

Araştırma Makalesi
(Research Article)

Yeni Düşünceler, 2021, 15: 64-77

Arus Yumul¹

Orcid No: 0000-0002-7783-2652

¹ Prof. Dr., İstanbul Bilgi Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler Fakültesi, Sosyoloji Bölümü.

sorumlu yazar: arus.yumul@bilgi.edu.tr

Anahtar Sözcükler:

Yeşilçam, Yemek, Görgü, Gayriresmîleşme.

Keywords:

Yeşilçam, Food, Manners, Informalization.

Ne Yemeli? Nasıl Yemeli? Nerede Yemeli?: Yeşilçam Filmlerinde Sofra Adabı

What To Eat? How To Eat? Where To Eat?: Table Manners in Yeşilçam Movies

Alınış (Received): 24.04.2021

Kabul Tarihi (Accepted): 16.05.2021

ÖZ

Bu yazı yeme içmenin biyolojik olduğu kadar toplumsal bir olgu olduğu ve yiyecek içecek maddelerinin, yemek sunma ve yeme biçimlerinin basit seçenekler olmanın ötesinde birer gösterge işlevi gördüğü anlayışından yola çıkarak 1960'lı yıllardan 1980'lere Yeşilçam sinemasının üstlendiği medenileştirme misyonunu yemek ve sofrada bağlamında inceliyor. Bu misyonun toplumdaki değişikliklere paralel olarak zaman içinde nasıl değişip dönüştüğünü göstermeyi amaçlıyor. 1980'lere kadar yaşanan onca toplumsal değişim ve dönüşüme rağmen neredeyse birbirini tekrarlayan kalıplarla taşralıya/doğuluya/alt sınıf mensuplarını mucizevi bir hızla kentli/batılı/üst sınıf mensuplarına dönüştüren, gecekondudan köşke, yalaya taşıyıp sınıf ve statü atlatan bu filmlerin sınıf meselesini göz ardı edip farklı yaşam tarzlarının çatışmasına indirgediğini tartışıyor. Bu anlayışı olanaklı ve halk nezdinde inandırıcı kılan yapısal faktörlerin değişmesi ve "nöbetleşe yoksulluğun" "kronik yoksulluğa" dönüşmesi sonucunda sınıf atlama hayal ve gerçeğinin nihayete ermesi ile sinemanın da medenileştirme projesinden vaz geçtiğini ve yerini islah edilmesi imkansız bir karakter olarak kurgulanan Recep İvedik filmlerine bıraktığını tespit ediyor. Ve süreçte medeniliğin katı kuralcı tanımının değişip yerini nezaket kavramına bıraktığını tartışıyor.

ABSTRACT

Recognizing that eating and drinking is as much a social phenomenon as biological, and items of food, serving styles, and eating techniques far from being simple choices, serve as signs, this article examines the civilizing mission undertaken by Yeşilçam movies from 1960s to 1980s in relation to food and table manners- a mission that has evolved, been negotiated and contested in parallel with societal changes. In spite of important social transformations, these films until 1980s by ignoring the reality of class and reducing it to the incompatibility of different life-styles with almost repetitive patterns, continued to miraculously transform the provincial/eastern/lower class into the urban/western/upper class, thus changing their class and status positions. However, the changes in the structural factors that made this understanding possible and plausible in the eyes of the public, namely, the transformation of "poverty in turns" into "chronic poverty", meant the end of the dreams and reality of upward social mobility. This brought the end of the civilizing mission of the cinema. The characters to be re-modeled by the civilizing mission were replaced by people beyond redemption like Recep İvedik. In the process, the strict prescriptive definition of civilization has been replaced by kindness.

GİRİŞ

Bir adamın derece-i medeniyetini, terbiye ve seviyesini anlamak için onunla bir defa taam sofrasında bulunmak kafidir (Münif Paşa, aktaran Abdullah Cevdet, 2020: 146).

Açlık açlıktır, ama çatal bıçakla yenilecek pişmiş etle giderilen açlık başka, eller, turnaklar, dişler yardımıyla çiğ eti mideye indiren açlık, başkadır (Marx 1979: 133).

“Kibar sofralarında bıçak kullanmak şövalyelerin kılıç kullanması kadar ince bir sanattır.” Norbert Elias’ın (2004) *Uygarlık Süreci*’nde alıntılacağı görgü kitaplarından çıkmış gibi duran bu sözü, *Şoför’ün Kızı* (1965) filminde Aliye Hanım (Aliye Rona), “herkesin hayranlıkla bahsettiği bir salon kızı” olarak yetiştireceği, şoförün kızı Arzu’ya (Belgin Doruk) tavuğun nasıl kesileceğini öğretirken sarf eder. Elias, ortaçağda özellikle üst tabakada hayvanın “sofraya bütün olarak ya da büyük parçalar halinde” getirildiğini ve hayvanın sofrada parçalandığını, bu yüzden “iyi yetişmiş birisi için” hayvanın nasıl parçalanacağını bilmenin elzem olduğunu söyler (2004: 216-217):

“Prens saraylarında etin parçalanması işi asla küçümsenecek bir görev değil, tam tersine en önemli görevlerden birisi” olması hasebiyle soylu ya da iyi bir aileden gelen, düzgün ve uyumlu bir vücuda ve güçlü kollara sahip, eli hafif birisi tarafından yerine getirilmelidir. Bu kişi eti keserken bütün hareketlerinde dikkatli olmalı, gereksiz ve saçma törenlere girişmemeli, kendinden emin ve cesaretli olduğunu göstermelidir, ki bütün vücudunun ve ellerinin titremesi halinde saygınlığından çok şey kaybeder ve saray sofralarında yer almayı hak etmez.

Benzer bir görüşü Kara Kuvvetleri Komutanlığının bastıracağı bir görgü kitabında buluruz. Kitap,

Resmi davetlerde kümes hayvanları çoklukla sofraya bütün olarak ve gayet süslü bir şekilde getirilir. Kaz, ördek, hindi, tavuk, piliç gibi sofraya bütün olarak getirilen hayvanları kesip parçalamak görevi ev sahibine aittir. Ev sahibi bu görevi büyük bir dikkat ve itina ile yapmalı ve bir kazaya sebebiyet vermemelidir. Bunun için ev sahibinin önceden bilmesi gerekli bazı hususlar vardır

diyerek detaylı bir şekilde eti kesip parçalama işlemini anlatır ve bahsi “Bütün bunları misafirlerin huzurunda beceremeyecek ev sahipleri mutlaka önceden yapmalıdır” sözleriyle kapatır (t.y: 186-87). Yeşilçam filmlerinin öğrettikleri ile Elias’ın alıntıladıkları dahil çeşitli görgü kitaplarındaki benzerlikler tesadüfi değildir. Zira Yeşilçam sineması 1960’lardan 1980’lere kadar yüklendiği medenileştirme/modernleştirme misyonunu en fazla sofrada bağlamında yerine getirmiş; bu bağlamda hayvanın, ama özellikle tavuğun, nasıl kesilip yeneceği konusu taşralıya/doğuluya/alt sınıf mensuplarına sosyetenin sofrada adabını öğreten filmlerinin değişmez teması olmuştur: “Böyle çatal bıçakla ufak parçalara ayıracaksınız ve kibarca yiyeceksiniz” (*Sosyete Şaban*, 1985). Filmlerde öğretilen, görgü kitaplarında anlatılandır:

Piliç daima çatal ve bıçakla yenir. Kemikler hiçbir zaman ağza götürülmez. Etler bıçakla kemikten ayrılır ve çatalla ağza konur”; “Kibar sofrada kimse tavuğun veya bir av kuşunun budunu eliyle yakalayıp dişle parçalayarak yemez” (İşli, 2020: 105, 166). Oysa Yeşilçam’ın fakir sofralarında tavuk elle parçalanıp servis edilir ve elle yenir (*Oh Olsun*, 1973).

BİYOLOJİK İLE TOPLUMSAL, GELENEKSEL İLE MODERN ARASINDA

Akif Paşa’nın gelini tencereden yemek yemez (Sürtüğün Kızı, 1967).

“Yiyeşine bak, nasıl büyütüldüğü belli” (*Yumurcak*, 1969) veya “Akif Paşa’nın gelini tencereden yemek yemez” (*Sürtüğün Kızı*, 1967) sözlerinin de gösterdiği gibi yemek yemek,

karın doyurma veya beslenme eyleminin ötesine geçen sınıfsal, kültürel sınırların, hayat tarzı farklarının ifade edildiği sembolik bir alandır.

Georg Simmel, yemek konusunda, hayatta kalma ile ilgili içerik ile bunun kültürel olarak organize edildiği form arasındaki gerginliği yani doğa/kültür ikilemini 1910 yılında dillendirir. Simmel'e göre yemek yemeyi insanın hayatta kalması için bir zorunluluk, biyolojik bir faaliyet olmanın çok ötesine taşıyan şey yemeği çevreleyen yasak ve kurallardır. Bu kural ve yasaklardır ki medeni olanı gayri medeni olandan ayırır ve yemek yemeyi "fizyolojik ikellikten", açlık ve susuzluk dürtülerinin giderilmesinden toplumsal anlam dünyasına taşır (Simmel, 1997: 131). Simmel, bireysel ve hatta bencil bir edim olan yemek yemenin aynı zamanda tüm insanların paylaştığı bir eylem olduğunu ifade eder: Bireyin, tüm insanlarla paylaştığı "ortak özellikleri arasında en ortak olanı yemek ve içmek zorunda olmalarıdır" (130). Bu zorunluluk insanların yemek yemek için bir araya gelmelerine, sosyalleşmelerine olanak sağlar. Bir başka deyişle, tüm insan eylemleri içinde en bencil ve bireysel olanı aynı zamanda en toplumsal olanıdır. Simmel'e göre bu iki özellik arasındaki çatışkıdır ki "yemeğe sosyal formunu verir" (Gronow, 2001: 136). Bireysel ve bencildir, zira Simmel'in sözleriyle,

Düşündüklerimi başkalarına iletebilirim, gördüklerimi görmelerine izin verebilirim, söylediklerim yüzlerce kişi tarafından duyulabilir – ama tek bir bireyin yediği şey hiçbir koşulda başkaları tarafından yenemez" (1997: 130). Dolayısıyla, "yemeğin duysal zevki tamamıyla bireyseldir (Gronow, 2001: 136).

Yemek yemek aynı zamanda toplumsaldır, zira bu bencil ve doğal eylem, yeme ihtiyacının ötesinde ortak bir şeye sahip olmayan insanları bir yemeği paylaşmak için bir araya getirir. Birlikte yemek ve yemeği paylaşmaktır ki yemekle ilgili estetik kaygıları ve sofrada adabını gündeme getirir. Simmel'e göre yemekle ilgili görgü kurallarının amacı, yemek yeme ediminin bencil bireyciliğini örtbas etmektir.

Osmanlı'da bireysel "bir deneyim sorunu" olarak görülen "modern adab-ı muâşeret, Cumhuriyet yöneticileri tarafından kolektif katılıma açık bir uygarlık modelinin gündelik hayata yansımaları biçiminde değerlendirilir" (Işın, 1995: 154). Popüler kültür, kurucu kadronun modernleşme/medenileşme/batılılaşma projesini toplumun kolektif katılımına açarak bu projenin önemli araçlarından, dolayısıyla, taşıyıcılarından birisi olmuş, Yeşilçam sineması da geleneksel-modern çatışmasının çözülmesinde önemli bir rol oynamıştır. Filiz Çelik'in sözleriyle söyleyecek olursak, "modernleşme deneyimi tüm Yeşilçam anlatılarının alt-metnidir" (2010: 32). Yeşilçam filmlerinin popüler olduğu yıllar, "aynı zamanda, kültürel yaşamın her alanında karşılaşılan "geleneksel-modern geriliminin kendini açık biçimde ortaya koyduğu; ekonomik yaşamda sınıfsal eşitsizliklerin gündeme" geldiği toplumdaki hızlı değişimin "kimlik sorununu da beraberinde getirdiği" yıllardır ve bu sürece "popüler sinema bir anlamlandırma sistemi olarak, yaşanan gerilim ve çatışmalara isteyerek ya da istemeyerek açıklamalar" getirir (Abisel, 2005: 203), Umut Tümay Arslan'ın saptamasıyla Yeşilçam sineması, "bedeni onlardan", "ruhu bizden" bireyleri idealleştirip rol modeli olarak sunmakta önemli bir rol üstlenir (Tabak, 2005). Bu çabada modern sofrada adabının incelikleri merkezi bir konuma yerleşir. Hem evde hem dışarda yemek yerken uyulması gereken kurallar öğretilir. Bunun nedeni, bir yandan, "Ziyafetler, kabul günleri ve çeşitli amaçlarla yapılan toplantılar, ailenin toplumsal ütopyaı kendi bünyesinde sergileme" ustalığını göstermesine atfedilen önem iken, öte yandan, batılı görgü kurallarına uygun ev dışı toplantılar "kadın ile erkeği aynı masada buluşturan modern anlayışın başlıca faaliyet biçimi" olarak görülmesidir (Işın, 1995: 157).

Ancak medenileştirme misyonunu yerine getirirken Yeşilçam filmleri sınıf meselesini görgü kuralları ya da yaşam tarzı meselesi olarak yeniden tanımlar, sınıf çatışmasını kolayca değiştirilip dönüştürülebiyecek farklı habitusların çatışmasına indirger. Çapkın ve hovarda kardeşi Ekrem'in (Ekrem Bora) sorumsuz yaşantısından rahatsız olan fabrikatör Ayhan (Ayhan

Işık), Ekrem'e aşık olan şoförünün kızı Arzu aracılığıyla, Ekrem'in de Arzu'ya aşık olmasını sağlayarak, kardeşini adam etmeye, yaşantısını düzene sokmaya karar verir. Ekrem daha önce Arzu'ya "kim olduğunuzu unuttunuz galiba" diyerek haddini bilmeye davet etmiştir. Konuyu Arzu'nun babasına (Hulusi Kentmen) açtığına babası kaygılanır: "Sadece sevgi yeter mi bilmem, aralarında dağlar kadar fark var". Ayhan için bu meselenin önemi yoktur, önemli olan Arzu'nun sosyetenin inceliklerini öğrenmesidir: "Sen evet de, yetiştirilme faslını bana bırak". Ayhan'a göre "Arzu'nun zekası ve kültürü üzerinde çalışılırsa sosyeteyle arasındaki uçurum" hızla kapanacaktır (*Şoför'ün Kızı*). Oysa aradaki uçurum, bir fabrikatörle şoförün kızı arasındaki uçurumdur. Ayhan'ın da belirttiği gibi Arzu kültürlü bir kızdır, köşkte büyümüştür, dolayısıyla beden tekniklerinden giyim kuşamına, ağızda sakızı ile yürüyüşünden konuşmasına oradan yemek yemesine tüm davranışlarının değişmesi, deyim yerindeyse baştan yaratılması gereken diğer Yeşilçam kızlara benzemez. Buna rağmen, üst sınıflara ait bir ayrıcalık olan bazı davranışları öğrenmesi gerekmektedir. Ayhan fikrini Arzu'ya kabul ettirmeye çalışırken, "Herkesin hayranlıkla bahsettiği bir salon kızı olmanı istiyorum. Düşün, seni küçümseyen, bir şoför kızısın diye yüzüne bakmayan Ekrem yaptıklarına pişman olup peşinden koşacak. Hem bu senin için intikam almak gibi bir şey olur" der.

YİYECEK VE İÇECEKLER

-Arkadaş, acaba burada ağır mezelerden bir şeyler bulunmaz mı?

-Füme dili, rokforlu kanepeler, ançüzeli zeytin, ... jöle.

-Bu saydığın dalgalar bizi açmaz. Ağır meze dedik oğlum (Bir Gönül Oyunu, 1965).

Yiyecek ve içecekler "bir iletişim sistemi, bir imajlar ... bütünü ... ve davranışlar protokolü oluşturur (Barthes, 1997: 21).

Yiyecek ve içeceklerin hiyerarşisini, yiyecek-içecek kalemlerinin fiyatları ve ulaşılabilirliği kadar onları çevreleyen ideolojik ve kültürel varsayımlar da belirler. Farklı ideolojiler ve kültürel varsayımlarla şekillenen farklı beğeni rejimleri farklı maddelere farklı statüler atfeder. Karakterlerin yemekle kurdukları ilişki, onların seyirciye tanıtılmasında ön plana çıkar. İçki ve yiyecekler, karakterler ve onların yaşam tarzları ve sosyal sınıfları hakkında fikir verdiği kadar mekanın özelliklerini de seyirciye anlatır. Sözlü ve sözlü olmayan bir işaretler sistemi devrededir. Şaban Ağa, köydeki çiftlik evinde hatırlı misafirlerine, yer sofrasında kuzu kavurma, pilav ve ayran ikram ederken "medenileşip" geldiği İstanbul'daki lüks restoranda aperatif olarak yabancı içki, yemek olarak eskargo, kurbağa bacağı, somon füme, mayonezli dil balığı ve içki olarak beyaz şarap ısmarlar (*Sosyete Şaban*, 1985).

Belki Platon'dan bu yana varlığını sürdüren beden-ruh karşıtlığı, Yeşilçam'da neredeyse uzlaşmaz iki töz şeklini alarak modernleşme serüvenimize sosyolojik bir kurgu boyutu katar. Adeta materyalist birciliğe karşı idealist ikicilik sürdürerek ve karşıtlığın iki tarafına da modern sıfatı getirilerek bu iki töz toplumsal planda bir uyumsuzluk ilişkisine sokulur. Ve bu ilişki yiyecek ve içecekler üzerinden kurgulanır. "Beden modernliğinin" arzulandığı, "ruh modernliğinin" ise yozluk, yüzeysellik, züppelik, erdemsizlik ve ahlak düşkünlüğüyle özdeşleştirildiği bu filmlerde viski tüm bu olumsuz özelliklerin imleyeni, ikonik temsili olarak çıkar karşımıza ve rakının karşıt kutbuna yerleştirilir. Kötü niyetli kişiler tarafından esas kızı tuzağa düşürmek için içine ilaç konulan yine viskidir (*Adını Anmayacağım*, 1971). Mafyanın da tercihi viskiden yanadır. Barthes'a göre tüm yiyecek ve içecekler bir toplumun üyeleri için birer gösterge görevi görür, basit seçenekler olmanın ötesinde bir anlam

yüküne sahiptirler.¹ Bir gösterge olarak viski de Yeşilçam filmlerinin “vazgeçilmez başrol oyuncularından biri olmayı başarmıştır” (Adalığ).

Viski aynı zamanda zenginliğin sembolüdür. *Bir Hizmetçi Kızın Hatıra Defteri*'nde (1963), evinde hizmetçi olarak çalıştığı varlıklı Ulvi Bey'le evlenen Fatma'nın düğününde Fatma'nın davetlileri garsondan rakı isterler. Ancak rakı yoktur, mecburen viski içerler, ilk tepkileri “Vay anasını be fiski fiski dedikleri bu mu, tahtakurusu kokuyor” olur. Farklı beğeni rejimlerine, farklı habituslara tabi insanlardır Fatma'nım ve Ulvi Bey'in çevresi. Viski zengin alafrağa evlerin olduğu kadar lüks eğlence mekanlarının da içkisidir. Milyoner iş adamının oğlu Cüneyt (Cüneyt Arkın), “İnanır mısın? Doğdum büyüdüm hep viski şampanya içinde. Ama aklım hep o kokusu dışarı vuran üç masalı meyhanelerde. Bıktım bu çevremdeki züppelikten” diyerek Kumkapı'ya bir meyhaneye gider. Masasına çağırdığı garsondan viski ister. “Yanında da havyar, ıstakoz, kuşkonmaz” diyerek alay eder diğer müşteriler (*Fakir Bir Kız Sevdim*, 1966). Ona yakıştırılan “züppelik” ve “cici beyliktir”. Gerçek “erkeğin”, “delikanlının” tercih edeceği içki veya yemekler değildir bunlar. Zira, “Daha çok ve daha kuvvetli yiyip içmek erkeğe düşer” (Bourdieu, 2015: 283).

Kadına düşen ise “erkek damağının beğenisine” sahip olmamak, “erkek gıdalarını” gereğinden fazla tüketmemektir (Bourdieu, 2015: 283), tabi “kadınlığını” korumak istiyorsa. Zengin ve sosyetik kocasını (Engin Çağlar) meyhaneye götürüren ve meyhaneciye, “Kocacığım salon içkisi içer ama bendeniz aslan sütü tabi” diyen Kasımpaşalı Çengi Naciye'yi (Türkan Şoray) meyhanedekiler, “kadın milletinin en erkeği” sözleriyle karşılarlar. “Biz o dediğin sütü gaz tenekesiyle içeriz evelallah” diyen kocasının rakı içebileceğine inanmadığını “Ha ne, fasulye mi dedin?” sözleriyle gösterir. Ama kocası Yeşilçam'ın ideal erkek tanımının içinde kalarak rakı içmekte “salon içkisi” içmek kadar usta olduğunu kanıtlar (*Kadın Değil Baş Belası*, 1968). Uzlaşmaz iki töz, esas oğlan veya esas kız söz konusu olduğunda, diğer filmlerde olduğu gibi bu filmde de aynı kazanda kaynayacaktır.

FAKİR SOFRALARI, ZENGİN SOFRALARI; FAKİR MEKANLARI, ZENGİN MEKANLARI

Pilavın arabaya bineni hiç işitmemiştim (Sürtüğün Kızı, 1967).

Zengin bir aileden gelen Doktor Kenan (Önder Somer), gezici bir kumpanyada şarkıcılık yapan Tango Suzan'ı (Fatma Girik) lüks bir restorana götürür (*Sürtüğün Kızı*, 1967). Suzan garsona, “Fasulye piyazı taze mi, ha?” diye sorarken Kenan siparişi verir: “Lütfen ordövr ve cordon rouge”. Suzan şaşırır ve Kenan'ın ne ısmarladığını öğrenmek ister. “Çerez ve şarap” cevabını alınca “Türkçe söylesene be” diyerek çıkarılır. Suzan'ın bilmediği, kendisine anlaşılabilir gelen ve yabancı bir mutfakta kullanılan terimlerin nasıl da bir statü ayrıştırıcısı işlevi gördüğüdür. Zira on dokuzuncu yüzyılın başından 1970'lere kadar yemek ve içki adlarının Fransızcasının kullanımı lüks restoran olmanın alametidir (Jurafsky, 2014: 17). Suzan'ın aksine, zengin bir evde hizmetçi olarak çalışan ve ev sahiplerinin tatile gitmesini fırsat bilip milyoner bir koca bulmak için kendisini zengin bir prenses gibi tanıtan Selma (Filiz Akın) ve amacına ulaşması için ona yardım eden evin kahyası Necdet (Feridun Çölgeçen), yabancı kelimelerin statü sembolü olduğunun farkındadır Gittikleri lüks gece kulübünde “şarap sek kırmızı rouge” ve “salade de yeşil” ısmarlarlar (*Benim de Kalbim Var*, 1968).

Yemeklerin servis arabasıyla sofraya getirildiği lüks restoranın kuralcı ve steril ortamından hoşlanmayan Suzan, “Sıkıldım orda. Bizi böyle yerler paklar. Gör bak ne tatlı

¹ Benzer bir görüşü dile getirip yemeğin bir kod olduğunu söyleyen Mary Douglas'a göre kodladığı mesaj ifade edilen sosyal ilişkiler örüntüsünde bulunur; mesaj hiyerarşi, kapsama ve dışlama, toplumsal sınırlar ve sınır aşırı ilişkilere dairdir (Douglas, 1972, s. 61).

yerdir” deyip onu “derbeder ama samimi insanların dünyası” meyhaneye götürür (*Sürtüğün Kızı*, 1967). Meyhanenin havası gidene de etkiler, değiştirip dönüştürür: Çengi Naciye’yle gittiği meyhaneden eve sarhoş dönen Murat’ın halini gören evin hizmetçisi (Suna Pekuysal) şaşırır: “Bunca zamandır köşkte çalışırım, Murat Bey’i bu kadar sıcak bu kadar samimi görmemiştim, kasılıp dururdu hep” (*Kadın Değil Baş Belası*, 1968).

Yeşilçam sinemasında meyhane temsili kendine özgü yeme içme adabıyla ve içerdiği tüm sosyal pratiklerle Foucaultcu manada heterotopik, Bakhtinci manada ise karnavalesk niteliktedir. Görece daha kısık bir sesle konuşulan, hareketlerin bir nebze yavaşladığı, müziğin ve kahkahaların çevreyi inletmediği, sakinliğin egemen olduğu, görgü kurallarına, yemek adabına uyulduğu çok daha korunaklı lüks restoranlara göre Yeşilçam meyhaneleri Bakhtinci manada daha karnavalesk ve yer yer grotesk özellikler gösterir. Bu nedenle meyhane, “daha medeni” bir mekan olarak yansıtılan lüks restoran ile bir karşıtlık ilişkisine girer, mekânsal bir doku uyumsuzluğu sergiler. Bu mekanlarda kadın kahramanlar -ister müşteri rolünde olsunlar, ister dans edip şarkı söyleyerek yeri geldiğinde erkek müşterilere sert çıkan, hiç altta kalmayan, hatta onlara sataşan bıçkın bir şarkıcı rolünde olsunlar- meyhanenin heterotopik imkanlarını ellerinden geldiğince kullanırlar. Meyhanede her şeyden önce canlı bir mizah ve alaycılık vardır, mekan daha teatraldır. Meyhanenin söylemsel pratikleri ile ona dair bedensel, duygusal ve dışavurumcu özellikleri atışmaya, çatışmaya, bağırıp çağırmaya, söylenmeye, yakınmaya, ağız dalaşına, racon kesmeye, mizaha, alaycılığa ve hepsinden önemlisi herhangi bir güce karşı eleştirel pratik geliştirmeye müsaittir. Burada, kadının modern adaba, onunla ilgili modern erkeklığe ve hatta geleneksel erkek bıçkınlığına meydan okuyan cüretkar davranışlar ve yeme içme ortamında halkın sokak dilini veya argoyu erkeklere karşı bir silah gibi kullanması gibi davranışları sergilediği görülür; hep birlikte egemen görgü kurallarına ve beğenilere meydan okunur.

Heterotopyayı farklılıkların buluşup “birbirlerinin farkına vardıkları alanlar” olarak kavramsallaştıran Stavros Stavrides’i (2016: 125) takip ederek söyleyecek olursak, meyhaneler ötekiliğin çoğaldığı ve potansiyel olarak komşu “aynılık alanlarına” yayıldığı yerlerdir (123). Yerleşik kimlikler ve deneyimler arasında sağladıkları geçişkenlikle toplumsal yeniden üretimi olanaklı kılan katı taksonomilere meydan okurlar. Kentliyi/moderni/varlıklığı “asıl kimliğini” terk etmeden değişip dönüştüren ve ona öteki olma becerisini kazandıran meyhane sahneleri, egemen “normal”in sınırlarının aşılarak ötekilikle karşılaşılana, ötekiliğe açılan Stavrides’den ödünç alacağım bir terimle, “heterotopik anlardır” (2016: 124).

Meyhanenin sıcaklığı, içtenliği ile lüks restoranların soğukluğu, sıkıcılığı samimiyetsizliği karşılaştırılmasının bir benzerini de zengin ve fakir evlerinin sofralarında görülür. Fakir sofraları, zengin sofralarının aksine, mutlu, neşeli, sevgi dolu sofralardır. Sofra, “zengin ama mutsuz”, “fakir ama mutlu” (Abisel, 2005: 180) kalıplarının ete kemiğe büründüğü yerdir. *Bizim Aile*’de (1975), fakir Yaşar Usta’nın (Münir Özkul) sıcak, samimi ve cömert sofrası ile köşkünde tek başına yemek yiyen fabrikatör Saim Bey’in (Saim Alpago) sofrası bu karşılaştırmanın en çarpıcı örneklerinden birini temsil eder. Fabrikatör Saim Bey ihtişamlı köşkünde tek başına yemek yerken, aile birliğinin, cisimleşip gözle görülür hale geldiği işçi Yaşar Usta’nın sofrası, “alt tarafı sofraya bir tabak daha konacak” sözlerinde somutlaştığı gibi herkese açıktır. *Sev Kardeşim*’de (1972), fabrikatör Cemal Çalışkan’ın (Hulusi Kentmen) evinde yemek gergin ve tartışmalı bir ortamda yenirken, aynı fabrikada işçi olarak çalışan Alev’in (Hülya Koçyiğit) evinde yemek şarkılar kahkahalar eşliğinde yenir. *Şaban Pabucu Yarım*’da (1985) iş insanı Haydar’ın (Reha Yurdakul) oğlu Ahmet (Barış Altay), babası ve üvey annesi ile birlikte yaşadığı evde zorla yemek yerken, Adile Teyze’nin (Adile Naşit) fakir evinde yemeği büyük bir iştahla yer.

Farklı sınıf ve statü sahiplerinin temsilinde, masada görünen yemeğin miktarı, dolayısıyla yemeğin servis ediliş şekli de farklıdır. Burada miktar derken Pierre Bourdieu’nün (2015: 288) bereket (*plenty*) kavramına başvurmak mümkündür. Fakir evlerinde bir bolluk ve

bereket imgesi kurmak için eldeki yemeğin mümkün olduğunca bolca masaya sunulması esastır. Burada bolluk, renkli bir görünüm ve çeşitlilik geleneksel ürünler temelinde yaratılır. Bu yüzden sofraya her şey neredeyse aynı anda getirilir. Oysa zengin evlerinde bir düzen, bir sıra hakimdir. Zira, üst sınıfların zenginliğe dair bir izlenimi sürdürmeleri masadaki yemeğin çeşitliliğine, miktarına veya bolluğuna dair bir gösteriş sunmaktan çok her şeyin sırayla masaya getirilmesi, bir tabak bitmeden diğerine geçilmemesi, bolluğun sergilenmesinden ziyade kaliteye ve sadeliğe önem verilmesi, geleneksel olandan çok, nadir olanın, pahalı olanın veya Avrupalı olanın tercih edilmesi şeklinde kendini gösterir. Claude Levi Strauss'un terminolojisiyle söyleyecek olursak fakir evlerinin sofrası düzeni senkronikken (eş zamanlı), zengin evlerinininki genelde diyakroniktir (art zamanlı). Diyakronik düzende sofrası düzeni bireyin etrafında şekillenir. Bu da bizi Fransız (*service à la française*) ve Rus (*service à la russe*) servis tarzları arasındaki ayrıma götürür. Yemeklerin hepsinin veya en azından bir bölümünün sofrada olduğu, Ortaçağ şölenlerinden miras, Fransız tarzından yemeklerin sofraya ardışık olarak getirildiği Rus servis tarzına geçiş on dokuzuncu yüzyılda batıda üst tabakalar arasında yaygınlaşmaya başlar. İkisi arasındaki en önemli fark, Fransız tarzında misafirlerin yemekleri kendileri ve sofradaki diğerlerine servis etmeleri, bu konuda yardımlaşmaları iken Rus tarzında masadakiler pasif bir konumdadır. Servisi hizmetçiler, uşaklar yapar. Fransız tarzı, sofradakiler arasında yakınlığı teşvik ederken (Kaufmann, 2002: 125), Rus tarzında bu tür etkileşime gerek kalmaz: “Yemeklerin ağırbaşlı ve görkemli bir şekilde birbirini izlediği” misafirlerin “aktör” olmaktan çıkarılıp, hizmet sunulan konumuna indirildiği, “ev sahibinin de mümkün olduğunca az rol üstlendiği” bir düzendir bu (Kasson, 1994: 207). Aynı zamanda, yemek adabını “bilenlerle bilmeyenleri birbirinden bariz şekilde ayırarak”, sofrası adabını empoze ederek “bilen” ile “bilmeyen” arasındaki sosyal mesafeyi pekiştirir (Mars, 2004). Yeşilçam filmlerinde zengin evlerinde yemekler genellikle uşaklar, hizmetçiler eşliğinde Rus tarzına uygun yenirken, fakir sofraları Fransız tarzına uygundur ve tüm yemekler hemen hemen aynı anda getirilir, tencere sofrada kendine yer bulur, ekmeğin sofrada dilimlenir. Bu sofralar burjuvazinin “adaba uygunluk” kaygısının karşısına “sofrası samimiyetini” koyar (Bourdieu, 2015: 290) ve “özgürlük burcundadır” (288).

YEMEK YAPMAK, YEMEK YEMEK

-Hem yemek pişirmesini bilirler mi ki?

-Bunlar, bunlar modern, yani anlamazsın ki.

-Börek yaparlar mı hamur açarlar mı? (Düğün Gecesi, 1966).

Meğer bilmediğim ne çok şey varmış. Yemek yemesini bile. Hangi yemekle hangi çatalı alacağını bıçağı nasıl tutacağını bile (Sabah Yıldızı, 1968).

“Ben bu ahret ve asalet kokulu evde başka bir dünyadan gelme bir insandım” diyen Suzan'ın (*Sürtüğün Kızı*) “talimatlı maymun hayatı” yaşayan, “sopa yutmuş kılıklı” görümceleriyle anlaşma imkanı yoktur, onu anlayan yalnız mutfaktakilerdir. Mutfak, kentli/batılı/zengin evlerinde, taşralı/doğulu/fakir kadınların sığınağıdır adeta. Bu anlamda evin diğer bölümleriyle bir tezat oluşturur. Kasımpaşalı Naciye evlenmiş ve köşke yerleşmiştir ama zengin kocasının sözleriyle, “layık olduğu yerde, uşakların, hizmetçilerin yanındadır” (*Kadın Değil Baş Belası*, 1968). Zaten mutfaktakilerin de “kalpleri ondan yanadır”; çünkü Naciye, onların insanıdır, onlardandır: “Sen bizim insanımızsın, bizdensin kız.”

Mutfak aynı zamanda köylü/fakir/geleneksel kadınların kentli/zengin/modern kocalarının gönlüne girmek için maharetlerini sergiledikleri mekandır. Ancak geleneksel anlayışta kadına yüklenen yemek pişirme görevi ve olmazsa olmaz bir özellik olarak görülen yemek pişirme bilgisi a la franga kesim tarafından bu filmlerde, “Bunlar, bunlar modern, yani anlamazsın ki” sözlerinin de gösterdiği gibi alaturkalığın, gelenekselliğin bir özelliği addedilip

küçümsenir. Eğlence düşkününü bir cerrah olan Kemal (Engin Çağlar) babasının isteğiyle kasabalı bir kız olan Feride'yle (Emel Sayın) evlenir. Kemal Feride'yi küçümsemekle kalmaz, sevgilisi ve arkadaşlarıyla eski hayatına devam eder. Kemal, arkadaşlarıyla eğlenirken Feride yeni evinde yüzünün güldüğü tek yer olan mutfakta onlara yemek hazırlar. Kemal ve arkadaşları eve döndüklerinde hepsi açtır ve kendileri için hazırlanmış sofrayı görünce sevinirler. Ancak yemekleri pişirenin aşçı değil de Feride olduğunu öğrendiklerinde tavırları değişir. Kemal "Bu masayı sen mi hazırladın? Şimdi de evde yemek mi yapıyorsun?" diye sorar. "Evet" cevabını alınca "Ben evde yemekten hiç hoşlanmam" diyerek çıkarılır. Asıl vurucu darbe ise Kemal'in sevgilisi Firuzan'dan (Lale Belkıs) gelecektir: "Evde yemek yapmak alaturkalıktır cicim" (*Feride*, 1971). Yemek yapmayı alaturkalık olarak görüp küçümseyen zengin veya şehirli esas kızlar ise filmin sonunda aşık oldukları fakir veya taşralı erkeklerle yemek pişirirken bulurlar kendilerini. (*Bir İçim Su*, 1964; *Zehra*, 1972; *Sıralardaki Heyecan*, 1976). Aşçıların genellikle erkek olduğu Yeşilçam filmlerinde evli erkeklerin yemek pişirmesi ancak komedi malzemesi olur ve genellikle mutfakta küçük bir patlamayla son bulur (*Yumurcak Köprüaltı Çocuğu*, 1970).

Zengin bir ailenin şımarık kızı Zehra (Hülya Koçyiğit), kızının yaşantısından ve arkadaş çevresinden memnun olmayan babası (Hulusi Kentmen) tarafından bir süreliğine köye dedesinin evine götürülür. Yemeklerin kaşıkla veya elle ortak kaptan yendiği yer sofrasında yemek ona zor gelir. Dedesinin soğan kırmasını dehşetle izler (*Zehra*, 1972). Beşik kertmesi Şaban Ağa (Kemal Sunal) ile evlenmesi için babası (Kenan Pars) tarafından köye götürülen Peri (Perihan Savaş) de yer sofrasına alışamaz. "Oh be. Özlemişim bayağı yer sofrasını. Rahmetli babanla böyle senelerce bağdaş kurmuştuk yer sofrasında" diye keyiflenen babasına Peri'nin yer sofrasında nasıl oturacağını bilememesi üzerine, Şaban Ağa, "Yahu sen buna oturmasını da öğretmemişsin" der. Yemeğin elle ortak kaptan yendiği, ayranın ortak tasta içildiği, soğanın sofrada kırıldığı bu yeme şekli Peri için kabul edilemez hatta tiksindiricidir (*Sosyete Şaban*, 1985).

Ortak kaseden yemek veya içmenin aksine tabaktan yemek bireyselleşmenin tezahürüdür. Yiyeceklerinin bir bölümünün sadece bir kişi için ayrılmış olduğuna işaret eder, "Tabağın dairemsi şekli de bunu vurgular." Zira çember "en izole edici" şekildir, "içeriğini en kesin şekilde kendi içinde yoğunlaştırır" (Simmel, 1997: 132). Tabak, aynı zamanda, her bireye yemekten payına düşeni vermenin karşılığında başkasının hakkına el uzatmaya izin vermeyen düzeni simgeler (Simmel, 1997: 133). Çatal kullanımı parmakla yemeye nazaran daha hijyenik dolayısıyla daha sağlıklı addedilir. İlk bakışta insana mantıklı gelen bir görüştür bu. Zira çağdaş anlayışa göre "herkesin parmağını soktuğu ortak bir kaptan yemek yemek ... bazı hastalıkların bulaşmasına neden olabilir" (Elias, 2004: 226). Yemeğin artık ortak kaptan yenmediği, herkesin kendine ait bir tabağı olduğu günümüz dünyasında Elias'a göre "bu açıklamada insanı tatmin etmeyen bir şeyler vardır". Ekmek, çikolata ya da başka şeyleri elle yediğimiz göz önüne alındığında, "Kendi tabağımızdaki yiyeceği de elle yemek neden 'hijyenik' olmasın?; Öyleyse neden hala çatala ihtiyacımız var?; "Neden hala kendi tabağımızdaki yiyeceklerin elle ağza götürülmesi 'barbarca' ve 'uygarlıkdışı' olarak görülmekte?" diye sorar (2004: 226). Bunun nedeni hastalık riski, hijyen kaygısı gibi "akılcı gerekçelerden" ziyade duygusaldır - ortaçağdan yeniçağa geçişte değişime uğramış- sofrada adabının ihlal edilmesinden duyulan utançtır² (226).

² 1890'ların başında İstanbul'a gelen Francis Marion-Crawford'un da çatala yemek ile hijyen arasındaki ilişki hakkındaki görüşü de genel geçer görüşten ayrılmış, Elias'inkine yaklaşıyor: "Uygarlık Konstantiniye'de bayağı ileri seviyededir, çünkü her müşteri yemeği ile birlikte çatal ve bıçak verilmesini bekler ve ikisini de kullanır. İran'da müşteriye parmaklarının takviyesine de ihtiyaç duyacağı bir emin olamayacağı gibi, nasıl kullanılmış olduklarını düşünmek bile istemem. Başka birinin diş fırçasını kullanmaktan her türlü sıkıntı çekmeye hazır olmamıza rağmen, bütün dünyanın kullandığı çatalı kullanmaktan çekinmeyiz. Bu da zahiri kibarlıklarımızın çoğunun boş ve anlamsız olduğuna ispatlar" (Marion-Crawford, 2006, s. 50).

Bir başka deyişle, sofrada kullanılan araç ve gereçlerin ayrımlaşması hijyen ve sağlıkla değil medenileşme projesiyle ilgilidir.

Ancak sosyetenin sofrada adabında çatal bıçakla yemek yeterli değildir. Kemal’le evlenmeden önce de çatal bıçakla yiyen Feride, sosyetenin adetleri söz konusu olduğunda hala yetersiz, hala eksiktir. Kocasının arkadaşlarıyla gittiği yemekte Firuzan, Feride’nin yemeğe bir türlü başlamadığını/başlayamadığını fark edince, “Hanımefendi galiba daha çatal bıçağını seçemedi” der. Bu söz üzerine, diğerlerinin alaycı gülüş ve bakışları altında balık yemeye yeltenen Feride’ye, “Balık o çatal bıçakla yenmez güzelim, şunları kullanman lazım” diyerek hangi çatal bıçağı kullanması gerektiğini gösterir. “Peki diğer çatal bıçakla yense ne olur?” diye soran İzzet’e (Reha Yurdakul) cevabı, “Hayır, yenmez. Sonra insana görgüsüz derler. Kibar insanlar görgünün icaplarını yerine getirir” olur. “Peki, diğer çatal bıçakla yense ne olur?” sorusu gibi, yukarıda zikredilen “Ahmet Paşa’nın gelini tenceden yemek yemez” sözü üzerine Suzan’ın görünmesine sorduğu “Akif Paşa’nın gelini acıkmaz mı yaa?” sorusu da sembolik düzeni derinden sarsacak, sonuçları olacak gerçek bir sorudur. Buna izin verilmez. Firuzan’inkine benzer bir cevabı Abdullah Cevdet de verecektir:

Kibar alemi’nin birtakım icabatı, kaideleri, kanunları vardır ki bunlara uymak, bunlara tevfik hareket etmek lazımdır. Aksi takdirde cemiyetten dışarı atılmak tehdidi altında bulunulur” (aktaran Işın, 1995: 154).

“Kibar”, “görgülü”, “nazık”, “medeni” gibi kavramlar toplumun “üst tabakalarının, basit ve ilkel olarak gördükleri ve diğer tabakalara karşı kendi bilinçlerini anlatmakta kullandıkları”, “kendilerini diğerlerinden farklı ve üstün görmelerini sağlayan kavramlardır” (Elias, 2004: 116). Firuzan’ın kendi sevgilisiyle evlenmiş olan Feride’ye tanıştığında söylediği “Bu topluluğun sözcüsü olarak sizi tebrik ederim. Doğrusu çok açık gözmüşsünüz. Sizin gibi bir kasaba kızının bizim çevremizden bir erkekle evlenmesi büyük bir vurgun (*Feride*, 1971)” sözleri de buna işaret eder. Bir diğerinin, “Bir taşra kızının İstanbul’da memleket hasreti çekmemesi için bazı şeyler düşündük. Şimdi size dostça bir karşılama töreni yapacağız” demesiyle kocasının arkadaşları büyükbaş hayvan maskeleriyle Feride’nin etrafında dans ederler. Ne de olsa taşra, kültür/doğa ikileminin doğa tarafına düşer, taşralı da doğadan kültüre evrimleşmesini hala tamamlamamış bir varlıktır. Bu “gerçek” kendisine anımsatılmalı, haddi bildirilip konumu hatırlatılmalıdır.

“Peki, diğer çatal bıçakla yense ne olur?” sorusu bizi üretimin tüketimi biçimlendirdiğini söyleyen ve zorunlu ihtiyaçlarla diğer ihtiyaçlar arasındaki ayrıma dikkat çeken ve ihtiyaçların tarihsel olarak değişime uğradığını “zorunlu denen ihtiyaçlar”ın dahi bir anlamda “tarihsel ürünler” olduğunun altını çizen (Dumenil, Löwy ve Renault, 2010: 87) Karl Marx’a götürür. Zira, yüzyıllarca çatal bıçaksız yemek yemeyi başarmış olan insanlık sadece çatal bıçağı değil en azından yüksek kesim için farklı çatal bıçakları zorunlu ihtiyaç kategorisine sokmuştur. İhtiyaçların değişip dönüşümü üretim ile ilişkilidir. Marx’a göre

üretim yalnız nesneyi değil, aynı zamanda tüketim tarzını da, yalnız nesnel olarak değil; aynı zamanda öznel olarak da” üretir; nesne diğer nesnel arasında “herhangi bir nesne değil, üretimi tarafından dolayımlanan kendine özgü bir adaba göre tüketilecek, özgül bir nesnedir (1979:133-4).

Farklı çatal bıçak kullanımı ile sadece sınıflar arası değil sınıf içi kesimlerin yaşam tarzları arasındaki farklar daha sofistike hale gelir ve aralarındaki ayrılıklar daha da belirginleşir. Oysa çeşit çeşit çatal bıçak geniş halk kesimleri için kafa karıştırıcı, gereksiz ve saçmadır. Sokaklarda şarkı söylerken ünlü gazinocu Ekrem (Ekrem Bora) tarafından keşfedilen Naciye (Türkan Şoray), Ekrem’in gazinosunda masadaki çatal kaşığı “bu ne çok çatal kaşık be” diyerek bir kenara koyar. Sofra adabının tüm kurallarını ihlal edince Ekrem, “Yarımdan tezi yok, usta bul, hoca tut, ne yaparsan yap, yemek yemesini, çatal kaşık tutmasını öğret buna”

diyerek Melahat'a teslim eder. Naciye de benzer temalı filmlerdeki diğer kadınlar gibi bu konuda eğitilecek, elle yemek yemenin, peçeteyi boynuna bağlamanın, peçeteyle ağzını yüzünü silmenin ayıp olduğunun, etin küçük lokmalar halinde kesilmesi, çiğnerken ağzın kapalı tutulması gerektiğinin yanı sıra, hangi kadehle hangi içkinin içileceğini, hangi bıçağın meyve bıçağı, hangisinin balık bıçağı, hangisinin et bıçağı olduğunu da öğrenecektir (*Sürtük*, 1970). Oysa peçeteyi önlük gibi kullanmak da peçeteyle el ve yüz silmek de bir Osmanlı adiydi. Ancak modern adabı-muaşeret gereği bu gelenek artık alaturkalaşmıştı (Işın, 1995, s. 158). Bu yüzden “doğrusunun” yani daha “nazik” ve “ince” olanının öğretilmesi gerekiyordu: “Yoo olmadı, olmadı işte, şöyle küçük bir temas, peçete sanki bir pudra ponponu gibi” (*Sürtük*, 1970).

Fakirlerin iştahı da medenileşmemiştir. Adeta saldırırcasına yemek yerler, deyim yerindeyse “yalamadan yutarlar”. Lokanta camında gördükleri çeşit çeşit yemekleri (*Fadime*, 1970), dönen tavukları (*Tokatçı*, 1983) ağızlarının suyu akararak, yutkunarak seyrederek. Oysa zenginler, yemeğe karşı kayıtsızdır, Simmel'den ödünç alacağım bir terimle, neredeyse bir usanmışlık tutumu (*blasé attitude*) takınırlar. Bu fark, en çarpıcı şekilde, fakirler zengin evlerine davet edildiğinde belirginleşir. Kıtlıktan çıkmış gibi, açgözlülükle, tıka basa yemekle kalmazlar, şarabı kafalarına dikip içer, üzümü salkımıyla, pastayı elleriyle yerler, “evi gecekondü mahallesine çevirirler” (*Yumurcağın Tatlı Rüyalari*, 1971).

Fakirlerin, zenginlerin yemek adabına uyum sağlaması kolay değilken tersi geçerli değildir. Herkesin hem ev sahibi hem de misafir olduğu, adab-ı muaşeret kurallarının esnediği, formaliteden uzak mahalle piknikleri genellikle alt sınıflara ait bir eğlence türüdür. *Yalancı Yarım*'de (1973) varlıklı bir ailenin hovarda oğlu Ferdi (Tarık Akan), abisi Mahmut'a (Metin Akpınar) nişanlısı olarak tanıştırdığı fakir Alev'e (Emel Sayın) istemeden gittiği piknikte aşık olur. Ferdi gittiği piknikte ortama uyum sağlamakta zorlanmazken, Alev'in yakınları Ferdi'nin ailesinin davetiyle gittikleri lüks restorandaki yemekte ortama uyum sağlamakta zorlanıp komik duruma düşerler. Yeşilçam filmleri açısından zenginlerin teklifsiz, rahat tavırlarla arada bir yemek adabını göz ardı etmeleri, zaten adabı muaşerete uygun yemek yemeyi bildiklerinden, düzeltilmesi gereken bir kusur değil meziyettir; sıcaklığın, doğallığın, cana yakınlığın göstergesidir. Bu esnekliği gösteremeyen zenginler, yemek yeme adabını bilmeyen fakirler kadar alay konusu olurlar. Ayrı dünyaların insanları olan zengin ve “kuru saray adetleri içinde tatsız bir aristokrat” Prenses Canan'la (Belgin Doruk), kim olduğunu bilmeden onunla evlenen fakir genç Bülent (Ayhan Işık), evlendiği kadının gerçek kimliğini öğrenince “biz sizinle ayrı hamurdan insanlarız, bir kazanda kaynamamıza imkan yok” diyerek onu terk eder. Gururu kırılan Canan, Bülent'in karşısına Paris'ten gelen ikiz kardeşi rolünde çıkar ve Bülent'i kendisine aşık etmeyi başarır. Prensesliği bir yana atıp, görgü kurallarının kaydedildiği medenileşmiş bedenini halktan biri olmak uğruna değiştirip dönüştürür (*Yıkılan Gurur*, 1967). “Gururlu ve soğuk nevale” Canan'ın aksine alçakgönüllü ve samimidir. “Ne zamandır şöyle alaturka yemek yiyip, iki tek rakı atmadım” diyerek Bülent'le yemeği elleriyle yediği Kumkapı'ya Kör Agop'un meyhanesine gider. Sokakta balık ekme yer: “Balık dediğin böyle yenir, çatal bıçakla hiç tadı olmaz” der.

BİR KEBAPÇI SALONU OLARAK İSTANBUL

Yemek, kültürel benzeşme ve kültürel farklılığın göstergesidir, nereden geldiğimiz, kim olduğumuz hakkında ipuçları barındırır.

Muhsin Bey (Şener Şen), kendisine acılı içliköfte yediren Urfa'lı Ali Nazik'e (Uğur Yücel), “Zaten güzelim İstanbul'u kebabçı salonu haline getirdiniz. Acılı Adana, acılı Urfa, acılı lahmacun. İstanbul kebab kokuyor. Ne bu be? Nerede o güzelim yemeklerimiz?” diyerek çıkışınca, Ali Nazik'in tepkisi, “Ağam niye öyle diyorsun? İstanbul istemese bu salonlar açılır mı?” olur. (*Muhsin Bey*, 1987). İstanbul kebaba yabancı olmadığı halde kebabçıların yaygınlaşması görece yenidir ve şehrin aldığı yoğun göç sonrasına denk düşer. Yeşilçam

filmlerinde lahmacun İstanbul'da satılmaktadır. Ancak satanlar sokak satıcılarıdır (*Adanalı Tayfur*, 1964; *Yaralı Aslan*, 1963), üst sınıfların, modern batılı kesimlerin gittiği mekanların menülerinde yer almaz. Kebap deyince de akla en fazla şiş kebab gelir.

Toplumdaki gayrı resmileşme, duyguların özgürleşmesi, doğal, rahat ve otantik görünmeye atfedilen önem ve buna bağlı ortaya çıkan özdenetimdeki değişimler, “görgü ve duygu rejimlerinde azalan resmiyet ve katılık”, farklı grupların entegrasyonu ile kabul edilebilir “davranış ve duygusal alternatiflerin” artıp çeşitlenmesi (Wouters, 2007: 8) sürecinden Yeşilçam da etkilendi. Elbette bu değişim toplumdaki iktidar ilişkilerinin kayması ile bağlantılıydı. Ekonomik sermaye ile kültürel sermaye arasındaki rekabet zaman içinde ilki lehine değişmekle kalmadı, ekonomik sermayenin el değiştirmesi ile farklı yaşam tarzları arasındaki göreceli bir eşitlenmeyi, “Zaten güzelim İstanbul’u kebabçı salonu haline getirdiniz” sözlerinde ifadesini bulan egemen toplumsal habitusun değişip dönüşmesi izledi. Yeni Türk sineması da Yeşilçam’ın üstlendiği kuralcı medenileşme projesinden vaz geçti. Medenilik de sadece toplumda değil, filmlerde de yeme içme adabını, kurallarını, yemeklerin yabancı adlarını bilmek olarak değil, davranışlarıyla başkasını rahatsız etmemek, incelikli ve saygılı davranmak, üstünlük taslamamak, abartıdan kaçınmak gibi daha çok nezaketle özdeşleştirilen davranışlarla tanımlandı.

Bir anda zengin olan çarıklı milyoner Bayram (Kemal Sunal) gittiği lüks restoranda, “aslan sütü” ve etraftakilerin alaycı bakışları ve kahkahaları arasında “iki baş soğan, bol bol kuru fasulye, pilav” ister, soğanı masada kırar, ekmeği yemeğe bandırarak eliyle yerken (*Çarıklı Milyoner*, 1983 başkalarının hakkına tecavüz etmezken, 2000’li yılların karakteri Recep İvedik açık büfedeki (*Recep İvedik 1*, 2008) veya masadaki (*Recep İvedik 4*, 2014) yemeklere eliyle dalar, ekmeği restoran görevlisinin kafasında kırıp yer (*Recep İvedik 1*).

Şaban (Kemal Sunal) , *Sosyete Şaban* filminde hala görgü dersleri alan ve sonunda şehirli/batılı adabı öğrenen bir tipken, ne böyle bir çabası ne de olanağı olan Recep İvedik (Şahan Gökbakar), abartılı görgüsüzlüğüyle beğenilen, alkışlanan bir karakterdir. Yeşilçam’ın melodramları alt sınıflara, taşralılara sınıf ve statü konumlarını aşma olasılığını sunarken doksanlardan itibaren şehir, yaşanan göçün artan niceliği karşısında yeni gelenleri kendi beğeni rejimine asimile etme ve gecekondular aracılığıyla entegre etme gücünü kaybetmiş, melodramların “medenileşen” bedenleri 2000’li yıllarda yerini saldırgan, sataşkan grotesk başrol oyuncularına bırakmıştır. Zira bu yıllarda yoksulların orta sınıfa geçmesine olanak tanıyan dikey toplumsal hareketlilik imkanları büyük ölçüde ortadan kalkmış, ekonomik, siyasal, toplumsal dışlanmaya maruz bırakılmış “yeni yoksullar” ortaya çıkmış, (Işık ve Pınarcıoğlu, 2001: 73), “nöbetleşe yoksulluk” yerini “kronik yoksulluğa” bırakmıştır (Işık ve Pınarcıoğlu, 2001).

Yeni yoksulluk “sınıfların ötesinde ve hiyerarşinin dışında, ne yeniden içeri alınma şansı ne de zorunluluğu olan insanlardan oluşan bir sınıf görüntüsünü” çağrıştıran “sınıfdışılıkla” (Bauman, 1999: 97-98) betimlenir; sınıfdışı kavramına dahil edilenler, “genel olarak ıslah edilemez” bahçenin ahengini bozan “çirkin hatta obur yabancı otlar” (98) olarak kurgulanır. Sınıf atlama olasılığı ortadan kalkınca üst sınıfların davranış kalıplarını öğrenmeye de gerek kalmamıştır. Medenileştirme projesine tabi tutulan belki de son karakter olan Şaban gittiği lüks lokantada şarabı usulüne göre test edip beğenirken (*Sosyete Şaban*, 1985) ıslah edilmesi mümkün olmayan Recep İvedik lokantadaki tüm şarapları test eder ve büyük bir özgüvenle hiçbirini beğenmeyip hepsini geri yollar (*Recep İvedik 2*, 2009).

SONUÇ

Yeşilçam Sinemasının üstlendiği modernleştirme/medenileştirme projesi toplumun bir proje, toplumu oluşturan bireylerin de bu projenin taşıyıcıları olarak kurgulandığı bir döneme

denk düşer. Bu projenin sorgulanmaya açıldığı, değişip dönüştüğü dönem aynı zamanda uygulanabilirliğinin de sonuna geldiği dönemdir. Türk Sinemasında Recep İvedik tiplemesinde cisimleşir bu sona gelme süreci. Recep İvedik değişip dönüşen kültürel ve demografik hiyerarşinin hem kazananı hem de kaybedenidir. Kazanandır, zira Şaban'ın aksine, yetmişler ve seksenlerde şehrin yoksul mahallelerinde biriken “mağduriyet ve kaybolmuşluk” duygularını değil; bu hissiyatın “şehir ve şehirli üzerindeki iktidarının kurgusal yansımaları” onun “rövanşı mahiyetinde” temsil eder (Atay, 2018). Kaybedendir, zira egemen sınıfların “estetik kodlarını” yerinden ederken “merkezi imgeyi inkar etmez, ona ulaşamamanın hasedini açıkça ve herhangi bir dil oyununa başvurmadan” dile getirir (Aydoğan, 2020: 604). Bir yandan neoliberal küreselleşmenin “yeni orta sınıflar” nezdinde “otomatik seçkinlik üreten imgelerinden” suşi (Şimşek, 2014), wasabi ve yabancı kahve zincirleriyle dalga geçer, öte yandan hayatında hiç tatmadığı suşi için “benim için bir yaşam stili, iki buçuk üç yaşımdan beri suşiyile haşır neşirim, bir yaşam stili, bir felsefedir” diyerek (*Recep İvedik 2*) suşinin bir statü sembolü olduğunu yadsımaz. Recep İvedik aynı zamanda neoliberal dünya görüşü ve onunla birlikte yükselen tüketim kültürünün yaygınlaştırdığı öz-değerliliğe öncelik veren, özünde narsistik eğilimlerle karakterize edilen çağdaş benlik anlayışının, şişirilmiş öz önem duygusu ve başkalarına aldırmanın abartılı bir örneğidir. Abartılı olsa da toplumun yabancısu değildir. Yeni orta sınıfların narsisizmini kendilerine ve onların statü imgelerine yönelterek intikam alır.

Yemeğin başrolde olduğu *Deliha 2* (2018) filmi Cucumber adlı lüks restoranın kuralcı ve batılı ortamına meydan okuyup restoranı kendi davranış kodlarına –rahatlık, doğallık, otantikliğe- göre dönüştürmeye çalışan Zeliha'nın (Gupse Özay) hikayesi ise gayriresmîleşme süreciyle değişip dönüşen medenileşme sürecinin Türk Sineması'na yansımalarıdır. Zeliha, kadın olduğu için soğan yemediğini söyleyen müşteriye “erkekler yiyor, kadınlar yiyemiyor; Allah Allah biz neyiz? Bizim damağımız yok mu?” diye çıkışarak erkek ve kadın damak zevklerini birbirinden ayıran yerleşik anlayışa meydan okur. Kendisine sormadan pilavına ketçap sıkacağı müşterinin lokantayı terk etmesi üzerine işinden kovulur, ancak aynı müşterinin sosyal medyada ketçaplı pilavın kendisine çocukken ne kadar özgür olduğunu hatırlattığını ifade eden, “Kurallar bizi ne zaman bu kadar kısırlaştırdı veya biz buna neden izin verdik?” diye soran, çocukluğundaki gibi pilava yine ketçap sıkılmak istediğini söyleyen ve kendisini özgürleştirdiği için Cucumber Restoran'a teşekkür eden bir mesaj paylaşmasıyla restoran bir anda meşhur olur. Buna rağmen, “buranın bazı kuralları var” diyerek Zeliha'yı yeniden işe almaya yanaşmayan patronu Can (Aksel Bonfil) nihayet kuralların esnemesi gerektiğinin farkına varır ve evine kadar giderek “galiba bizim biraz kurallara uymamaya ihtiyacımız var” der ve onu işe dönmeye ikna eder. Zeliha'nın son “başarısı” ünlü gurme Batuhan Piatti'ye (Batuhan Piatti) kuru fasulye, pilav ve soğan yedirmek olur. Masaya soymadan getirdiği soğanı “buranın kuralı bu” diyerek Piatti'ye masada vurdurup cücüğünü çıkarttırır. Yeşilçam filmlerinde medeniyet eksikliğini, taşralılığı, gelenekselliği imleyen ve kibar çevrelerde kabul edilebilir davranış sınırlarının dışında kalan sofrada soğan kırmak, bu filmde halk arasında gittikçe büyüyen bir “soğan hareketi” başlatmakla kalmaz, Cucumber Restoran'ın adı da Cücük's olarak değişir. Yeşilçam filmlerinin aksine bu filmde batılı/modern olanın karşısında kazanan olmasa da en azından eşit statüye konumlanan yerel/geleneksel olandır. Bu eşitleme beğenileri artık sadece yüksek kültür ürünleriyle sınırlı olmayan yükselen sermaye sahiplerinin gittikçe “kültürel hepoburlaşmasının” (Peterson, 1992) sonucudur. Yüksek sınıf üyelerinin büyük çoğunluğu daha önce basit, alelade ya da bayağı addedip reddettikleri popüler kültür öğelerini yüksek kültür göstergesi öğelerle birlikte tüketmekte, kültürel tüketimleri eklektik bir çeşitlilik arz etmektedir. Kültürel tabakalaşma ile toplumsal tabakalaşma arasındaki ilişki değişmiştir ancak kopmamıştır. Zira bu eklektik tüketim tarzında yeni kültürel sermayenin sahipleri “yanlış” ürünleri doğru şekilde, “belirli bir estetik takdir tarzı” ve popüler kültüre yönelik “hem eklektik bilgiye hem de ayrıcalıklı bir kavrayışa” işaret eden “tarafsız”, “bilgiç” ve seçici bir duruşla

tüketerek, “popüler kültürün ‘en iyilerini’ seçme ve birleştirme becerisini” göstererek kültürel sermaye birikimlerini sergilemektedirler (Savage, 2015: 118). Yeni kültürel sermaye, sürekli değişen eğilimlere uyum sağlayıp, her türlü kültürel pozisyona kendini rahatlıkla konumlandırmayı, beğeni oyununu sadece kurallarına göre oynamakla kalmayıp onu iyi oynamayı ve hatta yeni trendler belirleyecek bir kültürel özgüveni gerektiriyor (Tomlin, 2020: 261). Tır şoförünün yetim kızı Zeliha, adını dahi telaffuz edemediği yemeklerin servis edildiği lüks restoranı kendi habitusundan beslenerek dönüştürmeyi başarmıştır. Ancak restoran sahibinin aksine, oyun ancak kendi habitusu çerçevesinde içselleştirdiği kurallara göre oynandığında rahat etmektedir. Bir başka deyişle, üst sınıflar, alt sınıfların tükettikleri ürünleri kendi beğeni rejimlerine uyarlamakta zorlanmazken Recep İvedik’in wasabi ve suşi yeme denemesinin fiyaskoyla sonuçlanmasının da gösterdiği gibi alt sınıflar için aynı durum söz konusu değildir. Onlara düşen kısıtlı kültürel beğenilere ve tekçil tüketime mahkum olmaktır.

KAYNAKÇA

- ABİSEL, Nilgün (2005). *Türk Sineması Üzerine Yazılar*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- ADALIĞ, Burcak Mutlaka İzlemeniz Gereken 10 Yeşilçam Viski Sahnesi. <https://meleklerinpayi.com/mutlaka-izlemeniz-gereken-10-yesilcam-viski-sahnesi/>. Erişim Tarihi: 10 Ocak 2021.
- ATAY, Tayfun (2018). ‘İnek Şaban’ın İntikamı: ‘Recep İvedik.’T24. <https://t24.com.tr/yazarlar/tayfun-atay-pazar/inek-sabanin-intikami-recep-ivedik,21058>. Erişim tarihi 12 Mayıs 2021.
- AYDOĞAN, Doğan (2020). Melodram’dan Anti Melodram’a; Popüler Türk Sineması’nda İktidar, Arzu ve Kaygı Söyleminin Dönüşümü, Recep İvedik Örneği. *Sinefilozofi Dergisi*. Özel Sayı (2), 589-610.
- BARTHES, Roland (1997). Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption. *Food and Culture: A Reader* (20-27), Ed. Carole Counihan - Penny Van Esterik, Londra: Routledge.
- BAUMAN, Zygmunt (1999). *Çalışma, Tüketim ve Yeni Yoksullar*. Çev: Ümit Öktem. İstanbul: Sarmal Yayınevi.
- BOURDIEU, Pierre (2015). *Ayırım: Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi*. Çev: Derya Fırat – Günce Berkkurt. Ankara: Heretik Yayınları.
- CEVDET, Abdullah (2020). Aile Arasında Taamlar, Aile Taamı, Umumi Adab-ı Taam, Aile Arasında Taamlar, Bayramlar, Kahvealtı. *Adab-ı Taam: Osmanlıca Adab-ı Muaşeret Kitaplarında Sofra ve Yemek* (145-167), Ed. Emin Nedret İşli, İstanbul: İletişim Yayınları.
- ÇELİK, Filiz (2010). Modernleşme Serüvenimiz ve Yeşilçam. *Sanat Dergisi*. Sayı: 17, 31-37.
- DOUGLAS, Mary (1972). Deciphering a Meal. *Daedalus*. Sayı: 1, 61-81.
- DUMENİL, Gerard - LÖWY, Michael - RENAULT, Emmanuel (2010). *Marksizmin 101 Kavramı*. Çev: Gözde Orhan. İstanbul: Yordam Kitap.
- ELİAS, Norbert (2004). *Uygarlık Süreci, Cilt 1*. Çev: Ender Ateşman. İstanbul: İletişim Yayınları.
- GRONOW, Jukka (2001). *The Sociology of Taste*. Londra: Routledge.
- İŞİK, Oğuz - PINARCIOĞLU, M. Melih (2001). *Nöbetleşe Yoksulluk: Gecekondulaşma ve Kent Yoksulları: Sultanbeyli Örneği*. İstanbul: İletişim Yayınları.

- IŞIN, Ekrem (1995) *İstanbul'da Gündelik Hayat*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- İŞLİ, Emin Nedret (Ed.) (2020). *Adab-ı Taam: Osmanlıca Adab-ı Muâşeret Kitaplarında Sofra ve Yemek*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- JURAFSKY, Dan (2014). *The Language of Food: A Linguist Reads the Menü*. New York: W.W. Norton & Co.
- KASSON, John F. (1990). *Rudeness and Civility: Manners in Nineteenth-Century Urban America*. New York: Hill and Wang.
- KAUFMAN, Cathy. K. (2002). Structuring the Meal: The Revolution of Service a la Russe. *The Meal Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cooking 2001* (123-133), Ed. Harlan Walker, Totnes: Prospect Books.
- MARION-CRAWFORD, Francis (2007). *1890'larda İstanbul*. Çev. Şeniz Türkömer. İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları.
- MARKS, Karl (1979). *Grundrisse: Ekonomi Politîğin Eleştirisi için Ön Çalışma*. Çev. Sevan Nişanyan. İstanbul: Birikim Yayınları.
- MARS, Valerie (2004). A la Russe: The New Way of Dining. *Eating with the Victorians* (112-138), Ed. C. Anne Wilson, Stroud: Sutton Publishing.
- PETERSON, RICHARD A. (1992). Understanding Audience Segmentation: From Elite and Mass to Omnivore and Univore. *Poetics*. Sayı: 4, 243-258.
- SAVAGE, Mike (2015). *Social Class in the 21st Century*. Milton Keynes: Penguin.
- SİMMELE, Georg (1997). The Sociology of the Meal. *Simmel on Culture: Selected Writings* (130-136), Ed. David Frisby, - Mike Featherstone, Londra: Sage.
- STAVRİDES, Stavros (2016). *Common Space: The city as Commons*. Londra: Zed Books.
- ŞİMŞEK, Ali (2014). Suşici Sinik Yazara Notlar. *İleri Haber*. <https://ilerihaber.org/yazar/susici-sinik-yazara-notlar-30153.html>. Erişim Tarihi: 13 Mayıs 2021.
- TABAK, Yeşim (2005). "Umut Tümay Arslan: Yeşilçam Erkekleri ne İstiyor?" *Radikal Cumartesi Eki*. <http://www.radikal.com.tr/hayat/yesilcamin-erkekleri-ne-istiyor-865804/>. Erişim Tarihi: 20 Mart 2021.
- TOMLIN, Liz (2020). Why We Still Need to Talk About Class. *Studies in Theatre and Performance*. Sayı: 3, 251-264.
- WOUTERS, Cas (2007). *Informalization: Manners and Emotions since 1890*. Londra: Sage Publications.