

## KİTAP İNCELEMESİ/ BOOK REVIEWS

**Laura Esquivel, Acı Çikolata (H. Mutlu, Çev.), İstanbul: Can Sanat Yayınları, 2019, 224 Sayfa.**

Merve İŞERİ UZUNOĞLU<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Altınbaş Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi Bölümü, İstanbul.  
merve.iseri@altinbas.edu.tr ORCID No: 0000-0002-4622-0573

**Geliş Tarihi/Received Date:** 10/08/2018 **Kabul Tarihi/ Accepted Date:** 24/12/2019

**BİR İLETİŞİM ARACI OLARAK YEMEK: ACI ÇİKOLATA****FOOD AS A COMMUNICATION TOOL: LIKE WATER FOR CHOCOLATE**

Yemek bir iletişim aracıdır. Kültür iletişim yoluyla şekillenir ve aktarılır, iletişim ise kültür tarafından şekillenir (Stajcic, 2013). İletişimin bir çok farklı tanımı yapılsa dahi ortak paydaları bir bilgi veya düşüncenin aktarımıdır. Yemek ise bir düşünce veya duygunun, hatta bir kültürün aktarımında araçtır. Maslow, yemeği ihtiyaçlar hiyerarşisinde her ne kadar fizyolojik bir ihtiyaç olarak en temel basamağa yerleştirirse de, yemek çok yönlü bir iletişim sağlar. Bir ifade biçimi olduğu gibi, aynı zamanda günlük hayatımıza, kültüre, sanata, akademik çalışmalara ve hatta diplomatik krizlere yön verir. Bir ihtiyacı giderdiği aşıkardır; ancak, aynı zamanda hayata değer katar. Bir ifade biçimidir; evrensel bir dili olan aynı zamanda kişiliği olan bir araçtır. Barthes'in ifade ettiği üzere, gıdaların anlamları vardır ve bu anlamlar tıpkı bir sanat eseri çözümlenmelidir. Çeşitli duyguları barındıran yemek ve yemek deneyimleri kişi ile sınırlı kalmayıp evrenselleşir. Laura Esquivel'in 'Acı Çikolata' romanı yemeğe bir övgü niteliğinde yazılmış olup yemeği kişileştirmiş, duyguların ifade edilmesinde sanatsal bir araç olduğu görüşünü desteklemiştir. Esquivel yemek ritüelini başlı başına bir sanat dalı olarak kabul etmiş, yemeği kişileştirerek bir karakteri olduğunu yansıtmış ve duyguların ifadesinde çarpıcı bir şekilde kullanmıştır.

**YAŞAMDAN BİR PARÇA: YEMEK**

Acı Çikolata eseri Meksika'da devrim yıllarında yaşayan Tita adında genç bir kadının evin en küçük kızı olarak annesine bakma görevinden ötürü evlenememesi ile başlayan trajik aşk hikayesini anlatır. Tita ve büyük aşkı Pedro, Tita'nın aile geleneğinden ötürü evlenemezler; Pedro ise ona yakın olmak için ablası ile evlenmeyi seçer. Tita ise evde aşçılık rolünü üstlenmek, evde herkesi doyuran kişi olmak zorunda kalır. Tita'nın yemekleri ve kurduğu sofralar doğaüstü güçlere sahip duygular yayar ve kendi duygularını yansıtan eserler haline gelir. Bazen estetik ile öne çıkarken, bazen şehvet hissi ve hatta tikslenme yaratır.

Barthes'e göre bir gıda satın alan insan, yalnızca basit bir objeyi manipüle etmez, ona bir anlam ve önem katar. Ortaya estetik, duylara hitap eden ve kültürel anlam taşıyan bir ürün çıkarır. Bu durumda yemek Esquivel'in yansıttığı gibi bir sanat olabilir mi sorusunun cevabını aramak gerekir. Sanatın tanımı geçmişten günümüze oldukça farklı süreçlerden geçmiş ve değişmiştir. Casella'nın 1922 yılında sanat için yeni bir

tanım ortaya çıkarması ve modern sanatı tekrar tanımlamasından anlaşıldığı üzere 'sanat yaşamdan bir parçadır' ve 'insan ruhunun en saf yaratıcı çalışmalarıdır'. Sanatın anlaşılmasız, tuhaf bir ömrü vardır; bununla birlikte bir çok ruhsal ve materyal öğeyi bir arada bulundurur. Bazı sanatlar büyür, yaşlanır ve ölümlü iken, bazıları dayanıklıdır ve yıllar, hatta yüzyıllar boyu meyveler verir. Sanat ve estetik hakkında ortak bir görüşe hiçbir zaman varılamamasının sebebi ise sanatın nizami bir yapıda olmayışıdır.

Perullo'nun 'Can Cuisine Be Art' makalesinde ortaya attığı tezler ışığında Acı Çikolata eserini değerlendirmek bu konuda bir görüş ortaya koyacaktır. Mutfak hem toplumsal hem resmi bir tarihe sahiptir, bununla birlikte ev mutfağının da literatüre yansımış bir geçmişi vardır. Geçmişten bu yana şefler üst düzey estetik algısına sahip sofralar ve mutfaklar yarattılar, bununla birlikte rafine mutfak kültürlerinin oluşumunu sağladılar. Bu mutfak kültürü ev mutfaklarında pişen yemeklerin değerini düşürmeyip aksine yüceltti. Bir bireyin damak tadı ve tercihlerinin gelişmesinde büyük rol oynayan ev mutfağında pişen lezzetler bir çok şefin yarattığı rafine lezzetlerin içinde dahi gizlidir. Perullo'nun ifadesine göre hem profesyonel hem ev tipi bir yaratı olan yemek ise nizami olmayan, gözlem ve deneyimler ile sonradan oluşan bir sanattır. Bir karşılaştırma gerektirdiğini ve eğer sanat sayılmayacak bir mutfak var ise bu durumda mutfağın sanat sayılabileceğini vurgular. Bu görüşe göre Acı Çikolata eserinin ana karakteri Tita'nın yemekleri sanat algısı ile bir çok açıdan özdeşleşir. Aile gelenekleri sayesinde deneyimleyerek ortaya çıkardığı, Nacha'nın öğretileri ve 'iyi niyetle ve biraz da hayal gücünü kullanarak' geliştirdiği, aynı zamanda yerel malzemeler ile oluşturduğu 'yüz ağartacak' menüler, yemeklerini tadan kişilere değer katmakta, onların karşılaştırma yapmasına olanak sağlamakta ve onlarda bir duygu durumu yaratmaktadır.

Bir sanat olarak mutfak hem bir yenilikten cazibe yaratmak ve iyi bilinene bir hatırlatma olarak görüldüğüne göre Tita sanat eserleri yaratmaktadır. Eserin üçüncü bölümünde Pedro'nun kendisine getirdiği gülleri çöpe atmamak için yaptığı *gül yapraklı bildircan* yemeğini hazırlarken Tita'nın eline batan dikenler sebebiyle kanı bulaşır. Öldürmeye çalışırken boynu kırılan ve çarpınan bildircan ile Pedro ve Rosaura'nın evliliğinden sonra kendi düştüğü durumu özdeşleştirir. Kendinden kattıkları ile hazırlanan bu yemek 'gerçek bir bomba etkisi' yaratır. Kim bir lokma ağzına atarsa 'gözlerini kapayıp gerçek bir şehvet duygusu ile haykırır'. Tita'nın varlığı 'güllerden yaptığı sos içinde' eriyip onu tadanların ruhuna işler. Bu sahnede yaratılan büyümlü his aktarımı Tita'nın 'İspanyollar'ın (Meksika topraklarına) gelmelerinden önceki dönemden beri' yarattıkları, 'Meksikalı aşçılar silsilesi içinde' kuşaktan kuşağa aktarılan 'olağanüstü lezzetler'den birini yapması ile gerçekleşir. Bu yemek hem kökenlere bir dönüş, ruhlarının derinliklerinde var olan aidiyet hissini hem de yepyeni bir lezzet ile doğan afrodizyak etkiyi başarılı bir şekilde aktarır. Eserde Gertrudis'in 'anne evindeki tatları ve kokular alıp gittiği her yere 'götürebilme arzusunu da şekillendiren aslında bilinen, zihinsel kodlanana bir gönderme yapmasındandır. Damakta algılanan her bir lezzet zihinde yer eden bir anıyı çağırıştırır. Yemek görsel bir sunum olarak estetik özellik gösterir ama Perullo'nun ifade ettiği gibi birden çok duyuya aynı anda hitap eden bir deneyimdir. Eserdeki detaylı, imgelerle bezenmiş tasvirlerin zihinde çizdiği görüntüler ile okuyucu kendi estetik algısına göre bir sahne yaratır. Bu anlamda yalnızca sofradaki görüntüsünü değil, yemeğin masada servis edilinceye kadar süren hikayesini de öğrenen okuyucu ortaya çıkan yemek ile bir bağ kurar ve zihninde kokular ile lezzetler bütünleşir.

## YAZINDA YEMEK EVRENSELLİĞİNİ YİTİRİR

Yazınsal eserlerin en büyük sıkıntısı evrenselliği ortadan kaldıran öğelere sahip olmasıdır. Eserde adı geçen 'mole', 'atole' ve 'aguardiente' gibi bir çok gıda yerel lezzetler olup bir çok kişinin zihninde beş duyu ile test

edilip kodlanmadığından ötürü zihinsel yaratılar eksik kalmaktadır. Bu sebeple yazınsal bir sanat eserindeki yemekler okuyucuya eserdeki karakterlerde yaratılan hisleri uyandıramama ihtimali çok yüksektir. Yemek ise evrensel bir niteliğe sahiptir, bedensel bir dildir. Beş duyu ile algılanır ve damakta sonlanır. Bireyin alt yapısı, çocukluğundan beri edindiği damak tadı ile değerlendirilse dahi bir yemek konusunda her birey bir görüş belirtme yetisine sahiptir. Fizyolojik bir ihtiyaçtan doğan bu sanat dalının evrenselliği yazınsal metinlerde anlam kaybına uğramaktadır. Perullo'nun başka bir tezinde ifade ettiği üzere yemek kendini görsel algıdan özgürleştirdiği zaman bir sanattır. Yemeğin geçiciliği o yemeği tadan benlikte kalıcı bir etki yaratır, bireyi dönüştürür. Yemeğin dili özgündür ve yazıya aktarılması anlam kayıplarına sebep olur, buna rağmen yemek deneyimi evrenselliğini korur ve anlam ifade eden bir sanattır.

## YEMEĞİN DİLİ

Yemeğin bir karakteri vardır; yemek yaşar ve yaşatır. Esquivel'in imgesel tasvirleri yemeği kişileştirir ve gıdalara hisler yükler. 'Lokma tatlısı yapılırken kaynamakta olan sıvıyağa atılan hamurun neler hissettiğini' anlayan Tita'nın vücudunda 'sıvıyağda kızaran hamur parçasının her tarafını kaplayan köpükçükler' gibi kabarcıklar fışkırır. Yemek yapmak kimyadır, kimyasal tepkimeler sonucu mutfaklarda mucizeler yaratılır. Ancak bu kimyanın bir dili vardır ve bu dili anlamak için deneyler yapmaya gerek yoktur, yalnızca iyi bir gözlemci olmak gereklidir. Yemekler konuşur ve kendilerini ifade ederler. Neye ihtiyaçları olduğunu, hangi ortamda iyi hissettiklerini anlamak için yemeğin doğasını anlamak yeterlidir. Örneğin, yere düşüp darbe alan bir elmanın darbe alan kısmı çürüyerek kendini anlatırken fırında arzuladığından fazla kalan bir yemeğin üzeri yanarak hoşnutsuzluğunu ifade eder. Hatta Tita'nın da ifade ettiği gibi 'bir ekmeğe yansa bütün evi kötü bir koku sarar', ekmeği kendini ifade etme yetisine sahiptir.

Yemeğin karakteri ile onu hazırlayan kişinin yemeğe kattıkları ile ortak bir dil oluşur. Kullanılan her bir malzemenin karakteri vardır ve bu karakterleri bir araya getirmekteki ustalık ile oluşan ifade biçimi deneyimleyene yansındır. Perullo'nun ifade ettiği gibi bir yemek 'mutluluk da verebilir, üzüntü de'. Bir çok farklı sanata ana konu haline gelen yemek Fabio Parasecoli'nin 'From Stove to Screen' adlı makalesinde ifade ettiği gibi pornografik bir yapıya sahiptir. Porno izleyiciye bir deneyim aktarır ve zihinde fiziksel ve ilkel beynin<sup>1</sup> uyarıcılarına hitap eden bir duygu durumu yaratır; şehvet, arzulama ve heyecan iç içe geçer. Tıpkı seks gibi yemek de şehvet doludur, nefesine düşkünlüğü ortaya çıkarır ve cinsiyet rollerini ön plana geçirir. (Bottinelli & Valva, 2017) Tita'nın hazırladığı mole'nin sırrı, 'onu aşkla hazırlamak' ve içine koyacağı baharatları ezerken Pedro ile yaşadığı şehvet dolu anları anımsamadında gizlidir. Tita, yeğeni Esperanza'nın düğününde sonunda aşkına kavuşacak olan Esperanza ve kendisi için bir kurtuluş olacak tören yemeği için ceviz soslu biber dolmaları hazırlar. Öyle bir mutluluk ile hazırlar ki görsel bir şölen yaratmasının yanı sıra lezzeti ile misafirleri büyüler. Dolmadan yiyen herkesi günahkar düşünceler kaplar ve sevişme isteği uyanır. Seksüel teknikler ile yemek hazırlamadaki tekniklerin paralelliği ise yemeğin tıpkı seks gibi fizyolojik, temel bir ihtiyaç olması ile birleşince insan üzerinde yarattığı etki de paralellik gösterir. Parasecoli'nin de vardığı sonuç farksızdır; profesyonel şefler de tabaklarında şehvet, mutluluk ve arzulama duygularını ortaya çıkarmak için büyük çaba gösterirler.

1 İlkel beyin: Geçmiş 450 yıl öncesine dayanan, en temel dürtüleri harekete geçiren, yalnızca altı uyarıcıya tepki veren beynin karar verme noktasıdır. (Renvoise, P & Morin, C. "Nöro Marketing – Müşterinizin Beynindeki Satın Alma Düğmesine Basmak" (Y. Yertutan, Çev.) İstanbul, 2017: MediaCat.)

Yemek hep güzel duygular mı uyandırır? Elbette ki yemeğin tiksindirme özelliği de vardır. Anja Foerschner 'Food, Decay and Disgust' makalesinde yemek alışkanlıklarımız ve yemek tercihlerimizin kim olduğumuzu ve toplumdaki pozisyonumuzu tanımladığını ifade eder. Birinin büyük zevkle yediği bir yemek başkası için mide bulandırıcı olabilir. Bu durum toplumların kültürleri ve yozlaşmaları ile dahi şekillenebilir. Yemek ve vücudumuz bir savaş alanıdır aslında; zıtlıklar savaşına ev sahipliği yapar. Mutluluk ve zorlama, kısıtlama ve bağıllık, zevk ve tiksinti bir arada varlığını sürdürmeye çabalar. Buna sebep olan durum yine bireyin önceden yaşadığı deneyimlere ve yemeği hazırlayana oldukça bağlıdır. Acı Çikolata eserinde Tita'nın Rosauro ve Pedro'nun düğünü için hazırladığı pasta herkese bir nostalji duygusu yaratırken aynı zamanda zehirleyerek tüm yiyenleri kusturur. Bundan etkilenmeyen tek kişi Tita'dır. Bu sahnede yaratılan imge Tita'nın gözyaşları ve üzüntüsünün yemek üzerindeki etkisi ve bu araç yoluyla deneyimlere bu mesajın ulaşmasıdır. Yemeğin takıntılar, zevkler ve alışkanlıklar ile özdeşleşen yapısı sebebiyle insanların içinde buldukları durum yemek deneyimlerine tepkilerinde önemli rol oynar. Benzer şekilde Elena Anne'nin felç olduktan sonra Tita'nın yaptığı her yemekte bir acılık hissetmesi de o yemeği Tita ile özdeşleştirmesinden kaynaklı bir öğrenme hissidir. Yemekleri insan beyni çeşitli anılar ve deneyimler ile özdeşleştirir. Beyin hiçbir zaman yeni bir deneyimi tek başına algılamaya çaba göstermez, aksine geçmişte tecrübe edilmiş bir an ile özdeşleştirmeye çalışır.

Yemeği bir iletişim aracı olarak değerlendirdiğimizde iletişimin tüm karakteristik özelliklerini taşıdığını görebiliriz. Mesaj, mesajı aktaran ve aktarılan bir ortamda bir araya gelirler. Yemek bir sanatsal ifade aracı, duygular ve hisler ile yüklü bir mecradır. Verilmek istenen mesaj ile algılanan mesaj aynı olmayabilir, ancak bu iletişimin doğasında var olan bir gerçekliktir. Yemek, fiziksel, entelektüel ve duygusal terimlerin bir araya gelmesinden oluşan bir dildir. Tıpkı yeni bir konuşma dilini öğrenir gibi yemek dilini de öğrenmek ve tanımak gerekir, aksi takdirde deneyimlediğimiz yiyecekler bir şey ifade etmeyecektir. En anlam yüklü yemek deneyimi ise çocukluk döneminde anne elinden yenen yemeklerdir, bireyin ömrü boyunca en iyi bildiği yemek dili köklerinden gelendir.

## KAYNAKÇA

- Bahtin, M. M.** 2004. Dostoyevski poetikasının sorunları (C. Soydemir, Çev.) İstanbul: Metis
- Barthes, R.** 1997. "Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption" In C. Counihan and P. Van Esterik, eds., *Food and Culture: A reader*. New York.
- Bottinelli, Silvia, and Margherita D'Ayala Valva.** 2017. *The Taste of Art: Cooking, Food, and Counterculture in Contemporary Practices*. Fayetteville, University of Arkansas Press, 23-44, 93-106.
- Casella, Alfredo, and Otis Kincaid.** 1922. "What Is Art?" *The Musical Quarterly*, vol. 8, no. 1, pp. 1-6.
- Esquivel, L.** 2019. *Acı Çikolata* (H. Mutlu, Çev.) İstanbul: Can Sanat Yayınları
- Stajic, N.** 2013. Understanding Culture: Food as a Means of Communication. *Hemispheres*, no 28, 5-14.