

LAURA ESQUIVEL'İN ACI ÇİKOLATA ROMANI ÜZERİNDEN DUYGUSAL DÜNYA VE YEMEK KÜLTÜRÜ İLİŞKİSİ

Eda SELİMOĞLU*, Timur GÜLTEKİN**

Gönderim/Received: 01 Ekim/October 2018
Kabul/Accepted: 19 Ekim/October 2018

Öz

Yemek kültürü insanlığın varoluşundan bu yana farklı süreçlerden geçmiştir ve toplundan topluma kendi kültür öğeleri içinde şekillenmiştir diyebiliriz. Çünkü her milletin beslenme ile ilgili yaşam tarzı farklı olabilmektedir. İnsanların açlığını giderme isteği fiziksel bir zorunluluk iken, bu açlığı giderme sürecindeki şekil, zaman ve yemek tercihi sosyolojik, antropolojik, buna bağlı olarak da kültürel bir olaydır. Bu ihtiyacı giderme durumunda ise duyguların etkileşiminden söz edebiliriz. Çok beğenilen bir yemeğin duygular üzerindeki etkisi kadar, duygularımızın da yemek pişirme sürecine yansımaları kaçınılmaz olabilmektedir. Bu bağlamda çalışmanın amacı, Latin Amerika edebiyatına önemli katkıları olan Meksikalı yazar Laura Esquivel'in Acı Çikolata eseri ile yemek kültürü ve bireylerin iç dünyası arasındaki etkileşmeyi eserden alınan örneklerle sunmaktır.

Anahtar kelimeler: Yemek kültürü, duygusal etkileşim, kimlik, Acı Çikolata, Laura Esquivel

The Relationship between Emotional World and Food Culture from Laura Esquivel's Like Water for Chocolate Novel

Abstract

Food culture has passed through different processes since the existence of mankind, and we can say that it is shaped within its own cultural elements, because every

* Öğr. Gör., Ankara Üniversitesi, Beypazarı Meslek Yüksel Okulu Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Milli Egemenlik Caddesi Gazi Paşa Mahallesi No: 226, 06730 Beypazarı / ANKARA | eselimoglu@ankara.edu.tr

** Prof. Dr., Ankara Üniversitesi, Dil ve Tarih – Coğrafya Fakültesi Antropoloji Bölümü, Fizik Antropoloji Anabilim Dalı, 06100 Sıhhiye / ANKARA | tgultekin@ankara.edu.tr

nation's lifestyle related to nutrition can be different. While the desire of people to overcome their hunger is a physical necessity, the shape, time and eating preference in this hunger elimination process is sociological, anthropological, and therefore cultural. In the case of fulfilling this need, we can talk about the interaction of feelings. As much as the impact on your emotions of a highly acclaimed meal, our emotional reflection can also be inevitable. The aim of this study in this context is to present the interaction between the book of the Mexican writer Laura Esquivel, who contributed to the Latin American literature, and the food culture and the inner world of individuals.

Keywords: Food culture, emotional interaction, identity, Like Water for Chocolate, Laura Esquivel

Giriş

Yerleşik yaşama geçişin sonuçları arasında tarımın yaygınlaşması nedeni ile besin zenginliği ve kültüründen söz edilebilir. Yerleşik yaşama geçişle birlikte dünyanın çeşitli yerlerindeki avcı-toplayıcıların hareket süreci azalmış; yılın büyük bölümünü sabit bir yeri mesken tutarak geçirmeye başlamışlardır (Standage, 2016: 38).

Eski çağlarda insanlar, yaşamlarını devam ettirebilmek için, çevrelerinde bulunan bitki ve hayvanları yemek durumundalardı. Gün geçtikçe kendilerine uygun olan bitki ve hayvanları yetiştirmeyi, pişirmeyi ve saklamayı öğrendiler (Baysal, 2012: 123).

Var olmanın koşulu olan yemek eylemini gerçekleştiren insan, bulduklarını ateşte pişirmeyi keşfettiği eski tarihlerden bu yana, yemeği kültürün bir parçası olarak kuşaktan kuşağa aktarmıştır. Avcı toplayıcı zamanlardan, tarım yapılan döneme kadar olan süreçteki değişimleri saptamak kolay değildir. Çünkü muhtemelen daha küçük topluluklar şeklinde yaşayan insanların, bildiklerini aktarıp canlı kalmasını sağlaması daha zordu (Bingör, 2016: 47). İnsanlık tarihinin gelişmesinde besin üretimi önemli bir süreci oluşturmaktadır. Bu sayede yeni ekonomik ve sosyal-kültürel sistemler de doğmuş oldu (Özbek, 2018: 212).

Yerleşik yaşamdan sonra ise gözlenen durum, her toplumun bulunduğu çevrenin koşullarına bağlı olarak, kendilerine özgü yemek kültürü ile şekillenmeye başlamasıdır (Akın, 2014: 34). Hatta mutfağın neredeyse tamamıyla kültürel bir faktör olduğuna dair görüşlere de rastlanmaktadır (Rigotti, 2012: 39).

Tarihsel süreç içerisinde, beslenme biçimindeki değişimler insanın evriminde önemli bir rol oynamıştır. Başka özelliklerimizin yanı sıra, bizi

primat akrabalarımızdan farklı kılan en önemli özelliklerimizden biri, beslenme biçimimizdir. İnsan çok çeşitli esnek bir beslenme rejimi uygular. Fakat evrimsel sürece baktığımızda bu durumun günümüzden çok farklı olduğunu görebiliriz (Merdol, 2012).

Yaşamın devamlılığı için en önemli öğelerden birisi beslenmedir. İnsanın beslenme kültürü oldukça eskidir. İnsanlık tarihini baktığımızda atalarımızın besinleri elde etmek için oldukça zorlandıklarını görüyoruz. Günümüzden yaklaşık 6,5 milyon yıldan 2,6 milyon yıla kadar olan süreçte atalarımızın toplayıcı bir yaşam tarzına sahip olduğunu görmekteyiz. Bu yaşam tarzında daha çok sebze ve meyvelerle beslendiklerini ve bazen de böcekleri yedikleri bir beslenme biçimidir. 2,6 milyon yıldan 10 bin yıla kadar olan dönemde ise atalarımızın avcı-toplayıcı olduklarını görmekteyiz. İnsan evriminde iki önemli konu diyetimizde etin girmiş olması, ikincisi ise avcılığın başlaması. Et, vücudumuzun ihtiyacı olan besinlere kolayca ulaşmasını sağlar. Avcı toplayıcı dönemde atalarımız, bitki yönlü beslenmeden daha çok et tüketimine yönelik bir diyet sergilediklerini görmekteyiz. Avı toplayıcı dönemde diyet kalitesindeki iyileşme ve vücut bileşimindeki değişiklikler göze çarpmaktadır. Zengin ve kalorisi yüksek gıda tüketimi ve daha az bitki ve daha fazla hayvansal ürüne dayalı bir beslenme göze çarpmaktadır (Voegtlin, 1975; Eaton ve Boyd, 1985; De Vany, 2011; Merdol, 2012).

Yemeğin pişirilmesinde büyük bir rol oynayan ateşin kullanılması oldukça hayati bir tanrısal armağandır. Ateş, uzun yıllar boyunca defalarca elde edilip yitirilmiştir. Bu süreçte birçok yöntem denenmiş, doğal olarak ateşi yakalama, körükleme aracılığıyla aevlendirmek ve közler halinde saklamak mümkün olmuştur diye düşünebiliriz (Kiple, 2010: 29).

Bireysel ve toplumsal yönleri olan yemek, kültürel bir unsurdur. İnsanlar için önemli bir ihtiyaç olmasının yanında, içinde bulunduğu kültürün şekillendirdiği sosyal yönü olan bir kavramdır. Yemek kültürünün şekillenmesinde yaşanan yer etkili bir faktör olarak karşımıza çıkmaktadır. Buna bağlı olarak, yaşamla ilgili her değişim ve dönüşüm, yemek kültürünün de benzer oranda değişmesine neden olmaktadır (Beşirli, 2010: 161).

Yiyeceklere çoğu zaman insanlar hayatlarında farklı anlamlar yüklemişler ve temel bir ihtiyacın ötesinde toplumsal bir davranış biçimi olarak, kültürel kimliğin, inancın ve estetik bakış açısının bir parçası olarak farklı bir alana taşımışlardır. Bu nedenle diyebiliriz ki, insanların var olabilmelerinin bir gerekliliği olan yemeği, çok farklı şekillerde ele alınabilir (Yerlikaya, 2016: 2).

Yemek pişirme eyleminde bulunanlar ya da yemeği yiyenlerin çerçevesi derin bir şekilde incelendiğinde, o dönemin yeme-içme şekilleri hakkında fikir veren küçük bir sanat tarihi de edinilmiş olacaktır (Bober, 2003: 15).

Kültür kavramı içerisinde yemeğin önemli bir yeri olup birbirleri ile olan etkileşimleri ise oldukça kuvvetlidir. Yemek eylemi başlı başına beslenmek olarak düşünülmemelidir. Her kültür, nelerin yenileceği veya nelerin yenilemeyeceği ve bunların da nasıl yeneceği gibi konularda sınırlarını sıkı kurallarla belirlemiştir (Beşirli, 2012: 12). Bir yemeğin hangi ulusa ait olduğu kavgasına da tanıklık edilebilir, en az toprak kadar önemli bir hale gelmiştir (Fırat, 2014: 135).

Birçok kültürde yiyeceklere eril veya dişil anlamlar yüklendiğini görebiliriz. Erkek egemen anlayışın kadın ve erkek arasındaki farkı en basit düzeyde fiziksel özelliklere göre belirlemesi, cinsiyetlerin tercih edeceği yiyecekleri de şekillendirmektedir (Beşirli, 2012: 23). Birçok kültürde bu farklılaşmalara rastlamak mümkündür. Örneğin et yemekle erillik arasında bir bağlantıdan söz edilebilir. Buna göre et yemek, erkeğin fiziksel gücü ile yakından ilgili olduğu belirtilmektedir. Birçok kültürde bu farklılaşmalara rastlamak mümkündür. Örneğin et yemekle erillik arasında bir bağlantıdan söz edilebilir. Buna göre et yemenin, erkeğin fiziksel gücü ile yakından ilgili olduğu belirtilmektedir. Diğer yandan sebze yemek de daha çok kadınlara özgü bir beslenme biçimi olarak görülmektedir. Dolayısıyla et ve sebze eril ve dişil arasında sembolize olmuş bir konumdadır; erkekler aktiftir ve gücü çağrıştıran besinler tüketirler, diğer yandan kadınlar erkeklere oranla daha hareketsizdir ve sebzelerden elde edilen besinleri tüketirler (Breadsworth ve Keil, 2011: 353-354).

Bir toplum içinde doğmuş bir insan nasıl kendi toplumunun benimsediği dilde kullanılan sesleri bebeklikten itibaren öğreniyor ve sonra bunu hayata geçiriyorsa, lezzet için de aynı durum geçerlidir. İçinde bulunduğu çevrenin toplumsal olarak belirlenmiş yapılarıyla karşılaşp, bu yapıyı doğal saymaktadır (Belge, 2010: 20). Yemeğin aynı zamanda, bireyin toplum içerisinde sosyalleşmesine yardımcı olan duyguları ve düşünceleri ortaya çıkarmasını sağlayan bir işlevinin de olduğundan bahsedebiliriz (Goody, 2013: 25).

Yiyeceklerin duygular üzerindeki etkisi söz konusu olduğunda, bazı yiyeceklerin bireyler üzerinde mutluluk kaynağı olduğu gözlemlenebilirken, bazı yiyeceklerin de kişiyi melankoliye sürükleyebildiğinden bahsedilebilir. Burton'a (2017: 260) göre bu noktada, yiyecek ve içeceklerin oluşturduğu beslenme şekli, melankolinin nedenlerinden olup, besinlerin çeşidi, miktarı ve kalitesinin bozulması gibi faktörler, kişiyi melankoliye sürükleyebilir.

Diğer yandan yeme eylemi temelde rastlanabilen sosyal ilişkileri belirleyebilir. Kişilerarası iletişim için önemli bir etken olabilir. Özellikle aile içi ilişkilerde konuyla ilgili örnek teşkil edebilir (Goode, 2005: 176).

Yaşam döngüsü içinde, bireylerin yeme eylemi acıkma hissinden giderek iştah yönelimlerine doğru ilerleyebilir ve bu beslenme alışkanlıkları, insan vücudunun ihtiyaçlarına ve kültürel bir takım beklentilere göre değişebilmektedir (Breadsworth ve Keil, 2011: 97). Beslenme biçimimiz, yiyecekler ile ilgili düşünmemizin başlıca yollarından birini oluşturmaktadır. Çünkü yiyecekleri yemek kadar onlar hakkında düşünmemiz de söz konusu olabilir (Allen, 2018: 249).

Bu çalışmada, duygular ve yemek kültürü arasındaki etkileşim, Laura Esquivel'in Acı Çikolata adlı eserine yansıyan alıntılarla incelenecektir. Ayrıca eserin katkıda bulunduğu Latin Amerika edebiyatı ve mutfakı göz önünde bulundurarak, insanın iç dünyasındaki duygu geçişlerinin yemek kültürüne ve yine aynı şekilde yemek kültürünün kişilerin duyguları üzerindeki etkilerini eserden alıntılarla örneklendirmek amaçlanmaktadır.

Yemek Kültürü ve Latin Amerika Mutfakında Meksika Öğeleri

İnsanoğlunun binlerce yıllık geçmişinde yemek en temel gereksinimlerden birisidir. İlk insanların mağara duvarlarına çizdikleri hayvan resimlerine bakılırsa, korkunun dışa yansımaları yanında, belki de hayatlarını tehlikeye dahi atsalar da, o hayvanları avlamaktan çekinmedikleri görülmektedir (Gürsoy, 1995: 9).

İnsanlık için yaşamsal önem taşıyan yiyecek bulma, hazırlama ve tüketme gibi eylemler, zaman içinde farklı kültürlerde farklı şekillerde biçimlenmiştir. Yemek kültürü, insanın temel ihtiyaçlarının kültürel açıdan nasıl şekillendiğini ele alan bir konu olmakla birlikte, sosyoloji, tarih, antropoloji gibi alanların da ilgilendiği bir kavramdır (Samancı, 2012: 27). Yemek fiziksel bir ihtiyacı gidermenin yanı sıra, insanların yemeği algılama biçimleri ile ilgili de olabilmektedir. Üyesi oldukları toplumun bir parçası olarak yemek kültürlerini sahiplenebilmektedirler (Ichijo ve Ranta; 2016: 11).

Yemek kültürü ile dikkat çeken yerlerden biri olan Latin Amerika mutfakına değinilirse, bölgedeki yemek kültürünün oluşmasında çok çeşitli faktörler rol oynamıştır. Keşiflerin yanı sıra, kıtaya getirilen yaklaşık on milyon Afrikalı köle, mutfak etkileşimine katkılar sağlamıştır diyebiliriz. Yine aynı şekilde bölgeye yapılan göçler de beslenme şeklini benzer düzeyde etkilemiştir. Özellikle Avrupa'dan alınan göçler, günümüzde

özellikle Arjantin ve Şili mutfaklarında etkisini göstermektedir. Latin Amerika'daki yemek kültürünün benzerliği ya da farklılığı daha çok coğrafi koşullara göre şekillenmiştir. Örneğin, kıyı bölgeleri daha çok deniz ürünlerini tercih ederken, iç bölgeler daha çok et özellikle dana ve keçi etlerinden yana olduğu görülmektedir (Durlu Özkaya ve Sarıcan, 2014: 43-44).

Dünya üzerinde en çok sevilen mutfaklar arasında yer alan Meksika Mutfağı çok eski bir tarihe sahiptir. Köklü bir geçmişe sahip olan Meksika mutfak kültürü önce Meksika yerlilerinin (Aztekler, Zapotekler, Otomiler, Purepeşalar, Haustekler, Raramuriler, Mayalar vb.) sonrasında ise Amerika'nın keşfinden sonra İspanyol, Arap, İtalyan ve Fransız mutfaklarının etkisi altına girdiği görülmektedir. Bu kadar yoğun etkileşim Meksika mutfak kültürünü daha da zenginleştirerek oldukça derin bir anlam kazandırmıştır. Özellikle kırmızı et, mutfak kültürlerinde önemli bir yere sahiptir. Meksika mutfağının en fazla bilinen yemekleri ise "Tacos" ve "Nachos" olarak öne çıkmaktadır.

Meksika mutfağında yemeklere lezzet katan en önemli unsurların başında hiç kuşku yok ki çok çeşitli soslar geliyor. Bu soslar arasında Meksika'da en fazla tercih edilenler "Salsa Mexicana" ve "Salsa Verde" olarak öne çıkıyor. Ama ülkenin farklı bölgelerinde, o bölgeye özel sosların da bulunduğunu ve kendi coğrafyasında bu sosların da fazlaca tercih edildiklerini bilmeliyiz. Dünyanın neresinde olursa olsun bir Meksika lokantasına gidildiğinde soslarla zenginleştirilmiş, acı ve baharat ile lezzetlendirilmiş yemeklerin adeta bir sanat eseri gibi hazırlanmış tabaklarla sunulması değişmeyen bir gelenek (Tartıcı, 2018: 127-129).

Tarih öncesi döneme baktığımızda, hayvan yetiştiriciliği konusunda genelleme yapmak çok kolay olmasa da, Meksika'da hindinin evcilleştirildiği görülmektedir (Outram, 2007: 54).

Belge'ye (2010: 171-172) göre, Meksika temelinde hamur işine dayanan aslında kapsamı dar ama hayal gücünü kullanıp ortaya ilginç lezzetler çıkarmayı başaran bir mutfağa sahiptir. İç bölgelerde mısır, kıyılarda ise deniz ürünleri ile yapılan yemekler mutfak kültürünün temel yapısını oluşturmaktadır (Aktaş, 2016: 313-314).

Meksika'da fasulyeden yapılan yemekler de oldukça fazladır. İsmi İspanyolca "yuvarlak pasta" anlamına gelen "torta" kelimesinden alan tortilla; mısır veya buğday unundan yapılan küçük boyda ince yuvarlak bir yufkadır ve her öğünde yenilebilir. Tortillalar aynı zamanda katlanıp içi değişik malzemelerle doldurularak da tüketilebilmektedir (Şengül, 2017).

Böcekler de Meksika mutfağında yer edinmiştir. Tırtıl, kızböceği, karınca, arı ve eşek arısı gibi böcekler dâhil olmak üzere birkaç yüz böcek türü yenilmektedir (Kiple, 2010: 27).

Acı biber Meksika mutfağının ayrılmaz bir parçasıdır. Bölgede çok çeşitli şekil, ebat ve renkte acı bibere rastlamak mümkündür (Holland, 2014: 345). Latin Amerika edebiyatının ünlü ismi Meksikalı Laura Esquivel Saklı Lezzetler kitabında acı biberin mutfaklarındaki önemini ise şu şekilde ifade etmektedir: “Acı biber, mutfaklarımızda temel gıda maddesi olmayı sürdürürken, yaşamımızın diğer alanlarında da varlığını hissettirdi. Günlük konuşma dilinin vazgeçilmezi oldu ve Meksika’da konuşulan İspanyolca’ya kendine özgü bir renk verdi (Esquivel, 2010: 119).

Kızartma Meksika’ya ilgi uyandıran bir diğer konudur. Bunun yanında çok çeşitli soslar yine ülke mutfağında önemli bir yer tutmaktadır. Sosların neredeyse tümü biber, kırmızı ya da yeşil domatesten yapılmaktadır (Boudan, 2006: 95-96).

Duygusal Dünya ve Yemek Kültürü Arasındaki Etkileşimin “Acı Çikolata” Eseri Üzerinden İncelenmesi

Bireyler duygusal olarak kendilerini iyi hissetmedikleri zamanlarda, çoğunlukla yemek yemeyi tercih edebilirler. Çünkü sıkıntı daha çok duygusal bir durumdur ve bu süreçte insan fizyolojik ihtiyaçlarını çok da göz önünde bulundurmaz (Babicz-Zielińska vd., 2006: 165). Özellikle stres unsuru, insanların yiyecek tercihleri üzerinde rol oynayabilmektedir. Konuyla ilgili yapılan araştırmalar, bireysel farklılık modelleri çerçevesinde, stres ve yemek arasındaki ilişkiyi ortaya koymaktadır. Bu, fizyolojik süreçten daha da karmaşık bir durum olabilmektedir (Habhab vd., 2009: 437).

İnsanlar yemek yedikten sonra duygusal tepkiler verebilirler. Konuyla ilgili araştırmalarda, birçok farklı yöntem kullanılarak, duyguların açığa çıkarılması ve yemeklerle olan ilişkisi ifade edilmeye çalışılmıştır (Osdoba vd., 2015: 241-242).

Acı Çikolata, gerçekleşmesi kolay olmayan durumların, gündelik yaşamın bir parçasıymışçasına altı çizildiği "Büyülü Gerçekçilik" akımının en önemli temsilcilerinden biri sayılan Laura Esquivel 1989’da yazdığı ilk romanı ile Meksika Edebiyatı’nda önemli bir yer edinmiştir. Eserde, 19. yy Meksika sosyal yaşamı, aile ilişkileri, toplumun kadına yönelik bakış açısı gibi konular, yemek kültürü ve duygularla yansıtılmıştır. Kitapta bir yemeğin yapılış aşamasında hangi duygular ile yapıldığı, kişide oluşturduğu hazzı,

yiyeceği tadan kişide ise nasıl duygusal geçişler yaşattığı, sosyal yaşamla harmanlayarak aktarılmıştır. Esquivel eserinde bunu şu şekilde ifade etmektedir: “Öğleden sonra, büyük badire atlatıldıktan ve güneş ışıkları yere dökülen gözyaşlarını buharlaştırıp kuruttuktan sonra, Nacha, gözyaşlarının kırmızı yer döşemesinde bıraktığı tortuları süpürerek toplamış. Beş kiloluk bir torbaya doldurdukları bu tuzu uzun bir süre yemeklerde kullanmışlar.” (Esquivel, 2016: 16). Tüm bu süreçte, Meksika mutfak kültürü ile bağ kurulum, günlük yaşanan olayların insanlar üzerindeki olumlu ya da olumsuz hislerin yemek kültürü üzerinde oluşturduğu etki Tita'nın ve etrafındaki kişilerin yaşamı üzerinden vurgulanmıştır.

On iki bölümden oluşan eserde her bölüm bir ay ve yemek tarifi ile başlamaktadır. Tita ve Pedro'nun yıllara yayılan aşk hikâyesini, mutfak kültürü ile ilişkilendirdiği, bunu da duygular aracılığıyla yemeklere yansımaları şeklinde verilen satırlardan oluşmaktadır. Evin ana merkezinin diğer bir deyişle kalbinin mutfak olduğu düşüncesini okuyucuya hissettiren yazar, aynı zamanda dönemin sosyal yapısını, toplumsal bakış açısını, Meksika Devrimi'nin gündelik yaşama yansımalarını ve insan ilişkilerini bu bağlamda vermektedir. Bireylerin iç dünyalarındaki yansımaların yemek kültürüne olan etkisi de gözler önüne serilmektedir.

Kadının mutfaktaki rolü ve gücüne yönelik fikir veren satırlarından da söz etmek mümkündür. Yaşamın bir gerçeği olarak ev içerisinde beslenme işinde en büyük sorumluluğun daha çok kadınlar üzerinde olduğu sonucu, yapılan araştırmalarda altı çizilmiştir (Beardsworth ve Keil, 2011: 165).

Tita'nın mutfağı “değersiz bir mekân” olarak değil, sığınak ve özgürlük alanı olarak tasvir edilir. Koruyucu manevi bir mekândır onun için mutfak (Vasudevan, 2015: 46).

Eserin Noel torla'ları isimli ilk bölümünden başlayacak olursak, yemek ve duygusal etkileşim arasındaki ilişki göze çarpmaktadır. Bu bölümde Tita'nın dünyaya mutfakta gözlerini açtığı, bu nedenle de mutfaka duyduğu büyük sevgiden ve yaşamı mutfak aracılığı ile tanımasından söz edilir (Esquivel, 2016: 16-17). Tita henüz iki günlükken babası kalp krizinden hayatını kaybettikten sonra, Elena Anne, kızları Gertrudis, Rosaura, Tita, aşçı Nacha ve hizmetçi Chencia hep birlikte mutfakta birlikte çalışmak durumundadırlar. Yıllar peşi sıra akıp Tita on beş yaşını doldurmak üzereyken Pedro Muzquiz'in kendisiyle evlenme isteğini annesiyle çekinerek söylediğinde, evin en küçük kızının annesi ölünceye dek ona bakmakla yükümlü olacağını biliyordu. Bu yüzden annesinin, Pedro ile ablası Rosaura'nın evlenmesi teklifini, içini kaplayan hüznü ile karşıladı. Bu öyle büyük bir hüznü oldu ki, başka zaman torta yerken en büyük dertlerini

unutmasına karşın o an başaramıyordu (Esquivel, 2016: 16-29). Bu noktada hem sevilen bir yiyeceğin kişi üzerindeki hüznü tabakasını kaldırabileceğine hem de olumsuz hislerin, yemek üzerindeki isteksizlik etkisine örnek verilebilir.

Düğün Pastası isimli bölümde, bir yemeğin hazırlanış aşamasındaki içsel sıkıntıların ve derin üzüntünün, Tita'nın Pedro ve ablasının düğün pastasını yaparken pastaya yansıttığı etki üzerinde durulmuştur. Çünkü Tita gözyaşlarını yoğun bir şekilde pastaya akıtmıştır. Pastayı yiyen davetliler bir süre sonra rahatsızlanıp buldukları yere istifra etmeye başlarlar. Bu durumdan etkilenmeyen tek kişi Tita'dır. Elena Anne'yi pastaya kusturucu yabancı bir madde eklememesine dair bir türlü inandıramaz. Oysaki pastadaki tek yabancı şey, onu hazırlarken akıttığı gözyaşlarıdır (Esquivel, 2016: 38-48). Esquivel Saklı Lezzetler adlı eserinde bu durumu şu şekilde ifade etmektedir: "Romanımı mutfakta yiyeceklere aktarılan aşkın layık olduğu değeri kazanması niyetiyle yazdım. Çünkü tıpkı romanımdaki Tita gibi herhangi birinin de yiyeceklere duygu geçirebileceğine, dahası her şeye, yani günbegün gerçekleştirdiği aktivitelerin her birine duygusunu geçirebileceğine inanıyorum." (Esquivel, 2010: 50). Buradan yola çıkarak diyebiliriz ki, bireylerin iç dünyasındaki olumlu ya da olumsuz duygular, yemek hazırlama ve pişirme sürecine yansımaktadır. Duygularını kişi o denli güçlü hissedebilir ki, günlük yaşamın içine muazzam bir aktarım yapabilir.

Yaşamın her aşamasında yemek ile doğum, evlenme, ölüm iç içe olmuştur. Dolayısıyla, biyolojik ve sosyal anlamları ile kültürün içinde yaşamı renklendiren bir öğedir. Mutfak kültürü, sosyo-kültürel açıdan, hem ulusların kültür yönünü oluşturmada, hem de ulusları kaynaştıran ve tanıştıran bir araç olup yemek yeme mekânlarını biçimlendirmektedir (Yalçın, 2013: 181).

Aşçı Nacha'nın ölümünden sonra devam eden Gül Yapraklı Bildircin bölümünde, Tita'nın mutfağın başına geçmesi için en uygun aday olması anlatılır. Nacha, Tita'nın yaşamında oldukça önemli bir yerdedi. Öz annesi ölmüşçesine derin bir üzüntü içine girdi. Bu durum Tita'yı büyük bir depresyona sürükledi.

Sülünle yapılan bir yemeği, o anda çiftlikte sadece bildircin olmasından dolayı tarifi biraz değiştirerek altı adet bildircini yakaladıktan sonra onları mutfakta öldürme süreci aracılığıyla, Tita'nın yine duygu geçişleri ile yemeğe yansıma şekline vurgu yapılmıştır. Çünkü daha ilk bildircinin boynunu ters yöne doğru bükerek koparmaya çalışırken, gerektiği kadar hızlı ve güçlü davranmadığından, bildircin çığlıklar atarak mutfağın içinde

koşmaya başlar. Tita o anda, hem Elena Anne ile olan ilişkisini içsel anlamda sorgulamaya, hem de ablası ve Pedro'nun evlenmesinden sonra kendisini de tıpkı bildircin gibi boynu ve ruhu kırık bir şekilde çırpınır dururken hissediyordu (Esquivel, 2016: 55). Tita, karşısındaki acı içindeki bildircini kendi içinde bulunduğu fiziksel ve ruh hali ile ilişkilendirip kendisine benzetmektedir. Diğer bir deyişle bir metafor olarak bildircin karşımıza çıkmaktadır. Eserdeki sayısız metafordan biri olan bildircinin o hali Tita'nın kendi çektiği acıyı ifade etmektedir.

Masadaki yemeğin insanlar üzerindeki bir diğer etkisi ise afrodizyak etkisi yaratması ile vurgulanır. Bu durum kitapta Tita'nın ablası Gertrudis'in hissettikleri ile şu şekilde ifade edilmiştir: "Vücudunun tam ortasında hissettiği gıdıklanma, sandalyede doğru dürüst oturmasına izin vermiyordu. Aynı anda, Pancho Villa'nın askerlerinden birinin ona sımsıkı sarıldığını, bu durumda bir atın sırtında doludizgin gitmekte olduğunu hayal etmeye başladı" (Esquivel, 2016: 57).

Eserin devamındaki Bademli ve Susamlı Hindi Mole isimli bölümde, Pedro ve Rosaura'nın ilk bebeklerinin vaftiz töreni anlatılmaktadır. Düşündüğünün aksine bebeği candan seven Tita için bölüme de adını veren yemeği bu nedenle oldukça önemsiyordu (Esquivel, 2016: 69). Bunun yanında Pedro ile olan aralarındaki bağın gün geçtikçe azaldığını hissedip eski canlılıklarına kavuşmak için bir şairin sözcüklerle oynaması gibi yemeğe katılacak malzeme ve miktarlarıyla oynamaya başladı. Ruhunun derinliklerinde acıyla boğuştuğu o günlerde, en güzel tarifleri çıkarmayı başarıyordu Tita (Esquivel, 2016: 73). Bu da demek oluyor ki, insan ruhunun içindeki depresif duygular ortaya bazen güzel sunumlar çıkmasına neden olabiliyor. Bu sonucun altında yatan nedenlerden biri de beğenilme arzusu diyebiliriz.

Tita için yaşam mutfaktır ve yemek yaparken yaşamla ilgili hayallere dalmayı çok sevmektedir. Kuzey Usulü Sucuk bölümünde ise yine mutfakta yaşamı anlamaya çalıştığı esnada Elena Anne'nin aniden mutfaka girmesiyle gerçek yaşamla karşı karşıya kalacaktır Tita. Yaşamsal tüm sorgulamaları yaptığı ve kararları aldığı mutfak, onun için adeta nefes alabildiği bir mekândan ötedir. Elena Anne'ya karşı özgürleşmek istediği ve başkaldırdığı bu bölümde Tita artık isyan etmektedir (Esquivel, 2016: 98).

Bir bireyin içinde yaşadığı dünya ile olan ilişkilerini toplayıp düzenlemesi gerekir ve bir uyum organı olarak ruhu savunmasında rol oynayan ve aksi durumda varlığını sürdürmesinde etkili olan tüm yetenekleri geliştirmelidir. Bu türden bir yetenek, işlevlerinin uyum zorunluluğunun yönettiği anılardır (Adler, 2016: 40). Anılar ve geçmiş deneyimler, duygusal

tepkimizin ne yönde olabileceğini etkileyebilir (Osdoba vd., 2015: 242). Yerlikaya'ya (2016: 62) göre, yemek insanların var olması adına zorunlu bir koşulken, zaman içinde sanatsal bir sunuma dönüşmüştür. Yemeğin doğal bir ihtiyaç olmasının yanında, duyu organları ile iletişime geçen ve bunun yanında anıları harekete geçiren bir yapıya sahiptir. Yemek ve anılar arasındaki bağ da bu anlamda insanlar için oldukça önem arz edebilmektedir. Bunun en güzel örneklerinden biri Sığır Kuyruğu Çorbası isimli bölümde yer verilmiştir. Tita'nın Doktor John'un evinde yaşamaya devam etmesinden sonra çiftlikte hizmetçi olarak çalışan Chenca'nın kendisini görmek için geldiğinde yanında getirdiği sığır çorbasını içmesinden sonra geçmiş anıları ile yüzleşmesi ile okuyucuya şu şekilde aktarılmıştır:

“Sığırkuyruğu çorbası! Gözlerine inanamıyordu! John'un arkasından Chenca, gözyaşları içinde odaya girdi. Çorbanın soğumaması için birbirlerine ilk sarılmaları kısa sürdü. Çorbadan bir kaşık alır almaz Nacha geldi, yanına oturdu. Tita yemek yerken Nacha, onun başını okşadı. Tıpkı çocukken hastalandığı zaman yaptığı gibi onu defalarca alnından öptü. Nacha ile birlikte tüm çocukluğu da gelmişti. İşte oradaydılar!” Sonraki satırlar yine geçmişi hatırlatan türdendi. “Mutfakta oynadığı oyunlar, alışverişe çıkmaları, yeni pişmiş ekmekler, rengârenk şeftali çekirdekleri, Noel torta'sı, kaynamış sütün kokusu, evinin kokusu, champurrado'nun kimyonun, sarımsağın, soğanın kokusu...” (Esquivel, 2016: 118). Benzer duruma, Çokolata ve Kral Tacı isimli bölümde de yer verilmiştir. Tita geçmiş günleri, yaptığı Kral Tacı ile hatırlayıp bağ kurmaktadır (Esquivel, 2016: 160).

İnsanların iç dünyasındaki tüm duyguların mutfağa yansımaları, Champondongo adlı bölüm, Tita'nın ikinci kez doğum yapan ablasının bebeği Esperanza'nın da tıpkı teyzesi gibi tüm gününü mutfakta geçirmekten mutlu olduğunu anlatmaktadır. Bebek mutfakta öyle güzel hisler içindedir ki, biraz uzaklaşsa hemen ağlamaya başlamaktadır (Esquivel, 2016: 137). Burada mekânsal bağlılığın bireyler üzerindeki etkisini görebiliriz.

Yemek, olumsuz duygularla dolu bir ortamı yumuşatabilir. Bunu insan doğası üzerindeki etkilerinden biri olarak nitelendirebiliriz. Esquivel eserinde Tita'nın John ile evlenme kararını açıkladıktan sonra, ortalığı saran gergin havanın o büyümlü cümlelerin söylendikten sonra nasıl dağıldığını şu şekilde ifade etmektedir, “ Sofra hazır, buyurun. Bunu duyunca dördü de durumun gerektirdiği, ama biraz önce az kalsın yitecek gibi olan sağduyuya ve serinkanlılığa yeniden döndü. Yemek söz konusu olunca diğer şeyler önemini yitirir.” (Esquivel, 2016: 145). Gerçekten de güzel geçen bir yemeğin ardından, vücut ve ruh özel bir rahatlığa kavuşabilir (Brillat-Savarin, 2015: 155).

Yiyeceklerin de bir ruhu olduğu, tanık oldukları ruh hallerinden etkilenebildiklerini eserde, Tezcucana Usulü Biberli Kırmızı Fasulye bölümünde söz edilen, Tita ve Rosaura'nın kavgasına şahit olan fasulyelerin saatlerce kaynamasına rağmen pişmemiş oldukları belirtilen satırlardan anlayabiliriz. Bu durumda yapılması gereken en doğru davranış, fasulyelerin ruh hallerini düzeltmek için şarkı söylemektir. Kısa bir süre sonra fasulyeler pişmişti (Esquivel, 2016: 196).

Kitabın son bölümü olan Ceviz Soslu Biber Dolması kısmında Rosaura artık ölmüştür. John'un oğlu Alex ve Rosaura'nın kızı Esperanza'nın birbirlerine olan hisleri, Alex'in bakışlarını üzerinde hissettiği anı, kendisini kızgın yağa atılmış hamur parçası gibi hissettiğini ifade etmiştir. Yiyecekler üzerinden insan duygularını temsil eden büyümlü benzetmeler yine aynı bölümde okuyucu ile buluşmuştur. "Kendisini insanların açgözlü görünmemek için tepside bıraktıkları son ceviz soslu biber dolması kadar yalnız hissettiği günler ne kadar gerilerde kalmıştı!" (Esquivel, 2016: 215).

Pedro'nun kalbinin durduğu gece, Tita yalnız kaldığı günlerde geceler boyu ördüğü kocaman olmuş örtü ile soğuktan donmakta olan bedenini örter. Örtü o kadar büyüktür ki, aynı anda üç hektarlık çiftliğin üzerini de kaplar. John'un kendisine hediye ettiği kibritleri fosfora ihtiyacı olduğu düşüncesiyle tek tek yemeye başlar. Aynı zamanda geçmiş günlerin sevgi dolu anlarını da hafızasında canlandırır. Pedro ve Tita'nın yanlış vücutlarından kıvılcımların çıkmasıyla üzerlerinde bulunan örtü alev alır ve tüm çiftlik yanar. Balayından dönen Esperanza yanan çiftlikten geriye kalan küllerin altında sadece yemek tariflerinin yazılı olduğu mutfak defterini bulur. Sonraki yıllarda çiftliğin bulunduğu alan, bölgenin en verimli arazisi olur ve üzerinde bin bir çeşit hayat yetişir (Esquivel, 2016: 219-220). Bu yaşamlardan biri de Esperanza'nın çocuğudur ve annesinin teyzesi olan Tita'nın tariflerine göre yemek pişirmeye devam ettiği sürece de onu yaşatmaya devam ettiğini düşünmektedir. Buradan yola çıkarak, duygular ve yemek kültürü arasında kuvvetli bir şekilde yaşamsal bir bağ vardır diyebiliriz. Bu bağın devamı da yine nesilden nesile aktarılan yemek tarifleri aracılığı ile gerçekleştirilebilir.

Sonuç

Yiyeceklerin fiziksel açlığımızı bastırmasının yanında duygusal açlığımızdaki eksiklikler üzerindeki etkisinden de söz edebiliriz. Bu anlamda karşılıklı bir etkileşim içine giren insan, duygularını besleyerek olumlu ya da olumsuz bir ruh haline girebilir. Bir yemeği pişirme ve yeme sürecinde mutlu olabilir ya da derin bir üzüntü hissedebilir. Bu süreçte iki yönlü bir

etkileşim söz konusudur. Kişinin yemekle kurduğu bağ ile ilgili olan bu durum, kültürlerarası farklılıklar içerebilir. Çünkü her birey, doğduğu coğrafyanın yaşam biçimlerinden etkilenerek yol alabilir.

Yemeklere bireyin doğduğu ve yaşadığı toplumdan öğrendikleri doğrultusunda farklı anlamlar yüklenebilir. Çünkü yemek başlı başına bir kültür olarak karşımıza çıkmaktadır. İnsanlar, yemeklerden aldıkları koku ve tat deneyimlerinden sonra geçmişle ilgili anılarını zihinlerinde canlandırabilirler. Kültürel bir aktarım olabilen bu süreç, kuşaktan kuşağa anlatılarak kültürel bir miras olarak karşımıza çıkabilmektedir. Tüm bu bilgiler ışığında, on iki bölümden oluşan Laura Esquivel'in Acı Çikolata isimli eseri okuyucu ile buluşmuştur. Her bölümde yazar, Meksika mutfağına özgü tarifler, dönemin hem siyasi hem de toplumsal boyutta ilişkilerinin ele alındığı satırlarla donatmış, yemeğin insan doğası üzerindeki karşılıklı etkileşimi ve çağrışımı üzerinde ise belli bir olay örgüsü dâhilinde ifade etmiştir.

Yemek kültürü ve duygular arasındaki ilişkiyi hayali bir kalemle altını çizen Acı Çikolata, daha çok kadın hâkimiyetinde olan mutfağın insan doğası üzerindeki kuvvetli etkisinden söz etmektedir. Mutfak evin kalbidir adeta. Tüm önemli kararların alındığı yer olarak görülmekte ve insanın olumlu ya da olumsuz ruh hallerini şekillendirecek denli etkisini ortaya koymaktadır. Aynı şekilde insanın iç dünyasının iyi ya da kötü olmasının da, yemeklerin pişme süresinden tat, sunum ve görüntülerine dek etkilediğini ortaya koymaktadır. Bu anlamda duygular ve yemek kültürü arasındaki etkileşim çok yönlü olabilmektedir.

KAYNAKÇA

- Adler, A. (2016). *İnsan Doğası*, A. Özipek (çev.), Ankara: Yason Yayınları.
- Akın, G. (2014). *Sağlıklı ve Uzun Yaşam İçin Beslenme*, Ankara: Bil Ofset.
- Allen, J. S. (2018). *Obur Zihin, Yiyeceklerle İlişkimizin Evrimi*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Aktaş, E. (2016). "Amerika Mutfağı", *Gastronomi ve Turizm (Kavramlar-Uygulamalar-Uluslararası Mutfaklar-Reçeteler*, H. Kurgun ve D. Bağırın Özşeker (Ed.), 311-334, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Babicz-Zielińska, E., Rybowska, A. ve Zabrocki, R. (2006). Relations Between Emotions and Food Preferences, *Polish Journal Of Food And Nutrition Sciences* 15(56), 163-165.

- Beardsworth, A. ve Keil, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi*. A. Dede (çev.), Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Belge, M. (2010). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Beşirli, H. (2012). *Yemek Sosyolojisi: Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*, Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik, *Milli Folklor* 22(87), 159-169.
- Bingör, B. (2016). *Küreselleşmenin Yemek Kültürüne Etkileri*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sosyoloji Anabilim Dalı.
- Bober, P. P. (2003). *Sanat, Kültür ve Mutfak*. Ü. Tansel (çev.), İstanbul: Kitap Yayınevi.
- Brillat-Savarin, J. A. (2015). *Lezzetin Fizyolojisi Ya Da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. H. Bucak (çev.), İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Boudan, C. (2006). *Mutfak Savaşı: Damak Zevkinin Jeopolitiği*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Burton, R. (2017). *Melankolinin Anatomisi*, 1. Fasikül. M. Tokmakçioğlu (çev.), İstanbul: Aylak Adam Yayınları.
- De Vany, A. (2011). *İlk İnsan Diyeti: Taş Devrinden Sağlıklı Beslenme Sırları*. B. Doğan (çev.), İstanbul: NTV Yayınları.
- Durlu Özkaya, F. ve Sarıcan, B. (2014). Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkileşim Yolu. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 2(1), 36-45.
- Eaton K, Boyd M. (1985). Paleolithic Nutrition, a Consideration of Its Nature and Current Implications. *The New England Journal of Medicine* 312, 283-289.
- Esquivel, L. (2010). *Saklı Lezzetler: Mutfağa Felsefi Bir Yaklaşım*. O. Öztunalı (çev.), İstanbul: Can Yayınları.
- Esquivel, L. (2016). *Acı Çikolata: İçinde Yemek Tarifleri, Aşk Öyküleri ve Kocakarı İlaçları Bulunan Roman*. H. Mutlu (çev.), İstanbul: Can Yayınları.
- Fırat, M. (2014). Yemeğin İdeolojisi Ya Da İdeolojinin Yemeği: Kimlik Bağlamında Yemek Kültürü, *Folklor/Edebiyat* 20(80), 4.
- Goode, J. (2005). Yemek. F. Mormenekşe (çev.), *Milli Folklor* 9(67), 172-176.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak ve Sınıf, Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. M. G. Güran (çev.), İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*, İstanbul: Kurtiş Matbaacılık.
- Habhab, S., Sheldon, J. P. ve Loeb, R. C. (2009) The Relationship Between Stress, Dietary Restraint, and Food Preferences In Women, *Appetite* 52(2), 437-444.

- Holland, M. (2014). *Yemek Atlası*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Ichijo, A. ve Ranta, R. (2016) *Yemek ve Ulusal Kimlik*. E. Ataseven (çev.), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Kiple, K. F. (2010). *Gezgin Şölen*. N. Elhüseyni (çev.), İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Merdol, T. K. (2012). *Beslenme Antropolojisi I*, Ankara: Hatipoğlu Basım ve Yayım.
- Osdoba, K. E., Mann, T., Redden, J. P. ve Vickers, Z. (2015). Using Food To Reduce Stress: Effects of Choosing Meal Components and Preparing a Meal, *Food Quality and Preference* 39, 241–250.
- Outram, A. K. (2007). “Avcı Toplayıcı İnsanlar ve İlk Çiftçiler, Tarihöncesinde Damak Tadının Evrimi”, *Yemek: Damak Tadının Tarihi*, P. Freedman (ed.), 35-61, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Özbek, M. (2018). *Dünden Bugüne İnsan, 3. Baskı*. Ankara: İmge Kitapevi.
- Rigotti, F. (2012). *Mutfaktaki Felsefe*. C. Çokuslu (çev.), İstanbul: Çiya Yayınları.
- Samancı, Ö. (2012) “Avrupa’da ve Türkiye’de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış”, *Yemekte Tarih Var: Yemek Kültürü ve Tarihçiliği*, A. Avcı, S. Erkoç ve E. Otman (ed.), 27-40, İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Standage, T. (2016). *İnsanlığın Yeme Tarihi*. İstanbul: Maya Kitap.
- Şengül, S. (2017). “Amerika Mutfağı”, *Uluslararası Gastronomi*. M. Sarıışık (ed.), 111-137, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Tartıcı, R. (2018). Mutfaktaki Meksika Dalgası, *Bütün Dünya Dergisi* 5, 127-129, Ankara: Başkent Üniversitesi Kültür Yayını.
- Vasudevan, S. (2015). “Cooking as Metaphor of the Solitary Voice of Women with Respect to Laura Esquivel’s Like Water For Chocolate”, *International Journal of Humanities and Social Science Invention* 4(7), 44-47.
- Voegtlin, W. L. (1975). *The Stone Age Diet*, New York: Vantage Press.
- Yalçın, M. (2013). Yemek Yeme Mekânlarının Oluşum Sürecinde Sosyo-Kültürel ve Fiziksel Belirleyiciler, *Sanat ve Tasarım Dergisi* 12, 173-191.
- Yerlikaya, O. (2016). *Çok Boyutlu Bir Olgu Olarak Yemek ve Sanat İlişkisi*, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Sanat Çalışması Raporu, Hacettepe Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Heykel Anasanat Dalı.