



Fatih Akın Filmlerinde Yemek ve Sofranın Temsili (The Representation of Food and Table in Fatih Akın Films)

Hasan Hüseyin ÇINAY^a , *Hakan SEZEREL^b

^a Anadolu University, Institute of Social Science, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/Turkey

^b Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Management, Kastamonu/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 16.09.2021

Kabul Tarihi: 09.12.2021

Anahtar Kelimeler

Sofra

Sinema

Göstergebilim

Fatih akın

Türk sineması

Öz

İnsanın yaşamını devam ettirebilmesi için ihtiyaç duyduğu en temel gereksinimlerden biri olan yemek yeme, üretim, sunum ve tüketim sırasında farklılaşarak fizyolojik bir olgu olmanın ötesine geçmektedir. Yemek ve sofranın toplumsal cinsiyet; sosyalleşme ve iletişim, sınıf, din, ulusal kimlik, haz, gösteri gibi kavramlar arasında ilişki kurmak, onun toplumsal yönünü anlamlandırmak için elverişli görünmektedir. Yemek göstergeleri, sinemanın temel temsil nesnelerinden bir tanesidir. Bu çalışmada, uluslararası platformda başarı gösteren ve kültürlerarası bir kimliğe sahip olan yönetmen Fatih Akın'ın filmleri incelenmiştir. Yemek ve sofranın yer aldığı sahneler, Roland Barthes'in göstergebilimsel inceleme yöntemi benimsenerek analiz edilmiştir. 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. Gastronominin sanatla ilişkilendirildiği günümüzde pek çok görsel, işitsel ve uygulamalı sanat ile bağ kurularak yeni çalışmalar yapılması önerilmiştir. Bu sayede yemeğin sosyolojik, antropolojik ve psikolojik yönlerine dikkat çekilebilecektir. Ayrıca gastronominin sanatsal yönü de ortaya konmuş olacaktır.

Keywords

Table

Cinema

Semiology

Fatih akın

Turkish cinema

Abstract

Eating behavior, which is one of the most necessities for human survival, is beyond being a physiological phenomenon by differentiating during food production, presentation, and consumption. Throughout history, the development of the dining table has 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. Food displays are one of the basic representation objects of cinema, as the audience can easily understand and analyze them. This study examines the films of the director Fatih Akın, which have made progress in the last 20 years, have an international success. We analyzed the scenes with food and dining table themes under Roland Barthes' semiotic analysis method. 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, we have made various suggestions to increase the studies of cinema and food. Today, when gastronomy is associated with art, it has been suggested to make new studies by establishing a connection with many visual, auditory and applied arts. In this way, attention will be drawn to the sociological, anthropological and psychological aspects of food. In addition, the artistic side of gastronomy will be revealed.

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

* Sorumlu Yazar

E-posta: hakansezerel@anadolu.edu.tr (H. Sezerel)

DOI: 10.21325/jotags.2021.914

GİRİŞ

Beslenmek için yemek ve yemek hazırlamak; fizyolojik anlamlarının ötesinde, başlı başına sosyolojik bir olgudur (Boyalı, 2019). 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 etkinliktir. Başka bir ifadeyle, toplumsal cinsiyet, kültürel önyargılar, inanç ve pratikler, sınıfsal farklılıklar bağlamında, madde ve eylem olarak yeme, sosyolojiktir. Toplumlar 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). Yemek yeme alışkanlıkları ile yemek pişirme farklılıkları da kültür ile doğrudan ilişkilidir.

Üst ve alt tabaka arasında ayrımı güçlendirmek için uygulanan davranış biçimleri “civilite” (adabımuâşeret) olarak tanımlanmaktadır. Yemek, bu sınıfsal ayrımı güçlendiren en önemli olgulardan biridir (Elias, 2000). Bourdieu (2015), statü olarak üst tabakalara gidildikçe yeme etkinliğinin daha karmaşık, törensel ve resmi bir eyleme dönüştüğünü vurgulamaktadır. 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. Sözelimi, 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 sınıflamasını sunmaktadır. Pişmiş et, çiğ etin kültürel bir dönüşümüdür. Çürüme ise doğal bir dönüşümdür. Doğrudan ateşte kızartma doğayı; bir kap kullanma gereksinimi duyulduğundan su ile haşlama ise kültürü sembolize etmektedir. Haşlama et, güçlü aile ve toplumsal bağları simgelerken kızarmış et gevşemenin göstergesidir. Haşlama dişil, kızartma eril değerlerle ilişkilendirilmektedir.

Toplumsal alan hakkında pek çok göstergeyi içinde barındıran sinema ile insanlığın varlığının vazgeçilmez bir parçası olan yemek, bir arada düşünüldüğünde ise güçlü bir temsiliyet sunmaktadır. Yemeğin gösterge olarak güçlü bir araç olduğu ve 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 dile getirmeksizin; 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 & Sezerel, 2020).

Yemek imgesi sinemada sıklıkla kullanılıyor olsa da, Türk sinemasında yemeğin ana tema olarak yer aldığı filmler kısıtlıdır. Başar Sabuncu’nun yönettiği *Zengin Mutfağı* (1988) filmi haricinde “yemek filmi” olarak nitelendirilebilecek Türk filmlerine Ümit Ünal’ın yönettiği *Sofra Sırları* (2018) filmi örnek verilebilir (Kanık, 2018). Hemen her filmde, Türkiye’ye özgü mutfak, sofra ve toplumsal alanla ilişkili konulara değinilmekle birlikte, bu iki film dışında yemeğin ana unsur olarak ele alındığı filmler sınırlı görünmektedir.

Yemeğin ön planda olduğu filmlerde yemek pişirme veya yeme sahneleri film içerisinde doğrudan ana konuyu besleyen eylemlerdir. Bunun dışında yemek adeta bir karaktere dönüşebilir. Yemek ve sofra imgesini bir gösterge olarak sinemasında sıkça kullanan Türk yönetmen Fatih Akın’ın filmlerinde yan unsur olarak yemek temasına sıklıkla rastlanmaktadır. Bu çalışmada, Fatih Akın filmlerindeki yemek ve sofraya dayalı göstergeler çözümlenmektedir. Fatih Akın sinemasında sıklıkla gözlenen yemek ve sofra temsilleri analiz edilerek yemeğin

söylensel 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).

Özellikle yönetmenin *Solino* (2002) ve *Soul Kitchen* (2009) filmlerinde yemek, baştan sona yer alan figürlerden bir tanesidir (Akıncı Yüksel, 2018). Fatih Akın sineması içerisinde yemek figürü ve bununla birlikte sofranın göstergebilimsel yöntem ve sosyolojik bakışla incelenmesi çalışmayı önemli kılmaktadır. Bunun bir nedeni, filmlerdeki göçmen karakterlerin öykülerini temel alarak kültürel farklılıkların yemek ve sofranın olgularına yönelik farklı tutum, algı ve uygulamalara olan etkilerini de göstermektedir.

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 & Akıncı Yüksel, 2017).

Bu çalışma, gastronomi alanında yapılan diğer çalışmalardan, konusu ve inceleme yöntemiyle ayrılmaktadır. Gastronomi, sinema, göstergebilim ve sosyoloji gibi farklı disiplinlerin bilgilerinden yararlanarak, 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, yerli yazında gastronominin sosyoloji, sinema ve göstergebilim alanlarıyla yakından ilişkisi açıklanarak gastronomi disiplinine yeni bir bakış açısı kazandırılması umulmaktadır.

Kavramsal Çerçeve

Malzemesinden hazırlanışına, sunuluşundan yenilen mekâna kadar pek çok bileşeniyle yemek; insanlığın kültürel kimliğini yansıtan ve çoğu zaman bu kimliği pekiştiren, dahası, tarihsel konumunu belirleyen bir göstergedir (Uğur Çerikan, 2019). Roland Barthes (2008, s. 29) yemeğin simgesel yönünü öne çıkararak, yemeğin besinler toplamı olmanın ötesinde, bir iletişim biçimi, imajlar bütünü, durumlara ve davranışlara dair bir protokol olduğunu belirtmektedir.

Sofra ise, 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; sofranın 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 mekânların özellikleri statünün bir göstergesi olarak sofranın kavramıyla sunulur. Kısaca sofranın, toplum içinde bireyler arası iletişimi geliştiren ve türlü mesajlar içeren bir temsil aracıdır (Uğur Çerikan, 2019).

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 mekândır. 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

tarafından 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. Örneğin, masada yenilen dana fileto ve içilen 1976 rekolteli Saint- Emilion şarabı sohbeti derinleştiren birer sohbet 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 görüşüdür (Certeau, Giard & Mayol, 2015, s. 236- 237).

Yeme düzeni ve mekânla ilgili dönüşümler 16 ve 17. yüzyılda gelişim gösterse de sofraya 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 sofraya 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 sofraya 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.

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 (Levi-Strauss, 1994). Masa etrafında ise kuralların sıkı olduğu söylenebilir. Sofradaki bütün bireyler bedenlerinin yarısını masa veya sofraya örtüsünün altında saklama yükümlülüğündedir. Karşıda oturan bireye üst gövde, baş ve ellerden fazlasını göstermek mümkün değildir. Fransız sofraya kültürü ellerin masa üzerinde değil de sofraya örtüsünün altında tutulmasını uygun görmez. Masa örtüsünün görüşü engelleyerek kötü bir niyeti sofraya altından ortaya çıkaracağı düşünülür. İngiltere'de ise her bireyin önüne konan ve masadan dışarı taşımayacak büyüklükte peçeteler konarak masanın alt tarafı ile etrafının görüşü engellenmemiş olur (Certeau vd., 2015).

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 sofraya araç gereci, bireyin duygulanım ve sıkıntı hissini cisme dönüştürmüş bir yansımasıdır. Parmaklarla yemek yeme tabusu, tiksinti, korku, hoşnutsuzluk ve utanma duygularının toplamından ortaya çıkmış bir ritüeldir.

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 vasıta ile 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 (Elias, 2000).

Rönesans döneminde Floransa’da başlayan sofraya adabına 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 mekânında; 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 hâle 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 sofraya 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 adabı-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 beraber sofraların düzenleri ve görgü kurallarına yönelik uygulamalar kitaplaştırılmıştır. Bu durum burjuvanın bu bilgilere erişimini sağlamıştır. Bu şekilde üst tabakanın saraylı kimliğinin ayırt edici özelliği azalmaya başladığından, kurallar daha da detaylandırılmış, işin incelikleri arttırılmış ve görgü kuralları daha da karmaşıklaştırılmıştır. Üst sınıfın kuralları karmaşıklaştırma çabası ve burjuvanın sürekli olarak bu kural ve ritüelleri taklit yoluna gitmesi ortada büyük bir kısır döngü yaratmıştır (Boyalı, 2019).

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 hâlde tüketilen besinler ateşin keşfiyle beraber büyük bir dönüşüm yaşamıştır. Gıdayı pişirmek, yemeyi sırf karın doyurma işlevinden çıkaran bir gelişme olmuştur. Ateşin çevresinde, bir sofraya etrafında toplanan grup; yemek yeme eylemini günün belirli saatlerinde gerçekleştirerek ona sosyal bir anlam yüklemişlerdir (Yurdigül, 2010).

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 & Bayraktar, 2012). Sofra, bireyler arası iletişimin güçlenmesinde ve sosyalleşme sürecinde etkili bir mekân kabul edilmektedir.

Kültürel ve iktisadi tüketimi düşük toplumda cinsiyetler arası iş bölümü farkı daha fazla ve iş paylaşımı ataerkil yapının hakimiyetindedir. Yemek pişirme, ataerkil toplumlarda kadına yüklenmiş bir eylemdir. Kadının en etkin olduğu mekân olan mutfak, kadın emeğinin de en yoğun olduğu yerlerden biridir. Pişirimi zor ve zahmetli gıda ürünleri kadınları mutfağa hapseder. Görevleri eril veya dişil olarak ayıran bu sistem, sofraya 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. Ataerkil 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 (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 (Karaca & Altun, 2017).

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 geçirdiği görülmektedir. Yemek esnasında da hizmet etmekle meşgul olup sofraya çoğu 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 yemektirler. Bu tip uzamsal ayrımlar yemek üzerinden cinsiyet farklarını güçlü bir biçimde gözler önüne sermektedir (Goode, 2005).

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 yaşamlarına almak gelir. Dünyanın geneline bakıldığında bireyler, milli kimliklerinin izin verdiği ölçüde yiyeceklerle ilgili seçimler yapmaktadırlar. Bu seçimler dahilinde yemeğin yenilebilir veya yenilemez olduğuna ilişkin bir ayrım ortaya çıkmaktadır (Marie & 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 alanda kendini gösterir. Bu şekilde grup kimliğinin pekişmesine ve ulusal aidiyet derecesinin artmasına katkı sunar (Ichijo & 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 mutfağın 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).

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.

Yöntem

Araştırma sorusu ile ilgili olarak öncelikle, yönetmene ilişkin bilgiler, sofrası 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.

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.

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).

Barthes, mitleri düz anlam- yan anlam çözümleme yöntemi kapsamında inceler. Metinlerdeki gizli anlamın ortaya konmasında yan anlamdan yararlanır 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).

Bulgular

Araştırmada Fatih Akın'ın yönetmenlik ve senaryo aşamalarında yer aldığı 12 filmde yemek üzerine kurulu göstergeler gastronomi çerçevesinde göstergebilim metoduyla incelenmiş 31 farklı kod altında toplanmıştır. İncelenen filmlerdeki yemeğe dayalı göstergeler tematik olarak sınıflandırılmış ve en sık tekrar eden temalar tespit edilmiştir. Aşağıda Fatih Akın'ın filmlerinden yemekle alakalı örnek göstergelere yer verilmiştir. Bu göstergeler Roland Barthes'ın göstergebilimsel çözümleme yöntemine uygun olarak çözümlenmiştir.



Görsel 1. Im Juli filmi kesit 1

Tablo 1. Im Juli filmi gösterge tablosu 1

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 2. Solino filmi kesit 1

Tablo 2. Solino filmi gösterge tablosu 1

Gösterge	Gösteren	Gösterilen
Kadının yemek pişirmesi	Rosa'nın restoranın mutfağında sürekli yemek pişirmesi	Kadının görünmez emeği ve mutfaka 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 mekânıdır. Atışmalar, tartışmalar pek çok kez bu mekânlarda yaşanır. Aynı şekilde mutfak, ev mutfağı olsun iş mutfağı olsun kadını bir yerde kapalı kılan, bağlayıcı bir mekândır. 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, mutfaka hapsolmuş bir kadındır ve emeğinin karşılığını alamamaktadır.

**Görsel 3.** Gegen Die Wand filmi kesit 1**Tablo 3.** Gegen Die Wand filmi gösterge tablosu 1

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. Ayrıca bunun iyi bir boşanma sebebi 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 mekânı 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.

Yönetmenin filmlerinde yer alan başlıca yemek göstergeleri, filmografik sırayla ele alınmıştır. 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.

Im Juli (Temmuzda) filminde ise 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. 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 filmi Gegen die Wand (Duvara Karşı), Almanya'da yaşayan Türk bir çiftin başından geçen olayları konu almaktadır. Filmde 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 tekrarlanan “döner” filmde 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 çeşitli 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. Rakının diğer içkilerden farklı olarak hüznün ve acıların yad etmede araç vazifesi görebileceğine değinilir. Mutfağın bir çatışma mekânı olabileceği, börek pişirme ile sevgi ve şefkat gösterisi yapılabileceği, yemek seçimlerinin sınıfsal bir temele dayandığına ilişkin sahneler kurgulanmıştır.

Türlü yönetmenlerin farklı bölümlerini yönettiği New Yok, I Love You (Seni Seviyorum New York) filminde; Fatih Akın'ın yönettiği kısımda, soya sosu ile portreler yapan ressamın hikayesine yer verilmektedir. Soya sosu sanatsal olarak bireyin kendini ifade 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.

Soul Kitchen (Aşka Ruhunu Kat) filmi, yemekle ilgili göstergelerin kullanımı açısından oldukça zengindir. Filmde Soul Kitchen isimli restoranın oldukça özensiz bir mekândan 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 doğduğu çıkarımlarını yapmak mümkün görünmektedir. Yine bu filmde de yemek yemenin iletişim kurma rolüne vurgu yapılmakta, özel davetlerin bireyleri birbirine yakınlaştırdığı, aynı şekilde içki masasının bireyler 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, erillik, güç ve şiddet, kültürel kimlik gibi türlü anlamları içinde barındırır. Bu filmde, bir seri katil olan ana karakterin iyi yemek yaptığı için bir kadını öldürmekten vazgeçmesi dikkate değerdir. Gösterge olarak yemeğin günlük hayatta önemli bir araç olduğuna vurgu yapılır ve yemeğin farklı işlevlerine dikkat çekmek için çeşitli göstergelerden yararlanılır.

İncelenen filmlerdeki yemek ve sofraya ile ilgili göstergeler derlenmiş ve temsil ettikleri konulara göre kategorize edilerek ardışık olarak sıralanmıştır. Tablo 4.'te görüldüğü gibi, temelde 31 farklı konuyu sembolize eden 109 adet gösterge tespit edilerek, sıralanmıştır.

Tablo 4. 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, resmiyetten uzak 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

Tablo 4. Fatih Akın filmlerindeki temalar ve göstergeler tablosu (Devamı)

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

Tartışma ve Sonuç

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'ın sinemada 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.

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 bir 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 arttırıp 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, sinirini ve stresini atmak açılarından 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) filminde ise yakınlarını kaybeden iki karakterin acılarının biraz hafiflemesinin ardından yemek yemek için mekân olarak meyhaneyi seçmeleri ve rakı içmeleri yine sembolik bir anlam taşır. Meyhaneler, yaşamın türlü zorluklara rağmen devam ettiği ve sevdiklerimizin 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 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. 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 işlettikleri restoranın mutfağında tıkilip kalması, kadının emeğinin görünmezliği ve ona yüklenen yemek pişirme görevinin kadını kapalı bir alana hapsedtiği görüşünün en belirgin yansımasıdır.

Ayrıca pek çok kültürde ve dinde kutsal addedilen yemek, yaşamı devam ettirmedeki elzem rolüyle insanlık için yüzyıllar boyunca önemli bir konumda yer almıştır. Yaşamla özdeşleştirilen yemeğe yapılan saygısızlık, pek çok toplumda tabu kabul edilmiş ve aradaki bu ilişkiye bazı kural ve sınırlar getirilmiştir. 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 rolünden sıyrılma ve bu rolleri reddetmenin farklı bir ifadesidir. 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 mekândır. 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. Fakat ikinci kuşak göçmen karakterler hem ulusal kültürlerinden hem de yaşadıkları bölgenin kültüründen eş olarak etkilenen tiplerdir ve bu noktada bir arada kalmışlık çoğu kez yansır.

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 içerisine yerleşmiş bir gelenektir.

Yemek, aynı zamanda bireylerarası güven ilişkisini güçlendiren bir unsurdur. Fakat bu durum bazen o güveni sekteye uğratacak 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.

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 üzerinden 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 da 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 (Barthes, 2008). 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 çıktığı sonucuna 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 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 köklerine 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 disiplini farklı bir bakışla ele almaktadır.

Bu çalışma sonucunda, ilerideki araştırmalar için bazı öneriler sunmak mümkündür. 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 (Zimmerman, 2010). 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.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur.

KAYNAKÇA

- Adams, C. J. (2013). *Etin cinsel politikası*, İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin sosyolojisi orta sınıf(lar)ın yeme içme ve eğlence örüntüleri*, Ankara: Phoenix Yayınları.
- Akıncı Yüksel, N. A. (2018). Beyazperdede gastronomi: Sinema, H. Yılmaz İçinde, *Gastronomi ve Medya*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları, 26-64.
- 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. (2018). *Çağdaş söylenler* (Çev. T. Yücel). İstanbul: Metis Yayınları.

- Belge, M. (2016). *Tarih boyunca yemek kültürü* (14. Baskı). İstanbul: İletişim Yayınları.
- Bourdieu, P. (2015). *Ayrım: 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., Giard, L., & Mayol, P. (2015). *Gündelik hayatın keşfi 2*. (Çev. Çağrı Eroğlu, Erkan Ataçay) Ankara: Dost Kitabevi.
- Çinay, H. H., & Sezerel, H. (2020). Ferzan Özpetek filmlerinde gösterge olarak yemek: Mine Vaganti/Serseri Mayınlar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 111-136.
- Dervişcemoglu, B. (2008). *Göstergebilim* (Yüksek Lisans Tezi). Ege Üniversitesi, İzmir.
- Elias, N. (2000). *Uygurlık süreci Cilt 1*. (Çev. Ender Ateşman) İstanbul: İletişim Yayınları.
- Elias, N. (2019). Sofrada bıçak kullanma alışkanlıkları üzerine. *Yemek ve Kültür Dergisi*, (56), 120-127).
- Fırat, M. (2014). Yemeğin ideolojisi ya da ideolojinin yemeği: kimlik bağlamında yemek kültürü. *Folklor/ Edebiyat Dergisi*, 20(80), 129-140.
- Goode, J. (2005). Yemek (Çev. Fatih Mormenekşe). *Milli Kültür Dergisi*, 17(67), 172-176.
- Gürhan, N. (2017). Yemek ve din: Yemeğin dini simgesel anlamları üzerine bir inceleme. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 6(2), 1204-1223.
- Ichijo, A., & Ranta, R. (2018). *Yemek ve ulusal kimlik gündelik yaşamdan küresel siyasete*, İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Kanık, İ. (2016). *Gastro gösteri*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Kanık, İ. (2018). *Gastro sinema*. İstanbul: Alfa Yayınları.
- Karaca, E., & Altun, I. (2017). Toplumsal cinsiyetin geleneksel Türk mutfagına yansımaları. *Motif Akademi Halkbilim Dergisi*, 10(20), 335-342.
- Kılıç, S., & Bayraktar, A. (2012). İslamiyetten önce Türklerde yiyecek ve içecekler. *Turkish Studies*, 7(2), 707-716.
- 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.
- Marie, H., & Leroy, S. (2007). Yemeli mi? Yememeli mi? Yeme yasaklarına antropolojik bir yaklaşım. *Yemek ve Kültür*, (7), 139.
- Uğur Çerikan, F. (2019). Türk ailesinde sofrada adabı, Denizli örneği ve işlevselliği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 8(1), 481-511.
- Yenal, N. Z. (1996). Bir araştırma alanı olarak yeme- içmenin tarihi. *Toplum ve Bilim Dergisi*, (71), 195-225).

- Yılmaz, H., & 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). *Kültür endüstrisi bağlamında yemek kültürü eleştirisi* (Yüksek Lisans Tezi). Atatürk Üniversitesi, Erzurum.
- Zimmerman, S. (2010). *Food in The Movies*. Nort Carolina: McFarland & Company, Inc., Publishers.
- Akın, F. (1998). Kurz und Schmerzlos. Almanya: Wüste Filmproduktion, Zweites Deutsches Fernsehen (ZDF).
- Akın, F. (Yönetmen). (2000). Im Juli. Almanya: Wüste Filmproduktion,
- Akın, F. (Yönetmen). (2002). Solino. Almanya: Wüste Filmproduktion, WDR (Cologne).
- Akın, F. (Yönetmen). (2004). Gegen Die Wand. Türkiye, Almanya: Wüste Filmproduktion, Bavaria Film International.
- Akın, F. (Yönetmen). (2007). Auf der Anderen Seite. Türkiye, Almanya: Anka Film, Corazon International.
- Akın, F. (Yönetmen). (2008). New York, I Love You. ABD: Plum Pictures, Visitor Pictures, Palm Pictures.
- Akın, F. (Yönetmen). (2009) Soul Kitchen. Almanya: Corazon International.
- Akın, F. (Yönetmen). (2014). The Cut. Almanya, Fransa: Bombero International.
- Akın, F. (Yönetmen). (2016). Tschick. Almanya: Lago Film.
- Akın, F. (Yönetmen). (2017). Aus dem Nichts. Almanya: Bombero International, Corazon International.
- Akın, F. (Yönetmen). (2019). Der Goldene Handschuh. Almanya, Fransa: Bombero International, Pathé, Warner Bros. GmbH.
- Saul, A. (Yönetmen). (2004). Kebab Connection. Almanya: Arte France Cinéma, WDR (Cologne).

The Representation of Food and Table in Fatih Akın Films

Hasan Hüseyin ÇİNAY

Anadolu University, Institute of Social Science, Eskişehir /Turkey

Hakan SEZEREL

Anadolu University, Faculty of Tourism, Eskişehir /Turkey

Extensive Summary

While we realize cultural progress through science and art, this cumulative progress of humanity has taken millennia. The culture of eating dates back to the first human communities. Transformation of food into a cultural object and action is gaining dimension with the discovery of fire and the accompanying discovery of the transformative power of humanity over food. The discovery of fire, the transition to settled life and evolution from collecting to agricultural society, human dynamics such as industrialization movements, postmodern consumer society have allowed food culture to experience important revolutions. In the research, we discussed the fundamental change in the functions of food over time and the transformation process until it becomes a symbolic act.

Eating behavior, which is one of the most necessities for human survival; It is beyond being a physiological phenomenon by differentiating during food production, presentation, and consumption. For this reason, food production and consumption forms have social and cultural characteristics.

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.

Eating and drinking habits have an important place in the long-term development of societies as an indicator of sociocultural expression. 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. Food is one of the basic tools that can make sense of the lifestyles of societies, and in this respect, it becomes the subject of sociology. Levi Strauss, the founder of social anthropology, considered the phenomenon of food in different societies from sociological and anthropological points of view and explained the meanings of food from cultural, class and sexual points of view within the framework of his conclusions. He stated that in local and national cultures, gender is imposed on food, the way of eating, eating and cooking tools. These anthropological approaches based on food have been explained and comprehensively discussed both from a historical and functional point of view within the study. In this context, eating and drinking tools and equipment, cooking and cooking tools in the kitchen were explained with a gender-based approach; It was revealed in the light of the sources that food serves as an effective tool in distinguishing between primitiveness and civilization. The interpretation that food is influenced by the class structure and reinforces the class order to the same extent can be easily made through the inferences of Pierre Bourdieu. While food preferences differ on a class-based basis it is also out of the question of attributing the formation of classes only to economic conditions. The cultural structure formed by many traditions and values is an element used to class separation, and food is also one tool for groups to separate themselves from the rest of society. Roland Barthes, one of the important representatives of semiotics, puts forward the view that contemporary ideas are class-based and solve contemporary myths in capitalist societies. He states contemporary myths serve as tools in legitimizing the

values of the capitalist system. 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 understand the society and express the culture of a society. It also makes use of various indicators to strengthen its expression. One of the most effective social indicators is food-related indicators. Food displays are one of the basic representation objects of cinema, as the audience can easily understand and analyze them. It can be said that the use of food representations in the New Turkish Cinema, which has gained an original form, has increased exponentially compared with the past. The existence of a role that supports the narrative power of food in both domestic and foreign cinema is an undeniable fact. It is a fact that gastronomy interacts with many disciplines, sciences and branches of art; It feeds on these areas and gradually enriches its own literature. For this reason, we assume multidisciplinary studies based on gastronomy will contribute significantly to the field. Especially the connection established between cinema, which is an art in continuous production, and the discipline of gastronomy, further highlights the artistic and sociological aspect of food. In this study, the films of the director Fatih Akın, who can be one of the important names in the Independent Turkish Cinema, which has made progress in the last 20 years, has an international success and has an intercultural identity, have been examined. In this research, 12 films directed by Fatih Akın and contributed to the script were examined. The scenes with food and dining table themes were analyzed under Roland Barthes' semiotic analysis method. The food and dinner table representations through the new Turkish cinema and Fatih Akın 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 limited.

The food themes in the cinema, which have become more and more increasing in recent years, demonstrate the transformation that cinema is experiencing. As an effective element, the food featured in the films may be in as important a position as the character in the film. The food included in the film as a main or side element can convey its own language in a formal and semantic dimension. That the strings installed over the food are such intensively used indicators in the cinema is because they can be easily understood and solved by a wide audience. Food acts as a tool that gives cinema a new narrative language and strengthens the language of cinema through powerful codes that it has in an ideological, mythical order.

Within the data obtained within the scope of this research, it was found that food has an active place in cultural codes, and these codes are often encountered in everyday life as well as in the cinema.