

Türk Sineması ve Gastronomi Bağlamında Açlığın Kültürel Boyutu: Açlık Filmi Örneği

The Cultural Dimension of Hunger in the Context of Turkish Cinema and Gastronomy: The Hunger Movie Example

Eray Alpyıldız¹

Öz

Dünya ve ulusal sinema tarihinde mutfak öğelerinin tasviri uzun bir geçmişe sahiptir. Filmlerde yemek, dramatik potansiyeli yüksek güçlü bir gösterge olarak yapılandırılmaktadır. Filmlerdeki yemek sahneleri, kimlik, güç, sınıf, maneviyat, toplumsal cinsiyet, cinsellik, mizah, performans, estetik gibi sayısız göstergeyle örülmektedir. Yiyecek hazırlama, sunum, tüketim ve benzeri öğeler filmin konusunun ve karakterlerinin ayrılmaz bir parçası olarak işlenebilmektedir. Bu açıdan yemeğin disiplini olan gastronomi, sinema ile sıkı bir ilişki içerisindedir. Tarih, kimlik ve kültür arasındaki ilişkinin anlaşılmasında önemli bir disiplin olan gastronomi, sinema sanatı içerisinde aynı işlevde kullanılabilir. Yemeğin veya yemek kültürünün uçsuz bucaksız sınırlara sahip olması gastronomiyi de aynı hatlara yerleştirmektedir. Gastronomi haritasında çözümlenebilecek olgulardan biri de açlıktır.

Bu makalede Türk sineması ve gastronomi bağlamında fizyo-kültürel bir olgu olan açlık ve buna bağlı olarak 1974 yapımı Açlık filmi ele alınmıştır. Makalede ilk olarak gastronomi kavramına ilişkin bakış açıları genişletilmeye çalışılmış; dünya sineması ve Türk sineması çerçevesinde sinema ve gastronomi ilişkisi tarihsel bir düzleme yerleştirilmiştir. İlerleyen bölümde ise açlık, kültürel bir olgu olarak öne çıkarılarak Açlık (1974) filminin çözümlenmesi yapılmıştır. Bu bağlamda genellikle fizyolojik, ekonomik, politik ve sosyal açıdan değerlendirilen bir olgu olan açlığın, önemli kültürel boyutlarının olduğu sonucuna varılmıştır.

Anahtar sözcükler: Sinema, Türk Sineması, Gastronomi, Açlık, Açlık Filmi.

Abstract

The depiction of culinary elements has a long history in the history of world and national cinema. In films, food is constructed as a powerful signifier with high dramatic potential. Food scenes in films contain numerous indicators such as identity, power, class, spirituality, gender, sexuality, humor, performance, and

¹ Dr. /Ankara/Türkiye, erayalpyildiz@gmail.com, ORCID: 0000-0002-8967-4612

* Geliş tarihi/Received: 16.10.2024 - Kabul tarihi/Accepted: 29.11.2024

aesthetics. Food preparation, presentation, consumption and similar elements are effective components in reflecting the theme and characters of the film. In this respect, gastronomy, the discipline of food, has a close relationship with cinema. Gastronomy, which is an important discipline in understanding the relationship between history, identity and culture, can be used in the same function within the art of cinema. Food or food culture has wide boundaries. This situation expands the boundaries of gastronomy to the same extent. One of the phenomena on the gastronomy map is hunger.

In this article, hunger, a physio-cultural phenomenon, is discussed in the context of Turkish cinema and gastronomy and in the example of the film *Hunger* (1974). In the article, firstly, an attempt was made to expand the perspectives on the concept of gastronomy. In addition, the relationship between cinema and gastronomy has been examined historically. Then, hunger was highlighted as a cultural phenomenon and the film *Hunger* (1974) was analyzed. In this context, it has been concluded that hunger, which is a phenomenon generally evaluated from physiological, economic, political and social perspectives, has important cultural dimensions.

Keywords: Cinema, Turkish Cinema, Gastronomy, Hunger, Hunger Movie.

Giriş

Yiyeceklerin, fizyolojik bir gerekliliğin ötesine taşınan anlamları bulunmaktadır. Antropolog Claude Levi-Strauss (2013) tarafından insan türünün yemek pişirmeye başlamasının “çiğ olandan pişmiş olana dönüşüm” biçiminde kuramsallaştırıldığı bu süreç, kültür olgusunun da miladı kabul edilmektedir. İnsan yaşamı için fizyolojik bir gerekliliğin büyük bir kültür biçimine evrildiği bu yapı ve sistemi inceleyen disiplin ise gastronomidir.

Gastronomi sözcüğü, “mideyi yöneten yasalar-kurallar ya da iyi yemek yeme kuralları” tanımı doğrultusunda iki Antik Yunanca kelime olan “gaster ve nómos”tan gelmektedir. Genel olarak “kaliteli yemek deneyimlerine ve mutfaklara adanmış özel bir alan olarak çerçevelenen” gastronomi terimi, daha geniş bir perspektifle ele alınmalıdır. Klasik bakış açısı egemen grubun iyi olarak kabul ettiği

kategoriye girmeyen mutfakların ve tatların dışlanmasına sebep olmaktadır (Lee ve Bucher, 2023: 3, 5). Farklı bir ifadeyle sözlüklerde -kısaca- iyi yeme (beslenme) sanatı ve bilimi olarak tanımlanan gastronomi terimi, çağrıştırdığı anlamlar bakımından elit bir ölçekte “tüketim ritüelini güzelleştirmenin” (Blank, 2003: 103) ötesinde düşünülmalıdır.

Gastronomi insan, mekân, sistem, ürün temelinde yemeğe dair her türlü bilgi ve beceri aktarımı, üretim ve tüketim biçimleri, alışkanlıklar, tutum ve davranışlar, inançlar, tabular, ritüel-performans-gösteri vb. ögeler etrafında ele alınmalıdır. Bu açıdan “ürünün içsel bir niteliğinden ziyade sosyal ve kültürel anlamlandırmaya dayalı olan yapısı” (Johnston ve Bauman, 2015: 63) gastronominin sınırlarını sınırsız hale getirmektedir.

Gastronominin uçsuz bucaksız haritasında çözümlenmesi gereken olgulardan birisi ise açlıktır. Farklı bir ifadeyle yeme eylemi kadar -çeşitli sebeplerle- yiyememek de gastronominin bir parçası olarak düşünülmalıdır. “Bir insanı veya hayvanı yiyecek aramaya yönlendiren içsel deneyimler kümesi” (Bray, 2003: 219) olarak tanımlanabilecek açlık, yemek kültürü içerisinde madalyonun öbür yüzü; suyun öte yanıdır. Bu açıdan açlık konusu, yoğun kültürel çözümlemelere açık bir alandır. Buna karşılık açlık konusuna genellikle fizyolojik, ekonomik ve politik açıdan yaklaşıldığı görülmektedir. Fizyolojik ihtiyaçların kültür oluşturmadaki rolü ve işlevi, insan boğazından giren lokmalarla ve ilgili süreçlerle eşitlenmenin çok ötesindedir. A. Borghini’nin (2016: 7) ifadeleriyle “kendini ağızda olanlarla sınırlayan gastronomik bir bakış açısının

eksiklikleri ciddidir”.

Açlık veya aç olmak, varoluşsal bir mesele olarak, insanların anne karnında ve dünyaya geldiği andan itibaren yaşadığı fizyolojik bir olaydır. Kişinin, dünyaya gözünü açtığı andan itibaren ağlama yoluyla şikâyet ettiği ve gidermeye çalıştığı bu durum, yaşam ilerledikçe sosyal, kültürel ve ekonomik etkenlere bağlı olarak farklılık gösterir. Fizyolojik açlığa bağlı olarak gastronominin sınırları içerisine giren bu sosyal ve kültürel süreç ibadet biçimi (oruç), sağlık, (diyet), mizah, ahlak, savaş gibi unsurlar içerisinde derinleşir ve zenginleşir. Bu açıdan açlık, farklı alanları birbirine bağlayarak disiplinlerarası çözümler gerektirir.

Gastronominin yoğun olarak işlendiği ve temsil alanı bulunduğu sanat dallarının başında sinema gelmektedir. Dünyada gelişen ve değişen teknoloji içerisinde yemek, yazılı-basılı teknoloji ile bilgi aktarımı ve bilgiyi kaydetme; elektronik görsel teknoloji (fotoğraf) ile belgeleme ve somutlaştırma; işitsel teknoloji (radyo) ile sözlü bilgi akışı sağlama; görsel-işitsel teknoloji ile (sinema) filmin teması olma, konunun işlenişini betimleme, akıcılık sağlama, dikkat çekme vb.; diğer bir görsel-işitsel teknoloji ile (televizyon) de performans gösterme, eğlendirme, reklam, pazarlama, reyting vb. işlevleriyle yer bulmaktadır (Alpyıldız, 2023: 200). Bu bağlamda gastronomi, teknolojik temsil veya sanat türleri arasında geçiş özelliğine sahip bir alandır. Başka bir ifadeyle gastronomi sanatı, teknoloji türleri ve diğer sanat dallarıyla güçlü bir ilişki içerisindedir.

Bu makalede, Türk sineması ve gastronomi bağlamında fizyolojik-kültürel bir olgu olan açlık ve buna bağlı olarak 1974 yapımı Açlık

filmi ele alınacaktır. Bu bağlamda fizyolojik süreçler ve kimyasal tepkimelerle, bireysel deneyimin duyuşal ve estetik kalıplarına dökülemeyecek ölçekte geniş bir disiplin olan gastronominin, yedinci sanat dalı olan sinema ile ilişkisi bütüncül bir yaklaşımla incelenecektir.

1. Sinema ve Gastronomi İlişisine Tarihsel Bir Bakış

Arkeolojik ve antropolojik veriler ışığında insanlık tarihinde sanat olarak tanımlanabilecek pek çok bulguya rastlanmaktadır. İnsanlığın ilk sanat örneklerinden olup canlandırma ihtiyacı ve gücünün somutlaştırıldığı mağara resimleri avcılık, tarım ve hayvancılık gibi içerikleriyle, daha doğrusu besin/yemek ile bağlantısıyla, dikkat çekmektedir. Beslenmeye kültürel statünün atfedildiği bu resimler, binlerce yıl sonra canlandırma teknolojisinin modern ürünü olan sinema içerisinde benzer amaç ve ihtiyaçlarla vücut bulmuştur.

“Yedinci sanat dalı olarak nitelendirilen sinema çeşitli türlere ayrılarak, belirli temalar ve konular etrafında renk, ışık, ses, kostüm, mekân, oyuncu, dil ve müzik gibi unsurlarla kendi gerçekliğini yaratan görsel/kültürel bir etkinliktir” (Alpyıldız, 2021: 160). On dokuzuncu yüzyılın teknolojik bir ürünü olan sinema, başlangıcından itibaren yemek ile güçlü bir ilişki kurmuştur. Tarihteki ilk film yapımcıları olarak bilinen “Lumiere Kardeşler”in (Auguste Lumiere ve Louis Jean Lumiere) 1895 yılında aile bahçelerindeki kendi yemek sahnelerini çektikleri görüntünün yanı sıra aynı yıl yaptıkları Baby’s Lunch adlı filmde öğle yemeği yiyen bir bebeği tasvir etmeleri bu konuda ilk örnekler olmuştur (Bower, 2004; Bower ve Piontek, 2013: 177; Drzal-Sierocka, 2015: 56). İngiliz sinematografisinin öncüsü

Charles Urban'ın kısa sessiz belgesel filmi olan Cheese Mites/Peynir Akarları (1903) ise yiyeceklerin beyaz perdeye taşındığı başka bir örnek olarak kayıtlara geçmiştir. Yemek, sessiz sinema döneminde - Charlie Chaplin, Laurel ve Hardy, Buster Keaton gibi ünlü oyuncuların filmlerinde- genellikle fiziksel aksiyon ve güldürü bileşkesi olarak kullanılmıştır (Drzal-Sierocka, 2015: 55). Bu süreçte ışık, renk ve ses eksikliği yemek kültürünün aktarılacak istenen potansiyelini sınırlamıştır. Yirminci yüzyılın ilk yarısındaki teknolojik ilerlemelere paralel olarak kritik eşik aşılmış ve yemeğin merkezi rolünün yansıtıldığı filmler² çekilmiştir. Dünya sinemasında yiyeceklerin, yemek yemenin veya mutfak sahnelerinin yoğun olarak yer bulmaya başlaması ise tür tartışmalarını başlatmıştır. Yemek filmlerinin (food films) bir tür (genre) olup olmadığı sorusu bir süre gündemi meşgul etmiştir. Bu doğrultuda bu filmler bazı uzmanlara göre bir tür (genre) bazalarına göre de alt tür (sub-genre) olarak değerlendirilmiştir (Ayrıca bakınız: Bower, 2004; Keller, 2006; Zimmerman, 2009; Drzal-Sierocka, 2015; Lindenfeld ve Parasecoli, 2017; 2018; 2023). Bu doğrultuda yemeğin, filmin merkezinde olduğu Marco Ferreri'nin La Grande Bouffe/Büyük Tıkınma (1973), P. Greenaway'ın Aşçı, Hırsız, Karısı ve Âşığı (1989), Jûzô Itami'nin yönettiği Japon yemek komedisi Tampopo (1985) gibi önemli filmlerden başlayarak "yiyeceğin, bireyin durumunu ve eylemlerini sembolize edebileceğini gösteren" (Novielli, 2021: 118) ve farklı kültürel yapıları yansıtan sayısız film gösterime girmiştir/girmektedir.

² Tampopo (1985), Babettes Feast (1987) ve The Cook, The Rief, His Wife, and Her Lover (1989).

Yukarıdaki kategori içerisinde değerlendirilen kurgusal yemek filmleri (fictional food films) dışında son yıllarda gelişmesine tanık olunan belgesel yemek filmleri (documentary food films) de besin sistemlerinin üretiminden tüketimine kadarki süreci içermesi bakımından dikkat çekmektedir. Kurgusal yemek filmlerinin aksine - yapısı ve amacı gereği- belgesel yemek filmlerinde gıdaya atfedilen değer in altı çizilerek açlığa daha çok vurgu yapılmaktadır. Bu doğrultuda besin konusunda sürdürülebilir bir gelecek yaratmada sinema ve televizyon, işlevsel bir şekilde kullanılmaya çalışılmaktadır.³

2. Türk Sineması ve Gastronomi İlişisine Genel Bir Bakış

Türk sinema tarihinde yemeğin bir gösterge biçimi olarak kullanıldığı sayısız film den söz edilebilir. Genel olarak değerlendirilirse bu filmlerde yemek, olay örgüsünün ilerletilmesi; yiğitlik, güç ve statü göstergesi olma; mizahi bir çerçeve çizme; tiplendirme oluşturma; gerçeklik algısı yaratma; olay ve durumlarla seyirciyi özdeşleştirme; kültürel yapı kodlama, kültür değişmelerini betimleme; geleneksel yemekleri işaretleme; geleneksel yemek bilgisi aktarma (Alpyıldız, 2023: 207); kültür şokunu yansıtmaya; âdet/gelenek/görenek aktarma vb. işlevlerle ilgili sahneler yerleştirilmiştir.

Bu doğrultuda kahramanlık temalı Türk filmlerinde hanlarda kuzu budu yeme sahneleri yiğitlik-pehlivanlık göstergesi olmaya (Estergon Kalesi, 1972, Tarkan filmi serileri, vb.); Dila Hanım (1977) filminde Kara Haydar Ağa karakterini oynayan Erol Taş'ın eliyle kuzu

³ Bu konuda bk. Baron, vd. 2014; Lindenfeld ve Parasecoli, 2017.

budu yeme sahneleri güç ve statü göstergesi olmaya; Züğürt Ağa (1985) filminde yağlı güreşi yenen ağanın verdiği ziyafet güç, statü ve cömertlik göstergesi olmaya; Necdet Tosun'un pek çok Yeşilçam filminde tombul aşçıyı canlandırması tipleme oluşturmaya; Kemal Sunal'ın -bir çok filmi dahil- Tokatçı (1983) filminde piliç pişen camekana ekmek banması ve lokantacının ondan para istemesi mizahi bir çerçeve çizmeye; Neşeli Günler (1978) filminde Saadet Hanım (Adile Naşit) ve Kazım Efendi (Münir Özkul) arasında gerçekleşen, "turşu suyunun iyisi sirkeden mi yoksa limondan mı olur" tartışması geleneksel yiyecekleri işaretleme ve geleneksel bilgi (traditional knowledge) aktarmaya; Sosyete Şaban (1985) filminde şehirde büyüyen zengin kız Perihan'ın yer sofrasına nasıl oturulacağını bilmemesi kültür şokunu yansıtmaya; Bizim Aile (1975) filminde bir kurban bayramında damadın (Şener Şen) kız evine nişan koçu getirmesi ve kız annesinin (Adile Naşit) bundan kavurma yapması ve tüm ailenin bir sofrada buluşması âdet/gelenek/görenek aktarımına örnek olmuştur (URL-1, URL-2, URL-3, URL-4, URL-5, URL-6, URL-7, URL-8).

Diğer taraftan yönetmen Başar Sabuncu tarafından çekilen ve Şener Şen'in Lütfü Usta karakteriyle başrolünü oynadığı Zengin Mutfağı (1988) filmi ise yemeğin ana tema olduğu ilk film olarak kayıtlara geçmiştir. (Çinay ve Sezerel, 2020: 112). Dünya sinema literatüründe yemek merkezli filmlerin bir tür kategorisinde değerlendirilmesinin yansıması olarak Türk sinemasında -doğrudan ya da dolaylı- gastronomik yapımların son dönemde artmaya başladığı görülmektedir. Yönetmenliğini ve senaryo yazarlığını Ümit

Ünal'ın yaptığı Sofra Sırları (2017) filmi de yaptığı lezzetli yemeklerle öne çıkan ev hanımı Neslihan'ın yaşamına kameranın uzatıldığı bir yapıt olarak karşımıza çıkmaktadır (Yüksel, 2018: 48).⁴

Bu çalışmanın konusunu oluşturan ise Türk sineması ve gastronomi bağlamında açlık ve Açlık filminin çözümlemesidir. Türk sinemasında açlığın doğrudan ve dolaylı olarak farklı gösterge biçimleriyle yansıtıldığı pek çok film olmuştur. Fatma Girik'in Toprak Ana (1973) filminde çocuklarını doyurmak isteyen Zeliş'in içi sadece su dolu boş güveci ocağa koyması (URL-9), boş tencere imgesi olarak yokluk ve sefalet; yine Yılmaz Güney'in Zavallılar (1975) filminde hapisane koğuşunda baklava çalma ve lokantada para ödmeden yemek yeme sahnesi, sefaletin getirdiği etik soruna; (URL-10); Türkan Şoray'ın Azap (1973) filminde hasta ve engelli çocuğunu iyileştirebilmek umuduyla İstanbul'a gelen Elif'in bir lokantanın önünden geçerken çocuğu için bir parça ekmek istemesi ve lokantacının önce çeyrek ekmek verip göndermesi ve sonra dönercinin kadını geri çağırarak ekmeği dönerin yağına batırması, cimriliğe (URL-11); Yusuf ile Kenan filminde (1979) kan davasından kaçarak İstanbul'a gelen abi ve kardeşin aç gezdikleri İstanbul'un arka sokaklarında bir çocuğun kendilerine kuru ekmek vermesi ve "hangi dağdan indiniz? Amma açmışsınız" demesi sefalet, çaresizlik ve mizaha (URL-12); Hababam Sınıfı Uyanıyor serisinde Mahmut Hoca'nın tüm sınıfa akşam yemek yememe cezası vermesi, eğitim-terbiyeye (URL-13); Köyden İndim Şehire (1974) filminde dört kardeşin bir çuval altınla büyük şehirde aç dolaşması, mizaha örnek

⁴ Ayrıca bk. Kanık, 2018; Şen, 2021.

oluşturmuştur (URL-14).

3. Açlığın Kültürel Boyutu ve Açlık Filminin Çözümlemesi

3.1. Açlığın Kültürel Boyutu

Açlık, genellikle fizyolojik, ekonomik, politik ve sosyal açıdan değerlendirilen bir olgudur. Açlık konusunun bu baskın boyutlarının yanı sıra aç insanlara ve açlığa dair duygusal yaklaşımlar, açlığın kültürel boyutunu perdelemektedir. Diğer taraftan açlığın -kendi diyalektiği içerisinde- büyük bir aciliyet ve önceliğe sahip olması ve söz konusu eksikliğin giderilmesini çağrıştıran ve gerektiren bir durum olması da bunda etkindir. Türk kültürünün önemli yazılı kaynaklarında da bu olgu görülür. Orhun Abideleri'nde sosyal devlet anlayışının bir göstergesi olarak ve Türk milletinin yarınını düşünmesine dair açlığa yapılan vurgular; Kutadgu Bilig'de yöneten insanın sorumluluklarının hatırlatılması ve refaha erişen insanoğluna dair uyarılar; Divânu Lugâti't Türk'te, aç insanın sabırsız olabileceğine ve her şeyi yiyebileceğine dair benzer vurgular; Dede Korkut Kitabı'nda da beylerin "aç görse doyurmak, çıplak görse donatmak" için gerçekleştirdiği toylar ve verdiği ziyafetler açlığa dair önemli bakış açıları sunar (Ergin, 1999, 2004; Ercilasun ve Akkoyunlu, 2015; ayrıca bk. Güzel, 2017).

İnsanın yemek yeme eylemiyle ilişkilendirilen sözlü ifadeleri ise açlığa -büyük oranda- aynı pencereden bakan örneklerle doludur. Örneğin Türkçede "aç ile eceli gelen söyleşir; aç bırakma hırsız edersin...; aç kiminle olsa savaşır; aç gezmekten ise tok ölmek evladır; aç olan kılıca sarılır; aç, yanından kaç; acıkmış kudurmuştan beterdir;

acıyan uyumuş, acıkan uyumamış; aç aman bilmez çocuk zaman bilmez; aç elini kora sokar; açın imanı olmaz; aç it fırın yıkar; aç kurt yavrusunu yer” (Aksoy, 1988: 23-113); “açlıktan nefesi kokmak, açlıktan göbeğine taş bağlamak” (Aksoy, 1984: 433); “taş yiyesice/taş gevesice” gibi dikkate değer atasözleri, deyimler ve kargışlar bulunmaktadır.⁵ Sözlü kültür mahsullerinde bugün de yaşayan yukarıdaki ifadeler, açlık ve kültür ilişkisinin Türk halk felsefesine yansıyan farklı boyutlarını açıkça göstermektedir.

Gastronomik açıdan açlık olgusuna veya açlığın, gastronomi alanında kültürel bir olgu olarak değerlendirilebilmesine iki boyutlu yaklaşılabilir. Birincisi, gastronomi -önceki bakış açılarındaki gibi- iyi yeme (beslenme) sanatı ve bilimi olarak değerlendirilirse “açlık, gastronomik deneyimlerin estetik değerinin ortaya çıkarılmasında başlanılması gereken yeri işaretler” (Borghini, 2016: 7). Farklı bir ifadeyle tok ağırlamasının güç olduğu bir fizyo-kültürel düzlemde yemeğe dair estetik kaygıların damak zevkleriyle orantılanması için aç mideler gerekmektedir. İkinci boyut ise -bu makalede ele alınmaya çalışıldığı gibi- gastronomi kavramının ve alanının sınırlarını genişletmeye ve farklı bakış açıları ortaya çıkarmaya yönelik olanlardır.

Açlık ister gönüllü ister zorunlu olsun yemeğe dair insan deneyimlerinin ve buna bağlı olarak kültür biçimlerinin oluşmasında bir başlangıç ve ön koşuldur. Gıdaya dair sınanma işleviyle öne çıkan “oruç ibadeti ve modern dünya ritüeli diyet” (Öğüt Eker, 2018: 178)

⁵ Bu konuda ayrıca bk. Güzel, 2017.

söz konusu aşamayı veya adımı çevreler. Bu doğrultuda açlığın hatırlanması ve hatırlatılması işleviyle yenilecek ve yenilmeyecek yemekleri zaman/süre, sıralama, miktar bakımından kültür bağlamına yerleştirir.

Halk yaşamı içerisinde açlıkla nasıl başa çıkılacağını öğrenmek ise gastronominin sınırlarını genişleten bir olgudur. Başka bir ifadeyle geleneksel ekolojik bilgi ve geleneksel yemek bilgisinin bir yöntemi olarak ürün dönüştürme biçimleri ve bu ürünlerin stoklanması, aç kalma endişesinin de göstergeleridir. Turşu, salça, pekmez, makarna/erişte, şarap, kavurma, kurutma gibi sebze, meyve ve hayvansal ürünler üzerinde uygulanan bu yöntem açlıkla da ilişkili olarak yemek kültürünün ayrılmaz bir parçasıdır.

Son olarak açlık karşısında nelerin yendiği, bunun alışkanlık haline gelmesi ve yaygınlaşarak kültürel repertuvara girmesi de bu kapsamda değerlendirilebilir. Büyük oranda coğrafi şartlara bağlı olarak gelişen durumlar, insan yaşamının yenirlik ve yenmezlik ekseninin genişliğini ve darlığını işaretlemektedir. Dünya üzerinde sakatatlar, bazı hayvanlar (domuz, tavşan, köpek), deniz canlıları ve böceklerin bazı bölgelerde ya da gruplarda yenmesi açlığa bağlı olarak gelişen ve yaygınlaşan örnekler olarak yorumlanabilir.

3.2. Açlık Filminin Çözümlemesi

Dünya ve Türk sinemasında genel olarak gastronomiyle, özel olarak da açlıkla ilişkili veya açlığın yansıtıldığı birçok film gösterime girmiştir. Türk sinemasında 1974 yapımı Açlık filmi ise açlığı bir konu olarak ele almasının yanı sıra bu olguyu doğrudan adıyla öne

çıkarmaktadır. Bilge Olgaç'ın yönetmenliği ve senaristliğini yaptığı; başrollerini Türkan Şoray (Meryem), Mehmet Keskinoğlu (Hasan), Mümtaz Ener'in (Abdo) oynadığı filmin konusu, küçük bir kızken yoksul ailesi tarafından ağaya para karşılığı evlatlık olarak verilen Meryem'in öyküsüdür (Dorsay, 1989: 99-100; Özgüç, 2012: 423). Filmin olay örgüsü ise şu şekildedir:

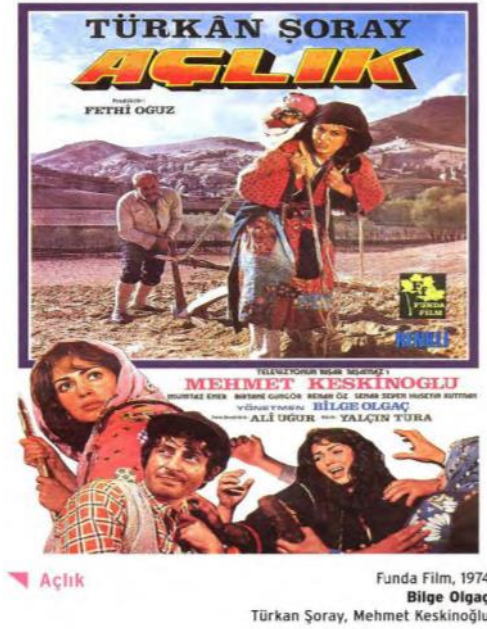


Foto 1: Açlık Film Afişi (İnanoğlu, 2004: 571)

Filmde, Meryem büyüdüğü zaman ağanın tecavüzüne uğrar ve ağa tarafından, köyde babasıyla yaşayan fakir ve akli kıt delikanlı Hasan ile evlendirilir. Bir erkek çocukları olur, çocuk dört beş yaşına gelir. Köyde kuraklığın başlaması insanların geçimini zorlaştırır. Yağmur duasına çıkılır. Köyde açlık kol gezer. Bu süreçte evde sürekli bulgur pilavı yenilir. Dede

(kayınbaba) “içim dışım bulgur pilavı oldu” şeklinde şikâyet eder. Hasan, köyde bunu da bulamayanlar olduğunu söyler. Bir gün Meryem dağdan topladığı bir ottan yemek pişirir. Kimse, yemeğe anlam veremez. Çocuk, söylenir, yemek istemez. Dede kızar, çocuğun yemeğini kendi tabağına koyar. Meryem kendi tabağını oğluna verir. Dede, “Ne ağlıyorsun, önüne taş konsa yiyeceğin. Açız işte aç” der. Meryem bu durum karşısında öküzü kesmeyi önerir. Hasan “Çifti, çubuğu neyleriz sonra?” diye karşı çıkar. Meryem “Çifti çubuğu mu kaldı. Çiftin çubuğun öküze ihtiyacı yok. Ama çocuğun, ihtiyarın var” der. Dede de “Zaten yakında öküz de açlıktan ölecek” diye oğlunu ikna etmeye çalışır. Ertesi gün öküzü keserler ve etinden her gün yemek yapıp tıka basa yerler. Bir müddet sonra yine yiyeceksiz kalırlar. Meryem bir çocuğu daha olacağını aileye duyurur. Bu haber, şaşkınlık, kaygı ve üzüntüyle karşılanır. Bu durum karşısında Hasan, İstanbul’a çalışmaya gider. Yağmur duasına artık çıkmayan Meryem, tarlayı helkelerle sulamaya başlar. Susuz toprağa bu kadar su işlemez. Bir gün erkek çocuk, “Anne bizim neden yemeğimiz yok?” diye sorar. Meryem, “Yemeğimiz var kuzucum, ben şimdi pişiririm sana” der. Boş tencereye sadece su ve soğan koyabilir. Ama çocuğa salçayı, yağı, eti ve tuzu daha sonra koyacağını söyler. Yanına bir de pilav yapacağını ekler. Bunları masal gibi anlatırken çocuk uykuya dalar. Başka bir gün çocuğun, dedesiyle bir parça yemeğin kavgasına düşmesiyle Meryem’in aklına ağa ile ilgili anıları gelir. Evlatlık verilmesi, ağanın her gün ziyafetleri, mükellef sofrası gözünün önünde

canlanır. Son olarak da tecavüzünü hatırlar. Meryem ertesi gün sabah erkenden kimseye görünmeden, elinde orakla ağanın evine gider. Onu odasında basar. Seneler önce zorla koparıp aldığı bekaretinin diyetini ağadan ister. Ortaya bir küfe koyar ve onu doldurmalarını ister. Ağa ve karısı küfeyi doldurmaya başlar. Küfenin dolmasının ardından Meryem elindeki orakla, tavanda asılı duran pastırma ve koyun budunu ipinden keserek küfenin en üstüne sıkıştırır. Küfeyi sırtına yükleyerek evin yolunu tutar. Gizli gitmek istese de köyün kadınları görür. Onu takip ederler. Peşindeki kalabalık çoğalır. Eve gelir, dede küfeyi yere döker. Çocuklarla beraber ellerine geçen ürünü yerler. Evin dışında kalabalık birikir. Meryem durumu anlar. “Çabuk yiyin, hepsinden yiyin” diye uyarır. Kalabalık kapıya dayanır yiyecek ister. Erkek çocuk Meryem’e sarılır “Verme ana sakın” diye yalvarır. Kadınlardan oluşan kalabalık zorla içeri girer. Kadınlardan biri “Hepsini sen mi yiyecece. Bizimkiler de çocuk, bizimkiler de aç” der. Bunun üzerine yiyecekleri kapma hengamesi başlar. Çıkan arbedede dede ve Meryem’in küçük çocuğu başına darbe alır, bayılır. Meryem elinde küreği savurarak kalabalıktan yiyecekleri kurtarmaya çalışır. Başına yediği kürek darbesiyle orada ölür. Bu kargaşada bayılan dede ve küçük çocuk ayıldığında Meryem’i elinde bağına bastığı ekmele ölü bulurlar. Kayınbaba Meryem’in kanlı elindeki ekmeği almak ister. Meryem ekmeği sıkıca kavramıştır. Dede ekmeği zor alır. Kana bulanmış ekmeği o esnada ağlayan çocuklara paylaşır.

Sinema, farklı göstergelerle çeşitli anlamların inşa edildiği bir sanattır. Bununla birlikte Fransız felsefeci ve göstergebilimci Roland Barthes'in (2013: 28) belirttiği gibi "yemek (yemek) ise kendi amaçlarının ötesinde gelişen, başka davranışların yerini alan, (buna) işaret eden ve (bunu) özetleyen bir davranıştır ve tam da bu nedenlerle bir göstergedir". Bu nedenle sinema sanatı içerisinde yemek, maddi bir unsur olarak çoğu kez başka şeylerin yerine geçmektedir. Martinez ve Alonso'nun (2016: 310) ifadeleriyle "film, yeme eylemini yansıtmının ötesine geçerek bize filmin tüm anlatsını etkileyen metaforik, ideolojik içeriği ve yüksek bir sosyokültürel pratiği göstermektedir".

Bu filmde yeme eylemi ve sahnede görünen yemeklerin yanı sıra birtakım ritüeller, iş ve davranışlar açlığa dair çeşitli göstergeler sunmuştur. Yağmur duası, kuru ve çatlamış toprağı avcuna alıp yalvarma, helkeyle tarla sulama, açlığı ve açlığın vardığı boyutları betimlemiştir. Bu sahnelerde insanlığın doğa ve evrenle ilgili bilgi ve uygulamaları, açlığa bir çözüm yolu olarak gösterilerek kültürel dokuya işlenmiştir. Başka bir ifadeyle açlık, insanlığın bu tür pratiklerinin merkezine kodlamıştır.

Filmdeki yemek sahneleri, varlık ve yokluk arasında sert geçişler sunmuş; acı tablolar çizmiştir. Örneğin dağdan toplanan ottan yapılan ve anlam verilemeyen yemek, mecburiyetten yenilmiştir. Bu sahnede bir kadının (ve annenin) genetik kaynaklara ilişkin geleneksel ekolojik bilgisiyle ailesini ve çocuklarını hayatta tutabilmesi yansıtılmıştır. Başka bir bakış açısıyla toplumsal cinsiyet rolleri açısından bir kadının/annenin yiyecek bulup getirme ve

çocuklarını besleme görevleri işaretlenmiştir. Filmde başka bir açlık göstergesi ise boş tencere olmuştur. Boş tencere metaforu, bir annenin kendisinden yemek pişirmesini isteyen çocuğunu oyalayıp uyutmanın enstrümanı olarak ortaya çıkarılmıştır.

Dünya sinema tarihinin çoğu filminde et; açlık, yokluk, sınıf, güç, inanç, tabu, savaş, şiddet, toplumsal cinsiyet, cinsellik gibi olguların işlenmesinde kullanılmıştır. Filmde de öküzün kesilmesi ve her gün tencere dolu et yenmesi ise açlık ve tokluk arasındaki çizgiyi belirginleştirme işlevi görmüştür. İlk olarak öküzün kesilip kesilmemesi için yapılan tartışmalar, öküzün halk yaşamı ve halk ekonomisindeki değerini yansıtmıştır. Yine öküzün kesilmek zorunda olmasının açlık ve fakirlik sembolü olduğu, seyircinin bilincine yerleştirilmiştir. Öküzün kesilmesi ise açlık çeken aileyi rahatlatmış; et, yine, bolluğun ve bereketin simgesi olmuştur. Ayrıca açlıktan kaynaklı olarak öküzün kesilmesi, Amerikalı psikolog Abraham Maslow'un İhtiyaçlar Hiyerarşisi'nin ilk basamağındaki fizyolojik ihtiyaçlar içerisinde kümelenen beslenmenin, yaşamsal bir olgu olarak önemini tekrar çerçevelemiştir. Bununla birlikte filmde, tanımlanamayan bir ot yemeğinden et yemeğine geçiş ve etin bir süre sonra bitişi, açlığın bir döngüsü ve önlenemez yükselişi olarak hafızalara kazınmıştır. Bu bağlamda insan türünün besin zinciri içerisinde çeşitli göstergelerle örülü olan "et", sinemada yine güçlü bir metafor oluşturmuştur.

Filmin sonunda Meryem'in, ağanın evinden zorla alıp kendi evine getirdiği yiyeceklerin nitelikleri incelendiğinde farklı bir bakış açısı sunulabilir. Bu sahnede gösterilen sucuk, pastırma, tahıl ve

sebze kuruları, bir mutfak kültürü içerisinde ürünün bozulmasını engellemek ve yiyecek ihtiyacını karşılamak amacıyla dönüştürülen gıdalardır. Görünen anlamının ötesinde aslında bu tür ürünlerin insan yaşamında aç kalma içgüdüleriyle stoklandığı belirtilebilir. Bu filmde de tavanda asılı duran ve küfeye konulan bu tür yiyecekler, zenginlik göstergesinin ötesinde açlığı gidermenin bir yolu ve unsuru olarak kodlanmıştır. Bower (2004: 12) tarafından ifade edildiği gibi “bir filmde yiyecek görüldüğünde, kaloriden çok daha fazlası yüküdür”.

Filmin son bölümünde ise haneye tecavüz, bir yağma ve linç işlenmiştir. “Aç it fırın yıkar”, “aç olan kılıca sarılır”, “acıkmış kudurmuştan beterdir” atasözlerine nazire yaparcasına açlık, ahlak ve hukuk boyutunda insanların suç işleyebildikleri fizyolojik bir tetikleyiciye dönüşmüştür. Aç ile eceli gelen söyleşmiştir. Varoluş için gerekli olan gıdanın yetersizliği karşısında aç insanlar arasında iletişimin kapalı olduğu ve hiçbir gıda paylaşımının olamayacağı büyük bir trajediyle anlatılmıştır. Filmin son sahnesinde ise avuç içinde bir kanlı ekmek gösterilmiştir. Kanlı ekmek motifi ile açlık ve ölüm sembolize edilmiş; Meryem, elindeki bir parça ekmekle gözü açık gitmiştir.

Sonuç

Gastronomi, estetik ürün (yemek) ve elit yemek yemenin ötesinde düşünülmesi gereken; insanların yiyecek üretim ve tüketim sürecindeki her türlü aşamanın ve bunların kültürel boyutunun ele alınabileceği bir terim ve disiplindir. Gastronominin sınırları içerisinde değerlendirdiğimiz olgulardan birisi de açlıktır. Bu çalışmada açlık olgusunun, gastronomi alanı içerisinde yemekle ilgili

bütün bilgi ve deneyimlerin başlangıcını teşkil eden bir hareket noktası veya ön şart olduğu ortaya konulmuştur. Bu bakış açısı ise sinema ve gastronomi ilişkisi kurularak Açlık filmi etrafında çözümlenmiştir. Farklı bir ifadeyle açlığın, günlük yaşamın yanı sıra tekno-kültürel bir sanat türü içerisindeki temsili ile bu olgunun fizyolojik, ekonomik, politik ve sosyal boyutu kadar kültürel boyutunun da göz önünde bulundurulması gerektiğinin altı çizilmiştir.

Yukarıda ele alındığı gibi besin üretimi ve tedarikinde coğrafi şartların getirdiği imkânsızlığın trajediyle sonuçlandığı Açlık filminde açlık, bazı yiyecek türleri, ritüeller, eşya, ölüm ile sembolize edilmiştir. Açlık, filmin mizanseninde anlamlı ve etkileyici bir bileşen olarak belleklere kazınmıştır. Bu bağlamda “aç insanın aman bilmeyeceği”, bir film örneğinde ortaya konulmuştur.

Kaynaklar

- Aksoy, Ö. A. (1984). Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü 2 (Deyimler Sözlüğü). Ankara: TDK Yayınları.
- Aksoy, Ö. A. (1988). Atasözleri ve Deyimler Sözlüğü 1. İstanbul: İnkılap Yayınları.
- Alpyıldız, E. (2021). Türk Halk Müziğinin Yeşilçam'daki Uygulaması ve Müzik Direktörü Ahmet Yamacı. Hacettepe Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi, 38, (1), 149-163.
- Alpyıldız, E. (2023). Sanal-Dijital Kültür Çağında Geleneksel Türk Yemek Kültürü. [Yayınlanmamış Doktora Tezi]. Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Ankara.
- Baron, C., Carson, D., Bernard, M. (2014). Appetites and Anxieties:

- Food, Film and The Politics of Representation. Detroit: Wayne State University Press.
- Barthes, R. (2013). Towards A Psychosociology of Contemporary Food Consumption. Carole Counihan, Penny Van Esterik (Ed). Food and Culture: A Reader, (23-30). London: Routledge.
- Blank, F. (2003). Gastronomy. W. Woys Weave (Ed). Encyclopedia of Food And Culture 2, (102-103). Charles Scribner's Sons.
- Borghini, A. (2016). Hunger. P. Thompson, D. Kaplan (Ed). Encyclopedia of Food and Agricultural Ethics. (1-9). Springer.
- Bower, A. L. (2004). Watching Food: The Production of Food, Film, and Values. A. L. Bower (Ed). Reel Food: Essays on Food and Film (1-13). New York: Routledge.
- Bower, A., Piontek, T. (2013). Food in Film. Ken Albala (Ed). Routledge International Handbook of Food Studies (177-186). New York: Routledge.
- Bray, G. A. (2003). Hunger, Physiology. Solomon H. Katz, William Woys Weave (Eds). Encyclopedia of Food and Culture V. 2, (219-220). New York: Charles Scribner's Sons.
- Çınay, H. H. Sezerel, H. (2020). Ferzan Özpetek Filmlerinde Gösterge Olarak Yemek: Mine Vaganti/Serseri Mayınlar Üzerine Bir İnceleme. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 8 (1), 111-136.
- Dorsay, A. (1989). Sinemamızın Umut Yılları: 1970-80 Arası Türk Sinemasına Bakışlar. İstanbul: İnkılap Kitabevi.
- Drzal-Sierocka, A. (2015). Celluloid Flavours: A Brief History of Food in Film. Lodzkie Studia Etnograficzne, (54), 52-70.

- Ercilasun, A. B., Akkoyunlu, Ziyat. (2015). *Dîvânu Lugâti't-Türk*. Ankara: TDK Yayınları.
- Ergin, M. (1999). *Orhun Abideleri*. İstanbul: Boğaziçi Yayınları.
- Ergin, M. (2004). *Dede Korkut Kitabı*. Ankara: TDK Yayınları.
- Güzel, C. (2017). Atasözlerinden Hareketle Kültürümüzde Açlık Kavramı. *Uluslararası Türk Dili ve Edebiyatı Araştırmaları Dergisi* 6, (14), 79-89.
- İnanoğlu, T. (2004). *5555 Afişle Türk Sineması*. İstanbul: Kabalcı Yayınları.
- Johnston, J., Bauman, S. (2015). *Foodies. Democracy and Distinction in The Gourmet Foodscape*. Routledge Print.
- Kanık, İ. (2018). *Gastro Sinema*. İstanbul: Alfa Basım ve Yayım.
- Keller, J. R. (2006). *Food, Film and Culture: A Genre Study*. North Carolina: McFarland & Company.
- Lee, K. S., Bucher, S. (2023). Desnobberizing Good Eating and Drinking: (Re)Defining Gastronomy and Culinary Arts. *International Journal of Gastronomy and Food Science*. 33, 1-18.
- Levi-Strauss, C. (2013). The Culinary Triangle. C. Counihan and P. Van Esterik (Ed). *Food and Culture A Reader* (40-47). New York: Routledge
- Lindenfeld, L., Parasecoli, F. (2018). Food and Cinema: An Evolving Relationship. K. Lebesco, P. Naccarato (Eds.) *The Bloomsbury Handbook of Food and Popular Culture* (27-39). Bloomsbury.
- Lindenfeld, L., Parasecoli, F. (2023). Food and The Senses in Film. C. Bartz, J. Ruchatz, E. Wattolik (Eds). *Food – Media – Senses*

- İnterdisciplinary Approaches. (195-208). Bielefeld.
- Lindenfeld, L., Parasecoli. (2017). Food Films and Cultural İdentity in The United States. New York: Columbia University Press.
- Martinez, N., Alonso, A. (2016). Myths, Traditions, and Rituals of Food in Spanish Cinema. *Semiotica*, 211, 293–313.
- Novielli, R. (2021). Food Between Life and Death in the Cinema of Marco Ferreri and Itami Jüzō. M. R. Novielli, B. Ruperti and S. Vesco. Edizioni. (eds.) *Italy-Japan: Dialogues on Food* (117-123). Edizioni.
- Öğüt Eker, G. (2018). Farklı Görme Biçimiyle Modern Dünya Ritüeli Olarak Yemek Kültürü: Sınanma/Erginlenme ve İntikam Alma Gizli İşlevleri. *Milli Folklor*, (120), 170-183.
- Özgüç, A. (2012). *Ansiklopedik Türk filmleri Sözlüğü*. İstanbul: Horizon İnternational.
- Şen, Ö. (2021). Türk Sinemasında Gastronomi: Sofra Sırları Film Analizi. N. Çetin (Ed.). *Kültürel Medya Okumaları Türk Sineması* (31-51). Çanakkale: Paradigma Yayınevi.
- Zimmerman, S. (2009). Food in Films: A Star is Born. *Gastronomica*, 9, (2), 25-34.

İnternet Kaynakları

- URL-1: <https://www.youtube.com/watch?v=601xv8inZCc> Erişim: 15.09.2024
- URL-2: <https://www.youtube.com/watch?v=Vqe4xdWH8Ek>: Erişim: 15.09.2024
- URL-3: <https://www.youtube.com/watch?v=9l0Xoxh307I> Erişim: 15.09.2024

URL-4: <https://www.youtube.com/watch?v=yo97hs8fbpM> Erişim:
16.09.2024

URL-5: <https://www.youtube.com/watch?v=GOZ7Waq9VkQ> Erişim:
19.09.2024

URL-6: https://www.youtube.com/watch?v=FQ_7cabWOv0 Erişim:
19.09.2024

URL-7: <https://www.youtube.com/watch?v=4EJ62o4u4ug> Erişim:
21.09.2024

URL-8: <https://www.youtube.com/watch?v=9O18JWO3oko> Erişim:
24.09.2024

URL-9: <https://www.youtube.com/watch?v=698UovFifWQ> Erişim:
26.09.2024

URL-10: <https://www.youtube.com/watch?v=mz2uAnt9K4A> Erişim:
26.09.2024

URL-11: https://www.youtube.com/watch?v=avYAjDfM-_M Erişim:
28.09.2024

URL-12: <https://www.youtube.com/watch?v=QVEpq6fxXCA> Erişim:
27.09.2024

URL-13: <https://www.youtube.com/watch?v=4rAnNKcXlnc> Erişim:
27.09.2024

URL-14: https://www.youtube.com/watch?v=yM2r8H8A_P0 Erişim:
27.09.2024

URL-15: <https://www.dailymotion.com/video/x96ww9i> Erişim:
02.10.2024