

Keyifli Okumalar Dileriz

Binlerce kategoride milyonlarca PDF e-kitap, ders kitapları, dergiler ve romanlara platformumuz üzerinden ücretsiz ulaşabilirsiniz.

RESMİ WEB SİTEMİZ

<https://rantey.org>

Yedek ve Duyuru Kanallarımız

Sitemize erişim engeli gelmesi veya adres değişikliği durumunda aşağıdaki kanallardan güncel giriş adresine erişebilirsiniz:

- Telegram: <https://t.me/birkitapbir>
- WhatsApp Kanalımız : <https://whatsapp.com/channel/0029VbDHv8uE50Us4lvMoc0Y>

RESTORANIN İCADI

Paris ve Modern Gastronomi Kùltürü



Rebecca L. Spang

DOST

yaşam & kültür

Restoranın İcadı

Paris ve Modern Gastronomi Kültürü

Rebecca L. Spang

Londra'daki University College'te modern Avrupa tarihi alanında ders vermektedir. Daha çok toplumsal tarih ve kültür tarihi alanında yaptığı çalışmalarla tanınır. Harvard University Press tarafından yayımlanan bir diğer kitabı *Gothic Gastronomics* başlığını taşımaktadır.

L. Spang, Rebecca

Restoranın İcadı

ISBN 978-975-298-276-5 / Türkçesi; Bahadır Sina Şener / Dost Kitabevi Yayınları

Ocak 2007, Ankara, 333 sayfa

Tarih-Kültür Tarihi-Toplumsal Tarih-Notlar-Dizin

RESTORANIN İCADI

Paris ve Modern Gastronomi Kùltürü

Rebecca L. Spang

ISBN 978-975-298-276-5

The Invention of the Restaurant
REBECCA L. SPANG

© President and Fellows of Harvard College, 2000

Bu kitabın Türkçe yayın hakları
Dost Kitabevi Yayınları'na aittir.
Birinci Baskı, Ocak 2007, Ankara

İngilizceden çeviren, Bahadır Sina Şener

Teknik Hazırlık, Mehmet Dirican - Dost İTB

Baskı ve Cilt, Pelin Ofset Ltd. Şti.
Mithatpaşa Caddesi 62/4 Yenışehir 06420 Ankara

Dost Kitabevi Yayınları
Meşrutiyet Cad 37/4, Yenışehir 06420, Ankara
Tel: (0312) 435 9370 Fax: (0312) 435 7902
www.dostyayinevi.com
bilgi@dostyayinevi.com

İçindekiler

Resimler	9
Teşekkür	15
Giriş: Bir Restoran Yapmak	19
1 Bütün Dünyanın Dostu	31
2 Rousseaucu Duyarlılığın Yeni Mutfacı	53
3 Bir Kamu Mekânında Özel İştahlar	83
4 Ahlak, Eşitlik, İkram!	107
5 Sabit Fiyatlar: Açgözlülük ve Fransız Devrimi	138
6 Gastro Çılgınlıktan Gastronomiye	166
7 Mönüdeki Paris	190
8 Restoranlarda Saklanmak	228
Sonsöz: Restoranlar ve Hayal	254
Notlar	266
Dizin	330

Resimler

- 1 Louis Berthet, “güzel restoraniçe”, Nicolas-Edme Restif de la Bretonne’un *Les Contemporaines* (1780-88) başlıklı yapıtı için yapılan resim; Bibliothèque nationale de France’in izniyle basılmıştır, Paris.
- 2 Nicolas Lavreince, “restorancı” (1782). Bibliothèque nationale de France’in izniyle basılmıştır, Paris.
- 3 “Özgürlük onuruna kardeşlik yemeği” (yaklaşık 1794). Bibliothèque nationale de France’in izniyle basılmıştır, Paris.
- 4 “Doğru (...) hesaplar ayn” (1789). Bibliothèque nationale de France’in izniyle basılmıştır, Paris.
- 5 Domuz paçası yerken tutuklanan XVI. Louis (1791). Bibliothèque nationale de France’in izniyle basılmıştır, Paris.
- 6 “Pisboğazlar ya da Büyük Kuşlar Yavaş Uçar”. Bibliothèque nationale de France’in izniyle basılmıştır, Paris.
- 7 Varennes’de tutuklanan kral. Bibliothèque nationale de France’in izniyle basılmıştır, Paris.
- 8 Brion, “Le Peletier Suikastı” (1793). Bibliothèque nationale de France’in izniyle basılmıştır, Paris.

- 9 Swebach-Desfontaines, "Le Peletier Suikastı". Bibliothèque nationale de France'in izniyle basılmıştır, Paris.
- 10 "Fransa'nın Gastronomi Haritası" (ayrıntı), Charles Louis Cadet de Gassicourt'un *A Course in Gastronomy*'sinin (1809) kapağı. Bibliothèque nationale de France'in izniyle basılmıştır, Paris.
- 11 Dalağından rahatsız bir İngiliz (...) Fransa'ya gelir" (1815). Bibliothèque nationale de France'in izniyle basılmıştır, Paris.
- 12 "Fransız yemekleriyle dalak tedavi edilir" (tahminen 1815). Bibliothèque nationale de France'in izniyle basılmıştır, Paris.
- 13 "Alül'al zevk. Restaurant Véry". Bibliothèque nationale de France'in izniyle basılmıştır, Paris.
- 14 Bourdet, "Garson bize biraz *racabout* getir" (1835). Bibliothèque nationale de France'in izniyle basılmıştır, Paris.
- 15 "Özel bir oda (...) bir saat içinde yemek". Bibliothèque nationale de France'in izniyle basılmıştır, Paris.
- 16 Charles-Joseph Traviès, "Bay Mayeux'nün Jestleri" (tahminen 1831). Bibliothèque nationale de France'in izniyle basılmıştır, Paris.
- 17 Gavarni, "Bir Kadının Desiseleri: bir restoranın özel kabini". Bibliothèque nationale de France'in izniyle basılmıştır, Paris.
- 18 "Paris'te Gençler Hukuk Çalışıyor" (1833). Litograf *Le Charivari*'den. British Library'nin izniyle basılmıştır.
- 19 Charles-Joseph Traviès, "Hesap". Bibliothèque nationale de France'in izniyle basılmıştır, Paris.
- 20 "Ödemem lazım", litograf *Le Charivari*'den. British Library'nin izniyle basılmıştır.
- 21 "Hem fazla hem az". Bibliothèque nationale de France'in izniyle basılmıştır, Paris.
- 22 "İşkembe" (1819). Bibliothèque nationale de France'in izniyle basılmıştır, Paris.
- 23 "İşkembenin Hakları". Bibliothèque nationale de France'in izniyle basılmıştır, Paris.
- 24 Boilly, "İstiridye Yiyenler" (1825). Bibliothèque nationale de France'in izniyle basılmıştır, Paris.
- 25 Bir taşralının restoranda yediği ilk kazık. Bibliothèque nationale de France'in izniyle basılmıştır, Paris.
- 26 "Leziz bir parça", litograf *Le Charivari*'den. British Library'nin izniyle basılmıştır.
- 27 Honoré Daumier, "üç sous param var". Litograf *Le Charivari*'den. British Library'nin izniyle basılmıştır.

RESTORAN: Hasta ya da bitkin birine gücünü yeniden kazandırma özelliğine sahip yemek ya da ilaç. Konsome ve keklik çorbası mükemmel restoranlardır. Şarap, brandy ve likörler de canı çekilmiş olanlara iyi gelen restoranlardır. Bazı restoranlar hafif, lezzetli etlerden damıtılır ve yumuşak beyaz ekmek, uyarıcı sular ve tozlar, reçel, macun ve başka iyi ve tatlı kokulu malzemeler eklenir. Etli jöle de bir çeşit restoran olmakla birlikte, sıvı olan restorandan daha besleyici ve daha kıvamlıdır.

FURETIÈRE, *DICTIONNAIRE UNIVERSEL* (1708)

Etsuyu ya da Restoran tarifi: birkaç dilim soğanı, biraz sığır kemiği iliğini ve biraz da iyi yerinden beyaz dana etini, iyi kalaylanmış çok temiz bir tencereye koyun. Dana etinin üstüne yağı alınmış birkaç jambon derisi ve sonra da birkaç dilim havuç yerleştirin. Yeni kesilmiş sağlıklı bir tavuğu alın; içini dışını iyice temizleyin; parçalara ayırıp iyice ezin. Henüz sıcakken tencerenin içine koyun ve sonra birkaç dana eti parçasıyla jambon derisi ekleyin. Bu etsuyunun iki *pintes*i (yaklaşık

iki litre) için sadece dört ya da beş libre dana etine ve dört ons jambona ve ayrıca bir tavuğa ihtiyacınız olacaktır. Hepsini tencerenize iyice yerleştirdikten sonra bir bardak bulyon ekleyin. Tencereyi iyice kapatıp yüksek ateşe koyun. Önce düşük ateşe koyarsanız etsuyunu verir ama esmerleşmez. O zaman da yemeğin suyu yapışır ve et topaklanır; bu da pişme sırasında sertleşmeye neden olur ve et, restoranı oluşturacak şekilde tavanın dibine çökmez.

Et esmerleştğinde, terlemesi için kırk beş dakika orta ateşte kaynatın. Tavaya yapışmamasına dikkat edin ve ara ara bir parça bulyonla nemlendirin. Nemlendirirken restoranın keskin ya da çok güçlü olmamasına dikkat edin; tatlı, kremalı ve kendi tat ve kokuları olan malzemelerle yapılan çeşitli soslara uygun olmalıdır. Pek çok aşçı bu etsuyuna sarmısak, karanfil, fesleğen, mantar vs. gibi kokusu güçlü malzemeler katmakla birlikte, bendeniz damak tadı ve sağlık açısından daha iyi olduğuna inandığımdan daha basit bir usulü tercih ederim.

MARIN, *LES DONS DE COMUS* (1739)

RESTORANCILAR: Restorancılar, restoran ya da kral bulyonu denen gerçek etsuyu yapmaya mahir ve her tür krema, pirinç, şehriye çorbası, taze yumurta, makarna, pişmiş horoz, şekerleme, hoşaf ve diğer zarif ve sıhhi yemekleri satma hakkına sahip kişilerdir.

Başından beri Restoran ya da Sağlık Ocağı denen bu yeni işletmeler, bu başkentte sahip oldukları 1766 kuruluşu Roze ve Pontailé beylere borçludurlar.

En güzel kafeleri hiçbir suretle aratmayan bu restoranların ilki Poulies Sokağı'nda açıldı; ama yeterince rağbet görmediğinden Saint Honoré Sokağı'ndaki Aligre Oteli'nin bulunduğu yere taşındı ve orada aynı başarıyla ve her zaman bu tarzışın temeli olması gereken aynı temizlik, zarafet ve dürüstlük ilkeleriyle faaliyetini sürdürmektedir.

Her parçanın fiyatı ayrıdır ve sabittir; günün her saati gidilebilir. Bayanlar da kabul edilmektedir ve makûl bir fiyata evlerine yemek de getirebilirler. Şu iki canayakın dize bu işletmenin sloganı olmuştur:

*Hic sapide titillant juscita blanda palatum,
Hic datur effaetis pectoribusque salus.*

(Yumuşak damak zevkinizi gıcıklayacak leziz soslar burada halsizler burada bulur sağlıklı ciğerleri.)

[MATHURIN ROZE DE CHANTOISEAU], *TABLETTES DE RENOMMÉE OU ALMANACH GÉNÉRAL D'INDICATION* (1773)

RESTORAN, sıfat, kudrete kavuşturan ya da onaran şey. *Sihhi ilaç. Sihhi iksir. Sihhi yiyecek.*

Daha genelde adıl olarak kullanılır. *Şarap ve bulyon iyi restoranlardır.*

Özellikle çok lezzetli bir etsuyundan ya da bir et özünden söz edildiğinde kullanılır.

Ek olarak, bir restorancının işletmesidir. *Bu sokakta yeni bir restoran açıldı. O bir restoran işletiyor.*

RESTORANCI, isim, onaran ya da yeniden tesis eden kimse. Kentler ve kamu anıtları dışında nadiren kullanılır. *Bu kent harap olmuştu ve kral onu yeniden inşa etti. Kral onun restorancısıdır (restore edicisidir).*

Daha çok moralanlamda kullanılır. *Bu kral edebiyatın ve sanatın restorancısıdır. Bu muhterem, tarikatına eski disiplini kazandırdı (restorancısıydı). Özgürlüğün, ticaretin, hukukun, düzenin vs. restorancısı.*

Restorancı, aynı zamanda, her birinin fiyatı ve türü bir tür levhanın üzerinde belirtilmiş, günün her saati porsiyonlar halinde çıkartılan yemekler veren lokantacılar için kullanılır. *Bir restorancıda yemek yemek; bir restorancının mönüsü.*

DICTIONNAIRE DE L'ACADÉMIE FRANÇAISE
(ALTINCI BASKI, 1835)

Teşekkür

Bu kitabın çeşitlemelerini uzun zaman yanımda taşıdığımından çok sayıda insanın ve kurumun işe dahil olmasında şaşılacak bir yan olmamalı. Onlara çok şey borçluyum. Özellikle doktora danışmanım Simon Schama'ya müteşekkirim. Beni tarihçi olmaya sevk eden onun bu doktora çalışmama duyduğu ilgi olduğundan, on beş yıl süren o coşkun destekten ve ilhamdan dolayı kendisine teşekkür ederim. Dominick LaCapra bu projeye yılmaz bir destek verdi; öte yandan, James Boon da coşkusu ve cömertliği nedeniyle binlerce teşekkürü hak etmektedir. Alison Casarett, Hilary Ford ve Miranda Massie de mezuniyet kariyerimin hoş geçmesinde büyük rol oynadılar.

Pek çok arkadaşım ve meslektaşım bu çalışmanın bölümlerini okudular ve çeşitli biçimlerde yardımda bulundular. Robert Darnton, Caroline Ford, Raymond Grew, Patrice Higonnet, Colin Jones, Jann Matlock ve adını bilmediğim pek çok okur metni okuyup değerli yorumlar yaptılar ve yararlı referanslar verdiler. Projeyi sayısız yönlerle iten bu yorumlar, restoranlar hakkındaki bir kitabın neredeyse her şey hakkında bir kitap

olabileceğini fark etmeme yardımcı oldu. Doktora sınıfımdan arkadaşlarım da taslakları okudu; şenlikli heveskârlığı için Ron Schechter'e, ölçülü eleştirileri için Jim Livesey'e teşekkür ederim. Michael Cooperson yazınsal değeri olmayan şiirlerin çevirilerindeki nadir yeteneğiyle kendini yine ortaya koydu. John Rabinowitz ve Tony Coretto, daha az akademik olmakla beraber, en az diğerleri kadar yararlı yorumlarda bulundular. Cömert konukseverlikleri için Cambridge'te Tom ve Martha Sieniewicz ile Paris'te Mary ve Philip Hyman özel teşekkürü hak etmekte.

Tez çalışmamı yürütürken, Jean-Louis Flandrin ile Jean-Robert Pitte, restoranlar hakkındaki ilk düşüncelerimi dile getirmeme fırsat verdiler. O zamandan beri bu çalışmanın belli bölümlerini çeşitli konferanslarda, seminerlerde ve atölye çalışmalarında sunarak tecrübe kazandım. "Kamu alanı" üzerine yapılan The Voltaire Foundation/International Society for Eighteenth-Century Studies East-West sempozyumu özellikle değerli bir hafta oldu; bunun için Robert Darnton'a yeniden teşekkür etmek isterim. Bu malzemenin bazı bölümlerini Society for French Historical Studies, Conference on Nineteenth Century French Studies, Group for Early Modern Cultural Studies, Cornell Üniversitesi doktora tarih semineri, Harvard Center for European Studies, Institute for Historical Research'teki Modern France semineri, Warwick Üniversitesi'ndeki toplumsal tarih semineri ve Oxford'taki Aydınlanma seminerine sunduğumda soru soranlara, eleştiri ve yorumda bulunanlara da müteşekkirim. Bu sunuşların hepsi, çeşitli arşivlerde ve kütüphanelerde yapılan araştırmalardan doğmuştur. Bibliothèque Nationale, Bibliothèque Historique de la Ville de Paris, Archives Nationales, Archives de la Seine, British Library ve Harvard Üniversitesi Kütüphanesi'ndeki personele yardımlarından dolayı özellikle teşekkür etmek isterim. Kitabın konusunun genişliği çok fazla sayıda araştırma yapmayı gerektirmekle birlikte, cömert bir maddi destek olmadan da bunları gerçekleştirmek olanaksız olurdu. Mali yardımlarından dolayı Cornell Üniversitesi, Olin Vakfı, Fransız Elçiliği'nin Kültür Hizmetleri Şubesi, Voltaire Vakfı, Londra Üniversitesi Tarih Bölümü, Michigan Society of Fellows, Michigan Üniversitesi Roma Dilleri ve Edebiyatı Bölümü, American Institute of Wine and Food Paris şubesi ve Fransız Tarih İncelemeleri Cemiyeti'ne teşekkür etmek isterim.

British Library ile Bibliothèque Nationale, koleksiyonlarındaki imgerlerin kopyalarını almama izin vermekle âlicenaplık gösterdiler. II. ve III. bölümlerin bazı kısımları, *Common Knowledge*'in 1996 bahar sayısının 92-108. sayfalarında "Rousseau in Restaurant" başlığıyla yayınlanmıştı; bu materyali burada yeniden kullanmama izin verdikleri için Oxford

Üniversitesi'ne teşekkür ederim. Harvard University Press'teki yayıncılarım Lindsay Waters ile Mary Ellen Geer'a da gerçekten çok şey borçluyum.

Güvenilir birkaç kişi, el yazmalarını neredeyse benim onları yazdığım sırada ve sıklıkta okudular. Kuru bir "teşekkür" onların bu çabalarını ödemekte yetersiz kalır; ama bunun (bu bitmiş kitapla birlikte) yeterli olmasını diliyorum. Stuart Semmel ilk versiyonların çoğunu okudu ve hep neşeli, dikkatli ve dirayetliydi: nadir rastlanan bir bileşim. Elizabeth Ezra taslaklara, zekâ, enerji, nükte, sağduyu ve inatçı bir imanla yorumlar getirdi. David Polly, Rousseau, restoranlar ya da Roze de Chantoiseau hakkında sayısız sohbete tahammül gösterdi; evliliğimiz, pek çok şey ifade etmenin yanında, bu kitap bağlamında disiplinlerarası bir diyalogun erdemlerini göstermek açısından özellikle mutluluk vericiydi. Ebeveynlerim, çocuklarım ve yeğenlerim bu projeden de daha uzun bir süre benimle oldular ve her zaman huzur, maişet ve espri kaynağıydılar. Bu kitap onlara adanmıştır.

Giriş:

Bir Restoran Yapmak

Restoran, yemek yenen bir yer olmadan yüzyıllar önce, hatta böyle bir yer haline geldikten onyıllar sonra bile yenecek bir şey, şifalı etsuyuydu. Bu kitapta, (bugün bildiğimiz haliyle) restoranın minik bir tas bulyondan doğuşunun izi sürülmektedir.

Onbeşinci yüzyılda bir *restoran* tarifi, yeni kesilmiş horozun, simyacı-
nın cam güğümünde altmış altın dükayla pişirilmesi talimatıyla başlıyordu
ve aşçının altın parçaları yerine elmas, yakut, safir, yeşim taşı ya da “heki-
min uygun görebileceği başka bir iyi ve kıymetli taş kullanabileceği”
belirtiliyordu.¹ Onyedinci ve onsekizinci yüzyıl Furetière ve Trévoux
sözlükleri, değerli taşları tariftan çıkarmakla birlikte, *restoranı* hâlâ yarı
tıbbi bir ilaç olarak tanımlarken, Diderot ve d’Alembert’in büyük *Ansik-
lopedisi*’nde (1751-1772) “restoran” “tıbbi bir terim” olarak yer almış,
brandy, nohut ve çikolata “şifalı” maddelere örnek olarak gösterilmiştir.²
Onsekizinci yüzyılda, yemek üzerine yazılmış pek çok Fransızca kitapta,
acı çeken hastalara şifa olacağını, tatsız tutsuz soslara lezzet katacağını
garanti ettikleri, *restoran* denen ve esaslı bulyona dayanan ilaçlarla ilgili
uzun tarifler bulunurdu.³

Bu dönemin *restoranları* yüksek yoğunluklarıyla diğer bulyonlardan farklıydılar. Çünkü, diğer sıradan etsularından farklı olarak, hiç sıvı eklenmeden hazırlanırlardı. Bir simyacı titizliğiyle gerçekleştirilen pişirme işleminden sonra ortaya çıkan nihai ürün, etin saf özünden oluşan bir suydur. Tariflerde çeşitli etlerin –genellikle domuz, dana ve (tavuk, keklik ya da sülün gibi) bazı kümes hayvanları– kapağı sıkıca kapatılmış bir tencerede ya da *bain marie* usulüyle (sıcak su banyosu) saatlerce pişirilerek eritilmesi istenirdi. Uzmanlara göre, bu uzun pişirme işlemi sırasında et çözülmeye başlar, sofraya geldiğinde zaten yarı yarıya sindirilmiş bir halde olurdu. Bir tarifin iştah kabartıcı ifadesiyle, *restoranın*, katı yiyeceği “bir tür suni kilüs”e döndürmek gibi bir yararı vardı.⁴ Bu sayede *restoranların*, hastanın zayıf düşmüş sindirim sistemine yük olmadan, etin gerekli besleyici özelliklerini kazandırdığı düşünülüyordu.

Kente özgü bir toplumsallaşma mekânı olarak restoran bu etsuyundan doğdu. Başlangıçta, Eski Rejim’in son yirmi yılında, bir kafeye kahve içmeye gider gibi şifalı bulyonlar içmek için restorana (ya da, daha genel olarak dendiği gibi, “bir restorancının odası”na) gidilirdi. İlk restorancılar pek katı yiyecek satmazlardı; ilanlarda, işletmelerini, narin bünyelerinden dolayı akşam yemeği yiyemeyecek olanlar için uygun yerler olarak tanıtırldı. O nedenle, ilk haliyle restoran, yemek yemeye *değil*, oturup ağır ağır *restoran* yudumlamaya gidilen bir yerdi. Kişisel masaların, sıhhi et sularının ve değişken öğün vakitlerinin varlığıyla hanlardan, tavernalardan ya da aşevlerinden ayrılan bu ilk restoran dükkânının, “Paris restoranı” sözcüklerinin bugün bizde uyandırdığı resimle ortak hemen hiçbir yanı yoktu. Ancak, 1820’lere gelindiğinde Fransa’nın başkentindeki restoranlar –dört sütunlu mönüleri, kafası allak bullak müşterileri ve kibarlıkları duruma göre değişen garsonlarıyla– bugün bildiğimiz restoranları oldukça yakından andırmaktaydı. Restoran gerçek bir kültür kurumu haline gelerek Paris’in en tanınmış ve ayırt edici mihenk taşları arasında yerini almıştı.⁵

Ondokuzuncu yüzyılın ortasından çok sonra bile, restoranlar, Fransa’nın başkentinin dışında nadiren karşılaşılan, neredeyse tamamen Paris’e özgü bir görüngü olarak kalacaktı. Paris’e giden Amerikalılar’la İngilizler, kentin “en hususi” ve “en olağanüstü” özellikleri arasında saydıkları restoranlara hayran kaldılar.⁶ 1844’te Dickinson Koleji’nin başkanı John Durbin, yazılarında, bir restoranda yemek yemekten, New York’ta, Philadelphia’da ya da Londra’da yaşadıklarına ya da tanık olduklarına hiç benzemeyen, “pek çok bakımdan Paris’e özgü” bir şey olarak söz etti; on yıl sonra, bir çocuk kitabı olan *Rollo in Paris*’te, Paris’te pansiyonda

kalınmadığı, otelde oda tutulduğu ve istenen saatte yemek yendiği özene bezene açıklanmaktaydı.⁷

Restoranların Paris'i benzersiz bir yer yaptığını düşünen sadece yabancı ziyaretçiler değildi. 1851 gibi geç bir tarihte bile, Fransa'nın taşra bölgelerinin yaklaşık üçte ikisinde görev yapan yerel memurlar, raporlarında kendi yetki alanlarında restoran bulunmadığını belirttiler.⁸ Ancak Var valisi, içişleri bakanına bölgesinde restoran bulunmadığını bildirirken, orada yenen bütün yemeklerin evde hazırlandığını kastetmiyordu elbette; her şeyden önce, yüzyıllar boyu yolculara hizmet vermiş olan hanlar vardı; şaraphaneler de şarap ve brandy ile demlenmek isteyenlere iyi kötü bir çatı sunuyordu. Valinin basitçe ifade ettiği şey, onun kafasında, halka sadece yemek vermenin bir işletmeyi "restoran" olarak nitelemeye yetmemesiydi. Valimizin zihni oldukça karışmış Sarthe'taki bir başka meslektaş da raporunda benzer bir ifade kullanıyordu: "Buradaki bütün hancılar gelen geçene yemek verdiğinden ve bütün restorancılar oda kiraladığından bizde gerçek anlamda restoran bulunmamaktadır."⁹ "Restorancı" terimiyle hazır yemek satanları kastetmekle birlikte, odaların kiralandığı ve atların, tıpkı insanlar gibi, beslendiği bir müesseseye "restoran" demek valinin içinden gelmemiştir. Çünkü, insanlar "restoranlar"dan konuşurken, terime ve mekâna bir kentsel zarafet, yenilik ve gizem havası vererek çok özel bir şeyden söz ediyorlardı.

Onsekizinci yüzyılın bulyonundan ondokuzuncu yüzyılın işletmesine, minyatür bir çorba kasesinden Rabelaisci bir ifrata, duyarlılıktan siyasete, bütün bu geçişler restoran terimini tanımlamıştır. Bugün bildiğimiz anlamda restoran, onsekizinci yüzyılın duyarlılık tapısından ondokuzuncu yüzyılın zevk duygusuna geçişi temsil etmektedir: bir çağın toplumsal değerinin mutasyona uğrayarak bir başka çağda kültürel bir cakaya dönüşmesi. Bulyondan ihsana bu geçiş hiç de kaçınılmaz değildi; tersine, çoğu zaman birbiriyle ilgisiz görülen konuların –restoran eleştirileriyle siyasi yemekler, moda icatlarla Aydınlanma bilimi, devrimci hevesle estetik hiyerarşiler, caiz olmayan fingirdeşmelerle tıbbi karışımlar– çakıştığı ve iç içe geçtiği karmaşık bir öyküdür burada anlatılacak olan. Geçen 230 yılda restoran bir tür kent kaplıcası olmaktan çıkıp "siyasal" bir kamu forumuna, daha sonra da açıkça ve bilfiil gayri siyasi bir sığınağa dönüştü. Baştan sona, bu dönüşümler, restoranın Paris'in yaşamındaki yeriyle ilgili her yeni idrakın başka yeniden değerlendirmelere ve yaratıcı kopuşlara kapı açtığı, süregiden yarışmacı bir süreç olarak tanımlanmış bir dizi evreden geçen bir ilerleme şeklinde olmamıştır. Bu kitapta keşfedilen örüntüler çizgisel değildir; bir tür varlık bulma biçiminde tezahür ederler.

Ben, uzun zamandır Fransız Devrimi'ne kadar restoranların yasadışı olduklarını ileri süren yerleşik kronolojiden ve kabul görmüş inançtan ayrılarak, kitabı onsekizinci yüzyılın ortasından başlattım. Restoranların ondokuzuncu yüzyılın başında inkişafı, Devrim'in, Eski Rejim'in katı lonca yapısını ilgasına ve (kafası uçurulmuş şefleri ya da ülkeyi terk eden aristokratları işten uzaklaştırmaktaki rolü kadar) mutfaksız taşra devrimcilerini Paris'e getirmesine dayandırılmıştır. Oysa, restorani bu şekilde devrimin bir görüngüsü olarak ele almak, onun Eski Rejim'deki öncellerine ilişkin görüşümüzü son derece sınırlamıştır. Devrimin yarattığı uçurumdan da destek alan, restoranın Paris'in yaşamındaki yerine ilişkin bu sözde çözümlemeler malum temalara ve mecazlara başvurdular sadece: başlangıçta restoranlar yoktu; sonra Devrim geldi, ardından bugün bildiklerimize çok benzer restoranlar ortaya çıktı. Ne var ki, bir savı bir kopuşa dayandıran imge açıklayıcı olsa da, bir kültür kurumunu başlangıçtaki mitik kopma anına götürmekte, problematik, tarihsel açıdan oldukça eksik bir şey vardır. Bu bakış açısı, kendi yolunda son derece aydınlatıcı olmakla birlikte, restorani (devrimin varsayılan diğer yan ürünleri gibi) çok yerinde bir tabirle "genesis amnesia" denen şeyle örttü: tarihin özgül ve olumsal akıbetini belirsiz bir devrimci "modernlik" kavrayışına atfeden şu yaygın sıkıntı.¹⁰

Restoranın basitçe "modern" bir görüngü olduğuna duyulan inanç, restoranın tarihini, daha nüanslı çözümlemelerin yerini müsrif öğünler ve leziz yemeklerle ilgili anekdotvari betimlemelerin aldığı bir tür gastronomi menkıbesiyle sınırladı.¹¹ İkonografik, ondokuzuncu yüzyıl formuyla sınırlanan restoran, tarihinden boşaltıldı ve bir anlamda doğallaştırıldı (biyolojik iştaha, herhangi bir meziyeti olmayan, tamamen öngörülebilir bir karşılık haline getirildi). Böylece, doğallaştırıldığı kadar aynı zamanda ulusallaştırıldı da: Fransız mutfağının varsayılan üstünlüğünün bir başka ürünü olarak görüldü. Ondokuzuncu yüzyılda Paris'i gezmeye gelen İngilizler ve Amerikalılar, yerel "ulusal karakter"i kendini restoranların yemek salonlarında gösterdiğine inanan ilk kişilerden olmakla birlikte, bu karara, kendi yurtlarıyla "karşı kıyı"daki bu ülke arasında farklılıklar bulmaya hayli duygusal bir enerji sarfettikten sonra vardılar. Bu gezginler arasında en coşkulu, en Fransız âşığı olanlar için bile Fransız restoranlarındaki her şatafat İngiliz evcimenliğinin daha çok istenmesine yol açtı ve Paris'in her entipüften şıklığı New York'un "hakikiliği"ni daha bir hissedilir kıldı.¹² Bu tutumlar ne çok şaşırtıcı ne de ondokuzuncu yüzyıla özgü şeyler olmakla birlikte, tarihçilerin onları bu denli yürekten kabul etmeleri ve hevesle yeniden kaydetmeleri biraz gariptir. Belki de, daha

garip olanı, yirminci yüzyıl Fransız âlimlerinin ve siyasetçilerinin Fransa'nın ayrıksılığıyla ilgili her anlatıya, örneğin “gezegendeki diğer her kurumlaşmadan farklı olarak bütün derinliğiyle bir Fransız kurumu” diye betimlemek suretiyle restoranı da dahil etmiş olmalarıdır.¹³ Restoranın Fransız yaşamının bir ikonu olarak yerleşmesinde ve dolayısıyla bu kitabın projesini bir biçimde mümkün hale getirmekte bu savların katkısı büyüktür. Ancak bu savlar, restoranı son derece temsil edici kılan tarihsel ve metinsel süreçlere genellikle eleştirisiz bir tutum takınmaktadırlar. Restoranı yalnızca “Fransız” mutfağı fantezisinin arızı tezahür sahalarından biri olarak gören bu önceki çalışmalar, gastronomi yazınının, başlangıçta son derece polemiksel olan kendi iddialarını (sadece düz bir “zevk” meselesi olarak) tarihsel alandan ve toplumsal çözümlemeden çıkarma pahasına sorgusuz sualsiz kabul etmişlerdir. Benim kitabım bu temayla başlayıp yemeğin tanrılaştırıldığı ondokuzuncu yüzyılla son bulmaktadır; ancak okurun gurme tapısını bir telos ya da heyecanlı bir final olarak görmeyeceğini umuyorum. Tersine, bir zamanlar tamamen ayrıksı olan, şimdiyse büyük oranda bayağılaşmış son derece özgül bir tarihsel gelişmeydi bu.

Restoranların bireysel olduğu kadar potansiyel toplumsal yenilenme mekânları olarak tasavvur edildiği bir andan başlayan ve artık böyle anlaşılmalarının olanaksız olduğu bir dönemle devam eden bu kitap, restoranın (tarihçiler ya da yazın âlimleri için değil ama) gurmeler ve kılavuz kitap yazarları için bir çözümleme konusu olarak tanımlanmasından sorumlu tarihsel gelişmelerin taslağını çıkarmaktadır. Aşçılığın nasıl başlı başına bir uzmanlık alanı haline geldiği; “zevk”in nasıl “Zevk”ten ayrıldığı; “gastronomi” denen mit yapısının nasıl modern “Paris” resminin baskın bir parçası haline geldiği incelenmektedir. Restoranın önceleri ilmi çalışmaların dışında tutulmasının önemine baktığımızda, “zevk” alanının harici yorumlardan etkilenmeyen, özerk kabul edilen bir alan olarak tanımlanmasında gastronominin başarısı karşımıza çıkmaktadır (her şeyden önce *De gustibus non disputandum est*).¹⁴ Bu kitapta, gurmenin, “sofranın, kendi usul ve görenekleri olan diğerleri gibi bir ülke”¹⁵ olduğu ebedi savını basitçe kabul etmek yerine, restoranlara ve gastronomik duyarlılığa özgü pratiklerin gelişmesini inceledim.

Kitabın başından sonuna dek, sanki tek bir restoran varmış ya da sanki bütün restoranlar özdeşmiş ve birbirlerinin yerine geçebilirmiş gibi, soyut bir “restoran” terimine başvurduğum sıklıkla. Bu tür bir soyutlama, bulanıklığıyla ve muğlaklığıyla çoğu zaman hayal kırıcı olmakla birlikte, bütün (ya da en azından pek çok) restoran deneyiminde ortak olan şeyi öne çıkarmak ve restoran kültürüne özgü hususiyetleri vurgulamak

gibi bir üstünlüğe sahiptir. Bu projeye başlarken maksatlı olarak naif ve aldatici ölçüde basit iki sorum vardı: “Restoran nedir? İnsanlar orada ne yaparlar?” Hepimiz bugünün restoranlarına aşına olduğumuzdan ve bir restoranın (Merriam-Webster sözlüğündeki tanımıyla) “halkın yiyecek içecek bulabileceği bir işletme; halkın yemek yediği yer” olduğunu varsaydığımızdan bu soruları odakta tutmak her zaman kolay bir iş olmamıştır.¹⁶ Günlük yaşamda “insanların neden restoranlara gittiğini” değil, “şu ya da bu restoranın ne tür yemek verdiğini, nerede olduğunu, yemeğin kaç patladığını, balığın taze, şarap listesinin iyi olup olmadığını” sorarız. Bu sorular, restoranları birbirlerinden ayırmakta faydalı olmakla birlikte, restoran kültürüne ait sorulardır; yani bir restoranın ne olduğunu bildiğimiz için bize anlamlı gelirler; fakat nasıl olup da (bir kütüphane, hatta kafe değil de) bir restoran hakkında sorulacak “mantıksal” sorular haline geldikleri hakkında bize bir şey söyleyemezler. Bu kitapta, onsekizinci yüzyıl sonu ve ondokuzuncu yüzyıl başlarında Paris’te bir restorana, herhangi bir restorana gitmeyi ayırt edici bir deneyim yapan şeyi ortaya çıkarmak için bu alışıldık soruları bir yana bıraktım. İnsanlar “yemeğe çıkmak” (ya da duruma göre “yemeğe çıkmamak”) hakkında ne düşündüler? Handan, tavernadan ya da kafeden farklı olarak restoranın ortaya çıkışının toplumsal etkileşim açısından kent yaşamına getirdiği yeni imkânlar ve endişeler nelerdi? Bu soyutlama düzeyinde “restoran” hakkında düşünmek ve yazmak, değerli ve büyüleyici bir özgüllükten feragat etmek anlamına gelmekle birlikte, bu yeni tür yarı özel, bu yolla yarı aleni mekâna özgü çok daha geniş bir eylem ve anlam kümelenmesine temas etmek mümkün oldu. Çünkü bu kitap esas olarak bütün “restoranlar” kategorisine özgü pratiklerle ve kurumlarla ilgilidir; belli restoranların ortaya çıkışı ve silinmesi ancak bir yan öge olarak yerini almaktadır.

Uygulanabilir olduğunda, genellemeleri, tek tek restoranlara, restoran-cılara ya da restoran müşterilerine odaklanan çözümlemelerle dengelemekle birlikte, ne (ailenin üyelerinin ve dönürlerinin bu kitapta ele alınan dönemin büyük bölümünde ünlü bir Palais-Royal restoranı işlettiği) Véry ailesinin dönemi ve hayatıyla ilgili bir araştırma yapmaya ne de Grand Véfour’un ya da Tour d’Argent’in ölümsüz cazibelerine bir övgü yazmaya, hatta Rousseau veya Balzac’ın yemek alışkanlıklarının bir kroniğini tutmaya çalıştım. Geçmişte Fransız mutfağıyla ilgili yapılan tarihsel çalışmalar genellikle böyle bir bakış açısından yürütüldü; restorana Fransızlar’ın gastronomi sahasındaki dehalarının bir ikonu ya da ulusun “mutfak mirası”nın tahkiminde başlıca etkenlerden biri olarak bakıldı.¹⁷ Anekdotlar ve önerilerle dolu bu çalışmalar büyük ölçüde betim-

leyici ve antikçi olarak kaldı; temelde restoran kültürünün bir parçası olan bu çalışmalar, gastronominin eski saraylarına “gezi turları” düzenlemekle ve yıldız dağıtmakla yetindiler. Yöntem açısından parlak biri olan filozof-tarihçi Jean-Paul Aron bile bu geleneği öylesine eksiksiz kabul etti ki 1973 tarihli *Art of Eating in the Nineteenth Century*’sinde restoranlara uzun zaman önce ortadan kalkmış Michelinvari yıldızlar dağıttı. “Fakat, Robert’in Yeri’nin ve Rocher de Cancale’ın [bu iki restoran da Aron doğmadan en az 80 yıl önce kapanmıştır] müdavimi olan bendeniz orayı iğrenç bulurum” diyerek 1850’lerin Café Anglais’sine gönülsüzce üç yıldız verdi.¹⁸ Bütün bu çalışmalarda restoranların onsekizinci ve ondokuzuncu yüzyıl yaşamındaki rolü, yemek sanatının esasen değerli olan eserlerine bir çerçeve oluşturmaya indirdi; o yüzden, kamu ve özel hayat tarihlerinde, hatta sofraya temelli sosyalliği konu alan tarihlerde restoranların nadiren anılmasında şaşılacak bir yan yoktur.¹⁹

Bu kitap bu kalıptan ayrılır. Bir restoran kılavuzu olmaktan ziyade, bu tür kılavuzların –ve daha genel tanımlanırsa halkın gastronomik duyarlılığının– nasıl olup da çağdaş yaşamın ayırt edici özelliklerinden biri haline geldiğine ilişkin çok daha karmaşık bir öykü anlatır. Bugün içinde yaşadığımız dünyada gerçekten tuhaf olan şey, bir restoranın iki yıldızlık, diğerinin yıldızsız olması değil, öncelikle birinin bu rütbelemeyi yapmayı düşünmesidir. Kişisel seçimlerde ve uzman değerlendirmelerinde restoran mantığının nasıl genelleşmiş modeller haline geldiğini anlamak için (günümüzde “mönü” sözcüğünün ve kavramının nasıl geniş bir alanda kullanıldığını düşünün), bu modellerin nereden geldiklerini ve kat ettikleri bu uzun yol boyunca onlardan nelerin atıldığını ya da düşürüldüğünü bilmemiz gerekir.

Eski Rejim’de “Dışarıda Yemek”

Onsekizinci yüzyıl başında Paris’e gittiğinde, Joachim Nemeitz, Fransa’nın başkentinde yanlış olan şeyi hemen keşfetti: yiyecek. Alman âlimler Paris’in kafelerindeki sohbetleri uyarıcı bulurken ve başkent mimarisinin muhteşem olduğunu düşünürken, Nemeitz’in Fransız mutfağından hayal kırıklığına uğraması tuhaftır. “Neredeyse herkes Fransa’da, özellikle Paris’te gayet güzel yemekler yediklerine inanır,” diye yazdı, “ama yanılıyorlar.”²⁰ Kalabalık ve tehlikelerle dolu bu kentte uyanık olmaları konusunda okurlarını uyarmakla birlikte, sokakların aydınlatılmasında ya da kapkaççılara bir önlem alınmasında değil, mutfağın kalitesinde

bir iyileşme görmeyi beklediğini belirterek bitirmişti yazısını. “Gezginlerin selameti için değiştiğini görmeyi arzu ettiğim tek şey budur,” diye iç geçiriyordu. “İyi ve zaman zaman değişik bir şey yemek için memnuniyetle biraz daha fazla öderim.”²¹

Kentin yemek işlerini analiz ederken, Nemeitz, halka açık hanlarla özel ikametgâhları birbirlerinden özenle ayırdı. İkincisi için şunu güvenle ileri sürüyordu: “Kalite duygusuna sahip zenginler ziyafet çekiyorlar, çünkü onların kendi aşçıları var.” Oysa, yanında şahsi mutfak personeli ya da tanıtma mektupları olmayan sıradan gezginin vay haline! Hancının ya da *‘traiteur’*ün (lokantacı) tabldotundan yemek zorunda kalan sıradan bir Paris ziyaretçisi, “ya et uygun biçimde pişirilmediğinden ya da her gün aynı yemek çıkarıldığından, hiçbir değişiklik yapılmadığından bir türlü yemeğin tadını çıkaramadığını” hemen fark edecekti.²² Öte yandan, bu sofralarda yemek rezalet ölçüsünde aynıyken, sofraya erbabı telaşa mahal olacak denli çeşitlilik arz etmekteydi; açık bir sofraya yeni gelen birinin ikirciklenmek için her tür nedeni vardı, zira “daha önce orada kimin oturduğunu kimse bilemezdi”.²³ Nemeitz’in anlattığı kadarıyla, “kaliteli insanlar”ın mükemmel bir çeşitlilik ve yaratıcılık taşıyan yemeklerin birlikte tadını çıkardığı özel sofralar –çeşitliliğin ve yenilikçiliğin sadece mutfağı değil, sofranın paylaşıldığı düzenbazları da nitelediği– bu hanlardan kapatılamaz bir uçurumla ayrılmaktaydı.

Onsekizinci yüzyıl boyunca pek çok gezgin benzer şikâyetlerde bulunacaktı: 1763’te İngiliz roman yazarı Tobias Smollett, bir İtalyan sağlık merkezine şifa bulmaya giderken, Fransız hanlarında ve aşevlerinde yediği yemeklerin (ucuz olmakla birlikte) sağlığını perişan etmesine söyleniyordu; 1780’lerin sonlarında, memleketlisi, tarım uzmanı Arthur Young, Fransa’nın her yerindeki hanlarda sofrayı paylaştığı insanların kabalığından dert yanıyordu; 1790’da, Helen Maria Williams, gerçi coşkulu bir Fransız hayranı olmakla birlikte, yaptığı yorumlarda Fransa’daki hanların durumunun çoğu İngiliz’i intihar ettirecek kadar sefil olduğunu söyledi.²⁴ En önemli yabancıların bile en iyi Fransız evlerine davet edilmelerinin “son derece güç” olduğunu belirtirken, Philip Thicknesse, belki de, herkesin hanlar konusundaki takıntısına açıklık getiriyordu.²⁵ Nemeitz gibi bu İngiliz ziyaretçiler de ufku dar iki kurum arasında sıkışmıştı: bir yanda özel, varlıklı ev, öte yanda günlük tabldotun aynı oranda yasaklayıcı dünyası. Çünkü ikincisi görünüşte konuksever bir kurum olmakla birlikte –sözcük anlamı “misafir sofrası”; kendine ait masaları olmayan herkese açık demektir–, onsekizinci yüzyılın gerçek dünyasında, bir nevi pansiyon gibi, kendi tarzında herhangi bir *‘hotel particulier’*nin kapalı kapıları kadar

yasaklayıcıydı. Müşterilerin başka bir yemek isteme ya da sipariş etme şansının bulunmadığı, her zaman aynı saatte geniş bir masaya çıkartılan yemek, tabldot, yerel sanatçıların ve işçilerin, eski dostların ve o mahallede uzun zamandır yaşamakta olan insanların gün ortasında düzenli olarak bir arayageldikleri bir yerdi. Bir kent geleneği olan tabldot, mahallenin beslenme alışkanlıklarıyla ilgilenenler için güvenilir bir dedikodu merkezi olmakla birlikte, ortama yeni katılan yabancılar için pek de hoş bir mekân değildi.

İlk restoranların kapılarını açmasından yüzyıllar önce gezginler ve kendi mutfakları olmayan Parisliler, Nemeitz ile Smollet'in burun kıvrıldığı bu hanlara, aşevlerine ve şaraphanelere bağımlıydılar. Onsekizinci yüzyıl başlarında, Paris, gerçekte, hepsi de monarşinin kararlarıyla yirmi beş ayrı lonca halinde örgütlenmiş olan perakende yiyecek ve içecek satan binlerce tüccara evsahipliği etmekteydi.²⁶ Statülerinde tanımlandıkları gibi bu perakende yiyecek esnaflığında son derece büyük bir bölünmüşlük ve abartılı bir kompartımanlaşma vardı: örneğin, *charcutier*ler, sosis, jambon ve diğer domuz ürünleri işinde tekeldiler; kasaplar, kestikleri diğer evcil hayvanların etlerini satıyorlardı; *rôtisseur*ler, av eti ve “kürklü olsun tüylü olsun, yağlanmış, kızartılmış ya da yenmeye hazır olsun, diğer hazırlanmış etleri” temin ediyorlardı.²⁷ Zencefilli ekmek satıcıları, sirke imalatçıları, pastacılar; hepsinin kendi işlerini yöneten, dışlayıcı tüzükleri vardı. Bir ticaret erbabının yapmaya hakkı olduğu bir şeyi (diyelim zencefilli ekmek yapımı ve satımı) bir başkasının yapması kanuni olarak yasaktı. Lonca düzenlemesinin sert doğası sayesinde, yahni yapan biri, teknik olarak hardal satamazdı; pate hazırlayan birinin kahve satması yasaktı. Usta aşçılar büyük davetlere eksiksiz servis götürme hakkına sahipti ve usta şarap satıcıları da gruplara ve bireylere değişik içecekler satabiliyordu. Fakat hiçbir esnafın bugün “restoran” diye tanımladığımız bir müessese işletmek için bu işlevleri (ve başkalarını) bir araya getirmesine izin yoktu.

En azından Eski Rejim'in kitabındaki resim böyleydi ve restoranı andıran bir şeyin onsekizinci yüzyılda ortaya çıkmasının engellenmesinde bu yasaların rolü hakkında tarihçilerin varsayımlarını uzun zaman desteklemişti. Restoran tarihine ilişkin neredeyse her tartışmada, 1760'lardaki ve 1770'lerdeki bir avuç restorancının –*restoran* olarak bilinen “sihi” bulyon satan, lonca düzenlemelerinin dışında kalan damgasızlar– yerleşik gıda loncasının haklarına nasıl tecavüz ettikleri anlatılır özetle.²⁸ Lokantacılar (*traiteur*), *restoran* değil *ragoût* olan bir yemek (beyaz soslu paça) satmaya cüret eden Boulanger adında ve büyümekte olan bir restorancıya

karşı hemen yasal davalar açarlar. Bir dizi temyizden falan sonra, diye devam edilir, mahkemeler sonunda lokantacılar lehine karar verir ve “restorancılar” bulyon satmakla kısıtlanır. Bizim bugünkü bağlamımızda baktığımızda, Fransa’daki en yüksek mahkeme olan Paris parlamento-sunun cübbeli, peruklu hakimlerinin oturup ciddi ciddi soslu koyun paçasını tartıştıklarını düşünmek komiktir. Gizli kuralların altında boğulan bir Eski Rejim görüntüsünü gerçekten yaratan ya da yirminci yüzyılın sonlarında baharatlı lüks mallar ve etkisi ispatlanmış kıl dökücü *explanations de texte* ihracatçısı günümüz Fransası’yla daha uyuşan öykülerin sayısı bir elin parmaklarını geçmez. Ancak, bu anlatı görünüşte büyük ölçüde temelsizdir. “Restorancılar”ın asla bu adla yasal bir lonca oluşturmadıkları doğrudur. Böyle bir statü yoktu; koruyucu azizleri ve toplanma salonları yoktu. Fakat, mahkeme, polis ya da şirket kayıtlarında Boulanger’nin cazgır lokantacılar karşısında mağlup olduğunu gösteren hiçbir kanıt da yoktur.

Bu öykünün günümüze kadar gelmesinin nedeni, ister Marksist Fransız Devrimi tarihçileri ister ticaretin serbestleştirilmesini savunan Fizyokratlar olsun, bu korporatif düzeni eleştirenlerin amaçları açısından ideal bir örnek oluşturmalarıdır. Kabul edilen anlayışa göre, ancak Fransız Devrimi’nin loncaları kaldırmasıyla birlikte sözde restorancılar “gastronomi-nin yönetilmesinden kurtulmuştur” ve “kendi yaptıklarına kişisel bir üslup katmalarına” olanak verilmiştir.²⁹ Ancak, daha sonra gelen araştırmacılar, bir zamanlar yaygın kabul gören bu gerikafalı boyun eğmez ticaret loncaları anlayışını sorgulamaya başladı. Tarihçi Jacques Revel’e göre, loncaların esneksizliği, günlük varoluşun bir koşulu olduğu kadar, bu loncaların serbest ticaret yanlısı eleştirmenleri tarafından kullanılan bir retorikti aynı zamanda. Bu dil, devrimin anti-korporatizmini beslemek bakımından önemli olmakla birlikte, loncaların gerçek işlerinin bir analizi yerine konmamalıdır.³⁰ Gerçekten de, lonca sisteminin günlük işleyişini betimlemeye yeten tek bir büyük birleşik model yoktur.³¹

Perakende yiyecek ticaretini sınırlamanın zor olduğu biliniyordu. Yiyecek esnafına ayrımlar getirmenin abesliği, kısmen, işin doğası gereği kombine edilebilir olmasından kaynaklandı: zeki bir avukatın işaret ettiği gibi, bir arabanın tekerleğini tekerlekçi yapıyordu, çünkü hurda ve yararsız bir araba dağıldığında teker hâlâ teker olarak kalmaya devam ederdi; ama aynı şeyi pate yapımında kullanılan domuz pastırması için söylemek pek mümkün değildi. Bu örnekte domuz pastırması bitmiş bir ürün, bir grup insanla sınırlanabilecek bir imalat değil, ihtiyacı olan herkesin ulaşabileceği ham bir malzemeydi.³² Bir etli böreğin kabuğunun teknik olarak

bir hamur işçisi tarafından, iinin de bir k fteci tarafından yapılmasını gerektirecek olan bir sistemin yaratacağı komplikasyonlar düşünüldüğünde, 1700'lerin ortalarında perakende yiyecek ticaretinde birden fazla ustalığın akışacağıının öngörülmesinin istisnadan ziyade bir kural olmasında şaşılacak bir yan yoktur. Daha 1704'te, usta lokantacıların neredeyse dörtte  c  aynı zamanda kabare işletmecisiydi; 1748'de lokantacılar loncası, "ustalarımızın oğ "nın, aynı zamanda hamur işleri ve kızartma satışı imtiyazına sahip olduğunu belirtiyordu.³³ Sözlüklerde ve kanun kitaplarında her ne kadar kesinkes belirtilmiş ve hatları düzgün bir biçimde belirlenmişse de, mesleki tariflerin günlük hayatta çok daha esnek oldukları görüldü.³⁴ 1760 tarihli bir Parlamento kararında, tekelleri önlemek için, Parisli aşçıların bundan böyle dört kişilik "sorumlu temsilcileri"ni, on ikisi *marchands de vintraiteur*den, on ikisi *traiteur-pâtissier*den, on ikisi *traiteur-r tisseur*den ve on dördü de basit usta aşılardan oluşan elli kişilik bir ustalar grubundan seçmeleri talimatı verildi. Başka bir deyişle, loncadaki elli yaşlı ustadan ancak üçte birinden biraz fazlasının yalnızca *traiteur* olması bekleniyordu.³⁵ Bütün perakende yiyecek ticaretinde oldukça yaygın bir durum olmakla birlikte, birkaç unvana birarada sahip olmak *traiteurs*ler arasında özellikle geçerliydi.³⁶

Paris'in aşçılarının sayısız tarakta bezinin bulunduğ  ve çeşitli yiyecekler ve meşubatlar satan müesseseler işletmeleri halinde oğ nluğunun buna yasal olarak hakkı bulunduğ  açıktır. Bu yolla işleri biriktirmek kolayca mümkün olmakla birlikte, ilk restorancıları yerleşik aşılardan ayıran bu değildi. Gerçekte, ilk restorancıların pek oğ , aynı zamanda, Paris'in diğ r yerleşik yiyecek ve içecek esnafıyla yakın iş ve aile bağları olan usta *traiteurs*lerdi. 1767'de, Poulies Sokağı'ndaki ilk "salle du restaurateur"lerden birini açan Jacques Minet, aynı yılın Ağustos ayında aşılardan loncasından sorumlu bir konuma getirildi (ve standart görev süresi olan iki yıl bu görevde kaldı).³⁷ Eski restorancı-*traiteur* atışmasıyla ilgili öyküden tahmin edebileceğimiz gibi, *traiteurs*lerin hasmı olmak bir yana, onların önde gelen nurlarından biriydi. Dolayısıyla, usta *traiteurs*lerin peşine takılıp kentin uzak semtlerindeki *gargotelara* (ucuz kabareler) ve *guinguettelere* (dans salonlarına) aylık ziyaretlerde bulunmak yerine, odağımızı korporatif çatışmadan kültürel yenilenmeye çeviririz gerekmektedir. Çünkü, 1786'da yazan bir avukatın sözleriyle, ilk restoranlar "modern yaşam tarzının ürünü"³⁸ olmanın yanında, aynı zamanda, onsekizinci yüzyılın daha düşük kalibredeki d hilerinden birinin beyninin özel bir yaratısıydı: restoranın kendinden menkul " mil"i Mathurin Roze de Chantoiseau.

1

Bütün Dünyanın Dostu

Aşağıdaki malzeme daha geniş ele alınmayı gerektirirdi, ancak bu çalışmanın doğası buna izin vermemektedir. Durgun bir nehirde yol almayı isterdim, oysa şiddetli bir akıntıyla sürüklendim.

Ticaret yıkıcı önyargıları iyileştirir; hal ve tavırların latif olduğu yerde ticaret, ticaretin olduğu yerde letafet vardır.

MONTESQUIEU, *ESPRIT DES LOIS* (1748)

Fransa'nın ulusal borçlarını azaltma planı etsuyu satan işletmeler kadar başarılı olsaydı, Mathurin Roze de Chantoiseau Fransız Devrimi'ni önleyebilirdi. Oysa, o restoranı yarattı. Elbette, yaşam öyküsüne bakıldığında, hangisinin daha büyük bir başarı olduğu, hangi buluşun onu gelecek kuşakların gözünde aziz kılacağı konusunda Chantoiseau'nun pek kuşkusunun olmadığı görülmektedir.

1789 yılı Nisan ayının sonlarında, bulutlu bir öğleden sonrası, en azından birkaç çağdaşı tarafından "restoranın yaratıcısı" olarak bilinen Roze de Chantoiseau Paris'ten Versailles'a bir yolculuk yaptı.¹ Ancak, krala ve orada toplanmış vekillere ne bir erzak faturası verdi ne de bir mönü önerisi. O sırada ellilerinde olan bu ilk restorancı Fransız halkı adına yaptığı onca samimi girişimin karşılığını alacaktı sonunda ya da görünen oydu.² İmzasında kendini tanıttığı gibi "Bütün Dünyanın Dostu" olan bu adam, büyük planını hayata geçirmek için yirmi yıldır yılmadan savaşmıştı. Şimdi, 175 yıldır toplanmayan Genel Meclis'in bu ilk toplantısı için bir araya gelen Kral XVI. Louis'ye ve birkaç delegeye mucizevi bulu-

şunu sundu: “sonuçsuz kalan muhayyel kredi fikri”nin yerine, gerçek değeri olan “Kredi Mektupları”nı (akreditif) koyarak Fransa’nın muazzam ulusal borcunu azaltmayı amaçlayan bir mali reform planı.³

Bundan yirmi yıl önce benzer bir önerinin kopyalarını bastırmıştı. Boullongne Genel Maliye Nezaretçisi’ne (tahtın önemli bir mümessili) yazdığı bir mektupta sistemini muhabbetle anlatırken bazılarının onu fanteziden ibaret görebileceklerini de teslim ediyordu: “fakat aynısını Kristof Kolomb için de söylemişler”di.⁴ 1769 sonbaharında, sisteminin anahatlarını veren kitapçık Paris’te elden ele dolaşmaya başladığında, yeni vergiler koymadan ya da enflasyonu fırlatmadan para arzını artırmanın bir yolunu bulduğu için bu maliyeciden teveccüh göreceğinden hiç kuşkusuz yoktu. Gerçekten de, Roze’un planı dikkate değer bir ilgi yarattı: Paris Parlamentosu’nun ‘Président à Mortier’ si olan Jean Omer Joly de Fleury, Polis Şefi’ne planın “çok tartışmaya” vesile olduğunu yazdı. Ne var ki, yüksek makamların kulağına çalınan bu sohbetler Fransa’nın borç sorununun bu “Kristof Kolomb”una bir alkış tufanı getirmediği gibi, Chantoiseau teşekkür beklerken çok geçmeden kendini tutuklanmış buldu; yayın yoluyla bozgunculuk yapmaktan aylarca Fort l’Evêque Hapishanesi’nde tutuldu.⁵

1789 baharının reformcu iyimser ikliminde, üstelik bu kez adının hanesinde iş hayatında tahtı arkasına alan başarılar da varken, Roze, harika planını yeniden canlandırmak için zamanı elverişli bulmuş olmalıydı. Ancak bütün kanıtlar Genel Meclis’in kabul etme lütfunu gösterdikten hemen sonra öneriyi bir yana attığına işaret etmektedir. Yılmayan Roze de Chantoiseau 1790 yazında benzer bir planı Paris kent yönetimine sundu; daha sonra da başka yorumlarını Ulusal Konvansiyon’un “cumhuriyetçi yurttaşları”na ve Termidor Kamu Güvenliği Komitesi’ne adadı.⁶ Fakat, planının değerini teslim etmekte devrimci hükümetler de monarşiden daha istekli görünmedi ne yazık ki. Bunun üzerine, Roze de Chantoiseau, 1799 baharında bir iş ortağıyla birlikte kamu alanını terk etti ve özel bir banka kurmak yoluyla patenti Chantoiseau’ya ait, kendi buldukları yeni kredi sistemini uygulamaya geçti.⁷ Kendi verdiği adla “Birleşik Ticaret ve Sanat Şube Bankası” Roze de Chantoiseau’un tahmin ettiği ezici başarıyı getirmedi. Roze de Chantoiseau 1806 yılının Mart ayında neredeyse beş parasız öldü.⁸

Bu kısa girişin gösterdiği gibi, kendini sıkça ifade ettiği üzere, restoranın “müellif”i iş yaşamının pek çok alanına el attı: restoran, tek başına, her şeyden kopuk doğmadığı gibi, işlek bir mutfakın buharlı ve ateşli imgelerinden tam teşekküllü bir oluşum olarak da çıkmadı. İhtiyaç sahibi

volculara ve diğerlerine uzun zamandır hizmet vermekte olan hanlardan ve şaraphanelerden de evrilmedi; çünkü bu kurumlar var olmayı sürdürdü ve kimse onların müellifi olduğunu iddia etmedi. Oysa, Roze de Chantoiseau için bireylere şifalı etsuyu satmak, taverna işletmekten çok monarşiye kredi planları pazarlamak gibi bir şeydi; yaşamındaki her iki görevi de eşit ölçüde uygulanabilir, mecburi ve yenilikçi etkinlikler olarak görüyordu. Restoranın “icadı”, piyasada yeni bir konukseverlik ve lezzet alanının yaratılması, Roze’un ekonomiyi düzeltme, ticareti ıslah etme ve siyasetin bünyesine yeniden sağlık kazandırma planının bir parçasından başka bir şey değildi.

Mathurin Roze de Chantoiseau onsekizinci yüzyıl restorancılarının ne en ünlüsü ne de en başarılısıydı. Aslında, restoran işinde ömrü oldukça kısa sürdü ve büyük oranda bilinmeden kaldı. Onsekizinci yüzyıl Paris’inin perakende gıda işinde hesaba katılan güçlü bir ismi de yoktu. Kuşaklardır aşçılık-lokantacılık yapmış, hamur işleri ve kızarmış et satmış Gaugé ve Trianon gibi aileler lonca düzenindeki yiyecek işinde çok daha iyi bilinmekteydiler ve çok daha etkindiler. Roze de Chantoiseau tat alanında çağının en marifetli müteşebbisi de değildi. Adı günümüze kadar gelen hardal üreticisi Maille bir hanedandı; sokak şovmeni (adını Yunan aş tanrısından alan) Comus ışık gösterilerinden bir servet yapmıştı.⁹ Buna rağmen, restoranın bulunduğu Roze’un rolü özellikle önemlidir; çünkü genişleyen piyasanın ve büyüyen ticaretin oluşturduğu karmaşık şebekede (sadece tasarılarının çeşitliliğiyle bile olsa) restoranın yerinin ideal bir örneğini teşkil etmektedir. Çağının diğer örneklerinde olduğu gibi, bu ilk restorancı, ticaretin uzun zamandır bilinen mekanizmalarını (malların dolaşımı ve arzuların uyarılması) toplumsal yararın ve ulusal ıslahın gizil kanalları olarak gördü.

Bir enformasyon bürosu işletir, ulusal borcu ortadan kaldırmaya çalışır ve ticari bir rehberi yayına hazırlarken restoranı icat eden Roze de Chantoiseau, ilgilerinin erimi bakımından hiç de benzersiz değildi. Bu ilk restorancının kapısını açtığı 1766’da yemek dergileri geniş bir tartışma alanının çoktan parçası olmuşlardı. Muhafazakârlar da radikaller de Fransa’nın hastalığını anlattıkları sayısız denemelerine ve tedavi önerilerine diyetle aşçılığı da kattılar. Bir tür abonelerine postayla gönderilen sağlıklı yiyecekler kataloğu olan *Gazetin de comestible* Ortaçağ’ın uygar dini perhiz fikrine sahip çıktı: her okuru ayda bir gün oruç tutsa ve o günkü yiyecek parasını devlete bağışlasa, ulusal borç bir anda denetim altına alınabilir-di.¹⁰ Akademisyen Etienne Laureault de Foncemagne da bir yandan *Le Testament politique du Cardinal Richelieu*’nün yazarlığı üzerine Voltaire’le

âlimlik atışmaları yaparken, öte yandan bilimsel önsözler yazdığı yemek kitaplarında onsekizinci yüzyılın tartışmalı yeni mutfağına methiyeler düzdü; Peder Claude Fleury eski halkların mutfakları üzerine yorumlar yazdı, son derece başarılı bir dizi ilmiyal kaleme aldı.¹¹ *Ansiklopedi*'nin yemek, akşam yemeği ve fizyolojiyle ilgili makalelerinin çoğunu yazan Jaucourt şövalyesi “çağdaş” lüksün moral eleştirisinde diyetin ve mutfakın yerini araştırırken, başka yazarlar da aynı konuları doğanın duyusallığının iyimserlikle kutlanışının bir parçası olarak ele aldılar.¹² Lahey'de çıkan *Journal littéraire*'nin çok okunan yayıncısı Thémiseul de Saint-Hyacinthe, ünlü Homeros âlimi (kendisi de bir Homeros sofrasını layıkıyla hazırlamak için epey uğraşmış olan) Madam Dacier'yi hedef alan taşlamasında eski ve modern aşçılığın karşılaştırmasına önemli bir yer ayırdı. Estetikçi DuBos, *Réflexions critiques sur la poésie et la peinture*'ünün (*Şiir ve Resim Üzerine Eleştirel Düşünceler*) çeşitli yerlerinde, okurlarına bir dizi hoş, günlük, sıradan karşılaştırmalar sunmak amacıyla yemeklere ve mutfaka atıflarda bulundu. Voltaire, “bilinen her dilde” “zevk” sözcüğünün, hem düz anlamıyla fiziksel, tat duygusu anlamında hem de metaforik olarak güzelliğin farkında olmak anlamında kullanıldığını iddia edecek kadar ileri gitti.¹³ Akademisyen Foncemagne gibi bazı yazarlar aşçılığı bir sanat olarak tartışmak için felsefedeki ve estetikteki uzmanlıklarını kullandılar; başkalarıysa mutfak işlerini böyle ulvi bir tarzda anlatanları kaba duyumcular olarak niteledi. Tanımsal çeşitlilikte bazı diller konuştu bazıları da tadını çıkardı.

Bütün bu yukarıdaki örneklerde yiyeceğe gösterilen ilgi ayırt edici ya da özgül bir meşguliyet değil, basitçe, genel toplumsal, kültürel ve siyasal yaşama katılmanın bir parçasıydı. Yemek kitaplarında ve sanatsal yazılarda, şahsi mektuplar ve tıp kitaplarında, sanatların toplumdaki yeri konusunda aşçılığın söyleyebileceklerinden süslemeye, düşkünlüğün ahlaki ve tıbbi içerimlerine kadar bir sürü sorunun tartışılması için yiyenler, doktorlar, aşçılar ve filozoflar çoğunlukla özdeş bir sözcük hazinesi kullandı. Tartışmaların tonu çoğu zaman şakalarla, takılmalarla dolu olmakla birlikte, en olağandışı iddiaları bile kanıtlamak üzere bilimin sürekli hazır bulundurulduğu görülmekteydi (kan bedende dolaşıyorsa, elektrik akımları atmosferde hareket ediyorsa, Roma'nın yıkılmasına baharatların neden olmadığını ya da ulusun yeme alışkanlığındaki bir değişikliğin Fransız şiirini canlandırmaya faydası olmayacağını kim söyleyebilirdi). Geniş bir ilginin konusu olan diyet ve aşçılık, çağın en önde gelen düşünürlerinin çoğunu büyüledi ve dönemin büyük entellektüel ve artistik tartışmalarının her zaman merkezinde olmasa da (ipnotizma, gizli ede-

biyat ve kamuoyunu hareketlendiren başka pek çok şey gibi) yanında yöresinde yer aldı.¹⁴

Bu girişimci yazarların ve sözde reformcuların birçoğu gibi, Roze de Chantoiseau da Paris'in aristokrat ve idari muhitlerini sık sık ziyaret etti. Cerutti, Mirabeau ve bir sürü fizyokrat akranı gibi para arzıyla ilgili kitapçıklar yazdı; ilaç beratı satıcısı Ray gibi, kralın ciro ettiği kâğıtları biriktirdi ve başarılarının reklamını yaptı; gazeteci Pahin de La Blancherie ya da oyun yazarı Beaumarchais gibi en olmadık bağlamlarda yeniden ortaya çıkarak inanılmaz bir esneklik gösterdi.¹⁵ Roze de Chantoiseau'nun dehası –mekanik fizyolojinin bu tuhaf ürünü, fizyokratların tarıma verdiği önem ve lüksün hayırlı etkilerine duyulan *mondaine* inanç gibi– çevresinde dönen ve sürekli genişlemekte olan mutfak söyleminin bir kurumlaşma gerektirdiğini ve böyle bir kurumlaşmayı kaldırabileceğini fark etmesinde yatar. Bu çağda diyet değişikliğine duyulan yaygın ilgiyi –yeni mutfak denen şeyin gördüğü rağbetten, yemek kitabı üretimindeki muazzam patlamadan bir odası özellikle yemek odası olarak ayrılmış evler yapma eğiliminin artmasına kadar her şey buna işaret ediyordu– restoranla zengin evlerinden ve matbaa odalarından piyasaya taşıdı.¹⁶ Roze de Chantoiseau'nun yaşamı, bekleneceği gibi, sağlığını (ve onun bir uzantısı olarak kapitalist zihniyet hayatındaki yerini) özenli ve sade bir diyetle borçlu olduğunu söyleyen salon kadını Marie-Thérèse Geoffrin gibi insanlarla doluydu.¹⁷ Hali vakti yerinde bir aileden gelmekle, maharet ve azim sayesinde bu müşkülpesent yiyiciler dünyasıyla kurduğu ilişkilerle, Eski Rejim'in son onyıllarında Paris'i dolduran çok sayıda yenilikçi tüccarla kurduğu iş ilişkileriyle, evlilik yoluyla Henneveu ailesiyle olan bağlantısıyla ve bu ailenin kabareden dönme restoranları Cadran Bleu'nün ondokuzuncu yüzyılın ortalarına kadar Paris'in restoran dünyasının demirbaşı olmasıyla, Roze de Chantoiseau restoranın ilk kuramcısı olmak için ideal bir konumdaydı¹⁸ (ona “üst-belirlenmiş” de diyebiliriz; eğer var olmasaydı, bu restoran tarihçisi onu icat etmek zorunda kalacaktı). Gerçi daha katı ya da Püriten bir kafa, restoranın ortaya çıkmak için dayandığı dünyevi rahatlığın, tarımın özendirilmesinin ve düz bir satış zekâsının oluşturduğu bu bileşimden rahatsızlık duyabilirdi; oysa, Mathurin Roze de Chantoiseau, her birinin en olumlu yanlarının mümkün dünyalar arasında en iyisini yaratmak üzere bir araya getirilebileceğine duyduğu iyimser ya da belki naif inançla, birbiriyle yarışan çeşitli bakış açılarından bir şeyler aldı. İtalyan pastalarının ve taşra böreklerinin Paris'e gelmesinin tarımı uyardığını ve ticareti güçlendirdiğini savunan *Gazetin de comestible*'in yayıncıları gibi, restoranın bulucusu da kamusal faydanın ve

bireysel hazzın aynı anda ve karşılıklı doyurulabileceği bir dünyanın habercisiydi.¹⁹

Roze de Chantoiseau, bu “verimli dâhi”,²⁰ Fontainebleau Palace’ın kabaca dört kilometre güneydoğusundaki ufak bir köyde toprak sahibi ve tüccar olan Armand Roze’un üç oğlundan biriydi.²¹ 1774’te öldüğünde, Armand Roze’un Chantoiseau’da ya da civarında üç evi vardı; oğulları da refah içindeydi. İki oğlu Chantoiseau’da kalarak önemli simalar haline geldiler; Antoine Armand’ın “kraliyet müstemilatının müfettişi” olarak saygın bir işi vardı. Louis Emery de bakkal malzemeleri satan bir toptancı ve çini tüccarı (*fayansçı*) olarak iyi kazanıyordu.²² Üçüncü çocuk olan Mathurin ise, kulağa aristokrat bir unvan gibi gelen “de Chantoiseau”yu isminin önüne ekleyip, 1760 başlarında, sonu gelmeyen reform projeleriyle ve teşebbüs tasarılarıyla yatıp kalkacağı Paris’in yolunu tuttu.

Roze de Chantoiseau’nun ne birbirleriyle ne de çağının büyük zihinsel izlekleriyle sıkı bağları olan çok sayıdaki iş macerasının –ilk restoranlar dahil– dolaşımla, iletişimle ve ticaretle meşguliyet gibi ortak bir yanları vardı. Bu konulara karşı tutumunu en iyi her şeyden aziz tuttuğu borç azaltma planının sayısız yorumunda görmek mümkündür. Planı benzersiz olmakla birlikte, borcu Fransa’yı tökezleten en büyük engel olarak gören bir tek o değildi; bu sorunu halletmek için mali reform öneren broşürler, genellikle yasadışı olarak bütün onsekizinci yüzyıl boyunca basıldı ve dağıtıldı. Öyle ki, vakanüvis Petit de Bachaumont mali konularda yazma dürtüsünün bir salgına dönüştüğünü ilan etti.²³ Ancak, diğer plancıların çoğundan farklı olarak, Roze, ertesi yılın cari harcamalarına yetecek geçici fonlar bulmak gibi kısa vadeli bir sorundan ziyade, borcu bilfiil kapatmak üzere mali açıdan muhafazakâr, uzun vadeli bir soruna çabalarını yöneltti. Onunkisi bütün planlara son verecek ve Fransa’yı asla sona ermeyecek bir mali sağlığa kavuşturma planı olacaktı.

Yıllar içinde başlığı dışında fazla bir değişikliğe uğramayan Roze’un planı, değeri kademeli azaltma fikrine dayanmaktaydı. Basit bir anlatımla, borçlandıklarına nakit parayla ödeme yapamayan borç yükü altındaki devlet (onsekizinci yüzyılda Fransa’nın kendini sıkça içinde bulduğu bir durum), birkaç seçilmiş satıcıya yeni bir “kredi” türüyle ödeme yapacaktı. Tüccar ve esnaf, bu (bir tür kılık değiştirmiş bono olan) akreditifi (kredi mektubu) almak için can atacak, hatta arayacaktı; çünkü nadirdi ve “borç verenleri mahkeme kapılarında sürünmekten kurtaran özel bir iltimas olarak kral tarafından bahşedilmekteydi”.²⁴ Hükümete inançla mahkeme maliyetlerinden kaçınma isteği dışında başka hiçbir şeye dayanmayan bir tür ek para olan bu mektup elden ele dolaşacaktı. Yine de, diye okur-

larını temin ediyordu Chantoiseau, uzun vadede bu akreditif Naiplik döneminde tam bir curcunaya yol açmış olan John Law'un sistemi gibi bir enflasyon felaketine yol açmayacaktı.²⁵ Tersine, öyle bir plan tasarlamıştı ki bu kâğıtlar sonunda dolaşımdan tamamen çekilecekti; el değiştirdikleri her seferinde değerlerinin belli bir yüzdesini kaybedecek, sonunda "tamamen ortadan kaybolacaklardı".²⁶

Roze'un planında kredi, geleneksel kâğıt para maceralarında olduğu gibi, değerini ne onu çıkartanın altın ve gümüş değerleri üzerindeki yetkesinden alacaktı ne de Law'un önermiş olduğu gibi sömürge ülkelerden. Sistemin güvenilirliği monarşiye duyulan itimada ve nadir olan şeyin değerine inanca bağlı olacaktı. Roze, –taht tarafından sadece talihli satıcılara özel bir ayrıcalık olarak ödenen– bu kredi mektubundan birini edinmenin salt güçlüğüne bile onları istenir kılacağına ve piyasada basitçe elden ele dolaşarak gerçekleştirdikleri hareketin ekonomiyi uyaracağına inanıyordu (eski borçları kapatmaya can atan tüccarların bunları sıcak patatesler gibi elden ele geçirmelerini bekliyordu). Roze, belki de, burada, çok kötü niyetli biri olan Law'un açıkça gördüğü bir noktayı kaçırdı: değer genellikle mevcudiyetle talep arasındaki ilişkiden doğar; kıtlık tek başına değeri garanti etmeyeceği gibi, nadirlik de bu yeni kâğıt paranın istenir bir şey olmasını garanti edemez.²⁷ Aslında, Roze'un kredi mektubunun sonunda değerlerini kullanıp tüketmelerini beklediği düşünülürse, onların bu denli güven telkin edebileceklerini nasıl düşündüğü merak konusudur.²⁸

Roze'un planı, Fransa'nın borç sorununu çözmenin en uygulanabilir yolu olmasa da, orada ifadesini bulan değer anlayışının benzersiz olmasından, aslında daha çok yeni çıkmış her malın ticaretini güdüleyen bir anlayış olmasından dolayı hâlâ ilgimizi çekmektedir. İster *Gazetin de comestible*'in ithal ettiği İtalyan şarapları ve peynirleri ya da ünlü bir şekerçi dükkânının sattığı à la Figaro bonbonları, isterse kadın terzisinin etek süsüne getirdiği en son yenilik olsun, "*Nouveauté*", görünüşte bütün değerini basitçe yeni ve farklı olmaktan alıyordu. Onsekizinci yüzyılın lüks hayat eleştirmenleri bu tür ıvır zıvırlara arzu duyanları mahkûm ederken, Roze'un tasarılarını kaleme aldığı sırada yeni ve ithal malların tüccarları Paris'te boy atmaktaydı.²⁹ Roze de Chantoiseau'nun gerçek yeteneği ve sempatisi –gerek restoran gerekse ticaret almanasının, belki kozmetik imalatçısı ve tüccarı olarak kendine isim yapmış bir kadınla³⁰ evlenme kararının ve, hiç kuşku yok ki, değer in esasına ilişkin tuhaf anlayışının gösterdiği gibi– modern kent hayatının yüzeysel gibi görünen esaslarını pazarlamakta yatmaktadır. Yazgısı kötü olmuş borç silme planını, rujun,

kurdelenin mantığına, yermantarınınkini çok baş ağrıtan madeni para meselesine uygulayacaktı basitçe. Ekonomik modernliğin en mahir kuramcısı olmamakla birlikte, onun kilit mekanizmalarından birinin en keskin gözlemcisiydi.

1769'da hiç akıllıca olmayan bir kararla bu tasarısını kitapçık olarak yayımladığında, imzasını "L'Ami de tout le monde" ("herkesin dostu" ya da, daha doğrudan, "bütün dünyanın dostu") diye attı. Hiç kuşku yok ki, bundan muradı, tarımın fizyokratlardan yana bir kutsanması ve lükse bir saldırı olan Marquis de Mirabeau'nun 1757 tarihli *L'Ami des hommes*'unu (*İnsanların Dostu*) hatıra getirmektir. Mirabeau'nun kitabı kısa sürede büyük başarı sağlamış, yayımlandıktan sonraki dört yılda sayısız baskı yapmış, bu zengin ve rüküş Provence soylusunu zamanının en tanınmış simalarından biri haline getirmişti. *Journal encyclopédique*, bu eseri, Montaigne'in yazı tarzıyla Montesquieu'nün düşünce tarzının kesişmesi olarak nitelemişti. Parisli tüccarlar, kendilerinin de insanlığın dostları olduklarını göstermek için imzalarını değiştirmişlerdi.³¹ Roze de Chantoiseau'nun Mirabeau'yu hatırlatması, yeniden elden geçirilen bir dükkân tabelasıyla aynı işlevi gördü; çünkü Roze'un kısa kitapçığıyla Mirabeau'nun hacimli kitabı arasındaki paralellikler birkaç somut noktanın ötesine geçmiyordu.³² Başlık reklam amaçlı bir slogandı; hem beğenilme hem de etki bakımından yaşlı Mirabeau'yu geçme vaadi taşıyordu.

Roze da Mirabeau'nun "dolaşım" sorunuyla ilgili kaygısını paylaşmakla birlikte, amaçlarındaki farklılık (ilki ulusal borcu tasfiye etmek istiyordu; ikincisiyse nüfus artışını özendirmeyi umuyordu), "dolaşım"ın nasıl toplumun yararına olacağı konusunda bir anlaşmazlığa dayanıyordu.³³ Mirabeau'nun daldan dala dolaşan aleladeliklerle dolu yüzlerce sayfasından çok daha kısa olan Roze'un on sayfalık planı, neredeyse yalnızca dolaşımın bunalımına temas ediyordu. Lüks hayata bir eleştiri getirmedi ve fizyokratların tahıl ticareti saplantılarına av olmadı. Mirabeau'dan farklı olarak, ticaretin hiçbir koluna ayrıcalık tanımadı. Fransa ekonomisinin ana sorunlarının kökeninde nakit para eksikliğini gören (çünkü para peşlerinden koşmazsa mallar olabilecekleri kadar hızlı ve özgür dolaşmazlardı) Roze, uygulanabilir yeni bir seçenek olarak görünen şeyin bir taslağını (enflasyona neden olmadan dolaşımı artırmanın bir yolunu) sundu. Bu "kredi mektupları"nın her alıcısı, kâğıdın değerinin yüzde birini kaybedecekti; fakat "kişinin zenginliğe daha kolay ulaşması" gibi paha biçilmez bir üstünlükle karşılaştırıldığında bu yüzde bir neydi ki?³⁴ *Billets de credit* ve ticaretin hayırlı etkisi bütün Fransa'ya yayıldıkça, "nakit para", devlete ve ekonomik refaha güveni sağlayacak biçimde merkeze geri döne-

cekti. Aslında, Roze'un planı, Mirabeau'nun küçümsediği altının Paris'te yoğunlaşmasını hızlandırabilirdi.

Bu mali plan, uyuşuk dolaşım sorununa Roze de Chantoiseau'nun tek katkısı değildi. Madeni para açığı malların hareketini nasıl sınırlıyorsa, bu mallarla ilgili bilginin kıtlığı da aynı sonucu yaratıyordu ona göre. Bu bilgi eksikliğini, bir *Almahach général d'indication d'adresse personelle et domicile fixe des Six Corps, Arts et Métiers*'nin (1769) yaratılmasıyla gidermeyi önerdi.³⁵ Diğer benzer girişimlerin uzak bir akrabası konumundaki bu ansiklopedide şöyle deniyordu:

Seçkin başarıları, olağanüstü tedavileri, yenilikçi işleri ve ortak iyi için yararlı diğer buluşları ile kraliyetin ayrıcalığını ve şükranını kazanmış olanlarla sadece büyük yetenekleriyle ünlenmiş olanların bir *envanteri* görevini görecek, ülkedeki bütün ünlü ve önemli toptancıların, tüccarların, bankerlerin, nedimlerin, sanatçıların ve artizanların isimlerini, soyisimlerini, unvanlarını ve o sıradaki adreslerini *alfabetik* bir düzende listelemeli.³⁶

Bir enformasyon bürosuna duyulan özlemin yanında, on yıllardır satılık memuriyetlerin sahiplerinin ad ve adreslerini veren *Almanach royal* modeline dayanan Roze de Chantoiseau'nun almanağı, binlerce Parisli tüccarı ve işadamını katalogladı. Bu *Almanach royal* yasal işler ya da devlet işleri nedeniyle Paris'e gelenler için yeterli olmakla birlikte, diye yazdı, "sanat aşkı ya da iş nedeniyle" Paris'e gelen "misliyle fazla" insan için yeni bir rehber gerekiyordu.³⁷ Alfabetik sıraya göre düzenlenmiş, ama bazı şahsiyetlerin bilhassa zikredildiği bu *Almanak*, ansiklopedik ve meritokratik ilkeleri bir araya getirdi.³⁸ Hiçbir meslek ya da iş *Almanak* için yüce ya da alçak değildi. Sağırların öğretmenleri, Paris'in bakkallarıyla tavukları semirtmek için bir yol bulan "Nancyli beyefendi"; hepsi de "seçtikleri işin tarzı"na göre düzgün bir biçimde kategorilendirildi.³⁹ Mekanik işlerin yaratılmasında öne çıkmış saat yapımcılarıyla tahta ya da porselen işler yapmakta uzmanlaşmış olanlar, müzik üzerinde yoğunlaşmış olanlarla portre yapmayı yeğleyenler Roze'un rehberinde özellikle belirtilmekteydi. Ansiklopediciler gibi, okurlarına farklı meslekler arasında bir ilişki olduğu duygusu vermek için bir çapraz referans sistemi oluşturdu. Sadece farklı alanlarda çeşitliliklerin değil, ileride başka yenilikler de yapma olasılığının farkında olan Roze, büyük bir şevkle rehberinin genişleme potansiyelini dile getirdi. Yurttaşlarına daha çok hizmette bulunmak için, almanağın ilk baskısında yer almayan bütün imalatçıların ya da tüccarların, üzerinde adlarının, adreslerinin ve uzmanlık alanlarının bu-

lunduğu bir kartı bürosuna bırakmak suretiyle, genişletilmiş ikinci baskıdaki yerlerini sağlama almalarını istedi.⁴⁰ *Almanak*'ın ilerideki baskıları için, tıpkı Diderot'yla d'Alembert'in kendi *Ansiklopedi*'lerinde yaptıkları gibi, geniş bir alandan uzmanların işbirliğine bel bağladı.⁴¹ Ancak Ansiklopediciler okurlarının bilgili olmalarının yanında daha erdemli olmalarını da isterken, almanak onların sadece daha mutlu olmalarına ve daha rahat yaşamalarına olanak sağlıyordu. Ayrıca, filozoflar gelecek kuşaklar için kalıcı bir bilgi ambarı yaratmaya çalışırken, Roze'un almanağı, bütün yıllık yayınlar gibi, gelecekteki başarısını gelecekte eskiyecek olmasına borçlu olacaktı. Kısacası, o da kredi mektuplarının mantığını izledi: kıt kalemlere ulaşma olanağı verdiğinden, istenir, ama ortadan kalkması amaçlanmış bir kaynak.

1770'lerde ve 1780'lerde düzenli olarak çıkan almanak (en azından borç azaltma planıyla karşılaştırıldığında) dikkate değer bir başarı sağladı.⁴² 1772'de, Roze de Chantoiseau, Fort l'Évêque Hapishanesi'nde çağının aşağılamasından payına düşeni aldıktan sonra, Dauphin'e (geleceğin XVI. Louis'si) bir kopyasını gönderdi (bu, almanağa *Almanach dauphin* altbaşlığını kazandırdı).⁴³ Bir iş rehberi olarak *Almanak* muhtemel alıcılara isimler ve adresler sağladı; bir başarılar kataloğu olaraksa amacı, "iş ve sanat dünyasına bir model sunmakla" rekabeti ve başarıyı körüklemektir.⁴⁴ Neredeyse aynı tür bir iş olan Genel Enformasyon Bürosu'nu işletmekte olduğu gibi, *Almanak*'ta belirtilen amaçlarda Roze de Chantoiseau'nun "lüks" sorunuyla ilgili görüşü, Marquis de Mirabeau'dan çok, Felemenk doğumlu İngiliz doktor Bernard Mandeville'inkini (genel mutluluğu teşvik için özel erdemsizliklerin anlatıldığı *Anların Masalı*'nın skandal yazarı) andırıyordu.⁴⁵ Roze'a göre, onu satın alabilecek güce sahip ya da kullanmak isteyebilecek insan sayısı ne olursa olsun, herhangi bir kalemin üretimi ve satışı neticede herkesin yararına bir sonuç verecektir. Sayısı az olduğundan ve kral tarafından çıkartıldığından istenir olan banka kredi kâğıtları tasarısında olduğu gibi, *Almanak*'taki methiyeler de malların ve zenginliğin dolaşımını özendirmeyi amaçlamıştı. Ekonomik ve randımanlı çorba güğümlerinden, süsleme kalıplarını dokumaya, yerleştirmede yeni yöntemlere kadar almanağın sayfalarında övülen yenilikler istenir olacak ve Fransa'nın her yerinde taklit edilecek, böylelikle ticareti ve üretimi uyacaktır.

Roze de Chantoiseau'nun bankacılık ve almanak girişimleri, hem dolaşımı kolaylaştırma hem de ulus çapında bir ekonomik ağ yaratma ve onu olumlama kaygısını gösteriyordu. Bu noktada, pek çok çağdaşıyla aynı söz dağarcığını ve ilgileri paylaştı.⁴⁶ Restoran da –ulusal ticaret düze-

yinde değilse de, kişinin bünyesi düzeyinde restoranın sağlıklı çorbalardan oluşan mөнüsünün kan ve diğer salgıların vücutta gereğince dengeli akmasını sağlayarak— dolaşımı iyileştirmeyi vaat ediyordu. “Sadece sağlığı koruyan ya da yeniden tesis eden yemekler satan” restoran diye belirtiyordu *Almanach Dauphin*, ihtiyaç sahibi müşkülpesent yolcuyu, tanımadığı ve muhtemelen güvenilirmez olan hancıya ya da aşçıya bağımlı olmaktan kurtarmakla Paris’in hayatını iyileştirecekti (aynı zamanda, otellerin oda fiyatlarını da gösteren *Almanak*, bu bakımdan, restoranların gelişimiyle yalnızca çağdaş olmakla kalmayıp onun temel bir parçası olan Michelin gibi, yıldız veren rehberlerin uzak bir adaşıydı). Mallar Paris’in merkezdeki gümrük dairesinden geçip Fransa’yı dolaşırken, kuşkusuz, tüccar da onlara eşlik etmek zorundaydı. Peki, bu ileri düşünceli, mamur girişimciler, sağlıklı etsularını, teskin edici haşlanmış tavukları, zihin açıklığı ve düzenli sindirim için gerekli saf *Burgundileri* nereden bulabilirlerdi? Çabuk, nazik ve güvenilir hizmeti onlara kim sunacaktı? Gezgin zanaatkârların bağımlı olduğu hanlar ve aşhaneler değil elbette. Sahiden de, Roze de Chantoiseau’nun yeni açılmış “salle de restaurateur”ünden başka neresi?

Listesine her “yenilikçi işletme”yi almakla Paris’e gelen bütün tüccarlara yardım etmeyi amaçlayan *Almanach général*, bu yüzden aslında ilk restoranlara sayısız yer ayırdı. 1769’daki ilk baskısında yaklaşık 700 kuruluşun yer aldığı “Lokantacılar, Hancılar ve Otelciler” kategorisi sayfalar tuttu. Almananın isimsiz yazarı tarafından leziz ve sağlıklı etsularıyla methedilen “Le Restaurateur” (Restorancı), listenin kabaca yarısında (diğer “L”lerle birlikte) okurun karşısına çıktı. Restorancının anıldığı tek yer burası değildi; çünkü başka lokantacılarla ilgili ek listede, “Roze, Saint Honoré Sokağı, Hôtel d’Aligre, ilk restorancı, bir restorancıdan beklenen kalemlerin yanında, kişi başına 3-6 liraya âlâ ve leziz yemekler verir” denmekteydi.⁴⁷ Okur bu işareti de bir şekilde kaçırarak olsa bile, sıhhatine kavuşma şansını tümünden yitirmiş olmayacaktı; çünkü, “Sanatların ve Bilimlerin Sırları” başlıklı özel bölüm, “Çeşitli Başarılar ve Yeni Keşifler” başlığında yaptığı gibi, yeniden onu “ilk *maison de santé*’nin kurucusu (...) kralın restorancısı (yardıma amade) Roze”a yöneltecektir. Öyle görünüyor ki, *Almanak*’ın neredeyse her okuru, hem bilimsel hem de enfes sağlıklı etsuları ve nefis yemekler sunan Parisli restorancıyı sonunda bir şekilde bilecekti.

“Restorancısı”na Paris’in duyduğu itimadı görmemesi için okurun epey bir gayret sarf etmesi gerekirdi; derleyici-yayıncı “Chantoiseau” ile “ilk restorancı Roze”un bir ve aynı kişi olduğunu fark etmemesi de ancak benzer bir gayretle mümkündü.⁴⁸ Anonim iş rehberinde, Roze de Chan-

toiseau, “M. Roze” diye birine restoranın mucidi muamelesi yapıp duruyordu. Ancak almanakla ilgili herhangi bir şeye birkaç vesileyle adını koyduğunda “Chantoiseau” adını kullandı; böylelikle kendisine iki farklı kimlik oluşturarak almanağın yazarının restoranın yaratıcısının dehası ve bonkörlüğü hakkında tarafsızlıkla yazmasını sağladı. Roze de Chantoiseau’nun piyasanın girdisini çıktısını anlatırkenki rahatlıkla kendisine karakterler yaratmasına izin veren, çağdaş yaşama yaptığı sayısız katkı, kişisel kimliklerin, mallardan ve hizmetlerden beklediği ölçüde dolaşıma girmesine olanak sağladı. Birkaç yıl sonra, yazarını gizleyen diyalog tarzında yazılmış ünlü bir metinde, “Rousseau”, “Jean-Jacques”ı yargılamayı vaat ediyordu; fakat bu üslup yeniliği “Roze”a alenen övgüler düzmek için “Chantoiseau” tarafından çoktan kullanılmıştı.⁴⁹ İleride, daha iyi bilinen bir örnekte, Cenevrelî yazarın yazında kullandığı muhtelif şahsiyetler, “Rousseau” adındaki adamın (yazarın bir başka uydurması olan) “Fransız”la diyalogunda “Jean-Jacques” denen kamusal karakterin hayatını ve işlerini değerlendirip tartıya vurabileceği bir format sağladı. Böylelikle kendini yargılarken masumiyetini de “nesnel” olarak kuran –insan, yazar ve kendi kendinin şehidi– Jean-Jacques Rousseau’ya, çoğu zaman hissettiği acıya ve kedere aslında başkalarının sıradan kötücüllüklerinin neden olduğu sonucuna varmaktan başka bir sonuç kalmıyordu.⁵⁰ Rousseau’nun kendi kişiliğini bölmesinin dış dünyayı suçlamakla neticelenmesi karakteristiktir; Roze de Chantoiseau’nunkiyse onun dış dünyaya doğru yönelmesine olanak sağlamıştır.

Buna karşın, almanak kendi reklamını yapmaya yarayan parlak bir aygıt olmanın çok ötesindeydi. Çünkü, “restorancı” pek çok başlık altında boy gösterdiyse de, Chantoiseau başka buluşçuları, sanatçıları ve tüccarları da aynı coşkuyla kutladı: patlamaları “en kesin kurallar”a bağlı kılmakla uğraşan havaifşeği sanatçısı Despreville; neredeyse tamamen silinmiş belgeleri okunabilir hale getiren arşivci Bathenay; özellikle doldurma hayvanların kalitesiyle bilinen zanaatkârlar Robin ile Leguai. Bunlar arasında (*Almanak*’ta pazartesi öğleden sonraları yoksullara cam gözleri dağıttığı için övülen kralın mine sanatçısı Jean-Baptise Raux gibi) pek çoğu, kendilerini Paris’in ticaret sisteminden bağışık kılan, onlara özel bir statü veren kraliyet ayrıcalıklarına sahipti.⁵¹ *Almanach général* kraliyet ayrıcalığını hem bir onay biçimi hem de bir mükemmellik alameti olarak öne çıkardı ve “kralın tüccarları”nın kralın bütün halkına –en azından ödeyebilecek durumda olanlarla hayırseverliğe layık yoksullara– hizmet etmeye hazır olduklarını belirtti. 1767’de iş hayatına giren “kralın suyu”nun satıcıları gibi ya da “Plusqueparfaite” (düz anlamıyla “mükem-

melin mükemmeli”) içkisini Versailles’da arka kapıdan pazarlayan Kontes d’Artois’nın ‘alesta beyefendileri’ gibi, Roze de Chantoiseau’nun *Almanak*’ı saray yaşamının levazımatını Paris’in günlük deneyimine sokmayı önerdi.⁵² Roze’un *Almanak*’ı, kraliyet ayrıcalıkları ve satılık memuriyetler gibi, aristokrasinin maddi imtiyazlarını satışa sunacaktı.

Mathurin Roze de Chantoiseau da ayrıcalık sahibi bu tüccarlardan biriydi. 1768 yılının Ocak ayında, *Almanak*’ın ilk baskısından bir yıl önce, on iki “saraya bakan aşçılar-lokantacılar”dan biri olarak bir imtiyaz satın aldı.⁵³ Bu unvan için 1600 lira ya da Paris *lokantacılar* loncasına katılıp usta olmak için ödeyeceği çeşitli harçların tutarından yaklaşık 1000 lira daha fazla ödemekle birlikte, bu ihtira beratının şartları onu çiraklık yapma zorunluluğundan muaf kıldığı gibi, Paris’teki –Châtelet yerine– Versailles bağlantılı Prévôt de l’Hotel’in hukuki alanına sokarak başka lonca düzenlemeleriyle boğuşmaktan da kurtardı.⁵⁴ Bu mevkiyi almakla piyasaya hemen girme imkânı edindi ve restorancının etsuyuna kısa zamanda bir saygınlık etiketi taktı (*Almanak*’ındaki kayıtta, restorancının aynı zamanda “krallara layık çorbalar” olarak da bilinen gerçek etsularının üretiminde uzman olduğu da duyuruluyordu). *Almanak*’ın altbaşlığı gibi, bu yeni unvanı da, kraliyetin tasdik ve tasvibinin bir göstergesi, dolayısıyla müstakbel müşteriler için güçlü bir çekim işlevi gördü.

Bu resmi onay havası diğer ilk restoranlara da yayıldı: Roze’un *Almanak*’ında “ikinci restorancı” olarak tarif edilen Jean François Vacossin de benzer şekilde kralın kayırmasıydı; 1780’lerdeki kapanma saati düzenlemelerine karşı bir hukuk savaşında restorancıları örgütleyen Nicolas Berger, bir diğer “saraya bakan imtiyazlı aşçı”ydı; Roze’un Hôtel l’Aligre’deki restoranını devralan Anne Bellot da bu kategoriye aittir (gerçi bir ‘rôtisseur’ün kızı ve bekâr bir kadın olan Anne Bellot, ona yasak olan perakende yiyecek işine girmenin başka yollarını bulacaktı).⁵⁵ Eski Rejim’in (aşçı-lokantacıların onları dava etmeleriyle ilgili eski hikâyenin göstereceği gibi) olanaksız kıldığı bir ticari yenilenmenin tam tersi olan bu ilk restoranlar, aslında, kraliyet imtiyazlarının tam desteğine sahipti. Michael Sonenscher’in incelediği mobilya yapımcıları gibi ya da Colin Jones’un araştırdığı ilaç beratı satan kimseler gibi, ilk restorancılar da kent ticaretinin gelişmesiyle derinden ilgileri bulunan satılık memuriyet sahipleri idi.⁵⁶

Paris’in ilk restorancıları, büyük bölümüyle, Eski Rejim’in imtiyaz ve statü sisteminin –kurbanları değil– yararlanıcılarıydılar. Rahatı yerinde başarılı tüccarlar ve girişimciler olarak Paris’in entellektüel ve kültürel yaşamının bir parçasıydılar; müşterileri arasında dükler, aktristler, ruh-

ban üyeleri ve filozoflar bulunmaktaydı; dostları, küçük büro sahipleri, avukatlar ve birlikte iş yaptıkları tüccarlardı.⁵⁷ Onlar tarafından engellenmekten çok onları kendi avantajlarına kullandıkları yerleşik sistemler içinde ve arasında iş yaptılar. Bu, olağan esnaf faaliyetlerinden uzak oldukları anlamına gelmiyordu; taht milleti zehirlemesi ya da adını kirletmesi muhtemel türedi zenginlere imtiyaz vermediğinden, bu ilk restorancılarının aynı zamanda Paris'in yerleşik yiyecek içecek esnafıyla yakın iş ve aile bağlantıları vardı. Berger, imtiyazlı bir *lokantacı* olmadan önce, bu işteki en önemli ailelerden biriyle evlilik yoluyla ilişkisi bulunan usta bir perakende şarap tüccarıydı ve 1784'teki dava sırasında kendisine katılan sekiz restorancıdan yedisi imtiyazlı tüccarlar değil, sıradan lonca ustalarıydı.⁵⁸

Restoran işinin ilk onyıllarında, iş ya da mesleki arkaplan restorancıları *lokantacı*lardan ayıran kilit bir öge değildi. İlk restorancılar, daha çok, müşterilerinin sağlık ve mutluluğu için duydukları kaygıyı dile getirmek suretiyle kendilerini mevcut perakende yiyecek esnafından ayırdılar. Tıp bilimindeki keşiflerin müşterilerle etkileşimlerinde yeni yollar için bir temel oluşturacağını düşünen ilk restorancılar etsularının “şifa verici” gücünü öne çıkardılar. Roze de Chantoiseau'nun almanağı gibi, çağdaşlığın ilerlemelerinden kolaylıkla etkilenen bir izleyiciye “yeni mutfağın” onsekizinci yüzyıl versiyonunu sunarak bu keşiflerden alabildiğine yararlandılar. O iş rehberi gibi, hazla kârın ince bir karışımını vaat ettiler; kuşkusuz, restorancı için de; ama müşterinin kendisi ve devamında ulusun kendisi için de bir kazançtı bu. Kısacası, küçük bir kap etsuyuyla her şey iyileştirilebilir, herkes kazançlı çıkabilir, ihya ve mutlu edilebilirdi.

“...et ego vos restaurabo”

Roze de Chantoiseau'nun *Almanak*'ı tarafından kamuya duyurulan (ve ekseriyetle Bilimler Akademisi tarafından onaylanan ve haftalık gazete reklamlarında her gün ya da iki günde bir duyurulan) diğer ürün ve hizmetlerin çoğu gibi, restoranlar, kentin koşuşturmacası içinde yarı tıbbi bir ihtiyaca hitap etti. Zencefilli ekmek imalatçısı Boquy'nin söktürücü ve solucan düşürücü baharatlı keklerinden daha zarif olmakla birlikte, Roze'un ve Vacossin'in restoranları, *Almanak*'ın “Devalar ve Tıbbi Sırlar” başlığı altında Keyser'in zührevi hastalıkları önleyici haplarıyla ve Madam Villard'ın söktürücü sularıyla birlikte yer alabiliyordu yine de. Benzeri satılık memuriyet sahipleri gibi, *médecins du Roi* olan ilk restorancılar da,

onsekizinci yüzyılın muazzam tıplaşmış tüketimcilik piyasasının birer parçası ve yararlanıcılarıydı.⁵⁹ Bu piyasayı, zührevi hastalıkları önleyen merhemlerin ve çiçek aşılarının çok ötesine taşıdılar; tıpla diyetin kesişme noktasında bulunmaları sayesinde, sadece sağlık değil, lezzet ve hassasiyet de pazarladılar.

İlginç bir mutfak işi olduğu kadar bilimsel bir yenilik de olan ilk restoranın açılışı, onsekizinci yüzyıl seçkin kültürünün mutfaktan duyduğu çekime olduğu kadar sağlık arayışına da bir yanıttı. Bütün bu dönemde, aydınlar, tüccarlar ve saray erbabı fiziksel mutluluğa takmış, bu mutluluğa dünyevi ve bilimsel yoldan erişme imkânının esiri olmuştu. Onsekizinci yüzyılın önde gelen birçok düşünürü (Mandeville, La Mettrie, de Jaucourt ve Bordeu dahil) resmi tıp eğitimi alırken, illetleriyle namlı Voltaire ve Rousseau bu konuda ne çıkarsa okuyorlardı. İlk fizyokrat Quesnay, XV. Louis'nin saray doktoruydu. Diderot fizyolojinin öğeleri üzerine bir eser yazmayı planlıyor ve alışkanlıklarına uygun olarak yazıdığı insanları kendi sindirim durumu hakkında hep bilgilendiriyordu.⁶⁰ Ünlü doktorlar, hastayı görmeden name formunda tavsiyelerde ve son derece rağbet gören hukuk davalarının yayınlanan özetlerine benzer danışmanlıklarda bulundular.⁶¹ Samuel Tissot, Pierre Pomme ve Anne-Charles Lorry gibi tıp otoriteleri dönemlerinin en ünlü simaları arasındaydı ve pahalı ağır ciltler halinde mevcut olan Latince tıp kitapları nispeten ucuz, taşınabilir, konuşma diliyle yazılı bir formatta yayınlanmaya başladı. Tıp broşürlerini okumak öylesine ortak bir eğlence halini aldı ki hekimler ve diğer uzmanlar, ahlakçı sosyal yorumcuların roman okumaya duyulan rağbetten yakınmaları gibi, bu tür metinlerin uluorta satılmasını eleştirdiler.⁶²

Çağın saygın (ve kitapları sık sık yeniden basılan) mutluluk uzmanı Louis Jean Levesque de Pouilly'ye göre, fiziksel sağlık, her tür derin tinsel ya da duygusal mutluluğun zorunlu bir önkoşuluydu.⁶³ Aynı zamanda, onun tersi, hastalık da, hem fethedilebilir bir şey hem de her an kapıda bekleyen bir tehdit gibiydi; veba kendini Fransa'da son kez 1720'de göstermişti, fakat grip gibi salgınlar düzenli birer tehdit olmaya devam etmekteydi. Frenginin, belsoğukluğunun tedavisi meselesi sonu gelmeyen tartışmaları alevlendiriyor, dertlilerinin söktürücüler, lavman ve civalı merhemlerle bir sürü tecrübeye girmelerine neden oluyordu.⁶⁴ Tüpler ve çubuklar kullanarak vücuttaki elektrik akımlarının dengesini yeniden kurmayı vaat eden Mesmer kuramları Rousseau'nun siyaset yazılarından daha fazla ilgi uyandırıyor.⁶⁵

Toplumsal ayrımları ve mesleki bağılıkları yatay kesen sağlık, Aydınlanma kültürünün ortak bir amacıydı: tinsel tecrübelerin ve diğer

sözde ve yarı bilimlerin yayılmalarının ardındaki itkiyi oluşturan sağlık, açıcılık ve diyetle ilgili düşünceyi de şekillendirdi. Daha 1750’de anonim *Dictionnaire des alimens*’da (Yiyecekler Sözlüğü), “en yeni ve en ilginç” açıcılığın karakteristiğinin sağlığa duyulan ilgi olduğu belirtilerek, bunun –za-ten her biri sayısız yemek kitabına sahip olan– zengin, burjuva ile “hissi” arasındaki eski ayrımlardan azade yeni bir kamuoyu yarattığı iddia edildi. 1758’de, onsekizinci yüzyılın en önde gelen Fransız yemek kitabı yazarı olan Menon, önceki kitaplarında –örneğin *Les Soupers de la cour* (“büyük masalar için”) ve *La Cuisinière bourgeoise* (“orta masalar için”)– kullandığı, belli sosyo-ekonomik gruplara hitap etme tarzını bırakarak, özellikle kent-ten bireysel sağlıkla ilgili ortak kaygısına yönelik bir eser olan *La Cuisine et l’office de santé*’yi yayınladı.⁶⁶ Sağlık arayışı, (“halkı” hiçbir zaman içermemekle birlikte) burjuva ve aristokrat Parisliler’i ayırmaktan çok birleştirdi. Toplumsal-ekonomik ayrımlar enerjik olamayacak kadar modası geçmiş bireyler arasında hâlâ hükmünü sürdürse de, bu aynı sınıfların sağlıklı birer yiyici olan bireyleri, evrensel yenilenme kültürü sayesinde yeni bir yeme (ya da yememe) kamuoyu oluşturabildiler. Hem tıp hem de açıcılık yazınına göre, sağlıklı olmanın getirdiği doğal basitlik ve uyum, temelini katı toplumsal ayrımlarda değil, değişken ve sürekli genişleyen kültürel işaretlerde bulmaktaydı.⁶⁷

Sağlık arayışı, zihinsel ve edebi üretime pek çok düzeyde nüfuz ederken, aynı zamanda piyasaya da girip ticari gelişmeleri etkiledi. Roze de Chantoiseau’nun *Almanak*’ı sağlık alanındaki yenilikleri vurgularken yalnız değildi: haftada iki kez çıkan *petites affiches*’in sık aralıklı basılmış sayfalarında (iş ilanlarında), kaplumbağadan çikolataya kadar bilumum satıcılar ürünlerinin sağlık açısından yararlarının çığırtaçlığını yapıyorlardı.⁶⁸ Kralın hardal imalatçısı Maille, iki yüz çeşit hardalını ve sirkesini sağlık ve güzellik iksiri (hediye için bire bir) diye pazarlarken, yardımseverlik maksadıyla yoksullara dağıttığı hardallar, hakkında *Année littéraire*’de sitayişkâr makaleler çıkmasına neden oldu.⁶⁹ Hatta Paris kent yönetimi bile, “hastalar ve sıkı perhiz yapması gerekenler” için öğledensonra geç saatlerde başlayıp geceyarısı biten yardım amaçlı *bals de santé* (“sağlık baloları”) düzenleyerek bu bol kazançlı sağlık işine girdi.⁷⁰

İlk “restorancılar” seçkince bir arayış olan bu bireysel sağlık bağlamı içinde tabelalarını astılar. 1770’ler boyunca restoranlar kendilerini (aynı zamanda özel revirlerin de adı olan) *maisons de santé* biçiminde stilize ettiler. Yazar Nicolas Restif de la Bretonne’un iddiasına göre, bir on yıl sonra hâlâ “sağlık yemekleri” (*soupers de santé*) olarak biliniyorlardı.⁷¹ İlk restorancılardan biri olan Jean François Vacossin, müstakbel müşteri-

lerine “yalnızca sağlığı koruyan ya da sağlık veren” yemekler sunduğunu söyleyerek sağlık yönünü vurgulamaktaydı; aynı zamanda da Grenelle Sokağı’ndaki restoranının vitrinini belli belirsiz küfür kokan bir nüktedanlıkla süsleyerek (*Accurite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego vos restourabo*; “midesi yorgun olanlar, bana koşun, ben sizi iyi ederim”) özenle hazırlanmış mөнüsünden alınacak fiziksel olduğu kadar potansiyel tinsel yararlar imada bulunmaktaydı. İsa’nın “ey bütün yorgunlar ve yükleri ağır olanlar, bana gelin ve size ben rahat veririm” (Matta 11:28) şerhi olarak bilinen bu maksim, Müjde’yi bir maddi besleme vaadine ortak ve İsa’nın sözlerini bir şarlatanın sloganına alet ettiyse de (özellikle Latince yüklemnin yanlış çekildiği kimi ilanlarda), doktorun Latince imzası gibi, dikkati restorancının tıbbi savlarına çekti.⁷² Jacques Minet, “zayıf ciğerliler”e şifalı çorbalarında kuvvet bulacaklarını vaat etti; bir başka ilk restorancı Duclos da, mөнüsünün faydalı niteliklerinden o kadar emin olmalı ki, sunduğu yiyeceğin “sağlıklı olduğu kadar leziz de” olduğunu ilan etmekte duraksamadı.⁷³

İlk restorancılar, kendilerini tıpla aşçılığın henüz tam anlamıyla netleşmemiş kesişme noktasına konumlandırmakla, aynı anda bu iki alanı birleştiren kadim geleneklere de yaslandılar ve, daha dolaysız olarak, merhum Eski Rejim’in meslekleşen tıp zanaatları tarafından aşçılığa yöneltilen saldırılara yanıt verdiler. Önceki yüzyıllarda aşçılıkla tıp, tıpkı kimyanın iki dalı gibi, birlikte çalışmıştı; Ortaçağ ve Rönesans tıpla aşçılık bilgisini birbirinden neredeyse hiç ayırmadı, ve çoğu zaman devalarla birlikte yemek tarifleri tek bir elyazmasında birlikte bulunurdu.⁷⁴ Ancak 1700’lerde doktorlar (tıpkı eczacılar ve cerrahlar gibi) kendi uzmanlaşmış bilimsel bilgilerini giderek daha çok öne çıkardılar ve kendilerini mutfak sanatından ayırdılar. “Liberal sanatlar”ın kendinden menkul uygulamacıları olan hekimler, (yüzyıl ortalarında maddeci bilimin hakimiyeti, temel araç gereçlerinin aşçılarınkiyle çakışması anlamına gelse bile) el zanaatı olan aşçılıkla kıyaslanmayı giderek daha ısrarla reddettiler.⁷⁵ Sonuçta, aşçılarla doktorlar arasında “savaş” çıktı ve bu savaşta Şişko’yla Sırım, Karnaval’la Perhiz arasındaki geleneksel folklorik çatışma tahsillilerin dünyasına özgü bir dilde yeniden hayat bularak geniş bir edebiyat alanını doldurdu. Örneğin *Le Nouveau Gulliver*’de (Swift’in eserine yapılan 1730 tarihli bir Fransız ek), tanrı “Gastrimythes”in takipçileri yılın büyük bölümünü aşçıların adasında geçirir, ama düzenli aralıklarla tatil için doktorların adasına giderler ve orada söktürücülerle, şırıngalarla perhize girerler.⁷⁶ Savaşın biraz habis bir resmini çizen *Ansiklopedi* makalesi “baharatlar”ın dobra iddiasına göre, dünyada iki tür insan vardır: “dur-

madan bizi öldürmek için çalışan aşçılarla (...) bizi umutsuzca iyileştirmeye çalışan doktorlar”.⁷⁷

Bu mantığa göre, bütün mutfak çalışanları zanlı olmakla birlikte, (şaraplarına yabancı madde karıştırmakla düzenli olarak suçlanan şarap satıcılarına paralel olarak) bu aydınlanmış aşığılanmadan aslan payını hanlardaki ve aşevlerindeki “umumi aşçılar” aldı. Evlerdeki hizmetkârlar aileyi andıran bu ilişkilerin geniş ağının bir parçasıydılar, o yüzden sadık ve güvenilir olmaları akla uygundu; ne var ki, bu tür yükümlülük ve bağımlılık bağları tanınmayan lokantacıların güvenilirliğini garanti edemezdi.⁷⁸ O nedenle, tıp tezleri ve mutfak gereçleriyle ilgili ilanlar, sadece para kazanmaya önem veren “umumi aşçılar”ın, çaresiz müşterinin mutluluğuna vahim bir tehdit oluşturduğuna yürekten kaniydiler. 1786 tarihli *Evrensel Polis Sözlüğü*’nde, Yargıç Des Essarts, bir lokantacının tariflerini ve aşçılık yöntemlerini ekonomik düşüncelerin belirlediğini ve (“yalnızca para hırsı”nın yönlendirdiği) bu ucuz ve bayağı yemek hazırlama yöntemlerinin hastalıklara davetiye çıkardığını açıkladı; uzun yolculuklara çıkmak zorunda olan aristokrat bir aile, mutfak ekibini şişelenmiş etsuları ve hazır soslarla yüklenmiş bir arabayla önden göndermek suretiyle bu tehlikeden kaçınmaya çalışabiliirdi.⁷⁹

Etsuyu küpleri imal eden lokantacılar, yolculara güvenilir yiyecekler sunmayı vaat eden ilk kişiler arasında olsalar da (1760 başlarında kolay taşınan, bozulmayan ürünlerinin hem karada hem denizde güvenli ve sağlıklı seyahatleri garanti ettiğini iddia ediyorlardı), (pek de hak etmiş olmamakla birlikte) müşterilerini zehirlemekle kazandıkları ün, “et özlü çorba tabletleri”ne fazla alıcı bulamamaları anlamına geliyordu.⁸⁰ Umumi aşçılar halk sağlığının koruyucuları haline gelecek olsalardı, tariflerde bir değişiklikten daha fazlası gerekirdi.

Tıp ve bilim toplulukları söz konusu olduğunda, usta lokantacıların bakır kapkacağa bağlılığı bilinçsiz müşterilerini zehirleme kararlılıklarının çok net bir göstergesiydi. Vandermonde’un aylık *Periodical of Medicine, Surgery and Pharmacy*’sinde çıkan onlarca makaleye göre, bakırın atığı her zaman için en korkulması gereken tehlikelerin başında geliyordu; çünkü, yemeklerdeki diğer pek çok katışık gibi gözle görülür değildi.⁸¹ Dehşet içindeki bir dava vekilinin sözleriyle, bütün o leziz yemekler, bütün o güveçler damağımızı ve duyarlarımızı şenlendirirken astarsız kapkacak, bakır pasıyla birlikte, mutfak pisliğinin ortasında gözlerden saklı durmaktadır.⁸² Paris aşçılar-lokantacılar loncası 1779’dan başlayarak tehlike oluşturabilecek mutfak gereçleri için aylık teftişler düzenlese de çok yetersiz ve çok geçti: kendi ilanını kendi yapan restorancı, müşterilerini,

etsularını bakır değil “sırlı Flaman kil” kaplarda hazırladığına temin ederek bundan on yıl önce tedbirini almıştı.⁸³

Tıp basınında ve genel olarak basında anlatılanlara bakılarak Eski Rejim Parisi’nin aşçı-lokantacılarının bozulmuş yiyecek satmaktan memnun oldukları ve bakımsız bakır kaplarda yemek yaparak müşterilerini zehirlemekten başka bir şey düşünmedikleri sonucuna varılabilir. Bu doğru olsaydı, sağlıkla ve temizlikle ilgili kaygılarını vurgulamakla ilk restorancıların bu yerleşik zanaata başarıyla meydan okuyabilmeleri olağanüstü bir şey olmazdı. Gerçekten de, umumi aşçılara güvenen Parisliler’in sayısı düşünüldüğünde, çok da uzun olmayan bir süre önce bütün kentin besin zehirlenmesine yol açan bu budalalığa teslim olmasına hayretle bakılabiliirdi. Elbette, bu karalamalar öykünün yalnızca bir yanını anlatmaktaydı: bir doktor ya da bir hukukşinas için komşusu bir lokantacıyı resmen kınamaktansa umumi aşçıları suçlamak çok daha kolaydı. Üstelik, bu eleştiriler toplumsal reformculara ya da halk sağlığı savunucularına da özgü değildi. Tersine, bunlar, Paris’in umumi aşçıların-lokantacılarının sattığı yiyeceklerin niteliğini acı derslerle öğrenmiş geniş bir seyyah kitlesi arasında geçerli ortak şikâyetlerin bir yorumundan başka bir şey değildi.

Başarılı bir lokantacının iş hayatı ara sıra uğrayan yabancı yolculara değil de düzenli gelip giden mahalle müşterilerine bağımlı olduğundan, Fransa’nın başkenti Paris’e uğrayan ziyaretçiler kentin umumi aşçılarından şikâyetçi olmakta belki de haklıydılar. Çoğu lokantacının ritmi ve mönüsü düzenli bir müşteri kitlesinin varlığına göre ayarlanmıştı ve katılıkla düzenlenmiş çalışma saatleri bir seferlik gelen bir ziyaretçiye kızdırabilirken her gün masalarında yerlerini alan müdavimler için çok yararlıydı. Onsekizinci yüzyılda çıkan Fransızca-İngilizce sözlüklerde *traiteur* (lokantacı) “umumi aşçı” olarak çevrildi; okuyucuları yanıltan da bu olmuş olabilir. Çünkü, bu çeviri, lonca üyelerinin esas olarak kendi devamlı müşterilerine bağımlı olduklarını, bu müşterilerin belli bir ustayı “kendi aşçıları” olarak düşündüklerini ıskalamıştır (polis tarafından sorgulanan muhtemel bir suç tanığı sözlerine bir bağlam verirken “benim lokantada (*traiteur*) yemek yiyordum” der).⁸⁴ Bir tabldotun günlük müdavimleri birbirlerini tanır; gayrı resmi, gündelik bir toplumsallığın yinelenen kalıplarına dayanan bir topluluk oluşturlardı. Herhangi bir şey bu yeknesaklıktan ayrıldığında hemen fark edilirdi: lokantacı Grapin’dan bir gümüş takım çalındığında şüpheler derhal müdavim olmayan bir müşteriye yöneldi. Aynı şekilde, meslektaşı Pour de Lamothe bir gümüş çatalın kaybolduğunu fark ettiğinde, polise “evine yemek yemeye gelen tanıdık insanlar”dan ziyade yeni çırağından kuşkulandığını söyledi.⁸⁵ Düzenli

müşteriler bir lokantacının işi için öylesine önemliydi ki başkalarının işlerindeki satış sözleşmesinde satılan “ekipman” a “düzenli müşterilerin patronajı”nın dahil olduğu belirtilirken bir lokantacının hesap defterinde bir müdavimin en azından yemek ısmarlamadığı yazılırdı.⁸⁶

Hatta, tabldot bir yana, ortalama lokantacıyı ayakta tutan, mahalledeki iş çevresiydi. Öyle ki, daha sonra sokağın karşısındaki tavernaya onu yemeye giden birine sade bir kızarmış hindi de satabilirdi, salata isteyen bir müşteriye kapı komşusu manava da gönderebilirdi.⁸⁷ Karısıyla, tek bir çırakla, belki de bir kadın hizmetkârla birlikte çalışan tipik Parisli lokantacı, kendi mutfakları ya da pişirme gereçleri olmayan geniş bir kentli işçi nüfusunun ve zanaatkârların önüne sıcak yemek çıkarırdı. Hayli bir zaman Paris’te kalan yolcular, kendilerine yiyecek içecek dışında gümüş takım ve çanak çömlek de sağlayan yerel bir lokantacıyla yakınlık da geliştirebilirdi.⁸⁸ Eğer bir müşteri yemeğini odasında yemek isterse, yemeği götürüren ve sonra gümüş takımları almak için geri dönen lokantacının çırağı, müşterilerin kiraladıkları odalara sanki evin mutfağından yemek getiren bir hizmetkârmiş gibi girip çıkardı. Aşçı-lokantacılarla düzenli kadim müşterileri arasındaki ilişki güvene (müşterisinin gümüş takımları iç etmeyeceğine ve sonunda faturayı ödeyeceğine olan güven) dayanmaktaydı.⁸⁹ Ekseriyetle düzenli bir müşterinin bir ay ya da daha fazla süreyle hesabına yazılabilirdi.⁹⁰ Biri bu mantığı uç noktasına götürdüğünde, bir otel müşterisine dokuz ay boyunca ödemesiz yemek taşınabilir,, bir lokantacı on altı ay boyunca bir papağanı beslemek zorunda kalabilir ya da hapse düşmüş bir aristokrat, oturaklı, zengin lokantacıdan hatırı sayılır tutarda borç alabilirdi.⁹¹

İşinin en sıradan biçiminde bile –düğün yemeği ve diğer kutlama yemeklerini hazırlamak– lokantacı mahalli topluluğuyla ve onun görevleriyle tam anlamıyla bütünleşmişti. Ekseriyetle hayat döngüsünün önemli anlarının (evlilik, vaftiz, ölüm) vesile olduğu bu yemekler, zamanın geçişini, tabldotun “muntazam saat birleri” gibi aynı kesinlikte belirledi. Belirsiz ya da tamamen hukuki bir tanımlamadan çok daha fazlasını ifade eden “yemek ve parti verilir” ilanı, pek çok lokantacının işyerinin önünü süslerdi; vakanüvis ve romancı Louis Sébastien Mercier’ye göre, belli bir zanaatla aile arasındaki bağ, *Tableau de Paris*’inde (*Paris’in Resmi*) “Evlilikler” başlıklı bölümün büyük kısmını lokantacıların iş yaşamında karşılaştığı güçlüklerle ayırmasına yetecek kadar güçlüydü.⁹² Lokantacının ziyafet odasındaki bir kutlama yemeği, yeni bir ailenin kuruluşuna damgasını vururdu ve ailenin önemini bir şenlik odağı olarak yeniden olumlardı. Düğün, tabldotun dayanışması; her ikisi de, lokantacının dükkâ-

nının onsekizinci yüzyıl Parisi'ndeki halk yaşamına özgü mahalle hayatının ve aile ağının ayrılmaz bir parçası olduğunu düşündürmektedir.⁹³

O yüzden, bir tıpcının bakır zehirlenmesi tehlikesiyle ilgili uyarıları, bu insanlarda–yemeklerini düzenli olarak lokantacının tables d'hôte'unda yiyen binlerce Parisli'de ve hayatlarındaki büyük olayları bir aşçı-lokantacının ziyafet odasında kutlamış olan başka pek çoklarında– muhtemelen fazla paniğe yol açmadı. Bir lokantacının düzenli müşteriler için 'deftere yazma'sı ve belirlenen dönemin sonunda borçlarını ödeyeceklerine güvenmesi kadar, müşterileri de her gün masadan canlı kalkmayı umuyorlardı. İş hayatı düzenli müşterilere bağlı olduğundan onları zehirlenmek bir aşçının hiç de çıkarına olmazdı; aslına bakılırsa, zehirlenmemesi hayrınaydı. Dolayısıyla, bütün bu geniş müşteri grubu için, kalaysız kaplarla ya da cam kırıklarıyla ve kazayla güvece karışmış diğer potansiyel ölümcül süslerle ilgili dehşet öyküleri, olsa olsa, "başka birinin aşçısı"yla ilgili öyküler olabilirdi.⁹⁴ Ne var ki, (ister düz anlamıyla ister retorik olarak) kendi aşçıları olmayanlar için tehlike daha büyük, tehdit daha yakın görünüyordu.

Faydalı etsularının titizlikle temizlenmiş kapkacakta hazırlandığını garanti eden restorancı, ailenin lokantacısına güvenen mahallenin düzenli müşterilerine pek hitap etmedi. Tersine, Roze de Chantoiseau, restorancıyı, diğer girişimlerinin de hedefi olan aynı tüccar, girişimci, yazar-çizer takımı ve satılık memuriyet sahiplerinin oluşturduğu nüfusa yöneltti. Chantoiseau'nun başlangıçta birlikte katalogladığı diğer otelciler ve hancılar gibi "restorancı" da, kentin dışından olanların, "yolculuk edenler"in, kelimenin tam anlamıyla dolaşımda olanların ihtiyaçlarına hitap ediyordu. Ticaret ruhunun daha haşin eleştirmenleri (örneğin *Ansiklopedi*'nin "konukseverlik" makalesinin yazarı), piyasanın genişlemesinden ve malların artan hareketinden yakınmaktaydı: bunlar, (tarihte açık seçik tanımlanmamış bir anda) dünyayı bir para sistemine döndürmekle yüz yüze ilişkilerdeki insani yüce gönüllülüğü yok etmişlerdi.⁹⁵ Öte yandan, Roze de Chantoiseau'nun (birini kendi işlettiği, pek çoğuna onay verdiği, bir bölümüne de ilham kaynağı olduğu) restoranları, modern konukseverliğin konforunu sağlamak için ticaretin kendisinin yetkinleştirilebileceğini ima etmekteydi. İlk restorancılar tam anlamıyla "bütün dünyanın dostları" olmasalar da bir çanak şifalı etsuyu içmek ya da "leziz ve zindelik veren bir yemek" yemek isteyen bütün baylara ve bayanlara kapılarını "her saat" açık tuttular.⁹⁶

Lokantacının malum tabelası ("Fait nocces et festins") genel aileye ve mahalle şenliklerine vaatte bulunurken, restorancı, muhtemelen, Latince

okuyan dermansız kişilerden oluşan çok daha özel bir kitleye hitap etti. Restorancılar gelip geçenlere iftiharla şunu duyurdular: “Seni sağlığına kavuştururum”. Nasıl oldu da bu vaat lokantacının “evlilikler ve partiler hazırlanır” yollu şen şakrak ilanının ve tabldotun günlük kalıplarının önüne geçmeye başladı? Çünkü, bildiğimiz gibi, restorancılar bir anlamda muzaffer oldular: bugün en alçakgönüllü restoran ya da en ufak bir ısmarlama tezgâhı –büyük festivaller ve kutlama yemekleri vermiyor ama– bireylere sağlık dağıtıyor.

Rousseaucu Duyarlılığın Yeni Mutfağı

M. DelaMorgue: Restorancı bile olsanız, sanırım bana akşam yemeği çıkartabilmelisiniz, değil mi?

Arlequin: Niye çıkartamayayım ki?

M. DelaMorgue: Yani, Parisli meslektaşlarınızın göreneklerini izliyor olsaydınız, onlar insana bir sürü yemek gösteriyorlar, sonra açlıktan öldürüyorlar! Kendi açımdan konuşsam, ben yaşamak için yerim ve midem beni yalanlarken karnımın doyduğunu söylemeye hiç niyetim yok.

ARLEQUIN, RESTAURATEUR AUX
PORCHERONS (1769)

1767 yılının Mart ayında, kendini sanatta, bilimde ve “hayatı daha hoş kılan her alandaki” yeniliklere adanmış bir dergi olan *L'Avantcoureur* (*Ha-berci*), Paris'in Poulies Sokağı'nda yeni bir işletmenin açıldığını duyurdu. Bu yeni işletme “daima bir sıcak su banyosunda özenle ısıtılmış mükemmel çorbalarda ya da *restoranlar*”da uzmanlaşmıştı. Bu *restoranları* günün her saatinde makûl fiyatlarla bulmak mümkündü ve altın sırmalı beyaz fayans tabaklarda servis yapılıyordu. Minet adında bir usta lokantacı-restorancı dışarı servis de veriyordu; ama ilanında yemeği müştemilatında yemenin hazzını özellikle vurgulamaktaydı:

Zayıf ve hassas ciğerlerden mustarip olan, genellikle akşam yemeği yemeyenler, bir kafede, ‘*bavaroise*’ın eşliğinde cemiyet hazlarının keyfine varabilecekleri gibi, nefaset duyguları zedelenmeden girip bir etsuyu içebilecekleri halka açık bir yer bulmaktan memnun olacaklardır.

Her tür arzuyu karşılamak üzere, başkentte her ay çıkan pek çok yeni yayın işletmemizde mevcuttur; böylelikle hem vücuda teselli hem de ruha eğlence verilir.¹

Yemek tarihçileri, ilk restorancıların kentteki dermansız bırakan ani açlık sancılarına yanıt veren yiyecekler sunduğunu varsaymıştır.² Ancak tam da bu ilk restoranlardan birinin ilanı, *salle de restaurateur*'ün, tersine, doktorların emriyle neredeyse hiçbir şey yiyemeyen Parisliler'in daha özel ve tıplaşmış duyarlılıklarına seslendiğini gayet açık göstermektedir. Bu yeni işletmenin girişini aynı noktayı vurgulayan Latince bir beyit süslemekteydi: damağınızı tatlılıkla okşayacak terbiyeler burada; bitkinler sağlıklı ciğerleri burada bulur.³ Restorancı açlara yemek vermedi; iştahlarını yitirmişlerle bıkın damaklardan ve zayıf ciğerlerden mustarip güçten düşmüşlere hizmet götürdü.

Neden bir insan 'supper'ın (geceyemeği; onsekizinci yüzyıl Parisi'nde *dinner* öğleden sonranın ilk saatlerinde yenilen yemekti) yerine küçük bir çanak kuvvetli bir çorba içmeyi düşünür ki? Kısacası, iyileştirilmesi gereken neydi? Bu sorulara yanıt vermek için restoranla ilgili yirminci yüzyıl bilgilerimizi rafa kaldırmamız gerekir; çünkü restoranlar ne temelde ne de zorunlu olarak tıkabasa karın doyurmakla ilgilidiler. Rabelaisci oburluğun yarattığı bir şey olmanın tersine, restoranın, handan, lokantacının dükkânından ya da kafeden ayrı kültürel bir kurum olarak ortaya çıkışı, daha çok belli bir *yememe* tarzıyla bağlantılıydı. Peter Burke'ün belirttiği gibi, gösterişli tüketimin her zaman israf biçimini alması gerekmez: kanaatkârlık da fevkaladelik gösterebilir.⁴

İlk "şifa odaları"nın açılmasından aylar sonra, bu kez kendine özgü bir tarzı olan "gerçek restorancı" Jean François Vacossin tarafından yeni bir restoran için verilen bir başka uzun reklamda yine "ciğerleri hassas" bir topluluğa sesleniliyordu:

Makûl fiyata sadece sağlığın korunmasına ve yeniden kazanılmasına katkıda bulunan yemekler yapacağız (...) zayıf ve hassas ciğerleri olanlar ve iki öğün yemeği nadiren yiyenler, hem cemiyetin hoşluklarının keyfine varacakları hem de *restoran*larını yiyebilecekleri nezih bir yer bulacaklar.⁵

Aydınlanma çağının insanlarına bu denli musallat olmuş, onları bir tas çorbada sıhhat aramaya iten bu ciğer zayıflığı neydi? Bu dönemde akciğer zayıflığı hem genel bitkinliği anlatan daha geniş bir terim hem de (bazı anlayışlara göre) zihinsel inceliğin ve duygusal keskinliğin bir işareti işlevini gördü. Atmosferi oluşturan elemanların "anlaşılmaz karışımı"nın insan sağlığı için sürekli bir tehdit oluşturduğu bir gazlar ve miyasmalar çağında zayıf ciğerlilik moda bir şikâyet halini aldı ve akciğer en hassas organ olarak kabul edildi.⁶ Solunum hastalıkları, şikâyetler arasında en

yaygın ve en az özellikli olanıydı: astımlılardan aydınlara, tüberküloz-
lulardan alerjisi olanlara, içi geçmişlerden frengililere kadar herkes “ciğer
zayıflığı” iddiasında bulunabiliyordu. Tıp doktorları hastalıkları çeşitli
teknik kategoriler halinde yeniden gruplamaya çalışırken, 1760’ların Pa-
risli restorancıları kasıtlı olarak belirsizliği muhafaza ettiler; böylelikle,
etsularının ve diğer yemeklerinin ilanını verirken her derde deva olduk-
larını söylemekle müşteri yelpazesini geniş tutabildiler.

Hekimler, kendini ciğer zayıflığı olarak gösteren çeşitli durumlara
çok çeşitli bilimsel adlar verdiler ve bu sayısız illetin karmaşık belirtilerini
ve etiyolojilerini betimleyen ciltler dolusu çalışma yayınladılar; ancak
teşhisler, layıkıyla gerçekleşen sindirimin, bünyenin her bir işlemi için
önemini vurgulayan ve geniş kabul gören fizyolojik modellere bağlıydı.
Onsekizinci yüzyıl başlarında sindirimin mekanik ya da kimyasal temeli
üzerine hararetle tartışmalar yapılmışsa da, herkes önemi konusunda hem-
fikirdi. Sindirim en mucizevi dönüşümleri gerçekleştirmekteydi: kuru ot
ata dönüşmekte, fare kedi olmakta ve ekmek insana dönmekteydi. Dide-
rot’nun tanıtlamayı vaat ettiği gibi, sindirim heykellere bile can verebi-
lirdi. Bir heykeli yıksan, tozunu pislikle karıştırırsan, sonra da ona tohum
eksen, onun besleyiciliğinden bir bitki çıkacaktır diye yazdı. Sonra biri
bu bitkiyi yiyebilir, sindirebilir ve böylelikle serpilebilir, böylelikle bir
mermer büstün düşünen bir insana dönüşmesi ikmal olurdu.⁷

Sindirimin mucizeleri saymakla bitmezdi, ancak öylesine hayatiydi
ki kötü hazırlanmış bir gıda, zihinsel yorgunluk ya da duygusal keder,
bünyenin bir faaliyetini kolaylıkla altüst edebilirdi. O nedenle, onsekizin-
ci yüzyılın tıbbi imgeleminde *sindirim* sürekli ve ciddi bir tehdit oluşturdu:
İsviçreli hekim Samuel Tissot, son derece etkili olmuş *De la santé des gens
de lettres*’ine –verem, delilik ve erken ölüm dahil– bütün hastalıkların
bozuk sindirime dayandırılabilceğini belirterek başladı.⁸ Uzman olma-
yanlar da sindirimden korkuyordu: ilk restoranların açıldığının müjdesini
vermeden yıllar önce, *L’Avantcoureur*, okurlarına sağlam bir midenin
“istikrarlı bir sağlık” için ilk önkoşul olduğunu söyledi; Paris’in salon
adamı Simeon Prosper Hardy, 6 Kasım 1767 tarihinde günlüğüne kra-
liçenin “ciddi sindirim” sorunlarından mustarip olduğu yolunda Ver-
sailles’dan haberler geldiğini endişeyle yazdı; şükür ki, diye ekledi, söz
konusu illetin sadece ciğerlerinde bir yumru olduğu ortaya çıkmıştı.⁹

Yeme alışkanlıklarına ihtimam göstermek her zaman için akıllıca
olsa da, solunumla ve dolaşımla ilgili şikâyetlerin tedavisinde özellikle
önemliydi. Dönemin egemen fizyolojik modellerine göre, eğer gıda mide-
bağırsak hanesinde rahatça hareket etmiyorsa, bu durumda kan da gerekli

sıvı niteliğini kaybederek ağırlaşacaktı. Üç işlem –sindirim, dolaşım ve solunum– arasındaki bu ilişki, hem nedensel ilişkiydi hem de benzeşim ilişkisiydi; açıklayıcılık gücü midede çürümekte olan sindirilmemiş besin parçasının son derece canlı imgesine dayanmaktaydı. Aceleyle yenmiş ya da dikkatle seçilmemiş gıdalar yekpare halde mideye oturduklarında dolaşımı tıkar ve böylelikle ciğerlere fazla yük binmesine neden olurdu. Aşırı yemek de aşırı kan üretimine yol açar, bu nedenle kan almak kaçınılmaz olurdu (bütün bu tıbbi bilgiler, yirminci yüzyılda bir hekimin kırmızı et bakımından zengin bir yeme alışkanlığının kolesterol seviyesini yükseltip damar tıkanıklığına yol açacağı uyarılarından çok da farklı değildi).¹⁰ Onsekizinci yüzyılın en büyük akciğer hastalıkları uzmanlarından hekim Rozière de la Chassagne doktorun verdiği beslenme programına sıkı sıkıya bağlı kalmanın gereğini tekrar tekrar vurguladı ve bir hastanın ideal perhiziyle ilgili olarak anlattıklarını şu tehditkâr yorumla bitirdi: “En ufak bir hata ya da en küçük bir sapma ölümle neticelenebilir.”¹¹ 1767’de Coste’un eseri *Traité des maladies du poulmon* (Akciğer İletleri Üzerine Bir Deneme), akciğer illetlerinin çoğunun nedeni olarak yahnilere, terbiyelere ve esanslara ilk sırayı verirken, başka bir uzman, vücudun bozulup çürümmesine neden olması muhtemeldir diye bütün “sulu” yemekleri reddetti.¹² Ondokuzuncu yüzyıl başlarında Fransız yemeğinin başörneği ve nüktedan sohbetlerin mekânı olarak kutsanmış olsa da, akşam yemeği (supper) onsekizinci yüzyıl hekimleri tarafından sindirim sistemini aşırı zorlayan ölümcül bir alışkanlık olarak yerildi.¹³

Sanki tüberküloz ve erken ölüm tehdidi yeterli bir uyarı değilmiş gibi, uzmanlar, özensizce tüketilen ve fazla yenen uyarıcıların fiziksel olduğu kadar akıl sağlığı üzerinde de neredeyse doğrudan etkisi olabileceğini ısrarla belirttiler. Hazmı zor şeyler midede çürüyüp dururken, düşünmeyi bulanıklaştıran ve sonuçta akla galebe çalan zehirli gaz bulutları çıkarırdı. Gıdaların midede “piştikleri” söylendi; eğer bu süreçte bir yanlış olur ve çömlek bir şekilde “fazla kaynatılırsa”, sıcak yiyecekler başa kadar çıkan ve zihinsel ve duygusal işlevleri dumura uğratan gazlar çıkarırdı.¹⁴ *Traité des sensations*’unda (Duyular Üzerine Bir Deneme), ünlü cerrah Claude Nicolas LeCat, arkadaşlarına uyup bir fincan kahve ve birkaç yudum içki içen narin bir gençle ilgili uyarıcı bir öykü anlattı. Bu düşüncesiz tecrübe, önce beklenileceği gibi bir neşe ve canlılık hali yaratmış, ancak sıvılar buharlaşmaya başlayınca geride “sinir organlarını kışkırtan ve midede ruhu ezen bir ağırlık” bırakmıştır. Sinirleri bulanıklaşan ve ruhu baskılanan genç, midesinde mayalanan “phlogiston”dan mustarip olmaya başlamıştır. Sonra, kendini bu kokuşmuş kitleden kurtarmaya karar vererek

bir kusturucu almış, ama “phlogiston”un çürütmesi çok çabuk gerçekleştiğinden ilaç kusturmayı başaramamıştır. Tersine, durumun vahametini artırarak midenin daha da yanmasına neden olmuş ve sonuçta sanrıların kurbanı olan genci tedavisi imkânsız bir deliliğe sürüklemiştir.¹⁵

LeCat'nın ahlak dersi veren küçük uğursuz masalında esas rol acı çeken hastanın midesindeydi. Bir tarihçi onsekizinci yüzyılın “sinir” kavramının o zamandan beri tıp kuramına rehberlik ettiğini iddia etse de, sindirim süreçlerinin (ya da onun korkutucu muadili olan hazımsızlığın) bu çağın düşünürlerinin gözünde dış dünyanın bu sinirler üzerindeki etkisinin büyük bölümünü dolayımıldığını belirtmemiz gerekir. O zamanlar, sinirler, alanlarını genişletmekle birlikte, yüzyılın “büyülü insan organ”ı olmak bakımından midenin yerini tutamamışlardır.¹⁶ Mekanik fizyolojinin duyarlılık tapısıyla kesiştiği 1750 sonlarıyla 1760'lar arasında tıp kategorileriyle ve diyetle ilgili yasaklamalar giderek estetik ve etik yargılarla (ve tersi) buluşmaktaydı.¹⁷ Bir “sinirli duyarlılık”, herhangi bir ya da bütün uyaranlara (güzel bir manzara ya da mevsimlik yiyecekler gibi) iç organların verdiği karşılıkta ifadesini buldu. Kişinin sinirleri ne kadar hassassa, hüznü bir masala gözyaşı dökme ya da kötü bir yemekten sonra hastalanma ihtimali o kadar yüksekti. Bu mantıkla, “ciğerin zayıf” olması, sinirsel yatkınlıkla ilgili bir beyanatta bulunmak demekti aynı zamanda ve damak tadı olan biri doğanın bu uyaranına karşı son derece duyarlı olacaktı.

O nedenle, “ciğer zayıflığı”, basit bir fiziki durum olmanın çok ötesinde bir şeydi. Tersine, tıpkı ondokuzuncu yüzyılda “verem”de olduğu gibi, onsekizinci yüzyılın “zayıf ciğer” teşhisi, özellikle fizyolojik olan bir dizi tutumun içine bir dolu kültürel anlam yerleştirdi (pek çok bakımdan, dönemin zayıf ciğerli etsuyu içicisi, Romantik ‘*poitrine*’in doğrudan habercisiydi). “Zayıf ciğerli olmak” gibi illetler, hatta “gazlar” gibi daha bulanık ve yaygın ifadeler, her iki terimin de yerinin yalnızca neden veya etki olarak belirlenmesini önleyen bilimle his helezonisi içinde fizyolojiyi ve duyguyu bir araya getirdi.¹⁸ Ahlak, sanatsal ve kişisel duyarlılık, hepsi de fiziksel açıdan dermansız bireyden beklenecekti; sinir ya da akciğer illetleri duygusal tepkiler vermenin sağlam göstergeleri olarak alındı.

Zayıf ciğerli olmak hem bir sinirsel keskinliğin işlevi hem de onun gelişmesine katkıda bulunan bir etken olduğundan, bütün Fransızlar kötü havanın ya da kuşku bir diyetin etkilerine aynı oranda açık değildi. Bütün insanlar duyumsardı, ama bazıları diğerlerine göre daha duyarlıydı. Diğer yatkınlıklarla ve eğilimlerle içten bağı olan zayıf ciğerlilik ve belirtileri, ruhani değerler hakkında fikir verebilecek işaretler arasındaydı. Has-

sas bir ruha sahip olmak, duygudaşlık, tutku, dokunaklılık ve acıyla kaplı olmak demektir. Güzel bir günbatımı, sebatlı bir öksüz, mutsuz bir âşık ya da Roma harabeleri karşısında aşırı duygulara kapılan “hisli” insanlar, duygulanımlarını klişelere en uygun şekilde, gözyaşlarıyla ve zaman zaman bayılma nöbetleriyle gösterebilirler de, aynı durum “akşam yemeği yiyeme-me” haliyle de kendini dışa vurabilirdi.¹⁹

Ahlaki ve fiziki hallerin bu geçirgen ilişkisiyle ilgili varsayımlar, ister bilinçli olsun ister belirtiler ve dış görünüşler düzeyinde olsun, kuşkusuz, manipülasyona da olanak sağladı. Şayet ruhsal hassasiyet ve ahlaki bilinç kendini ağlama nöbetleriyle ya da nazik bir iştahla gösteriyorsa, o zaman, beslenme konusundaki müşkülpesentlik de kaygılı bir kalbi ve ıstıraplı bir ruhu gösteriyor olmalıydı. Gazlarla, veremle ve başka illetlerle bozmuş bu tartışmada amaç sağlık olmuş olabilir, ama sağlık arayışı illetlerden ve acılardan oluşan bir manzara çıkardı ortaya. “Ciğer zayıflığı” ya da değil, çorbalarını içerken restoran müşterileri (kendilerine ve onları izleyenlere) duyarlı bir ruh ve ince bir maneviyatın işareti olan bir iştah zarafeti gösterdiler. Kent yönetiminin mali destek verdiği “bals de santé” (sağlık baloları) gibi, restoranlar da güçsüzlüğü sergilenen ya da başkalarıyla paylaşılacak bir nitelik haline getirdiler. 1788 gibi geç bir tarihte Palais Royal’ın restoranlarını anlatan bir gözlemci şöyle yazdı: “Hasta olmasa bile, bir küçük ukala züppe (*petit maître*) akşamları ekseri çorba sipariş eder, çünkü bu ona bir sağlıksızlık havası verir.”²⁰ Bu nazendenin amacı efsanevi köylülerden biri ya da uzak diyarların vahşisi kadar sağlıklı olmak olsa da, aynı zamanda, bu müşkülpesent kentli, kentin sebep olduğu zarafet bozulmasını sergilemek suretiyle kabasaba bir köylü olmadığını göstermekte de özenliydi. Her şeyden önce gerçekten hassas bir bünye ve bir ruh Paris’in pis havasını soluyarak nasıl sağlıklı olabilirdi? (1755’te Paris Tıp Okulu’nda sunulan bir doktora tezinde Parislilerin –kentin havasından dolayı– diğer halklardan farklı beslenme gereklilikleri olduğu ileri sürüldü).²¹

Hem burjuvazinin hem de soyluların birlikte paylaştığı bir ülkü olsa bile, bilim yoluyla ve basit bir varoluşla sağlıklı bir hayata ulaşmak, kültürlü kentli bireyi, önüne konan her şeyi öğütebilen kabasaba bir işçiden ayırmanın bir yolu olarak, toplumsal bir işaret işlevi görmekteydi.²² Hazırda işlerin yanlış gitmesinin yarattığı kötü etkilerden mustarip olmak, kişinin entellektüel değerinin bir kanıtı olacaktı: muhteris bir yazar olan Mauvelain, akli bir hayat yaşama kararlılığında ne denli ciddi olduğu izlenimi vermek için olacak, yayıncılarını baş ağrıları hikâyeleriyle, dimağın durduğu masallarıyla az eğlendirmemiştir.²³ Onsekizinci yüzyılın yeni

mekanik fizyoloji modeli, algının ve anlığın, vücudun geri kalanıyla mecburen aynı besinlerden kurulan bedensel organların bir işlevi olduğunu göstermişti; o nedenle, diyet, fiziksel sağlığı etkilediği gibi, aynı zamanda duygusal ve zihinsel yaşamı da biçimlendirmekteydi.²⁴ Tatma duyusu ve estetik duyarlılık temellerini aynı ölçüde duyularda bulduğundan, kişinin damak zevki savaş şiirine düşkünlükle ya da cinayet eğilimiyle sadece paralel olmakla kalmaz, aslında bunlara neden de olabilirdi. Hassas ruh –felsefi düşünceli bir genç ya da Greuze'ün bir resmi karşısında veya Rousseau'nun *La Nouvelle Heloise*'ini okurken gözyaşlarına boğulan yumuşak kalpli bir kadın– bir akıl ve kalp zarafeti kadar, bedenlen bir narinlik de demekti.

O nedenle, ister doğaları gereği, ister aşırı yüklenme ve sonucundaki denge bozukluğu yüzünden olsun, “narin” olanlara ciğerlerine ve diyetlerine çok dikkat etmeleri salık verildi. “Narinler” kategorisi toplumun hiç de küçük bir yüzdesini oluşturmuyordu; *Ansiklopedi*'ye göre, “büyük kentlerde yaşayanların çoğunun (...) özellikle yazar-çizer takımının yanı sıra, genelde kadınları da böyle sınıflandıracağız”.²⁵ Aşırı çalışan beyinleri insan makinesinin dengesini kolaylıkla bozduğundan yazar-çizerlerin diyetlerine özellikle dikkat etmeleri gerekiyordu; güç fikirleri hazmetmek için mücadele ederken yediklerini hazmetmeye enerjileri kalmıyordu.²⁶ Oldukça etkili olmuş 1754 tarihli *Essai sur les alimens*'in (*Yiyecekler Üzerine Deneme*) hekim yazarı Anne-Charles Lorry'ye göre, zihinsel ve duygusal düşünceler doğrudan mide yetmezliğine yol açmaktaydı: “Duyular karışır, dolayısıyla vücudun temel işlevleri sekteye uğrar; vücut makinesinin idamesi ihmale uğrar (...) bütün enerji ruhta olduğundan vücuda pek bir şey kalmaz.” Nadir bir kuşun ya da tropikal bir balığın bakımından ve beslenmesinden söz eder gibi yazan Lorry, “yazar-çizerler”den hem “insanlığın en parlak ziynetleri” hem de yaşatılması en güç süsler olarak söz etmektedir. Onun savına göre, yazar-çizerlerin neredeyse tamamı (nazik ve sınırlı bir diyetle ele alınabilecek iki durum olan) melankoliden ve peklikten mustarıptı.²⁷ Yağlı etsuları ve aynı derecede önemli Latince tabelalarıyla restorancılar, Paris'e doluşan, kendilerine servet kazandıracak elyazmaları ve kırık dökük Latince bilgilerinden başka bir şeyleri olmayan sözde filozoflara ve gözü yükseklerde züppe yazar-çizerlere hitap ettiler.²⁸

Hastalıklarla ilgili yazına göre, kadınların en az kitapsever erkekler kadar zayıf ciğerlerden ve hassas midelerden çekmesi muhtemeldi. Bir hekimin anlattıklarına göre, kadınların kırılğanlığı onların doğal olarak aşırı faal beyinlerinden değil, derin zihinsel ve fiziki tembelliklerinden kaynaklanmaktaydı. “Aptalca eğlenceler” peşinde koşmaktan başka bir

meşguliyetleri olmayan kadınlar, hem yeme içme alışkanlıkları bakımından hem de cinsel açıdan tutkularına ve kuruntularına kolayca boyun eğerdiler. Haz uyandıran şeyler ararken, hiç düşünmeden, tembel ve kolayca rahatsızlanabilen mideleri üzerinde zararlı etkileri olan, çeşnileri bol şeyler yerlerdi sık sık. Uzmanlar kadınların bu hassasiyetlerini işlek zekâlarına değil de genel fiziksel ve zihinsel uyumsuzluklarına yorsalar bile, tavsiye aynıydı: küçük miktarlar halinde hafif yiyecekler.²⁹

Kadınısı uyumsuzluğun ve hummalı bir zekânın azdırdığı bir durum olarak tanımlanan ciğer zayıflığı, bazılarının kafasında genel bir dekadansın ya da ahlaksızlığın hüsnütabirinden başka bir şey değildi (pek çok doktorun savına göre, hasta kendi durumunun frenginin ikincil belirtileri olduğunu kabul edinceye kadar akciğer yetmezliği tedavi edilmeden kaldı).³⁰ Kadınlara ya da çıtkırıldımlara musallat gibi görüldüğünden bu durum ahlaksızlık anlamına gelebiliyordu; ancak, her izlenime aşırı tepki veren o nadir bireyleri de etkilediğinden, erdem anlamına da gelebiliyordu. Moda bir tedavinin aranması, bulunan çarelere duyulan rağbetin inip çıkması, o andaki sağlıksızlığa katkıda bulunan geçmiş “ifratlar”a yapılan vurgu; hepsi de hastalığın tezahürüne ve iyileşmeye sürekli genişleyen ve kendi içinde giderek daha çok çelişen bir dizi yan-anlam kazandırdı.

Yeni Mutfak Restoranları

1760’ların ve 1770’lerin restoranları, birbirinden çok farklı hassasiyet mağdurlarına hitap etmek için, ileriye bakan bilimle tutucu, pastoral itkileri birleştiren bir diyet yeniliği sundular. Çorbalarını (genellikle bilimsel donanımın karmaşık parçaları olarak görülen) *benmarilerde* daima sıcak tuttuklarını duyururlarken, aynı zamanda bu çorbaları niteleyen şeyin tamamen “basitlik” olduğunu vurguladılar.³¹ Bilimsel bilgiyle teknoloji sayesinde doğanın kendisini basitleştirdiklerini iddia ettiler. Savunucularından birinin yazdığına göre, “modern aşçılık kaba nitelikleri bir yana atarak yiyeceğe incelik verir, onları toprak kokusundan (*sucs terrestres*) kurtarır; böylelikle yetkinleştirir, süzer ve bir anlamda onlara maneviyat kazandırır”.³² Akademisyen Etienne Laureault Fonce-magne’in burada anlattığı bu genel modelde insanın tüketimine uygun hale gelmesi için doğanın temizlenmesi gerekir; insanın beslenmesinde hammaddeleri uygarlaştırmak suretiyle, aşçılık, insanlığı hayvani kökenlerinden daha da uzaklaştırmaktadır.

Ancak, onsekizinci yüzyıl yazın kültürü tarafından “basit” olarak nitelenen gıdalar ve giyecekler, halkın daha mütevazı kesimleri tarafından nadiren yenen ya da giyilen şeylerdi. Bir ünlü terzi örneğinde, Marie Antoinette’in çoban kostümü –saray kutlamalarının cüppeleriyle karşılaştırıldığında yalınlığı kuşku götürmese de– gerçek koyun yetiştiricilerinin yün elbiselerinden çok daha âlâ ve temizdi. Terzilerin, sanatçıların ve yazarların hepsi de doğal basitliği gösteren ama çok daha ince malzemelerden oluşan örnekler yarattılar. Jean-Jacques Rousseau, heyecan verici “uygarlık” eleştirisini yemek masasına kadar götürmekle birlikte, *İtiraf- lar*’da, *Emile*’de ve *Julie, ou la nouvelle Heloïse*’de ne köylü çıkınının kara ekmeğini, ne *Eşitsizliğin Kökeni Üzerine Söylev*’inde “ilkel insan”ın yediği meşe palamudunu, hatta ne de eski Galyalılar’ın “pot-au-feu” sünü övdü. Tersine, Rousseau’nun duyarlı karakterleri (nispeten pahalı şeyler olan) meyvelerin ve süt ürünlerinin bal-börek dünyasında yaşarlardı.³³

Restorancılar “basit” etsuları sunarken, aynı şekilde, kentli seçkinlere kabul edilebilir gelen, samimi, sağlıklı bir kır hayatının mitik bir yorumunun inşasına da katkıda bulundular. Onsekizinci yüzyılın modaya uygun bilimsel “yeni mutfak”ın sembolik bir harcı olarak, restorancılar, hassasiyetten mustariplerin hastalıklarına son derece uygun bir devaydılar. Bir deva olarak etsuyu tıbbi ihtiyaçlara seslenirken, aynı sıvı, bir nefaset olarak, tedavinin illetin kendisinden daha kötü olmamasını sağlıyordu.

Restoran sözcüğü tarihsel olarak “onarmak” ya da “sağlığa kavuşturmak” anlamına gelen bir yüklemiden türemiş olsa da, çağdaş yan-anamlarından dolayı yenilikle daha yakından bağlantılıydı. *Restoran*larla diğer yoğun çorbalar, yüzyıl ortalarının yeni mutfak yorumunda başrole çıktılar: *La Nouvelle cuisine* başlıklı 1742 tarihli bir manifesto, “restoranlar ya da yeni aşçılıkta kullanılan azaltmalar” hakkında iki tarifile başlıyordu; 1779 tarihli, büyük başarı kazanmış *Blanquette et Restaurant*’da olduğu gibi, 1757 tarihli bir başka oyunda, *L’Ancienne et nouvelle cuisine*’de de çağdaş aşçılık “Restoran” isimli bir kahramanda kişileştirildi.³⁴ Bütün bu bağlamlarda, hazırlanması saatler gerektiren küçük bir miktar etsuyu olan *restoran*, düzgün bir amblem, yeni mutfakın en sıhhi niteliğini özetlemek için elverişli bir yol sundu: paradoksal bir vaatle yenilik (innovation) yoluyla “restorasyon”. Tarihçilerin bir kurum olarak restoranın izini Devrim’e kadar götürmelerinden önce, aşçılar ve müşteriler etsuyu biçimindeki *restorana* mutfakta başkaldırının simgesi muamelesi yaptılar. Kulağa da heybetli gelen restoran, –sıkı sıkı kapatılmış çorba tenceresinden başlayarak– çağdaşlık ve tarihsel değişimle ilgili tartışmalara nakşoldu.

Bir yenilik alameti olarak *restoran*, kırk yılı aşkın bir süredir yemek kitaplarının önsözlerinde, tıp metinlerinde, moda sohbetlerde süregelenmekte olan “eski” ile “modern” arasındaki tartışmalarda kilit bir rol oynadı.³⁵ Yeni aşçılık, Paris’in en nüfuzlu aydın çevrelerini süratle bölen (onsekizinci yüzyıl sonlarındaki bir yazarın deyişiyle) bir “hizip” yarattı. Fakat tartışma hiç de seçkin kültürle sınırlı değildi.³⁶ Aydınlanma çağının öteki çatışmalarında olduğu gibi, pek çok bağlamda kendiliğinden boy verdi: yayınlanmış yazılarda, salon sohbetlerinde, en başarılı bulvar tiyatrosu olan Nicolet’nin Grands-Danseurs’ünde. Bir aile dramasının alaylı bir dille anlatıldığı, Beaunoir’ın sevilen eseri *Blanquette et Restaurant*’daki terbiyeli beyaz dana etiyle haşlanmış soğanlı et arasındaki savaş, usta zanaatkârlar, tezgâhtar kızlar, aylak delikanlılar, hizmetçiler, çıraklar ve tebdili kıyafet aristokratların oluşturduğu kalabalıkları kırdı geçirdi.³⁷ “Pierrot, Coccagne Kralı” başlıklı bir pandomimin, bazı durumlarda da “The Fricassee Dance”in eşlik ettiği *Blanquette et Restaurant*, çekici mutfak hizmetçisi Blanquette’in Restoran tarafından fethinin hikâyesini anlatmak için Voltaire’in Babil trajedisinden (*Semiramis*) bir sahneyi ödünç aldı.³⁸ Grands-Danseurs’deki izleyiciler için, yeni mutfak, onun kilit harçlarından *restoranlar* ve onun başlıca kurumsal desteği restoranlar hakkındaki nükteler, (hepsi de bulvar tiyatrolarının sahnesinde boy gösteren) farmason tapınakları, sıcak hava balonları ve sihirbazların sözleri kadar çağdaş Paris yaşamının bir parçasıydı. Bu diğer büyük modalar gibi, yeni mutfak da bilimin alanını genişletmeyi ve çağdaş bilginin mucizelerini Paris’in günlük yaşamına sokmayı vaat etti.

Yemek kitaplarının önsözlerinde öncelik kazanmak için çekişen şeflerin ötesine geçen ilk tartışma konusu, “yeni” adı verilecek olan ilk mutfak değil, onun –Eskilerle Modernlerin süregelen atışmasıyla polemige dahil olan ve materyalist bilimin yayılmasıyla ilerleyen– onsekizinci yüzyıldaki varyantıydı.³⁹ Hem eski hem de yeni aşçılıkların taraftarları, bir kültürün damak önceliklerinin onun ahlaki elyafına ve fiziksel gücüne açıklık getirebileceği kanısını paylaşmakla birlikte, bu önceliklerin değerlendirileceği standartlar konusunda ayrılıyorlardı. Daha önce de adı geçen Foncemagne gibi çağdaş mutfak taraftarları, aşçılığın da öteki sanatlar ve bilimler gibi yüzyılların geçmesiyle birlikte ilerlediğini ve geliştiğini ileri sürdüler. Bu anlamda, Fransız aşçılığının olumlu ünü, Fransa’nın gelişkin uygarlık durumunu ve genel olarak kültürünün yüksek düzeyini göstermekteydi. Tartışmanın öte yanındaki “eski” mutfak şampiyonlarıysa (Ansiklopedicilerin çoğu dahil olmak üzere), yalnızca dekadan, kadınlaşmış kültürlerin aşçılığı bir sanat olarak telakki ettiklerini, Antik

Yunan gibi erdemli ve eril toplumların en temel pişirme yöntemleriyle yetindiklerini ileri sürdüler.

Sanatın doğayı taklit etmesi gerektiğinde hemfikir olmakla birlikte, bunu en iyi nasıl yapabileceği konusunda çekişen Eski ve Modern *littérateurs*⁴⁰ gibi, her iki aşçılık biçiminin taraftarları da, insanların yeme-içme alışkanlıklarının ölküsel olarak “saf” ve “doğal” gıdalardan oluştuğunu savundular ama bu terimlerin tanımı konusunda ayrıldılar. Tartışma, rakip “basitlik” tanımlamaları üzerinde döndü; örneğin bir *restoran* pişirilmesi açısından basit miydi (besleyici olmayan her fazlalık kaynamayla uçup gidiyor, geriye yalnızca etin saf özü kalıyordu), yoksa uzun ve dolambaçlı bir hazırlık gerektirdiğinden karmaşık mı?⁴¹ Dönemin yemek tariflerine bakan biri, yeni aşçılığı özellikle basit olarak görme eğiliminde olmayabilir. Örneğin, bu tartışmanın ana metinlerinden biri olan 1742 tarihli *des dons de Conus*’de, olanca tafsilatıyla “çağdaş” hazırlıklar, inatçı okur/yiyici için araya sokulmuş eski moda bir örnekle karşılaştırıldı. “Eski Gal aşçılık”ının temel yemek tarifi olarak, yazar, sadece oldukça düz bir yöntemle yarım pişirilmiş bir et parçasının bıçakla delinmesi ve bir parça etsuyuyla ıslatılması suretiyle hazırlanan etin “özsuyu”nu kastetmektedir. Bu tarif yarım sayfa tutmakta, yemek, belirsiz olmakla birlikte, oldukça kısa bir zaman diliminde hazırlanmaktadır. Bununla karşılaştırıldığında (soğan, havuç, turp, şalgam, kereviz, tavuk, keklik, dana eti, sığır eti, kuyrukyağı, domuz eti, fesleğen, sarmısak ve “mükemmel, son derece yumuşak etsuyu”ndan oluşan) çağdaş bir *restoran*ın tarifi yaklaşık iki sayfa tutmakta ve hazırlayana besleyici buharın kaçmasını önlemek için tencereyi sıkı sıkıya kapatması tembihlenmektedir. Daha sonra, dört saat boyunca kaynaması dikkatle kontrol edilen *restoran*, ipek bir süzgeçten geçirilecek ve soğumaya bırakılacaktır.⁴²

Kişinin “basit” tanımına bağlı olarak bu tariflerden hangisinin yeni ve daha basit bir aşçılık olduğu merak edilebilir. Fakat mesele kesinlikle buydu: yeni yemek yeni fikirlere (yeni yemeklerden gelen yeni fikirlerin ateşli bir tartışmanın konusu haline gelip gelmeyeceğine) bağlı görünüyordu. Eritilmiş et, beklenmedik formatta bir yemek olarak *restoranlar*, canlılığı sağlamanın yanında yenilikçi sanatsallığı da imlemekteydi. O nedenle, yeni mutfığın, mutfığın çok ötesine uzanan kolları vardı; küçük akademisyenler, yemek kitaplarına, sonraları önde gelen yazın dergilerinde başka âlimler tarafından yeniden değerlendirilecek olan âlimane girişler kaleme aldılar. Ünlü doktorlar önerilen diyet değişikliklerinin yararlarını sorguladı; ileri gelenlerle filologlar, eski ya da çağdaş yemek partileri vererek kolay ünler kazandılar.⁴³ Yeni mutfığın yolu Diderot ile

d'Alembert'in *Ansiklopedi*'sine kadar vardı ve, gördüğümüz gibi, halkın önüne çıktı. Aynı zamanda, onsekizinci yüzyıl Fransası'nın en büyük beyinlerinden bazılarının kafasını karıştırıp canını da sıktı. 1765 sonbaharında arkadaşı Comte d'Autrey'e yazan Voltaire şöyle söyleniyordu:

Yemin ederim midem bu yeni mutfağa alışamayacak. Küçük et parçasının üstüne çıkan tuzlu terbiyenin içinde yüzen dana sakatatına dayanamıyorum, ve hepsinin aynı et olduğuna inanmamı istedikleri o hindi ve tavşan kanşımı şeyi yemeyi reddediyorum. Ne *pigeon à la crapaudine*'i ne de kıtırı olmayan ekmeği seviyorum. Kararınca içerim; ama içmeden ya da ne yediklerini bilmeden yiyen insanlar görüyorum, çok tuhaf...

Pişirmeye gelince, domuz esansına, mantara, bibere ve yemek süsü verdikleri hindistancevizine dayanamıyorum. Halbuki kendi başlarına pek âlâ ve sağlıklıdır. ⁴⁴

Bu noktaya kadar, bu pasajın yorumları iki ayrı kategoriye ayrıldı: mutfak ve ruhban karşıtlığı. Voltaire'in şikâyetini yeni aşçılığın ayırt edici özelliklerinin doğru bir betini olarak gören yemek üstatları onun ayrıntılı izahatlarından çok memnun kaldılar. Bu okurlara göre, Voltaire'in reddiyesi, aslında, yeni mutfağın ne denli yenilikçi ve meydan okuyucu olduğunu göstermişti. ⁴⁵ Biraz daha ayrıntılı bir yaklaşımda, toplumbilimci Stephen Mennell, Voltaire'in yeni mutfak hakkında söylediklerinin yemek kitaplarının sunduğu tanımlarla uyuşmadığını görerek yeni aşçılığın fiili içeriği üzerinde bir anlaşmanın mevcut olmadığı sonucuna vardı. ⁴⁶ Mennell'in iddiasına göre, "yeni" başlığı, belli bir aşçılık stilini betimlemekten ziyade, kültürlü sınıfın bir damgası, süregiden uygarlaşma sürecinin bir göstergesi olarak iş görmekteydi.

Aydınlanma üzerine yoğunlaşan düşünce tarihçileri, Voltaire'in mektuplarında başka bir anlam düzeyi ortaya çıkardılar. Yazışmalarını yayına hazırlayanlar, Ferneyli bu yaşlı bilge filozofu huysuz bir yemek ve şarap yorumcusu gibi oldukça ilgisiz bir role yerleştiren yemek tarihçilerinden farklı olarak, bu mektubun Aşai Rabbani'yi ve diğer Hristiyan törenlerini alaya aldığı konusunda hemfikirdirler. ⁴⁷ Onların yorumuna göre, "hepsinin aslında bir yemek olduğunu düşünmemi istedikleri hindi ve tavşan" sözleri, ardında dönüşüm ve Kutsal Teslis dogmalarına dönük ustaca bir saldırıyı gizlemektedir: yeni mutfağın "hindi tavşanı"nı aynı et olarak kabul edecek kadar naif biri, dini ayindeki mayasız ekmeğin gerçekten İsa'nın bedeni olduğuna ya da tanrının babada, oğulda ve kutsal ruhta eşit oranda bulunduğu da aynı rahatlıkla inanabilirdi.

Voltaire'in mektubunun tam anlamına vâkıf olmak için –yeni mutfakla ilgili bütün yorumlarda olduğu gibi– onu maddi olanla ussal olan, özel ile genel olan, tat duyusuyla felsefi olan arasında arabuluculuk ederken görmek en doğrusu olur. Sadece bir akşam yemeğine verilen bir yanıtta ya da Hıristiyan öğretisinin bir eleştirisinden ziyade, Voltaire'in şikâyeti her ikisi de olabilir. Bu mektupta –dinsel hurafelerin ünlü bir eleştirmeni olmanın yanında, yemek konusunda da müşkülpesentliğiyle bilinen– Voltaire hastalıklı kuruntularını, geleneksel masabaşı sohbetine duyduğu entelektüel ilgilerle birleştirdi.⁴⁸ İlahiyatı akşam yemeği terimleriyle sarakaya alırken, köklerini Horatius'un taşlamaları ve Petronius'un Trimalchio'nun ziyafeti gibi klasik modellerde bulan olanaksız bayramlar ve sahte şölen soyuna bel bağladı.⁴⁹ Katolik görenekte, sefih Son Yemek'in yüzlerce yıllık Aptallar Şöleni geleneğinde yemekten sonra eğlence olarak "Kral Davud" ile arpi sunulmuştur. "Aziz Salam" ve "Aziz Sosis" in şehadetıyla ilgili masalın katılmasıyla azizler kitabı tam Rabelaisci bir renk kazanmıştır. Daha sonra, Protestan eleştirmenler, şen şakrak keşişlerle iri yarı kilise âzâlarını alaya almak için bu Katolik festival parodilerini (geleneksel Feast and Fast, Carnival ve Lent çevrimi) devraldılar.⁵⁰

Bu geleneğe dayanmakla birlikte, Voltaire'in Katolik ayinini mahkûm edişinde onsekizinci yüzyıla özgü ayırt edici bir biçim vardı. Eleştirisinde Mardi Gras'ın ne şarap içen keşişler ne de sosislerle örtünmüş, gözleme taşıyan simaları vardır. Tersine, eğer böyle bir şeyden söz edilebilirse, Voltaire'in taşlaması, bir yemeği hem minimal hem de gizem verici olarak betimlemek için, tepeleme dolu yemek masası imgesini, bu sıradan imgeyi bir tarafa bıraktı. Voltaire'deki dana eti, terbiye denizinde yüzen ufacak bir şeydi. Rezalet artık ifratta değil, tersindeydi: damak "inceliği" en yeni gastronomik günah haline geldi. Yeni mutfak, the Carnival/Lent'i bünyesine aldı; bunu yaparken ne kaba bir oburluk ne de bir perhiz dini getirdi. Tersine, zamandışı bir damak zevki ve saf sanat öğretisi vaaz ederek yiyecekleri bütün maddi adiliklerinden temizleyeceğini vaat etti.

Voltaire yeni mutfağın doğal durumda bırakılması daha iyi olabilecek şeyleri gizleyip şeklini değiştirdiğini yazdığında, önündeki etin diliminden ve terbiyenin ağırlığından çok, daha ötesinde bir şeyden söz etmekteydi. Voltaire'in –ya da yeni mutfağın diğer sayısız eleştirmeninden herhangi birinin– aslında Aşai Rabbani ya da diğer herhangi bir ayinsel görüngü hakkında yazdıklarını ileri sürmek niyetinde değilim. Yeni mutfak ilahiyatla ilgili bir tartışmada salt bir stenografi ya da bire bir benzerlikler kurularak (bir tür *cuisine à clef*) deşifre edilecek basit bir kodlu mesaj olmadığı gibi, pişirme süreleri, terbiye hazırlama gibi sorularla sınırlı

tamamen gastronomik bir konu da değildi. Daha ziyade, eskiyle yeni arasındaki tartışma –ister basit etsuyuna karşı *restoranlar* Papa’ya karşı Homeros biçiminde, ister mutlakçı saray toplumunun karmaşıklıklarına karşı “ilkel” toplum sözleşmesi biçiminde olsun– bu dönemde neredeyse her konuyla ilgili tartışmayı yapılandırdı. Açık halini yazın alanında Boileau ile Perrault’nun başını çektiği Eskilerle Yenilerin Çekişmesi’nin verdiği geleneksellikle çağdaşlık arasındaki bu savaş, neredeyse bütün anlamını yitirecek ölçüde, her yerde tekrar tekrar boy gösterdi. Basitçe bir sıradanlık, bir aleladelik haline geldi.⁵¹

Mimarlıktan topçuluğa kadar pek çok alanı kapsayan bir tartışmanın parçası olarak, yeni mutfak, aydınlanmış bir yaşam tarzını tanımlama çabalarının tam kalbinde yer almaktaydı.⁵² Marquise de Crequy, yeni mutfağın bir “aptallık” ve “budalaca bir incelik”in neticesi olduğunu ilan ederken, hem çağdaş yaşamın genel biçiminden anladığı şey üzerine hem de *en macedoine* hazırlanan yiyeceklerin sunumu hakkında yorumda bulunuyordu.⁵³ Çağdaş, görünüşte lüks ya da müsamahakâr yaşam biçimiyle ilgili diğer eleştiriler gibi, yeni mutfak hakkındaki kötümserlik de bir dizi derin “tarihsel” sorular (geleneksel modellerin onsekizinci yüzyıl yaşamındaki yeriyle ilgili sorular) olarak tarif edilebilecek şeyi ifade etmekteydi.

Yeni mutfak tartışması bu çağın Fransız düşünürlerine musallat olan ana soruyu –insanlık gelişmekte midir yoksa gerilemekte mi?– mide, bağırsaklar ve sindirimden oluşan komik, neredeyse küfürbaz bir dile tercüme etti. Zehir ve iştah, tavşan yahnisi ve etin kokusu tartışmalarında daha genel, belki de daha vahim bir endişe saklıydı: (aşçılık da dahil) bilimde ve sanatta varsayılan ilerlemelerin gerçekten insanlığa hayrı dokundu mu? Rousseau’nun 1750 tarihli *İlk Söylev*’i verdiği ölümsüz yanıtla ünlüydü; ancak soruşturma bitmiş olmaktan çok uzaktı ve bahçecilik, eğitim yöntemleri, gelecek onyıllardaki siyasal değişikliklerle ilgili tartışmalar içinde süregelmekteydi. Her biri içinde gizil ahlaki bir bileşen barındıran yazın, ekonomi ve sanat alanındaki tartışmaların hepsinin de yeni mutfağı (dolayısıyla örtük olarak *restoranları*) canlı bir tartışma konusu yapmakta payı vardı. Onsekizinci yüzyıl yorumcuları yeni mutfakla ilgili hükümlerinde hem insan biyolojisinden ne anladıklarını hem de insanın olası yetkinliğine ve yenilenmenin anlamına ilişkin tutumlarını ortaya koydular. Birbirlerini karşılıklı tanımlayan ‘düşünmek için iyi’ ile ‘yemek için iyi’ kategorileri, bir ulusun mutfağıyla ahlaki elyafı arasındaki olası özsel bağla ilgili her şeye rağmen, gerçek bir kaygıyı ortaya koyan soruların gamsız bir havayla soruşturulmasında birbirlerini yeniden

biçimlendirdiler. Oyun yazarı Beaunoir'ın kahramanı "Restoranci" ile onun adaşları sanatın en son durumu muydu? Yemek bilgisinin "akşam yemeği yiyemeyecek kadar zayıf olanlar"a seslenebilecek kadar gelişmiş olduğunu mu gösteriyordu? Ya da ister etsuyu, ister hileli ve tehlikeli bir iş teşebbüsü olsunlar, restoranları muteber kılan şey modanın kaprisleriyle Fransızlar'ın yozlaşması mıydı?

Yeni mutfak destekleyenler, temel besleyici maddelerin kaba ve bozucu unsurlarla karışık bir halde bulunduğu hali doğa durumu olarak betimlediler. Yeni aşçılık, yiyecekleri oluşturunca parçalar halinde yoğunlaştırmak, dolayısıyla saflaştırmak suretiyle bir tür kimyasal bir denklem, ilmi bir ilerleme yaratacaktı.⁵⁴ Yeni mutfak taraftarları, ecnebi unsurlarla dolu, ağır, topraklı yiyeceklerin ağırlığıyla ezilmiş eski moda bireyle, "öz"lere dayanan varlığıyla cismanilikten kurtulmuş çağdaş birey arasında karşıtlık kurdular. Cizvit *Journal de Trevoux*'da yazan biraz kuşkucu bir eleştirmen bile şunu kabul etmekteydi: "Kaba ya da kötü hazırlanmış yiyeceklerin hazmı yavaşlattığı ve ağır, hayvani ruhların beyne çıkararak akla ve tahayyüle kendi ağırlıklarını naklettikleri kesin gibi görünmektedir."⁵⁵ Çağdaş aşçılıksa, tersine, insanın aklını, ruhunu ve sindirim organlarını rahatlatıyordu. Yeni mutfak, aynı anda onu kendi vücudundan özgürleştirirken, insanın fiziksel zevklerini ve ihtiyaçlarını karşılayabilirdi. Dolayısıyla, Foncemagne ile başkalarının dile getirdiği gibi, onsekizinci yüzyılın çağdaş aşçılığı, zekânın ve maneviyatın egemen olmasını mümkün kılacaktı. "Hazım güçlüğü"nün temsil ettiği hayvani kabalık insan düşüncesine artık bulaşamayacaktı.

Yeni, daha zarif olan aşçılık, yeni mutfak taraftarlarının gözünde olsa olsa uygarlığın bir başka zaferini göstermekteydi. "Hottentotlar'la Huronlar"ın, yeni aşçılığın, besleyici harçlardan duyarlıkla hazırladığı ince karışımı reddedebileceklerini kabul etmekle birlikte, bu insanların parlak bir Avrupalı bestecinin müziğini de idrak ve takdir edemeyeceklerini eklemekten geri durmadılar. Foncemagne her dâhinin yanlış anlaşılma ve karanlıkta kalmaya mahkûm olduğunu yazdı. En büyük aşçılar "bazen sıradan bir damak zevkini en az tatmin edebilecek kişilerdir; bir müzisyenin iyi eğitilmiş, ince dinleyicilere ihtiyaç duyması gibi, onların da zevk sahibi midelere ihtiyaçları vardır".⁵⁶ Mandeville ve takipçilerinin zanaatkârlara iş yarattığından, endüstriyi canlandırdığından, lüks hayattan zevk almanın toplumun yararına olduğundan söz etmeleri gibi, yeni mutfakın taraftarları da yemekte hazlar aramanın Fransız kültürünün ileriye doğru yürüyüşünü cesaretlendirmek suretiyle genelleşmiş bir toplumsal erdem haline gelebileceğini iddia ettiler.⁵⁷

Bu ilerleme ve yetkinleşme hayaline karşı yeni mutfak hasımlarının dile getirdikleri eleştirilerde var olan doğanın ölküsel basitlikteki durumuna bir inanç ifadesini bulmaktaydı. Yeni mutfağın tıp ve felsefe alanındaki eleştirmenlerinin hayallerinde, ilk uygarlıkların yemekleri basit ve dürüsttü. Eleştirilerinde, insanların “bu en basit ve en doğal eylemden bir sanat çıkarmayı” ilk tasarladıkları zamana veryansın ettiler.⁵⁸ İddialarına göre, aşçılıkta “incelik”, hem ahlaki hem de fiziki saadete tehlike oluşturmaktaydı: narin lokmalara alışan vücut sade yiyeceği hazmedemeyecek hale geleceğinden akıl da ağır zihinsel meselelerden kaçacak, havai bir nüktedanlıkla yetinecekti. Bu doktorlar ve filozoflar için aşçılık idealde herkes için besbelli olması gereken bir zanaat faaliyetiydi. Zaman zaman belli yemeklere, terbiyelere ya da hazırlama yöntemlerine karşı şikâyetlerini yükseltseler de, enerjilerini daha çok aşçılığın bir sanat olduğu görüşünün reddine yoğunlaştırdılar. Mutfakta sanatsal bir dehanın olanaklılığını reddederken aşçıları da mesleğin sinsi sırlarını kiskançlıkla kendilerine saklayan aldatma ustaları olarak gösterdiler. Bu eleştirmenler için çağdaş aşçılığın övgüye değer incelikleri ve numaraları “sanat”ın gereksiz uçlara savrulmasının bir diğer örneğinden başka bir şey değildi.

Bulanık bir eğretilmeden materyalist düşünce sayesinde doğrudan nedenselliğe dönüşen bir koşutluk olan estetikle fiziksel zevkin birlikteliği yeni mutfağın mantığının merkezinde yer almaktaydı. Yeni mutfağı kayıran 1739 tarihli bir yemek envanteri olan *Les Dons de Comus*’nün önsözünün Cizvit yazarları Brumoy ile Bougeant’ın savlarına göre, “fiziksel ve tinsel zevk, sinir tellerinin ve ilgili organların durumuna ve biçimine eşit ölçüde bağlıydı”.⁵⁹ Onları aklın bir parodisi ve duyuların bozulmasının bir işareti olarak gören yeni mutfağın yergicileri bu iddiaları şiddetle eleştirdi. Örneğin *Ansiklopedi*’nin makalesi “Goût” (“Zevk”) kilit önem taşıyan gereklilik sorusuna odaklanarak aşçılığı gerçek sanatlardan özenle ayırdı.⁶⁰ Yazar (makale ya d’Alembert’e ya da Voltaire’e atfedilmiştir), yazısına hem damak zevkini hem de estetik zevki doğayla deruni ve ayırt edici bir ilişki içine oturtarak başladı: “zevk adamı”nın üslupların karışımını tanıması ve gülünç taklitleri “doğal güzellik”ten yana reddetmesi gibi, “gurme” de saf olmayan şarabı anlar ve basit yemekleri çeşnili, baharlı, uydurma yemeklere yeğlerdi. Bu iki işlemin nihai sonucu aynı ölçüde hızlı, kesin ve doğaldı; fakat her birinin bu sonuçlara varma yolu aynı olmaktan uzaktı. Estetik tepki dilinki kadar tez olabilirse de ancak eğitimden geçerek bu duruma gelebilir; gözlerin “görmesi”, kulakların “işitmesi” için eğitim gereklidir. Tersine, fiziksel zevk duyusunun eğitilmesi olanaksızdır ve eğitilmemelidir. Filozofun savına göre, damak duyarlığı eğitil-

mesi olanaksız fiziksel organlara bağımlıydı. Damak zevk almayı öğrenecek olsaydı, bu, doğanın planıyla çelişirdi: “Doğa, insanı ihtiyaçlarını anlamayı öğrenmek zorunda bırakmaz.”⁶¹ Estetik zevkin bir özelliği olarak, eğitimle damağın bir niteliği olarak zorunluluk, “goût” metaforunun terimlerini birbirinden ayırmıştır.⁶²

“Mutfak” makalesinde, hekim de Jaucourt (aynı zamanda *Ansiklopedi*’nin “Sadelik” ve “Oburluk” makalelerini yazdığı da söylenir), benzer ihtiyaç ve sanat fikirlerini kullanarak en sade aşçılığın dışında kalan her tür aşçılığa karşı olan savın hatlarını daha belirgin biçimde çizdi.⁶³ De Jaucourt’a göre, onsekizinci yüzyılın “vakur ve yoksul” insanları gibi, ilk insan da aşçılığı “ihtiyaçlarını karşılamak üzere yiyecek hazırlamanın en sıradan yolu” olarak tanımladı. Ancak, zaman geçtikçe “hep aynı biçimde pişirilmiş aynı şeyi yemek tiksitmeye, o da meraka ve daha sonra da deneyime ve duyusallığa yol açtı; tadarak, deneyerek, değiştirerek, seçerek, insan, bu en basit ve en doğal edimi bir sanat biçimine sokmayı başardı.”⁶⁴ Bilimsel girişime özgü bir araç olan bu tecrübe etme ruhu, aşçılığın yıkıcı bir sanat haline gelmesine katkıda bulundu. Öteki *Ansiklopediciler* gibi, de Jaucourt için de aşçılık ihtiyaç alanını terk edip sanatların ve bilimlerin alanına girmekle yanıldı.

Ansiklopediciler ve duygudaş tıp doktorları, diyetin tarihini, sanatın yetkinleşmesinin değil, toplumun gerilemesinin bir öyküsü olarak gördüler. Savlarına göre, eski insanların diyetlerini niteleyen şey aşırı basitlikti: Homeros’un kahramanları sığırdan paylarına düşeni kızarttılar ve mevsimlik meyvelerle, sebzelerle onu çeşitlendirdiler. Ancak, lüksü seven Asyalılar’la temas, önce (Spartalı yasakoyucular istisnadır) Yunanlar’ı, sonra da Romalılar’ı kirleterek bu saygın zahitliği bozdu.⁶⁵ Doğa öyle amaçladığından bulundukları yerlerde kabul edilebilir olmakla birlikte, baharatlar ve diğer egzotik harçlar cumhuriyetçi Roma’ya aktarıldıklarında gerilemenin tohumları haline geldiler. Yüzyıl ortasında yaşamış bir hekimin adlandırmasıyla, bu “eczalar” Doğu Hint Adaları’nın sıcak ikliminde yaşayan o uykulu varlıklara yarardı; ama başkalarını uyuşukluğa ittiler; zaten yeterince tehlike arz eden bu eczaların kullanılması, “zevk duygusunu okşamakla, uyartmakla ve tuzağa düşürmekle sisle kapladıkları Aklın tutulmasına neden olacaklarından, Avrupa’da tehlikeli”ydi özellikle.⁶⁶ Yeme alışkanlığı kertesindeki dejenerasyon, kişisel erdemsizlikten siyasal fiyaskoya kolayca yayılarak diğer her şeyi hızla kirletti. De Jaucourt’un (*Ansiklopedi*’deki “Sadelik” makalesinde) yazdığı gibi, diyetteki itidallığın diğer bütün harcamalarda ılımlılık için “sağlam bir destek” ve temel olması gerekir. Bir devletin önderleri yiyeceğe, içeceğe, partilere düşmeye

görsün, o devlet çökme yolunda emin adımlarla ilerliyor demektir: “Oburluk, erdemsizliklerin erdem yerine konduğu sefahatin ve beyhudeliğin hakim olduğu ülkelerde bir meziyettir: yumuşak yaşamın bir meyvesidir.” De Jaucourt, mert cumhuriyet Roması’nın sefi Persliler’in baharatlı uydurma yiyeceklerini benimsediğinde tepetaklak miskinliğe yuvarlandığını, gerilemeye girdiğini ima etti.⁶⁷

Aşçılığın “ilerleme” imkânı içerdiğinden kuşku duyanlara göre, aşçılıktaki yenilenme murdarlığı kaldırmadı, tersine, iştahı artırarak insanı gereğinden fazla yemeye itti. 1762 tarihli eğitsel amaçlı kitapçı *Emile*’de, Rousseau, çocukları doğal ve sağlıklı zevklerinden uzaklaştırıp sefahatin uydurma, yapay dünyasına sokan “tuz, baharatlar ve hazır yemekler”i yerdi.⁶⁸ Yemeklere katılan süsler, tokları daha çok yemeye ayartmakla, bir zamanlar var olan arzu ve ihtiyaç birliğini yok etti. İnsanlar bir kere fiziksel ihtiyaçlarından daha fazlasına istek duyduklarında, artık (hayvanlarda olduğu gibi) tadı iyi olan bir şeyin kendileri için aynı zamanda iyi olduğuna güvenlerini de yitirirlerdi. Çok fazla incelmış, yoz bir kültürdeki diğer öğeler gibi, yeni mutfak da duyuları yanlış, doğal olmayacak kadar keskin uyaranlara karşılık verir hale getirdi. Doktorlar ve filozoflar aşçıları “gereksiz” istekler ve “sapkın” arzular uyandırmak için her türlü hileye başvuran kişiler olarak gördüler ve yeni mutfağı ayartıcı ve tehlikeli bir dil-aldatması olarak nitelediler. *Journal de Trevoux*’daki bir eleştirmene göre, sıvılaştırılmış etlerin düşünceyi bulandırması, hoşluk yaratması ve sonunda da bozulmaya götürmesi çok olasıydı: “Doğayı Yaratan, gerekli yiyeceklerin seçiminde kılavuzluk etmesi için bize duyu organları verdi; iştah uyandırmak için etler birbirleriyle karıştırılıp, kaynatılıp esanslara döndürüldüğünde, duyu organlarımız nasıl sağlam birer kılavuz olabilir?”⁶⁹ Aynı şekilde, Versailles’in hekimi Dupre de Lisle de, toplumsallaşmanın ve alışkanlıkların, “iştah uyandırmak için yiyeceklere doğal olmayan tatlar verilmesine, zehire dönüştürülmelerine” neden olacak denli insanlığın doğal tat duygusunu değiştirmesinden kaygı duyuyordu.⁷⁰

“Zevk”in bu biçimde yolundan saptırılmasının sosyal bünyenin organları açısından da korkunç sonuçları vardı. *Restoran*larla ince aşçılığın diğer marifetleri, insanın doğal ve özgün zevklerini saptırmakla varlığın büyük zincirini kırmış ve kardeş insanlar arasında her türlü sorumluluk duygusunu yıkmışlardır.

Toplumsal birkaç ayrıcalıklı ferdi daha çok eti daha küçük etsuyu küpleri haline getirmekle meşgulken, toplumun geri kalanı yoklukla ve kıtlıkla karşı karşıyaydı. 1786 tarihli *Traité philosophique et politique sur le luxe* (Lüks Üzerine Felsefi ve Siyasal bir Deneme) kitabında, Papaz Pluquet,

on müşkülpesent gürmenin bulunduğı tek bir müsrif masaya hizmet etmek üzere dizilmiş yiyeceklerin, sade hallerinde, üç yüz aç insanı bol, mazbut, dürüst bir biçimde besleyebileceğı sonucuna vardı.⁷¹ Daha sonra, 'sans-culottes'ta da yankısını bulacak olan bu bulanık fizyokratik açıdan bakıldığında, yeni mutfak, aşçılık ilminin zaferinden çok, Fransız köylülüğüne yapılmış bir hakaret ve ulusal ahlakın durumunu gözler önüne seren bir tefsirdi. Yeni mutfağı savunanlar, yeni aşçılığı toplumun zarafetinin ve yetkinliğinin kanıtı olarak betimlemek için aşçılık tartışmasını mutfaktan çıkartırken, eleştirmenleri de aynı toplumun gerilemesine ve bozulmasına kanıt göstermek için onu salon hayatına soktular.

Yeni mutfakla ilgili tartışmayı onsekizinci yüzyılın entelektüel yaşamındaki daha kanonik uğraklar üzerinde gösterecek olursak, yeni mutfak savunucularının (artan dolaşımın genelde ulusun yararına olacağına inanan Roze de Chantoiseau'dan farksız olarak) temelde dünyevi, Mandevilleci bir konum aldıkları, muarızlarınıninsa sert bir Yeni Klasik eleştiri ortaya koyduklarını söyleyebiliriz. Yine de, her iki taraf da yemek yemeyi toplumun ve bireyin tanımlanmasında ayrıcalıklı bir uğrak olarak, Fransa'nın genel refahını ölçmenin bir aracı olarak gördü. Kuş sütü bile düşünülerek kurulmuş –nitelik olarak değil, hazırlığı için geçirilen saatler bakımından savurgan– bir masa varlıklı bir hayatın toplumsal ve kişisel sonuçlarıyla ilgili tartışmalarda baskın bir yer edindi. Bunun geçmişte de sağlam bir emsali vardı: Cennet Bahçesi'ndeki yılan, her şeyden önce, Meryem'i ipeklerle değil, bir elmayla yoldan çıkarmıştı.

Yeni mutfağı kuşatan sorular bilhassa yeni değillerdi, gerçekte Eskilerle Yeniler arasındaki çatışmanın bayatlamış mevzularıydı; ama tartışma odağı Homeros çevirmenin sorunlarından terbiyelere ve baharatlara geçtiğinde daha geniş bir izleyici kitlesinin konuya dahil olması mümkün hale geldi. Bir vakitler âlimlerle sınırlı sorunlar her gün masaya yatırılıldi; masa başı sohbetin geleneksel keyfi, yeni mutfağı, her nüktenin kolaylıkla yerini bulabildiğı âlimane bir tartışma yaptı. Aşçılık, standart bir referans noktası, kolaylıkla anlaşılan bir kıyas haline geldi. *Lüks Üzerine*'nin kışkırtıcı sonuç bölümünde, Pluquet, "önceleri acı ya da hastalık vermiş olan leziz bir yemek"te olduğu gibi, okurlarına lüksü bırakıp tıpkı "sağlığını kazanmak için birinin kendini yavan yiyeceklerle sınırlaması" türünden, basit yaşama dönmeleri talimatını verdi.⁷² Müsrif bir yeme düzeni hem lüksün standart alegorik göstergesiydi hem de onun en sıradan dışavurumları arasında yer alıyordu; toplumun tıplaşması sayesinde aynı zamanda en çabuk algılanan tehlikelerden biriydi.

Rousseau Restoran' da

Restoranların satıldığı bir iş yeri olarak restoranın icadı, aşçılıktaki Modernlerin ve yeni mutfağın zaferinden çok daha fazlasını ifade etti. Bir anlamda, restoranın çağrısı, Eskilerle Modernleri uzlaştırdı; bir şeyin “eski sağlığına kavuşturulması” gereği kabul edildi. Roze de Chantoiseau'nun vârisi Duclos, “İngiliz tarzı yeni mutfağın” hizmete hazır olduğunu duyurmakla, restoranları yenilenmeyle ilişkilendiren ve çoktandır var olan o uzun listeye zamanın modası İngiliz çılgınlığını eklemişti basitçe.⁷³ Gerçekte, “nouvelle cuisine à la mode anglaise” diye bir şey var olmamış olabilir (Fransız yemek tarihinin sırlarının uzmanı Mary ile Philip Hyman onunla hiç karşılaşmamıştı), ama mesele bu değildir. Daha çok, Duclos, pek çok meselede bir asri olduğunu iddia ediyordu. 1779'da yeni yıl için yaptığı şekerden heykeller arasında bulunan badem ezmesinden Ölümsüzlük figüründeki yeniliği, Apollon Tapınağı'nın yeniden yapımında besteci Rameau ile “Antikite'nin bilgelerine ve şairlerine” Rousseau ile Voltaire'in sakarından yapılma modellerinin dahil edilmesine yol açan *confiseur* gibi, ilk restorancılar da “yüksek” aydınlanma kültürünün ikonlarını alıp onları herkesin ulaşacağı, görünüşte yenebilir bir biçimde yeniden sundular.⁷⁴

Zayıf ciğerli, kuruntulu ve genel olarak narin kimseleri sakinleştirmek için, ilk restorancılar, adını verdikleri etsularına ek olarak, çok çeşitli sağlıklı yemekler de sundular. Paris'in geleneksel lokantalarının koyun pizolası, baharlı sosisler, rayihalı börekler ve haşlanmış ıspanak hazırladıkları bir sırada, Vacossin müşterilerine “Breton lapası, portakal çiçeği aromalı kremalı pirinçler, ırmık, taze yumurta (...) mevsim meyveleri, en ünlü imalatçılardan reçeller, taze tereyağı ve kremalı peynirler” önerdi.⁷⁵ Reklamını yaptığı yemekler, hem öteki restoranların mönülerinde de olan şeylerdi (Roze de Chantoiseau'nun almanağındaki listede bulunanlarla neredeyse tıpatıp aynıdır) hem de sadece tıp kitapları ya da duygusal roman okurlarının aşına olduğu türdendi. Aralarında kremalı pirinçler (biraz pirinç, çokça süt ya da krema ve genel olarak yumurta sarısı, şeker ve portakal suyundan oluşan çok yumuşak, tatlı pirinç pudıngleri), aynı zamanda Roze de la Chassagne tarafından zatülcenplilere salık verildi; Vandermonde'un *Sağlık Sözlüğü*'nde sağlıklı bir yazar-çizerin diyetinin vazgeçilmez parçası olarak yer aldı; eski Kraliyet Mineral Sular Müfettişi Joseph Raulin'den veremin tedavisinde kullanılmak üzere onay aldı; Rousseau, onu süttan kesilen bir bebeğin beslenmesinde ilk yemeklerden biri olarak tavsiye etti.⁷⁶ Neredeyse donmuş yumuşak peynirler

gibi, Vacossin'in meyvesi, yumurtaları ve tereyağı, terapik olmaktan çok pastoraldi: bu kır pikniği yemekleri, aralarından kirazların açtığı gür yeşil bitkileri, yumurtaların alındığı sakın kümesleri ve Rousseau'nun sevgili kahramanı (düzenli olarak bunları yiyen) Julie'yi anımsatıyordu.⁷⁷ Sütün asıl önemi, Rousseau ile Beaumarchais'nin bayraktarlığını yaptığı, anne sütüyle beslemenin polemiksel kutlamaları bağlamında yatmaktaysa da, süt ürünleri, aynı zamanda, yetişkinlerin terapik diyetleri için de merkezi bir önem taşımaktaydı.⁷⁸

Rousseau mit ve esinlediği uygulamalar, tatlıları ve süt ürünlerini, kadınların ve çocukların, ziyadesiyle uygarlaşmış aşçılığın ifratlarının bulaşmadığı varlıkların gıdaları olarak gören yüzlerce yıllık bir geleneğe dayanmaktaydı. Rousseau'nun *La Nouvelle Heloise*'de açıkladığı gibi, "tatlılar ve süt ürünleri, en çekici süsü olan masumiyeti ve tatlılığı simgeleyen narin cinsin doğal gözdeleridir".⁷⁹ Bunlar gibi hafif ve beyaz yiyecekler, Homeros'un kahramanlarının ve eski gürbüz Galyalılar'ın çağrıştırdığı kanlı etlerle ve kırmızı şarapla olduğu gibi sıradan insanların kara ekmekleriyle de tam bir zıtlık içindeydi. Kadınların renksiz yiyecekleri, yeni mutfakın beyaz terbiyeleri ve etleri gibi, şifalı yemekleri sıradan yemeklerin güçlü rayihalarından ve kara renklerinden ayırıyordu (Beaunoir'ın yeni mutfakla ilgili oyununda Restoranci'nın sevdiği kadının adı "Blanchette"ti ve buna uygun olarak tamamen beyaz giyinirdi). Bir *salle du restaurateur*de mevcut, sağlık için elzem yiyecekler, zaten narin olanların bedenlerine ağırbaşlı bir güzellik verdi. Ortaçağ'ın başlarından beri şekerde olduğu gibi, bu diğer beyaz yiyecekler de tıbbi işlevleri ve damak işlevlerini toplumsal farklılaşmanın işlevleriyle birleştirdi.⁸⁰

Vacossin'in mönüsü, pastoral hoşluklarla renksiz saflığı ima etmekle birlikte, bunu Roze de Chantoiseau'nun planlayabileceği gibi (hatta etkinliği bakımından Rousseauvari bir yerel kendine yeterlilik hayaline yaklaştığında bile Fransa'nın çeşitli bölgelerinden malları ve ürünleri bir araya getirerek ve böylelikle ekonomik dolaşımın artmasına katkıda bulunarak) yaptı.⁸¹ Sağlık vaadini toplumsal üstünlük cazibesiyle birleştiren Vacossin, kralın çeşmesinden alınıp şişelenmiş olanı dışında müşterilerine su vermedi (bu su, sadece birkaç aydır Paris halkının kullanımına sunulmuştu).⁸² Kralın ve sarayın suyu olsa bile, teşvikçiler, sağlıklı etkilerinin yanı sıra "berraklığıyla" da tanınan Villedavray pınarını "suyun özgün hali" olarak tanımladılar.⁸³ Saf, uygarlaşmamış –şimdi "gerçek restoranci"nın müşterilerine sunduğu– suyu takdir etmek için gereken zevk inceliğinin sadece sarayda bulunduğunu ima ettiler. Vacossin'in pudinglerinin, pastalarının ve reçellerinin hepsi de şeker gerektiriyordu: "basit"

denemeyecek, rafine bir ürün olan şeker, Fransa'nın kıskançlıkla koruduğu Karayibler'deki sömürgelerinden getirilen bir maldı. Ham ve doğal haliyle kullanılamaz olsa da (ve kesinlikle beyaz olmasa da) şifacı doğal basitlik mitolojilerinin itibar etmediği olgusal ayrıntılardan biriydi bu. Aynı şekilde, Vacossin, en iyi yerlerin reçeli diye ilan verirdi – eğer işin sonunda yüksek kalite reçeller, jöleler, ezmeler varsa, ne nakliyeyle harcanan zaman uzundu ne de değiş-tokuş süreci meşakkatli sayılırdı. Sattığı “Palais Royal” bisküvilerinin –bugünkü parmak bisküvilere benzer, ince, gevrek, sade bisküviler– sırf adı bile, sade köy yaşamından çok, lüks yüksek sosyeteği çağrıştırıyordu.

Mönüde olduğu kadar mefruşatında da Vacossin'in restoranı arkaik doğanın hazlarını anımsatan öğelerle çağdaş uygarlığın faydalarından duyulan memnuniyeti bir araya getirdi. Restoranlar, şık kafeler ve varlıklı Parisliler'in evleri gibi aynalarla çevrilmişti.⁸⁵ 1769 tarihli oyunu *Harlequin Restaurateur*'de, Harlequin, iki gündür restoran işinde olmasına karşın duvarlarını aynalarla kaplatmak için para harcamaya gönülsüzdür. Bunun üzerine çokbilmiş arkadaşı şöyle der:

Tasarruf etmek istedin demek! Öyleyse restoran işine girmemen gerekir. Hanımefendiler, züppe gençler, yakışıklı avukatlar, namus muskası papazlar; ayna yoksa ne yapacaklar burada? Metresine bir restoran ısmarlamış şu küçük Pazar avukatı ne yapacak şimdi? Önlerinde onlara her an bir havaları, adapları, zuhurları olduğunu, adamın bir Meclis başkanı, kadının bir markiz olduğunu söyleyecek bir ayna olmadan orada oturdukları bir saat boyunca kadın ne yapacak?⁸⁶

Gerçek hayattaki restorancılar Harlequin'in bilgiç dostunun öğüdünü tuttular. 1779'da Vacossin'in Grenelle Sokağı'ndaki restoranını (her biri yaklaşık bir metre yüksekliğinde, yarım metre genişliğinde) on ayna süslüyordu; kalan küçük duvar parçasını da bir termometreyle pahalı bir saat doldurmuştu. Restoranın daha küçük yemek odalarında da aynalar ve manzara resimleri asılıydı, öyle ki, her oda (ve aynalardan yansımaları) doğanın duyusallığını, güzelliğini ve bilimsel ölçülülüğünü hatırlatıyordu (ancak Vacossin'in özel mekânlarında duyarlık bilimden üstündü; Rousseau'nun Ermonenville'deki kabirlerinden birinde olduğu gibi, 1779'da duvarlarda Greuze'ün çerçevelenmiş altı oyma eseri asılıydı).⁸⁷

Mönüsünden ve Latince sokak tabelasından rahatlık gözetilerek döşenmiş salonlarına ve mutfakta gizlenmiş pişirme gereçlerine kadar, restorandaki her şey, müşterilerine zindelik kazandıracaklarını vaat ettikle-



Resim 1: Onsekizinci yüzyıl Parisliler'i hakkında sonu gelmek bilmeyen bir aşk hikâyesi dizisi olan Nicolas-Edme Restif de la Bretonne'un *Les Contemporaines*'i için Louis Berthet'nin yaptığı çok sayıdaki süslemeden biri olan "güzel bayan restorancı". "Et kızartan dilberler" ya da "dört çekici domuz kasabı" gibi dizinin diğerlerinde genç kadınlar, işlerinin totemleriyle çevrilmiş halde sade bir mutfak düzeninde gösterilir. Burada bayan restorancı aynı zamanda kolaylıkla fark edilecek bir bağlamda resmedilmiş olmakla birlikte, armaları yenebilir cinsten değildir. Bir mutfakta ya da kilerde değil, şamdanlar ve duvar saatiyle süslenmiş bir yemek salonunda görülmektedir. Masanın ortasındaki ayartıcı meyve piramidine ve masanın sol ucundaki çok küçük bir etsuyu kâsesiyle yuvarlak çorba kaşığına dikkat buyrun. Erkek kahramanın iştahının yeterince açıldığı aşikârdır; şimdi restoranın meyvelerini tatmak için can atmaktadır.

rinde bile, zarafet kokuyordu (Resim 1). İlk restoranlarda mefruşatlarının ve servis usüllerinin yanında, etsularında ve sundukları diğer yemeklerde de “basit” diyebileceğimiz neredeyse hiçbir şey yoktu. Kimse dükkânını, onsekizinci yüzyıl eleştirmenlerinin çok sevdiği “atalarımızın doyurucu *pot-au-feu*”sünü satmak için açmamıştı; tutumlu bir basitlik amaçlanmış olmakla birlikte, 1760’ların ve 1770’lerin restoranları, “zarafet”in sergilendiği ve “duyusalılık”ın takdir edildiği yerlerdi. “Gerçek restorancı”nın sattığı solgun yemekler, duru sıvılar; bilimsel kesinlikle hazırlanmış *restoranlar*; yemeklerini sunduğu çini takımlar; zarafetle donatılmış ve görkemle aydınlatılmış yemek salonu (“salondaki sayısız lambanın yanı sıra bir de her masada mum yanacaktır”)⁸⁸; bütün bunlar bir araya gelerek restoranı konforlu bir kır mekânı haline getirdi. Bir restorancının odaları, bir mutluluk-sağlık denklemini hedef aldı, ama duyusalılığın da feda edilmemesi gerekiyordu. Restoran sayesinde, duyusalılık, lezzetin, sığır etiyle, çavdar ekmeğiyle ya da tıbbi acı ot özleriyle değiştirilmesini gerektirmeden, bedensel ıstıraptan yansısını bulabildi.

Müşterilerine süt ürünleri, tatlı yiyecekler ve taze meyveler sunan 1760’ların ve 1770’lerin restorancıları, mönülerini köylülerin günlük diyetlerinden ya da asık yüzlü tıp metinlerinden değil, Rousseau’nun çok satan, mektup tarzında yazılmış aşk hikâyesi *Julie, ou la nouvelle Heloïse*’nde (1760), yine Rousseau’nun romana hiç benzemeyen ama aynı ölçüde rağbet görmüş eğitsel amaçlı kitapçığı *Emile*’de (1762) ülküleştirilen İsviçre köylerinin mutfağından aldı. Büyük hayranlık uyandırmış bu iki metinde de, Rousseau, (polemik eseri *Söylevler*’de çok daha dolaysızca yaptığı gibi) çağdaş kent uygarlığının görenek ve alışkanlıklarının insanın doğasını bozduğunu iddia etti. Uygarlığın sığ âdetleriyle dünyeviliğin yapmacık modalarının, iyi davranışın diğer bütün alametleri gibi, yürekten gelen dürüst hissin ya da basit doğal ihtiyaçların ifade bulmasını (hatta hissedilmesini) sınırladığını ileri sürdü. Rousseau’nun gördüğü biçimiyle sosyete hayatı desiseye dayanmaktaydı; nükte, zarafet, muaşeret ve üslup gerektiriyordu; azami derecede ussal olduğundan, çocuksu masumiyete, kendiliğinden erdeme yer bırakmıyordu. Uzun zaman önce insanın doğal dayanışma halinin yerini alan toplumsal hayat, eşitsizliği kabul edilir, sefahati eğlenceli ve doğayı iğrenç yaparak insanlar arasında ayrımlar yarattı.

Bilinen siyasal önemi dışında Rousseau’nun sosyal âdet eleştirisinin yemek dünyasıyla da bir ölçüde teması oldu: taze toplanmış meyve, elle toplanmış yemiş meselesi olmaktan çoktan çıkmış Avrupa’nın yeme-içme düzeni, “zenginlerin muteber özsularıyla beslenip sonra da mide

fesadıyla kahroldukları aşırı saflaştırılmış yiyecekleri”yle, “çoğu zaman onu da bulamadıklarından fırsatını yakaladıklarında midelerini ağgözlülükle tıkabasa dolduran yoksulların kötü yiyecekleri” arasında bölünmüştü.⁸⁹ Rousseau ise, tersine, dürüst hislerin çocuksu gösterilerine ve basit, katıksız zevkin ifadesine izin verecek kadar kentin çürütücü etkilerinden uzak küçük bir köydeki ya da Alpler’in eteğindeki Savoy tepelerindeki hayatı anlattı. Büyük kentten uzakta büyümüş Emile (Rousseau’nun ülküsel öğrencisi), “meyvelerin ve sebzelerin âlâsını, tatlı kremayı ve nazik insanları”, “yığınla yapay çiçeğin tatlıyla birlikte aynalar üzerinde sunulduğu” bir akşam yemeğine yegler.⁹⁰

Rousseau’nun bütün edebi, siyasi ve otobiyografik yazılarında çağdaş kent toplumu hain ve zalim olarak yerilir, fakat yazarının devamlı bu toplumun gündeminde kalmasını sağlarlar. Rousseau, kendi hayatını, onyıllarca moda insanların dürüst bireylere karşı kötücül tutumunun yetkin bir örneği –aslında yegâne örneği– olarak gördü. Otobiyografik bir eser olan *İtiraflar*’da (1760’larda yazıldı, ardından seçkinlerin toplantılarında sesli olarak okundu) anlattığı gibi, Paris’in sanat çevrelerinde ün ve servet kazanmak için yıllarını vermişti; sonunda orada bulunduğu dostların sahte, armağanlarınsa anlamsız olduğunu gördü. Soylu ailelere müzik hocalığı ve sekreterlik yaptı; *Ansiklopedi*’ye müzikle ilgili makaleler yazmıştı, ama, ancak –insanlık üzerindeki bozucu etkilerinden dolayı sanatları ve bilimleri reddettiği– *Bilimler ve Sanatlar Üzerine Söylev*’ini yayınladığında Paris’in yüksek sosyetesinin sevgilisi oldu. Ne var ki, toplumsal başarısı kısa sürdü ve arkası kesilmeyen akşam davetlerinden gına getirdi. Geri kalan hayatını dürüst bir yoksulluk içinde geçirmeye yemin ederek sekreterliği bıraktı ve müzik notaları kopya etmeye başladı. Ancak, bu inziva bir iç huzuru ya da kişisel bir denge getirmedi Rousseau’ya; sonraki yıllarda filozof dostlarıyla kavgaya tutuştu; *Emile* ile *Toplum Sözleşmesi*’nin yayımlanmasından sonra tutuklanmakla tehdit edildi. Eziyet görmüş, yanlış anlaşılmış, rahat bırakılmamış ve alay konusu edilmiş kamusal sima “Jean-Jacques” Avrupa’yı arşınladı; çektiği acılar, hiç de yansız olmayan, yorulmak bilmez (öz)yaşamöyküsü yazarı “Rousseau” tarafından inceden inceye kataloglandı. Voltaire’in alaylarına ve Hume’un ihanetine maruz kalan Jean-Jacques anonimliğe sığındıysa da bu da ona reva görülmedi. Toplumu yerden yere vurmaya azimli Rousseau, bu kararlılığın kendisini her seferinde paradoksal olarak daha açık bir biçimde toplumun perspektifine yerleştirmesine şaşırmış gibiydi.

Rousseau’nun yalnızlık erdemiyile halkın önünden geçişi, çağdaş kiniklerin gözünde onu iflah olmaz bir ikiyüzlüden başka bir şey yapmaz belki,

ama onsekizinci yüzyılın binlerce okuru için o sınırsız bir ilham kaynağıydı. Robert Darnton'un gösterdiği gibi, 1770'lerin okurları, kendilerini "dostları Jean-Jacques"a adanmışlardı; *Emile*'i bebek ve çocuk bakımında başvuru kitabı olarak kullandılar; kalplerinin eğilimlerini, Julie d'Etange, Saint Preux ve Wolmar'ınkilere bakarak anladılar.⁹¹ *La Nouvelle Heloise*'in sonunda gözleri nemlendi; 1778'de Rousseau'nun ölüm haberi geldiğinde gözyaşlarına boğuldular. Yüzlercesi, hislerini dinleyerek ve biraz da merakla, Rousseau'nun son günlerini geçirdiği, bir gölün ortasında, kavak ağaçlarının dikili olduğu bir adaya gömüleceği Girardin Markizi'nin Ermonenville'deki malikânesini doldurdu.⁹²

Oysa, ölümüyle Ermonenville'i laik bir hac yeri haline getirmeden yıllar önce, Paris'in restorancıları, bu hisli ruha, Jean-Jacques'ın soylu taklitleri için mükemmel bir dekor sundular. İsviçre'ye pahalı bir yolculuk yapmadan Alpler'e özgü ziyafetin nefis hazzını, hakaretimiz kibar sosyete tarafından rahatsız edilmeden Julie'nin basit yemeklerinin hoşluğunu vaat ettiler. İlk restoranlar Eski ile Moderni uzlaştırdıkça, "hisliliğin" başlıca fiziksel dışavurumlarından birine –akşam yemeği yiyememe ya da isteksiz olma– toplumsal bir yer açmak suretiyle, paradoksal olarak, Rousseau'nun yalnız şehidini uygarlığa katınış gibiydiler. 1767'de, Minet'nin sözleriyle, "akşam yemeği yeme alışkanlığı olmayanlar için", restorancı, "toplumun hazları"nın keyfini çıkartırken bile hekimlerinin uyarılarından çıkmamalarını mümkün kılacaktı. Paranoyak Jean-Jacques'ın fikrine bile dudak bükeceği pek çok konuda, restorancı Parisliler'e Rousseauvari bir fırsat olduğunu düşündükleri şeyler sundu: itidalli bir melankoliyi paylaşmak, yarı kamusal yoldan bir hislilik sergilemek.

Ancak, Rousseau Vacossin'in restoranını ziyaret ettiğinde bu hoş yanılsama aniden parçalanıverdi. Rousseau'nun *chez Vacossin* deneyimi, *Reveries of a Solitary Walker*'in dördüncü "gezinti"sinde başlıca örneği oluşturur.⁹³ Hikâye şudur: bir gün (1776'da ya da 1777'de) arkadaşları onu Vacossin'in restoranında "pik-nik" tarzında bir akşam yemeği yemeğe davet ederler. Yanlarında Thérèse Levasseur (Rousseau'nun uzun süre metresi, sonra da karısı olmuştur) varken, Bayan Vacossin ile üç kızından ikisi onlara katılır. Yemek sırasında, en büyük kızı, yeni evli ve birkaç aylık hamile Henriette Sophie, Rousseau'ya küstahça bakıp iğneli bir edayla çocuğu olup olmadığını sorar.⁹⁴ Gözlerinin içine kadar kızaran Rousseau, kekeleyerek böyle bir haza nail olamadığını söylerse de, rahatsızlığını herkesin fark etmiş olabileceğinden ve Henriette'in kurnazca sırtıttığından kuşkulandır. Çünkü, Rousseau'nun aklından atamadığı, namlı bir sırrı vardır: aslında beş çocuk babasıdır ve anneleri Thérèse olan bu

çocuklar Paris'in terk edilmiş çocuklar hastanesinin merdivenlerine bırakılmışlardır.

Rousseau'nun anılarından, hülyalarından oluşan eziyetli dünyasında, bir restorancının kızından, ufak bir memurun karısından başka bir şey olmayan Henriette Sophie Thevenin (kızlık soyadı Vacossin), Hume ya da Diderot kadar bir hain, Voltaire kadar işbirlikçi bir düşman olup çıktı. Sorusunu "herkes" in yanlışlığını bildiği bir şeyi açıkça söylemesi gereken bir hakikat çömezi edasıyla sormakla, ünlü adamı tuzağa düşürmüştü. "Herkes benim ölümsüz bir karşılık vermemi bekliyordu," diye yazıyor Rousseau, "hatta yalan söylememin hazzını tatmak için kışkırttılar bile. Bunu bilmeyecek kadar aptal değildim."⁹⁵ Rousseau'nun mantığına göre, ahlak dışı olan, kendi yanıtı değil, Bayan Thevenin'in kötü niyetli sorusu; kendisinin kızarması değil, kadının ona olan bakışlarıydı.

Dördüncü geziyi bir çürütme olarak kullanan Rousseau, Henriette Sophie'ye verdiği karşılığın önceden düşünülmüş ya da istenir değil, basitçe "mahcubiyetin mekanik bir etkisi" ⁹⁶olduğunu açıklamak için restoran masasını terk eder. "Mekanik etkiler" in dürtüsüyle, Rousseau, restorandaki diğer insanlardan farksız olduğunu fark eder; şahsına yorduğu ve hakikate olan sarsılmaz bağlılığında mukim olması gereken mutlak tekilliğine ters düşer ve masada bir yalan söyler. Restorandaki Rousseau itiraf etmez, onun yerine münasip bir yalan söyler ve herhangi bir mahcup budala gibi sırrını kendine saklar. Kişisel *duyarlılığı* ve tabldotun paylaşımacı modelinden farklılığını öne çıkartmakla, restorancı, neredeyse bütün müşterilerine aleni mahremiyet, toplumsal mizaç, bireysel zevk yanılsaması sunmaktaydı. Fakat, zaten keskin bir tecritlik duygusuna sahip olan Rousseau, çok daha korkunç bir hakikatle, etrafındakilerle benzerliğinin bir yalan olduğu hakikatiyle karşılaşır.

Vacossinler'deki yemek, yemek masasını doğumla eşleyen bir Rousseauvari hikâyeler zincirindeki son senaryodur. *İtirafklar*'ında bu hikâyelerin ilkinin, 1747 yazında Chenonceaux'da eski bir generalin karısı olan Bayan Dupin'le ve muhteris bir bilimadamı olan Monsieur de Francueil'le geçirdiği ayları anımsatarak anlatır. O sırada şeklen onların sekreteri konumundaki Rousseau orada mutlu aylar geçirir ve kendi ifadesiyle "bir keşiş kadar yağlanır".⁹⁷ Paris'e döndüğünde sevgili Thérèse'nin de hayli genişlemiş olduğunu fark eder, ama "farklı bir neden"le. Bu potansiyel "komplikasyon"dan telaşa kapılan Jean-Jacques, her gün gittiği, yemekleri "berbat" ama ortamı "iyi" bir pansiyondaki akşam masasının sohbetinde teselli arar.⁹⁸ İstenmeyen bebekleri hastane kapısına bırakmanın "memlekette âdet" olduğunu ilk kez orada öğrenir.

Hikâyede Thérèse'in hamileliğinin evreleri, Rousseau'nun sindirim evrelerine benzetilir ya da onunla bir duygudaşlık tepkisi bağlamında boy gösterir gibidir. Sayfiyede bir aristokrat malikânesinin keyfini çıkartan Rousseau kilo almış, oysa Paris'te daracık bir dairede yaşamakta olan sevgilisi çocukla karın büyötmüştür. Yemeklerin pek de iyi olmadığı, keşışlere yaraşan tombulluğunu da muhtemelen yitirdiğı bir masada yemeğe koyulduğunda yeni "yarenleri" ona bebekten nasıl kurtulacağını anlatırlar. Chenonceaux'daki ve Paris'teki masalar yemeğin kalitesine göre sıralandığında, Rousseau'nun kırdaki yemekleri daha iyi bulduğuna ya da gebeliğı temsil edenin kırdaki, bebeğı terk etmeye bayrak çekenin kentteki masa olduğuna kuşku yoktur. Chenonceaux ile Paris'in, gebelikle bebesizliğin, iyi yemekle kötünün çifte zıtlığında, Vacossin'in restoranı bir üçüncü ya da melez bir terim olarak devreye girer: yeni mutfağın herkesi tatmin eden ince basitliğı.

Vacossin'deki yemek hakkında, Rousseau, "alışkanlıklarına ters geldiğini" ve "pik-nik tarzı"nda olduğunu yazdı. Bir restoranda yemek onun alışkanlığına tersti, çünkü restoranın kır tarzı hoşluklardan oluşan mönüsü Rousseauvari olsa da Rousseau'nun kendisine uymayacak kadar kentliydi. Ayrıca, "piknik", İngilizce okurların aklına hemen bir kır ziyafetini –Rousseau'nun çevresindeki en mutlu yemeklere ve Vacossin'in restoranını süsleyen peyzaja tamamen uyan bir yemek tarzı– getirse de, onsekizinci yüzyıl Fransızcası'nda farklı, Amerikalılar'ın "*potluck*" diyebileceğı şeye çok daha yakın bir anlamı vardı. Bir *pique-niquete* her konuk kendi yemeğini getirirdi ya da kendi payını öderdi; bir restoran "en manière de Pic-nic"inde yemek, her konuğun kendi hesabını ödemesi demekti ("*chacun son écot*"). Bugün bir restorandaki her müşteri, hatta her bir masa için tamamen sıradan bir şey olmakla birlikte, kendi hesabını ödemek, yine de "ısmarlama" mantığından ve konukseverlikten son derece farklıdır. Her müşterinin belli bir miktar ödediğı –"kelle hesabı"– bir tabldotta bile, masaya ilk gelip kimseyi beklemeden rostoya çullanacak kadar aç olup olunmaması ya da masaya en son gelip artanlarla idare etmek zorunda kalınıp kalınmaması önemli değildi. Oysa, onsekizinci yüzyılda bir restoran piknikçisi yalnız verdi; paylaşmadan, karşılıklı ikrama katılmadan, sadece kendi işine bakarak. Bir *pique-niquete* herkes bir şeyin sahibiydi: hesabı bölmenin ahlaki ve ekonomik imperatifi pastoral vaadin içindeydi.

Restoranın görünüşteki konuksever, rahat ortamında, arkadaşlarıyla ve karısıyla tanıdık bir çevrede, Rousseau, başka herkes gibi, kendini payını ödemeye (ya da hesaptan tamamen çekilmeye) mecbur hissetti.⁹⁹ Kent hayatının, toplumsal yaşamın diğier bütün süsleri gibi, *Reveries*'de

restoran bir yalan ve hile yeri olarak boy gösterir: Rousseau'nun modelinde hesabı ödeme faslı bütün şölenin yalandan ibaret olduğunu ortaya koymakta ve bütün hazzı bozmaktadır. Basitliğiyle ve dürüstlüğüyle restoran başkalarına çekici geldiğinde bile, kurmacalarıyla ve hileleriyle Rousseau'yu tiksindirmiştir. Restorancının aynalı duvarları müşterilerin kendilerini görmelerini sağlardı; herkes öyle düşünürdü. Oysa Rousseau'nun yanıtının şöyle bir şey olacağına hiç kuşku yoktur: aynalar insanların kendilerini "gerçekten oldukları" gibi, yani sırlanmış cam tabakalarının önünde poz veren yalıtık züppeler olarak görmeye zorlayamaz.

Restorancının konukseverliği, ev sahibinin yokluğunda isnat edilen bu yanılsama (çünkü, salonu kontrol etse bile, restorancı "konukları'yla yemek yemezdi), müşterinin arzularının yarattığı süreyle (aynaya bakılarak geçirilen zamanla) kaimdi. Gerçi Rousseau'nun hikâyesinde Bayan Vacossin'in ve kızlarının eşliği, restorancının eşinin bu beklenmedik varlığı, hesabın yemek bitmeden gelmesine neden oldu. Restorandaki Rousseau, çocukları hakkındaki hakikati yemekteki kişilere borçlu olabilir ya da olmayabilir, ama yemeği borçlu olduğu kesindir; ve dördüncü gezintiyi yazmakla birincisini bir biçimde ödediyse de, yediği yemeğin parasını ödeyip ödemediği belirsizdir.

Kendi payını ödeyip ödemediğini bilmememiz belki de şaşırtıcı değildir; çünkü hesabın gelmesinin bir şaşkınlık ya da mahcubiyet anına dönüşmesi dışında, böyle bir ayrıntıyı içeren sıradan restoran öyküleri nadirdir. Bu tür anların Fransızca'da özel bir adı vardır: *Gargantua*'nın ekseriyetle meteliksiz gezen yazarıyla ve faturayı getiren Lyonlu hancıyla ilgili bir efsaneye atıfla "le quart d'heure de Rabelais" denir ("Rabelais'nin on beş dakikası"). Paris'e dönmesi gereken ama yolculuğun parasını ödeyecek durumda olmayan umutsuz Rabelais, masanın bir yanına el çabukluğuyla hazırladığı, üzerlerinde "kralın zehri" ve "oğlunun zehri" yazan küçük paketçikler kor. Hancı bunları fark eder ve Rabelais'yi tutuklatıp Paris'e gönderilmesini sağlar. Orada Rabelais'yi I. François kollarını açarak karşılar ve hikâyeye birlikte gülerler. Vacossin'deki beklenmedik yemek Rousseau için hiç de mutlu bir "çeyrek saat" değildi: sonunda cömert ve güleryüzlü bir monarkın beklemediği bir piknik anıydı.

Kahkahayla güldürmek yerine, o onbeş dakikada, Rousseau, sırtıtmakta olan Henriette Sophie'yle karşı karşıyaydı. Yemeğinin parasını ödese (ya da en azından ödemesi beklenirdi) Henriette Sophie'ye hiçbir şey borçlu olmazdı. Daha sonra, Henriette'in sorusu sayesinde dördüncü geziyi yazabilir, itiraf etmemeyi itiraf ederek, ona hiçbir şey borçlu olmadığını itiraf ederek itiraf ederdi. Restorancı bir kent dekorunda kırın doğal iyiliğini

vaat ettiğinden, bu, Rousseau'ya, müzik notaları kopyalayarak kazandığı parayla beş çocuk yetiştirmenin dünyevi dertlerine katlanmadan, bir itiraf yoluyla nefis bir acı çekme hazzı verdi; özetle, özverisiz bir hislilik, bedava bir piknik olanağı sağladı.

Restoranda yenen bir yemek başkalarına da Rousseau gibi olma olanağı verdi. Özel odalarıyla, samimi masalarıyla ve özel servisiyle restoran herkese bir yalıtlanma (duygusu) sağladı. Onsekizinci yüzyıl hislilik tapısı, sadece bir aile dramına iç çekildiği ya da ölü bir kanaryayla karşılaşıldığı zamanla sınırlı değildi. Fiziksel dışavurumları olan duygusal ya da zihinsel bir durum olarak hislilik tapısı aynı zamanda kendi mekânlarını da yarattı: Marie Antoinette'in sütçü kızı oynadığı çiftlik, Rousseau'nun mezarı ve restoran. Restoran, Rousseau'nun arzularını –onun ülküsel yemeklerinin paradoksal olarak incelmış basitliğini değil sadece, aynı ölçüde şaşırtıcı biçimde onun mahremiyetinin aleniyetini– piyasaya soktu.

Bir Kamu Mekânında Özel İştahlar

Yemek salonuna girer girmez yan yana konmuş bir sürü masa olduğunu şaşkınlıkla fark ettim; sandım ki, büyük bir grup bekliyoruz ya da bir tabldotta yiyeceğiz. Fakat insanların birbirlerini selamlamadan ve birbirlerine aldırış etmeden içeri girdiklerini, birbirlerine bakmadan yerlerine oturduklarını, birbirleriyle konuşmadan ya da birbirlerine ikramda bulunmadan yediklerini gördüğümde şaşkınlığım doruğa çıktı.

ANTOINE JOSEPH NICOLAS ROSNY,
LE PÉRUVIEN À PARIS (1801)

Restoranlar, “günde iki yemek ya da akşam yemeği yemeyen”lere hizmet veren bu kentsel kaplıcalar, muazzam bir akşam yemeği yenecek olduğunda adı ilk akla gelen yerler halini aldıklarında bile, nasıl oldu da ayrı bir müessese olarak kaldılar? Restorancılar etsuyundan ve diğer şifalı hafif yiyeceklerden tuzlu balık, koyun pizola ve karnabahara geçtiklerinde, ki pek çoğu süratle bu yola girdi, neden “restorancı” sözcüğü kullanılmaya devam etti. Akşam yemeği yemeyenlerin ve zayıf ciğerlilerin ihtiyaçlarını gören kafe sahipleri de sütte pişirilmiş pirinç vermeye başlarken, nasıl oldu da restorancılar müşterilerini tutabildiler?¹ Lokantacılar ya da kafeciler neden onların “şifa dağıtma” işlevlerini almadılar; ve bu işlev kaplumbağa çorbasında uzmanlaşmış esnaftan ya da daha sonraları “Dutch süt ürünleri”ne duyulacak kısa ömürlü hevesten daha kalımlı olmayan anlıksal bir kasılma olarak kaldı?² Pek çok yerde mevcut yiyecek ve içecekler giderek birbirleriyle örtüşürken, restorancıyı Paris yaşamının ayırt edici ve kalıcı bir özelliği yapan neydi?

Ondokuzuncu yüzyılın ortalarına kadar, en azından bazı restorancılar kökenlerine bağlı kaldılar ve şifalı etsularına mönülerinde yer vermeye

devam ettiler. Madeleine Sokağı'nda büyük bir işletmesi bulunan restorancı ve pastacı Verjus, 1799'da verdiği bir ilanda “en yeni bütün tatlılarıyla restoranlar” sunduğunu belirtiyordu. Yıllar sonra, ünlü bir Palais-Royal müessesesi olan (1817'ye kadar kurulmadı) Grand Véfour'un tarihsiz bir mөнüsünde “her saat restoran ve çorba bulunur” deniyordu.³ Honoré Blanc'ın *Guide des dîneurs*'ünün (*Akşam yemeği Rehberi*) 1815'te araştırdığı yirmi bir restoranın da mөнüsünde geniş bir çorba çeşidiyle birlikte “et-suyu” yer almaktaydı. Yine çoğu “potage de santé” (düz anlamıyla “sağlık çorbası”) vermektedir; iki restoran “sadece çorba” sipariş eden müşterilerine özel yiyecekler vermektedir; ve çoğunda taze yumurta, meyve ve tereyağı bulunmaktaydı (gerçi bu kalemler kanlı sosis, doldurulmuş domuz ayağı ve salamura tuna balığıyla birlikte ordövr olarak önerilmekteydi).⁴ Yine de, ilk tarihlerden itibaren, çoğu restorancı, geniş bir et, balık ve sebze yemeği çeşidi dahil ederek repertuvarlarını geliştirdiler. Roze de Chantoiseau'nun 1773'teki almanağında bile, şifa dağıtma amacına uygun şeylerin yanında, “ilk restorancı”nın beklendiği gibi nefasete ve temizliğe itina ederek hazırladığı tam bir mөнü sunduğu duyurulmaktaydı.⁵ Tıbbi beslenmeyle ilgili polemiklere istekle dalan halkın değişen tercihlerine ayak uydurma zekâsını gösteren restorancı, işini hızla, sadece “ciğeri zayıf” olanları değil, yemeklerine özen gösterildiğini bilmekten mutluluk duyacak herkesi memnun edecek biçimde büyüttü.

1780 başlarında (belki de çok daha önceleri), Jean François Vacossin, hâlâ rağbet gören *potage au riz*inin yanında, balık haşlama, soslu keklik, siyah tereyağı sosunda tırpana, enginar ve ıspanak veriyordu. Hesap defterinden, Hotel Royal'de kalan bir müşterinin 20 Ağustos 1780 tarihinde akşam yemeği için ekmek ve şarabın yanında iki çorba, iki tavuk eti, altı koyun pırzolası, bir tavuk kızartma ve bir enginar tabağından oluşan tam bir mөнü istettiğini öğreniyoruz; bu arada ya tutumlu ya da sağaltılma ihtiyacında olan (ya da basitçe yemeğini başka bir yerde yemeyi düşünen) başka bir müşteri, sadece bir hıyar salatası, bir tabak yeşil fasulyeyle ekmek istetmiştir. Aynı gün, dükkânın gediklilerinden Chaulnes Dükü, akşam yemeğinde pek belli olmayan bir kümes hayvanıyla (volaille) tel şehriye (Vacossin'in hesap defterinde kuşun cinsi belirtilmemiş; belki de dük belirtmemiştir) yemiş, etsuyu içmiştir.⁶ Dükün akşam yemeğinin tıp kitaplarının diyettekiler için verdiği rehbera tamamen uyduğu görülse de, ismi verilmemiş bir müşterinin koyun kızartma ve kızartılmış dana kulağından oluşan yemeğinin bu tarife uymadığı da bir o kadar kesindir.⁷ Çok çeşitli yemekler sunan ve Latince vaadini her bakımdan tutan Vacossin, tam da mesleğinin bir zamanlar üzerine dayandığı özgüllüğün temelini

aşındırarak şifa verici olanlarla daha sınırsız besleyici işlevler arasında rahatça hareket etti.

Bu ayrım yelpazenin öbür ucundan da çökme tehlikesi altındaydı; çünkü her lokantacı bir kazan etsuyunu kolaylıkla pişirebilir ve kendine “restorancı” süsü verebilirdi. Yalnızca leziz ve sağlıklı yemekler veren restorancı ile doldurulmuş dana başı veren lokantacı, aşevlerindeki uygulamalarla restorancının yeniliklerini bir araya getiren çeşitli biçimleri denemiş bulanık bir “lokantacı-restorancı” kategorisi içinde süratle örtüşür hale geldiler. Örneğin, Vacossin’le aynı sokakta bulunan Hôtel de l’Empereur’deki bir lokantacı olan David, görünüşe göre komşusuyla rekabeti mecburi ya da kârlı bir iş olarak gördü. 1781 yılının Mart ayında iki table d’hôte (biri kişi başına 30 sous, diğeri 40 sous) reklamı verdi ve bir restorancıyla “aşçılık açısından aynı üstünlükleri” sunduğunu belirtti. Ekim ayı geldiğinde, bir restorancıyla aynı nitelikte ama geleneksel table d’hôte dekorunda yemek vermenin yeni müşteriler çekmek için yeterli olmadığını anlamış olacak ki “makûl bir fiyat”a ve “istenen saatte” yeni bir *salle du restaurater*’ün açılışını duyurdu. Ertesi yılın Nisan ayında yeni rolüne öylesine ısındı ki kendini artık “lokantacı David” olarak değil, (yine de 30 sous karşılığında 30 kişilik bir masa sunmaya devam eden) “restorancı David” olarak takdim etmeye başladı; ancak, sekiz ay sonra, belki de sınırı geçmekten ve eski müşterilerini kaçırtmaktan korktuğundan, öğleden sonra iki table d’hôte (1:30 ve 2:00’de 26 sous karşılığında) veren ve bu arada restoran hizmeti vermeye de devam eden melez bir “lokantacı ve restorancı” olmakta karar kıldı.⁸

Gerçekte, tüccarların hizmetlerinin alanını genişlettiği 1780’ler ve 1790’lar boyunca hem “alışılmış” hem de “restoran” hizmeti sunmak –ve, biraz kafa karıştırıcı olmakla birlikte, her birinde aynı yemeklerin sunulduğunu, aynı titizliğe uyulduğunu iddia etmek– tek bir müessese için giderek sıradan bir uygulama halini aldı. Bir lokantacı-restorancı ya kişi başına “2.5 livre karşılığında ya da restoran usulünde yemek verirken, yıllar sonra meslektaşlarından biri adam başına 2 frank karşılığında ya da “au restoran” yemek verdi.⁹ Bir adresteki aynı kişinin (aynı yemeği sunmakla) her iki işlevi de yerine getirdiği belliyken, bu son farklılaşmanın temeli neydi? 1793’te, Venua adındaki bir restorancı, özellikle “her tür bol öğlen ve akşam yemeği” verdiğini ilan etmekle restorancının daha önceki tanımıyla çelişti!¹⁰ O halde, onun restoranını ya da diğer herhangi bir restoranı “restoran” yapan neydi?

Restoranı çoktan mevcut olan öteki halk lokantalarından ayıran şey, servis tarzı kadar etsulu ve kremalı pirinçli mönüsüydü. Restoranda kişi,

önceleri nadiren karşılaşılabileceği (eğer o da karşılaşılabirirse) yeni bir tür kişileşmiş muamelenin keyfine varmaktaydı; öyle ki, restoranlar tam öğünler vermeye başladıklarında bile, bir hanla, tavernayla ya da aşeviyle kesinlikle aynı değildiler. Tersine, restoran, bireyin duygularına, sözlerine ve eylemlerine yeni bir anlam verdi ve tamamen yeni bir sosyallik ve işret mantığı ortaya çıkardı. Sağlıklı yemekler çıkarmak restoranın ilk varoluş nedeniyse de restoran düşkünleri orada mevcut başka hoşluklardan da aynı coşkuyla söz ettiler. Örneğin, Diderot, ilk kez bir restorancıyı ziyaretinden sadece birkaç ay sonra Sophie'ye yazarken şifalı etsuyunu ve duru buzlu suyu değil, kişileştirilmiş dekorun rahatını ve “güzel restorancı hanım”ı methetmekteydi.¹¹

“Sağlıklı yemekler”le yeni hizmet biçiminin birbirinden ayrılmaz olduğu görüldü; çünkü “zayıf ciğerliler” de salgın hastalıkların kurbanları kadar toplumsal-kültürel bir kategoriydi ve restorancının etsuları sağaltıcı niteliklerinin büyük bölümünü sunuldukları bağlamdan almaktaydı. Çok geçmeden restorancı kendini etsularıyla ve kremalı pirinçle sınırladı; ama mönü kullanmakla, her saat hizmet sunmakla ve etsuyu yudumlayan hanım müşterileriyle kendilerini her zaman lokantacılarından ayırdılar. Leziz ve sağlıklı etsularının sunulması, yeni bir kent forumu, yeni bir toplumsal buluşma yeri, yeni bir tür kamu mekânı talep ediyor gibi görünüyordu. Restorancının bitkin müşterileri bir hancıda ya da bir aşçının tabldotunda duyulmamış bir ilgi, alaka gerektiriyordu ve bu yeni etkileşim halleri, başlangıçta onları ortaya çıkartan kötü sağlık modasından çok sonra da yaşamaya devam edecekti.

1777'de “kurucunun maksadı”nı tanımlayan Roze de Chantoiseau, ilk restorancının amacının “leziz ve sağlıklı” yemekler vermek olduğunu yineledi ve bunların “bir tabldotta değil, günün her saati tabakta ve sabit bir fiyattan sunulmaları” gerektiğini belirtti.¹² Bu betimleme, restorancının müessesesini, yalnızca verdiği mönüyle değil, aynı zamanda hizmet tarzıyla da derhal lokantacınınkinden ya da hancınınkinden ayırdı. Zayıf ciğerlilerle ve hisli insanlarla ilgilendiğinde bile, restorancı –her saat açık kapısı ve (arzuları uyandırdığında bile “sabit” fiyatlı) matbu mönüsüyle– tabldotun kazalarından ve sakarlıklarından bir soluk alma imkânı veriyordu.

İlk restoranlarla ilgili betimlemelerin –ister restorancıların duyuruları, ister hayret içindeki gezginlerin kronikleri olsun– hepsi de, hancının masasının kesin saat uygulamasından bu elverişli ayrılık sanki onların en çarpıcı özellikleriymiş gibi, restoranların “her saat” açık olduklarını olağandışı bir düzenlilikle vurgulamaktaydı. Ancak, Roze de Chantoiseau, Vacossin

ya da başka bir restorancı saat iki tabldotunda neden kendi şifalı yemeklerini satmadılar? Standart öğünlerin bir reddiyesini gerektiren lezzetli etsularını, haşlanmış horozları ve nefis reçelleri sunmakta ne vardı?

Muhtemelen (sadece içecek verilen, o yüzden de hazırlanması hemen hiç zaman almayan) bir kafede karşılaşılabilir kalıbı örnek alan restorancının belirsiz iş saatleri onun terapi temelli işleviyle ve kırılğan müşteri profiliyle ilgili varsayımlara bağlıydı: her şeyden önce Paris'in narin halkının günün belli bir anında birdenbire zayıf düşmesi gerekmiyordu. Ortak toplumsal temayüllere göre ayarlanabilecek öğünlerden farklı olarak, restorasyon ihtiyacını böyle bir rutine oturtmak olanaksızdı. Sıradan bir lokantacı her gün aynı saatte tabldotunu çıkartabilirdi, oysa restorancının müşterilerinin mutluluğuna olan taahhüdü, onu her saat olağandışı etsuları ve pirinç tatlısı vermeye mecbur kıldı. Günün her anı bitkin Parisliler'in ya da tükenmiş bir yabancıнын *restoranını* içebileceği nezih bir atmosfere ihtiyacı olabilirdi.

Şifalı etsuları, gerçekten, herhangi bir saatte hazır olabilirdi; önceden hazırlanıp bir sıcak su banyosunda ılık tutulan etsuları, bir fincan kahve ya da bir bardak şarap dışında fazla bir son rötuş gerektirmiyordu (o yüzden, karısının ölümünden sonra Vacossin'in kilerinin envanteri çıkarıldığında, noter dükkânda "on altı livre değerinde çorba ve etsuyu" bulunduğunu not etmiştir).¹³ İlan edilen öteki şifalı yemekleri de hazır tutmak aynı şekilde kolaydı: *chapon au gros sel*,* bir kuşun sağlığa güç katan suyunun, bir sonrakinin körpe etine sonsuz kere emdirilebileceği *marmite perpetuelle*'den (sürekli kaynayan tencere) sağlanabilirdi;¹⁴ az haşlanmış yumurtalar birkaç dakika içinde pişirilebilirdi; meyve ve süt ürünleri gibi, "en ünlü imalatçılardan reçeller" hazırlık gerektirmiyordu; sadece kremalı pirinçler bozulabilirdi. İlk restorancıların sunduğu yemekler geniş bir personel ya da mekân gerektirmeden esnek saatleri fiziken mümkün kıldı; aynı zamanda döneme hakim olan tıp mantığı da başkalarını değil, tam da bu yemeklerin sunulmasını zorunlu kıldı. Onsekizinci yüzyıl fizyoloji modelleri sufleyi şifa verici güçlerine göre seçseydi, restoran bu biçimi alamayabilirdi; Roze de Chantoiseau, Vacossin ve diğer meslektaşları yarı tıbbi mönülerinde olduğu gibi hizmet tarzlarında da yenilikçi olmasalardı, restoran çorba için kaplumbağa temin edenlerden daha kültürel bir kurum haline gelemezdi. Maddi koşullar ve bilimsel gelişmeler kesişti; biri diğerini yaratmadı.

* Horoz, tavuk gibi bir kümes hayvanının etinin tuzlu suda haşlanmasıyla elde edilen tirit. (ç.n.)

Tabldotun günlük düzenli örüntüsü lokantacının ya da hancının yerel müşterilerine uymuştu; ama, kesinlikle bu düzenlilik sayesinde ki, tabldotun yeni gelenler için konuksever olamayacağı belliydi. Şüpheler kolaylıkla en son gelene çevrilirdi; gümüş takımlar sırta kadem basmamış ve arbeye çıkmamış olsa bile tabldotun Paris'ten geçen biri için sıcak ya da dostça bir deneyim olması şart değildi. Mübalağalı yazan biri olan, Louis Sébastien Mercier, tabldotların "katlanılmaz" olduklarını ilan ederek, müdavim "karabataklar" ve "akbabalar"la birlikte oturan pısırik bir yabancının kaderini, duyduğu memnuniyeti gizlemeden anlatmıştır.¹⁵ Alman gezgin Johann Volkmann için, bir tabldotta yöre insanıyla karşılaşma olasılığını takdir etmekle birlikte, önceden belirlenmiş bir saatte (genellikle 1:00 ya da 2:00'de) orada olunması gerekliliği ve tıkabasa dolu bir masada boş bir sandalye buluncaya kadar bayağı bir yer dolaşmak gerekebileceği doğal bir şeydi.¹⁶ İngiliz tarımbilimci Arthur Young da, "insanların görgüleri hakkında bir şeyler öğrenme" fırsatı sunması açısından 'table d'hôte'u sevmekle birlikte, (tipik İngiliz tarzıyla) Fransızlar'ın kaba, yemeklerin yetersiz olmasından ve "ördeklerin çarçabuk silinip süpürülmesi yüzünden masadan yarı aç yarı tok kalkmak"tan şikâyetçiydi¹⁷ (yazının devamında, restorancının icatçısına yakışan bir akıl yürütmeye, Fransız ekonomisinin İngilizler'e ayak uyduramamasını hanların ve diğer konaklama yerlerinin yetersiz vasıflarına yordu).¹⁸

Bir tabldotta yemek yemek, diğer müşterilerle etkileşimi ve onların sürekli farkında olunmasını gerektiriyordu. Arthur Young gibi göz açıp kapayıncaya kadar ördeklerin kemiklerinin kaldığını görmek istemiyorsanız, bir arbeyi göze almak zorunluydu. Doğru, zira Protestan turistler tutumluluğu çok uzun zamandır Katolik Fransa'yla ilişkili bir şey olarak gördüklerinden, bu can sıkıcı betimlemeler tabldotu karikatürize ederler. Fakat, olabilecek en büyük bollukla hazırlanmış bir tabldot bile, konukların belirlenen saatte gelmesini, başkalarıyla en azından biraz sohbet edilmesini gerektiriyordu (bu yüzden, tabldotun ekseriyetle başka bir dil öğrenmenin en mükemmel yolu olarak görülmesi ve Paris'teki yabancı dil öğretmenlerinin ondokuzuncu yüzyılın ortalarına kadar tabldot tarzı pansiyonlar işletmesi raslantı değildir).¹⁹

Dolayısıyla, tabldot, düzenli bir plana bağlı kalan iştahlı kişiler için nasıl bir rahatlıksa, daha kararsız saatlere göre hareket eden titiz iştahlılar için de o denli rahatsızdı. Daha düzensiz bir saatin bir hovarda tembelliğinden mi, malulen bir rahatsızlıktan mı yoksa bir iş taahhüdünden mi çıktığını düşünmek, kentli Fransız toplumuna bakış tarzına bağlı olmakla birlikte, hepsi de çekilen fiziksel bir acıya ve tabldotun katılığıyla yüzleş-

mekte gerçek bir “yeteneksizlik”e tahvil edilebilirdi. Tembel, hasta ya da basitçe meşgul olan restoran müşterisinin her dakika hazır bulabileceği etsularına ihtiyacı vardı (ve restoranlar bu zaruri hizmet esnekliğini sağlar sağlamaz “tembel”, “hasta” ya da “meşgul” olmak daha fazla insan için mümkün hale geldi). Öğünler her zaman toplumsal düzendeki yeri gösteren bir şey olageldiğinden (sıradan bir formülasyonu anarsak: “zanaat-kârlar sabah 9.00’da, taşralılar öğlen, işadamları 2:30’da, soylular da 3:00’te yerler”), restoran, kişinin öğünlerini (ve kendisini) farklılaştırmasını daha da ileri götürmeyi ya da bunu kişinin ailesinin ve ilişkilerinin alışkanlıklarına bakmadan yapmayı mümkün kıldı.²⁰

Fakat, Paris sokaklarının yeterince aydınlatılmadığı, işgününün doğal ışığın saatlerine bağlı olduğu bir zamanda, “günün her saati” etsuyu vermek restorancılar için gerçekten ne anlama geliyordu? 1770’lerde ve 1780’lerde restoranların iş yaptığı saatleri sınırlamak için bir dizi polis nizamnamesi çıkartıldı. Sonunda restoranlar davalarını Paris Parlamentosu’na götürdüler. 1775 tarihli Paris polis nizamında restorancılar diğer şarap ve gıda satıcılarıyla bir tutulmaktaydı; hepsinin yazları gece 11.00’de (kışları 10.00’da) kapatması gerekiyordu ve polis komiserinin değil, gece bekçisinin (*la garde*) selahiyet alanına giriyorlardı. Hâlâ “sağlık evleri” (*maisons de santé*) olarak bilinen restoranları bir kapanma saatine maruz bırakan bu ilk girişim, restorancılar arasında derhal infiale neden oldu; iddialarına göre, kendilerini, aşevleri, hanlar, kabareler ve tavernalarla aynı kefeye koymak hakaretti. 1775 tarihli bütün işletmelerle ilgili kapanma saati uygulamasını korumakla birlikte, 1777’de çıkartılan bir kararda memnuniyet verici bir şekilde restoranların adı geçmiyordu. Ne var ki, mesele böylelikle halledilmiş olmadı; çünkü 1784 baharında çıkartılan bir polis nizamnamesi bir kere daha restoranları bu düzenlemenin alanına soktu.²¹ Sahiplerinin derhal fark ettiği gibi, bu tartışmada söz konusu olan, restoranların kabarelerden ya da aşevlerinden ayrı bir iş alanı olarak süregelen varlığıydı. Restorancılarla avukatları, getirilen önlemlere karşı kendilerini savunurken, siyasal düzen ve toplumsal hiyerarşi kuramlarına tıbbi anlamlar da sokuşturarak restoranların Paris yaşamındaki yerini abarttılar.

Restoranları yeniden gecebekçisinin yetki alanına sokan 1784 nizamından kısa bir süre sonra sekiz restorancı bu kararı temyiz etmek üzere bir araya geldi (onlara 2.000 livre gibi bir tutara patlayacak bir temyiz).²² Bekçinin sürekli olarak kendisini ve müşterilerini rahatsız etmesinden şikâyetçi olan Saint-Honoré Sokağı’nda perakende şarapçılık ve restorancılık yapan Nicolas Berger, meslektaşlarını, restorancıların yiyecek ve içecek satan

diğer yerlerle aynı olmadığını kanıtlayacak bir hukuk savaşının içine soktu. Polis, Berger ile dostlarının “sözde restorancı adı altında” hileli iş yapan sıradan bir lokantacı ve adi birer kabare işleticisi olduklarında ısrarlıydı.²³ Öyle değildi, restorancıların tuttuğu avukata göre: restoranlar “zayıf ya da bozulan sağlıkları yüzünden sadece sağlıklı yemekler yemek zorunda kalan kişiler için yardıma her zaman hazır” eşsiz işletmelerdi.²⁴

O dönemde her mahkeme davasında alışıldık olduğu üzere gece geç saat açık restorancılar davası da bir “kanuni vesika” çıkartılmasına neden oldu; yayımlanmış ve elden ele dolaşan bir dava özeti ya da rapor halini aldı.²⁵ Başlangıçta yalnızca davaya bakan yargıçların yararına yazılmış olsalar da, dava raporları, onsekizinci yüzyılın ikinci yarısında son derece rağbet gören bir yazın biçimi halini aldı. O dönem için olağanüstü sayılarda basıldılar (Rohan Kardinali’yle birkaç küstah dolandırıcı sanatçıyı ve Marie Antoinette kılığındaki bir fahişeyi ilgilendiren) Elmas Kolye Davası gibi özellikle iğrenç ya da namlı bir davayla ilgili bir rapor yaklaşık 20.000 adet basılmıştı).²⁶ Bununla karşılaştırıldığında, restorancılar adına verilen rapor, Eski Rejim’in büyük anlatısal kanuni vesikaları arasında yer almadı. Kahramanının ne kurnaz bir hovarda ne de dinsel soruşturmanın masum bir kurbanı olduğu, tamamen bir iş kategorisine girdiği böyle bir konuda bir kanuni vesika olabileceğini düşünmek zordur. Yine de, türün inceliklerine hakim, adı bilinmeyen bir avukat, hikâyeyi kişileştirmek için elinden geleni ardına koymadı: işler kesat olduğundan bir akşam erken kapatan, sonra da sabah bekçinin kapısını yumruklamasıyla uykusundan uyandırılan adsız bir restorancıya okurun sempati duymaması mümkün müydü? Ansızın yatağından kaldırılmış restorancı elbiselerini alelacele giyinip kapıya koşturmuştur; celbi almak ve ilk çalışta açmadığı için ceza yemek üzere.²⁷

Berger ile meslektaşlarını savunurken avukat böyle bir sürü betimlemeyi işin içine sokar: iş saatlerinin düzenlenmesi meselesiyle ilgisi olmayan, ama restorancıların diğer her “maison publique”den (halk evi) basitçe tamamen farklı olduğunu ileri süren daha geniş gündemle ilgili malzemeler.²⁸ Vacossin’in, Minet’nin ve Roze de Chantoiseau’nun şifalı etsularını ve diğer sıhhi yemeklerini duyurmalarının üzerinden daha yirmi yıl bile geçmemesine rağmen, avukat, hazırlanan yemekleri değil, hizmet tarzını öne çıkardı. Restorancının Paris’in yaşamına getirdiği faydaları anlatırken şöyle yazdı:

Yemeği sipariş etmek ya da pazarlığını yapmak, pek çoğumuz için sıkıcı bir görev [düz anlamıyla *corvée* (angarya) ya da “mecburi iş”] olabilir. Restorancı sizi bundan kurtarır.

Bir mönüde fiyat ve bilumum yemekler bulunur; dolayısıyla, daha bir kuruş harcamadan giderinizi hesaplayabilirsiniz. Tabldottan farklı olarak, yemeğe başlamak için ne belli bir sayıda kişinin gelmesini beklemek gibi bir tatsızlık yaşırsınız ne de önceden belirlenmiş belli bir saatte orada olmanız gerekir; en azından, sizinle paylaşmalarını beklerken iki oburun kuzu kapma savaşını izlemeniz de gerekmez.²⁹

Berger ile meslektaşlarının avukatı şunu kabul etmekteydi: restorana gitmek birkaç sefih Parisli'nin uhdesindeki bir "lüks" ise, o zaman taver-naları, açık hava dans salonlarını (*guinguettes*) ve hanları düzenleyen yasalardan restorancıları muaf kılma davası gerçekten temeli zayıf bir dava olurdu.³⁰ Ancak restoranlar, diye devam etti, önemsiz lüksler değil, kent ahalisine müşterek yaşam tarzlarında "devrim" gerektiren bariz zorunluluklardı.³¹ Yeni aşçılığın, fahiş bir dekadans değil, sağlıklı bir saf-laşma olduğunu ileri süren yeni mutfağın yüzyıl ortalarındaki savunucuları gibi, bu yazar da restoranların çağdaş kent halkının saadeti için yararlı ve gerekli olduğunu belirtti: "yalnızca haz temin edenler yasanın lafzına uymalıdır, ama restoranları bu sınıfa koymak yanlış olur".³²

Restoranların, "sağlık durumları çoğu lokantacının sunduğu yemekleri kaldıramayacak durumda olan narin ve hasta kişiler için bir buluşma yeri" temin ettiğini vurgulayan söz konusu raporun yazarı, aynı zamanda zayıf ciğerlilerin toplumsal-ekonomik durumuyla ilgili savlarda da bulundu. Ona göre, hazırlanan yemeklerin sağlık kazandıran özelliklerini garanti etmek için restorancılar kalitesi yüksek harçlar kullanmaya ve en yetenekli şefleri işe almaya mecburdular. Bu sınırlamalar, restoranlardaki fiyatların diğer aşevlerinden ya da içecek satan yerlerden pahalı olması anlamına gelmekteydi; o yüzden, "kişi, burada, iyi bir toplumun fertleri arasındaki tartışmaları ve eylemleri düzenleyen gerekli kent kurallarına uyan kişilerle karşılaşacağına moralman emindir".³³ Bir restorana gidecek varlıktaki herkes, diye devam ediyordu bu akıl yürütme, orada oturmasına izin verilecek kadar kibar ve kırılıgandı. Ancak bekçi raporunda Berger'nin hassas müşterilerinden "on beş sarhoş" diye söz etme cüretini göstermiştir, sanki "şarabı fazla kaçırmış serseriler"den başka bir şey değillermiş gibi.³⁴

Restorancıların avukatı, tıbbi ve fiziki ihtiyaçlarla ilgili sorunlardan bir çırpıda toplumsal farklılaşma sorunlarına geçer. Genelleyici bir kayıtlı başlar: restorancılar "gerçek bir ihtiyacı" karşıladılar; onlar bütün dünyanın yararlı dostlarıdır; etsuyu kâsesi ve yatıştırıcı çorba, bunalım anlarında hazır ve nazırdır. Fakat, metin hızla daha özgül bir senaryoya doğru kayar: restoranları zorunlu kılan "yaşam tarzımızdaki devrim" in, nüfusun sadece

belli bir kesimine ulaştığı görülmektedir. Görüldüğü kadarıyla, raporda gece devriyesi tarafından kovalanıncaya kadar “sefahat yerinden ayrılmaya niyeti olmayanlar” diye tarif edilen kabare ve taverna müşterileri üzerinde bir etkisi olmamıştır. Bu gürültücü yerlerin bekçi tarafından makûl bir saatte kapatılması, vesikaya göre, aksi halde bütün bir hafta kazançlarını içkiye yatırıp ertesi gün işe gidemeyecek işçilere iyilik olurdu. Hakçası, *Harlequin Restaurateur* oyunundaki bir karakter gibi, “sarhoşların ve köylülerin sağaltılmaya ihtiyacı yoktur”.³⁵

Ancak, raporun terimleriyle toplumun öteki fertlerinin kesinlikle sağaltılmaya ihtiyaç duyduğu ve polisin onlara karşı çıkmak için bir nedeni bulunmadığı aynı ölçüde açıktı. Yaşam tarzındaki bir dramatik değişiklik imasını izlemekte gecikmeyen restorancıların raporunda, “saygıdeğer dediğimiz insanlar (*gens honnêtes*) için kabarenin uzun bir zamandır moda olmaktan çıktığı ve lokantacının evinin bu insanlara hizmet vermek için daha iyi yerler olmadığı” açıklanmaktadır.³⁶ Raporda sözü edilen alışkanlıklardaki “devrim”, sağlıklı bir diyete dönük yeni keşfedilmiş bir itinayı ya da artan kentsel toplumsallaşma örüntüsünü anlatıyor olabilirse de, “dürüst insanlar”ın artık hanlara, tavernalara ya da aşevlerine gitmek istemediği (ya da, ima edildiği gibi, fiziksel, ahlaki ve estetik bir “hassasiyet”in neticesi olarak gidemeyen) toplumsal tabakalaşmanın bir sürecini ifade ediyor olması daha da anlamlıdır.

Bu sava göre, restoranlar, çağdaş kent yaşamının zorunlu bir parçası olmuşsa da, herkes için değildi. Tersine, raporda, ortalama restoran müşterisi, odasında yemekten sıkılmış ve “kendisine göre olmayan bir handa da yemeyi istemeyecek” belki de zengin bir yabancı ya da iş hayatı yüzünden ev dışında yemek yiyen bir banker, hatta akşamı bir “büyük malikâne”de dışarıda akşam yemeğine davet edilmeyi bekleyerek geçiren ama vakit geldiğinde oturacak yerden fazla konuk bulunduğunu fark edip sessizce ayrılan biri olarak tarif edildi.³⁷ Bu insanlar bir restorana değilse nereye gidebilirlerdi? Birkaç zengin banker ve öndegelen malikânelerin konukları sıcak yataklarında uyumaktansa bir restoranda yemek yeseler, bu, Paris’in sokak hayatının asayişinde ne gibi bir fark yaratabilirdi?³⁸ Tanımı gereği, restoranlar, kamu düzeni için bir tehdit olasılığı barındırmıyordu, tersine, şahsi, fizyolojik düzensizliğe deva oluyorlardı.

Restorancılar, iş yerlerini geceyarısına kadar açık tutmak istemenin yanında, bekçinin değil, polis komiserinin yasal yetki alanına sokulmalarını istiyorlardı. Polis ancak çağrıldığında gelirdi, oysa bekçi geceleri (ve restorancılarla müşterilerinin gözünde münasebetsizce) turluyordu. Üstelik bekçi, uygunsuz yerlere konmuş cop yığınlarını rapor etmenin

yanında, tavernaları ve genelevleri boşaltmak gibi nahoş bir işten de sorumluydu. Hangi mantıkla, dedi avukat, bir restorancının huzurlu, nazik ve yasalara bağlı müşterileri tavernalara giden görgüsüzlerle karşılaştırılabilir? Bekçiye restoranlar üzerinde yetki vermek, “serserilerle, ayyaşlarla ve belalılarla” bir tutmak suretiyle “honnêtes gens” a hakaret etmektir.³⁹ Kendine özgü (ve önemli) müşterileriyle farklı bir tür işletme olarak restoran, aynı zamanda, olası asayiş sorunlarına nezaret eden gecebekçisinden ayrı, kendine ait bir idareyi de hak etmekteydi. “Düzen,” diye özetle açıkladı restorancıların avukatı, “gerçekte her şeyi aynı yere tıkıştırmaktan değil, her bir şeyi kendi doğru yerine koymaktan oluşur.”⁴⁰

Elbette, bu resmin sadece bir bölümüydü. Bu raporun yazarı, her şeyden önce, Berger ve diğer restorancılar tarafından tutulmuştu; onların davasını kazanmak istiyordu; dolayısıyla restoran müşterilerinin nazik, saldırgan olmayan vasıflarını abartmış olması son derece mümkündü. Karşılarındakilerin iddialarına göreyse, gözetim memurları, restorancıların hiç de nazik olmayan husumetlerine sık sık hedef olduklarını belirttiler: restorancı Desprès, tutanak tutmak için orada bulunan bir memuru restoranına kilitlemekle, sonra da Polis Komiseri’ne vermekle tehdit etti; Berger de benzer bir tehditte bulunup restoranına “girme hakkını ona kimin (bekçinin amiri) verdiğini” sordu.⁴¹ Orada bulunan müşterilerin adlarının verilmesi nadir bir durum olmakla birlikte, gecebekçisinin raporlarında restoranı teftiş etmek üzere bekçinin içeri girmesini protesto eden restorancılara restoran müşterilerinin de –üstelik her zaman “iyi toplum”un kibar lisanıyla da değil– katıldığı belirtilmektedir. Saat 11:00’den sonra Desprès’nin Grenelle Sokağı’ndaki restoranında bulunan Saint Louis şövalyesi (saygıdeğer bir şövalye) bekçiye oraya girmeye hakkı olmadığını, “çekip gitmesini, bir daha da gelmemesini” söylemiştir. Boulevard des Italiens’deki bir restoranda yemek yiyen beş kişiden biri olan Asson Kontu da bekçiyi tehdit etmiş, bu arada restorancının karısı “dostları” olduğunu ima eden şeyler söylemiştir.⁴²

Neredeyse her açıdan birbirine taban tabana zıt metinler olmakla birlikte, hem restorancıların raporu hem de bekçi raporları, restoranlarda satılan yiyecekleri değil, orada bulunan müşterileri öne çıkarmıştır. Gecebekçisinin raporları, Paris’in restorancılarını, kapanma saatiyle ilgili düzenlemeleri ihlal eden diğer yerlerden, sattıkları etsuları değil, hizmet verdikleri gecceci müşterileri bakımından ayırmıştır. Restorancıları savunan hukuki metne göre, ikincisi birincisini izlemiştir – ancak en iyi tür insanlar sağaltılma gerektirirdi ve bunu almaya hakları olmalıydı. Diyet ihtiyaçlarıyla toplumsal kültürel kimliğin bir ve aynı şey olduğu görülecekti.

1786'nın Haziran ayında Paris Parlamentosu bu mantığı kabul edip restorancılara ve onların güçlü "dostları"nın lehine bir karar çıkartarak yiyecek ve içecek satan diğer yerlerden bir saat daha fazla açık kalmalarına izin verdi.⁴³ Restoran, görünüşte hassas ve zayıf olanlara hizmet vermekle birlikte, teknik anlamda, tanımı gereği değilse de, teamül olarak bu kategorinin dışında bırakıldı. Onsekizinci yüzyıl restorancısı "bütün dünyanın dostu" olabilirdi, ama herkes onun dünyasına ait değildi.

Kamu Mekânları, Bireysel Zevkler

İlk kurulmalarından yaklaşık yirmi yıl sonra, restoranlar artık narin, zayıf ciğerli bir müşteri kirlisine itinayla sağlıklı çorbalar satmakta değil, bireysel zevklere hitap etmekte uzmanlaştılar. Lokantacı büyük grupları doyururken, restorancı tek tek servisler ve küçük, samimi masalar açtı. Açıldıktan sadece birkaç ay sonra Roze'un restoranı hakkında yazarken Diderot'un da belirttiği gibi, "herkes kendi küçük hölmeleri içinde yalnız başına yiyor (...) gerçekten şaşılacak bir şey ve bana öyle geliyor ki herkes onu methediyor".⁴⁴ "Au restoran" servis, bir çanak etsuyu değil, günün herhangi bir saatinde tek başına gelen birine kişileşmiş bir yemek hizmeti sunmanın adıydı. Bir lokantacı-restorancının melez işletmesi, تنها bir çardak ve bölmelerin yanında, bir ya da iki büyük ziyafet salonunu rahatlıkla tedarik edebilirken, özel restoran hizmeti kişilere ayrılmıştı, kişilerle tanımlanmıştı ve belki de bireylerin yaratılmasında araçsal olmuştu.⁴⁵ Restorancı, kendi ihtiyaçlarını ve arzularını danışmak, duyuyu (zevki) evrenselleştirmek gibi son derece uçucu ve zor bir konuda tartışmak üzere konuklarını kendi masasına davet ederdi.

Enfes mobilyaları, geniş mönüsü ve esnek iş saatleriyle, restorancılar, müşterilerine "ruhu canlandıracak eğlenceler"⁴⁶ ve geleneksel aşevini ya da hanı çok az andıran bir sindirim avuntusu sundular. Lokantacının işi büyük ölçüde düzenli bir müşteri kitlesine ve mahalle hayatının yerleşik ritmine bağlıyken, restorancı hassas, beklenmedik ve bireysel olanı öne çıkardı. 1797'deki bir duyurusunda, lokantacı-restorancı Bouvrain, işletmesinde hem 40 sous fiyatında "faydalı" şarapsız tabldotun hem de servisi "büyük bir itina ve temizlik"le yapılan "uygun" özel odaların ya da masaların mevcut olduğunu duyurdu.⁴⁷ Geleneksel table-d'hôte'a gelen herkes tek bir büyük masaya oturtulurken, restoranlar küçük masalar ve özel odalar kullanmakla bir yenilik getirmekteydi. Karikatürlere konu olmuş table-d'hôte müşterisinin kızarmış ete ve yeşil fasulyeye göre stratejik

bir noktaya kendini konuşturması gerekirken, klişeleştirilme bakımından ondan geri kalmayan restoran müşterisiyse, yandaki aynaya bakmak için gözünü masadan ayırdığı her seferinde yanındakinin servis tabağından bir kuzu pirzolayı kapmasından korkmadan, pozuna, edasına hayran ola ola yemeğinin tadını çıkarabiliirdi.

Restoran, tabldottan farklı olarak, müşterilerine en azından görünüşte bir seçim imkânı vermekteydi. 88 çeşit yemek yerine etsuyu, şehriye, horoz, helva ve pirinç tatlısı sunduğunda bile –tabldotun “çok pişmiş sığır eti, haşlama, dana pirzola ve birkaç sebzeyle karşılaştırıldığında– restorandakiler muazzam seçenekler gibi görünüyordu.⁴⁸ Restoran çeşitliliğe imkân tanıdı ve bireyselliği öne çıkardı; tıpkı dönemin tıp ilminin, her hastanın biraz farklı bir deva gerektirebileceğini ileri sürmekle kuramsal bilgelikten ayrılması gibi. Peder DuBos’un görece estetik kuramı gibi, restoran da, toplumu anlamsız bir parçalanmaya ve kültürel anarşiye mahkûm etmeden, zevklerin bireysel olabileceğini ve uyuşturulamayabileceğini ileri sürdü.⁴⁹

Üstelik, kişi, kendi hassas bünyesinin (ve cüzdanının) buyruklarına uyarak ne yiyeceğini tam olarak seçebiliyordu. 1770 başlarından sonlarına kadar, her müşterinin kendi şifalı yemeğini seçmesine imkân veren matbu bir mөнünün restoranlarda kullanılması, hizmette bir başka ayırt edici yenilikti.⁵⁰ Restoranın doğuşundan önce mөнü daima (bugünkü ziyafetlerde olduğu gibi) belli bir davet sırasında sunulacak bütün yemeklerin bir listesiydi. Yemek kitaplarında onlar tavsiye edildi ve zengin konakların aşçıları onları hazırladı; ama bir mөnüdeki bütün kalemler yemek sırasında masaya getirilirdi. Tabldotun mөnüsu yoktu; kim olursa olsun insanlar ve ne olursa olsun yemek aynı anda gelirdi. Ancak, kişisel zayıflığın tedavisinde bir yer olarak restoranın rolü, yeni bir mөнü anlayışını zorunlu kıldı: her bir müşterinin en uygun anda içinden kişisel seçimlerini yaptığı bir hazır yemek listesinin hazırlanması. Restoranda her müşteri-hastanın marazının tuhaflığı farklı bir diyet tedavisi gerektiriyordu; iki bünye ya da iki sinir sistemi bile aynı anlamda “duyarlı” değildi. O nedenle, bir restoran mөnüsünden sipariş verirken, müşteri, kendini (ya da bedensel şikâyetini) diğerlerinden ve onların durumlarından ayıran hayli kişisel bir malumat verirdi. Salt bir mөнünün varlığıyla restoranın hizmet tarzı, kişinin belli ölçülerde kendini tanımlamasını, kişisel zevklerinin farkında olmasını gerektiriyordu ki bunlar bir handa ya da aşevinde son derece gereksiz şeylerdi.

1780’lerde, bir lokantacı, imzasına “restorancı”yı eklediğinde muhtemelen bir tür etsuyu da vermeye başlamış olmakla birlikte, aynı za-

manda, eğer mümkünse, daha özelleşmiş yemekler de sundu: *service à la carte*. Restoran, ilk kez öğünlerini paylaşmadan başkalarıyla birlikte yemek yemeyi mümkün kıldı. 1794'te restorancı denen biri, tek kişilik porsiyonları nadir yeni bir yetenek olarak sunmasıyla tanımlanıyordu; o yüzden "yemekleri a la carte servis için bölmeyi" ve bunlara fiyat vermeyi bilen aşçılar arardı.⁵¹ Yine de, restorancılarla onların mutfak personeli restorandaki servisin bireyleri amaçladığını bilse bile, çaylak müşteriler bunu bilmeyebilirdi; dolayısıyla, 1790'lar boyunca mönülerde listedeki fiyatların yalnızca *tek kişilik* servis için geçerli olduğunu belirten büyük ve kalın harflerle hatırlatıcı uyarılar yer aldı.⁵² Mutfak kadar formatta da değişiklik demek olan restoran, restoran çalışanlarının da müşterilerin de yaşamını değiştiren kendi mini teknolojisine bağımlıydı.

Restoranlar, müşterilerine göremedikleri yemekler arasından bir seçim sunduklarından, mönü çıkardılar. Bir tabldotta kişisel seçim pek söz konusu olmazken ve bir balıkçının ya da sosis yapan birinin eşyaları ortalık yerde dururken, mutfağını yemek salonundan ayıran ve daha sonra isteninceye kadar yemekleri mutfakta tutan restoran bir dolu görünmeyen ve bilinmeyen şey sunuyordu. Ne kişiyi bağımsız olarak bir yemek oluşturmak gibi bir "meşakkat"e iten ne de ortaya beklenmedik bir hesap çıkartarak onu şaşırtan restoranın matbu mönüsü, matbu fiyatların ya da sabit masrafların henüz dükkânların ve pazarların çoğunda mevcut olmadığı bir zamanda standart bir iş muamelesini olanaklı kıldı. Ticari reklamlarında ekseriyetle fiyat listeleri verecek kadar yenilikçi ve açık zihniyetli tüccarlar bulunmakla birlikte, 1760'larda ve 1770'lerde çoğu dükkânda durum böyle değildi. Tersine, dükkân sahipleri satış anında fiyat verir, böylelikle kapıyı bir pazarlık ihtimaline açık bırakırlardı. Hancılar arasındaki bu uygulama yolculara özellikle barbarca gelirdi. 1778'de yazan Philip Thicknesse, Fransa'da bir handa bir yemeğin fiyatı üzerine çekişmenin "bir gezgin Yahudi'yle altın bir saatin pazarlığını" yapmak kadar zorunlu bir şey olduğunu belirtiyordu.⁵³

Restoranlardaki yemekler bir örnek olmayabilirken (biri, *pigeon à la crapaudine*'i diğerinden daha büyük ya da daha çok pişirilmiş olarak getirebilirdi), aynı durum parasal işlemlerde de geçerliydi. Berger'nin avukatının belirttiği gibi, matbu mönü, restoran müşterilerine "bir kuruş harcamadan önce"⁵⁴ maliyeti hesaplama imkânı verdi. Restoran müşterisi, orada, tam da gözlerinin önünde belirlenmiş, sabit, matbu halde fiyatları ve yemek adlarını, nelerden hazırlandıklarını ve maliyetlerini görüyordu. Bir tabldotta getirilen tabakların her birini paylaşması artık gerekmeden,

kendi istettiği yemeklere yoğunlaşmaya izni olan restoran müşterisi, mali konuda olduğu kadar zevk konusunda da tercihte bulunabiliyordu. Restorancı Duclos'nun duyurduğu gibi: “Her yemeğin fiyatı makûldür; herkes harcamalarını gelirine uydurabilir.”⁵⁵ Bir restoranda barok harcamanın cakalı potlağının yerini, ussal hesaplamanın aynı ölçüde mümtaz ve anlamlı ekonomisi aldı.

Bir etsuyu tarifini yetkinleştirdikten ve bir mönü bastırdıktan sonra, aşevini ya da kabaresini restorana dönüştüren bir lokantacı, çoğu zaman pahalı mimari yenilemelere de kalkıştı. Örneğin, 1775'te Jean-Baptiste Henneveu, babası gibi, Temple Bulvarı'yla Charlot Sokağı'nın köşesinde Cadran Bleu tabelası altında son derece başarılı bir taverna işleticisiydi (*marchand de vin-traiteur*). İşletmesi 27 masalı ve 78 bölmeli son derece geniş bir salondan ve daha küçük (her biri yaklaşık 40 kişilik) iki salondan oluşmaktaydı. Aynı zamanda iki salonu da (10 kişilik tek bir *chambre* ile küçük bir *bölme*) daha samimi içki partilerine ayırmıştı.⁵⁶ 1792'ye gelindiğinde, (Roze de Chantoiseau'nun uzaktan bir yakını olan) Henneveu, kendini bir *lokantacı-restorancı* olarak adlandırdı. İş yerinin fiziksel yapısındaki değişiklikler de bu değişimi gösteriyordu. Bir lokantacının işinin hâlâ merkezi bir parçası olan tabldot için ayrılmış tek bir büyük masanın bulunduğu en büyük yemek salonu şimdi daha zengin biçimde süslenmişti; duvarlarında iki ahşap çerçeveli gömme aynayla gösterişli bir saat asılıydı. Gerçi en büyük değişiklik her biri küçük bir masa, bir ayna ve ikiyle altı arasında değişen iskemleleriyle on sekiz “bölme”de ya da özel odada yatmaktaydı. Engin bir söyleşiden çok özel sohbetlere uygun düşen bu restorancının yeni mekânları, kişiselliği, samimiyeti ve potansiyel gizliliği öne çıkarmaktaydı.⁵⁷

Tabldot geleneğinin reddi, saatleri esnek öğünlere yaklaşan, paylaşılan yemeklerden uzaklaşan bir hareketten daha fazlasını göstermekteydi. Restoran, birincisini marjinalleştirerek, ikincisini şımartarak aynı zamanda restorancıyla müşteri arasındaki ilişkiyi de değiştirdi. Tabldot, düz anlamıyla “evsahibinin masası”ydı; en azından semantik olarak, lokantacı, civardaki dostlarını, hancı da yorgun müşterisini ağırlardı. Restorancıysa farklı bir tür konukseverlik sundu; her müşteriye ya da müşteri grubuna (hatta adılar düzeyinde bu fark daha da büyür) *kendi* masasını vaat etti. Berger'nin avukatının sözleriyle, restoran evin rahatlığını vaat etti; her restoran masası ya da özel odası, özetle kişinin “chez soi”sına (mahremiyetine) hizmet veriyordu. Restorancı Duclos'nun 1769'da duyurduğu gibi, restoranının odaları “herkesin içinde yemek yemek istemeyecekler için ayarlanmış”tı; meslektaş Dujardin de 1796'da “insanlara evde olduğu

gibi hizmet verilen (*comme chez soi*) küçük ayrı daireler” garanti ediyordu.⁵⁸

Diderot’nun (davranışlarını örtük olarak hancıların ya da lokantacılarınkiyle mukayese ederek) hakkında yazdığı Poulies Sokağı’nın bayan restorancısı müşterilerinin arasında dolaşmadığı gibi onlarla sohbet de girmedi. Tersine, onları yalnız bıraktı, “etrafı ilgilenmeleri”ne imkân verdi.⁵⁹ Bir restoranın çatısı altındaki ya da yemek salonundaki bütün müşteriler birbirleriyle etkileşimde bulunmak için de orada değildi. Yan yana masalarda oturan iki kişi, yine de, “kendini” masalarında oturmak-taydı; kendi düşünceleriyle baş başa ve kendi şifabahşlarını sipariş ederek. Gerçekte, avami İngilizce’de ve de Fransızca’da bir restorandaki bütün insanlar arasında var olan ilişkiyi anlatan bir sözcük yoktur ya da en azından onsekizinci yüzyılda yoktu (restorancı için onlar “velinimet” ya da “müşteri”, bir materyalist için basitçe “yiyenler” olabilirler, ama birbirleri için neydi bu insanlar? Toplumbilimcilerin onlara “iştirakçiler” demesi anlaşılabilir bir şeyse de bu terim günlük dilde pek kullanılmamaktadır). “Kişisel” ihtiyaçlar ve “özel” arzular, restoran retoriğine ve mitolojisine hakimdi; bunlar, restoranı yemek yenen halka açık öteki yerlerden ayırmaktaydı.

Bu ayrı mekânların yaratılmasıyla, restoranın hizmet ve sosyallik modeli, aşevlerinden olduğu kadar kafelerden de büyük ölçüde farklılaştı. 1789’da her yerde hissedilen devrimci iyimserliğin etkisiyle (Paris’in ortasında işlek bir aydınlanma ve eğlence merkezi olan) bu yeni “Cirque de Palais Royal”ın sahipleri, işletmelerinin hem kafe hem de restoran barındıracak kadar geniş olduğunu duyurdular.⁶⁰ Bir seferde 500 kadar insan alan bu kafede hafif öğlen yemekleri ve içecekler satılmaktaydı; dönemin çoğu kafesi gibi onda da gazetelerle okunabilecek diğer şeyler bulunmaktaydı. Bir restorana 200’den fazla kişi oturabilirdi. Ancak, kafenin tek bir geniş açık mekânından farklı olarak, restoran “2, 4, 6 ya da 8 kişilik gruplara göre düzenlenmiş ve bu gruplar arasında herhangi bir iletişimi gerektirmeyecek 24 küçük oda”dan oluşmaktaydı. Tabldottan farklı olduğu kadar kafeye de hiç benzemeyen “restoran”daki servis, toplu değil, kısımlara bölünmüş, bireysel tecride dayanan bir dünya olan kompartımanlaşmaya dayanmaktaydı. Kafe müşterileri gazete okuyup çevrelerindeki dünya hakkında düşünürlerken, restorandakiler münüyü okuyup gövdelerini düşündüler.

Tıp ilminin cinsiyetleşmiş çözümlemeleri, bir restoranda rastlanacak bedenlerin, bir kafeden ya da tabldottan farklı olarak, dişil olması anlamına geldi. Roze de Chantoiseau’nun almanağında, namılı rüküş Mira-

beau'nun "İnsanın* Dostu"nun cinsiyet imasını taşımadığından, kadınların bir restorancıda ya da takma adıyla "herkesin dostu"nda yemeklerini kolaylıkla sipariş edebilecekleri duyuruldu. Vacossin, bayanları açık açık işletmesine davet etti: "Kamu adabı ve nezih duyguları incinmeden bayanlar yalnızca onlar için amaçlanmış bu güzel süslenmiş odalardan birine gidebilirler."⁶¹ Vacossin'in bayanlara ayırdığı, alçıdan iki kadın ve iki aşk tanrısı (ve bir de XV. Louis'nin) büstüyle süslenmiş bu odalardan birinde, zayıf ciğerli bir "gaz" kurbanı, kırmızı kadifeyle döşenmiş "kraliçelere layık" altı koltuktan birine oturup zarif bir porselen tabaktan *restoranını* yudumlayabilirdi. Bahçeye bakan başka bir odada iskemleler maviydi ve duvarlar o sıralarda moda olan bir buluşla, duvarkâğıdıyla kaplıydı. Tabii ki, her iki odanın şömine rafında bir ayna asılıydı ve aynaların altındaki pahalı bir şömine gereç seti hassas bünyeleri korumak için odanın "kışları çok sıcak" olduğuna müşterileri temin etmeye yarıyordu.⁶²

Amaç sağaltım olmakla birlikte, restoranın modaya uygun süslenmiş ve incelikle döşenmiş yukarı katlardaki odalarında hangi iştahlar doyurulmaktaydı? 1760'lardan sonra restorancılar artık yalnızca bayanlar için özel "daire" ilanları vermez oldu. Onun yerine, samimi yemekler için özel odalar sundular. Aceleyle kurulan bu kent pikniklerinin bütün kırsal şenlikli havasına rağmen, şifalı diyet fikri, bir şeyin eksik olduğunu, o yüzden restore edilmesi gerektiğini ima ediyordu zorunlu olarak. Gerçekten, ilk restorancıların hazırladığı süt ürünleri, yumurta ve sebzelerden oluşma basit diyet, *Treatise on the Whip and its Effects on Physical Love, or the External Aphrodisiac*'ta (1788) tavsiye edilen mönüyle sefahattan yorulmuş iştahlara deva olmak bakımından çarpıcı bir benzerlik taşımaktadır.⁶³ Kişisel marazları ferahlatma ve bireysel iştahları uyandırma fikrinde, üşengeçlik ve ayartma gibi yan anlamlar vardı.

Choderlos de Laclos'un *Dangerous Liaisons*'una yaptığı resimlerle bilinen, müstehcen sanat eserleriyle ünlü İsveçli sanatçı Nicolas Lavreince'in bir suluboya resminden yapılan 1782 tarihli bir baskıda restoranın hovar-dalığa olanak sağlayan potansiyeli alabildiğine ima edilmekteydi.⁶⁴ Kısa zamanda başarı sağlayan "Restoran" da (bir eleştirmen, duyduğu hayranlığı, "hiçbir şey edepsizliği bu baskıdan daha büyüleyicilikle veremez" sözleriyle dile getiriyordu)⁶⁵ salkım saçak kumaşlarla, zarif mobilyalarla, gür bir çiçek buketi ve "antik" bir vazoyla döşenmiş bir kamariye görülmektedir (Resim 2). Dekoltesi bol sabahlıklar içindeki şuh bir genç kadın küçük bir sofaya kıvrılmıştır; bu arada kolunu beline, dizini eteğine

* "Man": Aynı zamanda "erkek" anlamına gelir. (ç.n.)



Resim 2: Nicolas Lavreince'in "Restoran"ı (1782) adını genel çerçeveden değil, hizmetlinin âşıklara getirdiği zindelik verici bulyonun olduğu küçük kâsedan almaktadır.

dayanmış, hemen yanıbaşındaki taliplisi, âdeta gözlerinin içinde eriyerek ona tatlı diller dökmektedir. Üçüncü bir figür, üzerinde küçük bir por-selen çanak duran –aslında çay tabağından başka bir şey değildir– ve elinde bir tepsi tutan bir kadın hizmetçi ayakta durmuş onlara bakmaktadır. Bütün bunlar, onsekizinci yüzyılın yarı şehveti ya da “cesur” sanatı için standarttır: iç gıcıklayacak kadar imalı ve zarif kalacak kadar terbiyeli bir ayartma sahnesi.⁶⁶ Bu iki ana karakterin duruşu, bakanın zevkine göre, yeterince açık değilse, daha dikkatli bir okumayla, sol alt köşedeki şövalyenin kılıcının erkekliğine atıfta bulunacak şekilde dik durduğunu, sallanmakta olan kösteğininse kaşıklarının üzerinde parlarken gösterildiğini fark edecektir. Sevgilisi şık bir kahve fincanı tutmaktadır; kaşık dikkatleri sinesine çekmektedir. Pencereden gelen, kanepenin kenarına düşen ışık da gözlerimizi genç kadının son derece beyaz dekoltesine yö-neltmektedir.

Resme adını veren “restoran”, ilk başta düşünülebileceği gibi, bu sahnenin dekoru ya da çerçevesi değildir. Daha çok imgenin çerçevelediği şeydir: hizmetçinin sunduğu ve genç kadının karıştırdığı restoran, sahneye başlığını veren ayrıntıdır ve onu benzer figürlerin bir mektup, bir yavru kedi ya da bir çiçek demeti tuttuğu diğer sayısız benzerlerinden ayırmaktadır. Cinselliğin gastronomik iştahlarla iç içe geçirilmesi ve karıştırılması *restoranı* cesur bir imge için uygun bir ayrıntı yapmıştı. Tissot’nun mastürbasyon üzerine eseriyle büyülenmiş eğitilmiş bir kültürün gözünde diyetin lezzeti de genelleştirilmiş bir iştahlar ekonomisine dahil olmuştu. Tissot’nun hayati enerjinin sonluluk ve kıyas miktarlarıyla ilgili modeline göre, cinsel enerjinin harcanmasının kişiyi takatsiz bırakacağı, sindirimi güçleştireceği söylenmişti.⁶⁷ Bir *restoranın* sıcak su banyosunda hazırlanarak daha kolay soğurulacak sıvı durumuna getirilmesi, sindirimi kolaylaştırmanın bir yoluydu. Hazım için ayrıca enerji kulanmayan bir restoran içicisi, kıvamlı etin güçlü rayihasıyla canlanıp zindelik kazanabilir, bir kez daha bu rayihanın peşine düşecek bir iştah ve enerjiyle donanabilirdi.

Eleştirmenlere göre, restoranlar ve diğer güçlü tatlar, aslında duyuları aşırı uyarmakta, pornografinin ve şehvet düşüncelerinin (tehlikeli) mastürbasyonu teşvik etmesi gibi, iştah olmadan da habis bir şekilde yemeyi tahrik etmekteydi. Platon’un *Gorgias*’ı ile başlayan bir geleneğe dayanan ahlakçı eleştirmenler, yemek sanatını, resimdeki ya da heykeldeki bir yetkinleşmeye değil, şişirilmiş bir belagate ve kadınsı bir süslenişe benzettiler.⁶⁸ Bu yoğun, kıvamlı çorbaların habis etkilerini, sindirim organlarından ziyade, kızdırıcı etkilerini ortaya koyan terimlerle yerdiler: bir yazar,

yeni mutfağın ürünlerini, iyi giyinmeye, çekici olsun diye yüz boyamaya yakın ve frengili fahişelere karşı uyarılarda bulunan bir doktorun sözleri gibi tınlayan terimlerle (“ayartıcı ve çekici bir elbisenin altında gizli bir zehir saklayan bu hileli yemekler” diye) niteledi.⁶⁹ Hem yemek hem de kadın örneğinde, alımla süslenen iğva, ihtiyaçlarla ilgisi olmayan arzuları uyarmaktaydı. İster cinsel ister beslenmeyle ilgili olsun, iştahlar çok çabuk uyandırılır, duyular kolayca aldatılabilirdi. Böylelikle, sağaltıcı bir etsuyunun tüketilmesinin üzerine bir baştan çıkarma sahnesinin gölgesi düştü.

Bir etsuyu olduğu kadar, özel kabinleri ve gece geç saate kadar açık kapısıyla bir iş kolu da olan restoran, salt gastronomik hazzardan daha fazlasını vaat ediyor, ille de doyurulmasını değilse bile pek çok iştahı uyandırmayı ima ediyor gibiydi. Bu durumda, restoranlar, kadınlar için münasip yerler olduğundan (Vacossin onları davet etti, onlar da bu davete icabet ettiler), bir şekilde (taverna ve kafeden farklı olarak) “nezih” yerler miydi, yoksa tiyatrolara ve genelevlere benzeyen, cinsellikle dolu, tehlikeli mekânlar mı? 1788’de Palais Royal’in restoranlarıyla ilgili bir betimlemede şöyle deniyordu: “Dürüst kadınlar ve itibarı olanlar, oraya asla gitmeyin.” Ama 1803 tarihli bir rehberde okurlara şu talimat veriliyordu: “Bir bayanla bir kafede yemek yenemeyebilir, ama bir restoranda akşam yemeği yemek kabildir.”⁷⁰ Restorandaki o kadın kimdi ve nasıl bu kadar emin olunabilirdi? Bu kadınlar kim olurlarsa olsunlar, varlıkları restoranı tabldottan ya da kafeden ayırmaya yetti. 1780’lerdeki siyasal broşürler bir kafede toplanmış müşterilerin niyetini temsil etme iddiasında risaleler yayınlarken, kimse bir restoran adına benzer bir münakaşa açmadı.⁷¹ Restoranlar, reform programları ve kızgın polemikler yerine, kırsal iğvalar ve cahil bir masumiyet vaat ediyordu.

Dünyalar ve Mekânlar

Onsekizinci yüzyıl restoranı önceleri çok az bilimsel araştırmaya konu oldu, eğer o da olmuşsa; oysa, “burjuva kamu dünyası”nın yükselişi ve çağdaş siyaset kültürünün gelişmesi açısından merkezi bir yer tutan tartışma alanlarını oralarda gören tarihçilerle siyaset kuramcıları çağın kafelelerini doldurdular. Bilginler, “kafe sosyetesini”, sanat sergileri ve farmason meclisleri kadar ilgisiz toplumsal biçimlerle karşılaştırdılar sık sık; çünkü, onlara göre, üçü de “kamusal iyi” gibi fikirlerin ilk kez formüle edildiği bağlamları oluşturmaktaydı. Onsekizinci yüzyıl Fransa toplumunun zarif “süsleri” olan edebiyat adamları, hekim Lorry’nin yaptığı gibi, son zaman-

larda, peklik ya da uykusuzluk çekenlerden ziyade, akademilerde ve kafelerde toplanan kişiler olarak tarif edilmişlerdi.⁷²

Onsekizinci yüzyılın toplumsallık kurumları üzerine yapılan bilimsel çalışmaların çoğunun esin kaynağı, Alman siyaset felsefecisi Jürgen Habermas'ın eseri olmuştur. 1962 tarihli bu kitabında (*Strukturwandel der Öffentlichkeit*; 1989'da İngilizce'ye *The Structural Transformation of the Public Sphere** olarak çevrildi), Habermas, Modernliğin başlarından Modern döneme kadarki geçiş döneminde kamu yaşamının değişen kaderini tartıştı.⁷³ Ona göre, (XIV. Louis Fransası gibi) Eski Rejim'in mutlak monarşilerinde "kamu", monarşinin takdimine ve yetke(lerin)inin halka temsiline ayrılmış bir mekân, bir gösteri alanı olmuştur. Daha sonra, Habermas, onyedinci yüzyıl sonlarında okuryazar, kentli burjuvazinin büyüklüğündeki ve önemindeki artışın farklı bir tür kamusallığın gelişmesini harekete geçirdiğini tespit etti: diyalogun ve tartışmanın nitelediği, bütün "özel" (yani bağımsız), ussal bireylere varsayımsal olarak açık "burjuva" denen kamu alanı. Artık kamusalılık yalnızca egemenlerin bir niteliği değildi; tersine, bu yeni tür kamu yaşamı, "kamu söyleminde genel ya da kamusal çıkara seslenebilecek bütün özerk, görece eşit kişiler"den oluşmaktaydı.⁷⁴ Kamusallığın bu yeni biçimine katılım, Habermas'a göre, aile içindeki deneyimlerle ve okumakla oluşan bireysel, öznel kanaatlere bağlıydı, doğumla gelen statülere ya da toplumsal rütbeye değil.⁷⁵ Kamu yaşamına dahil olmanın temelini, bundan böyle, gösterileri idare etmek değil, fikirler üzerine düşünmek oluşturacaktı.

Habermas, doğmakta olan burjuva kamu alanının temelini fiziksel olarak taşra akademilerinde, kent kafelerinde, farmason localarında ve aristokratların salonlarında buldu.⁷⁶ Bu yenilikçi yarı-kamusal kurumlar, hepsini de ussal diyalog yetisinin birleştirdiği çeşitli toplumsal-ekonomik arkaplanlardan gelen bireylerin buluşma yerleri olarak işlev gördü. Kafelerin, akademilerin ve salonların oluşturduğu bu yeni fiziksel mekânlar, yeni söylemsel ve dilsel "alanlar"ın da gelişmesini olanaklı kıldı: Habermas'ın savına göre, bu yeni etkileşim bağlamlarında, insanlar, eskiden pazar meydanında, kilisede ya da kralın sarayında yaptıklarından farklı biçimde düşünmeye ve davranmaya başladılar. Ulaşılabilirliğe ve ussallığa biçimsel vurgusuyla olduğu kadar tartışmanın özü itibarıyla da, bir kafede, bir locada, hatta bir gazete sütununda meydana gelen fikir alışverişi, yeni bir "sivil kamu alanı" yarattı ve siyasal angajman ve eylem için bir çerçeve

* *Kamusallığın Yapısal Dönüşümü*, çev.: Tanıl Bora & Mithat Sancar, İletişim Yay., İstanbul, 1997.

sağladı.⁷⁷ “Burjuva kamu alanı”nda kanaatler çarpıştığı zaman, anlaşmazlık, devlete dayanan bir yetkenin teşhiriyle değil, aydınlanmış iletişim eşitlikçi süreçleriyle çözülecekti. Onsekizinci yüzyıl sonlarına gelindiğinde, baskın kamusal model, tiyatrodan mahkeme salonuna, bulmaktan katılmaya geçmektedir.⁷⁸

Genel Habermasçı çerçevede, Paris’in ünlü kafeleri, gerçek kamu “mekânlar”ı olarak üstlendiği rollerden çok, metaforik kamu “alanı”nın bir parçası olarak gördükleri işlev bakımından daha önemli olmuşlardır. Yeni etkileşim biçimlerine yapılan bu vurgunun pek çok tuhaf etkisi olmuştu; örneğin, Dena Goodman’ın evsahipliğini aristokrat kadınların yaptığı salonları (Bayan Deffand’ın resim salonunun, herkese açık olmak anlamında, kesinlikle bir “kamusal mekân” olmamasına rağmen) “kamu alanı”yla ilgili tanımına sokmasına olanak verirken, kamu alanının işlemsel olarak yerinin tespitiyle ilgili tanımlamada restoranların ihmal edilmesine neden oldu.⁷⁹ Çünkü, kamu alanına kabul politikasının terimlerine göre, restoran, en az kafe kadar kamusal olmakla birlikte (belki de daha da fazla, zira restoran açıkça kadınları da davet etmişti), hakim *ethos*u açısından restoran tamamen farklı bir yerdi. O yüzden, gelişmesinin kronolojisi, pek çok tarihçinin hayati olarak mütalaa ettiği Eski Rejim’in son dönemiyle tam tamına çakışmasına karşın, restoran ondokuzuncu yüzyılın bir amblemi olarak kaldı ve neredeyse sadece yemek erbabı, gayretkeş gezginler ve rehber kitap yazarları tarafından incelenen bir konu oldu. Kamu alanının ve kamuoyunun yekvücut olduğu bir çağ olan onsekizinci yüzyıl için çok “özel”, ancak “özel hayatın altın çağı” (özel hayatın sözlüğünün ve gerçekliğinin biçimlendiği bir zaman) olarak anılan ondokuzuncu yüzyıl için fazla “kamusal” olan restoran, çoğu tarihçinin amaçları bakımından, ne kamusal ne özel, neredeyse görünmeyen bir şey gibi anlaşılmaktadır.⁸⁰

Ne var ki, restoran onsekizinci yüzyıl Fransası’yla ilgili tartışmalara dahil edildiğinde, çağdaş yaşamın “kamusal” veçhelerine dair çok daha karmaşık ve ayrıntılı bir resim ortaya çıkmaktadır. Çünkü restoranda, diyalog ve tartışma kadar, tüketim, teşhir ve görünüm de yeni kamusal biçimleri olabilmektedir. Kamusal *mekân*daki çağdaş yeniliklerin bir kamu “alanı”nın genişlemesiyle çakışması gerekmez: kentin topografyasıyla siyasal angajman hiçbir zaman düzgün biçimde eşlenmemiştir. Kafedeki tartışmalar, diğer herhangi bir forumdaki kadar fiziksel ve akıldışı çatışmalarla cereyan edebiliyordu: 1767’de Café Paix’nin sahibi, kafenin servisinden şikâyetçi olan bir müşteriyle çıraklarından biri arasında bir kavganın patlak vermesi üzerine polisi aradı.⁸¹ Kafe olarak bilinen ülküleşt-

rilmiş buluşma yerinin, Addison'un, Steele'in ve ardıllarının yazılarında inkişaf ettiği kesindir. Ancak Montmartre banliyösünün caddelerinde “iyi kahve” tanımı üzerindeki bireysel tercih ve anlaşmazlıklar, pek de yerinde adlandırılmamış olan *café de la paix*'nin kahve erbabını çok daha az felsefi düşünceli kılardı.

Habermas'a ve onun modelini benimseyen pek çok tarihçiye göre, burjuvazinin “seyirciye yönelik mahremlik”i, ortak, paylaşılmış çıkarların keşfine yol açtı; yani, “kamuoyu”nun siyasal tartışmada bir silah olarak doğması. Hukuk davaları özetleri, eğitilmiş topluluklar ve kafe zümreleri arasında elden ele dolaştı. Hepsisi de en azından geniş tabanlı bir “ortak iyi” adına konuştukları iddiasındaydı. Tarihçiler, farmason localarına ve taşra akademilerine girmenin, gerçekte, cinsiyete ve toplumsal sınıfa göre sınırlandırılmış olduğunu kabul etmekle birlikte, üyeleri yöneten biçimsel eşitliğin ve onların sözcelemelerini niteleyen varsayımsal evrenselliliğin önemini vurgulamaktadırlar. Fakat, yeni ortak mekânlardaki etkileşimin (“iyi kahve”nin tanımı üzerine patlak veren şiddetin de açıkça gösterdiği gibi) mutlaka paylaşılmış kanaatlerin ya da aydınlanmış genelliklerin keşfine yol açması gerekmez. Restoranın önemli bir karşı-örnek oluşturduğu yer burasıdır: restoranlar, bireysel ve muayyen olan aracılığıyla, her şeyden önce sadece ortak iyiye hitap ettiler. Görünüşte herkese açık olmakla, yerleri onsekizinci yüzyılın yeni kamu yaşamı kurumları arasındaydı. Fakat bir dizi özel masanın (hatta odanın) üzerine atılmış bir kamu çatısı olarak restoranın “kamu alanı”yla ilgili bugünkü standardı bulandırdığı görülecektir. Çünkü, restorancının kapısı herkese açık olsa bile, özel bir kabinin kapısıyla özel masalardaki iskemleler kesinlikle herkese açık değildi. Kamusal bilginin bir parçası olan paylaşılmış toplumsal kodlarla bir restorana girmek mümkün olabilirdi, ama masaya bir kez oturulduğunda, kişi kendi hisleriyle baş başa bırakılırdı.

Kişisel tercihlere bireysel ilgi vaat ettikleri ölçüde, restoranlar, onsekizinci yüzyılın kamu alanının diğer pek çok yeni kurumundan göz alıcı biçimde farklılaştılar. Farmason localarında ve akademilerde (*kabul edilmiş* bir rütbe ve statü saygısıyla değil) özel bireyler olarak konuşan üyeler, sonunda paylaşılmış ortak bir çıkar bulabilirlerdi. Ama, restoranda, masanın birinde etsuyunu yudumlamakta olan bir müşteri, yandaki masada oturan, tavuğuyla şehriyesini yeni ısmarlamış yabancıyla ussal bir tartışmaya girmede. Kimse restoran müşterilerinden bir rızaya varmalarını, hatta böyle bir rıza aramalarını beklemedi; kimse sığır eti yiyen biriyle tavuk yiyen birinin dana etinde uzlaşmaya varmak üzere bir ortak iyi tartışmasına girebileceklerini aklına bile getirmedi. Tersine, restoran

müşterilerinin etrafındakilerin siparişlerine aldırmadan *kendi* seçimlerini yapacakları varsayılır.

Burada, kavramsal bir mercek olarak restoran, görünürlük anlamında “kamu”nun, ulaşılabilirlik anlamında “kamu”nun ve ortak olan anlamında “kamu”nun nerede ve nasıl *çakıştığı* ve *çakışmadığı* meselesini odağa getirmektedir. Restoran kamusal biçimde özel bir mekândı: Minet zayıf ciğerlilere etsularını içebilecekleri bir kamusal mekân vaat etti, ama (en az bu kadar açık terimlerle) başka bir restorancı, işletmesinin “yemeğini herkesin içinde yiyemeyenler”e son derece uygun bir yer olarak tanıttı.⁸² Ne alabildiğine “aleni” ne de daracık “özel” bir yer olan restoran şöyle bir olasılık sunmaktaydı: kendisiyle baş başa kalmış bireyin aleniyeti. Onsekizinci yüzyıl sonlarından itibaren geliştiği biçimiyle kamu hayatı, ortak iyiyle ilgili olduğu kadar (onların varlıklarının farkındayken bile) öteki insanları hiçe sayma yetisiyle de ilgiliydi (ve ilgilidir).

Ahlak, Eşitlik, İkrâm!

Yeme ihtiyacı bütün insanları birleştirir ve aralarında bir tür bağ yaratır; eskilerden birinin dediği gibi, bir yemekte bütün konuklar tek bir gövdedir ve tek bir hayatları vardır.

RAHİP PLUQUET, *DE LA SOCIABILITÉ* (1770)

1783 yılı Şubat ayında, zengin bir vergi tahsildarının oğlu, XVI. Louis'nin bakanlarından Malesherbes'in yeğeni, eski avukat ve *Almanach des gourmands*'ın (*The Gourmands' Almanac*) müstakbel yazarı Alexandre Balthazar Laurent Grimod de la Reynière, kendisini bir anda Paris'in diline düşüren ve ününü gelecek yıllara da taşıyan bir akşam yemeği verdi.¹ Yemek davetiyeleri şatafatlı bir defin ilanı biçimindeydi ve, "tout Paris"nin dedikodularına göre, masanın orta yerinde bütün meşumluğuyla ve kara örtüyle kaplı bir tabut yer almaktaydı. Sadece domuz etinden oluşan bir yemekten sonra, Grimod, yiyeceğin yetenekli bir domuz kasabı olan babasının kuzeninin dükkânından geldiğini açıkladı. Bütün yemeklerin zeytinyağıyla hazırlandığı sonraki yemeğin ardından, bu kez yağın babasının yakınlarından biri tarafından tedarik edildiğini söyledi; bu seferki varlıklı bir bakkaldı. Konuklarını kaçınılmaz sonlarını anımsatan şeylerle kuşatan ve onları soylu ailesinin dükkâncılıktan gelen köklerine ilişkin kanıtlarla kelimenin tam anlamıyla tiksirten Grimod, Paris'i aylarca konuşturacak bir "vanitas" ve "memento mori" mesajı sahneledi.²

Çağdaşlarının farmasonların partilerine benzettiği bu yemekte, Grimod, olanca ağırlığıyla esrarlı ayinlere başvurdu ve yarı demokratik iddialarda bulundu.³ Tıpkı gizemli tapınaklarında farmasonların kendilerini “dünyevi” olandan fiziksel olarak ayırmaları gibi, Grimod’nun konukları da bir giriş koridorundan ve bir dizi odadan geçerek karartılmış bir bekleme odasına alındılar, oradan da yemek salonunun iç sunağına vardılar. Bir odada, Roma cüppeleri içindeki teşrifatçılar konukların davetiyelerini inceledi; sonra, silahlı, miğferli, “tuhaf, ürkütücü bir keşiş” konukları bir kez daha teftiştten geçirdi; ardından avukat kıyafeti içinde not alan biri yirmi iki konuğu selamlayıp sorguya çekti: konuklar (içlerinde iki de erkek kıyafetinde kadın vardı) bu sorguya “halkın savunucusu Bay Grimod de la Reynière”i aradıklarını söyleyerek karşılık verdiler; törenin son safhasında koro çocuğu kılığındaki iki uşak konukları tutsüledi. Ancak, gizlici farmasonlardan farklı olarak, Grimod, bu acayıplıkları caka olsun diye yapmış ve yemeğinin gizemlerini yemek yemeyen gözlemcilere de açmıştı. Esrarlı partisini son derece görünür bir temaşaya çeviren Grimod, yüzlerce izleyicinin, odaya bağlanan bir galeriden olup bitenleri kısa süre seyretmelerini sağladı; daha sonra, bu insanlar, yemeğe davetli seyirci üyelere yer açmak üzere, dışarı çıkartılacaktı.

Grimod de la Reynière’in akşam yemeği, evsahibinin eksantrik zevklerinin ve masaya olan takıntısının kanıtı olarak anılır sık sık.⁴ İkisine de itiraz edilemese de, burada, odakta olan izleyicilerdir; galeride eyleşen ve Grimod’nun partisini Paris’e yayan üç yüz kişilik o kamu.⁵ Yemek yemeyecek olan gözlemcileri bir yemek partisine davet etmenin, konukseverliği bir temaşaya çevirmenin 1783’te anlamı ne olabilirdi? Grimod’nun çağdaşları hangi mukayeseleri yaptılar ve bu oldukça olağandışı jesti nasıl değerlendireceklerdi? Bir konuğun bu gösterinin ne anlama geldiği konusunda hiçbir şüphesi yoktu: genç avukat de Bonnières, Grimod’ya şunun söylendiğini iddia etti: seyirci, evsahibinin ve konukların zırdeli ilan edilmesine yetecek mükemmellikte bir buluştu.⁶

Yemekte izleyenlerin varlığı, Eski Rejim’den birine daha genel olarak monarşik ya da sivil bir töreni düşündürdü. Onsekizinci yüzyıl Parisliler’inden Simeon Prosper Hardy, günlüğünde, müstakbel XVI. Louis ile genç eşi Marie Antoinette’i Tuileries Sarayı’nda yemekte izlediğini anlatır.⁷ Bu tür olaylar oldukça sıradandı: Yıllık Saint Roch şöleninde, Hôtel de Ville’deki izleyiciler Paris’in yeni seçilmiş yerel yönetim erkânının yemeğini izlediler; Versailles’da yüzlerce kişi, yüzlerce yıllık bir gelenek olan kraliyet ailesinin halka açık yemeği olan ‘*grand couvert*’e rutin olarak davet edilirdi.⁸ Bu daha sonraki vesilelerde, monark ile ailesi,

bilet sahiplerini mest edecek biçimde herkesin önünde müthiş bir ihtişamla yemeklerini yerlerdi. Giriş, uygun biçimde giyinmiş her bireye açık olmakla birlikte, 1780'lerde, pejmürdeler ya da çok meşgul olanlar, aynı hazzı, aynı yemeğin çok rağbet gören bir röprodüksiyonunun bulunduğu Paris'in merkezindeki Curtius'un Palais-Royal mumya müzesinde alabilirlerdi.⁹ Partisine izleyici almakla, Grimod ("halkın savunucusu"), Paris'teki herhangi bir yemeğin de izleyicinin gözlemini ve evsahibinin teatral yaklaşımını hak ettiğini cesurca ima ederek sarayın temasını alaya aldı. Grimod'nun yemeğine katılan izleyici üyelerle partinin yayım dünyasında gördüğü ilgi, herkesin 'grand couvert' de yemeğe hakkı olduğunu, herkesin yemeğinin gözlenmeye değer olduğunu, herkesin kral olabileceğini ima etmekteydi.

Herkes kral olabilirdi, elbette izleyici konumundakiler hariç; icracıdan çok izleyici olarak (monarklar değil, uyruk olarak) varlıkları, bu partinin anlamı açısından, sadece domuzdan müteşekkil yemek ya da ezoterik biçimde hesaplanmış masadaki mumlar kadar gerekiyordu. Balkondaki bu üç yüz civarındaki insan olmadan, Grimod'nun yemeği sadece ötekiler gibi bir fars, Chartres dükünün, Fitzjames kontunun yaklaşan düğünü onuruna verdiği "düğün yemeği"nden ya da Brunoy markisinin ebeveynlerinin defininde sergilediği evlat sevgisi gösterişinden daha ilginç ya da hatırlanmaya değer olmayan başka bir gotik aristokratik sefahat sahnesinden ibaret kalırdı.¹⁰ Ancak, Grimod'nun yemeği, seyircinin varlığıyla yeni bir tür kamusalığa, yeni bir toplumsal ve siyasal izahat gücüne yol açtı. Grimod de la Reynière'in partisinin ortaya koyduğu model –çünkü, kimse yinelemeye cüret edemediyse de herkes onu tartıştığından ve 1780'lerin başlarından itibaren bütün Birinci İmparatorluk (1804-1815) döneminde Grimod, Talma, Beaumarchais ya da Sade gibi namlı bir sima haline geldiğinden (benzer türlerin bir modeli), aynı zamanda eleştirel bir biçimde zengin vergi tahsildarları seçkinlerin çürümüşlüklerini ilan ederken– harikulade olanla hususi olanı kutlamaktaydı.

Grimod, aristokrasinin sefahatini hedefleyen ve hiç de özgün olmayan (pek çok kişinin tam da bu dekadansın kanıtı olarak gördüğü) eleştirisini yeni ve güçlü bir kötümser mesajla yoğurdu. Partisini bu biçimde sahnelemekle, hem 'grand couvert'i hem de Aydınlanma'nın bile daha evrenselci esinlerinde içkin olan dışlama mantığını suçlayan bir uğrak yarattı. Farmasonların gizemleriyle akademisyenlerin kütüphaneleri her gelene Grimod'nun kasvetli yemek masasından daha açık değildi. Grimod'nun (seyircilerin önünde bir dizi karanlık ve sözde demokratik ritüelin icra edildiği) yemeği, aynı anda mutlakçı sarayın törenleriyle töreni ortadan

kaldırıp kardeşliği kuracağını iddia eden yeni kurumlar üzerine bir yorumdu. Her ikisi de soruşturmaya konuydu; kimse Grimod'nun hicvinden kaçamazdı.

İzleyicilere bilet dağıtmakla, Grimod, “kamu hayatı” alanının iki tasarısı, görünür olanla kolayca ulaşılabilir olan arasında var olan gerilimin altını çizmiş oldu. İzleyiciler yemeği görebiliyordu, ama kısa bir ziyaretten sonra ayrılmak zorundaydılar; gecenin asıl gizemini (yemek) izlemekten men edilmiş oldukları için onu anlamaktan da dışlanmışlardı. Grimod de la Reynière'in yemek ayini, açık giriş politikasıyla ünlü olmasına karşın (Friedrich Grimm konuklardan “mutlu kesim” olarak söz etti¹¹) izleyen bilgisizlerle yemeğe katılan bilgililer arasına açık bir ayırım koydu. Görmelerine izin verilmiş ama anlamaları sağlanmamış izleyiciler, tam da varlıklarından (ve bilgisizliklerinden) dolayı, Grimod'nun kasvetli partisinin yorum gerektirdiği görüşüne itibar ettiler. Gecenin olaylarında tek bir açık ahlaki ders bile bulunmadığından, birinci, ikinci ve üçüncü el anlatıların kolayca ulaşılabilir durumda olması, bütün Parisliler'de Champs Elysées'deki konakta çok önemli bir şeyin olduğu düşüncesini uyandırdı.

Grimod de la Reynière'in meşum yemeği, onsekizinci yüzyılın son onyıllarında gerçekleşen ilgi çekecek ya da adı çıkacak son yemek değildi. Bu dönemde, devletin desteklediği neredeyse sonsuz çeşitte yemekler, müsrif geceler ve dokunaklı sadelikte akşam yemekleri popüler basını ve Paris polisini meşgul etmiştir. İster devrimci olsun ister olmasın, hükümetler ve bireyler, sayısız versiyonlar ürettiler: 1790'ın kardeşlik şöenlerinden ünlü bir restoranda ritüelleşmiş yemeklere; 1794'ün cumhuriyetçi öğünlerinden Bonaparte'ın zafer yemeklerine; Napolyon'u takıntılı biçimde ısrarla yemeğe davet ettiğinden polis arşivlerinde yerini alan ufak yaşlı bayandan, Grimod'nun iyi aşçılığın mezar tümseği olarak töreni (*Almanach des gourmands*'da) reddedişine kadar.¹² Gerçekten de, Genel Meclis'in toplantıya çağrılmasıyla Waterloo Savaşı arasındaki yıllarda, Paris, bir “manie des dîners”ye (yemek manyaklığına) tutulmuş gibidir.

Devrimin ilk onyılında bütün bu masalar özellikle siyasal bir anlam taşıyordu. Devrimcileri meşgul eden türde sorular –hakkaniyet ve eşitlikle ilgili tartışmalar, maliye ve yiyeceklerle ilgili sorular, kardeşlik ve Fransız olmakla ilgili problemler– yemek masasında kolaylıkla ele alınabilirdi ve öyle de oldu. Masa temelli toplumsallığın yeni modellerinin gelişmesi ve dolaşımı; zevkin erdemle ilişkisiyle ilgili yeni savlar; bireysel iştahın toplumsal asabiyeyle ilişkisine dair yeni fikirler; hepsi de, paylaşılmış bir yemeğin anlamı, işlevi ve statüsüne ilişkin derin bir sorgulamayı imledi. Hem kanaatkâr bir öğünün hem de dekadan bir ziyafetin yeri olan masa,

sokak adları, şenlikler ve üç renkli vatanseverlik rozeti kadar önemli, maddi ve simgesel bir savaş alanı haline geldi.

O yüzden, tarihçiler restoranın doğuşunu açıklayan daha geniş toplumsal ve kültürel etkenler bulmak için gastronomik olanın ötesine baktıklarında, 1789 Fransız Devrimi'nin oynadığı dikkate değer rol üzerindeki ısrarlarına şaşmamak gerekir. Yaklaşık iki yüzyıl boyunca, restoranın gelişiminin bu devrimin raslantısal ve beklenmedik bir sonucu olduğu tarihsel bir yavanlıkla zikredildi durdu. 1800'de basılan bir rehberin yazarlarından Devrim'in iki yüzüncü yılını konu alan bir Amerikalı gazeteciye kadar; Fransız estetikçi kardeşler Jules ve Edmond Goncourt'dan İngiliz Marksist Eric Hobsbawm'a kadar, söylentiler ve cari irfan yüzünden, restoranların kökeni, 1789'un siyasal, ekonomik ve kültürel başkaldırılarıyla ayrılmaz biçimde ilişkilendirildi.¹³

Ondokuzuncu yüzyıl başları Fransası'nın siyasetle yüklü ikliminde, ideolojik yelpazenin her yanından izleyiciler bile restoranların yayılmasını açıklamak üzere Devrim'in yan etkilerine müracaat ettiler. Restoranlar, karşı-devrimcilerin de radikallerin de çözümlemelerini süsledi. Aristokrat Madame de Genlis (XVI. Louis'nin genç kuzeni müstakbel Kral Louis Philippe'in eski mürebbiyesi), restoranların yayılmasını ve gastronomik yazını devrimci barbarlığın işaretleri arasında gördü; cumhuriyetçi ateşi Terör döneminin polis devleti altında geçirdiği hapishane günleriyle ancak düşen yazar Louis Sébastien Mercier, Devrim'in büyük kardeşlik anlarını niteleyen (gerçek ve imgesel) aile yemeklerini yıktığı için restoranları yerdi.¹⁴ Daha iyimser bir bakış açısıyla Napolyon Parisi'nin restoranlarının cumhuriyetçi fikirleri, demokratikleştirilmiş mutfak biçiminde teşvik ettiği sonucuna varmak, Birinci İmparatorluk'un başarılı avukatı Pierre Jouhard'a kaldı.¹⁵ Hepsi de Devrim'den farklı biçimlerde etkilenmiş olmakla birlikte, bütün bu yorumcular, restoranları devrimin bir biçimde yan ürünü olarak görmekte hemfikirdiler. Devrimin gerçekten de zamanı ve mekânı yeniden başlatmayı başardığı kanaatindeki kralcılar da cumhuriyetçiler de, restoranı günlük ritimden devrimci kopuşun kesin kanıtı olarak gördüler.¹⁶ Hepsinin de gerçek devrimin varoluşun (yemek alışkanlıklarıyla öğün saatleri dahil) her alanında tam bir başkaldırı gerektirdiğini savunan Jakoben fikri kabul ettiğini söyleyebiliriz.

Bütün bu yazarların gözden kaçırmayı bir şekilde başardıkları (ya da belki de ilgisiz bularak reddettikleri) şey, restoranların aslında ilk kez 1760'larda ortaya çıkmış olmasıydı. Yılmaz girişimci Mathurin Roze de Chantoiseau tarafından icat edilip çok yönlü filozof Denis Diderot tarafından selamlanan, büyük rağbet gören bulvar tiyatroları için yazan drama-

cıların parodisini yaptıkları ve Paris Parlamentosu'nun (ülkedeki en büyük mahkeme) yaptırım uyguladığı restoranın Paris yaşamının bir demir-başı haline gelmesi için Devrim'e ihtiyacı yoktu. Restoranın nasıl olup da Eski Rejim'in tıplaşmış ticari hassasiyetinin bir ürünü olmaktan çok curcunalı devrim çağıının bir yaratısı gibi görüldüğünü anlayacaksa eğer, onu bu onyılda icat edilen diğer sayısız "dışarıda yeme" olanaklarıyla birlikte incelememiz gerekir. Restoranla alakalı davranış ve tüketim kalıpları hakkında benzersiz (hatta devrimci) olanı anlamak için, siyasal şöenleri ve kardeşlik yemeklerini de göz önüne almamız gerekir; çünkü, bunlar 1790'larda en fazla dikkat toplayan toplu yeme edimlerinin diğer biçimleriydi.

Genelde, bu devrimci masalar, en eski restoranları çoktandır nitelemekte olan bireyselleşmiş hizmetle ve ilgiyle yalın bir karşıtlık gösterdi. İster felsefi kafalı bir soylu (Villette Markisi), ister bir grup öfkeli sansculottes, isterse Terör'ün Kamu Güvenliği Komitesi'nden bir avukat (Bertrand Barre) tarafından önerilsin, Devrim'in ülküsel masaları dayanışma ve aynılık mekânları olarak işlev gördü, bir hususiyet ve tercih konusu olarak değil. Eşitlik ve maişet önerdiler, ayırım ve sağaltım değil. Eski Rejim restoranlarının hizmet verdiği toplumsal ve kültürel farklılaşma hallerine doğrudan meydan okuyan Devrim'in cemaatçi yemekleri, zorunlu olarak, ilgiyi masa temelli toplumsallığın bütün biçimlerine yönelttiler.

Kamusal masaların çoğalması restoranları yeni inkişaf etmiş ve açıkça siyasal olan bir dizi bağlam içine oturttuğu gibi, işlevleri de tıbbi retoriğin devrimci kullanımları –bu ayırımın ve bireyselliğin dilini ekseriyetle yeni ve zıtlaşmacı biçimlere konuşturarak kullanımlar– tarafından çizildi. XVI. Louis'nin 1788 Ağustos'unda (1614'ten beri toplanmayan Fransa Parlamentosu) Genel Meclis'in toplanmasıyla ilgili tavsiye isteğine karşılık olarak, broşür yazarları, okurları, Fransa'nın zayıf düşmüş sağlık durumuyla ilgili değerlendirmelere boğdular; krallığın durumuna ilişkin teşhisler, bir zamanlar Voltaire'in ya da Rousseau'nun sağlık durumları hakkında çıkarılan bültenler kadar yaygındı.¹⁷ Siyasal bünyenin hali hakkında yazılan düzinelerce polemik broşürde sağlık ve refah söylemi keskin bir anlam kazandı. Çünkü, yazarlar tıp dilini insan toplumunun tümüne çevirdiğinden, bu dil, fiziksel hastalıkları tanımlamanın bir aracı olmaktan çok, toplumsal adaletsizliği yermenin bir aracına dönüştü. Eskiden kişisel sağaltım konusu olan şey, şimdi siyasal tartışmaların konusu halini aldı ve öfkeli reform çağrılarının odağını oluşturdu: yazarı bilinmeyen bir broşürde (102 yaşındaki ufak bir yaşlı bayandan Genel Meclis'e mektup), Fransız soyluları, "her şeyi alan ama hiçbir şeyi sindiremeyen" yığınla mide

olmakla suçlandılar.¹⁸ Giderek daha çok yazar devletin mali güçlüklerine fiziksel maraz muamelesi ve rejimin şişkin bütçesine daha dengeli bir kaynak dağılımıyla tedavi edilecek bir hastalık muamelesi yaptıkça, bir zamanlar restoranların gelişmesine yardımcı olan “lezzet” ilanı, ideolojik olarak şüpheli ve siyasal olarak müphem bir sınıfa sevketti onları. Çünkü, restoran müşterileri tuzlu etsularında ve kremalı tatlılarda teselli ararken, bu yazarlar çok daha köklü tedaviler önermekteydi: “ufak yaşlı bayan”ın broşürü, “kurabiyeleri, çorbaları ve şekerleriyle ancak süslü mutfaklara layık bu mideler”in devletten ameliyatla alınması gerektiğini öneriyordu.

Ulusun Grand Couvert'i

“Kardeşlik” şölenu Fransız Devrimi’nin en kalımlı imgelerinden biri olarak varlığını bugün de sürdürmektedir.¹⁹ İster binlerce insan 1790 Haziran’ında Federasyon Bayram’ı için Champs de Mars’ta toplansın, isterse (“1794 Haziran’ının sonu” yeni cumhuriyetçi takvimde Eylül 1793 olarak idrak edildiğinden) Messidor Yıl II’nin sade düzenlenmiş yemekleri için sokaklara kurulmuş uzun masalara oturtsun, Devrim’in simgesel Parisliler’i dayanışmalarını bir tutam ekmek ve bir şişe şarapla olumladılar. 1789 Ağustos’unun baş döndürücü heyecan dalgasında, XVI. Louis, “Fransa’nın özgürlüğünün Tamircisi” (Restaurateur) lakabını aldı ve *Restaurateur de la liberté française* lakabı bütün ülkede dağıtılan madalyonlarda ve popüler baskılarda yerini aldı.²⁰ Louis, gerçekten, bütün dünyanın dostuydu ve bütün Fransa sağaltılabilirdi. Daha sonra, monarşinin ünü düşüşe geçtiğinde ve Véry kardeşler gibi tanınmış restorancılar bile kendilerini basit birer lokantacı olarak tanıtmaya başladığında, yerel yetkililer, Yüce Varlık Festivali’nin içtenliğini, adanmasını ve sebatkâr kıvançını “gerçekten en iyi niteleyen” şeyin hâlâ Spartalı kardeşlik yemeği olduğunu savundular.²¹

Geçen yirmi yılda pek çok tarihçinin ileri sürdüğü gibi, eğer Fransa Devrimi genel açıdan anlamın tanımı üzerine bir mücadele, yeni bir sembolik (bu anlamda yeni bir siyasal) düzen yaratma çabası idiyse, o zaman, ortaklaşa yenen yemeğin bu tartışmanın dışında kalmasını beklemek için bir neden yoktur.²² Yine de, masa sadece bir simge değildi; ya da, daha çok, bir simge olarak uygulamada ne Özgürlük gibi soyut bir iyiye temsil edebilirdi ne de basın özgürlüğü gibi siyasal bir hakkı. Daha ziyade, ısrarla gerçek ve acil bir maddi ihtiyaca işaret etti. Çünkü, başka tarihçilerin de ileri sürdüğü gibi, Fransız Devrimi’nin arkasında aynı zamanda

bir dizi fiili maddi bunalım (iflas, gıda sıkıntısı, kötü hasat, istila tehditleri) vardı.²³ Siyasal yaşamı tanımlama çabasının rolü, “Fransız Devrimi” dediğimiz bu dönemde küçük olmamakla birlikte ve bu mücadele anlamların yeniden tayinini gerektirmiş olsa da, kesinlikle tartışma götürmez maddiliğinden dolayı, masa, tamamen ya da tatmin edici biçimde simgeleştirilmeye direnç gösterdi. Bir evrensel tüketim kategorisi olarak yiyecek, herhangi bir hizip ya da grup tarafından üzerinde hak iddia edilebilecek ya da tekelleştirilebilecek bir simge değildi. Resmedildiği kadar mideye de indirilen, düşünmek için iyi olduğu kadar yenmek için de iyi olan yiyecek, saf metaforik bir şey olamazdı. Metaforik olduğu kadar metonimik bir şey, yapılacak bir simge olduğu kadar simge yapıcısının fiziksel bir kısmı da olan yiyecek gündelik meşguliyetleri daha gösterişli ilhamlarla birleştirdi.

Maddi koşulların eşit ölçüde zorunlu toplumsal mantıklar üzerinde bir şekilde “kaba” bir öncelik hakkı kazandığını iddia etmiyorum, tersine, insanların hem yiyeceğe, elbiselere, barınağa, *hem de* bir şekilde tutarlı inanç sistemlerine ihtiyacı vardı.²⁴ Fakat, inanç sistemiyle maddi koşullar birbirleriyle keskin bir anlaşmazlığa düştüklerinde (diyelim ki, ortak paylaşılan bir yemeğin eşitlik yarattığını ileri sürüp sonra da o yemeği hazırlayan hizmetçiler konusunda kem küm edildiğinde), o zaman, çatışma, zıtlasma ve belirsiz anlamlar ortaya çıktı. Masa, basitçe, kuramlaştırılmayı reddetti; ne zaman bu yönde bir girişim olsa, sağdan ya da soldan (genellikle soldan) her zaman bir eleştirmen çıkıp yemeği kimin yaptığını, bulaşıkları kimin yıkadığını sordu. Lakin, aynı zamanda, ortak paylaşılan yemeğin Fransızlar için sadece despotizmin boş batıl inançlarından biri olmasını reddedecek kadar güçlü bir ikon ve çok önemli bir rüya olduğu da görüldü.

İnsanlar birlikte yemek yediklerinde ne olduğunu anlamak için filozoflar ve gazeteciler ekseriyetle antikiteyle benzeşimler kurdu.²⁵ Sayısız arkeolojik buluşun da uyarmasıyla onsekizinci yüzyılda Antik Yunan’ın ve Roma’nın “günlük hayatı”na ilişkin ilgi ve bilgi arttı ve geniş bir bağlam alanında popülerleşti. Eski aşçılıktan büyülenme ve klasik ziyafetin terbiyesinin kutlanması bu projede merkeziydi: yüzyıl ortasında Herculaneum ile Pompeii’deki arkeolojik kazılarda, Hristiyanlıktan önceki döneme ait turta kabukları bulundu; LeGrand d’Aussy’nin 1782 tarihli üç ciltlik *Histoire de la vie privée des françois*’sı (*Fransız Özel Hayatının Tarihi*), Fransız köylüsünün yeme alışkanlıklarını Galyalı kökenlerine kadar götürmektedir; 1788’de Jean Jacques Barthelemy’nin uzun, romansı seyahatnamesi *Voyage du jeune Anarcharsis en Grèce*’te (*Voyage of Young*

Anarcharsis in Greece) klasik tarihin ve arkeolojinin bulguları sayısız düzeltmeden geçen ve diyet üzerine çok sayıda bölüm içeren sürükleyici bir formatta sunuldu; aynı yılın ilerleyen aylarında sarayın portre ressamı Elisabeth Vigée Lebrun, Barthelemy'nin romanından esinlenerek, konuklarına Sparta mutfağından örnekler sunduğu ünlü bir yemek verdi; ve 1789'un pek sözü edilmeyen olaylarından birinde, LeFebvre de Vil-lebrune, muhteşem ciltlenmiş yapraklar halinde, Athenaeus'un eski masa irfanıyla ilgili olağanüstü derlemesi *Deipnosophists*'in ilk kez Fransızca tam çevirisini yayımlamaya başladı.²⁶ Fakat 1780'lerin ve 1790'ların insanların çoğu zaman ilham almak için klasik döneme döndüklerinde olduğu gibi, her biri bir diğerinin altını oymaya hazır (yalnızca bu kısmi listenin de gösterdiği gibi) bir model bolluğu bekliyordu onları. Bazıları, Devrim'in paylaşılan yemeklerinin "Sparta'nın basitliğine ve konukse-verliğine bir dönüş"ü gösterdiğini söyledi; fakat, aynı yemeklerin eleştir-menleri, onları, diktatörlüğünü daha makûl kılmak için "Sezar'ın Roma halkına verdiği şölenler"in taklitleri olarak niteledi.²⁷ Bu dönemde, masa-nın yan anlamları birbirleriyle ikizlikler oluşturdu; Eski-Modern Çatış-ması'nın onlarca yıllık "özel hayat" tarihi ve aşçılık olarak icrası çifte bir miras bırakmıştı. "Katığı paylaşmanın" klasik "kardeşlik" modeli, lüksün, sefahatin ve ahlaki çürümenin ilk ve masum olmayan bir işareti olarak masanın bir karşı-modeliyle kaçınılmaz olarak çarpışan eşit parçalara bölündü.

Yorumlardan birinde, dürüstçe pay edilen sade bir öğün, yeni bağlar yaratmakla ve bağlılığın paylaşıldığına dair derin bir duygu oluşturmakla toplumu birbirine kenetleyecektir. Filolog Anne Dacier'ye ve Eskilerin diğer methiyecilerine göre, bu Antik Yunan'da bir alışkanlıktı.²⁸ Bu üç belli başlı cumhuriyetçi erdemden şölen masasında en sık anılanının, "Eşitlik" ya da "Özgürlük" değil, yasalaştırılmasında her zaman güçlüklerle karşılaşmış, her daim amorf kalmış "Kardeşlik" olması bu durumda hiç de şaşırtıcı değildir. 1789 Temmuz'unun curcunasında (Bastille'in basılmasından yalnızca birkaç gün sonra), Villette Markisi Charles, ba-sitçe, Paris halkı sokaklarda birlikte yemek yese kardeşliğe kolayca varı-labileceğini ileri sürdü. Kendi masaları olan gruplar ya da "günün her saati"nde mevcut servis hakkında bir şey söylemeyen bu reform zihniyetli marki, çizdiği ütopyacı resimde "zenginlerin ve yoksulların bir araya geldi-ği ve bütün sınıfların kaynaştığı (...) bir uçtan diğerine bütün başkentin bir büyük aile olduğu ve bir milyon insanın aynı masaya oturduğu, tokuş-turulan kadehlerin kilise çanlarının çınladığı ve yüz topun patlama sesine karıştığı" bir anı betimledi; "o gün bu ulus kendi '*grand couvert*'ini yapacak-

tır".²⁹ Tarihçi Mona Ozouf'un dediği gibi, Villette, bu ülküleştirilmiş yemeği, bir olayın kutlanması ya da anılması olarak değil, kendi başına ve kendisi için bir devrimci eylem olarak, sahnenin ortasında sofraya muhabbetinin yer aldığı dramatik bir birlik canlandırması olarak gördü.³⁰ Monarkın törensel yemeği gibi, bu vatansever şölenin de, kazaen sağla- yacağı her tür beslenme yararını aşan simgesel etkileri olacaktı.

Yüzyıllardır, *grand couvert*, izleyicilere açık bu protokol yemeği, göz- lemcileri onları monarktan ayıran mesafeye etkilemişti. Kral yemeğini altın ve gümüş takımlarla yedi; kralın görkemli kadehini doldurmak için görevleri birbirinden pek farklı olmayan üç adam gerekirdi. Mutlakçı sarayın diğer törenleri gibi *grand couvert* de kralın en plebyen fiziksel eylemlerini bir şatafata ve sıkı biçimde takip edilen bir ayine dönüştür- müştü.³¹ Ancak, ondokuzuncu yüzyılın sonlarına gelindiğinde, *grand couvert*, diğer saray törenleri gibi, pek çoklarına boş bir biçimsellik olarak görüldü; artık esinleyici bir huşu olmaktan çok, hafif bir mahcubiyet yaratıyordu. Arthur Young onu "görkemli olmaktan çok tuhaf" olarak adlandırdı. Bir Fransız yazarın yorumuna göre de kralın halka açık yemek yeme geleneği bir tek Fransa'da sürmekteydi ve kimse bunun nedenini anlamış değildi: "bundan hoşlanan birileri var" diye yazıyordu adsız bir yazar, "fakat neden olduğunu bilmiyorlar; başkaları da bu duruma kayıtsız olmakla birlikte, otomatikman gidiyorlar (...) ve kimbilir kaçının bu muh- teşem masaların oluşturduğu manzarayı arkalarında bırakıp evlerine git- tiklerinde yiyecek içecek bir şeyleri yok".³²

Bu aç seyirciler olmasa, şölen kralın uyruklarından, katılanın da gözle- yenden ayrı olması esasına bağlı olmasa, bu *grand couvert* nasıl bir biçim alabilirdi? Bütün Fransa'nın '*grand couvert*'i nasıl olurdu? Bu sorular, mut- lakçı devletin eleştirmenlerinin onyıllardır zihnini kurcalamış, "filozofik" (yani yasadışı ya da yeraltı) yazından en azından bir adet çok tanınmış eseri ustaca bir yanıt vermeye itmişti. 1770'te, çok-satan ütopyacı eseri *L'An 2440, rêve s'il en fut jamais*'de, Louis Sébastien Mercier, onsekizinci yüzyıldan anlatıcısının kendi kentini zar zor tanıyabildiği, geleceğe ait, düş ürünü bir Fransa tasvir etti.³³ Mercier'nin anlatısına göre, "düşü görü- len" bu dünyada kredi kalkmış, kiliseler süslerinden arındırılmış ve Anak- reon, Horatius ve Bossuet'nin eserleri yakılmıştır. Birkaç kişinin gösterişli hayatı çoğunluğun sefaletiyle artık tezat halinde değildir ve insanlar değil yasalar egemendir. Gelecekte açlık ve pisboğazlık kalkmıştır; çünkü zen- ginler ağgözlü olmadıklarında yoksullar da açlık çekmez. İhtiyarlar, hami- le kadınlar ve öksüzler gibi yolcular da ülkenin prensleri tarafından se- vinçle kurulmuş açık masalarda yiyecek bulabileceklerinden emindirler.

Nefis bir çorbadan, sebzelerden, meyvelerden ve biraz etten tatmaya çağrılan bizim zaman yolcusu, Mercier'nin *le prince aubergiste* ("hancı prens") dediği kişinin adil dağıtılmış servetinin tadını çıkarır ve "nezih, canlı bir sohbet"e dalarlar.³⁴

"Basit hazırlanmış" yemeklerini yerken, anlatıcı, onsekizinci yüzyıl Fransası'ndaki yaşam koşullarını ve mutfak alışkanlıklarını anlatarak geleceğin bu insanlarını dehşete düşürür. O zamanlar, der, bir düzine insanı beslemek için üç yüz aşcının çalıştığı vakiydi ve avlanma tembel zenginlerin pahalı bir boş zaman faaliyetiydi. Su katılmış şaraplar, bozulmuş tahıllar ve kötü idare edilen hasatlarla ilgili hikâyelerle rehberini eğlendirir; bunlar üşengeç zenginlerin asalaklığına ve lokantacılarla şarap tüccarlarının açgözlülüklerine yorduğu suçlardır. Bunları onsekizinci yüzyılda erzak teminindeki başlıca güçlükler olarak tanımlamakla ve hükümetin müdahalesini ıslahatın temeli olarak düşünmekle, Mercier, çoğu çağdaşının varsayımlarını paylaşıyordu. Diğer sayısız örneğiyle birlikte Mercier de kâr delisi tüccarları ve dükkân sahiplerini suçladı ve işleri yoluna koyması için cömert bir monark diledi. Yirmibeşinci yüzyıldaki bu hancı-prens, herkesin görebileceği yerel bir sokak köşesi görüngüsü halinde cisimleşmiş eski "halkının babası ve besleyicisi Kral" mitinden başka bir şey değildi.³⁵

1789'a geldiğinde, onbinlerce okur Mercier'nin "hancı-prens"ini bilmekteydi. Ulusun '*grand couvert*'i üzerine fanteziler geliştirirken, Villette, özel açgözlülükle kamu cömertliğine dayanan benzer bir ikileştirilmiş görüden yararlanmakla birlikte, Mercier'nin hâlâ oldukça miyop kaçan resminin bir adım ötesine geçti. Çünkü, Mercier'nin gelecek Parisi'nin bol ve besleyici öğünler sağlamak için süslü girişleri ve muhteşem kabul odalarıyla hâlâ prenlere ihtiyacı vardı. Oysa, Villette'in kenti, kendi şenliklerini neredeyse kendiliğinden yaratıyor gibidir. Ulusun '*grand couvert*'iyle ilgili düşüncelerinin hiçbir yerinde, soylular sokaktaki bu masalara neler konacağını söylemediği gibi, yiyeceklerin nereden getirilebileceğini öneren de onlar değildir; lakin toplumsal etkileşime bir bahane oluşturmak üzere oradadır. Toplumsal bağları şekillendirmekte esas olarak masanın gücüne başvuran Villette, seyircinin, temsilin ve çoğu zaman yiyeceğin bulunmadığı törensel bir yemek düşlemeye geçer: Rousseau'nun ülküleştirilmiş, izleyicisiz şöleninin sofradaki dengi.³⁶ Villette'in tarif ettiği biçimiyle *couvert* yorumunda ne izleyiciler ne de görgü kuralları vardır; onunki, halkın önünde sahnelenen bir şey değildir; kamu içindir ve kamunun yemeğidir. Ulusun masasında herkes yiyecektir; herkes istediği gibi, iğrenç protokolden özgür yiyebilecektir. Böyle bir yeme-

ğin paylaşılması, göstermekten ya da imlemekten daha fazlasını yapacaktı; her ayrıntısıyla toplumsal farklılığı öne çıkartan kralın yemeğinden farklı olarak, bu vatansever şölen, zenginlerle yoksulları devasa bir aile halinde kaynaştırmakla dayanışma yaratacaktı.³⁷

Villette metaforik bir aile kurmak için biyolojik aile modelini kullandı; ardından, “evlilik mevsimi” olduğundan, kişi, kardeşlik yemekleri için en uygun mevsim olarak ilan etti onu. Avutucu bir nikah cümbüşü resmi çizdi: onun ‘*grand couvert*’i, toplumsal ve siyasal düzeni yeniden derinliğine yapılandırırsa bile, geleneksel takvime saygı duyacak ve günlük yaşamın tanıdık kalıplarını koruyacaktı. Tıpkı lokantacının günlük tabldotunda ve evlilik şenliklerinde olduğu gibi, Villette’in şöleni de toplumsallığın temel, rutin kalıplarını yeniden olumladı: “Bu yurttaşlık şölenlerinde, nefreti geride bırakan ailelerin yeniden birleştiğini göreceğiz (...) dönem dönem düzenlenen bu şölenler bize insan hayatının seyrini anımsatacaktır.”³⁸ Bu resimde, Devrim, toplumsal düzeni alaşağı etmeyecekti, sadece bu düzenin yitirilmiş ailesel masumiyetine geri dönecekti.

Ulusal Federasyon Bayramı’nın (14 Temmuz 1790) kutlanmasıyla ilgili yemekler Villette’in şemasına belki de en yakın olanıydı.³⁹ Fête de la Fédération hakkında çok şey yazıldı: şu anki tarihyazım geleneğinde olduğu gibi, o zamanlar ve sonraki yıllarda da cumhuriyetçiler ve tarihçiler, Federasyon’u devrimci iyimserliğin doruk noktası, dürüst toplu çalışmanın zirvesi olarak andılar. Bastille’in düşüşünün ilk yıldönümünde Fransa’nın her yerinden insanlar sevinçle, tek bir ağızdan aynı ulusal bağlılık yeminini ettiler; binlerce ağızdan mucizevi şekilde aynı sözler döküldü.⁴⁰ Popüler baskılarda, heyecanlandırıcı tasvirlerde ve anma oyunlarında anlatıldığı gibi, Champs de Mars’ın tören alanını alelacele bir amfiteyatroya dönüştürme işine şimdi anayasal bir monark olan XVI. Louis de katıldı ve ardından ulusa bağlılık yemini etti; gösteriye katılmak için eyaletlerden onbinlerce insan ve asker Fransa’yı kat edip geldi; kadınlarla çocuklar, aristokratlarla zanaatkarlar, herkes, el arabalarını babatoprağının çamurundan geçirmek için sevinçle ve vatanseverlikle seferber oldu.⁴¹

İki haftayı aşkın bir sürede Paris vatansever şarkılarla, neşeli danslarla ve kardeşlik yemekleriyle doldu taşı. Temmuz’un ikinci haftası boyunca Ulusal Muhafızlar “her bölgede bir yemek” vaat etti.⁴² 13 Temmuz’da, Federasyon’dan önceki gün, “sahnenin yeniliğinin çekimine kapılmış” 2000’i aşkın seyirci, Ulusal Meclis’in üyelerini Palais Royal’in “circus”unda (ya da amfiteyatroda) “bir vatanseverlik yemeği” yerken izledi (dolayısıyla, *grand couvert* bütün halka değil, o dönemde en azından onun temsilcilerine açılmıştı).⁴³ Bir diğer mutlu vesilede, General Lafayette,

taşradan gelenleri parc de la Muette'in ağaçları altına kurulmuş "sonsuz masalar"da şölene davet etti; resmi yemekten sonra Paris'in yoksullarına (bir hesaba göre 5.000 kişi kadardılar) artan yemekleri alma izni verildi.⁴⁴ Biraz daha önce (Tennis Court Oath'un yıldönümü vesilesiyle) düzenlenen bir vatanseverlik yemeğinde, Versailles'in yurttaşları, çok sayıda bakanı, kartondan yapılmış Bastille'in harabelerinden çıkan "özgürlük ruhunu temsil edecek biçimde giyinmiş, küçük, güzel bir çocuk"la sona eren neşeli bir yemeğe davet ettiler.⁴⁵

Bu dönemde tiyatroları kendiliğinden birlik yemeği sahneleri doldurdu. Temmuz'un ortasında, on gün boyunca Théâtre du Palais Royal, Ron-sin'in *The Patriots' Dinner*'ını sergiledi; Théâtre français et lyrique de aynı dönemde *The Supper on the Champs de Mars*'ı oynadı.⁴⁶ Oyun yazarı Jean-Marie Collot d'Herbois (daha sonra Terör döneminin acımasız Kamu Güvenliği Komitesi'nin üyesi olarak ünlenecekti), Federasyon'a methiyesinde, Villette'in yaptığı gibi, siyasal aileyi anlamlandırmak için sivil aileye dayandı: oyunundaki (*The Patriotic Family, or the Federation*, 1790) ana kadın karakter, 14 Temmuz sabahı erken saatlerde, dürüst, çalışkan nişanlısıyla evlenir, böylelikle kötü amcasının planladığı görücü aristokrat evliliğinden kendini kurtarır. Babası Champs de Mars'taki vakur törenlerden eve döndüğünde yanında kızının düğün yemeğini paylaşmak üzere davet ettiği dört de federe (üç eyalet temsilcisiyle bir veteran) vardır. Bu resimde lokantacının hazırladığı düğün yemeği, Federasyon'un savunduğu Fransa'nın dayanışmasını olumlamaktadır düz anlamıyla.⁴⁷ Federasyon'un kendisini sahneye getiremeyen Collot d'Herbois, daha az gösterişli, ama daha bildik düğün yemeği imgesini seçmiştir oyununu bitirirken.

Ancak, Federasyon, eşsiz bir "sevinç"⁴⁸ anı ve yemeğin paylaşılması bu ulvi duygu için özellikle uygun bir stenografi olduğu kadar, bütün olay, aynı zamanda partiyi planlayan kişi için tam bir kâbustu. Fransa'nın dört bir köşesinden ve dışından gelen elli bin kişi nereye gideceklerini ya da ne yapacaklarını bilemedikleri bir halde başkente indi.⁴⁹ Biz bugün bu Festival'in imgelerine alışkınsınız: General Lafayette ve Piskopos Talleyrand (o gün bütün gün yağmur yağdığından her ikisi de sıırıslıktır) Anavatan Altar'ında durmaktadır; katılımcılar "çözülmez kardeşlik bağlarıyla bütün Fransızlar'la birlik içinde olacaklarına" yemin etmektedirler; XVI. Louis Anayasa'yı üstün tutacağına ve yasaları uygulayacağına yemin etmektedir.⁵⁰ Ne var ki, bu gizemli birlik anı ancak iki haftalık yoğun çalışmanın ürünüydü; çünkü, düz Champs de Mars'ın yükseltilmesi gerektiğinden heybetli bir üçlü kemerin sıfırdan kurulması ve orada bulunan ilgili herkesin barındırılması ve yedirilip içirilmesi gerekmişti.

Binlerce insanın alanı hazırlamak için gösterdiği bu zahmetli çalışma, ressam Hubert Robert'e ve oymacılar Duplessis-Bertaux ve Swebach-Desfontaines'e bu anma töreni için ideal malzemeler sunarken, diğer lojistik dertlerin çözümünün bütün o kayayı kaldırmaktan daha güç olduğu ve simgesel olarak sağaltmaktan daha kolay olmadığı görüldü.⁵¹ Örneğin, Kurucu Meclis, silahlı güçleri temsil edecek üyelerin nasıl seçileceğini (seçimle mi, kurayla mı yoksa kıdem esasına göre mi) saatler boyu tartıştı. Mebus d'Aubergeon de Murinais'nin sözleriyle, bu doğanın kendi piyangosu olduğundan, nihayet sonuncusunda karar kıldılar.⁵² Bir başka dikenli mevzuda da, Federasyon'un eyalet temsilcilerinin yolculuk masraflarının kendileri tarafından ödenmesi gerektiğinden (Paris'te barınma ve yemek için para ödemeleri de beklenmeliydi), yörelerinin zengin yurttaşları arasından seçilmelerinin daha olası olduğu fark edildi.⁵³ Tüccarların bunu yapabileceklerini düşündükleri kuşkusuzdur; bu da Federasyon'un coşkusall ruhunun para kazanma maceralarına yönelik bir ton kazanmasına imkân verdi. Butte-des-Moulins bölgesinin bir üyesi, Paris'e taşralı akışından kâr etmeyi uman otel sahiplerini ve restorancıları kınarken, kafeci/restorancı ve festival menajeri Gaëtan Velloni, bedava askeri müzik sunarak müşterileri işletmesindeki elli ya da daha fazla kişilik yemekli partilere çekti.⁵⁴ Evsahipleri Champs-de-Mars'a bakan mülklerini restorancılara ya da kafe işletmecilerine kiralamaya çalıştılar ve pastacı LeSage turtalarının ve bademli keklerinin "Champs de Mars ve diğer bayramlar" için mükemmel piknik yiyecekleri olduğunu ilan etti.⁵⁵

Yine de, ticari etkinliğin bu inkişafına rağmen, yerel "seksiyon" toplantılarında getirilen öneriler, yeniden yaratılan ulusun çok geçmeden ne hancılara ne de restorancılara ihtiyacı olacağını ima etmekteydi. "İkram devrimin ilk lütuflarından biri olduğundan," diyordu bir vatansever, "bütün iyi yurttaşlar Federasyon Bayramı için gelen vekillere evlerini açmak için birbirleriyle yarışmışlardı."⁵⁶ Bir diğeri, on delegeyi evinde konuk etmekten, yedirip içirmekten mutlu olacağını ilan etmekteydi (gerçi onun "kardeşlik" anlayışı, kendi memleketi Rocroy'dan gelen ziyaretçilere öncelik verdiğine bakılırsa, oldukça düz bir anlayıştı).⁵⁷ İngiliz dostlarına Federasyon'u "tarifsiz" olarak tarif eden İngiliz bayan Helen Maria Williams, eyaletlerden gelenlerin Paris'te kendilerini beklerken buldukları bu "en candan konukseverliği" selamlayacak sözcükleri her şeye rağmen buldu.⁵⁸ Williams'tan biraz daha serinkanlı olan radikal gazeteci Louis Prudhomme, bayramı planlayan yerel ve ulusal yetkililer için sert sözler sarf etmekle birlikte, kaba ve plansız bir halk kucaklaşması olarak nitelediği şeyin yüzünü "şahsi nezaketleri ve son derece zarif ko-

nukseverlikleri”yle biraz olsun düzelten basit Parisliler’e övgüler yağdırdı.⁵⁹

Fransa’nın bu büyük yemek partisi hakkında bütün konuşulanlara rağmen, Prudhomme ve radikal gazeteci dostu Camille Desmoulins gibileri, Temmuz 1790’daki kutlama yemeklerine karşı hiç de lütufkâr değildi. Lafayette’in La Muette Parkı’nda evsahipliği ettiği yemekten artanları almalarına izin verilen Parisliler üzerine yazan Desmoulins, onların resmi Federasyon yemeğinde giyecekleri “parti giysileri” (yani Ulusal Muhafız üniformaları) olmadığını söyledi. Monarkinki gibi ulusun ‘*grand couvert*’inin de resmi bir kıyafeti vardı. Desmoulins bu resmi yemekleri Lafayette açısından bir kendi kendini kutlayış olarak kategorileştirdi ve mahlum bir güçlûge işaret etti: “Çok sayıda insanı yemeğe çağırduğınızda ilk kaygınız yemek yapacak, hizmet edecek birilerini bulmak olmalıdır.”⁶⁰ Fransızlar’ın sevinçli bir bayramda bir araya geldiğinden söz etmek iyi güzel de, hepsi yemeğe oturduğunda onlara kim hizmet edecek? Bu yüzbinlerce insana kim yemek hazırlayacak? En önemlisi hesabı kim ödeyecek? Bu yemeğin evsahibi kim, konuğu kim? Kardeşlik yemeği, diye yazdı Desmoulins, “Romalı aristokratların halkı yozlaştırdığı” ekmek ve sirkin bir çeşidine dönüşebilirdi.⁶¹

Desmoulins’in Lafayette’e duyduğu ebedi güvensizliğin, generalin sarayla ulusun çıkarlarını yürekten hissetmesine engel olacak kadar yakın bağları olmasından duyduğu kuşkunun, kardeşlik yemeğinin hazırlarından şüpheye söz etmesine sebep olduğu açıktır. Ne var ki, masanın kardeşlik komünyonunun ötesine bakarak, öncelikle yemekle şarabın masaya nasıl geldiğini sormakla bu önyargısına kolayca eleştirel bir ağırlık kazandırmıştır. Gerçekte, Desmoulins’in eleştirisi, Rabelais’nin on beş dakika hayaletini uyandırdı. Kaçınılmaz olduğunu ima ettiği o hesabı ödeme zamanı geldiğinde, garson onu kime verecekti? Villette’in ya da Lafayette’in ulusun vatanseverlik yemeği ülküsünde yiyeceğin ne hasat edilmesi, ne hazırlanması, ne karşılığında bir şey ödenmesi gerekiyordu; içtenlikle, eliaçıklıkla öylesine belirivermiş, halkı belli bir yerde toplamaya vesile olmuştu. Onların ulus modelinde bir *grand couvert* bulunmuş olabilir, ancak ona eşlik eden bir “Service de Bouche”ları –yetenekli aşçılarla dolu mutfaklar, kilerler, törensel öneme haiz tabak taşıyan soylularla dolu koridorlar– yoktu.

Gerçekte, Federasyon hakkında anlatılanların çoğunda, kardeşçe cömertliğin pratik koşullarına ilişkin tartışmalardan uzak durulmuştur: 18 Temmuz 1790’dan beri düzenlenen yurtsever festival, şölen ve davetlerin ayrıntılı betimlemelerini vermeyi vaat eden bir broşürde aslında tek bir resmi yeme-

ğin bile adı geçmez; Prudhomme'un *Revolutions of Paris*'inde, Federasyon, halkın kendine evsahipliği ettiği ilk bayram olarak uzun uzun kutlanır ama "taverna işletmecileriyle lokantacılar masaları kurdu" imasının dışında başka bir şey bulunmaz.⁶² Bütün bu metinlerde, paylaşılan ulusal yarenlik, geride neredeyse hiçbir maddi biçim bırakmayacak şekilde ülküleştirilmiştir. Collot d'Herbois'nın *The Patriotic Family*'sinde bile düğün yemeği "yandaki odada"ydı (yani sahne gerisinde ve görünmezdi, dolayısıyla mevcut değildi). Çünkü, sahnede bir şölen olması halinde, *Fédération*, mutlakçı ritüelin mantığını yeniden kaydedecek bir tabloyla son bulacaktı: diğerleri yerken seyreden bir izleyici kitlesi. Oyunun verdiği ibret (devrimci tiyatro ağır moral dersler vermek eğilimindeydi), izleyicileri, cömertliklerini ulusun destekleyicilerine (hizmetçiler, veteranlar ve federeler) sunmaya teşvik etmeyi amaçlıyordu, ama bu didaktik noktayı sahneye getirmek, paradoksal olarak, mutlakçı sarayın "soğuk ve boş muaşeretini" de⁶³ hatırlatabilirdi. Burada Federasyon'un daha dolaysız, samimi ve kişisel bir yorumu olarak hizmet gören düğün yemeğinin her şeye rağmen sahneden çıkartılması gerekmişti. Collot d'Herbois, sorunu, onu göstermeden, taşralıları ve Parisliler'i yedirip içirmenin fiili mantığını bir yana bırakarak, uygun bir devrimci yemeği ima yoluyla resmetmek suretiyle çözdü. Bu ucuz oyun yazarı ve gelecek kuramcısı, hesap ödenecek lokantacıyı ya da bahşiş verilecek garsonu düşünmeden, sahnenin gerisinde cömert bir şölen vermiştir.

Federasyonun ülküleri açısından, konukseverlik, saygı duyulacak temel bir değerd, adam başına beş ya da on beş liraya satılacak bir hizmet değil. Villette'in *grand couverti* gibi, Federasyon Bayramı, kuramlaştırıldığı biçimiyle, bir bağ yarattı ve bir ulus kurdu. Bayramın örgütleyicileri, kardeşliği, bu önemli görevi, askeri müzik, restorancıların masaları ve vatansever havaifşek gösterişi içinde geliştirmekte olan parçalı piyasa yapısına bırakmaktansa, ulusal bir düzeyde, sabit bir birlik anında kurumlaştırmaya çalıştılar. Yeni ulusta, konukseverlikte piyasa olmayacaktı. Devrimin –belki daha eski halklara özgü emsal cömertlik hakkında Montesquieu'nün ve Rousseau'nun derslerini anımsayarak– ülküleştirilen anları, yiyecek, içecek ve barınma teminini ticaretin çürümüş alanından uzak tutmaya çalıştı.⁶⁴ Kardeşliğin ve dostluğun çözülmez bağları bütün Fransızlar'ı birbirine bağladığından ve her yemek masası kardeşlik yemeğinin minyatür bir örneği olduğundan, ulusun bir restoranın özel odalarına neden ihtiyacı olacaktı?

Layıkıyla uygulanırsa, herkesin evinin kapısının açık, kalbinin hazır olduğu konukseverlik, ev hayatı-kamu hayatı ayrımını tarihe gömecekti.

Federasyondan bir yıl sonra kabul edilen Fransa'nın yeni suç yasası, nerede vuku bulursa bulsun cömert görünen bütün etkileşimlerin kutsallığını ayrımsız vurgulayarak bunu gerçekleştirmeye çok yaklaştı. Bütün yaz tartışılan ve Kurucu Meclis'in en son işlerinden biri olarak Eylül ayında kabul edilen 1791 tarihli Ceza Yasası, geçmişle bağları (bazılarını diğerlerine göre daha iyi bildiğimiz) pek çok ve hatırısayılır açıdan kopardı: işleyenin rütbesine ve statüsüne bakmayan tekbiçimli bir ceza yasası getirdi; sapkınlık, dini saygısızlık ve cadılık gibi "muhayyel" suçları kaldırdı; Fransa'ya karşı silaha sarılmayı ölümle cezalandırılacak bir suç haline soktu. Aynı zamanda, Meclis'te hiçbir tartışmaya ve müzakereye yol açmadan, konukseverlik terimlerine göre iki ayrı hırsızlık kategorisi oluşturdu. Çoğu örnekte, hırsızlıktan mahkûm olmak, dört yıllık standart bir zorunlu çalışma cezası gerektirecekti; ancak bu ceza, hizmetkârların efendilerinden (ya da efendilerin hizmetkârlarından), konukların evsahiplerinden çalması durumunda ve konuklarını soyan evsahipleri örneğinde ikiye katlanarak sekiz yıla çıkacaktı. Evin kutsallığını koruyan bu ikinci kategori sağlam bir geleneğe dayanmaktaydı; çünkü Eski Rejim'in hukuki teamülü de hizmetkârların efendilerinden çaldığı durumlarda ölüm cezasına imkân veriyordu (gerçi, bu, onsekizinci yüzyıl sonlarına gelindiğinde nadiren uygulanmaktaydı).⁶⁵ Ancak 1791 Yasası bu kategoriyi çarpıcı biçimde genişletti: koruma amaçlı bu sert cezayı, "tiyatroları, dükkânları ve diğer kamu binalarını" açıkça bu kategorinin dışında bırakırken, "otellerde, hanlarda, kabarelerde, aşevlerinde (*maisons de traiteurs*), mobilyalı odalarda (*logeurs*), kafelerde ve umumi banyolarda işlenen hırsızlıklar"ı içerecek biçimde genişletti.⁶⁶

Bu devrimci ceza yasası dünyayı bugün kamusal ve özel alanlar olarak bildiğimiz şeylere bölmedi. "Kamu" binalarını "umumi" banyolardan ayırdı ve dükkânları "kamu binaları" içine alırken daha kıskançlıkla korunan kabareleri ve aşevlerini ya da restoranları başka bir alana bıraktı. Bu ayırmda bazı pratik mülahazaların rol oynadığına kuşku yoktur: her şeyden önce, hancının masasından bir çatal çalmak, bir tuhafiyeciden gizlice bir top kumaş çalmaktan daha kolaydı ve (genellikle her masada tuzluğun, çatalbıçak takımının ve peçetelerin bulunduğu) bir restoran, eline çabuk birine bir tiyatrodan çok daha baştan çıkarıcı gelecekti. Fakat bu türden basit maddi kaygılar söz konusu Ceza Yasası'nın mantığını tam anlamıyla açıklayamaz; çünkü, hapis cezasının sertliğini, çalınan nesnenin değerinin belirlemediği açıktı: Honoré Sokağı'ndaki lokantacı-restorancı Girardin'den üç peçete çalınması, bir keşişin sekiz yıl ağır çalışmaya mahkûm edilmesiyle neticelenmişti; oysa bir kuyumcu mağazasından çok daha

değerli bir saati çalan bir hırsız dört yıl hapis cezası almıştı.⁶⁷ Yasa “kamu ahlakı”nı da özellikle koruyor değildi; çünkü, onsekizinci yüzyılın kamu hayatının (şimdiki ve geçmişteki) kuramcıları, kafeyi butikten daha kamusal –zenginliğe ya da rütbeye göndermede bulunmadan, paylaşılan, ortak ve ulaşılabilir anlamında kamusal– gördükleri gibi, (burada kafenin tersine dükkânla aynı gruba konan) tiyatroyu da bu devrimci onyıının diğer arketipik “kamu” mekânları arasında sayma eğilimindeydiler.

Kısacası, bu Ceza Yasası’nın yarattığı ayrımın, fiziksel mekânlarla ya da ölküleleştirilmiş “alanlar”la olduğu kadar, etik mülahazalarla da ilgisi vardı: daha amorf ve klasik “konukseverlik” erdemi dışında, onun işlemsel kavranışını belirleyen ne “kamusallık”tı ne de “özellik”. Konukseverlik, Parisliler’in taşralı kardeşlerine gösterdiği, Philemon ile Baukis’in Iupiter ile Mercurius’a sunduğu, Nestor’un Telemakhos’a gösterdiği şeydi. Bir vakitler, dostlar, yakınlar, hatta bütün bir kent bir parayı ikiye bölmüştü; bu yarım paralar, eşlendiklerinde, kendilerine ve gelecek kuşaklara, onları birleştiren bu cömertlik taahhüdünü anımsatacaktı.⁶⁸ Peder Barthelemy’nin kahramanı genç Anarcharsis, 1788’in okur kamuoyunu son derece etkileyen bu hayal ürünü gezileri Antik Yunan’da yaptığında, hanlarda mı konaklamış, karnını restoranlarda mı doyurmuş, kafelerde mi oturmuştu? Elbette değil; çünkü, eski tarih ve arkeoloji okumalarından Barthelemy’nin kendisinin de “bildiği” gibi, “konukseverlik” klasik dünyada “sıradan bir âdet”ti. İlk Cermenler de sert bir eşitlik, cesaret, sadelik ve cömertlik üzerine kurulmuş toplumlarıyla tanınırlardı. Gazeteci Prudhomme’a göre, bunlar yeniden doğmakta olan yeni Fransa’nın ilham kaynağı olmalıydı.⁶⁹

Hanları, tavernaları, aşevlerini ve restoranları, korunmuş, konuksever mekânlara dahil etmekle, Meclis, ekonomi içindeki yerlerini yeniden tanımlayarak maliye karşısında onlara ayrıcalık tanıdı. *Yasalar’ın Ruhu*’nda Montesquieu’ye ve *Ansiklopedi*’nin “konukseverlik” maddesinde de Jaucourt’a göre, böyle bir geçiş düşünülemezdi; çünkü alışverişin ve ticaretin ürünleri olan piyasa kurumları, gerçekte, konukseverliğin ortadan kalkmasından sorumluydu: çağdaş toplumda kirli kazanç* âleminin yüzüstü parası, ikiye bölünmüş o tılsımın yerini almıştı.⁷⁰ Fakat, yeniden doğan erdemli Fransa’yı yönetecek yasaları yazarken, Ceza Yasası’nın yazarları, bundan böyle bu tür kurumların konuksever olacaklarına karar verdiler basitçe. Yemeğin masaya nasıl geldiğine dair tek kelime etmeden ulusun ‘*grand couvert*’ini anlatan Villette gibi, 1791’in yasaları da, restoran müş-

* Dinsel bir anlamı var: bkz Kitab-ı Mukaddes, Timitus 1:11. (ç.n.)

terisinin onu nadiren “evsahibi” olarak gördüğüne dikkat etmeden, bir restorandan çalmayı, “konuk olarak kalınan” bir evden yapılan hırsızlıkla basitçe eş tuttu. Yasa, bir kafe işletmecisinin ya da restorancının kapısı herkese açıkken, dolayısıyla bir anlamda örnek bir konukseverlik gösterirken, restorandan ya da kafeden bir şey almanın koşullarının ödeme gerektirdiği gerçeğini kaygısızca es geçti. 1791’de çıkardığı Ceza Yasası’nda, Kurucu Meclis, dükkândan ya da tiyatrodan farklı olarak, restoranı ve masayı piyasanın dışına çıkarmaya, yurttaşlık erdemleri alanına sokmaya çalıştı.

Kardeşliğe ve Sadeliğe Dair

XVI. Louis ile Marie-Antoinette’i, kraliçeyi ziyaret etmekte olan kardeşi Habsburg İmparatoru II. Joseph’le masada gösteren 1780’lerin özenle hazırlanmış mumya heykelleri sergisinde, Parisli gösteri sanatçısı Curtius, Versailles’daki ritüel yemeğe tanıklık edenden çok daha büyük bir izleyici kitlesine bir *grand couvert* sunmuştu. Yıllar sonra, devrim ruhuyla, Paris Ulusal Muhafız Komutanı General Lafayette’in ve Paris’in ilk devrimci valisi Jean-Sylvain Bailly’nin mankenlerini de ekleyerek bu yemeğin konuk listesini biraz genişletti. Gerçek yaşama paralel olarak, Curtius, siyasal olarak önemli bu yemek sahnesini, monarkın yakınlarını olduğu kadar Devrim’in önde gelenlerini de dahil edecek şekilde genişletmişti.⁷¹ Ancak, üzerinden birkaç yıl geçtikten sonra, mumya müzesinde mutlu bir yarenlikten çok bireysel bir özveri sahnesi sergilendi: Curtius bu kez eski kralın idamıyla ilgili soruya “evet” oyu verdiği için bir restoranda öldürülen şehit Jakoben vekil Le Peletier’nin bir mankenine yer verdi. *Revolutions de Paris*’nin sayfalarında, radikal gazeteci Prudhomme, mumyacınnın bu yeni tablosunu alkışlamakla birlikte, aynı yerde daha şenlendirici bir sahnenin kullanılmasını önerdi: 1793 Ocak’ında XVI. Louis’nin başının giyotinle kesilmesi.⁷² Bir göreneğin devamından ziyade bir kopuş anında iktidara gelen Ulusal Konvansiyon’un bir ‘*grand couvert*’i olmayacaktı.

Federasyon Bayramı ile Curtius’un devrimci şehitler sergisi arasındaki yıllarda monarşinin düşüşüne, savaşın patlak vermesine, cumhuriyetin ilanına, Jakoben Kulüp’ün iktidara gelmesine ve nihayet ulusal hükümetin radikalleşmesine tanık olundu. Bir süre fiyatlar ciddi biçimde yükseldi; daha sonra cumhuriyetin ordusuna alınacak olan çiftçiler tarafından ekilen ekinler toplanmadan kaldı. Devrim’in kâğıt parası olan *assignat* öyle çok basıldı ki enflasyon kaçınılmaz oldu. Yiyecek dağıtım program-

larıyla kardeşlik dayanışması yaratmaya çalışan pek çok devrimci, fırıncıların ekmekleri her zamanki derecelerle hazırlamayı bırakıp kara, beyaz ve çavdar unlarını karıştırarak tek bir “Eşitlik Ekmeği” haline getirmesini önerdi.⁷³ 1792 Şubat’ında başkentte baş gösteren kıtlıklar halkın sokaklarda gösteri yapmasına yol açtı; fakat, William Sewell’in belirttiği gibi Parisliler, yaşamın totem direği olan ekmek için değil, şeker, sabun ve mum için ayaklanmıştı.⁷⁴

Sewell’in bu saptaması öyle kaale alındı ki radikal devrimci “geçim” retoriği, uzun zaman, tarihçileri Ulusal Konvansiyon’un ekonomik politikalarının pek çoğunun gerisindeki itici gücün kıtlık tehlikesi olduğuna inandırdı. Konvansiyon’un, 1793 Eylül’ünde, “zorunlu maddeler”in maliyetini kontrol altına almak üzere bir savaş zamanı uygulaması olarak geniş bir alanda ücret ve fiyat sabitleme düzenlemesini devreye sokan “Maximum”u kabul ettiği doğrudur. Ancak, bu “zorunlu mallar” arasında ekmekle şarap değil, peynir, tereyağı, bal ve sosis bulunuyordu.⁷⁵ Paris bölgesinde hükümet kararlarıyla yakındaki Chartres’den gelen tereyağının kilosu en fazla on dört *sous* olarak belirlendi; oysa Longjumeau tereyağının kilo başına fiyatının yirmi iki *sous* gibi bir bedele kadar çıkmasına, yine (Normandiya’nın başlıca süt ürünleri bölgesindeki tanınmış tereyağı üreticisi köylerinden biri olan) Isigny’den gelen aynı miktar yağın yirmi dört *sous*, sekiz *denier* karşılığı satılmasına izin verildi. Maximum’u hazırlayanlar, ince farklara ilişkin bu tat duygusunu sadece tereyağında göstermediler: bir kilo bal, “sıradan ballar” için on iki *sous* beş *denier* fiyattan, Narbonne gibi ödüllü ürünler için iki *livre*, on sekiz *sous* ve bir *denier* gibi bir ücrete kadar değişebiliyordu.⁷⁶ Devrimci retoriğin büyük bölümünün merkezinde “geçim”in yer aldığı kuşkusuz olmakla birlikte, devrimler sadece ekmekle yaşamazlar.⁷⁷

Maximum’un meclisten geçirilmesini izleyen aylarda “Terör” radikal bir polis devleti haline getirildi ve (günlerin azizlere değil, meyvelere, sebzelere ve diğer doğal ürünlere göre tahsis edildiği) cumhuriyetçi bir takvim uygulandı. Gazeteler, baklalara yer açmak için çiçek bahçelerinin söküldüğünü vakarla haber verdiler. Bir militan, ana pazaryeri olan les Halles’in adının “Cumhuriyetçi Sadelik Meydanı” olarak değiştirilmesi gerektiğini ileri sürdü.⁷⁸ Ulusal Konvansiyon’un önde gelen üyeleri, hudsutuzca uzanan masalar ütopyası yerine, sessiz ve sade ev hayatının acımasız sıkıcılığını geçirdiler; teatral yemekler bile azaldı: Ronsin’in (bir göçmen aristokratın Fransa’ya geri dönüşünü anlatan neşeli bir oyun olan) *Vatanseverlerin Yemeği*’nin özgün 1790 yorumunda, dükkân, hizmetçisine kutlama yemeğinde biraz tasarrufa gidip gidemeyeceklerini sorduğunda,

hizmetçi, ancak gerçekten müsrif bir yemeğin kuşkulu insanları haşmetlinin niyetinin iyiliğine ikna edebileceğini söylemişti. Oyun daha az uçarı ve daha çetin bir siyasi iklim olan 1792 sonlarında oynandığında bu diyalog tamamen çıkartıldı.⁷⁹ Şimdi tamamen simgelediği şeyle sınırlı kalan oyunun başlığındaki yemeğin, artık ne olursa olsun herhangi bir maddi temele ihtiyacı yoktu.

Öğünler sade olmakla birlikte, bir tür konukseverlik erdem olarak kaldı. Cumhuriyetin (gerek Fransa'nın içindeki gerekse dışındaki) düşmanlarıyla savaşmaya yeminli devrimciler, aynı inatçılıkla cumhuriyetin destekçilerine kucak açtılar. Sanatçı ve Jakoben ("Devrimin Tören Başkanı" olarak bilinen) Jacques Louis David, Fransa'nın Almanya ile sınırboyunun bir yerine dev bir "Kral Yiyici Halk" heykeli dikilmesini önerdi; Prudhomme'un *Revolutions de Paris*'si bu fikri destekledi ve devin kaidesine "özgürlere cömertlik, tiranlara ve kölelerine ölüm" yazılmasını önerdi.⁸⁰ Aynı kış (II. Yıl, 1793-1794) (daha beş yıl önce Palais-Royal'ın bir bölgesi olarak bilinmesine rağmen adını Ulusal Konvansiyon'daki en radikal hizipten alan) Montagne'indevrimciyurttaşları, Maison Egalité'nin (cumhuriyetçileştirilen Palais Royal olarak bilinen "Eşitlik Evi"nin) restorancılarının daha güleryüzlü olmalarını ve fiyatlarını Maximum'un belirlediği sınırlar içinde tutmalarını gerektirecek bir yasanın çıkartılması için ayağa kalktı. Maximum, ekmek dışında hazırlanma gerektiren yiyecekleri teknik olarak kapsamamakla birlikte, fiyatları belirlemek ve malların sayımını yapmakla devrimci söylemin büyük bölümünü kaplayan ödeme ve hesaplama metaforlarına idari, hukuki ve piyasa temelli bir otorite kazandırdı. Maximum'un desteğine sahip olduklarına inanan seksiyonun militanları, mamur restoranları, Cumhuriyet'e bir hakaret ve eşitlikçi cömertliğe açık bir saldırı olarak gördü.⁸¹ Neredeyse her gün restoranların cakalı bolluğunu suçlayan sans-culottes, polisin devreye girerek restorancıları her zamanki çeşitli ve pahalı yemeklerini değil, daha standart bir tarife (örneğin "adam başına iki *livre* karşılığında akşam yemeği") çıkarmaya zorlamasını istedi. "Karısı hasta, dürüst bir sans-culotte" atalarının *pot-au-feu*sü gibi basit bir yemeği bile temin edemezken, bir restorancının yarım inek, bir dana ve bir koyun pirzola almasının kabul edilemez bir skandal olduğundan dem vurdular. Adamın biri, bir ihbarcıya "yiyecek satacaklarsa, nezih insanların bugünlerde yemek zorunda kaldığı şeyleri, patatesle fasulye satsınlar" diyordu. Moral ekonomi restorancının kapısını yumruklamaya başlamıştı; ya piyasadan çekilerek gerçek bir vatansever cömertlik göstermesini ya da karşı-devrimci küstahlığının bedelini ödemesini istiyordu.⁸²

Restorancılar, istifçilik gibi vatan hainliği suçuyla suçlandıklarında bile (“ulusu aç bırakabileceğinden” hainlik olarak tanımlanmıştı), ekonomik olduğu kadar simgesel motifler de iş başındaydı: restoranın bireysel servis mührü, özel odalar, zayıf ciğerliler ve hassas mideler; bunların Devrim için merkezi önem taşıyan simgelerin yeniden- değerlendirilmesine dayanmaları kolay değildi. Terör döneminde, “kralın bahçesi” olan restoranlar Parisli devrimcilerin zihnini epey meşgul etti. 1794 yazının ilk aylarında radikal ve muktedir Jakoben Kulübü’nün üyeleri, yoldaşlarından birinin Maison Egalité’nin restorancılarını kınayışını dehşet içinde dinlediler. Bu uyanık üye, geçenlerde dikkatini celbeden bir tabeladan söz edince devrimci öfkeleri taşıtı: Véry kardeşlerin restoranı İspanyolca olarak “seçkinlerin hizmetindeyiz” diye ilan vermişti.⁸³ Birkaç kapı aşağısındaki Postal’ın restoranında, onsekizinci yüzyıl restoran müşterilerinin çoğunun aşına olduğu ama onu rapor eden memurun şüpheli bulduğu Latince bir slogan asılıydı: “midesi yorgun olanlar bana koşun; ben sizi iyi ederim”.⁸⁴

Jakobenlerle yerel yetki alanları restoranları da kapsayan Montagne Seksiyonu Devrimci Komitesi bu aleni karşı-devrimci yazıları araştırmak üzere memur gönderilmesini oylayarak kabul etti. Aynı haftanın sonlarında, memurlar Freté ile Boubon, seksiyonlarına, Véryler’in işlettiği restoranın özgürlüğe ve eşitliğe çeşitli yabancı dillerde hakaretlerde bulunduğunu rapor etti. İspanyolca sloganla standart Latince selamlamanın yanında, tabelalarında Almanca ve İtalyanca olarak rahatsız edici ifadeler yer almakta; hepsi de büyük bir küstahlıkla restoranın “mütemayizler”e hizmet verdiğini ve “en enfes yemekler”i sunduğunu ilan etmekteydi. Véry kardeşlerden biri, bu ilanların, restoranın kozmopolitan bir adla “Dört Ulus” olarak bilindiği yedi-sekiz yıl önce yaptırıldığını bile kabul etmişti. Fakat, uzun zamandır bu aptallıktan pişman olduğunu, (çoğu önceki yıl Cumhuriyet’le savaş halinde olmuş) yabancı aristokratlara yönelik bu bozguncu ilanları silmek için bir boyacı tuttuğunu söylemiştir. Kendisinin vatansever dostlarını besleme ödünü yerine getiren mütevazı bir lokantacı, öksüz kuzenini ve yeğenini yanına almış yalnız bir adam olduğunda ısrar etmiştir.⁸⁵ Buna karşın ve Jean François Véry’nin övgüye layık hizmet siciline rağmen –hem Bastille’in basıldığı 1789 Temmuz’unda hem de monarşinin kaldırıldığı 1792 Ağustos’unda silaha sarılmasının yanında, garsonlarından ikisini Cumhuriyetçi ordu için donatmıştı–, bir zamanlar akıllıca bir iş olan bu çokdilli reklamlar yüzünden Terör’ün hapishanelerinde belli bir süre geçirdi.

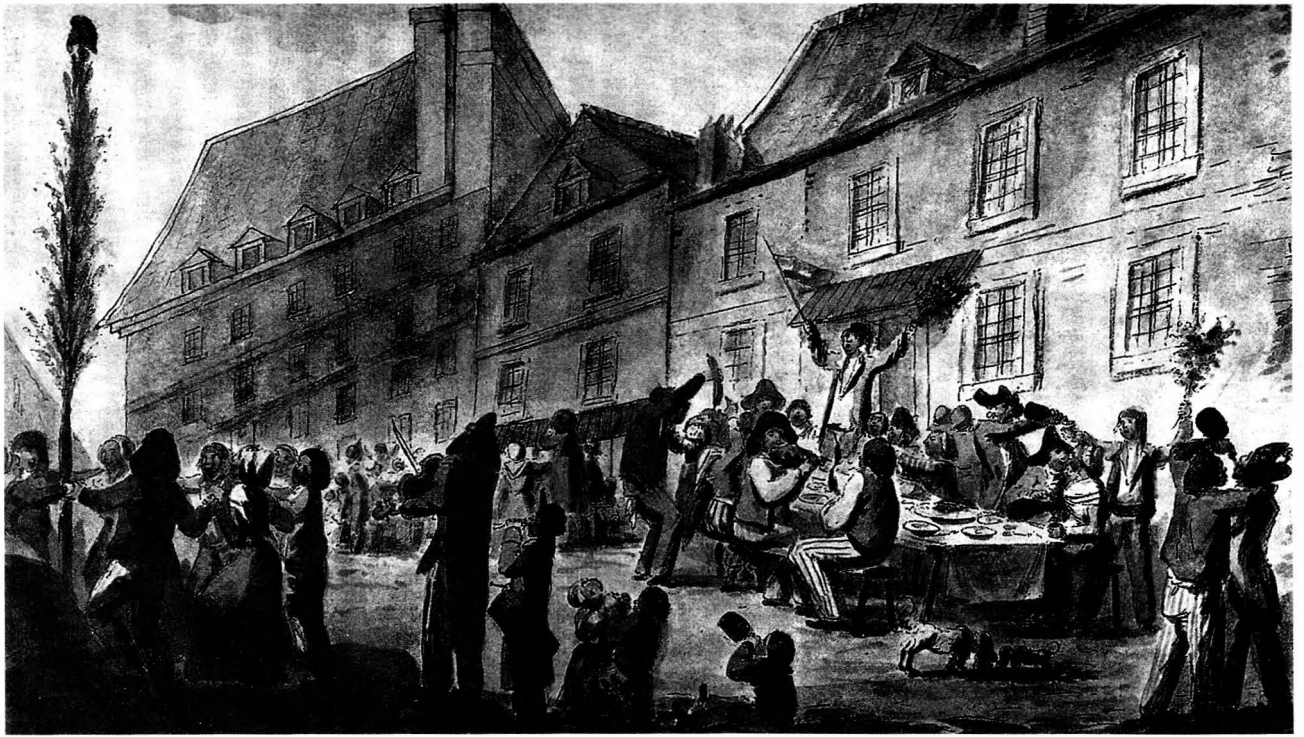
Véry hapishanede çile doldurur ve militanlar mütemayizlere hizmet verenleri kovalarken, Paris'in sokakları masalarla doldu ve bütün dürüst sans-culottes bir "aile yemeği"nin basit hazlarının keyfini çıkardılar. En azından şarkılar, kabartmalar, biyografiler ve ondokuzuncu yüzyıl tarih yazımı bizi buna inandırmaktadır. 1794'ün bahar ve yaz ayları boyunca Paris'teki kırk sekiz seksiyondan çoğu, her hanenin elinden geldiğince katkıda bulunduğu kendi yurttaşlık yemeklerini düzenlediler, irticali sokak şöenleri verdiler.⁸⁶ Bir gazetede anlatılanlara göre, bu şenlikler, Villette Markisi'nin bekleyebileceği türden bir etkiye sahipti: "Orada, bütün ayrımlar tümüyle silinir; orada, zengin yoksulla karışır ve o basit yemeği yerken eşitlik dersini öğrenirler."⁸⁷ Bu yemeklerden kalan tasvirlerde, insanlar hep birden şarap kadehlerini kaldırmakta, özgürlük ağaçlarının etrafında sevinçle dans etmekte ve coşkuyla bayraklarını sallamaktadırlar. Evleri çelenkler süsler, köpekler birbirlerine hırlamadan tek bir tabaktan yemeklerini yer. Mahalle komitelerinin buyurduğu bu yerel yurttaşlık yemekleri, insanların sokakta yemelerini, aksi halde bencillikle kınanma ve çirkin bir yalnızlığa mahkûm olma riskini göğüslemelerini istemekle, aslında, zorlama bir neşelilik hali yarattılar. Bir mahallenin bütün sakinleri bir masa ile bulabildikleri her tür yiyecek ve içeceği sokağa çıkarmaya davet edildi; kardeşçe davranmak resmi olarak beyan edilmiş bir amaçtı. Yaşlı *rantiye* Célestin Guittard de Floriban'ın, günlüğünde bu yemekleri anlatırken, sanki kendisinin ve komşularının yaptıklarını tarif edecek başka bir sözcük bulamamış gibi, sürekli "kardeşleşmekte (*fraterniser*) yüklemine kullanmasının ardındaki güdünün bu olduğu açıktı.⁸⁸

Mecburi kardeşlik ve birlik talimi olarak bu vatanseverlik yemekleri, en temel farklılaşma olan benlik hallerinin ortadan kalkmasını gerektirdi. Bütün yemekler paylaşılacaktı; bütün iyilik eşit olarak dağıtılacaktı. Paris Ulusal Muhafız komutanı François Hanriot, "silah arkadaşları"na, bir Cumhuriyet'te kadehlerin bireylerin sağlığına değil, "bütün erdemli insanlar"a kaldırılması gerektiğini anımsattı.⁸⁹ Sofra takımı yok denecek kadar azdı, çünkü tıpkı kiliselerdeki süslemelerle despotların cafcıflı takımları gibi, gümüş takımlar da uzun zaman önce eritilmiş ya da saklanmıştı; o yüzden, Parisliler "doğanın çocukları" gibi elleriyle yemeye özendirildiler.⁹⁰ Dönemin bir resminde (Resim 3) yere oturmuş bir çocuk şarap şişesinden içmektedir; onun solundaki iki çocuk, birlikte tuttukları bir yiyecek parçasıyla âdeta birbirlerine yapışmıştır. Masada bir adam kocaman bir sosisi bir kadının ardına kadar açılmış ağzına uzatmaktadır. Onun yanında gürbüz ve candan bir sans-culotte devasa bir et parçasını kemirmektedir. Bir adam keman, bir çocuk düdük çalmaktadır.

Bu akşam yemekleri, tıpkı potlaç ya da *pic-nic* gibi, evsahibi olmayan törenler gibi görülmekte, çekiciliğini buradan almaktaydı. Herkes bulduğunu getirecekti; birinin et karnesi ötekinin sebze karnesini tamamlayacaktı. O sıralarda on ikisinde olan bir İngiliz'in anlatımıyla, adağın dikkatle seçilmesi gerekiyordu: "Lüks bir şey getirseniz, millet açlık çekerken kurabiyelerle beslenen aristokrat derlerdi; mütevazı bir şeyle katılsanız, komşularınızın yoksulluğunu aşağılayan bir istifçi olmakla suçlanırdınız."⁹¹ Aslında, tarihçiler, 1794 Temmuz'unda sokakları doldurduğu anlaşılan bu yurttaşlık yemeklerini en iyi Bertrand Barère'in onlarla ilgili yaptığı yergilerden bilir; Kamu Güvenliği Komitesi'nin sözcüsü onlara saldırdığından, ondokuzuncu yüzyıl cumhuriyetçi yazarları, bu yemeklere, Konvansiyon'un polis devletinin tersine, halkın samimi kardeşlik duygusunun bir kanıtı olarak yaklaştılar.⁹² Sokakta, herkese açık, herkesin görebildiği mecburi yemekler olarak komşular arasındaki bağları güçlendirmek (ve komşunun kızarmış tavuğu varsa bir ısırık alabilmeyi sağlamak) amacıyla düzenlendiklerinden, 1794 Temmuz'unun bu yemekleri akla gelebilecek en kamusal yemekler olarak görülecektir. Yine de, Barère, seksiyonlar tarafından mecbur kılındıkları için bu yemekleri eleştirdi; Robespierre de onları reddetti, çünkü halkı fitnenin kolayca boy verebileceği "özgüllükler"e indirgemiş ve onları ayrı masalara oturtmuştu.⁹³

Ulusal Konvansiyon'a yazdığı bir raporda, Barère, kardeşlik yemeği "salgını" adını verdiği şeyin yarattığı tehlikeleri açıkça belirtti.⁹⁴ Bu ortak yemekler karşısında sevinç duymak yerine, açıcılığa yönelik o eski eleştiriyi benimseyerek onları dolandırıcılık ve ikiye bölme olarak niteledi, doğruca siyaset alanına gönderdi.⁹⁵ Raporunun merkezindeki fikir şuydu: masada kurulan dostluk geçici, kısa ömürlü, yüzeyseldi; küçük bir ısırık ya da bir yudum içki gerçek bir kardeşliği oluşturmaya yetmezdi. Tepkisellik her zaman devrimci bir suret edinebilirdi; Barère, zehirler orada çekici kılıklar altında ortaya çıktıklarından, özellikle masada bunun daha da geçerli olduğunu ima etti. Ona göre, sokakta oturup sert, pahalı bir şarap içerek arada sırada "Yaşasın Cumhuriyet" diye bağırmanın aristokratlara hiçbir zararı olmazdı; çünkü bunlar dönek karşı-devrimin kolayca üstüne geçirebileceği devrimci hevesin dışsal işaretleriydi.⁹⁶

Konvansiyon'un yararına, Barère, geçmiş haftaların bu "bulaşıcı" yemeklerini gerçek cumhuriyetçi konukseverlik sahneleriyle karşılaştırdı. Bu ikincisinde, iki ya da üç aile (daha fazla değil), sade yemeklerinin sakın sakın tadını çıkarırdı ya da belki bir anneye birkaç yaşlı yurttaş, bir masanın etrafında toplanmış, kadının beş yaşındaki oğluna sabırla vatanperver bir şarkının sözlerini öğretir, onda "evlerinin ve memleketle-



Resim 3: Fransız Devrimi'nin, köpeklerin bile aynı tabağı esenlik içinde paylaştığı, doğanın cömertliğinin tüm iyi yurttaşlara açık olduğu, idealize edilmiş kardeşlik yemeklerinden biri.

rinin umudu"nu görürlerdi.⁹⁷ Yine, elde böyle bir çocuk yoksa bile, gerçek bir vatansever yemeğini öyleymiş gibi görünen sahte kitle gösterişinden ayıran başka özellikler vardı. Devrim "tamamen bitinceye" kadar, diye vurguluyordu Barère, cumhuriyet yemeğinin cinsiyetlerin iffetsizce her-cümerç olduğu tehlikeli bir sokak "alemin"de değil, doğal aile ortamında yapılması gerekecekti. "Şarabın ve itidalden çok uzak bir neşenin hakim olduğu (...) bu tuhaf yurttaş karmaşasından, bu plansız kadın, erkek kaynaşmasından" cumhuriyetçi değerlerin neşet etmesi olanaksızdı.⁹⁸ Şayet kadınlar bulunacaksa, bu durumda kutlamanın ailenin güvenli sınırları içinde yapılmasının yerinde olacağını ima etti. Aksi halde, masanın hazırlanma kolaylığıyla başka arzuların tahrikine yol açabilirdi. *Restoranın* sindirimde olduğu kadar aşkla ilgili yeti-lerde de iyileştirmeler yaratması gibi, Barère'e göre, aristokratın âlâ donatılmış masası da aynı şekilde bir vatanseveri ülkesine duyduğu aşktan döndürebilirdi⁹⁹ (bir kardeşlik yemeği vesilesiyle yazılan bir şarkıda tam da bu tema işlenmiş, geleneksel bir azgın sarhoş şarkısı, genç kocalara seslenerek, vatansever amaçlara uyarlanmıştır: "Sarsın her erkek kollarıyla aşkını / ve onun tatlı nazıyla / her biri yapsın bu gece devlete yeni bir yurttaş.")¹⁰⁰

Barère'in tanımına göre, her gerçek kardeşlik yemeğinin niteliği "sadelik"ti.¹⁰¹ Sadeliğe vurgusu kısmen pratikti; Şubat'ta, üreme stokları tükenmesin diye, yurttaşları bir seferliğine yemekten vazgeçmeye çağırırdı.¹⁰² Ne var ki, aynı zamanda son derece ahlakçıydı da; zahitliğin eşitlikçi biçimde dağılmasını hedefliyor, simgesel olarak Sparta'nın ve eski Galyalılar'ın yemek konusundaki klasik erdemlerini anımsatmayı amaçlıyordu.¹⁰³ Devrim'in temsil edici yemekleri, Lakedaemoncu, Rousseaucu yemekler ya da Amerikan yemekleriydi (ekmek, peynir, meyve ve sebze); bunlar aşçıların dalkavukluğuyla kirlenmemiş şeylerdi.¹⁰⁴ Taşralı devrimciler kendi vatanseverlik yemeklerinin özelliklerini anlatırken sık sık şu sözcükleri kullanmaktaydılar: "*sans apprêts* (hazırlanmadan)". Bundan meramları, Fransız Cumhuriyeti yurttaşlarının kutlamalarını çiğ sebzelerle, oradan buradan toplanmış yemişlerle yaptıklarını söylemekti.¹⁰⁵ Sözde kardeşlik yemeklerinde sunulan fantezi ürünü leziz şeyleri "aristokratların şefleri"ne bir karşı-devrim hazırlama fırsatı olarak gören Barère, ölçülülüğü ve "ekonomi"yi bütün erdemlerin kaynağı olarak selamladı.¹⁰⁶

Sadelik ve aile vurgularının gerisinde dar bir "kardeşlik" ve "konuk-severlik" tanımı yatmaktadır. Terör'ün dünya görüşünde kardeşlik ne doğuştandır ne de evrensel; herkesin kardeş olduğu günler geride kalmış-

tır. Onun yerine, Fransızlar'ın, vatanseverlerin vatanseverlerle –ve sadece vatanseverlerle– hercümerç olduğu bir dizi özel işlemle kardeşliği öğrenmeleri gerekmektedir.¹⁰⁷ Sade cumhuriyetçi masa, ancak devrime bağlılıklarını çoktan kanıtlamış olanlara açık olmalıydı. Villette'ten farklı olarak, Barère, yemeğin paylaşılmasını katılanları birleştirip saflaştırma potansiyeline sahip bir deneyim olarak görmedi. Tersine, bu Spartalı yemek, çoktan tanıtılanmış devrimci liyakati olumlayabilirdi ancak; karşı devrimciler eğlenceye sızarsa bunu yapamayabilirdi. Çünkü, Barère, bir yandan masanın aristokratları 'sans-culotte'lara dönüştürme gücünden kuşku duyarken, bireysel, fiziksel isteklere seslenmekle vatanseverleri de kolaylıkla yoldan çıkartabileceğini çok açık biçimde görmekteydi.¹⁰⁸ Eski zamanlarda masa bir "dostluk tapınağı" olmuşsa da, bugün aynı amaca hizmet edemezdi; çünkü leziz lokmalar ve güçlü şaraplarla donanmış cumhuriyet düşmanları masayı bir "ihtilaf tapınağı"na çevirmişlerdi. Yiyecek maddelerinin farklılaşmasından dolayı, çağdaş konukseverlik, erdemli eskiler arasındaki konukseverlikle karşılaştırılamazdı; bir zamanlar cömert bir armağan olan şey, gerileyerek tehlikeli bir alışverişe dönüşmüştü ve kardeşçe olduğu varsayılan yemekler zehirli birer hediyeden başka bir şey değildi.¹⁰⁹

Barère buradan şu sonuca vardı: bir tek Konvansiyon halk yemekleri vermeliydi; çünkü yalnızca o, bir hizbin belli bir arzusunu değil, ulusun genel iradesini temsil ediyordu. Bir seksiyon ya da komite bir şölen buyurduğunda Cumhuriyetin genel saadetini birkaç kişinin bencil çıkarlarına kurban etmekteydi. Cumhuriyetin zaferleri onuruna yapılan gerçek şenliklerde müziğin "yüce sanatı"yla şiir ön plandayken, sahtekâr yemekler onların yerine taşkınlığı ve yiyecek bolluğunu koymaktaydı Barère'e göre. Bu ikincisi, Genel İrade'ye değil, aç ve susuz bireylere çekici gelmekteydi; böyle bir kutlama kuşatma altındaki bir halk için nasıl uygun olabilirdi ki? Resmi Terör'ün gözünde yerel yurttaşlık yemeklerinin gerçekte karın doyurmakla bir ilgisi vardı, bir inancın paylaşılmasının ifadesi olmak gibi kaygılar taşıymıyordu. Bu bedensizleştirilmiş İrade'yi, nektarlar ya da restoranlar değil, düşünmek için yiyecekler ve galeyana getirici konuşmalar yatıştırıracaktı; bir zamanların işlek sokaklarına yan yana kurulmuş tek tek masaların bir yararı yoktu.¹¹⁰ Ulus, 'grand couvert'de gerçekten yemek yiyemezdi; çünkü, Terör, Genel İrade adına konuşmanın özgül olanın sürekli dışarıda tutulmasını gerektirdiği denli, Genel İrade adına yemenin de açıkça imkânsız olduğunu keşfetmişti. Vatansever ilahiler söylenir, ulusal yeminler edilirken aynı anda ağızlardan aynı sözcükler çıkabiliyordu, ama bir ağza giren yemek bir başkasının ağzına gidemezdi (İtiraf-

lar'da yer alan bir öyküde, Rousseau, kuralı doğrulayan bir istisnada bulundu: sevgili "annesi" Madame de Warens kendi ağzına bir yiyecek parçası attığında Rousseau üstünde bir kıl gördüğünü söyler. Bunun üzerine annesi yiyeceği tükürür. Annesinin dokunduğu her şeye delice tutkun olan küçük Rousseau yiyeceği kapıp ağzına atar.¹¹¹ Ne var ki, aşırı şişmiş Jean-Jacquesçı sempati dünyasında –gerekli ya da istenir bile olsa– mümkün olan şey henüz tamamlanmamış bir Devrim'de olanaksızdı). Temsili yemek en iyi halde yetersiz, en kötü halde karşı-devrimciydi. Ulus bir ağızdan konuşuyordu, ama o aynı delikten birlikte yenemiyordu.

Villette Markizi bütün insanları sokaklara çıkmaya çağırıyordu; fakat, masalardaki yiyeceklerin nereden geleceğini belirtmediğinden, masalara kimin nezaret edeceği, partiyi kimin vereceği ve herkesin hep birden nasıl yiyeceği gibi sorulardan uzak durmuştu. Sadece kralla uyruğun rolleri değil, evsahibiyle konuğun rolleri de ütopyacı ufkundan silinmiş, dolayısıyla her tür alışveriş ya da karşılıklılık devresi kesilmişti. Kimsenin karşılığında konukseverlik göstermesi gerekmiyordu. Tersine, Ulusun *grand couverti*, bireylerin gerçek alışveriş ağlarındaki konumlarını artık dolduramayacakları, zamanın durduğu, sürekli bir an içinde vuku bulmaktaydı. Bu harika imgede Özgürlüğün çocuklarına evsahipliğini Doğa yapacaktı ve hesap asla gelmeyecekti.¹¹²

Camille Desmoulins'in görüşüyse, tersine, tarihsel olana, ardışık olana demir atmıştı. Sadece o tek bir dakikaya değil, öncesine ve sonrasına da kafayordu. Lafayette'in yemeğini anlatırken, binlerce *federeyi* sadece sonsuz ağaçların altında değil, yağmurda yürürken, şenlikten arta kalan yemekleri dağıtırken de canlandırdı. Bunu yaparken mecburen partinin evsahibinin kim ve neden olacağı gibi sorular da sordu. Barère de bu büyük resmi gördü, ama Terör'ün tertip ve komplo arayan gözlerinden. Ayrıntılara karakteristik bir özen göstererek sorunun anahatlarını açıklıkla söyle çizdi:

Hiç kuşkusuz, kardeşlik, kalp ve ruh birliğinin bu canlı, parlak işareti, cumhuriyetin en değerli sikkesidir; fakat tedavüle çıkarıldığında (*effet de commerce*) değerini yitirmekte, avarı bozulmaktadır. Kardeşlik çok sık değiştirilmekten büyük kayba uğramaktadır; çünkü, ahlaki zenginliğimizin bu emaresi, ancak yurttaşlar arasında sezilmeden dolaşırsa değer kazanır.¹¹³

Barère'e göre kardeşlik bir sikkeydi, "la monnaie la plus précieuse des républiques". Her para gibi kardeşlik de bir kolaylık, bir stenografiydi;

(ister altın stokları, ister ahlaki kanaat zulaları olsun) diğer özsel zenginlik türlerine işaret etmekteydi. Fakat kardeşlik, serbestçe dolaşmayacak, sık sık el değiştirmeyecekti; çünkü –Roze de Chantoiseau’nun mükemmel banknotları üzerindeki, el değiştirdikleri her seferinde değerlerinin yüzde birini kaybetmekle sonunda tamamen silineceklerini belirten o talihsiz şerh gibi– alıp verildikçe kardeşliğin değeri azalıyordu. O nedenle, kardeşliğin ayırım gözetmeden küçük bozukluklar halinde harcanmasını gerektirdiğinden, halkın sokak yemekleri uygunsuz ve tehlikeliydi; gerçek vatansever, tebdili kıyafet bir aristokrati kardeşçe kucakladığında karşılığında bir şey almıyordu (ve Yahudi-Hıristiyan sadaka fikrinden çok uzak bu ekonomide karşılıksız vermek hiçbir amaca hizmet etmiyordu). Barère’in kardeşlik modeli, karşılıklı tekdüzeliğe, kusursuz eşitlenebilirlikte bir alışveriş imkânına bağlıydı. Devrim tamamlanıncaya kadar, kardeşlik, bir merkantilistin altını gibi, evde istiflenecekti.

Barère, bir yurttaşlık yemeğine katılan her dürüst insanı, konukseverliği hilekâr bir karşı devrimci tarafından ihlal edilebilecek bir evsahibine çevirdi. Bu ikincisi konukseverliğin yükümlülükleri hakkında hiçbir anlayışa sahip değildi ve bencil, vicdansız bir piyasa yarattığı olduğundan, ‘sans-culotte’ün cömertliğinden bir şey öğrenemezdi. Ancak, Barère, ticarete ve alım-satıma Doğanın işleyişinin karşıtları diye bayrak çektiğinde bile, kardeşlikten ne anladığını açıklamak için tam da bu metaforlara başvurmak zorundaydı. Barère, kardeşliğin bir “kıtlik modeli”yle çalışıyordu; 1794 yazında, et ve sebze gibi, kardeşlik duygusunun da arzının kıt olduğunu ileri sürdü:

İnsanlık duygusu dünyaya yayıldıkça buharlaşıyor ve zayıflıyor: kainatın bir dostu vatanını sevmenin (*amour de la patrie*) güzel hazlarını bilmiyor. Aynısı kardeşlik için de geçerlidir; yararlı bir işlevi (*activité utile*) olması için, sınırlandırılması, tahdit edilmesi (*comprimer*; aynı zamanda “belden sıkılmak” anlamına gelir) gereklidir (...). Devrim sırasında kardeşliğin ortak bir çıkar etrafında birleşmiş vatanseverler arasında yoğunlaşması lazım gelir (...) düşmanlarımız kardeşlerimiz olamaz.¹¹⁴

Onun ve Kamu Güvenliği Komitesi’nin kardeşlikte ticaret olarak gördüğü şeyi kınarken, Barère, “chez soi” (yani evde, aile içinde) olmanın hazlarını vaat eden restoranın mantığını dolaylı olarak eleştirdi. Gerçek konukseverliğin piyasa yapıları içinde bulunmadığını iddia etti; konukseverlik satılık olduğunda piyasanın “kamusallık” koşullarının konu dışı kaldığını ima eden 1791 tarihli iyimser Ceza Yasası neredeyse tersi bir savlamada

bulunuyordu. Kardeşlik yemeklerini mahkûm ederken, Barère, konuksever etsularını ya da başka herhangi bir ev konforunu sağlamak için çağdaş toplumun piyasaya güvenebileceği liberal anlayışı reddetti.

Barère'in savına göre, vatanseverin insanlığa duyduğu müşfik kardeşlik duygularını koruması gerekmektedir; özgürce dağıtılan kardeşlik ekmeğe sürülmüş fazla yağ gibiydi. Kainatin dostu, dedi Barère ("bütün dünyanın dostu da diyebilirdi), "ülkesini sevmenin tatlı hazlarını bilmedi"; tevekkeli değil, Mathurin Roze de Chantoiseau, banka planını Kamu Güvenliği Komitesi'ne önermek üzere yazdığına, artık imzasını "Roze de Chantoiseau, bütün dünyanın dostu" diye değil, "Roze Chantoiseau, iyilerin ve doğruların dostu" diye atmıştı.¹¹⁵

Halk yemekleri fikir ve duygu farklılıklarını kaldırmayı amaçladığından, Devrim'in kardeşlik yemekleri restoranın kişisel zevkler ve özel tercihler dünyasıyla birkaç temas noktası sunar gibi görünecektir. Ne Barère'in paranoyak ne de Villette'in pastoral kardeşlik yemeği betimlemelerinde restoranın adı geçti. Ne bütün insanlık ailesi ne de hatta Cumhuriyetin gerçek kardeşlerden oluşan çekirdek grubu Paris'teki herhangi bir restoranın en büyük salonuna sığabilirdi (kaldı ki, restoranın en ayırt edici özelliklerinden olan *cabinet particuliere*ye sığsın). Buna karşılık, masayı (ya herkese ya da sınırlı sayıda değerli zata açık) bir birlik mekânı olarak ortaya sermekle, devrimci bayram, her türden kamu yemeğine yeni bir anlam verdi ve (restoranın sürekli rekabet ettiği) Fransız kültüründeki güçlü cemaatçi saiki örnekledi.

Restoranın Devrim'in bir ürünü gibi görülmesinin nedeni, kesinlikle, bu onyılin olası dayanışma, çürüme ya da nihai hesaplaşma mekânı olarak masaya duyduğu bu sapkın ilgiden dolayıdır. Eger durum buysa, o zaman, restoran bu çalkantılı dönemin ikincil, raslantısal, hatta tümüyle faydacı bir sürgünü değildir, tersine, sadece siyasal kültür değil, restoran kültürü de bu çağın simgelerinin ve kültürel biçimlerinin yeniden değerlendirilmesinde ayırt edici çağdaş şeklini alacaktı sonunda. Günlük hayatın her yanını siyasal bir bildiri gibi okuyan, yalın, süssüz bir gardrop çizme gayretleriyle ünlü devrimciler kilere de ihtiyatlı gözlerle baktılar.¹¹⁶ Jakobencilüğün *La Nouvelle Heloise*'in narin, proto-romantik Rousseau'su ile *Toplum Sözleşmesi*'nin siyasal açıdan daha didaktik analizini karşı karşıya koyduğu 1790'ların başlarında, kentli ve kültürlü kişilerin "lezzet"ten aldığı haz telafi edilmez bir inişe geçti. Rousseau bir zamanlar modayı takip eden ve okuryazar olan herkesin mihenktaşı olmuştu, fakat bu insanların Rousseau üzerindeki hak iddiaları, açıkça devrimci ve asıkyüzlü biçimde şıklık karşısı kişiler tarafından geri çevrildi. Terör sırasında, hisliliğin salt dışa

dönük tezahürleri Barère'in ve diğerlerinin gizli karşı-devrimcilerden beklediği türde düzenbaz icraatlardı.

Villette ile Barère'in karşıt görüşlerine yeniden bakarsak, savlarının ileride restoran hakkında ve çağdaş yaşamda masanın yeri hakkında ileri sürülecek olan iddiaları yansıladığını görürüz. Brillat-Savarin'in 1826'da *Physiology of Taste*'te yapacağı gibi, Villette de, masanın farklılığı silmenin ve birlik yaratmanın bir aracı olduğunu ileri sürdü. Onun herkese açık olan masası, ulusun *grand couverti*, saray törenini, kamusal, paylaşılan, ulaşılabilir bir şey haline getirdi; ondokuzuncu yüzyılda, Fransız Devrimi'nden kaçan aristokratların eski şeflerinin ilk restorancılar arasında olduğu yaygın iddiası, aşçılığın demokratikleşmesi hikâyesinde restorani vatansever yemeğin yerine geçirmek suretiyle bu imgeyi lafzi kılacaktı. Öte yandan, Barère'in masası dayanışma yaratmadı ya da bir vakitler dışlayıcı olan ayrıcalıkları popülerleştirmede. Tersine, Eski Rejim restoranını hatırlatır bir tarzda liyakat sınavı verdi. Fakat bir önemli farkla: devrimci, akşam yemeği yiyecek kadar zayıf olmakla değil, bunu yapacak kadar güçlü olmakla gerçek bir duyarlılık gösterdi. Villette'in ulusal şenliğini Brillat-Savarin'in gastro-liberalizminin habercisi olarak okuyabilirsek, Barère'in cimri paranoyasını da (muhtemel görünmese de) Grimod de la Reynière'in abartılı temayüz stratejisinin bir serüveni olarak görebiliriz (Grimod'nun *Almanach des gourmands*'ının ülküsel yiyicisi gibi, Barère de bütün konuklarının gerçek inananlar olmasını ve kadınların masadan uzak tutulmasını istedi).

Temmuz 1794'te Konvansiyon'da yaptığı konuşmada, Barère, masada oturmanın mükemmel hissinden olduğu gibi, başkalarının hazırladığı yemekleri yemenin hazzından da bahsetmedi. Tersine, kardeşliğin çarçur edilmesiyle ilgili ekonomik anlatısında, bir restorandaki yemeğin başka bir önemli anının altını çizdi: *quart d'heure de Rabelais* (hesabın ödenmesi gereken an). Bu tasasında yalnız değildi; çünkü devrimci simgeciliğin büyük bölümü şu soru üzerine yapılan uzun bir tefekkür olarak da okunabilir: "Hesabı kim ödüyor?"

Sabit Fiyatlar:

Açgözlülük ve Fransız Devrimi

Sağduyu timsali Montrougelu bir köylü, Fransız Devrimi'ne yiyenle yenilenin savaşıdır demişti.

LOUIS SÉBASTIEN MERCIER,
NÉOLOGIE (1801)

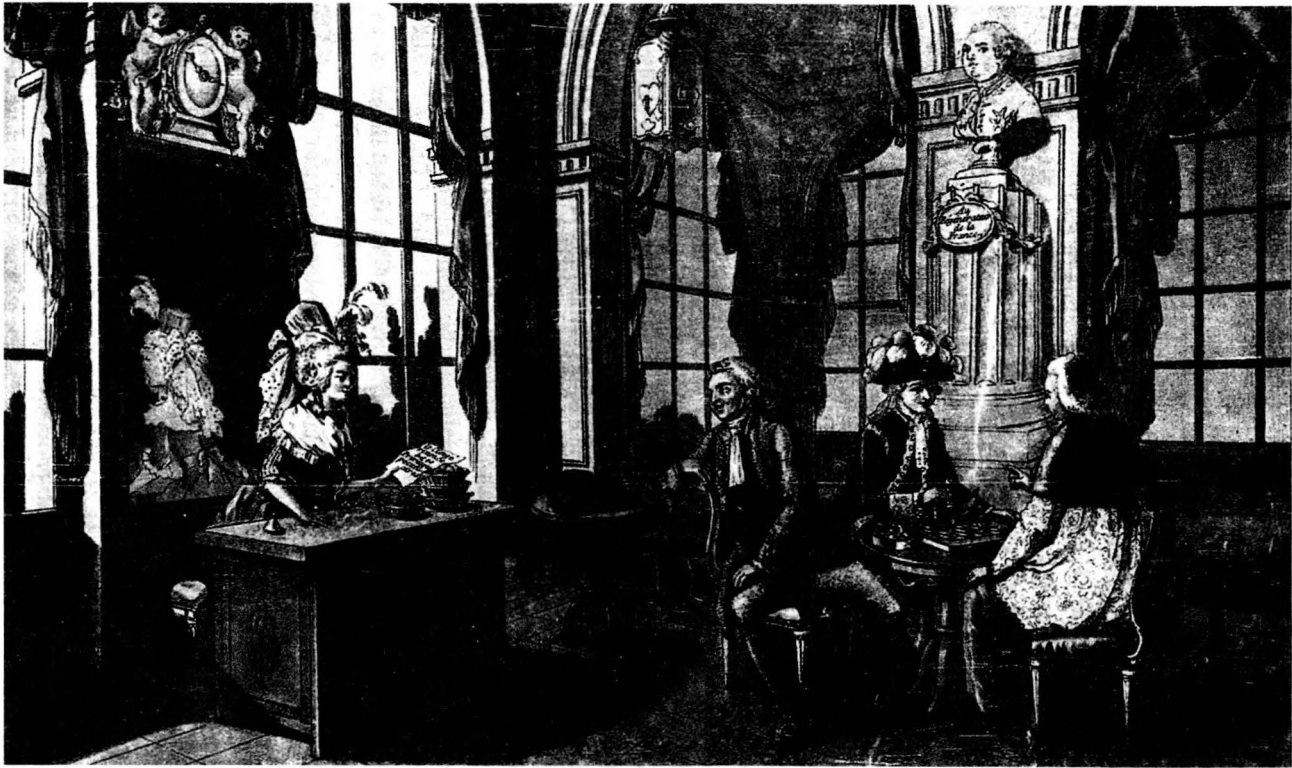
1789'un bahar ve yaz aylarında, Genel Meclis 175 yıldır ilk kez ilk toplantısını yapmaya hazırlanırken –üyeler toplandığında ve Üçüncü, en kalabalık ve imtiyazsız Tabaka'nın vekilleri (tabaka olarak değil) bireysel vekiller olarak oy kullanmak yönünde ısrar ettiklerinde– kafede ya da restoranda hesap ödeme imgesi de yeni bir önem kazandı. Dönemin çok tutulan baskılarından birinde, her biri bir tabakadan üç adam, sık bir kafedeki küçük bir masada otururken gösterilir (Resim 4). Altında, içlerinden birinin kafenin sahibesine ettiği şu sözler yer alır: “A la bonne heure (...) Chacun son écot” [“Doğru (...) hesaplar ayrı”].¹

Zararsız gibi görünen bu hesap isteme biçiminin siyasal önemini idrak etmek zor değildir. İmtiyazlı Birinci ve İkinci tabakalar, ruhbanla aristok-rasi, yüksek statülerinin nimetlerinden biri olarak uzun zaman vergiden bağışık tutulmuşlardı. Bunun sonucunda, Üçüncü Tabakanın çok daha kalabalık olan (en yoksul köylülerden en varlıklı tüccara kadar diğer herkesi içeren) fertleri, adil vergilendirilmediklerini, *taille*, *gabelle* ve diğer yığınla vergiyi ödemek gibi ağır bir yükü omuzlamak zorunda bırakıl-

dıklarını düşünüyordlardı. O yüzden, hesabı ayrı isteyen kafedeki bu üç delege, soyluluğun ve ruhbanın nihayet paylarına düşeni ödemeyi kabul etmeleri anlamına geliyordu. Fransa'daki yaşam artık Üçüncü Tabakanın "ikramı" olmayacaktı.

Bu hesap ödeme sahnesi, kamusal talimin ve iletişimin diğer büyük forumunu oluşturan tiyatrodan da kendini gösterdi. DeVérité'nin *The Deputies' Dinner*'inde (1789) üç tabakanın temsilcileri Versailles'daki toplantıya giderken yol kenarındaki bir handa buluşurlar.² Neşeli hancı onları bir güzel ağırlar – gerçekten de, hancının edası anlaşmazlıklara son vermenin en iyi yolunun birlikte yemek yemek olduğunu söyleyen Villette Marki'sini anımsatmaktadır; ne isterlerse önlerine çıkarmayı vaat eder. Oyunun büyük bölümünde, karakterler, '*cahiers de doléances*'ı (yerel seçici meclislerde ilk iki tabakanın üyeleri tarafından düzenlenen şikâyet listesi) ve günün diğer belli başlı konularını, oldukça didaktik, karikatürize edilmiş bir biçimde tartışır. Sonunda, yollarına devam etmeye hazırlanırken, hancı hesabı getirir. Hancının başlangıçtaki candan konukseverliğinin "adam başı altı livre" karşılığında satılan bir mal olduğu ortaya çıkar. "Adam başı mı," diye haykırır aristokratlardan biri, "bizim usulümüz Tabakaya göredir. Adam başı bir şey yapmayız."³ (Hesabı tabaka ya da sınıf olarak ödemek, bu örnekte, söz konusu imtiyazlı sınıflara ekonomik olarak bir yarar sağlamazdı. Her tabaka yemek için belli bir düz rakam ödeyecek olsa, sayısal olarak daha küçük olan Birinci ve İkinci tabakaların tek tek üyeleri oransal olarak daha fazla öderdi.) Bir süre tartıştıktan ve tabakalara göre yemenin zorluğuna anıştırmalarda bulunduktan sonra, delegeler kendi paylarını ödemeye karar verirler. Ancak, oyun bu mutlu uzlaşma sahnesiyle değil, biraz daha sert bir notla biter: "Beis yok," der bir avukat, "Üçüncüler hepsini ödedi."⁴

Hesabı isteme (ve alma) anlarının 1789-1790'ın siyasal imgeleminde geçer akçe olmasında şaşırtıcı bir yan bulunmamakla birlikte, Genel Meclis'in 1788'de göreve çağrılmasına aslında devletin *de facto* iflasının yol açtığı düşünülürse, bu tür sahnelerin sıklıkla kafede, tavernada, handa ya da restoranda geçiyor olması gariptir. Çünkü, kişinin mal ve hizmet karşılığında para ödediği onsekizinci yüzyılın yegâne kurumları bunlar değildi. Terzilere, marangozlara ve ayakkabıcılara da para ödenmesi gerekiyordu kuşkusuz; mallarını veresiye vermek ve faturalarını alacak gününden aylar sonra tahsil etmek, mobilya yapımcıları ve hal tüccarları için sıradan bir durumdu.⁵ Fransa'da, devlet destekli bankaların ve kamu kredi sisteminin bulunmadığı bir çağda, bireyler arası ilişkilerde (ekseriyetle noterlerin düzenlediği ve aracılık ettiği) özel veresiye yaygın bir uygulamaydı.⁶ O



Resim 4: “Doğru, hesaplar ayrı,” diyor, Etats Généraux’nun bir temsilcisi.

nedenle, ekonominin pek çok dalında veresiye'nin ne kadar önemli olduğu düşünülürse, bu hesap ödeme sahnelerinin bu kadar sıklıkla restoranlarda, hanlarda, kafelerde ya da tavernalarda geçmesi özellikle tuhaf görünmektedir. Ticarete bunca insan veresiye yaparken, restorancıları ve kafe işletmecilerini mali yükümlülüğün bu denli yaygın kişileşmiş örnekleri durumuna getiren neydi? Hesapla ilgili sahneler, mağazalarda ya da kumar salonlarında, piyasalarda ya da tüccarların tezgâhlarında da pekâlâ geçebilirdi; fakat, sanki bu tür yerlerde hesap almak yemek yemekten çok daha ayırt edici bir özellikmiş gibi, halka açık yemek yeme yerlerinde yaşandılar.

Bu onyılda, insanlık ailesi basit, neşeli bir yemekte toplanmaya çağrılıyordu çağrılmasına, ama hesap ödeme anları da bu dönemin akın akın başvurulan sofrâ simgeciliğinde resimdeki yerini alıyordu. Bu ikinci tasvirde yekûnların yakından izlenmesi ve doğru hesaplanması gerekmektedir. William Sewell'in ifadesini ödünç alırsak, "sans-culottes'un geçim retoriği"nde tüccarlara ve aracılara potansiyel hergele ya da istifçi muamelesi yapılmakla birlikte, en fazla nefret duyulanlar ya da şüphe çekenler yiyecek ve içecek satıcılarıydı. 1791 tarihli bir broşürde "yaşamak için elzem olan şeyleri alacağımız paramızı yutan bu doymak bilmez yaratıklardan daha büyük bir düşmanımız yoktur" deniyordu.⁷ 1790'dan sonra (düzensiz hasatlar ve dış savaşlarla karşı karşıya kalan çoğu devrimcinin akıllıca başvurduğu gibi) sınırlı kaynaklar modeliyle iş görürken, bir adamın fazla yemesi, bir kadının şeker istemesi, bir çiftçinin kazlarını yemişle semirtmesi, kaçınılmaz olarak, başka birilerinin aç kalmasına ya da açlıktan ölmesine sebep olacaktı.

Devrimci çağın muhayyilesinde sofraya bir sürü işlev yüklendi: ütopyacı kardeşliğin ve eşitliğin olduğu kadar, kolaylıkla açgözlülüğün ve bençilliğin de cehennemi mekânı olabiliyordu. Meşru olamayacak tek şey, sofranın, kişisel tercihin ifade bulduğu, toplumsal bakımdan tarafsız bir ortam sayılmasıydı. İster kadınsı, aristokrat incelik takıntısı, ister "kan içici" anarşinin uygarlaşmamış kıyımı şeklinde olsun, diyet alışkanlıkları hep bir toplumsal gruba aidiyetin göstergesiydi. Bir aristokratın şarap mahzeninden artanlarla Cumhuriyete kadeh kaldıran sinsi kralcılar mahkûm ederken, Barère'in savına göre, düşmanlar kendilerini açıkça aldıkları aleni siyasal pozisyonlarla değil, (ister ülkeden kaçan aristokratlarla iletişimi sürdürmek şeklinde, ister isyan çıkarmak, bebekleri yemek, kan içmek ya da keklik kızartmak yoluyla olsun) özel davranışlarıyla kendilerini ortaya koyarlardı. O yüzden, zinde Cumhuriyet, yurttaşlarını, Eski Rejim'in hassas ruhlarının aziz tuttuğu "ıştahta inceliği", züppece

bir dejenerasyon ve vatanperver olmayan bir bencillik olarak reddetmeye çağırdı. Popülist Jacques-René Hébert'in sözcüsü, radikal bir dergi olan *Père Duchesne*, ifratla geçen sefil günler ve gecelerden sonra "etli çorbalarla kendilerini artık sağaltamayacaklarından (se *restaurent*) lanet okuyan bencil aristokratlar"a renkli, küfürbaz yakıştırmalarda bulundu.⁸ Ulusal Konvansiyon'un toplantılarında ve günlük basının sayfalarında, çocuklar ve düşkünler için kumanyalarından "cömert fedakârlıklarda" bulunan askerlere resmi sitayişlerde bulunuldu.⁹ Yalnızca ekmek, Fransız şarabı ve devrimci ateşle yaşadığı ileri sürülen kanaatkâr baldırıçıplak, tersini gösterecek her kanıtı titizlikle gizledi: günlük toplantılarına yemek getiren aşçı-restorancının ayrıntılı faturasıyla karşılaşan bir devrimci seksiyon, Genel Güvenlik Komitesi'nden 2.539 livre gibi bir meblağı devlet hazinesinden "gizli harcamalar" adı altında ödemesini istedi.¹⁰

II. Yıl'ın devrimcileri, aristokratları ve ruhbanı midelerine tapmakla suçlarken, karşı devrimci retorik de hiciv okunun yönünü tersine çevirerek hayvani baldırıçıplağın "kan içici yamyamlığı"ndan dem vurdu.¹¹ Cumhuriyet karşıtı yorumlarda Bastille'in düşüşü bir içki âleminin bahanesinden başka bir şey değildi; ve 1789 yılı Ağustos ayının en önemli hukuk davası, İnsan Hakları'nın ilanı değil, avlanma yasalarının iptaliydi. Bir aristokrat parodide *Marseillaise*'in sözleri değiştirilerek Fransız halkı *la patrie* (vatan) savunmasına değil, bir tıknıma çılgınlığına çağrılıyordu: "Allons, enfans de la courtille, / Le jour du boire est arrivé..."¹²

Hakim mantığa göre, ne yediyseniz kaçınılmaz olarak oyduunuz; daha da önemlisi, (ister etsuyu halinde yoğunlaştırılmış, ister şişte kızartılmış olsun) yemeklerini sizinle aynı şekilde yiyenlerle birdiniz.¹³ Keskin siyasal amaçlara göre mevzilendirilen gevşek sosyo-ekonomik gruplaştırmalara dayanan, yiyenle yenen, şişmanla sıska devrimci retorigi, bireyin kişisel beğenilerine yer bırakmıyor; damak zevkine yaşama şansı tanımıyordu. Onun yerine, bireysel ya da göreceli zevk nosyonlarını reddeden devrimci gastro-gıdai tanımlar borç, yükümlülük ve ödeme nosyonlarıyla her bireyi cemaate bağlamıştı.

Tüymek ve Hesabı Ödemek

Federasyon Bayramı'ndan yaklaşık bir yıl sonra, kraliyet ailesi ünlü Paris'ten kaçma teşebbüsünde bulunduğu anda, eleştirmenlerinden büyük bölümüne göre kral hesabı ödemek istememişti. Monarşi karşıtı broşürlerde ve karikatürlerde XVI. Louis'nin bütün meseleye bir *repas champêtre*

muamelesi yaptığı ileri sürüldü: domuz paçası atıştırmak için mola veren ve bir kez daha yeme şansını yakaladığından Varennes'e gelişinin tadını çıkaran kral, bu hicivlerde, dürüst, perhizkâr, sorumluluk sahibi Kurucu Meclis'e yakışmayan, budala ve dar görüşlü, açgözlülükten mustarip biriydi. O anda, Marie-Antoinette'in dillere destan ahlaksızlığı gibi, kralın oburluğu da ehliyetsiz bir egemen olarak damgalanmasına neden oldu.¹⁴ Tanrısal bir hak olarak krallığın, Ortaçağ tarihçisi Ernst Kantorowicz'in deyişiyle, bir kişide toplanan "kralın iki bedeniyle [o sırada monark olanın sıradan, fiziksel bedeniyle onun "asla ölmeyen" resmi, tanrıbilimsel bedeni] ilgili gizemli kurguya" dayandığı önceki yüzyıllarda, kralın görünür bedeni ne denli şişmansa, devlet de o denli zengin, siyasi bünye de o ölçüde besili demektir.¹⁵ Oysa, 1791'in baharına gelindiğinde, XVI. Louis, kutsallığından soyulmuş, dünyevileştirilmiş, bütün Fransızlar gibi payından fazlasını yemesi yasaklanmış, sadece tek bir bedene indirgenmişti.

21 Haziran 1791 akşamının ilerleyen saatlerinde, Tuileries Sarayı'nın bahçesine gölgeler düşerken, XVI. Louis, Marie-Antoinette, iki çocukları, kralın kızkardeşi ve çocukların mürebbiyesi, Alman bir baronesle maiyeti kılığında Paris'ten sessizce çıktılar. *Berline* olarak bilinen dört tekerli üstü kapalı bir atlı arabanın içinde Fransa'dan kaçarak kraliçenin kardeşi Avusturya İmparatoru II. Leopold'un elindeki toprakların monarşist temsilcilerine sığınmaya gidiyorlardı. Tarihçiler, sınıra doğru yapılan bu umutsuz hamleye (kraliyet ailesinin tutuklanacağı kente istinaden) verilen adla Varennes'e Kaçış'ın Fransız Devrimi sırasında halkın hissiyatında önemli bir dönüm noktası yarattığında hemfikirdirler. Louis ve ailesi, Fransa'dan kaçmaya çalışmakla Federasyon'un Fransası'na ve İnsan Hakları'na değil, aristokratik karşı devrim güçlerine ve Fransa sınırında toplanmakta olan yabancı baskıya yakınlık duyduklarını göstermişlerdi. Kraliyet ailesinin Paris'ten ayrılmasının ertesi günü, kraliyetçi kardeşler Royoular bile gazetelerinin adını *l'Ami du roi*'dan (*Kralın Dostu*) *l'Ami des français*'ye (*Fransızlar'ın Dostu*) çevirdiler.¹⁶

Sınırdaki bir garnizonda bekleyen birliklerle buluşmak üzere dikkatle ayarlanmış bu planın (planın başarısızlığını takip eden haftalarda ortaya çıkartılan ve bir zamanlar çok önemli mevkieerde bulunmuş çok sayıda görevlinin bulaştığı) ayrıntıları, ordu tarihçileriyle kralcı tarihçiler tarafından özenle incelenmiştir. Özetle, kısmen ruhbanın yurttaşlardan oluşturulmasına öfkelenen, kısmen dış destek vaaadinin ayartmasına kapılan, kısmen de Parisliler'in ileride yapabileceklerinden korkan kraliyet ailesi, İsveçli soylu Axel Fersen'in de yardımıyla sınıra doğru kaçmışlardı. Tarihçiler, bekleneceği gibi, yönlemsel ve siyasal yanlılıklarına bağlı olarak bu

girişimi pek çok biçimde anlattılar (ya da daha ziyade hep aynı ideolojik konumdan bakarak değişik hikâyeler anlattılar). Kralcılarının ve onlara yakınlık duyanların dokunaklı anlatılarında Louis'nin onuru ve kararlılığı, Marie-Antoinette'in soylu sükûneti ve çocuklarının uyku yüzle-
rindeki anlam veremedikleri dehşet duygusu öne çıkmaktaydı.¹⁷ Ondokuzuncu yüzyıl ortalarının büyük romantik cumhuriyet tarihçisi Jules Michelet, kraliçenin, kılık değiştirmiş olan çocuklarının kıyafetleriyle aptal bir kız çocuğu gibi eğlenmesini ve Louis'nin destekçilerine (Lafayette, Bailly, Montmorin) ihanet ederek onları Parislilerin öfkesine terk etmesini yerd. Marksist Albert Soboul, burjuva devrimiyle aristokratik tepki arasındaki mücadeleyi öne çıkardığından ve karakter gelişimine ya da olay örgüsündeki inkişafalara dermanı kalmadığından, yorumuna onu renkli kılacak hiçbir ayrıntı sokmadı.¹⁸

Yine de, hemen bütün anlatıların üzerinde anlaştığı birkaç ayrıntı da yok değildir. Anlatıcılar, Marie-Antoinette'in gösterişli İsveçli "dostu" Kont Axel Fersen'in (gerçi onu şövalyeliğin Kuzeyli burcu mu yoksa kraliçenin âlem dostu olarak mı tasvir ettikleri ayrı bir sorudur) rolünün büyük olduğu konusunda hemfikirdirler ve ekseriyetle kaçacakları arabanın gizli bir şekilde yapımıyla ilgili ayrıntılarla oyalanırlar.¹⁹ Bunun yanında, ondokuzuncu ve yirminci yüzyıl tarihlerince de desteklenen dönemin anlatılarının çoğunda, Varennes'de durduktan sonra kraliyet ailesinin hafif bir şeyler yiyip içtiğinden (ya da bir güzel kafayı çekmiş veya abartılı bir yemek de istemiş olabilirler) söz edilir. Gerçekte, yabancı komplocularla, ihanete uğramış güven duygularıyla ilgili pek çok hikâyede bu tür ayrıntılar, bu özgül semiyotik kümelenme garip bir düzenlilikle boy gösterir ve tuhaf bir yavanlık tadı verir.²⁰

Alalecele basılan yığınla broşür ve gazete özetlerinin okurlarına anlatıldığına göre, kraliyet ailesini taşıyan araba, ilk olarak içinden geçtiği Champagne'da küçük bir kasaba olan Sainte Ménéhould'un postane müdürü Jean-Baptiste Drouet'nin gözüne çarpar. Kuşkulananmakla beraber emin olamayan Drouet, tepeleme yüklü arabanın yoluna devam etmesine izin verir. Fakat hemen ardından sezgilerinin doğruluğuna kanaat getirerek ve ulusuna olan vatanseverlik görevini idrak ederek bir dostunu yatağından kaldırır ve birlikte arabanın bir sonraki durağı olan Varennes'e kraldan önce varmak için hazırlanırlar. Oraya vardıklarında, Drouet, bakkallık ve mumculuk yapan cemaatin Sauce adındaki *procureur*üne (seçilmiş halk savcısı) arabayı geçirmeme talimatı verir. Araba vardığında kâğıtları incelenir, her şeyin düzenli olduğu görülür. Ama Drouet arabanın gönderilmemesinde ısrar eder. Saatin geç olduğunu (neredeyse geceyarı-

sıdır), sokakların da tekinsiz olduğunu düşünen Sauce, yolcuları şafağa kadar tutmanın iyi olacağına karar verir. Sonra —o önemli ayrıntının geçtiği yer burasıdır— “Barones Korff” ile dostlarını dükkânının üst katındaki bir odaya davet eder. Prudhomme’un *Revolution of Paris*’ine göre, ellerinde yabalarıyla öfkeli bir kalabalık aşağıda beklerken, Sauce “biraz dinlenmek isteyen yolculara konukseverlik göstermiştir”.²¹

Broşür yazınında ve kralın tutuklanışını yeniden anlatan bütün ondokuzuncu yüzyıl yazınında, kralın dürtüsü ve planın nasıl yanlış gittiği konusunda anlatılanlar değişmekle birlikte, hepsinde Sauce’un konukseverliği ayrıntısına değinilir. Bölgede yaşayan birinin tanıklığına dayandığını iddia eden bir broşürde, Louis, mumcunun peynirinden yerken, onun Burgonya şarabıyla kadeh kaldırırken resmedilmiştir; Imprimerie Nationale’in resmi yorumunda, kralın yakalanıp Paris’e götürülmeden önce tabak tabak yemek yediği anılmıştır. Sökülen Bastille’in parçalarının bütün Fransa’ya dağıtılmasını planlayan bir girişimci olarak ünlenen Pierre François Palloy, cebinden harcayarak Varennes’e gittiğini iddia ederek, kendisinin de kralı yemek artıklarıyla dolu bir masanın etrafında dolaşırken gördüğünü bildirdi.²² Firari aileye yolculuğun son ayağında askeri eskort sağlayacak olan (fakat onun yerine ormanda yolunu kaybeden) Choiseul dükü, nihayet Varennes’e vardığında, kraliyet ailesinin, üzerinde ekmekle birkaç bardak duran bir masanın bulunduğu küçük, sade bir odada tutulduğunu görür; ileriki tarihlerde kralcılar Sauce’un kralına “son derece yavan bir yemek” çıkardığını anlatmak için dükün 1822’de yayınlanan anılarına dayandılar.²³ *Great Dictionary of the Nineteenth Century*’inde, Larousse’un bile nispeten kısa “Varennes” madde-sinde kralın Sauce ile birlikte yemek yediği, kadeh tokuşturduğu belirtilir.²⁴

Hiç de olayların akışını değiştirecek mahiyette olmayan bu ayrıntının ısrarla yinelenmesini nasıl açıklayabiliriz? Devrimin en ünlü olaylarından birini anlatanlar için kralın Varennes’de gece geç saatte yediği yemekte onu önemli, hatta görünüşe göre elzem bir nokta yapan ne vardı? Anlatana bağlı olarak ayrıntının anlamı da hatırısayılır biçimde değişebilmekte, ya açğözlülüğün veya basitliğin ya da pisboğazlığın veya cimriliğin altı çizilmektedir. Öyle ki, örneğin kralcı anılarda Sauce’un ekmekten ve yerel şaraptan oluşan “yavan” ikramı kasabanın kralına saygısızlığını göstermek için vurgulanırken, cumhuriyetçi anlatımlarda aynı ayrıntıya halk savcısının zarif yalınlığının kanıtı olarak temas edilmiştir. Yine de, sanki öykü bu yemek molası olmadan anlatılamazmış gibi, yemek artıklarıyla dolu masa olduğu gibi kaldı: Ta ki 1830’ların kraliyet ailesi resim

ustası Ary Scheffer'in yorumunda bu sahne, ekmek kırıntılarıyla kaplı masanın yerine, bir yazı rahlesi ve mürekkep hokkasıyla resmedilsin.²⁵

Garnizonun bulunduğu kasabaya giden en kestirme ve güvenli yol kraliyet ailesinin Champagne eyaletini kat etmesini gerektirdiğinden, seyahatin gastronomik bir kılavuz olarak okunması kaçınılmazdı: önce peyniriyle (Brie) ünlü Meaux; sonra, yazarı bilinmeyen bir anlatıma göre, Louis'nin ısrarıyla kasabayı ünlendiren hazır domuz paçasından tatmak için durdukları Sainte Ménéhould; çok yerinde bir isim olan Monsieur Sauce'un (terbiye) evinde tutuklanmaları; Paris'e dönüşleri sırasında şampanya şişelenen Epernay'den geçiş; bütün bunlar, Cockaigne Ülkesi'nde hacıların ilerleyişini andırmaktadır. Sonunda kralı tanıyan da, adı alegorik açıdan manidar (Mangin; 'mangeant'la –"yiyen"– hece benzerliği vardır) Varennes kasabasının cerrahıydı. Hatta, dönemin bir imgesinde, Louis, belindeki beyaz önlüğünden bıçaklar sallanırken, kolunun altında küçük bir domuz olduğu halde, aşçı kılığında Paris'ten kaçarken resmedilir; hikâyenin bir başka yorumundaysa, Tuileries'yi bu kılıkta terk eden Marie-Antoinette olduğu iddia edilir.²⁶ İşin gerçeği, o ünlü atlı arabadaki kimse aşçı kılığına bürünmüş olmamakla birlikte, bu dönemde gastronomik izlekler öylesine yaygındır ki yanlış anlamalar ve seraplar biçiminde patlak vermelerinde şaşılacak bir şey yoktur.

Aşçılar çoğalırken yiyenler de çoğaldı ve Louis onların arasında ilkti. Kralı sınıra doğru çılgınca koşturmasına devam etmeden önce Sainte Ménéhould'ta, huzur içinde birkaç domuz paçası yemek için mola verirken gösteren sahneler kraliyetin açgözlülüğüne yorulmuş; "Özgürlüğün Restorancısı" sefiş arzuları olan bir restoran müşterisine dönüştürülmüştü.²⁷ Özetle, Louis bir domuzdu; bazı şaklabanlar Tuileries bahçesine "kayıp domuz" ilanı aşmıştı; Paris'in dükkânlarında satılan düzinelerce karikatürde kraliyet ailesi domuzlara has özelliklerle resmedilmekteydi.²⁸ O sebeple, domuzun ayağını yiyen Kral bir yamyamdı. Hiçbir şey iştahını kesemezdi; yenebilir hiçbir şeyden tiksинmezdi. Fakat bu hicivlerde erdemsizliğin şahikası olan açgözlülüğten daha fazla bir şey iş başındaydı: bu metinlerde, Louis, sadece pisboğazlığı nedeniyle değil, hesabı ödemediği için de yerilmekteydi. Kralın suçu hem ahlaki hem de bir anlamda ekonomikti.

Bazı metinlerde çok açık, bazılarında incelikle hissettirilen ya da ima edilen bu izlek, tıka basa yemek, yutmak ve sindirmekle ilgili metaforların hesabı ödeme tartışmalarıyla iç içe geçtiği radikal bir dilde doruğa vardı. Geniş bir okur kitlesine sahip *Revolutions of Paris*, Louis'nin başkentten kaçışıyla ilgili yorumunda şöyle diyordu: "Haşmetli yamyam bütün varlı-

ğımızı mideye indirdi; halkın ekmeğinden kendine altınlar yaptıktan sonra bizi beş paraya muhtaç edip gidiyor (...) *kralın yokluğundan yanıp yakınmaları* (vurgular özgün metinde) ne kelime; XVI. Louis'nin kaçtığı haberine tepkileri göstermektedir ki halk tahttan artık *bıkmıştır* [vurguyu ben ekledim: buradaki Fransızca sözcük *saouldur*; çoğu zaman İngilizce'ye ya "stuffed" (tıka basa doymuş) ya da "falling-down drunk" (korkütük sarhoş) olarak çevrilir] ve onun faturasını ödemekten iğrenmektedir."²⁹ Bu anlatıda, iştah, intizamsız ve muvazenesizdir; ihtiyaçla tüketim birbiriyle ters orantılıdır. İnsanları, parayı, ekmeği yiyen kralın gözü hâlâ doymaz, ne var ki, altından ve geçim imkânlarından yoksun kalan, tükenmiş halktır, "tıka basa doymuş" olduğu söylenen monark değil. Bir sonraki sayıda, Prudhomme, kral yoluna sıralanmış, dikine tuttıkları kargılara ekmek somunları takmış Parisliler'i betimleyerek anlatısını sürdürür: böylelikle, halk, Louis'nin kısa yokluğunun zorluğa değil, bolluğa neden olduğunu göstermektedir.³⁰

Parisliler ekmekten sancaklarıyla sokaklarda toplanmış olabilirler de, olmayabilirler de; asıl önemli olan, bu imgenin nasıl bu denli hazır ve nâzır olabildiğidir? *Courrier français*'ye göre, arabayı Varennes'de Drouet'nin uyanıklığı ya da Sauce'un sebatı değil, ("yemek içmek istediğinden") kralın açgözlülüğü durdurmuştu.³¹ Sauce'un ya da başka bir görevlinin Louis'yi tanıdığı o kesin anı anlatan imgelerde ileri sürülen, ölçsüzlikle nihai hesabı ödeme anının buluşmasıydı; sanatçılar yakında yakalanacak olan kralı masaya oturtular ya da en azından yanına bir parça ekmekle bir iki şişe yerleştirdiler. Tutuklanışını anlatan, en sık (Desmoulins'in *Revolutions de France et de Brabant*'ından) röprodüksiyonu yapılan gravürlerden birinde, kral, gerçekte Sainte Ménéhould'ta bir restoranda ya da handa ("At the Sign of the Runaway") oturmuş domuz paçasını huzur içinde kemirirken tevkif edilir (Resim 5).³² Mutlulukla uzaklara bakmaktadır; ne ona acele etmesi için işaret eden kraliçeyi ne de onu tutuklamaya gelen düzgün, kibar adamı görmektedir; hatta tuhaf biçimde yanına hayalet gibi çiziktirilmiş domuzu da görmez. Şahanelerinin açgözlülüğüne, aynı ölçüde bir benlik tatmininden ibaret olan mastürbasyonun ya da yozlukta ondan geri kalmayan oral seksin gölgesini düşüren, bir elinde penisi andıran domuz paçası, diğer elinde şarap kadehiyle Louis, hesap ödeme anının geldiğini tamamen unutmuş görünmektedir, ve pek çok restoran müşterisi gibi işin zevkini biraz daha uzatmak, daha çok yemek ısmarlayarak kalkışını geciktirmek niyetindedir. Karikatürde subayın ortaya çıkış anı, subayın, kralın *assignat* (Devrim'in banknotu) üzerindeki imgesini, karşısında oturan tıknaz adamla karşılaştırdığı an olarak resme-



Le Roi mangeant des Pieds A La Sainte Meneshould
 Le Maître de poste Confronte un Assignat Et Reconnoit
 Le Roi.

Resim 5: XVI. Louis'yi masada tutuklanırken gösteren birçok popüler imgeden biri. Burada, Sainte Ménéhould'daki domuz ziyafetine kaptırmıştır kendisini ve bunun dışındaki her şeye kayıtsız gibidir.

dilmiştir. Bu noktanın daha belirgin kılınması için, subay, parayı uzatarak Louis'yi işaret etmektedir: aradaki benzerliği göstermekten çok, krala yediğı domuz paçasının hesabını getirmiş gibidir. Tanıma sahnesi aynı zamanda hesap ödeme sahnesidir de; subayın tuttuğı banknot, bir ödeme kipi olmaktan ödenecek bir hesap pusulasına dönüşür. Kralın hesap pusulasında bir şey yazmaz; orada sadece “yiyici” vardır: yediğı domuz paçasını kral kendiyle ödemek zorundadır.

Tutuklamayı anlatan diğeryorumlarda Louis masada oturur, kraliyet ailesinin öteki fertleri de oradadır; atlı arabadan ya da firara herhangi bir göndermeden eser yoktur (Resim 6). Prieur ile Berthault, çıplak, karanlık bir oda sunarlar okura; dik kargılarla meşalelerden yükselen duman, sert, sözde Goliathvari bir sahneyi akla getirmekle birlikte, masayı alıkoymuş ve onu yemeklerle donatmışlardır. Bir başka yorumda, bir düzine subay odaya daldığında, Louis, eli bir şarap şişesinde olduğı halde, şiş göbeğini daha da belirginleştiren bir beyaz peçeteyle masada oturmaktadır (Resim 7). Önde, yanında kılıcı sallanan ciddi görünüşlü bir adam, Louis'nin *assignat* üstündeki resmini göstermektedir; fakat, solda en açık biçimde görülen figür, beyaz Frigyalı bonesinden ve önlüğünden namuslu bir zanaatkâr olduğı anlaşılan, ama aynı zamanda aşçı gibi de görünen kişidir. Kralı tutuklamaya gelen subaylar, hilekârlığıyla bilinen bir müşterinin hesabı ödmeden tüymesini önlemek için orada bulunan restoran personeli gibidirler her halleriyle.

1791 Temmuz'unun son haftasında, tutuklanan kraliyet ailesi Paris'e geri gönderildiğı sırada, Kurucu Meclis monarkın kaderini ele aldı ve sonunda Fransa'nın düşmanları tarafından suiniyetle “kaçırılan” Louis'nin geri dönmesinden “büyük sevinç” duyulduğunu belirterek olayı kapattı. Louis'yi ulusu yüzüstü terk etmekle suçlanmaktan korumaya çalışmak (ne kadar sıırıtsa da) mümkündü belki, ama açğözlülük suçlamalarından temize çıkarmak için kimsenin yapabileceğı fazla bir şey yoktu. Bütün tutuklama sahneleri yetmezmiş gibi, Capetler'in Paris'e dönüşünü anlatan haberlerde, (yirminci yüzyılda olaya monarşist bir açıdan bakan André Castelot'nun başkente dönüşün tam bir sadelikle vuku bulduğunu kanıtlamak için mönünün bir kopyasını vermeyi gerekli görmesine neden olacak kadar) ailenin yemek molalarıyla ilgili yorumlar yer aldı. Hem Prudhomme hem de Desmoulins tutuklamanın kralı hiç sarsmadığını, Claire'de iştahla yemeğini yediğini, Pantin'de de bir şeyler atıştırdığını yazdılar.³³ Kralın hazım sürecini yakından izleyen Desmoulins'in savına göre, içinde tahtın mücevhherlerinin ya da devlet sırlarının bulunduğı sanılan arabanın arkasındaki mühürlü bölmeden portatif bir tuvalet çık-

mıştı.³⁴ Paris'in ortasındaki Tuileries Sarayı'na dönen Louis'ye, sanki yorucu bir av partisinden dönmüş gibi, yemekte kızarmış tavuk yiyeceği bildirildi.³⁵

Bu anekdotlarda ve imgelerde hesabın ödenmesiyle açğözlülüğün biraradalığı, Louis'nin tutuklandığı yeri sürekli olarak bir restorana dönüştürdü; aşırı yemenin mali sonuçları restoran dışında başka nerede bu denli aşikâr olabilirdi? Sadece açğözlülüğün kendisi bile aristokratik sefahatin bir örneği olabileceken ve faturayı ödeme sahnesi herhangi bir dükkânda, pazar yerinde ya da muhasebe bürosunda da pekâlâ gerçekleşebilecekken, bu ikisinin birlikteliği bir restoranın varlığını gerektiriyordu; o yüzden, Varennes, monarkın *quart d'heure de Rabelais*'si olarak kendini gösterdi. Bourbonlar'ın on beş dakikası, olanca çarpıcılığıyla önceki '*grand couvert*'lerinin tersine dönmüş bir haliydi. Bir zamanlar kralın masada haşmetle parıldadığı yerde şimdi kaba bir açğözlülükten başka bir şey görünmüyordu. *Couvert* şimdi sadece bir dekordu; harcamanın yapıldığı sahnenin geçtiği bir dekor.

Şüphesiz, Louis aslında bir handa ya da restoranda durmamıştı; ama bunun bir önemi yoktu; onu bir masaya oturtmak, kralın suçunu durdurulan arabalar, hazırlanan tutanaklar gibi tarihsel açıdan daha doğru sahnelerin yapamayacağı kadar dolaysız ve elle tutulur kılmaktaydı. Louis'yi atlı arabadan masaya getirmekle, bu imgeler, ekseriyetle monarşiye isnat edilen tamahı bedensel bir nitelik haline getirdi; öyle ki, banknot üzerindeki resimden gerçekleşen bir tanıma işlemiyle, bir maliye problemi olduğu kadar, devrimci açıklık ve monarşik düzenbazlık arasındaki zıtlaşmayı ortaya koymak da mümkün oldu. Bütün bu anlatılarda, Louis, hesap pusulasını almakta, ama ne çetelenin uzunluğunu idrak edebilmekte ne de monarşi için bedava yemek günlerinin sona erdiğini fark etmektedir. Tersine, bütün bu fantezi ürünü restoran sahnelerinde, kral, karşısına hesap çıkarılmış olmasından dolayı tamamen şaşkındır; anlatıda örtük olarak var olan neden-sonuç ilişkisinden afallamıştır. Yeni hizmet modelinin savunucuları, 1780'lerde, mönünün müşterilere yemekleriyle keselerini ayarlama imkânı verdiğini söylemişlerdi, ama Louis'nin tıpkı Rousseau gibi oldukça dokunaklı biçimde uygunsuz bir müşteri olduğu, mönüye ve hesap pusulasına aşına olmadığı ortaya çıktı. Öyle görünüyordu ki, kral hâlâ fiyatların sabit olmadığı, yemeğin maliyetinin onu yiyenin kimliğine ve "niteliği"ne bağlı olarak az ya da çok değişebildiği ya da hiçbir şeye mal olmadığı bir dünyada, özetle, birilerinin *couvert*lerinin –tanım gereği– başkalarınınkinden daha yüce ve kamusal olmaya daha uygun olduğu bir dünyada yaşamaktaydı.



Resim 7: Varennes'den bir başka oburluk ve hesap sahnesi. Şefe benzeyen beyaz giysili adama özellikle dikkat edin.

Varennes'de tutuklanan Louis bir restoranda nasıl davranılmayacağına dair örnek oluştururken, Devrim'in ilk şehidi olan, bir restoranda öldürülen Michel Le Peletier de Saint-Fargeau da tersine tanıklık etmekteydi. Fransa'nın en varlıklı adamlarından biri olan, Paris Parlamentosu yargıçlarından Le Peletier, Yonne soylularının temsilcisi olarak 1789'da Tabakalar Meclisi'ne seçilmişti. Sonra hızla bir "vatansever", ardından da Jakoben oldu; 1791 tarihli Ceza Yasası'nı hazırladı; bir süre meclis sekreterliği yaptı ve Jakoben Kulübü'nün bütün üyeleri gibi eski kralın ölüm cezasına çarptırılması yönünde oy kullandı. 20 Ocak 1793'teki o ölümcül oylamadan kısa bir süre sonra, Louis'nin giyotine gönderilmesinin üzerinden yirmi dört saat bile geçmeden, Le Peletier, eski bir kraliyet muhafızı olan, Pâris adında öfkeli bir kral yanlısı tarafından bıçaklandı.

Le Peletier'nin ölümü, tarihçilerin ilgisini esas olarak Jacques-Louis David'in düzenlediği seçkin cenaze töreni ve aynı Jakoben sanatçının çizdiği ölüm yatağı portresi açısından çekmiştir.³⁶ Ne var ki, Le Peletier'nin bıçaklanışını gösteren sahneler, en az onu yüceltenler kadar açıklayıcı olabilmektedir; çünkü, restoranda geçen bir sahne olduğundan, kralın Varennes'de tutuklanışını gösteren sahnelere bir eş ya da karşı örnek olarak okunmayı talep etmektedir. Kralın açgözlülüğünün yerinde Le Peletier'nin kanaatkârlığını buluruz; gördüğümüz gibi, 1791 Haziran'ının broşür ve gazetelerinde XVI. Louis'nin yemekleriyle ilgili ayrıntılar beklenmedik ölçüde önemli bir rol oynar; oysa restorandaki cinayetle ilgili hikâyelerde mönüler, ekmek kırıntıları ve salamura domuz paçaları yer almaz. Masanın çevresindeki dekorlar açısından, iki anının tasvirlerinde de yaygın bir ekonomik titreşim gözlenmekteydi: XVI. Louis'nin Varennes'de tutuklanışını gösteren karikatürlerde hem kralın yemeği yediği hem de yediğinin parasını ödemekten aciz olduğu vurgulanırken, Le Peletier ile ilgili imgelerin çoğunda yediklerinin parasını ödemeyi istediği öne sürülmekteydi; ikincisi, ilkinin savurganlığını dengeleyecek biçimde, ölmeden önce bütün hesaplarını kapatmak için acele eder.

Le Peletier'nin öldürüldüğü Palais-Royal restoranının sahibi Dominique Février, Genel Güvenlik Komitesi'ne, vekilin, kendisinin (Février) genellikle tezgâhın arkasında durarak nezaret ettiği odadan ayrı bir odada oturduğunu anlattı. Louis'nin kaderi hakkında saatler süren tartışma yüzünden, Le Peletier akşam yemeğine her zamankinden daha geç gelmişti ve Février, onu karşılamaya gitmek yerine, yemeklerini çoktan bitirmiş olan diğer müşterilerinin hesaplarını tahsil etmek için tezgâhından ayrıl-

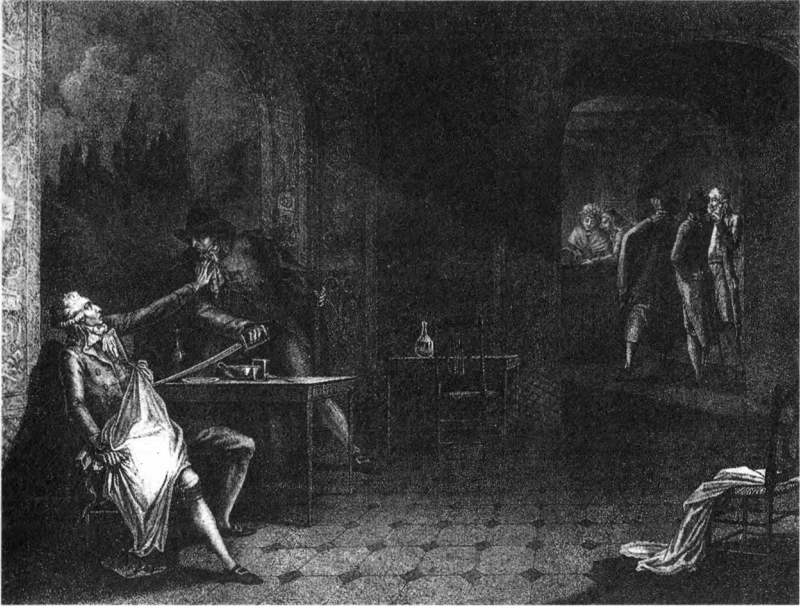
mamıştı. Ama ansızın bir bağırta kopmuş, ılımlı bir tonla “olağandışı bir hareketlenme” diye tarif ettiği bu vaka üzerine Février ikinci odaya koşmuş, odaya girdiğinde yabancı birinin bir süvari kılıcını “Bay Saint-Fargeau’nun göğsü”ne sapladığını görmüştür. Anlattıklarına göre, yiğit restorancı saldırganla boğuşmuştur, ama nafîle. Pâris kaçınış, Février de acı içinde kıvranan vekile dönmüş, garsonlarını doktora ve polis komiserine yollamıştır.³⁷

Görevliler tarafından sorgulanan restorancının iki garsonu çok benzer hikâyeler anlatırlar: Lepine, ikinci odadaki garson, akşam yemeklerini düzenli olarak restoranda yiyen Le Peletier’yi çok iyi tanıdığını söyler. Lepine’e göre, vekil başka birinin karşısında bir masaya oturmuştur ve ilk yemeğini henüz bitirmiştir. Lepine de vekilin ikinci yemeğini getirmek üzere mutfığa gitmiştir. Daha birkaç dakika bile geçmeden, Lepine odaya döndüğünde Février’nin Pâris’le boğuştuğunu görmüştür. Durand’ın, ön odadaki garsonun anlattıklarına göre, canice saldırıyı görmemiş olmakla birlikte, sert sözler duymuş ve kendisine seslenilmesi üzerine Février’nin yardımına koşmuştur.³⁸ Bütün görgü tanıklarının anlattıklarına göre, saldırgan yemeğini ilk böldüğünde Le Peletier masasında sakince oturmaktadır; saldırgan, vekili çarçabuk haklayıp ustaca kaçmıştır.

Cenazesinde yapılan konuşmalar gibi, olaydan sonra çıkan broşürlerde ve yaratılan imgelerde Le Peletier’nin son dakikaları farklı bir yorumla sunuldu; suikast, eksiksiz bir vatanseverlik etkisi yaratacak biçimde kırpılmış ve süslenmişti. Bu yorumlar arasında en ünlüsü olan (gerçi şimdi tahrip olmuş olsa da, bütün Terör dönemi boyunca Konvansiyon’un toplantı salonunun önünde, bir başka Devrim şehidi olan ve 1793 yazında banyosunda öldürülen gazeteci Marat’nın aynı ölçüde ünlü portresiyle birlikte asılı duran) David’in ölü adam portresinde, Le Peletier’nin hiç de çekici olmayan başının yerine genç bir Yunan tanrıçasının başı konmuştur.³⁹ Benzer biçimde, Le Peletier’nin son sözleri de hayli bir değişime uğratılmış, (vekil Maure’un Konvansiyon’a ilk raporunda) hüzünlü bir “üşüyorum”dan (cenaze alayının taşıdığı bir sancaktaki ifadeyle) kahramansı ve ateşli bir “kanımı ülkem için dökmekten mutluyum; umarım özgürlüğü ve eşitliği sağlamlaştırmaya ve onlara düşman olanları ifşaya hizmet eder”e dönüştürülmüştür.⁴⁰ Öyle de oldu. Yine aynı biçimde, Le Peletier, ölümünden sonra da Février’nin restoranının civarında gezinmeye devam etti; gazeteciler, anı yazarları ve sanatçılar, kahramanı küçük masasından alıp Février’in tezgâhına kaydirdılar; böylece sahnenin anlamı da değişmiş oldu.

Le Peletier'nin öldürülmesiyle ilgili ilk resmi raporlarda restorancıyla ekibinin anlattıkları tekrarlanıyordu; ama yirmi dört saat içinde devrimci şehit menkıbesinin talepleri ayrıntıları değiştirmeye başladı. Félix Le Peletier'nin (katledilen vekilin kardeşi) yazdığı bir methiyede, Le Peletier, her zamanki "sade yemeği"ni yemek üzere Février'nin restoranına gitmişti. Orada (yani, garsonun hikâyesinde olduğu gibi, karşı masada biri varken değil), rutubetli, "basık bir zemin katta" tek başına otururken, ilkin Bayan Février'ye öfkeli bir nutuk atmış olan Pâris'in saldırısına uğramıştır.⁴¹ Cinayeti Konvansiyon'a ilk anlatan kişi olan Auxerreli vekil Nicolas-Sylvestere Maure da Le Peletier'nin yalnız oturduğunu söylemişti: "Yandaki kabinden çıkan altı kişi önüne dikildiğinde yemeğine henüz başlamıştı."⁴²

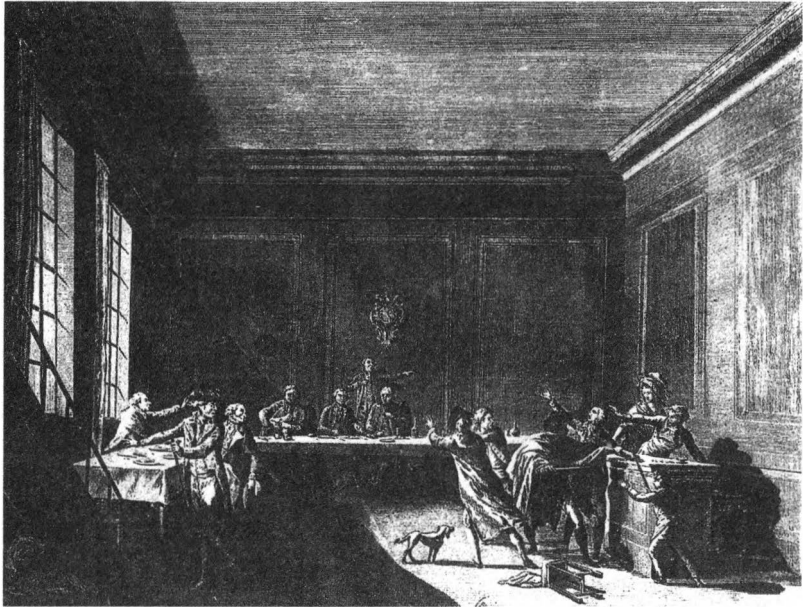
İleride, Prudhomme'un *Revolutions of Paris*'inin Ocak 19-26 sayısında anlatılan sahne şuydu: vakur sükûneti ve vatanseverlik kokartıyla tanınan Le Peletier, bir grup kiralık katilin desteğini arkasına almış Pâris



Resim 8: Brion'un yaptığı "*Le Peletier'nin Katledilmesi*", vekili görece varıl bir bölmenin içine yerleştirir. Kapı aralığından Madame Février ile birlikte hesap gören diğer konuklar görülür ama Le Peletier'nin böyle bir şansı olmayacaktır.

ona yaklaştığında köşedeki masalardan birinde oturmaktaydı. Haydutlar kapıyı tutarak Le Peletier'yi odadaki diğer müşterilerden tecrit ettiler; o yüzden, daha ölmeden önce tecrit edilmiş, yapayalnız bir durumdaydı. Brion'un oldukça ayrıntılı kabartmasında çok daha iyi giyimli görünen Le Peletier –peçetesi düğme deliğinden cebine doğru uzanmakta, elverişli bir hedef oluşturmaktadır– kırsal, yiyecekleri konu alan duvar resimleriyle süslü bir odada tamamen yalnız başına oturmaktadır (Resim 8). Kemerli girişin altında Février'yi değil, tezgâhta durup sakın sakın diğer müşterilerinin hesaplarını tahsil eden karısını görürüz. Burada, Le Peletier'nin çevresinde ve kılığında özel bir mütevazılık yoksa da, kara suratlı saldırganın siyah elbiseleri ve yüzündeki buruşma, çıplak masanın üstünde iyiyle kötü arasında bir savaş yaşandığını düşündürmektedir.

Konvansiyon'a yaptığı resmi açıklamada, Adalet Bakanı Dominique-Joseph Garat, bir başka yorum daha getirir: "Le Peletier, Palais Royal'de



Resim 9: "Le Peletier'nin Katledilmesi"nin vekili hesabı ödediği sırada tezgâhta bıçaklanırken gösteren, yeniden çalışılmış bir örneği. Paylaşılan masalar ve çıplak duvarlarla daha "Spartalı" bir ruha sahip olan tasvir, sahneyi Jakoben retorikle uyum içine yerleştirmiştir.

(sic), Février'nin restoranında yemeğini yemişti. Pâris içeri girdiğinde, o, tezgâhta, yediğı yemeğın parasını ödüyordu.”⁴³ Önemssiz bir mesele gibi görünebilir, fakat ayrıntıdaki bu değışiklik, en az cenaze ilanında şehidin son sözlerinin değıştirilmesi kadar önemliydi. Çünkü Le Peletier'yi masadan, yani Louis'nin suç ve mahkûmiyet mahallinden alıp (hesabı) ödeme anına götürmüştür.⁴⁴ Güvenilir bir müdavim olarak (garsona göre Le Peletier o zamana kadar “sadece dört öğün kaçırmış”tı) vekilin hesabını her yemekten sonra değil de haftada ya da ayda bir toplu olarak ödemesi muhtemelken, cinayetin resmi anlatısında hesabı kapatmak için acele etmektedir. Aynı şekilde, çok sayıda sanatçının muhtemelen Garat'nın olaylarla ilgili yorumuna dayanan temsillerinde Le Peletier ile Février tezgâhta birlikte gösterilir; hatta Pâris onun işini bitirdiğinde bile Le Peletier hesabı ödemektedir (Resim 9). Gerçek bir vatansever ölürken bile ulusuna ödenmemiş fatura bırakamazdı.

Dolayısıyla, firari monarkla cinayete kurban giden Jakoben, konukseverlikle toplumsal değışme üzerine, restoranın temel ekonomik mantığıyla (müşteri bir ürünü tüketir, sonra da parasını öder) takıntılı biçimde uğraşan bir dizi didaktik tablo ortaya çıkardı. Bu değışik anlatılarda kral sarakaya alınır, şehit onurlandırılırken aynı zamanda restorancı da standartlaşmış ödemenin ve mecburen görünür olan alışverişin gerçek bir ikonuna dönüşür. Barère'in herkese ayrımsız kardeşlik etmekle ilgili uyarıları gibi, sofra başında hesap ödenmesiyle ilgili devrimci imgeler de, müşteriye istediğini vermeye can atan restorancıda içkin olan konukseverliğin (1791'in konukseverlik tanımını bir yana atarak) temelini piyasa ilişkilerinde bulduğunu, “chacun son goût”nın, “chacun son écot”ya bağılı olduğunu hatırlatmaya hizmet etti.⁴⁵

“Eskisinden Daha Huysuz Müşteriler”

Thermidor'un dokuzunda (27 Temmuz 1794), Barère'in kardeşlik yemeklerini eleştirmesinin üzerinden iki hafta bile geçmeden, Robespierre'e karşı yapılan darbeyle Devrim'in en radikal evresi de sona ermiş oldu; Thermidor'un onunda bütün Paris'in derin bir nefes aldığı söylenir. Eğlence dünyasına doğru büyük bir dalganın ortaya çıkmasıyla modaya ve diğer fiziksel zevklere verilen büyük önem, bu ferahlamanın işaretlerinden biri olarak kabul edilir. Eski kralcı ve oyun yazarı A. V. Arnault, 1833 tarihli anılarında bu dönem için şunları yazdı: “Haz evrensel bir ihtiyaçtı, doyurulamaz bir ihtiyaç (...) gelecekten ödünç aldık, geçmiş

tazmin ettik (...) haz söz konusu olduğunda ona çok şey borçluyduk.” Arnault bu değerlendirmesinde hiç de yalnız değildi. Devrim’den sonra Fransa’dan kaçan soylulardan olan Kont Allonville, cumhuriyetçi yazar Louis Sébastien Mercier ve İngiliz John Millengen gibi ideolojik bakımdan çok farklı insanlar dahil başka yazarlar da anılarında bu görüngünün altını çizdiler; dahası, 1790’ların ikinci yarısında Paris’in şeffaf elbiseler, ufak oyuncak köpekler ve ananas nektarından oluşan bir keşmekeş olarak algılanmasına katkıda bulundular.⁴⁶

Zevke duyulan bu tükenmez iştah imgesine ayak uydurmaya çalışan Thermidor Konvansiyonu (Ağustos 1794-Ekim 1795) ile Direktuvar (Kasım 1795-Kasım 1799) rejimleri, restoranın ilk dönemdeki abartılı ihtişamıyla özdeşleştirildi; bu dönemin tarihçileri, Paris’i, siyaset değil, eğlence açısından bir numaralı şehir ilan ettiler.⁴⁷ Yüksek kolalı yakalarıyla, opera dürbünleriyle ve yarı çıplak dişi muadilleriyle (*merveilleuse*) bu *incroyable* (züppe) simalarda kişileştirilen söz konusu dönem, aylak bir havailik ve avare bir haz arama anlamına gelir oldu; sanki bütün ülke 1794 Ağustos’unda ansızın uyanıp şampanya içmekten, istiridye yulamaktan ve elbise değiştirmekten başka bir şey düşünemez olmuştu. Tarihyazımı (Thomas Carlyle’in Thermidor’un Tepkisi üzerine yazdıklarında okurlarına “sadece elbiselerin kesimine bakmaktan başka bir şey yapma” talimatını verdiği, her zamanki nefes nefese yazış tarzlarıyla Goncourt kardeşlerin restoranlardan, “bunca yeni mucize”den soluklarının kesildiği) ondokuzuncu yüzyılda en çok bu konuda uzdilli olmakla birlikte, hikâye özünde değişmedi.⁴⁸ Siyasal muhafazakâr *History of Everyday Life* dizisine katkıda bulunanlardan biri olan Jean Robiquet, Direktuvar’ın şanını kurtarmaya çalışırken okurlarına şunu temin ediyordu: üç beş bin sefiş dışında insanlar “tamamen burjuva bir hayat” sürmekten mutluydular;⁴⁹ fakat Robiquet’ninki çoktan yitirilmiş bir savaştı. Müstehcen bir popüler tarih çalışması olan *Love during the Revolution*’ın yazarı bile Thermidor’dan sonraki dönemin zevk ve sefa ethosunun anlatmaya gerek olmayacak kadar iyi bilindiğini kabul etmekteydi.⁵⁰

Görünüşte, bu hoppa yıllar, en azından Devrim’in alamet-i farikaları olan şevkle ve coşkuyla karşılaştırıldığında ya da Napolyon İmparatorluğu’nun erkeksi askeri ihtişamının tersine, tarihçilerden yeterli ilgiyi görmedi. Devrim’in devamından ziyade sonu olarak kabul edilen 1794 yazıyla 1799 arasındaki yıllar, kuşaklar boyu, tarihçileri, tiksintilerini gizlemeye gerek duymadıkları çalakalem yargılarda bulunmaya itti.⁵¹ Yirminci yüzyıl başlarında, Robespierreci Albert Mathiez, hiç şaşırtıcı olmayan bir biçimde, Thermidor sonrası dönemin “Konvansiyon’un içine

düştüğü açık bir lağım” olduğunu ilan etti; daha iyimser biri olan Amerikalı tarihçi R. R. Palmer bile, onyıllar sonra bu dönemi savunmaya çalışırken, yazdıklarını söyle bitiriyordu: “Direktuvâr bir hükümet gibi görülüyordu, gerçekten de öyleydi (...) fakat başlangıçtan itibaren bir cevher noksanlığı vardı.”⁵² Son zamanlarda, tarihçiler, dönemi yeniden değerlendirme yönünde ortak bir çaba içine girmişlerse de uçarılık çağları olarak Thermidor Konvansiyonu’yla Direktuvâr’ın hakim imgesinden yakalarını kurtaramadılar.⁵³ Nasıl oldu da haz, haklı olarak enflasyonla, savaşı ve sürekli ideolojik çatışmalarla nitelenen bir dönemin amblemi haline geldi? Ve nasıl oldu da restoran Paris’in sunduğu onca hazzın başlıca ikonlarından biri oldu?

O dönemde ve o dönemden sonra da, anekdot tarihi, bu dönemde restoranların yayılmasını eski özel şeflerin açık pazara girmelerine yormayı seçti. Bu sava göre, aristokratlar Fransa’dan kaçarken malikânelelerinde çalışan personeli geride bırakmıştı; kendilerini bir anda işsiz bulan şefler de tecrübelerini kârlı olabilecek işlerde kullandılar ve bir zamanlar aristokrasinin özel ikametgâhları olarak iş görmüş binalarda restoran açtılar.⁵⁴ Yüzyıl ortasında bu açıklamayı ileri süren Goncourt kardeşlere göre, Devrim’in gelişiyile “büyük soylu ve ruhban ailelerin aşçıları kendilerini sokakta bulunca, sadece efendilerine yemek yapmaktansa halka hizmet etmeye karar verdiler”.⁵⁵ Bir başka ondokuzuncu yüzyıl ortası gözlemcisi, bu ilk restorancıları, “yeni bir aristo-demokratik toplumsal düzene doğru ilk adım” olarak iyimserlikle selamladı; yirminci yüzyılda yazan Jean-Paul Aron ise şeflerin özel evlerden restoran mutfağına geçişini “yeni bir gastronomik rejimin başlaması” olarak tanımladı.⁵⁶

Ondokuzuncu yüzyıl başlarında Parisli restorancıların açık ara en ünlülerinden biri olan Antoine Beauvilliers, gerçekten de, bir soylunun mutfağından gelmişti; Palais Royal’ın işlek pasajında bir restoran açmak için kralın kardeşinin (müstakbel XVIII. Louis) malikânesindeki hamur işleri şefliği pozisyonunu bırakmıştı. Brillat-Savarin’in *Physiology of Taste*’inde sayısız müşterisine varlıklı bir evsahibi havasıyla davranır diye anlatılan, Marksist Hobsbawm tarafından 1800’lerin başlarında burjuvazinin zaferinin kanıtı olarak gösterilen Beauvilliers, bir zamanlar aristokratik bir ayrıcalık olan bir şeyin demokratikleşmesi olarak görülebilecek ilk restorancı örneğidir.⁵⁷ Ancak, Beauvilliers, kraliyet ailesi mensubu eski işverenlerinin Alpler’in karşı yakasına göç edip onu sokakta çaresiz bırakmasından dolayı kamu alanına girmedi. Tersine, Devrim’in patlak vermesinden çok önce, 1780’lerin ortasında kendi işini kurdu. Şık bir sokak olan Sainte Anne’da mobilyalı bir pansiyonda işe başlayan

Beauvilliers, 1787'de mali bakımdan zor durumdaki (eski işverenin kuzenleri olan) Orléanslar tarafından kraliyet malikânesi kiralık dükkânlarla ayrıldığında işini Palais Royal'e taşıdı.⁵⁸ Bourbonlar'ın hizmetinden ayrılma nedeni, girişimcilik arzusuna kapılması olabileceği gibi, (bütün diğerleri gibi) ailenin bu kolunun evdeki personelin yarısına çoktan yol vermesi de olabilir. Ancak, her iki halde de, Beauvilliers restoran işine girmek için Devrim'i beklemedi.

Özel malikânelerin daha az ünlü öteki eski çalışanları da restoranlar açtı; ancak, çoğu, Devrim'in patlamasından çok önce bu işe kendileri için girmişlerdi.⁵⁹ Örneğin, Jean-Baptiste LaBarrière 1779'da özel hizmetten ayrılarak St. Honoré Sokağı'nda lokantacılığa başladı.⁶⁰ 1782'de Palais Royal pasajı yakınlarında bir yer kiraladı ve burayı kısa zamanda dönemin en beğenilen restoranına dönüştürdü.⁶¹ Bundan beş yıl sonra oldukça şatafatlı bir yer olan Café Militaire'i alarak kafe işine girdi (perakende gıda işleri arasında nasıl kolayca hareket edebildiğine dikkatinizi çekerim) ve Palais Royal'deki restoranını eski çalışanlarına (Meuze'den yeni gelen Jean François ile Jean Baptiste Véry kardeşlere) sattı.⁶² Direktuar ve İmparatorluk döneminde Véry kardeşlerin iki restoranı, hiç kuşkusuz, başkentin en ünlü lezzet merkezleri arasında olmakla birlikte, sadece yerleri itibarıyla (biri Palais Royal'de, öteki Tuileries bahçelerindeydi) aristokratik imtiyazın ahfadı olarak da adlandırılabilirler.

1789'dan sonra, Eski Rejim'in aristokratlarından birinin eski şefi olmak, restoran işinde başarılı olmanın garantisi değildi. Monarşinin yıkılmasıyla birlikte, böyle bir tarih, o kişinin cumhuriyetçi bağlantıları olmadığına rahatlıkla tanıklık edebileceği gibi, yemeklerinin de mutlaka arzulanırlar olmasına dalalet etmiyordu. Kraliçenin mutfaklarında on yıl çalışmış olan Versailleslı Gabriel Charles Doyen'i düşünün. Ekim 1789'da kraliyet ailesinin Versailles'dan Tuileries'ye geçmesinden sonra Doyen de Paris'e gitti. Orada Robert'in ünlü Palais Royal restoranında bir yıl çalıştı. Fakat, özel hizmetkârların halka açık mutfaklara göçmesinin ve ayrıcalıkların demokratikleşmesinin bu yetkin örneği, küçük bir ayrıntı yüzünden başarısızlığa uğradı: Mayıs 1794'te Doyen tutuklandı, çarçabuk yargılandı ve "Eski Rejim'i ve eski işverenlerini özlemek"ten mahkûm edilerek giyotine gönderildi.⁶³ İşini "bulaşıkçılık" olarak tanımlayan Doyen, onu yerenlerin ve onu mahkûm eden mahkemeye başkanlık eden Fouquier-Tinville'in gözünde Marie Antoinette'in "mutfak şefi", kişisel hizmetkârı, güçlü ve tehlikeli bir uşaktı. Hizmetkârları karşı-devrim sempatizanları, işverenlerinin yumuşak ve kolaylıkla seferber edilebilecek "yaratıkları" olarak gören bir rejimin elinde ıstırap çeken sadece o da değildi.⁶⁴ Aris-

tokratlar evlerinde çalışanlardan şüphelenildiğini biliyorlardı: aşırı kralcı Auguste François Frénilly, 1792 Ağustos’unda Tuileries Sarayı’na yapılan saldırıdan sonra Paris’ten kaçtığında, şefin ve ‘maître d’hôtel’in de aralarında bulunduğu aile hizmetkârının gerekli pasaportları almalarını sağlamıştı.⁶⁵

Restoranların, aristokratların eski şefleri tarafından açıldığını söylemek, restoranların hem bir tür kültürel demokratikleşmenin ürünü hem de bunu yaratan öğelerden biri olduğu savunusu için elverişli bir stenografi haline geldi. Brillat-Savarin’in *Physiology of Taste*’inde ifade edildiği gibi, “birinci sınıf bir restoranda oturup on beş-yirmi frank harcayabilecek herkes, sanki prensin masasında oturuyormuş gibi muamele göreceğinden emindir”.⁶⁶ Fakat, yazar Louis Sébastien Mercier ilk kez (Goncourtlar, Aron, Héron de Villefosse ve muhtemelen daha pek çoklarınca da zikredilmiştir) “prenslerin, parlamenterlerin, kardinallerin ve rahiplerin aşçıları”nın restorancı olduklarını söylediğinde, Devrim’in aşçılıktaki hiyerarşiyi düzleyici etkisine methiyede bulunmuyordu. Tersine, “halk: eskisinden daha huysuz yiyiciler” başlıklı bölümde, bir zamanlar (tahmin edilebileceği gibi Federasyon Bayramı’nın o muhteşem günlerinde) son derece ince ve dürüst olan Paris’in sıradan insanların aristokratik uyuşuklukla ve asilzade erdemsizlikleriyle yozlaştığını ileri sürdü. “Güzel yemek,” diye başlıyor Mercier’nin makalesi, “işçiyi küstah, uyuşuk, sefiş, açgözlü ve obur yaptı.”⁶⁷ Terör döneminde suçlanıp hapse atılincaya kadar Devrim’i coşkuyla destekleyen Mercier için aristokratların malikânelelerinde çalışan eski şeflerin artık maharetlerini Paris’i yedirip içirmekte kullandıklarını düşünmek, Devrim’in eksikliklerini mahkûm etmenin bir yoluydu. Özetle, Mercier, Barère’in iddiasını ileri sürüyordu: aristokrat lezzetler cumhuriyetçi terbiyeyi bozdu ve dürüst yurttaşlara mikrop bulaştırdı. Mercier, Devrim’den beri yemek ilmindeki büyük ilerlemeler üzerinde dururken bunu övgü olarak, hatta siyasetle alakasız bir toplumsal yorum olarak yapmadı. Yaptığı, daha çok, en azından sofrasöz konusu olduğunda hızla Devrim sonrası haline gelmekte olan bir çağda Devrim’in şişman-sıska retoriğinden yararlanan keskin bir siyasal eleştiriydi. Restoranlarda verilen hizmete özgü ayrı masalar ve kendi düşüncelerine dalmış hülyalı müşterilerden söz ettiğinde, Mercier’nin yaptığı, proto-romantik bir murakabeye methiye düzmek değil, bencilliğin erdemsizliğini mahkûm etmektir; sıklıkla zikredilen, bir parça abartılı bir betimlemede, Méot’nun rue-des-Bons-Enfants restoranının dekoru Romalı yemek salonlarında atlı arabalarından inen tanrıçalara imada bulunurken, 1798’in Parisliler’inin yemeklerini Olympos Dağı’nda yediklerini değil,

Palais Royal'in fahişelerinin bile "antika" isimler aldıklarını, neo-klasik giysiler giydiklerini iddia etmekteydi.⁶⁸

Kendi gençliğinin ütopyacı romanı *Yıl 2440*'ta, Mercier, Fransa'nın müstakbel prenslerinin bir gün bedava ve herkese açık ebedi tabldotlara evsahipliği edeceklerini düşünmüştü.⁶⁹ Yaklaşık otuz yıl sonra, *Le Nouveau Paris*'yi (*Yeni Paris*) yazdığında, Devrim'in Fransızlar'ın sofra adabında yarattığı değişikliklerle ilgili çok farklı bir resim çizdi. 1770'lerin başında aklına iki olasılık gelirken (o sıralarda geçerli olan kişisel kazanç için özel sömürü sistemiyle devletin müdahale ettiği ve hancı prenslerin bulunduğu ülküleştirilmiş resim), 1797'de üçüncü ve öngörülmemiş bir durum olarak restorancıların saltanatının ortaya çıktığını gördü. Hancı prensleri bulmayı umduğu saraylarda, bir zamanlar soylularla piskoposların yanaşmaları olan restorancıları buldu. Méot'nun restoranındaki salonlarda "yemek, sipariş edilir edilmez geliyor ve yemeklerini orada yiyenler altınla tıka basa dolu olduklarından krallar, prensler, elçiler gibi muamele görüyorlardı".⁷⁰ Devrim, hancı prenslerin saltanatının habercisi olmak yerine, restorancı-kralları iktidara getirmişti.

O nedenle, restoranlar ne Terör sonrası kamu alanının ülküleşmiş buluşma yerleri olarak ne de imtiyazın demokratikleşmesinin kanıtı olarak Mercier'nin ilgisini çekti. Çekiciliklerinin nedeni, özellikle istiridye, karamela, kalkan ve başka pek çok egzotik tatlar sunmaları değildi, hatta uçarılığıyla ünlü Direktuvar döneminde bile restoranın küçük özel odalarının metresleri ağırlamak için mükemmel yerler olması da değildi. Restoranların Mercier'yi ve diğer gazetecileri büyülemesinin nedeni, daha ziyade, basit bir dille ifade edersek, olağanüstü pahalı olmalarıydı.⁷¹ Restorana gözü dönmüş bir harcama yeri olma ayrıcalığını tanırken, Mercier hiç de yalnız değildi: Jean-Baptiste Pujoux, okurlarına, Café Hardy'de o dönemin modası sayılabilecek "geç yapılan kahvaltı"lara bir tek "bizim modern Kroisos"ların* rağbet ederken görülebileceğini garanti ediyordu. *The Foreigner's Guide to Paris* de yemek sanatının devrim sonrasında vardığı yetkinliğin yeni zenginlerin kutlaması gereken bir şey olduğunu ileri sürdü.⁷² Gazetelerle polis hafiyelerinin raporlarında okurları en çok eğlendiren yan, kızarmış hindi ya da doldurulmuş dilbalığı tarifleri değil, faturalar, hesaplar ve ödemelerdi. Başkentin restorancılarıyla ilgili yazarı belli olmayan bir tasvir şöyle başlıyordu: "Bazıları servet yapar, bazılarıysa servetlerini kaybeder. Genelde işletmeleri çok pahalıdır (...) mönülerinin

* Kroisos: Lydia'nın zenginliğiyle nam salmış son kralı. (ç.n.)

fiyatlarını düşürseler daha çok iş yaparlar, oysa yemeklerin çoğunu kim-
senin yanına yaklaşamayacağı bir fiyattan satmayı sürdürüyorlar.”⁷³ Büyük
Paris restoranı, ondokuzuncu yüzyıl başlarında ihtişam ve cömertlik sem-
bolü haline gelmiş olsa da, 1790’ların sonunda tamahın simgesi idi.

Standart hikâyeye göre, Direktuvar sırasında zevk ve sefaya dalan
Parisliler’in kültürel yaşamı ve sınırsız açgözlülüğü, 1793-1794’ün kaygı
dolu günlerinden sonra öngörülebilir bir hedonizm dönemi ve Cumhuri-
yetin altı üstüne getirilmiş yeni takviminde Terör’ün Yurttaşlık Perhizi’ni
izleyen bir tür siyasal Karnaval olarak anlaşılmalıdır. Ne var ki, restoran
değerlendirmelerinin ve gezginlerin anılarının, Méot’nun şık yemek sa-
lonlarının ya da Corcellet’nin gösterişli vitrinlerinin dedikodusunu Fran-
sa’nın uzak köşelerine ve ülke dışına yaymasından çok önce sokaklarda
açlık fısıltıları duyuluyordu. III. Yıl’da polis hafiyelerinin raporları Ter-
rör’ün bitmesiyle yaşanan büyük sevgi gösterilerinden değil, açlık, yoksul-
luk ve neredeyse kıtlık durumundan söz ediyordu: “Herkes yiyecek alama-
dığından şikâyet ediyor. Hiçbir şeyimiz yok, zenginlerinse her şeyleri
var.” İnsanlar, bir annenin gücü birini almaya yetmezken, restorancılarla
lokantacıların on beş somun ekmek birden aldıklarından şikâyet edi-
yordu; polis ajanları restoran yemeklerinin şaşaasından tiksintiyle bahse-
diyorlardı.⁷⁴ O korkunç enflasyon, kıtlık ve öç yılında (1794-1795, III.
Yıl) restoran müşterileri (Peroni’nin, Buté’nin ve Mauduit’nin balo salon-
larına üşüşen çağın ünlü *dans tutkunları* gibi, Beauvilliers’nin, Naudet’nin,
Robert’in, Méot’nun ve Véry kardeşlerin salonlarını dolduran böyle bir
müşteri kitlesi gerçekten vardı) nazik ve terbiyeli bir tonla konuşmuyor
ya da hazım sorunlarından sessizce, imalı yoldan bahsetmiyorlardı.⁷⁵ Ter-
sine, iştahlarından azametle, açlıklarından ihtişamla söz ediyor, ancak
büyük akşam yemekleri yediklerinde, polis hafiyelerinin notlarına şüphe
uyandıran savurganlıklarıyla geçtiklerinde mutlu oluyor gibiydiler.⁷⁶ Cid-
di enflasyon ve darlık dönemlerinde ilk ortadan kalkan, lüks mallardan
çok “zaruri mallar”dı. III. Yıl’da ekmek bulmak çok güç olabiliyor, oysa
vitrinler peynirle, pastayla kaynıyordu.⁷⁷

Thermidor’un dokuzunu izleyen yıllarda, “haz arayışı”, masum bir
gerilim boşalması değil, siyasal anlamlar yüklü, eleştirel hüviyette bir
etkinlikti. Devrim’in gazetecisi ve şehidi Jean-Paul Marat’nın ve Michel
Le Peletier’nin büstlerini parçalayan, Yıldızlı Gençlik denen şık giyimli
bir genç züppe grubu, özellikle siyasal bir vurucu güç, yerel siyasal yaşamda,
militanlıkta ve radikallikte en etkin durumda olan Parisliler’i bastırmak
için editör ve politikacı Louis-Stanislaus Fréron tarafından devşirilen
iyi giyimli bir tür özel ordu olarak nam kazandı.⁷⁸ Bu dönemde iyi giyin-

mek, yeşil ya da siyah yaka takmak veya sık sık “Palais Egalité”nin restoranlarına uğramak, hoppalığın değil, ciddiyetin işaretiydi; 1792’de ya da 1793’te özgürlük kepi giymek ve üç renkli kokart takmak kadar ciddi mevzulardı.⁷⁹

Anekdot tarihinde, Direktuar döneminde Paris’teki yaşam büyük bir parti gibi görülmekle birlikte, bu resimde kullanılan kaynakların çoğu bu partiye katılamayanlar tarafından yazılmıştır. Gurmeler de garibanlar da her gün saatlerce ne yediklerinden (ya da yemediklerinden) konuşurlar.⁸⁰ Restoranların ihtişamı, Direktuar’ın yeni zenginlerinin sürekli genişleyen kemerlerinden ve hovardalıklarından dehşete kapılan, partilere gitmeyen ve kendilerini mazlum olarak sunanların günlüklerinde anılmayı özellikle hak ediyordu. Palais Royal’ın restoranlarından ve orada yemek yiyen zenginlerden nefret edenler, hem 1796’da mülkleri ellerinden alınan eski soylular hem de zaten hiçbir zaman fazla şeyleri olmamış baldırıçıplaklardı. Bir polis raporunda ifade edildiği gibi, Jakobenlerle kralcılar tek bir davada birleşiyordu: “Bazıları Robespierre’i, bazıları da kralı istiyor, ama hepsi de karınlarını doyurabilecekleri bir rejim istiyor.”⁸¹

1795-1799’daki restoran değerlendirmeleri, henüz siyasal kipte, sivridilli bir sofra sohbetiydi; kutlayıcı olduğunda işkenceye varacak ölçüde uzundu, bolluk bereketten söz açtığında boşa umut veriyordu. İster yiyen ister yenen olsun, ananasın tanesi pazarda 36 franka satılırken ve onu alabilecek durumda olanlarla ilgili hikâyeler popüler basının sayfalarından eksik olmazken, Devrim’in, ihsanın eşit biçimde bölüşüleceği vaadinin hedefin çok altında kaldığının, “égalité”nin (eşitlik) şimdi bir sarayın moda isminden başka bir şey olmadığının fark edilmemesi olanaksızdı.⁸² Gastronomiyle ilgili söylenti (başka birilerinin daha iyi yediğini bilmek ve onlar gibi olmayı istemek), bu dönemde keskin bir siyasal eleştiri biçimi, yiyenle yenenin devrimci çatışmasının yeniden yazımı olarak ortaya çıktı. 1790’ların başlarında ve ortalarında kısa bir dönem restoranın Paris’teki yeri üzerine yapılan tartışmalar, hassasiyetle ve tıbbi koşullarla olduğu kadar adaletle ve insanlar arasındaki eşitlikle de ilgiliydi. Fakat, her tür yasal, hukuki yaptırım aracından muaf olunca şişkoyla sıskanın dili de etkisizleşti: Maksimum yok, serbest piyasa dünyasına dönüş vardı; devrimci seksiyonlar yok, siyasal konuları aylık yarışmalarından alenen çıkartan ve üyeleri methiye düzme becerilerini Robespierre ve Montagne için değil, geceyarısı, jartiyer ve şampanya için kullanan topluluklar vardı.⁸³ Mayıs 1795’te, Gilbert Romme, Konvansiyon’da meslektaşlarına “Ekmek Eşitliği” politikasına dönülmesi ve kek yapımının yasaklanması gereğinden tutkuyla söz etmesine karşın kimseyi

ikna edemedi ve o nedenle tehlikeli ve iflah olmaz bir terörist olarak tutuklandı. Giyotine giderken intihar etti.⁸⁴ Bencilliğin cemaatçi eleştirisi gücünü yitirmişti; İçişleri Bakanı Houdeyer'in sözleriyle, "açlar ve mazlumlar" Palais Egalité'nin restoranlarından "yemek kokusu bile almıyorlar"dı ve imrenmekten başka bir seçenekleri kalmamıştı.⁸⁵ 1790'ların sonlarındaki restoranlardan bir ışık yayılmaktaydı, ama bu, demokratikleştirilmiş "yüksek" mutfağın pembe aydınlığı değil, haram altının sert parıltısıydı.

6

Gastro Çılgınlıktan Gastronomiye

Koyduğum yasalardan bihaber olanlar,
Şaşkın zevklerinizi bırakın bir yana
Benim ilmi sanatımda terbiye edilmiş
İtiyatlar yönetsin iştahlarınızı.
Seçim ve Yöntem, aziz talebem
Geldiğinde duyacakların bunlardır.

JOSEPH BERCHOUX,
LA GASTRONOMIE (1801)

Sadece yedi yıl sonra yazılmış şu polis raporu dışında, tonu bakımından sözde “kardeşlik” yemeklerinin müsrif uçarılığına Bertrand Barère’in yönelttiği eleştiriden daha uzak bir beyan bulmak neredeyse olanaksızdır: “Paris’te asayiş berkemaldir; insanlar iyi zaman geçirmekten başka bir şeyle ilgilenmiyor.”¹ 5 Eylül 1793’teki yasa, terörü “günün düzeni” ilan etmekle ünlüydü; yakın zamanda Paris polis şefliğine atanan Dubois ile Piis’nin Mart 1800’de dolaşıma soktuğu bülten, bu denli pervasız olmakla birlikte aynı ölçüde önemliydi: “Din, kılık, zevk özgürlüğü: bütün bunların, hükümetin size özgür insanlar olarak davranmaktan başka bir niyeti bulunmadığına sizi ikna etmesi gerekir.”² Ahlaki konukseverlik, mecburi kokart ve Yüce Varlık Tapısı; “bütün sadık yurttaşları, monarşiden cumhuriyete geçişte omuzlarına yüklenen biçimsel düzenlemelerden resmen özgür kılmakla” Konsüllüğün yeni siyasal rejimi bunlara son darbeyi indirmiş oldu.³

Zevklerin Başkenti, Işıklar Kenti, şampanya partilerinin ve kabare kızlarının, terzilerin ve kafelerin yurdu Paris, çağdaş yaşamın sıradan-

lıklarından biriydi. Ne var ki, “zevkler”in, Dubois ile Piis’nin vurguladığı jandarmalıktan ayrılması, VIII. Yıl 18 Brumaire’de (Kasım 1799) Napolyon Bonaparte’ın askeri darbesinin iktidara getirdiği yeni düzen olan Konsüllük açısından stratejik bir siyasal hamleydi. Kral yanlısı zanlılarının, yabancı sempatanların ve eski Jakobenlerin hepsinin yakından izlenmesi ve denetlenmesi kadar, devletin bundan böyle dürüst yurttaşları istediklerini yapmakta serbest bırakması da resmi politika gereği idi. Özel ve ruhani zevkleriniz olabilir; polis buna karşılık söylediği şeydi: biz yalnızca kamu düzenini korumakla, “entrikacıları yakalamakla ve fesat odaklarını ortaya çıkarmakla ilgileniyoruz”.⁴ Başkentteki skandal düşkünlere, gazeteciler ve dedikodular hakkında ilk Konsül Bonaparte’ın şöyle homurdandığı söylenir: “Bırakın eğlensinler, dans etsinler! Ama hükümetin aldığı tedbirlere burunlarını sokmalarına izin vermeyin!”⁵ Bu anlamda, rejim, hazzı jandarmalıktan, modayı ideolojiden ve bireysel zevki topluluğun hakikatinden ayırmaktaydı. Yine böylelikle kendini önceki devrimci hükümetlerden de ayırmış oldu; çünkü 1790’larda gelip geçen sayısız hükümet döneminde bu tür ayrımlar düşünülebilecek şeyler değildi.⁶ Fakat, Cumhuriyetin, Konsüllerin “nihai” ve kalıcı biçim olarak amaçladıkları şeye (yani, başında Bonaparte’ın ve hemcinsi Konsüller Cambacérès ile Lebrun’un bulunduğu Konsüllük’e) ulaştığı 1800’de, günlük yaşamın ayrıntılı biçimde düzenlenmesine gerek kalmayacaktı; ve 1789’dan beri yapılan köklü günlük devrimlere (yeni takvim, yeni kilise, yeni yer isimleri) artık bir son verilebilirdi.

“Zevkte özgürlüğü” vaat eden polis nizamının iki imzacısından biri olan Antoine Auguste Piis, daha önceleri oldukça üretken bir şarkı yazarı olarak biliniyordu.⁷ O zamanki ünü müzik alanındaki tükenmez yeteneklerine dayanmakla birlikte, Piis’nin bugün sahip olduğu nam, Fransa’yı 1780’den 1815’e kadar yöneten bütün rejimler altındaki olağanüstü hayatta kalma ve semirme yetisinden gelmektedir. Meslek yaşamına XVI. Louis’nin kardeşinin (müstakbel Bourbon Kralı X. Charles) sekreteri olarak başlamasına karşın, II. Yıl’ın baharında devrimci seksiyonlar Piis’nin matbaanın yararları hakkındaki vodvillerini söylüyor, didaktik tiyatro kumpanyaları Piis’nin evlat edinme, tutumlu yaşam ve konuk-severliğin hazırlarıyla ilgili ciddi oyunlarını sahneliyordu.⁸ Bir zamanların saray hizmetlisi, daha sonra popüler bir tiyatronun yöneticisi ve devrimci ilahiler yazarı olan bu *girouettes* (toplumsal hicivcilerin hakim siyasal rüzgârlara göre hareket eden insanlara verdikleri adla “fırıldaklar”) harikası, Konsüllük ve Birinci İmparatorluk döneminde Paris polisi genel sekreteri olarak kamu göreviyle kariyerine son noktayı koydu.⁹

Bütün bu kırk yıllık dönemde, Piis, değersiz şiirler karalamaya devam etti ve adı sık sık önemli müzisyenlerle, tanınmış aktörlerle ve küçük akademisyenlerle birlikte geçti. 1790'ların sonunda, yemek, içmek ve gayri siyasi maniler yazmak için ayda bir Juliet'in rue-Vivienne'deki restoranında toplanan şarkı cemiyeti "Dîners du Vaudeville"nin önde gelen simalarından biriydi; nüktedan doğaçlamaları (bir istiridyenin düşkırıklıkları üzerine şarkısı özellikle meşhurdur) ve yürek kabartan kadeh kaldırmaları yüzünden gazetelerde hakkında övgü dolu sözler edildi.¹⁰ 1807'de, Académie Française, Piis'nin şarkıcı dostlarından Pierre Laujon'un üyeliğini oyladığında, Piis, sitayişkâr sözlerle, "polis her şeyi bildiğinden" bu onurun kendisi için sürpriz olmadığını ileri sürdü.¹¹ Ne var ki, 1813'te, *Gazette de France*, Piis'nin *Caveau moderne*'nin (dönemin önde gelen "Epikürosçu" şarkı cemiyetinin aylık yayın organı) en son cildinde yayınlanan bir şarkısından söz ettiğinde, alelacele bir tekzip mektubu karalayıp *Gazette*'e ve Paris'in diğer gazetelerine gönderdi. Şöyle serzenişte bulunuyordu mektubunda: "Baylar, sırf editörler yıllar önce bestelediğim bir şarkıyı (derlemelerine) almak istedi diye, (Paris polisinin başındaki) bugünkü görevlerimin bana İlham Perilerine adayacağım bir boş zaman bıraktığı sonucuna varmanız yanlıştır."¹²

Piis'nin kamusal kişiliğindeki (Cumhuriyetçi ozanlıktan vakur polis görevine uzanan) değişiklik, ondokuzuncu yüzyılın ilk onyıllarında hazla siyaset, tüketimle topluluk arasındaki değişen ilişkilerin bir örneğidir. Devletin amelleri, kişi olarak Antoine A. Piis'nin, gençlik eğlencelerini bir yana koymasını ya da edebiyat ve şiir dünyasındaki dostlarından uzak durmasını gerektirmeyebilirdi, ama Paris gizli polisinin sözde ikinci adamının, şarkının, şampanyanın ve deniz ürünlerinin dünyasından kopmuş görünmesini ve bunun kamuya duyurulmasını gerektiriyordu. On beş yıllık Konsüllük ve Birinci İmparatorluk döneminde eğlenceyle devlet idaresi resmen ve maksatlı olarak birbirlerinden ayrı tutulacaktı. Haz verici özgürlüklerden bir kuşak yaratılması aslında farmasonların izlenmesi ya da yabancıların sorgulanması kadar hesaplı bir devlet hamlesi olmakla birlikte, haz dünyası, resmi tanımlamayla polisiye olmayan, sadık, uygar yurttaşlar arasında kendiliğinden cereyan eden bir şey haline geldi. Ne var ki, hazzın siyasetten ayrılığının bir yaptırım halini alması için, devlet, hazzı da neredeyse siyaset kadar dikkatle izlemek zorundaydı. Dolayısıyla, gizli polisin içişleri bakanına ve İmparator Napolyon'a verdiği günlük raporlarda, refahın ilerlemesi en az ekmek fiyatları kadar yakından takip ediliyordu. "Lüks ticaretin birçok kolunda, özellikle sahte inci üreticilerinde biraz düşüş görülüyor," diye belirtiyor Polis şefi Dubois, 14 Nisan

1805 tarihli günlük raporunda; ondan sonra da ordunun 17. tümeninin İtalya sınırına gönderileceğiyle ilgili söylentileri yorumluyor.¹³ Gerçi polis endişeye mahal konular sıralamasında kafelerdeki nifak saçıcı konuşmalarla İmparatora suikast girişimlerinin ayakkağı bağcığının fiyatındaki düşüşe göre kuşkusuz önceliği bulunmakla birlikte, bu çağda polis hafiyelerinin gündemi, gezi kitaplarının diliyle (“sunduğu eğlenceler yabancıları Paris’e çekmektedir”) ya da gazetelerin moda sütunlarındaki yazılarla (“bir elbiseyi kuştüpleri ve elmaslarla süslemek”) çarpıcı bir benzerlik içindedir.¹⁴

Kamu yaşamı özel meselelerden giderek ayrılırken, restoranla ilişkili değerler ve anlamlar da Piis’ninkinin tersine bir yörünge izledi. Devrim’in radikalliğinin dorukta olduğu 1793-1794’te, gerek müzisyenler gerekse restorancılar (önemsesinler önemsemesinler) açık siyasal görüşler beyan ettiler: cumhuriyetin kilerleri veya sokak şarkıları tersini söylerken Piis’nin şarkıları Devrim’e destek veriyordu. Oysa yirmi yıl sonra Piis (restoranlarda gülüp eğlenemeyecek kadar göreviyle meşgul) “ciddi” bir idareci olarak teşhis edilirken, (toplumsal ya da siyasal herhangi bir önemi olamayacak kadar eğlenceli) restoranlar “uçarılıklar” sınıfına gönderilmişti. Siyasal yapının çerçevesi içinde birbirine rakip konumlarda görülmek yerine, polisle restoranlar şimdi bir iş/oyun, hükümet/vatandaş ya da kamu/özel dikotomileri halinde birbirine zıt terimler olarak karşı karşıya geldi. Le Peletier’nin öldürüldüğü restoranın sahibi Dominique Février, kariyerinin benzer bir kalıbı izlemesinin yararını gördü: suikasttan bir yıl sonra, karşı-devrime yakınlık duyma suçlamasıyla tutuklandı ve aylarca cezaevinde yattı.¹⁵ Ancak 1797’nin sonlarında liberal cumhuriyet Février’yi artık restoranında işlenmiş suçlardan ya da orada yemek yiyenlerin siyasal tutumlarından sorumlu tutamayacağını anladı ve ona Beş Yüzler Konseyi’nin yenilenen toplantı salonunda bir kantin açma imtiyazı verdi.¹⁶ Bir zamanlar cumhuriyetin ilk şehidine yardıma koşan cesur yürekli bir kahraman, daha sonra tehlikeli olduğuna inanılan bir karşı-devrimci olan Février, 1797’ye gelindiğinde, yine faaliyetleri yalnızca mönüsüyle sınırlı bir restorancıdan başka bir şey değildi.

Restoranı Fransız yaşamının ortak bir özelliği yapmak için üst düzey bir komploya ihtiyaç olmadığı gibi, ondokuzuncu yüzyıl başında Paris restoranının kutlanması da ekmek ve sirkin Napolyoncu versiyonu değildi; her şeyden önce, İlk İmparatorluk restoranlarda yemek vermedi. Fakat, 1789’dan 1815’e kadarki dönemde sofranın kullanımına karşı hükümetin tutumu dramatik bir biçimde değişti: Villette’in iyimser görüşünden (kendiliğinden, doğal, dingin bir duygusal taşma durumu olarak halkın

şöleni) ya da Barère'in paranoyakça kuşkusundan (Devrim'in düşmanları kardeşliği geriye kalan küçük soy toplumsallığından ayırdılar) kamu yaşamını –şölen sofrası gibi belli ve sınırlanmış arenaları resmi olarak dokunulmaz bırakarak– kontrol altına alma kararına dönüştü. Ondokuzuncu yüzyıl başlarında, polis devleti güdümlü “hazların” kanalları içinde çalışan gastronomi yazını, istiridyeyi, sülünü, şampanyayı ve kalkanı sahnenin ortasına çıkarmakla önceki onyıllın restoran tartışmasının yeniden ayarlanmasına katkıda bulundu. Bir restorancının müşterilerine adil davranıp davranmadığı ya da konuklarının cumhuriyetçi erdemin izharlarına uygun biçimde davranıp davranmamaları artık önemli olmayacaktı.

Yemenin biyolojik bir gereklilik değil, sanatsal bir tutku olduğu, yiyeceğin çiftlikten ya da tarladan değil, süslü butiklerden geldiği bir dünya tarif etmekle, gastronomi, kendini geçimle ilgili fesatçı sorulardan başışık kıldı ve sofrayı doğruca yazın ya da sanatsal tartışma alanına yerleştirdi. 1801'den sonra Polis Bakanlığı, sansürcülere, tahıl ticaretine yapılan bütün atıfların basından çıkartılması talimatını verirken, rejimin “haz” ve din özgürlüğünü kutlayan makaleler gayretkeşlikle tasvip gördü.¹⁷ Gazeteciliği sanatlarla ve bilimlerle sıkı sıkıya sınırlamak yerine, sansür bürosu, bir tür saptırma yaratmak, basını *Moniteur*'ün resmi beyanlarının tekdüze tekrarları yerine “fikir mücadeleleri”yle doldurmak için tiyatroyla ya da müzikle ilgili hararetli tartışmaları cesaretlendirdi (hatta körükledi bile diyebiliriz). Bu amaçla, bir sansürcü, amirlerini yaklaştırmakta olan yeni bir geçim krizi tehlikesine karşı uyardı: aylak Parisliler için kendi terimiyle “en iyi diyet” (le meilleur aliment) olan “edebiyat ve tiyatro temelli dedikodular”da bir “eksiklik” (tamı tamına *disette*) gözlenmekteydi. Sansürcü Lemontey yönetimi şöyle uyarıyordu: öfkeli kalabalıklar ve tatminsiz yurttaşlar, rakip aktrislerin yeteneklerinin mukayesesıyla ya da İtalyan müziğine karşı Fransız müziğinin meziyetleriyle ilgili eski tartışmanın yeniden canlandırılması suretiyle meşgul edilemeyecek olurlarsa, sokakları dolduracakları kesindir. Büro şefine verdiği memorandumda tahmini oydu ki, kültürel hırgür olmazsa, Parisliler ilgilerini siyaset alanına ve askeri kampanyalara çevirecek, “Théâtre Français'nin yerini İspanya, müziğin yerini Rusya alacak ve hükümet bütün sohbetlerin ana konusu haline gelecektir”.¹⁸

Académie Française'in sözlüğünde “iyi yeme sanatı” olarak tanımlanan gastronomi, ondokuzuncu yüzyılın ilk onyılında estetik tartışmalara duyulan kesintisiz açlığı doyurmanın bir yolu olarak ortaya çıktı. Grimod de la Reynière'in *Almanach des gourmands*'ının başını çektiği gastronomi yazını, restoranların ve pasta şeflerinin tiyatro girişimcileriyle ve oyun

yazarlarıyla denk tutulduğu, bir şekerlemecinin yeni bonbonları için göz hakkı karşılığında para aldığı bir dünyayı davet ediyordu.¹⁹ Grimod, ondokuzuncu yüzyılın başlarında, sekiz yıl boyunca her yıl kahraman kekliklerden ve fişeğe benzeyen pastalardan oluşan düşsel, Boschvari bir tablo çizerek sardalyaların Venüs gibi denizden çıktığı ve taze yeşil fasulyelerin “tarifsiz mutluluklar” verdiği bir fantezi ülkesi tasvir etti.²⁰ Yiyeceği ve aşçılığı günlük zorunluluk alanından durmadan çılgın bir fantezi alanına doğru iten *Almanach des gourmands*, yemek yemenin günlük hayattaki hiçbir şeye benzemeyen büyüsel bir etkinlik olduğunu ilan etti.

Daha önce var olan kategorilerin ve türlerin önemini yadsıyan İlk İmparatorluk’un gastronomi yazını, yemek hakkında gelecekte yazılacak şeylere bir model oluşturdu ve Napolyon’un üzerinde durup dinlenmeden çalıştığı bilinen yasalar kadar kalımlı olacak bir *code gourmand* yerleştirdi. Yenen (ya da kaçırılan) yemeklerle ilgili anekdotların arasına faydalı ipuçları, abartılı tasvirler, restoran değerlendirmeleri ve zaman zaman da ayrıntılı tarifler serpiştiren *Almanach des gourmands*, Klasik ve Rönesans şölen geleneklerini giderek beğeni toplayan gezi kitabı ve almanak biçimleriyle birleştirdi. Bu metinler aracılığıyla ve hem refakat ettikleri hem de kışkırttıkları günlük pratiklerin giderek kodlu bir hal almasıyla, restoran, gerçek bir kültürel ve toplumsal kurum, kolaylıkla teşhis edilen bir nirengi noktası haline geldi. Çünkü, sadece yiyecek ve yemek üzerine yoğunlaşmakla, gastronomi yazını, restorana yeni bir önem kazandırdı; onu bir skandal yatağı olmaktan çıkarıp bir kutlama yerine dönüştürdü. İki önemli söylemsel kurum –özellikle Grimod’nun başlattığı “gastro-nomi” yazınıyla yine Grimod’nun adıyla bağlantısı olan “Epikurosçu” şarkı cemiyetleri– içinde sürüp giden ondokuzuncu yüzyıl başlarındaki restoran tartışmaları, restoranlardaki savurganlığı ya da eşitsiz kaynak dağılımını değil, büyük restoranın her arzuyu uyarma ve doyurma yetisini, Napolyon’un Parisi’nin bu sahnedeki yerini merkezine aldı. İpuçlarını bu gastro-Epikurosçu yayın girişimlerinin ticari başarısından alan gezginler, gezi kitabı yazarları, hatta Paris’teki yaşamın en kaşarlanmış gözlemcileri bile, restoranları başkentin harikaları arasına kattılar. Ne var ki, Devrim’in hemen ertesindeki yıllarda restoran hakkında yapılan yorumlardan farklı olarak, imparatorluğun ve restorasyonun bu yeni gastronomileri ve gezi kitapları, sofrayı özerk bir alan olarak, toplumsal yaşamın diğer veçhelerini yönetenlerden farklı kuralların oluşturduğu bir alan olarak belirledi. Bu yeni çizilmiş bağlam içinde, yazarlar, ister aristokrat ister cumhuriyetçi olsun, aleni siyasal meselelere göndermede bulunmadan yemekleri yorumlayabildiler. Gastronominin gelişmesiyle restoran

sofrası da, gerek saray sosyetesinin *grand couvert*'inden gerekse Devrim'in kardeşlik yemeğinden bağımsız, kendi başına önemli hale geldi.

Grimod de la Reynière'in Yeni Gastronomi Dünyası

Alexandre Balthasar Laurent Grimod de la Reynière, restoran eleştirisini icat eden kişi ve çağdaş gastronomi söyleminin kurucu babalarından biri olarak kabul edilir.²¹ Ne bir restorancı ne de düzenli bir restoran müşterisi olan Grimod de la Reynière'in, buna rağmen, restoranla ilgili her tarihin merkezi simalarından biri olması kaçınılmazdır; çünkü, kuşkusuz, Birinci İmparatorluk'un Fransası'ndaki en ünlü yiycilerden biriydi. Başkente gelen yabancı ziyaretçilerle kent yaşamının yerel kronikçileri, sanki biri bilinmeden öteki bilinemezmiş gibi, Grimod'yla restoranları tek bir paragrafta (ve onlar hakkında konuşurken de tek bir solukta) anlattılar hep. *Almanach des gourmands* ile (kısa bir süre haftalık bir tiyatro dergisi çıkartan) Grimod, yerleşik dram eleştirisi formunu genişleterek, başka bir kısa ömürlü, ama daha yenebilir olduğu kesin bir sanata uygulanabilecek bir tür yarattı. Kendini beğenmiş bir edayla şöyle yazdı: "Sofra, fiyaskonun asla olmadığı bir sahnedir."²²

Günün büyük yazın ve yayım başarılarından biri olan Grimod'nun *Almanach des gourmands*'ında (yalnızca ilk cildi dört baskı yaptı), eksantrik yazar, Paris'in en tanınmış ünlüleri arasında gösterildi. Almananın altıncı yılında, kendini, müstehzi bir ifadeyle, Fransa'nın "Ministre de la Gueule"ü ("Kursak Bakanı") olarak adlandırdı; gerçi bu onurun hafif kaldığını söyleyenler çıkabilecekse de pek az insan bu unvana itiraz edecekti.²³ Rağbet gören vodvillerde Grimod'yu model alan karakterlere yer verildi: "Monsieur Gourmandin", (en güzel 'pâté de foie gras'ın yapıldığı yer olan) Strazburg'u, (domuz butlarıyla ünlü) Mayence'ı ve (tarlakuşu etiyle doldurulmuş hamur işlerinde uzman) Pithiviers'yi Fransa'nın üç ana kenti ilan etti.²⁴ *Journal des dames et des modes*'un iddiasına göre, "horozun, keklğin ya da genelde oburlukla ilgili bir şeyin" anıldığı her sahneyi tiyatro izleyicilerinin çatlarcasına alkışlayacağı garantiydi.²⁵ Alman dramacısı August von Kotzebue Paris'e yaptığı ziyareti anlatırken (atıfta bulunmadan) *Almanach*'tan sayfalara yer veriyor; çikolata imalatçıları, reklamlarında, ürünlerinde Grimod'nun onayının bulunduğunu belirtiyorlardı. İskoç antikacı Pinkerton da Grimod'nun çalışmasından uzun bölümler kopya etti ve söz arasında bu bölümlerin yazarının gastronomi

konularındaki seçkinliğinin başka araştırmalar yapılmasını ya da başka referanslar verilmesini gereksizleştirdiğini belirtti.²⁶

Grimod'nun yaptığı basitçe restoranları ya da süslü yemekleri anlatmak değildi; bu daha önce de yapılmıştı. Ancak, önceki yazarlar bu konulara genelde başkentteki toplumsal ilişkilerin ve ekonomik koşulların belirtisi olarak yaklaşırken, Grimod, restoranı yalnızca bir “zevk” meselesi haline getirdi. Geçmiş on yılın gastro-eleştirisini estetik söylemin parodileriyle ve gotik hayallerle birleştiren *Almanach*, sadece gurmeler ülkesinde geçerli karmaşık ve ekseriyetle kendiyle çelişen –kısmen anayasal bir monarşi, kısmen teokrasi, kısmen de kendine mahsus– bir yönetim biçimi ortaya koydu. Alaylı bir edayla kendine sansür koyduğu, kendiyle dalga geçtiği *Almanach*'ta, Grimod, enfes yemekler tarif etti, yeni buluşları övdü ve yer yer sağlıklı ve ev idaresiyle ilgili önerilerde bulundu. Birinde okura masa örtüsündeki lekelerin nasıl çıkartılacağı anlatıldı, diğerinde sebzeleri başarıyla konservelediği için kimyacı Appert kutlandı, yine bir başkasında yemek işini ciddiye alanlara yemek odasına duvar saatleri alması önerildi.²⁷ Bir ağ imalatçısı, onun sayesinde yakalanan balıklar ve yabani kuşlar nedeniyle bütün gastronomların şükranlarına mazhar edildi; çabuk kuru-yan boyalar satan başka biri de yemek salonunun sabah boyanıp akşama hazır olmasını mümkün kıldığı için kutlandı.²⁸ Bütün *Almanach* boyunca, sofraya yorumlamalı bir “sofra”, okurun bütün dünyayı anlamlandırmasını mümkün kılan bir harita sağladı.

Gerçekten de, Grimod tamamen yeni bir dünyanın haritasını çıkarmış gibiydi: kendi azizleri, takvimi ve coğrafyası olan, davranış, cinsiyet ve zevk hiyerarşisiyle Napolyon'un Fransası'ndan ayrı bir bölge. *Almanach des gourmands*, kendi akademisini (“Çeşnici Jürisi”) kurdu ve kendi defne taçlarını ve şehitlik hurmalarını dağıttı. Gastronomi önce maliyeci Nicolas Fouquet'ye (Vaux-le-Vicomte onun için inşa edildi), sonra da Bourbon Prensi Condé'ye hizmet veren, geciken bir deniz ürünü teslimatı yüzünden Condé'nin XIV. Louis için hazırladığı yemeğin berbat olması üzerine intihar etmesiyle ünlü, onyedinci yüzyıl ortalarında yaşamış maître d'hôtel François Vatel'in başını çektiği yeni –ne Katolik ne de devrimci olan– bir azizler takvimi getirdi.²⁹ Grimod için, Vatel'in öyküsü, mutfağın dışında bir amblem, ikon ve kahraman arayışının gerekmediğinin kanıtıydı. Azizleştirilmesini yalnızca cesaretine borçlu olan Vatel, gastronomun Jeanne d'Arc'ı ve Le Peletier de Saint-Fargeau'suydu.

Grimod'nun yazdığı gibi, o, yalnızca kendi panteonunu değil, kendi Parisi'ni de (başkalarının tanıdığından çok daha farklı bir kent) yarattı. Gezinler uzun zaman gezi kitaplarına başvurmuşlardı; ama Birinci İmpa-

ratorluk döneminde restoranların ve yiyecek satıcılarının çoğalması kent sakinleri için bir tür gezi kitabı ortaya çıkardı (bir anlamda da böyle bir kitabı kendileri yarattı). Ünlü “beslenme gezileri” sırasında, Grimod (bir yazar tarafından “kendi sarayında bir hükümdar” gibiydi), şekerlemeciler, kasaplar ve restorancıları kolağan eder, (kendi iddiasıyla) tek bir cümlesiyle itibar verip itibar alırken restoran eleştirisi denen şeyi buldu.³⁰ İlk beslenme gezintilerinde, *Almanach des gourmands*’ın “yayıncısı”, bir “gurme”nin kendisine kılavuzluk ettiğini iddia etti. Birlikte, gürmenin “ince koku duyusu”nun yanılmaz rehberliğinde, Paris’in sokaklarını, mahallelerini dolaştılar. Yürürken geçtikleri dükkânların önünde yorumlarda bulundular; molalar verip enfes numuneleri incelediler. “Gurme”nin tazi gibi koku alan burnunu izlerken, çok şükür bir insan ve edebi bir karakter olan “yayıncı”, koku alma duyusu o denli gelişmemişlerin, gurmelerin ülkesinde olduğu kadar Paris’te de yollarını hâlâ bulabileceklerini garanti ediyordu. Bu ilk versiyonunda, gastronomun haritası, Paris’in kartografisinin görünür hatlarını izledi. Ne Paris’in topografisinden ne de Rouget’nin zevklerinden (hamur işleri) haberdar olan, (Cour de Saint Guillaume üzerinden) Richelieu’ye kadar Traversière Sokağı’nı takip etmesi ve sonra sola dönmesi söylenen acemi biri yönünü kolaylıkla bulabilirdi.³¹ Yürüyerek yapılan bu tur, başkentin aşçılık harikalarını herkesin ayağına getiriyordu; hatta en yoksul okur bile, kızarmış et kokularını takip eder, gözünü yol boyunca şekerli hamur işlerinden ayırmazsa, anlatıcının yolundan gidebilirdi.³²

Ancak almanağın dördüncü yılında, Grimod, cadde boyunca yürüme imgesini bir kenara bırakarak kılavuz-gurmeyle yayıncı-çevirmen karakterlerini allame bir anlatıcının şahsında birleştirdi. “Daha az eğlendirici, ama faydalı” bu yeni düzenleme stratejisi, bütün hamur işi dükkânlarını, ardından bütün şarap tüccarlarını, sonra da kızarmış et satanları bir arada toplayan, coğrafi olmaktan çok kategorik bir şemaya dayanmaktaydı.³³ *Flâneur*ün dolambaçlı yolu artık *Almanach* okurlarının adımlarına yön vermiyordu; onun yerine, bu yeni yol planı Paris sokaklarının mantığını reddetti ve müşterinin en acil kaygılarına dayanan bir mantığı izledi. Bunun için Grimod birtakım bahaneler öne sürdü: önce Paris’in coğrafyasıyla didişen bu yeni gezi kitabı düzenlemesini *Almanach* okurlarının dayattığını ileri sürdü, daha sonra gastronomun kentini haritacının kentinden ayırdı. Örneğin Temple Boulevard’daki lokantacıların bir listesini verdikten hemen sonra kentin kuzeydoğu ucundan nehrin öte tarafındaki bir sokağa atlayarak Palais Luxembourg Sarayı yakınlarındaki Vieux-Colombier Sokağı üzerindeki bir lokantadan bahsetti. Ekseriyetle yaptığı

gibi, ne bir icatta ne de yaratıda bulunduğunu ileri sürdü, sadece kaydedip bildiriyordu. Temple Boulevard'la nehrin sol yakası arasında kat edilecek bir mesafe yoksa, bunun nedeni sadece kendi Parisi'nin artık haritalardaki Paris olmamasındandı. Grimod'nunki yeni bir kentti: ondokuzuncu yüzyılın gastronomik başkenti.

Grimod'nun yeni özgül ölçütü ve değiştirilen kent topografisi, 1790'ların mühim olaylarından ve Devrim'in sofraya verdiği siyasal anlamdan temizlenmiş bir Paris resmi yarattı. Bu özenli restoran müşterisi, Paris'i, kentin kalabalığıyla, tezgâh peşindeki komplocularla ya da kafası uçurulmuş aristokrat görüntüleriyle değil, leziz domuz yavrularıyla, iri istiridyelerle ve çok cazip paketlenmiş tavşanlarla paylaştı. Gurme nereye giderse, elbette, yerel spesiyalitelere örnekler tattı; ama makarnayla "puding"i, lahana turşusuyla şaraplı balık çorbasını ancak –gezegenin bütün bereketinin tek bir yerde toplandığı– bolluk diyarı Paris'te bulabilirdi.³⁴ *Almanach*'a göre, Paris, Avrupa'nın başkenti olma ününü, "anıtlarının ihtişamına" ya da sakinlerinin kültürel inceliğine olduğu kadar, "yemeklerinin yüksek kalitesine" de borçluydu. Paris'in bereketi öylesine temel bir mitti ki Grimod bir tek Parisliler'i taze sardalya yemek için Akdeniz sahillerine seyahat etme külfetinden bağışık tuttu.³⁵ Yine benzer biçimde okurlarına Fransa'daki en iyi sığır etinin Poitou'da ve Auvergne'de bulunduğunu, ama ancak Paris'e vardıktan sonra mükemmellik derecesine ulaştığını belirtti. Bu yolculuğunda et ölçülemez derecede kıymetlenmekteydi: "Kafaları yalnızca yolculukta kemale eren şu genç aptallar gibi, bu körpe hayvanların da meziyetlerini geliştirmek için Paris'e seyahat etmeleri gerekir."³⁶ Fransa'nın kesimlik sığırları Paris'in mezbahalarına akın etti; oradan da kendilerini Grimod'nun sofrasına, onları bir karış açılmış bekleyen ağızlara attılar mutlulukla. Gastronomumuz hiçbir zaman bütün dünyanın dostu olduğunu iddia etmedi, ama dünya nimetlerinin hepsi onundu.

Bu yeni dünyada en leziz lokmalar, Grimod'nun gözde pasta şefinin Bohemya mahreçli cam vitrinlerinde yarı mucizevi ve eksiksiz bir kılıkta boy gösterdi. Gastronominin tartışmasız başkenti olan Paris, her şeye rağmen, bir parça olsun gıda "üretmedi": "Bir sap buğday yetişmez burada; ne bir kuzu doğar ne de tek bir karnabahar toplanır."³⁷ Cockaigne Ülkesi'nde* olduğu gibi, aşçılık da en az hasat kadar gereksiz bir şeydi: (soslu) koyun paçaları fiyatlarını bulmak için âdeta Paris'i dört dönerler.³⁸ Gurme olacak kişiye yağın "Theurlot"dan, makarnasını "ya Corazza'dan ya da Magasin d'Italie"den almasını söyleyen, "krema çorbası" yapımında bun-

* Hayali bir tembellik ve lüks diyarı. (ç.n.)

ların hangi miktarlarda kullanılacağına dair ipuçları sunan gastronomi yazını, alışveriş talimatları verirken yemek hazırlamaya değinmedi.³⁹

Gerçekte, aşçılık sanatının mutfaktan çıkıp yemek salonuna (yemek kitaplarından çıkıp *Almanach*'a) girmesine izin verilecek kadar temiz, uygun ve basit görüldüğü her seferinde, Grimod, verdiği tarifleri ürpertici bir tonla çevrelenmiş gotik bir korku hikâyesine çevirdi. Basit bir yemeği, bir sülün ya da çulluk yahnisini evsahibinin sahanda hazırlayacağı mükemmel bir şey olarak sundu; ama tarifi şu uğursuz uyarıyla bitirdi: "Bu durumda çatal kullanma gereği açıktır; çünkü fevkalade bir sosla kaplı olduklarından kişi parmaklarını da yiyebilir."⁴⁰ Aşçıyla müşterinin arasındaki ayrımın, mutfakla yemek salonu arasındaki eşğin kalkması, bir kere ortaya çıktığında, yiyenle yenen arasındaki çizginin de kalkmasını rahatlıkla hızlandırabilirdi. Sayısız gelişmeye ve ıslahata rağmen, aşçılık sanatının özel, yarı simyacı bir muamma alanında kalması gerekiyordu. Grimod'nun, bir restorancının müşterisine yazın istiridye çıkarabilme yetisinden bahsederken yazdığı gibi, "bu olağanüstü gizeme nüfuz etmeye, gizi açığa çıkarmaya çalışmak belki de onu yok etmek anlamına gelecektir".⁴¹

Yemeğin izzeti ve nefaseti için onu hazırlayanın gözlerden saklı olması gerekirdi. Saklanma ve gizlilik yemeği yiyecek olanı baştan çıkarırdı, tıpkı âşığa olduğu gibi.⁴² Devrim'den sonraki yirmi yılda, Grimod'ya göre, Paris'in pasta dükkânları, kararmış fırınları ve "sayısız aşçı yamağını" arka odalara sürmekle, diğer bütün sanat ve bilimleri geride bırakan bir ilerleme gösterdi. Kamufle edilmiş ya da terbiyelerle gizlenmiş yemeklere yüz vermese de, yenilenen pasta dükkânlarını süsleyen ve iğrenç çalışma mekânlarını gizleyen mermer tezgâhları ve zarif hafif döşemeleri yine de alkışladı.⁴³ Bu sava göre, "fırın sanatları" fırını saklayıp "sanat"ı sahnenin ortasına çıkardıklarında açıkça gelişmiş oluyorlardı. *Almanach des gourmands*'a göre, Birinci İmparatorluk'un hamur işlerindeki en büyük yenilikleri güdüleyenler, teknolojik gelişmeler ya da sömürgelerden getirilen harçlar değil, aktrislerdi; öyle ki, Rouget'nin pasta şefi, vodvil aktrislerinin zarif, tatlı büyülerinden, üzerlerinde sadece bu kadınların değil, sahnede yarattıkları rollerin de adlarını taşıyan ufak kekler yapacak denli etkilenen, esinli bir portre sanatçısı olarak boy göstermektedir.⁴⁴ *Almanach*'ta, sık sık, tiyatroyla aşçılık, kadınsı çekicilikle yenebilir ayartıcılar arasında kurulan paralellikler, sofranın meşum beslenme zorunluluğunun değil, çeşitli iştahların bir araya geldiği, tasasız bir kentsel uçarılığın mekânı olarak kurulmasına hizmet etti.

Grimod bir avuç yaratıcı sanatçının arka odalardan, sahne gerisinden çıkmalarına imkân tanıdı, ticari almanakların sayfalarını sıra sıra doldu-

ran yüzlerce sıradan lokantacının ve restorancının değil. Hatta andığı isimlerin sayısı da çok değildi. *Almanach*'ın gerçek oyuncu kadrosu, hamur işlerinin hakiki Watteau'su Rouget gibi ya da büyüyle Temmuz ayında sofraya istiridye çıkartan deniz ürünleri sihirbazı Balaine gibi birkaç örnek simadan oluşmaktaydı. Ölümlere senada bulunur gibi, bir avuç ülküsel aşçılık ustasına övgüler yağdırdı. Uzun sitayişlerle dehalarını kutladı; Balaine'e gurme dağının (Parnassos) gerçek "Apollon"u adını verdi; Rouget'yi Fransız "Altın Çağı"nın bir oyun yazarıyla kıyasladı. (Yazının sonunu şu dizelerle bağladı: "İki adı besmelesiz alamazsın ağzına: Şiir dendiğinde Racine; pasta dendiğinde Rouget!"⁴⁵) *Almanach*'ın bu önde gelen karakterleri kendi çaplarında birer yıldızdı; bir ordu komutanının ya da bir devlet başının sahip olması gereken serin, aklıselim sahibi bir dehanın söz konusu edildiği yıldızlar.⁴⁶ Grimod de la Reynière'in kendisi gibi bu bir avuç kişi de kentin gastronomik muhayyilesinde ikonografik referans noktaları haline geldi. Gastronomik yazın, (hütün mitler gibi) kendini gerçek bir açıklama gibi koyan, tekrarlar ve kodifikasyon sayesinde anlamlı bir örnekler dizisi halini alan bir mitoloji oluşturdu: Lyon'daki Epikürosçu saz cemiyeti, kendilerine evsahipliği eden restoran-cıyı Yunan tanrılarından biriyle değil, çoktan ilahlaştırılmış olan Balaine'le mukayese ederek kutladı ve 1813'te Büyük Perhiz'in deniz ürünleri sezonunun zirvesinde, *Gazette de France*, Montorgeuil balık restoranına ("Le Rocher de Cancale") giden yolların şık arabalarla dolup taşıdığını bildirmeyi vazife bildi.⁴⁷ Bir otuz yıl daha, Rocher, restoran âleminde köşe taşı olmayı sürdürdü: 1830'larda, bir Rus soylusu, malikânesinde çalışanları çıraklık yapmaları için oraya gönderdi. Sonunda Rocher'nin de yıkılma saati geldiğinde, gözü yaşlı gazete editörleri galeyana kapıldılar.⁴⁸ Hatta Grimod'nun methettiği şefler ve mönüler ölüp gittikten ya da ortadan kalktıktan çok sonra bile Grimod'nun onları çerçevesi içinde değerlendirdiği kurumlar –beslenme gezintileri, lezzet testi panelleri, yayınlanmış yorumlar– yaşamaya devam etti.⁴⁹

Ne var ki, *Almanach*'ın belki de en ünlü karakteri ve en kalımlı yaratısı, "gurme"nin kendisiydi. Bizzat Grimod'nun kendisinin basit bir anlatısı olarak okunan Grimod'nun kahramanı, kendisi kadar ünlü ve belirtildiği kadar kötü namlıydı. Gurme için hiçbir şey kutsal değildi, akşam yemeği dışında. Grimod'nun *Almanach*'ı kadınları yemeklerle karşılaştırır ve birincisini ne yazık ki eksik bulurdu: küçük narbüllüllerinin masum büyüleyiciliklerinden ancak onları yemeyi özendirmek için söz ediyordu; Napolyon'un fetihleri hakkında hiçbir yorumda bulunmazken, Fidèle Berger'nin (iyi bilinen bir şekerçi dükkânı olan "İnançlı Çoban") icat ettiği

yeni şeker “topu”nun meftunuydu.⁵⁰ Takıntıları ve ayrımcılığıyla Grimod’nun gurmeleri ya da “gastronomu”, gerçekten, yeni bir tutum kümelenmesi, Eski Rejim tıbbının ya da 1790’ların siyasetinin tipolojileriyle sınıflandırılması olanaksız bir karakterdi. Çünkü, ondokuzuncu yüzyıl yiyicisini tanımlarken, Grimod, hem “açlığı” kaba ve sıradan bir duygu olarak reddetti hem de iştahta “zarafete” “kadınca” bir duygu olarak burun kıvrıdı.⁵¹ O münasebetle, kendini Eski Rejim’in iki standart imgesinden (hülyalı, aristokratik, zarif güçsüzlük ile hayvansı, kaba, köylü pisboğazlık) ayırarak gurmeyi “büyük bir zarafetle donanmış, ancak sağlık bakımından dinç olması gereken biri” olarak resmetti.⁵² Salt açlık durumuyla değil, eğitilmiş iştahın tahrikiyle ilgilenen Grimod’nun gastronomu yeni bir dünyadaki yeni bir karakterdi: muktedir, sağlıklı, zevk sahibi bir yiyici.

Eski Rejim’in tıp terimleriyle kategorize edilmesi olanaksız, kendi dünyasında tabakaların ve sınıfların daha dünyevi sisteminde pek karşılığı olmayan bir statüyle donanmış olan bu gurme, tereddütsüz biçimde toplumsal nitelemenin de dışında kaldı. Gastronomu, kökeni ne denli alçakgönüllü olursa olsun, iyi hazırlanmış her yemeği takdir eden biri olarak tanımlarken, Grimod de la Reynière, “savoir-manger”nin inceliklerini, varsılığın kolaylıkla hesaplanabilen kabalıklarından anlamlı bir şekilde ayırdı.⁵³ Gastronomik duyarlılığın toplumsal konuma bağlı olmadığını ve maddi açıdan muteber olanlara bahşedilmediğini ileri sürdü; tek başına para, yeni zengin silah tüccarlarının iyi bir akşam yemeği yemelerini sağlayamazdı asla. Gerçek erbabların “mükemmel yemekler”in keyfini çıkardığı en iyi restoranlarda bile, salt varlıklı olanlar, olsa olsa mide fesadına uğrayacaklardı.⁵⁴ Gurmelerin liyakat ülkesinde, kostüm soylularına ve kalıtsal unvanlara yer yoktu.

Grimod sık sık sofranın teatral niteliklerini vurguladıysa da, çağdaş gastronomiye belki de en önemli katkısı, bu sahneyi açıkça siyaset dışı (ya da çoklukla siyasete aykırı) olarak tanımlamasıydı. Akşam yemeği, törensel bir işlevi olmayan, ulusa ya da monarka hizmetin düşünülmediği, yalnızca bireyin doyumu için var olan bir gösteriydi. Gurme kendi dünyasında yaşadığından, bahsettiği unvanların başka alanlarda kazanılmış olanlarla hemen hiç ilgisi olmayabileceği gibi, bir dünyada var olan onurlar bir diğerinde kaybedilenlerle dengelenebilirdi: *Almanach*, Grimod’nun uzun zamandır gözdesi olan imparatorun yeni kızartmacısını, unvanıyla birlikte kazandığı mütehakkim kibir üzerine yorumda bulunmak için seçti, kutlamak için değil.⁵⁵

Şahsi iyi zevk duygusunu “kamu işleri”nden ayıran alanda ısrarlı olan Grimod, ciddi bir yemek masasında politikacı bulunmasını ve siyasal

tartışmalar yapılmasını men etti. Seçkin bir sülün ezmesi ya da kızarmış hindi karşısında yemesini denetleyemeyen gerçek bir erbab başkalarını yönetmeye nasıl soyunacaktı diye sorar Grimod.⁵⁶ Gurmelerin sıklıkla suçlandığı bir konu olan bencillik bile *Almanach*'a göre ne bir günah ne de suçtu; adanmış bir yiyicinin başkalarının işlerine karşı ne denli az zamanı olduğunun bir kanıtıydı ancak. Hafiyelik, detektiflik etmek, burununu siyaset işlerine sokmak, “mayonez” sözcüğünün etimolojisini araştırmakla, karamelanın tadını bozan katışıklardan dolayı aşçısının işine son vermekle ya da ün peşindeki restorancıların gönderdiği örnekleri değerlendirmekle meşgul gastronomun ilgisini çekemezdi.

1783'teki ünlü akşam yemeği için cenaze ilanında bulunurken de, onu takip eden ünlü macerada da –Paris'ten sürülmesine ve avukatlıktan men edilmesine neden olan gülünç bir yasal metin– Grimod de la Reynière Eski Rejim'in sansür edilmeyen iki formundan yararlanmıştı.⁵⁷ En ünlü başarısı olan *Almanach des gourmands*'da, akşam yemeğini ve sofradaki sohbeti Fouché'nin mütecessis polis hafiyelerinden bağışık bir alan ilan etmekle Napolyoncu sansürün kalın duvarında yeni bir çentik açtı. Muhayyel bir ülkedeki yönetimi anlatmak siyasal hicvin en sıradan biçimlerinden biri olduğundan (*Guliver'in Maceraları* ile *Ütopya*'yı düşünün), bu durum paradoksal görünebilir ve Grimod'nun Fransa'yı gastronomik bir gözle yeniden yazışının siyasal yorumun bir uzantısı, 1783'ün ünlü hazin yemeğiyle başlamış eleştirinin olgunlaşması olup olmadığı pekâlâ sorulabilir. Gerçekte, Grimod'nun *Almanach*'ı, okumasını bilenler için velut bir toplumsal eleştiri sundu; fakat, “kalpleri işkembeye dönüşmüş Parisliler” sözü, filetoyu kadına tercih ettiğini avaz avaz bağırان bir metinde bir methiye de olabilirdi.⁵⁸ Balaine'i yüceltirken, restorancının “restoranını olduğu gibi krallığı da yönetebileceğini” belirtti (bu basit sözler çok işlek bir işletmede servisi düzenleyen şefe bir övgü müydü yoksa o sırada Fransızlar'ın imparatoru olan ne idüğü belirsiz bir Korsikalı'yla dalga mı geçiyordu?).⁵⁹ Dolayısıyla, bu çok katlı sapkın *Almanach des gourmands*, hiç kuşkusuz, bir toplumsal veya siyasal yorum eseri olarak da okunabilirdi, ama eleştirmenler onu bu terimlerle fazla değerlendirmediler. Tersine, eleştirmenler Grimod'nun yeni dünyasını aynı ölçüde yeni olan imparatorluğun zeki bir hicvi olarak görmek yerine –her şeyden önce Napolyon Savaşları çağında restorancılarla gastronomlar düzenli olarak yeni *carteları* (“mönüler”i kadar “haritaları” da) çizecek yegâne kişiler olmadığı gibi, Grimod da kanun hükmünde kodlar koyan tek amil değildi– dengesiz bir aklın ve gemsiz bir iştahın ürünü olarak gördüler.⁶⁰

Böyle değerli bir metnin böylesi bir at gözlüğüyle okunması; hicvin böylesine körlemesine yoksanması nadirdir. Grimod'nun gazeteci eleştirmenleri (ki sayıları çoktu) içinde yaşadığı ve serptiği toplumu paylaşmak yerine oburluğun şahı olarak gördükleri bireye saldırdılar. Grimod'nun “kabalığı”nı, onu besleyen kasapların, hatta onun her sözünü geviş getirir gibi tekrarlayan yabancıların bile kabalığında daha fazla öne çıkardılar. II. Yıl'da Cumhuriyete karşı yabancı ve aristokrat kumpasların varlığına delil teşkil etmiş olan gurmecilik, bir kez daha bir bireyin günahı (belki de yalnızca bir bekârın acayıplığı) haline geldi.

Bugün bildiğimiz biçimiyle –yani Rabelaisci kargaşadan ve eskinin sofrasohbetlerinin aşırılıklarından uzak– gastronomik yazının restoranın başat açıklama biçimi haline gelmesi için Grimod'nun nevi şahsına münhasır metninin okunması, eleştirilmesi ve sterilize edilmesi gerekti. Gastronominin özerk bir alan, (Habermas'ın “burjuva kamu alanı”ndan farklı olmayan) yiyicinin damak uygunluğu üzerinde servetin ve toplumsal mevkinin anlamlı hiçbir etkisinin bulunmadığı bir arena olarak belirlenmesi, hem Grimod'nun metninin abartılı jestlerinin hem de *Almanach*'ın eleştirmenlerinin ortaya koyduğu ve Napolyon'un sansürcülerinin onayladığı jestlerin okunmasını gerektirdi. Okunmamış, mütalaa edilmemiş, yorumlanmamış *Almanach*'ın, restoranın ve mutfağın metinleştirilmesindeki etkisi çok daha az olurdu. Ne kadar büyüleyici bir metin olursa olsun, Grimod'nun *Almanach*'ı, büyük oranda ondokuzuncu yüzyıl başlarında nasıl anıldığına ve nasıl dolaşıma sokulduğuna bağlı olarak, o meşum ününü kazandı. Sıkı denetim altındaki Napolyon basını –diyelim Count Rumford modeline göre kurulan bir avuç çorbacıdan ya da isimsiz, zeki, “yoksul biçareler”in *Almanach*'a gönderdiği zehir zemberek mektuplardan ziyade– *Almanach des gourmands*'ın yeni cildine ilgi yağıdırırken, okurlara başkentteki en büyük maişet tehlikesinin, potansiyel mahsul darlığından değil, yakında yaşanacak bir şekerleme patlamasından kaynaklandığı izlenimini veriyordu.⁶¹

Journal des arts, des sciences, et de la littérature'ün (Sanat, Bilim ve Edebiyat Dergisi) yayıncılarından biri olan Joseph François Nicholas Dusaulchoy (1760-1835), Grimod'ya ve benzerlerine karşı “açık bir savaş” başlatarak en sert eleştirilerden bazılarını kaleme aldı. Aylık yazdığı sütununda, okurlarını bu tür “ölçsüzlük yandaşları”nın yarattığı tehlikelerden uzak durmaları için uyardı; pisboğazlığı tanrılaştırmayı başardıktan sonra bir sonraki günahları ne olacak diye soruyordu. “Bu en arsız iştahın ve tutkuların bu en sefili”nin ululaştırılmasını, kumarın, hırsızlığın ve ağza alınmayacak diğer erdemsizliklerin izleyeceğine kuşku yoktu.⁶² “Zevk ve kamu

ahlakı” adına haçlı seferi başlatan Dusaulchoy, gurmeleri, “kendi özel hayatlarındaki zaafları doktrinleştirmek ve onları kamusal bir forumda ortaya sermek”le suçladı.⁶³ Yorumlarında, ebedi bir kirlenme korkusunu, edepi iştahın sürekli yoldan çıkarılmasından duyduğu dehşeti dile getirdi. Gastronomun “özel hayatı”ndaki zaafların, yazılı basın tarafından bir kere kamusal kılındığında, bütün ulus için sürekli büyüyen bir sorun oluşturduğunu ima etti. Kısacası, gastronomun, ayrı bir (yaşam) kılavuz(u) ilkesi olarak var olma hakkını inkâr etti.

Rüşeym halindeki dekadans karşısında duyduğu bütün bağnaz kızgınlıklara ve uyarılara karşın, Dusaulchoy’nın Spartalı erdemlerin bir savunucusu, bir tutumluluk timsali ya da gösterişin hızlı bir düşmanı olduğu söylenemez. Zira, püriten görünen bu eleştirilerin amili, Napolyon’un taç giyme törenini hararetle anlatan, bu yeni imparatorluk hanedanına sunulan fahiş armağanlara (özellikle altın ve yakutlarla süslü yemek takımı üzerine) methiyeler düzen ve muhtelif halk şenliklerini sitayişle anlatan bir yazı da yazmıştı.⁶⁴ Kendisinin de dairelerinde bir süre çalıştığı basının sansüründen sorumlu olanlar dahil ilk imparatorun bürokratlarının ve memurlarının samimi dostu ve yakını olması belki daha da manidardır.⁶⁵ *Almanach des gourmands*’ı kapatmayı, Grimod de la Reynière’i toptan susturmayı isteseydi, *Journal des arts*’da düzenli yergilerde bulunmaktansa, Fouché’ye ya da Dubois’ya yazılacak özel birkaç mektup, Dusaulchoy’nın amacına çok daha iyi hizmet edebilirdi. Ne var ki, o – belki de iyi yerlerdeki dostlarının cesaretlendirmesiyle– *Almanach*’a ve aylık *Journal des gourmands*’a düzenli olarak sataşmayı, endişelerini en abartılı ve keskin tonlarla dile getirmeyi yeğledi. Grimod’nun 1808 tarihli *Manuel des amphitryons*’unu (*Evsahibinin El Kitabı*) değerlendirirken, Dusaulchoy, “sofranın nasıl hazırlanacağını ve orada nasıl oturulacağını” Parisliler’e öğrettikten sonra yazarın hâlâ söyleyecek bir şeyleri olabileceği fikrine dudak bükmeyle birlikte, yine de, “bu tuhaf karakterin gastronomik çalışmaları”nı yorumladığı iki uzun sütun yazmayı başardı.⁶⁶

Almanach’ın her bir cildine sayfalar ayırmakla ününe hatırı sayılır bir katkıda bulunan Dusaulchoy gibi eleştirmenler, halkın ilgisini çekerek yazarını bir star haline getirdiler. Bu çağda en sık Napolyon Bonaparte simasıyla özdeşleştirilen birey tapısı kendinden menkul bir görüngü değildi, Marengo Savaşı’nı kazanmanın ya da Fransa’yı bir pisboğazlar ülkesi haline getirmenin itibarını bazı bireysel dehalara isteyerek, gönüllü veren gözlemcilere ve polemikçilere, okurlara ve yazarlara bağlıydı. Gastronomun çevresindeki kenti yorumlama tarzının merkezinde mecburen sofranın olması gibi, eleştirmenleri de aynı takıntıyla *Almanach*’ı bir otobi-

yografi olarak okumaya kararlıydılar. Aforizmalar, tavsiye sütunları ve tuhaf anekdotlardan oluşan, çok parçalı, yamalı bir işte, eleştirmenler tek bir yazarın, “tuhaf bir karakter”in sesini teşhis ettiler. Fakat *Almanach*’ı sadece yalnız, kaçık bir ruhun ürünü olarak okumak hata olur. Çünkü Grimod’nun ölüm karşısında kapıldığı büyülenme –bir keresinde, bir öğünü, kuşların sorguçu kafalarının “bir sürü fırıldak gibi (...) hem bir süs hem de bu beslenme mozolesi için bir etiket hizmeti gördüğü” bir keklik lahidi diye muhabbetle betimlemişti– gotik edebiyata layık bir izleyiciye sesleniyor, zevk üzerine düşünceleri Kant ve Cabanis’in en son yazılarına aşına okurlara hitap ediyordu. Anlatıcı personası –her şeyini sanata vermiş, bu uğurda aileyi, ülkeyi, hatta akşam yemeği uğruna öğlen yemeğini isteyerek feda etmiş, sadece zevk ve seçkin bir damak tadı sahibi biri– gerçekte biraz çılgın biriydi; ama Grimod de la Reynière’in kendisinin böyle biri olup olmadığı hâlâ bir soru işaretidir. Sıradışı ve meşum olandan zevk aldığı, onun hazlarının tanımlanmasına yardımcı olurken bile “burjuvazi”yi şok ettiği, yemek yazarlarından olduğu gibi yergicilerden de anılmayı hak ettiği açıktır. Ancak, daha az açık olan, *Almanach*’ın son sayısının yayınlanmasından sonraki yirmi üç yıl boyunca basılı medyadan uzak yaşamış olan Grimod ile “gurme” arasındaki ilişkidir.

Grimod’nun çoksesli, oynak ve ekseriyetle düpedüz rahatsız edici olan metni, Rönesans’a ve klasik sofra sohbetlerine özgü mübalağa sanatıyla ve dille sürekli oynarken, eleştirmenler, Grimod’nun kendisine odaklanmak uğruna bu türsel gelenekleri göz ardı ettiler. Grimod de la Reynière kadar onların da ondokuzuncu yüzyılın ülküsel yiyicisini icat ettikleri söylenebilir.⁶⁸ *Almanach*’a Grimod’nun her arzusunun, sapkınlığının ve kaptirisinin bir uyarlaması olarak bakan sayısız okumada, yazarla metin, “gurme”nin yüklemi olan *Almanach*’la Grimod de la Reynière’in günlük hayatında yapıp ettikleri arasındaki bütün ayırım silindi. *Almanach*’ı Menipposçu* (yani çok-türlü) bir eser olarak değil de Rousseauvari bir itiraf olarak okumakla, Grimod’nun en sert eleştirmenleri bile aslında gastronominin zaferini daha da ilerletmiş oldu.⁶⁹ Çünkü, tek bir yazarın *Almanach*’tan sorumlu olması gerektiğinde ısrar etmekle, belli bir anlamda “gastronomi” fikrinin örneklediği bireysel seçim ve kişisel zevk tapısına katkıda bulunmuş oldular. Grimod ve eleştirmenleri, Devrim sonrası bir bireyciliğin dilini, kişisel olanı siyasal ya da toplumsal olanın önüne çıkarma eğilimini paylaştılar. Onsekizinci yüzyılda yemek ve yeme edimi üzerine yazılanlar

* Menippos; İÖ III. yüzyılda yaşamış Antik Yunanlı filozof. Düzyazıyı ve şiiri harmanlayan bir yergi üslubu geliştirerek farklı bir yazın türünü hayata geçirmiştir. (ç.n.)

yurttaş açısından yararlılıklarını tanıtlamak suretiyle ne kadar önemli olduklarını ortaya koyarken, ondokuzuncu yüzyıl gastronomisi kendi özerkliğini ileri sürdü ve didaktik olmaktan çok antik nedenlerle klasik kaynaklardan hikâyeler anlattı. Eskilerin ahlakıyla ilgili hiçbir savda bulunmadan Roma Senatosu'na kalkanbalığının nasıl pişirileceğini soran Domitianus ve –Dusaulchoy'yı iğrendiren– inci içen Kleopatra örneklerinde olduğu gibi, ders verme amacı gütmeyen anekdotlar kullandı.⁷⁰

Pek çok hayati meselede, *Almanach*'la eleştirmenleri, güdülerini açıkça özdeş olmasa da, etkileri garip bir biçimde benzer pozisyonlar aldılar. Grimod'nun da, kendini “ölçülü” olarak tanımlayan antagonistinin de bakış açısından gastronomun sofrasının kayıtsız şartsız uzak ve ayrı olması gerekiyordu. *Almanach*'ın bilgili bir Akademi'nin yaratısı olarak tarif ettiği şey, muarızları için bir çeşit zorunlu hapisti. Birincisinin kadınlara değmeden geçmek istediği ve (enerjisini “kadınların en tatlısındansa kazların en aptalına” yoğunlaştırmak için) gastronomdan sofradakiler dışında bütün sevinçleri bir yana bırakmasını talep ettiği yerde, ikincisi, incinmek, daha da kötüsü ahlaken düşmek (hatta yenmek!) istemiyorlarsa kadınların gurmelerin sofrasından uzak durmaları gerektiğini ileri sürdü.⁷¹ Aralarındaki tartışmada, gastronomi olası tartışma konusu, görünüşte özerk bir araştırma alanı olarak ortaya çıktı. Her ikisinin de paylaştığı, acayip olmakla birlikte siyaset dışı olduğu su götürmeyen bir tutku olarak gastronomi tanımı sayesinde resmi müdahaleden sıyrılmış olan Paris'in gelecek kuşakları, paradoksal olarak, büyük restoranların yemek salonlarını kamu yaşamına ve siyasal hayata yapacakları müdahaleler için en verimli ve en kolay erişilebilir ortamlar arasında görecekti.

Zevk Yasaları

Grimod de la Reynière'in on yıla yayılan buyrukları ve beyanlarıyla şekillenen gastronomi söylemi, yemeğin hazırlanma sürecini tüketimden, mutfağı yemek salonundan ayıran zorunlu uçurumu düzenli olarak yineledi. “Yasalarda olduğu gibi yemekte de,” diyordu Grimod, “iyiyi bulmak için yapılışını görmemeniz gerekir.”⁷² Bu öncüle göre, sosisçinin beyinleri, kanı ve kıymayı boş bağırsakların içine tıkmasını değil sadece, gastronomun çok hoşuna giden şaşırtıcı lezzetteki karışımların da hazırlanış sürecinde gözlerden saklanması gerekiyordu. Karar verme süreçlerini gizlilikle sarmak suretiyle, Grimod, gastronomun sofrasını dış dünyanın potansiyel bakımından kirletici etkilerinden ayırdı. Yirmi dört yıldır hafta ortası yemekleriyle

“gastronomi içtihatı”nı biçimlendirmiş olan “Çarşamba Cemiyeti”nin on yedi üyesine büyük onur bahşederek *Almanach*’ın dördüncü cildini onlara adadı; ne var ki, üyelerin isimlerini vermenin cemiyetin mutluluğu açısından büyük önem taşıyan anonimliği ihlal edeceğini de belirtti. “Bilinmezlik” ve zevk amentüleri olduğundan, birine iltifatlar düzerken diğerini kurban edemezdi. Üyelerin mahremiyetlerini tehdit etmek yerine isimlerini vermekten imtina etti ve cemiyeti bir bütün olarak selamladı.⁷³

Herkesin parasının diğerleri kadar iyi olduğunu varsayan, çağdaş, “önceden belirlenmiş fiyatlar ve ilga edilmiş imtiyazlar” rejiminde, yemek eleştirmeni, her şeye rağmen, sıradan bir müşteri olarak muamele görmeyi sağlaması gereken ünlü bir simadır. Bazen mütevazı bir edebiyatçı, bazen varlıklı bir avukat, bazen de huysuz bir Eski Rejim artığı kılığına bürünen Grimod, bütün kötü şöhretine rağmen, anonimlik pelerinine sarılarak Paris’in sokaklarını arşınlamaya devam etti.⁷⁴ Ancak, *Almanach des gourmands*’ın yazarı olduğu anlaşılır anlaşılmaz bir daha asla kendini 1783’teki cenaze yemeğinde olduğu gibi ifşa etmedi; yemeklerini mahremiyet içinde yedi. Her zamanki kadar dirayetli bir yayıncı olduğunu göstermekle birlikte, halkın ilgisini biraz farklı yollarla çekmeye çalıştı: dikkatleri kendi rolünden kaydırarak temsil ettiği uzmanlığı odağa çekmeye çalıştı.

Grimod “bütün seyahat planlarımızın bir yiyecek ticareti haline geldiğini”, Champs de Mars’taki serginin işadamları ve imalatçılar için olduğunu iddia etse de, bu ikincisi, bir yıllık Fransız ürünlerinin ve buluşlarının haftalar boyu halka açık sunulduğu bir gösteriydi.⁷⁵ Daha sonraki evrensel sergilerin ulus ölçeğindeki öncüleri olan, her yıl yapılan bu sanayi panayırıları Aydınlanma’nın açıklık ve görünürlük mantığının bir parçasıydı; oysa, Grimod’nun avare gezintileri bu özelliklerden tamamen yoksundu. Çünkü, bu sergilerde mallar herkesin gelip görebileceği merkezi bir yerde bir araya getirilse de, Grimod’nun anlattığı yemekler Paris’in dört bir yanına dağılmıştı, dolayısıyla erbabın bir merasim alanında değil, bir avlakta olmasını gerektiriyordu. Her ikisi de kamusal olmasına kamusalı, ama çok farklı biçimlerde: sanayi ve tarım bakanlıklarının bütün arenalarda “ilerlemeleri” desteklediği ve bunun için nakit ödülleri dağıttığı fuarlar, Roze de Chantoiseau’nun gelişmiş dolaşım dünyasına aitti; oysa, Grimod’nun seyahatleri, Restif de la Bretonne’un geceleri yaptığı skandal gözlemleriyle Baudelaire’in yüzyıl ortasındaki *flâneurlüğünü* birleştiren, daha karanlık, farklı bir geleneğin parçasıydı.

Almanach’ın ikinci yılından (1804) itibaren, Grimod, bundan böyle yalnızca bir uzmanlar paneli tarafından tadılmak üzere (“büyükelçilerin birbirlerini tanıyıp meşru kabul etmelerini sağlayan bir tür takdim mek-

tubu gibi”) örnekler gönderen mutfak sanatçılarının çalışmalarını değerlendireceğini ilan etti.⁷⁶ Sonraki yıllarda (onlara verdiği adla) bu “teminat”ların büyük bir törenle haftalık “Jury dégustateur”ün (tadım heyetinin) önüne getirilişi, gastronomun Paris’te yaptığı uzun ve zahmetli gezilerin bir tamamlayıcısı oldu ve giderek onun yerini aldı. Bu jürinin toplantılarında (güzide bir izleyici topluluğuna yönelik öğün uzunluğundaki sergiler), birkaç talihli, Paris’in gastronomi evrenine nezaret ederek “meşruiyet beratları” dağıttı. Kendisi zaten bütün sindirim gezegeninin minyatür bir versiyonu olan bu kentte jürinin saygın üyelerinin kendi dünyalarının dışında maceraya atılmak için pek fazla nedenleri yoktu.

Yasama ve yargı işlevlerini bir araya toplayan bu diplomatik jüri, lezzet yönetiminde açık ara en önemli kurum haline geldi. *Almanach*’ın ciltleri bu kurumun işlevlerine atıflarla doluydu: her salı ketum bir nesnellikle toplanan jüri üyeleri, armağanları almak, ileri gelenleri kabul etmek ve tabii o haftanın “teminatları”nı tatmak gibi hayati işler ifa etti.⁷⁷ En önemlisi, bulgularını yıllık yayın için hazırladılar; o nedenle, jüride törensel öneme haiz (mübaşir bir başkan yardımcısı gibi) görevliler bulunurken, Grimod kendine yaşam boyu sekreterlik gibi kilit önemde bir görev bahşetti. Bu mevkide jüriye bulguları dikte ettirdi ve onlara nihai biçimini verdi: jüriyi toplantı halinde gösteren *Almanach*’ın baş sayfasında Grimod’nun ayrı bir masada oturmakta olan raportöre bir ilamı bildirmek üzere iskemlesinde arkasına döndüğü o hayati an resmedilmektedir.

Grimod’nun jürideki rolü, daha genel olarak, gastronomide oynadığı role paraleldi: en oburları olması gerekmemekle birlikte, kuşkusuz, en hevesli yazardı. İki karakteri ya da ilk yemek gezilerine başlayan Grimod karakterinin iki tarafını (koku ve tat duyuları açısından hünerli gurmeye anlatıyı kuran tahsilli anlatıcı) bir araya getiren gastronomun iyi bir yiyici kadar yazar da olması gerekiyordu. O nedenle, sekiz yılın ilk beş yılında, *Almanach*’taki resimlerde bu merkezi sima ne çatal ne de bir hindi budu tutarken gösterilmiştir; onun silahları kalem ve mönüdür. Grimod’nun savına göre, jürinin haftalık yemekleri (ne kadar önemli olsalar da) lezzetle ilgili etkinliklerin ve itinayla alınmış kararların kalıcı, basılı kaydını veren yıllık *Almanach*’tan ayrı tutulamazdı.⁷⁸

Yine de, Grimod’nun da kabul ettiği gibi, *Almanach*, jürinin bulgularının hayli yoğunlaştırılmış bir özetini, çok kısa bir yorumunu sunabilirdi ancak. Daimi sekreterin bütün sözleri, “gurme’nin belagatini bütün enginliğiyle gözler önüne seren o gerçekten büyüleyici metinler” ancak jüri üyelerinin elinde dolaştı ve oyunun kuralları gereği gizli, bir restoranın mutfağı kadar karanlıkta kaldı.⁷⁹ Çağdaş bilimin laboratuvar kaynaklı bilgisinin

ilk numuneleri⁸⁰ olan Grimod'yla gurme dostları, deneylerini, sadece nihai sonuçlarının halka duyurulduğu, yarı mahrem bir ortamda gerçekleştirdiler.

Bu jüriyi anlamanın bir yolu, onu *Almanach*'ın basılı halinde ve (zevk duygusunun sadece kararsız bir bireysel kanaat meselesi olmasını engellemek üzere yapılan) açık oturumlarının birinde görmek olacaktır. Bundan böyle, lezzet duyarlılığı da, estetik gibi, ussal akranlardan oluşan bir kamu tarafından tartışılabilirdi (Grimod'nun kendisinin yazdığı gibi, bütün gastronomlar ortak bir "dil"i paylaşmaktaydı). Bu açıdan bakıldığında, Grimod'nun jürisi, zevk erbabını sofrayla yeniden tanıştırmak ve potansiyel olarak cumhuriyetçi "burjuva" ülkülerini, müzakereyi Birinci İmparatorluk'ta canlı tutmak için yarı farmasoncu bir teşebbüs olacaktı. Bazılarının restoranı bir zamanlar özel aristokratik buluşmalara özgü "yüksek mutfak"ı demokratikleştiren bir güç olarak betimlemesi gibi, zevk testçilerinin temsili sofrasından çıkan kararlar da mutfakta genel, kamusal bir iradenin ifadesi işlevini görebilirdi.⁸¹ Çarşamba Cemiyeti gibi, üyeleri büyük ölçüde spekülasyon konusu kalan Tadım Jürisi de kararlarını gizlilik içinde aldı; öyle ki, ilamlar, hata yapabilecek ya da yanılabilir herhangi bir bireyin değil, "gastronomi"nin fiziki bir varlığa dayanmayan işleyişinin ve lezzet duygusunun elinden çıktı.⁸²

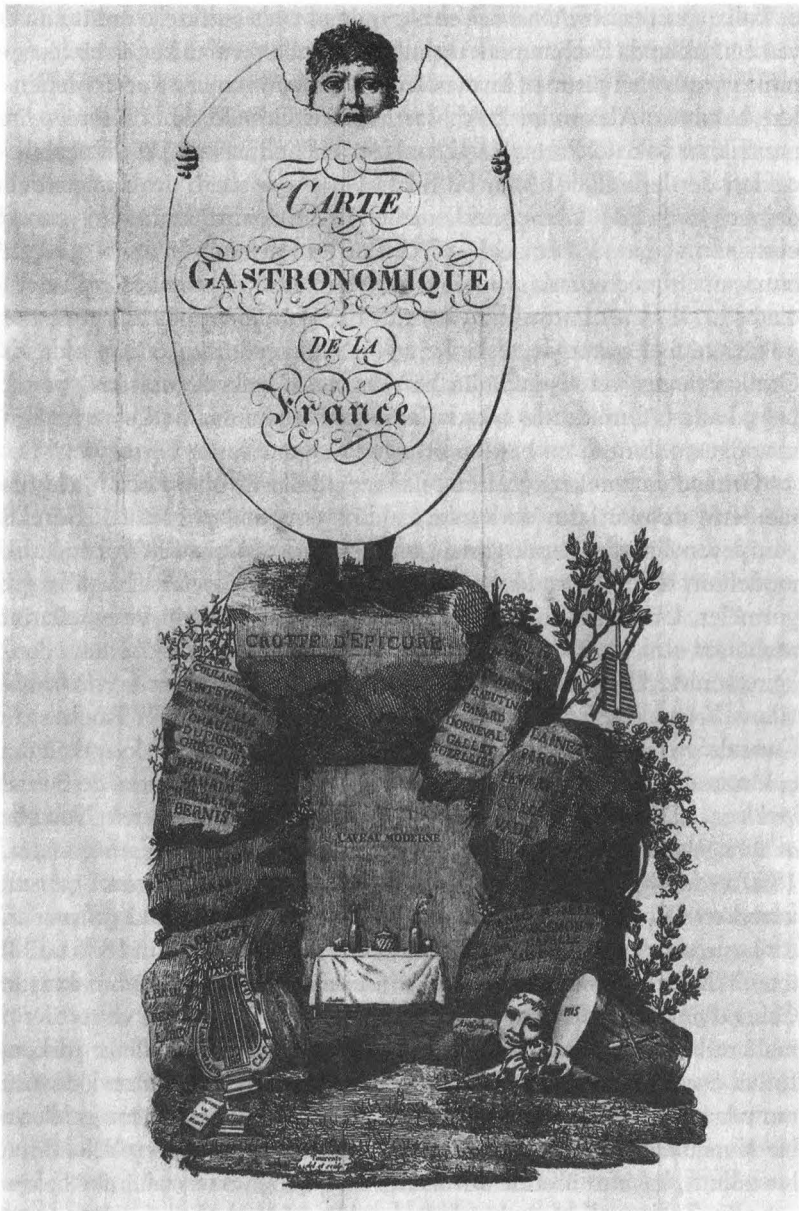
Ne var ki, jüri vakarla kendi işine baktığında bile, tam da biçimiyle diğer karar alma mercilerinin bir yergisi olma niteliği taşıyordu; bu da Grimod'ya 1786'da yasal unvanını elinden alan Eski Rejim avukatlarıyla dalga geçme olanağı verdi.⁸³ Alternatif bir okuma yapılırsa, jürinin tamamen bir muziplik olduğu, Grimod'nun onun yegâne üyesi olduğu görülecektir. Gastronominin düşmanları, hep pisboğaz ve hilekâr biri olagelmış Grimod'nun Paris'in tüccarlarını kandırıp yemeklerini bedavaya getirdiğini ima etmeyi severlerdi.⁸⁴ *Almanach*'ın diğer eleştirilerinde olduğu gibi, Grimod'nun zımnen "perdenin arkasındaki adam" olarak sunulmasında da, kendinden başkasını düşünmeyen birinin ana rolü öne çıkarılmakta ve anonimliğin adaleti değil hilekârlığı gizlediği ileri sürülmektedir.

Grimod, sık sık gastronomik bir "meşruiyet"e duyulan ihtiyacı dile getirmiş olmakla birlikte, ancak birkaç kişinin uyabileceği olağanüstü yasalar önerdi ve bunları (hiçbir muhalefetle karşılaşmadan) geçirdi. Bir hindinin tazeliğini anlamak için hayvanın kıcına soktuğu parmağını emecek kadar kendini işine adanmış yegâne kişi, sapkın bir eksantrik olarak sağladığı ünün yanı sıra, gerçek bir uzman olarak da konumunu muhafaza etti.⁸⁵ Kızgın tavada latif bir sosun hazırlanmasında kepçe kullanılması gerektiğini belirten uyarıcı mesajında olduğu gibi, kümes hayvanlarının tazeliği konusundaki yönteminde de gastronomun parmaklarını gereğin-

ce kullanması esastı. *Almanach*'ta hiç anılmamakla birlikte, o ünlü cenaze yemeği hakkında Bachaumont'un anlattıklarında yer alan küçük bir biyografik ayrıntı, arızı görünen bu meselenin aydınlanmasını sağlar. Söylenenlere bakılırsa, Alexandre Balthasar Laurent Grimod de la Reynière'in parmakları yoktur. Parmaklarla, onların kullanılmasıyla ve yol açabilecekleri dertlerle ilgili bütün bu hikâyelerde –ya elleri, ayakları perdeli doğmuş ya da küçük bir çocukken elleri aç bir domuz tarafından yenmiş olan– Grimod muaf tutulacaktır.⁸⁶ Gurme dünyasının bile tam bir parçası olmayan Grimod burada onun imtiyazlı maskarası, soytarısı ve kıskırtıcısı olacaktır. Kısacası, gurme dünyası, hicvini dokunulmazlıkla icra etmesine imkân vermek suretiyle, Eski Rejim'in hukukçularının ondan aldığını Grimod'ya geri vermişti. Bütün bir *Almanach*, belki de uzatılmış pratik bir şakadan, Grimod ile arkadaşlarının bir zamanlar herkesçe malum mistifikasyonlarının en başarılı örneği olmaktan başka bir şey değildi.

Grimod'yu harekete geçiren rekabetçi itkiler ne olursa olsun, eleştirilenlerin de okurların da bunlara aldırış etmedikleri görüldü. Sürekli genişleyen bir tür olarak gastronomi yazınının *Almanach*'ın uzmanlık modelinin tohumlarını ektiği ondokuzuncu yüzyıl boyunca, yeni kuşak gurmeler, Grimod'nun metinlerinin dışı dönük yönünü ve emellerini muhafaza etmekle birlikte, potansiyel olarak yıkıcı ve keskin nüktedanlığına son verdiler. Örneğin, 1815 tarihli *Le Guide des dîneurs de Paris*'inde (*Paris Yemek Rehberi*), Honoré Blanc, kitaba Balaine'in Rocher de Cancale'ını tartışarak başladı ve bir sonraki, daha geniş baskısında daha çok restoranı “meşru” sayacağını vaat etti. 1820'lerde, Honoré de Balzac ve Horace Raison, “de Perigord” takma adıyla bir araya gelerek, *Nouvelle almanach des gourmands*'ın dört cildini yazdılar; Charles Monselet, 1850'lerde birçoğuna yazarlık etti. Ancak, hepsi de yazılarının çatısını kurarken ilk *Almanach*'a bağlı kalmakla birlikte, bu sonraki çalışmalar, tonları açısından, daha çok Jean Anthelme Brillat-Savarin'in 1826 tarihli içtenlikli eseri *Physiologie de goût*'ya (*Zevkin Fizyolojisi*) dayanmaktaydı. Grimod'nun metinleri Paris'i yer yutar, saat yapımcılarının ve terzilerin maharetlerini gastronominin alt-kategorilerinden ibaret hale getirirken, Brillat-Savarin, diğer toplumsal erdemlerle gayet uyumlu bir zevk duygusu tanımlayarak, akşam yemeklerinin keyfini hazların, eğlenceli meşgalelerin bir devamı haline getirdi. “Güzel bir yemek” arayışı, dünyayı şekillendiren bir takıntı, hayatın üzerine kurulacağı bir şey olmaktan çıkarak “hakim amca”nın eğlenceli bir hobisi haline geldi.

Almanach'ın ilk cildinin önsözünde, Grimod de la Reynière, her gurmenin



Resim 10: “Fransa’nın Gastronomik Haritası” (ayrıntı), Charles Louis Cadet de Gassicourt’un *Bir Gastronomi Dersi* başlıklı kitabının kapak sayfası (1809).

eğitiminin zorunlu bir parçası olarak “sindirim topografisi” diye bir alt-disiplin getirdi; 1808’de “Fransa’nın ilk gastronomi haritası” yayınlandı. Charles Louis Cadet de Gassicourt’un *Cours gastronomique*’inin (*Gastro-nomi Dersi*) ön sayfası olan ilk “carte gastronomique”te, Fransa haritası günün diplomatik ya da askeri olaylarına itibar etmeden yeniden çizildi.⁸⁷ 1807 Tilsit Anlaşması ile 1808 İspanya işgali diğer haritacılar arasında bir dalaşmaya vesile olabilirken, bu yeni haritanın çizeri, başlı başına gurmeliğin getirdiği yenilikler sayesinde, Versailles’ı sadece bir sarayla değil, bir tavşanla ve keklikle temsil etmişti. Bu “carte gastronomique”te, mutfak dünyasındaki ayrımlar, siyasal ya da ulusal sınırların yerini aldı: gastronomi, Vendée’de karşı-devrimcilerin değil, sığırların yaşadığını keşfetti; Chartres’in alameti olan katedralin yerine bir talaş böreği koydu ve Reims’in taç giyme törenlerinde kullanılan vazosunu hiçbir mezhebe bağlı olmayan şampanya şişesiyle ikame etti. Bu Fransa haritası tasavvurunda –Paris’i devrimler değil, restoranlar kenti olarak gösteren bütün betimlemeler gibi– sofrası, Devrim sırasında altında figan ettiği bütün siyasal anlamlarından soyuldu. Bu gastronomi haritasında, bugünkü kültür bakanının Fransa’nın “aşçı mirası” dediği şeyin bu yaratımında Fransa tam bir Land of Cockaigne olarak çizildi.⁸⁸ Alençon’un ördekleri, Le Mans’ın piliçleri, Bordeaux’nun şarapları; hepsi bu haritada nehirler ya da dağlar gibi yerini aldı; orada tüketilmeyi bekleyen, peyzajın “doğal” özellikleri gibiydiler.

Ancak, bu gastronomi haritasının helki de en belirgin ayrıntıları, tek başına haritadaki ikonlar değil, haritayı yapanların ve ilham perilerinin onurlandırıldığı “Epikuros Grotto”suydu (Resim 10). Girişin etrafındaki yazıtlarda geçmiş ve şimdiki kuşakların büyük Epikurosçuları anılmaktaydı: balıkçı kadınların jargonuyla müstehcen komediler yazan Favart, onyedinci yüzyılda Epikurosçu felsefenin canlanmasına çok emeği geçmiş asker ve eleştirmen Saint-Evremond ve Din Savaşları’ndan sonra Fransa’ya barış getiren ve her tencereye bir tavuk vaat eden IV. Henri. Defnedilen yapılmış çelenkle süslenmiş arp en şöhretli müzisyen üyelere, komediyen maskesi de oyun yazarı Armand Gouffé’nin katkılarına tanıklık etmekteydi. Maskenin yanındaki iki amblem, zaten kalabalık olan resmi tamamladı. Zamanı işaretlemek ve düzeni sürdürmek üzere iliştilmiş iki sopayla büyücek bir askeri davulun üzerinde “Piis” yazıyordu; zilleri ve palyaço kıyafetiyle bir soytarı esasına “Grimod” yazılmıştı. Grimod ile Piis: Fransa’nın gastronomi haritası, satirle bando şefinin, istihzayla düzenin gergin etkileşimi aracılığıyla, öngörülemez, özerk gurmeye uysal, dalkavuk ‘*girouette*’in gerilimli yoldaşlığı sayesinde mümkün olmuştu.

Mönüdeki Paris

Bütün yerler arasında, Paris, görülmeye değer yerleriyle ve hayatın ucuzluğuyla bilinir; hem havai hem de mazbut, sürekli bir eğlence tufanıdır. Bir insan burada hiçbir şeyi olmadan yaşayabilir (...). Ama, önceden Paris'e aşinalığı bulunmayan akıllı uslu bir İngiliz aile için iğrenç bir delik haline de gelebilir.

JOHN M. COBBETT,
FRANSA'DAN MEKTUPLAR (1825)

Ondokuzuncu yüzyılın ilk yarısı boyunca restoranın benzetmesi “boynuz”du – daha kesin bir ifadeyle, “bereket boynuzu”. Herkes restoranların tıka basa dolduğunu, insanlarla, öykülerle, yiyeceklerle dolup taşıtığını söylerdi. Gözü kamaşmış gezginlerle sakin gurmeler, hovardalığa çıkmış kocalarla azametli düğün partileri, Mardi Gras eğlence düşkünleriyle reform kafalı ziyafet sahipleri, gümüş takım hırsızlarıyla borsa kumarbazları, hepsi restoranın gösterişli salonlarını doldururdu. Adap erkân bilen yaşlı beyefendiler, uzun siyah bukleleriyle şampanyalı züppeler, çocuklu aileler, “vekiler ve mal mülk sahipleri, modacılar, bayanlar, gençler, Almanlar’la İtalyanlar, uçkuru gevşek kalabalıklar, hepsi de birbirinden dağlarca farklıydı, ama iki bakımdan benzeşiyorlardı: hepsi de aç ve konuşmaya hazırды”.¹

Bu açlığı doyurmak için, bereketin boyalı boynuzları, içindekileri, süslü aynaların sırlı çerçevelerine ve dört sütunlu mönülerinin kenarlarına döktü; karamelalı hindiler, turşulu kalkanlar, keklik kızartmalar, sazan buğulamalar, doldurulmuş domuz paçalarının hepsi, yanlarında

şekerli bezelyeleri, boğma enginarları, kat kat hamur işlerini ve konyaklı kayısıları da sürükleyerek tükenmez görünen kilerlerden sofralara akın ettiler; ziyafetler, *kişi başına* dört düzine çiğ ıstiridyeyle başladı, şişeler dolusu şampanyayla son buldu. 1803'te İngiliz seyyah ve mektup yazarı Francis Blagdon'un soluğu tıkanmıştı: "Aman allahım! (...) On bir farklı biçimde hazırlanmış et. İçinde balık, kuş eti bulunan, on bir farklı hamur işi. Av eti, otuz iki çeşit. Yirmi iki çeşide bölünmüş dana eti. Koyun eti ancak on yedi türle sınırlı kalmış. Balık yirmi üç çeşit."² Dana, koyun ve balık gibi bilinen şeyler, aşına olunmayan ama ayartıcı biçimlerde çoğaltılmışlardı: à l'espagnol, à la poulette, à la maître-d'hôtel. Sağlık nedeniyle kıtaya gelen Philadelphialı John Sanderson'a göre, Paris'in restoranlarında "bereket tanrıçasının en zengin hazinelerini ortaya döktüğü (...) ve başka yerde görülmedik bir cömertlikle etrafa saçtığı" açıktı. "Tatlı su ve deniz balıkları; nadir ev şarapları ve yabancı şaraplar; şekerlemelere, tatlılara, meyvelere ve sakatatlara gelince, sonsuz çeşitlilik karşısında insanların duyuları şaşıyor".³ Restoran daimi bir karnaval yeri, the Cockaigne Ülkesi'nin bulunduğu bir ada, "gurmenin Cennet Bahçesi"dir.⁴

Bu, mutfak tarihçilerinin büyük bölümünün olduğu kadar İngiliz-Amerikan gezginlerin ve Fransızca konuşan yabancı lejyonların paylaştığı ortak izlenimdi.⁵ Ondokuzuncu yüzyılda Paris restoranlarına bolluk hakim oldu; gerçek restoranların sunduklarını tanımladı; onlarla ilgili hikâyelerde anlatılanlara biçim verdi. Her kim bu çeşitliliği sayıp dökmeye kalksa, restoranın doluluğu bu çabayı şaşmaz biçimde boşa çıkarırdı; öyle ki, restoranların sınırsızlığa eriştiğini söylerken John Sanderson hiç de yalnız değildi. "Sınırsız seçimler"den ve "sınırsız ayrıntılar"dan söz eden ya da "âlâ restorancılar için yokun yok" olduğunu belirten başkaları da oldu.⁶ Daha 1792 Şubat'ında Grand Hôtel des Etats Généraux'da restorancılık yapan Jacques Venua, "ana yemeklerde, mezelerde ve bunları izleyecek her şeyde sınırsız sayıda seçim imkânı" vaat edecek kadar gözüpekti.⁷ Onlarca yıl sonra, *Physiologie de goût*, restoranların "zevkin yatkın olduğu bütün lezzetleri, istemek dışında başka hiçbir sıkıntıya girmeden derhal ve şaşmaz bir biçimde ulaşmayı" herkes için mümkün kıldığını ileri sürdü ve Brillat-Savarin'i tefsir etme hazzı bütün bir yüzyıl boyunca bu savı yaydı.⁸

Tarihçiler de genelde bu resmi kabul etti. Anlatılarını rehberlere, gezginlerin betimlemelerine ve *Almanach des gourmands*'a dayandıran René Héron de Villefosse, Jean-Paul Aron ve Goncourt kardeşler gibi ideolojik bakımdan birbirine hiç benzemeyen yazarlar, sanki geçmişin bu gastronomi başkentinde tatil geçirmeyi planlıyorlarmış gibi, adresleri

ve göndermeleri derlediler. Tarihlerini parça parça oluşturdıkları tavsiyeler hiçbir zaman gizli şeyler olmamakla birlikte –*Almanach*’ın ilk cildinin en azından on iki bin kopya sattığını anımsayın ve bu yazarların Lyon’da, Reims’de ya da Dijon’da yemek yemekle ilgili söyleyecek bir şeyleri olmadığına dikkat edin– sohbet tarzındaki kolajları, atlatma ve dedikodu tabloitleri gibi okundu. Önceki yazarların artıklarından fantazmatik bir yemek kuran, uzun zaman önce ortadan kalkmış restoranları ve hamur işi dükkânlarını sevinçle tavsiye eden bu gezi turu tarihleri, yollarını hayali gurmelerin düşüncelerinde kalan metin kırıntılarını izleyerek buldu.⁹

Bütün bu anlatılar bizi Paris’in gerçekten de ondokuzuncu yüzyılın mutfak başkenti olduğu, her sokak köşesinde Balaine, Beauvilliers gibi restoranlarla bu ‘frères provençaux’ın yer aldığı ve aylak gurmelerin arzularını giderdiği sonucuna kolaylıkla götürebilir. Ticari istatistikler de Paris’i restoranlar açısından mümtaz bir kent olarak göstermekteydi: 1815’te iş hayatıyla ilgili ülke çapında hazırlanan bir kayıt, neredeyse her kente ait bir “belli başlı oteller ve kafeler” listesi içermekle birlikte, Paris dışında (dördü Bordeaux’da olmak üzere) sadece bir avuç restorana yer vermiştir.¹⁰ Otuz beş yıl sonra, dönemin içişleri bakanı yiyecek içecek satış yerleriyle ilgili bir sayım yapılmasını istediğinde de benzer sonuçlarla karşılaştı. Valiler ülke çapında yüzlerce kafe sahibiyle binlerce meyhane sahibi saydılar. Bordeaux’nun doğusundaki Dordogne’de 828 han, 2.661 taverna ve 404 kafe vardı; Fransa’nın kuzeyindeyse Somme valisinin sayımına göre 411 han, 7.089 kabare ve 188 kafe bulunmaktaydı. Montpellier civarında bir bölge olan Hérault’nun valisinin bildirdiğine göre 580 han, 1.289 taverna ve 881 kafe vardı. Bu idari şubeler, tüketim, halkın buluşması ve haftasonu taşkınlıkları için gerekli mekânlarla donanmış olmakla birlikte, Fransa çapındaki diğer elli benzer şube gibi bu yerlerde de *restoran yoktu*.¹¹ Hatta, bakanlığın araştırmasına yanıt veren bazı şubeler, “restorancılar” kategorisinin üstünü karalamıştı – bu başlığın üstüne cüretkâr mürekkep darbeleri atan Charente Inférieure’deki yerel görevlinin, örneğin bu sınıflamanın kendi bölgesi (şimdi Atlantik kıyısındaki La Rochelle yakınında Charente Maritime) için geçerli olmadığından hiç kuşkusu yoktu. Zira ondokuzuncu yüzyılın ortalarına gelindiğinde bile restoranlar hâlâ ezici oranda kente ait bir görüngü, başkentin icadı ve oradaki hazların ikonuydu. Restoran protokolüne, âdetlerine ve sözlüğüne aşina olmak, özünde Parisli ve adamakıllı incelmış olmak demektir. 1875 gibi geç bir tarihte, bir ansiklopedik sözlükte, “restoranların uzun yıllar sadece Paris’e özgü” bir şey oldukları rahatlıkla ileri sürülebiliyor

ve şöyle deniyordu: “Bugün bile onlara ancak büyük kentlerde rastlamak mümkündür.”¹² Eyaletin peyzajını dolduran sayısız aşevi ve tavernadan açıkça farklı olan restoranlar –anı yazarları, seyahatnameciler, romancılar ve oyun yazarları için– modern Paris yaşamının hakiki amblemleri haline geldiler.

Başkentin restoranları “sonsuz” bolluklarıyla nam salarken, aynı retorik, kenti “bin bir restorana” evsahipliği yapmakla özdeşleştirdi. Rocher de Cancale istiridye için neyse, Paris de restoranlar için o demekti. Louis Prudhomme 1804’te bir kılavuz kitap yazdığında, radikal *Revolutions de Paris*’nin (şimdi daha örtülü polemik metinlerin yazarı haline gelen) bu eski editörü, çekinmeden, Paris’in iki binin üzerinde restorana evsahipliği yaptığını ileri sürdü (ne denli uçuk kaçık ya da şaşırtıcı ölçüde doğru olduğu bir yana, bu hesap, restoranların o sıralarda çoktan başkentteki hayatın demirbaşı haline geldiğini göstermektedir).¹³ Ancak, pek çok yazarın Prudhomme’un iddiasıyla hemfikir olmasına rağmen, bu devrimci onyılin en önemli değişimi, çokça çığırtkanlığı yapılan “restoranın doğuşu” değildi gerçekte.¹⁴ Çünkü restoranlar elbette ilk olarak 1760’larda boy göstermişti ve *Tableau du nouveau Palais Royal* 1788’de okurlarına “insanların ‘restorancı’ sözcüğüne münferit bir önem verdikleri”ni anlatıyordu.¹⁵ 1790’ların sonları, restoranın icadına tanıklık etmekten çok, bu terimin daha önceki, daha özgül tanımının ölümüne tanıklık etti. Tıplaştırılmış hassasiyet kültürüne olan bağlarından kurtulan “restoran”, Paris’teki her aşevi için kullanılan moda bir terim haline geldi. Daha 1780’lerde dışarıya yemek servisi veren girişimci aşçılarla hevesli hancılar “restorancı” sözcüğünü sokak tabelalarına eklemeye, dolayısıyla terimlerde bir karışıklık yaratmaya başlamış, ama çoğu bu suretle iki farklı hizmet sundukları iddiasında ısrarlı olmuşlardı: tabldot ve kişisel masalar. Ne var ki, siyasal ve toplumsal kargaşanın adları ve unvanları kolaylıkla birbirlerine karıştırdığı ertesi yıllarda aşevleri sahipleri de bir zamanlar hayati gibi görünen ayrımları bulanıklaştırdılar. Kimileri işletmelerine bilardo masaları ve dans salonları ekledi; bazıları da Lyon sosisleri vaat etti ya da özel akşam yemeği salonları bulunan tesislere taşındı.¹⁶ Bir restoranı handan ya da aşevinden ayıran nitelikleri tanımlamak zorlaştıkça kategorileştirme de akışkan ve belirsiz bir hal aldı. Genel Güvenlik Komitesi’nin kayıtlarında “*traiteur*” olarak yer almakla birlikte, Honoré Boué kendini bu komiteye “Boué, *gargotier*” (ucuz bir aşevi sahibi) olarak tanıttı ve araştırmayı yapan memurlar tarafından “Boué, hancı” olarak tanımlandı (ancak, belirtilmeli ki, katı Jakoben dönemde kimse “restorancı” sözcüğünü kullanmıyordu).¹⁷ Palais Royal’deki Hamille ailesi de

mesleklerinin adı konusunda tereddüte düşmüştü; sonunda, hem canlı bir fiziksel etkinlik hem de mesleki açıdan belli bir belirsizlik içeren işlerine “maison de commerce de bouche” (sözcük anlamıyla “boğaz işleriyle ilgili bir yer”) adını verdiler.¹⁸ Perakende gıda mesleğinin üyelerine açık çok çeşitli unvanlar vardı ve çoğunlukla birkaçı bir araya getirilerek kullanılıyordu: La Tynna’nın 1799 tarihli ticari rehberi, hepsini, tireyle birleştirilmiş belli bir özelliği olmayan “traiteur-restoranci” kategorisi altında toplarken bu eğilimi yansıtmaktaydı (on yıl sonra yayıncılar bu gruplamayı “restoranci-traiteur” olarak yeniden yaptılar).¹⁹

Bu dönemde mahalli ‘cook-caterer’ların “restoranci” unvanında karar kılmak için pek çok nedeni vardı. Bazıları, özel odalar, ayrı masalar ve bir zamanlar restoranları diğer aşevlerinden kesin biçimde ayırt etmiş olan matbu mönüler getirmekle hizmet tarzlarında köklü değişiklikler yarattı: 1796 Mart’ında, Tuileries yakınlarında eski bir *traiteur* olan Jean-Baptiste Haudebourt yeni Champs-Élysées’nin açılışını duyurdu ve reklamında mahrem kişisel yemek odalarının sağladığı avantajlardan söz etti.²⁰ Haudebourt’un stratejisi hiç de benzersiz değildi: 1790’ların sonlarında ve 1800’lerin başlarında, restoran, diğer aşevlerinin kendisine göre kategorileştirileceği standart bir referans noktası olma özelliğini tabldottan devraldı. Kendisini restoranci ilan eden biri, reklamında yeşil bahçelere, gümüş takımlara ve, daha fazla yemek isteyen müşterilerin sadece her ay kırk frank ödeyebileceğini ilan etse bile, mönüden üç yemek seçme imkânına yer veremekteydi. Bir başkası, “restoranı alakart olmasına karşın”, yine de, büyük salonda kişi başına iki frank yirmi centime karşılığında, yemek odasındaysa adam başına üç franka altı çeşit yemek verdiğini ilan ediyordu.²¹ Hâlâ –Eski Rejim’in son yıllarında olduğu kadar– çok farklı fiyatlara çok çeşitli hizmetler sunan Paris’in aşevi sahipleri, bir zamanlar sadece sıhhi etsuları verenlere atfedilen bir unvanı aldılar. Şimdi, Jean François Véry’nin hasımları, onun devrim polisine basit bir *traiteur* esnafı olduğunu söylerkenki aynı kesinlikle Paris’e son moda restorancılar olduklarını duyuruyorlardı.²² 1804’te, *Gazette de France*, Prudhomme’un Paris’te o sıralarda 2.000 restoran bulunduğu iddiasını destekledi. Aynı gazetenin 1789’da Paris’te 1.500 restoran bulunduğunu yazdığı dikkatlere sunuluncaya kadar bu rakam gerçekten de hayret vericiydi.²³

Perakende gıda işindeki erkeklerin (çok daha az belirgin olmakla birlikte kadınların da) Paris’in bir restoranlar kentine dönüşmesinde oynadıkları rol aşikâr olmakla birlikte, bu insanların müşterileri de aynı oranda önemli bir işlev gördüler. Özellikle yabancı bir gezginin bakış açısından tabldot giderek seyrekleşirken restoran garip bir biçimde dal budak sal-

maktaydı. Daha 1792’de, bir İngiliz gezgin, Fransa’nın başkentinde tabldotların ortadan kalkmakta olduğunu, bu türün ancak sapa yollardaki hanlarda bulunabileceğini ileri sürdü. On yıl sonra, *A Practical Guide During a Journey from London to Paris*’in yazarı, dipnotunda “modern bir unvan” olan *restorancının* artık demode olmuş *traiteur*ün yerini aldığını söyleyen pek çok İngiliz’den yalnızca biriydi.²⁴ Gerçeği doğru biçimde aktarıp aktaramadıkları bir yana, bu gezginlerin izlenimleriyle kılavuz kitaplarda anlatılanlar arasında yer alan, algılardaki ve beklentilerdeki değişimler ciltler tutmaktadır. Ondokuzuncu yüzyıl dönümünde Paris hâlâ onlarca gün ortası tabldota ve düğün yemeği veren yüzlerce ‘caterer’a evsahipliği yapıyor olsa bile, belli ki, ziyaretçiler “restoranları” gördüklerini *düşündüler*; bu da yeni, tuhaf ve ayırt edici bir şey gördükleri anlamına geliyordu.

Tabldotların ortadan kalktığını, hancıların iflas ettiğini söylemelerine karşın gezi kitapları ve kılavuz yazarları bu nedenle restoranlara aşına ya da meziyetsiz kurumlar gözüyle bakmadı. Tersine, onları siyasal karışıklığın tuhaf yan ürünleri, çağ açan bir Devrim’in yarattığı geri döndürülmez değişimlerin başka bir kanıtı olarak betimlediler. İngilizce konuşan yazarlar ve yayıncılar, ondokuzuncu yüzyılda, onlarca yıl, (gezenin başka bir tarafında olmayan, sadece Fransa’da vuku bulmuş şeyler olduklarını kanıtlar gibi) restoran ve restorancı sözcüklerini italik yazmayı, onları ve göndergelerini yalnızca yabancı değil, aynı zamanda İngilizce’ye çevrilemez olarak nitelemeyi sürdürdüler.²⁵ Beauvilliers’nin mönüsündeki yemekleri coşkuyla sayan (tam otuz iki çeşit kümes ve av hayvanı etinden yemek, yirmi iki ayrı çeşit altında dana eti vs.) Francis Blagdon, halkın konforunda son zamanlarda gözlenen gelişmeyi göstermek amacıyla yaptı bunu ve *Paris as it Was and as it is, Illustrative of the Effect of the Revolution* gibi manidar bir başlık taşıyan kitabına restoran mönüleriyle ilgili betimlemeleri de dahil etti. Yurttaşlarının pek çoğu gibi Blagdon da on yıl süren savaşın ve devrimin sonuçlarını (onun ifadesiyle “hasarın izleri”ni) görmek için 1802-3 arasındaki kısa barış döneminde Paris’e gitti ve gördüğü şey restoranlardı.²⁶

Ondokuzuncu yüzyılın ilk onyıllarında Amerikalı ve özellikle İngiliz ziyaretçiler (Fransa’nın çoğu yerinde bulunmasa bile ve çoğu kentin kenar semitlerinden ziyade zengin ve turistleşmiş merkezinde yer almasına karşın) restoranları özellikle “Fransız” bir şey olarak tanımladılar. Şayet gözlemciler “Fransızlığın” gizemlerine nüfuz edeceklerse –Devrim ve Napolyon çağlarının görünüşe göre asla bitmeyen ve büyük oranda dipsiz değişimlerinin mecburi kıldığı bir görevdi bu–, restoranlar, diğer herhangi bir yer gibi, iyi bir başlangıç noktası sunmaktaydı. Hem tuhaf hem de

kafa bulandırıcı olan, gastronominin kurallarıyla ve sözlüğüyle donuk biçimde sarmalanmış, halka açık bir mekân, yolcuların kolaylıkla girebileceği “günlük” Fransız yaşamının bir parçası olan restoranlar, aşına ve egzotik, mahrem ve ecnebi olanın yetkin bir karışımıydı. 1814’te, İngiliz Stephen Weston, yurttaşlarına Fransa’nın başkentinin sanatsal, bilimsel ya da endüstriyel başarılarıyla çok ilgilenmeseler bile restoranları ziyaretten büyük haz alabileceklerini ve faydasını görececeklerini söylemekteydi. Birkaç on yıl sonra, bir Amerikalı kadın, Paris’in restoranlarının, aksi halde oraya hiç uğramayacak olanlar için bile görülmeye değer bir merak konusu olmayı hak ettiğini ileri sürüyordu.²⁷ Büyük bir restoranın çekiciliğinin mutfağıyla sınırlı olmadığına gayet farkında olan kılavuz yazarları, orada gözlemlenebilecek eşsiz ulusal kişilik özelliklerini öne çıkardılar: Edward Planta’nın (yirmi küsur baskıyla bütün bir İngiliz kuşağına başkent konusunda rehberlik etmiş) *A New Picture of Paris*’i, dilbalığının çok güzel yapılmasından dolayı değil sadece, “Fransız Epikuroşçuluğunun tam da doruklarını yaşama” fırsatı sunduğu için, bütün gezginleri en azından bir kez chez Véry’de yemeğe çağırıyordu.²⁸ Araştırmacı bir gezgin için, “Epikuroşçuluk”, uzaktan izlenecek kadar tadına varılacak bir şey, güzel giyinmiş kadınlar ya da ayık işçiler kadar, pazartesi tatilleri ya da Hôtel des Invalides kadar Fransız kültürünün bir parçasıydı.²⁹ Gezinler aynı zamanda Jardin des Plantes ve Père Lachaise mezarlıklarını da doldurdular; fakat filleri yerken izlemenin ya da ne denli büyük olsa da Heloïse’in yattığı kabri görmenin hazzı, Fransız “örf ve âdetleri” hakkında fazla fikir verici şeyler gibi görünmüyordu.

Pek çok kılavuz kitapta, yerel ‘cook-caterer’larla anlaşma yapmanın Paris’te uzun süre kalacak gezginler için çok daha pratik olacağı belirtilmekle beraber, başkentin restoranları kaçırılmayacak bir cazibe merkeziydi.³⁰ Kentin restoranlarının salonlarını (ya da en azından anı defterlerinin sayfalarını bu restoranlara ait tasvirlerin kopyalarıyla) dolduran bu gezginler, bunları tatmamış olanların kulaklarını gastronomik mucizelerle doldurdu. Paris’in bir bodrum katındaki bir mutfak ızgarasından çıkan leziz kokuları bile duyamamış, *London Magazine*’in “ciltler dolusu gezi yazısı” diye adlandırdığı şeylere gark olmuş okurlar, yine de, Bayan Morgan’ın alelacele toparlanmış dört ciltlik *France*’ını ve Thomas Raffles’in beş ciltlik *Letters During a Tour of Some Parts of France (...) in the Summer of 1817*’ini (bu ikincisinden Fransızlar’ın “açıklık düşkünlüğü”nü ve tek bir bölümde Véry’nin mönüsünün “genişliği”ni öğrenerek) yiyip yutacak zamanı buldular.³¹ Birleşik Devletler’den gelen gezginler çok daha azdı (yalnızca 1820’de Calais Limanı’ndan geçen on iki bin İngiliz’e karşılık,

1815-1848 arasında her yıl Paris'e bin Amerikalı geldi), fakat onlar da Fransa'nın başkentini aynı hayranlıkla izleyip ciltler dolusu dolambaçlı yazılar yazdılar.³²

Gezginlerin anlatıları sayesinde Fransa'nın dışında da bilinen ve yerel olarak halk tiyatrolarında ve gazetelerde resmedilen Paris'in restoranları, ondokuzuncu yüzyılda bu kentle ilgili betimlemelerin merkezine taşınarak süreç içerisinde mitik boyutlar kazandı. 1815'te Fransa'yı dolaşan İngiliz John Barnes, sadece Palais Royal'de "sayısız sayıda restoran" bulunduğunu iddia edecek kadar ileri gitti; öyle ya, gayet iyi sınırlandırılmış kent merkezindeki bu park nasıl olur da "sayısız restoran"a evsahipliği edebilirdi?³³ Ancak, kaç tane (ya da ne denli az) restoranın Parisliler'e hizmet verdiği bir yana, romanlardaki, gazetelerdeki ve gezginlerin anlatılarındaki yerleri genişleyerek neredeyse sınırsız bir hal aldı.³⁴ Başkent in en ünlü restoranlarına gitmek, nüfusun yalnızca ufak bir kısmının mali olanakları dahilindeydi, ama herkesin ufkunda ve imgesindeydi.

Restoran, kentsel bir referans noktası olarak ortaya çıkışını, erzakla kilerin vaat ettiği ve bir ölçüde daha sınırlı bolluğa olduğu kadar bu bereketli yazına da borçludur. Restoranlar o denli sıklıkla tasvir ve analiz konusu oldular ki Paris'teki yaşamın gözüpek bir gözlemcisine şu yorumu yapmak düştü: "Restoranlar konusunda söyleyecek fazla şeyim yok; küçük olanlar gerçekçi romanın maceralarında çok sık tasvir edildiler; büyük olanlarına gelince, herkes onları başkalarından daha iyi biliyor görünüyor."³⁵ Restoranlar romanlarda olanca genişliğiyle yer aldılar; çoğu zaman popüler oyunlarda dekor vazifesi gördüler; gafil ve korkaklara restoranlarda nasıl davranılacağını öğreten kılavuz kitaplara ve gastronomiyle ilgili kullanım kılavuzlarına dayanak teşkil ettiler. Ucuz fiks mönü reklamlarından az çok uzmanlaşmış gastronomi basınının çeşitli örneklerine, gerçekçi romanlardaki rastgele göndermelerden Temmuz Monarşisi'ni (1830-1848) bir restorancının mutfağıyla mukayese eden gazete editörlerine, sözde Epikürosçu şarkı cemiyetlerinin yayımladığı ciltlerden mönülerin kendisine kadar, her biçimiyle restoranla ilgili yazın en azından restoranların kendisi kadar gözle görülür bir olguydu.

Her şeyden önce, restorana "bereket boynuzu" ndansa sadece "bereket" demek belki daha doğru olacaktır. Çünkü, Paris'in mönü dünyasında bolluk ve bereket kıtlığı diye bir şey yoksa da, bereketi olan her şeyin de mutlaka yenilebilir olması gerekmiyordu. Fransa'nın başkentinden saçılan şey yiyecek değildi (o yüzden, Paris, derdi Grimod, hiçbir şey üretmez), öykülerdi. Restoranlarda olup bitenlerle, restoranlarda olabilecek olanlarla, restoranlarda olmuş olabilecek olanlarla ilgili öyküler.³⁶ Roman ve

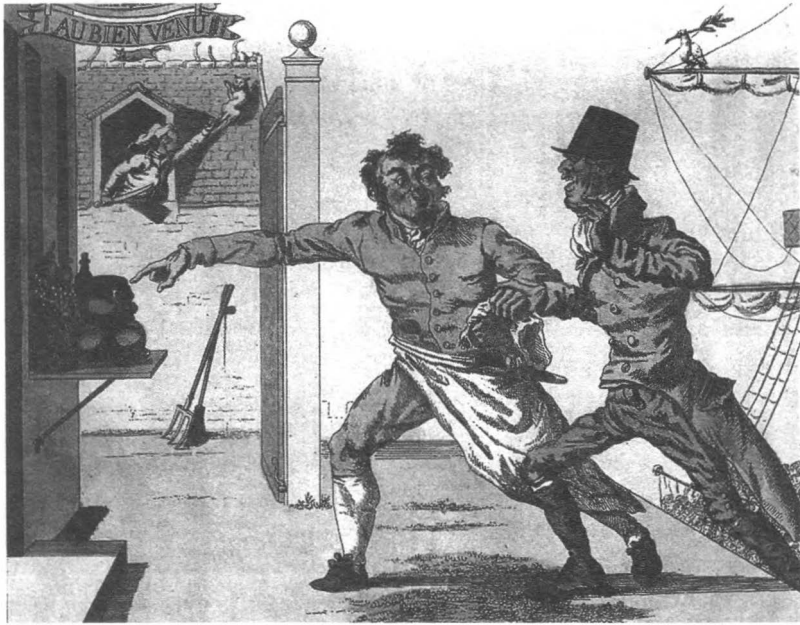
oyun yazarları sahne olarak ekseriyetle restoranı seçmekle birlikte, yine aynı ekseriyetle yeneni içeni anmayı unuttular; sanki bir restoranın besleyici, şifa ve kalori verici işlevleri önemsiz özelliklermiş gibi. *Une fille d'Eve*'de, Balzac, üç karakterine Véry'nin Yeri'nde akşam yemeği yedirir, ama görünüşe göre şampanyadan başka bir şey tüketmezler; Stendhal'ın *Lucien Leuwen*'i, babasının buyruğuna uyup Paris'te daha göz alıcı, sık bir portre çizerken, bütün bildiğimiz, geceleri Rocher de Cancale'da en azından "iki yüz frank" harcadığıdır.³⁷

Paris tasvirlerinde restoranların önemi, yaşamın daha dünyevi gerçekliğiyle bütünleşmelerinin önüne geçti. 1825'ten itibaren yaygın bir okur kitlesi bulan sansasyonel suçları, mahkemelerden sahneleri ve hukuki kararları hevesli kamuoyuna duyuran *Gazette des tribunaux*'nun sözleriyle, "herkes Véry'nin Yeri hakkında bir şeyler biliyorsa da", bu restoranın içindekilerle kişisel tanışıklığı olan ya da şarap mahzeninden tatmış olanların sayısı çok azdı.³⁸ Nasıl ki 1780'lerin Bastille'i yüzlerce Parisli'ye hapishane olmadıysa (14 Temmuz 1789'da Bastille'i basan kalabalık kurtarılmayı bekleyen sadece yedi mahkûm buldu), 1820'lerin restoran Véry'si de binlerce Parisli'yi beslemedi. Fakat istatistiksel önemsizlikleri her ikisinin de kudretli birer simge haline gelmelerini engellemedi. Sadece ziyaret etmekle kalmayıp bizzat Paris'te yaşayan romancılar, gazeteciler ve oyun yazarları için restoranlar sıradan şeyler değil, ayrıksıydılar. Balzac'da pek çok sahne Rocher de Cancale'da geçer; bunun nedeni, lokantaların Paris'teki ortalama bir insanın günlük, sıradan deneyiminin bir parçası olması değil, bunların olağandışı olaylar olması, uzun, başlı başına süslü paragraflardan çok daha fazla bir bilgilendirme olanağı sağlayan mekânlar olmalarıdır.³⁹ Bütün o masalsı uzun tanıklıklarında Balzac asla gösterişli bir restoranı çok ayrıntılı vermez. Onun yerine, chez Véry'ye ya da Rocher'ye şöyle geçerken yapılan bir gönderme sahneyi vermeye yeterdir; okur bu sözcüklerin ne anlama geldiğini bilmiyorsa Paris hakkında Balzac'ın dağıtacağı yanılsamalara sahip değil demektir. Yalnızca pek tanınmamış bir Paris anıtı olan, sol kıyıdaki öğrenci restoranı Flicoteau sayfalar dolusu betimlemeyi hak etmekteydi.⁴⁰

Fakat, romancı, "chez Véry" ile "Rocher de Cancale" sözcüklerinin süslemekten de iş görebilecek büyümlü tılsımlar olduğunu bilse de, daha vasıfsız yazarlar ekseriyetle bu noktayı kaçırdılar. Seyahatlerinin ganimetlerini sergilemeye can atan gezi mektubu yazarları için restoranlar özellikle ayartıcı bir hedef oluşturmaktaydı. Véry'nin Yeri ve Trois Frères Provençaux, ne mutlu ki, başka, daha ihtisaslaşmış merak nesnelerinin talep ettiği klasik allameliği ya da teknik öğrenimi gerektirmeyen, Paris'in

köşe taşları olarak kabul edilmekteydi. İş askeri geçitleri ya da bilimsel deneyleri anlatmaya geldiğinde bayanlar duraksayabilir, Ortaçağ harabelerini analiz ederken hekimler uzmanlıklarının pek fayda etmediğini görebilirlerdi, ama restoranları rahatlıkla anlatabilirlerdi. Aynaları saymak ya da şarap listesine ağzı açık aval aval bakmak için uzun bir ihtisasa gerek yoktu!

1789 Devrimi'ni izleyen onyıllarda Paris'in restoranları ve onların yeni keşfedilmiş mutfak büyüleri hızla yayıldı. 1805-1815 arasında savaş ve muhasara kıta turizmini olanaksız hale getirmişti. Ama Napolyon'un Waterloo'da yenilmesiyle ve Bourbon monarşisinin (XVI. Louis'nin etli butlu kardeşi XVIII. Louis'nin şahsında) Fransız tahtına iadesiyle yabancı ziyaretçiler de Paris'e akın etti.⁴¹ Dört muzaffer ordunun mensupları sokaklarda resmi geçit yapmış ve sanat hazinelerini arabalara yüklemiş olabilirlerdi, ama onların meslektaşlarıyla komutanları, geriye, Parisliler'e



Resim 11: İngiliz bir ziyaretçinin Napolyon dönemi Fransı'na varışı ("sıkıntıdan bezmiş bir İngiliz'in ikram görmek için Fransa'ya gelmesi"). Bir deri bir kemik Britanyalı'nın vardığı sırada arka plandaki aşçının pişirmek üzere bir kedi yakaladığına dikkat edilmeli.

bırakılacak kadar zararsız ve yerli bir sanata çok daha anılmaya değer bir sitayişte bulundular: gastronomi. Fransa'nın ganimetleriyle kendilerini semirten Müttefik ordular, toprak ve antik eşyaların yanı sıra, böreklerle tatlıları da aldılar; Saint Mark'ın atlarını ehlileştirirken akşam yemekleriyle ziyafetlere nakit para ödediler.⁴² Charles Rousset'nin *Code parisien*'de okurlarına söylediği gibi, "Véry'nin, Grignons'un, Beauvilliers'nin mönüleri, aksi halde bu savaşçıların yanlarında götürecekleri altınları çekti".⁴³

Tekrar tekrar basılan bir çift karikatürde (Resim 11 ve 12), işgal öncesi ve sonrası yabancı işgalciler gösterilmektedir; ilkinde ahmak bir İngiliz, gemisinin barış güvercininin himayesinde kıyıya ayak basar. Mültefit bir şef tarafından karşılanan İngiliz, çelimsiz bacakları üzerinde, yakındaki bir aşevine doğru yürür. Ancak ikinci çizgide, ayrılırken neredeyse duba gibidir; midesini bir el arabasında taşır.⁴⁴ En ünlü askeri komutanlar bile



Resim 12: Ayrılış (Fransız mutfağınca tedavi edilen İngiliz'in şişmanlamış bir halde Londra'ya dönüşü). Kedigillerle yapılmış özel yiyecekler sayesinde semiren, iyice şişmişse de sağlıklı oluğu söylenemeyecek olan yabancı ülkesine dönüyor; bir zamarlar gülümseyen hizmetlisi şimdi nefesinden gelen koku üzerine ağzını kapatıyor. İlk bakışta, bu iki çizim Fransız mutfağının üstünlüğüne dönük basit bir övgü gibi görülebilir, ama Britanyalılar'ın bayağı oburluğuna dönük alaycı bir yorum da içerirler.

zaferlerini Fransız mutfağının zaferiyle iç içe geçmiş bir halde görmüşlerdir: Bayan Morgan'ın alalecele basılan *France*'ında, hem ünlü bir yazarın evi hem de muzaffer Wellington dükünün Paris'teki geçici ikametgâhı olduğundan Grimodde la Reynière'in kâşanesi Paris'in görülmeye değer yerleri arasına yerleştirilir.⁴⁵

Gastronomun gayri siyasi Paris'i'ni fırlatmış göbekleriyle ve hafiflemiş cüzdanlarıyla birlikte bir el arabasına koyup giden bu son derece zengin, genel olarak siyasi muhafazakâr ziyaretçiler, on yılların toplumsal huzursuzluğunun nihayet son bulduğunu mutlulukla bildirdiler. “Fransızlar”, eskisi kadar hoppa olmakla birlikte, şimdi, yönetim biçimlerini değilse bile bonelerinin biçimini ve balık soslarını değiştirmişlerdi. Sıklıkla yeni Fransa'nın (tabii her zaman nezaket içermeyen) arsitokratları olarak anılan restorancılar (zıpçıktı Korsikalılar'dan çok dalkavuk aşçılar) bu betimlemenin merkezinde yer aldılar; çünkü gezginler onların yemek salonlarında Fransız yaşamının günlük akışını gözlemledi. Başka her şeyden daha yaygın olduklarından başkentin göstergesi kabul edilen restoranlar, ondokuzuncu yüzyıl Paris'inin her temsilinde yer alan hisse senedi piyasası içinde, Paris'i taşradan dramatik şekilde farklı kılan (siyasal radikallik ya da daha sonraları Eiffel Kulesi gibi) pek çok özellikten biri haline gelecekti çok geçmeden.

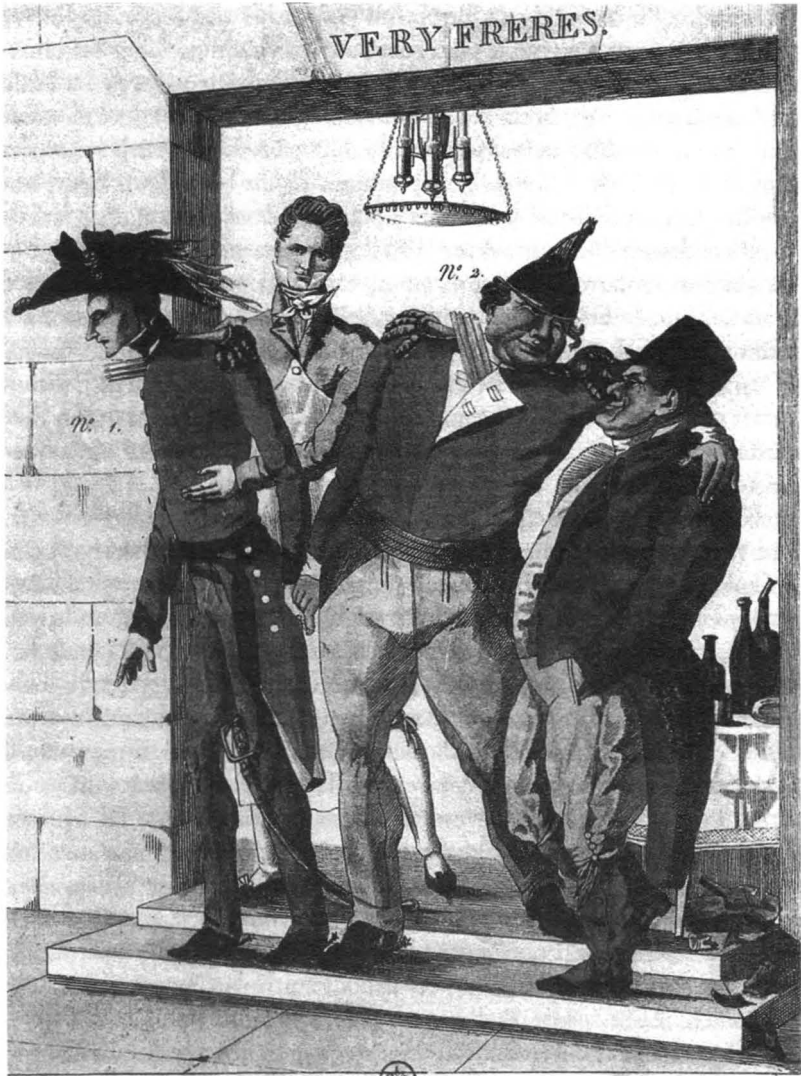
Mönü Okurluğu

Ondokuzuncu yüzyıl başlarında Paris'e gelen gezginlerin kendileriyle ilgili anlatılarda görüleceği gibi, birinin aynalarında mahlukata diğerininkinde hilkata şaşakalarak, Beauvilliers'nin ya da Véry kardeşlerin yemek salonlarına doluşmak, en az Jardin des Plantes ya da Louvre'daki sergilere gitmek kadar bir görevdi. Tatmakla ve gözlemlemekle yetinmeyen yabancı gezginler, görünüşte konu önceleri sık sık ele alınmış olsa da (belki de tam da bu yüzden) ve ne söyleyecekleri konusunda en ufak bir fikirleri olmasa bile, kendi restoran değerlendirmelerini yapmaktan geri durmadılar. 1820 yazında Fransa'nın başkentinden ciltler tutan mektuplar yazan bir İngiliz-İrlandalı dava vekili olan Edward Fitzsimons, omuzlarındaki beklentinin tamamen farkındaydı; çünkü mektuplarının en az dördünde Véry'nin Yeri'ni anlatacağına söz vermiş, ancak her seferinde ya zaman ya da yer darlığından özür dilemek zorunda kalmıştı.⁴⁶ Son tezkerelerinden birine kadar ertelenen Fitzsimons'un bu beklenen restoran yazısı, aynalara, mönülere ve “insanın rahatsız edesi gelmediği armut piramidleri”ne

alelacele değindiği, ama “bu da ucuz” demek için sadece tek bir yemekten (o da tahmin edileceği gibi kalkandı) söz ettiği sadece tek bir paragraftan oluşmaktaydı aslında. Edward Fitzsimons’un Véry’nin Yeri’nin kentin köşe taşlarından biri olduğunu bildiği kesindi (sayısız gezi anlatısında uzun uzadıya tarif edilen chez Véry, John Nixon’un Madame Véry ile ilgili bir karikatürüyle olduğu gibi başka çizgilerle de ölümsüzleştirilmişti, Resim 13) ve nefesini Waterloo savaşlarıyla Jardin des Plantes’taki koleksiyonlarına saklasa da sonunda Palais-Royal’in yemek salonunu anlatısına katmaktan kaçış olmadığını da biliyordu.⁴⁷ Dava vekilimizin doğa tarihi koleksiyonları karşısında soluğunun kesilmesi daha inandırıcıdır: “Ve sonra yüzlerce, yüzlerce balık, sürünge ve deniz kabuklusu! Hepsi bu mu? Ne gezer! Hemen ardından kabuklar, fosiller, kelebekler geliyor. Oh, o ne renkler! Kuşlar, her türden dörtayaklılar!” Fakat Liverpoollu ruhban Thomas Raffles da chez Véry için aynı şeyleri söylemişti: “Balık, et ve kuş –*roti, bouilli, fricasée, fricandeau*–, çorbalar, soslar, inanılmaz bir kombinasyon, tarife sığmayan kompozisyonlar, anlatılmaz adlar, ‘tatlılıklarından soyulmuş yer, hava ve okyanus’...”⁴⁸

Edward Fitzsimons’un uzun süre ertelenmiş Véry’nin Yeri hikâyesinin özeti, sofrâ sanatları gibi kolaylıkla mideye indirilebilecek bir şeye Paris yaşamının demirbaşlarından biri muamelesi yapmaya kalktıklarında ziyaretçileri bekleyen güçlükleri göstermektedir. Âdeta felce uğramış olan ziyaretçiler, bakışlarını çağdaşlığın süratle değişen kaleydoskoplarından sabitliği, elle tutulurluğu ve eskiliğiyle rahatlatan bir şeye çevirdiler: Pont Neuf (onaltıncı yüzyıl sonlarında yapılmış olan “Yeni” Köprü), yeraltı mezarları, Palais de Luxembourg’da asılı olan Rubens’in *Marie de Medici*’si.⁴⁹ Véry’nin Yeri (ya da sonraları Véfour) hakkında mütemadiyen tekrarlanan, neredeyse formülleşmiş anlatılar, müstakbel ziyaretçilerin kafasında “restoranlar”la ilgili bir fikir oluşmasına yardımcı olmuş olsa da, restoranın gizemlerine nüfuz etmeye çalışan gezginler herhangi bir restoranın bizzat kendisinin sunduğu öz-tariflere de güvenebilirlerdi. Restoranın bütün o ayırt edici özellikleri arasında belki de hiçbirisi –hem Fransızca hem de yabancı dilde hazırlanan– münüler kadar yorum çekmedi, insanları şaşırtmadı. *Arlequin restaurateur* adlı oyunda, o dönemin yeni faaliyetlerinden olan münü-okuması etrafında dönen bir sahnenin geçtiği 1769’dan Académie Française’in sözlüğünde mününün bir “restorancı”ı tarifinde başlıca yeri işgal ettiği 1835’ten epey sonrasına kadar “la carte de restaurateur” bir merak ve cazibe kaynağı olarak kaldı.⁵⁰

Restorancının hesap pusulası, birazdan fiyatının ödenmesi gereken hazları simgelerken, münü de –öyle deniyordu, çünkü restoranda sunu-



N. 1. *Che' crois que le digestion
il se fait.....*



N. 2. *Che' n'ai havé hété chamais pas
dans in Pareille bonne viande !!!!!*

Resim 13: Napolyon sonrası dönemdeki Paris'in muzaffer Prusyalı, Rus, Avusturyalı ve Britanyalı birlikler tarafından işgal edildiği pek hatırlanmaz. Burada, iki askeri yetkili, Paris'in sunduğu zevkleri örnekleyen Restaurant Véry'de keyif çatmaktadır.

lanların küçük (mönü), kısa bir özetini veriyordu— restoranın hoşlukları ve gerilimleri için uygun bir mecazdı. Gastronominin göndergesel olmayan sözcük hazinesiyle (“potage à la Reine, her şeyden önce, ne bir krala ya da kraliçeye taç giydiriyordu, ne tahta bir vâris veriyordu) dolu mönüler birer muammaydılar ve restorani kendi dili ve yazısıyla ayrılan müstesna bir yer kılıyorlardı. Thomas Jessop adında İngiliz bir gezgin, “Véry’nin Yeri’ndeki yemek listesi karşısında Epikuros bile apışıp kalırdı” derken yaygın bir kanıyı dile getirmekteydi. Başka bir yazarsa, bu varyeteye (üçüncü yüzyılın başlarında yaşamış, güneş tapısının önderliğini yapmış ve berberini yüksek bir göreve getirmiş, sefihliğiyle ünlü Roma imparatoruna atıfla) “Heliogabalusvari” adını vererek daha uğursuz bir klasik mukayeseyi yeğlemişti. Çok satan *A Visit to Flanders and the Field of Waterloo*’nun yazarı olarak bilinen James Simpson, bir Palais-Royal restoranının mөнüsünü “bizim için anlaşılması olanaksız bir varyete merakı” diye niteleyordu.⁵¹

Kafalarını karıştırırsa da, çoğunlukla hafsalaları almasa da, bu yeni tarz, gezi yazarlarının çoğunun hoşuna gitti; çünkü restoranlardaki bolluğun en kalıcı kanıtıydı onlar. “Mönü” adı nadiren özdeş iki şey tarafından paylaşılmaktaydı: restoranın verdiği yemekle restoranın yemek listesi. İlki kopyalamaya gelmiyordu ve ancak kesinlikten uzak bir biçimde betimlenebilirdi; fakat —değişen bir şey olan mutfakın değil, güvenilir matbuatın ürünü olan— *kart* (yemek listesi) denen fiziksel nesne sonsuz sayıda yeniden üretilebilir ve kolaylıkla hatırlanabilirdi. Ondokuzuncu yüzyıl başında Paris maceralarını anlatan gezginler, on yedi çeşit koyun ya da yirmi iki çeşit dana eti hazırlayacak kadar müsrif olabilen bir aşevine dudak bükerek bakabilecek okurları inandırmak için çoğu zaman anılarına *tam metin* olarak restoranın mөнüsünü koydular.⁵² Okuruna *fricandeau à la ravigotte*, *epigrammes d’agneau*yu ya da başka bir lezzeti tattıramayacak olan Francis Blagdon, onun yerine, chez Beauvilliers’nin bütün mөнüsünü bastı; bu restorandaki bolluğun en kalıcı kanıtı olan mөнü, *Paris As it Was and as it Is*’inin (1803) dokuz sayfasını kapladı.

Sabit ve mekanik yeniden üretime elverişli mөнü, aynı zamanda, tek başına bir yemekten, hatta bir dizi yemekten çok daha şaşırtıcı olma üstünlüğüne sahipti. Tek bir müşteri genellikle dört ya da beş yemek sipariş ediyordu, ama kimse mөнüde olan her şeyi tadamazdı. Mөнüdeki çeşitlilik mutfaktakinden daha büyüktü; yemek salonunda “yirmi iki ayrı biçime sokulmuş dana eti” olarak ortaya çıkan şey, mutfakta birkaç pizola, iki böbrek ve üç kulaktan ibaretti. Sınırlı sayıdaki malzemeden, bir şef, kendine özgü adları olan ve mөнüde bir yer işgal eden düzinelerce

yemek uydurabilirdi. Nicel terimlerle, ondokuzuncu yüzyıl başlarındaki mөнülerin sözlük haznesine egemen olan pişirme yöntemleriyle malzemelerin adlarıydı; “etsulu”, “kızartma” ya da “sote” yemekler, “à la Soubise” ya da “à la flamande” sunulan birkaç yemekten çok daha fazla yer işgal ediyordu. Ne var ki, bir müşteri için birincileri anlamak ikincileri anlamak kadar zor olabiliyordu, çünkü restoran müşterileri ekseriyetle yemek yapan ya da yemek kitabı okuyan kişiler değildi. Öyle olsalar bile muhtemelen yarısı kadar bile etkilenmezlerdi, zira önceki iki yüzyılın neredeyse her yemek kitabında en uzun mөнüden bile daha fazla yemek çeşidi bulunmaktaydı (Menon’un *Science de maître d’hôtel cuisinier*’inde örneğin doksan çeşit balık tabağı dahil yedi yüzün üzerinde yemek tarifi yer almaktaydı). Restoranın yeniliğı, bu listeyi aşçının değil, yemek yemeğı gelmiş kişinin önüne koymak oldu.⁵³

Sadece formatıyla önce kişinin dikkatini celbeden restoran mөнüsü, deri bir kılıfa geçirilmiş ya da tahta bir çerçeveye ilıstirilmiş matbu bir yaprak olmakla etkileyici bir hadiseydi. Biraz (bugüne kadar restorancılara popüler bir model sağlayan) Belle Epoque’un süslü yazıyla yazılmış Yeni-Sanat mөнülerini andıran bu ilk mөнüler, küçük harflerle basılmış tıkış tıkış sütunlarla kaplıydı.⁵⁴ Ondokuzuncu yüzyılın ilk onyıllarında restoran mөнüsü –ebatları, puntosu ve tertibiyle– gazeteleri andırıyordu. Bir İngiliz gezginin yorumuyla: “Aman Tanrım! Yemek listesi, önlü arkalı bir yaprağı basılmış herhangi bir İngiliz gazetesi büyüklüğünde bir şey. Bu önemli kataloğı incelemek için en az yarım saat gerekir.”⁵⁵ Ancak, yüzeysel olarak andırdığı gazeteden farklı olarak (“biri bana dört sütuna basılmış bir yaprak getirdi. Önce *Moniteur* sandım, oysa mөнüymüş”),⁵⁶ restoran mөнüsü sadece o restorana aitti. Bir kafede bulunan yığınla farklı gazete (1789 Eylül’ünde Cirque du Palais Royal’in sahipleri Paris’teki yüzden fazla gazeteden birine abone olabiliyordu) gözle görülür şekilde bir bakış açısı çeşitliliğı sunarken restoranın metni açık biçimde tekil ve yeknesaktı. Sıkı sansür nedeniyle mevcut dergilerin sayısının sınırlı kaldığı rejimlerde bile (1789, Fransız basın özgürlüğüyle ilgili yıllıklarda kuşkusuz istisnai bir yıld) kafeler bir dolu edebi yayına aboneliklerini sürdürdüler ve reklam verdiler.⁵⁷ Bir kafe gazetesinin okuru –sansürlü de olsa– bu gazetelerin en az birinden uzaklarda meydana gelmiş olaylar ve büyüleyici yeni insanlar hakkında bir şeyler öğrenirken, sansürsüz mөнü –benzer bir formatta ve aynı ölçüde bilgilendirici olsa da– sadece restoran hakkında bir fikir veriyordu.

Görünüşte restorandakilerin bir listesini sunmakla birlikte, mөнünün pek az kişinin bilgilendirici bulduğı bir dili vardı. Ondokuzuncu yüzyıl

başlarının varlıklı, eğitilmiş ve Fransızca konuşan gezginlerinin dil yetilerinden çoğu zaman dertlenmeleri gerekmemeyle birlikte, ana dili Fransızca olanların bile bir münüyü anlamaları garanti değildi (Resim 14). Bir restoran müşterisi okuryazar olabilir ve sofrada ne anlama geldiklerini bilmeseyse bile münüdeki sözcüklerin (bir şekilde) anlamlarını bilebilirdi. Geniş bir sözcük haznesine sahip edebi kafalı biri olmanın pek bir faydası yoktu, çünkü “münü Fransızcası” tamamen ayrı bir lehçeydi. “Crapaud” kurbağa demekti ve “crapaudine” bir koyun hastalığıydı; peki, “pigeon à la crapaudine” de ne oluyordu? “Epigramme” nükte demekti; fakat “epigramme d’agneau” ne demek diye soruyordu Kotzebue. “Financier” İngilizce’de de Fransızca’da da aynı anlama geliyordu, ama Fransızca’da aynı zamanda ondokuzuncu yüzyıl başındaki bir münüde yer alan



Resim 14: “İnsan Ruhunun Hoşlukları”: restoran yaşamının özellikli ve kafa karıştırıcı sözcük hazinesiyle yüzleşen patron ya boş yere iyi bir izlenim uyandırmaya çabalamaktadır ya da tuhaf biçimde arzularından emindir. Hint sakızı ve *racahout* (meşe palamudu, pirinç ve patates unundan yapılan, çikolata tadında, bulamaç gibi bir içecek) sipariş etmektedir. Önünde duran, yüzü masaya bakan ve kitapçık biçiminde hazırlanmış münüye dikkat edilmeli.

en yaygın soslardan birinin adıydı. “Fransız yemeklerinin bu muğlak sözcüklerinin” ne anlama geldiğini sökmeye çalışırken “açlıktan telef olduğunu” söyleyen Amerikalı John Sanderson’ın bu mübalağasını hoş görmek gerekir.⁵⁸

Bir mönü unvanlar, onurlar tevcih ettiğinde, bunu garnitürlere ve malzemelere atıfla yapıyordu, siyasal olaylara değil. Bir sokak haritası gibi, bir mönü de artık belli insanlara atfı olmayan özel isimlerle dolu olabiliyordu (“à la Béchamel”, “à la Barigoule”, “sauce Robert”, “à la Soubise”, “à la Conty”); egzotik yer adlarıyla da dolu olabiliyordu, ama bunu yaparken yemek yapma yöntemlerini kastediyordu, askeri seferleri değil. Napolyon’un büyük zaferlerinden birinin adını taşıyan *poulet à la Marengo*, Napolyon’un yenilmesinden sonra mөнülerden kalkmadığı gibi, Bourbonlar iktidarı yeniden aldıktan sonra bu yemeği vermeye devam eden restorancıların Bonaparte yandaşı olabileceği şüpheşine de yol açmadı (Napolyon Waterloo’suyla 1815 Haziran’ında yüz yüze geldi, ama Billiote, Champeaux, Chion, Ledoyen, Legacque, Hardivilliers ve Trois Frères Provençaux’un hepsinin mөнülerinde, *à la Marengo*, o yılın güzünde tavuğun hazırlanabileceği düzinelerce yoldan biri olarak yer aldı).⁵⁹ Restoran Véfour, Napolyon’un Saint Helena’ya sürgün edilmesine kadar kapılarını bile açmadı, ama mөнüsünde (tarhunlu tavukla salçalı tavuk arasında yer alan) Marengo tavuğunu vermeye devam etti.⁶⁰ Yemek başlıklarının, görünüşte işmar ettiği tarihsel anlarla elle tutulur dolaysız bir ilişkisi yoktu: hatta en vasıflı topçu subayı bile tavuğunu *à la Austerlitz* mi yoksa *à la Marengo* mu tercih edeceği konusunda taktik bilgisine güvenemezdi. Marengo tavuğunu 1815 işgali sırasında Paris’te bulunan bir Rus generalinin gözdesi haline getiren kerevit garnitürü müydü, domates ve karameladan yapılma sosu muydu, yoksa adı mıydı?⁶¹ Napolyon’un bir zaferinden sonra yemek vermek, görevinin başında olduğu sürece, imparator için bir onur olabilirdi, ama yenilmesinden sonra zaferlerinden birini mideye indirmek belki de yüzüne karşı gülmenin bir yoluydu.

Karmaşık, giderek standartlaşan gastronomi sözlüğü, büyük oranda restoranlara özgü bir şey olsa da, herhangi bir restorana mahsus değildi. Daha çok, bir restoran bu dilin konuşulduğu (en azından okunduğu) bir yerdi. “İhtisas”ın mantığı gelişmeye başlamıştı; mitik bir yoruma göre domates sosunu ve *brandade*’ı Paris’e getiren üç Provençal “kardeş”tir (bu ikincisi, sütle, sarımsakla ve zeytinyağıyla ezilmiş, pişirilmiş tuzlama morina balığıyla hazırlanıyordu ve Paskalya günleri yeniyordu), fakat sık sık yinelenen birkaç örnek dışında (ötekisi muhtemelen Rocher de Cancale’in istiridyelerle olan yakınlığıyla bilinendir), Paris restoranlarının

mönülerine olağandışı bir tekbiçimlilik hakimdi.⁶² Napolyon'un son yenilgisinin Paris'in işgal ordularıyla ve meraklı gezginlerle dolup taşması anlamına geldiği 1815'te pek tanınmayan bir gazeteci olan Honoré Blanc, yirmi bir büyük restorandan mönüleri toplayıp *Le Guide des dîneurs* (Akşamcının Rehberi) başlıklı küçük bir kitapçıkta yayımlayarak kendine bir isim ve servet yapmayı denedi. Blanc'ın açıklamasına göre, “yabancılar”la “Paris'te evleri olmayanlar” kaldıkları yerlerden çıkmadan önce bu kılavuz kitaba bakarak yemek yiyecekleri yerleri rahatça planlayabileceklerdi.⁶³ Bu iyi bir fikir gibi görünmekle birlikte, yabancılarla Paris'te evleri olmayanlar bu mönülerden okuyarak bir şey anlayamadıklarından olsa gerek, Blanc'ın kitapçığının yeni baskılarıyla ilgili hayalleri gerçekleşmedi. Blanc onları sadece derlemişti; ne süslemiş ne de bir sözlük eklemişti. Louis Tronchet, *Picture of Paris*'inde (1817) Blanc'ın kitabını salık vermekle birlikte, bir adım daha giderek, Blanc'ın sözünü ettiği yemeklerin başlıklarını çevirmiş ve sadece “en iyi anlaşılabilir olanları” kitabına almıştı.⁶⁴ Tronchet'in stratejisi akılcıydı, çünkü gelişigüzel bir okumayla mönüler bir restoranın diğerinden ayırt edilmesini sağlayacak bilgiyi vermiyordu. Düzenleniş ve içerik olarak hatırı sayılır ölçüde benzerdiler. Hepsi “çorbalar”la (*Potages*) başlıyordu; eğer Véry'nin Yeri kendini diğerlerinden dört franklık ıstakoz çorbasıyla ayırıyorsa, müstakbel bir aç restoran müşterisinin onu buluncaya kadar (her biri yığınla küçük sayfaya yayılmış) on dokuz adet başka mönüyü geçmesi gerekiyordu (hovardalıkta ona yaklaşan yegâne çorba, Beauvilliers'de bir buçuk franka satılan kerevit çorbası, daha tipik olarsa, yirmi kadar mönüde yer alan, çoğu restoranda sekiz ya da on sous karşılığında satılan –gerçi Véry'nin Yeri'nde on beş sous fiyatındaydı– etsuyuydu).

Boş zamana, akıllı bir çevirmene ya da ilkel bir veritabanına sahip bir okur, Blanc'dan bir sürü şey öğrenebilirdi; bunlar olmadan *The Diners' Guide*'dan fazla bir rehberlik beklenemezdi. 1815'te, mönünün sözlüğünden bihaber, İngilizce konuşan bir gezgin, bir restorandaki yemekleri bilmek isterse Blanc'dan yardım umamazdı. Fakat okur restoranların mevcudiyetinden tamamen habersiz biriyse, bu durumda, *The Diners' Guide* hayati bilgiler veriyordu. Her restoranın mönüsü o restoranın parametrelerini sunuyordu, ama daha önemli görevi, tesisi “restaurant à la carte” olarak göstermesiydi. Restoranlar birbirlerinden ayrılmadan önce diğer aşevlerinden ayrılmalıydılar ve hayli standartlaşmış olan mönü yapısı, sayısız işyerini bir tür özel kültürel kurum haline sokmak suretiyle, bu işe yaradı. Restoran mönülerinin biçimi ve görünümü ondokuzuncu yüzyılda dikkate değer şekilde değişse de, her yeni düzenleme, “restoran” olan her

yer tarafından paylaşıldı. Mönünün tertibi yüzyılın tipografik yeniliklerini tutarlılıkla izledi; önce, sık baskılı sütunların doldurduğu tek bir büyük yaprak, daha sonra, deri kaplı, ipek bir kordonla bağlı küçük bir broşür, ardından, elle yapılmış bitkin tanrıçalarla ve stilize çiçeklerle süslü yine tek bir yaprak. Şu halde, ilk mönüler konsüllüğün ya da İlk İmparatorluk'un gazeteleri gibi görünürken, yüzyıl ortasında kalın gerçekçi romanları ve afiş sanatı Belle Epoque'u andırdılar.⁶⁵ Kendisi de bir tür yazın ürünü olduğundan çağın yazın üretimine ayak uydurdu. Yerel yönetim görevlileri lisans vermek amacıyla aşevlerini kategorize ederken à la carte restoranları diğerlerinden ayırdılar.⁶⁶

Ondokuzuncu yüzyılın ilk yarısının sık basılmış, kitlevi üretim olduğu belli mönüleri bireysellik iddiası taşımıyorlardı. Hepsi de şarapları dipte (bir gazetenin tefrika romanı yayımladığı yerde) ayrı bir bölümde sıraladı; hepsinin kenarlarında yapraklardan, asmalardan ya da klasik amblem-lerden oluşma kenar süsleri vardı; çoğunda, biraz büyük harflerle "Gillé (ya da her kimse) tarafından basılmıştır" ibaresi yer alıyordu. 1830'ların ve 1880'lerin baskı teknolojisindeki devrimlerinden önce (1980'lerin lazer matbaalarını anmaya gerek bile yok), mönüler ne üretimi ne de değiştirilmesi kolay şeylerdi.⁶⁷ Tersine, muazzam miktarlarda basıldılar ve sanki göz önünde tutulması gereken bir takvim ve sınırlamalar getiren bir pazar yokmuş gibi bir restoranda sunulması olası her şeyin bir listesini barındırdılar. Restoran mönüsü zamanı sildi; yeşil fasulyenin, geyik etinin, yer mantarının, çileğin ve istiridyenin her an hazır ve nazır olduğu mevsimsiz bir dünyayı haber veriyordu. Grimod de la Reynière'in gurmesiye, tersine, kendi takvimine bel bağladı. Bu takvimde Ocak ayı av etine, Mart balığa ayrılmıştı; Nisan ayına ise (domuz butu "avuntusu" ve yeşil fasulye "umudu"yla katlanılacak) en zalim ay muamelesi yapılmıştı.⁶⁸ Konservenin, buzdolabının ve demiryollarının ortaya çıkmasına kadar, en gösterişli ve şaşıaali gurme dükkânlarının (*marchands de comestibles*) olduğu gibi pazaryerlerinin de kendi takvimleri vardı. Oysa, (mutlaka restoranın kendisi olmasa da) restoran mönüsü takvimi kararlılıkla inkâr etmekteydi; Tarihin Sonu'nu belirler gibiydi ya da en azından yemek aşkına zamanın bir tarafa konmasına imkân veriyordu.

Mevsimler bir mönünün gramerinde yer bulamazken mekânlar çok güzel sunulmuştu. Bir restoranın coğrafyası, ("vin ordinaire" dışında) neredeyse her satırda farklı, ayrı bir yer adının yer aldığı şarap listesinden hemen belli olabilirdi. Fakat, öte yandan, diğer kategorilerde de yer adları vurgulanmıştı: Cancale'dan, Etretat'dan ya da Ostende'den istiridye; Rouen'den ördek; Chester'den, Hollanda'dan, Gloucester'den (*aynen*),

Brie'den peynir; pek çok yemek “İspanyol usulü”, “Alman usulü”, “Provence usulü” sunulmaktaydı. Mönü, restoranın kendi “yok yok” ülkesinde zamanı ve mekânı yıktı: birincisini ilga etti, ikincisini şeyleştirdi. Bütün zamanlar aynı anda mevcuttu, bütün mekânlar da; fakat bu kıyas jestleri çok farklı etkiler yarattı. Malların pek çok farklı yerden gelerek bir araya toplanmasını mümkün kılan şey restoran için büyük hayatiyet taşıyan “dolaşım” mantığı olmakla birlikte, hayaletlerle, cin ve perilerle ilgili metaforlar hem zamanın geçmesine hem de farklı çağlardan şeylerin (ge-yik eti, çilek, kuşkonmaz) aynı anda bulunmasına imkân veriyordu.⁶⁹

Zamanın geçişine dair belirtilerden soyunmuş, mönüde adı geçen mekânlar en iyi bilinen kod kırıcıları; “zaman dışı”, ebedi, tarihsiz (toplumsal olarak kurulmuş olmaktan ziyade doğal olarak var olduklarını varsayarak anlatıkları danalar, ördekler ve istiridyeler gibi). “A la Marengo”nun, Piemonteliler’in piliçlerini yeme biçimiyle bir ilgisi yoktu; ancak, gastronomi dışı yazın için, yemeğin kökeniyle ilgili masalı hiç duymamış müşteriler için, Marengo tavuğu, bu köyün “harita”da yer almasını sağladı (köyün haritadaki yerinin tam teşhis edilmesi anlamında değil, oranın bir yer olarak tanımlanması –domatesin, yermantarının ve kerevitin yeri– anlamında). Beauvilliers’nin mönüsündeki “sauce à l’italienne” sözcükleri yemeğin İtalya’da nasıl yendiği hakkında kimseye bir şey anlatmıyor olabilir, ama bütün İtalyanlar’ın bir tür (bu örnekte jambon, otlar ve mantardan oluşan) sos kullandığını iddia eder gibiydi. Kozmopolit mönü, restoranın ötesindeki dünyanın gözde canlandırılmasını, fondünün, morinanın ve “erik muhallebisi”nin bihakkın yaşanan bir dünyanın parçaları olarak kabul edilmelerini mümkün kıldı; hatta, sanki sözünü etmediği şeyleri, düşünülemez, yenilmeye elverişli olmayan battallıklara havale ediyordu.

Restorancılar, restoranlarında o sırada gerçekten mevcut olan yemekleri göstermek için mönülerinin fiyat sütunlarını işaretlediler. Fakat bu fark edilmesi oldukça güç, ihtiyati usul, mönünün başlangıçtaki etkisini azaltmadı. Gezinler, önce karmaşık sözcüklerle dolu sütunlara bakar, ancak daha sonra sütunların karşısında yer alan sınırlamaları fark ederlerdi. Günlük değişiklikler de düzenli olarak gösterilmiyordu: bazı kılavuz kitaplar okurlarına bir mönüde elle yazılmış olanların mevcut yemekleri gösterdiğini söylerken, başkaları da aynı eminlikle “a”nın var olmayan yemekleri gösterdiğini iddia etmekteydi.⁷⁰ Müşterisine restoranda bulunmayan yemeklerin bir listesini sunmakla, mönü, bütün olası yemeklerin tam bir envanteri olma iddiasını güçlendiriyordu. Hiçbir yemek “var”, “yok” kategorilerinden kaçamadı; hiçbir salt sebze tabağı, bu yaman ikili

mantığa direnemedi. Ondokuzuncu yüzyıl başlarının mönüsü, tek bir yaprakta bütün bir dünyayı sunmaktaydı; bu dünyanın ötesinde bir bilinmeyenlik canavarından başka bir şey yoktu. Geçici olarak, o sırada mevcut olmasa bile istenebilir olanı, adı olmayan arzudan ayırdı. 1840'ların mönüsünde "ayı" sözcüğünü görmek bile, bir gazetecinin böyle bir şeyi çoktan yemiş gibi hissettiğini yazmasına yetmişti. Sadece bu sözcüğü mönüye koymak bile ayıyı "yemek" kategorisine, dolayısıyla "yenilmiş şeyler" sınıfına sokmuştu.⁷¹ Belli bir günde mönüde elle yapılmış düzeltmeler bolluk duygusunu silebilse de, böylelikle, genel etki –yemeklerle ilgili fantezi–güçlenmiş oluyordu. 1843'te, Jean-Antoine Arnaud, restorancılara mönülerini her gün değiştirme imkânı veren bir aygıt (bir tarafına bir kapak menteşelenmiş tahtadan bir panel) geliştirdiğinde fazla alıcı bulamamıştı.⁷²

Matbu metnin bir restoranda gerçekte sunulan yemeklerle ilişkisini etkileyen pek çok etken vardı: yemekleri oluşturan malzemelerin hali hazırda ulaşılabilir olup olmaması, belli yemeklerin rağbet görmesi/görmemesi, hatta mөнünün mahreci. 1830'da, sadece kafe işletme iznine sahip Pique isimli biri, (yüzün üstünde kalem içeren) mөнüsü kafe değil de bir restoran mөнüsü olduğundan mahkemelik olmuştu. Savunmasında, Pique, mөнüleri bir restorancı olan eski kiracıdan devraldığını, bunları müşterilerine vermekle birlikte, aslında yalnızca kira sözleşmesinin izin verdiği şeyleri müşterilerine sunduğunu iddia etmişti. Yargıç bu savı inan-dırıcı bulmuş ve Pique'in işini sürdürmesine izin verilmişti.⁷³

Restorancılar (ve kafe işletmecileri) mөнüleri kopyalayıp yeniden kullandıklarından, ihtisaslaşmış bir terminolojiyi giderek daha geniş bir kitleye yaydılar. Aşevlerinde aynı yemekler değilse de tamamen aynı metinler bulunduğundan, isimler, bir zamanlar ifade ettikleri şeylerden yarı bağımsız olarak yayılabilirdi. Gastronomi dilinin standartlaşmasıyla bir mukayese çerçevesi ortaya çıktı: bir kılavuz yazarı, Beauvilliers'nin sunduğu "blanquette de veau"yu dul Edon'un hazırladığı aynı adlı yemekle kıyaslayabiliyordu. Onyedinci yüzyılda kimse bir saray mensubunun *paupetons de pigeon*unu bir ipek dokumacısının haşlama şalgamıyla mukayese etmeyi aklına bile getiremezdi; çünkü bunların farklı tabaka mensuplarınca yenilen farklı yemekler olduğu aşikârdı. Fakat mөнünün format ve dilinin yayılması, birbirinden farklı gastronomi sınıfları olduğu algısını değiştirdi; zira, kıyaslanabilir matbu metinler, "aynı şey"i pek çok değişik restoranda bulunduğunu iddia etmekteydi. "Blanquette de veau" sözcükleri sayısız değişik tarife işaret ediyor olsa da, her biri bir platonik ülküye göre değerlendirilmeye açıktı. Adları ve başlıkları sabitle-

mekle, mönü, hem fantezi dünyasına hitap etmekteydi hem de özdeşlik ve tekbiçimlilik beklentisi yaratmaktaydı. Müşteriler tekbiçimli olmaya-bilirdi, ama yenen şey öyleydi; eğer değilse, bu durumda farklılıkların anlaşılır ve açık olmaları, bir taksonomiye sokulabilmeleri gerekiyordu.

Restorana gitmek yaygın bir alışkanlık haline gelmeden önce yemeklerin ve isimlerin standartlaşması da gerekmemiştir. Kuşkusuz, belli bir düzenlilik de yok değildi (*boeuf à la mode* hiçbir yerde “dondurmalı hamburger anlamına gelmiyordu) ve yemek kitapları tariflere başlıklar verdi; ama Ortaçağ’daki ve çağdaş dönemin başlarındaki yemek kitapları –en azından ondokuzuncu yüzyıl sonlarıyla yirminci yüzyıldaki benzerleriyle karşılaştırıldığında– miktarlar, pişirme ısıları ve baharatlar konusundaki belirsizlikleriyle namlıydılar. İnsanlar, düzenli biçimde, çok sayıda farklı restoranda yemek yemeye başlayınca kadar, her gün genellikle –ister evin bir hizmetkârı, ister mahallenin lokantacısı, ister bir aile üyesi olsun– aynı aşçıyla temas halindeydiler. Bu koşullarda, yemeğin dili hayli özel, standarttan uzak, yerel bir lehçe olabiliyordu. Bütün dargörürlülüğüne rağmen yerel değil kozmopolitan olan restoran, bu değişken özel dillere bir son verdi. Zayıf ciğerlilere Île de France’ın ortasında Breton lapası ve gerçek Burgonya şaraplarının sunulduğu ilk restoranlar, gezginleri hanların tahminleri aşan insafsızlıktaki faturalarından kurtarmış olabilir, ama aynı zamanda kişinin lapasının Bretanya’dan, doktorunun tavsiye ettiği şarabın da Burgonya’dan geldiğini bilmesini de gerektirdi.

Ulusal Karakterler ve Ulusal Mutfak

La carte Fransızca’da sadece restoran mönüsü değil, aynı zamanda bir kentin ya da ulusun haritası demektir. Ondokuzuncu yüzyılda kolayca çoğaltılabilen ve hemen tanınan haritalar üretilmesi toprak esasına dayanan ulus devletlerin tasarımlanmasını nasıl kolaylaştırırsa (ve bu sayede “Fransa”yı bir altıgen, “İtalya”yı bir çizme yaparak gerçekten var olan görüngüler olarak tanınmasını sağladıysa), mönüler de, benzer bir şekilde, bir restoranın sınırlarının, boyutlarının tasavvur edilebilmesini mümkün kıldı.⁷⁴ Tertibi, dili ve içindekileriyle, bir restoran mönüsü, restorana teşhis edilebilir ve yeniden üretilebilir bir ikon kazandırdı. Evreni bir tabakta sunmakla birlikte, “sınırsızlığı”, rahatlatıcı bir sınırlılıkta, kolayca tüketilebilir ve öngörülebilir bir formata çevirdi.

Ondokuzuncu yüzyıl başlarında, bir avukat ve sosyal yorumcu olan Pierre Jouhard, hiçbir arzuyu sapıklık diye reddetmediğinden, restoran

mönülerine hayrandı; Jouhard'ın savına göre bir, mönü, İngiliz'in kızarmış ete duyduğu kanlı şehvetten Fransız'ın somon filetoya olan daha ince arzusuna kadar her kaprisi karşılamayı vaat ediyordu. Jouhard'ın görüşüne göre, restoranın '*carte*', her müşteriyi "doğumuna tanıklık etmiş ülkeye ayak basıncaya, atalarının sofrasına oturuncaya" kadar bucak bucak gezdiriyordu.⁷⁵ Restoranın bütün müşterilerinin arzusunu karşılamayı vaat ettiği ne kadar kesinse, bu arzuları kodlamak suretiyle onları "medenileştirdiği" de o kadar kesindi. Jouhard'ın (İlk İmparatorluk işletmelerinin en ünlülerinin karma bir betimlemesi olan) kozmopolit restoranında bütün müşteriler kendi anavatanlarının yemeklerine olan özlemleriyle tasavvur edildiler: "İndus'un suladığı o yakıcı topraklarda doğdunsa, o zaman sana *carrick à l'indienne* (bir Hint yemeği) sunulacaktır. Tajo'nun kıyılarında yaşayanlar, bir zamanlar sade iştahlarınızı doyurmuş mütevazı öğünleri yad etmek isterseniz, o zaman *pommes à la portugaise* (Portekiz elmaları) ısmarlayın."⁷⁶ Jouhard'a göre, bir restoranın mönüsündeki son derece çeşitli kalemler, aynı oranda birbirlerinden farklı müşterilere, tat duygusunun ne sınırları kaldırdığı ne de evrenselleştirilmeye yatkın olduğu atomlaşmış bir model içinde, eksiksiz bir isabetle karşılık gelmekteydi; yeme alışkanlıkları, değişmeyen temel yapılar haline getirdiği ulusal farklılıkları tahkim etmiş ve onları daha elle tutulur kılmıştı. Dolayısıyla, restoran kültürü üzerine bu yorumlarıyla, Jouhard, bir ulusun jeolojik sınırlarının muhafazasını (belki de yaratılmasını) tat arzusunun istikrarlaşması ve sınırlandırılmasıyla yakından ilişkili görmüştü. İngiliz'in rostosu, Fransız'ın somonu vardı ve her ikisi de memnundu ve –aynı oranda önemli olmak üzere– tanımlanabilirdi.

Bir İngiliz'in yemek için "un énorme rostbeef" seçeceğini varsaydığınızda Jouhard'ın yerleşik bir ikonografi ve karikatür alanında hareket ettiği tartışma götürmez. Onsekizinci yüzyılın büyük bölümünde, İngiliz şarkılarında ve stereotiplerinde, Fransa, sıksa, çıtkırıldım aristokratlarla, bezgin ve aç köylülerin yaşadığı despotik bir ülke olarak resmedildi; oysa, Büyük Britanya zincirsiz özgürlüklerin ve etle beslenen refahın ülkesiydi.⁷⁷ Bu mitleştirmenin tek yanlı olduğu söylenemez: dönemin Fransız tıp yazarları da kırmızı ete çok bağlı bir yeme alışkanlığının tehlikelerine kanıt olarak İngiliz militarizmini ve intihar eğilimini sıkça zikrettiler.⁷⁸ Ondokuzuncu yüzyıl başlarında Paris'e gelen İngiliz gezginler bir parça etin özlemiyle yanmış, beyaz soslar hakkında tahmin edilebilecek şikâyetlerde bulunmuş olabilirler, ama Olde England'ın kızarmış bifteğine imandan şaşmasalar bile kıyas terimlerini önemli ölçüde değiştirdiler. Gurmelerin Fransası'nın yerine kırsal yoksulluğun Fransası'nı koyarak, İngilizler,

Fransa'nın dönecliği karşısında İngilizler'in sağlamlılığını, Galliler'in gösterişliliğinin karşısına da İngilizler'in ihtiyatlılığını öne çıkarmaktaydı. *A Collection of Modern and Contemporary Voyages*'ın (1805) yayıncıları, Fransızlar'ın öğünlerinde ve yeme alışkanlıklarında ortaya çıkan "saçma değişiklikler"den "Fransız Devrimi"ni sorumlu tuttular. Bu açıklama pek çok şeyi gizlese de, yine de, önemli bir görüş içermektedir.⁷⁹ Restoranları ziyaret eden müşteriler ne kadar büyülenmiş, kafaları karışmış ve çarpılmış olsalar da, Fransız mutfağıyla ilgili keşifleri, (sık sık beyan edilen bir proje olan) Devrim'in Fransa'nın günlük yaşamı üzerindeki etkileri hakkındaki gözlemleriyle yakından bağlantılıydı. Bir zamanlar sarayı betimlemek için kullanılan nitelikleri (havailik, gösteriş saplantısı, lüks ve üşengeçlik) kuşanmış ziyaretçiler eskisi kadar karikatürist olmayan yeni bir "Fransa" resmi çıkardılar.

Ünlü İskoç antikacı ve tarihçi John Pinkerton, *Recollection of Paris, 1802-1805*'ine, bu kentte "çağsal olayların birkaç yıla sığıdığı" savıyla başlar. Ardından, yerel mutfağın, benzer bir "şiddetli yenilik eğilimi"nin sonucu olduğunu görmesi şaşırtıcı değildir.⁸⁰ Pinkerton'ın –Edmund Burke'ün, 1789'un insanların sadece yanlış yönlendirilmiş bir gelenek reddiyesinin etkisiyle hareket ettiklerine dair malûm sonuç önermesinden hiç de farklı olmayan– nedenselliğe yaptığı isnat, Devrim'i Fransız hercaiiliğinin özellikle lanetli, ama hiçbir şekilde ayrıksı olmayan bir örneği yaptı. Bu savı desteklemek için Pinkerton'ın ihtiyaç duyduğu tek şey, Fransızlar'ın –bu eğilimi, modaya, kent tasarımına ve kaynağı şüpheli söylentilere dayanarak saptamakta güçlük çekmediği– anlamsız değişikliklerden aldıkları hazza ilişkin başka kanıtlardır. Aşçılığa ve restoranlara geldiğinde, yazısı özellikle garip ve yamalı bir hal alır: LeGacque'ın restoranındaki "Çarşamba Kulübü"nün toplantılarını, "Grands-Augustins Sokağı'nın durmadan kaynayan kazanı"nı, fasulyenin tuzda muhafaza edilmesini ve ıspanağın şekerle pişirilmesini tek bir karmaşık paragrafta bir araya getirir, sanki bu telaşlı üslup Pinkerton'ın etrafındaki çeşitliliğin derecesine ve değişimin süratine ayak uydurmanın tek yoluymuş gibi.⁸¹ Sonunda şu yargıya varır: "En ufak bir rahatsızlığa bile tahammülleri yoktur ve değişim bağımlısıdır."82

Pinkerton'ın fasulye ve ıspanakla, LeGacque ve semizlik horozlarla ilgili paragrafı şaşırtıcı ölçüde çeşitlilik arz eder ve ilk başta kişi birbirinden farklı bu öğeleri bir arada tutan harcın bu ulusal "şiddetli yenilik eğilimi" olması gerektiğini sanır, ta ki *Almanach des gourmands*'ın okunmaktan aşınmış sayfalarında bu konuların ele alındığını fark etsin. Pinkerton'ın Fransızlar'ın değişkenliğine ilişkin kanıtları –en azından "Fran-

sa'nın *Dîners'si*", "Fransa'nın Tavernaları" ve "Paris'in Lüksü"ne ayırdığı bölümlerde— neredeyse sadece Grimod'nun yıllıklarından alınmıştır. Sık sık alaycı, bazen marazi, her zaman hayal mahsulü olan bu yergiyi eserin Fransız eleştirmenlerinden bile daha ciddiyetle okumuş olan bu İskoçyalı antikacı, Grimod'nun olağandışı buyruklarına, ortalama Fransız'ın davranışlarının bir açıklaması gözüyle bakmıştır.⁸³ Zamanın edebiyat ve gazete dedikodularının müptelası olan Alman oyun yazarı Augustus von Kotzebue, Paris'in yemekli akşam partilerini ve öğledensonrası çaylarını anlatırken herkesin yaptığını yaparak doğrudan Grimod'ya başvurdu, ama bir adım daha ileri giderek "daha iyi restoranlarda başlarına daha kötüsünün geleceğini düşünmemeleri gerektiği" konusunda okurunu temin etti. Grimod'nun abartılarını genel Fransız tatbikatının kanıtı olarak alan Kotzebue, bu hayali özel hayatı tereddüt etmeden Paris restoran dünyasına kattı. Kotzebue'nin *Recollections*'ını *A Collection of Modern and Contemporary Voyages*'ın (1805) ilk cildine alan antoloji yayıncıları, Grimod'dan apartılmış pasajları atmayıp, üstelik onları Alman yazarın Galyalılar'ın davranışlarına derinden aşına olmasına bağladıklarında, bu bakış açısını daha da ileri taşımış oldular.⁸⁴

Yayıncılar, gazeteciler ve ziyaretçiler, hepsi de siyasal değişikliğin Fransızlar'ın günlük yaşamındaki (hatırısayılır olmasını bekledikleri) etkilerini belgelemeye can atmakla birlikte, gezi öyküleri, neredeyse kaçınılmaz olarak, ilk elden yapılan gözlemlere ya da dolaylımsız deneyimlere olduğu kadar metinlerden alıntılara ve yazınsal kolajlara da dayanmaktaydı. Gezginlerin "Parisli" gerçeklikten uyarlanmaktan çok Fransızca metinlerden çevirerek aktardıkları anlatılar, birörnekliliğiyle posta kartlarını andıran genel bir resim ortaya çıkardı. Bu durumu teslim eden birkaç kişiden biri olan Güney Carolinalı piring üreticisi Francis Kinloch, kızına yazdıklarında, Paris'in çok sık anlatılan bir yer olmasından dolayı kentin ilginç özelliklerinin Paris'e hiç gelmemiş biri tarafından daha iyi anlatılabileceğini söylemiş ve kızına Temple Prison'la ya da başka heyecan verici yerlerle ilgili kendi gördüklerini anlatmak yerine John Carr'ın *The Stranger in France*'ına (1803) göndermelerde bulunarak edebiyata olan derin aşinalığını sergilemiştir.⁸⁵ Restorancıların birbirinin mönülerini kopya etmeleri gibi, kafası karışık ve büyülenmiş restoran müşterileri de birbirlerinin içgörülerine muhtaçtı. Kişisel mektuplar yazan ya da günlük tutan ziyaretçiler başka yazarlardan aşırımlar yapmakta bir beis görmüyorlardı; kılavuz kitap yazarları böyle davranmaya daha çok eğilimliydi. 1802 tarihli *Practical Guide During a Journey from London to Paris*'te, yazar, turla ilgili kendi kişisel gözlemlerini tipik bir biçimde—adları hiç anılmamakla

birlikte– Fransa’da yayımlanan kılavuz kitaplardan apartılan malzemelerle birlikte derlemişti. Örneğin, tavsiye edilen restoranların listesi Villiers’nin *Manuel du voyageur*’ünden (*Gezginin El Kitabı*) alınmıştı.⁸⁶ Kılavuz kitabının sayfalarını doldurmaya can atan coşkulu bir yazar, daha eski tarihli pek çok metinden hayli bir malzeme ödünç alabiliyordu: 1814 tarihli *Englishman’s Vade Mecum at Paris*’in yazarı, *A Few Days in Paris*’ten (1802) ve *Practical Guide*’dan birbirini tekzip eden paragraflar çalmıştı.⁸⁷

Kolayca bulunabilen ve her yıl yenilenen *Almanach des gourmands* ziyaretçilerin yorumlarında kullandığı en gözde kaynak olmakla birlikte, basit betimlemelerde bulunmayı amaçladıklarında başka metinler de hemen hemen aynı verimlilikte yağmalandı. 1802’de Paris’e giden Henry Redhead Yorke, Palais Royal’in restoranları hakkında sanki bir skandaldan söz ediyormuş gibi yazdı; savına göre, akşam yemekleri Trimalchio şöleni gibiydi: açılan tavanlardan “tanrıçalar gibi giyinmiş kadınlar”ın indiği özel odalarda veriliyordu.⁸⁸ Bu yerlerin cesaretlendirdiği “iğrenç” davranışlardan sarsılan Yorke, evli bir başka İngiliz’le birlikte “bu Günah Tapınağı”nı akliselimine mukayyet olarak gezer. Fakat, neredeyse anadan üryan Venüslerin tepeden indiği bu restoran anlatısı için Mercier’nin *Le Nouveau Paris*’sine bel bağlamıştır.⁸⁹ Anlaşılır bir kuşkuyla, ahlaksız yazarların “İngiliz halkı”nı Palais Royal’in ihtişamı hakkında yalanlarla doldurduklarına inanmakla birlikte, aynı Yorke’un okurlarına tersi istikamette çarpıtılmış bir perspektif sunmaktan hiç rahatsızlık duymadığı görülmektedir. Pinkerton’ın Grimod de la Reynière’i –bilgili olmakla birlikte– temelde hâlâ temsil edici bir Fransız’mış gibi okumasına benzer şekilde, Yorke da Mercier’de aksi halde yoksun kalacağı bir “içeriden kaynak” bulmuştur. Petronius’un yergisine yaptığı göndermede bu edebi buluşun hudutlarını örtük olarak teslim etmekle birlikte, Mercier’nin niyetlerini ya da gündemini sorgulamadı. Tersine, gönül rahatlığıyla, eğer Palais Royal bir Fransız’ı bile dehşete düşürebiliyorsa gerçekten rezalet bir şey olmalı sonucuna vardı (Mercier’nin anlattığı restoran Méot, Palais Royal’in içinde değil, ama ona bitişiktir ve Yorke’un Paris’i ziyaret ettiği o yıl kapanmıştır).

Yorke, Pinkerton ve Kotzebue, (yayıncılarıyla ve diğer ziyaretçilerle birlikte) “Fransız” tarihini ve davranışını açıklamaya çalışırken, Fransızca yazılmış bütün kaynaklara eşit ölçüde geçerli ve tarafsız kaynaklar olarak bakma eğilimindeydiler. Siyasal, retorik ya da kişisel nedenlerle ulusal farklılığın kilit özelliklerini tanımlamaya çalışırken uç örnekleri birer norm olarak kabul ettiler. Napolyon’un sansürcülerine göre *Almanach des gourmands* tek bir çarpık kafanın ürünüydü: yabancı ziyaretçiler

içinse böyle bir şeyin yayınlanması bütün bir Fransız ruhunu ortaya koymaktaydı. Restoranlar ulusal kültürün hayati göstergeleri olarak anlaşıldılar. Âlâ bir restorancının salonunda yemek yedikten sonra, James Scott, şu yorumda bulunmaya hakkı olduğunu düşündü: “Hiçbir şey, İngiltere’de var olan, Fransızlar’ın sofrada nispeten mutedil oldukları kanısından daha temelsiz olamaz.” Thomas Raffles, Palais Royal’i “murdarlık yuvası” olarak verdi, ama yemeklerini Véry’nin Yeri’nde yemeye yine devam etti; çünkü bir yemek “ulusal karakter” hakkında çok şey anlatabilirdi; Isaac Appleton Jewett, gezi anılarına, Grand Vatel’de balık ismarlamasıyla yemeğin yirmi beş dakika sonra sofraya gelişi (*au gratin*) arasında Fransız, İngiliz ve Amerikan karakter özelliklerine değindiği beş sayfa sığdırdı.⁹⁰ Örnekler çoğaltılabilirse de asıl nokta hep aynıdır: yabancı gezginler için Fransız “ulusal karakteri” Paris restoranlarının yemek salonlarında kendini açığa vurmaktadır. 1826’da (eski Alman sözü “Man ist, was er isst”ten uyarlayarak) “bana ne yediğini söyle sana kim olduğunu söyleyeyim” diye yazıyordu Brillat-Savarin. Fransa’ya gidenler Parisliler’e ne yediklerini sormadılar, ama bu onları Fransızlar’ın kim olduğu konusunda sonuçlara varmaktan alıkoymadı.

Yorumlarında sık sık Fransa’da hayatın ne kadar ucuz olduğunu söyleyen İngiliz-Amerikan gezginlerin düzenli olarak Fransa’ya gidebilecek mali güce sahip az sayıdaki insanlar olmaları bir yana, başkentin en görkemli restoranları, ulusal farklılıklar üzerine ahkâm kesmenin klasik yerleri haline geldi.⁹¹ Restoranlar ziyaretçilerine fiziksel olarak ihtiyaç duydukları şeyleri vermekle kalmadı, aynı zamanda bu yolcuların yabancı gizeme duydukları belli belirsiz özlemi de karşıladı. Mönüyü okuyan müşteriler yeni bir yabancı dünyaya geldiklerini fark ettiler hemen, üstelik bunun için özel izin de gerekmiyordu. Kapılarını yalnızca kendi hükümetlerinin konsüllerinden tanıtma mektubu getirenlere açan kütüphanelerden ve müzelerden farklı olarak, restoranlara girmek kolaydı; hatta Rocher de Cancale’da yemek yemek bile bürokratik bir formalite gerektirmiyordu. Grimod de la Reynière, Napolyon’un taç giyme töreni için Paris’e gelen yabancıların Palais Royal’in restoranlarını hıncahınc doldurduklarını, 1815’in işgal ordularının da benzer bir etki yarattıklarını, ama bu yoğun etkinlikteki iki dönem dışında rezervasyon yaptırmanın gerekli olduğunu, hatta insanların masa beklemek zorunda kaldıklarını gösteren hiçbir belirtiye rastlanmadığını söyler.⁹² İnsanlar Paris’e ayak basar basmaz ünlü restoranlara koştular; akşam yemeklerine davet edilmeden ya da otelden apartmana taşınmadan önceki ilk haftalarda restoranları ziyarete başladılar. Sokak haritasını inceleyip “görölmeye değer bir grup ilginç nesne”

saptayınca ya kadar gezip tozma arzusunu erteleyen Philadelphialı bir kütüphaneci, Paris'teki ilk akşamında Trois Frères Provençaux'da akşam yemeği yemekte tereddüt etmedi.⁹³

Bir restorandaki yemeğin ortamı ve âdetleri –mönünün yarattığı kafa karışıklığı, yemeğin gelmesinin gecikmesi, iki, bazen üç ya da dört duvarda asılı aynalar– spekülasyona müsait bir durum yaratmaktaydı. Ünlü restoranları görmeye ve oralarda yemek yemeye can atan gezginlerin yedikleri yemekler hakkında gerçekte fazla söyleyecek şeyleri yoktu. Ondokuzuncu yüzyılın restoran kültürü mutfakçı gözlerden uzak bir yere sürdüğünden, Véry'nin Yeri'nde (ya da herhangi bir yerde) bir akşam yemeği, yemeğin gelmesi beklenirken yapılan gözlemlerden ibaret olmuştur çoğunlukla (“kararımı verdiğimden [yani yemek siparişini verdikten sonra] ve yapacak bir şeyim de olmadığından (...) etrafımdaki lüksün tadını çıkardım” diye başlıyor Sir Francis Head, Café de Paris'deki kara sakallı Fransızlar'la ilgili öyküsünü anlatmaya).⁹⁴ Bol bol mönülerini anlatan, şaşkınlıktan ağızlarının açık kaldığından bahseden Paris ziyaretçileri, restoranları kurumlaşmış bereketin simgeleri olarak gösteren resmi olumlamakla birlikte, bir yazın türü olarak gastronominin âdetlerini kabul etmeyi çoğunlukla reddettiler; eleştirilerini yemek yiyenlere saklayarak yediklerini yorumsuz geçtiler. Bostonlu Samuel Topliff'in mobilyalarla ilgilenip yemeklere aldırış etmemesi oldukça tipiktir; Paris restoranları hakkındaki yorumuna, “tavandan neredeyse tabana kadar çok büyük boyutlarda aynalarla kaplı büyük ölçekli apartman daireleri” tanımıyla başlar, (çeşitli büyüklüklerde mermerden) masalarla ve (aynalarda görüldüğü kadar kalabalık olmayan) müşterilerle devam eder, ama yiyecekler hakkında tek kelime etmez.⁹⁵

Bir restoranın yemek salonu, gezginlerin ziyaret edip anlattığı diğer pek çok yerden farklı olarak insanlarla dolu kapalı bir mekân olmanın üstünlüğüne sahipti. Mezarlıklarda da ya da hayvanat bahçelerinde de “Fransız” göreneklerini gözlemlemek mümkündü, ancak Jardin des Plantes'teki ya da Père Lachaise'deki insanlar –potansiyel olarak ne denli ilginç olurlarsa olsunlar– kalkıp gidebilir, etrafta dolaşabilirlerdi (çok daha hareketsiz olan kafestekilerle ölümlerin genelde daha iyi konular olduğunu tecrübeler göstermişti). Müzelerin, kiliselerin ve tiyatroların kuşatılmış, kapalı yerler olmasının büyük faydası vardı, ama yerel halkın yanında gezginin ilgisini çekecek –heykeller, sunaklar, opera gibi– bir şey her zaman vardı. Oysa bir restoranda çözülecek eski bir kitabe, müteessir olunacak bir Katolik batıl inanç emaresi (ya da Ortaçağ'a ait, hayranlık uyandıran bir takva örneği), takip edilecek bir olay düğümü

yoktu. Yemek gelinceye kadar bir restoran müşterisinin “yapacağı bir şey” yoktu ve yemek geldikten sonra bile yemeğe gereğinden fazla ilgi göstermenin oburlukla yaftalanmak gibi bir tehlikesi vardı.

Raffles, Sanderson, Jewett, Kotzebue, Pinkerton, Scott ve daha onlar-cası, dikkatlerini yemekleri saymaktan ve terminolojiyi sökmeye çalış-maktan etraflarında olup bitenlere çevirdiklerinde bir özellik hemen gözlerine çarptı: bulundukları salonun kadınlarla dolu olduğunu fark ettiler şaşkınlıkla. Yarı ev tanrıçası yarı kasiyer görevlerini birlikte ifa eden cömertçe giyinmiş “belle dame au comptoir” bütün sahneye ege-mendir, fakat son dönemlerin bu ticari ‘salonnière’i sadece cinsiyetinin temsilcisi değildi. Hem onsekizinci yüzyıl duyarlılığının hem de ondoku-zuncu yüzyıldaki bereketin tanımlanmasında merkezi bir yer işgal eden kadınlar Paris’te restoran salonlarından hiç eksik olmamışlardı. Paris’teki balayında, Bostonlu Charlotte Bronson, ana-babasına ve kardeşlerine yazdığı mektuplarda her akşam yemek yedikleri yeri anlatmış, restoranda yemenin “bayanlar için tamamen olağan bir şey” olduğuna onları temin etmiş, bunun bir “moda” olduğunu belirtmişti. Yemeğini Café de Paris’de yediğinde etrafta “bir sürü bayan” vardı; kocasının kuzeniyle Véry’nin Yeri’ne gittiğinde “çok sayıda bayan” vardı; Hardy’de de “onların dışında pek çok bayan” vardı. Gerçekten, Bayan Bronson’ın yazdığı gibi, öyle görünüyor ki, “nereye gidilse her zaman bir dolu hanımla karşılaşılı-yordu”.⁹⁶ Bu kadınların Bayan Bronson’ın ailesini ikna etmeye çalıştığı gibi sayısız ya da kendisi gibi birer hanımefendi olup olmadıkları bilinmez; yine Paris’i 1830’larda ziyaret etmiş olan Emma Willard, birlikte yolculuk ettiği erkek refakatçilerinden bir restorana gitme izni koparamamıştı; oysa, ona söylendiğine göre, bu, “saygıdeğer kadınlar”ın hep yaptığı bir şeydi ve kişisel inancına göre “madem ki Paris’i görmeye gelmişti, bir kere olsun bir restorana gidebilmeliydi”.⁹⁷

Restoranlarda gördükleri kadınlara beyler de aynı şekilde çarpılmış-lardı. İngiliz Barnes, bunun nedeninin, Fransız kadınlarının İngiliz kadın-ların “zarafetinden, terbiyesinden ve tevazusundan” yoksun, insan içinde yiyecek kadar arsız olmalarından kaynaklandığından emindi. Başkaları içinse, iyi giyimli kadınların bir restoranın pek çok uygar özelliğine ayrıca bir hoşluk kattıkları kesindi.⁹⁸ İster paniğe kapılmış ister büyülenmiş olsunlar, bu gezginler bir konuda hemfikirdiler: Fransızlar’ın evleri ol-madığından restoranları olduğunu söylemeye bayılıyorlardı.⁹⁹ Her şeyden önce Fransızlar’ın mesut aile ocakları olsaydı restoranlarda kadınlar (hat-ta bazen çocuklar) olmazdı. Amerikalı bir kimya profesörüne göre, “muhterem bir esnafın ya da başka bir nezih yurттаşın” bütün ailesinin yemek-

lerini bir restoranda yemeleri “olağandışı bir şey” değildi. Yeni Dünya’dan gelmiş bir başka ziyaretçi, “baba, anne ve çocuklarla bir masada birlikte yenen” restoran yemeklerini, Avrupa’da geçirdiği on bir haftanın en kayda değer görüntülerinden biri olarak teşhis etmişti.¹⁰⁰

Yemek yiyen onca kadınla Paris’in restoranları uzun zamandır var olan bir şüpheyi doğrulamış oluyordu: ev hayatı Fransa’da bilinmiyordu. Lord Northwick’in özel vaizi J. W. Cunningham, her ne nedenle olursa olsun Fransa’yı ziyaret etmeme konusunda İngilizler’i şiddetle uyardı; pek çok okur Cunningham’ın sert suçlamalarına katılmasa bile, “evcimen hazları ve erdemleri neredeyse toptan bir hiçe sayış ve onlardan tikslenme, bu kıta komşumuzun zihniyetindeki ve görgüsündeki bir başka [üçüncü] kusurdur (...), *yuva* sözcüğünü neredeyse hiç bilmezler”.¹⁰¹ Azametli bir kamu hayatı, bakımsız evleri olan bir ülkede teselli nadiren görülen bir şeydi (Cunningham, Fransa’da aşağı görülen zorunluluklardan olan ısıtma sistemi, sıcak su ve döşeğe atıfla da aynı noktanın altını çizer). “İngilizler’in restoranları olmadığı gibi,” diye düşünür Amerikalı Isaac Appleton Jewett, Grand Vatel’de kalkan balığının gelmesini beklerken, “bu tür kurumların mevcudiyetinin varlığına işaret ettiği ev karşıtı duygu ve alışkanlıklar da yoktur.”¹⁰²

Restoranlarda kadınların varlığı yeterince tuhaftır, ama yemeleri, içmeleri, gülmeleri gerçekten akıl alacak işler değildir. “Bir Amerikalı bayan Paris’te yaşamaya ilk başladığında kendini bu fikre pek alıştıramayabilir” (diye yazıyor onlardan biri), ne var ki, orada kadınlar şampanya içer, beyaz soslara batırarak sebzelerini yer, hatta aynalara bakarlardı.¹⁰³ “Sanki yatak odalarındaymış gibi” aynı rahatlıkla aynalarda üstlerini başlarını inceleyen restoranlardaki kadınlar (1844’s *Paris and its People*’ın yazarı) bir bekâr olan James Grant’ı da etkilemişti; ama yorumlarında –diğer pek çokları gibi– ziyaretçilerin restoran hayatını Fransız karakterine ilişkin incelemelerini kolaylaştırmak için yapılmış bir *terrarium* olduğunu düşünmeye ne denli yatkın olduklarını belirtmekle yetindi; zira Grant Fransız bayanların “kendi yatak odalarında” ne yaptıklarından nasıl bu kadar emin olabilirdi?

İnsanların seyretmekten duydukları hazla gözlenmenin olası sonuçları arasında uygun bir denge kurmaya çalışan ziyaretçiler, Fransızlar’ın restoranlarda yatak odalarında davrandıkları gibi hareket ettikleri sonucuna vardılar. Bir başka yeni evli Amerikalı, Martha Amory, Véry’nin Yeri’nin muhteşem aynalarından yansıyan insan görüntülerine bakmaktan hoşlanıyordu, ama “aynı zamanda neredeyse evindeymişçesine başkalarının bakışlarından uzak” olduğunu ekleyerek annesini teselli etmeden ede-

miyordu.¹⁰⁴ Martha Amory'nin etrafındaki görüntünün tadını çıkarması için aslında ortamın bir parçası olmadığına, yanındakini mahremiyetinden soyarken kendisinininkine bir hanel gelmediğine annesini ve çok muhtemeldir ki kendisini de inandırması gerekiyordu. "Kendi" masasında –James Grant da kendi masasında olduğundan hiç kuşku yok– emin ellerde olan Martha Amory, öyle görünüyor ki, başka insanların hayatlarına (onlar kendisinininkini fark etmeden) bakabiliyordu.

Aynı deneyim elli yıldır Liverpoollu non-konformistlerin temel direklerinden olan Thomas Raffles'da âdeta bir inme etkisi yaratmıştı. O da Fransızlar'ın ev hayatı eksikliğinden dem vurduktan sonra (özünde dinsiz olan bu memleketten zaten daha iyisini beklememektedir) Véry'nin Yeri'nde bütün enerjisini aynalarda toplar ve aynaların "sanatsal dağılımı"nın, Fransızlar'ın, bir yandan "doğrudan kendilerine yönelebilecek kaba nazarlar"dan kaçınırken, diğer yandan "teşhire ve umumiyete düşkünlükleri"ni tatmin etmelerini mümkün kıldığını telaşla fark eder. Bir yüzüzelik içermemekle birlikte tamamen de namevcut olmayan, farklı masalarda oturan insanlar arasındaki bu örtülü etkileşimler Raffles'ın dayanabileceği bir şey değildir. Bu görüngüyü kınar; ona göre, bütün müşteriler, "korkunç, dipsiz bir uçurum tarafından yutulmuştur". Yine de, restoranın cazibesi onu neredeyse baştan çıkarmıştır: Véry'nin Yeri'nin mönüsünü anlattığı pasaj herkesinki kadar nida işaretleriyle doludur, ve tabii restorandaki davranışlarla ilgili gözlemleri uygun yerlere konmuş bu sayısız aynalara bağlıdır. Ne yalnızlığının güvende olduğu ne de çevresinde kafa dengi, erdemli diye tanımladığı insanların olduğu böyle bir durum karşısında, Raffles, *The Sunday School Teacher's Monitor*'un yazar-yayımcısından beklenebilecek şeyi yapar: vaaz verir. Önündeki yemeği vaaz konusu yapar ve Véry'nin Yeri ile ilgili anlatısını Aziz Pavlus'tan tahrir edici bir alıntıyla bitirir: "Onların sonu helaktır, onların ilahî karındır, ve izzetleri ayıplarındadır, dünya şeylerini düşünürler" (Filipililer, 3:19).¹⁰⁵

Véry'nin Yeri'nin salonunda bulunanlara yıldırımlar yağdıran Raffles, 1817'nin o sıcak yaz akşamı tesadüfen orada bulunan yüz civarında (çoğu kendisi gibi gezgin olan) müşteriyi değil sadece, Fransızlar'ın "ulusal karakterini" de toptan mahkûm etti. Ünlü bir restoranın ana salonunun düzeni ve dekoru gözlem yapmayı kolaylaştırmakla birlikte, gördüklerinin "Fransızlık" olduğu sonucunu çıkarmak gezilerini kaleme alanlara kalmıştı. Restoran yemekleri ulusal kimlik hakkında oldukça tafsilatlı fantezileri kışkırtıyordu; çünkü, yöre insanı o sırada günlük yaşamını sürdürürken onu izlemek mümkünmüş gibi geliyordu. Mönünün karma-

şıklığından buranın tuhaf bir müessese olduğu aşikâr olsa da –kadın, erkek– insanların burada yaptığı, yemek yemek gibi tamamen sıradan ve günlük bir şeydi. Grimod de la Reynière’in “Fransızlar”ı eksiksiz temsil ettiğini varsayan Pinkerton gibi, diğer gezginler de, restoranda kurumlaşmış bu gastronomik ‘ethos’un genelde Fransız toplumu için geçerli olduğu sonucunu çıkardılar. Görünür ve ulaşılabilir olduğu ölçüde aleni olan –fakat anlaşılabilirliği açısından hiç de aleni olmayan– bir şey, en azından ziyaretçilerin çoğu için, ulusal bir şey haline geldi.

Paris Nasıl Yer?

Paris polisinin “haz özgürlüğü” vaat eden bildirisi gibi, ondokuzuncu yüzyılda restoranlarla ilgili yaygın imgeler de, bütün sadık yurttaşların şenliğe çağrıldığı ulusal bir ‘*grand couvert*’in gerçekten başladığını ilan ediyor gibiydi. Devrim’den miras alınan ülküsel Fransız ulusallığının ne etnik ne de coğrafi bir sınır tanınması gibi –Fransa’nın ilkelerini benimseyen herkes ulusun bir parçası olabilirdi; bunları reddeden herhangi bir “Fransız da” artık Fransız değildi–, bu yeni *grand couvert* de Fransız mutfağının üstünlüğünü kabul eden herkesi içine alacak kadar genişti. Ülkeyi doyurmak yerine, açlık ve ulusallık fikirlerini başkalarına ihraç etti.

Ayrıcalıklar kadar –belki de ayrıcalıklardan daha fazla– haz da demokratikleşmişti ve gastronomi, Brillat-Savarin’in *The Physiology of Taste*’teki (1826) sözleriyle, kralların sofralarına da, tek bir yumurtanın haşlanma süresine de aynı ölçüde nezaret etmekteydi.¹⁰⁶ Görmek ya da işitmek gibi zevk de, bundan böyle, toplumsal mevki ya da rütbeyle fazla ilintisi olmayan tanrı vergisi bir yetiydi. “Gastronominin ortaya çıkardığı güçlükler” diye bir dizi oluşturan Brillat-Savarin, karamelalı bildircinla Ren sazanına alışmış zengin bir adamın yoksul bir gurmeye heyecan verici gelen ev yapımı kestaneli hindiye kabul etmeyeceğini teslim etmekle birlikte, ikincisinin zevkinin birincisinden daha az olmadığını da belirtir. İyi zevkin tek bir mutlak ölçüsü olmamakla birlikte, belli bir sınıfla, meslekle ya da gelir düzeyiyle de sınırlı değildi.¹⁰⁷

Birinci İmparatorluk’un gastronomisi üzerine yaptığı önemli bir çalışmada, Brillat-Savarin, bir akşam yemeğinin verdiği neşeyi başka hazlarla birleştirdi: karı-koca aşkı, canlı bir muhabbet, deliksiz uyku. Grimod hercailikleri yüzünden kadınları sofradan uzak tutmuştu; oysa, Brillat-Savarin onlara kucak açarak zarafetle katlanmış peçetesi ve arzulu, parlayan dudaklarıyla çekici bir kadın gürmenin büyüleyici bir portresini çizdi.

Ona göre, kadın sofraya cinsellik değil, bir altıncı duyu ya da zevkin bireye yaptığını türe yaparak insanlığa hizmet eden “*génésique*, fiziksel arzu” getirmekteydi.¹⁰⁸ *The Physiology of Taste*’in 1852 baskısına önsöz yazan Alphonse Karr’ın iddiasına göre, Brillat-Savarin okumak, herkesin bir şeyin gurmese olduğunu fark etmesini sağlamıştı.¹⁰⁹

Sofranın hoşluklarını, Paris’teki müreffeh yaşamın sunduğu diğer yararların –ikamesinden ziyade– bir parçası yapan *Physiology*, (ilkinin ikincisi için kurban edilmesi gerektiğini savunmak yerine) maddi refahı lezzetten alınan doyumdan türetti. Ütopyacı sosyalist Charles Fourier gibi, Brillat-Savarin de lezzet dünyasına “insanın zayıflığının en saf hali” muamelesi yaptı; çünkü, ticareti cesaretlendiriyor, gümrük tarifelerini yükseltiyor, yeni iş alanları yaratıyor ve “her gün her türden insanı bir araya getiren ve onlardan tek bir bütün oluşturan o kardeşlik duygusunu yaygınlaştırıyordu”.¹¹⁰ Grimod’nun gurmeseini kötü şöhretinin yarattığı yalıtılmışlıktan kurtaran Brillat-Savarin, iyi hazırlanmış bir sofrayı (en azından bir ideal olarak) çok daha fazla sayıda Parisli için ulaşılabilir kıldı. Grimod’nun gastronomiyi liyakatsizlerin sofraya oturmasını önleyen bir engel olarak diktiği yerde, Brillat-Savarin, işvebazlık gibi gurmeliğin de köken bakımından Fransız olduğunu gururla gözlemleyerek daha kapsayıcı bir saptamada bulundu.¹¹¹ Grimod gastronomiyi devletlerin ya da bireylerin küçük siyasal kaygılarından uzak, özerk ve biraz tuhaf bir alan olarak kurmuştu; oysa, Brillat onu bütün Fransızlar’ın davet edildiği, çok daha az endişe verici, tanınmış bir alan haline getirdi. Restoranlar gastronominin bu genişletilmiş anlamı içinde ulusal mirasın bir parçası olarak merkezi bir yer tutuyordu; çünkü, Brillat-Savarin’e göre, onlar sayesinde iyi yemek zenginlerin ve güçlülerin ayrıcalığı olmaktan çıkmıştı. Restoranlar “bütün yurttaşlar [*citoyens*] için büyük bir nimet”ten başka bir şey değildi.¹¹²

Sıkça tekrarlanan, restoranların aristokratların malikânelerinin eski şefleri tarafından işletildiği iddiası gibi, Brillat-Savarin ile onu izleyenlerin yazılarının da, restoranların *grand couvert*’in en çağdaş ve demokratik biçimi olarak görülmelerine büyük katkısı oldu.¹¹³ 1830’ların kısa ömürlü gastronomi dergilerinden biri olan *L’Officier de bouche*, restoranları ve özel türden yiyecek satan dükkânları Aydınlanma’nın ürünleri olarak selamladı ve artık bir sanat değil de bilim olan aşçılığın şimdi gerçekten eşitlikçi olduğunu [“*régime d’égalité*”] öne sürdü.¹¹⁴ 1830’larda, (gerçi bu tür iddialarda bulunanlar nadiren krallar olsa da) Paris’in restoranlarının “krallara layık” olduğunu söylemek sıradan bir durumdu.¹¹⁵ Temmuz 1830’daki devrimin iktidara getirdiği “burjuva monark” Louis Philippe,

hiçbir zaman bir ‘*grand couvert*’de yer almadı (onun yerine Paris boyunca şemsiye altında yaptığı yürüyüşlerde arz-ı endam etmeyi yeğledi), hatta Véry’nin Yeri’nde bile yemek yemedi, ama başkentin restoranlarının ihtişamı herkesçe malum bir şeydi.

Temmuz monarşisinin bir yazarının sözleriyle, kaldırımda “bir garip biçare”yken, bir büyük restorana girip kendini Japon porselenlerle, muazzam aynalarla ve ipekten duvar örtüleriyle çepeçevre bulmak, “bir prense, krala (bir kralın kral olduğunu yerken anlarsın)” dönüşmek için yeterliydi.¹¹⁶ Müsrif ve pahalı bir yemek salonunda yerini alan herhangi bir restoran müşterisi kendisini kraliyet ailesinden biri, ebedi bir ‘*grand couvert*’e oturan yeniden dirilmiş bir Bourbon sanabilirdi. İngiliz ve Amerikalı gezginler, aşçılara ve restorancılara, siyasal rejimlerini diğer soyluluk unvanlarına bir kalıcılık bırakmayacak sıklıkta değiştiren Fransa’nın gerçek aristokratları demekten zevk alırlardı. Bu tür anlatılarda, Véry ve Beauvilliers gibi eski muhterem restorancılar dahi kumandanlar olarak selamlanırken, “tahtı”na tünemiş, önce konuklarını güler yüzle karşılayıp sonra paralarını alan “karşı tezgâhtaki güzel bayan”ın “daha çok törensel ödevleri olan” bir monark olduğu söylenirdi.¹¹⁷ Bir sürü yazarın belirttiği gibi, bir Palais Royal işletmesindeki bir garson kadının “İtalya naipliği tahtı”nda oturduğuna inanılırdı; Avrupa’daki gezileri üzerine iki kitap yayımlamış olan Amerikalı yazar Caroline Kirkland, Trois Frères Provençaux’daki masasına serilmiş damaskonun krallara layık olduğunu iddia etmişti.¹¹⁸ Vatel, bu talihsiz maître d’hôtel, sanki torunlarının sadece XIV. Louis için değil, kentteki bütün müşteriler için intihar edeceğini biliyormuş gibi, yığınla restorana ve özel yiyecek dükkânına adını verdi; herkesin tanıdığı bir sima olan Vatel, dükkânların vitrinlerinde olduğu kadar halk sahnesinde de resmedildi.¹¹⁹

Gastronomi duyarlılığı genelleştirilerek bir ulusal karakter özelliği halini aldı ve ansızın bütün başkentte (bir düzine farklı türde) aşevi tespit edildi. Restorasyon (1815-1830) ve özellikle Temmuz monarşisi (1830-1848) boyunca yazarlar sürekli olarak Paris’in aşevlerinin tamamının bir haritasını çıkarmaya çalıştılar. Honoré Blanc’ın *Guide des dîneurs de Paris*’si (1815) ya da anonim *Promenade gastronomique dans Paris par un amateur* (1833) gibi Paris’in aşevlerine adanmış küçük kitaplar, Grimod de la Reynière’in Paris sokaklarında yaptığı gurme gezilerinin bazı özelliklerini benimsemekle birlikte, yazarlarına hiçbir zaman benzer bir şöhret kazandırmadı.¹²⁰ Tersine, bu tanınmamış, hatta isimsiz yazarlar, kendilerine değil, inceledikleri konulara bir ün ve arketip statüsü kazandırdılar. Şimdi tek bir ünlü, etkileyici şahsiyetin değil, sokaktaki adamın ürünü

olan gastronomi, artık bir dalalet ya da karmaşık bir pratik şaka olarak marjinalleştirilemezdi.

Yavaş yavaş Paris restoranlarının bir “fizyolojisi”ni oluşturan kent sınıflamacıları, hepsi de yeni gelmiş, kafası kolayca karışan ve genel olarak cahil insanlar için betimlemeler, ipuçları ve anekdotlar hazırladılar.¹²¹ *The Physiology of the Restaurant* başlıklı tek bir cilt değildi ortaya çıkan, tersine, sayısız eserle konu delik deşik edildi. Balzac’ın *Comédie humaine*’inin gerçekçi edebiyatından *Paris, ou le Livre de Cent-et-un*’ının edebiyatlaştırılmış gerçekliğine kadar ciltler dolusu bir derleme, restoran kültürünün betimlenmesine yaratılmasına ve sınıflanmasına kendilerince katkıda bulunurken, resimli basın “Paris’te insanların nasıl yediklerini” gösteren çizgilerle dolu diziler çıkardı düzenli olarak; diğer günlük gazetelerde de aynı konuya atıflardan geçilmiyordu.¹²² 1842’de, oyun yazarı, maceraperest ve sanatçı Jacques Arago, *How Paris Dines* başlıklı çalışmasını yayımladı; ertesi yıl, ultra sosyalist *La France* “her sınıfın hazım sistemini incelemeyi” vaat ediyordu.¹²³ Yine de, konu tüketilmiş olmaktan uzaktı ve sonraki yıllarda Victor Bouton’un *Eating in Paris*’inin (1845), Eugène Briffault’nun *Paris Eats*’inin (1846) yayımlandığı görüldü. 1843’ün büyük ilgi gören vodvili *Les Cuisines parisiennes*’i gibi bir oyunda bile bütün yelpaze sahneye getirildi. Bir dizi tabloda (“trois services et six plats”), *Les Cuisines parisiennes*, bir terzinin çatı katından ve bir hamalın kulübesinden bir pazar meydanı olan Invalides’deki mutfaklara, ucuz bir *gargoteun* mutfağına ve münasip bir restoranın güzel döşenmiş salonuna taşındı.¹²⁴

Grimod’nun “beslenme gezintileri” okurlarını yalnızca en iyi adreslere götürmüş, Brillat-Savarin de New England’daki hindi avlarını yad etmişti. Ama 1830’ların ve 1840’ların tipolojileri, okurlarını King of Beefsteak’den Queen of the Fork’a kadar Paris’teki halka açık her tür aşeviyle tanıştırdı. Bir envanterde işaret edildiği gibi, “günümüzde toplumun her sınıfına hitap eden bir restorancı bulmak mümkündür: prensler, dükler, markiler, baronlar, generaller, vekiller, yazar çizerler, yargıçlar, avukatlar, bankerler, borsacılar, kumarbazlar, çalışanlar, tüccarlar, öğrenciler, hatta yoksul emekliler için 40 franklık küçük bir servet değerinde olanından 1 frank 50 centime gibi makûl bir fiyata kadar bir akşam yemeği yemek mümkündür”.¹²⁵ “Restorancı” terimini sadece mönüsü, aynaları ve garsonları olan işyerleriyle sınırlamaya çalışan Paris’in yeme alışkanlıklarıyla ilgili kronikler, “dîner à la peche”i (kelime karşılığı avlanma; burada, müşteriler çorba kazanının dibinde kalmış leziz lokmaları yakalamaya çalışırlardı) (pişirme kabındaki müşterinin kâsesine bir şırınga yardımıyla çekil-

diği ve şayet müşteri hemen parasını ödemezse şırınganın gerisin geri boşaltıldığı) “dîner à la seringue”den ayırmaya özen gösterdiler.¹²⁶ Söylenlere bakılırsa, dört sous veya sekiz sous olanı da iki frank ya da kırk frank olanı da vardı. Sıklıkla işçilerin uğradığı ucuz işletmelere “restoran” değil de *gargote* denirdi; eğer müzik ve dans da mönüye eklenmişse *gargote* olurdu *guinguette*.¹²⁷

İşleri yasaları takip etmek olanlar bu sınıflama çılgınlığına katılmakta gecikmediler; sonuçta, kılavuz kitaplarda dile getirilen hiyerarşiler aynı anda mahkemeler tarafından da kanun hükmüne bağlandı. Gezgincilerin el kitaplarıyla ikinci sınıf yazarların betimlemeleri nasıl melez “kafe-restoran”ı anlamlandırmaya çalıştıysa, aynı durum, 1830 Kasım’ında “aynı zamanda sıcak yemekler veren bir kafe sahibi aslında bir restorancı mıdır?” sorusuna yanıt arayan hakim için de geçerliydi.¹²⁸ *The Physiology of Paris Cafés*’in yazarı, *estaminet*ler ya da sigara içilmesine izin verilen “Dutch” denen kafelerle ilgili değerlendirmesine ayrı bir bölüm ayırır ve böylelikle *estaminet*lerin “yabanıl ve pervasız havası”yla gerçek kafenin daha ince hazları arasına özenle bir mesafe koyarken, bir Paris mahkemesinin aldığı şu kararı izliyordu: bir kiracıya bir kafe-restoran işletme izni veren bir kira sözleşmesi, binada ve müstemilatında tütün içirtebileceği anlamına gelmez; çünkü sigara içilmesi bu işletmeyi bir *estaminet* yapar.¹²⁹ Fizyoloji kafasıyla yapılmış (dolayısıyla bulabileceği ya da sayfaları doldurma ve okuyucuyu sersemletme uğruna tasavvur edebileceği mümkün her yeni alt-türü iştahla arayan) bu tipolojilerle mahkemeler tarafından olumlanmış olanlar birbirleriyle örtüştü ve birbirini pekiştirdi.

Paris’in en çok gezilen bulvarlarında arz-ı endam eden çehreleri, basında düzenli çıkan isimleri ve görünüşte herkese açık yemek salonlarıyla, bir avuç ünlü restoran, tartışmaları tekeline aldı ve düzinelere varan daha küçük ve önemsiz işletmelerce taklit edilen (ya da, bazılarının dediği gibi, birer parodisi olmanın ötesine geçemediği) bir model oluşturdu. En azından, Rivoli Sokağı’nın bir bölümünü açmak için bu kardeşlerin ikinci restoranlarının yıkıldığı 1817’den sonra sadece bir Restoran Véry ve sadece bir Rocher de Cancale kalmıştı; ama diğer işletmeler onların isimlerini taklit ederek kendilerinin *Küçük Véry* ya da Rocher de *Cantale* olduklarını iddia ettiler. Bu arada, gazeteciler de isimsiz ya da umumi bir aşevinden “kentin girişindeki bir Véfour” ya da “hanliyölerin Véry’si” diye söz etme alışkanlığı geliştirdiler.¹³⁰

Fizyolojiler ve kılavuz kitaplar, aşçılar ve mutfaklarla ilgili oyunlar, söylenti, irfan ve mit, hepsi birbirinin içine girdi. Bütün bunlar, görünüşte, yiyeceğe ve mutfığa olan yoğun, genel bir takıntıya tanıklık etmekte-

dir. Şaka yollu dendiği gibi, kentsel yenilenme à-la-carte bir temel üzerinde ilerledi (“nadir bulunan *aux fines herbes* bir sokak kaldırımı ve komşuluk”) ve bir sirk yöneticisi duyurularında “Gastronom Atı”nın işlerinden bahsederken tamamen ciddiydi.¹³¹ Bu temalar 1820’lerden 1840’lara kadar Fransız matbuat kültürünü öylesine istila etti ki onları Fransız mutfağının müstesnalığının göstergeleri olarak alan ya da bunları zaten veri kabul eden birini bağışlamak gerekir. Sürekli işlenmelerine rağmen, bu temalar, sanki “söylenmeden geçiliyor” gibi görünmekte, “Fransızlar”dan beklenebilecek şeyler olarak kabul edilmektedir. Çalışmalarını bu varsayımlarla yapan ünlü Fransız tarihçi Pascal Ory, rahatlıkla, “bu ülusun yiyeceklerle normal bir ilişkisi yok” diyebiliyordu.¹³² Ne var ki, insanları restoranlara çeken gerçekten yiyecekler miydi?

8

Restoranlarda Saklanmak

Bir restorana girdiğinizde, eğer yüzünüz de güven telkin ediyorsa, restorancı, mönüsünün sınırsız hazlarını sunmaya hazırdır. Işıklar yakılır, dönerler çevrilir, şarap mahzeni açılır; hepsi sizin için. Sizse sakın sakın oturur, gümüş tabaklar içinde önünüze getirilen onca incelikli ürünün tadını çıkarırsınız. Sonra ne olur? Tam yemeğinizi sindirmeye başlamışken, birden (gerçekten ya da uydurma) fark edersiniz ki, cüzdanınızı yanınıza almayı unutmuşsunuz. Zavallı restorancı ne yapsın, sizi mahkemelerde süründürmekten, yasal haklarını sonuna kadar kullanmaktan, sizi hapishanelerde çürütmekten başka? Meğer ki, krallar gibi ağırlanmışsınız!..

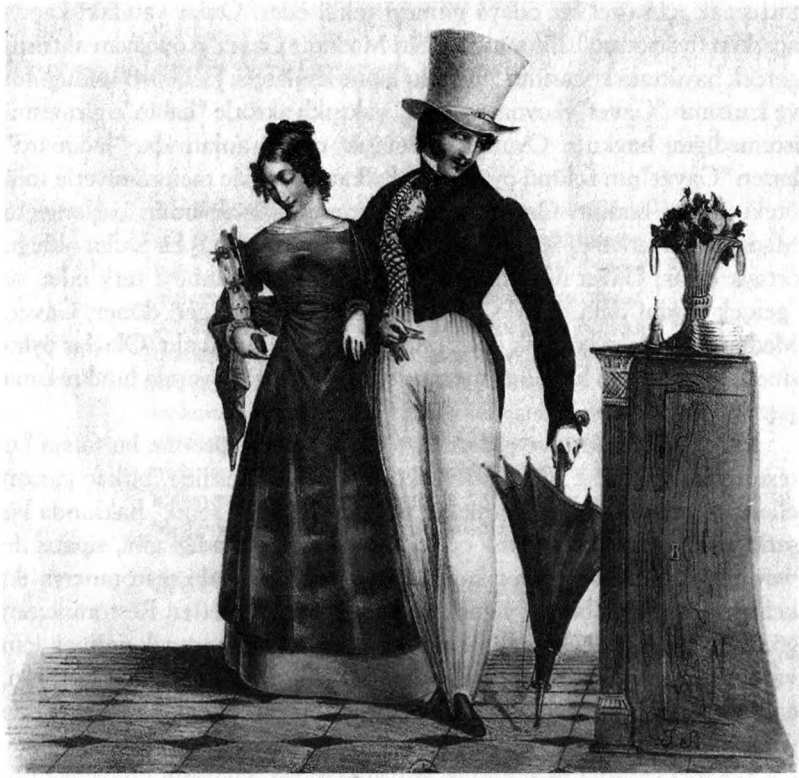
GAZETTE DES TRIBUNAUX, 3 ŞUBAT 1839

1832-33'ün güz sonu, kış başlarında, Xavier ile Duvert'in yeni komedisi *Les Cabinets particuliers*'de olup biten acayıplikler Paris'in Théâtre du Vaudeville'deki izleyicilerini gülmekten kırıp geçiriyordu. Sıkıcı *Journal des débats*'nın gözünde ancak bayramlık (karnavalın dünyayı tepetaklak eden kutlamalarına yaraşır) olsa da, Paris'in restoranlarının birindeki kargaşa ve dolapları anlatarak seyircileri kendinden geçiren oyun, Ekim'den başlayarak bütün Ocak ayı boyunca her gün oynandı.¹ Açılış sahnesinde, restorancıyla (Morin) personeli mönülerine ve yemek salonuna son halini vermektedir. Ardından genç bir çift girer içeri. Ayırdıkları özel odaya doğru seğirtirler. Onları iki adam izler. Birinin (Gavet) savına göre kadın karısı olduğu için onları izlemektedirler. Restorancıdan kadının hangi kabine girdiğini öğrenmeye çalışır, ama Morin restoranının çok büyük olduğunu, dolayısıyla bütün müşterileri tanıyamayacağını, ayrıca "bir restorancının ağzının sıkı olması gerektiğini" söyleyerek cevap vermeyi reddeder. Daha sonra, kabindeki kadının Madam Gavet olduğu ortaya çıkar. Kocasını bu asılsız kıskançlığından dolayı paylar ve meseleyi yalnız

tartışmak için özel bir odaya gitmeyi teklif eder. Onlar yandaki kapıyı açarken tiyatronun balkonundan biri Madame Gavet’yi oynayan aktrisin gerçek hayattaki kocasının “fosforlu kibrit imalatçısı Jacquard” olduğunu ve karısının “Gavet”yi oynayan genç, yakışıklı aktörle “kabin”e girmesini istemediğini haykırır. Oyunun karmaşık, cilveli anlarında, “Jacquard” bazen “Gavet”nin rolünü oynamaya kalkar, bazen de memnuniyetle rolü öteki aktöre bırakır. Ortalık kimlik karmaşasıyla doludur: başlangıçta Madame Gavet’ye eşlik eden “adam”ın kılık değiştirmiş bir kadın olduğu ortaya çıkar; Gavet’nin amcasını oynayan aktör sahneyi terk eder ve “gerçek yaşam”daki rolüyle tiyatro yöneticisi olarak geri döner; Gavet, Madame Gavet’yi görmek ister, onun yerine bir mönü alır. Olaylar öylesine karmaşıktır ki bir eleştirmenin oyunu özetlemeyi yarıda bırakmasına şaşmamak gerekir.²

Kılık değiştirmeye ve gizlenmeye dayalı, evlilik üzerine bu farsın bir restoranda geçtiğine hiç şüphe yoktur: açılış sahnesinde, birkaç garson ellerinde mönülerle dans etmekte ve “taze balık ve sebze” hakkında bir şarkı söylemektedirler. Ama ortada hiç yemek olmadığı gibi, sipariş de verilmez. Hatta müşteriler kafası karışmış durumdaki restorancıya iki kez sert bir edayla bir şey yemek istemediklerini söylerler. Restorancının gözünde (ve neredeyse sözlük tanımıyla) bir restoran yemek vermek için vardır, ama oyun yazarları ve Vaudeville’deki seyirciler için, bir restoran, caiz olmayan her tür randevuya uygun bir mekân olarak başka işlere de yarayabilirdi (Resim 15).

Yabancı yazarlar restoranları Parisliler’in yaşamlarının uluortalığının kanıtı olarak görürken, Parisliler restoranları basitçe “evde” bulamadıkları mahremiyeti kendilerine sunan yerler olarak gördüler. Küçük gruplar için özel odalar Devrim öncesinden beri restoranların özelliklerinden biriydi. Bazı büyük hanlarla tavernalarda da özel odalar olduğu bilinirdi. Ne ki, onsekizinci yüzyılın diğer yeni kentsel mekânları olan kafeler öyle değildi. 1798’de yazan Mercier, restoranların yayılmasından şikâyet ederken, bu eğilimi şöyle teşhis ediyordu: nereye baksan tabelacılar jambon çiziyor; meşum “özel odalar” sözcüklerini yazıyorlardı.³ Ondokuzuncu yüzyılda, epey bir süre, *cabinets particuliers*, çağdaşlarının (hanın, kabarenin, kafenin, meyhanenin [*gargote*] ya da dans salonunun tersine) “restoran” diye tanımladığı bir yerin en ayırt edici özelliklerinden biri olarak kaldı. Hukuki kararlar, halk tiyatroları ve edebi anlatılar, hepsi de, özel odaların en az mönü kadar bir restoranın ana niteliklerinden biri haline gelmesine katkıda bulundular.⁴ À-la-carte restoranların kabinleri olan restoranlar olması rastlantı değildi: mönü gibi, özel odalar da, hazzın



Resim 15: “Özel bir oda, lütfen. Bir saat içinde de akşam yemeği servisi.” Bu çift bir restoranda ve yemek için aceleleri yok. Aradaki zamanı nasıl geçirecekleri konusunda herhangi bir kuşkuyla yer var mı?

bilinmeyen dünyalarını vaat etmek suretiyle müşteri çektiler; böylelikle, onları aynı zamanda ayırıp sınırlarken iki alan arasında bir iletişimin varlığını da hissettiriyorlardı. Öteki dünyanın gerçekliğini bulanıklaştırırsa bile, mөнünün mutfağına açılan pencere anlamı taşıması gibi, kabinin kapısı da ancak birkaç kişinin geçebileceğı bir eşiğı gösteriyordu.

“Fransızlar”ın yemeklerini uluorta yiyecek kadar nezaketten yoksun olduklarında ısrar eden yabancı gezginlerin bir restoranın kabinleri hakkında söyleyecek fazla şeyleri yoktu. Her şeyden önce, yemeklerini özel odalarda yemeleri, gezginleri, kendileri gibi olan yol arkadaşları dışında birini gözlemleme şansından mahrum etmekteydi. Balayını 1820’lerde Paris’te geçiren bir Amerikalı olan Martha Amory, Trois Frères Proven-

çaux'nun samimi özel odalarından birinde yeni eşiyle bir akşam yemeği yer. Fakat bunu pek "yeni" bir deneyim olarak görmez ve annesine "insanlar daha harika ve tabii daha eğlenceli olduğundan" Véry'nin Yeri'nin ana salonunu tercih ettiğini yazar.⁵ Kılavuz kitap yazarlar da özel bir odada yemek yemenin çekiciliklerini hafifseme eğilimindeydi: 1842'de, Paris'te İngilizce yayınlanan bir kılavuzun yazarı, okuyucularını Maison d'Or'da bulunan değişik ebatlardaki –ister iki kişi olsunlar ister yirmi, her sayıda insanın "kendini daima evinde hayal edebileceği"– kabinlere yöneltse de İngilizce konuşanların Paris'e "evde" olmak için gitmediklerini pekâlâ biliyordu; o yüzden, "envai çeşit ziyaretçinin uğrak yeri" olmakla çekiciliğini muhafaza eden ana yemek salonunu da önerir.⁶

Kabin, ondokuzuncu (ya da yirminci) yüzyıl restoranının ana yemek salonundan oldukça farklı bir mekândı. Büyük salon ihtişamla süslenirken, tipik bir restoran kabini yeterli olmakla birlikte basit bir şekilde döşenmişti: pencerelerdeki perdeler, kapı ve belki bir şömineyle birlikte bir ayna, bir masa ve birkaç sandalye.⁷ Bir işletmenin kabinlerinin sayısı ve ebatları restorandan restorana değişirdi ve gastronomların ya da gezginlerin nezdindeki ünleriyle pek ilgileri yoktu. 1810-11'de, iki restoranın noter envanterleri arasındaki bir karşılaştırma, Parisliler'in günlük gezintileri sırasında gidebilecekleri, nehir kenarındaki Gros-Caillou bölgesinin taşra dekorunda yer alan, Antoine Jary'nin "Ecu de France"nın büyücek on odası olduğunu, her birinde ikiyle altı arasında küçük, sıradan masayla dörtle on beş arasında ucuz (oturakları hasırla kaplı, kiraz ağacından) sandalye bulunduğunu, oysa Jacques Christophe Naudet'nin çok daha ünlü (bol bol ayna ve yıldızlarla süslenmiş iki büyük salonuyla bilinen) Palais-Royal restoranında, her biri chez Jary kadar mütevazı, sadece üçüncü katta dört adet kabin bulunduğunu göstermektedir.⁸ Koridorlar ya da merdivenler boyunca yerleştirilmiş kabinlerin bitişiğinde başka kabinler ya da bir bilaro salonu bulunurdu; fakat genellikle ana yemek salonundan uzaktılar. Hatta pek çok restoranın iki ayrı girişi vardı, öyle ki, kabinlere giden müşteriler salondan hiç geçmeyebiliyorlardı.⁹

Ana yemek salonu ne kadar göz önündeyse, bir restorancının özel kabinleri de o denli gözlerden gizlenmişti. İster hırsızların bir toplantısı, ister gizli bir cemiyetin komplosu, isterse umutsuz bir öğrencinin intiharı olsun, her tür sinsi eylem için bire bir olan restoranın özel odaları, en çok baştan çıkarıcı yemekler ve baştan çıkmaya hazır kadınlarla ilgili hikâyelere kaynaklık etti.¹⁰ Ondokuzuncu yüzyıl irfanında, efsanelerinde ve halk muhayyilesinde, restoran kabinleri onurun ayaklar altına alındığı, baştan çıkartıldığı yerlerdi. Erdemli bir kadının bile (tabii öyle bir şey

varsa), bu “aleni yatak odaları”ndan birine girdiğinde direncini kaybedeceğine kesin gözüyle bakılırdı.¹¹ Burjuvazinin açgözlülüğünün karikatürü, maymun tipli Monsieur Mayeux, sanatçılar tarafından çeşitli durumlarda çizilmiş olmakla birlikte, Traviès onu tombul yanaklı masum bir kadını, kapısında açıkça *özel kabin* yazan bir odaya sokarken gösterdiğinde iğrençliğin doruğuna çıkmıştı (Resim 16).¹² Hem afrodizyak etkisi hem de pahalı



Resim 16: “Garson, Tanrı aşkına biraz yermantarı getir... Yağmur gibi yağsınlar gökten.” Bu restorandaki özel odanın düzenli döşemeleri, arka duvardaki geniş ayna, eli kulağında yermantarı yağmuru, hepsi birden Paris’in insana sunabileceği en hoş şeyleri anırtıyor, ancak kapının arkasındaki yazı konukların çizmelerini perdelere ya da masa örtülerine silmemelerini salık veriyor.

olmasıyla ünlü karamela isteten Monsieur Mayeux yalpalayarak odaya girer; bu arada, yanındaki genç kadın, merakından sıyrılıp içine düştüğü durumu anlamaya başlar. Traviès'in hicvi fazla sivri olabilir, ama tasvirinde olağandışı bir yan yoktur. Özellikle Gavarni, restoranlardaki özel oda sahnesine tekrar tekrar döner (Resim 17) ve Temmuz monarşisi sırasındaki cinsel serbestliğin parametreleri hakkında ipuçları verir.¹³ Xavier ile Duvert'in farsı da restoranlardaki bu özel mekânları sahneye getiren yegâne oyun değildi; genel bir çatı altında restoranın sunduğu bu "özel" odaların yarattığı elverişli araçtan sayısız vodvil yaratılmıştır. Beaumarchais'nin dekor olarak bir aristokratın malikânesini seçebileceği komedileri Paris'in bir işletmesinin anonim rahatlığına taşıyan Scribe'den Labiche'e, ondokuzuncu yüzyıl oyun yazarları, mahremiyetin restoran dünyasının halkın gözündeki imajının merkezi ögesi haline gelmesine katkıda bulundular.¹⁴

Çoğu zaman, sefahatin restoran kabinleriyle ilişkilendirilmesi, bazı ahlakçıların bu kabinleri aile edebine ve buradan, benzeştirme yoluyla, daha genelde Fransız ahlakına yönelik bir tehdit olarak görmelerine yol açmış olsa da, tıpkı fahişelik gibi, kibar erkek cemaatinin zorunlu güvenlik sübaplarından biri olarak ele alınmışlardır.¹⁵ İçki âlemlerine, aşuftelerin skandallarına, alçakça tertiplere evsahipliği eden restoranlar, aynı zamanda yemek de yenen sıradan yerlerdi. Ne var ki, bir restoran kabininin sunduğu mahremiyet, bir ailenin yatak odasının yemek odası karşısındaki mahremiyetine benzemiyordu. Evli bir kadın kocasını ancak metresini kendi evlerinde ağırladığında zina yapmakla suçlayabildiğinden, yasal olarak, restoran kabinleri, hovardalığa çıkmış (erkek) eşlere evden uzak evler sağlamaktaydı.¹⁶ Ondokuzuncu yüzyılın pederşahi ahlak yapısındaki –bulanık olmakla birlikte– herkesin kabul ettiği boşluğun restoranların mümkün kıldığı bir mahremiyetle doldurulması onların en ayırt edici özelliklerinden biriydi.

Akşam sofrasındaki içkili ve geçici yarenlik, görünüşe göre, insanlara büyük bir serbestlik veriyordu; restoranda, başka yerlerde yapmayacakları ya da söylemeyecekleri şeyleri yapıp söyledikleri düşünülüyordu. Barère ile sofrada gerçekleşen toplumsallığın diğer devrimci muhaliflerini endişelendiren de kesinlikle bu olasılıktı. Fakat daha sonraki "post-gastronomi" rejimlerinin gözünde bu aynı nitelik restoranların tehdit edici olmalarının garantisiydi. İşten çıktıktan sonra başlayan haz ve eğlence dünyasının bir parçası olarak görülen restoran yemekleri, çağdaş refah ve hazla ilgili söylentilerde merkezi bir rol oynadı. Geniş şarap listelerinden ve görünmez kilerlerden, restoran mutfağının sokak seviyesindeki



UN CABINET PARTICULIER.

Le garçon a dit un chapeau rose, un voile, un châle noir..... c'était ma Femme, il n'y a pas de doute.... mais avec qui?... voilà !... le billet n'a pas de signature... nous sommes arrivés trop tard !... Anatole! vous qui êtes notre ami depuis si longtemps vous seriez-vous douté de cela ?..... une femme qui a l'air d'une sainte !..... soyez jaloux, on vous honnirait, soyez confiant on ah ! nous sommes toujours dupés !
(Anatole !...oui, nous sommes dupés !

Resim 17: Gavarni'nin bir restoranın özel odasının içini betimleyen birçok sahnesinden biri, bu çalışma "A Woman's Ruses" dizisine ait. Bu enstantane kocanın iki taraflı olarak aldatılıyor olabileceğini ima ediyor. İhanetine yazıklandığı Anatole'un karısının âşığı (ya da âşıklarından biri) olduğuna kuşku yok; ne ki, karısının bir 'cabinet particulier'de görülmüş olduğunu göz ardı edecek kadar budala değil. Odada kadın yok, ama sadece orada bulunmuş olması bile ikna olmasına yetecek bir gerekçe.

mazgallarından çıkan kokulara kadar her şey, çağdaş kent yaşamının kaçınılmaz ilerlemesine ve velut başarılarına işaret etmekteydi.

Varlıklılarla âşıklar Paris restoranlarına uğrayan yegâne insanlar olmamakla birlikte, restoranlar oralara giden herkese hürmetle karışık hafif bir müstehcenlik havası verdi. Devrim sonrası modelde, Paris polisi, her ne kadar tezgâh, kumpas ve suikast girişimlerine takmış olsa da, bunları perdeleri kapalı özel *kabin*lerde aramaya pek kalkışmadı. Polis muhbirlerinin cirit attığı kafelerden farklı olarak, restoranlar büyük ölçüde gözetimsiz yerlerdi. Tek bir fincan kahveyle saatler geçirilebilen bir kafeye hafiye göndermek, Beauvilliers'de yemek yedirmekle karşılaştırıldığında her şeyden önce daha ucuzdu¹⁷ (aylaklar, ajitatörler ve serseriler de kafelerin bu nispi ucuzluğunun farkındaydılar kuşkusuz). Polis hafiyeleleriyle meraklı gezginler, bir karnaval balosundaki ya da bir tiyatrodaki kalabalığa kolayca karışabilse de bir restoranın özel yemek salonuna kendilerini fark ettirmeden sızmaları çok daha zordu. 1795-1796 gibi erken bir tarihte, bir kafede etrafı dinlemekte olan iki polis, kılıkları müsait olmadığından, şüphelileri bir restoranda izlemekten vazgeçmişlerdi; aynı dönemde, Devrim'in en korkunç kitle cinayetlerinden birine (Nantes katliamı) karıştıklarından kuşkulanan iki kişi, Palais Royal'ın kafelerinden birinden derdest edilmiş, ama yakınlardaki bir restoranda sakın sakın yemeklerini yemelerine göz yumulmuştu.¹⁸

1790'ların başlarında, restoran kabinleri potansiyel komplo yatakları olarak hedef alınmış olabilir¹⁹, ama aynı onyıının sonlarında zararsız, çakırkeyif nüktedanların laf yarıştırdıkları, iç döktükleri yerler olarak görülmeğe başladılar. "Vaudeville Dinners" ya da "Momus's Suppers" gibi adları olan şarkı cemiyetleri (ikincisi Antik Yunan'ın istihza tanrısına bir atıftı), ondokuzuncu yüzyılın restoran müşterisi profiline yaşamdanda haz alan, neşeli insanlardan (*bons vivants*) oluştuğunun teminatıydı.²⁰ Çoğunluğunu durduk yerde şarkı yazma alışkanlığını dram, gazetecilik ve idare alanındaki bir kariyerle birleştiren polis komiseri A. A. Piis gibi kimselerin oluşturduğu birkaç düzine insandan mürekkep bu gruplar, içip içip doğaçlama şarkılar yazmak için her ay restoranların özel odalarında toplanırlardı. Yemekten sonra, gece geç saatlere kadar, rastgele seçilen konularda karşılıklı mani atıştırılırdı ("Üçgenler", "Kareler" gibi pek çok başlık açıkça saçma muamelelere davetiye çıkarsa bile, sofrayla ilgili şarkılar da yaygındı). Belli ölçülerde münakaşacı ve ezici oranda (Birinci İmparatorluk'un birkaç sivil muhitinden birinde belli belirsiz askeri bir görev ifa eden) erkeklerden oluşan bu saz cemiyetleri, içerikleri bakımından şiddetle gayri siyasi ve biçim açısından kabaca eşitlikçiydiler. Şarkılarına ve

sohbetlerine dinin ve siyasetin girmesini yasakladılar. Yemekleri restoranın öteki odalarına ya da pencere altlarına davetsiz misafirlerin doluşmasına neden oluyordu; fakat saz cemiyetindeki meşk, şans eseri kulağa çalınacak bir hoş seda olduğu kadar yoğun bir şekilde teşvik ve reklam edilen bir şeydi de aynı zamanda: cemiyetler aylık şarkı kitapları yayındılar ve (sadece üç konu seçecek olursak) “Kuzenler”, “Midyeler” ve “Çeşmeler” hakkında özel, kısa ömürlü doğaçlamaları allayıp pullayıp birer halk şarkısı haline getirdiler.²¹ İşin içindeki insanların çoğu aynı zamanda gazeteci ve/veya basın sansürcüsü olduğundan, her cilt, konsüllüğün ve Birinci İmparatorluk’un neredeyse hiçbir vakaya yer vermeyen günlük gazetelelerinde uzun uzun değerlendirildiler (böylelikle, restoran kabinlerinin esas olarak şampanya içen, nüktedan şarkılar söyleyen akıllı adamların uğrak yeri olduğu fikrini yaydılar).²²

Ondokuzuncu yüzyılın ilk on yılına gelindiğinde, cümbüş, restoran yaşamının bir yan ürünü olarak tam anlamıyla yerleşmişti. Palais Royal’ın “kızlar”ı ve kumar salonlarıyla birlikte restoranların özel kabinleri, biraz korkutucu olmakla birlikte, özünde kanuni çekiciliklerine yer veren herhangi bir envanterde tipik özellikler olarak boy göstermekteydi. Sürekli bir karnaval mekânı olarak restoranlar statükonun bir parçasıydı. İnsanların “Nuh’un gemisindeki hayvanlar gibi” ikişer ikişer girdikleri mabetler, “erotik gastronomi sığınakları”ydılar.²³ 1824’te, bir hükümet görevlisinin ifadesiyle, restoran kabinlerinin “en azından flört mekânları oldukları çok iyi bilinen bir gerçektir” ve kimse bu noktayı tartışmadı ya da bu konuda bir şey yapmadı.²⁴ Tiyatrolar polis tarafından yakından takip edilmekteydi; genelevler sık sık yeniden düzenlendi; kazancının belli bir yüzdesi yoksullara yardım amacıyla ayrılan halk baloları yapıldı. Ama restoran kabinleri, en azından kamu ahlakı açısından büyük bir tehdit oluşturmalarına karşın, yasalarla korundu.²⁵

Özel odalarda dönen dolaplarla ilgili hikâyeler, yemek salonlarının ihtişamı hakkında kılavuz kitaplarda anlatılanlardan çok daha azgın olmakla birlikte, yine de, restoranların başkentte bekleyen tehlikeler arasında en önemsizlerinden biri olduğu fikrini desteklediler. Bir büyük restoran, insanın karşısına –genç bir kadının erdemini koruması ya da gastronomik açıdan lezzetli bir akşam yemeği yiyebilecek bilgiye sahip olunması gibi– bir dizi güçlük çıkarsa da, bunlar bireylerin müzakere konusu edebileceği şeylerdi. Restoranlar, potansiyel olarak, kişilerin ödeme güçlerine ya da edebi kurtuluşa birer tehdit oluşturmuş olabilir, fakat ne yerel yönetimler ne de devlet için açık birer tehlikeydiler. Paris Polis Şefi, 13 Şubat 1839 tarihli günlük raporuna şunları yazmıştı: “Biz şu eski deyişe inanırız:

‘insanlar eğlenirken fesat işlemezler’ [quand le peuple s’amuse, il ne conspire pas].” Restoran yaşamıyla ilgili resmi sözlerin ve varsayımların altında yatan tam da bu tutumdur.²⁶ Restoranlardaki cümbüş kanuni bir âlem, yasadışı komplo değil; bir restoran sofrasındaki *liberté*, içkiden, yemekten ve müstehcen sohbetlerden gelmekteydi, siyasal özgürlüklerden ve cumhuriyetçi kardeşlikten değil. Onsekizinci yüzyıl lokantacısını hemen teşhis edebileceğimiz düğünlerden farklı olarak, restoranın adının geçtiği bütün birleşmelere, kolaylıkla restoranlarla ilgili söylenenleri kuşatan teatrallik havasıyla kirlenmiş gayri meşru ve kısa ömürlü şeyler muamelesi yapılabiliyordu. O yüzden, neredeyse diğer bütün toplantıları ve cemiyetleri yasadışı ilan eden Restorasyon ve Temmuz monarşisi gibi baskıcı rejimlerin, mutlu bireylerin özel toplanma yeri olan sofraya dokunmaması şaşırtıcı değildir.

Aleni Mahremiyetin Yararları

1833’ün yılbaşı günü, Vaudeville’deki izleyiciler *Les Cabinets particuliers*’deki dalavereleri takip etmeye çalışırken, Charles Philippon’un yeni hiciv yayın organı *Le Charivari* (çok geçmeden İngiliz *Punch*’a model olacaktı) okurlarına iki resim sundu. İlki, Grandville ile Forest’in “La Bascule”üydü (“Tahterevallı”): bir çocuğun oyuncağı, bir armudun manivela görevi gördüğü siyasal bir tahterevallı haline getirilmekteydi (bu, çoktandır Kral Louis Philippe’in standart karikatürü haline gelmişti).²⁷ Monarşi yükselirken özgürlük aşağıya iniyordu. Anlamı açıktı: 1830 Temmuz Devrimi’nden beri Fransa’nın anayasal egemeni olan Louis Philippe, aslında, halkının özgürlükleri pahasına kendi monarşik ayrıcalıklarını artırıyordu. Krala yöneltilen bu sert eleştiriyi dengelemek için, gazete, “tersine (...) basit ve gerçek bir resim” sundu: “Manière dont les jeunes gens font leur droit à Paris” (“Paris’te Gençler Hukuk Öğrenimi Görüyor”, Resim 18). Başlığına rağmen ikinci sahnede ne ağırbaşlı hakimler ne de tozlu kalın kitaplar vardı. Onun yerine restoranda geçen bir cümbüş ve âlem sahnesi yer alıyordu: altı genç özel bir odada, bir masanın etrafına oturmuştu; etrafları kırılmış şişeler, boş tabaklar ve buruşmuş peçetelerle doludur. İki kucak kucağadır; diğer üçü şapşalca kadeh kaldırmaktadır ve sonuncusu sarhoşluktan (peçetesine uzanırken) oturduğu iskemleden yuvarlanmak üzeredir. Arkada bir garson içeri girer; buharı üstünde büyük bir punç kâsesini havada tutmaktadır. Bu, mönü-dünyasının bir sürü ikonunu bir araya getiren (garson, kırılmış şişeler ve boş tabaklar, ani

duygusal boşalmalar) restoran yaşamını mükemmelen anlatan sıradan bir sahnedir.

“Paris’te Gençler Hukuk Öğrenimi Görüyor”da özel bir parti gösterilmekle birlikte, yine de, resmedilen şey restoran dünyasının kamusal yüzüydü. İmgede hukuk ve eğitim dünyasının “perde arkası” yer alıyor olsa da ve sözde liyakate dayanan eğitim sistemine ironik bir bakışı yansıtılsa da, bir restoran eleştirisi söz konusu değildi. Bu bakımdan, restoranın “masumiyeti” diyebileceğimiz şeyin yüzlerce örneğinden sadece biriydi: restoranın açık, herkesçe kabul edilen amacı, yemeğin ve şarabın yanında, içki âlemi ve sorumsuz gençlerin uçarılıklarına özel mekân sağlamaktı. Böylelikle, *Le Charivari*, kendi yarattığı imgeler arasında bir tahterevalli kur-



Resim 18: “Paris’te Gençler Nasıl Hukuk Çalışır.” *Le Charivari*’nin (1 Ocak 1833) sayfalarından alınan bu taşbaskı, restorana has tasasızlığın kaygısız öğrenci yaşamının temel bileşkelerinden biri olarak tanımlandığı birçok çalışmadan biri. Sağ taraftaki öpüşen çiftte dikkat edilmeli: Öpüşenlerin ya ikisi de erkek ya da işlerinden biri kadın kılığında, orada kesinlikle gayri meşru bir şeyin olduğu görülüyor.

makta, Grandville ile Forest'in bir çocuk oyununa kazandırdığı siyasal anlamı, ikinci çizgide kendi oyunlarını oynayan gençlerle dengelemek-
teydi.

Eğlence ve hiciv yan yanaydı, fakat ne için? Bir yandan, *Le Charivari*'nin metin kısmında açıkça ifade edildiğine göre, bu iki resmin birbiriyle ilgisi yoktu; yani, bir restorandaki içki âleminin –gelecekteki meslek hayatı için çalışmanın en uygun yöntemi olmamakla birlikte– bir siyasal eylem biçimi olduğunu söylemek çok güçtü. Başka bir deyişle, restoran yaşamı, özerk bir safha, giderek daha baskıcı olan Temmuz monarşisinin dayattığı siyasal ve toplumsal kısıtlamalardan etkilenmeyen bir tatil ülkesiydi. Yine de, bu iki imgeyi birlikte yayımlamakla, *Le Charivari*, aralarında kesin bir ilişki bulunduğunu da ima etmekteydi: birbirlerine “sadece” karşıtlar olarak bağlı olsalar bile, monarşinin yükselişi punç içen âlemcilerle çözülmez şekilde bağlantılıydı.

Philipon'un “La Bascule”ü ve “Paris'te Gençler Hukuk Öğrenimi Görüyor”u yayınladığı sırada restoranların kesinlikle kendilerine has bir kültürleri, kendilerine özgü sahne düzenlemeleri, senaryoları ve dekorları vardı. Her Parisli'nin restoranda nasıl yemek yeneceğini bilmesi gerekirdi. Fakat bu mecburi bilgi ne doğuştandı, ne kendiliğindendi, ne de herkese açıktı. Restoranları kendi ansiklopedisini ve muaşeretini talep eden, tehlikeli, kafa karıştıran yerler olarak tanıtan onlarca hikâye vardı.²⁸ Kentin tavernalarını, kabarelerini ve lokantalarını kısaca anlatırken “Paris'te hiçbir şey yemek yemek kadar kolay değildir” diye yazdı romancı Paul de Kock. Fakat dikkatini bizzatıhi restoranlara çevirdiğinde artık o kadar iyimser değildi: yemek yemek oldukça karmaşık bir iş haline gelmişti. “Nasıl sipariş vereceğinizi bilmeniz gerekir. Sahip olmanız [para kastediliyor] yetmez, nasıl kullanılacağını bilmelisiniz.”²⁹ Satın almayı mümkün kılmanın yanında keyfini çıkarmayı da sağlayan gastronomi bilgisi restoranların bir özelliği idi. Gastronomi yazınının savlarına göre, bu bilgeliğin edinilmesi sabırlı bir çalışmayı gerektirmekteydi. *Nouvel almanach des gourmands*'ın sözleriyle, “tartışmasız zor bir iş; çoğu insanın ilkelerinden bihaber olduğu bir bilim (...) restoranda yemek yemek, gerçek bir savaş.”³⁰

Bu ihtisaslaşmış restoran kültürünün –mutfak uzmanlığının, meyve piramitlerinin ve ağız sulandıran aperitifler dünyasının– kentteki öteki siyasal, toplumsal ve kültürel faaliyet ağlarıyla ilişkisi sabit, kararlı bir ivme izlemekten uzaktı. “Burada siyaset konuşulmaz”, onyıllarca bütün süslü yemek salonlarının –en azından resmi– akidesi olmuştu.³¹ Grimod de la Reynière gastronomun sofrasında siyasi sohbet yapılmasını açıkça

yasaklamıştı; hatta yurtsever şarkılar (kendisi bunlara “chants de can-nibales” derdi: aslında zevk yoksunu bir yiyici grubunun müziği) söylenmesini bile istememişti.³² Takipçileri de aynı oranda tahammülsüzdü: *Nouvel almanach des gourmands*’ın (1827) yazarları, “yemenin, altın gibi, siyasal görüşü olmadığını” belirterek, mahkemelerden, broşürlerden ve sert tartışmalardan bir nebze olsun uzaklaşma imkânı verdiğinden Devrim’in kardeşlik yemeklerini methettiler.³³ Restorasyon ve Temmuz monarşisi sırasında büyük rağbet gören restoran yaşamıyla ilgili betimlemeler de aynı ölçüde siyasal anlamdan yoksundu. Kenti yemek meraklılarından oluşan bir mekân olarak sunan çok sayıdaki metin ve imgede “Paris’in nasıl yediği” anlatılırken farklılıklar ağırlıklı olarak etnografik terimlerle gösterildi. Okurlara, kedilerin yendiği ya da büyük tanrı Rosbife tapınıldığı “başka bir dünya”ya yolculuğa çıkacakları vaat edildi.³⁴ Kimi zaman, Balzac’ın işbirlikçisi olan Horace Raison, “ne kadar keşif yapılırsa yapılsın restoran dünyasında her zaman bilinmeyen topraklar [*des terres inconnues*] olacaktır”³⁵ diye yazdı; Arago, *How Paris Dines*’ı, içinde Çinliler’in ziyafetlerine, bir deri bir kemik Hottentolar’a ve şişman “Sandwich” halkına dair hikâyelerin anlatıldığı *Comme on dîne partout*’ya kardeş olarak çıkarttı.³⁶ Mutfaklar arasındaki farklılara, toplumsal kalıplardan ya da eğitimlerden ziyade yerel, yalıtık görüngüler olarak bakan etnolojiler, bir zamanların güçlü retorisi “şişman ve sıska”yı yürürlükten kaldırdı. Paris, büyük bir restoranın mönüsü gibi, bütün zevklere hizmet ediyordu.

Paris’in aşevlerine özgü bu muazzam çeşitlilik roman yazarlarıyla gazetecileri âdeta büyüledi; yazılarında “Paris’in nasıl yediği” meselesine tekrar tekrar döndüler. Ne var ki, anlatılan alışkanlıklar ve tercihler gerçek bireylere ait olamazdı, çünkü kent çok daha fazla sayıda insandan oluşmaktaydı. 1800-1850 arasında Paris’in nüfusu dört katına (500.000’den iki buçuk milyona) çıkmış olmasına rağmen, bütün bu yazında, herhangi bir aşevinin müşteri yapısı örtük olarak hiç değişmeden kaldı. Tek tek restoranlar “bütün dünyanın dostları” olarak değil, toplumun dokusuna gömülmüş, sabit yerler olarak sunuldu. Öğrenciler, sert etler yedikleri, ekşimiş şaraplar içtikleri Quartier Latin’deki restoranlara gidiyordu; züppelerle hovardalar şampanyalarını Café de Paris’de içiyorlardı; Maison Dorée sarmaş dolaş çiftlerle doluydu. Bütün bu örneklerde bir restoranı nirengi noktası yapan şey, yemekleri olduğu kadar müşterileriydi.³⁷

Paris’in restoranlarının haritasını çıkartan 1830’larla 1840’ların yazarları, aynı zamanda, başkentin nüfusunun da haritasını yaptılar. Her durumda, restoran müşterileri, bireyler olarak değil, toplumsal tipler olarak anlam taşıyordu (Resim 19 ve 20). Herhangi bir restoranın ana yemek

salonu görünüşte herkese açtı, ama ondokuzuncu yüzyıl tipolojileri, Nicolas Berger'nin avukatının 1786'da ileri sürdüğü savı andıran varsayımlarla çalışmak için bu biçimsel herkese-açıklığı görmezden geldiler. Onlara göre, bir restoranın sunduğu yemekler, tartışmasız, müşterisinin toplumsal statüsünü göstermekteydi: Grand Véfour'un müşterilerini 40 sous tutarındaki fiks mönülü Vendanges de Bourgogne ya da Flicoteau'dan ayıran kolayca fark edilebilir, temel bir uçurum vardı. Hızlı bir toplumsal değişimin ve yaşam tarzında değişikliklerin yaşandığı bir dönemde resto-



Resim 19: Bu ve bunu izleyen resimler iki 'le quart d'heure de Rabelais' vakasını betimliyor. Bu restoran müdavimi için kırk frank fazla bir tutar değil.



Resim 20: Bu restoran müdavimi için on beş frank karşılayabileceğinden daha fazla.

ran dünyasının giriftlikleri hakkında anlatılanlarda sabit bir toplumsal hiyerarşi resmi sunulmaktaydı. Ancak anlatılanların tam da yapısı restoranların herkese ve her türden insana açık kamusal mekânlar olduklarını hiçbir kuşkuya yer bırakmadan göstermekteydi. Eğer her biri gerçekten sadece belli bir sınıf insana özgü yerler olsaydı, o zaman, tek başına bir yazar-gözlemci bunca yere nasıl girebilirdi?

Restoranları Paris yaşamının kurumlarından biri yapan ve roman yazarları, oyun yazarları ve “fizyologlar” için vazgeçilmez konular haline getiren restoran tarzı hizmetin genelleşmesi, aynı zamanda, belli duyarlılıkların tutarlı bir ölçüsü olarak restoran kültürünün ölmesi anlamına geliyordu. “Restorancı” sözcüğü bütün aşevi sahiplerini kapsayacak şekil-

de genişledikçe ve her tür “restoran” hatırısayılır hale geldikçe, restorana gitmeyi, bir faaliyet biçimi olarak, belli herhangi bir toplumsal pozisyonla ilişkilendirmek güçleşti. Pek çok yazar “Paris’te herkes için bir restoran vardır; bakanından adı sanı bilinmeyen baldırıçıplağına kadar” dese de, birincisini ikincisine hizmet veren (tabii tersi daha tehlikeliydi) bir restorana gitmekten alıkoyan bir yasa yoktu.³⁸

Restoranlar birbirlerinden kesinlikle farklı olmakla birlikte, deneyimler göstermekteydi ki, bir restoranın içinde akranı akran olmayandan ayırmak her zaman kolay bir iş değildi. Yine, ödenmeyen restoran hesapları ve çalınan sofra takımlarıyla ilgili gazete haberleri sanıkların nasıl iki dirhem bir çekirdek giyinmiş olduklarıyla başlıyordu. “Subay olduğu her halinden belli şık bir adam”; “çok iyi giyimli bir beyefendi”; “iki kibar genç”; “genç ve güzel bir hanımın eşlik ettiği, boynunda asılı gözlüğü ve kırbacıyla yakışıklı bir bey”; “son derece şık bir şapka takmış, son derece mütevazı görünümlü bir hanım”: 1830’lar boyunca sel gibi akan haber öykülerinde yediği yemeğin parasını ödememek, çatal kaşığı cebe indirmek gibi vakalar en sıradan suçlar arasında yerlerini almıştı.³⁹ Gümüş sofra takımlarının çalınması önceleri de pek bilinmeyen şeyler değildi (gerçekten de, onsekizinci yüzyılın aşevleri hakkındaki polis raporlarının çoğu bu tür hadiselerle doludur), ama bu suçların toplumsal anlamı dikkate değer şekilde değişmişti. Oldukça istikrarlı bir müşteri kitlesine hizmet vermeye alışkın Eski Rejim’in *traiteur*ü, yeni müşterileri suç işlemesi en muhtemel kesim olarak görme eğilimindeydi. Oysa, tersine, ondokuzuncu yüzyıl restorancılarının düzenli müşterisi çok azdı. Kentteki görülmemiş nüfus patlaması yüzünden ve restoranlarda yemek münferit şenlikler olarak görüldüğünden, tanımadığı müşterilere ihtiyatla yaklaşan bir restorancının paranoyaya kapılması işten değildi. Yabancılarla dolu bir dünya karşısında restorancılar da sosyal yorumcular da güven telkin eden insanları işin erbabından ayırmaya çalışırken dış görünüme bel bağlamak zorundaydılar.

Mahkeme raporlarıyla suç haberlerine müptela basın, sahtekâr gurmelerle ilgili hikâyelerin geniş bir okuyucu kitlesine ulaşmasını sağladı. Bu şaşırtıcı hikâyelerde ima edildiği gibi, şayet bir restorandaki müşteriler sadece kurnazlıkla bir efendilik görüntüsü sunabiliyorlarsa, toplum, gerçekten soylu olanla kendini gizlemeyi başaran bir hergeleyi birbirinden nasıl ayıracaktı? Çünkü konukseverliğe bu gibi yollarla tasallut edilmesi (bazılarının ima ettiği gibi) bütün Fransız toplumunu töhmet altına sokmaktaydı. Burnundan soluyan bir restorancı, mahkemeye, “Bütün bunlardan sonra (...) hesabı ödemeden kaçıp gitmek! Bu bir skandaldır!

Ahlaksızlıktır! Toplum adına –ki benim şahsımda yara almıştır– adalet istiyorum!” diye seslenmektedir.⁴⁰

Restoranların düzenli katmanları arasına gizlenmiş şöyle bir rahatsız edici kuşku vardı: toplumsal ayrımları pekiştirmekten ziyade bulanıklaştı-
rabiliyorlardı. Gastronominin toplumun haritasını çıkarmakta bir araç olarak kullanılabilirliği, kendi özerklik iddiasının altında kalmıştı: zevk söylemi meşru olduğu ölçüde, bir toplumsal sınıf göstergesi olarak diyetten yararlanmanın da bir anlamı kalmıyordu.⁴¹ Zevk duygusu, her şeyden önce, ne toplumsal tabaka ne de ekonomik sınır tanırdı; her müşteriye aynı mөнünün verildiği bir restoranda, toplumsal ayrım, gastronominin içinde yok olma tehlikesindeydi.

Gastro-gıdai yapılar, toplumsal yapıları ancak son derece belirsiz bir düzeyde taklit etmekteydi; bu taklit de ne kusurdan ne de tehlikeden uzaktı. Restoranın her yerde hazır ve nazır hizmetkârları olan garsonlar, müşterilerin yedikleriyle özdeşliklerinin bir sağlaması olmaktan çok, onu bozan özlü bir jargonla konuşmaktaydı. Müşterinin birine “göğsünüz ızgarada”, sonra dönüp bir başkasına “kulağınız tavada, beyniniz pişiyor, dilinizi şimdi getiriyorum, şef kafanızdan ayırıyor” diyebiliyorlardı.⁴² Kılavuz kitapların ve el kitaplarının uyardığı gibi, restoranda yemek yemek gerçekten sürekli bir savaş haliydi (erkek müşterilerin Napolyon’un askeri kahramanlığını ya da Talleyrand’ın gastronomideki becerisini sergileyebilecekleri uygun bir toprak). Her başarılı müşteri, hatta ünlü “yeme düello-ları”na kendini hiç kaptırmamış pek çokları da dahil, bu dil oyunuyla aynı ölçüde büyük birer fatih olabilirdi. Bir restoranda şiddetin yeri (Grimod de la Reynière’in gastronomisinin onu konumladığı yer olan) müşterinin yediğine muamelesinden restoranın müşteriye muamelesine kaydı. Mutfağın, kilerin ve mezbahanın gözlerden gizlenmesiyle yemek salonu gerçek bir savaş alanı haline geldi; tabaka ve statü orada belli olacaktı. Bireysel porsiyonlar veren restoranlar, (cana kastedecek kadar tehlikeli olmamakla birlikte en az düello kadar önemli bir kılıç oyunu olan bir zamanların aristokrat sanatı) et parçalama işlemini döner kapının obur yanına atmıştı.⁴³

Sofradaki başarı başka yerlerdeki başarıyla paralellik arz ettiğinden düzinelerce yazar koro halinde şöyle bir nakarat tutturdu: “Dis-moi ce que tu manges, et je te dirai qui tu es.”⁴⁴ Fakat Brillat-Savarin’in –sahte-kârlar sülünü yediklerinde zaten şüphe oklarını üzerine çekmiş olan– ‘maksim’indeki hakikat, insanlar gerçekten ne yediklerini bilmediklerinden daha da itirazla karşılaştı. Bir restoranın yemek salonundaki estetik, peri masalını andıran bir atmosfer yaratabilirdi (*The Art of Never Eating*

Home'un yazarı, bir restoranın yemek salonunu büyülü bir mekân olarak tanımlamıştı).⁴⁵ Fakat, aynı zamanda, sahnenin gerisinde olup bitenler hakkında nahoş sorular da uyandırabilirdi. Bir metalar ve hızlı pazarlıklar sisteminde, restoranın yemek listesi, müşteri yapısı gibi, kolayca aldatıcı olabiliyordu (*Les Cabinets particuliers*'nin açılış sahnesinde, garsonlar mönüdeki “taze balık” hakkında bir şarkı söylerler; en gençleriyse mutfakta öyle bir şey olmadığını söyleyerek protesto eder. Diğerleri onu anında sustururlar).⁴⁶

1780'ler gibi erken bir tarihte, restoran mөнülerinin heyecan uyandırmak kadar düşkırıklığı da yaratabileceğı ileri sürölmüştü; çünkü “her balığın fiyatını görseniz bile balığın kendisini görmezsiniz”.⁴⁷ Zamanın eleştirilenleri, ciğerleri zayıf, ağır yemekler yiyemeyen müşterilerin pek rağbet ettiğı küçük porsiyonlar ve ağır olmayan aromalar hakkında yorumlar yapabiliyorlardı (ya da, belki de, basitçe bireysel porsiyonlara duydukları hayreti ifade edebiliyorlardı), fakat, on yıl sonra, restoranların başvurduğu hilelerle ilgili aksi yorumlar gayet sıradan bir iş haline geldi (Mercier, à-la-carte restoranları, kendi savına göre, yemeğın her zaman göz önünde bulunduğı *guinguettes*lerle karşılaştırdığı Thermidor dönemi sonrasının “yeni Paris”iyle ilgili eleştirilerinde bunu çokça yaptı).⁴⁸ Restoranlar nispeten nadir olduğı, o yüzden mөнülerle ilgili tecrübe pek yaygın olmadığı sürece bütün restoranları hilekârlıkla suçlamanın bir anlamı vardı. Fakat Paris peyzajının standart öğeleri haline geldiklerinde ve ulusun *grand couvert* yerleri olarak selamlandıklarında, (mutfağın ve toplumsal ayırımın bütün izleri silinmesin diye) ünlü restoranların sahtekârlardan bir şekilde ayırt edilmesi gerekti. Bir gazeteci, çağdaş yaşamı, aldatıcı, sahte ve (üstelik) “restoran bifeğı kadar göz boyayıcı” diye nitelediğinde, her şeyden önce, Véfour ya da Trois Frères Provençaux'dan söz etmiyordu.⁴⁹

Bir yemek salonunda birbirlerini gören müşterilerin göründüklerinden farklı olabilecekleri düşünölürse, gözlerden ırak mutfağın içindekileri tahmin etmek çok daha zordu. Ondokuzuncu yüzyılın ilk yarısından itibaren Paris'in restoranları hakkında anlatılanlar –ister roman, ister gazete yazısı, ister turistik amaçlı olsun– neredeyse sadece yemek salonu içinde kaldı; çok nadiren yemeklerin hazırlanma safhasının cehennemi ortamına girmeye teşebbüs etti. Gerçi, zaman zaman, restoran yaşamının pürüzsüz yüzeyinin altından meşum bir söylenti ya da potansiyel bir skandal patlak vermedi değil. Görünüşe göre iyi giyimli gümüş sofra takımı hırsızlarıyla ilgili hikâyelerden keyif alan gazete yayıncıları, döner kapıların ardında olup bitenler hakkında karanlık ipuçları fısıldayabiliyorlardı. Örneğın,

1838'de, Paris basını kısa bir süre sokak kedilerini kesip leşlerini vicdansız restorancılara satmakla suçlanan Brutus Bezoni ve iki işbirlikçisiyle ilgili davaya odaklandı. Çatal bıçak hırsızlığında olduğu gibi, çeşitli tariflerde tavşanın yerine kedi konmasında özellikle yeni bir yan bulunmamakla birlikte, bu hikâye oldukça ilgi çekti. "Rue de l'Hôtel de Ville'in 'Vatel'leri" (tavşan bulamadıkları için intihar edecek değillerse de cürüm işleyenler böyle çağırırdı) sokaklarda dolaştırıldı. Bu adamların işledikleri suçlar günler boyu Paris gazetelerini süsledi.⁵⁰

Duruşmalar sırasında, Bezoni ile suç ortakları, iyi niyetli olduklarını, hatta insani saiklerle hareket ettiklerini iddia ettiler: geniş bir kitleye ekonomik et ulaştırmakla basitçe bir sürü yoksul aileyi açlıktan kurtarmışlardı. Bezoni'nin savına göre, eğer bir sahtekârlık söz konusuysa, bunu yapanlar mönüye "tavşan" yazanlardı, kediyi tavaya atanlar değil. Her şeyden evvel, onca deneyimli aşçıyı, onlara sattığının tavşan olduğuna nasıl inandırabilirdi? "Tavşanların pençeleri olur mu?" diye sordu yüce mahkemeye. "Hayır," diye yanıtladı savcı; düzgün bir şekilde derisi soyulmuş ve pençeleri dikkatle çıkartılmış kedigil uzuvlarını ayrıntılarıyla anlatan polis raporunu yüksek sesle okumadan önce.⁵¹ Benzer iğrenç ayrıntılarla dolu bir mahkemeden sonra Paris'in kedi kasapları altı ay hapis, yüz frank para cezasına çarptırıldılar.

Zaten kuşkuvarı olanlar için, Bezoni'nin duruşması, bütün restoran mutfağının bir sahtekârlık olduğunu ortaya sermiş olsa da olayla ilgili yorumlar farklı, daha yaygın ve bulanık bir etki yarattı. Bezoni'nin müşterilerinden sürekli olarak "kentten dışından bazı *gargotier*"ler olarak bahseden basın, bazı aşçıların kesinlikle *gibelottes de chat* hazırladıklarını, diğerlerinin ise bunu yapmadığını örtük olarak ileri sürmekteydi. Bezoni'nin duruşması, çok sayıda müessesenin üzerinde kuşku bulutlarının toplanmasına neden olmasına karşın, bazılarını süttten çıkmış ak kaşık gibi bıraktı. Bu iki kategoriye birbirinden ayırmak kolay olmayacaktı, ama zaten restoran yaşamıyla ilgili hiçbir şey kolay değildi. Kedi/tavşan skandalı, çağdaş kent yaşamının tehlike ve karmaşalarını ortaya serdiği gibi, kentlinin aşevlerinin kroniğini tutanları daha ince ayar kromatikleştirmeler yapmaya yöneltti. "Tavşan"ın her zaman "kedi" anlamına geldiği *gargotelar* büyük restoranlardan ayırmakla, gazeteciler, bu farklılıkları büyük farklılıklar haline getirerek küçük farklılıklar anksiyetesini kontrol altına almaya çalıştılar. Ancak (farklı olduklarını söylemek için) bu ikisinin bir araya getirilmesiyle kurulan hiyerarşiler, (bizim bugün "restoran" diyeceğimiz her yerin) bütün aşevlerinin temelde birbirine benzer olduğunu kanıtlamaya yaradı ancak.

Les Cabinets particuliers'de parlak bir komedi unsuru yaratmak için kullanılan görünümler karmaşasına forum teşkil eden restoranların yemek salonları, çağdaş toplumsal yaşama özgü demokratikleşmenin ve hiyerarşinin karşılıklı olarak kaygılı bir etkileşim içine girdiği baş are-naydı. "Paris'in Yemek Yeme" yelpazesi, bu telaşlı kentte insani tecrü-belerin çeşitliliğine bir sitayiş ya da toplumsal farklılığın kendini günlük yaşamın her alanında ifade ettiği savının bir olumlaması olarak oku-nabileceği gibi, kedi tavayı kaşıklayanları ya da başka insanların artık-larını yiyenleri ayağa kalkıp Champeaux'nun, Café de Paris'nin ve Grand Véfour'un yemek salonlarındaki zenginleri yerlerinden etmeye çağıran siyasal bir hiciv olarak da okunabilirdi.⁵² İnsanları yedikleriyle özdeşle-meye çalışmak oldukça karmaşık bir görev olduğundan, gastronomik hiyerarşileri toplumsal yapıları olumlamak için kullanmak da garantili bir yol değildi. Restoran yaşamının, Restorasyon döneminin, hatta Tem-muz monarşisinin de popüler basınında sürekli yer bulmasının başlıca sorumlusu, bu ikisi arasındaki çözümlenmemiş, belirsiz ilişkidir. Çünkü, her ne kadar bazı sesler düzenli olarak restoranları önemli kültürel demok-ratikleşme mekânları olarak ansalar da, ondokuzuncu yüzyılda Fransa – mucizevi bir şekilde– herkesin kaz ciğeri, istiridye ve epigrammes d'agneau yemeye başladığı bir ülke değildi.

Fransa'nın –yerden şekerlemelerin fışkırdığı, nehirlerin şampanya aktığı, gökten nar gibi piliçlerin yağdığı– bir Cockaigne Ülkesi olduğu imgesi bu onyıllarda tekerrür etti, hatta daha da ileri gidip ülkenin (Bril-lat-Savarin'e göre bütün açların yapması gereken tek şeyin sadece istemek olduğu) dev bir restorandan ibaret olduğu ima edildi.⁵³ Ne var ki, 1845 ve 1846'daki bildik feci patates hasadı, Fransa'da ve Avrupa'da ciddi huzursuzlukları ve isyanları ateşleyen yüzyıl ortasındaki vahim geçim bunalımının sadece bir parçasıydı. 1840'ların ortasında Paris'teki restoran müşterileri buz dışında başka bir şeyin eksikliğini hissetmediyse şayet, onların ulusal bir norm olmamasındandı bu.⁵⁴ Fransa'dan bolluk ülkesi olarak söz etmek yaygın bir alışkanlık olmakla birlikte, bu, daha ziyade, muazzam eşitsizliklerin öne çıkmasına, –Paris'te neyin nerede yeneceğini anlatan kılavuz kitapların yaptığı gibi– bazıları şölen yaparken çoğun-luğun yiyecek bir şeyinin olmadığını fark edilmesine yaradı (Resim 21). Cumhuriyetçi sanatçı Honoré Daumier'nin karikatürlerinde yol kenar-la-rına dizilmiş masalar ve gökten "pişmiş, yenmeye hazır" biçimde düşen kuşlar, (masumlara ve aptallara hisse opsiyonları satmaya çalışan) kurnaz şarlatan Robert Macaire'in ölçsüz vaatlerinden yalnızca birini tasvir etmekteydi.⁵⁵



Resim 21: “Paris Nasıl Yiyor”un büyük bir restorandaki bollukla (balkondan aşağı kusan adama dikkat edilmeli) hemen aşağısında çorba dağıtılan bir açık hava imaretindeki kıtlığı üst üste bindiren nadir polemik tasvirlerinden biri.

Muhalif basının rutin olarak gastronomiye göndermelerde bulunması, gastronomiyle ilgili örneklerden yararlanması, dolayısıyla gastronominin hep ön planda kalmasına katkıda bulunması, esasında, Fransa’yı sadece dev bir yemek salonu olarak sunan baskın görüşe karşı çıkmak içindi. Paris’in yeni istiridye pazarıyla ya da gizli restoran mutfaklarından yayılan et kokularıyla ilgili haberlerin gerisinde onay değil, ikirciklik vardı.⁵⁶ 1790’larda olduğu gibi, 1830’ların ve 40’ların –karamelalara, av etine ve diğer ayrıcalık ikonlarına göndermelerle dolu– mutfak dili, kutlayıcı olduğu kadar eleştirel de olabiliyordu. Louis Philippe’i Fransa’yı yiyip bitiren –elbette şişkoyla sıskanın dilini yeniden canlandırmayı amaçlayan, en iyi bilinen, en aleni ve hatırlanmaya değer çaba olarak– Gargantua kılığında gösteren karikatürler bastırılmakla birlikte, aynı retoriğe katkıda bulunan başka tahayyüller ve anekdotlar etrafta serbestçe dolaşmaya devam etti.⁵⁷ Temmuz monarşisinin 1835 Eylül’ündeki basın yasalarının yarattığı sıkı polisiye ortamında gastronominin sofranın gayri siyasi bir konu olduğunda ısrarı, paradoksal olarak, onu istihza ve karaçalma için biçilmiş bir kaftan haline getirdi. *Le Corsaire*’de ya da *Le Charivari*’de yazan gazeteciler, *Physiology of Taste*’in muzafferane beyanlarını papağan gibi tekrar ederken,

çoktan şenlikli, alaycıl ya da belli belirsiz gülünç olarak damgalanmış bir alanda horozlanıyorlardı. Çünkü, sansürcüler için böyle bir kışkırtmaya kapılmak, açıkça ve acemice, şaka kaldıramadıklarını, lezzetli (ve pahalı) lokmalar atıştırmakla meşgul olduklarını kabul etmekle aynı anlama gelecekti.⁵⁸

Neredeyse her gün, Temmuz monarşisinin hicivci basını, içeride hükümet görevlilerinin, dışarıda da Fransız konsoloslarının verdiği yemeklere, şenliklere ve diğer kutlamalara sayfalarında yer verdi.⁵⁹ “Tarih perisi kalemini bıraktı çatalını aldı” diye yazıyordu *Le Charivari*’nin sayfalarında bir yazar.⁶⁰ Ne var ki, bu raporlarda sürekli olarak vurgulanan şey, Fransızlar’ın mutfaktaki dehalarının fişkırmasından çok, Fransa’nın askeri ve diplomatik şanının sönmesiydi.⁶¹ Hem cumhuriyetçi hem de monarşist kabadayılara göre, savaşçıl, cesur askeri kumandanların birer garnitür olarak hatırlanma olasılığı –ya da Kuzey Afrika’da savaşla geçen on beş yılın kuskus kadar hükmünün olmaması– gurur duyulacak bir şey değildi. “Cumhuriyette ve İmparatorlukta zaferlerimiz sayesinde Fransa’nın haritası [*cartes*] genişledi; ama bugün restoran mönüleri [*cartes*] dışında hiçbir nüfuzları kalmadı,” diyerek endişesini dile getiren bir yazar, Fransa’nın kaybolan onuruna yanıyordu.⁶² *L’Aspic* adlı dergide (sayfaları et parçalarını sarabileceğiniz yağlı kâğıttan yapıldığı için bu adı almıştı), bir yazar, Fransızlar’ın mutfak zekâsı hakkında malum sitayişlerde bulunduktan sonra (“Tuileries Sarayı’ndan Fransa’nın en alt makamına kadar gastronomi en yola gelmez adamları bile bir araya toplar, yumuşatır ve uzlaşmalarını sağlar”), kâh iyi bir yemeğin barışı sağlamaktaki niteliklerine övgüler düzüyor, kâh başka pek bir sorumlulukları olmayan idarecilerin verdiği sayısız resmi yemek hakkında istihzalarda bulunuyordu.⁶³ Mutfak takıntısını hizmetkârlara ve ağgözlü noterlere yaraşan bir meşgale olarak gören sesler, Fransa’nın, ister zevk ister ağgözlülük şeklinde olsun, kendini restoranlarda dışa vuran bir mükemmeliyetin merkezinde yer almasına karşıydılar. “Bizim sistemimiz yemekleri de aşağılamaları da aynı kolaylıkla yutar,” diye yazdı bir yazar acı acı.⁶⁴

Bu dönemin Fransası’ndaki siyasal muhalefet kültürüne, maddi lüks karşısında kişisel ya da ulusal onurlarından vazgeçmeye hazır yağdanlık memur imgesi hakimdi. Beranger’in 1818 tarihli şarkısı “Le Ventru”, “yemek yerken bile bizi temsil eden”⁶⁵ seçilmiş memurlara yeni ve kalıcı bir unvan kazandırdı (Resim 22 ve 23). Adını “mide” anlamına gelen *ventre* kelimesinden alsa da, *ventru*, daha ziyade tombul vali ya da konsey üyesiydi; muhalefet kültüründe ve popüler karikatürlerde, sadece kişisel kazanç arzusuyla hareket eden ve yemek davetlerinin karşılığını oyla



Resim 22: Yasama meclisinin Ventre'ı ya da merkez eğilimli Belly'si, Béranger'nin 1818 tarihli şarkısından sonra, Paris'te tika basa yediği yemekler hakkında diğer parti üyelerine atıp tutan bir vekil olarak betimlendiği bir hedef haline geldi.

ödemekten mutlu, hızla büyümekte olan merkez (centre) –tabii centre ve ventre arasında kafiye de tutuyordu– vekiller grubunun üyesi olarak geçiyordu. Onun için “doldurulmuş biftek”ten daha güçlü bir sav olamazdı; uzun bir öğlen yemeğiyle erken saatteki bir akşam yemeği arasındaki birkaç saat müzakereler için en uygun zamandı.⁶⁶ Ventre ruhunu tatlılara, sülünlere ve istakozlara sattığından, 1820’lerin ve 1830’ların gastronomi söylentilerinin, her biri temelden çürümüş bir sistemde bu tür eşyalara verilen abartılı önemi gösteren siyasi bir yorum hattı olarak anlaşılması gerekir.⁶⁷ “Bu doymak bilmez parlamenterlerden ne zaman kurtulacağız?” diye soruyordu *Le Charivari*. “Tavukların kanun koyucularımızın tabağına artık pişmiş düşmeyeceği an hiç gelmeyecek mi?”⁶⁸

Bu alay ve istihza selinin ortasında, 1840’ların ve 1847-48’in ünlü reform yemekleri yeni bir anlam kazandı; çünkü sofra mecaza ne kadar açıksa düz anlamıyla da her şeye o kadar açıktı. Temmuz monarşisinin derneklerle ilgili kısıtlayıcı yasaları, düzenli biçimde toplanan her kulübü, cemiyeti ya da siyasi örgütü yasaklamakla beraber, rastgele toplanmalara, bir vesileyle gerçekleştirilen toplantılara ya da özel partilere dokunmadı. Müzakereler sırasında yeni önlemlerden yana olan lordlar ve vekiller, “zevk” amaçlı toplantıların hiçbir biçimde düzenlenmeyeceğini vurguladılar; özellikle akşam yemekleri, konukların sayısı ne olursa olsun, yasanın dışında kaldı.⁶⁹ Yasaya karşı çıkanlar işi dalgaya vurup yemeklerin bir Fransız’ın yegâne özgürlüğü haline geldiğini söylediler: başka konularda nadiren yakınlık sergileyen liberal *Courrier français* ile meşruiyetçi *Gazette de France*, “dostlarla yenen bir yemeği ve tarihi önceden belli bir baloya gitmeyi” oldukça değersiz özgürlükler olarak görmekte birleştiler.⁷⁰

Büyük bölümü şimdi devrilmiş olan Bourbon rejimine yöneltilmiş on beş yıllık acımasız bir hicvin karşısında, Orléanscı Temmuz monarşisinin kendi bakanlarının işkembeci olmadıklarını ve bir yemeğin “sadece bir yemekten” başka bir şey olmadığını ve olmayacağını kanıtlaması gerekiyordu. Davetli sayısı “yüzleri” bulsa da, bir düzine konuşmacı yasal reformlara kadeh kaldırsa da, doğaçlama yapılan özel bir olay görünümü verildiği sürece yemek davetleri yasal sayılmaya devam etti. Uygulamada çok sayıda (diyelim 1840 Eylül’ünde Paris’in dışında verilen bir yemeğe katılan binlerce kişiye) davetiye göndermek göz korkutucuydu ve yeterince büyük “özel” bir mekân bulmak da zordu; teorideyse bu toplantılar yemekli akşam partilerinden başka bir şey değildi.⁷¹ Temmuz monarşisi onlara bu şekilde muamele etmeye devam etseydi, bu yemekli akşam partileri de öyle kalmayı sürdürebilirdi. Çünkü 1847’nin yaz ve güz ayları boyunca Fransa genelinde verilen düzinelerce yemekli davetin 1848 Şubat Devri-

çağrışımlar ve yergiler hengâmesi ortasında Temmuz monarşisine ucuz restoran, krala da şişman bakkal muamelesi yapmak mümkündü. Ekseriyetle biri diğerine kalkan oldu: gastronomi, restoran kültürünün aleni yüzü, ardında kardeşçe bölüşülen yemekleri gizleyebildi (belki de, sonuçta onları kirletti).

Elli yıldan sonra, restoran yarı-kamusal bir mekândan yarı-özel bir mekâna dönüştürüldü. Fark, küçük ya da sadece semantikmiş gibi görünmekle birlikte, kilit öneme sahip bir değişime işaret etmektedir. Çünkü ondokuzuncu yüzyılın restoranı, herkesçe “özel” bir sığınak olarak bilinmeyi ve kabul görmeyi kaldırabilirdi, ama onsekizinci yüzyılın duyarlılığı, “kamu” hayatına dökülmeden edemeyen kişisel bir duygunun ifadesiydi. Onsekizinci yüzyıl restoranında zayıf ciğerliler kişisel hastalıklarını sergileyebilir, böylelikle bir duyarlılığın kamusal öneme sahip olduğunu kanıtlayabilirlerdi. Restoranın hizmet tarzı, tıplaştırılmış duyarlılığın zorunluluklarına cevap verdi, ama meydan okuduğunu iddia ettiği aristokrat, ince “zevk” gibi, bu duyarlılık da teşhir gerektiriyordu. “İyi zevk”in tanımı onyıllar içinde değişse de, tanıtlamanın mantığı aynı kaldı. İster etsuyunu yudumlayan duyarlı biri, ister yahninin tadını çıkaran bir gurme olsun, ideal restoran müşterisi, salt karnını doyuranları ve pisboğazları arkasında bırakarak basit iştah alanından kendini ayırdı.

Ancak, zayıf ciğerlilerle Epikuroşçu gurmeler arasındaki bu açık yapısal benzerlik, restoranın zevk ülkesine verilen sosyo-politik anlamdaki önemli bir değişikliği maskeleymektedir. Eski Rejim’in son onyıllarında, avukatlar, herhangi bir restorandaki müşterilerin, her şeyden önce onları oraya getiren iştah zarafeti nedeniyle bile olsa, zorunlu olarak “iyi cemi-yet”in bir parçasını oluşturduklarını ikna edici bir biçimde ileri sürebildiler. Daha sonra, Terör olarak bilinen devrimci polis devleti zamanında restorancının toplumsal ve kültürel hiyerarşi sistemleriyle ilgili yardakçılığı herkes için bilinen bir şey olmakla birlikte, yankıları çok daha tehditkâr ve olumsuz oldu. Devrim’in ardından restoran gayri siyasi bir mekân haline gelirken, zevkin özellikle sosyal ayırım göstergesi olarak kullanılması lezzetle ilgili kavramların vaadine ve şıklığına saklanarak sessizliğe büründü.

Sonsöz:

Restoranlar ve Hayal

Bir restoranda hem fark edilir hem de fark edilmezsiniz.

DAVID MAMET, *WRITING IN RESTAURANTS*

İstedığınız her şeyi alabilirsiniz.

ARLO GUTHRIE, *ALICE'S RESTAURANT*

Yazarlar, Palais-Royal restoranlarına özgü görkemli süslemeler üzerine yazarken, sanki Paris'in göbeğindeki birkaç hektarlık alanda despot doğunun şatafatı hüküm sürüyormuş gibi, *Bir Bir Gece Masalları*'nın saraylarına gönderdiler.¹ Alaaddin'in sarayına yapılan atıflar, restoranlarda işlerin büyüyle döndüğünü, sıradan faninin dilemek dışında yapacak bir şeyi olmadığını düşündürmüş olabilir pekâlâ, ama (yoktan var olmuş cinin yarattığı, asla tam olarak bitmemiş) o harikulade yapının adını anmak, aynı zamanda restoranın kısa ömürlü ve fantazmatik niteliğini de öne çıkarmaktaydı. Bir yalanlar ve yanılsamalar silsilesi; çok çalışmakla değil, cinle kurulan ilişki sayesinde kazanılmış, bir gecede yerden biten masalsı evler: restoranları Alaaddin'in sarayıyla mukayese ederken Isaac Appleton Jewett'in ima ettiği şeydi buydu.²

Restoran kültürünü, anlatılan, yeniden anlatılan ve yeniden yazılan masal terimleriyle dile getirmek, ondokuzuncu yüzyıl Fransası'nda restoranların doldurduğu yeri küçültmek ya da hafifsemek değildir. Tersine, onların işlevleri açısından merkezi önem taşıyan bir şeyi teşhis etmektir,

çünkü restoranların balığa ve taze sebzeye, gümüş takımlara ve şampanyaya bağlılığı ne kadar kesinse, efsaneye bağlılıkları da o denli kesindir. Şöhret (*Renommée*) bir restoranın koruyucu tanrılarının ilkiydi; Venüs ikincisi, Comus ise üçüncüsü.³ Restoranlara nükte ve irfan gerekiyordu; gizemleri, başkaları daha iyi yemek yiyor, daha cilveli zaman geçiriyor, içtikleri şarap daha egzotik gibi insanların içine düşen kurttan besleniyordu. Bir restoranın adının geçtiği her seferinde başka bir heyecan ve gizem tabakası ekleniyordu üstüne; Barère'in "kardeşliği" ya da Roze de Chantoiseau'nun *Cheshire cat* misali kredi kartlarından farklı olarak, bir restoranın ünü üzerinden zaman geçtikçe artıyordu. Kentteki restoranların ünü yayıldıkça Paris'in ülkenin *grand couverti* olma miti de yayıldı. Mitler gibi restoranlar da, arzuyla ve açlıkla ilgili garip bir şekilde yinelenen aynı öyküleri uzatmak için eldeki her malzemedен yararlanıyordu. Onların öyküleri, tamamlanma ya da doyma veya kapanmayla değil, asla tam olarak tatmin olmayan, dolayısıyla ertesi gün kaçınılmaz olarak yeniden doğan arzularla ilgiliydi.

Ondokuzuncu yüzyılın büyük restoranları düş nesneleri olarak önemliydi; mutfaklardan yükselen kokular, romanlarda ve gazetelerde tekrarlanan adlar, sokak aralarından göze ilişen saraylar olarak biliniyorlardı. Kimin kim olduğuna, diğer müşterilerin kim olduklarına dair masalların anlatıldığı hayal ve fantezi dünyasıydı. Fakat herkes bu düşü kurmaya izinli değildi. Aşırı muhafazakâr *La France*'ın bir yayıncısına göre, restoranlar gerçekten bütün dünyanın dostu değildi. Tersine, zenginlerin zevklerini yoksulların gözüne sokarak doyurulmaz ve tehlikeli arzular yaratıyorlardı. Restoran yaşamının yarattığı sahte refah duygusuna kendini kaptıran sıradan bir işçi ya da memur, çok geçmeden kendi mütevazı evinden nefret etmeye başlayacaktı. Bir restoranın "cilalı ahşaplarının ve lüks aynalarının (...) sanki kendi malıymış gibi" tadını çıkarırken günlük gerçekleri reddedecek, bir hayal dünyasında yaşayacaktı. *La France*'ın *korktuğu*, kısmetine şükretmek yerine, Paris'in modern işçisinin, karısını ve çocuklarını restoran yaşamının aldatıcı hazlarına kurban edecek olmasıydı. Kimsenin evi olmayan bu mekânın konforuyla kendini sarmalama arzusuna kapılan Parisli, önce elinde avcunda ne varsa rehine verecek, sonra da bu lüks alışkanlıklarını sürdürebilmek için suça başvuracaktı. "Müşfik kralımız IV. Henri her ocağa bir tavuk vaat ettiğinde," diye bitiyordu makale "köylülerinin tavuklarını evlerinde yemesini kastediyordu."⁴

La France bir noktayı kaçırmıştı. Çünkü "on bir farklı biçimde hazırlanmış biftek ve otuz iki çeşitte hazırlanmış kümes mahsulleri" çağında bile

restoran kültürünün tavuğu tencereye atmakla bir ilgisi yoktu. Restoranlar teoride bereketli olmakla birlikte uygulamada onların bütün bereketini gören yoktu: külli hasat –“bütün deniz, toprak ve hava insanın maişetine verilir”⁵– mutfakta, kilerde ve ambarda saklı kaldı, ancak bireysel porsiyonlar halinde çıkmalarına izin vardı. Boğucu ve bunaltıcı olmasın diye, restoran, hazı çoktan hazırlanmış, süslenmiş tabak ebatlarında sundu; kimsenin görmediği onlarca işçinin görünmez elleri, pazardan alınmış kirli, kıllı, sümüksü ya da tüylü ürünleri, meyve piramitlerine, düzgün sıralanmış minik lokmalara dönüştürdü. Restoran bereketi temsil etmekle, onu anıştırmakla birlikte, pazarda yığın halinde duran mallarla bir restorancının yemek salonundaki göz kamaştıran sahne arasına mec-buren karanlık ve buharlı bir mutfakın girmesi gerekiyordu. Bu anlamda, restoran, bireyin modernliğin cömertliği altında ezilmesini engelledi; her müşteri istediği her şeyi alabileceğine inanmakla birlikte, bu Cockaigne diyarında sadece kendi küçük porsiyonuyla yüzleşmesi gerekiyordu. Pişmiş keklik gökten düşmüyor olabilirdi, ama mutfaktan kesilmiş, dilimlenmiş geliyordu.

Restoran pratikleri ve gastronomik duyarlılığın âdetleri, onu ayırmakla, çerçevelemekle ve hazırlandığı mekânın dışında bir mekâna gidilmesini gerektirmekle ögünü belirli sınırlar içine oturttu. Mutfak neredeyse ortadan kalktı, bütün anlatılarda kızartma kokuları arasında yok olmuş gibi görünüyordu. Çok sayıda eserde Paris’in gizemlerinin açığa çıkarılacağı vaat edilmiş olsa da ve yazın piyasasının gerçekleri karşısında idealist sanatçının uğradığı hayal kırıklığı ondokuzuncu yüzyıl yazınının olay örgülerinde sıradan bir yer işgal etse de, restoranların sahne gerisinde olup bitenler çok nadir olarak anlatıldı. Çünkü bütün bu dönemde bir restoranın bütün amacı, bir *gargoteun* ya da bir *traiteur*ün işletmesinden farklı olarak, estetize etmek ve nizama koymak için mutfakı karanlıkta bırakmak, gerçek üretim koşullarının üzerine bir perde çekmekti. Ekseriyetle bodrumda bulunan mutfaktan çıkan buharın cehennemin ağzından gelen böğürtüleri andırdığı söylenmiştir; kir pas içindeki aşçılar göğüs göğüse bir savaşta kelle koltukta ter döküyorlardı.⁶ Oysa, restoran müşterileri yemeğin pişirilmesine, malzemelerin doğranmasına, tüylerin yolunmasına ya da kanın akıtılmasına hiç şahit olmadılar; onlar şaraplarını içerek ve istiridyelerini yutarak beklediler (Resim 24), ta ki bir Kharon figürü gibi iki dünya arasında gidip gelen garson cennetten çıkma bir lezzet, koku, doku ve görüntü bereketiyle görünsün.

Restoran betimlemelerinde onların yansıtıcı ve görülmeye değer işlevleri öne çıkartılmıştır sık sık. Bir tiyatro gibi restoran da sürekli değişen



Resim 24: Boilly, “İstiridye Yiyenler” (1825). Devasa ölçülerde tüketilen çiğ istiridyeler herhangi bir restorandaki akşam yemeğinin temel unsurlarıydı.

bir gösteri etrafındaki sabit bir çerçeve, fantezilerin hayata geçirilebileceği bir sahneydi.⁷ Restoran değerlendirmelerinde mutfak işlerine aldattıcı bir devamlılık bahşedildi ve “aynı” yemeğin her gece ebedi dönüşünü gerçekleştirebileceğini ima eden münüler basıldı; ama restoranın gösterisinin aynı şekilde yeniden üretilmesi olanaksızdı. Restoran da, tiyatro gibi, geçiciliğin ayrıcalıklı bir mekânıydı. Fakat restoranla tiyatro arasındaki koşutluk, her zaman oyuncularını izleyicilerden ayırma sorununun etrafından dolandı. Müşteriler, birbirlerini dikkatle seyrederek, ama

kendilerinin de izleniyor olabileceği gerçeğini nadiren kabul ederek, bir izleyici kitlesi olarak sıralarını aldılar. Bir restoranda herkes nazik bir meçhullükten izlendi ve neşeli bir kayıtsızlıkla rolünü icra etti. Belli anlamlarda, Paris'in büyük restoranlarının dünyası saraysı *grand couvert*in davranışlarını genelleştirdiği kadar, hizmetkârlar açık seçik tanımlanmış muaşeret kurallarını izledi; görülmek karın doyurmak kadar önemliydi; kimin içeri alınacağını, kimin kapıdan döndürüleceğini belirleyen kesin bir kıyafet kuralı vardı, bir başka önemli açıdansa durum böyle değildi. Çünkü, kralın –o yerken başkalarının seyrettiği– halka açık yemeği monarşi iktidarının hesaplanmış icraatının bir parçasıyken, restoranda yenen yemek, anlamını kıyaslanabilir herhangi bir merkezden alamazdı. Bir yemek salonundaki her “prens” kendini kral gibi önemli hissedebiliyor olsa da izleyicilerinin her biri kendisi gibi yemek yiyerken bu duyguyu nasıl sürdürecekti? Eski rejimin saray toplumunda mevki dağılımının haritasını çıkarmak daha kolaydı: monark, bir tür altın standart olarak işlev görmüştü (borçları azaltma planının mahvına yol açacak ölçüde Roze de Chantoiseau'ya musallat olmuş bir varsayımdı bu). Fakat her duvara aynaların asıldığı ama bütün müşterilerin bunu bilmezden geldiği bir restoranda değerin kaynağı neydi?

1839 Eylül'ünde, Alphonse Robert isminde eski bir piyade subayı, o sıralarda hâlâ ününü muhafaza eden Palais Royal'ın tanınmış işletmelerinden biri olan restoran Véfour'da on iki franklık mütevazı bir hesap alır. Yemeğini bitirip de ceplerinin boş olduğunu fark ettiğinde *restorani*çeden kredi açmasını ve bir garsonu kendisiyle birlikte otele kadar göndermesini ister. Parası oteldedir. Restoran sahibesi bu öneriyi reddeder. Bunun üzerine, Robert, akliselimi konusunda kuşku yaratacak ve adının çıkmasına neden olacak “anlaşılmaz bir şiddet”le kapıldığı bir şişeyi öfkeyle aynaya fırlatır ve 1.400 franklık bir zarara neden olur. Restoran zevkinin modern ekonomide yerini aldığı böyle bir hesap ödeme anında, Alphonse Robert, salonun her yerine kırık cam parçaları saçmakla, kelimenin tam anlamıyla konukseverlik yanılışmasını tuzla buz etmişti.⁸ Kaplamalar soyulmuş, ayna kırılmış ve zevk hiyerarşisi akıllı bir garsonun zekice verdiği karşılıklarla artık sınırlı olmayan bir şiddetin tehdidine uğramıştı.

Restorancıların kalbine korku salan deli öyküsünün tadını çıkaran Paris basını, davayı dikkate değer bir ayrıntıyla takip etti.⁹ İlk rapor edildiğinde 5.000 frank gibi astronomik bir değer biçilen Véfour'un aynasından çok daha fazlası tehlikedeydi burada. Çünkü Alphonse Robert aynaya şişe fırlatabildiyse eğer, diğer restoran müşterilerini aynı ölçüde dengesiz

davranmaktan, parlak ve keskin bir kırıntılar yağmuru altında bütün bir mönü dünyasını yerle bir etmekten ne alıkoyabilirdi?¹⁰ Mahkemesi sırasında, Robert, kredi talebinin reddedilmesi ve Madame Hamel'in güven-sizliği üzerinde sert bir dille durdu. "Bu *gargoti re* beni a ağıladı," dedi. "Benim gibi (*gens de mon esp ce*) insanlara kredi vermediklerini söyledi. Ben de öfkeye kapıldım." Bir el yazması dışında elinde pek bir şey bulunmayan, Paris'e yeni gelmiş i siz bir subay eskisi için, Madame Hamel'in reddi, anlaşılır bir i  politikası olmaktan ziyade, "kendisi gibi insanlara" yönelik sınıfsal bir a ağılamaydı. Robert'e göre, kendisine ve kendisi gibi olanlara kredi vermeyi reddetmekle kimsenin dostu olmadığını göstererek restoran hayalini önce o kırmı tı. Madame Hamel, buna, bütün yaptığının şahsen tanımadığı insanlara kredi vermemek olduğunu ileri sürerek cevap verdi. Robert'in *gens de mon esp ce*'ten anladığından çok daha geniş ve kuşkusuz çok daha zararsız bir kategoriye bu.

Ancak mahkemedeki ve basındaki tartışma, sadece restorani enin Robert'i haksız yere a ağılayıp a ağılamadı ı sorusu değil,  i eyi fırlatı ındaki aynı öfke ve şiddetle restoranın sahibesine yönelttiği *gargoti re* yakı tırması etrafında döndü. Davaya bakan hakim Pinondel ile restoran-cının avukatı Wollis, saygısızlık belirten bu argo terime sarıldılar. Wollis, restoran V four'un sahiplerinin yabani bir lokantanın sahipleri olmadık-larını, asil tavırlarıyla ve "kentlilikleri"yle tanındıklarını uzun uzun anla-tırken, Pinondel de Robert'i payladı: " lk hatan restoran V four'a bir *gargote* muamelesi yapmandı."¹¹ Alphonse Robert  i eyi fırlatıp ardından Madame Hamel'e *gargoti re* dediğinde hem aynayı hem de aynadaki imgeyi kırmı  oldu. Aynı zamanda, restoranın d  emelerinin önemli bir parçasını düz anlamda parçalarken bir restoranın ne olduğu ve ne olması gerek-ti ine dair resmin yansımasını da tuzla buz etmişti. V four'a *gargote* demek, ödenmemiş fatura listesine ve kırılan cama eklenecek yeni bir saldırıdan başka bir şey değildi.

Robert'in öyküsünü, elinde "les Marguerites" in el yazmalarından başka bir şey olmadan Paris'e gelen Balzac'ın *Kayıp Yanılsamalar*'ının kahra-manı Lucien de Rubempr yle kar ıla tırın. Aklını ba ından alan kadın olan Madame de Bargeton kendisini görmeyi reddetti inde karalar ba la-yan, parlak mavi takım elbisesi içinde kendini ta ralı bir h d k gibi hisseden Lucien de Rubempr , teselliye restoran V ry'nin yemek salonun-da arar.¹² Yemek boyunca d   kurar: başarılı bir  airdir ve her şair gibi etrafı güzel kadınlarla çevrilidir. Restoranın havası da bu d    kuvvetlen-dirir:  ık bir salonda oturmanın, Bordeaux'dan gelen  arabının, Osten-de'den gelen istiridyesinin, kekli inin, makarnasının tadını çıkarırken



Resim 25: “Paris’e Varış”, aldanış, düşler ve –kaçınılmaz biçimde– Rabelais’in on beş dakikasının bir öyküsü. Ortadaki kişilik yeni dostlarının kendisini bir yemeğe davet ettiğini, ancak daha hesap gelmeden ipi kırdıklarını iddia etmektedir.

kendini Paris'in yüksek sosyetesinin bir parçası gibi hisseder ve hiçbir şeyin üne kavuşmasını engelleyemeyeceğine inanır. Nüktedanlılığıyla dost, zekâsıyla müşteri kazanacaktır. Bu düşüncelerin keyfiyle kalkmaya hazırlanır ve elli franklık bir fatura onu bu düşten uyandırır. Her ay bu miktardan daha azına yaşamak zorunda olmasına karşın hesabı öder. Restorandan ayrılırken entelektüel başarı düşünün bir vehimden başka bir şey olmadığını fark eder. Doğruca yeni giysiler almaya koşar.

Zira restoranın sunduğu hoşlukların bir maliyeti vardı (Resim 25). Bir şişe daha şampanya, bir bardak daha Armagnac ya da bir kâse daha punç ismarlayarak “quart d’heure de Rabelais”yi (hesabın geldiği o meşum anı) geciktirebilseniz de, daha çok tüketmek onun gelişini sonsuza dek erteleyemezdi. Bir restoranın adı “chez Véry”ydi ve sanki Jean François ile Jean Baptiste kardeşler sizi konuk olarak evlerine davet ediyordu; oysa, bu yalnızca bir yanılsamaydı: kabaran hesap faturası müşteriyi umutsuzluğun kıyısına getirinceye kadar sürecek bir düş. Müşteriler ancak hesabı ödemekten imtina etmekle restorancıyı gerçek bir cömertlik gösterisine zorlayabilirlerdi; ancak yasayı çiğnemekle bir tür basit, dolaylı mübadele tesis edilebilirdi. Kimse restorancıyı yemeğe davet etmedi; restorancıyla yemek yendiğindeyse (Rousseau’yu hatırlayın) sanki bütün faturaları bir anda ödemek gerekiyordu.

Halbuki, Jean Baptiste ile Jean François ölüp gittikten sonra bile bu yanılsama devam etti. Jean François’nın oğlu, isim belirtmeden reklamlar vererek, restoranı en yüksek fiyatı ödeyen bir tüccara kiraladı. Çünkü, 1843 tarihli satış sözleşmesinde, Joseph Neuhaus’un işletmeyi “Restaurant Véry adı ve imzası altında” işleteceği, bu adın taşıdığı yüksek standartları koruyacağı ve onunla işi bittiğinde Théodore August Véry’ye bu adı geri vereceği açıkça belirtilmişti.¹³ Üzerinden Rivoli Sokağı geçeceğinden Véry’nin bir restoranı yiktırılmış, bir diğeri 1856’da iflas etmiş, yine bir diğeri, Magenta Bulvarı üzerinde olanı, bir fin-de-siècle anarşisti tarafından bombalanmıştı.¹⁴ Baldırıçıplakların kınadığı ve nihilistlerin dinamitle havaya uçurduğu restoran Véry, edebiyatta ve efsanede, mitte ve sokak işaretlerinde yaşamaya devam etti.

Herkesin farkına varmaya başladığı gibi, restoran hiç kimsenin evi değildi, eğer biri koşullar nedeniyle bir restoranda yaşamak zorunda kalmışsa, bir *vie pénible*di sürdüğü yaşam; her şeyden önce Fransızlar’ın “evleri olmadığından” restoranları vardı.¹⁵ Rahatına düşkün Parisli bir bekâr, tiyatro yöneticisi, yayıncı ve hekim olan Doktor Louis Véron gibi düzenli bir restoran müşterisi için moda bir restoranın kalabalık yemek salonları “kalabalığın ortasında sessiz ve yalnız” olmak gibi hoş bir duygu vermek-

teydi.¹⁶ Ne var ki, Véron'un başkalarını görmezden gelme ve “kendi” masasında refakatsiz oturduğu için kendini yalnız hissetme yetisi, on-dokuzuncu yüzyılın ortalarında hâlâ görece sıradışı bir durumdu. Bir çaylağın bu davranış kalıbından tam olarak yararlanması, gözlenmeyi ve bilinçli olarak üzerinde ustalaşmayı gerektiriyordu. Birbirine yabancı insanların nadiren konuştuğu ve kesinlikle ortak masalarda oturmadıkları, herkese açık olmakla birlikte ayrılmış ve özel mekânlar olan restoranların alışılmayı gerektirdiği kuşkusuzdu.

Örneğin, iyi bir gezgin olan Amerikalı yazar Caroline Stansbury Kirkland için, bir Paris restoranının yemek salonunda huzur bulabilmek ken-



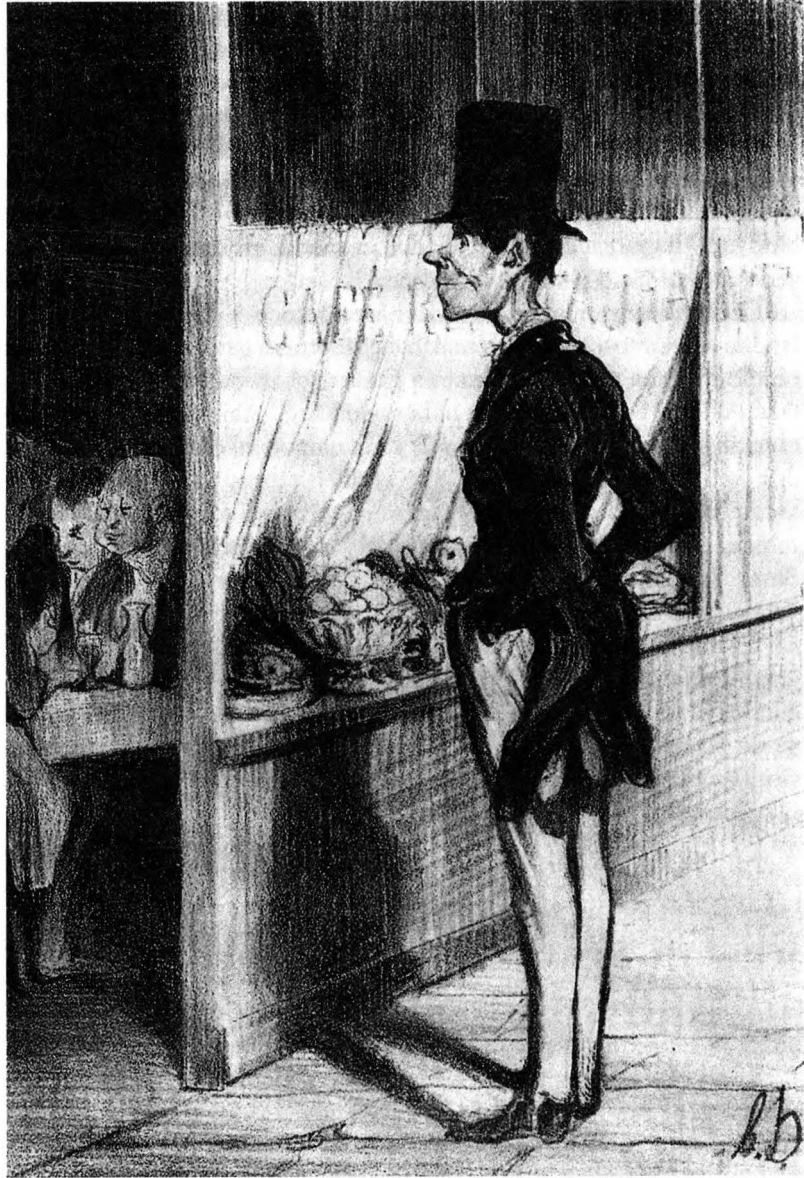
Resim 26: *Le Charivari*'nin, tabağındaki eti şevkle doğrayan restoran sahibi gibi, Parisliler'i türlü kurgular içinde betimleyen “Fizyognomatik Galeri”si.

diliğinden açık bir gerçek değildi. Bir gazetenin yayıncısı, Detroit Kadınlar Cemiyeti'nin yöneticisi olsa da, Edgar Allan Poe ile sık sık yarenlik etse de, herkese açık bir yerde yemek, Bayan Kirkland'den yeni bir tutum ve kesinlikle değişik bir bakış açısı beklemek demekti. "Biri bakıyor mu diye (...) çevreye kaçamak bakışlar atmaktan vazgeçmek gerçekten üzerinde çalışmayı gerektiriyor," diye yazıyordu. "Oysa, kimse size bakmıyor ya da varlığınızdan haberdar değillermiş gibi," diye devam ediyor ve şu sözlerle bitiriyor: "Başlangıçta bu bir haddini bilmezlik gibi geliyor, ama sonra yerini makûl bir coşkunsuluk duygusuna bırakıyor."¹⁷

Görmezden gelindiğine kendini inandırıncaya kadar Bayan Kirkland'in diğer müşterilere kaçamak bakışlar atması gerekiyordu; ama biraz pratikten sonra restoran yaşamının gamsızlığını o da takdir etmeye başladı. Akıllıca bir kararla sahte adla yayımladığı, Amerika'nın sınır yaşamına ilişkin yakıcı bir hiciv olan ilk romanını on yıl önce yazarken yaşadığı aynı baş döndürücü özgürlüğü yeniden tatmış bile olabilir. "Montacute"dekiler* bu numarayı yutmamış ve taşralı kızgın komşuları bu zehir dilli "Bayan Mary Clavers"ın gerçek kimliğini ortaya çıkardıklarında Bayan Kirkland de yerin dibine geçmişti. Burnu sürtülmüş olan Bayan Kirkland sonraki eserlerinde daha kibar bir ton benimsemiş ve bilinmezliği tecavüze uğradığından bir daha asla o denli başarılı bir şey yazamayacağına hayıflanmıştı. "Bütün dünyanın hep kendisine baktığını düşündüğünde bir kadın kendini her zaman dizgin altında hisseder," diye açıklıyordu bir arkadaşına.¹⁸ Pinckney'deki işgüzarlar yüzünden anonimliğini yitirdiğinde şaşkınlığa düşen Bayan Kirkland, Paris restoranlarının yemek salonlarında onu yeniden bulduğunda aynı oranda hayrete düştü. Ancak -süslü pervazlar, gümüş çatallar ve porselen meyve sepetleriyle "krallara layık" bir işletme olan- Trois Frères Provençaux'da yenen bir yemek, "kimsenin varlığının farkında olmadığı"na kendisini yeterince inandırdı.¹⁹ Başkaları, belki biraz daha güvenli olanlar, Bayan Kirkland'in restoranda sahte yazar adının arkasına olduğundan daha iyi saklanmadığı sonucuna da varmış olabilirler. Fakat meçhullük restoran yaşamının gerçek amacı değil miydi zaten?

Rocher de Cancale'ın mal sahibi (Grimod de la Reynière'in tutkunu olduğu ünlü rue-Montorgeuil deniz ürünleri restoranı), rakip "Rocher de Cantale"e ve "Petit Rocher"ye karşı isim hakkını korumak için sık sık mahkemelere gitti.²⁰ Fakat ilk Rocher sonunda kepenkleri indirdiğinde, hemen yanındaki Petit Rocher de Cancale onun kabuğunu mem-

* İngiltere'de, Somerset'te küçük bir köy. (ç.n.)



Resim 27: Honoré Daumier, "Üç sous param var", *Le Charivari*'den taşbaskı (11 Ağustos 1839).

nuniyetle miras aldı. Başka bir restoranın adını aldığı gibi, o restoranı kendine özgü bir kurum ve tür yapan şeyleri de taklit ederek duvarlarını Daumier'nin, Gavarni'nin ve Boilly'nin tanınmış gurme karikatürlerinin kopyalarıyla süsledi. Bir resimde Gavarni'nin gülümseyen genç *ecaillèri* tarafından açılmış boyalı istiridyeler, ikinci resimde Boilly'nin yemek erbaplarının boğazından aşağı iniyordu (Resim 24). Bir adam ilk Bordeaux şarabının tadını çıkarırken, bir diğeri hararetle yemeğini diliyordu (Resim 26). Bütün bu resimlerde, Petit Rocher'nin müşterileri yemeğin tadını çıkarmaya davet edilmekteydi.²¹

Petit Rocher'nin bir başka duvarında Daumier'nin zavallı şeytani, elleri (kuşkusuz) boş ceplerinde, restoranının camekânının karşısında imrenerek durmaktadır (Resim 27).²² Restoran yaşamının esaslarından biri olan bu dışarıdaki adam daha önce de sık sık görülmüştü. On bir yıl önce, 1830'da, Auguste Luchet, sanki Daumier'nin çizgileri önünde duruyormuşçasına yazmış, akşam yemeği vakti Palais Royal'de sürten bu solgun ve sararmış simaları anlatmıştı: “Bazen hızlı bazen yavaş adımlarla giderler; zaman zaman havalandırmaların orada durup Véfou'un ve Very'nin ünlü mutfaklarından gelen yağlı kokuları içlerine çekerler.” Elleri ceplerinde, “sıra sıra dizilmiş foie-gras patelere, söğüşlere, ıstakozlara, kekliklere, sülünlere ve kimbilir daha başka nelere gözlerini dikerler; bazen “bir şey isteyen ve pencerenin öteki tarafındaki bir kedi gibi” sızlamaklı edalarda bulunurlar”.²³ 1794'te olsa böyle bir durum siyasal eylem gerektirirdi; 1830'da Luchet bu anlatısının bir devrimi ateşleyeceğini umdu.

Ne var ki, dışarıdaki adam restoran yaşamının zorunlu bir parçasıydı. Hatta ikinci kattaki (*premier étage*) yemek salonunda bile sokak hizasındaki salonun gürültüsünden ve kalabalığından uzaklaşmış Petit Rocher'nin müşterilerini seyreden aç gözler vardı. Zira ondokuzuncu yüzyılın restoran fantezisi, dışarıda birinin varlığını gerektiriyordu: burnunu cama yaslamış zavallı bir şeytan, Véry'den bedava yemek kapmayı kuran entrikacı bir asalak ya da bir restoranın sert metal ızgarasından çıkan baharatlı kokuları çeşni ettikleri ekmeklerini kemiren bir grup hayta.

Giriş: Bir Restoran Yapmak

- 1 Usta Chiquart Amiczo, *Du fait de cuisine*, yayına hazırlayan: Terence Scully, “Du fait de cuisine par Maistre Chiquart 1420 (Ms. S 103 de la bibliothèque Supersaxo, à la Bibliothèque cantonale du Valais, à Sion)”, *Vallesia, Bulletin annuel de la Bibliothèque et des Archives cantonales du Valais*, 40 (1985): 101-231, s. 188’de geçiyor. Philip Hyman beni bu kaynaktan haberdar etme inceliğini gösterdi. Fransızca’dan yapılan çeviriler, aksi belirtilmediği sürece, bana aittir. “Restoran” sözcüğü, İngilizce’de bir şifalı cehver anlamında kullanılmadığından, sadece bir bulyonun kastedildiği durumlarda sözcüğü italikle belirttim. Ancak, bir restoranla bir *restoranın* nitelikleri sık sık çakışarak bu tipografik ayrımı saptırmaktadır.
- 2 *Abrégé du Dictionnaire universel françois et Latin, vulgairement appelé Dictionnaire de Trevoux* (Paris: Libraires associés, 1762), 3. cilt, s. 508. Kitabın başındaki epigraflar arasında yer alan Furetière’in yorumu için bkz. *Dictionnaire universel, contenant généralement tous les mots français*, 3. baskı (Rotterdam: Leers, 1708), 3. cilt, n. p. *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts métiers, par une société des gens de lettres* (Paris: 1751-1772), “Restauratif ou restaurant” maddesi. Beni *Encyclopédie* okumak konusunda uyaran ve belli oranlarda bana rehberlik eden, Jean-Claude Bonnet’nin mükemmel makalesi “Le réseau culinaire dans L’Encyclopédie” oldu, *Annales ESC*, 31 J (1976): 891-914.

- 3 1651 ve 1780 arasında (yemek kitabı üretimindeki doruk dönem) Fransa'da yayımlanan büyük yemek kitaplarının çoğunda bir "restaurant" ya da "susuz çorba" tarifi bulunur. Örneğin bkz. Pierre de Lune, *Le Nouveau cuisinier* (Paris: Pierre David, 1660), s. 16; Pierre de la Varenne, *L'Ecole des ragoûts, ou le chef d'œuvre du cuisinier*, 11. baskı (Lyon: Canier, 1685), s. 34; Massialot, *Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois* (Paris: de Sercy, 1691), s. 386; Massialot, *Le Nouveau cuisinier royal et bourgeois* (Paris: Prudhomme, 1712), 2. cilt, s. 118-119; La Chapelle, *Le Cuisinier moderne*, 2. baskı (Lahey: 1742), 1. cilt, s. 62; [Menon] *Traité historique et pratique de la cuisine ou le Cuisinier instruit* (Paris, 1758), 1. cilt, s. 9; [Marin] *Les Dons de Comus* (Paris: Prault, 1739), s. 149-153; *Dictionnaire portatif de cuisine, d'office et de distillation* (Paris: Vincent, 1767), s. 90. Bu dönemde yayımlanan ve yazılan yemek kitapları hakkındaki çalışmalar için bkz. Barbara Ketchum Wheaton, *Savouring the Past* (Philadelphia: Pennsylvania University Press, 1983); Stephen Mennell, *All Manners of Food* (Oxford: Basil Blackwell, 1985); Alain Girard "Le Triomphe de La Cuisinière bourgeoise. Livres cullinaires, cuisine et société en France aux XVII et XVIII siècles", *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 24 (1977): 497-523.
- 4 [Marin], *Dons de Comus*, s. 7.
- 5 Ondokuzuncu yüzyılın ortalarına ait bir Fransızca kurumlar sözlüğü "Restoran"ı yer ayırmakta tereddüt göstermemiştir; bkz. Auguste Chéruef, *Dictionnaire historique des institutions, mœurs, et coutumes de la France* (Paris: Hachette, 1855), 2. cilt, s. 1070-1071.
- 6 Hezekiah Hartley Wright, *Desultory Reminiscences of a Tour through Germany, Switzerland, and France* (Boston: William Ticknor, 1838), s. 36; Nathaniel H. Carter, *Letters from Europe*, 2. baskı (New York: Carvill, 1829), 1. cilt, s. 418.
- 7 John P. Durbin, *Observations in Europe* (New York: Harper and Brothers, 1844), 1. cilt, s. 37; Jacob Abbott, *Rollo in Paris* (Philadelphia: W. J. Reynolds, 1856), s. 25.
- 8 Archives Nationales, Paris (bundan sonra A. N.) F7 3025 (Census des débitants, 1851-1852). 1843'te, Paris-Rouen demiryolunun kuzey ucunda yakın zamanda açılan bir restoran ilanında, yemeklerin ve fiyatların "Paris'in güzide işletmelerinde karşılaşılacak olanlarla aynı" olduğu belirtilmekteydi, *Charivari*, 5 Mayıs 1843.
- 9 A. N. F7 3025.
- 10 Richard Terdiman, Pierre Bourdieu'nün izinden giderek bu kavramı ondokuzuncu yüzyıl kültür ve edebiyatını analizinde verimli bir şekilde kullanmıştır. Bkz. *Present Past: Modernity and the Memory Crisis* (Ithaca ve Londra: Cornell University Press, 1993), özellikle s. 12.
- 11 Bu yaklaşımla restoran tarihi yazma örnekleri için bkz. Robert Baldick, *Dinner at Magny's* (New York: Coward, McCann, 1971); Claude Terrail, *Ma Tour d'Argent* (Paris: Stock, 1974); Raymond Castans, *Parlez-moi du Fouquet's* (Paris: JC Lattès, 1989); Madame Prunier, *Prunier's, The Story of a Great Restaurant* (New York: Knopf, 1957). Robert Courtine'in üç ciltlik eseri *La Vie parisienne* (Paris: Perrin, 1984-1987) mutfak azizlerinin yaşamlarıyla ilgili bir derleme olarak adlandırılabilir.
- 12 Thomas Raffles, *Letters During a Tour through Some Parts of France* (Liverpool: Thomas Taylor, 1818), s. 77; Jay Smith, *A Summer's Jaunt Across the Water*

- (Philadelphia: J. W. Moore, 1846); Henry Matthews, *The Diary of an Invalid* (Londra: John Murray, 1820), s. 480; Caroline M. Kirkland, *Holidays Abroad; or Europe from the West* (New York: Baker and Scribner, 1849), 1. cilt, s. 135.
- 13 Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française, histoire et géographie d'une passion* (Paris: Fayard, 1991), s. 155. Bir başka saygın bilimadamı, restoranların doğuşunun "aristokrasinin kültüründe bir bunalımın şaşmaz bir göstergesi" olduğunu belirterek, restoranın icadını Fransız devrim geleneğinin bir parçası haline getirmektedir; bkz. Pascal Ory, "La Gastronomie", Pierre Nora'nın yayına hazırladığı *Les Lieux de memoire* içinde, 3. cilt, 2. kısım, *Traditions* (Paris: Gallimard, 1992), s. 823-853, alıntı s. 836. Yine bkz. Theodore Zeldin, *The French* (New York: Pantheon, 1982), 17. bölüm.
- 14 Ancak, Bourdieu'nün Kant estetiğini eleştirirken belirttiği gibi, "zevk" kavramının toplumsal ve kültürel belirleyicilerin arasından çıkarılmasının kendisi, toplumsal, kültürel (ve tarihsel) olarak belirlenmiştir. Bkz. Pierre Bourdieu, *La Distinction* (Paris: Editions de Minuit, 1979), özellikle sonsöz.
- 15 Alexandre B. L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (Paris: Chauverot, 1809), 5. cilt, s. 233.
- 16 *Webster's Third New International Dictionary* (Springfield, Mass.: Merriam, 1961), s. 1936.
- 17 Fransa'nın "yemek mirası" konusunda giderek önem kazanan bu görüş için bkz. *Revue des deux mondes*'deki (Ocak 1993) hükümet simalarının, aşçıların ve eğitimcilerin katkılarını içeren makaleler.
- 18 Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle* (Paris: Robert Laffont, 1973), s. 80. Paris'in geçmişteki aşevlerine ilişkin bir başka araştırına, "sokaklarda ve tarihte bir yürüyüş" çıktığını iddia eder; bkz. Beatrice Malki-Thouvenel, *Cabarets, cafés, et bistros de Paris: Promenade dans les rues et dans le temps* (Paris: Hovarth, 1987).
- 19 "Sofra ve toplumsallık" üzerine bir antolojide restoranların adı geçmiyor; bkz. Martin Aurell, Olivier Dumoulin ve Françoise Thelamon'un birlikte yayına hazırladığı *La Sociabilité à table, Actes du colloque de Rouen*, 14-17 Kasım 1990 (Rouen: Université de Rouen, 1992). Yiyecek ve beslenme tarihi yerleşik bir altdisiplin haline gelmekle birlikte, restorana nadiren temas edilmektedir. Hatta "Avrupa yemek tarihi" konusundaki çalışmalarla ilgili olarak son yapılan bir envanterde "restoranlar" endekslmeye değer bir konu olarak bile görülmemektedir. Bkz. Hans J. Teuteberg'in yayına hazırladığı *European Food History: A Research Review* (Leicester: Leicester University Press, 1992).
- 20 Joachim C. Nemeitz, *Séjour de Paris, c'est à dire, Instructions fidèles pour les voyageurs de condition* (Leyden: 1727), s. 58.
- 21 A.g.y., s. 59.
- 22 A.g.y., s. 58.
- 23 A.g.y., s. 60.
- 24 Tobias Smollet, *Travels through France and Italy*, yayına hazırlayan Frank Felsentein (Oxford: Oxford University Press, 1979), s. 71; Arthur Young, *Travels during the Years 1787, 1788, and 1789* (Dublin: Cross, 1793), 1. cilt, s. 72, 159; Helen Maria Williams, *Letters Written in France in the Summer 1790 to a Friend in England*, 5. baskı (Londra: T. Cadell, 1796), s. 100.

- 25 Philip Thicknesse, *A Year's Journey through France* (Londra: W. Brown, 1778), 2. cilt, s. 175.
- 26 René de Lespinasse, *Métiers et corporations de la Ville de Paris* (Paris: Imprimerie Nationale, 1886), 1. cilt; Daniel Roche, *The People of Paris*, çev.: Marie Evans ve Gwynne Lewis (Leamington Spa: Berg, 1987), s. 247-250.
- 27 Bu üç korporasyonun statüsü için bkz. Lespinasse, *Métiers et corporations*, 1. cilt, s. 259-299, 317-340, 352-366.
- 28 Çoğu anlatıda Pierre Jean-Baptiste LeGrand d'Aussy'nin *Histoire de la vie privée des français*'sı (Paris: Pierres, 1782), 2. cilt, s. 213-214 yorumlanır. Bu öykü sorgulanmadan tekrarlanır, bazen tahrif edilir, asla desteklenmez. Pek çok örnekten birkaçı için bkz. Jean-François Revel, *Un Festin en paroles* (Paris: J.-J. Pauvert, 1979), s. 207-208; Mennell, *All Manners*, s. 138-139; Wheaton, *Savouring*, s. 73-77; Pitte, *Gastonomie*, s. 158-160; Esther Aresty, *The Delectable Past* (New York: Simon and Schuster, 1964), s. 107; F. M. Marchant, *Le nouveau conducteur de l'étranger à Paris*, 9. baskı (Paris: Moronval, 1821), s. 16-17; T. Harmand, *Manuel de l'étranger dans Paris pour 1824* (Paris: Hesse, 1824), s. 224; Chérueil, *Dictionnaire historique des institutions*, 2. cilt, s. 1070-1071. Buna daha çok örnek kolaylıkla eklenebilir.
- 29 Revel, *Un Festin en paroles*, s. 208. Gustave Isambert, "ticaretin serbestleştirilmesi sayesinde" hızla değişen bir toplumun yeni ihtiyaçlarını doyurmakta serbest kalan "çok çeşitli işadamları" arasına restorancıları da dahil etmiştir. Gustave Isambert, *La Vie à Paris pendant une année de la Révolution, 1791-1792* (Paris: Félix Alcan, 1896), s. 185. Başka sözcüklerle, bu malum anlatı, restoranların gelişmesini, girişimci bireylerin korporatif bir tekellilik üzerindeki nihai zaferine (kapitalist ruhun eski feodal yapıları yenmesine) bağlar. Marksist tarihçi Albert Soboul'un yazdığı gibi, Fransız Devrimi Allarde Yasası sonunda loncaları kaldırdığında "kapitalist üretim güçleri de böylelikle mevcut zincirlerden kurtulmuş oldu ve usta zanaatkar olma hakkı herkese açıldı". Albert Soboul, *The French Revolution*, çev.: A. Forrest ve C. Jones (New York: Vintage, 1975), s. 190.
- 30 Jacques Revel, "Les corps et communautés", *The French Revolution and the Origin of Modern Political Culture*, 1. cilt içinde, *The Political Culture of the Old Regime*, yayına hazırlayan Keith Baker (Oxford: Pergamon, 1987), s. 225-242.
- 31 A.g.y. François Olivier-Martin yıllar önce benzer bir iddiada bulunmuştu: "Fizyokratların korporatif sisteme dönük şikâyetlerini basitçe tekrarlamak yerine, biraz zaman ayırıp bu olaylara ayrıntılı bir şekilde bakacak olursak, sistemin düşündüğümüzden daha az durgun olduğunu göreceğimizi sanıyorum..." Bkz. klasik eseri *L'organisation corporative de la France d'ancien régime* (Paris: Librairie Recueil Sirey, 1938), s. 169. Yine bkz. Daniel Roche'un *The People of Paris*'i içindeki tavernalar, hanlar ve içki içilen diğer yerlerle ilgili değerlendirmesi, s. 247-251. Michael Sonenscher, lüks binalar ve süs eşyaları ticaretiyle ilgili çalışmasında benzer bir sonuca vararak, onsekizinci yüzyıl ustalarının ve işçilerinin lonca yasalarını ekseriyetle araççı bir tarzda kullandıklarını ileri sürer: *Work and Wages* (Cambridge: Cambridge University Press, 1989), s. 217-218. Sonenscher'in "revizyonizm"inin biraz farklı bir eleştirisini yapan ampirik bir çalışma için bkz. Cissie Fairchilds, *The Production and Marketing of Populuxe Goods in Eighteenth-Century*

- Paris", John Brewer ve Roy Porter'in yayına hazırladığı *Consumption and the World of Goods* (Londra: Routledge, 1993), s. 228-248.
- 32 Araba imalatçısı örneği, *Factum pour Laurent Meunier, Claude Brouard, Jean David, et Guillaume Guibor, jurés en charge de la Communauté des Maîtres Patissiers (intimés) contre Maîtres Charcutiers (apellans)* (Paris, 1711), Bibliothèque Nationale, Paris (bundan sonra B. N.) mss f.f.a. 21640, fol. 316. Olivier-Martin şu yorumu yapmaktadır: "Yasaları harfiyen takip etmek zor olduğundan yiyecek esnafını bir araya toplamak yaygın bir uygulamaydı." *L'organisation du travail*, s. 170.
- 33 Lokantacılar loncasının Conseil d'état du Roi'ya yaptığı açıklama (16 Temmuz 1748), aktaran *Recueil d'Arrêts, Ordonnances, Statuts, et Réglemens, concernant la communauté des maîtres queulx, cuisiniers-traiteurs de la ville, faubourg, banlieue de Paris* (Paris: Le Breton, 1761), s. 41.
- 34 En azından onyedinci yüzyıl sonlarından itibaren (güçlü *marchands de vin* loncasının bir parçası olan) kabare işleticileri, müşterilerine yasal olarak ekmek, et ve salata satarlardı. *Marchands de vin*, hem parakende kabare-işletmecilerini hem de toptan şarap tüccarlarını içerirdi. Onların statüleri için bkz. Lespinasse, *Métiers et corporations*, 1. cilt, s. 635-695.
- 35 *Arrêt de la Cour du parlement*, 15 Temmuz 1760, *Recueil d'Arrêts* içinde (Paris: Le Breton, 1761), s. 66.
- 36 1781'de, 1776'da bu üç esnaf grubunun birleşmesinden önce usta olmuş birleşik Lokantacılar-Rostocu-Pastacı loncasında 371 usta vardı. Bunlardan 110'u ya da üçte birinden azı basit usta *traiteurdü*. Yaklaşık yüzde yirmisi (72) müşterek *traiteur-marchands de vindi*; yüzde on yedisi (63) *traiteur-rôtisseurdü*. *Catalogue des Maîtres Queulx-Cuisiniers-Traiteurs* (Paris: L. Jorry, 1781).
- 37 *L'Avantcoureur*, 9 Mart 1767, s. 151; A. N. Y9390 (20 Ağustos 1767).
- 38 "Les restaurateurs sont-ils sujets aux mêmes règles de police que les autres traiteurs?", Des Essarts (derlemeci) içinde, *Causes célèbres, curieuses et intéressantes de toutes les cours souveraines de royaume* (Paris: 1786), 143. cilt, s. 174.

1 Bütün Dünyanın Dostu

- 1 Louis Petit de Bachaumont'da (*Mémoires secrets pour servir à l'histoire de la République des letters en France, depuis 1762 jusqu'à nos jours*, Londra: John Adamson, 1777-1789, 5. cilt, s. 48, 3 Ocak 1770). Roze de Chantoiseau "restoranın yaratıcısı" olarak adlandırılmıştır. "Lokantacılar tarafından dava edilen Boulanger adındaki bir ilk restorancı" ile ilgili öykünün çeşitli yorumlarında adı değişik biçimlerde geçer. Bkz. *Vie publique et privée des français* (Paris: Sigault, 1826, 1. cilt, s. 353); Jules Cousin, "Les Cafés de Paris en 1772, *Revue de Poche*, 15 Temmuz 1867; Camille La Broue, "Restaurants et restaurés", *Grandgousier*, 4 (1937): 278.
- 2 Roze de Chantoiseau, XVI. Louis'ye ve Genel Meclis'e bu sunuşu 29 Nisan 1789 tarihinde yaptı. Bakınız: *La Gazette de France*, 1 Mayıs 1789.
- 3 Mathurin Roze de Chantoiseau, *Lettre à Messieurs les députés de l'Assemblée nationale et autres officiers* (Paris: Cailleau, tarihsiz).
- 4 (Bibliothèque de l'Arsenal), Bastille Arşivi 12357, varak 195 (14 Eylül 1769).

- 5 A.g.y., varak 192 (6 Eylül 1769).
- 6 Roze de Chantoiseau, *Lettre à Messieurs les députés*. Bu teklife, sonra gelen her rejime uygun yeni bir başlık verildi. O yüzden, *Tresor public*, daha sonra *La Richesse du peuple républicain* (Paris, 1791), sonra da *Caisse d'union fraternelle, de crédit national* oldu (Paris, tarihsiz). Kamu Güvenliği Komitesi'ne verilen bu mektup için bakınız: A.N. ABXIX 3899, bölüm 107.
- 7 A.N. Min. Cen. XI-800 (Ventôse 26, yıl VII (16 Mart 1799)).
- 8 Seine Arşivi DQ8 31, varak 246v. Yıllar önce, Grimod de la Reynière, önde gelen Parisli restorancıların ona olan borçlarını teslim etmelerini ve “oyuncuların yoksul meslektaşları yararına oynaması gibi” ona destek çıkmaları gerektiğini öne sürmüştü. Alexander B.L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (Paris, 1803-1812), 1. cilt, s. 212.
- 9 İki şovmen “Comus” adını aldı: biri, bilimsel deneyleriyle yığınları kendinden geçirdi, diğeri, elçabukluğuna dayalı gösterilerle akrobatlık yaptı; bu sahne ismini seçmeleri, onsekizinci yüzyıl yemek modasının bilimle ve eğlence hayatıyla örtüştüğünü de göstermektedir. Bakınız: *L'Avantcoureur*, 18 Nisan 1763, s. 250-52 ve 9 Eylül 1765, s. 563; *Rapport de Messieurs Cosnier, Maloet (...) Sur les avantages reconnus de la nouvelle méthode d'administrer l'électricité* (Paris: Pierres, 1783); Emile Campardon, *Les Spectacles de la foire*, yenidenbasım (Cenevre: Slatkine, 1970), 1. cilt, s. 214-215. Klasik irfanda Kirke ile Bakhaların korkutucu oğlu olan Komus, Milton'da bir maskenin konusuydu; Fransızca bağlamda belli bir sıklıkla anılması, onsekizinci yüzyılın “yeni mutfak”ının başlamasında önemli bir rol oynayan yemek adları ve tariflerle ilgili bir dizin olan 1739 tarihli *Les Dons de Comus*'ye (*Komus'un Yetenekleri*) kadar götürülebilir: (Marin), *Les Dons de Comus* (Paris: Prault, 1739).
- 10 *Gazetin de comestible*, 1 Şubat 1778, s. 355.
- 11 Claude Fleury, *Collection des opuscules de Monsieur l'abbé Claude Fleury*, 1. cilt, *Moeurs des israelites; Moeurs des chrétiens* (Nîmes: Beaume, 1780); Foncemagne hakkında bakınız: Peter-Eckhard Knabe, “Esthétique et art culinaire,” *Dix-huitième siècle*, 15 (1983): 125-136.
- 12 *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers, par une société des gens de lettres* (Paris: 1751-1772), “Cuisine” ve “Frugalité” maddesi.
- 13 Thémiseul de Saint-Hyacinthe (Hyacinthe Cordonnier), “Des Causes de la corruption du goût”, *Journal littéraire* (de la Haye), 7. cilt (1715), s. 323-343. Bugün oldukça karanlıkta kalmış bir yazarın o dönemde gördüğü rağbet hakkında bakınız: Robert Darnton, *The Literary Underground of the Old Regime* (Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1982), s. 167. Du Bos ve aşçılık paralelleri için bakınız: Knabe, “Esthétique et art culinaire.” Madame Dacier'nin ünlü “Yunan” yemeği için bakınız: Alfred Gottschalk, *Histoire de l'alimentation* (Paris: Hippocrate, 1948), 2. cilt, s. 141. François Marie Arouet de Voltaire, “Goût” maddesi, Voltaire'de, *Œuvres complètes*, 19. cilt, *Dictionnaire philosophique* (Paris: Garnier, 1879), s. 270.
- 14 Mesmerism, gizli yazın ve Aydınlanma'nın alt-tarafı hakkında bakınız: Robert Darnton'un çalışması.
- 15 Cerutti ile bu karşılaştırma için Jim Livesey'e teşekkür ederim. Ray kendini reklam etmekte semereli biriydi: bakınız: *Affiches, annonces, avis divers* (bundan sonra

AAAD diye geçecek), 12 Şubat 1770, s. 142-144. Claude-Mammès Pahin de la Blancherie için Dena Goodman'ın *Republic of Letters*'ına bakınız (Ithaca: Cornell University Press, 1994), s. 242-280. Beaumarchais'nin bu simalar arasında bugün en fazla bilineni olduğu açıktır. Önemiyle ilgili son tartışmalar hakkında bakınız: Simon Schama, *Citizens* (New York: Knopf, 1989), s. 138-146 ve Sarah Maza, *Private Lives and Public Affairs* (Berkeley: California University Press, 1993), özellikle s. 120-140.

- 16 Onsekizinci yüzyılın yeni mutfağı hakkında 2. bölüme bakınız. 1651-1790 döneminde, matbaanın ilk 150 yıllık tarihinde neredeyde hiç var olmayan bir tür olarak yemek kitaplarının düzenli bir biçimde yayınlandığına tanık olundu; bakınız: Alain Girard, "Le Triomphe de *La Cuisinière bourgeoise*. Livres culinaires, cuisine et société en France aux XVII^e ve XVIII^e siècles", *Revue d'histoire moderne et contemporaine*, 24 (1977): 497-523; Dasssniel Alcouffe, "La Naissance de la table à manger au 18^e siècle", Ecole de Louvre'un yayına hazırladığı *La Table et le partage* içinde (Paris: Documentations françaises, 1986), s. 57-65; pasta yapımı, Jourdan Lecointe tarafından "bayanlar ve baylar" için bir boş zaman geçirme yolu olarak betimlenmiştir, *La Pâtisserie de la santé* (Paris: Briand, 1792), s. 18-22, 219.
- 17 "Bu büyük yemeklerde öylesine az yiyorum ki açlığımı bastırmak için çoğu zaman üç bardak su içmek zorunda kalıyorum. Sağlığımı bu sert diyetle borçluyum. Ölene kadar ona sadık kalacağım." Geoffrin'in 8 Temmuz 1766'da kızına yazdığı, özel bir koleksiyonda yer alan bu mektup Goodman tarafından anılmaktadır: *The Republic of Letters*, s. 79.
- 18 Mathurin Roze de Chantoiseau'nun baldızı, kardeşi Armand'ın karısı, Jean Baptiste Henneveu ile evli olan Anne Eulalie Fessard'ın kızkardeşiydi. Jean Baptiste Henneveu, Cadran Bleu'yü babası Pierre'den miras aldı ve oğlu Jean Baptiste'e devretti. Kabareden restorana dönüştürülmesi sırasında yaşanan değişikliklerle ilgili olarak 3. bölüme bakınız. Soyağacıyla ilgili bilgi için bakınız: Félix Herbert, *L'Ancien Fontainebleau* (Fontainebleau: M. Bourges, 1912), s. 106; A. N. Min. Cen. LXI-536 (26 Temmuz 1772), XIV-446 (18 Mayıs 1775) ve XXII-86 (23 Ekim 1792).
- 19 *Gazetin de comestible*, Ocak 1767.
- 20 Petit de Bachaumont, *Mémoires secrets*, 5. cilt, s. 40.
- 21 Chantoiseau (bazen "Chamoisaut"), Thomery köyünün bir bölümü, Fontainebleau bölgesinin hiçbir haritasında yer almaz. Bakınız: Claude François Denecourt, *Guide du voyageur dans le palais et la forêt du Fontainebleau* (Fontainebleau: Lhuillier, 1840), harita; ve Félix Herbert, *Dictionnaire historique et artistique de la Forêt du Fontainebleau* (Fontainebleau: M. Bourges, 1903), s. 88.
- 22 A. N. Min. Cen. LIV-973 (2 Mart 1778). Armand Roze, 1774 yılı Eylül ayında Chantoiseau'da öldü, fakat malikânesi yıllar sonra Paris'te bölündü. Evleri 10.000 *liranın* üstündeydi ve bütün malikânesinin değeri 25.370 *liraydı*. Çok kaba terimlerle, serveti, Parisli bir ortalama ücretlinin on beş katıydı; bakınız: Daniel Roche, *The People of Paris*, çev.: Marie Evans ve Gwynne Lewis (Leamington Spa: Berg, 1987) s. 75.
- 23 Petit de Bachaumont, *Mémoires secrets*, 2. cilt, s. 40 (3 Nisan 1764). Bu dönemde borcun önemine ilişkin çağdaş bir iktisat tarihçisinin analizi için bakınız: James C.

- Riley, *The Seven Years' War and the Old Regime in France: The Economic and Financial Toll* (Princeton: Princeton University Press, 1986), 6. bölüm.
- 24 Mathurin Roze de Chantoiseau, *L'Ami de tout le monde, ou Précis d'un plan de banque générale de crédit public* (Arsenal, Archives de la Bastille 12357, fol. 204-209), s. 8.
- 25 Law hakkında bakınız: Edgar Faure, *La Banqueroute de Law* (Paris: Gallimard, 1977); Thomas Kavanagh, *Enlightenment and the Shadows of Chance* (Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1993), 3. bölüm; John Law, *Œuvres complètes*, yayına hazırlayan Paul Harsin (Paris: Libraire du Recueil Sirey, 1934); Herbert Luthy, *La Banque protestante en France de la révocation de l'édit de Nantes à la Révolution* (Paris: SEVPEN, 1959).
- 26 *L'Ami de tout le monde*, s. 6.
- 27 John Law, *Money and Trade Considered*, *Œuvres complètes* içinde, 1. cilt, s. 2.
- 28 Böyle bir planın kâğıdı elinde bulunduranların miyopluğuna, işin sonuna bakmalarına bağlı olması gerekirdi. Her şeyden önce, kredi sahipleri zincirinin sonunda kimse bu kredi mektubunu istemeyecektir, zira "tamamen tükenmiş olan" bu kâğıt artık kimseye geçirilemez. Zincirde bu noktanın üstünde bulunan kişi altındaki kimsenin onu kabul etmeyeceğini fark edeceğinden, o da kâğıdı almayı reddedecektir. Aslında, bütün olarak düşünülürse, eğer insanlar bu kâğıt parçasının sonunda değersiz kalacağını görürlerse, o anda ona değersiz bir şey muamelesi yapıp almaya yanaşmayacaklardır. Bu konu hakkındaki son derece yararlı fikirleri için Ben Polak'a teşekkür ederim.
- 29 Onsekizinci yüzyıl Parisi'ndeki tüketim ve tüketimcilik için bakınız: Cissie Fairchild, "The Production and Meaning of Populuxe Goods in Eighteenth-Century Paris", John Brewer ile Roy Porter'in yayına hazırladıkları *Consumption and the World of Goods* içinde (Londra: Routledge, 1993), s. 228-248; Roche, *The People of Paris*, 2. kısım; Annik Pardailhé-Galabrun, *La Naissance de l'intime* (Paris: Presses Universitaires de France, 1988); Colin Jones ve Rebecca Spang, "Sansculottes, sans tabac, sans sucre: Shifting Realms of Necessity and Luxury in Eighteenth-Century France", Maxine Berg ile Helen Clifford'un yayına hazırladıkları *Consumers and Luxury: Consumer Culture in Europe, 1650-1850* içinde (Manchester: Manchester University Press, 1999), s. 37-62.
- 30 Evlilik sözleşmesi için bakınız: A. N. Min. Cen. XVII-1068 (5 Kasım 1791). Bilim Akademisi'nin onayladığı Marie Prost'un kozmetik tertipleri, (Mathurin Roze de Chantoiseau) *Tablettes de renommée des Musiciens*'de (Paris: 1785, basıldığı yer belirtilmemiş) tanıtılmıştır.
- 31 M. Rouxel, avis des éditeurs, *L'Amides hommes*, Victor Riquetti Mirabeau (1757; Paris: Guillaumin, 1883), s. vi; Henri Ripert, *Le Marquis de Mirabeau, ses théories politiques et économiques* (Paris: A. Rousseau, 1901), s. 129-130.
- 32 Gerçi, Roze'un Marquis ailesiyle iş yaptığına dair bazı kanıtlar vardır. 1790'da bir parça mülkün Roze'dan Mirabeau'nun dul eşine geçmesi gerekiyordu, ama bir hafta sonra transferi iptal ettiler. A. N. Min. Cen. XXVII-501 (5 ve 11 Temmuz 1790).
- 33 Mirabeau'ya göre Fransa tarımı (dolayısıyla nüfusu) düşüş içindeydi, çünkü altın ülke genelinde dolaşıma girmiyor, Paris'te toplanıyordu. Sık sık sosyalbünye metafo-

runa başvuran Mirabeau, dolaşımın artmasını ulusal “canlanma”nın temeli olarak gördü. Servetin, tıpkı kan gibi, vücudun bütün parçalarına eşit olarak gitmesi gerekirdi. Azınlığın lüks içindeki yaşamı altını ve tarımsal ürünleri şişmiş başkente kanallandırdığı sürece Fransa’nın tarım kesimi ihmal edilecek, gıda üretimi azalacak ve nüfus küçülecekti. *L’Ami des hommes*, s. 201, 208-209.

34 Roze de Chantoiseau, *Ami de tout le monde*, s. 6.

35 *Almanach*, Bureau général d’Indication’ın matbu versiyonuydu. Bureau, Roze’un 1760’ların ortalarında yönettiği özel bir enformasyon takas odasıydı ve, raslantı eseri, Roze’un daha sonra restoranını açtığı Hôtel d’Aligre’de bulunuyordu. 1766 yılı Aralık ayında, devlet, bu tür işlerde kendi tekeli kurarak büroyu kaldırdı. B.N. mss. f.f.a. 22084, 19-27 numaralı varaklar; Henri Sée, “La Création d’un Bureau de correspondance générale en 1766”, *Revue d’histoire moderne*, 2 (1927): 51-55. Dena Goodman monarşinin bu büroyu kurmasını yazar çizer Cumhuriyeti’nin “kamu alanını istila etmesi” olarak görüyor. Goodman, *The Republic of Letters*, s. 31.

36 (Mathurin Roze de Chantoiseau), *Essai sur l’Almanach général d’indication d’adresse personnelle et domicile fixe, des Six Corps, Arts et Métiers* (Paris: Duchesne, 1769), başlık sayfası, vurgu orijinalinde.

37 Mathurin Roze de Chantoiseau, *Almanach dauphin d’adresses et d’indications générales des six-corps marchands, artistes et fabriquants ou Tablesttes de renommée* (Paris: Cailleau, 1784), s. 2.

38 Bu dönemde örgütleyici bir ilke olarak alfabe hakkında bakınız: Cynthia J. Koepp, “The Alphabetical Order: Work in Diderot’s *Encyclopédie*”, Cynthia Koepp ile Steven Kaplan’ın yayına hazırladıkları *Work in France* içinde (Ithaca: Cornell University Press), s. 229-257.

39 (Roze de Chantoiseau), *Essai sur l’Almanach général*, basıldığı yer belirtilmemiş.
40 A.g.y. Basıldığı yer belirtilmemiş.

41 Roze de Chantoiseau, *Almanach dauphin d’adresses et d’indications*, s. 3.

42 Yüzyıl sonra bile hâlâ övgüler kazanıyordu; bakınız: Alfred B. Benard (“Bing”), *Les Annuaires parisiens* (Le Havre: Lemale, 1897), s. 24.

43 *Gazette de France*, Roze’un 1777 tarihli almanağını kraliyet ailesine sunduğunu yazdı. Bakınız: *Gazette de France*, 10 Ocak 1777, s. 13.

44 *Tablettes de renommée, ou Almanach général d’Indication* (1773), basıldığı yer belirtilmemiş.

45 Büro, 1630’da Theophraste Renaudot’nun kurduğu ilk Bureau d’Adresse’i örnek almıştı. Giriştiği işlerin ve bilimsel faaliyetlerin muazzamlığıyla Roze de Chantoiseau’nun öncülü olmayı hak eden Renaudot için bakınız: Howard M. Solomon, *Public Welfare, Science, and Propaganda in Seventeenth-Century France* (Princeton: Princeton University Press, 1972). Onsekizinci yüzyıl Fransası’nda lüksle ilgili tartışmalar için bakınız: Ellen Ross, “Mandeville, Melon and Voltaire: the Origins of the Luxury Controversy in France”, *Studies on Voltaire and the Eighteenth Century*, 155 (1976): 1897-1912.

46 Colin Jones, “Bourgeois Revolution Revivified”, Colin Lucas’ın yayına hazırladığı *Rewriting the French Revolution* içinde (Oxford: Clarendon Press, 1991), s. 69-118, özellikle 88.

- 47 Yüzyıllar içerisinde eşit değerleri tahmin etmenin zor ve yanıltıcı olduğu malumdu. Bugün bile, yüz dolar, on sekiz yaşındaki biriyle bir yatırımcı banker için farklı anlamlar taşır. Yine de, şöyle düşünmek yararlı olabilir: yaklaşık iki kiloluk bir ekmeğin “az çok” fiyatının, onsekizinci yüzyıl boyunca yaklaşık 8 sous (20 sous= 1 lira) olduğu söylenir. Bu durumda, Roze’un yemekleri 3-6 kiloluk büyük bir so-mun ekmeğin fiyatına satılmıştır. Ekmek fiyatları hakkında bakınız: Judith Miller, *Mastering the Market* (Cambridge: Cambridge University Press, 1999).
- 48 Gerçi, dikkatli bir okur, *Almanach*’ın ofisinin de restorancının işyerinin de Hôtel d’Aligre’de olduğunu şimdiye kadar fark etmiş olabilir.
- 49 Jean-Jacques Rousseau, Rousseau juge de Jean Jacques, *Œuvres complètes* içinde (Paris: Gallimard Bibliothèque de la Pleiade, 1959), 1. cilt, s. 657-992.
- 50 Jean Starobinski, *Jean-Jacques Rousseau: La transparence et l’obstacle* (Paris: Plon, 1957), s. 290.
- 51 Roze de Chantoiseau, *Almanach général* (1769), basıldığı yer belirtilmemiş.
- 52 AAAD, 12 Ocak, 1767, s. 39-40; 23 Ocak 1777, s. 107.
- 53 A. N. V3 193 (26 Ocak 1768).
- 54 İsmen “saraya bakan” olarak geçen bu ayrıcalıklı tüccarlar ve zanaatkârlar için bakınız: Emma Delpuch, “Les marchands et artisans suivant la cour”, *Revue historique de droit français et étranger*, 4e serie, 52. cilt (1974): 379-413; Roland Mousnier, *Les Institutions de la France sous la monarchie absolue* (Paris: Presses Universitaires de France, 1980), 2. cilt, s. 12; Leora Auslander, *Taste and Power: Furnishing Modern France* (Berkeley: California University Press, 1996), s. 89-92. Delpuch, ustalık almanının maliyetini bir imtiyaz almanının maliyetiyle karşılaştırmaktadır, s. 393.
- 55 A. N. V3 193 (24 Haziran 1767; 16 Mart 1772; 2 Şubat 1773); A. N. Y11408 (13 Mayıs 1778).
- 56 Michael Sonenscher, *Work and Wages* (Cambridge: Cambridge University Press, 1989); Colin Jones, “The Great Chain of Buying: Medical Advertisement, the Bourgeois Public Sphere, and the Origins of the French Revolution”, *American Historical Review*, 101 (1996): 13-40.
- 57 Müşteriler için bakınız: Vacossin’in hesap defteri, *Archives de la Seine* D5B6 5057. Vacossin’in kızı Henriette Sophie’nin küçük bir mahkeme memuru olan Jacques Simon Antoine Thevenin ile evlilik töreninde şu tanıklar bulunuyordu: Charras Markizi, “köy ağası” Joseph Charles Roettiers de la Breteche ve Henriette Sophie’nin önceki altı ay boyunca kaldığı Jersey manastırının görevlileri. Bakınız: A. N. Min. Cen. X-649 (8 ve 10 Temmuz, 1775). Yine bakınız: Berger’nin evlilik sözleşmesi, A. N. Min. Cen. LXXVI-410 (27 Mart 1768) ve Naudet’nin sözleşmesi, A. N. Min. Cen. XXVII-467 (29 Ocak 1778).
- 58 Berger’nin karısının ailesi Şansonlar, büyük ölçüde şarap tüccarlarından oluşmaktaydı; A. N. Min. Cen. LXXVI-410 (27 Mart 1768). Dava-sına katılan restorancılar için 3. bölümdeki tartışmaya bakınız.
- 59 Jones, “The Great Chain of Buying”; Colin Jones ve Laurence Brockliss, *The Medical World of Early Modern France* (Oxford: Oxford University Press, 1997).
- 60 Jones ve Brockliss’e ek olarak bakınız: Peter Gay, *The Enlightenment: An Interpretation*, 2. cilt, *The Science of Freedom* (1969; New York: Norton, 1977), s. 12-23;

- Robert Mauzi, *L'Idée du bonheur dans la littérature et la pensée françaises au XVIII^e siècle* (1960; Cenevre: Slatkine, 1979), s. 293-329; Jean Ehrard, *L'Idée de la nature en France* (Paris: S.E.V.P.E.N., 1963), 2. cilt, s. 575-577; Robert Muchembled, *L'Invention de l'homme moderne* (Paris: Fayard, 1988), s. 275-289; William Coleman, "Health and Hygiene in the Encyclopédie: A Medical Doctrine for the Bourgeoisie", *Journal of the History of Medicine*, 29 (1974): 399-421.
- 61 Bu mektupların çoğu, *Ecole de médecine* arşivlerindedir; yine bakınız: Paul Delaunay, *Le Monde médical parisien au XVIII^e siècle* (Paris: J. Rousset, 1906), s. 35-36 ve Lindsay Wilson, *Women and Medicine in the French Enlightenment* (Baltimore ve Londra: Johns Hopkins University Press), s. 7. *Recueil périodique d'observation de Médecine, de Chirurgie et de Pharmacie*'nin her sayısında bu name-
li konsültasyonlardan yığınla bulunmaktadır ve neredeyse hepsinde de "yahniler" mahkûm edilmektedir. Gizlenmiş âdet ve "iskorbutlu verem" vakaları için bakınız: Eylül 1754, s. 205, 207. Hukuk dava özetlerine duyulan rağbet için bakınız: Maza, *Private Lives and Public Affairs*, özellikle giriş bölümü.
- 62 Hekimler, hastalıklar hakkında okurken, vasıfsız kişilerin bütün belirtileri kendilerinde görmeye başlayacaklarını ileri sürdüler. *Gazette de santé*, ucuz tıp sözlüklerini "aptalların eline verilmiş silahlar" olarak yerdı ve "popüler tıp kitapları okumanın neden olduğu bir kolera" vakasına yer verdi, *Gazette de santé* (1776), s. 211-212; (1777), 111-112. Yine bakınız: Le Begue de Presle'in değerlendirmesi, *Le Conservateur de la santé, Journal de Trevoux* içinde, 63 (1763), madde lxxiv.
- 63 Louis Jean Levesque de Pouilly, *Théorie des sentiments agréables*, 5. baskı (1736; Paris: Debure, 1774), s. 95-96.
- 64 William I. Beveridge, *Influenza: The Last Great Plague* (New York: Prodist, 1978), s. 28-29; Delaunay, *Monde médical*.
- 65 Robert Darnton, *Mesmerism and the End of the Enlightenment in France* (Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1968).
- 66 Menon, *Cuisine et office de santé* (Paris: Leclerc, 1758); Menon, *La Cuisinière bourgeoise* (Paris: Guillyn, 1744); Menon, *Les Soupers de la Cour* (Paris: Guillyn, 1755).
- 67 Sağlığın toplumsal yapısıyla ilgili benim buradaki yorumum Alain Girard'inkiyle çalışmaktadır. Nispeten daha önce çıkan ve sık sık adı anılan çalışmasında, Girard, (sağlıklı olarak tanımlanan) yeni mutfak "burjuva mutfak"la eşitlemektedir. İddiasına göre, bilimleştirilen tarzlar ve "tutumlu atalarımız" miti, bir "burjuva mutfak"ın yaratılmasına katkıda bulunmuş, bu da burjuvazinin kendini aristokratik mutfakın pahalı komplikasyonlarından uzak tutmasını sağlamıştır. Ancak, Girard, aşıcılıkta "basitlik" arayışının aristokrasiye kadar uzandığını görememiştir. Anlatısı, doğmakta olan sınıf çatışmalarının yurdu olarak onsekizinci yüzyıl Fransası anlatısını basitçe mutfakla kaydırmaktan ibarettir. Girard *"Le Triomphe de La Cuisinière bourgeoise"*.
- 68 "Sağlıklı çikolata"yla ilgili ilanları her yerde görmek mümkündür. Bakınız: AAAD, 20 Aralık 1770, s. 1179; 29 Nisan 1773, s. 383; ve *l'Avantcoureur*, 10 Nisan 1772, s. 228-231. Kızartılmış ve öğütülmüş pirinç, arpa, çavdar, badem ve şeker karışımından yapılan bir "café de santé" listesi bulmak daha nadir bir durumdur, AAAD, 22 Ocak 1785, s. 214. Kanı temizlemek için bire bir ve göğüs hastalıkları

- vakalarında müessir “tıbbi etsuları yapmak için gerekli her çeşit ve niteliğe sahip güzel tosağalar”ın en iyi bilinen satıcısı Morel’di, St. Honoré Sokağı, Hôtel d’Auvergne; bakınız: AAAD, 21 Aralık 1766, s. 926. Daha genelde tıp ilanları için bakınız: Jones, “*The Great Chain of Buying*”.
- 69) Maille’in hardal dağıtması önce AAAD, 24 Aralık 1770, s. 1195’te ilan edildi. Yine bakınız: *Année littéraire*, 7 (1777): 211-213; *Journal de Politique et de Littérature* (Brüksel, 1776), s. 137-138.
- 70) Petit de Bachaumont, *Mémoires secrets*, 9. cilt, s. 11-12.
- 71) *Tablettes de renommée ou Almanac général d’Indication* (Paris: Desnos, Dessain, Lacombe, 1776), n. pag. Bu terim, (her ikisi de cinsel ilişkiyle geçen hastalıkların tedavisinde uzman olan) eski subay hekim Dehorne ile bir cerrah olan De Caubotte’un yönettiği yarı özel hastahaneler için de kullanıldı; bakınız: Delaunay, *Monde médical*, s. 273-275; Nicolas-Edme Restif de la Bretonne, *Les Nuits de Paris*, kısım 9, 210. gece, Mercier ile Restif de la Bretonne’un yakın zamanda çıkan derleme çalışmalarında mevcuttur, Michel Delon ve Daniel Baruche’un yayına hazırladığı *Paris le jour, Paris la nuit* (Paris: Robert Laffont, 1990), s. 940.
- 72) “... et ego vos restaurabos”, *L’Avantcoursier*, 6 Temmuz 1767, s. 421. Çoğu anlatıya göre, bu, Vacossin’in restoranını ilk yapar; çünkü rehber yazarları, turistler ve yemek tarihçileri bunun versiyonlarını ilk restoranın sloganı olarak anmaktadır.
- 73) *L’Avantcoursier*, 9 Mart 1767, s. 151; 6 Temmuz 1767, s. 421-424; AAAD, 19 Ekim, 1769, s. 918.
- 74) Michel Jeanneret, *Des Mets et des mots* (Paris: José Corti, 1987), s. 70-83; Bruno Laurioux, “Entre savoir et pratique: le livre de cuisine à la fin du moyen âge”, *Médiévales* (1988): 68-71; Jean Céard, “La diététique dans la médecine de la Renaissance”, Jean-Claude Margolin ile Robert Sauzet’nin yayına hazırladığı *Pratiques et discours alimentaires à la Renaissance* içinde (Paris: G.-P. Maisonneuve et Larose, 1982), s. 20-36; Jean-Louis Flandrin, “Médecine et habitudes alimentaires anciennes”, a.g.y., s. 85-95. Mutfakla beslenme biliminin tasviriyle ilgili çok kısa bir değerlendirme için bakınız: Claude Fischer, “Diaforus et Lustucru”, Fabrice Piault’nun yayına hazırladığı *Nourritures* içinde (Paris: Autrement, Eylül 1989), s. 127-133.
- 75) Toby Gelfand, *Professionalizing Modern Medicine* (Westport, Conn.: Greenwood Press, 1980), özellikle 4. bölüm. Londa Schiebinger, aşçılığın tıptan ayrılmasını, ebelerin yerini erkek jinekologların alışına paralel cinsiyet temelli bir gelişme olarak görmektedir; bakınız: *The Mind Has No Sex?* (Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1989), s. 112-116. Savı kısmen geçerli olmakla birlikte, ev alanı dışında “profesyonel” aşçıların ezici oranda erkek oldukları gerçeğini göz önüne almamaktadır.
- 76) Abbé Pierre-François Guyot Desfontaines, *Le Nouveau Gulliver, ou voyage de Jeune Gulliver, fils du capitain Gulliver* (Paris: Clouzier et Breton, 1730), 2. cilt, s. 61-72.
- 77) *Encyclopédie*, “Assaisonnemens” maddesi. 1742 tarihli bir yemek kitabının ön-sözünde şu sorgulanmaktadır: “Evlerimizde bize savaş açıyorlar; direnmeden teslim mi olacağız?” *Suites des dons de Comus*, Stephen Mennell’de yeniden basıldı, *Lettre*

d'un pâtissier anglais, et autres contributions à une polémique gastronomique du XVIII^e siècle (Exeter: Exeter University Press, 1981), s. 49.

- 78 Cissie Fairchild, *Domestic Enemies* (Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1984), 1-2 bölümler.
- 79 Des Essarts (Nicolas-Toussaint Le Moyne), *Dictionnaire universel de police* (Paris: Moutard, 1786-1790), 1. cilt, s. 252. Yaşamöyküsünde, bir Eski Rejim düşesi, mutfak personeli bir saat önceden göndermeyi "hanlardaki kötü yemekler"den uzak durmak" olarak açıklamaktadır; Henriette de la Tour du Pin, *Mémoires d'une femme de cinquante ans* (Paris: Chapelot, 1914) 1. cilt, s. 46.
- 80 Bakınız: Meusnier'nin asla bozulmayan etsuyu küpleriyle ilgili ilanları, AAAD, 30 Haziran 1766, s. 526; 2 Şubat 1767, s. 106; 7 Haziran 1770, s. 571. 1759 tarihli bir oyun olan *L'Ancienne et nouvelle cuisine*'de (oyunun kahramanı Restoran'ın yakın arkadaşı olan) Extract (Öz) karakteri tam da etsuyu küpleri yapmaktan gelmiştir. Şöyle der: "Bunlar taşrada tura çıkacak olan bir maliyeci için. Onun evsafında biri hanlardaki o korkunç çorbalara katlansın, olacak iş mi?" B. N. mss n. a. f. 2862. varak 32.
- 81 *Recueil périodique d'observations de médecine, de chirurgie et de pharmacie*, Mart 1755, s. 147-149; Nisan 1755, s. 283-302; Ekim 1755, s. 260-265; Kasım 1757, s. 340-354.
- 82 Ami (avocat en Parlement), "Réfutation d'une Lettre de maîtres Euler et Formey, qui tend à prouver que l'on peut se servir avec sécurité des vaisseaux de cuivre dans les Cuisines et les Pharmacies", *Recueil périodique d'observations de médecine, de chirurgie et de pharmacie*, Kasım 1757, s. 341. Bakir kapkacağın tehlikeleri bu dönemde popüler bir konuydu; 2. cilt (Mart 1755), s. 147-149 ve 3. cilt (Ekim 1755). İsveç monarkı bakır kapkacağı yasadışı ilan etme basiretini göstermekle övülürdü. Yine bakınız: diğer kaynaklar arasında, *Gazette de santé*, Mayıs 1776, s. 75-76; *L'Avantcoureur*, 7 Aralık 1772, s. 771-772; Le Begue de Presle, *Le Conservateur de la santé, ou avis sur les dangers qu'il importe à chacun d'éviter* (Paris: Didot, 1763), s. 170-171; ve d'Holbach'ın *Encyclopédie*'si, "Cuivre" maddesi.
- 83 AAAD, 19 Ekim 1769, s. 918-919.
- 84 A. N. Y13790 (8 Haziran 1775). Yine bakınız: "hanında yemek yemekten" dönen ve her zaman olduğu gibi kaldığı odanın kapısının zorlanarak açıldığını ve eşyalarının çalındığını gören bir hattatın ifadesi; A. N. Y 13700 (2 Temmuz 1785).
- 85 A. N. Y13125 (22 Şubat 1773), Y15680 (3 Haziran 1786).
- 86 Place Maubert'deki bir lokantacı "Bay Doricourt'a yemek yok" diye not düşmüş. Archives de la Seine, D5B6 4088 (Pierre Porcebeuf'un hesap defteri), 2 Eylül 1766; benzer bir not için 7 Eylül 1766. Hesap defterleri gibi polis raporları da düzenli müşterilerle ilgili bir resim vermektedir. Gümüş takımlarının çalındığını rapor eden Grapin, altı müşterisinden beşinin müdavim olduğunu söylemiştir; A. N. Y13125 (22 Şubat 1772). Düzenli müşterilerin "satılması" örnekleri için bakınız: A. N. Min. Cen. X-672 (14 Ekim 1778) ve XCVI-528 (18 Ekim 1783). Bir "uygulama" oluşturan müşterilerin transferi fikri, berberler-perukçular arasında da yaygındı; örneğin bakınız: A. N. Min. Cen. VII-491 (25 Mayıs 1789).
- 87 A. N. Y12800 (24 Eylül 1779); Y13127 (29 Ekim 1775).

- 88 Lokantacıların çoğu *hotels garnis* de işletmekteydi. 1769 tarihli *Almanach général*, lokantacıları, hancıları ve hostel sahiplerini tek bir kategori içinde toplamıştır. Paris'in iç dekorasyonlarıyla ilgilenen bir tarihçi, bu mesleklerde özel hanenin işyerinden ayrılmasının onsekizinci yüzyılda değişken bir durum arz ettiğini, aile için kullanılan bir odanın bazen bir konuğa kiralanabildiğini belirtmektedir; Par-dailhé-Galabrun, *La Naissance de l'intime*, s. 243.
- 89 Polis arşivleri, gümüş takımları çalan müşteri vakalarıyla doludur; örneğin A. N. Y15682 (1 Ocak 1788); yine de, yemeği gümüş takımlarla gönderme uygulaması devam etti.
- 90 Örneğin bakınız: Porcebeuf'un hesap defteri, Archives de la Seine, D5B64088, 5 Ekim 1766 tarihinin girişi: "Bugün M. de Villiers'nin vadesi geldi. Bana 41 *lira* 13 *sous*, 4 *denier* borcu var; bunun 18 *lirasını* ödedi."
- 91 Dokuz aylık fatura için bakınız: A. N. Y14304 (27 Haziran 1780); ve müşterinin papağanı için A. N. Y7554. Öte yandan, gıda ticaretinde çok önde gelen bir ailenin üyesi olan Jacques Thomas Trianon'un Aix parlamentosunun başkan yardımcısının karısı Julie de Villeneuve-Vence'a verdiği yaklaşık 1400 *lira* borcun koşulları oldukça olağandışıdır; bakınız: *Mémoire pour le sieur Jacques-Thomas Trianon, Maître Traiteur a Paris (...) contre Dame Julie de Villeneuve-Vence* (Paris: Valley-re, 1777) ve Maza, *Private Lives and Public Affairs*, s. 140-166.
- 92 Louis Sébastien Mercier, *Tableau de Paris* (Amsterdam: 1783-1788), 4. cilt, s. 65-72. Sözlükler, lokantacıların düğün yemeği hazırlıklarına göre ayrıldığı konusunda hemfikirler; Jean-Louis Féraud, *Dictionnaire critique de la langue française* (Marsilya: Mossy, 1787), 3. cilt, s. 722; Pierre Jaubert, *Dictionnaire raisonné des arts et métiers* (Paris: Libraires Associés, 1793), 4. cilt, s. 296-297.
- 93 David Garrioch, *Neighborhood and Community in Paris* (Cambridge: Cambridge University Press, 1987), s. 26, 93; Thomas Brennan, *Public Drinking and Popular Culture in Eighteenth-Century France* (Princeton: Princeton University Press, 1988); Daniel Roche, "Cuisine et alimentation populaire à Paris", *Dix-huitième siècle*, 15 (1983): 7-18. Lokantacılar düğün ziyafetleri vermeye devam ettiler; bakınız: Paul de Kock, "Les Restaurants", *Nouveau Tableau de Paris au XIX^e siècle* (Paris: Charles Béchét, 1834), 4. cilt, s. 78.
- 94 20 Şubat 1782 tarihli bir polis emri, "yemeklere karışabilecek (...) ve ölümcül kazalara yol açabilecek" süslü cam tespikleri yasakladı, AAAD, 25 Şubat 1782, s. 445.
- 95 De Jaucourt'un "Hospitalité" maddesi, Montesquieu'nün savını yinelemektedir. Bakınız: *De l'esprit des lois*, kitap 20, bölüm 2. Montesquieu, burada, ticaretin hem haydutluk gibi erdemsizlikleri hem de cömertlik gibi ahlaki erdemleri yok etme eğiliminde olduğunu ileri sürer.
- 96 *Tablettes de renommée*, 1773, basıldığı yer belirtilmemiş.

2 Rousseaucu Duyarlılığın Yeni Mutfağı

- 1 *L'Avantcoureur*, 9 Mart 1767, s. 150.
- 2 Barbara Ketchum Wheaton, *Savouring the Past* (Philadelphia: Pennsylvania Uni-

versity Press, 1983), s. 77, 205; Stephen Mennell, *All Manners of Food* (Oxford: Basil Blackwell, 1985), s. 138-139.

3 “Hic sapide titillant juscula blanda palatum; Hic datur effaetis, pectoribusque salus”. *L'Avantcoureur*, 9 Mart 1767, s. 151.

4 Peter Burke, “Res et verba: Conspicuous Consumption in the Early Modern World”, John Brewer ile Roy Porter’in yayına hazırladıkları *Consumption and the World of Goods* içinde (Londra: Routledge, 1993), s. 148-161.

5 “Par privilège du Roi, au vrai Restaurateur”, *L'Avantcoureur*, 6 Temmuz, 1767, s. 421-424.

6 Barbara Stafford, *Body Criticism* (Cambridge, Mass.: MIT Press, 1992), s. 423-431; Alain Corbin, *The Foul and the Fragrant* (Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1986); alıntı s. 13’ten; ve Jocelyne Livi, *Vapeurs de femmes* (Paris: Navarian, 1984). “Hava”nın gaz durumundaki kimyasal maddelerden oluştuğunun bulunmasıyla kimyada yaşanan devrim için bakınız: Thomas Hankins, *Science and the Enlightenment* (Cambridge: Cambridge University Press, 1985), s. 85-106.

7 Denis Diderot, *Entretien entre D’Alembert et Diderot* (1769; Paris: Garnier-Flammarion, 1965), s. 38-43.

8 Samuel Tissot, *De la santé des gens de lettres* (1767; Paris: J. Ballière, 1822), s. 44.

9 *L'Avantcoureur*, 10 Ekim 1763, s. 642; Simeon Prosper Hardy, *Mes loisirs*, yayına hazırlayan Maurice Tourneux ve Maurice Vitrac (Paris: Picard, 1912), 1. cilt, s. 80.

10 Bu temel fizyoloji çeşitli metinlerde açıklanmıştır. Örneğin bakınız: Louis Lémery, *Traité des alimens*, yayına hazırlayan Jacques Jean Bruhier (Paris: Durand, 1755), 1. cilt, s. lxi.

11 Rozière de la Chassagne, *Manuel des pulmoniques, ou traité complet des maladies de la poitrine* (Paris: Humaire, 1770), s. 236. Rozière de la Chassagne’in ondokuzuncu yüzyıl tüberküloz tedavisine yaptığı katkılar için bakınız: Pierre Guillaume, *Du désespoir au salut: les Tuberculeux aux XIX^e et XX^e siècles* (Paris: Aubier, 1986).

12 Coste, *Traité des maladies du poulmon* (Paris: Herrisant, 1767), s. 35; Joseph Raulin, *Traité de la phthisie pulmonaire* (Paris: Valade, 1782), s. 213; Jacquin, *De la santé, ouvrage utile à tout le monde* (Paris: Durand, 1762), s. 163.

13 Coste, *Traité des maladies du poulmon*, s. 35.

14 Domergue, *Moyens faciles et assurés pour conserver la santé* (Paris: LeGras, 1706), s. 4; Charles Auguste Vandermonde, *Dictionnaire portatif de santé* (Paris: Vincent, 1759), 1. cilt, s. 531.

15 Claude Nicolas LeCat, *Traité des sensations et des passions en générale et des sens en particulier* (1740; Paris: Vallat-la-Chapelle, 1767), 1. cilt, s. 218-220.

16 George S. Rousseau, “Towards a Semiotics of the Nerve: The Social History of Language in a New Key”, Peter Burke ile Roy Porter’in yayına hazırladığı *Language, Self, and Society* (Oxford: Polity, 1991), s. 213-275.

17 Elizabeth L. Haigh, “Vitalism, the Soul and Sensibility: The Physiology of Théophile Bordeu”, *Journal of the History of Medicine*, 31 (1976): 30-41; Sergio Moravia, “From Homme Machine to Homme Sensible: Changing Eighteenth-Century Models of Man’s Image”, *Journal of the History of Ideas*, 39 (Ocak 1978): 45-60.

- 18 Livi, Vapeurs de femmes; gazların onsekizinci yüzyıl bireyciliğinin bir hastalığı olduğu savı için bakınız: Maret, *Mémoire dans lequel on cherche à déterminer quelle influence les mœurs des français ont sur la santé* (Amiens: Godard, 1772), s. 53-55.
- 19 Anne Vincent-Buffault, *The History of Tears*, çeviren Teresa Bridgeman (Basingstoke: Macmillan, 1991); G. J. Barker-Benfield, *The Culture of Sensibility* (Chicago: Chicago University Press, 1992), neredeyse sadece İngiliz örnekler üzerine odaklanmakla birlikte, tartışmalarının çoğu ilgili ve önemlidir.
- 20 *Tableau de nouveau Palais Royal* (Paris: Maradan, 1788), s. 65-66. 1769 tarihli bir oyun olan *Arlequin, restaurateur aux Porcherons*'da Harlequin daha yeni bir restoran açmıştır ve bilgili bir dostundan sürekli tavsiyeler almaktadır. Dostu sadece ufak porsiyonlar çıkarmasını salık verir, Çünkü müşterilerinin çoğu "akşam yemeği yiyebilen birinin yeterli terbiyesinin olmadığını" düşüneceklerdir. B. N. mss., n.a.f. 2866, varak 57.
- 21 Jacques Albert Hazon, "La diète nécessaire à tout le monde, l'est-elle davantage aux Habitants de la Ville de Paris?", 27 Mayıs 1755'i savundu. *Recueil périodique de médecine, chirurgie et pharmacie*'deki anlatıma bakın, 3. cilt (1755), s. 250.
- 22 Tıp metinleri, yemek kitapları ve *Encyclopédie*, hepsi de bazı yiyecekleri –patates, jambon, kara ekmek– sadece kaba köylülere ve el işçilerine uygun şeyler olarak tanımladı. Roman yazarları da, diyetin "les honnêtes gens"ı, hizmetçilerden, zanaat-kârlardan ve köylülerden ayırt ettiğini biliyorlardı. Bakınız: Jean-Claude Bonnet, "Le Système de la cuisine et du repas chez Rousseau", Serge A. Thériault'nun yayına hazırladığı *Jean-Jacques Rousseau et la médecine naturelle* içinde (Montreal: Editions univers, 1979); Roseann Runte, "Nature and Culture: Jean-Jacques Rousseau and the Confessions", *Eighteenth Century Life*, 4 (Mayıs 1978): 70; Henri Lafon, "Du Thème alimentaire dans le roman", *Dix-Huitième Siècle*, 15 (1983): 171-173.
- 23 "Çok uzun oturur durumda kalmak dimağı durgunlaştırır; vücudun koridorları tıkanır, başağrısı verir, mideyi bozar..." Mauvelain'den Société typographique de Neuchâtel'e (5 Haziran 1781), aktaran Robert Darnton, *The Literary Underground of the Old Regime* (Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1982), s. 123.
- 24 Ann Thomson, *Materialism and Society in the Mid-eighteenth Century: La Mettrie's "Discours préliminaire"* (Cenevre: Droz, 1981); Pierre Naville, *D'Holbach et la philosophie scientifique au XVIII^e siècle* (Paris: Gallimard, 1967), s. 143-145, 277-278.
- 25 *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers, par une société des gens de lettres* (Paris: 1751-1772), "Regime" maddesi.
- 26 Tissot, *De la santé des gens de lettres*, s.46-61; daha eski tarihli, çok benzer bir dizi tavsiye için bakınız: (La Mettrie), *Lettres de M. d. l. M., docteur en médecine, sur l'art de conserver la santé et prolonger la vie* (Paris: Prault, 1738), s. 19-25.
- 27 Anne-Charles Lorry, *Essai sur les alimens, pour servir de commentaire aux livres diététiques d'Hippocrate* (Paris: Vincent, 1757), 2. cilt, s. 234-242. Yine bakın Tissot, *De la santé des gens de lettres*.
- 28 Darnton, *The Literary Underground*, 1-2 bölümler.
- 29 Lorry, *Essai sur les alimens*, 2. cilt, s. 232.
- 30 Coste, *Traité des maladies de poulmon*, s. 110; Vandermonde, *Dictionnaire portatif de santé*, s. 303.

- 78-83. Mennell, aynı zamanda, yeni mutfak tartışmasının dört önemli metnini de şu başlık altında yayımladı: *Lettres d'un pâtissier anglais et autres contributions à une polémique gastronomique du XVIII^e siècle* (Exeter: Exeter University Press, 1981).
- 40 Jean Ehrard, *L'Idée de la nature en France* (Paris: S.E.V.P.E.N., 1963), 1. cilt, s. 256.
- 41 Esas olarak İngilizce bağlamlarda "basitliği" tanımlama çabaları hakkında bakınız: Raymond Havens, "Simplicity, A Changing Concept", *Journal of the History of Ideas*, 14 içinde (1953); 3-32.
- 42 (Marin), *Suite des Dons de Comus* (Paris: Pissot, 1742), s. 42-43.
- 43 Alfred Gottschalk, *Histoire de l'alimentation* (Paris: Hippocrate, 1948), 2. cilt, s. 141; Elisabeth Vigée Lebrun, *The Memoirs of Elisabeth Vigée Lebrun*, çev.: Siân Evans (Londra: Camden Press, 1989), s. 43-45. Monique Mosser, "Le Souper grec de Madame Vigée Lebrun", *Dix-huitième siècle*, 15 (1983); 155-168. 1751'de, İngiliz roman yazarı Tobias Smollett "eski" akşam yemeği partilerini hicvetti; bakınız *The Adventures of Peregrine Pickle*, 48. bölüm.
- 44 François Marie Arouet de Voltaire, 6 Eylül 1765 tarihli mektup, Voltaire, *The Complete Works of Voltaire* içinde, yayına hazırlayan Theodore Besterman (Banbury, Oxfordshire: Voltaire Vakfı, 1973), 113. cilt, s. 287-288.
- 45 "Petit dictionnaire des arts et métiers avant 1789, Cuisinier", *Magasin pittoresque*, 1881, s. 223. Barbara Ketchum Wheaton, *Savouring the Past*'de (s. 212-219) Voltaire'in masabaşı anekdotlarından sayısız örnekler verir.
- 46 Mennell, *All Manners of Food*, s. 82.
- 47 Voltaire, *Complete Works of Voltaire*, yayına hazırlayan Besterman, 113. cilt, s. 288; Voltaire, *Œuvres de Voltaire*, yayına hazırlayan Beuchot (Paris: Firmin Didot, 1832), 62. cilt, s. 428-430.
- 48 Michel Jeanneret, *Des mets et des mots* (Paris: José Corti, 1987).
- 49 Antikite'de bu türün önemi hakkında bakınız: Florence Dupont, *Le Plaisir et la loi* (Paris: François Maspero, 1977).
- 50 Jeanneret, *Des mets et des mots*, s. 195-197.
- 51 Bu çekişme hakkında Fransızca'daki klasik eserler hâlâ Hubert Gillot'nun *La Querelle des Anciens et des Modernes en France*'ı (Nancy: Crépin-Leblond, 1914) ile Hippolyte Rigault'nun *Histoire de la Querelle des Anciens et des Modernes*'idir (Paris: Hachette, 1856). Çekişmenin başlıca noktalarına ilişkin çok kısa bir özet için bakınız: Robert J. Nelson, "The Quarrel of the Ancients and the Moderns", Denis Hollier'nin yayına hazırladığı *A New History of French Literature* (Cambridge, Mass., Harvard University Press, 1989), s. 364-369. Annie Becq'in uzun *Genèse de l'esthétique française moderne*'i (Pisa: Pacini, 1984), bu çekişmeyle ilgili yararlı bir değerlendirmeye başlar.
- 52 Joseph Rykwert, *On Adam's House in Paradise* (Cambridge, Mass., MIT Press, 1981); Ken Alder, *Engineering the Revolution* (Princeton: Princeton University Press, 1997), özellikle 1.-2. bölümler.
- 53 Marquise de Créquy, *Souvenirs*, 3. cilt, s. 127.
- 54 François Marin, *Les Dons de Comus* (Paris: Prault, 1739) ve François Marin, *Suites des Dons de Comus* (Paris: Pissot, Didot, Brunet, 1742), Mennell'in *Lettre d'un pâtissier anglais*'inde yeniden üretildi, s. 6, 50.

- 31 *L'Avantcoureur*, 6 Temmuz 1767, s. 423-424; *Encyclopédie*, "Bain marie" maddesi.
- 32 Etienne Laureault de Foncemagne, "Dissertation préliminaire", Menon'da, *Science du maître d'hotel cuisinier*, yeni baskı (1749; Paris: les Libraires associés, 1789), s. xix-xx, yeniden basım (Paris: Corlet, 1982). Metni Menon'a, önsözü Foncemagne'a atfeden Antoine Barbier'dir, *Dictionnaire des ouvrages anonymes* (Paris: Barrois, 1822-1827).
- 33 Bonnet, "Le Système de la cuisine et du repas chez Rousseau". Yine bakınız: Michel Onfray, *Le Ventre des philosophes* (Paris: Grasset, 1989), s. 59-79.
- 34 (Menon), *Nouveau traité de la cuisine*, 3. cilt, *La Nouvelle Cuisine* (Paris: M. E. David, 1742), s. 37-42; *L'Ancienne et nouvelle cuisine*, B. N. mss n. a. f. 2862; Alexandre Louis Bertrand Robineau, Beaunoir denir, *Blanquette et Restaurant*, B. N. mss n. a. f. 2875.
- 35 Yüksek düzeyde bir memur olan Héricart de Thury'ye entellektüel, toplumsal ve siyasal dedikodularla ilgili raporlar gönderen Jacques-Elie Gastelier, eski ve yeni mutfak tartışmasında kilit metinlerin yayınlanmakta olduğunu haber vermekte gecikmez. Jacques-Elie Gastelier, *Lettres sur les affaires du temps*, yayına hazırlayan Henri Duranton (Paris: Champion Slatkine, 1993), s. 341, 359-360.
- 36 *Essai sur la préparation des alimens, don't le but est la Santé, l'Economie et la perfection de la Théorie* (Londra ve Paris: Onfroy, 1782), s. 4.
- 37 Grands-Danseurs'ün seyircileri hakkında bakınız: Michèle Root-Bernstein, *Boulevard Theatre and Revolution in Eighteenth-Century Paris* (Ann Arbor, Mich.: UMI Research Press, 1984), s. 79-81; Robert M. Isherwood, *Farce and Fantasy: Popular Entertainment in Eighteenth-Century Paris* (New York: Oxford University Press, 1986), s. 167-180. Gerçi bugünlerde bilinmemekle birlikte, Beaunoir, bazı eleştirmenlerin Beaumarchais'den daha yetenekli bulduğu olağanüstü popüler bir oyun yazarıydı. Nicolet topluluğunun 1762-1780 arasında oynadığı 191 oyundan 114'ünü Beaunoir yazdı. Bakınız: E. Béatrice Abbott, "Robineau, dit de Beaunoir et les petits théâtres du XVIII^e siècle", *Revue d'histoire littéraire de la France*, 43 (1936): 20-54, 161-180.
Blanquette et Restaurant, on iki yıl boyunca çeşitli başlıklar altında repertuvarda kaldı ve 1780'ler boyunca düzenli olarak (AAAD'da, Temmuz 1784; Temmuz ve Eylül 1779; Şubat 1780; Mayıs, Haziran, Temmuz 1784; Mayıs, Haziran, Aralık 1787; Nisan 1788; ve Temmuz 1789 oyunları bulunmaktadır) ve Bastille'in düşüşüyle Cumhuriyet'in ilanı arasında 30 kez sahnelendi. Bakınız: André Tissier, *Les Spectacles à Paris pendant la révolution* (Cenevre: Droz, 1992), s. 156. Restif de la Bretonne, Nicolet'yi anlatırken bu oyunlardan birini anar; bakınız: *Les Nuits de Paris*, 6. kısım, gece 122, en kolay ulaşılabileceği yer olarak bakınız: Michel Delon ile Daniel Baruche'ün yayına hazırladığı *Paris le jour, Paris la nuit* (Paris: Robert Laffont, 1990), s. 841-842.
- 38 AAAD, 22 Ocak 1785, s. 207 (aynı gün, Théâtre Français Voltaire'in *Semiramis*'ini sergiledi); Yahni ile, 14 Nisan 1779, s. 1559; 29 Ağustos 1788, s. 2439.
- 39 Onsekizinci yüzyıl yeni mutfağıyla ilgili diğer tartışmalar için bakınız: Philip ve Mary Hyman, "La Chapelle and Massialot: An 18th Century Feud, *Petits Propos Culinaire*, 2 (Ağustos 1979): 44-54; Jean-François Revel, *Un Festin en paroles* (Paris: J.-J. Pauvert, 1979), s. 173-212; Stephen Mennell, *All Manners of Food*, s.

- 55 *Journal de Trevoux*, 49 (1749), makale 114.
- 56 Foncemagne, "Dissertation préliminaire", (Menon) *Science du maître-d'hôtel cuisinier*, s. ix. Yine bakınız: Peter-Eckhard Knabe, "Esthétique et art culinaire", *Dix-huitième siècle*, 15 (1983): 125-136.
- 57 Aşçılık ve damakla ilgili meselelerin tartışılması burada Epikuros'un yeniden keşfindeki kilit noktayı ortaya çıkardı. Onyedinci ve onsekizinci yüzyıl Yeni-Epikurosçuluğu, bireysel hazın bir toplumsal iyiyi yerine getirdiği fikrine dayanmaktaydı. Bakınız: Marcy Powell, "Epicureanism in French Literature" (doktora tezi, Harvard Üniversitesi, 1948). Lüksle ilgili tartışma için bakınız: Ellen Ross, "Mandeville, Melon and Voltaire: The Origins of the Luxury Controversy in France", *Studies on Voltaire and the Eighteenth Century*, 155 (1976): 1897-1912; Christopher Berry, *The Idea of Luxury* (Cambridge: Cambridge University Press, 1994).
- 58 Encyclopédie, "Cuisine" maddesi. Bu maddenin yazarı de Jaucourt, "Gourmandise" maddesinde Homerosçu kahramanları diyetin rol modelleri olarak anar.
- 59 Brumoy ve Bougeant, "Önsöz", *Les Dons de Comus*, Mennell'in *Lettre d'un pâtissier anglais*'inde yeniden ele alınmıştır, s. 7.
- 60 "Goût" üzerine aslında üç makale vardır. Montesquieu bitmemiş bir parçaya katkıda bulundu; de Jaucourt dilin ve damağın fizyolojisi üzerine daha kısa bir madde yazdı. Barbara Stafford, *Body Criticism*, burada tartışılan maddeyi, Raymod Naves'in (*Le Goût de Voltaire*, Paris: Garnier, 1938) yaptığı gibi, d'Alembert'e atfeder. Ancak, Beuchot'nun Voltaire edisyonu (19. cilt, s. 270), maddenin yazarlığını Voltaire'e verir, çünkü *Dictionnaire philosophique*'in 1771 baskısında yer almaktadır. Yine bakınız: Charles Jacques Beyer, giriş, *Essai sur le goût*, Montesquieu (Cenevre: Droz, 1967).
- 61 Encyclopédie, "Goût" maddesi.
- 62 Jean Ehrard, onsekizinci yüzyıl düşüncesinin eğitimle doğayı ikileştirdiğini belirtir; *L'Idée de la nature en France*, 2. cilt, s. 760-765.
- 63 Jaucourt'un Encyclopédie'ye sayısız katkıları üzerine bakınız: Madeleine Morris, *Le Chevalier de Jaucourt, un ami de la terre* (Cenevre: Droz, 1979).
- 64 Encyclopédie, "Cuisine" maddesi. Aynı paragraf, François Alexandre Aubert de la Chesnaye des Bois'da bulunabilir: *Dictionnaire historique des moeurs, usages, et coutumes des français* (Paris: Vincent, 1767), 1. cilt, s. 652.
- 65 A.g.y.
- 66 Raulin, *Traité de la phthisie pulmonaire* (Paris: Valade, 1782), s. vi.
- 67 Encyclopédie, "Frugalité" ile "Gourmandise" maddeleri. Yeni mutfağın destekçileri aşçılığın gelişimiyle ilgili benzer bir kronoloji sunmakla birlikte, onlara göre modern teknikler yemekleri "yabancı" sapsmalardan arındıracaktı. Gerçekte, Doğu lüksünün Roma'ya girmesiyle "yiyecekler yüzlerce yolla biçimsizleşti; doğal iyiliklerini yitirmiş yığınla aşırı ince yemek ortaya çıktı". Fakat bu dejenerasyon geri döndürülmez değildi. "Daha basit, daha temiz, daha zeki" yeni bir mutfağın yaratılması, bu Asyalı sefahata mutlu bir çözüm getirecekti. "Toprak kokusu" ya da İran etkisi; yeni mutfak, bunların her ikisini de Fransa'nın mutfağından çıkardı. Örneğin bakınız (Briand) *Dictionnaire des alimens* (Paris: Gissey Bordelet, 1750), s. xii-xiii.

- 68 Jean-Jacques Rousseau, *Emile*, çev. : Allan Bloom (New York: Basic Books, 1979), s. 151-153.
- 69 *Journal de Trevoux*, 49 (1749), madde 114.
- 70 Dupré de Lisle, *Traité des maladies de la poitrine, connues sous le nom de Phthisie pulmonaire* (Paris: Costard, 1769), s. vi. Benzer bir tavır için bakınız: Jacquin, *De la santé*, s. 167; Lémery, *Traité des alimens*, 1. cilt, s. lii, lxviii.
- 71 Pluquet, *Traité philosophique et politique sur le luxe* (Paris: Barrois, 1786), 2. cilt, s. 330).
- 72 A.g.y., 2. cilt, s. 399.
- 73 AAAD, 19 Ekim 1769, s. 918-919.
- 74 AAAD, 12 Aralık 1778, s. 69.
- 75 *L'Avantcoureur*, 6 Temmuz 1767, s. 421-424.
- 76 Restorancılar Aubry ile Duclos'nun her ikisi de kremalı piring reklamı verdiler (Aubry, 10 sousya sattı), AAAD, 19 Ekim 1769, s. 918-919; AAAD, 28 Ocak 1768, s. 78-79; Rozière de la Chassagne, *Manuel des pulmoniques*, s. 101; Vandermonde, *Dictionnaire portatif de santé*, 1. cilt, s.367 ve 2. cilt, s. 103; Raulin, *Traité de la phthisie pulmonaire*, s. 212; Rousseau, *Emile*, s. 70.
- 77 Bonnet, "Système du repas et de la cuisine".
- 78 Umutsuzluk anlarında Diderot sert bir süt diyetine geçirdi. Arthur M. Wilson, *Diderot, The Testing Years* (Oxford: Oxford University Press, 1957), s. 232. Dupré de Lisle, eşek sütünün tek başına göğüs hastalıklarına karşı en güvenilir tedavi olduğunu ileri sürdü; *Traité des maladies de la poitrine*, s. 223.
- 79 Jean-Jacques Rousseau, *La Nouvelle Héloïse*, aktaran Bonnet, "Le Système du repas", s. 126. Süt, balve meyve, Bernardin de Saint Pierre'in *Paul et Virginie*'sinde de (1788) masumiyetin ve basitliğin yiyecekleriydi. Bakınız: James W. Brown, "The Ideological and Aesthetic Function of Food, *Paul et Virginie*, Eighteenth-Century Life içinde, 4:3 (Mayıs 1978): 61-67.
- 80 Werner Sombart'ın klasik *Luxury and Capitalism*'i (1913; Ann Arbor: Michigan University Press, 1967), şekeri kadınlarla ve ziynetlerle ilişkilendirdi, s. 98-100. Şekerle ilgili olarak, Büyük Britanya örneğine yoğunlaşan daha ayrıntılı bir çalışma için bakınız: Sidney Mintz, *Sweetness and Power* (New York: Viking Penguin, 1985).
- 81 Rousseau'nun, çok çeşitli gıdalardan hazırlanan ve gözle görülmeyen binlerce kişinin çalışmasını gerektiren müsrif bir yemekle kara ekmek ve yerel şaraptan oluşan, "kendileri dışında yemeğe kimsenin elinin dokunmadığı" bir kır yemeği mukayese-si için bakınız *Emile*, s. 190-191.
- 82 *L'Avantcoureur*, 6 Temmuz 1767, s. 422.
- 83 "Eau du Roi, de la fontaine de Villedavray", 5 Ocak 1767'den beri Paris'te mevcuttu; bu uzun ilanlar için bakınız: AAAD, 12 Ocak, 1767, s. 39-40; 16 Şubat 1767, s. 140. Johann Joachim Winckelmann'ın son derece etkili yeni klasik bilginliğinde Yunan sanatı tatsız ve doğal olmakla methodilmiştir, tıpkı bahar suyu gibi; bakınız: Stafford, *Body Criticism*, s. 156-158.
- 85 Onsekizinci yüzyılın ortalarına gelindiğinde evlerin büyük bölümünde en azından bir ayna vardı, fakat restoranlar ya da kafeler gibi çok sayıda ayna bulunan ev sayısı azdı. Bakınız: Annik Pardailhé-Galabrun, *La Naissance de l'intime* (Paris: Presses Universitaires de France, 1988), s. 340-342.

- 86 *Arlequin, restaurateur*, varak 56.
- 87 A. N. Min. Cen. LVIII-498 (7 Haziran 1779). Causard'a göre saat 160 *lira* değerindeydi; aynalarsa toplam 760 *lira* gibi hatırı sayılır bir meblağ tutuyordu. Bu dönemde termometrenin yaygınlığı hakkında son derece müstehcen bir yorum için bakınız: Terry Castle, "The Female Thermometer", *Representations*, 17 (Kış 1987): 1-27.
- 88 *L'Avantcoureur*, 6 Temmuz 1767, s. 422.
- 89 Jean-Jacques Rousseau, *Discours sur l'origine de l'inégalité* (Paris: Garnier-Flammarion, 1971), s. 168.
- 90 Rousseau, *Emile*, s. 191.
- 91 Robert Darnton, "Readers Respond to Rousseau", Darnton içinde, *The Great Cat Massacre and Other Episods in French Cultural History* (New York: Vintage, 1984), s. 215-256.
- 92 Rousseau'nun mezarıyla ilgili tapı hakkında bakınız: Simon Schama, *Citizens* (New York: Knopf, 1989), s. 156-161.
- 93 Jean-Jacques Rousseau, *Œuvres complètes* (Paris: Gallimard, Bibliothèque de la Pléiade, 1959-1969), 1. cilt, s. 1034; bu bölümün daha geniş bir analizi için benim şu yazıma bakınız: "Rousseau in the Restaurant", *Common Knowledge*, 5 (Bahar 1996): 92-108.
- 94 Rousseau'nun anlatısı sadece "büyük kız"a atıfta bulunmaktadır; Henriette Sophie, Vacossin'in üç kızının en büyüğü, evliydi ve vaka anında muhtemelen hamileydi. Henriette Sophie'nin düğünü için bakınız: evlilik sözleşmesi, A. N. Min. Cen. X-649 (8 ve 10 Temmuz 1775). Kocası Jacques Simon Antoine Thevenin, Chatelet'de bir *huissier à cheval*di.
- 95 Rousseau, *Œuvres complètes*, 1. cilt, s. 1034.
- 96 A.g.y.
- 97 Jean-Jacques Rousseau, *The Confessions*, çev.: J. M. Cohen (Harmondsworth: Penguin, 1953), s. 320.
- 98 A.g.y., s. 321.
- 99 Rousseau'nun, alışverişten ve ödeme yapmaktan kaçınma konusundaki gayretleri için bakınız: Michel Serres, *The Parasite*, çev.: Lawrence Schehr (Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1982), özellikle s. 103-138.

3 Bir Kamu Mekânında Özel İştahlar

- 1 Çok sayıda kafe, standart mönülerini "rice au lait"yi de içerecek şekilde genişlettiklerini duyurdu; bakınız: *Affiches, annonces, avis divers* (bundan sonra AAAD olarak geçecek), 13 Nisan 1784, s. 957; 22 Aralık 1784, s. 3380; 10 Ekim 1786, s. 2684; 20 Ekim 1786, s. 2765.
- 2 Jardin des Plantes yakınındaki, bütün süt ürünlerini sunan "Dutch dairy"nin reklamları için bakınız: AAAD, Thermidor 4, VI. Yıl (22 Haziran 1798), s. 5960.
- 3 AAAD, Floréal 25, VII. Yıl (14 Mayıs, 1799), s. 4328. Véfou'un mönüsü Gérard Oberlé'de yer almaktadır: *Les Fastes de Bacchus et de Comus* (Paris: Belfond,

1989), s. 875. Anlatıcı, 1798'deki bir şarkıda geçen iç bayılıcı alegorik Ahlak figürü için bir "restoran" sipariş eder, *Diners du vaudeville*, 26 (Brumaire VII Ekim-Kasım, 1798), s. 42.

4 Honoré Blanc, *Le Guide des dîneurs* (1815; Paris: L'Etincelle, 1985); Fiacre'nin ve Yardin'in mönüleri "sadece çorba" için farklı bir fiyat belirtir, s. 85, 203. 1826'da, Brillat-Savarin'in *Physiologie de goût*'su (Paris: Flammarion, 1982) "güçlü şifalı gıdalar" için çeşitli tarifler barındırmaktaydı, s. 334-337.

5 (Mathurin Roze de Chantoiseau), *Tablettes de renommée ou Almanach général d l'Indication* (Paris: 1773), n. pag.

6 Archives de la Seine, D5B65057.

7 A.g.y.

8 AAAD, 10 Mart 1781, s. 562; 28 Ekim 1781, s. 2492; 1 Nisan 1782, s. 765; 29 Ocak 1783, s. 236.

9 AAAD, Pluviôse 6, II. Yıl (25 Ocak 1794), s. 5867; Floréal 9, VIII. Yıl (28 Nisan 1800), s. 3933.

10 AAAD, 3 Nisan 1793, s. 1595.

11 Denis Diderot, *Correspondance*, yayına hazırlayan Georges Roth (Paris: Editions du Minuit, 1962), 7. cilt, s. 152 (Sophie Volland'a mektup, 28 Eylül 1767).

12 (Mathurin Roze de Chantoiseau), *Supplément aux tablettes royales* (Paris, 1777), s. 65.

13 A. N. Min. Cen. LVIII-498 (7 Haziran 1779).

14 Bu 'marmite'in en ünlüsü için bakınız: Louis Sébastien Mercier, *Tableau de Paris* (1783-1788), 384. bölüm, Michel Delon ve Daniel Baruche'ün yayına hazırladıkları *Paris le jour, Paris la nuit* (Paris: Robert Laffont, 1990) içinde de bulunabilir, s. 183-184; Alexandre B. L. Grimod de la Reynière, *Almanach des Gourmands* (Paris, 1803-1812), 1. cilt, s. 282.

15 Mercier, *Tableau de Paris*, 70. bölüm, Delon ile Baruche'ün yayına hazırladıkları *Paris le jour, Paris la nuit* içinde, s. 68-69.

16 Johann J. Volkmann, *Neueste Reise durch Frankreich* (Leipzig: Gaspar Fritsch, 1787), 1. cilt, s. 152.

17 Arthur Young, *Travels during the Years 1787, 1788 and 1789* (Dublin: Cross, 1793), 1. cilt, s. 72, 159.

18 A.g.y., 1. cilt, s. 82.

19 Yurttaş-çevirmen Daix'nin sunduğu "Yemek ve çay masasında İngilizce sohbet", AAAD, 3 Nisan 1793, s. 1423. Bundan bir yıl sonra ilanını "Amerikanca"nın konuşulduğu bir masada yemek yemenin yararlarını vurgulamak üzere diplomatik bir şekilde değiştirmesine şaşmamak gerekir; AAAD, Prairial 9, II. Yıl (28 Mayıs 1794), s. 7820. Yine şu ilana bakınız: "İngilizce'den başka bir dilin konuşulmadığı bir ailede üç ya da dört kişi kahvaltı arıyor", AAAD, Vendémiaire 27, VII. Yıl (18 Ekim 1798), s. 479. Louis Tronchet, *Picture of Paris*, 6. baskı (Londra: Sherwood, Nealy ve Jones, 1817), s. xix-xx., başkentin tabldotlarında sohbet fırsatlarının kaçırılmamasını tavsiye etti.

20 Antoine de Caraccioli, *Dictionnaire critique, pittoresque, et sentencieux, propre à faire connaître les usages du siècle, ainsi que ses bisarreries* (Lyon: Duplain, 1768), 1. cilt, s. 108.

- 21 Bu nizamname, 21 Mayıs tarihlidir, fakat 11 Nisan 1784'teki karardan sonra uygulanmaya konmuştur.
- 22 A. N. Min. Cen. IX-808 (5 Aralık 1786).
- 23 A. N. Y9487a (23 Nisan 1784).
- 24 "Les restourateurs sont-ils sujets aux mêmes règles de police que les autres trait-eurs?", derlemeci Des Essarts'da, *Causes célèbres, curieuses et intéressantes de toutes les cours souveraines du royaume* (Paris: 1786), 143. cilt, s. 147-186; s. 147-148'den aktarma. Sophia Rosenfeld'e ve Stuart Semmel'e dikkatimi bu kaynağa çektikleri için teşekkür ederim.
- 25 Dava özetleriyle ilgili aşağıdaki tartışmayı Sarah Maza'nın mükemmel çalışması *Private Lives, Public Affairs*'e borçluyum.
- 26 Maza, *Private Lives*, s. 2, 122-124.
- 27 Özgün yaşamöyküsü günümüze kalmamış gibi görünse de, bazı yasal işlemler dışında, Des Essarts'ın yayına hazırladığı *Causes célèbres* içinde yeniden toparlanmıştır. Bildiğim kadarıyla, bu ve Roze de Chantoiseau'nun kredi reformuyla ilgili kitapçı-ğından dolayı hapis hane macerası, restoranın icadını çevreleyen yegâne büyük yasal konulardır. İncelediğim kaynaklarda Boulanger adında bir adam bulunma-maktadır. Tarihçinin bilgisi daima kısımdır ve Boulanger'nin lokantacıyla bir davası olduğunu kabul ederim. Ancak, bu dava ya da Roze'un diğer iş maceralarından hiç söz edilmezken bunun tekrar tekrar yinelenen bir hikâye olduğunu belirtmem gerekir. Tarihleştirilme biçimlerinde bile restoranların toplumda nereye otur-duklarından çok neye hizmet ettikleriyle ilgi konusu oldukları görülmektedir.
- 28 "Des restaurateurs", Des Essarts'ın yayına hazırladığı *Causes célèbres* içinde, 143. cilt, s. 163.
- 29 A.g.y., s. 162.
- 30 "Eğer restorancıların işletmeleri basit lüksler olarak görülebilirse, onların davaları da çok yayıflayacaktır. Fakat gerçek bir ihtiyacı gördükleri ortadayken kuralların eğilmesi gerekmektedir", a.g.y., s. 159.
- 31 A.g.y., s. 159-160.
- 32 A.g.y., s. 159.
- 33 A.g.y., s.148-150
- 34 A.g.y., s. 150, 155.
- 35 *Arlequin, restaurateur*, B. N. mss. n. a. f. 2866, varak 50.
- 36 "Des restaurateurs", Des Essarts'ın yayına hazırladığı *Causes célèbres* içinde, 143. cilt, s. 160.
- 37 A.g.y., s. 160-161.
- 38 A.g.y., s. 165.
- 39 A.g.y., s. 166.
- 40 A.g.y., s. 172.
- 41 A. N. Y9487a (11 ve 12 Nisan 1784).
- 42 A. N. Y9487a (22 Nisan ve 14 Mayıs 1784).
- 43 *Arrêt de la cour de Parlement, qui entre autres dispositions, permet aux Traiteurs-Restaurateurs de recevoir du monde dans les Salles, et y donne à manger jusqu'à l'hiver, minuit été, et ce, sous la condition de ne donner à manger que dans les Salles et de la manière usitée*, 28 Haziran 1786 (B. N. Recueil Z le Senne 200(1)).

- 44 Diderot, *Correspondance*, 7. cilt, s. 152 (Sophie Volland'a 28 Eylül 1767 tarihli mektup).
- 45 Çok farklı büyüklükte odalarını kullanıma sunduklarını duyuran lokantacı-restorancı örnekleri için bakınız: AAAD, Pluviôse 30, II. Yıl (18 Şubat 1794), s. 6223; Pluviôse 6, II. Yıl (25 Ocak 1794), s. 5867; Floréal 9, VIII. Yıl (28 Nisan 1800), s. 3933.
- 46 *L'Avantcoureur*, 9 Mart 1767, s. 150.
- 47 AAAD, Germinal 8, V. Yıl (28 Mart 1797), s. 3131.
- 48 Bir tabldotun karikatürize edilmiş bu resmi J. C. Nemeitz'ten alınmadır, *Séjour de Paris* (Leyden: 1727), s. 58.
- 49 Barbara Stafford, *Voyage into Substance* (Cambridge, Mass.: MIT Press, 1984), s. 42.
- 50 Daha 1769'da, *Arlequin* oyununda, çorbalarla ve restoranlarla başlayıp *chapons au gros sel* ve ıspanakla devam eden bir mөнünün sesli olarak okunduğu bir sahne vardır.
- 51 AAAD, Pluviôse 18, II. Yıl (6 Şubat, 1794), s. 6029.
- 52 Bakınız: Beauvilliers'nin mөнüsü, Francis Blagdon'da, *Paris as it Was and as it is, Illustrative of the Effects of the Revolution* (Londra: C. & R. Baldwin, 1803), 1. cilt, s. 444 ve Véry'nin mөнüsü, Daniel Morcrette'te, katalog no. 131 (1975), parça 203, s. 34
- 53 Philip Thicknesse, *A Year's Journey through France* (Londra: W. Brown, 1778), 2. cilt, s. 251.
- 54 "Des restaurateurs", Des Essarts'ın yayına hazırladığı *Causes célèbres* içinde, s. 162.
- 55 Fransızca metinde, ilginç bir tipografik hata yer almaktadır. Aslında şöyledir: "Le prix de chaque place est modique, de façon que chacun pourra regler sa depense sur ses facultés..." (yani, her bir yerin –*place*– (yer, "yemek" anlamına gelen *tabak* –*plat*– değil) fiyatı makûldür; kişi, harcamaları bütçesine göre hesaplayabilir. Bir restoranda (ya da bu açıdan tabldotta da) bulunan hiç kimsenin birden fazla iskemleye ihtiyacı olmayacağından, *plat*'nın yerine *place*'in konması manidardır ve müşteriye masadaki yere göre değil, yemeğe göre hesap çıkartılmasının ne kadar olağandışı bir şey olduğunu göstermektedir. AAAD, 19 Ekim 1769, s. 918-919.
- 56 A. N. Min. Cen. XIV-446 (18 Mayıs 1775).
- 57 A. N. Min. Cen. XXII-86 (23 Ekim 1792).
- 58 AAAD, 19 Ekim 1769, s. 918-919; Brumaire 20, V. Yıl (10 Kasım 1796), s. 771.
- 59 Diderot, *Correspondance*, 7. cilt, s. 152.
- 60 AAAD, 19 Eylül, 1789, s. 2681-2682. Kışın ısıtılıp yazın soğutulan "Cirque"de aynı zamanda otuz altı tüccarın mallarını sergilediği tezgâhlar, sanatçılar için sergiler ve iki bilardo odası vardı. Üyelerine ücretsiz ders veriyordu (üyelik aidatı, üç aylık 36 *lira* ya da yıllık 72 *lira*ydı) ve gece konserleri düzenliyordu. Tek bir günün bilet fiyatı 36 *sous*ydı, ve bununla ya kafede (bir fincan kahve ya da bir bardak içki) ya da restoranda (küçük bir cam sürahi şarap ve bir durum) bedava bir içecek almak mümkündü.
- 61 *L'Avantcoureur*, 6 Temmuz 1767, s. 422.
- 62 A. N. Min. Cen. LXXXIII-527 (4 Kasım 1767). Duvarkâğıdı hakkında bakınız:

- Annik Pardailhé-Galabrun, *La Naissance de l'intime* (Paris: Presses Universitaires de France, 1988), s. 372-374.
- 63 D., *Traité du fouet et de ses effets sur la physique de l'amour ou aphrodisiaque externe*, aktaran Guy Richard, *Histoire de l'amour en France* (Paris: J. Clattès, 1985), s. 226.
- 64 Emmanuel Bocher, *Les Gravures françaises du XVIII^e siècle*, birinci kısım, Nicolas Lavreince (Paris: Librairie des Bibliophiles, 1875), s. 42; Pierre Lespinasse, *Lavreince* (Paris: les Beaux-Arts, Edition d'études et de documents, 1928).
- 65 *Mercure de France*, 17 Ağustos 1782. Bu baskı, 3 liraya satılmak üzere listedeydi, AAAD, 30 Nisan 1782, s. 1019. Aynı zamanda *Journal de Paris*'de duyuruldu, 26 Nisan 1782.
- 66 Sandra Lipshultz'un yayına hazırladığı *Regency to Empire: French Printmaking 1715-1814* (Minneapolis: Minneapolis Institute of Arts, 1984), s. 279.
- 67 Samuel Tissot, *L'Onanisme* (Lozan: A. Chapuis, 1760). Bu çalışmanın çeşitli baskıları yapıldı ve ondokuzuncu yüzyılın ortalarına kadar tekrar tekrar basıldı. Tissot'nun önemi konusunda bakınız: Théodor Tarczylo, *Sexe et liberté au siècle des Lumières* (Paris: Presses de la Renaissance, 1983). *Encyclopédie*'deki bir maddede, meninin besiyle direkt olarak değiştirilmesi gerektiği belirtiliyordu; bakınız: *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers, par une société des gens de lettres* (Paris: 1751-1772), "Nutrition" maddesi.
- 68 Plato, *Gorgias*, çev. : Walter Hamilton (Harmondsworth: Penguin, 1960), s. 43-47, 105-110. Bu metaforun onsekizinci yüzyıl versiyonları için bakınız: Cartaud de la Villate, *Essai historique et philosophique sur le goût* (1736; Slatkine Reprint: Cenevre, 1970), s. 30, 107; ve Brumoy, *Pensées sur la décadence de la poésie latine*, Brumoy içinde *Recueil de divers ouvrages* (Paris: Coignard, 1741), 1. cilt, s. 32.
- 69 (Menon), *Cuisine et office de santé* (Paris: Leclerc, 1758). s. x. karşılaştıran: "mahir zehirleri hoş duyumların ardına gizleyen bir suikast sanatı", *Journal de Trevoux*, XLIX (1749), CXIV. madde.
- 70 *Tableau du nouveau Palais Royal* (Paris: Maradan, 1788), s. 64; Jean-François Blanvillain, *Le Pariséum, ou tableau actuel de Paris* (Paris: n.p., 1803), s. xxx.
- 71 *Discours de M. le premier Président de la Chambre du caffè de Dubuisson* (Paris: n.p., n.d.) B.N. Lb38 1080.
- 72 Jürgen Habermas, *The Structural Transformation of the Public Sphere*, çev.: Thomas Burger (Cambridge, Mass.: MIT Press, 1989), 2. bölüm; Roger Chartier, *The Cultural Origins of the French Revolution*, çev.: Lydia Cochrane (Durham, N. C. Duke University Press, 1991), s. 20-37, 154-168; Thomas Crow, *Painters and Public Life in Eighteenth-Century Paris* (New Haven: Yale University Press, 1985); Daniel Roche, *Le Siècle des lumières en province* (Paris: Mouton, 1978); Daniel Roche, *Les Républicains des lettres* (Paris: Fayard, 1988); Ran Halévi, *Les maçons dans la France d'ancien régime* (Paris: Armand Colin, 1984).
- 73 Habermas, *Structural Transformation*. Habermas'ın çalışması ilk kez 1960'ta Almanca olarak yayınlandı ve 1978'de Fransızca'ya çevrildi. Habermas'a dayanan yakın dönemde yapılmış tarihsel çalışmalarla ilgili bir değerlendirme için bakınız: Benjamin Nathans, "Habermas's 'Public Sphere' in the Era of the French Revolution", *French Historical Studies*, 16 (Bahar 1990): 621-644; ve Anthony La Vopa,

- "Conceiving a Public: Ideas and Society in Eighteenth-Century Europe", *Journal of Modern History*, 64 (Mart 1992): 79-116. yine bakınız: Craig Calhoun'un yayına hazırladığı *Habermas and the Public Sphere* (Cambridge, Mass.: MIT Press, 1992).
- 74 Bu özellikle açık ve dolambaçsız formülasyonu Craig Calhoun'dan ödünç alıyorum, "Introduction: Habermas and the Public Sphere", Calhoun'un yayına hazırladığı *Habermas and the Public Sphere*, s. 21.
- 75 Sarah Maza'nın *Causes célèbres* çalışmasında gösterdiği gibi, Eski Rejim'in sonlarında kişisel rezaletlere basının gösterdiği ilgi, okurlara, siyasal topluluğa inanç açısından temel olan bir deneyimi paylaşma duygusu vermek bakımından araçsaldı. "Kamu kertesı," diye yazıyor, "sakinlerinin ('özel' diyeceğimiz (...)) aşk, evlilik, çocuk yetiştirme ve aile hayatı gibi) dağınık 'özellikleri'ne ortak konularla işgal edilmişti." Maza, *Private Lives*, s. 13.
- 76 72-75. notlarda anılan çalışmalara ek olarak Thomas Brennan, *Public Drinking and Popular Culture in Eighteenth-Century Paris* (Princeton: Princeton University Press, 1988), özellikle "popüler" toplumsallık ve onun temsillerini toplumsal seçkinler bakımından tehlikeli olarak ele almaktadır. Yine bakınız: Jeffrey Ravel, "Seating the Public: Spheres and Loathing in the Paris Theaters, 1777-1788", *French Historical Studies*, 18 (1993): 173-210.
- 77 Çağdaş "siyasal kültür"ün ortaya çıkışıyla ilgili çalışmalar için bakınız: *The French Revolution and the Creation of Modern Political Culture*, 1. cilt, *The Political Culture of the Old Regime*, yayına hazırlayan Keith Baker (Oxford: Pergamon, 1987), ve 2. cilt, *The Political Culture of the French Revolution*, yayına hazırlayan Colin Lucas (Oxford: Pergamon, 1988); Lynn Hunt, *Politics, Culture, and Class in the French Revolution* (Berkeley: California University Press, 1984); Mona Ozouf, *La Fête révolutionnaire* (Paris: Gallimard, 1976); Daniel Gordon, *Citizens without Sovereignty: Equality and Sociability in French Thought, 1670-1789* (Princeton: Princeton University Press, 1994).
- 78 Habermas'ın birinin diğerinin yerini aldığını ileri sürdüğü söylenmekle birlikte, ben teatral olanla hukuki olanın birbiri üzerinden geçinmeye devam etme yollarını öne çıkartacağım: kendi eleştirel *grand couvert*'ine evsahipliği edebilmek için (4. bölüme bakınız) Grimod de la Reynière'in bir seyirciye ihtiyacı vardı. Bu bakımdan, Linguet ya da Beaumarchais ve biraz daha eskiye gidersek Voltaire gibi, onsekizinci yüzyıl sonlarının diğer büyük icraatçılarından farklı değildi.
- 79 Dena Goodman, *The Republic of Letters* (Ithaca: Cornell University Press, 1994).
- 80 Michelle Perrot, Giriş, Philippe Ariès ve Georges Duby'nin yayına hazırladığı *A History of Private Life*, 4. cilt, *From the Fires of Revolution*, yayına hazırlayan Michelle Perrot, çev.: Arthur Goldhammer (Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1989), s. 4; bu ciltte sadece "burjuva" misafir yemekleri ele alınmaktadır, s. 271-277. Kamu kertesinde çalışmaktan çıkarılan restoranlar, reklamı çok yapılan *History of Private Life* dizisinde, standart siyasal ya da toplumsal bir ders kitabında olduğundan daha fazla ilgiye mazhar olmamıştır.
- 81 A.N. Y 11008 (5 Ocak 1767). Başka zevkler yüzünden de kavgalar çıkabiliyordu. Mesela biri salatanın sosuyla ilgiliydi; bakınız: A. N. Y15869A (12 Nisan 1764).
- 82 *L'Avantcoureur*, 9 Mart 1767, s. 150; AAAD, 19 Ekim 1769, s. 918.

4 Ahlak, Eşitlik, İkrâm!

- 1 Anlatımımı Friedrich Melchior Grimm'e dayandırıyorum; *Correspondance littéraire, philosophique, et critique de Grimm et de Diderot* (Paris: Furne, 1830), 11. cilt, s. 363-365; Louis Petit de Bachaumont, *Mémoires secrets pour servir à l'histoire de la République des lettres en France, depuis 1762* (Londra: John Adamson, 1784), 22. cilt, s. 72-78; Nicolas-Edme Restif de la Bretonne, *Les Nuits de Paris*, kısım 12, gece 345 ve kısım 13, gece 346 ve 351, Michel Delon ile Daniel Baruche'ün yayına hazırladıkları *Paris le jour, Paris la nuit*'de daha kolay bulunabilir (Paris: Robert Laffont, 1990), s. 1052-1054, 1062-1064. Grimod'nun yemeğinin –anlatılmasa da– Métra'da sözü edilmektedir: *Correspondance secrète, politique, et littéraire ou Mémoires pour servir à l'histoire des cours, des sociétés, et de la littérature en France depuis la mort de Louis XV* (Londra: John Adamson, 1788), 14. cilt, s. 178. Jean Baptiste Nougaret'de anlatılmakta, ancak evsahibinin adı verilmemektedir: *Spectacle et tableau mouvant de Paris* (Paris: Duchesne, 1787), 2. cilt, s. 22-24.
- 2 Ondokuzuncu yüzyıl basını da zaman zaman Grimod'nun cenaze yemeğini, sanki hâlâ dedikodusunu yapmaya değer bir konuymuş gibi, anlatmıştır. Bakınız: *La Presse*'in tefrikası, 10 Eylül 1839.
- 3 Farmasonluğun uygulamaları için bakınız: Margaret Jacob, *Living the Enlightenment* (Oxford: Oxford University Press, 1991).
- 4 Paul Lacroix, *Histoire des mystificateurs et des mystifiés* (Brüksel: Schnée, 1858), 1. cilt, s. 111-118; Ned Rival, *Grimod de la Reynière, le gourmand gentilhomme* (Paris: Pré aux clercs, 1983), s. 52; Charles Monselet, *Les Oubliés et les dédaignés, figures littéraires de la fin du XVIII^e siècle* (Alençon: Poulet, Malassis, et de Broise, 1857), 2. cilt, s. 203-206.
- 5 Aron, bu yemeğin kesinlikle katılımcılar yüzünden bir rezalet olduğunu belirtmek-
teyse de, bu noktayı fazla açmaz. Onun yerine, Grimod'nun yemeğinin, bir aşçılık
söyleminin başlangıcını belirlediğini ve ondokuzuncu yüzyıl Fransa uygarlığını çok
derinden damgalayacak olan yazınla masa arasındaki sıkı bağın habercisi olduğunu
ileri sürmektedir; Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle* (Paris: Robert
Laffont, 1793), s. 13-14.
- 6 Petit de Bachaumont, *Mémoires secrets*, 22. cilt, s. 78.
- 7 Simeon Prosper Hardy, *Mes loisirs*, Maurice Tourneux ve Maurice Vitrac tarafın-
dan yayımlandı (Paris: Picard, 1912), s. 408.
- 8 Saint Roch Günü Şenliği'nin geniş bir anlatımı için bakınız: A. N. H*2 1872.
- 9 Simon Schama, *Citizens* (New York; Knopf, 1989), s. 378-379.
- 10 Günün elyazması haberlerinde ve skandal gazetelerinde çokça tartışılmış olmakla
birlikte her ikisi de tamamen unutulmuştur. Marriage'ın muzaffer Aşk ve Haz
yenilgisi olarak sahnelenen birincisi için bakınız: Petit de Bachaumont, *Mémoires
secrets*, 4. cilt, s. 242. Brunoy Markisi, mirasını bir nehri siyaha boyamak ve
kendisi paçavralar içinde dolaşırken bahçıvanlarına, aşçılara ve diğer hizmetkâr-
larına altın kaplama feston kostümler giydirerek çarçur etmekle ünlüdür; bakınız:
Les Folies du Marquis de Brunoy, ou ses mille et une extravagances (Paris: Lerouge,
1804).
- 11 Grimm, *Correspondance littéraire*, 11. cilt, s. 363.

- 12 Yemeğe davet etme umuduyla İlk Konsül'ü her yerde takip eden yaşlı ufak bayan için bakınız: A. N. F7 3832 (Floréal 9, XII. Yıl (28 Nisan, 1804)).
- 13 Aron, *Le Mangeur*, s. 13-35; Stephen Mennell, *All Manners of Food* (Oxford: Basil Blackwell, 1985), 6. bölüm; Jean-François Revel, *Un Festin en paroles* (Paris: J.-J. Pauvert, 1979), s. 207-208; Maguelonne Toussaint-Samat, *A History of Food*, çev.: Anthea Bell (1987; Oxford: Basil Blackwell, 1992), s. 731-734; Barbara Ketchum Wheaton, *Savouring the Past* (Philadelphia: Pennsylvania University Press, 1983), s. 73; Joanne Finkelstein, *Dining Out* (Oxford: Polity, 1989), s. 144-145; Claudine Marenco, *Manières de table, modèles de mœurs* (E.N.S.-Cachan, 1992), s. 164-169; Jean-Robert Pitte, *Gastronomie française, histoire et géographie d'une passion* (Paris: Fayard, 1991), s. 161-169; Marcel Le Clère, *Paris de la Préhistoire à nos jours* (St-Jean-d'Angely: Bordessoules, 1985), s. 503; Edmond ve Jules Goncourt, *Histoire de la société française pendant la Revolution* (Paris: Dentu, 1854), s. 116-121; Edmond ve Jules Goncourt, *Histoire de la société française pendant le Directoire*, 2. baskı (Paris: Dentu, 1855), s. 76-81; Le Palais Royal, Musée Carnavalet sergisi kataloğu, Mayıs-Eylül, 1988, s. 200-201; ve en yüksek okunma oranına ulaştığına kuşku olmayan Alice Furlaud, "What do you do Après Revolution? Go Out to Eat:", *New York Times*, 12 Temmuz, 1989, s. C1. Hobsbawm'ın, restoranı, ondokuzuncu yüzyıl Fransası'nın "burjuva" doğasının tartışmasız kanıtı olarak gören üstünkörü yorumu için bakınız: *The Age of Revolution* (New York: Signet, 1962), s. 220.
- 14 Félicité Stéphanie de Genlis, *Dictionnaire critique et raisonné des étiquettes de la cour* (Paris: P. Mangie, 1818), 1. cilt, s. 242; Louis Sébastien Mercier, *Le Nouveau Paris* (Paris: Fuchs, 1798), 3. cilt, s. 174. Devrimin ve restoranın ortak etkileriyle ilgili değerlendirme bağlamındaki kısa bir hüsrana notu açısından kimse bir yazarın şu saptamasıyla yarışamaz: "Her şey altüst oldu." Bakınız: Paul Vermond, "Les Restaurants de Paris", *Revue de Paris*, ser. 2, no. 15 (1835), s. 109-121. Balzac'a ve işbirlikçisi Horace Raison'a göre, restoran "diğer pek çok kurum gibi, Aydınlanma'nın ürünü"dür. (A. B. de Périgord), *Nouvel almanach des gourmands*, 3. cilt (Paris: Bauduin, 1827), s. 47.
- 15 Pierre Jouhard, *Paris dans le XIX^e siècle, ou Réflexions d'un observateur* (Paris: Dentu, 1810), s. viii-ix, 137.
- 16 Jakobenlerin yeni zamanlar ve mekânlar üzerindeki ısrarlarıyla ilgili çalışmalar için bakınız: *L'Espace et le temps reconstruits*, Marseilles colloque, 22-24 Şubat 1989 (Aix-en-Provence: Publications de l'Université de Provence, 1990); Lynn Hunt, *Politics, Culture and Class in the French Revolution* (Berkeley: California University Press, 1984), s. 26-32; Mona Ozouf, *La Fête révolutionnaire* (Paris: Gallimard, 1976); ve François Furet, *Penser la révolution française* (Paris: Gallimard, 1978), 1. bölüm.
- 17 "Yazarların kalemlerinden hastalık ve dejenerasyon imgeleri akıyordu," diyor, 1788 ve 1789 broşür yazınıyla ilgilenen bir tarihçi; bakınız: Antoine de Baecque, *Le Corps de l'histoire* (Paris: Calmann-Lévy, 1993), s. 103.
- 18 Margot, *la vieille bonne femme de 102 ans, sœur de curé de 97 ans, à messieurs des états généraux* (1789), aktaran de Baecque, *Le Corps de l'histoire*, s. 130.
- 19 Mona Ozouf, "Fraternity", François Furet ve Mona Ozouf'un yayına hazırladığı A

- Critical Dictionary of the French Revolution*, çev.: Arthur Goldhammer (Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1989), s. 694-703; Hunt, *Politics, Culture and Class in the French Revolution*, s. 86; “Devrimden beri, Fransa’da ne bir yemekte örgütlenmiş ne de bir yemekle kutlanmış siyasal bir olay oldu”, Armand Lebault, *La Table et le repas à travers les siècles* (Paris: Laveur, n.d.) s. 683.
- 20 B. N. Cabinet des estampes, coll. DeVinck, 3. cilt, sayılar 430, 478, 631; B.N. Cabinet des medailles, Med. Revol. 200.
- 21 Amboise’in yerel memurlarının raporu [Messidor 11, II. Yıl (29 Haziran, 1794)], *Archives parlementaires* içinde, (Paris: CNRS, 1980), ser. 1, 92. cilt, s. 261. yine bakınız: A. N. C 289, *Société républicaine du Rochefort*’un raporu [Brumaire 30, II. Yıl (20 Kasım 1793)].
- 22 Devrimin bu terimlerle yapılan analizleri için bakınız: Furet ve Ozouf’un yayına hazırladıkları *Critical Dictionary of the French Revolution*.
- 23 George Rudé, *The Crowd in the French Revolution* (1959; Oxford: Oxford University Press, 1973).
- 24 Benzer noktalar William Reddy tarafından belli bir zarafetle ortaya konmuştur, *Money and Liberty in Modern Europe* (Cambridge: Cambridge University Press), özellikle 2. bölüm ve William Sewell, *Work and Revolution in France* (Cambridge: Cambridge University Press, 1980).
- 25 Devrimin antikiteyi kullanışı üzerine hatırı sayılır bir yazın vardır; bakınız: H. T. Parker, *The Cult of Antiquity and the French Revolution* (Chicago, 1937); Claude Mossé, *L’Antiquité dans la Révolution française* (Paris: Albin Michel, 1989); R. Chevallier’in yayına hazırladığı *L’Antiquité gréco-romaine vue par le siècle des Lumières* (Tours: Centre de Recherches A. Piganiol, 1987); R. Chevallier’nin yayına hazırladığı *La Révolution française et l’Antiquité* (Tours: Centre de Recherches A. Piganiol, 1991).
- 26 M. Hano, “L’Encyclopédie et l’archéologie au XVIII^e siècle: l’article ‘Herculaneum’”, Chevallier’nin yayına hazırladığı *L’Antiquité vue par le siècle des lumières*, s. 229-246; J. J. Barthélemy, *Voyage du jeune Anacharsis en Grèce* (Paris: 1788), 25. ve 48. bölümler; Pierre Jean Baptiste LeGrand d’Aussy, *Histoire de la vie privée des français* (Paris: Pierres, 1782); (Athénée), *Le Banquet des savants*, çev.: LeFebvre de Villebrune (Paris: Lamy, 1789-1791); Elisabeth Vigée Lebrun, *The Memoirs of Elisabeth Vigée Lebrun*, çev.: Siân Evans (Londra: Camden Press, 1989), s. 43-45. Yine bakınız: Monique Mosser, “Le Souper grec de Madame Vigée Le Brun”, *Dix-huitième siècle*, 15 (1983): 155-168.
- 27 *Révolutions de France et de Brabant*, 30: 290; 35:520.
- 28 Homer, *L’Illiade*, çev.: Anne Dacier, yeni baskı (Paris: Martin, 1756, 1. cilt, s. ix, 90-91).
- 29 *Chronique de Paris*, 18 Temmuz 1789, Charles Villette, *Lettres choisies*’de yeniden basıldı (Paris: Marchands de nouveauté, 1792), s. 6-7.
- 30 Ozouf, *La Fête*, s. 59. Starobinski, bir kuruluş anı olan cumhuriyetçi bayramı, kasıtlı olarak, geçici, aristokratik kutlamalardan ayırt etmektedir. Jean Starobinski, *les emblèmes de la raison* (Paris: Flammarion, 1979), s. 65.
- 31 Norbert Elias, *The Court Society*, çev.: E. Jephcott (New York: Pantheon, 1983), *grand couverti* açık biçimde ele almamakla birlikte, *levée* ile ilgili yorumları ilişkilidir;

- bakınız s. 83-90. *Grand couverte* bilet ilanı için yine bakınız: *Affiches, annonces, avis divers* (bundan sonra AAAD), 9 Ocak 1782, s. 71.
- 32 Arthur Young, *Travels during the Years 1787, 1788 and 1789* (Dublin: Cross, 1793), 1. cilt, s. 20; *Considérations philosophiques* (Paris, 1787), s. 155.
- 33 Bu çalışmanın gördüğü rağbet hakkında daha fazla bilgi için bakınız: Robert Darn-ton, *The Forbidden Best-Sellers of Pre-Revolutionary France* (Londra ve New York: Harper-Collins, 1996).
- 34 Louis Sébastien Mercier, *L'An 2440, rêve s'il en fut jamais*, 1. cilt, s. 132.
- 35 Daniel Roche, *Histoire des choses banales* (Paris: Fayard, 1997), s. 254; Steven Kaplan, *Bread, Politics, and Political Economy in the Reign of Louis XV* (Lahey: Martinus Nijhoff, 1976), s. 3-6, 32-33, 614-676.
- 36 Rousseau'nun erdemli bayramı yozlaştıracı tiyatrodan ayırması hakkında bakınız: *Lettre à M. D'Alembert sur les spectacles*.
- 37 Villette, onsekizinci yüzyıl başlarının polis idarecisi ve kuramcısı; "Yemeğin paylaşılması, insanlar arasında barışın ve samimi dostlukların kurulmasının en iyi yollarından biridir," diye yazan Nicolas Delamare'ı iyi tanıyor olabilir; *Traité de la police* (Paris: S & P. Cot, 1705), 1. cilt, s. 427.
- 38 Maximilien Isnard, haftalık gazetelerden birine yazan, Mayıs 1790 tarihinde Dra-guignan ile Fréjus'un birleşmesini aynı şekilde "özgürlüğün düğünü" olarak tanımladı ve şöyle dedi: "Onları (iki kentten gelen 600 temsilci) aynı masada görüyorum, çünkü tek bir aileden başka bir şey değiller." *Révolution de France et de Brabant*, 30: 264.
- 39 Bu kutlamayla ilgili daha geniş bir tartışma için bakınız: Ozouf, *La Fête*, s. 59-101; ve Marie-Louise Biver, *Fêtes révolutionnaires à Paris* (Paris: Presses Universitaires de France, 1979) s. 11-31.
- 40 Federasyon'a düzülen övgülerde herkesin aynı anda aynı sözleri ettiği sık sık vurgulanmıştır; örneğin bakınız: *Archives parlementaires* (Paris: 1879-), 17. cilt, s. 323.
- 41 Federasyon'a yapılan övgülerin tam bir envanterini sunmak için yerimiz yok. Tem-sili bir örnekleme için bakınız: *Chronique de Paris*, 10 Temmuz 1790, s. 763; René Levasseur, *Mémoires* (Paris: Rapilly, 1829), 1. cilt, s. 28-30; John G. Millengen, *Recollection of Republican France, 1790-1801* (Londra: Henry Colburn, 1848), s. 59. Daha az coşkulu bir anlatım için bakınız: kralcı Georges Duval'in anıları *Souvenirs de la Terreur* (Paris: Werdet, n.d.), 1. cilt, s. 167.
- 42 *Repas dans tous les districts de Paris* (Paris: Joliot, 1790).
- 43 *Chronique de Paris*, 19 Temmuz 1790, s. 798. Bu anlatıma göre, vatanseverlik yemeği, Eski Rejim'in "soğuk etiketi"ni "erkeksi asker müzik"le, doğal çiçeklerden oluşan çelenklerle ve İngiliz bahçesinin doğal güzelliğini temsil eden bir ortasüsüyle değiştirmiştir.
- 44 *Chronique de Paris*, 17 Temmuz 1790, s. 787. Bir tahmine göre, beklenen resmi konukların ancak beşte biri gelmişti: *Révolutions de France et de Brabant*, 35: 519-522. Ozouf, taşra federasyonlarından gelen "le peuple"ün dışlanmasını tartışmaktadır: bakınız *La Fête*, s. 99-100. Christian Jouhaud, *Mazarinades: la Fronde des mots* (Paris: Aubier, 1985), s. 127-137, onyedinci yüzyılın kent şölenlerinde "halkın" rolünü, yemek artıklarını şükranla toplayan seyirciler olarak görmekte-dir.

- 45 *Le Patriote français*, 23 Haziran 1790, s. 4.
- 46 Charles Philippe Ronsin, *La Fête de la liberté ou le dîner des patriotes* (Paris: de Cussac, 1790); *Chronique de Paris*, 14 Temmuz 1790, s. 779.
- 47 Jean-Marie Collot d'Herbois, *La Famille patriote ou la fédération* (Paris: Duchesne, 1790).
- 48 *Mémoires de Madame la duchesse de Tourzel* (Paris: Plon, 1883), aktaran Ozouf, *La Fête*, s. 61.
- 49 Büyük kente geldiklerinde kafalarının nasıl karıştığına ilişkin polemik bir anlatı için bakınız: *Révolutions de Paris*, 3-10 Temmuz 1790, s. 726-727.
- 50 *Archives parlementaires*, 17. cilt, s. 84-85; Schama, *Citizens*, s. 500-513.
- 51 Champs de Mars'taki çalışmaların görüntüleri için bakınız: B. N. Cabinet des Estampes, derleyen DeVinck, 22. cilt, 3719-3731.
- 52 *Archives parlementaires*, 16. cilt, s. 137.
- 53 A.g.y., 16. cilt, s. 138-140.
- 54 B. N. mss. n.a.f. 2666 (Butte des Moulins Seksiyonu, 7 Temmuz 1790). Velloni, Parisli seçiciler kurulu üyeleri için bir yemek düzenledi, ardından da bayram; havai fişek gösterisi, balo ve "canlı atlarla dövüşlerin yapıldığı" bir turnuva, vaat ettiği hoşluklardan birkaçıydı; AAAD, 3 Temmuz 1790, s. 1929. Ayın sonunda, adam başına 12 liraya akşam yemekleri yapıldığını duyurdu: "elli ve daha fazla kişilik gruplar için bedava askeri müzik temin edilir"; AAAD, 31 Temmuz 1790, s. 2266. Yine bakınız: *Chronique de Paris*, 5 Temmuz 1790, s. 744.
- 55 *Chronique de Paris*, 12 Temmuz 1790, s. 772. LeSage, "Mesdames'a (Kralın halaları) hamur işleri, daha önce kış tatilleri için de aynı ürünleri pazarlamıştı"; AAAD, 25 Aralık 1789, s. 3649.
- 56 B. N. mss. n.a.f. 2666, Butte des Moulins Seksiyonu, 9 Temmuz 1790. Ferrières Markizi, Ulusal Meclis delegesi, karısına şöyle yazdı: "Taşra vekilleri Paris'in konuk-severliğinden çok hoşnut. Çoğu, kaldıkları evlerde yemeklerini yiyor." Charles E. de Ferrières, *Correspondance inédite* (Paris: Armand Colin, 1932), s. 242.
- 57 *Révolutions de Paris*, 26 Haziran-3 Temmuz 1790, s. 703.
- 58 Helen Maria Williams, *Letters Written in France in the Summer 1790 to a Friend in England*, 5. baskı (Londra: T. Cadell 1796), s. 5, 18.
- 59 *Révolutions de Paris*, 3-10 Haziran 1790, s. 726.
- 60 *Révolutions de France et de Brabant*, 30:290. Desmoulins, Villette'in bu aynı sayıda daha önceki önerisinden parçalar basmıştır; bakınız: s. 280.
- 61 A.g.y., 35:520.
- 62 *Détails circonstanciés des fêtes patriotiques, illuminations, banquets civiques, services, etcetera qui ont eu lieu depuis Dimanche 18 juillet 1790* (Paris, 1790) (Bibliothèque de l'Arsenal Ra4719); Prudhomme, *Révolutions de Paris*, 3-10 Temmuz 1790, s. 726.
- 63 Cumhuriyet yemekleri için yazılan daha sonraki şarkılar, ekseriyetle, 'sansculottes'un yalın ve basit neşesiyle Eski Rejim'in yemeklerinin karı görgüsünü karşı karşıya getirmiştir. Bakınız: "Couplets patriotiques, chantés au repas fraternel", AAAD, Messidor 29, II. Yıl (17 Temmuz 1794), s. 8511.
- 64 Montesquieu, *Esprit des lois*, 20. kitap; Jean-Jacques Rousseau, *Emile*, çev.: Allan Bloom (New York: Basic Books, 1979), s. 224, 413.

- 65 Sarah Maza, *Servants and Masters in Eighteenth-Century France* (Princeton: Princeton University Press, 1983), s. 100-102; Cissie Fairchilds, *Domestic Enemies* (Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1984), s. 71-74, 129-130, 156-157.
- 66 *Archives parlementaires*, ilk seriler, 27. cilt, s. 611-615 (1 Temmuz 1791 tarihli müzakereler); Armand Dalloz, *Répertoire méthodique et alphabétique de législation, de doctrine, et de jurisprudence* (Paris: Bureau de la jurisprudence générale, 1847), 44. cilt, 2. kısım, s. 1168-1169.
- 67 *Gazette des nouveaux tribunaux* (Paris: Perlet, c. 1790-1795), 12. cilt, s. 120; 13. cilt, s. 35-41.
- 68 *Encyclopédie ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers, par une société des gens de lettres* (Paris: 1751-1772), "Hospitalité" maddesi.
- 69 Claude Fleury, *Collection des opuscules de M. l'abbé Claude Fleury*, 1. cilt, *Moeurs des chrétiens* (1682; Nîmes: Beaume, 1780), s. 188; Montesquieu, *Esprit des lois*, 20. kitap; *Encyclopédie*, "Hospitalité" maddesi.
- 70 Montesquieu, *Esprit des lois*, 20. kitap; *Encyclopédie*, "Hospitalité" maddesi.
- 71 Gérard-Antoine de Halem, *Paris en 1790*, yayına hazırlayan Arthur Chuquet (Paris: Léon Chailley, 1896), s. 195. İngiliz Millengen, Lafayette'in de bulunduğu gerçek *grand couvert*lerden birine tanık oldu; *Recollection of Republican France*, s. 29.
- 72 *Révolutions de Paris*, 9-16 Şubat 1793, Christoph Cave, Denis Reynaud ve Danièle Willemart'ın yayına hazırladıkları 1793, *l'esprit des journaux*'da yeniden basıldı (Saint-Etienne: Publications de l'Université de Saint-Etienne, 1993), s. 88.
- 73 Jean-Pierre Gross, *Fair Shares for All: Jacobin Egalitarianism in Practice* (Cambridge: Cambridge University Press, 1997), s. 88.
- 74 William H. Sewell, Jr., "The Sans-Culotte Rhetoric of Subsistence", *The French Revolution and the Creation of Modern Political Culture*, 4. cilt, *The Terror*, yayına hazırlayan Keith Baker (Oxford: Pergamon, 1994), s. 249-269.
- 75 1793 yılı Mayıs ayında saptanan tahıl fazlası, bu düzenlemelerin en ünlülerinden biri olmakla birlikte, fiyatlar önceki kalemelerin çokluğuna göre belirlendi. Colin Jones ve ben onsekizinci yüzyılda "zorunluluk"un tanımında hatırı sayılır bir genişlemeye tanık olduğunu ileri sürdük; bakınız: bizim yazımız "Sans-culottes, sans café, sans tabac: Shifting Realms of Necessity and Luxury in Eighteenth-Century France", Maxine Berg ile Helen Clifford'un yayına hazırladıkları *Consumers and Luxury: Consumption and Culture in Europe, 1650-1850* içinde (Manchester: Manchester University Press, 1999), s. 37-62.
- 76 *Gazette des nouveaux tribunaux*, 8. cilt, s. 345-351.
- 77 Ürün fazlasına itaat etmeyen tüccarlara ve istifçilere veryansın eden Peder Duchesne –popüler bir gazeteci karakter– fırıncıları açıkça başışık tuttu ve şarap tüccarları, kasaplar, bakkallar üzerine yoğunlaştı; *Le Père Duchesne*, 341. ve 345. sayılar.
- 78 *Journal de la montagne*, Ventôse 6, II. Yıl (24 Şubat 1794), s. 821; Priscilla Parkhurst Ferguson, *Paris as Revolution* (Berkeley: California University Press, 1994), s. 27.
- 79 Bakınız: Bibliothèque Nationale'in mikrofilme alınış Ronsin (*Le Fête de la liberté*) kopyası.
- 80 *Révolutions de Paris*, Frimaire 10-18, II. Yıl (30 Kasım-8 Aralık 1793), Cave, Reynaud ve Willemart'ın yayına hazırladıkları 1793, *l'esprit des journaux*'da yeniden

basıldı, s. 316. Hercules'in devrimci heykelleri hakkında daha fazla bilgi için bakınız: Hunt, *Politics, Culture, and Class*, s. 94-119; Davud hakkında bakınız: David L. Dowd, J.-L. David: *Pageant-Master of the Republic* (Lincoln: Nebraska University Press, 1948); Warren Roberts, Jacques-Louis David, *Revolutionary Artist: Art, Politics, and the French Revolution* (Chapel Hill: North Carolina University Press, 1989); Ronald Paulson, *Representations of Revolution* (New Haven: Yale University Press, 1983), 1. bölüm.

81 Maksimumu tahıl ve şarap gibi büyük miktarlarda taşınanlar dışındaki mallara uygulamanın zorlukları için bakınız: Richard Cobb, *The People's Armies*, çev.: Marianne Elliot (New Haven: Yale University Press, 1987), s. 308-309.

82 A. N. F7477494 (Robert dosyası; Ventôse 14, II. Yıl (4 Mart 1794); A.N. W 112, Pierre Caron'un yayına hazırladığı *Paris pendant la Terreur: Rapports des agents secrets de Ministre de l'Intérieur* (Paris: Alphonse Picard, 1910-), 4. cilt, s. 217.

83 *Gazette Nationale ou le Moniteur universel*, Messidor 5, II. Yıl (23 Haziran 1794), 21. cilt, s. 36. Bir kaç ay önce, radikal Cordeliers Seksiyonu'nda bir konuşmacı, restoranları "şüpheli tipler"e yataklık etmekle suçladı ve polisin işini layıkıyla yapması halinde "bu evler"de başka yerlerde bulamayacakları göçmen soyluları bulacaklarını iddia etti. *L'Abbréviateur universel*, 28 Ekim 1793, s. 1203.

84 A. N. F7 477544.

85 A.g.y.

86 Kaç tane "kardeşlik yemeği" yapıldığı konusunda bir fikir edinmek güç olmakla birlikte bakınız: Marcel David, *Fraternité et révolution française* (Paris: Aubier, 1987), s. 157-159.

87 *Suite du Journal de Perlet*, Messidor 23, II. Yıl (11 Temmuz 1794), s. 318. Pierre-François Palloy, Bastille hatıralarının Fransa'nın her yerine dağıtılmasından sorumlu girişimci, paylaşılan yemeğin etkisinden benzer terimlerle söz etti. Temmuz 1792'de Bastille'in yerinde bir yemek düzenlenmesini önerirken, "tehlike yakınlaştıkça sıkı birlik gerekir" diye yazdı, yani bir yemeğin sağlayacağı birlik; *Affiches du soir*, 25 Temmuz 1792, s. 759 ve *Avis au 48 sections de la capitale, à l'occasion d'un banquet civique* (Paris: n.d.). İmparatorluk sırasında, Palloy, Napolyon'un Rus ve Prusyalı monarklarla Tilsit'teki yemeğini bir "aile şöleni" olarak kutlayan bir şarkı yazdı; *Le Banquet de famille* (Paris, 1807).

88 Raymond Aubert'in yayına hazırladığı *Journal de Célestin Guittard de Floriban, bourgeois de Paris sous la Révolution* (Paris: Editions France-Empire, 1974), s. 411-412.

89 *Journal de la Montagne*, Messidor 29, II. Yıl (17 Temmuz 1794), s. 658.

90 Bir kralcının doğrudan şarap sürahisinden içmek zorunda bırakıldığı iddiasına (bakınız: Auguste François Frénily, *Mémoires 1768-1828, Souvenirs d'un ultraroyaliste* (Paris: Perrin, 1987, s. 131) temkinli yaklaşmamız gerekir, fakat, yine bakınız: Duval, *Souvenirs de la Terreur*, 4. cilt, s. 246, 248; Aubert'in yayına hazırladığı *Journal de Célestin Guittard de Floriban*, s. 411.

91 Millengen, *Recollections*, s. 251, 252.

92 "İnsanlar, kendi başlarına kaldıklarında gerçek yanlarını, her zaman oldukları hali gösterdiler; ulusal karakter, onun bütün dürüst sevinci içinde yeniden görüldü." F.-Emmanuel Toulangeon, *Histoire de France, depuis la révolution de 1789* (Paris:

- Didot jeune, 1803), 4. cilt, s. 368; Dulaure, *Esquisses historiques des principaux événemens de la révolution française* (Paris: Baudouin, 1824), 3. cilt, s. 240; Duplessi-Bertaux, *Tableaux historiques de la révolution française* (Paris, 1817), 2. cilt, s. 67; *Vie publique et privée des français* (Paris: Signault, 1826), 1. cilt, s. 387-390.
- 93 François-Alphonse Aulard'ın yayına hazırladığı, *La Société des Jacobin: Recueil des documents* (Paris: Jouast, 1889-1897), 6. cilt, s. 224.
- 94 Messidor 28'in Séance'ı, II. Yıl (16 Temmuz 1794), aktaran Le Moniteur, Messidor 29, II. Yıl (yeniden basım: Paris: Plon, 1854), 21. cilt, s. 233-235. Bu yurttaş yemekleri, dedi, "doğal olmayan bir hızla artıyor".
- 95 Genelde aşçılığın (özelde yeni mutfağın) aldatıcılık olduğu şeklindeki eleştirisi için bakınız: 2. bölüm. Barère hakkında bakınız: Jean-Pierre Thomas, *Bertrand Barère: la voix de la Révolution* (Paris: Desjonquères, 1989). Barère'in belirlediği hususlardan çoğu Payan'ın Paris Komünü'nde yaptığı konuşmada da bulunmaktadır. Payan raporunu Barère'inkinden önce verdiyse de (Messidor 27, II. Yıl), *Moniteur* bunu Barère'inkinden sonra basmıştır. Bakınız: *Le Moniteur*, Thermidor 2, II. Yıl (20 Temmuz 1794), 21. cilt, s. 253-254.
- 96 Barère paranoyak gibi görünse de, kralcı Baron Frénilly, Reims'den her hafta gönderilen börekler ve şarap mahzeninden artakalanlar sayesinde Paris'te 1794 kışını atlatabildiğini iddia etmiştir. Bakınız: Frénilly, *Mémoires, 1768-1828*, s. 143. Baron'un bu diyeti Barère'in konuşmasından yıllar sonra "hatırlamış olması" manidardır.
- 97 *Moniteur*, 21. cilt, s. 233.
- 98 A.g.y., s. 233.
- 99 Barère, fahişelerin uğrak yeri olan Palais Royal'ın koyu gölgelerine kurulmuş masaları anlatırken bu tehlikenin altını çizmekteydi.
- 100 AAAD, Messidor 29, II. Yıl (17 Temmuz 1794), s. 8511. Michael Cooperson'a bu ölçülü çevirisi için teşekkür ederim.
- 101 Mercier, Konvansiyon'un düzenlediği Akıl Şenliği'nin bu modelden sapmasından şikâyetçiydi: "Aziz Eustache Kilisesi, devasa bir kabare gibi görünüyordu (...). Sunağın etrafına insanlar şarap şişeleriyle ve sosisler, börekler ve başka tür yemeklerle dolu masalar dizdi." Louis Sébastien Mercier, *Le Nouveau Paris* (Paris: Fuchs, 1798), 3. cilt, s. 141.
- 102 *Le Moniteur universel*, Ventôse 5, II. Yıl (23 Şubat 1794), yeniden basım 19. cilt, s. 535-36. Başkaları bir "civic Lent" talebinde bulunsa bile, Barère, Konvansiyon'dan et tüketimini yasaklayan bir yasa çıkarmasını isteyemedi.
- 103 Père Duchesne'nin öfke dolu hicivlerine göre, dürüst Fransız'a pek fazla yiyecek gerekmezdi –"bir bardak şarap ve bir ekmek kabuğu; 'sans-culotte'un bütün ihtiyacı budur"–, ama bütün istifçilerle pisboğazlar onun düşmanıydı. Père Duchesne, n. 351, s. 2. Yine bakınız: Richard Cobb, *The Police and the People* (Oxford: Oxford University Press), s. 246-324.
- 104 Hem Villette hem de Desmoulins, Amerikan devrimcilerini kanaatkârlık örneği olarak andılar. Bir başka eğitici oyun olan *Le Dîner des peuples*'de, Doğa, bütün "çocukları"nı sade bir yemeğe çağırır, fakat sadece Fransızlar'la Amerikalılar gelir. Sahnenin bir özeti ve değerlendirmesi için bakınız: AAAD, Floréal 18, II. Yıl (7 Mayıs 1794), s. 7519-7250.

- 105 Chazay d'Azergues'de, Toulon'un ele geçirilmesini kutlamak için yapılan bir şenlik şarkılar ve konuşmalarla başlayıp komün halkının "hazırlık gerektirmeyen basit yemekler" getirdiği, birlikte yenen bir yemekle son buldu, *Journal de la Montagne*, Pluviôse 16, II. Yıl (4 Şubat 1794), s. 662; Fontainebleau Jakobenleri de bir "sade kardeşlik lokması"nın keyfini çıkardılar, *Précis historique de la fête de la raison et de l'inauguration du buste de Michel LePelletier à Fontainebleau, le 20 frimaire* (Mellun: Tarbé ve Lefevre, 1794), s. 6.
- 106 *Moniteur*, 21. cilt, s. 234.
- 107 Ozouf, "Fraternity", Furet ile Ozouf'un yayına hazırladıkları *Critical Dictionary* içinde, s. 697.
- 108 Dönemin didaktik tiyatrosu bir yemek sunduğunda, amaç buna benzer bir ders vermektir. Pii's'nin *Plaisirs de l'Hospitalité*'sinde (Paris, 1794), çalışkan bir oduncuyla oğlu, mazbut bir dulla kızını fukara sofralarına davet ederler. Ormanlarındaki açıklıkta konukseverlik, "kardeşliğin bu kızı", bütün gerçek 'sans-culotte'ları bir araya getirir. Daha sonra, oyunda bu masanın herkese açık olmadığı vurgulanır: oduncunun tembel, pisboğaz çırağının –eski bir keşiştir– "büyüleyici elmalardan, güzel yemişlerden ve sulu armutlardan" almasına izin verilmez; onun yerine, ormana, "kaybolan eşiği aramaya gönderilir". Oyunun "kardeşlik ahlakı" "canlı bir alkış" almıştır; *Journal des théâtres et des fêtes nationales*, Brumaire 25, III. Yıl (5 Kasım 1794), s. 721-723. Yine bakınız: Rezacourt, *Les Vrais sans-culottes, ou l'hospitalité républicaine* (Paris: Huet, 1794).
- 109 Karşılaştırın: De Jaucourt'un *Encyclopédie* maddesi "Hospitalité".
- 110 İlgili sorular için bakınız: Michel Serres, *The Parasite*, çev.: Lawrence Schehr (Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1982), özellikle s. 116-124.
- 111 Jean-Jacques Rousseau, *The Confessions*, çev.: J. M. Cohen (Harmondsworth: Penguin, 1953), s. 108.
- 112 Villette, *Lettres choisies*, s. 6-7.
- 113 *Moniteur*, 21. cilt, s. 233.
- 114 A.g.y., s. 235.
- 115 A. N. Ab^{xix} 3899, parça 107.
- 116 Aileen Ribeiro, *Fashion in the French Revolution* (Londra: B. T. Batsford. 1988).

5 Sabit Fiyatlar: Açgözlülük ve Fransız Devrimi

- 1 Bu sahneyle ilgili yorumlar için bkz. B. N. Cabinet des Estampes, DeVinck Koleksiyonu, 17. cilt, no. 2814-2815 ile Histoire de France dizisi, Qb1 1790 (Haziran), M99968. Bu sonuncusunda, "chacun son écot", Devrim'in ilk yılındaki önemli olayları temsil eden sayısız madalyondan biri olarak ortaya çıkmaktadır.
- 2 L. Alexandre DeVérité, *Le Dîner des députés* (1789), Bibliothèque de l'Arsenal Rf9108.
- 3 A.g.y. s. 89.
- 4 A.g.y. s. 91.
- 5 Daniel Roche, *The People of Paris*, çev.: Marie Evans ve Gwyne Lewis (Leamington Spa: Berg, 1987), s. 83-89.

- 6 Yüzyılın ilk yarısında bile Paris'te verilen kredi miktarını tahmine çalışan bir çalışma için bkz. Philip Hoffman, Gilles Postel-Vinay ve Jean-Laurent Rosenthal, "Redistribution and Long-Term Private Debt in Paris, 1660-1726", *Journal of Economic History*, 55 (1995): 256-284. Onların yorumuna göre, kredi piyasası yüzyılın ikinci yarısında dikkate değer ölçüde genişlemiştir.
- 7 *Grand détail de la révolte arrivée hier et les jours derniers au Palais Royal, occasionnée par les Marchands d'argent qui ont été chassés et assomés par le Peuple, punition exemplaire d'un Restaurateur qui n'a pas voulu recevoir en payement un Assignat* (Paris: Tremblay, 1791), s. 7.
- 8 *Le Père Duchesne*, no. 352, s. 5.
- 9 *Archives parlementaires*, seri I, 92. cilt (Paris: CNRS, 1980), s. 37-38 (Messidor 2, Yıl II (20 Haziran 1794), s. 376 (Messidor 16, Yıl II) (4 Temmuz, 1794); *Père Duchesne*, no. 352.
- 10 A. N. F7 47754, dosya Rose.
- 11 "Yamyam" ve "kan içici" terimlerinin eski teröristleri tanımlama ve sürme biçimi olarak kullanılmasıyla ilgili olarak bkz. Bronislaw Baczko, *Ending the Terror*, çev.: Michel Petheram (Cambridge: Cambridge University Press, 1994), özellikle s. 210-216.
- 12 Bu hicivde, *Marseillaise*'in iki dizesinde *patrienin* (vatan) yerine *courtille* (bira-hane) ve *gloirein* (şeref) yerine *boire* (içmek) konur. M. de L..., *Portefeuille d'un émigré* (Paris: marchands de nouveauté, tarihsiz), s. 36.
- 13 Yeme içme fiili bağlamındaki hakaretlerin yaygınlığı konusunda bkz. William Sewell, Jr., "The Sans-Culottes Rhetoric of Subsistence", *The French Revolution and the Origin of Modern Political Culture*, 4. cilt, *The Terror* içinde, yayına hazırlayan Keith Baker (Oxford: Pergamon, 1994), s. 249-270.
- 14 Marie Antoinette'e yönelik hovardalık suçlamalarına son zamanlarda hayli bir literatür ayrılmıştır; bkz. Chantal Thomas, *La Reine scélérate: Marie-Antoinette dans les pamphlets* (Paris: Seuil, 1989); Lynn Hunt, *The Family Romance of the French Revolution* (Berkeley: California University Press, 1992), s. 89-123.
- 15 Ernst Kantorowicz, *The King's Two Bodies: A Study in Medieval Political Theology* (Princeton, N. J.: Princeton University Press, 1957)
- 16 "Varennese Birinci Cumhuriyeti kesinleştirdi", Crane Brinton, *A Decade of Revolution* (New York: Harper and Row, 1963), s. 52. Rönesans'tan sonraki Avrupa tarihi üzerine son zamanlarda yapılmış bir araştırmancının yazarı, Fransız Devrimi'yle ilgili bölüme Varennes'e kaçışı anlatarak başlamaktadır: John Merriman, *A History of Modern Europe: from the Renaissance to the Present* (New York: W. W. Norton, 1996), s. 495.
- 17 Mürebbiyenin günlüğüyle başlayan bir gelenek: Jean Chalon (yay. haz.) *Mémoires de Madame la duchesse de Tourzel* (Paris: Mercure de France, 1969), s. 199. Aynı zamanda bakınız: Noelle Destremau, *Varennese en Argonne* (Paris: NEL, 1987), s. 55.
- 18 Albert Soboul, *The French Revolution*, çev.: Alan Forrest ve Colin Jones (New York: Vintage, 1975) s. 223; Jules Michelet, *Histoire de la révolution française*, 13. bölüm.
- 19 Michel Winock, *L'Echec au roi* (Paris: Olivier Orban, 1991), s. 79; Marcel Rein-

- hard, *La Fuite du roi* (Paris: Centre du Documentation Universitaire, 1957), 1. cilt, s. 50-53; 2. cilt, s. 128-129.
- 20 Bu metinde tartışılan örneklere ek olarak aşağıdakilere bakınız: Bertha M. Gardiner, *The French Revolution*, 7. baskı (Londra: Longmans, 1893), s. 90. "Bir tazelenme, canlanma istiyor," diyor Thomas Carlyle, *The French Revolution* (New York: A. L. Burt, tarihsiz), 1. cilt, s. 419.
- 21 *Révolutions de Paris*, 18-25 Haziran, 1791, s. 542; karşılaştırın *La Feuille villa-geoise*, 30 Haziran, 1791, s. 244.
- 22 *Lettres de deux habitans des frontières* (Paris, 1791), s. 5; *Procès-verbal de ce qui s'est passé en la Ville de Varennes* (Paris: Imperimerie nationale, 1791), s. 9; *Nouveaux détails sur ce qui est arrivé à Louis XVI à Varennes et à Chalons* (Paris: Toussaint, 1791), s. 7.
- 23 Claude Antoine Gabriel Choiseul, *Relation du départ de Louis XVI*, Collection des mémoires relatifs à la Révolution française 14 (Paris: Baudouin frères, 1822), s. 92; Charles Nicolas Gabriel, *Louis XVI, le Marquis de Bouillé et Varennes* (Paris: Verdun, 1874), s. 245; François Victor Fournel, *L'Événement de Varennes* (Paris: Champion, 1890), s. 173.
- 24 Larousse, *Grand dictionnaire universel du XIX^e siècle* (Paris: Larousse, 1864-1890), 15. cilt, s. 782-783.
- 25 Resimlenen sahnede, Varennes'deki tutuklama, Rabelais'nin on beş dakikası gibi değil, yargıcın perspektifinden görülen bir mahkeme salonu şeklinde kurgulanarak tarihin yargısı biçiminde sunulmuştur; B. N. Cabinet des estampes, M100704.
- 26 B. N. Cabinet des estampes, QB¹ 1791, M100674; *Courier français*, 22 Haziran, 1791, s. 422.
- 27 *Révolutions de France et de Brabant*, 82, s. 187.
- 28 A.g.y, s. 179. Domuz motifiyle ilgili tartışmalar için bkz. Hunt, *The Family Romance of the French Revolution*, s. 49-51; Antoine de Baecque, *Le Corps de l'histoire* (Paris: Calmann-Lévy, 1993), s. 85-98.
- 29 *Révolutions de Paris*, 18-25 Haziran, 1791, s. 526-532.
- 30 A.g.y., 25 Haziran-2 Temmuz, 1791, s. 583.
- 31 *Courier français*, 24 Haziran, 1791, s. 439.
- 32 B. N. Cabinet des estampes, De Vinck Koleksiyonu, 23. cilt, no. 3944. İmge *Révolutions de France et de Brabant*'ın (no. 82) ön sayfasında yer almıştır.
- 33 André Castelot, *Le Rendez-vous de Varennes, ou les occasions manquées* (Paris: Perrin, 1971), s. 249-250; *Révolutions de Paris*, 25 Haziran-2 Temmuz, 1791, s. 579; *Révolutions de France et de Brabant*, 82, s. 189.
- 34 *Révolutions de France et de Brabant*, 82, s. 193.
- 35 A.g.y, s. 193; *Révolutions de Paris*, 25 Haziran-2 Temmuz, 1791, s. 587.
- 36 Bkz. Donna M. Hunter, "Swordplay: Jacques Louis David's painting of Le Peletiers de Saint-Fargeau on His Deathbed", James Heffernan'ın yayına hazırladığı *Representing the French Revolution* içinde (Hanover, N. H.: University of New England Press, 1992), s. 169-191.
- 37 A.N.F⁷ 4774⁶³.
- 38 A.g.y.
- 39 David'in tablosuyla ilgili olarak bkz. Hunter "Swordplay". Simon Schama, unutu-

lamayacak kadar çirkin olan Le Peletier'nin resmiyle David'in *Citizens*'daki portre eskizini yan yana koyar (New York: Knopf, 1989), s. 671.

- 40 22 Ocak'ta, vekil Delacroix, Le Peletier'nin ölürken (kanını vatan uğruna dökmekle ilgili) söylediği sözlerin mezar taşına yazılması için teklif verdi; *Archives parlementaires*, 57. cilt, s. 542.
- 41 Félix Le Peletier, *Vie de Michel Le Peletier* (Paris: Imprimerie des Sans culottes [1793]).
- 42 *Archives parlementaires*, 57. cilt, s. 516.
- 43 A.g.y., s. 527.
- 44 Kimi bağlamlarda yer değişikliği ya çok hızlı gerçekleşmiştir ya da hikâyenin birbirleriyle yarışan değişik yorumlarına işaret etmiştir. Örneğin, gazetenin ön sayfasında Le Peletier (Konvansiyon'a uygun olarak) bir Palais Egalité mahzeninde yalnız başına oturmaktadır; 6'ncı sayfaya (ve yerel haberler kısmındaki notlara) gelindiğindeyse "Saint Fargeau yemeğinin hesabını ödüyordu". *L'Auditeur national*, 123 (22 Ocak 1793).
- 45 "Herkesin kendine göre bir zevk sahibi" olması, herkesin kendi tarzının bedelini ödemesine bağlıdır.
- 46 A. V. Arnault, *Souvenirs d'un sexagénaire* (Paris: Dufey, 1833), 2. cilt, s. 270; Jean Pierre Fabre de l'Aude, *Histoire secrète du Directoire* (Paris: Ménard, 1832), 2. cilt, s. 166-167; John G. Millengen, *Recollections of Republican France* (Londra: Herny Colburn, 1848), s. 361; Armand F. d'Allonville, *Mémoires secrets de 1770-1830* (Brüksel: Société typographique belge, 1845), 4. cilt, s. 74-83; Louis Sébastien Mercier, *Le Nouveau Paris* (Paris: Fuchs, 1798), 4. cilt, s. 196-198 ve 5. cilt, s. 195.
- 47 Bu konudaki tarihçiliğin genel bir değerlendirmesi için bkz. Martin Lyons *France Under the Directory* (Cambridge: Cambridge University Press, 1975), s. 1-4. Bu karikatürü reddetmek için gösterdiği bütün çabalara rağmen, Lyons, Direktörlükle zevk eşitlemesini onaylarcasına şöyle yazar: "Puriten Terör rejiminden sonra artık toplum keyfine bakmaya koyulmuştu" s. 64. Ayrıca bkz. Adolphe Granier de Cassagnac, *Histoire du Directoire* (Paris: Furne, 1851), 1. cilt, s. 381; Jean-Paul Aron, *Mangeur du XIX^e siècle* (Paris: Laffont, 1973), s. 25; Jules Bertaud, *Les Parisiens sous la Révolution* (Paris: Amiot-Dumont, 1952), s. 219.
- 48 Carlyle, *The French Revolution*, 9. kitap, 1-2 bölümler (2. cilt, p. 363); Edmond ve Jules Goncourt, *Histoire de la société française pendant le Directoire* (Paris: A. Taride, 1854), s. 77; Richard Sennett, *The Fall of Public Man* (1977; Londra: Faber and Faber, 1986), s. 184-187). Ayrıca bkz. Amédee Gabourd'un *Histoire de Paris depuis les temps les plus reculés jusqu'à nos jours*'da (Paris: Gaume frères, 1865) [4. cilt, s. 477] yaptığı "iğrenç cümbüşler" ve "siyasi iktidarsızlık" göndermeleri; ve rejimin "inanılmaz beceriksizliği" ve "en rezil görünümü"ne Philippe Ludovic Sciout'nun *Le Directoire*'da yaptığı göndermeler (Paris: Firmin-Didot, 1895-1897), 1. cilt, s. 489.
- 49 Jean Robiquet, *La Vie quotidienne au temps de la Révolution* (Paris: Hachette, 1938), s. 249.
- 50 Jacques Chabannes, *Amours sous la Révolution* (Paris: Perrin, 1967), s. 303. Anılan çalışmaların dışında diğer yirminci yüzyıl çeşitlemeleri için bkz. Albert Soboul, *The French Revolution*, çev.: Alan Forrest ve Colin Jones (New York: Vintage,

- 1975), s. 429-330; Alfred Cobban, *A History of Modern France* (Harmondsworth: Penguin, 1957), 1. cilt, s. 251-252.
- 51 Lyons, *France under the Directory*, s. 1-4.
- 52 Albert Mathiez, *After Robespierre*, çev.: C. A. Phillips (New York: Knopf, 1931), s. 5, 260; R. R. Palmer, *The Age of the Democratic Revolution* (Princeton: Princeton University Press, 1964), 2. cilt, s. 216.
- 53 Bir tarihçi, dönemin göze batan tüketimciliğini *assignat*nın [Fransa'da devrim hükümetinin bastığı para birimi] yarattığı "enflasyonist" zihniyete bağlamaktadır. Para tasarruf etmeye değmediğinden, der, harcamak daha anlamlı geliyordu; Denis Woronoff, *La République bourgeoise* (Paris: Seuil, 1972), s. 135.
- 54 Pierre Vinçard, *Les Ouvriers de Paris Alimentation* (Paris: Gosselin, 1863), s. 256-257; Eugen Weber, "The Nineteenth-Century Fallout," Geoffrey Best'in yayına hazırladığı *The Permanent Revolution: The French Revolution and Its Legacy, 1789-1989* içinde (Londra: Fontana, 1989), s. 173.
- 55 Edmond ve Jules Goncourt, *Histoire de la société française pendant le Directoire*, s. 78.
- 56 *Paris-Restaurant* (Paris: A. Taride, 1854), s. 22; Aron, *Mangeur*, s. 17. Birçok yirminci yüzyıl tarihçisi bu fikri memnuniyetle karşılamıştır, hatta biri şöyle yazmıştır: "Eski ailelerde aşçı olan adamlar aşevi sahibi olmuşlardı; Vatel'in adı artık Véry, Beauvilliers ya da Méot'dur." Louis Madelin, *The National History of France* (Paris, 1916), 6. cilt, s. 551. Ayrıca bkz. Jacqueline Munck'ın *Palais Royal*'e yaptığı katkı, Musée Carnavalet kataloğu (Paris: Editions Musées Carnavalet, 1988), s. 200-203; *Paris, capitale de la gastronomie* [Paris Belediyesi'nin desteklediği 1984 sergisinin kataloğu], s. 5-6; Stephen Mennell, *All Manners of Food* (Oxford: Basil Blackwell, 1983), s. 141; Jean-François Revel, *Un festin en paroles* (Paris: J.-J. Pauvert, 1979), s. 210; Joanne Finkelstein, *Dining Out* (Oxford: Polity, 1989), s. 37-38. Finkelstein, Carême'i örnek verir, ancak ondokuzuncu yüzyıl başlarında Fransa'nın bu en ünlü şefi, pastacılığın mimarının en önemli dalı olduğunu söylemesiyle tanınan bu adam, gerçekte hiç restoranda çalışmamıştır. Bkz. Audiguier, *Coup d'œil sur l'influence de la cuisine et sur les ouvrages de M. Carême* (Paris: Levasseur, 1830); Frédéric Fayot, "La Mort de Carême," *Paris, ou le Livre des Cent-et-un* (Paris: Ladvoat, 1833) 12. cilt, s. 291-313; Georges Bernier, *Antonin Carême* (Paris: Grasset, 1989).
- 57 Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût* (1826; Paris: Flammarion, 1982), s. 233-234; daha sonra Eugène Briffault tarafından yeniden yorumlanmıştır: *Paris à table* (1846; Cenevre: Slatkine, 1980), s. 147-148; Eric Hobsbawm, *The Age of Revolution, 1789-1842* (New York: Mentor, 1962), s. 220. Beauvilliers'nin adının çıkması daha çok *L'Art de la cuisine*'in (Paris: Pillet, 1816) yazarı olmasından kaynaklıdır. Bugün Paris'te Edouard Carlier'nin yönettiği ünlü restoran "A Beauvilliers" adını taşımaktadır (52, rue Lamarck).
- 58 A.N.Y 15680 (25 Eylül, 1789); A. N. R⁴ 286.
- 59 1782'de "merhum Conty prensi'nin vaktiyle şekerlemecisi" olan, Café de Genie'den Paulo, "her tür dondurma yapımı öğretilir" diye ilan vermiştir, AAAD, 25 Ocak 1782, s. 197. 1786'da ismi belirsiz biri, "soylu malikânesinde çalışmış, dört dörtlük bir aşçı aranıyor" diye ilan vermiştir, AAAD, 15 Ekim, 1786, s. 2733.

- 60 *Catalogue des Maîtres-Queux-Cuisiniers-Traiteurs-Rôtisseurs-Pâtisiers de la Ville, Faubourgs, et Banlieux de Paris* (Paris: L. Jorry, 1781), sayfa numarası yok. Kızının 1773 tarihli vaftiz belgesinde, La Barrière, muğlak bir 'Paris burjuvası' unvanıyla geçer; oysa 1777'de ikinci kızının vaftiz belgesinde hem bir adres değişikliği belirtir hem de kendisini "konak görevlisi" ("büro"da, mutfakın tatlı ve mezelerinin hazırlanıldığı bölümünde görevli) olarak adlandırır. Archives de la Seine, *Fichier des baptêmes, mariages... de Paroiss St. Eustache*, 84. cilt, s. 165-166.
- 61 A. N. R⁺ 821; *Tableau du nouveau Palais Royal* (Paris: Maradan, 1788), s. 68.
- 62 A. N. R⁺ 285; A. N. Y 15680 (2 Mayıs, 1786); A. N. Min. Cen. IX-836 (16 Mayıs, 1788); AAAD, Ocak 1788, s. 84.
- 63 A. N. W 369; ayrıca bkz. W 387 (Brâlon dosyası) ve W 399 (Nottaire dosyası). Aristokratların kadın aşçıların canlarını kurtarmış olmaları daha muhtemeldir; bkz. A. N. W 441 (Dume), W 381 (Fleury), W 278 (Lavoignac). Thermidorcuların Reaksiyonu sırasında da Terörcülerin eski çalışanlarının yakasına benzer bir mantık yapılmıştır: Saint-Just'un aşçısı on dört ay hapse atılmıştır, A. N. F⁷ 4775⁴⁷.
- 64 Dominique Fillet, Talleyrand'ın eski şefi olmakla suçlanmıştır, A. N. F⁷ 4707; ayrıca bkz. A. N. F⁷ 4774²⁸ (Machet dosyası).
- 65 Auguste François Frénilly, *Mémoires, 1768-1828, Souvenirs d'un ultra-royaliste* (Paris: Perrin, 1987), s. 128.
- 66 Brillat-Savarin, *Physiologie*, s. 279.
- 67 Louis Sébastien Mercier, *Le Nouveau Paris* (Paris: Fuchs, 1798), 4. cilt, s. 196-197.
- 68 A. g. y., 3. cilt, s. 109-110, 174; 5. cilt, s. 76.
- 69 Bkz. 4. bölüm.
- 70 Mercier, *Le Nouveau Paris*, 3. cilt, s. 109.
- 71 Ayrıca bkz. Marant, *Tout Paris en vaudevilles* (Paris: Barba, 1801), s. 166.
- 72 Jean-Baptiste Pujoulx, *Paris à la fin du XVIII^e siècle*, 2. baskı (Paris: Librairie économique, 1800), s. 143; *Almanach parisien ou Guide de l'Etranger* (Paris: Barba, 1800), s. 25.
- 73 *Tableau de Paris en l'an VIII* (Paris: Laran, 1800), s. 4.
- 74 Fructidor 6, Yıl II [23 Ağustos, 1794]; Nivôse 18, Yıl III [7 Ocak, 1795]; Pluviôse 14, Yıl III [2 Şubat, 1795] tarihli polis raporları; bunların hepsi şu kaynaktan derlenmiştir: François-Alphonse Aulard'ın yayına hazırladığı *Paris pendant la réaction thermidorienne et sous le Directoire* (Paris: L. Cerf, 1898-1902), 1. cilt, s. 57, 370, 443. 1795 baharında Paris'te halkın huzursuzluğuyla ilgili olarak bkz. George Rudé, *The Crowd in the French Revolution* (Londra: Oxford University Press, 1959), 10. bölüm.
- 75 Bu dönemde dans etmek gibi temsil edici etkinliklerle ilgili olarak bkz. Gabriel Vauthier "Les Bals d'hiver et les jardins d'été sous le Directoire," *Annales révolutionnaires*, 15 (1923): 146-155; Ronald Schechter, "The Bals des victimes, the Fantastic, and the Production of Historical Knowledge in Post-Terror France," *Representations*, 61 (1998): 78-94.
- 76 Polis hafiyelerinin görüştükleri restoran garsonları "daha önce hiç böyle aşırılıklar görmedik" demiştir: Aulard, *Paris pendant la réaction thermidorienne*, 1. cilt, s. 445; ayrıca bkz. s. 623, 654.
- 77 Bir gazeteci, yanına katık edecek ekmek olmadığı için, peynirlerin satılmadan

- dükkânlarda kaldığını iddia etmiştir; bkz. *La Quotidienne ou Tableau de Paris*, Floréal 18, Yıl III [17 Mayıs, 1795] s. 4.
- 78 François Gendron, *La Jeunesse dorée* (Sillery, Quebec: Presses de l'Université du Québec, 1979).
- 79 Bu dönemde kılık kıyafetin siyasi aidiyeti göstermenin bir yolu olarak kullanılması hakkında bkz. Lynn Hunt, *Politics, Culture, and Class in the French Revolution* (Berkeley: California University Press, 1984), 2. bölüm; Lynn Hunt, "Freedom of Dress in Revolutionary France," Sara Melzer ve Kathryn Norberg'in yayına hazırladığı *From the Royal to the Republican Body* (Berkeley: California University Press, 1998); Aileen Riberio, *Fashion in the French Revolution* (Londra: B. T. Batsford, 1988). Albert Soboul'un belirttiği gibi, başlı başına "baldırıcıplak" kategorisinin kendisi açıkça kılık kıyafetle ilgili bir siyasi tanımlama biçimiydi; Albert Soboul, *Les Sans-culottes parisiens en l'an II* (Paris: Seuil, 1968), s. 22-23.
- 80 "Cemiyet içinde konuştuğumuz tek şey o gün ne yemiş olduğumuzdu." *Journal de la duchesse de Duras*, aktaran P. Bessan-Massenet, *La France après la Terreur* (Paris: Plon, 1946), s. 53.
- 81 Aulard, *Paris pendant la réaction thermidorienne*, cilt. 2, s. 431.
- 82 Ananaslarla ilgili olarak bkz. *Le Narrateur impartial*, Pluviôse 28, Yıl III [16 Şubat, 1795], aktaran: Aulard, *Paris pendant la réaction thermidorienne*, 1. cilt, s. 467. Bunu, 1989 yılı Kasım ayında, Berlin Duvarı'nın yıkılmasından hemen sonra elindeki ananası sevinçle sallayan Doğu Alman'ın televizyonlarda tekrar tekrar yayınlanan görüntüsüyle karşılaştırın.
- 83 Aynen dendiği gibi; bu konular (ve burunlar, danslar ve yataklar) hakkındaki şarkılar aylık çıkan *Dîners du Vaudeville*'deki bir düzine şarkı arasında yer alıyordu (Paris: Huet, 1797) Nivôse, Yıl V [Ocak 1797]. Piis, Barré, Radet ve Desfontaines tarafından kurulan bu şarkı cemiyetinin tüzüğü herkesin yemek faturasından kendi payına düşeni ödeyeceğini ve siyasal ve dinsel konular hakkında şarkıların yasak olduğunu belirtiyordu; *Dîners du Vaudeville* (Paris: Huet, 1796), Vendémiaire, Yıl V [Eylül 1796], s. 5-6.
- 84 Jean-Pierre Gross, *Fair Shares for All: Jacobin Egalitarianism in Practice* (Cambridge: Cambridge University Press, 1997), s. 91; François Brunel ve S. Goujon (yay. haz.), *Les Martyrs de prairial: textes et documents inédits* (Cenevre: Georg, 1992).
- 85 A.N.F¹ cIII, Seine 17, aktaran: Aulard, *Paris pendant la réaction thermidorienne*, 2. cilt, s. 404.

6 Gastro Çılgınlıktan Gastronomiye

- 1 A.N.F⁷ 3829 (Pluviôse 24, Yıl IX [12 Şubat, 1801]); ayrıca bkz. A.N.F⁷ 3830 (Prairial 3, Yıl X [22 Mayıs, 1802]).
- 2 *Journal des débats*, Ventôse 27, Yıl III [17 Mart, 1800]: François-Alphonse, Aulard'ın yayına hazırladığı *Paris sous le Consulat*'da da yer almaktadır (Paris: Cerf, 1903-1909), 1. cilt, s. 212.
- 3 A.g.y.
- 4 A.g.y.

- 5 Henri Welschinger, *La Censure sous le Premier Empire* (Paris: Charavay frères, 1882), s. 215.
- 6 Konsül döneminin polis yetkilileri, resmi tatil ilan edilmemiş olmakla birlikte, “vatanın gerçek dostları”nın Bonaparte’in darbesinin birinci yıldönümünü rue Rohan’da kendiliğinden bir sivil ziyafet düzenleyerek kutladıklarını memnuniyetle bildirmişlerdi. Bu tavır, Barère’in misafirperverliğin “kendiliğinden” çarçur olmasıyla ilgili şikâyetiyle ciddi biçimde çalışmaktadır; bkz. A.N.F⁷ 3702 (Brumaire 18, Yıl IX [9 Kasım, 1800]), aktaran: Aulard, *Paris sous le Consulat*, 1. cilt, s. 798.
- 7 Bir tarihçi, devrimci şarkılarla ilgili tartışmasına, Piis’nin “Hymn to the Printing Press”ini anarak girmektedir; bkz. Laura Mason, “Songs: Mixing Media,” Robert Darnton ve Daniel Roche’un yayına hazırladığı *Revolution in Print* (Berkeley: California University Press, 1989), s. 252-269; Laura Mason, *Singing the French Revolution* (Ithaca: Cornell University Press, 1996), s. 86-89, 118. Piis üzerine daha fazla bilgi için bkz. Lanzac de Laborie, *Paris sous Napoléon: La Court et la ville, la vie et la mort* (Paris: Plon, 1906), 1. cilt, s. 57-59, ve Jean Tulard, Jean François Fayard ve Alfred Fierro, *Histoire et dictionnaire de la révolution française* (Paris: Laffont, 1987), s. 1031-1032.
- 8 *Affiches, annonces, avis divers* (bundan böyle AAAD), Pluviôse 12, Yıl II [31 Ocak, 1794], s. 5946-5947. Piis’nineserleriyarışa şu kaynakta derlenmiştir: A. A. Piis, *Chansons patriotiques* (Paris, 1794).
- 9 1792’de ilk açıldığı vakit *Théâtre de Vaudville*’i Piis ve Barré işletmişlerdir; bkz. Mason, *Singing*, s. 86-89 ve John McCormick, *Popular Theatres of Nineteenth-Century France* (Londra: Routledge, 1993), s. 115. Piis’nin daha ziyade törensel nitelikte olan polislik vazifeleri için bkz. Jean Tulard, *Paris et son administration, 1800-1830* (Paris: Ville de Paris Commission des Travaux Historique, 1976), s. 126.
- 10 *Journal des hommes libres*, Frimaire 28, Yıl VIII [19 Aralık, 1799], bir kopyasını veren kaynak: Aulard, *Paris sous le Consulat*, 1. cilt, s. 667.
- 11 *Journal des gourmands et des belles*, 4 (1807), s. 120.
- 12 *Gazette de France*, 15 Ocak, 1813, s. 98.
- 13 A.N.F⁷ 3833 (Germinal 25, Yıl XIII [14 Nisan, 1805]). Polis, Napolyon’u –diğer endüstrilerin yanı sıra– (1802 Temmuz’unda düşüşe geçen) yelpaze endüstrisi, (1801 Kasım’ında büyümeye geçen) şarap ihracatı ve (1802 Şubat’ında birdenbire krize giren) el işlemleri ticaretinin durumuyla ilgili olarak sürekli bilgilendirmiştir. Bkz. günlük polis raporları: Messidor 3, Brumaire 28 ve Pluviôse 28, Yıl X, A.N.F⁷ 3830.
- 14 A.N.F⁷ 3830 (Ventôse 17, Yıl X [7 Mart, 1802]), F⁷ 3833 (Brumaire 20, Yıl XIII [10 Kasım, 1804]).
- 15 A.N.F⁷ 4706; *Moniteur: Réimpression de l’ancien Moniteur* (Paris, 1858-1863), 25 Mayıs, 1793, 16. cilt, s. 463.
- 16 Commission des Inspecteurs de la Salle du Conseil des Cinq Cents, Thermidor 11, Yıl V [29 Temmuz, 1797]; René Farge’in gazetelerinde zikredilmiştir, Bibliothèque Historique de la Ville de Paris.
- 17 André Cabanis, *La Presse sous le consulat et l’Empire* (Paris: Société des études robespierristes, 1975); Welschinger, *La Censure*; Alfred Cobban, *A History of*

Modern France, 2. cilt (Harmondsworth: Penguin, 1961), s. 35. Ayrıca Foucé'nin "herkes tarafından görünür olduğunu" söylediği "idare" ile "kendini hemen hemen hiç belli etmemesi" gerektiğini söylediği "polis" arasında çizdiği ayrım için bkz: A.N.F⁷ 4343; aktaran kaynak: Tulard, *Paris et son administration, 1800-1830*, s. 75. *Journal des débats* (daha sonra *Journal de l'Empire* adını alır) dergisini denetlemek için bir hükümet sansürçüsü tayin ettiği mektupta, Napolyon, sansürün "edebiyat ve sanat eleştirileriyle ilgili sütunlara veya edebi makalelere kadar uzanmaması gerektiğini" emretmiştir; Fouché'ye yazdığı mektubun alıntısı için bkz. Gustave LePoittevin, *La liberté de la presse depuis la Révolution, 1789-1815* (Cenevre; Slatkine, 1975), s. 136-137. Ayrıca bkz. yayına hazırlayanlar arasında Claude Bellanger'nin de bulunduğu *Histoire générale de la presse française* (Paris: Presses Universitaires de France, 1969), 1. cilt, s. 553.

- 18 A.N.F⁷ 3491, 1. dosya (25 Mayıs, 1812). Lemontey, daha sonra Eugène Scribe'in *Le Grand dîner ou la subscription* adlı, Rossini'nin Paris seyahatini konu alan 1823 tarihli oyununu tavsiye ederken de benzer terimlerle bu türden oyalamacayı savunmaya devam etmiştir: "Bu oyunun gösterimi muhakkak gazetelerde tartışmaya yol açar, bu da kötü niyetli çenebazların dikkatini siyasetten başka yere kaydırmak için epey işe yarar." A.N.F²¹ 972 (28 Kasım, 1823). Daha 1802'de bile, bir İngiliz ziyaretçi, Konsüllüğün, "kamusal meselelerden dikkatleri kaydırmak" üzere, Palais Royal'in "sefiş" eğlencelerini teşvik ettiğine dair söylentiyi aktarıyordu, Henry Readhead Yorke, *France in 1802*, yayına hazırlayan J.A.C. Sykes (Londra: Heinemann, 1906), s. 75.
- 19 Alexandre B. L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (Paris, 1803-1812), 4. cilt, s. 240.
- 20 Grimod de la Reynière, *Almanach*, 1. cilt, s. 61, 133; 2. cilt, s. 80; 7. cilt, s. 300.
- 21 Alfred Fierro, André Palluel-Guillard ve Jean Tulard *Histoire et dictionnaire du consulat et de l'empire* (Paris: Robert Laffont, 1995), s. 797; Jean-Claude Bonnet, Grimod de la Reynière'in *Écrits gastronomiques*'ine yazdığı giriş (Paris: Union des Editions générales, 1978), s. 72; Stephen Mennell, *All Manners of Food* (Oxford: Basil Blackwell, 1985), s. 268; Ned Rival, *Grimod de la Reynière, Le Gourmand gentilhomme* (Paris: Le Pré aux clercs, 1983); Giles MacDonogh, *A Palate in Revolution* (Londra: Robin Clark, 1987).
- 22 Grimod de la Reynière, *Almanach*, 2. cilt, s. 34.
- 23 A.g.y., 6. cilt, s. xi.
- 24 Chazet, Lafortelle ve Francis, *Ecole des gourmands* (Paris: Cavanagh, 1804) ilk kez Montansier Tiyatrosu'nda, Thermidor 30-Fructidor 6, Yıl XII [17-23 Ağustos, 1804] tarihleri arasında sahnelenmiştir. Grimod, ayrıca, Barré, Radet ve Desfontaine'in hiç basılmamış eseri *Arlequin gastronome, ou Monsieur de la Gourmandière*'in ismi abideleştirilen kahramanına model teşkil etmiştir; bkz. Rival, *Le Gourmand gentilhomme*, 10. bölüm; MacDonogh, *Palate in Revolution*, s. 72-73.
- 25 *Journal des dames et des modes*, 20 Ocak, 1805, aktaran Aulard, *Paris sous le Premier Empire*, 1. cilt, s. 545.
- 26 *Almanach* çıkarıcımaz, rehber yazarları onun uzmanlığına rağbet etmeye başladılar. Bkz. L. Proudhomme, *Miroir de l'ancien et de nouveau Paris. Ouvrage indispensable*

- aux Etrangers et même aux Parisiens* (Paris, 1804), 2. cilt, s. 220; L***, *Paris et ses modes* (Paris: Michelet, 1803), s. 203. *Chocolats analeptiques* ya da “güç veren çikolatalar”ın üreticisi Debauve, reklam yaparken Grimod’nun onayını kullanmıştır (*Almanach*, 1. cilt, s. 296-297); bkz. *Le Journal de Paris*, 15 Aralık, 1808, s. 2535. Gezginlerin ağırlıklı biçimde Grimod’ya dayanan değerlendirmeleri için bkz. John Pinkerton, *Recollections of Paris, 1802-1805* (Londra: Longman, Hurst, Rees and Orme, 1806) 2. cilt, s. 195-216; Augustus von Kotzebue, *Travels from Berlin, through Switzerland to Paris* (Londra: Richard Phillips, 1804), 2. cilt, s. 76-93; C. C. de Berkheim, *Lettres sur Paris* (Heidelberg: Mohr ve Zimmer, 1809), s. 431.
- 27 Grimod de la Reynière, *Almanach*, 8. cilt, s. 27-29; 5. cilt, s. 163-171.
- 28 A.g.y., 8. cilt, s. 56; 7. cilt, s. 298.
- 29 Madame de Sévigné, *Correspondances* (Paris: Bibliothèque de la Pléiade, 1972), 1. cilt, s. 234 (24 Nisan 1671 tarihli mektup). Ayrıca, şu yaşam öyküsüne bkz. Jean Mourra ve Paul Louvet, *La Vie de Vatel* (Paris: Gallimard, 1929).
- 30 Charles Colnet de Ravel, *L’Hermite du faubourg Saint Germain* (Paris: Pillet, 1825), 1. cilt, s. 17-18.
- 31 Grimod de la Reynière, *Almanach*, 1. cilt, s. 224.
- 32 Bu dönemin Paris’inin başka açılardan da daha bir dolaşılabilir hale gelmesiyle ilgili olarak bkz. Susan Siegfried, *The Art of Louis-Léopold Boilly: Modern Life in Napoléonic France* (New Haven; Londra: Yale University Press, 1995), s. 135-136.
- 33 Grimod de la Reynière, *Almanach*, 4. cilt, s. 139; 5. cilt, s. 366; 6. cilt, s. 220.
- 34 *Le Gastronomes à Paris* (Paris: Suret, 1803).
- 35 Grimod de la Reynière, *Almanach*, 1. cilt, s. 206; 8. cilt, s. 40-43.
- 36 Alexandre B. L. Grimod de la Reynière, *Manuel des Amphitryons* (1808; Paris: A. M. Métaillié, 1983), s. 9; Grimod de la Reynière, *Almanach*, 1. cilt, s. 28-29.
- 37 Grimod de la Reynière, *Almanach*, 1. cilt, s. 208.
- 38 *Veau qui tette* adında bir restoran “istenen her yere servis yapılan” kuzu paçasıyla meşhurdu; a.g.y., 4. cilt, s. 150.
- 39 A.g.y., 1. cilt, s. xv-xvi.
- 40 A.g.y., 4. cilt, s. 47-50. *Almanach*’taki nadir tariflerden birinde şöyle deniyordu: “Bu sosla hazırlansa adam babasını bile yer.” 1. cilt, s. 150.
- 41 A.g.y., 3. cilt, s. 179.
- 42 A.g.y., s. 70.
- 43 A.g.y., 4. cilt, s. 5; 6. cilt, s. 145.
- 44 A.g.y., 3. cilt, s. 164-166, 191. Opéra’nın *Cinderella*’yı sahneye koyması şerefine, Rouget, milföy hamurundan pişirilmiş ve üzerinde yine aynı hamurdan yapılma koca bir “pabuç” bulunan bir “minder” yapmıştı; ağız açılabilen minderlerin içinden değişik tatlarda daha ufak pabuçlar çıkıyordu, 8. cilt, s. 162.
- 45 A.g.y., 3. cilt, s. 314. Şiirsel çevirisi için Michael Cooperson’a tekrar çok teşekkür ederim.
- 46 Rouget hoş sohbetli ve bilgece konuşurdu; Balaine ise “Tanrı ona tencerenin gölgesinde değil de tahtın dibinde doğmayı nasip etseydi, pekâlâ restoranı idare ettiği gibi krallığı da idare ederdi,” a.g.y., 7. cilt, s. 220.
- 47 *L’Epicurien lyonnais* (Lyon: Yvernault ve Cabin, 1810), s. 53-55; *Gazette de France*, 19 Nisan, 1814, s. 451.

- 48 En azından Rus çıraklardan biri olan Yvan Costay, Rocher'de öylesine kötü muamele gördüğünü hissetmiş olmalı ki sahibini öldürmekle tehdit etmişti; *Gazette des tribunaux*, 12 Ekim, 1837, s. 1209-1210. Restoranın uzun süren çöküşü için bkz. *Le Corsaire*, 27 Nisan, 1843; *Le Chaviari*, 22 Nisan, 1843; *La Presse*, 1 Mayıs, 1843, s. 2; *Satan*, 23 Nisan, 1843.
- 49 1830-1831 arasında iki haftada bir çıkan resimli mecmua formatındaki *Le Gastronomie* gazetesi, "meşruiyet vermek" ibaresini "tadına bakmak" sözcüğünün yerine, onunla eşanlamlı biçimde kullanmıştır, 15 Nisan, 1830, s. 2.
- 50 Grimod de la Reynière, *Almanach*, 2. cilt, s. 128-134; 1. cilt, s. 65; 5. cilt, s. 338-339.
- 51 "Açlığı avama bıraktık, çünkü avam her şeyle doyuyor, dolayısıyla Sanat için iyi değil. İştahıysa kendimize sakladık, çünkü uyanması için bilime seslenmek gerekiyor." A.g.y., 8. cilt, s. 60-61. Üçüncü cildin giriş sayfasında Horatius'tan şu alıntı yer alıyor: "Oruçtan çıkan mideye en alelade yemek yeter." Kadınların iştahı üzerine bkz. a.g.y., 2. cilt, s. 53.
- 52 A.g.y., 3. cilt, s. 1.
- 53 A.g.y., 5. cilt, s. 232.
- 54 A.g.y., 4. cilt, s. 142-143.
- 55 A.g.y., 8. cilt, s. 219.
- 56 A.g.y., 8. cilt, s. 77-78; 2. cilt, s. 91.
- 57 Rival, cenaze ilanlarının sansürlenmediğini belirtiyor: *Le Gourmand gentilhomme*, s. 57; adli hatıratlarla ilgili olarak bkz. Sarah Maza, "Le Tribunal de nation: les mémoires judiciaires et l'opinion publique à la fin de l'Ancien Régime," *Annales: E. S. C.* (1987), s. 73-90. *Almanach*, sayısız yazınsal ve ikonografik ayrıntılarla da bu önceki dönem eserleriyle ilintilidir. *Almanach*'ın giriş sayfalarının birçoğunda görülen kedi ve Grimod'nun "Fransa'nın gastronomi haritası" için amblem olarak kullandığı soyтары çingırağı adli hatıratın ilk sayfasındaki gravürde yer almıştı.
- 58 Grimod de la Reynière, *Almanach*, 1. cilt, s. xii.
- 59 A.g.y., 7. cilt, s. 220.
- 60 Grimod'nun yaptıklarıyla Birinci İmparatorluğun yaptıkları arasındaki benzeşim daha da uzatılabilir. Her ne kadar İngiltere'nin Avrupa'yla ticaretini engellemeyi amaçlamışsa da, Napolyon'un kıtayı abluka altına almasının Paris'i bütün Avrupa'nın merkez pazarı yapmak gibi ikinci bir amacı daha vardı (Tulard, *Paris et son administration*, s. 231). İmparatorluğun başlangıcında, yeni işçileri bakanı başkentte ne kadar düşkünler evi varsa gezmiş ve oralaradaki "yemeği özel bir dikkatle teftiş edip ekmeğin, etsuyu çorbasının ve şarabın tadına bakmıştı", *Courier français*, 26 Şubat, 1805, aktaran: Aulard, *Paris sous le Premier Empire*, 1. cilt, s. 608.
- 61 *Annales de l'inanition, pour servir de pendant à l'Almanach des gourmands* (Paris: Frechet, 1808); *Almanach perpétuel des pauvres diables* (Paris: Caillot, 1803). Grimod emekli olduktan sonra bile, Brillat-Savarin'in *Physiologie du goût*'su 1826'da çevrilmeye kadar ondokuzuncu yüzyıl gastronomisinin timsali olmaya devam etmiştir. Grimod'yu yedi ölümcül günahtan birini tapıya dönüştürmekle suçlayan bir eleştiri için bkz: Gallais, *Mœurs et caractères du dix-neuvième siècle* (Paris: Belin-le-Prieur, 1817), 1. cilt, s. 254-260.
- 62 *Journal des arts*, 20 Nisan, 1807, s. 130-133; 20 Mayıs, 1807, s. 335.

- 63 A.g.y., 20 Mayıs 1807, s. 336.
- 64 J. Dusaulchoy, *Histoire du couronnement ou relation des cérémonies religieuses, politiques et militaires* (Paris: Dubray, 1805).
- 65 *Nouvelle biographie générale* (Paris: Firmin Didot, 1856-1866), 15. cilt, col. 485-486.
- 66 *Journal des arts*, 8 Mart, 1808, s. 87.
- 68 Kitapçı Desenne'in halisane saflığını ta kendisi olduğunu vurgulamak için, *Journal de Paris*, ona bu sıfatı layık görmemek "Sayın Grimod de la Reynière'e gurme demeyi reddetmek" gibi bir şeydir demiştir, *Journal de Paris*, 4 Mart, 1807, aktaran: Aulard, *Paris sous le Premier Empire*, 3. cilt, s. 75.
- 69 Dusaulchoy, *Almanach*'ı bir hiciv eseri olarak düşünen "bazıları" olabileceğini yer yer teslim etmişse de, bu tür bir okumayı, İmparatorluk Roması gibi Fransa'yı da yozlaştırma tehlikesi olan bir ahlaksızlığa fazla çanak tuttuğu için reddetmiştir; *Journal des arts*, 20 Nisan, 1807, s. 132.
- 70 *Journal des arts*, 20 Nisan, 1807, s. 132-133.
- 71 Grimod de la Reynière, *Almanach*, 2. cilt, s. 124.
- 72 A.g.y., 4. cilt, s. 47.
- 73 A.g.y., 4. cilt, s. vii.
- 74 A.g.y., 7. cilt, s. 106.
- 75 A.g.y., 5. cilt, s. 315.
- 76 A.g.y., 2. cilt, s. xviii-xxi.
- 77 A.g.y., 2. cilt, s. xx; 6. cilt, s. 165, 189; 8. cilt, s. 114.
- 78 A.g.y., 5. cilt, s. 83.
- 79 A.g.y., 8. cilt, s. 119.
- 80 Bkz: Bruno Latour, *The Pasteurization of France*, çev.: Alan Sheridan ve John Law (Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1988).
- 81 Jürinin bulguları "son haliyle yalnızca kamuoyunun görüşünü yankılıyor"du; Grimod de la Reynière, *Almanach*, 7. cilt, s. 196.
- 82 Hakkında söylenti çıkan avukatlardan biri, Grimod'nun kadim arkadaşı ve uzak-tan da kuzeni olan, eşek şakalarıyla da bilinen Provence soylusu Alphonse Toussaint Fortia de Piles, jürinin dönüşümlü olarak hizmet eden yüzlerce üyesi olduğunu ileri sürmüştür. Ancak Grimod sadece bir düzine kadar tam yetkili seçkin üyeden ve oy verme yetkisi olmayan birkaç üyeden söz etmiştir. Alphonse Toussaint Fortia de Piles, *A bas les masques* (Paris: Delaunay, 1813), s. 38. Fortia de Piles'in söyleşi tarzında yazılmış bir yaşam öyküsü için bkz. Jean Vartier, *Alphonse de Fortia et l'âge d'or de la mystification* (Paris: France-Empire, 1985).
- 83 Grimod de la Reynière, *Almanach*, 2. cilt, s. 118-119; 5. cilt, s. 177-78; 7. cilt, s. 195.
- 84 Pierre Béarn, *Grimod de la Reynière* (Paris, 1930), s. 198-201; Paul Lacroix, *Histoire des mystificateurs et mystifiés* (Brüksel: Schnée, 1858), 1. cilt, s. 143-145; Rival, *Le Gourmand gentilhomme*, s. 199-203.
- 85 Grimod de la Reynière, *Almanach*, 1. cilt, s. 184.
- 86 Louis Petit de Bachaumont, *Mémoires secrets pour servir à l'histoire de la République des lettres en France, depuis 1762 jusqu'à nos jours* (Londra: John Adamson, 1777-1789), 22. cilt, s. 72; Rival, *le Gourmand gentilhomme*, s. 18; Lacroix, *Histoire des mystificateurs et mystifiés*, 1. cilt, s. 94-98.

- 87 Charles Louis Cadet de Gassicourt, *Cours gastronomique* (Paris: Capelle ve Renand, 1809), giriş sayfası; bkz. *Gazette de santé*, 1 Ağustos 1808, s. 193-197'de yer alan ölümsüz değerlendirme ve karşılaştırın: Prosper Montagné, *Larousse gastronomique*'deki haritalar.
- 88 Şeflerin, hükümet görevlilerinin ve eğitimcilerin Fransa'nın "mutfak mirasıyla" ilgili makaleleri *Revue des deux mondes*'ta bulunabilir, Ocak 1993.

7 Mönüdeki Paris

- 1 Isaac Appleton Jewett, *Passages in Foreign Travel* (Boston: Little and Brown, 1838), 2. cilt, s. 23.
- 2 [Francis Blagdon], *Paris as it Was and as it Is, Illustrative of the Effects of the Revolution* (Londra: C. & R. Baldwin, 1803), 1. cilt, s. 443. Ayrıca bkz. Augustus von Kotzebue, *Travels from Berlin, through Switzerland to Paris* (Londra: Richard Phillips, 1804), 2. cilt, s. 98-100; *Englishman's Vade Mecum at Paris* (Paris: J. Smith, 1814), s. 38; *Memorandums of a Residence in France, in the Winter of 1814-15* (Londra: Longman, Hurst, and Rees, 1816), s. 179. Otuz yıl sonra, bir Amerikalı da sayma ihtiyacı duymuştur: "Elli altı çeşit sebze, yirmi yumurta, on kabuklu deniz hayvanı, dört salata" vs. Jewett, *Passages in Foreign Travel*, 2. cilt, s. 15. Benzetme zamanla sözlük tanımlarına da girmiştir; Larousse, "Restoran"ı "bir düzine çorba, yirmi aperatif, otuz sığır eti yemeği, otuz dana eti yemeği..."nden söz ederek tanımlamıştır. *Grand dictionnaire universel du XIXe siècle* (Paris: Larousse, 1864-1890), 13. cilt, s. 1049.
- 3 John Sanderson, *The American in Paris* (Philadelphia: Carey and Hart 1839), 1. cilt, s. 87.
- 4 *Guide dans le choix des étrennes* (Paris: Delaunay, 1824), s. 203; Jean Anthelme Brillat-Savarin, *Physiologie du goût* (1826; Paris: Flammarion, 1982), s. 278. Başka türlü belirtilmedikte bu esere yapılan diğer referanslar bu baskıya aittir.
- 5 Tarihçiler, genelde yabancı seyyahların coşkun havasını yeniden üretirler, bkz. Ernest Lavisse'in yayına hazırladığı *Histoire de France contemporaine*, 3. cilt, G. Pariset, *Le Consulat et l'Empire* (Paris: Hachette, 1921), s. 154; Gwyenne Lewis, *Life in Revolutionary France* (Londra: Basford, 1972), s. 85; Alfred Fierro, André Palluel-Guillard ve Jean Tullard, *Histoire et dictionnaire du consulat et de l'empire* (Paris: Robert Laffont, 1995), s. 797, 1053. Başka örnekler için bkz. "Mangenville," *L'Art de ne jamais déjeuner chez soi* (Paris: Librairie universelle, 1827), s. 94; *Le Pariséum moderne* (Paris: J. Moronval, 1816), s. 146; F. M. Marchant, *Le Nouveau conducteur de l'étranger à Paris*, 9. baskı (Paris: Moronval, 1821), s. 16-22.
- 6 John Scott, *A Visit to Paris in 1814* (Philadelphia: Edward Parker, 1815), s. 114; *Promenade gastronomique dans Paris, par un Amateur* (Paris: Librairie Orientale Dondey Dupré, 1833), s. 58.
- 7 *Affiches, annonces, avis divers* (bundan böyle AAAD), 15 Şubat 1792, s. 619; vurgular bana aittir.
- 8 Brillat-Savarin, *Physiologie*, s. 276; Jules Besset, *L'Art culinaire* (Albi: G.-M. Nouguiès, 1895), s. 25, kaynak belirtilmemiş. Larousse'un *Grand Dictionnaire du*

XIX^e siècle'inde [Ondokuzuncu Yüzyıl Büyük Sözlüğü] restoranlarda "arzu[nun] sınırsız" olduğu söylenmektedir; cilt. 13, s. 1049.

- 9 Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle* (Paris: Robert Laffont, 1973); Edmond ve Jules Gouncourt, *Histoire de la société française pendant le Directoire* (Paris: Didier, 1864); René Héron de Villefosse, *Histoire et géographie gourmande de Paris* (Paris: Editions de Paris, 1956); Beatrice Malki-Thouvenel, *Cabarets, cafés, et bistros de Paris: Promenade dans les rues et dans le temps* (Paris: Hovarth, 1987). Bu tür tur verme hevesinin hayli beceriksizce bir örneğini Frederic Artz'ın, Brillat-Savarin'in "Avrupa'nın en meşhuraşçısı (sic)" olduğunu öne sürdüğü *France Under the Bourbon Restoration*'ında (Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1931) bulmak mümkündür; s. 243-244.
- 10 *Almanach du commerce* (Paris: de la Tynna, 185), s. 618.
- 11 A.N.F⁷ 3025 (Census des débitants, 1851-1852). Bakanlığın sayım aldığı 83 idari bölgeden 53'ü kendilerinde restoran bulunmadığını bildirmiştir. Vosges valisi, Epinol, Remiremont ve St. Die'nin her birinin birer restorancısı bulunduğunu belirtmiş olmakla birlikte, bunları değişik kategoriler altında saydırmıştır; zira bunlardan birincisi aynı zamanda bir kahve işleticisi, ikincisi bir bar işleticisi, üçüncüsüyse bir hancıydı (17 Ocak 1852 tarihli mektup).
- 12 "Restoranlar: ...Yıllarca Paris'e özgü kalmış ve bugün bile sadece büyük kentlerde bulunabilecek kuruluşlar. Bunlar dışındaki yerlerde aklıktan kıvranan birinin, alalade bir han veya otelden ve otel tabldotundan başka bir seçeneği yoktur." W. Duckett, (yay. haz.), *Dictionnaire de la conversation et de la lecture*, 2. baskı (Paris: Firmin Didot, 1875), 15. cilt, s. 378.
- 13 Louis Prudhomme, *Miroir historique, politique et critique de l'ancien et de nouveau Paris* (Paris, 1804), s. 222.
- 14 Yiyeceğin bilim ve edebiyattan daha çok sattığı iddiası için bkz. Prudhomme, *Miroir*, s. 221; *A Practical Guide During a Journey from London to Paris* (Londra: R. Phillips, 1802), s. 106. Bu dönem ve restoranın doğumu üzerine çok yakınlarda çıkmış bir çalışma için bkz. Jean-Robert Pitte, "Naissance et expansion des restaurants," Jean-Louis Flandrin ve Massimo Montanari'nin yayına hazırladığı *Histoire de l'alimentation* içinde (Paris: Fayard, 1996), s. 767-778.
- 15 *Tableau du nouveau Palais Royal* (Paris: Maradan, 1788), 1. cilt, s. 62.
- 16 Rue de Bondy'de dışarıya yemek servisi de yapan bir restorancı, ilanında, restoranında hususi yemek odaları, bilardo masaları ve bir de bahçe bulunduğunu duyurmuştur, AAAD, ek, Thermidor 11, Yıl VII, [29 Temmuz 1799], s. 2.
- 17 A.N.F⁷ 4610.
- 18 AAAD, 13 Nisan 1791, s. 1374.
- 19 Duverneuil ve La Tynna, (yay. haz.), *Almanach du commerce de Paris* (Paris, 1799), s. 307; *Almanach du commerce de Paris* (Paris, 1809), s. 265.
- 20 AAAD, Germinal 2, Yıl IV [22 Mart 1796], s. 3676.
- 21 AAAD, Thermidor 18, Yıl VI [5 Ağustos 1798], s. 6240; AAAD, Pluviôse 23, Yıl VII [11 Şubat 1799], s. 2471.
- 22 Değişik iş kollarından alınma benzer örnekler için bkz. Richard Cobb, *The Police and the People* (Oxford: Clarendon, 1970), s. 63-65.
- 23 *Gazette de France*, Frimaire 1, Yıl XIII [22 Kasım 1804], aktaran François-Al-

phonse Aulard (yay. haz.) *Paris sous le Premier Empire* (Paris: L. Cerf, 1912-1923), 1. cilt, s. 300.

- 24 *A Trip to Paris in July and August 1792* (Londra: Minerva Press, 1793), s. 114; *A Practical Guide During a Journey from London to Paris* (Londra: J. Johnson, 1803), s. 278. "Artık umumiyetle *traiteur* yerine *restaurateur* tabiri kullanılmaktadır." John Carr, *The Stranger in France* (Londra, 1803), s. 77.
- 25 Örnek olarak bkz. *A Short Excursion in France 1841* (Londra: J. J. Stockdale, 1814), s. 34; *A Practical Guide*, s. 104; Louis Tronchet, *Picture of Paris*, 6. baskı (Londra: Sherwood, Nealy, and Jones, 1817), s. 49; Lemaistre, *Rough Sketch*, s. 278; Edward Planta, *A New Picture of Paris*, 15. baskı (Londra: Samuel Leigh, 1827), s. 98.
- 26 Blagdon, *Paris as it Was and as it Is*, 1. cilt, s. ixv, 443.
- 27 Stephen Weston, *A Slight Sketch of Paris* (Londra: R. Baldwin, 1814), s. 31; Caroline W. Cushing, *Letters Descriptive of Public Monuments, Scenery, and Manners in France and Spain* (Newburyport: E. W. Allan, 1832), 1. cilt, s. 8. Başka bir Anglo-Amerikan gezgin de arkadaşlarıyla Palais Royal'ın restoranlarına (açlıktan ziyade) "meraktan" girdiklerini yazmıştır; bkz. *Letters from a Lady to her Sister, During a Tour of Paris in the Months of April and May 1814*. (Londra: Longman, Hurst, Rees, Orme, and Brown, 1814), s. 31.
- 28 Edward Planta, *A New Picture of Paris, or the Stranger's Guide to the French Metropolis*, 12. baskı (Londra: Samuel Leigh, 1820), s. 114.
- 29 Yüzyıl ortalarında Amerikalı bir gezgin de benzer bir şeyi işaret etmiştir: "Paris'te uzun süre kalmaya niyetli aileler eğer rahatlık ve kolaylık arıyorlarsa derhal ev tutmaya girişmelidirler; fakat kısa bir süreliğine restoran hayatı tercih edilmelidir, zira Fransız adabını ve mutfagını öğrenmenin başka yolu yoktur." *Parisian Sights and French Principles Seen Through American Spectacles* (New York: Harper, 1852), s. 16. Bu kaynaktan beni haberdar ettiği için Jann Matlock'a teşekkür ederim.
- 30 Sir Francis Head, restoran yemekleri yüzünden "şaşmaz perhizi"nin bozulmasından endişe duymuşsa da, "Paris'te bir restorancının yerinde yemek yemek sürecini" görmek için Café de Paris'de yemek yemeden edememiştir; *A Faggot of French Sticks; or, Paris in 1851* (New York: George Putnam, 1852), s. 49.
- 31 Sydney Owenson, daha sonra Lady Morgan, *France*, 4. baskı (Londra: Henry Colburn, 1818); *London Magazine* (1824), aktaran Paul Gerbod, *Voyages au pays des mangeurs de grenouilles* (Paris: Albin Michel, 1991), s. 219; Thomas Raffles, *Letters During A Tour through Some Parts of France* (Liverpool: Thomas Taylor, 1818), s. 62, 67.
- 32 1820'lerin ortalarına kadar Calais'den her yıl 20.000 İngiliz giriş yapmış ve diğer sınır kapılarından girenler gibi bunların da –hepsi değilse bile– birçoğu Paris'e gitmiştir; Gerbod, *Voyages*, s. 89. Guillaume de Bertier de Sauvigny, *La France et les français vus par les voyageurs américains* (Paris: Flammarion, 1982), 1. cilt, s. 17-19.
- 33 John Barnes, *A Tour Throughout the Whole of France* (Londra: William Darton, 1815), s. 97.
- 34 Edebiyat araştırmacısı Christopher Prendergast, ondokuzuncu yüzyıl Fransız romanlarında restoranın "öyküleme ve tasvirde oldukça rağbet gören bir sahne"

oluşturduğunu belirtmiştir; *Paris and the Nineteenth Century* (Oxford: Basil Blackwell, 1992), s. 19.

- 35 François Victor Fournel, *Ce qu'on voit dans les rues de Paris* (Paris: Adolphe Delahays, 1858), s. 369.
- 36 Alexandre B. L. Grimod de la Reynière, *L'Almanach des gourmands* (Paris, 1803-1812), 1. cilt, s. 207-208.
- 37 Honoré de Balzac, *Une fille d'Eve*; Stendhal, *Lucien Leuwen*, çev.: H. L. R. Edwards (Harmondsworth: Penguin, 1991), s. 43.
- 38 Gazete, Véry'nin Yeri'nden "herkesin bildiği o ünlü işletme" diye söz etmiştir; *Gazette des tribunaux*, 3 Nisan 1840, s. 535.
- 39 Prendergast, "her yerde bulunan Rocher de Cancale"dan söz etmektedir, *Paris and the Nineteenth Century*, s. 20; Balzac ve restoranlarla ilgili olarak bkz. Patrice Boussel, *Les Restaurants dans la "Comédie humaine"* (Paris: Editions de la Tournele, 1950); Fernand Lotte, "Balzac et la table dans *La Comédie humaine*," *L'Année balzacienne* (1962): 119-179.
- 40 Flicoteau'nun yeri, Honoré de Balzac'ın *Illusions perdues*'sünde unutulmaz bir biçimde tasvir edilmektedir (1837-1842; Paris: Gallimard, 1972), s. 207-211, 251.
- 41 Theodore Lyman, *A Few Weeks in Paris, during the Residence of Allied Sovereigns in that Metropolis* (Boston: Cummings and Hilliard, 1814) yeni kralın ebatlarından pek etkilenmiştir, s. 62; benzer değerlendirmeler için bkz. William Shepherd, *Paris in 1862 and 1814* (Londra: Longman, Hurst, 1814), s. 209. Louis hakkında yakınlarda yayınlanan ve genelde sıcak bir yaklaşımla yazılmış bir yaşam öyküsünün yazarı bile Louis için "başka hiçbir şey değilse, kocaman gövdesi onu dikkate değer bir kral yapardı" diye yazmaktadır; Philip Mansel, *Louis XVIII* (Londra: Blond and Briggs, 1981), s. 147.
- 42 Restorancıların asker iaşesine kestikleri bazı faturalar için bkz. Bibliothèque Historique de la Ville de Paris, ms. 1014 (folyo 52-78); ayrıca bkz. Eugène Briffault, *Paris à Table* (1846; Cenevre: Slatkine, 1980), s. 153-154. 1816'da bir yazarın "yaban ördekleri, hindiler, tavşanlar, keklikler, sığır, koyun, dana eti, insan gıdası olan gelmiş geçmiş her şeyle (...) aynı anda fırınlanıyor, haşlanıyor, kızartılıyor, güveçte pişiriliyor" diye yazarken kastettiği Palais Royal restoranları değil, 95.000 işgal askerini beslemek için kurulmuş seyyar mutfaklardı; bkz. *Memorandums of a Residence in France, in the Winter of 1814-1815*, s. 50.
- 43 Charles Rousset, *Code parisien* (Paris: Denain, 1829), s. 280-284. 1814-1815 istilası "şan şeref bakımından feci" olmakla birlikte oldukça kârlı geçmiştir; *Nouvel Almanach des gourmands* (1827), s. 162.
- 44 Daha sonra, Amerikalı John Grishom'un *A Year in Europe*'da (New York: Collins, 1823, 1. cilt, s. 286) tasvir ettiği bu görüntüler güldürü tiyatrosu için yazılmış bir şarkıya konu olacak kadar yaygındı; bkz. Ymbert ve Varner, *le Dîner de garçons* (Paris: Huet, 1820), s. 7.
- 45 Lady Morgan, *France*, 2. cilt, s. 80-81.
- 46 Edward Fitzsimons, *Letters from France and the Netherlands in the Summers of 1820 and 1821* (Dublin: William Underwood, 1821), s. 14, 102, 112, 119.
- 47 Véry'nin Yeri ile ilgili 1820 öncesinde yayınlanmış basılı değerlendirmelerin kısmi

- bir dökümü şunları kapsayacaktır: Blagdon, *Paris as It Was and as It Is*, cilt 1, s. 119-120; Raffles, *Letters During a Tour*, s. 77-79; Carr, *The Stranger in France*, s. 80-81; Benjamin Brevity, *Winter Evenings in Paris* (Paris: Galignani's, 1815), s. 68; William Fellowes, *Paris During the Interesting Month of July 1815* (Londra: Gale and Fenner, 1815), s. 35; Stephen Weston, *The Praise of Paris* (Londra: Baldwin, 1803), s. 155; Edmund J. Eyre, *Observations Made at Paris During the Peace* (Bath: W. Meyler, 1803), s. 114-127. Véry'nin Yeri'nin bu denli yaygın olması, kısmen de olsa, aynı ismi taşıyan iki ayrı restoran bulunmasından kaynaklanıyordu: biri güzelim Tuileries Bahçeleri'nde, diğeryse çekicilikte aşağı kalmayan Palais Royal'deydi.
- 48 Fitzsimons, *Letters from France*, s. 116; Raffles, *Letters during a Tour*, s. 67-68. Ayrıca karşılaştırınız: "...İnanılmaz kombinasyonlar, tarife sığmaz kompozisyonlar, anlaşılmasız adlar." Thomas Jessop, *Journal d'un voyage à Paris*, yayına hazırlayan F. C. Whiles (Paris: Champion, 1928), s. 75. Bir gezi rehberi, Jardin des Plantes'tan, âdeta restoran mönüleri gibi, "anlaşılmasız tabelalardan geçilmeyen" bir yer olarak söz etmiştir, Hervé, *How to Enjoy Paris*, s. 65.
- 49 John Barnes bütün bu görülmeye değer yerleri önermiştir; *A Tour Throughout the Whole of France*, s. 98-102.
- 50 Giriş bölümünün başında alıntılarladığımız tanım için bkz. *Dictionnaire de l'Académie française*, 6. baskı (Paris: Firmin-Didot, 1835), 2. cilt, s. 645.
- 51 Thomas Jessop, *Journal d'un voyage à Paris*, s. 75; *Memorandums of a Residence in France, in the winter of 1814-1815*, s. 179; James Simpson, *Paris After Waterloo, Notes Taken at the Time and Hitherto Unpublished* (Edinburgh: Blackwoods, 1853), s. 136. Simpson'un *A Visit to Flanders and the Field of Waterloo* kitabı ilk yayınlanışından sonraki on yıl içinde dokuz baskı yapmıştır.
- 52 *Paris as it Was and as It Is*'in yazarı Blackdon okuyucusuyla şöyle bir diyaloga girer: "'Şekerleme! Şekerleme!' diye ağlıyorsun; başışla ama aziz dostum bu şekerleme filan değil. Al bu muazzam mönüyü eline... Yok nasılsa bir acelemiz, dolaşalım bir bir listenin tamamını." 1. cilt, s. 443. Metinlere konmuş diğer mönü röprodüksiyonları için bkz. Eyre, *Observations Made at Paris During the Peace*, s. 114-127; Planta, *A New Picture of Paris*, 15. baskı, s. 105-109.
- 53 Bir çalışmada, onsekizinci yüzyıl ortalarında bir klasik olan Menon'un *La Cuisinière bourgeoise*'inin ucuz baskılarının taşra vilayetlerinde elden ele dolaştığı, âdeta roman gibi okunduğu ve bir dizi ikame hazlar sunmuş olabileceği ileri sürülmektedir (kendini "Entrées de poisson" un [girişolarak sunulan balıklar] düşsel hazlarında kaybederek ekmek kabuklarına yumulmuş, açlıktan gözü kararan bir Emma Bovary düşünün mesela); ancak elimizde kent sakinlerinin, hele bekârların ya da gezginlerin oturup yemek kitapları okuduğuna dair herhangi bir kanıt yok – bir mönü okumuşlarsa ondan sonra belki. Lise Andries, "Cuisine et littérature populaire," *Dix-huitième siècle*, 15 (1983): 33-52.
- 54 Örnekler için bkz. Léon Maillard, *Menus et programmes illustrés* (Paris: Librairie artistique, 1898); Gérard Oberlé, *Les Fastes de Bacchus et de Comus* (Paris: Bel-fond, 1989).
- 55 Blagdon, *Paris as It Was and as It Is*, 1. cilt, s. 443. Benzer biçimde, Alman oyun yazarı Augustus von Kotzebue de Véry'nin Yeri'ndeki mönüyü tarif etmeye önce

- onun “matbu” oluşunu şaşkınlıklakaydederek başlıyor; *Travels from Berlin*, 2. cilt, s. 97.
- 56 *Voyage autour du Palais Egalité* (Paris: Moller, 1800), s. 75.
- 57 Ondokuzuncu yüzyıl kafeleri için bkz. W. Scott Haine, *The World of the Paris Café* (Baltimore: John Hopkins University Press, 1996).
- 58 Sanderson, *The American in Paris*, 1. cilt, s. 88-89.
- 59 Honoré de Balzac, *Le Guide des dîneurs, ou statistique des principaux restaurants de Paris* (1815; Paris: L'Etincelle, 1985), s. 54, 65, 73, 97, 118, 141, 160.
- 60 Oberlé *Les Fastes*'taki Véfour mënüsü, s. 875. 1838'de, tam Temmuz Monarşisi'nin Napolyon efsanesinden kendini toparladığı sıralarda, başka bir yazar bir “*vol-au-vent de turbot à la Marengo*”dan söz etmiştir [Marengo usulüyle hazırlanmış kalkan balıklı talaş böreği (Marengo: 1800'deki Avusturya zaferinden sonra İtalya'nın kuzeybatısındaki aynı adlı bir köyde Napolyon'a sunulmuş olan bir tavuk yemeğinin hazırlanış biçimi, ç.n.)]; Jewett, *Passages in Foreign Travel*, 1. cilt, s. 312.
- 61 Ivan S. Jirkévitch, *Mémoires*, A. Smirnov'un yayına hazırladığı *Les Russes découvrent la France* içinde; çev.: C. Lambert, H. Gutermen, H. Mongault, M. Orlov ve G. Struve (Paris: Editions du Progrès, 1990), s. 144.
- 62 Blanc, *Guide des dîneurs*, s. 15.
- 63 A.g.y.
- 64 Tronchet, *Picture of Paris*, 6. baskı, s. 50.
- 65 Kitapçık tarzımönüler hakkında bkz. Paul de Kock, “Les Restaurants et les cartes de restaurateurs,” *Nouveau tableau de Paris au XIX^e siècle* (Paris: Charles Becher, 1834), cilt 4, s. 85; James Grant, *Paris and its People* (Londra: Saunders and Otley, 1844), cilt 2, s. 179; J. Jay Smith, *A Summer's Jaunt Across the Water* (Philadelphia: J. W. Moore, 1846), cilt 1, s. 150. John Sanderson okularına Véry'nin Yeri'ndeki mënünün “dua kitabı kadar büyük” olduğunu söylemiştir, *The American in Paris*, cilt 1, s. 88; Isaac Appleton Jewett, yine Véry'nin Yeri'ni tarif ederken, “mönü[nün] sadece güzelce ciltlenmiş olmakla kalmayıp bir de piriñçle sağlamaştırılmış” olduğunu belirtmiştir, *Passages in Foreign Travel*, cilt 2, s. 12; bir Fransız yazar mënünün bir “Mangenville” lügat ekine benzediğini söylemiştir, *L'Art de ne jamais déjeûner chez soi*, s. 92. Kitapçık halindeki birçok mënüyü B. N. Recueil W² 841 folyosu'nda bulmak mümkündür.
- 66 Armand Dalloz, *Répertoire méthodique et alphabétique de législation, de doctrine, et de jurisprudence* (Paris: Bureau de la jurisprudence générale, 1847), “Patentes,” cilt 35, s. 41-144; Armand Husson, *Consommations de Paris*, 2. baskı (Paris: Hachette, 1875), s. 112.
- 67 Matbaadaki teknolojik gelişmelerin basit bir değerlendirmesi için bkz. James Smith Allen, *In the Public Eye: The History of Reading in Modern France* (Princeton: Princeton University Press, 1991), s. 30-32, 43.
- 68 Bkz. “Besleme Takvimi”, Grimod de la Reynière, *Almanach*, 1. cilt. 1830'lardan kalma bir gastronomi yayını Eylül'den “bizim özel bahar mevsimimiz” diye söz etmiştir; *Flâneries du culinophile* (Cabinet de lecture'den alınma), 17 Eylül 1833, s. 2.
- 69 Bu dönemden kalma yemek kitapları da birçok yerin yemek tariflerini bir araya getirmeye başlamıştır, bkz. *Le Cuisinier étranger, pour faire suite au Parfait cuisinier* (Paris: Delacour, 1811).

- 70 *Promenade gastronomique dans Paris, par un amateur*, s. 59; Frédéric de Courcy, Hyppolite Lasagne, Gustave Valpion, *Le Restaurant ou le quart d'heure de Rabelais* (Paris: Barba, 1828), s. 4.
- 71 *Le Charivari*, 21 Şubat 1843.
- 72 Patentinde kısmen şöyle denmektedir: “Şimdiye kadarki mönülerimiz kusurluydu (...) birçoğu aslında var olmayan, sonsuz çeşitlilikte yiyecek sıralayan ciltler dolusu defter ya da gazete gibiydiler.” Mükemmellikten uzak olsalar da cezbediciydiler. Ziraat ve Ticaret Bakanlığı’nın verdiği 27 Eylül 1843 tarihli Patent’in bir sureti Colin Lucas’ın yayına hazırladığı French Revolution Research Collection Micro-fiches içinde yer almaktadır (Parşömen), 10.3/131, fiş 2.
- 73 *Gazette des tribunaux*, 26 Kasım 1830, s. 86; ayrıca bkz. Louis-Gabriel Montigny, *Le Provincial à Paris* (Paris: Ladvocat, 1825), 2. cilt, s. 203-204.
- 74 Benedict Anderson, *Imagined Communities*, gözden geçirilmiş baskı (Londra: Verso, 1991), s. 170-178.
- 75 Pierre Jouhard, *Paris dans le XIX^e siècle, ou Réflexions d'un observateur* (Paris: Dentu, 1809), s. 137-138.
- 76 A.g.y., s. 137-138.
- 77 Derek Jarrett, *England in the Age of Hogarth* (Londra: Granada, 1976), s. 20-23; Harriet Ritvo, *The Animal Estate* (Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1987), s. 46-47; Roy Porter, *English Society in the Eighteenth Century* (Harmondsworth: Penguin, 1982), s. 381; Ronald Paulson, *Representations of Revolution* (New Haven: Yale University Press, 1983), s. 200-205.
- 78 Dupré de Lisle, *Traité des maladies de la poitrine* (Paris: Costard, 1769), s. 48; Coste, *Traité des maladies du poulmon* (Paris: Herrisant, 1767), s. 35; Maret, *Mémoire dans lequel on cherche à déterminer quelle influence les moeurs des français ont sur la Santé* (Amiens: Godard, 1772), s. 53; P. Gallet, *Voyage d'un habitant de la lune à Paris* (Paris: Levrault, 1803), s. 156.
- 79 *A Collection of Modern and Contemporary Voyages* (Londra: Richard Phillips, 1805), 1. cilt, s. 32.
- 80 Pinkerton, *Recollections of Paris, 1802-1805* (Londra: Longman, Hurst, Rees, and Orme, 1806), 1. cilt, s. vii.
- 81 A.g.y., 2. cilt, s. 213.
- 82 A.g.y., 1. cilt, s. 266.
- 83 Pinkerton, aksi halde asılsız kalacak olan savını (“Fransızlar “lüks”te işi o ölçüye vardırmsılar ki “damak zevkleri”nin letafetini muhafaza etmek için aşçıları düzenli olarak ilaç almaktadır) desteklemek için okurlarına Grimod’nun şu abartılı öğüdünü aktardı: “Şeflerinizi tasfiye edin!” A.g.y., 2. cilt, s. 207, 209. Yorumlarını *Almanach des gourmands*’dan aşırıdır; 2. cilt, s. 216-222; 3. cilt, s. 126; 4. cilt, s. vi-vii.
- 84 Kotzebue, *A Collection of Modern and Contemporary Voyages and Travels* içinde, 1. cilt, s. 35, 47; karşılaştırın: *Almanach des gourmands*, 2. cilt, s. 56-70.
- 85 Francis Kinloch, *Letters from Geneva and France* (Boston: Wells and Lilly, 1819), 1. cilt, s. 35, 47; 2. cilt, s. 14.
- 86 *A Practical Guide*, s. 104; P. Villiers, *Manuel du voyageur à Paris* (Paris: Favre, 1801).
- 87 *Englishman’s Vade Mecum at Paris*, s. 51; *A Few Days in Paris* (Londra: Hatchard,

- 1802), s. 58; *A Practical Guide*, s. 32; karşılaştırın Planta, *A New Picture of Paris* (1814), s. 24.
- 88 Henry Redhead Yorke, *Letters from France* (Londra: Sherwood, Neely and Jones, 1814), 1. cilt, s. 169-170.
- 89 Louis Sébastien Mercier, *Le Nouveau Paris* (Paris: Fuch, 1798), 3. cilt, s. 110. Yorke'un mektupları 1906'da yeniden gözden geçirilip yayımlandığında, yayımcı Mercier'den söz etmeyi basitçe ihmal etmiştir; Henry Redhead Yorke, *France in Eighteen Hundred and Two*, yayına hazırlayan J. A. C. Sykes (Londra: William Heineman, 1906), s. 73-74. 1850'lerde yazan Goncourt kardeşler de Mercier'nin Méot'nun tavanıyla ilgili betimlemesini dahil etmiştir; verdikleri döküm daha sonra Jean-Paul Aron (*Le Mangeur du XIX^e siècle*, s. 20) tarafından yinelenmiştir.
- 90 Scott, *A Visit to Paris in 1814*, s. 114; Raffles, *Letters During a Tour*, s. 77; Jewett, *Passages in Foreign Travel*, 2. cilt, s. 22-27.
- 91 Cushing, *Letters Descriptive of Public Monuments*, s. 10, Paris restoranlarının yabancılar sayesinde ayakta durduğunu iddia etmiştir. Paris'in ne denli ucuz bir yer olduğunu söyleyen İngilizler'e örnek olarak bkz: *A Practical Guide During a Journey from London to Paris*, s. 26; Fitzsimons, *Letters from France and the Netherlands*, s. 30; Charles Maclean, *An Excursion in France and other Parts of the Continent of Europe* (Londra: Longman and Rees, 1804), s. 247-248; *A Short Excursion in France, 1814*, s. 10; James Paul Cobbett, *A Ride of Eight Hundred Miles in France* (Londra: John Dean, 1827), 189. paragraf. Bir Fransız yazarın savına göre, Fransa'daki İngilizler tasarruf etmek için oradaydı: Defauconpret, *Observation sur l'ouvrage intitulé 'La France' par Lady Morgan* (Paris: Nicolle, 1817), s. 4-5. Yüzyıl içerisinde Amerikalı gezginlerin sayısı arttıkça, onlar da Paris'teki yaşamın ucuzluğunu takdir etmeye başladılar; bkz: N. Parker Willis, *Pencilings by the Way* (New York: Charles Scribner, 1852), s. 61-62.
- 92 Grimod de la Reynière, *Almanach*, 3. cilt, s. 98.
- 93 Smith, *A Summer's Jaunt Across the Water*, 1. cilt, s. 150-151.
- 94 Sir Francis Head, *A Faggot of French Sticks*, s. 47.
- 95 Samuel Toplioff, *Letters from Abroad in the Years 1828-1829* (Boston: Athenaeum, 1906), s. 200-201.
- 96 Charlotte Bronson, *The Letters of Charlotte Brinckerhoff Bronson, Written during her Wedding Journey in Europe in 1838* (Cambridge, Mass., özel basım, 1928), 1. cilt, s. 35, 44, 46, 51, 61, 76. Yine bkz: Fanny W. Hall, *Rambles in Europe* (New York: E. French, 1839), 1. cilt, s. 45. Marianne Baillie, *First Impressions on a Tour Upon the Continent* (Londra: John Murray, 1819), s. 41-42.
- 97 Emma Willard, *Journal and Letters from France and Great Britain* (Troy, N. Y.: Tuttle, 1833), s. 82. Öte yandan, dostları Meclis'teki bir oturuma katılmasına izin vererek onu Lafayette ile tanıştırmışlardır.
- 98 Barnes, *A Tour Throughout the Whole of France*, s. 112; kadınların restoranlara yaraşabileceği düşüncesi üzerine kafa yoran biri için bkz: Scott, *A Visit to Paris in 1814*, s. 115.
- 99 John Durbin, *Observation in Europe* (New York: Harper and Brothers, 1844), 1. cilt, s. 39; John M. Cobbett, *Letters from France* (Londra: Mills, Jowett, and Mills, 1825), s. 105-106; William Playfair, *France as it is, Not Lady Morgan's France*

- (Londra: C. Chapple, 1819), 1. cilt, s. 110; Henry Matthews, *Diary of an Invalid*, 2. baskı (Londra: John Murray, 1820), s. 480; *Impressions and Observations of a Young Person during a Residence in Paris* (Paris: Galignani, 1845), s. 132; Planta, *A New Picture of Paris* (1827), s. 104; Jewett, *Passages in Foreign Travel*, 2. cilt, s. 23-24; Scott, *A Visit to Paris in 1814*, s. 113; Tronchet, *A Picture of Paris*, s. 79-80.
- 100 Griscom, *A Year in Europe*, 1. cilt, s. 284; James Freeman Clarke, *Eleven Weeks in Europe and What May be Seen There* (Boston: Ticknor Reed, 1852), s. 107.
- 101 J. W. Cunningham, *Cautions to Continental Travellers* (Londra: Hatchard, 1818), s. 45.
- 102 Jewett, *Passages in Foreign Travel*, 2. cilt, s. 23. Daha ileride, İngiliz dışlamacılığıyla Fransız gevşekliği arasında mutlu bir orta yolun, ancak kendi yurdu olan Birleşik Devletler gibi “genç ve esnek bir ülke”de ortaya çıkabileceğini ileri sürer.
- 103 Hall, *Rambles in Europe*, 1. cilt, s. 45; Sanderson, *The American in Paris*, 1. cilt, s. 90; Grant, *Paris and its People*, s. 181; Smith, *A Summer's Jaunt*, 1. cilt, s. 151.
- 104 *The Wedding Journey of Charles and Martha Babcock Amory* (Boston, özel basım, 1922), s. 19-20. “Çok büyük boyutlardaki aynalar”dan yansıyan insan gruplarının yarattığı “büyüleyici” etkiyi vurgulayan bir başka hikâye için bkz: Topliff, *Letters from Abroad in the Years 1828-1829*, s. 200.
- 105 Raffles, *Letters During a Tour*, s. 79.
- 106 Brillat-Savarin, *Physiologie*, s. 63.
- 107 A.g.y., s. 163-168.
- 108 A.g.y., s. 38, 146.
- 109 Alphonse Karr, Brillat-Savarin’in *Physiologie du goût*’suna önsöz (Paris: Gabriel de Gonet, 1852), s. ii-iii.
- 110 Brillat-Savarin, *Physiologie*, s. 141-142, 147. Fourier bütün tutkuları olumlu toplumsal güçler haline getirmek istedi. Gurmelik üzerine yazılarından bir seçki için bkz: Jonathan Beecher ve Richard Bienvenu’nün yayına hazırladığı *The Utopian Vision of Charles Fourier* (Londra: Jonathan Cape, 1971).
- 111 Brillat-Savarin, *Physiologie*, s. 149.
- 112 A.g.y., s. 278-279.
- 113 Brillat-Savarin’den yıllar önce, bir rehber kitap yazarı, Paris’in her zaman zenginler ve soylular için bir bolluk ülkesi olmuş olmasına karşın, şimdi kentin “sayısız tapınak”ta harcayacakları biraz parası olan herkes için olduğunu iddia etmişti; Marchant, *Nouveau conducteur*, 9. baskı, s. 15.
- 114 *L’Officier de bouche*, 17 Mart, 1836, s. 2.
- 115 Gösterişli giysiler içinde yarım düzine vakur hizmetkâr yerine, “etrafta homurdan-an pejmürde kılıklı üç beş garson” anlamına geldiklerinden restoranlarda yiyenleri gülünç bulan Blessington Kontesi’nden beni haberdar ettiği için Jann Matlock’a teşekkür borçluyum; *The Idler in France* (Paris: Baudry’s European Library, 1841, s. 221). James Fenimore Cooper, yolculukları esnasında, Fransızlar’ın gerçekten restoranlarda yaşayıp yaşamadıklarını araştırmayı iş edindi; çünkü restoranlarda yaşadıkları rivayet ediliyordu ama pek çok düşesle kendi yaptığı görüşmelere dayanarak durumun böyle olmadığı sonucuna vardı; bkz: James Fenimore Cooper, *Gleaning in Europe*, France, yayına hazırlayanlar Thomas Philbrick ve Constance Ayers Denne (Albany: State University of New York Press, 1983), s. 76-77.

- 116 *Promenade gastronomique dans Paris, par un Amateur*, s. 70-71; yine bkz: Hezekiah Wright, *Desultory Reminiscences* (Boston: Ticknor, 1838), s. 293.
- 117 N. H. Carter, *Letters from Europe* (New York: Carvill, 1829), 1. cilt, s. 418-419; Sanderson, *The American in Paris*, 1. cilt, s. 88.
- 118 Caroline Kirkland, *Holidays Abroad or Europe from the West* (New York: Baker and Scribner), 1. cilt, s. 134; Zachariah Allen, *The Practical Tourist, or Sketches of the State of the Useful Arts and of Society* (Providence: A. Beckwith, 1832), 2. cilt, s. 81.
- 119 Jewett, *Passages in Foreign Travel*, 2. cilt, s. 7-35; *L'Entr'acte*, 21 Mart, 1836, s. 1; Eugène Scribe ve Mazères, *Vatel, ou le petit-fils d'un grand homme* (Paris: Pollet, 1825).
- 120 Blanc, *Le Guide des dîneurs de Paris; Promenade gastronomique dans Paris par un Amateur*. Diğer örnekler şunlardır: De Kock, "Les Restaurant et les cartes de restaurateurs"; Eugène Briffault, *Paris à table* (1846; Cenevre: Slatkine, 1980); I. D. Derville, "Les Tables d'hôte parisiens", Paris, *ou le Livre de Cent-et-un* içinde (Paris: Ladvocat, 1832-1834), 6. cilt, s. 289-317; Paul Vermond, "Les Restaurants de Paris", *Revue de Paris*, 2. dizi, 15 (1835): 109-121; Cesar Gardeton, *Nouveau guide des dîneurs* (Paris: Breauté, 1828); Jacques Arago, *Comme on dîne à Paris* (Paris: Berquet ve Pétiön, 1842); Victor Bouton, *La Table à Paris, mystères des restaurants, cafés et comestibles* (Paris, 1845). Sonraki on yıllar için bkz: *Paris-Restaurant* (Paris: A. Taride, 1854) ve Eugène Chavette, *Restaurateurs et restaurés* (Paris: Le Chevalier, 1867).
- 121 Birbiriyle yakından ilişkili iki tür olarak fizyoloji ve tablo hakkında bkz: Nathalie Basset, "Les Physiologies au XIX^e siècle et la mode", *L'Annee balzacienne*, n.s. 5 (1984): 157-172; Priscilla Ferguson, *Paris as Revolution* (Berkeley: California University Press, 1994), 2. ve 3. bölümler; Judith Wechsler, *A Human Comedy: Physiognomy and Caricature in Nineteenth-Century Paris* (Chicago: Chicago University Press, 1982), s. 13-41; Richard Terdiman, *Discourse/Counter-Discourse* (Ithaca: Cornell University Press, 1985), s. 93-197, 163-168.
- 122 Bkz: Bousset, *Les Restaurants*, ve Lotte "Balzac et la table". "Paris Yemek Yiyor" dizisi 1845'in güzü ve kışı başında *Le Charivari*'de çıktı; dergi on yıl önce de aynı konuya değinmişti, bkz: *Le Charivari*, 21 Kasım 1836. Yine bkz: *La Mode*, 21 Aralık, 1839; *La Caricature provisoire*, 23 Haziran 1839.
- 123 Arago, *Comme on dîne à Paris; La France*, 16 Mayıs 1843.
- 124 Charles Dupeuty ve Cormon, *Les Cuisines parisiennes* (Paris: Tresse, 1843); değerlendirmeler için bkz: *Le Charivari*, 18 Mayıs 1843, ve *Le Journal des Débats*, 22 Mayıs 1843. s. 4.
- 125 Antoine Caillot, *Mémoires pour servir à l'histoire des moeurs et usages des français* (Paris: Dauvin, 1827), 1. cilt, s. 357.
- 126 Arago, *Comme on dîne à Paris*, s. 34, 66-72.
- 127 Kahramanlarına "restoran" adı veren bu iki onsekizinci yüzyıl oyununda "eski mutfak"ın dışıecessümü olan kadının kocası yaşlı erkek figürün adı "Gargotin"dir. Bkz: *L'Ancienne et nouvelle cuisine*, B.N. mss n.a.f. 2862 ve Arlequin, *restaurateur aux Porcherons*, B. N. mss n.a.f. 2866. François Gasnault, *Guinguettes et loresses* (Paris: Aubier, 1986).

- 128 Bu dava, sözleşmenin kiracıya yalnızca kafe işletme hakkı verdiği, sadece yandaki kiracının restoran işletme hakkının bulunduğu Palais Royal'deki bir mülkle ilgilidir. İkinci kiracı birinciye karşı dava açar; iddiasına göre, komşusu öğlen mönüsünü kafe tanımını ihlal edecek biçimde genişletmiştir. Mahkemede restorancının avukatı kafenin mönüsünü elinde sallayarak nutuk atar: "İşte bu mönü, saygıdeğer jüri üyeleri! Yemekleri saydım, tam 120 tane!" *Gazette des tribunaux*, 26 Kasım 1830, s. 85-86. Kafe-restoran tartışmaları için bkz: Merville, "La Vie de café", *Paris, ou le Livre de Cent-et-un* içinde, 9. cilt, s. 216; *Nouveaux tableaux de Paris* (Paris: Pillet, 1828), 1. cilt, s. 63; De Kock, "Les Restaurants et les cartes de restaurateurs", s.63-65.
- 129 *Physiologie des cafés de Paris* (Paris: Desloges, 1841), s. 50-57; yine bkz: James Rousseau, "Les Cafés et les estaminets", *Nouveau tableau de Paris*, 4. cilt, s. 53. Yasadışı yoldan *estamine*'ye [kafe] dönüştürülen kafe-restoran örnekleri için bkz: *Gazette des tribunaux*, 29 Aralık 1837, s. 222. Mahkemeler aynı zamanda kahveyi servis etmenin farklı usulleriyle ilgili bir davaya da baktılar (*régal*, resmen dört şekerli, brandyli tam bir fincan kahve; *gloria* ise sadece iki şekerli ve brandyli, tamdan biraz daha az bir fincan kahve olarak tanımlandı); bkz: *Gazette des tribunaux*, 20 Temmuz 1844, s. 927.
- 130 Jewett, *Passages*, 1. cilt, s. 297. Charles de Forster, *Quinze ans à Paris* (Paris: Firmin Didot, 1848), 1. cilt, s. 97; *L'Eclaircur des barrières* (Paris: Depot générale, 1841), s. 34; *Le Constitutionnel*, 20 Şubat, 1835 ("le nouveau restaurant du petit Véry à 18 sous par tête" için reklam). Rue Montorgeuil'deki özgün Rocher de Cancale'ın sahibi, isim tekelini savunmak için 1830'larda ve 1840'larda defalarca mahkemeye başvurdu, bkz: *Gazette des tribunaux*, 2 Aralık 1836, s. 105; 14 Şubat 1840, s. 369; 30 Ağustos 1841, s. 1153. Bir düğün töreninin yeri "Lesce'in yerinde, kent duvarlarından birinin Véfour"unda diye tarif edildi, *Le Droit*, 15 Mart 1838, s. 2979; "Véry'nin banliyölerdeki bazı yerlerinde" hırsızlık bir sorundu, *Gazette des tribunaux*, 3 Şubat 1839, s. 343.
- 131 *L'Entr'acte*, 6 Nisan 1838; *Journal de Paris*, 5 Mayıs 1818, s. 1.
- 132 Pascal Ory, "La Gastronomie", Pierre Nora'nın yayına hazırladığı *Les Lieux de mémoire* içinde, 2. cilt, 3. kısım, *Les France: Traditions* (Paris: Gallimard, 1992), s. 823-853, alıntı 824. sayfadan. "Egemen söylem" in "söylenmeden geçen şey" olarak tanımlı için bkz: Terdiman, *Discourse/Counter-discourse*, s. 61.

8 Restoranlarda Saklanmak

- 1 Xavier ve Duvert, *Les Cabinets particuliers* (Paris: Barba, 1832); *Journal des Débats*, 29 Ekim, 1832. *Le Corsaire*'in tiyatro listesine göre, *Les Cabinets particuliers* 23 Ekim 1832'de başladı ve günlük oyunlar Ocak'ta son bulsa da Şubat'ın ortasına kadar repertuvarda kaldı. Bu gazeteye göre, *Les Cabinets*, Vaudeville'in yaz sezonu etkinliklerinin "zorunlu" bir parçasıydı (*Le Corsaire*, 14 Aralık 1832, s. 3).
- 2 *Le Corsaire*, 24 Ekim 1832, s. 2. Bir başka eleştirmen seyircinin mi oyuna güldüğünü yoksa tersinin mi geçerli olduğunu sormaktadır; *Le National*, 29 Ekim 1832, s. 2.

- 3 Louis Sébastien Mercier, *Le Nouveau Paris* (Paris: Fuchs, 1798), 3. cilt, s. 173.
- 4 Cour Royal'ın 1832 tarihli bir kararında kafe sahiplerine, lokantacılar (traiteurs) ve taverna işletmecilerine, özel odalar açamayacakları hatırlatılmıştır; bkz: *Gazette des tribunaux*, 25 Mart 1832, s. 540.
- 5 Martha Amory, *The Wedding Journey of Charles and Martha Babcock Amory* (Boston, özel basım, 1922), s. 19-20.
- 6 F. Hervé, *How to Enjoy Paris in 1842* (Paris: Amyot, 1842), s. 105-106.
- 7 A. N. Min. Cen. XXII-86 (23 Ekim, 1792), VII-535 (Frimaire 22, Yıl V) [12 Aralık 1796].
- 8 A. N. Min. Cen. XLVI-693 (25 Mayıs 1811), XVI-981 (3 Aralık 1810).
- 9 Robert'in Palais-Royal'deki restoranında kabinlerle aynı katta bir bilardo salonu vardı; A. N. Min. Cen. VII-535 (Frimaire 22, Yıl V [12 Aralık 1796]). Restoran Dagneaux ilanında kabinlere özel girişi olduğunu belirtmişti; bkz: *Le Corsaire*, 13 Aralık 1829, s. 4.
- 10 Bir restoran kabinindeki intihar vakaları için bkz: A. N. F7 3830 (Nivôse 15, Yıl X [4 Ocak 1802]); *Cabinet de lecteur*, 29 Ekim 1834, s. 8; Frances Trollope, *Paris and the Parisians* (New York: Harper, 1836), s. 196-197. Bir kadın iç çamaşır tüccarının aynı zamanda âşığı olan bir Rus hizmetkâr tarafından bir kabinde mi yoksa restoranın ana salonunda mı öldürüldüğü açık değildir; A. N. F7 3835 (3 Şubat 1811).
- 11 *Scènes de jour et de nuit au Palais Royal* (Paris: Mien, 1830), s. 68. Restoran kabinlerinden benzer şekilde söz edilmesi bu çağda sıradan bir durumdu; örneğin bkz: H. Chaussier, *Le Gros lot, ou une journée de Jocrisse au Palais Egalité* (Paris: Roux, 1801), s. 127-128; Marant, *Tout Paris en vaudevilles* (Paris: Barba, 1801), s. 166-168; L***, *Paris et ses modes, ou les soirées parisiennes* (Paris: Michelet, 1803), s. 175, Horace Raison, *Code gourmand* (Paris: A. Dupont, 1827), s. 121.
- 12 Son zamanlarda yapılan bir analizde, Mayeux'nün "biçimsiz bir cüce" olmasına karşın "halkın kahramanı" olduğu ileri sürülmektedir; bkz: Elizabeth Menon, "The Image that Speaks: The Sign of M. Mayeux in the Art and Literature of the July Monarchy", Petra ten-Doesschate Chu ile Gabriel Weisberg'in yayına hazırladığı *The Popularization of Images: Visual Culture under the July Monarchy* (Princeton: Princeton University Press, 1994), s. 37-57; Gabriel Weisberg, "The Coded Image: Agitation in Aspects of Political and Social Caricature", sergi kataloğunda, *The Art of the July Monarchy* (Columbia: Missouri University Press, 1990), s. 148-191, özellikle 186-189.
- 13 Gavarni'nin "size yapılmasını istemediğiniz bir şeyi siz de başkasına yapmayın" sözleri, bir kadının devrilmiş bir masanın arkasına saklandığı ve orta yaşlı bir adamın (muhtemelen kadının kocası ya da babası) saç tuvaleti romantik bir genç adamı (muhtemelen kadının âşığı) dövdüğü "öncü numaralı" talihsiz kabinin içini tarif etmekteydi; *Charivari*, 27 Eylül 1843. Gavarni'nin kadın giysileri içinde icra edilen karnaval eğlenceleriyle ilgili sahneleri, restoranların özel odalarının günah sahneleriyle olan bağına daha da güçlendirmiştir.
- 14 Eugène Scribe, *Philibert marié, Œuvres complètes d'Eugène Scribe* içinde (Paris: Furne, 1841), 3. cilt; Frédéric de Courcy, Gustave Valpion ve Hyppolite Lassagne, *Le Restaurant ou le quart d'heure de Rabelais* (Paris: Bara, 1828); Paul de

- Kock, Duvert ve Varin, *Les Soupers de Carnaval* (1843); Eugène Labiche, *Un Garçon de chez Véry*, Labiche, *Théâtre complet* (Paris: Calmann Lévy, 1878), 4. cilt.
- 15 Bu dönem, fahişelik tarihçileri tarafından özellikle iyi incelenmiştir. Bkz: Alain Corbin, *Women for Hire*, çev.: Alan Sheridan (Cambridge, Mass.: Harvard University Press, 1990); Charles Berkheimer, *Figures of Ill Repute: Representing Prostitution in Nineteenth-Century France* (Cambridge, Mass: Harvard University Press, 1989); Jann Matlock, *Scenes of Seduction* (New York: Columbia University Press, 1994).
- 16 Ailenin yemek odasının açık kabul odası olarak önemi üzerine bkz: William Reddy, *The Invisible Code* (Berkeley: California University Press, 1997), s. 122-129, ve Leora Auslander, *Taste and Power* (Berkeley: California University Press, 1996), s. 280-81; zinayı tanımlayan yasanın metni için bkz: Armand Dalloz, *Répertoire méthodique et alphabétique de législation, de doctrine, et de jurisprudence* (Paris: Bureau de la jurisprudence générale, 1847), "Adultère", 3. cilt, s. 336-364, özellikle s. 353.
- 17 A. N. AF IV 1470 (7 Mart 1793).
- 18 Her iki polis raporu da François-Alphonse Aulard'ın yayına hazırladığı *Paris pendant la réaction thermidorienne et sous le Directoire*'da aktarılmıştır (Paris: L. Cerf, 1898-1902), 1. cilt, s. 322 ve 2. cilt s. 182-183.
- 19 *Le Dîner du restaurateur, dialogue patriotique* (Paris: n.p., n.d.); A.N. AF IV 1470 (29 Nisan 1793).
- 20 Bu yüzyılın dönümündeki sayısız şarkı cemiyetleri hâlâ kendilerini araştıracak tarihçileri beklemektedir. Bkz: Arthur Dinaux, *Les Sociétés badines, bachiques littéraires et chantantes* (Paris: Bachelin, 1867); Nicolas Brazier, *Histoire des petits théâtres de Paris* (Paris: Allardin, 1838); Marie-Véronique Gauthier, "Les Sociétés chantantes au XIX^e siècle" (tez, Université de Paris I, 1989).
- 21 *Dîners de vaudeville*, Thermidor VI [Temmuz-Ağustos 1798].
- 22 Örneğin bkz: *Journal des arts, de littérature et de commerce*, Brumaire 30, Yıl VIII [21 Kasım 1799], s. 7-8; *Journal des arts*, 8 Kasım 1808, s. 60-62; *Journal des arts*, 20 Ocak 1809, s. 152-155; *Gazette de France*, 15 Kasım 1811, s. 1268; *Gazette de France*, 24 Aralık 1813, s. 217-219. Bu şarkılardan bir seçki başka gazetelerde de basılmış, dolayısıyla daha geniş bir çevreye dağılmış olabilir; bkz. Paris, *pendant l'année 1799* (Londra), 31 Temmuz 1799, s. 7-14; 8 Ağustos 1799, s. 137-152; 30 Eylül 1799, s. 563-576. Restoranlara üs kurmuş şarkı cemiyetlerinin "neşe"si *L'Arlequin, ou tableau des modes et des goûts* tarafından da kutlanmıştır (Paris: Deferrière, 1799), s. 21-22; Jean Baptiste Cuchet ve Alexandre de Lagarencière, *Almanach des plaisirs de Paris* (Paris: 1815), s. 79; Pierre Jouhard, *Paris dans le XIX^e siècle* (Paris: J. G. Dentu, 1809), s. 262-265; Jean Baptiste Salgues, *De Paris, des mœurs, de la littérature, et de la philosophie* (Paris: Dentu, 1813), s. 285-287.
- 23 Louis Philippe de Ségur, "Le Carnaval en carême", kendi yazdığı *Œuvres complètes* içinde (Paris: Emery, 1824-1827), 2. cilt, s. 224-231; *Le Gastronom*, 15 Nisan, 1830, s. 2; *Promenade gastronomique*, s. 66.
- 24 A. N. F21 987, sansürçünün Dartois ile Gabriel hakkındaki raporu, M. Piquessiette (Paris: Barba, 1824).

- 25 15. dipnottaki fahişeliklerle ilgili referanslara ek olarak bkz: John McCormick, *Popular Theatres of Nineteenth-Century France* (Londra: Routledge, 1993), 7. bölüm; Odile Krakovitch, *Les Pièces de théâtre soumises à la censure, 1800-1830* (Paris: Archives nationales, 1982); François Gasnault, *Guinguettes et lorettes* (Paris: Aubier, 1986).
- 26 A. N. F7 3890 (13 Şubat 1839).
- 27 *Le Charivari*, 1 Ocak 1833. Tahterevallı, devrim sonrası Fransa'nın siyasal muhayyilesinin başlıca ürünüydü. Özellikle fiziki açıdan narin biri olan Napolyon ile cüsseli XVIII. Louis'nin resimlemelerinde yaygın olarak kullanıldı; bkz: B. N. Cabinet des Estampes, Tf23. Armutun kralı temsil etmeye nasıl başladığıyla ilgili bir değerlendirme için bkz: James Cuno, "Charles Philipon and the Maison Aubert: The Business, Politics and Public of Caricature in Paris, 1820-1840" (doktora tezi, Harvard Üniversitesi, 1985); Robert J. Goldstein, *Censorship of Political Caricature in Nineteenth-Century France* (Kent, Ohio: Kent State University Press, 1989), s. 138-145; Sandy Petrey, "Pears in History", *Representation*, 35 (1991): 52-71.
- 28 Restoran hayatının dolaplarını anlatan hikâyeler bu dönemde çok yaygındır, diğerleri arasında bkz. [J. B. Auguste d'Aldeguier], *Le Flâneur, galerie pittoresque et morale* (Paris: Marchands de nouveauté, 1826), s. 61-73; Auguste Luchet, *Paris, Esquisses* (Paris, 1830), s. 300-318; Paul de Kock, "Les Restaurants et les cartes de restaurateurs", *Nouveau tableau de Paris au XIX^e siècle* içinde (Paris: Charles Bechet, 1834), 4. cilt, s. 73-86; Frédéric Soulié, "Restaurants et gargotes", Paul de Kock'un da yazarlarından olduğu *La Grande ville* içinde (Paris, 1842), 2. cilt, 1. bölüm.
- 29 De Kock, "Les Restaurants et les cartes de restaurateurs", s. 81.
- 30 [A. B. de Périgord], *Nouvel almanach des gourmands* (Paris: Baudouin, 1825-1829), 3. cilt, s. 20-21.
- 31 *Cabinet de lecture*, 20 Aralık 1839, s. 535-536.
- 32 Alexandre B. L. Grimod de la Reynière, *Almanach des gourmands* (Paris, 1803-1812), 2. cilt, s. 85, 91, 281; 5. cilt, s. 123. Yine bkz: Joseph Berchoux, *La Gastronomie, ou l'homme des champs à table* (Paris: Giguët, 1801), s. 235.
- 33 *Nouvel almanach des gourmands*, 3. cilt, s. 3.
- 34 *Caricature provisoire*, 23 Haziran 1839, s. 2; bu yazınla ilgili daha fazla kaynak için bkz: 7. bölüm, 120-122 numaralı dipnotlar.
- 35 *Nouvel almanach des gourmands*, 3. cilt, s. 21.
- 36 Jacques Arago, *Comme on dîne partout* (Paris: à la librairie curieuse, 1842).
- 37 Bu özel nirengi noktaları için bkz: başka kaynaklar arasında Paul Vermond, "Les Restaurants de Paris", *Revue de Paris* (1835).
- 38 John Durbin, *Observations in Europe* (New York: Harpers, 1844), 1. cilt, s. 38.
- 39 *Gazette des tribunaux*, 23 Ocak 1833, s. 283; 22 Ocak 1835, s. 280; 21 Mart 1836, s. 501; 11 Ekim 1837, s. 1208; 12 Ekim 1837, s. 1212; 19 Nisan 1838, s. 611; *La France*, 21 Mart 1838, s. 3; 20 Nisan 1838, s. 4; *La Presse*, 21 Eylül 1839, s. 3; *Cabinet de lecture*, 15 Eylül 1839, s. 238. Robert Macaire, Temmuz Monarşisi'nin bu güçlü adamı, bu tür hilelere yabancı değildi; bkz: Daumier'nin "Robert Macaire au restaurant", *Le Charivari* içinde, 28 Aralık 1836.
- 40 *Gazette des tribunaux*, 8 Eylül 1839, s. 1135.

- 41 Bu dönemin fizyolojilerinde toplumun haritasını çıkarma kaygısı üzerine daha genel bir yorum için bkz: Christopher Prendergast, *The Order of Mimesis* (Cambridge: Cambridge University Press, 1986), s. 93; Nicholas Green, *The Spectacle of Nature* (Manchester: Manchester University Press, 1990), s. 28-43.
- 42 *Promenade gastronomique*, s. 40. Başka yazarlar da garsonların bu tür tabirlerinden söz etmiştir; bkz: C. Verdot, *Historiographie de la table* (Paris: Delaunay, 1833), s. 294; Cesar Gardeton, *La Gastronomie pour rire* (Paris: Dentu, 1827), s. 113; Eugène Briffault, *Paris à table* (1846; Cenevre: Slatkine, 1980), s. 181; *L'Epicurien français*, 55 (Temmuz 1810), s. 209. Bir başka metinde, yanındaki masada oturan birinin ayağının izgara beyninin sote edilmesini istediğini duyan acemi bir restoran müşterisinin geçirdiği "sinir buhranı" anlatılmaktadır. Bkz: *La Silhouette* (1830), 4. cilt, s. 24.
- 43 "Fransa'da sofraya bir et parçasının getirildiğini görmemek bir İngiliz'i şaşırtır", *Monthly Magazine, or, British Register* 38:6 (Londra: Richard Phillips, 1815), s. 517. Bu kaynaktan beni haberdar ettiği için Stuart Semmel'e teşekkür borçluyum.
- 44 "Bana ne yediğini şöyle sana kim olduğunu söyleyeyim." Brillat-Savarin'in dördüncü aforizmasının çeşitli versiyonlarını her yerde görmek mümkündü. Örneğin, bir restorancının sığır yerine eşek eti verdiği haberiyle ilgili epigraf, *Le Droit*, 14 Nisan 1838, s. 3028; kurnaz bir garsonun mukabelesi *Le Restaurant* içinde (s.12), De Courcy, Gustave ve Hyppolite; ve Grandville'in mükemmel "Carte vivante de restaurateur"ünün muhtemel esin kaynağı. Brillat-Savarin'in aforizmalarının ilk üçü (I. Evren hayatsız ve canlıların yemesi gereken şeylersiz bir hiç olurdu. II. Hayvanlar beslenir; insanlar yer; ama sadece akıllı bir adam nasıl yeneceğini bilir. III. Ulusların kaderi yeme alışkanlıklarına bağlıdır.) diğeri kadar anılmamıştır.
- 45 [Mangenville], *L'Art de ne jamais déjeûner chez soi* (Paris: Librairie universelle, 1827), s. 89.
- 46 Xavier ve Duvert, *Les Cabinets particuliers*, s. 3-5.
- 47 D***, *Les Numéros parisiens* (Paris: l'Imprimerie de la Vérité, 1788), s. 12; [Francis Blagdon], *Paris As it Was and As it Is* (Londra: C. & R. Baldwin, 1803), 1. cilt, s. 453.
- 48 Mercier, *Le Nouveau Paris*, 5. cilt, s. 75.
- 49 *Le Charivari*, 3 Şubat 1843.
- 50 *Le Constitutionnel*, 28 Mayıs 1838, s. 3; *Gazette des tribunaux*, 9 Nisan 1838, s. 679 ve 27 Mayıs 1838, s. 755; *La Quotidienne*, 11 Nisan 1838, s. 3; *Le Temps*, 11 Nisan 1838, s. 4921; *Le National*, 11 Nisan 1838, s. 2; *La Presse*, 11 Nisan 1838, s. 3. Yine bkz: *Gazette des tribunaux*, 24 Haziran 1833. Bu skandaldan önceki tarihlerde söz konusu uygulamadan defalarca söz edilmişti; örneğin bkz: Brazier, *Histoire des petits théâtres*, 2. cilt, s. 218.
- 51 *Le Constitutionnel*, 28 Mayıs 1838, s. 3.
- 52 Bu artık ticareti, her zaman bir çekim kaynağı olmuştur; bkz: *Le Charivari*, 23 Eylül 1845; John Durbin, *Observations in Europe* (New York: Harper, 1844), 1. cilt, s. 38; Charles de Forster, *Quinze ans à Paris: Paris et les parisiens* (Paris: Firmin Didot, 1848), 1. cilt, s. 93; Jean-Paul Aron, "Sur les consommations avariées à Paris dans la deuxième moitié du dix-neuvième siècle", *Annales E. S. C.*, 30: 2-3 (Mart-Haziran 1975), 553-562.

- 53 Ütopyacı sosyalist Charles Fourier, bu ideale “bilimsel bir bakış açısı” getirerek, insanlık “uygarlık” durumundan “uyum” durumuna geçtiğinde kutuplardaki buzulların eriyerek okyanusları limonatayla dolduracağını ileri sürmüştü.
- 54 Tarımdaki bunalım hakkında bkz: Ernst Labrousse, *Aspects de la crise et de la dépression de l'économie française, 1846-1852* (La Roche-sur-Yonne: Imprimerie centrale de l'Ouest, 1956). Önde gelen pek çok restorancı, 1846'nın sıcak yazında buz tedarik edemedikleri için buz tüccarlarını dava etti; bkz: *Gazette des tribunaux*, 24 Eylül 1846, s. 1457; 1 Ekim 1846, s. 1475.
- 55 “Robert Macaire, Restaurateur”, *Le Charivari*, 13 Kasım 1836.
- 56 *Le Charivari*, 13 Ocak 1845; 23 Temmuz 1845; *La France*, 23 Ocak 1838. s. 3.
- 57 Elizabeth Childs, “Big Trouble: Daumier, Gargantua, and the Censorship of Political Caricature”, *Art Journal*, 51 (Bahar 1992): 26-37.
- 58 Basın yasası ile bunun üstesinden gelmek için gazetelerin başvurduğu stratejiler hakkında bkz: H. A. C. Collingham, *The July Monarchy* (Londra: Longman, 1988), 13-14. bölümler; Reddy, *The Invisible Code*, 5. bölüm; Richard Terdiman, *Discourse/Counter-Discourse* (Ithaca: Cornell University Press, 1985).
- 59 *Le Corsaire*, 17 Ocak 1835; *Le Satan*, 9 Nisan 1843; *Le Charivari*, 4 Nisan 1843.
- 60 *Le Charivari*, 18 Mart 1845; bir yıl önce Guizot'nun şöyle bir lanette bulunduğu “aktarılmıştır”: Fransa'nın kılıcını bırakacak, onun yerine eline bir domuz şişesi alacaktır, *Le Charivari*, 12 Nisan 1844.
- 61 Robert Gildea'nın savına göre, Fransa'nın şan tapısı, malum yenilgilerden sınırlı zafer hikâyeleri çıkarma meselesidir; bkz: *The Past in French History* (New Haven: Yale University Press, 1994), s. 112-165. Bunun özellikle Galyalılar'ın geçmişle halleşmelerinin bir yolu olduğu konusunda pek ikna olmamakla birlikte, açılışın Fransa'nın ulusal dehasının tanımlanmasında merkezi bir konuma yükselme sürecini en azından kısmen açıklamaktadır.
- 62 *Le Charivari*, 8 Şubat 1844; *Le Charivari*, 10-13 Mart 1845.
- 63 *L'Aspic*, Ocak 1837, s.12.
- 64 *Le Charivari*, 22 Aralık 1837.
- 65 Bu karakterin ilk örneği için bkz. *Courrier republicain*, Prairial 1, Yıl V (18 Mayıs 1797), aktarıldığı yer: François-Alphonse Aulard'ın yayına hazırladığı *Paris pendant le réaction thermidorienne*, 4. cilt, s. 122; karşılaştırın: Viennet, “La Vie d'un député”, *Paris ou le Livre de cent-et-un* içinde (Paris: Ladvocat, 1831-1834), 6. cilt, s. 195. Beranger'nin “Ventru”sü ertesi yıl bir devamı yaratılacak kadar beğenildi, “Le Ventru aux élections de 1819”; bkz. Pierre Jean de Béranger, *Œuvres complètes* (Paris: Perrotin, 1852), 1. cilt, s. 290-293, 306-309. Béranger üzerine yazın çok geniştir; les ventrus'nün sahip olduğu başarı hakkında bkz. Joseph Bernard, *Béranger et ses chansons* (Paris: Dentu, 1858), s. 149-150; Léon Fours, *La Vie en chansons de Béranger* (Paris: Lemerre, 1930), s. 103-104; Jean Touchard, *La Gloire de Béranger* (Paris: Armand Colin, 1968), 1. cilt, s. 216-217. Yine bkz. François de Comberousse, *Le Ministériel, ou la manie des dîners* (Paris: Ladvocat, 1819), bunun başlıca karakterleri “Ventru” adında bir vekille arkadaşı “Bascule”dür.
- 66 Léon Thiessé ile Eugène Balland'ın yayına hazırladıkları *Lettres normandes ou correspondance politique et littéraire* (1819), s. 58, 188.
- 67 Bu onyıllarda her yerde işkembeli temsilciler hakkında şakalar yapılmaktaydı; bkz.

Le Corsaire, 23 Ocak 1826, s. 3; 1 Mart 1827, s. 3; *La Pandore*, 21 Ocak 1826, s. 4; 15 Mart 1827, s. 4; *Revue de Paris*, 47 (1833), s. 219; *Le Charivari*, 22 Şubat 1833; 24 Ocak 1843; Du Bouchet, *La Truffe, anecdote ministerielle de l'année 1826* (B. N. Ye5889).

68 *Le Charivari*, 13 Ağustos 1845.

69 Collingham, *The July Monarchy*, s. 147-48; Dalloz, *Répertoire méthodique et alphabétique*, 5. cilt, s. 279-310.

70 *Le Courrier français*, 27 Şubat 1834, s. 2; *Gazette de France*, 21 Mart 1834, s. 1.

71 *Gazette de France*'ın (2 Eylül 1840, s. 1-3) iddiasına göre, Chatillon'daki yemekli davet için binlerce davetiye gönderilmiş; Metz'te yeterince büyük tek bir yemek salonu bulamayan reformcular çeşitli otellerin yemek salonlarına dağılmış, *Le National*, 5 Ağustos 1840, s. 3. 1848'in yemekli davetleri hakkında daha fazla bilgi için bkz. benim "A Confusion of Appetites: The Emergence of Paris Restaurant Culture, 1740-1848" (doktora tezi, Cornell Üniversitesi, 1993), s. 279-282, 305-319.

Son Söz: Restoranlar ve Hayal

1 Jean-Baptiste Nougaret, *Paris metamorphosé* (Paris: Desenne, 1799), 1. cilt, s. 6; *Caricature provisoire*, 19 Temmuz 1840; Frédéric Soulié, "Restaurants et gargoties", Paul de Kock'un birlikte yayına hazırladığı *La Grande Ville* (Paris, 1842), 2. cilt, s. 21.

2 Isaac Appleton Jewett, *Passages in Foreign Travel* (Boston: Little and Brown, 1838), 2. cilt, s. 12; N. Parker Willis, *Pencillings by the Way* (New York: Charles Scribner, 1852), s. 39.

3 *Promenade gastronomique dans Paris, par un Amateur* (Paris: Dondey Dupré, 1833), s. 69.

4 *La France*, 23 Eylül 1839, s. 4. Yemekleri, aralarından yoksul düştüğü açık, bitkin karısı tarafından kesilen halinden hoşnut iki erkek restoran müşterisinin öyküsüyle karşılaştırın; *Le Parisien*, 27 Ocak 1842, s. 2.

5 Pierre Jouhard, *Paris dans le XIX^e siècle* (Paris: Dentu, 1809), s. 57.

6 *Promenade gastronomique dans Paris*, s. 74-75. Ondokuzuncu yüzyılın ilk yarısının açık ara en ünlü şefi ve yemek kitabı yazarı Carême, önsözünde şehitlik çağrısında bulundu; hiçbir fedakârlık şefin sanatı kadar büyük değildi ve genç ölmek kadar ünlü ölmek de bir aşçının umabileceği en iyi şeydi. Bkz. Marie-Antonin Carême, *L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle* (Paris: Comptoir des Imprimeurs-Unis, 1847), 2. cilt, s. vii.

7 *Le Gastronom*, 15 Nisan 1830, s. 2. Restoranlara ve tiyatrolara adanmış çok sayıda mecmua vardı ya da tiyatro programları broşür tarzı münümlerin arasına sokulacak biçimdeydi; bkz. *L'Entremets* (1838), *Le Moniteur des restaurans* (1843), *L'Entr'acte du gastronome* (1851).

8 Bu "son derece garip olay" için bkz. *Le Journal des Débats*, 15 Eylül 1839, s. 2; *Le Constitutionnel*, 15 Eylül 1839, s. 3; *Le National*, 15 Eylül 1869, s. 3; *Gazette des tribunaux*, 15 Eylül 1839, s. 1158-1159; ve Gaetan Niépovié, *Etudes physiologiques*

sur les grands metropoles de l'Europe occidental: Paris (Paris: Charles Gosselin, 1840), s. 77.

- 9 *La France*, 30 Ekim 1839, s. 4; *La Quotidienne*, 30 Ekim 1839, s. 3; *Le Constitutionnel*, 30 Ekim 1839, s. 4; *Journal des débats*, 30 Ekim 1839, s. 4; *Gazette des tribunaux*, 30 Ekim 1839, s. 1310.
- 10 Belirtildiğine göre, Paris restoranları, Robert'in tutuklanmasının ardından sağanak halinde "taklit" ayna kırma hadisesine tanık oldu; bkz. *Gazette des tribunaux*, 20 Eylül 1839, s. 1175.
- 11 *Gazette des tribunaux*, 30 Ekim 1839, s. 1310.
- 12 Honoré de Balzac, *Illusions perdues* (1837-1843; Paris: Gallimard, 1972), s. 179-185.
- 13 A. N. Min. Cen.XIV-800 (8 Nisan 1843); *Journal des débats*, 2 Ocak 1843. Adın reklam edilmesinden doğan yasal çatışmanın bir öyküsü için bkz. *Gazette des tribunaux*, 29 Haziran 1842, s. 1003.
- 14 *Journal de Paris*, 11 Ağustos 1817, s.1; A. N. Min.Cen. XIV (28 Ekim 1856); *Le Petit parisien*, 27-29 Nisan 1892, s. 1.
- 15 "Zorunluluktan dolayı içinde yaşanılacaksa restoranlar sıkıcı yerlerdir, fakat alışkın olmayanlar için hoşlukları da yok değildir." Etienne de Jouy, *L'Hermite de la Chaussée d'Antin*, n. 66 (*Gazette de France*, 28 Haziran 1812), *Œuvres complètes d'Etienne Jouy*'de yeniden basılmıştır (Paris: Jules Didot, 1823), 2. cilt, s. 256. İngiliz-Amerikan gezginler, Parisliler'in "evler"i olmadığını söylediler, bkz. John Durbin, *Observations in Europe* (New York: Harper and Brothers, 1844), 1. cilt, s. 39; Henry Matthews, *Diary of an Invalid*, 2. baskı (Londra: John Murray, 1820), s. 480; daha fazla referans için 7. bölüme bakın.
- 16 Louis Veron, *Mémoires d'un bourgeois de Paris* (Paris: de Gonet, 1853), 2. cilt, s. 2.
- 17 Caroline M. Kirkland, *Holidays Abroad; or Europe from the West* (New York: Baker and Scribner, 1849), 1. cilt, s. 133.
- 18 Rufus Griswold'a mektup (21 Ocak 1843), Detroit Halk Kütüphanesi, aktaran Sandra Zagarell, "Giriş", Caroline Kirkland'in *A New Home, Who'll Follow? Or Glimpses of Western Life*'i içinde (New Brunswick, N. J.: Rutgers University Press, 1990), s. xvii.
- 19 Kirkland, *Holidays Abroad*, 1. cilt, s. 134.
- 20 *Gazette des tribunaux*, 2 Aralık 1836, s. 105; 14 Şubat 1840, s. 369; 30 Ağustos 1841, s. 1153.
- 21 M. Vimont, "Le Rocher de Cancale, notes artistiques", *Le Centre de Paris* içinde (bulletin de la société historique des 1re et 2me arrondissements), 1921, s. 211-213.
- 22 Daumier'nin eserlerinde, çoğu *Le Charivari*'nin "Paris Yemek Yiyor" serilerinde yer almış "restoranların dışındakiler"den bol miktarda bulunur. Bkz. asalak düğün "konuğu", *Le Charivari*, 25 Aralık 1841 ve hileyideğiştirmeye karar verip cüzdanını unutan bir banker olduğunu iddia eden "imparatorluk valisi", *Le Charivari*, 28 Aralık 1841.
- 23 Auguste Luchet, *Paris esquisses* (Paris: Barbezat, 1830), s. 269-270. Lanfranchi'de de (Lamothe-Lagnon) son derece benzer bir betimleme yer alır, *Voyage à Paris* (Paris: Lepetit, 1830), s. 182-183.

Dixin

- Alembert, Jean le Rond d' 19, 40, 64, 68, 284.
- Almanach des gourmands* 107, 110, 137, 170-174, 176, 179, 182-184, 186, 191, 194, 217, 233, 237, 263, 268, 271, 287, 294, 308, 311, 316, 319, 326.
- Amory, Martha 220-221, 230, 322.
- Arago, Jacques 225, 240, 321, 325.
- Aron, Jean-Paul 25, 159, 170, 199, 268, 292-293, 303-304, 312, 319, 326.
- Aydınlanma 16, 21, 45, 58, 65, 68, 77, 104, 123, 205, 246, 271, 293.
- Balaine 177, 179, 187, 192, 309.
- Balzac, Honoré de 24, 187, 198, 225, 240, 259, 293, 315, 317, 321, 329.
- Barère, Bertrand 130, 132-137, 141, 157, 161, 166, 169, 233, 255, 299, 307.
- Barnes, John 197, 219, 314, 316, 319.
- Barthélemy, Jean Jacques 294.
- Bastille 115, 118-119, 128, 142, 145, 150, 198, 270, 273, 282, 298.
- Baudelaire, Charles 184.
- Beaumarchais, Pierre-Augustin Caron de 35, 73, 109, 233, 272, 282, 291.
- Beauvilliers, Antoine 159, 163.
- Beauvilliers (restoran) 192, 195, 199, 201, 204, 208, 210, 224, 235, 289, 304.
- Béranger 250, 327.
- Berger, Nicholas 43-44, 89-91, 93, 96-97, 177, 241, 275.
- Bezoni, Brutus 246.
- Billiote 207.
- Blagdon, Francis 191, 195, 204, 289, 312, 314-316, 326.
- Blanc, Honoré 84, 187, 208, 224, 287, 317, 321.
- Boilly 10, 257, 265.
- Bonaparte, Napolyon 110, 167, 181, 207, 307.

- Bouton, Victor 225, 321.
 Briffault, Eugène 225, 304, 315, 321, 326.
 Brillat-Savarin, Jean Anthelme 137, 159, 161, 187, 191, 217, 222-223, 225, 244, 247, 287, 304-305, 310, 312-313, 320, 326.
 Bronson, Charlotte 219, 319.
 Burke, Peter 54, 214, 280.
- Cadran Bleu 35, 97, 272.
 Café de Paris 218-219, 240, 247, 314.
 Café Militaire 160.
 Carlyle, Thomas 158, 302-303.
 Castelot, André 149, 302.
 Champeaux 207, 247.
Charivari, Le 10, 237-239, 248-249, 251, 262, 264, 267, 317, 321, 323, 325-327, 329.
 Chion 207.
 Collot d'Herbois, Jean-Marie 119, 122, 296.
 Corcellet 163.
Corsaire, Le 248, 310, 322-323, 327.
 Cunningham, J. W. 220, 320.
- Dacier, Anne 34, 115, 271, 294.
 Darnton, Robert 15-16, 78, 271, 276, 281, 286, 295, 307.
 Daumier, Honoré 10, 247, 264-265, 325, 327, 329.
 David, Jacques Louis 127, 153, 298, 302.
 Desmoulins, Camille 121, 134, 147, 149, 296, 299.
 Diderot, Denis 19, 40, 45, 55, 63, 79, 86, 94, 98, 111, 274, 280, 285, 287, 289, 292.
 Drouet, Jean-Baptiste 144, 147.
 Durbin, John 20, 267, 319, 325-326, 329.
 Dusaulchoy, Joseph François Nicholas 180-181, 183, 310-311.
- Etats Généraux 191.
- Février, Dominique 153-157, 169.
 Fitzsimons, Edward 201-202, 315-316, 319.
 Flicoteau 198, 241, 315.
- Foncemagne, Etienne Laureault de 33-34, 60, 62, 67, 271, 282, 284.
- Fourier, Charles 223, 320, 326.
 Fréron, Louis-Stanislaus 163.
- Gassicourt, Charles Louis Cadet de 10, 188-189, 311.
 Gavarni 10, 233-234, 265, 323.
Gazette des tribunaux 198, 228, 315, 318, 321-322, 325-329.
 Goncourt kardeşler (Edmond ve Jules) 111, 158-159, 161, 191, 293, 303-304, 319.
 Goodman, Dena 104, 272, 274, 291.
Grand couvert 108-109, 113, 116-118, 121-122, 124-125, 133-134, 137, 151, 172, 222-224, 245, 255, 258, 291, 294-295, 297.
 Grand Vatel 217, 220.
 Grand Véfour 24, 84, 241, 247.
 Grant, James 220-221, 317, 320.
 Grimod, de la Reynière, Alexandre Balthazar Laurent 107-110, 137, 170-187, 189, 197, 199, 209, 215-217, 222-225, 239, 244, 263, 268, 271, 287, 291, 292, 308-311, 315, 317-319, 325.
- Habermas, Jürgen 103-105, 180, 290-291.
 Hardivilliers 207.
 Head, Sir Francis 218, 314, 319.
 Hébert, Jacques-René 142.
 Henneveu, Jean-Baptiste 35, 97, 272.
 Henri IV, Fransa Kralı 189, 255.
 Hobsbawm, Eric 111, 159, 293, 304.
 Homeros 34, 66, 69, 71, 73, 284.
 Hyman, Mary ve Philip 16, 72, 266, 282.
- Jakobenler 128, 164, 167, 293, 300.
 Jardin des Plantes 196, 201-202, 218, 286, 316.
 Jessop, Thomas 204, 316.
 Jewett, Isaac Appleton 217, 219-220, 254, 312, 317, 319-322, 328.
 Jones, Colin 15, 43, 269, 273-275, 277, 287, 297, 301, 303, 314, 318.
 Jouhard, Pierre 111, 212-213, 293, 318, 324, 328.
- Kant, Immanuel 182, 268.
 Kantorowicz, Ernst 143, 301.

- Kirkland, Caroline Stansbury 224, 262-263, 268, 320, 329.
- Kock, Paul de 239, 279, 317, 321-323, 325, 328.
- Kotzebue, Augustus von 172, 206, 215-216, 219, 309, 312, 316, 318.
- LaBarrière, Jean Baptiste 160.
- Lafayette, General 118-119, 121, 125, 134, 144, 297, 319.
- Laujon, Pierre 168.
- Lavreince, Nicolas 9, 99-100, 290.
- Law, John 37, 273, 311.
- Le Peletier de Saint-Fargeau, Michel 153, 173.
- LeCat, Claude Nicolas 56-57, 280.
- Ledoyen 207.
- Legacque de Pouilly, Louis Jean 207.
- Levasseur, Thérèse 78, 295, 304.
- Levesque de Pouilly 45, 276.
- Lorry, Anne-Charles 45, 59, 102, 281.
- Louis Philippe, Fransa Kralı 111, 223, 237, 248, 324.
- Louis XVI, Fransa Kralı 9, 31, 40, 107-108, 111-113, 118-119, 125, 142-143, 147-148, 153, 167, 199, 270.
- Louis XVIII, Fransa Kralı 159, 199, 325.
- Maison d'Or 231.
- Maison Dorée 240.
- Mandeville, Bernard 40, 67, 71, 274, 284.
- Marat, Jean Paul 154, 163.
- Marie Antoinette 61, 82, 90, 108, 160, 301.
- Mathiez, Albert 158, 304.
- Meaux 146.
- Mennell, Stephen 64, 267, 269, 277, 280, 282-284, 293, 304, 308.
- Menon 46, 205, 267, 276, 282, 284, 290, 316, 323.
- Méot 161-163, 216, 304, 319.
- Mercier, Louis Sébastien 50, 88, 111, 116-117, 158, 161-162, 216, 229, 245, 277, 279, 287, 293, 295, 299, 303, 305, 318-319, 322, 326.
- Michelet, Jules 144, 301, 308, 323.
- Minet, Jacques 29, 47, 53, 78, 90, 106.
- Monselet, Charles 187, 292.
- Montesquieu 38, 122, 124, 279, 284, 296-297.
- Morgan, Lady 196, 199, 314-315.
- Naudet, Jacques Christophe 163, 231, 275.
- Nemeitz, Joachim 25-27, 268, 289.
- Neuhaus, Joseph 261.
- Ory, Pascal 227, 268, 322.
- Ozouf, Mona 116, 291, 293-296, 300.
- Palais Royal 58, 74, 98, 102, 118-119, 127, 156, 159-161, 164, 193, 197, 205, 216-217, 224, 235-236, 258, 265, 293, 299, 308, 314-316, 321.
- Palmer, R. R. 158, 304.
- Petit Rocher de Cancale 263.
- Philipon, Charles 237, 239, 325.
- Piis, Antoine Auguste 166-169, 189, 235, 300, 306-307.
- Pinkerton, John 172, 214, 216, 219, 222, 309, 318.
- Planta, Edward 196, 314, 316, 318-319.
- Poe, Edgar Allan 252, 263.
- Prudhomme, Louis 120-125, 127, 145, 147, 149, 155, 193, 194, 267, 296, 313.
- Quart d'heure de Rabelais* 81, 137, 151, 241, 261, 317, 323.
- Raffles, Thomas 196, 202, 217, 219, 221, 267, 314-316, 319, 320.
- Raisson, Horace 187, 240, 293, 323.
- Restif de la Bretonne, Nicolas 9, 46, 75, 184, 277, 282, 292.
- Revel, Jacques 28, 269, 282, 293, 304.
- Robert, Alphonse 258-259, 313.
- Robespierre 130, 157, 158, 164, 304.
- Rocher de Cancale, Le 25, 177, 187, 193, 198, 207, 217, 226, 263, 315, 322, 329.
- Roma 16, 34, 58, 69, 108, 114-115, 183, 204, 284.
- Ronsin 119, 126, 296-297.
- Rousseau, Jean-Jacques 16-17, 24, 42, 45, 59, 61, 66, 70, 72-74, 76-82, 112, 117, 122, 132, 134, 136, 151, 182, 261, 273, 275, 280-282, 285-286, 295-296, 300, 322.

- Roze de Chantoiseau, Mathurin 17, 29, 31-33, 35-44, 46, 51, 71-73, 84, 86-87, 90, 97-98, 111, 135-136, 184, 255, 258, 270-275, 287-288.
- Sainte Ménéhould 144, 146-148.
- Sanderson, John 191, 207, 219, 312, 317, 320.
- Scott, James 217, 219, 312, 316, 319.
- Sewell, William 126, 141, 294, 297, 301.
- Simpson, James 204, 316.
- Smollett, Tobias 26.
- Soboul, Albert 144, 269, 301, 303, 306.
- Sonenscher, Michael 43, 269, 275.
- Table d'hôte 85, 88.
- Terör 111-112, 119, 126, 128, 132-134, 136, 154, 161-163, 253.
- Thicknesse, Philip 26, 96, 269, 289.
- Tissot, Samuel 45, 55, 101, 280-281, 290.
- Topliff, Samuel 218, 319-320.
- Traviès 10, 232-233.
- Trois Frères Provençaux 198, 207, 218, 224, 230, 245, 263.
- Tronchet, Louis 208, 287, 314, 317, 319.
- Tuileries Sarayı 108, 143, 151, 161, 249.
- Vacossin, Henriette Sophie 78-79, 81.
- Vacossin, Jean François 43, 46, 54, 84.
- Varennès 9, 143-147, 150-153, 301.
- Vatel, François 173.
- Ventre 250-251.
- Venua, Jacques 85, 191.
- Véron, Louis 261-262.
- Versailles 31, 43, 55, 70, 108, 119, 125, 139, 160, 189.
- Véry 10, 24, 113, 128-129, 160, 163, 194, 196, 198, 199, 201-204, 208, 217-221, 224, 226, 231, 259, 261, 265, 289, 304, 315-317, 322.
- Vigée Lebrun, Elisabeth 115, 283, 294.
- Villebrune, LeFebvre de 115, 294.
- Villefosse, René Héron de 161, 191, 313.
- Villette, Charles de 116-119, 121-122, 124, 129, 133-134, 136-137, 139, 169, 294-296, 299-300.
- Voltaire 33-34, 45, 62, 64-65, 68, 72, 77, 79, 112, 271, 274, 283-284, 291.
- Wellington, Dük 199.
- Weston, Stephen 196, 314, 316.
- Willard, Emma 219, 319.
- Williams, Helen Maria 26, 120, 268, 296.
- Young, Arthur 26, 88, 115-116, 268, 287, 295.

RESTORANIN İCADI

Rebecca L. Spang

Türkçesi: Bahadır Sina Şener

Restoranın “yemek yenecek bir yer” olmaktan hayli uzun zaman önce “yenecek bir şey” olduğu XVIII. yüzyıl Fransa’sına odaklanan bu yapıt, kültürel tarihin ya da toplumsal âdet ve geleneklerle ilgili bir soruşturmanın kapsamını aşıyor. Devrim öncesi dönemde ortaya çıkan restoranlar, hemen arifesinde boy verdiği o büyük siyasal ve sosyal dönüşümün temel dinamiklerinden biri olmaya varan bir etki yaratıyor her yönüyle. Kendi yeme içme kültürlerini değiştiren Parislilerin tüm dünyanın gastronomik haritasını biçimleyen bir sosyal dönüşüme kapı araladığını yazan Rebecca L. Spang, insanın bu temel fiziksel gereksiniminin uygarlığa kattığı anlamı disiplinler ve kültürler arası bir çizgide irdeliyor. Ancien régime döneminde yaşamış şefler hakkındaki genel yargıyı tersine çevirirken, sürülmüş, kovuşturmaya uğramış, giyotinle idam edilmiş bu öncülerin uzun soluklu bir toplumsal evrimi başlatan siyasal ya da askeri liderlerin gölgesinden sıyrıldığı alternatif bir bakışı tüm zenginliğiyle ortaya koyuyor.



kültür tarihi

toplumsal tarih

