

Filmlerdeki Gastronomik Unsurların Menü ve Mutfak Kültürlerini Yansıtma Biçimleri: Türk ve İtalyan Mutfağı Karşılaştırma Analizi (How Gastronomic Elements in Movies Reflect Menu and Culinary Cultures: A Comparative Analysis of Turkish and Italian Cuisine)

* İlker ÖZTÜRK ^a 

^a Sivas Cumhuriyet University, Cumhuriyet Vocational School of Social Sciences, Department of Hotel, Restaurant and Catering Services, Sivas/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 27.12.2023

Kabul Tarihi: 26.03.2024

Anahtar Kelimeler

Mutfak kültürleri

Gastronomik yansımalar

Gastronomi temalı filmler

Türk mutfağı

İtalyan mutfağı

Öz

Toplumların ayırıcı yönlerini gösteren kültürel öğeler, farklı toplumsal yapılar arasında direkt ya da dolaylı bir ilişki yaratır. Dönemin iletişim teknolojisi, kurulan bu ilişkide önemli rol üstlenebilmektedir. Kültürler arası kurulan ilişki, modern iletişim araçlarının ortaya çıkışı ile daha yoğun hale gelmiştir. Gastronomi, bütün toplumların en temel kültürel unsurlarından biri olarak kabul edilir. Bu önemli öğe, teknolojinin etkisiyle gelişen araçlar aracılığıyla, özellikle de kitle iletişim araçlarının taşıdığı mesajlarla birlikte evrim geçirmiştir. Bu araştırma, "Perfetti Sconosciuti" filminde (Türkçe adıyla "Kusursuz Yabancı") yer alan gastronomik unsurlar üzerinden Türk ve İtalyan yemek kültürlerini inceleyerek, bu kültürlerin filmdeki yansımalarını karşılaştırmayı amaçlamaktadır. Araştırma sonuçlarına göre, Türk ve İtalyan yemek kültürleri arasında bazı benzerliklerin bulunmasına rağmen, kültürel açıdan önemli farklılıklar tespit edilmiştir. Türk yemek kültürü, genellikle sofrada çeşitli yemeklerin bir arada sunulurken, İtalyan yemek kültüründe ise yemekler sıralı olarak servis edilmiştir. Bu farklılık, sofrada düzenlemeleri ve sunum biçimlerinde kültürel çeşitliliği yansıtmıştır.

Keywords

Culinary cultures

Gastronomic reflections

Gastronomy-themed movies

Turkish cuisine

Italian cuisine

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

Cultural factors, which demonstrate the distinguishing characteristics of cultures, form a direct or indirect interaction between various social systems. The period's communication technologies can play a crucial influence in this interaction. With the advent of contemporary means of communication, the interaction between cultures has grown increasingly intense. Gastronomy, one of the most fundamental cultural elements of all communities, has become one of the messages transmitted by technologically improved means, particularly mass media. This research aims to examine Turkish and Italian food cultures through the gastronomic elements in the movie "Perfetti Sconosciuti" ("Perfect Foreigner" in Turkish) and to compare the reflections of these cultures in the movie. According to the results of the research, although there are some similarities between Turkish and Italian food cultures, significant cultural differences have been identified. In Turkish food culture, various dishes are usually served together on the table, while in Italian food culture, the dishes are served sequentially. This difference reflected cultural diversity in table arrangements and presentation styles.

* Sorumlu Yazar

E-posta: ilker5885@gmail.com (İ. Öztürk)

DOI: 10.21325/jotags.2024.1396

GİRİŞ

Modern Batı toplumu, günümüzde artan kitap, film ve reklam üretimi ile oldukça yoğun bir şekilde temsil edilmektedir. Dijital medya ve taşınabilir cihazların yaygın kullanımı, bireylere daha önce hayal edilemeyecek kadar hızlı bir erişim sağlayarak bu temsillere kolayca ulaşmalarını mümkün kılmaktadır. Çünkü maddi dünya tek başına var olamaz; bu yüzden medya, insanlar ve nesneler arasındaki ilişkide kilit bir rol oynamaktadır. Günümüzde kültürel temsillerle ilgili herhangi bir çalışma, medyanın dünyayı ve onunla ilgili deneyimlerimizi şekillendirmedeki rolünü açıkça içermelidir (Naccarato, vd., 2017). Bu bölümleri birleştiren temel düşünce, temsillerin bize çevremizdeki dünya, onunla olan ilişkimiz ve kendi benlik duygumuz hakkında öğretiler sunduğu gerçeğidir. Bu nedenle, farklılıkları anlamak önem taşımaktadır. Bu araştırmada, Türk ve İtalyan yemekleri ile yemek tarzlarının temsillerine odaklanarak, hem bu kültürlerin hem de menülerin karşılaştırılması hakkında bilgi sunulmaktadır. Her iki filmde aynı senaryonun kullanılmasına rağmen, temel farklılıkların öne çıktığı alanlardan biri de yemek kültürleri olabilir. Bu farklılık, izleyicilere farklı coğrafyalardan gelen karakterler arasında kültürel zenginlik ve çeşitlilik anlamına gelebilir. Yemek kültürlerinin bu filmlerde nasıl yansıtıldığına dair detayları inceleyerek bu farklılıklar incelenmektedir. Filmlerdeki yemek sahneleri, karakterlerin masada nasıl bir araya geldiğini ve yemek kültürlerinin sosyal ilişkilere nasıl entegre olduğunu gösteren önemli unsurlardır. Örneğin, bir filmdeki akşam yemeği sahnesinde kullanılan yemekler, özel bir ülkenin geleneksel mutfağını yansıtabilir. Bu, izleyicilere karakterlerin kökenlerini ve kültürlerini daha derinlemesine anlama fırsatı sunar. Yemeklerin türü, sunumu, tüketim biçimi, karakterler arasındaki ilişkileri, iletişimi etkileyebilir ve filmdeki yemek kültürleri aynı zamanda karakter gelişimine ve hikâye ilerlemesine de katkıda bulunabilir. Bu farklılıklar, karakterler arasındaki ilişkileri, kültürel çeşitliliği ve hikâye anlatımını zenginleştirerek izleyicilere daha geniş bir perspektif sunar.

Filmlerdeki gastronomik unsurların menü ve mutfak kültürlerini yansıtırma biçimlerine odaklanan Türk ve İtalyan mutfak karşılaştırma analizi, kültürel mirası koruma, gastronomik turizmi teşvik etme, sosyal etkileşimleri derinleştirme ve akademik disiplinler arası çalışmaları zenginleştirme yönleriyle literatüre katkı sağlamaktadır. Bu çalışma yerel mutfakların tanıtımına yardımcı olurken, aynı zamanda kültürlerarası diyalog ve anlayışın geliştirilmesine katkıda bulunmaktadır. Gastronomi ve film çalışmalarını birleştirerek, hem Türk hem de İtalyan mutfaklarının zengin tarihini ve kültürel önemini vurgulanması hem de farklılıkların yansıtılması bu alandaki akademik araştırmalara multidisipliner bir perspektif sağlamaktadır. Ayrıca çalışmada filmlerin mutfak kültürlerinin yansıtılmasında nasıl bir araç olarak kullanılabileceği ve gastronomik unsurların kültürel kimliği nasıl pekiştirebileceği konusunda derinlemesine bir anlayış geliştirilmesine katkı sağlayacaktır.

Bu çalışmanın amacı, birbirinden oldukça farklı iki yemek kültürünün sinemadaki temsil biçimlerini karşılaştırmalı bir analizle incelemektir. Bu analiz, her iki kültürün sinematik sunumlarını değerlendirerek, bu kültürlerin sinema aracılığıyla nasıl aktarıldığı ve izleyiciye nasıl iletmeye çalışıldığı konusunda bir anlayış geliştirmeyi amaçlamaktadır. Yemek kültürlerinin sinematik sunumları üzerinden yapılan bu karşılaştırmalı analiz, kültürel farklılıkların ve benzerliklerin ötesinde, sinemanın görsel ve anlatsal dilini kullanarak izleyiciye derinlemesine bir deneyim sunmayı hedeflemektedir. Bu amaç doğrultusunda iki araştırma sorusu oluşturulmuştur. Buna göre;

- 1) Filmde Türk ve İtalyan mutfaklarına dair yansıtılan menüler arasındaki farklılıklar nelerdir?
- 2) Filmde Türk ve İtalyan mutfaklarına dair mutfak kültürü arasında farklılıklar nelerdir?

Mutfak Kültürü

Yemek insan hayatının başta gelen doğal ihtiyaçlarından biridir. İnsanın yeme - içme alışkanlıkları hem vücudunun doğal isteklerine hem de içinde yaşadığı toplumun beslenme kültürüne göre belirlenmektedir. İnsanoğlu yerleşik hayata geçtikten sonra” ne bulduysa yeme” alışkanlığını’ terk edip yiyeceklerin üretilmesi, saklanması gibi problemleri çözmüş, yeme - içme etrafında âdet, gelenek, inanış ve törenlerde toplanmaya başlamıştır. Böylece farklı insan topluluklarına veya milletlere ait mutfak alışkanlıkları da ortaya çıkmaya başlamıştır (Şahin, 2010: s.59).

Günümüzde mutfak kavramı, sadece yiyecek ve içecekleri değil, aynı zamanda bu unsurların hazırlanışı, pişirme teknikleri, tüketimi, saklanması ve servisine yönelik yöntemleri, servis esnasında tercih edilen araç ve gereçleri, mutfağın fiziki yapısı, toplu yemek törenleri ve gelenek görenekleri gibi geniş bir yelpazeyi kapsayan öznel bir kültürü ifade eder. Mutfak çalışmaları, adeta bir heykel sanatı veya dans gibi kültürün ifade ediliş yöntemlerinden biri olarak ortaya çıkar. İnsanoğlu, diğer canlılardan farklı olarak en temel gereksinimi olan beslenmeyi dünden bugüne adeta bir sanat eseri haline getirmiştir (Altınel, 2017: s.11). Aynı zamanda mutfak, sanatları, ustaları, sanatçıları, adeta bir simyacı gibi yaratıcılıklarını kullanarak, sezgi, hayal gücü ve yaratıcılığın birleştiği sanatsal bir rolü de üstlenmektedir (Türkoğlu & Kozak, 2015: s.209). Belirli bir toplumda yeme içme alışkanlıkları ve sofrada adabına ilişkin davranış kalıplarında görülen farklılaşmalar, toplumsal yapının diğer alanlarında meydana gelen değişimlerin izdüşümüdür. Kullanılan kap kacak, sofraya dizilişi, yemeğin pişirilişi, türü, sunuluş biçimi, yeniliş şekli ve bu süreçte ortaya çıkan bireylerin duyuş, düşünüş ve davranış kalıpları kültürle sıkı bir ilişki içindedir. Sofraya dair bu unsurlar, yüzlerce hatta binlerce yıldan beri kuşaktan kuşağa aktarılmış ve toplumun adeta kalıtım malzemesi olarak görülebilecek gelenek, görenek, örf ve âdetlerinin birer yansımasıdır (Çerikan, 2019: s.482-483).

Türk Mutfak Kültürü

Türk mutfak kültürü, Orta Asya'dan M.Ö 200'lerden 21. yüzyıla kadar uzanan bir geçmişe sahiptir. Asya ve Anadolu topraklarının zengin ürün çeşitliliğiyle ve tarihsel süreç içinde çeşitli etkileşimlere ve değişimlere maruz kalarak zenginleşmiş ve evrim geçirmiştir (Kızıldemir vd., 2014: s.193-204). Tanzimat'la başlayan batılılaşma süreci, mutfak kültüründe önemli değişikliklere yol açmış, yeme içme alışkanlıkları ve kullanılan araç-gereçler zaman içinde evrim geçirmiştir. Türk mutfağının zenginliğini oluşturan ve katkıda bulunan birçok etken bulunmaktadır. Bu etkenler arasında Ortadoğu göçebe döneminin farklı özellikleri, İslam yemek anlayışının kural ve düzenlemeleri, zengin Anadolu kültürü, Akdeniz yemek çeşitliliği, fethedilen topraklarda yaşayan farklı topluluklar gibi faktörler önemli bir rol oynamaktadır. Osmanlı döneminin yanı sıra küreselleşmenin etkisiyle modern dönem mutfak akımlarının Türk mutfağına girişi, birçok benzersiz unsurun Türk mutfak kültürünün evriminin önemli bir parçasını oluşturmuştur (Özdemir & Uçuk, 2022: s.240). Özellikle II. Abdülhamid döneminde, Batılı ülkelerde olduğu gibi ayrı bir oda ya da salonda, masada ve sandalyelerde oturarak, ayrı tabaklarda ve farklı çatal-bıçaklarla yemek yenmeye başlanmıştır. Cumhuriyet sonrası Türk mutfak kültüründe ve sofrada köklü değişiklikler olmasa da, yaşanan değişiklikler göz ardı edilemeyecek kadar önemlidir (Demirbilek & Girgin, 2019: s.152). Aynı zamanda, yemek hazırlama tekniklerinde, kullanılan malzemelerde ve sunumda önemli değişikliklere tanık olunmuştur. Bu dönem, Türk mutfağının modernizasyonunu hızlandırmış ve uluslararası etkileşimini artırmıştır. Yabancı mutfaklardan gelen yeni tarifler ve malzemeler, Türk mutfağını daha da zenginleştirmiştir. Günümüzde Türk mutfağı, tarihi, coğrafi çeşitliliği ve farklı kültürlerin izlerini taşıyan bir mozaik halini almıştır (Karaman, 2023: s.608). Türklerin tarih sahnesine çıkmasından itibaren, coğrafyalarındaki farklı kültürlerle temas kurmuş ve bu etkileşimler

Türk mutfagını şekillendirmiştir (Kızıldemir vd., 2014: s.193-204). Özellikle Fransa, Çin, İtalya, İspanya gibi ülkelerle benzerlikler bulunmakla birlikte, her kültür kendi inanç ve yaşam tarzına uygun olarak bu öğeleri adapte etmiştir. Örneğin, pizza, spagetti gibi makarna çeşitleri, ravyoli, lazanya gibi yemekler, Türk mutfagında da benzer çeşitlere sahiptir. Lahmacun, erişte veya sürme hamur gibi yerel dokunuşlarla Türk mutfagı, bu uluslararası yemek kültürlerinden etkilenmiş ve kendi yorumunu katmıştır (Kasar, 2021: s.349). Bunun yanında, buğday unundan yapılan hamurun açılmasıyla elde edilen erişte, tarih boyunca özellikle kırsal kesimde büyük bir popülerlik kazanmıştır. Bu durum, makarnanın kökeninin Anadolu'dan İtalya'ya uzandığına işaret etmektedir (Baysal, 1993; Akt: Öncel, 2015: s.36). Bu örnekler, mutfak kültürlerinin birbirinden etkilendiğini ve değişikliklere uğradığını gösteren önemli göstergelerdir. Türk mutfagı, tarih boyunca farklı medeniyetlerden aldığı mirası kendi zengin dokusuyla birleştirerek günümüze taşımış ve bu süreçte birbirinden farklı lezzetleri bünyesinde barındırmıştır (Kasar, 2021: s.349). Bu açıdan bakıldığında kültürler sürekli bir etkileşim içindedir. Yemek pişirme sanatı, beslenme alışkanlıklarının iletilmesi, pişirme ve saklama teknikleri, alet kullanımı ve yiyecek-içecek hizmetleri, bir kültürün temel öğelerini yansıtmaktadır (Batu & Batu, 2018: s.76). Örneğin, Türk mutfagında soğuk mezelerin sunulduğu ve masada kalışı, yaygın bir uygulamadır. Bu servis tarzında, soğuk mezeler genellikle bir tepsi üzerinde masaya getirilir. Konuklar, kendileri seçtikleri mezeleri tabaklarına alarak yemeye başlarlar. Ana yemekler ise genellikle tabakta ve servise hazır bir şekilde masaya sunulur (Sökmen, 2011: s.141). Türk mutfak kültüründe başka bir yaygın bir gelenek ise, yemeğin hızlı bir şekilde yenmesidir. Özellikle kırsal kesimde, "yemeği çabuk yiyerek sofradan kalkmak" anlayışı önemlidir. Hala kullanılan eski bir deyim olan "Adam olacak çocuk sofrada yemek yemesinden belli olur" ifadesi, bu davranış biçimini vurgular (Güler, 2010: s.28). Bir ülkenin yemek kültürü, yıllar boyunca nesilden nesile aktarılan bilgi birikiminin bir ürünü olmasına rağmen, son yıllarda teknolojinin ilerlemesiyle birlikte bazı eski alışkanlıklar kısmen veya tamamen değişmiştir (Batu ve Batu, 2018: s.76).

İtalyan Mutfak Kültürü

İtalya'nın sayısız yemek kültürünün hikâyesi, Akdeniz Havzası'nın çok daha geniş bağlamında ve iki bin yıldan fazla bir süre boyunca yarımadayı istila eden insanlarla başlamaktadır (Mariani, 2011: s.6). Genel bir inanın aksine, İtalya, Kıta Avrupası mutfagının kökenidir ve Antik Romalılara kadar uzanan zengin bir mutfak geleneğine sahiptir. İtalyan mutfagı, Fransız mutfagından çok önce, mutfak alanındaki ünüyle öne çıkmıştır. Fransız mutfagı, kendi benzersiz özelliklerini geliştirmiş olmasına rağmen, bir dereceye kadar doğrudan İtalyan mutfagından etkilenmiştir. Bu etkileşim, özellikle Rönesans döneminde, iki mutfagın birbirini zenginleştirdiği ve Kıta Avrupası mutfagının temelini attığı bir süreci yansıtmaktadır. İtalyan mutfagı, çeşitliliği, malzeme kalitesi ve özgün tatlarıyla Kıta Avrupası mutfagının anası olarak kabul edilir (De Proft, vd., 1956). Yemek kültürü, hem İtalyanların ulusal kimliklerini işaretlemeleri hem de İtalyanlığın küresel bağlamda pekiştirilmesi açısından merkezi bir öneme sahiptir (Sassatelli, 2019). İtalya, birbirinden farklı yüzlerce mutfak ve binlerce tarife de sahip bir ülkedir. Tarih boyunca taşraya bağlılık ve siyasi bölünme gibi etkenlerle şekillenen çeşitli gastronomik gelenekler, İtalya'nın mutfak mirasını son derece zengin kılmakta; hatta bugün, diğer ülkelerin mutfaklarından daha çekici hale getirmektedir (Sonnenfeld, 2003). Özellikle İtalya'nın mutfak mirasının genellikle şehir temelli kimliklere yapılan atıflarla ortaya çıkmaktadır. Örneğin bistecca alla Fiorentina, prosciutto di Parma, saltimbocca alla romana, pizza napoletana, risotto alla milanese, pesto genovese, pesto trapanese, olive ascolane, mostarda di Cremona gibi şehirler harika yemek pişirmeyi sağlayacak her şeyin yoğunlaştığı yerler olmuştur (Sassatelli, 2019). İtalyan mutfak modelinin bölgesel kapsamı ülkenin siyasi sınırlarının çok ötesine uzandığı için, değişimin etkileri bugün özellikle belirgindir. Bu geleneğin

temelini oluşturan yemekler olan pizza ve makarnalar, bu geleneğin en belirgin işaretleri arasında yer almaktadır (Sonnenfeld, 2003). En renkli İtalyan yemeklerinin temelini domates, sarımsak ve zeytinyağı oluşturmaktadır. Ancak, İtalya'da yiyecekler sadece geleneksel değil, aynı zamanda son derece çeşitlidir. Domates sosunu veya sarımsağı sevmeyen bir İtalyan bulmak alışılmadık bir durum değildir; muhtemelen spagettisini tereyağlı ve peynir soslu tercih eder ve sıradan bir antipasto yemeği yerine Kavun ve Prosciutto'yu tercih eder (De Proft, vd., 1956). Sayısız çeşitlilik ve cazibe dolu bir yemek pişirme tarzı, yüzyıllardır birbirleriyle etkileşimde bulunan ve yerel farklılıkların paylaşımına dayanan ulusal bir miras oluşturma noktası İtalyan yemek pişirmenin genetik yapısında yer alan bir özelliğidir. Bu kültürel geleneğin özünde, evin önemli bir rolü yer almaktadır. Aslında İtalyan mutfağı, profesyonelliğin en yüksek biçimine ulaşmış gibi görünse bile, yıllar içinde öncelikle ev yemeği olarak evrim geçirmiştir (Montanari, 2013: s.73-74). İtalya'da geleneksel olarak yemek son derece önemliydi ve 1980'lerin Floransa'sı da bir istisna değildi. Bir arada yenilen yemek, sosyal grupların oluşmasına ve sınırların belirlenmesine katkı sağlamıştır. Yemek üyelerinin birbirleriyle bağlantı kurmasının en önemli yolu tekrar tekrar masaya oturmak, güzel yemeklerin tadını çıkarmak, tatları ve tarifleri tartışmak, cinsiyet rollerini canlandırmak ve sosyal ilişkiler geliştirmektir. Arkadaşların bir araya gelmesinin yaygın bir yolu, bir restorana gitmek, piknik yapmak veya ortak bir çatıda yenilen yemektir. Bu buluşmalar, insanları uygun bir sosyal ortamda bir araya getirmiş ve sürekli gösteri ve tartışma yoluyla mutfağı, iyilik ilkelerini ve yemek yeme adabını öğrenmelerine katkıda bulunmuştur (Counihan, 2019).

Literatür taraması

Türk ve İtalyan mutfaklarının filmlerde temsili gastronomi, film çalışmaları ve kültürel çalışmalar alanlarındaki araştırmacıların ilgi odağı olmuştur. Bu mutfakların fiziksel yönleri kapsamlı bir şekilde araştırılırken, kültürel, tarihi ve sosyal bağlamlarının da filmler bağlamında araştırılmasına ihtiyaç vardır. Bu çalışma, Türk ve İtalyan mutfaklarının filmlerdeki temsilini inceleyerek ve kültürel yansımalarını analiz ederek bu boşluğu doldurmayı amaçlamaktadır. Türk mutfağı, zengin tatları ve aromalarıyla dünyanın dört bir yanından turist ve yemek tutkunlarının ilgisini çeken, son yıllarda artan bir ilgi görmektedir. Uygun ve diğerleri (2021) tarafından yapılan araştırmada, bir platformda yer alan bir dizide bulunan gastronomik öğelerin analiz edilmesi amaçlanmıştır. Çalışma, Türk mutfak kültürünü yansıtmak amacıyla dizide çeşitli Türk mutfağına özgü gastronomik ürünlerin göze çarptığını göstermektedir. Dizide genellikle çay, Türk kahvesi, ayran ve baklava gibi popüler lezzetlerin öne çıktığı belirtilmektedir. Bu gastronomik öğelerin, Türk kültürünün misafirperverliği ve samimiyetini yansıttığı ve turistler tarafından bilinen popüler sokak lezzetlerinden oluştuğu gözlemlenmektedir. Medin ve Yurttaş (2023) tarafından yapılan çalışmada, Özpetek'in filmlerinde Türk kültürüne özgü gastronomi figürlerinin konumlandırılması incelenmiştir. Filmlerde sıklıkla rastlanan Türk mutfağına özgü gastronomik simgeler arasında kahvaltı, zengin akşam yemeği menüleri, Türk kahvesi, çay, rakı ve şarap, helva, çorba sunan mekânlar ve mutfak sahneleri bulunmaktadır. Bu göstergeler bazen birbirlerine yakın, bazen de farklı çağrışımlar yapmak amacıyla kullanılmıştır. Çalışmada belirtilen en önemli gösterge, Türk mutfağına özgü yemeklerle donatılmış akşam yemeği sofralarıdır. Bu sofralarda yemekler ortaya konulur ve konuklar istedikleri yemeği tabaklarına alırlar. Bu sofralar, yönetmenin bakış açısıyla Doğu mutfağının zenginliğinin bir ifadesi olduğu gibi, aynı zamanda aileyi birleştirici bir nitelik taşır. Günün herhangi bir saatinde evde yaşayan veya aileye katılan herkesin akşam yemeğine katılması vurgulanır. Ferzan Özpetek sinemasında, Türk ve İtalyan gastronomisine özgü öğelerin bir arada kullanılarak kültürlerarası etkileşim olduğu görülmektedir. Bu etkileşimi yansıtan örneklerden biri, karakterlerin önündeki bardakların kendi kültürlerinin

bir göstergesi olarak kullanılmasıdır. Örneğin, Francisco'nun önündeki kadeh İtalyan kültürünü, avukatın önündeki rakı bardağı ise Türk kültürünü temsil etmektedir. Bu gösterge, iki kültürün bir arada yaşayabileceği mesajını iletmektedir. Öte yandan İtalyan mutfağı, zengin tarihi ve kültürel önemi birçok filme yansıtılarak filmlerde geniş bir şekilde temsil edilmiştir. Çinay ve Sezerel (2020) çalışmasında, "Serseri Mayınlar" adlı film, İtalyan mutfağının zengin tarihi ve kültürel önemini geniş bir şekilde temsil etmiştir. Filmde sofa ve yemek kavramlarına özel bir vurgu yapılmıştır. İtalyan yemek kültüründe sofranın, aileleri bir araya getiren, ilişkileri düzenleyen ve paylaşımın gerçekleştiği bir mekân olduğu vurgulanmıştır. Yemek, kutlamaların ve özel günlerin temel sembolü olarak işlenmiş, kurulan sofraların misafirlere özel olduklarını hissettirmek için şölene dönüştüğü belirtilmiştir. Filmde, İtalyan kültürüne uygun olarak basit sandviçlerin yanı sıra şarap içmenin detay olarak sunulduğu gözlemlenmiştir. Sofranın ihtişamının, ilişkilerin niteliğine bağlı olarak değiştiği ve özel davetler veya kutlamaları renklendiren pasta gibi unsurların filmin içinde yer aldığı vurgulanmıştır. Köksal ve İnatçı'nın (2023) çalışmasında, Federico Fellini'nin "Amarcord" filmindeki yemek sahnelerini değerlendirmiştir. İtalyan sinemasında, hikâye anlatımı ile sofa arasında güçlü bir bağ olduğu görülmüştür. Filmde, iyi yemeğin sosyal statünün bir göstergesi olduğu vurgulanmıştır. Yemek sahnelerinde beyaz kaz eti, haşlanmış et suyuyla çorba, kırmızı şarap ve ekmek yerine risotto gibi öğeler öne çıkmıştır. Başka bir sahnede ise geleneksel bir İtalyan yemeği olan "Cotto in Bianco" pişirilmiştir. Bu detaylar, filmdeki yemek sahnelerinin karakterlerin ve hikâyenin derinliğini yansıttığını göstermektedir.

Yöntem

Filmlerde gösterilen gastronomi unsurları, izleyicilere farklı ülkelerin zengin yemek kültürlerini tanıtmaya açısından önemli bir rol oynamaktadır. Lezzetli görseller ve karakterler aracılığıyla izleyiciler, yemeklerin ötesinde bir ülkenin tarihini, geleneklerini ve sosyal dokusunu keşfetme fırsatı bulurlar. Bu, kültürel anlayışı artırarak, izleyicilerin dünya çapında birbirlerine daha yakın hissetmelerine katkıda bulunabilir. Araştırmada, günümüzde sosyal bilimler alanında yaygın olarak tercih edilen nitel araştırma yöntemlerinden biri olan belge incelemesi analizi kullanılmıştır. Belge incelemesi yöntemi, araştırma kapsamında belgeler, arşiv kayıtları ve çeşitli materyallerin sistemli bir şekilde incelenerek, veri toplama ve analiz sürecini içeren bir yöntemdir (Gürbüz & Şahin, 2014: s.396-397). Bu kapsamda hazırlanan çalışmanın amacı film aracılığıyla sunulan iki farklı yemek kültürünün karşılaştırmalı analizini yaparak bu kültürler arasındaki çeşitliliği incelemektir. Türkçeye "Kusursuz Yabancı" olarak çevrilen İtalyan filmi "Perfetti Sconosciuti"nin (Genovese, 2016), Mısır, İspanya, Fransa, Amerika, Almanya, İsveç, Kore, Meksika, Rusya, Hindistan, Çin gibi pek çok farklı ülkede uyarlamaları yapılmıştır. Türk asıllı İtalyan yönetmen Ferzan Özpetek'in yapımcılığını, Serra Yılmaz'ın yönetmenliğini üstlendiği "Cebimdeki Yabancı" (Yılmaz, 2018) filmi, diğer uyarlamalarda olduğu gibi, metnin aslına büyük oranda sadık kalarak Türk kültürüne uyarlanmıştır. Filmin hikâyesi, programlı bir akşam yemeğinin hazırlık aşaması ve yeme sürecine karşılık geldiği için, gastronomik unsurlar o kültürün o günkü dokusunu yansıttığı düşünülmektedir. Bu yüzden de "Perfetti Sconosciuti" ve "Cebimdeki Yabancı" filmleri çekildikleri/gösterime girdiği ülkelerin yemek kültürünü temsil ettiği düşüncesine dayanarak, Türk ve İtalyan yemek kültürlerinin karşılaştırmalı analizi yapılmıştır. Diğer uyarlamalar araştırmada kapsam dışı bırakılmıştır. Çalışmanın odak noktasında, İtalyan versiyonunun incelenmesi, eserin orijinalinin İtalya kökenli olmasından kaynaklanmaktadır. Orijinal metnin bu coğrafyada ortaya çıkması, dil, kültür ve tarih bağlamında İtalyan etkileşimlerini içermesi açısından önem arz etmektedir. İtalyan versiyonunun incelenmesi, metnin orijinal bağlamını daha iyi anlama, kültürel zenginlikleri anlamlandırma ve çeşitli tercüme stratejilerini değerlendirme amacını taşımaktadır. Bu bağlamda, İtalyan versiyonunun ele alınması ve Türk mutfak kültürü ile karşılaştırılması orijinal

eserin etkileşimlerini anlama sürecine katkı sağlamaktadır. Ayrıca çalışmada özellikle her tür bilgiye erişimin çok kolay olduğu dijital iletişim çağında, çok fazla benzerlikleri olan iki farklı kültürün, film dünyasına yansımaları belge incelemesi yöntemi ile ele alınacaktır.

Bulgular

Filmlerin Ortak Yönleri

Her iki filmin önermesi, zaman ve mekânın kullanım şekli, karakter sayısı ve karakterlerin hikâyedeki görevleri aynıdır. Aynı zamanda telefon, bilgisayar gibi araçlar ve diyaloglardaki konuşma içerikleri günümüz dünyasını yansıtmaktadır. Filmlerin hikâyesi dijital haberleşme cihazlarının kültürde yarattığı tahribata odaklanmaktadır. Planlı bir akşam yemeği sırasında spontane olarak oynanmaya başlanan oyun, her iki filmde de aynı süreç ve sonucu doğurmaktadır. Bu süreç sonucunda filmler benzerlikleri, önerme, zaman, mekânın kullanımı, karakter sayısı ve karakterlerin hikâyedeki görevleri ile ilgili gibi bir dizi önemli ögeye odaklanmaktadır. İlk olarak, her iki film de dijital haberleşme cihazlarının kültürde yarattığı tahribatı temel alan önermeyi paylaşmaktadır. Bu, günümüz dünyasında teknolojinin yaygın kullanımının ve dijital iletişim araçlarının toplumsal ilişkilere, iletişime ve bireysel deneyimlere nasıl etki ettiğini anlatan bir temadır. Zaman ve mekânın kullanımı açısından, her iki film de benzer bir çerçeve içinde geçmektedir. Örneğin, planlı bir akşam yemeği sırasında kendiliğinden başlayan oyun, her iki filmin temel olay örgüsünü oluşturur. Bu durum, izleyiciye olayların beklenmedik ve heyecan verici bir şekilde geliştiği bir atmosfer sunmaktadır. Karakter sayısı ve karakterlerin hikâyedeki görevleri de paralellik göstermektedir. Her iki filmde de belirli karakterler, dijital iletişim araçlarının etkisi altında nasıl değiştiğini ve ilişkilerini nasıl sınıadığını deneyimlemektedir. Bu karakterler, izleyiciye teknolojinin insanlar arasındaki ilişkileri nasıl etkileyebileceği konusunda derinlemesine bir perspektif sunmaktadır. Filmlerde kullanılan araçlar ve diyaloglar da günümüz dünyasına uygun bir şekilde tasarlanmıştır. Telefonlar, bilgisayarlar gibi modern iletişim araçları, karakterler arasındaki etkileşimleri ve hikâyenin gelişimini yönlendirir. Diyaloglar, günlük konuşma dilini yansıtarak izleyiciye gerçekçi bir deneyim sunar ve filmi günümüz toplumunun dinamiklerine daha da yaklaştırır. Sonuç olarak, her iki film de benzer temalar etrafında şekillenmiş gibi görünse de, özgün öğeleri ve detaylarıyla kendine özgü birer yapıya sahiptir. Dijital iletişim araçlarının kültürel etkilerini keşfetme ve insan ilişkilerini anlama amacını taşıyan bu filmler, günümüz dünyasının karmaşıklıklarını anlatarak izleyicilere düşündürücü bir deneyim sunmaktadır.

Menüler Arasındaki Farklılıklar

Türk ve İtalyan mutfakları, dünya mutfağında kendine özgü tatlar, malzemeler ve yemek hazırlama teknikleri ile büyük bir tanınırlığa sahiptir. Türk mutfağında yemek kültürü doğu ve batı mutfağının arasında yer almaktadır. Yemeği yapan kişi yemekleri pişirip masaya koyar ve misafir bunlardan istediğini alır. Batı kültüründe ise yemekler sırasıyla belirli bir düzene göre yenmektedir. Türk mutfağı, zengin baharatlar, taze sebzeler, et çeşitliliği ve yoğurt gibi öne çıkan malzemelerle karakterizedir. Mezeler, kebaplar, güveçler ve tatlılar Türk sofralarında geniş bir çeşitlilik sunar. İtalyan mutfağı da Avrupa'nın en eski mutfakları arasında yer almaktadır. Bu mutfak kültüründe salatalar başlangıçta yenmektedir ve ana yemekten önce makarna, pirinç yemekleri veya hamur işleri gibi yemekler yenmektedir. Tatlı olarak ise maskarpone peynirinden tiramisu verilmektedir (Aktaş & Özdemir, 2005).

Tablo-1. Menüler arasındaki farklılıklar

Menü	Cebimdeki Yabancı (Türk Mutfağı)	Perfetti Sconosciuti (İtalya Mutfağı)
Başlangıç	Salata Humus Kabak çiçeği dolması Havuç haşlama Zeytinyağlı fasulye Barbunya pilaki	Patlıcan böreği Salata
Ara Sıcak	Kavun dolması	Kabak çiçeği dolması Gnocchi (Niyokki)
Ana Yemek	Bademli perde pilavı	Köfte (Havuç, kabak, karnabahar ve yeşillik)
Tatlı	Güllaç İncir tatlısı	Tiramisu

Türk mutfağı, dünya çapında tanınan ve zengin bir lezzet çeşitliliğine sahip olan bir mutfaktır. Bu mutfağın öne çıkan özellikleri arasında çeşitlilik, sağlıklı malzeme kullanımı ve özenle hazırlanan yemekler bulunmaktadır. Salata Türk mutfağında sıkça tüketilen bir başlangıç veya yan yemek olarak ön plana çıkar. Renkli sebzeler, taze otlar ve zeytinyağı ile hazırlanan salatalar, hem göze hitap eden renkleriyle hem de sağlıklı içerikleriyle öne çıkar. Bununla birlikte Humus, Kabak çiçeği dolması, Havuç haşlama, Zeytinyağlı fasulye, Barbunya pilaki gibi çeşitleriyle de öne çıkmaktadır. Bu yemekler, taze sebzelerin ve doğal malzemelerin kullanımını yansıtarak Türk mutfağının çeşitliliğini temsil etmektedir. Öte yandan, İtalyan mutfağı da benzersiz tatları ve özgün tarifleriyle tanınmaktadır. Patlıcan böreği ve Salata gibi lezzetler, İtalyan mutfağının özgün dokusunu yansıtan örnekler arasında yer alır. İtalyan yemek kültürü, özenle hazırlanan malzemeler, taze otlar ve zeytinyağı gibi öğelerin kullanımıyla dikkat çekmektedir. Her iki mutfağın sunduğu bu özel yemekler, sadece lezzet açısından değil, aynı zamanda kültürel geçmiş ve geleneksel yemek pişirme yöntemleri açısından da zengin bir mirası temsil etmektedir.

Ara sıcaklarda Türk mutfağı, özel günlerde ve özel davetlerde sıklıkla tercih edilen bir lezzet olan kavun dolması ile ünlüdür. Kavunun benzersiz lezzetiyle buluşan iç harcıyla birlikte sunulan bu enfes yemek, geleneksel Türk mutfak kültürünü yansıtmaktadır. Diğer taraftan, İtalyan mutfağı ise kabak çiçeği dolması ve gnocchi (niyokki) gibi özgün tatlarla damakları şenlendirmektedir. Kabak çiçeği dolması, ince bir zerafetle hazırlanan kabak çiçekleriyle dikkat çekerken, gnocchi ise patates unundan yapılan yumuşacık toparlarla servis edilir (Del Conte,1990: s.21; Gentile, 2008: s.3).

Ana yemekte bademlerle zenginleştirilen pilavın üzeri özel bir hamur örtüsü ile kapatılarak, "perde" görünümü elde edilen bademli perde pilavı, Türk mutfağının gastronomik kimliğinde önemli bir yer tutmaktadır (Baycar, 2023). Özellikle özel günlerde ve davet sofralarında sıklıkla tercih edilen bu pilav çeşidi, bademlerin eşsiz lezzeti ve özel sunumuyla dikkat çeker. Geleneksel Türk mutfağının zarafetini yansıtan bademli perde pilavı, sofralara özgün bir tat katmaktadır. İtalyan mutfağında ise köfte, havuç, kabak, karnabahar ve yeşillik içeren çeşitli sebzelerin bir araya getirilerek hazırlanan özel bir köfte türünü ifade eder. Bu köfte, sebzelerin özgün lezzetleriyle birleşerek hem besleyici hem de lezzetli bir alternatif sunar. İtalyan mutfağının geniş çeşitliliği içinde sebzelerin ön planda olduğu bu köfte, sağlıklı ve doyurucu bir seçenek olarak sofralarda yer almıştır.

Tatlılarda Türk mutfağının tatlılarından Güllaç ve İncir Tatlısı ile İtalyan mutfağının meşhur lezzeti Tiramisu arasında büyük bir kültürel ve lezzet farklılığı bulunmaktadır. Güllaç, özellikle Ramazan aylarında sofraları süsleyen, ince yufka tabakaları, süt ve şeker karışımı ile hazırlanan hafif ve serinletici bir tatlıdır (Çetin, 2020:32). Diğer yandan, incir tatlısı ise doğal incirin rengi ve lezzetiyle zenginleştirilen, genellikle ceviz içi ve şekerle harmanlanarak

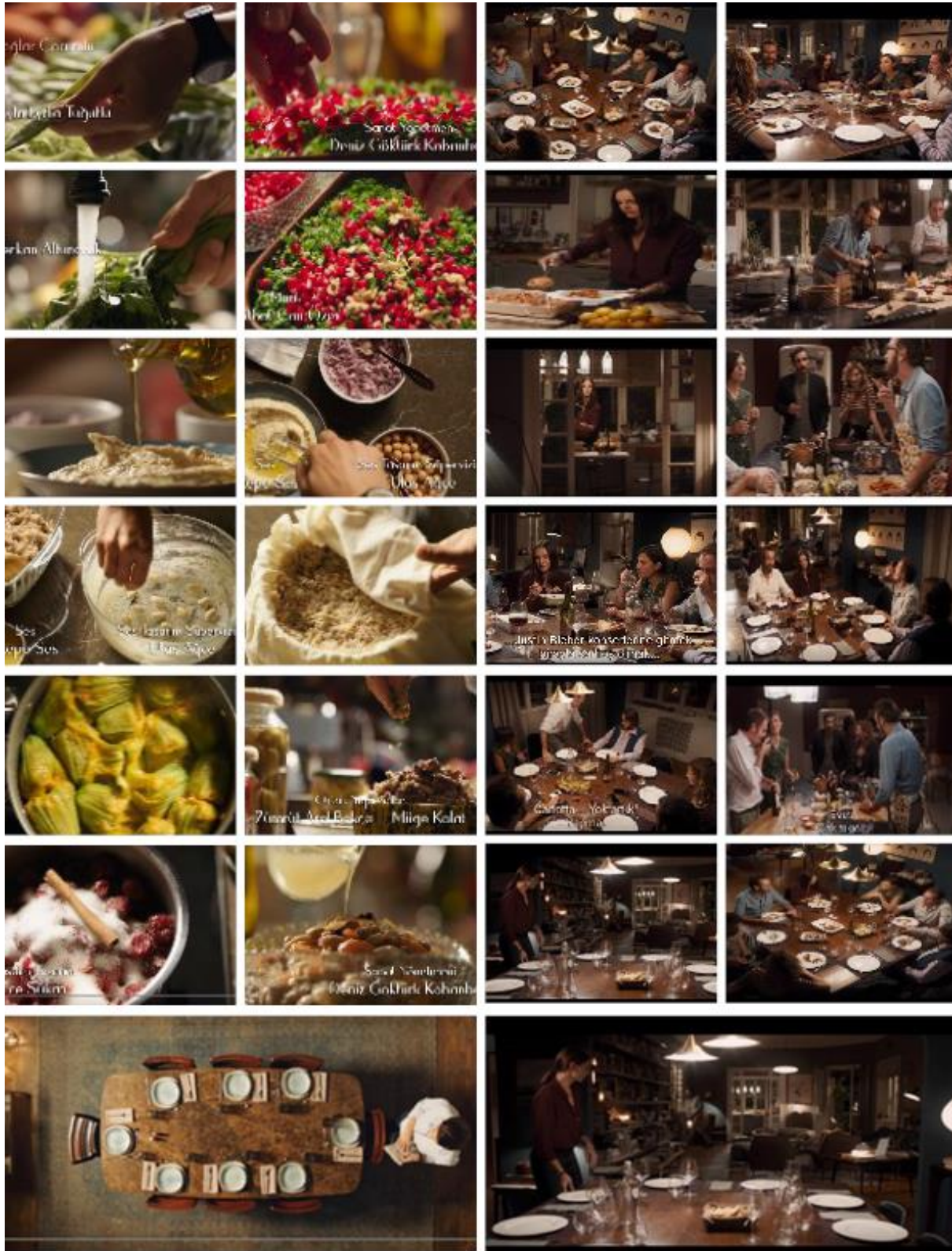
yapılan bir başka Türk tatlısıdır. İtalyan mutfağından Tiramisu ise kahve içinde ıslatılmış bisküvilerin, mascarpone peyniri ve yumurta karışımının katmanlar halinde düzenlenerek yapılan, kahve aroması ve kremli dokusuyla ünlü bir tatlıdır (Ozer, 2020). Tiramisu, İtalyan mutfağının sofistike ve yoğun lezzetleri arasında öne çıkan, dünya genelinde büyük bir popülerliğe sahip bir tatlıdır.

Mutfak Kültürü Arasındaki Farklılıklar

Birbirinden farklı iki yemek kültürü, özgül yönleri ile öne çıksalar da aslında her ikisinin de etkileşime girdiği kültürler ile zenginleştiği görülmektedir. Bu nedenle, özellikle iletişim teknolojisinin en gelişkin çağında, mutfak kültürünün de özgüllüğünden söz etmek neredeyse imkânsızdır. Her dönemin iletişim imkânları ölçüsünce birbirini etkilemiş olan yemek kültürü, özellikle 20. yüzyılın son çeyreğinden itibaren kitlesel haberleşme araçlarının yaygınlaşmasıyla sentez dinamikleri de iç içe geçirerek homojen bir doku oluşturmuştur (Taylan & Arklan, 2008).



Görsel 2. Türk ve İtalyan Mutfak Kültürü Yansıması (1)



Görsel 2. Türk ve İtalyan Mutfak Kültürü Yansıması (2)

İtalyan Yemek Kültürü Yansıması (Perfetti Sconosciuti)

İtalyan kültüründe yemek, sadece bir ihtiyaç olmanın ötesinde, aynı zamanda bir yaşam tarzını ifade eder. Sadece belirli aşamalardan oluşan bir etkinlik değil, aynı zamanda bu aşamaların birbirine organik bir şekilde geçtiği bir süreçtir. Bu süreç bir masa etrafında, belirli bir odada veya mutfakta yapılan sınırlı bir etkinlik değildir. Tam aksine, yemek yaşamın bir parçasıdır ve her an her yerde gerçekleşebilir. Kendi başına bir yoğunlaşma noktası olup, hazırlık,

pişirme, sunum ve tüketim aşamaları arasında belirgin sınırlar bulunmaz. Her bir aşama, diğerine doğal bir şekilde bütüleşmiş olur ve bu aşamaların her biri iç içe geçmiş bir yaşamın parçasıdır. Filmde yemek sadece bir aktiviteden ibaret kalmamış aynı zamanda paylaşım, sohbet ve bir arada olma anlamına özelliği yer almıştır. Ayrıca filmde yemek başlamış ya da bitmiş bir periyot değil, sürekli bir akıştır, insanları bir araya getirir ve yaşamın zenginliğini aktarmıştır.

Buradan hareketle İtalyan mutfak kültürünün “Perfetti Sconosciuti” filmine yansımaları şöyle sıralanabilir:

- Film, davetlilerin akşam yemeğine gitmek üzere hazırlanışları ile başlar. Davetlilerin hazırlık sürecine paralel olarak, ev sahibi de evinin mutfağında sakın sakın yemek hazırlığı yapar. Davetliler katılacakları yemeğe şarap ve ev yapımı tatlı götürür. Misafirlerin direkt olarak yemeğe gittiklerini gösterir bu ürünler aynı zaman kendi takdirleri ile seçip götürdükleri ürünlerdir. Bu anlamda menü, aşçının seçimleri ya da imkânları ile sınırlı değildir; bununla birlikte, menüyü de zenginleştirmekten dolayı, hazırlığın mutfak dışındaki paydaşlarla da sürüyor olduğunu, yani hazırlığın aşçı ve onun içinde bulunduğunu ve mekânla sınırlı olmadığını göstermektedir. Bu anlamda, misafirlerin menüyü zenginleştiren hediyeleri üzerinden denebilir ki menü, tüm paydaşlar tarafından oluşturulur. Bu da İtalyan mutfak kültürünün, misafir bulduğunu yer fikrinden uzak olduğunu gösterir bir kültürel göstergedir.
- Hazırlık süreci devam ederken gelen misafirlerden bazıları, mutfaktaki ev sahibine sohbet eşliğinde yardım eder. Bu sahne, ev sahibi ile misafir kavramlarının birbirinin içine geçtiğini gösterir birer kültür yansımasıdır.
- Yemeğin hazırlanma ve yenilme eylemleri arasında belirgin bir çizgi yoktur. Hazırlıklar devam ederken gelen misafirler tezgâhtaki yenebilir atıştırmalıklardan yemeye başlar. Bu anlamda, yemeğin bir başlangıç anı yoktur. Misafir canının istediğini, istediği yerden alıp yiyebilmektedir. 15. dakika 33. saniyeye kadar devam eden hazırlıklar ve yeme eylemi bir anda herkesin masadaki devam eden yeme eylemine dönüşür. Hazırlık aşamasındaki konuşulan bir konu, bir süredir masada oturuluyor hissi veren zamana organik bir şekilde bağlanmıştır. İtalyan yemek kültüründeki bu benzersiz yaklaşım, yemek hazırlığı ve yemek yeme aşamalarının birbirine organik bir şekilde entegre edilmesiyle, bir filmde doğal bir şekilde yansıtılan kültürel zenginliğin bir ifadesidir. Bu sunum tarzı, sadece yemekle sınırlı kalmayıp, aynı zamanda bir yaşam tarzını ve toplumsal etkileşimi de içerir. İtalyanların yemek hazırlığı sırasında bile bir araya gelmeleri, sohbet etmeleri ve paylaşımları, yemeğin sadece bir ihtiyaç olmanın ötesinde, birbirleriyle bağlantı kurmanın ve keyifli anlar yaşamının bir yolu olduğunu vurgular. Bu kültürel özellikler, bir filmde izleyiciye, İtalyanların yemekle olan ilişkilerindeki derinliği ve anlamı hissettirir.

Türk Yemek Kültürü Yansıması (Cebimdeki Yabancı)

Türk kültüründe yemek, doyurmaya da yöneliktir. Bu yüzden görsellik ön plandadır. Aşçı, hazırladığı ürünlerin lezzeti kadar görünüşüne de özen gösterir. Kültürel bir özellik olan bu detay, menüye kadar etki eder. Türk mutfak kültüründe menü, sadece lezzet ya da besin değerleri ile değil; aynı zamanda ürünlerin görünüşleri ile misafirlerin iştahını kabartıp, görsel yönden de lezzetli olan ürünlerle belirlenir.

Menü belirleme sürecinde olduğu gibi, görselliğin önemli bir kültürel gösterge olarak ortaya çıkmasının bir diğer yolu da sofranın veya masanın zengin bir görünüme sahip olmasıdır. Masanın görsel çekiciliği için, menüde yer alan birçok ürün önceden hazırlanarak masada şıklıkla sergilenir. Bu ürünler genellikle benzer kategorilerde bulunan mezeler gibi çeşitli lezzetler içerir. Türk mutfak kültüründeki görselliğin taşıdığı önem, yemek yeme düzenini

doğrudan etkilemiş ve bir estetik anlayışıyla birleşerek benzersiz bir deneyim sunmuştur. Sofra düzenlemelerinde, sadece lezzetin değil, aynı zamanda sunumun da büyük bir rol oynadığı Türk mutfağı, görselliğin yemek yeme deneyimine kattığı değeri vurgular.

Türk sofralarında, renkli ve çeşitli meze tabakları, ana yemekler ve tatlılar, özenle seçilmiş tabaklar ve zarif sunumlarla masaya yerleştirilir. Bu özenli düzenleme, yemek yeme sürecini bir ritüele dönüştürerek, sofranın sadece bir besin kaynağı değil, aynı zamanda bir sanat eseri olduğunu vurgular. Türk mutfak kültüründeki görselliğin etkisi, yemeklerin sadece damaklara hitap etmekle kalmayıp, gözlere de şölen sunarak, yemek masasının bir buluşma noktası ve keyifli bir atmosfer olmasına katkı sağlar. Bu estetik anlayış, Türk yemek kültürünü benzersiz kılan ve paylaşılan bir sofrada bir araya gelmenin keyfini artıran önemli bir unsurdur. Yemek, zengin bir sunumla donatılmış masa/sofra etrafında toplanmayı ve burada yemeği; aynı şekilde ortak kullanım için servis edilmiş ürünlerin, yemeği aynı zaman diliminde yemeği zorunlu kılar. Türk mutfak kültüründe yemek bir arada, uzun olmayan bir zaman aralığında, ortaklaşa yapılan biyolojik ihtiyaç karşılama etkinliğidir.

Türk mutfak kültürünün “Cebimdeki Yabancı” filmine yansımaları şöyle sıralanabilir:

- Film, yakın çekimlerle başlar ve başlangıç jeneriği, görsellik açısından son derece canlı ve iştah kabartıcı ürünlerin hazırlanma sürecini detaylı bir şekilde sunar. Menüdeki geniş ürün yelpazesi, tazelik, renk canlılığı ve kıvam açısından görselliği vurgulayan çekimlerle ifade edilir. Bu görüntüler, sinemanın teknik imkânlarından faydalanılarak özel olarak ağırlaştırılmış çekimlerle seyirciye sunulur. Bu teknik, ürünlerin canlılığını daha da vurgulayarak görsel etkiyi güçlendirmeyi amaçlar. İlk sahnelerin bu denli özenli, yakın ve yavaş bir şekilde sunulması, Türk mutfak kültüründeki görselliğin filme özgü bir yansıması olarak değerlendirilebilir.
- "Perfetti Sconosciuti" filminden uyarlanan "Cebimdeki Yabancı" filmi, orijinal versiyonundan farklı bir yöne evrilmiştir. İki film arasındaki temel farklar, özellikle mutfak kültürü bağlamında belirginleşir. Senaryolarının aynı olmasına rağmen ortaya çıkan bu farklar, mutfak kültürlerinin sinemaya yansıyan özgün özelliklerini gözler önüne serer. Bu bağlamda, İtalyan versiyonundaki davetli çiftlerden birinin yemeğe şarap getirmesi ile Türk uyarlamasındaki çiftin "fatımanın eli" süs eşyası götürmesi arasındaki farka dikkat çekilebilir. İtalyan versiyonundaki şarap, doğrudan yemekle ilişkilidir, ancak Türk versiyonunda bu, yemeğe hiçbir katkısı olmayan bir inanç sembolüne dönüşür. Senaryonun birçok yönüne sadık kalmakla birlikte, bu tür detaylarda farklılaşmak, Türk kültüründeki inanç faktörünü vurgular. Dünya genelinde olduğu gibi, Türk mutfağında da inanç faktörü önemli bir rol oynar ve hediyeleşme kültürü, şarap gibi yaygın bir armağanın tam tersine farklı semboller üzerinden şekillenir. Bu bağlamda, İtalyan ve Türk kültürlerindeki hediyeler arasında ortak noktalar olabilir, ancak Türk kültüründe özellikle mutfak kültüründe inanç ön planda tutulur.
- Türk filminde, inanç temelli bir diğer özellik, şarabın varlığına rağmen umuma açık bir film içeriğinde inanç faktörünün devreye girmesiyle belirginleşir. Ev sahibi tarafından sunulan şaraplar, içeriği görülmeyen kapalı bardaklarda servis edilir. Bu, Türkiye'nin genel nüfusunun çoğunlukla Müslüman olması nedeniyle, medya içeriklerinin inançlarla çatışmaması veya otosansüre uğraması gerekliliğini yansıtır. Bu iki sahne, aynı senaryoda bile kültürel simgelerin devrede olduğunu gösteren çarpıcı örneklerdir. Bu bağlamda, Türk mutfak kültürünü etkileyen unsurlar arasında inanç önemli bir yer tutar. "Cebimdeki Yabancı" filmi, Türk kültürünün bu özelliğini yansıtarak, şarabın hediye olarak seçilmemesi, sunulan şarabın kapalı bardak ve şişe ile

sunulması, ayrıca şarabın filmde "kırmızı" ve "beyaz" olarak anılması gibi faktörlerle bu inanç temelli yaklaşımı gösterir.

- Türk mutfak kültürüne özgü bir diğer detay ise yemeğe tek başına katılan oyuncunun hediyesidir: erik ve biber turşusu. Bu özel hediyein seçilmesi, sadece bir yiyecek sunma geleneğini değil, aynı zamanda Türk mutfağına has bir lezzeti temsil etmesi açısından da anlamlıdır. Bu detay, Türk mutfak kültüründeki özgün lezzetlerin ve geleneklerin filmde dikkate alındığını gösterir. Ancak bu hediye de yine inanç faktörüne vurgu yapan bir öge içerir. Bu ve önceki sahnelerden yola çıkarak söylenebilir ki "Cebimdeki Yabancı" filmi, Türk mutfak kültüründeki temel değerleri çeşitli şekillerde yansıtmıştır. Bu unsurlar, Türk mutfak kültürünü İtalyan kültüründen belirgin bir şekilde ayıran özgül değerlerin filme yansımalarıdır. İtalyan versiyonundaki şarap hediyesine karşılık, bu kez yenilebilir bir şey gelmiştir. Fakat yine inanç faktörünün altının çizildiği bir hediyedir. Bu ve önceki sahnelerden hareketle denilebilir ki Türk mutfak kültüründeki temel değerler "Cebimdeki Yabancı" filminde çeşitli şekillerde yansıtılmıştır. Bunlar, Türk mutfak kültürünü İtalyan kültüründen belirgin şekilde ayıran özgül değerlerin filme yansımalarıdır.

Sonuç Tartışma ve Öneriler

Bu çalışma Türk ve İtalyan mutfaklarının zenginliklerini, özgünlüklerini, kültürel önemlerini vurgulamaktadır. Türk mutfağı, doğu ve batı mutfaklarının bir sentezi olarak geniş bir çeşitlilik sunarken, İtalyan mutfağı da Avrupa'nın en eski ve en özgün mutfaklarından biridir. Her iki mutfak da kendine özgü tatlar, malzemeler ve yemek hazırlama teknikleriyle tanınırken, aynı zamanda kültürel miraslarını da yansıtmaktadır. Genel olarak, Türk ve İtalyan mutfağı, sinema dünyasında sıklıkla kullanılan ve kültürel öğeleri ön plana çıkaran temalar arasında yer almaktadır. Bu filmlerde yemek sahneleri, karakterlerin duygusal durumlarını, ilişkilerini veya hikâyenin atmosferini vurgulamak için sıkça kullanılır. Her iki mutfağında zengin ve çeşitli lezzetleri, film yapımcılarına karakter derinliği eklemek ve izleyiciye duygusal bir bağ kurmak için güçlü bir araç sunmaktadır.

Çalışma Türk ve İtalyan mutfaklarından öne çıkan bazı yemeklerin ve tatlıların özelliklerini ve kültürel önemini detaylı bir şekilde ele almaktadır. Cebimdeki Düşman filminde Türk mutfağından kavun dolması, kabak çiçeği dolması, humus ve bademli perde pilavı gibi yemekler yer almaktadır. Medin ve Yurttaş (2023)'ün çalışmasına göre, Ferzan Özpetek'in filmlerinde Türk mutfağına özgü gastronomik simgeler sıklıkla yer almaktadır. Bu semboller arasında kahvaltı, gösterişli akşam yemeği menüleri, Türk kahvesi, çay, rakı ve şarap, helva, çorba sunan mekanlar ve mutfak sahneleri bulunur. Her iki filmlerindeki bu gastronomik unsurlar, Türk ve yemek kültürünün önemli birer yansıması olarak karşımıza çıkar ve karakterlerin kimliklerini ve ilişkilerini şekillendirmede önemli bir rol oynar.

Perfetti Sconosciuti filminde sunulan İtalyan mutfağı, taze otlar ve zeytinyağı gibi malzemelerle ön plana çıkmaktadır. Bu mutfak kültüründe patlıcan böreği ve salata gibi lezzetler, İtalyan mutfağının karakteristik özelliklerini yansıtan örnekler arasında yer almaktadır. Ayrıca gnocchi, salata ve tiramisu gibi tatlılar da İtalyan mutfağının öne çıkan lezzetleri arasında yer almaktadır. Sezerel (2020) çalışmasında, "Serseri Mayınlar" filmindeki yemek sahnelerinde, İtalyan kültürüne uygun olarak basit sandviçlerin yanı sıra şarap içmenin detay olarak sunulduğu gözlemlenmiştir. Filmin içinde, sofranın ihtişamının ilişkilerin niteliğine bağlı olarak değiştiği ve özel davetler veya kutlamaları renklendiren pasta gibi unsurların yer aldığı vurgulanmıştır. Köksal ve İnatçı'nın (2023) çalışmasında Federico Fellini'nin "Amarcord" filmindeki yemek sahnelerinde iyi yemeğin sosyal statünün bir göstergesi olduğu vurgulanmış ve yemek sahnelerinde beyaz kaz eti, haşlanmış et suyuyla çorba, kırmızı şarap ve ekmek yerine risotto

gibi öğelerin öne çıktığı belirtilmiştir. Ayrıca, geleneksel bir İtalyan yemeği olan “Cotto in Bianco”nun pişirildiği bir sahne de bulunmaktadır. Ayrıca, bu yemeklerin tüketim biçimleri ve özel günlerdeki yerleri de vurgulanmaktadır. Örneğin, Türk mutfağında kavun dolmasının özel günlerde sıklıkla tercih edildiği belirtilirken, İtalyan mutfağında gnocchi gibi yemeklerin damakları şenlendirdiği ifade edilmektedir.

Çalışmalarda, Türk mutfağının ve İtalyan mutfağının filmlerdeki temsillerinin, sadece fiziksel yönlerini değil, aynı zamanda kültürel, tarihi ve sosyal bağlamlarını da ele almak gerektiği vurgulanmaktadır. Türk mutfak kültürünün misafirperverliği ve samimiyetini yansıtan gastronomik öğelerin dizi ve filmlerde sıkça kullanıldığı ve bu öğelerin popüler sokak lezzetlerini içerdiği belirtilmektedir. Öte yandan, Ferzan Özpetek'in filmlerinde Türk ve İtalyan gastronomisine özgü öğelerin bir arada kullanılarak kültürlerarası etkileşimin işlendiği görülmektedir. İtalyan mutfağının temsilleri incelendiğinde, sofraya ve yemek kavramlarına özel bir vurgu yapıldığı ve sofranın aileleri bir araya getiren, ilişkileri düzenleyen ve paylaşımın gerçekleştiği bir mekân olarak ele alındığı görülmektedir. Özel davetlerde ve kutlamalarda sofranın önemli bir rol oynadığı ve yemeklerin ilişkilerin niteliğine bağlı olarak değiştiği vurgulanmaktadır. Yiyecek ve içeceklerin paylaşımı, sadece midesi değil, kalbi de doyan insanlar arasında dostlukları daha da pekiştirir. Bu sayede, insanlar bir araya gelerek iletişim kurarlar, birbirleriyle daha yakın bağlar kurarlar. Geleneksel ikramlar, sadece bir masa etrafında değil, aynı zamanda sıcak bir atmosferde dostluğun ve paylaşımın simgesidir. Bu unsurlar, her bir kültürün benzersiz mutfak özelliklerini ve yemekle ilişkilendirdiği duygusal bağları ortaya koyarak, izleyicilere karakterlerle daha derin bir empati kurma şansı tanımaktadır. Ayrıca filmde yer alan gastronomik unsurların, kültürler arasında farklılık gösterdiği sonucu, izleyiciye belirli bir kültürün yemek kültürünü anlamak ve hissetmek adına önemli bir pencere açmaktadır. Örneğin, Türk mutfağından gelen unsurlar, filmde Türk kültürünün sıcaklığını ve misafirperverliğini vurgulamaktadır. Çünkü Türk Mutfak kültürünün zenginleşmesinde, geleneksel Türk misafirperverliğinin önemli bir yeri vardır. İtalyan versiyonda yansıtılan unsurlar ise daha çok o bölgenin yemek kültürünü yansıtmaktadır. Çünkü İtalyan kültüründe yemek, bir süreç işidir. İtalya'da sofrayı paylaşmanın kültürel önemi, insanların sosyal davranışının merkezinde kilit bir role sahiptir. Bu eylem, sadece fiziksel bir ihtiyaç olan beslenme sürecini aşar ve aynı zamanda duygusal bağları güçlendirir. Bu farklılıklar, yemek kültürünün sadece bir beslenme biçimi değil, aynı zamanda derin kültürel anlamlar taşıdığına dair bir anlayışı pekiştirir. Sonuç olarak, filmlerdeki gastronomik unsurların Türk ve İtalyan mutfağını yansıtırma biçimleri, her iki kültürün de yemekle kurduğu özel ilişkiyi izleyiciye aktarma noktasında etkili olmaktadır. Bu analizden çıkan sonuçlar, yemek kültürünün kültürel kimliğin önemli bir parçası olduğunu ve film aracılığıyla bu kültürün nasıl ifade edildiğini anlamamıza yardımcı olmaktadır.

Öneriler olarak, bu tür analizlerin daha geniş bir film yelpazesine ve farklı dönemlere yayılması, kültürel değişimleri ve evrimi daha iyi anlamamıza olanak tanıyabilir. Farklı film versiyonlarının üretilmiş olması ve araştırmacıların çalışma perspektifini genişletmesi, diğer ülke mutfak kültürlerinin anlaşılmasına önemli katkılarda bulunabilir. Ayrıca, belirli yemek türleri veya yemek hazırlama ritüellerinin kültürel bağlamda nasıl değiştiği üzerine daha derinlemesine odaklanan çalışmalar, bu konuda daha kapsamlı bir anlayış geliştirebilir. Gastronomik sinema çalışmalarındaki daha ileri araştırma yönleri, farklı mutfakların yiyeceklerin sinematik tasvirleri üzerindeki etkilerini incelemeyi, özellikle belirli malzemelerin ve pişirme tekniklerinin filmlerdeki detaylı temsilini analiz etmeyi ve sinemanın aracılığıyla ulusal kimliğin oluşumunda gastronominin oynadığı rolü derinlemesine incelemeyi içerebilir. Buna ek olarak gelecekteki çalışmalar, gastronomik sinemanın tüketicilerin mutfak tercihleri ve tüketim davranışları

üzerindeki etkilerini daha yakından araştırabilir. Bu, filmlerin izleyici kitlesinin yemek kültürüne ve gastronomik deneyimlere nasıl yanıt verdiğini anlamak adına önemli bir alan olabilir.

KAYNAKÇA

- Aktaş, A., & Özdemir, B. (2005). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi*. Detay Yayıncılık.
- Altınel, H. (2011). *Menü yönetimi ve Menü Planlama*. Detay Yayıncılık.
- Batu, A., & Batu, H. S. (2018). Historical background of Turkish gastronomy from ancient times until today. *Journal of Ethnic Foods*, 5(2), 76-82.
- Baycar, A. (2023). Siirt'in Lokal Gastronomik Unsurları. *Atlas Sosyal Bilimler Dergisi*, 1(13), 23-37.
- Counihan, C. (2019). Food Consumption and Food Activism in Italy. *Italians and Food*, 101-125.
- Çerikan, F. U. (2019). Türk Ailesinde Sofra Adabı, Denizli Örneği ve İşlevselliği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi*, 8(1), 481-511.
- Çetin, K. (2020). *Mutfak ve Yemek Kültürü*. İstanbul: Ravza Yayıncılık Matbaacılık.
- Çinay, H. H. ve Sezerel, H. (2020). Ferzan özpetek filmlerinde gösterge olarak yemek: Mine vaganti/serseri mayınlar. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 111-136.
- De Proft, vd., (1956). *The Italian Cookbook*. Culinary Arts Institute Chicago
- Del Conte, A. (1990). *A Little Italian Cookbook*. The Appletree Press Ltd.
- Demirbilek, Ö. G. E., & Girgin, G. K. (2019). Türk Mutfak Kültüründe Beslenme Alışkanlığı ve Sofra Adabında Meydana Gelen Değişimlerin Belirlenmesi. 4. *Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi*, 19-21 Eylül.
- Genovese, P. (2016). *Perfetti Sconosciuti* (Sinema Filmi).
- Gentile, M. (Ed.). (2008). *The Italian Cook Book: The Art of Eating Well: Practical Recipes of the Italian Cuisine*. Italian Book Company.
- Güler, S. (2010). Türk mutfak kültürü ve yeme içme alışkanlıkları. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 26: 24-30.
- Gürbüz, S., & Şahin, F. (2014). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Karaman, N. (2023). Orta Asya'dan Cumhuriyet Dönemi Türkiye'sine: Tarihsel Süreç İçerisinde Türk Mutfak Kültürünün Gelişimi. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 26(49-1), 595-610.
- Kasar, H. (2021). Türk Mutfak Kültürü Evreleri ve Mutfak Sentezinin İncelenmesi. *Journal of Humanities and Tourism Research*, 11(2), 359-378.
- Kızıldemir, Ö., Öztürk, E., & Sarıışık, M. (2014). Türk Mutfak Kültürünün Tarihsel Gelişiminde Yaşanan Değişimler. *AİBÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 14(3), 191-210.

- Köksal, F. N., & İnatçı, Ü. (2023). *Visual Representation of Food in Italian Cinema*. Ed. Wei, W. and Schnell J., In Routledge Handbook of Descriptive Rhetorical Studies and World Languages (pp. 380-390). Routledge.
- Mariani, J. F. (2011). *How Italian Food Conquered the World*. St. Martin's Press.
- Medin, B. And Yurttaş, G. (2023). *Ferzan Özpetek Sinemasında Türk Kültürüne Özgü Gastronomi Öğelerinin Kullanımı ve Oryantalizm*. 10th International Zeugma Conference on Scientific Conference (Gaziantep, Turkey), 124-146.
- Montanari, M. (2013). *Italian Identity in the Kitchen, or Food and the Nation*. Columbia University Press.
- Naccarato, P., Nowak, Z., & Eckert, E. K. (Eds.). (2017). *Representing Italy through Food*. Bloomsbury Publishing.
- Özer, C. (2020). The Usability of Lor Cheese in Some Dairy-Based Desserts of Turkish and International Cuisines. *Journal of Culinary Science & Technology*, 18(6), 560-571.
- Önçel, S. (2015). Türk Mutfağı ve Geleceğine İlişkin Değerlendirmeler. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 3/4, (2015) 33-44
- Özdemir, S. S. & Ceyhun, U. (2022). Is the Modern or Classical Presentation of Turkish Cuisine More Acceptable? A Study on the Visual Senses of Europeans. *Journal of Tourismology*, 8(2), 239-254.
- Sassatelli, R. (2019). Introduction: Food, Foodways and Italianicity. *Italians and Food*, 1-15.
- Sonnenfeld, A. (2003). *Italian cuisine: a Cultural History*. Columbia University Press.
- Sökmen, A. (2011). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği*, Detay Yayıncılık.
- Şahin, M. (2010). Türklerde Mutfak Kültürü. Kümbet Eğitim, Kültür, Sanat, *Edebiyat Dergisi*, 4(16), 59-62.
- Taylan, H. H., & Arklan, Ü. (2008). Medya ve Kültür: Kültürün Medya Aracılığıyla Küreselleşmesi. *Sosyal Bilimler Dergisi*, 10(1), 86.
- Türkoğlu, H., & Kozak, M. A. (2015). Türk Mutfağının Gelişiminde Gurmelerin Rollerine Yönelik Algılamalar1. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*.
- Uygun, E., Şahin, B. ve Sipahi, N. (2021). Netflix Platformu “Aşk 101” Dizisinde Yer Verilen Gastronomik Öğelerin İncelenmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(2): 235-257.
- Yılmaz S. (2018), *Cebimdeki Düşman* (Sinema Filmi).

How Gastronomic Elements in Movies Reflect Menu and Culinary Cultures: A Comparative Analysis of Turkish and Italian Cuisine

İlker ÖZTÜRK

Cumhuriyet Social Sciences Vocational School, Sivas Cumhuriyet University, Sivas/Türkiye

Extended Summary

Modern Western society today is represented quite intensively through the increasing production of books, movies and advertisements. The widespread use of digital media and portable devices provides individuals with previously unimaginably fast access to these representations. Because the material world cannot exist in isolation, media plays a key role in the relationship between people and things. Any study of cultural representations today must explicitly include the role of media in shaping the world and our experience of it (Naccarato, et al., 2017). The basic idea that unites these chapters is that representations teach us about the world around us, our relationship with it, and our sense of self. Therefore, it is important to understand the differences. In this research, by focusing on representations of Turkish and Italian food and food styles, information about the comparison of both cultures and menus is presented. Despite the use of the same scenario in both films, one of the areas where the main differences stand out may be the food cultures. This difference may imply to the audience cultural richness and diversity between characters from different geographies. These differences are explored by examining the details of how food cultures are reflected in these films. Food scenes in films are important elements that show how characters come together at the table and how food cultures are integrated into social relationships. For example, the food used in a movie dinner scene may reflect the traditional cuisine of a particular country. This gives the audience an opportunity to understand the characters' origins and cultures in more depth. The type of food, its presentation, the way it is consumed can influence the relationships and communication between characters, and food cultures in a movie can also contribute to character development and story progression. These differences enrich the relationships between characters, cultural diversity and storytelling, offering a broader perspective to the audience. The aim of this study is to examine the representation of two very different food cultures in cinema through a comparative analysis. By evaluating the cinematic presentations of both cultures, this analysis aims to develop an understanding of how these cultures are conveyed through cinema and how they are tried to be communicated to the audience. Beyond cultural differences and similarities, this comparative analysis of cinematic presentations of food cultures aims to provide the audience with an in-depth experience using the visual and narrative language of cinema. For this purpose, two research questions were formulated.

The gastronomic elements shown in movies play an important role in introducing audiences to the rich food cultures of different countries. Through delicious visuals and characters, viewers have the opportunity to explore the history, traditions and social fabric of a country beyond the food. This can increase cultural understanding, contributing to viewers feeling closer to each other around the world. In this study, document analysis, one of the most widely preferred qualitative research methods in the field of social sciences today, was used. Document analysis method is a method that involves the process of data collection and analysis by systematically examining documents, archival records and various materials within the scope of research (Gürbüz & Şahin, 2014: 396-397). In this context, the aim of this study is to make a comparative analysis of two different food cultures presented through film and to examine the diversity between these cultures. The Italian film "Perfetti Sconosciuti" (Genovese, 2016), which is

translated into Turkish as "The Perfect Foreigner", has been adapted in many different countries such as Egypt, Spain, France, America, Germany, Sweden, Korea, Mexico, Russia, India, China, Russia, India and China. The movie "Cebimdeki Yabancı" (Cebimdeki Yabancı) (Yılmaz, 2018), produced by Ferzan Özpetek, an Italian director of Turkish origin, and directed by Serra Yılmaz, has been adapted to Turkish culture by remaining largely faithful to the original text, as in other adaptations. Since the story of the film corresponds to the preparation and eating process of a scheduled dinner, the gastronomic elements are thought to reflect the texture of that culture on that day. Therefore, based on the idea that "Perfetti Sconosciuti" and "Cebimdeki Yabancı" represent the food culture of the countries in which they were shot/released, a comparative analysis of Turkish and Italian food cultures was conducted. Other adaptations were excluded from the study. The focus of the study is on the Italian version, as the original work originated in Italy. The fact that the original text emerged in this geography is important in terms of including Italian interactions in the context of language, culture and history. The study of the Italian version aims to better understand the original context of the text, to make sense of cultural richness and to evaluate various translation strategies. In this context, analyzing the Italian version and comparing it with Turkish culinary culture contributes to the process of understanding the interactions of the original work. In addition, the study will examine the reflections of two different cultures, which have many similarities, on the world of film, especially in the age of digital communication where access to all kinds of information is very easy.

Although two different food cultures stand out with their specific aspects, it is seen that both are enriched by the cultures they interact with. For this reason, it is almost impossible to talk about the specificity of culinary culture, especially in the most advanced age of communication technology. Food culture, which has influenced each other to the extent of the communication possibilities of each period, has formed a homogeneous texture by intertwining synthesis dynamics, especially since the last quarter of the 20th century with the spread of mass communication tools (Taylan & Arklan, 2008).

Sharing food and drink strengthens friendships between people who are not only full in their stomachs but also in their hearts. In this way, people come together to communicate and form closer bonds with each other. Traditional treats are a symbol of friendship and sharing, not only around a table but also in a warm atmosphere. These elements reveal the unique culinary characteristics of each culture and the emotional ties associated with food, giving the audience a chance to empathize more deeply with the characters. In addition, the result that the gastronomic elements in the film vary across cultures opens an important window for the audience to understand and feel the food culture of a particular culture. For example, elements from Turkish cuisine emphasize the warmth and hospitality of Turkish culture in the film. Because traditional Turkish hospitality has an important place in the enrichment of Turkish culinary culture. All over the world, it has become a tradition to give food and drink as a treat to friends, relatives and friends. Food offerings are a measure of hospitality. Guests are important people in Turks. The phrase "guests are not defective in hospitality" is among the most important words explaining the hospitality of the Turks. Guests are always offered food (Güler, 2010: 28). The elements reflected in the Italian version mostly reflect the food culture of that region. Because in Italian culture, food is a process. In Italy, the cultural importance of sharing the table has a key role at the center of people's social behavior. One of the main ways to build strong bonds between family members is to constantly come together to eat together, enjoy delicious food and share these experiences (Counihan, 2019). This action transcends the mere physical need for nutrition and also strengthens emotional bonds. These differences reinforce an understanding that food culture is not only a form of nutrition, but also carries deep cultural

meanings. As a result, the ways in which the gastronomic elements in the films reflect Turkish and Italian cuisine are effective in conveying to the audience the special relationship that both cultures have with food. The results of this analysis help us understand how food culture is an important part of cultural identity and how this culture is expressed through film.