

**EPIKÜR VE FREUD YAKLAŞIMLARI BAĞLAMINDA
AVRUPA SANATINDA YEMEK VE HAZ İLİŞKİSİ**

İFFET AKIN

IŞIK ÜNİVERSİTESİ

**EPIKÜR VE FREUD YAKLAŞIMLARI BAĞLAMINDA AVRUPA
SANATINDA YEMEK VE HAZ İLİŞKİSİ**

İFFET AKIN

Marmara Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Sinema-Televizyon Bölümü,

2002

Işık Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sanat Kuramı ve Eleştiri

Yüksek Lisans Programı

2014

**Bu Tez, Işık Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'ne
Yüksek Lisans (MA) derecesi için sunulmuştur.**

IŞIK ÜNİVERSİTESİ

2014

IŞIK ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

EPIKÜR VE FREUD'UN YAKLAŞIMLARI BAĞLAMINDA AVRUPA SANATINDA
YEMEK VE HAZ İLİŞKİSİ
YÜKSEK LİSANS TEZİ
İFFET AKIN

ONAYLAYANLAR:

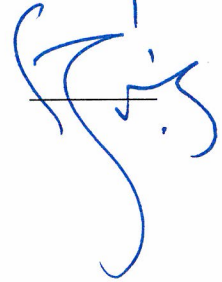
Prof. Dr. Mutlu PARKAN Işık Üniversitesi
(Tez Danışmanı)



Prof. Balkan Naci İSLİMYELİ Işık Üniversitesi



Prof. Rıfat ŞAHİNER Yıldız Teknik Üniversitesi



Onay Tarihi: 15/09/2014

EPIKÜR VE FREUD YAKLAŞIMLARI BAĞLAMINDA AVRUPA SANATINDA YEMEK VE HAZ İLİŞKİSİ

Özet

İnsan varlığının, sürdürülebilme gereklerinden en ilkelidir yemek yeme eylemi. Yapılan araştırmalar, ilk insanların, önce topladıklarını, sonra avladıklarını yediğini ortaya koymuştur. Ateşle uygarlığın yolu adımlanmaya başlanmış, yeme eyleminden, yemek kavramına geçiş bu yolculuk esnasında gerçekleşmiştir.

Yaşamın hızla devinen kültürel koşullarıyla, ticaret yollarında keşfedilen değişik besin maddeleri, ülkeler arası taşınmış, böylelikle de mutfaklar oluşmuştur.

Bu çalışmada, yemeğin Avrupa'daki, sanatla yolculuğu, haz üzerinden incelenmektedir. Dinlerin ya da, toplumsal yapının belirlediği ritüeller, sektörel bir olguya dönüşmeden evvel ve sonra, Avrupa'da, halktan insanların masa başı sohbetlerinde, soyluların şaşaalı şölenlerinde nasıl yer aldı? Gıda maddeleri neden bir ressamın prestij imgesi oldu? Edebiyat metinleri, uzun yemekli betimlemeleri neden kendine konu seçti? Ya da bir sinema filminde, can alıcı sahneler, neden yemeğe dair aksesuarlarla sembolize edildi? Bu soruların cevabı, Epikür Hedonizmi ve Freud'un Haz İlkesi temel alınarak bulunmaya çalışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Epikür, Freud, Haz, Avrupa'da, Resim, Edebiyat, Sinema.

RELATION OF FOOD AND PLEASURE IN EUROPEAN ART AND LITERATURE THROUGH AND FREUDIAN APPROACHES

Abstract

Eating is the most savage need for human survival. The researches reveal that humans first ate what they gathered around then what they hunted. Fire ignited the civilization which paved the way to the concept of food from eating.

The changes and developments in the cultural conditions reshaped the usage newly encountered ingredients which resulted in the diversification of the culinary culture.

This thesis examines the representations of food in European art and literature through the concept of pleasure. The rituals which were formed either by the religions or by the social structures transformed into phenomena. But before and after this transformation in what ways the rituals were represented during the table talks of the laymen as well as the feasts of the nobles of Europe? How and why foodstuffs become the prestigious image for painters? Why did the writers choose long descriptions of dinners and lunches? Or why did the directors choose the focus on the dinnertable accessories to symbolize climax points? This Thesis aims to answer these and other questions on the basis of the concept of Epicurian hedonism and pleasure principle of Freud.

Key Words: Epicuros, Freud, Pleasure, European Painting, European Literature, European Cinema.

Ablama ve Abime Adanmıştır...

Önsöz

Yaşamak için de yemeli, yemek için de yaşamalı... Yaşayabilmek için yemek doğamızın bir gereğidir. Yemek için yaşamak, gerçek bir cesaret ister!

İçerdiği kültürel donelerle, ilkel kabilelerden modern topluma sözlü, yazınsal, görsel yolculuk eden nice lezzet, bu tezin konusunu oluşturdu. Nasıl ve nerede ortaya çıktığı tam olarak bilinmeyen, milyonlarca besin maddesinin, tat duygusuna yolculuğunun bile milyon yıl alması, sonra çeşitli yollarla yemeğe dönüştürülmesi, insanoğlunun araştırma konuları arasına girmezden evvel, sözlü ve yazılı edebiyatlarında duygularının ifadesi olarak sunulması, bu varlığı kendi başına bile bir değer ilan etmez mi?

Tez, “yeme” eyleminden, “yemek”e dönüşen bu mucizevi yaratıyı, “Giriş” bölümünden sonraki ilk bölümde, tarihsel süreci içinde değerlendirdi. Bu lezzet yolculuğu, ilk burada “haz”la da buluştu.

İkinci bölüm, birinci bölümde tadı damağımızda kalan hazzı, Antik Yunan Filozofu Epiküros ve yirminci yüzyılın mutsuz bilinçaltı bilgisi Freud’un dünyayı görüş açıları bağlamında ele aldı. Bu İki yalnız neferin özel yaşamlarına dair hikâyeler, tezin ilerleyen bölümlerinde yer alan sanatçıların ve eserlerinin çözümlenmesine referans verdi.

Bu tezi hazırlayana göre; Batı'yı temsiliyet Avrupalıdır. Belki içindeki tözden, belki, tüm dünyadan taşıdığı izden... Sanatla buluşulan son bölümde bu nedenle, yemekle hazza dair dünyadan izler, Avrupa normları çerçevesinde, üç dalda incelendi, Resimde, Edebiyatta ve Sinemada... Avrupa resminden yemek konulu olanlar, kronolojik bir sıralamayla, incelendiği dönemin özelliklerine göre, otuz iki görselde toplandı. Şölenlerin Roma'sında Pompei mozaiklerinden biri yer alırken, ortaçağın perhiz mutfağına, on beşinci yüzyıldan bir tezhip sığındı.

Edebiyat incelemelerinde de yemek, yazınsal şölenler birliğinin, kibarca davet ettiği, alabildiğine uzayıp giden şık sofrasında, ağırlandı. Avrupa düşün tarihini etkileyen ekoller, savaşlar, bunalımlar, keşifler, geçmişten günümüze, sırasıyla etkisi altına aldıkları edebiyat eserlerinden örneklerle, Epikuros ve Freud'un etkilerinden kopmadan sayfalar arasında yerlerini buldu. Yemeğe dair her şeyi kapsıyordu bu eserler. Eski Ahitte henüz tüm masumiyetiyle yer alan şehvet ve aşk, Tournier'e varana dek, oldukça büyük dalgalarla boğuştu; tragedyalara takıldı, Dante'yle, cenneti gördü, Cervantes'in elinden tutup, onu gastronomiyle tanıştırmaya götürürken gelen büyük dalgayla, kendini Zola'nın kerevitleri arasında buluverdi. Sonrası malum, hızla uğrak yerlerini bitirip, kıyıya vardı, çünkü düşünmesi gereken bir konu vardı evrenin şifrelerine dair...

Sinemada yemek, cinsiyetsiz bir konuk. Kişiliği öyle oturaklı ki, güvenmemek elde değil. Altı duyunuz aynı anda nerede devreye girer başka? Bir filmde, yemeğe dair herhangi bir şey, onu görmenizi, kokusunu duymanızı, lokmalar ağzınızın içindeyken hem onunla temasınızı hem tadını hissetmenizi, mesela bu bir elmayla kütürtüsünü duymanızı ister. Duymaz mıyız? Tezin son bölümü, Avrupa sineması içinde yemeğin kimlik arayışını öne çıkardı. Duygusal bir kronolojik anlayışta incelenen sinema-yemek ilişkisi, ülke sinemalarının, gelişim süreçleri içinde, sosyal ve politik yaptırımların egemenliğine karşı duruşlarıyla yön veren yönetmenler ve filmleriyle kuruldu. Duygusal kronolojiyle anlatılmak istenen, olayların seyrinin sizi taşıdığı, yeni zaman- mekân birliktelikleridir.

Önce, Fransız ve İtalyan sinemasından örneklerdeki yemek sahnelerini izledik, sonra, seçilen konuların içeriği ve dönem gereği, bir grup burjuvanın gülünç hallerine katlanmak zorunda kaldık. Burjuvayı eleştiren dil, hiciv örneklemelerine kapıyı açtı; burada Ferreri sinemasına konuk olduk. Yemekten ölmek isteyenleri izlerken tiksindirici bir kızgınlık hissedince Greenaway, hırısından, bir oç alma filmi yapmaya karar verdi ve muhteşem renklerle şenlendirdiği şölen sahnelerini çekti. Bu insan eti fantezisi, sürreal yorgunluğunu, minimalist Bela Tarr sinemasında bir süre dinlendirdi. Sonra, gönül rahatlığıyla edebiyat uyarlaması filmlere bir selam uçurdu.

Kim ne derse desin sinema bir şöendir; şöenlerin en cezbedici yanları, bitmek bilmeyen şarkılarının ve yemeklerinin olmasıdır. Akdeniz, bir şarkılar kültürüdür, aşk bu şarkıların nağmelerinde akıp gider. Üç Akdenizli yönetmenin seçkileri, bu nedenle aşka bağlanır, çünkü tez, bütün lezzetleri, tamamen içgüdüsel olarak içinde barındıran Benim Adım Aşk filmiyle bitmek ister.

Bu yoğun süreci atlatmamda, yardımcı, her türlü bilgi ve moral desteğiyle arkamda olan Tez Danışmanım, Prof. Dr. Mutlu Parkan'a, tez konumun belirlenmesi ve gelişim sürecinin hazırlanmasındaki katkılarından dolayı, Prof, Balkan Naci İslimyeli ve Prof. Rıfat Şahiner'e, Işık Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sanat Kuramı ve Eleştiri Programının, çok kıymetli Akademik Kadrosuna, açık gönüllüğüyle, değerli kütüphanesini benimle paylaşan Sevgili Nazlı Türker Pişkin'e, ve sevgileriyle bana olan inançlarını hep yanımda taşıdığım, taşıyacağım, Anneme, Babama, Arzu Yüzlüer'e, son olarak da Ata Karaçalı'ya, sonsuz saygı ve teşekkürlerimle...

İçindekiler

Özet	i
Abstract	ii
İthaf	iii
Önsöz	iv
İçindekiler	vii
Resimler Listesi	viii
Adı Geçen Edebiyat Eserleri Listesi	xiv
Adı Geçen Filmler Listesi	xviii
1 Giriş	1
2 Avrupa’da Tarihsel Süreç İçinde “Tat”ın Oluşumu, Devamında, Yeme- Yemek Ayırımının Ortaya Çıkışı ve Haz Duygusu	5
3 Hedonizmin Epikuros’la Buluşması ve Freud’un Haz Kavramının Epikuros’la Bağlantısı	26
4 Antikiteden Günümüze Yemeğin Hazla Bağlantısına, Avrupa Sanatından Örneklemeler	54
4. 1 Avrupa Resminde Yemek Sahneleri.....	54
4.2 Avrupa Edebiyatında Yemeğin Ele Alınışı.....	96
4.3 Yemek ve Hazzın Sinemayla Buluşması.....	130
Sonuç	153
Kaynakça	155
Özgeçmiş	163

Resimler Listesi

- Resim 1. Knossos Sarayı Duvar Resmi, The Sacred Grove of Dance, M.Ö 1700-1525, Herakleion Arkeoloji Müzesi, Yunanistan (http://garden-of-eos.blogspot.com.tr/2012/12/atlantis-c3a2-sacred-grovof-dance_1.html) (17.06.2014)..... 55
- Resim 2. Hagia Triada Lahti, M.Ö 1400'ler, Kireç Taşı Üzerine Boyama, Geç Bronz Çağ, 137 cm. Heraklion Arkeoloji Müzesi, Yunanistan (http://viajandoconarte.blogspot.com.tr/2012_12_01_archive.html) (17.06.2014).....56
- Resim 3. Hagia Triada Lahti, Detay (<http://www.uark.edu/campuresources/dlevine/ReligionImages.html>) (17.06.2014).....56
- Resim 4. Antik Yunan Vazosu Detayı, Symposium Sahnesi, M.Ö Yaklaşık Olarak 360(<http://www.mlahanas.de/Greeks/LX/SymposiumNiciasPainterMAN.html>)(17.06.2014).....57
- Resim 5. Geç Roma, Oturma Odası İçin Yer Mozaïği, Asarotos Oikoslu Ziyafet Sahnesi, 5. Yüzyıl, Chateau de Boudry, İsviçre (<http://parenthetically.blogspot.com.tr/2012/08/unswept-andunwelcome.html>)(17.06.2014).....58

- Resim 6. Antik Yunan Vazosundan Detay, Dionysos ve Ariadne, M.Ö 540-530,
LouvreMüzesi, Fransa
(<http://www.mlahanas.de/Greeks/GreekPotteryImages2a.html>)
(17.06.2014).....59
- Resim 7. Bayeux Duvar Halısı, Kral William İçin Şölen Sahnesi, 11.Yüzyıl, 0.5x70,
La Tapisserie de Bayeux Müzesi, Fransa
(<http://www.bayeuxtapestry.org.uk/Bayeux21.htm>)(17.06.2014).....61
- Resim 8. Bayeux Duvar Halısı Detay
(http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Bayeux_Tapestry_scene43_banquet.jpg)(17.06.2014).....62
- Resim 9. Tintoretto, Günahkâr, 1551-52, Tuval Üzerine Yağlı Boya, 150x220,
Gallerie del'1 Akademia, Venedik(<http://reproarte.com/en/paintings/original-sin-detail>)
(17.06.2014).....64
- Resim 10. Filippo Lippi, Salome'nin Dansı, Duvar Resmi, Yaklaşık Olarak 1460,
Great Cathedral, Prato, İtalya
(<http://consentidoscomunes.blogspot.com.tr/2012/11/salome-y-juditunencuentroineditoi.html>)(17.06.2014).....65
- Resim 11. Jacques Le Grant, Açgözlü ve Nefis Körelten, Parşömen Üzerine Boyama
(1360-1415) Condé Müzesi, Fransa
(<http://vanorabennett.com/blog/625/c15-livre-de-bonnes-moeurs-greed-andabstinence/>)(17.06.2006).....67

- Resim 12. Upper Rhenish Master, Mary in the Paradise Garden, C.A 1440, Ahşap
Panel Üzerine Karışık Teknik, 26.3 cm × 33.4 cm, Şehir Müzesi, Frankfurt
(<http://koenigsfeld.org/detail.php?ref=bf4&id=138>)(17.06.2014).....68
- Resim13. Duvar Mozaïği, Son Akşam Yemeği, Erken 6. Yüzyıl Sant' Apollinare
Bazilikası Nuovo, İtalya
(<http://www.studyblue.com/notes/note/n/exam2images/deck/4312761>)
(02.07.2014).....70
- Resim 14. Leonardo Da Vinci, Son Akşam Yemeği, 1495-1498, Alçı Sıva Üzerine
Tempera, 460x880cm, Santa Maria Della Grazie Manastırı, Milano
(<http://artandscienceintherenaissance.files.wordpress.com/2013/04/leonardo-da-vinci-the-last-supper-1498.jpg>)(02.07.2014).....71
- Resim 15. Michael Wolgemut, Der Schatzbehalter, 1491, Ahşap Gravür, 12x 15/
16x91/ 16x23/ 8(32.8x23x6,1cm) (<http://resikom.adw-goettingen.gwdg.de/showpic.php?ID=845>)
(02.07.2014).....73
- Resim 16. Jan de Wavrin, Meeting of King Dom Joao 1 of Portugal and John of
Gaunt at the Ponte de Moura, Chronique d' Angleterre Kitabından
İngiltere Kralı IV. Edward İçin Hazırlanan Nüsha, 15. Yüzyıl,
(http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Meeting_of_King_Joao_of_Portugal_and_John_of_Gaunt.jpg) (02.07.2014).....74
- Resim 17. Giulio Romano, Cupid ve Psyche'nin Düğün Şöleni, 1527-30 Duvar
Resmi, Té Sarayı, İtalya (<http://www.instituutdante.nl/>)

PDF% 20files/Fuseli% 20deel% 20% 203% 20erotisch% 20werk.pdf) (02.07.2014).....	75
Resim 18. Giulio Romano, Cupid ve Psyche'nin Düğün Şöleni Güney Duvarı Resmi, (http://www.cenc.ch/index.php?page=DAF&date_pos=2014-03-14)(02.07.2014).....	76
Resim 19. Hieronymus Bosch, Dünyevi Zevkler Bahçesi, 1503-1504, 3 Ahşap Panel Üzeri Yağlı Boya, 220x389cm, Prado Müzesi, Madrid (http://jamesesz.files.wordpress.com/2012/06/bosch-the-garden-of-earthly-delights.jpg),(02.07.2014).....	77
Resim 20. Jan Davidsz. De Heem, Still Life with Ham, 1650-1660, Lobster and Fruit, Tuval Üzerine Yağlı Boya, 75x105cm, Boijmans Van Beuningen Müzesi, Hollanda (http://commons.wikimedia.org/wiki/File: Jan_Davidsz_de_Heem_005.jpg)(02.07.2014).....	79
Resim 21. Guiseppe Arcimboldo, Aşçı, 1570, Tuval Üzerine Yağlı Boya, 53x41cm, National Müze, İsveç (http://www.wga.hu/support/viewer/z.html (02.07.2014).....	80
Resim 22. Pieter Bruegel, Karnaval ve Perhiz Arasındaki Savaş, 1559, Ahşap Panel Üzerine Yağlı Boya, 118x164, Sanat Tarihi Müzesi, Viyana http://thefirstchurch.org/wp-content/uploads/2012/01/1559-Pieter- (Bruegel-the-Elder-The-Fight-Between-Carnival-and-Lent-on-wood- 118x1645- cm.jpg)(02.07.2014).....	81

- Resim 23. Jacop Jordaens, Fasülye Kralı, 1655, Tuval Üzerine Yağlı Boya, 242x300, Kunsthistorisches Müzesi, Viyana([http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jacob_Jordaens_The_Bean_King_\(detail\)_-_WGA11979.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jacob_Jordaens_The_Bean_King_(detail)_-_WGA11979.jpg))
(07.07.2014).....83
- Resim 24. Jules Alexandra Grün, The End of Dinner, 1913, Tuval Üzerine Yağlı Boya, Beaux Arts de Tourcoing Müzesi, Fransa
(<http://pictify.com/294717/the-end-of-dinner-jules-alexandre-grun-1913>)(07.07.2014).....85
- Resim 25. Francis Goya, Çocuklarını Yiyen Satürn, 1819-1823, Alçı Sıva Üzerine Yağlı Boya, 1,43mx81cm, Prado Müzesi, İspanya([http://tr.wikipedia.org/wiki/Çocuklarını_Yiyen_Satürn#mediaviewer/Dosya:Francisco_de_Goya,_Saturno_devorando_a_su_hijo_\(1819-1823\).jpg](http://tr.wikipedia.org/wiki/Çocuklarını_Yiyen_Satürn#mediaviewer/Dosya:Francisco_de_Goya,_Saturno_devorando_a_su_hijo_(1819-1823).jpg))(07.07.2004).....86
- Resim 26. Salvador Dali, Gala'yla Akşam Yemeği, 1973, Madrid(http://www.manhattanrarebooks-art.com/dali_diners.htm)
(07.07.2014).....87
- Resim 27. Salvador Dali, Les Cannibalismes de L'Automne, 1971, Kitap İçi illüstrasyon(<http://createkismet.wordpress.com/2012/11/20/les-diners-de-gala-dalis-cookbook-of-food-art-and-surrealism/>)
(07.07.2014).....88
- Resim 28. Erró, Foodscape, 1964, Tuval Üzerine Yağlı Boya, 200x300, Moderna Museet, Stockholm(<http://www.thefoodsection.com/.a/6a00d8341c4ec753ef011570782fe3970b-pi>)
(07.07.2014).....90

Resim 29. Felix Gonzales-Torres&Damien Hirst, Candy, 2013, Blain Southern, Londra (http://www.designboom.com/art/damien-hirst-and-felix-gonzalez-torres-celebrate-candy-11-23-2013/)(07.07.2014).....	91
Resim 30. Felix Gonzales-Torres&Damien Hirst, Candy, 2013, Blain Southern, Londra(http://www.galleriesnow.net/shows/felix-gonzalez-torres-damien-hirst-candy/)(07.07.2014).....	92
Resim 31. Felix Gonzales-Torres, Renkli Kâğıtlara Sarılarak Yığınlaştırılmış Şeker, Detay (http://boxinaboxidea.com/?module=journalbox-item&id=231&l=tr)(07.07.2014).....	93
Resim 32. Damien Hirst, Some Fun Detay, Tuval Üzerine Yağlı Boya, 85x61x5(http://boxinaboxidea.com/?module=journalbox-item&id=231&l=tr) (07.07.2014).....	94

Adı Geçen Edebiyat Eserleri Listesi
(Tez İçinde Kullanılan Kronolojik Sıralamaya Göre)

1. Neşideler Neşidesi, Şarkı, Eski Ahit; The Song Of Solomon, The Old Testament
(M.Ö. 1200- M.Ö.100).....97
2. Odysseia, Homeros, Destan, Antik Yunan Dönemi, (M.Ö. 8.Yüzyıl).....98-99
3. Dionysos Stiline (Dithyrambic Poem) Örnek Şiir, Philoxenus, Antik Yunan
Dönemi, (M.Ö. 5.Yüzyıl).....100
4. Gradiva, Wilhelm Jensen Roman, Almanya (1903).....100-101-102
5. Devlet, Eflatun; Politeia, Platon, Siyaset ve Toplum Felsefesi, Antik Yunan
Dönemi, (M.Ö.380).....103
6. Pastoral Şiir Augustan Şiiri Akımına Örnekleme, Vergilius, Roma,
(M.Ö.1.Yüzyıl).....104
7. Romans, (Kral Arthur Dönemi) Chretien de Troves, İngiltere, (12. Yüzyıl).....105

8. İlahi Komedya, Cehennem, Araf, Cennet; La Divina Commedia, İnferno, Purgatorio, Paradiso, Dante Alighieri, Epik Şiir, İtalya, (14.Yüzyılın İkinci Yarısı).....105-106
9. Dekameron Hikâyeleri, Decameron, Giovanni,Boccaccio, Epik Hikâye, İtalya, (1348-1351).....106
10. Atina'lı Timon, The Life Of Tymon of Athens, William Shakespeare, Tragedya, İngiltere, (İlk Yayınlanma Tarihi, 1623).....107-108
11. Canterbury Hikâyeleri, The Canterbury Tales, Geoffrey Chaucer, 2'si Mensur, 22'si Manzum 24 Öğretici Hikâye, İngiltere, (1575).....108
12. Don Kişot, El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha, Miguel de Saavedra Cervantes, Roman, İspanya, (1605-1615).....108-109-110
13. Erkek Çocuklar İçin Görgü Üzerine El Kitabı, De Civilitate Morum Puerilium, Desiderius Erasmus, Öğretici, El Kitabı, Kuzey Avrupa, Rönesans Dönemi, (1530).....110
14. Hamlet, William Shakespeare, Tragedya, İngiltere, (1599-1601).....111
15. Faust, Johann Wolfgang von Goethe, Roman, Almanya, (Faust I- 1806, Faust II- 1832).....112

16. Değişen Kafalar- Bir Hint Efsanesi, Die Vertauschten Köpfe - Eine Indische Legende, Thomas Mann, Roman, Almanya, (1999).....113
17. Sidarta, Siddhartha, Herman Hesse, Roman, Almanya, (1922).....114
18. Yüzbaşının Kızı, Kapitanskaya Dochka, Aleksandr Sergeyeviç Puşkin, Roman, Rusya, (1836).....114
19. Suç ve Ceza, Prestupleniye i Nakazaniye, Fyodor Dostoyevski, Roman, Rusya, (1866).....114-115
20. Taras Bulba, Nikolay Vasilyeviç Gogol, Roman, Rusya, (1835).....115
21. Ölü Canlar, Myortvyje Dushi, Nikolay Vasilyeviç Gogol, Roman, Rusya, (1842).....115
22. Kendine Ait Bir Oda, A Room of One's Own, Virginia Woolf, Roman, İngiltere, (1929)..... 116
23. Deniz Feneri, To The Lighthouse, Roman, İngiltere, (1927).....117-118
24. Ulysses, James Joyce, Kurgu Roman, İngiltere, (1922).....118-119
25. Goriot Baba, Le Père Goriot, Honoré De Balzac, Roman, Fransa, (1835).....119-120

26. Germinal, Émile François Zola, Roman, Fransa, (1885).....120
27. Deliliğe Övgü, Morias Enkomion Seulaus Stultitiae, Desiderius Erasmus,
Komedyası, (1509).....120-121
28. Sefiller, Les Miserables, Victor Hugo, Roman, Fransa, (1862).....122-123
29. Kayıp Zamanın İzinde, A la Recherche du Temps Perdu I, Marcel Proust, Roman,
Fransa, (1913) (Roman Aşağıdaki Yedi Ciltten Oluşmuştur.)....123-124-125-126
- Swann'ların Tarafı, Du côté de chez Swann,
Çiçek Açmış Genç Kızların Gölgesinde, A L'ombre des Jeunes Filles en Fleurs
Guermantes Tarafı, Le Côté de Guermantes
Sodom ve Gomorra, Sodome et Gomorrhe
Mahpus, La Prisonnière
Albertine Kayıp, Albertine Disparue
Yakalanan Zaman, Le Temps Retrouvé
30. Kızılağaçlar Kralı, Le Roi Des Aulnes, Michel Tournier, Roman, Fransa,
(1970).....126-127-128

Adı Geçen Filmler Listesi
(Tez İçinde Kullanılan Kronolojik Sıralamaya Göre)

- Film 1. Godfather, Baba.....131
Yayın Tarihi: 1972
Yapımcı: Albert S. Ruddy (ABD)
Yönetmen: Francis Ford Coppola
Senaryo: Mario Puzo, Francis Ford Coppola
Film Müziği: Nino Rota
Başlıca Oyuncular: Al Pacino, Marlon Brando, Robert Duvall, James Caan,
Diane Keaton.
- Film 2. Ratatuy, Ratatouille131
Yayın Tarihi: 2007
Yapım: Andrew Stanton , John Lasseter (ABD)
Yönetmenler: Brad Bird, Jan Pinkav
Öykü: Jim Capobianco, Brad Bird, Jan Pinkava
Senaryo: Kathy Greenberg, Bob Peterson, Emily Cook, Brad Bird
Film Müziği: Michael Giacchino
- Film 3. Salo ya da Sodom'un 120 Günü, Saló Los 120 Días De Sodoma.....132-133
Yapım: 1975 (İtalya)
Yapımcı: Alberto Grimaldi, Antonio Girasante, Alberto De Stefanis
Yönetmen: Pier Paolo Pasolini
Öykü Uyarlaması: Sodom'un 120 Günü, Les 120 Journées de Sodome ou

L'École du Libertinage, Marquis de Sade.

Senaryo: Pier Paolo Pasolini, Sergio Citti, Pupi Avati

Film Müziği: Ennio Morricone

Oyuncular: Paolo Bonacelli, Giorgio Cataldi, Umberto Paolo Quintavalle,

Aldo Valletti

Film 4. Satyricon.....134-135

Yapım: 1969 (İtalya- Fransa)

Yapımcı: Alberto Grimaldi

Yönetmen: Federico Fellini

Öykü: Uyarlaması: Satyricon, Petronius

Senaryo: Federico Fellini, Bernardino Zapponi

Film Müziği: Nino Rota, İlhan Mimaroglu, Tod Dockstader,

Andrew Rudin

Başlıca Oyuncular: Martin Potter, Hiram Keller, Magali Noël, Capucine

Film 5. Paris'te Son Tango, Ultimo Tango e Parigi.....135

Yapım: 1972, (Fransa- İtalya)

Yapımcı: Alberto Grimaldi

Yönetmen: Bernardo Bertolucci

Senaryo: Bernardo Bertolucci

Film Müziği: Gato Barbieri

Başlıca Oyuncular: Marlon Brando, Maria Schneider, Jean-Pierre Léaud,

Catherine Allégret, Massimo Girotti

Film 6. Burjuvazinin Gizli Çekiciliği, Le Charme Discret de la Bourgeoisie.....137

Yapım: 1972, (Fransa, İtalya, İspanya)

Yapımcı: Serge Silberman

Yönetmen: Luis Buñuel

Senaryo: Luis Buñuel, Jean-Claude Carrière

Film Müziği: Luis Buñuel, Guy Villette

Başlıca Oyuncular: Fernando Rey, Delphine Seyrig, Bulle Ogier, Milena Vukotic, Stéphane Audran

Film 7. Büyük Tıkınma, La Grande Bouffe.....137-138

Yapım: 1973, (Fransa, İtalya)

Yapımcı: Vincent Malle

Yönetmen: Marco Ferreri

Senaryo: Marco Ferreri, Rafael Azcona, Francis Blanche

Filmin Müziği: Philippe Sarde

Başlıca Oyuncular: Marcello Mastroianni, Michel Piccoli, Philippe Noiret, Ugo Tognazzi, Andréa Ferréol

Film 8. Aşçı Hırsız Karısı ve Aşığı,

The Cook The Thief His Wife and Her Lover.....139-140

Yapım: 1989, (Fransa, İngiltere)

Yapımcı: Pascale Dauman, Daniel Toscan du Plantier, Kees Kasander, Denis Wigman

Yönetmen: Peter Greenaway

Senaryo: Peter Greenaway

Filmin Müziği: Michael Nyman

Başlıca Oyuncular: Richard Bohringer, Michael Gambon, Helen Mirren, Alan Howard, Tim Roth

Film 9. Vatel.....140

Yapım: 2000, (Fransa, İngiltere, Belçika)

Yapımcı: Roland Joffé, Alain Goldman

Yönetmen: Roland Joffé

Senaryo: Jeanne Labrune, Tom Stoppard

Filmin Müziği: Ennio Morricone

Başlıca Oyuncular: Gérard Depardieu, Uma Thurman, Tim Roth

- Film 10. Şarküteri, Delicatessen.....141
Yapım: 1991, (Fransa)
Yapımcı: Claudie Ossard
Yönetmen: Jean-Pierre Jeunet, Marc Caro
Senaryo: Gilles Adrien, Marc Caro, Jean-Pierre Jeunet
Filmin Müziği: Carlos D'Alessio
Başlıca Oyuncular: Pascal Benezech, Dominique Pinon, Marie-Laure Dournac
- Film 11. Torino Atı, A Torinói ló.....142
Yapım: 2011 (Macaristan)
Yapımcı: Gábor Tényi
Yönetmen: Béla Tarr, Ágnes Hranitzky
Senaryo: László Krasznahorkai, Béla Tarr
Filmin Müziği: Mihály Víg
Başlıca Oyuncular: János Derzsi, Erika Bók, Mihály Kormos,
- Film 12. Pompei'nin Son Günleri, Gli ultimi giorni di Pompei.....144
Yapım: 1959, (İtalya, İspanya, Batı Almanya)
Yapımcı: Lucio Fulci
Yönetmen: Mario Bonnard, Sergio Leone
Senaryo: Edward George Bulwer-Lytton, Sergio Corbucci, Ennio De Concini
Müzik: Angelo Francesco Lavagnino
Başlıca Oyuncular: Steve Reeves, Christine Maria Kaufmann, Fernando Ray, Barbara Carroll, Anne-Marie Baumann
- Film 13. Cabiria, Cabiria, Visione Storica del Terzo Secolo A.C.....144
Yapım: 1914 (İtalya)
Yapımcı: Giovanni Pastrone
Yönetmen: Giovanni Pastrone

Uyarlama Öykü: Gustave Flaubert, Titus Livius, Emilio Salgari
Senaryo: Gabriele D'Annunzio, Titus Livius, Giovanni Pastrone
Film Müziği: Manlio Mazza, Ildebrando Pizzetti
Başlıca Oyuncular: Bartolomeo Pagano, Carolina Catena, Lidia Quaranta,

Film 14. Tutku, Ossessione.....144

Yapım: 1943 (İtalya)

Yapımcı: Libero Solaroli

Yönetmen: Luchino Visconti

Uyarlanan Roman: Postacı Kapıyı İki Kere Çalar, (The Postman Always Rings Twice) James M. Cain

Senaryo: Luchino Visconti

Filmin Müziği: Giuseppe Rosati

Başlıca Oyuncular: Clara Calamai, Massimo Girotti, Dhia Cristiani

Film 15. Dekameron'un Aşk Öyküleri, Il Decameron.....144

Yapım: 1971, (İtalya, Fransa, Batı Almanya)

Yapımcı: Alberto Grimaldi

Yönetmen: Pier Paolo Pasolini

Uyarlanan Roman: Dekameron Hikâyeleri, Decameron

Senaryo: Pier Paolo Pasolini

Filmin Müziği: Ennio Morricone

Başlıca Oyuncular: Franco Citti, Pier, Paolo Pasolini, Ninetto Davoli

Film 16. Germinal.....144-145

Yapım: 1993, (İtalya, Belçika, Fransa)

Yapımcı: Claude Berri

Yönetmen: Claude Berri

Uyarlanan Roman: Germinal, Émile Zola

Senaryo: Claude Berri, Arlette Langmann,

Filmin Müziği: Jean-Louis Roques

Başlıca Oyuncular: Gérard Depardieu, Miou-Miou, Renaud, Jean Carmet,
Judith Henry, Jean-Roger Milo, Laurent Terzieff

Film 17. Betty Blue, 37°2 le Matin.....145-146

Yapım: 1986, (Fransa)

Yapımcı: Jean-Jacques Beineix

Yönetmen: Jean-Jacques Beineix

Uyarlanan Roman: 37°2 le Matin, Philippe Djian

Senaryo: Jean-Jacques Beineix

Filmin Müziği: Gabriel Yared

Başlıca Oyuncular: Jean-Hugues Anglade, Béatrice Dalle,

Vincent Lindon, Dominique Pinon

Film 18. Karşı Pencere, La Finestra di Fronte.....147

Yapım: 2003, (İtalya)

Yapımcı: Tilde Corsi, Gianni Romoli

Yönetmen: Ferzan Özpetek

Senaryo: Ferzan Özpetek, Gianni Romoli

Filmin Müziği: Andrea Guerra

Başlıca Oyuncular: Giovanna Mezzogiorno, Massimo Girotti, Raoul Bova,

Filippo Nigro, Serra Yılmaz, Massimo Poggio

Film 19. Hamam, Il Bagno Turco.....148

Yapım: 1997, (İspanya, İtalya, Türkiye)

Yapımcı: Maurizio Tedesco, Ferzan Özpetek

Yönetmen: Ferzan Özpetek

Senaryo: Ferzan Özpetek, Stefano Tummolini, Aldo Sambrell

Filmin Müziği: Aldo De Scalzi, Pivio

Başlıca Oyuncular: Alessandro Gassman, Francesca d'Aloja, Halil

Ergün, Mehmet Günsur, Şerif Sezer

- Film 20. Dönüş, Volver.....148-149
Yapım: 2006 (İspanya)
Yapımcı: Esther García, Agustín Almodóvar
Yönetmen: Pedro Almodóvar
Senaryo: Pedro Almodóvar
Filmin Müziği: Alberto Iglesias
Oyuncular: Penélope Cruz, Carmen Maura, Lola Dueñas, Blanca Portillo,
Yohana Cobo, Chus Lampreave
- Film 21. Bir Mucizedir Yaşamak, Život je čudo.....149-150
Yapım: 2004, (Fransa, Sırbistan)
Yapımcı: Alain Sarde, Emir & Maja Kusturica
Yönetmen: Emir Kusturica
Senaryo: Ranko Božić, Emir Kusturica
Filmin Müziği: Dejo Sparavalo, Emir Kusturica
Başlıca Oyuncular: Slavko Štimac, Nataša Šolak, Vesna Trivalić, Vuk
Kostić
- Film 22. Benim Adım Aşk, Io Sono l'Amore.....151-152
Yapım: 2009, (İtalya)
Yapımcı: Tilda Swinton, Luca Guadagnino, Francesco Melzi d'Eril, Marco
Morabito, Alessandro Usai, Massimiliano Violante
Yönetmen: Luca Guadagnino
Senaryo: Luca Guadagnino, Barbara Alberti
Filmin Müzikleri: John Adams
Başlıca Oyuncular: Tilda Swinton, Gabriele Ferzetti, Marisa Berenson

1. GİRİŞ

“Hayat, meşe palamudu veya kestane yiyen, yaban hayvanı avlayan, post, deri, sığır veya koyun satan, her an ayağını kaldırıp göç düzmeye hazır bekleyen yukarı ülke insanıyla, toprağa bağlanmış bazıları kullaşmış, diğerleri üstünleşmiş, topraklara, kumanda mevkilerine, ordulara, şehirlere, denizleri dolaşan gemilere hükmeden aşağı ülke insanlarını tek düze bir biçimde karşı karşıya getirir hep.”¹

Yaklaşık olarak, 4.bin yılda, Mezopotamya ve Mısır’da başladığı bilinen uygarlık, duyularıyla varlığını ortaya koyan insanoğlunu sosyal ve kültürel hayatın giderek evrimleşen bir parçası haline getirmiştir. Bu sosyal yapılaşmanın ilk evresinde insan, içgüdülerini kontrol altına almayı öğrenmiş, kimlik bilincinin gelişmesiyle de biyolojik ihtiyaçlarını bilinçli olarak karşılamaya başlamıştır.

Uzun yılları alan değişim evresinde insan, önce kendi ihtiyaçları doğrultusunda bir uyum sürecini, giderek artan popülasyonu sonucunda da diğer insanlarla kurduğu ilişkiler arasındaki uyum sürecini yaşamına bir rutin olarak yerleştirmiştir.

Kültürel değişimlerin en hızlı olduğu dönemler, kültürlerarası alışverişlerin, ülkeler hatta kıtalararası olabildiği dönemler, yani, yenedünyalara açılan seyyahların,

¹ Fernand Braudel, (1998), *Bellek ve Akdeniz*, s. 25

tüccarların, başka topraklara olan meraklarını gidermek için başladıkları denizaşırı yolculuklardır. Dünyayı keşif yolculuklarına çıkararak, Asya, Afrika, Avrupa, Amerika'yı keşifleri, yeni tanıştıkları uygarlıklara ait birçok şeyi kendi ülkelerine getirmeleriyle sonuçlanmıştır. Bunlar arasında değerli madenler, hatta uzun yıllar ticaretini yaparak, köle olarak kullanacakları uzak ada insanların yanı sıra, gıdalar vardır ki bu gıdalar zaman zaman en değerli madenden daha değerli olabilmiştir. Tuz misali. Shakespeare "*Kral Lear*"i, bir tuz masalına öykünerek yazmamış mıdır?

Yeni keşiflere duyulan arzu, denizaşırı yolculuk ağını genişletmiş, özellikle Avrupalı tüccarlar, çeşitli gıda tüketim maddelerinin ticaretini yapabilmek amacıyla, kar amaçlı bir pazar oluşturarak, kıtalar arasında yıllarca gidip gelmişlerdir. Marco Polo aynı kendisi gibi bir kâşif olan babasıyla başlamıştır dünyayı keşif gezilerine, "*II Milione*" adlı eserinde bu keşiflerde tanıştığı tüm yeniliklerden; insanlardan, onlara ait geleneklerden, inançlardan, insanların yeme-içme adetlerinden bahsetmiştir. Antik Yunan'da ilaç yapımında kullanılan birçok baharat, bu keşif gezileriyle Avrupa'ya taşındığında, paha biçilmez değerlerinden, sadece soyluların mutfağında kullanılmıştır.

Dönemin yazarları yeni tanışılan bu tatları, eserlerinde iştahlı tariflerle anlatırken, halktan bir kimsenin mutfağında asla yer alamayacak pahalılıkta olan bu baharatlar, mesela XVII yüzyılda karabiber, dönemin ressamlarının tuvallerinde tüm canlılığıyla yer almış, üstelik kendini, dünyaya tanıtan sanatçıların, bir prestij unsuru olarak buluvermiştir.

Yaklaşık olarak beş milyon yıl öncesinde Afrika'nın doğusunda yaşamış insanların ne yediklerine dair bir bulguya rastlanamamıştır belki ama, giderek çeşitlenip, tüm ritüel ve şölenlerimize ortak olan sofraların kurulması, oldukça eskiye dayanmaktadır; milyon yıl evvel yaşayan insanların da inanç ve sosyal paylaşımlarının bir parçası olmuştur yemek. İnsanın temel ihtiyaçlarından biri olan yemek yeme eylemi, temelinde her ne kadar kişisel ihtiyacın bir gereksinimi olsa da sos-

yal ilişkileri belirlemesindeki yeriyle tarihsel süreç içinde gelişen psikolojik yapılanmaların da önemli öğelerinden biridir.

Öncelikle açlık güdüsünün etkisinde, yaşamın devamlılığı için etkinliğini sürdüren yemek yeme, tat duygusu oluşumunun haz duygusuna evrilmesiyle, kendi içindeki kültürel yapılaşmanın ilk adımlarını da atmıştır.

Bu çalışmada, öncelikle yemeğin, tüm dünyada, sektörel bir olguya dönüşmeden evvel, tat duygusunun oluşumuna kadarki otçuldan etçile geçiş dönemi ve tat duygusunun fark edilmesinden sonra yenilen yiyeceklerden zevk alınmaya başlanan zaman dilimi anlatılacaktır. Sosyal ilişkiler ve dinsel inançlarla belirlenen, uzak ülke ve kültürlerin keşfiyle Avrupa'da batı kültürünün şekillendiği tarihsel sürece değinilecektir.

Avrupa'da yemeğin, halkın farklı kesimlerinin mutfaklarındaki maceraları, haz duygusu üzerinden incelenmiştir. Tezde, rutin gündelik yaşamlarımızda bile detaylandırılarak ele alınan yemek konularının, yine Avrupa'da sanatın, edebiyat, sinema, resim kollarında nasıl var olduğu araştırılmış, yiyecekler ve yeme eylemiyle birlikte hazza dair konularla ilgili Antik dönemden günümüze çeşitli örneklerle yer verilmiştir. Yemeğe dair, türlü malzemenin ve ritüelin, neden bir ressamın saygınlık imgesi olduğu, bir edebiyat metninin satırlarında ne sebeple kullanıldığı, hatta bir sinema filminin can alıcı sahnesi haline nasıl gelebildiği, araştırılmıştır.

Bu inceleme, eleştirel boyutta, özellikle Epiküros'cu hazcılık üzerinden yapılacaktır. Sanatın yukarıda bahsedilen seçili kollarında haz, Kyrene okulunun da kurucusu olup, Hedonizmin temellerini atan Aristippos ve sonrasında, ona yakın ve ondan uzak görüşleriyle hazzı, etik ve psikolojik olarak iki farklı boyutta irdeleyen Epiküros'un bakış açısıyla ele alınacaktır. Son olarak, Freud'un, içgüdüsel arzularla, duygulanımların doruk noktaya ulaştığı noktada, haz ilkesini, id, ego ve süper ego kavramıyla ortaya koyması üzerinden yemek, yirminci yüzyıldan gü-

nümüze, ilkel yaşamdan, modern dünyaya sanatın içindeki yolculuğunda incele-
necektir.

Damak tadı açısından incelemeler, tarih öncesine dayanmakla beraber, günümüze
değın gelen alışkanlıklara ve melezleşen gıda tüketimine kaynakçadır. Moleküler
kimya kapsamında, tarih öncesi seramiklerde yapılan araştırmalar, o günlere dair
besin bilgilerine ulaşmamızı sağlarken, seramikler üzerine yapılan resimler de, bu
döneme ait kültürel yaşamdan kesitler sunmaktadır. İster tarih öncesi çağlara ait
olsun, ister günümüze kadar ulaşan yüksek teknolojiyle hazırlananlarda, sofr
kültüründe tat her zaman belirleyici bir unsur olmuştur.

Marquez'in, Endülüs izleri taşıyan buruk tatlarında da çıksa karşımıza, Proust'un,
Kayıp Zaman'ın İzinde, onu, yerken hazzın doruklarına öteleyen, "Madelaine Ke-
kinin" bize yansımalarında da, Platon'un etik sofralarından, Greeneway'in *Aşçı
Hırsız Karısı ve Aşığı* filminde renk geçişleri arasında; detaylarla kendini hissetti-
ren tutkuya dair birçok şey, hazla ilgilidir. Arcimboldi'nin benzetmeleriyle ince
ironilere yer verdiği bol sebzeli iştah açıcı portrelerinde tat, varlığının keşfedili-
şinden bu yana, günlük yaşamımızın her alanında kullanılabilen bir sözcük olma
niteliğini, onu bu derece özelleştiren, kullanım yerlerine borçludur; sofralara, çoğu
zaman büyük bir haz duygusuyla oturlan ve terkedilen sofralara...

2. AVRUPA'DA TARİHSEL SÜREÇ İÇİNDE TADIN OLUŞUMU, DEVAMINDA YEME-YEMEK AYRIMININ ORTAYA ÇIKIŞI VE HAZ DUYGUSU

Yemeğin oldukça uzun bir yolculuğu vardır, geçmişten gelip, geleceğe uzanan... Önce yaşama tutunan insanoğlunun fiziksel gereksinimlerine cevap vermiştir besin maddeleri, sonrasında, tat duygusunun da farkına varılmasıyla yemek halini alarak, sofraya kültürü oluşum sürecinin hazırlıklarını yapmıştır. Yemekten duyulan haz ise yemek kültürünün sosyalleşme sürecine varmada izlediği en spesifik yollardan biridir. *“İnsan dediğimiz yaratığın, daha bu adı taşıyacak gelişme düzeyine erişmeden önce, yani var oldu olalı, yaşamak için yaptığı birkaç temel etkinlikten biri, yemek yemektir.”*²

Yüzbinlerce yıl evvel yaşayan insanların da inanç ve sosyal paylaşımlarının bir parçası olmuştur yemek. Doğu Afrika'nın iç kesimlerinde yaşamış en eski insanların geçmişi, yaklaşık beş milyon yıl önceye kadar iner ama besinlerine ilişkin neredeyse hiç ipucu yoktur. Her evrimini binlerce yıla varan süreçlerle yaşayan insanoğlu, insan olmasının farkındalıklarını, iki ayağı üzerinde aldığı konumlanmasıyla yaşamaya başlamıştır, ilkel el aletlerini avcılık için kullanıp mücadele etmeye başladığı andan itibaren de bizim ilgi alanımıza girmiştir.

“Yaklaşık iki milyon yıl öncesinin daha ötesindeki beslenmeyle ilgili olarak ancak iskelet morfolojisine ve diş yapısına dayanarak kaba çıkarımlarda bulunabiliriz.

² Murat Belge, (2012), *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, s. 33

Tüm bunlara dayanarak, ilk başta basit bir yaklaşımla bu insanların avcı olduğu ve alanlarında onlara ait yemeklerin ve aletlerin kalıntılarının barındırıldığı var sayıldı.”³

Kendi insan olma kaderini sırtlandığı homoerektus’un iki ayak üzerinde durup yürüme biçimini benimsemesi yani ellerini serbestçe kullanabilme yetisine erişmesiyle, doğal ortamın ona karşı birleşen düşmanca tavırlarına karşı, zekâsı ve önceleri yontma taşlardan, çok sonraları cilalayarak sivriltiltiği taş alet edevattan silahlarıyla mücadelesini gözlemek bile, teknik ilerlemenin tarihsel yürüyüşünü izleyebilmemizi sağlamıştır.

Yaşamsal kaygılarını öncelikle açlık dürtüsünün belirlediği ilkel insanların, toplayıcılıkla ilk besin kaynaklarına ulaştıkları, sonraları avcılık konumuna geçtikleri düşünülmektedir. İlk insanların ot obur oldukları söylenebilir, başlıca korunak ve yaşam alanları olan mağaralarda bulunan bulgularla avcı ya da toplayıcı kültüre dair ilişkileri saptanmıştır. Bu saptamalar arasında, dürtülerinin egemenliğinde hareket eden insanların hayvanlarla da mücadelesine değinilmiştir. Bazı göstergelere göre de leş yiyici oldukları belirlenen bu insanların, hayvanlar tarafından kurban olarak seçildikleri ortaya çıkmıştır; C.K Brain’in, “*The Hunters or the Hunted*” kitabında yazılanlara göre,

“Güney Afrika’da yaklaşık bir buçuk milyon yıl önceden kalma Swartkrans adlı mağarada bulunan kemiklerin, kafatasların, leopar diş izlerinin bulunduğu , rastlanan besinlerin insansılara değil bu hayvanlara daha uygun olduğu söyleniyordu. Dolayısıyla insan bu durumda avcı konumdan avlanan konuma geçiyordu.”⁴

³ Paul Freedman, (2007), *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s. 40

⁴ A.g.e., s. 40

Yeni dönemler, yeni avlanma biçimlerini geliştirmiş, insanlar, yaşam çemberlerini genişlettikçe, mağaralarından uzaklara gidip gelebilmeyi başarmışlardır.

“Üst Paleolitikte, insan, elindeki kaba aletler nedeniyle, uzun süre yeterince etkili olmayan bir leş yiyici, ancak ağırkanlı veya yavru hayvanlara rastlandığında sonuç alabilen kötü bir avcı olarak kalmış, güç ve hız bakımından ondan üstün yırtıcılara da kendisi av olmuştur.”⁵

Buzul çağı sona erdiğinde, yeni oluşmaya başlayan denizler ve göller, küçük gruplar halinde dolaşan insanların, yeni besin sağladıkları yerler arasındadır artık. Bu ilkel çevre kâşifleri, ilk olarak, hareket edebilmek için, içten gelen bir dürtüyle, açlık duygusunun, doyuma ulaştırılması için ne yediklerine dikkat etmeksizin, çoğunlukla, ne buldularsa onu yemişlerdir. Hayvanların, diğer hem cinslerini nasıl avladığını ve parçalayıp yediğini izleyen insanoğlu, kendilerinden gibi gördüklerinden, onlardan arta kalan leşleri, önceleri tam da bu vahşi hayvanların usulüyle, parçalayarak yemişlerdir. Besin yokluğu zamanlarında, izleyici konumlarından avlayıcı duruma geçmişlerdir. Kimi zaman da avlanan olmuşlardır. Vahşi hayvanlardan korunmak için, yiyeceklerini de yanlarında taşıyarak, ağaç tepelerine, mağaralara saklanan bu insanların, mağaralarda istifledikleri, kokup çürüyen yiyecekler, bugünün yeme alışkanlıklarına elbette oldukça aykırıdır.

“Damak tadı insanın neye alıştığına bağlıdır.” Der Paul Freedman *“Yemek Damak Tadının Tarihi”*nde, (Freedman, 2007: 42). Akdeniz uygarlıkları araştırmacısı Braudel, başka bir kültürün buluntularına *Bellek ve Akdeniz adlı* kitabında şöyle yer vermektedir.

“Nemours yakınında, kumtaşı Beauregard platosunda yaşayan Madeline kültürü insanları at eti yerler. Macon(a şapkali) yakınlarında Solutré’de muazzam bir at mezarlığı bulunmuştur. Heybetli salyangoz kabuğu yığınları bulunmuş, tatlı ve tuzlu suyun sunduğu balıkçılık olanakları gelişmiş. 8000 yılına doğru Akdeniz’de köyler var, hayvancılık ve tarım da tabii.”⁶

⁵ Fernand Braudel, (1998), *Bellek ve Akdeniz*, s. 43

⁶ A.g.e., s. 43

Ormanların oluşumu, çayır alanların azalmasına yol açmıştır. İnsanların, ormanlarda yaşayan geyik, yaban domuzu gibi hayvanları avlamaya başladığı süreç başlamış, ot oburluğa paralel et obur beslenme şekilleri gelişmiştir. Gıdaların bedensel ihtiyaçlar için kullanımından, damak tadına hitaba varış yolculuğu, yüz yılları alan keşif deneyimleriyle gerçekleşmiştir. İhtiyaca yönelik bu keşif yolculuğuyla tada yönelik arayışlar arasında sıkı bağlar vardır.

“Yağ tüketiminde mesela, kaburgalardan alınmazdı iç yağı, bu bölgede kan biriktiğinden yağın tadı yavan olurdu; hayvanın bacağında aşağı inildikçe değişen dokudan dolayı, bacak kemiklerinden elde edilen iç yağı makbuldü.”⁷

Hava koşullarının belirlediği, daha çok enerji ihtiyacı, bu kokmuş yiyeceklerden karşılanamayınca, insanlar, beslenme amaçlı kullandıkları hayvan vücudunda, faydalı faydasız ayrımını keşfetmişlerdir. Hayvan etlerindeki yağ oranı, kas durumu, hayvanın bölgesel özelliklerine göre değiştiğinden, doyum amaçlı tüketilen et parçaları, kimi zaman, vücudun ihtiyaç duyduğu gıdayı verememiştir. Bu etler çoğu zaman çeşitli hastalıklara sebep olmuştur. Ormanlardan buldukları çeşitli bitkilerle eti harmanlayarak, vücut gereksinimlerine daha uygun yiyecekleri yaratan ilk insanlar, böylece, tat duygularını oluşturmuşlardır. Etin yağlı ve daha yumuşak bölgelerini yemeği öğrenmişler; hayvanın kaslı bölümlerinin, hem lezzetten yoksun olduğunun hem de vücuda gerekli enerjiyi vermediğinin farkına varmışlardır. *“Damak tadı sırf bir aristokrasiye, Avrupa saray kültürüne, Abbasi ya da Çin geçmişine veya günümüzün “yemeğe düşkün” yenilik meraklılarına özgü bir alan değildir.”⁸*

Sofra zevklerine dair değişen düşünceler, toplumlarda farklı tarihsel dönemlerde oluşan siyasal, felsefi ya da sanatsal olaylarla açıklanabilmektedir. Dinin etkisiyle, büyük perhiz sofraları kurulabilmekte, filozoflar, sofraya görgü ve adabı için geliştirdikleri fikirleriyle, sofraları halkın farklı kesimlerine göre kategorize edebil-

⁷ Paul Freedman, (2007), *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s. 68

⁸ A.g.e., s. 67

mekte, bir sanatçı, eserinde yeni keşfedilen bir sebze yi göstererek onun tanınmasını sağlayabilmektedir.

“İnsanların nasıl beslendiğine dair bulgular, yiyecek kalıntılarının elde edilmesiyle başlamıştır. Bu kalıntılara, bu yiyeceklerin hazırlandığı kapların ve pişirildiği ocakların bulunmasıyla ulaşılmıştır. Arkeologlar çalışmalarında geçmişteki beslenmeyi analiz etmek üzere çok yakın dönemde geliştirilen bir dizi yeni moleküler biyoloji tekniğinden yararlanırlar.”⁹

Yemek pişirmeye geçişin damak tadıyla ilgisinin olduğu tartışmaları hala sürmektedir, ancak, tat değişimlerine yön veren gelişmelerden tuzun keşfinden sonra, ateşin kullanımı ilk, Çin’de saptanmıştır. 500-240 bin yıl önceden kalma “Zhoukoudian” mağarasında. Vücuda gerekli gıda ihtiyacının karşılanabilmesi için, buluntu besinlerin, karıştırma ve pişirme yöntemleri aracılığıyla yenir hale getirilmesi, damak tadının oluşmasına elbette katkı sağlamıştır. İklimsel farklılıklar da bu tadı yönlendirmiştir. Soğuk iklimin, hayvansal yağ, protein, karbonhidrat karışımlarının, sıcak ikliminse bitkisel yağlar ve sebze ağırlıklı yiyeceklerinin, bedensel ihtiyaçların giderilmesinin yanı sıra damak tadı ve yenilenden alınan zevk kültürleri ile de yakından ilişkili olduğu şüphe götürmez.

“Moleküler biyolojide bir süre önce geliştirilen analiz teknikleri, insan beslenmesini araştırmak için yeni yollar açmıştır. Bu tekniklerden bazıları yiyeceklerin nasıl tüketildiğine ilişkin daha kültürel nitelikli sorunlara da uygulanabilir ve böylece bize damak tadı hakkında bir şey anlatabilir.”¹⁰

Tadın keşfinden ve yolculuğunda, birçok değişken rol oynamaktadır. Murat Belge “Tarih Boyunca Yemek Kültürü”nde, yemek kültürü araştırmacılarından Lévi-Strauss’un bu konudaki görüşlerine yer veriyor:

⁹ Paul Freedman, (2007), *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s. 35

¹⁰ A.g.e., s. 38

“Dış dünyamızı duyularımızla tanıyoruz, en yakın ve dolaysız biçimde. Fakat bu tanıma işleminin kendisi de aynı zamanda bir koşullanma. Sözgelisi, yalnız Hindistan cevizi yiyor, ya da yalnız martı sesi işitiyorsam, tatma ve işitme duyumu bunlar belirliyor ve koşullandırıyor.”¹¹

Antik kalıntılar arasında ele geçen, organik bulguların, kemik parçalarının analizi, farklı yorumlarla günümüze kadar gelmiş, dönemlere ait oluşan farklı tatlara dair önemli bilgiler edinmemize olanak sağlamıştır.

“Damak tadı perspektifinden üç olasılık söz konusudur. Birincisi, karbonhidrat bakımından zengin beslenmeyi gerçekten sevmiş ve monoton olsa bile bundan tam bir mutluluk duymuş olabilirler. İkincisi damak tadı şimdiki- den daha az önem verilen bir mesele olarak görülmüş olabilir. Belki geç- mişte damak tadı bazılarının pek umurunda değildi. Üçüncüsü insanlar mo- noton beslenmeden hoşlanmamakla birlikte, ekonomik şartlar yüzünden bu- na katlanmış olabilir.”¹²

Doğal koşulların şekillendirmesiyle yaşamsal yerleşkelerin belirlendiği kültürel oluşumların başlangıcında, uygun klimalara göçler, suya yakın konuşlanmalar söz konusudur; Maurice Veyra'nın¹³ şöyle bir lafı vardır; *“Mısır: Nil'in armağanı, Mezopotamya: İnsanların eseridir.”* Neden, tamamen “su” dan nedenlerden...

Güneş'e, Ay'a, gök gürültüsü gibi doğa olaylarına korkuyla başlayıp sonrasında bu varlıklara tapınmayla gelişen süreçte ise ritüeller arasında en önemlisi, adak törenleridir; bu adak törenlerinin de vazgeçilmez metası, inanılan varlıklara ada- nan yiyeceklerdir. Medeniyetlerin sürece eklenmesiyle bu ritüeller, inanç egemen- liğinin önceliğini koruyarak, sosyal yaşamın farklı yapılaşmalarında da yerlerini almışlardır. Toplayıcılıkla karınlarını doyuran ilk insanlar, tahıl tanelerini, ateşte kavurarak, ya da haşlayarak, çeşitlendirilmiş yiyecekler elde ettiler, bu süreç, eski dünyanın mitolojik yapısına yeni hikâyeler armağan etti, bereket ayinleri, dolayı- sıyla aynı adla anılan ana tanrıça, bu süreçten doğdu. Uygarlıkların hem kendi

¹¹ Murat Belge, (2012), *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, s. 19

¹² A.g.e., s. 54

¹³ Maurice Veyra, *Hittite Art*, (1955) Kitabının Yazarı

içlerinde geliştirdikleri hem diğerleriyle bağlantılarından kaynaklanarak kendiliğinden gelişen türlü törenler, bu kültürlerin, sosyal yaşamlarının önemli belirleyicisi oldu.

“Narmer’in paleti, firavunu ilk başından itibaren yaşayan tanrının olağanüstü saygınlığına bürünmüş halde gösterir. Bilinci ağırlıklı olarak dinsel nitelikteki toplumun düzeni bu kuram üzerine kurulmuştur. Dine dayandırılan bu hak, bu mucizevi krallık Mısır’ın hanedanlar öncesi devrini ve tarih öncesini kapsayan mazisinin derinliklerinden, tanrıların ürkütücü, tehlikeli varlıklar oldukları sihirli ve vahşi bir evrenden çıkagelmiştir. Firavun taç giyince, bizzat tanrı olur, taçların gücünü en gerçekçi manada, onları yiyecek olarak sahiplenir. Tanrısal tözü de aynı şekilde sahiplenir.”¹⁴

Yemek, imgesel evrene, kullandığı türlü materyalden öyle malzemeler verir ki, kimi zaman bu malzemeler bir yaşam biçimini belirler. Mesela, yeniden hayata dönüşün ilk yolculuğu için hazırlanan mezarlar, içinde barındırdıkları mücevherlerin yanı sıra yiyeceklerle de doludurlar, diğer âleme yolculananlar, bitkisel karışımlara bulanarak hazırlanırlar ki, güzel kokulu bedenleri yeniden döndüğünde aynı kalsın.

“Eski Mısır’da soğan bazen evreni, bazen ölümsüzlüğü temsil ediyordu Mısır’da ölenlerin soğanlarıyla mumyalanması da adettendi. Mısır’dan, Musa’nın önderliğinde kendilerini kurtaran Yahudiler geride bıraktıkları arasında, soğan, sarmısak, pırasa, hıyar ve karpuz hayıflanmışlardı.”¹⁵

Yemek, yaşama dair her alanda varlığını korumaktadır. Eski Ahitte, Musa ve kavminin kendi yollarını ve yerlerini bulma aşamasında, bu yolculuğa eşlik eden, sonrasında, bir bayrama adını veren, hatırlattığı imgelerle, hala bir kavmin hem belirleyici, hem en kıymetli nesnesi olabilen bir besin maddesine, defalarca hatırlatılarak, yer verilmiştir. Lavaşlar, mayasız pideler... İsrailoğullarının bu besinin neredeyse ilk kullanıcıları olduğu bilinmektedir. *“Ve Mısırdan çıkardıkları ha-*

¹⁴ Fernand Braudel, (1998), *Bellek ve Akdeniz*, s. 42

¹⁵ Murat Belge, (2012), *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, s. 39

murdan mayasız pideler pişirdiler; çünkü mayası gelmemiştir, çünkü Mısırdan kovuldular, bekliyemediler, ve kendileri için de azık yapmamışlardı.”¹⁶

Buğday tanelerinin yemeğe dönüşüm aşamaları onun kutsal bir imgeye dönüştürülme sürecini de beraberinde getirir. “*Augustinus’un yazdığı gibi, Allah, ‘ruhunun ekmeği’ ve ‘gerçeğin gıdasıdır.’*”¹⁷

Batı dünyasının, zevkin doruklarına ulaşılan şölenlerinin uygarlıklar arası etkileşimleri günümüz yemek kültürünün sınırlarını tüm canlılığıyla koruyan aynası gibidir. Mezopotamya, Roma, Antik Yunan ve Mısır uygarlıklarının birbirine etkileri, bu ritüellere dair kalıntılar, günümüze değin gelen sanatsal oluşumlara da yansımıştır.

*“Özellikle Orta Krallık Dönemi Mısır’ında dansın ve müziğin hareketlendirdiği şenliklerde, dolup taşan sofralar vardı. Takıp takıştırmış genç kadınlar müzisyenleri dinlemekte, terbiyeli köleler, davetlilere birer lotus çiçeği, birer salkım üzüm veya kara saçların üzerine beyaz bir taç gibi konan o pahalı “parfüm konileri”nden birini sunmaktadır.”*¹⁸

Yemek ve beslenme, sosyal tarihçilerce, şölenler için kullanıldığında, “önemli bir iş” adı altında, gündelik yaşamda, “rutin bir iş” olarak tanımlanmıştır.

İlk sarayların ortaya çıkışı, yeme içmede kullanılan kap ve çömleklerin güzelliği ve kalitesi, yeme içme kültürünün zevkle ilgisine referans vermektedir. Roma’da görülen elit zevkleri, bu imparatorluk dışında kalan barbar dünyada da görmekteyiz. Sözcüleri Britanya’da Roma istilasının öncesine denk gelen Demir çağı sonlarında, kabile reislerinin “Samos” çömlekleri ve amforaları gibi zarif sofralarını da kapsayan Roma mallarını getirttiği bilinmektedir.

¹⁶ *Kitab-ı Mukaddes, Eski Ahit, (1974), BAB 12, 39, s. 66*

¹⁷ *Francesca Rigotti, (2005), Yemek ve Kültür Dergisi, s. 22*

¹⁸ *Fernand Braudel, (1998), Bellek ve Akdeniz, s. 42*

“Özellikle çömlek kaplarda bulunan yiyecek tortularının incelenmesi sırasında, yiyeceklerden kaynaklanan parafin ve yağların çömleğin dokusunda binlerce yıl kalması, bize bu yiyeceklerin kimliği hakkında bilgi verdiği gibi, tüketim alışkanlıkları bağlamında, kültürler, modalar ve zevkler hakkında daha fazla şey söyleyebilmemize olanak sağlamıştır.”¹⁹

Şölenlerde, zarif porselen tabaklarda pişerek hazırlanmış yemekler yenilirken, toprak kaplarda meyve ve yemişler sunulmuştur misafirlere, uzak yollar için hazırlanmış amforalarda, hububat, yağ taşınmış, tuz taşınmıştır. Tuz ilk çağların en kıymetli gıda maddeleri arasında yer almıştır.

Armalarla süslenmiş, İspanyol “Morisko” seramik sofrta takımları 15. Yüzyıl boyunca düzenli olarak Cebelitarık boğazı üzerinden İngiltere ve Flandre’nin kraliyet ve soylu ailelerine mensup alıcılarına gönderilmiştir. Yemek, kendine eş edindiği zarif aksesuarlarıyla, var olduğu günden bu yana, yeni sofralarda yerini bulmak üzere tüm dünyayı dolaşmış, dolaşmaktadır.

Tat duygusu ise her şeyden önce, besin maddelerinin tanımlayıcı duyguları olan, iyi kötü ayırımına bir belirleyicilik kazandırmıştır. Flandrin, tadın tarihine dair bir makalesinde, “*Organlar, doğanın ritmiyle evrim geçirirken, algılar kültürlerin ritmiyle evrim geçirir*”²⁰ der; yemek, alçalıp artan ritmiyle bu sürece tat katan değerlerdendir.

Sağlık, sofrta adabı, kişiye kazandırdığı prestij, yemek-tat ilişkisinde sonradan belirleyici etmenler arasında olmuştur. Freedman “*Damak tadı meselelerinden bazıları evrim geçmişimize ya da beslenme ihtiyaçlarımıza bağlı kalıtsal özelliklerin yoğun etkisini taşıırken, diğerlerini doğal ortamın ve mevcut kaynakların belirlediği söylenebilir*”²¹ derken, aslında çevre faktörünün yemekle ilişkisindeki yerine dikkat çekmektedir.

¹⁹ Paul Freedman, (2007), *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s. 39

²⁰ Jean-Louis Flandrin, (2008), “Tadın da Bir Tarihi Var,” *Yemek ve Kültür Dergisi*, S. 11, s. 92

²¹ Paul Freedman, (2007), *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s. 61

Yunan ve Roma sofralarıyla ilgili bilgiler, Antik dönem yazarlarının eserlerinde çokça yer almaktadır. Bu kaynaklarla, besinlerin çeşitliliğinden, ticaretine, sofralarda yer alış şeklinden, bir metafora dönüşen isim kimliklerine kadar birçok bilgiye ulaşılmıştır.

“Antik Yunan kültürünün önemli bir parçası olan symposionlarda davetliler yemek ve içmek için bir araya gelirlerdi. Ailevi bir bağa sahip olmayan ancak aynı yaşam biçimini benimsemiş ve etnik özellikler açısından birbirine benzeyen kişilerin oluşturduğu katılımcılar, ait oldukları aristokrat sınıfa, entellektüel eğitimlerine ve siyasal görüşlerine göre bir araya gelmekteydiler.”²²

Buna göre *symposion* yemekle beraber sürdürülen, toplumsal ve felsefi konuların konuşulduğu bir erkek toplantısı olarak tanımlanabilir.

“Her gün yapılmayan sadece özel veya toplumsal bir olayı kutlamak amacıyla düzenlenen bu toplantılar, tanrılar için şarap akıtma ve koroyla peron söyleme törenleri ile başlar. Massimo Vetta, Symposion Kültürü isimli makalesinde, Homeros’un şiirlerindeki pek çok bölümde yemenin toplumsal bir işlevi olduğunu ve aynı zamanda da suyun ve şarabın karıştırıldığı 10 büyük şarap kraterleri çevresindeki toplantıların önemli olduğunu belirtir.”²³

Her ne kadar bu şöenlerde toplananlar, sulandırılmış şarapları içerek Dyonissos ile bir bağ kurmaya çalışsalar da aslında *symposion*lar Zeus onuruna düzenlenen sembolik dini törenlerdir aynı zamanda. Bu törenlerde, tanrılar şerefine kaldırılmaktadır kadehler ve yere çarpılmaktadır sonra; ilahilerin yüksek sesle söylendiği bir ritüeli yaşar Zeus’un kulları burada.

Homeros destanlarında ve Komedyacı yazarlarının eserlerinde yer alan bu şöen sahnelerine, son derece iştah açıcı cümlelerle yer verilmiştir. Lulius Polluks’un *Onomastikon* ve Athenaios’un *Deipnosophistai* adlı eserleri, Klasik ve Helenistik dönemin sofralarıyla ilgili detaylı bilgilere ulaşmamızı sağlamıştır. Bu dönemin,

²² Esra Topuz, (2012), “Bir Kronotop Olarak Yemek,” Yüksek Lisans Tezi, s. 9

²³ A.g.e., s. 9

Arkhestratos, Semonaktides, Mithaikos gibi, aşçı yazarlarının ve Diokles, Philistron, Mnesitheos gibi hekim yazarların eserleri de yemek ritüellerine dair, yemek müziklerinden danslara, yemek yenilen mekân düzenlemelerinden, yemek esnasında giyilen giysilere, çok çeşitli bilgilere ulaşmamızı sağlamıştır.

Akdeniz ve Avrupa yemek kültürlerinin temelini oluşturan Roma imparatorluk mutfağı, geçmişinin sade yemek anlayışıyla övünüp durmuştur. Lükse düşkünlüklerine ise yabancılarla temasları sonucu mu başladı kesin olarak hiçbir zaman bilinmemiştir.

Şölen verme geleneği, Roma yaşamında önemli yere sahiptir. Nitekim çoğu Akdeniz halkı gibi Romalılar da toplulukları kenetlemede konukseverliğin ve sofrada arkadaşılığının önemini çok iyi kavramışlardır. Bir Pompeii duvar yazısında şöyle yazar; *“Birlikte yemek yemediğim insan benim için barbardır.”*²⁴

Roma şölen yemekleri geleneğinde, ister aile ve dostlar için, ister birçok konuğu ilgilendiren daha kapsamlı bir vesileyle düzenlenmiş davetler için, herkes hamama uğradıktan ve buluşmaya uygun biçimde giyindikten sonra akşam yemeğine katılırdı. Yemek masalarının çevresine yerleştirilmiş kanepelere uzanılarak, sabahlara dek, içine su katılmış şarapların, müzik ve dansın eşlik ettiği sofralarda yemekler yenirdi.

*“Yemeği ve şarabı sağ elle serbestçe almak için sol kolun üstüne yaslanmayı gerektiren bir adetti bu. Küçük lokmalar halinde hazırlanmış yemekler elle yenilirdi, bunun dışında farklı boylarda kaşıklar kullanılırdı, çatal çok uzun zaman sonra sofraya ortak oldu.”*²⁵

²⁴ Paul Freedman, (2007), *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s. 87

²⁵ A.g.e., s. 88

Antik yazarların eserlerindeki bilgilerle birlikte arkeolojik verilerle desteklenen, Klasik ve Hellenistik döneme ait somut bilgilerin ışığında, özellikle, Pompeii yerleşkesinden, İ.S. 79 da patlayan Vezüv yanardağı külleri altında kalan o haz cennetinden, haberdar olmaktayız. Hem besinsel bitki kalıntılarına hem de oradaki yaşamdan izler taşıyan duvar resimlerine, neredeyse kusursuz bir şekilde sahip olmak, bir dönemi tanımak adına, bir felaketin yol açtığı durumun ironik yansıması olarak açıklanabilir. *“Roma imparatorluğunun yıkılmasıyla birlikte, yüksek kültüre ve mutfağa dair yaygın bir anlayış yaratmış olan ortak algılamalar yok oldu.”*²⁶

On beşinci yüzyılda, yeni bir mutfak anlayışı oluşmaya başlamaktadır. Kilise egemenliğinin elindeki bu yüzyıl mutfağı, iki uçludur; lükse düşkün aristokrat kesimin şatolarda hüküm süren mutfağına karşılık, perhiz öğretilerinin kilise mutfağında uygulanmasıyla yaratılan sakin mutfak. Köln'deki St Severinus Kilisesi'nin altında 5. Yüzyıldan kalma iki mezarda balla pişirilmiş tavuk ve yumurtalar, ayrıca hardal ve adaçayı katılmış başka et parçaları bulunduğu, buluntuların, pagan geleneğinde, ölümlerin payına da yiyecek düştüğü inancından olduğu saptanmıştır. Tüm dünyevi zevklere karşılık, yaşanabilecek en sade halde yaşayarak, kendini sonraki bir yaşamın huzuruna terk etmeye yönelik bir maneviyatın savunuculuğunu yapan Hıristiyanlık dininin temsilcileri, onlara göre taşkınlık içeren bu gibi durumları “yedi büyük günah” arasına sokmuşlardır. Kendi yollarına dâhil etmek istedikleri herkesi de bu gibi taşkınlıklardan uzak durmaya yöneltmişlerdir.

*“Arles’li Caesarius (yak. 470?- 542) vaazlarında insanları aşırı içkiden ve yemekten kaçınmak gerektiğine inandırmaya çalıştı; gerekçesi sadece pişmanlığa yol açabilecek sonuçlarla karşılaşma ihtimali değil, bunların paganlara özgü davranışlar olmasıydı.”*²⁷

²⁶ Paul Freedman, (2007), *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s. 164

²⁷ A.g.e., s. 65

Çok daha önceleri, Antik Yunan'da zaten, katı bir ahlakçı olarak bilinen Sokrates, sonu getirilemeyen açgözlülüğün, lüks şeylere olan özentinin, beraberinde taşıdığı çokça lüzumsuz şeyle, devletin hızla büyümesine yol açıp, kaçınılmaz olarak savaflara sebep olacağını ve böylelikle adaletsiz toplumların hüküm süreceğini söylemiştir. Erasmus da yazılarında oburluğun zararlarından bazen deliliğe başvurarak bahsetmektedir. *“Ah tanrıların yemekten sonra tamamen sarhoş oldukları vakit yaptıkları bütün çılgınlıkları söylesem! Doğrusu ne kadar deli isem de bunlara gülmekten bazen kendimi alamıyorum.”*²⁸

Eski ahitte yer alan, yasaklı meyve miti ve bu mitten, günümüze gelen perhiz mutfağına da yansımaları düşen gelenek, yemekten alınan haz duygusunun sınırlarına getirdiği, hem olumlu hem olumsuz tanrısal duygulanımlara cevap aramaktadır.

*“(...) Ve Rab Allah adama emredip dedi: Bahçenin her ağacından istediğin gibi ye; fakat iyilik ve kötülüğü bilme ağacından yemiyeceksin; çünkü ondan yediğin günde mutlaka ölürsün. (...)Ve kadın gördü ki, ağaç yemek için iyi ve gözlere hoş ve anlayışlı kılmak için arzu olunur bir ağaçtı ve onun meyvasından aldı ve yedi ve kendisile beraber kocasına da verdi, o da yedi. (...)İkisinin de gözleri açıldı ve kendilerinin çıplak olduklarını bildiler ve incir yaprakları dikip kendilerine önlükler yaptılar.”*²⁹

Yenilebilenle yenilemeyen ayrımı ilk çağlardan günümüze dek, inançların belirlendiği, bazen çok katı olabilen zorunlulukları da beraberinde getiren kurallar çerçevesinde ulaşmıştır.

Elmayla başladı her şey denmektedir çoğu yerde, üstüne hikâyeler çoktur elmanın; “yasak meyve” elmadır, “altın meyve” yine elmadır; “Hesperides bahçesinin ölümsüzlük meyvesi” yine elma; “*oysa Tevrat “elma” demiyor, sadece “meyva” diyor. Nasıl olmuş da meyva elmaya indirgenmiş? Bu, İ.S. beşinci yüzyılda olmuş*

²⁸ Erasmus, (1988), *Deliliğe Övgü*, s. 33

²⁹ *Kitab-ı Mukaddes*, (1974) *Eski Ahit*, (BAP 2/16), (BAP 3/6), (BAP 3/7), s. 3

*bir iş. Aden Bahçesi'nde tek bir meyva var idiyse, bu olsa olsa elma olmalıdır, diye düşünmüş herhalde insanlar.*³⁰

İlk günah bu meyveyle işlenmiş olarak kabul edilmektedir. Zevk ve hazzın başlangıcı, utanma duygusu, bu hikâye ile tanıtılmaktadır Âdemoğluna. Eski Ahit”te;

*“Neşideler neşidesi, Süleymanındır” diye başlar;
“Dikenlerin arasında zambak nasılsa,
Kızların arasında sevgilim öyledir.
Orman ağaçları arasında elma ağacı nasılsa,
Oğlanlar arasında sevgilim öyledir.
Kuru üzümle bana kuvvet verin, elma ile beni canlandırın;
Çünkü aşk hastasıyım ben.”³¹*

Yeni Ahit”in günahlar ve yasaklarla kutsanan ekmeğine, şarabına uzanmıştır *hazzın* dorukları, mesih peygamberin, eti, kanı olarak sunulmaktadır teklifsizce, tartışılabilir bir şekilde neden diye.

“Onlar yemek yerlerken, İsa ekmek aldı, şükran duası edip parçaladı ve şakirtlere verdi ve dedi: Alın, yiyin, bu benim bedenimdir. Ve bir kâse alıp şükretti ve onlara vererek dedi: Bundan hepiniz için. Çünkü bu benim kanım, günahlarınızın bağışlanması için birçokları uğrunda dökülen ahdin kanıdır.”³²

Sofralar, kuruldu kurulu, bir amaca hizmet etmişlerdir, şölen sofralarında da, düğün sofralarında da, cenaze sofralarında da insanlar toplanmış, ritüeller farklı olsa da, yemek bu sofraların ana malzemesi olmuştur.

Symposium’ları, kültürel değerleri yüksek erkeklerin bir araya geldiği yerler olarak tanımlamıştık, buralarda, zevke dair yapılan her şeyin, belli bir etik değer taşı-

³⁰ Murat Belge, (2012), *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, s. 51

³¹ *Kitab- Mukaddes, Eski Ahit*, (1974), BAP 2/ 2, 3, 5, s. 667-668

³² *Kitab-ı Mukaddes, Yeni Ahit*, (1974), Matta, BAP 26/ 26, 27, 28, s. 31

dığı bilinmektedir. Ortaçağ Hıristiyan dünyasında da, yemek alışkanlıklarının belirlenmesi, şehvet duygusuna yönlendiren yiyecek maddelerine kısıtlama getirmesiyle olmuştur; mesela et, pahalı olduğu dönemde, hekim yazarların sağlık için zararlı listesinde yer almakta, Katolik inancında yer alan günahlardan “oburluk,” maddi günahlar arasında sayılmaktadır.

Yeme kalıplarını belirleyen en eski ve sürekli etkenlerden biri beslenme ve erdem arasındaki bağlantıdır. Hıristiyanlık, daha 4. Yüzyıldan başlayarak, manevi yararlarından dolayı, nefis köreltmeyi benimsetmeye çalışmıştır. Yağlı, bol kalorili yiyecekler arasında sayılan, et ve sütün, az tüketilmesi gerektiği söylenmiş, böylelikle, şehvet duygusuyla geleceğine inanılan kötülüklerden korunacağı savunulmuştur.

14. yüzyılın ortalarındaki Büyük Veba Salgınından sonra emekçi tabakanın kaliteli gıdaları talep ve elde etme çabaları görülmektedir; 1363’te İngiltere’de, alt sınıftan insanların tüketebileceği gıda maddelerinin türlerine ve miktarlarına kısıtlamalar getirmeye yönelik yasaların çıkarılması, tercihlerin ve özlere genişlediğinin kesin belirtisi olmuştur. Aristokrat kesimin daha hafif gıdalara yönelirken, hizmetçilerin büyük miktarda ağır etleri yemeğe devam etmesi, dengelerin değiştiğine işaretler, bunun yanı sıra perhiz günlerinin ana yiyeceği olan balık, 15. yüzyıl ortalarından itibaren daha az miktarda tüketilmeye başlanmıştır.

“Ortaçağ boyunca Avrupa kıtasında ulusal mutfaklar tam anlamıyla oluşmadığından, insanların yeme-içme geleneklerini, ulusaldan çok sınıfsal ölçüler belirlemiştir. Ayrım oldukça basitti: üst sınıflar et, alt sınıflar bitkisel besin tüketiyordu. Pişirme yöntemleri fazla fark etmiyordu. Baharat kullanımını (ya da “aşırı kullanımı”) gene ayınydı.”³³

Toplumsal hiyerarjiye (alt-üst ilişkisinde, varlıklı insanların israfa kaçan alışkanlıklarını dengeleyerek fakir halkın mecburi yeme alışkanlıklarına yaklaştırma ça-

³³ Murat Belge, (2012), *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, s. 142

bası) bir düzen getirme girişimleri arasına karışan özel durumlar da yok değildir. Etin pahalı olduğu dönemlerde, kasapları evlerine damat adayı olarak seçen varlıklı insanlar, müstakbel damatlarının, buldukları çevredeki statüsünü de üst düzeye taşımışlardır.

Manastır mutfağında bir balık mönüsü oluşmuştur, keşişlerin uğraşları arasına, şarap üreticiliği katılmıştır. Ortaçağ medeniyetinin, özellikle de yeme-içme faslıyla ilgili geleneklerin oluşmasında manastırların rolü büyüktür. *“Charlemagne’in haraca bağladığı, ünü bugün de devam eden bu peynirler manastırlarda üretiliyordu.”*³⁴

Yemek, sosyal ilişkilerde üstlendiği rolleri, giderek arttırarak, bir bilim olma yolunda ilerlerken, modern mutfağın emekçileriyle, antik dönemin bilge söylemleri arasında yaratıcı tartışmaların da baş öznesi konumundaydı; özellikle sunum estetiği gereken durumlarda.

*“Rönesans döneminin ihtişamlı sofralarında, yemeğe tat katan baharatlar, yemeğin görüntüsünü etkilemek amaçlı da kullanılmıştır. Altın sarısı ya da kırmızımsı renk özellikle değer verilen bir tondu;“Rönesans yemek tariflerinde sofranın hep rağbet görmesi bu yüzdendi.”*³⁵

Merkantilist³⁶ dönemin varlıklı insanların şatafatlı sofraları konuklara öyle sahneler sunmuştur ki, yemek, mide hazzı dışında, insana yaşattığı görgü hazzıyla asıl var oluşunu ortaya koymuştur. *“Sözgelimi gösterişli aşırılıklarıyla tanınan 15. Yüzyıl Burgonya sarayında çalgıcılar pişirilmiş turtalar içine yerleştirilirdi ve yenilebilir tablolarla muharebeler, kuşatmalar ve alegoriler betimlenirdi.”*³⁷

³⁴ Murat Belge, (2012), *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, s. 103

³⁵ A.g.e., s. 210

³⁶ Merkantilist Dönem: Ortaçağın sonları ile sanayi devrimi arasında kalan dönemdir (1500-1800), Avrupa'ya özgüdür, orada doğmuş ve gelişmiştir. Döneme damgasını vuran iktisadi faaliyet türü ticarettir. Keşişler dönemidir, <http://tr.wikipedia.org/wiki/Merkantilizm>, 28.07.2014

³⁷ Murat Belge, *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, 2012), s. 77

Mesela, şekerin Avrupa’da değerini, Karayip’lerdeki köle emeği sömürüsü belirlemiştir. Merkantilizmin Avrupa beslenme geleneğine etkisi bu örnekten de anlaşılacağı üzere oldukça belirgindir.

“17. Yüzyıl ortalarında yenilen gıdaların içkin tatlarına daha çok saygı gösterme iddiasını taşıyan yeni bir mutfak doğmuştur. Böyle iddialar ilk kez Fransa’da dile getirilmiş ve bu yeni yemek geleneği “Klasik Fransız Yüksek Mutfağına” temel oluşturmuştur.”³⁸

Deniz aşırı imparatorluklar yeni gıdaları ve yeni zevkleri Avrupa’ya getirdikleri gibi, Avrupalıları ve onların zevklerini de yenedünyalara götürmüştür. Özellikle Amerika’daki plantasyon ve koloni toplulukları yeni ortamlarında bilinçli bir Avrupa mutfağı kurmuşlardır. Ancak bu pratik de eski dünyaya özgü yemek alışkanlıklarının tam bir aktarımından ziyade Avrupa ve yerli Amerikan adetlerinin melez bir bileşimi olmuştur. Avrupalılar, yerli Amerikan yemeklerini yemeye kısa sürede alışmışlardır; ancak bu yemekler yerli kökenlerinden dolayı hep düşük prestijli olarak kabul edilmişlerdir.

“Avrupa egemenliğindeki Yenedünya’da köleci düzenin doğuşu Atlantik’in her iki yakasındaki yemek alışkanlıklarını dönüştürdü. Bir yandan, Barok ve aydınlanma çağlarının mükemmel icatları, kahve, çay ve tatlı şekerlemeler ortaya çıktı; şeker plantasyonları ve olağanüstü üretim kapasiteleri bunları daha da değerli bir hale getirdi. Diğer yandan böyle yenilikler ve yeni lezzetli yiyecekler ancak Avrupa toplumunun o zamana kadar geliştirdiği en acımasız insan emeği sömürüsüyle mümkün olabildi.”³⁹

Yüksek mutfak da denilen, saray mutfaklarında gelişen uzman mutfakta erkek egemenliği hüküm sürerken, ev halinde ya da, “kaynayan kazan mutfağı” olarak da adlandırabileceğimiz burjuva mutfağında kadınlar çalışmışlardır.

“Toplumun üç ayrı kesimi arasında paylaşılarak, yeni bir dönemde, farklılıklarıyla kabul gören yeni aşçılık’ın temelleri, tüm etkilerini dünyaya yaymadan evvel, ilk olarak Fransa’da atılmıştır; sosyal konumları yükselen aş-

³⁸ Paul Freedman, (2007), *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s. 219

³⁹ A.g.e., s. 223

*çıbaşılar ve aşçılar, yeni medya ve yeni müşteri kitlesi. Yeni aşçılık ibaresi ilk kez Gault et Millau adlı aylık dergide 1973'te Henri Gault'un "Yaşasın Yeni Fransız Aşçılığı" başlığıyla yayımlanan bir makalesinde yer aldı."*⁴⁰

Yüksek mutfağın dogmalarından ve takılıp kalınan değişmez tariflerinden silkinip, hafifleyen ve yeniliğe, deneyimlere açık haliyle benimsenen bu mutfağın öncülerinden Michel Guérard'ın, 1976'da yayımlanan *La Grande Cuisine Minceur* ve André Guillot'nun 1981'de yayımlanan *La Vraie Cuisine Légère* kitapları içlerinde oldukça sade ama şık tarifleri barındırmaktadır. Gastronomi'nin temellerinin atıldığı aynı dönemde, bu mutfak, hem aşçı başılar açısından hem de tüketiciler açısından çok olumlu izleri bünyesinde taşımıştır. "Kullanılan malzemelerde kaliteye gösterilen özen, tatlar ve çeşniler arasında bir "çapraz- dölleme"nin benimsenmesi dünya mutfağına ve günümüzün kaynaşmış mutfağına zemin hazırladı."⁴¹

19. yüzyılda *Gastronominin* temelleri atılıyordu artık. 20. yüzyıl başlarında, kır mutfakları kendini gösteriyordu; Carême'in tanımladığı biçimiyle *yüksek mutfak* ve sonraki yıllar *köylü mutfağı* çöktü. Burjuva mutfağı ise, uzun yıllar başarıyla varlığını sürdürdü.

*Yüzyıllar boyunca Fransız mutfağı değişken ama ulusal bir şey olarak görüldü.*⁴² Diğer mutfaklara meydan okuyan bir üstünlükle varlığını 19. yüzyıl başlarına dek sürdürdü.

"Gastronomi terimi ilk kez 1800'de Joseph de Berchoux'nun (1775-1838) bir şiirinin başlığında çıkar. "Gastronom" adı 1803'ten, "gastronomik" sıfatı ise 1807'den kalmadır. "Gastronomi" kelimesi Dictionnaire de l'Academie française'e 1835'te girdi. Ama o sırada güzel yemek sanatını

⁴⁰ Paul Freedman, (2007), *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s. 290

⁴¹ Paul Freedman, (2007), *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s. 297

⁴² A.g.e., s. 297

ifade etmekten çok, sosyal statüye kavuşmayı ve itibar görmeyi sağlayan bir araç anlamını taşımaktaydı.⁴³

Gastronominin kurucularından Brillat- Savarin'e göre, gastronomi, zevki ve sağlığı bir araya getirmelidir ve yemeğin keyfine varmak artık bir günah sayılmamalıdır;

“Boğaza düşkünlüğü oburluktan ve aç gözlülüğünden ayrı tutmaya başlıyoruz; ev sahibi için keyif verici, konuklar için faydalı ve bilim için yararlı nitelikler gibi, insanın hoşlanabileceği bir tutku sayılıyor; gurmeler belirli bir şeye karşı hayranlık duyan diğer herkesle aynı safa konuluyor.” Gastronomi, herkesin övgüsünü kazanan bir “sanat”, “bilimdir”.⁴⁴

Bazı kalite algılamalarının yüzyıllar boyunca sürdüğü söylenebilir; gastronomi, bir bakış açısını, bir estetiği ifade etmektedir. Yiyecek hazırlama, bir zanaat eylemi olarak kabul görmektedir. Birçok üretici için rutin bir icracılığı ifade etmektedir. Damak tadı meselesine gelince, bu, ciddi bir değişkendir. Bir tanımlama cümlesinin içine sığdırılmayacak kadar karmaşık bir değişken. Birçok kavramın sorgusunu içine katarak, hoşlukla sonuçlanabilen bir değişken ki, ahlak, dolayısıyla adap, akıl, yaratıcılık, teknoloji, sapkınlık, bunların hepsi hem dolaylı hem yerine göre direkt bu sorgulamanın içine dâhil edilebilir.

Tat alma duygusu, cinsellikle birlikte, yaşamın, belki en ilkel, aynı zamanda en yönlendirici duygusudur. Afrodizyak etkili gıdalar da, hazla yakından ilgilidir elbet. Bunlardan biri olarak kabul edilen cevizin, adının geçtiği bereketli anlatılar dilden dile dolaşmaktadır:

“Şarap tanrısı Dionysos'a yüz vermediği için, Dionysos tarafından bir ceviz ağacına dönüştürülen talihsiz Karya'nın adını verdiği, babası tarafından inşa ettirdiği tapınak sütunları, ceviz ağacının perileri olarak bilinmekte, Yunan mimarisinde de karyatid olarak anılmaktadırlar. Fransa'da 21 Haziran'daki Yaz Gün dönümü'nde kutlanan Saint Jean Bayramı'nda, genç deli-

⁴³ Paul Freedman, (2007), *Yemek Damak Tadının Tarihi* s. 264

⁴⁴ A.g.e., s. 266

kanlılara, ağaçtan kopardıkları bir yaprağı gizlice âşık oldukları kızın ayakkabısının içine koyarak onun kalbini kazanmaları öğütlenmektedir. Poiuto'daki (Fransa) dev bir ağacın gövdesi etrafında, gelin ve damadın düğün gecesi dans etmesinin, bereketli ana sütünün garantisi olduğuna inanılmaktadır.”⁴⁵

Tarihsel gelişim içinde, Farklı toplumların yeme- içme seçimleri ve bu seçimlerin içerikleri, özellikle cinselliği çağrıştıran bir dilin oluşmasını sağlamıştır. Sosyal ilişki çeşitliliği, yapısının sürekli bir devinim halinde olduğu toplumu, her alanda etkilemektedir. Yemek kültürünün içindeki incelenabilirliğiyle iş bölümü, toplumsal cinsiyetin tanımlanmasına katkıda bulunmaktadır. “Kadının yiyecekleri”, “erkeğin yiyecekleri” olarak tanımlanarak doğayla ilişkilendirilen türlü gıdalar, dönemsel değişimlerle, farklı kültürlerde yer almıştır.

“Mesela, Papua Yeni Gine’de yemekler iki gruba ayrılmaktadır: “Koroko” denilen dişil yiyecekler ve “haker” a denilen erkeksil yiyecekler. Dişil yiyecekler, ıslak doğurgan, yumuşak ve hızlı büyüyen, erkeksil yiyecekler ise kuru, sıcak, doğurgan olmayan, sert ve yavaş büyüyen yiyeceklerdir. Aynı zamanda bu topluluklarda kadınlar ve erkekler diğerini temsil eden yiyecekleri yerlerse, bunları çağrıştıran güçleri kazanacaklarına inanırlar.”⁴⁶

Yemeğin yaşama dair öncelikli sorgulamaları, fiziksel bir ihtiyacın giderilmesiyle mi ilintilendirilmeli, yoksa alınan zevkin sorgulamalarına mı girilmeli derken, bu zorunlu tüketim maddesinin, hemen her sosyal oluşumda yer aldığı gerçeğini yadsımadan edemeyiz. Yemeğin, bu oluşumlardaki meta değeri ve insanlar üzerindeki etkileri sosyolojik ve psikolojik incelemelerin konusu olmuştur.

“Yemek için mi yaşamalı? Yaşamak için mi yemeli?” En erken dönemlerden beri, bunların aynı zamanda keyif alınarak yapıldığı da ortada. İnsanı insan yapan da bu keyif (ayrıca hayvanların keyif almadığı da söylenemez ama o daha başka). Bu birçok benzeri gibi, örtük biçimde “doğa/kültür” ayrımını öne süren bir soru. “Yaşamak için” yersek bu “doğal” oluyor. Öbürü ise “kültürel”; ama bu örtük ayırım, “daha örtük” bir başka ayırım ya

⁴⁵ Mehmet Kahyaoğlu, (2009), *Metro Gastro Dergisi*, S.51, s. 62-66

⁴⁶ Dr. İlkay Kanık, (2012), *Metro Gastro Dergisi*, S.65, s. 116-117

*da “yargı”nın üstüne oturuyor. “Doğal olan ahlaklıdır; kültürel olana ah-
laksızlık daha kolay sızabilir.”⁴⁷*

Murat Belge'nin de dediği gibi, haz, kimi zaman insanın varlığında tarihi belirle-
mektedir; tarih, bir değişimi ifade etmektedir. *“Haz, değişimin, başlıca motorla-
rından biri.”⁴⁸*

Süregelen tarihinde insanın öncelikle yaşayabilmek için yemek yediği bir gerçek-
tir. Kültürel hareketlenmeler içinde, bu yoksunluk ifadesi gereklilik, yerini, yapı-
lan işten zevk almaya bırakabilmektedir. Özellikle 20. yüzyıldan itibaren, asimila-
syona tüm kanallarıyla açık olan pek çok kavramdan biri olan yemek hem ya-
zınsal hem görsel alanlarda eleştiri ağlarına takılmıştır.

Yine de Murat Belge der ki: *“Yemek üstüne konuşmak, lezzet üstüne konuşmaktan
başka bir şey olamaz.”⁴⁹*

⁴⁷ Murat Belge, (2012), *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, s. 23

⁴⁸ Murat Belge, (2012), *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, s. 23-24

⁴⁹ A.g.e., s. 23

3. HEDONİZMİN EPİKÜROS’LA BULUŞMASI ve FREUD’UN HAZ KAVRAMININ EPİKÜROS’LA BAĞLANTISI

Hedonizm, psikolojik ve etik değerleri içinde barındıran bir ahlak felsefesidir. Psikolojik tanımlamada, günlük yaşamın dinamizminin, hayatın devamlılığına yönelen motivasyon değerleri betimlenirken, etik hedonizmde, peşinde koşulmak için vazgeçilemeyecek bir fenomen olan hazzın değerleri ortaya konulur. Psikolojik hazzın, bilinçle devamlılığı, etik hazda yerini, günü yakalamanın, şimdinin önemine varmanın motivasyonuna bırakır. Psikolojik hedonizme göre;

“Bazı şeyler bizzat sahip olmaya değer olmayabilir, oysa bazı hedeflere ulaşmamıza imkân sağladıkları için onlara sahip olmaya değer. Öte yandan, başka şeyler bizzat sahip olmaya değer olabilir. Onlar, felsefecilerin söyledikleri gibi, “aslen değerlidir”. Onlara, başka bir şeyi elde etmemize imkân sağladıkları için değil, fakat bizzat kendilerinden dolayı değer veririz.”⁵⁰

Etik Hedonizme göre, insanların yaşamında haz peşinde koşmaktan başka şeyler elbet vardır, ancak haz kendi başına iyi bir olgudur, bu nedenle yaşam ereğinin gereklidir, bununla birlikte, psikolojik hedonizmin, etik hedonizmi gerektirmediği de kabul edilmelidir. Birbirinden bağımsız olarak iki hedonizm de savunulmaya açık kapılara sahiptir.

⁵⁰ www.deu.edu.tr/userweb/mehmet.turkeri/.../Epikür-StoaAhl.Anl.doc., (24.07.2014)

Felsefe düşünürlerinin, ilk çağlardan bu yana ilgilendikleri ahlaka dair şeyler, mutlak kurallar gözetilmeksizin, uygarlık tarihinin farklı evrelerinde çok tartışılan konular arasında yerini almıştır.

Prof. Dr. Bedia Akarsu, “Mutluluk Ahlakı” eserinde; filozofların farklı görüşleriyle, ahlak anlayışının içinde irdelenen haz ve mutluluk kavramlarını ortaya koymuştur. “*İnsan eylemlerinin son ereği olarak mutluluğu gören anlayışlara genel olarak Eudaimonism denir.(...) Ancak bu mutluluğa nasıl erişebileceğinde yollar ayrılıyor.*”⁵¹

İlkel düşüncelere dair, bazen günümüzde barbarlık olarak tanımlanabilecek yasalarla belirlenen, itaati gerektiren ahlaksal yaptırımlar, “Sofistlere” (M.Ö. 5. yüzyıl) dek sorgulanmamıştır. Bu yasalar, Yunan aydınlanmasıyla, incelenmeye ve sorgulanmaya başlamıştır.

Doğanın kendiliğinden belirli yasalarına, insanların, bazı davranışları ve giderek toplumlaşan kitlelerin sınırlılığını tespit etmek amaçlı koymaya başladıkları yasalar eklenince, “*doğa (physei) ile koyum (thesei) karşıtlığı Yunan Aydınlanmasının karakteristik düşüncesi*” belirlenmiştir.⁵²

Antik dönem felsefede, yaşamın amaçları arasında özel bir yeri olan mutlu olma isteğine bağlı yapılanmalar, içerdiği farklı disiplinler nedeniyle, çağın okulları arasında birbiriyle çelişen düşüncelerin de gelişmesine sebep olmuştur.

Mutluluğun insanın kendi elinde olduğunu savunan Efesli Herakleitos (Yaklaşık olarak: M.Ö. 540- 480) evreni akan bir süreç olarak tanımlar. Demokritos (M.Ö. 460/70-370) sofistlere yakın düşünceleriyle tanınır, akılcıdır ve duyuları aklın

⁵¹ Bedia Akarsu, (1998), *Mutluluk Ahlakı/Ahlak Öğretileri 1*, s. 23

⁵² A.g.e., s. 11

uzağında tutar, yararlılık ve yararsızlık kavramlarıyla hazzın ve acının, mutluluğa dair her şeyin, akılla elde edileceğine inanır. Sofistler, (M.Ö V. yüzyıl) hazzı kategorizeleştirerek, bazı hazların iyi bazılarının kötü olduğunu iddia ederler; güzele dair hazlar iyi hazlardır. *“Onlara göre ‘her konulmuş ahlak ve hukuk yasası insan özgürlüğünü haksız olarak sınırlayan bir şey olarak görülmeye başlanmıştır’.* Böylece sofistler ahlak alanında da sınırsız bir öznellik getirmişler.”⁵³

Mutluluğun yollarının araştırıldığı, klasik ilk çağ okullarından her biri, aralarında derin tartışmalara girmiş, kendi seçtiği yol üzerine eserler vermiştir. Ahlakçılığıyla ünlenen Sokrates (M.Ö 469-399), bilgiyi ve erdemliliğin “iyi” olarak tanımını ortaya koymuştur. Ancak, erdemli bir insan mutludur ona göre.

İyi bir hayatın hazla ilgisi olmadığını savunan Platon’a (M.Ö.427- M.Ö. 347) karşılık, bu öğretiyi daha yumuşatarak, hazzın mutlu olmanın gereklerinden biri olduğunu kabul eder bir Platon öğrencisi de olan Aristoteles. (M.Ö.384- M.Ö.322) Platon ve Aristoteles, Yunan felsefesini, klasik olgunluğuna kavuşturmuşlardır.

Antik Yunan döneminin sonrasında gelişen Helenizm- Roma felsefesi içinde, Sokrates ardıllarının kurduğu okullardan, bilinen en önemlileri birbirine neredeyse tamamıyla zıt iki okul olan, Stoacılarca kabul gören “Kynik” ve önce Aristippos’ca kurulup ve Epiküros ile ardıllarınca sürdürülen “Kyrene” okullarıdır. Epiküros, önceleri bağlı olduğu bu okuldan, zamanla sıyrılarak, kendi öğrencileriyle, kendine ait bir bahçede herhangi bir ekole bağımlı olmadan öğretilerini paylaşmıştır. Erdem, akıl, haz, mutluluk kavramları bu iki öğretinin temel inceleme alanlarıdır.

⁵³ Bedia Akarsu, (1998), *Mutluluk Ahlakı/Ahlak Öğretileri 1*, s. 38

Sokrates'e daha yakın olan ahlaki görüşleriyle bilinen Kynik Okulu, erdemnin öne çıkarıldığı ahlak anlayışını savunur. Onlara göre Mutluluğun anahtarı erdemliliktedir. Zevkler ve maddi değerler boş şeylerdir. Özellikle, çoğunluğun öncelikli değerleri arasında yer alan haz, onlar için hayatın en büyük kötülükleri arasındadır çünkü onu elde etmek isteyen herkes, ahlaklı olmaya dair değerlerden uzaklaşacaktır.

“Antishenes: ‘Haz duymaktansa deli olmayı yeğlerim.’ Diyor. Haz sevgide olduğu gibi, tutku haline gelirse insan isteklerinin kölesi olur sonunda. Hazın karşısına Antishenes çalışıp didinmeyi, çaba ve sıkıntıyı koyar; iyi olan budur ona göre, çünkü yalnız çalışma insanı erdemli yapar, onunla insan bağımsız olur.”⁵⁴

Kynikler, bir bilgenin, kölelik durumunda bile kendini özgür hissedeceğine inanırlar. Onlar için, tinsel yani düşünsel hazlar, daha değerli, duysal hazlar ikinci plandadır. İçten gelen bağımsızlık duygusuyla hareket alan Kynik Okulunun ardından, insanın adeta dünyaya meydan okuyarak özgürlüğünü ilan ettiği Kyrene Okulu, Kynik Okulunun yüz çevirdiği dünyasal nimetlerden akıllıca yararlanmış, ruhsal bağımsızlıklarını, tat almanın keyfini çıkararak elde etmeye çalışmıştır.

Kuramsal kesin belirleyici ilkeler Kyrene Okulunun ilgi alanında değildir, ancak bilgi onlar için, kesin haz yolunun ışığıdır. Haz, okulun kurucusu Aristippos (M.Ö. 435-?) için başlı başına bir erektir, diğer tüm oluşumlar, sonunda haz verecek olması koşuluyla değerlidir. Anı yaşamının gerekliliğini savunan, geçmiş ve gelecekle ilgilenmeyen Kyrene öğretilerinde maddesel hazlar önemlidir, çünkü şimdinin duygulanımları arasında yer alırlar.

Sokrates'in ününü duyarak Atina'ya gelen Aristippos, gösterişli bir yaşamın savunucusu olarak ve keyfine düşkünlüğüyle ünlenmiştir. Dili hicivli kullanmayı usta-

⁵⁴ Bedia Akarsu, (1998), *Mutluluk Ahlakı/Ahlak Öğretileri 1*, s. 50

lıkla beceren, “yerine, zamanına ve adamına göre davranmayı”⁵⁵ bilen, Dionysios’ la bu özelliklerinden ötürü mesafeli ama onun tarafından diğerlerine göre daha saygı gören biri olarak bilinmektedir.

*“Bir gün Dionysios onu felsefe konusunda konuşmaya zorladığında, ‘Benden konuşma sanatını öğrenmeyi isteyip, ne zaman konuşmam gerektiğini senin bana bildirmen gülünç oluyor’ dedi. Dionysios buna sinirlenip onu masanın en ucuna oturttu. Aristippos da ‘Demek bu yeri daha saygın kılmak istedin’ diye karşılık verdi.”*⁵⁶

Kyrene okulu öğrencileri, buluştukları ortak noktaların yanı sıra, birbirinden ayrılan görüşleriyle de hedonizmi yorumlarlar.

*“Kyrenelilere göre, ancak izlenimlerimizi kesin olarak bilebiliriz, fakat onların nedenlerini, ya da başkalarının etkilerini kesin bir şekilde bilmemiz mümkün olmaz. Her izlenim ise bir çeşit harekettir ve haz da tatlı ve sakin bir hareket olarak görülmelidir. Elem de kısa süreli amaca benzeyen bir harekettir. Sükûn ve huzur (ataraxia) halinde elem duymamak ve olgunluğa ermek hazzı karşılar. Aristippos’un Öğrencisi Theodoros, uğrunda çabayı gerektiren amaç (telos) olarak anlık hazzı, zevki değil, bilinçle ulaşılan ve kavranılan sürekli ruh durumunu, İç sükûnu (ataraxia), sürürü (hara) ortaya koyarak haz İlkesini geliştirir. Aynı şekilde bir başka Kyreneli, Annikeris, dostluk, sevgi ve vefa gibi değerleri ince haz duyarlıklarına dayandırarak Kyrene öğretisini soylulaştırmaya çalıştı. Epikür felsefesine geçişi hazırlayan Annikeris, kavrama gücüne alışkanlığın da katılması gerektiğini ileri sürer.”*⁵⁷

M.Ö.342/1’de Samos’ta doğduğu bilinen Epiküros, duyuların bilgisine sığınıp güvenerek, matematiğin yönetmemesi gerektiği bir dünyanın varlığına inanmıştır. Platoncu görüşün etkisindeki Pamfilus ve özellikle Demokritus öğretilerine yakınlığıyla bilinen Nausifanes, Epikür üzerinde önemli etkiler bırakan filozoflar olmuştur. Hazcı felsefeyi, Kyrene Okulundan ayrılan görüşlerle savunan Epiküros’a

⁵⁵ Diogenes Laertios, (2003), “Ünlü Filozofların Yaşamları ve Öğretileri” s. 91

⁵⁶ A.g.e., s. 94

⁵⁷ www.deu.edu.tr/userweb/mehmet.turkeri/.../Epikür-StoaAhl.Anl..doc., (24.07.2014)

içinde yaşadığı dönemde ve sonrasında karşıt görüşlü filozoflarca türlü ağır eleştiriler yapılmıştır.

Diogenes Laertios, ünlü filozofların hayatlarını konu aldığı kitabı, “*Ünlü Filozofların Yaşamları ve Öğretileri*”nde, Epiküros’un otuz yedi kitaptan oluşan “*On Nature*” (Doğa Üzerine) adlı çalışmasından örneklemelerle hazcı filozofun özel yaşamından kesitleri öğrenmemize olanak sağlamıştır. Mesela, Filozof Timon tarafından “*Fizikçilerin sonuncusu, en utanmazı, Samos’tan gelen okul hocası, en eğitimsiz canlı*”⁵⁸ tanımlaması, on dört yaşında felsefeyle tanıştığını söyleyen Epiküros için oldukça küçük düşürücü ithamlardan biridir. Aynı kitapta, karşı görüşlü Stoacı Poseidon öğrencilerinin de, karalama amaçlı onu küçümseyerek, şöyle söyledikleri geçer:

*“Epiküros, annesiyle yoksul evleri dolaşır, arındırıcı tılsımlar okurmuş, babasıyla da üç otuz kuruşa ders verirmiş. Kardeşlerinden biri muhabbet telalliymiş ve hetaira Leontion ile birlikte yaşamış. Kendisi de Demokritos’un atomcu görüşleriyle Aristippos’un hazcı görüşlerini kendi görüşleriymiş gibi öne sürüyormuş”*⁵⁹

Laertios’un, Epiküros hakkında, bilimsel alandaki bilgisizliğinden, yaşam konusundaki tecrübesizliğinden dem vuran bir örnekleme de şöyledir: “*Yelkenini aç, eğitimin her türüsünden kaç dostum!*”⁶⁰

Epiküros, yaşamın ereği olarak, hazzın iyi olduğunu düşünmüş; fakat aynı zamanda haz peşinde koşma yolunda, türlü sıkıntılara katlanarak, yaşamın güzelliklerine varılamayacağıının da farkına varmıştır. Acıya neden olacak bu durumdan uzaklaşmak gerekir, bu da, ‘şey’lerin, doğadaki yerini, öncesini ve devam ettiği yolu görebilmekle mümkün olur. Yani, fizik ve metafizik çözümlenmeleri, insanın

⁵⁸ Diogenes Laertios, (2003), *Ünlü Filozofların Yaşamları ve Öğretileri*, s. 476

⁵⁹ A.g.e., s. 477

⁶⁰ A.g.e., s. 478

en önemli fenomeni ölüm korkusunu yenmesini sağlar, insan doğası, sağduyu önermesinde doğal kaynakların bize verdiği bilgiler ışığında çözümlenmelidir.

Frank Thilly, “Yunan ve Ortaçağ Felsefesi” adlı kitabında, Epikür felsefesinin “mantık ya da dinsel olgu, metafizik ve töre bilim alanlarına” ayrılarak incelenebileceğini söyler. (Thilly 2002: 182-183).

“Törebilimsel incelemeye göre; “İnsanın doğası haz üzerine kurulmuştur; bütün hayvanlar, doğdukları andan itibaren doğal bir içgüdü ile hazzın arayışı içindedirler ve acıdan sakınırlar. Öyleyse haz amaçlanması gereken bir hedeftir: Mutluluk en yüksek iyidir.”⁶¹

Epiküros felsefesinde, acıdan kaçınma yolları aranmıştır, bu yolda, çeşitli öğütler verilmiştir. Dinamik ve pasif hazlar olarak iki koldan incelemektedir haz duygusunu Epiküros; dinamik hazlar acı getirebilen hazlar olduklarından kötü olarak değerlendirilir. Yoğun cinsellik içeren aşk, sonunda yorgunluk ve sıkıntı getirebileceğinden, kötülük olarak değerlendirilir mesela, oburluk, vücuda zarar vereceğinden kötüdür, oysa dostluk, pasif haz kategorisindedir ve her zaman mutluluk getirir. Epiküros’un, kendi münzevi yaşantısında da, ona acı vereceğini düşündüğü, şöhret, para hırsı gibi maddi değerlerden uzak kaldığı bilinmektedir.

“Yokluktan yokluk gelir, yokluk yokluğa geçer, diyordu Epikürüs, eski Evrenbilimcilerin düşüncelerini yeniden-yankılayarak. ‘Ve herşeyden önce, kabul etmeliyiz ki var olmayandan hiçbir şey gelemez, çünkü, böyle olmasaydı, herşey herşeyden üreyecek ve hiçbir tohuma gereksinim olmayacaktı. Ve yitenler var olmayacak denli saltık olarak yok olacak olsalardı, o zaman çok geçmeden herşey yitecekti, çünkü onları çözüdürecektir şeylerin hiçbir varoluşları kalmayacaktı.”⁶²

⁶¹ Frank Thilly (2002), *Felsefenin Öyküsü, Yunan ve Ortaçağ Felsefesi*, s. 188

⁶² Frederick Copleston, (1990), *Copleston Felsefe Tarihi, Helenistik Felsefe*, s. 41

Hakkında yapılan tüm eleştirilere rağmen ama aynı zamanda, yaşamının aşırılıklardan uzak oluşuna dair bildiklerimize bakılırsa, Antik çağın hazcı filozofu, bir yandan psikolojik hedonizme gönülden bağlıyken, bir yandan da, etik hedonizmin biraz evrilmiş halini savunan biridir.

“Epikuros, Menoikeus’a yazdığı mektupta şöyle der: “Ama bilge ne yaşamaktan vazgeçer ne de yaşamamaktan korkar; çünkü ne yaşamak ona ağır gelir, ne de yaşamamayı bir kötülük olarak görür. Yiyeceğın en bol olanını değil, en lezzetli olanını seçtiğı gibi, zamanın da en uzun olanından değil, en hoş olanından yararlanır. Genç güzel yaşamayı, yaşlıya da güzel ölmeyi salık veren, budaladır; çünkü yaşamın çekici olması bir yana, güzel yaşamakla güzel ölmek için gösterilen çaba aynıdır. Doğmamış olmak iyidir, ama insan doğmuşsa, bir an önce Hades’in kapısından geçmelidir diyen daha da beter.”⁶³

Epikuros’a göre en yüksek haz, yoğun olarak yaşanan değil, sürekli yaşanandır. Hazzın en değerlisi, yaşamın bütününe yayılarak, ruhu akıl yoluyla huzura kavuşturacak olandır.

Varlığın nedenselliğinin ilk sorgulandığı Antik Yunandan günümüze, aranan sorulara bulunan cevaplar arasında, tartışmaları hala sanatın, bilimin ve kültürel ilişkilerin dinamiklerinden olan, kişinin iç yaşamının belirledikleridir. Tatmin olma duygusundan yola çıkarak kimilerince mutluluk olarak da tanımlanan bu ilkesel durum, hazzı da kapsar kimi zaman. Sigmund Freud, (1856-1939) bu içselleştirme halinin, ilk bilinen analizcisi, “Psikanalizin” kurucusudur. Özellikle Mitoloji ve arkeolojiye olan merakında gizlediğı bilimsel saptamalarını, insanın bilinçdışında oluşturduğu olaylarla sembolize edip, hazzın bu kaotik ortamdaki yerini ilkeleştirmiştir. Onun geliştirdiğı bu söylemleri anlayabilmemiz, bu söylemleri geliştirirken, adeta bir kobay olarak kullandığı kendi özel hayatının kapılarını aralamamızı gerektirecektir. Böylelikle, Antik düşünceyle yakın bağlantıları ve ayrılıklar, nedenleriyle önümüze serilecektir.

⁶³ Diogenes Laertios, (2003), *Ünlü Filozofların Yaşamları ve Öğretileri*, s. 518

Kişilik analizleri yaparak, bireyin bilinçaltı geliştirdiği olayları inceleyen Freud'un hayata bakış açısı, hazzı ele alışı, kendi hayatındaki kimliklerin ona etkisi bağlamında belirlenmiştir. Bu nedenle, onun hayatına etki eden bu kimlikler ilerleyen sayfalarda detaylı olarak ele alınacak, sonrasında, sanatın, resim, edebiyat ve sinema kollarından verilen örneklemeler de, aynı bakış açısının izinde irdelenecektir. Sanatçılar ya da ele alınan eserler, kişiselleştirilecektir; çünkü haz, bireysel bir duygudur, yemekten alınan haz duygusu da öyle. Yemek ve yeme eylemi, kişiselleştirildiğinde, türlü zenginlikte verilere ulaşılmıştır, zengin iştah açan sofralardan alınan hazzı karşılık mesela *Şarküteri* filmiyle verilen hazzı dair örnekleme ya da, *Kızılağaçlar Kralı*, örnekleme, bireyselleştirilen hazzın nasıl farklı açılardan ele alındığını gösterecektir.

“Açık Radyo”da,⁶⁴ yazar Şenol Ayla ve psikiyatrist-yazar Serol Teber, 3 Mayıs-2004, 16 Ağustos-2004 tarihleri arasında, on beş bölüm olarak hazırlayıp sundukları *Didik Didik Freud* adlı radyo programında, yaptıklarıyla birçok spekülasyona göğüs gererek, son derece hüznü yaşamına büyük başarılar katan, bir devrin devi haline dönüşen ünlü psikiyatristi, aynı programa verdikleri addan esinle en ince ayrıntılarına kadar anlatmaktadırlar. 19.Yüzyılın sonlarından 20.Yüzyılın ortalarına kadar, dönemin geçirdiği tüm buhranı, kendi kişiliği üstünden, hastalarıyla kurduğu ilişkilere ve ilgilendiği, düşün ve edebiyat tarihinden esinlenmelerden, mitolojiden, arkeolojiden etkilerle günümüzün her durumu kabullenebilen insan modellemelerinin psikolojik analizlerine bile indirgenebilecek çalışmalara imza atan psikiyatrist- bilim adamı Sigmund Freud, Freiberg'den Viyana'ya neden göç ettikleri hala bir giz olan, yahudi, Serol Teber'in deyişiyle, “gerçekten çok ciddi bir seksüel karmaşa içinde olan bir ev” in oğullarındandır.

Bilge, ama hem yalnız hem de sosyal yaşantısının içinde huzursuzluğu hissedilen bir kimliktir. 1900 yılında yazdığı “*Düş Yorumu*”nda, bilinçli dünyadan ayrışık olan, bir “bilinç dışılıktan” ve buradaki, ezilmiş, kültürel baskılarla bastırılmış insansı duygulardan, dürtülerden, içgüdülerin etkisiyle zavallılaştıran toplumlarda-

⁶⁴ Açık Radyo: Yayın yönetmenliğini Ömer Madra'nın yaptığı, İstanbul'da 94.9 Frekansında bulunan, kültürel her türlü konunun tartışıldığı ve tüm dünya müziklerinin dinlendiği radyo kanalı.

bahsederken, kendisi de adeta bir kurban gibi bu rüya âleminin perisi ilan edilmiştir;

“ ‘Bilimsel Bir Peri Masalı’, Freud’a yapılan aslında bir ucuzlama, aşağılama tanımı, şöyle ki; onun yaşadığı çağın yarı Tanrı hekimlerinden, Viyana’nın en ünlü hekimlerinden Richard Kraft Ebbing, Freud’un yaptığı ilk konferansa gelir. Freud ilk kez 21 Nisan 1896’da, Viyana Nöropsikiyatri Cemiyeti’nin düzenlediği bilimsel bir toplantıda, 18 hastasını takdim eder ve bunlar hakkındaki görüşlerini sergiler. Bu toplantıyı dinleyen ünlü Richard Kraft Ebbing’e fikri sunulduğunda, “nasıl buldunuz bu yeni yetme psikiyatrin öngörüşlerini?” diye sorulduğunda O da, “Olsa olsa bunların hepsi ‘bilimsel bir peri masalıdır” diye, o kibarlık içinde yapabileceği en uç ucuzlamayı yapar. Aslında negatif bir vurgudur, ama kanımca bütün Freud külliyatının en güzel, en can alıcı tanımlaması da burada yatmaktadır. Freud gerçekten de nöroanatomiden, nörofizyolojiden başlayan araştırmalarıyla, her bir vaka üzerinde çok titiz çalışmalarıyla bir noktaya kadar gelir ve ondan sonra inanılmaz spekülasyonlarla, örneğin “burada Hamlet olsaydı ya da Sofokles olsaydı ne yapardı ya da Shakespeare nasıl bir akıl yürütürdü?” deyip, peri masalı niteliğindeki spekülasyonlarına girer. Bunların ikisinin kaynaşmasından ortaya, bildiğimiz Freud külliyatı ya da psikanaliz bilimi çıkmıştır.”⁶⁵

Arkadaşı, Fliess’e⁶⁶ yazdığı mektuplardan, Freud’un yazgısına dair bilgilere ulaşılmıştır. İçsel çözümlenmelerini ve kaygılarını samimiyetle mektupları aracılığıyla arkadaşlarıyla paylaşan Freud’un binlerce mektubundan elimize kalanlar, yazdıklarına oranlanacak olursa, oldukça azdır. Eğitimine, babasının ona verdiği bir Tevrat’la başlar, benliğindeki gelişmelerin, Musa’yla kurduğu ilişki çerçevesinde olduğunu dile getirmektedir.

“Babası, Philips’in Tevrat’ı üzerinden Freud’a, Mısır ve dinler tarihini öğretir. Eski firavunlar tarihini öğretir ve burada pek çok gravür vardır. Ve sonra ileride yaşam öyküsünü yazarken Freud der ki; “Babamla birlikte Philips’in Tevrat’ını okuduğum zaman benim geleceğimin ana hatları aşağı yukarı belirlenmişti. Arkeolojiye, tarihe, eleştirel yaklaşım ve büyük bir tutku Freud’da o zamanlardan ortaya çıkar.”⁶⁷

⁶⁵ Açık Radyo, *Didik Didik Freud*, (3 Mayıs 2004)

⁶⁶ Dr. Wilhelm Fliess: Kulak- Burun- Boğaz Uzmanı. Freud’un, çok yakın arkadaşıdır. Freud’a ait birçok bilgiyi, ona gönderilmiş mektuplardan bilmekteyiz.

⁶⁷ Açık Radyo, *Didik Didik Freud*, (10 Mayıs 2004)

Kişiliğine yön vermede en etkili deneyimi ise, Roma’da, San Pietro in Vincoli kilisesinde Michelangelo’nun Musa’sını görmesidir.

“Freud için artık Musa, din kitaplarının, teoloji kitaplarının yazdığı Musa değil, Michelangelo’nun Musa’sıdır ve bu çok önemli bir yaşam ya da düşünüş tarzıdır. Kutsal topraklar da Roma’dır. Burada tam da Freud’un teorisinin temelini oluşturan sevgi-nefret çelişkisini görürüz, Roma’ya karşı duyduğu duyguları böyle ifade eder; Roma’dan nefret eder, Roma’yı fetretmek ister. Katolikliğin merkezi, Freud’a göre kötülüklerin merkezidir. Bağnaz dindarlığın merkezidir Roma, ama aynı zamanda da Rönesans kültürünün, antik kültürün, neolitik kültürün, Etrüsk kültürünün merkezidir ve Michelangelo’nun yapıtlarının barındığı mekândır. Onun için bir anlamda kutsal topraklardır Roma. Böyle bir ikileme girer. Freud dinsizdir, ateisttir ama Michelangelo’nun Musa’sı ile arasındaki diyalog bir tür tapınç içerir.”⁶⁸

Tek tanrılı dinlerden nefret ettiği bilinen Michelangelo, Musa heykelini yaparken kurnaz oyunlara başvurmuş, “Pan”ı⁶⁹ temsil eder gibi, Musa’yı çift boynuzlu yapmıştır, böylelikle, Hıristiyanlık teolojisinden intikam almıştır. Freud da doğaya ve tanrılarına yakınlığıyla Michelangelo’ya yaklaşmaktadır. Bu nedenle evi, binlerce tanrı heykeliyle dolu bir müze gibidir. Ona ve eserine hayranlık duyar, babasıyla özdeşleştirdiği Musa ve hikâyesini, Oidipus Kompleksine uyarlar. Hikâye, “Totem ve Tabu” yu yazarken yaptığı araştırmalar sonucu ta kabile yaşantısından mitolojiye, Shakespeare in Hamlet’inden, kendi yaşamındaki klinik vakalara aynı örgününilmeklerinde düğümlemektedir: Tanrılaşan babayı öldürüp, totemleştirmek, anneye sahip olmak. Buradan hareketle, Freud, mutluluğun çarelerinden biri olan kendini tanrılardan arındırma yoluyla Epikuros’la birleşir. “Epikuroşçu fizik bizi iki kaygıdan kurtarmayı açıkça üstlenir: Tanrılardan duyulan kaygı ve ölüm kaygısı.”⁷⁰

Disiplinli ve kendi koyduğu katı kuralların egemenliğinde varlığını sürdüren bir ailenin babası olan Freud, aslında, yeteneklerini keşfeden ve oldukça el üstünde-

⁶⁸ Açık Radyo, *Didik Didik Freud*, (12 Temmuz 2004)

⁶⁹ Pan: Yunan mitolojisinde, satirlerin ve çobanların tanrısıdır

⁷⁰ François Dagognet, *Büyük Filozoflar ve Felsefeleri*, (2007), s. 59

tutularak büyütülen bir çocuktur. Aralarında, oldukça çok yaş farkı olan bir anne ve babanın çocuğu ki, bir söylenti, annesiyle babası evlendiğinde annenin hamile olduğudur. Daha sonraları mektuplarından öğrendiklerimiz üzerine, birçok nevrozlu hallerinin sebebi annesiyle geçmiş hatıralarıdır. Hastalıklı bir anneye sahip olmasına rağmen, kendisinden daha yakışıklı olduğunu her ikisinin de fark edebildiği bilinen, tatlı dilli, eğlenceli bir babası vardır. Baba, Freud'un eğitimine önem verir, yatırımlarını ona yapar. Bütün aile için Freud'a tanınan ayrıcalıklar geçerlidir aslında, mesela evin tek gaz lambası, çalışabilmesi için onun odasında tutulur. Otuz beş yaşına geldiğinde, babasından aldığı bir hediye, ilerde üzerine çalışacağı, Tanrı, baba, totem kavramlarına alt zemin oluşturacaktır. Ailenin en kıymetli varlığı olan Tevrat'tır bu hediye. İçine düşülen şiirsel not şöyledir:

“Sevgili oğlum Scholomo, her şeye kâdir güç, sana yaşamı verdiğinde dünyaya geldin. Her şeye kâdir güç, sen yedi yaşındayken senin üzerine geldi, seninle konuştu: ‘Git ve benim yazdığım kitabı oku, orada bilimin, anlayışın, aklın, mantığın kaynağını bulacaksın. Bak, kitapların kitabına bak, orada bilgeliğin, hukukun, yasa koyucunun sözlerini bulacaksın’ dedi. Sen öğrenecekleri öğrendin, yapılabileceklerinin en iyisini yaptın. Her şeye kâdir gücün kanatları seni yükseklere uçuracak. Bugün senin 35. doğum günün... Her zaman seni sonsuz sevgilerle, çok seven baban Jakob'dan. Bu kitapların kitabını bir anı olarak armağan ediyorum. Viyana, 5 Mayıs 1891.”⁷¹

Hayatındaki kadınlar da, Freud'un ruhsal gelişmelerinde oldukça etkili olmuştur. Başta Annesi. Babasının, evdeki ensest ilişkileri engellemek amacıyla Viyana'ya göç etme kararı üzerine, Freud'un annesiyle trende geçirdiği bir yolculuk hikâyesi vardır. Abilerinden Philippe ile, annenin sürdürdüğü cinsel ilişkiye de tanık olduktan sonra, doğduğu yerden ayrılmak zorunda bırakılmanın verdiği travma, yolculuk esnasında, annesini iç çamaşırlarıyla gören Freud'un tüm benliğinde ağır yaralar açmıştır. Bilinçaltına kazınan “Dişi” anne imajı, ilerdeki kuramsal birçok saptamasının temellerini oluşturmuştur. Bir başka etkili kadın, dadısıdır. Yine dişi bir tiplene olarak hayatına kazınanlar arasında yer alacaktır. Anaç tipli, hırçın bir karakterde olan bu dadiyle, loş bir kiliseye gitmiş, bu ilahi ortamda, dadısının kulağına söyledikleri, henüz çocukluğunu yaşamakta olan Freud'un cinsel içerikli

⁷¹ Açıık Radyo, *Didik Didik Freud*, (3 Mayıs 2004)

kışkırtmalar yaşamasına sebep olmuştur. Bunları daha sonra yine mektuplarından öğreniyoruz. Bir başka kadın, eşi Martha. Klasik, oldukça varlıklı ve entelektüel bir Yahudi ailesinin kızı Martha, Freud'un baskıları yüzünden içine kapanmıştır. Beraberlikleri boyunca altı çocukları olmuştur. Sıkı kurallar ve baskılar yüzünden, hepsinde de konuşma ve davranış bozuklukları olan çocuklardır bunlar. Sürekli hastalıkları ve takıntıları olan bir kişiliktir Freud. Kırklı yaşlarında cinsel yaşamını tamamen sonlandırdığını söylemiştir. Rasyonalisttir. Libidoyu, artık entelektüel yaratımlarına kanalize etmek için bu yolu seçtiğini söylemektedir. Acının, üretkenliğini arttırdığına inanmaktadır; cinsellikten vazgeçmenin verdiği acının...

Öyleyse, haz ve mutluluk yön değiştirmektedir, burada Epikürcü bakış açısına yaklaşma vardır, bir mutluluğun engellenmesi eğer başka bir mutluluğa sebep olacaksa, iyidir.

Diğer kadınlar arasında, hayatının önemli keşiflerinden birini sağlayanlardan Anna O⁷² önemlidir. Kendi hastası olmamasına rağmen, bilinçaltı çalışmasında inanılmaz yol kat etmesini sağlamıştır. Onunla uzun zaman omuz omuza çalışan küçük kızı Anna, ilişkilerinin çeşitli spekülasyonlara konu olduğu diğer kızı Minna, psikanaliz çalışmalarına iyi bir örnekleme oluşturan, bir freskoda yer alan Pompei'li varsayılan hayal kadın Gradiva, uzun mektuplaşmalarıyla tüm çalışmalarını ve dertlerini paylaştığı, koruyucu meleği Prenses Marie Bonaparte ve dönemin Nietzsche, Rilke gibi en ünlü entelektüelleriyle de beraberliği bilinen Lou Andreas Salomé, Freud'un hayatının kadınları arasındadır ve bu kadınlarla ilişkileri, onun hayatına dair bildiğimiz birçok derin izin belirleyicisidir.

Yalnızlığı seçen, melankolik, evinde katı kurallarıyla, her ne kadar sonsuz bir saygı duysalar da, ailesini, içsel buhrana sokan, hastalıklı bir kişilik olarak bilin-

⁷² Anna O: Gerçek adı Bertha Pappenheim olan, Freud'un Viyana'dan ünlü Psikiyatrist arkadaşı Breuer'in hastasıdır. Freud'un hastayla tanışmadığı, ancak hastanın durumunun psikanalizin çözümündeki anahtar olduğu bilinmektedir. Histeri krizleri nedeniyle, ağır davranış bozuklukları geçiren Anna O, son derece zeki ve başarılı bir kadındır. Bilinçdışı babasıyla ilgili kurduğu cinsel fantezilerin, bilincinin ahlaki yapısıyla çelişmesi onu Psikanalizin varlığı sabitlenen ilk vakası yapmıştır.

mektedir Freud. Sadece çocukluk günlerinin getirilerinden kaynaklanan takıntılı, psikolojik hastalıklar da değil, fiziksel çok ağır hastalıkları vardır. Hayatının sonuna kadar ona ıstırap çektiren hastalıklar. Bu nedenle, Freud kokain kullanmıştır. Kokainin anti depresif yanını önemseydiğinden, afrodizyak etkisinin de, çok güçlü olmayan cinsel duygularını harekete geçirdiğine inandığından, (bahane olduğu bilinse de) onunla, içinde bulunduğu, depresif ve nevrastenik halleri kontrol edebildiğinden, kokaini kullanmaya uzun zaman devam etmiştir.

Zamanının çoğunu evinde geçiren Freud'un hayatı, farklı hastalar ve onlara bağlı olaylarla çeşitlenmektedir. Dakik davranmaya özen gösterdiği, son derece basit, rutin bir yaşamı vardır. Ailenin tüm üyelerinin katıldığı 13.00'deki törensel öğlen yemeği, cumartesi akşamları arkadaşlara ayrılan iskambil partileri ve karnında ağrıların bir gün öncesinden başladığı pazar günü anne ziyareti, bu rutin hayatın, tonları değişen renkleridir.

Kendini “bir Yahudi ateisti” olarak tanımlamaktadır Freud, binlerce, birçoğu orijinal, minik tanrıça ve tanrı heykelcikleriyle dolu, Çin vazolarının, Türk kilimlerinin yer aldığı, özenle donatılmış adeta bir müze izlenimi veren güzel bir evde yaşamaktadır. *“Bir tek tanrıyı inkâr ediyor, buna mukabil 3000 tane tanrıçık ile aynı odada yaşıyor. Yani bir tanrıyı inkâr etmenin bedelini 3000 tanrı ile bütün gün bakışarak ödüyor. Bu da ayrı bir trajedisidir.”* diyerek özetler Serol Teber.⁷³

Modern bir lise dönemi geçiren Sigmund Freud, 1800'lerin sonu 1900'ların başındaki devrimler döneminin düşünce ve eğitim kalitesinin incelikleriyle yetişmiştir. Kendi dili dışında, Fransızcaya, İngilizceye ve Latinceye de hâkimdir. Dönemin eğitim şekli gereği, okullarda verilen antik çağlar eğitimi onun ilerde arkeolojiye ilgisinde önemli rol oynayacaktır. Bu dersi kendi dilinden öğrenmek, o dönem eğitiminin sağladığı önemli bir ayrıcalıktır; Homeros'u, Sofokles'i Latince okumuştur bu dönem öğrencileri. Ancak Freud'un, öğrendiği her şeyin ilerde tüm

⁷³ Açık Radyo, *Didik Didik Freud*, (17 Mayıs 2004)

dünyayı ayağa kaldıracak söylemlere dönüşmesi tamamen onun dâhiyane yetenekleriyle ilgilidir. Arkasını herhangi bir felsefe okuluna dayamadan devam etmiştir bilim yolunda. Araştırmalarını kendi değimiyle “atomik” yani en detay ayrıntılarına kadar inerek yapmıştır. Fikir ayrılıkları yaşamaya başlamadan önce, “psikanalist kuramın veliahtı” olarak düşündüğü Jung,⁷⁴ kuramını kendi özgürlük sınırları içinde oluşturabildiği için bu dahi doktora her zaman hayranlık duyduğunu ifade etmiştir.

Duyuların bilgisiyle yönünü tayin eden Epikür, önceleri her ne kadar Kyrene okulunun ardıllığını sürdürse de aslında ayrılan yönlerinin keskinliği göz önünde bulundurulacak olunursa, doğadan aldığı duyularla kendi öğretisini oluşturmuştur. Freud gibi herhangi bir felsefe okuluna sırtını dayamamıştır. Felsefe okullarının birbirini köstekleyen yapılaşmalarından uzak durarak, zeytin ağaçlarının arasında, kendine ait bir bahçede öğrencileriyle, var olmanın erekleri üzerine uzun tartışmalar yapmıştır. Ona göre, yeryüzü ve yıldızlar, atomların rastgele hareketleriyle, yaşadığımız dünyanın ve diğer dünyaların oluşumunu sağlamıştır.

“Tanrılar da bu dünyalar arasındadırlar, yani dünyalar arasındaki boşlukta otururlar ve dünya işleriyle hiç kaygılanmazlar. Böylece Epikuros’un doğa öğretisinde, tanrıların dünya üzerinde hiçbir etkileri yoktur. Tanrılar eksiksiz bir mutluluk içinde bulduklarından, onların dünya ile ilgilenmeleri böylesine bir mutlulukla bağdaşamaz. İnsanın da son ereği mutluluktur. Felsefenin de tek amacı insanı mutluluğa ulaştırmaktır.”⁷⁵

Kendi kurdukları dünyalarda kendi sınırsızlıkları içinde, özgürlüklerini, farklı kültürel disiplinlerle ortaya koyan Epikür ve Freud, münzevi yaşamlarını, ortaya koydukları söylemlere sürekli saldıran karşıt görüşlü insanlarla mücadele ederek sürdürmüşlerdir.

Freud, kısa süren bir çalışma için Paris’teyken, bir şehrin birbirine tezat iki yüzüyle karşılaşır. Bu ikilemin içinde harmanlanan insan psikolojisiyle ilgili çalışmalar

⁷⁴ Karl Gustav Jung, (1875-1961) İsviçreli, psikiyatrist. Analitik psikolojinin kurucusu olarak bilinmektedir.

⁷⁵ Bedia Akarsu, (1998), *Mutluluk Ahlakı, Ahlak Öğretileri 1.*, s. 96-97

yaptığında, bu çılgınlar şehrinde, moda ikonu gibi dolaşp, gece kulüplerinde eylenenlerin yanı sıra, yoksulluk içinde arka sokaklarda perişan olan insanların varlığına tanık olur. Çare bulmak zorunda olduğu sinir krizinin eşiğindeki bu insanların hastalıklarıyla ilgili tespitleri, ona, bir dönüm noktasının eşiğinde olduğunun işaretini verir. Mutsuz ve sefalet içindeki toplumların durumlarını tamamen uygarlıkla bağdaştıran Freud, ilkel koşulların daha çok mutluluk getireceğine dair olan inancını,

“Çok genel olarak, insanların tüm uğraşlarının itici gücünün, birbiriyle birleşen iki hedefe, yarar ve hazzı ulaşma çabası olduğunu varsayacak olursak, durumun böyle olduğu yalnızca bilimsel ve sanatsal etkinliklerde kolayca görülebiliyorsa da aynı şeyi burada ele aldığımız uygarlık dışavurumları için de geçerli saymamız gerekecektir”⁷⁶ sözleriyle özetlemektedir.

Pariste, Martin Charcot’nun asistanlığını yaparken, çağın bu büyük profesöründen, histeri tanısıyla tedavi altındaki hastaların yalnız kadın değil, erkek de olabileceğini öğrendiğinde, korktuğu başına gelir. Kendi nevrasteninin boyutlarının bir gün onu da bu hale çevirebileceği kaygısı, bu konudaki yoğun araştırmalarının ilk adımlarıdır.

Freud’un psikanalize girişı, aslında tam da bu noktadan başlar diyebiliriz, kişilik analizleri ve bunların bilinçaltıyla bağlantılarının kurulması, onun ta çocukluğundan getirdiği kültürel aktarımlarını hayatının estetik kuramına uygulamasıyla başlamaktadır. Freud Paris’te hocasından, bir insanın yaşadığı yeri bile, aslında kendi bireysel ruh haliyle bağlantılı olarak döşediğini öğrenir, bir yerlerden görüp, moda adı altında yapılan düzenlemelerin aslında, bilinçaltının getirdiği ama bilinçle bağlantılı oluşumlarla ilgili olduğunu fark eder. Bu nedenle, kendi yaşadığı yerin estetiği, onun eğitimini, kültürel kimliğini oluşturan okumalarını, ilgi alanlarını resmeder. Michelangelo’yla da ilk burada tanışır. Nöropsikiyatriden, psikiyatriye geçişı burada kararlandırılır.

⁷⁶ Sigmund Freud, (2013), *Uygarlığın Huzursuzluğu*, s. 52-53

“Michalengelo'nun heykellerinden yola çıkar ki Louvre Müzesi'ndedir ve Zincirlerini Kıran ya da Ölmekte Olan Köle olarak bilinen iki heykel yan yana durmaktadır. Bunun spekülasyonunu Freudvari yapmaya çalışırsak, Freud gibi düşünürsek şöyle diyebiliriz: “Bu heykel neden ölmekte olan köledir?” Aslında ölmekte olan köle falan yoktur orada, haz içinde yüzen bir insan vardır, bir erkek vardır ve kendi kendine sevişmektedir. Narsist bir durumdadır. Törelere karşı çıktığı için, bir insanın kendi kendisiyle sevişmesinin yasak olduğu bir kültürel birikim içinde yaşadığı için, köle metaforu kullanılmaktadır. Aslında köle falan değildir, en azından yapıtta gördüğümüz kadarıyla. Ama büyük bir haz içinde olduğu için kendi içindeki, kendi kafasındaki zincirleri kırmakta, bağımsızlaşmakta ve özgürleşmektedir orada bir yandan. Freud bu boyutu çok ısrarla kullanır ve bireyin sağduyudan kurtulmasını, -tırnak içinde sağduyu diyebiliriz buna-, toplumsal, kültürel baskılardan, kültürün getirdiği huzursuzluklardan kurtulmasını bireyselleşmesini ve de özgürleşmesini, kışkırtıcı bir metafor olarak kullanmıştır ve de ilerde geliştireceği kuramının temel çıkış noktalarından birini oluşturmuştur. Olabildiğince, bütün zincirleri kırıp, özgürleşmeyi ve içgüdülerimizin, bilinçdışının sesini dinlemeyle çağırır bizi.”⁷⁷

Giderek ağırlaşan hastalıklarına rağmen, neredeyse günün tümünü geçirdiği evinde çalışmalarına, yoğunluktan, hastalarına ancak verebildiği kısa aralıklı randevularla son hız devam etmektedir. Nikotin enfeksiyonu tanısı konulduğu halde, puro bağımlılığından vazgeçmeyen Freud, hastalığının çene kanserine kadar ilerlemesine ve çektiği acılara aldırmadan, puro içmenin onu çalışmalarına motive ettiğine inanarak bir yandan da, kötümser bir ruh haliyle ölümü istediğini, intiharın eşliğinde olduğunu yazmaktadır mektuplarında. Tam da bu dönemde, içinde bulunduğu psişik tıkanıklığın çözümünü, geliştirdiği yeni bir metodolojiyle uygulama kararı alır. Yaşam şartları ne olursa olsun, insanlık adına yüklendiği misyonun bir sonucu mudur, yoksa kendi değimiyle narsist insan psikolojisinin bir eseri mi, *“ilk defa tarihte bir kişi, bir doktor, bir psikiyatır kendi kendisini analiz etme sürecine başlar.”*⁷⁸ (Açık Radyo: 7 Haziran 2004).

Bir yandan sadelik içinde bir yaşamı savunarak, acı verecek zararlı her şeyden vaz geçilmesi gerektiğini savunan Epikür'ün de, Leantion'a ve Mytilene filozoflarına

⁷⁷ Açık Radyo, *Didik Didik Freud*, (25 Mayıs 2004)

⁷⁸ A.g.e., (7 Haziran 2004)

yazdığı mektuplardan, sofrayı kurmak için günde bir mina⁷⁹ harcadığı bilinmektedir. Hem,

“Yaşamayı hoş kılan şeylerin, içki sofraları, ziyafetler, oğlan ve kadınlardan alınan zevkler” (Akarsu, 1998: 98) olmadığını söyler, *“Doğaya uygun yaşayan bir kimse hiçbir zaman yoksul olmaz. Ekmek ve suyu olanın Zeus’u kıskanmasına gerek yoktur. Bundan böyle mutluluğun bilge üzerinde bir gücü yoktur, esas olan anlayıştaadır, akıldadır.”*(Akarsu, 1998: 99)der, bir yandan da *“Erek üzerine”* adlı eserinde *“Ağız tadının, aşkın, dinletinin ve güzelliğin verdiği hazları kaldırırsam, iyiyi nasıl düşüneceğimi bilmiyorum.”*⁸⁰ dediği geçer.

Freud, insanlık tarihinin en önemli olayları arasında, kendisinin ileri sürdüğü bir savı ortaya koymuştur, buna göre, Epikür, yemeği için günde bir mina harcayabilir ve Freud, tüm yasaklara rağmen, puro içmeye devam edebilir, çünkü her sancılı entelektüel üretim, kişisel seçimlerinin hazla bağlantısını kurmak zorundadır. Bedensel zevklere duyulan ihtiyaç, her ne olursa olsun, karşı gelinemeyen, sadist dürtüsel benliğin, ideallerle çatıştığı ince çizgidedir.

*“Tüm yerleşik inançlara karşılık insan kendi ruhunun kontrolüne hâkim değildir. Yaşamının devamlılığına dair tüm yönlendirmeleri bilinç dışından aldığıdır. Bilinç dışı bir düşünce, bilinç alanından, ona karşı savaşan güçler tarafından uzaklaştırılmakta, dışlanmaktadır. Psikanaliz, bilinç dışı düşüncelerden kurtulma çabasının, onların içeriklerindeki eğilimlerden kaynaklandığını ortaya çıkarmıştır.”*⁸¹

Hem acıyı hem mutluluğu, yaşanmışlıklar arasında kurduğu ilişkiyle değerlendiren Epiküros, içinde bulunulan duruma göre çok acı verecek hazlardan kaçınmak gerektiğini söylemiştir, ancak, eğer sonu büyük bir hazzla dönüşecekse, o acılar çekilmeli demiştir.

Freud, daha çok kadınlardan oluşan on sekiz hastası üzerinde topladığı bulguları, 21 Nisan 1896’da Viyana Nöropsikiyatri Kongresinde sunduğunda adeta kıyamet

⁷⁹ Mina, antik bir ölçü birimi, Talent de öyledir, Minanın değeri Talent üzerinden değerlendirildiğinde, Talent, 60 İngiliz Pounduna denk gelmektedir, 60 mina 1 Talent’tir

⁸⁰ François Dagognet, (2007), *Büyük Filozoflar ve Felsefeleri*, s. 478

⁸¹ Yıldız Akvardar, Erdoğan Çolak, Ulviye Etaner, Cem Hürol, Haluk Sunat, Raşit Tükel, Alp Üçok, Başak Yücel, (2000), *Psikanalitik Kurama Giriş*, s. 29

kopar. Toplumun ahlak yapısının bam teline dokunduğu bir süreçtir. Freud'un bahsi geçen meselesi, çocukluğunda ya da sonraları, ailesinden birinin özellikle babanın cinsel tacizine uğramış kadınların fantezileridir; yani, genç kadınların, çocukluklarına dair geliştirdikleri, babalarıyla yaşanan cinsel fantezi durumu.

Acıdan duyulan hazzı hastalarında görmesi, Freud'u kendi oto analizini yapmaya zorlamıştır. Yüzleşebileceğine dair kaygılarına rağmen, yüzleştiği çocukluğu sonrası ağır travmalar geçirmiştir, güçlü karakteri bunun da üstesinden gelmiştir. Özellikle Anna O vakasında. Bu hastanın, babasıyla olan ilişkisini, kendi babasıyla ilişkisi üzerinden çözümlemesi, mesleğine olan şüphe götürmez aşkıyla ilgilidir. Anna O, babasıyla ilgili kurduğu bilinçaltı fantezilerde, acı duymaktan aldığı hazzı yaşamaktadır.

Haz, kişiselleştiği her durumda, kendisine aralanan kapılardan kolayca girer, içine dâhil edildiği her eylemin de hakkını verir. Bu nedenle, mesela, Greenaway'in *Aşçı Hırsız Karısı ve Aşığı* filminin, birbirinden iştah açıcı yemek sahnelerinde aldığımız haz, filmin sonunda, o sahnelerden birine yerleşen fırında kızarmış ve türlü sebzelerle süslenerek servise hazırlanmış bir insan bedeninin, sunumu esnasında, bizim dehşetli bakışlarımız arasında, filmin baş kadın karakterinin yüzündeki ifadeye yerleşebilmektedir. Epikuros'u eski hedonistlerle de uzlaştıran genel bir ilke vardır ki buna göre: "*Haz bütün eylemlerimizin ereği olmalıdır.*"⁸²

Bastırılmış istekleri, yaşanmamış ama yaşanması arzulananları içinde barındıran bilinçdışı, beynimizin merkezi sinir sisteminde yer almaz, bu kurgusal sembollerden oluşan birikimler, değişen kültürel etkilerle, bilinçli yaşama taşınır. Daha sonraları Oidipus kompleksiyle bağlantıları kurulacak olan, önceleri 'histeri'(kadın cinsel organı uterustan- histeron- kaynaklanan bir sözcüktür) olarak bilinen, tarihi, Hipokrat'a kadar uzanan, açık anlamıyla cinsel olarak tatmin edilmemiş kadınlarda görülen bir takım rahatsızlıklar olarak tanımlanmıştır "kışkırtma teorisi",

⁸² Bedia Akarsu, (1998), *Mutluluk Ahlakı, Ahlak Öğretileri 1*, s. 97

Freud'un "haz ilkesiyle" de doğrudan bağlantılıdır. Kültürel ortamın değişkenleriyle, hırçınlık, baş ağrıları, saldırganlık gibi belirtileri olan bu durumun, erkeklerde de görülebileceği ortaya konduktan sonra, Oidipus kompleksiyle bağlantıların kurulması çok daha kolay olmuştur. Çünkü benzer hastalık belirtilerini kendi hayatında çokça yaşayan Freud kendi kendine samimiyetle itiraf etmiştir ki, babasına karşı duyduğu hüznü, onu öldürerek annesiyle olmak isteme dürtüsünden kaynaklanmaktadır. Bu söylemin kamuoyuna sunulması sürecinde;

*"Kendisine mitoloji ve Goethe yardım eder. Delfi tapınağı kâhininin 2500 yıl önce önerdiği "Kendini tanı" uyarısını ve "Çıplak hakikat, getirmesi olası felaketlere rağmen, ihtişamın doruk noktası olarak görülür" özdeyişini anımsar ve hemen ardından, Goethe'nin "Bir dâhinin ilk ve son istemi hakikat aşkı olmalıdır" dizesini bir kere daha kendi kendisine yüksek sesle söyleyip, duyduklarını, düşündüklerini yazmaya başlar ve insanın, kendi ruhsal dünyasını anlamadan başkalarını anlamaya çalışmasının olanaksız olabileceğini bir kez daha düşünür ve yazar. Tabi bu arada yeniden bir ruhsal çöküş dönemine girer ve ağır bir melankolik kriz yaşamaya başlar."*⁸³

"Oidipus Kompleksi," denilen ve psikiyatriyle bu denli grift ilişkiler içinde bulunan Freud'un kişilik gelişimiyle ilgili yaptığı çalışmalar arasında, haz ve gerçeklik ilkeleriyle doğrudan bağlantıları olan söylem, konusunu mitolojik bir hikâyeden almaktadır, oldukça hüznü sayılabilecek bir hikâyeden:

Anlamı "paytak yürüyen çocuk" olan Oidipus, bir kehanet kurbanı olarak, başka bir babanın oğlu olarak büyür, kehanet, gerçekte kral olan babasını bir gün öldüreceği üzerinedir, bu nedenle elbet doğumundan hemen sonra öldürülmek üzere evinden gönderilmiştir. Kehanet Oidipus büyüdükten sonra gerçekleşmekle kalmayacaktır, üstüne, hikâyenin kahramanı, öldürdüğü adamın karısı yani annesiyle de evlenecektir. Bunların hepsi kaderin bir oyunu gibi gösterilir. Ne Oidipus ne ölen baba ne oğluyla evlenen anne olaylar yaşanırken bu kehanetin kahramanları olduğunun farkında değildirler; öğrendikten sonra da, bilmeden düştüğü bu tuzakların hepsini yadsır Oidipus. Ona babasını öldürüp annesiyle evlendiğini söyleyen

⁸³ Açık Radyo, *Didik Didik Freud*, (14 Haziran 2004)

kâhine, itiraz etmez Sophokles anlatısında, bilinçaltından bir getiri gibi yansıtılır durumlar, bilmeden bir tuzağa düşmüştür kahraman. “*Oidipus, erkek çocuğun ömür boyu annesiyle birlikte kalıp, buna karşılık bu birlikteliği tehdit eden en büyük güç olarak gördüğü babayı öldürme, dışlama düşüncelerinin bir özeti olarak psikanalizin merkezi konumuna girer.*”⁸⁴

İnsanın ruhsal yapısının bedensel güçleri yönettiğine, ruhsal eylemlerin ise bilinçdışında gelişerek, bir dirençle karşılaşmadığı sürece, bilinçdışı tüm eylemlerce, bilinci belirlediğine inanmaktadır Freud. Psikanalitik görüş ona göre, asla spekülasyon bir sistem değildir, aksine, gözlem ve deneylere dayanır.

*“Bilinçdışı düşüncelerin yanı sıra bilinçdışı dürtüler, duygular ve tüm bunların kombinasyonlarının varlığı da söz konusudur. Bir dürtünün doğrudan bilinç alanının bir elemanı olması mümkün değildir. Bilinç alanına sadece dürtüyü temsil eden düşünce ulaşabilir.”*⁸⁵

Bilinçdışı eylemlerin, zamanla bir bağı yoktur. Geçmiş, günümüz, gelecek, birbiriyle kaynaşmıştır. Bu eylemlerin gerçek olup olmaması da önemli değildir, önemli olan yaşayan kişinin, arayışta olduğu doyum halidir. Bu hal de haz ilkesine bağlı olarak incelenir. Bilinçdışı doyum ve boşalım arayan dürtüler, bilinci etken hale getirerek zorlarlar. Bunların çocukluk döneminden gelen istekler olduğu psikanaliz yönteminde ortaya konmuştur.

Dürtü, psikanalitik yazılarda organizmanın bir amaca yönelmesi için gereken enerji yükünü taşıyan dinamikler olarak tanımlanmaktadır. ‘Instinct’ terimi, hayvani özellikleri içinde barındıran (hayvanlarda ve hayvanlardan öykünerek, insanlarda da) kalıtsal davranışlardır. Freud ise, dürtüyü, insan cinselliğinin içinde ele almıştır. Dürtü bir tür güçtür, amacı, nereden kaynaklandığı, objesi belli olan bas-kısal özellikleri de içinde barındıran bir güç. “*Organizmanın içinden gelen ve onu*

⁸⁴ Açıık Radyo, *Didik Didik Freud*, (21 Haziran 2004)

⁸⁵ Yıldız Akvardar, Erdoğan Çolak, Ulviye Etaner, Cem Hürol, Haluk Sunat, Raşit Tükel, Alp Üçok, Başak Yücel, (2000), *Psikanalitik Kurama Giriş*, s. 30

uyarılmanın giderilmesine yönelik özel bazı eylemler yapmaya iten bu güç”⁸⁶
Freud Psikanalist kuramında, insan zihnine yerleştirilmiştir.

Dürtüleri iki kolda incelemiştir Freud, “cinsel dürtüler” ve “ego dürtüleri”. Mesele, beslenmeyle ilgili konular, ego dürtülerinin içinde örneklenmiştir. Bunların işlevi, insanın kendini korumak amaçlı, yaşamak için gerekli temel ihtiyaçlarını karşılayabilmesi durumudur. Bu gerekli isteklerin karşılanması durumunda insan haz duyar. Dürtü, her koşulda doyuma ulaşma ereği içindedir. Oldukça, sınırsız ve engellenemez bir yaptırım gücüne sahip dürtüler, sinir sistemini gelişen evrensel düzende, daha iyi bir düzeye ulaşması için zorlar. Haz ilkesine göre işleyen en gelişmiş düzeydeki ruhsal aygıt bile, uyarılara hâkim olma sürecinde, uyarıların artışıyla hoşnutsuzluk duygusuna, uyarıların azalmasıyla ise haz duygusuna koşutlanır.

İçgüdüler ise, Freud’un incelemelerinde, bazı dönemlerde değişikliklere uğrasa da, “*beden ve zihin arasındaki sınır üzerine yerleştirilebilecek bir kavram olarak tanımlanmıştır.*”⁸⁷ Buna göre, psikolojik bir durum olan içgüdü, içten gelerek bedende organik bir uyarılma sağlar. Bu uyarılma “ihtiyaç”tır, ihtiyacın karşılanması için “istek” gerekir.

*“İstek, davranışı güdüleyen bir etkidir. Aç insan yiyecek arar. İçgüdüler davranışı güdülemekle kalmaz, aynı zamanda davranışın yönünü de belirler. Bir başka deyişle, içgüdüler belirli bir uyarana karşı kişinin duyarlılığını artırarak davranış üzerinde seçici bir denetim kurarlar. Aç bir insanın besin uyarısına duyarlılığı artar, cinsel istek duyan bir diğeri karşı cinsten kişilerle ilgilenmeye başlar.”*⁸⁸

⁸⁶ Yıldız Akvardar, Erdoğan Çolak, Ulviye Etaner, Cem Hürol, Haluk Sunat, Raşit Tükel, Alp Üçok, Başak Yücel, (2000), *Psikanalitik Kurama Giriş* s. 30

⁸⁷ Engin Geçtan, (1996), *Psikanaliz ve Sonrası*, s. 28

⁸⁸ A.g.e. , s. 29

Dürtülerin kaynağı da, bedensel bir sürece bağlanır, bu süreç ya bir organda ya da bedenin bir bölümünde gerçekleşir. Bir amaca yönelmek istenildiğinde, Freud'un zihnin bir bölümü olan 'ego' dediği duygusal yapı harekete geçer. Dürtülerin, eksik bıraktığı, dış dünyanın gerçeklikleriyle baş etme görevi, egonun görevi olarak kabul edilir. Düşünce gücü ve deneysellik, egonun ruhsal yetenekleridir.

Ruhsal olayların anlaşılabilmesi için, ruhsal aygıt, bilinçdışı, bilinç ve bilinç öncesi olarak kategorizelendirilmiştir. Bilinç, zihnimizde farkında olduğumuz durumları içerir, bilinç öncesiyle yakın ilişkiindedir, bu, dikkatle farkına varılabilen, bilincin hemen öncesindeki bir haldir. Bilinçdışı ise, Freud'un keşfederek bilinçlilik sürecinin tamamen dışında tutulan bir durumdur ki birçok karmaşık davranışımızın nedenleri bu sistemin içinde incelenmiştir.

İd, dürtülerin ruhsal temsilciliğini üstlenirken, ego, çevreyle ilişkilerimizi düzenler, süperego, zihnin ahlak değerleriyle ilgilenir, amaç ve ideallerimizi saptamakta etkin rol oynar. Dürtülerin doğuştan var olduğu kabul edilirse, ego ve süperego, doğumdan sonra işlevini gerçekleştirir. İd ise doğuştan ruhsal aygıtın tümüne hâkimdir, sonrasında da değişmeden getirdiği tüm değerlerle aynılığını korur. Zaman kavramı yoktur. Yapısı kaotiktir, dürtülerin gücüyle devamlılığını sürdürür, haz ilkesi doğrultusunda sürekli bir dürtüsel boşalım halindedir.

Ego kaynağını idden alır ancak, gerçeklik ilkesiyle bağlantı kurar, idin haz ilkesine bağımlılığı yerini, ego id çekişmesinde, bilinçliliğin hâkim olduğu bu ilkeye teslim eder. Ego sentezcidir. İd kendiliğindedir. *“Ego, bir yandan iddeki dürtülerin doyumunu sağlarken, bir yandan da süperegonun normlarına, kurallarına ve ahlak anlayışına uygun davranmak zorunda kalır.”*⁸⁹

⁸⁹ Yıldız Akvardar, Erdoğan Çolak, Ulviye Etaner, Cem Hürol, Haluk Sunat, Raşit Tükel, Alp Üçok, Başak Yücel, (2000), *Psikanalitik Kurama Giriş*, s. 62

Psikanalitik incelemelerde, ilk doyum duygusunun, anne memesini emen çocukla başladığı düşünülmektedir, bebeğin tek amacı haz almaktır.

“Dolayısıyla Psikanalistlerden, bu eylemin yaşamın tamamı boyunca ruhsal önemini nasıl koruduğunu duymak bizi şaşırtmaz. Meme emme, cinsel yaşamın tamamının başlangıç noktası, daha sonraki her türlü cinsel doyumun eşsiz prototipidir; ihtiyaç dönemlerinde buna ilişkin fanteziler sık sık ortaya çıkar.”⁹⁰

Freud çözümlemesinde, emme eylemiyle başlayarak kültürel diğer eylemlerin oluşumuna dek süren dönem bir tür cinsel örgütlenmeye gidiş yoludur. Bu yol kişilik gelişiminde çok önemlidir. Anne cinsel yaşamın başlangıç noktasında bir sevgi nesnesidir. Doyumla ilintili mutluluk duygusu, cinsel eğilimlerin ruhsal boyutunu öne çıkardığımızda, alt benlikte bıraktığımız fiziksel ve içgüdüsel ihtiyaçları geride saklayarak, unutma eylemini gerçekleştirir. Bu mutlulukla elde edilen doyum noktası, haz ve sevgiyle açıklanır.

Freud, ne olursa olsun, analitik düşünen bir bilim adamı titizliğiyle çalışmalarını sürdürmüştür. Hastalarının bilinçdışına ulaşarak yaptığı çözümlemelerde ilkel dürtülerin sembollerini kullansa da bunlar yaşayan organizmaların istikrarlı yaşama yönelen ve bu yönelimde biyoloji biliminin bakış açısını kullanan tanıları oluşturmuştur. Ruhsal çalışmalarında hazzın her zaman bir gerilim giderilmesi sonucu olmadığını görmüştür. Doruk noktasına giden yolda yaşananların hazzı uzattığı sonucuna varmıştır. Epikuros’un da akıl yoluyla, ömrün bütününe yayılan hazzın getirdiği mutluluğun gerçekliği, Freud’un akılcılığıyla örtüşmektedir. Aslında bu durum yaşanan her şeyi zihinsel olarak algılamamızdan kaynaklanmaktadır. Yediğimiz bir yemeğin, vücutta çözülerek, beden ve oradan hareketle zihnin ihtiyaçlarına cevap vermesi, hem fiziksel hem zihinsel doyumunu sağlar. Öncesi ve sonrasında, yemeğin vücudumuzda gerçekleştirdiği her aşama, hazzın farklı boyutlarına işaret eder.

⁹⁰ Sigmund Freud, (1994), *Psikanalize Giriş Dersleri*, s. 309

Haz ilkesi, yaşamın amacı olmaya yönelik tüm programlarını, mikrokozmos ve makrokozmosla çatışmasına rağmen, mutluluk üzerine yapar. Bu nedenle bu duygunun sürekliliğini sağlayamaz, ama erek edinir.

“Haz ilkesinin özlemini duyduğu durumlardan birinin sürekli hale gelmesi, yalnızca gevşek bir hoşlanma duygusu verir. Yapımız icabı yalnızca karşılıklardan yoğun bir zevk alabiliriz, sürekli durumlardan aldığımız zevk ise pek azdır. Böylelikle mutluluk olanaklarımız zaten bünyemizle sınırlanmış olur. Mutsuzluk duymak ise çok daha kolaydır.”⁹¹

Bilinçaltından gelen dürtülerle güdülerek, öz benliğini yadsıyan ve insanlığın evrensel doğasına bilinçsizce yaklaşan Batı uygarlığının bir parçası olduğu halde Freud, bu barbarlaşan toplumun kişilik analizlerine başlamadan evvel, ilk eğitimi aldığı Tevrat’tan, Musa’nın kişilik çözümlemesine girişmiştir. Freud hikâyesinde bir öncüdür Musa, bir haberci ve bir kavmin kurucusu, tanrıyla insanlar arasında gidip gelen bir Mesih. Ancak, insani özellikleriyle sevilir, kızgın bir kişiliği vardır, güçlü bir erkektir, Michelangelo onun heykelini, öfkelerine gerektiğinde hâkim olmasını bilen ve bu durumu kendinin ve kavminin lehine çevirebilen bir lider olarak yontmuştur. Duruşu, el ve elbisesinin hareketleri bize bunu vermektedir. Freud kendisiyle özdeşleştirdiği bu Michelangelo Musa’sını, bulunduğu ufak kilisenin en karanlık köşelerinden birinde seyretmeye defalarca gider. Freud’un Musa’sı, kesinlikle tek tanrılı dinlerin başladığı Mısır’dandır.

Musa, çok tanrılı dinlerin hala önemini koruduğu dönemde, doğal olarak ortadan kaldırılan bir tek tanrılı din olan “Aton” (Aton, adeta adaletin temsilcisi, sevgi dolu, sevecen ve koruyucu bir tanrıdır, korkutucu bir tanrı asla değildir.) dinini diriltmek için, Mısır’da göçmen olarak yaşayan bir grup İsrailiyi mürit olarak seçerek müthiş göçü gerçekleştirmiştir. Tanrıyla dağda buluşup, günler sonra on emirle aşağı indiğinde, kavminin ona ve tanrıya inancını yitirdiklerini görmesi onu çok kızdırmış onları cezalandırmasını söylemek için tanrının yanına tekrar dönmüştür. Tanrının takdiriyle halkını affetmiştir. Ancak, İsraililer için

⁹¹ Sigmund Freud, (2013), *Uygarlığın Huzursuzluğu*, s. 36-37

yepyeni bir hayat kuran, onlara bir din, bir toprak kazandıran Musa, bir süre sonra, yine bu İsraili kavim tarafından katledilir. Freud'un meşhur baba katli metaforu gerçekleşmiş olur böylelikle.

Yahudilere karşı giderek artan düşmanlığın sebeplerini düşünmektedir Freud, politik ve ekonomik sebeplerin farkındadır, insanların bilinçdışında Yahudilere karşı neden kin beslediklerini sorgulamaktadır zihninde, vardığı sonuç, “*Totem ve Tabu*” eseri için yaptığı araştırmalarda karşısına çıkan şeyle aynıdır. Otoriter babayı katletme. Çünkü bu otoriter baba, sağladığı her şeyin karşılığında, büyük bedeller ödenmesini beklemektedir. “*Bizzat bir Yahudi olarak, Yahudilere düşman olunmasını ben anlıyorum*” diyor, “*çünkü bütün bu tek tanrılı dinleri insanların başına Yahudiler musallat etmiştir.*”⁹²

Diğer bir sebebi, Musa'nın aydınlanmacı olması, insanları, çok tanrıçılıktan tek tanrıçılığa getirerek, karanlık bir çağdan çıkarmasıdır. Bu onun mücadeleciliği güçlü kişiliğinin de göstergesidir ki, gücü bu yüzden daha büyümeden engellenmek istenmiştir. İsrail oğulları Musa'yı yani bir anlamda ilk tektanrıçılığı yayan peygamberi öldürmüşlerdir. Ortaçağda cadıların yakılması, Auschwitz toplama kampında binlerce kişinin katledilmesi de aynı bilinçaltı meselelerinin kapsama alanına girmektedir.

Mitoloji de, bu konuya örneklemeler verilecek çok malzemeyi içinde barındırmaktadır. Bu örneklemelerin psikanalizin gelişmesine çok katkıları olmuştur. Örneğin Dionisos, tanrılar tarafından öldürülmüş, sonra da parçalanarak yenmiştir. Zamanla bir şölen haline getirilen bu ritüel, baba katlinin ta kendisidir yine. Yasakların abartılı şekilde çiğnendiği, içkilerin sınırsız tüketildiği, günlerce, sabahlara kadar süren bu eğlenceler, yasla kutlamanın birbirine girdiği, bilinçaltında toteme çevrilmiş bir tür tapınma kutlamalarıdır.

⁹² Açık Radyo, *Didik Didik Freud*, (9 Ağustos 2004)

Mitolojiden tek tanrılı dinlere kadar uzanan dinsel düşünce yapımızda, gerçekte hepimizin dış dünyaya yansıttığı dinsel yapılanmamız, kendi iç psikolojimizde ürettiklerimizden başka bir şey değildir, insanoğlu kendi tanrısını kendi içinde kendi iç korkularında, özlemlerinde üretir ve sonra da o tanrıya tapmaya başlar, diye tespit eder Freud.

Freud'a "Çok tanrıçılıktan tektanrıçılığa çıkmak sizce iyi miydi" diye sordukları zaman, "evet" der, "neden?" diye sordukları zaman, her zamanki ironisine uygun bir şekilde cevaplar; "tek sifıra daha yakındır." Yani ateizme doğru, tanrısızlığa doğru ciddi bir adım atmıştır aslında Musa."⁹³

Aynı İsrailoğulları Musa'yı öldürmüşlerdir fakat ilerde, tanrının oğlu olarak, yeni bir peygamberi, İsa'yı başlarına getirmişler, böylece bir kefarete ödemekle kalmayıp, suçluluk duygularıyla onu adeta bir toteme dönüştürmüşlerdir. Yani,

"Hıristiyan dininde Freud'un gene "Totem ve Tabu'da" altını çizdiği gibi, babayı öldürme suçunu oğullardan biri, İsa, üstleniyor ve kendini bütün insanlık adına kurban ediyor. Dolayısıyla arkadan gelen diğer insanları kurtarmaya çalışıyor. Ünlü sözüdür "Ekmek benim etimdir, şarap benim kanımdır" diye son akşam yemeğinde arkadaşlarına söylüyor. O günden bu yana da, Hıristiyan dininde kilise törenlerinde ekmek ya da ekmeği sembolize eden küçük ekmek parçacıkları İsa'nın eti olarak verilir, dağıtılır, şarap da İsa'nın kanı olarak içilir."⁹⁴

Masallar, mitler, tek tanrılı dinlere geçiş döneminde, oldukça yoğun olarak dilden dile anlatılagelmiştir. İlk bilinen destanlardan Homerosun İlyada ve Odessia'sı da, bu anlatıların bir ürünü olarak kabul edilebilir. Sözlü edebiyatın hala günümüze ulaşanları, geçirdiği tüm yolculuklarda, ya bir parçasını bırakmıştır, ya da yeni eklenenlerle daha bir zenginleşerek yoluna devam edecektir. Tüm bu süreçler, sözlü edebiyatın sembollerini insan zihninde şekillendirirler. Freud gibi psikoloji bilimine kendini adayan bir doktor, bu sembolleri bilinçaltı tespitlerle, Bunuel gibi, gerçekçiliğin ötesine geçen bir yönetmene ilham perisi olarak gönderirken,

⁹³ Açık Radyo, *Didik Didik Freud*, (9 ağustos 2004)

⁹⁴ A.g.e., (19 Temmuz 2004)

Marcel Proust gibi bir yoksunluk prensi, aynı sembolleri, akıl almaz bir haz duygusuyla satırlarında resmeder.

“Geçmiş konusunda geride kalan şeylerin, sözlü gelenek(folklor) dediğimiz eksik ve bulanık anılar olması, sanatçı açısından özgün bir cazibe kaynağı oluşturur, çünkü bu durumda anılardaki boşlukları hayal gücünün arzularına göre doldurmakta ve canlandırmayı istediği dönemi kendi amaçlarına uygun olarak görüntülemekte özgürdür. Sözlü bir gelenek ne kadar bulanık-sa, şairin işine o kadar yarar.”⁹⁵

Gerçeklik ilkesini, sonuna kadar savunmuştur Freud, bu ilkenin gereklerinin en ince ayrıntısına kadar bilinmesini, öğrenilmesini, insanın kendi kendisiyle tüm samimi duygularıyla hesaplaşma içinde olması gerektiğine inanmıştır. “Acıları ne pahasına olursa olsun yaşayın” derken, bilinçaltında kendine öykünmüştür belki de. Nazilerin yönetime geldiği süreçte, Berlin’de Thomas Mann’ın kitaplarıyla birlikte kendi kitapları da yakıldığında, “Ortaçağda olsaydık, beni yakarlardı onların yerine, buna da şükür” demiştir. Acılar içinde öldükten sonra, isteği üzerine yakılır ve çok sevdiği bir “Yunan Vazo ”suna konularak külleri, gömülür...

⁹⁵ Sigmund Freud, (1994), *Psikanalize Giriş Dersleri*, s. 319

4. ANTİKİTEDEN GÜNÜMÜZE YEMEĞİN HAZLA BAĞLANTISINA AVRUPA SANATINDAN ÖRNEKLEMELER

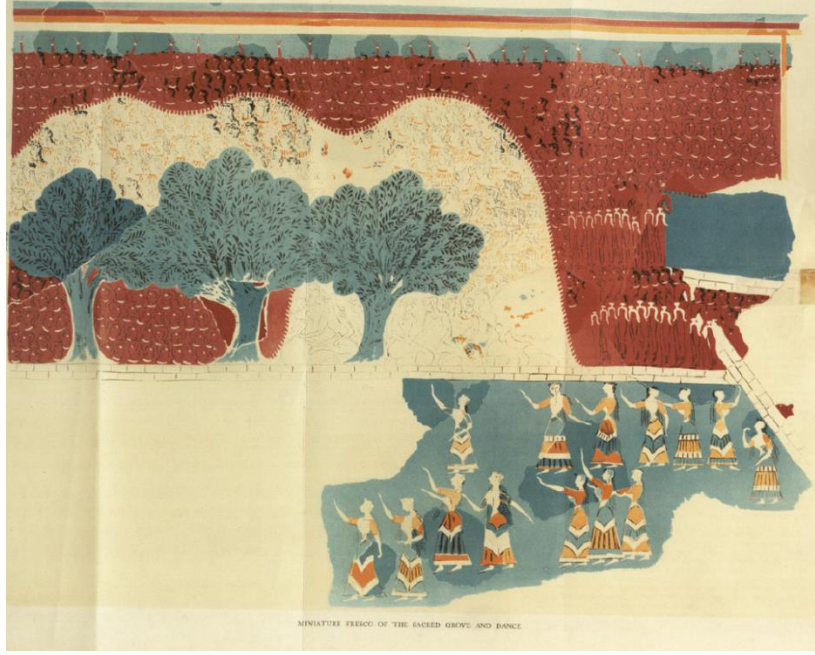
4.1 Avrupa Resminde Yemek Sahneleri

Batı resminde yemek ve yeme içme eylemi, döneminin tüm sosyal ve siyasi imgelemine sembolize etme amacıyla kullanılmıştır. Sanatçıların, coğrafi keşifler sonrası yeni tanışılan gıdalara eserlerinde yer verdiği sahneler, dini sembolize eden sahneler, eğlence kültürünün bir ürünü olan şölen sahneleri, günümüze yaklaştıkça, ironi içeren, obeziteye karşı yapıtlar da bu amacın kapsama alanına girmektedir.

Tarihsel gelişim süreci içinde, yemek ve onunla anılan şölenlerin, ritüellerin resimle ifade edilen örneklemelerine Antikiteden önce Girit'te, Knossos Sarayı fresklerinde rastlamaktayız. Tanrılara sunulan kurban etleriyle başlayan şölen sahnelerinin rölyef ve resimleri, tapınak duvarlarında görülmektedir.

Girit sosyal yaşamına dair birçok detayı izleyebildiğimiz bu fresklerin en önemli özelliklerinden biri, halkın hep gülerken ve neşeli gösterilmesidir.

Şölen geleneklerini içinde barındıran bu eğlenceler, günümüze değin gelen bağ bozumu, zeytin hasadı gibi törensel kutlamaların da öncülleri olma özelliği taşımaktadırlar.



Resim 1: The Sacred Grove of Dance, Knossos Sarayı Duvar Resmi,
(M.Ö1700-1525), Herakleion Arkeoloji Müzesi, Yunanistan
(http://garden-of-eos.blogspot.com.tr/2012/12/atlantis-c3a2-sacred-grove-of-dance_1.html)

Zeytin ağaçlarının altında dans eden kadınlar ve onları izleyen kalabalığın resmedildiği bu fresk, Giritlilerin eğlenceye düşkünlüklerine dair bir örnektir.

Başka bir örnekleme, Yunanistan'da geç bronz çağdan kalma bir Girit yapısı olan Hagia Triada'dır. Hala gizini koruyan lahdin bir kenarında yer alan anlatıda, iki dünya arasındaki bağlantı yiyecekler aracılığıyla kurulmuştur.

Ayakta durarak kendisine gelen son sunguları nazikçe kabul eden ölü tanrılar, rahipler ve sunguları getirenlerin ifadelerinde korku ya da dehşet ifadesine rastlanmaz.



Resim 2: Hagia Triada Lahti, Kireç Taşı Üzerine Boya, Geç Bronz Çağ,
M.Ö 1400'ler, 137 cm, Heraklion Arkeoloji Müzesi, Yunanistan
(http://viajandoconarte.blogspot.com.tr/2012_12_01_archive.html)



Resim 3: Hagia Triada Lahti Detay
(<http://www.uark.edu/campresources/dlevine/ReligionImages.html>)

Antikite 'ye gelindiğinde, Batı resminin, yemek sahnelerinin görüldüğü, erken örneklerine rastlamaktayız yine. Antik Yunan seramikleri üzerine yapılmış resimler bize dönemin yemek kültüründe, içkili felsefi sohbetlerin yoğunlukta olduğunu göstermektedir. “Symposium” olarak adlandırılarak, akşamüstü başlayan ve sabahlara kadar süren bu şölenler, daha çok erkeklerin katıldığı, müziğin, edebiyatın eşlik ettiği davetlerdir. Yunan vazolarının üzerinde, susatıcı yiyeceklerden sonra başlayan, su katılmış içkili davetlere dair birçok detaylı anlatımı görebilmekteyiz.

Kadınların, eğer müzisyenseler ya da dans etmek amaçlı bu sohbetlere dâhil edildiği bilinmektedir; zarif bir hanımefendi, bu sohbetlerin katılımcılarından biri hiçbir zaman olamamıştır.



Resim 4: Antik Yunan Vazosu Detayı, Symposium Sahnesi,

M.Ö Yaklaşık Olarak 360

(<http://www.mlahanas.de/Greeks/LX/SymposiumNiciasPainterMAN.htm>)

Sokrat'ın düzenlediği bir symposium'dan, Xenophon'la felsefe üzerine sohbetlerinin de olduğu bir sahnenin, Siyah zemin üzerine kırmızı figürlerle bezemelerle, bir Yunan vazosundaki detayını görmekteyiz aşağıdaki resimde. Müzisyen kadın figürlerin iç ayrıntıları fırçayla yapılmış siyah hatlarla gösterilmiştir. Anatomi ve harekete verilen özen dikkate değerdir.

Akdeniz ve Avrupa yemek kültürlerinin temelini oluşturan Roma imparatorluk mutfağının şaşaalı şöenlere düşkünlüğüne, geç döneminde dâhil olan Pompei şöenleri, Roma'nın, konuk sever ve sofrada arkadaşlığının önemine parmak basan geleneksel anlayışını, tüm halkına aktarmıştır.



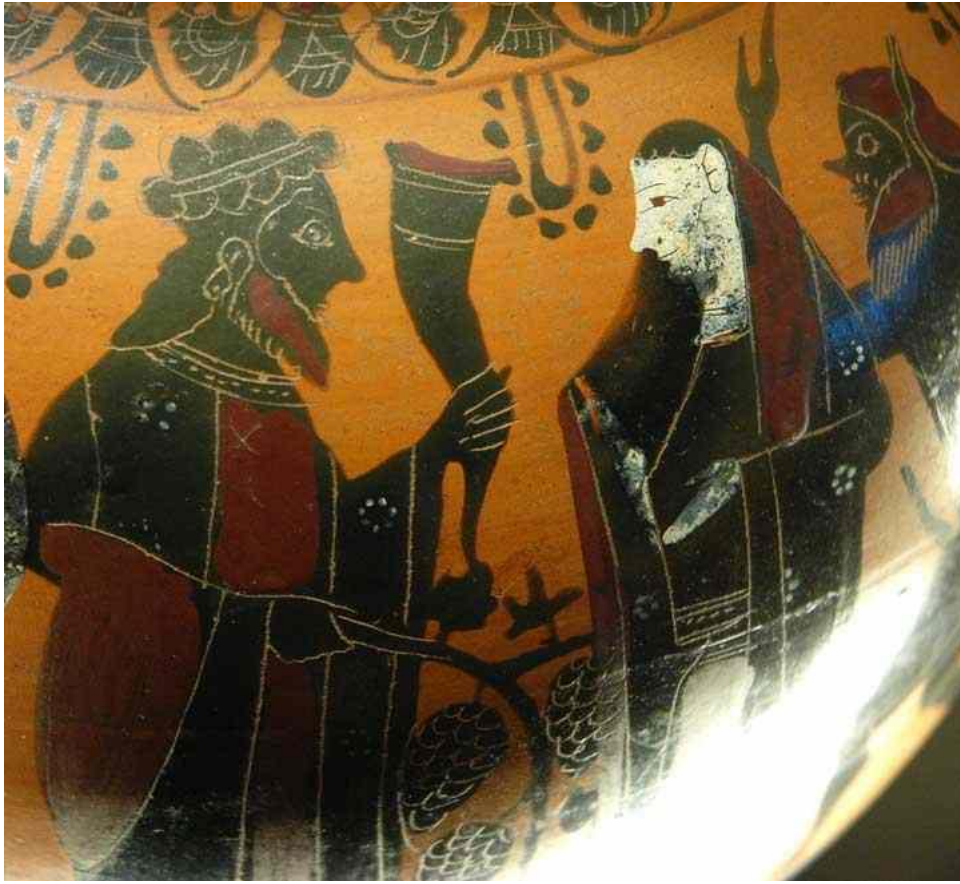
Resim 5: Asarotos Oikoslu Ziyafet Sahnesi,
Geç Roma, Oturma Odası İçin Yer Mozağı, 5. Yüzyıl,
Chateau de Boudry, İsviçre

(<http://parenthetically.blogspot.com.tr/2012/08/unswept-and-unwelcome.html>)

Pompei, kalıntılarında, duvar resimlerinde yemek kültürüne dair verilen örneklemeler arasında oldukça ilginç olanları vardır.

Örneği verilen bu tricliniumda, Pompei'nin varlıklı insanların bir şölen sonrası yemek odalarının durumu gösterilmektedir. Yere atılan yemek artıkları, Geç Roma sofrası adabından bir kesiti bizlere sunmaktadır.

Mitolojide sıklıkla rastladığımız şölen sahneleri ve bu sahnelerin kahramanları, bizlere haz kavramını, direkt olarak, yemek ve içkiyle görüntüler.



Resim 6: Dionysos ve Ariadne, Antik Yunan Vazosundan Detay,
M.Ö 540-530, Louvre Müzesi, Fransa
(<http://www.mlahanas.de/Greeks/GreekPotteryImages2a.html>)

Yemeğe aşırı düşkünlüğüyle bilinen destan kahramanı ve Olympios tanrısı Herakles için yapılmış mabetlerde de geniş yemek salonları bulunduğu bilinmektedir. Kyrene Okulunun kurucusu Aristippos'un, neredeyse haz için yaşadığını söyleyebilmekteyiz, öyle ki, bu yaşam tarzını eleştirenlere, tanrıların abartılı şölenlerini hatırlatıp "böyle bir yaşam tarzı kötü olsaydı, tanrıların şölenleri olmazdı" demiştir. Aristippos'un Dionysos'la yakınlığı, bilinmektedir, haz odaklı yaşam tarzıyla Epikuros'tan ayrılan Aristippos, Dionysosçuluk da denilen, mistik esrikle bağlantılı sarhoşluğun, orgia müziği eşliğinde dansların, bilincin ortadan kalkarak, Bakkha korolarının eşliğinde sabahlara dek süren şölenlerin en has katılımcılarından biri olmuştur. Aşağıdaki görsel, dönemin tipik şarap kadehi olan boynuzla şarap sunan Dionysos'u konu almıştır.

Romalılar için akşam yemeği günün ana öğünüdür. Akşam yemeği bir convivium, yani yemek ve şarapla birlikte muhabbetin tadına varılan zaman ve mekândır. Yunan klasik dünyasındaki âdetin tersine, Roma yemekli davetlerine karı koca birlikte katılmaktadır.

Roma imparatorluğunun yıkılması, yüksek kültüre ve mutfağa dair yaygın anlayışları ki bunların içinde, Yunan ve Etrüsk kültüründen çok daha önce uyguladıkları, yan yatarak yemek yeme, geceye banyo yaparak başlamak, müzik eşliğinde uzun felsefi sohbetler yapmak gibi alışkanlıklar vardı, ortak algılamaları, yeni gelişmekte olan kültüre de miras bırakamamıştır.

Ortaçağa varıldığında oluşan farklı disiplinlerde yemeğin ele alınışı iki türdür. Kilisenin etkisindeki mutfak ve aristokrat mutfağı. Kilise egemenliğinin perhiz mutfağı ve öğretileriyle desteklenen mutfakın oluşmaya başladığı dönemlerin öncülleri, pagan geleneklerini henüz terk etmeden, bu gelenekleri yemekli eğlencelerine ve kutlamalarına taşıyan Avrupa'nın, ülke sınırlarını belirleyen savaşları döneminde, elde edilen her zaferin bir şölenle taçlanması adetten olmuştur.

Bu dönemin özelliklerini taşıyan, bir tür duvar halısı olarak kabul edilen Bayeux Gobleni, İngiltere tarihine dair hem sosyal hem kültürel birçok olayı Norman'ların gözünden anlatan bir dokumadır ve bu ara döneme bir örneklemedir. Dokumada bazı sahneler, Pevensey fatihi ve sonrası İngiltere kralı olacak William için, William karaya çıktıktan sonra, şerefine hazırlanan bir yemeği ve hazırlıklarını göstermektedir.



Resim 7: Bayeux Duvar Halısı, Kral William İçin Şölen Sahnesi, 11.Yüzyıl, 0.5x70, La Tapisserie de Bayeux Müzesi, Fransa (<http://www.bayeuxtapestry.org.uk/Bayeux21.htm>)

Kutlama yemeklerinin başlıcalarından olan et, burada da, özellikle belirtilmiş, farklı pişirilme yöntemleriyle sunuma hazır hale getirilmiştir. Bu aşamalar, bir seremoninin parçaları olarak dokumanın üzerinde detaylarıyla işlenmiştir. Mesela, dokumanın detay görselinde, bir yandan ateşin üzerine asılmış bir tencerede yiyecekler haşlanırken, sakallı bir hizmetçinin pişmiş yemekleri ocaktan alarak bir tabağa koyduğu görülmektedir.



Resim 8: Bayeux Halısı Detay,

(http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Bayeux_Tapestry_scene43_banquet.jpg)

Yine aynı detayı verilen görselde, yiyecek ve içecekler bir dizi kalkandan yapılmış derme çatma bir masaya taşınmış, korno konukların sofraya çağırılması için kullanılmıştır. “Burada et pişiriliyor” yazısı altında, şişlere geçirilmiş et parçaları görülmektedir.

Öncesinden getirdiği tat kavramının fiziksel gereksinimlerle kaynaştığı sonrasında ritüellere dönüştüğü, gelenek haline gelerek, ilk kültürlerle oranla detaylarına daha çok ulaşabildiğimiz Antikiteye ulaşan mutfak, içinde bol sohbetleri, müzikli, sabahlara kadar süren türlü eğlenceleri barındırmıştır. Çok tanrılı dinlerle beraber, sırasıyla devam eden tek tanrılı dinlerin, Avrupa'nın ilk tarihi sürecine işareti, bu süreci, hem kişisel hem örgütlenmiş farklı kültürler arası erk ispatı için şekillenen savaşlar süreci ilan eder. Erkek egemenliğin tek güç olduğu kaotik bir dönemdir.

Ödünç inançları kendi dinleri haline dönüştürerek, bir lider önderliğinde, yaşamı adeta bir talan unsuru olarak kullanan bu dönem insanları, kendi geliştirdikleri ilkel tabularıyla Freud'un araştırma alanlarının da biricik konusu olmuşlardır. İçgüdüsel hareket eden bu mini toplumsal oluşumlar, ardıllarının birer rol modelidir. Dolayısıyla, şölenler, eğlencelerin anlatıldığı tüm mitler, bu mitlere dair görseller, bu yaşamın görsel ve sezgisel anahtarlarıdır. Epikürcü anlayışla, hazla bağlantılı her şey, erdemlilik bağlamında bilimsel değerlerden uzak kalarak incelenir. İçten gelen bir duyarlılığa bağlı olarak gelişip, sürüp giden bu yaşamsal öğretiler;

“felsefenin ereği, insanı mutluluğa ulaştırmaktır, felsefenin kendisi, söz ve düşünme ile, bizi mutluluğa götüren eylemden başka bir şey değildir zaten. Ama bilginin kendisinde doğrudan doğruya bir mutluluk yoktur, sadece bizi doğru eyleme götürür ya da doğru eyleme götürecektir engelleri ortadan kaldırır. Bundan dolayı bilim böyle bir ereğe hizmet etmiyorsa, değersiz ve gereksiz görünür.”⁹⁶

Böylece, kilisenin egemenliğinde bir çağın kapıları açılmışken, etkisine aldığı toplulukların da yaşam çarkları, belirlenmiş bir yönün belirlenmiş hızıyla yol alır. On beşinci yüzyılda, yeni bir mutfak oluşmaya başlamaktadır. Bu yüzyıl mutfağı, iki uçludur, lükse düşkün aristokrat kesimin şatolarda hüküm süren mutfağına karşılık, perhiz öğretilerinin kilise mutfağında uygulanmasıyla yaratılan sakin mutfak. Dini hikâyelerden betimlenen şölen sahneleri, erken ortaçağın yemek ritüelleri hakkında bilgi vermektedir. İlk günah, sembolik ifadenin de ilk adımı. Cennetten kovulmanın bedeli, iyi ve sınırsız olabilecek her şeyden vazgeçmek zorunda kalmak, bu çağ belirlediği kuralları bu mit üzerinden kurgulamıştır.

Tintoretto, *Günahkar* adlı eserinde, bu mite gönderme yapmıştır. Elma, üzerinde taşıdığı sembolik değerle, sanatın farklı kollarından birçok eserde yer almıştır.

⁹⁶ Bedia Akarsu, (1998), *Mutluluk Ahlakı, Ahlak Öğretileri 1*, s. 95



Resim 9: Tintoretto, *Günahkâr*, 1551-52, Tuval Üzerine Yağlı Boya, 150x220, Gallerie del'1 Akademia, Venedik
(<http://reproarte.com/en/paintings/original-sin-detail>)

Başka bir şölen yorumlaması içeren, Filippo Lippi'nin, İtalya'da Prato'daki büyük katedralde yer alan, "*Salome'nin Dansı Freski*" İncil'den alıntı bir hikâyedendir. İçinde aşkı barındıran hüznü bir hırs ve öç hikâyesidir bu. Kral Herod'un şöleninde dans ederek Herod'u büyüleyen Salome, bu dans karşılığı, onunla beraber bu dansı izleyenlerin önünde, ona ne isterse vereceğini söyleyen kraldan, çok değerli bir protestan olan ve ona istediği aşkı vermeyen John'un kafasını ister. Herkesin önünde verdiği sözü, hiç istemese de yerine getirecektir Herod.

Bir kadının, baştan çıkartıcı cazibesini kullanması, eski ahidin ilk benzer, cennetten kovulma hikâyesinde de karşımıza çıkmaktadır; o hikâyede de kadının cazibesine kanan erkeğin, bir yasağı işlemek zorunda kalması durumu söz konusu olmuştur.



Resim 10: Filippo Lippi, *Salome'nin Dansı*, Duvar Resmi, Yaklaşık Olarak 1460,
Great Cathedral, Prato, İtalya

(<http://consentidoscomunes.blogspot.com.tr/2012/11/salome-y-judit-un-encuentro-inedito-i.html>)

Buna benzeyen birçok mit ve hikâye tarihsel yolculuğunda, aynı sonucu öngörür, cezalandırılma. Bu nedenle, hem öğretilerde, hem dinlerde, hem laik yönetimlerin kuralcılığında, karşılıkları belirlenmiş yasaklar vardır, halklar, kitlesel olarak bu yasaklara karşı uyarılmışlardır. Medeni toplumların ön gördüğü kurallara dek, halklar, korku ve baskı içeren uyarıların etkisi altında bırakılmıştır, medeniyet, sorgulamanın başlangıcı olarak kabul edilse de, aydınlanma çağıyla, bireyin kendi seçimleri doğrultusunda cezalandırma mekanizması, bazen en ağır cezaları kendi kendine veren insanoğlunun kaçınılmaz sonunu getirmiştir. Psikanaliz bu sonu kendine başlangıç yolu seçen bilimdir. Her dönemin kendi içinde geliştirdiği dinamikleri, bireylerin özelinde içselleştirerek, sembolize eden, buradan hareketle kişilik problemlerinin kaynağına varmayı amaçlayan bu bilim dalıyla bağlantılı tüm ilkeler, bizim kendimizi keşfetmemizi sağlamaktadır. Bir meyvenin sembolize ettiği günah, bir ortaçağ resminde karşımıza çıkar, bir hikâyeyle bütünleşir, sonraki çağların hikâyelerine uzanır, bizim için yaşadığımız dönemin güncel dilinde bir sohbe yerleşir. Sürekli anlam değiştirebilir, başka kavramların yerine kullanılabilir.

Epikürcü hazzın gereği, yeme içmeyle hayattan keyif almanın, bir Erasmus tezhibinde aşığılanması o dönemin karakteristik özelliklerindedir.

Hıristiyanlığın ilk yüzyıllarında, mucizelerine inanılan İsa ve yandaşları, vaazlarında, aşırılıktan kaçınmak gerektiğine halkı inandırmaya çalışmışlardır. Bu aşırılıklardan kastedilenler arasında, yemek ve içki de nasibini almıştır. Sebeplerden biri ki asıl kastedilen, bu yeme içme alışkanlıklarının paganlara özgü geleneklerden gelmesidir. Aşırılığa kaçmanın sonunun pişmanlıklarla sonuçlanabilirliği bir başka nedendir. Köln'deki St Severinus Kilisesi'nin altında 5. yüzyıldan kalma iki mezarda balla pişirilmiş tavuk ve yumurtalar, ayrıca hardal ve adaçayı katılmış başka et parçaları bulunmuştur. Bu mezarlardaki buluntular, pagan geleneğinden de gelen ölümlerin payına da yiyecek düştüğü inancındandır.

Burada, ahlakçı Sokrates'in, sonu getirilemeyen açgözlülüğün, lüks şeylere olan özentinin, beraberinde taşıdığı çokça lüzumsuz şeyle, devletin hızla büyümesine yol açarak, kaçınılmaz olarak savaşımlara sebep olacağına ve adaletsiz toplumların hüküm süreceğine inancını bir kere daha ortaya koymak gerekebilir. Aynı korkuyla hareket eden kilise, kendi sınırlarını belirlediği toplumsal örgütlemeye, belirlediği yedi ölümcül günaha “*oburluğu*” eklemiş ve tarafına çektiği çeşitli düşüncülerle yarattığı perhiz mutfağının gereklerini ve zorunluluklarını benimsetme yoluna gitmiştir. 15. Yüzyılın en önemli düşünür ve yazarlarından Platina'nın yazdığı “*De Honesta Voluptate et Valetudine*” (1470) hem gastronomi zevkini hem de sağlıklı beslenmeyi yüceltmeye çalışan ve çok büyük ilgi gören bir eser olarak kabul edilmektedir. Yeni Roma Akademisi için yazılmıştır ve Epikürcü bir yaklaşımı, perhizin getirdiği mahrumiyet ile pisboğazlığın yol açtığı vahamet arasında bir çizgiyi savunmaktadır. Oburluğa karşı ortaçağ tembihçilerinden biri olan Platina, insanın yemek karşısında kendisini tutmasından kaynaklanan zevki savunarak, okurlarına yemek yerken ölçülü ve tutumlu olmayı öğütlemiştir.



Resim 11: Jacques Le Grant, Açgözlü ve Nefis Körelten Parşömen Üzerine Boyama, (1360-1415) Condé Müzesi, Fransa
<http://vanorabennett.com/blog/625/c15-livre-de-bonnes-moeurs-greed-and-abstinence/>)

İyi ahlak üzerine öğütlerin yer aldığı, *Livre des Bonnes Moeurs* adlı kitaptan alınan yukarıdaki 15. Yüzyıl Fransız tezhibinde, açgözlü bir zengin, güzel şatosunun içinde elinde içkisi, önüne hazırlanmış yemekleriyle görülmektedir. Şehvetin kötülüklerinin yansıtıldığı bu sahnenin hemen yanındaki bölümde, şatonun dışında ise, ağırbaşlılığıyla dikkat çeken, döneme ait giysisiyle, erdemli yaşamına, nefis körelterek, içerdeki şölenvari sahneden uzak kalarak huzura kavuşmayı amaç

edinmiş başka bir adam durmaktadır. Bu tezhip, Fransız ekolünde, ahlakın iyiliklerine ve görgü kurallarına işaret eden, bir parşömende yer almaktadır.

15. Yüzyıl başları İncil'den resimlenen hikâyeler, dini semboller içerip, cennet ve cehennem ayrımını vererek, erdemli olunması gerekliliğine dikkat çeken dini kişilikleri, halka tanıtma amaçlı yapılmıştır.

Semboller, ifade ettiği anlamlandırmalarla, her dönem, bilinçaltına yerleştirilmek istenen kavramların kontrol mekanizmaları olarak kullanılmıştır. Dinler bu yaptırımın elverişli sahalarını oluşturmuştur. Avrupa'da önce eski ahit ve sonrasında yeni ahitle şekillenen birbirinin tamamlayıcısı iki din, sembolizmiyle takipçilerini başarıyla yönlendirmiştir.



Resim 12: Anonim, Mary in The Paradise Garden, ca. 1440, Ahşap Panel Üzerine Karışık Teknik, 26.3 cm × 33.4 cm, Şehir Müzesi, Frankfurt
<http://koenigsfeld.org/detail.php?ref=bf4&id=138>

Ren nehri çevresinden kimliği bilinmeyen bir ressamca yapılan bu erken ortaçağ resminde, bakire Meryem bir gül kameriyesinin içindeki bahçede oturmuş, çevresinde azizler, dalgın bir şekilde kitap okurken betimlenmiştir. Yanındaki masada, içinde İsa'nın kanını sembolize eden şarap ve kadehi ile elmalar vardır, elmalarla eden bahçesine gönderme yapılmaktadır.

Eski ahitten hikâyeyle ilk günahı simgeler elma bilindiği üzere. Meryem'in arkasındaki realist bir anlatımla çizilmiş kuşlar, Azizlerden birinin cennet meyvelerinden biri olan ve Hıristiyan ikonografisinde tutkuyu, hazzı sembolize eden vişneyi toplaması, yerdeki ölü timsah, başka bir azizle müzik yapan çocuk İsa, Meryem'e odaklanan sembolik durum ve nesnelere. Bu ilk natüralist örneklemelerden biri sayılan sakinlik içindeki yeşil ve çiçeklere bürünmüş mekân betimlemesi, Meryem'in, saflık ve bakireliğine göstergedir.

Bu resimde, insanlara eski ahitten bir yaşağı hatırlatan elma, yeni ahitle bağlantı kuran liderlerinin kanına işaret eden şarap ve günahlarının nasıl bağışlanacağına dair gösterilen semboller, tutkudan kaçınılmalı mesajı veren vişneler, gücün tek kudrette toplandığını ifade eden dragon, (dragon, eski ahitte bu anlamdadır; yeni ahitte yer alan bu sembol, buraya göre, şeytanı ifade etmektedir, ancak ölü olarak gösterilmesi, hem eski liderin yerini yeni lidere bıraktığına hem de, şeytanın tutku ve zevklerden vaz geçilmesi durumunda gücünü kaybedip yok olacağına dair inancın yerleştirilmesine işarettir.) bilinçaltında, cennet gibi huzur ve güzelliklerin yer aldığı bir yere yolculuğa garanti vermektedir.

Kilise hâkimiyetinin belirlediği kurallar doğrultusunda gelişen ikonografik çalışmalarda yemek, daha çok yedi ölümcül günahın “oburluk” sahnesine göndermeler yapar. Nefis perhizinin egemenliğini sürdürdüğü bu dönemde, hekimlerin yalnız, kralların ve soyluların sofralarına değil, hazırladıkları yemek kitaplarıyla, dönemin yemek alışkanlıklarına da etkisi önemlidir. Ortaçağda yemek ve damak tadına ilişkin bilgilerimiz geniş bir yelpaze oluşturan kaynaklardan gelir; örnek resimler dışında, yemek kitaplarına, ev masraf defterlerine, şölen mönülerine ve arkeolojik

kalıntılara dayanır. Ama bunlar günümüze bÖlÖk pÖrÖÖk ulaşmıştır ve işledikleri konular değişkendir.

Farklı ressamlarca defalarca tekrarlanan *Son Akşam Yemeği* resmi, sembolik yemek unsurlarıyla dÖneme damgasını vuran eserler arasındadır. Farklı dÖnemlerde, birÖok sanatÖının resmettiği bu Önemli sahne, yine İncilden alıntılanmıştır. Erken 6. YÖzyıla ait, yapanı belli olmayan, Sant'Apollinare bazilikasında ki *Son Akşam Yemeği* mozaiği batı sanatının en erken Örneklemeği olarak gÖsterilmektedir.

Mozaiikte, Roma geleneğine gÖre yarı yatar durumdaki İsa ve havarileri gÖsterilmektedir. Yunan sembolizasyonunda, Yunancada tanrı kelimesinin, Jesus Christos Theus Uios Soter olarak ifade bulmasıyla ilintili olarak, bu aÖılımin baş harflerine denk gelen "balık," Hıristiyanlığın simgesi olarak masanın ortasında yer almaktadır.



Resim 13: Son Akşam Yemeği, Erken 6. YÖzyıl, Duvar Mozaiği, Sant'Apollinare Bazilikası, Nuovo, İtalya

(<http://www.studyblue.com/notes/note/n/exam-2-images/deck/4312761>)

Leonardo da Vinci'nin *Son Akşam Yemeği* ise, Santa Maria della Grazie Manastırının yemekhanesine yapılmış bir duvar resmi. Diğer resmin aksine burada havarilerin üçerli gruplar halinde, resmin tam merkezine yerleştirilmiş olan İsa'nın çevresinde sıralandıkları görülür. Statik duruşlarını gözlemlediğimiz altıncı yüzyıl mozağinin havarileri, Vinci'nin resminde, hareketlilikleriyle dikkat çekerler. 6. Yüzyıl mozağinde İsa'yı sembolize eden hare 15.Yüzyıl duvar resminde, arkadaki pencerenin mavi doğal gün ışığına bırakmıştır yerini. Mekân ve figür uyumu, her iki ayrı dönemin getirdiği kurallara uygun verilmiştir. Altın bir çerçeveye, sıraya dizilmiş bir düzine havariyi, sadece yüzlerindeki dehşet ifadesiyle seyreylediğimiz mozaik, Leonardo Da Vinci'nin doğallıkla resmedilen çizgilerinde yerini, dinamik, hareketli bir atmosfere bırakır.



Resim 14: Leonardo Da Vinci, Son Akşam Yemeği, 1495-1498, Alçı Sıva Üzerine Tempera, 460x880cm, Santa Maria Della Grazie Manastır, Milano
(<http://artandscienceintherenaissance.files.wordpress.com/2013/04/leonardo-da-vinci-the-last-supper-1498.jpg>)

Resmin konusu gereği, İsa, onu ele verecek kişinin aralarında bulunduğunu söylemiştir. Haberin doğal tepkileri, Leonardo da Vinci'nin neredeyse mükemmelliğe ulaşan perspektifiyle resmedilen sahnede açıkça görülmektedir. İsa, ekmeği,

bedenine, şarabı kanına denk tutmuştur, böylelikle kendisini, insanlığın günahları için feda etmiştir. Yine Vinci'nin eserinde, bulunması bir devrim kabul edilen tuz, kötülüklerden korunmayı sembolize etmesi fikrinden hareketle, İsa'yı ele veren havarisi Yahuda'nın sol dirseği yanına dökülmüştür. Bu pagan bir anlayışın ürünüdür, aynı sebeple, sol omuz arkasından tuz atarak, olacak kötü şeylerden korunma inancı günümüze değin gelmiştir

Serol Teber, Açık Radyodaki Freud'a dair programda, onun kendini, tüm yaşamı boyunca, Leonardo Da Vinci'nin çocukluğu ile özdeşleştirdiğini söylemektedir. Yaşadığı çağın koşulları içerisinde, bu denli ilerici bir aydın olan Vinci'ye duyduğu hayranlıkla, onun bu ilerici kimliğini, aynı kendisi gibi babasız büyüyen bir çocuk olmasına bağlamıştır. Kendini, birileri için farklı nedenlerle feda eden üç karakter, üç ayrı dönemde üstlendikleri misyonla yaşamlarına dair değerleri sonraki nesillere aktarmayı başarmışlardır. İsa, en yakınında biri tarafından ona inanmayanlara teslim edilip yok edilmeden evvel, arkada kalanlarına, yeniden dirileceğine dair mesaj bırakmayı ihmal etmemiştir. Hala devam eden bir geleneğin tutkuyla uygulanabilirliğini garantiye alabilmiştir. Bu, din denen olgunun yaptırım gücünün kanıtıdır, hala kilise ayinlerinde insanlar, dini liderleri tarafından ağızlarına verilen ekmek parçasını inançlarının verdiği derin hazla yemekte, sunulan şarabı, aynı inancın tutkusuyla içmektedirler. Leonardo da Vinci, tüm engellemelere karşı, anatomi çalışmalarına kararlılıkla devam etmiş, olağanüstü çizimleri, insana dair birçok anatomik veriyi tıp dünyasına kazandırmış bir sanatçı ve bilim adamıdır. Freud, her keşif toplantısında, yergilerin ağırlığı altında kalmaktan yılmamış, psikolojik çözümlerinin öncü tekniklerini olumsuz şartlar altında da olsa başarıyla geliştirmiştir.

Bu üç, kişisel yaşamlarındaki acıları da yaratıları kadar büyük insan, aslında, kendilerini adadıklarını varsaydıkları yaratılarının içinde adeta tanrılaşmışlardır. Bu durum, Freud'un narsist insan kavramıyla bağdaşmamakta mıdır? Epikürcü hazın, sonu erdeme bağlanan mutluluk arayışında, eğer faydalı olunacaksa çekilen acıların da gerekliliği savunulmamış mıdır? Evet, yaşadıkları dönemin ışığı olmuş

bu üç değer, aslında, farklı yollarla, mutluluk verme misyonunun içinde, kendi mutluluklarını aramışlardır.

Altın Rönesans çağına gelindiğinde, yemek pişirmeyle ilgili klasik anlayışlar yeniden keşfedilmiş, diyet uzmanlığı ile sağlık arasındaki bağlantı yeni bir bakışla ele alınmıştır. Sofralardaki hiyerarşi göz önüne sunulmaktadır.

“Hümanist yemek yazarlarının Rönesans saray sofralarında ince zevkin ve hoş muhabbetin önemini vurgulama yönündeki çabalarına rağmen, dönemin hükümdarlarının yemek davetlerinde hala ihtişama ve şatafatlı gösterişe değer verdikleri açıktır. Savurgan şölenler vermek saray camiasını tanımlayan çarpıcı tüketimin ana unsurlarından biriydi”⁹⁷



Resim 15: Michael Wolgemut, Der Schatzbehälter, 1491, Ahşap Gravür, 12x 15/ 16x91/ 16x23/ 8(32.8x23x6,1cm). (<http://resikom.adw-goettingen.gwdg.de/showpic.php?ID=845>)

⁹⁷ Paul Freedman, *Yemek Damak Tadının Tarihi*, (2007), s. 207

Michael Wolgemut'un, 1491 yılında yaptığı gravürlerden birinde, Kral Solomon ve eşlerini bir geç on beşinci yüzyıl sofrasında görmekteyiz. Kral, adet gereği, yemeğini, ayrı bir masada tek başına yemektedir. Önündeki tabak kare ve tahtadır. Sağ tarafında ona hizmet eden görevli, bir kilerci ya da et kesicisi, yassı bir bıçakla servisini sunmaktadır. Tuz, değerinden, şık bir ayaklı kabın içinde yer alır, solda, bir hizmetçinin, çalgıcılar eşliğinde, krala, üst üste dizili kapaklı yemek servisini sunumu görülmektedir. Masanın ön tarafında yerde, soğutucu görevi gören bir kabın içinde, içki dolu sürahiler durmaktadır.

Bir başka kraliyet ailesi davet yemeği de, yine geç 15.Yüzyıl gelenekselliğinde, Jean de Wavrin'in, *Chronique d'Angleterre* kitabının, Kral Edward için hazırlanmış olan nüshasında yer almaktadır.



Resim 16: Jan de Wavrin, Meeting of King Dom Joao 1 of Portugal and John of Gaunt at the Ponte de Moura, *Chronique d'Angleterre* Kitabından İngiltere Kralı

IV. Edward İçin Hazırlanan Nüsha, 15. Yüzyıl

([http://commons.wikimedia.org/wiki/File: Meeting_of_King_Joao_of_Portugal_and_John_of_Gaunt.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Meeting_of_King_Joao_of_Portugal_and_John_of_Gaunt.jpg))

Resimde masaya sıralanmış somun ekmekler, hizmetkârlar tarafından özenle taşınan etler ve yeni yeni sofralarda yerini alan et sosları hiçbir sembolik anlam taşımadan sadece dönemin sofralarını tanıtmak amaçlı tüm gerçeklikleriyle gösterilmişlerdir. Bir başka dikkat edilmesi gereken unsur, gerçekçiliğin ne kadar da yalınlıkla kullanıldığıdır; resimde yer alan karakterlerin yüz mimiklerine ve beden dillerini nasıl kullandıklarına baktığımızda, her bir kimliğin, eylemlerini nasıl ciddiyetle yerine getirdiğini fark ederiz.

Rönesans'la, bilhassa mitolojik konuların işlendiği resim örnekleri, katedrallerde saraylarda ve varlıklı insanların minik birer sarayı andıran evlerinde yer almaya başlamıştır.



Resim 17: Giulio Romano, Cupid ve Psyche'nin Düğün Şöleni, 1527-30, Duvar Resmi, Té Sarayı, İtalya

(<http://www.instituutdante.nl/PDF%20files/Fuseli%20deel%20%203%20erotisch%20werk.pdf>)

Reform hareketiyle hızla yayılan hümanizma, kuzeyde önce Almanya'yı sonra Hollanda'yı etkisi altına aldığında, bir yandan Roma'da başlayan dinsel değişimler, Protestan hareketlilik, Maniyerizmle gelen ekonomik dinamizm, toplumsal yaşamı, tüm kollardan kuşatmıştır.

Giulio Romano, İtalyan bir ressam ve mimardır. Raffaele'nun öğrencilerindedir. Antik sanattan ne denli etkilendiği özellikle bu eserinde bariz bir şekilde ortaya konulmuştur. Vatikan'daki Té Sarayının Güney, kuzey ve doğu duvarlarında yer alan bu devasa freskin konusu da, Venüs'ün güzellikte birinciliğini paylaşamayacağı başka bir kadın olan Psyche'yi öldürmek için gönderdiği oğlu Cupid'in görür görmez âşık olduğu bu güzel kadına kavuşmak için geçirdiği zorlu yollardan sonra, Jüpiterin izni ve yardımıyla sonunda birbirine kavuşabilen iki âşık, Cupid (Yunan mitolojisinde Eros) ve Psyche'nin düğün şölenidir. Oldukça erotik bir figür yoğunluğunun yaşandığı bu duvar resmi, Maniyerist dönemin tüm şaşaasını da içinde barındırmaktadır.



Resim 18: Giulio Romano, Cupid ve Psyche'nin Düğün Şöleni
Güney Duvarı Resmi

(http://www.cenc.ch/index.php?page=DAF&date_pos=2014-03-14)

Hollanda resminin döneme damgasını vurduğu bu dönemin biraz öncesinde, dönemine en aykırı duruşuyla, adeta geleceğin sürrealizminden geçmişe bir gölge gibi düşen Hieronimus Bosch ve resimleri, bu çalışmada tek başına ele alınması durumunda bile çalışmanın merkezine oturabilecek niteliktedir. *Dünyevi Zevkler Bahçesi*, inanılmaz anlatımıyla, varlığa dair ironileri, sembolik imgelerle, çağlar öncesinden getirip çağlar sonrasına taşımaktadır. İnsanı her detayında hayretlere düşürüp, hayal gücünün ötelere varmaya zorlayan bu yaratı, içten bir hayranlık ve saygıyla, önünde eğilinesi bir sanat eseridir.

Bu resim için, Batı sanatının, hayati puzzlelerini meydana getirdiği söylenir, on altıncı yüzyıl başlarında, Brüksel’de, bir devlet dairesinin odalarından birinin duvarı için ısmarlandığı düşünülmektedir. Çok klasik, geleneksel, Hıristiyanlığa ait detayları da konu alır. Bosch alegoriyi bu resimde oldukça belirgin kullanmaktadır.



Resim 19: Hieronymus Bosch, Dünyevi Zevkler Bahçesi, 1503-1504,
3 Ahşap Panel Üzeri Yağlı Boya, 220x389cm, Prado Müzesi, Madrid
<http://jamesesz.files.wordpress.com/2012/06/bosch-the-garden-of-earthly-delights.jpg>

Bosch, üçlü resmin orta panelinden bir detayda, sembolizasyonda, kırılğan kabuğuyla, ana rahminin ifadesi olan yumurtaya bir tür barınak görevi üstlendirmiştir. İnsanların, kaçışarak bu kabuğun içine doluşuyor hissinin verilmesi aslında, dünyevi zevklerden kaçışın anlatılmaya çalışılmasıdır. Fani zevklerin yok edici etsinden kaçarak ana rahminin korumacılığına sığınma, aynı panelde, saydam bir küre içinde yer alan sevgililerin mutluluğunu koruma isteğine de işaret etmektedir. Saydamlık her şeyin fani olduğunun göstergesidir.

Epikürün, öğrencileriyle derin felsefi sohbetlerini yapmak için seçtiği bahçe de, bu amaçla seçilmiş bir sığınaktır. Her şeyin fani olduğu bir dünyada, acılardan kaçmak, hazzı felsefi sohbetlerde sorgulamak erdemli yaşama tek kaçış yoludur.

Geç Rönesans'la, coğrafi keşifler, resimde de yeniliklerin habercisidir. Tuval renklerinin değişmesiyle, özellikle, av resimlerinde, natürmortlarda iştah açıcı görünümüyle besin maddeleri ve yemeğe dair sahneler, izleyicilerde keşif duygularının yanı sıra haz duygusunu da uyandırmıştır.

Ölü doğa natürmortlarının döneme damgasını vurduğu söylenebilir. Jan Davidsz. De Heem resimlerinde, bu yeni keşiflerle Avrupa'ya hızla taşınan besin maddeleri, tüm göz alıcı halleriyle sergilenmiştir.

Bir saray ressamı olan Arcimboldo ise, natürmortlarındaki ironik kullanımları, iştah açıcı besin maddelerini kişiselleştirerek ortaya koymuştur. İçselleştirdiği yaşamsal kaygıları, sanatçının eserlerinde, zekice oynanan bir oyuna bürünmüştür.

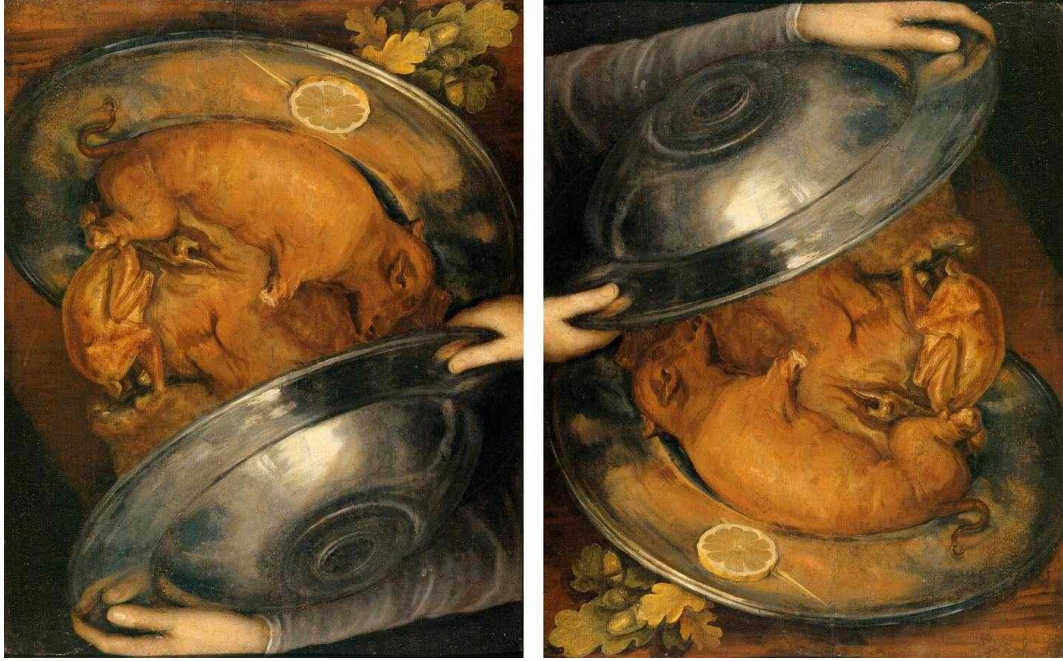
Yaşadığı müddetçe yaptıkları değer gören sanatçının, öldükten sonra ünü kısa sürede unutulmuştur, ta ki, Dr. Carlo Casati'nin onunla ilgili yaptığı çalışmaya dek, bu çalışma onun yirminci yüzyıl sürrealistlerinin ikonu olmasının yollarını açmıştır.



Resim 20: Jan Davidsz. De Heem, Still Life with Ham, 1650-1660, Lobster and Fruit, Tuval Üzerine Yağlı Boya, 75x105cm, Boijmans Van Beuningen Müzesi, Hollanda
(http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jan_Davidsz_de_Heem_005.jpg)

Arcimboldo, (1527-1593) birçok ünvanı üzerinde taşıyan bir sanatçıdır. Hem ressamdır, hem mimar, sahne tasarımları yaptığı bilinmektedir, başarılı bir sanat danışmanıdır. Milano Katedralinin birçok vitrayı onun ellerinin hünereidir. Viyana'da saray ressamlığı döneminde, ünlü serisi *Mevsimler*'in (*Kış - İlkbahar - Yaz - Sonbahar*) birincisini gerçekleştirir. Çeşitli meslek gruplarından oluşan kişilerin portreleri, bu serinin içinde yer alır. Nükteli bir anlatımla yaptığı bu portreler, 20. Yüzyıl başlarındaki soyut ve dışavurumcu portrelerden çok daha önce Arcimboldo tarafından yapılmaya başlanmıştır.

Bu seriden örnek olarak verilen çalışma, bir aşçının, kapaklı bir tepsi içinde et yemekleriyle betimlenmesiyle oluşmuştur,



Resim 21: Guiseppe Arcimboldo, Aşçı, 1570, Tuval Üzerine Yağlı Boya,
53x41cm, National Müze, İsveç
(<http://www.wga.hu/support/viewer/z.html>)

Aynı seriye benzer örnekler, bir bahçıvanın yetiştirdiği ürünlerle, Havva'nın, birazdan ısırmaya hazırlandığı elmasıyla yorumlandığı gibidir. Mesela yine, *Kral II. Rudolf'un Betimlemesi*, doğanın dinamizmi ve canlılığıyla özdeşleştirilmiştir. Böylelikle, devletin başı, aslında doğaya da hükmeden bir baş olmuştur. Betimlemede mevsim çiçekleri kralın yüzünde açmaktadır, bu durum, Rudolf'un müşfik ve yardımsever yönetiminin refah, barış ve ahengini müjdelere. Bir kralın, asil duruşunun gerçek dışı bir anlatımla, çiçekler ve meyvelerle betimlenmesi, onun, koltuğunun sağlamlığına işaret etmektedir, çünkü bilinir ki gücü sabit olmayan hiçbir kendine güvenli kral, insanların geleceği bir resminin yapılmasına izin vermez.

Arcimboldo'yla bir karakter daha eklenmektedir, listesine, içindeki güzellikleri, her şeye rağmen, nükteci özelliğinden aldığı güçle devam ettirenlerin, Da Vinci, Bosch, Freud, Epikür gibilerin.

Sanayi devriminin, dünyayı bir kapital sistemin çemberine sokması ve ardından savaşlarla tüm dengelerin yenilenmesi, sanatla başkaldırıışlar ve kişiselleşen insanlık dramı, artık tuvallere yansıyan yemek sahnelerinde de bu sosyal durumların yansıması şeklindedir.



Resim 22: Pieter Bruegel, Karnaval ve Perhiz Arasındaki Savaş, 1559, Ahşap Panel Üzerine Yağlı Boya, 118x164, Sanat Tarihi Müzesi, Viyana (<http://thefirstchurch.org/wp-content/uploads/2012/01/1559-Pieter-Bruegel-the-Elder-The-Fight-Between-Carnival-and-Lent-on-wood-118x1645-cm.jpg>)

Hieronymus Bosch gibi, alegoriyi, oyunlu anlatımı, resimlerinde sıkça kullanan Pieter Bruegel, bir Hollandalı ressamdır. Döneminin, modern öncesi Avrupa'sının, halk kültürünü, ince detaylarla anlatmaktadır. *Karnaval ve Perhiz Arasındaki Savaş*, Avrupa toplumsal hayatındaki, zorunlu oruç ve sonrasındaki bay-

ram kutlamalarını konu almaktadır. Burada iki farklı mevsimsel mutfak söz konusudur. Oruç ve perhiz döneminde, yani kışın kesilerek bayram dönemine saklanan hayvanlar, paskalya bayramıyla, kutlamalar eşliğinde yenilirdi. Halk, perhiz döneminde ruhsal olarak da arındığına inanırdı. Resimde her karakter sahiplendiği durumlarla, Bruegel alegorisinin başarılı birer temsilcisidir. Resmin sol tarafındaki meyhane grubu, dünyevi zevkleri sembolize ederken, Sağ tarafta kiliseden çıkanlar, dilenen kadına yardım edenler, oyun oynayan çocuklar, dinsel temalı iyiliğin karşılığıdır, yani bir bakıma sol taraf kötü, sağ taraf iyidir. Bütün bunların dışında ise, Bosch'un saydam figürlerle verdiği, her şey geçicidir mesajı Bruegel'in bu resminde, sahneyi terk eden çiftin adımlarında belirir. Bir mücadele vardır, aynı yaşamdaki gibi, ama kazananı olmayan bir mücadele, anlamlandırma-ya çalıştığımız yanılısama, yine bir sanat eserinde, yine konusunu yemekten alan bir anlatının sembolizasyonu, karşımıza çıkmaktadır.

Yemek kendi başına öyle önemli bir semboldür ki, ona ait küçük bir detay, aynı anda içinde, geçmişe ve geleceğe dair tüm bilinenleri ve gizleri taşıyabilir.

Detayı verilen *The Bean King* resmi, 17. Yüzyılın sonlarına yaklaşılırken yapılmış, halk hikâyelerinin konu olduğu resimlerden. Sonrasında eğlenceli bir oyuna dönüşen bu hikâye, İncil'den bir alıntıya dayanmaktadır.

Jordaens bir Rubens öğrencisidir, dönemin özellikleri, renk oynamaları, karakterlerdeki abartılı gerçekçilik, uçan gölgeler hepsi Rubens'in bu başarılı öğrencisinde de mevcuttur. Resimdeki kişiler, Jordaens'in ailesinden ve hizmetkârlarından seçilmiştir. Resmin merkezinde yer alan hanımefendi dışında, herkes sarhoştur, bu sahne artık oyunun bittiği sahnedir. Masanın üzerinde görünen çöreğin içindeki fasulye bulunmuş, bulan kişi de taçlandırılarak kral seçilmiştir. Artık kadehler onun için kalkmaktadır. Resmin aslında, duvarda bir atasözü yer alır, "Nil similius insano quam ebrius" "Bir sarhoştan başka hiç kimse böylesine deliye benzemez." Bu tür şölenler de öğleden sonraları başlayıp gece yarısına kadarsürenlerdendir. *Fasulye Kralı*, ya da, *On İkinci Gece Şöleni* olarak bilinen bu eğlen-

cenin hikâyesi, İsa'nın vaftiz kutlamaları olan , “On İkinci Gün Bayramı”ndan ve bu bayramda yapılan bir tür çörekten gelmektedir.



Resim 23: Jacop Jordaens, The Bean King, 1655, Tuval Üzerine Yağlı Boya, 242x300, Kunsthistorisches Müzesi, Viyana
([http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jacob_Jordaens_-_The_Bean_King_\(detail\)_-_WGA11979.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jacob_Jordaens_-_The_Bean_King_(detail)_-_WGA11979.jpg))

Resmin en önemli detayı, gecenin sembolik kralının yanında oturan ve duruşuyla kompozisyondaki diğer kişilerden ayrılan zarif hanımefendinin elinde tuttuğu çataldır. 17. Yüzyılda kullanılmaya başlandığı bilinen bu masa aksesuarının, resimde yer alması, yenilikçi ressamlardan biri olan Jordaens'in, üstlendiği misyona işarettir. Yeni bir sofraya düzenine geçilmektedir, çatal kullanımı bu düzenin önemli bir detayıdır ve bu resim bu detayın tanıtımını da üstlenmiştir.

Artık günümüze kadar gelen, yanına eklenen yeni normlara rağmen genel adıyla “Modern Resim” olarak tanımlayabileceğimiz her an güncellenen anlayışıyla resim sanatı, hem taklidi, hem taklidin taklidini, hem de bu ironinin toplumun her kesimini içeren durumlara uyumunu konu edinmektedir. Yemek konusunun barındırdığı anlamların batı kültürünü anlamayı, toplumsal ve sanatsal değişimleri takip etmeyi mümkün kılan önemli örnekler sunmasıdır. Mesela, özenli tabak seçimleri, sofraya peçetelerin kullanımı yeni gelişen görgü kuralları içerisinde ve hemen, ressamın tuvalinde yer bulur.

Yeme eylemi, bazen tüm özenli hazırlıkların iştah açıcı yiyeceklere dönüşerek, insanların gözlerini döndüren özelliğini, yine aynı yüzyılın sorgulayan kimliğinde, başka bir haz alma şekline bırakır. Freud, *Totem ve Tabu*'da yamyam kabilelerin erki içselleştirmek amaçlı liderlerini öldürerek yemelerinden ve bundan aldıkları hazdan bahsetmektedir. Böylelikle, lidere dair tüm güçler onları yiyenlere geçecektir. Aynı geleneği, mitolojide, çocuklarını yiyen Kronos'tan da bilmekteyiz. Sonrasında Bosch, *Dünyevi Zevkler Bahçesi'nin*, “cehennem konulu” panelinde, aynı yeme işlevini, Hıristiyanlıkta, hem yedi ölümcül günahın biri olan “oburluğa” gönderme hem de kötülüklerden arınmayı sembolize etme amaçlı kullanmıştır. Haz, kişisel seçimlerle belirlenen bir olgudur. Hangi bilinçaltı göndergenin hazzı meydana getireceği bilinmez; tek bilinen bugüne dek belirlenmiş türlü örneklerin, yenilerinin sürekliliği süresince onlara kılavuz olacaktır.

Şık bir akşam yemeğinin bitiş sahnesinin anlatıldığı 19. Yüzyıla ait *The End Of Dinner* resmi içinde, batı kültürüne dair zarif bir anlatı barındırır. Masanın dantel örtüsü, masadan kalkmış olsalar da yemeklerin lezzetinden dem vurur zarafette resmin en etkileyici detayıdır. Beyaz rengin seçilmesi, temizliğin, saflığın, ince zevkin göstergesidir. Gümüş semaver, yemek sonuna kadar içilecek sıcak içeceklerin sıcaklığını korumaları için masada yer almaktadır; yemek sonunda masaya getirileceğinden, akşam yemeğinin artık sonlarına gelindiğini de işaret etmektedir.



Resim 24: Jules Alexandra Grun, The End of Dinner, 1913, Tuval Üzerine Yağlı Boya, Beaux Arts de Tourcoing Müzesi, Fransa
(<http://pictify.com/294717/the-end-of-dinner-jules-alexandre-grun-1913>)

Birbirinden şık insanların sohbetlerini etrafında sürdürdükleri masada, Rönesans'tan itibaren, gelişen sofrada adabı kurallarından bir tanesi olan kucağa peçete koyma âdeti, kadın figür tarafından özellikle gösterilmiştir.

Buna karşılık, haz, yeme eylemine, bambaşka bir yorumla dâhil olabilir, Goya'yla.

Francisco Goya, (1746-1828), Madrid, Manzanares kıyılarındaki, eski sahibinin sağır olması dolayısıyla, Quinta del Sordo adıyla anılan evinin duvarlarını yağlı boyayla on dört resimden oluşan bir seçkiyle donatmıştır. İsimleri o öldükten sonra belirlenen bu resimlerden, *Çocuklarını Yiyen Satürn* Goya'nın yemek odası için çizdikleri arasındadır.



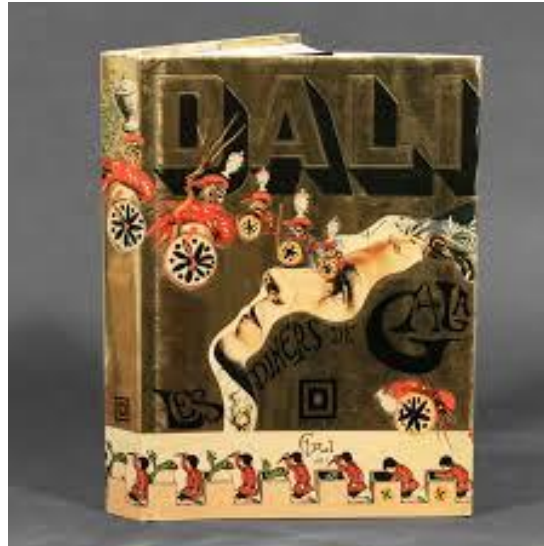
Resim 25: Francis Goya, Çocuklarını Yiyen Satürn, 1819-1823, Alçı Sıva Üzerine Yağlı Boya, 1,43mx81cm, Prado Müzesi, İspanya
([http://tr.wikipedia.org/wiki/Çocuklarını_Yiyen_Satürn#mediaviewer/Dosya:Francisco_de_Goya,_Saturno_devorando_a_su_hijo_\(1819-1823\).jpg](http://tr.wikipedia.org/wiki/Çocuklarını_Yiyen_Satürn#mediaviewer/Dosya:Francisco_de_Goya,_Saturno_devorando_a_su_hijo_(1819-1823).jpg))

Bu evde yaşarken kendisi de sağırdı, hem bu nedenle, hem ülkesinde süren savaş ve kendi hastalıkları, tüm iç karamsarlığını bu evin duvarlarına aktarmasını geciktirmedi. “Karanlık Resimler” toplu başlığı adı altında anılan bu eserlerden, “Çocuklarını Yiyen Satürn”, izleyenlerde bir dehşet duygusuna sebep olurken, Satürn’nün bu yeme eylemini gerçekleştirmesi onun önüne geçilemeyen hırsının, yine ona verdiği tartışılmaz hazza bağlanabilir.

20. Yüzyıl, gerçeğin mutlak olmayıp, değişken olduğu bir yüzyıldır. Mimesis yani dış dünyanın birebir sunumu terkedilmiştir. Dünyaya, sınırların kabul görmediği yepyeni bir bilinç yansımaktadır artık. Sorgulama yüzyıldır. Arka arkaya gelen akımlar silsilesi, nesneyi, özneyi sonra da sanatın kendisini sorgulamıştır. Farkındalıklar artmış, içsel deneyimler çoğalmıştır.

Rüyalarının yönlendirmesiyle resimlerini hatta hayatını şekillendirdiğini söyleyen bu yüzyılın dâhilerinden Dali, Freud'un da çok etkisinde kalmıştır. Bir monarşi hayranı olduğunu dile getirir, ancak bu hayranlık, politik bir belirlemenin dışındadır, ona göre lüks ürünler monarşinin bir gereğidir, modern anlamda, tüm beşeri bilimlerin yaşamın lüksleri olduğuna inanır.

Çocukluğundan beri aşçı olmayı hedefleyen Dali, sürrealist gastro-estetik hikâyelerini bir araya getirip, renk ve ışık oyunlarını korkusuzca kullandığı litografileri de ekleyerek *Les Dinners De Gala* adlı kitabı hazırlar



Resim 26: Salvador Dali, Gala'yla Akşam Yemeği, 1973, Madrid
(http://www.manhattanrarebooks-art.com/dali_diners.htm)

Kitaptaki litografilerde, açlıktan ölmek üzere olan sanatçıya vurgu yapar. Burada sanatçılar yemeği, paraları olmadığından değil, tutkularıyla, sanatı, aynı bir yemeği yer gibi, hazla, abartıyla, gösterişlerinden de vazgeçmeden sindirir halde betimlenirler. Tamamen haz almaya adandığını, asla diyet reçeteleri içermediğini ve birçok eserinde olduğu gibi bunu da eşi, Gala'ya adadığını ifade ettiği kitabı Gala ile Akşam Yemeği, Dali'nin en değerli eserlerindedir. Üç yüz yirmi dört sayfadan oluşan bu eser, 12 renkli litografi, 136 adet de yemek tarifi içerir. Bu kitabı, altmış sekiz yaşında yazmıştır.

Gala'yla Paris'te gittikleri lokantalarda sevdikleri tariflerden ve Gala'nın mutfağından tariflerden oluşan bu yemeklerin birçoğu, afrodisyak özellikler içermektedir. Afrodisyak yemekler cinsellikle kurulan bağın örneklerindedir.



Resim27 Salvador Dali, Les Cannibalismes de L'Automne, 1971,
Kitap İçi İllüstrasyon,(<http://createkismet.wordpress.com/2012/11/20/les-diners-de-gala-dalis-cookbook-of-food-art-and-surrealism/>)

Litografiler arasında en etkileyicileri, kırmızı ıstakozlarla bezeli olanlarıdır. Parlak renkleriyle resmedilen, ıstakozlar, karidesler, monarşi sembolü taçlarla çerçevelenmiştir.

Modernizm, geçmişten gelen disiplinleri de, kendi içinde şekillendirdiklerini de eleştiri bağlamında özümsemektedir. Bu daha çok iç eleştiriyle doğru orantılı olarak sürüp giden bir olgudur. Bir söyleşisinde,⁹⁸ Alain Badio, 19. Yüzyılın bilimin, 20. Yüzyılın politikanın yüzyılı olduğunu, bizim yüzyılımızın ise aşk ve sanatla başladığını ifade ediyor. Politik söylemlerin çok karanlık kalarak, bilimin artık yararlı şeylerin yanı sıra, kötü şeyleri de ürettiğini öngörüyor.

21. Yüzyıl bu eleştirel, geleceğe güven sorgulamalarının telaşında devam ederken, sanat bu sorgulamaların hem içinde yer almakta hem de dışardan bakan kontrol mekanizmasıyla kendisi için yeni malzemeleri biriktirmektedir. Bu yeni üretim süreci, sanat ve sanatçı açısından farklı dinamikleri harekete geçirmektedir.

*“Yeniden üretim sürecinde sanat ve sanatçının tanımı ve özgül koşullarında da sarsıcı değişimler meydana geldi. Bugünün sanatçısı, bu ekonomik dön-
gü içinde belki de bir teknisyen gibi hareket etmek zorunda. Günümüzün sanatçısı, artık bir şey üretmekten çok tasarlayabilen ve belki de bu sürece yaratıcı bir beyin olarak eklenmesi beklenen bir özneye dönüştü. Sanat ise, güzel bir resim ya da heykel yapmanın çok ötesinde, her şeyden önce yüksek bir düşünce düzleminde çalışma, sanat sorunsal arını özgün biçimde çözümleme, küresel ve kültürel olguları kavrama becerisinin somut/soyut bir sonucu olarak tezahür ediyor.”⁹⁹*

İzlandalı çağdaş sanatçı Erro da, tükettikçe çoğalan, kendini tekrar eden, önüne geçilemeyen alışveriş tutkusu içinde var olan tatmin ve haz duygusuna örnek verilebilecek çalışmalarıyla dikkat çekmektedir. Kendi yarattığı bir teknik olan Me-

⁹⁸ Mehmet Onur Doğan, “21. Yüzyılın tutkusu; korku.”Alain Badios ile Söyleşi, www.sabitfikir.com. (15.07.2014)

⁹⁹ Rifat Şahiner, “Yeni Bir Binyılın Eşiğinde Sanat ve Yaratıcılık,” www.rifatsahiner.com/makaleler/yenibin.pdf, (04.08.2014)

ka-Kolaj'la daha çok adını duyurmuş bir sanatçıdır, tüketim dünyasını sorgulayan *Food Landscape*, ise, obsesif bir kalabalık ürün topluluğunu gösterir.



Resim28 Erró, Foodscape, 1964, Tuval Üzerine Yağlı Boya, 200x300,
Modern Sanatlar Müzesi, Stockholm

(<http://www.thefoodsection.com/.a/6a00d8341c4ec753ef011570782fe3970b-pi>)

Yerleştirme ürünler, tüketim toplumunun süper marketçilik anlayışına bir göndermedir.

Bu çalışmada, süpermarketler bir tür gösterge görevi görmektedir. Benzer şekilli ürünlerin resimde tekrarlanarak yer alması, artık, yiyecek ürünlerin, zanaatın doğal bir ürünü halinden çıkararak endüstriyel bir hale dönüşmesinin ifadesidir.

Günümüz sanatında, bir besin maddesine yüklenebilen anlam bu anlamın kitleler arasında duygusal bir yoğunluğun paylaşımına dönüştürülebilmesine olanak vermektedir. Birinin yaşadığı duygusal bir olgu böylelikle bir başkasının yeme eylemiyle içselleştirilebilmektedir.

Genç İngiliz ressamlar arasında anılan, ölü temasını eserlerinde sıklıkla uygulayan Damien Hirst'le, hüzünlü hikâyesinden aldığı esini oldukça etkileyici bir esere dönüştüren Torres'in, Torres'e saygıyı öngören çalışması, aşağıda yer almaktadır. (Çalışma, Torres'in, sevgilisi Ross Laycock'a adanan bir çalışmadır.



Resim 29: Felix Gonzales-Torres&Damien Hirst, Candy, 2013,

Blain|Southern, Londra

(<http://www.designboom.com/art/damien-hirst-and-felix-gonzalez-torres-celebrate-candy-11-23-2013>)

Ross Laycock, 1991’de AIDS den ölmeden önce, geri kalan ömründe 79 kiloda kalma zorunluluğunu öğreniyor. Bu durumun korunması da Torres’in sorumluluğuna düşüyor. Zorlu hastalık dönemi Torres’in sanatına esin olunca, yetmiş dokuz kiloluk, renkli kâğıtlara sarılı bir şeker yığını, bir sergi salonunun bir köşesine yerleşiyor. İzleyiciler, bu şekerlerden almakta serbest bırakılıyor, Ross’un vücudundan ölümüne dek eksilen kiloları gibi bu şekerler de sergi süresince gün sonuna doğru eksiliyor. Gün sonunda şeker yığını bir tartıda ölçülerek 79 kilodan eksilen miktar yeni bir gün için yığının üzerine ekleniyor)



Resim 30: Felix Gonzales-Torres&Damien Hirst, Candy, 2013,
Blain|Southern, Londra
(<http://www.galleriesnow.net/shows/felix-gonzalez-torres-damien-hirst-candy/>)

Damien Hirst'ün, “görsel şeker” serisi adı altında topladığı resimlerle, Torres'in yerleştirmesi, “candy” adı altında, Londra'da yerleştirildikleri mekânda izleyicilere sunulmuştur. Beraber bakıldığında, üç boyut hissi veren çalışma, rengi, dokusu, ağırlığıyla, bir acının ortak paydasını bizlerle paylaşmaktadır.



Resim 31: Felix Gonzales-Torres,
Renkli Kâğıtlara Sarılarak Yığılaştırılmış Şeker, Detay
(<http://boxinaboxidea.com/?module=journalbox-item&id=231&l=tr>)

İstanbul bienallerinde de ağırladığımız Felix Gonzales-Torres, 2013 yılında, Blain Southern galerisi tarafından yapılan bir sergide buluşmuşlardır. Serginin küratörlüğünü Mario Codognato üstlenmiştir. (Aynı zamanda bu galerinin baş küratörü ve sergi direktörüdür) Damien Hirst'ün de serginin kurulumunda söz hakkı olmuştur. Bunun sebeplerinden biri, galerinin reprezente ettiği sanatçılardan biri olması, diğeri ise, sergi işlerinin, birbirine içerik ve fiziksel yönden benziyor olmasıdır.



Resim 32: Damien Hirst, Some Fun Detay, Tuval Üzerine
Yağlı Boya, 85x61x5 (<http://boxinaboxidea.com/?module=journalbox-item&id=231&l=tr>)

Torres de Hirst de sanatın günlük hayatı yansıtması gerektiğini düşünmektedir ve ikisinin de işleri bunu ifade etmektedir.

Sanatın içinde izlendiğinde yemek, en ilkel halinden, en şık sofralara vardığı yolculuğunda bize sırlarını en detaylı resimsel anlatımlarda vermiştir. Bu nedenle bu çalışmada, binlerce resmin binlerce imgelemine borçlu olduğu sanatın, görsel mucizesinden detaylara, seçilen diğer kollarından daha çok yer ayrılmıştır. Yıllardır süre gelip, kendi içinde farklı olayların belirlediği dönemlerden seçilen görseller, sembolik anlatımları, mitleri, görgü kurallarına dair birçok detayı, sosyal yaşamımızın inceliklerini, keşiflerle hayatımıza giren yenilikleri, hatta kullandığı nebati sembollerle kişilik çözümlemelerini bile bizlere anlatmayı adeta görev edinmiştir. İster açık seçik ifade etsin, ister gizlediği imgelerle soyutlasın, bir resimde yemeğe dair görülen her leke, onu izleyenlere garip bir haz duygusu verir. Bu ya lezze-

tinden, iştah duygusunun kabarmasıyla ilintilidir, ya yemeğe dair yeni bir nesneyi keşfetmenin tatmin duygusuyla ilgili, fark etmez.

ağlar evvelinden, ağlar sonrasına aktarılacak bir hikâyenin de ucundan yemekle bağlantısı bizleri şaşırtmaz. Bu hikâyelere dair bilgiler, “Avrupa Edebiyatında Yemeğin Ele Alınışı” başlığı altında incelenecektir.

4.2 Avrupa Edebiyatında Yemeğin Ele Alınışı

Her uygarlık, tarihte, düşünüş ve duyumsama tarzları temel alınarak, diğerlerinden ayrıştırılmaktadır. Edebiyat da bu görüşten yola çıkarak, uygarlıkların düşünce yolculuğunun bir ögesi olarak oluşmaktadır. “Batı Edebiyatı” kendini yaratan tüm disiplinlerle, önce sözlü, sonra nazım ve düzyazı türleriyle okuyucularıyla buluşmuştur.

Başlangıcının Yunan ve Latin edebiyatlarına dayandığı “Klasik Batı Edebiyatı,” sonrasında, Rönesans’la birlikte gelişen “Ulus Edebiyatı” örneklemelerinde de etkisini sürdürmüştür. Klasik, romantik, gerçekçi ve modern dönem edebiyatları ana kavramlarının alt başlıklarıyla; “Alman Edebiyatı,” “Fransız Edebiyatı,” “İspanyol Edebiyatı,” “İtalyan Edebiyatı,” bu etkilenmenin birer ürünü olarak varlıklarını devam ettirmektedir.

Sözlü edebiyat ürünleri de, yazılı edebi metinler de, bir paylaşımın ifadesi olarak nitelenmektedir. Özellikle didaktik olma özellikleriyle bilinen sözlü edebiyat da, her çağda, içeriğini, değişen türlü olaylarla paralel yürüten yazılı edebiyat metinleri de topluluklara seslenmek amaçlıdır. Hem içeriği hem sunum şekliyle, birçok ritüelin uygulanışına olanak veren edebiyat ürünlerinin yemekle bağlantısı oldukça güçlüdür.

“Edebi metinler, farklı yiyeceklere atfedilen toplumsal değerleri yansıtan ve böylelikle yiyecekleri ve yemekleri de kapsayan toplumsal davranış kalıplarını daha iyi anlayabilmemizi sağlayan hassas göstergelerdir.”¹⁰⁰

Kendi içinde farklı dinamiklere sahip olan her dönemin kendi duruşunu ortaya koyan edebiyatçıları, eserlerinde, karakter çözümlmelerini, mekân tasvirlerini,

¹⁰⁰ Allen J. Grieco, (2009), *Yemek ve Kültür Dergisi*, S.17, s. 63

dönemin tarihini ve siyasi gidişatını anlattıkları gibi, yemeğe dair sahneleri de, çoğu kez dönemi belirleyen birer karakter olarak betimlemişlerdir.

M.Ö 1200- M.Ö 100 yıllarından günümüze ulaşmış olup Eski Ahit'te yer alan, *Neşideler Neşidesi*, Süleyman'ın sevdiği kadınla birbirlerine iltifatlarını içeren tutkulu bir şiirdir. Haz bu metinde hissedilen yegâne duygudur. Betimlemelerin birçoğu yiyecek ve içeceklerin kullanılmasıyla yapılmıştır. Belki de bu metin, hazzı kendine konu edinen ilk edebi metindir.

*“Çarıklar içinde ayakların ne güzel,
Ey emir kızı!
Toplu kalçaların sanki mücevherler,
Üstat ellerinin işi.
Göbeğin yuvarlak bir tas,
Onda karışık şarap eksik değil;
Karnın buğday yığını,
Zambaklarla kuşanmış.
İki memen sanki bir çift geyik yavrusu,
İkiz ceylan yavrusu.
Fil dişi kulesi gibidir boynun senin;
Bat-rabbim kapısı yanındaki
Heşbon havuzlarıdır gözlerin;
Şama doğru bakan
Libnan kulesi gibidir burnun senin.
Başın senin üzerinde Karmel gibi, Başının saçı da sanki erguvani,
Kral senin kâküllerine esir oldu.
Zevkler içinde, ey sevgilim,
Sen ne güzelsin, ve ne şirinsin.
Bu senin boyun hurma ağacına,
Memelerin de salkımlara benziyor.
Hurma ağacına çıkayım,
Dallarını tutayım, dedim;
Memelerin üzüm salkımları gibi olsun,
Soluğunun kokusu da elma gibi,
Ve ağzın en iyi şarap gibi
O şarap ki, uyumakta olanların dudaklarından kayıp,
Sevgilim için dümdüz akar.”¹⁰¹*

¹⁰¹ *Kitab- Mukaddes, Eski Ahit, (1974), Neşideler Neşidesi, BAP: 1-10, s. 671*

Yemekten bahseden birçok yazar, ona eserlerinde sanatsal bir görsellikle yer vermektedir. Homeros, (M.Ö 8.Yüzyıl) şiirsel destanlarında, şölen sahnelerine, bolca yer verir, şölen sahnelerinde yer alan yiyecekler oldukça detaylı betimlenmiştir.

*“(...) Aralarında Alkinoos kurban etti on iki koyun,
sekiz ak dişli domuz kurban etti
ve kaypak kaypak yürüyen iki öküz,
derileri soyuldu, kondu etler kızartılmaya,
bir şölen hazırlanıyordu güzel mi güzel.
(...)
Güzel bir masa çekti önüne,
Ekmek sepetiyle şarap sağrağı vardı üstünde masanın,
Canı istediği vakit yiyip içecekti.
Hepsi önlerindeki yiyeceklere uzattılar ellerini.”¹⁰²*

Mitolojik hikâyelerle bezeli, Eski Yunan ve onun devamı olan Latin edebiyatı eserleri, kahraman yiğitler etrafında gelişen, doğüstü varlıkları da kimi zaman içinde barındıran, hayata dair her anlatının en samimi şekilde dile gelmiş halidirler.

Yunan Edebiyatı denince, ilk akla gelen Homeros destanları, yolculuk hikâyeleri çerçevesinde, dönemin kültürel özelliklerini, Homeros’un eşsiz hayal gücünün yansımalarıyla bizlere ulaştırmaktadır.

Bu dönem eserlerinde, yemek konularına hatırı sayılır göndermeler vardır. Çünkü yemek konulu anlatılarda, şölenler söz konusu edilmektedir ve bu şölenler, o döneme ait sosyal yaşamın biricik buluşma noktaları olmuşlardır. *“Homeros’ta yiyecek ve içecek yalnızca bir ihtiyaç, hayatta ve güçlü kalmanın bir gereği değildir; aynı zamanda haz ve zevkin kaynağı, birlikte yaşamının temelidir.”¹⁰³*

¹⁰² Homeros, (2003), *Odyseia*, s. 145

¹⁰³ Paul Freedman, (2007), *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s. 64

Ozanların şiirler okuduğu, dansların edildiği, türlü etlerin yendiği, en güzelinden küplerle şarapların tüketildiği, her biri içinde kıssadan hisse özelliği barındıran, söyleşilerin yapıldığı Homeros şölenlerine, İlyada ve Odysseia destanlarında bolca rastlarız.

*“Cilalı bir sofraya kondu önlerine,
Saygıdeğer kâhya kadın ekmeğe getirdi kodu,
Sonra yemekler getirdi dağıttı çok çok.
Etçi de türlü tabaklar getirdi türlü etlerle dolu.
Altın taslar kodu tabakların yanına.
Sarışın Meneleos ikisine de işaret etti, dedi ki:
“Ekmeğe alın, bol bol yiyin, doyurun karnınızı,
Yemekten sonra sorarız adınızı sanınızı.
Soyunuzun kuşağı sizinle sönmeyecek, besbelli,
Zeus’un beslediği krallar soyundan olmalısınız,
Değnek taşıyan krallar soyundan,
Aşağılık dölden doğmaz böyle oğullar.”
Böyle dedi ve uzattı onlara iki eliyle
Sığır sırtından, yağda kızarmış bir parça et”¹⁰⁴*

Homeros’un şölen sofralarında çok da gösteriş yoktur, sofradaki herkesin keyifle, kızartılan etleri ve altın taslarda sınırsız şarapları içtiğine defalarca tanık oluruz, ancak Roma sofralarındaki çeşitlilik ve abartıya kaçan şölen sahnelerini göremeyiz. Antik çağ araştırmacılarına göre bunun nedeni, yazarın, erdemli ve sağlıklı bir yaşama yönelik önerilerinin olmasının bilinmesidir. Homeros, özellikle dönemin gençlerine öğretilerinde, onların ahlaklı ve aşırıya kaçmayan davranışlar sergileyen bireyler olmalarını öğütlemektedir, dolayısıyla, Odysseia ve İlyada şölenlerinde, eğlence ve yeme-içme ritüellerini betimleyen kullandığı dili bilinçli olarak kullandığı düşünülmektedir.

“Homeros’a göre, uygar bir toplumda insanlar ekmeğini yapmak için tahıl yetiştirirler; şarap yapacak bağlara, elma, armut, nar, incir ve zeytin ağaçlarıyla dolu meyve bahçelerine ve yıl boyunca her türden taze yeşil sebze yiyecek sağlayan bakımlı bostanlara sahiptir.”¹⁰⁵

¹⁰⁴ Homeros, (2003), *Odysseia*, s. 89-90

¹⁰⁵ Paul Freedman, (2007), *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s. 67

Philoksenus, M.Ö. 435- M.Ö. 380 yıllarında yaşamış bir tutku şairidir. Antik çağ şölen kültürüne dair tariflerle lezzetlenen bu metin, Batı edebiyatında haz yolculuğunun seçme örneklerindedir.

*“Ellerimiz için su, gümüş bir ibrik, bunu dökecek zarif bir çocuk;
Narin mersin ağacının, çelenkler yapmak için güzel örülmüş dalları,
Bir çift köle cilalı bir masayla geldi içeri, ve bir diğeri, bir diğeri daha,
Ta ki oda doluncaya kadar.
Sepetler içinde kar beyaz arpa ekmekleri getirdiler,
İri bir yılan edasındaki soylu yılan balığıyla dolu bir güveç-hayır, ondan da
büyüğü- koca bir çömlek diyelim,
Ayrıca ballı karidesler, aşkım,
Deniz tuzu serpilmiş kalamar,
Yufkalar içinde yavru kuşlar,
Ve fırında pişmiş ton balığı, ulu tanrılar! Ne iri bir şey, ateşten yeni inmiş,
taze taze dilimlenmiş, yumuşak karnından ikimizi de memnun edecek kadar
çok parça çıkar,
Yeter ki kalıp hapur hupur yemeğe bakalım.
Sonunda yemek ve içkiye doymuştuk;
Hizmetkarlar masayı temizledi, ellerimizi yıkamak için ılık su, sabun ve sü-
sen yağı getirdi.
Bize muslin havlular, tanrısal parfümler, menekşeden taçlar verdiler.
Derken aynı cilalı masalar, adamların “ikinci masa” dedikleri, yine güzel
şeylerle yüklenmiş olarak yeniden bize doğru süzüldü;
Tatlı hamur kabukları,
Gevrek gözlemeler,
Kavrulmuş susamlı, bal sosuna batırılmış kekler,
Süt ve balla yapılmış peynirli pasta, turta gibi pişirilmiş bir tatlı,
En kızgın yağda kızartılıp susama bulanmış peynirli ve susamlı şekerlemeler
gezdirildi...”¹⁰⁶*

Psiko-arkeoloji kavramıyla Freud, kendi kişiliğinin geçirdiği evrimsel süreci anlayabilmiştir. Bu kavramın ortaya çıkması onun, İtalya ve Roma seyahatlerindeki, arkeolojik deneyimleriyle olmuştur. Bilinçdışını, bilinçaltını ve ön bilinci çözümlemeye çalıştığı bu süreç, devam eden güncel yaşamın psikopatolojisini anlamasında, geçmiş yaşantıların, geçmiş kültürlerin, arkeolojik bulguların ne kadar önemli olduğunu ortaya koymuştur. Böylece, arkeolojiyle psikoloji arasında, psiko-arkeoloji bağlantısı belirlemiştir. O bu araştırmaları yaparken, üstüne, Girit ve Truva bulgularının yayınlanması, onu özellikle cezbeden Roma’daki Pompei araştırmalarından gelen yeni haberler, arkeolojiye olan tutkusunu tetiklemiştir. Oda-

¹⁰⁶ Andrew Dalby ve Sally Grainger, (2001), *Antik Çağ Yemekleri ve Yemek Kültürü*, s. 43-45

sındaki duvarda yer alan büyük tutkusu Gradiva rölyefi, Pompei ile ilişkisinin kilit va, “*arkeolojiyle psikanaliz ve sanatla edebiyat arasında kurulan en güzel köprülerden birini oluşturur.*”¹⁰⁷

Bir Pompei Fantazisi olarak da adı geçen *Gradiva* romanını Wilhelm Jensen adlı bir Alman yazar 1903 yılında yazmıştır. Roman, bir arkeoloğun hikâyesini anlatır. Genç arkeolog Norbert Hanold’un hikâyesini. Roma arkeoloji müzesini gezerken gördüğü kadın rölyefinden çok etkilenen genç arkeolog, gözlerini alamadığı ve tuhaf bir şekilde büyüüne kapıldığı bu kadın rölyefinin bir kopyasını edinerek, bu rölyefi, üzerine birçok hikâyeler düşleyip uzun izlemelerini yapacağı evine getirir. Rölyefe konu olan, eteklerini toplayarak yürür vaziyetteki kadın, onun sanrısında bir Pompei’lidir. Norbert, ona, Gradiva ismini verir, Latince, “ileriye doğru giden genç kız” anlamına gelen Gradiva, genç arkeoloğun adeta saplantısı haline gelmiştir; Gradiva’ya benzer yürüyen kadınları izlemekte, rüyasına giren bu kadını bilinçaltının uydurduğu hikâyelere yerleştirmektedir. İşi üniversitesine, bir araştırma konusu olarak sunmaya kadar vardırır. Roman, arkeoloğun Pompei’ye gitmesi, orada çocukluk aşkıyla karşılaşmasına bağlanır. Tüm bu olay örgüsü, genç araştırmacının çocukluk aşkı, akıllı ve güzel kadının, Freud’u hayran bırakan çözümlemesiyle verilir:

“O zaman Gradiva adını taktığı genç kadın biraz daha ileri gidip, genç arkeologu biraz daha fazla tedavi etme gereğini görür ve kendisinin biraz önce rastladığı zoologun kızı olduğunu, aynı şehirde oturduklarını, adının Zoe Bertgang, yürüyen, ileri giden, ışıldayan anlamına geldiğini ve ikisinin çocukluk arkadaşı olduklarını, hatta birbirlerinin ilk sevgilileri olduklarını yavaş yavaş söylemeye başlar. Adam bunun farkına varır ve bastırılmış anılar adım adım, kare kare bilince gelmeye başlar. Gradiva devam eder konuşmasına ve serbest çağrışım metodunu, belki de Freud’dan daha iyi uygulayarak genç arkeolog Norbert Hanold’u içinde bulunduğu paranoid psikozdan ya da girmek üzere olduğu paranoid psikozdan çıkarmaya çalışır ve ona birlikte yaşadıkları çocukluk günlerini, ilk aşklarını anlatır, sonra biraz sitemkâr, “Tabii ki siz arkeolojiye başladıktan sonra mesleki aşkınız, yanınızdaki diğer bütün aşkları gölgeledi ve çevrenizde olup bitenlerden hiç haberinizi olmadı, ne zaman ki siz bir rölyefte yani mesleğiniz ile ilgili bir konuda içinizdeki dürtülerin sesini duymaya başladınız, ondan sonra çevrenize

¹⁰⁷ Açık Radyo, *Didik Didik Freud*, (28 Haziran 2006)

bakıp bunun gerçek gizini, gerçek nedenlerini gördünüz. Aslında sen Pompei'ye benim ayak izlerimi aramak için değil, bizzat beni bulmak için geldin, ama bunu kendine kabul ettirebilmek için mesleki bir gerekçe bulman lazımdı, bu yoldan da arkeoloji ile kendi cinsel dürtülerini, cinsel arzularını bağdaştırdın. Hem mesleğini kurtardın, hem tozlar altından Pompei'nin tozları altından bizi kurtardın, ilk çocukluk aşkını çıkardın, bizi kurtardın.”¹⁰⁸

Bir Pompei Fantezisi, Gradiva, arkeolojik bilgilendirmelerin yanı sıra, psikanalize ön ayak olmuş, inanılmaz psikolojik çözümlerle yapıldığı bir eserdir; bu nedenle Freud'un bu denli ilgi alanına girmiştir. Bastırılmış anılar, bilinçdışı özlemler, bundan kaynaklanan psikoz öncesi gerilimleriyle roman, psikanalize ideal bir örnektir. Bir sanatçının, bilim adamından her zaman bir adım önde olduğunu savunur Freud, bir bilim adamı olarak, gökyüzü ile yeryüzü ilişkisi bir sanatçı tarafından, bir bilim adamından hep daha önce kurulur ve insanlığa aktarılır. Bu nedenle Dali gibi, Bunuel gibi birçok sanatçı, yanlarında defterleriyle dalarlar rüyalar âlemine; burada Epikür'ün bilimle sanat ayırımına yeniden kulak vermek gerekir; *“Haz ve acı bize kanıtlarlar ki, duyum yalnızca bize çevremizdekileri bildirmekle kalmaz, ayrıca buna, bizi etkileyenin doğası üzerine bilgi veren bir duygu ekler.”¹⁰⁹*

Yemek, kendine ait sınırladığı kültürel yolculuğunun içinde, birbirinden farklı kollarda incelenir. Buradaki incelemede, tadın tarihi yolculuğuyla birlikte gelişen, sofraya, yemek yeme adabı, şölen kültürüyle haz bağlantısına, sanatın, seçilen kollarından örneklemelere yer verilmektedir. Freud'un psikolojik çıkarımlarına bağlanan bu olguya uygun seçilen örneklemeler, şölen kültürü bağlamında Epikür'ün hazza bakışıyla da ilintilendirilmektedir. Bu nedenle, özellikle Antik çağlarda, Avrupa'da sanat ve yemekle bağdaştırılan kavramların çözümlenme sürecine değinilme gereği duyulmuştur.

¹⁰⁸ Açık Radyo, *Didik Didik Freud*, (28 Haziran 2006)

¹⁰⁹ François Dagobert, (2007), *Büyük Filozoflar ve Felsefeleri*, s. 58

Sanatta güzellik ve çirkinlik ayrımını, ahenk ve ritmin varsıllığı ya da yoksunluğu olarak ifade eden Sokrates de (M.Ö 469- M.Ö 399) bu kavramlar üzerine yoğunlaşmış, özellikle ahlak sorgulamalarıyla döneminin en önemli ismi olmuştur. Gençlere kötü örnek olduğu gerekçesiyle ölüm ilanı verilen ünlü filozofa göre,

“(...)Bilgeliğe, ruh üstünlüğüne ermiyen, beden zevklerini doyumakla kalkanlar sanki hep alçağa düşüp sonra ortaya kadar çıkar, ömürleri boyunca bu ikisi arasında mekik dokurlar. Bu sınırı aşamazlar bir türlü. Gerçek yükseğe ne gözlerini kaldırmış, ne de gitmişlerdir ona doğru. İçleri hiçbir zaman varlıkla dolmamış, sağlam, yalın bir zevk tadamamışlardır. Gözleri hayvanları gibi hep yerde, aşağıda, sofradadır. Yarış eder gibi karın doyururlar, sen çok yedin, ben az yedim diye itişir kakışurlar, boynuzları, nalleriyle birbirlerini iter, kakar, yine de doyuramazlar aç gözlerini. Neden? Çünkü gerçek yiyecek değildir yedikleri, doyurdukları yanları da asıl var olan, yediğini saklayabilen yanları değildir.”¹¹⁰

Hakkında verilen karar sonrası, dostları arasında içtiği baldıran zehriyle hayata gözlerini yummuştur; doğru bilginin, ahlakın, bir toplumu toplum yapan inceliklerin tartışıldığı sohbetler *Devlet* adlı eserde öğrencisi Eflatun (M.Ö 427- M.Ö 347) tarafından toplanmıştır. Bu sohbetler arasında, dönemin yemek kültürüne dair bilgiler de vardır, bu bilgiler, yararlılıkları açısından sohbe konu olmuştur.

“(...) Düzene giren insanların nasıl yaşayacaklarını düşünelim önce; onlar ekmeklerini, şaraplarını, yiyeceklerini, kunduralarını yapacaklar; evlerini kuracaklar, yazın çoğu zaman çıplak, yalınayak, kışın da üstlerine, ayaklarına bir şeyler giyip çalışacaklar. Arpadan buğdaydan yapacakları unları, kâh pişirip, kâh yoğurup güzel çörekler, ekmekler hazırlayacaklar. Yanlarına serdikleri hasırların, temiz yaprakların üzerine dizecekleri bu ekmek ve çörekleri sarmaşık, mersin yaprakları üzerine uzanıp, çocuklarıyla beraber keyifle yiyecekler; üstüne de şaraplarını içecekler.”¹¹¹

Sokrates, sohbetlerinde, Homeros’tan sıkça bahseden bir filozoftur, özellikle İlyada ve Odysseus’tan seçtiği kıssadan hisse değerindeki hikâyeler, söyleşi gecelerinin en heyecanlı anlarını oluşturur. Odysseus’un maceralı yolculuğu sonunda,

¹¹⁰ Eflatun, (1958) *Devlet*, s. 430

¹¹¹ A.g.e., s. 97

yaşadığı onca zorluğa katlanması, Sokrates'e göre onu insanların en akıllısı yapar. Erdemli olmaktan bahseder sık sık, ölçülü ve ahlaklı insan olmanın getirilerine değinir, oysa uzun yollar kat edip, ölümlerden dönerek sonunda ailesine kavuşan Odysseus için dünyadaki en önemli şey, testi testi şarapların dolup boşaldığı, ek-mek ve et dolu büyük ziyafet sofralarıdır, aç kalmak korkusu, bu kahramanın tek zafiyetidir.

Erken ortaçağa yaklaştıkça, yemekle ilgili verilerin yer aldığı edebiyat eserlerinde yöresel detayların arttığı gözlenir. Vergilius'a (M.Ö.70-M.Ö.19) ait olduğu düşünölen bir şiirde, dönemin mutfak dili, yöresel bir tarifile verilmiştir.

“ Önce toprağı parmaklarıyla hafifçe kazar, kalın yapraklarıyla birlikte dört baş yabani sarımsak yolar, sonra toprak üstündeki ince kereviz dallarını, dayanıklı sedef otunu ve titrek kişnişin seyrek saplarını toplar. Topladıklarıyla birlikte ateşin önüne oturur. Bir çiçek soğanına su çarpar ve bunu boş bir havana koyar. Tuz taneleriyle çeşnilendirir, tuzdan sonra sert peynir katar, sonra da otlarla karar. Sağ elindeki havan eliyle yakıcı sarımsağı halleder, derken hepsini aynı şekilde, bir karışım halinde ezer. Eli daireler çizer. Malzemeler yavaş yavaş kişiliklerini yitirir, pek çok renkten tek bir renk doğar-ne tamamen yeşil, ne de parlak beyaz.- İşlem sürer: Deminki gibi anlık darbelerle değil, daha şiddetli vuruşlarla yavaş turlar atar havan eli. Derken içine Athena'nın zeytinyağından damlatır, biraz keskin sirke ekler ve karışımı hep birlikte yeniden halleder. En sonunda havanın içinde iki parmağını döndürür, karışımın tümünü top haline getirir, bitmiş bir moretum şeklini, adıyla ortaya çıkarır. Bu arada meşgul bulunan Scybale bir somun pişirmiştir. Ellerini sildikten sonra, o bunu alır... ”¹¹²

Çok tanrılı dinler döneminin mitlerle şekillenen, içten gelen ilkel duyguların bir dışa vurumu olan tutkulu şiirsel edebiyatı, Hıristiyanlığın egemen çağıyla, başkalaşır. Geçmişin edebi birikintileri, kilisenin tekelindeki maddi- manevi dünya ayırımına bağlanan yemeğe dair kararları, kendine konu edinerek, ona saf bir kimlik kazandırır. Yayılımının ilk yüzyıllarından başlayarak, manevi yararlarından dolayı, nefsi köreltmeyi kendine amaç edinen Hıristiyanlık, beslenmeyle erdem arasında kurduğu bağla, Avrupalıları, şehvet ve onunla gelen oburluk günahlarından

¹¹² Vergilius, *Moretum Şiiri*, M.S. 1. Yüzyıl, degisimtohumlari.blogspot.com.tr/2011/02/eski-romal-bir-cifciden-sarimsakl.html, 12.07.2014

arındırmayı amaç edinmiştir. Böylelikle ruhun kurtuluşu sağlanmış olacaktır. Bir yandan da, şövalyelerin egemenliğinde devam eden yaşam şeklinin, şatolarda düzenlenen büyük davetleri vardır. Aynı çağ, iki ayrı mutfak; yalın balık ve sebze-den ibaret yalın mutfak, şarap ve etin sınırsız tüketildiği, aristokrat mutfağı.

Erken ortaçağın, kutsal kâse, kutsal kılıcı ele geçirme maceraları çerçevesinde gelişen, at sırtında kahramanları şatolardan kırsal arazilere taşıyan hikâyeleri vardır. Prens- prenses hikâyelerinin anlatıldığı sevda yüklü “Romanslar” özellikle 12. Yüzyılda Chretien de Troyes'in kaleminde canlanmışlardır. Bu dönemin şato sofralarında, zehirli kadehler boy gösterir, içine zehir katılan yemek hikâyeleri anlatılır.

Dönemin yazarlarından Dante ile (1265-1321), İlahi Komedyâ'da, ölüm sonrası bir yolculuğa çıkarız. Sorgulamalar ve betimlemeler âleminin uçsuz bucaksız yollarını yazarın şiirsel diliyle kat ederiz. *Cehennem*'de yedi ölümcül günahtan sayılan oburluğa yapılan göndermeler içinde yeme-içme sahnelerine tanık olurken,

“(…) öyle kötü, öyle pistir ki huyu, doymak bilmez oburluğu, doydukça karnı, daha da açılır iştahı.”¹¹³ Beatrice'yle yapılan adeta tanrısal yolculuğun mekânı *Cennet*'te, “Yaşama gücünü tepesinden alan, hep meyve veren, hiç yaprak dökmeyen bu ağacın beşinci eşiğinde, göğe gelmeden önce yeryüzünde ünlenen esin perilerine kaynaklık eden kutlu ruhlar bulunur.”¹¹⁴ Ve ara durak *Araf*'ta, yemekle ilgili her betimleme, bir öğretilen yansıtılır:

“(…)az ötede, dalları meyve, yaprak yüklü ikinci bir ağaç gözüme ilişti, o yöne dönmüştük çünkü. Ağacın dibinde bir sürü insan ellerini kaldırmış yapraklara bakıyordu, bir şey isteyen ama karşılık alamayan, ne var ki isteğini daha da bilemek için, ne istediğini gizlemeyip yüksekte tutan, telaşlı, çaresiz çocukları andırıyorlardı. Sonra düş kırıklığı içinde uzaklaştılar oradan bunca yakarıya gözyaşına kulak tıkayan koca ağacın altına vardık az

¹¹³ Dante, (2014), *İlahi Komedyâ- Cehennem*, s. 39

¹¹⁴ Dante, (2014), *İlahi Komedyâ- Cennet*, s. 807

sonra. Geçip gidin yaklaşmadan, Havva'nın ısırıldığı ağaç çok daha yukarıda, ondan türedi bu ağaç da."¹¹⁵

Yine Dante'nin çağdaşı Boccaccio, (1313-1375) yapıtlarında da, hicivsel dil eserlerin en belirleyici ögesidir. Özellikle, *Decameron Hikâyeleri* hümanizmin ışığında, gündelik hayattan, neşe ve haz veren, aynı zamanda öğretici öyküler barındırır içinde. Kitapta, 10 kişiden,100 öykü, veba salgınının uzak olduğu kırsallarda, Özenle donatılmış malikânelerde, şık sofralarda, danslar ve kahkahalar eşliğinde anlatılır. Kilise düzenine, kapalı ahlak anlayışına göndermeler yapılarak, mutluluğun yolları araştırılır.

*"(...) Bundan sonra köleler, gül kokuları saçan, her tarafı gül kokusuna boğan, bembeyaz, incecik iki peştamal getirdiler. Birini Salabaetto'ya, ötekini kadına sardılar. Ter atmaları sona erince, köleler peştemalları çekip, çıplak kalan vücutlara başka peştemallar sardılar. Sepetten, içinde gül suyu, portakal çiçeği suyu, yasemin çiçeği suyu, mandalina çiçeği suyu bulunan gümüş lavantalıklar çıkarttılar, ikisinin de üstüne serptiler. Sonra şekerleme kutuları, seçme şaraplar getirildi, bunlar yenilip içildi."*¹¹⁶

Rönesans dönemine gelindiğinde, Avrupa kültürünün kökleri sarsılırken, yeme içme kültürüne de önemli dokunuşlar olmuştur. Dönemin Komedyaları, şölen anlatılarının da yer aldığı metinlerdendir. Dionysos bayramlarında, halkın sokaklarda sabahlara kadar süren eğlencelerinden hareketle gelişen komedyalar, komos (köy) ve *aoide* (şarkı) sözcüklerinin birlikteliğinden oluşup, bir tür köy karnavalı geleneğini edebi eserlere taşımaktadır. Bu şölenlerde, çılginca sokaklarda içkiler içerek, dans edenler, dönemin ileri gelenleri ve aydınlarına da hicivli söylemlerde bulunmaktadır. Komedyalarda bu geleneğin izleri sürülmektedir.

Rönesansın getirdiği değişimler en yoğun İtalya'da yaşanmıştır. Ticaret yolları üzerinde olma özelliği, matbaanın, ülkenin kültürel birikimine katkıları, uzun yıllar kayıp olan bazı Antik Yunan metinlerinin bulunarak, incelenmesi ve bunla-

¹¹⁵ Dante, (2014), *İlahi Komedyası- Araf*, s. 553-554

¹¹⁶ Giovanni Boccaccio, (2013), *Decameron*, s. 268

rın çeşitli oyun metinlerine dönüştürülmesi İtalya’da Rönesans’ın müjdeleridir. Dönemin edebi kaynakları olan Tragedya ve Komedyalar, Antik Yunan’dan gelen taklit geleneğinin özelliklerini, Rönesans dönemine de taşımışlardır.

Tragedyalarıyla ünlü yazar Shakespeare, (1564-1616) aristokrasinin vicdanını sorguladığı eserlerinde, hicivli dilini bazen, daha güçlü bir etki sağlamak amacıyla, yemek sahnelerinden destek alarak kullanmıştır. *Atinalı Timon*, Shakespeare’in tamamlamadığı tragedyalarından biridir. Sabahaddin Eyüboğlu, (1908- 1973) çevirisini yaptığı bu eserin önsözünde, *Atinalı Timon*’un, Kral Lear’i bile aşan, Hamlet kadar büyük bir tragedya olduğunu yazmaktadır.

“Bu oyundaki kişiler, Shakespeare’in büyük tragedyalarındaki gibi, çeşitli yönleri olan, psikoloji kurallarına göre gelişen gerçek insanlardan fazla, belirli bir özelliğin alegorik temsilcilerine benzerler. Bireyden fazla tiptirler.”¹¹⁷

*(...) TIMON – Sevgili dostlarım, oturmaz mısınız?
ÜÇÜNCÜ BEY– Sonra anlatırım üst tarafını. Kimbilir ne eşsiz bir yemektir gelen.
(...) Herkes sevgilisini öpmeye koşar gibi geçsin yerine. Hepiniz tıpatıp aynı şeyi yiyeceksiniz. Resmi bir ziyafetteymiş gibi yer seçmekle oyalanıp yemeği soğutmayın. Oturun, oturun! Ama tanrılara şükran borcumuzu ödeyelim önce.
Ey yüce koruyucularımız; bu topluluğumuzdaki yüreklere şükran duyguları serpin. Çünkü sizler, bizlere verdiklerinizle yücelttiniz kendinizi, ama varınızı yoğunuzu da vermeyin, yoksa tanrılığınız hor görülür. Herkese yetecek kadar verin ki, kimse kimseye muhtaç olmasın. Çünkü siz tanrılar, insanlardan borç istemek zorunda kalsanız gözlerinizden düşersiniz. Yiyecekleri yemeği yedirenden daha çok sevdiren insanları. Yirmi kişilik bir toplantıda bir o kadar da alçak bulunsun her zaman. Bir sofraya oturan on iki kadının bir düzinesi o bildiğiniz soydan olsun! Ey tanrılar, ne kadar lanetiniz daha kaldıysa yağdırın Atina'nın senatörleri ve aşağılık çirkef sürüleri üstüne! İçlerindeki çamura boğun onları! Buradaki dostlarıma gelince, hiçe saydığım için hepsini, hiçlik dilerim hepsine sizden, buyursun hiç yesinler!
Açın tabaklarınızı, köpekler, açın da yalayın!
(...)*

¹¹⁷ Shakespeare, (1985), *Atinalı Timon*, s. 7

*Dilerim görüp göreceğiniz en iyi ziyafet olsun bu!
Sizi gidi ağız dostları sizi!
Timon'un son yemeği budur size. ”¹¹⁸*

Avrupa’da sınırların belirlendiği dönemde, Hıristiyanlığı yayma gayretiyle yol alan orduların yemekle ilişkisi, yollarda mola verdikleri hanlarla kesişir. Han mutfaqları, uzun zaman edebiyat dünyasını meşgul edecektir.

Haçlı seferleri sırasında, kutsal topraklara giden yollar üzerinde yapılan hanlar daha öncesinde, gezginleri ağırlayan manastırlarla aynı görevi üstlenmişlerdir; dinlenme, karın doyurma.

On dördüncü yüzyılın ikinci yarısında yaşayan İngiliz yazar Geoffrey Chaucer, (1340-1400) ortaçağ İngilizcesiyle yazdığı *The Canterbury Tales* (*Canterbury Hikâyeleri*) adlı kitabında, otuz hacının, hanlarda molalar verip, bir azizin mezarına yolculukları esnasında birbirlerine anlattıkları hikâyeleri konu edinmiştir.

Cervantes,(1547-1616) belki de insanlığa bir ders verme görevi üstlenmesi için yarattığı kahraman karakter *Don Quijote* ile onun son nefesine kadar yaptığı yolculukları konu edindiği aynı adlı eserinde, ortaçağdaki “han” kültürü üzerine o kadar çok hikâyeye yer vermiştir ki, bu hikâyelerle, birçok detaya da tanık olunmaktadır. Eserde mola noktaları olarak belirlenen mekânlar arasında yer alan hanlarda, bir hancı ailesiyle birlikte, onların belirlediği kurallar dâhilinde işleyen bir akış vardır. Bu akış içinde, handa konaklayan yolcular, hem komik, hem trajik hikâyeler ve en önemlisi yemekler, ince işlenmiş bir detaycılıkla anlatılmaktadır.

Ortaçağda, han hikâyeleri, yol hikâyelerinin mola verdiği en lezzetli duraklardır. Cervantes, bu lezzet duraklarına bizleri de davet ederek, yarattığı karakterlerle

¹¹⁸ Shakespeare, (1985), *Atinalı Timon*, s. 112-113

bizi adeta özdeşleştirmektedir. *Don Quijote*'un daha başlangıç sayfasında, La Mancha'lı şövalye;

*"(...) evde mızrağı, eski deri kalkanı asılı asilzadelere biri yaşardı; cılız bir beygiri, bir de tazısı vardı. İçinde koyundan ziyade sığır kaynaklı çorba, çoğu gece yenen kıyma, cumartesi yenen omlet, Cuma yemeği yemek ve bazı pazarlar fazladan yenen bir güvercin, gelirinin dörtte üçünü tüketirdi"*¹¹⁹ diye tanımlanmıştır.

Don Quijote'un, biricik yol arkadaşıyla bir yemek molası verdiği anda geçen yemeğe dair hoş sohbet, yiyeceklere dair detaylar, Cervantes'in akıcı diliyle betimlenmiştir.

" (...) Hana vardıklarında, hancıya yeri olup olmadığını sordular. Hancı yer olduğunu, Zaragoza'da bulunabilecek bütün konforu da orada bulabileceklerini söyledi. (...) akşam yemeği saati geldiğinde odalarına çekildiler; Sancho hancıya kendilerine ne yemek verebileceğini sordu. Hancı isteklerinin emir olacağını, akıllarına gelen her şeyi isteyebileceklerini söyledi; anda, havada uçan kuşlar, karada gezen kümes hayvanları, denizde yüzen balıklar, hepsi bulunmaktaydı. "O kadar çok şeye lüzum yok," diye cevap verdi sancho. "Bize iki piliç kızartsanız yeter; efendimin midesi hassastır, az yer, ben de fazla obur sayılmam." Hancı piliç olmadığını, çaylakların bütün piliçleri talan ettiğini söyledi. "Öyleyse kart olmayan bir tavuk kızarttırıverin bize sayın hancı," dedi Sancho. "Tavuk mu? Yüce Tanrım" diye cevap verdi hancı. "Doğrusunu isterseniz, dün şehre, satılmak üzere elliden fazla tavuk gönderdim; ama tavuk dışında zat-ı aliniz ne isterseniz emrediniz." "Madem öyle," dedi Sancho, "dana veya oğlak vardır herhalde." "Şu anda yok," dedi hancı, "bitti çünkü; ama gelecek hafta bol bol olacak." "Yaşadık desenize!" dedi Sancho. "Bahse girerim bütün bu eksiklere karşılık bol bol domuz pastırması ve yumurta vardır." "Yüce Tanrım!" dedi hancı. "Bu misafir de pek fütursuz çıktı! Piliç yok, tavuk yok diyorum, yumurta nasıl olsun? İsterseniz başka nadide yiyecekleri tartışalım ama şu tavuk lafını bırakın." "Tanrı aşkına bir anlaşmaya varalım," dedi Sancho. "Siz bana doğru dan ne olduğunu söyleyin, tartışmayı bir yana bırakın, sayın hancı." Hancı dedi ki: "Aslında olan yemek, dana paçasına benzeyen iki inek paçası, ya da inek paçasına benzer iki dana paçası; nohut, soğan ve domuz pastırmasıyla pişmiş; şu anda, 'Yiyin beni, yiyin beni!' diye bağıryorlar. "Şu anda benim oldular," dedi Sancho. "Kimse dokunmasın onlara; ben başkasından daha çok para öderim karşılığında; çünkü benim için daha lezzetli bir yemek olamaz; paça olsun da ister inek olsun, ister dana." "Kimse dokunmaz," dedi hancı; "çünkü diğer misafirlerim o kadar soylu kimseler ki, yanlarında aşçıları, kahyalarını, erzaklarını da getiriyorlar." "mesele soyluluksa,"

¹¹⁹ Cervantes, (2014), *Don Quijote*, s. 51

dedi Sancho, “efendim kadar soylusu olamaz. Ama onun mesleği yanında erzak, nevale filan taşımaya izin vermiyor; biz bir çayırın ortasına uzanır, karnımızı fındıkla, muşmulayla doyururuz.”¹²⁰

Her seferinde, okuyucularını başka bir hazzın doruklarına ulaştırabilen edebiyat eserlerindeki yemek sahnelerinin, okunduğu çağda, okuyucular üzerinde bıraktığı etkileri bugün de hala devam etmektedir.

Mesela, Rönesans dönemine ait yemek yazıları, saray bağlamında ele alınmalıdır. Çünkü bu yazıların sahipleri, genellikle ya zaten sarayın hâkimiyeti altındadır, ya da sarayın himayesi altına girme çabası içinde. Hümanist yazarlarca belirlenen, çoğunlukla pahalı malzemeleri içinde barındıran yemekler, bir tek saray olanakları içinde gerçekleşmekteydi. Dönem yazarlarından Desiderius Erasmus (1466-1536) “*Erkek Çocuklar İçin Görgü Üzerine*” (*De Civilitate Morum Puerilium*) el kitabında, Avrupa genelinde olması gerekli sofrada adabı kurallarını ele almıştı.

Erasmus, bir yandan sofranın ince zevklerine değindiği bu kılavuz kitapta, sağlıklı ilgili gerekçeleri de gözden kaçırmıyordu, kitaba göre; ağız doluyken konuşmamak, sadece kibarlık göstergesi değil, sağlık açısından da güvenli değildi, sürekli bir yeme hali de hoş değildi, bu eylemin arada sohbetlerle kesilmesi gerekirdi. Dönemin iyi ahlak iyi toplum öngörülerıyla öne çıkan yazarlarından Montaigne, (1533-92) aşçılık sanatının onuruna değinmiştir. Aşçılar bu dönemde de, elit kesim için üst düzeyde önem taşıyan yemeklerin hazırlanmasını sağlayan ustalar olarak değer görmekteydiler. Saray halkının değerli birer varlığıydılar, ancak kol emeği olarak nitelendirilerek itibarları da düşürülmeye çalışılmadı değil, bu duruma, dönemin entelektüel hümanist yazarları el koydular; işte Montaigne bunlardan biriydi.

“IV Paulus adıyla papalığa atanan efendisi Kardinal Giovanni Caraffa'nın (1476-1559) beraberinde Fransa'ya getirdiği bir İtalyan Aşçı başını şöyle

¹²⁰ Cervantes, (2014), *Don Quijote*, s. 800-801

anlatır: “Sanki ilahiyatta mühim bir husustan söz ediyormuşçasına, ağırbaşlı ve buyurgan bir yüz ifadesiyle bana yemek bilimi [Science de gueule] üzerine bir nutuk çekti. Soslara ilişkin kurallar...[ve] mevsimlere göre farklı salatalar konusunda beni aydınlattı.”¹²¹

Freud’un, belki de, eserlerindeki güçlü karakterleri başarıyla çözümlemesinden hareketle, kendi kişiselliğinde içselleştirdiği Shakespeare, İngiliz kültürünün dünyaya hediye ettiği en büyük değerlerden biridir. Neredeyse tüm Avrupa klasik çağ kültürünü, kendine başlıca esin kaynağı yapmış yazarın, Freud’unda özel inceleme alanına girmiş olan biricik eseri *Hamlet*, diğer birçok eserinde olduğu gibi, aristokratlar arasındaki entrikalar zincirini konu alan hem bir tragedya hem de komedidir. Kimlik bulma çabası içinde debelenen Hamlet karakterinin, var olmakla olmamak arasındaki tereddüdüdür. Şiirsel dilin kullanıldığı oyun, birçok farklı yorumla sahnelenmiştir bugüne değin. Bunlardan biri, 1937 yılındaki, Freud’dan etkilenilerek sahnelenendir.

“1937 yılında, Laurence Olivier bu oyuna son derece özel (Freud’dan esinlenen) bir bakış açısı getirmiş. Hamlet’i, “Oidipus Kompleksi’ne (erkek çocuğun annesine cinsel yakınlık duyması ve babasını rakip olarak görmesi) kapılmış bir kişi olarak yorumlamış. Laurence Olivier, dinamik, güçlü oyunuyla seyircilerin gözlerini kamaştırmış.”¹²²

İntikam motifleriyle yoğrulmuş kahramanlık hikâyelerinden, kullandığı ayrıcalıklı dille ayrılan Shakespeare eserlerinde bolca düğün ve cenaze sahneleri görürüz. Hem babasının katili hem de annesinin yeni eşi olan, amcası, yeni kraldan oç alma planları yapan Hamlet, amcasıyla annesinin düğün şöleni öncesinde, nükteli diliyle, içindeki acıyı, en yakın arkadaşı Horatios’la paylaşacaktır:

*“Tasarruf, Horatio, tasarruf. Cenaze için pişen etler,
Biraz soğukça da olsa, düğün sofrasını donattı.”¹²³*

¹²¹ Paul Freedman, (2007), *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s. 212

¹²² Shakespeare, *Hamlet*, (2002), s. 25

¹²³ A.g.e., s. 52

Avrupa edebiyatının güçlü dillerine sahip olan Alman edebiyatı, diğer Avrupa ülkelerinde olduğu gibi, yolculuğu, kahramanlık hikâyeleriyle başlamış olan bir edebiyattır. Dünyanın dengesini değiştiren büyük reform hareketiyle, Alman edebiyatı da felsefesiyle beraber bambaşka bir normun içinde şekillenmeye başlamıştır. 18. Yüzyıla kadar, din ve felsefeyle ilintili disiplinler arasında git-geller yaşamıştır. Sonrasında ise, burjuvazinin oluşum süreci, ülkede sanayinin gelişmesiyle işçi sınıfını belirleyen koşullar, insanın iç duygularına yönelen yeni bir edebiyat oluşumunu beraberinde getirmiştir. Alman edebiyatının altın çağı Goethe (1749-1832) ile anılır. En önemli sayılan eseri *Faust*'la yazar, bir yandan bir hesaplaşmanın kurgusal analizini yaparken, bir yandan, adeta Dante'nin *İlahi Komedya*'sının hazlar âlemindeki gezintisine okuyucusunu sürükler.

“MEFİSTOFELES

*(Faust'un uzun cübbesi içinde)
Hor göreceksin mantık ve bilimi,
İnsanlığın en yüksek gücünü,
Sadece hile ve sihirbazlıkla,
Güçlendirsin yalanın ruhu seni,
Şimdiden avucumdasin artık! ...
Ve doyumsuzluğuna
Hırslı dudaklarının önünde yiyecek ve içecek akacak:
Serinlemek için boşuna yakaracak,
Ve teslim olmasaydı bile şeytana,
Yok olup gidecekti nasıl olsa.”¹²⁴*

Faust, “ruhunu şeytana satma anlaşmasını” imzaladıktan sonra, dünyevi zevkleri keşfetmeye, uzun bir yolculuğa çıkar. Bu zevkler arasında, aşk, en belirleyici olandır ancak, elma ile yapılan yasak meyveyi yeme ve cennetten kovuluş hikâyesine gönderme, Mefisto ile Faust anlaşmazlığının ilk sinyallerini vermiştir. Goethe, Faust'u, birbirinden lezzetli yiyeceklerin olduğu şölenlere de taşımaktadır, yemek, hem, yasağı, hem hazzı ifadesinde, Alman edebiyatının “altın çağı” olarak anılan bu dönemde yine hak ettiği yerini almaktadır.

¹²⁴ Johan Wolfgang von Goethe, (2013), *Faust*, s. 92-93

Alman edebiyatında yemek, Fransız edebiyatının haz anlayışıyla bütünleşen yemek kavramından farklıdır. Ancak yine de yetiştirdiği bunca değerli edebiyatçıyla Alman kültürü de yemeği, edebiyat eserlerinde, yaşamın olağan değerleri arasında vermeyi unutmamıştır.

Goethe'den etkileri hemen tüm eserlerinde hissettiğimiz, yirminci yüzyılın yetiştirdiği önemli yazarlardan Thomas Mann, (1875- 1955) yozlaşan insanlık üzerine yazmıştır daha çok. Eski ve Yeni Ahitte yer alan hikâyelerden esinlenerek yazdıkları dışında, bir Hint efsanesine dayanan eseri *Değişen Kafalar*'da, sarsıcı bir sorgulamanın içine aldığı okuyucusunu, bir türlü durulamayan bir gerçeklikle baş başa bırakır.

Kafaları karıştıran, bu arı sorgulama yapılırken, Mann, betimlemelerini, anlattığı efsanenin gerektirdiği üzere, "Hint Kültürünün" tüm egzotik değerlerini, kendi usta diliyle vermektedir. Bu değerler arasına giren, karakter betimlemelerinde, yiyecek literatürünün en cazip ve erotik olanları özenle seçilmektedir.

*"Kurban kâselerinin, diplerinden yukarıya doğru yavaş yavaş sarhoş edici bir içki ya da kanla doluğu gibi, insan ruhlarından da anıların yükseldiği; en sofu Tanrı inancının ezeli varlık tohumuna kucakını açtığı, ana özleminin, eski simgeleri, taze ürperişlerle sardığı, ilkyazda hacı kabilelerinin seller gibi kabararak dünyayı doğuran Ana'nın tapınaklarına koştukları bir çağda, yaşları ve kastları az farklı, ama yaradılışları birbirinden çok ayrı iki genç, candan dost olmuştu. Bunlardan daha genç olanının adı Nanda, biraz büyükçe olanının da Şridaman'dı. Biri on sekiz yaşındaydı, öteki ise yirmi birini bulmuştu. Her ikisi de gerekli zamanda kutsal kemeri kuşanmış ve iki kez doğanlar birliğine kabul edilmişlerdi. Her ikisi de tanrıların işareti üzerine atalarının nice zaman önce gelip yerleştikleri Kosala yöresindeki "İneklerin Mutluluğu" adlı, içinde tapınaklar bulunan köyün yerlisydiler. Köyün çevresi bir kaktüs çiti ve tahtadan bir surla çevrilmiş, surun dört yöne açılan kapıları da, köyde yedirilip içirilen, ağızdan asla yanlış bir sözcük çıkmayan ve söz tanrıçasından esin alan gezgin bir yargıç tarafından direkleri ve desteklerinden yağ ve bal sızması dileğiyle kutsanmıştı."*¹²⁵

¹²⁵ Thomas Mann, (1999), *Değişen Kafalar*, s. 10

Her ne kadar İsviçreli olarak kabul edilse de, Alman dilinin en önemli edebiyatçılarından Herman Hesse de (1877-1962) *Sidarta*' yla, Hint kültüründen yola çıkarak, içimizdeki “ben”i bulma yoluna davet etmiştir bizleri; bu davette, Doğu ya ait tüm tutkular, bir Batılı gözünden aktarılmaktadır. Sidarta, kendini bulma yolundaki yolculuğunda, varlık ve yokluğun ayrımını, hazzın doruklarına varma yolunda keşfeder. Ve Hesse de, betimlemelerinde, ağız sulandıran meyveleri kullanmıştır.

“(...) Sidarta, bu şen koruluğun girişinde durup kafileyi seyre daldı, erkek uşaklara, hizmetçi kızlara, sepetlerine baktı, süslü tezkereye, tezkeredeki hanım efendiye baktı. Başının üzerine kule gibi sarıp topladığı siyah saçlarının altında apaydınlık bir yüz narin ve akıllı görünüyordu, açık kırmızı renkli dudakları, yeni çatlamış dipdiri bir inciri andırıyordu...”¹²⁶

Yemek yolculuğu duraklarından, her ne kadar tipik Avrupa edebiyatından ayrılıklar içerse de, Rus edebiyatı, batılı Avrupa'nın, dünyaya, bambaşka bir bakış açısı katan yanı olmuştur. Hem kendi içindedir, hem apayrı bir yerden, yalnızlığını kendine haslığı içinde korumuştur. Sanatını da kendi içinden gelen yalnızlığının hikâyelerinden oluşturur. Rus edebiyatı, Freudyen içselleştirmelerin, karakterlere yansıyan yüzünü, uzun diyaloglu sahneler ve görselliği hayranlık bırakacak değerdeki betimlemelerini, bilhassa edebiyatı ve ondan yansıyan sinemasıyla bizlere ulaştırır.

Rus edebiyatının romantik dönemi, Aleksandr Puşkin'le (1799-1837) anılır. Puşkin, Rus masallarından ve şarkılarından etkilenererek yazdığı eserlerinde, Rus halk kültürünü, şiirsellikle dile getirmiştir. *Yüzbaşının Kızı*'nda, bir göreve sahip çıkmak, toprağının kıymetini bilmek temaları öncelikli işlenmektedir. Rusya'nın samimi yüzü, kültürel değerleriyle Puşkin'in heyecan veren mısralarında gözlerimizin önüne düşerken, karakterlerin hikâye içi buluşmaları genellikle bir sofrada gerçekleşir. Bol bol şarap ve votka tüketilen roman, gerçekçi dönem Rus yazarlarının eserlerinin yemekle ilintili yolculuklarına sanki bir öncü adım özelliği taşımaktadır; çünkü genel olarak eserlerinde çözümlediği olay örgülerinde, kışkırtıcı bir dil kullanan Dostoyevski de, (1821-1881) mesela, *Suç ve Ceza* adlı eserinde,

¹²⁶ Herman Hesse, (1972), *Sidarta*, s. 69

birçok düğümü, yemek masalarındaki tesadüfi karşılaşmaların geliştirildiği olaylarla çözümlenmiştir. Benlik sorununun, adil bir şekilde ortaya konulduğu eserin, başkarakter Raskolnikov'un yazgısı yine içki masalarında tanışılan kimselerin üstlendikleri misyon aracılığıyla yönlenmiştir.

Gogol, (1809- 1852) gerçekçi Rus edebiyatının, en hiciv dilli yazarlarından. Karakter çözümlerini, Çehov kadar içselleştirmese de, halk- burjuva-soylu ilişkilerini hem gülünç hem düşündürücü bir göz alıcılıkla betimlemektedir. Her Gogol okuyucusu, Taras Bulba'da ve Hikâyeler, adı altında topladığı farklı hikâyelerden oluşan kitabından, yemek sahnelerini okurken, dönem Rus mutfağına dair ince detaylara kadar birçok şeyi öğrenmekle kalmayıp, o mutfakların her köşesinde, sonsuz bir haz duygusuyla da var olmaktadır. "Gogol'un Yapıtlarında Yeme İçme Betimlemeleri" başlığı altındaki incelemesi, *Yemek ve Kültür* dergisinde yayınlanan Gültekin Emre, "Rus ruhunun sınırsız zenginliği" üzerinde durduğunu ifade ederek Rus edebiyatının inceliklerini de yemek kültürleri üzerinden anlatmıştır. Aşağıda bu incelemeden, *Ölü Canlar* eserindeki bir bölüme yer verilecektir.

"Gogol'un inceliklerle işlenmiş eserlerinin aralarında, hem öyküye tat katılan hem dönemin yeme içme alışkanlıklarından dem vuran yemek betimlemelerine "Ölü Canlar" da da yer verilir.

"... Çiçikov bu meyhanede "Domuz yavrusu eti", "Acırğa ve kaymak" olup olmadığını sorar". "... Daha çorbalar gelmeden konuklara birer büyük bardak portevyn ve birer bardak da en iyi cins Soterna -zaten il ve ilçelerde adı Soterna yoktur- sunar." "... Sonra, çorbanın yanısıra verilen, içi kara buğday pilavı, beyin ve paçayla doldurulmuş koyun içkembesi ile dolu tabağından da koca bir lokma alarak Çiçikov'a döner ve bunu der, kentte yiyemezsin, kim bilir bu diye neler yedirirler size? ... Koyun budunu, herbiri tabaktan daha ince börekler, içi yumurta, piring, karaciğer ve insanın midesine oturan bir yığın şeylerle doldurulmuş, hemen hemen bir dana iriliğinde, koca bir hindi izledi." "... Ev sahibesi, "işte bu da başka bir reçel" der, "turp reçeli" balda kaynatılmıştır." Bir başka sofraya hazırlanması ve görünümünü ise şöyle: Hizmetçinin "Tepsi üzerinde getirdikleri altı ayrı renkteki içki testileri, testilerin çevresinde de türlü, yemede yanında yat soyundan, yiyeceklerle dolu tabaklarla donattılar. Uşakların biri girip biri çıkıyor, içinde hala cızırdayan yağ sesi duyulan üstü kapalı tabakları taşıyorlardı içeri..."

Eserlerinde daha çok, feodal Rusya'yı, günlük yaşamı, toprak ağalarını, çürüyen devlet mekanizmasını, çıkar, ilişkilerini konu alan yazar, gülünç ve düşündürücü olaylara da değinir elbet ve yemek tüm göz alıcılığıyla yerini bulur bu eserlerde.

Çiçikov tipiyle, Gogol Rusya'nın kalbinden geçenleri neyi var neyi yoksa okuruyla paylaşmak iste, eli açığından cimrisine, "lokma tatlısı"ndan "imbikten safran çiçeği üzerine geçirilmiş votka"ya, "ol yağda kızarmış kaymaklı tatlı"dan "Lahana ve erikle birlikte kızartılmış erkek domuz eti"ne, "lezzetli kurabiyeler"den "Altınbilek" ya da "Trohimorsk" votkasına, "But"dan "hindi"ye, çeşit çeşit reçel kaplarıyla, karpuz, kavun, vişne" tabaklarına, "salatalık turşusu"ndan, "armut kurusu"na, yemekten sonra yenen kavundan, akla hayale gelmeyecek pek çok yiyeceğe uzanıyor.

Gogol ağzımızın suyunu akıta akıta. Masallarının bir yerinde şöyle söyler: "Yediği yalnızca buğday ekmeği ile ballı börek olsun öteki dünyada."¹²⁷

Yirminci yüzyıl edebiyatına yemeği aramak, ilkçağ symposium'larına çağrı göndermek gibidir, kısmen. Uzun sohbet sofraları, günlük olayların tartışıldığı başlıca mekânlar arasına girer, yemekli davetler, sosyal yaşamın olağanlığıyla bağdaşır. İngiliz edebiyatından aynı dönemin, birbirleriyle arkadaş, Freud'un içselleştirdiği kavramlara, dost iki isminden, Virginia Woolf'un (1882-1941) (içseslerle renklenmiş sohbet sofralarına) ve James Joyce'un (1882-1941) (yine iç sesiyle detayların en inceliklerine inildiği), yemek sahnelerine tanık oluruz.

Bilinç akışı tekniğiyle, eserlerinde şiirsel dili kullanarak, her objeye kişisel özellikler katan Virginia Woolf, derin İngiliz edebiyatının modern feminist bir yazarıdır. Eserlerinde, kendine ait sade serinlik veren bir anlatımı vardır. Sadelikle, iç yoğunlaşmaların yaşandığı yemek bahisleri, kadınların, tüm tedirginliklerinden kurtularak, erkek egemen dünyaya kendi kimliğiyle durması gerektiğini savunduğu kitabı, *Kendine Ait Bir Odada* da, özenle hazırlanmış büyük bir masa etrafında toplanan bir aile yemeğindeki topluluğun, yemeği hazırlayan anne karakterce içsel sorgulamalarla irdelendiği *Deniz Feneri'nde* de, aynı dinamikte yol alır. Detaylar, iç sorgulamalardadır.

¹²⁷ Gültekin Emre, (2005), *Yemek ve Kültür Dergisi*, Sy.2, s. 81

Deniz Feneri 'nde, Mrs. Ramsay ve ailesinin, kır evlerinde, Mrs. Ramsay tarafından düzenlenen bir yemek sofrasında buluşması anlatılır. Bir kadının üzerinden, ailesinin ve yaşamına dâhil ettiği her şeyin, karakterin içsesiyle uzun betimlemeler ve sorgulamalarla bize ulaşır. Yemeğin verilme kararı, davetliler listesinin belirlenmesi, mönü detayları, yemek için hazırlanan ev halkının telaşı ve büyük gün! Olasılıklarla perçinlenen bu iç konuşmalara kitap boyunca uzun uzun tanık oluruz. Mrs. Ramsay, bu sofraya ve sofraya dâhil edilen tüm detaylarda aslında, kendini var eden geçmişi ve içinde yoğrulduğu yaşamının izlerini bulacaktır.

“(...) Yemeğin özellikle güzel geçmesini istediği geceyi seçmişlerdi; üstelik mildred'in başyapıtını-Boeuf en Daubé- yiyeceklerdi. Her şey yemeklerin tam hazır oldukları anda servis edilmesine bağlıydı. Biftek, defne yaprağı, şarap-hepsi sırasına uygun hazırlanmalıydı. Bekletilmesi söz konusu değildi. Gelin görün ki tam da bu gece dışarı çıkmışlardı, geç dönmüşlerdi, her şeyi mutfağa geri göndermek, sıcak tutmak gerekmişti; Boeuf en Daubé berbat olacaktı. (...) Öyleyse aşağı inip yemeği başlatacak ve bekleyecekti. Tebaasının salonda toplandığını gören, onlara yukarıdan bakarak aralarına inen, övgülerini sessizce kabul eden, bağlılıklarını ve önünde diz çökmelerini normal karşılayan bir kraliçe gibi(önünden geçerken Paul kılını bile kıpırdatmadı, gözlerini karşıya dikip durdu.) (...)Birden durdu. Bir yanık kokusu vardı. Boeuf en Daubé'u yakmış olabilirler miydi? Dua edelim de yanmamış olsun! Gongun o ciddi otoriter sesi, (...) akşam yemeği için yemek salonunda toplanmaları gerektiğini duyurdu. (...) Peki ben hayatımı ne yaptım, diye düşündü Mrs. Ramsay, masanın başındaki yerini alıp masada beyaz daireler oluşturan bütün o tabaklara bakarken. “William, siz yanıma oturun,” dedi, “Lily,” dedi bıkkınca, “sen de şuraya.” Onlar sahip olmuştu, -Paul Rayley ve Minta Doyle- kendisininse upuzun bir masası ve tabaklarla bıçakları vardı. Masanın öteki ucunda, kocası çuval gibi oturmuş, kaşlarını çatmıştı. Neye? Bilmiyordu. Umurunda da değildi. (...) Kepçeyle çorba dağıtıyordu, kendini, gitgide daha güçlü bir şekilde, o girdabın dışında hissetti; ya da sanki üzerlerine bir gölge düşmüştü ve renklerden soyutlanınca her şeyi olduğu gibi görebiliyordu. (...) Tuzluğu aldı, ağacın yerini değiştireceğini unutmamak için masa örtüsünün desenindeki bir çiçeğin üzerine koydu. (...) “Mumları yakın”, dedi, çocuklar hemen yerlerinden fırladılar, büfeye giderek mumları aradılar. (...)Şimdi masanın üstüne sekiz tane mum konmuş, alevler başta biraz titreytikten sonra dikleşmiş, uzun masanın tamamını ve ortasındaki sarılı morlu meyve tabağını gözler önüne sermişti. Ne yapmış böyle, diye düşündü Mrs. Ramsay, çünkü Rose'un düzenlediği tabaktaki üzüm ve armutlar, boynuzlu, pembe damarlı deniz kabukları, muzlar ona denizin dibinden çıkartılmış bir kupayı, Neptün'ün şölen sofrasını, leopar postlarının, kırmızı ve altın rengi titreyen meşalelerin arasındaki Bacchus'un omzundan sarkan asma yapraklarının ucundaki üzüm salkımını (bunu bir resimde görmüştü) hatırlatmıştı. Böyle birdenbire ortaya çıkınca, o tabak çok büyük bir hacme ve derinliğe sahip-

*miş gibi göründü, insanın eline değneğini alıp dağlarına tırmanabileceği, vadilerine inebileceği bir dünyaydı sanki, Augustus Carmichael'ın da aynı meyve tabağıyla kendine bir göz ziyafeti çektiğini, tabağın içine dalıp oradan bir çiçek, buradan bir püskül kopartarak, ziyafet bittikten sonra tekrar yerine döndüğünü görünce keyiflendi (çünkü bu, bir an için bile olsa yakınlaşmalarını sağlamıştı). Augustus Carmichael'ın bakışı böyleydi, kendinin-
kinden farklıydı. Ama aynı yere birlikte bakmak onları birleştirmişti.”*

James Joyce'un *Ulysses*'i İngiliz edebiyatının, tüm normlarını alt üst eden bir kimlikle ortaya çıkmıştır. Hala çözümlenmeleri üzerine tartışılan roman, zaten “Babil kulesi” hikâyesinden esinlenerek kurgulandığından, anlaşılama özelliği üzerinden varlığını sürdürmeye devam etmektedir. Yazarının da tam istediği budur; Enis Batur, Nevzat Erkmen çevirisiyle yayımlanan *Ulysses*'in Ön-Sözünde, James Joyce dilini uzun yıllardır araştıran Eco'nun bu konuyla ilgili şöyle yazdığını aktarır: “Joyce'da, Dante gibi, yeni bir Âdem olmak istiyordu. Tıpkı onun gibi, bütün dilleri bir araya getirip hamur eden bir dilin karanlık düşü peşindeydi.”

James Joyce, *Ulysses*'te, mimikleriyle, kostümleriyle, söyledikleri şarkılar, yürürken çıkardıkları seslere kadar tüm detaylarıyla anlattığı karakterleri, mekânların dekorunu oluşturan objelerin, var oldukları yerlerdeki duruşlarıyla, estetiğini sevip sevmeme hakkına bile sahip kıldığı bizleri, yemek sohbetlerini, kahve keyiflerini, geçmişten getirip, günümüze dolayarak ve geleceğe gönderir. Ne kadar haz duyarsanız bilinmez ancak, İngiliz lezzet izlerinden bir örnekleme yer verdiği şu bölümde, onun ne denli gayet vurdumduyar bir detaycı olduğuna tanık olabiliriz. Böylelikle, milim milim detaylarıyla ele alınan dolap düzeni ve yiyecekler, romandaki karakterle hatta belki Joyce'la özdeşleşen bir kişilik çözümlemesine dönüşecektir.

“Mutfaktaki, Bloom tarafından açılan tabak dolabının alt, orta ve üst raflarında neler bulunuyordu?

Alttaki rafta dikey olarak beş kahvaltı tabağı, üzerlerinde altı kahvaltı fincanı ters oturtulmuş yatay konumda altı fincan tabağı, düz oturtulmuş bir bıyıklı fincan ve bir Crown derby fincantabağı, kenarları yaldızlı dört beyaz yumurta kabı, içindeki çoğu bakır bozuk paralar görünen açık bir güderi

kese, bir de küçük bir aromatik (menekşe) kavanozu. Orta rafta içinde karabiber bulunan kenarı çentik bir yumurta kabı, bir tuzluk, yağlıkâğıda sarılı dört siyah zeytin, boş bir Plumtree et konservesi kutusu, içinde bir jersey armudu bulunan oval bir iplik sargılı hasır sepet, yarısı boş ve mercanpembesi ipek kâğıdından kılıfı yarı soyulmuş bir şişe William Gilbey and Co.'nun beyaz Invalide porto şarabı, bir paket eriyebilen Epp kakaosu, buruşturulmuş bir folyo kâğıdında libresi 2/-'lik beş onz Anne Lynch kalite çayı, en ala kristal kesme şeker içeren silindir şeklinde bir teneke kutu, iki soğan, iri olanı İspanyol ve tam ötekisi daha küçükçe ve yerli, daha geniş yüzeyli ve daha keskin kokulu iki parçaya ayrılmış, bir kavanoz İrlanda Örnek Mandırası kreması, kahverengi bir çömlek içinde ısıyla suya mayhoş serum ve yarı katılaştırılmış peynirimsi maddelerle dönüştürülmüş yarım pint kadar ekşimiş bozuk süt ki Mr. Bloom'un ve Mr. Fleming'in kahvaltıları için çıkarılan miktar toplandıktan ceman bir emperyal pint eder ki bu da ilk alındığındaki toplam miktardı, iki karanfil tanesi, bir yarım peni ve içinde çiğ bir pirzola bulunan küçük bir tabak. Üst rafta çeşitli boyut ve menşeli bir dizi reçelkavanozu (boş).”¹²⁸

Yaşamın geniş anlamlı bir temsili olarak tanımlanabilecek dallarından edebiyat, Fransa gibi bir “devrimler diyarının” içinde, yeme- içme ediminin bahsinin geçtiği türlü lezzetlerle tanımlanmaktadır. Öyle ki içinde, imgesel yolculuğunun doruklarına varan bu edebiyat, yine bir bilim dalına dönüşerek *gastronomi* adını alan bu edimi yepyeni kimliklerle sayfalarına katmıştır. Bu nedenle, Fransız edebiyatı içinde yemeği incelemek, diğer ülke edebiyatlarından biraz daha farklı olacaktır.

Saray mutfaklarında gelişen Fransız yemekleri, çeşitli dönemlerde geliştirilen yöresel mutfak alışkanlıklarının disiplinli bir şekilde, korunup toparlanarak, ortak bir mutfak oluşmasına zemin hazırlandıktan sonra, farklı konular halinde her dönem yazarının eserinde yerini almıştır. Mesela, oburluğuyla tanınan Balzac'ın, (1799-1850) taşra yaşamını incelikleriyle anlattığı romanlarından *Goriot Baba*, (*Le Père Goriot*), karakterlerinden Vautrin: “Hayat işte böyledir. Bir mutfaktan daha temiz değildir; bir mutfak gibi pis kokar; yemeğinizi pişirmeye niyetliyseniz, ellerinizin kirlenmesine hazır olmalısınız.” der; Balzac taşra yaşamının çok sıkıcı olması nedeniyle böyle yerlerde insanların tek zevkinin yemek olduğunu anlatır bize:

¹²⁸ James Joyce, (2014), *Ulysses*, s. 721

*“Taşrada yapılacak işlerin azlığı ve hayatın monotonluğu zihni mutfak konusuyla uğraşmaya özendirir.”*¹²⁹

Fransız dilinin sofralarına özenle taşıdığı zarafet, edebiyatına ve felsefesine de yansımaktadır. *Germinal*'de, Zola, (1840-1902) bir maden işçisi sofrasında yarattığı lezzetli paylaşımı, (sulu bir et yemeğinin, baba ve kızınca iştahla yendiği sahne, Fransız yönetmen Claude Berri'nin, 1993 yılı Belçika-Fransa ortak yapımı filminde yer almıştır.) dantel örtülerle bezeli, şık giyimli servis elemanlarının çevresinde fır döndüğü, “yüksek Fransız mutfağının” öngördüğü sofranın kullanıldığı, adap kurallarının uygulandığı soylu sofrasına, ülkesinin güçlü zarif dilini kullanarak taşıyabilmektedir.

Fransız edebiyatında yer alan yemek sahneleri, aslında giderek gelişen yemek kültürüyle bir bağlantı kurmaya başladığında, kendiliğinden özgün olarak “yemek edebiyatı” olarak anılmaya başlamıştır.

*“Athenaios'un İS 3. Yüzyıl başlarında yazdığı Deipnosophistae günümüze kısmen ulaşmış olsa da, savların ve gözlemlerin yer aldığı bu gelişigüzel derleme tutkulu bir aşçılık kültürünün varlığını ortaya koyan on beş kitabı kapsar. Kitaplarda şölenlerin ayrıntılı betimlemeleri ve gastronomi üzerine ince bilgiler vardır.”*¹³⁰

Batı dünyasının ortaçağ döneminde, perhize yönelik kitapların sayısı yüzleri bulmaktadır. Erasmus, *Deliliğe Övgü*'de buna değinmektedir;

“Şimdi, nedimler hakkında,- çoğu kölelerin en aşağısı, en alçağı, en yerde sürüneni, en ahmağı olup da varlıkların en harikuladesi geçinmek isteyen bu kimseler hakkında- ne diyeyim? (...) hayatlarını biraz yakından inceler-seniz, karşınızda Phaiak'lar¹³¹ kadar saf ve budala, Penelope'nin aşıkları

¹²⁹ Paul Freedman, (2007), *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s. 268

¹³⁰ A.g.e., s. 20

¹³¹ Homeros, *Odysseia*'da, bir adada yaşayanlara verilen ad

*kadar sefih kimseler bulursunuz. Bu adamlar öğleye kadar uyurlar. Uyan-
dikları vakit, bu anı beklemekten başka bir işi olmayan hamatar bir uşak,
onlara çabuk çabuk bir Missa mırıldanır; duayı gecelikle dinlerler. Sonra
kahvaltı, arkasından öğle yemeği gelir, ondan sonra kağıtlar, zarlar, sat-
rançlar, maskaralar, soytarılar, aşifteler, şakalar, kaba alaylar, arasına da
bir iki güzel kahvaltı, yemekten sonraki bütün vakti doldurur. Akşam yemeği
vakti gelir, sofraya oturur sonra kalkarlar; gece sık sık yemek yemeden
yatmadıklarını da Allah bilir. İşte, en ufak bir endişeye düşmeden, saatleri,
günleri, ayları, bütün ömrü böyle geçirirler.”¹³²*

Geç Rönesans’ın yemek kültürü üzerine, Platina’nın (1421-1481) yazdıkları, bir tür gastronomi rehberi olarak değerlendirilmektedir, verilen ziyafetlerin ve yemek seçkilerinin çeşitliliği oldukça yüksek düzeydedir. “*Platina ölçülülüğü ve tutum-
luluğu över, yiyecekleri yüceltmenin oburluğu ve şehveti özendirdiği görüşüne
karşı çıkar.*”¹³³

Gastronomi, 17. Yüzyıl ortalarında, ilk Fransa’da dile gelmiştir. *Le Cuisinier
François* adlı kitabıyla, okuyucularına nasıl yemek pişirmeleri gerektiğine kadar
detaylı bilgiler sunan, “La Varenne” takma adını taşıyan François Pierre, (1615-
1678) modern gastronominin de önünü açmıştır. Bu kitapta, sağlığa giden yolun
şifalı bitkiler yerine, alabildiğince et, tereyağı, domuz yağı, sirkeyle hazırlanmış
yoğun soslu yiyeceklerden geçtiği anlatılmaktadır. Fransa’da baş gösteren, o bol
soslu, çeşit çeşit haz kaynağı zengin mutfak bu gibi çalışmaların ürünü iken, 19.
Yüzyıla gelindiğinde gastronomi hem kaliteli hem sağlıklı beslenmenin kapılarını
açan anahtar olarak tanımlanmaktadır.

Brillant-Savarin’in (1755-1826) 1825 tarihli *La Physiologie du gout* (Damak Ta-
dının Fizyolojisi) adlı kitabı, profesyonel bir “damak tadı” incelemesi olarak kar-
şımıza çıkar.

¹³² Erasmus, (1988), *Deliliğe Övgü*, s. 120-121

¹³³ Paul Freedman. (2007), *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s. 15

“Kitabın adı bilimsel ve tıbbi olma savlarına işaret etse de, tımturaklı bilimliliği yaratıcı gösteriŖle birleŖtiren alt baŖlıđı daha derindeki amaçları aktarır: Meditations de gastronomie transcendante: ouvrage theorique, historique (AŖkın Gastronomi üzerine derin dűŖünceler: Teorik ve tarihsel bir eser). Ama Brillat-Savarin daha önceki herkesten daha fazla bir vurguyla, standartlara iliŖkin beğeniye ve kalıcılığı hazzın bir bađlaŖıđı ve hatta bir bakıma bileŖenlerinden biri sayar.”¹³⁴

Yemeğin dili, Fransızca olarak tanımlanmıŖtır günümüze değin. Victor Hugo, (1802-1885) romantik dönem sofralarını detaylarıyla anlatmaktadır eserlerinde;

“ O günlerde Diny’de çok güzel bir han vardı.” Kolba Haçı” adındaki bu hanı, Jaken Labar adında birisi iŖletirdi. Yabancı, kentten en gözde hanı olan “Kolba Haçı”na girdi. Zemin katındaki mutfakta, bütün fırınlar gürül gürül yanıyordu, Ŗöminedeki neŖeli ateŖ etrafı aydınlatıyordu. Aynı zamanda aŖçı-baŖılık yapan hancı, kaynayan tencerelerine bakıyor ve bitiŖik salonda gülen ve ŖakalaŖan müŖterilerine hazırladığı nefis yemeği gözden geçiriyordu. Seyahat edenlerin aŖađı yukarı hepsi, arabacıların masraftan kaçmadıklarını, boğazlarına çok dűŖkün olduklarını bilirler. Ocakta beyaz bildircin ve süllünlerle birlikte besili bir tavŖan kızarıyordu. Tencerelerde, tatlı su balıkları piŖiyor, mangallarda patatesler kızarıyordu.”¹³⁵

Kült romanı *Sefiller*, Fransa tarihine ıŖık tutar nitelikte bir eserdir. Merhamet ve yargının, Fransa tarihindeki yasalarca irdelendiği, ahlakın sorgulandığı, Fransız sosyal yaŖamının detaylarla göz önüne serildiği romanda, yemeğe dair seçilen örneklemelelerden biri, dönemin han mutfaklarından diğeri, bir din adamının evindeki sofradan seçilmiŖtir. Vasıfsız bir karakterin açlığını gidermek için önüne konan yemeği oburca yemesiyle, yedi ölümcül günahattan “oburluğa” ahlaki bir gönderme yapılırken, Piskoposun evinde detaylandırılan sofranın kurulumuna dair diyalog, dönemin, sofranın adetlerini tanıtmak amaçlı kurulmuŖtur

“ Bu arada Madam Magluvar, yemeği getirmiŖti. Zeytinyağlı çorbanın içeresine, kızarmıŖ ekmeleler dođranmıŖtı, azıcık domuz yağı, bir parça koyun eti söğüşü, kuru incir, taze peynir ve çavdar ekmeği, kadın kendiliğinden bir

¹³⁴ Paul Freedman. (2007), *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s. 15

¹³⁵ Victor Hugo, *Sefiller*, <http://pdfkutuphane.com/sefiller-victor-hugo-pdf-ekitap-indir.html>, (02.08.2014), s. 4

şişe de şarap eklemişti. Birden Piskoposun yüzü güldü, konuğuna neşeyle seslendi:

-Haydi masaya geçelim. Adamı sağ tarafına oturttu, kız kardeşini soluna aldı. Piskopos şükran dualarını okudu, daha sonra kendi eliyle yabancının tabağına çorbadan doldurdu, adam oburlar gibi yemeğe başladı.

Birden Piskopos hizmetçi kadına döndü:

-Madam Magluvar bana kalırsa bu masada bir eksik var.

Aslında aşçı kadın masaya gereken sofrta takımlarını koymuştu. Oysa Piskoposun yegane kaprisi ve zevki, konukları olduğunda, masasını altı kişilik gümüş çatal ve bıçak takımlarıyla donatmaktı. Yoksulluğu bile vakarla karşılamasını bilen bu evin tek lüksü, beyaz örtünün üzerinde ışıldayan, bu çatal, kaşık ve bıçaklardı. ”¹³⁶

Fransız kültürünün kendi içindeki varoluşa zarifçe her dokunuşunda, her ne konuda olursa olsun, belirleyici ve tüm kültürleri etkisi altına alabilen yetisi, yemek kültürünün ele alındığı edebiyat yaratılarında da tüm dinamizmiyle günümüze kadar var olagelmektedir.

Marcel Proust (1871- 1922) bu yaratılardan biri olan *Kayıp Zamanın İzinde* 'de, imgelemimizi, tadı hala damağımızda kalan bir çöreğin peşinden sürüklemektedir. Bu eserin, Yakup Kadri Karaosmanoğlu çevirisinde, yazar, adeta Proust'un eserinde kullandığı eşsiz dile bir eş dille, eser ve Proust hakkında çarpıcı belirlemelerde bulunmuştur:

“Proust, küçük yaşından beri <<asthme-nefes tikanıklığı>>na müptela imiş; bu yüzden bünyesi serilip serpilememiş, kavruk ve cılız kalmış; erginlik ve gençlik yıllarının büyük bir kısmı, kendisini sık sık yoklayan krizler ve sıtmalarla yarı kür yerlerinde dolaşmak, yarı odasına kapanıp kalmakla geçmiş ve olgunluk çağına erdikten ölünceye kadar da hemen hiç yataktan kalkmamıştır. << Geçmiş zaman peşinde>> başlıklı o koca eser, işte hep bu krizler ve sıtmalar arasında vücuda gelmiş, hatta muharrir, bunun son sahifelerini son nefesini verirken yazmıştır. (...) Acaba, türlü türlü acılar, ağrılar, sancılar, azaplar ve işkencelerle didişip boğuşmak yüzünden hep kendi içlerine doğru gerilen enerjileri sayesinde midir ki, bizi hayran bırakan o fikir ve zekâ kahramanlıklarına ererler? (...) Marcel Proust, bütün ömrünce, daimi bir hal olarak yaşamış, yani her iki kriz arasında bir açılan gözlerini, dünya üzerine bir mucizenin verdiği dikkat ve hayranlıkla dikmiştir. Bunun içindir ki, yatak odasında yanan bir gece kandilinin renkli camla-

¹³⁶ Victor Hugo, *Sefiller*, <http://pdfkutuphane.com/sefiller-victor-hugo-pdf-ekitap-indir.html> (02.08.2014), s. 11

rı üstündeki resimlerden, her gün gezindiği yolların kenarını süsleyen akdi-kenlerden, ücra ve küçük kasaba kiliselerinin çan kulelerinden, süsen çiçek-lerinin kokularından, sabahları penceresinin kanatları aralıklarından oda-sına giren güneş ışığından, bize, bir peri masalının akıl ve hayale sığmaz acayip allegorileri gibi sahifelerce bahsedecek ve gençlik çağının muayyen bir anında, bir kere dinlemiş olduğu bir bestenin küçük bir müzik cümlesini, on altı ciltlik eserinde baştan sona kadar, hassasiyetinin bir << leitmoti>>i olarak tekrar edip durmaktan usanmayacaktır.”¹³⁷

Yakup Kadri, uzun uzun anlatmaya devam edecektir. Proust’un acılarından demle, seyrekleşen dışarıyla ilişkilerinin, neredeyse yatağa çakılı kalarak devam etmesine rağmen, adeta bir keşiş perhizine dönen yaşamını, geçmişinin güzel günlerini kendine tekrar tekrar hatırlatarak, bir cennet bahçesine çevirme fikriyle bu muhteşem roman yaratılacaktır. Bir bakıma bir hatıra defteri olarak nitelendireceğimiz *Geçmiş Zaman Peşinde*, romanı.

Roman, Proust’un tüm güzel anılarıdır, gezdiği kırlar, tanıştığı sanatçılar, aile dostları, okudukları, izledikleri, adeta bir peri masalı gibi anlattığı onun Fran-sa’sıdır. Bu peri masalı, bu masalı onun derin çocukluk günlerinden anılara götü-recek, sıcak bir çaya banılarak yenilen Madeleine kekiyle¹³⁸ başlamaktadır.

“Uzun yıllardır, akşamları yatışımın tiyatrosu, dramı dışında Combray’ye ait her şey benim için yok olmuşken, bir kış günü eve döndüğümde, üşümüş olduğumu gören annem, alışkın olmadığım halde, biraz çay içmemi önerdi. Önce istemedim, sonra, bilmem neden, fikir değiştirdim. Annem, birini gön-derip, Küçük Madlen denilen, bir tarak midyesinin oluklu çenetleri arasında biçimlendirilmiş gibi görünen o kısa, tombul keklerden aldırdı. Az sonra, o kasvetli günün ve iç karartıcı bir yarının beklentisiyle bunalmış bir halde, yaptığım şeye dikkat etmeden, yumuşasın diye içine bir parça madlen attı-ğım çaydan bir kaşık alıp ağızıma götürdüm. Ama içinde kek kırıntıları bu-lunan çay damağıma değdiği anda irkilerek, içimde olup biten olağanüstü şeye dikkat kesildim. Sebebi hakkında en ufak bir fikre bile sahip olmadığım, soyutlanmış, harikulade bir haz, benliğimi sarmıştı. Bir anda, hayatın dert-lerini önemsiz, felaketlerini zararsız, kısığını boş kılmış, aşkla aynı yönte-mi izleyerek, benliğimi değerli bir özle doldürmüştü; daha doğrusu, bu özi

¹³⁷ Marcel Proust, (1942), *Geçmiş Zaman Peşinde*, Swan’ların Semtinden, s. I-III

¹³⁸ Aynı eserin, Roza Hakmen çevirisiyle Yapı Kredi Yayınlarından basılanında böyle yer almış-tır. Yakup Kadri kurabiye olarak çevirmiştir. Yapılış şeklinden keke daha yakın, hafif ıslak yapıda bir tatlıdır

benliğimde değildi, benliğimin ta kendisiydi. Kendimi vasat, sıradan ve ölümlü hissetmiyordum artık. Bu yoğun mutluluk nereden gelmiş olabilirdi bana? (...)İksir onu benim içimde uyandırdı. (...) Fincanı elimden bırakıp dikkatimi zihnime çeviriyorum. (...) Bu hatıra, özdeş bir anın çekiminin, ta uzaklardan gelip benliğimin derinliklerinde kışkırttığı, coşturduğu, deştiği o geçmişteki an, bilincimin aydınlık yüzeyine ulaşacak mı? (...) Sonra ansızın o hatıra, karşımda beliriverdi. Bu tat, Combray'de pazar sabahları (pazarları Missa saatinden önce evden çıkmadığımdan), Léonie Halamın, günaydın demeye odasına gittiğimde, çayına ya da ihlamuruna batırıp bana verdiği bir parça madlenin tadıydı. (...)"¹³⁹

Buradan hareketle başlar Proust peri masalı, halanın kır evi ziyaretlerinde yenilen, "sabahın nemli ve güneşli serinliğiyle mayalanıp "kabarmış" olan ve odanın havasını adeta pıhtılaştıran iştah açıcı kokuları ateş bir hamur gibi yaprak yaprak" kızartılarak pişirilen ponçikleri anlatılır, zamanı kaybetmemek telaşıyla, her detay oya gibi işlenmektedir satırlarında, haz, aranmaya gerek duyulmadan buram buram kokusunu katar tabiatın içselleştiği Proustun mısralarında. Acının, belki de yaşananları anlatmaya yetmeyecek zamanla akdini imzalamak istemektedir Proust. Son sözleri arasında "kendinize bakın, içinize bakın" diyen Sokrates gibi o da iç yolculuğunu, bizler için sahip olduğu en büyük değer olan diliyle anlatmıştır. Yansımalarını geçmişten, Symposion söyleşilerinin derinliklerinden, Bachus şenliklerinin neşeli şarkılarından, Shakespeare'in vicdanı sorgulayan tutkulu kahramanlarından aldığı eşsiz anlatımıyla o, " Tıpkı, binde bir yemek yapması gerekmediğinde, nihayet oburluğa vakit bulabilen bir aşçı gibi, kendimi bu sevdiğim cümlelerin hazzına rahatça bırakıyordum"¹⁴⁰ diyerek, türlü olay betimlemelerinin ardından, yine bir lezzet yolculuğuna davet eder bizi; bu sefer, ziyaret ettiği mutfakta, kuşkonmazlar arasında beraber dolanırız:

"Ben menüü öğrenmek üzere mutfığa indiğim saatte, yemek hazırlıklarına başlanmış olurdu; devlerin aşçılık ettiği masal âlemlerindeki gibi birer çırağa dönüşmüş olan doğa güçlerine hükmeden Françoise, kömürü karıştırır, patatesleri buhardan geçirir, iri teknelerden, karavanlardan, kazanlardan, balık tencerelerinden av etinin piştiği çömleklere, pasta kalıplarına, küçük krema çanaklarına kadar çok çeşitli seramik kaplarda, her boydan tencerelerde önceden hazırlanmış olan mutfak sanatı şaheserlerini, ateşte tam kıvamında pişirerek tamamlardı. Bulaşıkçı kızın ayıkladığı, bir oyuna

¹³⁹ Marcel Proust, (1999), *Kayıp Zamanın İzinde, Swan'ların Tarafı*, s. 50-51-52

¹⁴⁰ A.g.e., s. 101

ait yeşil bilyeler gibi masanın üzerine dizilmiş bezelyeleri durup seyrededim; fakat asıl hayranlık duyduğum, başaklarındaki incecik eflatun ve gök mavisini çizgiler, aşağıya, -hala fidanın toprağının durduğu diplere indikçe, sanki bu dünyaya ait olmayan menevişlenmelerle ton ton açılan, koyu mavi ve pembeye bulanmış kuşkonmazlardı. Bu ilahi tonların, eğlence olsun diye kendi kendilerini sebzeyle dönüştürmüş harika yaratıkları ele verdiğini düşünürdüm; kuşkonmazların, yenilebilir, sert etlerinin ardındaki o şafağın ilk renklerinde, o gökkuşağı taslaklarında, o mavi akşam solgunluklarında görebildiğim değerli özü, akşam yemeğinde kuşkonmaz yemişsem, gece boyunca, o harika yaratıklar, bir Shakespeare oyunu gibi şiirsel ve kaba olan farslarında lazımlığı bir parfüm kabına dönüştürdüklerinde de tanurdum. Françoise'in kuşkonmazları ayıklamakla görevlendirdiği, Swann'ın buluşu olan lakabıyla Giotto'nun Merhameti, kuşkonmazları bir sepetin içine doldurup yanına koyar, dünyanın bütün dertlerini hissedencesine ıstırap dolu bir havaya bürünürdü zavalıcılık; kuşkonmazların pembe tüniklerinin üzerindeki gök mavisini hafif taçlar, tıpkı Padova fresklerindeki Erdem'in çelenk yapıp başına taktığı, sepetine saptığı çiçekler gibi, ince ince, yıldız yıldız çizilmiş olurdu. Bu arada, Françoise, kimsenin kendi gibi kızartamayacağı, marifetlerinin kokusunu bütün Combray'ye yayan tavuklarını şişte döndürürdü; Françoise'in öylesine yumuşacık, ağızda eriyiverir hale getirdiği etin kokusu, benim için doğrudan onun bir erdeminin kokusu olduğundan, sofrada bize sunduğunda, o tavuklar, françoise'in kişiliğini algılayışında, yumuşaklığın ağır basmasına sebep olurdu.”¹⁴¹

Fransız kültürünün derinliklerinden, başkalaşmış bir ruh haliyle 20.Yüzyılın sonlarına adeta şok etkisi yaratan bir hızla düşen Michel Tournier'in, (D.1924) Fransız *post modernizm*'inin o iç acıtıcı bellek sarsıcı eseri *Kızılağaçlar Kralı*'nda, yemek, bir eylem olarak, korkutucu göndermelerle yer almıştır. Eserlerinde, mitlerden ve simgecilikten yararlanan yazarın, masumiyet arayışları içinde debelenen karakterleri, zamanın içinde gidip gelmektedir. Kışkırtıcı bir dil kullanımı vardır. Kitaplarında, çocuk sevisi ve eşcinsel ilişkiler, insan doğasının normalliğiyle anormalliği arasında bir çizgide, eski ve yeni ahitten alıntılanan hikâyelere bolca yer verilerek didiklenmiştir. Goethe'nin aynı adlı şiirinden etkilenerek yazdığı *Kızılağaçlar Kralı*'nda, ikinci dünya savaşı yıllarında geçen bir dizi olay, günümüz normallerinde (!) tüyler ürpertici hikâyelere dönüşmüştür. Roman'ın kahramanı Abel Tiffauges, bir benzin istasyonu- oto tamirhanesi işletmektedir. Adının kökeninin, Abel/ Habil'den geldiğini ifade etmesi, eski ahitteki Habil/Kabil kavgasına göndermedir. Aslında rab gözünde kazanan taraftır ama hayatının sonuna dek göçebe olacaktır, üstünde kardeşinin lanetini her gittiği yere taşıyan bir ezik ruh gö-

¹⁴¹ Marcel Proust, (1999), *Kayıp Zamanın İzinde, Swan'ların Tarafı*, s. 125-126

çebesi... Abel Tiffauges'de bu, sinik ruh hali onu “*masallardaki tenobur deve, çocuk yiyenlere benzetecektir.*”¹⁴² Kendini keşfi, yatılı okuldan haylaz, bir o kadar da, küçücük yaşında, hayatı hak üzerine felsefi konuşmalar yaparak geçiren bir arkadaşının hazin bir kazada yanarak ölmesiyle başlayacaktır. Öncesinde, kendisinden güçlü karakterler karşısında onlara emir eri olma duygusunun verdiği tuhaf hazla, bu keşif deneyimleri, yaşı ilerledikçe yaşadığı her aşağılanmada daha da belirginleşerek, onu midesiyle baş etme, yemek yeme ve doyuma ulaşma üçgenine oturtacaktır:

“İlk önceleri, içim yalnızca yemek aralarında eziliyordu. Derken, işlikte çalışırken ya da çalışma odamda otururken de birdenbire midem bir boşluk hissiyle oyulur gibi olmaya başladı; ellerim, dizlerim zangır zangır titrer, şakaklarımı ter basar, ağzımın suları akar oldu. O an mutlaka bir şey yemeliydim (...) İlk krizlerde, son sürat en yakın pastaneye dalıp, davranışım karşısında ne yapması gerektiğini bir türlü kestiremeyen pastacının şaşkın bakışları altında, çörek mörek elime ne geçerse tıktırıyordum ağzıma. Sonraları, kışın bir şarap satıcısının dükkânının önündeki kaldırıma kurduğu tezgâhta sergilediği ıslak yosun kokan sepet sepet istridyeleri keşfettim.(...) Se-defli yuvalarından çıkarıldıkları anda, yumuşacık, biçimsiz, kendilerini ağzın egemenliğine terk eden bu küçük bedenlerin yeşilimsi, tuzlu, iyotlu, taptaze etlerine dişlerimi geçirirken duyduğum oburca yeme zevki, etoburluk eğilimimin habercilerinden biri oldu. Salt çiğ et yemeğe ne kadar fazla yaklaşabilirsem, besinsel eğilimlerimi o kadar fazla yerine getirebileceğimi anlamıştım.(...) Böylece keşfettiğim ruhumun bu yönelişi beni hiç mi hiç kaygandırmıyor. Çünkü ‘Et severim, kan severim, ten severim’ dediğimde benim için önemli olan yalnızca sevmek eylemi. Ben tepeden turnağa sevgiyim. Hayvan eti yemeği severim, çünkü hayvanları severim. O kadar severim ki, eğer kendi büyüttüğüm, yaşamımı paylaşmış bir hayvanım olsaydı, onun boğazını pekâlâ kendi ellerimle kesebilir, sonra da onu sevecen bir iştah ve afiyetle yiyebilirdim.”¹⁴³

Oto tamircisi, daha sonraları anılarında derin yankılar uyandıran deneyimlerinden birini, yine bir trajediyle yaşar. Tamirhanesinde gerçekleşen bir kazada, kanlar içinde kalan çalışanlarından bir çocuğu, hastaneye götürmek üzere kucağına alır:

“Bir sıçrayışta üstüne atılarak, zayıf ve baygın vücudunu kucağıma alıp havaya kaldırdım. İşte o zaman, dayanılmaz ve bayıltıcı tatlılıkta bir şey çöktü

¹⁴² Michel Tournier, (1996), *Kızılağaçlar Kralı*, s. 19

¹⁴³ A.g.e., s. 71-72-73

üstüme. Sanki gökten yıldırım gibi inen bir kutsanma ne yapacağımı şaşırttı bana. Gözlerim, bir yanda kumral saç tutamları altında kemikli ve kanlı yüzü koluma yaslanmış, öte yanda incecik dizleri birbirine bitişik, ağır postalları boşlukta öylesine sallanarak kucığımda yatan bu kıvrılmış vücuda dikilmişlerdi.(...) Sonsuza kadar böyle kalabilirdim. (...) Hava tütsü kokuları ve arp sesleriyle doluydu. (...) Bir çocuk taşımanın bu kadar güzel bir şey olduğunu bilmiyordum, diyebildim en sonunda. (...) Bu kaza sonucu ulaştığım göz kamaştırıcı Tanrı esini aklımdan hiç çıkmıyor.”¹⁴⁴

Taze et fikriyle çocuklara yaklaşması, onları izleyerek başlayacaktır. Sonra, onları fotoğraflayacak, bu fotoğrafları izlerken duyduğu hazzı, onun mahremiyetine dâhil olmamızı sağlayan günlüğüyle paylaşacaktır.

“Canım çektiğinde onlardan birini alıp, agrandisörümün şasisine koyabilirim; koydum mu da çocuk anında odayı kaplar, duvarlara, masaya, üstüme, başıma yapışır. Bedenin ya da yüzünün istediğin yerini dev boyutta basabilirim, hem de bunu canımın çektiği kadar yapabilirim (...) İlk başta koleksiyonumun sayıca sınırlı oluşuna indirgenen görgül sonsuz, böylece olası bir sonsuza dönüşüyor. (...) fotoğraf yoluyla, yabanıl sonsuz, evcilleşmiş bir sonsuza dönüşüyor.”¹⁴⁵

Edebiyatı besleyen, sürüp giden, canlı, imgelerle ifade bulan, bazen tam gerçeğin karşılığı bir dış dünyanın varlığını kabul ederiz, bir de içinden çıkamadığımız ama bu içerilikte kaybolmak istediğimiz bir dünya vardır. Daha çok filozofların çıkar-samalarına malzeme veren, sonrasında bilim adamlarının araştırma kapsamlarına alınan bu yaşanmışlıklar, sanatçıların algıları ve sonrasında dokunuşlarıyla anlam bulur. Epikür’ün sığınağı bahçesi, biricik mutlak kötü olan acıdan kurtulma planlarının kurulduğu yerken, Freud bu acıları çocukluğunun travmalarını özdeşleştirdiği, tarihten kahramanlarının (Musa, Leanordo Da Vinci, Shakespeare...) yaratılarında bulur. Tournier’in ezber bozan karakteri Abel ise, zavallı gibi görünen kimliğinin altında, hazzı keşfederek ilahi bir güçle yüceleşir. Hak ve merhamet duygularını, geçmişten getirdiği tüm, sanatsal ve ahlaksal normlarla, 21. Yüzyıl medeniyetinin kendi yargı merkezinde tartışır. Kendi edebiyatında...

¹⁴⁴ Michel Tournier, (1996), *Kızılağaçlar Kralı*, s. 83-84

¹⁴⁵ A.g.e., s. 111

Freud'un, "Haz İlkesi" ne yoğunlaştığı zamanlarda, Tournier, henüz doğmamıştır, Freud dünyayı terk ettiğinde, yani ikinci dünya savaşı başlarında, henüz delikanlılık dönemlerini yaşamaktadır. Tournier, sanki Freud'un bu ilkeyle bütünleşen bir parçasının devamıdır. Freud'dan devir aldığı bir çağın devamında Bir Freud ifadeyiyle, bedenin sanrı yoluyla ele geçirilemeyişinin yarattığı hayal kırıklığıdır. Bu yansımayı bize eserlerinde yarattığı karakterler aracılığıyla, kullandığı çarpıcı, sanki bilerek acıtan dille verirken, aynı Freud gibi, Yunan ve Roma sanatının heykellerine sığırır. Edebiyatın bir başkası gelene kadar asla tekrarı olmayacağını düşündüğü son sözlerinden biri Tournier'indir ve sonsuzluğa ithaf edilmiştir:

"Yunan ve Roma sanatına ayrılmış salonlarda beni en uzun süre büstler tutarlar. İnsan bıkmıyor bu, derinliklerinden yoğun bir biçimde, zekâ, tutku, acımasızlık, halinden memnurluk, yüreklilik, daha azlarındaysa iyilik, soyululuk fişkırın yüzleri sorgulamaktan. Sonsuza kadar yanıtız kalacak şu soruyu onlara sormaktan bıkmıyoruz: sizler hangi gösterinin, hangi yaşamın, hangi evrenin şifrelerisiniz?"¹⁴⁶

¹⁴⁶ Michel Tournier, (1996), *Kızılağaçlar Kralı*, s. 89

4.3 Yemek ve Hazzın Sinemayla Buluşması

Sinema sanatı, imgesel hazla, damak tadını harmanlayarak kullanan en gösterişli sanat dalıdır. Duyu organlarımızla, algı sınırlarımızın ta ötelere geçebilmemizi sağlayan bu görsel şenlik, sinemanın büyüğüyle gerçekleşmektedir.

Her ne kadar, acımasız eleştirilerle yüzleşen bir dünya yemek kültürüyle karşı karşıya olsak da, Yeni Ahit'in yedi ölümcül günahından biri olan "oburluk", Sokrates'den, Erasmus'a, günümüz diyetisyenlerinin de eleştiri bombardımanı, yemeği korkulu bir metaya dönüştürebilmektedir. Bir kültür halini aldığı ilk çağ şölenlerinden bu yana yemek, daha çok, sofrâ kültürünü ve sosyalleşmeyi destekleyen varlığıyla birinci anlamda zevk veren konumunu hala korumaktadır.

Her çağın kendini ifade ettiği bir dili olmuştur. Tarih öncesi dönemlerin mağara resimleri kendi içinde bir devinim sergilerken, antik çağın mitleri, ortaçağın kilise otoritesinin belirleyip ikonografiyle sentezlendiği yazı dilini etkilemiş, matbaanın icadı ve aydınlanma çağının özgür dili günümüz dil oyunlarına birçok malzeme vermiştir. İnsanoğlu her dönemde, zihninde yarattığı görsel imgelerle kendini ifade etme yolunu bulmuştur. Bazen gerçeklerden daha etkileyici olabilen imgesel anlatımların, sinema dilinde bu denli kullanılması da dikkat çekicidir. İdealar dünyasına inanan Platon'a göre doğada gördüklerimiz arkasında var olan mükemmel gerçekliğin daha ışıklı olan mucizeviliği, belki sinemanın da aralanan kapılarına ilham kaynağı olmuştur.

Avrupa da kendi gerçekliğini, felsefe, edebiyat ve plastik sanatlarla ortaya koyduktan sonra, On dokuzuncu yüzyılın ortalarında yeni bir keşfe imza atmıştır.

İlk kez Fransa'da Lumière kardeşlerin (Auguste Marie Louis Nicolas 1862- 1954, Louis Jean, 1864- 1948) adeta bir tür illüzyonla fotoğrafı hareketlendirerek, ilk hareketli görüntülerin adımlarını dünyaya sunumu sinemanın başlangıcı olarak bilinmektedir. Sınırsız malzemeyi kullanabilme yetisiyle sinema, hayal gücünün önderliğinde sürdürülmüştür bugüne değin, teknolojik gelişmeler bu hareketliliği

sadece kolaylaştırmıştır. Ulusal sinemaların hemen hepsi, kendi yemek kültürünü pazarlamak gibi sanki gizli de durup, ilk bakışta anlaşılmayan, saklı bir görevi sahiplenir. Bu görevi belki de geçirdikleri tüm devrimsel sürecin de etkisiyle, Batıda, layıkıyla yerine getiren iki sinema vardır: Fransız ve İtalyan Sineması. Öyle ki, Hollywood yapımı bir film, (Godfather, Ratatouille) özel bir yemek sahnesiyle; İtalyan bir ailenin yüksek sesli mutfağının pizza kokuları arasından, şık bir Fransız restoranının, baharat kokulu, zarif detaylarıyla, karşınızda, kendi kimliğini, bu iki ülke sinemasıyla bulabilir.

Avrupa'nın iki önemli devi, Fransız ve İtalyan sineması “sessiz sinema” dönemi le açmıştır gözlerini dünyaya, “star sineması” dönemini her iki ülke de benzer koşullarda yaşamıştır. Amerika'nın endüstrileşen sinema sektörüne ılıman yaklaşımlı bir dönemdir bu. İlk kez Fransa'da sinemanın “sanat” olarak kabul edildiği 1900 başları film örnekleri, sonra Paris merkezli “akımlar dönemi,” Dadacılar, realistler, sürrealistler, yeni dalga ve ardıllarının günümüze taşıdığı yeni sinema anlayışının ürünleri Fransız film arşivini oluşturmuştur.

İtalyan sinemasının, tarihi ve savaş filmleri de önce aynı Rus filmleri gibi kumpanyalarla kasabalara kadar taşınmış, sonraları salon gösterimleriyle halka ulaşmıştır. İlk, Fransa'da ortaya çıkarak, kendi tavrını, anlatım biçimini oluşturmayı hedef edinen, tiyatroyu kendine örnek alarak, star filmciliğinin oluşumuna da katkıları olan “Film d'Art” akımından, İtalyan sineması da etkilenmiş, ancak aynı Fransa'da olduğu gibi burada da bu akım, sessiz sinema alışkanlığından kurtulamayan halka, teatral anlayışı getirmeye çalışmasından dolayı tutunamamıştır.

Bunalımlı savaş yıllarından sonra çekilen tarihi- mitolojik filmler, 1930'lara değin, Faşizmin etkisindeki Mussolini dönemini de içine alarak, propoganda ağırlıklı filmlerle beraber halka ulaştıktan sonra, sesli sinema dönemine varılmıştır. 1930'lu yıllar İtalyan sineması için bir dönüm noktasıdır; Faşizm rejimiyle, propoganda amaçlı da olsa, destek gören sinema ilk sektörel kurumlarını da gerçekleştirmeye başlamıştır. 1937'de Venedik Film Festivali, Fransa'nın Paris merkez-

li buluşmalarıyla elde ettiği dünya sinemasıyla tanışma adımlarını gerçekleştirmiştir.

Bu gelişmeler, bir dönemin özelliklerinin tüm dünya halklarına aktarımının süreçlerini belirler. Sinemayı, ister ulusal bir amaç için, ister kişisel bir duygusal aktarım, bir araç olarak kullanan yönetmenler, imgesel anlatımın gücünden yararlanmışlardır.

Sinema, insanın özünde var olan haz verici “bakma” arzusunu tatmin etmektedir. Haz duygusunu imgelerle ifade etmede seçilen yollar, cinsellik içeren sahnelerle ve yemek sahnelerinden de geçmektedir, bu cümle bizi Pasolini'nin sınır tanımaz hayalleri arasında bir yolculuğa çıkarabilir çünkü, Pier Paolo Pasolini (1922-1975) filmleri başlı başına şiirselliğin iz düşümüdür. “Direnişçi şair,” diye tanımlar kendini aykırı yönetmen, doğada var olan her şeyin şiirsel olduğunu düşünmektedir, “şiirsellik bile kendiliğinden şiirseldir” duygularının dile geldiği en güzel cümlesidir.

1975 yapımı *Salò, Olos 120 Dias De Sodoma (Salò, ya da Solomun 120 Günü)* filminde, cinsellik, tutku, yalnızlaşma, haz- en derin anlamlarıyla sorgulanmıştır. Marquis de Sade'nin (1740-1814), *Les 120 Journées de Sodome ou L'école du Libertinage* eserinden esinlenerek yapılan filmde geçen Salò, kötü hatıralarla yer alır Pasolini'nin yaşamında; bir süre yaşadığı bu şehirde, kardeşinin öldürülmesine tanık olan yönetmenin belki de acılarının bir bakıma dışı vurumudur film. Nazi dönemi Almanya'sının denetiminde, kısa süreliğine İtalya'da kurulan, faşist Mussolini devletidir "Salò Cumhuriyeti." Filmde, Salò'da geçen feci olaylar silsilesi anlatılmaktadır. Dokuzu kız dokuzu erkek on sekiz gencin, dört yaşlı fahişeye birlikte, şehrin ileri gelen bazı kişileri tarafından bir şatoya adeta tıklması ve üzerlerinde uygulanan inanılmaz işkenceler, bitmek bilmeyen dakikalar boyunca seyrettirilecektir izleyicilere.

Aslında, Marquis de Sade'nin kitapta geçen eleştirisi, kilise ve hükümete karşı ağır hakaretleri içermektedir, geçen hikâyelerdeki sadizmin boyutları, faşist rejime karşı saldırgan tavırlar sergileyen Pasolini filminin sahnelerine göre çok daha ağırdır. Dönem iktidarının, gücünü ne kadar acımasızca kullandığına bir gönderme olan film sahnelerinin en akıl almaz olanı ise, kuşkusuz bir yemek sahnesidir yine. Fiziksel, cinsel ve psikolojik aşağılanmanın en üst sınırdaki yaşandığı bu sahne, oyuncuların zorla dışkı yedikleri sahnedir. Sahnenin çözümlenmesi, tüketim toplumuna ve üst düzeyde fast food yeme anlayışının kapitalist düzenle grift yapılmasına bir gönderme olarak yapılabilir; ancak, eşcinsel kişiliği yüzünden, üyesi olduğu komünist partiden atılan, ateist olduğu için, kilise ve toplumun birçok geleneksel toplumsal yapıları tarafından hakir görülen, devletin güçleri tarafından kardeşi, öldürülen, bu kadar acıyı ve haksızlığı, insani haklarını savunmadığı bir toplumda nasıl dışarı vuracağını şaşırarak (şaşırmayan) bir kimlik için bir film yönetmeni olmak olunabilecek en büyük mucizedir. İçindekileri, bu denli sert kusmuştur böylelikle.

Bu sahnenin gerçeklikle bağlantısı, mutluluk verici bir detayda gizlidir, en azından oyuncular için; çünkü yemeleri için hazırlanan dışkılar, çikolata ve portakal reçeli karıştırılarak yapılmıştır!

Porno içerikli görülmesi üzerine yasaklamalar alan filmin işkence sahneleri, içeriğinden çok tiksindirici olma özelliğiyle öne çıkmaktadır, öyle ki, işkenceleri uygulayanlar bile sahne içinde, yüzlerinde, yaptıklarından keyif aldıklarına dair izler taşımamaktadır. Pasolini, işkence sahnelerine, faşist olarak gördüğü, Alman besteci Carl Orff'un (1895- 1982) *Carmina Bruna*'sından bölümler yerleştirmiştir. (Bu bölümler, eserin müstehcenlik içeren bölümlerinden seçilmiştir.) Şatoda, işkencelerden payını alan yaşlı fahişelerin, Ezra Paund (1885-1972) şiirlerinden dizeler okuması, Mussolini'ye destek veren Amerikalı şairi direkt ayaklar altına almak olarak yorumlanabilir.

Pasolini'nin hem bazı senaryolarını yazdığı hem de asiste ettiği İtalyan yönetmen Fellini de (1920-1993), imge ve haz denince akla hemen gelen yönetmenlerdendir. Antik Roma'nın, İmparator Neron dönemi zevk ve eğlence âlemlerini, gerçeküstücü tavrını ortaya koyarak yansıttığı *Satyricon*'da, imgesel hazı doruklarda yaşattır izleyicilerine. Film, İncil'de de yer alan yedi günahtan; şehvet düşkünlüğü, oburluk, aç gözlülük, zorbaca yıkıcı eylemde bulunma konularını, Geç Roma'nın sınır tanımayan eğlence anlayışının içinde vererek, kendi çürümüş değerlerine bakmadan, o dönemi aşağılayan, kritize eden modern dünyanın değerlerine kendisi gibi karşı durmaya çalışmıştır. Pasolini'nin aksine Fellinin dili, ironiyi, eğlenceyi sunar izleyiciye, Fellini sinemasında telaşlı, komik karakterler, Epiküryen yaşamın temsilcileri, Pasolini, karakterlerinde acılı bir içe çöküşün Freudyen izleri görülür.

Fellini, *Satyricon*'u 1969'da çekmiştir, izleyenlerde sansasyonel etkiler bırakan film, İtalya - Fransa ortak yapımı fantastik bir film. Antik çağ Roma'sının yetiştirdiği satirik yazarlardan, Petronius'un, (M.S 27-66) Hıristiyanlık öncesinde, Roma dönemi zevk ve eğlence âlemlerinin konu edildiği, Latince yazılmış olan, aynı isimli kitabından uyarlanmıştır. Film uzun yıllar sonra, sadece bazı parçaları ele geçirilen kitap gibi, başı sonu olmayan hikâyeler bütünü olarak çekilmiştir. Ahlaki normların alt üst olduğu Neron döneminin, gündelik yaşamdan ilişkileri, eşcinsel bir çiftin etrafında geçen olaylarla anlatılmıştır. Şehvet iştahlısı halk, mitolojiden alınan hikâyelerle betimlenmiştir. Oyuncularını, abartılı makyajlar ve kostümlerle donatan yönetmen, her karakterin kimliğiyle, kendi yaşadığı dönem Avrupası kimliklerine de gönderme yapmıştır. Şuh kahkahalarıyla, başlarında defne yapraklarından taçları, ortada dolaşan kadınlar, bu cümbüşlü yaşamın baş oyuncularını, isterik hareketlerle dans etmekte, koca kadehlerle içkilerini içerek onları izleyen erkekleri mest etme savaşı vermektedirler. Yarı uzanır vaziyetleriyle yemeklerini yerken sohbet eden Roma'lı erkeklerin görevi, geleneksel Roma symposium kültürüne gönderme yapmaktır. Köleler tarafından durmaksızın, zevk âlemleri yapanlara taşınan yemekler, hunharca tüketilmektedir.

Filmde özellikle gösterilen her durum, bir nesneyi kendine sembol edinmiştir; syposiumlarda kadınların yalnız, müzik yapmak için ya da ahlak dışı durumlar halinde bulunması, sahnenin birinde, genç kadınların kendilerine tepsiyle sunulan yan flütleri adeta kaparcasına alarak çalmaya başlamalarıyla sembolize edilmiştir. (Roma adetlerinde, kadınların syposiumlarda çaldıkları enstrümanlar arasında yan flüt vardı.) Ortaya canlı olarak getirilen koca bir öküzün kesilip, orada pişirilerek, etlerinin paylaşılması, Olympos mitine yapılan göndermedir, bunların hepsi, filmin detay detay işlenen sahneleridir, Fellini'nin fantastik dünyasının dışavurum sinyalleri, baş edemediği iç tutkularının aynasıdır. *Satyricon*, Fellini sineması tah-tının anarşist sahibidir.

Günümüze yaklaştıkça, imgesel hazzın yemek ve cinsellikle irdelenmesi, 1920'lerden 1960'lara kadar gelen İtalyan ve Fransız sinemasından çok farklıdır. O yılların hızla devinen kültürel disiplinlerine, ardı ardına yayınladıkları manifestolarla, yeni yeni akımlar adı altında, dönemin, sosyo-politik düzenine etki eden edebiyatçılar, ressamalar, sinemacılar, kullandıkları dili de bu akımlar doğrultusunda geliştirmişlerdir. Günümüzde, hemen hemen aynı dil, bilinçli olarak uluslararası politikalarca kararlaştırılan kitlesel, medyatik iletişim organlarına bağımlı hem karmaşık hem de yoz bir eğlence anlayışı adı altında varlığını sürdürmektedir. Dolayısıyla, özellikle yemeğin ve cinselliğin bir arada renk, doku, yemeğe dair ürünler vb. kullanılarak sinemaya aktarımında, izleyicilerde, sorgulama duyarlılığından çok duygusal duyarlılıkların ön plana çıkarılması söz konusu olmaktadır.

Cinsel duyarlılıklar, yemekle kurduğu bağlantıyla beraber, sinema da birçok örneklemenin içinde yer almıştır. İtalyan sinemasının kült yönetmenlerinden Bertolucci'nin, *Paris'te Son Tango*'da da başrol oyuncularını Marlon Brando (1924-2004) ve Maria Schneider'ın (1952-2011) hala en çok bahsi edilen sevişme sahnelerinden birinde kullanılan tereyağına yüklediği imgelemde, ilkel, rahatsız edici bir erotizm söz konusudur. Brando'nun sahne içinde, hiç tanımadığı bu genç kıza uyguladığı psikolojik baskıya, kızın yaşadığı cinsel haz ve derin bir acı duygusu karışmıştır.

Dönemsel farklılıklara rağmen, sinemada imgelerin hâkimiyeti, özgün sinema dilinin yaratımında en belirleyici etmen olmuştur. Dil, sinemanın görsel yeteneklerini büyüttüğü, zorda kaldığında kanatlarının altına sığındığı dünyasıdır. Büyüyen, büyüdükçe devleşen Avrupa toplumu, bu dili kullanabilme yetisini komedyaya ve tragedya geleneğinden getirdiği zenginliklere borçludur. Sınıf ayrılıklarının, Avrupa geleneği içinde ilk verildiği metinler de, komedyaya ve tragedyalardandır, daha çok iki sınıf üzerinden ele alınan kimlikler, birbirlerini retoriğin emin kollarında pekâlâ eleştirebilmişlerdir. Eleştiri geleneği, üçüncü bir sınıf olan “burjuva”ların kapısına dayandığında, Avrupa, Keşifler Çağı’nı, Rönesansı, Reformu yutmuş, büyümeye devam eden dev halini görmezden gelmeye başlamıştır. İşte bu kendini görmezden gelen devler burjuvalardır.

Burjuva kavramı, sanayi devrimiyle birlikte gelişen kapitalist üretim sisteminin egemen sınıfını ifade eder. Nitekim sanayi devriminin öncülüğünde gelişen ticaret biçimi, bu yeni sınıfı ortaya çıkartmıştır. Böylece politik ve ekonomik kaynaklarla donanan burjuvazi öncülüğünde yeni bir döneme girilmiş ve burjuvazi maddi kültürü temsil eden yepyeni bir toplum imajı üzerinde yapılanmıştır. Buna göre modern dünya kurgusunda başoyuncu olan burjuva, kimileri için geçmişi yıkıp bugünü kuran bir kahraman, kimileri için cani kimileri içinse bir esin kaynağı olarak nitelendirilmiştir. Aynı dönem tüm Avrupa sinemasının özgün anlatım sürecinin yaratılması anlamında önemlidir. Tam da bu dönemle başlayan “burjuva hicivciliği,” sinemaya nefes aldirmiştir. Özellikle, “*Fransız nüfusunun büyük bir bölümünü oluşturan burjuvaların dar görüşlülüğünü ortaya koyan*”¹⁴⁷ Fransız sineması, ticari anlamda bir başarı sağlayamasa da, sinemasıyla, dil devrimini senaryo kurulumu ve görsel zenginliklerle başarıyla günümüze kadar taşımıştır. Burjuva sinemasına verdiği örneklerle, adı Dali ve Freud’la sıklıkla anılan, İspanyol yönetmen, Luis Buñuel (1900-1983) bu snob kültürle, inanılmaz alegorik bağlar kurarak uğraşmıştır.

¹⁴⁷ Paul Rotha, (1996), s. 207

Le Charme Discret de la Bourgeoisie (Burjuvazinin Gizli Çekiciliği), Buñuel'in, burjuva sinemasına katarak, ilişkiler arası yozlaşmayı deştığı en önemli filmidir. Üç evli çiftin bir yanlış anlama sonucu bir gün öncesinden bulunduğu bir masa başı sohbeti, filmin ana fikrini belirleyen metafordur. Masa beyaz örtüler üzerine düzenlenmiş, birbirinden güzel yemeklerle donatılmıştır. Şamdanların daha bir gösterişli hale getirdiği sofraya, kendisine yakışır şıklıkta ağırladığı konuklarının sohbetlerine sadece bir vesile olacaktır. Masada konuşulması tasarlanan konuşmalar konuşulamayacak, yenilmek üzere hazırlanan yemekler de bir türlü yenilemeyecektir. Buñuel, yapaylıklarını makyaj ve kostümlerinin altına saklayan bu altı burjuva üzerinden, birinci dünya savaşı sonrası dinsel deneyimlerin koruyamadığı, endüstrileşmeyle giderek yozlaşan değerlerin toplumsal gerçekliğini, kendi sürrealist gerçekliği altında çürümeye terk etmiştir.

Hiciv dili, sinemada, hemen her yapıtta kullanılan ortak dildir. Kitleleri, diğer sanat dallarından, çok daha hızlı etkisi alabilen yedinci sanatın, bu dili, İtalyan yönetmen Marco Ferreri'nin, (1928-1997) kendi kendine kurduğu plastik evreninde itinayla kullanılmıştır. *La Grande Bouffe (Büyük Tıkınma)*, dört zengin adamın, kendilerini, yemeğe adayarak kapattıkları lüks bir evde, ölene kadar kalmak istemelerini konu alan filmidir. Ferreri'nin kendilerinden çok, temsil ettikleri değerler arenasının göstergelerine dönüşen ve ucubeleşen tüketim toplumu tiplerine kalıcılığı sabitlenen bir göndermesidir. Maskülen devamlılığını sürdüren kültüre karşı savaş veren Ferreri, bu filmde, bir televizyon sunucusu, bir pilot, bir yargıç ve bir yemek uzmanını, şehrin içinde ama şehirden, çevresini kaplayan duvarlarla soyutlanmış bir eve getirir. Oldukça fantastik bir hayalin peşinde olan bu dört adam, işe mutfaka, pişirilmek üzere, yığınla yiyecek depolayarak başlarlar, sonra da bu yemekleri pişirip pişirip yemeğe... Ama doymamacasına, yediklerini çıkarıp, yeniden yemeğe devam ederek; bu böyle film boyunca sürüp gidecektir...

Özenle hazırlanan bir yemeği izlemek başta hoşuna gider izleyicinin. Mutfakta kullanılan aksesuarlar, özenle seçilmiştir, yemekler, uzun hazırlık süreçleriyle verilir. Doymayan bu açgözlü insanların bitmeyen yeme eylemlerini izlemek, bir süre sonra çekilemez olur, tüketim yozluğunun içinde hapsolmuşsunuzdur, nereye

varacak beklentisiyle debelenirken, oyuna katılan, yeni karakterler, beklenti yönünü değiştirir. Bunlar, bir tanesi dışında bu ilkel oyunun bir parçası olarak kalamayacağını anlayan, ama oyunda kaldıkları sürece, doyumsuz erkeklerin cinsel ihtiyaçlarını karşılamaya çalışan fahişelerdir. Kalan kadın ise, gerçek aşkın temsilcisi olarak gösterilmiştir. Çatlayana kadar yemek ve sonra ölmek üzere gelinen evde, sonunda varılmak istenen amaca da ulaşılmıştır. Film öyle acıtıcı bir gerçeklikle sunulmuştur ki, Cannes'daki gala sonrası izleyicilerden birinin, midesinden çıkardığı yemekler içinde boğulan oyunculardan, Michel Piccoli'nin yanına yaklaşarak, bunu nasıl yapabildiğini, acı çekerek sorması, izleyicide yarattığı psikolojik depremin dışavurumudur.

Yiyerek ölmek eylemi, bazen bir metaforun ötesine geçebilmektedir, sadece, Ferreri'yle değil, sinema tarihinde, ölümüne yeme konusu farklı açılardan, birçok kere beyaz perdeden yansımıştır.

(...) “ekmekle su aç birinin ağzında en büyük hazzı verir. Böylece sade ve zengin olmayan sofralara alışmak sağlığa iyi gelir, insanı yaşamın getirdiği zorunluluklara karşı hazır kılar, zengin sofralara uzun aralıklarla oturduğumuzda, daha büyük keyif almamızı ve talih karşısında korkusuz olmamızı sağlar. Böylece hazzın erek olduğunu söylerken, bununla öğretimizi bilmeyen, bizimle aynı görüşte olmayan ya da yanlış anlayan bazı kimselerin düşündüğü gibi, yoldan çıkmış insanların hazlarını ve cinsel hazları söylemiyoruz, tersine bedence acı çekmemeyi ve ruhça sarsıntı içinde olmamayı anlıyoruz.”¹⁴⁸

Hedonizmin, insanlardan kaçarak, bahçesine sığınan temsilcisi Epiküros'un yoldan çıkarak hayatlarını gerçek mutluluktan yoksun bırakan insanlara karşılık, sadelikle yetinenlere övgüsü, tarihte yaşamın gerçekliğinde, sadece bir namlunun ucunda sallanan beyaz bayrak olarak kalmıştır ne yazık! İnsanlık, açgözlü hırslarına teslim olmuştur... *Aşçı, Hırsız, Karısı ve Aşığı* filminde, bu galibiyetin yönü, tersine döndürülmektedir, ama bu bir filmidir sadece!

¹⁴⁸ Diogenes Laertios, (2003), *Ünlü Filozofların Yaşamları ve Öğretileri*, s. 519

The Cook, the Thief, His Wife and Her Lover, (*Aşçı, Hırsız, Karısı ve Aşığı*), aykırı sinemasıyla, büyük usta ünvanının layık görüldüğü sinemacılardan Peter Greenaway'ın (D. 1942) filmografisinde, teatral bir lezzetle yer almaktadır.

Filmin başlangıcında kokmuş etleri parçalayan sokak köpeklerini görürüz, ana karakterlerden, Albert'i tanıyınca, bu sahne anlam kazanacaktır. Albert, kapitalizmi temsil eden, filmin kara karakteri, yani hırsızdır. Georgina ise, pasif kişiliğine filmin son sahnesine kadar inandığımız, aslında burjuva olmak istemeyen ama olmaktan da kendini alamayan, biricik kadın karakteri, Albert'in karısıdır. Michael, entelektüel çizgisiyle filmin aydın karakterini canlandırmaktadır, filmin, aşığıdır aynı zamanda, emeğin temsilcisi. Mutfak şefi Richard yani filmin aşçısı, erkini, karakterlerin en başı olan mutfaktan almaktadır. Film bir yemekler şaheseridir, tutkular, hırslar, aşk, entrika, mutfaktan taşınan kokularla filmin karelerinde gezinir. Yeşil rengin hâkim olduğu mutfak, üretken doğayı ifade etmektedir. Canhıraş bir dinamizmle mutfakta çalışanlara, büyük kazanlar, pişirilmek üzere hazır bekleyen ölü hayvanlar, sebzeler, soslar ve platin rengi saçlı, bulaşıkçı çocuğun, inanılmaz sesiyle söylediği arya eşlik etmektedir. Renkler, aynı zamanda bir ressam olan Greenaway sinemasının fenomenidir. Koca bir restoranda geçmektedir film. Restoran salonunun keskin kırmızıları, kalabalık müşteri potansiyelinin, konuştukları hararetli konuların rengidir. Duvardaki, Frans Hals (1580-1666) tablosunda yer alan 17. Yüzyıl beyefendileri, filmdeki yemek salonu beyefendilerini, kendileri gibi giyindiklerinden belki, sükûnete ve adaba davet eder gibidirler. Bu kalabalığın içinde sessizliğini koruyan Georgina ve Michael ise birbirlerine, yakalanana dek, mutfak köşelerinde gizli gizli sürdürecekleri aşklarının ilk sinyallerini vermektedirler.

Greenaway, Georgina'ya yüklüyor değişecek atmosfer ve duyguların simbolizasyonunu; tuvalete giden Georgina'nın, kıyafetinin rengi değişiyor geçtiği mekânlara göre, tuvalette, masumiyetin rengi, beyaza bürünüyor elbise, salona dönünce, acımasızlığın rengi kırmızıya yeniden. Birbirlerinin çekiciliğine engel olamayan âşıklar, önce tuvalette, sonra da onları görmezden gelerek bir nevi koruma görevi üstlenen Richard'ın gözetiminde, mutfakın türlü köşelerinde birlikte olurlar.

Michael ve Georgina'nın, tüm renklerden arındıkları bir sahnede, siyahlar içindeki Albert tarafından yakalanmaları, filmin bir yerinde, Richard'ın söylediği bir cümleyle bağdaşmaktadır. Rengi siyah olan yiyeceklerin, çok pahalı olmasının nedeni, ölümü temsil etmesiyle ilişkilendiriyor Richard ve devam ediyor, “zenginler bu yiyecekleri yiyerek ölümü yendiklerini düşünürler.”

Michael'in sonu, sembolize ettiği, güven ve dürüstlüğün bir öğretisi olarak yer aldığı kitap sayfalarını, ölünceye kadar yemesiyle olacaktır. Renklerle biçimlenen filmin en koyu renkli sahnesi ise, bundan sonra gelecektir; Greenaway, bu sahneye, tarihin bütün şölen sahnelerini selamlamıştır. Georgina, bu sahne içindeki sahenin hazırlığı için, sonunda ikna ettiği Richard sayesinde, muhteşem bir yemek şöleninin tarihe geçen ikinci Salome'si olacaktır.

Kendisine hazırlanan özel masada, tüm dostlarının arasında, açılan büyük kapının ardından, siyahlar içindeki mutfak ekibinin taşıdığı özel yemek, itinayla Albert'in önüne sunulacaktır. Spesiyal akşam yemeği, türlü soslara bezenmiş, sebzeler arasında boylu boyunca uzanan, fırınlanmış, Michael olacaktır.

Aşçı filmleri geleneğine dair seçkiler, her zaman dikkat çekmiştir. İzleyenleri, kendinden emin olarak mutfaklarına davet eden bu filmlerin yakın dönem örneklerinden biri, yine bir İngiliz sinemasında yerini alır. *Vatel*. Fransız şef Vatel, on yedinci yüzyılda yaşamış, ünü de oldukça duyulan saygın bir aşçıdır. Gerard Depardio'nun (D.1948) eşsiz oyunculuğuyla *Vatel*'in mutfak yaratıları, gözler önüne serilmiştir. Bir tarihi komedi olarak sunulan film, gerçek hayatında, aslında bir entrika kurbanı olarak, kılıcıyla kendi hayatına son veren şef Vatel'in, trajedisini içermektedir.

Bazen karşıt iki görüşün aynı atmosfer içinde solunmasına destek veren yemek, alegorilerle donatılmış, binlerce filme hem malzeme vermekte, hem malzeme olmaktadır. Vejeteryanlıkla et oburluğu, karşı karşıya getirerek, sürrealist bir anl-

tımla yamyamlığa bağlayan *Şarküteri* filminde olduğu gibi. Fransız yönetmenler, Jean- Pierre Jeunet (D. 1953) ve Marc Caro,(D. 1956) takdire şayan bir bütçe olan, 3.8 milyon avroyla çekmişlerdir filmi. Bir apartmanda geçen film, kıyamet sonrası bir zaman dilimini kapsamaktadır. Üzerinde durulan en önemli metafor ise, gıdaya verilmesi gereken değerdir. Acımasız bir öykü bütünlüğü içinde gelişen olayın özü, yemeğin bulunamadığı, kıymetinden para yerine bile geçtiği bir küçük Fransız kasabasında, kasabanın kasabı tarafından satılan etin, çalışmak için yanına gelen çırak adaylarından elde edildiğidir. Ancak başta çok korkutucu gibi görünen bu olay, zamanla, insanların kendi istekleriyle bu durumun bir parçası olmaya başlamasını öngörmektedir. Parası olmayanlar, kiralarını ödeyebilmek için yaşlı annelerini kesmesi için kasaba önerirler mesela! Günümüz toplumunun alegorisinin gözler önüne serildiği bu filmde, iki taraf vardır, kasabın kızının temsil ettiği vejetaryen taraf ve etobur taraf. Aynayı günümüze çevirirsek, konforundan geçmemek uğruna tüketim toplumunun tüm yaptırımlarını kucaklayanlarla, bu dinamiklere karşı savaşan, üretici güçler. Kara mizahın başarıyla ele alındığı film, insan etini yerken, aldığı hazzı tüm benliğinde yaşayan, *Hannibal*' lere yeni kurbanlarını müjdeleyen bir sunak olma müjdesi verir gibidir.

Olay örgülerinin kurgulanıp, özgün bir senaryo haline dönüşmesinden evvel, sinema, edebiyatın kurgulanmış hayal dünyasını taşımıştır perdesine. Bu yüzden belki edebiyat uyarlamaları izlenmek için bu denli sabırsızlıkla beklenmektedir; hayal dünyamızda canlandırdığımız nice betimleme, karşımıza bambaşka bir atmosferde, bambaşka birinin gözünden görününce, duygusal karmaşıklığımıza şaşıp yakalayamadıklarımızdan ya da izlencemizde bizim hayallerimizi aşan bir halle karşılaştığımızdan saygıyla kalakalmışızdır oturduğumuz koltuklarımızda. “Çünkü sinema, sadece teknolojik bir buluşun adı değil; içinde kendine özgü dili ve anlatımı barındıran, öykü anlatan, üzerine kuramlar geliştirilen bir sanat dalı olmuştur.”¹⁴⁹

¹⁴⁹ Elis Yıldırım, (2010), Yüksek Lisans Tezi, s. 44

Sinemanın, edebiyatın farklı türleriyle de güçlü ilişkiler kurduğu kuşku götürmez, Theodoros Angelopoulos'u (1935-2012) bir şiir okur gibi izlersiniz, Bela Tarr, (D. 1955) sanki bir epik tiyatrodan sahnelerle karşınıza çıkar, acımasızdır çoğu zaman.

Macar yönetmen Bela Tarr'ın, *Torino Atı* bu acımasızlığın nasıl da derinden verildiği bir filmidir. Rutin yaşamlarını, öylesine sadelikle sürdüren bir baba- kız, ellerinden her şey gittikten sonra, artık ateşten bile yoksun kaldıkları için tek yemekleri olan çiğ patatesle sofraya oturduklarında, dayanılmaz bir acının iki farklı yüzü ortaya koyulmaktadır. Uygar yaşama doğru gitmek yerine, bir U dönüşle giderek ilkel hayata doğru yol alanlardan, mayası tevekkülle (şükür ve her durumu kabullenme hali) yoğrulan erkek, Âdem'dir, bu temsili kabullenme hali, yaşanan acının ilk yüzüdür, buna karşılık varlık sebebi, her ne kadar erkeğin destekçisi olmak gibi görünse de, kabul etmeyen, değiştiren kimliğiyle var olabilen kadın, cennetten kovulmaya sebep olan kadındır; paylaşılan ortak trajedinin de ikinci yüzüdür. Aslında uygarlığın kabulünün ateş olduğu gerçeğine sert bir göndermedir bu. Acımasız düzenin, kabul edenleriyle, etmeyenleri de patates metaforuyla verilmiştir.

Sinema, bünyesinde, resmi, edebiyatı, tiyatroyu, müziği, daha birçok dinamiği barındırmaktadır. Edebiyat ve resimle olan ilişkisi ise başkadır. Sinemayı bu iki sanatın var oluşuna borçluyuz. Edebiyat, sinemaya metin ve öyküsel zenginliklerini, resim de görsel materyallerini sunar. Platon, Devlet'inde edebiyatı bir aynaya benzettir, nasıl gördüğü şeyleri yansıtırsa ayna, edebiyat da, yaşamın bir yansımasıdır ona göre. Edebiyat metinleriyle tanışalı beri insanoğlu, yaşamı kendi gördükleri dışında, bu metinlerden tanımıştır. Betimlenen her satır, hayal gücüyle sentezlenerek, yeni bakış açılarının yolunu açmıştır.

(...) “ancak sinema edebiyatla asıl ilişkisini “roman”la kurmuştur, bunun sonucunda da roman uyarlamaları ortaya çıkmıştır. “İlahi Komedi”, “Savaş ve Barış”tan”, “Gazap Üzümleri”ne, “Romeo ve Juliyet”ten “Gülün

Adı”na, belleklerimizde yer eden neredeyse tüm önemli eserler sinemaya aktarılmıştır.”¹⁵⁰

Edebiyat eserlerinin filme çekilmesini gerekli kılan birçok neden vardır. Öncelikle, düzenli kitap okuma alışkanlığına sahip insanları sinema salonlarına çekebilmek. İnsanlar, okudukları romanları, bir de izlemek isteyeceklerdir. Mevcut öykü ve tiyatro eserlerinin yeni bir senaryo yazmakla kaybedilecek zamandan tasarruf düşüncesiyle, kolaylıkla sinemaya uyarlanabileceği düşüncesi bir diğer sebeptir. O zamanlar telif hakları da söz konusu olmadığından, bu edebi eserler, hiçbir maliyete gerek duyulmadan kolayca filme uyarlanabilmişlerdir.

Sinema ile edebiyat arasında ilk alışveriş, Fransız Yeni Romanı ile Yeni Dalga sineması arasında yaşanır. Yeni Dalga yönetmenlerinin aynı zamanda edebiyat alanıyla da ilgilenmeleri, sinemanın felsefi yönüne vurgu yapmaları ve sinema üzerine düşünmeleri, hatta kamera ile roman yazmaktan dem vurmaları, bu ilişkinin önemini gözler önüne sermektedir.

“Sinema tarihi alanında birçok eseri bulunan Gian Piero Brunetta” ya göre, edebiyat uyarlamalarının bu denli çok olmasının sosyo-kültürel açıklaması, sinemanın orta sınıfa mensup bir İtalya’nın, kütüphanesindeki eserlerden faydalanarak kendini tanıtmaya isteğidir.”¹⁵¹

Edebiyat uyarlamalarının yedinci sanatın görsel bir şölen olarak izleyicilerine sunulmasında yemek sahnelerinin yeri apayrıdır. Sinemanın ilk yıllarında, izleyiciler, filmlerini izlerken, kendileri için kurdukları yemek sofralarını daha sonraları beyaz perdede izler hale gelmişlerdir.

¹⁵⁰ Elis Yıldırım, (2010), Yüksek Lisans Tezi, s. 14

¹⁵¹ A.g.e., s. 51

İlk yıllarda gerçekleştirilen tarihi filmlerden Edward Bulwer-Lytton'ın (1803-1873) *The Last Days of Pompeii* adlı eserinden uyarlanarak Mario Bonnard (1889- 1965 ve Sergio Leone (1929 -1989) tarafından çekilen *Gli Ultimi Giorni di Pompei (Pompei'in Son Günleri)* ve İtalyan yapımı, sessiz dönem filmlerinden biri olan *Cabiria*, bu filmlere verilebilecek ilk örnekler arasındadır. Gösterildiği dönemde gişe rekorları kıran *Cabiria*, antik Roma tarihçisi, Titus Livius'un (M.Ö.59-M.S.17) Roma tarihini anlattığı *Ab Urbe Condita* adlı eserinden, İtalyan macera romanları yazarı Emilio Salgari'nin (1862-1911) yazdığı, *Cartagine in Fiamme*'den (Kartaca Alevler içinde) ve Fransız Romancı, Gustave Flaubert'in (1821 – 1880) yazdığı *Salammbô* romanından uyarlama bir filmidir. Her iki filmde de bir yandan antik Roma tarihine ışık tutulurken, bir yandan da imparatorluğun o zengin gösterişli hayatından kesitler bizlerle paylaşılmaktadır.

Umberto Barbaro'nun (1902-1959) çeşitli makalelerinden yararlanılarak filme dökülen yeni gerçekçiliğin en önemli, duygusal yönetmenlerinden Luchino Visconti'nin (1906-1976), *Ossessione (Tutku)*'sunu yemek ve hazla harmanlanan edebiyat uyarlaması film örneklerimize ekleyebiliriz. Bu film, Amerikalı yazar, James M. Cain'in sansasyonel suç romanı *The Postman Always Rings Twice'dan (Postacı Kapıyı Her Zaman İki Kere Çalar)* sinemaya uyarlanmıştır.

Tarihsel sıralamayla yakınlara doğru gelirken, Avrupa sineması içinde sözünü etmemiz gereken bir diğer edebiyat uyarlaması da, *Il Decameron (Dekameron'un Aşk Öyküleri)*'dir. 1971 yapımı filmin yönetmeni, Pasolini'dir. Kendi gerçekliğini, çarpıcı diliyle aktarmıştır filmine. Rönesans İtalya'sının hümanist yazarı Boccaccio'nun, (1313-1375) hikâyelerinden filme uyarlanan bu filmde de başrolleri haz duygusuyla beraber, uyarlandığı eser gereği, yemek, aşk, tutku paylaşmaktadır.

Bir başka uyarlama, 1993 yılı Belçika- Fransa ortak yapımı, Emile Zola'dan, (1840 -1902) *Germinal'dir*. Fransız yönetmen Claude Berri'nin (1934-2009) sinemaya aktardığı filmde, 1860'ların Fransa'sında greve giden maden işçilerinin gerçek öyküsü anlatılmaktadır. Filmin atmosferini tetikleyen, yaşanan sınıf farklı-

lığını gözler önüne seren sahneler arasında, yemeğin yer aldığı sahneler, yine birçok ince duygunun sembolizasyonuna ön ayak olmuştur. Filmde, döneme ait sofranın düzeni, aynı kültür içindeki, aristokratlarla, bir maden işçisinin sofrasındaki farklılıklarıyla ortaya konulmuştur. Soyluların toplandığı uzun, gösterişli bir masada, masanın ortasında adeta yığılı duran kerevitlerin iştahla yenildiği sahne oldukça dikkat çekicidir. Uzun, şık aksesuarların donattığı bu zengin sofrasında, elle ve yenen kırmızı kerevitler, alın teriyle çalışarak, bir yandan haklarını almak için mücadele eden kömür ocaklarındaki madencilerin saf ve temiz hayatlarına karşı, hırs ve aç gözlülüklerinin egemenliğiyle cevap veren acımasız hiyerarşiye göndermedir.

Başrol oyuncularından, Gerard Depardieu filmde, maden işçilerinin yürüttüğü kararlı direnişin başıdır. Evindeki mutfağı, kendi sınıfından insanların karakteristiğidir. Mutfağın ortasına konulmuş büyük tahta tekne, bahçede kaynatılan sıcak suyla doldurularak, mutfağın aynı zamanda bir banyo görevi görmesini sağlamaktadır. Ev halkı mutfak sahnelerinin birinde, bir yandan yemek yerken bir yandan, sırayla, bu teknenin içinde, vücutlarındaki kömür kalıntılarından arınmaktadır. Bu arınma, aynı zamanda onlara dayatılan, savaşını verdikleri durumdan da arınmadır. Depardieu'nun, masaya gelen koca kaynar tencerenin dumanları arasında, kendi kucağından, annesinin kucağına uzattığı beyazlar içindeki minik kız bebeği, barışın, henüz tam belirgin olmasa da, hak edenin eline geçeceğinin işaretidir. Masada, küçük kızla paylaşılan et yemeği ise, zafer yemeğinin paylaşımına gönderilen umuttur.

Bir başka edebiyat uyarlaması filmi olan “Betty Blue” yine Fransız yapımıdır. Philippe Djian'ın aynı isimli kitabından uyarlanarak, 1987'de Jean- Jacques Beineix (D. 1946) tarafından çekilmiştir, zor bir karakter olan Betty Blue karakterinin kendi iç savaşının, aşkla savaşına dönüşmesini konu almaktadır.

Zorg, bakımlarıyla uğraştığı, aynı zamanda evi de olan bir bungalovda yaşamaktadır ve Betty, bir gün bavuluyla ansızın buraya gelir. İçeri girdiğinde Zorg önün-

deki tencereden yemek yemektedir, önce yemeğe ortak olur Betty, sonra tüm cazibesi ve seksepaliyle Zorg'un yaşamına. Film de bir yemekli sahneyle başlamış olacaktır böylelikle. 21. Yüzyılın çözümlenememekten, kurtulunamayan ilişkilerinden biridir 120 dakika boyunca izlediğimiz. Bu sorgulayan tüketim toplumunun, gökten inme aşklarından birini konu alan filmin, eski ahite yaptığı gönderme ise, Avrupa toplumunun, her yaratisında arkasına sığındığı sembollerden en önemlisi olan, elmayla olmuştur. Film boyunca her yerde elma vardır, kırmızı elmalar meyvelikte masada durur, "günahkâr kadın Betty," kırmızı giyinir sık sık, elma yer bol bol, yatakta özellikle, en büyük günahı işlediği yerde(!)

Hala, verilmek istenen ince mesajın, binlerce yıllık bir hikâyenin bir objesine dayandırılması geleneğin zaferidir. Filmin son sahnesi, yine fokurdayan bir tencerenin buharlarıyla imlenecektir. Yemek, kitap, kedi, bu sahnenin asıl konuşan üç kahramanıdır. Leanordo da Vinci, *Son Akşam Yemeği* sahnesiyle karşımızda durmaktadır. Jean- Jacques Beineix de, imgelemine inanılmaz detaylarla ortaya koymaktadır, oyuncusunu kadrajın tam ortasına oturtmuştur, arkasında onu ortalayan pencereden hafif bir ışık süzülmemektedir, pişirdiği yemeği, tencerenin içinden özensizce yiyen Zorg'un masasında, en önde, ucundan biraz koparılmış koca bir baget ekmek ve içki kutuları yer almaktadır. Kaldığı yerden devam etmektedir hayat, fokurdayan tencere alınınca ateşten, dumanı gidecektir, yemek de yenilip bitecektir, yaşam, yazmaya değer ve bembeyaz bilge kedi, Zorg'un masumiyetidir; hep sahip olduğu ve öyle kalmaya devam edeceği. "Yazıyor musun?" diye soran kedisine, sadece düşündüğünü söyleyecektir.

Sinemaya uyarlanan edebiyat eserleri yüzlerce. Büyük bir merakla beklenen ve izlenme sonrasında, biraz da bilinirliğinden, kendi özgün yorumlarımıza kolay hedef olabilen bu filmler özellikle bir dönemin hem politik, hem sosyal hem de kültürel detaylarını tanıtmaktadır bizlere. Edebiyat eserlerinde, hayalimizde canlandırdığımız her karakter, giydikleri kostümler, oturdukları evler, yürüdükleri yollar, okudukları yazarlar, kullandıkları diller ve elbette yiyip içtikleriyle, edebiyat eserinin yazarı ve filmin yönetmeniyle aramızda *alegorik* bir bağ kurmaktadır.

Şölen sahneleri, edebiyat ve resim hafızamızı beynimizin bir yanında korurken, sinema, bu hafızanın tümüne hâkim olma niyetiyle devreye girmektedir. Sinemayla, kendi hayal gücümüzün yaratıları, bazen daha güçlü bir yaratının etkisi altında kalabilmektedir, bu gücün hâkimiyeti, izlediğimiz filmin yönetmenidir, beklentilerimizi belirleyen bu çekici kuvvet, bizleri bazen hayal kırıklığına uğrattığı gibi, düşündüklerimizden ötelere, mucizelerle dolu bir hayal ülkesinin kral ve kraliçeleri de yapar. Şölen sahneleri, Epikür’e en yakışır haliyle, Avrupa’nın, üç Akdenizli sinemasında buluşur: Ferzan Özpetek (D.1959), Emir Kusturica (D.1954), Pedro Almodovar (D. 1949).

Bu üç Akdenizli yönetmenin filmlerinin en belirleyici üç ortak noktası, kadın-erkek ilişkileri, ritüeller, ve bu ritüelleri belirleyen yemek sofralarıdır. Hepsinin ayrı bir yolu vardır, kahramanları o sofralara taşımak için ancak, bir şekilde buluşup, özenle kurulu sofralarda izleyicilere bu şölensel tatlar sunulmaktadır:

“Evet, ocağın başına geçmek hoşuma gidiyor. Bana has küçük numaraları yineliyorum: sebzeleri –örneğin fasülyeyi- pişirirken eskilerden bir lezzet katmak için bir çay kaşığı şeker katıyorum ve mutlaka zeytinyağı ekliyorum. Ve bütün arkadaşlarım sofranın çevresini doldurduklarında ocağın başında olmaya; yemek pişirmeye, gülmeye, çene çalmaya bayılıyorum.”¹⁵²

Filmlerinin karakteristiği masa başı sohbetleriyle, aynı anda iki Akdeniz ülkesinin de (İtalya-Türkiye) yönetmeni olan, Ferzan Özpetek, şölen tadı veren yemek sahneleriyle, filmlerindeki can alıcı noktaları çözümlememize olanak sağlamaktadır. Mesela, bu çözümlemelerden biri, *La Finestra Di Fronte (Karşı Pencere)* filminde lezzetle buluşan muhteşem “pastalı” sahnelerde karşımıza çıkmaktadır. Almodovar gibi, bir topluma ait karakteristik özellikleri, seçtiği objeler ve renklerle yansıtan Ferzan Özpetek, sinemasının, içsel sorgulamaları da, Pedro Almodovar’la benzerlikler taşır. Bu anlayışta, hem İtalyan geleneklerinin hem Türk geleneklerinin sadeleştirilmiş bir sentezi izlenmektedir.

¹⁵² Ferzan Özpetek, (2014), *İstanbul Kırmızısı*, s. 128

Hamam filminde, üst açıdan görünen neredeyse geleneksel tüm Türk mutfağı yemekleriyle donatılmış konuksever masayı izlerken duyduğumuz hazla, ciddi bunama belirtileriyle, kendini kaybetmiş, geçmişle gelecek arasında gidip gelen bir yaşlı pastacının, bir dokunuşla açtığı kapılar ardından önümüze gelen çeşit çeşit pastalarla bezeli masasını gördüğümüzde duyumsadığımız haz, iki farklı kültürün yemekle belirlenen yadsınamaz disiplinini sorgulamamızı sağlamaktadır. İkisinde de davetkâr, bildik bir geleneğin izleri vardır.

Ferzan Özpetek'in kitabından alıntılanan cümleleri, Almadovar'dan da duyabilirsiniz, hareketliliğiyle öne çıkan, renk cümbüşü filmlerinde, Almadovar da, çatıştığı tüm kavramları, ziyafete dönüştürdüğü bir sofrada, sanki keyifli bir sohbetle dostlarıyla çözümler gibidir. Sofrası, filminde özenli dekorlarla oluşturduğu set mekânları, oyuncularının, dostları, olduğu filmlerinde...

Volver, (*Dönüş*) İspanyol yönetmen Pedro Almadovar'ın 2006 yapımı filmidir. İspanya'nın orta sınıf insanların yaşadığı "La Mancha"dan gelen Almadovar, bu filmle, geldiği kasabanın sırlı geçmişine, çocukluğuna, annesine, geri dönüş yaşadığını bu nedenle bu filmin onun için özel bir değerde olduğunu söylemektedir, filmin adı da bu nedenle *Dönüş*'tür. La Mancha'nın, sıradan yaşamları, kendi ailesi, özellikle kadınları, filmin bütünlüğüne yansımaktadır. *Volver*, kadın egemenliğinin hâkim olduğu bir filmidir, Almadovar filmlerinin belirleyici öğelerinden biri olan "kadın teması" özellikle sembolik anlatımlarla, çarpıcı bir şekilde ortaya konulmuştur. Filmde, geçmiş değerlerine sahip çıkan kadınlar, yaşadıkları tüm mekânlara kendi feminen izlerini taşımakla kalmamış, cinsel özgürlüklerine temas eden tüm erkek unsurlara da şiddetle karşılık vermişlerdir. Komik bir melodram olarak değerlendirmektedir yönetmen filmi ve tüm feminen estetiğin görüldüğü detaylara dikkat çekmektedir. (Almodovar filmlerinde, dekor ve kostüm detaycılığı ön plandadır.) Duvar kâğıtları özenle seçilmiştir, canlı renkler evlerde, sokaklarda, her yerde kullanılan aksesuar ve kostümlerde göze çarpmaktadır. Duyguların bir tür ifadesi olarak kullanılan objeler arasında, mutfak objelerine de bu filmde özel bir yer verilmiştir.

Almadovar, bir röportajında filmin geleneksel İspanyol mutfağından seçilen yemeklerinin kız kardeşleri tarafından yapıldığını ve set sonunda herkesle beraber yemeklerin oturup yenildiğini söylemiştir. Filmin samimiyetinin gerçekliğine de işaret eden bu anekdot, *Volter*'i bir tür otobiyografi olma yoluna itmektedir. Yemek öğeleri filmde özel anlamları üstlenir. Uzun mutfak sahnelerinde, yemek masası sohbetleriyle, İspanyol ev kadınlarının günlük yaşamından kesitler sunulmaktadır.

Emir Kusturica ise filmlerinin şölen sahneleriyle, politik göndermeler yapan, sinema tarihinin en usta yönetmenlerinden biri sayılmaktadır. Kusturica filmlerinin hemen hemen hepsinde bir düğün sahnesi vardır, bu sahneler, kalabalık bir topluluğun, yiyip içip şarkılar söylediği, içkiler içip, adeta kendileriyle birlikte izleyicileri de sürrealist bir rüya âlemine sürüklediği sahnelerdir.

Bir Mucizedir Yaşamak, renklerini içinden geçen bir tren yolundan alan küçük bir kasabada, sürdürdükleri basit yaşamlarını, Bosna savaşının patlak vermesiyle hayallerinin gölgesinde aramaya devam eden Sırp bir ailenin hikâyesidir. Savaşla savaştan yönetmen Emir Kusturica, yine bu filminin tüm serzenişlerini, coşkulu balkan müziği eşliğinde, törensel hicivlerle verecektir. Yiyen içen dans eden, durmadan bağırarak karikatürize edilmiş karakterler, savaşın iki farklı tarafın, kültürel ayrımlıklarına dikkat çekecektir. Bir tankın namlusu ucundan havalanan beyaz güvercin, barış dileklerini uçuracaktır dünyaya parçalanmakta olan Yugoslavya halkının.

Kusturica filmlerinin özellikle şölen sahnelerinde, cinsellikle, yemek ve içki, müzikle de dans birbirine karışarak izleyiciyi, izlerken yorulduğu, kendi içgüdüsel açlıklarını tatmine zorlayan bir kaosa sürüklemektedir. Bir yandan gülerken, bir yandan coşkulu müziklere hayran, yerinde duramazken, ortaya dökülen dramın farkındalığını yadsımak isteriz. İşte, Kusturica imgeleminde savaş, insanı böyle duygu karmaşasının içinde dağıtıp bölmektedir. Savaşa sebep olan değerler, renk-

lilikleriyle, göz boyarken, savaşın yol açtığı hüsrancı yadsımaktadırlar. Şölen sahnelerinin tüm renkleri, bu gizli acımasızlığın, bize gösterilen renkleridir.

Kusturica sineması, Almadovar ve Ferzan Özpetek sinemasından, sosyolojik irdemeleri yönüyle ayrılır. Daha toplumsal problemler, kişilerden hareketle, parçalanmış bir ülkenin, Yugoslavya'nın, şarkılarıyla, tiplerleriyle, dini imgelerin belirlediği kültürel farklılıklarla gözler önüne serilir.

Kusturica'nın yemek sofraları, Ferzan Özpetek sinemasının yemek sofralarıyla, özendiricilik ve iştah açıcılık bakımından benzerlik göstermesine rağmen, Almadovar sineması sofralarıyla daha çok uyuşmaktadır. Her iki sofrada, Ferzan Özpetek'in, titizlikle hazırlanmış şık sofralarından ayrılarak, renkli bir cümbüşü çağrıştırmaktadır. Emir Kusturica, bu sofralarda, karma bir kültürün çok sesliliğine, renklerle, çeşit çeşit seçilen yemeklerle göndermeler yapmaktadır. Törenselleşmiş yemekler esnasında, bu atmosferin bütün havasını belirleyen ana öğe, Balkan müzikleridir.

Sinema dilinde, Fellini'den sonra, bu denli çok duygunun içinde barındırdığı ve döneminin tüm gerçeklerinin, kimi zaman acımasızca kişiselleştirilerek, filmlerinde adeta bir şölen edasıyla yansıtıldığı bu üç yönetmen, Akdeniz ortak paydasıyla, yemeğin yapıtlarındaki kullanımına dair sembolizmin, günümüz sinemasındaki önemli temsilcileri olarak kabul edilmektedirler.

Görsel şölenleriyle sinema- yemek buluşmaları, hangi dönemde, hangi sinemanın ürünü olursa olsun, nitelediği kavramları, hangi yönetmenin diliyle aktarırsa aktarsın, izleyicisiyle göz göze geldiği anda, sürprizlerle dolu anların başladığı müjdesini verir. Seyirci, bu buluşmayı büyük bir aşkla beklemektedir, içinde yemeğin lezzetlendirildiği her film de, bu aşka karşılık vermek için çekilir.

Lo Sono L'Amore (Benim adım Aşk), İtalya'da geçen, bildik aşk hikâyelerinden birinin, yemekle sembolize edilerek farklılaştırılmış özel bir anlatımıdır. Aristokrat bir ailenin soğuk Rus gelini Emma'nın, alt kültürden bir aşçıya olan aşkını konu alır. Modern sinemayla, izleyicilere kapılarını açan aristokrat aile kültürü, bu filmde de benzer özellikleriyle yansıtılmaktadır. Bir yandan bu geleneğin ucundan tutmayı becermeye çalışan, bir yandan, genç bir aşçının verdiği tutkulu aşka karşılık vermeden duramayan Emma'nın, bu ikilem içindeki seyrinde, onu, ailesiyle paylaştığı, büyük kalabalık sofraya, gururlu ve soğuk aristokrat kültürün bir parçası olarak göstermektedir. Her şeyin mükemmel hazırlandığı minimalist masanın, oturanlarıyla birlikte verilen nizami formu, disiplini öngören bir yığın ilişkiyi kapsar. Masanın örtüsü masumdur, yani beyaz, bu masumiyeti, yeşil kadehlerle paylaşır, masada yer alan tek kâsenin içine, biri yarılarak konulmuş narların şehveti. Arkadaşlarıyla, sonradan âşık olacağı adamın çalıştığı lokantada kendisi için hazırlanan yemeği yerken karşılaştığımız Emma, kırmızı elbisesiyle, başka bir dünyanın kadınıdır. Şehvetin rengi kırmızı ve yediği, erotizmin yemeği karies, bu başka dünyaya meyilli adımları hazırlamaktadır. Emma, bu dünyaya yalnız hazza ermek için dâhil olacaktır. İki dünya arasında gidiş gelişler, kesik planlar arasına sıkıştırılmış sembollerle verilmiştir. Göğe yükselen katedraller, işlenen günahı yüze vurur, "ben buradayım" der gibidir tüm ululuğuyla, taş heykellerin giderek bize yaklaşan yüzlerindeki ifade buz gibidir.

Şehir dışındaki bir kır evinin eşsiz doğası içinde, bereketin sembollerinden zeytin ağaçlarını, mis kokularıyla aşkı çağırır lavantaları okşayan Emma, kırmızı ahududular arasından, pastoral ve ilkeliliğiyle ona kucak açan yasak aşkı da kucaklayacaktır.

*"Epikuros'un bilinen ama başka biçimde anlaşılmış olan ahlak'ı, kendinden öncekilere kökünden karşı çıkmaktan geri kalmaz: Örneğin Platon hazzı ve aynı anda da bedenselliği dışlarken, Epikuros ise yalnızca bunları över. Su içmek gibi doğal ve zorunlu olan hazlara ayrı bir yer vermesi gereklidir, çünkü bedenimiz gücünü yitirir ve onu yeniden canlandırmak kir."*¹⁵³ der.

¹⁵³François Dagobert, (2007), *Büyük Filozoflar ve Felsefeleri*, s. 61

Filmin bir başka büyük yemeği, aşkın da kefareti olacaktır. Yemek için, seçilen çorba, Emma'nın, çocuklarına özel bir tarifidir. Bu iş yemeği davetinde, günahkâr şefin mönüsüne Emma tarafından eklenen çorba, konuklara sunulunca, oğulla anne arasındaki, oidipus kompleksi travmaları ortaya çıkar. Anne- çorba temsiliyetinde, baba- âşık- yabancı düşmanlığı filmin Freud'a göndermesidir. Tartışma esnasında yaşanan talihsiz kazayla oğul, annesinin elinde kanları damlayan taze kalbinin sıcaklığını, kadın heykelinin soğuk gözlerinden süzölen yaşa terkeder. Cenaze töreninde, ölümün rengi siyaha boyanacaktır her yer.

Yemek, dolaştığı her yere, bir kaşık bal çalan geleneğini, ilk başladığı yerden, erebileceği son törene dek aynı lezzette taşıyacak gibi görünmekte. Haz da, kendisiyle ilgili sorgulamaları, ucundan yakaladığı imgeleri, yemek gelenekleriyle harmanlayarak bu yolculuğun sanatla belirlenmiş sırasından, onun, kollarıyla kavradığı evrensel yansımalar aracılığıyla, algı sınırlarımıza taşımaya devam edecek gibi...

SONUÇ

Yemek ve kültür birbirinden ayrıştırmaz. Bu iki fenomen, beraberliklerinde, sembolize ettikleri gerçeklikler üzerinden yola çıkarak her defasında yeniden var oluşlarının tarihsel sürece yayılması üzerinden değerlendirilmelidir. Yemek, tat, haz, ve tutku, bir problematik olarak, toplumları ilgilendiren ritüellerin, sürekli devinen dinamikleridir. Yaşam devam ettikçe birbirleriyle olan bağlantılarını değişen ve yenilenen pratiklerle sürdüreceklerdir.

Leş yiyici neandertallerden bu yana değişen tüm yeme- içme alışkanlıklarımızın ana belirleyicilerinden biri olan *haz*, ilke olarak incelendiğinde, gerçeklikle çeliştiği noktalarda sanat ve edebiyat eserlerinin ilham kaynağı olmuştur.

Epikuros ve Freud'un hazza bakış açılarıyla değerlendirilen bu tezin seçkileri, sanatın, resim, edebiyat ve sinema kollarından seçilen yemeğe dair örneklemelelerinden oluşmuştur. Bu örneklemeleler, ilk çağlardan günümüze, yemeğin yolculuğuna, farklı tatlarla eşlik etmiştir. Betimsel değerlerle ifadelendirilen Batı sanatı izlenimleri, tarihsel gelişimi içinde dünyanın uygarlık sürecinin belirlenmesine de ışık tutmuştur.

Kültürel bir döngünün içinde hem tattırdığı haz duygusuyla, hem de sembolik olarak temsil ettiği psikanalitik çözümlenmelerle “yemek,” tabular ve inançların metası olduğu dönemlerden günümüze ulaşan yolculuğunda, lezzetlerini kattığı edebiyat eserlerinden, onlarla bağlantılı gelişen sinemasal anlatımlara, ironi ve keşiflerin hükmettiği yüzyılların resimlerinden, sosyolojik çıkarsamalarla şekillenen günümüz sanatına, sınırsız malzeme vermiştir.

Yemeğin tatla buluşması, milyonlarca yıl almıştır, bu buluşma, geleceğe dönük çıkarsamalar bazında değerlendirildiğinde, Freud'a göre hep, kişisel karakter çözümlenmeleriyle ilişkilendirilmiştir. Freud araştırmalarında, çocukluktan gelen bilinçaltı yerleşimler, gelecekteki nevrozların kilit noktasını belirlemiştir. Haz, dürtülerle belirlenen bilinçdışı eylemler içinde değerlendirilmiş, elde etme duygusuyla bağdaştırılmıştır. Epikür ise, Freud'la benzer yaralı kimliğini, öğrencilerini topladığı bahçesinde tedavi etmeye çalışmıştır. Epiküros'un düşünsel yolunda, mutluluk ereği baz alınarak yaşam karmaşıklıklarından arındırılmaya çalışılmıştır. Onun mutluluğu yakaladığı yerde, Freud'un da, uygarlığı yadsıyarak ilkel içgüdüsel doğallıkla, sanatın ve bilimin kollarında ararken, birden bitiveren haz, yemekle buluştuğu sinemadan, edebiyattan ve resimden sahnelerde, ya eserin ya da eser sahibinin kişilik özellikleri çerçevesinde incelenmiştir. Böylelikle, antik çağdan günümüze, sosyal ve kültürel yaşamların içinde yer alan birçok önemli gelişme tatlı ya da acı bir yemeğin malzemeleri olarak sunulmuştur.

Tezde, tarihsel gelişim sürecinde incelenen yemek kültürü de psikolojik bir yolculuğa, kendisini, içinde buldukları ruh halleriyle konuk eden sanatçılar ve edebiyatçılar eşliğinde çıkarılmıştır.

Yemek bir yandan düşsel bir tasarımdır, bir yandan sürrealist bir dil; anlatılara konu olduğu günden bu yana daha incelikli tanınmış hatta tadılmıştır, Roland Barthes'ın dediği gibi, var oluşuyla, bir yemek tepsi, en güzelinden bir tabloyu andırır...

Kaynakça

- Akarsu, B. (1998), *Mutluluk Ahlakı (Ahlak Öğretileri-1)*, İnkılap Yayınevi, İstanbul.
- Akvardar, Y., Çolak, E., Etaner, Ü., Hürol, C., Sunat, H., Tükel, R., Üçok, A., Yücel, B. (2000), *Psikanalitik Kurama Giriş*, Bağlam Yayınları, İstanbul.
- Aristoteles, (2009), *Poetika*, (Çev: İsmail Tunalı), Remzi Kitabevi, İstanbul.
- Aurelius, M. (2004), *Düşünceler*, (Çev: Şadan Karadeniz), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Belge, M. (2012), *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*, İletişim Yayınları, İstanbul.
- Boccaccio, G. (2013), *Decameron*, (Çev: Rekin Teksoy), Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Braudel, F. (2006), *Bellek ve Akdeniz, Tarih Öncesi ve Antik Çağ*, (Çev. Ali Berk-tay), Metis Yayınları, İstanbul.
- Copleston, F. (1990), *Copleston Felsefe Tarihi, Helenistik Felsefe*, (Çev: Aziz Yardımlı), İdea Yayınları, İstanbul.
- Dagognet, F. (2007), *Büyük Filozoflar ve Felsefeleri*, (Çev: Zeynep Durukal), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Dante, A. (2014), *İlahi Komedyası*, (Çev: Rekin Teksoy), Oğlak Yayınları, İstanbul.
- Eflatun, (1958), *Devlet*, (Çev: Sabahaddin Eyüboğlu, Mehmet Ali Cimcoz), Remzi Kitabevi, İstanbul.

- Erasmus, D. (1988), *Deliliğe Övgü*, (Çev: Nusret Hızır), Bilim/Felsefe/Sanat Yayınları, İstanbul.
- Flandrin, J.L. (2008), “Tadın da Bir Tarihi Var”, *Yemek ve Kültür Dergisi*, (Çev: Serap Öztürk), Kış, S. 11, s. 92-100, Çiya Yayınları, İstanbul.
- Freedman,P. (2007), *Yemek Damak Tadının Tarihi* (Outram, A.K. “Tarih Öncesinde Damak Tadının Evrimi,” Grimm, V. “Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları,” Woolgar, C.M. “Ortaçağ Avrupasında Yemek ve Damak Tadı”), (Çev: Nurettin El Hüseyini) Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Freud, S. (2000), *Bir Yanılsamanın Geleceği, Uygarlık ve Hoşnutsuzlukları*, (Çev: Aziz Yardımlı), İdea Yayınları, İstanbul.
- Freud, S. (1995) *Dinin Kökenleri, Totem ve Tabu, Musa ve Tektanrıçılık ve Diğer Çalışmalar*, (Çev: Selçuk Budak), Öteki Yayınevi, Ankara.
- Freud, S. (1994), *Psikanalize Giriş Dersleri*, (Çev: Selçuk Budak), Öteki Yayınevi, Ankara.
- Freud, S. (2013) *Uygarlığın Huzursuzluğu*, (Çev: Haluk Barışcan), Metis Yayınları, İstanbul.
- Freud, S. (2000) *Yaşamım ve Psikanaliz*, (Çev: Kamuran Şipal), Say Yayınları, İstanbul.
- Gençtan E. (1996), *Psikanaliz ve Sonrası*, Remzi Kitabevi, İstanbul.
- Goethe, J. W. (2013), *Faust*, (Çev: İclal Cankorel), Doğu-Batı Yayınları, Ankara.
- Grieco, A.J. (2009), “Ortaçağ Sonu ve Rönesans İtalya’sında Yemek ve Toplumsal Sınıflar,” (Çev: Deniz Kut), *Yemek ve Kültür Dergisi*, Yaz, S.17, s. 61-71, Çiya Yayınları, İstanbul.

Hesse, H. *Sidarta*, E Yayınları, İstanbul.

Homeros (1979), *Odysseia*, (Çev: Azra Erhat, A. Kadir), Sander Yayınları, İstanbul.

Joyce J. (2014), *Ulysses*, (Çev: Nevzat Erkmen), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

Kahyaoğlu, M. (2009), *Metro Gastro Dergisi*, “Ceviz’e Dair,” Temmuz- Ağustos, S. 51, s. 62-66, Metro Kültür Yayınları, İstanbul.

Kanık, İ. (2012), *Metro Gastro Dergisi*, “Yeme İçme ile Kurgulanan Toplumsal Cinsiyet” Nisan- Mayıs- Haziran, S. 65, s. 116-117, Metro Kültür Yayınları İstanbul.

Kitab-ı Mukaddes, (1974), *Eski ve Yeni Ahit*, Kitabı Mukaddes Şirketi, İstanbul.

Laertios, D. (2003), *Ünlü Filozofların Yaşamları ve Öğretileri*, (Çev: Candan Şentuna) Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.

Malaguzzi, S.(2008), *Food and Feasting in Art*, (Çev: Brian Phillips), Los Angeles.

Mann, T. (1999), *Değişen Kafalar*, (Çev: Kasım Eğit- Yadigar Eğit), Can Yayınları, İstanbul.

Özbek, Y. (2007), *Edebiyat ve Psikanaliz*, Çizgi Kitabevi Yayınları, Konya.

Özpetek, F. (2014), *İstanbul Kırmızısı*, (Çev: Eren Cendey) Can Yayınları, İstanbul.

Proust, M. (1942), *Geçmiş Zaman Peşinde, Swann’ların Semtinden*, (Çev: Yakup Kadri Karaosmanoğlu), Maarif Matbaası.

- Proust, M. (1999), *Kayıp Zamanın İzinde*, Swann'ların Tarafı, (Çev: Roza Hakmen), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Rigotti, F. (2005), "Mutfakta Felsefe 1," (Çev. Sevinç Altınçekiç), *Yemek ve Kültür Dergisi*, Kış, S.1, s.15-26, Çiya Yayınları, İstanbul.
- Rotha P. (1996), *Sinema Tarihi, Ülke Sinemaları*, (Çev: İbrahim Şener), Sistem Yayıncılık, İstanbul.
- Saavedra, M.D.C. (2014) *La Mancha'lı Yaratıcı Asilzade Don Quijote*, (Çev: Roza Hakmen), Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Sarı, A. (2008), *Psikanaliz ve Edebiyat*, Salkımsöğüt Yayınları, Ankara.
- Shakespeare, W. (2002), *Hamlet*, (Çev: Bülent Bozkurt), Remzi Kitabevi, İstanbul.
- Shakespeare, W. (1985), *Atinalı Timon*, (Çev: Sabahattin Eyüboğlu), Remzi Kitabevi, İstanbul.
- Teber S.- Şenol, A. (2004), *Didik Didik Freud*, Açık Radyo, (03.05.2004-16.08.2004, Radyo Söyleşisi), İstanbul.
- Thilly, F. (2002), *Felsefenin Öyküsü, Yunan ve Ortaçağ Felsefesi*, (Çev: İbrahim Şener), İzdüşüm Yayınları, İstanbul.
- Topuz, E. (2012) "Bir Kronotop Olarak Yemek", Yüksek Lisans Tezi, Yeditepe-Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Karşılaştırmalı Edebiyat Yüksek Lisans Programı, İstanbul.
- Tournier, M. (1996), *Kızılağaçlar Kralı*, (Çev: Hasan Anamur), Ayrıntı Yayınları, İstanbul.

Woolf, V. (2013), *Deniz Feneri*, (Çev: Kıvanç Güney), Kırmızı Kedi Yayınları, İstanbul.

Yıldırım, E. (2010), 1905-1907 “İtalyan Sineması ve Sinemaya Uyarlanan Edebi Eserler”, Yüksek Lisans Tezi, Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Batı Dilleri ve Edebiyatları Anabilim Dalı (İtalyan Dili ve Edebiyatı), Ankara.

İnternet Kaynakları

<http://www.deu.edu.tr/userweb/mehmet.turkeri/dosyalar/Epik%FCr-StoaAhl.Anl..doc>, (20.06.2014)

<http://www.sabitfikir.com/soylesi/alain-badiou-21-yuzyilin-tutkusu-korku>, (15.07.2014)

<http://www.rifatsahiner.com/makaleler/yenibin.pdf>, (04.08.2014)

<http://pdfkutuphane.com/sefiller-victor-hugo-pdf-ekitap-indir.html>, (02.08.2014)

<http://degisimtohumlari.blogspot.com.tr/2011/02/eski-romal-bir-ciftciden-sarmsakl.html>, (12.07.2014)

http://garden-of-eos.blogspot.com.tr/2012/12/atlantis-c3a2-sacred-grovof-dance_1.html, (17.06.2014)

http://viajandoconarte.blogspot.com.tr/2012_12_01_archive.html, (17.06.2014)

<http://www.uark.edu/campresources/dlevine/ReligionImages.html>, (17.06.2014)

<http://parenthetically.blogspot.com.tr/2012/08/unswept-and-unwelcome.html>, (17.06.201)

<http://www.mlahanas.de/Greeks/GreekPotteryImages2a.html>, (17.06.2014)

<http://www.bayeuxtapestry.org.uk/Bayeux21.htm>, (17.06.2014)

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Bayeux_Tapestry_scene43_banquet.jpg, (17.06.2014)

<http://reproarte.com/en/paintings/original-sin-detail>, (17.06.2014)

<http://consentidoscomunes.blogspot.com.tr/2012/11/salome-y-judit-un-encuentro-ineditoi.html>, (17.06.2014)

<http://vanorabennett.com/blog/625/c15-livre-de-bonnes-moeurs-greed-and-abstinence/>, (17.06.2014)

<http://koenigsfeld.org/detail.php?ref=bf4&id=138>, (17.06.2014)

<http://www.studyblue.com/notes/note/n/exam2images/deck/4312761>, (02.07.2014)

<http://artandscienceintherenaissance.files.wordpress.com/2013/04/leonardo-da-vinci-the-last-supper-1498.jpg>, (02.07.2014)

<http://resikom.adw-goettingen.gwdg.de/showpic.php?ID=845>, (02.07.2014)

http://Meeting_of_King_Joao_of_Portugal_and_John_of_Gaunt.jpg, (02.07.2014)

<http://www.instituutdante.nl/PDF%20files/Fuseli%20deel%20%203%20erotisch%20werk.pdf>, (02.07.2014)

http://www.cenc.ch/index.php?page=DAF&date_pos=2014-03-14, (02.07.2014)

<http://jamesesz.files.wordpress.com/2012/06/bosch-the-garden-of-earthly-delights.jpg>, (02.07.2014)

http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jan_Davidsz_de_Heem_005.jpg, (02.07.2014)

<http://www.wga.hu/support/viewer/z.html>, (02.07.2014)

<http://thefirstchurch.org/wp-content/uploads/2012/01/1559-Pieter-Bruegel-the-Elder-The-Fight-Between-Carnival-and-Lent-on-wood-118x1645-cm.jpg>, (02.07.2014)

[http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jacob_Jordaens_-_The_Bean_King_\(detail\)_-_WGA11979.jpg](http://commons.wikimedia.org/wiki/File:Jacob_Jordaens_-_The_Bean_King_(detail)_-_WGA11979.jpg), (07.07.2014)

<http://pictify.com/294717/the-end-of-dinner-jules-alexandre-grun-1913>, (07.07.2014)

[http://tr.wikipedia.org/wiki/Çocuklarını_Yiyen_Satürn#mediaviewer/Dosya:Franco_de_Goya,_Saturno_devorando_a_su_hijo_\(1819-1823\).jpg](http://tr.wikipedia.org/wiki/Çocuklarını_Yiyen_Satürn#mediaviewer/Dosya:Franco_de_Goya,_Saturno_devorando_a_su_hijo_(1819-1823).jpg), (07.07.2004)

http://www.manhattanrarebooks-art.com/dali_diners.htm
(07.07.2014)

<http://createkismet.wordpress.com/2012/11/20/les-diners-de-gala-dalis-cookbook-of-food-art-and-surrealism/>, (07.07.2014)

<http://www.thefoodsection.com/.a/6a00d8341c4ec753ef011570782fe3970b-pi>
(07.07.2014)

<http://www.designboom.com/art/damien-hirst-and-felix-gonzalez-torres-celebrate-candy-11-23-2013>, (07.07.2014)

<http://www.galleriesnow.net/shows/felix-gonzalez-torres-damien-hirst-candy/>
(07.07.2014)

<http://boxinaboxidea.com/?module=journalbox-item&id=231&l=tr>, (07.07.2014)

<http://boxinaboxidea.com/?module=journalbox-item&id=231&l=tr>
(07.07.2014)

İFFET AKIN

1975 yılında, Antakya/ Hatay'da doğdu. 2002 yılında Marmara Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Sinema- Televizyon Bölümünden mezun oldu. 1998-2009 yılları arasında, Televizyon ve Sinema sektörünün Yapım, Yönetim ve Sanat Departmanlarında çalıştı. 2012 yılında Işık Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Sanat Kuramları ve Eleştiri Yüksek Lisans Programına kabul edildi.