

Kitap İncelemesi

Gastro Sinema

Mehmet AYTEKİN¹

Bilkent Üniversitesi İletişim Fakültesi'nde Medya ve İletişim bölümünde Doçent Doktor unvanı ile çalışma hayatına devam eden İlkay Kanık, 2012 yılındaki doktora tezinden (*Seyirlik Yemek: Moderniteden Postmoderniteye Yemeğin Sinematografisi/Food Visuality: Cinematography of Food from Modernity to Postmodernity*) uyarladığı kitabında, ulusal literatürde fazla çalışılmayan bir alana yönelmiş ve -önsözünde belirttiği üzere- yurtdışında yaptığı araştırmalar sonucu çalışmalarını zenginleştirmiştir. Bu bağlamda, yemeğin sinemasal anlatı ekseninde önemli bir metafor olduğu üzerinde duran Kanık, yemeğin simgesel niteliğinin iletişim sürecinde gerekliliğinden söz etmekte ve sosyolojik çalışmaların alt metninde yemeğin olduğu önermesini geliştirmektedir. Anlatısını göstergibilimsel ve toplum bilimsel analizlerle çeşitlendiren Kanık, sınıflararası ilişkilerin belirlenmesinde ve tüketim alışkanlıklarının incelenmesinde yemeğin kesinkes bir belirleyici olduğu çıkarımında bulunmakta ve bu anlatısını sinematografik örneklerle desteklemektedir.

Kitabının Giriş kısmında sinema ile birlikte çalışılan konulara (sinema ve cinsellik, sinema ve mimari, sinema ve şehir, vs.) değinen Kanık (2018: 13), gastro sinema² bağlamında çalışmasına odaklandığında yemeğin cinsellik, barınma ve şiddet gibi kavramları da içerisinde barındırabileceğini ifade etmekte ve bu çıkarımını göstergesel değerlerle yeniden üretmektedir.

Yenilen ve içilenin kişinin yaşamında kim olduğuna dair önemli bir ibare olabileceğini dile getiren Kanık (2018: 18-19), yemeğin günlük yaşam prensiplerine doğrudan etki edebiliyor ve bu sayede işlevsellik kazanabiliyor oluşuna atıfta bulunmakta ve böylelikle yemeğin göstergesel niteliğini ön plana çıkararak "anlatılmak istenen ancak aktarılamayan" öğelerin yemek vasıtasıyla aktarabileceği savını ortaya atmaktadır. Bu savını desteklerken de sinematik öğelerden yararlanan Kanık (2018: 20), yemek sinemasının son 20-25 yıldır merkeze alındığını ifade etmekte, ancak anlatı genelinde oluşturduğu kronolojik yapıya bakıldığında yemeğin sinemadaki yerinin çok öncelere dayandığını vurgulamaktadır.

¹ Arş. Gör., Antalya AKEV Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Radyo-Televizyon ve Sinema Bölümü, mehmet.aytekin@akev.edu.tr

² Kitapta *gastro sinema* ve *yemek sineması* kavramları aynı anlamları destekleyecek şekilde kullanılmıştır.

Yemek sinemasındaki değişimleri (yemeğin yıldızlaştırıldığı ve anlatıya yön verecek konuma getirildiği) modernizm ve post-modernizm üzerinden ele alan Kanık (2018: 21-22), değişimin rastgele olmadığı sonucuna ulaşmakta ve anlatı değişiminin dönemsel niteliklere göre bir sürece dayandığını söylemektedir. Bu bağlamda, modernizm ve post-modernizm ekseninde yemeğin neye karşılık geldiği, ne için ve ne zaman yendiği, hangi amaçla tüketim grubuna sokulduğu, sınıflararası tüketim biçimlerinin hangi yönde değişim gösterdiği ve toplumsal tutumların somutlaştırılmasında yemeğin rolünün nasıl bir evrim geçirdiği sorularına cevap aranmaktadır. Böylelikle “Tür olarak yemek filmleri var mıdır yok mudur?” sorusu -kitapta belirtildiği üzere- genel hatlarıyla ele alınmaktadır. Özetle Kanık (2018: 25), yemeğin insanların sosyal ilişkilerini yarattığını ve sinematik anlatının yaratılmış olan bu ilişkiler ağını kültürel kodlarla yeniden üretmek izler-kitleye aktardığını paylaşmaktadır. Böylelikle, üstü kapalı iletilerin (toplumsal cinsiyet eşitsizliği, sınıf mücadelesi, demografik değişimler, vs.) yemek vasıtasıyla işlenmesinin hem anlatının çeşitliliğine olumlu yönde etki ettiği savı desteklenmekte hem de yemeğin güçlü bir göstergesi olmasının ve içerisinde toplumsal-kültürel kodlar barındırmasının kitleleri harekete geçirmekte öncül olabileceği görüşü kuvvetlenmektedir.

Yemeğin sinema ile ilişkisini göstergesel bazda değerlendiren Kanık (2018: 36), tarihteki ilk sinema filminden bu yana yemeğin kullanıldığını, ancak 1970’li yıllardan itibaren yemeğin ana tema olarak değerlendirildiğini, 1980’li yıllardan itibaren ise yemeğin değişime uğrayarak yıldızlaşma serüvenini güçlendirdiğini belirtmektedir. Bunun öncesinde, tarihsel süreç içerisinde, bazı filmlerde yemeğin etkisine değinen Kanık (2018: 37), Bronyenosyets Potyomkin (Potemkin Zırhlısı, 1921) filmindeki ünlü kurtlanmış et sekansına atıfta bulunmakta ve kurtlanmış etin, bir isyanın tetikleyicisi olarak nitelendirilebileceğini aktarmaktadır. Bunun yanında, anlatısına ek olarak, kurtlanmış etin sistemin bozukluğunu ve temelinde kokuşmuşluk olduğunu göstermekte etkili bir metafor olarak kullanıldığı düşünülmekte ve sınıflararası tüketim yöneliminin hangi ölçekler nezdinde geliştiği anlamında önemli bir göstergesi karşılık geldiği tahmin edilmektedir. Örneklendirme eylemine Roma, Città Aperta (Roma, Açık Şehir, 1945) filmiyle devam eden Kanık (2018: 37), sinemanın gündelik yaşamdaki etkinlikleri aktarmakta önemli bir araç olduğuna dair işlevselliğinden yararlanmakta ve filmde eklemek kuyruğuna girmiş, eklemek için tartışan insanların aktarımını yananamları destekler nitelikte değerlendirmektedir. Bahsedilen anlatıya ek olarak, dönemi aktarmak adına, Ladri di Biciclette (Bisiklet Hırsızları, 1948) filminin ilgili sekanslarından yararlanılmakta ve bisiklet hırsızlığının yaygınlığı ile tüketim ürünlerinin fiyatının yüksek olması -böylelikle maddi zorluk çeken insanların paraya ulaşmak adına evdeki eşyalarını satması- bunun sonucunda yemeğe ulaşma imkanının kıtlığı, özetle savaştan çıkan ve faşizan bir yönetime maruz bırakılan İtalya’nın geçirdiği travmanın etkileri yemeğin güçlü göstergesi işleviyle yeniden üretilmektedir.

Yemek, İrk ve Etnik Farklılık (Kanık, 2018: 41-48), *Tarih İçinde Kadın ve Erkeğin Kendisini Yemekle İfade Etmesi* (Kanık, 2018: 48-59) ve *Yemek ve Sınıf* (Kanık, 2018: 59-66) gibi alt başlıklar üzerinden kitabın şekillendiği ve anlatımın çeşitlendiği görülmekte, birinci noktada yemeğin taşıdığı göstergesel işlevin kültürel kodlar taşıdığı ve bu bağlamda ırk ve etnik farklılıkların belirlenmesinde önem arz ettiği aktarılmaktadır. Bu noktada, özellikle Afro-Amerikalı bireylerin varlığının ele alındığı dikkat çekmekte ve Amerikan sinemasında Afro-Amerikalı kadın mitinin hangi ölçekler doğrultusunda işlendiği paylaşılmaktadır. Buna göre, Afro-Amerikalı idealize edilmiş kadının ev işleriyle ilgilenen, özellikle lezzetli yemek yapan, büyük bedenli ve saçlarını bir bez yardımıyla yukarıdan bağlamış biri olarak tasarlandığı ve hepsinden önemlisi beyaz ailelere hizmet ettiği ifade edilmektedir.

edir. Buna göre, kültür ve kültürel değişim, en yüksek oranda kurumun fiziksel yapısı ve dilbilimsel göstergelerine bakılarak görülebilir. Bu göstergeler; hitabet tarzı, soru sorma, selamlama ve söz sırası alma rutinleri, kıyafet kodları, oda düzeni, iletişim dizaynı (kim kim ile konuşur ve nasıl), iletişim tarzı (resmi ve gayriresmî, açık iletişim), kuruma özgün dil ve jargon, espriler, etiketleme kuralları ve diğer tekrar eden uygulama ve normlardır. Bunlara ilave olarak; resmî dil, mimikler, selamlama biçimleri ve toplantı formatları da önemli kültürel göstergeler olarak görülmektedir. Bu göstergelere bakıldığında, kültürel göstergelerin birçoğunun iletişim ile bağlantılı olduğu görülecektir.

Anlatının alt metninde, siyahi bireylerin önceki dönemlerde köleleştirilmesi ve bu sayede hizmet sektöründe sömürülmesinin etkili olduğu düşünülmektedir. Daha sonraları *Black Mammy* olarak kodlanan kadın stereotipinde, yapılan eylemin doğallığı ve tarihselliği dikkat çekmekte, ilgili anlatının sinematikleştirilmesi ve kültürel kodları kullanması sonucu kamuoyu nezdinde rutinleştirilmesi üzerinde durulmaktadır. Amerika Birleşik Devletleri'nde görülen bu ulusal anlatı biçimi; açıkça, ırkçılığı ve etnik farklılığı içselleştirmiş görünmekte ve örtük anlamlar vasıtasıyla anlamı yeniden üretmektedir. Benzer bir bakış açısı ise, Amerikan filmlerinde taksicilerin siyahi veya göçmen (Pakistanlı, Bangladeşli ve/veya Çinli) oldukları üzerinden şekillenmekte ve basit olarak nitelendirilen hizmet sektörünün alt basamaklarının bu iki grubun bireylerine ayrıldığı görülmektedir.

Tarih İçinde Kadın ve Erkeğin Kendisini Yemekle İfade Etmesi başlığı altında toplumsal cinsiyet ve erkekliğin iktidarı üzerinden çalışmanın şekillendiği dikkat çekmekte, tarihsel süreçteki gelişmelerin -erkeklerin avcı, kadınların ise mağaralarına yakın noktalarda sebze üretmesi ve bunları toplaması- ışığında cinsiyetler üzerinden geliştirilen yemek politikaları ifade edilmektedir. Normlar bakımından görevlerin üretildiği, bu sayede, çok öncesine dayandığı ve biyolojik cinsiyetler üzerinden doğal iş bölümleri gerçekleştirildiği anlaşılmaktadır. Yerleşik yaşama geçildiğinde ise biyolojik cinsiyetler üzerinden üretilmiş kategorilerin içerisine ekonomik değerler de eklendiği belirginleşmekte ve -kitapta da belirttiği üzere- kadın ve erkek arasındaki gelir dengesizliğinin varlığı ortaya çıkmaktadır. Buna göre, kadının işgücü erkek ile eşit düzeydedir; ancak gelir bakımından aynı eşitlik söz konusu değildir. Kadınlar erkeklere kıyasla daha alt sınıf işleri yapmakta, nitelsiz işler olarak addedilen bu işlerden de düşük ücret kazanmaktadırlar. Anlatıya ek olarak Bourdieu'nün çalışmasında (2015: 45-46), kadınlarla erkekler arasındaki iş bölümü sürecinin erkeklerin lehine geliştiği görülmekte ve nitelikli işleri erkeklerin yaptığı görüşü desteklenmektedir. Buna göre; erkek, kısa, tehlikeli ve kas gücü gerektiren işlerle meşgul olmakta ve normlar bakımından bu durum nitelikli olarak kabul edilmektedir. Kadın ise toplama, çocukların ve hayvanların bakımı, pişirme gibi işlerle uğraşmakta ve böylelikle emek içi iş gücü nitelsiz hâle gelmektedir. Sinematik anlatının ve birtakım göstergelerin, bu anlatıma süreklilik kazandırdığı düşünülmekte ve sonrasında bu prototiplerin meşruluğunu kazanmasında önemli bir etkiye sahip olduğu tahmin edilmektedir. Anlatıya devam edildiğinde ve özetlendiğinde, kadının yerinin ev ve özel olarak mutfak olduğu konusu üzerinde durulmakta ve erkeğin de serbest piyasa ekonomisi içerisinde emeğini satarak kazanç elde etme çabası hâlinde olduğu ortaya koyulmaktadır. Kadınların mutfak içerisinde kaldığı süre zarfında, evin ve erkeğin hayatını sorunsuz bir biçimde sürdürebilmesi anlamında, yemek yapmasının bir gereklilik olduğuna dair ön kabulün varlığına değinilen anlatıda, düzenin sağlanması adına kadına atfedilen bu rolün toplumsal cinsiyet eşitsizliklerini desteklediği sonucuna ulaşılmakta ve yemeğin bu süreç zarfında önemli bir düzenleyici olduğu görüşü vurgulanmaktadır.

Yemek ve Sınıf başlığında, genel hatlarıyla, tüketim türleriyle sınıfların tutumu arasında bir bağ kurulmakta ve buna bağlı olarak yenilenin türünün değiştiği aktarılmaktadır. Yemeğin, süreç içerisinde, statüyü belirlediği ve doyum/doyma kavramının değişime uğradığı ifade edilmekte, sınıflar arasında var olan hiyerarşik yapının yemek üzerinden somutlaştırıldığı vurgulanmaktadır. Başlangıçta belirtilen yemeğin ne için, ne zaman ve kiminle yenildiğinin anlatıda önemine değinilmekte ve sınıfsal düzey ve statü kavramlarının önem teşkil ettiği dile getirilmektedir. Buna göre, üç sınıftan (alt, orta ve üst) varlığı dikkat çekmekte ve tüketim biçimlerinin sınıfları ve sınırları belirlediği üzerinde durulmaktadır. Alt sınıfın uzmanlaşma gerektirmeyen ve kas gücüne dayalı işler yaptığı açıklanmakta ve buna bağlı olarak gelirinin az olduğu söylenmektedir. Orta sınıfın, alt sınıfa nazaran, daha eğitilmiş ve adı üstünde orta gelirli olduğu paylaşılmakta; son olarak üst sınıfın ise daha nitelikli işlerde çalışan ve gelir durumu yüksek kişilerden oluştuğu belirtilmektedir. Bu noktadan hareketle, tüketim biçiminin gelir ile dengesi arasında bir bağın olduğu vurgulanmakta ve üst sınıfın doymak için değil de sosyalleşmek ve seçkinlik kodlarını yeniden üretmek adına yemek yediği ifade edilmektedir. Bundan dolayı, tat kavramının, sıklıkla üst sınıfın bir kodu olarak geliştiği aktarılmakta ve alt sınıfın doymak için yemek yediği ve bunun sinema aracılığıyla yeniden üretildiği ortaya koyulmaktadır. Anlatının içerisinde birtakım yemeklerin sınıflar arasındaki ayrımın belirleyicisi olarak şekillendiği görülmekte, örnek olarak istiridyeye, tavuk, bira ve şarap gibi sınıfsal niteliği olduğu düşünülen ürünler ele alınmaktadır. İstiridyenin üst sınıfa dahil olan bir ürün olduğu aktarılmakta ve alt kültürün bu ürüne öğrenerek baktığı yönünde bir savunma mekanizması geliştirdiği söylenmektedir, tam tersi tavuk üzerinden yeniden üretilmektedir. Keza benzer bir kutuplaşma şarap ve bira ekseninde gelişmekte, şarabın üst sınıfa ait olduğu ve biranın ise işçi sınıfının içeceği olduğuna dair bir önermenin geliştirildiği görülmektedir. Bu önermelerin süreklilik kazanması ise medya ve medya ürünleri ile açıklanmakta, yemek programlarının ve yemek tariflerinin küreselleşmiş dünyayı ve insanı biçimlendirdiği/şeyleştirdiği üzerinde durulmaktadır. Bu noktaya kadar olan süreçte, Marksist okumaların belirginliği dikkat çekmekte ve sıklıkla sınıf ve statü kavramı üzerinden yemek okumaları üretilmektedir.

Girişten sonra gelen Sinema ve Yemeğin Teorisi başlığında göstergebilimsel analizin literatür kısmına değinen Kanık (2018: 67-70), Christian Metz'den ve Roland Barthes'dan alıntılar yaparak sinematik anlatının göstergebilim ile olan ilişkisini ifade etmektedir. Bu süreç içerisinde, görüntünün hem gösteren hem de gösterilen olmasından hareketle Metz'in anlam yaratma teorisinin çözümlendiği görülmekte ve bununla beraber alternatif yaklaşımlarla bütüncül bir göstergebilimsel kurama ulaşmak istendiği dikkat çekmektedir. Metz'in anlatımının kültürel kodlar ve özgül kodlar olarak ikiye ayrıldığı anlaşılabilir ve özellikle özgül kodların -sinema içerisinde- yönetmenin anlam yaratma sürecinde önem teşkil ettiği vurgusuna değinilmektedir. Ek olarak, Metz'in sinematik anlatının oluşumu esnasında özgül kodların ve kültürel kodların yönetmen tarafından bir bütün olarak verilmesi hâli, yani bir dizime tabi tutulması, kodların çözülmesinde değerli bir basamak olarak nitelendirilmektedir. Bunun yanında, Wollen'ın Metz'e salt bir gösterge üzerinden/gösterge arka planından anlam üretmesinden ve bunu yaparken de kültürel kodları öncül olarak kabul etmesinden dolayı geliştirdiği eleştirisine değinen Kanık (2018: 68-69), Wollen'ın daha çok Peirce'ün göstergebilimsel analiz yöntemine yakınlık duyduğunu belirtilmekte ve bu noktada belirtisel göstergenin sinema dili oluşturmak konusunda gerekli adımlardan biri olarak kabul edildiğini aktarmaktadır. Wollen'ın belirtisel gösterge, görüntüsel gösterge ve simge olarak üç anlam basamağı yarattığı görülmekte ve bu basamakları Rossellini ve Eisenstein gibi kurgu ve metaforik anlatıya önem veren yönetmenlerin sıklıkla kullandığı ifade edilmektedir.

Anlatısını yapısalcılık ile çeşitlendiren Kanık (2018: 70-71), yapısalcılığın göstergebilim ile arasındaki bağa odaklanmakta ve yapısalcılığın yemeğin günlük hayatta kullanım sürecini yapı sökümü/ yapıbozuma uğrattırırken göstergebilim kodlarından yararlandığını aktarmaktadır. Lévi-Strauss'un çiğ ve pişmiş et paradigması üzerinden anlatının kuvvetlendirilmek istendiği görülmekte, yabancı olan ile bilimsel arasındaki ilişkinin birbirini dışlayan değil, bilâkis birbirinden farklı alanlar olduğu aktarılmaktadır. Etin pişirilme yöntemlerinin hem bir kültürel kod hem de doğa ile kültürün sentezi olduğu görüşünden hareketle, et üzerinden bir sınıfsal analiz yapıldığı belirginleşmekte, buna göre, kavrulmuş etin hacimce değer kaybına uğrayacağı için ekonomik olarak güçlü olan kişilerin/grubun böyle bir pişirme yöntemini tercih edeceği vurgulanmaktadır. Bunun yanında, küflenmiş etin en değerli et türü olarak kabul edildiği paylaşılmakta, zira sürecin doğal bir süreç olmasının ete katacağı lezzetin ve tetikleyeceği hazzın önemine değinilmektedir. Son olarak, haşlama etin daha *demokratik* bir pişirme yöntemi olduğu söylenmekte; sebep olarak ise, bu tür etin yaşlılar, çocuklar ve/ veya hastalar için ideal olması gösterilmektedir. Kısacası haşlama et, düşük statülü insanların tüketim alışkanlıkları içerisinde yer alır kabul edilmektedir.

Kanık (2018: 71), kitabında, bireysel ve toplumsal bağlamda tüketilen yemeği, göstergebilimsel sürece bağlı kalarak çözümleme tabi tutacağını ifade etmekte ve Peirce'ün belirtisel, görüntüsel ve simgesel anlam oluşturma/çözümleme yöntemini kullanarak filmlerin alt metnindeki derin anlamı ortaya çıkacağını söylemektedir. Zira yemek, ilk dönemlerdeki gibi, sadece doyum işlevi görmemekte ve bunun yerine sınıf, statü, saygınlık, zenginlik, sosyalleşme ve ait olma kavramları ile birlikte kullanılmaktadır. Süreç içerisinde, üretilen kodların değişkenlik taşıyabileceğini belirten Kanık (2018: 72), beslenme ve yemek kültürlerinin toplumsal, ekonomik ve politik gelişmelerin göstergesi olabileceği yönünde bir çıkarımda bulunmakta ve imgesel olarak bir anlama sahip olan yemeğin derin anlamlar taşıyabileceği ve böylelikle anlamın oluşmasında öncü olabileceğini vurgulamaktadır.

İlerleyen sayfalarda, kitabın/çalışmanın hipotez kısmını oluşturan, tür olarak yemek sineması tartışmasını detaylandıran Kanık (2018: 72), başlangıç evresinde yemeğin konu veya olay örgüsü belirleyecek düzeyde olmadığını, ancak anlam taşıyıcılık konusunda etkin olduğunu ifade etmekte; ilerleyen süre zarfında ana karakterin yemek olmasına yönelik bir sinemasal evrilmekten söz etmektedir. Yemek filmlerinin, özetle, anlatı ekseninin yemeğin merkezinde geliştiği ve sinematik tekniklerle (kamera açıları, ölçekler, ışığın kullanımı, yönetmenin yorumu, vs.) yemeğe yaklaşılarak yemeğin katarsis anının öznesi olarak konumlandırıldığı filmler olduğu anlaşılmaktadır. Anlatısını detaylandıran Kanık (2018: 74-75), yemeği hazırlayan(lar) ile yemeği yiyen(ler)in filmdeki anlatının aktörü/aktrisi olabileceğini belirtmekte ve bu iki grubun analizi çerçevesinde yemeğin önemli bir anlam taşıyıcısı olabileceğini ifade etmektedir. Yemek sayesinde, gruplar arasındaki etnisite, din, ırk, ulusal kimlik, toplumsal cinsiyet, aidiyet gibi kavramların açıklığa kavuşturulabileceği vurgulanmakta ve hem yemeğin varlığının hem de yokluğunun anlatı içerisinde değer taşıyan öge olarak konumlanmasına yol açtığı aktarılmaktadır. Yemeğin oynadığı rolü somutlaştıran Kanık (2018: 76), Hitchcock'tan, Chaplin'den ve Woody Allen'dan örneklerle anlatısını örneklendirmektedir. Ek olarak, Chaplin'in filmlerine odaklanıldığında, yemeğin varlığının ve yokluğunun önemli bir anlam taşıyıcısı olabileceği detaylandırılmaktadır. *Modern Times (Modern Zamanlar, 1936)* filminde Şarlo'nun başı hem yemekle hem de teknolojik gelişmelerle beladadır. Mesai arkadaşının çorbasının üzerine oturur (kazara) veya zamandan kazanılması adına *tam otomatik* makinenin yemek kobayı olur ya da hapishaneye düştükten sonra uyuşturucu ile tuzun birbirine karıştırılması sonucu ilk etkilenen yine Şarlo olur.

Burada dikkat çeken noktanın, kitapta da sıklıkla üzerinde durulduğu üzere, tüketim biçimlerinin sınıf ve statü kavramlarını çözümleme sürecinde bir ipucu olabileceği yönündedir. İri yarı işçi, sadece çorba ve sandviç tüketerek öğle molasını geçirir ve bu ürünlerin protein bakımından derecesi tartışılır haldedir. Ek olarak, Şarlo'nun ilerleyen sekanslarda gönül birliği içerisinde olacağı "kız"ın ve ailesinin ekonomik açmazları onu hırsızlık yapmaya zorlayacak ve evlerine muz girecektir; buradan anlaşılması gereken, yemeğin varlığı ve yokluğunun sınıf ve statü bakımından yapılacak çözümlenmeye öncülük edebileceği ile ilişkilidir. Keza aynı etkiler Gold Rush (Altına Hücum, 1925) filminde de görülmekte, yemek için verilen mücadelenin bireylerde yarattığı etki üzerinde durulmaktadır. Özetle, yemek üzerinden yaratılan metaforik dil, anlamın taşınmasında ve kişilerin kategorize edilmesinde sıklıkla başvurulan bir yöntem olarak dikkat çekmektedir.

Modernitenin Büyübozumundan Postmodernitenin Büyü yapımına (Büyülenmesine) Sinemada Yemek başlığı altında modernizm ve post-modernizm kavramlarını tartışan Kanık (2018: 83-106), Weberyen ve Marksist geleneklerden alıntılar yaparak yemek metaforunun toplumsal, kültürel ve ekonomik düzlemde hangi ölçülerde değerlendirildiğini aktarmaktadır. Weber'in dinin yemeğin büyüselliğini kurguladığına yönelik önermesinden hareketle ekmek ve şarap ayinine değinen Kanık (2018: 83), dinin bu konuda düzenleyici olduğunun altını çizmekte; ekmek ve şarap ile gerçekleştirilen, eylemin saflığın korunmasında önemli bir gösterge olduğu belirtilmektedir. Bunun yanında, büyü olana yönelik bu inanışın, modernitenin getirdiği bilim ve akılcılık düşünceleriyle tarihe karıştığı aktarılmakta ve doğal olarak yemeğin göstergesel değerinin yeniden üretildiği ifade edilmektedir. Weberyen yaklaşımın; gelenekselciliği terk etmenin ve beraberinde rasyonalitenin varlığının gerçekliğin yeniden üretiminde etkili olduğu aktarılmakta, bunun yanında Marksist gelenekten gelen "üretim araçlarının varlığı ve kapitalist sistem ile birlikte gelişen denetim ve sömürü" önermesinin de eklenerek modernizm-post-modernizm-tüketim üçlüsü arasındaki bağın görünür kılınması hedeflenmektedir. Süreç içerisinde, Marksist geleneğe ait üretilene yabancılaşma hâlinin tüketim kültürüne de doğrudan etki ettiği vurgulanmakta ve işçi sınıfının kapitalist sistem altında denetlendiği ve sömürüldüğü, bundan dolayı tüketiminin kısıtlandığı dile getirilmektedir. Kanık (2018: 86-88), Marksist ve Weberyen gelenekten gelen rasyonalist tutumu bir bütün biçiminde değerlendirmekte ve bunun yanında Baudrillard ve Giddens gibi teorisyenlerin önermeleriyle post-modern düzenin oluşum evrelerini aktarmaktadır. Rasyonalist tutumun var olan dünyanın büyüsunü bozduğunu, popüler kültür sayesinde yeni büyülenmelerle toplumların ve bireylerin tekrar şekillendiğini söyleyen Kanık (2018: 86), küreselleşme kavramının bu noktada etkili bir unsur olduğunu paylaşmakta ve tüketimin dönüştürülmesinde Batı merkezli küreselleşmenin öneminden söz etmektedir. Küreselleşmenin, üretim ve tüketim arasındaki mesafeyi artırdığı ve üretimi görünmez hâle getirdiği önermesinden hareketle, metaların oluşumu ve değiş-tokuşu aşamaları meydana gelmekte ve buradan, büyülenmenin bir gereklilik olduğu anlamı ortaya çıkmaktadır. Baudrillard'ın haz ekseninde söylemi -hazzın bir zorunluluk olması hâli- post-modernist bakış açısının temel teşkil eden bir yönü olarak şekillenmektedir.

Anlatısını desteklemek adına Debord'un gösteri toplumu (gösterinin sistemin işlevselliğini gizlemesi ve bunun yerine gösteri üzerinden söylem geliştirilerek gerçeğin yeniden üretilmesi) kavramına, Marx'ın meta fetişizmine (tüm ticari ilişkiler ağının para merkezinde şekillenmesi ve tüm değerlerin para ile belirlenmesi hâli) ve Ritzer'in extravaganza (gösterinin/metanın tüketilmesi için tüketicinin şekillendirilmesi, süreç işlerken de gerçekliğin önemi yitirmesi ve hakikat sonrasılık hâlinin yaygınlık kazanması) çıkarımlarına odaklanan Kanık (2018: 88-90), bu kavramlar vasıtasıyla üretim, tüketim ve işlevsellik kavramlarını yeniden üretmekte ve modernizmle üretilen gerçeklik anlayışının post-modernizm ile birlikte büyülenmiş bir gerçekliğe evrildiği vurgusunu yapmaktadır.

Post-modern kültür içerisinde tüketici kültürünün ve tüketim biçiminin değiştiğini söyleyen Kanık (2018: 91-93), yerel ve kozmopolit birey arasında ayrımını aktarmakta, yerel bireyi kendine özgü kültürel aurasıyla değerlendirirken, kozmopolit bireyi yeni deneyimlere açık ve kültürel farklılıklara uyum sağlayabilecek ölçüde kişi olarak ele alındığını ifade etmektedir. Kozmopolit birey üzerinden post-modernist kültür ve tüketim bağlamı açıklanmak istendiği düşünülmekte, modernist yapının geliştirdiği idealize edilmiş ürünlerin ve oluşturulmuş auraların post-modernist kültür ile beraber yeniden üretildiği ve keskin çizgilerin böylelikle ortadan kaldırıldığı söylenmektedir. Özetle, modernist yapının ideal öznesinin parçalandığı ve post-modernist yapının yeni bir özne meydana getirdiği görüşü desteklenmekte ve küreselleşmenin etkisiyle beraber, ürünlerin çeşitlenmesinin ve kültür endüstrisi kavramının yoğunluk kazanmasının yeni bireyin kimliğinin inşa edilmesinde önemli bir rol oynadığı tutumu önem kazanmaktadır. Bununla birlikte, serbest pazar piyasasında kâr elde etme güdüsünün başat olduğu vurgusu yapılmakta ve eski ile yeninin istenilen zamanda sentezlenerek pazarda yer alabileceği ifade edilmektedir. Zira, kültür endüstrisi kavramında ürünün biricikliği ve taşıdığı aura yapıbozuma uğramaktadır ve yeni oluşan ürünün orijinalinden farklı bir dokuya sahip olduğu düşünülmektedir.

Son olarak, yemek filmlerinin bahsedilen yapılardan hangi yönlerde etkilendiğini aktaran Kanık (2018: 101-103), modern dünyanın simülatif yapısının yiyecek ve içeceklerin tüketilmesine doğrudan etki ettiğini belirtmekte ve modernitenin sınırlı yapısının post-modernite ile birlikte aşılabilir olduğunu söylemektedir. Bağlamı sağlayabilmek adına konulu restoranların varlığına değinilmekte ve oluşturulan atmosferin etkisiyle üretilen ürünün atmosfere uygunluk sağlamak amacıyla kurgulandığı açıklanmaktadır. Konulu restoranların, bu bağlamda, gösteri toplumunun işlevselliği ile bir bağı olduğu önermesi desteklenmekte ve üründen ziyade kurgulanmış yapıya aidiyetin önemli olduğu görüşü kuvvetlenmektedir. Böyle bir tutumun *yeni bireyi* tektipleştirme ve simülakrlara hapsedme gibi bir tehlikesi söz konusu olsa da önemli olanın bu alanlarda kişinin idealarını gerçekleştirilmesi olduğu merkeze alınmakta ve oluşturulmuş sanrısız dünyada bireyin aktif bir rol üstlendiği kanısı yaratılmak istenmektedir. Kanık (2018: 103), Hard Rock örneğiyle konulu restoran kavramına açıklık getirmekte ve dünyanın birçok alanında bulunan bu mekânın yiyecek-içecekten ziyade kendisini sunmasının önemli kabul edildiğini dile getirmektedir. Örnek, mekâna ait tişörtlerle desteklenmekte ve bireyin bunu kullanmasının küresel ağa bir giriş bileti olduğu ima edilmektedir. Birey, bu mekânlarda bulunmasa dahi, giymiş olduğu tişört ile bu algıyı yaratmakta ve küresel olabilmenin saygınlığına erişebilmektedir.

Sinematik anlatının ise, oluşturulmuş bu post-modernist yapının ve kültür endüstrisi kavramının yaygınlaşmasına zemin hazırladığı düşünülmekte ve özellikle Amerikan sinemasında sıklıkla kullanılan bir yöntem olarak belirginleşmektedir. Anlatıyı örneklendirmek gerekirse, Pulp Fiction (Ucuz Roman, 1994) filminin açılış sahnesinde Pumpkin (Tim Roth) ve Honey Bunny (Amanda Plummer), soygun yapacağı esnada bir restoranda görülürler ve bu restoran -dizaynı, dekoru ve müşteri portfolyosu itibarıyla- orta-alt sınıfa hitap etmektedir. Tüketim alışkanlıklarından ve yönelimlerinden anlaşılacağı üzere; gelir, sınıf ve statü göstergeleri ortaya çıkmakta ve açılışın herhangi bir ürüne değil metaya olduğu vurgulanmaktadır. Keza, ilerleyen sekanslarda Vincent (John Travolta) ve Jules (Samuel L. Jackson) açıklıklarını gidermek adına bir mekâna girdiklerinde fast-food tarzı bir ürün tüketirler, herhangi bir haz alma ve/veya sosyalleşme kaygıları söz konusu değildir. Bahsedilen mekânın dizaynı ürünün türünü desteklemekte ve kısacası yemeğin güçlü bir gösterge olabileceği yeniden üretilmektedir. Filmle ilgili son sekans örneği, Marsellus Wallace (Ving Rhames) ve Mia Wallace'ın (Uma Thurman) havuz başında yemek yediği ana tekabül etmektedir. Masadaki ürünler lüks ve pahalı ürünlerdir ve sunumları da buna göre oluşturulmuştur, bu noktadan da sınıf ve statü kavramlarının belirginleştiği dikkat çekmekte ve özetle, yemeğin gösterge taşıyıcı anlamı güçlenmektedir.

Kanık (2018: 106), film analizlerini oluştururken moderniteden post-moderniteye doğru bir yol izlemekte ve bu iki ana başlık üzerinden filmlerini çeşitlendirmektedir. Buna göre, Modernite ve Film Yemekleri, Avangard ve Postmodern Özellikler Gösteren Yemek Geçiş Filmleri, Postmodernite, Postmodernite ve Gerçekliğin Yemek Filmlerindeki Büyülü Dönüşümü ve “Doğaüstü Güçler ve Gizem” İki Yemek Filmi başlıklarıyla örneklem olarak ele aldığı filmleri kategorize etmektedir .

Modernite ve Yemek Filmleri başlığında *Zengin Mutfağı (1988)*, *Le Charme Discret de la Bourgeoisie (Burjuvazinin Gizli Çekiciliği, 1972)* ve *Le Grande Bouffe (Büyük Tıkınma, 1973)* filmlerine yer verilmekte ve modernite üzerinden dönemsel burjuvazi analizleri paylaşılmaktadır. Şener Şen’in başrolünde olduğu *Zengin Mutfağı* filminde dönemin işçi sınıfı hareketlerine yer verilmekte ve mekânsal olarak mutfağa özel bir önem atfedilmektedir. Sınıflar arasındaki statü farkının ve yeme biçimlerinin göstergelerle ve metaforik anlatıyla desteklendiği filmde, eski bir pehlivan olan Lütfü Usta’nın politize edilmesi üzerinde durulmakta, bunun yanında mutfakta Lütfü Usta’ya yardım eden *Kızın* isimsiz oluşuna vurgu yapılmaktadır. *Kızın* sevgilisi ve müstakbel nişanlısı Selim’in yaşadığı sınıfsal dönüşüm filmin kırılma noktası olarak şekillenmekte, dönemin burjuvazi sınıfının işçi sınıfıyla verdiği mücadelenin taraflarını ayırt edebilmek adına Selim, güçlü bir göstergeye karşılık gelmektedir. Başlangıçta sınıfsal bilinçten yoksun olan Lütfü Usta, çevresindeki insanlardan ve ajanslardan aldığı bilgilerle, evdeki değişimi de sezinleyerek sınıfsal bilince sahip olmak adına eyleme geçmekte ve apolitik kimliğinden sıyrılmaktadır. *Kızın* ise, herhangi bir isme sahip olmaması önemlidir, Selim’in değişiminden ve burjuvazi ile olan iş birliği sonucu mekanik bir milliyetçilik gütmemesinden dolayı apolitik kimliğinden uzaklaşmakta ve doğrudan işçi eylemlerine katılmaktadır. Süreç içerisinde, burjuvazinin temsili olarak kabul edilebilecek ev ahalisinden kimse görülmemekte, kişiler değişse dahi sınıfın var olacağı böylece izleyiciye aktarılmaktadır. Ek olarak, Kanık’ın (2018: 120-121), Lütfü Usta’nın yemek yapması ve bu emeğiyle kazanç elde etmesinden dolayı toplumsal cinsiyet öğeleriyle kurduğu bağ, bunun yanında *Kızın* isminin olmayışı ve böylelikle stereotipleşmeyle ilişkili çıkarımı son derece önemli görülmektedir. Sonuç itibarıyla, kitapta sıklıkla söz edilen kiminle, nasıl, ne zaman, nerede ve ne yenildiği, sınıfsal çözümleme sürecinde kayda değer bir göstergeler bütünü olarak değerlendirilmekte, Kanık (2018: 127) da filmin sonuç kısmında bunu deklare etmektedir.

Le Charme Discret de la Bourgeoisie filminde yine dönemin burjuva sınıfı hakkında bilgiler yer almakta ve birlikte yenemeyen bir yemeğin anlatının merkezinde olduğu görülmektedir. Yenilenlerin niteliği, film içerisinde, sınıfsal farklılıklar adına örnek teşkil etmekte ve burjuvaziyi oluşturan kişiler/ değerler arasında bir iş birliğinin varlığı dikkat çekmektedir. Kanık (2018: 133), bu iş birliği sürecini, bir yemek masasında değerlendirmekte ve birlikte yiyerek güçlenme olarak yorumlamaktadır. Rahip Dufour karakteri, olay örgüsünün şekillenme sürecinde ön plana çıkmakta, burjuvazinin toplanacağı ev olan (Alice ve Henri Senechal’in evi) mekânda rahibin aynı zamanda bahçıvan olduğu görülmektedir. Din yetkilisi bir bireyin aynı zamanda bahçıvan olmasının düzenleyicilik ile olan bağı düşünülmekte, bununla beraber burjuva sınıfının geçişli niteliğine atıfta bulunmaktadır. Anlatıya geri dönüldüğünde, burjuva, aristokrat (Ekselans Don Rafeal), din yetkilisi ve askerin -asker burada albaydır ve davet edilmediği bir yemeğe sonradan dahil olmaktadır- yemek yiyememesinin anlatıyı oluşturduğu anlaşılmaktadır. Ortamda güçlü bir bağ oluşturma hazırlığı olsa da, aslında tüm güçlerin kendilerini ispat etme çabasının varlığı görülmekte ve yemek yenmesi çeşitli sebeplerle (yemek esnasında patlama seslerinin gelmesi gibi) ertelenmektedir. Özetle, tam bir doyuma ulaşamama hâli söz konusudur ve güçlerin gücünü kazanması sürekli aksamaktadır.

Kanık (2018: 138-139) anlatısında, alt sınıf ve üst sınıf arasındaki tüketim biçimlerine değinmekte, üst sınıfa hitap eden ürünlerin ulaşım sürecinin zorluğunu belirtmektedir. Alt sınıf mensupları ise kalorili ve haz almaktan ziyade doyuma odaklanan yiyeceklerle özdeşleşmekte ve böylelikle toplumu oluşturan dinamiklerin varlığı somutlaştırılmaktadır. Filmde Dry Martini ögesi, alt sınıf ve üst sınıf arasındaki bağın anlaşılması adına önem teşkil etmekte, üst sınıfın bu ürünü bir seferde değil yavaş yavaş içmesi gerektiği paylaşılmaktadır. Don Rafeal'in şoförü Maurice çağrılarak onun üzerinde test yapılmakta, Maurice'in Dry Martiniyi tek seferde içtiği görülmektedir. Bu gösterge vasıtasıyla alt sınıf-üst sınıf sınırı daha da belirginleşmekte ve Maurice'in konuklar tarafından da aşağılanmasıyla zirveye ulaşmaktadır. Sonuç itibarıyla, masaların tasarlanmasından hareketle, burjuvanın tüketim biçimi hakkında yemek vasıtasıyla bilgi verilmekte ve sınıf ilişkilerinin anlaşılması adına yemeğin iyi bir taşıyıcı olduğu önermesi yeniden üretilmektedir. Filmin merkezinde yemeğin olmayışı ancak görüntüsel ve işlevsel olarak varlığını sürdürüyor oluşu ise anlatıyı değerli kılmaktadır.

İlgili başlığın son filmi olan La Grande Bouffe ise, diğer iki filmle benzer olarak, burjuvaziye ve onun tüketim biçimine farklı bir açıdan yaklaşmaktadır. Ölümüne yemek yemek ve bunu libidinal arzularla birlikte desteklemek anlatının merkezini oluşturmaktadır. Burjuvazi sınıfına tekrar odaklanıldığında Marcello (Pilot), Phillipe (Yargıç), Ugo (Aşçı) ve Michael (Televizyon Sunucusu) olarak dört kişinin varlığı dikkat çekmekte ve bu kişilerin yakın arkadaşlar olduğu belirtilmektedir. İdealar bakımından erişilmesi mümkün görülen tüm sınıf ve statü değerlerine erişen bu kişiler, farklı bir haz arayışı içerisine girmekte ve hazzı bir gereklilik/zorunluluk olarak nitelendirmektedir. Bundan dolayı, Philippe'in Paris'teki banliyö evinde toplanan bu dört kişi, haz alabilmek adına, ölene kadar yemek yemeye dair planlarını gerçekleştirmek üzerine toplamakta ve sofrasıyla ait oldukları sınıflara gönderme yapmaktadır. Erişilmesi zor ürünler, bu kişilerin sofrasında yer almakta ve "erkekliklerini yedikleriyle pekiştirmek üzere" birkaç seks işçisi (Danielle, Anne, Nicole) çağırılmaktadır -Philippe buna karşı çıkmakta ve toplanış amacının sekteye uğradığını düşünmektedir-; böylelikle libidinal ve bedensel doyum birbirini tamamlamaktadır. Kanık (2018: 151-153) olay örgüsünün çözümleme sürecine cinsellik ve yemek arasındaki bağ ile katkı sağlamakta ve bahsedilen iki açlığın (mide açlığı ve cinsel açlık) bir bütün hâlinde doyurulmak istenmesinin altında yatan nedenleri sorgulamaktadır. Modernizmin nitelikli tüketim biçimi ve kuralları, film ekseninde yeniden üretilmekte ve burjuvazi sınıfı tarafından esnetilebileceği anlaşılmaktadır. Zira bu dört adam, yemek tükettikleri esnada, mideleri ile ilgili sorunlar yaşamakta ve bu sorunlar izler-kitleye doğrudan aktarılmaktadır. Görgü kuralları böylelikle rafa kaldırılmakta ve burjuvanın istediği takdirde kuralları değiştirebileceğine dair bir gücü olduğu vurgulanmaktadır. Bu üst kültür anlatısının yanında orta-alt sınıfa dahil olabileceği düşünülen Andrea'nın varlığı önem kazanmakta ve bu dört kişiye başlangıçtan sona kadar bilfiil eşlik etmektedir. Kadın bir öğretmen olan Andrea, rastlantısal bir biçimde, bu dört erkeğin arasına katılmakta ve cinsel hazzını doyurabilmek adına eylemini sürdürmektedir. Hazzın hem tüketileni hem de seyircisi olan Andrea, toplumsal cinsiyet normlarına da göndermede bulunmakta ve post-modern anlatının yemeği yıldızlaştırma eyleminin sorgulanması aşamasında önemli bir karaktere karşılık gelmektedir. Zira dört erkeğin öldüresiye yemek yemesi sürecinde hayatta kalan tek kişi Andrea'dır.

Anlatıya ek olarak, eve çağrılan seks işçileri, bir müddet sonra acı ve hazzın birbirine karıştırılması ve bu dört erkeğin cinsel doyumlarını acı ile pekiştirmesi sonucu evden gitmekte ve böylelikle kadının pasifize edilmesine bir son verilmektedir. Bununla beraber, anlatıya sonradan dahil olan Andrea'nın olay örgüsüne yön verdiği ve baskın bir tutumla birlikte bu dört erkeğin yanında kendisini gerçekleştirdiği düşünülmektedir. Sonuç itibarıyla, filmde burjuvazi ile ilişkili bağ, yemek üzerinden verilmekte ve eril kodların varlığı yine yemek üzerinden çözülmektedir. Post-modernist yapının yemeği idealize edişi, bu film bağlamında, eleştiri konusu olarak yeniden üretilmekte ve yemeğin öldürücü bir niteliğe de sahip oluşu izler-kitle ile paylaşılmaktadır.

Yemek masasının biçimlenişi ve tüketilen ürünler ile de sınıf-statü kavramları hakkında bilgi aktarılmakta, sosyo-ekonomik veriler de yine yemek üzerinden ele alınmaktadır. Böylelikle, post-modern dünyanın büyüdü hâli, modern dünyanın varlığı ve göstergeleri ile bozulmaktadır.

Avangard ve Postmodern Özellikler Gösteren Geçiş Filmleri başlığında, *The Cook, The Thief, His Wife, and Her Lover* (Aşçı, Hırsız, Karısı ve Aşığı, 1989), *Babettes Gæstebud* (Babette'nin Şöleni, 1987) ve *Tampopo* (Tampopo, 1985) filmleri değerlendirilmekte ve geçiş süreci içerisinde yemeğin rolü tartışılmaktadır. Yemeğin anlatı ekseninde taşıyıcı olabileceğine dair niteliği dönemselleşen öğelerle desteklenmekte, toplumsal konular hakkında oluşturulan alt metinler yine yemek merkezinde çözüme kavuşturulmaktadır. Modernite döneminin büyübozumu ve sisteme yönelik eleştiri hâli, geçiş dönemi filmlerinde etkisini kaybetmeye başlamakta ve yemeğin ekseninde bir anlatı geliştirilmektedir. Buna göre, kültürel öğeler -birinci filmde aşçı Richard'ın Fransız oluşu ve Fransız mutfağının önemi ön plana çıkarılmakta, ikinci filmde Fransız kadın aşçı Babette'in kutsallık atfedilen yetenekleri ve göç ettiği köyde yarattığı etki tartışılmakta ve son filmde Japon mutfağının mükemmele ulaşma çabasının kadın aşçı Tampopo üzerinden Ramen aracılığıyla verilmesi dikkat çekmektedir- ve etkiler yemek merkezli anlatıda kendisine fazlasıyla yer bulmakta ve şef, aşçı gibi kavramlar popülerlik kazanmaktadır.

Postmodernite başlığında, *Soul Food* (Yemeğin Ruhunu, 1997), *Big Night* (Muhteşem Gece, 1996) ve *What's Cooking?* (Ne Pişiyor, 2000) filmleri ele alınmakta, bu dönem içerisinde yemeğin anlatının merkezine oturduğu dikkat çekmekte ve insanların bir arada olmaları süreci yemek üzerinden aktarılmaktadır. Artık bu dönemde yemek, sadece iyi bir anlam taşıyıcısı değil, aynı zamanda karakteristik bir öneme sahip görülmektedir. Kanık (2018: 217), dönemi değerlendirirken yemeğin yıldızlaştığını ifade etmekte ve yemeğin büyüdü bir hâle gelerek başkalaştırdığını, dönüştürdüğünü ve değiştirdiğini dile getirmektedir. Ek olarak, ruh kavramının varlığına dikkat çekilmekte ve yenilenin ruhunun, yiyen kesime etki ettiğinden söz edilmektedir. Son olarak Kanık (2018: 219), modernite döneminin gelenekselden kopardığı bağın, post-modernite ile yeniden üretildiğinin altını çizmekte ve yemeğin bugünün kurgulanmasında geleneksel bir araç olduğunu belirtmektedir. Seçilen filmlerde, yemeğin ruhunun olduğu özellikle vurgulanmakta ve kopan/kopmaya yakın bağların güçlendirilmesinde yemeğin ön plana çıkarıldığı görülmektedir. Özetle, modernitenin bağlam dışında bıraktığı kavramları ve yöntemleri post-modernite yeniden üretmekte ve ona/onlara yeniden anlam yüklemektedir. Filmlere bakıldığında, göçmenlik ve ötekilik kavramlarının varlığı -*Soul Food*'da yemeğin merkezinde siyahi bir aile ve kaybolan ruhun kazanımı söz konusudur, *Big Night*'ta ise Amerika'ya gelmiş İtalyan göçmenlerinin ulusal mutfaklarını ve değerlerini koruyarak mücadele etmesi aktarılmaktadır, son olarak *What's Cooking* filminde de dört farklı ailenin (Afro-Amerikalı, Uzakdoğulu, Yahudi ve Latin Amerikalı) Amerika'da var oluş mücadelesi ele alınmakta ve bu süreç içerisinde kendine özgü değerleri Amerika'nın eritme kazanında harmanlayarak Amerikalılığı desteklediği anlaşılmaktadır- da dikkat çekmekte, ancak bunların olumsuzlamadan ziyade bir bütün olarak sunulduğu görülmektedir.

Postmodernite ve Gerçekliğin Yemek Filmlerindeki Büyüdü Dönüşümü başlığında, *Como Agua Para Chocolate* (Acı Çikolata, 1992) ve *Chocolat* (Çikolata, 2000) filmleri değerlendirilmekte ve postmodernitenin büyüdü anlatısının daha yoğun işlendiği görülmektedir. Kanık (2018: 283), akıl yerine duyguların anlatıyı yönlendirdiğini ifade etmekte ve yemeğin bu süreçte duyguları ortaya çıkartmak adına önemli bir işleve sahip olduğunu aktarmaktadır. Karakterlerin doğaüstü güçlere sahip olduğu ve bunları yemeklere de yansıttığına dikkat çekmekte, yemeğin asla metasal ölçekte bir varlık olmadığının altı çizilmektedir. Nitekim *Como Agua Para Chocolate* filminde, yemekle birlikte, ana karakter niteliğini kazanan Tita'nın rolü anlatıyı yönlendirmekte ve tat konusunda mitik bir özelliğinin de olduğu anlaşılmaktadır.

Konumunu desteklemek adına, ailevi geleneklerin “evin en küçük kızının annesi ölene dek annesine bakması ve bu süreçte kimseyle evlenmemesi” yönünde gelişmesi, Tita'nın mekânsal ve büyüsel olarak mutfak ile özdeşleşmesine yol açmakta ve evin bakıcısı Nacha ile doğrudan temas kurmaktadır. Nacha'nın kökenine yönelik göndermelerin bulunduğu anlatıda, onun yerli oluşu ve yemeğin ruhu konusunda uzmanlığı, dolaylı bir biçimde Tita'yı da etkilemekte ve yaptığı yemeklere de yansımaktadır. Özetle, mitik yapı, kahramanın içinde doğuştan varlığını sürdürmekte ve yemekle de zirveye ulaşmaktadır.

Bir diğer film olan *Chocola*'ta Vianne ve kızı Anouk üzerinden bir anlatı geliştirilmekte ve çikolatanın insanları etkileyebilecek türde bir ürün olmasının din, tüketim, cinsellik, toplumsal cinsiyet ve sınıf ilişkileri kavramları ile pekiştiği görülmektedir. Vianne, babasının (George) Güney Amerika'ya gitmesi sonucu bu büyülenişi doğrudan hayatında bulmakta, zira babası Maya kökenli olan Chitza ile evlenmektedir. Bu büyülü tutum Vianne'e annesi Chitza'dan geçmekte ve çikolata vasıtasıyla somutlaşmaktadır. Çikolatanın baharatlar ile arasındaki mitik bağ, Vianne ve Anouk vasıtasıyla formülize edilmekte ve insanları harekete geçirme sürecinde çikolatanın işlevselliği film içerisinde tartışılmaktadır. Başka bir yerden göç eden bu ikili, çikolatanın etkileyciliği sayesinde yerleşiklik kazanmakta ve böylelikle çikolatanın anlam taşıyıcısı olmasının yanında güçlü bir yönlendirici olduğu önermesini güçlendirmektedir. Özetle, çikolata anlatının merkezini oluşturmakta ve kahramanlarda bulunan mitik öğelerin ortaya çıkmasında önemli bir veri olarak kabul edilmektedir. Benzer bir bağ *Babettes Gæstebud* filminde yer alsın da orada önemli olanın şef/aşçılık olduğu unutulmamakta, burada çikolatanın arzuları harekete geçiren ve kadınsılığı pekiştiren bir tabu ile birlikte sunulduğu gözden kaçırılmamaktadır. Yani hem çikolatanın hem de kadınsılığın pekiştirilmiş olduğu, anlatının kahramanlarının birbirlerini bu noktada desteklediği filmde önem teşkil eden bir unsur olarak görülmektedir.

Ana başlıkların sonuncusuna karşılık gelen “*Doğaüstü Güçler ve Gizem*” *İki Yemek Filmi'nde Woman on Top (Üstteki Kadın, 2000)* ve *The Mistress of Spices (Baharatların Metresi, 2005)* filmlerinde, önceki başlıkta olduğu gibi, büyüsel bir anlatının varlığı görülmekte ve kahramanların doğaüstü varlıklarla iletişim hâlinde olduğu ve/veya onları yönlendirebildiği dikkat çekmektedir. Kanık'ın (2018: 325-327) bahsetmiş olduğu üzere, anlatının merkezinde yer alan kadınların egzotik bir çekiciliğe sahip olduğu görülmekte ve yiyeceklere hükmetmeleri belirginlik kazanmaktadır. Yemek ve haz arasındaki ilişki, hem bu başlık altında hem de filmlerin perspektifinde yeniden üretilmekte, böylelikle beden ve yemek arasındaki bağ seksüel bir nitelik kazanmaktadır. Arzu kavramının dönem içerisinde popülerliğini artırması önem teşkil etmekte, sinematik anlatı ekseninde değerlendirildiğinde ise yemeğin görsel bütünlüğü ve uyarıcı niteliği sayesinde arzunun doruk noktasına çıktığı -kadın bedeni ve yaratıcılığı vasıtasıyla- izler-kitleye aktarılmaktadır. Nitekim, ilk filmde, ana karakter olan Isabella'nın deniz tanrıçası Yemanja ile arasındaki bağ incelendiğinde, ikisinin birbiriyle -mekân gözetmeksizin- iletişim hâlinde olduğu görülmekte ve yemek üzerinden ilişkinin somutlaştığı dikkat çekmektedir. Isabella'nın sahip olduğu çok lezzetli yemek yapma yeteneği Yemanja tarafından kendisine verilmekte ve böylelikle Isabella'ya *kendisini gerçekleştirme* sürecinde bir fırsat tanınmaktadır. Isabella'nın yemeğin büyüünden yararlanarak kendisini gerçekleştirme ideası ve kamusal alandan kabul görmesi anlatının merkezine oturmakta, yemek sayesinde yaratılmış bir popüleritenin varlığı anlatıyı yönlendirmektedir. Kanık (2018: 341), ek olarak, filmin anlatısının cinsiyetçi ve ırkçı -Isabella'nın Meksikalı oluşu bu değerlendirmenin ortaya çıkmasında son derece önemlidir- bir biçimde şekillendiğini belirtmekte, Latin bedeni ve teninin hem seksüalite kavramı üzerinden idealize edildiği hem de Beyaz Amerikalı mitinin kendisini yeniden ürettiği yorumunda bulunmaktadır. Amerika Birleşik Devletleri'nin serbest pazar bünyesinde bu tarz ürünleri piyasaya sürmesi ve bunların kolayca tüketilebileceğine dair öngörüsü, filmin alt metninde var olsa da bu önerme başka bir alana ve çözümlenmeye ihtiyaç duymaktadır.

Diğer film olan *The Mistress of Spices*'ta da benzer bir anlatının varlığı dikkat çekmekte, bu filmde de kadın karakter Tilo'nun baharatlarla konuşabildiği görülmektedir. Tilo'nun bu egzotik niteliğini kendisi için kullanamaması ve sadece şifa dağıtmak adına bu yeteneğini kullanabilmesi anlatıya yön vermekte, herhangi bir dünyevi birliktelik kuramayacağı ve kendisini baharatlara adadığı filmde sıkça işlenmektedir. Özetle, post-modernist anlatının büyülü hâlinin filmde -sinematik anlatı vasıtasıyla- yeniden üretildiği görülmekte, ana karakterin Hintli oluşunun ve baharatlarla olan ulusal-mitik ilişkisinin ele alınışının yine Beyaz Amerikalılar'a hizmet eden bir anlatıya karşılık geldiği düşünülmektedir.

Sonuç itibarıyla, *Gastro Sinema* kitabının, modernizm ve post-modernizm kavramları üzerinden, alanda eksikliği hissedilen yemek sinemasının kategorize edilmesi sürecine doğrudan katkı sağladığı/sağlayacağı düşünülmekte; sınıf, statü, din, toplumsal cinsiyet, estetik vb. kavramların yemek alt metni üzerinden hangi ölçülere dikkat edilerek incelenmesi konusunda öncülük edeceği kabul edilmektedir. Film tercihleri bakımından çokuluslu bir tutum sergilenmesinin anlatıya zenginlik kattığı düşüncesi önem kazanmakta, dönemsel okumaların yemeğin rolünün ne ölçüde değişime uğradığını ortaya çıkartmakta gerekli olduğunun altı çizilmektedir.

Kaynakça

- Bourdieu, P. (2015). *Eril tahakküm*. (B. Yılmaz, Çev.) İstanbul: Bağlam.
Kanık, İ. (2018). *Gastro sinema*. İstanbul: Alfa.