



**YEMEK VE SOFRANIN TEMSİLİ:
FATİH AKIN FİLMLERİ**

Hasan Hüseyin ÇİNAY

(Yüksek Lisans Tezi)

Eskişehir 2020

YEMEK VE SOFRANIN TEMSİLİ: FATİH AKIN FİLMLERİ

Hasan Hüseyin ÇİNAY

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Hakan SEZEREL

Eskişehir

Anadolu Üniversitesi

Sosyal Bilimler Enstitüsü

Aralık 2020

ÖZET

YEMEK VE SOFRANIN TEMSİLİ: FATİH AKIN FİLMLERİ

Hasan Hüseyin ÇİNAY

Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı

Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aralık 2020

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Hakan SEZEREL

İnsanın yaşamını devam ettirebilmesi için ihtiyaç duyduğu en temel gereksinimlerden biri olan yemek yeme davranışı, yemek üretimi, sunumu ve tüketimi esnasında farklılaşarak fizyolojik bir olgu olmanın ötesine geçer. Toplumların tarih içinde kendi kültürlerini yaratıp ilerletmelerinde yine yemek önemli bir yere sahiptir ve kültürel kimliğin inşasında temel taşlardan biridir. Tarih boyunca tüketim boyutunda sofranın gelişimi ve sofranın kurallarının şekillenmesi, toplumsal ilerlemenin de somut bir yansımasını oluşturmuştur. Yemek ve sofranın toplumsal cinsiyet, sosyalleşme ve iletişim, sınıf, din, ulusal kimlik, haz, gösteri gibi kavramlar arasında ilişki kurmak; onun toplumsal yönünü anlamlandırmak için önemli bir işlev görür. Sinema ise toplumu anlamak ve bir toplumun kültürünü ifade etmek için yararlanılabilecek en temel sanatlardan biridir. Anlatımını güçlendirmek için de türlü göstergelerden yararlanır. Yemek göstergeleri, izleyici tarafından kolaylıkla anlaşılıp çözümlenebilir göstergeler olduğundan, sinemanın temel temsil nesnelerinden bir tanesidir. Yapılan bu çalışmada da özellikle son 20 yılda gelişim kat eden, uluslararası platformda başarı gösteren ve kültürlerarası bir kimliğe sahip olan yönetmen Fatih Akın'ın filmleri incelenmiştir. Yemek ve sofranın yer aldığı sahneler, Roland Barthes'ın göstergebilimsel inceleme yöntemine uygun olacak şekilde analiz edilmiştir. Fatih Akın filmleri üzerinden yemek ve sofranın temsilleri, sosyolojik bağlamda ele alınarak bir değerlendirmeye varılmıştır. Temelde sinema, gastronomi ve sosyoloji alanları arasında ilişki kurularak yemeğin toplumsal, sanatsal ve kültürel bağlamdaki önemi yeniden vurgulanmıştır. Çalışmada, sinemada yemeğin yerinin her geçen gün arttığı ve *Yemek Sineması* adında yeni bir türün açığa çıktığı düşünüldüğünde, kısıtlı sayılabilecek sinema ve yemek çalışmalarının artırılması konusunda çeşitli önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Sofra, Sinema, Göstergebilim, Fatih Akın, Türk Sineması

ABSTRACT
THE REPRESENTATION OF FOOD AND TABLE: FATİH AKIN FILMS

Hasan Hüseyin ÇİNAY

Department of Tourism Management

Anadolu University, Graduate School of Social Sciences, December 2020

Supervisor: Assist. Prof. Dr. Hakan SEZEREL

Eating behavior, which is one of the most basic necessities for human survival; It is beyond being a physiological phenomenon by differentiating during food production, presentation and consumption. Food has an important place in the development of societies in creating and advancing their own cultures in history, and it is one of the fundamental points in the formation of cultural identity. Throughout history, the development of the dining table in the consumption dimension and the shaping of the rules of the dining table have also been a concrete reflection of social progress. To establish a relationship between dining and dining table and concepts such as gender, socialization and communication, class, religion, national identity, pleasure, demonstration; it serves an important function to make sense of its social aspect. However, Cinema is one of the basic arts that can be used to understand the society and ivxpress the culture of a society. It also makes use of various indicators to strengthen its expression. Food displays are one of the basic representation objects of cinema, as they can be easily understood and analyzed by the audience. In this study, the films of the director Fatih Akin, which has made progress in the last 20 years, has an international success and has an intercultural identity, have been examined. The scenes with food and dinning table themes were analyzed in accordance with Roland Barthes' semiotic analysis method. The food and dinner table representations through Fatih Akin films are evaluated in a sociological context. Basically, the importance of food in social, artistic and cultural contexts is emphasized by establishing a relationship between cinema, gastronomy and sociology. In the study, considering that the place of food in the cinema is increasing day by day and a new genre called Food Cinema has emerged, various suggestions have been made to increase the studies of cinema and food that can be considered limited.

Key Words: Table, Cinema, Semiology, Fatih Akin, Turkish Cinema

ÖNSÖZ

Yüksek lisans eğitimim boyunca bilgi birikimiyle ilham veren, yeni ufuklar açan ve destekleriyle her daim yanımda olduğunu hissettiren, hocalık ve danışmanlığının yanında pek çok konuda da yardımlarını esirgemeyen tez danışmanım Dr. Öğr. Üyesi Hakan SEZEREL'e,

Tezimin savunma sürecinde fikirlerini söylemekten çekinmeyen ve tezimin gelişimine katkıda bulunan Dr. Öğr. Üyesi Birgül TAŞDELEN'e

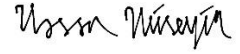
Yine tez savunmamda bulunan ve Yüksek lisans eğitimimin en başından itibaren birçok yardımını gördüğüm, eğitim süreci boyunca bilgilerinden faydalandığım, tez konumun ortaya çıkışında bir bakıma fikir sahibi olan Dr. Öğr. Üyesi Erhan AKARÇAY'a

Eğitim hayatımın en başından bu yana her türlü maddi desteği esirgemeyen, aynı zamanda manevi olarak da her daim yanımda hissettiğim annem Huriye AYDOĞMUŞ'a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Anadolu Üniversitesi tarafından kullanılan “bilimsel intihal tespit programı”yla tarandığını ve hiçbir şekilde “intihal içermediğini” beyan ederim. Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

Hasan Hüseyin ÇINAY



STATEMENT OF COMPLIANCE WITH ETHICAL PRINCIPLES AND RULES

I hereby truthfully declare that this thesis is an original work prepared by me; that I have behaved in accordance with the scientific ethical principles and rules throughout the stages of preparation, data collection, analysis and presentation of my work; that I have cited the sources of all the data and information that could be obtained within the scope of this study, and included these sources in the references section; and that this study has been scanned for plagiarism with “scientific plagiarism detection program” used by Anadolu University, and that “it does not have any plagiarism” whatsoever. I also declare that, if a case contrary to my declaration is detected in my work at any time, I hereby express my consent to all the ethical and legal consequences that are involved.

Hasan Hüseyin ÇINAY



İÇİNDEKİLER

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI.....	ii
ÖZET	iii
ABSTRACT.....	iv
ÖNSÖZ	v
ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ.....	vi
STATEMENT OF COMPLIANCE WITH ETHICAL PRINCIPLES AND RULES	vii
İÇİNDEKİLER.....	viii
TABLolar DİZİNİ.....	xi
GÖRSELLER DİZİNİ	xv
1. GİRİŞ	1
1.1. Problem	4
1.2. Amaç.....	6
1.3. Önem	8
1.4. Varsayımlar	9
1.5. Sınırlılıklar.....	9
1.6. Tanımlar	11
2. LİTERATÜR TARAMASI	20
2.1. Sofra ve Anlam	20
2.2. Sofra Adabının Tarihsel Gelişimi.....	22
2.2.1. Roma Dönemi ve Orta Çağ'da Yeme İçme Gelenekleri.....	22
2.2.2. Rönesans Sonrası Sofra Adabı	23
2.2.2.1. Sofrada Çatal Bıçak Kullanımı.....	25
2.2.2.2. Yemek Masası ve Yemek Odası Kavramları.....	28
2.3. Bir Farklılaştırma Unsuru Olarak Sofra Adabı	29
2.4. Türk Kültüründe Sofra Adabı.....	30
2.4.1. Geç Dönem Osmanlı Devleti'nde Sofra Adabı	32
2.5. Sofra ve Yemeğin İşlevsel Rollerı	33
2.5.1. Sofra, Yemek ve Toplumsal Cinsiyet.....	33
2.5.2. Sofra, Yemek ve İletişim/ Sosyalleşme	37
2.5.3. Sofra, Yemek ve Sınıf.....	39

2.5.4. Sofra, Yemek ve Dini İnançlar.....	43
2.5.5. Sofra, Yemek ve Ulusal Kimlik.....	44
2.5.6. Sofra, Yemek, Haz ve Gösteri	46
3. YÖNTEM.....	50
3.1. Yönetmen	50
3.2. Göstergibilim	50
3.3. Veri Toplama.....	54
3.4. Veri Analizi	54
4. FİLM ANALİZLERİ.....	57
4.1. KURZ UND SCHMERZLOS/ KISA VE ACISIZ (1998)	57
4.1.1. Filmin Konusu	57
4.1.2. Film İncelemesi.....	57
4.2. IM JULI/ TEMMUZDA (2000)	62
4.2.1. Filmin Konusu	62
4.2.2. Film İncelemesi.....	63
4.3. SOLINO (2002)	68
4.3.1. Filmin Konusu	68
4.3.2. Film İncelemesi.....	69
4.4. GEGEN DIE WAND/ DUVARA KARŞI (2004).....	86
4.4.1. Filmin Konusu	86
4.4.2. Film İncelemesi.....	86
4.5. KEBAB CONNECTION (2004)	102
4.5.1. Filmin Konusu	102
4.5.2. Film İncelemesi.....	102
4.6. AUF DER ANDEREN SEITE/ YAŞAMIN KIYISINDA (2007)	113
4.6.1. Filmin Konusu	113
4.6.2. Film İncelemesi.....	114
4.7. NEW YORK, I LOVE YOU/ SENİ SEVİYORUM NEW YORK (2008)..	125
4.7.1. Filmin Konusu	125
4.7.2. Film İncelemesi.....	126
4.8. SOUL KITCHEN/ AŞKA RUHUNU KAT (2009).....	131
4.8.1. Filmin Konusu	131
4.8.2. Film İncelemesi.....	132

4.9. THE CUT: KESİK/ KESİK (2014)	146
4.9.1. Filmin Konusu	146
4.9.2. Film İncelemesi.....	146
4.10. TSCHICK/ ELVEDA BERLİN (2016)	151
4.10.1. Filmin Konusu	151
4.10.2. Film İncelemesi.....	151
4.11. AUS DEM NICHTS/ PARAMPARÇA (2017)	157
4.11.1. Filmin Konusu	157
4.11.2. Film İncelemesi.....	158
4.12. DER GOLDENE HANDSCHUH/ ALTIN ELDİVEN (2019).....	161
4.12.1. Filmin Konusu	161
4.12.2. Film İncelemesi.....	162
5. BULGULAR.....	175
5.1. Fatih Akın'ın Filmlerinde Yemek Üzerine Kurulu Göstergeler ve Genel Bulgular	175
6. TARTIŞMA VE SONUÇ.....	184
KAYNAKÇA.....	196
ÖZGEÇMİŞ	

TABLÖLAR DİZİNİ

Tablo 3.2.1. <i>Barthes'in Dil- Mit Çözümleme Şeması</i>	52
Tablo 4.1.2.1. <i>Kurz Und Schmerzlos Filmi Gösterge Tablosu 1</i>	57
Tablo 4.1.2.2. <i>Kurz Und Schmerzlos Filmi Gösterge Tablosu 2</i>	58
Tablo 4.1.2.3. <i>Kurz Und Schmerzlos Filmi Gösterge Tablosu 3</i>	60
Tablo 4.1.2.4. <i>Kurz und Schmerzlos Filmi gösterge tablosu 4</i>	61
Tablo 4.1.2.5. <i>Kurz und Schmerzlos Filmi gösterge tablosu 5</i>	62
Tablo 4.2.2.1. <i>Im Juli Filmi gösterge tablosu 1</i>	63
Tablo 4.2.2.2. <i>Im Juli Filmi gösterge tablosu 2</i>	64
Tablo 4.2.2.3. <i>Im Juli Filmi gösterge tablosu 3</i>	65
Tablo 4.2.2.4. <i>Im Juli Filmi gösterge tablosu 4</i>	66
Tablo 4.2.2.5. <i>Im Juli Filmi gösterge tablosu 5</i>	67
Tablo 4.2.2.6. <i>Im Juli Filmi gösterge tablosu 6</i>	68
Tablo 4.3.2.1. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 1</i>	69
Tablo 4.3.2.2. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 2</i>	70
Tablo 4.3.2.3. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 3</i>	71
Tablo 4.3.2.4. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 4</i>	71
Tablo 4.3.2.5. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 5</i>	72
Tablo 4.3.2.6. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 6</i>	73
Tablo 4.3.2.7. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 7</i>	74
Tablo 4.3.2.8. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 8</i>	75
Tablo 4.3.2.9. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 9</i>	76
Tablo 4.3.2.10. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 10</i>	76
Tablo 4.3.2.11. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 11</i>	77
Tablo 4.3.2.12. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 12</i>	78
Tablo 4.3.2.13. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 13</i>	79
Tablo 4.3.2.14. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 14</i>	80
Tablo 4.3.2.15. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 15</i>	81

Tablo 4.3.2.16. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 16</i>	81
Tablo 4.3.2.17. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 17</i>	82
Tablo 4.3.2.18. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 18</i>	83
Tablo 4.3.2.19. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 19</i>	84
Tablo 4.3.2.20. <i>Solino Filmi gösterge tablosu 20</i>	85
Tablo 4.4.2.1. <i>Gegen Die Wand Filmi gösterge tablosu 1</i>	86
Tablo 4.4.2.2. <i>Gegen Die Wand Filmi gösterge tablosu 2</i>	87
Tablo 4.4.2.3. <i>Gegen Die Wand Filmi gösterge tablosu 3</i>	88
Tablo 4.4.2.4. <i>Gegen Die Wand Filmi gösterge tablosu 4</i>	89
Tablo 4.4.2.5. <i>Gegen Die Wand Filmi gösterge tablosu 5</i>	90
Tablo 4.4.2.6. <i>Gegen Die Wand Filmi gösterge tablosu 6</i>	91
Tablo 4.4.2.7. <i>Gegen Die Wand Filmi gösterge tablosu 7</i>	92
Tablo 4.4.2.8. <i>Gegen Die Wand Filmi gösterge tablosu 8</i>	93
Tablo 4.4.2.9. <i>Gegen Die Wand Filmi gösterge tablosu 9</i>	94
Tablo 4.4.2.10. <i>Gegen Die Wand Filmi gösterge tablosu 10</i>	95
Tablo 4.4.2.11. <i>Gegen Die Wand Filmi gösterge tablosu 11</i>	96
Tablo 4.4.2.12. <i>Gegen Die Wand Filmi gösterge tablosu 12</i>	97
Tablo 4.4.2.13. <i>Gegen Die Wand Filmi gösterge tablosu 13</i>	98
Tablo 4.4.2.14. <i>Gegen Die Wand Filmi gösterge tablosu 14</i>	99
Tablo 4.4.2.15. <i>Gegen Die Wand Filmi gösterge tablosu 15</i>	100
Tablo 4.4.2.16. <i>Gegen Die Wand Filmi gösterge tablosu 16</i>	101
Tablo 4.5.2.1. <i>Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 1</i>	103
Tablo 4.5.2.2. <i>Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 2</i>	103
Tablo 4.5.2.3. <i>Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 3</i>	105
Tablo 4.5.2.4. <i>Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 4</i>	106
Tablo 4.5.2.5. <i>Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 5</i>	107
Tablo 4.5.2.6. <i>Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 6</i>	108
Tablo 4.5.2.7. <i>Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 7</i>	109
Tablo 4.5.2.8. <i>Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 8</i>	110

Tablo 4.5.2.9.	<i>Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 9</i>	111
Tablo 4.5.2.10.	<i>Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 10</i>	112
Tablo 4.6.2.1.	<i>Auf Der Anderen Seite Filmi gösterge tablosu 1</i>	114
Tablo 4.6.2.2.	<i>Auf Der Anderen Seite Filmi gösterge tablosu 2</i>	115
Tablo 4.6.2.3.	<i>Auf Der Anderen Seite Filmi gösterge tablosu 3</i>	116
Tablo 4.6.2.4.	<i>Auf Der Anderen Seite Filmi gösterge tablosu 4</i>	117
Tablo 4.6.2.5.	<i>Auf Der Anderen Seite Filmi gösterge tablosu 5</i>	118
Tablo 4.6.2.6.	<i>Auf Der Anderen Seite Filmi gösterge tablosu 6</i>	119
Tablo 4.6.2.7.	<i>Auf Der Anderen Seite Filmi gösterge tablosu 7</i>	120
Tablo 4.6.2.8.	<i>Auf Der Anderen Seite Filmi gösterge tablosu 8</i>	121
Tablo 4.6.2.9.	<i>Auf Der Anderen Seite Filmi gösterge tablosu 9</i>	122
Tablo 4.6.2.10.	<i>Auf Der Anderen Seite Filmi gösterge tablosu 10</i>	123
Tablo 4.6.2.11.	<i>Auf Der Anderen Seite Filmi gösterge tablosu 11</i>	124
Tablo 4.6.2.12.	<i>Auf Der Anderen Seite Filmi gösterge tablosu 12</i>	125
Tablo 4.7.2.1.	<i>New York I Love You Filmi gösterge tablosu 1</i>	126
Tablo 4.7.2.2.	<i>New York I Love You Filmi gösterge tablosu 2</i>	127
Tablo 4.7.2.3.	<i>New York I Love You Filmi gösterge tablosu 3</i>	128
Tablo 4.7.2.4.	<i>New York I Love You Filmi gösterge tablosu 4</i>	130
Tablo 4.7.2.4.	<i>New York I Love You Filmi gösterge tablosu 5</i>	131
Tablo 4.8.2.1.	<i>Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 1</i>	132
Tablo 4.8.2.2.	<i>Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 2</i>	133
Tablo 4.8.2.3.	<i>Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 3</i>	134
Tablo 4.8.2.4.	<i>Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 4</i>	135
Tablo 4.8.2.5.	<i>Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 5</i>	136
Tablo 4.8.2.6.	<i>Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 6</i>	137
Tablo 4.8.2.7.	<i>Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 7</i>	138
Tablo 4.8.2.8.	<i>Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 8</i>	140
Tablo 4.8.2.9.	<i>Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 9</i>	141
Tablo 4.8.2.10.	<i>Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 10</i>	142

Tablo 4.8.2.11. <i>Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 11</i>	143
Tablo 4.8.2.12. <i>Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 12</i>	144
Tablo 4.8.2.13. <i>Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 13</i>	145
Tablo 4.9.2.1. <i>The Cıt Filmi gösterge tablosu 1</i>	146
Tablo 4.9.2.2. <i>The Cıt Filmi gösterge tablosu 2</i>	147
Tablo 4.9.2.3. <i>The Cıt Filmi gösterge tablosu 3</i>	148
Tablo 4.9.2.4. <i>The Cıt Filmi gösterge tablosu 4</i>	149
Tablo 4.9.2.5. <i>The Cıt Filmi gösterge tablosu 5</i>	150
Tablo 4.10.2.1. <i>Tschick Filmi gösterge tablosu 1</i>	152
Tablo 4.10.2.2. <i>Tschick Filmi gösterge tablosu 2</i>	153
Tablo 4.10.2.3. <i>Tschick Filmi gösterge tablosu 3</i>	154
Tablo 4.10.2.4. <i>Tschick Filmi gösterge tablosu 4</i>	155
Tablo 4.10.2.5. <i>Tschick Filmi gösterge tablosu 5</i>	156
Tablo 4.10.2.6. <i>Tschick Filmi gösterge tablosu 6</i>	157
Tablo 4.11.2.1. <i>Aus Dem Nichts Filmi gösterge tablosu 1</i>	158
Tablo 4.11.2.2. <i>Aus Dem Nichts Filmi gösterge tablosu 2</i>	160
Tablo 4.11.2.3. <i>Aus Dem Nichts Filmi gösterge tablosu 3</i>	161
Tablo 4.12.2.1. <i>Der Goldene Handschuh Filmi gösterge tablosu 1</i>	162
Tablo 4.12.2.2. <i>Der Goldene Handschuh Filmi gösterge tablosu 2</i>	163
Tablo 4.12.2.3. <i>Der Goldene Handschuh Filmi gösterge tablosu 3</i>	164
Tablo 4.12.2.4. <i>Der Goldene Handschuh Filmi gösterge tablosu 4</i>	165
Tablo 4.12.2.5. <i>Der Goldene Handschuh Filmi gösterge tablosu 5</i>	166
Tablo 4.12.2.6. <i>Der Goldene Handschuh Filmi gösterge tablosu 6</i>	167
Tablo 4.12.2.7. <i>Der Goldene Handschuh Filmi gösterge tablosu 7</i>	168
Tablo 4.12.2.8. <i>Der Goldene Handschuh Filmi gösterge tablosu 8</i>	169
Tablo 4.12.2.9. <i>Der Goldene Handschuh Filmi gösterge tablosu 9</i>	170
Tablo 4.12.2.10. <i>Der Goldene Handschuh Filmi gösterge tablosu 10</i>	171
Tablo 4.12.2.11. <i>Der Goldene Handschuh Filmi gösterge tablosu 11</i>	172
Tablo 4.12.2.12. <i>Der Goldene Handschuh Filmi gösterge tablosu 12</i>	173

GÖRSELLER DİZİNİ

Görsel 4.1.2.1. <i>Kurz und Schmerzlos Filmi kesit 1</i>	57
Görsel 4.1.2.2. <i>Kurz und Schmerzlos Filmi kesit 2</i>	58
Görsel 4.1.2.3. <i>Kurz und Schmerzlos Filmi kesit 3</i>	59
Görsel 4.1.2.4. <i>Kurz und Schmerzlos Filmi kesit 4</i>	60
Görsel 4.1.2.5. <i>Kurz und Schmerzlos Filmi kesit 5</i>	61
Görsel 4.2.2.1. <i>Im Juli Filmi kesit 1</i>	63
Görsel 4.2.2.2. <i>Im Juli Filmi kesit 2</i>	64
Görsel 4.2.2.3. <i>Im Juli Filmi kesit 3</i>	65
Görsel 4.2.2.4. <i>Im Juli Filmi kesit 4</i>	66
Görsel 4.2.2.5. <i>Im Juli Filmi kesit 5</i>	67
Görsel 4.3.2.1. <i>Solino Filmi kesit 1</i>	69
Görsel 4.3.2.2. <i>Solino Filmi kesit 2</i>	70
Görsel 4.3.2.3. <i>Solino Filmi kesit 3</i>	73
Görsel 4.3.2.4. <i>Solino Filmi kesit 4</i>	75
Görsel 4.3.2.5. <i>Solino Filmi kesit 5</i>	76
Görsel 4.3.2.6. <i>Solino Filmi kesit 6</i>	78
Görsel 4.3.2.7. <i>Solino Filmi kesit 7</i>	79
Görsel 4.3.2.8. <i>Solino Filmi kesit 8</i>	80
Görsel 4.3.2.9. <i>Solino Filmi kesit 9</i>	82
Görsel 4.3.2.10. <i>Solino Filmi kesit 10</i>	84
Görsel 4.3.2.11. <i>Solino Filmi kesit 11</i>	85
Görsel 4.4.2.1. <i>Gegen Die Wand Filmi kesit 1</i>	86
Görsel 4.4.2.2. <i>Gegen Die Wand Filmi kesit 2</i>	87
Görsel 4.4.2.3. <i>Gegen Die Wand Filmi kesit 3</i>	88
Görsel 4.4.2.4. <i>Gegen Die Wand Filmi kesit 4</i>	90
Görsel 4.4.2.5. <i>Gegen Die Wand Filmi kesit 5</i>	91
Görsel 4.4.2.6. <i>Gegen Die Wand Filmi kesit 6</i>	92

Görsel 4.4.2.7. <i>Gegen Die Wand</i> Filmi kesit 7	93
Görsel 4.4.2.8. <i>Gegen Die Wand</i> Filmi kesit 8	94
Görsel 4.4.2.9. <i>Gegen Die Wand</i> Filmi kesit 9	95
Görsel 4.4.2.10. <i>Gegen Die Wand</i> Filmi kesit 10	96
Görsel 4.4.2.11. <i>Gegen Die Wand</i> Filmi kesit 11	97
Görsel 4.4.2.12. <i>Gegen Die Wand</i> Filmi kesit 12	98
Görsel 4.4.2.13. <i>Gegen Die Wand</i> Filmi kesit 13	99
Görsel 4.4.2.14. <i>Gegen Die Wand</i> Filmi kesit 14	100
Görsel 4.4.2.15. <i>Gegen Die Wand</i> Filmi kesit 15	101
Görsel 4.5.2.1. <i>Kebab Connection</i> Filmi kesit 1	102
Görsel 4.5.2.2. <i>Kebab Connection</i> Filmi kesit 2	104
Görsel 4.5.2.3. <i>Kebab Connection</i> Filmi kesit 3	106
Görsel 4.5.2.4. <i>Kebab Connection</i> Filmi kesit 4	107
Görsel 4.5.2.5. <i>Kebab Connection</i> Filmi kesit 5	109
Görsel 4.5.2.6. <i>Kebab Connection</i> Filmi kesit 6	110
Görsel 4.5.2.7. <i>Kebab Connection</i> Filmi kesit 7	111
Görsel 4.5.2.8. <i>Kebab Connection</i> Filmi kesit 8	112
Görsel 4.6.2.1. <i>Auf Der Anderen Seite</i> Filmi kesit 1	115
Görsel 4.6.2.2. <i>Auf Der Anderen Seite</i> Filmi kesit 2	116
Görsel 4.6.2.3. <i>Auf Der Anderen Seite</i> Filmi kesit 3	117
Görsel 4.6.2.4. <i>Auf Der Anderen Seite</i> Filmi kesit 4	118
Görsel 4.6.2.5. <i>Auf Der Anderen Seite</i> Filmi kesit 5	119
Görsel 4.6.2.6. <i>Auf Der Anderen Seite</i> Filmi kesit 6	120
Görsel 4.6.2.7. <i>Auf Der Anderen Seite</i> Filmi kesit 7	121
Görsel 4.6.2.8. <i>Auf Der Anderen Seite</i> Filmi kesit 8	122
Görsel 4.6.2.9. <i>Auf Der Anderen Seite</i> Filmi kesit 9	123
Görsel 4.6.2.10. <i>Auf Der Anderen Seite</i> Filmi kesit 10	124
Görsel 4.7.2.1. <i>New York I Love You</i> Filmi kesit 1	126
Görsel 4.7.2.2. <i>New York I Love You</i> Filmi kesit 2	127

Görsel 4.7.2.3. New York I Love You Filmi kesit 3	128
Görsel 4.7.2.4. New York I Love You Filmi kesit 4	129
Görsel 4.7.2.5. New York I Love You Filmi kesit 5	130
Görsel 4.8.2.1. Soul Kitchen Filmi kesit 1	132
Görsel 4.8.2.2. Soul Kitchen Filmi kesit 2	133
Görsel 4.8.2.3. Soul Kitchen Filmi kesit 3	134
Görsel 4.8.2.4. Soul Kitchen Filmi kesit 4	135
Görsel 4.8.2.5. Soul Kitchen Filmi kesit 5	136
Görsel 4.8.2.6. Soul Kitchen Filmi kesit 6	137
Görsel 4.8.2.7. Soul Kitchen Filmi kesit 7	138
Görsel 4.8.2.8. Soul Kitchen Filmi kesit 8	140
Görsel 4.8.2.9. Soul Kitchen Filmi kesit 9	141
Görsel 4.8.2.10. Soul Kitchen Filmi kesit 10	142
Görsel 4.8.2.11. Soul Kitchen Filmi kesit 11	143
Görsel 4.8.2.12. Soul Kitchen Filmi kesit 12	144
Görsel 4.8.2.13. Soul Kitchen Filmi kesit 13	145
Görsel 4.9.2.1. The Cut Filmi kesit 1	146
Görsel 4.9.2.2. The Cut Filmi kesit 2	147
Görsel 4.9.2.3. The Cut Filmi kesit 3	148
Görsel 4.9.2.4. The Cut Filmi kesit 4	149
Görsel 4.9.2.5. The Cut Filmi kesit 5	150
Görsel 4.10.2.1. Tschick Filmi kesit 1	151
Görsel 4.10.2.2. Tschick Filmi kesit 2	153
Görsel 4.10.2.3. Tschick Filmi kesit 3	155
Görsel 4.10.2.4. Tschick Filmi kesit 4	156
Görsel 4.10.2.5. Tschick Filmi kesit 5	157
Görsel 4.11.2.1. Aus Dem Nichts Filmi kesit 1	158
Görsel 4.11.2.2. Aus Dem Nichts Filmi kesit 2	159
Görsel 4.11.2.3. Aus Dem Nichts Filmi kesit 3	160

Görsel 4.12.2.1. <i>Der Goldene Handschuh</i> Filmi kesit 1	162
Görsel 4.12.2.2. <i>Der Goldene Handschuh</i> Filmi kesit 2	163
Görsel 4.12.2.3. <i>Der Goldene Handschuh</i> Filmi kesit 3	164
Görsel 4.12.2.4. <i>Der Goldene Handschuh</i> Filmi kesit 4	165
Görsel 4.12.2.5. <i>Der Goldene Handschuh</i> Filmi kesit 5	167
Görsel 4.12.2.6. <i>Der Goldene Handschuh</i> Filmi kesit 6	168
Görsel 4.12.2.7. <i>Der Goldene Handschuh</i> Filmi kesit 7	169
Görsel 4.12.2.8. <i>Der Goldene Handschuh</i> Filmi kesit 8	170
Görsel 4.12.2.9. <i>Der Goldene Handschuh</i> Filmi kesit 9	171
Görsel 4.12.2.10. <i>Der Goldene Handschuh</i> Filmi kesit 10	172
Görsel 4.12.2.11. <i>Der Goldene Handschuh</i> Filmi kesit 11	173

1. GİRİŞ

Beslenmek için yemek ve yemek hazırlamak; fizyolojik anlamlar taşımakla birlikte, aynı zamanda, yemek başlı başına sosyolojik bir olgudur. Toplumsal cinsiyet, kültürel önyargılar, inanç ve pratikler, sınıfsal farklılıklar gibi üretim ve tüketim boyutlarında, madde ve eylem olarak yeme, sosyolojiktir.

İnsanlar yemek yemeyi, fiziksel beslenmenin ötesine taşımış, beslenme biçimleri toplumsal ve kültürel özellikler ile kuşatılmıştır. Dahası, pişirme ve tüketim alışkanlıkları, toplumların kendi kültürel kimliklerini oluşturmalarında etkili bir araç olmuştur (Yenal, 1996). Halkların uzun süreli toplumsal gelişimleri, sosyokültürel dışavurum biçimleri ile ilişkilendirilmekte, yeme içme alışkanlıkları da bunun bir göstergesi sayılmaktadır. Bu anlamda, üst ve alt tabaka arasında ayrımı güçlendirmek için uygulanan davranış biçimleri “civilite” olarak tanımlanmaktadır. Yemek de bu sınıfsal ayrımı güçlendiren en önemli olgulardan biridir. Özetle, yemeğin sınıfsal farklılaşmayı açığa çıkaran bir işlevi bulunmaktadır (Elias, 2000).

Öte yandan, yeme içme alışkanlıklarının her ülkede sosyal sınıflar içerisinde farklılık gösterdiğini söylemek, her zaman doğru görünmemektedir. Örneğin Goody (2013), Gana’da yürütmüş olduğu araştırmada, sınıflar arası beslenme alışkanlıklarında Avrasya tarihinde olduğu gibi ciddi farklar gözlemlememiştir. Bununla birlikte, tarihte eski uygarlıklarda okuma yazma ve kültürel birikimin sosyal hayatı etkilediği, yaşam biçimlerinin iyice ayrıştığı, dolayısıyla yeme- içme alışkanlıklarının sınıfsal olarak giderek birbirinden uzaklaştığı yönünde tespitlerde bulunmuştur. Avrupa ve Asya tarihinde elde edilen yoğun kültürel birikim, toplumlararası yeme içme kültürlerinin de farklılaşması ve ayrışmasına neden olmuştur.

Bourdieu (2015), statü olarak üst tabakalara gidildikçe yeme etkinliğinin daha karmaşık, törensel ve resmi bir eyleme dönüştüğünü fark etmiştir. İşçi sınıfı öğünlerinde daha doyurucu yemekleri tercih ederken zengin tabaka daha salt tatları ve az bulunur yiyecekleri seçmektedir. Çıkan sonuç, “lüks zevkler ile zorunluluktan çıkan zevkler arasında farklılıklar” olduğudur. Sınıfların oluşması yalnız ekonomik koşullara bağlı değil, değerler ve geleneklerin oluşturduğu kültürel sürece de bağlıdır.

Yemek yeme alışkanlıklarında olduğu kadar yemek pişirme boyutundaki farklılıklar da kültür ile yakından ilişkilendirilebilir. Levi Strauss (1995), Sofra Adabının

Kökenleri'nde pişmiş ve çiğ haldeki yiyeceklerin kültürel boyutta taşıdığı anlamların farklılıklarına değinmektedir. Strauss, yiyecekler arasında çiğ, pişmiş ve çürümüşlük ilişkisi kurmaktadır. Yiyecek; insanlara çiğ, pişmiş veya çürümüş hallerde sunulur. Pişmiş et, çiğ etin kültürel bir dönüşümüdür. Çürüme ise doğal bir dönüşümdür. Ateşte kızartma ile haşlama, baharat kullanımı ve sadelik, sıcaklık ile soğukluk gibi karşıtlıklar mevcuttur. Doğrudan ateşte kızartma doğayı, bir kap kullanma gereksinimi duyulduğundan su ile haşlama ise kültürü sembolize etmektedir. Levi Strauss (1995), Aristoteles'in haşlama ete kızarmıştan daha fazla değer verdiği bilgisini aktarır. Aristoteles, buna sebep olarak da haşlamanın çiğliği daha fazla ortadan kaldırdığını, kızarmış etin daha kuru ve çiğ kaldığını sebep gösterir. Kızarmış et, genellikle çiğlikle bağdaştırılırken haşlama et, dönüşmüş (çürümüş) addedilir. Su bir maddenin çürümesi için çok uygun bir ortamdır. Haşlamada kullanılan tencere "iç mutfak", köyün sınırlarını, kapalı yapıyı temsil etmektedir. Ateşte kızartma ise "dış mutfak", yabancılara sunulan eti temsil etmektedir. Fransa'da haşlama tavuk aile yemeği olarak, kızarmış et ise ziyafet sofralarında görülmektedir (Kapalılık/Açıklık). Haşlama et güçlü aile bağlarını ve toplumsal bağları simgelerken kızarmış et gevşemenin göstergesidir. Haşlama dişi, kızartma erkek cinsiyetle bağdaştırılmıştır.

Üçüncü bir teknik ise füme yöntemi sayılabilir. Füme tekniği araç gerektiren bir yöntem olduğundan haşlamaya yakınlık gösterir. Fakat fümede kullanılan araç- gereç işlem sonrası imha edilmesiyle öncekinden ayrılır. Çiğ- pişmiş karşıtlığı doğa- kültür karşıtlığıyla paralel düşünülebilmektedir. Bu noktada oldukça pişmiş olan füme et kültürle bağdaştırılırken alet edevatın kullanım sonrası atılması, aktarılmaması kültürle çelişen bir durumdur.

Mutfak üçgenine bakıldığında hava ile suda pişirme tekniklerine göre ateşte kızartma ve füme doğa tarafına, haşlama ise kültür boyutuna daha yakındır. Elde edilen ürünün saklanması ve dayanıklılığı bakımından ise bu kez füme tekniği kültür, haşlama ve kızartma tekniği doğa boyutunun içinde değerlendirilebilmektedir. Pişirme ve saklama teknikleri üzerinden kültür ile doğrudan bir ilişki kurulabilmektedir.

Yemek yemek her ne kadar fizyolojik bir olgu olarak görünse de yemek yapma faaliyeti de besine biçim verme ve besinin var olan biçimini değiştirme, pişirme ve dönüştürme boyutlarıyla kültürel bir aktivitedir. Yemek yeme alışkanlıkları ile yemek pişirme farklılıkları, kültür ile doğrudan ilişkilendirilebilir.

Yemek ve göstergebilim arasında ilişki kurulacak olursa, kültürel bir davranış olarak yeme faaliyeti her zaman görüldüğünden daha derin yan anlamları bünyesinde barındırır. Sinema da düzel anlatımdan sıyrılarak etkili bir sunum elde etmek amacıyla türlü göstergelerden sık sık yararlanır. Bu noktada, toplumdaki her grup tarafından kolayca çözümlenebilen yemek göstergelerine başvurur. Sinema dilini güçlendiren ve anlatımını zenginleştiren göstergeler içerisinde yemek temsilleri, giderek daha fazla yer almaya başlamıştır. Bu sayede sinemanın anlatım dilinde devrimsel ölçüde yenilikler yaşanmıştır ve sinema dili zenginleşmiştir.

Sinemada yemeğin etkin bir unsur olarak kullanımı son yıllarda giderek artan bir dönüşümdür ve yemek günümüzde adeta filmin içinde bir karaktere dönüşmüştür. Yemek, ana veya yan unsur olarak sinemada yer almaktadır ve hem biçim hem de anlam boyutunda yeni ve kendine has bir dil oluşturur. Yemek üzerinden kurulan dizgelerin birer temsil aracı olarak bu kadar sık biçimde filmlerde kullanılmasının başlıca sebebi, herkes tarafından oldukça rahat anlaşılabilir bir anlatım şekli yaratması ve göstergesel çözümlemeler sunmasından gelir. Kısacası yemek, ideolojik anlamı doğrultusunda içinde barındırdığı güçlü kodlar vasıtasıyla sinemaya etkili bir anlatım dili kazandıran ve onu bu zengin anlatımla geniş kitlelere kazandıran bir araç vazifesi üstlenir. Sosyal, kültürel ve psikolojik boyutta yemeğin sinemaya yansımaları neredeyse kaçınılmaz bir düzeydedir ve hemen her yönetmenin filminde yemeğe dayalı temsillere rastlamak mümkündür. Bu tez çalışmasında odaklanılan Fatih Akın sinemasında da yemek temsilleri anlatımı güçlendiren yapılarıyla oldukça sık bir biçimde izleyicinin karşısına çıkar.

Bu tez çalışmasında, Fatih Akın filmlerindeki yemek ve sofraya dayalı göstergelerin çözümlenmesi üzerine durulmuştur. Kimlik, etnisite, göçmenlik olgusu, yabancılaştırma, oryantalizm, kültürlerarasılık, kadının sunumu, sıra olgusu gibi temsiller üzerine yapılan çalışmalar haricinde Fatih Akın sinemasında gastronomik boyutlu göstergebilimsel bir araştırmaya rastlanmamıştır. Gastronomi disiplini, görece yeni bir inceleme alanı olmakla birlikte türlü bilim dalları ve disiplinlerle etkileşim kurmaya müsaittir ve sosyal, fenni, iktisadi bilimler ve türlü sanat dallarıyla daima bir ilişki içindedir. Gastronomiye farklı bir boyutta yaklaşan, sinema ve göstergebilim ile eş zamanlı bir bağ kuran bu çalışma, sosyal bilimlerde yeni bir yaklaşım sunarak öne çıkmaktadır. Bağımsız Türk Sineması'nın da ulusal ve uluslararası platformlarda değerinin giderek anlaşılmaya başlanması üzerine inceleme alanı olarak seçilen Fatih

Akın sinemasında sıklıkla gözlenen yemek ve sofrâ temsilleri analiz edilerek yemeğin söylemsel düzendeki anlatım gücü kanıtlanmıştır. Fatih Akın sineması, bu temsiliyetin en güçlü olduğu ve sık kullanıldığı sinemasal alanlardan biri olması özelliği ile öne çıkmaktadır (Kanık, 2016). Bu tez çalışması, 2 ana bölümden oluşmaktadır. İlk bölüm sofranın tarihsel süreçteki kültürel gelişiminin, sofrâ ve yemeğin işlevlerinin, taşıdığı sembolik anlamların açıklandığı literatür; ikinci bölüm ise Fatih Akın'ın ilgili filmlerindeki yemek ve sofrâ sahnelerinin göstergebilimsel açıdan incelendiği film analiz bölümüdür. Literatür bilgileri ve film incelemeleri ilişkilendirilerek sofrâ, yemek ve Yeni Türk Sineması'na ilişkin çıkarımlar sonuç bölümünde açıklanmıştır.

1.1.Problem

Yemek, toplumların kültürlerini biçimlendiren ve düzenleyen bir olgudur. Bir eylem olarak yemek pişirmek ve yemek yemek farklı sembolik anlamlar barındırır. Üretim ve tüketim boyutunda yemek, temsil gücü yüksek bir aktivitedir. Yemeğin tüketim boyutunda yer alan sofrâ kavramı, semiyolojik olarak farklı anlamları içinde barındırır. Sofra hem mekân hem zaman hem de bir eylemi temsil etmesi bakımından çok yönlüdür. Bu sebeple gündelik hayattan pek çok gizli anlam taşıyan bir göstergeler mekanıdır (Yenal, 1996).

Toplumsal alan hakkında pek çok göstergesi içinde barındıran sinema ile insanlığın varlığının vazgeçilmez bir parçası olan yemek, bir arada güçlü temsiliyet sunarlar. Yemeğin gösterge olarak güçlü bir araç olduğu ve her kitle tarafından barındırıldığı yan anlamların kolayca çözümlenebildiği düşünüldüğünde, gündelik hayatın aktarımında sayısız göstergeden yararlanan sinema sanatında da bir temsil aracı olarak kendine yer bulması kaçınılmazdır. Sinemada senarist ve yönetmen, vermek istediği anlamı doğrudan bir dille vermeksizin; kurguladığı göstergelerle seyirciye istenilen mesajı verir ve bu da doğrudan anlatıma kıyasla daha zengin bir anlatım ortaya koyar. Öyle ki yemek göstergesinin de bu zengin anlatımda yer alması kaçınılmazdır (Çinay ve Sezerel, 2020).

Yemeğin ana unsur veya yan unsur olarak yer aldığı filmlerde, bir tüketim eylemi olarak yemeğin yenildiği mekân, sofranın nasıl bir göstergeye dönüştüğü ve hangi yan anlamları içinde barındırdığı araştırmanın temel problemidir. 1970'li yıllara kadar Türk sinemasının ticari başarısı yalnızca yapımlardan kaynaklı değil, dağıtım ve onun da ötesinde vergilendirme sistemi ile ilişkilendirilebilir. Yabancı filmlere uygulanan yüksek

vergiler ve güvenilir dağıtımıcılar bulunamaması bazı yabancı film şirketlerinin Türkiye piyasasından çekinmelerine yol açmıştır. Bu durum da Türk sinemasının önemli bir üretim sürecine girmesine sebep olmuştur. Fakat 1980’lerden itibaren sinema seyircisinde yaşanan azalma, bölge işletmecilerinin yaşadığı sıkıntılarla beraber Türk sinemasını da etkilemiştir. Yabancı Sermaye Kanunu’nun çıkışıyla beraber ülkeye yabancı film şirketleri giriş yapmış, bunun sonrasında sinema salonları ile Türk yapımcılar arasında ilerleyen süreçte kopukluk yaşanmaya başlamıştır (Çetin Erus, 2007). Büyük bir buhran yaşadıktan sonra dağıtım ve ticari anlamda olmasa da 1995 yılından itibaren üretim anlamında yeniden canlanan Yeni Türk Sineması, farklı ve yeni anlatım biçimleri sunmaya başlamıştır. Bu tez çalışmasında, 2000 yılı sonrasında kendi kalıplarını oluşturan, bu yeni biçimiyle Bağımsız Türk Sineması olarak adlandırılan Türk Sinemasında yemeğin ve sofranın temsiline yer verilecektir.

Yemek yemek, fizyolojik bir ihtiyaç olmasının yanı sıra nerede, nasıl, ne biçimde, ne zaman, kiminle, ne yendiği gibi sorular sorularak kültürel ve ideolojik bir kavrama dönüşebilmektedir. Kültürün üretilmesinde ve taşınmasında önemli bir unsur olarak yer alan yemek, belirli zaman, mekân ve biçimde tüketilerek grup kimliklerinin güçlenmesinde bir araç olmakta, bireylerarası iletişimin sürdürülmesine katkı sunmaktadır. Kültürü şekillendiren etkisiyle yemek, metabolik işlevinin yanında, her zaman sembolik olarak hayatın içinde yer alır. Böylesine bir konunun çoğu kez tek yönlü olarak ele alınması, sosyolojik bakışın daha geri planda tutulması gastronomi disiplini içerisinde bir eksiklik doğurmaktadır. Oysa yemek yemek, iletişimin güçlü bir parçasıdır ve bu boyutta yemek; birey kimliğini pekiştiren, günlük hayatı biçimlendiren bir rol oynar. Yemek yemedeki değişim ve dönüşüm; toplumdaki değişim ve dönüşümle eş değer biçimde seyrettiğinden; yenilenin ne olduğu, nasıl yenildiği, gündelik yeme alışkanlıklarının nasıl dönüştüğü gibi sorulardan yola çıkarak o toplum hakkında sosyolojik tahlillerde bulunulabilir (Kanık, 2016). Ayrıca yemek, Michel Melot’un (2011) tabiriyle “Eşi benzeri olmayan bir sanattır.” O an tüketilmesi yönüyle geçici bir sanattır ve müzik ve dansa benzer. Diğer sanatlardan farklı kılan ise, en zaruri ihtiyaç olan beslenmeden doğmuş olmasıdır ve bu yönüyle zaruri bir sanat olarak ele alınabilir. Bir sanat dalı olarak değerlendirilebilecek “yemek” ile türlü bilim ve sanat dalları arasında etkileşim kurmak mümkündür. Öyle ki pek çok sanattan bünyesinde parçalar barındıran ve bu yönüyle zengin bir anlatı sunan sinema sanatı arasında da bir ilişkiyi ele almak olası

durumdur. Özellikle bir *göstergeler imparatorluğu* olan sinema sanatı, gastronomi perspektifinde değerlendirilebilecek niteliktedir. Yemek sineması kavramının önem kazandığı son yıllarda Yeni Türk Sineması'nda yemek ve sofraya kavramları hala yeni sayılabilecek ve güncelliğini koruyan bir konudur.

Yemek, hem yerel kültürel değerleri öne çıkaran hem de kültürlerarası etkileşimde ciddi bir aracılık üstlenen bir olgudur. Temsil kabiliyeti yüksek olan bu aracın sinemada da kullanılması kaçınılmazdır ve her geçen gün filmlerdeki mevcudiyetini arttırmaktadır. Bu noktada postmodern çağda sinema içerisinde yemeğin anlatım biçimlerinin farklılaştığı ve güçlü bir karakter halini almaya başladığı görülmektedir. Türkiye sinemasında geçmiş dönemlerde çok sık karşılaşılmayan yemek teması, Yeni Türk Sineması'nda varlığını giderek daha fazla hissettirmektedir. Melez bir kültürün filmlerdeki temsilcisi olan yönetmen Fatih Akın, sinemasında da bu çok kültürlü yapıyı yansıtmaktadır. Melezlerin kültürel kalıp ve sınırları aşma konusunda bırakıldıkları mecburiyet aslında onların daha farklı bir kültürel kimlik inşa etmelerine doğal yolla katkı sağlamaktadır. Bu yönüyle bir avantaj da yaratabilecek bir unsur olan kültürlerarasılık Fatih Akın filmlerine de yansır ve kozmopolitan bir kimlik kazanır. Kültürel melezleşmenin gastronomi disiplinindeki yansıması olan “füzyon mutfak” Akın'ın kendi yemek sinemasında eriştiği noktadır. Milliyetçi yemek kültüründen ayrılan, ulus ötesi bir nitelikte olan füzyon yemekler; pek çok ulusal kültürden parça taşıyan fakat bu kültürlerden herhangi birinin öne çıkmadığı ürünlerdir. Bu yönüyle kültürlerarası bir nitelik taşır. Fatih Akın'ın göçmen anlatıları ile şekillendirdiği ve o dönemde de yemeği etkileyici bir unsur olarak kullandığı filmlerinden sonra, bugün ulaştığı nokta küresel, kozmopolit bir niteliktedir ve bu durum filmlerindeki yemeği sunum biçimine de yansır. Fatih Akın, Türk- Alman bir yönetmen olarak yıllar içinde sinemasında yemeği anlatış biçimiyle yerel üsluptan sıyrılarak küresel, ulus üstü bir kimlik kazanmıştır (Kanık, 2016).

1.2.Amaç

Gündelik hayatta yemek yemek, fizyolojik bir ihtiyaç olmasının yanında; insan yaşamını şekle sokup düzenleyen, oldukça kültürel bir aktivitedir. Yemek pişirmek kadar yemek yemek de türlü ritüellere sahiptir ve uygarlık süreci içinde kültürle birlikte yemek yemeye ve sofraya adabına dair çeşitli kurallara ortaya çıkmıştır. Günümüzde dahi bu görgü kurallarının pek çoğu geçerliliğini yitirmemiştir. “Sofrada yemek yemek” çok farklı

metaforik anlamlar taşıyan bir aktivitedir ve yenilen yemek, yeme biçimi, yeme saati, yemek yenilen mekân, yemek kapları gibi özellikler farklı mesajların oluşturulmasında ve karşı tarafa aktarılmasında birer anlam ifade eder. Sofranın bu denli güçlü bir mesaj aktarma aracı olduğu varsayıldığında sofrada bulunma ve yemek yemenin gündelik hayattan ne gibi yan anlamlar taşıdığı, sinemada sofranın nasıl bir temsil aracına dönüştüğünün tespit edilmesi ve Türk Sinemasında sofranın nasıl aktarıldığının ortaya konması önem kazanmaktadır. Bu nedenle, bu araştırmada, aşağıdaki sorulara cevap aranmaktadır:

1) Birlikte yemek yemek, bireylerarası iletişimde nasıl bir role sahiptir?

Yemek yemek, karın doyurma etkinliğinden öte bir anlam taşımakta ve bireylerin bir arada vakit geçirmelerine katkı sağlamaktadır. Bir araya getirme fonksiyonuyla yemeğin iletişime katkısının, sosyalleşmeye ve insan ilişkilerine etkisinin ne yönde olduğu incelenmiştir.

2) Sinemada yemek yemek ve sofradan üzerinden yapılan temsiller nelerdir?

Sinema, anlatımını zenginleştirmek amacıyla türlü göstergelerden yararlanmaktadır ve yemek, bu göstergelerin en başında gelir. Hemen her filmde yemeğe ilişkin sahnelerin yer alması kaçınılmazdır. Ayrıca yemeğin anlatım gücünün yüksek olması ve yemekle ilgili göstergelerin toplumun çoğunluğu tarafından kolaylıkla çözümlenmesi, sinemada bir temsil aracı olarak yoğunlukla kullanılmasına sebep olmuştur. Sinemada yemek ve sofradan üzerinden din, sınıf, ulusal kimlik, iletişim, toplumsal cinsiyet, güç, şiddet, cinsellik, haz, gösteri gibi kavramlar sıklıkla anlatılan temsillerdir.

3) Fatih Akın filmleri başta olmak üzere Türk Sineması'nda yemek ve sofradan kavramı nasıl bir temsiliyet sunmaktadır?

Fatih Akın sineması üzerinden yapılan çıkarımlara bakıldığında, Türk sinema tarihi boyunca yemek anlatımlarına son yıllarda daha fazla ağırlık verildiği gözle çarpılmaktadır. Yeşilçam sinemasının ilk yıllarından itibaren filmlerde yemek temasına çok az rastlanırken günümüzde yemek anlatılarının filmlerde daha geniş yer bulduğu dikkat çekmektedir. Fatih Akın sineması başta olmak üzere Yeni Türk Sineması'nda yemek ve sofradan; başta iletişim ve sosyalleşmeye katkı sunmakta, ilişkileri düzenlemekte önemli bir işlev görmektedir. Yerel- ulusal kültürlerin aktarımından küresel bir dünyaya geçişin

izleri, yemek yoluyla aktarılmaktadır. Ayrıca Yeni Türk Sineması'nda yemek, cinsiyet rollerine dayalı görevleri, bunların bozumunu, sınıfsal yapının anlatımını güçlendiren bir araç vazifesi görmektedir.

Bu tez çalışmasında, yemek yemenin oldukça sembolik bir eylem ve sofranın da aynı biçimde temsil gücü yüksek bir mekân olduğu düşüncesiyle tüketim boyutunda yemeğin sinemadaki temsili incelenmiştir. İnceleme alanı olarak da Türk sinemasında kendi anlatım biçimini oluşturmuş Fatih Akın sineması/ filmleri seçilmiştir.

1.3.Önem

Bu araştırma, sofranın gündelik hayatı düzenleyen, biçimlendiren, bireylerarası iletişimi güçlendiren etkilerinin olduğu varsayımı ile ilerleyerek yemek yeme aktivitesini sofranın mekânı üzerinden incelemeye odaklanmaktadır. Sofranın hem mekân hem de bir aktivite olarak ele alındığı çalışmada sinema alanı üzerinden bir inceleme yapılmaktadır. Yemeğin semiyolojik olarak farklı anlamların temsilinde bir gösterge olarak yer aldığı, kabul edilen bir gerçek olup sinemada oldukça yoğun bir biçimde kullanıldığı bilinmektedir (Yılmaz ve Akıncı Yüksel, 2017).

Türk sinemasında popüler sinemadan kendini ayıran ve “Bağımsız Türk Sineması” olarak adlandırılan yeni sinema, işlediği konular ve anlatım biçimleriyle yeni bir akım yaratmıştır. Bağımsız Türk Sinemasının temellerinin atılmasının ardından yurtdışında da ödüller alarak Yeni Türk Sineması'nı Avrupa sinemasında önemli bir noktaya taşıyan belirli yönetmenler saymak mümkündür. Yönettiği ve senaryosunu yazdığı filmlerle Avrupa sinemasında tanınırlığını arttırmış olan Fatih Akın, bir temsil aracı olarak yemek sahnelerine ve sofraya filmlerinde yer vermiştir. Türk sinemasının bu yeni akımında anlatım ve sunuş tarzıyla sofranın göstergebilimsel metotla sistematik bir biçimde incelenmesi gastronomiye sosyolojik bir bakış getirmek adına değerli sayılmaktadır. Sinemada sosyolojik konuların anlatımında yemek ve sofranın temsilinden yararlanılıp anlatıma zenginlik katılabilmektedir (Kanık, 2016).

Yemek imgesi sinemada sıklıkla kullanılıyor olsa da Türk sinemasında yemeğin ana tema olarak yer aldığı filmler oldukça kısıtlıdır. Başar Sabuncu'nun yönettiği *Zengin Mutfak* (1988) filmi haricinde *yemek filmi* olarak nitelendirilebilecek Türk filmlerine Ümit Ünal'ın yönettiği *Sofra Sırları* (2018) filmi örnek verilebilir (Kanık, 2018). Bu iki film dışında yemeğin ana unsur olarak film içerisinde bulunduğu bir örneğe rastlamak

zordur. Türk sinemasında yemeğin ön planda tutulduğu filmlere bakıldığında bunların sayıca az olduğu gözlemlenmektedir. Yemeğin ön planda olduğu filmlerde yemek pişirme veya yeme sahneleri film içerisinde doğrudan ana konuyu besleyen eylemlerdir. Bunun dışında yemek adeta bir karaktere dönüşebilir. Türk sinemasında ise yemeğin ana tema olduğu filmler çok sınırlıdır. Bunun dışında, yemek ve sofraya imgesini bir gösterge olarak sinemasında kullanan Türk yönetmen Fatih Akın'ın filmlerinde yan unsur olarak yemek temasına sıklıkla rastlanmaktadır. Özellikle yönetmenin *Solino* (2002) ve *Soul Kitchen* (2009) filmlerinde yemek, baştan sona yer alan figürlerden bir tanesidir (Akıncı Yüksel, 2018). Türk sineması içerisinde yemek figürü ve bununla birlikte sofraya mekanının göstergebilimsel yöntem ve sosyolojik bakışla incelenmesi çalışmayı önemli kılmaktadır. Gastronomi alanında yapılan çalışmalardan, konusu ve inceleme yöntemi gereği ayırt edici özelliklere sahip bir çalışma olma niteliği taşımaktadır. Gastronomi, Sinema, Göstergebilim ve Sosyoloji gibi farklı alanlardan aynı anda yararlanılması özelliğiyle araştırma, disiplinlerarası özellikler sergilemektedir. Bu çalışmanın oldukça yeni bir disiplin olan gastronomide farklı bakışların yaratılması, gastronomi disiplininin sosyolojik alt yapısının varlığının ortaya konacağı tahmin edilmektedir. Ayrıca gastronomi ile pek çok sanat arasında var olan mevcut bağın somut olarak ortaya konması ve örneklendirilmesi, yemek ile alakalı göstergelerin temsil gücünün günlük hayat ve sanat üzerindeki varlığının tespit edilmesi beklenmektedir. Bu çalışmayla birlikte gastronominin sosyoloji, sinema ve göstergebilim alanlarıyla yakından ilişkisi açıklanarak gastronomi disiplinine yeni bir bakış açısı kazandırılması umulmaktadır.

1.4.Varsayımlar

1. Sinemada temsili Roland Barthes'ın Düz Anlam/ Yan Anlam göstergebilim metoduyla incelenebileceği varsayılmaktadır.

2. Fatih Akın filmlerinin sinemada yemek ve sofraya öğeleri taşıması açısından Yeni Türk Sineması'nı temsil ettiği varsayılmaktadır.

1.5.Sınırlılıklar

Yemeğin sinema içerisinde güçlü temsil kabiliyetinin olduğu ve gündelik hayata dair çok fazla alt anlam barındırdığı varsayılmaktadır. Bunun üzerine yapılacak çalışmada, uygulama alanı olarak yemek sineması üzerinden bir değerlendirme yapılacaktır. Bu çalışmada seçilen konu kapsamınca, içinde yemek temasını barındıran,

yemeğin ana veya yan unsur olarak yer aldığı Türk sinemasından belirli filmler incelenecektir. Karakterlerin ve olayların işleniş biçiminin değişime uğradığı, klasik Türk sinemasından ayrılan, 1990'lı yıllarda ortaya çıkıp 2000'li yıllarda kendi biçimini oluşturan Yeni Türk Sineması'nda yemek sahneleri incelemeye tabi tutulacaktır. Yeni Türk sinemasında ikinci kuşak bağımsız yönetmenlerin yönettiği ve senaryosunu yazdığı seçilmiş filmler analiz edilecektir.

Yemeğin sinemanın anlatımını destekleyen önemli bir öge olduğu düşünülürse, yemek temasını içinde barındıran filmlerin de önemli birer temsil aracı olduğu sonucuna varılabilir. Yemek ögesinin sinemada farklı biçimlerde kullanılıyor oluşu ona çok çeşitli anlamlar yüklenilmesini de mümkün kılar. Nesne olarak yemeğin temsili, yemek pişirme faaliyetinin göstergebilimsel olarak taşıdığı anlam, yemek yeme aktivitesinin sembolik anlamları ve sofranın olgusunun temsili gibi yemek ve semiyoloji ilişkisi farklı açılardan incelenebilir. Yapılan çalışmada yemek, tüketim boyutunda ele alınarak yemek ve sofranın temsiline dayalı bir değerlendirme yapılmıştır. Başlıca inceleme alanı olarak seçilen sinema sanatı kapsamında Bağımsız Türk Sineması incelenmiştir. 1995 yılı sonrası ivme kazanan Yeni Türk Sineması'nda öne çıkan yönetmenler arasından uluslararası platformda tanınırlığı yüksek olan Fatih Akın'ın yönetmiş veya senaristliğini üstlenmiş olduğu uzun metrajlı filmler değerlendirmeye tabi tutulmuştur. Seçilen yönetmen, daha çok 2000'li yıllardan itibaren sinema alanında üretim gerçekleştiren yönetmenlerden olup popüler Hollywood sinemasından farklı olarak alternatif Türk sinemasını şekillendiren, geliştiren ve uluslararası çerçevede Türk sinemasına katkılar sunan kişilerdendir. Yönetmenin senaryosunu yazdığı veya yönetmiş olduğu uzun metrajlı filmlerde yer alan yemek ve sofranın sahneleri Barthes'ın göstergebilimsel inceleme metoduna tabi tutularak analiz edilmiştir. Bu çerçevede Fatih Akın'ın *Kurz und Schmerzlos* (Kısa ve Acısız) (1998), *Im Juli* (Temmuz'da) (2000), *Solino* (2002), *Gegen die Wand* (Duvara Karşı) (2004), *Kebab Connection* (2004), *Auf der Anderen Seite* (Yaşamın Kıyısında) (2007), *New York, I Love You* (Seni Seviyorum New York) (2008), *Soul Kitchen* (Aşka Ruhunu Kat) (2009), *The Cut* (Kesik) (2014), *Tschick* (Elveda Berlin) (2016), *Aus dem Nichts* (Paramparça) (2017), *Der Goldene Handschuh* (Altın Eldiven) (2019) filmleri incelemeye tabi tutulmuştur. *Crossing The Bridge- The Sound of İstanbul* (İstanbul Hatırası: Köprüyü Geçmek) (2005) ve *Der Müll im Garten Eden*

(Cennetteki öplük) (2012) filmleri belgesel niteliğinde olduğundan değerlendirmeye alınmamıştır.

1.6.Tanımlar

Kültür:

“Kültür” kavramı Latince’de *Colere* (ekip biçmek) sözcüğünden türeyen *Cultura* (ekin) anlamına gelmektedir. 17. Yüzyıla kadar Fransızcada bu anlamıyla kullanılan sözcük ilk kez Voltaire tarafından insan zekasının oluşumu, gelişimi ve yüceltilmesi anlamında kullanılmıştır. Buradan Almancaya geçen sözcük *Cultur* olarak 1793 yılında Alman Dili Sözlüğünde yer almış ve ardından Klemm’in “İnsan’ın Genel Kültür Tarihi” adlı eserinde *Cultur* sözcüğü uygarlık ve kültürel evrim manasında kullanılmıştır. Antropolojide halen geçerliliğini koruyan, ilk bilimsel kültür tanımını yapan İngiliz antropolog Tylor’un kültür kavramını Almancadan aldığı ve Klemm’den büyük oranda etkilendiği düşünülmektedir (Güvenç, 1994).

19 yüzyılın ikinci yarısı ile 20. Yüzyılın ilk çeyreğinde İngiliz ve Fransızlar tarafından uygarlık (*civilisation*) sözcüğü, kültür sözcüğüne tercih edilmiştir. *Culture* sözcüğü Fransızcada ancak 1932’de *Academie Française*’de uygarlık kavramına eş anlamda kullanılmıştır. Uygarlık (*civilisation*) kavramı bilim, sanat, felsefe, endüstri ve teknolojiye önde giden bu uluslarca daha az gelişmiş toplumları ve ilköğreni tanımlamada olumsuz anlam taşıyan bir sözcük olarak kullanılmıştır. Sosyal değişim ve gelişimde Fransız ve İngilizlerin gerisinde kalan Almanlar ise *Cultur* sözcüğünü, uygarlık (*civilisation*) sözcüğüne tercih etmişlerdir. Karl Marx ise kültür kavramını tanımlarken “Doğanın yarattıklarına karşılık, İnsanoğlu’nun yarattığı her şey” ifadesini kullanmıştır (Zvorikine, 1965).

Kültür sözcüğü dört farklı anlamda kullanılabilen bir terimdir. Bilim alanında kültür, “uygarlık” anlamını karşılamak için kullanılır. Beşerî alanda ise eğitim sürecinin bir ürünü olarak kültür kavramına yer verilir. Estetik alanında kültür, estetik ve düşünme becerilerini ön planda tutan güzel sanatları tanımlamada da kullanılır. Bir diğer kültür tanımına ise teknoloji ve biyolojide yer verilir. Kültür sözcüğü üretme, tarım, ekin, çoğaltma ve yetiştirme anlamlarıyla kullanılır (Güvenç, 1994).

Gastronomi:

Köken olarak Yunancada mide anlamındaki gaster ve yasa anlamındaki nomos kelimelerinin birleşimiyle oluşmuş olan gastronomi kavramının ilk olarak M.Ö. 4. Yüzyılda Antik Yunan'da yaşamış edebiyatçı Archestratus'un bir şiirinde yer aldığı rivayet edilmektedir. 1801 yılında ise Fransa'da Joseph Berchoux tarafından yine şiirin içinde yer almıştır. Günümüzdeki anlamıyla kullanımı ise edebiyatçı ve gurme Grimod de la Reyniere zamanındadır. 1802 yılında Reyniere tarafından gastronomi alanında bir süreli olarak çıkan bu yayın bir rehber niteliği taşır (Yılmaz ve Akıncı Yüksel, 2017). 18. Yüzyılda yaşamış olan Fransız hukukçu ve politikacı Brillat Savarin ise 1825 yılında yayınladığı *Physiologie du Goût* (Tadın Fizyolojisi) isimli kitabında gastronomi terimine uzun bir yer vererek detaylı biçimde ilk anlatmıştır. Fransa'da gastronomi teriminin ortaya konmasında öncü isim kabul edilen Savarin'in söylemine göre; *gastronomi, insan beslenmesiyle ilgili olan her şeyin zihinsel bilgisini kapsar*. Savarin'e göre gastronomi, pek çok alan ile ilişki halindedir. Besin maddelerini tanımlama ve sınıflama özelliğiyle coğrafya ve tarih, gıda maddelerinin bileşimi özelliğiyle kimya ve fizik, yemekleri biçimlendirerek tat duyusunu harekete geçirerek hazzı ön plana çıkardığı için aşçılık sanatı, iyi ürünü hesaplı biçimde alarak karlılık götüğü için ekonomi ile ilişki kurar. Gastronomi, yenilir içilir her şeyi kapsadığı için tarımdan ticarete ve endüstriye kadar pek çok alan ile etkileşim halindedir. 20. Yüzyılda Savarin'in tanımı üzerinden gastronomi terimi de daha çok konuşulmaya, üzerinde düşünölmeye ve çeşitli yazınlar üretilmeye başlanan bir kavram haline gelmiştir (Samancı, 2016).

Türk Dil Kurumu'nun tanımına göre Türkçeye Fransızca Gastronomie'den geçen gastronomi kavramı yemeği iyi yeme merakı veya sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi olarak açıklanmaktadır. İsmet özel eserinde *"Frenkler yemek pişirme sanatına, güzel, lezzetli ve ustalıklı yemeklerle uğraşmaya gastronomi diyorlar"* şeklinde yer verir.

Sofra:

Yemek, insanın gündelik hayatı içerisinde üretim ve tüketim boyutlarıyla farklı şekillerde yer alır. Gıda üretiminden tarım politikalarına, paketlenip satışa sunulmasından bireylerin ürün tercihlerine, pişirme şekillerinden yeme biçimlerine, sofraya düzenine kadar sayısız aşamadan geçen yemek; oldukça kültürel bir aktivitedir. Gıda tüketiminin feragat

edilemeyecek düzeyde, zaruri bir ihtiyaç olduğunu söylenebilir. Bunun yanında gıda alımının yalnızca fizyolojik bir boyutu olduğunu söylemek imkansızdır. Yemek yeme faaliyeti; fizyolojik, psikolojik, ekolojik ve ekonomik, toplumsal, kültürel ve politik ihtiyaçlar dahilinde gerçekleşir (Beardworth ve Keil, 2011).

Sofra ise hem bir aktivite hem zaman hem de bir mekânı tarif eden, Türkçede geniş anlamlar barındıran ve aynı zamanda gündelik dilde de sıklıkla kullanılan bir kavramdır. Yemek terimlerinin Türk dilinde bu denli geniş yer tutması, aslında milli tarih ve kültür ile de yakından ilişkilidir. Eski Türklerde törenler büyük bir öneme sahip olmuş, ziyafetler de bu törenlere hep eşlik etmiştir. Doğumdan ölüme, düğünden davetlere kadar gerçekleştirilen törenlerde ziyafetler tertip edilmiş, her zaman büyüklü küçüklü sofralar kurulmuştur.

Fakat sofra sözcüğü, dilimize Arapçadan geçmiş olup “sufre” kelimesinden türemiştir. Türk Dil Kurumu’nun tanımına göre sofra (2018):

1. Masa, sini vb. şeylerin, yemek yemek üzere hazırlanmış durumu: “*Yemek vakti gelmiş, misafirler sofraya oturmuşlardı.*” Reşat Nuri Güntekin
2. Birlikte yemek yiyenlerin tümü: *Bizim sofra çok şendir.*
3. Genellikle tekerlek biçiminde, üzerinde yemek de yenilebilen ayaklı hamur tahtası: “*Bir gün sofra masasının altına saklanmıştım da beni bir türlü bulamamıştın.*” Yakup Kadri Karaosmanoğlu
4. Halı göbeğinde daire biçimindeki çiçekli bölüm.
5. (halk ağzında) Anüs: *Çocuğun sofrası dışarı fırlamış.*

anlamlarına gelmektedir.

Arapçada, sufre sözcüğü, “yemek yenilen yer” anlamına gelmekte olup, aynı kökten gelen “süfür” sözcüğü ise “yolda yemek için hazırlanan azık” manasını taşımaktadır. Arapça’da, üzerine yemek konulan sini manasındaki “han” ve üzerinde yemek bulunan sofra anlamlarındaki “maide” sözcükleri de halen kullanılmaktadır (Develioğlu, 1970).

Sıklıkla kullanılan bir tamlama olan “Sofra Adabı” kavramı yine Arapçadan dilimize geçmiş olan “sufre” ve “edeb” sözcüklerinin bir araya gelmesiyle oluşmuştur. Edeb sözcüğünden türeyen “adab” kavramı “terbiye ve utanma, kaideler ve usuller” anlamlarını taşımaktadır. Konuşma kuralları manasına gelen “adabı-ı münazara”,

toplumsal yaşayış kuralları manasına gelen “adab-ı muaşeret” gibi kavramların beraberinde sofrada izlenen kurallar veya uyulması gereken yeme usulleri olarak ifade edilebilecek “sofra adabı” terimi de sıklıkla kullanılmaktadır (Develioğlu, 1970).

Türk dillerinde de sofr a ve yeme içme adabına yönelik pek çok terim yer almaktadır. Bu konuda son derece zengin olan Türk dillerinden birkaç örnek vermek mümkündür. Türkçede yeme içme anlamına gelen “toy” sözcüğü, Kırgız Türklerinde yeme içme ve şenlik kavramları yerine kullanılmaktadır. Şölen ve ziyafetleri tanımlamada türlü kelimelerden yararlanılmaktadır. Hanlar ve ileri gelenlerin sofralarına “aşatma”, yakın arkadaşların kışları sıralı olarak vermiş oldukları ziyafetlere “suğdıç”, eğlenceli ve yemek yenilen gece toplantılarına ise “sürçük” denmektedir. Türk dillerinde yeme içme kültürü, sofr a adabı ve ziyafetler ile ilgili türetilmiş daha pek çok terim bulmak mümkündür (Uğur Çerikan, 2019).

Sinema:

Tarih boyunca insanlar duygu ve düşüncelerini yansıtm a ve aktarma aracı olarak görsel sanatları bir yol seçmişlerdir. Gördüklerini kopyalama, taklit ve kaydetme isteği gütmüşlerdir. Belirli anları kaydetmek uğruna tarihte mağara resimlerinden klasik eserlere kadar çok çeşitli görseller üretmişlerdir. Genellikle duygu ve düşüncelerin aktarılmasının yanında gündelik hayattan kesitler ve gerçekliğin yansıtılmasında resim zamanla yetersiz gelmeye başlamıştır. Fotoğraf teknolojisinin ortaya çıkmasıyla birlikte resmin yaklaştımadığı gerçeklik daha fazla yakalanmıştır. Fakat fotoğrafın durağan yapısı, onu resme göre her ne kadar daha gerçek kılsa da günlük hayatın hareketliliğini yansıtmada yetersiz kalmıştır. Bununla birlikte hareketin kaydedilmesi temel amaçlardan biri haline dönüşmüştür (Akıncı Yüksel, 2018).

Fotoğraf ve sinema, gerçekliğin iki farklı kayıt aracıdır. Roland Barthes, fotoğrafa bakmanın o anda fotoğrafın üzerinde olanı değil, çekim anını görmeyi amaçlamak olduğunu dile getirir. Fotoğraf “zaman kavramını ortadan kaldırır ve sonsuzluğa atıf yapan, akmayan, başlayıp bitmeyen bir nesne haline dönüşür (Gök, 2007). Sinema ise zamanı tarafsız bir biçimde aktarır, sürekliliği bulunur ve akışkandır. Sinema, André Malraux tarafından plastik gerçekliğin ileri evrimi olarak tanımlanır. Sinema, resim ve fotoğraftan zaman boyutunun katılmış olması özelliğiyle ayrılır (Bazin, 2000).

Gerçekliğin kaydedilmesi ve yansıtılmasında ileri devrim kabul edilen sinemanın tarihi Etienne Gaspard Robertson'un geliştirdiği ve sinemanın atası olarak bilinen Phantasmagoria ile 1798 yılına dayanmaktadır. Bu dönemde sinema henüz kavramsallaştırılamazken Robertson kullanmış olduğu illüzyonlar ile hareketli görüntüler yaratmayı başarmıştır. 1895 yılında Lumiere Kardeşler tarafından kaydedilmiş ve yansıtılmış 50 saniye uzunluğundaki görüntü buharlı trenin Fransa'da Ciotat kasabasına varışını konu edinmektedir. Trenin gelişi ve istasyondaki yolcuların hiç olmadığı kadar gerçek bir biçimde yansması izleyicide şaşkınlık ve büyük ilgi uyandırmıştır. Bunun gibi çeşitli gündelik olayları perdeye yansıtan Lumiere Kardeşler'in icadı olan sinematograf zaman içerisinde pek çok farklı ülkede de dikkat çekmiş ve izleyiciyle buluşmuştur. İzleyicilerin talepleri zamanla artmış ve kolay gözlemleyip deneyimlemeyecekleri sahneleri izlemek istemişlerdir. O dönemde hâkim olan oryantalist bakış egzotik ülkeleri ve görüntüleri Avrupa ve Amerikalı izleyiciye sunmak amacıyla farklı ülkelerde görüntüler çekilmesine olanak sağlamıştır. Hızla büyüme gösteren ve en önemli eğlence aracı haline dönüşen sinema ile birlikte daha konforlu sinema salonları ortaya çıkmıştır. 1920'li yıllara gelindiğinde ise kısa metrajlı ve belge niteliği taşıyan filmlerin yerini daha uzun metrajlı filmler almaya başlamıştır. Fransa ve Amerika Birleşik Devletleri'nin sinema konusunda aldığı öncü rol günümüze değin köklü bir yapılanma elde edilmesine sebep olmuştur (Yılmaz, 2018).

Yeni Türk Sineması:

Bağımsız sinema, büyük film stüdyolarının tekelinden kurtulup kendi teknik ekipmanlarını kullanmak isteyen yönetmenler ve yapımcılar tarafından ortaya konmuş bir olgudur. Sinemanın ilk yılları düşünüldüğünde henüz sinema sektöründe bir endüstrileşme başlamadığı için böyle bir mücadele söz konusu olmamış, film yapımı için büyük yapım şirketlerine bağımlı olmamışlardır. Dolayısıyla ilk yıllarda yapılan işlerin bağımsız olduklarından söz edilebilir (Gürbüz, 2015).

Robert Phillip Kolker (2010) Amerikan ticari sinemasını, "Mümkün olan en çok izleyici topluluğuna ulaşmak için kendisini organize etmeye başladığı 1920'lerin başından bu yana Amerikan sineması, birçok çeşitlemesi olsa da yinelenen biçim ve içerikteki bir dizi geleneği benimsemeye başladı ve her zaman bu geleneklerin izleyicinin arzularını tatmin ettiğini iddia etti." şeklinde tanımlar. Ticari sinema, toplumun çoğunluğu tarafından onaylanmış, izler kitlenin beğenilerini yönlendiren kodlar üreten

bir türdür. Bu sinema izleyicide bir yanılsamaya sebep olması dolayısıyla bağımsız sinemacılarca eleştirilir. Bağımsız sinema, ticari sinemanın işlediği konuları ele alarak eleştirel bakış açısı ile yeniden işler. Bağımsız sinema farklı olarak izleyicide psikolojik bir tatmin duygusu yaratmayı amaçlamaz (Gürbüz, 2015).

80'li yıllarda Türk sineması büyük bir buhran yaşamıştır. 1988 yılında çıkan yasal düzenlemeyle birlikte dönemin büyük dağıtım şirketleri Warner Bros ve UIP de Türkiye'ye büro açmışlardır (Çavuşoğlu, 2006). 1990'lara gelindiğinde Amerikan filmleri Türk sinemasında değer kaybı yaşamaya başlamış, özel televizyonlarla birlikte seyircinin sinemaya gitme alışkanlıkları değişmiştir. Aynı dönemde ulusal ve uluslararası kuruluşlar tarafından desteklenen Türk sineması, Amerikan sinemasına karşı Avrupa sinemasını korumak amacıyla kurulmuş Euroimages'in yardımlarıyla güç kazanmıştır. Kültür Bakanlığı'nın bu dönemde yerli sinemayı tutundurmak amacıyla yaptığı yatırımlar bir diğer sinema desteği olmuştur. Bunlar dışında hiçbir dış destek olmaksızın, kendi ekonomileri dahilinde film çeken yönetmenler de bu dönemde Türk sinemasında yer almışlardır (Gürbüz, 2015). 90'lı yılların ikinci yarısında ortaya çıkan, genç yönetmenler tarafından meydana getirilen, daha çok bireysel filmlerden oluşan Yeni Türk Sineması; popüler sinema ve sanat sineması olarak iki kola ayrılmaktadır (Sevinç, 2014).

“Yeni Türk sinemasının ortaya çıkışını birbirine koşut gelişen iki düzlemde tanımlamak mümkün: Bir yanda büyük bütçeli, yıldız oyuncu ve /veya yönetmenleri öne çıkaran, vizyona girmeden önce medyada yoğun bir reklam/tanıtım kampanyasıyla adından söz ettirmeye başlayan, geniş dağıtım/ gösterim olanaklarına sahip ve gişede başarılı hasılat yapan bir “popüler” sinema; diğer yandaysa yönetmenin bir bütün olarak filmin yaratım sürecine damgasını vurduğu, küçük bütçeli, çoğu kez amatör ve /veya tanınmamış oyuncular kullanan, Türkiye’de sınırlı dağıtım ve gösterim olanağı bulan, ancak ulusal ve uluslararası festivallerde gördüğü ilgi ve kazandığı prestijli ödüllerle kendinden söz ettiren bir sanat sineması...”(Suner, 2015: 33).

90'lı yıllarda Türk sinemasında üretim ve yapım zincirinin değişmesiyle birlikte ortaya çıkan Yeni Türk Sineması'nın ticari başarısı Yavuz Turgul'un Eşkıya (1996) filmi, sanatsal başarısı ise Derviş Zaim'in Tabutta Rövaşata (1996) ortaya konmuştur (Uğur, 2017). Türkiye sinemasında Rönesans olarak nitelendirilebilecek yenilikler taşıyan Yeni Türk Sineması, önceki on yılda geçirdiği politik ve toplumsal olaylardan oldukça etkilenmiştir. Bu yeni dönemde yönetmenler önceki dönem filmleriyle tamamen zıt

düşen, kendi fikirlerini ortaya koydukları, ticari koşullardan kendilerini sıyrarak daha minimalist sinema filmleri yaratmışlardır. İlk kuşak bağımsız yönetmenlerden Derviş Zaim'e göre Türk sinemasında bazı filmler ve yönetmenlerin nitelemesinde kullanılan "yeni" veya "bağımsız" kavramlarının kullanımda yanlışlık vardır ve bunun yerine "alüvyon" kavramı tercih edilebilir. 90'lı yıllarda gelişmeye başlayan Türk sinemasındaki bu yeni anlayış, farklı kollardan beslenip aynı yönde ilerleyen bir alüvyona benzemektedir.

1990'lı yıllardan itibaren yukarıda değinilen koşullar içinde sinema ürünleri veren Nuri Bilge Ceylan, Zeki Demirkubuz, Derviş Zaim, Reha Erdem, Yeşim Ustaoglu gibi yönetmenleri yeni (bağımsız) sinemanın ilk temsilcileri olarak görmek mümkündür. Bu yönetmenlerin kendi sinema dillerini yaratma konusundaki çabaları ve bu çabaların çeşitli festivallerde ödül verilerek teşvik edilmesi 2000'li yılların bağımsız yönetmenlerini motive etmiştir. Özcan Alper, Seren Yüce, Hüseyin Karabey, Seyfi Teoman genç yönetmenler bir önceki kuşak gibi filmlerini bir ifade aracı olarak görmüşlerdir. Bu yönetmenler hem toplumsal alana hem de kişisel varoluşa dair sorularını ve çözümlemelerini kamera aracılığıyla dile getirmişlerdir. Bu noktada bağımsız sinema yönetmenlerinin filmlerinde yer alan karakterler kadar onları çevreleyen toplumsal düzen ve gündelik hayat yönetmenin topluma yönelik bakış açısının temsili olarak karşımıza çıkmaktadır. (Gülbüz, 2015).

Genel olarak 90'lardan itibaren çekilen filmler Yeni Türk Sineması olarak tanımlansa da yönetmenleri genel bir başlık altında toplanmasının güç olduğunu savunan görüşler de vardır. Dünya çapında tanınırlıkları bakımından Nuri Bilge Ceylan, Ferzan Özpetek, Fatih Akın gibi yönetmenler incelendiğinde, hepsinin kendi içinde farklı sinema anlayışları olduğundan ve ortak bir anlatım biçimin olmadığından söz edilebilir. Bu durum, yönetmenlerin filmlerinin Yeni Türk Sineması adı altında sınıflandırılmasını zorlaştırmaktadır. Fakat bu yönetmenlerin yurt içi ve uluslararası festivallerde dikkat çeken filmler ortaya koymaları, Türk sineması ve genç kuşak yönetmenlere olan ilginin artmasına sebep olması bakımından ortak bir yan olarak kabul edilebilir.

Gösterge:

Gösterge, genel olarak kendi dışında bir şeyi temsil eden ve dolayısıyla bu temsil ettiği şeyin yerini alabilecek nitelikte olan her çeşit biçim, nesne, olgu, vb. olarak

tanımlanır. Bu açıdan sözcükler, simgeler, işaretler, vb. gösterge olarak kabul edilir (Rifat, 2009: 11).

Hunt'un tanımına göre gösterge, kendinden farklı bir şeyin varlığını işaret eden herhangi bir olay, nesne veya niteliklerdir (Keskin, 2018). Göstergebilimin kurucularından kabul edilen Peirce ise göstergeyi "Bir şeyin yerini tutan, o şeyi üreten ya da niteleyen düşünce" şeklinde açıklamaktadır. Önemli bir diğer göstergebilimci Saussure için gösterge, kavram ve işitimi sisteminin bir birleşimidir ve bütünü ifade eder. Barthes ise göstergenin gösteren ve gösterilenden meydana geldiğini öne sürer. Yani gösteren anlatımdan, gösterilen ise esas içerikten meydana gelir (Keskin, 2018). Bireylerarası iletişimi sağlayan doğal diller ve davranış biçimleri, jestler ve mimikler, imajlar, resim veya müzik yapıtları, bildirişim anlamı taşıyan yahut taşımayan, birimlerden meydana gelen bütünler, birer dizgedir. Farklı gerçekleşme düzlemlerine sahip bu dizgelerin her bir birimi başlı başına bir göstergedir (Guiraud, 1994). Fiske (2003) ise göstergeleri kendi anlamlarının dışında farklı şeylere gönderme yapan yapı veya davranışlar olarak tanımlar.

Toplum içerisinde bireylerarası iletişime katkı sunan göstergeler, kültürel anlamda değeri taşımaktadır. İnsanlık tarihi içerisinde bireyler birbirleriyle veya doğa ile iletişim kurmada çeşitli göstergelerden faydalanmışlardır. Karşıdaki kişinin beden dili ile anlatmak istediklerini anlayıp simgeleri çözümleyebilmek bireyin karşıdaki kişi ve toplum ile ilişkisini düzenler (Keskin, 2018). Genel anlamıyla gösterge, anlatım becerisini ve işlevini gerçekleştirmeye yarar ve temsiller aracılığıyla anlatımı güçlendirir (Lotman, 2012).

Göstergebilim:

Göstergebilim, bireyler ya da topluluklar arası bildirişimi sağlayan çeşitli gösterge dizgelerinin üretim, işlevi ve algılama biçimlerine ilişkin genel bir bilim olarak da tanımlanabilir. Göstergeleri inceleyen bir bilim olarak göstergebilim, insanın gösterge oluşturma, göstergelerle sistem kurma ve bunlar kanalıyla iletişimde bulunmasını araştırmaktadır (Demir, 2009: 15).

1900'lü yıllarda Amerikan pragmatik felsefeci Charles Sanders Peirce ve İsviçreli dilbilimci Ferdinand Saussure tarafından ortaya konan göstergebilim, birbirinden habersiz biçimde eş zamanlı olarak çalışılmıştır. Bu sebeple göstergebilimin kurucusu

olarak bu iki bilimci ve felsefeciyi değerlendirmek mümkündür. Saussure ve Peirce'in yürüttükleri çalışmalar vasıtasıyla 1960'lı yıllardan itibaren göstergebilim yeni bir bilim dalına dönüşmüştür (Gençer, 2016).

Türkçeye göstergebilim ismiyle tek bir sözcük olarak çevrilen kavram, İngilizce ve Fransızcada Semiyoloji ve Semiyotik (İng. Semiology; Semiotics / Fr. Sémiologie; Sémiotique) sözcüklerine karşılık gelmektedir. Semiyoloji ve Semiyotik kavramları aynı olmamakla birlikte birbirine yakın anlamlar taşıdığı düşünülmektedir (Çiçek, 2016).

Semiyoloji, resim, mimari, müzik gibi doğal dille gerçekleşmeyen yapıtlar üzerine yazılmış yazılı metinleri inceler ve konularının betimlenmesinde araç olarak doğal dili kullanır. Semiyotik ise bir üst dil olarak konuları kendisi betimlemez, konusunu niçin sorusunu değil, nasıl sorusunu sorarak kendi üst diliyle çözümler. Resim, fotoğraf, çizgi roman, hatta mimarlık alanından seçilmiş yapıtlar birer inceleme nesnesi olarak ele alınır. (Karahan, 2004: 75).

Mevcut bir metin veya resmin doğrudan anlaşılan anlamın ardında kalan alt anlamı çözümlemeye yarayan göstergebilim, varsayımsal tümdengelim yöntemini kullanır. Bu şekilde kendine özgü bir anlamlandırma kuramı geliştirmiştir. Aslında birer okuma faaliyeti olarak değerlendirilebilecek göstergebilimsel çözümlemeler, gündelik dildeki açık seçik anlamdaki okumalardan farklı olarak daha üstü örtük yapıdadır. Üstü örtük biçimde sunulan bu ifadeler daha bilinçli ve sistematik okumalarla sembollerin çözümlenmesine dayalıdır. Bu çözümlemeler, temelde yapısalcı bir ekolle varlığı kabul edilen bir yapının araştırılıp bozulması yani deşifre edilmesi ve tekrar çözümlenerek yeniden üretilmesine dayanır (Demir, 2009).

İnsanlığın en başından bu yana kullanılan göstergeler, ancak 1960'lardan itibaren göstergebilimin ayrı bir bilim dalına dönüşmesiyle birlikte kavramsallaşmıştır. Bu sayede pazarlamadan reklamcılığa, iletişimden türlü sanat dallarına kadar çeşitli alanda varlığını ortaya koymuştur. Anlatımı zenginleştiren göstergeler, görünen anlamlarının ardında kültürel ve ideolojik alt anlamlar barındırırlar. Taşıdıkları mesajlar vasıtasıyla bireylerin içsel süreçleri ve dış dünyadan edinmiş oldukları tecrübeleri ve hatıraları ile şekillenir. Genel olarak değerlendirildiğinde göstergebilim, bireyin içinde yaşadığı toplumu ve bu toplumun kültürünü anlamasına yardımcı olur ve içinde bulunduğu çevreyi anlamlandırmaya çalışan bir "gösterge avcısı" haline dönüşür (Çinay ve Sezerel, 2020).

2. LİTERATÜR TARAMASI

Bu bölümde; sofranın sözlük tanımına ve kökenlerine, semiyolojik anlamlarına, sofrada adabının tarihsel olarak gelişimine, sofrada ve yemeğin işlevsel rollerine yer verilmektedir. Sofra adabı çerçevesinde tarihsel olarak Roma dönemi, Orta Çağ ve Rönesans sonrası dönem ele alınarak kronolojik olarak yeme içme alışkanlıklarındaki değişime tarihsel, sosyolojik ve antropolojik bir yaklaşımla bakılmaktadır. Ayrıca çatal-bıçak kullanımı, yemek masası ve yemek odası, yemek seramikleri gibi kavramlar üzerinden yemek ve sofranın sembolik anlamlarının kaynağına ulaşılmaktadır. Türk kültüründe yeme içme alışkanlıkları, sofrada adabı kuralları da incelenerek Avrupa'daki gelişimi ile kıyaslanmaktadır. Bunların yanı sıra, sofrada ve yemeğin sembolik işlevleri; toplumsal cinsiyet, iletişim ve sosyalleşme, sınıf, dini inançlar, ulusal kimlik, haz ve gösteri kavramları ile ilişkilendirilerek bu bölümde sunulmaktadır.

2.1.Sofra ve Anlam

Malzemesinden hazırlanışına, sunuluşundan yenilen mekâna kadar pek çok aşamasıyla yemek; insanlığın kültürel kimliğini yansıtan ve çoğu zaman bu kimliği pekiştiren, tarihsel konumunu belirleyen bir göstergedir (Uğur Çerikan, 2019). Roland Barthes'a göre de yemek (2008, 29); yalnızca besinler toplamından ibaret değil, “bir iletişim biçimi, imajlar bütünü, teammüllere, durumlara ve davranışlara dair bir protokol” dır. Yemeğin biyolojik yönünün yanı sıra toplumsal ilişkilere değinen bir tarafı vardır (Boyalı, 2019). Sofra; bireylerin toplumsallaşmasına aracılık eden, birbirleriyle iletişim kurmalarını sağlayan, bireyler arası rolleri ve statüleri kavramayı kolaylaştıran, toplumsal değerler ve normları hatırlatan, aynı zamanda kültürel kimlik kazandıran bir yapıya sahiptir. Birlik ve beraberlik içinde ortak değerlerde buluşma, sözel ve sözsüz iletişim kurma gibi davranışlar; sofrada kanalıyla pekişir. Aynı şekilde aile bireyleri arasında aile büyüğünün sofradaki konumu, diğer üyelerin sofrada ona yakınlığı, yemeğin paylaştırılma biçimi, kişilerin yemek yemek için tercih ettikleri mekanların özellikleri statünün bir göstergesi olarak sofrada kavramıyla sunulur. Kısaca sofrada, toplum içinde bireyler arası iletişimi geliştiren ve türlü mesajlar içeren bir temsil aracıdır (Uğur Çerikan, 2019).

Sofra, Doğu kültürlerinde yaygın anlamıyla yemek yenilen ve içki içilen bir yer olmasının yanı sıra öte yandan entelektüel sohbetlerin yapılmasına aracılık eden bir

mekandır. Fakat sofrâ, entelektüel sorunlara aracılık eden bir mekân olma özelliği taşıırken yenilen yemeklerin ikinci plana atıldığını söylemek yanlış olur. Sofra, damak ve zihin hazlarının bir arada olduğu, entelektüel hazzın damak gustosuyla birleştii, bir diğeri ifadeyle ruh ve bedenî haz kavramı çerçevesinde bütünleştii bir yer olma özelliği taşıır (Yavuz, 2018).

Masanın karmaşık olduğu kadar etkili bir toplumsal makine olduğu söylenebilir. Bireyleri konuşturan, söylenmek istenmeyen şeyleri dahi itiraf ettiren, maddi veya duygusal konuları konuşmak için seçilmiş bir mekandır. Gönül işlerini konuşmak için uygun bir ortam olan masada yenilen baş başa bir yemek esnasında güzel bir yemeğin vermiş olduğu zevkle beraber konuşmalardaki samimiyetin dozu artarak duygusal açılımlar ile birlikte itiraflar ve karşı taraftan beklentiler sunulur. Masa ile beraber burada yer alan yan anlamlar da şekillenir. Masa örtüsünün mitsel olarak yatak çarşafı ile özdeşleştirildiği, şarap ve meyve lekelerinin daha farklı izleri anımsattığı ifade edilir. Görgü kurallarının el verdiği müddetçe iltifatlarını dile getiren konuk, ev sahibi ve sahibesine teşekkür eder. Masada yenilen dana fileto ve içilen 1976 rekolteli Saint-Emilion şarabı sohbeti derinleştiren birer muhabbet konusu olarak yerini alır. Masa bir zevk yeri olarak görülür. Eski bir icat olmasına karşın gerçekliğini ve gizemini her daim korur. Bunun sebebi ise yemek yemenin her zaman yemekten daha fazlası olduğu görüşündendir (Certeau vd., 2015, 236- 237).

Yeme araç gereçleri gündelik işlevlerinin dışında farklı yan anlamlara da sahiptir. Bıçak, kaşık ve çatal farklı cinsiyet anlamları taşıyan birer araçtır. Biçim ve işlevi gereği bıçak eril, kaşık ise dişildir. Uygarlık sürecinde bu iki aletten çok sonra gelen çatal ise erkek çocuk rolünü üstlenmektedir. Margaret Visser'in Freud akımına uygun benzetmesiyle çatal, babasına gıcık olup annesini kıskanan bir oğul gibidir (Belge, 2016). Levi-Strauss da yemek yapma ile ilgili bir Afrika mitini aktarırken, yemek ile cinsellik arasında güçlü bir ilişki olduğundan söz eder. Bu mite göre ocak başını kalça, tencereyi vajina ve kepçeyi de penis ile özdeşleştirmek mümkündür. Bu çerçevede masa ve yatak da bir iş birliği içinde görülür (Strauss, 1994). Edouard Manet, piknik veya kırdâ öğle yemeğinin formellikten uzak olması ve protokolden yoksunluğuyla farklı bir samimiyeti beraberinde taşıdığı, alttan alta bir şehvet barındırdığından söz eder. Masa etrafında ise kuralların sıkı olduğu söylenebilir. Sofradaki bütün bireyler bedenlerinin yarısını masa veya sofrâ örtüsünün altında saklama yükümlülüğündedir. Karşıda oturan bireye üst

gövde, baş ve ellerden fazlasını göstermek mümkün değildir. Fransız sofra kültürü ellerin masa üzerinde değil de sofra örtüsünün altında tutulmasını uygun görmez. Masa örtüsünün görüşü engelleyerek kötü bir niyeti sofra altından ortaya çıkaracağı düşünülür. İngiltere’de ise her bireyin önüne konan ve masadan dışarı taşmayacak büyüklükte peçeteler konarak masanın alt tarafı ile etrafının görüşü engellenmemiş olur (Certeau vd., 2015).

2.2.Sofra Adabının Tarihsel Gelişimi

Tarih boyunca toplumların yemek yeme ritüelleri birbirinden farklılık göstermiştir. Bugüne gelene kadar uygarlıkların sofrada yemek yeme biçimleri, birbirinden farklı gelenekleri ve alışkanlıkları meydana getirmiştir. Farklı uygarlıkların üretmiş olduğu bu kültürel biçimlerin bir kısmı geçerliliğini yitirirken bir kısmı ise günümüzde hala varlığını sürdürmektedir.

Yemeğin toplu biçimde yenmesi ateşin keşfinden bu yana gerçekleşen bir durumdur. Toplu olarak yemek yemek, Antikçağdan itibaren Roma’ya uzanan süreç içerisinde bir şölene dönüşmüştür. Antik Yunan ve Eski Çin İmparatorluğu’ndaki arkeolojik kalıntılar, Antik Mısır’daki tapınaklarda yer alan figürler; o dönemlerde yemeklerin hazırlanışından tüketimine kadar toplu gerçekleştirilen bir etkinlik olduğunu göstermektedir. Mitolojide yemeğin tarih boyunca önemli bir olgu olduğuna dair pek çok efsane yer almaktadır. Örneğin Romalıların her türlü kutlamayı birer yemekli şölene dönüştürdükleri söylenmektedir. Bu şölenlerin günlerce sürdüğü ve kalabalık misafirlerin ağırlandığı, bu sebeple devletin birkaç defa iflas etme noktasına geldiği rivayet edilmektedir (Yurdigül, 2010).

2.2.1. Roma Dönemi ve Orta Çağ’da Yeme İçme Gelenekleri

Roma İmparatorluğu’nda yeme içme alışkanlıklarına dair pek çok geleneğe rastlamak mümkündür. Bu geleneklerden ilki Romalılarda üst tabanın yatarak yemek yeme alışkanlığına sahip olduğu bilgisidir. Yatma eylemi her ne kadar rahatlığı ifade etse de yatarak yemek yemenin günümüzde düşünüldüğünde çok da konforlu bir faaliyet olmadığı dile getirilebilir. Hem bir dirseğin üzerine yüklenilerek yemek yenilmesi hem iki elin kullanımını zorlaştırması hem de dikey pozisyonda yenilmediği için sindirimi zorlaştırması bakımından yatarak yemek yemenin çok da sağlıklı bir davranış biçimi olduğundan söz edilemez. Ayrıca bireylerin yatay pozisyonda çok yer kaplaması

dolayısıyla Roma dönemindeki bu davetlerde sekiz kişiden fazla davetliye yer verilmemiştir. O dönemde yeme araçları gelişmediğinden yemeklerin genellikle parmaklar ile yenildiği görülmektedir. Konuklar boyunlarına takmak ve ellerini silmek için iki farklı peçete kullanmışlardır. Günümüzde de halen kullanılan bazı sofrada adetlerinin Roma döneminde ortaya çıktığı bilinmektedir. Masa örtüsü kullanımı ve ziyafetlere katılırken şık kıyafetler giyilmesi bunun en belirgin örneklerindendir. Farklı olarak ziyafetlerde başa çelenk takmak o dönemde gerekli bir adet sayılmıştır. Ayrıca günümüzde çok da hoş karşılanmayan daha çok yemek yeme adına kusma adeti Orta Çağ'da da kendine yer bulmuştur. Yatarak yemek yeme geleneği ise Roma'dan sonra ortadan kalkmıştır (Belge, 2016).

Orta Çağ'da Avrupa'daki yeme içme usulleri ve sofrada düzenine bakıldığında onun da günümüzdekinden oldukça uzak olduğu görülmektedir. Bu dönemde sabah 10 ile 11 ve akşam 4 ile 7 arasında yenilen iki öğünlük bir yeme içme düzeni mevcuttur. Fransız servisi olarak da isimlendiren usul gereği yemekler sofraya bir arada getirilmektedir. Soyluların sofralarında ise yemek servislerinin sayısının beşe kadar çıktığı görülür. Abartılı sunumlar ve yemekler iç içe yer almış olup, sofrada yemeklerin sırası tam bir düzene oturtulmamıştır. Günümüz Avrupa'sından oldukça uzak bir sofrada düzeni olan Orta Çağ'da araç gereç sayısı da kısıtlıdır. Tabak yerine siyah ekmek kullanıldığına rastlanmaktadır. Çorba gibi sıvı yiyecekler kâseden içilmekte ve genellikle iki kişi arasında paylaşılmaktadır. Çatal kullanımına rastlanmamakta ve sofrada servis edilen yemekleri yemek için eller kullanılmaktadır (Samancı, 2016).

Orta Çağ'da yeme ve içme faaliyeti, insanların bir araya gelerek vakit geçirmeleri ve sosyalleşmelerine katkıda bulunması sebepleriyle toplumsal yaşamın içerisinde önemli bir grup faaliyetine dönüşmüştür. Bu sebeple sofrada adabındaki değişikliklerin incelenmesi önemlidir. Sofra adabı ile onun etrafında oluşan toplumsal yapı da birbiriyle yakından ilişkilidir. Aşçılık alanında olduğu kadar, sofrada adabı hususunda da Fransız elitleri 17. yüzyıldan itibaren diğer Avrupa kesimine bir örnek olmuştur (Yenal, 1996).

2.2.2. Rönesans Sonrası Sofra Adabı

Rönesans sonrası Avrupa'da Eski Yunan ve Roma alışkanlığı olan şöenler önemini yeniden kazanmış, farklı formlara dönüşerek etkinliğini arttırmıştır. Bu şöen ve davetlerde masa başında geçen sohbetler de nitelik olarak yüksek, entelektüel boyutun

öne çıktığı formlarda olmuştur. Bu dönem Avrupa’ında şölenler yalnızca saray içinde gerçekleşen, katılımcısı az sayılabilecek elit ve profesyonel bir etkinlik haline dönüşmüştür. O dönem, İtalyan Ferrara ailesi “scalco” isimli; davetliler için yapılacak yemeklerin belirlenmesi, masa düzeninin hazırlanması, davetlilerin yerlerinin belirlenmesi gibi pek çok görevden sorumlu, profesyonel bir hizmetli oluşturulmuştur. Feodalite sonrası yeni üst sınıfın yükselişiyle beraber saraylı kimliği önem kazanmış, düzenlenen şölenlerde de statü farkına göre sarayda farklı sofralar kurulmuştur. Bu dönemlerde davetlilerin statüsüne göre altın, gümüş, kalay, bakır ve tahta tabaklarda servis yapıldığına rastlanmıştır (Boyalı, 2019).

Rönesans anlayışı, sanat ve zanaatlar üzerinde çok açık bir gelişime yol açarken bunun yanında toplumsal kültürü de yeniden şekillendirmiştir. İtalya’da mimari, edebiyat ve diğer çeşitli sanat dalları ilerleme kaydederken kültürel bir dönüşüm de kaydedilmiştir. Sofra adabı ve görgü kuralları, yaşanan bu toplumsal dönüşümün bir parçasıdır. 1558 yılında Giovanni della Casa tarafından kaleme alınan *Galateo* isimli eserinde yeme adabı ve görgü kurallarına ilişkin birtakım söylemlerde bulunmuştur (Yılmaz, 2019). Laven (2015), çatal kullanımının Avrupa’da 16. yüzyılda halen yaygın olmadığını, kişilerin yemekleri el ile yediklerini dile getirmektedir. Bu dönemin uygarlaşma süreci kapsamında, gündelik yeme içme pratiklerinde büyük çaplı değişikliklere yol açtığı ve Avrupalı toplumları nezaket kurallarına daha bağlı bir hale getirdiğinden söz etmektedir.

Rönesans’la beraber sarayda düzenlenmeye başlanan gösterişli ziyafetler oldukça dikkat çekici sunumları içinde barındırmaktadır. Şölenlerde şekerden yapılmış devasa heykeller, tüyleri ile süslenmiş kümes hayvanları, tavus kuşları, safran kullanılarak renklendirilmiş yiyecekler sofralarda sunulmuştur. Rönesans yazarları, o dönem sofrada görgü kurallarına uyulması gerektiğini vurgulamışlardır. Erasmus da 1530 yılında yazdığı *De Civilitate Morum Puerilium* (Erkek Çocuklar İçin Görgü Üzerine) adlı eserinde üst tabaka için sofrada yeme içme kurallarını ortaya koyan cümleler kurmuştur: “Elinizi soslu yemeklerin içine daldırmanız kaba bir davranıştır. İstedığınız şeyi bir bıçakla ya da çatalla almalısınız; zevk sahibi biri gibi yemeğin bütününden parça seçmeye çalışmak yerine önünüzdeki kısımdan almalısınız.” Birçok dile çevrilen kitapta da yer alan elle yemek yeme davranışı görgü kurallarına aykırı kabul edilmiş, parmaklarla yiyeceği yemek pis ve kaba bir davranış kalıbı olarak nitelendirilmiştir. Yemek yemek için çatal kullanımı tavsiye edilmiştir (Samancı, 2016).

2.2.2.1.Sofrada Çatal Bıçak Kullanımı

Yeme düzeni ve mekanla ilgili dönüşümler 16 ve 17. yüzyılda gelişim gösterse de sofrta gereçlerinin kullanımıyla ilgili pratikler bu dönemde henüz yaygınlaşmamıştır. Sofra düzenindeki bazı alışkanlıkların kazanılması ve sofradaki araç gereçlerin oturması 18. yüzyılı bulmuştur. Sofrada çatal kullanımına ilişkin değerlendirmelere bakıldığında Elias'ın (2019) araştırmaları incelenebilir. Bu araştırmalara göre, yazarı bilinmeyen, 1859 tarihli ve *Habits of Good Society* adlı kitapta neden çatala ihtiyaç duyulduğuna dair sorulan soruda yanıt olarak parmaklarla yemek yemenin yamyamca olduğu cevabı verilmiştir. Buna ek olarak elle yenilen yemeğin barbarca ve uygarlık dışı bir davranış olarak görülmesi sorgulanmayacak bir realite olarak kabul edilmiştir. Eller ve parmaklarla yemek yemenin yamyamca veya uygarlık dışı olarak kabul edilmesinin altı doldurulmadan böylesine geçirtilmiş bir şekilde cevap verilmesi neden sofrta adabına uyulması gerektiğine yönelik açık bir cevap oluşturmamaktadır. Her şeyde olduğu gibi, yeme düzeninde uygulanan bu ritüellerin sorgulanması da oldukça doğaldır. Bu konuda Avrupa'da Orta Çağ'da şu anki mevcut görgü ve sofrta adabı kurallarının uygulanmıyor olduğu ve uygulamayan kişilerin hiç de garip karşılanmadığı düşünüldüğünde, toplumları bu tip kuralları uygulamaya iten temel gerekçelerin ne olduğunun araştırılması önem arz etmektedir.

Elias (2019), eserinde çatalla yemek yemenin elleri kullanmaktan neden daha uygar olarak kabul edildiğini sorgulamıştır. Parmaklarla yemek yemenin hijyenik olmadığı ve başka kişilerden hastalık bulaşma riski olduğu için çatalla yemek yenildiği düşünülse de Elias bununla ilgili daha derine inmiş ve altında yatan asıl sebepleri sorgulamıştır. Günümüzde her kişi kendi tabağından yemektedir. Bulaşıcı bir hastalığın geçmesi söz konusu değildir. Ayrıca pasta, çikolata, ekmek gibi yiyecekleri elle yemede herhangi bir sakınca görülmez. Fakat Elias'a göre kişileri yemek yerken çatal kullanımına iten temel sebep parmakların kirlenmesi ve topluluk içinde yağlı ve kirlenmiş parmaklarla görünme çekincesidir. Bireyin sofradaki "uygar" veya "uygar olmayan" davranışlarının belirlenmesindeki temel kriter sıkıntı hissetmesidir. Çatal ve pek çok sofrta araç gereci, bireyin duygulanım ve sıkıntı hissinin cisme dönüşmüş bir yansımasıdır. Parmaklarla yemek yeme tabusu, tiksinti, korku, hoşnutsuzluk ve utanma duygularının toplamından ortaya çıkmış bir ritüeldir.

Bıçak ise yapısı gereği tehlikeli bir araçtır ve aynı zamanda bir silah olarak nitelendirilebilir. Hayvan avlamada, yaralamada ve parçalamada kullanılır. Bıçak, kullanım amacı gereği bazı tedirginlik duyguları yaratır. Bunun dışında bu kullanım amaçlarıyla ilintili fakat akılcı olmayan pek çok çıkarım ve duygunun da sembolüdür. Yarattığı korku akılcılıktan uzak olsa da çok daha şiddetlidir ve tehlike duygusunu içerir. Bu sebeple günümüzde bıçağa bakmak ve onu kullanmak tarif edilemez bir haz yaratır. Günümüzde bıçak, kullanım amacına bağlı olarak bireylerde hazdan çok korku ve çekinme duygularını harekete geçirir ve bu durum bıçağa tabu özelliği kazandırır. Orta Çağ'da üst tabakadaki kişiler genellikle savaşçı nitelikleriyle öne çıktıklarından dürtüler tarafından belirlenen duyguların denetimi daha az ve buna bağlı olarak bıçakla ilgili yasaklar sınırlıdır. "Dişlerin bıçakla temizlenmesi" dışında göze çarpan çok fazla yasak söz konusu değildir. Bu dönemde bıçak en önemli sofraya aracı olarak görülür ve bıçağın ağza götürülmesi oldukça normal bir durum olarak karşılanır (Elias, 2000).

Bıçağın hassasiyet gerektiren bir araç olduğunun bilinmesi amacına uygun kullanım biçiminden çok, yüze doğrultulduğunda yarattığı duygudan kaynaklanmaktadır. Kişilerde akılcı olarak oluşan tehlike duygusunun bıçaktan çekinilmesinde bir miktar rolü olsa da günümüzde pasifize olmuş toplumda yarattığı duygu, bıçağın görüntüsünden hareketle ortaya çıkan korkudur. Bu durum zamanla bıçağın gündelik hayatta kısıtlanması ve sonrasında tamamen yasaklanmasına sebep olmuştur. Bundaki temel etmen, onun ölümü ve korkuyu akılda çağrıştırmasıdır.

Yemeği kesmede bir araç vazifesi gören bıçağın, silah olan bıçaktan ayrılması için iki ucu da keskin olan bıçaktan vazgeçilerek yalnızca alt kısmın keskin olduğu bir yapıya geçilmiştir. Bunun yanında bıçağın sivri ucu da yuvarlatılarak saplanan yiyeceğin ağza götürülmesi bu vasıtayla ortadan kaldırılmıştır. Bıçağın ağzının yuvarlatılması onun kişide yarattığı korku güdüsünü azaltmaktadır. Ayrıca çatalın kullanımının yaygınlaşmasıyla beraber bıçağın rolü ve kullanımı da azaltılmıştır. Sofra adabı kuralları gereğince bıçağın elde kavranarak bir mızrak gibi havaya doğru tutulması hoş karşılanmamakta, hatta sofraya düzenine göre bıçağın keskin tarafının içe doğru bakması onun silah çağrışımından kaynaklanan bir korku yaptırımıdır (Belge, 2016).

Kültür tarihi içinde uygarlaşan toplum, bıçağın kullanımını giderek kısıtlamış ve bir tabu nesnesi haline dönüştürmüştür. Masaya gelen yiyecekler bıçak kullanımını en aza indirecek biçimde mutfaktayken hazırlanmalı ve porsiyonlanmalıdır. Yemek

bıçağının sofradan bütün bir elle kavranması hoş sayılmayacak bir kural olarak tanımlanmakta, mümkün olan her yiyeceğin bıçak kullanılmaksızın tüketilmesi öğütlenmektedir. Örneğin balık bıçağı ortaya çıkmadan önce balığın bıçak ile yenilmesi çok sert bir şekilde eleştirilmiş, damak tadı gelişkin insanların elmayı bıçak kullanmadan yedikleri ve portakalın soyulmasında kaşıktan faydalanılması gerektiğiyle ilgili *The Habits of Good Society* isimli kitapta tavsiyeler verilmektedir (Elias, 2000). Bıçağın kişiler arasında elden ele verilmesi de çok hoş karşılanmayan kültürel bir eylemdir. Bu yaygın görüşü destekleyici olarak Türk kültüründe de başka bir kişinin elinden bıçak almak yanlış bir davranış olarak kabul edilir. Bıçağı alan ile verenin arasında sıkıntılar yaşanacağına ve uğursuzluğa inanılmaktadır. Bu uğursuzluğu kırmak adına bıçağı veren kişinin bıçağın üzerine tükürmesi gerekmektedir. Buradaki mantık bıçağı alan kişinin o bıçakla suç işleyebileceği ihtimali ve bu durumda bıçağı veren kişinin de suçlu bir duruma düşeceği varsayımı üzerine kurulmuştur. Geleneksel Türk sofrta kültüründe de bıçağın kullanımı ihtiyaç halleri dışında sınırlandırılmıştır (Eşmeli ve Ethem, 2018).

19. yüzyılın sonlarına kadar bıçak kullanımının kısıtlanması ile ilgili görüşler oldukça baskındır. Yazılan sofrta adabı ile ilgili kitaplarda bıçağın kullanımına ilişkin çok sayıda yasak ve kısıtlama, bazı konularda bıçak kullanan kişi ve kesimleri aşağılama eğilimi vardır. Günümüzde Batı'da bu görüş ve kurallar etkisini eskiye kıyasla azaltsa da Çin'de uzun yıllar öncesinden beri sofrada bıçak kullanımına rastlanmaz. Sofradan yüzyıllar öncesinde kaldırılan bıçak kullanımı, Çinliler tarafından uygar olmayan bir davranış biçimi olarak açıklanır. Pek çok Çinli için Avrupalıların günümüzdeki yemek yeme biçimleri uygar değildir ve sofrada bıçak kullanımı barbarca olarak tanımlanır. Çin'de çok uzun zamandır sofrada bıçağı yer verilmemesi, belirleyici üst tabakanın dışa kapalı, savaşçı kimliğinden uzak ve eğitimli bir sınıf olmasından kaynaklıdır. Sofrada bıçak kullanımı, çoğu kültürde çatalın aksine uygarlık dışı bir hareket olarak algılanmaktadır.

Kaşığın tarihsel süreci de neredeyse bıçak kadar eskiye dayanmaktadır. Evrensel bir araç olan kaşık, Hindistan cevizi kabuğı veya bükülmüş yaprak gibi materyallerden, tahtadan, porselenden ve bazı madenlerden yapılarak zaman içinde günümüzdeki şeklini almıştır. Fakat çatalın ortaya çıkışıyla birlikte işlevi azalmış, kaşıkla yenen pek çok yiyecekte çatal tercih edilmeye başlanmıştır. Batı kültüründe kaşıkla yemek yeme davranışı çocuklukla ilişkilendirilebileceğinden, çatalla yemek yemenin bu denli

yaygınlaşması olağan karşılanmaktadır. Anne sütünü bırakan çocuğa bu dönemde her şey kaşık yardımıyla yedirilmektedir ve dolayısıyla kaşık da bir çocukluk çağrışımı yapmaktadır. Çocuğun kendi yemek yemeye başladığı dönemlerde de çatal bıçak kullanımı çok daha sonra gelmektedir (Belge, 2016).

İngilizcede “silverware” olarak adlandırılan çatal bıçak takımları Avrupa’da kısa zaman öncesine kadar gümüşten yapılmıştır. Yalnızca aristokrat sınıf tarafından tercih edilen gümüş çatal bıçaklar gümüş tabaklara kıyasla günümüze daha yakın zamanlara kadar kullanılmıştır. Çin porseleninin Avrupa’da yerini almasıyla ve altın veya gümüş tabaklardan vazgeçen üst sınıf gümüş çatal bıçakları kullanmayı bir süre daha devam ettirmiştir. Gümüş fiyatının yüksek olmasının yanında, sürekli parlatılmasının gerekli olması ve bunun için ayrı bir çalışanın olması gerekliliği, zamanla çatal bıçaklarda gümüş oranının azalmasına ve nihayetinde insanları paslanmaz çelik kullanımına itmiştir (Belge, 2016).

2.2.2.2.Yemek Masası ve Yemek Odası Kavramları

17. yüzyılda ailelerin daha dışa kapalı bir hal alarak sayıca az kişiden oluşan akşam yemekleri yenmeye başladıkları görülmektedir. Akşam yemeği için masa etrafında bir araya gelen aileler için yemek masası bir sosyalleşme ortamına dönüşme yolunda adımlar izlemektedir. Akşam yemeğine biçilen değer ve yüklenen anlamın artması ancak 17. yüzyılın ikinci yarısından sonradır. Daha önceki dönemlerde üst tabaka ailelerin dahi ayrı bir yemek odası bulunmazken bu dönemde her evde yavaş yavaş oturma odasından ayrılan birer yemek odası kurulmaya başlanmıştır. Yemek odasında yer alan çekerek genişletilebilen masalar, büfeler, dolaplar ve masa halıları gibi eşyalar yine bu dönemde önem kazanmıştır. (Yılmaz, 2019).

Masada yemek servisi esnasında servis akışını belirleyen çok sayıda kurallar dizisi vardır. Günümüzde hala geçerliliğini koruyan ziyafet kuralları, *a la russe* olarak isimlendirilen Rus tarzına dayanmaktadır. O dönem Rus’da Çar’a aşçılık yapan Careme bu stilin uygun olduğunu düşünse de Fransa’da bu usulün uygulanamayacağını düşünmüştür. 1830 yılına gelindiğinde, Paris’te yaşamaya başlayan Rus Prensi Kurakin, evinde verdiği ziyafetler sırasında bu servis usulünü konuklara kabul ettirmiş ve Fransa’da *a la russe* servisin yaygınlaşmasına öncülük etmiştir. Almanya’da da bu usul kabul görmüş ve *a l’allemande* olarak isimlendirilmiştir. Fakat bu tarzın yayılmasında

19. yüzyılda uygarlığın merkezi ve aktarıcısı kabul edilen Paris asıl rolü oynamıştır. Bu usule göre yemekler önceden sofraya konmayıp konuklar masada yerlerini aldıktan sonra hizmetçiler belirli bir sıra dahilinde mutfakta hazırlanan tabakları misafirlerin önüne koymaktadır. Bu servis şekli günümüzde Batılı tarzda diyakronik servis şeklinin temelini oluşturmaktadır. Bu servis usulü ile beraber konuklar daha edilgen hale dönüşmüşlerdir. Bu durum dolayısıyla servis yapan kişilerin sayısında artışa sebep olmuş, ziyafet veren kişi açısından oldukça maliyetli bir işe dönüştüğünden bu tip davetlerin sayısı günümüzde azalmıştır. Evlerde yapılan davetlerden ziyade Rus servisi, daha çok resmi davetlerde ve restoranlardaki grup yemeklerinde, banket organizasyonlarında tercih edilmektedir (Belge, 2016).

2.3.Bir Farklılaştırma Unsuru Olarak Sofra Adabı

Kingery (1993)'e göre Rönesans döneminde Floransa'da başlayan sofraya yönelik gelişmelerle, tabak, kâse gibi araçların yanında kaşık, çatal, bıçak gibi materyallerin kullanımının yaygınlaştığından; sofraya düzeni ve buna yönelik alışkanlıkların birer sosyal gösterge halini aldığından söz edilebilir. Tüm bu yaşanan gelişmeler eski yeme alışkanlıklarıyla birer zıtlık oluşturmuştur. Kalaylı veya ahşap tabakların kullanıldığı, bıçakla beraber ellerin ve parmakların yemede aktif birer araç olduğu eski düzenle ve Kuzey Avrupa ile ciddi bir ayrışım yaşanmıştır.

Görgü kuralları ve sofraya adabına yönelik birtakım hususun nasıl ortaya çıktığını ve yeme-içme alışkanlıklarının nasıl dönüştüğünü anlamak için toplumların yapısal gelişimi ve sosyo-kültürel dışavurum biçimleri arasındaki ilişkiyi kavramak gereklidir. Elias'a göre (2000) Orta Çağ'dan bu yana görgü kurallarının geçirmiş olduğu evrimi incelemek için bireylerin düşünce biçimlerindeki değişiklikler gözlenmelidir. Avrupa'da bireylerin zaman içerisinde davranışlarını kontrol etmek zorunda olduğu hissiyatına kapılmaları, davranışlarına sınır koyma uygulamasına gitmeleri, kısacası adabı-ı muaşeret kurallarına uymalarının onları civilitenin bir parçası haline getirdiği düşüncesine itmiştir. Civilite, Avrupalı üst sınıfların kendilerini daha aşağı gördüğü ilkel sınıflardan ayırmak için uyguladığı, davranış biçimi ve alışkanlıkları ifade etmek için kullanılmış bir kavramdır. Bunların en görünür olduğu yerlerden biri olarak sofraya mekanında; çatal kullanımı, ayrı tabaklarda yeme alışkanlığı, masa örtüsüne burnun silinmemesi gibi "medeni" olarak algılanabilecek birtakım davranış biçimleri Avrupa'da 16. yüzyıldan itibaren aristokrat çevrelerce uygulanmaya başlanmıştır. Devletlerin oluşum süreçleri "medeni"

sayılabilecek davranış kalıplarının uygulanmasıyla beraber ivme kazanmış, bu süreçte toplumsal hiyerarşik yapının artması ve çeşitlenmesiyle bireylerarası ilişkiler daha karmaşık hale gelmiş, bireylerin davranışlarını etkileyen kural ve yasakların sayısı da artış göstermiştir. Tüm bu kural ve yasaklar gündelik hayatın içerisine serpilmiştir (Yenal, 1996).

Ayrıca bu dönem şölenleri sofrada adabının gelişip şekillenmesinde etkili bir rol oynamış, yemek yerken ev sahibi veya sahibesinin ve davetlilerin uygulaması gereken davranış biçimleri daha da kalıplaşmaya başlamıştır. İlk bakışta nahif birer görgü normu olarak algılanabilecek adab-ı muaşeret kuralları, aslına bakıldığında soyluların kendini göstermeye başlayan, aynı zamanda zenginleşen burjuva grubundan kendilerini ayırtmak, saraylı kimliklerini pekiştirmek için uyguladıkları bir davranış biçimidir. İlerleyen zamanda matbaanın gelişimi ile sofraların hazırlanış biçimleri ve görgü kurallarına yönelik uygulamalar kitaplaştırılmış, bu durum burjuvanın bu bilgilere erişimi sağlanmıştır. Bu şekilde üst tabakanın saraylı kimliğinin ayırt edici özelliği azalmaya başladığından, kurallar daha da detaylandırılmış, işin incelikleri arttırılmış ve görgü kuralları daha da karmaşılaştırılmıştır. Üst sınıfın kuralları karmaşılaştırma çabası ve burjuvanın sürekli olarak bu kural ve ritüelleri taklit yoluna gitmesi ortada büyük bir kısır döngü yaratmıştır (Boyalı, 2019).

2.4.Türk Kültüründe Sofra Adabı

Türklerin yeme içme adetlerine ilişkin en eski veriler Göktürkler'e aittir. Orta Asya'da Türklerin sofrada adabı hakkında fikirler veren bu bilgiler ışığında birtakım sofrada ve görgü kuralları mevcuttur. O dönem için kibar sınıf sayılan bazı gruplarda insanlar yemeğin ardından ellerini yıkayarak havluyla kurularlar. Sarayda yemeğe müzik eşlik eder ve şarkılar söylenir. İslamiyet öncesi Türklerde sofrada adabıyla ilgili verilerin oldukça kısıtlı olduğunu söylemek mümkündür (Işın, 2018).

Yusuf Has Hacib tarafından 1069 ile 1070 yılları arasında kaleme alınan Kutadgu Bilig isimli eser, dönemin hükümdarına takdim edilmiş ve içerisinde idarecilerden halka kadar pek çok kişiyi kapsayan kitleye öğütlerde bulunmuştur. Kitapta Türklerin yeme-içme faaliyetlerinin de temelini oluşturan düğünler, yuğ törenleri gibi çeşitli etkinlikler ve şölenlerden söz edilmektedir. Bununla birlikte dönemin sofrada adabına ilişkin yemek esnasında nasıl davranılması gerektiğine dair adab-ı muaşeret kurallarına yer

verilmektedir. Sofrada yemek yerken dikkat edilmesi gerekenler Ögdülmüş'in ağzından Odgurmış'a öğütler yoluyla aktarılmaktadır (Kaya ve Akpınar, 2017).

Eski Türk devletlerinde kurultay ve toylarda yenilen ziyafetler büyük önem ve derin anlamlar taşımaktadır. Yemekli törenlerde kızartılan koyunun neresinin yenileceği kişinin rütbesini gösteren önemli bir unsur olmuştur. Koyunun paylaşılması bir diğer manada devletin ve hukuk anlayışının farklı bir ifadesi sayılmıştır. Bu sebeple Eski Türklerde düzenlenen törenlerdeki ziyafetlerin bir karın doyurma aktivitesinden öte, devletin yapısını ifade eden, topluluk düzenini ve disiplini sağlayan bir rolünün olduğundan söz etmek mümkündür. Yusuf Has Hacib'in de kitabında yer verdiği bu ziyafetlerde, kişilerin davranış biçimlerinin nasıl olması gerektiğiyle ilgili öğütler, Eski Türklerde sofrada adabı ile ilgili çok sayıda kural ve geleneğin olduğunu ortaya koyar (Kaya ve Akpınar, 2017).

“Ziyafet Nasıl Verilmeli ve Ziyafete Nasıl Gidilmeli” bölümünde şöyle bir diyaloga yer verilmiştir:

“- Buraya kadar anlattıklarını çok iyi anladım. Onların hepsi doğru. Fakat ben halk içine karışsam onlar bana yemeğe geleceklerdir. Ben de onlara yemeğe gideceğim. İnsanları yemeğe nasıl çağırmalı, çağrılan yemeğe nasıl gitmeli ve yemeği nasıl yemeli? Bunu bana açıkla mısın?

- Ey kardeş! Bu soruyu sormakta haklısın. Bu da açıklanması gereken bir konudur. Ziyafete çağırılan kimseler farklı sınıf ve tabakalardan olduğu gibi ziyafetler de türlü türdür. Bunlardan biri evlenen kişilerin verdiği düğün ziyafeti, diğeri de oğlun doğumu veya sünneti dolayısı ile verilen ziyafetlerdir. Bunlardan başka bir de eş, dost, arkadaş, büyük veya küçük akraba ve kardeş yemeğe çağrılabilir. Dördüncüsü, bir ölü için yapılan yas yemeğidir. Beşincisi is, biri bir makam ve rütbe kazanınca verdiği ziyafettir. Bu ziyafetlerden hangisine gidileceğini, hangisine gidilmeyeceğini bilmek gerekir.

Yemek yemenin ve ziyafetin de bir adabı vardır. Dolayısıyla, hangi ziyafette olursa olsun, yemek sırasında, elden geldiğince edepli ol. Senden büyük olanlar başlamadıkça yemeğe başlama. Yemeğe sağ elinle ve besmele çekerek başla. Böylece yemeğin bereketi artar ve zengin olursun. Başkasının önündeki lokmalara dokunma, kendi önünde bulunanı ye ve onunla yetin. Sofrada bıçak çıkarma,

kemik sıyıрма. Ne kadar tok olursan ol ikram edileni reddetme. Yemeği alınca ısır ve ufak ufak çiğneyerek ye. Sıcak yemeğe üfleme. Yemeği yerken insanların huzurunu bozacak şekilde sofraya toslama.

Yemeği iştahla ye ki onu pişiren evin hanımı memnun olsun. Sana zahmet edip ziyafet çıkaran insanları üzme. Yemeği ölçülü ye. Çok yiyeenin yediği sindirilmez. Bu da hastalık sebebidir. Hastalık ölümün habercisidir.

Eğer günün birinde sen de başkalarını davet etmek istersen, çok titiz davranmalı ve çok iyi hazırlanmalısın. Evin, sofran ve tabakların temiz, odan minderlerle döşenmiş, yiyecek ve içeceklerin de temiz ve lezzetli olmalıdır. Bütün konukların sofradan doyararak kalkması için yiyeceği ve içeceği iyi ve temiz hazırla.” (Hacib, 2012, 115-116).

2.4.1. Geç Dönem Osmanlı Devleti’nde Sofra Adabı

Sofra adabı, toplumsal bir ayrışma aracı olması işleviyle yalnız Avrupa’da değil Türk kültürü içinde Osmanlı’da da yerini almıştır. Sofraya yeni yiyecek çeşitleri girmiş, sofraya yeniden tanımlanarak birtakım kural ve kısıtlamalar gelmiştir. Avrupa’da olduğu gibi Geç Dönem Osmanlı’da da sofraya adabı ile ilgili düzenlenen kurallar yalnızca belirli bir tabaka için geçerli olmuş, alt sınıf geleneksel sofraya yeme düzenini sürdürmüştür. Sınıfsal ayrışma için geliştirilen sofraya adabı kuralları Osmanlı’nın son dönemlerine, 19. yüzyıla dayanır. O döneme değin Osmanlı Devleti’nde sınıf gözetmeksizin tüm halkın sofrada yemek yeme biçimleri hemen hemen birbirine benzemektedir. Zengin sofralarında da yoksullarinkine benzer bir şekilde yer sofrasında, sini üzerinde, ortada duran tek bir tabaktan, çatal ve bıçak kullanılmaksızın yalnızca kaşıkla yemekler yenilmektedir. Aynı şekilde Avrupa’da da özellikle Rönesans’a kadar yemek masada yenilse de aynı kaptan ve elle yenilmiştir. Çatalın yaygınlaşması 1750’li yılları bulmuştur. Rönesans sonrası ulusallaşma hareketleri ve coğrafi keşifler, Avrupa gibi Osmanlı’yı da etkilemiştir. Sınıfsal düzende yaşanan değişiklikler; bütün görgü kuralları, yeme düzenleri ve sofraya adabı kurallarını yeniden şekillendirmiştir (Yaşar, 2013).

Osmanlı’da Tanzimat ile beraber girilen Batılılaşma düzeninde sofraya adabıyla ilgili de pek çok gelişme yaşanmıştır. Abdülhamit döneminde Osmanlı’da uygulanmaya başlayan pek çok sofraya düzenine yönelik kural göze çarpmaktadır. Bunların en başında tıpkı Avrupalı medeniyetlerde olduğu gibi, yemeğin ayrı bir odada veya salonda yemeye geçilmiş olması gelir. Yemekler masada yenmeye başlanmış, her birey için ayrı tabak,

çatal ve bıçak tahsis edilmiştir. Bu dönemden itibaren saray ve çevresi Batılı düzende sofranın kurallarını benimsemiştir (Ünsal, 1995). Tüm bu yeme içme pratikleri daha çok saray ve onun çevresinde şekillenen Osmanlı elitleri arasında kabul görmüş, halka çok fazla ulaşmamıştır. Ayrıca sofranın adabı başta olmak üzere görgü kurallarının pek çoğu kısıtlı bir zümre tarafından uygulanan kurallar olarak kalmıştır. Bununla birlikte alafranga sofranın adabını benimsetme gibi bir tutumdan söz edilemez. Bu kuralların yalnızca bilinmesinin faydalı olacağı ve gerekli durumlarda sofranın adabına yönelik davranışların uygulanmasının yerinde olacağı düşünülmüştür (Akarçay, 2018).

2.5.Sofra ve Yemeğin İşlevsel Roller

2.5.1. Sofra, Yemek ve Toplumsal Cinsiyet

Gıda tüketim biçimi insanların gündelik yaşam stillerinden ayrılamaz. Tükettikleri besinler bireylerin karakterleri ve düşünceleri hakkında fikir verir. Yemek yeme aktivitesi kadar yemek pişirme etkinliği de sosyolojik bir olgudur. Kültürel ve iktisadi tüketimi düşük toplumda cinsiyetler arası iş bölümü farkı daha fazla ve iş paylaşımı ataerkin yapının hakimiyetindedir. Yemek pişirme, ataerkin toplumlarda kadına yüklenmiş bir eylemdir. Kadının en etkin olduğu mekan olan mutfak, kadın emeğinin de en yoğun olduğu yerlerden biridir. Pişirimi zor ve zahmetli gıda ürünleri kadınları mutfaka hapseder. Görevleri eril veya dişil olarak ayıran bu sistem, sofranın kurallarını da düzenler. Aynı şekilde görevlerin dışında besinleri de özelliklerine göre cinsiyetlere mal edebilir. Örneğin beyaz et ve salata gibi yeşillikler kadına yönelikken, daha kanlı, ağır ve güçlü bir görüntü sunan et erilliği temsil eder (Bourdieu, 2015).

Besinlerle ilgili tabuların pek çoğu et üzerinedir. Et, erkeğe mahsus bir yiyecek olarak nitelendirilir. Yemek kitaplarında, mitlerde, hemen her yerde bu vurgulanır. Erkeğin ete ihtiyaç duyduğu, yediğinde boğa gibi güçlü olacağı pek çok mitte sunulur. Ataerkin zihniyette; kadınlar sebze, meyve, tahıl gibi ikinci sınıf besinleri yemeye mahkum görülürler. Eril bir faaliyet miti olan et yeme davranışı, hem bireye hem de topluma yiğitlik unvanı yükler. Hegel'e göre bitki kadınla özdeşleşirken hayvan ile de erkek özdeşleşir. Kadın da bitki de edilgen olarak tabir edilir. Görüş çerçevesinde bitkiler hayvanlara, kadınlara erkeklere göre daha az gelişmiş ve evrimleşmiştir. Lisa Leghorn ve Mary Roodkowsky'nin kitaplarında yer verdikleri ifadeye göre kadınlar toplumda en iyi olarak görülen yiyecekleri kendi açlıklarını göz ardı etmek pahasına eşlerine sunarlar. Hayvanların temel gıda maddesi olarak görüldüğü toplumlarda erkek tanrıların mevcut

olması ve eril toplum yapısının görülmesi tesadüf değildir. Bu toplumlarda kadının çocuğa bakmakla yükümlü olduğu, daha çok iş yaptığı fakat yapılan işin daha az değer gördüğü bir yapı mevcuttur (Adams, 2013).

Geleneksel yemek kültürlerinin gelişimine tarih boyunca katkı sunan kadın gücü, tarımsal üretimden endüstriyel gıda işlemesine, mutfak içi üretimden yemek sunumuna kadar ev içi veya ev dışında yemek ile doğrudan bağını halen sürdürmektedir. Türk kültüründe olduğu kadar hemen her kültürde geleneksel mutfağa hakim olan kişi genellikle kadınlardır. Ev içerisinde mutfağa bağlı ve orada etkin olan kişi çoğu zaman kadındır. Geleneksel mutfak kültürünün oluşmasında ve bunu gelecek kuşaklara aktarmada en etkin rol alan kişi yine kadındır.

Her toplumda kadınların geleneksel mutfakta hakim olduğunu söylemek yerinde olsa da misafirperverliğiyle Türk kültürü ve Türk kültüründeki kadın imajı bir noktada farklılaşmaktadır. Türk kültüründe kadın, misafirlere hazırladığı ikramlarla onları evden tok gönderme gibi bir sorumluluk üstlenir. Ataerkil hegemonya tarafından belirlenen kadın erkek rolleri gereğince her iki cinsiyete de birbirinden farklı görevler ve haklar sunulmuştur. Erkeğe genellikle dışarıda çalışıp para kazanan bir rol yüklenirken kadını daha çok eve, özellikle mutfağa hapseden bir sistem söz konusudur. Toplumsal cinsiyet rolleri gereğince kadına ev içinde yemek yapma, yemeği sunma, sofrada adabını öğretme ve aile bireylerini doyurma gibi sorumluluklar yüklenmiştir (Karaca ve Altun, 2017).

Dede Korkut Hikayeleri'nde de Türk misafirperverliği üzerinden kadın imgesi anlatılmaktadır. Yapıtta misafiri iyi ağırlayan kadına övgüler diziler ve yüceltilir. Buna karşın misafiri iyi ağırlayamayan veya ağırlamak istemeyen kadının istemeyen kadın kalıbına sokulduğu gözlemlenir. Misafiri iyi ağırlayamayan, sofraya açmayan kadının evlerden ırak olması gerektiği vurgulanır. Daha da ilerilere gidilerek misafir gitmeyen ev “kara ev” olarak tanımlanmakta ve uğursuz kabul edilmektedir. Bu evlerin yıkılması gerektiğine işaret edilir. Dede Korkut Hikayeleri'ndeki bu düşünce, Türk kültüründe misafirperveriliğin, misafiri iyi ağırlamanın ve ona sofraya açmanın önemine değinirken misafiri ağırlamakla ilgili tüm bu işlerin birer kadın görevi olduğu fikri de alttan alta pekiştirilir (Toprak, 2019). Ataerkil toplumlarda eve gelen misafire hizmet edilmesi, yemek hazırlanması ve ona özel sofranın kurulması genellikle kadın için bir vazife kabul edilir. Bu kültürlerde de kadının iyi veya kötü oluşu, bu vazifesini iyi bir biçimde yerine getirip getirmediğiyle ölçülür. Gündelik hayatta olduğu kadar pek çok sanat yapıtında da

kadının ailesine hizmet eden, anaç ruhlu ve şefkatli olma özellikleri vurgulanır. Özellikle klasik sanat anlayışıyla yapılmış resimlerde göze çarpan kadın imajı yemek hazırlayan, sofrada ailesine servis yapan bir görüntü çizer. Sofra düzenini sağlayan, sunuma hazırlayan, servis yapan, misafirlerle yakından ilgilenen genellikle kadın olmasına karşın; hiyerarşik olarak sofranın en üstünde yer alan kişi geleneksel aile formunun reisi kabul edilen erkek, ailenin babasıdır.

Sofrada aile içi üretimde belirleyici role sahip kişi olan erkek, ailenin reisi olarak görüldüğünden; erkeğin sofraya oturmasından sonra yemeğe başlandığı ve hazırlanan yemekten ilk parçanın da baba veya büyükbabaya verildiği gözlemlenmektedir (Beşirli, 2010). Kadın tüm yemeği kendisi hazırlamasına karşın sırasıyla baba, çocuklar ve anne olarak yiyeceğin bölümlerini paylaşır. Geleneksel aile yapısı içinde kadın her zaman için erkeğin arkasında kalan bir güce ve yetkiye sahip olur.

Geleneksel kültürlerin pek çoğunda kadının yemek veren, erkek ve çocuğun ise yemek alan rollerini üstlenmiş olduğu gözlenmektedir. Kadın bu rolü gereği zamanının ve gayretinin büyük çoğunu mutfakta ailesine yemek hazırlamakla, yemek esnasında da hizmet ederek geçirmekte, ailesiyle sofraya pek çok zaman iştirak edememektedir. Hatta bazı İslam ülkelerinde kadınlar yemek boyunca erkeklerden uzak tutulmaktadır. Örneğin Sudan'da erkekler ile kadınlar evin farklı bölümlerinde yemeklerini birbirlerinden ayrı bir şekilde yemektedirler. Bu tip uzamsal ayrımlar yemek üzerinden cinsiyet farklarını güçlü bir biçimde gözler önüne sermektedir (Goode, 2005).

İnsanlık tarihinin en başından itibaren kadınlar, aileleri için yemek yapmayı kendi görevleri olarak bellemiş, daha da ötesi bu rol onların üzerine yüklenmiştir. Kadınlar, yüzyıllardır kendi aile bireylerine yemek yaparken erkeklerin mutfığa girmeleri ancak sınıflı toplum yapısının ortaya çıkmasıyla beraber görülmeye başlanmıştır. Üst tabakadaki kişilere gurme yemekler yapan, profesyonel şef kimlikleriyle mutfakta yer alan erkekler bu yönleriyle kendilerini kadınlardan ve yaptıkları işi ev hanımlığından ayırmışlardır. Erkekler, zengin toplum üyeleri için özel mekanlarda özel yemekler pişirerek kendilerini ayrıcalıklı bir noktada konumlandırmışlardır (İnce, 2016).

Kadınların mutfaktan çıkarak çalışma hayatına katılmaları onları özgür kılan bir eylem gibi görünmektedir. Oysa görüşün temelinde daha farklı sorunlar yatmaktadır. Modernleşme yaklaşımı kadınların işgücüne kazandırılarak özgürleşme elde

edilebileceğini varsayar. Diğer taraftan çatışma kuramına göreyse ekonomik kalkınmanın kadınların üretimden uzaklaştırılması veya ucuz işgücü olarak kullanılmasını doğuracağını ortaya atar. İhracata yönelik sanayileşme, kadınların ucuz iş gücü olarak kullanılmasına yol açar. Yoğun bir bilgi gerektirmeyen, vasıfsız işçi çalıştırılmaya uygun olan bu sektörler kadın emeğini sömürmektedir. Kadınların gündelik hayatta ev içerisinde yerine getirdikleri işlere uygun olarak sanayide de bu işleri yapabilmeleri çok olasıdır. Kadınların bu sektörlerde tercih edilmesinde hem iş konusunda yeterli bilgilere ve kabiliyete sahip hem de daha düşük ücretlerle çalıştırılmaya uygun olmaları etkindir. Ayrıca kadınların sendikal örgütlenme durumuna daha nadir rastlandığından kadınlar daha itaatkar olarak görülmekte ve tercih edilebilmektedirler. Erkeklerin kamusal alanda ve daha görünür işlerde, kadınların ise daha arka planda, vasıfsız işlerde çalışması kadın emeğinin erkek emeğinden daha değersiz olduğunu ortaya koymaktadır. Kadınların bu ev dışı işleri daha geçici olarak görmeleri onları örgütlenme bilincinden alıkoymaktadır (Hoşgör ve Him, 2016).

Yemek pişirmek çoğu kadın için rutin sayılabilecek ve zorunlu kılınan sıkıcı bir aktivite olsa da tüm bunların yanında bazı kadınlar tarafından keyif verici, zevkli bir faaliyet olarak algılanabilmektedir. Yemek pişirmenin değeri ancak yemek olmadığında veya her zamanki standarttan uzak, kötü bir yemek ortaya konduğunda anlaşılmaktadır. Yemek pişirme eylemi, kadının evdeki görünmez emeği içerisinde ortaya somut bir ürün konması dolayısıyla yeniden üretim içerisinde en görünen etkinlik kabul edilebilir. Bu görünürlüğü sayesinde değeri diğer ev işlerine kıyasla daha fazladır ve bu durum yemek yapan kadına daha iyi hissettirir (İnce, 2015).

Ayrıca başka bir perspektifte güzellik algısı bağlamında toplumsal cinsiyet normlarına bakıldığında, güzellik ile ilgili kalıplar hep kadın bedeni üzerinden sunulur. Kadınlarda yeme düzeni ve güzellik algısının yaratılması Türkiye’de 1980’li yıllardan itibaren gelişim gösteren tüketim kültürü ile bağdaştırılmaktadır. Büyük şehirli orta sınıf toplumda bu dönem sonrası kişisel bakım ve bedene yönelik güzelleşme söylemleri büyük bir ivme kazanmış ve bu söylemler dahilinde eylemlerde de artış görülmüştür (Öncü, 2003). Kadınlar üzerinde yeme arzuları ve beden arasında hep bir ikilem yaratılmaktadır. Yeme arzuları tüketim toplumunun idealize ettiği zayıf kadın olgusunu sekteye uğratacak bir faaliyettir ve ulaşılmaz olarak bir tarafta beklemektedir. Öte yandan sosyal çevrede beden güzelliğini koruyarak kabul görme düşüncesi de ağır basmaktadır.

Bu iki çelişkili duygu arasında gidip gelen kadın, yiyeceği besinleri ve diyetini ona göre şekillendirmektedir. Reklam firmalarının da bu noktada kadınları hedef alan pazarlama stratejileri vardır. Ayrıca diyet ürünlerin pazarlanmasında hedef kitle çoğu zaman kadınlardır.

2.5.2. Sofra, Yemek ve İletişim/ Sosyalleşme

Yemek kültürel kodlara sahip bir olgudur ve yemeğe dair kodlar toplumsal ilişkilerde örtük olarak yer alır. Gösterge olarak yemek, içerdiği kodlar ve mesajlar aracılığıyla belli bir gruba dahil olma veya bir gruptan dışlanma durumlarında pekiştireç görevi görür. Yemek bir sembol ve metafor olarak sosyal hayatta bulunur. Fizyolojik ve toplumsal bir olgu olmasının yanında aynı zamanda bir iletişim aracıdır (Gürhan, 2017).

Tarihte ateşin keşfi ile ısı ve ışık kaynağı olarak kullanımı, doğadaki yabani hayvanlardan korunmada ve soğuk havalara karşı ısınmada önemli bir araç olmuştur. Tüm bunların yanında, yemeğin toplumsal işlevine de dönüm noktası sayılabilecek bir katkıda bulunmuştur. Ateşin keşfiyle birlikte insanlar ateşin etrafında toplanarak yemeklerini bir arada yemeye başlamışlar, böylece yemek sosyal bir aktivite haline dönüşmüştür. Ayrıca daha önceden çiğ halde tüketilen besinler yemeğin keşfiyle beraber büyük bir dönüşüm yaşamıştır. Gıdayı pişirmek, yemeyi sırf karın doyurma işlevinden çıkaran bir gelişme olmuştur. Ateşin çevresinde, bir sofra etrafında toplanan grup; yemek yeme eylemini günün belirli saatlerinde gerçekleştirerek ona sosyal bir anlam yüklemişlerdir (Yurdigül, 2010).

Yemek yeme eylemi, hiyerarşik yapıyı da içinde barındıran bir tür iletişim sistemidir. Yeme esnasındaki iletişimde; güç farklılıkları, üstünlük ve kontrol duyguları dolaylı olarak kendini belli eder. Aile ortamında yenilen yemek, aile fertlerinin rollerini pekiştiren bir aktivitedir. Yemek anında kurulan iletişim, aile bireylerinin sosyalleşmelerine katkı sunmakta ve bireylerin o gün yaşadıkları olay ve duyguları aktarmasında aracı bir ortam hazırlamaktadır. Aile bireyleri genellikle akşam yemeğinde bir araya gelmektedir. Ailedeki çocuklar sofrada, yaş ve cinsiyet rollerini öğrenebilmekte, ebeveynler arasındaki diyaloglar ise güç farklılığının birer göstereni olabilmektedir (Goode, 2005).

Geleneksel toplumlarda görenekler birlikte yemek yeme eylemini destekler nitelikte öğütlerle doludur. Sevdiklerle yemek yemek, yiyeceği paylaşmak, onlarla

iletişim kurmanın n kolay yollarındandır. Türk geleneklerinde de bu bağlamda bayram sofraları, hacı yemekleri, Zekeriya sofraları ve daha pek çoğu birlikteliği pekiştiren, yemeklerin paylaşılmasına aracılık eden bir işleve sahiptir. Bu noktada yemeğin toplumsal işlevlerinden bir tanesi de sosyalleşme ve bir araya gelmedir (Yurdigl, 2010).

Yemek yenilen sofralar kendine özgü bir iletişim dili oluşturur. Sunulan yemeklerin neler olduğu, sunum sırası ve biçimi bu iletişim sisteminde birer sembol haline dönüşür. Türk kültüründe yemeğin sunuluş sırası çorba, ana yemek, tatlı, çay veya kahve şeklindeyir. Yemeğin sonunda yapılan çay veya kahve ikramının kendine özgü anlamları bulunur. ay, her zaman içilebilen, temini daha kolay ve ucuz, hazırlaması daha pratik bir içecek olduğundan gündelik bir anlamı vardır. Yemeğin ardından kahve ikram edilmesi ise, hazırlığının daha uzun, pişirmesinin daha zahmetli olması, çok sık tkutilmemesi ve maddi açıdan daha değerli olması sebebiyle iletişim boyutunda daha farklı bir anlam ifade eder. Göstergesel olarak aya kıyasla daha özel bir anlamı içinde barındırır. Daha önemli misafirlere ikram edilir. Bunun yanında toplantılarda kahve servisi, daha uzun süreli bir görüşme olduğunun göstergesidir (zdemir, 2005). Kahve bir bakıma yüksek statünün de göstergesi kabul edilir. Hatırlı misafir olmada kahve servisi önemli bir araçtır. Gelen konuklara kahve ikram edilmesi, onları güzel ağırlamak için bir yoldur ve konuklarla önemli bir konuda konuşulmak üzere toplanıldığında kahve servis edilir. İletişimsel olarak bakıldığında yemek servisi içerisinde kahve ikramı yapılması sosyal olarak önemli bir etki yaratır (Abdurrezzak, 2014).

Ayrıca, şirketler arasında gerçekleşen toplantıların yemekli salonlarda yapılması, o toplantının gidişatının genellikle olumlu yönde geliştiğini ortaya konmuştur. Herhangi bir toplantı salonunda gerçekleşen görüşmeler daha ciddi bir atmosferde geçtiğinden insanlar üzerindeki gerginlik ve resmiyet daha fazla ortaya çıkmaktadır. Bu durum genellikle toplantıların uzaması ve daha olumsuz bir sonuçlanmaya sebep olmaktadır. Yemekli toplantılarda taraflar birbirleri ile daha yakın iletişim kurabildiklerinden gerginlik ortadan kalkmakta ve sonuç daha olumlu yönde gelişmektedir (Kılıç ve Bayraktar, 2012).

Bunlara ek olarak birey, tek başına yediği yemekte hemen yemeğini yiyip kalkma ve kaldığı işe devam etme eğilimindedir. Oysa, grup olarak yenilen yemeklerde, bireyler doyma hissine daha geniş bir zamanda eriştiklerinden sofrada da daha uzun süre kalır ve iletişim kurarlar. Fast food türündeki yiyecekler de genellikle hızlı tüketim ürünleri olduklarından, bu uzun süreli iletişimin önünde bir engel oluşturmaktadır. Fast food

tüketimi esnasında da bireyler arasındaki iletişim, daha basit ve kısa sohbetlerden meydana gelir (Abdurrezzak, 2014).

Sonuç olarak, insanların yeme içme şekilleri, beslenme alışkanlıkları ve daha pek çok olgu; sosyalleşme sürecinin gerçekleşmesinde önemli birer etkinliktir. Kültürün korunarak devam ettirilmesinde kolektif eylemlerin sürdürülmesi önemli bir yer tutmaktadır ve birlikte yemek yeme davranışı da bu kolektif eylemlerin başında gelmektedir (Kılıç ve Bayraktar, 2012). Sofra, bireyler arası iletişimin güçlenmesinde ve sosyalleşme sürecinde etkili bir mekan kabul edilmektedir.

2.5.3. Sofra, Yemek ve Sınıf

Toplumsal uzamdaki her pozisyon farklı sınıfları temsil etmektedir. Aynı sınıflardaki her birey de birbirine benzeri homojen davranış ve düşünce biçimleri göstermektedir. Bourdieu'ya (2015) göre yaşam tarzları ve statü farkları sınıf temelli olarak şekillenmektedir. Bourdieu, *habitus* olarak tanımladığı sınıfsal pozisyonların içselleştirilmiş biçimleriyle sınıflar arasında ilişki kurmaktadır. Gündelik yaşamda yer tutan davranışların bu sınıfsal yapı içinde birbirinden farklı statülerdeki kişiler arasında bir sınır meydana getirdiğini vurgulamaktadır. Bu sınırlar gözle görünür değil, sembolik sınırlardır. Sınıf habitusu bu görüş dahilinde sınıf kimliğini üretmekte ve yeniden üretmektedir.

İnsanların tükettikleri besinler Bourdieu'nün teorisine göre, dahil oldukları sınıfın kültürü, dini ve milli kimliği, yaşam tarzı ile bire bir ilişkilidir. Toplumsal uzamda alt ve üst tabaka arasında yemek üzerinden ayrışma olduğu çok açıktır. Üst tabakadaki kişilerin yedikleri yemekler daha saygın olarak görünür ve bu beslenme biçimi genellikle alt tabakanın da düşlediği bir hale dönüşür. Alt sınıfın üst sınıfı taklit yoluyla geliştirdiği yemek kültürü, üst sınıfın kendini ayırtırmak için farklı tüketimler gerçekleştirmeye yönelmesiyle dönüşüm göstermektedir. Bu düşünceler ışığında, gıda tüketiminin tamamen sınıf temelli bir etkinlik olduğundan söz edilebilir (Gürhan, 2017).

Tüketim; iktisadi ve kültürel sermaye bakımından zengin olan ayrıcalıklı tüketim ve kolay, herkese has özellik taşıyan avam tüketim olmak üzere iki gruba ayrılır. Bu iki tüketim arasındaki uyumsuzluk temel karşıtlığı oluşturur. Gıda tüketimindeki temel karşıtlık gelir farklılıklarıyla meydana gelir. Orta sınıfta ve egemen sınıflarda kültürel sermaye bakımından zengin fraksiyonlar, iktisadi yoksulluğu gizlemede etkilidir.

Farklılaşmanın nedeni, tüketim konusunda lüks beğeni ile zaruri beğeni arasında karşıtlığın var olmasıdır. Lüks beğeni zorunluluğa olan mesafe, özgürlüğe ve sermayeye sahip olmanın sağladığı kolaylıklardır. Zaruri beğeni ise en ekonomik ve en besleyici besini seçmeye yönelik bir beğenidir. Seçim yapabilme aslında özgürlük gerektirir. Bu nedenden ötürü zaruri beğenin mantığını kavramak biraz güçtür. Zaruri beğeni, yoksun sınıfın kazandığı bir tercih yöntemi sayılabilir. Bu türe göre gıdaların en ağır, bayağı ve şişmanlatıcısına yönelinir. Toplumsal hiyerarşide üst tabaka zayıflığı hedeflerken işçi sınıfı “can boğazdan gelir” ilkesi ile hareket eder. Ev ile kahvehane, perhiz ile aşırılık gibi zıtlıklar, burjuva ile halk arasındaki karşıtlığa benzer yapıdadır. Burjuva kendini kolektif yaşamdan geri çekme yoluna gider. Kendini işçi sınıfından ayırt etmede üç farklı tüketim yapısı mevcuttur. Bunlar: Beslenme, kültür ile kendini takdim ve temsili yapılan harcamalardır (giyim, güzellik, sağlık). Örneğin işçi sınıfı ile öğretmenler karşılaştırıldığında öğretmenlerin beslenme harcamaları düşük, takdim/temsili harcamaları sınırlı ve kültürel harcamaları daha yüksektir. İşçi sınıfı ise mutfak için en çok zaman ve ilgi harcayan sınıftır (Bourdieu, 2015).

İktidar yemeğin tüketimi hakkında birtakım yargılarda bulunur. Yemek üzerinde kurduğu bu yetkiler yalnızca sofradaki oturuş düzeni, yiyeceklerin paylaşılmasındaki sosyal veya siyasal hiyerarşinin belirlenmesi hususlarında değildir. Tüm bunların yanında belirli yiyeceklere yalnızca belirli kitleler tarafından tüketim hakkı verilmesi konusunda yargılar oluşturur. Bazı yiyecek içecekler iktidar tarafından yalnızca bazı toplumsal gruplara ait addedilir. Tarih boyunca statü eşitsizlikleri de hep sembolik olarak mitler üzerinden vurgulanır ve bu noktada yemek ve sofrası, sınıfsal eşitsizliklerin ifadesinde güçlü bir araç olarak kullanılır (Beşirli, 2010).

Yemek, çok eski çağlardan beri statünün bir göstergesi olarak kullanılmaktadır. Bununla ilgili yemeğin statü sembolü olduğu tarihi kalıntılar ortaya çıkarılmıştır. Paleontolojik döneme ait kalıntılarda beslenme seviyesiyle şeref işaretleri arasında bir bağlantı kurulabilmiş, böylece yemeğin tarih içinde en eski sınıfsal ayırım aracı olduğu ortaya konmuştur. Bu eski dönemlerde uzun bir süre boyunca yemek, sınıfsal ayırım ortaya koyan ve güçlendiren bir olgu olmuştur. Eski dönemlerde uzun bir süre boyunca yemek, niceliksel olarak toplumda önemli bir simge halini almış ve toplum içinde bireylerin sınıflarını pekiştirip kimlik oluşturmalarında etkin bir araç olmuştur. Yemeğin miktar olarak öne çıktığı ve bir güç sayıldığı eski çağlarda çok yemek yemek de bir güç

ve üstünlük belirtisi sayılmıştır. Zaman içerisinde yemeğin miktarından ziyade yemeğin çeşitliliği bir üstünlük göstergesi kabul edilmeye başlanmıştır. Verilen davetlerde yemeğin niceliksel fazlalığının yanı sıra çeşitliliği de önem kazanmış, davetin kalitesi ve davet verenin toplumsal sınıftaki yeri ve statüsü bu yolla ölçülmüştür. Tarihte bu sebeple yemek davetleri, abartılı ve ihtişamlı birer şölene dönüşmüştür (Yurdigül, 2010).

Eski çağlarda ziyafetlerin ihtişamını ölçen en önemli kıstas yemeğin niceliği olmuştur. O dönem için yemeğin niteliğinden çok miktarı değer görmüştür. Hatta dönemin üst sınıfından insanlar kendini aşağı sınıftan ayırabilmek için çok fazla miktarlarda yemek yemişlerdir. Bu kişiler verdikleri davetlerde yemek miktarlarının yanında yemek çeşitliliğini de maksimum seviyede tutarak ayrıcalıklı bir davranış sergiledikleri düşüncesine sahiplerdir. Zengin sofraları servet dağılımının bir nevi göstergesi olarak kabul edildiğinden sofraların ihtişamı ve bolluğu, o kişinin varlığına bir kanıt niteliği oluşturmaktadır. Orta Çağ'da dahil olmak üzere o döneme kadar yemek yemek önemli bir zenginlik ve üstünlük belirtisi olduğundan kişiler davetlere gitmeden önce midelerini boşaltmak için uzun süre aç kalmakta ve ziyafete gittiklerinde ayakta duramayacak, hatta kusacak kadar çok yemek yemekteydiler. Tüm bu davranışlar, statünün bir parçası olarak o dönemde olağan kabul edilmektedir (Yurdigül, 2010).

Sofrada uygulanan davranış kalıpları olarak da nitelendirilen sofrada adabının toplumsal anlamda ayrışmada bir araç görevi görmesi Rönesans'tan sonradır. Orta Çağ'da Avrupa'da yemeğin yenmesine dair herhangi bir nezaket kuralının var olduğunu söylemek oldukça güçtür. Rönesans düşüncesiyle beraber gelişen sofradaki yeme içme kuralları, sınıfsal olarak üst tabakadaki bireyleri aşağı tabakadakilerden ayırma aracı haline gelmiştir. Avrupa'da yemek kültürü ile sınıfsal açıdan ayrışma, tüketim biçimiyle olduğu kadar tüketilen gıdaların türüyle de ortaya konmuştur. Üst sınıfın tüketiminin yaygın olduğu belli başlı gıdalar ortaya çıkmıştır (Yaşar, 2013). Dışardan bakıldığında oldukça gündelik ve sıradan bir davranış biçimi olarak algılanan sofrada adabı, geçmişte soyluların zenginleşen burjuva takımından kendilerini ayırma aracı olarak geliştirilmiş ve karmaşılaştırılmıştır. Üst tabakadaki soyluların sofrada ve günlük hayattaki davranış biçimlerini taklit etmeye başlayan burjuvaya karşı üst sınıf saraylı kimliğini korumak ve kendini ayırtırmak maksadıyla sürekli yeni kurallar eklemiştir. Bu sebeple görgü kuralları oldukça detaylandırılmış ve ayırtıcı bir nitelik olarak üst tabakanın benimsediği kurallar dizesi haline gelmiştir (Boyalı, 2019).

Yemek kültürünün neredeyse baştan aşağı farklı bir düzene dönüştüğü Rönesans sonrası ilk gelişmeler İtalya ve ardından Fransa’da yaşanmıştır. Geçmişte zenginlik ve statü göstergesi olarak sofradaki yemeklerin miktar ve çeşit olarak fazlalığı anlayışı önemini yitirerek niteliksel yemek anlayışı önem kazanmıştır. “İyi yemek” kavramının ortaya çıkmasıyla beraber, sofralarda kaç çeşit ve ne kadar yemek geldiğinden öte yemeğin niteliksel olarak ne kadar zengin olduğuna göre yemeğe ve davet verene değer biçilmeye başlanmıştır. Yemeğin hangi tatlarla hazırlandığı, ne tür soslar kullanıldığı, tabakta yemeğin nasıl sunulduğu ve servisinin nasıl yapıldığı, bunların yanında masa düzeninin estetik açıdan güzelliği ve gösterişli oluşu gibi hususlar yemeğin kalitesini ve davet verenin değerini ölçen unsurlar olmuştur (Yenal, 1996).

Sofrada yemek ve güç ilişkisi de statünün en açık göstergelerinden bir tanesidir. Yemek esnasında kişilere gösterilen saygınlık, konuklara sunulan hizmet ile doğru orantılıdır. Bireyin sofradaki konumu, ona duyulan saygınlığın ve statünün en önemli sembolüdür. Ayrıca bir et yemeği paylaştırılırken etin en çok değer gören bölümü bu konuga ikram edilir. Türklerde de sofraya oturma düzeni net bir şekilde yazılı olmayan kurallarla belirlenmiştir. Kişinin aile veya toplum içindeki statüsüne veya rütbesine göre sofradaki konumu şekillenir (Abdurrezzak, 2010).

Bunlara ek olarak, toplumların pek çoğunun kültürel yapısı sınıf temelli bir sistem üzerine kuruludur. Bu sistem dahilinde gündelik hayatta pek çok şey biçimlendiği gibi, yemek sistemi de bu sınıfsal düzenden etkilenmektedir. Örneğin Hindistan’da kendine yer bulmuş kast sistemi gereğince Hinduizm geleneklerine göre, yemek kültürü sınıfsal özelliklere sahiptir. Kastlar arasında yemek alışverişi oldukça katı kurallara bağlıdır. Alt kastlar diğer gruplardan istediği şekilde herhangi bir yemeği alabilirken üst kastların alt kastan alacakları yiyecekler sınırlandırılmıştır. Kast sistemine göre alt kast grubundan doğal ve kirlenmemiş olarak ifade edilen, ham besinlerin alınmasına müsaade vardır (Goode, 2005).

Sonuç olarak yemek, geçmişte olduğu gibi yalnızca şölenlerde ve ziyafetlerde bir statü nesnesi olmaktan çıkmış olup, günümüzde artık gündelik hayatta dahi bu işlevini sürdürmektedir. Hayatın her alanında statü farklarının yemek alanında kendini gösterişi, insanların artık dikkat etmeden kabullendikleri bir olgu haline gelmiştir. İş yerindeki yöneticiler ile çalışanların beraber yemek yememesi ve genellikle her iki grup için farklı yemeğin çıkması, okullarda öğrenci yemekhaneleri ve akademik personel

yemekhanelerinin farklı olması, uçaklarda ekonomi ve birinci sınıf yolculara daha farklı yemeklerin ikram edilmesi gibi örnekler bunun en belirgin örnekleridir (Yurdigöl, 2010). Yemeğin sınıfsal olarak ayrıştırıcı işlevi günümüzde her ne kadar göze doğrudan çarpmasa da bu gibi artık sıradan gözle bakılan pek çok ayırım sınıf temellidir.

2.5.4. Sofra, Yemek ve Dini İnançlar

Yiyecekler insanların temel ihtiyaçları düşünüldüğünde sahip oldukları en değerli mallarıdır. Buna karşılık insanlar dini inançları gereğince tanrılarına besinlerini farklı sebeplerden ötürü sunma yoluna gitmişlerdir. Yapılan bu sunumlar bazı zamanlar bir dileğin gerçekleşmesi için adak olarak, bazen de şükür mahiyetinde gerçekleşir. Bu noktada kişiler kendileri için değerli buldukları besinlerini tanrılara adar ve tanrının gücü karşısında acizliklerini vurgularlar. Bunun dışında dinler bireylere neyi tüketip tüketmeyecekleri konusunda pek çok kural getirir. Örneğin Musevilikte din kitapları yenmesi uygun olan ve olmayan yiyecekleri açık bir biçimde anlatır. Et ile süt ürünlerinin aynı anda yenmesi veya pişirilmesi dini kurallarca uygun değildir. Yine Musevilikte ve Müslümanlıkta domuz etinin tüketimi uygun görülmez. Domuz Yahudilere göre koşer değilken, Müslümanlara göre de helal kabul edilmez. Din toplumda bazı yeme içme ritüellerini de şekillendirir. Bayramlarda, kutsal günlerde, ayinlerde ve çeşitli törenlerde yiyecek ve içecekler üzerinden belli başlı uygulamalar gelişmiştir. Din, toplumun yaşayış şekli ve beslenme alışkanlıklarını, yemek kültürünü büyük ölçüde etkiler ve biçimlendirir. Toplumların beslenme kültürlerinde büyük değişiklikler yaratan kurallar getirir (Beşirli, 2010).

İslamiyet'te ölümle ilgili yemek ve sofraya ritüelleri bir hayli fazladır. Ölümün 40. gününde ölü için mevlid okutularak çevredekilere sofraya kurulup yemek dağıtılır. Bunun dışında hemen tüm ilahi ve çoktanrılı dinlerde kendine yer bulmuş bir ibadet olan oruç süresince o dine inanan insanlar yeme düzenlerini değiştirirler. Oruç din mensubu insanların o süreç içerisinde öğünlerini düzenleyen ve sofralarını şekillendiren bir ibadettir. İslamiyet başta olmak üzere; Hristiyanlık, Yahudilik ve Budizm gibi pek çok çok dinde oruç, önemli bir yer tutar. Oruç süresi genellikle sabah gün doğumunun öncesinden akşam gün batımına kadardır. Bu süreçte gündelik olarak yenen öğünler atlanır ve yeme düzenleri tamamen değişir. Oruç dönemlerinde yemek yeme alışkanlıkları değişiklik gösterir ve tüm gün aç kalınmasının da etkisiyle oruç açma sofraları çok daha özel yemeklerden oluşur. Özellikle İslamiyet'te Ramazan ayı süresince

tutulan oruçlarda, oruç açma yemeği olan iftarlar oldukça zengindir. Aile fertlerinin tamamı bir aradadır ve iftar yemeklerine akrabalar, arkadaşlar ve yoksul insanlar çağırılarak hem sosyal hem de insani bir paylaşım ortamı yaratılır. Dini bir ibadet olan oruç sonrası kurulan iftar sofraları, bireylerarası iletişimi kuvvetlendiren, sosyalleşme ve yardımlaşmaya da olanak sağlayan bir faaliyete dönüşür (Yurdigül, 2010).

Toplu yemek törenlerine bakıldığında bunların salt karın doyurma davranışından öte birtakım alt anlamlara aracılık ettiği gözlemlenebilir. Cenazeler, dini bayramlar, hıdrellez gibi dini kaynaklara dayanan özel günlerde de yemek ve sofranın önemi büyüktür. Bu özel günlerde kurulan sofralar, fertlerin bir araya gelmesine yardımcı olarak toplumsal dayanışma ve kolektivizme aracılık eder (Fırat, 2014).

Din, toplumların yemek kültürleri ve yeme alışkanlıklarını türlü yollarla biçimlendirir. Dini yasaklar veya sınırlamaların yanında toplumların dine yükledikleri bazı gelenekler de gündelik yaşamda yer alır. Örneğin Türk toplumunda ayakta yemek yeme eylemi hoş karşılanmamakta, dinen de uygun görülmediğine inanılmaktadır. Yemek yemeden önce besmele çekmek, oturarak su içmek, sağ elle yemek yemek gibi yeme içme ve sofralar ile ilgili bazı gelenekler dine yüklenen kültürel alışkanlıklardır (Yurdigül, 2010).

2.5.5. Sofra, Yemek ve Ulusal Kimlik

Kültürel kimlik, içinde yaşanılan toplumun kültürel değerleri toplamında oluşturulmuş hibrit bir sistemdir. Toplumun kültürel kimliğini oluşturan başlıca unsurlar arasında tarih birliği, dil, din, vatan düşüncesi, gelenekler, yemekler ve giyim biçimleri gibi kavramlar yer alır. Kültürel kimlik ele alınacağı zaman bu kavramlardan yalnızca bir tanesine yer vermek doğru olmaz. Tüm bu kavramlar birbiriyle etkileşim kurduğu müddetçe bir kimlik meydana gelir (Poyraz Tacoğlu vd., 2012).

Yemek önemli bir kimlik taşıyıcısıdır ve içinde barındırdığı alt anlamlarla bu kimliğin oluşumunda göz ardı edilemez bir role sahiptir. Birey, yediği yemekler aracılığıyla kimliğini inşa etmekte ve yedikleriyle var olmaktadır (Akarçay, 2016). Toplumsal olarak incelendiğinde, bireylerin içinde yaşamış oldukları toplumun kültürü ve normlarını esas alarak kendileri için bir kimlik yarattıkları görülmektedir. Topluma dahil olma biçimlerinin başında da o kültüre ait yiyecek içecekleri yaşamalarına almak gelir. Dünyanın geneline bakıldığında bireyler milli kimliklerinin de ölçüsünde

yiyeceklerle ilgili seçimler yapmaktadırlar. Bu seçimler dahilinde yemeğin yenilebilir veya yenilemez olduğuna ilişkin bir ayrım ortaya çıkmaktadır (Marie ve Leroy, 2007).

Yemek, grup kimliği ve ulusu temsil etmenin en temel yollarından biri olarak kabul edilir. Bu doğrultuda ulusal kimliğin inşası ve grup kimliğinin pekiştirilmesinin, bu kimliğin sürdürülmesinin veya ona karşı çıkılmasının başlıca yollarından biri olarak yemekten yararlanılır. Ayrıca yemek, gruplar içerisinde bireylerin ulusal kimliklerinin performanslar aracılığıyla ifadesindeki başlıca araçlardan biri olarak öne çıkar. Bu performanslar, resmi ulusal etkinliklerden informal eğlence organizasyonlarına kadar geniş çaplı bir olanda kendini gösterir. Bu şekilde grup kimliğinin pekişmesine ve ulusal aidiyet derecesinin artmasına katkı sunar (Ichijo ve Ranta, 2018).

Dünya genelinde 18. Yüzyıldan itibaren ivme kazanan milliyetçilik ideolojisi, sanattan ekonomiye, eğitimden politikaya her alana nüfuz etmiştir. Milli kimliğin inşasındaki yapıtaşlarından bir tanesi şüphesiz beslenme ve yemek kültürüdür. Ulusal mutfakların inşasında yemek çeşitleri, gıda maddeleri, yemek yapımında kullanılan araç gereçler, pişirme ve hazırlama teknikleri, yemekle ilgili mitler ve daha pek çok şey etkili olmuştur (Fırat, 2014).

Örneğin Çin kültürüne bakıldığında milli kimliklerini koruyup ona sıkı sıkıya bağlı bir toplum oldukları göze çarpmaktadır. Mutfak kültürleri kendine has değerlere, ritüellere, araç ve gereçlere, tekniklere sahiptir. Çatal ve bıçak yerine chop stick adı verilen çubukları tercih etmektedirler. Bıçağın ilkel bir araç olduğu, yemeği mincıklamanın ona karşı bir saygısızlık olduğu, bu sebeple sofraya gelen yiyeceklerin genellikle bir lokmada yenecek cinsten olması gerektiği gibi ilkelere sahiptirler. Çin kültüründe nesnenin özüne duyulan saygı ve bu sebeple özün bozulmaması gerektiği miti yemeklerin pişirilmesini dahi etkilemiştir. Yemeklerin pek çoğu birkaç dakika pişirilir, ince parçalar halinde dilimlenerek servis yapılır (Belge, 2016). Milli kültürü temel alan milli kimlik, bütün bir milletin yemek kültürünü şekillendirir.

Yemek, milli kimliğin temsilinde öylesine güçlü bir araçtır ki, milletler arasında bir kimlik savaşına dönüşebilir. Herhangi bir yemek üzerinden yapılan milliyetçilik tartışmaları yemeğin ideolojik bir boyutunun olduğunu gözler önüne serer. Sözü edilen yemeğin hangi ulusa ait olduğu ile ilgili bu tartışmaların çözüme kavuşturulması çoğu zaman zordur. Örneğin Türkiye ile Yunanistan arasındaki baklava, dolma, cacık gibi

yiyeceklerin üzerinden dönen tartışma; sürekli gündeme gelen bir polemiktir (Fırat, 2014).

Toplumlar alışmış oldukları beslenme biçimlerini sürdürmek, aynı zamanda milli kimliklerinin önemli bir parçası olan yemek kültürünü de korumak isterler. Ülkelerinden kısa süreliğine ayrılırlar veya farklı bir ülkeye göç etseler de yemek kültürlerini yanlarında taşırlar. Yoğun göç alan ülkelerde de göçün boyutuna bağlı olarak farklı yemek kültürleri kendine yer bulmaktadır. Göç eden bireyler veya gruplar milli yemek kültürlerini koruyup devam ettirmek, kendi milletinden insanlara alışmış oldukları yemekleri sunmak amacıyla göç etmiş oldukları ülkelerde etnik restoranlar açmaktadırlar. Bu etnik restoranlar başlangıçta kendi milletinden göçmenleri hedef alsa da zamanla farklı deneyim kazanmak isteyen, egzotik mutfaklara ilgi duyan kişilerin de hedefi haline gelmektedir. Bazı araştırmalara göre etnik mutfaklar son yıllarda ilgi görmeye ve küreselleşmeye başlamıştır (Deniz ve Öksüz, 2017). Bir çerçevede etnik restoranlar aracılığıyla milli kültürün tanıtılması ve korunması sağlanmaktadır. Başka bir çerçeveden bakıldığında ise küreselleşen etnik mutfaklar bu yolla emtialaşmakta ve yozlaşmaktadır.

2.5.6. Sofra, Yemek, Haz ve Gösteri

Tüketim, bir toplumsal değerler sistemi olarak tanımlanır ve tüketim toplumu da tüketim öğrenen ve tüketime toplumsal olarak alıştıran toplumdur olarak ifade edilir. Yeni üretim güçlerinin sahada hakimiyeti ve yüksek verimlilik ilkesine dayalı tekelci ekonomik sistemin ortaya çıkmasıyla beraber oluşan güncel toplumsallaşma tarzına tüketim toplumu denilmektedir (Baudrillard 2008).

Aslında modern toplum olarak isimlendirilen endüstri dönemi toplumu, elbette bir tüketim gerçekleştirmiştir ve bugünkü postmodern toplum da tüketilecek şeyleri üretmek zorundadır. Yani her iki toplum yapısında da üretim ve tüketim faaliyetleri gerçekleşir. Fakat buradaki ayrım, modern dönem toplumunda bireyin öncelikli olarak ya asker ya da endüstriyel iş gücü olarak görülmesidir. Günümüzde ise endüstriyel işgücüne veya zorunlu askerliğe eskisi kadar ihtiyaç duyulmaması gerekçesiyle bireylerin tüketici yönleri öne çıkarılmaktadır. Her iki toplum yapısı arasındaki temel fark, bireylerin vurguları ve öncelikleridir (Bauman, 2017).

Günümüz toplum yapısında tüketiciler satın alarak tükettikleri metalar aracılığıyla kendilerini tanımlarlar. Bu metalar için yaratılmış imajlar, tüketimi hızlandırıp

yoğunlaştırır. Semboller, bireyleri toplumsal değerlere bağlamaya çalışmaktadır ve toplumsal değerlerin satışa sunulan değerlerin bir parçası olduğu illüzyonu yaratılmaktadır. Bu sayede tüketim kendi ideolojisini yaratır. Tüketim malları ve deneyimler çok öncesinden planlanıp yaratılmış, tüketime hazır hale getirilmiş olup tüketici üzerindeki istenen tepkiye yönelik tasarlanmıştır. Fiziksel boyutta edilgen yapıdaki tüketicilere bakıldığında zihinsel olarak meşgul oldukları gözlemlenir. Satın alma davranışı şu dönemde gerçek üstü bir seviyeye gelmiş ve sembolik bir eyleme dönüşmüştür (Bocock, 2005). Günümüzde bireyler üretimden ziyade tüketime yönelik güdülenmektedirler. Sadece tüketime dönük olarak güdülenen ve tüketime dayalı yaşayan birey, toplumsal bir varlık olmaktan uzaklaşır fakat artık bunun bile farkında olamaz. Sembolik değerler ekseninde yaşayan, üretici tarafından paketlenip tüketime hazır halde sunulmuş değerleri satın alan ve kullanan, bu bakımdan yönlendirilmesi kolay olan pasif birey, içinde yaşadığı dünyanın tümünün sembolik bir yapıdan ibaret olduğunun da farkına varamaz (Döker, 2018).

Ürettiği şeyden ayrılmış olan insan, kendi dünyasının bütün ayrıntılarını giderek daha güçlü bir şekilde bizzat üretir ve böylece kendini dünyasından giderek daha fazla ayrılmış hisseder. Yaşamı kendi ürünü olduğu ölçüde yaşamından ayrı düşmektedir. Gösteri, günümüzde üretilen nesnelerin kaçınılmaz bir süsü, sistemin rasyonelliğinin genel açıklaması olarak ve sayıları giderek artan imaj-nesneleri doğrudan doğruya biçimlendiren ileri bir iktisadi sektör olarak güncel toplumun *esas üretimidir* (Debord, 2018: 38-44).

Kapitalist kültür, günlük hayatın her alanını metalarla çevrelediğinden yalnız tüketime yönelik bir yaşam kalıbı sunmakla kalmayıp aynı zamanda da onu üretmektedir. Debord'un *Gösteri Toplumu* adlı kitabındaki "gösteri" tanımlarından bir tanesi de bunu ifade etmektedir. Gösteri, bir bakıma kapitalin duyumsal bağlamda artık bölünemez olarak görülen bir hale getirdiği ve bunu "haz" olarak doğallaştırdığı güçtür. Bu açıdan gösteri toplumu, kitle kültürünün maddileşmiş ideolojik yansıması olarak öne çıkar. Adorno'ya göre (2009) bu durum, bireyin bilinçdışı yapısını etkileyecek kadar güçlüdür. Adorno, bu konuyu kültür endüstrisi kapsamında değerlendirir. Debord'un kültür ideolojisi ile Adorno'nun kültür endüstrisi kavramları, bireyin bu kitle kültürünün dışına çıkmasının mümkün olmadığı düşüncesi bakımından benzerlik taşır. Gösteri toplumu, her şeyi içine alıp sindirdiği için kültürün doğal biçimde üretilmesine olanak tanımaz ve

kendiliğinden duyumsanmasına bile imkan yaratmayacak şekilde bireylerin düşünce akışına müdahale eder (Ümer, 2016).

Kültür endüstrisinin tüketicilere sunduğu haz yapaydır. Gösterilerle gerçek hazzın dahi sunulmadığı, yalnızca fiyakalı olay örgüleri ve imajlar yaratıldığı söylenebilir. Bu sebeple ilk başta sunulan vaatler de bireyi yanıltır. *“Bu gösteri, 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, 2009: 72).

Gündelik hayattaki davranışlardan bireylerin haz alma gereksinimi, yaratılmış olan bir tüketim toplumu algısıdır. Hazlar da tıpkı ihtiyaçlar gibi her ne kadar doğal birer olgu olarak görünse de iktidar güç tarafından yaratılır ve şekillendirilir. Tüketici, ihtiyaç olarak gördüğü ve gerçekleştirdiği tüketimden ötürü bir tatmin duygusu yaşar ve bunun beraberinde gelen hazzı da doğal ve ideal insan modelinin bir parçası olarak algılar. İdeal insan modeli için mutlu, keyifli, enerji dolu ve dinamik bir imaj çizilir ve bir tür tüketici tasviri oluşturulur. Postmodernizmin yarattığı bu insan modeli, sunulanlardan haz alan ve mutsuz olması pek de düşünülemeyen, sunulandan sürekli olarak büyülenen bir yapıdadır. Birey seçimlerini kendisinin yaptığı düşüncesindedir fakat yaptığı bu seçimler genellikle ona sunulan seçenekler arasındandır. Bireyin yaptığı bu tercihlerden ötürü haz alması ve kendini özgür hissetmesi beklenir (Baudrillard, 2008). Yaratılmış olan ihtiyaçlar çerçevesinde tüketimden alınan hazlar da yapay kabul edilebilir. Öyle ki bireyin arzu ve istekleri bu ihtiyaçlar dahilinde şekillenir ve bu durum da onu edilgen yapar. Kültür endüstrisi tarafından üretilen popüler kültür ürünleri yaratılmış ihtiyaçları karşılayacağından tüketicide haz sağlayarak doyuma ulaşmasına kolayca yol açar (Özer ve Dağtaş, 2011).

Yemek ile haz ilişkisine postmodernist açıdan bakıldığında hazzı olumlayan bir bakış açısı gözlemlenebilir. Haz, ulaşılmak istenen doyum noktasını ifade eder ve ruhsal tatmin vaat eder. Postmodern dönemde yemeğe yüklenen olumlu niteliksel bir anlam mevcuttur ve yemekten alınan haz da aynı şekilde desteklenir. Yemeğin zevk ve hazzın önemli bir temsilcisi olarak yansıtılır. Yemek, baskı altında tutulan zevk duygusunu açığa çıkaran, ruhu uyandıran bir araç vazifesi görür. Bireye sıkıntılarını unutturabilecek, kapalı olan ruhunu özgürleştirecek vaatler sunar. Baudrillard'ın “Haz vermeyen şey beslemez”

sözüyle birlikte yemeğe farklı anlamlar yüklemek mümkündür. Başka bir perspektifte yemek ile hedonizm arasında sınıfsal bir bağ da kurulabilir. Aşırı yeme davranışı ile haz arasında doğrudan bir ilişki vardır. Ayrıca haz alma duygusunun tercihler ve arzuların sonucunda ortaya çıkan, burjuva bir eylem olduğu söylenebilir. İstenene erişmek, toplumdaki tüm bireyler içerisinde aynı derecede kolay olmadığından, hazzın sınıfsal eylemin bir sonucu olduğunu söylemek doğru olur. Ayrıca haz ile din ilişkisi, yine yemek üzerinden incelenebilir. Dinler çoğu zaman aşırılığa soğuk bakarlar ve bu çerçevede yemeğe hedonik bir anlam yüklenmesine karşıdır. Hallström'ün *Çikolata* filmi, yemek, haz ve günah ilişkisine değinen anlatımıyla bu kapsamda değerlendirilebilir.

Hazı temel alan hedonik tüketim, metaların kullanım amacının dışında, daha çok duygusal boyutunu ele almaktadır (Hirschman ve Holbrook, 1982). Yani, hazza dayalı tüketimde işlev ve ihtiyaçlar ikinci planda değerlendirilebilir. Duygusal tatmin öncelikli tutularak bu şekilde oluşturulan kimlik vasıtasıyla, metaların tüketildiği sırada onlara gerçekten ihtiyaç olup olmadığı göz ardı edilir. Tüketim esnasında alınan hazzın fiziksel boyutunun ötesinde bir alt anlamı olduğunu söylemek mümkündür. Çünkü tüketim esnasında haz sağlayan bu mallar, aynı zamanda statü belirleyen veya pekiştiren birer göstergedir (Douglas ve Isherwood, 1980). Yemek de sembolik olarak bireyin statüsü üstünde fikir sahibi olunmasına aracılık eder. Postmodern toplumda tüketici kitleler varlıklarını tüketimlerine eş olarak ölçerler ve tükettikleri oranda, tükettiklerinin niteliği ölçüsünde kendi sınıfsal konumlarını pekiştirirler. Tüketimin bu yapısı gereği bireyde açığa çıkan haz duygusu altında bu tüketim faaliyetinin bir sonucu gibi görünmekle birlikte tüketim mekanizması içerisinde bir araca dönüşür. Örneğin bireyin tükettiği yemeğin, kişi hakkında bazı statüye dayalı fikirler verdiği düşüncesi; bireyin gıda tercihlerinin şekillenmesi ve bu tercihlerinde bilinçli davranmasını da beraberinde getirir. Bireyin statüsünü pekiştiren bu tüketim unsurları veya maddeleri de onu hazza ulaştırarak bir doyum yaratır. Genel olarak değerlendirildiğinde, tüketim toplumunun hazzı teşvik eden bir tavır sergilediğinden söz edilebilir. Bu sayede bireyler tüketerek ve tüketim sonucunda elde ettikleri hazzın doyumuyla var olurlar ve kendilerini sınıfsal düzende konumlandırırlar.

3. YÖNTEM

26 Şubat- 15 Eylül 2020 tarihleri arasında Google arama motorundan Dergipark, Yök-Tez, Ulusal Tez Merkezi, Google Scholar, Science Direct kaynaklarından ve yemek sosyolojisi üzerine alanyazındaki başvuru kitaplarından tarama yapılmış, Fatih Akın sinemasında yemek ve sofranın temsili üzerine tarama yapılmış ve bu konuda özgün bir çalışmaya rastlanmamıştır. Araştırma sorusu ile ilgili olarak öncelikle, yönetmene ilişkin bilgiler, sofranın ve yemeğin semiyolojik anlamı, sinema göstergebilimi, sinemada sofranın anlatımı ve sunumu, Fatih Akın filmlerinde göstergeler gibi başlıklar altında yer alan makale, tez ve kitap bölümleri incelenmiş ve genel bir derlemesi yapılmıştır.

3.1.Yönetmen

Fatih Akın, 2000 yılında Hamburg Devlet Güzel Sanatlar Akademisi'nden mezun olmuş, aynı zamanda Wüste Film şirketiyle çalışmaya başlamıştır. İlk kısa filmi olan Du Bist Es (Sensin) ile Hamburg Uluslararası Kısa Film Festivali'nde izleyici ödülü almıştır. Getürkt adlı ikinci kısa filmi ile de pek çok ödüle layık görülen Akın, 1998 yılında ilk uzun metrajlı filmi Kısa ve Acısız'ı yönetmiştir. Temmuz'da ve Solino filmlerinden sonra Duvara Karşı filmi ile 40 yılı sonra Altın Ayı ödülü kazanan ikinci Türk yönetmen olmuştur. 2007 yılında Yaşamın Kıyısında filmiyle Cannes Film Festivali'nde En İyi Senaryo ödülünü kazanmıştır. 2018 yılında Paramparça filmi ile Altın Küre En İyi Yabancı Dilde Film ödülüne layık görünmüştür. Eğitim hayatından itibaren yönetmenliğini veya senaristliğini üstlendiği filmlerle Türk sinemasının gelişimine katkı sağlamış ve uluslararası platformda Türk kültürüne özgü imgelere yer vermiş olan Akın, çektiği filmlerle ana akım sinemadan farklı temalar işleyerek Bağımsız Türk Sineması'nın ilerlemesine aracılık etmiştir. Filmlerinde ele aldığı konularla Türk kültürünün tanıtımına katkı sunmuş, bununla beraber yemek ve sofranın sahneleriyle beraber filmlerindeki anlatımı güçlendirmiştir. Anlatım gücünü arttırmada faydalanan önemli bir tema olan yemek ve bununla beraber bir mekan olarak kullanılan sofranın, Fatih Akın filmlerinde de önemli birer göstergeye dönüşmüştür.

3.2.Göstergebilim

Verilerin analizinde, göstergebilimsel analizden yararlanılmıştır. Göstergebilim kuramı içinde öne çıkan Roland Barthes'ın düz anlam/ yan anlam yöntemi, bu alanda geçerliliği bulunan etkili bir yöntem olarak değerlendirilmektedir (Bircan, 2015).

Göstergebilimin ortaya çıkışında ve gelişiminde Barthes'ın yanı sıra farklı bilim insanlarından da söz edilebilir. Çağdaş göstergebilimin kurucularından Amerikalı düşünür Charles Sanders Peirce (1839-1914) ve İsviçreli dilbilimci Ferdinand de Saussure (1857-1913) bu bilimin ortaya çıkışında önemli adımlar atmışlardır. Her iki düşünür de yaklaşık olarak aynı zamanlarda, birbirlerinden habersiz biçimde göstergebilimin ortaya çıkışına öncülük etmişlerdir (Dervişcemoğlu, 2008). Peirce ile Saussure'ün göstergebilim yaklaşımlarında coğrafi ve kültürel yapıdan kaynaklı farklar mevcuttur. Saussure, göstergeyi dilsel olarak incelemiştir. Oysa Peirce, göstergeyi pragmatik bir yapıya dayandırarak daha bilimsel bir metotla yaklaşmıştır. Bu faydacı anlayış çerçevesinde bir mantık kuramı geliştirerek göstergeyi daha kuramsal bir kalıba oturtmuştur (Özmkas, 2009). Bu düşünürler ilk etapta gösterge kavramını tanımlayarak devamında göstergenin gönderme yaptığı şeyler ile göstergenin kullanım öğeleri üzerinde çalışmalarını ilerletmişlerdir (Çelebi, 2009).

Göstergebilim üzerine kayda değer çalışmalar yürüten Barthes (2018), kapitalist toplumlardaki çağdaş mitler üzerinden çözümlemeler yapar. Görüşü çerçevesinde, çağdaş mitler, kapitalist sistemin kendi yarattığı değerleri meşrulaştırmanın en temel yollarındandır. Bireyler, her ne kadar mitin içindeki ilişkili kavramların anlamlarının bilincinde olsalar da mitsel düzendeki ilişkisinden habersizdirler. Bu bakımdan Barthes, Levi Strauss'un görüşünden daha farklı bir ilişki sunar. Barthes, çağdaş mitleri sınıf temelli olarak görür ve ona göre söylenler, hakim sınıfın değerlerinin doğallaştırılmasına hizmet eden birer araç vazifesi görür. Ayrıca dil, sınıf egemen bir yapıya sahip olduğundan bu düzene hizmet edip meşrulaştırmaya yardımcı olur. Barthes'a göre gündelik hayat içerisinde yer alan pek çok çağdaş mit, hakim sistem tarafından yönlendirilmektedir ve bunların en başında yeme içme, tatile gitme, giyim gibi çok temel pratikler gelir. "Çağdaş Söylenler" isimli kitabında da bunun gibi mitleri Fransız kültüründe yer alan göstergelerle açıklamıştır. Bu çalışması, mit ve ile dil ve göstergeler arası ilişki kurması ve eleştirel çalışmalar paradigması kapsamında sık kullanılan bu kavramları dile getirmesi bakımından önemlidir. Çalışmada, yan anlam boyutunda ideoloji ve mit ilişkisini detaylı bir biçimde sunar. Barthes, mitleri her gün içinde yaşadığımız kültürün semiyolojik bir olgusu şeklinde tanımlar (Dağtaş, 2012).

Barthes, her ne kadar Saussure geleneğinin bir temsilcisi olsa da Saussure'ün aksine, dilbilimin daha kapsayıcı olduğu ve göstergebilimin dilbilimin bir parçası olması

gerektiği görüşünü savunur (Çeken ve Arslan, 2016). Barthes, mitleri düz anlam- yan anlam çözümleme yöntemi kapsamında inceler. Metinlerdeki gizli anlamın ortaya konmasında yan anlamdan yararlanılır ve yan anlamın alanı da ideolojidir. Mitler, ikincil anlam sistemi olarak kitle iletişim araçları vasıtasıyla aktarılan mesajlardır ve kapitalist endüstri tarafından yaratılıp doğal bir görünüm verilmeye çalışılır. Düz anlama ise yan anlamların sonuncusu olarak bakmak yerindedir. Barthes, mitlerin analizinde üç boyutlu bir öngörü modeli sunar. Dilsel ve ideolojik düzende gösteren, gösterilen ve gösterge ilişkisi kurar. Dilsel düzende yer alan gösteren ve gösterilen ilişkisinden gösterge ortaya çıkar. Dilsel düzendeki gösterge; mitsel, yani ideolojik düzende gösterene dönüşür. Mitin göstereni ile gösterileni arasında kurulan ilişki ise yine mitin göstergesidir (Barthes, 2018). Barthes’ın gösteren, gösterilen ve göstergeleri ifade ettiği dil- mit çözümleme şeması Tablo 3.2.1.’de verilmiştir.

Tablo 3.2.1. *Barthes’ın Dil- Mit Çözümleme Şeması*

1.gösteren	2.gösterilen	
3.gösterge I.GÖSTEREN		II.GÖSTERİLEN
III.GÖSTERGE		

Semiyolojik birer kavram olan yan anlam ve ideoloji, Barthes’ın çözümlemede sıklıkla kullandığı iki temel ifadedir ve bu ifadeler reklamcılık analizlerinde birer anahtar niteliğindedir. Dilsel özellikteki düz anlama karşı olarak yan anlam üstü örtük olarak ikincil düzendedir. Üstü örtük olarak taşıdığı mesajlar gerekçesiyle yan anlamlar reklamlarda temel birer araç vazifesi görür. Yan anlamlar kültürel bağlamdaki kodlardan meydana gelmekte ve kültürden sürekli olarak beslenmektedir. Endüstri, çağdaş mitlerin yaratılmasında kültürü sıklıkla kullanır ve pazarlar (Çinay ve Sezerel, 2020).

Barthes “Çağdaş Söylenler” kitabında Fransız kültürü ile ilgili mitlerin çözümlemesini yaparken yemek kültürü üzerinden de pek çok anlatı sunar. Örneğin şarabı bir Fransız içkisi olarak ele alır. Fransız kültüründe şarap totem içki olarak yer alır ve şarabın kırmızılığı kan ile bağdaştırılır. İçmesini bilmek eylemi bir Fransızlık göstergesidir. Şarap bu kültürde ortak bir töre kurar. Biftek ve patates de Fransızlığın

önemli birer göstergesidir. Biftek de şarap gibi kan söylensesinde yer alır. Biftek, etin en arı halidir. Biftek yemek güçlülük sembolü olarak kabul edilir ve erkeğe atfedilir. Bifteğin çekiciliği çiğ olmasındadır. Kanlılık bifteğin var olma sebebidir. Aynı şekilde kızarmış patates genellikle biftekle beraber sunulduğundan o da ulusallaşmış sembol bir yiyecektir. Yine yazdığı metinler içerisinde “Elle” dergisi ile “Express” dergisi arasında yemek fotoğrafları üzerinden ayrımlarda bulunur. Orta ve alt sınıfa hitap eden Elle dergisindeki yemek çekimleri çok daha etkileyici, masalsı bir biçimde sergilenirken üst sınıf okuyucuya sahip Express dergisindeki yemek çekimleri daha basit yemeklerden oluşan, sade fotoğraflar içermektedir. Pek çok şeye ulaşabildiği için Express okuyucusunun masalsı anlatıya ihtiyacı yoktur. “Süs Mutfağı” isimli bu yazısında da Barthes, çağdaş mitler üzerinden yemek ve sınıf ilişkisi kurar (Çinay ve Sezerel, 2020: 114).

Saussure’ün dizimsel ve çağrışımsal (dizgesel) olgu olarak tanımladığı kavramları Barthes “Göstergebilimsel Serüven” kitabında besin bağlamında inceler. Yatay düzlemde ele alınan parçalar dizgeye, dikey düzlemdekiler ise dizime karşılık gelir. Örneğin, belli bir sınıflandırmaya tabi tutulmuş ve aynı grup içerisinde yer almış yiyeceklerin art arda okunuşu dizgeleri oluşturur. Açıklamak gerekirse; başlangıçlarda yer alan antre, kızartmalar, soğuklardan oluşan bir grup yiyecek öbeği (giysi bağlamında *takke/ bere/ şapka*) buna örnektir. Dizim olgusu ise, yemek bağlamında mönüden seçilen yiyeceklerin bir zincir oluşturacak şekilde okunmasıdır. Seçilen bir başlangıç yemeği ve ardından gelen ana yemek ve tatlı (giysi bağlamında *etek/bluz/ceket*) seçimlerinin oluşturduğu bütün, dizimi oluşturmaktadır. Bu noktada Lokantalarda yer alan mönüler her iki düzlemi de gerçekleştirmektedir. Örneğin giriş yemeklerinin yatay şekilde okunuşu dizgeye, mönünün dikey biçimde okunuşu ise dizime karşılık gelir (Barthes, 1993).

Bir anlamlandırma dizgesi olarak besinler, Barthes’ın “Göstergebilim İlkeleri” kitabında da yer alır. Besinsel dili oluşturan başlıca öğeler mevcuttur ve bunlardan ilki yiyeceklerin tüketimini sınırlandıran yasaklama kurallarıdır. Bir diğer öğe ise besinlerin anlam aktarmada kullanılan karşıtlık özellikleridir (*tuzlu/ şekerli*). Tek bir yemek söz konusu iken eş zamanlı, sofrada art arda yenen yemeklerde ise ardışık bir nitelik taşıyan birleşim kuralları; yaygın olarak uygulanan yeme ve sofr kuralları besinsel dili şekillendiren diğer önemli öğelerdir. Sofrada birbirinin peşi sıra yenen yemekler “dil ve söz”ün işleyişine uygundur. Bütün yemek dizileri ulusal veya bölgesel olarak şekillenmiş toplumsal yapıya uyar. Fakat bu yapı o döneme ve kullanıcılara bağlı olarak değişim

gösterir. Besinsel dil, toplumsal nitelikteki bir kullanımdan veya yalnızca bireysel bir “söz” den meydana gelir (Barthes, 1979).

Bir yemeğin hazırlanması, sunulması ve beslenme biçimleri bir dizi kurallar dizgesine dayalıdır. Örneğin bir yiyeceği geri çevirmek, bazı toplumlarda bir hakaret niteliği taşıyabilir. Aynı şekilde beslenmenin göstergebilimsel bir işlevi olduğundan söz edilebilir ve gelenekler ve tabular aracılığıyla varlığını toplu yemeklerde/ şölenlerde sürdürebilir. Örneğin İngiliz çayı geleneği, ritüelleşmiş bir eylemdir ve doğudan kaynaklanan bir ayin ayin töreni niteliği taşır. Öte yandan Fransız kültüründe şarap toplumsallaşmıştır. Fransız gündelik yaşamında ayaküstü atıştırmalıklardan yemekli eğlencelere, ucuz lokanta söyleşilerinden büyük törenli yemek söylevlerine, sade kutlamalara kadar hemen her yerde bir aktörlük yapar. Her türlü ortamda ve zamanda yemeklerin törenselliğine katkıda bulunan bir süs niteliği taşır (Guiraud, 1994).

3.3. Veri Toplama

Çalışma kapsamında Fatih Akın filmleri araştırmanın örneklemine oluşturmaktadır ve bu filmler üzerinden sinemada sofranın sembol olarak kullanımına ilişkin çıkarımlar yapılmıştır. Çalışma esnasında filmlerdeki çözümlemelerin yapılmasında Roland Barthes’ın Düz anlam/ Yan anlam Göstergebilim kuramından yararlanılmıştır.

Gastronomi, sosyoloji ve sinema alanlarında çok fazla etkileşim olmasına rağmen bu alanları kapsayan disiplinlerarası çalışmaların sayısı oldukça sınırlıdır. Uluslararası bir yönetmen olan Fatih Akın’ın filmlerinde sofraya teması anlatım gücü bakımından değerli görülmüştür. Bu filmlerde toplumsal unsurları anlatmada kullanılan yemek ve sofraya metaforunun önemi yürütülecek çalışmada ortaya konmaya çalışılmıştır.

3.4. Veri Analizi

Fatih Akın’ın yönetmenliğini üstlendiği veya senaryo aşamasında dahil olduğu 12 film, 13 Mayıs- 27 Temmuz 2020 tarihleri aralığında izlenmiş ve göstergebilimsel analize tabi tutulmuştur. Bahsi geçen filmler haricindeki Crossing The Bridge- The Sound of İstanbul (İstanbul Hatırası: Köprüyü Geçmek) (2005) ve Der Müll im Garten Eden (Cennetteki Çöplük) (2012) filmleri belgesel niteliğinde olduğundan değerlendirme kapsamı dışında tutulmuştur. Film inceleme sürecinde yönetmenin filmlerindeki yemekle

alakalı temaların yoğunluğuna göre bir izlemeye gidilmiştir. Filmlerin seyrinde kronolojik sıra bu bağlamda göz ardı edilmiştir.

Filmlerde yeme içme ile ilgili sahnelerden ekran görüntüsü alınarak bu görsellerle analizler desteklenmiştir. Görseller, ilgili göstergenin üzerine konumlanacak şekilde yerleştirilmiştir. Filmlerde yemekle ilgili temsiller ve bunlara dayalı göstergeler sayıca dengesiz dağıldığı için görsel kullanımlarının da birbirine yakın olacak biçimde olmasına dikkat edilmiştir. Bu sebeple bazı göstergelere ilişkin görsellere başvurulmamış, doğrudan gösterge tablosu ve düz anlam/ yan anlam boyutlarında inceleme bölümlerine yer verilmiştir.

Fatih Akın'ın yemek temasına en yoğun olarak yer verdiği ve ana temada yemeğin olduğu filmler kategorisinde de değerlendirilebilecek olan Solino, yönetmenin 2002 yılında vizyona giren üçüncü filmidir. Film, indirmedenfilmizle.vip sitesinden 13-15 Mayıs 2020 tarihleri arasında izlenmiştir. Film izleme esnasında yeme içme ile ilgili sahnelerde durdurularak ekran görüntüleri alınmış ve sahneler göstergebilimsel incelemeye tabi tutulmuştur. Filmde yeme içme üzerine 20 adet gösterge tespit edilmiştir.

Yönetmenin Altın Ayı ödüllü Gegen Die Wand (Duvara Karşı) filmi, 2004 yılında vizyona girmiştir. Film, kultfilmler.com adlı siteden 16-18 Mayıs tarihlerinde izlenmiş ve analiz edilmiştir. Filmde, konuyla ilgili 16 adet gösterge bulunmuş ve listelenmiştir.

2009 yılında vizyona giren Soul Kitchen (Aşka Ruhunu Kat), yönetmenin yemeği ana unsur olarak kullandığı bir diğer filmidir. Film, ugurfilm.com adlı film izleme platformundan 19-26 Mayıs 2020 tarihlerinde izlenmiş ve bu süreçte incelemeye tabi tutulmuştur. Filmde 13 adet yeme içme temalı sahne ve gösterge tespit edilmiştir.

Yönetmenin ilk filmi olan Kurz Und Schmerzlos (Kısa ve Acısız), 1998 yılında vizyona girmiştir. Bu film, ugurfilm.com isimli film izleme platformu üzerinden 2-3 Temmuz 2020 tarihleri arasında izlenmiş olup yemek ve sofrsa sahnelerinde duraklatılarak ilgili sahneler görseller ve diyaloglar üzerinden incelemeye tabi tutulmuştur. Filmde yemek temalı sahnelerden kesitler ekran görüntüsü alınarak incelemeye eklenmiştir.

Akın'ın Der Goldene Handchuh (Altın Eldiven) isimli filmi 2019 yılında vizyona girmiş ve mevcut olan son filmidir. Film, 2-5 Haziran 2020 tarihlerinde tafdi.org isimli

siteden izlenerek incelenmiştir. Yeme içme ile alakalı 12 adet sahne ve bu bağlamdaki göstergeler tespit edilmiştir. İlgili sahneler göstergebilimsel metotla incelenmiştir.

Im Juli (Temmuzda) filmi, yönetmenin ikinci uzun metrajlı filmi olup 2000 yılında gösterime girmiştir. Film, tafdi.org isimli siteden 8-9 Haziran 2020 tarihlerinde izlenmiş de değerlendirilmiştir. Filmde yemek temalı 6 adet sahne tespit edilmiştir.

Yönetmenin 2007 yılına ait olan Auf Der Anderen Sette (Yaşamın Kıyısında) filmi, 15-17 Haziran 2020 tarihleri arasında blutv.com adresinden izlenmiştir. Analiz edilen filmde 12 adet yemekle alakalı gösterge tespit edilmiş ve bu göstergelerle ilgili değerlendirme yapılmıştır.

2016 yılında vizyona giren Tschick (Elveda Berlin) adlı film, blutv.com adresinden 5 Temmuz 2020 tarihinde izlenmiştir. Filmde yemekle ilgili sahneler durdurularak eş zamanlı olarak değerlendirilmiş ve analiz edilmiştir. 6 adet ilgili gösterge tespit edilmiştir.

Aus Dem Nichts (Paramparça) filmi yönetmenin 2017 yılında vizyona giren filmidir. Film filmakinesi.net isimli siteden 12-13 Temmuz 2020 tarihlerinde izlenmiş ve ilgili sahneler durdurularak analiz edilmiştir. Yeme içme sahnelerini içeren 3 adet göstergeye rastlanmıştır.

New York I Love You (Seni Seviyorum New York), Fatih Akın'ın içinde bulunduğu ortak yapım bir projedir. Akın, içinde bulunduğu filmin bir bölümünü yönetmiştir. Film 720pizle.org adresinden 18-19 Temmuz 2020 tarihlerinde izlenmiştir. Filmle ilgili yemek sahneleri tespit edilerek göstergebilimsel inceleme metoduna tabi tutulmuştur.

Fatih Akın'ın yönetmenliğini yapmayıp senaryo kısmında yer aldığı Kebab Connection isimli film, konusu gereği incelemeye dahil edilmiştir. 2004 yılında vizyona giren film, fullhdfilmmodu.com adresinden 20-24 Temmuz 2020 tarihlerinde izlenerek analiz edilmiştir. Filmde 10 farklı yeme içme göstergesine rastlanmıştır.

The Cut (Kesik) Akın'ın 2014 yılında çektiği filmidir. Yönetmenin bu filmi 27 Temmuz 2020 tarihinde filmfullizlehd.net adresinden izlenmiştir. Filmde konuyla alakalı sahneler tespit edilerek göstergeler ortaya konmuştur.

4. FİLM ANALİZLERİ

4.1.KURZ UND SCHMERZLOS/ KISA VE ACISIZ (1998)

4.1.1. Filmin Konusu

Hamburg’da doğup büyümüş olan Gabriel, Türk bir ailenin oğludur. Onun gibi göçmen birer aileden gelen Yunan asıllı Costa ile Sırp asıllı Bobby, onun yakın arkadaşlarıdır. Bir mahalle çetesi gibi davranan bu üçlüden Gabriel, hapse girip çıkmasıyla beraber hayatını bir düzene sokma kararı alır. Hapiste geçirdiği sürede Gabriel her ne kadar olgunlaşsa da arkadaşları onun bu değişimine uyum sağlayamazlar. Gabriel, suç teşkil eden işler yapmak istemez ve Türkiye’nin güneyine yerleşip orada kendi işini kurmak ve düzenli bir hayat yaşama hayali kurar. Gabriel ve arkadaşları arasında yaşanan düşünce farklılığı aralarında kopuşa sebep olur. Film, farklı milli kimliklere sahip olan üç yakın arkadaşın aralarındaki dostluğu, görüş farklılıklarını, çatışmalarını ve aralarındaki güçlü arkadaşlık bağını ele alır.

4.1.2. Film İncelemesi



Görsel 4.1.2.1. Kurz und Schmerzlos Filmi kesit 1

Tablo 4.1.2.1. Kurz Und Schmerzlos Filmi Gösterge Tablosu 1

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Düğün	Gabriel’in hapisten çıktıktan sonra bir düğüne katılması	Yakınlarla bir araya gelme, yeni kişilerle tanışma

Düz Anlam: Türkçe ismi Cebrail olarak bilinen Gabriel, yeni hapisten çıkmıştır ve yakınlarıyla bir Türk düğününde karşılaşır ve muhabbet kurar. Bu esnada düğünde yeni insanlarla da tanışır. Düğün, geleneksel Türk müzikleri ve dansları eşliğinde, misafirlerin gruplar halinde masalarda oturduğu ve daha çok içecek servisinden ibaret olan klasik bir düğündür ve ayırt edici fazla bir özelliği yoktur.

Yan Anlam: Düğünler yemekli veya yemeksiz olsun akrabaları ve tanıdıkları bir araya toplayan önemli etkinliklerdir. Yemek servisi olmasa bile misafirlere en azından içecek ve pasta servisi yapılmaktadır. Bu etkinlikler, genellikle bir masa etrafında çok sayıda insanı toplar ve onların iletişim kurmasına katkıda bulunur. Birbirlerini uzun süre görmeyen tanıdıkları bir araya getirir, yakın akrabalar veya arkadaşlar arasındaki bağı güçlendirir veya yeni insanların tanışmasına aracılık eder. İki insanın evlenmesi sebebiyle gerçekleştirilen bu törenler bu işlevi haricinde sosyalleşme adına topluma büyük katkılar sunar. Hatta geleneksel Türk toplumunda yeni insanlarla tanışmak, ilişki başlatmak, annelerin oğulları için gelin adayı bulmaları bakımından düğünler önemli bir role sahiptir. Geleneksel toplumlar için en önemli sosyalleşme mekanlarından biri düğünlerdir.



Görsel 4.1.2.2. *Kurz und Schmerzlos Filmi kesit 2*

Tablo 4.1.2.2. *Kurz Und Schmerzlos Filmi Gösterge Tablosu 2*

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Lokantanın önü	Tabeladaki ve camdaki yazılar, Restoran çalışanlarının Çingene adamı dövmeleri	Kültürel yapıyı devam ettirme

Yan Anlam: Gabriel'in arkadaşı Bobby çalıştığı malları satan ve yasadışı işler yapan Sırp asıllı bir gençtir. Yanında işe girmek istediği adam, işinde iyi olduğunu göstermesi için ona bir görev verir. Adama uzun zamandır parasını vermeyen bir Çingene'den parasını aldığı takdirde onu işe alacağını söyler. Bobby, borçlu adamı takip eder ve ona doğrudan saldırmak yerine başka bir yöntem uygular. Sokakta bir kebab lokantası vardır ve kameranın açısı doğrudan restoranın önüne çevrilir. Lokantayı Kürtler işletmektedir. Bobby, dükkana girer ve kısa süre içinde dükkandan üç tane adam çıkıp Çingene'yi yakalayıp dövmeye başlarlar. Hiç konuşmadan dükkana geri dönerler ve Bobby borçlu olduğu adamın parasını geri ödemesini söyler ve parayı alıp uzaklaşır.

Yan Anlam: Kebab salonu Almanya'da bir lokanta olmasına karşın bütün tabela ve camdaki yazılar Türkçedir. Gaziantep, Adana, Urfa gibi yemekleriyle ünlü ve muhtemelen işletenlerin memleketleri olan Türkçe şehir isimleri tabelada yer almaktadır. Aynı şekilde *Müslümün Yeri* olan lokantanın ismi de oldukça oryantalist ve yerel sayılabilir. Bobby'nin lokantaya girip Çingene adam hakkında söyledikleri karşısında çalışanların sorgulamadan onun dediklerine inanmaları ve adamı dövmeleri, onların kültürel yapıları hakkında fikir verir. Almanya'da, farklı bir kültürel/ toplumsal yapıda yaşamalarına karşın; kendi geleneksel ve yerel kültürleri dahilinde yaşamaya çalışan, muhafazakar bir grup, sahnede yansıtılır.



Görsel 4.1.2.3. *Kurz und Schmerzlos* Filmi kesit 3

Tablo 4.1.2.3. *Kurz Und Schmerzlos Filmi Gösterge Tablosu 3*

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Restoranda akşam yemeği	Genelev sahibi adam ile tanışan Alice'in masayı terk etmesi	Ahlaki değerlerin çatışması

Düz Anlam: Bobby, kız arkadaşı Alice ve yeni patronu beraber bir İtalyan restoranında yemek yerler. Adam yemekleri beğenip beğenmediklerini sorduğunda Bobby, mükemmel bulduğunu ve bu yemeklerin içinde yüzebileceğini söyler. Alice ise yalnızca yenilebilir olduğunu ifade eder. Adam, buranın civardaki en iyi İtalyan restoranı olduğunu vurgular. Alice adamın bir genelev işlettiğini öğrenince rahatsız olur ve yemeği bırakıp masayı terk etmek ister. Bobby onu durdurmak ister. Küçük çaplı bir tartışma yaşanır ve Alice masadan kalkarak mekandan ayrılır. Bobby ise patronunun isteği üzerine masada kalır ve onun ilişkilerde kadın erkek rolleri hakkında yorumunu dinler.

Yan Anlam: Yemek masası, bireylerarası ilişkileri güçlendiren ve samimiyet kurulan bir ortam olmasının yanı sıra bazı durumlarda bir kriz ortamına da dönüşebilir. Bobby, Alice ve genelev patronu olan adam arasında yaşanan çatışma önce yemeğin lezzeti hakkında olsa da sonrasında konu genişler ve farklı bir boyuta evrilir. Çatışmanın asıl kaynağı ahlaki değerler ve bu değerlerin yıkımın yemek masasında gerçekleşmesidir. Yemek masasında genel ahlaka uygun olmayan bir iş yapan adam ile tanışması Alice'i rahatsız etmiş ve yemeği terk etmiştir.



Görsel 4.1.2.4. *Kurz und Schmerzlos Filmi kesit 4*

Tablo 4.1.2.4. *Kurz und Schmerzlos* Filmi gösterge tablosu 4

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Barda içki içmek	Gabriel ve Alice'in gece kulübünde içki içmeleri	İlişkileri ilerletme ve yakınlaşma

Düz Anlam: Restoranı terk eden Alice Ceyda ve Gabriel'in yanına gelir. Yaşadığı kötü olayı anlatıp gecesinin mahvolduğundan dert yanar. Onlar da daha gecenin bitmediğini söyleyerek Alice'i bir gece kulübüne götürürler. Ceyda yeni sevgilisi ile mekandan ayrılır. Gabriel ve yakın arkadaşı Bobby'nin sevgilisi Alice baş başa kalırlar. Birlikte içki içip muhabbet kurarlar. Alice acıktığını söyler ve yemek yemek için gece kulübünden ayrılırlar. Gabriel hapishaneden çıkışının sonrasında taksicilik yapmaktadır ve taksisi ile Alice'e şehir turu yaptırır. Arabanın içinde bir şeyler atıştırırlar ve bu esnada sohbet ederler. Gabriel, Bobby ile nasıl tanıştıklarını sorar. Alice ise neden Türkiye'ye gitmek istediğini anlatmasını ister.

Yan Anlam: Birlikte dışarıda vakit geçirmek arkadaşlık ilişkilerinin veya ikili ilişkilerin güçlenmesini sağlar alkol tüketimi de ortamı samimileştiren ve bireyleri rahatlatan bir eylemdir. Alice ve Gabriel'in muhabbetlerinin ilerlemesinde, beraber barda oturmaları ve sonrasında taksi ile şehri turlamaları etkili olmuştur. Gabriel ve Alice bu muhabbet sonrası birbirlerinden etkilenirler ve ilişkileri güçlenir.



Görsel 4.1.2.5. *Kurz und Schmerzlos* Filmi kesit 5

Tablo 4.1.2.5. Kurz und Schmerzlos Filmi gösterge tablosu 5

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Kahvaltı masası	Alice'in Bobby ile kahvaltı masasında kavga etmesi	Çatışma ve ilişkilerin bozulması

Düz Anlam: Bobby ve Costa Alice'in evinde kahvaltı ederler. Bobby Alice'in artık ona karşı yeterince samimi olmadığından ve onu patronunun yanında küçük düşürdüğünden söz eder. Alice ise patronunun tekin bir adam olmadığını söyler. Bobby, Alice'in Gabriel ile olan yakınlaşmasından rahatsız olduğunu söyler ve patronunun tavsiye ettiği gibi daha sert bir erkek olur. Alice'e tokat atar ve bunun üzerine masada tansiyon daha da yükselir. Alice Bobby'yi evden kovar.

Yan Anlam: Gündelik problemler genellikle yemek yerken masaya yatırılır. Bireylerarası tartışmalar çoğu zaman masadayken, yemek esnasında gerçekleşir ve yemek masası adeta bir çatışma ortamına dönüşür. Sözlü iletişim sekteye uğrar ve değerler yıkılır. İlişkileri düzenleyen bir mekan olma görevi üstenen yemek masası bu kez, ilişkilerin bozulduğu bir ortama dönüşür.

4.2.IM JULI/ TEMMUZDA (2000)

4.2.1. Filmin Konusu

Daniel, görevinin bilincinde, hiçbir öğrencisiyle yakın olmayan bir öğretmendir. Keskin sınırlara sahip ve oldukça rutin bir hayat yaşayan Daniel'in Juli ile tanışmasından itibaren hayatı değişmeye başlar. Juli ona üzerinde güneş sembolü olan bir yüzük verir ve hayatının aşkını kısa zaman içerisinde bulacağını söyler. O günün akşamı Daniel, Melek ile tanışır. Ona aşık olur ve ertesi gün İstanbul'a dönen Melek'in peşi sıra o da İstanbul'a ulaşmak için uzun bir maceraya koyulur. Juli ile çıktıkları bu yolculukta başına farklı olaylar gelir ve sonunda İstanbul'a vardığında aradığı aşkı farklı bir biçimde bulur.

4.2.2. Film İncelemesi



Görsel 4.2.2.1. *Im Juli* Filmi kesit 1

Tablo 4.2.2.1. *Im Juli* Filmi gösterge tablosu 1

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Türk lokantası	Daniel'in Melek'i Türk lokantasına götürmesi	Milli kimliğin ve ulusal kültürün sürdürülmesi

Düz Anlam: Melek ile yolda kalacak yer sorması vasıtasıyla tanışan Daniel, onu öğrenci yurduna götürebileceğini söyler. Öncesinde karnının aç olup olmadığını sorar ve sonuç olarak bir restorana giderler. Melek'in Türk olduğunu öğrenen Daniel, onu bir Türk lokantasına götürür. Almanya'da alışılmış olan klasik bir kebabçı dükkanında yemek yerler. Masada yenmiş yemek tabakları ve devam edilen ayran bardakları vardır. Arka planda yemek sipariş eden müşteriler vardır ve fonda Türk halk müziği çalmaktadır. Duvarda İstanbul'a ait bir resim vardır ve lokanta, Türkiye'yi anımsatacak detaylarla bezelidir.

Yan Anlam: Milli kültürün korunması, tanıtılması ve aktarılmasında önemli öğelerden bir tanesi de yemektir. Toplumlar yemek kültürleri vasıtasıyla milli kimliklerini pekiştirirler. Ana vatanlarından uzakta dahi öz kimliklerine ait unsurları muhafaza etme yoluna giderler. Yaşadıkları bölgeyi, kendi etnik grubundan kişilerle beraber kendi kültürel öğeleriyle doldurur ve bu şekilde var olurlar. Almanya'da çok sayıdaki Türk lokantası da bunun bir göstergesidir. Tamamen kültürlerinden kopmamış

fakat yaşadıkları bölgenin kültürüne de tümüyle adapte olamamış olan azınlıklar, arada kalmış yeni bir kültür oluşturmaktadırlar. Filmde, Hamburg'daki bu Türk lokantası da bunun en tipik örneğidir.

Tablo 4.2.2.2. *Im Juli* Filmi gösterge tablosu 2

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Birlikte yemek yeme	Daniel'in Melek'le beraber yemek yemesi	Yeni tanışılan insanlarla yakınlık kurma

Düz Anlam: Melek ile yolda tanışan Daniel, muhabbetlerini ilerletmek adına yemek yedikleri restoranda da sohbet etmeye devam eder. Melek, İstanbul'dan, yakamozdan, İstanbul'daki planlarından bahseder. Daniel'e tatile gidip gitmeyeceğini sorar. Daniel ise yazın Hamburg'da kalacağından, yazları buranın hoş ve sakin olduğundan söz eder. Hatta bu kentte bir plajın var olduğunu bile söyler. Hesabı isteyip kalkarlar ve plaja giderler.

Yan Anlam: Yeni tanışılan bir insanla sohbet kurmanın en bilinen yollarından biri beraber yemek yemektir. Yemek yerken aynı zamanda iletişim de devam eder. Yemek masası bireylerarası iletişimin en yoğun yaşandığı mekanlardan bir tanesidir. Tıpkı Melek ve Daniel'in yeni tanıştıktan sonra restorana gidip yemek yedikleri ve burada birbirleri hakkında fikir sahipleri oldukları gibi, yemek yeme etkinliği bireyleri birbirine yakınlaştıran, etkin bir araçtır.



Görsel 4.2.2.2. *Im Juli* Filmi kesit 2

Tablo 4.2.2.3. *Im Juli* Filmi gösterge tablosu 3

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
İçki tüketimi	Daniel ve Melek'in sahilde bira içmeleri	Sosyalleşme, yakınlık kurma

Düz Anlam: Daniel, Melek'i Hamburg'un sahiline götürür. Sahilde pek çok genç beraber eğlenip vakit geçirmektedir. Daniel, Melek'e bira isteyip istemediğini sorar. Melek'in olumlu yanıtı üzerine Daniel, sahilde oturan bir gruptan iki bira ister. Gençlerden biri bu isteğin karşılığında ona biraları verir. Daniel, biralar karşılığında para vermek ister fakat genç, her şeyin bedavasının daha güzel olduğunu vurgular. Daha sonra Melek ve Daniel baş başa oturup biralarını tokuştururlar ve içmeye başlarlar. İlerleyen süreçte Melek, gitara şarkı söyleyerek eşlik eder.

Yan Anlam: Fatih Akın filmlerinde içki, bireyleri birbirine yakınlaştıran, sosyal bir içecek olarak sıklıkla yer alır. Aynı şekilde alkol tüketimi genellikle grup olarak gerçekleşen bir faaliyettir. Bu sebeple, bir sosyalleşme aracı olarak gündelik hayatta tüketilir. Filmde de farklı kişilerle iletişim sağlanmasında, yeni tanışılan kişiler arasında yakınlık kurulmasında, kaynaşmada bir araç vazifesi görmektedir.



Görsel 4.2.2.3. *Im Juli* Filmi kesit 3

Tablo 4.2.2.4. *Im Juli* Filmi gösterge tablosu 4

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
İçki içmek	Juli ile yolculuk esnasında tanıştığı Leo'nun barda durarak birer içki içmeleri	İletişim kurma, paylaşım yapma

Düz Anlam: Daniel ile Juli, İstanbul'a gitmek için yolculuğa çıkarlar. Arabalarının bozulması üzerine bir tır şoförü olan Leo'nun teklifiyle Budapeşte'ye kadar onunla beraber gitme kararı alırlar ve yolculuk sırasında mola verip bir barda otururlar. Daniel oturmayı reddeder ve dışarıda onları bekleyeceğini söyler. Juli ve Leo içeri girer ve birer bira söylerler. İçkilerini içerken bir yandan da ortak yanları hakkında konuşurlar. Juli ile Daniel arasındaki ilişkiyi değerlendirirler. Leo, Juli'ye Daniel'in doğru kişi olup olmadığını sorar ve onun için hiç savaşıp savaşımadığını da sorusuna ekler. Juli'den hoşlanan Leo, ona beraber seyahat etme teklifinde bulunur. Juli, onun bu teklifine olumsuz yanıt verir.

Yan Anlam: Yeni tanışılan insanlar ile birlikte bir şeyler yiyip içmek, aynı zamanda karşı tarafa duyulan güvenin bir göstergesidir. Filmde yolculuk esnasında tanıştıkları Leo ile Juli kısa sürede samimiyet kurar. Yolculuk arasında bir barda mola verdiklerinde Leo ve Juli'nin beraber içki içmeleri de aralarındaki diyalogun devamını getirir.



Görsel 4.2.2.4. *Im Juli* Filmi kesit 4

Tablo 4.2.2.5. *Im Juli* Filmi gösterge tablosu 5

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
İçecek vermek	Luna'nın barda Daniel'in kolasına uyuşturucu madde atması	Güvensizlik/ Suç/ Suistimal

Düz Anlam: İstanbul yolculuğu esnasında başına ilginç olaylar gelen Daniel, tekrar otostop çeker ve bir kadın onu arabasına alır. Daniel acıktığını söyler ve arabasına alan Luna onu bir bara götürür. Aralarında bir dil problemi vardır fakat yemek yemek istediğini işaretlerle Luna'ya anlatır. Bardaki adam ona balık ve kola getirir. Yemeğini bitiren Daniel gitmek ister fakat Luna, kalıp bir kola içmeyi daha teklif eder. Kola almaya giden Luna, içeceğin içine uyuşturucu bir madde katar. Bu sebeple Daniel ilerleyen zamanda halüsinasyon görmeye başlar. Lunayı sırasıyla Melek ve Juli silüetinde görür.

Yan Anlam: Gıdanın besleyici özelliğinin yanı sıra zehirleme gibi bir fonksiyonu da mevcuttur. Bu sebeple yemek yapan veya yemek veren kişi ile yiyen arasında bir güven ilişkisi kuruludur. Filmde de Luna'nın Daniel'in kolasına uyuşturucu madde eklemesi, gıdanın besleyici etkisinden öte bir alt anlamı öne çıkarmaktadır. Güven duygusunu sekteye uğratan bu davranış, yemeği bir elde etme aracına dönüştürmektedir.



Görsel 4.2.2.5. *Im Juli* Filmi kesit 5

Tablo 4.2.2.6. *Im Juli* Filmi gösterge tablosu 6

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Dinlenme tesisleri	Juli ve Daniel'in dinlenme tesisinde bir masada oturup insanları değerlendirmeleri	Farklı insanları bir araya toplama

Düz Anlam: Daniel ve Juli, Romanya sınırını geçtikten sonra bu yorucu yolculuğun sonrası güzergah üzerinde hızlı yemek sunan bir lokantaya otururlar. Bir masaya oturup bir şeyler atıştırırlar. Etrafta çok farklı türde insanlar vardır. Çok fazla paraları olmadığından ve bir arabaya ihtiyaç duyduklarından, tesisteki arabalı insanlara gözlerini dikerler. Kendilerince tanımadıkları insanları iyi veya kötü olarak sınıflandırır ve bu sübjektif değerlendirmeye göre kötü olarak tanımladıkları bir yolcunun arabasını çalarlar.

Yan Anlam: Yolculuk esnasında verilen molalar planların gözden geçirildiği, ihtiyaçların karşılandığı, yemeklerin yenildiği bir zaman dilimidir. Bu esnada dinlenme tesisine uğrayan yolcular genellikle o bölgenin yabancılarıdır ve birbirleri hakkında fikir sahibi değillerdir. Bu sebeple genellikle etraftaki insanlar incelenerek onlar hakkında fikir yürütülür. Filmde de İstanbul'a ulaşmak isteyen Daniel ve Juli, dinlenme tesisinde bir şeyler yiyip içerken kendilerine lazım olan bir aracı çalmayı kafalarına koyarlar. Bu sebeple arabası olan insanları gözlerine kestirirler. Günlük hayatta kötü bir insanın arabasını çalmanın daha meşru olacağı düşüncesiyle etraftaki insanları incelerler. Dinlenme tesisleri, mola verilen, yol üstü hızlı yemek sunan lokantalar ve büfeler yabancı insanların bir araya gelme noktalarıdır. Bu tip yerler, çok çeşitli insan tiplerine rastlanılabilen uğrak noktalarıdır.

4.3.SOLINO (2002)

4.3.1. Filmin Konusu

Solino, Fatih Akın'ın yönetmenliğini üstlendiği üçüncü uzun metrajlı filmidir. Yönetmenin kültürlerarasılık, etnik çelişkiler ve uyum sorunlarını sıklıkla işlediği filmlerinde, bu konular *Solino* filmine de yansır. İtalyan bir aileyi merkeze alan film, ailenin İtalya'nın küçük bir kasabası olan Apulia'daki düzenlerini bırakıp Almanya'ya göç etmelerini konu alır. Aile, Duisburg kentinin gelişmekte olan, endüstriyel kesiminde

bir mahalleye yerleşirler. Açtıkları İtalyan restoranı üzerinden aile bireylerinin ruh tahlillerine de değinen Akın, filminde ailenin bir aradalığı, idealleri, çatışması, dağılması ve yeniden inşası gibi olgulara yer verir. Romano restoran sahipliği rolüne çabucak uyum sağlamıştır fakat Rosa hala ülkesine özlem duymaktadır. Oğulları Gigi babası gibi restorancılık hayali kurmaz ve film çekme hayali uğrunda babası ile anlaşmazlıklar yaşar. Ağabeyi Giancarlo ise kendisinin de ilgi görme isteği dolayısıyla pek çok konuda kardeşi ile uyuşmazlık yaşar ve Gigi ile pek çok konuda çatışır. Aile büyük sarsıntılar yaşar fakat İtalya’da doğdukları kasabada yeniden inşa olurlar.

4.3.2. Film İncelemesi

Filmde 1960’ların İtalya’sında sokaklar ve çarşıdan görüntülere yer verilir. Sokakta bir balık tezgahı dikkat çeker. O dönem için sıradan ve gündelik bir görüntüdür.



Görsel 4.3.2.1. Solino Filmi kesit 1

Tablo 4.3.2.1. Solino Filmi gösterge tablosu 1

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Bisküviler	Ada’nın Gigi yolculuğa çıkarken ona el yapımı bisküviler hediye etmesi	Sevgi ve duygusal bağlılık

Düz Anlam: Gibi, küçük bir erkek çocuğudur ve ailesi ile birlikte Almanya’ya gitmek için istasyonda treni beklerler. Bu sırada hoşlandığı kız arkadaşı olan Ada yanlarına gelir ve Gigi’ye teneke bir kutu uzatır. Yolculuk için bir kutu dolusu bisküvi getirmiştir. Teşekkür ederek uzatılan hediye alınıp, Ada, bir kutu bisküvi diye henüz paketi açmadan açıklar ve kendisinin pişirdiğini, en azından öyle sayılacağını vurgular.

Yan Anlam: Bu sahnede el yapımı yiyeceklerin değerine vurgu yapılır. Başkaları için yiyecek hazırlamak onlara verilen değer bir kanıttır. El yapımı bir pastanın, kurabiye veya bisküvinin ayrıca bir hediye değeri de vardır. Gigi, kutuyu açıp bir tanesini yemeye başlar çok lezzetli olduğunu tepkileri ve sözleriyle belli eder. Bisküvinin devamını da Ada'ya verir. Bu hediye edilen bisküviler aracılığıyla arkadaşlık veya duygusal bağlar güçlenecektir.

Tablo 4.3.2.2. *Solino Filmi gösterge tablosu 2*

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Taze sebze meyve	Rosa'nın Almanya'da taze meyve sebze bulmakta zorlanması	Vatan özlemi

Düz Anlam: Gigi ve Giancarlo anneleriyle birlikte Almanya'ya taşındıktan sonra çarşıya alışverişe çıkarlar. Bir manav tezgahının önünde meyve sebzeleri incelerler. Gigi daha önce bazılarını hiç görmemiş olduğundan şaşırır. Annesi ise sebzelerin hiçbirinin taze olmayışından yakınır ve hiçbir şey almaz. O sırada dükkan sahibinin dikkati onların üzerindeyken Giancarlo elma çalar ve ceplerine doldurur.

Yan Anlam: Sebze ve meyvelerin taze olmayışı farklı bir ülkeye yerleşen, kendi topraklarından uzak kalan Rosa için bir memnuniyetsizlik göstergesidir. Kendi vatanına, kasabasına duyduğu özlemi bu yiyecekler üzerinden yansıtır. Rosa, orada yetişen taze sebze meyveleri burada bulmakta zorlandığı için, kısacası kendi memleketine ait olan öğelerden uzak kaldığı için yakınır.



Görsel 4.3.2.2. *Solino Filmi kesit 2*

Tablo 4.3.2.3. Solino Filmi gösterge tablosu 3

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Kadının yemek servisi yapması	Yemekleri Rosa'nın hazırlayıp servisi yine onun yapması	Geleneksel kadınlık ve erkeklik rollerinin ayrıştırılması

Düz Anlam: Evde Babaları Romano, anneleri Rosa ve çocuklar Almanya'da onlara yardımcı olan dostları ile beraber evde yemek yerler. Masada yemek servisini yapan Rosa'dır. Tabaklara koyduğu yemekleri masadakilere servis eder. Romano sadece şarap servisi yapar.

Yan Anlam: Çalışmayan, evde yemek ve temizlik yapmakla, alışverişe çıkmakla ve çocuklara bakmakla görevli olan kişi ailenin annesidir. Geleneksel ataerkil kültürlerde yaygın olan bu zihniyet filmde de yansımaktadır. Türk kültüründe hakim olan bu düşünce geleneksel İtalyan kültürü için de geçerlidir. Aynı şekilde kadın ev işleri ile ilgilenirken dışarıda çalışıp ailesine bakmakla yükümlü, maddi kazanç sağlayan kişi de çoğu zaman evin babasıdır. Filmde de bu kalıba yer verilir. Almanya'ya madende çalışmak için gelen Romano işinden şikayet eder. Rosa ise bu yüzden İtalya'dan ayrıldıklarını, erkeğin çalışmak zorunda olduğunu vurgular. Buraya tatil için gelmediklerini, Romano'nun para kazanması gerektiğini söyler. Tüm bunlar masada yemek esnasında konuşulur. Sofra, ciddi konuların konuşulduğu ve harareti sohbetlerin yapıldığı bir tartışma ortamıdır.

Tablo 4.3.2.4. Solino Filmi gösterge tablosu 4

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
İtalyan Yemeği	Spaghetti ve Şarap	İtalyan Milli Kimliği

Düz Anlam: Yemekte spaghetti vardır ve yanında kırmızı şarap içilmektedir. Rosa, makarnayı evde pişenden farksız bulan misafirlerine yakıdır. Orada taze sebze olmadığından, malzemenin kötülüğünden söz eder. Bu sebeple çıkan yemeğin de olması gerekenden farklı, daha lezzetsiz bir hale dönüştüğünü ifade eder.

Yan Anlam: İtalyan milli kimliğinin en önemli değerlerinden biri mutfak ve yemek kültürüdür. Coğrafya, yemek kültürünün oluşmasında ve gelişim göstermesinde başlıca etmenlerden bir tanesidir. Öyle ki İtalya pek çok sebze ve meyvenin yetişmesine elverişli toprak yapısı ve iklimi dolayısıyla nitelikli gıda maddelerine ev sahipliği yapar. Bu durum da İtalya'nın mutfak kültürü olarak dünyada öne çıkmasına sebep olur.

Bu noktada makarna, İtalyan mutfak kültürünün temel yapı taşlarından bir tanesidir. İtalyan milli kültürünün önemli bir parçası olmasının yanında günlük hayatta da öğünlerinde sıklıkla yer verdikleri bir besin maddesidir.

Tablo 4.3.2.5. *Solino Filmi gösterge tablosu 5*

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Şarap	Yemek masasında su bardağında içilen şarap	Resmiyetten uzak, gündelik aile sofrası

Düz Anlam: Masada yemeğin yanında bir şişe kırmızı şarap yer almaktadır. Romano bardaklara şarapları servis etmektedir. Şaraplar kadeh yerine sıradan su bardaklarında içilmektedir.

Yan Anlam: Kadehte içki içmek, kutlama, davet özel bir günü temsil eder. Şarap, İtalyan kültürünün önemli bir parçasıdır. Yalnızca özel anlarda değil yemek esnasında da tüketilen gündelik bir içkidir. Bu sebeple filmde özel kadehler yerine su bardaklarına şarap doldurulmaktadır. Milli kimliği pekiştiren bir araç olarak İtalyan kültürünü sembolize eden şaraba filmde sıradan bir yemek sahnesinde yer verilmiştir.



Görsel 4.3.2.3. *Solino* Filmi kesit 3

Tablo 4.3.2.6. *Solino* Filmi gösterge tablosu 6

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yuvarlak masalar	Pizzacı masalarının kare olması gerektiği konusunda kurulan diyalog	Geleneksel kültüre karşı tehdit oluşturma

Düz Anlam: Aile Almancayı henüz yeni öğrenmeye başlar. Rosa, dairelerinin karşısında bir dükkan görür ve camında yazan yazının anlamını Gigi'ye sorar. Dükkanın kiralık olduğunu öğrenen Rosa, tanıdıkları İtalyan arkadaşlarının hepsinin de bekar olduklarını ve muhtemelen İtalyan yemeklerine hasret olduklarını burada bir restoran açabileceklerini söyler. Tüm aile aşağı iner ve yakından bakarlar. Romano dükkanın öncesinde bir dondurmacı olabileceğini söyler. Rosa ise onun yanıldığını, buranın geçmişte bir pizzacı olduğunu söyler. Romano pizzacı dükkanının masalarının kare olması gerektiğini, bunların ise yuvarlak olduğunu ve pizzacı olamayacağını anlatır. Ailece dükkanın içini gezerler. Rosa ilk yuvarlak masaların üzerine kareli örtüler sereceğini söyler. Romano'nun kareli örtülerin masayı kare yapmayacağını direktmesi üzerine Rosa da ilk yuvarlak masalı pizzacının kendilerinininki olacağını söyler.

Yan Anlam: Masaların formları dahi bir mekan hakkında fikir veren birer sembolik anlam taşır. İtalya'da bir dükkanın pizzacı olabilmesi için masaların kare biçiminde olması gerektiği gibi bir yazısız kural vardır. Geleneksel bir sembol olan bu işaret geçerliliğini sınırlar dışında pek de korumamaktadır. Romano'nun pizzacı masalarının

kare olmasıyla ilgili direktmesi aslında bağlı olduğu kültürel kalıplara karşı bir tehdit olan küçük bir durumda sergilediği psikolojik bir tavidir. İtalyan kültüründe pizza dükkanlarının masaları hep kare olur ve pizza da bu kare masalarda yenilir. Aksi bir durum geleneksel ve muhafaza ettikleri kültürleri için bir tehdittir. Yan anlamda işin boyutu, masanın kare veya yuvarlak olmasından çok daha fazladır.

Tablo 4.3.2.7. *Solino Filmi gösterge tablosu 7*

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Solino Restoran	Memleketlerinin ismini dükkanın adı olarak kullanmaları	Geçmişini ve vatanını hatırlama, bağlarından kopmama

Düz Anlam: Dükkanı kiralayan çift isminin ne olacağına karar verirler. Romano ilk önce Romano'nun Yeri ismini koymak ister fakat Rosa buna tepki gösterir. Bunun üzerine Romano, Rosa ve Romano'nun Yeri ismini teklif eder. Rosa ise geldikleri kasaba olan Solino'yu isim olarak önerir bu konuda anlaşılır.

Yan Anlam: Restoranın isim seçiminde milli köklerin ve vatan özleminin ağır bastığı gözlenmektedir. Doğup büyüyen topraklar restoranlarına isim olarak konur. Böylece milli kimlikleri ve geçmişlerini unutma ihtimalinin azalacağına inanırlar. Restoranı açarlar ve Rosa yemekleri pişirmeye başlar. Makarnaları tabaklayan Rosa'ya karşı Romano porsiyonların çok büyük olduğunu iddia eder. Rosa ise restoranına gelen kişilerin karınları şiş olarak ayrılması gerektiğini söyler. Gelen müşterilerin memnun ve doymuş olarak memnun bir biçimde dükkandan ayrılmalarını ister.



Görsel 4.3.2.4. Solino Filmi kesit 4

Tablo 4.3.2.8. Solino Filmi gösterge tablosu 8

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yemek pişirmeyi reddetme	Rosa'nın Nazi kıyafetli Almanlara yemek pişirmeyi reddetmesi	Irkçılığa ve faşizme karşı protesto

Düz Anlam: Romano Rosa'dan habersiz dükkana bir televizyon alır ve yayın açarak daha fazla müşteri çekebileceklerini Rosa'ya anlatır. Zamanla dükkân işlemeye başlar. Bir gün film çeken bir ekip gelir ve öğle yemeklerini burada yiyeceklerini söyler. Hangi yemekler olduğunu sorar. Romano da “Makarna, pizza, kısaca İtalyan yemekleri” yanıtını verir. Sesleri duyan Rosa salona çıkar ve dükkanda gördüğü Nazi üniformalı askerleri görünce sinirlenip dükkânı terk eder. Romano peşinden koşarak onların yalnızca film çektiklerini, başka bir amaçlarının olmadığını anlatır.

Yan Anlam: Yemek pişirmek bu bağlamda sadakatin ve bağlılığın göstergesidir. Öyle ki tarihte ırkçılık yapan ve pek çok insanın katledilmesine sebep olan barış karşıtı bu rejime ve destekçilerine Rosa'nın yemek yapmayı reddetmesi de oldukça doğaldır. Faşistlere yemek yapmayacağını açık bir dille ifade eder. Yemek pişirmek ve sevgi göstermek arasında ikili bir ilişki vardır.

Tablo 4.3.2.9. *Solino Filmi gösterge tablosu 9*

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Ayrı masalarda yemek yeme	Yönetmen ve oyuncuların ayrı masalarda yemeleri	Statü farkları

Düz Anlam: Yemeklerini üniformalarını çıkarmak koşuluyla yiyebilen oyuncular dükkanı doldurur ve ortamı hareketlendirir. Herkes yemek yerken yönetmen ayrı masada yemek yemektedir. Setten önemli ekip elemanları ve bazı başrol oyuncularını diğer sıradan oyuncularından farklı bir masada yemeklerini yemektirler.

Yan Anlam: Bu durum statü ve yemek ilişkisini gözler önüne serer. Yemek önemli bir ayrıştırma aracıdır. Yüksek statülü bireyler ile diğerleri genellikle aynı sofrada yemek yemezler.



Görsel 4.3.2.5. *Solino Filmi kesit 5*

Tablo 4.3.2.10. *Solino Filmi gösterge tablosu 10*

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Kahve	Yönetmenin kahve hakkında yaptığı yorum	Hayat gibi acı fakat yine de güzelliklerle dolu/ Hayatla özdeşleştirme

Düz Anlam: Yönetmen kahvesini içer ve “Aynı yaşam gibi. Şahane bir acılığı var.” sözlerini sarf eder.

Yan Anlam: Kahve burada doğrudan doğruya, açık bir biçimde hayata benzetilmiştir. Yemekler de acı, tatlı, baharatlı, lezzetli, lezzetsiz olmaları yönüyle pek çok duyguyu ve düşünceyi tanımlamada araç olurlar.

Tablo 4.3.2.11. *Solino Filmi gösterge tablosu 11*

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Restoran açmak	Romano’nun oğlu Gigi’ye Roma’da merkezi bir noktada restoran açmak istemesi	Kendini kanıtlama çabası

Düz Anlam: Romano artık büyüyüp belli bir yaşa gelmiş olan çocuklarını iş çıkışı, restoranda masaya oturtur ve güzel bir şişe şarap açar. Çocukları ile önemli bir konu hakkında konuşmak ister. Gigi’nin sınavları kazandığını ve otelcilik okuluna gitmesini istediğini, ileride merkezi bir yerde restoran açabileceklerini söyler. Böylece Romano kendisinin önemli bir başarısının olduğunu çevresindekilere gösterebileceğini düşünür. Fakat Gigi bu şekilde bir kariyer istemez. Fotoğraf çekmekten hoşlanmaktadır ve ileride bir film çekmek ister. Babasına: “Hayatta pizzadan başka şeyler de var: Tutku ve Heyecan” şeklinde yanıt verir.

Yan Anlam: Önemli bir muhitte restoran açmak bir başarı göstergesidir. Romano da ileride açacakları pizzacının hayaliyle geçmişte başarısız olarak yüklenen bu ünvandan kurtulmak ister. Fakat farklı ideallere sahip olan Gigi hayatın yemekten ibaret olmadığını vurgular. Tutku ve heyecanın başka şeylerde de olabileceğini, yapılacak işin tutkuyla gerçekleştirilmesi gerektiğini anlatır. Tıpkı babası da maden ocağında çalışmak istememiş, bu yüzden sevdiği bir iş olan restorancılığa yönelmiştir.



Görsel 4.3.2.6. *Solino* Filmi kesit 6

Tablo 4.3.2.12. *Solino* Filmi gösterge tablosu 12

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Gümüş Yemek Takımları	Romano'nun varlıklı biri olduğunun konuşulması için gümüş çatal bıçak takımları alması	Zenginlik ve Statü Arayışı

Düz Anlam: Rosa ve Romano restoranın mutfağında tartışırlar. Rosa Romano'nun aldığı gümüş yemek takımlarını yere atar ve çiğnemeye başlar. Romano ona karşı koymaya çalışır ve onları Rosa'nın yeğeninden aldığını söyler.

Yan Anlam: Rosa, gümüş takımları Romano'nun gösteriş için aldığını, Solino'da Romano'nun varlıklı biri olduğunun konuşulması için bu gümüş takımları aldığını sipariş ettiğini iddia eder. Gümüş servis takımları geçmişten beri sınıfsal bir gösterge olmuştur. Tarihte yemek takımları gümüş, altın gibi değerli metallerden yapılmış ve zenginliğin başlıca göstergelerinden biri sayılmıştır. Çatal bıçaklarda olduğu gibi tabaklar da değerli metallerden yapılmıştır. Zaman içerisinde Çin porseleni metal tabakların yerini almıştır. Fakat gümüş çatal bıçak takımları yakın zamana kadar kullanılmış ve bir statü göstergesi olmuştur.



Görsel 4.3.2.7. *Solino* Filmi kesit 7

Tablo 4.3.2.13. *Solino* Filmi gösterge tablosu 13

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Gündelik yemek masası	Yemeğin taburelerde yenmesi, masa örtüsü ve peçetenin olmayışı, makarna ve su bardağında şarap	Samimiyet ve informal ilişkiler

Düz Anlam: Babalarıyla tartışmalarından sonra evden ayrılan Gigi ve Giancarlo ayrı bir eve çıkarlar. İlerleyen zamanda anneleri anları ziyarete gelir. Onlar için yanında yemek de getirmiştir. Kız arkadaşları ile beraber dördü masada yemek yerler. Anneleri her zaman olduğu gibi makarna pişirmiştir ve bir şişe şarap eşliğinde yemek yerler.

Yan Anlam: Oldukça gündelik, resmiyetten uzak bir sofrada yedikleri bu yemeğin sıradanlığını vurgulayan pek çok unsur vardır. Şarabın su bardaklarında içilmesi, yemekte makarnanın olması, peçete veya masa örtüsü kullanmamaları, yemek yerken tabura ve koltukta oturmaları gayri resmi bir tablo çizer.



Görsel 4.3.2.8. *Solino* Filmi kesit 8

Tablo 4.3.2.14. *Solino* Filmi gösterge tablosu 14

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Kadının yemek pişirmesi	Rosa'nın restoranın mutfağında sürekli yemek pişirmesi	Kadının görünmez emeği ve mutfığa kapanması

Düz Anlam: Rosa ve Romano mutfakta yine tartışmaktadır. Rosa, Romano'nun kadın konuklara özel tabak hazırlamasına tepki gösterir. Mutfakta tek başına çalışmaktan ve müşterilere yemek hazırlamaktan artık yorulduğunu söyler. Neden yanına bir yardımcı almadığını sorar. Romano ise bunca zaman onun tek başına idare ettiğini, buna gerek olmayacağını öne sürer.

Yan Anlam: Sofra ve mutfak aynı zamanda gerginliklerin mekanıdır. Atışmalar, tartışmalar pek çok kez bu mekanlarda yaşanır. Aynı şekilde mutfak, ev mutfığı olsun iş mutfığı olsun kadını bir yerde kapalı kılan, bağlayıcı bir mekandır. Kadın emeği evde görünmez emek olarak kabul edilir. Aynı şekilde çalışma hayatında kadının hakimiyet alanı kısıtlıdır. Yapmış olduğu iş değersiz ve emeğinin karşılığı yetersizdir. Rosa da hırs ve ticaret savaşı içindeki Romano'nun karşısında adeta geri planda kalmış, işten başını kaldıramayan, mutfığa hapsolmuş bir kadındır ve emeğinin karşılığını alamamaktadır.

Tablo 4.3.2.15. Solino Filmi gösterge tablosu 15

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Gençlerin bir masa etrafında toplanması	Giancarlo'nun Gigi'yi masada destekleyip onun filmini alkışlaması	Kardeşler arası bağlılık

Düz Anlam: Gigi ve Giancarlo evlerine arkadaşlarını ve film sever gençleri davet ederler. Giginin çektiği kısa filmi bir masa etrafına toplanarak hep beraber izlerler. Davetlilerden biri de film kulübünün önemli bir üyesidir. Onun tepkisini de merak eden Gigi, yorum yapmadan masadan erken ayrılmasıyla hayal kırıklığına uğrar. Ağabeyi Giancarlo ile günlük hayatta sık sık atışsa da masada film bitiminde Gigi'yi ilk alkışlayan o olur. Devamında tüm gençler masada bira içerler.

Yan Anlam: Masa yemek yenmesinin dışında içki tüketimi vasıtasıyla da insanları bir araya toplayan, iletişimi güçlendiren, beraber paylaşım yapıp sosyalleşmeye aracılık eden bir mekandır. Birliktelik vurgusunda en büyük göstergelerden bir tanesi de biradır. Filmde gençler arasında tüketilen bira, o an için bir aradalığı pekiştiren, sosyalleştiren bir içecek olarak masada yerini alır. Aynı zamanda genellikle anlaşılamayan ve kavga halinde olan iki kardeş arasında da masada bira içmek yakınlık kurmalarına ve kardeşliklerinin güçlenmesine aracılık eden bir eylemdir.

Tablo 4.3.2.16. Solino Filmi gösterge tablosu 16

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yemek hazırlama/ yeme mekanında cinsel birliktelik	Romano'nun restoranın mutfağında başka bir kadınla birlikte olması ve Rosa'nın onu yakalaması	Ahlaki değerlerin yıkılması, mutfağın kutsallığının yitirilmesi

Düz Anlam: Durakta oğlu Gigi hakkında güzel bir haber alan Rosa bu haberi paylaşmak için evin yolunu tutar. Olanları Romano'ya anlatmak ve mutluluğunu paylaşmak isteyen Rosa, Romanonun evde olmadığını görür. Restorana gider ve mutfığa

girdiğinde hiç beklemediği bir manzara ile karşılaşır. Onu başka bir kadınla mutfakta tezgah üzerinde ilişki sırasında yakalar.

Yan Anlam: Mutfak hem değerlerin yaratıldığı hem de yıkıldığı bir mekandır. İçinde sevginin doğduğu (piştiği) bu mekan, aynı zamanda çatışmaların da en büyük merkezlerinden bir tanesidir. Temel ahlaki değerlerin yıkıldığı, mutfağın ve orada pişen yemeğin kutsallığının devre dışı kaldığı (tepe taklak olduğu) bu durum mutfağı büyülü bir mekan olmaktan çıkarır ve gerçeklerle çarpıştırır. Tıpkı ekmeğin kutsallaştırılması, şarabın tanrılara sunak olarak verilmesi gibi mitlerin yıkıldığı, geleneksel ahlakın gerçeklikle çatıştığı gözlenir. (Call Me by Your Name filmindeki şeftali sahnesi)



Görsel 4.3.2.9. Solino Filmi kesit 9

Tablo 4.3.2.17. Solino Filmi gösterge tablosu 17

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Kahve içmek	Gigi'nin kasabada akrabası ile kafede kahve içmesi	Muhabbet kurma, bir araya

Düz Anlam: Gigi, annesini İtalya'ya getirir ve orada bir kafede akrabasıyla oturup kahve içerler. Yıllar önce hoşlandığı ve ona giderken bisküvi veren Ada da orada çalışmaktadır.

Yan Anlam: İtalya'da kahve kültürü günlük hayatın içine yerleşmiştir. Muhabbet esnasında içilen sıradan bir içecektir fakat hayatın her anında yer alır. Sosyal bir içecek olarak tanımlanabilecek kahve, insanları bir araya getirir, muhabbeti artırır. Kafeler de

önemli sosyalleşme mekanlarıdır. Bir araya gelmeye, iletişim kurmaya aracılık eden bu içecek kendi tüketim mekanlarını yaratmıştır. Türklerde de kahve tüketim alışkanlığı Osmanlı Devleti’nden bu yana devam etmektedir. Saraylarda ortaya çıkan bu gelenek, kahvehanelerde devam etmiş ve insanların kaynaşmasında, muhabbetin güçlenmesinde rol oynamıştır. Zamanla Avrupa’ya taşınmış olan kahve, kendi tüketim mekanlarını burada da oluşturmuş, modern kafeler Avrupa’nın ardından Türkiye’de de giderek çoğalmaya başlamıştır. Bugün Türkiye’de modern anlamda kafe kültürü oldukça gelişkindir.

Tablo 4.3.2.18. *Solino Filmi gösterge tablosu 18*

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Aynı masada oturup yemek yeme	İsa’nın günahları kabul edip, günahkarlarla aynı masada yemek yemesi	Affedicilik, bütünleştiricilik ve güven duymak

Düz Anlam: Filmin ilgili sahnesinde, hastalığı sonrası memleketini özleyen ve İtalya’ya dönen Rosa’nın dini bir kitabı sesli okuduğu göze çarpmaktadır. Şu sözleri sesli olarak sahneye yansır: “Ferisilerle din bilginleri ise, ‘Bu adam günahları kabul ediyor, onlarla birlikte aynı masada oturup yemek yiyor.’ diye söylüyorlardı. Bunun üzerine İsa onlara şu benzetmeleri anlattı...” Bu anlatıya göre dini ve ahlaki açıdan günahkarların işledikleri günahlara rağmen onlara sırt dönülmemesi gerektiği anlatılmaktadır.

Yan Anlam: Onlarla beraber aynı masaya oturmak, yemek yemek de bu affediciliğin, ayrıştırmamanın bir parçasıdır. Yemek masası birleştiricidir. İyi veya kötü olarak tanımlanan kişileri yakınlaştıran, bir araya getiren, bütünleştirici bir role sahiptir. Aynı masada yemek yemek bir güven sembolüdür

Ferzan Özpetek de sinemasında masayı önemli bir temsil mekanı olarak kullanır. Sosyal hayattan dışarı itilenleri ve yoksulları, burjuva ile masa etrafında bir araya getirir. Bu durum kimi zaman çatışma şeklinde, kimi zamansa kaynaşma biçiminde gerçekleşir (Çinay ve Sezerel, 2020).



Görsel 4.3.2.10. Solino Filmi kesit 10

Tablo 4.3.2.19. Solino Filmi gösterge tablosu 19

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Bisküvi kutusu	Ada'nın Gigi'ye yeniden bisküvi vermesi	Eski duyguların çağrışımı, hislerin yeniden inşası

Düz Anlam: Gigi İtalya'da olduğu sırada kafenin önünde tanıdıklarıyla top oynamaktadır. Kendini annesinin hastalığına, film tutkusuna ve Almanya'daki hayatına o kadar kaptırmıştır ki günlük hayattan da bir o kadar kopuktur. Yıllar önce hoşlandığı kız arkadaşı Ada'yla eskisi gibi ilgilenmemekte, onu umursamamaktadır. Ada ise Gigi'ye Almanya'ya dönmeden önceki gün çocukluğundaki gibi bir kutu bisküvi hediye etmek ister. Gigi'nin ona dikkatini vermediğini görünce bisküvi kutusuyla sertçe karnına vurur ve Gigi'nin bisküviyi ne kadar çok sevdiğini unutmadığını söyler.

Yan Anlam: Bu sayede ona olan duygularının değişmediğini, hala hislerinin çocukluğunda olduğu gibi aynı kaldığını vurgulamak için bu bisküvi sahnesi kurgulanmıştır. Bu davranış Gigi'nin de aklını yerine getirir ve Almanya'daki hayatını, ağabeyiyle olan ilişkisini zaman içinde koparır. Annesine olan bağlılığı artmış, onu yalnız bırakmamak için İtalya'ya geri dönmüş ve Ada ile yakın bir ilişki kurmaya başlamıştır. Film çekmeye olan tutkusu da o dönemde Ada sayesinde farklı bir boyuta evrilir. Ada açık sinemanın yeniden kurulma fikrini ona söyler ve Gigi de bu fikri benimser. Bir kutu bisküvi eski duyguları çağrıştırmada, kişiyi harekete geçirmede güçlü bir araç niteliği

taşıır. Yemeğin bu noktada, hislerin ve düşüncelerin inşasında veya yeniden yaratımında etkin bir araç vazifesi gördüğünü söylemek mümkündür.



Görsel 4.3.2.11. Solino Filmi kesit 11

Tablo 4.3.2.20. Solino Filmi gösterge tablosu 20

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yemek masası, kutlama sofrası	Gigi, Ada, Rosa, Giancarlo ve pek çok akrabanın kutlama için bir masada toplanması	Aile ve akrabalar arası iletişimin artması, rekabetin barışa dönüşmesi

Düz Anlam: Gigi, Ada ile doğduğu kasabada bir düzen kurar ve evlenirler. Gigi, kardeşi Giancarlo'yu yıllar sonra düğün için İtalya'ya davet eder ve bu kez Giancarlo da yaşanan onca olaya rağmen gelmeyi kabul eder.

Gigi, Ada, çocukları, Giancarlo, anneleri Rosa ve daha pek yakınları bir masa etrafında toplanır ve bu verilen davette uzunca sohbet etme imkanı bulurlar. Sofra oldukça şenlikli yapıdadır. Çocuklar masa etrafında koşturmakta, büyükler muhabbet etmekte, Gigi ve Ada birbirlerine duygusal yakınlık göstermekte ve Giancarlo'ya Almanya ve iş yaşamı hakkında sorular yöneltilmektedir.

Yan Anlam: Sofra, günlük hayatın onca kargaşasına, türlü çatışmalara, aile bireyleri arası gerginliklere rağmen bu noktada bütünleştirici bir gücü yeniden yaratır. Yemek masasında tüm bağlar yeniden kurulur, akrabalık ilişkileri artar ve aile içi çatışma yerini barışa ve sıcaklığa bırakır. Aile bireyleri arasındaki rekabetin günlük hayattaki hızı

sekteye uğrar ve sofrada ateşkes imzalanır. Bu rekabet devamında barışa, dostluğa ve sevgiye dönüşür ve bunun için de en uygun mekanlardan biri de yemek masasıdır.

4.4.GEGEN DIE WAND/ DUVARA KARŞI (2004)

4.4.1. Filmin Konusu

Muhafazakar ve baskıcı bir aileye sahip olan Sibel intihar etme girişiminde bulunmuştur. Hastanede tanıştığı Cahit ile de ailesinin bu baskısından kurtulup özgürleşmek için evlenmek ister. Cahit de yeni bir başlangıç yapmak için Sibel'in bu teklifini kabul eder ve formalite bir evlilik gerçekleştirirler. Kutsal evlilik fikri onların evliliğinde geçerli değildir ve açık bir ilişki yaşamaktadırlar. Zaman içerisinde ilişkileri farklı bir boyuta evrilir ve aralarındaki duygusal belirsizlik onları uçuruma sürükler. Cahit, Sibel için bir adamı öldürür ve hapse girer. Sibel de İstanbul'a kuzeni Selma'nın yanına gider. Oradaki hayatından mutsuzdur Cahit hapishaneden çıktıktan sonra İstanbul'a Sibel'in yanına gider. Sibel evlenmiş ve bir çocuğu olmuştur. Cahit'le görüşür ve İstanbul'dan kaçmak için anlaşırlar. Cahit otobüs terminalinde bekler fakat Sibel gelmez.

4.4.2. Film İncelemesi



Görsel 4.4.2.1. *Gegen Die Wand* Filmi kesit 1

Tablo 4.4.2.1. *Gegen Die Wand* Filmi gösterge tablosu 1

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Masa	Sibel ve ailesinin hastane kafeteryasındaki diyalogları	Ciddi ve gergin konuların konuşulması

Düz Anlam: Sibel, intihar etme girişiminde bulunmuş ve bu sebeple hastaneye yatırılmıştır. Hastane kafeteryasında Sibel babası ağabeyi ve yakınlarıyla masada oturmaktadır. Babası oldukça muhafazakar bir insandır ve İslami değerlere bağlıdır. Bu sebeple intiharın dinen çok yanlış bir eylem olduğunu Sibel'e hatırlatır. Bu sırada fincanlarda kahve içmektedirler. Gergin bir ortam vardır. Babası ve kardeşi yanlarından ayrıldıktan sonra annesi ile Sibel yalnız kalırlar. Sibel masada sigara yakar. Annesi de ona eşlik eder.

Yan Anlam: Yemek yenilip içilen yerler yapısı gereği masalardan oluşur ve bu masalar da insanları bir araya toplayan ve yakın bir biçimde konumlanmalarını sağlayan bir forma sahiptir. Yemek masaları ciddi konuların konuşulabildiği, tartışmaların yaşandığı, mutlu anların yanında gerginliklerin de görüldüğü mekanlardır. Annesi ile baş başa kalan Sibel'in masada sigara içmeleri anne ile kızı arasında bağ ve samimiyetin göstergesidir. Filmde de kafeteryada bir masada oturan aile; dini öğütlerin verildiği, gerilimlerin yaşandığı, anne kız ilişkilerinin kurulduğu bir alan yaratırlar.



Görsel 4.4.2.2. *Gegen Die Wand* Filmi kesit 2

Tablo 4.4.2.2. *Gegen Die Wand* Filmi gösterge tablosu 2

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Bira şişesi	Sibel'in bira şişesini kırıp onunla bileğini kesmesi	Öldürücü güce sahip bir silaha dönüşme

Düz Anlam: Cahit ile Sibel klinikte tanışmış ve ortak çıkarlar dahilinde bir ilişki kurmaya başlamışlardır. Bir gece Sibel Cahit'i klinikten kaçıtır ve onu bira içmek için bir

mekana götürür. İlk olarak birbirlerine memleketlerini sorarlar. Muhabbetleri böylece ilerler. Sibel ailesinin baskılarından kurtulmak için açık bir evlilik gerçekleştirmek istemektedir ve bu durumu Cahit'e açar. Fakat Cahit'ten yanıt gelmeyince tekrar intihar etmek için bir anda bira şişesini kırar ve bileğini keser.

Yan Anam: Yeni insanlarla tanışmak veya muhabbeti ilerletmek için bir şeyler içmeye çıkmak etkili bir aktivitedir. Yeni tanımaya çalışılan kişiye ilk sorulan sorulardan bir tanesi de filmde olduğu gibi karşı taraftakine memleketinin neresi olduğunun sorulmasıdır. Bu soru iletişimin başlamasında sıkça kullanılan bir yöneltmedir. Tüm bunların yanında Sibel'in istediği yanıtı alamayınca bira şişesi ile intihar girişiminde bulunması başka bir boyutu da gözler önüne sermektedir. Yeme içmenin yaşamsal boyutunun yanında gündelik hayatı sekteye uğratan, bireye zarar veren, hatta ölümcül bir işlevi de bulunur. Sibel'in intihar girişiminde de kırıp bileğini kestiği bira şişesi o an bir araç olmuştur. Adeta bir yeme içme aracı kolayca erişilebilen bir silaha dönüşebilir. Tıpkı bu sahnedeki gibi bir yemek hazırlama ve yeme aracı olan bıçak da ölüm mitini çağrıştıran, tehlikeli bir alettir.



Görsel 4.4.2.3. *Gegen Die Wand* Filmi kesit 3

Tablo 4.4.2.3. *Gegen Die Wand* Filmi gösterge tablosu 3

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Türk çayı	Sibel'in anne babasının muhabbet ederken çay içmeleri	Türk Milli Kimliği

Düz Anlam: Sibel’in anne ve babası evde çay içerken kendi aralarında konuşurlar. Sibel in yaptığı yanlışları, evlenmek istediği adamın nasıl biri olduğu hakkında fikirlerini dile getirirler.

Yan Anlam: Türk geleneksel yaşamında çay, gündelik hayata yerleşmiş bir kültürdür. Günün her saatinde, aile arasında veya misafirlere çay servisi yapılır. 100 yılı aşkın süredir Türk kültüründe var olan siyah çay; çayın üretiminden demleme biçimine, bardağından servisine kendini kültürünü oluşturmuştur. Bu yönleriyle dünyada Türk çayı, Türk milli kimliğinin inşasında ve ayırt edilmesinde etkin bir gıda maddesi kabul edilebilir.

Tablo 4.4.2.4. *Gegen Die Wand* Filmi gösterge tablosu 4

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Alkollü çikolata	Sibel’in babasının çikolatada alkol olup olmadığını sorması	İslamiyet’te haram ve yasaklar

Düz Anlam: Cahit, arkadaşı Şeref ile kız istemeye Sibel’in ailesinin evine giderler. İstemeye giderken çiçek ve çikolata götürürler. Cahit yoldayken çikolataların alkollü olup olmadığını ısrarla sorar. Şeref de alkollü olmadığını, zaten alkollü olanların daha pahalı olduğunu söyler. Eve gittiklerinde Sibel’in babası da aynı şekilde çikolatalarda alkol olup olmadığını sorup olmadığını öğrendiğinde ancak yer.

Yan Anlam: İslam dininde alkol haram kılınan başlıca unsurlardan bir tanesidir. Herhangi bir alkollü yiyecek içeceğin tüketilmesi Müslümanlar için haram kılınmıştır. Bu sebeple muhafazakar ve dini kurallara sıkı sıkıya bağlı olan Sibel’in babası çikolatada alkol olmadığını öğrendiği zaman yer. Pek çok dinde yeme içmeyle ilgili hoş karşılanmayan veya doğrudan yasak kabul edilen kurallar vardır. Yenilmesi uygun olan yiyecekler Yahudilikte *koşer* olarak adlandırılırken İslamiyet’te de *helal* olarak tanımlanır.



Görsel 4.4.2.4. *Gegen Die Wand* Filmi kesit 4

Tablo 4.4.2.5. *Gegen Die Wand* Filmi gösterge tablosu 5

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Düğün	Sibel ve Cahit'in düğünü	Kutlama, şölen ve Türk gelenekleri

Düz Anlam: Formalite olan bu evlilik için Sibel ile Cahit Türk geleneklerine uygun bir düğün yaparlar. Bir düğün salonu tutulup konuklar eşliğinde müzikli ve danslı bir düğün yapılır. Misafirler masalarda grup grup oturmaktadır ve yalnızca görünürde kola ve gazoz servisi yapılmıştır. Gelin ve damat için ise ayrı bir oda hazırlanmış ve bu odada yiyip içmeleri için bir sofra kurulmuştur.

Yan Anlam: Düğünler insanları bir araya getiren, mutlu anların paylaşıldığı, yemekli veya yemeksiz kutlamalardır. Yemek bu tür etkinliklerde daha çok yan unsur olarak yer alır. Filmde her ne kadar konuklara yemek servisi yapılmasa da Türk geleneklerinde yemekli düğünlere sık rastlanır. Yiyecek içecek ikramı Türk kültürünün önemli bir parçasıdır. Kutlamalar ve törenler Türklerde genellikle yemekli yapılmakta ve bir şölen havası yaratılmaktadır. Filmde alalecele evlenen Sibel ve Cahit'in düğünü de geleneklere uygun biçimde fakat yüzeyseldir. Yalnızca gelin ve damat odasında yemek masası kurulmuştur ve o da yeme işlevinden yoksun bir biçimde kameraya yansımaktadır.



Görsel 4.4.2.5. *Gegen Die Wand* Filmi kesit 5

Tablo 4.4.2.6. *Gegen Die Wand* Filmi gösterge tablosu 6

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Bar tezgahı	Sibel'in bar tezgahında barmen ile iletişim kurması	Sosyalleşme alanı

Düz Anlam: Cahit ile tartışan Sibel düğünün hemen ardından gece Cahit'in onu kovması üzerine evden çıkar ve bir bara gider. Bar tezgahında barmenin karşısına oturup içki içer.

Yan Anlam: Kavga ve tartışmanın stresini atmak ve kafa dağıtmak için tek başına bir mekanda bir şeyler içmek, çoğu zaman etkili bir çözüm olabilmektedir. Sibel de Cahit'in onu evden kovması üzerine bir bara gidip içki içer. Barmenle bu sayede bir diyalog kurar. Bar tezgahında taburede oturmak, tanışmak ve iletişim kurmak için ideal bir yoldur. Bar tezgahı, müşteri ile barmenin etkileşiminin en yoğun olduğu alandır ve müşteri sorunlarını ve gündelik hayatını bu alanda barmene açmaktan çoğu zaman çekince duymaz. Sosyalleşme mekanı olarak bar tezgahı önemli bir işleve sahiptir.



Görsel 4.4.2.6. *Gegen Die Wand* Filmi kesit 6

Tablo 4.4.2.7. *Gegen Die Wand* Filmi gösterge tablosu 7

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Bar	Sibel'in barda yeni insanlarla tanışması	Tanışma, yeni ilişkiler kurma

Düz Anlam: Sibel ve Cahit sık sık dışarıya içki içmeye giderler. Barda geçirdikleri vakitler Sibel için çok keyiflidir ve yeni insanlar tanınmasında önemli bir yere sahiptir. Sibel genellikle arkadaşlıklarını içki içtikleri mekanlarda kurar ve yeni tanıştığı insanlarla çoğu zaman samimiyeti ilerler.

Yan Anlam: Kafeler, barlar ve eğlence mekanları yeni insanlar tanımak; sosyalleşmek için ideal mekanlardır. Bu anlamda bu tür yeme içme mekanları, karın doyurma işlevi dışında farklı amaçlar doğrultusunda değerlendirilebilir.



Görsel 4.4.2.7. *Gegen Die Wand* Filmi kesit 7

Tablo 4.4.2.8. *Gegen Die Wand* Filmi gösterge tablosu 8

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Evde yemek yeme	Cahit ile Sibel'in evde akşam yemeği yemeleri	Aile olma ve birliktelik

Düz Anlam: Sibel yemek hazırlamak için alışverişe çıkar. Marketten ve manavdan gerekli gıdaları alır. Evde o yemeği hazırladığı sırada Cahit de onu izler. Birlikte sofrayı kurarlar ve masaya otururlar. Yemeklerini yiyip muhabbet ederler.

Yan Anlam: Sibel'in evde yemek pişirmesi aile oldukları fikrini pekiştirir. Sibel yemekleri kendisi hazırlar. Yemeği yaptığı sırada Cahit ile bakışır ve birbirlerine gülümserler. Cahit Sibel'in yemek hazırlamasından memnundur ve ilk o zaman Sibel'e onunla evlenmenin fena fikir olmadığını söyler. Sibel, yemek yapmayı annesinden öğrendiğini, son gidişinde annesinin çocuk yapıp yapmayacaklarını sorduğunu anlatır. Bunun üzerine Cahit umutlanır ve yapabileceklerini söyler. Sofrada bir an olsun formalite olan evlilikleri gerçek bir karı koca ilişkisine döner. Evde hazırlanan yemek ve kurulan sofraya, aile olgusunu hatırlatan ve ilişkilerdeki bağı güçlendiren kavramlardır. Evde yemek yemek, aile olmanın bir parçasıdır ve aile bireylerinin bir araya toplanmasındaki başlıca aktivitelerden biridir.



Görsel 4.4.2.8. *Gegen Die Wand* Filmi kesit 8

Tablo 4.4.2.9. *Gegen Die Wand* Filmi gösterge tablosu 9

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Dolma ve Rakı Masası	Sibel'in evde yemek için dolma hazırlaması ve rakı sofrası kurması	Türk milli kimliği

Düz Anlam: Sibel'in yemeği hazırlarken uyguladıkları sırasıyla kameraya yansır. Dolma yapımı baştan sona yakın planda çekilmiştir. Soğan ve maydanoz doğrama, pirinç, yağ ve baharatların eklenmesi, biberlerin doldurulması, dolmanın sosunun hazırlanmasına kadar tüm yapılışı kamera karşısında gerçekleşmektedir. Aynı şekilde yanında hazırlanan peynir, kavun ve marketten alınan *Yeni Rakı* sofrada yerini alır. Hepsi usulüne uygun servis edilir.

Yan Anlam: Sibel'in yaptığı yemek, Türk yemek kültürünü tanıtmak için iyi bir seçenektir. Et yemeklerinden ziyade farklı yemek türlerine de sahip olan Türk mutfağından bazı lezzetler, mercek altına alınmıştır. Türk kültüründe yaygın olan zeytinyağlı yemekler ve rakı sofraları etkili bir biçimde, yakın kamera açıları ve detaylı anlatımlarıyla filmde yansıtılmıştır. Rakı, Türk kültürüne ait yüksek alkollü bir içecektir ve şahsına münhasır bir servis şekli vardır. Beraberinde filmde de görülen kavun ve peynir tüketimi oldukça yaygındır. Türk milli kimliğinin önemli bir parçası olan dolma ve rakı masası, filmde Türk yemek kültürünü tanıtmak için seçilmiş uygun yiyeceklerdir.



Görsel 4.4.2.9. *Gegen Die Wand* Filmi kesit 9

Tablo 4.4.2.10. *Gegen Die Wand* Filmi gösterge tablosu 10

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Klozete dökülen dolmalar	Sibel'in tartışma üzerine yaptığı dolmaları klozete döküp sifonu çekmesi	Ev kadını rolünden sıyrılma

Düz Anlam: Annesinin ne zaman çocuk yapacakları sorusuna Sibel'in vermeyi düşündüğü cevap ilişkilerinin yolunda gitmediğidir ve bunu sofrada dile getirir. Hem bunun iyi bir boşanma sebebi de olabileceğini de ekler. Sibel'in hala bu evliliğin formalite bir ilişkiden ibaret olduğunu vurguladığı bu sözler Cahit'i kızdırır ve masadan kalkıp evi terk eder. Masada yemeğine devam eden Sibel Cahit evden çıktıktan sonra tenceredeki dolmaları klozete döküp sifonu çeker. Dışarıya için giyinip makyaj yapar ve sofradayken bahsettiği gece kulübüne gider.

Yan Anlam: aile sıcaklığının yaratıldığı evde akşam yemeği sahnesi kısa sürmüştür. Aynı evliliklerinde olduğu gibi yemek sahnesindeki samimiyet ve sıcaklık da sekteye uğramıştır. Gerçek bir evliliğe doğru dönüşebilecek bir ilişki o anki krizle beraber masaya da yansır ve bu özel yemek son bulur. Sibel'in dolmaları klozete dökmesi ev hanımı kimliğine bir tepkidir ve asıl istediği kişiliğini dışarıya için hazırlanıp gece kulübüne giderek yansıtır. Geleneksel ev kadını rollerini yıkarak özgürleşme alanı olarak dış mekanı seçer. Dolmaları tuvalete dökmek de bir tabu olarak görülebileceğinden genel kalıpları yıkmak, ev kadını kimliğini üzerinden atmak ve onun izlerini tamamen ortadan kaldırmak için bu sahne kurgulanmıştır.



Görsel 4.4.2.10. *Gegen Die Wand* Filmi kesit 10

Tablo 4.4.2.11. *Gegen Die Wand* Filmi gösterge tablosu 11

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Bar	Cahit'in bardakları kırıp ellerini camlarla yaralaması	Kriz ve şiddet mekanı

Düz Anlam: Cahit ile Şeref bir eğlence mekanında bar tezgahında oturmaktadır. Cahit alkollüdür ve Sibel'le olan ilişkisini hararetli bir biçimde arkadaşına anlatmaktadır. Sibel ile aralarında olan belirsiz duygusal ilişki davranışlarını da etkilemektedir. Cahit, Sibel' aşık olduğunu haykırarak masadaki bardakları elleriyle vurarak kırar ve ellerini cam parçalarıyla keser. Şeref onu yatıştırmaya çalışır fakat Cahit'in bu harareti dinmez. Elleri kanlar içinde kalmıştır.

Yan Anlam: İçki masaları her zaman bireylerarası iletişime aracılık eden sosyalleşme mekanları değildir. Aynı zamanda tartışma, kavga ve kriz anlarının yaşandığı mekanlar olarak da yansır. Barlar, Cahit'in duygularını kontrol altında tutamayıp şiddete dönüştürdüğü ve aynı Sibel gibi zor zamanlarında kendine zarar verdiği mekanlardır.



Görsel 4.4.2.11. *Gegen Die Wand* Filmi kesit 11

Tablo 4.4.2.12. *Gegen Die Wand* Filmi gösterge tablosu 12

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Çikolata	Sibel'in Cahit'e kalp şeklinde <i>Ich liebe dich</i> yazılı çikolata alması	Sevgi ve bağlılık duygusu

Düz Anlam: Yanında çalıştığı kuaförün Cahit ile ilişkisini öğrenen Sibel iş yerini terk eder ve lunaparka gider. Orada tek başına eğlenir ve orada satılan çikolataları görür. Kalp şeklinde olan bu büyük çikolatalardan *Ich liebe dich* (Seni Seviyorum) yazılı çikolatayı alır ve eve gidip Cahit'in yatağına bırakır.

Yan Anlam: Çikolata sevgi göstergesi ve hediye niteliği olan bir yiyecektir. Kalp şeklinde ve *Ich liebe dich* yazılı çikolatayı alan Sibel de açık bir ilişki yaşadıkları Cahit ile aralarında sonradan oluşan duygusal bağın bir göstergesi olarak ona bu çikolatayı hediye olarak almıştır.



Görsel 4.4.2.12. *Gegen Die Wand* Filmi kesit 12s

Tablo 4.4.2.13. *Gegen Die Wand* Filmi gösterge tablosu 13

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Rakı	Sibel'in barmenden rakı istemesi	Başka insanları çağrıştırma ve onlarla özdeşleşme

Düz Anlam: Sibel ve Selma bir restoranın bar tezgahında oturmaktadır. Selma sigara eşliğinde kahve içmektedir. Sibel de barmenden bir bardak rakı ister. Sibel'in bu isteği üzerine Selma duraksar ve “Cahit'i mi özledin?” diye sorar.

Yan Anlam: Bazı yiyecek veya içecekler insanlara farklı kişileri hatırlatan birer nesnedir. Çevredeki tanıdıklarımızı birtakım gıdalarla özdeşleştirebiliriz. O an yenilip içilen gıda maddeleri başka insanlarla yaşanan hatıraları çağrıştırabilir, duygusal olarak harekete geçirebilir. Sibel'in rakı istemesi de Selma'ya Cahit'i çağrıştırmaktadır.



Görsel 4.4.2.13. *Gegen Die Wand* Filmi kesit 13

Tablo 4.4.2.14. *Gegen Die Wand* Filmi gösterge tablosu 14

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Kadının yabancı erkeklerin masasına oturması	Sibel'in büfede tanımadığı erkeklerin masasına oturup yemeğini yemesi	Yabancılık, kültürel kalıplara uymama

Düz Anlam: Sibel İstanbul'da çalıştığı işten mutsuz, gece yarısına kadar dışarıda takılmakta, bazen de sabahlamaktadır. Bir gece Taksim'de ayaküstü yemek yemek için bir büfeye girer. Kameranın açısı önce büfeyi karşı plandan bütün olarak alır. Sibel içeri girip ekmek arası döner alır ve boş bir masa olmadığından iki genç erkeğin yanına izin istemeden oturur. Gençlerden birisi ona muhtemelen buralı olmadığını söyler. Sibel ise soruyu geçiştiren bir yanıt verir ve gençlere yaklaşp orada nereden uyuşturucu bulabileceğini sorar. Sibel Cahit'e İstanbul'daki hayatından memnun olmadığından bahseden bir mektup yazar.

Yan Anlam: Sibel'in tek başına geç bir saatte tek başına dışarıda olması muhafazakar kültür tarafından garipsenecek bir davranıştır. Tek başına yemek yemesi ve izin istemeksizin gençlerin yanına oturması, umursamaz davranışları ataerkil Türk geleneksel yapısındaki kalıplara uymadığı için gençler tarafından garip karşılanmakta ve yargılanmaktadır. Büfe tarzında hızlı tüketim yapılan gıda işletmelerinde alan sıkıntısı çekilebilmekte, birbirini tanımayan kişiler aynı masada yemeklerini tüketim çoğu zaman iletişim kurmadan masadan kalkmaktadır. Bu durum fast food kültüründe doğal kabul

edilebilmektedir. Fakat izin istemeden yanlarına oturan ve derhal yemeğini yemeye başlayan Sibel'in bu davranışının yadırganması kadın oma özelliğinden kaynaklanmaktadır. Türk geleneksel yapısının ataerkil kalıplar çerçevesinde şekillendiği ve geleneksel normlara uyan Türk kadınlarının, tanımadığı erkeklerle aynı masaya oturmaktan çekindiğini söylemek mümkündür. Sibel'in bu davranışının gence onun yabancı olduğunu düşündürmesi de bu yüzdendir.



Görsel 4.4.2.14. *Gegen Die Wand* Filmi kesit 14

Tablo 4.4.2.1. *Gegen Die Wand* Filmi gösterge tablosu 15

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Almanya'daki Türk restoranı	Geleneksel ve popüler kültür ürünlerinin restoranda iç içe olması	Kültürel yozlaşma ve arada kalma

Düz Anlam: Hapishaneden çıkan Cahit'i Şeref karşılar ve onu bir Türk restoranına götürür. Dükkanın ilk önce camekanı kameraya yansır. Camda Türkçe olarak *Dürüm Döner* ve Almanca *Türkische Pizza mit Döner* yazmaktadır. Vitrinde börek, baklava, diğer şerbetli tatlılar ve Mentos yazılı şekerler bulunmaktadır. Dükkanın içerisinde de raflarda şampanyalar, şeker stantları ve dondurma dolabı bulunmaktadır. Şeref bu restoranın şiş kebaplarını över ve yemeğe eşlik olarak ayran içerler. Cahit de yemeğin güzelliği hakkında onu onaylar.

Yan Anlam: Almanya’da bulunan bu kebab dükkanları genellikle göçmen Türkler tarafından işletilmektedir. Bu restoranlar da aynı sahipleri gibi kültürel anlamda arada kalmışlığı sembolize eder. Kültürlerarası bir sentez olan bu mekanlar aynı zamanda bir yozlaşmanın da göstergesidir. Geleneksel kültür ile popüler kültür nesnelerini bir araya getiren bu yapılar hem alt kültürel değerlerini barındırmak hem de ticari kaygılarla hakim kültürün öğelerini sunmak amacıyla pek çok figürü tüketicisine sunar. Fakat sonuç olarak geleneksel kültürünü yozlaştırır ve ticari bir ürüne dönüştürerek öz kimliğinden uzaklaştırır. Almanya’da *Döner Kebab*’ın serüveni tıpkı bu şekildedir.



Görsel 4.4.2.15. *Gegen Die Wand* Filmi kesit 15

Tablo 4.4.2.16. *Gegen Die Wand* Filmi gösterge tablosu 16

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yemek masası	Cahit’in Selma ile otel restoranındaki diyalogu	Gerginlik ve kriz ortamı

Düz Anlam: Selma İstanbul’da bir otelde yöneticidir ve otelin restoranında diğer çalışanlarla beraber plan yaparken Cahit gelir. Beraber masaya oturup konuşurlar. Almanya’dan hediye olarak bir kutu çikolata getirmiştir ve Selma’ya uzatır. Cahit su ister, Selma ise ona eşlik ederken bir kadeh şarap içer. Cahit, Sibel’in nerede olduğunu sorar, Selma onun İstanbul da olduğunu söyler. Cahit onu Sibel’e götürmesini ister fakat Selma yapamayacağını söyleyerek onu reddeder. Yeni bir hayatı, ilişkisi, çocuğu olduğundan, kısacası mutlu bir yaşamı olduğundan söz eder. Cahit’in hayatının zorlu bir zamanında Sibel’le karşılaştığından, kendisine sevgi ve kuvvet verdiğinden bahseder. Selma’ya

gücünün onları ayırmaya yetecek kadar büyük olup olmadığını sorar. Selma ise Cahit'in gücünün Sibel'in hayatını mahvedecek kadar büyük olmadığını yanıtını verir.

Yan Anlam: Masa bazı zamanlar gerginlik ve kriz mekanına dönüşebilir. Masada ciddi konular konuşulur, önemli kararlar verilir. Cahit'in Sibel ile yeniden irtibat kurmak istemesi, Selma'nın Sibel'in mutlu bir hayatı olduğunu düşünerek buna müsaade etmemesi masadaki gerginliği yukarıya tırmandıran sebeplerdendir. Masa sevgi, huzur ve barış ortamı olmasının yanı sıra çatışma ve kriz ortamı olarak da öne çıkar.

4.5.KEBAB CONNECTION (2004)

4.5.1. Filmin Konusu

Hamburg'ta ailesi ile birlikte yaşayan İbrahim isimli genç, Türk bir aileden gelmektedir. İlk Alman kungfu filmini çek ek isteyen İbrahim, ilk denemisinde amcasının kebab dükkanı için kungfu temalı bir reklam filmi çeker. Bu filmle beraber kebab dükkanı önemli miktarda müşteri elde eder ve başarı sağlar. Kız arkadaşı Titzi, ona hamile olduğunu açıklamasıyla İbrahim, kaygıya kapılmaya başlar. Baba olmak konusunda kendisini hazır hissetmez ve hem ailesi ile hem de kız arkadaşı ile bu durumdan ötürü arası açılır. Amcası İbrahim'i reklam filmleri konusunda destekler fakat İbrahim'in yaşadığı sıkıntılar ve aşk acısı yeni reklam filmine yansır. Hayatında sarsıntılar yaşayan İbrahim'in kendini toparlaması, ailesi ile arasını düzelterek babalığa kendini hazır hissetmesi ve Titzi'le yeniden yakınlaşması zaman alır. Filmin sonunda çocukları doğan çift, evlenerek hayatlarını birleştirirler.

4.5.2. Film İncelemesi



Görsel 4.5.2.1. Kebab Connection Filmi kesit 1

Tablo 4.5.2.1. Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 1

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Döner	Kebap dükkanında iki erkeğin mücadelesi ve döneri kadının sunuşu	Güç, şiddet ve cinsellik

Düz Anlam: Filmin girişinde olaylar bir kebabçı dükkanında geçer. İki tane müşteri aynı anda döner istediklerini söyler. Fakat görevli kadın onlara elinde sadece bir tane döner kaldığını açıklar. Bunun üzerine her iki müşteri kılıçlarını çeker ve son kalan döner için savaşılmaya başlarlar. O esnada yiyecekler etrafa dağılır ve peçeteler havada uçuşur. Adeta bir kungfu filmi sahnesi yaşanır. Ardından görevli kadın araya girer ve “Kebabın Kralı”nda dönerden başka şeyler de olduğunu söyler. O sırada jenerik girer ve kebab dükkanında satılan diğer Türk yemekleri de sıralanır. Kısacası filmin girişinde yer alan bu klip, İbrahim’in amcasının kebabçısı için çektiği reklam filmidir.

Yan Anlam: Yemek, mitsel düzende uğruna savaşılacak önemli bir metadır. Fiziksel açlığı gidermede bir araç olmasının yanında güce, şiddete ve cinselliğe de dikkat çeken yanlarıyla önemli bir simgedir. Et, bu söylemsel düzlemle erkeklikle bağdaştırılan et tipik metarlardan biridir ve et yeme davranışı erkeğe biçilmiş bir eylemdir. Bununla beraber et ile kadın vücudu arasında da bir benzerlik kurulur. Et, sunulurken kadın vücudu da aynı oranda sunulmuş olur. Et ile alakalı reklam filmlerinde kadınların bu denli yoğun biçimde kullanılmasının sebebi de budur. Tüketici erkek kitleye alacağı et ürünü ile reklamdaki kadın vücuduna da sahip olacağı alt metni aşılır. Bu sebeple et ile güç ve cinsellik arasında yakın bir ilişki mevcuttur.

Tablo 4.5.2.2. Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 2

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Döner Kebab	Almanya’da dönerin sunuluş biçimi	Geleneksel kültürün tehdidi, küreselleşmesi

Düz Anlam: Sinemada reklam filmini izleyen seyirciler, filmin ardından Kebabın Kralı'nı akın ederler. İbrahim ve amcası gelenlerle ilgilenir, fotoğraf çektirirler. O sırada ellerinde dönerler ile müşteriler yemeklerini sürdürmektedirler. Dönerlerin konulduğu ekmekler alışılmışın dışında, oldukça büyük boyutlu ve geleneksel olan ekmek arası dönerden farklıdır. Ayrıca masalarda içecek olarak ilk göze çarpan Coca Cola'dır. Öte yandan böylesine bir başarı yakalayan amcası karşısında başka bir restoran işleten Yunanlıya gövde gösterisi yapar.

Yan Anlam: Yemeğin yerellikten koparak daha küresel bir hale gelmesi onu geleneksel formundan uzaklaştırabilir. Zira, dünya üzerinde fast food formunda satılan pek çok yiyecek, artık aslından çok uzak bir biçime dönüşmüştür. Pizza, sushi gibi geleneksel yiyecekler; küreselleşmeyle birlikte asıl biçimlerini kaybederek dünya pazarında yer almaya ve tüketilmeye başlanmıştır. Bu durum ulusal kimliği tehdit eden en temel unsurlardan biridir. Fast food tehdidi, insanların neyi, nasıl tüketeceklerini tercih özgürlüklerini ortadan kaldırmaktadır. Semiyolojik olarak fast food, Amerikalılaşmayı temsil eden bir kavramdır. Döner de, geleneksel üretim ve sunum biçiminden farklı olarak, başta Almanya olmak üzere pek çok yabancı ülkede olduğundan çok farklı bir biçimde üretilip satılmaktadır. Öyle ki döner olarak isimlendirdiğimiz yiyecek yurtdışında "Turkis Kebab" adıyla pazarlanmaktadır. Öte yandan geleneksel bir Türk yiyeceği olan dönerin fast food olarak satılması ve çoğu zaman kola eşliğinde tüketilmesi, onun yerelliğini ortadan kaldırıp küresel boyutta farklı bir yiyeceğe dönüşmesine aracılık etmektedir.



Görsel 4.5.2.2. *Kebab Connection Filmi kesit 2*

Tablo 4.5.2.3. Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 3

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Taverna, uzo	Tavernadaki Antik Yunan resimleri, sütunlar, dizayn ve içilen Uzo	Yunan milli kültürü ve kimliği

Düz Anlam: Kebabın Kralı isimli Türk lokantasının hemen karşısında bir Rum tavernası yer almaktadır. Tavernanın işletmecisi yıllardır bu dükkanın burada işlediğini söyler ve o kadar zaman sonra karşıdaki bu dönercinin açıldığından ve insanların da orayı tercih etmeye başladığından yakınıdır. Döneri, insanların yedikleri sağlıksız beyaz ekmek içindeki köpek eti olarak tanımlar. Ayrıca oğlunun da gidip bir Arap lokantası açtığını sarf eder ve ayrıca ona sinirlenir. Oğlundan mirasını reddettiğini söyler. O sırada yeğeni amcasına uzo koyar ve içip sakinleşmesi gerektiğini vurgular. Bütün müşterilerin karşı dükkanda olması ve kendi dükkanının sinek avlaması sebebiyle hiddetlenen adam, uzoyu içerek yatıştır.

Yan Anlam: Tavernadaki duvar resimleri ve sütunlar, Antik Yunan'ı temsil eden dekorlardır. Aynı şekilde tavernanın dizaynı da Yunan kültürünü yansıtan bir tasarıma sahiptir. Kaldı ki taverna kültürü Yunanlıların geleneksel eğlence anlayışlarına uygun, içkili yeme içme mekanıdır. Tavernanın işletmecisi adamın yeğeni, amcasının sinirini yatıştırmak amacıyla ona bir kadeh uzo doldurur. Uzo, bilindiği üzere geleneksel Yunan içkisidir. Sahnedeki tüm bu tasvirler Yunan milli kimliğini pekiştiren unsurlardır. Yemek üzerinden milli kimliğin desteklenmesi ve vurgulanması sıklıkla kullanılan bir uygulama biçimidir.



Görsel 4.5.2.3. Kebab Connection Filmi kesit 3

Tablo 4.5.2.4. Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 4

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Şans kurabiyesi	Titzi'nin hamile olduğunu fal kurabiyesi aracılığıyla İbrahim'e söylemesi	Mesajların aktarılması, haber verme

Düz Anlam: İbrahim, kız arkadaşı Titzi ile akşam yemeği için sözleşir. Fakat amcasının kebab dükkanında yaşanan yoğunluktan dolayı Titzi'nin o akşam evde hazırladığı yemeğe gecikir. İlerleyen sahnede yemeklerini yiyen çift yemek ve dükkanda o gün olanlar hakkında konuşurlar. Derken Titzi, İbrahim'in önünde duran şans kurabiyesini açmasını ve içindeki şans kartında yazanları okumasını ister. Fakat İbrahim, Titzi'nin kurabiyesini alır ve hızlıca açıp orada yazılı olanı okur. Bu durumdan hoşnut olmayan Titzi, bu kurabiyenin kendi şansı olduğundan ve İbrahim'in önündeki kurabiyeyi açması gerektiğinden söz eder. İbrahim'in önündeki kurabiyeyi kırar ve şans kartını ona uzatır. Kağıtta baba olacağı ile ilgili bir mesaj çıkar ve İbrahim ilk önce bunu espriye dönüştürür. Fakat bu mesajı, Titzi'nin kurguladığını ilerleyen saniyelerde anlar. Titzi, hamile olduğunu bu yolla İbrahim'e açıklar.

Yan Anlam: Yemekler, önemli kararların ve açıklamaların kendine yer bulmasıyla gündelik birer aktivite olmaktan çıkarlar. Özellikle bu tip kararların ve önemli haberlerin verilmesi için akşam yemekleri seçilir. Akşam yemeğinin diğer öğünlere kıyasla daha ağır bir izlenimi vardır. Bebek haberinin de akşam yemeğinde, baş başayken verilmesi ve bunun için yine yemeğe başvurulması, yemeğin önemli kararların ve haberlerin dile getirilmesinde güçlü bir araç vazifesi gördüğünün açık bir göstergesidir. Şans kurabiyesi olarak isimlendirilen, Uzakdoğu kültürünün bir parçası olan bu yiyecekler, mesaj aktarmada doğrudan görev alan birer gıda maddesi olarak değerlendirilebilir ve yemeğin önemli bir aktarım aracı olduğunun en açık sembollerinden biridir.



Görsel 4.5.2.4. Kebab Connection Filmi kesit 4

Tablo 4.5.2.5. Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 5

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Türk ve Yunan mutfağı arasındaki çatışma	Kebapçı dükkanı ile Yunan tavernası arasındaki rekabet	Milli kültür üzerinden üstünlük mücadelesi

Düz Anlam: Türk restoranı işleten İbrahim'in amcası ile dükkanının hemen karşısında tavernası olan Yunanlı arasında sürekli bir rekabet söz konusudur. Her ikisi de kendi yemeklerinin daha iyi olduğunu söz eder ve diğerinin yemeklerini kötülerler. Karşı karşıya geldikleri anda hemen laf dalaşına girer ve tartışmaya koyulurlar.

Yan Anlam: Milletler arası rekabet ve tartışmalar çoğu zaman yemek kültürü üzerinden yürütülür. Pek çok komşu millet arasında bazı yemekler üzerinden hakimiyet kurma ve üstünlük mücadelesi verilir. Lübnan ve İsrail arasında tartışma yaratan pek çok

yemek gibi, Türkler ve Yunanlılar arasında da yemek üzerinden bir üstünlük kurma fikri mevcuttur. Aslında tarihte birbiriyle etkileşim halinde olan milletlerin mutfak kültürlerinin de birbirinden etkilenmesi ve yemeklerinin birbirine benzemesi normaldir. Yine de tu komşu milletler arasında her zaman bir rekabet süregelir. Filmde de birbirine karşılıklı konumlanmış olan Türk ve Yunan lokantalarının sahipleri arasında yaşanan rekabet, çoğu zaman yemek üzerinden şekillenir. Her zaman için kendi yaptıkları yemekleri daha yukarıda görürler.

Tablo 4.5.2.6. *Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 6*

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yemek reklamı	Kebabın Kralı adlı Türk lokantası için İbrahim'in çektiği reklam filmi	Müşteri algısını etkileme

Düz Anlam: Yunanlı taverna sahibi, düşük bütçeli reklam filmini sinemada oynatır ve izleyici tarafından olumsuz anlamda tepki toplar. Bu reklamın hemen ardından İbrahim'in amcasının “Kebabın Kralı” isimli Türk lokantası için yaptığı ikinci reklam filmi oynar. İzleyici İbrahim'in ilk reklamının etkisiyle büyük beklenti içindedir. Bu kez reklamda iki tane mafya görünümlü adamın silahlı çatışmasına yer verilir. Yine film sahnesi lokantada geçmektedir ve silahlar havada uçuşur. Öte yandan karakterlerin birinin elinde ilk filmde de yer alan ekmek arası döner göze çarpmaktadır. Çatışmanın ardından her iki karakter de yaralanıp can verir. Sahnenin sonunda bütün bu mücadelenin aslında bir kadın için olduğunu vurgulayan bir repliğe yer verilir ve hemen ardından kamera yaşamını yitiren adamın elinde tuttuğu dönere odaklanır. Reklam filmi, işletmenin adı ve sloganının söylenmesiyle son bulur. Alkışlarla beraber seyirciler önceki reklamda da vurgulanan ellerle döner tutma işaretini yaparlar ve bu film de büyük beğeni toplar.

Yan Anlam: Yemek reklamları, genellikle akılda kalıcı ve müşteriye kendine çekici sahneler içermektedir. Tanınırlığı en yüksek olan markalar düşünüldüğünde, akla ilk geleneler genellikle büyük gıda şirketleri olmaktadır. Örneğin, Mc Donald's dünyada tanınırlığı en yüksek marka olup bu noktada bir diğer dev olan Coca Cola'yı bile geride bırakmıştır. Son yıllarda ABD dışında 120'den fazla ülkede şube açmış ve küreselleşme projesi adı altında farklı pazarlarda da hakimiyet kurma girişiminde bulunmuştur

(Schlosser, 2001). Genel olarak bakıldığında; marka ismi, logosu, sloganı, reklam filminin orijinalliği o markanın imajına katkı sunan unsurlardır. Bununla birlikte, yemekle ilgili reklamların akılda kalıcılığı daha yüksektir. Gıda reklamları, tüm bu unsurları içinde barındırdığında, iyi bir imaj yakalar ve müşteri tarafından talep görür. Film içerisinde işlenen de bütün bu reklam filmlerinin başarısı, markanın algısını ve müşteri potansiyelini direkt olarak olumlu biçimde etkiler.



Görsel 4.5.2.5. Kebab Connection Filmi kesit 5

Tablo 4.5.2.7. Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 7

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Akşam yemeği	Titzi'nin akşam yemeğinde bebekle ilgili düşüncelerini İbrahim'e aktarması	Kararların açıklanması

Düz Anlam: İbrahim ve Titzi akşam yemeği yemek için bir restoranda randevulaşırlar. Titzi, buluşmaya saatinde gelir ve İbrahim'i bekler. İbrahim ise yolda yaşadığı aksaklıklar dolayısıyla buluşmaya geç kalır. Buluşmaya geldiğinde ise aralarında bir gerginlik ortamı oluşur. Titzi, doğuracağı çocukları için İbrahim'in yeterince sorumluluk alıp alamayacağından şüphelidir. İbrahim'i beklerken bunları düşünür ve önemli kararlar alır.

Yan Anlam: Akşam yemeği, önemli konuların konuşulup paylaşıldığı bir aktivitedir ve bu durum filme sıklıkla yansır. Önemli haberler akşam yemeklerinde açıklanır ve bazı kararlar yine akşam yemeğinde verilir. Ayrıca tek başına kalınan süre içinde kişi, düşünerek olayları sorgulama, mukayese etme fırsatı yakalar. Bu bakımdan yemek masası ve özellikle akşam yemeği sosyal ilişkilerin düzenlenmesinde önemli bir role sahiptir.



Görsel 4.5.2.6. Kebab Connection Filmi kesit 6

Tablo 4.5.2.8. Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 8

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yemeklerin beğenilmemesi	Ahmet'in yemeklerde malzemeden kısması ve niteliksiz ürün çıkarması	Satışların düşmesi, kalitesiz ürün ve hizmet

Düz Anlam: İbrahim amcasının kebab dükkanına gider. O sırada amcası ve çalışanı dükkanda hazırlık yapmaktadır. Dükkanda çalışan genç işkembe çorbası yaparken dükkân sahibi olan İbrahim'in amcası ona müdahale eder. Daha az malzeme kullanması konusunda onu uyarır. Amcası İbrahim'e yeni bir reklam filmi çekmeleri gerektiğini, bu şekilde müşterilerin artık çok yemek yemediklerini söyler. İbrahim ise yemekleri daha kaliteli yapmazlarsa bu durumun çözülmeyeceğini belirtir. Sonrasında kebab dükkanına üç kabadayı adam gelir ve işkembe çorbası isterler. Hızla çorbalarını içmeye başlar. Hatta içlerinden birisi kaseyi kafasına dikerek çorbayı içer. Diğerleri ise başlarını kaseye

yaklaştırarak hızlı hızlı çorbayı kaşıklarlar. Derken hepsi bir ağızdan çorbadan şikayet ederler ve kavgaya çıkarırlar. Dükkanı haraca bağlamak isterler. İbrahim, bu duruma karşı çıkınca dükkanı dağıtıp giderler.

Yan Anlam: Yemeğin kalitesi müşteri talebi ile doğru orantılıdır. Öyle ki iyi bir reklam dahi yemeğin kalitesinin önüne geçemeyebilir. Müşterilerin o işletmeye bağlanması, çevresel pek çok etkenin yanında sunulan yemeğin niteliği ile doğrudan ilişkilidir. Bu sebeple çok iyi reklam filmlerine rağmen İbrahim’in amcasının kebab dükkanında satışların yeniden düşüşe geçmesi bununla alakalıdır. Filmde de farklı sahnelerde İbrahim’in amcasının yemeklerde malzemenin miktarı ve kalitesinden sakındığı sahnelere rastlanır. Bu da müşteri ve kalite ilişkine en açık örnektir.



Görsel 4.5.2.7. Kebab Connection Filmi kesit 7

Tablo 4.5.2.9. Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 9

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Uzo	İbrahim’in Yunanlı işletmeciye reklam filmi çekecek olması üzerine beraber uzo içmeleri	Kutlama ve eğlence aracı

Düz Anlam: Amcasıyla atışan İbrahim, kebab dükkanından ayrılır ve bundan böyle Yunan yemekleri yiyeceğini söyler. Daha sonra karşıdaki tavernaya gider ve orada sahipleri ile muhabbet kurar. Tavernanın sahibi ve onun yeğeni İbrahim’le yakından ilgilenirler. Onu rahatlatmak adına içki içirirler. Dükkan sahibi mekanı nasıl bulduğunu sorar ve İbrahim ise çok beğendiğini fakat biraz boş olduğunu söyler. Bir reklam filmi çekerse buranın müşteri dolacağını iddia eder. Bunu duyan dükkan sahibi ve yeğeni coşkuyla “uzo” diye bağırırlar ve birer kadeh daha uzo doldururlar. Geleneksel müzik eşliğinde dans edip eğlenmeye başlarlar.

Yan Anlam: İçki, güzel anları kutlamak için kullanılan başlıca materyallerden biridir. Şampanya bunun başında gelirken Yunan kültürünün önemli bir parçası olan uzo da onlar için bir kutlama aracıdır. Neşeli anlarını pekiştirmek, bu güzel anları kutlayarak eğlenmek için uzo tüketirler. Bu yönüyle uzo, geleneksel Türk içkisi olan rakıdan ayrılır. Rakı, genellikle yemeğe eşlik eden bir içki olup üzgün anlarda veya kötü olayları yad etmek için de tercih edilir. Fakat uzo, daha çok kutlamaların eşlikçisidir.



Görsel 4.5.2.8. Kebab Connection Filmi kesit 8

Tablo 4.5.2.10. Kebab Connection Filmi gösterge tablosu 10

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Sarma	Türk ve Yunan sarmalarının birbirine çok benzerlik göstermesi	Kültürel etkileşim ve benzerlik

Düz Anlam: İbrahim ve Titzi'nin bebeklerinin doğumunun ardından ikilinin arası yumuşar ve evlenmeye karar verirler. Düğün de amcasının kebab dükkanında yapılır. Düğünün şerefine karşı dükkandaki Yunanlılar da gelirler ve yanlarında ikram olarak Yunan usulü yaprak sarması getirirler. Ahmet ile karşı karşıya geldikleri an, ikisinin elinde de yaprak sarması vardır. Birbirlerine ikram ederler ve her ikisi de sarmaların tadına bakıp fena olmadığını dile getirirler. Aslında her iki sarma da birbirinin neredeyse aynıdır.

Yan Anlam: Tarihte yoğun kültürel etkileşimde bulunan toplumların yemek kültürleri de bu etkileşimden aynı oranda etkilenmektedir. Türk ve Yunan mutfakları pek çok teknik ve yemek bakımından birbirine benzerlik göstermektedir. Öyle ki yüzyıllar boyunca bir arada yaşayan iki milletin yemek kültürlerinin apayrı olması düşünülemez. Filmde de sürekli çekişme halinde olan iki tüccar üzerinden yürüyen milliyetçilik mücadelesi sarma ikramı ile yumuşar. Aslında neredeyse aynı olan bu iki yemeğin bu iki toplum arasındaki kültürel benzerliği de yansıması söz konusudur. Başta sarma olmak üzere daha mezeler, zeytinyağlı yemekler, tatlılar, kahveler ve daha pek çok yiyecek içecek büyük benzerlik taşımaktadır. Toplum arasındaki kültürel etkileşimin en önemli göstergelerinin başında yemekler gelmektedir.

4.6.AUF DER ANDEREN SEITE/ YAŞAMIN KIYISINDA (2007)

4.6.1. Filmin Konusu

Almanya'da yaşayan emekli bir Türk göçmen olan Ali, bir gün hayat kadınlığı yapan Yeter ile tanışır. Para karşılığında kendisiyle yaşamayı teklif eder. İlerleyen süreçte onun bu teklifini kabul eden Yeter, işini bırakıp Ali ile yaşamaya başlar. Ali'nin oğlu Nejat Almanca profesörüdür ve ilk başta babasının bu ilişkisini kabullenemese de Türkiye'deki kızı Ayten'i okutabilmek amacıyla hayat kadınlığı yaptığını öğrendikten sonra Yeter'e ısınır. Ali ve Yeter bir gün tartışırlarken kaza sonucu Ali, Yeter'in ölümüne sebep olur ve cezaevine girer. Nejat, Yeter'in kızını bulmak için Türkiye'ye gider ve bu andan itibaren hayatı farklı bir şekle bürünür. Siyasi bir suçlu olan Ayten, o esnada kaçak yollarla Almanya'ya gitmiştir. Ayten, orada tanıştığı Lotto ile yakınlık kurar. Ayten, ilticasının kabul olmamasıyla Türkiye'ye teslim edilir. Ayten, Nejat, Lotto ve annesi Susanne'nin yolları beklenmedik bir biçimde kesişecektir.

4.6.2. Film İncelemesi

Tablo 4.6.2.1. *Auf Der Anderen Seite Filmi gösterge tablosu 1*

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yemek pişirme	Ali'nin eşi öldükten sonra yemekleri kendisinin yapıp çocuğuna bakması	Erkeklik rollerinin yeniden düzenlenmesi

Düz Anlam: Almanya'da yaşayan ve artık emekli olmuş olan Ali, göçmen bir Türk'tür. Eşi hayatını kaybettiğinden dolayı tek başına yaşamakta ve kendi yemeğini kendisi yapmaktadır. Gelenlere yemekleri kendisi hazırlamakta, yaşına rağmen hala servisi kendisi yapmak istemektedir. Evine gelen oğlu için de Türlü yemekler hazırlar ve ona annesinin yokluğunu hissettirmek istemez.

Yan Anlam: Yemek pişirmek, başlıca bir kadınlık rolü olarak ataerkil toplumlarda norm değeri görmektedir. Öyle ki geleneksel aile yapısı içerisinde yemek yapma görevi sorgulanmaksızın kadının üzerine yüklenir. Aile içinde kadın yemeklerin büyük bir bölümünü hazırlar, sofraya götürür ve servis yapar. Erkek ise ancak salata gibi basit yiyeceklerin hazırlanmasına yardım eder, içecek servisi yapar. Fakat filmde, eşini uzun yıllar önce kaybetmiş ve küçük çocuğuna yıllarca kendi başına bakmış olan Ali'nin geleneksel normlar çerçevesinde çizilmiş kadın ve erkek rollerinin her ikisini de üstlendiği dile getirilmektedir. Anneye yüklenen sevgi ve şefkat duyguları ile yemek pişirme gibi görevlerin yanında, para kazanıp ailenin geçimini sağlama gibi erkeğe yüklenen görevleri de üstlenmiştir.



Görsel 4.6.2.1. *Auf Der Anderen Seite* Filmi kesit 1

Tablo 4.6.2.2. *Auf Der Anderen Seite* Filmi gösterge tablosu 2

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Balık ve rakı	Ali'nin balık kızartması ve oğlu ile rakı içmeleri	Yerel ve milli kültürün sürdürülmesi

Düz Anlam: Ali'nin oğlu, üniversitede profesördür. Bir gün, oğlu Nejat babasının evine gelir. Babası o esnada balık pişirmektedir. Nejat, babasının okuması için bir kitap getirmiştir. Ali, kitabın konusunun ne olduğunu oğluna sorar. O esnada masada rakı şişesi göze çarpmaktadır ve Nejat buzdolabından soğuk su alıp kendisine rakı doldurur. Babası, kendine de doldurmasını ister.

Yan Anlam: Karadenizli bir Türk olan Ali, yıllarca Almanya'da yaşamış olmasına karşılık halen Karadeniz ağzı ile konuşmaya devam etmektedir. Türkçe konuşurken bu yerel söyleyiş biçimlerini devam ettirmesi, onun geleneksel kültürel değerlerinden kopmamış olduğunun bir göstergesidir. Aynı şekilde evde pişirdiği yemekler de kendi yerel kültürünü yansıtan türden yiyeceklerdir. Balık, Karadeniz yemek kültürünün vazgeçilmez bir parçasıdır ve filmde de böylesine temel bir gösterge öne çıkar. Aynı şekilde rakı, Türk milli kimliğinin önemli öğelerinden bir tanesidir. Fatih Akın filmlerinde Türk ulusal kültürünün anlatımında sıklıkla kullanılan bir unsur olarak göze çarpar.



Görsel 4.6.2.2. *Auf Der Anderen Seite* Filmi kesit 2

Tablo 4.6.2.3. *Auf Der Anderen Seite* Filmi gösterge tablosu 3

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Dondurma	Ali'nin kazandığı at yarışını kutlamak amacıyla oğluna dondurma ısmarlaması	Beraber vakit geçirmek, bir olayı kutlamak

Düz Anlam: Ali ve oğlu Nejat beraber at yarışına giderler ve Ali orada para ödülü kazanır. Bunun üzerine oğluna dondurma ısmarlamak ister. Beraber şehrin merkezinde umumi bir alanda oturup ellerindeki dondurmaları yerler. O esnada oğluna özel sorular yöneltten Ali, cevap alamaz ve Nejat'la hiçbir şey konuşulmadığından yakınır. Hızlıca dondurmasını yiyen Nejat kalkar ve veda eder. Giderken babasına getirdiği kitabı okumasını tembihler ve dondurma kabını da alıp hızlıca uzaklaşır.

Yan Anlam: Dondurma yemek, genellikle bir arada yapılan, sosyal bir aktivitedir. Bireyler arasındaki dostluğu, arkadaşlığı pekiştiren bir işleve sahip olan dondurma, aynı zamanda bir ödül yiyeceği olarak da kabul görür. Ayrıca küçük çaplı kutlamalarda dondurma sıkça göze çarpan bir semboldür. Bir başarı sonrasında, ödül kazanıldığında, galip gelindiğinde dondurma ısmarlamak; oldukça sık uygulanan bir ritüeldir. Filmde de görüldüğü üzere, at yarışından para kazanan Ali; oğlu ile hem beraber vakit geçirmek hem de bu kazancını kutlamak amacıyla ona dondurma ısmarlar.



Görsel 4.6.2.3. *Auf Der Anderen Seite* Filmi kesit 3

Tablo 4.6.2.4. *Auf Der Anderen Seite* Filmi gösterge tablosu 4

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Jokey kulübü	Yeter'in, Ali'nin teklifini jokey kulübünde kola içerken değerlendirmesi	Önemli kararların alınması

Düz Anlam: Ali, jokey kulübünde birasını içerken daha önce tanıştığı Yeter, yanına gelir. Hayat kadınlığı yapan Yeter'e para karşılığında yalnızca onunla birlikte olmasını ve onunla beraber yaşamasını teklif eden Ali, konuyu bu buluşmada da açar. Yeter Ali'ye kola ısmarlatır ve o esnada şartları konuşurlar. Yeter, Ali'ye şartlarını sunar ve bu şartları sağlaması halinde teklifini kabul eder.

Yan Anlam: Fatih Akın, filmlerinde önemli kararlar genellikle sıradan barlarda, yol kenarındaki dinlenme tesislerinde, gece kulüplerinde alınır. Karakterlerin hayatlarını değiştirebilecek derecedeki önemli kararlar alelade ve oldukça gündelik mekanlarda alınmaktadır. Böylesine sıradan yerlerde önemli mevzuların konuşulup kararların alınması; filmlerdeki karakterlerin hayatlarının karmaşa içindeki yapısına, hayatlarındaki radikal ve dengesiz değişimlere ışık tutan birer göstergedir. Belirsiz ve zorlu hayatlar süren karakterler yaşamlarını dönüştürmek, yeni bir hayata başlamak gibi önemli kararları alelade mekanlarda alırlar. Yeter de Ali'nin teklifini sıradan bir jokey kulübünde kola içerken kabul eder.



Görsel 4.6.2.4. *Auf Der Anderen Seite* Filmi kesit 4

Tablo 4.6.2.5. *Auf Der Anderen Seite* Filmi gösterge tablosu 5

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yemek servisi	Yeter'in yemek esnasında tatlı servisini kendisinin yapmak istemesi	Yakınlık kurma, ortama dahil olma

Düz Anlam: Ali, Yeter'le oğlunu tanıştırmak için onu akşam yemeğine çağırır. Evlerinin bahçesinde Ali, Yeter ve Nejat yemek yerler. Yemeklerin çok güzel olduğunu vurgulayan Yeter'e karşılık Ali, eşi öldükten sonra yemekleri kendisinin yaptığından ve çocuğuna hem annelik hem babalık yaptığından söz eder. Sonrasında Nejat, sofradaki tabakları toplayıp diğer yemekleri getirmek için ayağa kalkar. Yemek servisini kendisi yapar. O sırada yemekte yine rakı ve balık köftesi göze çarpar. Ali, balık köftesini kendisinin yaptığını vurgular. Devamında kola getirmek için ayağa kalkacağı sırada Nejat, babasının ısrarı üzerine yerine oturur ve kolayı içeriden Ali kendisi getirir. Muhabbet devam ederken sıra tatlılara geldiğinde bu sefer Yeter ısrarcı davranıp tatlıları da kendisi getirmek ister. O evin ferdi olması durumunda onun da bu işlere yardım etmesi gerektiğini ifade eder.

Yan Anlam: Birlikte yemek yemek, fizyolojik bir eylem olmaktan öte bireyler arasındaki iletişimi kuvvetlendiren ve birbirlerini daha iyi tanımalarına olanak sağlayan bir eylemdir. Filmde olduğu gibi Ali ve Yeter birbirlerinin özel hayatları hakkındaki

detayları yemek esnasında öğrenirler. Aynı şekilde yemek servisi de kişiler arasında bir bürokrasi sembolüdür. Yemek servis eden kişi ile yemek yiyen kişi arasında görünmez bir mesafe mevcuttur. Fakat sofranın işlerinin beraber yapılması ve servise yardım edilmesi, bu sınırları azaltmaktadır. Yeter'in tatlı servisini kendisinin yapmak istenmesi, açıkladığı üzere ailenin bir ferdi sayılmasında önemli bir adımdır. Bu sayede aralarındaki ilişki daha informal bir yapıya dönüşür ve aralarındaki samimiyet artış gösterir.



Görsel 4.6.2.5. *Auf Der Anderen Seite* Filmi kesit 5

Tablo 4.6.2.6. *Auf Der Anderen Seite* Filmi gösterge tablosu 6

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Börek yapmak	Yeter'in birlikte yaşamaya başladıktan sonra evde börek pişirmesi	Kadınlık görevi

Düz Anlam: Kalp krizi geçiren Ali, hastaneden çıktıktan sonra evde yatmaktadır. Yeter de artık onlarla beraber yaşamaya başlamıştır. Nejat işe gitmek için hazırlanmakta, Yeter ise mutfakta yemek yapmaktadır. Hazırladığı börekten bir tabak alıp Ali'ye getirir. Fakat Ali ona çıkışıp böreği yemeyi reddeder. Doktorun hamur işini yasakladığını öne sürer. Fakat ardından sigarasını yakıp içmeye başlar. Nejat ise bu durumun yanında Yeter'e yaptığı muameleden ötürü babasına sinirlenir ve onunla tartışmaya başlar.

Yan Anlam: Kültürel tüketimi düşük toplumlarda iş bölümlemesi ataerkinin hakimiyetindedir. Yemek yapmanın esas olarak kadın rolü olduğu, bu zihniyetlerde

vurgulanır. Film içerisinde Ali, her ne kadar yemek yapan bir karakter olarak yer alsa da eşini kaybettikten sonra, çocuğuna bakmak amacıyla bu işleri yaptığı yer yer vurgulanır. Zira Yeter, onlarla birlikte yaşamaya başladıktan sonra, bir kadın olarak mutfakta daha sık yer almaya başlar.



Görsel 4.6.2.6. Auf Der Anderen Seite Filmi kesit 6

Tablo 4.6.2.7. Auf Der Anderen Seite Filmi gösterge tablosu 7

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Börek	Yeter'in böreği pakete sarıp Nejat'a vermesi	Sevgi ve şefkat

Düz Anlam: Yeter, evde yaptığı böreklerden bir dilim ayırıp paketler ve yolda yemesi için Nejat'a verir. Nejat işe gittiğinde çantasındaki Yeter'in verdiği böreği anımsar ve çıkarıp onu yemeye başlar. Kısa bir süre sahne Nejat'ın böreği çıkarıp yemesine odaklanır.

Yan Anlam: Filmde Yeter ile Nejat arasında geçen börek sahnesi, aralarındaki şefkate dayalı ilişkiyi yansıtan bir kesittir. Babası Ali'nin bu ikili arasında duygusal veya cinsel anlamda bir ilişki olduğunu düşünmesi, Nejat ve Yeter'in birbirlerine karşı net olmayan davranışları; aralarında anne oğul veya sevgililik ilişkisi türünde belirsiz bir bağ olduğunu ortaya koyar. Yeter'in Nejat'a paket içerisinde börek vermesi de aralarındaki ilişkinin anne çocuk arasındaki gibi şefkate dayalı bir ilişki olduğunu destekler niteliktedir. Yemek üzerinden bireyler arasındaki ilişkilerin formları incelenebilir.



Görsel 4.6.2.7. *Auf Der Anderen Seite* Filmi kesit 7

Tablo 4.6.2.8. *Auf Der Anderen Seite* Filmi gösterge tablosu 8

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yemek seçimi	Ayten'in yemek yemek için en uygun yer olan üniversite yemekhanesini seçmesi	Sınıf

Düz Anlam: İstanbul'da siyasi bakımdan suçlu durumunda olduğundan sahte kimlik ile Almanya'ya kaçan Ayten, orada parasız kalır. Gidecek yeri ve parası da olmadığından zamanını üniversite kampüsünde geçirir. Dersliklerde gündüzleri uyur, yemek için en uygun mekan olan üniversite yemekhanesini tercih eder. Parası kalmadığı için o an kampüsün bahçesinde rastladığı Lotte'den ödünç para ister. Bu vesileyle tanışıp yemekhanede yemek yerler ve Lotte Ayten'in kalacak yeri olmadığını öğrendiğinde ona evini açar.

Yan Anlam: Yemek yemenin temel işlevi, insanın yaşaması için ihtiyacı olan günlük kalori miktarını sağlamasıdır. Besinlerden alınan öğeler, bireyin hayatını devam ettirmesi için gerekli enerjiyi sağlar. Birey, yaşamını devam ettirmek adına kendisi için en besleyici ve yüksek kalorili olanı seçer. Yiyecek seçiminde ilk tercih kriteri, doyuruculuktur. Besin seçimleri cinsiyet, yaş, sosyoekonomik durum gibi pek çok etmene bağlıdır. Sosyoekonomik koşullar, besin tercihlerinde önemli bir kriterdir. Bourdieu'ye göre beğeniyi lüks ve zaruri beğeni olarak ikiye ayırmak mümkündür. Yemek tercihleri de bu iki beğeni türü kapsamınca farklılaşır. Lüks beğeni, zorunluluğa olan mesafeyi tarif

eden, üst tabaka tarafından benimsenmiş beğeni türüdür. Zaruri beğeni ise en ekonomik olanı seçmeye yönelik beğeni türüdür. Beğeni, özgürlüğün olduğu yerde var olduğu için, zaruri beğenin mantığını kavramak daha güçtür. Zaruri beğeni alt sosyoekonomik grubun seçtiği beğenidir ve bu türe göre gıdaların en bayağı ve şişmanlatıcısına yönelinir. Lüks beğeni kapsamında gıda seçiminde daha rafine ve sade tatlar seçilir.

Filmde de görüldüğü üzere, aç ve parasız olan Ayten, en uygun fiyata yemek sunan yer olan üniversite yemekhanesini tercih eder. Tanımadığı Lotte'den ödünç para ister. Yemekhane yemek seçimlerinde de en doyurucu ve yağlı olan yiyeceklere yönelir.



Görsel 4.6.2.8. *Auf Der Anderen Seite* Filmi kesit 8

Tablo 4.6.2.9. *Auf Der Anderen Seite* Filmi gösterge tablosu 9

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
İçki içmek	Ayten ile Lotto'nun gece kulübüne ve ardından bara gidip alkol almaları	İlişkileri ilerletmek

Düz Anlam: Ayten, Lotto'nun onu evine davet etmesiyle birlikte Lotto ve onun annesi ile kalmaya başlar. Bir gece iki genç gece dışarı çıkarlar ve gece kulübünde eğlenirler. Sonrasında açık bir barda alkol almaya devam ederler ve yakınlaşırlar. O andan itibaren aralarındaki duygusal bağ güçlenmeye başlar.

Yan Anlam: İçki içmek, gece kulüpler ve barlar; Fatih Akın filmlerinde oldukça sık kullanılan eylem ve mekanlardır. Akın'ın sinemasında içki, bireyleri birbirine

yaklaştırır. Tanışmalarına veya ilişkilerini ilerletmelerine olanak sağlar. Duygusal ilişkilerin kurulması veya güçlenmesinde alkol, etkili bir araç olarak sıklıkla yer alır. Alkol genel anlamıyla sosyal bir içkidir ve bireyleri bir arada tutan bir işleve sahiptir.

Tablo 4.6.2.10. *Auf Der Anderen Seite* Filmi gösterge tablosu 10

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Ekmek yağlamak	Lotto'nun ekmeğe yağ sürmenin tarihini anlatması	Milli kültür

Düz Anlam: Ayten ve Lotto sabah eve yarı sarhoş bir biçimde dönerler. Kahvaltı etmek için Lotto yiyecek bir şeyler çıkarır. Ekmeği dilimlerken ekmeğe yağ sürmenin tamamen Almanlara özgü bir gelenek olduğundan ve muhtemelen 12. Yüzyıldan beri sürdüğünden söz eder. Sonrasında beraber kahvaltı ederler.

Yan Anlam: Yemeğin her öğünü milli kültürden izler taşır. Yemeklerin veya hammaddelerinin kendisi, pişirme şekilleri, sunuş gelenekleri ve daha yemeğe dair pek çok uygulama kültürel özellikler taşır. Kahvaltıda pek çok millette oldukça yaygın olan ekmeğe üzerine yağ sürme geleneğinin Almanlara ait bir uygulama olduğundan söz edilir. Milli kimliğin pekiştirilmesinde, yemeğe ait pek çok ritüelin ve yiyeceğin oluşturduğu yemek kültüründen yararlanılır. Toplamlar yemek kültürleriyle övünür ve milli kültürlerine zenginlik katarlar.



Görsel 4.6.2.9. *Auf Der Anderen Seite* Filmi kesit 9

Tablo 4.6.2.11. *Auf Der Anderen Seite* Filmi gösterge tablosu 11

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Mutfak	Lotto'nun annesi ile Ayten arasında mutfakta tartışma yaşanması	Gerilim ve çatışma mekanı

Düz Anlam: Ayten, uyandıktan sonra mutfağa gelir ve kahve kendisine kahve yapar. O sırada bir sigara yakıp içmeye başlar. Diğer taraftan Lotto'nun annesi mutfak masasında oturmuş tatlı için kiraz çekirdeklerini ayıklamaktadır. Ayten'e aç karnına sigara içmemesi gerektiğini söyler. Sonrasında onun politik bir suçlu olduğu hakkında konuşmaya başlar. Aralarında politik bir tartışma başlar ve ortam gerilir. Sonrasında Ayten'e onu evinde istemediği ima eder ve gerginliğin ardından Ayten evi terk eder.

Yan Anlam: Mutfak ve yemek masası tartışmalara ve gerginliklere de aracılık eder. İlişkilerin düzenlendiği gibi çatışmaların yaşandığı önemli alanlardan bir tanesi mutfaktır. Bireylerin arasında mutluluklara, paylaşımlara, önemli anlara tanıklık edem bu mekan aynı zamanda gerginliklerin de tırmandığı bir mekan olarak yansır. Filmde Lotto'nun annesi, Ayten'in tavırlarından rahatsızlığı ve onu evinde istemediğini mutfakta, tatlı yaparken dile getirir.



Görsel 4.6.2.10. *Auf Der Anderen Seite* Filmi kesit 10

Tablo 4.6.2.12. *Auf Der Anderen Seite Filmi gösterge tablosu 12*

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Rakı	Susanne'ın kadehini ölüm için kaldırması	Hüzün ev acıları yad etmek

Düz Anlam: Lotto'nun İstanbul'da ölümünün ardından annesi de İstanbul'a gelir ve onun kaldığı evi görmek ister. Bunun için ev sahibi olan Nejat ile tanışır. Bir gece kızının kaldığı odada kaldıktan sonra kendini daha iyi hisseden Susanne, Nejat ile yakın bir bağ kurmaya başlar. İkinci günün akşamı yemek için bir meyhaneye giderler. Rakı ve mezeler masada sıralanır. Sırasıyla köz biber, kızartma, mücver, sardalye, kavun, deniz börülcesi gibi Türk mezeleri masaya servis edilir. Susanne ve Nejat rakı kadehlerini kaldırıp tokuştururlar. Nejat'ın neyin şerefine içtiklerinin sorusuna karşılık Susanne, “ölüme” yanıtını verir. Sonrasında Susanne kızının kaldığı odayı kiralamak ister ve orada yaşamaya başlar.

Yan Anlam: Türk yemek kültürü ve meyhane geleneğinin vurgulandığı sahnede aynı zamanda içki içmenin bir başka işlevine dikkat çekilmektedir. İçki içerken genellikle kadehler tokuşturulup bir şerefe vakfedilir. Bu bir kutlama da olabilir, iyi bir temenni de olabilir. Ayrıca bunların yanında rakı, dert sofralarının, kederli anların eşlikçisi kabul edildiğinden üzüntülü anların paylaşımında da tüketilen bir içkidir. Bu sebeple kötü durumlar için de kadeh kaldırılabilir. Filmde de Susanne'nin kadehini ölüme kaldırması anlaşılabilir bir durumdur. Kızını yeni kaybetmiş olan Susanne için rakı, elemi dindirecek bir araçtır ve acıların yad edilmesi için bir sembol vazifesi taşır.

4.7.NEW YORK, I LOVE YOU/ SENİ SEVİYORUM NEW YORK (2008)

4.7.1. Filmin Konusu

Film, New York şehrinde geçen on bir ayrı hikayeyi konu almaktadır. Filmde birbirinden farklı yönetmelerin işlediği, New York etrafında şekillenen ve ikili ilişkiler üzerinden geçen hikayeler aktarılmaktadır. Fatih Akın'ın yönettiği bölümde yaşlı bir ressam ile Uzakdoğulu genç bir kızın kesişen yolları anlatılıyor. Ressamın soya sosu ile çizdiği portrelerine modellik etmesini istediği bu genç kız ile ressam arasındaki kısa diyalog ve ressam üzerindeki etkileri filme konu ediliyor. Öte yandan Brett Ratner'in yönettiği kısımda genç bir erkek ve tekerlekli sandalyeli, engelli bir kızı oynayan genç

bir aktristin bir akşamlık hikayelerine yer veriliyor. Yvan Attal ise kendi yönettiği bölümde yol kenarında sigarasını yaktığı kadına asılan adamın hikayesini anlatıyor. Film, kadına kendi cinsel maharetlerini dakikalarca anlatan adamın, karşısındaki kadının bir sex işçisi olduğunu öğrenmesi üzerine yaşadığı şaşkınlığı ele alıyor. Shekhar Kapur, yönettiği kısımda otelde konaklayan ünlü bir eski operacı ile belboy arasında geçen ilişkiyi ele alıyor. Filmdeki tüm sahnelerde New York'ta birbirinden bağımsız yaşanan ilişki veya diyaloglar ele alınmaktadır.

4.7.2. Film İncelemesi



Görsel 4.7.2.1. New York I Love You Filmi kesit 1

Tablo 4.7.2.1. New York I Love You Filmi gösterge tablosu 1

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
İçki ısmarlama	Ben'in kaybolan telefonu bulması üzerine Molly'nin ona içki ısmarlaması	Ödüllendirme ve yakınlık kurma

Düz Anlam: Ben, yolda hoşlandığı kadının peşinden gider ve bir kafeye giren Molly'nin ardından o da içeri girer. Lavabodan çıkan Molly'ye çarparak cep telefonunu aşırır. Sonrasında ise Molly'nin oturduğu masaya telefonu bırakır ve onu tuvalette, yerde bulduğunu söyler. Molly, teşekkürünü iletir ve Ben, bu teşekkürü karşılık olarak Bir içki ısmarlamasını talep eder. Molly, her ikisine de buzsuz cin tonik sipariş eder ve barmen kadın içkilerini hazırlayıp masalarına servis eder. O esnada sohbet etmeye başlarlar. Ben,

bu mekanın uzun zamandır müşterisi olduğundan söz eder ve hayat hikayesini anlatmaya koyulur.

Yan Anlam: Bir kafede veya barda bir şeyler içmek tanışma ve yakınlık kurma için etkili bir eylemdir. Aynı şekilde bazı problemler bireyler arasında kontak kurulmasına sebebiyet verebilir. Bu sebeple kişilerin aralarındaki diyalog artar ve samimiyet kurulur. Filmde Ben de, Molly'nin kayb olduğu telefonu bulup masasına getirerek onunla yakınlık kurmayı amaçlamış ve bu hedefine kısa süreliğine de olsa ulaşmıştır. Molly, bulunan telefonuna karşılık olarak Ben'e bir ödül mahiyetinde içki ısmarlamıştır. İçecek ısmarlamak, genellikle bir kutlama anında sevinç göstergesi olarak gerçekleştirilen bir eylemdir. Aynı zamanda içki üzerinden bir yakınlık kurulması Fatih Akın filmlerinde sıklıkla kullanılan bir temsildir. *New York, I Love You* filminde geçen bu sahnede de Ben'in karşılık olarak içki talebinde bulunması, birlikte zaman geçirmelerine olanak sağlayacak içki içme eylemi dolayısıyla aralarında bir samimiyet kurulmasına sebebiyet verecektir.



Görsel 4.7.2.2. *New York I Love You* Filmi kesit 2

Tablo 4.7.2.2. *New York I Love You* Filmi gösterge tablosu 2

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Şişeden içilen şarap	Gençlerin parkta şarabı doğrudan şişeden içmeleri	Törensellğin ve resmiyetin bozumu

Düz Anlam: Mezuniyet balosuna gitmek için tanışan genç kız ve çocuk balo sonrası Central Park’a giderler ve orada bir bankta şişeden şarap içerler. Aynı şişeyi sırasıyla kafalarına dikerek şarabı tüketirler. O esnada baloda güzel zaman geçirdiklerinden söz ederler. İçki içmeleri sonrası gevşerler ve yakınlaşmaya başlarlar.

Yan Anlam: Alkol duyguları harekete geçiren, bireyler arasındaki samimiyeti arttıran ve yakınlaşmaya aracılık eden bir araçtır. Samimiyetin en önemli göstergelerinden bir tanesi de şarabın doğrudan şişeden içilmesidir. Günlük hayatta şarap, belirli bir servis ve tüketim şekline sahiptir ve bu ritüele uygun olarak tüketilir. Türlerine göre farklı kadehlerde, farklı ısılarda ve çeşitli yiyecekler eşliğinde tüketilen özel bir içecektir. Tüm bu kalıpsal uygulamaların yıkılarak doğrudan şişenin kafaya dikilmesi de bu ritüelleşmiş davranışları, kuralları yıkar. Tarih ve mitolojide tanrıların içeceği olarak söz edilen, onlara sunak olarak takdim edilen şarap bu sayede halkın gündelik hayatında büyü bozumuna uğrar. Törenselliği yıkıma uğrayan bu içki, böylece samimiyetin bir parçası haline gelir.



Görsel 4.7.2.3. *New York I Love You* Filmi kesit 3

Tablo 4.7.2.3. *New York I Love You* Filmi gösterge tablosu 3

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Şampanya servisi	Otel müdürünün operacı kadına şampanya ikramında bulunması	Özel bir olay veya konuya verilen değer

Düz Anlam: Geçmişte Paris’te operacı olan bir kadın New York’ta daha önceden de kaldığı bir otelde oda tutar. Belboy, onun bavullarını odasına taşır. Sessiz bir odada kalmak isteyen kadın odasını değiştirmeyi talep eder. Sonrasında odasında hiç çiçek olmadığını söyler ve menekşelerden çok hoşlandığını sözlerine ekler. Belboy, onun için bulmaya çalışacağını söyleyip ayrılır ve çok kısa süre içinde bir demet menekşe ile geri döner. Belboyun un babası otelin yöneticisidir ve daha önceleri de otelde konaklayan kadının Paris’te opera söylediğini bilmektedir. Ona olan hayranlığını menekşelerle ve bir şişe şampanya ile göstermek ister. Belboy, içki arabasıyla şampanyayı getirir ve kadının müsaadesiyle şampanyayı açar. Kadın ise belboyun da ona içki içerken eşlik etmesini ister ve beraber şampanyalarını içerler.

Yan Anlam: Şampanya, Batı kültüründe kutlamaların en temel parçalarından bir tanesidir. Şampanya ikramı aynı zamanda ikram edilen kişiye verilen değer ve özenin de göstergesidir. Fransızlığın temel kimlik göstergelerinden biri olan bu içki yapım tekniği, servis ve tüketim biçimiyle ayrı bir kültüre sahiptir. Yapımı için uzun uğraşlar verilir ve iyi bir şampanya elde etmek amaçlanır. Aynı şekilde buna bağlı olarak servisi ayrı bir teknik ve maharet gerektirmektedir. Özel bir servis masası üzerinde, ikram edilecek kişinin önünde el ile dikkatlice açılır ve havlu vasıtasıyla tutularak özel şampanya kadehlerine paylaşılır. Şampanya için özel kadehler mevcuttur ve ikram edilen kişiler de değerli bir şeyin şerefine kadehlerini kaldırırlar. Şampanya, genellikle özel bir kutlamanın veya özel bir konunun şerefine açılır. Bu sebeple alkollü içecekler arasında oldukça kıymetlidir ve bu durum onu gündelik içkilerden ayrı bir noktaya taşır.



Görsel 4.7.2.4. New York I Love You Filmi kesit 4

Tablo 4.7.2.4. *New York I Love You* Filmi gösterge tablosu 4

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Soya sosu	Ressamın soya sosu ile portreler yapması	Sanatsal olarak kendini ifade etme

Düz Anlam: Filmde, New York'ta yaşayan ressam; bir Asya restoranına gider ve yemeğini yediği sırada önünde duran soya sosundan ilham alarak resim yapmaya başlar. Boya olarak kullandığı soya sosundan portreler yapmaya başlar ve bunu evine döndüğünde de devam ettirir.

Yan Anlam: Yemek, sanatın her alanında insana ilham olmuş bir unsurdur. Konu bakımından resim, müzik, sinema, fotoğraf gibi pek çok sanat dalına dahil olmasının yanında; bir sanat malzemesi olarak da resimle etkileşim kurduğuna rastlanır. Öyle ki film içerisinde soya sosu, ressama o an için bir malzeme olarak hizmet eder. Kağıt üzerine çizdiği portrelerde boya olarak soya sosunu kullanır. Ayrıca bir Uzakdoğu ürünü olan soya sosu, ressamın hafızasında yer edinen Uzakdoğulu bir kadının resimlerde ortaya çıkmasına aracı olur. Ressam, hayallerini bir gıda malzemesi vasıtasıyla kağıt üzerine aktararak kendini etme fırsatı yakalar.



Görsel 4.7.2.5. *New York I Love You* Filmi kesit 5

Tablo 4.7.2.5. New York I Love You Filmi gösterge tablosu 5

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Restoranda akşam yemeği	Çiftin akşam yemeğinde yeni tanışıyor gibi davranmaları	Duygusal ilişkileri düzenleme, ilişkiye heyecan katma

Düz Anlam: Restoranın önünde sigara içerken tesadüfen tanışmış gibi davranan çift sohbet ederler. Kadın erkek ilişkilerinden söz eder ve ilişkilerini heyecanlı kılacak sözler sarf ederler. Birbirlerini ilk defa gören ve eşlerinden gizli bir kaçamak yapan birer kadın erkek rolüne girerler. Bu şekilde ilişkilerine heyecan katabileceklerini düşünürler. Restorana dönüp masalarına oturduklarında da bu durumun etkisiyle sanki yeni tanışmış bir çiftmişçesine tutkulu bir biçimde servis edilen yemeklerini yer, içkilerini içerler.

Yan Anlam: Akşam yemekleri, günlük öğünler arasında daha özel anlara sahiplik eden bir ağırlığa sahiptir. Önemli karar genellikle akşam yemeğinde açıklanır. Evlilik teklifleri bu öğünde yapılır. İş toplantıları çoğu zaman akşam yemeğiyle beraber tertiplenir. Bu sebeple akşam yenilen yemeğin daha özel anlamları barındırdığından söz edilebilir. Aynı şekilde, çiftlerin beraber özel bir zaman geçirmesi için akla gelen önemli etkinliklerden biri de dışarıda akşam yemeğidir. Beraber yenen özel bir yemek, ilişkileri düzenler ve güçlendirebilir. Filmde de rutin ilişkilerinin dışına çıkmak ve heyecan katmak isteyen çift, restoranın önünde sanki yeni tanışmış ayrı bireyler gibi davranarak ilişkilerinin dinamiğini arttırırlar. Yemek esnasında da ilk defa tanışıyormuşçasına bir role girerek bu heyecanı korurlar. Birbirlerine onu sevdiklerini söyler, beraber şarap içer, sohbet edip güzel vakit geçirirler ve böylece ilişkilerini tazelerler. Yemeğin sosyal ilişkilerin yanında ikili duygusal ilişkilere de katkı sunan, düzenleyici bir etkisi vardır.

4.8.SOUL KITCHEN/ AŞKA RUHUNU KAT (2009)

4.8.1. Filmin Konusu

Zinos, özensiz ve hazır yemekler sunan sıradan bir restoran işletmektedir. Bu sırada sevgilisi Nadine ile araları açık olan Zinos'un hayatı çok iyi gitmemektedir. Bu sırada bir şef olan Shayn ile tanışmasının ardından onu işe alır ve kardeşi Illias'ın çaldığı müziklerle beraber restoran gençler arasında trend bir mekana dönüşür. Zinos'un Nadine için Shanghai'a gitmesi üzerine işleri kardeşi Illias'a devreder ve Illias restoranı kumar oynarken kaybeder. Şanslarının yerinde gitmesiyle Zinos Nadine'den borç para alarak

açık arttırmaya çıkan restoran binasını yeniden satın alır ve işini baştan kurmaya başlar. Artık kendisi de Shayn'dan öğrendiği bilgilerle nitelikli yemekler çıkarabilen iyi bir aşçıya dönüşmüştür ve restoranın yeniden trend bir yer haline dönüşmemesi için hiçbir sebep yoktur.

4.8.2. Film İncelemesi



Görsel 4.8.2.1. Soul Kitchen Filmi kesit 1

Tablo 4.8.2.1. Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 1

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Masa dekorasyonu	Kırışık masa örtüsü, farklı bardaklar ve tabaklar	Uyumsuzluk ve özensizlik

Düz Anlam: Filmin ilk sahnesinde Zinos, elinde bir kasa ile dışı oldukça bakımsız olan restoran binasına girer. Daha sonra restoranın salonunda düzenlemeler yapar. O sırada mutfaktan sesler gelir ve mutfağa doğru koşar. Bulaşık makinesi bozulmuş ve bütün tabakları kırmıştır. Bunun üzerine elindeki birbirinden alakasız tabakları ve yemek kaplarını masalara dizer. Masa örtüsü kırış kırıştır ve masa üzerindeki tabaklar da birbirinden farklı ve işlevleri dışındadır. Bardaklar, kadehler, mumluklar tam bir karmaşa yaratmıştır.

Yan Anlam: Zinos'un yemek salonunu düzenlerken hiçbir detaya takılmamaktadır. Bardakların ve tabakların birbirinden farklılığı, masadaki tüm gereçlerin birbiriyle uyumsuzluğu onun için sorun yaratmamaktadır. Masa örtüsünün bile kırışıklığı,

restoranda sunulan hizmetin özensizliği için önemli bir göstergedir. Kameraya yansıyan ilk haliyle restoranda tam bir düzensizlik ve başıboşluk hakimdir.



Görsel 4.8.2.2. Soul Kitchen Filmi kesit 2

Tablo 4.8.2.2. Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 2

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Hazır yemekler ve kötü servis	Yemeklerin hazır gıdalardan yapılması ve servisin özensizliği	Düşük kalite ve Ticari Kaygı

Düz Anlam: Restoranda müşterilere pişirilen yemekler de tabaklar ve sunum gibi özensizdir. Yemeklerin çoğunu hazır gıdalar oluşturmaktadır. Dondurulmuş pizzalar, patates ve kroketler, hazır püreler ve çorbalar yemeklerin tamamını oluşturmaktadır. Bu hazır gıdaların yanında, Zinos siparişleri hazırlarken oldukça dikkatsiz, hijyen ve sanitasyondan uzak bir biçimde çalışmaktadır. Balık kroket kızarttığı yağa hemen ardından patates atmaktadır. Püre koyduğu tabağa elleri ile fazlaca müdahalede bulunmakta ve önlüğüyle hem tabağın kirlenen kısımlarını hem de ellerini silmektedir. Serviste çalışan kadın da müşterilere aynı özensizlikte servis yapmaktadır. İçkilerini içmeden kalkan müşterilerin içkilerini kendisi içmekte, kalkan müşterilere hesabı ödeyip ödemediklerini doğrudan sormaktadır.

Yan Anlam: İlk sahnedeki gibi devamında da restoranda sunulan hizmetin ve ürünlerin kalitesizliğine vurgu yapılmaktadır. Hazır ürün kullanmak, endüstriyelleşmeyle beraber kadının da çalışma hayatına katılmasıyla birlikte azalan boş zamanın bir sonucu olarak ortaya çıkmıştır. Yemek yapmaya daha az zamanı kalan bu neslin hayatını kolaylaştırmak, işten kalan zamanlarını yemek yapmakla harcamalarının önüne geçmek amacıyla tasarlanmıştır. Aynı zamanda taze ürünler kadar besleyici değildir ve çoğu zaman sağlıktan uzaktır. Filmde de “Soul Kitchen” restoranda yapılan yemeklerin tamamı hazır ürünlerin kullanımına dayanmaktadır. Herhangi bir emek veya özen söz konusu değildir. Yapılan servisin kalitesizliği de restoranın bütününe uyum sağlar biçimde disiplinsizdir. Müşterilere doğrudan hesabı hatırlatmak, henüz gitmeden ayak üstü içkilerini içmek verilen hizmetin kalitesini aşağılara çekmektedir. Sadece ticari kaygılar güden ve hizmetin niteliğini önemsemeyen bir işletme her detayda abartılı performanslarla göze çarpmaktadır.



Görsel 4.8.2.3. Soul Kitchen Filmi kesit 3

Tablo 4.8.2.3. Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 3

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Düzenli giyim, masada oturma biçimi, davete zamanında gelme	Zinos'un davete gecikmesi, sofrada rahat biçimde oturması ve kıyafetlerinin uygun olmaması	Sofra adabı kuralları

Düz Anlam: Zinos, Nadine'in gidişinden önce düzenlenen yemeğe geç bir saatte katılır. Tüm aile yakınları toplanmıştır ve Zinos'un gelmesiyle masa hareketlenir. Onun için bir sandalye istenir ve Zinos masaya oturur. Yemek yemeyeceğini söyler ama

büyükanne yemek yenmesi konusunda ısrar eder. Sandalyeye kurularak rahat bir şekilde oturan Zinos masadakiler tarafından uyarılır. Aynı şekilde kötü bir koku duyan konuğa karşılık Zinos kendi ceketini koklar ve kokunun kendinden gelebileceğinden şüphelenir.

Yan Anlam: Büyük yemek etkinliklerinde uyulması gereken çok sayıda kural vardır. Bu tür yemekli organizasyonlar karın doyurmadan çok daha fazlasına aracılık eder. Bir araya gelme ve bireyler arasında iletişimin artmasına olanak sağlayan bir işleve sahiptir. Bunun yanında bu tip etkinliklerde belli başlı bir düzen vardır ve konukların kurallara uyması beklenir. Yemeğin başlama saati genellikle önceden belirlenmiştir ve uyulması beklenir. Aynı şekilde bu davetlere gelirken giyim kuşamın da özenli ve derli toplu olması istenir. Masada yemek yerken sohbet edilebilir fakat oturuş pozisyonları, davranış ve konuşmaların nezaket sınırları içinde olması gerekir. Ziyafet ve görgü kuralları kapsamında sofrada adabına yönelik geçmişten beri çok sayıda kural ve yasak vardır. Zinos'un da yakını Nadine için verilen davete gecikmesi, masada oldukça rahat bir biçimde sandalyeye oturması, davet için uygun olmayan kıyafetlerle restorana gelmesi ve yemeğe eşlik etmek istemediğini belirtmesi gibi pek çok davranış ve durum, sofrada kurallarını hiçe sayan hareketlerdir. Bu sebeple içinde olduğu grup tarafından yadırganır ve eleştirilir.



Görsel 4.8.2.4. Soul Kitchen Filmi kesit 4

Tablo 4.8.2.4. Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 4

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yemeğin aslına uygun biçimde sunulmaması	Müşterinin Gazpacho'yu sıcak içmek istemesi	Gelenekler ve kültüre karşı bir tehdit

Düz Anlam: Müşterilerden biri garsonu çağırıp Gazpacho’nun soğuk olduğunu ve değiştirilmesini ister. Garson da bunu restoranın şefine iletir. Restoran şefi gelir ve müşteriye Gazpacho’nun soğuk içilen bir çorba olduğunu söyler. Müşteri ise mikrodalgada ısıtabilecekleri konusunda ısrar eder ve şef bu durumu reddeder. Aralarında tartışma çıkar ve restoranın sahibi gelip şefe çıkarılır. Şef, restoran sahibine “Satabileceğin her şey satılıktır değil mi? Aşk, seks, ruh... Gelenekler de.” diyerek bağırır ve restoran sahibi onu işten kovar.

Yan Anlam: Yemekler genellikle bir millet veya kültürle özdeşleşen öğelerdir. Gelenekler ile sıkı sıkıya bir bağa sahiptirler. Bir kültür içerisinde standart bir forma kavuşmuşlardır ve yüzyıllardır bu biçimde yapıлып tüketilmektedirler. Bu sebeple onların yapılış şekli, sunulmaları artık kalıplaşmıştır ve dönüştürülemez. Filmdeki sahnede müşterinin Gazpacho’nun sıcak olmayışından yana şikayeti üzerine restoran şefinin bunu reddetmesi ve ısıtmaması yemeğin geleneğine sadık kalmanın ve kültürüne ait olmayan bir işlemi uygulayamayacağını bir göstergesidir. Restoran sahibi ile bu yüzden tartışma yaşamaktadır. Yemeğin sadece ticari bir ürün olabileceği düşüncesi şefi sinirlendirmiştir.



Görsel 4.8.2.5. Soul Kitchen Filmi kesit 5

Tablo 4.8.2.5. Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 5

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Nitelikli menü	Shayn’ın menüyü değiştirmesi	Nitelikli bir müşteri profili, trend bir restorana dönüşüm

Düz Anlam: Vücudundaki ağrılar yüzünden eskisi gibi restoranda iş yapamayan Zinos, işletmeyi başkasına devretmek ister. Bunun için önceki gece gittikleri davetteki restoran şefi ile konuşur. İşten ayrılmış olan Shayn orada çalışmak için iş görüşmesine gelir. Restoranın atmosferinden etkilenir. “Gerçek bir Roman Kahvesi” yorumunda bulunur. Zinos restoranı ona devretmeyi teklif eder fakat Shayn sadece aşçılık yapmak istemektedir. Restoranın mönüsünü inceler ve yemeklerin çok kötü olduğunu belirtir. İlk etapta anlaşılmazlar ve Shayn kapıdan çıkarken Zinos ağrıları yüzünden işe devam edemeyeceğini düşünür ve kapıdan Shayn’ı tekrar çevirip içeri çağırır. Mönüdeki yemeklerden aslında kendisinin de hoşlanmadığını, müşterilerin bunu talep ettiğini dile getirir. Buranın gurme bir restoran olmadığından söz eder.

Yan Anlam: Bir restoranı nitelikli kılan başlıca unsur orada sunulan yemeklerdir. Bayağı yemeklerin menüde yer alması restoranı da sıradanlaştırır. İlk sahnelerde de göze çarpan hazır ürünler yemeğin ve dolayısıyla restoranın niteliğini düşürür ve imajını zedeler. Trend bir restoran olabilmek için kültürel ve geleneksel yemekleri kaliteli ve taze malzemelerle hazırlamak ve iyi bir biçimde müşterilere sunmak gerekir. Bunun için bilinçli bir aşçıdan iyi bir servis görevlisine kadar geniş bir üretim sistemi oluşturmak gereklidir. Bu şekilde restorana gelen kitle de daha bilinçli ve nitelikli olacaktır.



Görsel 4.8.2.6. Soul Kitchen Filmi kesit 6

Tablo 4.8.2.6. Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 6

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Lezzetli bir yemek	Shayn’ın yeni yemekler denemesi	Ruha hitap etme

Düz Anlam: Shayn işe başlar ve demo olarak mutfaktaki malzemelerden bir yemek yapar. Her zaman kullanılan ıspanak, hazır kroket ve patates, ketçap ve mayonezden bir sos ile farklı bir sunum hazırlayarak Zinos’a gösterir. Farklı bir sunumla illüzyon yaratarak satılmayacak her şeyin bu yolla satılabileceğini vurgular. Ve bu tabağın 45 euro edeceğinden söz eder. Zinos bundan çok etkilenir ve mönüye koymak ister. Shayn ise tabağı çöpe atar. Mönüde 40 çeşit yemek olduğu ve bunların hepsinin tadının aynı olduğunu söyler. Günde onun için dört farklı yemek yapabileceğini söyler. Ruh için yemek yapmaktan söz eder. Zinos, Shayn’ın bu yaptıklarından ve söylemlerinden etkilenir ve onun bu teklifini kabul eder.

Yan Anlam: Filmde de vurgulanan ‘Ruh için yemek’ söylemi, yemeğin yalnızca fizyolojik bir ihtiyaç olmadığı, ruhu ve duyguları da besleyen bir öge olduğu fikrini destekler. Sunulan bir yemeği özel yapan içinde barındırdığı farklı lezzetlerdir ve bu lezzetler de sadece görsellikten ibaret değildir. Birbirinden farklı sunumlarda olan yemekler, farklı tekniklerle, farklı malzemelerle yapılmış, farklı tatlar sunan yiyeceklerdir. Bir yemeğin lezzetli algılanmasında pek çok duyunun harekete geçmesi önemlidir. Birçok duyuyu bir arada etkileyen yemekler daha akılda kalıcı olur ve lezzetli algılanır. Lezzetli yemekler de duyuları harekete geçirerek tadan kişilerin duygularını etkiler.



Görsel 4.8.2.7. Soul Kitchen Filmi kesit 7

Tablo 4.8.2.7. Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 7

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yeni yemek deneme çekincesi	Müşterilerin mönüdeki yeni yemekleri sipariş etmemesi	Belirsizlikten kaçınma

Düz Anlam: Shayn restoranda işe başlamış ve menüyü değiştirmiştir. Fakat gelen müşteriler restoranda yemek yememektedirler. Bunun sebebini öğrenmek isteyen Shayn müşterilere neden yemek sipariş etmediklerini sorar. Onlar da shinitzel, köfte, pizza gibi yemeklerin mönüde olmadığını ve her zaman alışık oldukları yemekleri yemek istediklerini söylerler. Shayn, pizzayı az ilerideki süpermarkette bulabileceklerini söyler. Oranın devamlı müşterileri, klasik yemeklere alışıklardır ve mөнünün bu değişikliği onları mutlu etmez ve hep birlikte restoranı terk ederler. Shayn sinirlenir ve “Damak faşistleri” diye bağırır. Restoran bundan sonrasında bir süre müşterisiz kalır.

Yan Anlam: İnsanlar genellikle alışık oldukları tatları tercih ederler ve bilmedikleri bir yemeği denemekten kaçınırlar. Bilinen yemeklerin daha güvenilir olabileceği kanısında olduklarından yeni yemeklere çoğu zaman şans vermezler. Filmde Shayn’ın da “Köylü bilmediği şeyi yemez değil mi?” sözleriyle vurguladığı bilinmezlikten kaçınma hali yemek üzerinden anlatılmıştır. ‘Damak faşizmi’ olarak tanımlanan yeni tatlar denemekten kaçınma davranışı aslında günlük hayatta da yeniliklere kapalı olma ve belirsizlikten kaçınma durumu ile bağdaştırılabilir. Bu durum, Hofstede’in kültür teorisi ile açıklanabilir.

Hofstede’in kültürel boyutlar kuramına göre kültürleri anlamak için dört farklı boyuta bakmak gerekir: Güç aralığı, erillik- dişillik, bireycilik- ortaklaşa davranışçılık, belirsizlikten sakınma durumları. Doğadan gelecek belirsizliklere karşı duyulan kaygı ve korku, toplumları tekniğe yöneltmiştir. Hukuk kuralları ve din, bireyleri doğa ve diğer insanlara karşı koruyan birer güvence olmuştur. Pek çok ülke ile kıyaslandığında Almanya, belirsizlikten sakınma eşiği düşük ve belirsizliklere toleransı yüksek bir ülke sayılabilir (Kartarı,2014). Fakat konu yemek olduğunda genellikle toplumlar çoğu zaman kapalı davranmaktadır. Bilmediği yemekler tatma konusunda belirsizliklerden çoğu zaman kaçınmaktadır. Filmde de restoranın müdavim müşterileri günlük hayatta her zaman tükettikleri ve restoranda da önceden beri tükettikleri yemekleri talep etmektedir. Sosisli, pizza, köfte gibi daha önceden bildikleri yemekleri sipariş edemedikleri için restoranı tercih etmeyi bırakırlar.



Görsel 4.8.2.8. *Soul Kitchen* Filmi kesit 8

Tablo 4.8.2.8. *Soul Kitchen* Filmi gösterge tablosu 8

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Gençlerin yeni yemekleri deneme isteği	Shayn'ın menüdeki yeni yemekleri farklı biçimlerde sunması	Yeniliklere açık olma

Düz Anlam: Zinos'un arkadaşları prova yapmak için restorana gelirler ve onları dinlemek isteyen bir kitle de onların beraberinde restoranda bir şeyler içerler. Karınları acıkan ve mönüden yemek söylemek isteyen hayli insan vardır. Bu kişiler mönüdeki daha önce bilmedikleri yemekleri denemek isteyen genç bir kitledir. Zinos hemen Shayn'ı arar ve yemek hazırlaması için restorana gelmesi konusunda yardım ister. Shayn hemen gelip yemek yapmaya koyulur ve mönüdeki birbirinden farklı yemekleri müşterilere sunar. Alışlagelmişin dışındaki bu yemekler müzik dinleyen genç kitle tarafından beğenilir.

Yan Anlam: Yeni şeyler denemekten kaçınmayan kitle daha çok gençlerden meydana gelmektedir. Farklı malzemelerle birbirinden bağımsız yapılan yemekler genellikle müşterinin ilgisini daha çok çekebilmektedir. Birbirleri ile uyumlu malzemelerin kullanılarak farklı bir sunumla servis edilmesi müşterinin dikkatini çekerek onda yeni ve kaliteli bir ürün anlayışı yaratmaktadır. Yeni şeyler denenerek farklılık yaratılır ve yemeklerin, restoranın ve müşteri profilinin niteliği artırılabilir.



Görsel 4.8.2.9. Soul Kitchen Filmi kesit 9

Tablo 4.8.2.9. Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 9

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
İçki masası	Zinos'un Lucia'ya Illias hakkında sır vermesi	Samimiyet ve güven

Düz Anlam: Zinos, kardeşi Illias ve Lucia iş sonrası eğlenmek için yeni açılan gece kulübüne giderler ve müzik eşliğinde alkol alarak eğlenirler. Illias yarı zamanlı olarak hapishaneden dışarı çıkma izni olan bir suçludur. Hırsızlık yapmaktadır ve gittikleri kulübün de ses sistemini çalar. Zinos ve Lucia gece kulübü sonrasında bir bara içmeye giderler. Olaylardan şüphelenen Lucia, Zinos'a bu olanları anlatması için ısrarcı davranır. Üst üste birkaç shot içki içerler ve Zinos, Illias'ın hırsızlıkla yargılanan bir suçlu olduğunu anlatır.

Yan Anlam: Alkollü içecekler, kimyasal yapısı gereği insan vücudunda gevşemeye sebebiyet verdiğinden davranışlarda da bir takım rahatlamaya neden olur. Birlikte içki içmek, dostluğun ve samimiyetin bir göstergesi kabul edilir. Ayrıca içki masaları güven ortamının oluştuğu, bazı sırların paylaşıldığı mekanlar olarak da göze çarpar. Alkolün etkisiyle Zinos'un Lucia'ya duyduğu güven artmış ve Illias'la olan sırrını ona anlatmıştır. Bu sayede samimiyetleri pekişmiştir.



Görsel 4.8.2.10. Soul Kitchen Filmi kesit 10

Tablo 4.8.2.10. Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 10

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Restoranın inovasyonu	Kaliteli ve farklı yemekler, müzik seçimi	Trend bir mekana dönüşüm

Düz Anlam: Restoranın yakınına müzikal okulu açılır ve gençler dolayısıyla restorana akın eder. Kalabalık olması dolayısıyla satışlar iyi gitmektedir. Shayn, Zinos’a mutfakla ilgili profesyonel bilgiler verir. Satışların iyi gitmesiyle beraber bir ay önce gelen sağlık denetimcilerinin emri üzerine mutfağı tamamen yenilerler. Artık her şey hijyen kurallarına uygun bir biçimde hazırlanmaktadır. Restoran, Illias’ın gece kulübünden çaldığı müzik sistemi ve yeni yemekleriyle beraber gençlerin trend mekanı olmaya başlar.

Yan Anlam: Bir restoranın popüler olabilmesi için yemeklerinden, atmosferine kadar tamamen güncel ve yenilikçi olması gerekir. Başta sunulan yemek hizmetinin kaliteli, farklı ve nitelikli olması beklenir. Aynı şekilde restoranın atmosferi de müşteri kitlesinin kalitesini belirleyen bir diğer unsurdur. Servis düzeni, müzik seçimi, sunduğu farklı hizmetler o restoranı öne çıkaran diğer özelliklerdir. *Soul Kitchen*’ın da sıradan bir restoran iken gençler arasında trend bir hale dönüşmesi tüm bunların sağlanması ile ilgilidir. Gençlerin ilgisini çekecek farklı yemekler ve dinamik müzik *Soul Kitchen*’ı özel kılmaktadır.



Görsel 4.8.2.11. Soul Kitchen Filmi kesit 11

Tablo 4.8.2.11. Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 11

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Veda Partisi	Zinos'a Shanghai'a gitmeden önce parti verilemesi	Giden kişiyi hatırlama ve unutmama

Düz Anlam: Zinos Shanghai'a gitmeden önce işyerindeki tüm yetkilerini ağabeyi Illias'a devreder. Yolculuk öncesi de özel bir davet verirler. Zinos ve Shayn kendileri için mantı, pırzola, balık, tatlı gibi türlü yemekler hazırlarlar ve akşam yakınlarıyla beraber bir masada ziyafet çekerler. Sonrasında tanıdıkları restorana gelmeye başlar ve kutlama müzik eşliğinde geniş çaplı bir eğlenceye dönüşür.

Yan Anlam: İnsanlar birbirlerinden ayrılırken geçmişteki anıları yad etmek ve birbirlerini güzel hatırlamak amacıyla genellikle kutlama yaparlar. Mezuniyet, taşınma, yolculuk gibi bireyler arasında fiziksel mesafe yaratacak durumların dahi kutlanması; kişilerin birbirlerine güzel temennilerde bulunmalarının bir göstergesidir. Yolculuk öncesi bir veya birkaç kişinin adına verilen veda partileri de onları önemsedikleri ve unutmayacaklarını sembolize eden etkinliklerdir. Filmde Zinos adına verilen bu kutlama da onu seven yakınlarının eşlik ettiği oldukça hareketli bir partiye dönüşmektedir.



Görsel 4.8.2.12. Soul Kitchen Filmi kesit 12

Tablo 4.8.2.12. Soul Kitchen Filmi gösterge tablosu 12

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yemek yeme	Zinos ile Nadine'in yemek yerken aralarındaki problemleri konuşmaları	İletişim kurma ve önemli konularda konuşma

Düz Anlam: Zinos, Nadine ile buluşur ve bir fast food restoranda yemek yerler. Nadine Shanghai'ya gittiğinde onunla fazla ilgilenemediği ve onu ihmal ettiği için pişmanlık duyar. Bozulan ilişkilerinde kendi hatalarını kabul eder ve bunları Zinos'a anlatır. O sırada Zinos fazla tepki göstermeden yemeğiyle ilgilenir ve Nadine'e kısa cevaplar verir. Patatesinden ona da ikram eder.

Yan Anlam: İkili ilişkilerde önemli mevzuların konuşulmasında yemek masaları pek çok zaman eşlik eder. Her ne kadar akşam yemekleri önemli konuların konuşulmasında, kararların açıklanmasında veya teklif sunulmasında daha önemli bir işleve sahipse de bazı durumlarda sıradan bir fast food restoranı bile ciddi konuların konuşulduğu bir mekana dönüşebilir. Yemek yenen zamanlar, iletişimin kurulduğu önemli anlardan biridir.



Görsel 4.8.2.13. *Soul Kitchen* Filmi kesit 13

Tablo 4.8.2.13. *Soul Kitchen* Filmi gösterge tablosu 13

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Özel davet	Zinos'un restoranda Anna için özel bir davet vermesi	Bireyleri yakınlaştırma, ilişkileri ilerletme

Düz Anlam: Zinos, Soul Kitchen restoranın binasının açık arttırmayla satışa çıkacağını öğrenir ve Nadine'den borç alarak türlü çabalarla ihaleyi kendisi alır. Filmin ilk sahnesindeki gibi Zinos elinde bir sebze kasasıyla arabadan iner ve restoranda yaşayan yaşlı adam ile diyalog kurar. Restorana geçer ve yine ilk sahnenin tekrarı gibi salonda masaları düzelterip takımları yerleştirir ve mutfakta yemek yapmaya başlar. Fakat her şey eskisine kıyasla çok daha özenlidir. Masalar derli toplu, yemek servisleri bir örnektir. Shayn'dan öğrendiği yemek bilgisiyle artık çok daha nitelikli yemekler hazırlayabilmektedir. Tüm bu hazırlıklar özel bir davet içindir. Yakınlık kurduğu fizyoterapistini akşam yemeğine davet etmiştir. Sadece ikisi için hazırlanan bu sofrayı onları birbirine daha da yakınlaştırır.

Yan Anlam: Özenle hazırlanan yemekler davetlileri de özel hissettirir. Sunumların düzgün olması, yemeklerin lezzeti, masanın şıklığı ve özeni davetlilere verilen özenin bir göstergesidir. Hele ki ikili ilişkilerde karşı taraf için bireyin kendisinin tüm bu hazırlıkları yapması bu durumu daha değerli kılar. Kişilerin şerefine verilen davetler onları onurlandırır ve ilişkilerin güçlenmesinde önemli bir rol oynar. Filmdeki gibi Zinos'un Anna için hazırladığı yemek daveti aralarındaki bağı güçlendiren ve onları birbirine yakınlaştıran bir etki yaratır.

4.9.THE CUT: KESİK/ KESİK (2014)

4.9.1. Filmin Konusu

1915 yılında, Mardin’de, Osmanlı topraklarında yaşayan Nazaret Manoogian, demircilik yaparak geçimini sağlayan bir tüccardır. Eşi ve ikiz çocuklarıyla yaşamını süren Manoogian, Birinci Dünya Savaşı’nın sürdüğü bir gece asker tarafından savaşa götürülmek üzere evinden alınır. O ve diğer Ermeni erkekler, yol yapımında ağır şartlarda çalıştırılırlar. Osmanlı askerinden kaçıp hayatını kurtaran ve kaçak yollarla hayatını sürdüren Manoogian’ın yaşamın onu götürdüğü belirsiz bir çizgide hayatta kalmayı başarır. Bu süreç boyunca çocuklarını bulmaktan vazgeçmez.

4.9.2. Film İncelemesi



Görsel 4.9.2.1. The Cut Filmi kesit 1

Tablo 4.9.2.1. The Cıt Filmi gösterge tablosu 1

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Akşam yemeği	Nazarat ve bütün ailenin bir arada akşam yemeğine oturması	Tüm ailenin bir araya gelmesi, gündemin değerlendirilmesi

Düz Anlam: Nazaret, Osmanlı’nın son döneminde ailesiyle Mardin’de yaşayan Ermeni bir tüccardır. Demircilik yapan Nazaret, 1. Dünya savaşı ile ilgili gelişmeleri yakından takip etmektedir. Bir akşam evin bahçesinde tüm aile yer sofrasında yemeklerini yemektedir. Merdivende oyun oynayan çocukları anneleri sofraya çağırır. Aile arasında savaşa ilgili konuşmalar geçer ve aile üyelerinden bir kadın, Ermeni erkeklerin ortadan kaybolduğuna dair bir söylentiye ortaya atar ve ortamda gerginlik yaşanır. Sürüleceklerinden ötürü endişe taşıyan aile yemeklerini yerken bir yandan da değerlendirme yaparlar.

Yan Anlam: Akşam yemekleri, büyük ailelerin tüm fertlerinin toplaşıp bir araya geldikleri önemli bir faaliyettir. Günlük hayatın bir zorunluluğu olsa da akşam yemekleri tüm bireylerin toplanıp paylaşımında bulunmaları adına ayırt edici bir yapıya sahiptir. Ayrıca geleneksel aile düzeni içerisinde sofraya hep birlikte oturulması ve yemeğin bir arada yenilmesi önemli bir unsurdur. Akşam yemeğinin bu noktada daha özel bir yeri mevcuttur. Gündemin değerlendirildiği, problemlerin tartışıldığı ve çözüm üretildiği bir zaman dilimi olarak akşam yemeği ayrıca bir önem arz etmektedir. Filmde de aile, savaşla ilgili gidişatları akşam yemeği esnasında değerlendirir.



Görsel 4.9.2.2. *The Cut* Filmi kesit 2

Tablo 4.9.2.2. *The Cıt Filmi gösterge tablosu 2*

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yemek duası	Kamptakilerin akşam yemeğinden önce Tanrı'ya dua etmeleri	Şükür

Düz Anlam: Savaş için yol yapımında çalışmak üzere Ermeni kökenli erkekler ordu tarafından bir gece toplanır. Gündüzleri ağır şartlarda çalışan bu erkekler çadırlarda kalır ve akşamları yemeklerini bir arada yerler. Yemeklerini yemeden önce dinlerinin öğretilerine uygun biçimde dua ederler ve sonrasında hep beraber yemeklerini yemeye başlarlar. Ateş başında toplanmış olan topluluk, kaselerindeki çorbayı kaşık kullanmaksızın kaseyle beraber kafalarına dikerler. Hızlı bir biçimde tabaklarındaki yemekleri tüketirler.

Yan Anlam: Her ne kadar zorlu şartlarda ve aç olursa da dini inanışlar insanların yemek tüketimlerini kısıtlayabilir. Birey, ne kadar aç olursa olsun yemeğini yemeden önce, inancına uygun bir biçimde tanrıya şükranlarını belirtmek amacıyla dua eder ve o

şekilde yemeğe başlar. Bu ritüel sayesinde tanrıya olan sevgisini ve bağlılığını dile getirdiğine inanır. Aynı şekilde bazı yiyecekler, dinler tarafından tabu olarak sınıflandırılmaktadır. Örneğin, İslam dininde alkol ve domuz eti haram kabul edilmektedir. Aynı şekilde Yahudilik’te de domuz eti, et ve süt ürünlerinin bir arada kullanımı gibi koşerliğe aykırı pek çok yeme yasağı mevcuttur. Dinler, fiziksel açıdan insana herhangi bir zararda bulunmayacak gıdaları ve gıda kullanım biçimlerini ahlaki açıdan uygun bulmayıp yasaklayabilir. Pek çok dinden yeme içme üzerinden yasaklara yer verilir. Filmde de gün boyu ağır şartlarda çalışan grubun çok aç olmalarına rağmen önce dua etmeleri, dinin yeme içme üzerindeki etkisini gözler önüne seren önemli bir örnektir.



Görsel 4.9.2.3. *The Cut* Filmi kesit 3

Tablo 4.9.2.3. *The Cıt* Filmi gösterge tablosu 3

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yemek yeme	Nazaret’in yemek için bir çadıra girmesi	Fizyolojik gereksinim duyma

Düz Anlam: Nazaret, kaçış yolculuğunda artık takatinin kalmadığı bir anda küçük bir yerleşime denk gelir. Burada çadırlarda yaşayan seferilerden bir adama elindeki son parayı verir. Adam onu çadırına davet eder ve kadınlara yiyecek getirmelerini söyler. Çadırda açlıktan enerjisi tükenmiş olan Nazaret, hızlı hızlı yemeğini yer. O esnada diğer erkekler onu izlerler. Çadırın dışından Nazaret’i gören bir kadın koşarak yanına gelir ve yardım ister. Buradan kurtulmak istediğini söyleyip ağlanan kadını ev sahibi adam zorla dışarı çıkarır. Nazaret ile aynı dilde konuşmayan bu adam işaret yoluyla anlaşılır. Nazaret, bu kadını nereden aldığını öğrenmek ister. Adam ise onu bırakmayacağını, Ras

al-Ain'den aldığını söyler. Nazaret, yemek yedikten sonra oradan ayrılır ve Ras al-Ain'e doğru yol alır.

Yan Anlam: Yemeğin en temel işlevi, tüm canlıların devamlılığını sağlayan en önemli gereksinim olmasıdır. İnsanların da hayatta kalabilmesi; temel olarak solunum yapabilmesine, yeterli gıda alımına ve barınma ihtiyacını giderebilmesine bağlıdır. Bu gereksinimler giderildikten sonra hiyerarşik basamaklar halinde ihtiyaçları da şekillenir. Yeterli besin alımının gerçekleştirilmesi yaşamsal faaliyetlerin sürdürülmesinde her ne kadar yetse de bireylerin yeme tercihleri imkanların artışına bağlı olarak da şekillenir. Dengeli beslenme, gıda tercihleri, açlık dışı gıda tüketimi gibi davranışlar, yemeğin fizyolojik işlevinin sonrasında gelir.



Görsel 4.9.2.4. The Cut Filmi kesit 4

Tablo 4.9.2.4. The Cıt Filmi gösterge tablosu 4

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Hurma verme	Seferinin Nazaret'in aç olduğunu görmesi ve ona hurma vermesi	Empati kurma

Düz Anlam: Türk askerinden kaçan Nazaret, ücra bir yolda at arabalı bir seferiyle karşılaşır. Yolculuk eden adam ona bu ıssız yerde ne aradığını sorar. Çok aç olan Nazaret'e çuvaldan hurma çıkarıp verir. Nazaret, hızlı hızlı bütün hurmaları yer. Seferi adam, Arapça bilip bilmediğini sorar ve Nazaren “Biliyorum” şeklinde yanıt verir fakat konuşamaz. Yolcu adam onun bir Ermeni olduğunu anlar. Haline acıdığı için onu at arabasının içindeki malların arasına saklar ve şehre sokar.

Yan Anlam: Yemek, insanlar arasında bir bağ kuran bir role sahiptir. Birbirinden din, milliyet, görüş olarak farklı olan kişiler arasında birlik ve yardımlaşma kuran bir yanı vardır. İnsanların hayatta kalması için zaruri bir ihtiyaç olan yemek, bireylerin empati duygusunu geliştirir ve açlığı anlamalarını sağlar. Filmde de kendinden farklı bir dine ve milliyete sahip olan Nazaret’le ona yemek veren ve yardım eden seferi arasında bir yakınlık kurulur. Aralarında açlık üzerinden bir empati gelişir.



Görsel 4.9.2.5. *The Cut* Filmi kesit 5

Tablo 4.9.2.5. *The Cut* Filmi gösterge tablosu 5

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yemek masası	Manoogian’ın konuk olduğu Ermeni çiftle akşam yemeği yemesi	Önemli konuların açılması ve konuşulması

Düz Anlam: Manoogian gizli yollardan devlet sınırları dışına çıkmaya çalışır. Bir geminin mürettebatına katılır ve orada çalışmaya başlar. Gemi yolculuğuyla Havana’ya gider ve yaşamına orada devam eder. Orada yeni insanlarla tanışır. Ermeni kökenli bir çift ona kapılarını açar. Akşam yemeğine oturduklarında Nazaret, masada diğerlerini beklemeden tabağına eğilip hızlı hızlı yemeye başlar. O sırada çift, yemeklerini yemeden önce dua eder ve bu şekilde yemeklerini yerler. Ev sahibi kadın ona bir tabak daha isteyip istemediğini sorar ve sonuç olarak yemeğine ekleme yapar. Derken kadın söze girer ve Manoogian’a kızları için Ermenistan’da talip bulduğunu fakat kızlarının birinin topallaması dolayısıyla adamın evlenmekten vazgeçtiğini belirtir. Diğer kızın ise kardeşini yalnız bırakmak istemediği için evlilikten vazgeçtiğini sözlerine ekler. Bu konuşma masanın enerjisi değişir.

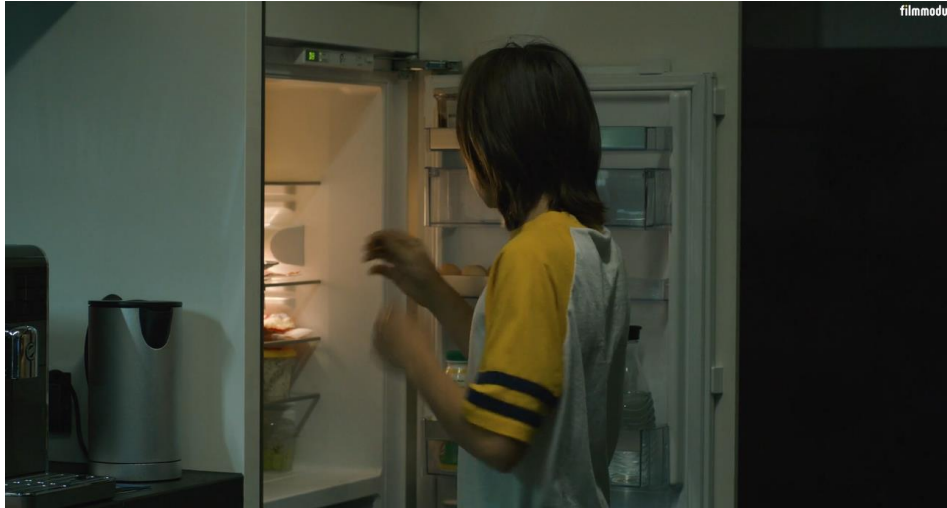
Yan Anlam: Yemek masası, önemli konuların dile getirilmesi için önemli bir mekandır. Yemek masasında bireyler kaynaşır ve ilişkiler kurar, ilişkilerini ilerletir veya çatışma yaşarlar. Günlük hayatın içindeki tüm ilişkiler yemek masasına da yansır ve şekil bulur. Filmde de Ermeni asıllı çift, misafir ettikleri Manoogian’a kızlarına talip buldukları gibi önemli bir meseleyi yemek masasında açarlar. Tamamen yemek yemekle meşgul olan Manoogian’ın, bu konu sonrası yeme aktivitesi sekteye uğrar ve dikkatini tamamen bu meseleye çevirir.

4.10. TSCHICK/ ELVEDA BERLİN (2016)

4.10.1. Filmin Konusu

Düzensiz ve kopuk bir aile yaşamına sahip olan Maik’in ailesiyle geçireceği yaz tatili planı iptal olur. Annesi alkol tedavisi görmek amacıyla rehabilitasyon merkezine yatar. Babası ise genç bir kadınla iş gezisi bahanesiyle evden ayrılır. Evde tek başına kalmaya başlayan Maik, zamanını havuzda ve evin içerisinde geçirir. Rus bir göçmen olan okuldan arkadaşı Andrej, çalıntı bir arabayla birlikte yanına gelir ve ona bir seyahat teklif eder. İki arkadaş yolculuğa koyulurlar. Çıktıkları bu yolculukta plan program olmaksızın Berlin’i terk ederler ve başlarına yol boyunca türlü maceralar gelir.

4.10.2. Film İncelemesi



Görsel 4.10.2.1. Tschick Filmi kesit 1

Tablo 4.10.2.1. Tschick Filmi gösterge tablosu 1

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Duygusal yeme bozukluğu	Maik'in üzüntü ve öfke anında dolabı açıp ayaküstü yiyecekleri tüketmesi	Öfke, stres, duygusal ve ruhsal problemler

Düz Anlam: Hoşlandığı kız olan Tatjana'nın doğum günü partisine davet edilmeyen Maik, eve geldiğinde oldukça üzgündür ve onun için hazırladığı karakalem portreyi yırtar. Bu olay sonrasında kısa süreli depresif bir ruh haline bürünen Maik, kendini yatıştırmak için mutfaka gider ve buzdolabının kapağını açar. O an dolapta eline geçen yiyeceklerden tamamen rastgele alır ve ayaküstü ağzına atmaya başlar. Evde tek başına olan Maik, duyduğu ses üzerine annesinin geldiğini sanır fakat ortada kimse yoktur. Aile yapısının karmaşık olduğu ilk baştan itibaren hissedilen Maik'in klasik bir akşam yemeğinden uzak oluşu da buna bağlanabilir.

Yan Anlam: Üzüntü ve kötü duyguları unutmak veya bastırmak adına yapılan ilk eylemlerden bir tanesi yemek yemektir. Beslenme, sağlıklı bir hayat sürmenin ilk koşuludur. Biyolojik bir eylem olmasının yanı sıra psikolojik nitelik de taşımaktadır. Öyle ki bireyler, baskı altında hissettiklerinde veya öfke durumları yaşadıklarında normal tüketiminin üzerinde yiyecek tüketebilmektedir. Bu yiyecek tüketimiyle ilgili problemlerden bir tanesi de duygusal yeme bozukluğudur. Duygusal yeme, olumsuz duygulara karşılık gelişen bir aşırı yeme bozukluğudur ve duygusal yemeyi depresyon, stres, öfke, ebeveyn modellemesi, mutluluk gibi durumlar etkileyebilir. Duygusal yemedeki en büyük risk gruplarından ikisi çocuklar ve ergenlerdir (İnalkaç ve Arslantaş, 2018). Filmde de aktarılan sahne bu denli ağır bir problem için yeterince kanıt sunmasa da standart öğünleme ve besin alımından farklı olarak bir yeme faaliyeti gerçekleştiği açıktır. Maik'in öfke halinde açığa çıkan yeme isteği ve düzensizce besin alımı bu davranışı duygusal yemeyle bağdaştırmaktadır.



Görsel 4.10.2.2. *Tschick* Filmi kesit 2

Tablo 4.10.2.2. *Tschick* Filmi gösterge tablosu 2

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Doğada yemek yiyememe	Maik'in ve Andrej'in konserve kutusunu açamayıp dondurulmuş pizzayı pişirememesi	Yabancılaşma ve uzaklaşma

Düz Anlam: Birlikte yolculuğa çıkan Maik ve Andrej, kaçırdıkları araba ile gözlerden uzak bir arazide mola verirler. Karınları acıkan ikili, yanlarında getirdikleri hazır yiyecekleri yemek için çıkarırlar. Çantasından konserve yiyecekler çıkaran Andrej'e Maik onları nasıl açacağını ve konserve açacağı getirip getirmediğini sorar. Andrej'in açacağı unutması üzerine vazgeçerler ve Maik'in yanında getirdiği dondurulmuş pizzayı yemeye karar verirler. Bu kez Andrej pizzayı fırınsız nasıl pişireceklerini sorar ve bunun üzerine Maik, pizzanın altına çakmak tutarak ısıtmayı dener. Bu şekilde pişirmenin imkansız olduğunu kavrayan Andrej, sinirlenir ve pizzayı fırlatır.

Yan Anlam: Yabancılaşma, günümüzde oldukça sık kullanılan bir kavramdır ve çağdaş insanın sosyo psikolojik rahatsızlığıdır. Birey, değerlerden yoksundur ve içe dönük bir tutum sergiler. Sosyal psikolojinin kurucusu Eric Fromm, yabancılaşmayı nevroz kavramıyla eşdeğer görür ve psikanalitik bir boyutta ele alır. Marx ise, yabancılaşmanın kapitalist sistemin bir sonucu olduğunu, modern üretim süreci kapsamında kapitalist sistemin yaratmış olduğu baskı dolayısıyla insanı özünden

uzaklaştırdığı, insani ve sosyal boyutundan sıyırdığını, gündelik yaşamından uzaklaşmasına sebep olduğunu savunur. (Altay ve Ceyhan, 2019). Filmde de çocukların konserve kutusunu açacak olmadan açabilecekleri ihtimalini göz ardı etmeleri, yanlarında yiyecek olarak dondurulmuş pizza getirmelerini ve pizzayı pişirmek için çakmak kullanabilecekleri fikrini yabancılaşma kavramıyla açıklamak mümkündür. Gençlerin gündelik hayattaki temel davranışlardan dahi uzaklaşıp bu tür davranışlara yabancılaşmaları, onların kapitalist toplumun kopuk ve yetersiz bireyleri haline geldiklerinin önemli bir göstergesidir. Genç kuşak günümüze üretime yabancılaştırılmakta ve kapitalist toplumun temel dayatması olan tüketime yönlendirmektedir.

Tablo 4.10.2.3. *Tschick Filmi gösterge tablosu 3*

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yiyeceğe tekme atmak	Maik'in ve Andrej'in pizzaya tekme atarak havaya fırlatmaları	Yemek üzerinden tabuların yıkımı, değerlerin yıkımı ve özgürleşme

Düz Anlam: Isıtmada başarısız oldukları pizzayı yiyemedikleri için Andrej, onu havaya fırlatıp tekme atar ve pizzayı parçalar. Bu durum karşısına Maik, sinirlenmek yerine coşkuyla karşılar ve bir futbol oyuncusunu yorumlayan bir sunucu gibi tepki verir. Peşi sıra kendisi de bir pizza parçasına tekme atarak havaya fırlatır.

Yan Anlam: Yemek, insanlar tarafından tarih boyunca saygı duyulan bir madde olmuş ve değerli kabul edilmiştir. Yemeğin kutsal addedilmesine karşılık postmodernist anlatı içerisinde yemeğe yüklenen değer de değişikliklere uğramıştır. Filmde geçen pizza sahnesi de geleneksel toplumlarda tabu olarak kabul edilecek bir eylem olan yiyeceğe tekme atma davranışını barındırmaktadır. Yönetmenin bir diğer filmi olan *Duvara Karşı*'da da yemek ve tabu kavramlarının ilişkisine değinen çarpıcı bir sahne kurgulanmıştır. Sahnede Sibel, özenerek hazırladığı biber dolmalarını Cahit'le tartışmaları üzerine klozete döker ve sifonu çeker. Duvara karşı ve Elveda Berlin filmlerinin her ikisinde de tabu sayılan bu eylemlerin gerçekleşimi, bireylerin özgürleşmelerine katkı sunan birer adım olarak alt metinde kurgulanmıştır.



Görsel 4.10.2.3. *Tschick* Filmi kesit 3

Tablo 4.10.2.4. *Tschick* Filmi gösterge tablosu 4

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Bisikletli grup ve piknik masası	Bisiklet grubunun davranışları, giyimleri, yemek masalarının anormal derecede özenli olması	Gerçeküstü anlatı

Düz Anlam: Maik ve Andrej, gece bir arazide uyku tulumlarıyla konaklarlar. Sabah uyandıklarında karşılarında bir genç kadın ve erkek görürler. Kısa bir konuşma üzerine bisiklet grubu olduklarını öğrenirler. Grubun devamı az ileride bisikletlerini park etmiş, masa üzerine yanlarında getirdikleri yiyecekleri çıkarmakta ve yemek masasını kurmaktadır. Fakat grup üyelerinin giyim kuşamları, masanın özenli hazırlanışı ve onca materyal; bisiklet süren bir grup için fazla abartılıdır.

Yan Anlam: Bisikletle yolculuk yapmalarına rağmen giyim kuşamları oldukça özenli olan bu grup gerçeklikten uzak bir tema oluşturmaktadır. Sportmen kimlikten uzak bir görüntü sunan bu grubun doğada bisiklet sürmesi oldukça anlamdışı kabul edilebilir. Aynı şekilde yanlarında onca araç gereç, sandalye, piknik sepetleri, kadehler, masa örtüleri ve türlü yiyecekler getirmiş olmaları akışta bir kopukluk yaratmaktadır. Farklı bir dönemden çıkagelmiş gibi görünen bu grup absürt bir anlatı oluşturmakta aynı zamanda senaryoyu gerçeklikten koparan, gerçeküstü bir tekniğe yükseltmektedir. Yemek ve anlamsallık ilişkisi bu sayede kurulamamaktadır.



Görsel 4.10.2.4. *Tschick* Filmi kesit 4

Tablo 4.10.2.5. *Tschick* Filmi gösterge tablosu 5

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yemek masası ve ortam	Maik'in ve Andrej'in durakladıkları kasabada karşılaştıkları ilginç insanlar ve yemek seremonisi	Rüyasal anlatı, gerçeklikten uzaklık

Düz Anlam: Yoldan geçerken rastladıkları bir kasabada mola veren Andrej ve Maik, küçük çocuğa marketin yerini sorarlar fakat çocukla kolay kontak kuramazlar. Çocuk sürekli markete gitmediklerini, bakkaldan yiyecek içecek alışverişi yaptıklarını ısrarla tekrarlar. Aynı şekilde çocuğun annesi de benzer sözler sarf eder. Marketten çok ilginç bir mekan gibi söz ederler. Karınlarının aç olduğunu ifade eden ikilinin bu sözleri karşılığında kadın onları evine yemeğe davet eder. Yemekte daha önce duyulmamış, “Rizipisi” isimli bir yemek vardır ve çocuklar ve anneleri ilginç bir tavır sergilemektedirler. Farklı bir dönemden gelmiş gibilerdir.

Yan Anlam: Ütopik bir kasabada, gerçekliklerden uzak kişiler arasında, yenilen yemek de en az diğer şeyler gibi gerçeklikten uzak izler taşımaktadır. Gerçek dünyada ismi duyulmamış yemekler, masada konuşulan konular, çocukların bilgeliği ve tüm bunların şaşırılmayacak bir gerçeklik içerisinde sunulması rüyasal bir anlatı çizmektedir. Gerçeküstü bir dünya yaratımı bu sahnede de kurgulanmıştır.



Görsel 4.10.2.5. *Tschick* Filmi kesit 5

Tablo 4.10.2.6. *Tschick* Filmi gösterge tablosu 6

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yemeğin tüketim biçimi	Pizzanın elle parçalanarak yenilmesi	Yemek ve kültür çatışması

Düz Anlam: Polisten kaçan Maik ve Andrej, farklı yönere gitmişlerdir. Bir araya geldiklerinde ise Andrej bir kutu pizza ile çıkarır ve otomobilin üzerine koyup kutu açar. Maik, pizzadan biçimsiz bir dilim koparır. Aynı şekilde Andrej de eliyle yamuk bir dilim koparır ve yemeye başlar.

Yan Anlam: Pizza, ayaküstü yenen ve hızlı tüketim gıdası sayılabilecek nitelikte bir yiyecektir. Yemesi genellikle çatal bıçak gerektiremez ve geleneksel sofrada kurallarından yoksun bir tüketime sahiptir. Fakat filmdeki sahnede çocukların yeme biçimleri daha aşırı ve kaba kabul edilebilecek bir cinstendir. Yemeğin törensel boyutu tamamen yok sayılır biçimde, kültürellikten uzak bir şekilde tüketim gerçekleşmektedir. Yemek ve kültür arasındaki ilişki yıkılır ve kültürel öğretilen yok sayılarak yemek tüketimi gerçekleşir.

4.11. AUS DEM NICHTS/ PARAMPARÇA (2017)

4.11.1. Filmin Konusu

Katja, Türk kökenli eşi Nuri Şeker ve oğlu Rocco'yu bir patlama sonucunda kaybeder. Bu olay sonrasında derinden sarsılan Katja, adaletin sağlanması ve suçluların cezalandırılması için mahkemeye başvurur. Saldırının delilleri patlamayı Neo-Nazilerin

yapmış olduğu yçnündedir. Fakat uzun dava süresince kanıtların yetersiz olduğu gerekçesiyle mahkeme yanlı bir karara varır ve sanıkları serbest bırakır. Katja bu kararın ardından mahkemenin adaletine inancını yitirir ve kendi adaletini kendisi sağlamak için Yunanistan’a yol alır. Olayın suçlularını aramaları sonrasında bulur ve onların yaptığı yöntemle suçluları cezalandırmak amacıyla bomba yapıp patlatmaya hazırlar. İlk etapta patlayıcıyı karavanın altına yerleştirip pusu kurar fakat sonrasında kendini de bir canlı bomba olarak kullanır ve bu şekilde bombayı patlatır. Mahkemenin adaleti karşısında kendi vicdanını ve adaletini bu şekilde ortaya koyar.

4.11.2. Film İncelemesi



Görsel 4.11.2.1. Aus Dem Nichts Filmi kesit 1

Tablo 4.11.2.1. Aus Dem Nichts Filmi gösterge tablosu 1

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Çay, kahve ve bira	Katja’nın, anne babası, kayınpederi ve kayınvalidesiyle çay, kahve ve bira tüketimi	Milli kimliğin pekiştirilmesi

Düz Anlam: Eşini ve çocuğunu kaybetmiş olan Katja’nın arkadaşı Birgit, anne ve babası, kayınpederi ve kayınvalidesi onun üzüntüsünü paylaşmak için yanındadırlar. Katja ve Birgit bir kenarda kupada çay veya kahve içmektedirler. Ayrı bir köşede Türk-Kürt kökenli eşinin anne babası oturmaktadırlar. Önlerinde demlik ve fincanlar bulunmakta, kendilerine çay servisi yapmakla meşguldürler. Öte yandan Katja’nın babası birasını içmektedir. Derken Katja’nın ölmüş eşi Nuri’nin anne babası söze girer.

Patlamada ölen oğulları ve torunlarının Türkiye'ye gömülmesini talep ettiklerini dile getirirler. Böylece evde bir gerginlik ortamı oluşur.

Yan Anlam: Bazı içecekler kültürlerle özdeşleşmiş bir yapıya sahiptir. Öyle ki üretiminden servis şekline kadar pek çok teknik ve ritüeli de içinde barındırıp o millet için bir değere dönüşür. Türkiye coğrafyasında 1930'lu yıllardan itibaren üretilmeye başlayan ve çok geç yaygınlaşan çay tüketimi günümüzde artık Türk kültürünün ayrılmaz bir parçası olmuştur. Çay tüketim miktarıyla, demleme tekniğiyle ve servis biçimiyle kendine özgü bir form kazanmış; böylece yalnızca ülke içinde değil, dünyada da bu sayede bir anlam kazanmıştır. Aynı şekilde kahve de Alman halkının sıklıkla tükettiği bir içecektir. Ülke sınırlarında üretilmemesine karşın, kahve tüketiminin en yaygın olduğu ülkelerden biri Almanya'dır. Kahve ithalatında dünya sıralamasında önlere sahiptir ve Alman gündelik yaşantısının rutin bir parçasıdır. Öte yandan bira ise Alman milli kimliğinin tanımlanmasında ilk akla gelebilecek anahtar kelimelerden bir tanesidir. Almanlar; uzun yıllara dayanan bira üretim teknikleriyle, farklı küçük yerel üretimhaneleriyle, gündelik hayatlarındaki tüketim alışkanlıklarıyla bira kültürüne zenginlik katan bir millettir. Dünyaca tüketilen bir gıdanın bir milletle özdeşleştirilmesi o milletin kültürüne yüksek değer katan bir unsurdur. Kaldı ki kültür, doğanın yaptıklarına karşılık insanın yaptığı her şey olarak tanımlanacak olursa; bir toplumun zengin kültüre sahip olması onu ilkelikten uzak, gelişkin bir toplum yapar. Bu sebeple milli kimlikle özdeşleştirilen unsurlar toplumların kültürel zenginlikleri ve gelişkinlikleriyle eşdeğerdir.



Görsel 4.11.2.2. Aus Dem Nichts Filmi kesit 2

Tablo 4.11.2.2. *Aus Dem Nichts* Filmi gösterge tablosu 2

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Çay ve kek	Katja'nın, onu ziyarete gelen Birgit'e çay ve kek ikram etmesi	İletişime katkı sunma, sosyal ilişkilere eşlik etme

Düz Anlam: Birgit, arkadaşı Katja'yı ziyarete gider. Yanında yakın zamanda doğmuş olan bebeği de vardır. Katja Birgit için porselen bir demlikte çay servisi yapar. Yanında, önceden hazırlamış olduğu meyveli kekten dilimleyip ikram eder. Tatlılarını ve çaylarını tüketirken bir yandan da muhabbet ederler. Katja'nın eşi ve oğlunun ölümüyle ilgili dava hakkında konuşurlar. Birgit, Katja'yı teselli eder ve bir yandan da uyanan bebeği ile ilgilenir.

Yan Anlam: Yiyecek ve içecekler gündelik hayatta sosyal ilişkilerin düzenlenmesinde önemli bir role sahiptir. Kişiler arasında geçen sohbetlerin en önemli eşlikçileridir. Olayın kahramanlarından sonra ikinci sıradaki kahramanlar çoğu zaman yemeklerdir. Çay, sohbeti tamamlayan, önemli bir sosyal içecektir. Aynı şekilde tatlı da çayın bu işlevini pekiştirir.



Görsel 4.11.2.3. *Aus Dem Nichts* Filmi kesit 3

Tablo 4.11.2.3. *Aus Dem Nichts* Filmi gösterge tablosu 3

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Alkol tüketimi	Katja ve avukatının mahkeme sonrasında barda içki içmeleri	Sakinleşme, kafa dağıtma ve problemlerden uzaklaşma

Düz Anlam: Mahkemede gerginlik yaşayan Katja, akşam avukatı Danilo ile bir bara gider. Beraber içki içerler. Danilo, mahkemeyi kazanacaklarına dair Katja'yı motive eder. Ardından Katja iki kadeh daha içki ister fakat Danilo, ertesi sabah oğlunu kreşe götüreceği gerekçesiyle ikinci kadehi reddeder. Fakat kısa süre sonra fikrini değiştirip bir kadeh daha içmeyi kabul eder.

Yan Anlam: İçki tüketimi, Fatih Akın sinemasında sıklıkla rastlanan sahnelerdendir. Bireyleri birbirine yakınlaştıran, gerginlikten uzaklaşıp, kafa dağıtmada yardımcı olan bir unsur olarak öne çıkar. Filmde de aynı şekilde tansiyonun çok yükseldiği ve saldırı boyutuna geldiği mahkeme duruşmasının ertesinde, böyle bir yola başvuran karakterler gözlenmektedir. Barda bir şeyler içerek sakinleşmek ve yaşanan gerginliği üzerlerinden atmak isteyen ikiliden Katja, ailesini kaybetmiş ve sorumluluk duygusundan yoksun bir davranışla daha fazla içmek ister. Fakat ailesel sorumlulukları gereğince Danilo, kendini kontrol edebilecek ölçüde içmesi gerektiğini düşünür. Alkol, gündelik hayatta sıklıkla yer alırken öte yandan gündelik hayatın akışını sekteye uğratacak bir boyuta da ulaşabilir.

4.12. DER GOLDENE HANDSCHUH/ ALTIN ELDİVEN (2019)

4.12.1. Filmin Konusu

Altın Eldiven isimli film, 1970'lerde Hamburg'ta yaşayan bir seri katili konu almaktadır. Dışardan bakıldığında son derece sakin ve sıradan bir hayat yaşıyor gibi görünse de görüldüğünün aksine iç dünyasında farklı bir kişilik yatan bir seri katildir. Orta üst yaş grubundan kişiler ve dışlanmış insanların takıldığı bir mekan olan Altın Eldiven isimli barda takılan Honka, burada tanıştığı kadınlarla birlikte olur ve kurbanlarını da genelde bu kadınlardan seçer. Yaşadığı çatı katı evde kurbanlarını öldürerek cesetlerini de evin kilerlerine saklar. Zaman içerisinde düzenli bir işe girer, alkolü bırakır ve bu kirli yaşamından kısa süreliğine uzaklaşır. Ancak alışkanlıklarından bir anda vazgeçmesi o kadar kolay olmaz ve eski günlerine tekrar döner. Alkol ve

beraberinde kadınlarla ilişkileri, sonrasında şiddet ve cinayet dörtgenindeki hayatı uzun süre polislerin dikkatini çekmez. Fakat bir gün, apartmanın yanmasıyla birlikte polis ekipleri evde saklamış olduğu cesetlerin farkına varır ve onu tutuklarlar.

4.12.2. Film İncelemesi



Görsel 4.12.2.1. Der Goldene Handschuh Filmi kesit 1

Tablo 4.12.2.1. Der Goldene Handschuh Filmi gösterge tablosu 1

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yüksek masalar	Petra ve Willi'nin okul çıkışı kafe önünde birer kola içmeleri	Kısa zamanlı vakit geçirme, ayaküstü takılma

Düz Anlam: Petra, okula yeni nakil olan Willi ile okul çıkışında tanışır ve bir kafeye giderler. Willi, ona ve kendisine kola alır. Yaz için bir tatil planının olmadığını sorar. Şehirde olacağını öğrendiğinde bir gezi teklifinde bulunur. Petra'nın dikkati, motosikletli gençlerdedir ve dikkatini ona vermez. Birkaç yudum kolasından aldıktan sonra hızlıca vedalaşıp oradan ayrılır. Willi de kolasını masada bırakıp masadan uzaklaşır.

Yan Anlam: Yeni tanışılan kişilerle iletişimi ilerletmede kafede bir şeyler içmek etkili bir araçtır. Fakat filmde geçen sahnede Petra'nın dikkatinin başka bir yerde olması, beraber vakit geçirme süresinin kısa olmasına sebep olmuştur ve iletişimi sekteye uğratmıştır. Zaten kafe sahnesine bakıldığında, içeride değil de kafenin önünde ayaküstü bir şeyler içmeleri, orada çok fazla zaman geçirmeyeceklerinin bir göstergesidir. Masanın

etrafında oturmaya yönelik sandalye ve tabure de mevcut değildir. Ayaküstü takılmak için tasarlanmış yüksek masalar genellikle kısa süreli vakit geçirmeye yönelik tasarlanmaktadır. Okul çıkışı birer kola içip evlerine dönecek olan gençlerin de içeri girmeyip, burada oturmayı tercih etmeleri büyük oranda bu yüzdendir.



Görsel 4.12.2.2. Der Goldene Handschuh Filmi kesit 2

Tablo 4.12.2.2. Der Goldene Handschuh Filmi gösterge tablosu 2

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
İçki ısmarlama	Fritz'in bardaki kadınlara içki ısmarlama teklifi	Flört

Düz Anlam: Fritz, bir marda tezgahın önünde içkisini içmektedir. Barda daha çok yüksek yaş grubundan kişiler takılmaktadır. Genellikle kişiler birbirini tanımaktadır. Yaşlı bir kadın masanın birinde oturmaktadır. Barda çalışan görevli kadına bir şey isteyim istemediğini sorar fakat kadın hiçbir şey istemediğini, parasının olmadığını söyler. Adam ise bunun üzerine dükkandan çıkmasını talep eder. O sırada müşteri bir kadın ona kahve ısmarlar. O sırada Fritz bar tezgahında, hemen ilerisinde oturan kadına içki ısmarlamak ister. Çalışan adam bu teklifini kadına iletir fakat kadın Fritz'i çok çirkin bulur ve bu sebeple teklifini kabul etmez. Şansını başka bir kadında denemek isteyen Fritz, Arkasında oturan kadına teklif etmesi için çalışan adamı kadının masasına gönderir. Aynı şekilde o kadın da adamdan hoşlanmadığı için içki teklifini reddeder.

Yan Anlam: İçki ısmarlamak, bir tür samimiyet ve nezaket göstergesidir. Tüm bunların yanında farklı yan anlamları da bünyesinde barındırabilir. Bir erkeğin bir kadına içki ısmarlaması, ona karşı duyduğu hislerin bir sembolü olarak kullanılabilir. İçki ısmarlayarak da onunla ilgilendiğini daha açık biçimde ortaya koyabilir. Filmde olduğu gibi kadınların Fritz’in teklifini reddetmesi de yalnızca içkiyi reddetmek değil, aynı şekilde karşı tarafın flört teklifini kabul etmemektir.



Görsel 4.12.2.3. *Der Goldene Handschuh* Filmi kesit 3

Tablo 4.12.2.3. *Der Goldene Handschuh* Filmi gösterge tablosu 3

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Beraber içki içmek	Fritz’in yaşlı kadına içki ısmarlaması, evde içki içmeye devam etmeleri	İlişki kurma, yaklaşma

Düz Anlam: Özellikle orta yaş üzeri insanların takıldığı *Altın Eldiven* isimli barda içki içen Fritz, içki ısmarlama teklifini kabul etmeyen iki kadından sonra kenarda oturan yaşlı kadına bir içki gönderir. Bu ikramına teşekkür etmek için Fritz’in yanına giden yaşlı kadın, onun yanına oturur. Ardından mekandan ayrılır ve eve geçerler. Evde, masada içmeye devam ederler ve ardından yatak odasına geçerler.

Yan Anlam: Fatih sinemasında içki masası sıklıkla kullanılan bir öğedir. Bar sahneleri, içki sofraları bireyler arasındaki ilişkiyi güçlendiren birer sembol olarak yer alır. İçki ısmarlamak, barda veya evde beraber içki içmek; özellikle ikili ilişkilerde iletişimin artmasına yardımcı olur ve duygusal veya cinsel yaklaşmanın bir

habercisidir. Filmde de Fritz'in yaşı kadına barda içki ısmarlaması, yaşı kadının bu teklifi kabul etmesi, beraberinde eve gidip orada içmeye devam etmeleri ve ardından ilişkiye girmeleri bunun bir örneğidir.

Tablo 4.12.2.4. *Der Goldene Handschuh* Filmi gösterge tablosu 4

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yemek yapmak	Gerda'nın evi temizlemesi ve Fritz'in ona yemek yapıp yapamadığını sorması	Kadınlık görevi

Düz Anlam: Yaşı kadın Gerda ile ilişki yaşayan Fritz, bu olaydan sonra evden ayrılır ve döndüğünde orada olmamasını ister. Gerda ise evde bulabildiği içkileri içer ve ardından evi toparlayıp temizler. Döndüğünde onu evde gören Fritz, ilk başta sinirlenir fakat evin temizlendiğini görünce onu evde bir süre daha kabul eder. Ona yemek yapıp yapamadığını sorar. Gerda ise yapabildiğini, önceleri kızı için hep yemek yaptığını söyler.

Yan Anlam: Kadın ile ev işleri geleneksel ataerkil toplumda özdeşleştirilen kavramlardır. Gündelik ev işlerini yapan genellikle kadındır. Başlıca ev işlerinden bir tanesi de yemek pişirmektir. Kadının ev emeği içerisinde em görünür olanıdır. Filmde de ikili arasında geçen diyalogda ev işleri ve yemek pişirme üzerinden kadınlık rolüne ilişkin bir değerlendirme yapılmaktadır.



Görsel 4.12.2.4. *Der Goldene Handschuh* Filmi kesit 4

Tablo 4.12.2.5. *Der Goldene Handschuh* Filmi gösterge tablosu 5

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Et	Petra'nın sosis ve sucukların arasında elleri bağlı vaziyette duruşu, et doğraması	Erillik, güç ve şiddet

Düz Anlam: Gerda, Fritz'le aralarında geçen diyalogda kızından bahseder. Kızı olduğunu öğrenen Fritz heyecanlanır. Gerda, onun 30 yaşında olduğundan ve kasaplık yaptığından söz eder. Fritz onu bir gün kahve içmeye davet etmesini talep eder. Fritz, yaşlı kadını oldukça çirkin bulmaktadır ve kafede gördüğü kızı hayal ederek Gerda ile birlikte olmaktadır. Onunlayken kadının kızı hakkında anlattıklarını zihninde canlandırır. Kafede gördüğü ve sigarasını yaktığı Petra'yı, kadının kızı hakkında anlattıklarıyla birleştirerek hayaller kurar. Petra'yı et doğrarken; bir kasap reyonunda arkasında sucuklar, sosisler eşliğinde elleri bağlı vaziyette hayalinde canlandırır. Hatta evdeki sosisleri yaşlı kadınla ilişkisinde bir fantezi aracı olarak kullanır.

Yan Anlam: Et, geçmişten bu yana erkeklikle özdeşleştirilen bir gıda maddesi olmuştur. Et yemek, her zaman bir eril bir davranış olarak algılanmıştır. Aynı şekilde geleneksel ailelerde de etin paylaşılması ve dağıtılması her zaman erkekten başlar. Yemeği yapan kadın olsa dahi en son parça kadına verilir. En değerli kısmı erkek tüketir. Ayrıca et, erkeğin gücünü gösteren ve şiddeti çağrıştıran mitsel bir anlama da sahiptir. Ayrıca cinsellik çağrışımı yapan et, kadınla birleştirildiğinde, filmde de görüldüğü gibi bir arzu nesnesine dönüşür. Reklamcılık tekniğinde de oldukça sık kullanılan bu uygulama, ataerkil kültürde erkeklikle ve güçlülükle bağdaştırılan etin, kadın bedeniyle beraber sunulduğunda algıyı yönlendirdiği görülmektedir. Et yiyen erkeğin tasvir edilen kadına da sahip olacağı söyleni bu şekilde vurgulanır. Filmdeki Petra'nın et doğraması, et ürünlerinin arasında elleri bağlı biçimde tasvir edilmesi, sosis figürü tamamen bu düşünceyle kurgulanmıştır. Hatta Petra'nın sucuk ve sosisler arasında aynı onlar gibi ellerinden bir iple bağlanıp asılı olması, bunun açık bir göstergesidir.



Görsel 4.12.2.5. Der Goldene Handschuh Filmi kesit 5

Tablo 4.12.2.6. Der Goldene Handschuh Filmi gösterge tablosu 6

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Yemek pişirme ve servis etme	Gerda'nın evde yemek hazırlaması, Fritz ve ağabeyine masada servis yapması	Ataerkil kadınlık rolleri

Düz Anlam: Gerda, Fritz ile yaşamaya başlamıştır ve mutfakta yemek pişirmektedir. Fritz de ona yardım eder. Fritz, o arada Gerda'ya başka kıyafeti olup olmadığını sorar ve evinde bulunan bir elbiseyi ona giydirir. Sonrasında mutfağa dönüp yemeğe devam etmesini ister. Ona “çorbacı” olarak hitap eder ve “tavuk çorbası” şeklinde seslenerek kalçasına vurur. İkili arasında hiyerarşik bir yapı mevcuttur. Gerda, Fritz'e sahip diye seslenmektedir. Ayrıca Gerda alkole düşkün bir kadındır ve Fritz'in ödül olarak ona alkol verdiği ve karşılığında birtakım taleplerde bulunduğu filmde sıkça görülür. Yemek yaptıkları sırada kapı çalar ve Fritz'in ağabeyi gelir. Fritz, Gerda ile ağabeyini tanıştırır. Evi çekip çevirdiğini, hatta yemek bile yaptığını söyler. Sonrasında masaya geçerler. Gerda, yemek tabaklarını masaya bırakır, çorba tenceresini getirip servis yapar.

Yan Anlam: Ataerkil toplumlarda, kadın ve erkek arasında hiyerarşik bir yapı mevcuttur. Kadın evdeki pek çok işi üstlenmesine karşın, dışarıda çalışıp maddi olarak kazanç sağlayan, evin giderlerini karşılayan genellikle erkek olduğu için baskın olan, evin hakim kişisi erkektir. Geleneksel aile formlarında karşılaşılan bu sistemde erkek ailenin reisi rolünü üstlenir. Filmde de kadın ve erkek arasında hiyerarşik bir sistem mevcuttur.

Gerda ile Fritz arasındaki bu hiyerarşi de içki verme ve karşılığında bazı isteklerde bulunma şeklinde ilerlemektedir. Evde kadın, genellikle yemek pişirme rolünü sahiplenmektedir. Aynı şekilde yemeğin servisini de kadın yapar, gelen konuklara hoşgörüyü yaklaşıp onları hoşnut etmekle yükümlüdür. Geleneksel ataerkil kültürlerde ev işleriyle ilgili görev paylaşımı hususunda kesin bir ayrım mevcuttur.



Görsel 4.12.2.6. *Der Goldene Handschuh* Filmi kesit 6

Tablo 4.12.2.7. *Der Goldene Handschuh* Filmi gösterge tablosu 7

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
İçki içmek	Siggi'nin içki içmek hakkındaki söyledikleri	Dertleri unutmak, bir şeyi kutlamak, hayal kurmak

Düz Anlam: Yemek yerken Fritz'in ağabeyi bazı vecizeler söyler. Bu özlü sözlerden bir tanesi de içki içmek ile alakalıdır: “İnsanların içki içesinin üç sebebi vardır: Birincisi kötü şeyleri unutmak için, ikincisi iyi şeyleri kutlamak için ve üçüncüsü hiçbir şey olmadığı zaman bir şeyleri oldurmak için.” Masada içki içtikleri süre boyunca üst üste bu tip sözler sarf eder ve onu terk eden karısı hakkında yakını.

Yan Anlam: İçki içmek, fiziksel bir aktivite olmasının yanı sıra psikolojik ve sosyolojik boyutları da içinde barındırır. Fritz'in ağabeyi Siggi de insanların içki içmelerinin altında yatan sebepleri art arda sıralar. İçki içmek Siggi'nin deyişiyle, bireylerin dertlerini unutmada ve sorunlarını düşünmekten uzaklaşmada yardımcı bir araçtır. Aynı şekilde kötü zamanlarda yapılan bir eylem olduğu gibi güzel gelişmeleri

kutlamak için de oldukça anlamlı bir eylemdir. Düğünlerde, partilerde, doğum günlerinde, terfilerde ve daha pek çok olayın kutlanmasında ve bu güzel olayların yakınlarla paylaşılmasında aracılık eder. Siggı'nın ifadesine göre hiçbir şey olmadığı zaman, bir şeyleri oldurmak için de içki içilir. Yani içki içmek, gerçekleştirilemeyen hayallerin bireyin kendi dünyasında yaşanmasına yardımcı olur. Gerçek hayatta olması mümkün olmayan durumları hayal dünyasında bireye sunar.



Görsel 4.12.2.7. Der Goldene Handschuh Filmi kesit 7

Tablo 4.12.2.8. Der Goldene Handschuh Filmi gösterge tablosu 8

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Bar masası	Gisela'nın Gerda ile konuşması	Çaresizliklerin paylaşılması, öğüt verme ve yardım etme

Düz Anlam: Fritz, Gerda'ya kızı ile ne zaman tanışacaklarını sorar. Gerda'nın onun Viyana'ya gitmiş olduğunu ve kendisiyle uzun zamandır görüşmediğini söylemesi üzerine Fritz sinirlenir. Elindeki bardağı kırar ve kan içinde kalan elini yıkamak için lavaboya gider. O esnada yalnız başına oturan Gerda'nın yanına orta yaşlı bir kadın gelip oturur. Kendisiyle Tanrı hakkında konuşmak isteyip istemediğini sorar. Fazla vakti olmadığını söyleyen Gerda'nın bu sözü üzerine Tanrı ve bireyin dünyadaki mücadelesi hakkında kısa bir söylevde bulunur. Gerda'ya kalacak güzel bir yer ayarlayabileceğini ve yemek de verebileceğini söyleyip onu yanında götürür.

Yan Anlam: İçki masaları her zaman eğlenceye aracılık eden mekanlar değildir. Aynı zamanda insanların yeni kişilerle tanıştığı, dertlerini konuştuğu, sorunlarına çözüm

aradığı yerlerdir. Gerda'nın da çaresiz bir anında tanıştığı bu kadın, ona zorluklarla mücadele etme, Tanrı'ya yakın olma konularında öğütler vermiş, aynı zamanda kalacak yer ve yiyecek yemek verme teklifinde bulunmuştur. Umulmadık mekanlarda yeni insanlarla tanışmak, dertlerine çare bulmak; filmde hayal değil, gerçekleşebilecek olası bir durum olarak anlatılmıştır.



Görsel 4.12.2.8. *Der Goldene Handschuh* Filmi kesit 8

Tablo 4.12.2.9. *Der Goldene Handschuh* Filmi gösterge tablosu 9

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Bar tezgahı	Fritz'in bar tezgahında hayatıyla ilgili yeni kararlar alması	Dertlerin paylaşılması ve yeni kararlar alınması

Düz Anlam: *Altın Eldiven* isimli barda bir tanıdığı ile oturan Fritz, ona yeni işe başladığında her şeye baştan başlayacağını, artık içmek istemediğini anlatır. Adam ise Schnaps'i bırakıp birayla devam edebileceğini söyler. Schnaps, farklı meyvelerden elde edilen yüksek alkollü bir içkidir ve bu yüzden aşamalı olarak bırakması adına daha düşük alkollü olan birayı önerir. Fritz ise bundan sonra alkolü tamamen bırakacağını, artık *Altın Eldiven*'e dahi gelmeyeceğini söyler. Sonrasında bardaklarını tokuşturup içmeye devam ederler.

Yan Anlam: Bar tezgahı, yeni insanlarla tanışmak ve muhabbet kurmak için uygun bir mekan olduğu gibi yeni kararlar alma hususunda da etkin bir mekandır. İnsanlar bar masalarında veya bar tezgahlarında yeni tanıştığı insanlara problemlerini anlatır,

dertlerini paylaşarak rahatlar ve çoğu zaman da çözüm bulurlar. Paylaşımların yapıldığı bu tip mekanlar, kişileri bazen harekete geçirmede etkilidir. Fakat filmde yüksek kararlılıkla yeni bir iş ve yeni bir hayata başlayacağını ifade eden Fritz, daha sözlerinin sonunda kadehini tokuşturarak bu kararını kendisi yıkar.



Görsel 4.12.2.9. Der Goldene Handschuh Filmi kesit 9

Tablo 4.12.2.10. Der Goldene Handschuh Filmi gösterge tablosu 10

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Kahvaltı	Fritz'in işe girmesi ve alkolü bırakması, yeni bir hayata başlaması	Hayatta yenilikler ve düzen

Düz Anlam: Fritz, alkol içmeyi tüketmeyi bırakmış, gece bekçiliği yaptığı düzenli bir işe girmiştir. Artık üniformasını giymekte, kahvaltısını hazırlayıp beraberinde kahvesini içmektedir. O esnada da radyodan haberleri dinlemektedir.

Yan Anlam: Kendi başına kahvaltı hazırlaması ve tüketmesi Fritz'in kendi hayatına getirdiği düzenin bir göstergesidir. Kahvaltıyla beraber kahve içmesi ve bunun bir rutine dönüşmesi hayatına getirmiş olduğu yeni düzeni destekler niteliktedir. Arkada çalan radyo ve radyodaki gündem haberleri, aynı şekilde giyim kuşamı, alkol tüketimini bırakması yeni ve düzenli bir hayata geçtiğinin sembolleridir.



Görsel 4.12.2.10. *Der Goldene Handschuh* Filmi kesit 10

Tablo 4.12.2.11. *Der Goldene Handschuh* Filmi gösterge tablosu 11

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
İçki	Fritz'in alkol bağımlılığıyla birlikte içindeki şiddet dürtüsünün ortaya çıkması	Cinsellik, şiddet ve cinayet

Düz Anlam: Fritz, iş yerinde çalışan Helga ve onun eşi ile zamanla yakınlık kurar. Alkolü bırakmasına karşın fazlaca alkol tüketen bu çiftle birlikte zaman içinde alkole yeniden başlar. Evdeyken ve onlarlayken içki içer. En başından beri hoşlandığı Helga ile bu vasıtayla yakınlık kurmuştur. İçki içerek onların ortamına dahil olur.

Yan Anlam: Filmde alkol, aşk, ilişki ve şiddet dörtlüsü hep bir arada ele alınmaktadır. Kadınları etkilemede ve onlarla yakınlaşmada bir araç olarak hep alkol yer almaktadır. Aynı şekilde nefretin açığa çıkmasında ve şiddete dönüşmesinde de alkol önemli bir yere sahiptir. Filmde Fritz, içki üzerinden kadınlarla yakınlık kurmakta, onlarla ilişki yaşamaktadır ve yine içki vasıtasıyla şiddet dürtüsü açığa çıkmakta ve bu kadınlara şiddet uygulayabilmektedir. Fritz'in bu cani ve katil kimliğini cinsellikle birlikte ortaya çıkarak temel unsur içkidir.



Görsel 4.12.2.11. Der Goldene Handschuh Filmi kesit 11

Tablo 4.12.2.12. Der Goldene Handschuh Filmi gösterge tablosu 12

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Cacık, kuzu kellesi	Yunanlı ailenin evde pişirdikleri geleneksel yemekler	Kültürel kimlik

Düz Anlam: Fritz, evine gelen misafirlerin evdeki kokusunun sebebini sormaları üzerine alt kattaki Yunanlıları suçlu gösterir. Onların pişirdiği değişik yemekler yüzünden apartmanın koktuğunu söyler. Bir sahnede, alt kattaki Yunanlı ailenin yemek yaptıkları ve birlikte yedikleri bölüme yer verilir. Yunanlı adam, kuzu kellesi pişirmiştir ve dilini makasla keserek karısına şaka yapmak için ağzı yerleştirir. Bunu gören karısı korkar ve ona kızar. O sırada karısı da arkasında cacık yapmaktadır. Cacığa ne kadar sarımsak koyması gerektiğini adama sorar. Sonrasında küçük bir kutlama mahiyetinde yakınlarıyla beraber alçak bir masada yemek yerler. Kadehlerini tokuşturup yemeklerini yerken aniden tavandan küçük kurtlar yemeklerin üzerine dökülmeye başlar.

Yan Anlam: Farklı yemek kültürleri ait olunan toplum için egzotik gelebilir. Hatta bir toplum için oldukça sıradan ve alışlagelmiş olan yiyecekler ve yeme alışkanlıkları diğer bir toplumda tabu kabul edilebilir. Filmde de Fritz, öldürdüğü kadınların cesetlerini parçalayarak evin türlü yerlerine saklamasından kaynaklı kötü kokuların sebebini Yunanlı ailenin yaptığı yemeklerden kaynaklandığını ifade eder. Alt katta oturan Yunanlı ailenin yaptıkları yemekler, kendi kültürlerini yansıtan ve Alman toplumu için

yadırganabilir cinstendir. Yeme alışkanlıkları ve tüketilen besinler oldukça kültürel ve etnik, dini, coğrafi kimlikten önemli izler taşır.



5. BULGULAR

5.1.Fatih Akın'ın Filmlerinde Yemek Üzerine Kurulu Göstergeler ve Genel Bulgular

Fatih Akın'ın yönetmenlik ve senaryo aşamalarında yer aldığı filmlerinde yemek üzerine kurulu göstergeler 31 farklı konu altında toplanmıştır. Fatih Akın'ın 14 filminden 12 tanesi gastronomi çerçevesinde göstergebilim metoduyla incelenmiş, Crossing The Bridge- The Sound of Istanbul (İstanbul Hatırası: Köprüyü Geçmek) ve Der Müll im Garten Eden (Cennetteki Çöplük) isimli 2 belgesel film değerlendirme kapsamı dışında tutulmuştur. İncelenen filmlerdeki yemeğe dayalı göstergeler tematik olarak sınıflandırılmış ve en sık tekrar eden temalar tespit edilmiştir. Filmografik olarak incelenen filmlerin içerdiği başlıca göstergeler aşağıda açıklanmıştır.

Kurz und Schmerzlos (Kısa ve Acısız) filminde düğün, lokanta, restoranda akşam yemeği, içki içmek, kahvaltı gibi göstergeler yer alır. Bu göstergelerden düğün ve barda içki içmek; yakınlaşmaya, ilişkileri güçlendirme veya yeni kişiler tanımaya hizmet eden işlevdedir. Aynı zamanda, kahvaltı ve akşam yemeği sofraları çatışmaların yaşandığı bir ortam olarak sunulur.

Im Juli (Temmuzda) filminde ise Hamburg'dan İstanbul'a uzanan bir yolculuk hikâyesi ele alınmaktadır. Film içerisinde Türk lokantası, içki içme, beraber yemek yeme, dinlenme tesisleri, yemek sunma gibi farklı göstergelere yer verilmektedir. Bu göstergeler milli kimlik, sosyalleşme, iletişim kurma, güven ilişkisi, insanları bir araya getirme gibi temsilleri içerir.

Fatih Akın'ın, İtalya'dan Almanya'ya göç eden bir ailenin yaşantısını ele aldığı Solino'da, çeşitli temsiller bulunmaktadır. Yaşadıkları kentte, bir İtalyan restoranı açan ailenin yaşamları filmde işlenmektedir. Filmde bisküvi, taze sebze meyve, kadının yemek servisi yapması, İtalyan yemeği, şarap, yuvarlak masalar, İtalyan restoranı açma, yemek pişirmeyi reddetme, ayrı masalarda yemek yeme, kahve içme, gümüş yemek takımları, gündelik yemek masası, yemek hazırlanan mekânda cinsel birliktelik, kutlama sofrası gibi çok çeşitli göstergeler mevcuttur. Bu göstergeler; sevgi ve duygusal bağlılık, vatan özlemi, kadınlık erkeklik rolleri, milli kimlik, kültürün muhafazası, statü, samimiyet gibi birbirinden farklı temsiliyetleri aktarmada birer araç olarak kullanılmaktadır.

Yönetmenin dördüncü uzun metraj filmi *Gegen die Wand* (Duvara Karşı), Almanya’da yaşayan Türk bir çiftin başından geçen olayları konu almaktadır. Bu olaylar anlatılırken de Türk kültürüne ait pek çok göstergeden yararlanılmaktadır. Türk çayı, biber dolması, rakı gibi Türk kültürüne ait unsurları kullanarak milli kimliğin temsiline yer verilmektedir. Yemeğin klozete dökülmesinin bir tabu olarak kabul gördüğü bir yapıda kadının, ev hanımlığı rolünden sıyrılmasında bu eylemin bir araç vazifesi gördüğü çıkarımını yapmak mümkündür. Yine filmde; barda içki içmenin ve bar tezgâhında oturmanın sosyalleşmeye sunduğu katkı, bira şişesinin bir silah işlevi görmesi, alkollü çikolatanın dini yasakları çağrışımı gibi türlü göstergelerden yararlanılmaktadır.

Kebab Connection, konusu gereği yemek ile iç içe anlatımların yapıldığı ve yemeğin gösterge olarak sıkça kullanıldığı filmlerden biridir. Filminde karakter sayılabilecek kadar çok vurgulanan ve tekrarlanan “döner” film içindeki reklamdaki sunumuyla güç, şiddet ve cinsellik çağrışımı yapmakta; ayrıca Almanya’da *Döner Kebab* olarak tanıtılması, küreselleşmeyle beraber geleneksel kültürün tehdidine örnek olarak yer almaktadır. Filmde Türk ve Yunan mutfakları üzerinden bir milli kimlik mücadelesi yürütülmekte ve üstünlük kurma savaşı verilmektedir. Fakat yaprak sarması gibi her iki mutfak kültüründe de popüler olan bir yemek vasıtasıyla kültürel etkileşim ve benzerliğe vurgu yapılmaktadır. Ayrıca Yunan milli kültürünün önemli bir göstergesi olan uzoya bu bağlamda ve kutlama/ eğlence aracı işleviyle de yaklaşım sunulmaktadır.

Fatih Akın, (*Auf der Anderen Seite*) Yaşamın Kıyısında filminde de yemek üzerinden türlü temsiller sunar. Geleneksel ataerkil kültürlerde kadına biçilmiş bir rol olarak tanımlanan yemek pişirme davranışı, erkeğin eşinin ölümüyle birlikte sekteye uğrar ve yeniden düzenlenir. Bunun dışında yağ sürülmüş ekmek göstergesi üzerinden Alman milli kültürüne gönderme yapılır. İçkinin ilişkileri ilerletmedeki rolüne bu filmde de yer verilir. Ayrıca rakının diğer içkilerden farklı olarak hüznün ve acıları yad etmede araç vazifesi görebileceğine değinilir. Mutfağın bir çatışma mekanı olabileceği, börek pişirme ile sevgi ve şefkat gösterisi yapılabileceği, yemek seçimlerinin sınıfsal bir temele dayandığına ilişkin sahneler kurgulanmıştır.

Türlü yönetmenlerin farklı bölümlerini yönettiği *New York, I Love You* (Seni Seviyorum New York) filminde; Fatih Akın’ın yönettiği kısımda, soya sosu ile portreler yapan ressamın hikayesine yer verilmektedir. Bu sahnede soya sosusun yemeklerde kullanılma işlevinden çok uzak bir amaca hizmet ettiğine dikkat çekilmektedir. Soya sosu

sanatsal olarak bireyin kendini ifa etmesinde başlıca malzeme olarak kullanılmaktadır. Ayrıca filmin diğer bölümlerine şarabın şişeden içilmesiyle resmiyetten uzak bir atmosfer yakalanabileceği, şampanyanın kutlamaların önemli bir sembolü olduğu ve konuğa verilen değerin bir göstergesi sayıldığı konularına dikkat çekilmektedir. Ayrıca restoranda akşam yemeği yemenin duygusal ilişkileri düzenleyen bir işlevde bulunduğu filmde yer verilmektedir.

Soul Kitchen (Aşka Ruhunu Kat) filmi, yemekle ilgili göstergelerin kullanımı açısından oldukça zengindir. Filmde Soul Kitchen isimli restoranın oldukça özensiz bir mekandan trend bir restorana dönüşümü anlatılmaktadır. İlk sahnelerde masa dekorasyonu, hazır yemek ve kötü servis ile özensizlik, düşük kalite ve ticari kaygı ile alakalı semboller verilmektedir. İlerleyen sahnelerde yemeğin aslına uygun şekilde sunulmayışının geleneklere ve kültüre karşı tehdidin bir göstergesi olabileceği vurgulanmakta, lezzetli bir yemeğin ruha hitap etmede bir araç vazifesi gördüğü fikri desteklenmektedir. Yeni yemekleri denemedeki çekincenin kültürel olduğu ve belirsizlikten kaçınma davranışından kaynaklandığı, gençlerin ise yeni yemekleri deneme isteklerinin yeniliklere daha açık olmalarından doğduğuyla ilgili çıkarım filmin türlü sahnelerinden yapılabilmektedir. Yine bu filmde de yemek yemenin iletişim kurma rolüne vurgu yapılmakta, özel davetlerin bireyleri birbirine yakınlaştırdığı, aynı şekilde içki masasının birey arasında bir samimiyet ve güven ortamı yarattığına vurgu yapılmaktadır.

The Cut (Kesik) filmi ise yemeğe daha fizyolojik bakan yanlara sahiptir. Açlık durumunda yemeğin bütün mitsel anlamlarından öte, yaşamı devam ettirmek için biyolojik bir gereksinim olması yönü vurgulanmaktadır. Bu temel işlevinin yanı sıra ne kadar aç olunursa olunsun, tanrıya şükürlerini dile getirmek amacıyla yemekten önce dua edildiği gözlemlenmektedir. Hurma ise açlık üzerinden bir empati kurmada araç vazifesi gören, filmdeki önemli bir diğer göstergedir. Yine yemek masası sahnesi, önemli konuların konuşulması için kurgulanan önemli temsillerden bir tanesidir.

Tschick (Elveda Berlin) filminde de duygusal yeme bozukluğuna dikkat çekilir. Bu tür yeme bozukluğunun öfke, stres ve ruhsal problemlerin bir göstergesi olarak ortaya çıkabileceği vurgulanır. Ayrıca yabancılaşmanın bir göstergesi olarak gençlerin yemek üzerinden bir üretime yabancılaşmaları anlatılır. Gençlerin konserve açacağı olmadan kutuyu açamamaları, dondurulmuş pizzayı çakmak yardımıyla ısıtmaya çalışmaları

buradaki temsil biçimidir. Ayrıca, yemek üzerinden değerlerin yıkımı ve özgürleşmenin göstergesi, yemeğe tekme atma davranışı ile sergilenir. Yine, filmde yer alan bisikletli grup ve piknik sahnesi ile yemek masası sembolleri gerçeküstü anlatıyı pekiştirmektedir.

Fatih Akın'ın *Aus dem Nichts* (Paramparça) filminde Türk ve Alman milli kimliklerinin en önemli göstergelerinden çay ve bira öğelerine yer verilir. Türk çayının hazırlanış ve servis şekli bu kültürü doğrudan ifade eden unsurlardandır. Ayrıca alkol tüketimi yine Akın'ın filmlerinde sıklıkla kullanılan bir temsil biçimidir ve sakinleşme, problemlerden kaçma ve kafa dağıtma işleviyle bu filmde de kullanılmıştır.

Der Goldene Handschuh (Altın Eldiven) filminde ise içki ısmarlama, beraber içki içme, yemek pişirme, bar masası ve tezgahı, kahvaltı, et, cacık ve kuzu kellesi gibi sembollerden yararlanılır. Bu semboller; flört etme, ilişki kurma, kadınlık vazifesi, çaresizliklerin ve dertlerin paylaşılması, düzen kurma ve hayatta yenilikler, erilik, güç ve şiddet, kültürel kimlik gibi türlü anlamları içinde barındırır. Gösterge olarak yemeğin günlük hayatta önemli bir araç olduğuna vurgu yapılır ve yemeğin farklı işlevlerine dikkat çekmek için çeşitli göstergelerden yararlanılır.

Tablo 5.1.1. *Fatih Akın Filmlerindeki temalar ve göstergeler tablosu*

Tema	Kullanım Sayısı	Örnek Göstergeler	Yer Aldığı Filmler
Yakınlık kurma, ilişkileri ilerletme	16	İçki içme, beraber yemek yeme, düğün, dinlenme tesisi	Kurz Und Schmerzlos Im Juli Solino Gegen Die Wand Auf Der Anderen Seite New York I Love You Soul Kitchen Aus Dem Nichts Der Goldene Handschuh
Samimiyet, güven, informal ilişkiler	4	Şarap, şarabın şişeden içilmesi	Solino New York I Love You Soul Kitchen

Sevgi, bağlılık, hislerin hatırlanması	6	Bisküvi, çikolata, börek, yemek masası	Solino Gegen Die Wand Auf Der Anderen Seite
Milli kimlik, ulusal kültürün sürdürülmesi	12	Türk lokantası, taverna, İtalyan restoranı, uzo, sarma	Kurz Und Schmerzlos Im Juli Solino Gegen Die Wand Kebab Connection Auf Der Anderen Seite Aus Dem Nichts Der Goldene Handschuh
Kültürel yozlaşma, geleneksel kültürün tehdidi	3	Döner Kebab, pizzacıda yuvarlak masalar	Solino Gegen Die Wand Kebab Connection Soul Kitchen
İlişkilerin veya ahlaki değerlerin çatışması, kriz ortamı	7	Ulusal mutfakların mücadelesi, mutfak alanı	Kurz Und Schmerzlos Gegen Die Wand Auf Der Anderen Seite Tschick
Toplumsal cinsiyet rolleri	10	Kadının yemek servisi yapması, döner reklamı, et, içki	Solino Kebab Connection Auf Der Anderen Seite Der Goldene Handschuh
Sınıf ve statü	3	Yemek tercihleri, gümüş yemek takımları, ayrı masalarda yeme	Solino Auf Der Anderen Seite
Kutlama, eğlence	3	Şampanya, dondurma, uzo	Kebab Connection Auf Der Anderen Seite New York I Love You
Güvensizlik, öldürme ve zarar verme	3	Kolaya atılan ilaç, bira şişesinin kesici alete dönüşmesi	Im Juli Gegen Die Wand
Vatan özlemi	2	Taze meyve sebze bulamama, İtalyan restoranı	Solino

Hizmet ve yüksek/ düşük kalite	5	Nitelikli menü, hazır yemekler	Kebab Connection Soul Kitchen
Din	2	Yemek duası, alkollü çikolatalar	Gegen Die Wand The Cut
Dertleri unutma, çaresizlikleri paylaşma	5	Rakı masası, barda içki içmek	Gegen Die Wand Auf Der Anderen Seite Aus Dem Nichts Der Goldene Handschuh
Önemli kararların alınması/ açıklanması	6	Akşam yemeği	Kebab Connection Auf Der Anderen Seite The Cut
Tabu	4	Klozete dökülen dolmalar, pizzaya tekme atmak, mutfakta cinsel ilişki	Solino Gegen Die Wand Tschick
Kültürel alışkanlıklar, yeniliklere açıklık/ kapalılık	2	Menüdeki yeni yemekleri deneme	Soul Kitchen
Sanatsal olarak kendini ifade etme	1	Soya sosuyla resim yapma	New York I Love You
Yabancılaşma	1	Doğada yemek yiyememe	Tschick
Gerçeküstü anlatı	2	Piknik	Tschick
Problemlerden uzaklaşma	1	Alkol	Aus Der Anderen Seite
Kısa süreli vakit geçirme	1	Yüksek masalar	Der Goldene Handschuh
Düzen ve hayattaki yenilikler	1	Kahvaltı	Der Goldene Handschuh
Ruha hitap etme	1	Yemeğin lezzeti	Soul Kitchen
Sofra adabı	1	Giyim ve masada oturma biçimi	Sou Kitchen
Fizyolojik ihtiyaçlar	1	Beslenme	The Cut
Hayatla benzeşme	1	Kahve	Solino
Kendini kanıtlama ve gerçekleştirme	1	Restoran açma	Solino
Giden kişiyi hatırlama	1	Veda yemeği	Soul Kitcehn

Empati kurma	1	Hurma	The Cut
Öfke ve stres	1	Duygusal yeme bozukluğu	Tschick
Müşteri algısını etkileme	1	Nitelikli yemek reklamları	Kebab Connection

İncelenen filmlerdeki yemek ve sofraya ile ilgili göstergeler derlenmiş ve temsil ettikleri konulara göre kategorize edilerek ardışık olarak sıralanmıştır. Tablo 5.1.1’de görüldüğü gibi, temelde 31 farklı konuyu sembolize eden 109 adet gösterge tespit edilerek, sıralanmıştır. Bireyleri bir araya getirip yakınlık kurmalarına hizmet etme, ilişkileri ilerletme ve duygusal ilişkileri düzenleme işlevi bakımından incelenen filmlerde 16 adet göstergeye rastlanmıştır. Bu göstergelerin çoğu barda içki içme sahnesinden ibaret olup beraber yemek yeme, dinlenme tesisi, düğün gibi göstergeler de kullanılmıştır. Samimiyet ve güven, informal ve resmiyetten uzak ilişkilerin anlatımı bakımından ise dört farklı göstergeye başvurulmuştur. İçki masası, şarap ve şarabın şişeden içilmesi bu göstergelerin başlıcalarıdır. Bir diğer söylen olan sevgi, bağlılık ve hislerin çağrışımının aktarımında tüm filmlerin içerisinde altı tane gösterge kullanılmıştır. Bu öğelerin temsilinde bisküvi, çikolata, börek, yemek masası gibi göstergelerden yararlanılmıştır. Milli kimlik, ulusal kültürün sürdürülmesi, milli kültür üzerinden yaşanan çatışma işlevleri bakımından ilgili filmlerde 12 farklı göstergeye ulaşılmıştır. Türk, İtalyan, Yunan, Alman milli kimlikleri hakkında fikirler sunan bu semboller arasında Türk lokantası, taverna, İtalyan restoranı gibi mekanlar; uzo, cacık, rakı, bira, çay, sarma gibi geleneksel yiyecek içecekler vardır. Kültürel yozlaşma, geleneksel kültürün tehdidi gibi mitlerin sunumuna ilişkin üç tane göstergeye ulaşılmıştır. Bunların en önemlilerine Almanya’da “Döner Kebab” ismiyle satılan Türk yemeği örnek verilebilir. Yemeğin ve yemek yenilen ortamın ilişkileri düzenleme ve yakınlık kurma işlevine tam zıt olarak çatışma alanına da dönüştüğü gözlemlenir. Ahlaki değerlerin çatışması, ilişkilerdeki çatışmalar, kültürel çatışmalar ve kriz ortamlarının temsiline yönelik incelenen filmlerde yedi tane gösterge tespit edilmiştir. Filmlerdeki bir diğer önemli söylen ise toplumsal cinsiyet rolleri ilişkilidir. Geleneksel ataerkil toplumlarda kadınlık ve erkeklik rollerine ilişkin mitleri destekleyen 10 farklı göstergeye ulaşılmıştır. Kadının yemek pişirmesi, yemek servisini kadının yapması, erkeğin yemek yapma durumunda kalması gibi rollere dayalı göstergeler; döner reklamı, et, içki gibi güç, şiddet ve cinsellik çağrışımlı göstergeler mevcuttur. Yemeğin sınıf ve statü konularındaki temsiline dayalı filmlerin

bütününde üç farklı sahnede göstergelere rastlanmıştır. Yemek tercihleri, ayrı masalarda yemek yeme ve gümüş servis takımlarının statü farklarını ortaya koyan göstergeler olduğu kabul edilmektedir. Yemeğin bir kutlama, eğlence aracı fonksiyonunu destekleyen en açık göstergelerden bir tanesi de şampanyadır. Filmler içerisinde bununla ilişkin üç farklı sembol kullanılmıştır: Uzo, şampanya ve dondurma; bir olayın kutlanmasına eşlik eden ürünlerdir. Yemeğin besleyici ve yaşamsal bir rolü olmasının yanında öldürücü bir işlevi de olabileceğinden söz edilebilir. Öyle ki, bu noktada yemeği pişiren veya sunan kişi ile yiyen arasında bir güven ilişkisi kurulur. İncelenen filmlerde, yemek ve güven ilişkisini destekler nitelikte üç farklı göstergeye ulaşılmıştır. Kolaya atılan ilaç ile güven duygusu sekteye uğramakta, bira şişesinin kırılarak kesici bir alete dönüştürülmesi de onu gıda işlevinin dışına taşımaktadır. Bir diğer temsil, vatan özlemi ve bağlarından kopma(ma) konusundadır. Bu konuyu destekleyen iki farklı göstergeye yer verilmiştir: Taze meyve sebze bulamama ve Solino isimli İtalyan restoranı, bu duyguların aktarımında araç vazifesi görmektedir. Hizmet ve yüksek/ düşük kaliteye dair incelenen filmlerde beş adet sembole rastlanmaktadır. Nitelikli menü, hazır yemekler, kötü masa dekoru gibi göstergeler bu konularda temsil aracı olarak kullanılmıştır. Yemek ve din ilişkisine değinen iki farklı göstergeye ulaşılmıştır. Bunlardan ilki yemek duası, açlık ve şükür ilişkisi kurmakta; bir diğeri ise alkollü çikolatalar ile İslam dinindeki yasakları konu almaktadır. Yemeğin dertleri unutma, çaresizlikleri paylaşma, hüznün ve acıları yâd etme gibi işlevlerine yönelik beş tane gösterge tespit edilmiş ve bu göstergeler daha çok içki içmek, rakı ve bar sahneleri üzerine kurgulanmıştır. Önemli kararların açıklanması ve gündemin değerlendirilmesi gibi konular genellikle yemek masasında gerçekleştirilir. Değerlendirilen filmlerde de bununla ilgili altı farklı sahne içerisinde göstergeler tespit edilmiştir. Bu göstergeler arasında en fazla öne çıkanı akşam yemeği sahneleridir. Önemli kararların daha çok akşam yemeğinde masaya yatırıldığı gözlenmektedir. Yemek üzerinden günlük hayatta tabular yaratmak sıkça rastlanan bir durumdur. Öyle ki filmde bu hususta dört farklı gösterge tespit edilmiştir. Dolmaların klozete dökülmesi, kadınlık rollerinden sıyrılma ve özgürleşmeyi; pizzaya tekme atarak fırlatma, değerlerin yıkımı ve yine özgürleşmeyi; yemek hazırlama mekanında cinsel birliktelik, ahlaki değerlerin yıkımı ve mutfağın kutsallığının yitirilmesini; yemek pişirmeyi reddetme ise kadınlık rollerinden sıyrılıp ırkçılığa karşı protestoyu ifade etmektedir. Filmlerde kültürel alışkanlıklar, yeniliklere açık olma veya belirsizlikten kaçınma davranışlarına ilişkin iki farklı göstergeye yer verilmiştir. Ayrıca, sanatsal olarak

kendini ifade etme aracı olarak soya sosu; sofrada oturma biçimi; fizyolojik bir ihtiyaç olması yönüyle yemek yeme davranışı göstergesi olarak kullanılmıştır. Bununla birlikte ruha hitap etmesi bakımından lezzetli bir yemek, hayata benzerliği bakımından kahve, kendini kanıtlama ve gerçekleştirme bakımından restoran açma, giden kişiyi hatırlama bakımından veda yemeği gibi sembollerden yararlanılmıştır. Ek olarak, empati kurmada hurma; öfke, stres ve ruhsal problemlerin temsilinde duygusal yeme bozukluğu; yabancılaşmanın anlatımında doğada yemek yiyememe; gerçek üstü anlatıda piknik ve yemek masası olmak üzere iki farklı göstergeden yararlanılmıştır. Problemlerden uzaklaşma yönüyle alkol tüketimi, kısa zamanlı vakit geçirme aracı olarak yüksek masalar, düzen ve hayattaki yeniliklerin temsili olarak kahvaltı göstergeleri kullanılmıştır. Ayrıca iyi hazırlanmış yemek reklamlarının müşteri algısını en çok etkileyen reklamların başında geldiğine yönelik bir göstergeden yararlanılmıştır. Filmlerin tümü değerlendirildiğinde yemekle ilgili en sık tekrar eden göstergesel temalar tespit edilmiştir. Sosyalleşme, iletişim kurma ve ilişkileri ilerletme işlevine yönelik 16 adet; milli kimlik ve ulusal kültür yönüyle 13 adet; toplumsal cinsiyet, güç, şiddet ve cinsellik işlevleriyle 10 adet; gerginlik, kriz ve çatışma boyutuyla yedi adet; sevgi, şefkat ve bağlılık işleviyle altı adet yemeğe dayalı göstergeden yararlanılmıştır. Yeme içme ile ilgili en sık tekrar eden göstergeler bu temalar üzerine kuruludur.

6. TARTIŞMA VE SONUÇ

İnsanlık tarihi ile eş zamanlı seyreden kültür tarihi, insan zekasının ve gelişiminin önemli bir ürünüdür. Uygarlık ile eşdeğer sayılabilecek bir anlama sahip olan kültür kavramı ise çıkış noktası olan aşağılayıcı ve ilkelik temsili bir nitelik tanımı olmaktan öte bugün; Karl Marx'ın tanımıyla "Doğanın yarattıklarına karşılık, insanın ürettiği her şey" olarak anlaşılabilir (Zvorikine, 1965). Kültürel ilerleme, bilim ve sanat yoluyla gerçekleşirken insanlığın bu birikimsel ilerlemesi binyılları almıştır. Bu kültürel ilerleme içinde yeme kültürünün temelleri ilk insan topluluklarına kadar dayanmaktadır. Yemeğin kültürel bir nesne ve eyleme dönüşmesi, ateşin keşfi ve beraberinde yiyecekler üzerinde insanlığın dönüştürme gücünü keşfetmesi ile boyut kazanmaktadır. Ateşin keşfi, yerleşik hayata geçiş ve toplayıcılıktan tarım toplumuna evrim, sanayileşme hareketleri, postmodern tüketim toplumu gibi insani dinamikler; yeme kültürünün önemli devrimler yaşamasına olanak sağlamıştır. Araştırmada da yemeğin işlevlerinde yaşanan zaman içindeki köklü değişim ve sembolik bir eylem halini almasına kadarki dönüşüm süreci ele alınmıştır.

Yemek yapmak ilk bakışta her ne kadar fizyolojik ihtiyacı karşılaması yönüyle doğal bir eylem sayılsa da sosyolojik alt yapısı gereği oldukça da kültürel bir aktivitedir. Üretim boyutuyla, insan elinin değdiği her şeyin kültürel birer eylem sayılması söz konusudur. Bu sebeple tarımsal üretimden yemek pişirme ve yeme formlarına kadar yemek olgusu, baştan sona kültürel dizgeler içermektedir. Yemeğin insan eli ile yaşanan dönüşümü ölçüsünde bir kültürel yoğunluktan söz edilebilir. Örneğin pişirme yöntemleri içerisinde ateşte kızartma ile haşlama eylemleri kıyaslanacak olursa; ateşte kızartma doğayı, haşlama ise kültürü temsil etmektedir. Haşlama işlemi için harici bir pişirme kabına ihtiyaç duyulacağından ve bunun da insan elinden çıkmış olması sebebiyle kültürel bir değer kabul edileceğinden haşlama eti, doğrudan ateşte kızaran ete kıyasla daha kültürel olarak kabul etmemiz Claude Levi Strassus'un incelemeleri dahilinde kabul edilebilir bir gerçektir. Sosyal antropolojinin kurucusu olan Levi Strauss, farklı toplumlarda yemek olgusunu sosyolojik ve antropolojik açılardan ele almış; elde ettiği çıkarımlar dahilinde yemeğin kültürel, sınıfsal ve cinsel açılardan anlamlarını izah etmiştir. Yerel ve ulusal kültürlerde yemeğe, yeme şekline, yeme ve pişirme araçlarına cinsiyet yüklendiğini dile getirmiştir. Mutfakta yararlanılan pişirme araç ve gereçlerinden ocak, tencere, kepe gibi ekipmanların cinsel uzuvlara benzetildiği yerel kültürlerden söz

edilir. Öte yandan Certeau vd., masanın mitsel düzende farklı çağrışımlarının bulunduğunu aktarır. Masa örtüsü, bu mitsel anlamıyla yatak çarşafı ile ilişkilendirilebilir. Öte yandan bıçak biçimsel ve işlevsel özellikleri bakımından eril bir anlam taşır. Kaşık ise dişilikle özdeşirilir. Çatal ise uygarlık sürecinde bu iki aletten çok daha sonra kullanılmaya başlanmış olup erkek çocuk temsili sunmaktadır. Bunlar gibi daha pek çok örnekleme yoluyla yemek yemenin her zaman yemekten daha fazlası olduğu görüşü vurgulanmış olur. Yemeğe dayalı bu antropolojik yaklaşımlar, çalışma kapsamında hem tarihsel hem de işlevsel açıdan açıklanmış ve kapsamlı bir biçimde ele alınmıştır. Bu kapsamda yeme içme araç ve gereçleri, mutfaktaki yemek hazırlama ve pişirme aletleri, cinsiyete dayalı bir yaklaşımla açıklanmış; yemeğin ilkelik ve kültürelilik ayrımını yapmada etkin bir araç vazifesi gördüğü, kaynaklar ışığında ortaya konmuştur.

Alt ile üst tabaka arasındaki ayrımı ortaya koyan bir kavram olarak civilite ile pek çok kültürel kod, davranış biçimi ve gösterge üretilmiştir. İnsanlık tarihi boyunca üretilen bu göstergelerin başlıcalarından bir tanesi de yemekle ilgili kalıplardır. Yemeğin sınıfsal yapıdan etkilendiği ve aynı ölçüde sınıfsal düzeni de pekiştirdiği yorumu, Pierre Bourdieu'nün çıkarımları üzerinden rahatlıkla yapılabilir. Yemek tercihleri sınıf temelli olarak farklılaşırken öte yandan sınıfların oluşumunu yalnızca ekonomik koşullara bağlamak da söz konusu değildir. Pek çok gelenek ve değerlerin oluşturduğu kültürel yapı, sınıfsal ayrışma aracı olarak kullanılan bir unsurdur ve yemek de grupların kendini toplumun geri kalanından ayırıştırma araçlarının başında gelir. Göstergebilimin önemli temsilcilerinden olan Roland Barthes, çağdaş söylenlerin sınıf temelli olduğu görüşünü öne sürer ve kapitalist toplumlardaki çağdaş mitleri çözümler. Kapitalist sistemin değerlerini meşrulaştırmada çağdaş mitlerin birer araç vazifesi gördüğünü ifade eder. Sınıf egemen bir yapıya sahip olan dil, hâkim sınıfın değerlerini doğallaştırmada yardımcı rol oynar. Barthes, başta yeme içme olmak üzere giyim, tatile gitme gibi pek çok gündelik konuda mitsel çözümlemeler sunar. Şarap, süt, biftek, patates gibi pek çok yiyeceği Fransız kültürü üzerinden söylensel düzlemde inceler. Ayrıca Bourdieu, yemeğin sınıfsal özelliği ile ilgili başka birtakım çıkarımlarda daha bulunmuştur. Bu çıkarımlara göre yeme eylemi ile statü arasında bir ilişki olduğundan söz eder. Statü olarak üst tabakalara doğru gidildikçe yemeğin törensel yapısının da ivme kazandığı ve yeme faaliyetinin daha karmaşık bir düzene kavuştuğu fikrini ortaya koyar. Bunu da lüks zevkler ve zaruri zevkler arasındaki ayrımı açıklayan beğeni teorisi ile tanımlar. Yemeğin sınıfsal ayrımı

açıklayan ve bir yandan da pekiştiren etkin bir yanının olduğu, statü farklarını ortaya koymada ilk başvuru olan sembolik tüketimin yemek aracılığıyla gerçekleştiği araştırma sonucunda ortaya konan sosyolojik bulgulardandır.

Gerçekliğin kaydedilmesi ve yansıtılması adına önemli bir icat kabul edilen sinema, teknolojik gelişmelere bağlı olarak uzun bir süreçten geçerek günümüzdeki modern halini almıştır. Sinemayı bugünküne en yakın halini veren Lumiere Kardeşler, ilk çektikleri 50 saniyelik filmde trenin istasyona gelişini konu almışlardır. Bunun gibi gündelik hayattan kesitler sunan filmlerin ardından izleyicilerin de talebiyle daha oryantalist bir gözle, egzotik bölgelerden kesitler kayda alınmaya ve oynatılmaya başlanmıştır. İlk zamanki gündelik anlatı biçiminden giderek ayrılan ve karmaşılaşan sinema, adeta bir temsil aracına dönmüştür. Sinema, hayatın bütün alanlarındaki insana dayalı göstergelerden yararlanır. Düzel anlatımın yanında çok sayıda temsil ile de anlatımı güçlendiren öğelerden faydalanır. Aynı şekilde yemek olgusu sinema içinde sıklıkla kullanılan bir kavramdır ve mitsel düzende yemek, güçlü bir temsiliyet sunması yönüyle tercih edilir. Yemeğin sinemada gün geçtikçe artan rolü, onun önemli bir anlatım aracı ev bir sembol olduğunu ortaya koyar. Araştırma kapsamında sinemada yemekle ilgili sembol ve tasvirlerin yoğunluğuna bakıldığında, zaman içerisinde sinemaya yön verecek denli güçlü bir imge olduğu söylenebilir.

Sinema tarihi içinde etkin bir role sahip olan yemek, sinemanın kendi dilini oluşturmada da temsil biçimleriyle önemli bir konumda yer alır. Tarihteki ilk filmin sahibi olan Lumiere kardeşlerin çektiği *Baby Lunch* (1895) isimli film, gastronomi konulu bir film olarak değerlendirilebilir. Yönetmenlerin yemeğin sinemadaki temsil kabiliyeti ve çağrışım gücünü çok erken zamanda keşfetmelerine karşın film endüstrisinin yemeğin bir çekicilik unsuru olduğunu fark etmeleri çok uzun zaman almıştır. Bu sebeple sinemada gastronominin ana tema olduğu ve yemeğin ana unsur olarak filmlerde yer almaya başladığı dönem, bu süreç içerisinde çok yenidir. Filmlerde yan unsur veya ana tema olarak yemeğin kullanımı, filme anlam ve anlatım olarak da zenginlik katmaktadır. Bu bakımdan sinemanın anlatımını güçlendiren bir unsur olarak “yemek” ögesinden faydalanılmasının önemli ve kayda değer yenilikler getirdiği söylenebilir. *Baby Lunch* adlı ilk yemek temalı filmde bu yana hem uluslararası güncel sinemada hem de Yeni Türk Sineması’nda yemekle alakalı oldukça fazla sahne kurgulanmıştır. Zengin bir

göstergeler imparatorluğu olarak tanımlanabilecek gastronomi alanının, sinema sanatında yer alması da kaçınılmazdır.

Türk sinemasının tarihsel sürecine bakıldığında Yeni Türk Sineması kavramının çeyrek yüzyıllık süreçte ortaya çıktığı görülmektedir. Türk sinema tarihinde yeni bir dönem olarak tanımlanan bu süreçte de Yeni Türk Sineması iki boyutlu olarak ele alınabilir: Bunların ilki filmin vizyonundan önce reklam ve tanıtım çalışmalarına başlanan büyük bütçelere sahip popüler sinema; ikincisi ise yönetmenin filmin bütün akışında dahil olduğu, daha çok düşük bütçeli fakat ulusal ve uluslararası festivallerde başarılar yakalayan bağımsız sinemadır. Yeni Türk Sineması kavramı, bu iki türü birden kapsıyor olsa da bir diğer anlamıyla Bağımsız Türk Sineması kavramı ile eşdeğer kabul edilmektedir. Bağımsız sinema ile eşdeğer görüldüğü takdirde Yeni Türk Sineması'nın, 1990'lı yılların ikinci yarısından sonra ivme kazandığı yorumunu yapmak mümkündür. Yeşilçam sinema endüstrisinin ve bu tür film kültürünün ortadan kalışıyla birlikte 1980'li yılların sonunda eş zamanlı olarak Hollywood sineması ülkede hareket kazanmıştır. 1990'lardan itibaren sinema kültürünün etkisinin azalıp evlerde yeni bir televizyon kültürü taratılması sinemayı genel anlamda olumsuz etkilemiştir. Amerikan sinemasına karşı Avrupa sinemasını korumak ve desteklemek amacıyla kurulan Euroimages'in destekleriyle birlikte Türkiye'de ulusal sinema yeniden önem kazanmaya başlamıştır. Bağımsız Türk Sineması'nın yükselişinde Yavuz Turgul'un *Eşkiya* (1996) filmi ticari, Derviş Zaim'in *Tabutta Rövaşata* (1996) filmi ise sanatsal başarılarıyla Türk sinemasının yükselişinde lokomotif görevi üstlenmişlerdir. Bu dönemde üretilen filmler, önceki üretilen ürünlerle tamamen ters düşen, kendi fikirlerini açıkça ortaya koyan ve ticari kaygılardan uzak filmlerdir. 1990'lı yıllarda kendi filmlerini çekmeye başlayan bağımsız yönetmenler, kendi sinema dillerini oluşturarak katıldıkları festivallerde aldıkları ödüllerle; 2000'li yıllarda filmlerini çekmeye başlayan ikinci kuşak bağımsız yönetmenleri etkilemiş ve onları teşvik etmişlerdir. Tüm bu yönetmenler hem toplumsal meselelere bakışları hem de varoluşsal problemleri işleme biçimleriyle özgün, kendi tarzlarını yansıtabilen ve istedikleri temsilleri sineması aracılığıyla aktarabilen kişiler olarak öne çıkan isimler olmuşlardır.

2000 yılı sonrası Türk sinemasına olan ilginin artışıyla beraber çok sayıda yeni Türk yönetmen, bağımsız nitelikte filmleriyle adlarından söz ettirmişlerdir. Bu yönetmenler arasından ulusal ve uluslararası platformda öne çıkan Fatih Akın, uzun soluklu sinema

kariyerinde senaryosunu yazdığı ve yönettiği filmlerle takdir görmüş, ödüller kazanmış ve geniş bir kitlenin beğenisini toplamıştır. Akın, filmlerinde hayatı ile eşdeğer olarak etkilendiği Türk ve Alman kültürleri başta olmak üzere çok kültürlü bir anlatım yakalamıştır. Türk, Alman, Yunan, İtalyan milli kültürlerini çoğunlukla filmlerinde etkin birer unsur olarak kullanmış ve bu kültürler üzerinden temsillerden sıklıkla yararlanmıştır. Onun çoklu kültürel yapıdan beslenmesi, farklı sinemasal anlatım biçimlerini filmlerinde kullanabilmesi, özgün bir anlatım biçimi sunan, kendine has bir üslup oluşturabilmesi; *auther* bir yönetmen olarak tanımlanmasına katkı sunmuştur. Araştırma kapsamında incelenen Fatih Akın filmlerinde farklı ulusal kültürlerle, milli kimliklerin temsiline ve kültürlerarasılığa yönelik okumalar yine yemek üzerinden yapılmıştır. Bu kapsamda Akın'ın filmlerinde yemeğin etkili bir milli kimliğin temsil aracı olduğu yargısına ulaşılmıştır.

Son yıllarda daha da artan sinemadaki yemek temaları, sinemanın yaşadığı dönüşümün bir göstergesidir. Etkin bir unsur olarak filmlerde yer alan yemek, filmin içerisindeki bir karakter kadar önemli bir pozisyonda olabilmektedir. Ana veya yan unsur olarak filmin içerisine dahil olan yemek, kendi dilini biçimsel ve anlamsal boyutta aktarabilmektedir. Yemek üzerinden kurulan dizgelerin sinemada bu kadar yoğun biçimde kullanılan birer gösterge olmasının temelinde ise geniş bir kitle tarafından kolay anlaşılıp çözümlenebiliyor olması yatmaktadır. Yemek, ideolojik, yani mitsel düzende sahip olduğu güçlü kodlar aracılığıyla sinemaya yeni bir anlatım dili kazandırıp sinema dilini güçlendiren bir araç görevi üstlenmektedir. Yemeğin sinemada kültürel ve psikososyal olarak varlığı kaçınılmaz olup hemen hemen her filmde yemeğe dair öğelerin var olduğunu söylemek mümkündür. Türk sinemasında da Yeni dönemde yemek temsillerine geçmişe kıyasla daha sık yer verilmekte ve anlatımı zenginleştiren bir öğe olarak yemek temsilleri sıklıkla tercih edilmektedir. Bu bakımdan Yeni Türk sinemasının önemli temsilcilerinden Ferzan Özpetek, Ümit Ünal, Çağan Irmak, Fatih Akın gibi yönetmenler de filmlerinde yemek temalarıyla anlatımı güçlendirirler.

Bu araştırma, Fatih Akın'ın yönetmenliğini üstlendiği ve senaryosuna katkında bulunduğu filmler üzerinden gerçekleştirilmiştir. Fatih Akın'ın yönetmenlik ve senaryo aşamalarında yer aldığı filmlerden iki belgesel film haricinde diğer 12 filmin içerisindeki yemek temalarına bakıldığında her birinde farklı boyutlarda yemek göstergelerine rastlanmaktadır. Yemeğin destekleyici birer gösterge olduğu ve ana konudan uzak

biçimde kendine yer bulduğu filmlerinin yanı sıra neredeyse bir başrole dönüştüğü ve ana unsur olarak filmin bütününe etki ettiği filmlerinden de söz etmek mümkündür. Akın'ın "Solino" isimli filmi Almanya'ya göç eden İtalyan asıllı bir ailenin gündelik yaşantısını anlatır ve bu ailenin hayatını da "Solino" ismiyle açtıkları restoran üzerinden anlatır. Aynı şekilde senaryo aşamasında yer aldığı "Kebab Connection" filminde yemek yine bir baş kahramana dönüşür. Kültürel ilişkilerin kurulmasında, milli kimliğin vurgusunda, üstünlük mücadelesinde bir gösterge olarak yemek ögesinden yararlanılır. Yönetmenin yemek filmi olarak nitelendirilebilecek bir diğer filmi olan "Soul Kitchen"da ise yemek, ruhu olan bir canlı gibi aktarılır. Filme adını veren "Soul Kitchen" isimli restoranda geçen olaylar, yemeğin pek çok yan anlam taşıyıcısı olduğu görüşünü destekler niteliktedir.

Fatih Akın'ın sinemasında yemeğin temsil kabiliyetinden sıklıkla yararlandığından söz edilebilir. Akın'ın içinde büyüdüğü çok kültürlü yapı, filmlerinde de yansıma bulmuş ve senaryoda Türk, Alman, Yunan, İtalyan ve farklı milletten karakterler her daim göze çarpmıştır. Bu kültürlerarası yapı, yemek boyutunda da kendine yer bulur. Ulusal yemeklerin detaylı bir biçimde anlatımı, sunuluşu ve kameraya yansımaları; milli kimliğin temsilinde başlıca araçlardan biri olarak yemeğin kullanımı, kimlik mücadelesinde milletlerin çatışma ve kıyas aracı gibi yemekle alakalı türlü temsiller filmlerin pek çoğuna yansır. Yönetmenin göçmen kimliği de filmlerindeki gastronomik öğeler üzerinden değerlendirildiğinde, yaşadığı değişimler açık şekilde gözlemlenmektedir. Başlangıçta Akın'ın filmlerinde kullandığı etnik kimlik temsilleri, köklerini unutmadığına dairdir ve bu noktada yemek göstergelerinden de sıklıkla yararlanmıştır. İlk filminden bu yana filmlerindeki yemek metaforlarının temsillerindeki değişimler, onun göçmen kimliğinden sıyrılarak ulus ötesi bir yönetmen kimliğine dönüşümünü gözler önüne sermektedir. Kozmopolit bir noktaya ulaşan yönetmenin anlatıları, yemeğin sunum biçimine de yansımıştır ve Akın'ın yemek anlatılarındaki üslubu yerellikten küresel bir noktaya doğru evrilmiştir.

Yemek olgusu, ateşin keşfiyle birlikte insanların etrafında toplanıp yemeklerini birlikte yemeye başlamalarından itibaren toplumsal bir eyleme dönüşmüştür. Günümüzde birey, her ne kadar yemeğini bir grup içerisinde değil de kendi başına yemeyi tercih etme özgürlüğünde olsa da bu davranış da toplumsal ve psikolojik bir sonuca dayanır. Bireyin tek başına yemek yemesine sebep olan yine pek çok çevresel etken söz konusudur. Kısacası toplumsal bir eylem olan yemek yeme davranışı, bireylerarası iletişimde etkin

bir role sahiptir. Bireylerin sosyalleşmelerine, iletişim yoluyla ilişki kurmalarına ve bu ilişkileri ilerletmelerine hizmet eden bin unsur olması yönüyle yemek temsilleri; Fatih Akın sinemasında yine öne çıkar. Akın, özellikle filmlerinde bireyleri yakınlaştıran ve onları bir araya getiren ana unsur olarak içki masası sahnesini kurgular. Alkol; bireyler arasında güven ilişkisi kuran, samimiyet derecelerini güçlendirip aralarında bir bağ yaratan temel bir unsur olarak dikkat çeker. İncelenen filmlerde kurgulanan sahneler içinde de içki içmek, bu yönüyle çoğu kez bir sembol olarak kullanılır. *Gegen Die Wand* (Duvara Karşı) filminde sıklıkla göz önünde tutulan bar sahneleri, beraber içerek eğlenmek, samimiyet kurmak, sınırını ve stresini atmak açısından sıklıkla izleyiciye sunulur. Aynı şekilde rakı sahnesi hem kültürel bağları hatırlatan bir araçken hem de eve bağlanma ve aile olma olgularını pekiştiren bir role bürünür. Yine *Auf der Anderen Seite* (Yaşamın Kıyısında) filmindeki ise yakınlarını kaybeden iki karakterin acılarının biraz hafiflemesinin ardından yemek yemek için mekan olarak meyhaneyi seçmeleri ve rakı içmeleri yine sembolik bir anlam taşır. Meyhaneler, yaşamın türlü zorluklara rağmen devam ettiği ve sevdiklerin rakı içerek anılabileceği mesajını içinde barındırır.

Yemek masası, her ne kadar ilişkilerin kurulduğu ve ilerletildiği sosyal bir ortam olsa da her an bir çatışma ortamına da dönüşmeye müsaittir. Bireyler birlikte yemek yiyerek iletişimlerine katkı sunsalar da pek çok tartışma yemek masasında yaşanır, ilişkilerdeki çatışmaların yanında kültürel ve ahlaki çatışmalar da yemek ve yemek masası etrafında şekillenir ve gelişir. Bu noktada yemek masası bir kriz ortamı olarak da öne çıkabilir. Fatih Akın bunu filmlerinde genellikle içki masalarında sıklıkla kullanır.

Toplumsal cinsiyet rollerinin belirginleştiği ve bu doğrultuda şekillendiği ataerkil toplumlarda bu roller genellikle kadın ile erkeğin görevleri üzerinden tanımlanır. Kadının görevleri saha olarak genellikle ev içerisinde, bilhassa da mutfakta üretilir. Kadın emeğinin görünmez yapıda olması onu bir erkeğe bağlı kılar. Yemek yapmak kadına biçilmiş en temel rollerden bir tanesidir ve Akın'ın filmlerinde de bu kalıp sık sık tekrarlanır. *Gegen Die Wand* (Duvara Karşı) filminde Sibel'in evde yemek yapması ve Cahit'in ona olan bakışının değişimi, bu temsil ile aile bağlarının pekiştiği düşüncesinin belirmesi işlenir. Yine Akın'ın *Solino* filminde de Rosa'nın işlettiği restoranın mutfağında tıkalı kalması, kadının emeğinin görünmezliği ve ona yüklenen yemek pişirme görevinin kadını kapalı bir alana hapsedtiği görüşünün en belirgin yansımasıdır.

Bütün işi yüklenenin kadın olmasına karşın gerekli mükafatı alamayıp yeterli söz hakkına sahip olamaması bunun belirgin bir göstergesidir.

Ayrıca pek çok kültürde ve dinde kutsal addedilen yemek, yaşamı devam ettirmedeki elzem rolüyle insanlık için yüzyıllar boyunca önemli bir konumda yer almıştır. Bu sebeple yemek ile kurulan ilişkide sınırlar da her zaman mesafeli olmuştur. Örneğin yaşamla özdeşleştirilen yemeğe yapılan saygısızlık, pek çok toplumda tabu kabul edilmiş ve aradaki bu ilişkiye bazı kural ve sınırlar getirilmiştir. Türk kültürü üzerinden değerlendirildiğinde ekmeği yere atmak, onu ziyan etmek hoş karşılanmayan bir durumdur. İslam dini de başta olmak üzere pek çok din israfı önlemek gereği yemeğin ziyan edilmesini hoş karşılamaz. Fatih Akın ise yemek ve tabu ilişkisine filmlerinde dikkat çekecek çarpıcı sahnelerle yer verir. Örneğin *Gegen Die Wand* (Duvara Karşı) filminde geçen sahnede Sibel'in Cahit ile tartışmaları üzerine tenceredeki biber dolmalarını klozete döküp üzerine sifonu çekmesi bunun en belirgin örneğidir. Pek çok toplumda tabu olarak karşılanacak bu davranış, ahlaki açıdan tartışılabilirliği gibi içerdiği yan anlamsal düzendeki temsiliyle oldukça güçlü mesajları içinde barındırmaktadır. Dolmaların klozete dökülmesi aslında kadına biçilmiş ev hanımlığı rollünden sıyrılma ve bu rolleri reddetmenin farklı bir ifadesidir. Aynı şekilde *Tschick* (Elveda Berlin) filminde de pizzaya tekme atılıp fırlatma sahnesi yemeğin kutsallığı algısını kırıp onu bir tabu nesnesi olmaktan çıkarmaktadır. Akın, filmlerinde kutsallık, tabu ve yıkım olgularını yemek vasıtasıyla etkili bir biçimde anlatmaktadır.

Yemek masası, bireylerin bir araya gelmesi yönüyle aynı zamanda önemli kararların açıklanmasına da aracılık eden bir mekandır. Gün içerisinde kendi işlerinde olan bireyler, akşam yemeğinde toplanarak hep birlikte yemeklerini yerler. Bu sayede yemek masası, yemek yerken sohbet ederek gündemin de değerlendirildiği bir alana dönüşür. Özellikle akşam yemekleri önemli kararların açıklandığı, tekliflerin yapıldığı, toplantıların düzenlendiği bir zaman dilimi olarak dikkat çeker. Aileye önemli bir kararın açıklanması genellikle herkesin içinde akşam yemeği esnasında gerçekleşir. Yine bir ilişki veya evlenme teklifi özel bir davet sırasında genellikle akşam yemeğinde yapılır. Fatih Akın'ın filmlerinde de önemli kararların açıklanması yönüyle akşam yemeği sahneleri ayrı bir yere sahiptir. Bununla ilgili pek çok temsili içinde barındırır.

Akın'ın sinemasında yemek, vatan özlemi göstergesi olarak önemli bir temadır. Öyle ki filmlerinin çoğunda göçmen Türkler Almanya'da Türk lokantalarında sıklıkla

bulunur, evlerinde adetlerini sürdürür ve Türk yemekleri tüketirler. Aynı şekilde diğer milletlerden karakterler de çoğu zaman milli kültürlerine sahip çıkarlar. Yunanlı karakterlerin tavernaya girmesi, İtalyan ailenin yerleştikleri kentte İtalyan lokantası açmaları, Almanya’da taze meyve sebze bulamamaktan ötürü vatan hasreti çekmeleri gibi çok sayıda göstergeye rastlanır. Fakat ikinci kuşak göçmen karakterler hem ulusal kültürleri ile yaşadıkları bölgenin kültüründen eş olarak etkilenen tiplerdir ve bu noktada bir arada kalmışlık çoğu kez yansır. Akın’ın ilk filmlerinde milli değerler ve azınlık psikolojisi daha fazla hissedilirken zaman içerisinde daha küresel karakterler ve anlatılar bunun yerini almaya başlamıştır.

Gündelik yemek masaları, o kültür hakkında yakından izlenimler yaratır. Tüketilen yerel yemekler başta olmak üzere; tüketim biçimleri ve alışkanlıkları, mekân ve bireyler o kültür hakkında birer fikir edinmenin temel araçlarıdır. Fatih Akın filmlerinde gündelik sofraların en tipik göstergeleri bira, şarap, makarna, kahve gibi yiyecek içeceklerdir. Solino filminde bahsi geçen İtalyan aile gündelik hayatlarında sıklıkla makarna tüketirler ve akşam yemeklerinde rutin biçimde şarap içerler. Aynı şekilde bunun bir benzeri anlamı da Alman kültüründe her an içilen biraya yüklemek mümkündür. Yine kahve içmek, İtalyanların gündelik hayatının içerisinde yerleşmiş bir gelenektir. Oysa Türk kültüründe köklü bir geçmişe sahip olan rakı; gündelik hayatın bir parçası olmaktan öte özel günlerin, davetlerin, kutlamaların ve eğlencelerin bir materyalidir. Şarap tüketiminin İtalyan gündelik hayatının içerisindeki etkin yerine bir diğer örnek ise Ferzan Özpetek’in *Mine Vaganti* (2010) filmindeki yemek sahnelerinden bir tanesidir (Çinay ve Sezerel, 2020) İki arkadaş evde hazırladıkları alelade bir sofrada sandviçlerini yerler ve bu esnada su bardaklarında şaraplarını içerler. Şarap bu noktada ritüelleşmiş bir içecek olmaktan uzaklaşarak gündelik bir hale bürünür.

Yemek, aynı zamanda bireylerarası güven ilişkisini pekiştiren de bir unsurdur. Fakat bu durum bazen o güveni sekteye uğratabilecek biçimde olabilir. Akın’ın *Im Juli* filminde Luna’nın Daniel’in kolasına uyuşturucu madde atması ve onu içecek bir madde üzerinden suistimal etmesi, bu güvensizliği açıklayan bir sahnedir. Türk sinemasında içeceğe ilaç atarak karşıdaki kişiden faydalanma davranışı, sık biçimde karşımıza çıkan bir temadır. Son zamanda üretilen yemek filmlerinden Ümit Ünal’ın *Sofra Sırları* (2018)’nda da Neslihan’ın arkadaşını zehirli mantarlarla öldürmesi, yemek yapan ile onu yiyen kişi arasında otomatikman bir güven ilişkisi kurulduğunun göstergesidir.

Pek çok kültürel kodun çözümlenmesinde kullanılan göstergebilim, barındırdığı kültürel kodların zenginliği açısından sinemada da kendine yer bulur. Kapitalist toplumlarda üretilen çağdaş söylenlerin çözümlemelerini yapan Roland Barthes'ın gösterge çözümleme metodu da sinemadaki temsilleri incelemek ve çözümlemek açısından oldukça uygundur. Fransız kültürü üzerimden çağdaş mitleri inceleyen Barthes, ayrıca yemeğin de önemli bir gösterge olduğunu açıkça ifade etmiştir. Ona göre yemek, besinler toplamından daha fazlasıdır ve bir tür iletişim biçimi, imajlar bütünüdür. Biyolojik yanının ötesinde toplumsal ilişkilerde aktif rolü olan bir araçtır. Aynı şekilde bakıldığında sofrada bireylerin toplumsal düzene ayak uydurmalarını kolaylaştıran, iletişimlerine katkı sunan, rolleri ve statüleri pekiştiren, toplumsal normları gözler önüne seren ve bireylere kültürel kimlik kazandıran etkin bir araçtır. Yemek ve sofrada, bu rolleriyle Barthes'ın da göstergebilim içerisinde yer verdiği kavramlardır ve birer temsil aracı olarak sinemada sıklıkla kendilerine yer bulurlar.

Bu araştırma kapsamında elde edilen veriler dahilinde yemeğin kültürel kodlar içerisinde aktif bir alana sahip olduğu ve bu kodların gündelik hayatta olduğu kadar sinemada da sıklıkla karşımıza çıktığına ulaşılmıştır. Sinemadaki yemekle ilgili anlatıların zaman içerisinde fark edilir bir biçimde artış gösterdiği ve etkili bir temsil aracı olan yemek ve sofranın filmlerde neredeyse bir başrole dönüşecek denli yoğun kullanıldığı gözlemlenmiştir. Yeni ve özgün bir form kazanan Yeni Türk Sineması'nda da yemek temsillerinin geçmişe kıyasla kullanımının katlanarak arttığı söylenebilir. Bu noktada hem yerli hem de yabancı sinemada yemeğin anlatım gücünü destekleyen rolünün varlığı yadsınamaz bir gerçektir. Bu bakımdan küresel boyutlu başarılar sağlayan, ülkemiz sinemasını ve başlı başına temsil eden Fatih Akın filmleri bu araştırmanın inceleme alanını oluşturmuştur. Günümüzde sanatın en aktif kollarından biri olan ve sanatın gelişimi ve dönüşümü adına önemli bir görevi üstlenen sinema; ifade edildiği üzere mesaj aktarma işlevi ve göstergeleri zengin bir biçimde içerisinde barındırabilmesiyle ileri bir sanat dalıdır. Bu göstergeler arasında yoğun bir biçimde karşımıza çıkan ve dikkat çeken yemek ve sofrada temaları da göze çarpmakta olup gastronomi disiplini çerçevesinde incelemeye değer bir çalışma konusu niteliğindedir. Gastronominin pek çok disiplin, bilim ve sanat dalı ile bir etkileşim halinde olduğu; bu alanlardan beslenerek kendi literatürünü de giderek zenginleştirdiği bir gerçektir. Bu sebeple gastronomi temelli yapılan multidisipliner çalışmaların alana derinden katkılar

sunacağı öngörülen bir varsayımdır. Hele ki sürekli üretim halindeki bir sanat dalı olan sinema ile gastronomi disiplini arasında kurulan bağ, yemeğin sanatsal ve sosyolojik yönünü daha da öne çıkarmaktadır.

Gastronomi alanında yapılan çalışmaların büyük çoğunluğu yönetim, işletme ve pazarlama gibi nicel alanlara yöneliktir. Yapılan çalışmaların geneli değerlendirildiğinde yemeğin kültürel boyutu nispeten daha geride tutulmaktadır. Yemeğin sosyolojik, psikolojik, antropolojik ve tarihsel yönlerine dikkati çekmek; aynı zamanda sanatsal işlevine de vurgu yapmak onun sosyal bilimler ve sanatla olan bağına hatırlamak adına da önem arz etmektedir. Bu bakımda yapılan bu çalışma, yemeğin iletişim boyutuna dikkat çekerek toplumsal rolüyle sosyolojik bir kavram olduğunu hatırlatmaktadır. Aynı zamanda yemeğin insanlığın köklerinde kadar inen çok eski bir olgu olduğunu, bu yönüyle de kültürle eşzamanlı olarak tarih içerisinde dönüşümler yaşadığını vurgulamaktadır. Yalnızca uygulamadaki tarafıyla değil, diğer sanat dallarıyla kurduğu ilişki itibarıyla de yemeğin sanatsal yönünü açığa çıkarması itibarıyla bu çalışma önem arz etmektedir. Sinemanın gastronomi disiplini ile ilişkisi bu bağlamda son derece güçlü bağlarla desteklenmektedir. Yapılan bu çalışma da yemeğin kültürel yönünü ön planda tutarak sinemanın anlatımını destekleyen bir araç olması bakımından gastronomi disiplinini farklı bir bakışla ele almaktadır.

Bu tez çalışması sonucunda, ilerideki araştırmalara ilişkin bazı öneriler sunmanın mümkün olduğu görülmektedir. Gastronomi disiplininin çalışma alanını çeşitlendirmek ve literatürü zenginleştirmek adına sosyal bilimlerin türlü alanlarında çalışmalar yürütülebilir. Gastronomi ve popüler kültür, yemek ve postmodernist dönüşümü, yemek ve gösteri toplumu, tüketim toplumunun gastronomi üzerinden anlatımı, sinemada ve sosyal medyada yemek üzerinden bahsedilen anlatılar gerçekleştirilebilir. Ayrıca gastronominin sanatla yakından ilişkilendirildiği günümüzde pek çok görsel, işitsel ve uygulamalı sanat ile bağ kurularak çalışma yürütülebilir. Bu sayede gastronominin sosyolojik, antropolojik ve psikolojik yönlerine dikkat çekilebilir; sanatsal yönü de aynı şekilde vurgulanabilir.

Yemeğin sinemadaki anlatımına dair yapılacak türlü çalışmalarla da bu iki alan arasındaki bağ güçlendirilebilir. Bugün, *Yemek Sineması* adı altında yeni bir sinema dalı olduğu bilinmektedir. Yemeğin sinemaya böylesine güçlü bir muhafaza kurduğu günümüzde alanla ilgili daha çok çalışma yapılması kaçınılmazdır. Fakat iki alan

arasındaki yerli çalışmalar nispeten kısıtlıdır ve Türk sinemasının uluslararası platformda değer kazandığı şu dönemde özellikle önemli başarılar yakalayan Bağımsız Türk Sineması'nda yemek üzerinden araştırmalar yürütmek gereklidir.



KAYNAKÇA

- Adams, C. J. (2013). *Etin Cinsel Politikası*, İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Adorno, T. (2009). *Kültür Endüstrisi Kültür Yönetimi*. (Çev. N. Ülner, M. Tüzel, E. Gen). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Akarçay, E. (2016) *Beslencenin Sosyolojisi Orta Sınıf(lar)ın Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri*, Ankara: Phoenix Yayınları.
- Akarçay, E. (2018). Gastronominin Toplumsal Serüveni: Sosyoloji, H. Yılmaz içinde, *Gastronomi ve Medya* (s. 253-267), Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Akıncı Yüksel, N. A. (2018). Beyazperdede Gastronomi: Sinema, H. Yılmaz İçinde, *Gastronomi ve Medya*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 26-64.
- Altay, C. A ve Ceyhan, E. (2019). Lise öğrencilerinin yabancılaşma düzeyleri ile şiddete yönelik tutumları arasındaki ilişki. *Elementary Education Online*, 18(4), 1902-1918.
- Barthes, R. (2008). Toward a Psychosociology of contemporary Food Consumption. C. Counihan and P. Van Esteri, (Ed.) *Food and Culture* içinde (28-35). New York: Routledge
- Barthes, R. (1979). *Göstergebilim İlkeleri* (Çev. B. Vardar, M. Rifat). Ankara: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Barthes, R. (1993). *Göstergebilimsel Serüven* (Çev. M. Rifat, S. Rifat). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Barthes, R. (2018). *Çağdaş Söylenler* (Çev. T. Yücel). İstanbul: Metis Yayınları.
- Baudrillard, Jean (2008). *Tüketim Toplumu, Söylenceleri/Yapıları* (Çev. N. Tural, F. Keskin). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Bauman, Z. (2017). *Küreselleşme Toplumsal Sonuçları* (Çev. A. Yılmaz). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Bazin, A. (2011). *Sinema Nedir?* (Çev. İbrahim Şener). İstanbul: Doruk Yayınevi.
- Beardsworth, A. ve Keil, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi* (Çev. Abdülbaki Dede). Ankara: Phoenix Yayınları.
- Belge, M. (2016). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü* (14. Baskı). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bircan, U. (2015). Roland Barthes ve göstergebilim. *Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi*, 13(26), 17-41.
- Bocock, Robert (2005). *Tüketim* (Çev. İ. Kutluk). Ankara: Dost Kitapevi Yayınları.

- Bourdieu, P. (2015). *Ayrim: Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi*. (Çev. Derya Fırat ve Günce Berkkurt) Ankara: Heretik Yayınları.
- Boyalı, A. (2019). Açıl sofram açıl! Değişen şölen alışkanlıkları üzerine, *Galatasaray Üniversitesi İletişim Dergisi*, (4), 9-34.
- Certeau, M., Gıard, L., ve Mayol, P. (2015). *Gündelik Hayatın Keşfi 2*. (Çev. Çağrı Eroğlu, Erkan Ataçay) Ankara: Dost Kitabevi.
- Çavuşoğlu, N. (2006). *1990 Sonrası Türkiye’de Bağımsız Sinema*, (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Marmara Üniversitesi, İstanbul.
- Çetin Erus, Z. (2007). Film endüstrisi ve dağıtım: 1990 sonrası Türk sinemasında dağıtım sektörü, *Selçuk İletişim Dergisi*, 4(4), 5-16.
- Çiçek, M. (2016). Semiyoloji ve Semiyotik üzerine düşünceler. *The Turkish Online Journal of Design, Art And Communication*, 6(2), 137-147.
- Çinay, H. H. ve Sezerel, H. (2020). Ferzan Özpetek filmlerinde gösterge olarak yemek: Mine Vaganti/Serseri Mayınlar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 111-136.
- Dağtaş, B. (2012). Reklamı Okumak, 2. Basım, Ütopya Yayınları.
- Debord, Guy (2018). Gösteri Toplumu (Çev. A. Ekmekçi, O. Taşkent). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Dedeoğlu, A. Ö. Ve Savaşçı, İ. (2005). Tüketim kültüründe beden güzelliği ve yemek yeme arzuları: kadınların tüketim pratiklerine yansımaları. *Ege Akademik Bakış Dergisi*, 1 (5), 77-87.
- Demir, S. (2009). *Göstergebilim, Umberto Eco ve yapıtları bağlamında göstergebilime katkıları* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi, İstanbul.
- Develioğlu, F. (1970). *Osmanlıca- Türkçe Ansiklopedik Lûgat*. Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.
- Douglas, M. ve Isherwood, B. (1980). *The World of Goods: Towards An Anthropology of Consumption*. London: Penguin Education
- Döker, Gül (2018). Gösteri Toplumunda Şehirli Kadının Tasarımı (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Kocaeli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü: Kocaeli.
- Elias, N. (2000). *Uygarlık Süreci Cilt 1*. (Çev. Ender Ateşman) İstanbul: İletişim Yayınları.
- Elias, N. (2019). Sofrada bıçak kullanma alışkanlıkları üzerine, *Yemek ve Kültür Dergisi*, (56), 120-127).

- Eşmeli, İ. ve Etmehm, M. (2018). Ahıska Türklerinin günlük hayatla ilgili bazı halk inanışları (Denizli örneği). *Hitit Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi*, 17(34), 325-346.
- Fırat, M. (2014). Yemeğin ideolojisi ya da ideolojinin yemeği: kimlik bağlamında yemek kültürü. *Folklor/ Edebiyat Dergisi*, 20(80), 129-140.
- Fiske, J. (2003). İletişim Çalışmalarına Giriş, Ankara: Bilim ve Sanat Yayınevi.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak ve Sınıf* (Çev. Günay Güran) İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Gök, C. (2007). Sinema ve gerçeklik. *Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(2), 112-123.
- Günenç, B. (1994). *İnsan ve Kültür*, İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Guiraud, P. (1994), *Göstergebilim*, (2. Baskı). Ankara: İmge Yayınları.
- Gürbüz, Ö. E. (2015). Yeni (Bağımsız) Türk Sinemasında Kitle İletişim Aracı Olarak Televizyonun Temsili. *Selçuk Üniversitesi İletişim Fakültesi Akademik Dergisi*, Sayı: 8(4), 266-280.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve din: Yemeğin dini simgesel anlamları üzerine bir inceleme, *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 1204-1223.
- Hacıb, Y. H. (2012). *Kutadgu Bilig*, İstanbul: Kent-a Yayıncılık.
- Hirschman, E. C. ve Holbrook, Morris, B. (1982). Hedonic consumption: emerging concepts, methods and propositions. *Journal of Marketing* (464), 100.
- Hoşgör, A. G. ve Him, M. S. (2016). Küreselleşme ve Türkiye’de kırsal kadının ücretli emeği: rapana venosa üretim zinciri üzerinden Batı Karadeniz bölgesinde bir vaka analizi, *Sosyoloji Araştırmaları Dergisi*, 19(2), 108-130.
- Ichijo, A. ve Ranta, R. (2018). *Yemek ve Ulusal Kimlik Gündelik Yaşamdan Küresel Siyasete*, İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Işın, P. M. (2018). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- İnalkaç, S. ve Arslantaş, H. (2018). Duygusal yeme. *Arşiv Kaynak Tarama Dergisi*, 27(1), 70-82.
- İnce, Ş. (2015). İki kadın bir mutfak: Kadınlararası iktidar ilişkileri. *Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi*, 2(2), 135-156.
- İnce, Ş. (2016). Şeflerin savaşı: profesyonel mutfaklarda erkek ve kadın şefler. *Hacettepe Üniversitesi İletişim Fakültesi Kültürel Çalışmalar Dergisi*, 3(2), 409-435.

- Kanık, İ. (2016). *Gastro Gösteri*, İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Kanık, İ. (2018). *Gastro Sinema*, İstanbul: Alfa Yayınları.
- Karaca, E. ve Altun, I. (2017). Toplumsal cinsiyetin geleneksel Türk mutfağına yansımaları. *Motif Akademi Halkbilim Dergisi*, 10(20), 335-342.
- Kartarı, A. (2014). *Kültür, Farklılık ve İletişim Kültürlerarası İletişimin Kavramsal Dayanakları*, İstanbul: İletişim Yayınları.
- Kaya, F., ve Akpınar, E. (2017). Kutadgu Biligde Türk Yemek Adabı ve Kültürü. *Electronic Turkish Studies*, 12 (21), 335-348.
- Keskin, S. (2018). *Sinemada göstergebilim çalışmasına uygulamalı bir örnek: Kim Ki Duk'un Bin Jip filminin incelemesi* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Selçuk Üniversitesi, Konya.
- Kılıç, S. ve Bayraktar, A. (2012). İslamiyetten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies*, 7(2), 707-716.
- Kolker, R. P. (2010). *Değişen Bakış*, (Çev. Ertan Yılmaz), Ankara: De Ki Yayınları.
- Laven, M. (2015). Dining. V. Avery, M. Calaresu ve M. Laven (Ed.). *Treasured Possessions: From the Renaissance to the Enlightenment içinde* (204-214). Cambridge: The Fitzwilliam Museum.
- Lévi-Strauss, C. (1994). *The Raw and The Cooked*, London: Pimlico Publishing.
- Lévi-Strauss, C. (1995). Sofra Adabının Kökenleri: Mutfak Etnolojisi El Kitabı. (Çev. İsmail Yerguz), *Sanat Dünyamız: Yeme-İçme Kültürü*, Sayı: 60-61, 95-111.
- Lotman, Y. M. (2012). *Sinema Göstergebilimi*, (3.Baskı). Ankara: Birleşik Dağıtım Kitabevi.
- Marie, H. ve Leroy, S. (2007). Yemeli mi? Yememeli mi? Yeme yasaklarına antropolojik bir yaklaşım. *Yemek ve Kültür*, (7), 139.
- Melot, M. (2011). Is Food an Art?. *Medium*, 28(3), 6-30.
- Öncü, A. (2003). 1990'larda Küresel Tüketim, Cinselliğin Sergilenmesi ve İstanbul'un Kültürel Haritasının Yeniden Biçimlendirilmesi, *Kültür Fragmanları: Türkiye'de Günlük Hayat*, D. Kandiyoti ve A. Saktanber içind, İstanbul: Metis Yayınları, 183-200.
- Özdemir, Nebi. (2005). *Türk Eğlence Kültürü*. Ankara: Akçağ Yayınları.
- Özer, Ö. Ve Dağtaş, E. (2011). *Popüler Kültürün Hakimiyeti*, Konya: Literatürk Yayınları.

- Rifat, M. (2009). Göstergebilimin ABC si. (3. Baskı). İstanbul: Say Yayınları.
- Samancı, Ö. (2016). Orta Çağ ve Rönesans Dönemlerinde Mutfak Kültürü ve Modern Çağda Fransız Mutfağının Gelişimi, (2. Baskı). H. Yılmaz ve A. Dündar İçinde, *Gastronomi Tarihi*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 113, 126 ve 142.
- Schlosser, E. (2001). *Hamburger Cumhuriyeti* (Çev. Hayrullah Doğan), İstanbul: Metis Yayınları (2004).
- Sevinç, Z. (2014). 2000 Sonrası Yeni Türk Sineması Üzerine Yapısal Bir İnceleme. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Sayı: 40, 97-118.
- Suner, A. (2015). *Hayalet Ev/ Yeni Türk Sinemasında Aidiyet, Kimlik ve Bellek*. İstanbul: Metis Yayınları.
- Toprak, A. (2019). Türk kültüründe misafirperverlik ve sofraya açmak/ sofraya çekmek (Samsun örneği), *Mecmua Uluslararası Sosyal Bilimler Dergisi*, (7), 74-81.
- Uğur Çerikan, F. (2019). Türk ailesinde sofraya adabı, Denizli örneği ve işlevselliği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 8(1), 481-511.
- Uğur, U. (2017). Yeni Türk Sinemasında Üçleme Filmlerde Varoluşsal İzlekler. *Akdeniz Sanat Dergisi*, Sayı: 10(20), 65-81.
- Ünsal, A. (1995). Sofra adabı. *Sanat Dünyamız: Yeme İçme Kültürü*, (60-61), 113-118.
- Ümer, E. (2016). Adorno, Debord ve Baudrillard'da Kültür ve Sanat. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, (17), 171-187.
- Yavuz, H. (2018). Edebiyat ve sofraya. *Yemek ve Kültür Dergisi*, (50), 4-7.
- Yaşar, F. T. (2013). Geç dönem Osmanlı adab-ı muaşeret kitaplarında sofraya adabı, *Akademik Araştırmalar Dergisi*, (58), 157-176.
- Yenal, N. Z. (1996). Bir araştırma alanı olarak yeme- içmenin tarihi, *Toplum ve Bilim Dergisi*, (71), 195-225).
- Yıldız, R. ve Demir, S. (2003). Milli kimliğin oluşmasında zihniyet, *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, (8), 1-25.
- Yılmaz, E. (2019). Seramik- sofraya adabı etkileşimi ve politik söylem aracı olarak 18.yy. porselen yemek takımları, *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 8(1), 201-233.
- Yılmaz, H ve Akıncı Yüksel, N. A (2017). Gastronomiyi Konu Alan Filmler, H. Kurgun İçinde, *Gastronomi Trendleri Milenyum ve Ötesi*, Ankara: Detay Yayıncılık, 215-235.

Yurdigül, A. (2010). Kùltür Endüstrisi Bağlamında Yemek Kùltürü Eleştirisi, Erzurum: Atatürk Üniversitesi.

Zvorikine, A.A. (1965). Some Problems of the Theory of Culture. in CHM X/2, 1967, sah. 372 dip notunda A. N. Maslin'den.

İnternet Kaynakları:

Akın, F. (1998). Kurz und Schmerzlos. Almanya: Wüste Filmproduktion, Zweites Deutsches Fernsehen (ZDF).

Akın, F. (2000). Im Juli. Almanya: Wüste Filmproduktion,

Akın, F. (2002). Solino. Almanya: Wüste Filmproduktion, WDR (Cologne).

Akın, F. (2004). Gegen Die Wand. Türkiye, Almanya: Wüste Filmproduktion, Bavaria Film International.

Akın, F. (2007). Auf der Anderen Seite. Türkiye, Almanya: Anka Film, Corazon International.

Akın, F. (2008). New York, I Love You. ABD: Plum Pictures, Visitor Pictures, Palm Pictures.

Akın, F. (2009) Soul Kitchen. Almanya: Corazon International.

Akın, F. (2014). The Cut. Almanya, Fransa: Bombero International.

Akın, F. (2016). Tschick. Almanya: Lago Film.

Akın, F. (2017). Aus dem Nichts. Almanya: Bombero International, Corazon International.

Akın, F. (2019). Der Goldene Handschuh. Almanya, Fransa: Bombero International, Pathé, Warner Bros. GmbH.

İnternet Kaynağı. Gastronomi, <https://sozluk.gov.tr/> (19.12.2019).

İnternet Kaynağı. Sofra, <https://sozluk.gov.tr/> (17.12.2019).

Kanık, İ. (2018). İlkay Kanık: Türk Sinemasında Yemeğin Yıldızlaştığı Filmler Yeni <https://www.haberturk.com/ilkay-kanik-turk-sinemasinda-yemegin-yildizlastigi-filmler-yeni-2028661> (04.09.2020).

Saul, A. (2004). Kebab Connection. Almanya: Arte France Cinéma, WDR (Cologne).

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı: Hasan Hüseyin ÇİNAY

Yabancı Dil: İngilizce

Eğitim ve Mesleki Geçmişi:

- 2014-2018, Anadolu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları
- 2018-2020, Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı
- 2020-2024, Yıldız Teknik Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Sanat Bölümü, Fotoğraf ve Video Programı
- 2017, Stajyer/ Aşçı Yardımcısı, Anemon Otel Eskişehir, Mutfak
- 2018, Stajyer, Yemek ve Kültür Dergisi İstanbul, Yayıncılık
- 2018, Aşçı Yardımcısı, Çiya Sofrası Kebap İstanbul, Mutfak
- 2020, Aşçı, Salkım Söğüt Restoran İzmir, Mutfak

Yayınları ve Bilimsel Faaliyetleri:

7. Çınay, H. H. ve Yılmaz, H. (2019). Televizyon yemek programcılığından sosyal medyada yemek paylaşımlarına dönüşüm: Tasty örneği. 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, Nevşehir: Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, s. 438.
8. Çınay, H. H. ve Sezerel, H. (2020). Ferzan Özpetek filmlerinde gösterge olarak yemek: Mine Vaganti/Serseri Mayınlar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 111-136.