

**İSKENDERUN – ANTAKYA BÖLGESİNDE  
YEMEK – İNSAN İLİŞKİSİ ÜZERİNE  
BİR GÖRSEL KÜLTÜR ÇALIŞMASI**

**BEHİÇ ALP AYTEKİN**

**2009**

**T.C.**

**KADİR HAS ÜNİVERSİTESİ**

**İSKENDERUN – ANTAKYA BÖLGESİNDE  
YEMEK – İNSAN İLİŞKİSİ ÜZERİNE  
BİR GÖRSEL KÜLTÜR ÇALIŞMASI**

**BEHİÇ ALP AYTEKİN**

S.B.E. Film ve Drama Yüksek Lisans Programında Hazırlanan

Yüksek Lisans Tezi

**Tez Danışmanları:** Doç. Dr. Çetin Sarıkartal, Yrd. Doç. Dr. Levent Soysal

2009

# İÇİNDEKİLER

|   |           |
|---|-----------|
| ÖNSÖZ.....                                  | i         |
| ÖZET.....                                   | ii        |
| ABSTRACT.....                               | iii       |
| <b>1.BÖLÜM: GİRİŞ.....</b>                  | <b>1</b>  |
| 1.1. Araştırmanın Amacı.....                | 1         |
| 1.2. Araştırmanın Kapsamı.....              | 2         |
| 1.3. Araştırmanın Konusu.....               | 4         |
| 1.4. Araştırmanın Fiziksel Tanımı.....      | 6         |
| <b>2.BÖLÜM: PROJE.....</b>                  | <b>8</b>  |
| 2.1. Kavramsal Çerçeve .....                | 8         |
| 2.2. Süreç.....                             | 12        |
| 2.2.1. Yapım Öncesi Süreç.....              | 12        |
| 2.2.2. Yapım Süreci.....                    | 15        |
| 2.2.3. Yapım Sonrası Süreç.....             | 17        |
| <b>3.BÖLÜM: DEĞERLENDİRME VE SONUÇ.....</b> | <b>19</b> |
| <b>4.BÖLÜM: KAYNAKÇA.....</b>               | <b>24</b> |
| <b>5.BÖLÜM: EKLER.....</b>                  | <b>25</b> |

**Ek 1:** Belgesel Film DVD / ŞİH'İN DOLMASI

**Ek 2:** Belgesel Film Tanıtıcı Poster

## ÖNSÖZ

Lisans eğitimimi, Görsel Sanatlar ve Görsel İletişim Tasarımı Bölümü'nde tamamladıktan sonra, Yüksek Lisans Eğitimim için Film ve Drama Programı'na Yapımcılık disiplini konusunda yetkin bir noktaya ulaşabilmek için başvurduğum. Amacım, lisans eğitimimde edindiğim görsel iletişim tasarımı konusundaki bilgilerimi, yapımcılık disiplini ile harmanlayarak, bir yapımcı aday olarak, bir projeye, sadece bütçe dengeleyici ve belirleyici biri olarak değil, projenin yaratımsal tüm süreçlerine hizmet edebilecek ve söz sahibi olabilecek yetkinlikte biri olarak var olabilmektir.

Film ve Drama Programı'nda geçirdiğim zaman boyunca, deneyimlediğim tüm süreçlerin, ulaşmak istediğim noktaya beni bir adım daha yaklaştırdığını düşünüyorum. Bu sayede, hayata geçirmek istediğim projeye daha yetkin ve sağlıklı kararlar verebilecek bir düzeyde yaklaşabildiğimi düşünüyorum. Bu noktaya ulaşabildiğimi hissetmemde ve sizlere sunduğum projenin var olabilmesinde, üzerimde emeği geçen tüm öğretmenlerime ve danışmanlarıma sonsuz teşekkürler ediyorum.

Sadece bu proje için değil, tüm akademik ve sosyal hayatımda, farkındalık düzeyimi yükseltmemi ve eleştirel bakışımı geliştirmemi sağlayan ve üzerimde sonsuz emeği olan, başta tez danışmanım Doç. Dr. Çetin Sarıkartal'a, Murat Erün'e ve Doç. Dr. Zekiye Sarıkartal'a; ayrıca sosyal bir birey olarak var olabilmemi sağlayan ve desteklerini benden hiçbir zaman esirgemeyen aileme sonsuz teşekkürlerimle...

Behiç Alp Aytakin

## ÖZET

# İSKENDERUN – ANTAKYA BÖLGESİNDE YEMEK – İNSAN İLİŞKİSİ ÜZERİNE BİR GÖRSEL KÜLTÜR ÇALIŞMASI

Aytekin, Behiç Alp

Film ve Drama Yüksek Lisans Programı

Tez Danışmanları: Doç. Dr. Çetin Sarıkartal, Yrd. Doç. Dr. Levent Soysal

2009, 31 sayfa

Film ve Drama Yüksek Lisans Programı'nda yapımcılık eğitimi gören Behiç Alp Aytekin tarafından hazırlanan bu tez projesi ile yemek-insan görsel ilişkisinin araştırılması öncelikli hedef olarak belirlenmiştir. Bu araştırma konusu ile beraber ortaya çıkacak olan antropolojik ve sosyolojik yaklaşımlar ve sonuçlar da projenin yan araştırma konuları olarak kurulmuştur. Tez bağlamında sunulan belgesel film de bu araştırmanın ürünü olarak sunulmaktadır. Performansa dayalı bu tez, süreç analizi bağlamında değerlendirilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Görsel kültür araştırması, yemek-insan ilişkisi, yemek pişirme, İskenderun, Antakya, kültürel kozmopolitlik, süreç analizi, deneyim.

## ABSTRACT

### A VISUAL CULTURAL STUDY ON HUMAN-FOOD RELATIONSHIP IN ISKENDERUN-HATAY DISTRICT

Aytekin, Behiç Alp

Master's Program in Film and Drama

Supervisors: Dr. Çetin Sarıkartal, Dr. Levent Soysal

2009, 31 pages

In this thesis project a visual cultural study research about food and human relationship, has been chosen as a primary aim and considered by Behiç Alp Aytekin who has been training in Film and Drama Master's Program as a producer. In addition to the primary visual study of the project, some results and data have been achieved related to the other fields such as anthropology and sociology. Also, a documentary film has presented as thesis's final product to show the outcomes of the research. This thesis, based on performance, has been examined in the context of a practice as research.

**Key Words:** Visual cultural study, human-food relationship, cooking, Iskenderun, Antakya, Cultural cosmopolitanism, process analysis, experience.

# 1. BÖLÜM: GİRİŞ

## 1.1. Araştırmanın Amacı

İskenderun-Antakya bölgesinin kozmopolit kültürel yapısının ve sosyal yaşam düzeninde uygulanan ritüellerin belirlediği yemek-sofra törenlerinde; öncelikli araştırma hedefi olarak, gözle görülür derecede açık olan yemek-insan görsel benzerliği ve bu ilişki konusunda bir araştırma amaçlanmaktadır.

Bu yemek-insan-sofra ilişki ritüelleri sonucunda, görsel olarak yaptığı yemeğe dönüşen insan; ya da kokusu, rengi, geometrik şekli ve sunduğu vaatler açısından yaratıcısına dönüşen yemek arasındaki eşsiz ve heyecan verici dönüşüm sürecinin izleyiciye aktarılması hedeflenmektedir.

Projenin öncelikli araştırma hedefi olan yemek-insan görsel ilişkisi incelenirken gerçekleştirilecek saha çalışmasında, pratikte ortaya çıkacak olan antropolojik ve sosyolojik sonuçlar ve ilişkiler de projenin araştırma kapsamına yan süreçler ve sonuçlar olarak dahil edilmektedir.

Bölge insanının mekan, şimdiki zaman, geçmiş ve birbirleri ile olan aktif ilişkisi, araştırılan görsel yemek-insan ilişkisi ve benzerliğine altyapı sağlayarak destek oluşturmaktadır. Görsel benzerliği bir sonuç olarak ele alırsak, bu sonuca ulaşmamızı ve görsel ilişkiyi anlamamızı sağlayan yapı taşları; bölge insanının yukarıda bahsi geçen; mekan, zaman ve birbirleri ile olan ilişkileri sonucunda ortaya çıkan unsurlar olarak görülebilir.

Proje ile bahsetmiş olduğumuz bu dönüşümün; sihirden öte, bölgenin özellikleri ve bölgede yaşayan insanların, yaşayış şekilleri sonucunda, son derece doğal ve kabul edilebilir bir süreç olarak ortaya çıktığı iddiasını göz ile görülür kılmak amaçlanmaktadır.

## 1.2. Araştırmanın Kapsamı

İskenderun, Hatay Bölgesi'nin en büyük ve gelişmiş ilçesidir. Coğrafi konumu nedeniyle, özellikle Batı Ortadoğu ile Doğu Akdeniz arasında köprü olarak yer alan bölge, yüzyıllardır farklı birçok kültüre ev sahipliği yapmıştır.

Büyük İskender, Hindistan'a doğru büyük seferinde yol alırken, Ortadoğu'ya geçmek için kullandığı bölgede, M.Ö. 333 yılında "Aleksandretta" adı ile İskenderun şehrini kurmuştur. Makedonya Kralı'ndan bu yana; Roma, Bizans, Arap, Osmanlı, Venedik, Ceneviz, İngiliz, Fransız ve Türk kültürlerine ev sahipliği yapan bölge, taşıdığı bu özellik nedeni ile kozmopolit bir kültürel yapı kazanmıştır ve halen bu yapısını korumaktadır.

Bu kozmopolit yapı altında gelişen ve şekillenen bölgenin, kültürel yapısı da bu zenginlikten nasibini almıştır. Bölgede, ağırlıklı olarak, Araplar, Arap Hıristiyanlar, Aleviler, Müslümanlar ve Ermeniler yaşamaktadır. Farklı inançlara mensup yerel halkın sayısındaki bu çeşitlilik, aynı şekilde yemek ve sofraya kültürüne de yansımıştır.

Bölge kurulduğundan beri, bir arada yaşayan ve birbirlerinin kültürleri ile etkileşim içinde olan yerel halk arasında, bugün artık azalmakta da olsa, halen dört dini inancın gerekliliklerinin hepsini birden yerine getiren aileler bulunmaktadır.

Bu yaklaşım ve inanç paylaşımı özellikle İskenderun ve Antakya bölgesinin mutfak ve sofraya kültür zenginliğine hizmet etmiştir. Bölgede bahsetmiş olduğumuz kozmopolit yapıya ait tüm yerel yemekler halen yapılmaktadır ve bu lezzet zengini bölge, damak tadı peşinde koşanların mabedi olarak hizmet vermektedir.

Bölgenin çok kültürlü yapısı nedeni ile gelişen ve zenginleşen mutfak ve sofraya kültürü, görsel olarak da çok çeşitlilik gösteren yerel yemekler sunmaktadır. Bir arada yapılan ve yenen yemekler, törensel bir özellik ve görsellik taşımaktadır.



Bu törensel uygulamalar, bölgede yaşayanlar her ne kadar kozmopolit bir ilişki içinde de olsa, ailelerin öz kültürlerine bağlılığı ve bu bağlılığı sürdürme ve yaşamaya olan inançları nedeni ile devam edebilmektedir. Özellikle, düğün, cenaze, sünnet, dini bayramlar gibi özel gün ve törenlerde, ailelerin sofraya düzenleri ve sosyal yemek ilişkilerinde uyguladıkları ritüelleri, bahsetmiş olduğumuz görsel kuvveti arttırmaktadır.

Yemek ve sofraya kültürü üzerindeki bu törensel yapı, sadece özel günlerle de sınırlı değildir. Yaşayış şekli ve inançlara olan bağlılık, bu törensel yapının ve yemek ritüelinin her gün sürdürülmesini sağlamaktadır.

Bu sayede yemeklerin hazırlanış aşaması, sofraya düzeninin kuruluşu, sofrada gerçekleşen sohbet, yemek sonrası içilen kahve ve sunulan ikramların her biri, kendi içinde kurallarına sıkı sıkı bağlı ayrı birer tören niteliği taşımaktadır.

Bu ufak törenlerde, ailelerin farkında olmadan uyguladığı ve bağlı olduğu bu yerel düzen, öteki olarak tanımlayabileceğimiz misafirler ve biz seyirciler için görsel anlamda çok büyük bir zenginlik sunmaktadır.

Kullanılan baharatlar ve malzemelerdeki renkler, koku, hareket düzeni; yemek yaparken ve misafir ağırlanırken giyilen kıyafetler, şive, konuşulan konular; bölge şartlarının ve yaşayış şeklinin fiziksel özelliklerini belirlediği bölge insanların her biri; eşsiz, tasarlanmış birer görsel öge özelliği taşımaktadır.

Bölgenin tarihi, coğrafi yapısı ve bölge insanların alışkanlıkları üzerinde şekillenen bir üst başlık altında, inceleme konusu olarak seçilen, yemek-insan-sofraya ilişkileri, tüm bu temellendirilen ve sunulmak istenen farklı dokuya hizmet edecek bir araştırma alanı olarak yer almaktadır.

Genel yapının içinde küçük bir saha olarak incelenecek bu seçili alan ile ortak görsellik ilişkisi araştırılarak ortaya çıkartılacak olan sonuçlar ve benzerlikler, bölgenin geniş kapsamlı olarak farklı yapısı hakkında fikir sahibi olmamıza ve uygulanan düzendeki, diğer bölge ve yaşayış alışkanlıklarına göre, işleyiş farklılıklarının nedenlerini anlamamıza yardımcı olmaktadır.

Yemek-insan-sofra ilişkisi içinde var olan ritüeller, bölge toplumundaki birçok ilişki ve düzen işleyişinde; neyin, neden ve nasıl olduğuna ışık tutan, işlevsel bir yapıdadır.

### **1.3. Araştırmanın Konusu**

Araştırmanın konusu olarak, bölgenin genel yapısal farklılıklarını, ritüel düzenlerini, ilişkilerini anlamamıza yardımcı olacak; yemek-insan-sofra ilişkileri seçilmiştir. Araştırmanın kapsamında da belirttiğim gibi, Türkiye'nin Güney Bölgesi'nde, Suriye ile komşu olan, ayrıca birçok medeniyet için geçit ve köprü olarak görev yapan İskenderun'un araştırmanın saha alanı olarak seçilmesinin nedeni, hem Akdeniz kültürüne sahip olması hem de coğrafi konumu nedeni ile Arap kültüründen de yüzyıllardır beslenmesi olarak belirtilebilir.

Bu çok kültürlülük etkisi nedeni ile, bölgede yaşayan insanların da etnik kökeni çeşitlilik göstermektedir. Bu etnik çeşitlilik, asıl inceleme konumuz olan, yemek-insan ilişkisine çok fazla katkı sağlayan bir kaynak özelliği taşımaktadır.

Birçok bölgeden farklı olarak İskenderun'un yapısı nedeni ile sahip olduğu yemek-sofra çeşitliliği, görsel kültür araştırmaları açısından çok zengin bir içerik sunmaktadır. Görsel kültür açısından araştırmamı tatmin edebilecek olan; renk, doku, şekil, görsel düzen gibi çeşitli öğeler, aynı zamanda antropolojik ve sosyolojik bir yan araştırma için de çıkarım yapılabilecek kadar yeterli birer kaynak görevi üstlenmektedir.

İskenderun'da doğdum ve tüm çocukluğum o bölgede geçti. Ailem ile beraber İstanbul'a taşınıp, eğitimimin çoğunu İstanbul'da aldıktan sonra, yeni ve başka bir hayata, düzene adapte oldum. Alıştığım bu yeni düzen, baskın batılı kültür ile daha çok ilişki içinde olduğu için, doğup, çocukluğumu geçirdiğim bölgeye dışarıdan bir göz olarak bakabilme yetisi de kazanmış oldum. Halen akrabalarımın çoğu İskenderun'da yaşamakta ve ben de bölge ile olan bağımı sürdürmekteyim.

Durum böyle olunca, hem bölge insanı olarak adlandırılabilir yeterli özelliklere sahibim hem de dışarıdan bir göz olarak bakabilecek kadar uzak kabul edilebilirim. Bu ikilik nedeni ile bölgenin yemek-insan ve sofrası ilişkisi üzerine gerçekleştirdiğim bu araştırma da diğer araştırmacılardan farklı olarak yerel bazı avantajlara sahibim.

Bu avantajlarım, görsel tasarım kökenli bir yapımcı aday olarak, incelemekte olduğum alanda, bölge kaynaklarını iyi kullanmama ve tanıdığım, bildiğim detayları başkalarına aktarmamda çok büyük bir kolaylık sağlamaktadır. Bu kolaylığın, akademik olarak gerçekleştirilen bu araştırmanın güvenilirliğinin ve final ürünü olarak ortaya çıkan belgesel filmin, içerik açısından detaylarını ve zenginliğini daha da arttırması ön görülmektedir.

Bu bağlamda konu olarak ortaya konulacak nesne; araştırmacı olarak kendi çok kültürlülüğüm üzerinden, bölgede yaşayan anneannem ve dedem ile birlikte benim ve ailemin bir yol-süreç hikayesi olarak özetlenebilir.

Ailem ile birlikte İskenderun'a giderek, anneannem, dedem, akrabalarımız, bölgede bulunan yakın dostlarımız ve diğer ilişkilerimiz üzerinden, ana görselliğini ve inceleme alanını; bölge yemeklerinin hazırlanmasının, sunulmasının ve sofrası sohbetlerinin oluşturduğu bir yol-süreç hikayesi olarak bu araştırma karşınızdadır.

#### 1.4. Araştırmanın Fiziksel Tanımı

Ana hedefi Hatay Bölgesi'ndeki yemek-insan görsel ilişkisinin benzerliği ve dönüşümünü göstermek olan ve aynı zamanda diğer antropolojik ve sosyolojik ilişkileri de incelemeyi amaçlayan bu proje için; bölgeye gidilerek, senaryosu olmayan ancak akışı yemek saatleri üzerine kurulu bir belgesel film çekilmiştir.

Belgeselin ana görsel ve yapısal amacı, bir yöresel yemeğin hazırlanışı, sunuluşu ve sofrada beraber yenmesi üzerine kuruludur. Ayrıca bölgenin sofraya kültürünü ve yemek-insan görsel benzerliğinin nedenlerini yansıtabilmek için de bölgede yaşayanlar ile sohbet edilmiş ve öykülerinin araştırmaya katkı sağlayan yerleri, projenin içine dahil edilmiştir.

Belgesel filmin gerçekleştirilebilmesi için, ailem ve ben, film ekibi ile beraber İskenderun'a gittik ve orada dedem ve anneannem ile bir araya geldik. Dedem, babam ve ben üç nesil İskenderunlu olarak, farklı kuşakları ve farklı öteki'lik düzeylerini temsil ediyoruz. Bu özellik farklılıklarımız ile izleyicinin kendini projeye karşı daha rahat konumlaması hedeflenmektedir.

Yemekleri ve mezeleri yapan kişiler ve sohbet ettiğimiz bölge insanlarının çoğu, dedemin ve babamın akrabaları, arkadaşları ve bölgede çok uzun yıllardır yemek işi yapan esnaf ve restoran işletmecileri, aşçılardır. Bu sayede daha samimi bir sohbet ortamı yaratılmış, kamera farkındalığının en aza indirilmesi ve yansıtılmaya çalışılan benzerlik ve dönüşüm sürecinin daha hakiki sonuçlar ortaya koyması istenmiştir.

Aynı zamanda seçilen kişilerin, bahsedilen görsel benzerlik özelliklerini taşıması ve söze gerek kalmadan bu benzerliği izleyiciye de yansıtabilmesi amaçlanmıştır.

İskenderun bölgesine ulaşıldıktan sonra, araştırma için hedeflenen; mükellef bir yöresel sofrada bulunabilecek tüm yemek ve mezeleri bir arada sunmak olmuştur. Bu noktada sunulabilecek yemek ve meze çeşitliliği, bölgenin özelliklerinden dolayı çok fazla olduğu için, önceden belirlenen bir menü üzerinden hareket edilmiştir.

Bölge yerel yemek ve mezelerinin çoğu, Levanten yemekleri olarak da bilinmektedir. Ancak Levanten bildiğimiz kullanılan anlamı ile büyük liman kentlerinde yoğunlaşan ve ticaretle uğraşan Müslüman olmayan azınlıklar olarak değil; kelimenin Fransızca kökeni olan ve 1575'te Fransızca'ya giren sözcük anlamı ile Ortadoğulu, Yakındoğulu, Doğu Akdeniz ülkelerinden olanlar şeklinde kullanılmaktadır.

Levant olarak adlandırılan bu bölge ve bölge mutfağı; Suriye, Lübnan, Filistin, İsrail, Ürdün, Kuzey Irak ülkelerini ve Türkiye'nin güneydoğu'sunda bulunan, Hatay, Adana, Antep ve Mardin şehirlerini kapsamaktadır. Bu mutfağın özelliklerinin merkezinde de Halep şehri gösterilmektedir.

Seçilen örnek menü ve bu menüde yer alan yemek, meze ve tatlıların çoğu her ne kadar İskenderun'un yerel yemekleri olarak nesillerdir kullanılsa da köken olarak bahsedilen Arap bölgesi ve kültürüne ait yemeklerdir.

Menü üzerinden hareket edilerek, yemekler, mezeler ve tatlılar, bu yemekler için en uygun olabilecek mekanlarda ve bu yemeklerin ustaları ile beraber yapılmış ve aynı sofraya paylaşılarak bölgenin özelliklerini betimleyici bir sohbet-röportaj sunulmaya çalışılmıştır.

Araştırmanın sonuç ürünü olarak; belirli bir senaryoya bağlı kalmadan, (farklı sürpriz ve kaza ihtimallerinin heyecanı ve getirisi ile) günün ve akışın getirdiği koşullar sonucunda takip edilip, hazırlanarak, görsel kültüre hizmet etmesi amaçlanan, uzun metrajlı bir belgesel film sunulmuştur.

## 2. BÖLÜM: PROJE

### 2.1. Kavramsal Çerçeve

“... Remziye Teyzeler yaylaya çıktı. Yaz, İskenderun'a çok erken gelir. İki mevsimi yaşar İskenderun: Yaz ve sonbahar. Bitmeyen yakıcı güneş, zamanı geldiğinde yerini yağmurlara bırakır. Yağmurlu günlerde bile görünür yine, tümünden gitmez. Pusuda değil, yanda beklediğini duyurur. Yağmurlar, sürekli olarak bu gökyüzünün altına inmekten, toprağa karışmaktan bıktığında, güneş çıkar. İskenderun'un denizi ve toprağını seven bir güneştir...”(Kutlu, Ayla, Islak Güneş, Ankara, Bilgi Yayınevi, Aralık 2002, : 97)

Ayla Kutlu'nun Islak Güneş romanında iklimini betimlediği gibi, ben de güneşin şehrinin çocuğuyum. Kutlu, romanında İskenderun'un eski bir mahallesini, o mahallenin çocuklarının gözünden anlatır. Yıllar içinde, yaşayanları ile beraber nasıl değiştiğini, komşuluk ilişkilerini, şehre gelen Amerikalılar ile birlikte ciklet ile tanışan çocukları, kot pantolon giymeye başlayan gençleri, Fransızların kurduğu şehir düzenini, sokakları, yaylaları, konken partilerini betimler.

Kutlu'nun romanında bahsettiği ve betimlediği birçok şey, benim bir kısmına şahit olduğum ve yaşadığım, ailemin büyüklerinin ise içinde bulunduğu hikayelerdir. Bu hikayeler ve değişim süreci içinde büyüdüm ve şehri tanıdım. Yetiştirdiğim kadarı ile annemin ve babamın değişik inançlara ve kökenlere sahip olan, adları da bir o kadar değişik arkadaşları ile tanıştım. Bu çeşitlilik içinde, çok farklı görsel özellikler taşıyan birçok şey görme ve deneyimleme şansım oldu. Bunların içinden şimdiye kadar özellikle; yemekler, tatlılar, mezeler ve sofralar en çok dikkatimi çekti.

Yalnız başımıza yemek yediğimizi pek hatırlamıyorum. Hep kalabalık sofralarda, gürültülü, bol kahkahalı ve neşeli masalarda yemek yedim. Bu sofralar, kimin evinde olursa olsun, düzen hep aynıydı. Sanki o yemekler ancak bu neşe ve patırtı içinde yenilebilirdi ve başka yolu yok gibiydi. Yazılı olmayan ve konuşulmayan bu sözleşmeye herkes uyar ve bilirdi. Sofrayı süsleyen yemek ve mezeler de sanki aynı sözleşmeye uyardı. Hepsi birbirinden renkli ve albenili görünür, onları yemeden durabilmeniz için hiçbir açık kapı bırakmazdı.

İstanbul'a taşınıp, büyüdüğümde ve sofralarımız yalnızlaşmaya, sönükleşmeye başladığında anladım. Belki her sofraya ve bölgesel sosyal düzenin, nerede olursa olsun kendi ritüeli vardır ancak çocukluğumda şahit olduğum, İskenderun sofraları kadar törensel nitelikte ve kurallarına sıkı sıkıya bağlı bir sofraya başka bir yerde karşılaşmadım.

Çocuk olarak o mekanlarda var olmamın, ayrıca abartılı hayal gücü ve taraflılığımın sanyorum bu düşüncemdeki etkisi büyük. Ancak bir araştırmacı olarak, aynı sahaya daha geniş bir perspektif ile döndüğümde de çok farklı bir yapı ile karşılaşmadım. Bu aynılık, daha derin bir araştırma sürecine ve bu tespitimin nedenlerinin cevaplarına duyduğum, tatminsiz açlığımın giderilmesi için beni zorladı.

Çocukken o sofralarda; neşe içinde bağırarak, gülen insanlar, belirli bir süre sonra gözümde, sofradaki yemeklere, mezelere dönüşmeye başladılar. Muhammara gibi kızaranlar, künefeye benzeyenler, kabak yemeği gibi kokanlar olurdu. Bu benzerlik ve dönüşüm süreci uzun saatler devam ederdi. Normal şartlarda bu durumdan korkması gereken bir çocuk olarak, bu durum benim için bir oyuna dönüşmüştü ve son derece keyifliydi.

Şimdi ritüel ve oyun kavramlarından haberdar olan biri olarak, bu durumu teoride anlamlandırmayı ve görsel anlamda bu ilişkiyi sunabilmek için hangi yöntemlerden faydalanabileceğimi biliyorum. (Ritüel ve oyun kavramları için bakınız: **Schechner, Richard**, *Performace Studies*, Routledge, UK, 2006)

Yemek-insan-sofra ilişkisinde sahip oldukları ritüele sıkı sıkıya bağlı olan bölgenin yaşayanları için; sofraları, sofralarının hazırlık süreci ve yemek sonrası büyük bir törensel özellik taşır. Bu törenlerde, kural olarak nasıl hareket edeceğinizden çok, ne yapmamanız gerektiği aslında belirlenmiştir. Yemeğe gelen misafire sadece bir çeşit yemek sunmak, mezesiz sofraya hazırlamak, hızlı bir şekilde hazırlanan yemeği yiyip, sofradan bir an evvel kalkmak gibi durumlar bu törenlerde kabul edilemez ve uygulandığı takdirde büyük ayıp olarak nitelendirilir. Misafir ya da ev sahibi olarak size geriye kalan ise, olabildiğince neşe içinde ve olabildiğince uzun saatler geçirerek, o sofrayı ve yemekleri şenlendirmektir.

Bu törenler aslında birer nedenden çok birer sonuç olarak karşımıza çıkmaktadır. Bölgenin tarihi, bölgeden gelip geçen kültürler, yaşayış şekli ve inançlar ile şekillenen bu törenlere bakmak ve incelemek; yemek-insan ilişkisi dışında, araştırmacılar için daha büyük bir inceleme çerçevesinde, birçok konuda ipucu olabilecek unsurlar olarak işlemektedir.

Eğer, bir katılımcısı olarak sürdürmek istemediğimiz halde, içinden çıkamadığımız ve bu durumu farkındalık düzeyimize göre, bize acı vermeye başlayan oyun, “*kara oyun*” olarak adlandırılıyorsa; araştırma konumuzu oluşturan, bölgenin sofraya törenleri için: Eziyetlerin en güzeline dönüşen ve kara oyunun birer olumlu zıtları şeklinde bir tanım yapabiliriz. Sadece mızıkçılık yapıp, oyunu bozanlar için durum ve kural bellidir ve yeterince acımasızdır: Bu sofralardaki yerini kaybetmek.



Araştırmama konu olan bu destansı törenleri göstermek ve analiz edebilmek için, bu törenleri meydana getiren durumların farkına varmak ve durumları, araştırmanın somut sonucu olan belgesel filmde de açıkça ortaya koyabilmek gerekmektedir. Bu hedefi gerçekleştirebilmek için de Brecht'in yöntemlerine başvurulması amaçlanmıştır.

*“... Brecht epik tiyatronun görevinin olaylar geliştirmekten çok, durumlar sergilemek olduğuna inanır. Ancak buradaki sergileme, natüralist teorisyenlerce kullanılan anlamda temsil etmeyi ifade etmez. Gündemdeki ilk sorun, her şeyden önce bu durumları gözler önüne sermektir...” (:31)*

.....

*“... Epik tiyatro, bir film şeridindeki görüntülere benzer biçimde kesik kesik yol alır. Temel biçimi, oyundaki ayırık ve belirgin durumların birbirleri üzerinde oluşturduğu şok etkisidir. Şarkılar, başlıklar ve jeste dayalı ortak tavırlar durumları birbirinden ayırır. Sonuç olarak seyircideki yanılısamayı kırmaya yönelik aralıklar oluşur. Bu aralıklar seyircinin özdeşleşmeye hazırlığını felce uğratar ve oyundaki karakterlerce sergilenen davranışlara ve bu davranışların sergileniş biçimine karşı eleştirel bir tavır alabilmesini amaçlar...”*  
**(Benjamin, Walter, Brecht'i Anlamak, Metis Yayınları, İstanbul, 2007, :34)**

Araştırmamda, tamamen Brecht'in yöntemi üzerine kurulu bir sergileme biçimi üzerine gidilmese de Brecht'in yöntemi, bahsi geçen törensel sofraları ve bu sofraların performans ilişkisi üzerinden ortaya çıkartacağı görsel kültür yapısını sunabilmenin en avantajlı yolu olarak görünmektedir.

Bu nedenle, araştırmanın somut ürünü olan belgesel filmde, “*episodik*” bir yapı ve bu yapı içerisindeki tüm bölümlerin müzik eşliğinde belirli bir tematik kurgusu söz konusudur.

## 2.2. Süreç

Araştırmanın, saha çalışması sonucu ortaya çıkan sonuç ürünü bir belgesel film olduğu için, yapım sürecini üç farklı safhada detaylandırmakta ve incelemekte fayda vardır. Bu üç safha; yapım öncesi, yapım aşaması ve yapım sonrası süreçler olarak belirtilmektedir.

Sürecin geneline baktığımız zaman, ortaya çıkan ürünü, metinsel bir incelemeden farklı olarak, kendi koşullarını belirleyen ve ulaşılmak istenen sonuçla beraber farklı birçok inceleme alanına da hizmet edebilecek yan sonuçlar doğuran bir iş olarak ele alabiliriz.

Teorik bir süreçten çok, pratik anlamda gerçekleştirilen bir deney olarak bu tez projesini tanımlamak daha da doğru olacaktır.

### 2.2.1. Yapım Öncesi Süreç

Yapım öncesi süreç, öncelikli olarak, projenin taşıdığı pratik uygulama karakteristiği nedeni ile günümüz, güncel medya yapısından ve medyada yer alan benzer programlardan çokça beslenmiştir.

Yapım öncesi süreçte yapılan ön araştırma evresi, televizyon programı olarak sezon içinde medyada yer alan “*Damak Tadını Bilenlerin Dünya Rehberi*” belgesel programını örnek model olarak alırken, “*Yemekteyiz*” yarışma programını da zıt model olarak kabul etmektedir.

“Damak Tadını Bilenlerin Dünya Rehberi”, National Geographic belgesel kanalında yayınlanan ve çeşitli dünya mutfaklarını, yemekleri ve eser olarak kabul edilebilecek bu yemeklerin eser sahiplerini, yapım süreci genelinde ele alan, aynı zamanda incelenen bölgedeki kültürel ve tarihsel yapıyı da anlatan, özetleyen aktüel bir belgeseldir. Yaklaşık otuz dakikalık program genelinde, belirli özelliklere sahip bir bölge mutfağı aşağı yukarı tüm nitelikleri ile tanıtılır ve bir örnek yemek menüsünün yapımı gerçekleştirilerek izleyiciye bu yemek menüsünün yapımı hakkında detaylı bir bilgi sunulur. Bölüm sonunda, izleyici olarak, tanıtılan bölge ve yemek-insan ilişki karakteristiği konusunda ortalama bir fikir sahibi olunur.

“*Yemekteyiz*” yarışma programı ise, halen Show TV’de her gün yayınlanan bir programdır. Bu yemek yarışma programı, program yapım özellikleri olarak her ne kadar başarılı görünse de, asıl malzemesi yarışmacılar ve yarışmacıların arasında geçen çekişme olarak özetlenebilir. Bu yarışma programı da yemek-insan-yöre ilişki özelliklerini tanıtıcı biçimde kurgulanmış olsa da seçilen yarışmacıların renkli ve baskın kişilikleri nedeni ile daha magazinsel bir içerik kazanarak, kavga seyretmeye bayılan izleyici kitlesini hedef olarak on ikiden vurmuştur. Çok az bir yapım bütçesi ile, büyük reklam geliri ve seyirci kitlesi yakalayan bu yarışma programı için başarısız bir çalışma diyemeyiz ancak bu tez araştırmasının konu edindiği genel çerçeveye için kötü bir örnek olarak ele alabiliriz.

Film yapım tekniği olarak, bu iki zıt örnekten beslenen ön araştırma sürecim, medyada var olan kaynaklardan olumlu yönleri toplayarak beslenmiştir. Ortaya çıkan sentez, Brecht’in yöntemi üzerinden seyircisi ile buluşan uzun metrajlı “*episodik*” ve tematik bir belgesel olarak karşımızdadır.

Medyada yer alan çeşitli aynı içeriğe sahip programların yanı sıra, inceleme alanı ile ilgili ulaşılabilen akademik araştırmalar da ön yapım sürecinde incelenmiştir. İncelenen bu araştırmalarda; 18. Yüzyılda Gaziantep Mutfağı'nda kullanılan malzemelerin ve fiyatlarının değerlendirilmesinden, tarihi süreçte Türk beslenme kültürü ve Türk yemeklerinin deneysel olarak incelenmesine kadar birçok makale ele alınmıştır. Bu makalelere bakıldığında, yapılan araştırmaların genelde sosyolojik açıdan yürütüldüğü; teorik ve metinsel olarak belirli değerlendirmeler ve araştırmalar ile sınırlandırıldığı görülmüştür.

Bu nedenle bu araştırmanın konusu, yapısı ve ortaya çıkan sonuç ürünün, bu alanda eksikliği görülen görsel kültür malzemesi olarak ortaya çıkması ve bu eksikliği giderecek nitelikte bir proje olarak alandaki yerini alması amaçlanmıştır.

Aynı zamanda, projenin ana çıkış noktası, projenin araştırmacısı ve yapımcısı olarak kendi özgeçmişimi konu edindiğinden, yaklaşık son iki yıllık süreçte yaşadığım sofrta sohbetleri, yemek yapım ve üretim deneyimleri de projenin ön araştırma evresine büyük hizmet etmiştir.

Film ve Drama Programı'nda edinmiş olduğum, performans araştırmaları konusundaki teorik içerik ise, projenin pratikte olduğu kadar teorik içeriğine de ön araştırma safhasında katkıda bulunmuştur.

Genel akademik ve medya içerikli araştırmanın ardından ortaya çıkan ön araştırma metni sonuçları üzerinden, yapım aşamasına geçmek için gerekli veri oluşturulmuştur. Ardından araştırmanın sonuç ürünü olarak ortaya çıkartılacak olan belgesel film ile ilgili yapım öncesi süreçlere başlanmıştır.

Yapım öncesi süreçte, bir yapımcı adayı olarak en büyük adımım, aynı zamanda lisans eğitimimde de öğretmenlerimden biri olarak derslerini aldığım ve profesyonel anlamda birçok belgesel projesine imzasını atmış olan Yönetmen & Akademisyen Murat Erün ile anlaşmış ve bu araştırmanın filminin de yönetmeni olarak projeye dahil olmasını sağlamış olmamdır.

İstanbul'da yaşadığım için, her ne kadar İskenderun kökenli olsam da bu araştırma projesi niteliksel olarak bir başka bölgede gerçekleştirilecek olan şehirlerarası bir özelliği taşımaktadır. Bu nedenle, çekimler için hareket etmeden önce, gerekli ekip ve ekipmanın belirlenmesi ve hazırlanması, çekim takviminin alternatifli olarak oluşturulması, ulaşım, konaklama, yapılacak olan yemeklerin ve yemeklerin yaratıcılarının belirlenmesi gibi yaratıcı aşamalar da dahil olmak üzere tüm hazırlıklar, İstanbul'da çözüme ulaştırılmış ve ardından harekete geçmek için belirlenen günün gelmesi beklenmiştir.

Projenin tüm standart hazırlıklarının tamamlanmış olmasına rağmen, yapımcı ve araştırmacı olarak hissettiğim belirsizlik kaygısı ve şehir dışı bir projenin gerçekleştirilecek olmasının verdiği heyecan ve endişe, yapım öncesi süreç açısından yaşadığım önemli bir noktadır. İyi bir ön hazırlık yapmış olmama rağmen, kafamda birçok soru ile yola çıktım. Projenin birçok unsurunun yaparken meydana çıkacak ve kendi kendini oluşturacak olması, projenin pratik yönden kuvvetine ayrı bir heyecan ve büyük bir artı değer kattığına inanıyorum.

### **2.2.2. Yapım Süreci**

İstanbul-İskenderun arası yaklaşık bin iki yüz kilometredir ve yaklaşık olarak on bir saatlik bir kara yolculuğu söz konusudur. İskenderun, İstanbul kadar büyük bir merkez olmadığı için, belgesel yapımın eksiksiz tamamlanabilmesi için, tedarik edilmesi gereken birçok şey ve hesaplanması gereken konu, önceden hazırlanarak yola çıkılmıştır.

Yönetmen olarak Murat Erün'ün projedeki varlığı, projenin sahadaki yaratıcı sürecinin sorunsuz olarak işlenmesini sağlamıştır. Ben ise hem yapımcı hem de araştırmacı olarak, hem projenin trafiğinin sorunsuz işlenmesini sağlamaya hem de araştırmanın konusu olan hayatım ve bölgedeki kültürel ve mekansal avantajlarım üzerinden, araştırmanın eksiksiz tamamlanmasını sürdürmeye çalıştım.

Projeyi dört günlük alternatifli bir takvim olarak planladım. Çekim yapılacak on üç farklı mekan ve tanıtılacak on sekiz farklı yemek, meze ve tatlı söz konusuydu. Planlanan bu takvim ve içerik doğrultusunda tüm trafik, eksiksiz yakın bir şekilde ve neredeyse hiç bir gecikme yaşanmadan gerçekleştirilebildi.

Annem ve babamın saha çalışması sırasında yakalandıkları grip nedeni ile hastanelik olup, yaklaşık üç gün yatmaları sonucunda, sadece babamın varlığı ile ancak gidip çekim yapabileceğimiz, onun eski bir arkadaşının evinde planladığımız bir bölümü iptal etmek zorunda kaldık, ancak bu çekim planının da alternatifi söz konusuydu.

Projenin genel çekim bütçesini yaklaşık üç bin lira olarak hazırlamıştım. Ancak bölgede gördüğümüz yakın ilgi ve yardımseverlik nedeniyle yaklaşık altı yüz liralık ulaşım maliyetleri dışında, başka hiçbir harcama kalemini gerçekleştirmeden projeyi tamamlama fırsatımız oldu. Bu konuda bir yapımcı aday olarak, bu avantajımın ortaya çıkmasının nedeni; araştırmamın uygulama kısmını, hakim olduğum bir bölgede gerçekleştirmeyi tercih etmiş olmamdır.

Belirlenen takvim doğrultusunda, bölgenin yemek-insan-sofra ilişkisini en açık ve kuvvetli şekilde ifade edebileceğine inandığım yemekler, mekanlar ve yemeklerin yaratıcıları ile gerçekleştirilen sohbetlerin çekimi yapılmıştır. İskenderun'da yaşadığım hayat, beni orali yapan bağlarım, anneannem ve dedemin evi, restoran sahibi işletmeci dostlarımız yapım aşamasının ana malzemeleridir.

Bu doğrultuda, hikayenin akış planına gre:

İstanbul-İskenderun arası yol, Anneanne ve Dedemin Evi, Fırın ve Kasap, Karaağaç Mezarlığı, Kurtoğlu Restoran, Hayriye ve Habib Kırdar'ın Evi, Mũşebbek Tatlısı için sokak çekimleri, Petek Pastanesi, Home Cake Pasta ve Kmbe Pastanesi ve Kũuk Kervan Restoran mekanlarında yemek, meze ve tatlılar ile ilgili çekimler gerçekleştirilmiş ve yemekleri yapan yaratıcıları ile araştırmanın ana ve yan konuları üzerinden sohbet edilmiştir.

Bu mekanlarda, yrenin ve o coğrafyanın yemekleri olan:

Biberli Ekmek, Katıklı Ekmek, Kağıt Kebabı, Belen Tava, şihıl Mahşi, Aşur, Kũnefe, Mũşebbek Tatlısı, İskenderun Kebabı, Hummus, Muhammara, Zahter Salatası, Kmbe ve Kahke, İli Kfte, Analı-Kızlı orbası ve Sini Oruğu; yemek, meze ve tatlılarının içeriksel olarak hazırlığı, yapımı ve yenme sũreleri çekilmiştir.

Bu mekanlarda gerçekleştirilen bu çekimler doğrultusunda, araştırmanın ana hedefinin yanı sıra, başka akademik inceleme alanlarına da hizmet edebilecek farklı unsurlar meydana çıkmış ve projenin belgesel filminde de incelenmiştir.

### **2.2.3. Yapım Sonrası Sũre**

Tũm planlanan çekimler ve içerik, saha çalışmasında toparlandıktan sonra, araştırmanın sonuç rũnũ olarak ortaya çıkan belgesel filmin kurgu ve post prodũksiyon aşamaları için İstanbul'a dnũlmũřtir.

Belgesel filmin kaba kurgu diye adlandırılan ilk aşaması iki haftalık bir süre içerisinde ortaya çıkartılmıştır. Projenin yapımcısı olarak, kaba kurgu ve post prodüksiyon işlemlerini kendim gerçekleştirmek istedim. Bu projenin ana araştırma konusu, benim özgeçmişim üzerinden oluştuğu için, ortaya çıkacak olan hikayenin biçim ve tasarımına kendim karar vermeyi tercih ettim.

Saha çalışmasında iki kamera kullanılarak, toplam on beş saatlik ham görüntü toparlanmıştır. Öncelikle bu on beş saatlik görsel malzeme deşifre edilerek arşivlenmiştir ve ardından kurgu sürecine başlanmıştır.

Kurgu sürecinde daha önce bahsettiğim gibi Brecht'in yöntemi örnek alınarak, yemek-insan-sofra ilişkisinin daha iyi anlatılabilmesi için durumların belirlenmesi ve ön plana çıkartılması hedef alınmış ve bu doğrultuda bir kurgu işlemi gerçekleştirilmiştir.

Kurgu süreci sonucunda ortaya çıkan ilk ürün, iki buçuk saatlik bir ön filmidir. Film on iki tematik bölümden oluşmaktadır ve her bir bölüm kendi tematik müziğine de yer vermektedir. Daha sonra yapılan ilk kesme çalışması ile bu iki buçuk saatlik içerik bir saat on yedi dakikaya düşürülmüştür ve hikaye anlatıcısı olarak eklenen kendi dış ses anlatımım ile belirli bir dramatik akışa oturtulmuştur. Bu kesme işlemi ile beraber film, belgesel niteliği taşıyan son haline aşağı yukarı yaklaşmıştır.

Yapım sonrası sürecin kurgu açısından son aşaması olarak, filmin yönetmeni Murat Erün ile beraber detay kurguya geçilmiş ve dört gün içerisinde filmin detay kurgusu da tamamlanarak belgesel film, 56 dakika 16 saniye olarak son şeklini almış ve yayına hazır hale getirilmiştir.

Kurgu aşamaları toplamda bir ay sürmüş ve sonuç ürün olarak, 56 dakika 16 saniye'lik, **“Ştın Dolması: Güney Yemekleri Üzerine Bir Methiye, İskenderun”** başlıklı belgesel halinde yayına hazır bir şekilde meydana çıkmıştır.



Araştırmanın sonuç ürünü olan belgesel filmin, sağlıklı bir şekilde tanıtılması ve yaygın bir şekilde seyircisi ile buluşması için, aynı zamanda bir tasarımcı olarak, reklam faaliyetlerini planlayıp, tanıtıcı ürünlerini de hazırladım. Bu süreç içinde de filmin dvd kapak ve iç tasarımını, poster tasarımını ve newsletter / mail duyuru tasarımlarını da gerçekleştirdim. Bu çalışmalar ile birlikte sunulacak olan sonuç ürün; etraflıca tasarlanmış bir paket ürün halinde, araştırmanın sonuçlarının daha çok kişi ile buluşması ve ürünün medyada yer alabilmesi için gerekli ön şartlar tamamlanarak, sonuçlandırılmıştır.

### **3. BÖLÜM: DEĞERLENDİRME VE SONUÇ**

Araştırmama başlamamı sağlayan istek; sahip olduğum akademik geçmişim ve donatıldığım bilgiler ile yaşadığım ve ait olduğum yerdeki, benim için olduğu kadar, akademik anlamda da ilgilenilebilecek ve dikkat çekici bir konuyu, görsel kültür araştırmalarına hizmet edebilecek ve kaynak oluşturabilecek bir şekilde ürün olarak meydana getirebilmektir.

Bu doğrultuda yola çıkarak; *“Şih’in Dolması”* belgeselini hayata geçirmeyi ve akademik alanda araştırma başlığım ile yakın sayılabilecek, daha önceden yapılan benzer araştırmaların eksik bıraktığı noktaları, görsel anlamda dolduracak bir kaynak oluşturmayı başardığımı düşünüyorum.

Geçmişte yemek-insan ve kültür üzerine gerçekleştirilen çalışmaların büyük bir kısmı, teorik düzeyde antropolojik ve sosyolojik açıdan ele alınmış ve sadece metinsel bir özellik taşımaktadır. Medyada yer alan örnekler ise, öncelikli olarak ticari bir amaç doğrultusunda hazırlandığından, yapısal anlamda akademik sahaya çok fazla hizmet edememektedir.

Bu alanda görsel kültür ürünü olarak hizmet edebilecek çalışmaların sayısının azlığı, görsel kültür kaynağı eksikliğini de meydana getirmektedir. Konu ile ilgili, sadece belirli bir şehir-kültür incelemesi üzerinden bile olsa, bu açık alana bir katkı sağlamak, projenin birçok hedefi arasında, en önemlilerinden biri olmuştur.

Seçmiş olduğum araştırma alanı ve konusu ile ilgili sahip olduğum istek, akademik önceliklerim ve görsel kültür alanına fayda sağlama amacımdan önce; yapmadan, pratikte uygulamadan anlayamayacağım ve uygulamamın sonuçlarını görmeden öğrenemeyeceğim çok kuvvetli bir duyguyu ve birçok soru işaretini içinde barındırmaktaydı.

Teorik olarak eğitilip, derdimi anlayabilecek yeterli dereceye geldikçe, araştırma konum üzerindeki düşüncelerimin tatmin edici bir noktaya ulaşması ve bölge sakinlerinden biri olarak, bölgeye gelip-gidip yaşadığım deneyimlerin artması bile, bu tatmin ve istek açlığımı yeterince karşılamıyordu.

Sonuç olarak, anlamak ve öğrenmek için bu projeyi hem metinsel düzeyde araştırmak, hem de sonuç ürünü olan belgesel filmi yapmak zorundaydım. Filmin dış sesinde de belirttiğim gibi: “...Çocukken bir oyun oynardım; amcaları, teyzeleri yemeklere dönüştürür, onları öyle görür ve hissederdim. Gördüm ki çocukluk oyunum, aslında gerçekmiş...” Bu projenin pratikte uygulanması ile beraber gördüm ki o amcalar, teyzeler gerçekten de öyleymiş. Akademik açıdan böyle bir şeyi yazınsal olarak ifade etmek belki çok doğru ve yeterince akademik olmayabilir, ancak sonuç ürünü seyrettikten sonra hissettiğim duygu ve istek tatminim, bahsi geçen çocukluk oyununun, akademik anlamda da incelenecek kadar kuvvetli olduğunu ortaya koyuyor.

Bu araştırma ile konu edilen bölgenin yemek-insan-sofra dinamikleri üzerine görsel kültüre hizmet edebilecek nitelikte ve bütünlükte bir belgesel film ortaya çıkmıştır.

Araştırmanın sonuç ürünü olan belgesel filmin görsel kültür araştırmalarına kendi dalında kaynaklık etmesinin yanı sıra, ortaya çıkan yan unsurlar, sosyoloji ve antropoloji araştırma alanlarına da bölge hakkında incelenecek yeni konular sunmuştur.

Saha çalışmasında ortaya çıkan ve diğer disiplinlere de hizmet edebilecek unsurlar şu şekilde sıralanabilir:

1. Bölgede yaşayan ve araştırmaya konu olan kadınların çoğu genç kızlık dönemlerinde, yemek kültürünün gelişmiş ve toplumsal açıdan çok önemli olmasına rağmen, yemek yapmayı öğrenmemişler ya da öğrenmek istememişlerdir. Bu kadınlar, evlendikten sonra, kendi ifadeleri ile “mecbur kaldıkları için” yemek yapmayı öğrenmiş ve yemek yapmaya başlamışlardır. Yemek ve sofrası kültürünün yaşamlarında önemli bir yer tutmasına rağmen bu dikkat çekici değişken, incelenecek önemli bir nokta olarak ortaya çıkmıştır.
2. Araştırmaya konu olan ve sohbet ettiğimiz restoran işletmelerinin sahiplerinin tümü, mesleklerini ikinci, üçüncü kuşak olarak devam ettirmektedir. Mesleki seçim konusunda başka alanlara yönelmeden, hatta çok küçük yaşlarda baba mesleklerine adım atarak, daha sonra sıraları geldiğinde ailelerinin sahip oldukları işletmelerin başına geçmişlerdir. Hatta sohbetlerimizin görsel kayıtlarında da görülebileceği gibi, çoğu işletmelerde baba-oğul ortak işletmeciliği halen devam etmektedir. Ben ve ailem de araştırmanın görsel malzemesi olarak, baba-oğul ve dede şeklinde bu çalışmaya konu olmuştuk. Günümüzde mesleki anlamda seçim yapma şansının geçmiş yıllara oranla daha fazla olduğu bu dönemde, bölgedeki bu gönüllü tercihin dikkate değer bir tarafı vardır.

3. Belgeselde konu edilen ve babamın, anne ve babasının mezarlarının bulunduğu Karaağaç Kabristanı, Türkiye’de az rastlanan bir özelliğe sahiptir. Bu kabristanda, farklı dini inançlara sahip olan bölge halkının mezarları bir arada, yan yana bulunmaktadır. Farklı inançlara sahip olan insanlar, öldükten sonra dini kuralları gereği farklı şekillerde gömülürler ve mezarları da farklı şekil ve özelliklerdedir. Bu farklılıklardan dolayı Türkiye’deki genel uygulama, bu kabristanların ayrı ayrı tutulması şeklindedir. Ancak İskenderun’da bulunan kabristanda, bölge halkı yaşamlarında olduğu gibi öldükten sonra da birlikte, bir aradadır. Bu başlık da tek başına bir inceleme konusu olarak ele alınabilecek, bölgeye özgü uygulamalardan biridir.

Bu projeyi hayata geçirmek için yola çıkarken, sadece yemek-insan-sofra ilişkisi ve bu ilişkinin görsel benzerlik konusundaki dinamikleri üzerinden harekete geçilmişti. Ancak pratik uygulama sonrasında, sürpriz olarak ve kazara ortaya çıkan bu yan sonuçlar, yeni birçok incelemeye konu başlığı edilebilecek esin kaynaklarını oluşturmaktadır.

Sonuç olarak ortaya çıkan belgesel film projesi ile ilgili, farklı sponsorluk görüşmeleri devam etmektedir. Araştırmaya başlarken, kendini ifade edebilecek yeterlilikte bir ürün meydana getirilmesi planlanırken, ortaya çıkan son ürün, medyada yer alabilecek niteliklerde bir ürün olarak ortaya çıkmış ve sponsorluk desteği alarak çeşitli yayın organlarında, yarışma ve festivallerde kendini gösterebilecek düzeye ulaşmıştır.

Bu araştırmanın konusu olarak uygulamada ortaya çıkan belgesel film ile beliren yeni bir sonuç da aynı inceleme yöntemi ile aynı ya da farklı bölgedeki diğer şehirlerin kendi özelinde kurduğu yemek-insan-sofra dinamikleri ve ritüellerinin de incelenebilecek ve görsel dolaşımda yer alabilecek, kaynaklık edebilecek bir seri inceleme/yapım projesine dönüşebilecek olmasıdır.

Ortaya çıkan ürün ile geline son durum; aynı araştırma/uygulama yöntemi kullanarak, film yapım sürecinin kazalara açık ve esnek yapısının da vermiş olduğu ek destek ile birçok farklı konu başlığının görsel kültür araştırması olarak incelenebilecek olmasıdır.

Bu yöntem ve araştırma ile yapılabilecek olan yeni inceleme / projeler ile hem görsel kültür araştırmalarındaki ürün açığı giderilebilecek hem de medyada dolaşım içinde olabilecek nitelikte ürünler sunabilme potansiyeli söz konusu edilebilecektir.

Araştırmanın yönteminin ve ortaya çıkan sonuç ürünü olan belgesel filmin sağladığı en büyük tatmin; araştırma konunun her ne kadar içinde de olsam, uygulamadan ğrenemeyeceğim ve göremeyeceğim birçok farklı ve yeni unsur ile bir yapımı/tasarımı olarak karşı karşıya gelmem olmuştur.

\*\*\*

#### 4. BÖLÜM: KAYNAKÇA

1. **Benjamin, Walter.** Çevirenler: Haluk Barışcan, Güven Işısağ, Brecht'i Anlamak, İstanbul, Mitos Yayınları, Üçüncü Basım 2007
2. **Kutlu, Ayla.** Islak Güneş, Ankara, Bilgi Yayın Evi, Üçüncü Basım 2002
3. **National Geographic TV,** “Damak Tadını Bilenlerin Dünya Rehberi”, Belgesel, Sezon: 2008-2009
4. **Özlu, Zeynel.** XVIII. Yüzyılın İkinci Yarısında Gaziantep Mutfağı, Düzce, Milli Folklor Dergisi, Yıl18, Sayı 72, 2006
5. **Schechner, Richard.** Performance Studies, UK, Routledge, Reprinted 2006
6. **Show TV,** “Yemekteyiz” Yarışma Programı, Sezon: 2008-2009
7. **Talas, Mustafa.** Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri, Malatya, Türkiyat Araştırmaları Dergisi, sayfa 273-283
8. **Wikipedia İnternet Sitesi.** / incelenme tarihi: Mart 2009
  - <http://tr.wikipedia.org/wiki/Levant>
  - <http://tr.wikipedia.org/wiki/Levanten>
  - <http://tr.wikipedia.org/wiki/iskenderun>
  - [http://en.wikipedia.org/wiki/Arab\\_cuisine](http://en.wikipedia.org/wiki/Arab_cuisine)
  - [http://en.wikipedia.org/wiki/Levantine\\_cuisine](http://en.wikipedia.org/wiki/Levantine_cuisine)

## **5. BÖLÜM: KAYNAKÇA**

### **Ek 1: Belgesel Film / DVD**

“Şıh’ın Dolması: Güney Yemekleri Üzerine Bir Methiye, İskenderun”

### **Ek 2: Belgesel Film / Tanıtıcı Poster**