

# İKTİDARIN BAĞIRSAKLARI

## Felixe Kazi-Tani

Çeviri: Oğuz Karayemiş

Mutfak, bir karmaşıklık, hatta karışıklık mahalidir.

Benim geldiğim yerde, yani Batı Avrupa'da, daha kesin bir şekilde dünya gastronomisinin büyük ve olağanüstü beşiklerinden biri olan Fransa'da mutfak, duyuları eğitmenin ve uyandırmanın, sosyalliğin ve muhabbetin kilit mahalidir.

İnsanın kendi beğenisini keşfedip inşa etmesinin, estetik bakımdan aşikâr olanın ötesine geçmesinin, huzur ve hayret arasında değişim gösteren zengin, sevinçli duyumsamalar tesis etmesinin mahalidir. Aile bağlarının tanınmasının başlıca matrisi, yaş ilerledikçe de dostluğun ve ardından mesleki ağların güçlendirilmesinin mihenk taşıdır.

Mutfak ayrıca, bedenlerin ve öznelliklerin ataerkil, heteroseksist, emperyalist, burjuva ve kapitalist değerlerce belirlenen toplumsal normları idame ettirme amacıyla derinlemesine eğitildiği, düzenlendiği ve yaşa, toplumsal cinsiyete, sınıfa ve hatta ırka göre hiyerarşikleştirildiği mahaldir.

Her lokmada - kollarımız masanın kenarına içiye yerleşmiş, çatal bıçaklarımız doğru sırada dizilmiş, farklı şekil ve boyutlardaki bardaklarımız onlar için tasarlandıkları sınırlarla doldurulmuş - bizi kendi habituslarını kabul etmeye ve sözcüğün tam anlamıyla içselleştirmeye iten seçkinler tarafından ağır ağır yapı iskelesi haline getirilmiş bir toplum vizyonunu mideye indiriyor ve sonra tekrar tekrar özümlüyoruz.

Avrupa sofrası kültürleri üzerine araştırmam beni Tunca'yla aynı sonuca götürdü: Onu nasıl hazırladığımızdan nasıl tadını çıkardığımızı varana dek yemek yapmak, belgesel bir pratiktir. Toplumsal eğilimlerin geniş bir yelpazesine tanıklık eder. Bizleri çok sayıda antropolojik ve tarihsel açı kadar politik yörengelerden de haberdar eder. Örneğin, dünya genelinde yemek kitaplarının tarihi ilginç bir şekilde birbirine benzerdir. Bu da bizi estetik ile bilginin daima iktidarın kendi kendini örgütlemesi ve nüfuslarını idaresi için nasıl güçlü vektörler olduğu üzerine düşünmeye sevk etmelidir.

Mısır'dan İngiltere'ye, Orta Amerika'dan Fransa'ya bir araya getirilip derlenen ilk tarifler neredeyse daima şu şekilde toplandılar: Bir hükümdarın, en azından zengin bir aristokratın emriyle bir kâtip, saray sofrasında sunulan tarifleri, efendilerinin sofrasının ününü sağlama almak için halihazırda küçük servetler ödenen baş aşçılardan toplardı. Bu yapıt daha sonra, onu ahlâki ya da perhizle ilgili hususlarla veya her ikisiyle zenginleştiren efendi tarafından bizzat gözden geçirilirdi - *mens sana in corpore sano*.<sup>1</sup>

Örneğin, en ünlü Batılı orta çağ kitaplarından biri olan, anonim bir 14. yüzyıl burjuvasının derlediği “Ménagier de Paris” [“Paris'in Ev Yönetimi”] hem genç ev kadınları için evlilik ahlâki üzerine bir inceleme hem de profesyonel aşçılar için bir el kitabıydı. Yiyecek tarihçisi Barbara Ketcham Wheaton'un işaret ettiği gibi Orta Çağ'da aşçıların büyük çoğunluğu ne okuyabiliyor ne de yazabiliyordu ve eğitimleri sözlü geleneklere dayanıyordu. Sonuç olarak aşçılar, efendilerinin perhiz beklentilerini okuma yazma bilen bir kahyadan öğreniyordu. Böylece efendi kendi egemenliği altındaki bedenleri terbiye etmiş oluyordu: kadın bedenlerini, pleb bedenlerini. *Domesticity* [“ev yaşamı”], *domestication* [“evcilleştirme”], *domination* [“egemenlik”]: bu sözcükler aynı kökü paylaşır - Latince domus, ev, mesken.

Daha sonra, 19. yüzyılda Harriet ve Catharine Beecher kız kardeşler modern ev ekonomisinin zeminini döşediler. Harriet'in ünü, “Tom Amcanın Kulübesi” kitabının yazarı olmasından gelir. Catharine ise zamanla bütünleşik mutfak halini alacak şeyin kavramsal ve ahlâki temellerini atmakla

ünlüdür. Harriet'in yapıtı için merkezî bir tema olan köleliğin ilgası, romanındaki pasaklı ve uyumsuz köle aşçı karakter Dinah'nın işlettiğine benzer Güney mutfaklarında sıklıkla betimlenmiş olan kaotik koşulların sonucuyla kayda değer şekilde damgalıdır. Romandaki mutfak, Amerikan toplumunun metabolik temellerinin metaforudur: Kölelik, Amerika'nın, köklerini tam da toplumun üretildiği ve yeniden üretildiği yerde, yani bizzat evde bulan ahlâki ve politik kötülüğüdür. Köle Dinah'nın kirli mutfağı bunu yansıtır: Onun kötü ev alışkanlıklarını önden belirleyen şey, Dinah'ın ırksal inşası değildir, daha ziyade bir köle olarak politik ve ekonomik koşullarıdır. Fakat yanılmayalım. Harriet Beecher, tembellik, küstahlık ve hijyen eksikliği gibi hâkim ırkçı stereotiplere yaptığı göndermeleri çoğaltarak istemeden de olsa bunların doğallaştırılmasına yardımcı olur. Ayrıca araştırmacı Gillian Brown'ın hipotezine göre köleliğin Amerikan evine verdiği zarar, Amerikalı (beyaz) kadınların doğal ayrıcalığı olan şey ile köleliğin ekonomik bir sistem olarak metalaştırdığı ve sermayeleştirdiği şey arasındaki karmaşadan başka bir şey değildir: ev yaşamının düzenlenmesi ve idaresi. Büyük kız kardeş Catharine Beecher ise kadınların oy hakkına karşıydı. Kadınların sınırlı ama sonsuz nüfuzunun ev içi alanda yattığına ve erdemli nüfuzlarını ev idaresine ve çocuk yetiştirmeye harcamaları gerektiğine inanıyordu. Çığır açıcı yapıtı “The Amerikan Woman's Home” [“Amerikan Kadınının Evi”] kitabında modern Batılı mutfağın ne olması gerektiğine dair “bilimsel” kuralları koyuyordu: sınaî ve ilerici Amerika'nın cansuyunun takviye edildiği mahalin hijyenini temin ederek erdemli bir toplumsal bünyeyi üreten ve yeniden üreten bir makine. Ayrımlar koyan ve hiyerarşiler kuran modern zihin, (metabolik veya zihinsel) sürekli patolojikleşme riskinden kaygı duyar, bilhassa Avrupa-merkezci, Hristiyan ve beyaz merkezden, şimdi de yaşamı sürdürmek bakımından tanımlanan evrensellere göre akıl yürütür.

Yemek kitaplarından mutfağın mekânsal örgütlenmesine kadar Michel Foucault'nun “Hapishanenin Doğuşu” kitabında tanımladığı kas ölçeğinden bile daha derin bir şekilde bedenlerimizi harcayan şey, bütün bir kapitalist burjuva rasyonalitesidir. Mutfağın mekânsal örgütlenmesinin kesin matrisi, montaj hattı işini? model alan Lilian Gilbreth ve Margarete Schütte-Lihotzky tarafından art arda geliştirilecektir. Kapitalist burjuva rasyonalitesinin nüfuzu, metabolik bir ölçeğe, yani tam da bizi hayatta tutan biyokimyasal dönüşüm süreçlerinin içine uzanır. “Etin Cinsel Politikası” kitabında feminist ve vejetaryen eylemci Carol J. Adams komik bir deney önerir: gelecekteki öğün düzeninin tam bir ters çevrimi. Bu, tatlıyla başlamak, sebzeleri peynir gibi yiyeceklerle aynı zamanda yemek vb. anlamına geliyordu ve misafirlerin tepkilerini gözlemlemeyi (veya eyleme geçmek istemeyenler için sadece hayal etmeyi) içeriyordu.

Bir menünün geleneksel düzeninin dışına çıkmak bizim için düşünülemez görünür. Bu konuda tehditkâr bir şeyler duymasız. Tehdit, hem bedenlerimiz üzerinde etkili olduğu için güçlü olan hem de doğal bir alışkanlık olarak her - genellikle tüm toplumlarda günde birkaç kez - etkileşime girdiğimizde güç kazanan bir düzene meydan okumakta yatıyor. Fakat aynı zamanda, basitçe şunu değil de bunu yemenin o düzenin son derece yapay, normatif ve performatif doğasını ortaya çıkarabileceği düşünüldüğünde, şaşırtıcı derecede kırılğan olan bir düzenin altüst edilmesinde de politik bir belirsizlik tehdidi bulunuyor.

<sup>1</sup> Latince: “Sağlam kafa, sağlam vücutta bulunur” (ç.n.).  
<sup>2</sup> İlk defa Amerika'daki Ford otomobil fabrikasında uygulanmaya başlanan bir emek rejimidir. Bu çalışma biçiminde fabrikaya uzun bir montaj hattı kuruluyor, işçiler sırayla (şu vıdayı sıkma, şu iki parçayı birbirine kaynatmak gibi) tek bir işi yapıyor, son ürün bu şekilde binlerce işçinin önünden geçerek üretiliyordu. Bu emek rejimi, 20. yüzyılın ilk yarısında seri üretimi ve tüketim toplumunu mümkün kılmıştı (ç.n.).

Muhatabı Olmayan Mutfak  
Kitchen With No Reception

Sanatçı | Artist  
Tunca Subaşı

Sergi Tasarımı  
Exhibition Design  
Jorela Karriqi

Metin | Text by  
Felixe Kazi-Tani

Çeviri | Translation  
Oğuz Karayemiş

Kitapçık Tasarımı  
Booklet Design  
Dilara Sezgin

Kapak Fotoğrafı  
Cover Photo  
Emirhan Cörüt

Reprodüksiyon Fotoğrafları  
Reproduction Photos  
Cem Akça

Teşekkürler | Thanks  
Antonio Cosentino  
Vedat Ozan  
Ece Pazarbaşı  
Zeynep Sayın

Bütün hakları saklıdır.  
All rights reserved.

Ana Sponsor | Main Sponsor

KONFİDA

İŞKİTEPE OSB MAHALLESİ  
KIRMIZI CADDESİ NO: 1/3C  
NİLÜFER / BURSA

İMALAT-HANE Ekibi  
İMALAT-HANE Team

Kurucu Direktör  
Founder Director

Bora Gürarda  
Direktör Yardımcısı  
Assistant Director  
Gül Özcan

Proje Koordinatörü  
Project Coordinator

Merve Karakoç  
Operasyon ve Planlama  
Operation and Planning

Mert Özyay  
Kaynak ve Strateji Geliştirme  
Resource and Strategy

Development  
Yavuz Parlar

Bu kitapçık, TUNCA'nın 6 Ocak  
- 6 Nisan 2024 tarihleri arasında

İMALAT-HANE'de gerçekleşen  
*Muhatabı Olmayan Mutfak*  
sergisine eşlik etmektedir.

Published to accompany *Kitchen  
With No Reception*, an exhibition  
by TUNCA that was held at  
İMALAT-HANE from January 6  
through April 6, 2024.

Destekleriyle | With the support of

İNXSAN

T: 0 224 241 41 84  
INFO@IMALAT-HANE.COM  
IMALAT-HANE.COM



06.01.24 — 06.04.24

Muhatabı Olmayan  
Mutfak

TUNCA

Kitchen  
With No Reception



İMALAT  
- HANE

Sanatçı Hakkında

1982 İzmir doğumlu sanatçı, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Resim Bölümü'nden mezun oldu. 2000'lerin başından bu yana toplumsal ve politik olaylar üzerindeki ideolojik kurguların ve tarihsel yüceltililiğin aşılmasını kendisine mesele edinen sanatçı, desenden, heykel, video ve performans formlarına uzanan çok yönlü bir pratiğe sahiptir. Resmi tarihlerden bireysel hikayelere 'hafıza'nın katmanları arasında gezinen sanatçı tanıklık olgusunu, belgeselciliğin ve işaret ediciliğin ötesinde çerçeve içine alır. Kulandığı fotografik belgeler, sanatçının öznel belleği ile birleşir ve ardından kağıt üzerine bir başka kimyasal tortu olan füzen ile aktarılır. Sanatçının araştırma odaklı pratiği tarih yazımı ile ilgilidir; geçmişi kazıyla gün ışığına çıkarır, yeniden kurgular ve canlandırır.

9. İstanbul Bienali'ne paralel olarak “Yüzen Gecekondu” isimli performansında sanatçı, Guido Casaretto ile beraber Haliç'te inşa ettikleri yüzen bir gecekonduunun içerisinde bir hafta geçirir ve bu süreci belgeler.

Sanatçı, 2017 yılında Paris'teki Cité Internationale des Arts, 2018 yılında Tel Aviv'deki Artpost Tel Aviv konuk sanatçı ve 2022 yılında da İstanbul'da SAHA Studio'nun konuk sanatçı programlarına katılmıştır.

2014 yılından bu yana gastronomi ve sanat bağlamında borç çorbası, aşure, boyoz gibi belirli bölgelere özgü yemeklere dair performanslar gerçekleştiren sanatçı, 17. İstanbul Bienali için hazırladığı çizimlerinde mantıyı kullanmıştır. 2013 yılında Doors Akademi'den aldığı Aşçılık Eğitimi ile başladığı yemek performanslarını katıldığı konuk sanatçı programlarında da gerçekleştirmiştir.

Sanatçı, çalışmalarını ve yaşamını Ayrılk'ta sürdürmektedir.

About the Artist

The artist, born in 1982 in İzmir, graduated from Mimar Sinan Fine Arts University's Department of Painting. Since the early 2000s, the artist has been dedicated to overcoming ideological constructs and historical glorification related to societal and political events. With a versatile practice that spans from pattern design to sculpture, video, and performance, the artist explores the layers of 'memory' between official narratives and individual stories. Going beyond documentary and symbolism, the artist frames the phenomenon of witnessing within these layers.

The artist's research-oriented practice is concerned with historiography, excavating the past, reimagining it, and bringing it to life. In parallel with the 9<sup>th</sup> Istanbul Biennial, the artist, along with Guido Casaretto, spent a week inside a floating shanty they constructed in the Golden Horn, documenting the process in a performance titled “Floating Shanty.”

As part of artist residency programs, the artist participated in Cité Internationale des Arts in Paris in 2017, Artpost Tel Aviv in 2018, and SAHA Studio in Istanbul in 2022. Since 2014, the artist has been conducting performances related to region-specific dishes in the context of gastronomy and art, featuring meals like borscht, ashura, and boyoz. For the 17<sup>th</sup> Istanbul Biennial, the artist incorporated mantı (Turkish dumplings) into the drawings prepared.

Initiating culinary performances after receiving culinary training from Doors Academy in 2013, the artist continues to integrate these practices into guest artist programs. The artist currently resides and works in Ayrılk.

## THE GUTS OF POWER Felixe Kazi-Tani

The kitchen is a place of complexity, even complication.

Where I come from, that is, from the culture of Western Europe, France to be precise - one of the great fantastical cradles of world gastronomy - it is a key place for training and awakening the senses, sociality, and conversation. It's the place to discover and construct one's own taste, to go beyond the aesthetically obvious, to establish rich, joyful sensations that range from comfort to astonishment.

It's a primary matrix for the recognition of family ties, and as one grows, a touchstone for the fortification of friendship and then professional networks.

It's also the place where bodies and subjectivities are drastically trained, organized, and hierarchized according to age, gender, class, and even race, with a view to perpetuating social norms determined by patriarchal, heterosexist, imperialist, bourgeois, and capitalist values. With each mouthful - our forearms well placed on the edge of the table, our cutlery arranged in the right order, our glasses of varying shapes and sizes filled with the liquid for which they are designed - we ingest and then metabolize again and again a vision of society that has been slowly scaffolded by elites who have led us to admit and literally incorporate their own habitus.

My research into European table cultures has led me to the same conclusion as Tunca: cooking, from how we prepare it to how we enjoy it, is a documentary practice. It bears witness to a wide range of social dispositions. It informs us about many anthropological and historical aspects, as well as political trajectories.

For example, the history of cookery books throughout the world is curiously generic, and this should make us reflect on how aesthetics and knowledge have always been powerful vectors for the self-organization of power and the administration of populations.

From Egypt to England, from Mesoamerica to France, the first recipes to be arranged and compiled together were almost all gathered in the following way: at the behest of a monarch - at the very least, a wealthy aristocrat, a scribe collected the recipes served at the palace table from the head cooks, who were already being paid small fortunes to ensure the renown of their lord's table. The work was then revised by the master himself, who enriched it with moral or dietetic considerations, or both - mens sana in corpore sano<sup>1</sup>.

For example, the "Ménagier de Paris", one of the most famous Western medieval books, compiled by an anonymous 14th-century bourgeois, is both a treatise on marital morality for a young housewife, and an instruction manual for professional cooks. As food historian Barbara Ketcham Wheaton points out, the vast majority of cooks in the Middle Ages could neither read nor write, and their training was based on oral traditions. As a result, cooks were instructed in their master's dietary expectations by a steward who could read. Thus, the lord trained the bodies under his domination: female bodies, plebeian bodies. Domesticity, domestication, domination: these words share the same root - the Roman domus, the home, the household.

Later, in the 19<sup>th</sup> century, the sisters Harriet and Catharine Beecher - the former famous for being the author of "Uncle Tom's Cabin", and the

latter for laying the conceptual and moral foundations of what would gradually become the integrated kitchen - set the scene for a modern domestic economy. The abolition of slavery, a theme central to Harriet's work, notably marked the end of the chaotic conditions often depicted in Southern kitchens, such as the one run by Dinah, a disheveled and noncompliant enslaved cook character in Harriet's novel. In the novel, the kitchen is a metaphor for the metabolic foundations of American society: slavery is a moral and political vice of America, rooted in the very place where society is produced and reproduced, i.e. in the home itself. Slave Dinah's filthy kitchen reflects this: it's not, her racial construction that predetermines her bad domestic habits, but rather her political and economic condition as a slave. But make no mistake. Harriet Beecher multiplies her allusions to prevailing racist stereotypes, such as laziness, insolence, and lack of hygiene, unwillingly helping to naturalize them. And, according to researcher Gillian Brown's hypothesis, what slavery inflicts upon the American home is nothing less than the confusion between what is the natural prerogative of American (white) women and what is commodified and capitalized by slavery as an economic system: the organization and administration of domestic life. Catharine Beecher, the eldest sister, opposed women's suffrage. She believed that women's limited yet infinite leverage lay in the domestic sphere and that it was in housekeeping and child-rearing that they should exert their virtuous influence. In her seminal work "The American Woman's Home", she laid down the "scientific" rules of what the modern Western kitchen should be: a machine for producing and reproducing a virtuous social body by ensuring the hygiene of the place where the lifeblood of industrial and progressive America fortifies. The modern mind, which differentiates and hierarchizes, worries about the constant risk of pathologization (metabolic or mental), rationalizing according to universals defined exclusively from a Eurocentric, Christian, and white centrality, and now also subsistence.

From cookery books to the spatial organization of the kitchen itself - the definitive matrix of which will be developed successively by Lilian Gilbreth and Margarete Schütte-Lihotsky, who take assembly-line work<sup>2</sup> as their model - it's a whole capitalist bourgeois rationality that disposes of our bodies, even more profoundly than the muscular scale already described by Michel Foucault in "Punishment and Discipline". The influence extends to a metabolic scale, that is, within the very process of the biochemical transformations that keep us alive.

In her book "The Sexual Politics of Meat", feminist and vegetarian activist Carol J. Adams proposed a comical experiment: to completely overturn the traditional order of a meal. This meant starting with dessert, eating vegetables at the same time as cheese, etc., and observing (or simply imagining, for those who wouldn't want to take action) the reactions of the guests.

Transgressing what is perceived as the traditional order of a menu seems unthinkable to us. We sense something threatening about it. The threat lies in challenging an order that is powerful both because it acts upon our bodies, and because it gains strength each time we engage in it as a natural habitus - often several times a day across entire societies. But also, there's a threat of political uncertainty in overturning an order that is surprisingly fragile, considering that simply eating one thing rather than another could reveal its profoundly artificial, normative, and performative nature.



**Hitlerin Yemek Odası | Hitler's Dining Room**, 2014  
Tuval üzerine silikonlu akrilik dış cephe boyası ve akrilik airbrush  
Acrylic silicone exterior paint and acrylic airbrush on canvas  
120 × 160 cm



**Stalin**, 2014  
Tuval üzerine silikonlu akrilik dış cephe boyası ve akrilik airbrush  
Acrylic silicone exterior paint and acrylic airbrush on canvas  
120 × 160 cm

- Nikita Khrushchev, Leonid Brezhnev, Gherman Titov ve Yuri Gagarin**  
*Bir Yemek Masasını Alkışlarken*  
*Nikita Khrushchev, Leonid Brezhnev, Gherman Titov, and Yuri Gagarin*  
*Applauding a Dinner Table*

2014

Tuval üzerine silikonlu akrilik dış cephe boyası ve akrilik airbrush  
Acrylic silicone exterior paint and acrylic airbrush on canvas  
140 × 210 cm

- Hitlerin Yemek Odası | Hitler's Dining Room**

2014

Tuval üzerine silikonlu akrilik dış cephe boyası ve akrilik airbrush  
Acrylic silicone exterior paint and acrylic airbrush on canvas  
120 × 160 cm

- Churchill**

2014

Tuval üzerine silikonlu akrilik dış cephe boyası ve akrilik airbrush  
Acrylic silicone exterior paint and acrylic airbrush on canvas  
120 × 160 cm

- Stalin**

2014

Tuval üzerine silikonlu akrilik dış cephe boyası ve akrilik airbrush  
Acrylic silicone exterior paint and acrylic airbrush on canvas  
120 × 160 cm

- Mao Zedong - Domuz Kavrurma**

*Mao Zedong - Roasted Pork*

2014

Tek kanallı video performans | Single channel video performance  
1'31'  
3+1 edisyon | Ed. 3+1

<sup>1</sup> Latin: "A healthy mind in a healthy body."

<sup>2</sup> A labor regime first established in Ford's American automobile factories, where a lengthy assembly line allows workers to perform specific, repetitive tasks (like screw tightening or welding). This method, crucial for mass production and the rise of consumer society in the early 20th century, results in a final product crafted through the efforts of thousands of workers.

