SEVGİLİM SİNEMA SEVGİLİM YEMEK

SİNEMADA GASTRONOMİK TEMSİLLER
ve KÜLTÜREL ANLAMLAR

OĞUZ MAKAL



"GASTRONOMİ BEYAZ PERDEDE... KEŞFEDİN!"

Müzik sanat olabiliyorsa, yemek neden olamasın?"
Nathan Myhrvold

Noma-Benim Kusursuz Fırtınam belgeselinden aldığı ilhamla menü hazırlayacak şef Elverfeld'ın "yemek de film de insana zevk veriyor, bu etkinlik ikisini bir araya getiriyor" dediği, o rüyamsı buluşma/paylaşma alanına bir gün yeniden sahip olunacağı hayal edilmeye devam edilebilir. (Bu arada, Pierre Deschamps imzalı, *Noma-Benim Kusursuz Fırtınam* belgeselinin dört yıl önce kaybettiğimiz yazar-şef Anthony Bourdain'in ölümü öncesi "Şüphesiz, gezegendeki en etkili şeflerden biri. O değişerek dünyayı değiştirmeye devam ediyor" diye tanımladığı René Redzepi ve dört kez dünyanın en iyi restoranı seçilen Noma üzerine olduğunu açıklamalı…)

Roca kardeşlerin *Cooking up a Tribute* (*Yemeğe Övgü*) adıyla başladıkları gastronomi-belgesel filmler projesinde yer alan Luis Gonzalez tarafından çekilen *The Turkish Way* (*Türk Usulü)* belgesel filminin de *Culinary Cinema* programında yer aldığını hatırlatırım. *Culinary Cinema*'nın sonuncusunun (*Dengenin Tadı*, 2019) açılış filmi Maya Gallus imzalı *The Heat: A Kitchen (R)evolution* (*Sıcak: Bir Mutfak (D)evrimi)* erkek egemen mutfaklarda ocaklardan alınlarına her daim çarpan sıcağa aldırmaksızın çalışmış, tutkulu, mutfak endüstrisinde devrim yapma heyecanındaki yedi kadın şef üzerinedir…

Endonazyalı şair, deneme yazarı Laksmi Pamuntjak'ın romanından uyarlama *Aruna & Lidahnya* gösterilenler arasındadır... Hatırlanırsa, Pamuntjak'ın ilk romanı *Amba* (2012) çok ses getirmişti; 1965-66 yıllarında Endonezya'da Suharto diktatörlüğünün kurulduğu karşı devrim sürecinde, komünistleri tasfiye etmek amaçlı, sonuçta beş yüz binden fazla kişinin öldürüldüğü tarihî katliamı ve Buru adasında bir hapisanede toplanan siyasi mahkûmların yaşadığı şiddet dolu günleri anlatıyordu. Aynı olayın belgesel filmleri *Öldürme Eylemi* (*The Act of Killing*, 2012) ve *Sessizliğin Bakışı* (*The Look of Silence*, 2014) gösterilmişti…

Aruna & Lidahnya'daysa, Jakarta'da yaşayan bir epidemiyolog ve yemek uzmanı Aruna Rai, şirketince Endonezya genelinde yeni bir kuş gribi vakası salgınını araştırmak üzere görevlendirilir. Otantik Endonezya tariflerini saptamak isteyen arkadaşı profesyonel şef Bono'yu, Endonezya mutfağı üzerine bir kitap yazmak isteyen mutfak eleştirmeni Nadezhda'yı da yanına alarak yola çıkar. Hem onun, hem Bono'nun yolculukta başlayacak aşk ilişkisiyle hikâye gelişir. Laksmi Pamuntjak romanı/filminde mutfak kültürünün hikâyeleşmesi rastlansal değil; Pamuntjak'ın çok satan ve ödüllü *Jakarta İyi Yemek Rehberi*'nin yazarı olduğu bilinmez belki…

Hayalet Filo, Shannon Service ve Jeffrey Waldron uluslararası deniz ürünü pazarlayan şirketlerce köle yapılarak çalıştırılan insanları özgürlüğüne kavuşturmak için kendilerini tehlikeye atan bir grup Taylandlı aktivistin savaşımını anlatır. *Doma-*

tesler Wagner'le Buluştuğunda belgeselinde Yunanistan'ın orta bölgesindeki Elias'da organik domates üreticisi köylüler, önce geleneksel Yunan, sonra Richard Wagner müziğini deneyerek (kim denemek istemez ki?) tarlalarından daha çok verim almayı başardığı gibi, küçük kavanozlardaki ürünlerini dünya pazarına çıkarmanın hiç de kolay olmadığını görecektir. Yaser Talebi, *Delband (Canım)* belgeselinde İran'da Elburz Dağları'nda yaşayan, dokuz yaşındayken babasını kaybetmiş, on dört yaşındayken kendisinden yaşça büyük bir çobanla evlendirilen, şimdi inekleriyle baş başa yaşayan yaşlı Firuze kadının dünyasına girer.

Berlin'de *Culinary Cinema* artık yok ama pandemi öncesi gidebildiğim San Sebastian Uluslararası Film Festivali ve birkaç festivalde daha yineleniyor. 2021 yılındaki *Culinary Cinema*'da yer alan belgeselden biri, 2011 yılında kapattığı restoranı elBulli ile avangard mutfağının öncüsü gösterilen Ferran Adrià üzerineydi. Programda, "Gastronomi beyaz perdede, keşfedin!" çağrısıyla Eric Besnard'ın yönettiği uzun metraj *Délicieux* de yer alacaktır. Filmde, 1789 Fransız Devrimi'nin şafağında, yemek yemeyi kendi sınıfı için bir sanat-ayrıcalık olarak gören ("Mutfak sanatı, sıradan insanlar için değildir. Sadece gerçek bir gurme bu sanatı takdir edebilir ve bu yetenek çok az kişiye bahşedilmiştir.") Chamfort Dükü'nce yemeği beğenilmeyince çekip giden aşçı Pierre Manceron, Fransız gastronomisinin ilk restoranını açacaktır.

2023 programı tabii ki Vietnam asıllı Fransız yönetmen Tran Anh Hung tarafından yönetilen *La Passion De Dodin Bouffant/The Pot Au Feu* -bizde gösterilirken anlamsız *Şeflerin Aşkı* adını alan film- olmadan olmazdı, üstelik *Culinary Cinema* en iyi filmi ödülünü de aldı. Bira lezzeti üzerine *Bottle Conditioned* ve Michigan'daki bir hapishanede şef Jimmy Lee Hill tarafından mahkûmlar için yürütülen aşçılık eğitimini anlatan *Coldwater Kitchen* belgesel filmler arasında. *Stella*'daysa Napoli pizzacısı Ciro Oliva nasıl Michelin yıldızı alabileceğinin derdindedir... ama gösterimler sonrası Berlin'deki gibi ne özel bir restoran ne de şef menüsü vardır. "Gerek var mı?" diyeceksiniz.

San Sebastian bir nevi gurme cenneti, açık mutfak. Çevresinde on bir Michelin yıldızlı restoran var, bunlardan dördü üç Michelin yıldızlı (Arzak, Martin Berasategui, Akelarre, Azurmendi). San Sebastian'a gitme fırsatı yakalayanlara ünlü İspanyol tapasın, buradaki adıyla pinçosların (*pintxo*) ve *tarta de queso de La Viña*, yani La Viña *cheesecake*'lerinin de tezgâhında bulunduğu onlarca barları keşfetmeleri tavsiye edilir. Birkaçının adını verebilirim: La Cuchara de San Telmo, Gandarias, Bartolo, Borda Berri, Bar Nestor (Txuleton -çuleton okunuyor- bifteği ve *tortilla*'sıyla ünlü.)

Unutmadan, Berlin'in işbirliği yaptığı bir başka festival, kurucusu ve yöneticisi Polonyalı besteci ve Oscar ödüllü Jan AP Kaczmarek olan Transatlantyk Festivali. 20. Randevu İstanbul Uluslararası Film Festivali de Berlin esiniyle bir kez denenmişti. Gastronominin filmleriyle keşke her yıl buluşacağımız bir festivalimiz olsaydı…

"*Yemek insanları birbirine yaklaştırıyor, sohbeti kolaylaştırıyor, sakinleştiriyor, mutlu ediyor. O açıdan bence bir anlamda mucize.*" (Vedat Milor)

SİNEMA ÜNLÜLERİ MUTFAKTA

Opera besteleriyle ünlü Gioachino Rossini'den "Kahve Kantatı" bestesiyle Johann Sebastian Bach ya da *Üç Silahşörler*'in ama aynı zamanda ansiklopedi-yemek kitabı birleşimi *Mutfak Sözlüğüm*'ün[1] yazarı Alexandre Dumas'nın ilgilendiği gibi, günümüzde Hollwood ünlüleri de mutfak sanatıyla ilgildir. ABD'nin çeşitli kentlerinde House of Blues adındaki restoranların sahibi, *Blues Brothers*'ın (*Blues Kardeşler*, 1980) yaratıcısı-oyuncusu Dan Aykroyd; "... yemeği severim, filmler gibi, yemek de herkesi bir araya getiren muhteşem bir kavuşturucudur" açıklamasını yapan Japon/Peru kaynaklı *haute cuisine* Nobu restoranlarıyla De Niro ve ilklerden biri olan Planet Hollywood'u hayata geçiren Sylvester Stallone, Bruce Willis, Demi Moore ve Arnold Schwarzenegger hatırladıklarım.

Robert De Niro, şef Nobu Matsuhisa ile ortağı olduğu Japon mutfağı temalı Nobu restoran zincirinin İstanbul'da şubesini açacaktır. İstanbul'da daha önce açılan dünya markası restoranların uzun ömürlü olmadığını düşünülürse -Massimo Bottura'nın Ristorante Italia'sı- Nobu'nun gelişi gastronomi ve turizm dünyası için sevindiriciydi… Tek dikkatimi çeken, İstanbul'un siluetini bozma, bir başka söyleyişle göğü ve yargıyı delme yarışında ilk sıradaki bir gök kafeste Nobu'nun yer almasıydı...

Richard Gere, Sandra Bullock, Robert Redford (Utah'da bağımsız filmleri buluşturan Sundance Film Festivali'ni de yapan Sundance Enstitüsü'nü kurduktan sonra eski bir Union Pacific demiryolu deposunda Zoom adındaki restoranı açmıştı) ve Quentin Tarantino, Do Hwa adını taşıyan restoranla listeye giriyor. Anne-kız Myung Ja Kwak ve Jenny Kwak, Kore'nin *pajun* (deniz ürünlü pankek) ve baharatlı *bulgogi* (yüksek ateşte pişen marine et) gibi popüler yemekleri bu restoranın spesiyaliteleri. Anthony Bourdain'in geçmişte, "Gerçekten çok iyi" dediği ve vegan Meksika yemekleri sunan, oyuncu Danny Trejo'nun *Trejo's Tacos*'u da unutulmamalı.

Baba üçlemesinin yönetmeni olarak ün kazanan ama bence *Rumble Fish* (*Siyam Balığı*) ve *The Outsiders* (*Dışlanmışlar*), Marlon Brando'lu *Apocalypse Now* (*Kıyamet*) gibi sıra dışı filmlerin de yönetmeni Francis Ford Coppola'nın Cafe Zoetrope ve Rustic adını taşıyan restoranlarını da listeye koyabilirim. Francis Ford Coppola, tarihi 1835 yılına dek giden, 2011 yılında satın aldığı Virginia Dare markalı şarabı aynı adı taşıyan şaraphanesinde, "Amacım markayı gelecek kuşaklara kaybolmaması için yeniden canlandırmak" diyerek sundu: The White Doe, Manteo (kırmızı karışım), Two Arrowheads ve The Lost Colony (Malbec ve Syrah karışımı) ki her birinin arkasında anlatmaya değer bir Koloni dönemi hikâyesi olduğunu söylüyor ve ürettiği şarapların Cafe Zoetrope'da İtalyan işi ağırlıklı şarküteriyle tadımını sağlıyor.

İşte masadakiler: Füme Somon, *Prosciutto San Danielle* (jambon), Fıstıklı *Mortadella* (salam), *Mozzarella di Buffalo* (manda sütü peyniri), *Pecorino Crotonese* (Cro-

1 Alexandre Dumas, 2017.

tone bölgesinin tipik köy sütü peyniri), *Tallegio* Peyniri, *Caponata* (domates, soğan, kereviz sap vb. kavrulmuş patlıcan), Zeytin, Güneşte Kurutulmuş Domates, Otlar ve Sarmısaklı Pizza Ekmeği gibi. Gerçekte Cafe Zoetrope, Coppola'nın 1963 yılında başlayan, ürettiği ya da yapım desteği verdiği, Hans-Jürgen Syberberg, Jean-Luc Godard, Akira Kurasava, Wim Wenders, Paul Schrader, Kenneth Branag, Walter Salles, Sofia Coppola gibi yönetmenlerin filmleri olmak üzere on beş Akademi Ödülü alan ve altmış sekiz kez de aday gösterilen filmlerin yapımcı şirketi Amerikan Zoetrope finanslı bir cafe/restoran.

American Zoetrope'un yaptığı en iyi işlerden biri de kanımca 1981 yılında, Abel Gance'ın, 1927 tarihinde çektiği, görsel anlatımı, kurgusu ve yenilikçi yaklaşımıyla ün kazanmış filmi *Napolyon*'u restore ettirip gösterimini sağlamasıydı. American Zoetrope'un devam edegelen ve çok beğendiğim bir yanı da çevrimiçi ve herkese açık senaryo yazımına yönelik atölyelerinin olması.[1]

Diğer restoranı Rustik'e gelince, otantik Napoliten tarzı pizzalar (biri, roka, jambon, parmesan peyniriyle yapılan ve Sofia Coppola'nın adını taşıyan *Pizza Sofia*), *spagetti*'ler ve Arjantin usulü ızgara *Parrilla* ile lezzete çağırıyor. (Ayrıca bir pizzaya (!) Sofia adı az, çünkü o çok sevdiğim *Masumiyetin İntiharı*, *Bir Konuşabilse*, *Başka Bir Yerde* gibi filmlerin yönetmeni.) Basın toplantısında kendisine yöneltilen ve ülkemize her yabancı sinemacı geldiğinde yinelenen malûm sorulara De Niro da alışmış olmalı ki bilinen yanıtları verdi: "Burası film yapmak için harika bir yer. Şehir harika ve çok büyük, vb." Tek farklı yanıt şu oldu: "Sadece bir hikâye gerek. Zor olan kısım, senaryo... ve yönetmen… Muhteşem bir film yapabilmek için çok çalışmak gerekir."

Tabii ki şipşak senaryo yazıp çekmeye alışkın olanlar için De Niro'nun, "Bazen bu projeleri yapmak, emin olun yıllar sürüyor" açıklamasının önemi var mı bilemiyorum. Kaldı ki, yine belki buna bağlı olarak, "Türk filmi izlemedim. Buraya gelmeden önce birkaç Türk filmi izlemiş olmayı isterdim..." açıklaması sonrası karşısındaki gazeteciye şu soruyu sormasını isterdim: "Peki, siz bana hangi filimleri tavsiye ederdiniz?.."

Neyse ki doğru yöneltilmiş bir soru vardı, "Yemeği konu edinen hangi film beğendikleriniz arasında?" Verdiği yanıt, Marco Ferreri'nin yönettiği, skandalvari *La Grande Bouffe* (*Büyük Tıkınma)* filmi olacaktır. İş yaşamlarında başarılı dört adamın çatlayıp ölesiye yemek yeme içme, haz/zevk dolu son deneyimlerini yaşamak için bir araya gelişlerinin çarpıcı hikâyesiydi. De Niro'nun izlemesi için *Büyük Tıkınma* filmi gibi "izlenmediğinde kaçırılan bir fırsat" olarak gösterilecek filmimizin olmasını kim istemezdi ki?

Robert de Niro'nun Nobu Matsuhisa'yla yolculuğu, onun "dünyadaki en heyecanlı şehir" olarak tanımladığı ya da şarkıdaki sözlerle "Burada başarabilirsem, her yerde yapabilirim[2]" (Alicia Keys) denilen, New York'ta kesiştiği için birkaç iyi Nobu

1 Merak edenler tıklayabilir: https://www.zoetrope.com.

2 Bizden de Hayal Kahvesi, Lacivert gibi mekânlara imza atmış yönetmen Fehmi Yaşar, 5. Kat Restaurant'ı işleten oyuncu Yasemin Alkaya hatırladıklarım.

restoranından dünyaya yayılan otuzu aşkın Nobu'ya ulaşması giz sayılmayabilir. Ancak tüm vaadlere karşın ayrılmaz bir bağı olan restoranından, örneğin, Tokyo'dan bir adım ileriye götürülemeyecek suşi ustaları da var. (Aileden biri sayılmasa da Jiro'nun baş çırağı Daisuke Nakazawa New York'a gitti ve Sushi Nakazawa'yı açtı.)

İşte o suşi ustalarının en ünlüsü olan Ginza, Metro durağının sakin bir köşesinde ve sadece on sandalyeli lokantasıyla üç Michelin yıldızlı Jiro Ono'nun başarı hikâyesi belgesel film de oldu… Kuşkusuz en çok ilgimi çeken Tokyo'da Japonya Başbakanı Shinzo Abe tarafından Başkan Barack Obama'yı onurlandırmak için verilen protokol yemeğinin Sukiyabashi Jiro'da gerçekleşmesi. Belki gastronomik şöleni önde tutan Nobu restoranlarını ilgilendirmeyen şey bu yerellik, sadelik, Jiro Ono'nun dahil olduğu "çok çalışan, ama özel olmak istemeyen shokunin"lik anlayışı…

İtiraf ediyorum, bu kitabı yazmamın bir zorluğu vardı, yeme içme dünyasıyla doğrudan ya da dolaylı "anlam üreten filmlerdeki" yemek çağrışımlarıyla boğazımda oluşan yutkunma duygusu ya da burnuma uçup gelen kokulara karşı koyamamak.

Ayrıca kim karşısında durabilir?

Gerçekten yemek ve film arasında benzerlik var mı?

Bana kalırsa her ikisinden tat almak gerekir... ama "sevgi şart."

GASTRONOMİNİN İZİNDE SİNEMA

Yüz yirmi sekiz yıllık sinema sanatının imge ve göstergeler coğrafyası içinde belleklere yer etmiş filmlere "evet" ama, yemek kitabı olmasa da yazarken "sayfada kendine yer açan" tariflere de yer verdim. Gastronomi çevresinde öykülerin anlatıldığı filmler sinema tarihindeki *cinematographic genres* benzeri -güldürü, *western*, müzikal[1]- kalıbına girmese de giderek çekiciliğini artırdığı bir gerçek.

Seçtiğim filmlerin bazıları tek sözcüğe sığdırılırsa sadece *foodfilm* alanı içinde değil, Gilles Deleuze'ün tanımıyla yaratıcıları (yönetmenler) özgün biçimleriyle sanat ve düşünce tarihinde de özel bir yer edindi. Örneğin, Luis Buñuel, Marco Ferreri, Peter Greenaway, Michael Winterbottom gibi... Deleuze'ün aşağıdaki saptamasını bu nedenle not etmiştim:

"*Sinemanın büyük yönetmenlerinin yalnızca ressamlarla, mimarlarla, müzisyenlerle değil, düşünürlerle de karşılaştırılabileceğini düşünüyoruz. Büyük yönetmenler kavramlar yerine hareket-imgelerle, zaman-imgelerle düşünürler. Sinema alanındaki içi boş üretim oranının bunca yüksek olması bunu çürütmez: Kıyas kabul etmeyen ekonomik ve endüstriyel sonuçları olsa da, sinemada durum herhangi başka bir alandan daha kötü değildir. Bu yüzden, sinemanın büyük yönetmenleri sadece biraz daha kırılgandır ve işlerini yapmalarını engellemek çok daha kolaydır. Sinema tarihi uzun bir şehitler menkıbesidir.*[2]"

Beş yüz yıl geriye gidelim, yemek-sofra bir yana, bugün için bile şaşkınlık veren "aurası yüksek" görsel düzenlemelere rastlanır. Örneğin, "*Burgonya sarayında çalgıcılar pişirilmiş turtalar içine yerleştirilirdi ve yenilebilir tablolarda muharebeler, kuşatmalar ve alegoriler betimlenirdi.*[3]"

Anlatılan, bir bakıma 2000 yılında Fransa'da çekilen *Vatel* adlı filmde gördüklerimizdir. Kral XIV. Louis Dönemi'nin gösteri zevkinin öne çıktığı yemek kültürünü yansıtan, Roland Joffé'nin yönettiği *Vatel* yardımıyla izleyici, Google'da bulduğundan daha ötede, üstelik tarihsel gerçeğe yakın ve görerek öğrenmiştir.

Filmlerin yemek kültürüyle ilişkisi, sinemanın başlangıç tarihi sayılan Lumière kardeşlerin Paris'te Salon Indian Du Grand Café'de yaptıkları, halka açık gösteri yılı olan 1895 yılına dek gidecektir. Lumiére kardeşler *Bir Bebeğin Mama Yiyişi* (*Repas de bébé)* filmini sözü edilen 28 Aralık gösteri tarihinde izlettirmemiş de olsa, *Bir Bebeğin Mama Yiyişi*, sonraki evrelerde "*sinemanın kültürel alanda bir yazın ya da resim denli önemli bir yere sahip olduğunu kabul ettiren*[4]" bir belge olabileceğini hatırlatır. İsterseniz sadece filmleri değil, 16. yüzyıldan başlayarak (Pieter Aertsen, *Aşçı*, 1559; Joachim Bueckelaer, *Dört Unsur: Ateş*, 1570; Leandro Bassano, *Kleopatra ve Antonius'un Şöleni*; Jacopo Bassano, *Martha ve Meryem'nin Evindeki İsa* 1576-77; Joachim

1 Defne Akdeniz, https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/846222.
2 Deleuze, 2004, s. 10.
3 Freedman, 2008, s. 7.
4 Goldmann, 1974, s. 33.

Anthonisz Wtewael, *Mutfak Sahnesi*, 1605; Vincenzo Campi, *Mutfak*, 1590-9; David Teniers the Elder, *Mutfak*, 1644; John Atkinson, *Mutfak Sahnesi*, 1771; Martin Drölling, *Mutfaktan Görüntü*, 1815; Jehan Georges Vibert, *Muhteşem Sos*,1890...) "kadınların mutfak görevlerindeki rolü, mutfakta çalışmanın zaman içinde daha ince bir eylem hâline gelmesi, aşçılığın daha saygın bir meslek olarak doğuşu gibi toplumsal değişimleri" gözler önüne getiren resimleri gösterebilirsiniz[1].

Kaldı ki, kendisini Tiziano tarzında bir tarih ressamı, toplumsal tarihe yaklaşımını da "yaşamı hareket içinde şaşırtma çabası" anlamında bir çeşit "izlenimcilik" olarak tanımlayan Brezilyalı sosyolog tarihçi Gilberto Freyre (1900-1987) de resimlerin ve fotoğrafların sağladığı kanıtlardan yararlanacaktır.[2] Freyre gibi "sanatın sunduğu kanıtların" izinde giden araştırmacılara Amerikalı Brezilya tarihçisi Robert Levine ile çocukluğun ve ölümün tarihini ele alan çalışmalarında görsel kaynakları kullanan Philippe Aries de (1914-1982) eklenebilir.

Kısaca, eski uygarlıklara ait sanat yapıtları, toplumsal tarih içindeki "izler"i okumada kuşkusuz yararlıdır; 19. yüzyılda günlük yaşam sahnelerini betimleyen Amerikalı ressam George Caleb Bingham'in deyişiyle, sanat kayıtlarındaki imgelerdir işimize yarayacaklar. Filmlerse, örneklendiği gibi belli bir dönemin olay ve fenomenlerini doğrudan betimleyerek o dönemin toplumsal gerçekliklerini belgesel ve gerçekçi tarzda ortaya koyabilir (...) aynı zamanda, bir dönemin farklı veçhelerini tercüme eden, yorumlayan ve dolaylı olarak resmeden alegorik temsiller olarak da kabul edilebilir.[3]

Yukarıda yer alan ve "Başlangıç" gösterilebilecek yazılar öncesi, doğrusu "yemek yemek" (yiyecek yemek değil) kavramını Türkçe'nin bir güzelliği olarak düşünmemiştim. "Hem yemek nesnesinde (yiyeceğin hazırlanmış formu içinde) mevcuttur hem onun tüketilmesi eylemidir" ve ilginçtir ki, "üretim ve tüketim aynı kelimeyle anlatılmaktadır.[4]"

Bu bize özgü sözcük armağanını önemli buluyorum. Sonuçta, yenecek olanın varlığı üzerinden değil, "onun sembolik sistemler içerisinden çıkarak var oluşmasının, her var oluşunda yeniden ve farklı biçimlerde üretilmesinin" altını çizmekle ilgili epey zaman harcadım. Bu vazgeçilmez ritüele ve öykülenenlerin anlamına eş düşen kültürel belirtilere (aşçıdan yemeğe, yemeğin ürettiği sembole dek) "başlıca hangi filmlerde rastlarız?" sorusunu sordukça bir düzine filmle sınırlı kalamayacağı açıktı.

İşte tadına bakmanız için *foodfilm* listesine aldığım filmlerin ilki…

---

1 Defne Akdeniz, "Alternatif Bir Gastronomi Tarihi İncelemesi: Resim Sanatında Yemek Hazırlıkları ve Mutfak Sahneleri"; e-ISSN: 2564-7458) (https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/846222.

2 Burke, 2003, s. 11.

3 Kellner, 2011, s. 29.

4 Baykan, 2007, s. 63.

BABETTE'İN ŞÖLENİ

BABETTE'S FEAST (1987)

Yönetmen Gabriel Axel
Yazarlar Karen Blixen, Gabriel Axel
Oyuncular Stéphane Audran, Bodil Kjer, Birgitte Federspiel

On dokuzuncu yüzyılda, Danimarka'nın uzak bir köşesinde bir köy, Jutland... Pietist papaz olan babalarının ölümünün ardından, onun adı ve saygısına sahip çıktıkları, kilise için ömrünü tüketmiş, Jutland'ta yaşayan iki kız kardeş...

Paris'teki ünlü Café Anglais'nin başaşçısı Babette Hersant, iç savaşa yol açan Fransız Devrimi (Şubat Devrimi, 1848), yayılan şiddet ve öldürülme korkusuyla Jutland'a kadar kilometrelerce yol almıştır. Artık bir mültecidir ve başını sokacak yer karşılığı, Filippa ve Martine kız kardeşlere ücretsiz hizmet edecektir. Tam on dört yıl... ve gün gelir Babette bu iki dindar ve yoksul kız kardeşin yaşamında olağanüstü bir değişim yaratır...

"Yemek konulu film" denilince ilk akla gelenlerden biri olan *Babette'in Şöleni*'nin kısa öyküsü yukarıdaki gibi... Şölen, babalarının yüzüncü yaş gününde kız kardeşlere ve cemaatin yaşlı yedi üyesine, Babette'in vereceği armağan, kazandığı piyango parasının tamamını harcayarak hazırlayacağı ziyafetten başka bir şey değildir. Konuşmalar şöyledir:

Babette, "Babanızın doğum günü kutlama yemeğini ben hazırlamak istiyorum."

Martine, "Ama sevgili Babette, bir akşam yemeği partisi vermek niyetinde değildik. Ablam ve ben mütevazı bir akşam yemeği ve ardından bir fincan kahve düşünüyorduk."

Filippa, "Biliyorsun, misafirlerimize daha fazlasını teklif etmedik."

Babette, "Fransız yemeği hazırlamak istiyorum."

İsrail'in ünlü gastronomi dergisi *Al Hashulchan*'ın editörü, yemek kitabı yazarı Janna Gur, İstanbul ziyaretinde gazeteci Gülsin Harman'ın, "... yemek editörlüğüne başlamadan önce çevirmenlik yapıyormuşsunuz. Bir kitapta sizi etkileyen bir yemek sahnesi ya da yemekle ilgili bir detay var mı?" sorusuna biraz düşündükten sonra, "*Babette'in Şöleni* filmi" cevabını verir.

değiştiren yemek

"... Muhafazakâr, küçük bir köye bir kadın gelir... Hayattan keyif almayı düşünmeyen dindar insanların arasında yaşarken bir anda eline büyük bir para geçer. Bütün parayı bir ziyafet için harcamaya karar verir... lüks malzemeler alır. En önemli sahne, ziyafette yemekleri tattıkları andır. Herkesin suratı yavaş yavaş değişmeye başlar..."[1]

1 Harman, http://www.milliyet.com.tr/-salatalik-icin-boyle-bir-saygi-duyulmasi-beni-buyuledi-/gulsin-harman/pazar/yazardetay/30.12.2012/1657328/default.htm

Danimarkalı yönetmen Gabriel Axel'in çektiği *Babette'in Şöleni* aynı yıl, "En İyi Yabancı Film Oscarı"nı da alacaktır.

Isak Dinesen takma adını kullanan, filme de uyarlanan *Out of Africa*'nın (1985) yazarı Barones Karen Christenze von Blixen-Finecke'nın öyküsü, gerçekte Norveç liman kasabası Berlevåg'da geçmektedir. Ancak yönetmen Axel çekim mekânı için kullanacağı bu yerin fazla pastoral olduğunu görünce, Jutland'da küçük gri bir köy inşa ettirecektir. Bu bilgi bir yana, Isak Dinesen, ünlü yazar Balzac'ın romanlarında yaptığı gibi on dokuzuncu yüzyıl toplumsal yaşamına kalemiyle girer. Yemeği "şehvetli lüks günah" olarak niteleyen ama sürpriz biçimde karşılarına çıkan ve kabulde zorlanmadıkları dünyevi zevkle buluşacak bu topluluğun inançlarını; iki kız kardeşinse gençliklerini yaşayamadan tatsız tuzsuz geçen zamanları ve eski aşklarını sorgulamasını sağlar.

Babette, yeğeninin yardımıyla buz kalıpları arasında şarap, şampanya, konyak ve şeriler ve diğer malzemeleri Jutland'a getirtecektir. Kız kardeşlerden Filippa taşınanlara şaşkınlıkla bakarak sorar: "Bu şarap değil mi?"

"Bu bir Clos de Vougeot 1845, Rue Montorgeuil, Chez Philippe'den."

Martine kendini, evini sanki cadılar bayramı için kullandıran biri gibi niteler, durumu babasının cemaat üyesi yedi yaşlı kişiye açıklamak zorunda kalır. "Kötü bir niyetimiz yoktu. Filippa ve ben sadece Babette'in isteğine uymak istedik. Nereye gideceği hakkında bir fikrimiz yoktu... ve şimdi kendimizi tehlikeli ve hatta şeytani güçlerle karşı karşıya bulduk. Size yemekte nelerin sunulacağını bile söyleyemem. Tanrım beni affet. Babamı ne kadar sık düşündüğümü bir bilseydiniz..."

Köylü yaşlı adam, "Yiyecek veya içecekler hakkında tek kelime etmemeliyiz."

şeytani güçlerle karşı karşıya

Yemekte başlangıç olarak, *Blinis Demidoff au Caviar* (havyarlı kremalı krep), *Soupe à la tortu* (kaplumbağa çorbası) yer alacaktır. Ana yemek olarak, *Cailles en Sarcophage avec Sauce Périgourdine* (kaz ciğeri ve trüf mantarı sosuyla ve milföy hamurunda bıldırcın), *La Salad* (Vinegret soslu hindiba ve ceviz salatası), *Gugelhupf* (bademli, üzümlü kek), *Les Fromages* (Rokfor peyniri, papaya, incir, üzüm ve ananas ile peynir tabağı) bulunmaktadır.

Öncesinde şampanya Veuve Cliquot 1860, arada ikram Blinis Demidoff, yine şarap Clos de Vougeot Pinot Noir, ayrıca Fransız tatlı şarabı Sauternes, *Savarin au Rhum avec des Figues et Fruit Glacée* (incir ve glase meyvelerle süslenmiş romlu ıslak kek), meyve ve kahve vardır.

Yemeğe sürpriz konuk olarak katılan ve bir zamanlar Martine'in taliplisi üst rütbeli subay Lorens, "Her akşam sizinle oturup yemek yiyeceğim. Vücudumla değil, o zaten önemsiz ama ruhumla" diyecektir eski aşkına. Kız kardeşler Babette'in bu yemek sonrası Paris'e döneceğini düşünmektedir, oysa onun bekleyeni yoktur, kocası ve oğlu öldürülmüştür. Harcamaları Café Anglais fiyatlarına yaklaşmıştır, on iki kişi için on bin frank bitmiştir.

Film şu sözlerle biter:
"Şimdi, hayatının geri kalanında yoksul olacaksın."
Babette, *"Bir sanatçı asla yoksul değildir…"*

büyük sanatçı

Babette bu dünyada sanatçıdır ama inançlı Filippa'ya göre o, cennette de büyük bir sanatçı olacaktır... Babette'se müminlerin, tat, yemek ve hazzın şeytani gücüne yenik düşmesiyle başardığı sessiz zaferini dudaklarında sakladığı gülümsemeyle kutlamaktadır. "Gözü kapalı insanların gözlerini açmış", sofra/ziyafet, aydınlanma ritüelinin mekânı olmuştur. Aydınlanan hiç kimse artık eskisi gibi olmayacaktır.

Dördüncü yüzyıldan başlayarak nefs köreltmeyi emreden, et ve sütün bile az tüketilmesi gerektiğini öneren, böylelikle şehveti özendirdiğine inanılan kötülüklerden korunulacağını savunan Hıristiyanlığın yüzlerce yıl kapalı tuttuğu pencereyi açmıştır Babette. Oysa dindar ve yoksul Martine ve Filippa gibi insanların aklına getirmediği bir ayrıntı varsa o da manastırların tarih boyunca balık menüsüyle ayrı zenginleşen mutfağa, peynir imalathanelerine ve şarap üretimi için bağlara sahip olduğudur.

Kaz Ciğeri ve Trüf Doldurulmuş Bıldırcın

4 bıldırcın
120 g kaz ciğeri
40 g trüf mantarı
100 g tereyağ
4 puf böreği
5 cl konyak
5 cl kırmızı şarap
5 cl beyaz şarap
Yarım fincan limon suyu
Çeyrek litre tavuk suyu
5 fincan demi glace *sos*
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı beyazbiber

Bıldırcını birkaç saat ya da gece boyunca kırmızı şarap, limon, karabiber ve beyazbiber ekleyerek marine edin.

Bıldırcınları tereyağ ısıtılmış tavada kısa süre çevirin, çıkarıp bir tabağa alın. Konyak, beyaz şarap, tavuk suyu ve *demi glace* sosla deglaze edilmiş tavaya alın, kısa bir süre daha pişirin.

Çıkardığınız bıldırcını ikiye ayırın, her birinin karın boşluğuna kaz ciğeri, ince dilimlenmiş trüf mantarları koyarak, kabuklu puf böreğinin içine yerleştirin ve fırın tepsisine sıralayın. Önceden 180° C sıcaklığa ayarladığınız fırına tepsiyi yerleştirin. Tavada artan sosu bıldırcınların üzerine sürün. Yaklaşık 15 dakika pişirin. Fırından çıkardığınız bıldırcını tabağa alın, sos vb ile süsleyin.