyafetler, bir yüzyılda en fazla on kere yapılır (Yerasimos).

Merasim gereği halkın ziyafetle buluşmasından önce imparatorluğun üst kademelerindekiler sofradan nasibini alır. Örneğin, 1539'da Kanuni oğulları Bayezid ve Cihangir için verdiği sünnet şölenlerinde önce padişaha bir sofradan, beraberinde paşalar ve beyler için 14 sofradan, yeniçeriler için 600 sofradan, sipahiler, topçular, ulema için 2 bin 400 sofradan oluşur (Yerasimos, 2002). Sunulan yemek çeşitliliği masadan masaya değişiklik gösterir; bir grupta davetli sayısı ne kadar çoksa sunulan yiyecek çeşidi o kadar azalmaya başlar. Diğer yandan, halk için açılan sofralarda oyun ve ziyafet birbirinden ayıramaz haldedir. Örneğin, şeker alayı ve çanak yağması; taşkınlığın üst seviyede olduğu, erkek ve kadınların bir arada rahat hareket edebildiği, oyunları birlikte izlediği etkinliklerdir. Bu sebeple, Yerasimos'a göre sünnet düğünleri "yasakları aşma vesilesi"dir" (s.38). Bahsi geçen sünnet şöleninde horoz figürlerinden gergedanlara ve zürafalara, kaleden kiliselere, denizkızlarına veya papazlara varan

yaklaşık 15 ton şeker heykeli İstanbul halkına yağmalatılır. Tebaaya verilen ikinci ziyafet ise çanak yağmasıdır. Burada, önce çanaklar içinde üzeri pideyle kaplı pilavlar yağmalatılır. Aşçılar sığırları şişlere geçirip pişirir, sonra da halk görmeden içlerine dört ayaklı hayvanlar (tilki, tavşan, kurt, çakal, köpek, kedi, karga, tavuk, vb) doldurur, diker ve halka yağma komutu verir. Kalabalık birden büyükbaş hayvanlara hücum eder ve sığırları parçalayarak yemeye çalışırken ortalığa sığırların içine dikilen hayvanlar da saçılır, “ölü dirisine, dirisi ölüsüne karışır” (Yerasimos, s.40).

Hem Orta Çağ Avrupası feodal düzenindeki kral ve kır şölenlerinde hem Oğuz Türkleri’ndeki zafer şöleninde hem de Osmanlı İmparatorluğu’nda At Meydanı’nda düzenlenen bu şölenlerde yöneticinin takdir görmesi için servetini ve dağıtacağı yemekleri “yağmalatması” makalede örneklerle bahsedildi. Peki, farklı kültürel kodlarla ve siyasi erklerle işleyen bu toplumlarda halkın kolektif olarak ve coşkulu bir şekilde yemeğe saldırmaları davranışını nasıl anlayabiliriz? Mihail Bah-tin, şölenlerin insanın dünya ile olan ilişkisinde farklı bir iletişim ağı açtığını, hatta beden ve dünya arasındaki ayrımı ihlal etme işlevini üstlendiğini, insanın toplu yeme-içme edimindeki coşkusu sırasında aslında yemekten ziyade dünyayı tattığını, onu çiğnediğini, silip süpürdüğünü söyler:

“Burada, insan dünyayı tadar, onu bedeniyle tanıştırır, onu kendisinin bir parçası yapar... İnsanın, dünyayla, yeme edimi sırasında karşılaşması neşeli, muzafferane bir şeydir; insan o anda dünya karşısında bir zafer kazanır, kendi yutulmadan o dünyayı gövdeye indiriyordur. O anda dünya ile insan arasındaki tüm sınırlar, insanı gözetecek şekilde silinir” (2005, s.310).

Buradaki zafer, yani yenilmeden yutma, dünyadan bir şeylerin koparılıp alınması, insanların emeğiyle verdiği mücadelenin kolektif yemek ile taçlandırılmasıdır. Bu yüzden, şölenler oyun, eğlence ve aşırılığa açıktırlar, yasaklar şölenlerde askıya alınırlar.

Şölenlerde ikram edilen yiyecek ve içeceğin taşıdığı simgesel anlam, sadece bolluk ve kalitesi açısından sınırlı değildir. Daha küçük çaplı katılımcıyla, daha mütevazı sofralarda ama daha stratejik olarak ortaya konulmuş ve sembolik anlamını koruyan yiyecek ve içecekler de şölenlerdeki güç ilişkisine şekil verir. Örneğin, alkol ve domuz eti, 16. yüzyılda Anadolu’daki Ermeni şölenleri için elzemdir. Rachel Goshgarian (2015), bu dönemdeki Ermeni yazarların, edebi eserlerinde bu ziyafet alışkanlığını özellikle vurgulayarak kendi kimliklerini nasıl korumaya çalıştıklarından bahseder: “Erken modern Osmanlı imparatorluğunun Doğu Anadolu eyaletlerinde yaşamış Ermeni yazarlar aralarında yemek ve şarap tasvirleri, ziyafet ve şölenler olmak üzere gündelik yaşam faaliyetleri üzerinden ifade edildiği haliyle kültürel kimlik göstergeleriyle iştigal etmişlerdir” (s.72). Yani, şölende sunulan yemekler sadece servet gösterisi bağlamında değerlendirilemezler. Bu örnekte görüldüğü gibi, aynı zamanda egemen topluma karşı azınlıkların kendi kültürlerini var etme biçimlerinden biri olarak da okunabilirler.

Peki, sofraya yabancı bir misafir gelmesiyle şölenlerin seyri nasıl değişir? Sultan ve tebaanın arasına dışarıdan gelen konuk gösteriyi nasıl etkiler? Osmanlı döneminde padişahın huzuruna çıkan elçiler için düzenlenen yemekli merasimin de şölenlerde önemli bir yeri vardır. Elçilerin divana kabul edildiği gün, sarayda “yeniçerilere ulufenin dağıtıldığı ve ziyafet verildiği gün”e (Vroom, 2015, s.146) denk getirilir. Böylece, sultan tebaasını ödüllendirir, yeniçeriler de sultana bağlılığını ve sadakatini dile getirirken; elçiye sultanın kudreti ve cömertliği gösterilmeye çalışılır. Aynı şekilde, yemek süresinin uzunluğu sultanın elçi konuğuna verdiği kıymetle doğru orantılıdır. Burada, yemeğin getirilişi uzun bir merasimle yapılır: “Elçilere verilen ziyafetlerde, yemeklerin Matbah-ı Amireden Has Odaya ve Divana gümüş ve porselen kaplarda getirilişi kadim bir gelenektir” (Vroom, s.156). Merasim, mutfaktaki aşçının elinden alınan porselen bir çanağın sırayla hizmetkârların elden ele aktararak yemeği Sultan dairesindeki kahyalara, kahyaların da önce Sultan sofrasına sonra da yabancı elçilerin sofralarına kadar ulaştırmasıyla gerçekleşir.

Figür 6. Topkapı sarayı, sadrazamın elçi Cornelis için verdiği şölen. (Kaynak: Joanita Vroom. Cornelis Calkoen Türkiye’de: Bir 18. Yüzyıl Felemenk Diplomatının Topkapı Sarayı’ndaki Öğle Yemeği içinde “Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi” s.147 Kitap Yayınevi: İstanbul, 2015).



Şölen merasimindeki yemek hiyerarşisi II. Mehmed ile birlikte başka bir boyut kazanır (Vroom, 2015): Öncesinde, Sultan ve konuklar ayrı sofralarda olsa da yine aynı odada yemek yerler. II. Mehmed ile Sultan artık yalnızca saltanat soyundan gelenlerle yemek yemeye başlar ve sadrazam elçileri divanda yemek için ağırlar (Figür 6). Yemek faslının sona ermesiyle elçi sultan huzuruna çıkmaya hazır hale gelir. Örneğin, 1727’de Felemenk Cumhuriyeti Babıali elçisi Cornelis Calkoen’e Topkapı Sarayı’nda verilen ziyafetten sonra “hem sultanın misafirperverliğinin simgesi olarak hem de sultanın huzurunda Batılı kıyafetleri örtmeleri amacıyla

kaftan hediye edilir" (Vroom, s.148). Bir anlamda, elçiye evin kuralları hatırlatılır ve elçiden buna uyması beklenir. Diğer yandan, elçinin getirdiği hediyeler sultana verilmeden önce sıkıca kontrol edilir ve elçi nedimler eşliğinde, III Ahmed'in huzuruna çıkmak için "Babüssaadeden geçerek Endrerun avlusundaki Arz Odasına alın(ıp), orada sultanın karşısında geç(erek) takdim edilir" (Vroom, s.148). Vroom, bu şöenlerin elçiler için bir nevi "kabul töreni" olduğunu belirtir. Elçinin sultana ulaşmasındaki yolun zahmetli ve dolambaçlı hale getirilmesi; kılık kıyafetinin misafir edildiği yere göre ayarlanması ve sultanla aynı anda yemek yiyememesi; siyasi erkin gücünü tanıması adına gösterinin bir parçasıdır.

Bu diplomatik sofralar sadece egemenin kendi otoritesini sergilediği tek taraflı bir güç gösterisi olarak ele alınamaz. Bir de, ev sahibinin de sınındığı durumlar olabilir. Örneğin, Osmanlı İmparatorluğu 19. yüzyılın ikinci yarısından itibaren, "Batılılaşma" hikayesini sofraya üzerinden de ispatlamaya çalışır (Onaran, 2015). Yeni protokolde, "alafrangalaşma" eğilimi ile birlikte, Viyana'dan mutfak eğitiminin dönmüş aşçıların hazırladığı "Avrupa mutfağından yemekler", "basılmış mönüde", sini yerine "yemek masasında", gümüş yerine "porselen tabaklarla" servis edilir. El yerine çatal ve bıçak kullanılır ve kadınların da eşleriyle birlikte sofrada yer alması beklenir (Onaran, s.243, 246). Burak Onaran'a göre, söz konusu dönemde Avrupalı yabancı elçilere verilen ziyafetler, "birer kamu diplomasisi aracı olarak", Osmanlı'nın Batı kültürünün görgü kurallarını takip ettiğini gösterme işlevi üstlenirler. Böylece diplomasi sofraları, "Osmanlı politik elitinin ve onun temsil ettiği bürokrasinin, devletin (ve giderek milletin) Avrupa medeniyetinin, dolayısıyla uygar dünyanın bir parçası olduğunu ispata çabaladığı bir arena haline gelmiş olur" (Onaran, s.247). Burada, önceki örneklerden farklı olarak, ev sahibinin kendi sofrasında imtihana çekildiği ve protokoldeki güç dağılımında bir kırılma olduğu görülebilir. Daha çok, konuğun gücü tanınmış ve üstünlüğü kabul edilmiştir. Ziyafeti veren ise, onay ve takdir bekleyendir. Bu örnek, iktidarın her zaman ev sahibinin tekelinde olamayacağını, güç ilişkilerinin değişkenliğini, ama birlikte yeme-içmenin de bu güç gösterisi için yine bir aracı olduğunu gösterir.

Şöen Almak Şöen Satmak

Son olarak, burjuva kültürünün serpilmesi ve kapitalist üretim sistemi ile birlikte modern toplumlarda şöenlerin aldığı şekle, gösterinin nasıl devam ettiğine bakarak çalışmayı tamamlamak istiyorum. Ticaret burjuvazisiyle birlikte kentlerin de tekrar geliştiği, Reform, Endüstri Devrimi ve Fransız Devrimi gibi büyük tarihsel olaylar sonucu oluşan kent burjuvazisinin, feodal soyluların yerini aldığı, yeni siyasal düzenin ulus-devletlerin kontrolünde geliştiği, yurttaşların tekil ve eşit bireyler olarak tanınmaya başlandığı, kapitalist üretim biçiminin toplumu örgütlediği, metaları dolaşıma soktuğu ve bireye tüketici kimliğini hediye ettiği modern toplumlarda, şöen nasıl icra edilir ve bu şöenlerde nasıl bir gösteri sunulur?

17. ve 18. yüzyıllarda, Rönesans ile birlikte saraya kapanmış şöenler; 1789 Fransız Devrimi ile dümeni ters yöne çevirirler. Devrimin savunduğu "kardeşlik"

vurgusu ile "sokak"ta, "komünal" olarak ve herkesin "eşit" şekilde "yurttaş" olarak katıldığı şöenler düzenlemek hedeflenir (Strong, 2002). Daha önceki bölümde de vurgulandığı gibi, sahnede artık, yeni bir iktidar sınıfı, matbaa ve seri üretimin olanaklarına sarılmasını bilen ve serveti biriktirebilme hakkına sahip olan burjuvazi vardır. Dolayısıyla, bireyin şöenle arasındaki dolaylı yol aşılmıştır. Bu ilişkinin en iyi vücut bulduğu örnek 19. yüzyılda kamusal alanda yerini alan "restoranlar" olacaktır. Çözülen aristokrasinin aşçıları, artık restoranlarda istihdam edilmeye başlamış, restoranlar da şehir yaşamının önemli bir parçası haline gelerek, Endüstri Devrimi sonrası ortaya çıkan orta ve üst sınıfa göz kırpmıştır (Strong). Bu mekânlarda günlük hayattaki yemekten farklı olarak, yine özenle hazırlanmış, daha çeşitli yemekleri yeme şansı, bir açıdan şöenlerin toplum içindeki ayrıcalıklı konumuna gölge düşürmüştür denilebilir. Diğer yandan, seri üretimle birlikte toplumun değişik kesimlerine daha iyi ulaşan malzemeler ve yiyecekler, lüks ve abartının sadece şöen sofralarında bulunabileceği fikrini tedavülünden kaldırır, bir nevi bu etkinliği demokratikleştirir. Bu sofralardan yaralanmak için kişinin saray soyundan gelmesine gerek yoktur; artık mesele bireysel servetin biriktirilmesiyle alakalıdır.

Günümüzdeki örneklerine bakıldığında, evlilik, doğum günleri, sünnet gibi geçiş şöenlerinin, diplomasi yemeklerinin, yılbaşı ve dini bayramlarda verilen ziyafetlerin yine devam ettiği, ancak iyice tabana yayıldığı görülür. Geçiş şöenlerine, modern toplumların merkezinde kurumsallaşan eğitim ile birlikte "mezuniyet" in de eklendiği söylenebilir. Bu tür gösterilerin yaygınlaşması, "insan hayatı" nın Tanrı'nın bir lütfu olarak görülmesinin ötesinde, bireyin değerli bir özne olarak algılanmasının örneğini sunar. Feodal mülkiyetin yerini özel mülkiyete devretmesiyle birlikte servete duyulan salt hayranlığın yerini, sosyal hareketlilik ve sınıf atlamaya olan inanç almıştır. İnsanların çok çalışırlarsa servete ve güce sahip olabileceği fikrine inanması, Protestan Ahlâkı'nın "biriktirme" teşvikiyle yakından alakalıdır. Yani, servet yine asıl unsur olmakla birlikte, kapitalizmle birlikte, artık sadece siyasi erk ya da soylu zümre tarafından sahip olunan değil, aynı zamanda birey tarafından da elde edilebilir olan bir zenginliktir. Diğer yandan, kapitalist sistem, üretilen metaların satışı için tüketimin hazzını ön plana çıkarır ve bireyi "sınırsız ihtiyaçlara" cevap vermesi gereken "tüketiciler" olarak yeniden üretir. Böylece, kapitalist birikim ve tüketici bireyin serpilmesi, hem her hayatın kutlanmaya değer olduğunu hem de herkesin bu kutlamaların sahibi olabileceği fikrini verir. Birey serveti biriktirdikçe, kamusal alanda bunu harcayarak sergileyebileceği yerler de paralel olarak çoğalır. Üst sınıfın sunduğu yaşam tarzı kendinden alt sınıflar tarafından hızlıca özümseir ve taklit edilir: "Her katmanın üyeleri bir üst katmanda moda olan hayat şemasını kendi görgü ideali olarak kabullenir ve enerjilerini bu ideale göre yaşamaya yönlendirir." (Veblen, 2015, s.66). Şöenler de bu gösterişçi tüketimin ifade bulduğu araçlardan biri haline gelir. Bu sebeple, bugün istisnai ve tekil olma özelliklerini yitirmiş, daha ziyade, sıklıkla tekrarlanabilir kutlama etkinliklerine dönüşmüşlerdir (Rohr, 2002). Devasa ziyafetlerin ve kutlamaların yerini aşırılığın törpülediği kutlama biçimleri almıştır.

Ancak, günümüzde, özellikle tüketim toplumu perspektifinden düşünülür-

günde, şölenlerin rutinleşmelerinin de ötesinde niteliksel bir değişme yaşadığı söylenebilir. Şölenlerin, belirli kamusal mekânları birer mecra olarak kullanarak hâlâ düzenlendiği ancak kullanım değerinin arka planda kalıp, soyutlanıp değişim değeri ile öne çıktığı, birlikte yeme-içme eyleminin ötesinde meta olarak alınıp satılan bir ürüne indirildiği öne sürülebilir. Bu tartışmayı günümüzdeki, evlilik ve sünnet düğünleri, şirketlerdeki “Happy Hours” buluşmaları¹ ve temalı yemekler üzerinden örnekendirerek yapmak istiyorum.

Artık bu tip performansların sabitlendiği ve kapatıldığı ünlü “düğün ve sünnet salonları” ve restoranlar, reklamlarının yapıldığı türlü billboardlar, dergiler, kataloglar, Instagram hesapları bulunmaktadır. Dolaşımında olan bu imgeler sayesinde, bahsi geçen şölenlerin gösterisi hiç bitmez. Birey, burada şölenini nerede ve nasıl icra etmek istediği konusunda serbesttir. Tüm bu arzuyu organize etmek, artık büyük firmaların işidir; onlar birtakım şölen paketleri hazırlar ve gösteriyi tasarlarlar, tüketici de onu satın alır. Örneğin İstanbul’da, Sarıyer’deki ormanlık arazide, “kır düğünü” konseptiyle kurulan düğün alanları ve düğün organizasyon şirketlerinin görmeye başladıkları rağbet, bu ilişkiyi anlamak için iyi bir örnek sunar: Bu mekânlar, “bahçeleri”, “yemek menülerini”, “canlı müzik etkinliğini”, “düğün merasimi ve provasını” tüketicilerine bir şölen paketi halinde sunarlar. Birey de şöleni bir “ürün” olarak satın alır ve tüketir.

Figür 7. Davut Heykeli karşısında ziyafet (Kaynak: <https://www.florentetown.com/private2/dinner-with-david.php>) (Erişim tarihi 10/8/2018)



¹ Günümüzde şölenlerin aldığı yeni formlar üzerine düşünürken “Happy Hours”ların da bu etkinliklerden biri olabileceğini öneren Ali Şahin’e fikri ve katkısı için çok teşekkür ederim.

Diğer yandan, günümüz toplumu, iş ve eğlenceyi iç içe geçirirken bunu yine bir paket olarak satın aldığı “Happy Hours” buluşması üzerinden yapar. Genelde, haftada ya da ayda bir kere olmak üzere düzenlenen bu etkinliklerde, Cuma günü mesai saatinden önce paydos edilerek birlikte yeme-içme etkinliği yapılır. Paydos saati çoğu zaman “1 saat” önce çıkmak gibi çok sembolik bir noktadadır. Şirket, ya organizasyonun hazırlığını bir catering firmasına devrederek ofis içinde etkinlik yapar ya da büyük ve şaşalı yeme içme mekânlarını kiralar (Örneğin, Big Chefs). Böylece, rutin çalışma ortamı askıya alınır ve şirket cömertliğini göstererek servetini paylaşır, “çalışma arkadaşı” tabiri yerini bularak, “biz bir aileyiz” düşüncesine dayanan beraber yeme deneyimiyle aidiyet ve birliktelik üretilmeye çalışılır.

Bir diğer örnek ise, lüks restoranlar tarafından verilen iftar menüleridir. Türkiye’de Ramazan ayında, çoğu insanın beraber oruç açmak için gidip “menü”yü bireysel olarak satın aldıkları modern dini şölenlerdir bunlar. Bu menüler, hurma ve zeytinden başlayarak, ara sıcak tabir edilen çeşitli atıştırmalıklarla, salatalarla, şerbetlerle, ağır kebaplarla ve son olarak tatlılarla kademeli olarak servis edilir ve devasa bir öğün içerir. Tüketici, bu dini şöleni, yine bir iftar menüsü formatında “satın alır”.

Bahsi geçen modern şölen biçimleri, piyasada alınıp satılan, değişim değerinin kullanım değerini unutturduğu şölenlerdir. Bireyin servet biriktirebilmesiyle beraber kendi şöleninde aktif rol alması ya da onu satın alması, hiyerarşinin ortadan kalktığını anlamına gelmez, burada sınıfsal farklılık yeni bir eşitsizliği filizler. Roy Strong’a (2002) göre, modern toplumlarda her ne kadar mutfak ve soyluluk arasındaki sarsılmaz görünen ilişki kırılrsa da, eşitsizlik bu sefer de kendini “parası olanın” mutfaktan yararlanabileceği bir düzende ifade eder. Halka açık, geniş katılımlı, sosyal tabakalaşmanın yoğun olduğu şölenler; birçok farklı statüden insanı bir arada toplayabiliyorken, günümüzde şölenler artık “özel etkinlikler” haline gelerek örtük bir eşitsizlik yaratır (Freedman, 2015). Örneğin, yukarıda bahsettiğimiz, orta ve üst sınıfa göz kırpan organizasyonlar karşısına, belediye tarafından ve iş adamları sponsorluğunda organize edilen “Toplu Sünnet” ve “Toplu Nikâh Şölenleri”ni örnek verebiliriz. Burada, yine iktidarı temsil eden belediyelerin ve burjuvazinin serveti dolaşıma sokulur. Aynı şekilde, lüks restoranlardaki iftarların karşısına belediyelerin kent meydanlarında kurduğu iftar çadırları örneği geçer.

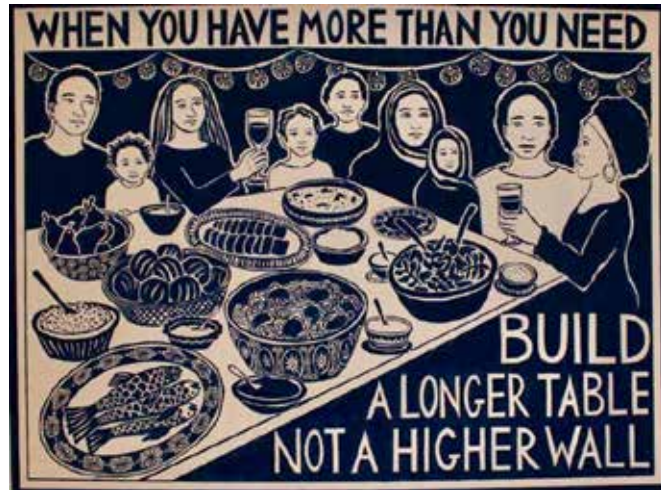
Diğer yandan, üst sınıf kendini orta sınıftan da ayıracağı şölen biçimlerini yaratmaya devam eder. Bourdieu’nun (2015) altını çizdiği gibi üst sınıfın, beğeni ve hayat tarzındaki farkı yeniden üretebilmek için kendini popüler olandan ayırması, “bol kepeçliliğin” aksine yeme edimini “estetikleştirmesi”, üsluplaştırması, “besine biçimin, görünümün kategorilerini dayatması” (s.296), işlev karşısında yüceltmesi gerekir. Antik Yunan, Roma ve Rönesans’taki şölen alışkanlıklarında ön plana çıkan yemeğin, müziğin, sanatın, edebiyatın, felsefi sohbetin birlikteliği düşüncesi, günümüzde meta haline dönüşen şölenlerle ayrı bir boyut kazanarak devam etmektedir. Örneğin, Floransa’daki bir tur şirketi bir catering firmasıyla anlaşmalı olarak, Accademia Galeri’de, Michelangelo’nun Davut Heykeli’nin et-

rafında kurduğu ziyafet sofralarıyla üst sınıfın yararlanabileceği şölenler düzenler (Figür 7). Müze gezilir, canlı keman müziği eşliğinde başyapıtlar tanıtılır ve nihayet altın şamdanlı ve çiçek demetleriyle kaplı sofraya varılır. 2-50 kişi kapasiteli, dört safhalı yemekten oluşan bu etkinlik “eşsiz bir deneyim” vaadiyle satılır.

Buradan yola çıkarak, günümüz toplumlarında, şölenlerin, kendi sınıfsal kitlelerine yoğunlaşan, kompartımanlara ayrılan etkinlikler haline gelmiş olduğu ve farklı sınıflar arasındaki toplumsal ayrışmayı açarak eşitsizliği yeniden ürettiği söylenebilir. Bahtın’ e göre şölenlerde dünyayı yalayıp yutan kolektif bedenin yerini; sınıflı toplumlarda kişisel keyfinin peşinde olan birey alır. Popüler şölen imgeleri kaybolur, cümbüşün ve coşkunun yerine durağan ve tekil bireyler oturur: “Böylesi bir imge dokusu, emek ve mücadele sürecinden koparılıp alınmış; Pazar meydanından uzaklaştırılmış, mahrem evlere, salonlara kapatılmıştır” (2005, s.331).

Ancak şenlikli, kolektif yemenin tamamen rafa kaldırıldığını söylemek hata olur. Farklı örneklerle bakarak, modern toplumun, kapitalist örgütlenmeye itirazı olan direniş pratiklerini de örgütlediği söylenebilir. Bu sebeple, çalışmayı bitirmeden, servet birikiminin kendisini karşısına alan (bireysel olsun ya da siyasi bir güçte toplanmış olsun) şölenlerden de bahsetmek istiyorum. Gösteriden bağımsız düşünemeyeceğimiz şölenler, günümüzde, bireyin kamusal alanla ilişkisini kullanarak kendi imaj ve sembollerini de devreye sokup görünür kıldığı bir mücadele biçimine dönüşebilirler. Bu şölenler, geniş katılımcıyla, yine bir gösteri etrafında beraber yemek yeme pratiğini icra ederken, bu pratiği aynı zamanda “stratejik” olarak muhalefet etme çerçevesinde kullanabilirler. Yani, iktidarın gölgesinin düştüğü değil, sınındığı etkinlikler haline gelebilirler.

Figür 8. “Bombalara Karşı Sofralar”. “İhtiyacın olandan daha fazlasına sahipsen, yüksek bir duvar değil, daha büyük bir sofraya kur”. (Kaynak: <https://tr-tr.facebook.com/sofralar/>) (Erişim tarihi 1/3/2019)



1980’lerde başlayan “Bombalara Karşı Sofralar” bunun bir örneği olarak okunabilir (Figür 8). Şölenin abartılı yemek hazırlama ve tüketme pratiğini ters yüz eden bu hareket, yemekte kullanılacak hammaddeleri lokal marketlerden elde ederek, kolektif üretim ve heterojen bir tüketimi hedefler. Burada esas olan, hammaddelerin parayla satın alınmaması ve tüketiciye satılmamasıdır. Marketin müşterilerine satamayacağı, kötü görünen ama henüz çürümemiş ve dolayısıyla tüketilebilecek olan besinlerden yararlanır ve sokakta bu yemekler tanınmayan kişilerle paylaşılır. Yemeği bölme işlemi esnasında, gıda krizi ve global kapitalizme dair itirazlar gündeme getirilir, dünya gündemindeki olaylara ses verilir ve yemekle birlikte bir eylem örgütlenmiş olur. Bu şölenler, aynı zamanda, vejetaryen etkinliklerdir, böylece şölenlerin “et” üzerine yaslanan, güç ve iktidarı imleyen meşhur sembolü bozguna uğratılır.

Diğer bir örnek ise, Türkiye’de lüks otellerdeki iftar yemeklerine ve iktidarın durmaksızın servet biriktirme ve kullanma kapasitesine karşı bir protesto olarak, 2011 yılı Ramazan ayında yere sofraya serilerek ve herkesin kendi hazırladığı yiyecekleri ortak sofraya getirerek birlikte iftar yaptığı “Yeryüzü Sofraları” olabilir. Bu sofralar, 2013 yılındaki Gezi Parkı protestoları ile siyasi talebini genişleterek, her yıl parklarda, meydanlarda ve farklı şekillerde icra edilen, birlikte yeme ve protestonun birleştiği, serveti dışarıda bırakan bir şölen biçimini üretmiştir. Her iki şölen de, temel besinler, tüketilecekleri kadar hazırlanarak sofraya konur ve şatafattan uzaklaşılır. Bir davetli listesine sahip değildiler, çoğulcu bir kitleyi hedeflerler. Sofrayı paylaşanlar arasında yemeğin dağılımı ya da oturma adabı gibi hiyerarşik düzenlemeler yoktur. Her ikisi de, yemeğin ve servetin ötesinde, gündemi kuşatmakta olan politik söylemlere birçok göndermede bulunur ve taleplerini bir protesto şeklinde iletir.

Kadim bir gelenek olmaları sebebiyle, şölenler, günümüzde “geleneğin yeniden çağırılması” gibi bir işlev de görebilirler. Diğer bir deyişle, toplumlar geçmişte yaptıkları şölenleri canlandırarak tarihleriyle süreklilik ilişkisi kurmak isteyebilirler. Örneğin, Mai Yamani (2000), Mekke mutfağının sınıfsal analizini yaptığı çalışmasında, 1980 sonrasında “Mekkeli kimliği”nin öne çıkarılması adına geleneksel adetlere geri dönüldüğünü ve bunu törensel yemekler olan şölenler üzerinden yapıldığını söyler. 1960’ların getirdiği iktisadi değişim, petrolle gelen zenginlikle sınıflar arasında farkın silikleşmesine karşılık olarak; 1980’ler bu devingenliğin icat edilmiş Mekkeli kimliğine tutunarak ve eski adetleri çağırarak alt edilmeye çalışıldığı bir dönem olur. Artık statü için zenginlikten daha fazlasına ihtiyaç duyulur. Yamani’ye göre şölenler tam da böyle bir atmosferde kültürel farkı ortaya koymak için yeni belirleyicidirler. Kına yakma, ad koyma, ölüm yıldönümünde yapılan anımlarla düzenlenen şölenlerde “geçen otuz yıl içinde yok olmuş bazı törenler, bazen değişime uğramış olarak geri gel(ir).” (s.178) Böylece servetin tamamlayamadığı Mekkeli kimliği, şölen hazırlığına katılan manevi masraflar, zahmetler, konukseverlikle onarılıp yeniden üretilmeye çalışılır.

Geleneğin de ötesinde, şölenlerini tedavülden kaldırmayan, koloni döneminde dahi kendi kültürlerini korumak için ritüellerine devam eden bazı büyük ka-

bilelerde bu tarz etkinliklerin günümüzde hala hem kutsal alanı hem de toplumsal iş bölümünü düzenlemeye devam ettiğini söyleyebiliriz (Dietler, 2001). Burada, Batı Kenya’da cenaze şölenleri ile ünlü, ülkenin en büyük üçüncü kabilesi Luo örnek verilebilir. Birkaç günden bir aya kadar sürebilen bu şölenlerde bira içilir, biftek yenir, dans edilir ve şarkı söylenir. Ziyaretçilere sunmak için ev hanesinin sahip olduğu tüm büyükbaş hayvanlar sonuncusuna kadar kurban edilir. Ölen kişinin onurlu bir şekilde anılabilmesi; bu ritüelin uzunluğu, ihtişamı, yas tutmak için gelen konuklarının afiyetle doyurulmasına bağlıdır. Her üye etkileyici bir cenaze töreni arzular. Olivia Odhiambo’nun 2016’daki haberine göre, Luo ihtiyar meclisi kolera salgını ve abartılı masraflar sebebiyle şölenlerdeki ziyafeti yasaklamaya çalışan kilise liderleri ve sağlık personellerini büyü yapmakla tehdit ediyor. 77 yaşındaki bir kabile üyesi, “hukukun kendi kültürlerine, özellikle ölü arkasından yapılan törene müdahale etmemesi gerektiğini” dile getiriyor. Ölen kişinin masraflı bir ziyafetle uğurlanmazsa aslında gömülmüş sayılmadığına, yani musallat olabileceğine ve köye sefalet getirebileceğine inanılıyor. Yani, gizemini kaybetmiş bir dünyanın kutsal alan üzerinde yaptırımını olmasını kabul edemiyor. Dietler’in, Luo’da yaptığı etnografik çalışma, şölenin prestij için esas olması sebebiyle, birçok yaşlı insanın cenazelerine gerekli yardımı sağlayacağına inandığı dini gruplara üye olmaya başladığını gösteriyor. Şölenlerin işgal ettikleri bu kutsal alan, aynı zamanda toplumdaki “çok eşli” yapıyı üretiyor. Hem tarımsal üretimin hem de ziyafetlerin hazırlanmasından servis edilmesine kadar tüm iş yükünün kadınlar tarafından sırtlanılması, eş sayının ne kadar fazla olursa o kadar çok artı ürün elde edilebileceği ve gösterişli şölen düzenlenebileceği fikrini yayıyor (Dietler).

Sonuç

Bu çalışmada; şölenlerin tarih boyunca içinde bulunulan toplumsal bağlamın açıklığına göre hafıza, alışveriş, sosyal kurum, vergi toplama, prestij sağlama, servetin paylaşılması, toplumsal kimliğin ve statünün korunup yeniden üretilmesi, toplumsal eşitsizliğin üzerinin örtülmesi, iş bölümünün düzenlenmesi gibi işlevler üstlendiği tartışıldı. Modern toplumlarda icra edilen şölenlerdeki iktidar ilişkileri, servetin birikimi ve toplumsal statüyle “meselesi”, farklı mecralar ve gösteriler üzerinden devam etmektedir. Şölenler, günümüzde, özellikle üst ve orta sınıf tarafından piyasada birer meta olarak alınıp satılmakta ve gösterişçi tüketim aracı işlevi görmektedir. Üst sınıflar farkı koruyabilmek için şölenlerini daha fazla estetezmeye çalışırken, alt sınıflar ise, çoğunlukla, servet sahibi iktidar organları eliyle “geçiş şölenlerini” icra edebilmektedir. Diğer yandan, “Bombalara Karşı Sofralar” ve “Yeryüzü Sofraları” ise, gösterinin kodlarının ters yüz edildiği, birlikte yeme ve paylaşma pratiğinin bir “strateji” olarak “yönetilenler” tarafından otoriteye ve zenginliğe karşı kullanıldığı şölenler olarak okunabilir. Bu sebeple, meta olarak alınıp satılan şölenler günümüzün toplumsal koşullarına ait olmakla birlikte, var olan tek şölen biçimi değildirler. Sadece piyasanın ya da iktidarın, ya da zengin zümrenin kullanımıyla çevrili olmaksızın; farklı grupların stratejik kullanımlarına dâhil olabilir, direniş aracına dönüşebilir, gelenek olarak geri çağırabilir, kimlik oluşturabilir, egemen kimlikten sıyrılmanın aracı da olabilirler. Yani, çok devreli

bir sistemde işlerler. Kaldı ki, çalışmada verilmiş örneklerin dışında, bu metnin iskaladığı coğrafyalar ve toplumsal ilişkiler de bulunmaktadır. Bu çalışma, dünya tarihine yön veren belirli tarihsel dönemeçler üzerinden şölenleri okumaya çalışmıştır. Toplumsal bedenin ihtiyacına göre şekillenen şölenler, bir coğrafyadan diğerine çatallanarak devam eden, kültürden kültüre farklı kalıba girebilen ama her kültürde toplumsal eşitsizliğin ve farkın mantığını çok iyi kavrayıp bunu sofraya üzerinden gösteriye devşiren etkinliklerdir.

Kaynakça

- Artan, T. (2015). I. Ahmed’in Av Sefaları: Sıradanlığa Çeşni Katmak, Zahmetin Sofrasını Donatmak. (P. Tünaydın, Çev.). A. Singer, (Ed.), Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi içinde (99-140). İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Bahtin, M. (2005). Rabelias ve Dünyası. (Ç. Öztekin, Çev.) İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Barthes, R. (2008). Toward a Psychosociology of contemporary Food Consumption. C. Counihan and P. Van Esteri, (Ed.) Food and Culture içinde (28-35). New York: Routledge.
- Beşirli, H. (2012). Yemek Sosyolojisi: Yiyeceklere ve Mutfaka Sosyolojik Bir Bakış. İstanbul: Phoenix.
- Bourdieu, P. (1990). The Logic of Practice. California: Stanford University Press.
- Bourdieu, P. (2015). Ayrım. Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi (D. F. Şannan, A. G. Berkurt, Çev.) Ankara: Heretik Yayınları.
- Dietler, M. (2001). Theorizing the Feast. Rituals of Consumption, Commensal Politics, and Power in African Contexts. M. Dietler and B. Hayden (Ed.). Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power içinde (65-114). Smithsonian Institution Press.
- Elias, N. (2016). Uygarlık Süreci. Cilt:1. (E. Ateşman, Çev.) İstanbul: İletişim Yayınları.
- E. Smith, D. (2002). From Symposium to Eucharist. The Banquet in the Modern Ages. Minneapolis: Fortress Press.
- Duymaz, A. (2005). Oğuz Kaan Destanı’ndan Dede Korkut’a Toy Geleneğinin Sembol Anlamı ve Türk Paylaşım Modeli. Karadeniz Araştırmaları, II/5, s. 37-60.
- Fernandes, JA. Feast and Sin: Catholic Missionaries and Native Celebrations in Early Colonial Brazil. Shad (Spring 2009), s. 111-127.
- Freedman, P. (2015). Medieval and Modern Banquets. Commensality and Social Categorization. S. Kerner, C. Chou and M. Warminde (Ed.). Commensality: From Everyday Food to Feast içinde (93-101) London: Bloomsbury Academic.
- Goshgarian, R. (2015). Kaynaşmak ve Ayrışmak: 16. Yüzyılda Anadolu’da Ermeni Yemek ve Ziyafetleri (P. Tünaydın, Çev.). A. Singer, (Ed.), Haydi Sofraya! Mutfak

Penceresinden Osmanlı Tarihi içinde (55-72). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Hayden, B. (2001). *Fabulous Feasts: A Prolegomenon to the Importance of Feasting*. M. Dietler and B. Hayden (Ed.). *Archaeological and Ethnographic Perspectives on Food, Politics, and Power* içinde (23-65). Smithsonian Institution Press.

Hayden, B. (2014). *The Power of Feasts. From Prehistory to the Present*. New York: Cambridge University Press.

Odhiambo, O. (2016). Luo elders to curse leaders who ban feasting at funerals. SDE. Erişim: 30 Ağustos, <https://www.sde.co.ke/thenairobi/article/2000193832/luo-elders-to-curse-leaders-who-ban-feasting-at-funerals>.

Onaran, B. (2015). *MutfakTarih, Yemeğin Politik Serüvenleri*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Pollock, S. (2012). *Towards an Archaeology of Commensal Spaces. An Introduction*. *Journal for Ancient Studies Special Volume 2* (1-20).

Rawson, B. (2007). *Banquets in Ancient Rome: Participation, Presentation and Perception*. D. Kirkby and T. Luckins (Ed.). *Dining on Turtles Food Feasts and Drinking in History* içinde (15-36) New York: Palgrave Macmillan.

Rohr, C. (22-25 Ekim 2002). *Feast and Daily Life in the Middle Ages*, Public lecture, Lecture at Novosibirsk State University. Erişim: Mart 2019, <https://www.sbg.ac.at/ges/people/rohr/nsk11.pdf>

Strong, R. (2002). *Feast. A History of Grand Eating*. London: Jonathan Cape.

Veblen, T. B. (2015). *Aylak Sınıfın Teorisi (Kurumların İktisadi İncelemesi)*. (E. Kırmızıaltın ve H. Bilir Çev.). Ankara: Heretik Yayınları.

Vroom, J. (2015). *Cornelis Calkoen Türkiye’de: Bir 18. Yüzyıl Flemenk Diplomatının Topkapı Sarayı’ndaki Öğle Yemeği*. (P. Tünaydın, Çev.). A. Singer, (Ed.), *Haydi Sofraya! Mutfak Penceresinden Osmanlı Tarihi içinde (141-176)*. İstanbul: Kitap Yayınevi.

Yamani, M. (2000). *Bana Ne Yediğini Söyle, Sana Kim Olduğunu Söyleyeyim: Mekke Mutfağı ve Sınıflar*. S. Zubaida ve R. Tapper Ortadoğu Mutfak Kültürleri içinde (174-185) İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Yerasimos, S. (2002). *Sultan Sofraları / 15.ve16. Yüzyılda Osmanlı Saray Mutfağı*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

“Prytaneion” (Görsel 2). (kaynak: <http://www.sahindogan.com/efes-antik-kenti>) Yıl, Erişilen İnternet Adresi (Erişim tarihi 10/8/2017)

“Davut Heykeli karşısında ziyafet” (Görsel 7) (Kaynak: <https://www.florence-town.com/private2/dinner-with-david.php>) (Erişim tarihi 10/8/2017)

“Bombalara Karşı Sofralar” (Görsel 8). (Kaynak: <https://tr-tr.facebook.com/sofralar/>) (Erişim tarihi 13/9/2018)