

T.C.  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**GASTRONOMİNİN KÜLTÜREL BİR ÖĞE OLARAK  
SİNEMADAKİ YERİ VE OLANAKLARININ  
ARAŞTIRILMASI**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

YILDIRIM ALGÜN

GAZİANTEP  
TEMMUZ 2016

T.C.  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**GASTRONOMİNİN KÜLTÜREL BİR ÖĞE OLARAK  
SİNEMADAKİ YERİ VE OLANAKLARININ  
ARAŞTIRILMASI**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**YILDIRIM ALGÜN**

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Emre KÖKSALAN

GAZİANTEP  
TEMMUZ 2016

T.C.  
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ  
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ  
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

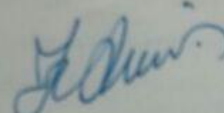
**GASTRONOMİNİN KÜLTÜREL BİR ÖGE OLARAK SİNEMADAKİ YERİ VE  
OLANAKLARININ ARAŞTIRILMASI**

YILDIRIM ALGÜN

Tez Savunma Tarihi: 13.07.2016

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

(Unvanı, Adı ve SOYADI)

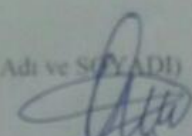
  
Doç. Dr. Zekiye ANTACIYOĞLU  
Sosyal Bilimler Enstitüsü  
Müdürü

SBE Müdürü

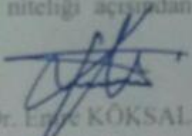
Bu tezin Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak gerekli şartları sağladığını onaylarım.

(Unvanı, Adı ve SOYADI)

Enstitü ABD Başkanı

  
Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI

Bu tez tarafımda (tarafımızca) okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.

  
Doç. Dr. Emre KÖKSALAN  
Tez Danışmanı

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri:

Doç. Dr. Emre KÖKSALAN

Yrd. Doç. Dr. Oya Özkanlı

Doç. Dr. Sedat Benek


## TEŞEKKÜR

Ders ve tez dönemi boyunca katkılarıyla, desteğini hiç esirgemeyen tez danışmanım sevgili hocam Doç. Dr. M. Emre KÖKSALAN'a, bu çalışmada katkılarını esirgemeyen saygıdeğer Juri Üyesi Doç. Dr. Sedat BENEK'e, Ana Bilim Dalı Başkanımız Yrd.Doç.Dr. Oya ÖZKANLI'ya, bu zamana kadar hep yanımda olan her zaman destekleyen ve güvenen canım annem Keziban KARAASLAN'a vermiş olduğu destekten dolayı kardeşim Volkan ALGÜN'e, desteğini esirgemeyen Aylin İLHAN'a tüm sorularımıza sakinlikle cevap veren Enstitü Sekreteri Güler ÇELİKSÖZ'e bu teze emeği geçen Ayfer Tumaç, Neşe Yaşın, Ali Esin Süt, Eda Duygu Özer Süt, Fettullah Yıldız, Suat YILMAZ'a teşekkürlerimi sunarım.

## ÖZET

Günümüzde “gastronomi” bir yemek yeme edimi olarak, akademik alana taşınarak, çalışma alanı niteliği kazanmıştır. Kültürel ve sanatsal kimliğiyle insanları bir araya getiren, kültürel ve sanatsal forma dönüşmüş olduğu, çağlar ötesinden hızla

gelişim göstererek kavram olarak yerini aldığı görülmektedir. Her ne kadar teknik açıdan gelişim gösterse de kavram olarak birçok eksikleri olan bir alandır. Ancak bu eksiklerin akademik çalışmalarla giderilecek durumda olduğu gözlemlenmektedir.

Gastronomi ve sinema alanının kültürel göstergeler açısından benzerlikleri ve etkileşimleri, gastronominin maddi ve maddi olmayan kültürel göstergelerinin ortaya çıkmasını sağlamıştır. Gastronominin zaman içerisinde gösterdiği gelişim ve dönüşüm, beslenme ve yemek algısı incelenerek gastronomi filmlerindeki yeri açısından irdelenmiştir. Araştırmada gastronominin hem kültürel anlam alanı, hem de sinemada bir anlatım ögesi olarak filmsel anlatımdaki yeri göstergebilimden yararlanılarak analiz edilmiştir.

Araştırmanın amacı olarak, sinema ve gastronomi ilişkisi irdelenmiştir. Gastronominin filmlerdeki kültürel ve toplumsal anlatımı, göstergeler açısından ele alınarak, gastronominin sinemaya, sinemanın gastronomiye etkileri görülmeye çalışılmıştır.

**Anahtar kelimeler:** Gastronomi, Kültür, Sinema, Göstergebilim

## ABSTRACT

Nowadays ‘gastronomy’, as an act of eating, has gained the quality of fieldwork by being moved into the academic field. It is seen that it brings people together with its cultural and artistic identities; it has transformed into cultural and artistic forms; and it has become a concept by making a rapid progress through the ages. Despite its technical development, it is a study field having many deficiencies in the abstract. However, it is observed that these deficiencies could be overcome with academic studies.

The analogies and interactions between gastronomy and cinema in terms of cultural indicators have revealed material and nonmaterial cultural instruments of gastronomy. Evolution and transformation of gastronomy has been examined for its role in gastronomic films by analysing the perception of nutrition and food. In this study, gastronomy is examined for both its cultural sense and its role in cinema as an expressive unit by the help of semiotics.

The purpose of this study is to examine the relationship between cinema and gastronomy. The effects of gastronomy on cinema and vice versa is aimed to be revealed by analysing the cultural and social representation of gastronomy in films in terms of indicators.

**Key words:** Gastronomy, Culture, Cinema, Semiotics

TEŞEKKÜR.....	ii
ÖZET .....	ii
ABSTRACT.....	iv
GİRİŞ .....	7
BİRİNCİ BÖLÜM .....	6
GASTRONOMİNİN SOSYO-KÜLTÜREL ARKA PLANI: TARİH, KAVRAM VE YAKLAŞIM .....	6
1.1. Gastronominin Epistemolojisi:Kavram ve Yaklaşımlar .....	6
1.2. Yeme İçmenin Sosyo-Kültürel Tarihi.....	8
İKİNCİ BÖLÜM.....	21
KÜLTÜREL BİR GÖSTERGE ALANI OLARAK GASTRONOMİ.....	21
2.1. Gösterge, Kültürel Gösterge ve Göstergebilim.....	21
2.2. Yeme İçmenin(Gastronominin) Kültürel Göstergeleri .....	28
2.2.1. Yeme-İçme (Gastronomi) ve Kültür İlişkisi: Temel bir kavramsallaştırma	28
2.2.2.Gastronominin Maddi Kültürel Göstergeleri .....	34
2.2.3. Gastronominin Maddi Olmayan Kültürel Göstergeleri.....	37
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM .....	43
KÜLTÜREL GÖSTERGELER DÜNYASI OLARAK SİNEMA .....	43
3.1. Sosyo-Kültürel ve Sosyo-Politik Bir İletişim Olanğı Olarak Sinema.....	43
3.2. Bir Göstergeler Dünyası Olarak Sinematografik Anlatı .....	49
3.2.1. Sinematografik Anlatının Öğeleri .....	50
3.2.1.1. Senaryo.....	51
3.2.1.2.Kurgu .....	54
3.2.1.3. Ses .....	57
3.2.1.4.Görüntü .....	59
3.2.1.5.Oyunculuk .....	61

3.2.2. Sinema ve Göstergebilimsel Çözümleme .....	64
3.3. Sinemanın Kültürel Göstergeleri.....	67
3.4. Gastronomi ve Sinema: Yeni Bir Kültürel Göstergeler Düzenini Kavramlaştırmak.....	70
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM .....	74
GASTRONOMİK ÖĞELER TAŞIYAN FİLMLERDE GASTRONOMİ TEMELLİ KÜLTÜREL GÖSTERGELERİN SUNUM BİÇİMLERİ.....	74
4.1. Araştırmanın Kapsamı .....	76
4.2. Araştırmanın Yöntem ve Örneklemi.....	76
4.2.1. Araştırmanın Yöntemi.....	76
4.2.2. Araştırmanın örnekleme: Gastronomik Öğeler Taşıyan Filmler .....	77
4.2.2.1. Babette'in Şölenti.....	77
4.2.2.2. Vatel .....	81
4.2.2.3. EatDrink Man Woman .....	85
4.2.2.4. Bir Tutam Baharat (Politiki Kouzina).....	87
4.3. Gastronomi Filmlerindeki Maddi Kültürel Göstergeler.....	90
4.3.1. Yeme-İçme ve Mekansallık .....	90
4.3.2. Yeme-İçmede Kullanılan Malzemeler ve Sofra Düzeni .....	105
4.4. Gastronomi Filmlerindeki Maddi Olmayan Kültürel Göstergeler: .....	115
4.4.1. Ritüeller, Törenler ve Söylenceler .....	116
4.4.2. İnançlar, Alışkanlıklar ve Kültürel Değerler.....	122
4.4.3. Sofra Adabı ve Damak Tadı.....	126
SONUÇ .....	134
ÖZGEÇMİŞ (VITAE) .....	145



## GİRİŞ

Bu çalışma; 21. yüzyılın işaret ettiği yeni bir bilim alanı olarak gastronominin, disiplinler arası bir yaklaşımla ele alınması gerektiğinden, kültürel alan çerçevesinde yapılmıştır. Bu bağlamda, genellikle aşçılık ve turizm üzerinden ilgi gören gastronominin, kültürel boyutu ele alınmaya ve yemek ile kültür ilişkisi ve bu ilişkinin film sahnelerindeki yansımaları irdelenmeye çalışılmıştır. Diğer bir ifadeyle de gündelik hayatın biçimlenmesinde toplumun kültürü; gelenek ve göreneklerinin benimsenmiş alışkanlıkları içinde yemeğin yeri ve bu yerin filmlere yansımaları açısından incelenmiştir.

Bu çalışmanın amacı; gastronomiyle alakalı çekilmiş dört film üzerinden toplumların beslenme alışkanlıklarının kültürel ve sosyal açıdan filmlerde nasıl ele alındığını anlamak ve yemeğin sanatla olan bağını ortaya çıkarmaktır. Bu bağlamda; kültür ve yemek ilişkisi, sanat ve yemek ilişkisi, sinema dili ve kültür ilişkisi ve sinemada yemeğin kültürel konumu incelenecektir.

Yemek tarihi çalışmaları uzun zamandır akademisyenler tarafından itibar görmemiş olsa da günümüzde, yemek kültürü ve yemek tarihine olan akademik ilgi giderek artmaktadır. Fakat konu halen çok yenidir ve yapılması gereken çok işin olduğu düşünülmektedir(Krondl, 2014). Bu bağlamda tarihi bir disiplin olarak antropoloji, sosyoloji, halk bilimi gibi bilimlerden beslenen bir alandır. Günümüzde yemek tarihi kültürel tarihin bir parçası olarak akademik çalışmaların çoğaldığı bir alan olarak karşımızda durmaktadır. İnsan için ihtiyaç ve haz kaynağı olan yemek aynı zamanda kültürel bir eylemdir. Dolayısıyla bu noktada disiplinler arası bakış açısına ihtiyaç duyulmaktadır(Samancı, 2015).

Bütün bu soruları tartışabilme noktasında tezimizin birinci bölümde gastronomi kavramı ele alınmıştır. Gastronominin tarihsel ve kültürel bağları rastlantısal değildir, aksine sürekli gelişme gösteren bir bilim ve bir sanat alanıdır. Bu sanat alanı kökleri ve geçmişi olan mutfak sanatıdır. Mutfağı anlatmak aynı zamanda bir medeniyeti anlatmak demektir. Medeniyetin geçmişten gelen yolculuğuna bakmak demektir. Bu yolculuk açlık gidermeden, beslenmeye, beslenmeden tat almaya varan bir yolculuktur. Felibe

Fernandez Armesto, yemeğin evriminin sekiz aşamayla gerçekleştiğini öne sürmüştür. 1. Aşama: yemeği pişirmenin keşfi, 2. Aşama: yemekle sosyalleşmenin ortaya çıkışı, 3. Aşama: yemek için hayvanların evcilleştirilmesi, 4. Aşama: yemek için tarımın başlaması, 5. Aşama: yemeğin sosyal farklılaşmayı yaratması, 6. Aşama: belli coğrafyalardaki gıda maddelerinin başka coğrafyalara taşınması ve oralarda yetiştirilmesi, 7. Aşama: ekolojiyle bağı 8. Aşama: gıda maddelerinin endüstriyelmesi. İşte bu aşamalar ve bu uzun yolculuktan gastronomi kavramı doğmuştur. Gastronominin sözcük olarak 1801 tarihinde Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan adlı bir kitapta kullanılmış ve böylece dile yerleşmiş olabileceği düşünülmektedir(Gürsoy, 2014).

İnsanın en temel ve en acil gereksinimi yemek ve beslenme sağlık açısından da önemlidir. “Açlık yarına bırakılabilir ihtiyaçlardan değildir”(Paine, 1998). Bu nedenle yemek ve beslenme gereksinimi karşılayan yeme-içme gündelik yaşamın tam ortasında şekillenmiştir. Christian Bromberger, Kuzey İran’da Yemek Alışkanlıkları ve Kültürel Sınırlar adlı makalesinde sağlık ile beslenmenin sınıflandırılmasına dikkat çekmiştir:

“Sıcak(germ) ve soğuk(serd)olma niteliği ile bunların tamamlayıcısı durumundaki ikincil nitelikler olan yaş(mertüb) ve kuru(huşk), en başta yiyecekleri ve hastalıkları sınıflandırmada kullanılan temel ilkelerdir; çünkü bunlar sistemin en yaygın uygulandığı iki alanı temsil etmektedir. İran toplumunda herkes hastalıklar ile besinlerin sıcak ve soğuk diye sınıflandırıldığını bilir. Aynı sınıflandırma, yaşamın evrelerine, toplumsal ilişkilere, etnik niteliklere de aynı katılıkla uygulanmakla birlikte burada sınırlar biraz belirsizleşiyor. Göreceğimiz gibi, bu sınıflandırmalar bir bütün olarak sistemin çetin, istikrarlı ve dirençli çekirdeğini oluşturan sağlık ve beslenme kuramlarından türemiştir”(Bromberger, 2000).

Tezin ikinci bölümünde; kültürel gösterge alanı olarak gastronominin göstergebilimsel yeme içmenin boyutları, farklılıkları ve anlamları üzerinde durulmuştur. İnsanların yemek yemesi aynı zamanda bir beslenme edimidir. “Beslenmek ve yemek” bu iki kavram, toplumsal ve kültürel alışkanlıklarla var olmuştur. Beslenme ve yemek sadece açlığı giderme faaliyeti değildir. Kültürel ve toplumsal farklılıkları oluşturan ve bu farklılıklarla biçimlenen bir pratiktir. Beslenme ve yemek, her toplumda üretimden tüketime varan ve bu süreçte birçok anlamları yaratan bir dizi faaliyettir(Yenal, 2015). Bu bağlamda tez kapsamında gösterge, kültürel gösterge ve göstergebilimden yararlanılmıştır.

Yemeğin yapımında kullanılan malzemeler, yemeğin hazırlanışı ve sunum şekilleri, masa düzeni bu ayırım ve benzerlikleri anlatan görsel imgelerdir. Bu imgeler aynı zamanda bir kültürü anlatan göstergelerdir. Görsel imgeleri iyi anlatan sinemanın, bir anlatım aracı olduğunu söyleyebiliriz. Sinema bulunduğu coğrafyayı, oradaki kültürü, yaşayışı en iyi şekilde yansıtan ve bulunduğu coğrafyanın sosyal sınıfı ve kişisel özellikleriyle alakalı ipuçları veren bir alandır. Yemek ve beslenme biçimleri sinemada söze gerek kalmadan anlatılabilir. Gastronomi ve sinema görsel iki alan ve iki sanat dalı olarak görülebilir. Sinema ve gastronominin yakınlığı görsellikten gelmektedir (Barkören). İnsan gündelik hayatın içinde bir dolu göstergelerle birlikte yaşar; çevresindeki her olgu, her nesne aynı zamanda birer göstergedir de! İnsan her zaman bir nesnenin, bir olgunun görünen görünmeyen, anlam yan anlamını dert edinmiştir. Bu yüzden göstergebilim anlamla ilgilenir, dünyayı ve insanı anlamak çabasıdır. Göstergebilim; göstergeler ve bu göstergelerin taşıdığı kodlara bakmaktadır. Çünkü göstergebilim, göstergelerin sosyal ve kültürel anlamına odaklanmaktadır. Göstergelerin anlamı, gösteren yani; imge görüntü, sözcük veya nesne olabilmektedir. Gösterilen ise ima edilen anlam ve arasındaki ilişkilerdir(Parsa, 2015, s. 6). Bu bölümde yeme-içmenin kültürel göstergeleri, Gastronominin maddi kültürel göstergeleri ve Gastronominin maddi olmayan kültürel göstergeleri olarak ikiye bölümde incelenmiştir.

Tezin üçüncü bölümü, kültürel göstergeler dünyası olarak sinemaya ayrılmıştır. İlk olarak sosyo-kültürel ve sosyo-politik bir iletişim olanağı olarak sinema anlatılmıştır. Sinemanın icadı ve bu yeni sanat dalının kitle iletişim araçlarında etkin olduğu ve iktidarların bu iletişim olanağını, kendi menfaatleri uğruna nasıl kullandıkları gösterilmiştir. Sonrasında bu bölümde sinematografik anlatım öğeleri anlatılmaya çalışılmıştır. Senaryo, öykü, kurgu, ses, görüntü, oyunculuk ile ilgili bu anlatımlar göstergeler üzerinden anlatılmak istenmiştir. Sinemanın kültürel göstergelerine yer verildikten sonra, gastronomi ve sinema adı altında yeni bir kültürel göstergeler düzenini kavramlaştırma yoluna gidilmiştir.

Son bölüm olan dördüncü bölümde ilk olarak araştırmanın kapsamı, yöntemi ve örnekleme açıklanmaya çalışılmıştır. Bu bölümde gastronomik öğeler taşıyan seçilmiş dört filmin özetleri anlatılmıştır. Sonrasında bu dört film yemek kültürü açısından sinemadaki temsil biçimleri göstergeler aracılığıyla incelenmiştir. Buradaki

gastronomi konulu filmler, yine maddi kültürel göstergeler ile maddi olmayan kültürel göstergeler tepsi edilerek analiz edilmeye çalışılmıştır.





## BİRİNCİ BÖLÜM

### GASTRONOMİNİN SOSYO-KÜLTÜREL ARKA PLANI: TARİH, KAVRAM VE YAKLAŞIM

#### 1.1.Gastronominin Epistemolojisi:Kavram ve Yaklaşımlar

Gastronomi kelimesi Grekçe kökenli iki kelimenin birleşiminden ortaya çıkmıştır. Yunanlıların günlük yaşamına dair yeme-içme adetlerini anlatan temel bir kaynak kaleme alan Arthenaus gastronomi kelimesini eserinde şöyle açıklamıştır: Gastronomi; mide anlamına gelen Yunanca “gaster” kelimesi ve kanun anlamına gelen yunanca “nomos” kelimesinin bir araya gelmesiyle o “mide kanunu” anlamına gelen bir kavram olarak oluşmuştur. Gastronomi kelimesi ilk olarak; Athenaus’tan yüzyıl önce yaşamış olduğu düşünülen Archestratus’a ait bazı tarihçiler tarafından dünyada yazılmış ilk yemek kitabı olarak kabul edilen kitapta geçmiştir. Ancak bu şiir olarak yazılmış bir yemek tarifidir ve “gastronomi” şiirin adıdır. İÖ. IV. Yüzyılda yaşadığı söylenen Archestratus bu şiirinde ayrıca muhabbet sofralarını da anlatır(Gürsoy, 2013, s. 18-19).

Mısır, Roma ve Yunan medeniyetlerinde yemek ve yemek pişirme ile ilgili kaynaklar mevcuttur. Ancak yemekle ilgili ilk metinlerin kimler tarafından yazıldığı belirsizliğini korumaktadır. İlk çağlarda yemekle ilgili bilimsel çalışma olarak anılan eserler Apicius ve Athenaeus’a ait kitaplardır. Apicius’un kitabını, Yunanlılara ait birçok el kitabını bir araya getirerek oluşturmuş olduğu söylenir. Athanaeus, kitabını Apicius tan daha önce yazmış ve kitabında eski uygarlıklara ait adet ve geleneklere yer vermiştir. Bu kitap aynı zamanda yemek ve yemeğin hazırlanmasıyla alakalı bir kitaptır. Kitap; “Yemek sanatının Ustaları” ya da “Uzmanların Şöleni” anlamındadır(Goody, 2013, s. 136). En eski yemek yazıtları Mezopotamya’ ya ait tabletlerde mevcuttur ve daha çok sağlıklı beslenme anlamına da gelen diyetetik içeriklidir (Baudan, 2006, s. 14)

Ortaçağ damak zevki ve yemek çeşitliliği eski diyetetik diye bilinen sağlıklı mutfak ilmine dayalı olarak varlığını sürdürmüştür. Daha sonra diyetetiğin yerini Gastronomi almış ve hızla yayılmıştır Bu konuyla alakalı olarak 1808 yıllarında Grimod de La Reyniere gastronominin moda olduğunu, kitaplara salonlara, tiyatroya kadar

girmiş olduğunu ve gastronomi kürsüsü bile kurulacağıyla ilgili umut taşıdığını yazmıştır(Baudan, 2006, s. 238-239).

Yemek tarihi alanında ilk çalışma Fransa’da 18. Yüzyılın sonunda yapılmıştır. Fransız yemek kültürüne yönelik bu çalışma “Fransa’da Özel hayatın Tarihi” adlı kitaptır. Yemek tarihi 19. Yüzyılda gazete yazarlarının da ilgisini çekmiştir. 19. Yüzyıl aynı zamanda Fransızların gastronomi alanındaki yükseliş dönemidir(Samancı, 2014, s. 28).

1755-1826 yılları arasında yaşamış bir yargıç ve gastronom olan Brillat-Savarin gastronomiyi bir kavram olarak ele almış ve bu alanda en geçerli ve alanında bir ilk olarak değerlendirilen bir kitap yazmıştır. Savarin, insanın beslenmesiyle ilgili her şeyi zihinsel birikimi olarak tanımlar. İnsanın besin olarak gördüğü tüm malzemelerin yemek yapma ve aşamaları gastronominin kendisidir der. Tüm gıda dediğimiz malzemelerinden en iyi şekilde yararlanma ve yöntemler yaratarak denetimleme alanı olarak gastronomiyi gösterir. Gastronominin amacının da insan için gerekli ve yararlı bir beslenme biçimi olduğuna işaret eder. Savarin; gastronominin besin maddelerini sınıflandırdığı için tarihle, bu maddelerin bileşimini ve özelliklerini incelediği için fizikle, besinleri konularına göre ayırarak analizler yaptığı için kimyayla, gerekli malzemelerin karlı biçimde alımı satımıyla ilgilendiği için ticaretle, gelir kaynakları ve uluslararası alışverişle ilgilendiği için ekonomi politikle ve besin maddesinin en iyi şekilde tat ve hazzı önemseyerek yemeğe dönüştürdüğü için de aşçılıkla sıkı bağları olduğunun göz ardı edilmeden kabullenilmesi gerektiğini savunmuştur(Savarin, 2006).

Yine 19 yüzyılda Jean-Paul Aron, sosyolojik ve ekonomik açıdan ele aldığı tarihsel bir antropolojik çalışma yapmıştır. Jean-Louis Flandrin ise çalışmasını; yemek ve lezzet tercihleri, değişimleri üzerine yapmıştır(Samancı, 2014, s. 31).

19. Yüzyılda sonunda Charles Monselet tarafından “ bütün şart ve yaşlarda tadılabilen haz” olarak tanımlanmış olan gastronomi, Joseph Berchoux tarafından yazılan “Gastronomi ya da Tarladan Sofraya” kitapla 1801 yılı itibarıyla kullanılmaya başlanmıştır. Kitaptan 2 yıl sonra Croze Magnan Gastronom Paris’te adlı eseriyle bu kelimeyi bir kez daha kullanmış oldu. 1835 yılında Fransız akademisi “gastronomi” kelimesini sözlüğüne alarak resmen onaylamıştır. Aslında bu tanımlamaların atası

sayılabilecek ilk örnek olarak 16. Yüzyılda Gargantuanın yazarı Rabelais'in "Gaster" adıyla sahneye koyduğu oyun gösterilebilir(Maubourguet, 2005).

19. yüzyılın ortalarından itibaren mutfak ve mutfakla ilgili meslekler artık gastronomiyi keşfetmiş, Grimod de La Reyniere'in yaktığı ışığın başarısından yararlanmıştır. Brilltan- Savarin'in "Damak Zevkinin Fizyolojisi" adlı kitabı gastronominin artık beslenme alanının bilimi olarak yayılmasının olanaklarını başlatmış oldu(Baudan, 2006, s. 239).19.yüzyılda beslenme/yemek alanının bilimi olarak görülen gastronomi, günümüzde akademik alana ancak taşınmış görünmektedir. Böylelikle Gastronomi tek bir kelime ile ifade edilebilecek bir terim değildir. Kökenini göz önüne alırsak disiplinler arası incelenmesi gereken bir bilim dalıdır. Tüketim alışkanlıkları kültürlerle, dinlere, coğrafyalara, iklimlere, çağlara göre farklılıklar gösterilebilmektedir. Bu yüzden tarih, ekonomi, antropoloji, sosyoloji, arkeoloji gibi bilimlerin kuramsal ve metodolojik yaklaşımları aracılığıyla gastronominin incelenmesi gerekmektedir (Samancı, 2013).

## **1.2. Yeme İçmenin Sosyo-Kültürel Tarihi**

Beslenme/yemek alanının bilimi olarak günümüzde araştırma konusu olan gastronominin kültürel tarihi, tarih öncesi çağlara dayanmaktadır. Beslenme ve yeme etkinliğini anlamak, ancak geçmişi incelemekle başarılabılır algısı insanları geçmişi irdelemeye yöneltmiştir. Tarih ve tarih öncesi zamanların kısıtlı bilgilerini gözden kaçırmadan en ince ayrıntısına kadar irdelemek gerekmektedir. İnsanın üretim ve tüketim biçiminin bir dolu tarihsel konulara aşına olmakla anlaşılabilceğı düşünölmüştür(Beardsworth & Keil, 2011, s. 29).

Tarihöncesi çağlarda yaşayan insanlarla alakalı bilgiye ulaşmak yazılı kaynaklar olmadığından oldukça zor bir iştir. Tarihöncesiyle ilgilenen uzmanlar arkeolojik kayıtlar ve kalıntılardan yararlanmak ve epey uğraşmak zorunda kalmışlardır. Ancak insanın tükettiğı yiyeceklerin kalıntılarına rastlamak pek mümkün görünmemekle birlikte, bozulmaya dirençli yiyecek kalıntılarıyla geçmişin yemek kültürüne dair ipuçlarını elde etmeye uğraşmışlardır. Arkeologlar geçmiş atalarımızın davranışlarına dair bilgiler edinmek için etnografik kaynaklara da başvurmuşlardır. (Freedman, 2007).



İnsanın temel gereksinimlerinden olan beslenme için besin bulması, tehlikelerden korunması için de bazı önlemler ve çözüm üretmesi gerekmektedir. Bu gereksinimlere ulaşmak için de birlikte ve planlı hareket etmek yani örgütlenme gerekirken, herhangi bir davranış bu örgütlenme sayesinde kültürel bir aşamayı işaret etmektedir(Malinowski, 1990). Mağara duvarlarındaki büyü ve sihir için yapılmış resimler işte bu örgütlenmenin sonucunu göstermektedir. Yaşamın gereksinimleri için gerekli olan bir dizi işlemin başlangıcı olan, mağara duvarında simgeleştirilmiş resimler kullanılarak, avın verimli geçmesine çalışılıyordu(Malinowski, 1990, s. 125,126).

Mağara duvarlarına çizen hünerli ellerin sahibi bir sanatçıdır ve sihir yaratmaktadır. Hayvanları ustaca mağara duvarlarına taşımış sihirbazlardır. Yukarı Paleolitik Çağ'da yapılan bu sanatsal çizimler manevi kültür açısından önemlidir. Günümüz sanatçıları bu çizimlere hayranlıkla bakmaktadırlar(Childe, 2014).Burada sihirbaz; karşılaşacağı tehlikeyle avcıyı tanıştırmak görevini üstlenmiştir. Avcı mağaraya gelip duvardaki resimleri gördüğünde avlanırken karşılaşacağı bizonu, geyiği görmektedir. Avcı bu çizimler sayesinde korku anını önce mağarada yaşayarak deneyim kazanmıştır. Sanatçı adeta büyü ya da sihir yaparak o korku anını dondurmuş ve avlanana çizimler sayesinde korku anının içine çekmeyi başarmış oluyordu(Bronowski, 2012).

Sanat gökkuşağı gibi tüm renkleri bir araya getiren saf bir bileşimdir. Elle beynin birleşimidir. Beyin doğanın kendisine sunduğunu keşfedip, canlandırdığı gerçekliği ellere aktarır, eller de yaratıcılığıyla ortaya çıkardığı eserini beynin önüne koyar. İnsanın ortaya koyduğu şey aslında kendindeki şeydir. İnsanın kendisinde olan yeteneğin dışında başka bir köktür, insanı zihninde ve zamanda dolaştıran ve görünen ve görünmeyene dair sonuçlar çıkaran “ben insanım” diyen ana köktür(Bronowski, 2012, s. 41,85-86).

Sanat, İngilizcede hala etkin halde kullanılan becerilere gönderme yapan “Art” sözcüğü 13. yüzyıldan itibaren kullanılmaktadır. Yakın kökü Eski Fransızcada art, kök sözcük Latince “artem” de“beceri” anlamına gelmektedir. 18. Yüzyılın sonlarına doğru” hünerli el işçisi” olarak kabul görmüştür(Williams, 2012).

Yukarıdaki bilgiler doğrultusunda gelişen “beceri” ya da “hünerli el işçisi” yaşam için gerekli besinleri edinmenin yollarını kolaylaştıracak birçok aşama

geliştirmiştir. Bu gelişimi göstermiş olan “hünerli el işçisi” kimlerdi ve nasıl yaşadılar sorusu, hep merak konusu olmuştur. Ancak onlar hakkındaki bilgilerimiz, bulunan fosiller, iskelet kalıntıları, yaptıkları aletler, mağara duvarlarındaki resimler, sığındıkları kamp yerleri ocaklar-kalıntılar v.s.den edinilmiştir. İnsanın en eski temsilcileri Afrika’nın Çad, Etyopya, Tanzanya, Kenya, sınırları içinde kalan bölgede evrimleştiği bilim adamlarca kabul görmektedir. 6 milyon yıl önceye ait bu insan ailesinin bilgileri (uzak akrabalarımız) yeryüzünün zengin bitki örtüsünün sunduğu nimetlerle beslenmeye çalışıyor, yaşamlarını sürdürüyorlardı. Bu 6 milyon yıllık zaman dilimindeki beslenme stratejisinin aşamalarını 1- Toplayıcılık 2- Toplayıcılık-leş yiyicilik 3- Toplayıcılık-Küçük çapta avcılık 4- Toplayıcılık-Örgütlü ve geniş çapta avcılık 5- Tarım ve hayvancılık olarak 5 evreye ayırmak mümkündür. Bu beş evrede toplayıcılık hep var olmuştur(Özbek, 2013, s. 98).

Uzak atalarımızın en başlarda yemek yapmayı bilmeden yalnızca yaşamını sürdürebilmek için ve açlığın dayatmış olduğu yeme ihtiyacıyla yiyecek bulup yediği düşünülmektedir. Bulduğu değişik bitkilerin yanı sıra, hayvanları avlayıp yedikleri, arta kalanları da değerlendirdikleri düşünülmektedir. Günümüzden iki buçuk milyon yıl önce yaşamış, antropologlarca becerikli, yetenekli, insan ya da atalarımız diye adlandırılmış olan Homo Habilis, hayvan leşleri yiyerek hayatta kalabilmişlerdir. Vahşi hayvanların artıklarını daha kolay yiyecek, kemiğin içindeki iliğe ulaşabilmek için ilk aletlerini yapmışlardır(Uhri, 2011, s. 25).

Paleolitik Çağ adı verilen bu çağla alakalı; Etiyopya’da Omo vadisi, Tanzanya da Olduvai Vadisi yaklaşık üç milyon yıl öncesine ait olduğu tahmin edilen insan fosilleri ve el aletlerine rastlanmış yerlerdir. Olduvai vadisinde akarsuyun kıyısında yaşayan insanın ilk atası sayılan homo habilislerin vahşi hayvanları keskin taş aletlerle boğazlayarak öldürdükleri ve etlerini iç organlarını yediklerini tahmin edecek 40 bin kemik parçası 2 bin taş alet ayrıntılı şekilde incelenmiştir. En eski diyebileceğimiz arkeolojik kamp yerinde beslenmek için, tehlikeli de olsa vahşi hayvanları öldürmekten çekinmemiş oldukları anlaşılmıştır. Bir buçuk milyon yıl öncesine ait kemik parçaları ve taş aletler, Kenya’nın Lake Turkana diye bilinen bir bölgesinde göl kenarında da homo habilis atalarımızın olduğu tahmin edilmektedir. Bu Arkeolojik kamp yerinden ilk atalarımızın değişik yollarla et elde ettiğini, etin tadını bildiğini ve hayvansal besinden haberdar olduğunu anlamak mümkündür(Özbek, 2013, s. 95-96).

Paleolitik Çağın bu çok uzun yürüyüşünde insan, ateşin keşfiyle devrim yaratmıştır. Ateşi kontrol altına alıp kullanması insanın yaşamını hayli kolaylaştırmış ve yaşam kalitesini de artırmıştır. Böylece uzak akrabalarımız için yeni bir dönem başlamış, yaşam koşulları iyileşmiş ve kolaylaşmıştır. Bundan dolayı; beslenme, aydınlanma ve korunma gibi birçok köklü değişimleri yaratmış, yiyeceğini pişirmeye başlamış, pişmiş yiyeceklerin organizmaya sağladığı enerji çığ besinlerden çok daha fazla olduğundan, ateş sayesinde daha kolay sindirmiş ve böylece pişmiş yiyeceğin lezzetiyle tanışmıştır(Özbek, 2013, s. 105,107,109).

Çin'deki buluntularda Pekin adamı denilen, ancak artık Homo Erektus olarak adlandırılan erken atalar, aletler yapmışlar ve ateşi kullanmışlardır. Aynı dönemlerde Fransa'da Escal Mağarası, İspanya'da Torolba ve Amrosa, İsrail'de Jourdes yakınlarında bulunan Basat Yakoup ateşin izlerine rastlanıldığı yerlerdir(Uhri, 2003). Böylelikle Asya'da Çin, Avrupa'da Fransa ve İspanya, Ortadoğu'da İsrail'in Paleolitik Çağ'da ateşin kontrol altına alındığı yerler olduğunu söyleyebiliriz.

İnsanlık; Paleolitik Çağ'da ateşin bulunmasını Homo Erektus atalarımıza borçludur ve pişmiş yiyeceği keşfeden de bu atalarımızdır. Taş devri diye bilinen bu dönemde henüz çanak-çömlek olmadığından büyük olasılıkla etlerini közleyerek yemiş olabilecekleri düşünülmektedir. Mangal ya da barbekü keyfini ilk Erektus insanı tatmış olabilir(Özbek, 2013, s. 110-111).

Güney Afrika'da ise Wonderwerk adlı mağarada ocak izleri Erektus insanının besinlerini pişirdiğinin kanıtıdır. Erektuslar ateşin dışında iki ucu keskin bir alet yani ilk baltayı da üretmiş ve avlanma bu aletle başlamış böylece büyük hayvanlarla baş edebilmişlerdir. Ateşin kullanılması avlanma yöntemleri ve beslenme konusunda, epey aşamalar kaydettiklerinin bir göstergesi diyebiliriz. İklim koşullarının sağladığı avantajlarla diyetlerini çeşitlendirdikleri tahmin edilebilir. Hatta bulunan iskeletlere ait dişlerin analizinden yabani kiraz yedikleri bilinmektedir(Özbek, 2013, s. 115).

Taş devri insanının taze, yabani ve doğal, zengin potasyum içeren besinlerle beslendikleri vücudun ihtiyacı olan karbonhidratları bulundukları çevrede karşılayabildikleri iskelet yapılarından anlaşılmıştır. İnsan geçmişinin yüzde doksan dokuzu Paleolitik geçmişimize aittir. Bu çağ tüm bilgi birikimlerinin, deneyimlerin, beslenme alışkanlıklarının, sosyal ve kültürel başarılarının temellerinin atıldığı çağdır.

Ve bu çağın sona ermesi tüm bu değerlerin altüst olmasına ve Neolitik sürecin başlamasına neden olmuştur(Özbek, 2013, s. 150-151).

Besinlerin pişirilmesi tam olarak ne zaman başladığı bilinmese de, Swartkrans'taki yanmış hayvan kemiklerini hesaba katarsak günümüzden 1500000 yıl öncesi ile Neanderthal adamın ortaya çıktığı günümüzden 125000 yıl öncesi arasındaki bir tarihte besinlerin pişirilmeye başladığını düşünebiliriz. Besinlerin pişirilmesinde tam tarihin bulunabilmesi için yeni buluntuların ortaya çıkmasıyla şekillenebilir(Uhri, 2003, s. 22).

Paleolitik Çağ'dan Neolitik Çağ'a geçiş evresi olarak bilinen Mezolitik Çağ'da ise avlanan hayvanlar daha bollaşmış, zamanla da tuzağa düşürerek besin olarak kullandıkları daha küçük hayvanlar ve sulara yaşayan balıkların midye salyangoz gibi yiyeceklerin de yendiğinin kanıtlarına rastlanmıştır. Mezolitik Çağ insanının iskelet kalıntılarından daha sağlıklı bir yapıya sahip oldukları böylece daha iyi beslendikleri anlaşılmaktadır(Özbek, 2013, s. 148).

İnsanlık tarihinin en ilgi çeken topluluğu olarak bilinen 250000 yıl öncesinde yaşamış Homo Sapienslerden farklı olarak Neandertallere ait Fransa'da Pêche de l'Aze adlı mağarada ocak, kül yığını, yanmış odun parçaları taşlar ve yenilen hayvanlara ait kemik parçaları bulunmuş, bu buluntulardan mağara evlerinde yaşadıklarına ve etlerini pişirerek yediklerine dair bilgiler elde edilmiştir. 1909 yılında İspanya'da Castillo Mağarası'nda bulunan hayvan kemiklerinde Neandertallerin diş izleri fark edilmiştir. Üst Paleolitik çağda zamanımızdan 150 bin yıl önce Afrika'da ortaya çıktığı düşünülen Homo Sapiensler göç etmeyi tercih etmiş olmalıdır ki geniş bir coğrafyaya yayılmışlardır. Elleri mızraklar, oklar ve daha bilmediğimiz silahlarla hareket halinde bir yaşamla ihtiyaçları olan besinlere kavuşmuşlardır. Bunlar, mağara duvarlarını avlanmayla alakalı resimleyen, ağaçtan çanak-çömlek yapan ve heykel sanatını başlatan ve balık yiyen bir topluluktur. Buzul çağı kapanmış yeni yaşam tarzları, yeni beslenme alışkanlıkları yeni aletlere doğru yol alan bir yolculukla Neolitik Çağ diye bilinen bir zaman başlamıştır(Özbek, 2013, s. 136,138).

Buzul çağının sona ermesiyle dereler, göller, akarsuların çoğalması iklim değişiklikleri yağışlar ve bu gibi etmenler, yabani tahılların çoğalmasına, jeofit denilen yeraltı bitki soğanından yetişen uzun ömürlü bitkilerin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bir yandan ise bazı bölgelerdeki yağışsız iklim diğer bitkilerin çeşitliliğinin

azalmasına neden olmuştur. Bu ekolojik değişimle, mevsim değişikliğinin getirdiği farklılıklar ve bölgesel değişiklikler insanın beslenme alışkanlıklarını da etkilemiştir. Neolitik çağ insanı geçmişteki atalarından daha farklı arayışlara girmek zorunda kalmıştır. Buzulların erimesi dünyanın küresel sorun yaşamasına neden olmuş ve aşırı ısınma ve soğumanın birbirini izlemesiyle insanın besin bulması zorlaşmıştır. Bu ciddi besin sıkıntısı, besin kaynakları yaratma hususunda neolitik çağ insanını tetiklemiştir. Bu neolitik devrim diye adlandırılan tarım devriminin gerçekleşmesini sağlamıştır(Özbek, 2013, s. 152-153).

En temel dürtüsü olan beslenme için doğadan topladığı yiyeceklerle karnını doyurabilen insan Afrika Kıtası'ndan yola çıkarak dünyaya yayılmış bu yayılma esnasında, doğayı gözlemleme gücü sayesinde kendini geliştirip gerçekleştirdiği önemli icatlarıyla devrimler yaratmıştır(Uhri, 2011, s. 36).

Yine 2013 yılında Kenya'da Konjera South adlı bölgede bulunan, taş aletler ve hayvan kemikleri ilk insanların beslenmelerine dair bilgilere ulaşmamızı sağlamış; at, antilop, domuz gibi iri otçul memelilerden arta kalan kemik yığınları, taş aletlerden anlaşılmıştır. İnsanın düzenli et yemesinin sindirim sistemini de etkileyerek evrimleşmesini, zekâsının gelişmesini ve boyunun uzamasını sağlamış olduğu kabul edilmekte. Ayrıca insanın bu evrim çizgisinde besin kalitesini çeşitlendirip beslenme kalitesini yükselttikçe düşünme kapasitesini ve tecrübesini de çoğalttığı düşünülmektedir(Özbek, 2013, s. 96-97).

İnsan gelişimi ve dönüşümünün önemli aşamalarından biri de yerleşik yaşam biçimine geçiştir. Bu yeni yaşam biçimi doğadan kopmayı getirmiş ve bundan dolayı ortaya çıkan beslenme biçimi besin üretme arayışına neden olmuştur(Uhri, 2011, s. 28). Yerleşik yaşama geçişle tarıma geçişin birbirlerinin nedeni olduğu arkeologlarca kanıtlanmış bir durum. İlk ekimi yapılan buğday ve arpa olduğu bilinmektedir. Güneydoğu Anadolu ve Yukarı Mezopotamya'nın ilk yerleşim yeri ve ilk tarım yapılan bölge olduğu düşünülmektedir(Uhri, 2011, s. 33).

En köklü devrim olarak bilinen neolitik devrim, sonu kestirilemez teknolojik ilerlemenin bir kanıtıdır. Yerleşik yaşam, bitkileri hayvanları evcilleştirmenin yanında inanç sisteminin doğduğu döneme işaret eder(Kiple K. F., 2010). M.Ö. 17000 dolaylarında Ortadoğu'da bereketli Hilal diye bilinen bölgede kırmızı buğday, Asya'da bakla ehlileştirildi ve tarıma geçiş süreci başlamış oldu(Kiple K. F., 2010, s. 31).

Tarımla birlikte teknoloji de değişmiştir. Orak, öğütme taşları, çapa, kara saban, topraktan yapılıp fırınlarda pişirilen kap-kacaklar, yerleşik hayat, çiftçilik, kerpiç evler ve yerleşim yerleri olan küçük köyler neolitik çağ insanının marifetidir. Bu değişim, beslenme alışkanlığında da devrim denecek değişimleri beraberinde getirmiştir. Yemekler açık ya da kapalı ocaklarda pişirilmeye başlanmıştır. Artık beslenme malzemeleriyle, beslenmeden sorumlu bir yer yani mutfak oluşmuş ve evin en önemsenen yeri haline gelmiştir. İnsan bu dönemde yiyeceklerini saklamayı keşfetmiştir. Neolitik çağ insanının sofrası atalarının sofrasından daha zengin besinlerle dolmuştur. Bu dönemde hayvanların evcilleştirilmesiyle birlikte insan sütle de tanışmıştır. Neolitik köy diye adlandırılan yerleşim yerlerinin beslenme şekilleri bu koşullara göre şekillenmiştir. Peynir, neolitik çağda keşfedilmiştir, ekmek yine bu çağın bir ürünü olarak bilinmektedir(Özbek, 2013, s. 159,161,167,175).

Neolitik Çağ'da ilk yerleşim yerleri ve köylerin kurulması, insanın bilinçli ve örgütlü hareket etmesi ilk medeniyetlerin doğmasına neden olmuştur. Bu medeniyetler, Eski Mısır, Mezopotamya, Eski Yunan Dünyası ve Roma, beslenmeyle ilgili mirasları günümüze kadar ulaşmış medeniyetlerdir. Bu dönem, yiyeceklere yüklenen kutsallık ve adak olarak sunulan yiyeceklerin taşlara levhalara yontulduğu dönemdir. Bu dönem yiyeceklerin Tanrılarla paylaşıldığı bir dönemdir(Bober, 2014).

Tarihöncesi insanların hoşlandığı, hoşlanmadığı yiyeceklere dair kısıtlı bilgiler bazı bulgulardan yapılan tahminler ışığında derlenmiştir. Baharatlar, çeşni katıcılar ve tatlandırıcılar incelendiğinde Geç Tunç Çağı ve Erken Demir Çağı'nda tuzun kullanıldığına dair bulgulara rastlanmıştır. Bazı yabani otların varlığı bilinmekte ancak bu bitkilerin işlevselliği açısından kesin bir bilgiye ulaşmanın pek mümkün olmadığı görülmektedir(Freedman, 2007, s. 59).

Tarihöncesi dönemlerle ilgili damak tatlarıyla alakalı ipuçları olsa da yine de tahminlerden öteye gidemeyeceği açıktır. Bu tahminlerden hareketle tercihler açısından epey bir çeşitliliğe sahip olduğu düşünülebilir. Yeme-içme konusu ya da yemeğin bize kadar ulaşan yolculuğunun incelenmesi en zor konulardan biridir(Freedman, 2007, s. 61).

Damak tadı açısından tarih öncesi atalarımızın bu gün yemeyi aklımızdan bile geçiremeyeceğimiz şeyleri yiyebildiklerini, bizim bozulmuş diye bildiğimiz kokmuş gıdaları tükettikleri düşünülmektedir. Damak tadının insanın alışkanlığına bağlı olduğu

dolayısıyla bozuk gıdaya yönelik bir olumsuzluk taşımadıkları varsayılsa da bazı entomoloji bulgular bu duruma katlanmış olabileceklerini savunur(Freedman, 2007, s. 42).

Kalkolitik dönemde tarım tüm halkların geçim kaynağı olmuş, Eski Mısır medeniyetinde beslenme düzeni de buna göre şekillenmiştir. Buğday ve arpa ilk sırada yer almaktaydı. Bu sırada ekmek fırını ve bira üretiminin mısırlıların evlerindeki yeri vazgeçilmez konumdaydı(Bober, 2014, s. 65). Yine eski mısır kabartmalarında bulunan yemekle alakalı bir dolu bilgi günümüze kadar gelmiştir(Bober, 2014, s. 64).

Mısır medeniyetinde beslenme alışkanlığı coğrafi özelliklere göre şekillenmiştir. Nil Vadisi'nde bulunan ördek, kaz ve onların yumurtaları da yararlandıkları besinler arasındadır. Nil Irmağı'ndan sağlanan balık türleri protein kaynakları arasında sayılabilir. Sebze açısından soğan, pırasa, sarımsak, kabak, kavun, marul ve baklagillerin varlığına eski krallıktan kalma duvar kabartmalarında rastlamak mümkündür. Tedavi amaçlı ve yeme amaçlı yağdan da söz edilmektedir(Bober, 2014, s. 70-71-72,75).

Kalkolitik dönemde, özellikle M.Ö. 3200 dolaylarında kentleşmenin ve ticaretin gelişmesi, yazının icadı, dinsel inançlar, ana tanrıça kültü gibi yenilikler ve beslenme konusunda özellikle tedavi edici nasihatler dikkati çekmektedir(Uhri, 2011, s. 30).

Bu dönemde Dicle ve Fırat'ın kendine özgü yiyecekleri Mezopotamya'da ilk medeniyetlerden sayılan; Sümerler, Hititler, Babil, Sami Halkları, Akadlar, Asurlular gibi birçok halkı beslemiştir. Mezopotamya mutfağı Mısırla benzerlik gösterir. Tahıl önemlidir. Birçok peynir çeşidine ve baharatlara rastlanmıştır. Mezopotamya' ya ait yazıtlarda, arkeolojik kazılarda bulunan eski tabletlerde meyve ve kuru yemiştten, hayvansal ve bitkisel yağlardan söz edilmektedir(Bober, 2014, s. 94,100,102).

Yine bu dönemin yeme-içme pratikleri konusunda kaynaklarda önemli yer tutan Roma beslenme alışkanlıklarına geçmeden önce Helenistik dönemin çok kültürlülüğüne, şaşaalı yaşamına dair bilgilerden olan sunak ve mezarlardaki kabartmalarda yeme ve ölü gömme törenlerindeki yemek tasvirlerini ve mitolojik anlatımları da unutmamak gerekir(Bober, 2014, s. 198).

Eski Yunan dünyası ise ne Mısırla ne de Mezopotamya ile benzerlik taşır. Helen halkı, dünyanın ilk romantikleri diye bilinmektedir. Helenler Büyük İskender'in

fetihlerinden dolayı Helenistik dönemde ve yeme içme sanatının ortaya çıktığı dönemde Sicilya, Güney İtalya ve İskenderiye kentlerinde yaşıyorlardı. Değerli yazınsal kaynaklara da sahipti Yunan Dünyası. Burada yeme içme alanında ilk metinlere rastlanmıştır. M.S 200 dolaylarında yaşamış olan Mısırlı Athenaios kendinden çok önceki yazın birikimlerini aktarmış, bu aktarımlarda Helen dünyasının yemek ustalarına ve şölen yemeklerine yer vermiştir. Bir de bu döneme ait yazarın adı Arkhestrotos olan “Gastronomi” ile ilgili şiir ya da destandan söz edilir(Bober, 2014, s. 109).

M.Ö. 1200 dolaylarında olduğu düşünülen Truva Savaşı ve savaştan yaklaşık 400 yıl sonra Homeros tarafından yazılan destanda savaşa katılanların yeme-içmesine dair epey bilgiler bulunmaktadır. Destanda, bahçeler-bağlar betimlenmiştir ve şarap başat bir içecek konumundadır. Toplu yeme-içme geleneği olan şölenler apayrı bir yer tutmaktadır. Bu dönem antik dönem diye de adlandırılır(Bober, 2014, s. 116).

Roma,şölen giysilerinin, başa takılan çelenklerin şaşaaının, yükselişin ve çöküşün simgesi olarak bir dolu filme konu olmuş bir üne sahiptir. Romalılar, beslenme alışkanlıklarını Helenistik dönem bilgilerinin yeme –içme ile alakalı kurallarına göre belirlemişlerdi. Beslenmenin niteliği de iktisadi ve toplumsal koşulların çeşitliğine göre belirlenmişti. Beslenmeleri o dönemin diğer halkları gibi hem sağaltıcı hem besleyici özelliğe sahipti. Yurttaşlık bilinci, eşitlik gibi kavramlar olsa da Roma toplumu senato denilen yönetici sınıf, askerler ve kölelerin olduğu hiyerarşik bir yapıya sahipti. Latin yazınında, yemeğin toplumsal statüyü belirlediği görülmektedir. Roma mutfağı, sosun, şarabın, lezzetin ve keyfin mutfağıdır(Bober, 2014, s. 202,249-250).

Kuran'da Müslümanları etkileyen sureden söz edilir. Maide suresi, 88. Ayetinde "Allah'ın size verdiği rızıkların en iyilerinden en temiz olanından yiyin" der. (Yazır, 2012) Dolayısıyla Müslümanlara domuz eti ve usulüne göre kesilmemiş hayvanların etleri ve alkollü içecekler haram kılınmıştır. Mekke ve Medine Arap çöllerine uygun basit beslenme şekillerini benimsemişler. Yeme alışkanlığı Hz. Muhammed'in yeme alışkanlığıyla aynılık gösterir. Hz. Muhammed'in sofrasında; kepekli et suyu, hurma, buğday ya da arpa lapası, kaymak yağ karışımı, taze salatalık ara sıra da çöl tavşanı budu bulunduğu söylenir. Kanaatkarlığı önemseyen Müslümanlıkta cennet tasvirlerinde yiyecek-içecekler meyve bahçeleri pınarlarla anlatılır(Freedman, 2007, s. 136).



İspanya mutfuğı, Emevilerin işgaliyle getirdiğı buğday, pirinç, şeker kamışı, narenciye, patlıcan gibi gıda maddeleriyle hem batı-doğu ortak özelliklerine sahip, hem de batı-doğu farklılığını barındıran bir mutfak olarak ortaya çıkmış oldu. Bu mutfakta Müslümanların ve Hristiyanların yemek anlayışından hangisinin öne çıktığı netleşmemiştir. Örneğin, hem Hristiyanların perhiz günleri, hem de Müslümanların domuz yasağını barındırır (Baudan, 2006, s. 79,81,83). Bağdat halifesinin mutfuğında ise koyun kuyruğundan elde edilen yağ kullanılırdı. Zeytinyağı daha az kullanılır, et önemsenirdi. Çeşniler mayhoş soslar, baharatlar, sarımsak çörekotu yemek pişirmede önemli yere sahiptir (Freedman, 2007, s. 156).

Ortaçağdaki yeme-içme kültürünün incelenmesinde çoğu kaynaklar İslam Dünyası ve Avrupa beslenme alışkanlıklarına önem verir. Ortaçağ Mutfuğı ile ilgili kaynaklar on dördüncü yüzyıla aittir. Krallara ya da soylulara çalışmış aşçıların yazdığı pahalı sofraları anlatan yemek tariflerinde baharatların önemli yer tuttuğu görülmektedir. Bunun en önemli nedeni ise ekonomik güçtür çünkü baharatlar başka ülkelerden gelen yiyecekler arasında başköşededir. Parisli bir soylu tarafından derlenmiş bir kitaptaki yemek tariflerinde kullanılan baharatlar neredeyse doğu mutfuğını aratmayacak niteliktedir.

Ortaçağ Avrupa'sında ziyafet, elit yemek zevkleri, taze gıda bir statü göstergesiydi. Av hayvanları sofranın vazgeçilmezlerindendi. Kuzey Avrupa kıyı şeridinde sığır eti, Orta Fransa ve Almanya'da domuz besiciliğı yaygındı. Ortaçağ sonlarına doğru Büyük veba salgını yüzünden tüm Avrupa'nın benimsediğı bir beslenme modeli oluşmuştur. Bu dönemde ülkeler arasında beslenme pratikleri açısından belirgin farklılıklar olmadığı görülmektedir (Freedman, 2007, s. 194).

Dinlerin beslenme alışkanlığındaki rolü önemlidir. Ortaçağ Katolik Kilisesi dini bayramlarda et yemeyi yasaklamış, bu dönemde İngiliz yasaları Cuma günü et yemenin cezasını "idam" olarak belirlemiştir. Büyük perhiz ya da büyük oruç diye bilinen gelenek Hristiyanlar için Paskalya Bayramı öncesi uygulanır ve İsa'nın dirilişinin temsili kutlamasını ifade ederdi. Musevilerin Cuma günü tuttıkları Şabat orucunda ise yemek pişirmek dahi yasaktır (Tez, 2012, s. 18).

Ortaçağ Avrupa'sında en önemli beslenme ritüellerin arasında şölen ve perhiz önemli yer tutmaktadır. Ortaçağ'ın son evrelerinde aristokrat çevrenin yemek tüketiminde değişiklikler olmuş, daha hafif etler, kümes hayvanları, kuşlar tercih

edilmiştir. Rönesans’la birlikte klasik anlayış, sağlıklı diyetler önemsenmeye başlamıştır. Yine bu dönemde “Aşçılığa Dair Şeyler Üzerine”, “Hayat Üzerine Üç Kitap” gibi beslenme ve yemeğe dair eserler yayınlanmıştır. Daha sonra Amerika’dan gelen gıdalarla yemek yapmanın olanakları artmıştır(Freedman, 2007, s. 195).

Ortaçağ, Avrupa Mutfağı Haçlı seferleriyle Ortadoğu ve Asya yemek kültürünü tanıma fırsatını bulmuştur(Gürsoy, 2013). Aynı süreçte İtalya, kendi toprağında yetişen ürünlerle oluşturduğu yöresel yemeklere Marko Polo'nun Uzakdoğu gezisinden getirdiği Çinli aşçılar sayesinde yenilerini eklemiş, Venedik ve Floransa yemek kültürü zenginleşip farklılaşmıştır. Bugün dünya mutfakları arasında sayılan İtalyan Mutfağı’nın ulusal mutfak konumuna ulaşması hayli uzun sürmüştür. Tüm bu yukarda bahsi geçen yeme içme anlayışları mutfak sanatları ve gastronomi, aslında saraylardan başlayarak değişip dönüşüp yaygınlaşmıştır. Bunun nedeni ise bahsi geçen yiyeceklerin henüz halkın kolayca elde edebileceği yiyecekler olmamasıdır(Gürsoy, 2013, s. 49-50).

Rönesans’la birlikte ticaretin yaygınlaşması ve teknik yenilikler mutfak kültürüne de değişim ve gelişim getirdi. Mutfakta kullanılan malzemeler çoğalıp çeşitlendi. Yeni lezzetler, yeni tatlar keşfedildi. Bu dönem, aşçıların da saygınlık ve para kazandığı bir dönemdir. Rönesans dönemi sanat alanındaki değişim ve gelişim etkisiyle yemek konusu önce İtalya daha sonra Fransa’da yayılarak yükselme göstermiştir(Gürsoy, 2013, s. 33-34).

16. yüzyıl keşifleriyle Avrupa başka ülkelerin ürünleriyle tanışmıştır. Ortaçağ’ın baharatlı ağır yemeklerinin yerine insanlar daha hafif daha lezzetli yemeklerin peşine düşmüştür.16. yüzyıl Rusya’sı, Avrupa’da yeniden doğuşla başlayan yeme-içmeye yönelik ilgiden etkilenmiştir. Fransız aşçıların Rusya’ya gelmesini sağlayan Çar sayesinde Rusya’da örneğin tuğla ocaklar yerine Avrupa’dan getirilmiş olan kuzinler kullanılmış, yemek kültürü farklılaşmıştır. Bu yeni mutfak tarzı ve yerel kültür ve alışkanlıklarla yeni bir mutfak doğmuş ve yayılmıştır(Gürsoy, 2013, s. 47-48).

Avrupa mutfağı on yedinci yüzyıldan itibaren doğu kökenli yiyeceklerden uzaklaşmaya başlamıştır. Bunun önemli nedenlerinden biri; ekonomik merkez olarak bilinen Akdeniz bölgesinin bu özelliğini kaybetmesidir. Ticaret Atlas Okyanusu tarafına doğru kaymış dolayısıyla coğrafi çevre değişikliğinden kaynaklı ticari mallar da ona göre değişmiş uğramıştır(Baudan, 2006, s. 25,54,56)

Ortaçağ başlarında sağlıklı beslenme düşüncesinin yaygınlaşması tıpla ilgilenenlerin beslenme biçimine getirdiği değişimin önemini vurgulamaktadır. Hristiyanlığın yaygınlaşması, Yahudiliğin emrettiği görevlerden biri olan oruç kavramının gündelik yaşam içine yerleşmesi yine bu döneme denk düşmektedir(Uhri, 2011).

Ortaçağı ve sağlıklı beslenmeyi anlatılırken manastır bahçelerinden söz etmeden geçmemek gerekir. Manastırların bahçesinde şifalı bitkiler önemli yer tutmuş ve bu önem manastır dışına da yayılmıştır. Manastırlarda genellikle üç çeşit bahçeden bahsedilir. Şifalı bitkiler bahçesi, sebze bahçesi ve meyve bahçesi. Rahiplerin yeryüzü cennetini bu bahçelerde örnekledikleri ve iyi bahçıvan oldukları bilinmektedir (Tez, 2012, s. 89-90)

Ortaçağı zenginler için yeni gıdalarla tanışma dönemi olarak düşünebiliriz. Bu dönemde Almanya tereyağını, İspanya safranı, Avrupa ise kurutulmuş meyveyi başka ülkelere yollama olanaklarını yaratarak zengin sofralarında kendi ürünlerinin tanınmasını sağlamış oldu. Ortaçağda ulusal mutfak kavramı henüz ortaya çıkmamıştı. Ulusların ortaya çıkması, her ülkenin kendini diğerinden ayırt edilmesini sağlayacak farklılıkları önemsemesi yemek-mutfak alanını da etkilemiş oldu. Avrupa ülkeleri aynı malzemeleri kullanmasına rağmen pişirme yöntemleri, karışımlar ve yan yana getirilen yeme-içme unsurlarıyla farklılık yaratmışlardır(Kiple K. F., 2010, s. 262-267).

Yeni Çağ diye adlandırılan çağda; Neolitik dönemin tarım devriminin olduğu başlangıç bölgeleri dışına yayılması ve çoklu tarımın yapılmasını zorlayan pazarlar ortaya çıkmıştır. Yaşam koşullarını ve beslenme biçimini de etkileyen bu durum her şeyin alt üst olmasına neden olmuştur. Belirli yiyecek maddeleri, üretildikleri bölgelerin dışında da üretilerek, besin maddelerinin çeşitlenmesini sağlamıştır(Baudan, 2006, s. 186,192).

Mısır ve Aztek'lerin beslenme alışkanlığında önemli yer tutan “Horozibiği” tohumlarının haşlanarak, yaprakları da bir protein içerdiğinden bolca tüketilmiş olduğu bilinir. Bir dönem beslenme açısından çok önemli olan bu ürünün bu gün Meksika diye bildiğimiz Mezoamerika’da yaklaşık 5.500 yıl öncesinde yaygın olarak kullanıldığından dolayı ehlileştirilip yetiştirilmiş olabileceği düşünülmektedir. Ancak günümüzde horozibiği bilinmeyen koşullar, tercihler yüzünden unutulup gitmiştir. Fasulye, kabak, domates, kırmızıbiberde Mezoamerika ürünüdür. Balkabağının vatanı ise Peru olarak

bilinir ve buradan yayılmıştır. Patlıcan Güney Amerika'da ehlileştirilerek kullanılmıştır. Mısır, kakao, pirinç ve patatesi yine Amerika Kıtasına ait birçok ürünün içinde sayabiliriz. Bu ürünlerin, yetiştikleri yer olan Amerika Kıtası'ndan Amerika'nın keşfiyle tüm dünyaya yayılmış olduğu bilinmektedir. Böylece bölgeler arası ürün farklılığı da ortadan kalkmıştır(Kiple K. F., 2010).

Bu bölümde; tarih öncesi ve tarih dönemi çağların insanların beslenme/yemek ve yiyeceklerine yönelik kısaca göz atılarak gastronominin öyküsü anlatılmıştır. Keşifler, göçler, savaşlar ve ticaretin gelişmesiyle birlikte beslenme/yemekte kullanılan besinler ve gıda malzemelerindeki farklılıklar ortadan kalkmış, bir bölgeye ait bir gıda ürünü diğer bölgede de yetiştirilmeye başlanmıştır.

## İKİNCİ BÖLÜM

### KÜLTÜREL BİR GÖSTERGE ALANI OLARAK GASTRONOMİ

#### 2.1. Gösterge, Kültürel Gösterge ve Göstergebilim

İnsan, içinde yaşadığı dünyayı ve kendisini kuşatan ilişkileri anlamak ve kavramak ister. Her insanın bu anlam ve kavrama yolculuğu bilinen ya da görünen yolların dışında olan bir yolculuktur. Ve insan yaşam boyunca bu yolculukla ilgilenir. İnsanı anlamlandıran insanın kendisidir. Dünyadaki anlamları oluşturan ve bu anlamları birleştirerek yeni anlamlar üreten insandır. Bu anlamları ve anlam üretimini sorgulayan insandır. Ve bu sorgulamayla üretilen anlamları yapılandıran da insandır. Dünyanın insan için ne ifade ettiğini, insanın insan için ne anlama geldiğini irdeleyen insandır. Dünyayı ve ilişkileri kavramaya yorumlamaya çalışır ve kendince tasarımılamaya, anlamlandırmaya çalışır. Anlamlandıran ve tasarlayan insan bu süreçlerde hem dünyayı hem kendini yaşar, anlamlandırır ve anlatır. Böylece anlam etkisi taşıyan dizgeler oluşturmuş olur. Bu anlamlandırmanın ve dizgelerin kaynağı çevresinde bulunan göstergelerdir(Rifat, 2011).

Mehmet Rifat göstergebilim kuramının amacını şu sözlerle ifade etmiştir:

“Göstergebilim kuramının amacı, gösterge dizgelerini “tek”anlama bağlamak olmadığı gibi “yakıştırma” anlamlar ortaya çıkarmak da değildir. Bu kuramın amacı, bir anlamlı bütünü kim oluşturmuş bu sorunun yanıtını da araştırmak değildir. Göstegebilim kuramı, bir anlamlı bütün, sözelimi bir yazınsal ya da bilimsel söylem, bir görüntü, bir mimarlık yapısı, bir tiyatro gösterisi, bir müzik yapıtı, vb. hangi anlamsal katmanlardan oluşuyor, bunu bir üstdil aracılığıyla dizgeleştirerek sunmayı amaçlar. Açıkçası, anlamları değil, anlamın eklemleniş biçimini araştırır, anlam üretiminin süreçlerini ortaya çıkarmaya çalışır göstergebilim. Bu nedenle de içeriğin biçimine yönelik bir anlamlama kuralıdır” (Rifat, 2011, s. 91).

Ferdinand Saussure, 1916 yılında “Genel Dilbilim Dersleri” adlı çalışmasını yayımlayarak genel bir göstergeler biliminin varlığını ortaya atmış ancak çalışması; bu genel göstergeler bilimi içinde bir bölüm olarak kabul görmüştür. Bu genel göstergeler bilimi “göstergebilim” olarak birçok kişinin ilgi odağı olmuş ve bu alanda birçok çalışmalar yapılarak geliştirilmiştir(Barthes, 2014).

Barthes ise, göstergebilimi şu şekilde tanımlamıştır:

“Göstergebilim ya da İngilizce söylendiği biçimiyle Semiotics, elli yıl kadar önce Cenevre’li büyük dilbilimci Ferdinand de Saussure tarafından bir ön gerçek olarak ortaya atıldı. Saussure, bir gün dilbilimin çok daha genel nitelikli bir göstergeler biliminin ancak alt bölümü olacağını önceden kestirmiş ve bu bilimi de açıkça semiologie olarak adlandırmıştı. Oysa bu göstergebilimsel tasarı birkaç yıldır güncellik kazandı, yeni bir güç elde etti, çünkü öbür bilimler, öbür ek dallar, özellikle de bilgi kuramı, yapısal dilbilim, biçimsel mantık ve bazı insanbilim araştırmaları büyük ölçüde gelişme gösterdi; bütün bu araştırmalar, insanların şeylere nasıl anlam verdiklerini inceleyecek olan göstergebilimsel bir dala ilgili kaygıyı ön plana çıkarma konusuna katkıda bulundu. Şimdiye kadar bir bilim insanların eklemli seslere nasıl anlam verdiklerini inceledi: Dilbilimdi bu. Ama insanlar, ses dışındaki şeylere nasıl anlam verirler? İşte günümüzde araştırmacıların bulup ortaya çıkarmaları gereken de budur”(Barthes, 2014, s. 194).

Tarihte, Dilbilimin kurucusu Ferdinand de Saussure olarak bilinmektedir. Saussure’ün Genel Dilbilim Dersleri adlı kitabın sunuş bölümünde çevirmen Berke Vardar Saussure’den bahsetmiştir. İsviçreli dilbilimci Saussure’ün yirminci yüzyıl başlarında Cenevre üniversitesinde vermiş olduğu genel dilbilim derslerinde öğrencilerin tutmuş oldukları notları vardır. Bu notlardaki bilgiler ölümünden sonra derlenerek yazılı bir yapıt haline dönüştürülmüştür(Saussure F. D., 1976, s. VII). Göstergebilimi en inandırıcı şekilde gözlemleyen, tasarlayan öneren de odur.

Yukarıda adı geçen kitapta, Saussure dilbilimi şu şekilde tanımlamıştır:

“Bir nesneyle bir adı birleştirmeyiz, bir kavramla bir işitme imgesini birleştirir. İşitme imgesi salt fiziksel nitelikli olan özdeksel ses değildir; sesin anlaksal izidir, duyularımızın tanıklığı yoluyla bizde oluşan tasarıdır. Duyumsaldır bu imge. Eğer yer yer “özdeksel” diye nitelendirilirse, bundan yalnızca imgenin duyumsallığı ve genellikle daha soyut olan öbür çağrışım ögesinin, kavramın karşısı olarak ele alındığı anlaşılmalıdır” (Saussure F. d., 1985).

Saussure, bir kavramla bir işitim imgesini birleştirmiştir. İşitim imgesi göstergenin ses yapısı, kavram ise anlamsal içeriğidir. İşitim imgesi ve sözcükteki seslerin çıkarılışı sesleme eyleminin asıl imgesi olmuştur. Saussure'e göre dil dıştan gelen bir birikimdir. İşitim imgesi bir anlamda sözcüğün doğal tasarımıdır. Saussure'e göre seslenme eylemi ile işitim imgesine yer verilebilir(Guiraud, 1994, s. 8).

Saussure işitim imgesi için şu ifadeyi kullanmıştır:

“Kendi diyetimizi gözlemlediğimizde işitim imgelerimizin anlalsal özelliği çok iyi ortaya çıkar. Dudaklarımızı da, dilimizi de kıpırdatmadan kendi kendimize konuşabilir, bir şiiri içimizden ezber okuyabiliriz. Dildeki sözcükler bizim için işitim imgeleridir: İşte bundan ötürü de, onları oluşturan sesbirimlerden söz etmek gerekir. Bu terim bir ses eylemi düşüncesini içerdiğinden ancak konuşma düzlemindeki sözcüğe, iç imgenin söylemde gerçekleşen biçimine uygun düşebilir. İşitim imgesi denildiğini unutmamak koşuluyla, seslerle hecelerden söz ederek bu türlü bir yanlış anlamayı önleriz”(Saussure F. D., 1976).

Böylelikle Ferdinand de Saussure doğal göstergeyi incelemiştir. Görsel göstergeler üzerinde pek durmamıştır. Ona göre görsel göstergelerin birçok boyutu vardır. İşitimsel göstergelerin ise tek boyutu vardır. İşitimsel göstergeler birbirlerini takip etmiş ve bir zincir oluşturmuştur. Saussure, kavramla işitim imgesinin birleşmesine gösterge demektedir. Ona göre bu terim bir sözcüğü belirtmek için kullanılmıştır. Ağaç sözcüğü ile örneklendirmiştir. Eğer ağaca gösterge deniliyorsa bunun biricik nedeni sözcüğün ağaç kavramına taşıyıcılık etmesidir. İşitimsel imge gösterendir. Ağaç kavramı ise gösterilendir. Kendisine gösterenlik yapan a-ğ-a-ç ses dizisi ile bir iç bağıntı yoktur(Büker, 1991, s. 25-26).

Dil, insanların kendilerini ifade edebilmesi olanağını sağlamasının yanında onları baskılayan bir toplum ürünü de olmuştur. Dilbilim ise gösterge kuramı olarak dil alanını aştığında tanımı daha çok genişlemiştir. Anlamı olan her şey bir sözcük, bir imge, bir nesne gösterge olabilir. (kurabiye, kağıt helva bize çocukluğumuzu hatırlatabilir.) Bunun için dilbilim Saussure'ün semiyoloji diye adlandırmış olduğu göstergenin bir genel biliminin bir alt bölümüdür. Semiyoloji imge çözümlemesini, işitsel göstergeleri içine alır. Saussure'cü yorumda gösterge gösterilen ve gösteren olmak üzere iki parçaya ayrılmıştır. Gösteren anlamı taşıyan araçtır. Gösterilen ise anlamın kendisidir. Buna göre kelimenin birinci anlamı ya da akla gelen ilk anlamı düz anlamdır. İkincil anlam ise yan anlamdır. Örnek olarak gül sözcüğü düz anlamı yani ilk

anlamı bir çiçektir. Yan anlamları ise çoktur. Renk, tutku, dikenli gibi yan anlamlar oluşabilir. Bir söylem kendi başına bir anlam taşımamaktadır. Bu yüzden gösterge keyfidir. Gösterenin anlamını belirleyen toplumlardır(Maigret, 2011).

Göstergebilimin tarihsel geçmişi antik çağlara kadar dayanmasına karşın, ilk kez bir bilim dalı olarak incelenmesi yirminci yüzyılda gerçekleşmiştir. Göstergebilimi ilk kez bilim olarak inceleyen kişinin Ferdinand de Saussure olduğunu yukarıda belirtmiştik. Onun bu mirasından birçok bilim insanı yararlanmış ve günümüzde uygulama alanları gittikçe çoğalmıştır. Göstergebilim kuramı önce Ferdinand de Saussure’ ve sonra Charles Sanders Peirce’ün çabalarıyla ortaya çıkmıştır. Umberto Eco, Roland Barthes ise göstergebilimin önemli temsilcilerindendir. Christian Metz ve Peter Wollen ise göstergebilimi sinemaya uyarlamıştır(Büker, 1991).

Göstergebilimin başka bir kuramcısı olan Amerikalı filozof Charles Sanders Peirce ise “semiotic” bilim dalının kurucusudur, pragmatik dönemeci temsil etmiştir.

Maigret, Pierce için şu ifadelerde bulunmuştur:

“yapıtının etkilediği ikinci gelenekten farklı biçimde daha yüzyılın başında bu deyiimi kullanır. Düşünceyi ve göstergelerle ilişkiyi birbirine karıştıran genel bir semiosis bilimi kurma isteği, göstergeyi yorumlayana (göstergenin kendisini oluşturan öge olarak tasarlanan) ve yorumlayıcıya (ampirik birey) bağlayan bir kuramın öncüsüdür. Günümüzde özellikle Fransa ve İtalya’da metinlerin ya da sinema yapıtların iç çözümlemeleriyle alıcıların, kuramcılarca varsayılan beklentilerinin dikkate alınmasını uzlaştırmayı deneyen pragmatik semiyoloji akımınca üstlenilir”(Maigret, 2011, s. 155).

Peirce Kuramını dilbilim yerine mantıkla bağdaştırmıştır. Üstelik onun açıklamaları nesne, gösterge, yorumlayan olmak üzere üçlü karşıtlıklara dayanmıştır. Peirce’e göre gösterge, oluşturduğu ya da değiştirdiği bir düşünceyle bir şeyin yerine geçer. Diğer bir deyişle gösterge bir yönüyle ya da bir özelliği ile herhangi bir şeyin yerini tutan bir şeydir. Pierce, gösterge ile nesne arasındaki bağıntıya dayanarak, göstergeleri ikon, belirti, simge, olmak üzere üçe ayırmıştır(Büker, 1991, s. 29-30).

Büker, Peirce’çi göstergebilimi şu şekilde açıklamıştır:

“Peirce’e göre nesnesi ile arasında nedensellik ilişkisi olan gösterge, ikondur. İkon salt nesnesine benzerliğinden ötürü onu temsil eder. İkon ile nesnesi arasındaki benzerliği yorumcu yaratmaz, yalnızca bu benzerlik ilişkisini kullanır. Peirce fotoğrafın belirtisel yönünün güçlü olduğunu söyler. Çünkü fotoğraf temsil ettiği nesneye belli bakımlardan tümüyle benzer, bu açıdan öğreticidir. Benzerlik fotoğrafın çekilme



koşullarının onu doğaya tıpatıp uygun olmaya fiziksel olarak zorlamasından ileri gelir. Peirce'e göre nesnesi ile arasında fiziksel bir bağ olan gösterge, belirtidir. Duman ile ateş arasında fiziksel bir bağ olduğu için duman ateşin göstergesi olabilir(Büker, 1991, s. 30-31).

Görüldüğü gibi ikonik göstergelerde benzerlik ilişkisinden, belirtisel göstergelerde fiziksel bağdan söz eden Peirce simgesel göstergelerde alışkanlıktan ötürü nesne ile bağıntı kurulacağını şu sözlerle belirtmiştir:

“Nesnesi ile arasında nedensellik ilişkisi olan gösterge simgedir. Simge ile nesnesi arasındaki ilişki alışkanlık sonucu ortaya çıkar. Bu alışkanlık sonucu oluşan ilişkiye dayanarak simge nesnesinin yerini tutar. Peirce'e göre simge gerçek göstergedir. Çünkü simge anıksal bir çağrışımın sonucu ortaya çıkar. Yorumcudan bağımsız olarak yoktur” (Büker, 1991, s. 31-32).

Umberto Eco göstergebilimin gelişmesine katkısı olan bir diğer kuramcıdır. Saussure ile Peirce'i eleştiriyor olarak gözüktse de onlardan etkilendiğini de söyleyebiliriz. Eco gösterge için şu ifadeleri kullanmıştır:

“Başka bir şeyin yerini anlamlı olarak tuttuğu varsayılabilen her şey göstergedir. Gösterge başka bir şeyin yerini tuttuğunda o şeyin var olması ya da o anda gerçekten bir yerde olması gerekli değildir. Bundan dolayı ilke olarak göstergebilim yalan söylemek için kullanılabilen her şeyi inceleyen bir bilim dalıdır”(Büker, 1991, s. 32-33).

Eco'nun Göstergebilimin bir yalan kuramı olduğunu ifade eden sözlerini, Büker'de desteklemiştir. Sözlü dilde veya görsel dilde olmayan nesneleri ancak yalan söyleyerek göstermek mümkün olmaktadır. Buradaki yalan, kültürel kodları kullanarak sağlanmaktadır. Bir şeyin başka bir şeyin yerine geçebilmesi ve anlam oluşturmaları için kültürel kodların bağlantıları gerekmektedir(Büker, 1991, s. 33).

Göstergebilimi inceleyen bir başka isim de Ronald Barthes olmuştur. Göstergebilimsel Serüven adlı kitabında göstergebilimi; konusu, tözü, sınırları ne olursa olsun gösterge dizgesi olarak ve bu dizgeleri de inceleme nesnesi olarak görmüştür. Bu inceleme nesneleri farklılık gösterebilir; bir yemek, bir müzik, bir reklam görüntüsü, bir mimik, bir gazete başlığı olabileceğinden, ancak nesnelere yaklaşım ve inceleme yöntemlerinin farklı olmadığından bahsetmiştir(Barthes, 2014, s. 27,185).

Barthes nesnenin, derin simgesel koordinatı ve toplumsal olarak edinilmiş zihinde var olan sınıflandırma koordinatına sahip olduğunu anlatır(Barthes, 2014, s.

199). İnsan yaşadığı çevrede ve gündelik hayatın içinde bir dolu gösterge dizgeleriyle karşılaşır. Ve bu dizgelerle iletişimini sürdürür. Çünkü buna ihtiyacı vardır. Trafik ışıkları gösterge dizgesidir. Barthes'e göre göstergebilim şimdiye kadar yalnızca trafik kuralları gibi inceleme açısından pek fazla ilgi çekmeyen kodları ele almıştır(Barthes, 2014, s. 27-28). Bu bağlamda Barthes basit bir örneklendirme yapmış olsa da trafik ışıkları insan için önemli bir gösterge dizgesidir. Bir yaya için karşıdan karşıya geçmeyi kolaylaştıran bir mesajı vardır.

Böylelikle Barthes, anlamı olan nesneler dizgesinin katışıksız olamayacağına ve her zaman işin içine yazılar, başlıklar ve alt başlıkların karışacağına vurgu yapmıştır.

Barthes göstergebilimde yananamların önemini şu şekilde anlatmıştır:

“Nesne görünmeyi bekleyen şeydir, düşünen özneye göre düşünülen şeydir, kısacası çoğu sözlüğün verdiği biçimiyle, nesne herhangi biri şeydir; nesne sözcüğünün yananamlarının neler olduğunu anlamaya çalışmadıkça, bize hiçbir şey vermeyen bir tanımdır bu”(Barthes, 2014, s. 195).

Bu kavramı anlayabilmek için öncelikle düz anlam ve yan anlam kelimelerini incelememiz gerekmektedir. Böylelikle 3. Bölümde inceleyeceğimiz göstergeleri anlamamızda bize katkısı sağlanabilir.

“Düz anlam: Bir nesnenin, bir iletişim dizgesinin, vb. mantıksal, nesnel, değişmez anlamı. Yan anlam: Bir nesnenin, bir iletişim biçiminin, bir düzgünün sürekli anlamsal öğelerine ya da düz anlamına kullanım sırasında katılan ve bildirilenlerin tümünce algılanmayan ikincil kavramlara, imgelere, öznel izlenimlere, vb. ilişkin olan duygusal, coşkusal ikincil anlam, öznel çağrışımsal değer”(Guiraud, 1994).

Rolan Barthes, Düzanlam ve yananlam arasında oluşturduğu ilişki sonucunda ortaya çıkan göstergeden bahsetmektedir. Göstergenin anlamlandırılmasında bu iki bağlantıdan bahsetmektedir. Göstergeler iki anlam ile ifade edilmektedir. Bunlardan birincisi göstergenin açık ve bilinen anlamı olan “düzanlam” olmaktadır. İkinci boyutta yer alan anlam ise “yananlam” olmaktadır. Burada, kültürle olan ilişkiler ve kültürel değerler devreye girdiği için öznellik, ön plana çıkmaktadır(Özdel, 2013).

Görüldüğü gibi anlamlama, göstergenin kazandırdığı bir değerdir. Ve gösteren-gösterilen arasında kurulan ilişki sonucunda ortaya çıkmıştır. Böylelikle göstergenin kazandırmış olduğu anlam, düzanlam ve yananlam olmak üzere iki yönden ele

alınmıştır. Düzanlam herhangi bir nesnenin ilk aklımıza gelen kavramıdır. Yananlam da ise, öznellik ön plandadır. Yananlam yorumlarken anlam değişebilir ya da çoğalabilir.

Göstergebilimi sinemaya uyarlayan Christian Metz'e göre, yananlam yazında tamamıyla bir anlama sahip olurken yararlanılan dilde yazarın kullandığı biçimlerle ilgili bir temel anlam üstüne oturmaktadır. Göstergebilimsel açıdan gösteren, temel anlamlı malzemenin tümüne sahiptir. Sinemada yananlamın gösterileni, herhangi bir yazınsal ya da sinematografik stil olabilir. Western, destan gibi herhangi bir tür de olabilir. Felsefi, insancıl, ideolojik gibi herhangi bir simge de olabilir. Ya da herhangi bir şiirsel atmosfer de olabilir. Amerikan gangster filmlerindeki bir rıhtımın parıldayan sokak taşları insanda bir korku ve acımasızlık duygusu uyandırmıştır. Bu yan anlamın gösterilenidir. Aynı filmde yeniden canlandırılan vinçler ve sandıkların yer almış olduğu ıssız ve karanlık rıhtım görsel unsurlardır. Bu da temel anlamın gösterilenidir. Belli bir rıhtım imgesi elde etmek amacıyla ışıklandırmaya dayalı bir çekim tekniği kullanılması ise temel anlamın gösterilenini oluşturmuştur. Böylelikle temel anlamın göstereniyle gösterileni birleşerek yan anlamın gösterenini oluşturmaktadır(Metz, 2012).

Bu bölümde göstergebilimi anlamamız için kuramcılarının neler düşündüklerini aktarmaya çalıştık. İlk olarak Göstergebilimin kurucusu olarak bilinen Saussure'ün gösterge anlatımlarına yer verdik. Saussure "Semiyojoloji" diye adlandırmış olduğu dilbilim için, göstergenin bir alt bölümü ifadesini kullanmıştır. Saussure görsel gösterge hakkında pek durmasa da onun incelemeleri, başvuru nitelikleri taşımaktadır. Arkasından bir başka kuramcı Peirce'ün gösterge tanımına yer verdik. Pierce göstergeleri İkon, belirti, simge olmak üzere üçe ayırmıştır. Eco'nun gösterge tanımından sonra Barthes'in göstergebilim kuramını hakkındaki tanımlarını aktardık. Barthes'in düzanlam yananlam açıklamalarını ortaya attık. En sonunda da göstergebilimi sinemaya uyarlayan Metz'in düzanlam, yananlam ilişkisinden bahsettik. 3. Bölümde ise Sinema ve Göstergebilimsel Çözümleme alt başlığında, Metz ve Lotman'ın sinemada göstergebilim, düzanlam, yananlam ilişkileri daha detaylı olarak incelenecektir.

## 2.2. Yeme İçmenin(Gastronominin) Kültürel Göstergeleri

### 2.2.1. Yeme-İçme (Gastronomi) ve Kültür İlişkisi: Temel bir kavramsallaştırma

Her insan topluluğunda var olan ve kuşaktan kuşağa aktarılan; kurallar, inançlar, geleneklerle örgütlenmiş, yaşama davranış ve düşünce biçimlerine kültür denir. Her insan topluluğunun belli bir kültürü vardır ve toplulukları birbirinden ayırt etmemizi kültür sağlamaktadır(J.Braidwood, 1995).

Haviland, Kültürel Antropoloji kitabında kültürü şu şekilde tanımlamıştır:

“Kültür, insan davranışının ve bu davranışın yansımalarının arkasında yatan dünyanın soyut değerleri, inançları ve algılarından ibarettir. Bunlar toplum üyeleri tarafından paylaşılan ve toplumda kabul edilen davranışlar üretirler. Kültür, biyolojik kalıttan çok dil aracılığıyla öğrenilir ve bu kültürün parçaları tamamlanmış bütünler olarak işlev görür” (Haviland, 2002, s. 63).

Kültür sayısız tanımları yapılan bir kavram olmasından dolayı birden çok anlamları barındıran niteliktedir. Latince olan bu kelime öncelikle tarlalardaki ekin için kullanılmış; toprağı ekmek, biçmek, sürmek yetiştirmek anlamlarıyla kullanılmıştır. On yedinci yüzyılda ilk defa insanın bedensel üretiminin yanında bilişsel üretimini de kapsayarak, insan zekasının gelişimini, yüceltilmesini anlatmak için kullanılmaya başlanmıştır. Daha sonra birçok dile geçen bu kelime bir toplumun ürettiği maddi ve maddi olmayan varlıklarını ve değerlerini anlatmakta kullanılmıştır(Uhri, 2011, s. 15-16).

İlk insanlar tüm canlılarla beraber ayakta kalabilmenin dayattığı ihtiyaçlarla hareket etmiş, bu hareket ediş biyolojik temelli bir davranışı öğrenmek zorunda kalmıştır. İnsan öğrendiği bu davranışlarla gelişmiş, zorlukların üstesinden gelebilmenin yollarından biri olan aletler üretmeye başlamıştır. Ürettiği bu aletlerden faydalanacak bilgiler edinmiş, bu bilgilerin birikmesiyle kültür başlamıştır. Yani insan kendi kültürünü üretmeye başlamıştır(Haviland, 2002, s. 94). Kültür kavramının insan kavramını etkilediği ve bu etkiyle davranışları denetleyebildiği söylenebilir. İnsan toplum içinde bireysel yerini kültürün belirlediği kalıplar ve anlamlar ışığında var edebilir(Geertz, 2010).

Yemek ise yalnızca bir beslenme eylemi değildir. İnsanın beslenmesine konu olan yemek yine insanın kendi içinde bulunduğu kültür tarafından şekillenmiş ve belirlenmiştir. Dolayısıyla kültür, toplumları diğer toplumlardan ayıran en önemli unsurdur. Beslenme biçimi de kültürün önemli bir unsurudur. Beslenme tarzı ya da yemek, toplumun bir simgesidir denilebilir(Beşirli, 2012).

Toplumu bu güne getiren ve şekillendiren en önemli unsurlar kültürel yapının içinde görülmektedir. Kültürün temel dinamiklerini din, inanç, değer, tutum, algılama, soyut imajlar oluşturur. Kültürün yapısal unsurları ise kurumlar, festivaller, gelenekler, adetler ve somut imajlar olarak ifade edilebilir. İşte bu kültürel yapı içerisindeki süreç, davranışlarımız, öğrendiklerimiz, toplumsal paylaşımlar, toplumsal birliktelikler toplumsallaşma süreci olarak görülmektedir. Doğum, evlenme, ölüm, ritüeller, merasimler gibi toplumsal olaylar toplumsal paylaşımın, bütünleşmenin ve dayanışmanın göstergeleridir diyebiliriz. Bu bütünleşme ve dayanışmanın göstergesi sayılan toplumsal olaylarda ve toplumu bir arada tutan sosyal olgular içerisinde yemeğin yeri ve etkisinin de çok önemli yere sahip olduğu ifade edilebilir. Bu bağlamda yemeğe ayrılan zaman, eğlence, sohbet, misafirlik, düğün, nişan, bayram, ramazan gibi özel günlerde açık seçik görünmektedir(Sağır, 2012).

Yukarıda da ifade ettiğimiz gibi insanların ortak paydası olan davranış kalıplarına kültür denir ve yemek kültürü de bundan bağımsız düşünülemez. Aynı kültür içinde olan insanların beslenme alışkanlıkları da aynıdır. O kültüre ait doğal kaynaklar da beslenme alışkanlıklarını şekillendirir(Tez, 2012). İnsan beslenme konusunu çok önemser, bu anlamda titizdir. Bilmediği besinleri kolayca yemez, bildiği besinlerden de vazgeçmez. Tam da bu yüzden toplumlarda yemekle ilgili ayrımlar, seçenekler ve yasaklar vardır. İşte bu kurallar kültürün bir parçası olmaktadır. Sorgulanmadan normal karşılanarak uyulmaktadır. Dolayısıyla bu normallik kültürleri ayırt etmeyi sağlamaktadır(Samancı, 2014, s. 161).

Yemek ya da yiyeceklerle ilgili çalışmalara bakıldığında yemek pişirme konusuna yani yiyeceğin çiğden pişmiş dönüşümüne yoğunlaşan Levi-Strauss; çiğ yiyeceğin kültürel dönüşüm geçirerek pişmiş yiyeceğe dönüştüğünü iddia etmektedir(Goody, 2013). Mary Douglas da çalışmalarında yemek pişirme konusuyla ilgilenerken, yemeği sosyal ilişkilerin sembolü olarak görür. Yemeği kod olarak görür ve bu kodun verdiği mesajın da sosyal ilişkilerin ve toplumun yapısının örüntüsünde olduğunu ifade eder.

Kod, sözcük olarak sembol ya da metaforla benzer anlamda sosyal ilişkiler ya da sosyal yapıyı anlatma aracı olarak kullanılabilir(Goody, 2013, s. 46).

Bireyin toplum içindeki davranışlarının temelinde kültürün belirlediği kalıpların olduğunu ve bunun da kültürel kimliği oluşturduğunu sosyal bilimler açıklamaktadır. Bu bağlamda toplumların toplumsal etkileşimlerinin, sosyal paylaşım ortamlarının temelinde yeme-içme törenleri olduğu söylenmektedir. Kahve içmenin bile gündelik yaşamda simgesel anlamı vardır. Bu simge insanların bir araya gelerek sohbet edebilmesi anlamını taşımaktadır(Beşirli, 2012, s. 36).

Yemek konusuna insanlar büyük titizlikle yaklaşır güvenilir olmasına dikkat ederler. Bu yüzden de her kültür belli kurallar ve seçimlerle belirlendiğinden, sorgusuz sualsiz kabul görmüştür. Bu kabuller ait olunan gurubu diğer guruplardan ayıran özelliklerdir(Samancı, 2009, s. 161). Örneğin, göçmenler, bulundukları topluma uyum sağlayabilme çabalarına rağmen yeme-içme konusunda değişiklik yapmak istemez kendi yemek kültürleri konusunda ısrarcı olurlar. Bunun nedeni de yemeğe kimliklerinin bir sembolü görevi yüklenmiş olmasıdır. Aynı zamanda yemek diğerleriyle aralarındaki sınırı da göstermektedir(Samancı, 2014, s. 161).

Yiyeceğin bir ifade biçimi ya da sembol olduğunu söylemek o yiyeceğin anlatımında neyin benzeri, neyin soyutlaması olduğuna, bir araya nelerin getirildiğine bakmayı gerektirmektedir. Örnek olarak bir toplumda ekmek ve şarabın neyin sembolü olduğunun mantıklı bir şekilde bakılarak o toplumun düşüncesi analiz edilebilir(Goody, 2013, s. 47).

Kültür insanın, insan da kültürün ürünüdür denilebilir. İnsanın öğrenme arzusu ve kapasitesi kültür sayesinde şekillenir ve kültürün öngördüğü simgesel anlamları kavrar ve uygular. Bu kavrayış kodlanmış kültürel ürünlerdir(Geertz, 2010, s. 69).

İnsan yemeği tüketirken tat almak da ister, bu tat alma aynı zamanda bir deneyimde yaşanmıştır. Besinleri tüketirken bu deneyimlerle birlikte bazı anlamlı ev sembolleriyle tüketiliyor. İnsan; beslenmek için yediği besinlere beslenme özelliği yanında başka anlamlar da yüklemiştir. Besinleri ağızla yerken düşüncelerinde bu yeme edimine eşlik ettiği bilgisi gerçektir. Dolayısıyla yeme edimi birçok sembolik anlamları da içinde barındırır. Her toplum kendine göre belirlediği besinleri tüketir. Ve bunu önemser. Belirlenmiş besin maddelerinin kültürel yapılanma süreçlerinde yaşanmış

olaylarla bağlantısı bu önemsemenin temelini oluşturur(Beardsworth & Keil, 2011, s. 91).

Toplumsallaşma sürecinde edinilen alışkanlıklara bakıldığında insan soyunun farklılığının ve çeşitliliğinin ne denli çok olduğu görülmüştür. Yiyecek seçimi, damak tadı ve duyarlılık alışkanlıkla gerçekleşen bir durumdur. İnsanlar neyi yiyeceklerini, nasıl yiyeceklerini ve neler yemeyeceklerini alışkanlıklarına göre belirlemişlerdir. Bu alışkanlıklar kişinin kendi tanımının içinde yer almaktadır(Mintz, 1996).

Yiyecek seçimleri insanlar arasındaki farklılığı ortaya çıkaran bir göstergedir. Yeni doğan bebek ilk olarak beslenme gereksinimini ifade etmeye çalışır. Böylece toplumsal ilişkiyi başlatmış olur. Bu dönemle birlikte tat duyusu ve yiyecek beğenisi gelişmeye başlar. Bunu belirleyen ise bebeğin bakımını üstlenmiş kişilerdir. Bu kişiler içinde bulundukları toplumun kültürel kurallarıyla belirlenirler(Mintz, 1996, s. 36).

Beş duyunun ortaklaşa ortaya çıkardığı tat duyusu aynı zamanda toplumsal bir duyudur. Yemek doğduğumuz çevre içinde öğrenilmekte, dolayısıyla aile sofralarının duygularımızdan silinmeyen anıları var olmaktadır(Pasini, 2001).

Pasini tat alma duyusu ile ilgili şu açıklamalarda bulunmuştur:

“Yetişkinlerin ağızları tamamen tat alıcı kabarcıklarla örtülüdür; tat kategorilerine göre dilin üzerinde, damağın üzerinde, bademciklere kadar on bin tane kabarcık olduğu söyleniyor. Şekerlileri dilimizin ucunda hissediyoruz, acıyı arkasında, ekşiliği ise kenarlarda. Tuz ağzın ön kısmında yoğun olmakla birlikte bütün yüzeye yayılıyor. Her kabarcık kategorisinin, bu kabarcıkların ağız içindeki her mevkiinin özel bir görevi var. Her kabarcık elli kadar tat alıcı hücreden oluşur ve bunların görevi hem tatla ilgili bilgileri hem de sızıyı beyne ulaştırmaktır”(Pasini, 2001, s. 95-96).

İnsan hayatı için önem teşkil eden yemeklerin yiyeceklerin yapıldığı hazırlandığı yer olan mutfak anlatmadan geçmek olmaz. Çünkü mutfak ile ilgili bilgiler yemek- kültür ilişkisi açısından önemli bir yere sahiptir. Mutfak basit anlamıyla evin yemek yapılan ve yemek yenmesi için ayrılan bölümüdür denebilir. İnsan yaşamının tarihsel sürecinde var olmuş; gelişen değişen her şey gibi mutfakta zaman içinde değişim ve gelişim göstermiştir.

Tarih öncesi çağlara geri dönersek besinler bir araya getirilerek pişirilmiyordu; dolayısıyla yediklerimize yemek olarak değil de, yiyecek olarak bakmak daha doğru olacaktır. Yemek, atalarımızın deneyimiyle ortaya çıkan besinlerin bir araya getirilerek

yapılması, insanın bir eylemidir, bir ustalık, bir sanattır. Mutfak da bu sanatın icra edildiği her aşamasının gerçekleştirildiği yer ya da mekândır denilebilir(Baudan, 2006, s. 24).

Mutfak; Arapça mutbah sözcüğünden gelmektedir. Türkçede otağ sözcüğünün od sözcüğünden türeyerek evin merkezini de anlatan ateş yakılan yer anlamı taşıdığı bilinmektedir. Ateşin keşfi mutfağın insan hayatına girmesine olanak vermiştir. Isıtan, aydınlatan, ateş yemek pişirmenin de keşfine neden olmuştur. Önceleri evin yemek pişirilmeye ayrılmış ocağının da bulunduğu, evin bir bölümü olarak eski yerleşik kültürlerde rastlanmıştır. İlk yerleşim yerlerinden olan Çatalhöyük'te ise evin dışında ayrı bir yerde konumlandırılmış olduğu görülmüştür(Tez, 2012, s. 107).

İnsan hayatında en önemli yeri tutan beslenme için gerekli besinlerin yemelik duruma getirilmesi için ayrılmış bir bölüm olan mutfak için Anadolu'da aşlık, aş ocağı, tandır evi gibi kelimelerin de kullanıldığı bilinmektedir. Mutfak evin en önemli bölümüdür, zengin yoksul fark etmez, mutlaka her evde mutfak diye ayrılan bir yer vardır. Bölgesel konum, ekonominin etkileri ve kültürel değerler doğrultusunda, mutfaklar geçmişten günümüze değişerek gelişerek biçimlenmiştir(Akın, Aluclu, & Özyılmaz, 2014).

Mutfakla ilgili yapıların en eskisi ve en önemlisi ocaktır. Taş dibeklerde öğütülmüş unla yapılan ekmekler bu ocaklarda pişirilmiştir. Alacahöyük kazılarında iskelet kalıntılarından elde edilen bilgiler, atalarımızın dış minelerindeki aşırı aşınmanın nedeninin öğütülen tahıla karışan taş parçalarının varlığının besinler tüketilirken dişlere zarar vermiş olması olduğunu düşündürmektedir. Ocağın günlük beslenme açısından kullanımı dışında başka işlevleri de olduğu Anadolu'nun eski metinlerinden bilinmektedir. Ocaklar ayinler içinde kullanılmaktaydı bu yüzden de onlara kutsal bir yer olarak bakılıyordu(Ünal, 2007, s. 172,190).

Antik çağ mutfağıyla ilgili arkeolojik kazılar ve o dönemin yazıtlarında Roma mutfağına yönelik bilgiler çoğunluktadır. Roma mutfağının en baskın bölümü yine ocaktı. Ocakların üstü açıktı ve etraflarında mutfak gereçleri olurdu. Ocağın yakınında üzerinde yemek hazırlamak için kocaman tahtadan ya da taştan masalar bulunurdu. Varlıklı evlerin mutfaklarında köleler çalıştırılırdı. Antik çağda mutfağa verilen önem, mutfakta yapılan işler Roma rölyeflerinde betimlenmiştir(Dalby & Grainger, 2001).



Mutfak iki ayrı anlamda kullanılmaktadır. Biri yemeğin hazırlandığı, yemeğin ortaya çıktığı alanı işaret etmektedir. Diğer işaret ettiği şey de yemeklerin üretimindeki kurallar teknikleri üretilen toplumun yeme anlayışını geleneklerini tarif eden yüzlerce yılda elde edilen tariflerini de içinde barındıran yemeğin hangi kültüre ait olduğunu tanımlayan anlamıdır. Arap mutfağı, Osmanlı mutfağı, Çin mutfağı gibi mutfak kültürünün oluşmasının en temelinde bölgesel kaynaklar, iklim koşulları ve ekonomik faktörler vardır(Baudan, 2006, s. 12-13).

Mutfağın kimliğini belirleyenin kullanılan gıda maddeleri, baharatlar, soslar, aromalar, yanında bulunduğu coğrafya, kültür anlayışı, dinler gibi bir dolu faktörün olduğu ileri sürülmektedir. Mutfak kültürünün çeşitliliği ve zenginliği mutfak kültüründe karışıklığa da neden olmaktadır. Bir mutfağı diğerinden ayıran ve özgünleştiren; yemeği yemek haline getiren bazı temel yiyecekleri bir araya getirerek yemeğe katılan çeşnilerin kullanılması ve farklılığıdır diyebiliriz(Baudan, 2006, s. 31-32).

Christiane Baudan'ın ifade ettiği gibi: "Mutfak, maddeleri değiştirme sanatıdır; çünkü kuvvetli maddeleri daha hafif olanlar yardımıyla hafifletir."Bu maddelerin hafifliğini ağırlığının anlaşılmasını damak tadı sağlayabilir. Tat alma sisteminin gelenekselleşmiş bir kodlama sistemine sahip olması yeniliğe karşı açık olmadığının da göstergesidir(Baudan, 2006, s. 255-257).

İnsanlar bulundukları kültürün içine doğduklarında o kültüre yönelik her hangi bir düşünce ve bilgi taşımazlar. Ancak büyüme evresinde o kültüre ait tüm bilgileri edinirler. Yeni doğan bir bebek kendi toplumu dışında başka bir kültürde büyürse büyürken edindiği kültürü edinecektir. Doğduğu kültüre dair her hangi bir bilgi taşımayacaktır. İnsanlar ait oldukları kültürü düşüncelerinde var ederler ve bunu taşımayı sürdürecek özelliğe sahiptirler. Eski Mısır kültüründen bahsetmek, Eski Mısırlıların düşünceleri, inançları, mitolojileri, beslenme kültürleri, ölüm ve doğum törenlerinden de bahsetmek anlamına gelir(J.Braidwood, 1995, s. 45).

Mutfak uluslar açısından da kültürel zenginliği anlatan bir unsurdur. Doğal çevre şartlarının insanın beslenme alışkanlıklarını etkilediği ve şekillendirdiği gerçeği ulusal mutfakların varlığına neden olmuştur. Ulusal mutfaklardan isim yapmış olanlar çok daha zengin bir mutfağa sahiptir. Örneğin Osmanlı Mutfağı! Türklerin Orta Asya'dan batıya sürekli göç halinde olmaları farklı kültürleri tanımalarına neden olmuş,

bu tanımanın etkileri mutfak kültürüne de yansımıştır. Böyle olunca da mutfak kültürü çeşitlenip zenginleşmiştir(Arvas, 2013).

Ünlü Fransız Gastronomi Uzmanı Brillat-Savarin'in; "Bana ne yediğini söyle; sana kim olduğunu söyleyeyim" cümlesi, yemeğin bir kültürel göstergeler simgesi olduğu gerçeğine vurgu yapmaktadır.

Bu bölümde kültür, yemek kültürü ve mutfak anlatılarak, yemeğin ve mutfağın kültürle olan ilişkileri dile getirilmiştir. Bu bağlamda yemek ve beslenme kültürünün şekillenmesinde rol alan faktörler değerlendirilmiştir. Bundan sonraki alt başlıkta gösterge/göstergebilim, ve yemek/beslenmenin kültürel göstergeleri üzerinde durulacak, bu göstergelerin sembolik boyutu ele alınacaktır. Sembollerin şekillenmesinde etkili olan toplumsal süreçlere dikkat çekilecektir.

### **2.2.2.Gastronominin Maddi Kültürel Göstergeleri**

Kültür sözcüğünün ilk bilimsel tanımını antropolog Edward Burnett Tylor; toplumun üyesi olan insanların edindiği bilgi, inanç, sanat, yasalar, ahlak, gelenek, yetenek ve alışkanlıkları içinde barındıran karmaşık bir bütün olarak tanımlamıştır. (Güven, 2012)

Kültür, sahip olduğu geniş anlamı ve kullanım alanlarıyla tüm dillerde kolay tanımlanamayan kavramlardan biridir. Sosyoloji kültürü, toplumun bileşeni olarak görür ve toplumun eğitim, sanat, teknoloji, hukuk, tıp, ekonomi, siyaset gibi gereksinim duyulan alanlarda maddi ve maddi olmayan birikimleri olarak tanımlamıştır (Güven, 2012). Ahmet Uhri Boğaz Derdi adlı kitabında kültürün tanımı için, arkeologların insana dair bilgi edinmesi ya da akıl yürütebilmesi için maddi olan şeylerden yararlanmaktadır diye anlatmıştır(Uhri, 2011, s. 17). Kültür insan ürünü bir kavram olduğundan insanın ürettiği her şey kültürün parçasıdır. Maddi kültür insanın ve toplumun yaşamasını ve ayakta kalmasını sağlamaktadır. Maddi kültür ürünleri; toplumdan topluma farklılıklar gösteren, yapıldıkları döneme ve kullanan toplumlara dair bilgileri bize anlatan nesnelerdir. Tarih öncesi insana ve topluma dair bilgileri barındırmaktadır(Fichter, 2004). Toplamların gereksinimlerini karşılamak üzere var olan kaynakların kullanılmasını öngören geçim yöntemleri de kültürün bir boyutudur. Bu boyut araçlar ve donanımlar maddi kültürün içindedir(Haviland, 2002, s. 117). Kültür, doğuştan gelen içgüdüsel ve genetik olarak belirlenmiş bir olgu değildir. Maddi

ve maddi olmayan sosyal kalıtların tümüdür. Toplumun olmadığı yerde kültür de olmaz. Yani kültür, onu uygulayan toplumdaki insanlar olmaksızın düşünülemez(Wells, 1972).

Tarım devrimi ile birçok yeni alet üretilmeye ve kap-kaçak yerleşik hayata uygun şekillerde üretilmeye başlanmıştır. Yerleşik hayatın getirdiği yenilikler, beslenme şekillerini de etkilemiştir. Ateşin keşfiyle ocakların ortaya çıkması yerleşik hayatta ocakların önemini de artırmıştır. Yemek yapmak için gerekli aletlerin ocağın yakınına yerleştirilmesi gibi etkenler, yemek için ayrı yerin oluşmasını sağlamıştır. Böylece neolitik çağda insan işlerini daha kolay yapmasını sağlayacak mutfakı yaratmıştır(Özbek, 2013, s. 169).

17. yüzyılda kullanılan ocaklar, açık havada kullanılan sıradan mangallardan farklı değildir. 18. Yüzyılın sonunda Fransa'da demir fırınlar ancak ortaya çıkmıştır. Sofra takımları ve çatal kullanımı yine bu yüzyıla aittir(Baudan, 2006, s. 216,220). Sofra gereçlerinin çoğalmasının ve karmaşıklaşmasının, insanlar arasında sosyal ve ekonomik ayrımı da beraberinde getirmiş olduğu görülmektedir. Bu ayırım sofra takımları edinilmesi üzerinden açık seçik görülmektedir. Fransızların mutfak, sofra, servis malzemeleri gibi yemekle ilgili her şeyde temizliğe dair verilen önem de göze çarpmaktadır(Flandrin, 2006).

Bir yandan da yemek yapımında kullanılan malzemelerin çeşitliliği, yemek yapmaya ait tasarım, yani yemek tarifleri ya da yemek kitapları hepsi besinlerin yemeğe dönüşmesindeki etkinliğin içindedir. Diğer taraftan da besin üretimi ve ticarileştirilmesi, tekniklerin düzeyi, toplumların yemeyle ilgili anlayışları ve bu alandaki kurumlar mutfak etkinliğinin iki farklı düzeyine işaret etmektedir(Baudan, 2006, s. 13)

Genel anlamda besin tercihleri, aile içindeki iletişimi, yemek yapma etkinliği de iş bölümünün katkısıyla gerçekleşir. Ticari işletmelerde özel bir alanda değil de yabancılarla birlikte yemek yenmesi toplumsal birlikteliğe bir örnek olabilir(Beardsworth & Keil, 2011, s. 169-170-171).

Başkalarıyla yemek yeme deneyimi muhtemelen konuk düzeyinde başka bir evde mümkün olmuştur. Besinlerin temini, hazırlanışı, yemek haline gelişi, yenecek yerin ve zamanın belirlenmesi, sofra düzeni, dekorasyonu, davranışların sınırlandırılması gibi kurallar sistemi içerisine yerleştirilmiştir. İster aile içi, ister konuk

isterse dışarıda yemek yeme eylemi olsun fark etmez, bu tamamen kültüre ait bir şeydir (Beardsworth & Keil, 2011, s. 172).

Pazarlarda, panayırlar ve sokaklarda satıcılar, hemen orada ya da eve götürecek şekilde hazırladıkları besinler satmışlardır. Ancak 17. Yüzyılın sonlarında kafelerin ortaya çıkması modern kent yaşamının da bir göstergesi olmuştur Fransız aristokrasisinin çöküşüyle beraber, aristokrat ailelerde çalışan aşçılar restoranların yaygınlaşmasını sağlayarak hem iyi yemekler yaptılar hem de geçimlerini sağlamış oldular. Ancak ev dışında yemek yeme olanağı 19. Yüzyılda yaygınlaşmış bir durumdur (Beardsworth & Keil, 2011, s. 178-179,181). Böylece Neolitik Çağ'da ortaya çıkan mutfak, yemeklerin yapılma şekli, kullanılan malzemeler ve kültürel aidiyeti yansıtan yeme içme anlayışı için kullanılan mutfak anlamına da gelmiştir. Fransız mutfağı, Karadeniz mutfağı gibi(Baudan, 2006, s. 12-13). Yemeğin bir ait olduğu yerle ilgili sembolik hale dönüşmesi coğrafi koşulların etkisiyle oluşmaktadır. Coğrafi konumlar ile birlikte bir yiyeceğin nereye ait olduğunu öğrenebiliriz. Bu da bölgesel farklılıkları doğurur. Yoğun olarak üretilen ya da tüketilen besin maddeleri bölgelere göre farklılıklar gösterebilir. Ege bölgesinde zeytinyağlı yemeklerin daha çok tüketilmesini örnek olarak verebiliriz. O bölgede zeytin üretiminin yaygın olması; Akdeniz iklimine sahip olmasındandır(Kanık, 2010, s. 135). Başka bir örnek olarak Karadeniz bölgesinden hamsiyi verebiliriz. Bölgede bol miktarda olduğu için hamsi balığı, bölgenin halk kültürü varlıklarında sembolleşen bir teması olmuştur. Türkülerde ve şiirlerde sıkça rastlanmaktadır. Maçkalı gazeteci şair Ömer Turan Eyuboğlu bir şiirinde hamsiden bahsetmiştir:

“Sıra sıra dizerek  
Kızart onu tavada  
Bak ki onun lezzeti  
Var mıdır baklavada”(Koz, 2002).

Doğuya gittikçe küçükbaş hayvancılığının daha yaygın olduğunu gözlemleyebiliriz. Kuzu etinin doğu bölgesinde daha çok tüketilmesini göz ardı etmememiz gerekmektedir. Böylelikle doğuda kuzu, Karadeniz’de hamsi, Ege’de zeytin için; bölgelerinde birer simgeye dönüşmüştür diyebiliriz.

Yemeğin pişirme aşaması da, yemeğin bir sembole dönüşmesinde etkili olmuştur. Yemeğin doğadan gelen malzemelerinin tüketilmeden önce işleminden geçirilerek kültüre dönüştürülmesi yine sembolleştirilmiştir.” “Tencere yemeği” diye anılan yemeği örnek verebiliriz. Aile ortamında evin kadını tarafından hazırlanan bir yemektir. Bu yemeğe “anne yemeği” de denmektedir. Bu isimler artık sembolik olmuştur diyebiliriz. Diğer taraftan lokanta ya da restoranlarda yenilen yemeklerde göze çarpan bir sembolden bahsedebiliriz. “Şefin menüsü” ya da “şefin özel yemeği” adları dikkat çekmektedir. Bu yemek seçkisi ev yemeklerinden ziyade ekonomik değerleri yüksek olan bir yemek olmaktadır. Genel olarak erkek aşçılar tarafından hazırlanmaktadır(Kanık, 2010, s. 135-136).

### **2.2.3. Gastronominin Maddi Olmayan Kültürel Göstergeleri**

Bir önceki bölümde gastronominin maddi kültürel göstergelerini inceledik. Bu bölümde ise gastronominin maddi olmayan kültürel göstergelerini incelemeye çalışacağız. Bu göstergeleri genel olarak besinlerin inanç söylemleri, mitolojide besinlerin dinsel simgeleri, törenler, ritüeller, damak tadı, sofrada adabı gibi kültürel değer ve sistemler olarak özetleyebiliriz. Beslenme ve yemek kültürünün; salt bir karın doyurma faaliyeti olmadığı gerçeğinden hareketle yemek kültüründe, toplumların yemek alışkanlıklarına yer verilecek, böylelikle de beslenme alışkanlıkları, coğrafi koşullar, dini unsurlar, statü, sosyo-ekonomik sınıflar gibi unsurlar göstergelerle örneklendirilecektir.

Tek Tanrılı dinlerde ilk insan olarak tanımlanan Âdem’in hikâyesindeki temanın yiyecek olması hem ilginç hem de düşündürücüdür. Üstelik cennetten kovulmanın nedeni de bu yiyecektir (elmadır) ve izinsiz yenmesi yüzündendir. Elmanın sonsuz yaşamı simgelemesi tanrıya karşı ilk günahın işlenmesinde metaforun yemek üzerinden yapılmış olması ilginçtir. İsa’nın çarmıha gerilmeden önce görselleştirilip bir tabloya dönüştürülmüş olan havarileriyle yediği son akşam yemeği inanç tarihinde önemli bir yer tutmuştur(Sağır, 2012).

Tuba Ökse besinlerin dinsel kavramlarından şu şekilde bahsetmiştir:

“Tüm canlılarda olduğu gibi, insan hayatındaki en önemli mücadele de besin elde etmeye yöneliktir. İnsanların besin gereksinimini karşıladıkları bitkilerin yetişmesi için

su ve toprak, hayvanların üremesi ve büyümesi için de su ve bitkiler gerektiğinden, insanlık tarihinin başlangıcından beri bu maddelere verilen önem, bunları dinsel kavramlar haline getirmiştir. Toprak, su ve bitkiler tanrılaştırılmış, doğanın mevsimlere göre gösterdiği yaşam döngüsü mitolojik öykülere konu edilmiştir. Canlılara hayat veren suyu ve kış sonunda doğanın yeniden canlanmasına bağlı olarak ortaya çıkan bereketi elde edebilmek için çeşitli dinsel törenler düzenlenmiş ve bunlar için tapınaklar yapılmıştır”(Ökse, 2006).

Yukarıdaki alıntıda sözü edilen törenler ve ritüellerin ortaya çıkış nedeni ve buna yüklenen anlam, kültürel yapılanma içinde örtük şekilde yerini almıştır. Tanrıların insana sunduğu yiyeceklerle karın doyuran insan, mutlulukla minnet ve şükran duyar. Ve her daim bolluk bereket içinde yaşamını sürdürmek istemiştir. Yapılan törenler, bayramlar tam da bu yüzden hasat zamanına rastlar. Bu insan için bolluğun bereketin şölenu ve teşekkürüdür. Ve insanın ürettiği kültürün şekillenmesini sağlamıştır.

Beardsworth ve Keil'in aktardığı gibi; Levi-Strauss toplumların oluşturduğu kültürel yapının altta kalan, görünmeyen örüntülerini incelemeyi tercih ederek mitlerle ilgili verilerle anlamaya çalışır. Görünen yüzeye ait kültürel formlar altta kalan derin yapının değişmez tabanının sembolüdürler. Dolayısıyla insana ait düşünce dünyası ve toplumun yapısındaki derin yapı benzerlik teşkil ediyor olabilir. Gündelik yaşamın içine yerleşmiş kuralların, konuşmaların temelleri toplumun yukarda bahsedilen derin yapısı içindedir(Beardsworth & Keil, 2011, s. 105).

Mutfak ya da beslenme kültüründe var olan, yüzeyde görünen tüm kurallar; altta kalan derin yapıların göstergeleridir. Levi-Strauss toplumların yemek alışkanlıklarını tıpkı dilin işaret sistemine benzetir ve her ikisinin de evrensel olduğunu işaret eder. Nasıl ki toplumun derin yapısı dilin içinde saklıysa o yapı yemek alışkanlığının içinde de varlığını gizlemiştir der. Tat bilim olarak adlandırdığı kendi ürettiği “gusteme” sözcüğünü inceleyerek çalışmasını aktarmış olur(Beardsworth & Keil, 2011, s. 106).

Levi-Status mitosun kültürün içine yerleşmiş bir otorite olduğunu öne sürerek cinsel, zoolojik ve kozmolojik alanların da dahil olduğu kod sistemlerinde çözülebileceğine dikkat çekerek, “Zamanın derinliklerinden yükselir, düşünce temrinin kurallara bağlandığı kimi mekanizmaları devasa somut imgeler biçiminde yansıtan bir büyütücü ayna yerleştirir önümüze” der. Levi-Strauss ve birçok antropolog mitosların ve efsanelerin yapısında simgesel ifadelerin ortak bir örüntüyle düzenlendiklerini

savunur. Levi-Strauss'a göre mitoslar gerçek dünya dışında kendi mantık sistemleri içinde soyut olduklarından birbiriyle aynı gözükürler. Bu aynılıktan kurtaracak şey ifade ediliş biçimlerinde saklıdır(Bates, 2013).

Babil mitolojisinde ekmeğin ve suyun ölümsüzlük için kullanılmış olması, Hitit mitolojisinde bereket Tanrçası Demeter'in elinde buğdayla tasvir edilmesi, insan için buğday, ekmek ve suyun ne denli önemli olduğunun kanıtıdır(Uhri, 2011, s. 40). Yunan tanrıları arasında ise önemli yere sahip üzümün ve şarabın tanrısı olarak bilinen Dionysos' a özgürlük, neşe, coşku gibi özellikler mal edilmiştir (Uhri, 2011, s. 386)

Tufanda Nuh Peygamberin gemisinin karaya çıktığı muharrem ayının onuncu gününde gemide kalan son yiyeceklerden yaptığı söylenen aşurenin Arapçada on anlamına gelmesi tesadüf değildir. Yine peygamberin torunu Hüseyin'in muharrem ayının onuncu gününe denk düşen günde, aç-susuz bırakılarak öldürülmesi ve bu olayda imam Zeynel Abidin'in kurtulması, muharrem ayında 10 gün yas orucu on gün sonunda ise Zeynel Abidin'in Kerbela'dan sağ çıkmasının sevinciyle pişirilip dağıtılan aşure de kültürün içinde sembolik yerini almıştır(Tez, 2012, s. 158).

Bu bağlamda Kültür, simgesel işaret sistemi olan dilin aracılığıyla aktarılan bilgi birikimidir. Ve dil aynı zamanda kültüre bilgi de katar. Kültür gerçekliği anlamlandırmamızı sağlar, toplumu bütünleştirir ve uyarlayıcı özelliği sayesinde kabul görmüş değer ve kuralları kuşaktan kuşağa aktarır(Bates, 2013, s. 52).

Tüm bu anlatımlardan yola çıkarak beslenme ve yemek kültürünün; salt bir karın doyurma yada ayakta kalabilmekten ibaret olmadığını, insanın insanlaşmayla birlikte ürettiği tüm öyküsünün ana hatları ve anahtarını da görmüş oluyoruz. Evrenin içinde olan dünyada insanın kendi için kurduğu dünyayı nasıl var ettiğine tanık oluyoruz.

Yemekte Tarih Var derleme kitabında, yemek kültürü ile ilgili şu sözler kullanılmıştır:

“Mutfak ve kültür öylesine özdeşleşir ki bir başka kültürü tanımakla oranın yemeklerini yemek arasında doğrudan bir ilişki kurulur. Farklı yörelerden bir yemeğin tadılması yoluyla farklı bir kültürün keşfedildiği ve değişik tatlara açık olmanın değişik kültürleri tanımaya ve anlamaya açık olmakla eş değer olduğu düşünülür” (Oğuz & Gürçayır, 2012, s. 220).

Bir kültürü tanımlamak gerektiğinde ilk akla gelen yemektir. Bu en çok da turizm alanında vardır. Farklı bölgelere seyahat etmek isteyenler öncelikle gidecekleri yere ait gezilecek yerleri belirlerken yemeklerine dair bilgiler de mutlaka edinirler. Seyahat sonrası anlatımların başında lezzetli yemekler gelir. Ülkelerle yemeklerin özdeşleşmesi “kültür” ve “mutfak” arasında doğrudan bir ilişki oluşturur(Oğuz & Gürçayır, 2012, s. 220). Bundan dolayı yemeklerin taşıdığı kültürel simgeler ya da semboller bireysel kimlik inşasında önemli paya sahiptir. Nesillerce aktarılan değerlerin, normların içselleştirilmesi toplumsal çevrede nasıl davranılması gerektiğinin öğrenildiği sosyalizasyon sürecinin sonucudur. Alınan yiyecekler beslenme boyutu dışında kolektif temsiller ve inançlar açısından da ele almak gerekir. Tüketilen yemeğin bireyin vücuduna dahil olması demek aynı zamanda o yemeğin, ait olduğu kültüre ve topluma dahil olmak anlamı taşıyordur(Beardsworth & Keil, 2011, s. 94).

Hayatımızın vazgeçilmez bir ihtiyacı olan beslenme; toplum içinde kendi sembollerini yaratabilir. Yemeğin gündelik hayatımızda temsil ettiği anlamları güçlü ve etkili bir biçimde yaşantımıza aktarabiliriz. Yemek hem bireysel hem de toplumsal olarak tüketildiği için sembolik anlamının paylaşımı da o oranda etkileşimli bir şekilde artacaktır(Kanık, 2010, s. 134).

Toplum düzeninin oluşmasında artık yeme-içme önemli bir araç olmuştur. Sosyal, ekonomik, coğrafi, siyasal, sınıfsal farklılıklar göstermektedir. Üretim, hazırlama ve tüketim aşamalarında ayırt edici özellikler taşımaktadır. Bu aşamalardaki farklılıklar sembolleştirilerek temsil edilmiştir. Bu semboller bireyin ya da toplumların benzer özelliklerini ve farklı özelliklerini tanımlamada yardımcı olmuştur.

Yemeğin sembolleştirilmesinde fiziki yapısını ele alınışını bir örnekle açıklayalım:

“Papua Yeni Gine de yemekler iki gruba ayrılır. Koroko denilen kadın/dişi yiyecekler ve Baker’a denilen erkek yiyecekler. Dişi yiyecekler ıslak, doğurgan yumuşak ve hızlı büyüyen, diğer taraftan ise erkek yiyecekler ise kuru, sıcak, doğurgan olmayan sert ve yavaş büyüyen yiyeceklerdir”(Kanık, 2010, s. 134-135).

Kültürel ve toplumsal sembollerin şekillenmesinin bir başka örneği de sınıf ya da statü farkıdır. Pazarlardan, bakkallardan, marketlerden alınan yiyecekler birbirlerinden farklıdır. Yiyeceklerin nereden alındığı bilgisi, hangi sosyo-ekonomik sınıfa ait olduğunu göstermektedir(Kanık, 2010, s. 136).



Yemeğin tüketilmesi aşaması; kültürel sosyalleşmenin bir parçası olmuştur. Yenilen yiyecekler sınıf ayrımlarında birer sembol haline dönüşebilir. Lüks restoranlardaki “havyar, şampanya” gibi yiyecek-içecek temsilleri, üst sınıflara hitap eden semboller olarak anılmaktadır. Diğer taraftan maddi alım gücü çok daha ucuz olan “soğan ekmek” gibi yiyecekler alt sınıflara hitap eden semboller olarak gösterilmektedir. Bir taraftan şarap kültürü ya da viski üst sınıfın içkisi olarak sembolize edilmişken, diğer taraftan bira da işçi sınıfının içkisi olarak sembolize edilmiştir. Semboller dini unsurlarda da önümüze çıkmaktadır. Bireyin toplumsallaşma sürecinde dini konularla adlandırılan kültürel aşamalar dikkat çekmektedir. Din, kendi kuralları ile sosyal yaşamı düzenlemiştir. Yeme-içme rejimlerine müdahale etmiştir. Bu müdahaleyi bazı durumlarda sembolleştirerek gerçekleştirmiştir. “Ekmek ve şarap”ın İsa’nın etini ve kanını sembolleştirilmesi Hristiyanlık için önemli bir temsiliyet olmuştur(Kanık, 2010, s. 136). Diğer taraftan ise ramazan ayında tutulan orucun sağlık ile sembolleştirilmesi İslamiyet için önemli bir temsiliyet olmuştur. Oruç tutmak her ne kadar İslam’ın beş şartlarından birisi olarak kabul görmüş ve Allah’a kulluk için tutulması gereği şartlanılmış olsa da, diğer taraftan da insan bedenine büyük yararı olduğu da belirtilmiştir. Üstelik bir hadiste ifade edilmiştir. “Oruç tutunuz, sağlık bulursunuz” Oruç, on iki ay içerisinde durmadan çalışan mide ve sindirim sistemi için faydalı olmakta ve onları dinlendiren bir ibadet olarak görülmektedir(Koz, 2002, s. 132-133).

Damak bilmediği tatlara karşı fazla açık değildir. Dolayısıyla insan tanıdığı bildiği şeyleri tüketir. Yemek kültürü açısından bakıldığında bölgeye ait malzemelerle yapılan yemekler kültürel özelliğe sahip ve toplumun zevkinin yarattığı ürünlerdir. Mutfağın gelenekselleşmesinin en önemli nedeni yörede kolayca bulunabilen yiyeceklerdir ve bu yiyeceklerin kullanımının deneyimleşmesinden çıkan tariflerdir. Damak tadı ise tüm bu faktörlerle oluşan bir durumdur(Fernandez-Armesto, 2007).

Yemek kültüründeki sınıflandırma ve gelenek, insanın besin ihtiyacını karşılaması açısından içgüdüsel olarak, sınıflandırma ve geleneğe yöneltir ve şekillendirir. Bireyin çocukluğundan yaşlılığa geçme sürecinde beslenme etkinliği ve tercihleri vücudun gereksinimi ve kültürel alışkanlıklarla ilintilidir(Beardsworth & Keil, 2011, s. 99).

İnsanın nefes alışı bile yoga gibi etkinliklerle istenilerek düzene sokulur. İnsan yalnızca konuşan değildir toplumsal koşullarına uygun sözcüklerle konuşandır. İnsan yalnızca yemek yiyen değildir, insan belirli yemekleri belirli şekilde ve adapta tüketendir Yani insan belirli türden insandır, bireysel farklılıkları olsa da kendi kültürüne ait insandır(Geertz, 2010, s. 72).



## ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

### KÜLTÜREL GÖSTERGELER DÜNYASI OLARAK SİNEMA

#### 3.1. Sosyo-Kültürel ve Sosyo-Politik Bir İletişim Olanağı Olarak Sinema

“Sinema sözcüğü sinematografi sözcüğünden türemiştir. Lumiere kardeşler kendi icat ettikleri aygıtı sinematograf adını koymuşlardır. Yunancada kinema, - atos=devinim(hareket) ile graphein=yazmak sözcüklerinden türetilen sinematograf, devinimi yazan, devinimi saptayan anlamına; sinematografi de devinimi yazma, saptama anlamına gelmektedir. Amerika’da çok kullanılan movie devinimli resim de aynı anlamla sözcüğü yansıtmaktadır. Böylelikle ilk ve temel kavram, hareketi yazma ve saptamadır diyebiliriz. Bu bağlamda sinemayı; herhangi bir hareketi düzenli aralıklarla parçalara ayırarak bunların resimlerini saptamak, sonrada gösterici yardımıyla bu resimleri karanlık bir salonda görüntülük üzerine yansıtarak hareketi yeniden oluşturmaktır diye ifade edebiliriz(Özön, 2008).

Sinematografi, önceleri hareketli fotoğraflardan ibaretmiş. Mucitler zaman içinde, durağan fotoğraftan hareketli filme geçişin evresini belirginleştirmiştir (Lotman, 2012)

Edward Muybridge adlı mucit, 1880 yılında koşan atın dört ayağının da yere değmeyeceği bir anın olup olmayacağını öğrenmek için at yarışları yapılan bir pistin kenarına belli aralıklar ile 24 fotoğraf makinesi yerleştirmiştir. Atın dörtlüğe giderken iplere değmesiyle devreye giren deklanşörlerin ortaya çıkardığı bazı fotoğraflar atın dört ayağını havada yakalamıştır. 1/1000 enstantane hızıyla bu görüntü elde edilmiştir(C.Carew, 2010, s. 97).

Aynı dönemde Amerika’da başka bir mucit Thomas Edison görüntülere daha uzun hareket verme peşindedir. Edison sinemanın ilk aygıtını keşfetmiş ve adını kineteskop koymuştur. Modern Projektörlerin atası sayılan bu aygıtın tek kusuru, üzerinde bulunan tek delikten aynı anda sadece bir kişinin izleyebilecek olmasıdır.

Kinetoğraf adını verdiği aletle yani kamerasıyla saniyede 16 ile 30 kare hareketli görüntüyü kaydedebilmiş, bunları da kineteskopta izlettirmiştir(C.Carew, 2010, s. 108).

1895 yılında ise Lumiere kardeşler görüntüleri hem alan hem de yansıtan sinematograf adı verdikleri aleti icat etmişlerdir. Ele rahatça alınabilen bu alet sayesinde Lumiere kardeşler sinema tarihinin ilk filmlerine imza atmışlardır(Güneş, 2009). İlk filmlerde, basit olaylar görüntülenmiştir. Fabrikadan çıkan işçiler, istasyona giren tren, bahçeyi sulayan adam, mama yiyen bir bebek. Tarihte ilk halka açık gösterimi gerçekleşen film, Lumiere kardeşlerin 1895 yapımı İşçilerin “Lumiere Fabrikasından Çıkışı” adlı yapım olduğu bilinmektedir. Lumiere kardeşlerin 1895 yapımı bir başka filmi için “Trenin Gara Varışı” İzleyicilerin korkarak izledikleri öne sürülmüştür. Trenin gerçek olduğunu, üzerlerine doğru geldiğini düşünerek salondan koşarak çıktıkları söylenmiştir. 1895 yapımı “Islanan Bahçıvan” filmi ise tarihte ilk komedi filmi olarak bilinmektedir(Bergan, 2006).

Filmciler artık basit görüntülerden ziyade dramatik anlatımlara yönelmek istemişlerdir. Bunları da filme alınmış tiyatro olarak uygulamışlardır. Kamerayı sahnenin önüne yerleştirip, sahnede oynanan oyunu çekmişlerdir(Brown, 2006). Sinemayı artık sanat boyutuna ulaştırmak için yapılan ilk çalışmalar tiyatro sanatı ile özdeşleştirme girişimleri ile olmuştur. Dramatik karakterlerin yer aldığı sahneler çevrilmeye başlanmıştır. Önceleri canlı fotoğraf diye anılmaktan öteye geçemeyen sinemada, yönetmen artık oyuncunun sanatını filme almak istemiştir. Film oyuncusunun kendisine özgü nitelikleri olduğu düşünülürken, yönetmenin de kendine özgü yöntemlerinin olması gerektiği henüz akıllara gelmemiştir. Ortada bir tiyatro yazarlarının yazdığı senaryolar dolaşmıştır. Bu senaryoda eksik olan tek şey konuşmalar olmuştur. Bunun yerine pantomim ve konuşma yazıları yer almıştır. Böylelikle tiyatro yönetmenleri ile sinema yönetmenlerinin çalışmalarının birbirlerinden farklı olmadığı dile getirilmiştir(Pudovkin, 1966, s. 81-82-83).

Sinema ilk dönemlerinde, bir eğlence aracı olarak gözüксе de sanat olup olmadığı tartışma konusu olmuştur. Sanat olarak kabul görmesi çok uzun sürmemiştir. Sinema sanatı diğer sanatları içine alarak bunlar arasında köprü kurmayı hedeflemiştir. Böylelikle diğer sanatlarda kendilerini yeniden anlatma aşamasına girmiştir. İlk olarak

fotoğraf sanatından yaralanan sinemanın fotoğraftan ayrı bir sanat olduğunun kabul görmeye başlamasından itibaren diğer sanatları da içinde barındırmıştır. Böylelikle ilk sinemacıların resimler yapması, romanlar yazması, dramalar gerçekleştirmesi, kaçınılmaz olmuştur(Monaco, 2013).

Günümüzde sinema sanatı, teknolojinin imkanlarını kullanarak görüntüler elde etmektedir. Geçmişe dönersek, ilk sinemacılar zor şartlar altında film çekmeyi gerçekleştirmişlerdir. Sinemanın icadı ile birlikte çekilen belgesel ve filmlerin teknolojiden yoksun oldukları aşıkardır(Bazin, 2013).İlk yıllarda sinemacılar ciddiye alınmazken, sinemanın sanat olarak görülmediği bir gerçektir. Görüntüleri hem alan hemde yansıtan sinematograf adı verilen alet icat eden mucit kardeşlerden Louis Lumiere bile sinemada gelecek olmadığını şu sözlerle ifade etmiştir. “Genç adam, bana teşekkür et. İcadımı satmak için yapmadım, ancak gözünde tarihi bir kalıntı olacaktır. Belki bilimsel meraktan ara sıra kullanılır. Bunun ötesinde ticari bir geleceği yok”(C.Carew, 2010, s. ix). Fakat çok fazla geçmeden bunun doğru olmadığı görülmüştür. Sinema türleri, eleştirileri, tarzları, modern akımları (realizm, sürrealizm, empresyonizm, natüralizm) ya da sosyo-politik gücü kullanarak çok elverişli ortamlar yaratmıştır(Bickerton, 2012).

Bu bölümde özellikle sinemanın sosyo-politik gücünü tartışacağız. Böylelikle egemen güçlerin, kendi çıkarları doğrusunda yaygın kitle iletişim araçlarını hangi doğrultuda kullandıkları görülebilir. Amaç, kitle iletişim araçları sayesinde kendi propaganda etkinliklerini gerçekleştirmek ve bu hedefle, kolay yönlendirilebilecek bir kitle kültürü yaratmaktır.

Bu bağlamda eleştirel kuramın okulu olarak bilinen Frankfurt Okulu/kültür endüstrisi ve sinemanın sosyo-politik yanlarına odaklanılacaktır. Frankfurt Okulu 1923 yılında kurulmuş eleştirel yaklaşımlarıyla bilinen bir okuldur. Kültür endüstrisi adlı çalışmasıyla tanınan Theodor Adorno ve Max Horkheimer okulun önemli isimleri olarak bilinmektedir. 1940’lı yıllarda Adorno, sonradan Horkheimer’le "kültür endüstrisi” olarak değiştirecekleri kitle kültürü eleştirel bakış açısının temel çizgilerini tanımlamıştır. Kitle kültürü deyimi ilk olarak 19. Yüzyılın sonlarında eleştirel kuram olarak tartışılmaya başlanmıştır. Adorno ve Horkheimer açısından modernlik; insan ilişkileri ticarileşmiştir, teknik her yerde bulunmaktadır. Bireyin yaşamının anlamlı olmasını sağlayan aile gibi toplumsal kurumlar, iş dünyası ve rekabet ruhunun dayattığı

baskıyla parçalanmış, her şey endüstrileşmiştir. Dolayısıyla insanlar yalnızlaşmış ve kendine yabancılaşmıştır. Bu nedenle kolay yönlendirilebilir bir durumda olduklarından toplumu yönetenler medya aracılığıyla insanları yönlendirilebilmektedir. Bu yönlendirme iki şekilde yapılmaktadır. Bu yönlendirmenin birini pohpohlama diğerini ise baştan çıkarma olarak tanımlanmıştır.

Maigret, medyanın kitle üzerindeki etkisini Hitler örneği ile ifade etmiştir. Hitler'in karizmatik çekiciliğinin gücünü, kullandığı kitle iletişim araçlarına dayandırmaktadır. Radyo yayınlarıyla şiddetlendirmeyi bildiği ve söylevlerini durmadan yinelediğini belirtmiştir. Kitle iletişim araçları ile insanları baştan çıkardıklarını, kışkırtıklarını, rahatlattıklarını, düş kurdurduklarını ve umut ettirdiklerini dile getirmiştir(Maigret, 2011, s. 86-87-88).

Adorno kültür endüstrisi ile ilgili yönlendirmeyi şöyle dile getirmektedir:

“Kültür endüstrisi durmadan vaat ettiği şeylerle tüketicisini durmadan aldatır. Fiyakalı olay örgüleriyle görüntülerin vaat ettiği haz, vadesi sürekli uzatılan bir senet gibi geciktirilir; bu gösteri, haince bir biçimde, hiçbir zaman yerine getirilmeyecek bir vaatten ibarettir; tıpkı yemek yemeye gelen müşterinin menüyü okumakla yetinmesini beklemek gibi. Bütün o parlak adların ve imgelerin uyandırdığı arzular içindeki insanların önüne, tam da onların kaçmak istedikleri o renksiz günlük yaşamın övgüsü konur”(Adorno, 2008).

Kitle iletişim araçlarını, iktidarı ele geçirmek için başarılı bir biçimde kullanan Hitler başarılı bir usta demogogtur. Hitler, sürekli ateşli konuşmalarını, yaptığı açık hava toplantılarını halk kitlelerini basın aracılığıyla yönlendirmiştir. Sovyetler Birliğinde yeni düzene ayak uydurmanın yolunun sinemadan geçtiğini ilk olarak Alman Joseph Goebbels sezmiştir. Büyük bir sinema tutkunu olan sinemayı yakından takip eden Goebbels Almanya'da Milli Eğitim ve Propaganda Bakanlığını üstlenmiştir. Sinemacılara Alman ulusunun üstün niteliklerini ve Alman ordusunu yücelten filmler yapmayı önermiştir. Sonrasında, yeni bir yasa çıkararak, ülkenin yaşam damarlarını kesen filmler üretmekle suçlanan Yahudileri sinema sanayisinden dışlayarak, ilgili yazılı basının Nazilerin denetimine geçmesini sağlamıştır. Böylelikle 1930'ların Alman sinemasında nazizme doğrudan ya da dolaylı biçimde övgüler düzen filmler ağırlık kazanmıştır. Hitler iktidara geldikten sonra komünistleri aşağılayan propaganda filmleri çekilmeye devam edilmiştir. Nazi ideolojisini perdeye yansıtılan filmler ilk olarak

Hitler’e özel olarak gösterilmiştir. Çocuk yaştaki gençlerin bu filmlerden etkilenecek İkinci Dünya savaşının son aylarında cepheye koştuğu belirtilmektedir(Teksoy, 2014).

Bu bağlamda Adorno iktidar yanlısı film yapımcılarının amaçlarını şu şekilde ifade etmiştir:

“Yapımcılar hangi “plot”u (olay örgüsünü) seçerse seçsin, tüm filmler, sermayenin mutlak iktidarını iş arayan mülksüzleştirilmiş yığınların yüreğine efendilerinin iktidarı olarak kazmak içindir. Bütün dünya kültür endüstrisinin süzgecinden geçirilir. Film, gündelik algı dünyasının aynısını yaratmayı amaçladığı için, dışarıdaki sokakları az önce izlediği filmin devamı olarak algılayan sinema izleyicisinin bu bildik deneyimi, yapımcıların esas aldıkları kural haline gelmiştir. Yapım teknikleri, ampirik nesneleri ne kadar yoğun ve boşluk bırakmayacak biçimde kopyalayabilirse, dışarıdaki dünyanın beyaz perdede gösterilenin kesintisiz bir devamı olduğu yanılsamasını yaratmakta o kadar kolay olur”(Adorno, 2008, s. 53,55).

Frankfurt Okulu hükümeti, endüstriyi, kitleleri etkisine alan medyaya yani gazete, radyo ve sinemaya güçlü bakmıştır. Okurları, dinleyicileri, izleyicileri ise arzulu, zayıf ve kolayca aldatılan insanlar olarak görmüştür. Musolini bu durumun farkında olan liderlerden bir diğeridir. Kendi döneminin İtalya’ında sinema salonlarını yabancı filmlerden arındırmak istemiştir. 1924 yılında propaganda gücünden yararlanmayı hedeflemiştir. Bu yüzden LUCE (Unione Cinematografica Educativa/ Eğitsel Sinema Birliği) kurulmuştur. Bu kurum Belgesel ve haber filmleri yapmakla görevlendirilmiştir. Sinema salonlarını ise LUCE’nin ürettiği propaganda içerikli haber filmlerini gösterilmekle zorunlu kılınmıştır. Daha sonraki yıllarda faşist yönetim Roma’da Centro Sperimentale di Cinematografia (Deneysel Sinemacılık Merkezi) ile Avrupa’nın en büyük stüdyolarını kurmuştur. Böylelikle bu kurum propaganda filmleri yapılmak için büyük bir yatırım olmuştur(Teksoy, 2014, s. 304-305).

Bu bağlamda Horkheimer ve Adorno’nun şu sözleri akıllara getirmiştir.

“Genç kapitalizmde yaşam sürekli bir kabul ritüeldir. Herkes kendisine boyun eğdiren iktidarla tam olarak özdeşleştiğini kanıtlamak zorundadır. Bütünleşme mucizesi, yani isyankarlığından vazgeçen savunmasız insanı hoş görüp kabul eden otoritenin bu sürekli lütfü faşizm anlamına gelir”(Kolker, 2011).

1923 yılının İspanya’ında ise darbeci diktatör Primo de Rivera’nın oğlunun kurduğu faşist eğilimli Falanj Partisi, sağcı güçleri bir araya getirmiştir. General Franco’yu da başkanlığa getirilerek, askeri diktatörlükle yönetilen ülkenin artık tek

partisi olmuştur. Sonraki yıllarda çıkan iç savaşın Franco'nun zaferiyle sonuçlanması, İspanyol sinemasının en önemli sanatçıları olan Luis Bunuel, Luis Alcoriza, Carlos Velo'nun Meksika'ya göç etmelerine yol açmıştır. Çünkü Franco düzeninin, Musolini İtalya'sından aldığı sansür tüzüğü film üretimini sıkı bir denetim altına almıştır. Franco yönetiminde İspanya'da sinemacıların iç savaşa, tarihe ilişkin propaganda filmleri, dinsel filmler ürettikleri görülmüştür. Hatta General Franco takma adla Haçlı seferlerini konu edinen bir senaryo yazmıştır. Yönetmen Luis Saenz De Heredia bu senaryoyu Raza (İrk) adı altında filme çekmiştir. Buda Franco'nun sinemanın propaganda gücüne verdiği önemin göstergesidir. Sinemanın kitleler üzerinde önemli etkileri olduğunu ve kitlelerin nasıl hesaba alındığını ve kendi sistemlerinde nasıl kullanıldıklarını Almanya'da Hitler, İtalya'da Musolini İspanya'da ise Franco örneği ile görebiliriz(Teksoy, 2014, s. 413-414).

Bu bağlamda Adorno kültür endüstrisinin yine kitleler üzerindeki etkisini de bu şekilde yazmıştır:

“Kültür endüstrisi, müşterilerinin kasten ve tepeden bütünleştirilmesidir. Binlerce yıl boyunca birbirinde ayrılmış yüksek ve düşük kültür alanlarını da birleştirmeye zorlar – her ikisinin zararına olacak şekilde. Yüksek kültürün, etkileri üzerinde spekülasyon yapılarak, ciddiyeti ortadan kaldırılır; düşük kültürün, toplumsal denetim bütünsel olmadığı sürece barındırdığı hasarı isyankarlık ise, uygarlaştırıcı dizginleme yoluyla yok edilir. Kültür endüstrisi, yöneldiği milyonların bilinç ya da bilinçsizlik düzeyi üzerinde yadsınamaz bir biçimde spekülasyon yaparken, kitleler birincil değil ikincildirler, hesaplanmışlardır; mekanizmanın eklentileridirler”(Adorno, 2008, s. 110).

Bu bölümde egemen güçlerin kendi propaganda etkinliklerini kullanmak için sanatsal yöntemlere başvurdıklarını ya da kitle iletişim araçlarını kullandıkları görülmektedir. Kitle kültürü eleştirel kuram olarak tartışılmaya başlanmıştır. Adorno ve Horkheimer modern hayatla birlikte insan ilişkilerinin artık ticarileştiğini, her şeyin endüstrileştiğini savunmuştur. Böylelikle yalnızlaşan ve kendine yabancılaştırılan insanlar yaratılmıştır. Toplumu yönetenler, kitle iletişim olanakları sayesinde insanları kolay yönlendirmektedir. Bunun için de en önemli araçlardan birisi sinemadır. Sinemadaki anlatılarla insanları yönlendirme çabası etkili olabilmektedir. Çünkü anlatılar gündelik hayatımızın birer parçasıdır. Sinemasal anlatıların bir amacı da, insanları bilgilendirmek ve gerçek hayatla bir bağ kurulmasını istemektir. Sinemanın



anlatım olanakları sayesinde, dışarıdaki dünyanın beyaz perdede gösterilenin kesintisiz bir devamı olduğu yansıtılmıştır. Böylelikle sinematografik anlatıların önemi ortaya çıkmıştır.

### 3.2. Bir Göstergeler Dünyası Olarak Sinematografik Anlatı

Anlatılar gündelik hayatımızın birer parçasıdır. Yaşamsal olaylar, anlatılarla ifade edilebilmektedir. Başımızdan geçen ilginç bir olayı, anlatı yoluyla aktarmışızdır. Gördüğümüz rüyayı bazen abartarak ya da salt bir şekilde şekillendirebiliriz. Tarih, edebiyat, sosyoloji, felsefe, psikoloji, mitoloji gibi disiplinler anlatı yoluyla kendilerini ifade edebilmektedir. İletişim kitabında Erol Mutlu anlatıyı; “Mantıksal olarak birbirleriyle bağlantılı, zaman içinde gerçekleşen ve tutarlı bir konuyla bir bütün haline getirilen iki ya da daha fazla olayın aktarılması” olarak tanımlamıştır. Ayrıca anlatı genellikle kurmaca ya da gerçek olayları öyküleyerek dile getirilmiştir. Post-modernistler ise anlatının daha genel bir anlamda, bilimsel olduğunu iddia eden söylemleri de kapsayarak kullanmıştır(Mutlu, 2004).

Mehmet Rıfat anlatıyı “ Gerçek ya da düşsel olayların, değişik gösterge dizgeleri aracılığıyla anlatılması sonucu ortaya çıkmış bütün” olarak tanımlamıştır(Rıfat, 1999). Kurmaca olmayan anlatılar disiplinleri, bilimsel metinleri, gazete yazıları, mektup, yaşam öyküleri gibi türleri kapsamıştır. Kurmaca olan anlatılar ise masal, destan, tragedya, roman, öykü, sinema gibi türleri kapsamıştır(Oluk, 2008, s. 17).

Konuya Sinema tarafından bakarsak, filmlerde okumayı gerektiren metinler olduğunu saptayabiliriz. Filmlerde bir anlatı oluşturulurken anlatım teknikleri önemlidir. Bir anlatıyı oluştururken izleyeni bilgilendirmek, onu düşündürmek ve filme ortak etmek gerekmektedir. Bu durum da filme seyirciyi ortak etmek isteyen Eisentein’ı akla getirir. Eisentein, filmlerinde izleyende beklenti oluşmasını sağlamaya çalışmıştır. Filmlerinin temeli kurguya dayalıdır. Sinemasal anlatıda kurmaca, birbirini takip eden veya birbirine eklenen gerçeğe benzer bir senaryo ya da gerçek bir senaryodur.

Gündelik hayatımızın vazgeçilmezi olan anlatıları aktarmada Metz’e göre film güçlü bir araç olmuştur. Mesela sinemada ağaç göstermek isteyen yönetmen ağaç göstermek zorundadır. Yani görüntü hem gösteren hem de gösterilendir. Metz doğal

anlatımlı görüntünün anlam aktarmada güçlü olduğuna inanmıştır. Sonraları kodların anlatisına daha çok inanmıştır. Bu kodları, kültürel kodlar ve özgül kodlar diye ikiye ayırmıştır. Ona göre kültürel kodları anlamak için bir eğitim gerekmemektedir. O toplumda doğup büyüme, kodları anlamak için yeterlidir. Metz'e göre özgül kodları ise öğrenmek gerekmektedir. Kurgu, alıcı devinimleri, optik etkiler gibi yöntemler özgül kodlardır. Bu yöntemlerle yaratılan anlatıyı anlamak kolaydır. İzleyici ilk filmde olmasa bile sonraki filmlerde kodların anlamlarını anlamaktadır. Çünkü kodları anlamak için bir kültüre ait olmak gerekir. Metz ve Eco; en ikonik göstergede bile kültürel kodlar olduğu için anlamın büyük oranda kültüre bağlı olduğunu söylemişlerdir. Böylelikle sinematografik anlatılarla izleyici kodları daha kolay anlamaktadır(Büker, 1991, s. 42).

### 3.2.1. Sinematografik Anlatının Öğeleri

Her yönetmenin kendine özgü ayrı bir tarzı olmalıdır. Filmde; hikâyeler, görsel, işitsel, kurgusal ve oyunculuk gibi temel anlatılar sinemanın dilini oluşturmaktadır. Yönetmen kendisini ifade edebilmek için sinemasal anlatıların gücünü kullanmaktadır. Yönetmenler sinemasal anlatıda farklı özellikleri kullanmaya ağırlık vermiştir. Kimi yönetmen senaryonun gücüne ağırlık vermişken, kimi yönetmenler ise kurguya ağırlık vermiştir. Diğer taraftan oyunculuk gücünü kullanan yönetmenler vardır ya da filmin işitsel(ses-müzik) yapısını ön plana çıkaran yönetmenlerde olmuştur..Bu bölümde amacımız sinemasal öğelerin göstergebilimsel çözümlemeyle olan ilişkisinden söz etmektir.

Genel olarak göstergebilimin anlamlar bilimi olduğunu yukarıda açıklamaya çalıştık. Sinema göstergebilimi ise, bir filmin anlamının nasıl kurulduğunu veya izleyicilere ne anlamlar ifade ettiğini açıklamaya çalışmaktadır. Bir filmin seyredilmesini gerekli kılan göstergeleri saptamasını ve filmin anlam kalıplarını özgün bir şekilde ortaya çıkarmasını amaçlamaktadır. Bu durumda senaryo, kurgu, ses, görüntü, oyunculuk gibi sinemanın anlatım öğelerine ihtiyaç duyulacaktır. Örneğin göstergebilimci bir yakın çekim planında, anlamın neler olabileceğini ortaya dökmeye çalışacaktır. Andrew'e göre sinema alanının kalbinde sinematografik olay, sinematografik olayın çekirdeğinde ise anlam süreci vardır. Göstergebilimci doğrudan doğruya bunlara yönelmektedir(Andrew, 2010).

### 3.2.1.1. Senaryo

Bir sinema filminde senaryo-öykü kavramları kod ve mesaj kavramlarından ayrılmamaktadır. Sinemada bu kodlar ve mesajlar tek başlarına var olamamaktadır. Bir senaryo veya metin içinde her zaman diğerleriyle iç içe yer almaktadır. Senaryo sayısız mesajların bulunduğu mekanlardır. Senaryoda oluşacak bu kodlarla filmin sınırlarını belirlemeye çalışmaktadır. İzleyiciler ise sinemaya genellikle tek bir filmi filmin içerisindeki tek bir karakteri görmek için gitmezler. Örneğin Tom Miks westernini tekil bir sistemin yerine çok sayıda tekil sistem içeren daha büyük bir metnin parçasını izlemek için gitmeyi düşünebilirler. Bu bağlamda senaryonun sinema için önemli olduğunu söyleyebiliriz.(Andrew, 2010, s. 336).

Bir filmi incelediğimizde, filmsel öykü sürecinden doğrudan söz etmek bir film çözümlemesini sağlamakta yetersiz kalacaktır. Çünkü bir filmde senaryoyu doğrudan anlatmak, gösterenlerin dışlanarak gösterilenlerin incelenmesi anlamına gelecektir. Beyazperdeye özgü yinelemeyle (gösteren) öykü süreçsel yineleme (gösterilen) arasındaki gidiş geliş yönetsel bir ilke olarak kabul edilmelidir (Metz, 2012, s. 130).

Bir film incelenmeye çalışılırken tamamlanmış bir bütün olup olmadığına bakmanın gerekli olduğu söylenmektedir. Bununla birlikte her bir parçanın yerli yerinde olması gerekmektedir. Senaryoda da durum aynıdır. Fazlalıkların atılması, eksiklerin olmaması gerekliliğini bilmek gerekmektedir. Böylece belirli bir yöneme, bütünlüğe sahip olan sinema, diğer sanat yapıtlarında da olduğu gibi önemli bir özelliğe sahip olmuş demektir. Sinemada birlik söz konusuysa, her sanat dalında olduğu gibi bu nitelikli olduğunu da göstermektedir(Uysal, 2012).

Böylelikle filmin bütünlüğünü göstermek için Metz sinemada öykünün göstergebilim ile olan ilişkisinden bahsetmektedir:

“Filmin sahip olduğu özerk parçaların sayısı öykü sürecindeki unsur sayısına uymaktadır. Yoksa yalnızca “öykü sürecine” değil. Bu sonuncu bir bütün olarak ele alınan filmin “dolaylı gösterileni” olarak kabul edilebilir. Örneğin, bir filmin XIX. Yüzyıl sonu kırsal kesim Fransız burjuvazisine ait hüznü bir aşk öyküsü anlattığı söylenecektir. Öykü sürecine ait kısmi unsurlar tam tersine her filmsel parçanın birer “doğrudan gösterileni”

gibidirler. “Doğrudan gösterilen” bu filmsel parçaya yer değiştirme ilkesinin temelini oluşturan göstergebilimsel bağlarla bağlıdır” (Metz, 2012, s. 130).

Yönetmenler, yapımcılar, eleştirmenler izleyiciler filmi metin bazında düşünmektedirler. Çünkü metin anlamlandırma açısından bir bağlam yaratma yoluyla içerdiği mesajlara bir şeyler eklenmektedir(Andrew, 2010, s. 336). Bu bağlamda bazı yönetmenler ve eleştirmenler tarafından senaryonun önemi incelenecektir.

Christian Metz, öyküyü, dünyanın gerçeği ile yüzleştirip, bir başlangıcı ve sonu olduğunu ifade etmektedir. Başlangıcı ve belirli bir sonu olmayan şeyin yaşam olduğu varsayılmaktadır. Bir öykünün varlığını anlamamız için kesin bir başlangıç ve kesin bir sonuç olmalıdır. Önemli olan öykülerde ifade edilen kesin bir sonu olup olmadığı değil, biçimsel olarak bitmiş olması gerekliliğidir. Yazılı bir öyküyse son nokta konmuş olmalıdır. Öykü ya da senaryo sinemada farklılıklar gösterebilir. Filmlerde öykü kesin bir son ile bitmemiş olsa da, filmin son imgesi o filmin sonudur. Böylelikle bu son imge, gerçek yaşamdan ayrılmaktadır. Yani tüm kurmaca öyküler gerçek olmayandır(Oluk, 2008).

Sergei Eisenstein ise, yönetmenlerin kısa kurmaca film çekmek için uğraşmadıklarını anlatmaktadır. Ona göre çekilmiş olan uzun metrajlı filmlerde, yönetmenlerin başarısı senaryo yazarlarının başarılarıyla boy ölçülememektedir. Bunun nedeni olarak da senaryo yazarlarının kurmaca öykü yazmakta başarılı olduklarından söz ederken, yönetmenlerin ise yeterli düzeyde kısa kurmaca film yapmamalarından kaynaklı olduğunu dile getirmiştir(Eisenstein, 2008).

Rus film yönetmeni Pudovkin, senaryo yazarlarının birer yönetmen gibi düşünmeleri gerektiğine inanmaktadır. Senaryonun akışına göre herhangi bir sahnede bir dekor kullanılmalıdır. Bu sahne çekimi tamamlandığında diğer dekor ve dekorlar kurulur. Böylelikle bir sürü dekorlar kurulup yıkılırken, ortada bir yığın dekor birikecektir. Senaryonun önceden ayrıntılı bir şekilde göz önüne gelmesi gerekmekte, yönetmen gibi tüm planları düşünme gerekliliği ise buradan doğmaktadır. Bütün planlar düşünülüp, sürekliliği daim kılmak gerekmektedir. Senaryo yazarlarının çalışmaları teknik yönden ne kadar güçlü olursa, perde üzerinde görmek istediği görüntülere ulaşmanın da o kadar mümkün olacağı düşünülmüştür(Pudovkin, 1966).

Fransız yönetmen François Truffaut, Cahiersdu Cinema dergisinin 31. Sayısında Fransız sinemasını senaryo açısından değerlendirmiştir. O dönemde Fransız filmlerinin senaryolarında diyalogların ön plana çıkmasını eleştirmiştir. Bununla birlikte kaliteye verilen aşırı önemin sinemaya sadece ticari anlamda katkısı olacağını dile getirmiştir. Filmin yapımcıya değil yönetmene ait olduğunun altını çizmiş, böylelikle yaratıcı yönetmen (auteur) anlayışını gündeme getirmiştir(İri, 2011).

Alexandre Astruc sinemanın diğer sanatlar gibi bir anlatım aracı olduğunu söylediğinde tarih 1948 yılını göstermektedir. 1950’lerde Cahiersdu Cinema’da ki yazarlar Auteur sözcüğünü filmi yaratan yönetmen için kullanmışlardır. Senaryo yazarlarını yönetmenden ayırmışlardır. Ünlü senaryo yazarlarının yazmış oldukları söze dayalı filmler yok sayılmışken, Robert Bresson, Jean Renoir gibi diyalogları kendi yazan ve öyküyü kendi oluşturan yaratıcı yönetmenler (auteur) ilgi görmüşlerdir(Gabbard & Gabbard, 2010). Diğer taraftan sinemanın simyasının senaristin elinde olduğu ifade edilmektedir. Çünkü sinemanın dönüştürücü gücünün senaryo yazımında olduğu düşünülmektedir. Belirli bir imgenin dönüşümü, kendisini ifade etmesi bir senaryo metninde aranmaktadır(Demirdöven, 2010).

Polonya’lı yönetmen Andrej Wajda’ya göre iyi bir senaryo asla kötü çekilemez. Örnek olarak ise Sophokles’in Antigone adlı eserini göstermiştir. O eser Wajda’ya göre dünya ile olan ilişkisi açık ve net bir şekilde anlatılmış bir metindir. Dolayısıyla genç ya da yaşlı hiçbir yönetmenin bu eseri kötü çekmesi düşünülemez(Wajda, 2006). Alman yönetmen Wim Wenders’e göre ise, durum farklıdır. Ortada iyi bir senaryo-öykü varsa bu iyi bir film oluşmasına yeterli değildir. Wenders, öykülerin yönetmensiz var olmayacağını dile getirmiştir(Aydın, 2005).

Her sanatçı kendini ifade etmek için birtakım araçlar kullanmaktadır. Şair sözcükleri, ressam renkleri, müzisyen notaları kullanarak duygularını aktarmayı hedeflemiştir. Yazar sözcükleri kullanırken duygu ve düşüncelerini aktarmak için sözcükleri bir sıraya koymakta ya da düzenlemeler yapmakta, böylelikle bir söylem üretmiş olmaktadır. Tek başına sözcükler pek bir anlam ifade etmemektedir. Anlamı yaramak için sıralı sözcükler birleştirilmektedir. Bu anlam, tek başına öğelerden daha zengin içeriğe sahip olmuştur. Böylelikle ilk sinema filmlerinde, bir sinema dilinden

bahsetmemiz mümkün değildir. Sinemada kurgu, söylemi oluşturan onu biçimlendiren en önemli araç olabilir diyebiliriz(Oluk, 2008, s. 123).

### 3.2.1.2.Kurgu

Film süreci çekimlerden oluşmaktadır. Bir filmin çekimleri sona erdiğinde yüzlerce hatta binlerce çekim ortaya çıkmaktadır. Yönetmenin ilk görevi bu çekimleri sıraya koyup birbirine eklemektir. Bu dizileme işi, kurgunun ilk işlemidir. Filmden istenilen biçimi elde etmek için bu kaba kurguyu önce ince kurguya, sonrasında asıl kurguya çevirmek gerekmektedir. Çekimler arasından seçilip yapılmaktadır. Çekimlerin içerikleri göz önüne alınmalıdır. Senaryoya göre belirli bir sıraya konulmalıdır. Filme belirli bir anlam kazandırılmalı, filme akıcılık vermek için kurguya gerek duyulmalıdır(Özön, 2008, s. 157-158).

Kurgu kelimesi İngilizcedeki “montage” kelimesinin karşılığıdır. Türkçedeki montaj kelimesi, Eisenstein tarafından kullanılan montaj kelimesini karşılamamaktadır. Eisenstein kurguyu diğer sanat dalları içinde temel olarak ele aldığını göz önünde bulundurursak, montaj kelimesinin resim edebiyat gibi sanat dallarında kullanılmasının uygun olunmayacağına bilincine varılmıştır. Sinemada montaj yerine kurguyu kullanmanın daha doğru olacağı düşünülmüştür(Nuyan, 2013).

1920’lerdeki Alman Dışavurumcuları ve Eisenstein’dan bu zamana Avrupa kurgusu bir sentez süreciyle karakterize olmuştur. 1920’li yıllarda dışavurumculuk, Alman kültüründe tiyatro, resim ve sinemada bir güç olmuştur. Aynı yıllarda biçimcilik Sovyetler Birliği’nde hem yazınsal hem sinemasal anlamda başka bir güç olmuştur. Sinemada dışavurumculuk, genelleşmiş ve romantik bir sinema anlayışı olmuştur. Biçimsellik ise daha bilimsel ağırlıklıdır ve ayrıntılarla daha çok ilgilenmiştir. Bu yüzden 1920’li yıllarda, Sovyet sineması hem uygulama yönünden hem de kuramsal yönden dünyanın en ilgi çekici sinemalarından birisi olmuştur. Bu dönemin en önemli iki yönetmeni kuşkusuz V.I. Pudovkin ve Sergei Eisentein’dir. Bu iki yönetmen birçok film yapmış, sinema kuramlarının gelişimini de etkileyen biçimci kuramın yapısını ortaya çıkarmışlardır(Monaco, 2013, s. 380).

Eisenstein’a göre sinema sanatı her şeyden önce montaj demektir. Eisenstein montaj için üç tarihsel aşamaya değinmiştir. 1) Tek perspektifli sinema için plastik bir

kompozisyonudur. Plastik yapı içinde montaj, bileşimsel art arda dizilmeyi ve genelleştiren imgesel bir çehre kazanmayı amaçlayan görüntüye sahip bileşimsel-görüntüsel genelleştirmenin bağlılığını işlevini görmektedir. 2) Çok perspektifli sinema için kurgusal kompozisyonudur. Genelleştirici olma işlevini yerine getirmektedir. 3) Sesli bir film için ise müzikal bir kompozisyonudur. Sesli filmde montajın işlevi, görüntüyle sesin içsel eşleşmesinden ileri gelmektedir. (Lotman, 2012, s. 71)

Pudovkin kurgu tekniklerini düz anlatı içinde değerlendirmiş, Eisentein ise filmin seyircisini devreye sokmak istemiştir. Eisentein, sinema dilinin izleyici tarafından nasıl kullanıldığına dikkat etmiştir. Ona göre, yönetmen ile izleyici arasında bir iletişim olmalıdır. Seyircilerin kurgunun içsel anlamını anlamaya çalışması gerekmektedir. A çekimi ile B çekimi yeni bir çekimi ortaya çıkarmaktadır. Seyirci ise C çekimi ile devreye sokulmalı, kafalarda kurgu aracılığıyla bir beklenti oluşturulmalıdır.(Monaco, 2013, s. 381)Tarkovski ise tam aksini düşünmüştür. Kurgu sineması temsilcilerinin bu niyetlerini doğru bulmamıştır. Kurguyla iki ayrı kavramdan üçüncü bir düşüncüyü oluşturma hedefinin, sinemanın doğasını bozacağını iddia etmiştir. Ona göre kavramlarla oynamak, bütün sanat dallarında bir amaç olamamıştır. Sinemanın şiirselliğine önem vermiş olan Tarkovski, simgeselliğin sinemanın şiirselliğine aykırı olduğunu savunmuştur. Ona göre bir yönetmenin tek bir plandan bile, yetenekli olup olmadığı, sinemasal donatıma sahip olup olmadığı anlaşılmaktadır(Tarkovski, 2008, s. 108).

Montaj yani kurguyu gerçeklikle ilişkilendirirsek; Eisenstein, sinemanın gerçeklikten ayrıldığı zamanlarda sanat olduğunu iddia etmiş, montaj ile gerçek dünyadan uzaklaşıldığını söylemiştir. Çünkü gerçek dünya ayırık, görsel parçalar olarak görülmezdir. Sinemanın önemli kuramcılarında Rudolf Arnheim ise Eisenstein'ı desteklemiştir. Arnheim'e göre montaj, filmdeki sanat için olmazsa olmaz kuralıdır; gerçeklikten ayrıldığı zamanlarda film sanat olmuştur. Diğer tarafta da Bazin, sinemanın gerçekliğe yaklaştığı zamanlarda sanat olduğunu iddia etmiştir(Mersin, 2011).

Amerikan Film yönetmeni Edward Dmytrk'e göre kurgu mecburiyetten doğmuştur. Fransız, Alman, İngiliz ve Amerikalıların okuma yazma oranı çok yüksek

olduğundan hikâyelerini sinemada en dramatik bir biçimde “ara yazı” ile anlatmışlardır. Yüzde doksanı okuma yazma bilmeyen Sovyet halkı için bu durumun söz konusu olmadığını öngörmüştür. Dmytrk kurguya yönelen Sovyet sinemacıları için, en yetkin biçimde her şeyi görüntülerle anlatmak zorunda kaldıklarını ifade ederek tartışma yaratmıştır(Dmytryk, 1993). Eisenstein’ a göre Sovyet sinemasında kurgu bir dönem için “her şey” demektir. Şimdilerde ise kurgunun “hiçbir şey” sayıldığı bir dönemin sonunda olduğunu dile getirmiştir. Eisenstein’a göre kurguya ne hiçbir şey ne de her şey olarak bakılmamalıdır. Kurgu film yapımının temel parçalarından biridir. Kurgunun temel amacı; temanın, olay dizisinin ve devinimin filmin gerek ayrımında gerekse tümünde bağlantılı olarak sergilenmesi gerekliliğidir. Filmlerin amacı sadece mantıklı yolla anlatılmış bir öyküden bahsetmek değildir. Aynı zamanda coşturucu, uyarıcı güce sahip olan bir öykü anlatılmalıdır(Eisenstein, 1984).

Bazin montajı; görüntülere yüklenen anlam olarak ifade etmiştir. İzleyicilerin çözümlemeler yapmaları için, anlamlı görüntülerin konulduğunu belirtmiştir. Bazin, Sovyet sinemasının, montajın teorik ve pratik yapılarıyla ilgilendiğini belirtirmiş, Alman sinemasının ise ışık ve dekor üzerinden görüntüler elde ettiğini söylemiştir. Sesi de montaja eklenen tamamlayıcı bir araç olarak görmüştür. Merkez noktanın görsel imajdan ibaret olduğunu savunmuştur(Bazin, 2013, s. 35-36).

Burada kurgunun göstergeler üzerinden önemini tartışmaya açtığımızda kuramcılarının ve yönetmenlerin farklı görüşlere sahip olduğu anlaşılmaktadır. Sovyet sinemasının 1920’li yıllarda ki durumu kurgunun ilk kez kullanıldığı zamana denk gelmiştir. Eisenstein’a göre montaj ya da kurgu; bileşimsel art arda dizilmeyi ve genelleştiren imgesel bir çehre kazanmayı amaçlamıştır. Tarkovski, sinemada şiirselliğe önem verdiği için, simgeselliğin sinemanın şiirselliğine aykırı olduğunu savunmuştur. Bazin ise bu dönemde sinemanın merkez noktasının görsel imajdan ibaret olduğunu savunmuştur. Metz ise aynı dönem için “sessiz sinema döneminde kimi kuramcılarının filmi parçalara bölmek gösterilensiz gösterenler üstünde çalışmak anlamına gelecektir, çünkü anlatmak anlatıcı filme ait bir özelliktir.” diyerek kurgu sinemasını anlatıcı film olarak eleştirmiştir (Metz, 2012, s. 130).



### 3.2.1.3. Ses

Sesin sinemaya sonradan eklenmesini doğal karşılamamız gerekmektedir. Çünkü görme eylemi konuşmadan, sözcüklerden önce gelmektedir. Bir çocuk konuşmaya başlamadan önce çevresine bakıp, tanımayı öğrenmekte ve gözlem yapmaktadır(Berger, 2014).

Adorno'ya göre sesli filmlerin devreye girmesi, yirminci yüzyılda kitle iletişimi için çok önemli bir araçtır. Bu sayede yaşamdaki gerçekçiliğin belirginleştiğini ifade etmiştir. Yaşamın sesli filmlerden ayırt edilmediğini söylemiştir. Seyircilerle, filmler aracılığıyla bir bağ kurulabildiğine, sinemada anlatılan öykülerle, gerçek yaşam arasında doğrudan bir ilişki oluştuğuna inanmıştır(Adorno, 2008, s. 55).

Sinemada görüntünün önemi sestten daha önemli gözükmüş olsa da, sesin sinemaya yepyeni anlamlar kazandırdığı da yadsınamaz. Sesin gündelik yaşantımızın bir parçası olduğunu göz önüne getirirsek, sinemada gerçekçiliği yansıtmakta ne kadar önemli bir rolü olduğunu rahatlıkla söyleyebiliriz. İlk filmlerde sesin olmaması, büyük bir eksik olarak ifade edilmiştir. O boşluğu ara yazılarla doldurulmuş olması da filmin akışını bozmuş olduğunu hissettirmiştir(Özön, 2008, s. 145). Diğer taraftan sessiz sinemanın kısa tarihi boyunca elde ettiği başarılar asla unutulmamıştır. Lumiere kardeşlerin ilk kısa filmlerinden Chaplin, Keaton ve diğer komedi başyapıtlarına kadar sessiz filmlerin sanatsal biçimleri, estetik yönü yadsınmamıştır. Sessiz sinemanın belki de en önemli başarısı Sergei Eisenstein filmleridir. Eisenstein bugün sinemanın en büyük kuramcılarından ve en büyük yenilikçilerinden biri olarak kabul görmüştür (Armes, 2011).

1920'li yılların sonunda önceleri Amerikan sinemasında, hemen arkasından dünya sinemasında hem teknik hem de dil açısından bir devrim yaşamıştır. Önceleri film gösterimlerinde canlı olarak piyano çalınmış, ses devriminden sonra filmlere kayıt oluşturulmuş, müzikler serpiştirilmiştir. Birkaç ay sonra oyuncuların konuşmalarını sağlayan sistemler bulunmuştur. Böylelikle sesli film doğmuş ve yepyeni bir sinema dili gelişmiştir. Sesli filmlerin yeni bir biçimde kurgulanması çok da zaman almamıştır. Bu yeni kurguda konuşmalarla bilgi aktarılması Hollywood sinemasının klasik döneminde iyice gelişmiştir(Vincenti, 2008).

Sessiz filmlerdeki görüntülerin özgürce kullanımı, sesli filmlerle birlikte kısıtlanmıştır. Artık senaryo görüntülerle değil tiyatro oyunları gibi uzun diyaloglarla yazılmıştır. Buda seyircinin gözünde estetik bir kayba uğramıştır. Sinema gibi anlatımı güçlü bir sanatta olanakların gelişmesinin faydalı olup olmayacağını ses örneği ile açıklayalım: Sesin çok yeni kullanılması ve bunun ne derecede faydalı olup olmayacağı tartışma konusu olmuştur. Bazı sinemacılar yeni bir özgürlük alanı olarak gördükleri sestem, abartılı bir biçimde faydalanmıştır. Diğer taraftan sesi sanatsal olarak kullanmayı tercih eden yönetmenlerin sağduyulu çabası görülmüştür. Burada önemli olan, sesi sanatsal bir biçime sokmayı amaçlamaktır(Uysal, 2012, s. 91-92).

David Lynch, sesin gücünün çok önemli olduğunu keşfetmiş bir yönetmendir. Filmin etkisinin sestem geldiğini ifade eden yönetmenin, ilk kısa metrajlı filminde kullandığı siren sesi örneği onda çok güçlü bir etki bırakmıştır. Ses, onun diğer filmlerinde de önemli bir unsur olmuştur. Görüntüyü ışık, çevre, oyunculuk gibi bazı elemanlarla örttüğünü anlatan yönetmen, sesin daha sağlam bir biçimde filmin içine yerleştiğini iddia etmiştir. Lynch, ses faktöründen filmin diğer unsurlarında olduğu gibi ayrıntılı bir biçimde ilgilenilmediğinden bahsetmiştir. Belki de bu yüzden evinin yakınlarında, ses kaydı yapabildiği bir ses stüdyosu yaptırmıştır(Aydın, 2005, s. 142-143).

Bu arada sesin imgelerine yer vermemiz gerekmektedir. Sesin imgesiyle de ilgilenen Christan Metz sinemadaki beş tanıtma kanalını şu şekilde tespit etmiştir. 1) Görsel İmge 2)Basılı ve diğer grafikler. 3) Konuşma. 4) Müzik. 5) Gürültü (ses efektleri). Bu kanalların çoğunun görsel değil de işitsel olması durumu ilginç kılmaktadır. Bu kanallardan yalnızca ikisinin (görsel imge ve gürültü) kesintisiz olduğu anlaşılmaktadır. Bu iki kanal da farklı biçimde iletide bulunmuştur. Görüntü dikkatimizi vererek okunabilir. Sesi ise okuyamayız. Ses her yerde olduğu gibi her yönde de vardır. Ses çok yaygın olduğundan dolayı ona yönelmeme, tercih edilmiştir(Monaco, 2013, s. 204-205).

Metz ayrıca sözün sinemada gerçekliği daha da arttırdığını ve sinemayı kesinlikle ortalama bir gerçeklik anlayışına yönlendirdiğini dile getirmiştir(Metz, 2012, s. 40). Bununla birlikte Metz imgenin gösterdiği şeylerin söz aracılığıyla

tekrarlanmaması gerektiğini savunmuştur. Ses bu konuda herhangi bir imada bulunmamalıdır.

Metz görsel ve işitsel imgeler arasındaki yinelemelerden kaçınmak gerektiğini bir örnekle açıklamıştır:

“Filmsel öykü sürecinde sesli bir nesne varsa, bir otomobilin çalıştırılan motoru duyuluyor ya da alkış tutan bir topluluk görülüyorsa, vs ses, görüntüde ses kaynağına yer verilmediği takdirde duyulmalıdır. Örneğin, bir kişi konuşuyor ve imge-şeridi onun söylediklerini iletiyorsa bu sahnede konuşmacının sözleri duyulurken onu sessiz bir şekilde dinleyenlerin görüntüsü yer almalıdır. Bu yaklaşım her türlü söz ve ses kullanımını öngörmektedir. Örneğin, Konuşmakta olan bir insanın sözlerinin duyulduğu görüntüler ya da hareket eden bir lokomotifin harekete geçerken çıkardığı sesin duyulması vs”(Metz, 2012, s. 41).

Ses bölümünde işitsel imgelerin dışında yananlam da önemlidir. Ses anlatısında yananlamın önemini Metz bir örnekle şöyle açıklamıştır:

“Sesli bir filmde kahraman, bir melodinin başlangıcını ısılıkla çalma gibi bir alışkanlığa sahiptir. Ancak bu olgu filmin daha ilk başında seyirciye gösterilmiştir. Bu ısığın (kahraman görülmediğinde bile) ses şeridinde duyulması kahramanın az önce orada olduğunu ya da oradan geçtiğini anlatmaya yetmektedir. Böylece film kahramanının oldukça güçlü yananlamlarla donatıldığı söylenebilir(Metz, 2012, s. 108).

### 3.2.1.4.Görüntü

Bir film parçasını ışığa tuttuğumuzda sıralı ufak dikdörtgen parçaların olduğunu görebiliriz. Bu ufak resimlerin her biri ayrı birer görüntülerden oluşmaktadır. Düzenli aralıklarla saniyenin 1/48’indeki hızla bir dizi resim içinde yer almaktadır. Bu devinimle birlikte resimlerin her bir parçası belli belirsiz değişiklikler göstermektedir. Bir film parçası göstericide oynatıldığında her resimde oluşan bu devinim parçaları aynı düzenli aralıklarla birbirini izlemektedir. Böylelikle devininin bireşimi sağlanmaktadır. Bu bireşimi sağlayan ise görme organımızın bir özelliği, hatta bir kusurudur. Görme noktamıza düşen görüntüler birden kaybolmamakta, akış devam etmektedir. Bu süreç saniyenin 1/12’sidir. Bu süreye görme sürekliliği denmektedir. Göz birbirini takip eden bu görüntüleri art arda birleştirerek vermektedir(Özön, 2008, s. 25-26-27).

Sinemada görüntü belirli bir içeriği aktaran anlatım aracıdır. Görüntünün aslı gözümüzle gördüğümüz her şeydir. Görüntünün biçimi ise alıcının belirli bir açıdan

gösterdiği ya da aldığı nesnelerdir. Görüntülerdeki bu nesneler gerçek dünya ile birebir aynı değildir. Bazı yönetmenler nesnel gerçekliği pek değiştirme taraftarı olmazken, bazı yönetmenler ise değiştirmeyi tercih ederler. Yönetmenler görüntüleri farklı bir açıdan ya da farklı bir ışık altında gösterebilirler. Buda yönetmenin bakış açısını yansıtır(Büker, 1991, s. 49).

Büker'e göre görüntünün göstereni gerçeğe ne kadar çok benzerse düzanlamı da o kadar güçlü olmaktadır. Büker, bir yönetmenin düzanlamlı görüntülerle, yananlam yaratmak için filmi nasıl çekeceğini nasıl sunacağını bilmesi gerektiğine inanmıştır:

“Yönetmen dizisel bağıntıdan bir seçim yapar. Yani pek çok olası çekim arasından birini seçer. Nesneyi renkli ya da siyah beyaz gösterir. Bu durumda yananlam dizisel bağlantıya bağlıdır. Yönetmen nasıl çekeceğine karar verirken dizisel bağıntıları, nasıl sunacağına karar verirken dizimsel bağıntıları düşünür. Çünkü görüntü kendisinden önce ve sonra gelen görüntülerden ötürü de yananlam edinir”(Büker, 1991, s. 51).

Bir filmde yönetmen oyuncuyu üstten bir açıyla çekmişse, o oyuncu normal açıdan bakıldığı zamankinden daha kısa ufak tefek bir görüntü olarak ortaya çıkmıştır. Böylelikle bu oyuncudaki görüntü, yenilmişlik, zayıflık, umutsuzluk gibi negatif duyguları akıla getirmiştir. Bu açının tam tersi de olabilir. Oyuncu alttan bir açıyla çekilmiş ise, oyuncuyu normal açıdan bakıldığı zamankinden daha büyük, daha uzun, daha geniş bir görüntü ortaya çıkmıştır. Bu da güçlülük, zafer, coşku, yücelik gibi etkin duyguları akıla getirmiştir(Özön, 2008, s. 63). Bu açıları düşündüğümüzde Orsan Welles'in yönettiği Othello filmi akla getirilebilir. Othello'nun tutkulu yükseliş arzusunu açıklayan, aşağıdan yukarıya doğru çıkan çerçevesi yani görüntüsü, zirveyi o gücü seyirciye aktarmıştır. Diğer taraftan Othello ne zaman tutkusunun zirvesine ulaştığına inansa, kendisini kaptırdığı bir aşka boyun eğmesi sonucunda bir yıkım hemen üstüne çökmüş ve yine alçak görüntüler devreye girmiştir. Neredeyse filmin her görüntüsünde alçak ile yükseğin, baş döndüren ya da altüst eden halleri filmin görsel şifresi olmuştur(Pezzella, 2006). Bu durumda göstergebilimin düz anlam ve yan anlam ilişkisi akla gelmektedir. Filmde Othello'yu aşağıdan yukarıya doğru gösteren bir açıyla gördüğümüzde düzanlamı, filmin başkarakteri gözükmesidir. Yananlamı ise yükseliş, zirve güç göstergesidir. Tam tersi bir çekimde Othello'yu yukarıdan aşağıya bir açıyla

gördüğümüzde düzanlamı yine aynıdır ve filmin başkarakteri Othello gözükmektedir. Yananlamı ise yıkım, çöküş, yenilmişlik olarak gösterilmiştir.

Sinemanın en önemli aracı görüntü olarak ifade edilmiştir. Bir film izlenirken görüntülerde, mekânı, oyuncularını, renkleri, aydınlatmayı, bütün öğelerin kaydedilişive perdeye yansıtılışı görülmüştür. Görüntünün, yönetmenin çektiği açılardan görünmesi mümkün olmaktadır(Corrigan, 2013). Yönetmen, çekimlerinde bir öncesi ya da bir sonraki çekim ile mantıksal ya da görüntüsel bir birlik oluşturmaktadır. Yönetmenin görüntüleri oluştururken, dört bölü üç sabit oranda, dikdörtgen olarak çalışmak zorunda olduğunu unutmaması gerekmektedir(Uysal, 2012, s. 113).

Birçok yönetmen görüntüde sanatsal kavrama da önem vermiştir. Bunlardan birisi de ünlü yönetmen Andrey Tarkovski'dir. Ona göre görüntüler, sonsuzluğa ulaşmaya çalışır ve mutlak olana doğru gider. Bir fikrin sanatsal bir görüntüyle ifade edilebilmesi, bir yazarın düşüncesini yazıyla ifade edebilmesi ile eşdeğerdir. Tarkovski'ye göre sanatsal görüntü; tekil ve tekrarlanmaz bir fenomendir. Aynı zamanda hayatla ilgili bir fenomen olduğu için son derece sıradan ve basittir(Tarkovski, 2008).

### **3.2.1.5.Oyunculuk**

Oyuncu, bir karakteri doğaçlama yoluyla canlandıran ya da bir rolü oyunculuk sanatının gerektiği şartlarda yorumlayan sanatçılara denir. Oyunculuk ise; oynama sanatıdır. Bir rolü temsil edebilme becerisidir. Kabul görmüş en iyi oyunculuk kuramcısı ve pratikçisi kuşkusuz Konstantin Stanislavski'dir. Psikolojik gerçekçi oyunculuk sanatının baş kuramcısı olan Stanislavski, özdeşleşmeyi oyuncululuğun temeline koymuştur(Çalışlar, 1995).

Karakterlere hayat veren oyuncuların sinema için önemli olduğu, izleyiciler tarafından bilinmektedir. Sinema oyuncuları ile tiyatro oyuncuları arasında farklılıklar vardır. Tiyatroda asıl önemli olan oyuncudur. Perde boş bir sahnede açılmamaktadır. Oyuncu olmadan oyun başlamamaktadır Üstelik oyuncu konuşmaya başlamadan piyeste bir ilerleme kaydedilmemektedir. Buna karşılık sinemada oyuncunun olmadığı yerlerde bile film sürebilmektedir. Sinema oyuncusu tiyatro oyuncusu gibi seyirciyle canlı ilişki

içinde bulunmamaktadır(Uysal, 2012, s. 157-158). Walter Benjamin sinema oyuncularının tiyatro oyuncuları gibi seyirciyle bir ilişki kuramayacağından bahsetmiştir. Seyircilerin oyuncularla özdeşleşmesinin tek yolunun aygıtla sağlanabileceğini söylemiştir. Burada bahsetmiş olduğu aygıt; kamera çekimleri bitmiş, kurgusu tamamlanmış olan filmin aktarımını sağlayan yansıtıcıdır. Benjamin, tiyatrodaki sanatsal edinimin, izleyiciye doğrudan oyuncu tarafından kendi kişiliği aracılığıyla verildiğini söylemiştir. Sinemada ise sanatsal edinimin bir aygıt aracılığıyla sunulduğunu dile getirmiştir(Benjamin, 2012).

Edebiyat bilimi profesörü Yuriy M. Lotman tiyatro ve sinema oyunculuğu arasındaki ayrımı göstergeler ve gerçeklik üzerinden anlatmıştır:

“Sahnede, olağan bir kişiyi, bir çağdaşımızı görürüz ama bunu unutmamız ve sahnedeki kişiyi göstergesel bir şey olarak, Hamlet, Othello ya da III. Richard olarak görmemiz gerekir. Perde arkasının gerçekliğini, takma sakal-bıyığı ve seyircilerin oturduğu salonu unutmamız ve kendimizi oyunun aktarılan gerçekliğine uydurmamız gerekir. Filmsel dizin perde yüzeyi üzerinde bize siyah ve beyaz lekeler gösterir. Ancak bunu da unutmamız ve perde üzerindeki görüntüleri canlı kişiler olarak algılamamız gerekir. Birinci durumda gerçeklik göstergeye, ötekinde göstergeler gerçekliğe dönüşmektedir” (Lotman, 2012, s. 127).

Sinemada oyunculuğunun ilk yıllarında pek de bir önemi yokmuş. Sadece sinema varmış. Sinema, yeni bir buluş olarak izleyiciyi yeteri kadar tatmin etmiştir. Amerikalı yapımcılar 1. Dünya Savaşına kadar seyircinin ilgisine güvenmişlerdir. Sinemaya giderek artan ilgi büyük yapımların oluşmasına sebep olmuştur. Yalnız bunların hiçbirisi oyuncuyu ön plana çıkaran yapımlar olmamıştır. 1910’lu yılların başında Sinemanın büyük bir endüstri olması, yıldız sistemini de beraberinde getirmiştir. Yıldız denilen oyuncular, sinema sektöründe pazarlama stratejisinin birer parçası haline gelmişlerdir. Sinema seyircileri artık sadece filmi değil, yıldız oyuncuları görmek için de salonları doldurmuşlardır. Filmin kendisi arka plana düşmüş ve seyirciler perdede oyunculara hayran kalmışlardır. Bu hayranlık fan kültürünü doğurmuştur. 1912 yılından itibaren ilk fan dergileri yayınlanmaya başlanmıştır(İri, 2011, s. 238-239).

Yönetmenler için oyuncuların ayrı bir önemi vardır. Yönetmenlerin oyuncularla çalışmalarında kullandıkları farklı yöntemler vardır. İsveçli yönetmen Ingmar Bergman, kullandığı yöntemin kendi sezgileri olduğunu söylemiştir. Tiyatrodan gelme bir deneyimi olduğu için oyuncularla tamamen sezgilerine güvenerek iletişim kurmuştur. Önceden bir plan, hazırlık içine girmediğini, oyuncularla nasıl bir iş birliği içinde olacağını hiç düşünmediğini ifade etmiştir. Oyuncuları motive ettiğini, birtakım öneriler sunduğunu ve karşı tarafı harekete geçirebildiğini anlatmıştır. Oyuncuları özgün bırakıp onların katılımını sağlamıştır. İlişkilerinin, karşılıklı birer alış veriş şeklinde geçtiğini söylemiş olan Bergman, oyuncularla rahat temas kurmayı sağlamak için güvenli bir ortam yaratmıştır(Bergman, 2012).

Oyuncu yönetiminin temelinde güvenin yattığını ifade eden bir başka yönetmen ise Claude Sautet'dir. Birbirlerine güven duyabilecek oyuncularla çalışmak istemiştir. Sautet'e göre, bakan oyuncu konuşan oyuncudan daha güçlü olmuştur. Ona göre asıl olan oyuncunun role uyup uymadığı değil, yönetmenin(kendisi) tatmin olup olmadığıyla alakalı olmuştur(Aydın, 2005, s. 99-100).

Oyuncuların çıkardıkları rolün tek sorumlusunun kendisi olduğunu söylemiş olan yönetmen ise Andrey Tarkovski'dir. Tiyatroda oyuncuların taşıdıkları sorumlulukların daha büyük olduğunu belirtmiştir. Film çekimindeki oyuncuların ise yönetmenin kafasındaki tasarımları bilmesi gerekmediğine inanmıştır. Tarkovski, oyuncuyu özgür bırakmak yerine rolü esas olarak yönetmenin şekillendireceğine inanmıştır. Çünkü oyuncu, filmi oluşturacak olan parçaları bilememektedir. Tarkovski'ye göre oyuncunun tek görevi yaşamak ve yönetmene güvenmektir. Bu durumu, kendisinin Ayna filmi çekimlerindeki deneyimlerinden aktarmıştır. Ayna filminin kadın oyuncusu Margarita Tereçova'ya senaryonun gidişatı hakkında bilgi vermemiştir. Tereçova rol gereği kocasını beklemektedir. Kocasının ona geri dönüp dönmeyeceğini bilmemesi gerekmektedir. Gerçekte kadın oyuncu sahneyi bekleyerek oynamıştır. Eğer kocasının ona geri dönüp dönmeyeceğini bilmiş olsaydı, rolünü duruma göre hazırlayacaktı. Tarkovski oyuncuların role kendi başlarına değil ama sadece yönetmenin hazırlaması gerektiğine inanmıştır(Tarkovski, 2008, s. 127-128-129).

### 3.2.2. Sinema ve Göstergebilimsel Çözümleme

Filmler göstergeler olmadan varlıklarını sürdüremezler. Sinema öznel dünyanın göstergeleriyle üretilen bir sanat dalıdır. Perdedeki görüntüler birer göstergedirler. Bu görüntülerin anlamları olduğu varsayılmaktadır. “Sinema görüntüleri bir taraftan, reel dünyadaki objeleri yansıtır. Ya da anlatımı sürrealite görüntüler ile gerçekleştirir (Lotman, 2012, s. 51).

İnsanların, sinemanın peşinden koşmasının arkasında birçok neden sayabiliriz. Bunların içinde en önemlilerinden bir tanesi, filmlerdeki karakterlerde kendilerini görebilmeleridir. Tam terside olması mümkün olabilir. İzleyici kendi kimliğinden sıyrılıp, sinemada görmüş olduğu karaktere özenip onun gibi olmak da isteyebilir. Sinema, insanın kendisinden ziyade farklı bir insana dönüşmesini sağlayabilir. Olduğu yerde göçebeğe dönüşmesine imkân sağlar(Bülent Diken, 2011).

Film izlemek için sinemaya ya da filme gidildiği söylenmektedir. Bu durum kültürler açısından ülkeden ülkeye farklılıklar göstermektedir. İngilizler sinemaya gittiklerini söylemektedir, Amerikalılar filme gittiklerini söylerken, Güney Afrikalılar hala ‘biyoskop’a gittiklerini söylerler(C.Carew, 2010, s. 2).

Bazin kültürün sinema açısından önemini şu sözlerle ifade etmiştir:

“Kültür yönünden sinemanın önemi, gerçekte sinemanın radyoyla (ancak radyo her şeyden önce bir yayım tekniğidir), basınla (ancak basın her şeyden önce siyasi bir haberleşme, eğitime ya da yanıltma organıdır), afişle (ancak afişin kültür değeri sınırlı ve şüphelidir) birlikte kentli halkın bütünü ve taşra halkının gittikçe artan çoğunluğu için sanatla ilişkilerinin hemen hemen tümünü meydana getirmesidir”(Bazin, 1966).

İlk filmlerden olan Bebeğin Maması (Repas de Bebe) filminde yönetmenin göstermek istediği bebeğin mamayı nasıl yediği olmuştur. Bu ilkel göstermelik bile yönetmenin istediği gibi anlaşılmamasını sağlamıştır. Seyircilerin dikkatini çeken ise; rüzgârın kımıldattığı kestane ağacıdır. Ağacın yapraklarının rüzgârdan kımıldaması, mama yiyen bir bebekten daha şaşırtıcı gözükmuştür. Buradan, seyircilerin kendilerine gösterilenden başkasını gördükleri, sonucu ortaya çıkmıştır. Gösteren-gösterilen-izleyen arasındaki ilk bağların kopuk olması, sinemada kurgu ve tekniğin ortaya çıkmamış olmasından kaynaklanabilir(Bazin, 1966, s. 26-27).



Başlangıçta sinema sessiz ve sözsüzdü, mucitlerin çabalarıyla konuşmaya anlatmaya açıklamaya yönelmiş ve seyirciden de kendisini anlamasını beklemiştir. Gerçekten de sinema izleyicisinin anlamayı öğrenme imkânına kavuşması gerekmektedir. Bu durum sinematografik karmaşıklık olarak karşımıza çıkacaktır. Bu karmaşıklığın üç nedeni vardır: birincisi “bir sistemin kullanılışı ile bu sistemin işleyiş yasalarını anlamının güç ve farklı iki girişim olduğu göz önünde bulundurulmalıdır.” İkincisi; “Sinema çok katmanlı bir yapıdır ve bu katmanların karmaşıklığı eşit oranda değildir.” Üçüncüsü; anlam taşıyıcı dizimler anlamsal açıdan da çok seslidir (Lotman, 2012, s. 142-143).

Göstergebilim sistemlerinin karmaşık yapısı bir kitle sanatı olan sinemanın anlaşılabilirlik noktasında nasıl bir yol haritası sunulacağı sorusunu gündeme getirebilir. Sinemada film izleyen her insanın gördüğü hareketli görüntüde var olan her şey, bir anlam taşıyıcı görevine sahiptir. Ve film bu anlamlardan oluşan bir sisteme sahiptir. Tüm diğer sanat alanlarında olduğu gibi sinemada da bu anlam sistemini kavramak sinemayı anlamak anlamına gelir. Sinemada görüntüsel olmayan söz müzik gibi öğelerin olduğu gözükmemektedir. Ancak bunlar ne denli önemli olursa olsun ikincil bir göreve sahiptirler (Lotman, 2012, s. 62-63).

Göstergebilimin uygulama alanlarından biri de sinema olmuştur. Sinema bir anlatım yöntemine sahip ve içinde anlamlanmayı bekleyen bir dolu gösterge dizgesi barındıran bir sanat alanıdır. Diğer sanat alanlarında olduğu gibi sinemanın da bir dili yani bir ifade ediş biçimi vardır. Dolayısıyla sinemada göstergebilim çalışmaları önemli bir yer tutar. Sinema göstergebiliminin ilk çalışmasını Christian Metz yapmıştır. Filmin anlatım biçimini ‘dili olmayan bir dil yetisi’ olarak tanımlayan Metz yananlam ve düzanlam olarak sinemaya yaklaşmayı savunmaktadır. Göstergebilimin düzanlam göstereni ve göstereniyle bir araya gelerek yananlamın gösterenini oluşturduğunu ifade ederken, sinemada teknik anlamda fotoğrafın bir türevi olarak gördüğü ‘sinemada da bir düzanlam göstergebilimine ihtiyacı vardır, çünkü bir film, birçok fotoğraftan oluşmaktadır (Metz, 2012, s. 52,96-97).

Yuriy M. Lotman’a göre ise; perdede görünen her görüntü ileti taşıyan bir göstergedir. Gösterge olan her bir görüntü; bir yandan gerçek dünyanın bilinen nesneleri olarak görünürler ancak bir yandan da simgesel anlamlar taşıyabilirler.

Lotman, perdeye yansıyan nesneyi başka türlü gösterebilecek ışık, mesafe, hız gibi unsurların ek anlamlar katabileceğine vurgu yapar(Lotman, 2012, s. 51-52).

Lotman ayrıca film diline dair şunları söylemiştir:

“Kimi filmler (örneğin Eisenstein’in) gizli anlam taşıyıcı birimlere -göstergelere- bölünürken, ötekiler sürekli betimlemeyi içermekte ve bunların gizli birimlere bölünmesi de sanatsal bir işlem izlenimi yaratabilmektedir. Ama nerede gizli birimler yoksa orada göstergeler de yoktur” (Lotman, 2012, s. 56)

Sinema tamamen bir anlatı ve aktarım işidir. Sinematografi düşüncesinin temelini dayandığı şey bu iletişim sürecidir. Sinemanın özü betimsel ve dilsel anlatım tarzının bileşimine dayanır demek doğru olacaktır (Lotman, 2012, s. 57,59)

Bu betimsel ve dilsel anlatımı özünde taşıyan sinemanın göstergebilimsel incelenmesinde Metz, zorluklar taşıyan göstergelerin güdümlenmesi ve anlamsal sürekliliğinden bahsederek güdülemenin gerçekleştiği iki şekil olan düzanlam ve yananlam üzerinde durur. Düzanlam; gösteren ve gösterilen arasındaki benzerlik görsel ve işitsel olarak varlığını sürdürür. Yananlam ise gösteren ve gösterilen benzerliğinin ötesine geçmektedir ve simgeseldir diye düşünmektedir(Metz, 2012, s. 107-108).

Göstergebilimsel yaklaşımla yapılan film analizleri için öncelikle göstergelerin tespiti gerekmektedir. Filmdeki her nesne birer gösterge sayılmaktadır. Bu nedenle göstergenin taşıdığı anlama ulaşabilmek, hem göstergenin anlam kazanmasını hem de nesneye ilişkin bilgilerin ortaya çıkmasını sağlayacaktır. Bu, yorumlayanın kanaatiyle gerçekleşmiş olacaktır. Göstergeler iki anlam taşımaktadır. Bunlardan biri düzanlam diğeri yananlamdır. Düzanlam göstergenin bilinen görünen anlamıdır. Yananlam ise, çağrışımsal anlam taşımaktadır. Çağrışım, kültürle ve kültürel değerlerle yakın ilişki içindedir. Yananlamın içinde barındırdığı bu anlamlar filmler aracılığıyla yeni boyutlar kazanmaktadır(Özdel, 2013).

Göstergebilim temel inceleme birimi olarak gösterge, gösteren ve gösterilenden oluşmaktadır. Tek bir gösteren birçok farklı gösterilene sahiptir. Örnek olarak beyaz renk bazı kültürlerde saflığı çağrıştırırken bazı kültürlerde ölümü temsil edebilir. Ancak bu farklılıklardan anlam oluşmaktadır(Yanmaz, 2011). Göstergebilimsel yöntemin önemli anahtarı gösterge ve kodlardır. Bu göstergeler ve kodlar, sosyal ve kültürel anlamlar taşımaktadır. Görsel, işitsel her türlü metin incelenmesinde, göstergelerin zihinde var olan kavramlarla ilişkilendirilmesi gerekmektedir. Göstergebilim analiz,

anlatımın nasıl kurulduğu ve nasıl inşa edildiğiyle ilgilenmektedir. Görünenin ardındaki anlam göstergelerde saklı kodların içinde bulunmaktadır(Parsa, 2015, s. 6,9).

### 3.3. Sinemanın Kültürel Göstergeleri

Sinemada kültürel göstergelerin incelemesi söz konusu olduğunda genel olarak sinema ve kültür ilişkisine dair 1960 yıllar ve sonrasında gündeme gelen yapısalcı ve post-yapısalcı yaklaşımların yürüttüğü temel tartışmaların gündeme alınması kaçınılmazdır. Bu anlamda genel olarak Kültürel çalışmalar başlığı altında gelişen tartışmalar, 1960'lı yıllarda başlamış, sonrasında da yapısalcı ve Marksist yaklaşım içinde olanlar bir araya gelerek özellikle gösterge sistemlerini inceleyerek çalışmalarını yürütmüşlerdir. Bu noktada geleneksel Marksist yaklaşımlar sınıf ve gelir farklılıklarının kültürü biçimlediğini ve emekçi sınıf insanlarının simgesel yollarla kimlik kazanma ve kendilerini değerli hissetmeyi sağladıklarını savunurken yapısalcılar ise bu simgesel yolları çözümlmek için dil ve metot geliştirerek bu alana katkı sağlamışlardır. Ancak bu noktada kültürel çalışmaların kültür üzerinden yaptığı kültürel alanın demokratikleşmesine yönelik vurgu dikkate alınmaya değerdir. İnsan bir kültürün içine doğar ve o kültürün içinde yaşar. Kültür de insanın içinde yaşar. Doğduğu andan itibaren toplumun belirlediği kurallar, normlar, değerler, idealler ve rollerle şekillenecektir. Konuşulan dil, etnik köken, eğitim alınan okul, ailenin gelir durumu, çevre ve iletişim içinde olunan kişiler, dinlenen müziğin tarzı, düşünce yapısı, duygular, hayaller hepsi kültürün içinde şekillendiği için kültürel dir. Çünkü insan, tüm bu unsurlarla kendini var etmiş, tüm bu unsurlarla yaşamaktadır ve tüm bu unsurlarla kendini tanımlayacaktır. Sembolik ve anlam yüklü insana ait her eylem kültürel dir ve kültürel göstergeleri mevcuttur(Ryan, 2012, s. 195,197).

Kültür de tıpkı edebiyat gibi anlam taşıyan göstergelerle oluşmaktadır. Toplumların kültürel kodları göstergeler tarafından belirginleştirilmiştir. Kültürel çalışmalar bu göstergelerle ilgilenmiş ve bu göstergeleri incelemeye başlamıştır. Kültür alanı bir ekonomik gücü de kapsayan güç alanıdır. Bu güç, kültürel üretim alanında kolaylık ve gelecek vaat etmektedir(Ryan, 2012).

Serpil Kirel Kültürel Çalışmalar ve Sinema adlı kitabının önsözünde, Kültürel Çalışmalar, disiplinler arası bir yaklaşımla mümkün olabilir ve bu yaklaşımın içinde

eleştirel biçime sahip çeşitli kavramlar odak noktasındadır diye düşüncesini ifade eder. Kitapta gündeme getirdiği oryantalizm, kültür endüstrisi, kamusal alan, temsil, iktidar gibi kavramlarla sinemayı ilişkilendirerek bu alandaki çalışmasını paylaşmıştır(Kirel, 2012).

Görsel kültürün gündelik hayattaki egemenliği yerini sağlam bir şekilde korumaktadır. Görme, koku, tat, dokunma ve işitme duyuları içinde en çok nesneleşmiş olan gözdür. Kültürümüzde göz yani bakma kültürel yanından dolayı önemsenmiştir. Hem kültürel bir malzeme olarak hem de görüntünün içine bilerek konulan küçük detayların fark edilen fark edilmeyen bakış oyunlarından dolayı incelenmeye değer bulunmuştur(Kirel, 2012, s. 138-139).

Kültürel göstergelerin temsilleriyle yaratılan dünyaların egemen algının rastlantısal olmadığı, dönemsel olarak şekillendiği dikkatten kaçmayacak denli belirgindir(Kirel, 2012, s. 362). Ancak konumuzla fazla ilgisi bulunmadığından bu bilgiyi bir cümleyle sınırlamak doğru olacaktır.

Ryan'ın kültürel göstergelerin temsilleri hakkındaki sözleri şöyledir:

“Kültür bir dildir ve göstergeler sistemi olarak bize anlamlar sağlar. İş yaşamından evliliğe kadar her şey kültürel gösterge sistemleri sayesinde mümkündür. Edebiyat da anlam üretmek üzere kendi kendine yeten bir sistemdir ve bu anlamlar ancak ikincil olarak gerçek dünyaya bağlıdır. Yapısalcılar edebiyat, sinema ve kültüre ait gösterge sistemlerinin gerçek dünyaya nasıl gönderme yaptıklarından çok bunların nasıl işlediğiyle ilgilenirler. Yapısalcılar insan deneyiminin kalıcı ve evrensel yönlerini (edebiyat ve sinemada da kendini gösterdiği biçimiyle) inceler. Fakat aynı zamanda göstergeler sistemine ait özel örneklerin yaşadığımız çevreye ait yaşam tecrübelerimizi nasıl düzenlediğini de ele alırlar”(Ryan, 2012, s. 38).

Politikacıların, gazetecilerin ve mizah erbabı kişilerin; kamusal söylemin kültür içinde inanç ve etki için kullandıkları kelimeler de bir kültürel gösterge olarak kabul edilebilirler(Ryan, 2012, s. 44).

Elif Şafak Yemek ve Kültür Dergisi'nin 4. Sayısında yazdığı makalede; yiyeceklerin salt dekor olarak kullanılmaması gerektiğini, insanlarla yemeğin ilişkisinin gerçeğe uygun olarak normal anlatılmasının doğru olacağını söylemiştir. Yemeğin aile, sosyal ortam ve kültürel alışkanlıkları anlatan bir rolü olduğuna dair betimlemeler yapmıştır. Bu betimlemelerde yemeğin aynı zamanda aile ve toplum ilişkisinde iletişim aracı olduğuna dikkat çekmiştir(Şafak, 2006).

Sinema öznel dünyanın göstergeleriyle üretilen bir sanat ancak kültürel ve bilimsel birikimi içinde barındıran bir daldır. Sinemanın etkilendiği ve beslendiği disiplinler arasında edebiyat psikoloji, sosyoloji, felsefe, tarih, antropoloji, mitolojiyi sayabiliriz. Sinema bu disiplinlerle ilgilendiğinde; bir psikolojik, sosyolojik veya felsefe içerikli filmi yaptığında onlardan arka planda bilimsel olarak yararlanıyor olabilir ancak yaşamsal konuları ele alır ve günlük yaşantımızdaki bize hiç yabancı olmayan konuları işler. Kısacası bizi bize anlatır da diyebiliriz.

Gastronominin kültürle olan yakın bağına rağmen, hatta gastronomin kendisinin bir kültürel göstergeler düzenine sahip olduğunu söylemek de mümkünken 21. Yüzyılın işaret ettiği yeni bir disiplin olması bu alandaki çalışmaların yetersiz olmasından kaynaklı birçok boşlukları olan bir alan olduğuna işaret ediyor. Son yıllarda gastronomiye olan ilginin hızla artması, akademik alana taşınması bu çalışmaların da hızla çoğalmasına neden olmaktadır. Ortadoğu Mutfak Kültürleri adlı kitapta Tapper ve Zubaida bir konferansta sunulan bildiriler ve makaleleri derlemişlerdir.

Kitabın giriş bölümünde Tapper ve Zubaida şu sözleri kullanmıştır:

“Yemek söz konusu olunca, bir yemeğe konulanların, bir öğünde yenen yemeklerin, bir mutfak oluşturulan öğünler ve yemeklerin yapısal dizgeler oluşturduğu görülecektir. Nitelikler tatlar, kokular ve dokular arasındaki ilişkiler bu dizgeleri birbirine bağlayan öğelerdir. Bu öğelerden kimilerinin yemek sistemlerini başka sistemlere bağladıkları görülüyor; içkilerde, cinselliği düzenleyen kurallarda, büyü ve hekimlikte, müzik ve benzerlerinde olduğu gibi. Bu dizgelerin de, birinin diğerine dönüşmesiyle ortaya çıkmış yapılar olarak çözümlemeleri yapılabilir. Kimi maddeler-en eski ve bilinen örneklerden kan, ersuyu, süt, büyü bitkiler- hep karşımıza çıkacağı için, çözümleme yaparken bunlardan “etken” olarak yararlanılabilir; bunlar aracılığıyla insanlar gündelik yaşantılarına karışan bu farklı kültür dizgelerini anlamlandırabilirler” (Tapper & Zubaida, 2000).

Yemek yemenin sadece karın doyurmak olduğunu düşünmeyen mutfak filmleri vardır. Örneğin Babette'nin Şöleni, Vatel, Büyük Tıkınma, Tortilla Çorbası, EatDrink Man and Woman, Bir Tutam Baharat gibi. Bunlar, Fransız, İtalyan, Çin, Yunan, Meksika mutfaklarını gözler önüne seren, yemeyi adeta bir ziyafete hatta şölene dönüştüren ve aynı zamanda kültürel göstergeler açısından da zenginlik sunan filmlerdir.

Besinlerin yaşam için önemini, günde üç kez gerçekleştirdiğimiz yemek yeme eyleminin ve mutfakın gündelik hayattaki yerini göz önüne alacak olursak öznel

dünyanın olmazsa olmaz gerçekliği olduğunu teslim edebiliriz. Durum böyle olunca gastronomiden, sinemanın daha fazla ilgisini çekmesi ve onu beslemesi beklenebilir.

Yemek yeme insanın biyolojik devamlılığını sağlamanın dışında kültürel, sosyolojik ya da toplumsal birlikteliklerin şekillenmesi ve kendi karakteristik özelliklerine ulaşmasının aracıdır. Sinema, sanatlar içinde insana en çok ve en hızlı ulaşabilen bir sanat dalıdır. Sinema gastronomiyle ilgilendiği kadar, gastronomi de sinemayı bir araç olarak kullanmalıdır. Mutfak filmlerinde; gastronomiyi kültürel bir öge olarak görebilir miyiz? Sinema yaşamı ve kültürü ele alarak konuları işler, konular işlenirken bir bölgenin ya da yerelin yaşamını kültürünü de işler. Kesinlikle diğer bilimlerin bilgisinden beslenip etkilenen filmlerdeki gibi, en az onlar kadar yaşamı ve kültürü anlatan sorgulayan filmlerdir.

### **3.4. Gastronomi ve Sinema: Yeni Bir Kültürel Göstergeler Düzenini Kavramlaştırmak**

Gastronomiyi kültürel göstergeler ve sinemadaki olanakları kapsamında ele alan bu çalışmada; gastronomik öğeler taşıyan dört film, gastronominin göstergeleri sınıflandırılarak dört başlıkla incelenmeye çalışılacaktır.(Toplumlara ve kültürle ait farklılıklar kültürel göstergeler sayesinde ayırt edilebilmektedir. Beslenme/yemek bu iki kavram, toplumsal ve kültürel alışkanlıklara dönüşerek var olmuş bir pratiktir. Beslenme ve yemek, her toplumun üretimden tüketime kadar geçen süreçte birçok anlamlar da yaratan bir etkinliktir(Yenal, 2015). Bu anlamlar kültürün içinde varlıklarını sürdürmektedirler.

Beslenme/yemek kültüründe var olan, görünen tüm kurallar; altta kalan derin yapıların göstergeleridir. Levi-Strauss toplumların yemek alışkanlıklarını dilin işaret sistemine benzetir ve her ikisinin de evrensel olduğunu işaret eder. Nasıl ki toplumun derin yapısı dilin içinde saklıysa o yapı yemek alışkanlığının içinde de varlığını gizlemiştir der(Beardsworth & Keil, Yemek Sosyolojisi, 2011).

Oğuz ve Gürçayır Yemekte Tarih Var derleme kitabında, yemek kültürü ve alışkanlığını şu sözlerle anlatmışlardır:

“Yemek yeme eylemi neyin yenilebilir neyin yenilemez, neyin nasıl, ne şekilde, kimlerle yenileceğine, yenilirken neler yapılması, nasıl davranılması gerektiğine dair bir

dizi kuralı da beraberinde getiren bir anlamlar manzumesidir. Yemek yeme, yalnızca kültürel anlamları, simgesel iletişimi, statüyü ve sınıfsal ilişkileri, coğrafi ve tarihsel farklılıkları yansıtan bir eylem biçimi değil aynı zamanda ülkelerin/şehirlerin kültürünü yansıtan ve ekonomik yönü olan bir eylemdir"(Oğuz & Gürçayır, 2012).

Tüm bu anlatımlar beslenme/yemek kültürünün; bir karın doyurma ya da ayakta kalabilmekten ibaret olmadığını, insanın ilk ortaya çıkışından itibaren, tüm öyküsünün ana hatlarını da içinde barındırdığını göstermektedir.

1755-1826 yılları arasında yaşamış yargıç ve gastronom olan Brillat-Savarin gastronomiyi bir kavram olarak ele almış ve bu alanda iyi bir kaynak olan ve gastronominin bir bilim dalı olarak yayılmasına olanak veren bir kitap yayınlamıştır: "Damak Tadının Fizyolojisi" adlı bu kitapta: İnsanın beslenmesiyle ilgili tüm bilgilerinin düşünsel birikimden kaynaklı olduğunu iddia ederek, insanın besin olarak gördüğü ürettiği her şeyi yemeğe dönüştürme aşaması ve yarattığı yöntemler gastronomiye aittir diyerek açıklamalarda bulunmuştur. Gastronominin amacının da sağlıklı beslenme olması gerektiğine vurgu yapmıştır(Brillat-Savarin, 2006).

Gastronomi, insanın besin edinme ve karın doyurma faaliyetlerinin evrimi sonucu ortaya çıkmıştır. Bu nedenle kültürel arka planındaki beslenme/yemekle ilgili bilgilerler, inançlar, ritüeller, alışkanlıklar, kültürel değerler, farklılıklar, malzemeler, pişirme teknikleri, sofraya düzeni, damak tadı, söylenceler, törenler gibi öğeler gastronomi kavramının anlamını oluşturmuştur. Bu anlamlar göstergelerdir. Bu çalışma için sınıflandırdığımız göstergelere geçmeden önce göstergenin kısa bir tanımına göz atmak gerekecektir ve bu bölümün anlaşılmasına da katkı sağlayacaktır. İnsan gündelik hayatın içinde bir dolu göstergelerle birlikte yaşar; çevresindeki her olgu, her nesne aynı zamanda birer göstergedir de! Bir nesnenin, bir olgunun görünen görünmeyen, anlam yan anlamını sorun edinmiştir. Bu yüzden göstergebilim anlamla ilgilenir, dünyayı ve insanı anlamak çabasıdadır. Göstergebilim; göstergeler ve bu göstergelerin taşıdığı anlamlara odaklanır. Çünkü bu anlamlar topluma ait kültürel düzenlemelerle anlatılmışlardır(Parsa, 2015). Bu bağlamda, kültürel kodları içine alan gastronominin, bu çalışmanın ikinci bölümünde kavramlaştırılmış olarak, iki başlıkta topladığımız maddi ve maddi olmayan kültürel göstergeler düzenini aşağıdaki gibi belirleyebiliriz.

Tezin ikinci bölümünde yemek ve kültür ilişkisinin detayları tartışılmış ve bu detaylardan gastronominin kültürel göstergelerinin neler olabileceğine dair bilgiler ortaya çıkmıştır. İki başlıkta topladığımız maddi kültürel göstergeler:

- Yeme-İçme ve Mekânsallık,
- Yeme-İçmede Kullanılan Malzemeler ve Sofra Düzeni

Maddi olmayan kültürel göstergeler ise aşağıda üç başlık altında toplanmıştır:

- Ritüeller, Törenler ve Söylenceler
- İnançlar, Alışkanlıklar ve Değerler
- Sofra Adabı ve Damak Tadı

Bu bölümdeki filmlerin analizi, yukarıdaki başlıklar altında belirlenmiş kültürel göstergeler ışığında yapılacaktır. Buradaki amacımız maddi ve maddi olmayan bu göstergeleri, filmlerin analizinde düz anlam ve yananamlarına bakarak belirlemek olacaktır. Böylelikle bu başlıklarla birlikte filmlerin incelenmesi sonucu, bir kültürün; sosyal ve ekonomik yaşam, coğrafi ve bölgesel yapı, inanç değerler, geleneksel ve modernlik gibi özelliklerinin anlaşılması kolaylaşmış olacaktır.

İlk olarak kültürün mutfaktaki yansımaları Bromberger’ci yaklaşımdan görmeye çalışalım:

“Bir yemeğin adından ve hazırlanış biçiminden nerenin, kimin yemeği olduğunun ipuçlarını çıkarmak olasıdır. Kültürel başkalağın mutfaklardaki yansımasıyla bağlantılı olarak bir dizi kalıplaşmış etnik özellik vardır. Bu etnik kalıplar ilk bakışta iki bağımsız ve anlam olarak birbirleriyle ilişkisiz iki metin dizisi oluştururlar. Bu sorunu daha derinlemesine, özellikle “meta-folklor” alanına girerek incelersek (örneğin yerel kuramlar konusuna), mutfağa ilişkin sembollerle etnik özellik kalıplarının aynı sistemin parçaları, birbirine eşdeğer- ama birbirinden bağımsız olamayan- diziler olduğunu görürüz”(Bromberger, 2000).

Yemeğin yapımında kullanılan malzemeler, yemeğin hazırlanışı ve sunum şekilleri, masa düzeni bu ayırım ve benzerlikleri anlatan görsel imgelerdir. Bu imgeler aynı zamanda bir kültürü anlatan göstergelerdir. Görsel imgeleri en iyi anlatan ve bir anlatım aracı olan sanat dalıdır sinema. Sinema bulunduğu coğrafyayı, oradaki kültürü, yaşayışı en iyi şekilde yansıtan ve bulunduğu coğrafyanın sosyal sınıfı ve kişisel özellikleriyle alakalı ipuçları veren bir alandır. Yemek ve beslenme biçimleri sinemada söze gerek kalmadan anlatılabilir. Gastronomi ve sinema görsel iki alan ve iki sanat dalı



olarak görülebilir. Sinema ve gastronominin yakınlığı görsellikten gelmektedir (Barkören).

Yukarıda sözü edilen sinema ve gastronomi iki farklı disiplin gibi görünse de birbiriyle ilişkisi olan iki alandır. Bu nedenle; bu çalışma gastronominin sinemada temsil biçimlerini ele almıştır. Ele alınan gastronominin göstergeleri incelenerek sınıflama yoluyla başlıklar altında toplamıştır. Bu başlıklar kültürlerin, yemek/beslenmeye dair belli özelliklerle anlaşılmasını sağlayacağını düşünerek bu çalışmada yer alan, kültürel göstergeler ve gastronominin göstergelerine ait bilgilerden yola çıkılarak oluşturulmuştur.

Yukarıda da belirttiğimiz gibi sinema ve gastronominin ortak yönü görselliktir. Görselliğe önem veren Kanık yemeğin sinemadaki kullanımını şu sözlerle anlatmıştır;

“Görsel olan, anlatılmak isteneni anlatabilecek gücü elinde olandır. Göstermek anlatmaktır. Neyi gösterdiğinde anlattığıdır. Yemek sinemada bu gücü en etkin şekilde düzenleme olanağını yönetmene sunar ve her yönetmen de kendi dilini oluştururken, her yiğidin bir yoğurt yiyişi olması misali kendi yemek dilini filminin içine inşa eder” (Kanık, 2011).

Alıntıda sözü edilen inşa, sınıflandırdığımız göstergelerle oluşturulmaktadır. Yemekler çoğu zaman sembolik anlamları ve mesajları yüzünden filmlerde kullanılmaktadır. Bu durumu Kanık, şu şekilde tanımlamaktadır:

“İnsan yaşamak için yerken yaşamının her bir ayrıntısında kurduğu düzeni yeme eylemi çerçevesinde anlamlandırmaktadır. Sosyal, ekonomik, coğrafi, siyasi yapının var ettiği anlamlar yiyeceğin üretilmesi, hazırlanması ve tüketilmesi aşamalarına göre ayıt edici bir şekilde tanımlanır”(Kanık, 2010).

Bu bölümde anlatılanların tümü 4. bölümde seçtiğimiz dört filmin gastronomik öge taşıyan göstergeleri üzerinden incelenecektir. Gastronomi göstergeleri sınıflandırılarak oluşturulan başlıklar altında analiz edilecek olan filmlerde, bu başlıklar ışığında filmlerdeki temsil biçimlerinin nasıl ne şekilde gerçekleştiği görülecektir.

## DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

### GASTRONOMİK ÖĞELER TAŞIYAN FİLMLERDE GASTRONOMİ TEMELLİ KÜLTÜREL GÖSTERGELERİN SUNUM BİÇİMLERİ

İnsanda var olan en önemli güdüler, beslenme ve üreme güdüsüdür. Tüm canlılara ait bu güdüler hayatta kalma- yaşamı sürdürebilme için en temel gereksinimlerdir. Evrensellik taşıyan yeme-içme ve cinsellik konuları, toplumların ve kültürlerin araştırma konusudur(Bober, 2014, s. 12). İnsan için bu denli önem arz eden bu iki konudan biri olan beslenme /yeme-içme edimini inceleme tezin ana amaçlarından biri olmuş ve bu amaç etrafında sinema yapıtları üzerinden incelenmeye çalışılmıştır. Tezde kullanılan 4 filmin birçok ortak yanı, benzerlikleri ve farklılıkları, yeme-içme tarihi yani gastronomi kavramını anlamamıza katkı sunacağı düşünülerek irdelenmiştir.

Clifford Geertz, antropologlar; bir halka ait kültürü, o kültürün içinde olan ya da o kültüre ait olan insanların omuzları üzerinden okumaya anlamaya çalışırlar demiştir. Çünkü halkın kendisi de kültür de bir bütünün parçalarından oluşmuş bir metindir, incelemek kolay olmasa da özüne inmek önemlidir. Burada kültürel öz kavramından bahsetmek konu açısından yaralı olacaktır. Toplumun hayatını kazanmasında önemli rol oynayan kültür özelliklerine kültürel öz denir. Toplumun yiyecek üretme teknikleri, yaşadığı çevrede var olan kaynakların bilgisi ve bu tekniklerin yerel çevreye uygulanmasıyla ilgili çalışma düzenlemeleri de bu kavramın içindedir(Haviland, 2002, s. 324).

Günlük hayatın en temel ihtiyacı olan yeme-içme edimi kültürel olarak toplumlara ait olan derin anlamları da içinde barındırır. Sosyal, ekonomik, coğrafi, siyasi yapının ortaya çıkardığı anlamlar beslenme için gerekli yiyeceklerin üretilmesinden yemeğe dönüştürülmesi ve tüketilmesine kadar farklılık gösterebilen tüm aşamaları, kültürel ayıt edici özelliklere sahiptir. Bu aşamalar kültür içinde sembolleştirilmiş olarak anlam kazanırlar. Bu sembolleştirme toplumların farklı tarihsel dönemlerinde farklı birçok etkenlerle oluşmaktadırlar(Kanık, 2010, s. 134).

İnsan; insan olma gelişimine başlamadan önce, yaşamak için mecbur olduğu en temel etkinliklerden biri beslenme yani yemek yemesidir. Dolayısıyla yemek tarihini

incelemek demek; insanın, insanlık tarihinin incelenmesi anlamını taşımaktadır(Belge, 2010).

İnsanın da tüm canlılar gibi besin ihtiyacını gidererek ayakta kalabilmeye çalışması, yaşamını sürdürme çabasının yanı sıra keyif almayı da düşünmüş olabileceği yemeğin yemek olma serüveninde yatmaktadır. Bu bağlamda uluslara ait mutfaklar çıkmaktadır. Bu mutfaklar yalnızca ülkenin ekonomik durumundan kaynaklı değildir, dünyaya bakışından da ortaya çıkmış mutfaklardır. Ülke halkının yediği yemekler ve yeme üslupları bulundukları toplumun ideolojilerinin de bir ürünüdür(Belge, 2010, s. 15,23).

Aile tanımı sosyolojide birbirine zıt iki ana konuyla analiz edilmiştir. Biri toplumun devamlılığı ve istikrarını sağlayan yönüyle bireyin güvenli ortamını sağladığını ve bu ortamda samimi, destekleyici bir kurum olarak karşımıza çıkarır. Bir diğeri ise aile kurumunun; çatışmanın, sorunların ve en önemlisi kadın-erkek ve ebeveyn arasındaki güç farklılığının ve şiddetin de kaynağını temsil ettiğini savunmaktadır. Ancak bu iki farklı görüşe, bir madeni paranın iki yüzü gibi bakmanın doğru olacağı da öne sürülmüştür(Beardsworth & Keil, 2011, s. 125-126). Bu bağlamda Eat Drink Man Woman filminde çatışmacı, Bir Tutam Baharat filminde ise samimiyetçi yaklaşım fark edilebilir.

Yemek öğünleri gündelik yaşamın içinde önemli yer tutmaktadır ve sembolik anlamlara sahip bir hiyerarşi düzeni içerisinde üçlü bir yapıya sahiptir.

\*Öğünler, belirli bir oturma düzeni olan masa ve hareket sınırlılığı gerektirir. Bu yüzden öğün bir “toplanma düzenler” ve etkili bir şekilde bir takım faaliyetlerin dışta kalmasını sağlar.

\*Öğünler, sıcak/soğuk, tatlı/acı, katı/sıvı (ya da yarı sıvı) gibi önemli zıtlıkları bir araya getirir.

\*Öğünler, geniş bir dizi besin kaynağını bir araya getirir (tahıl, sebze, hayvansal proteinler ve yağlar gibi(Beardsworth & Keil, 2011, s. 127).

Yukarıdaki üçlü yapıdan anlaşılacağı üzere öğünler bir paylaşma anıdır ve sınırları besinler aracılığıyla belirlemektedir. Aile bağları açısından da öğün önemli bir yer tutmaktadır(Beardsworth & Keil, 2011, s. 128-129).

#### 4.1. Araştırmanın Kapsamı

Bu araştırmanın kapsamı; yemek tarihine önemli katkıları olduğu düşünülen ve farklı kültürel göstergelere sahip Gastronomi temalı filmlerden oluşturulmuştur. İlk iki film Fransız mutfağına dair bilgiler vermektedir. Üçüncü film Çin mutfağına dair bilgilerle donatılmıştır. Dördüncü filmde ise Yunanistan ve İstanbul mutfağına dair bilgilerin yer aldığını görmekteyiz. İncelenen dört filmin dördünde de olaylar mesleği aşçı olan birinin etrafında gelişmektedir. üç filmde aşçı erkek, bir filmde kadındır. Dört filmde de yemek yapmanın bir sanatsal faaliyet olduğuna dair göstergeler mevcuttur. Bu filmlerde değişimin eşiğindeki yaşamlar anlatılmaktadır. Bu değişimler hem anlatılan dönemdeki ulusal değişimler hem de aileleri etkileyen bireysel değişimleri de konu etmektedir. Filmlerde sosyal sınıflara dair farklılıklar vardır. Vatel'de soylu sınıf, Babette'in Şölenti'nde geleneksel köylü sınıfı, Eat Drink Man Woman'da orta sınıf, Bir Tutam Baharat'da ise emekçi orta tabaka sınıfa mensup aile yaşamına dair göstergeler mevcuttur. Hayatın tatlanmasını sağlayan yemeklerin ve bu yemekleri yapanın yemekleri yiyenler üzerindeki etkileri filmlerdeki benzerlikler arasındadır. Bu benzerliklerden biri de hiçbir şeyin aynı kalmadığı ve her şeyin değişime uğraması ile ilgili gerçeğe vurgu yapmış olmasıdır.

#### 4.2. Araştırmanın Yöntem ve Örneklemi

##### 4.2.1. Araştırmanın Yöntemi

Bu çalışmada, kültürel göstergeler alanı olarak gastronominin sinemadaki temsil biçimlerinin incelenmesi hedeflenerek, sinema filmlerinde gastronominin rolü ve kültürel göstergeleri tartışılmak istenmiştir. Gastronominin sinemaya katkıları, sınırlılıkları ve filmlerdeki gastronomik temsillerin gerçeğe uygunluğuna yönelik araştırma yapılmıştır. İnceleme konusunun ana teması gastronomi ve kültür olan bu çalışmanın; sinema yapıtlarındaki temsil biçimlerinin göstergeler aracılığıyla nasıl anlatıldığı, seçilmiş dört filmin özetleri verilerek irdelenmeye çalışılmıştır. Yeme-içme edimi kültürel bir göstergedir. Bulunduğu kültürün yapısına yönelik önemli ipuçları barındırmaktadır. Bu çalışmada yeme-içmeyle ilgili filmler, kültürel yaklaşımla dilbilim/ göstergebilim yöntemi üzerinden sinemasal metin olarak analiz edilecektir. Gastronomiye ilişkin literatürün de göstergebilimin bir parçası olduğundan hareketle,

sözcüklerin anlam ve amaçlarının önemi; dilbilimin olanaklarından, özelliklerinden ve tekniklerinden yararlanarak daha kolay incelenmesi ve kavranması hedeflenmiştir. Gastronominin maddi ve maddi olmayan kültürel öğeleri üzerinden; sofraya düzenlemeleri, yemek yapılan malzemeler, karakterlerin davranış -düşünüş biçimleri, diyaloglar, görüntüler ve filmin söylemi açısından incelenecektir. Düzen/yananlam, eğretilme, kodlar, semboller aracılığıyla ve yorum olanaklarıyla çözümlenecektir.

Araştırmanın amacı olarak, gastronomi filmlerinden kültürel göstergeler açısından farklı ve açıklayıcı sonuçlar elde edileceği düşünülen dört film seçilmiştir. Gastronomi kavramının tanımına katkı sağlayacağı ve gastronomi ile bağları olduğunu düşünerek örneklemine aldığımız 4 filmin Gastronominin maddi kültürel göstergeleri ve maddi olmayan kültürel göstergeleri olarak iki bölümün ortaya çıkan alt bölümleri üzerinden analizinin yapılması hedeflenmiştir.

#### **4.2.2. Araştırmanın örnekleme: Gastronomik Öğeler Taşıyan Filmler**

Bu bölümde araştırmanın amacına ulaşması için; seçilmiş dört filmin konusu anlatılarak hangi kültürel göstergelere yer verildiği saptanarak alt bölümler oluşturulmuştur. Böylelikle; gastronominin filmlerdeki yeri ve öneminin anlaşılmasına çalışılmıştır.

##### **4.2.2.1. Babette'in Şölenti**

Babette'in Şölenti filmi isminden de anlaşılacağı gibi gastronomi öğeleri taşıdığı için değerlendirmeye çalıştık. Film 19. yüzyıl Danimarka'sının kırsalında olan bir kasabada deniz kıyısında geçmektedir. Kasabanın kasvetli görüntüsünde kuzey ikliminin özellikleri yansımıştır. Balıkçılıkla geçimini sağlayan bir kasabadır. Evlerin önlerinde sallanan kurumuş balıklar dikkat çekmektedir.

Tıpkı rüzgarda salınan kurumuş balıklar gibidir her şey. Köyde yaşayan insanlar, sessiz dindar, tutucu bir şekilde hayatlarını sürdürmektedir. Sosyal yaşamlarını dinin belirli kuralları ile çerçevelemiş olan bu insanlar, dünya zevklerinden mümkün olduğunca uzak durmaya çalışmaktadırlar.

Kasabada yaşayan Martine ve Philipa adındaki iki güzel kız kardeşin babaları rahiptir. Katı Luther mezhebinin kurucusu olan bu rahibe kasabalılar ileri derecede

saygı göstermektedir. Kız kardeşler, babalarının izinden giden merhamet, dua, düşünme yoluyla tanrıya ve topluma hizmet etmeyi bir görev edinmişlerdir. Rahip ve kızları, cemaati huzurlu bir şekilde bir arada tutabilmek için oldukça kontrollü bir düzen içinde hayatlarını sürdürmektedirler. Bu yüzden Martine ve Philipa kız kardeşler kendilerine gelen evlilik taleplerini ret etmiş, yaşamlarını tanrıya, cemaate ve muhtaç insanlara adanmışlardır. Filmin hızı, kasabadaki ağır ve ölçülü yaşam temposunu yansıtmaktadır, herkes sessizlik, saygınlık ve şükran havası içinde işiyle gücüyle ilgilenmektedir (Croxford, 2008).

Babalarının vefatı sonrasında kasaba halkıyla ilgilenen Martine ve Philipa kardeşler dünyevi zevklerden kendilerini uzak tutma çabalarını sürdürmekte ve mütevazı bir yaşam sürdürmektedirler. Bu tutumları beslenme biçiminde de kendini göstermektedir(Kanık, 2011, s. 143).

Film, 1871 yılında Fransa’da çıkan iç savaş sonrası, kocasını ve oğlunu kaybeden Madam Babette Hersant’ın ortaya çıkışıyla hareketlenmiştir. Geçmişte Philipa’a aşık olmuş ünlü opera sanatçısı Achille Papin, kız kardeşlerden Babette’i evlerine kabul etmeleri konusunda yardım istemiştir. Danimarka’ya sığınmak zorunda kalan Babette’i kardeşler geri çevirmezler. Yanlarında hizmetçi olarak çalışacak olan Babette’e ücret veremeyeceklerdir. Ancak Babette karın tokluğuna çalışmayı kabul etmiştir. Aslında, Fransa’da önemli bir aşçı olan Babette’in filmin rutin giden anlatısına dâhil olduğu andan itibaren filmin akışı belirgin bir biçimde değişecektir.

Danimarka’daki kasabanın soğuk ikliminden dolayı birçok gıda besini yetişmemektedir. Yöre halkı fakir olduğu için basit yiyeceklerle beslenmek zorunda kalmıştır. En çok tükettikleri besin ise bizdeki papara yemeğine benzeyen, ekmeği azıcık birayla ve suyla pişirdikleri yemektir. Babette artık bu kasabada yaşayacağı için bu yemeğin nasıl yapıldığını öğrenecektir. Kız kardeşler, büyük bir özenle “bira ekmeği” nin nasıl yapılacağını Babette’e anlatırlar. Bayat ekmeği kırmayı, bu ekmeği su ve biraya yatırıp kalburdan geçirdikten sonra bir saat kaynatması gerektiğini gösterirler. Yaşamını bu kasabada sürdürmek zorunda kalan Babette; zaman içerisinde “bira ekmeği” yemeğine, dağlardan topladığı yabani otlarla farklı tatlar yaratmış, bakkal ve balıkçıyla girdiği pazarlıklar sonucu aldığı malzemelerle bütçeyi sarsmadan yemekleri lezzetlendirmiş ve zenginleştirmiştir. Kız kardeşler ve yemeklerini paylaştığı cemaat, Babette’in sunduğu yemekleri yavaştan sevmeye başlamışlardır. Hatta bir akşam yemek

duasını “Babette’i bize gönderdiğin için sana şükran borçluyuz sevgili Tanrım” diye yapmışlardır. Bu sırada Babette’in bir işi dolayısıyla kasaba dışına çıkması gerekmektedir, Bunun sonucu yemeği yine kız kardeşlerin yapması gerekmiştir. Babette’in yemeklerine alışmış olan cemaatten bir kişi yediği yemeğin tadını beğenmemiş kaşığı fırlatarak sofradan uzaklaşmıştır. Cemaatin artık lezzetin farkına vardığı görülmektedir. Bu durum kasabadaki yaşamın da yavaşça değiştiğinin göstergesidir. Buradan da anlaşılabileceği gibi damak lezzetli bir tat ile tanışmışsa tekrardan eskiye dönmek imkânsızdır. Bu yüzden damak tadı her zaman önemlidir. “Damak tadı sırf dar bir aristokrasiye, Avrupa saray kültürüne, Abbasi ya da Çin geçmişine veya günümüzün “yemeğe düşkün” yenilik meraklılarına özgü bir alan değildir”(Freedman, 2007, s. 7).

Babette 14 yıl boyunca kız kardeşlerin yanlarında yaşamakta ve hem onlara, hem de cemaate hizmet ederek hayatını sürdürmektedir. Bu küçük kasabaya yerleşmiş Babette’in Fransa ile olan tek bağı bir arkadaşı aracılığıyla Paris’ten satın aldığı milli piyango biletidir. Her yıl Babette için bilet satın alan arkadaşı bir gün mektup yollamıştır. Babette için satın aldığı bilete ikramiye çıkmıştır. Bu talihli habere sevinen Babette’in mutluluğu yüzünden okunmuş, kız kardeşler ise endişelenmiştir. Babette’in artık bu yoksul kasabada durmayacağını düşünmüşlerdir. Babette kasabaya geldiğinden beri yaşamlarının daha rahat daha kolay ve daha güzel olduğunu düşünen kız kardeşlerden biri “Tanrı verdi ve Tanrı geri aldı” lafını söyleyerek durumu kabullendiklerini göstermiştir.

Cemaat ise farkında olmadan içinde oldukları değişim sürecinin verdiği farklılıklar yüzünden sürekli birbirleriyle kavga ve tartışma içine girmişlerdir. Çözüm arayışı içinde olan kız kardeşler babalarının 100. Doğum gününde bir anma töreni yaparak bu kavga ortamını sonlandırabileceklerini düşünmektedirler. Amaçları cemaat ile birlikte yenilecek basit bir yemekle tekrardan bir araya gelinip küskünlükleri ortadan kaldırmaktır.

Piyango ödülü kazanan Babette bu anma törenini ziyafete dönüştürmek ve bunu da üstlenmek istemektedir. Babette ilk defa istekte bulunduğu için, iki kız kardeş gönülden istemeseler de bu talebi kabul etmek zorunda kalmışlardır. Babette’in ayrı bir mutluluğu vardır. Yıllarca yanlarında yaşamasına müsaade ettikleri için minnettarlık duyduğu kız kardeşlere, dostlarına, cemaate vereceği ziyafetle birlikte kusursuz bir

biçimde kendi yemek kültürünü paylaşacağı için çok heyecanlıdır. Sade bir yaşam süren evin mutfuğı, artık çok renkli bir şekle bürünmüştür. Diğer taraftan dinlerine gönülden bağılı olan Martine ve Philipa kardeşler, bir tekne dolusu gelen yiyecekleri, kafeste çığılık atan bildirincıları, içkileri gördüklerinde, kurbağanın pişirileceğini, kaplumbağanın kaynatılıp çorbasının yapılacağını öğrendiklerinde içlerini bir korku kaplamış ve kendi yörelerinin insanlarıyla bu korkuyu paylaşmışlardır. Babette'in kendi evlerinde sunmak istediğı Fransız sofrası ve ziyafetinde, evlerinin cadılar bayramı için kullanılacağı endişesine kapılmışlardır.

Yemek hazırlıkları başlamıştır. Sofranın kurulmasındaki titizlik, masa örtüsünün kolalanması gibi ayrıntılarla gösterilmiştir. Havyar gibi gösterişli yemeklerle birlikte birkaç şişe “closvougeot”dan oluşan menü davetlilerin iştahını kabartmıştır(Pasini, 2001, s. 79). Ateşin üstünde kaynayan büyük geniş bakır kazanlar, yuvarlanmış kesilmiş hamurlar temizlenmiş doldurulmuş bildirincılar şekil verilmiş sebzeler, Fransız mutfuğına yönelik görüntüleri oluşturmıştır.

Konuklardan birinin akrabası Fransa'dan gelen General de davete katılacaktır. Cemaat her zamanki masa düzeni içinde siyah giysileriyle dindar kişiliklerini yansıtmaktadırlar. Sofrada bir tek generalin; krallığın simgesi sarı ve kırmızı renkle ayrıntıları verilmiş üniforma koyu mavi renktedir. Yemek başlar herkes bu güzel yemekleri yer ancak tat almamış gibi davranırlar. Bir tek general sofranın güzelliğini ve lezzetini över üstelik sofraya gelen yemeklerin adını da söylemektedir. Kasabada yaşayan konuklar ise hayatlarında ilk defa tadacakları bu lezzetlerden tat almamaya çalışacaklardır.

Babette öylesine ustaca bir sofraya hazırlamıştır ki, hangi yemeklerde hangi şarabın içileceğine dair fevkalade bir sunum ve tam bir yemek gustosu olarak, ikramlarıyla bunu göstermiştir. General bildirincin kaplamayı yerken aklına Paris'in en ünlü restoranı gelmiştir. Bir yemeğı “bedensel iştahla ruhsal iştahı birleştiren bir aşk hikâyesine dönüştürmeyi bilen bir kadın”dan bahseder. (kadının isminin Babette olduğunu bilmeden). Masadakiler birden dünyanın en iyi lezzetlerini tattıklarını fark etmişlerdir. Tabaklar boşalmış, yenileri gelmiş, eller dudaklar yalanmıştır artık. İtirafı başlanmış, günahlar affedilmiş, birbirlerine güler yüzlerle bakmışlardır. Babette'in bu ziyafeti, cemaatin yıllardır katı bir şekilde kendilerini kapatarak dualarla inançlarla yapamadığını yapmıştır. İnsanlara huzuru getirmiştir. Asetizmin, yani Tanrı



korkusunun, iyi ve doğru şeylere görünürde itaatin yapamadığını, paylaşılan iyi yemekler ve şaraplar yapmıştır(Croxford, 2008, s. 165).

Babette'in hazırlamış olduğu bu şöleniden herkes memnun ayrılmıştır. Bunun yanında kimse Babette kadar mesut olmamıştır. Piyangodan kazandığı paranın tamamını bu ziyafet için harcamış olsa bile. Babette'in tekrardan beş parasız kaldığını öğrenen kız kardeşler neden tek bir gece için fakir kalmayı tercih ettiğini sorduklarında; “ bir sanatçı asla fakir değildir” cevabıyla karşılaşmıştır. Ressam için ödül; açılan sergilerse, tiyatro sanatçısı ve müzisyenler için ödül; sahnede aldığı alkışlarsa, sinema emekçisinin aldığı ödül; dolu olan salonlarsa, iyi bir şefin en büyük ödülü, lezzetli sunumlarından ötürü aldığı övgülerdir. Kuşkusuz Babette böyle bir şeyi en çok da kendisi için yapmıştır. Çünkü o bir sanatçıdır ve kendisini sanatıyla ifade etmiştir. Çünkü 14 yıl boyunca mahrum kaldığı ve özlem duyduğu kendi yemek kültürüne yönelik bir ana kavuşmak ve aynı zamanda da kendi yemek kültürünü diğerlerine göstermek yani paylaşmak arzusu da taşıyor olmasından kaynaklı da olabilir.

#### 4.2.2.2. Vatel

Vatel filmi içinde gastronomi öğeleri taşıyan bir film olarak görülmektedir. Bu bağlamda Fransız mutfağının aristokrat camiadaki gösterişli zamanlarına tanıklık edeceğiz.

Fransız Mutfağının 17.yy'da önemli bir değişim sürecine girdiği söylenmektedir. Tarihçilere göre, bu tarih günümüzdeki Fransız mutfağının temellerinin atıldığı zamandır. Bu dönem, Ortaçağ mutfağının egzotik tatlarından, baharatlarından, karamelize ve şekerli tatlardan arındığı bir dönemin başlangıcı olmuştur. Baharatların yerine taze otların girdiği, tatların artık sadeleştiği bir döneme girildiği belirtilmektedir. Sarah Peterson günümüzdeki Batı yemek kültürüne yönelik ilk reformları François Pierre de La Varenne adlı aşçıbaşının 1651'de basılmış olan Le Cuisinier François kitabında bulmuştur. Bu kitabın ilgi çeken tarafı, şeker, safran ve baharatın tariflerde hiç yer almamış olmasıdır(Gürsoy, 2013, s. 39).

17.yy'da Fransız Mutfağı aristokrat camiada en gösterişli zamanlarını yaşamıştır. Versailles Sarayı ve çevresinde verilen ihtişamlı ziyafetler aristokrat camianın yeme-içme ile olan ilişkisi filmde görülmektedir. Burada görsel şölenle

hazırlanan ziyafetler, usta aşçıların sayesinde gerçekleşmiştir. “Eğlence ustası” olarak anılan François Vatel bu usta aşçıların en üstünde olan kişidir(Samancı, 2009). Vatel, maddi açıdan zorluklar çeken, artık yaşlanmakta olan, Conde Prensi’nin sadık ve emektar hizmetkârıdır. Daha da önemlisi mutfaktan sorumlu şeftir. Ziyafetlerde nasıl eğlenilmesini bilen, bütün şenliklerden sorumlu olan kişidir. Yemekleri bir şölen havasına dönüştürmede ustadır.

1671 yılı nisan ayının son günlerinde Prens Conde, Hollanda üzerine yapılacak olan savaştan, kazanç sağlamayı tasarlamaktadır. Bu yüzden Chantilly kasabasının şatosunda Fransa Kral’ı XIV. Louis ve ekibini ağırlamak için, üç gün üç gece sürecek olan muhteşem bir yemek şöleni düzenlemek istemiştir. XIV. Louis bu daveti kabul etmiştir. Kendisinin ve şatosunun geleceği bu şenliğin başarısına bağlıdır. Prens, bu zorlu görev için tek bir isim düşünmektedir. François Vatel. Prens Conde’nin kaderi, usta şef Vatel’in sihirli parmaklarındadır. Şayet Hollanda ile savaş olursa, Fransa kralı XIV. Louis başarılı bir general olan Prens Conde’ye ihtiyaç duyabilecek ve olası bir savaşta Prens Conde bu savaştan rant sağlayarak Fransa kralından maddi ve manevi taleplerde bulunabilecektir.

Vatel, Prens Conde’nin isteğini yerine getirebilirse, Fransa kralı XIV. Louisde, Conde’nin isteğini yerine getirecektir. Herşey kralı memnun etmek için, onu kendi tarafına çekmek için yapılacaktır. Arka planda Vatel aynı zamanda, kralın memnun olması için mutfakta çalışacak hizmetçileri etkilemek zorundadır. Çünkü her şeyin üstünde kral vardır. Vatel, yapılacak şölen için her dakika harikalar yaratmaya mecburdur. Bu yüzden de Vatel kendisini büyük bir sorumluluk altında hissetmektedir. Dinlenecek bir saniyesi bile yoktur. Üç gün durmadan çalışarak harikalar yaratmak zorunda ve bu sürede insanları şaşırtması gerekmektedir. Bu karmaşa ortamını ve aynı zamanda işini tutkuyla yapan Vatel’i oynayan Gerard Depardieu çok başarılı yansıtmıştır. Depardieu’un mutfakla olan ilişkisi ve yemeğe olan tutkusu Vatel’in karakteri ile mükemmel bir uyum sağlamıştır(Samancı, 2009, s. 150-152).

Üç gün sürecek ve yaklaşık 200 kişi ağırlanacak olan ziyafet, teatral içerikli olarak hazırlanmaktadır. Vatel, şölenin birinci günü güneşin zaferi temasını işlemiştir. Doğanın cömertliğini, ağaçlar, kuşlar, kelebekler, çiçekler, meyveler eşliğinde açık alanda kral için tertiplenmiş oyunlarla hoş geldin ziyafeti düzenleyerek sunmuştur.

İkinci günde, Havai fişek eşliğinde görkemli bir ziyafet masası hazırlanmıştır. Güneşin gecede kayboluşuyla başlayan ziyafet, havai fişeklerin gökyüzündeki muhteşem danslarıyla kralın ilgisini çekmiş ve çok eğlenmiştir. Şölenlerde mekânın çiçeklerle bezenmesi vazgeçilmez bir koşuldur(Bober, 2014, s. 400).

Menüleri önceden kurgulayan Vatel, süslemeli sunumlarda kullanılacak olan çiçekleri, titizlikle seçip özellikle masa süslemelerinde kullanmıştır. Böylelikle kral için hazırlanan sofranın düzenine çok önem vermiştir. Başka bir tarafta halka hazırlanan sofralarda ise bu derece titizlik gösterilmemiştir. Krala gidecek tüm yemeklerin yapılışına eşlik ederek sunumdan önce yemeklerin lezzetlerini kontrol etmiştir. Bu sahneler aşçıların mecburi görevlerinin adeta birer göstergesi olmuştur.

Vatel'in bilgisi çabukluğu el marifeti, damak tadı, şimdiki zamanda kaliteli hizmet veren lüks oteller ya da restoranların aşçıbaşılarını akla getirmektedir. 1600'lü yıllarda hizmetkâr ya da uşak diye adlandırılan bu yemek gustoları, günümüzde şef veya aşçıbaşı isimlerini alarak daha saygın bir adla anılacaklardır. Aşçılar genelde efendilerine hizmet ettikleri için adları hizmetkâr olarak kalmış ve hak ettikleri saygınlığı görememiştir(Cowan, 2008).Vatel yaptığı işin sanat olduğuna inanan bir kişi olmuştur. Onun için iyi bir sanatçı, dağdaki çiçeklerin en güzelini seçmeli ve o çiçekleri yemek masasında süs olarak kullanmak yerine göz kamaştıracak dekorlar yaratmalıdır. Mesela ressam olsaydı en özel çiçeği bulur ve resmini yapardı. Ona göre marifetli bir şef o çiçeği kendi amaçları doğrultusunda kullanmalıdır. Çiçekle süslenmiş bir meyve tabağı yaratabilmelidir. Şefler sanatçılar gibi yaratıcı olmak zorundadır. Filmde Vatel'in sipariş ettiği fenerler gelmeyince, küçük kabakları yarım daire şekline getirip, içlerini oyduktan sonra iki tane göz şeklinde delik açarak içine yanan mumu koyduğunda estetik bir görüntü oluşturmuştur. Vatel ayrıca krem şantinin yaratıcısı olarak tarihte anılır.

““Krem şantinin tarifi metrdotel FrançoisVatel'e aittir. İsmi ise tarifi 17. yüzyılda uygulandığı Châteaude Chantilly'den (Şanti Şatosu) gelmektedir”(Vikipedi, 2016).

Kremşantinin icadını da filmde görmekteyiz. Pasta yapımında, ellerinde yumurta kalmadığı söyleyen aşçıya Vatel pasta kreması yerine, çiğ kremayı şekerle çırpmasını söylemiştir. Böylelikle krema kıvamı tutturulmuştur. Aşçı tekrar Vatel'e seslenmiştir: “peki bu ne derlerse ne diyeceğim.” Vatel'in cevabı ise şöyle olmuştur:

“Chantilly ile ilgili bir şeyler söyle, Creme Chantilly mesela” Krem şantinin icadı olduğu için bu sahne çok özeldir. Kriz anını bir buluşa dönüştüren Vatel’in ustalığını kanıtlayan bir göstergedir.

Film, Avrupa yemek tarihinin bazı özelliklerini yansıtmıştır. Örneğin Avrupa sofralarına yeni girmeye başlayan portakal meyvesinin ziyafette yemek aralarında sunulması, portakalın yeni bir tat olduğunun önemi vurgulamıştır. Asya kıtasının Avrupalılar tarafından sömürgeleştirilmesiyle portakal üretimi daha çok Portekiz civarına yayılmıştır. Ayrıca 17.yy’dan itibaren Portekizli denizciler Çin’den portakalı getirerek Avrupa’ya yayılmasını sağlamıştır. Filmde ayrıca gece randevularında içilen sıcak çikolata bize bir noktayı hatırlatmıştır. 16. yy’dan itibaren önce İspanya sonra Avrupa aristokrasisi çevresinde moda olan bir içecek olmuştur. Çay ve kahvenin moda oluşuna kadar, çikolatanın daha çok tercih edilen sıcak bir içecek olduğu bilinmektedir. 17. yy Fransız mutfağında sebzelerin kullanımı artmıştır. Yenilebilir çiçekler salataya ilave edilmiştir. Taze otlardan soslar yapılmıştır. Filmde ayrıca 17. yy’ın sofraya kültürü yansıtılmıştır. Çatal ve bıçak kullanımının artık sofralara girdiğini göstermiştir. Güneş Kral XIV. Louis’in halen sofrada elleriyle yemek yemesi gözlerden kaçmamıştır(Samancı, 2009, s. 155).

İşler yolunda gitmektedir. Son bir ziyafet kalmıştır. Kral Louis Vatel’den çok memnun kalmıştır. Onu kendi sarayına götürmeyi ve vikont yapmayı istemektedir. Kral Louis, Prens Conde’nin Vatel’i kolay bırakmayacağını bildiğinden, onu kumar masasına doğru çeker ve Prens Conde emektar hizmetçisi Vatel’i kumar masasında kaybeder. Prens Conde tüm bu olaylardan habersiz Vatel’i makamına çağırır ve Kral Louis’in onu istediğini, kendisine vikont unvanı vereceğini söylemiştir, Sadece aşçı olduğunu, asla halkını bırakmayacağını söyleyen Vatel, vikont olma teklifini geri çevirmiştir. Vikont, barondan sonra konttan önce gelen, soylulara verilen isim anlamına gelmektedir.

Son bir ziyafet günü kalmıştır. Şölenin üçüncü ve son gününde bir buz denizinin üzerinde sunulacak balık ziyafeti vardır. Bu ziyafette Kral’ın üşümesini engellemek için mangalların bir saat önceden yanması ve sıcaktan buzların erimemesi bile ayarlanmıştır. Bu kadar ince ayrıntıları düşünen Vatel’e ilk sürpriz balıkçıdan gelmiştir. Fırtına çıktığından, yeterli miktarda balık toplanamamıştır ve yarını beklemek zorunda kalmışlardır. Üstüne ikinci sürpriz eklenince; kumar masasında Fransa Kralı Louis’e satıldığını öğrendiğinde Vatel’in dünyası kararmıştır. Deniz mahsullerinin

getirilemeyeceği haberi üzerine saygınlığını yitirme kaygısıyla ve özgürlüğün her şeyden çok daha üstün olduğu anlayışıyla Vatel odasına çekilerek intihar etmiştir. François Vatel, Fransa Kralı XIV. Louis'i ağırlarken, ısmarladığı balıklar zamanında gelmediği için intihar eden aşçı olarak tarihe geçmiştir(Gürsoy, 2013, s. 39).

#### 4.2.2.3. EatDrink Man Woman

Eat Drink Man Woman filmi yönetmenin doğmuş olduğu yer olan, Tayvan'ın Taipei şehrinde çevrilmiştir. Filmde Çin mutfağına tanıklık ederken birçok gastronomik öğelere rastlamaktayız. Bu bağlamda Çin'insosyo-kültürel özellikleri hakkında fikir sahibi olabiliriz. Ayrıca filmin açılış sahnesinden itibaren kalabalık nüfus, karmaşık bir şehir, yoğun bir trafik, hızlı bir yaşam adeta şehrin bir göstergesi olmuştur.

Film yemeği hazırlama aşamalarıyla devam etmektedir. Bu yemek hazırlama sürecinde Çin mutfağından örnekler gösterilmektedir. Tatlı su balığının canlı derisinin yüzülmesi ve fletosunun çıkarılması, kalamarın incecik doğranması, kızarmış olan kalın parça domuz etinin hiç zaman kaybetmeden kızartma tavasından çıkartılıp buzlu suya yatırıldıktan sonra dilimlenirken dışının orta, içinin ise çok az piştiğinin gösterilmesi. Canlı yengeçlerin biraz sonra pişirilecek olması, kümeden çıkarılan tavuğun gün içinde pişirilmesi, ufak hamurlar açılıp ravioli misali içini etle doldurulup ufak bohçalar yapılması, mutfakta Çin su kestanesi (*Eleocharis dulcis*), su teresi (*Rorippa nasturtium-aquaticum*) gibi sebzeler kullanılması, mutfakta tüm bunlar yapılırken her birinde ayrı bıçak kullanılması, duvarda asılı 30-40 adet bıçak görüntüsü ve bu yemekler yapılırken uygulanan pişirme metotları açık bir şekilde görselleştirilmiştir. Saydığımız bu yemeklerin hepsini eşini kaybetmiş, üç kızıyla aynı evde yaşayan Chu hazırlamıştır. Chu ayrıca lüks bir otelin emekli baş aşçısıdır.

Filmde on altı yıl önce eşini kaybetmiş olan Chu'nun üç kızıyla olan ilişkileri anlatılmıştır. Filmde en büyük kız Jia-Jen bir kimya öğretmeni, ortanca kız Jia-Chen havayolu şirketinde bir yönetici, en küçük kız Jia-Ning ise geleneklerine kökten bağlı olan babasının aksine, bir fast food restoranında çalışan bir kasiyerdir. Kızlar evden ayrılıp bağımsız bir hayat kurmak istemektedir. Baba Chu'nun amacı ise en azından Pazar günleri ailenin bir arada olmasıdır. Baba, Pazar günkü yemek sofralarında

davranış kuralları içerisinde geleneklerini sürdürmek çabasıdadır. Kızları ise o sofraya gönüllü değil de, zorunlu olarak oturulduklarını düşünmektedirler

İki sosyolog, B. Bastard ve L. Cardia Voneche aile sofraları üstüne bir anket yapmıştır. Yüz aile arasında yapılmış ankete göre insanların çoğu, aile sofrasını eğitsel bir alan olarak algılamıştır. Dışarıdaki yemeklerin aksine aile yemeklerinin davranış kurallarını öğrendiğimiz yer olduğu kanısına varılmıştır. Bu anketi cevaplayanların yüzde 61'ine göre, sofrada hoş olmayan konuları engellemek gerekir. Sofrada tartışılmamalıdır(Pasini, 2001, s. 35). Filmde ise, yemek masasında bu araştırmanın aksine baba Chu'nun hoşuna gitmeyecek konular tartışılmaktadır. Kızların domuz etini fazla tutsülediği için babalarının ağız tadının bozulduğunu söylemeleri, büyük kızın yeni bir eve taşınacağını söylemesi, komşuları hakkında dedikodu yapmaları, baba Chu'nun sofrada moralinin bozulmasına ve lezzet duygusunu yitirdiğini fark etmesine neden olmuştur.

Filmin etkileyici sahnelerinden birisi, otelin mutfağında yaşanan paniktir. Chu'dan yardım isteyen bir telefon gelmiştir. Eski çalıştığı otel, her sıkıştığında Chu'dan yardım istemektedir. Chu bu yardım tekliflerin geri çevirmemiştir. Otelin mutfağında ters giden işleri düzeltmek için yardım etmeye sıkça gitmektedir. Aşçıların bol olduğu otelin mutfağında panik yaşanmaktadır. Buradaki mutfak modern hayatın içine girmiş endüstriyel mutfaktır. Duruma el koyan Chu'nun ilk işi Köpekbalığı süzgeçleridir. Sahte yüzgeçlerin kaynar suya atılınca esnekliğini kaybettiğini anlatan Chu bu süzgeçlerin artık yemek olarak değil sos olarak kullanılması gerektiğini söylemiştir. Bu köpekbalığı süzgeçlerinden sos yapıp, yanına ıstakoz ve karides hazırlamayı tercih ederek çin mutfağına dair epey bilgi vermiştir. Kalabalık bir davet için hazırlanan yemekler, son dakikadaki bir menü değişikliğinden dolayı otel yöneticisinde endişe yaratmıştır. Davetliler, Chu'nun kıvrak zekâsıyla kısa sürede hazırlanan bu yemekleri beğenmişlerdir. Bu durum karşısında otel yöneticisinin rahatlaması da yüz ifadesinden anlaşılmıştır. Davetlilerin memnun olmaları, aşçıların ellerindedir. Yıllarca otelde aşçılık yapmış ve emekli olmuş Chu modern mutfaklarda çalışmayı gönülden istememiştir. Geleneklerine bağlı bir hayat süren Chu küçük kızının bir fast food restoranında çalışmasını da doğru bulmamıştır. Chu endüstriyel mutfakların gelenek ve kültürlerini yok ettiğini düşünmektedir. Bu yüzden aşçı olmak isteyen büyük kızını mutfağa sokmak yerine okumasını sağlamıştır.

Hayatta en çok yemek pişirmeyi önemseyen Chu bu tutkuyu, küçük kızı için yapmış olduğu yemeklerle kanıtlamıştır. Chu, büyük kızı Jia-Jen'in en yakın arkadaşı olan küçük kıza yemek pişirmek istemiştir. Küçük kıza beslenme çantasını sorduğunda avucundaki parayı gösterince üzölmüş ve o kıza yemek yapmaya karar vermiştir. Sefertasında küçük kız için okula götürdüğü ilk yemek; pirzola, pelesenk armudundan çorba, sebzeli yengeç, bezelyeli karides, fasulye filizi ve tavuktan oluşan bir menüdür. Küçük kıza bitiremezsin diye fazla yemek hazırlamadığını, ayrıca birkaç yemekten fazlasını yapmaya vaktinin olmadığını söylemiştir.

Chu'nun en yakın arkadaşı ise onu Beethoven'a benzetmiştir. Yemek pişirirken Chu'nun tat alma hücrelerine güvenmediğini, Beethoven gibi hislerine güvendiğini dile getirmiştir. Ona göre güzel sesi duyan kulaktır. Güzel tadı alan ağız değildir(Türkmenoğlu, 2011). Filmin sonu, yaşlı Chu'nun kaybettiğı tat alma duyusunun yeni yaptığı evlilikle geri geldiğini fark ederek tat duyusunun hislerle ilgili olduğı savının doğruluğunu göstermektedir.

#### **4.2.2.4.Bir Tutam Baharat (PolitikiKouzina)**

Filmde Türk ve Yunan mutfaklarının etkileşim içinde olduğı gösterilmiştir. Genel olarak Türkiye ve Yunanistan'ın siyasette ayrıştığı düşünölse de, mutfakta bu iki ülkenin birleştiğini bu filme bakarak söyleyebiliriz.

Filmin orijinal adının Türkçe karşılığı Politik Mutfaktır. Film Türkiye'de bir Tutam Baharat olarak gösterime girmiştir. Filmin uluslararası ismi A Touch of Spice. Filme PolitikiKouzina ismini vermiş olan yönetmenin amacı tek bir vurgu yaparak filmin ismini tek bir başlık altında toplamaktır.

“Politiki Kouzina” “şehrin mutfağı” anlamını taşıırken bir yandan da “politik mutfak”a gönderme yapar ve esas olarak şehrin mutfağı ile kastedilen de İstanbul'dur. Zira politika sözcüğü esas olarak Yunanca şehir anlamına gelen polis sözcüğünden ve bu sözcikle biçimlenen polis kavramından doğmuştur ki, Aristoteles'in Ta Politika adıyla yazdıkları da şehrin yönetimi ile ilgilidir. Sonuç olarak bir tutam baharat adı ne kadar apolitik bir isimse filmin Yunanca adı o derecede politik bir mesaj içermektedir ki, filmin

içerisinde bu politik mesajları hem yeme içme hem de diğer kültürel öğeler üzerinden okumak olasıdır” (Uhri, Politiki Kouzina, 2013).

Filmin başkarakterlerin hayatları da bu iki kelimeyle şekillenmiştir. Politika, mutfak ve İstanbul’dur.

Aslen Kadıköylü olan Bir Tutam Baharat filminin yönetmeni Tassos Boulmetis 1957’de İstanbul’da doğmuştur. 1964’de mübadele sırasında Yunanistan’a göç etmiştir. Tıpkı Başar Sabuncu’nun yönettiği, Şener Şen’in başrolde oynadığı Zengin Mutfağı filminde olduğu gibi 1980 darbesi mutfak üzerinden nasıl anlatılmışsa, Bir tutam baharat filminde de 1964 mübadelesi, aynı yöntemle mutfak üzerinden anlatılmıştır.

Filmin ilk sahnesi, yemeğin en saf, en doğal haliyle açılmıştır. Bir annenin bebeğini emzirmesiyle birlikte bir bebeğin ilk tat almasıyla açılan sahne, ilk andan itibaren etkili görselliğini izleyicilere aktarmıştır. Ne de olsa damağın ilk kez buluştuğu tat anne sütüdür. Filmde Fannis, çocukluğunu İstanbul’da dedesi Vassilis’in yanında baharat dükkânında geçirmektedir. Baharatçı olan dedesi Fannis’e baharatları güneş sistemi ile sembolleştirerek anlatmaktadır. Ne de olsa Gastronomi sözcüğünde astronomi sözü geçmektedir. Dedesi biberi tattırır ve küçük Fannis’e sorar: “Biber, sıcaktır, yakar”, o zaman ne olabilir? Fannis “güneş” der. Merkür de sıcaktı. O zaman Merkür de biber. Peki ya Venüs? Venüs tüm kadınların en güzeldir. İşte bu yüzden tarçın hem tatlıdır hem de acı, “Bütün kadınlar gibi”. Ya dünya? Dünya yaşamdır. Yemeği lezzetli yapan tuzsa yaşamımızın da yemek gibi tuza ihtiyacı vardır”(Tümer, 2007).

Dedesinden böyle bir eğitim alan Fannis’in ileride aşçımı yoksa gökbilimcimi olacağı ailesi tarafından da merak konusu olmuştur. Onun hem iyi bir aşçı hem de astronomi profesörü olması da kaçınılmazdır. Fannis vaktini genelde dedesinin baharat dükkânında geçirmektedir. Orada bir Türk kızı olan Saime’ye aşık olur. Saime Fannis’ten köfte yapmayı öğretmesini istemiştir. Ancak tek şartı vardır: Saime’nin Fannis için dans etmesi gerekmektedir, Fannis’de ona köfte yapmayı öğretecektir. Bu iki çocuğun masum aşklarına politika engel olmuştur.

1960’lı yılların başları; İstanbul’da yaşayan Yunan vatandaşları için zor günlerin habercisidir. Türkiye Yunanistan arasında yaşanan gerginliklerin bedelini o toprakları terk ederek ödemişlerdir. Doğup büyüdüğü, okulunu okuduğu, dostlukların yaşandığı, yiyip içtikleri, eğlendikleri, âşık oldukları, acı çektikleri bu topraklardan veda



etmek zorunda kalmışlardır. Bir gün yemek masasında aile toplanmış, büyükler de rakılarını yudumlarken aniden kapı çalmıştır. Kanunlar, emirler uygulanacaktır. Çaresiz bavullar toplanır, yakın arkadaşlara, ilk aşklara hatta büyük babaya bile veda edilecektir. Olanlara bir anlam veremeyen küçük Fannis'in en büyük derdi Saime'den ayrı kalacak olmasıdır ve tabi ki dedesinden. İstanbul'da Rum kabul edilenler, Yunanistan'da ise Türk diye karşılanıp hor görülmüşlerdir. Gittikleri her yerde ötekileştirilme duygusunu yaşamışlardır(Tümer, 2007, s. 156).

Savaşlar ya da mübadeleler, bir anlamda insanların evlerini yurtlarını zorunlu olarak terk etmesi demektir. Fakat geleneklerini kültürlerini her daim yanlarında götürmüşlerdir. Gittikleri her yer de, aynı iklime sahip ise yemek kültürlerini de ona göre değiştirmemişlerdir. Belki bu yüzden Türk ve Yunan mutfakları her zaman birbirlerini etkilemiştir. Göçle kaybolmuş kimliklerini, gittikleri yerlerde kültürlerini yaşatarak geri kazanmaya çalışmışlardır. Bunu sağlayan en temel faktör ise mutfak kültürü olmuştur. Yani o mutfak kültürleri, siyasi kimlikleri ve başka coğrafyadan geldiklerini unutturmuştur. Yunanistan'da yapılan ve kökeni İzmir'e, İstanbul'a dayanan yemekler içselleştirilmiş ve nereden geldiğinin artık bir önemi olmamıştır. Siyaset ayırmış olsa da mutfak onları birleştirmiştir(Uhri, Politiki Kouzina, 2013, s. 41).

Yunan Mutfağının Türk Mutfağına hiç yabancı olmadığını, baharatların yemeklerde nasıl başrol oynadığını, Yunan mutfak kültürü ve gelenekleri filmde sıkça gösterilmiştir. Özellikle geleneklerin devamlılığının sağlanması, yemek yapmakta saklıdır. Aileye yeni bir kız girecekse o kızın hünkar beğendi yemeğini çok iyi yapması gerekmektedir. Gelin adayına önceden yemeğin yapılışını göstermeleri gerekmektedir. Sonradan yemeği yapamazsa aileye girmeye hak kazanamayacaktır. Bu kültürün sırrı mutfağındadır diyebiliriz.

Yıllar sonra Küçük Fannis İstanbul'a bir astronomi profesörü olarak geri dönecektir. Fannis köklü üniversitelerin birinden gelen teklifi kabul etmiştir. Yıllarca geri dönmekten korktuğu topraklarına bir daha ayak basacak olması, Fannis'i tedirgin etmiştir. Fakat bir yandan da kalbi İstanbul'dadır. Çocukluk aşkı Saime ne yapmıştır? Çocukluğu ve babasının o sözleri hep aklındadır. "İstanbul dünyanın en güzel şehridir." Dedesinin hasta yatağında ölmeden önce son bir kez görmek istemesi hem de çocukluk aşkını bir kez daha görme fırsatı Fannis'i harekete geçirmiştir. Yönetmen Ege'nin iki yakasını mümkün olduğu kadar tarafsız bir gözle anlatmış ve aynı sofranın üzerinde

buluşturmuştur da diyebiliriz. Bunu yaparken de eleştirel bir bakış açısıyla da aktarmamıştır. Tamamen çocuk gözüyle, yıllarca geri dönmediği memleketine olan özlemini yansıtmıştır(Tümer, 2007, s. 157).

### **4.3. Gastronomi Filmlerindeki Maddi Kültürel Göstergeler**

#### **4.3.1. Yeme-İçme ve Mekansallık**

Tezin örnekleme olarak seçilmiş gastronomi filmlerinin tümünde en önemli göstergelerden biri mekânsal göstergedir. Mekânsal gösterge olarak karşımıza, yemeğin ortaya çıktığı yer olarak mutfak ve yemeğin tüketilmesi esnasında kullanılan bölüm ya da yemek odası çıkmaktadır. Mutfak ve yemek yenen bölümler, ait olduğu kültüre ve ekonomik duruma yönelik bilgiler barındırmaktadır. Çoğu zaman tarihsel ipuçlarına da rastlanabilir.

İlk olarak Babatte'nin Şöleni Filmi'nde yeme-içme ile ilgili dört mekânsal göstergeyi inceleyeceğiz. Bunlardan ilki kasaba girişinde sallanan balıkların olduğu yer, ikincisi mutfak olarak kullanılan yer, üçüncüsü, Babette'in yürüyüşe çıktığı dağlık bölge, dördüncüyse yemeklerin yenildiği bölümdür. 19. Yüzyılda(1871 yılı) Fransa'da önemli bir restoranda aşçılık yaparken savaştan dolayı, Danimarka'da deniz kıyısında, tutucu sosyal düzene sahip kasabaya gelen, bir aşçının hayat hikâyesini anlatmaktadır. Kasabanın uzak çekim planında verilen görüntüsünde çorak ve verimsiz toprakların olduğu bir yeri işaret etmekle birlikte kısıtlı bir ekonomiye sahip olduğu anlaşılmaktadır. Görüntü 4.1.'de mekâna odaklandığımızda kasabadaki evlerin bacasından sadece iki tanesinde dumanlar çıkmaktadır. Bu çekim planında yananlam

olarak her evde soba yanmadığı ve yemek pişirilmediğinin gösterildiğini çıkartabiliriz.



Görüntü 4.1. Babette'in Şöleni filmi, Kasabanın uzaktan görüntüsü

Kasabanın evlerinin kasvetli yapısı ve girişinde rüzgârda sallanan kuru balıklar, kasabadaki yaşayanların hayatlarına dair bilgi vermektedir. Kuru balıklar tekdüze ve sınırlı bir yaşamı simgelemektedir. Görüntü 4.2.'de görüleceği gibi çekim planında balıklar çerçevelenmiştir. Burada ki gösterge, evlerin önünde rüzgarda sallanan balıklardır. Bu göstergedeki düzanlam katmanında Kuzey iklimine sahip kasabada balıkların bol miktarda olmasıdır. Yananlam katmanlarında ise beslenme ve sosyal hayatın sınırlı ve sade olması ve yine kasabanın ekonomik durumunun iyi olmaması işaret edilmektedir. Buradaki çekim planından görüleceği gibi, balıklar büyük, insanlar küçük gösterilmiştir. Balıkların oradaki yaşamın merkezinde yer aldığı düşünülmektedir. Buradaki gösterge ekonomik bir göstergedir. Bu göstergeden, kasabanın fazla besin maddesi üretmeye elverişli olmadığı ile ilgili yan anlamlar çıkarılabilir. Evlerin önüne kurutulmak için asılmış bu balıkları gösteren çekim planları film boyunca birçok kez karşımıza çıkmaktadır.



Görüntü 4.2. Babette'in Şöleni filmi, rüzgarda sallanan kuru balıklar

Filmin ilerleyen sahnelerinde Babatte'nin gelip sığındığı iki kız kardeşin, yaşadıkları evin mutfağının düzensizliği, sadeliği ve sıradanlığı yönetmen tarafından özellikle vurgulanmaktadır. Yemeğe çok özen göstermediklerine işaret edilmiştir. Aşağıdaki görüntü 4.3.'de gibi su dolu bir kazana iki ufak balık parçasının atılmasının neden geniş bir planda çekildiği anlaşılmaktadır. Burada yemek için kısıtlı bütçelerin olduğu vurgulanmıştır. Bu mekandaki gösterge mutfaktır. Düzanlam katmanında sıradan, basit, boş bir mutfak vardır. Yananlam katmanlarında ise yaşamak için yemek yendiği görülmüştür. Dar bir bütçeyle cemaat üyelerine yemek hazırlanmaktadır. Yemek için gerekli malzemelerin çok fazla satın alınmadığı, hazırlama aşamasının özensizliği, bu sürecin uzun geçmediği, tek çeşit yemek çıktığı düşünülmektedir. Yemeyi sadece hayatta kalmak için zorunlu kılınan bir unsur olarak görüldüğü ile ilgili yananlam katmanları göze çarpmaktadır.



Görüntü 4.3.Babette'in Şöleni filmi, kazanda pişmeye bırakılan balık parçaları

Filmde yeme-içme ile ilgili olan üçüncü mekansal gösterge ise dağlık bölgedir. Görüntü 4.4.'deki çekim planında manzara konumlandırılmıştır. Genelde yürüyüş için çıkılan dağlık bölgeye, Babette ot toplamak için çıkmıştır. Yemekleri daha lezzetli hale dönüştürmek için imkanlar kısıtlıdır. Babette ise imkânları kendi başına yaratma gayretine girmiştir. Doğanın vermiş olduğu nimetlerden, yabani otlardan faydalanmıştır. Buradaki mekânsal gösterge aynı zamanda kültürel bir göstergedir. Sahneye bakıldığında gösteren olarak dağ yürüyüşünün farklı planlarla aktarıldığı ifade edilebilir. Bu bize aynı zamanda gösterilenin düz anlamını da işaret etmektedir. Dağlık bölgede Manzara ön plandadır ve buradan ot toplanmaktadır. Ancak, yananlam katmanında, Babatte'in bu dağlık bölgede yabani otları toplamasının, yemekleri daha lezzetli hale getirmek için olduğu duygusu-bilgisi açığa çıkmaktadır. Filmde sürekli vurgulandığı gibi, sadece karın doyurmak, hayatta kalabilmek için yemek yemeye şartlanmış olan bu kasabanın yemek yeme düzenine Babette alışamamıştır. Bu dağ yürüyüşünün ve ot toplamanın arkasında yatan yananlam lezzete yolculuk olarak okunabilir.



Görüntü 4.4. Babette'in Şöleni filmi, Babette'in ot toplamak için çıktığı dağlık bölge

Yeme-içme ile ilgili olan dördüncü mekansal gösterge yemek salonudur. Genelde cemaatle birlikte topluca yemek yenildiği için masa uzun ince şeklindedir. Masaya 10-15 kişi zor sığmaktadır. Masa çok sıradandır ve üzerinde yemek için araç-gereç sayısı çok azdır. Görüntü 4.5.'de çekim açısı tek planda gerçekleşmiştir. Bu çekim planda yemek sofrasına odaklanmıştır. Buradaki mekansal gösterge sofradır. Düzanlamı yemek sofrasıdır. Cemaatin yemek yediği sofradır. Yananlamı ise yemek yemenin dışında sofrada bir arada olma çabasıdır. Buradaki yemek sofrası bir araçtır. Kasabanın insanlarını bir araya getirmektedir.



Görüntü 4.5. Babette'in Şöleni filmi, cemaatin yemek yediği mekan ve sofrası



Yeme-içmede mekansal göstergeleri incelediğimiz ikinci filmimiz Vatel'dir. Filminde 3 mekansal göstergeyi incelemeye çalıştık. İlki şatonun devasa büyüklükteki mutfağı, ikincisi açık alanlara taşınan mutfaklar, üçüncüsü ise ziyafetin verileceği açık alandır. Ziyafet 3 gün ve üç ayrı temada sunulacağı için açık havada verilecek ziyafet alanı bu üç günde üç ayrı mekana bürünecektir. Birinci günü güneşin zaferi temasını işlemiştir. İkinci günde, havai fişek eşliğinde görkemli bir ziyafet masası hazırlanmıştır. Üçüncü günde ise mekandaki tüm dekorlar buzdan heykellerle işlenmiştir.

Görüntü 4.6. ve 4.7.'de anlaşılabileceği gibi şatonun mutfağının görüntüsü filmin hiçbir yerinde tek bir plana sığdırılamamıştır. Bu da mutfağın ne kadar büyük olduğunun göstergesidir. Çalışanların çok olan sayısı ve mutfağın büyüklüğü, bu şatoda, ziyafetlerin şöenlerin olduğunun bir göstergesidir. Buradaki gösterge şatonun mutfağıdır. Düzanlam katmanı, büyük kapsamlı bir mutfaktır. Bu şatoda şöenler ziyafetler düzenleneceğini düşünmemiz, yine düzanlam katmanını aklımıza getirmektedir. Yeme ve içmenin önemi vurgulanmıştır. Yemek yeme haz almakla birlikte aynı zamanda aristokrat camiada simgesel anlamlar yüklenmektedir diye düşünebiliriz. Babette'in Şöleni filminde, hatırlayacağımız gibi sade sıradan bir mutfakla karşılaşmıştık. Vatel'de ise diğer filmin tam aksine gösterişli, birçok ocağı mutfak malzemeleri, onlarca mutfak çalışanı olan bir mutfakla karşılaşmaktayız. Bir tarafta yeme-içme rutin sıradan bir edinimken, diğer tarafta yeme-içmenin bir şölene dönüştüğünü görmekteyiz.



Görüntü 4.6. Vatel filmi, şatonun mutfağı



Görüntü 4.7.Vatel filmi, şatonun mutfağı

Üç gün sürecek bu ziyafet için hazırlanan bu mekânlar, verilen şölen Fransa Kralı içindir. Kral bu şölenden memnun kalırsa Hollanda ile savaşa izin verecektir. Bölgenin Prensi Conde bu savaştan rant sağlayarak Fransa kralından siyasi çıkarları uğruna maddi ve manevi taleplerde bulunabilecektir. Aşağıda 4.8. ve 4.9.'daki görüntüleri incelediğimizde buradaki gösterge; tarihsel bir göstergedir. Düzanlam katmanı Savaşmanın gerekliliğidir. Yananlam katmanları ise savaşın maddi ve manevi açıdan gücü ve iktidarı temsil etmesidir. Bu yüzden ziyafette kullanılan mekanlar, dekorlar, sunulan görsel şölen en az yemeklerin sunumu kadar önemlidir. Mekanlar bu bağlamda siyasi güç ve zenginlik göstergesidir.





Görüntü 4.8. Vatel filmi, Kral için hazırlanmış ziyafetin ilk günü



Görüntü 4.9. Vatel filmi, ziyafet sofrasında siyaset

Filmde yeme içme ile ilgili mekanlardan bir diğeri ise mutfakların açık alanlara da kurulmuş olmasıdır. Ziyafet açık alanda, şölen havasında geçeceği için mutfaklarında dış mekanlara taşınması önemlidir. Açık havadaki mutfaklar bile tek planda çekilmemiştir. Mutfaklar büyük olduğu için çekimlerdeki anlatı birden çok planlarla gerçekleşmiştir. Aşağıdaki görüntü 4.10. ve 4.11.'de anlaşılabacağı gibi mutfaklar tek bir plana sığmamıştır. Buradaki mekansal gösterge mutfaktır. Düz anlamı açık alandaki

mutfaktır. Yananlamı ise bütün bu mutfakların baş sorumlusu Vatel'in olduğudur. Yapılan tüm yemekler onun kontrolünde gerçekleşmektedir. Bütün bu ziyafetlerin ve şöenlerin tek sorumlusu aşçı Vatel'dir.



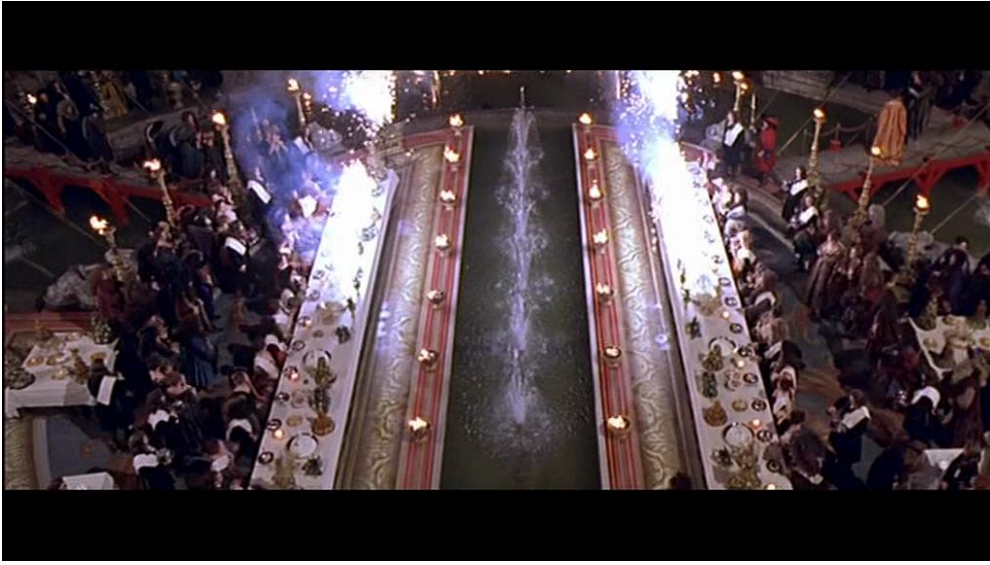
Görüntü 4.10. Vatel filmi, açık mekandaki mutfaktan bir örnek



Görüntü 4.11. Vatel filmi, açık mekandaki mutfaktan bir örnek

Film 17. Yüzyıl Fransız Mutfağı'nın temellerinin atıldığı bir zamanda geçmektedir. Ön planda ziyafet şöen, arka planda Aristokrasinin gösterişli yaşamı konu edilmiştir. İşlevine göre ziyafet sofrası, dikkat çeken bir zenginliği ifade etmektedir.

Ancak ziyafet için kullanılan mekanların dekorları arasında son gün için hazırlanmış buz heykellerin gitgide eriyecek olması birkaç planda gösterilmiştir. Buradaki 4.12. ve 4.13.'deki görüntülerde olan gösterge zenginliktir. Düzanlam katmanı ziyafet için hazırlanmış buzdan heykellerdir. Yananlam katmanları ise giderek erimekte olan bu zenginliği simgelemektedir. Eriyen aristokrasinin çöküşü olarak görülebilir. Diğer taraftan buzların erimesi Vatel'in ölüme yaklaştığının da habercisidir.



Görüntü 4.12. Vatel filmi ziyafet şöleni



Görüntü 4.13. Vatel filmi, ziyafet için hazırlanmış buzdan heykellerin erimesi



Eat Drink Man Woman Filmi'nde ise 3 mekânsal gösterge vardır. Bunlar evin Mutfağı, Yemek Odası ve Restoran'ın mutfağıdır. Mutfağa ait görüntülerden, Çin Mutfağının çeşitliliği ve ailenin ekonomik düzeyinin iyi olduğu göze çarpmaktadır. Ayrıca evin bahçesinde beslenen hayvanlar ise geleneksel bir yapıyı işaret etmektedir. Yeme-içme ile ilgili ilk mekânsal gösterge evin mutfağıdır. Yalnız evin mutfağının çekim planlarının hepsi yakın plandır. Bu yüzden mutfağının bütünü gösteren bir görüntüye rastlanılmamıştır. Mutfağın 4.14.'deki görüntünün çekim planına baktığımızda ilk olarak oranın bir eve ait olduğu düşünülmemektedir. Bunun ilk göstergesi duvarda asılı olan bıçaklar ile birlikte hazırlanan yemeklerdir. Bu mekanda ki gösterge mutfaktır. Düzenli katmanlı, mutfağın duvarında asılı olan, sayısı elliye yakın olan bıçaklarıdır. Yanan katmanları ise bu mutfaktaki bu kadar çok olan bıçağın kullanım biçimidir. Aşağıdaki resimden oranın büyük bir mutfak olduğunu anlarız. O mutfakta çok zaman geçirilmektedir. Her bir bıçağın ayrı bir işlevi olduğunu varsayarsak çok güçlü bir ülke mutfağıyla karşı karşıya kaldığımızı söyleyebiliriz



Görüntü 4.14. Eat Drink Man Woman filmi, evin mutfağında asılı olan bıçaklar

Filmde kullanılan ikinci mekânsal gösterge yemek sofrasıdır. Ailece yenilecek bir yemek için oldukça zengin gözükmetedir. İlk uzak çekim planlarından gösterilen masa, sonraları yakın çekimle masanın yuvarlak oluşu ve üzerinde çok çeşit yemek

olduğu vurgulamıştır. Görüntü 4.15.'deki gösterge ekonomik göstergedir. Düzanlam katmanı sofraya, sofradaki çeşitliliğe, Yananlam katmanları ise sofradaki zenginlik ile ekonomik durumu iyi bir ailenin yaşamını yansıtır ve Çin mutfağının, zenginliğinin göstergeleridir.



Görüntü 4.15. Eat Drink Man Woman filmi, ailenin yemek yediği salon

Üçüncü mekânsal gösterge otelin mutfağıdır. Filmin görüntüsündeki mutfak çekim planları hareketlidir ve birden çok plandan çekilmiştir. Görüntü 4.16. ve 4.17.'deki sinematografik anlatım, mutfağın hareketliliğine işaret etmektedir. Bu mekandaki gösterge mutfaktır. Düzanlam katmanı endüstriyel mutfak, yananlam katmanları ise hareketlilik ve hızdır. Aşağıdaki resimler büyük bir otelin mutfağı olduğunun göstergesidir. Böyle mutfaklarda zamanla yarışılır. Hızlı ve kaliteli olmak koşulu olduğu yananlamları çıkarılmaktadır.



Görüntü 4.16. Eat Drink Man Woman filmi, otelin mutfağı



Görüntü 4.17. Eat Drink Man Woman filmi, otelin mutfağı

Bir Tutam Baharat Filmi'nde birçok mekansal gösterge görülmektedir. Baharatçı dükkanı, İstanbul'daki evin mutfağı, salondaki masası, Yunanistan'daki evin mutfağı; Yunanistan'da bir bölümü yemek yemeye ayrılmış salon ve filmin küçük kahramanının yemek yapma isteğiyle bulduğu, genelevin mutfağı, hamamda yemek yenilen alan ve gökyüzü altında gastronomik göstergeler. Filmde görünen tüm mekanlar, orta halliye dair ekonomik göstergelerdir. Baharatlara yüklenen anlam ve

yemek yapılırken bu anlamlara yönelik baharat kullanılması ise yemeğin iletişimsel özelliğine vurgu yapmaktadır. Bu mekanların içinden sadece üçünü inceleyeceğiz.

Filmde yeme-içmede kullanılan mekansal göstergelerde ilk göze çarpan Baharatçı dükkanıdır. Baharatları geniş plandan vermişlerdir. Bu planda aşağıdaki görüntü 4.18.'de görüldüğü gibi baharatlara, yücelik güçlülük anlamları yüklenmiştir. Buradaki gösterge kültürel bir göstergedir. Düzenlam katmanında baharatçı dükkanı, yananlam katmanında ise baharatların gücü yüceliği vardır. Filmin ilerleyen sahnelerinde baharatlar sürekli karşımıza çıkacaktır.



Görüntü 4.18. BirTutam Baharat filmi, baharatçı dükkanı

Mekansal göstergelerden bir diğeri ise evin mutfığıdır. İstanbul'da yaşayan Yunan ailesinin mütevazı mutfığını görmekteyiz. Yine baharatlara yönelik bir çekim planı vardır. Ön tarafta hazırlanmış olan köfteye atılmış açık da duran baharatlar. Arka tarafta ise kavanozdaki baharatlar göze çarpmaktadır. Görüntü 4.19.'daki gösterge kültürel bir göstergedir. Düzenlam katmanında mutfak, yananlam katmanında ise mutfakın başrolünün baharat olduğunu söyleyebiliriz. Mutfaktan bahsetmek için ilk baharatlardan başlamak gerektiğine dair anlamlar çıkarılmaktadır.





Görüntü 4.19. BirTutam Baharat filmi, İstanbul'daki evin mutfağı

Filmde yeme-içme ile ilgili bir başka gösterge dış mekanda gerçekleşmiştir. Gökbilimi eğitimi alan Fannis Baharatçı dükkanı olan dedesinden birçok gastronomik anlamda göstergeler öğrenmiştir. Astronominin içinde gastronominin saklı olduğunu unutmamıştır. Görüntü 4.20.'deki gösterge kültürel bir göstergedir. Düzanlam katmanında gökyüzü vardır. Yananlam katmanında gökyüzündeki ay tuza benzetilmiştir diyebiliriz. Ay dünyanın bir parçası olduğu, tuzun ise yemeklerin vazgeçilmez birer parçası olduğu anlamları çıkarılabilir. Fannis'in elinde ise kekik vardır. Buradaki kekiğe hayatın lezzeti anlamı yüklendiği düşünülebilir.



Görüntü 4.20. BirTutam Baharat filmi, dış mekan gökyüzü



#### 4.3.2.Yeme-İçmede Kullanılan Malzemeler ve Sofra Düzeni

Yeme-içmede kullanılan malzemeler ve sofr a düzeni de bölgelere ve költörlere göre değişim göstermektedir.

Babette'in Şöleni filmindeki yeme-içmede kullanılan malzemeler iki farklı mutf ağı aittir. Burada hem kasabadakilerin kullanıldığı sınırlı malzeme, hem de aristokrasi mutf ağının zengin çeşitlerine ait malzemeler gösterilmektedir. Bir tarafta genellikle kasabanın geleneksel, mutfak malzemeleri görölmektedir. Diğer tarafta Babette'nin vereceğı ziyafet için alınan yemek malzemeleri görölmektedir.Burada Fransa'da modern çağın yeni yemek anlayışına uygun malzemeler göze çarpmaktadır.

Toprak çanaklar ve çömlekler, üzerinde yemek pişirilen fırınlı kuzine, duvarda tabaklar konan tahta raf, tahta bir elek, toprak kupalar, su bira ve kuru ekmekten yapılan lapa, kasabalıların kullandığı ve tükettiğı kısıtlı malzemelerdir.

Aşağıdaki Görüntü 4.21.'de göröleceğı gibi Babette'in Şöleni filminde yemek için ellerinde kullanacakları malzemeler kısıtlıdır. Yukarıda yeme-içmede mekansallık göstergelerinde genelde balığı nasıl tükettiklerini anlatmıştık. İki ufak balık parçasıyla cemaatin nasıl karın doyurduğunu ifade etmeye çalışmıştık. Bu resimde ise kuru bir ekmekle cemaate yemek hazırlandığını görmekteyiz. Kullanılan yemek malzemeleri kuru ekmek bir miktar su ve bir yemek kaşığı bira. Bölgede genelde bu yemek tüketilmektedir. Üst plandan çekilmiş bu görüntüde sofranın daha da basitleştirildiğı düşünölebilir. Buradaki gösterilen költörel bir göstergedir. Düzanlam katmanında sıradan bir sofr a üstünde eski birkaç çömlek ve çekmecenin içinde kuru bayat ekmekler göze çarpmaktadır. Yananlam katmanında cemaat üyelerine hazırlanan bu yemek için, ekmeğ in kutsallığı vurgulanmak istendiğini düşünöbiliriz. Yemek onlar için sadece vücudu besleyen bir edimdir. Bu bağlamda ekmeğ in de onların gastronomisinde önemli bir yeri olduğı söylenebilir.



Görüntü 4.21. Babette'in Şöleni filmi, Cemaate yemek hazırlama sahnesi

Yeme-içme ile kullanılan bir başka malzeme göstergesi de Fransa'dan gelen yiyecek ve içkilerdir. Babette kasabadakilerin damak tatlarının olmadığını düşünmektedir. Yemekleri lezzetli hale getirme gayretini, kasabanın yeme-içme zevkine alışmadığını birkaç sahnede görmüştük. Babette piyangodan çıkan parayla cemaate vereceği yemek şöleniyle artık kendi damak zevkini ve usta aşçılığını ortaya koyacaktır. Bunun için de malzemeler gerekmektedir. Vereceği ziyafetin malzemelerini kendi ülkesi Fransa'dan getirmiştir. Kaplumbağa, bildircin gibi canlı hayvan çeşitleri, meyve çeşitleri Fransa'nın yemek kültürünü yansıtmaktadır. Aşağıdaki görüntüleri de bunun bir göstergesi olarak değerlendirebiliriz.

Aşağıdaki görüntü 4.22. ve 4.23.'de görüldüğü gibi çekim planı yiyeceklerle odaklanmıştır. Üstelik yiyecekler ışıklarla aydınlatılmıştır. Filmlerde bir sahneye dikkat çekilmek istenirse o sahne ışıkla aydınlatılabilir. Gösterilen ışık nereyi gösterdiği önemlidir. Işık tam da yiyecekleri aydınlatmaktadır. Buradaki kültürel bir göstergedir. Gösteren, düzanlam katmanında yiyecek ve içkilerdir. Gösterilen, yananlam katmanlarında ise Fransız mutfağının zenginliğidir. Bu zenginlik ışıkla aydınlatılmıştır. Babatte yeme-içme zevki gelişmemiş bu içine kapanık, karanlık kasabanın damak tadını değiştirme çabasıdır. Yedikleri yiyecek içeceklerden zevk almaları için farklı malzemelere ihtiyaçları vardır. Artık malzemeler elinin altında olunca Babette de

aşçılığını konuşturacaktır. Bu bağlamda, yönetmen ışığı, Babette'in yemek hazırlarken aşçılığını konuşturduğunu her sahnede vurgulayacak şekilde kullanmıştır.



Görüntü 4.22. Babette'in Şöleni filmi, ziyafet için yemek hazırlama sahnesi



Görüntü 4.23. Babette'in Şöleni filmi, ziyafet için sunulacak meyveler

Vatel filminde yeme-içmede kullanılan malzemelerde bir önceki filme göre daha çok çeşitlilik göze çarpmaktadır. Vatel filminde yeme içme ile ilgili mekânlarsa

her yere kurulmaktadır. Bir önceki filmde Babette'in sığındığı kasabada yeme-içme ile ilgili besin malzemeleri ve araç-gereçler yok denecek kadar azken Vatel filminde ise bunlarda büyük bir çeşitlilik ve bolluk vardır. Bir tarafta yokluk ekmekle ifade edilirken Vatel filminde ise bolluk yiyecek malzemeleriyle ya da araç-gereçlerle ifade edilmiştir. Vatel filminde yemekler kral XIV. Louis'e sunulacağı için kullanılan malzemeler mükemmel olmak zorundadır. Mutfağın arka tarafında ise bu ziyafet şölenini hazırlamak için çalışan işçiler göze çarpmaktadır. Bu işçilerin yeme-içmede tükettikleri malzemeler daha mütevazidir. Yeme-içmede kullanılan ya da tüketilen malzemeleri bu iki bağlamda aşağıdaki görüntülerle göstermeye çalışacağız. Buradaki gösterge sınıfsaldır. Görüntü 4.24.'de kral için hazırlanmış ziyafet şöleni vardır. Görüntü 4.25.'de ise işçilerin yeme-içme kültürü vardır. Buradaki gösterenin düzenlem katmanı zengin ve fakir sofralarıdır. Gösterilende ise aristokrat hayat ile işçi sınıfının yeme-içmede kullanılan malzemelere bakarak nasıl ayrıştığını görerek yananamlar çıkarılabilir. Yönetmen kral için hazırlanmış sofrayı geniş planda çekmiştir. Şölen havasını yansıtmak için yaptığı düşünülebilir. İşçi sınıfın ise sofrasındaki malzemeleri daha dar bir açıdan görüntülemiştir. Bu durumla, sofralardaki sınıfsal farklılıklara işaret edilmektedir.



Görüntü 4.24 Vatel filmi, Kral için hazırlanmış ziyafet



Görüntü 4.25. Vatel filmi, işçilerin yemek yediği mekan

Eat Drink Man Woman filminde yeme içmede kullanılan malzeme göstergelerinde daha çok mutfakta kullanılan malzemelerle birlikte yemek pişirme teknikleri göze çarpmaktadır. Buradaki göstergeler genel olarak düzenli katmanları ile anlatılmak istenmiştir. Çin yemeklerini pişirmenin birçok yöntemi bulunmaktadır. Buharla pişirme tekniği bu yöntemlerden birisidir. Bir diğer yöntem ise kızartmadır. Kızartma “zhi” olarak adlandırılmaktadır. Bu yöntemde sıcak taşlar ve fırınlar kullanıldığı bilinmektedir. Görüntü 4.26.’da kızartma gösterilmiştir. Ayrıca pişirme bölümü olan sobalar da Çin mutfağının önemli malzemeleri arasındadır(Polat, 2015). Aşağıdaki görüntülerde kızartma için fırınların kullanıldığı görülmektedir. Buharla pişirme tekniği filmde yine görüntü 4.27.’de gösterilmiştir. Bu görüntüler üstten çekilmiş açılardan oluşmaktadır. Bu çekim planlarında pişirme yöntemlerine işaret edildiği anlamını çıkartabiliriz.





Görüntü 4.26. Eat Drink Man Woman filmi, kızartma sahnesi



Görüntü 4.27. Eat Drink Man Woman filmi, buharla pişirme yöntemi sahnesi

Eat Drink Man Woman filminde ayrıca yemek yapımında kullanılan ve mutfakta bulunan malzemelerin de Çin mutfağına ait göstergeler olabileceğini belirtebiliriz. Buz kapları, tahta çubuk, buzdolabı, ocak, hamur tahtası, Chu'nun taktığı önlük bulunmaktadır. Yemeklik malzeme olarak tatlısu balığı, canlı yengeci görüntü 4.28.'de, gösterilmektedir. Duvarda asılı bıçaklar, satırlar büyük tencereler-tavaları 4.29.'de gösterilmektedir. Ayrıca kümeden çıkarılan tavuk, su keşanesi, su teresi gibi

malzemeler bulunmaktadır. Bu bağlamda malzemelerin geleneksel Çin Mutfağının zenginliğinin göstergeleri olarak görülebilir. Çünkü Çinliler için yemeğin; sağlık, şans, zenginlik gibi olguları temsil ettiği belirtilmektedir(Polat, 2015, s. 94).



Görüntü 4.28. Eat Drink Man Woman filmi, yemeklik malzeme, yengeç



Görüntü 4.29. Eat Drink Man Woman filminde, evin mutfağında kullanılan malzemeler.

Bir Tutam Baharat filminde yeme içmede kullanılan malzeme göstergelerinde kaynaşmış iki kültürün malzemeleri bulunmaktadır. Bakır tencere, tavalar ve cezveler, duvarda asılı duran file, pastırma, zeytinyağlı dolma, midyeler, turşu kavanozları, baharat çeşitleri, soğan sarımsak, ipe dizili kuru balık, kuru biber, kuru bamya ve yeni

kullanılmaya başlanan düdüklü tencere 1959 yıllarının İstanbul’undaki Rum ve Türk mutfağının birbirine karışmış olduğunu gösteren malzemelerdendir. Bu bağlamda yeme-içmede kullanılan malzemelerin aynı olduğunu görebilmekteyiz.

Aşağıdaki görüntü 4.30.’da Rum bir kadının zeytinyağlı dolmayı yapışı gösterilmektedir. Çekim dar açıdan gösterilmiştir. Çekim planında her ne kadar mutfak gösterilmeye çalışılmış olsa da ilk olarak dolmanın malzemeleri göze çarpmaktadır.

Buradaki gösterge kültürel bir göstergedir. Göstergenin düz anlam katmanında yemeğin malzemeleri görülmektedir. Rum bir kadın zeytinyağlı dolma yapmaktadır. Yananlam katmanlarında ise zeytinyağlı dolmanın, hem Türk mutfağında hem de Yunan mutfağında kullanılıyor olmasıdır. Her ne kadar arada savaşlar, siyasetler, rekabetler olmuş olsa da mutfaklarımızın ortak olduğu ile ilgili yananlamlar vurgulanmış olabilmektedir. Kültürlerin birleşmesinde yeme-içmenin faktörleri gösterildiği ile ilgili anlamlara işaret edilmiş olunabilir.



Görüntü 4.30. Bir Tutam Baharat filmi, Rum kadının yapmış olduğu zeytinyağlı dolma ve Yunan mutfağı

Yeme-içmede kullanılan bir başka gösterge de sofranın düzenidir. Vatel filminde inceleyeceğimiz sofranın açık alanda kurulmuştur. Güneşin batmadan ziyafetin gerçekleşmesi gerekmektedir. Sofra güneşi hesap ederek hazırlanmıştır. Çünkü güneş Kralın simgesidir.

Vatel, üç gün sürecek şölenin birinci gününde güneşin zaferi temasını işlemiştir. Doğanın cömertliğini, ağaçlar, kuşlar, kelebekler, çiçekler, meyveler



eşliğinde açık alanda kral için tertiplenmiş oyunlarla hoş geldin ziyafeti düzenleyerek sunmuştur. Bu ziyafette kullanılan güneş aynı zamanda XIV Louis'in simgesidir. Görüntü 4.31.'deki gösterge geleneksel göstergedir. Düzanlam katmanında bir ziyafet sofrası vardır ve Vatel bu sofranın temasını güneş olarak belirlemiştir. Yananlam katmanlarında sofrada güneşin teması işlendiği için güneş ile birlikte doğanın cömertliliğine vurgu yapılmıştır Güneş bolluk ve bereketi simgelediği için sofranın bolluk ve bereket içinde hazırlanılışına yananamlar yüklenmiştir denilebilir. .



Görüntü 4.31. Vatel filmi, Kral için hazırlanmış ziyefet sofrasının teması güneştir.

Bir başka sofa düzeni göstergesi de Babette'in Şölenti filminde bulunmaktadır. Bu filmde iki farklı sofa düzeni görölmektedir.

Birinci sofa düzeninde, kasabada gündelik hayatta yenilen yemek ile cemaatle yenen yemeklerde sıradanlık göze çarpmaktadır. Örtüsüz olarak kullanılan yemek masası dikdörtgendir. Bu tahta masa ve sandalyelerle birlikte oturma düzeni dışında sofrada herhangi bir düzen görölmemektedir. Bu kasabadaki yaşamın sıradanlığını yansıtmaktadır. Aşağıdaki görüntü 4.32.'de çekim açısı sofa düzenine odaklanmıştır. Sofa tek bir mumla aydınlatılmıştır. Buradaki gösterge ekonomik bir göstergedir. Buradaki gösterge düzanlam katmanı olarak sıradan bir sofa vardır. Bu basit sıradan görünümlü sofa düzeni ile ilgili, kasabadaki yaşamın sıradanlığını yansıttığı ile ilgili

yananlam çıkarılabilir. Sofranın tek bir mumla aydınlatılması oradaki yaşamın hiç de renkli olmadığı ve sade bir hayat sürdürdükleri ile ilgili yananlamlar görülebilir.



Görüntü 4.32. Babette'in Şöleni filmi, gündelik hayatta kullanılan sofrası

Yine aynı mekanda ikinci sofranın düzeninde ise sofranın estetiği ve şıklığına dikkat çekilmektedir. Babatte'nin verdiği ziyafette ütülenmiş masa örtüsü, cam bardak ve kadehlerin sofradaki yeri, tabakların ve çatal kaşıkların sofrada oturan kişi hesaplanarak düzenlenmiş olması, şamdanların ve şamdanların arasına serpiştirilmiş dekoratif çiçekler, sofranın düzeni göstergelerindendir. Burada sofranın yan bir plan ekseninde çekilmiştir. Görüntü 4.33.'de sofranın düzeni gösterilmek istenmiştir. Bir önceki sofranın tek bir mumla aydınlatılmışken buradaki sofranın aksine mumlarla aydınlatılmıştır. Buradaki gösterge kültürel bir göstergedir. Düzenin katmanında şık bir estetiğe sahip sofranın düzeni bulunmaktadır. Yananlam katmanlarında ise, sıradan rutin bir hayattan kurtulmanın yolu, özenilerek hazırlanmış şık, gösterişli bir sofranın düzeniyle olabileceği ile ilgili anlamlar vurgulandığını belirtebiliriz. Buradaki şamdandaki mumlar, renkli aydınlık bir hayatı anlatmış olabilir. Yaşamın güzelliklerinin farkına varılacağı ve hayattan zevk alınması gerektiği ile ilgili yananlamlar çıkarılabilir.



Görüntü 4.33. Babette'in Şöleni filmi, Babette'in ziyafetinde kullanılan sofrası

#### 4.4. Gastronomi Filmlerindeki Maddi Olmayan Kültürel Göstergeler:

Burada maddi olmayan kültürel göstergeler bütünsel olarak ele alındığında ortaya çıkan yananlam düzeylerini Barthes'çı anlamda efsaneler sorunsalı bağlamında çözümlemeye çalışacağız. Doğanın ağır koşullarında yaşamaya çalışan ve açlık çekmemek için kendini çevreleyen dünyayı anlamaya çalışan ilk insanlar ihtiyaçlara ve bu ihtiyaçlarına ulaşmak için belirledikleri amaçlarına göre hareket ederler. Bu amaca ulaşmak için de entelektüel diyebileceğimiz ya da bir bilim adamının kullanabileceği zihin gücüyle işe koyulmaktadır(Levi-Strauss, 2013).

Tüm canlılar gibi, insanın beslenmeye, beslenmek için de besine ihtiyaç vardır. Doğayla iç içe olan çok eski atalarımız, beslenmeyle ilgili olan her şeyi Levi-Straus'un bahsettiği zihin gücüyle kutsallaştırmıştır. Bu kutsallık, yiyecekleri insanlara bahsettiği düşünülen tanrılarla paylaşma adına, törenler, ritüeller, tapınmaların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Böylece besin maddelerinin eksilmemesi ve daima insanı doyurması sağlanabilir diye düşünmüşlerdir. Bolluk bereketle ilgili beklentileri ve minnet duygusuyla oluşturdukları durumları hikayeleştirilmiştir. Zamanla bu hikayeleşme, kuşaktan kuşağa aktarılan efsane ya da mitolojik söylemlere dönüşmüştür(Ökse, 2006).

Mistik düşüncenin özgünlüğü, kavramsal düşüncenin rolünü oynamasındadır. Mantık açısından bir mistik hikayenin çözmeye talip olduğu problemin türüyle,

hikayenin içindeki varlık ya da nesneyle arasında bir yakınlık bir bağ vardır. Problemin kaynağında ise neden sorusunun cevabı gizlenmiştir(Levi-Strauss, 2013, s. 56,60).

Barthes, Çağdaş Söylenceler adlı eserinde, “söylen bir sözdür” diyerek mitoloji ya da efsanenin bir bilişim dizgesi bir bildirim olduğunu anlatır. “Söylen bir anlamlandırma biçimidir” derken tarihsel süreci, kullanım şekli, sınırları ve söyleme biçiminin incelenmesi gerektiğini kastetmiştir. Anlamlandırma söz konusu olduğunda göstergebilimi işi içine sokmak gerektiğine vurgu yapar. Göstergebilim, gösteren, gösterilen ve gösteren ile gösterilenin çağrışımsal toplamı olarak üç temel çalışma alanına sahiptir(Barthes, 2014).

İnsanın gereksinimleri onu üretmeye yaratmaya ve yaşamını kolaylaştırmaya itmiştir. Tüm bu yaratımlar ve üretimler kültür denen kavramı ortaya çıkarmıştır. Levi-Strauss kültürel yapının incelenmesini kolaylaştırması açısından mitlerle ilgili verilerden yararlanılması gerektiğini söylemiştir. Kültürün içindeki sembollerin altındaki anlamda mitlerin yattığını ve insan düşüncesindeki bazı bilgilerle mitlerin bağı olduğunu savunmuştur. Gündelik yaşamın içindeki davranışların, kuralların, konuşmaların temelinde mitlerin varlığından bahsetmektedir(Beardsworth & Keil, 2011, s. 105).

Bu bağlamda beslenme için gerekli bitkilerin yetişmesi için; bereketli toprak, su için kaynak ve iklimsel koşulların varlığı gerekmektedir. İlk insan toplulukları yani eski atalarımız bu koşulları oluşturanın tanrılar-tanrıçalar olduğunu düşünerek, kendilerine bu düzenlemeleri yapacağına inandıkları tanrı-tanrıçalar yaratmışlardır. Toprağı simgeleyen Ana Tanrıça, su için gerekli iklimi oluşturan Gök Tanrıları gibi(Ökse, 2006). Aşağıdaki analizlerde de bütün bu efsanelerle bir araya getirilmiş olan yananlam düzeylerini filmlerdeki gastronomiye ilişkin sahneler üzerinden incelemeye çalışacağız.

#### **4.4.1.Ritüeller, Törenler ve Söylenceler**

Ziya Gökalp; Türk Medeniyeti Tarihi adlı kitabında Oğuzların şölen geleneğinden bahseder. Bu şöleni yapan han, kendi kolunun hâkimiyetini güçlendirerek, diğer kolların aşiretlerine göstermek amacı taşımaktadır. Şölen bir meydan okumak anlamı taşımaktadır.7 gün 7 gece süren bu şölene katılan kollar, karşılık olarak şölen

yapamazlarsa, şöleni veren kolun hâkimiyetine girmiş olacaktır(Gökalp, 1976). Bu tür davetler-törenler bir çeşit hiyerarşi, otorite egemenlik ilişkisine dair bir şeyler söylemektedir.

Babatte'nin Şöleni Filmi; cemaatle yenen yemek ve kızların babasının anısına verdiği yemek, bu tür davetler törensel bir anlama sahip olduğunu düşünebiliriz. Çünkü bu yemeği, kızların babası tarikatın kalıcılışmasını istediği değerleri hatırlatmak üzere vermektedir. Kızların da babalarının anısını yaşatmak üzere bu davetleri ritüelleştirdiği düşünülebilir. Geleneğin İcadı adlı kitapta cemaatle yenen yemeğin, yananlamına ilişkin ipuçları vermiştir. Tören; birleştirici gücü ve derinlerdeki kökleriyle kabul görmüş değerleri, somutlaştırarak yansıtan ve onaylayıp pekiştiren özelliğe sahip, değişmeden kalan bir toplantı bir merasimdir diye bilgi vermiştir(Cannadine, 2006). Keza bu iki yemeğin ritüel bir anlamı da vardır. Babanın ve kızların cemaatin içindeki statüsü ve rolleri gereği belirlenmiş ve düzenli aralıklarla verilmiş yemeklerdir. Genel anlamıyla bireyin ya da toplumlara ait bazı değerlerin belirlenmiş ardışık zaman aralıklarında sembolleşmiş davranışlarla tekrarlanması ritüel olgusunu ortaya çıkarmaktadır. Aynı zamanda, belirlenmiş bir forma dönüşmüş özelliğe sahiptir. Biçim ve içeriğinden kaynaklı olarak ritüel sosyal yaşamda ortak pek çok etki yatabilme kabiliyetine sahiptir(Karaman, 2010).

Yukarıda bahsedilen etki filmde; cemaatin giyim kuşamından, hal ve hareketinden yoksulluğu kabul eden, azla yetinen ve minnet duyan kişiler olarak karşımıza çıktığı düşünülebilir. Ayrıca filmde cemaat ve anma yemeğinde sahnelerde; İncil'den bazı öyküler aktararak, yaşama değil ölüme hazırlanmanın doğru olacağı vurgusu yapılarak “söylence”nin varlığına dair bilgi edinmekteyiz.

Bu durumu anlatan çekim planı tek plandan ziyade birçok planla gerçekleşmiştir. Aşağıdaki görüntü 4.34.'de görüldüğü gibi yönetmen çekim planında masaya ve üstündekilere odaklanmıştır. Buradaki gösterge yemek masasıdır. Düzenli katmanında yemek-toplantı olduğu görülmektedir. Yananlam katmanında ise, babalarının kurduğu tarikatı yaşatmak üzere kızların bu tarikatın kalıcılışmasını istedikleri için bu davetleri ritüelleştirdiği düşünülebilir. Burada yenilen anma yemeğinde masada herkesin önündeki İncil ve azla yetinilecek yiyecekler dikkat çekmektedir. Bu bağlamda anma, bir taraftan minnet duyma adına yapılırken yaşamdan

zevk alma yerine ölüme hazırlığın vurgusu yapıldığı ile ilgili yananamlar çıkarılabilir. Diğer taraftan kızların bu davetleri sürekli yapmalarıyla, törenlerin birleştirici gücünden faydalanmak istedikleri ile ilgili yananamlar çıkabilir.



Görüntü 4.34. Babette'in Şöleni filmi, cemaatin kurucusunu törenle anma sahnesi

Filmde Babette'nin vereceği ziyafeti hatırlarsak hazırlık aşamasında takındığı tavır yemek yapmanın sanatsal bir ritüel olduğuna dair bir gösterge olduğunu söyleyebiliriz. Karışımları, teknikleri, becerikli elleriyle ve tadarak hazırladığı yemeklerden aldığı haz ile yemeklerin yendiği düzenlenmiş ortamın da yardımıyla yemekleri yiyeceklere bulaşmış haz aynıdır. Sanat-kültür ve mutfak adlı kitabın yazarı Bober'de sanat alanı olarak gördüğü gastronomi için şunları söylemiştir; yiyecekler, öğünler, tarifler, yeme ortamları gibi birçok unsuru içinde barındırdığı birçok kültürel göstergeye sahiptir. Bu göstergelerden sanatsal olan göstergelerin de varlığı yadsınamayacak denli çoktur. Yiyecekler de, öğünler de, tarifler de, yeme ortamları da özenle hazırlanmış ince bir güzelliği ve yaratıcılığı barındırmaktadır. Yemek sanatı damak tadı ve estetik bir görünüm hâkimdir. Tarihin her döneminde yeme içme, insan deneyiminin dinsel olan/olmayan, kişisel, siyasal, efsanelere dayanan, bilimsel olan çok sayıda incelemede şablon görevi yapmıştır. Bu bağlamda yemek tarifleri ise temel belgelerdir diyebiliriz(Bober, 2014, s. 20-21,24).Mutfak sanatı ya da yemek sanatının kuralları yemek tariflerinin içindedir. “Yemek tarifleri de aklın kağıt üzerinden aldığı



bilgileri el becerisi ve gücüyle yenecek hale getirmek ve tanınabilirliğini sağlamak içindir(Rigotti, 2011, s. 52).

Bu bağlamda görüntü 4.35.'de çekim planına baktığımızda yemekleri hazırlayan Babette'i alttan bir açıyla sadece baş ve gövde kısmı çekildiğini görürüz. Böylelikle Babette'i normal açıdan bakıldığı zamankinden daha geniş bir görüntü ortaya çıkarmıştır. Bu da güçlülük, zafer, coşku, yücelik gibi etkin duyguları akıla getirmiştir. Buradaki kültürel bir göstergedir. Düzanlam katmanında şarap içerken mutlu olduğunu gördüğümüz bir aşçı vardır. Yananlam katmanına baktığımızda kendi bilgi becerisini yemekler yaparak ve iyi şaraplar seçerek sanata döken aşçının aldığı hazzı gösteren yananlamlar çıkarılabilir. Bu hazla beraber aşçının kendisinin de tanınabilirliğin getirdiği duyguyu da tattığını düşünebiliriz. Çünkü davetliler arasında daha önce Babette'in yemeklerini tadan bir konuk vardır. Burada yediği yemekte aklına Babette gelmiştir. İçeride yemekleri yine Babette'in hazırladığını bilmiyordur.



Görüntü 4.35. Babette'in Şöleni filmi, Babette şarabı tadarken aldığı haz

Eat drink Man Woman, Çin geleneğinin yansıtıldığı filmde Pazar akşamları ailecek yenecek yemeğe gösterilen özen ve yemekte aile bireylerinin birbirlerine karşı yaptıkları itiraf ve tartışma anlatılmaktadır. Baba bu geleneği sürdürme çabası içindedir. Kızlar ise modern yaşamın koşturmasında, akşam yemeğinin zorunluluğundan yani geleneksel olandan rahatsız olmuş durumdadır. Pazar buluşmalarını dört gözle bekleyen ve aileyi bir arada tutmak için yemeği kullanan baba büyük çaba içerisinde. Ancak

kızların çabası, modern yaşamın içinde olabilmektir. Bundan dolayı Pazar akşamları itirafları çatışmaya dönmüştür.

Masa yuvarlaktır: yuvarlak masa gösterendir. Gösterilen ise eşitlenmiş iletişim ve ilişkilerdir. Burada pazar akşamları yemek masasında, aile bireylerin birbirlerine yaptığı itiraflarla, açıklamalarla ve çatışmalarla gerçekleştiği görülmektedir. Yemek masaları aileler için ideal bir kavga ortamıdır. Bu durumu Willy Pasini Aşk ve Yemek kitabında dillendirmiştir:

“Yemekler bu denli sık çatışma fırsatı yaratıyorsa bu bir araya gelinen yegâne an olduğu ve antipatiler ifade edilebildiği içindir. Noel ve diğer “zorunlu” bayramlar bu kavgalar için özellikle elverişlidir”(Pasini, 2001, s. 36).

Aşağıdaki görüntü 4.36.’da sofrada yemekler gözükmemektedir. sofranın geri kalan kısmında aile üyeleri oturmaktadır. Çekim planı hareketlidir. Sonraki planlarda sofranın geri kalan kısmı gözükecektir. Planda babanın içinde tavuk olan testiyi çekiçle kırdığını görmekteyiz. Yine bir Pazar akşamı yemeğidir. Aile bir araya gelmiştir. Baba karakterini sofraya gelince daha sertleştiğini söyleyebiliriz. Çünkü film boyunca babanın kızlarıyla konuştuğu tek yer sofradır. Kızlarının karşısında sert bir tavır aldığı diğer sahnelerde de görülmektedir. Buradaki gösterge kültürel bir göstergedir. Düzenli katmanında bir akşam yemeği vardır. Yabancı katmanlarında ise tüm ailenin bir araya geldiği tek mekan sofradır olduğu için, babanın sofraya sert bir karakterle oturduğu düşünülmektedir. Burada sofraya, aile içinde tartışma ortamı yaratan bir araç olduğu ve baba testiyi sert bir mizaçla kırarken tartışmaya hazır olduğu ile ilgili yananamlar çıkartılabilir.





Görüntü 4.36. Eat Drink Man Woman filmi, baba Chu'nun içinde tavuk olan testi kırma sahnesi

Bir Tutam Baharat filminde tüm aile öğünlerde bulunmaktadır. Burada gösteren birlikte yemek yemektedir. Gösterilen ise ailenin birliği ve bütünlüğüdür. Yemek yapmanın kendisi bir ritüeldir. Yemeğe katılan baharatlar ritüelin bir parçasıdır. Bir Tutam Baharat filminde hep birlikte yenen yemek ve baharata yüklenen anlam, ritüel göstergeye örnek verilebilir. Eve yeni girecek olan geline yaptırılan yemek de bu bölümün göstergesidir.

Aşağıdaki görüntü 4.37.'de çekim tek planda gerçekleşmiştir. Yemek malzemeleri ve ocağın üstündeki tencere ön plandadır. Burada yemek yapılacağı anlaşılmaktadır. Aileye girecek olan gelini kendi mutfaklarına alıştırmak için Hünkar beğendi yemeğini göstermektedirler. Geline kendi geleneklerini kabul ettirme çabasına girmektedirler. Bu yüzden hünkar beğendi yemeğini geline yaptırmaktadırlar. Buradaki gösterge gelenekseldir. Düzanlam katmanında yemek yapma vardır. Burada geleneklerini sürdürmek için yemek yapmayı öğretmenin bir rituele dönüştüğünü söyleyebiliriz.



Görüntü 4.37. Bir Tutam Baharat filmi, hünkar beğendi yemeğini yapma sahnesi

#### 4.4.2. İnançlar, Alışkanlıklar ve Kültürel Değerler

Her toplumun yemek alışkanlıkları; kültürel değerlerine göre şekillenmiş, genelleştirilmiş ve normalleştirilmiştir. İnsanın kimlik arayışı ihtiyacı; bulunduğu toplumla bağ kurma isteği benzerlikler üzerinden kurulmaktadır. Kendi kültürü dışındakilerle ayırt edilecek farklılıkları önemser. Yemek kültürü bulunduğu kültürün değerlerini taşımaktadır (Sauner-Leroy, 2014). Her beslenme alışkanlığının tarihsel bir kavşağı bulunmaktadır. Görünmeyen geleneksel bir çizgide kabul görmüş inançlar ve seçimlerle oluşmuştur (Certeau, Giard, & Mayol, 2009).

Babatte'in Şöleni filminde kültürel değer ve inançlarla ilgili göstergeler: kasabanın rahibi ve kızlarının, yaşamlarını tanrıya ve kasaba halkına adanmış olmalarıdır. Kasabadaki yaşlı ve yardıma muhtaç kişilerin, beslenme ihtiyaçları için çabalamaktadır. Azla yetinme ve şükretme alışkanlıkları ve inançları gereği yenen yemekten haz almamaya, şehvete kapılmamaya yönelik çabaları birer göstergedir. Bu gösterge Hristiyan öğretisinin bir parçasıdır. Ziyafet sahnesinde yeme alışkanlıklarının dışında başka bir yemek kültürüne karşı oluşan tedirginlik gösterilmiştir. Kasabadakilere göre yiyecekler sadece vücudu beslemek için vardır.

Şehvet cazibesi ile başa çıkmada, New York yüksek burjuvazisinin kadınları aklımıza gelmektedir. Yüksek burjuvazinin bu kadınları lokantaya gittiklerinde tatlı

ismarlamalarının ardından tatlının baştan çıkarıcılığına izin vermezlermiş. İlk kaşıktan itibaren, daha fazla baştan çıkmamak için tatlının üzerine tuz dökerlermiş ve tatlıyı yenilmez hale getirirlermiş. Oburluk ve şehvetle bu şekilde mücadele ederlermiş (Pasini, 2001, s. 38). Babette'in Şöleni filminde iseyşadığı bölgeden hiç dışarı çıkmayan insanların, dinlerine sığınıp yaşamlarını sürdürmeye çalışması, kendi kültürlerine bağlı kaldıkları içindir. Bu yüzden dışarıdan gelen bir kültürü kolayca günah olarak sınıflandırmış olmaları da kaçınılmazdır. Yine de ortada verilmiş bir söz vardır ve ziyafet verilecektir. Cemaat ve kız kardeşler, yiyecek ve içecekler hakkında tek kelime söylemeden duracaklarına, hiçbir şekilde tat almayacaklarına, dillerini sadece dua etmek için kullanacaklarına dair aralarında anlaşarak bu daveti atlatmayı planlamışlardır.

Aşağıdaki görüntü 4.38.'de görüldüğü gibi çekim planında oyuncuların yüzlerine odaklanılmıştır. Oyuncuların yüzlerinde sofradaki bu gösterişe, şölene, şehvete kapılmayacakları ifadeleri yansıdığını söyleyebiliriz. Buradaki gösterge inanç göstergesidir. Düzanlam katmanında bir ziyafet sofrası vardır. Yananlam katmanında ise bu ziyafetten tat, haz, şehvet gibi yemeye karşı duyulan tutkulardan uzak durma çabasına girdikleri işaret edilebilir. Yemeğin baştan çıkartıcılığına izin verdikleri takdirde, günaha girecekleri inancına kapıldıklarıyla ilgili yananlamlar okunabilir.



Görüntü 4.38. Babette'in Şöleni filmi, ziyafetten lezzet almama sahnesi

İnançlar, alışkanlıklar ve kültürel değerlerle ilgili Vatel filminde konu olan ziyafet 16. Yüzyıllarına ait Fransa'daki aristokrat yaşamı konu almıştır. 16. Yüzyılın 2.

Yarısına denk düşen bu yaşanan dönem tam da Rönesans'ın temellerinin atıldığı bir döneme denk düşmektedir. Yüzyıllardır itilmiş bireyin, artık önemsenen ve insanca bakış açısının kazanılmasının da başlamasının yüzyılıdır. Fransa'daki yansımaları çok daha büyük boyutlarda kendini göstermiştir. Burjuva sınıfının güçlü ve kararlı oluşu aristokrasinin karşısında belirleyici bir güç elde etmesini sağlamıştır. Soyluluğu temsil eden aristokrat güçler, artık sermayeyi kaybetmeye başlamıştır(Timuçin, 1992).

Henri Lefebvre Gündelik Hayatın Eleştirisi'nde her şeyin en büyüğünün ve en gösterişli olanın ortaya çıkmasının temelinde gücün ve servetin yattığını söyler(Lefebvre, 2012).

Aşağıdaki görüntü 4.39.'da incelediğimizde yönetmen görüntüyü çerçeveden sunmuştur. Ortada sahnede oyunlar oynanmaktadır. Oyunlarda tıpkı yemeklerde olduğu gibi görsel bir şölen vardır. Kral ise tüm bunların merkezindedir. Sahneyi en iyi gören yerde yemeğini yerken şöleni izlemektedir. Bu bağlamda buradaki gösterge kültürel bir göstergedir. Düzanlam katmanında şölen vardır. Yananlam katmanında ise ziyafetin bu büyüklüğü ve ihtişamı aynı zamanda gücü ve zenginliği göstermektedir. Bu gücün de Kralın gücü olduğu işaret edilmektedir.



Görüntü 4.39. Vatel filmi, iktidarın gücü, ziyafetin büyüklüğü sahnesi

Ailecek yenecek olan Pazar akşamları sofrasına baktığımızda, Çinlilerin sofr kurallarını görme ve inceleme fırsatı buluruz. Bütün yemekler sofrada aynı anda görülmektedir. Sofrada bıçak kullanmak saygısızlık olarak algılandığı için, bütün



yemekler mutfakta parçalara ayrılarak çıkmıştır. Sofrada tahta çubuk ve kaşıklar bulunur. Masada bulunan en yaşlı kişiye saygı gösterilmesi bir gelenektir. En yaşlı yemeğe başlamadan önce kimse yemeğe başlayamaz. Masada bulunan en yaşlı kişi sofrada birine bir ikramda bulunursa, o kişi o ikramı yemek ya da içmek zorundadır (Türkmenoğlu, 2011, s. 155).

Bu bağlamda aşağıdaki görüntü 4.40.'da çekim planını incelediğimizde görüntüde yine yiyeceklere odaklanıldığı görülmektedir. Masada bulunan en yaşlı olan baba Chu, kızına ikramda bulunmaktadır. Buradaki gösterge kültürel bir göstergedir. Düzanlam katmanında babanın sofrada kızına ikramı vardır. Yananlam katmanında ise gelenekçi babanın alışkanlıklarını ve kültürel değerlerini koruma gayreti olarak işaret edilebilir. Sofradaki en yaşlı kişinin masadakilere ikramı Çin yemek kültüründe bir gelenektir.



Görüntü 4.40. Eat Drink Man Woman filmi, Baba Chu'nun sofrada kızına ikramda bulunma sahnesi

Bir Tutam Baharat filminde dedenin toruna öğrettiği baharatlarla tat ve koku almanın evrenle olan bağı göstermektedir. Bu nedenle insanın geçmişini unutamadığı, köklerine özlem duyduğu yargısına varabiliriz. Bu filmde iki toplumun kültürel göstergeleri bir arada verilmiş böylece farklı da olsa iki kültürün benzerlikleri bulunduğunu ve birbirinden etkilenecek benzeşebileceği ve bir arada yaşayabileceğini göstermek istemişlerdir.

Filmde genel olarak İstanbul sevgisi ve İstanbul özlemi bazı karelerle vurgulanmıştır. Siyasetin iki ana bileşeni olan din ve siyaset izleyene bazı görüntüler ve seslerle aktarılmıştır. Film boyunca müezzin-asker, polis-zangoç ikilikleriyle çıkmıştır izleyicinin karşısına. Bir taraftan müezzinin ezan sesi, diğer taraftan kilise de çan çalan bir zangoç. Camide ibadet eden insanlar varken diğer taraftan kilisede ibadet eden insanlar vardır. Bir başka taraftaysa dinleri Müslüman ve Hristiyan olan arkadaşlar aynı/ayrı sofralarda rakı içebiliyorlardır. Dinleri, kökenleri, siyasetleri farklı olabilir ama yiyip içilenler genelde aynıdır.

Görüntü 4.41.'deki gösterge kültürel göstergedir. Düzanlam katmanında rakı vardır. Yananlam katmanında ise aynı coğrafyada din ve siyaset farklı olabilir, ayrışmalar kopuşlar olabilir fakat değişmeyen tek şey yeme-içmedeki kültürel değerler olarak işaret edilirken bununla birlikte yenilen yemekler, içilen içkilerin aynı olması yananlam olarak gösterilebilir. Yunan ve Türk dostların aynı kültürü paylaştığı bir sahne olarak anlamlar çıkarılabilir.



Görüntü 4.41. Bir Tutam Baharat filmi, Yunan ve Türk dostların rakı içme sahnesi

#### 4.4.3. Sofra Adabı ve Damak Tadı

Yeme-içmenin sadece besinleri tüketmek olmadığı, bununla beraber sofra adabı denen şeyin halkla seçkinler arasındaki farklılığı ortaya koyan bir gösterge olduğu

ifade edilebilir. Barthesci yaklaşımda yemek bir iletişim sistemi, bir imgeler bütünü, göreneklere, durumlara ve davranış biçimlerine ilişkin bir sözleşmedir(Bober, 2014, s. 14). Bu bağlamda toplumların yemek kültürünü belirleyen önemli unsurlardan birinin sofra adabı olduğunu işaret edebiliriz. Sofra adabı davet, sofra düzeni, yemek esnasında riayet edilmesi gereken kurallar, çatal-bıçak, peçete kullanımı ve kıyafet seçimi gibi yemek ile ilgili pek çok unsuru kapsamaktadır(Yaşar, 2013).

Sofra adabını anlatan, adabı muaşeret kitaplarına Ortaçağ'da "nezaket risaleleri" denmiştir. Bu kitaplarda sofra adabı olarak, sofradakilere saygı, kibarlık ve ölçülülük tavsiye edilmiştir. Pasaklılık, oburluk, taşkınlık ve saygısızlığa karşı mücadele sofra adabının davranışa yerleşmesini sağlamak amacı taşımaktadır(Flandrin, 2006).

Babette'in Şöleni filminde Fransız sofra düzeni, sofanın kurulmasındaki titizlik, masa örtüsünün kolalanması, hangi yemekle hangi içkinin içileceği gibi özellikler sergilenmiştir. Filimde, Babette kasabaya özgü yemeği yerken, ilk kaşığını ağzına götürdüğünde yüzünde beliren hoşnutsuzluk çarpıcı bir şekilde verilmiştir. Damak tadı ve beslenme alışkanlığının ilişkisine vurgu yapan bu sahne, filmin sonraki bölümleriyle ilgili bilgi vermektedir. Babette kasabaya özgü bu yemeği ilk zamanlar zorla yemeye çalışmıştır. Gün geçtikçe dağlardan topladığı otlarla yemeği kendi damak tadına uygun hale getirerek benimsemiş, zamanla insanın bilmediği tatlara alışabilir olacağını göstermiştir. Ayrıca kasabalıların da yemeklerine katılan taze otların tadını zaman içinde lezzetli bularak benimsemeleri filmde verilmiştir.

Beslenme modeli denen şeye uygarlık sürecinde çeşitli alanlarda paylaşılmış olan özgün bir nitelik diyebiliriz. Farklı coğrafyalarda yaşayan topluluklar ya da toplumlar, ulaştıkları yeni yiyecek maddelerini tüketebilecekleri kendi özgün modellerine uyarlamaya çalışmışlardır. Yani kendi alıştıkları damak tatlarına uygun hale getirmişlerdir(Rebora, 2003).

Bu bağlamda filmde Babette'in kasabanın tükettiği yiyeceği ilk kez tattığındaki görüntü ile zamanla yemeği pişirip kendi damak tadına uygun hale getirdikten sonra tattığı anda verdiği görüntü, damak tadının birer göstergeleridir. Aşağıdaki görüntü 4.42. ve 4.43.'de Babette'in tat alma anları plana girmiştir. İlk olarak Babette'in kasabanın geleneksel yemeğini tattığı an gösterilmiştir. Sonrasındaki görüntüde ise aynı yemeği Babette'in kendi damak tadına uyarladığı görülmektedir. Buradaki gösterge kültürel bir göstergedir. Düzenlem katmanında tat alma gösterilmiştir. Yananlam

katmanlarında ise Babette'in yemek pişirme zevkini kendi damak tadına uyarlamaya çalıştığını işaret etmiştir. Kişilerin kendi alışkanlıklarını, damak tatlarını gitmiş olduğu coğrafyaya taşıdığı belirtilebilir.



Görüntü 4.42.Babette'in şöleni filmi, Babette'in kasabanın geleneksel yemeğini tatma sahnesi



Görüntü 4.43.Babette'in şöleni filmi, Babette kasabanın geleneksel yemeğine yeni tatlar eklemektedir.

Vatel filminde sofra adabı, kralın seçkin sofrası masanın uzunluğuyla gösterilmiştir. Yine şölen yemeklerinin tematik çerçevede hazırlanmış olması, sofranın



süslenmesi, yeme-içmede kullanılan malzemelerin sofradaki düzeni, seçilen yemekler ve sunum şekilleri sofrada adabıyla alakalı göstergelerdir. Masadaki oturma düzeni de sofrada adabına uygunluktur. Kralın başköşede oturması krala gösterilen saygının bir ifadesidir.

Zaten sofrada adabı denilen davranış kurallarının, şövalyelik dönemlerinden, saraylara has davranış biçimlerinden ortaya çıkmış olduğu söylenmektedir. Ortaçağ sürerken, bu kurallar saray dışına çıkmaya başlamıştır. Bu davranış biçimlerinin içinde önemli yere sahip olan sofradaki davranış biçimi 17. Yüzyılda saygılı ve görgülü olma anlamına gelmektedir. Sofradaki davranış biçimleri; 18. yüzyılda Fransız Devrimi öncesinde Fransız üst tabakanın yemek geleneklerinin içinde, “sofrada adabı” diye adlandırılıp, standartlaştırılmış haliyle yer almıştır. Sofra adabının günümüze gelinceye kadarki serüveninde, bazı ayrıntıların değiştiği, bazı yeni kuralların ortaya çıktığı gözlenmektedir. Değişen ve ortaya çıkan kurallar, gündelik hayatın içindeki ritüellerin biçimlenmesini sağlamışlardır. Çatal kullanımı, sofrada ekmeğin bıçakla kesilip kesilmeyeceği, peçete kullanımı, yemek gereçlerinin kullanılma biçimi, oturma düzeninde oluşmuş kurallar gibi birçok kural, sofrada adabının oluşmasını sağlamıştır (Elias, 2004)

On yedinci yüzyılda geçen Vatel filminde, sofrada ile ilgili yeniliklerin geldiği görülmektedir. Aşağıdaki görüntü 4.44. ve 4.45.’de arka arkaya çekilmiş planlarda yemek yeme biçimleri vardır. Bu görüntü planlarında sadece kafalar gösterilmektedir. Yemeğin ne şekilde yenildiğine işaret edilmiştir. Buradaki gösterge kültürel bir göstergedir. Düzenli katmanında yemek yeme vardır. Kral eliyle yemek yemeye devam ederken kralın etrafındaki aristokrat çevre çatal kullanmaktadır. Bu göstergede çatalın sofralara girişi ile sofrada adabının belli başlı kurallarının oluşması ile ilgili yananamlar çıkartılabilir. Çatalın sofralarda ilk kez kullanıldığına vurgu yapıldığını ifade edebiliriz.



Görüntü 4.44. Vatel Filmi, Kralın eliyle yemek yediği sahne



Görüntü 4.45. Vatel filmi, Kralın çevresindeki aristokratların, sofrada çatal kullandıkları sahne

Eat Drink Man Woman Çin geleneğinin yansıtıldığı sofrada tüm yemekler mutfakta servis tabaklarına konarak masaya getirilmektedir. Herkes istediği kadar alabilmesi için kendi servisini kendisi yapmaktadır. Yuvarlak masa etrafında toplanan aile eşit bir iletişim tarzını seçmiştir ve sofrada düzenine önem verilmiştir. Yemek servisi sırasında sofradaki en yaşlı kişiden başlanmasına özen gösterilmektedir. Sofranın en yaşlısı yemeğe başlamadan kimse yemek yiyememektedir. Buradaki görüntü 4.46.'da

Çinliler yaşlı insanlara karşı saygıyı, yemek yeme konusunda da gösterdikleri gözükmemektedir. Bu durum sofrada adabının bir göstergesi olarak görülmektedir.



Görüntü 4.46. Eat Drink Man Woman filmi, sofradaki en yaşlı kişiye saygı gösterilme sahnesi

Bir Tutam Baharat Filminde; sofrada büyüğe saygı göze çarpmaktadır. Bu, hem Türk hem de Yunan kültürlerinde sofrada adabının belirli kurallarından biri olmuştur diyebiliriz. Bu durum Eat Drink Man Woman filminde Çin kültüründe yaşlıya olan saygı olarak, Babette'in Şöleni filminde cemaatin kurucusuna olan rahibe saygı olarak, Vatel filminde ise krala olan saygı olarak gösterilmiştir. Sofrada Eat Drink Man Woman filmindeki gibi daha çok sorunlar konuşulmasa da, Pazar günleri yemeği Türk ve Yunan kültüründe de önemli bir yer tutmaktadır. Görüntü 4.47. ve 4.48.'de Pazar yemekleri Türk ve Yunan kültüründe aile üyelerini bir arada tutmayı sağladığı gözükmemektedir.



Görüntü 4.47. Bir Tutam Baharat filmi, Pazar günü sofrası



Görüntü 4.48. Bir Tutam Baharat filmi, Pazar günü sofralarında aile bir araya gelmektedir.

Yukarıda yeme-içmenin gösterebilimsel analizini yaptığımız dört filmde ortaya çıkan benzerlikler ve farklılıkları da açıklamaya çalıştık. Ayrıca Aşçılık mesleğinin genelde erkeler tarafından icra edildiği görülmektedir. Sadece Babette'nin Şöleni filminde Babette tek kadın aşçı olarak görülmüştür. Buradaki filme konu olan

dönemde, 1800'lü yıllarda gastronomiye verilen önemi o dönemlerde çıkan kitaplardan anlamaktayız. Çıkan kitap adlarından ve yazarları hakkında edindiğimiz bilgiler ışığında, o yıllarda aşçılık sanatını icra edenlerin arasında kadınların da azımsanmayacak bir öneme sahip olduğunu söyleyebiliriz. Kentte ve Köyde Kadın Aşçı, Miss Liesli'nin Aşçılık Talimatları adlı kitapları örnek verebiliriz. Eliza Acton, Miss Lesli örnekleyeceğimiz yemek kitabı yazarlarıdır.



## SONUÇ

Gastronominin Kültürel Bir Öge Olarak Sinemadaki Yeri ve Olanaklarının Araştırılması başlıklı bu tez çalışması öncelikle, kültürel bir öge olarak gastronomi konulu seçtiğimiz dört filmi göstergebilim kuramından faydalananarak incelemeyi amaç edinmiştir. Bu doğrultuda tezimizin kapsamı çerçevesinde olarak gastronomi konulu seçtiğimiz dört filmi göstergebilim kuramından faydalananarak incelenmiştir. Dört adet gastronomi konulu film, bir literatür taraması yapılarak seçilmiştir. Bu dört filmi seçme nedenimiz dünyanın kabul gördüğü önde gelen mutfakların olmasıdır. Babette'in Şölenu filmi ile 19. yüzyılın sonları Fransa mutfacı, Vatel filmi ile 17. yüzyıl Fransa mutfacı, Eat Drink Man Woman filmi ile 20. yüzyılın sonları Çin mutfacı, Bir Tutam Baharat filmi ile 20.ve 21. yüzyıl Türk ve Yunan mutfaklarını ve kültürlerini tanıma fırsatı bulunmuştur.

Yemek yeme insanın biyolojik devamlılığını sağlamanın dışında kültürel, sosyolojik ya da toplumsal birlikteliklerin şekillenmesi ve kendi karakteristik özelliklerine ulaşmasının aracıdır. Sinema sanatlar içinde insana en çok ve en hızlı ulaşabilen bir sanat dalıdır. Durum böyle olunca; sinemanın gastronomiyle, kültürel anlam alanı olarak gastronomie de sinema ile sıkı ve zengin bir ilişki geliştireceği düşünülmektedir. İlk insandan itibaren yeme-içmenin varlığı olmasına rağmen günümüzde gastronomi akademik alana yeni girmiştir ve girmeye devam etmektedir. Teknik açıdan gelişim gösterse de kavram olarak birçok eksikleri olan bir disiplin olduğu varsayılmaktadır. Bu eksiklerin akademik çalışmalarla giderileceği düşünülmektedir. Bu çalışmada yeni bir bilim alanı olarak gastronomie, disiplinler arası bir yaklaşımla ele alınması gerektiği düşünüldüğünden konu kültürel alan çerçevesinde incelenmiştir. Genellikle aşçılık ve turizm üzerinden ilgi gören gastronomie, kültürel boyutu ele alınmış ve yemek ile kültür ilişkisi ve bu ilişkinin film sahnelerindeki yansımaları irdelenmeye çalışılmıştır.

Tezimizin ilk bölümünde bütün bu ilişkini doğasını açıklayabilmek adına gastronomi kavramı ele alınmıştır. Gastronomie tarihse ve kültürel bağları tarih öncesi ve tarih dönemi çağların insanların beslenmeye yiyeceklere yönelik durumları göz önünde bulunarak, gastronomie öyküsü anlatılmıştır. Keşifler, göçler, savaşlar ve ticaretin gelişmesiyle birlikte beslenmeye yönelik kullanılan besinler ve gıda



malzemelerindeki farklılıklar azalmış, bir bölgeye ait bir gıda ürünü başka bir bölgede de yetiştirilmeye çalışılmıştır.

İkinci bölümde kültür, yemek kültürü ve mutfak anlatılarak, yemeğin ve mutfağın kültürle olan ilişkileri dile getirilmiştir. kültürel gösterge alanı olarak gastronominin göstergebilimsel yeme içmenin boyutları, farklılıkları ve anlamları üzerinde durulmuştur. Bu anlamları yorumlayabilmemiz için gösterge-göstergebilimi açıklamamız gerekmektedir. Bu nedenle göstergebilim kuramcılarının temel önermelerini aktarmaya çalıştık. İlk olarak gösterge anlatımlarına yer verdik. Semiyoloji olarak adlandırmış dilbilimin göstergenin bir alt bölümü olduğunu ifade ettikten sonra, göstergeleri ikon, belirti, nesne olarak inceledik. Arkasından düzenlam yananlam açıklamalarını ortaya koymaya çalıştık. Sonrasında kültür, yemek kültürü ve mutfağı anlatarak, yemeğin ve mutfağın kültürle olan ilişkilerini dile getirdik. Gösterge, göstergebilim, yemek, beslenmenin kültürel göstergelerini sembolik boyutu ile ele aldık. Tezimizin kapsamında, gastronominin maddi olan kültürel göstergelerini ve gastronominin maddi olmayan kültürel göstergelerini tespit etmeye çalıştık. Gastronominin maddi olan kültürel göstergelerini sofraya, yemek yapmada kullanılan araç-gereçler, servis sırasında kullanılan malzemeler olarak özetleyebiliriz. Gastronominin maddi olmayan kültürel göstergelerini ise; besinlerin inanç söylemleri, mitolojide besinlerin dinsel simgeleri, törenler, ritüeller, damak tadı, sofraya adabı gibi kültürel değer ve sistemler olarak özetleyebiliriz.

Üçüncü bölümde sinemanın tanımına yer verdik ve sinemanın tarihiyle kısa bir giriş yaptık. Sinemanın gelişiminden bahsettik. İktidarların kendi propagandalarını kullanmak için sanatsal yöntemlere başvurdıklarını ya da kitle iletişim araçlarını nasıl kullandıkları anlatmaya çalıştık. Frankfurt okulundan bahsettik. İnsan ilişkilerinin artık ticarileştiğini, her şeyin endüstrileştiğini savunan Adorno ve Horkheimer'in görüşlerine yer verdik. Toplumu yönetenlerin, kitle iletişim olanakları sayesinde insanları kolay yönlendirdiğini ve kullandığını tartışmaya açtık. Bunun için de en önemli kitle iletişim araçlarından birinin sinema olduğunu göstermeye çalıştık. Böylelikle sinematografik anlatıların önemini ortaya çıkardık. Bu bağlamda filmin seyredilmesini gerekli kılan göstergeleri tespit etmeye çalıştık ve filmin anlam kalıplarının özgün bir şekilde ortaya çıkarılmasını amaçladık. Bu durumda senaryo, kurgu, ses, görüntü, oyunculuk gibi

sinemanın anlatım öğelerine ihtiyaç duyulacağını ve sinemanın yani filmlerin göstergebilimsel çözümlemeyle anlaşılabilirliğini anlatmaya çalıştık. Bu durumda sinemada göstergebilimsel incelemede göstergelere yer verdik. Düzanlam, yananlam kavramlarını inceledik. Sinemada göstergebilim çalışmalarının önemli bir yer tuttuğunu tartışmaya açtık. Bir önceki bölümde kültürel gösterge alanı olarak gastronominin göstergebilimsel yeme içmenin boyutları üzerinde durmuştuk. Burada da kültürel gösterge alanı olarak sinemanın göstergebilimsel çözümlemeyle var olabileceğini tartışmaya açtık. Sonrasında gastronomi ve sinema adı altında yeni bir kültürel göstergeler düzenini kavramlaştırmaya çalışarak yeni bir tartışma alanı ortaya attık.

Dördüncü ve son bölümde ise seçmiş olduğumuz filmleri önceki bölümlerde çerçevesini oluşturmaya çalıştığımız analiz izleklerimiz bağlamında çözümlemeye çalıştık. Gastronominin insanın karın doyurma faaliyetlerinin evrimi olarak ortaya çıktığını düşünsek de arka planındaki beslenme, yemekle ilgili bilgiler, inançlar, ritüeller, alışkanlıklar, kültürel değerler, farklılıklar, malzemeler, pişirme teknikleri, sofranın düzeni, damak tadı, söylenceler, törenler gibi öğelerin gastronomi kavramının anlamını oluşturduğu açıktır. Bu bağlamda gastronominin kültürel göstergelerinin neler olabileceğine dair kuramsal tartışmalardan derlediğimiz analiz çerçevesini maddi olan kültürel göstergeler ile maddi olmayan kültürel göstergeler olarak belirledik. Öncelikle seçtiğimiz dört adet gastronomi konulu filmi tanıyabilmek için özetle anlatmaya çalıştık. Sonrasında bu dört filmi maddi olan kültürel göstergeler ile maddi olmayan kültürel göstergeler açısından analiz etmeye çalıştık. Araştırmamızın bu son bölümünde gastronomi konulu filmleri tez kapsamında maddi olan kültürel göstergeler olarak incelediğimizde iki başlık olarak ortaya çıkardık:

- Yeme-İçmede Mekânsallık
- Yeme-İçmede Kullanılan Malzemeler ve Sofra Düzeni

Gastronomi konulu filmleri yine tez kapsamında maddi olmayan kültürel göstergeler olarak incelediğimizde ise üç başlık ortaya çıkardık:

- Ritüeller, Törenler ve Söylenceler
- İnançlar, Alışkanlıklar ve Kültürel Değerler
- Sofra Adabı ve Damak Tadı



Gündelik yaşamın içinde birinci derecede rol alan beslenme-beslenme alışkanlığı toplumsal ve kültürel değerlerin bir ürünüdür. Yemek kültürü kendi doğal içinde toplumsal ilişkilerin şekillenmesini sağlayabilen, ancak alışagelmış sıradan rutin şekliyle fark edilemeyen sanatsal bir faaliyettir diyebiliriz. İnsan yaşamının en önemli faaliyetinin; ilk insandan itibaren gösterdiği değişim, dönüşüm ve gelişimini anlamamıza yarayacak kültürel göstergelerdir. Çalışmamızda bulguladığımız bu göstergeler, sinema alanındaki yemek sahnelerinden ait olduğu kültüre yönelik bilgileri işaret etmektedir. İki başlık altında topladığımız maddi ve maddi olmayan kültürel göstergeler, gündelik yaşamda yeme-içme faaliyetinin içinde görünmeyen alt katmanlardaki olgulardır. Bu anlamda yapılacak kuramsal tartışmalar, yemekle alakalı filmler ya da film sahneleri; yemeği gündelik sıradan işlerin arasından, hayattaki benimsenmiş ve pek önemsenmeyen yerinden alarak, içerik ve kapsam olarak görünür hale getirecektir. Dolayısıyla yemek ve yemek faaliyeti ait olduğu önemli konumuna kavuşacaktır.

Çalışmamızda kullandığımız dört sinema filmi örneğiyle sınırlı tutulması, gastronomi kavramının kuramsal tartışmalarının yeni olması ve gastronomi kavramının uygulamalarda aşçılık ve turizm alanına indirgenmesi zorluklarla karşılaşmamıza neden olmuştur. Ancak çalışma alanının zenginliğiyle zaman içinde bu çalışmanın genişleyebileceği kanaati taşımaktayız. Gelecekte gastronomiyle ilgili çalışmalar, sinema alanında gastronominin varlığını daha güçlü şekilde ortaya koyacaktır.

- Adorno, T. W. (2008). *Kültür Endüstrisi Kültür Yönetimi*. (N. Ülner, M. Tüzel, & G. Elçin, Çev.) İstanbul: İletişim Yayınları.
- Akın, C. T., Aluclu, İ., & Özyılmaz, H. (2014). Mutfak Kültürünün Geleneksel Diyarbakır Evlerine Sosyal Mekansal Yansımaları. *Milli Folklor* (26).
- Andrew, J. D. (2010). *Büyük Sinema Kuramları*. (Z. Atam, Çev.) İstanbul: Doruk Yayınları.
- Armes, R. (2011). *Sinema ve Gerçeklik*. (Z. Ö. Barkot, Çev.) İstanbul: Doruk Yayıncılık.
- Arvas, A. (2013). Geçmişten Bu Güne Geleneksel Bir Lezzet: İskilip Dolması. *The Journal of Academic Social Science Studies* .
- Aydın, H. (Dü.). (2005). *Ünlü yönetmenlerden Sinema Dersleri*. İstanbul: İnkılap.
- Barthes, R. (2014). *Çağdaş söylenenler*. (T. Yücel, Çev.) İstanbul: Metis Yayıncılık.
- Barkören, S. (tarih yok). Görsel Hazların Ortaklığı:Yemek ve Sinema. *Yemek ve Kültür* , 165-166-167.
- Barthes, R. (2014). *Göstergebilimsel Serüven*. (M. R.-S. Rifat, Çev.) İstanbul: Yapı Kredi yayınları.
- Bates, D. G. (2013). *21. Yüzyılda Kültürel Antropoloji*. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi yayınları.
- Baudan, C. (2006). *Mutfak Savaşı*. (Y. Avunç, Çev.) İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

- Bazin, A. (1966). *Çağdaş Sinemanın Sorunları*. (N. Özön, Çev.) Ankara: Bilgi Yayınevi.
- Bazin, A. (2013). *Sinema Nedir*. (İ. Şener, Çev.) İstanbul: Doruk Yayıncılık.
- Beardsworth, A., & Keil, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi*. (A. Dede, Çev.) Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Belge, M. (2010). *Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Benjamin, W. (2012). *Pasajlar*. (A. Cemal, Çev.) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Bergan, R. (2006). *Film*. (Z. Berik, & S. Erdoğan, Çev.) İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Berger, J. (2014). *Görme Biçimleri*. (Y. Salman, Çev.) İstanbul: Metis Yayınları.
- Bergman, I. (2012). *Sinematografi İnsan Yüzüdür*. (S. Özgül, Çev.) İstanbul: Agora Kitaplığı.
- Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Bickerton, E. (2012). *"Cahiers Du Cinema" nın Kısa Tarihi*. (S. Özgül, Çev.) İstanbul: Agora Kitaplığı.
- Bober, P. P. (2014). *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak*. (B. Avunç, Çev.) İstanbul: Kitap yayınevi.
- Brillat-Savarin. (2006). *Gastronomi Üzerine İç Düşünce 3*. (Ö. Çev: Açikkol, Dü.) *Yemek ve Kültür* (6), 18.
- Bromberger, C. (2000). Kuzey İran'da Yemek Alışkanlıkları ve Kültürel Sınırlar. S. Zubaida, & T. Richard içinde, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* (Ü. Tansel, Çev., s. 186-193-194). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Bronowski, J. (2012). *İnsanın Yükselişi*. (A. Göker, Çev.) İstanbul: Say Yayınları.
- Brown, B. (2006). *Sinematografi Kuram ve Uygulama*. (S. Taylaner, Çev.) İstanbul: Hil Yayın.
- Büker, S. (1991). *Sinemada Anlam Yaratma*. Ankara: İmge Kitabevi.
- Bülent Diken, C. B. (2011). *Filmlerle Sosyoloji*. (Ertekin, Çev.) İstanbul: Metis Yayınları.
- C.Carew, W. (2010). *Sinemanın Arkeolojisi*. (H. Aydın, Çev.) İstanbul: Agora Yayınları.
- Cannadine, D. (2006). Geleneğin İcadı. E. Hobsbawm, & T. Ranger içinde, *Geleneğin İcadı* (M. M. Şahin, Çev., s. 123,125). İstanbul: Agora Kitaplığı.

- Certeau, M. d., Giard, L., & Mayol, P. (2009). *Gündelik Hayatın Keşfi*. (Ç. Eroğlu, & E. Ataçay, Çev.) Ankara: Dost Yayınları.
- Childe, G. (2014). *Tarihte Neler Oldu?* (A. Şenel, & M. Tunçay, Çev.) İstanbul: Kırmızı Yayınları.
- Corrigan, T. (2013). *Film Eleştirisi El Kitabı*. (A. Gürata, Çev.) Ankara: Dipnot Yayınları.
- Cowan, B. (2008). Yeni Dünyalar, Yeni Tatlar Rönesans'tan Sonra Yemek Modaları. P. Freedman içinde, *Yemek Damak Tadının Tarihi* (N. Elhüseyni, Çev., s. 212). İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Croxford, S. (2008). Babette'in Şöleni. *Yemek ve Kültür* (12), 162.
- Çalışlar, A. (1995). *Tiyatro Ansiklopedisi*. Ankara: T.C Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Dalby, A., & Grainger, S. (2001). *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*. İstanbul: Homer Kitabevi.
- Demirdöven, K. (2010). *Sinemanın Simyası: Senaristin Yolu Aforizmalar*. İstanbul: Es Yayınları.
- Dmytryk, E. (1993). *Sinemada Kurgu*. (Z. Özden, Çev.) İstanbul: Afa Yayıncılık.
- Eisenstein, S. (2008). *Kısa Film Senaryosu*. (O. Akınhay, Çev.) İstanbul: Agora Kitaplığı.
- Eisenstein, S. M. (1984). *Film Duyumu*. (N. Özön, Çev.) İstanbul: Payel Yayınevi.
- Elias, N. (2004). *Uygarlık Süreci*. (E. Ateşman, Çev.) İstanbul: İletişim Yayınları.
- Fernandez-Armesto, F. (2007). *Yemek İçin Yaşamak*. İletişim yayınları.
- Fichter, J. (2004). *Sosyoloji Nedir*. Ankara: Anı Yayıncılık.
- Flandrin, J.-L. (2006). Beğeniye Göre Ayrım. P. Aries, & G. Duby içinde, *Özel Hayatın Tarihi 3 Rönesans'tan Aydınlanmaya* (D. Çetinkasap, Çev., s. 291,296). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Flandrin, J.-L. (2006). Beğeniye Göre Ayrım. P. Aries, & G. Duby içinde, *Özel Hayatın Tarihi 3* (D. Çetinkasap, Çev., Cilt 3, s. 292,296). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Freedman, P. (2007). Yeni Bir Mutfak Tarihi. P. Freedman içinde, *Yemek Damak Tadının Tarihi* (N. Elhüseyni, Çev., s. 7). İstanbul: Oğlak yayıncılık.
- Gabbard, K., & Gabbard, G. O. (2010). Sinema: Tarih-Kuram-Eleştiri. S. Buker, & Y. G. Topçu (Dü). içinde İstanbul: Kırmızı Kedi Yayınevi.
- Geertz, C. (2010). *Kültürlerin Yorumlanması*. Ankara: Dost Kitabevi yayınları.

- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf*. İstanbul: Pinhan Yayınları.
- Gökalp, Z. (1976). *Türk Medeniyeti Tarihi*. İstanbul: Kültür Bakanlığı.
- Guiraud, P. (1994). *Göstergebilim*. (M. Yalçın, Çev.) Ankara: İmge Kitabevi.
- Güneş, S. (2009). *Fotoğraftan sinemaya hareket imgesi stop-motion kukla sineması: Jiri Trnka'nın ?The Hand? filminde hareket imgesini okumak*. Kocaeli: Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Radyo Televizyon ve Sinema Anabilim Dalı.
- Gürsoy, D. (2014). *Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim, Tarihini Bilelim*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Güven, Z. (2012). Kültür Olgusunun İdeolojik Kullanımları. A. Ergur, & E. Gökalp içinde, *Kültür Sosyolojisi* (s. 69). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Güven, Z. (2012). Toplumsal Bir Olgusu Olarak Kültür. A. Ergur, & E. Gökalp içinde, *Kültür Sosyolojisi* (s. 53). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Haviland, W. A. (2002). *Kültürel Antropoloji*. (S. Ç. Hüsamettin İnanç, Çev.) İstanbul: Kaknüs Yayınları.
- İri, M. (2011). *Sinema Araştırmaları: Kuramlar, Kavramlar, Yaklaşımlar*. İstanbul: Derin Yayınları.
- J.Braidwood, R. (1995). *Tarih Öncesi İnsan*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Kanık, İ. (2011). BirAşçıRuhlara Dokunabilirmi. *Metro Gastro* (60), 142.
- Kanık, İ. (2011). İtalya'yı Amerika'da Yemek. *Metro Gastro Dergisi* (61), 188-193.
- Kanık, İ. (2010). Patates, Biftek ve Semboller. *Metro Gastro Dergisi* (57), 134-138.
- Karaman, K. (2010, 06). Ritüellerin Toplumsal Etkileri. *SDÜ Fen Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi* , 227.
- Kiple, K. F. (2010). *Gezgin Şölen Gıda Küreselleşmesinin On Bin Yılı*. (N. Elhüseyni, Çev.) İstanbul: Yapı Kredi yayınları.
- Kiple, K. F. (2010). *Gezgin Şölen Gıda Küreselleşmesinin On Bin Yılı*. (N. Elhüseyni, Çev.) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Kırel, S. (2012). *Kültürel Çalışmalar ve Sinema*. İstanbul: Kırmızı Kedi Yayınevi.
- Kolker, R. (2011). *Film, Biçim ve Kültür*. (F. Ertınaz, A. Güney, Z. Özen, O. Şakır, B. Tokem, D. Tunalı, et al., Çev.) Ankara: De Ki Basım Yayım Ltd. Şti.
- Koz, M. S. (2002). *Yemek Kitabı Tarih-Halkbilimi-Edebiyat*. İstanbul: Koz kitabevi.
- Kronndl, M. (2014). *Lezzet Fetihleri*. (A. K. Kronndl, Çev.) İstanbul: RGK Yayınları
- Ruhun Gıdası Kitaplar.

- Lefebvre, H. (2012). *Gündelik Hayatın Eleştirisi 1* (Cilt 1). (I. Ergüden, Çev.) İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Levi-Strauss, C. (2013). *Mit ve Anlam*. İstanbul: İthaki yayınları.
- Lotman, Y. M. (2012). *Sinema Göstergebilimi*. (O. Özügül, Çev.) Ankara: Nirengi Kitap.
- Maigret, E. (2011). *Medya ve İletişim Sosyolojisi*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Malinowski, B. (1990). *İnsan ve Kültür*. (M. F. Gümüş, Çev.) Ankara: Verso Yayıncılık.
- Maubourguet, P. (2005). *Gastronomi Larousse*. İstanbul: Oğlak yayınları.
- Mersin, S. (2011). Seyircinn Zihnindeki Film: Adorno ve Kluge'nin Sinema Anlayışları ve Montaj. *Sekans Sinema Yazıları Seçkisi* (4), 38.
- Metz, C. (2012). *Sinemada Anlam Üstüne Denemeler*. (O. Adanır, Çev.) İstanbul: Hayalperest Yayınevi.
- Mintz, S. W. (1996). *Şeker ve Güç*. (Ş. Alpagut, Çev.) İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Monaco, J. (2013). *Bir Film Nasıl Okunur?* (E. Yılmaz, Çev.) İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Mutlu, E. (2004). *İletişim*. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Nuyan, E. (2013). *Sinema Felsefesine Giriş*. Ankara: Sentez Yayıncılık.
- Oğuz, M. Ö., & Gürçayır, S. (2012). İmgesel Yemekler ve Uygulamalı Halk Bilimi. A. Avcı, S. Erkoç, & E. Otman içinde, *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* (s. 219). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Oluk, A. (2008). *Klasik Anlatı Sineması*. İstanbul: Hayalet Kitap.
- Ökse, T. (2006). Eski Önasya'dan Günümüze Yeni Yıl Bayramları, Bereket ve Yağmur Yağdırma Törenleri. *Bilgi* (36).
- Özbek, M. (2013). *Beslenme Kültürü ve İnsan*. Ankara: Alter yayınları.
- Özdel, G. (2013). Sinema Filmlerindeki Sanatsal Temalar Aracılığıyla Modern Kentlerin Pazarlanması. *Yüksek Lisans Tezi*.
- Özön, N. (2008). *Sinema Sanatına Giriş*. İstanbul: Agora Kitaplığı.
- Paine, T. (1998). *İnsan Hakları*. (M. O. Dostel, Çev.) İstanbul: Milli Eğitim Bakanlığı Yayınları.
- Parsa, A. (2015). [https://www.academia.edu/5370897/S%C4%B0NEMA\\_G%C3%96STERGEB%C4%B0](https://www.academia.edu/5370897/S%C4%B0NEMA_G%C3%96STERGEB%C4%B0)

L%C4%B0M%C4%B0NDE\_YAPISAL\_%C3%87%C3%96Z%C3%9CMLEME\_S%C4%B0NEMASAL\_ANLATI\_SUNUMU\_VE\_KODLAR. 6 2, 2015 tarihinde academia.edu. adresinden alındı

Pasini, W. (2001). *Aşk ve Yemek*. (C. Belge, Çev.) İstanbul: İletişim Yayınları.

Pezzella, M. (2006). *Sinemada Estetik*. (F. Demir, Çev.) Ankara: Dost Kitabevi.

Polat, S. (2015). Uzakdoğu ve Avustralya Mutfağı. M. Sarışık içinde, *Uluslararası Gastronomi* (s. 94). Ankara: Detay Yayıncılık.

Pudovkin, V. I. (1966). *Sinemanın Temel İlkeleri*. (N. Özön, Çev.) Ankara: Bilgi Yayınevi.

Rebora, G. (2003). *Çatal Kültürü Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi*. (Ç. Şeker, Çev.) İstanbul: Kitap Yayınevi.

Rıfat, M. (1999). *Gösterge Eleştirisi*. İstanbul: Kaf Yayıncılık.

Rifat, M. (2011). *Homo Semioticus ve Genel Göstergebilim Sorunları*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Rigotti, F. (2011). *Mutfaktaki Felsefe*. (C. Çokuluslu, Çev.) İstanbul: Çiya Yayınları.

Rosenberg, D. (2003). *Dünya Mitolojisi*. (K. Emiroğlu, Çev.) İstanbul: İmge Kitap Evi Yayınları.

Ryan, M. (2012). *Eleştiriye Giriş: Edebiyat, Sinema, Kültür*. (E. s. Onat, Çev.) Ankara: De Ki Basım Yayım.

Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* (7/4), 2675-2695.

Samancı, Ö. (2014). Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış. A. Avcı, S. Erkoç, & E. Otman içinde, *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* (s. 28). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Samancı, Ö. (2013, 08 16). *Gastronomi Terimi Üzerine*. Food in Life: <http://foodinlife.com.tr/makale/616> adresinden alınmıştır

Samancı, Ö. (2009). Güneş Kralın Sofrasında Yolculuk: Vatel ve 17. Yüzyıl Fransız Mutfak Sanatı. *Yemek ve Kültür*, Çiya Yayınları (15), 150-151.

Sauner-Leroy, M. H. (2014). Yemeğin Değişken Anlamları ve Göç. A. Avcı, S. Erkoç, & E. Otman içinde, *Yemekte Tarih Var* (s. 161-162). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

- Saussure, F. D. (1976). *Genel Dilbilim Dersleri*. (B. Vardar, Çev.) Ankara: Türk Dil Kurumu Yayınları.
- Saussure, F. d. (1985). *Genel Dilbilim Dersleri*. (B. Vardar, Çev.) Ankara: Birey ve Toplum Yayınları.
- Savarin, B. (2006). Gastronomi Üzerine. *Yemek ve Kültür Dergisi* (6), 18.
- Şafak, E. (2001). *Mahrem*. İstanbul: Metis Yayınları.
- Şafak, E. (2006). Mide Bir Masal Diyarıdır. *Yemek ve Kültür Dergisi* (4), s. 4.
- Tapper, R., & Zubaida, S. (2000). Giriş. S. Zubaida, & R. Tapper içinde, *Ortadoğu Mutfak Kültürleri* (Ü. Tansel, Çev., s. 17-18). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Tarkovski, A. (2008). *Mühürlenmiş Zaman*. (F. Ant, Çev.) İstanbul: Agora Kitaplığı.
- Teksoy, R. (2014). *Sinema Tarihi* (Cilt 1). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul: Hay Kitap.
- Timuçin, A. (1992). *Düşünce Tarihi*. İstanbul: BDS Yayınları.
- Tümer, Ç. (2007). Politiki Kouzina. *Yemek ve Kültür* (10), 156.
- Türkmenoğlu, A. (2011). Sinemada Çin Mutfağı. *Yemek ve Kültür* (25), 154-155.
- Uhri, A. (2003). *Ateşin Kültür Tarihi*. Ankara: Dost Kitabevi.
- Uhri, A. (2011). *Boğaz Derdi Tarım ve Beslenmenin Kültür Tarihi*. İstanbul: Ege Yayınları.
- Uhri, A. (2013). Politiki Kouzina. *Metro Gastro* (70), 40.
- Uysal, Ö. S. (2012). *Sinema Estetiğine Giriş*. İstanbul: İkinci Adam Yayınları.
- Ünal, A. (2007). *Anadolu'nun En Eski Yemekleri Hititler ve Çağdaş Toplumlarda Mutfak Kültürü*. İstanbul: Homer Kitabevi.
- Vikipedi. (2016, 02 24). *Vikipedi*. 03 01, 2016 tarihinde Krem Şanti: [https://tr.wikipedia.org/wiki/Krem\\_şanti](https://tr.wikipedia.org/wiki/Krem_şanti) adresinden alındı
- Vincenti, G. (2008). *Sinemanın Yüzyılı*. (E. Ayça, Çev.) İstanbul: Evrensel Basım Yayın.
- Wajda, A. (2006). *"Sinema ve Ben"*. (F. Ant, Çev.) İstanbul: Es Yayınları.
- Wells, C. (1972). *Sosyal Antropoli açısından İnsan ve Dünyası*. (E. Onur, Çev.) İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Williams, R. (2012). *Anahtar Sözcükler*. (S. Kılıç, Çev.) İstanbul: İletişim Yayınları.
- Yanmaz, P. (2011). Turizm Tanıtımında Sinemanın Rolü. *E-Gifder* (2).



- Yaşar, F. T. (2013). Genç Dönem Osmanlı Adab-ı Muaşaret Kitaplarında Sofra Adabı. *Akademik Araştırmalar Dergisi* (58), 159.
- Yazır, E. H. (2012). Maide süresi. E. H. Yazır içinde, *Açıklamalı Kur'an-ı Kerim Meali* (s. 91). İstanbul: Huzur Yayınevi.
- Yenal, Z. (2015). Osman Nuri Koçtürk: Beslenme, Yemek ve Siyaset. *Yemek ve Kültür* (40), 68-69.

## ÖZGEÇMİŞ (VITAE)

### ÖZGEÇMİŞ

Yıldırım Algün 1979 yılında İstanbul'da doğdu. İstanbul Büyükşehir Belediyesi Kültür A.Ş. Gösteri Sanatları Merkezi Yönetmenlik Bölümü'nde 2001 yılında mezun oldu. Uludağ Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Bölümü'nden 2005 yılında mezun oldu. 2005-2010 tarihlerinde Barcelo Eresin Topkapı'da Yiyecek İçecek Departmanı'nda çalıştı. Eskişehir Anadolu Üniversitesi İşletme Bölümü'nden 2010 yılında mezun oldu. Yüksek lisans derecesini 2016 yılında "Gastronominin Kültürel Bir Öge Olarak Sinemadaki Yeri ve Olanaklarının Araştırılması" konulu tezi ile Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı'ndan aldı. Yıldırım Algün'ün 2013-2015 yılları arasında Mavi dergisinde sinema yazıları yayınlanmıştır. Yıldırım Algün 2015 ve 2016 yıllarında Rofife Rotary Kısa Film Festivali'nde jüri üyeliği yapmıştır.

## VITAE

Yıldırım Algün was born in 1979 in İstanbul. He graduated from Department of Directing at İstanbul Metropolitan Municipality Culture Inc. Performance Arts Center in 2001. In 2005 he graduated from Department of Tourism and Hotel Management at Uludağ University. Between 2005 and 2010 he worked in Food and Beverages Department in Barcelo Eresin Topkapı. In 2010 he graduated from Department of Business at Eskişehir Anadolu University. He received his master degree on “ A Study on the Place of Gastronomy and Its Opportunities in Cinema ” from Gaziantep University Social Sciences Institute Gastronomy and Culinary Arts Department. Yıldırım Algün’s cinema writings were published in Mavi (a quarterly magazine) between 2013 and 2015. He served as a juror at Rofife Rotary Short Film Festival in 2015 and 2016.