

## Bir Bellek Anlatısı Olarak *Chef's Table* Belgeseli: Yemek, Geçmiş, Kimlik

*Chef's Table* Documentary as a Memory Narrative:  
Food, Past, Identity

### **GÖZE ORHON**

Hacettepe Üniversitesi.

(gozeorhon@gmail.com), ORCID: 0000-0003-4785-5068.

Başvuru/Submitted: 29.08.2024. Kabul/Accepted: 21.10.2024.

“ ” Orhon, Göze. “Bir Bellek Anlatısı Olarak *Chef's Table* Belgeseli: Yemek, Geçmiş, Kimlik.” *Zemin*, s. 8 (2024): 116-147.

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.14184802>.

**Özet:** Bellek çalışmaları görece genç bir disiplindir. Disiplinin başat tartışmaları zamanla kanonik hâle gelmiş olsa da gündelik hayatın pek çok bileşeni ve sosyal bilimlerin alanındaki çok sayıda kavramla ilişkisel biçimde tartışılması hâlen kısmen kısıtlıdır. Bellek çalışmaları disiplini içinde yemek ve bellek ilişkisinin tartışılması ise büyük ölçüde son yirmi yılda ortaya çıkan bir yazınla sınırlıdır. Bu çalışma, Netflix'te yayımlanan *Chef's Table* belgeselini, bellek, kimlik ve yemek kültürleri kavramlarının merkeze alındığı bir çerçeve aracılığıyla çözümlemeyi hedeflemektedir. *Chef's Table*, konvansiyonel yemek programlarından farklı bir dizi özelliği sahiptir ve popüler kültür sınırları içinde, odağında yemek olan içeriklerden pek çok açıdan farklılaşır. Buradaki tartışma açısından ayırıcı özelliği, yemek yapma pratiği kadar, birer kahraman olarak temsil ettiği şeflerin hayat hikâyelerine odaklanması ve geçmiş ve şimdiki zaman, hatırlama ve kimliğin (yeniden) inşası gibi bir dizi ilişkisellik aracılığıyla bir bellek anlatısı kurmasıdır. Bu açıdan bu üç kavram arasındaki ilişkiyi kavramsal ve ampirik düzeyde serimlemek için elverişli bir mecradır. Belgeselin inşa ettiği bellek anlatısının merkezinde hatırlama ve yemek arasındaki ilişki bulunduğundan, bu ilişkinin özgül dinamikleri tartışmaya dâhil edilmiştir. Bu çalışmadaki tartışma açısından temsil kabiliyeti olan altı bölüm kastılı örneklem (*purposive sampling*) yoluyla belirlenmiş ve bir anlatı içindeki tematik yönelimleri ayırt etmeyi olanaklı kılan, biçimsel olandan ziyade içeriğe odaklanan ve içeriğinin belli kavramsal sınırlar içinde tartışılmasını sağlayan tematik anlatı analizi yoluyla çözümlenmiştir. Sunulan kavramsal çerçeveyi en belirgin biçimde yansıtan bölümler üç tema etrafında incelenmiştir. Bu bölümler, çalışmanın kavramsal çerçevesini teşkil eden bellek, kimlik ve yemek ilişkiseliliğini merkeze alacak şekilde kurgulanmıştır. Seçilen bölümler "hatırlama anı", "hatırlama, kimlik ve yeni bir hayat" ve "hatırlama, topluluk kimliği ve güçlenme" temaları etrafında çözümlenmiştir. Kavramsal çerçeveye uyumlu biçimde, tematik analiz, yemek yeme ve yapma pratiklerinin bellek taşıyıcıları olma niteliklerini ortaya koymuş; yemekle kurulan toplumsal/bireysel ilişkinin geçmişi hatırlamanın ve kimliğe ilişkin geçmişteki ve şimdiki zamandaki dönüşümünün merkezinde durduğunu göstermiştir. Çalışma, yemeğin bellek çalışmalarına içkin bir dizi kavramsal tartışma –toplumsal kimlikler, biyografi, benlik ve gündelik hayat, unutmama, travma ve nostalji gibi farklı geçmişle ilişkilenebilecekleri– etrafında çok sayıda kavram seti ve ampirik malzemeye ele alınmak için son derece zengin bir mecra olduğunu ortaya koymakta ve kültürel çalışmalar disiplini içinde bu ilişkiselliklerin farklı örneklerle ele alınması önermektedir.

**Anahtar Kelimeler:** bellek, hatırlama, kimlik, yemek, *Chef's Table*.

**Abstract:** Memory studies is a relatively young discipline. Although the dominant debates of the discipline have become canonical over time, its discussion through components of everyday life and many concepts in the social sciences is still somewhat limited. Within the discipline of memory studies, the discussion of the relationship between food and memory is limited primarily to literature that has emerged in the last two decades. This study aims to analyze the Netflix documentary *Chef's Table* through a framework centered on memory, identity, and food cultures. *Chef's Table* has several features that are different from conventional cooking programs and differ in many ways from the content that focuses on food within the boundaries of popular culture. What is distinctive for the discussion here is that it focuses not only on the practice of cooking but also on the life stories of the chefs it represents as protagonists and constructs a memory narrative through a series of relationalities, such as past and present, remembering, and the (re)construction of identity. In this respect, it is an appropriate medium for exploring the relationship between these three concepts on a conceptual and empirical level. Since the relationship between remembering and eating is at the center of the memory narrative constructed by the documentary, the specific dynamics of this relationship are included in the discussion. Six episodes representative of the discussion were selected through purposive sampling and analyzed through thematic narrative analysis, which allows for the discernment of thematic orientations within a narrative, focusing on the content rather than the form and discussing its content within certain conceptual boundaries. The episodes that most clearly reflect the conceptual framework were analyzed around three themes. These chapters were constructed in a way that centers on the relationality of memory, identity, and food, which constitute the study's conceptual framework. The selected chapters were analyzed through the themes of "the moment of remembering," "remembering, identity and a new life," and "remembering, communal identity and empowerment." In line with the conceptual framework, the thematic analysis presented the qualities of eating and food-making practices as memory carriers. It revealed that the social/individual relationship with food is at the center of remembering the past and transforming identity in the past and present. The study posits that food is a vibrant medium for engaging with multiple sets of concepts and empirical material around a range of conceptual debates inherent to memory studies –social identities, biography, self, and everyday life, different ways of relating to the past, such as forgetting, trauma and nostalgia– and proposes to address these relationalities through different examples within the discipline of cultural studies.

**Keywords:** memory, remembering, identity, food, *Chef's Table*.

2015-2019 yılları arasında yayımlanan *Chef's Table* belgeseli, dijital platformların izleme etkinliği içinde merkezî bir yere oturmasından itibaren Netflix'in en popüler yapımlarından biri olarak öne çıktı.<sup>1</sup> Belgesel 2019 yılına kadar altı sezon ve türeme bölümleri (*spin-off*) dışarıda bırakacak şekilde 31 bölüm olarak yayımlandı. Altı sezonun içeriğinde gastronomi ve yemek kültürleri merkezi tema olmakla birlikte, belgeselin ortaya koyduğu farklı ve çoğul biyografik anlatılar bellek, yemek ve kimlik kesişiminde ele alınabilecek hayli zengin bir veri sunmaktadır. Bu çalışma, *Chef's Table* belgeseli etrafında, geçmişle ilişkilenme ve yüzleşme, geçmişin yeniden inşası, şimdiki zamanın bağlamının geçmiş yaşantıların nasıl hatırlanmasıyla ilişkisi; daha genel bir ifadeyle ortaya koymak gerekirse, belleğin temel dinamiklerini ve daha özgül olarak da yemek ve kimlik ile ilişkisini merkeze alan bir okuma önermektedir.

Yemek kültürleri ve bu tema etrafındaki televizyon ve dijital platform içerikleri, özellikle geride bıraktığımız on yılda son derece popüler ve tercih edilir yapımlar olarak ortaya çıkmıştır. Dünyada ve Türkiye'de bu içerikler, coğrafi, sınıfsal ve kültürel olarak heterojen bir dizi form içinde izlenebilir. Ulusal kanallarda yayımlanan ve yerel yemek kültürlerini konu alan gezi programlarından yemek yarışmalarına, yemek blog ve vloglarından standartlaşmış, ulusaşırı televizyon programlarına kadar bir dizi popüler yapımlar, dijital ya da konvansiyonel televizyon kültürleri içinde tercih edilir konumdadır. *Chef's Table* bir yanıla televizyon içeriğinde yemek kültürlerinin ve gastronominin popülerleşmesi eğiliminin bir parçası olarak okunabilecekken, diğer bazı yanlarıyla da bu programlardan farklılaşmaktadır. Pek çoğu *reality-show* türü içinde konumlandırılabilir bu programlardan farklı olarak, *Chef's Table* belgesel formatında bir yapımdır. Bu durum, içeriğini eğlence (*entertainment*) alanından ziyade, bilgi-eğlence (*infotainment*) alanında konumlandırmayı mümkün hâle getirir. Belgeselin televizyonda yayımlanan geleneksel yemek programlarıyla kıyaslandığında farklı bir nitelik taşıdığı kabul edilmektedir; yemekle ilgili bir belgesel olmasına karşın, izleyiciye önerilen görüş, konvansiyonel yemek programlarının aksine “onların (izleyicinin) da yemek yapabileceği”nden ziyade, istisnai birer yetenek, zaman zaman da bir deha olarak portesi çizilen şefler

<sup>1</sup> 2019 yılında sonlanmış görünse de belgeselin 27 Kasım 2024 tarihinde 7. sezonun 1. bölümüyle yayın hayatına devam edeceği anlaşılmaktadır.

aracılığıyla, yemek yapmanın bir yaratıcılık edimi olduğudur.<sup>2</sup> Bu yaratıcılık iddiası kahramanların (şeflerin) hayat hikâyeleri ve bu hayat hikâyelerindeki kurucu uğraklar aracılığıyla ortaya konur. Böylelikle belgesel, yemek yapma pratiği ve geçmiş arasındaki ilişkinin incelenmesi için bir açıklık vaat etmektedir.

Bu çalışmadaki tartışma açısından temsil kabiliyeti olan bölümler kasıtlı örneklem (*purposive sampling*) yoluyla belirlenmiştir. Bunu yapmaktaki amaç, özgül bir tema doğrultusunda en uygun ve doyurucu veri sağlayan bileşenlerin incelenmesidir; bir başka deyişle, araştırma sorusuyla yakından ilişkili ve ayrıntılı veriye ulaşma çabasıdır.<sup>3</sup> Araştırmacının ilksel niyeti *Chef's Table* belgeseli özelinde bellek ve kimlik ilişkisini tartışabileceği bir çözümleme yapmak olmuştur. Belgeselin herhangi bir izleyicisi, belgeselin doğrusal biçimde bir biyografiye odaklanmak yerine, şeflerin geçmişlerinin kimi parçaların öne çıkarıldığını sezebilir. *Chef's Table* belgeselinin türeme bölümlerinin dışında kalan 31 bölümünün yaklaşık üçte birlik bir kısmı bu tip kavramsal tartışma etrafında yorumlanma potansiyeline sahiptir. Ancak, ilerleyen bölümlerde ayrıntılı biçimde tartışıldığı gibi, araştırmacının bellek ve kimlik ilişkisine dair ilişkisel ve etkileşimsel kavrayışı, seçilen altı bölümde belirgin biçimde izlenilebilmektedir. Her bir bölümde geçmişi hatırlamanın kimliğin keşfine/dönüşümüne, buradan da topluluk kimliğine, tanımlı bir kolektivitede var olmaya ve toplumsal bir fail olarak güçlenmeye bağlanan belirgin bir anlatı tespit edilmiştir. Yemek ve yemek yapma pratiği de hem belgeselin temel odağını teşkil eden hem de bellek ve kimlik kavramlarıyla ilişkisi bağlamında zengin bir tartışmayı beraberinde getirebilecek meselelerdir. Özgül biçimde kavranan bellek-kimlik ilişkisini ampirik bir odağa yerleştirebilmek ve hatırlamadan yemeğin toplumsallık vaat eden kültürel var oluşuna uzanan bir hat çizilebilir seçilen kasıtlı örneklemin gerekçeleridir. Sezonlardan ise büyük ölçüde homojen olarak yararlanılmıştır.

Burada belgesel içeriği bir metin olarak ele alınmaktadır; dolayısıyla bir metinsel analiz tekniği olan anlatı analizi işe koşulmaktadır. Ancak belgeselde sunulan anlatı, görsel ve işitsel öğelerle de işlemektedir. Dolayısıyla anlatının

2 Rafi Groszlik and David Kyle, "The Recipes of Genius on Chef's Table," *A Philosophy of Recipes: Making, Experiencing, and Valuing*, ed. Andrea Borghini and Patrik Engisch (London: Bloomsbury Publishing, 2022), 186.

3 Paul Oliver, "Purposive Sampling," *The Sage Dictionary of Social Research Methods*, ed. Victor Jupp (Thousand Oaks: Sage Publication), 245.

biçimsel özelliklerini odağa alan bütünsel bir biçimsel analiz yapılmayacak olsa da, metnin biçimsel özellikleri, anlatının içeriğiyle ilişkili biçimde ele alınacaktır. Belgeselin sunduğu anlatı, bir anlatı içinde tematik yönelimleri ayırt etmeyi ve biçimsel olandan ziyade içeriğe odaklanmayı sağlayan, içeriğinin belli kavramsal sınırlar içinde tartışılmasına olanak veren tematik anlatı analizi yoluyla çözümlenmiştir.<sup>4</sup> Çalışmanın ilk bölümünde *Chef's Table* belgeseliyle ilgili betimleyici bir çerçeve ortaya konacaktır. Daha sonra tartışma açısından merkezî bir yerde duran bellek, yemek ve kimlik kavramları ilişkisel biçimde ele alınacaktır. Kavramsal tartışmayı takiben ise, bu çerçeve işe koşulacak ve belgeselin sunduğu anlatılar üç tema etrafında analiz edilecektir.

### ***Chef's Table* Belgeseline Yakından Bakmak: Yemek, Geçmiş ve Dönüşüm**

Yemek kültürlerinin faileri popüler kültür çerçevesinde genel olarak şöhret kültürü içinde ele alınmaktadır. Sıradan insanlardan ziyade, şeflerin birer şöhret *personası* olarak ele alındığı bu eğilimde, kişiler medyanın ilgisini çeken/arayan birer “performans insanı” (*performer*), endüstriyel esinler yaratan birer girişimci, ticari mutfak kültürlerinin geliştiricisi olan yazarlar ve bir yandan da otantikliği ve bütünselliği koruyan birer savaşçı olarak resmedilmektedir.<sup>5</sup> Böylece kişilere ilişkin anlatılar, belli kalıplar etrafında, diğer şöhretlerin temsiliyle paralellikler gösteren istisnai akışlar olarak kurgulanmaktadır. *Chef's Table* da ticari bir platformda yayımlanan popüler bir yapımdır; kişilere ilişkin kurduğu çerçeve geleneksel şöhret kültürü ile kimi paralellikler barındırmaktadır. Çağdaş şöhret kültürünün niteliklerinden biri özel ve tanınmış karakterleri kolaylıkla aşına figürlere dönüştürmesidir. Şöhret sahibi olan, gündelik hayat içerisinde, “sıradan insan” a benzer nitelikleriyle resmedilir ve böylece izleyicinin onunla duygusal bir bağ kurması olanaklı hâle gelir. Biyografinin olağan iniş ve çıkışlarıyla anlatılması ve şöhretin gündelik hayatının sıradan yanlarının resmedilmesi<sup>6</sup> bu bağı kuvvetlendirir. *Chef's Table* belgeselinin temel niteliklerinden biri, şeflerin hayat hikâyeleri etrafında insancıl bir anlatı kurmasıdır. Bunu, yemek kültürlerinin popüler ve standartlaşmış görünümünü

4 Catherine Riessmann, “Narrative Analysis,” *Narrative, Memory and Everyday Life*, ed. Nancy Kelly et al. (Huddersfield: University of Huddersfield Press, 2005), 5.

5 Charalampas Giousmpasoglou et al., “The Role of Celebrity Chef,” *International Journal of Hospitality Management*, no. 85 (2020).

6 Frank Furedi, “Celebrity Culture,” *Society*, no. 47 (2010): 494.

dışlamadan, daha yerel, popüler gastronomi evreninin dışında kalan hayatları da kapsayarak yapmaktadır. Aktardığı biyografik anlatılar içinde dünyaca ünlü şefler olduğu kadar, son derece izole hayatlar süren, tanınmamış, ancak biyografilerinde ve geçmişle ilişkilenmelerinde yemek yapma pratiğinin merkezî bir rol üstlendiği kişiler de bulunmaktadır. Bu insancıl anlatının bir başka ögesi, kişisel hayatların çizgisel birer başarı anlatısı olarak değil, sıradan insanın hayat hikâyesine yakınsayan, onunla büyük ölçüde paralelleşen bir şekilde kurulmasıdır. Bu hikâyelerin içinde başarısızlıklar, terk edilmişler, çaresizlikler veya düşüşler gibi olumsuz insan deneyimlerine yer vardır. Bu yanı sıra izleyici açısından istisnai ve ulaşılması zor bir güç hikâyesinden ziyade, anlaşılabilen, yakınlık duyulan ve özdeşleşilebilen bir bireyin hikâyesi olarak okunması mümkün hâle gelmektedir. Belgeselin sonunda, hayat hikâyesi anlatılan bireylerin yemek yapma pratiği aracılığıyla bu zor insani deneyimlerden nasıl sıyrıldıklarına dair vurgular, aynı zamanda izleyici açısından, özdeşleşme yoluyla, güçlendirici nitelikler de taşımaktadır.

"Şöhretli şefler" bir süredir kayda değer biçimde alışıldık ve tercih edilen televizyon kişilikleri hâline gelmiştir. Eckstein ve Young, şöhretli şeflerin genel anlamda üç tür programda boy gösterdiğinden söz ederler.<sup>7</sup> Bunlar, şeflerin ortalama bir insanın kabiliyetlerinin çok üstünde olan yemek yapma ve pişirme tekniklerini sergiledikleri yemek yarışmaları, bir şefin diğer insanların yaptıkları yemekleri yediği ve haklarında bir hükme vardığı yemek kültürü macerası (*culinary culture*) programları ve evde pişirmeyi ticari bir çerçeveye oturtan şov programlarıdır. Her bir türün örneklerini Türkiye'de ve dünyada çok izlenen yemek programları içinde görmek mümkündür. Belgesel formunda çekilmiş olması bir yana, *Chef's Table* bu genel çerçevenin de büyük ölçüde dışına düşer. *Chef's Table*'ın yukarıda bahsedilen "insancıl anlatı kurma" niteliğini güçlendiren yanlarından biri, rekabet kültürünün dışında konumlanmasıdır. Program herhangi bir karşılaştırma ya da belirgin başarı hikâyeleri içermez. Başarılar daha ziyade, olağan bir biyografinin bir bileşeni olarak anlatılır. *Chef's Table*, şeflere hilafsız bir otorite atfeden yargılama/hüküm verme evreninin de dışına düşer. Ticari bir platformda yayımlanması dışında, belgeselin içeriğinde ticari herhangi bir bileşen (reklam, reklam yerleştirme vs.) de bulunmamaktadır. Tüm bunlar kurulan anlatının sahiçiliğini ve inandırıcılığını pekiştiren unsurlardır.

7 Justin Eckstein and Anna M. Young, "Cooking, Celebrity Chefs, and Public Chef Intellectuals," *Communication and Critical/Cultural Studies* 12, no. 2 (2015): 206-207.

Her bir bölümü yaklaşık bir saat uzunluğunda olan belgeselin tamamının homojen bir anlatı yapısına sahip olduğu söylenebilir.<sup>8</sup> Bölüme konu olan şeflerin şimdiki zamanda, çalıştıkları restoranda ya da yaşadıkları yerde görüntülendiği açılış sahneleri bölümlerin ortak niteliğidir. Bunu takiben, şeflerin tanıtıldığı ve konvansiyonel belgeselin standart niteliklerinden biri olan odakta bulunan kişi hakkında diğer kişilerin konuşturulduğu sahneler yer alır. Daha sonra şeflerin kendilerinin seslendirdiği biyografik anlatıya odaklanılır. Belgeselde herhangi bir anlatıcı yoktur; içerikten şeflere yöneltilmiş standart bir soru akışının olmadığı anlamak da mümkündür. Şeflerin geçmişte nasıl yaşantılar içinden geçtikleri, yemek yapmaya nasıl başladıkları, yemekle ilişkilerinin hangi dolayımlarla kurulduğu, bu dolayımın kişilerin biyografilerinde nasıl anlamlar taşıdığı temalarına odaklanan bir serbest anlatımın varlığı, belgeselin farklı bölümlerinin ortak niteliğidir. Yine anlatılar açısından ortak olan, klasik anlatımın tipik özelliklerinden biri olan “düğüm” ya da “kriz” anının yemek ve yemek yapma pratiği ile ilişkili biçimde anlatılmasıdır. Şimdiki zaman, geçmiş zamandaki olağan akış, geçmiş zamandaki bir kriz ya da düğüm anı, bu anın yemek ve yemek yapma pratiği ile ilişkili biçimde anlatılması, tekrar şimdiki zamana dönüş ve son olarak şeflerin tabaklarının görkemli biçimde sunulduğu final sekansı *Chef’s Table*’ın bütün bölümlerinin ortak akışını özetler. Ulver ve Klasson da bu akışı benzer biçimde, dört bölüm hâlinde görmeyi tercih ederler: Her biri yemek yapma pratiğiyle ilgili olmak üzere, çocukluk, mücadele ve “tatlı” intikam, yaşantıda miladi nitelikte bir dönüş noktası (“küllerinden doğan anka kuşu”) ve nihayetinde bağımsızlaşmış ve her daim değişime yazgılı bir kahraman anlatısı.<sup>9</sup> Belgeselin etkileyici bir sinematografi sunması ve isabetli müzikal seçimleri gibi kimi teknik özelliklerinin de küresel izleyici kitlesi üzerinde etkili olduğu vurgulanmaktadır.<sup>10</sup>

8 Dizinin altı sezonu dışında, “BBQ”, “Pizza”, “Pastry” ve “France” temalı yan bölümlerini (*spin-off* ifadesi için Türkçede üzerinde uzlaşmış bir karşılık bulunmasa da ifade popüler bir yapının kurgusunun ya da sevilen bir karakterinin başka bir hikâye evreninde işletildiği yapımlara karşılık gelmektedir) içeren sezonları bulunmaktadır. Bu bölümler belgeselin genel yapısından farklılaştığı için inceleme dışında bırakılmıştır.

9 Sofia Ulver and Marcus Klasson, “Social Magic for Dinner? The Taste Script and Shaping Foodiness in Netflix’s *Chef’s Table*,” *Taste Consumption and Markets*, ed. Zeynep Arsel and Jonathan Bean (New York: Routledge, 2018), 32-40.

10 Groszlik and Kyle, “The Recipes of Genius on *Chef’s Table*,” 186; Ulver and Klasson, “Social Magic for Dinner?” 30.

Belgesel serisinin yönetmeni olan David Gelb'in daha önce de yemek ve yemek kültürleri üzerine belgesel türünde üretimleri bulunmaktadır. Belgesel 2016 ve 2019 yılları arasında birden fazla kez Emmy Ödülü'ne, 2015 ve 2017 yılları arasında da Uluslararası Belgesel Derneği Ödülleri'ne (*International Documentary Association Awards*) aday gösterilmiş ve 2015 yılında Uluslararası Belgesel Derneği Ödülleri'nde "en iyi belgesel serisi" ödülünü almıştır. Belgeselin izleyiciler tarafından alınlanmasına ilişkin herhangi bir çalışma bulunmasa da<sup>11</sup> *IMDB*, *Google*, *Rotten Tomatoes* gibi izleyici etkileşimine izin veren platformlarda, belgeselin hayli yüksek puanlandığı görülür. Yanı sıra, Brandwatch'un 2015 yılında yaptığı araştırmaya göre, görece kısıtlı bir hayran kitlesine sahip olmakla birlikte, *Chef's Table*'ın sosyal medya kullanıcılarında %95 oranında olumlu duygu ve düşünceler uyandırdığı saptanmış ve bu yönüyle Netflix orijinal yapımları içerisinde "en iyi içerik" olarak işaret edilmiştir.<sup>12</sup>

*Chef's Table*'da yemek ve bellek ilişkisinin kurulduğu noktalardan biri kişisel biyografilerde var olan kök arayışıdır. Yemek kişilerin kök arayışlarını konu etmenin araçlarından biri olarak ortaya çıkarken, geçmişe bakışta hatırlama ve yemek ilişkisi kaçınılmaz bir uğrak noktası olmaktadır. Bu açıdan *Chef's Table*'da yemek ve bellek ilişkisinin düşünülmesinde, geç modern dünya bağlamı hesaba katılmalıdır. Geç modernlik, toplumsal değişimin hızının arttığı, çapının genişlediği ve bunların sonuçlarının gündelik hayatın her ayrıntısına sirayet ederek onun dönüştürdüğü bir bağlama işaret eder.<sup>13</sup> Geç modern dünyanın beraberrinde getirdiği gündelik hayat, zaman algısı, zamansallık, yaşam öykülerinin kurulumu pek çok açıdan modernliğin daha erken evrelerinden farklıdır. Geç modern bağlam kuşaklar arası ilişkilerin niteliğinden, aile yapısına, beslenme alışkanlıklarından, bireylerin ve toplumların geçmişle ilişkilene biçimlerine dek bir dizi algı ve pratiği radikal biçimde değiştirmiştir; temelde insanın konforlu

11 Bu durumun görel bir istisnası Ulver ve Klasson'un 2015 yılında gurme tüketici ve girişimcilerle yaptıkları görüşmelere dayanan araştırmalarıdır. Bu araştırma doğrudan *Chef's Table* belgeseliyle ilgili olmamakla birlikte, görüşmecilerin çok büyük bir kısmının o sırada yayında olan belgeselden söz etmeleri, yazarların 2018'de belgeselin anlatısını Bourdiecu bir çerçeveye çözümledikleri makalelerini yazmalarına neden olmuştur. Bkz. Ulver and Klasson, "Social Magic for Dinner?"

12 Ulver and Klasson, "Social Magic for Dinner?" 30.

13 Ira Jay Cohen, "Anthony Giddens," *Key Sociological Thinkers*, ed. Rob Stones (New York: Palgrave Macmillan, 2008), 328-329.

bir zihinsel durum içinde, verili faaliyetleri tanıdık bir çevrede ve diğerlerinin tehdidi altında olmadan gerçekleştirdiği bir hâle karşılık gelen ontolojik güvenlik hissi geç modern dünyanın bağlamında artan oranda ihlal edilir.<sup>14</sup> Geç modern dünyanın insanının zaman ve mekânla ilişkisi daha akışkan ve belirsiz hâle gelmiştir. Connerton, geç modern dünyada sabit aşamaları olan standart biyografilerin artık mümkün olmadığından söz ederken, bu radikal değişime işaret eder.<sup>15</sup> *Chef's Table*'da anlatılan biyografilerde ortak biçimde geçmişe dönüşü, bugüne ilişkin ihtiyaç duyulan "aura"nın geçmişte (çoğu zaman geniş ailede, doğup büyüdüğü yerde, çocuklukta) bulunmasını bu kök arayışının belirgin bir semptomu olarak okumak mümkündür. Burada söz konusu olan, zorunlu olarak geçmişle kurulan nostaljik bir ilişki değildir. Kök arayışında geçmişle ilişkilendirme hâli müspet ve geçmişin güzellenmesine dönük olabildiği kadar, geçmişin travmatik deneyimleriyle karşılaşma, travmatik deneyimi tanıma ve geçmişle yüzleşme formunda da gerçekleşmektedir. Geçmişle karşılaşmanın niteliğinden bağımsız olarak, anlatılan biyografilerde ortak olan tema "dönüşüm"dür ve bu dönüşüm her defasında yemek dolayısıyla gerçekleşir.

### **Bellek, Yemek ve Kimlik: Nasıl Kavramalı?**

Bellek ya da hatırlama edimi yaygın biçimde doğrudan ve yalnızca geçmişle ilişkili olarak kavransa da hatırlama ediminin dinamikleri nadiren sadece geçmiş deneyimin kendisi ile ilgilidir.<sup>16</sup> Hatırlama edimi, tanımı gereği, geçmişte gerçekleştiren olanı bugüne geri çağırma karşılık gelir. Ancak bu edimin nasıl gerçekleştiğini belirleyen çok sayıda başka dinamik vardır.<sup>17</sup> Bu bölümde ilkin kolektif bellek kavramına ilişkin özlü bir çerçeve ortaya konacak, ardından da kolektif belleğin inşasının içsel dinamikleri bellek ve kimlik arasındaki ilişki merkeze alınarak tartışılacaktır. Daha sonra ise, bellek ve kimlik arasındaki bu özgül ilişki yemek kültürleri bağlamına yerleştirilerek bu üçlü ilişkisellik ele alınacaktır.

14 Cohen, "Anthony Giddens," 329.

15 Paul Connerton, *How Modernity Forgets* (Cambridge: Cambridge University Press, 2009), 77.

16 Barbara Misztal, *Theories of Social Remembering* (Berkshire: Open University Press, 2003), 13.

17 Göze Orhon, *The Weight of the Past: Memory and Turkey's 12 September Coup* (Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing, 2015), 34.

## 1. Toplumsal bellek

Hatırlama ediminin tanımlanmasındaki ilk dinamik, onun şimdiki zamanın bağlamıyla son derece yakından ilişkili olmasıdır. Hatırlama "şimdi"de gerçekleşir; geçmiş deneyimin her hatırlayışımızda yeni bileşenler kazanması ya da kaybetmesi, çeşitli dönüşümler geçirmesi, geçmişe ilişkin anlatının bugünün dinamikleriyle yeniden ve yeniden biçimleniyor oluşu bundandır. Bellek, hatırlayan failin şimdiki zamandaki faydasına, bütünlük ve tutarlılık arayışına ve ihtiyaçlarına göre biçimlenir. Şimdiki zamanda meydana gelen değişiklikler, geçmişe ilişkin anlatıyı bütünüyle değiştirmese bile, onun gözden geçirilmesini sağlar. Bu nedenle "geçmişin yeniden inşa edilmesi her zaman şimdiki zamandaki kimliklere ve bağlamlara bağlıdır."<sup>18</sup> Şimdiki zamanda kimlikte meydana gelen değişiklikler, mutlaka hatırlama edimini, yani geçmiş anlatısının nasıl inşa edildiğini de etkileyecektir. Burada "kimlik"i daha geniş anlamda düşünmek olasıdır. Söz gelimi, yeni edinilmiş bir mesleği benimsemeye ve ona uyumlanmaya çalışan bir kişi, geçmişin içinden, şimdiki zamandaki bu değişikliği destekleyecek yaşantılar bulmaya çalışacaktır. Etnik, dinsel ya da kültürel kimliğini daha güçlü bir biçimde deneyimlemeyi tercih eden biri, kendi biyografisinde bu kimliğin ne ölçüde merkezî bir yer teşkil ettiğine işaret eden geçmiş yaşantıları (söz gelimi, aile yaşantısı) bulup çıkaracaktır.

Hatırlama ediminin bir başka dinamiği, onun bir oluş, bir sabitlik, geçmişin bir yansıması olmaktan daha çok, bir inşa olarak kavranabilecek olmasıdır. Bellek insanların bir geçmiş duygusu oluşturmak, bir geçmiş duygusuna sahip olmak için geçmişini inşa etme girişimlerine karşılık gelir.<sup>19</sup> Yukarıda bellek ve şimdiki zaman ilişkisine dair tartışmanın da açık ettiği üzere, bellek hiçbir zaman sabit kalmaz. Bugünün ihtiyaçlarına göre yeniden biçimlendirilir, inşa edilir ve yeniden inşa edilir. Kavramsal olarak, aynı durum kimlik için de geçerlidir. Kimlik kavramına farklı yaklaşımlar olmakla birlikte, bugün sosyal bilimlerde yaygın biçimde kabul gören görüş kimliğin bir "icat", "doğuştan getirilen bir nitelik" yahut yine bir sabitlik olarak değil, bir inşa olarak kavranmasını önerir.<sup>20</sup> Bu noktada bellek ve

<sup>18</sup> Misztal, *Theories of Social Remembering*, 13.

<sup>19</sup> Alon Confino, "Collective Memory and Cultural History: Problems of Method," *The American Historical Review* 102, no. 5 (1997): 1386.

<sup>20</sup> Karen A. Cerulo, "Identity Construction: New Issues, New Directions," *Annual Review of Sociology*, no. 23 (1997).

kimlik kavramlarının sosyal bilimler yazınında kavranış biçimleri paralelleşir. Bellek ve kimliği karşılıklı olarak birbirini inşa eden iki süreç olarak kavramak mümkündür. Geçmişin hatırlanması esnasında beklenmedik bir girdi (söz gelimi, travmalar ya da zor deneyimler her zaman bellek dizgesi içinde sorunsuz biçimde var olamazlar ve şimdiki zaman içinde beklenmedik, sıra dışı hatırlama edimleriyle açığa çıkabilirler), şimdiki zamanda deneyimlenen kimliği dönüşüme uğratma kapasitesine sahiptir. Benzer biçimde, şimdiki zamanda benliğe ilişkin tasarımın geçirdiği herhangi bir dönüşüm, onunla uyumlu ve tutarlı olacak biçimde geçmişin uygun ve elverişli parçalarının geri çağrılmasını (*recall*) sağlayabilir.

## 2. Toplumsal bellek ve kimlik

“Kolektif bellek” kavramının, başta sosyoloji ve antropoloji olmak üzere sosyal bilimler yazınına girmesini sağlayan ve yirminci yüzyılın sonunda bellek araştırmaları disiplininin gelişmesinin öncüsü kabul edilen Halbwachs (1992), henüz 1925’te *Collective Memory* yapıtında<sup>21</sup> bellek ve kimlik arasında tek yönlü bir ilişki öngörür.<sup>22</sup> Buna göre, konsolide olmuş, güçlü ve sınırları belirgin kimlikler, aynı ölçüde güçlü ve belirgin bir kolektif bellek oluştururlar. Halbwachs’ın bu çıkarımı yapması olağandır; çünkü kolektif bellek üzerine çalışırken baktığı ilk gruplar, dinsel topluluklar ya da aile gibi açık biçimde homojen topluluklardır. Kimliğin belleği öncelediği bu bakış açısı, bugün bellek çalışmaları yazınında pek de kabul görmemektedir. Yirminci yüzyılın özellikle ikinci yarısı toplumsal kimlikler açısından çok daha karmaşık bir manzaranın ortaya çıkmasını sağladığı gibi, akademik ve entelektüel alanda da kimlik kavramının artan oranda popülerleşmesini ve bilimsel araştırmanın konusu olmasını sağlamıştır.<sup>23</sup>

Dolayısıyla, Halbwachs’ın bellek ve kimlik ilişkisi konusundaki görüşlerinin gözden geçirilmiş olması son derece olağandır. Bugün kimlik ve bellek arasındaki ilişki, bir etkileşim olarak kavranmaktadır. Bunun arkasındaki sav, belleğin, özellikle de kişisel belleğin ancak diğerleriyle iletişim dolayısıyla inşa edilebilir

21 Halbwachs’ın *Les cadres sociaux de la mémoire*’i ilkin 1925 yılında Fransa’da yayımlanmıştır. Bu eser 1992 yılında genişletilerek İngilizcede basılmıştır. Bu yazıda, İngilizce basım temel alınmıştır. Maurice Halbwachs, *On Collective Memory* (Chicago: The University of Chicago Press, 1992).

22 Allan, Megill, “History, Memory, Identity,” *The Collective Memory Reader*, ed. Jeffrey K. Olick et al. (Oxford: Oxford University Press, 2011), 194-195.

23 Richard Brubaker ve Frederick Cooper, “Beyond ‘Identity,’” *Theory and Society* 29, no. 1 (2000): 3.

olmasıdır.<sup>24</sup> Bir başka deyişle, bellek ve hatırlama edimi, kimliğin inşası için bir ön koşul niteliği taşıırken, kimlik de neyin, nasıl, hangi koşullarda hatırlandığını belirleyen şeydir. Ulusal kimlikler gibi geniş bir topluluklardan da daha küçük kimlik gruplarından da söz ediyor olsak, kimliğin inşası her zaman bir geçmiş anlatısının varlığına gereksinim duyar. Bir diğer husus, Halbwachs'ın vurguladığı gibi,<sup>25</sup> kolektif belleğin sadece homojen ve konsolide olmuş topluluklarda değil, ayrıca ve hatta daha ziyade kimliği tehdit altında olan gruplarda özgül bir önem taşımaktadır. Bu gibi durumlarda kolektif bellek, tehdit altında olan kimliği inşa etmenin, güçlendirmenin ve mobilize etmenin bir aracı hâline gelir.<sup>26</sup> Yirminci yüzyılda, özel olarak da 1980'lerden sonra etnik ve dinsel kimlik merkezli hareketlerin kendi kolektif belleklerini inşa etmeleri ve savunmaları bu savı örnekler niteliktedir.

Bellek ve kimlik tartışmasını sürdürürken, geç modern dünyada bireyin geçmişle ilişkisinin de kimi özgül nitelikler kazandığını vurgulamak gerekir. Modernliğin ya da erken modernliğin beraberinde getirdiği zaman anlayışı, modernliğin entegre bir parçası olan kapitalizmin işleyiş yasalarına uygun biçimde, standart, verimlilik arzusunun merkezde durduğu, ancak en önemlisi "ilerleme" fikriyle karakterize olmuş, çizgisel bir zaman anlayışıydı. Bu türden bir zamansallık anlayışı, geçmişin görece önemsiz olarak kodlanmasını, şimdiki zaman ve gelecek zamanın ise ilerleme fikri çerçevesinde bir tür yüceltime uğramasını beraberinde getirmişti. Huyssen, bu önermeyi biraz daha ileriye taşıyarak, modernlik sürecinin şimdiki zaman ile gelecek zamanın eş anlamlı hâle gelmesini sağladığını iddia eder.<sup>27</sup> Aralarında bir devamlılık kadar, radikal bir dizi farktan da söz edebileceğimiz modernlik ve geç modernlik süreçleri arasında duran belirgin farklardan biri gündelik hayatın merkezinde duran "hız" fikridir. Belleğin ve hatırlama ediminin, daha genel manada da geçmişe dönük takıntılı bir ilginin arkasında, özellikle geç modern dönemde hatırlama karşısında unutkanın, gündelik hayatın geri döndürülemez bir parçası olarak

24 Jan Assmann and John Czaplicka, "Collective Memory and Cultural Identity," *New German Critique*, no. 65 (1995): 127.

25 Halbwachs, *On Collective Memory*.

26 Megill, "History, Memory, Identity."

27 Andreas Huyssen, *Twilight Memories, Marking the Time in a Culture of Amnesia* (London: Routledge, 1995), 8.

ortaya çıkması olduğunu vurgulayan Huyssen, bunun aynı zamanda geç modern dönemde “zamansallık yapısının yeniden organize edilmesi”ni beraberinde getirdiğini de ekler.<sup>28</sup> Benzer biçimde Connerton da geç modernliğin, geçmişle ilişkimizde radikal değişiklikler yarattığını öne sürer.<sup>29</sup> Ona göre, unutmaya kapitalizme ve modernliğe içkindir ve bunun sonuçlarından biri kapsayıcı ve kuşatıcı bir kültürel amnezidir. Hatta unutmaya kapitalist üretim sürecinin kendisinden başlayarak bedensel deneyime kadar uzanan, kapitalizm için elzem bir süreçtir.<sup>30</sup> Unutmanın bu düzeyde merkezî bir konum işgal ettiği geç modern gündelik hayat, modernliğin gündelik hayatından farklı olarak, belleğin, hatırlamanın ve farklı biçimlerde, farklı dolayimlarla geçmişle ilişkilenenin gittikçe artan oranda belirgin bir uğraş hâline gelmesini sağlamıştır. Bu dönüşümün kimlik ve bellek ilişkisi açısından kimi sonuçları olmuştur: Kimliklerin artan oranda sabitlenemez ve akışkan biçimde kavrandığı ve deneyimlendiği geç modern dünyada, geçmişe dönüklük ya da geçmişle iştiğal, kimliğin sınırlarının çizilmesi ve benliğe ilişkin bir tür güven ve emniyet hissini arzulanması noktasında son derece önemli hâle gelmiştir. Geçmişle ilişkilenenin bir türü olarak nostaljinin yahut geçmişle diğer ilişkilene biçimlerinin, popüler kültürün de içkin bir bileşeni hâline gelmesinin nedenlerinden biri, geç modernliğin kimlik ve bellek karşısında bu tehdit edici nitelikleriyle ilgilidir.

### 3. Toplumsal bellek, kimlik ve yemek kültürleri

Hatırlama hiçbir zaman kişisel değildir. Kişisel olarak hatırlananlarda dahi toplumsal olanın farklı düzeylerde ve farklı dolayimlarla izini görmek mümkündür.<sup>31</sup> Bellek hatırlatıcılara ihtiyaç duyar. Bu hatırlatıcılar bir kolektif hatırlama çerçevesinin ortaya çıkmasını sağlayan insan failer olabileceği gibi, eşyalar, nesnelere, kent mekânının çeşitli bileşenleri, duyular vb. çok çeşitli olabilir.<sup>32</sup> Tıpkı bellek gibi, yemeği de toplumsal olandan izole biçimde düşünmek mümkün değildir. Yemek her defasında tarihsel, toplumsal, ekonomik ve kültürel olanın izini taşır.

28 Huyssen, *Twilight Memories, Marking the Time in a Culture of Amnesia*, 8.

29 Connerton, *How Modernity Forgets*.

30 Connerton, *How Modernity Forgets*, 125.

31 Halbwachs, *On Collective Memory*.

32 Travis B. Williams, *History and Memory in the Dead Sea Scrolls* (Cambridge: Cambridge University Press, 2019), 130.

Bu nitelikleriyle, yemek bir bellek aracı olarak düşünülebileceği gibi, bellek ve yemek arasındaki ilişki –tıpkı kimlik ve bellekte olduğu gibi– birbirini yeniden inşa eden bir mahiyette de düşünülebilir:

Yemeğin, geçmişle olan ilişkimizi sosyal açıdan anlamlı şekillerde somutlaştıran ve düzenleyen maddi dünyanın bir unsuru olduğu göz önüne alındığında, yemek tercihleri ile bellek arasındaki ilişki simbiyotik olarak kabul edilebilir. Yiyeceğin tadı, kokusu ve dokusu, önceki yiyecek olaylarının ve yiyeceklerle ilgili deneyimlerin anılarını tetiklemeye hizmet ederken; bellek, yiyecek tercihlerini ve deneyime dayalı seçimleri sınırlandırmaya hizmet edebilir. Yiyeceklerle ilgili anıların analizi, günlük hayata dair anılarımızın sosyal olarak nasıl inşa edildiğini ve şekillendirildiğini ortaya çıkarmaya, "sıradan" olaylara ve deneyimlere ilişkin bireysel belleğin yalnızca bireylerin öznel mülkiyeti olmadığını, aynı zamanda ortak bir kültürel deneyimin parçası olduğunu göstermeye hizmet eder.<sup>33</sup>

Tıpkı bellek gibi, yemek deneyimi de bilişsel sınırları kat eder. Bir başka deyişle, yemeğin hatırlamayla ilişkisi kişisel belleğin sınırlarına, duylara ve kişisel olarak yarattığı duyuşsal deneyime hapsedilemez. Yemek deneyimi fiziksel ve duyusaldır.<sup>34</sup> Bu yanı sıra, belleğin kişisel ve kolektif tasarımlarında kesişim noktasında durur. Ne sadece bireysel bir deneyimle sınırlanabilir ne de bütünüyle kolektif bir deneyim olarak tarif edilebilir. Biyografilerin, geçmiş deneyimlerin, toplumsal kimliklerin taşıyıcısıdır, ancak öte yandan da bireysel ve özgüldür. Bir bellek aracı olarak yemek her zaman ve her yerdedir. Gündelik hayatın sıradan bir bileşeni gibi görünen yemek aslında kişiye özel anılar taşır, kişinin geçmişle ve şimdiki zamanla ilişkisini ifade etmesinin kuvvetli bir yoludur.<sup>35</sup> Bu özellikle çağdaş dünyanın kozmopolit toplumları, çok dinli ve çok etnili toplumsal teşekkülü ve uluslararası hayat deneyimlerinin arttığı ve güçlendiği bir ortamda geçerlidir. Ulusal bir coğrafyada da yemeğin toplumsal bir çeşitliliğin taşıyıcısı olduğunu görmek mümkündür; ulusal mutfaklar da ulus öncesi heterojen toplumsal yapının niteliklerini yansıtır. Ancak kozmopolit toplumlardaki yaşam deneyimi yemeğin doğrudan bir kimlik göstergesi

33 Deborah Lupton, "Food, Memory and Meaning: The Symbolic and Social Nature of Food Events," *The Sociological Review* 42, no. 4 (1994): 668.

34 Jon D. Holtzman, "Food and Memory," *Annual Review of Anthropology* 35, no. 1 (2006): 365.

35 Lucy M. Long, "Learning to Listen to the Food Voice," *Food, Culture & Society* 7, no. 1 (2004): 120.

olarak konumlanmasını sağlar. Yemek, söz gelimi vegan, vejetaryen, kosher ya da helal yemek tercihlerinde olduğu gibi, değerleri ve inançları yansıtır.<sup>36</sup> Değerler ve inançlar kimlik gruplarının kurucu unsurlarıdır. Bu açıdan yemeğin topluluk inşa edici, topluluk kimliğini tahkim edici, topluluk olma pratik ve ritüellerini tamamlayıcı nitelikleri vardır. Yukarıda bellek ve kimlik ilişkisine ilişkin yürütülen tartışma göz önüne alındığında, yemek kültürlerinin bu iki kavramın kesişiminde merkezî bir rol oynadığı kolaylıkla iddia edilebilir. Bu nedenle yemek heteroglosik, ikircikli, katmanlı ve dokulu bellek formlarına bakmak için bir pencere mahiyetinde olmanın yanı sıra, kimlikle yakın ilişkisi bağlamında da değerlendirilmelidir.<sup>37</sup> Yemek ve kimlik ilişkisi, ulusal ve dinsel iddialara, sınıfsal ve etnik tercihlere, ırksal ve toplumsal cinsiyet farklılıklarına ve kişilik gelişiminin farklı evrelerine bakmak için son derece verimli bir alandır.<sup>38</sup>

Yukarıda geç modern toplumlarda yemek ve kimlik ilişkisinin özgül bir nitelik kazandığından söz etmiştik. Ulusaşırı kimlikler ve göçmenlik deneyimi de geç modern toplumların bir bileşenidir ve yemek kültürleri açısından kimi çıkarımlar yapmaya olanak sağlayan nitelikler taşırlar. Belgesel içeriğinin analiz edildiği bölümlerde de görülebileceği gibi, göçmenlik deneyimi ve yemek arasındaki ilişki, kavramsal tartışmada vurgulanmayı hak edecek özgül bir ilişkiye sahiptir. Göçmenlik deneyimi bellek ve kimlik açısından dinamik bir deneyimdir. Bir başka deyişle, doğup büyüdüğü toplumsal ortamdan ayrılıp daha karmaşık ve çeşitli bir toplumsal kompozisyon içinde var olma çabası, bellek ve kimlik inşasını hareketlendirebilecek bir potansiyel taşır. Göçmenlik deneyimine içkin farklı duygusal ve kültürel ilişkilendirmeler, belleğin her defasında yeniden gözden geçirilmesini, daha önce geri çağrılmamış geçmiş deneyimlerin geri çağrılmasını ve hatırlama etrafında yeni sosyal bağların kurulmasını olanaklı kılar. Bu sosyal bağlar, göçmen toplulukların varoluşu için merkezî bir rol oynar. Yemek, bu sosyal bağların kurulmasını sağlayan uğraklardan biridir<sup>39</sup> ve aşağıdaki tartışmada da izlenebileceği gibi, yemeğin süreçselliği (malzemenin nereden ve nasıl

36 Long, "Learning to Listen to the Food Voice," 119.

37 Holtzman, "Food and Memory," 373-374.

38 Krishnendu Ray, "Food and Identity," *The Handbook of Food Research*, ed. Anne Murcott et al. (London: Bloomsbury Publishing), 363-364.

39 Fabio Parasecoli, "Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities," *Social Research* 81, no. 2 (2014): 418.

sağlandığı, nasıl saklandığı, nasıl işlem gördüğü, nasıl pişirildiği ve tüketildiği) benzer kökenlerden gelen diğerlerinin katkısıyla oluşturulur ve bu da müşterek deneyimin kurucu unsurudur.<sup>40</sup>

### **Chef's Table'da Hatırlama, Yemek ve Kimlik**

Bellek, kimlik ve yemek ilişkisi *Chef's Table* belgesel dizisinin tamamı için bir izlek teşkil eder. Bu izleği takip etmeye izin verecek şekilde, temsil kabiliyeti yüksek anlatılar kasıtlı örnekleme seçilmiştir. Bu bölümlere ilişkin betimleyici bir bölüm yerine, aşağıdaki analiz bölümlerinde okuyucunun içeriğe ilişkin fikir edinmesini sağlayacak betimlemeler gerekli yerlerde yapılacaktır. Jeong Kwan (S3B1-Güney Kore), Corrado Essenza (S4B2-İtalya), Christina Martinez (S5B1-Meksika/ABD), Albert Adria (S5B4-İspanya), Mashama Bailey (S6B1-ABD) ve Asma Khan'ın (S6B3-Hindistan/İngiltere) yaşamlarını konu alan bölümler üç tema etrafında analiz edilecektir. "Hatırlama anı", "Hatırlama, kimlik ve yeni bir hayat" ve "Hatırlama, topluluk kimliği ve güçlenme" temaları bellek, kimlik ve yemek arasındaki ilişkiyi ampirik olarak ortaya koymaya olanak sağlamaktadır. Bölümler kasıtlı örnekleme seçilirken, hayat hikâyelerinin birbirinden farklı olmasına ve toplumsal çeşitliliğin gözetilmesine özen gösterilmiştir. *Chef's Table* şeflerin hayat hikâyeleri üzerine bir belgesel olsa da bu kişilerin tamamının yemek yapma pratikleri, profesyonellik seviyeleri, doğdukları ve yaşadıkları coğrafyalar, kültürel kimlikleri ve cinsiyetleri birbirinden farklıdır. Söz gelimi, Albert Adria İspanya doğumlu, dünyaca ünlü bir şefken Jeong Kwan Seul'de bir Budist Manastırı'nda hayatını geçirmiş ve hâlen de orada yaşamakta olan bir rahibedir; Christina Martinez Meksikalı bir kaçak göçmen; Mashama Bailey ise aslen sosyal hizmet uzmanı olan ve hayatın karşısına çıkardığı olanaklar sonucunda şef olmayı seçen bir kadındır. Corrado Essenza Sicilya'ya ailesinden miras kalan bir pastaneyi işleterek hayatını sürdürürken, Asma Khan geleneksel Hint yaşamının içinden evlilik yoluyla çıkarak Londra'da bir yaşam kurmuştur. Bu çeşitlilik içinde geçmişe dönüş ve geçmişle ilişkilendirme, geçmişi ve bugünü dönüştürerek yeni bir kimlik ve hayat inşa etme ve bunları yemek pratiği aracılığıyla gerçekleştirme ortak tecrübeler olarak ortaya çıkmaktadır.

Aşağıdaki çözümleme içinde, bölümlere dair özgül biçimsel öğeler ele alınacak olsa da örnekleme içinde aralarında ortaklık saptanabilecek bir dizi biçimsel nitelikten söz edilebilir. Her bir bölüm şefin var olduğu/yasadığı bağlamın

<sup>40</sup> Parasecoli, "Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities," 419.

fiziksel görüntüleriyle açılır. Bu görüntüler yemek yapma pratiğini açacak biçimde coğrafi ve kültürel zemine ilişkin fikir sunar. Yemek olgusunun süreçsel niteliğini vurgulamak için her bölümde kullanılan ürünlerin, onları yetiştiricilerinin görüntüleri ve hikâyesi anlatılan şefin onlarla etkileşimini ortaya koyan görüntüler kullanılmıştır. Benzer biçimde her bir bölüm için özgül müzikal tercihler yapılmıştır; anlatımın niteliğine göre kimliğe, mekâna ve kültüre özgülenebilecek müzikler seçilmiştir.<sup>41</sup> Bölümler, hikâyelerin duygusal tonlarını yansıtacak biçimde, birbirinden farklı atmosferler içinde kurgulanmıştır. İnsancıl ve “sıradan” bir insanın gündelik hayatını izlendiği izlenimi veren çekimler yanında; ışığın, renklerin, tonların hikâyelere göre değiştiği atmosferler bölümleri birbirinden ayırmaktadır. Yemek yapma görüntüleri, yemeğin fenomenolojik ve deneyimsel doğasını yansıtacak biçimde çoğu zaman ağır çekimle gösterilir. Yemeklerin sergilendiği final sekansında, belgeselin tema müziği kullanılıyor olsa da müzik kullanımı anlatılan kişinin ve atmosferin alınmasını pekiştirecek biçimde seçilmiştir. Yemekler siyah bir zemin üstünde, ekranın üst kısmında orijinal isimleriyle birlikte yakın çekimle gösterilmektedir. Burada gastronomi kültüründe yaygın biçimde gözlemlenebilecek türden pornografik bir görselleştirmeden ziyade,<sup>42</sup> yemeğin bağlamsal ve süreçsel niteliği evvelce ayrıntılı biçimde anlatıldığı için, yoğun bir estetikleştirme söz konusudur.

Yukarıda ayrıntılı bir kavramsal tartışma içinde hem belleğin hem de kimliğin birer inşa olduğu ve aralarındaki ilişkiselliğin de bu koyut çerçevesinde düşünülmesi gerektiği tartışılmıştır. Araştırmacı tarafından belirlenen aşağıdaki temalar, tam da böyle bir inşa sürecine işaret etmek için kullanılmıştır. Bu yazının epistemolojik odağı neyin, neden söylendiği (belgeselin anlatım stratejisi) değil, nasıl söylendiği, daha özgül biçimde ifade edersek, yazının ampirik odağı olan

41 Söz gelimi, Kwan bölümüne onun sakin ve doğal varoluşuna uygun biçimde klasik müzik; Essenza’ya neşeli İtalyan müziği; Adria’ya bütün bölüme yansıyan gerilimi pekiştirecek biçimde tekinsiz, gerilimli bir müzik; Martinez’in göçmenlik hikâyesine yavaş ve dramatik bir müzik; Khan’ın Hindistan ve İngiltere arasındaki melez varoluşuna heyecanlı ve oryantal tınlar taşıyan bir müzik ve Bailey’nin hikâyesine de ABD’nin güney bölgesine özgü blues ritimleri taşıyan bir müzik eşlik etmektedir.

42 Genellikle yemek pornosu (*food porn*) olarak adlandırılan bu durum, yemeklerin iştah yaratacak biçimde, çok yakından, parçalı ve göz alıcı biçimde görselleştirilmesine tekabül etmektedir. Yemek pornosu, ticari yemek kültürlerinin sıklıkla başvurduğu bir görsel tekniktir.

belgeselin nasıl bir bellek anlatısı inşa ettiğidir.<sup>43</sup> Temaların, metne içkin, verili evreler yahut kronolojik bir akışın öğeleri gibi düşünülmesi hem araştırmacının kendi özgül tematik kategorilerinin altını oycak hem de bölümler izlendiğinde bütün izleyicilerin ortak biçimde tespit edebileceği "kendiliğinden" epizotların varlığına ilişkin bir yanılısma yaratacaktır. Kültürel çalışmalar alanında, bir metni çözümlemeye dönük girişimin arkasında, anlamın daima çoğul olduğu varsayımı bulunur. Dolayısıyla buradaki tematik işaretler, araştırmacının metin içinde üretilen anlamın nasıl yorumlanabileceğine ilişkin bir okuma önerisi mahiyetindedir. Başka kavram ve koyutlarla yola çıkan bir çözümleme, metinden o çerçevede bambaşka anlamlar çıkaracaktır. Bu temalar, analiz edilen bölümler içinde bütünüyle bir kronolojik akışa tekabül etmemektedirler ve bu yazıdaki kavramsal tartışmayla ilişkili biçimde özgün olarak kurgulanmışlardır.

### 1. Hatırlama anı

Geçmişe dönüş ve geçmişten bugüne taşınan deneyimle şimdiki zamanda var olma *Chef's Table* belgeselinin geneli için kurucu bir temadır. Hatırlama anı, her defasında bir dönüşüm miladı olarak işaretlenir. Çocukluğa, aileye, köklere dair hatırlananlar, aynı zamanda yeni bir deneyim ufkunun, yeni bir yaşantının ve yeni bir kimliğin/benliğin kapısının aralandığı ana tekabül eder. Bu tema altında her bir bölüm/hikâye özelinde özgül hatırlama anlarına ve bu anlarla mümkün hâle gelen tecrübeye işaret edilecektir.

ABD'de siyah bir ailenin çocuğu olarak doğan, ebeveynleri gibi önce sosyal hizmet görevlisi olmak üzere eğitim alan, ancak sonrasında hayatta yapmak istediğinin bu meslek olmadığını fark ederek yüzünü yemek yapma pratiğine çeviren, bunu yaparken ilkin ABD'li siyah bir kadın olmanın kendisine dayattığı yapısal kısıtları aşması gerektiğini fark eden Mashama Bailey'i anlatan bölüm,

43 Medya çalışmaları ve kültürel çalışmalar alanları içinde "neyin, nasıl söylendiği"ni ortaya koyabilmek için (eleştirel) söylem analizi, çerçeve analizi, içerik analizi gibi çeşitli metin analizi yöntemlerine sıklıkla başvurulmaktadır. Bu tip yöntemler eleştirel olarak kullanıldıklarında metinleri bir temsil rejiminin parçası olarak görür, ideoloji ve temsil ilişkisine odaklanır ve metinlerdeki anlamları bu ilişki bağlamında yorumlarlar. Bu yazıda ise, söz konusu medya metni "olduğu gibi" incelemenin konusu olmakta ve belli bir kavramsal çerçeve içinde çözümlenmektedir. Amaç, metnin anlatım stratejilerini yahut neyi, nasıl temsil ettiğini görmek, yönetmenin ya da senaristin anlatım amaçlarını ortaya çıkarmak değil; bellek, kimlik ve yemek kavramları etrafında özgül bir okuma önermektir.

Bailey'nin doğup büyüdüğü kent olan Savannah'ın kırsal görüntüleriyle açılır; Bailey bir tekneyle kente gitmektedir ve teknedeyken Savannah'a baktığı görüntüler geçmiş ve şimdiki zaman arasında kurmakta olduğu anlatıya sembolik bir zemin sunar. Bailey bütün bu hikâyeyi "İleriye gitmem için önce geriye gitmem gerektiğini fark ettim." diyerek özetler. Bundan kastı, kendi kimliğini, sadece 50-60 yıl öncesine kadar ırk ayrımcılığının son derece meşru ve yasal olduğu bir ülkede yaşayan siyah bir kadın olduğunu ve ırksal kimliğinin bugünkü yaşantısı açısından ne ölçüde belirleyici olabildiğini idrak etmesi gerektiğidir. Tam da bu nedenle, doğup büyüdüğü ancak ABD'li siyah kadın kimliğini inşa etmiş bir yetişkin olarak yeniden tanışması gereken Savannah şehrinde (Georgia-ABD), siyahlar ve beyazlar için ayrı bekleme odaları olan bir otobüs durağını bir restorana çevirmiş ve adını da siyah ve beyaz ırk arasındaki ayrımı itibarsızlaştıracak biçimde *The Grey* (Gri) koymuştur. Bailey'nin *The Grey* macerası, çocukluğunun şehrine dönmesi ve çocukluk deneyimini hatırlamasıyla başlamıştır. Çocukken, içerdığı ırksal asimetrisinin farkında olmadığı kentin aslında uzun bir ırk ayrımcılığı geçirmiş olduğunu hatırlar ve geçmişe dönük bu yeniden kurucu bakış onun, şimdiki zamanda harekete geçmesine neden olur. Bölümün açılışında, Savannah'nın ırk ayrımcılığı geçmişinin bir turistik ilgi hâline geldiğini gösteren görüntülere, Bailey'nin bu turistik girişime dair olumsuz duygularını anlattığı bölüm eşlik eder. Bailey'nin yemek yapma pratiği kendi kimliğini inşa etme süreciyle koşut biçimde, siyahlara ait yemek kültürünü yeniden keşfi ile gerçekleşir. *The Grey*, kentin kültürel dokusunda hâlihazırda var olan ancak zaman zaman görmezden gelinmiş, zaman zaman ise köklerinden arındırılmış biçimde tahayyül edilmiş siyahlara ait yemek kültürünün yeniden canlandırılmasının mekânıdır. Bu mekân aynı zamanda, Bailey'nin hatıralarının, bu hatıralar aracılığıyla yeniden inşa ettiği siyah kadın kimliğinin ve yemeğin kesişiminde durur. Savannah'ta bir restoran açma fikrinin nasıl doğduğunu anlattığı bölüme, restoranın bir otobüs durağı olarak 1960'lardaki siyah-beyaz fotoğrafları eşlik eder. Geçmişteki ırk ayrımcılığı, durağın arka kısmında bulunan "Zenci Bekleme Odası" tabelasıyla vurgulanır. Yemekler kimlik açısından kurucu olduğu kadar, Savannah'lı siyah topluluk açısından da birleştirici bir nitelik taşır. Bunun görsel göstergelerinden biri, bölüm boyunca ara ara Bailey'nin Afrika kökenli ABD'li (Savannahlı) çiftçilerle konuşmalarının gösterilmesidir; bu konuşmalarda Afrika kıtasına özgü ancak şimdi buldukları yerde yetiştirdikleri ürünlerden söz ederler ve böylece siyah topluluğun etkileşimi izleyici açısından görünür olur.

Seul'de bir manastırda mutfaktan sorumlu, mütevazı bir Budist rahibe olduğu hâlde, yaptığı yemekler ve gastronomiye yaklaşımı nedeniyle dünya genelinde bir üne sahip olan Jeong Kwan'ın hikâyesi, bütünüyle geçmiş deneyime ve kapanmayan bir yas süreciyle koşut giden bir biyografiye işaret eder.<sup>44</sup> Kwan'ın hatırlama anı, annesinin ölümünden sonra hayatında gerçekleşen radikal dönüşümdür. Bir başka deyişle kayıp, Kwan'ın hayatının miladıdır. Anne kaybının onun hayatındaki karşılığı, evvelce hiç tanımadığı bir topluluğun (Budist manastırı) bir parçası olmak ve tıpkı annesi gibi o topluluğa bakım vermek ve onları beslemek olmuştur. Kwan, Budist bir rahibedir ancak manastırdaki temel sorumluluğu; Budizm inancıyla uyumlu, sağlıklı ve sürdürülebilir yemekler hazırlamaktır. Burada kayıp anneye ilişkin bellek, Budist rahibe kimliği ile iç içe geçmiş annelik kimliği ve bakım verme formunda yemek yapma pratiğiyle birleşmiş görünmektedir. Kayıpla özdeş düşündüğü geçmiş, şimdiki zamanı ve geleceği biçimlendirmiştir.

Benzer biçimde Meksikalı bir kaçak göçmen olan Christina Martinez'in hikâyesinin anlatıldığı bölüm, Martinez'in sesinden duyduğumuz "Hatırlıyorum." cümlesiyle açılır. Açılış sekansında çok uzun süre *barbacao*<sup>45</sup> yapma görüntüleri gösterilir; yoğun bir otantiklik hissi yaratan bu görüntülerde "beyaz" yemek yapma pratiklerinin dışına düşecek biçimde büyük bir kuyu, hayvan kesimi ve ateş yer alır. Martinez'in hatırladığı çocukluğu, çocukluğunda babasını yaptığı *barbacao* ve bu yemeğin etrafındaki aile ritüelidir. Meksika'ya özgü bir yemek olan *barbacao* ve bu yemekle zihne düşen geçmiş, Martinez'in göçmen kimliğinin kurucu unsuru olarak ortaya çıkar. Nitekim bölüm boyunca renkli ve yoksul Meksika sokakları ile aynı nitelikleri taşıyan ABD'deki göçmen mahallesinin arasında gidip gelen görüntüler izleriz. Şimdiki zamanda ABD'de kurmaya çalıştığı hayatın merkezinde yerel Meksika yemekleri yaptığı küçük bir restoran vardır.

Hindistan'dan İngiltere'ye yaptığı evlilik sonrasında taşınan ve Hindistan'daki yaşantısından sonra Londra'da bütünüyle yalnız kaldığı bir yaşamın içine sıkışan Esmâ Khan'ın hatırlama anı ise, kişisel bir çöküntü içinde olduğu bir dönemde,

44 Kwan, 17 yaşında annesini kaybettikten sonra Budist Manastırı'na gitmiş ve bütün hayatını orada bir rahibe olarak geçirmiştir. İlerleyen bölümlerde annesinin yasının Kwan'ın bütün hayatını nasıl belirlediğinden söz edilecektir.

45 Kuyuda pişirilen, pişme biçimi açısından büryan kebabına, fiziksel olarak ise kokoreç benzer geleneksel bir Meksika yemeği.

sokakta yürürken yanmış tereyağı kokusu alması, bunun ona Hindistan için geleneksel bir yiyecek olan *parathayı* ve çocukluğunu hatırlatması ve birdenbire ağlamaya başlamasıdır. Bu, içinde kendini bütünüyle yalnız hissettiği karmaşık Londra hayatında kim olduğunu, nereden geldiğini hatırladığı andır. Bu an Khan'ın şimdiki zamandaki yalnızlığını gidermeye dönük adımlar atmasını ve bunu da yemek yaparak gerçekleştirmesini sağlayacaktır.<sup>46</sup> Bölüm bu nedenlerle yoğun biçimde “köken”i ve şimdiki zamanı aynı anda işaret edecek görsellerle açılır. Kalabalık Kalküta sokakları, Darjeeling Express'te<sup>47</sup> çekilmiş uzun sekanslar aniden Londra'nın metropolitan bölgesinin görüntülerine bağlanır. Bu ani ve sert geçiş, Khan'ın hikâyesinin merkezinde duran dönüşümü vurgulamak için son derece elverişlidir.

Benzer biçimde İspanya'dan Albert Adria'nın hikâyesi çocukluğunda annesinin onu götürdüğü sirkin anlarıyla başlar. Adria zaten hep geçmişin içindedir, ailesinden kalma bir restoran geleneğini ağabeyiyle birlikte sürdürmektedir. Geçmiş ve şimdiki zaman arasındaki bağlantı, Adria'nın çocukken gittiği sirke şimdi eşi ve çocuğuyla gittiğinin gösterildiği görüntülerle sağlanır. Ancak bu geçmişin ve geleneğin içinde kendisi olarak var olmakta güçlük çeker. Ağabeyi Ferran Adria kendisinden daha ünlü bir şeftir ve Albert Adria'nın “Ferran Adria'nın kardeşi” olmaktan kurtulması yani kendisi olması için başka bir yol

46 Yukarıdaki tartışmada, kök arayışı ve geçmişe dönüşün, unutma eğilimiyle iç içe geçmiş olan geç modern dönemin bir uzanımı olarak düşünülebileceğinden söz etmiştik. Bu açıdan iki hikâye geç modern dönemin benlik/kimlik üzerindeki “köksüzlük” hissi etkisinin izlenebileceği hikâyelerdir. Christina Martinez, doğup büyüdüğü yer olan Meksika'dan maddi nedenlerle ayrılmak ve kaçak göçmen olarak ABD'ye gitmek zorunda kalmıştır. Esmâ Khan ise son derece geleneksel biçimde, Hint kültürü içinde büyümüş olmasına karşın, yirmili yaşlarında Londra gibi bir metropolde yaşamak zorunda kalmıştır. Bu iki hikâye, diğerlerinden farklı olarak “kök” arayışının geride bırakılan ülkedeki geleneksel yaşama ve onun otantik yemek kültürüne yönelmeyi ve bunların şimdiki zamanın yeni yaşantısıyla harmanlanmasını içeren uluslararası yaşam deneyimlerini serimler. Burada, Batılı ve yüksek düzeyde modernleşmiş yaşam alanları ve deneyimleri karşısında, benlik/kimlik inşası için Batı dışı ve geleneksel olan yardıma çağrılır. Geçmiş hatırlama, bu açıdan bir kontrast içinde gerçekleşir: Batılı/modern ve Batı dışı/geleneksel arasındaki uzlaşmaz görünen ayrım, yemek yapma pratiğiyle silikleşir; ortaya çıkan, bu kutuplar arasında olduğu kadar, geçmiş ve şimdiki zaman arasındaki bir müzakereden doğan melez bir yaşamdır.

47 Darjeeling Express Hindistan'da bir tren hattının adıdır. Esmâ Khan'ın çocukken bu hatta işleyen trene bindiğini ve trendeyken camdan kendi ismini haykırdığını anlatır. Bu anı, belgeselde güçlü biçimde vurgulanır ve Khan'ın hikâyesi açısından kurucu bir geçmiş parçası olarak anlatılır.

bulması gerekir. Bu "kendisi olma" macerası bölüm boyunca görsel ve işitsel olarak sürdürülen bir gerilim atmosferi içinde anlatılır. Tekinsizlik hissi yaratan gerilimli bir müzik, Adria'nın ağabeyi Ferran'la birlikte çalıştığı aile restoranı *El Bulli*'nin yıkıntı hâlinin ve Adria'nın bu ıssız mekânda dolaştığını gösteren görüntülere eşlik eder. Adria'nın şimdiki restoranında bulunan mutfakla simsiyah görüntüsü –mutfakla uyum içinde aşçılar ve çalışanlar da siyah giyinmiştir– bu gerilim atmosferini pekiştirir. Özellikle mutfak görüntüleri, geçmiş ile şimdiki zaman arasındaki uyumsuzluğu vurgulamak için kullanıldığı izlenimi verir. Çünkü mutfak simsiyahken, restoran rengârenk ve eğlencelidir. İzleyicilerin şaşıracağı ve eğlendiği çocukluktaki sirk anılarını hatırlaması, onun bugün "aşçılık numaraları" yaptığı *Tickets* isimli restoranı açmasıyla sonuçlanır. *Tickets*, kendi ifadesiyle, "bütün birikimini bir kenara bırakarak" başladığı ve sirk anılarıyla uyumlu biçimde "eğlence kavramına odaklandığı", geçmişin neşeli yüzünü şimdiki zamanda var ederek sürdürdüğü bir şimdiki zaman eylemidir. Çocukluğun eğlenceli anılarının hatırlanması hem Adria'nın restoranına verdiği isimde hem de bu restoranda yaptığı yemeklerin renkli ve şaşırtıcı nitelikleriyle –restorana gelenler masalarına gelen yemeklere hayretle ve merakla bakarlar– görünür olur. Restoran, aynı zamanda, kendi biyografisi içinde ağabeyiyle bir ve beraber düşünülmesiyle sonuçlanan ortaklığa da bir müdahale, bir başka deyişle, bir bağımsızlık girişimidir. Geçmişin hatırası, yemek yapma pratiği aracılığıyla bağımsız ve özgül bir kimlik kurma girişimine zemin teşkil etmiştir.

Corrado Essenza'nın hatırlama anı da Esmâ Khan'inkine benzer biçimde, bir kriz ve mutsuzluk hâlinde gerçekleşir ve bu hâlin aşılmasına vesile olur. Kriz ve akabinde gelen mutsuzluk Essenza ailesinin üç nesildir işlettiği pastanenin emektar şefi Roberto Guisto'nun ölümüyle başlar. Guisto'nun ölümünden sonra pastanenin işletilmesi dışındaki bütün sorumluluğu Corrado Essenza'ya kalır. Essenza yeni nesil bir pastaneci olarak ürünleri yenilemeye ve deneysel ürünler ortaya çıkarmaya girişir. 1892 yılından beri işleyen pastanenin ürünleri ilk defa müşteriler tarafından beğenilmez. Bu sorunun üstesinden gelmeye çalıştığı zor günleri anlatırken Essenza "Ve kayıyı hatırladım." der. Kayısı, *Cafe Sicilia*'nın temellerini atmış üründür. Sicilya açısından geleneksel bir tattır ve kayısı marmeladı pastanenin ilk ürünleri içinde önemli bir yere sahiptir. Yüz yıldan uzun zamandır var olan pastanenin köklerini ve kayıyı hatırlamak Essenza'nın şimdiki zamandaki zor günleri aşmasını ve pastaneye bir gelecek kazandırmasını sağlar.

Burada söz konusu olan yeni bir kimlik kurmaktan ziyade, köklü bir kimliği ve geleneği yeniden var etmek, onlara geri dönmektir. Nitekim bölümün açılışında uzun uzun Noto'nun (Sicilya'da Essenza'nın yaşadığı kenttir.) doğası (deniz, sahil, tepeler ve kent manzarası) gösterildikten sonra, çocukların ebeveynleriyle birlikte dondurma almaya gittikleri görüntüler yer alır ve bu görüntülerde Essenza ve çocuklarını dondurma yemeye getirmiş ebeveynlerin kendilerinin ve onların ebeveynlerinin aynı pastaneden dondurma aldıklarına dair konuşmalar ve şakalaşmalar gösterilir.

## 2. Hatırlama, kimlik ve yeni bir hayat

Hatırlama anı, bir dönüşüm anıdır. Geri çağrılan geçmiş, şimdiki zamanı etkileyen bir değişim miladıdır. Belgeseldeki anlatı yapısının bunu belirginleştirecek biçimde kurulması bir yana, faillerinin ağzından anlatılan biyografilerin tamamında değişim, ani ya da zaman içinde gerçekleşen hatırlama ile gerçekleşir. ABD'li siyah bir kadın olan Mashama Bailey'nin hikâyesinde hatırlama ve geçmişin bugün üzerindeki dönüştürücü etkisi görece uzun bir zaman içinde gerçekleşir. Bailey, Fransa'da elit aşçılık eğitimi aldıktan sonra ABD'ye döner ve varıl, beyaz bir ailenin malikanesinde aşçı olarak çalışmaya başlar. Zaman içinde, kendisinden bir önceki kuşağın üyeleri olan anne ve babasının da yardımıyla, içinde bulunduğu durumun (beyaz, varıl bir ailenin evinde çalışan siyah, kadın bir aşçı olmak) 1950 ve 1960'lar ABD'sinde siyah kadınların zengin, beyaz evlerinde hizmetçi (*help*) olarak çalıştıkları dönemin deneyimine benzediğini ve bu durumun ona kendini değersiz hissettirdiğini fark eder. Değersizlik ve gurur arasındaki zıtlık, Bailey'nin üniversiteden mezun olduktan sonra ailesiyle çekilmiş fotoğraflarıyla görselleştirilir. Bu fotoğraflarda çocuklarıyla gurur duyan bir anne-baba ve mutlu bir Bailey vardır. Oysa şimdiki Bailey kendini gururlu ve "ilerlemiş" hissetmez. Bu hatırlama anı, Bailey'nin siyahların yoğun olarak yaşadığı ve doğup büyüdüğü Savannah'a dönmesiyle sonuçlanır. Bailey, Savannah'ın yemek kültürüyle ve insanlarıyla tanışır; eski, köklü ve geçmişte olandan, şimdiki zamana dair bir sonuç çıkarır ve Savannah'daki restoranını böylece açar. *The Grey* adlı restoran Bailey'nin hayatında dönüşümün başladığı anın mekânsal ifadesidir. Geçmişin ırkçılık deneyimini yemek aracılığıyla bugüne çağırır; ancak hem açtığı restoranın adı hem de restoran için ırkçılığı çağrıştıran bir mekân seçmiş olması, geçmiş deneyimi ters yüz ederek bugünde bir barış ve müzakere alanı açtığını gösterir.

Meksikalı Christina Martinez hatırlama ve yeni bir hayat arasındaki kurduğu ilişkiyi "Yemek yoluyla evimizi bulabiliriz." cümlesiyle özetler. Martinez için evi ("ev"den hem büyüdüğü evi ve aileyi hem de geride bıraktığı Meksika'yı kastettiğini anlarız) hatırlamak yemek yapma pratiğiyle mümkün olmuştur; ancak aynı zamanda yemek yapma pratiği –öncesinde kendi küçük evinde Meksika yemekleri yapıp satar, sonrasında ise küçük bir *barbacao* dükkânı açar– yeni bir hayat kurmasını olanaklı kılan şeydir. Martinez, ABD'ye, Meksika'da geride bıraktığı kızına bakabilmek için para kazanma amacıyla gelir. Geldiğinde 30'lu yaşlarında, piyasa nazarında "vasıfsız işgücü" olarak değerlendirilen biridir; bir başka deyişle herhangi bir sermayeye sahip değildir. Bu noktada, ailesinde ve ülkesindeki yemek deneyimini, yani geçmişi bir tür sermayeye dönüştürerek yeni bir hayata başlar.

Esma Khan'ın hikâyesindeki hatırlama ve geçmiş öğeleri de Martinez'le benzerlik taşır. Yukarıda Khan'ın hatırlama anından söz edilmişti. Bir gün Londra sokaklarında yürürken aldığı *paratha* kokusu onu çocukluğunu götürür ve duygusal bir sarsıntı yaşamasına neden olur. Kendisini yalnız hissettiği Londra yaşantısına, bir süreliğine Hindistan'a giderek ara verir. Mutsuzluğunu annesiyle paylaşırken, annesi "Karnın aç. Sana yemek yapmayı öğreteceğim." der ve ailenin diğer kadınlarıyla kalabalık ve şenlikli bir ortamda yemek yapmaya başlarlar. Hindistan'daki bu an –Khan, annesi ve diğer kadınlarla birlikte yemek yaptığı bu anı, daha sonra açacağı restoranda (*Darjeeling Express*–Khan'ın çocukluğunda bindiği ve kendini özgür hissettiği trenin adıdır.) sadece kendisi gibi göçmen kadınları çalıştırarak sürekli hâle getirir– aynı zamanda Khan'ın yeni bir hayata doğru yol almaya başlamasını sağlayan milattır. Böylece Khan, sadece eşinin ve onun işinin belirlediği ve kendisinin yerini evle sınırlayan bir hayattan uzaklaşır, yalnızlığından sıyrılır ve Londra'daki hayatını böylece anlamlandırır. Bölüm boyunca ara ara ama sıklıkla, Khan'ın restorandaki müşterilerle konuşmalarını ve şakalaşmalarını, birlikte çalıştığı kadınlarla sokakta dolaşmalarını, alışveriş etmelerini, restoranın açık mutfağında –Khan açık mutfağı özel olarak kendisinin tercih ettiğini söyler; bu tercihi yalnızlıktan sıyrılma, sosyalleşme ve etkileşim arzusunun bir sembolü olarak okumak mümkündür– çalışan kadınlarla şarkı söyleyip gülüşmelerini izleriz. Bunlar Khan'ın kendi için kurduğu yeni hayatın neşeli emareleridir.

Albert Adria'nın hatırlama anı, aynı zamanda bir unutmaya arzusunun tekabül eder. Bağımsızlık kazanmasını ve kendi varoluşunu inşa etmeyi sağlayan, ailece

işlettikleri, zaman içinde ağabeyi Ferran Adria'nın –ki uzun süre gölgesinde kaldığını düşündüğü için onu da unutmak istemektedir– şefi olduğu, zamanında çok büyük ve ünlü bir restoran olan *El Bulli*'yi ve onunla olan bağımlı hayatından çıkarması, yani unutmasıdır. *El Bulli*'nin şimdi faal olmadığı ve köhnemiş görüntülerinin eşlik ettiği yerde Adria “Geçmişim beni rahat bırakmıyordu, *El Bulli* bir hayalet gibiydi.” derken, bu unutmama/kurtulma arzusunun vurgular. *El Bulli*'den kopuşu aynı zamanda endüstriyel mutfaktan, hızdan, niteliği kaçınılmaz olarak değiştiren yüksek nicelikten (*El Bulli*'de bir dönem 1800 çeşit yemek olduğu izleyiciye hatırlatılır.) kopuş anlamına gelir ve Adria bu kopuşu yoğun biçimde arzular. Yirmi beş yılını ağabeyinin gölgesinde geçirdiği *El Bulli*'den ayrılışı zaman almıştır. Bununla ilgili “25 yıl gölgede rahattım ama benim de bir gururum var.” der ve sonrasında dünyada sayılı şefler arasına girmesini sağlayan *avante-garde* yemeğe yönelir.<sup>48</sup> Adria'nın kendine özgü varoluşunun temeli olan bu kendine özgü yemek yapma tarzı, gelenekten, *El Bulli*'den ve ağabeyi Ferran Adria'dan sıyrılmasıyla, onları unutmalarıyla mümkün olmuştur.

İtalya, Sicilya'da dört nesildir aynı pastaneyi işleten ailenin son temsilcisi Corrado Essenza için dönüşüm anı biraz daha farklıdır. Çünkü Essenza'da hatırlama anı, pastanenin müdavimlerinin hoşuna gitmeyecek biçimde giriştiği yeniliklerle, 125 yıllık pastanenin varlığının tehlikeye düşmesiyle başlar. “Yeni” olan bu kez iyi bir başlangıç mahiyetinde değildir; aksine, şimdiki zamandaki radikal değişiklik geçmişte ve güven verici olanı tehdit eder. Bu krizin yaşandığı sıralarda Essenza aynı zamanda geleneksel İtalyan tatlılarını öğrendiği ustasının ölümüyle sarsılır. Şimdi akıl danişabileceği biri olmadığı gibi, içinde bulunduğu krizden nasıl çıkacağını da bilemez. Şimdiki zamandaki krizi, yine geçmişi bugüne çağırarak çözer. Yeniliklerdense, geçmiştekine ve geleneksel olana, ustasından öğrendiği İtalyan tatlılarına döner. Aslında keşfettiği nereden geldiği ve kim olduğudur. Köklerine dönerek ve geçmişi muhafaza ederek şimdiki zamanda bir denge durumu yaratır.

48 Adria'nın hikâyesi özelinde *avante-garde* yemeğin düşük nicelikte, deneme-yanılma yöntemiyle (nitekim bazı yemeklerini laboratuvarında “icat eder”) yapılan sıra dışı yemeklere karşılık geldiğini anlarız. Kendisi de bu yönelimini “modernist mutfağı yeniden icat etmek” olarak tanımlar.

### 3. Hatırlama, topluluk kimliği ve güçlenme

Anlatılarda hatırlama, aynı zamanda kişisel hayatlarda güçlenmenin başladığı bir an olarak işaretlenir. Failin kim olduğunu, kim olmak ve nasıl bir hayat yaşamak istediğini keşfettiği, bu keşifle bir dizi eyleme giriştiği ve böylece güçlenmeye başladığı, aynı kimliğe sahip, aynı amaçların peşinden giden başka insanlarla bir araya geldiği an; hatırlama amı dolayısıyla gerçekleşir. Hatırlama amı kimliğin geçmişle hemhal biçimde yeniden inşasını mümkün kılar. Yemek ise hatırlama, kimlik ve dönüşüm ekseninin merkezinde durur. Kimliğin inşası, bir yanıyla "kendisi gibi" olanlara (göçmen yahut aynı inanca sahip insanlar topluluğu) dair bir arayışı yansıtır; diğer yandan da homojen bir topluluğun oluşmasına katkıda bulunmanın bir yoludur. Güçlenme farklı biçimlerde tezahür eder; ancak anlatıların tamamında hatırlama ve kimlik arasındaki ilişki, aynı kimliğe sahip kişilerle bir araya gelerek bir topluluk oluşturma ya da bir topluluğun parçası hâline gelme biçiminde gerçekleşir. Bir topluluk içinde olma ve o topluluğun yemek kültürüyle özdeşleşme hâli, aynı zamanda kimliğin güçlenmesi ve yeniden inşa edilmesi anlamına gelir.

Aşçılık yapmak için doğup büyüdüğü şehre (Savannah) geri dönen Mas-hama Bailey, bu geri dönüşü "Kültürünüzün ne kadar dayanıklı olduğunu görürsünüz." diyerek anlatır. Savannah'ın yemek kültürünü keşfetmesi, orada yaşayan insanlarla daha yakın bir bağ kurmasını sağlar. Büyük ölçüde siyahların yaşadığı Savannah'ın yerel insanlarıyla (çiftçiler, ıstiridyeciler vb.) ilişki kurar. Savannahlı siyah topluluğun bir parçası hâline geldiği gibi, geçmişteki ırk ayrımcılığının mekânlarından biri olan otobüs durağında açtığı restoran, Bailey'nin kim olduğu ve toplumsal olarak nasıl konumlandığına ilişkin de fikir verir. Bailey, önce geçmişi hatırlar; daha sonra bu kimliğinde ve bugün ne yapmak istediğinde açık bir etkiye sahip olur; sonrasında ise geçmişi, kimliğini ve yemek yapma becerisini, bir topluluğa dâhil olmak ve o topluluğun değerlerini tahkim etmek için kullanır.

Bu açıdan Christina Martinez'in hikâyesi de Bailey'ninkiyle benzerlik taşır. Martinez kaçak göçmen olarak yaşadığı ABD'de zaman içinde açtığı restoranda diğer göçmenlerle temas kurar. Göçmenlik vurgusu, bölümün içinde bir kesinti gibi duran ıssız ve ürkütücü Meksika-ABD sınırının görüntüleriyle yapılır. İhtimal ki, her biri bu zorlu yolculuğu farklı biçimlerde yapmış olan insanlar bir araya geldiklerinde göçmenlerin güçlendirilmesi ve hayat koşullarının iyileşmesi

için neler yapabileceklerini konuşurlar. Martinez'in mekânı, aynı kimliğe sahip ve aynı eşitsizlikleri deneyimleyen insanların katıldığı bu toplantılar için birleştirici bir alan olur. Yemek, bu noktada hem kendisi ve göçmenler hem de göçmenlerin kendi arasında bir dayanışma inşa etmenin ve göçmen mücadelesini sürdürmenin aracı hâline gelir.

Esmâ Khan'ın hikâyesi güçlenen bir kadının, çevresindeki diğer kadınları da güçlendirmek için sorumluluk almasının hikâyesidir. Hindistan'da ailenin ilk çocuğunun kız olmasından sonra, ikinci çocuğunun da aynı cinsiyeti taşımasının (erkek olmamasının) yaygın biçimde makbul olmayan bir durum olarak kavrandığını anlatır. Kendisi de ailesinin ikinci kız çocuğudur ve bu durumu kendi hayatına, doğumundan itibaren sirayet etmiş bir "utanç" olarak deneyimlemesi, onu bu durumun anlamını radikal biçimde değiştirmeye dönük bir girişime yöneltir. Bunların anlatıldığı bölümlere Khan'ın ağabeyiyle çekilmiş siyah-beyaz bir fotoğrafı eşlik eder. Fotoğrafta Khan'ın yüzünün bulunduğu bölüm hafifçe katlanmış ve kırılmıştır. Khan'ın sonraki girişimi yüzü "kırık" duran kız çocuğunu güçlendirmeye dönüktür. Khan'ın topluluk içinde var oluşu iki türdür: Bir yandan restoranında kendisi gibi göçmen kadınları istihdam eder, bu kadınlar için kalıcı bir iş ve dayanışma olanağı sağlar. Diğer yandan ise, kendisi gibi ailesinin ikinci çocuğu olan kız çocuklarının bir "lanet" değil, bir "lütuf" olarak anlandırılmasına, bir başka deyişle, kız ve erkek çocukları arasındaki bu eşitsizliği gidermeye dönük bir hayır kurumu kurar. Kurumun amacı, Hintli ailelerde ikinci kız bebeğin doğumunun kutlanmasını teşvik etmek ve aileler için bu kutlamayı finanse etmektir. Bunu kendisinin ve göçmen kadınların beraber çalışarak var ettikleri restoranın kazancıyla yapar. Her iki girişim de Khan'ın içinden geçip geldiği farklı geçmiş deneyiminden köklenir ve kadın dayanışmasını güçlendirmek saikiyle, farklı coğrafyalarda farklı toplumsal pratiklerle gerçekleşir.

Jeong Kwan'ın hikâyesinin merkezinde ise annelik kimliği durur. 17 yaşından beri (şimdi 60'lı yaşlarındadır) Seul'de bir Budist Manastırında yaşayan ve yemek yapan Kwan, annesinin ölümünden sonra manastıra gelmiştir. Kwan için annesinin ölümü sarsıcı olmuştur. Kaybın verdiği acı, ona kendi çocukları olduğu takdirde, onlara da aynı acıyı yaşatma ihtimalini düşündürmüştü ve böylece gündelik hayattan çekilerek rahibe olmuştur. Ancak feragat edilen doğum ve annelik, manastır hayatında başka bir biçim almıştır. Kwan, 17 yaşındaki kendisi için "Annem gibi olmak istedim." der ve devam eder: "Annelik yolunu

annemden öğrendim. [...] Rahibe herkesin annesidir. [...] Bütün bir topluluğun annesidir." Manastıra nasıl geldiğini anlattığı bölümlere 1974 yılında, Kwan henüz 17 yaşındayken çekilmiş, eski ve siyah-beyaz iki fotoğrafı eşlik eder. Bir Budist topluluğun parçası ve daha önemlisi annesi olmak, Kwan'ın güçlenme hikâyesinin merkezinde durur. Şimdiki zamanda bulunduğu konumu ve Budist topluluğa yemek yapma pratiğini "Geçmişteki, şimdiki zamandaki ve gelecekteki ben hâline geliyorum." sözleriyle anlatır. Nitekim topluluğa erişte yaptığını izlediğimiz görüntülerde, anne ve babasının nasıl erişte yaptığını anlatmaktadır ve burada geçmiş ve şimdiki zaman görsel ve sözel olarak iç içe girer. Kwan annesinin ölümünden başlayarak yeni bir hayat, dahası yeni bir zamansallık kurmuş, annelik kimliğini konvansiyonel olmayan bir biçimde müzakere etmiş ve buradan yeni bir var oluş devşirerek güç kazanmıştır ve bir topluluğun parçası olmuş; deyim yerindeyse, yeni ve daha büyük bir aile kurmuştur.

Bu açıdan Adria'nın hikâyesi diğerlerinden biraz farklıdır. Adria, daha önce söz edildiği gibi, ailesi ve *El Bulli* nedeniyle kendi seçmediği bir kalabalığın içine, kendisinin var etmediğini düşündüğü bir benlikle doğmuştur. *El Bulli*'den bahsederken "Bir canavar yaratmıştık." ve "[hız] benim için işkence olmuştu." der. Zamanında son derece ihtişamlı bir restoran olan *El Bulli* ve etrafındaki kalabalık Adria için bir fırsat değil, bir engeldir. Kendisi olmak ve güçlenmek için Adria'nın ihtiyacı olan şey, kalabalıklaşmak ya da çoğalmak değil, azalmaktır. Bu azalma hâli, Adria'nın kurduğu aile ve haftada bir ya da iki kez bir araya geldiklerini söylediği küçük arkadaş grubuyla zaman geçirdiği görüntülerle görselleşir. Adria'nın arkadaş grubuna yemek yaptığı ve birlikte eğlendikleri görüntüler akarken söyledikleri bu azalma ve mütevazı biçimde var olma çabasının altını çizer niteliktedir. Adria, "Konuşma yapmayı sevmiyorum." der; bu ağabeyi Ferran'ın daha önce sayısız dergi ve gazeteye konu olduğunu gösteren kurgulanmış görüntülerle (Albert Adria, Ferran Adria'yla ilgili haber yapmış gazete ve dergilerin iplere tutturulmuş biçimde sergilendiği boş bir alanda dolaşır.) açık bir zıtlığın ifadesidir. Ferran ünlü bir şeftir ve bu durumdan memnundur; Albert ise daha olağan bir var oluşu seçmiştir. Onu güçlendiren kendi kurduğu mütevazı topluluk (ailesi ve arkadaşları) ve böylelikle yarattığı bağımsız bir var oluştur.

Hayatın erken dönemlerinde deneyimlenmiş ama daha ileri evrelerinde keşfedilmiş bir topluluk fikri Corrado Essenza'nın hikâyesinde de açığa çıkar.

Hayatının bir döneminde eğitim almak için Sicilya dışında, Roma'da yaşamış, ancak pastaneyi kendisinden önce işleten teyzesinin vefat haberini almasıyla, geri dönmek zorunda kalmıştır. Burada Essenza'nın Roma'da üniversite okurken çekilmiş siyah-beyaz birkaç fotoğrafı gösterilir, bu fotoğraflar gösterilirken söyledikleri dikkat çekicidir. Essenza 1960'lı yılların genç kuşağının üyesi olarak hep değişimden yana olduğunu söyler. Nitekim *Cafe Sicilia*'yı önceleri değiştirmeye çalışmış ve deneysel yemek teknikleri uygulamıştır. Ancak bu yenilenme karşılık bulmayınca Essenza köklerine döner. Essenza'nın yaptığı aslında yerel olanı savunmaktır. Endüstriyel gıdaya tepki duyar ve bunu Sicilya'da zaman içinde açılmış alışveriş merkezlerinden bahsederken şu sözlerle dile getirir: "Hiçbir şeyi taze satın alamadığımız sahte şehirler. Buna uygarlık denir mi? Buna cehalet denir.". Zaman içinde Essenza'nın kayıtsızdan başlayan hikâyesi, endüstriyel olana karşı mütevazı bir mücadeleye dönüşür ve bu mücadeleye başkalarını, Sicilyalı üreticileri de davet eder. Bu eyleme geçme hâline Essenza'nın Noto'daki satıcılar, pazarcılar, yetiştiriciler ve çiftçilerle görüntüleri eşlik eder. Önce kendisi yine Sicilya adası için önemli bir ürün olan badem yetiştiriciliğine başlar, daha sonra Sicilyalı badem yetiştiricilerini örgütler. Burada yerel kimlik ve yerel üretim etrafında bir topluluğun öncülüğünü üstlenmiş olur. Bu örgütlenmenin Essenza'nın hayatında ve *Cafe Sicilia*'da sembolik bir karşılığı da vardır: Adı *Terra Nostra* (Bizim Ülkemiz ya da Bizim Toprağımız) olan bademli bir tatlı üretir ve bu tatlı pastanenin alamet-i farikası hâline gelir. Kwan'a benzer şekilde, Essenza da böylece geçmiş, şimdiki zaman ve gelecek arasında bir süreklilik inşa eder. Geçmiş (endüstriyel olmayan ürünlere ulaşabildiği zamanlar) şimdiki zamanda bir örgütlenme aracılığıyla geleceğe (yerel ürünlerin korunması ve sürdürülebilirlik) taşınır. Bunu mümkün kılan hatırlama, kimlik ve yemek arasında var olan bağıdır.

### **Sonuç**

Hatırlama, kimlik ve yemek ilişkisi hem toplumsal hem de bireysel düzeyde, insan topluluklarının birbirinden çok farklı pratikleri üzerinden gözlemlenebilir. Ancak bu ilişkiselliğin ampirik düzeyde aşındırıcı biçimde sınırdığını söylemek pek de mümkün değildir. Bu ilişkisellik, politika, ekonomi, eğitim ya da din gibi büyük yapılar içinde sınanabileceği kadar, popüler kültür ürünleri de bu bağlantıyı yorumlamak son derece elverişlidir. Psikanaliz, kültürel çalışmalar ve sosyoloji gibi farklı disiplinlerin bu yoğunlaşmaya ilişkin farklı ve zengin

yanıtları olacaktır. Yemek, bellek ve kimlik ilişkisini sınamak ise, bu üç kavramın birbirine kararlı biçimde yakınsayan tanımları ve kavrayışları nedeniyle özgül bir nitelik taşımaktadır. Yemek bir bellek taşıyıcısı olduğu gibi, aynı zamanda kimliğin de kurucu ve pekiştirici bir unsuru olarak yorumlanabilir. Belleğe dönük popüler ilgi, yemeğin kültürel ürünler içinde anlamlı bir yere oturmasıyla paralellikler gösterir. Özellikle geç modern dünya bağlamı ve bunun yarattığı geçmişle ilişkilene arzusu ya da "bellek patlaması", sinemadan edebiyata, kültürel tüketimin artan oranda merkezî bir bileşeni hâline gelmiştir ve televizyon ya da dijital platform dizilerinden müziğe bir dizi alan içinden izlenebilir. Bu çalışma yemek, kimlik ve bellek arasında üçlü bir kavramsal hat kurarak, bu ilişkiselliği *Chef's Table* belgeseli özelinde yorumladı.

Geç modern deneyimde belleğin ve yemek kültürlerinin neden eş zamanlı biçimde yükselişe geçtiği sorusu, hem kavramsal olarak hem de çeşitli ampirik malzemeler dolayımıyla yanıtlanmaya ihtiyaç duyan bir sorudur. *Chef's Table* bu sorunun yanıtlanması için elverişli bir malzeme sunar. Geç modern dönemde çağdaş toplumların zamansallıkla ama özel olarak da geçmişle ilişkisi açısından, burada yapılan çözümlemeyi de aşacak biçimde veri sunan popüler bir yapıdır. *Chef's Table*'da sunulan anlatıya göre, şimdiki ve gelecek zamanının ipuçları daima geçmiştedir. Nitekim yukarıda da ayrıntılı biçimde anlatıldığı gibi, bugünün ihtiyaçlarına bağlı olarak geçmiş yardıma çağrılır. Burada aslında hatırlama ve unutma –paradoksal biçimde– aynı anlama gelmek üzere iç içe geçer. Bir geçmişin belli biçimde hatırlanması, aynı zamanda o geçmişin kimi kısımlarının hatırlanmaması/unutulması anlamına gelir. Bu, seçmeci biçimde gerçekleşen bellek inşasına içkin bir süreçtir. Özellikle popüler kültür bağlamında "geçmişe dönmek" kitlesel bir nostaljik yönelimle okunma eğilimindedir. Bu akla yatkın bir yorumlama biçimi olarak düşünülebilecek olsa da, aynı zamanda, nostaljinin olumsuz çağrışımları düşünüldüğünde, kısıtlayıcı ve üretken olmayan da bir okumadır.

Sorgulanması gereken, genelde popüler kültür ürünlerinin, özelde bu makalenin odağını teşkil eden *Chef's Table* belgeselinin geçmişe dönük ilgisinin ötesi, bir başka deyişle, genel hatlarıyla yemek üzerine bir belgeselin geçmişle yakından ilgilenmesi tercihinin olası sebepleri ve bu sebeplerin oturduğu toplumsal/tarihsel bağlamdır. Boyun nostalji ve modernliği zorunlu bir ilişkisellik etrafında tartışırken, aslında bu toplumsal/tarihsel bağlamın –geç modern dünya

bağlamının– geçmişe yönelme eğilimiyle kaçınılmaz ilişkisine işaret ediyordu.<sup>49</sup> En gündelik ve sade anlamıyla “geçmişe dönüklük olarak nostalji” –ki geçmişe dönüklük *Chef’s Table*’da daima yemekle ilgilidir– sadece muhafazakâr eğilimlerle ilişkilendirilebilecek bir kavram değildir. Nostaljinin odağındaki geçmiş, tıpkı bu belgeselde olduğu gibi, travmatik deneyimleri aşmanın, bugünle yeniden ilişkilenenin, bir kimliği keşif ya da tahkim etmenin, güçlenmenin aracı ve iyicil başka deneyimleri de çağırabilecek bir potansiyel de taşır. *Chef’s Table* bunu yemek/yemek yapma pratiği aracılığıyla yapmaktadır, ancak hususiyeti, geçmişin bugüne çağrılmasının, yemek odaklı bir hatırlamanın –ki bu kaçınılmaz olarak kimliğe dair ipuçları taşıyacaktır– bugüne ve geleceğe dair iyimser ve yer yer ütopyacı imkânlar taşıma potansiyeline yaptığı vurgudur. Bu anlamda, popüler kültürdeki (banal) nostaljik yönelimin dışına çıkan ve ümitvar bir çerçeve içinde yorumlanabilecek bir zamansallık anlayışı sunan bir anlatı içermektedir.

### Kaynaklar

- Assmann, Jan and John Czaplicka. “Collective Memory and Cultural Identity.” *New German Critique*, no. 65 (1995): 125-133.
- Brubaker, Richard and Frederick Cooper. “Beyond ‘Identity’.” *Theory and Society* 29, no. 1 (2000): 1-47.
- Boym, Svetlana. *The Future of Nostalgia*. New York: Basic Books, 2001.
- Cerulo, Karen A. “Identity Construction: New Issues, New Directions.” *Annual Review of Sociology*, no. 23 (1997): 385-409.
- Cohen, Ira Jay. “Anthony Giddens.” *Key Sociological Thinkers*, edited by Rob Stones, 328-329. New York: Palgrave Macmillan, 2008.
- Confino, Alon. “Collective Memory and Cultural History: Problems of Method.” *The American Historical Review* 102, no. 5 (1997): 1386-1403.
- Connerton, Paul. *How Modernity Forgets*. Cambridge: Cambridge University Press, 2009.
- Eckstein, Justin and Anna M. Young. “Cooking, Celebrity Chefs, and Public Chef Intellectuals.” *Communication and Critical/Cultural Studies* 12, no. 2 (2015): 205-208.
- Giousmpasoglou, Charalampas, Lorraine Brown and John Cooper. “The Role of Celebrity Chef.” *International Journal of Hospitality Management*, no. 85 (2020): 1-23.
- Groszlik, Rafi and David Kyle. “The Recipes of Genius on Chef’s Table.” *A Philosophy of Recipes: Making, Experiencing, and Valuing*, edited by Andrea Borghini and Patrik Engisch, 185-198. London: Bloomsbury Publishing, 2022.
- Halbwachs, Maurice. *On Collective Memory*. Chicago: The University of Chicago Press, 1992.

<sup>49</sup> Svetlana Boym, *The Future of Nostalgia* (New York: Basic Books, 2001).

- Holtzman, Jon D. "Food and Memory." *Annual Review of Anthropology* 35, no. 1 (2006): 361-378.
- Huysen, Andreas. *Twilight Memories, Marking the Time in a Culture of Amnesia*. London: Routledge, 1995.
- Long, Lucy M. "Learning to Listen to the Food Voice." *Food, Culture & Society* 7, no. 1 (2004): 118-122.
- Lupton, Deborah. "Food, Memory and Meaning: The Symbolic and Social Nature of Food Events." *The Sociological Review* 42, no. 4 (1994): 664-685.
- Megill, Allan. "History, Memory, Identity." *The Collective Memory Reader*, edited by Jeffrey K. Olick, Vered Vinitzky-Seroussi and Daniel Levy, 193-197. Oxford: Oxford University Press, 2011.
- Misztal, Barbara. *Theories of Social Remembering*. Berkshire: Open University Press, 2003.
- Oliver, Allen. "Purposeful Sampling." *The Sage Dictionary of Social Research Methods*, edited by Victor Jupp, 244-245. Thousand Oaks: Sage Publication, 2006.
- Orhon, Göze. *The Weight of the Past: Memory and Turkey's 12 September Coup*. Newcastle upon Tyne: Cambridge Scholars Publishing, 2015.
- Parasecoli, Fabio. "Food, Identity, and Cultural Reproduction in Immigrant Communities." *Social Research* 81, no. 2 (2014): 415-439.
- Ray, Krishnendu. "Food and Identity." *The Handbook of Food Research*, edited by Anne Murcott, Warren Belasco and Peter Jackson, 363-376. London: Bloomsbury Publishing, 2013.
- Riessmann, Catherine. "Narrative Analysis." *Narrative, Memory and Everyday Life*, edited by Nancy Kelly et al., 1-7. Huddersfield: University of Huddersfield Press, 2005.
- Ulver, Sofia and Marcus Klasson. "Social Magic for Dinner? The Taste Script and Shaping Foodiness in Netflix's Chef's Table." *Taste Consumption and Markets*, edited by Zeynep Arsel and Jonathan Bean, 26-44. New York: Routledge, 2018.
- Williams, Travis B. *History and Memory in the Dead Sea Scrolls*. Cambridge: Cambridge University Press, 2019.