

**T.C.
HASAN KALYONCU ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GÖRSEL İLETİŞİM TASARIMI ANABİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS PROGRAMI**

**SİNEMADA YEMEK KÜLTÜRÜ VE GASTRONOMİK SÖYLEM: TAT
ALMA DUYUSUNUN YARATIMINDA GÖSTERGESEL VE SİMGESEL
AKTARIMLARIN İNCELENMESİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**HAZIRLAYAN
MİRZA KINA**

GAZİANTEP – 2022

**T.C.
HASAN KALYONCU ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
GÖRSEL İLETİŞİM TASARIMI ANABİLİM DALI
YÜKSEK LİSANS PROGRAMI**

**SİNEMADA YEMEK KÜLTÜRÜ VE GASTRONOMİK SÖYLEM: TAT
ALMA DUYUSUNUN YARATIMINDA GÖSTERGESEL VE SİMGESEL
AKTARIMLARIN İNCELENMESİ**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

**HAZIRLAYAN
MİRZA KINA**

**DANIŞMAN
PROF. DR. GÜL RENGİN KÜÇÜKERDOĞAN**

GAZİANTEP – 2022

TEZ ETİK VE BİLDİRİM SAYFASI

Yüksek Lisans Tezi / Doktora Tezi olarak sunduğum “**SİNEMADA YEMEK KÜLTÜRÜ VE GASTRONOMİK SÖYLEM: TAT ALMA DUYUSUNUN YARATIMINDA GÖSTERGESEL VE SİMGESEL AKTARIMLARIN İNCELENMESİ**” başlıklı çalışmanın tarafımda, bilimsel ahlak ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin kaynakçada gösterilenlerden oluştuğunu ve bunlara atıf yapılarak yararlanmış olduğumu belirtir ve onurumla doğrularım. 01/01/2022

Mirza KINA

ÖNSÖZ

Bu araştırmada gastronominin insanların temel ihtiyaçı olarak görölen yeme/içme alışkanlıklarının kültürel ve sanatsal kimliğiyle sinema kavramı üzerinden incelemesi ele alınmıştır.

Tez çalışmamın ve yüksek lisans sürecimin tüm aşamalarında gece gündüz demeden yol gösteren, destekleyen, önerileriyle çalışmalarımı geliştirmemi sağlayan, her konuda destekçim olan kıymetli ve sevgili hocam Prof. Dr. G. Rengin KÜÇÜKERDOĞAN'a teşekkürlerimi ve minnetlerimi sunarım.

Bu alanda ders alma fırsatını bulduğum kıymetli ve sevgili hocam Prof. Dr. Edibe SÖZEN'e teşekkürlerimi ve minnetlerimi sunarım. Önerileriyle eğitime katkı yapan ve jürimde bulunan değerli hocam Prof. Dr. B. Bülent KÜÇÜKERDOĞAN'a teşekkürlerimi sunarım. Lisans eğitime ilk adım attığım günden bugüne kadar her zaman güler yüzleri ile her konu ve süreçte beni destekleyen Dr. Öğr. Üyesi Pınar TINAZ'a , Dr. Öğr. Üyesi Yelda YANAT BAĞCI'ya ve Öğr. Gör. Batu DURU'ya teşekkürlerimi ve minnetlerimi sunarım.

Her koşulda yanımda olan ve yardımlarını esirgemeyen annem Yelda KINA ve babam Eyyüb KINA'ya minnetlerimi sunarım. Ayrıca bana manevi olarak destek olan kardeşim Kadir KINA'ya teşekkür ederim.

Gaziantep,2022

Mirza KINA

ÖZET

Bu çalışmada, yemeğin filmlerdeki görsel, dilsel ve işitsel göstergelerini , Propp'un anlatı (masal) çözümlemesi ile temel anlatı oluşturunucusu kişi kullanımı ve yardımcı öğelerden zaman, mekan ve beden dili göstergelerinin kullanımı ile incelenmektedir. Çalışmada, öncelikli olarak gastronomi, yemek ve sinema arasındaki bağ ile hareketle, yemeğin, görsel göstergeleri, dilsel göstergeleri ve işitsel göstergelerini göstergebilimsel yaklaşımla bir film üzerinden incelenebileceği görülmüştür.

Bu çalışmada, yemeğin, beş duyu organımızla nasıl algılanacağı görülmektedir. Milenyum çağı ile yemeği konu alan filmlerde göstergeler genellikle duyuları öne çıkarır biçimde sunulmaktadır. Bu filmlerin izleyicide yemeğin rengi, sesi ve sunumu ile duyguları harekete geçirici güce sahip olduğu görülmektedir. Çalışmada, yemek kültürü ve gastronomi söylemi bağlamında, filmlerdeki yemek sahnelerinde kullanılan simgelerin, göstergelerin kullanım ve kurgulanış biçimleri, eklemlenışleri bireyde/izleyicide o sahnedeki yemeğin tadı ile ilgili bilgi aktarabilmektedir. İzleyicide yemeğin lezzetli ya da lezzetsiz olduğu görsel ve işitsel olarak yer alamaktadır. Filmlerde yemek, tılsımlı bir anlatıyla izleyiciye aktarılır.

Anahtar kelime: Gastronomi, Gastronomi Sineması, Yemek, Yemek Sineması, Sinemada göstergebilim, Yemeğin temsili

ABSTRACT

In this study, the Visual, Linguistic and Auditory indicators of food in movies are examined with Propp's narrative (tale) analysis with the use of the main narrative constructor and the use of time, space and body language indicators from the auxiliary elements. In the study it has been seen that the visual indicators, linguistic indicators and auditory indicators of food can be examined through a film with a semiotic approach, primarily based on the connection between gastronomy, food and cinema.

In this study it has been seen how food is perceived by five senses. In movies about food in the millennial age, signs are generally presented in a way that highlights the senses. It is seen that these movies have the power to activate the emotions with the color, sound and presentation of the food in the audience. In the study, in the context of food culture and gastronomy discourse, the ways in which the symbols and signs are used in the food scenes in the movies are used and constructed, their articulation can give information about the taste of the food in that scene to the individual/audience. The audience can visually and audibly see whether the food is delicious or tasteless. In movies, food is conveyed to the audience with a talismanic narrative.

Keyword: Gastronomy, Gastronomy Cinema, Food, Food Cinema, Semiotics in Cinema, Food representation

İÇİNDEKİLER

Sayfa No.

ÖNSÖZ.....	i
ÖZET.....	ii
ABSTRACT.....	iii
İÇİNDEKİLER.....	iv
TABLolar LİSTESİ.....	vi
GÖRSELLER LİSTESİ.....	vii
KISALTMA LİSTESİ.....	viii

BİRİNCİ BÖLÜM

GİRİŞ.....	1
1.1.Gastronomi Kavramı ve Gastronomi Bilimi.....	4
1.1.1. Gastronomi ve Gastronomi İle İlgili Temel Kavramlar.....	4
1.1.2. Gastronominin Tarihçesi.....	8

İKİNCİ BÖLÜM

2.1.Gastronomi ve Lezzet Algısı.....	11
2.1.1. Duyular ve Yemek ilişkisi.....	11
2.1.2. Görme Duyusu.....	13
2.1.3. Tatma Duyusu.....	16
2.1.4. Koku Alma Duyusu.....	19
2.1.5. Dokunma Duyusu.....	20
2.1.6. İşitme Duyusu.....	22

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3.1. Araştırma Üzerine.....	24
3.1.1. Araştırmanın Amacı.....	24
3.1.2. Araştırmanın Önemi.....	24
3.1.3. Araştırma İle İlgili Soru Cümleleri.....	25
3.1.4. Araştırmanın Evreni / Örnekleme ve Sınırlılıkları.....	25
3.1.5. Araştırmada Veri Toplama ve Yöntem.....	26

3.2. Göstergeler, Göstergebilim ve Filmsel Anlatı.....	28
3.2.1. Gösterge Kavramı ve Göstergebilimsel Çözümleme.....	28
3.3. Gastronomi ve Tat Alma Duyusu ile İlgili Filmler.....	29
3.3.1. Gastronomi Filmleri.....	30
3.3.2. Sinema ve Gastronomi.....	32
3.4. Gastronomi ve Tat Alma Duyusu ile İlgili Filmlerin Çözümlenmeleri	37
3.4.1. Çikolata (Chocolat) (2000)	37
3.4.2. Aşk Tarifi (No Reservations) (2007)	46
3.4.3. Julie & Julia (2009)	56
3.4.4. Sarayın Tadları (Les Saveurs Du Palais) (2012)	71
3.4.5. Aşk Tarifi (The Hundred-Foot Journey) (2014)	81
3.4.6. Çok Pişmiş (Burnt) (2015)	90
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM: SONUÇ.....	107
KAYNAKÇA.....	111

TABLULAR LİSTE

Sayfa No.

Tablo 1. Gastronomi ile kesişen alanlar.....	1
Tablo 2. Bilim dalları ve gıda ile ilgili çalışma konuları.....	3
Tablo 3. Mutfak hiyerarşisi diyagramı ve pozisyonların görev tanımları.....	4



GÖRSELLER LİSTESİ

Sayfa No.

Resim 1: Beynin Tat Algılaması.....	9
Resim 2: Kahve Çekirdekleri.....	11
Resim 3 : Umami.....	14
Resim 4: Dilin Bölümleri.....	15
Resim 5: Gastronomi filmleri 1.....	27
Resim 6: Gastronomi filmleri 2.....	28
Resim 7: Gastronomi filmleri 3.....	28
Resim 8 : Kinetoskop.....	29
Resim 9 : Feeding The Baby.....	30

KISALTIMA LİSTESİ

TDK : Türk Dil Kurumu Sözlükleri



GİRİŞ

İnsanların en temel gereksinimlerinden biri, Maslow'un da "ihtiyaçlar hiyerarşisinde belirttiği gibi, yeme-içme gereksinimidir. Yeme-içme kimi zaman bir sosyalleşme ihtiyacını da gidermektir. Antropolojik, kültürel, ekonomik, psikolojik, sosyolojik nitelikler barındıran yeme-içme kavramı antik çağlardan günümüze çok boyutlu anlamlar aktarmaktadır.

Başlangıçta yalnızca insanların hayatta kalabilmeleri için temel bir gereksinim olan yeme-içme günümüze gelene kadar toplumsal değişimlere, teknolojik ilerlemeler ve her tür değişim-dönüşüm ile bir bilime, gastronomi bir başka deyişle gıda bilimi adıyla anılmaya başlamıştır.

"Yemek, herhangi bir insan grubunun yeme biçimi çeşitliliğini, hiyerarşisini ve ötekiliğini ortaya koyar. Bu sayede yemek kimlik algısının merkezinde yer alır. Gıda, bir bireysel kimliğin de merkezidir, çünkü insanoğluna verilen bireysellik, psikolojik ve sosyal olarak dahil etmeyi seçtiği gıdalar tarafından inşa edilir." (Fischler(1988,s.275) akt: Uçkan Çakır, Şengül, Parmaksızoğlu : 3174)

Yiyecek üretimi dünyanın en yaşamsal endüstrilerinden biridir. Son yüz yıldır, yıllık yiyecek üretimi sürekli artmış ve bu artış kimi zaman heyecan verici boyutlarda gelmiştir. Bu doğrultu da, gıda bilimi de önem kazanmıştır. Gıda bilimi doğa, içerik beslenme değeri ve gıdasal maddelerin kullanılarak biyokimyasal ve mikrobiyolojik nedenlerle çürümedeki gıda koruma ve işlemedeki bilimsel ilkelerle ilgilidir. Bir başka deyişle, kimyasal, biyokimyasal, biyolojik, bakteriyolojik, fizikle ilgili ve kimya mühendisliği değişik konularını da kapsar. Kimya önemlidir çünkü kimyasal bileşenlerden oluşur. Koruma ve gıda işleme sırasında kullanılan katkı maddeleri de yine kimyasal bileşenlerdir. Gıdadaki işleme, pişirme, bozulma gibi değişimler de yine kimyasal değişimlerdir.

Gıdanın tüketilmesi ve sindirilmesinden sonra, 3 temel besinle ilgili işlev görülür:

1. Dokuların tamiri ve gelişebilmesi için kimyasal sağlama
2. Bedenin temel yapısının korunması
3. Bedensel etkinlikleri için enerji ve bedendeki dahili (iç) süreçlerin düzenlenmesi

Gıda tüketimi, ayrıca kültürel de bir olgudur. Tarih boyunca dünyanın birçok yerinde, sosyolojik, psikolojik ve dini nedenlerle, birçok gıda, besin maddesinin tüketimi yasaklamıştır; hoş görülmemiştir. Örneğin İngiliz halkınca yılan, böcek, köpek eti gibi kimi şeylerin yenmesi hoş karşılanmazken, dünya üzerinde Asya’da örneğin bu tür yiyecekler tüketilmektedir. Ancak, bazı ciddi durumlarda bunlarda yenebiliyor. Bizler, yediğiniz şeylerin hem besleyici hem de iştah açıcı, keyifli olmasını isteriz. Tat, doku, renk, koku, sunum ve kimi durumlarda yemeğin yendiği mekan bile yemeğin çekiciliğine katkı sağlar.

Yemek, dünya üzerinde farklı kültür ve farklı topluluklarda, değişik tatlara gönderme yapar. Tat dendiğinde ise “yemeğin lezzeti” ile ilgili algı ve duyumsamalar devreye girmektedir. “Yemeğin kültür” olduğunu belirten Massimo Montanari’de “Food is Culture” (Yemek Kültürdür) adlı kitabında yemeğin “her zaman zenginliğin bir simgesi olduğu, örneğin 14. ve 16. yüzyıllarda Avrupa’da yemek yani mutfak, bir güç göstergesi araç olarak algılandığı belirtilmektedir (Montanari, 1995:112-115).

Yemek, tüm bu söylenenler doğrultusunda, algılara seslenen, kültürün bir parçası olan ve zenginlik / fakirlik gibi sınıfsal, statü anlamı aktaran kavramları da çağrıştıran bir mutfak sanatı ögesidir denebilir. Örneğin “Vatel” filminde mutfak sanatı ve sınıfsal ayrımcılık, statü anlam aktarımı göstergelerine sıkça rastlanmaktadır. Ayrıca, mutfak kültürü, yemek kültürünü oluşturduğu, toplulukları birbirinden ayırttığı ve kimi zaman birleştiren mutfak/yemek kültürünü farklılaştırıcı ve kimlik özelliği aktardığı ile ilgili de pek çok film bulunmaktadır.

Çalışmada tüm bu belirtilenlerden yola çıkarak, gastronomi ve yemek kültürü ile ilgili belli bir dönemde yapılmış filmleri belirleyip, bunlar arasından ana inceleme konusu ile ilgili, tat alma duyusu ile ilgili göstergelerin ağırlıklı olduğu filmler seçilerek bir örneklem oluşturulmuştur. Bu film seçkinde yer alan filmler tat alma duyusunun aktarıldığı “ayırıcı özelliği olan” filmlerdir. Tüm filmleri izlenerek yapılan bu seçki doğrultusunda, yemek içmek konusunda “kült” olarak tanımlanabilen, şef algısı yaratabilecek , 2000 yılı sonrası yapılmış ve başta Fransız mutfak kültürü olmak üzere belli bir kültüre özgü mutfak/gastronomi kültürünü ele alan *6 adet filmin çözümlenme* sürecine geçilmiştir. Bu süreçte, söz konusu filmler kesitlenerek, yalnızca tat, koku, lezzet gibi anlamların aktarıldığı sahneler belirlenip, bu sahnelerde bu anlamların “nasıl” ve “hangi” göstergelerle ve simgelerle oluşturup/aktarıldığı ortaya çıkarılacaktır.

Bu doğrultuda çalışma için Google arama motorundan yapılan araştırma sonucunda 65 film bulunmuştur. Bunlardan 21 adet film izlenmiştir ve bu 21 film arasından, inceleme konusu / örneklem olarak belirlenen ölçütlere göre, 6 adet film belirlenmiştir:

- Çikolata (Chocolat) (2000)
- Aşk Tarifi (No Reservations) (2007)
- Julie & Julia (2009)
- Sarayın Tadları (Les Saveurs Du Palais) (2012)
- Aşk Tarifi (The Hundred-Foot Journey) (2014)
- Çok Pişmiş (Burnt) (2015)

Söz konusu fimler, nitel aratıma yöntemlerinden biri olan görsel göstergebilimsel yöntem aracılığıyla çözümlenecektir. Ancak bu çözümlene yöntemine, filmin anlatısını da çözümlenebilmek amacıyla, Vladimir Propp tarafından ortaya çıkarılan anlatı çözümlenmesinde ele alınan kişi/mekan/zaman etmenleri incelenecektir. Tüm bunlara ek olarak, film çözümlenmesinde anlam aktarıcı öge olan beden dili göstergeleri ve teknik öğelerin (plan,kamera hareketleri vb.) de incelenmesi söz konusudur. Betimleyici nitelikli bu çalışmanın hem gastronomi konulu, tat alma duyusu ile ilgili filmlerin çözümlenmesinde yarar sağlayacağı hem de uygulanan yöntemin film çözümlenmesi ile ilgilenenlere örnek olabileceği düşünülmektedir.

BİRİNCİ BÖLÜM

1.1. Gastronomi Kavramı ve Gastronomi Bilimi

1.1.1. Gastronomi ve Gastronomi İle İlgili Temel Kavramlar

İnsanlığının başlangıcından bugüne kadar yeme-içme alışkanlıklarımız toplumsal ve coğrafik koşullara göre şekil değiştirmiştir. *Pişirme işlevi, insanoğlunun daha ilk dönemlerinde ateşi keşfetmesi ile gelişmeye başlamıştır. Ateşin yakınında duran etlerin daha kolay yenilebilir ve lezzetli olduğunu keşfetmeleri ile geliştirdikleri aletler ve teknikler, günümüzde kullandığımız yeni kavramların ortaya çıkmasını da sağlamıştır (Wrangham, (2009); akt: Akbaba ve Çetinkaya 2020:6).* Ateşin bulunması ile yeme-içme alışkanlıklarını değiştirerek farkında olmadan bu sanatın ilk adımlarını atmışlardır. Hayatta kalmak için yemek yerine yediği yemekten lezzet alarak yaşamını sürdürmeye geçiş yapmışlardır. Tarih öncesi çağlarda yeme alışkanlıkları ile ilgili çok fazla bilgiye ulaşılamamakla birlikte Neolitik çağda tahıllar üzerinde durulmakta, Mısırlılar döneminde beslenmenin bir alışkanlık olduğu sofralarda; kuşkonmaz, av hayvanlarının yanı sıra balık ve baldan söz edilmektedir (Outram, 2007; akt: Akbaba ve Çetinkaya 2020:6).

Gastronomi, etimolojik olarak Yunanca "gastros" (mide) ve "nomos" (yasa, kural) sözcüklerinin birleşmesinden meydana gelmiştir ve sözcük dilimize de Fransızca'dan geçmiştir. Gastronomi sözcüğünün kökeni Brillat-Savarin tarafından "lezzetin fizyolojisi ya da yüce mutfak üzerine düşünceler" kitabında ilk olarak ele alınmıştır. Ayrıca "İnsanın beslenmesi ile ilişkili olan her şey" olarak tanımlanmıştır. Gastronomi disiplinlerarası bir konu olduğu için birçok bilim dalı ile ilişki içindedir.

Tablo 1. Gastronomi ile kesişen alanlar (*Wrangham, (2009); akt: Akbaba ve Çetinkaya 2020:5*)

Antropoloji	Ekoloji	Psikoloji	Fizik
Arkeoloji	Ekonomi	Politika	Kimya
Beslenme	Felsefe	Sosyoloji	Mimarlık
Bilim	Finans	Tarım	İşletme
Biyoloji	İşletme	Tarih	İç mimarlık
Botanik	Konaklama	Tıp	Tasarım

Coğrafya	Pazarlama	Yönetim	Diyetetik
----------	-----------	---------	-----------

Jean Vitaux'ya göre, gastronomi “beslenmenin bire bir karşılığı değildir. Beslenme insanda ve tüm hayvanlarda müşterektir ve yaşam için gereklidir; gastronom onun içine bir kalite arayışı, bir tat söylemi, yemek yeme hazzı katar. Deyim yerindeyse, doymak bilmez bir tutkudur bu” diye tanımlamaktadır (Vitaux, 2021: 11).

Kültürel miras olan geleneksel yeme alışkanlıkları bir toplum için *kimlik* olarak değerlendirilir. Bunların dışında, günümüzde yemeğin sadece tüketim amaçlı değil aynı zamanda *statü, ritüel ve estetik amaçlarla* da üretildiği için gastronominin bir tür güzel sanat faaliyeti olarak kabul edilebileceği belirtilmektedir (Hegarty ve O'Mahony 2001 akt. Boyacı, 2019:16). Güzel sanat dalları arasında yer almaya hazırlanan gastronomi kavramı sadece yaşamak için yemek yerine yediğimiz yemeklerden haz alarak duyu organlarımızı harekete geçirmektedir.

Gastronomi ile ilgili alt bilimler de söz konusudur. Örneğin nörogastromi beynimizin lezzeti nasıl algıladığına odaklanır. Bu noktada nörogastrominin duyularımızla ilgilendiği söylenebilir. Yeme ve içme tüm alanları birleştirerek inceleyen gastronomi, birçok bilim dalıyla ilişkili olmasıyla birlikte yemek yemeyi farklı boyutlara taşımaktadır. Bu boyutlardan biri olan nörogastromi, gastronomi olgusunun paydaşları olan yiyecek-içecek üreticilerini ve tüketicilerini yakından ilgilendirmektedir. Herhangi bir ürünü standardın dışında farklı bir formda yemek, o yemeği daha lezzetli kılıyorsa sadece lezzeti değil aynı zamanda gastronominin dışındaki diğer bileşenlerin de ele alınmasını ve incelenmesini zorunlu kılmaktadır (Kurgun, 2016,: 106).

Fizik ve kimyanın gastronomi ile birleşmesi sonucu ortaya çıkan “moleküler gastronomi” ise gıdaların duyu ve sinir sistemini etkilemesi “nörogastromi” kavramı ortaya çıkmıştır. Nörongastromi ilk olarak 2006 yılında Prof. Dr. Gordon N. Shepherd tarafından kullanılmıştır. İnsan beyninin lezzet algısı beyinde nasıl oluştuğu ve insan için neden önemli olduğunun araştırılmasıdır. Nörogastromi, moleküler biyolojiyi, nörobilimi, psikolojiyi, insan evrimini ve çocuk gelişimini, özellikle öğrenme, hafıza, duygu, motivasyon ve ödül ile ilgili beyin mekanizmaları dahil olmak üzere yeme-içmeyle ilgili tüm disiplinleri içermektedir (Kurgun, 2017: 18-25).

Nörogastronomi; ülke mutfaklarını, insan beynini, bireylerin yeme-içme alışkanlıklarını ve deneyimlerini etkileyen davranışları incelemektedir (Palabıyık, 2020). Nörogastronomiye lezzetti alınan tat değil, yorumlayan beyindir. Beyin farklı lezzetleri duygular ve birçok farklı şeyden etkilenmektedir. Bundan dolayı nörogastronomi, hazırlanan yemeğin servisinde kullanılan tabağın geometrisi, rengi ve servisinde kullanılan çatal ve kaşığın ağırlığı ile tat ve kokunun beyinde nasıl algılandığı ile de ilgilenmektedir.

Nörogastronominin temel amaçları arasında;

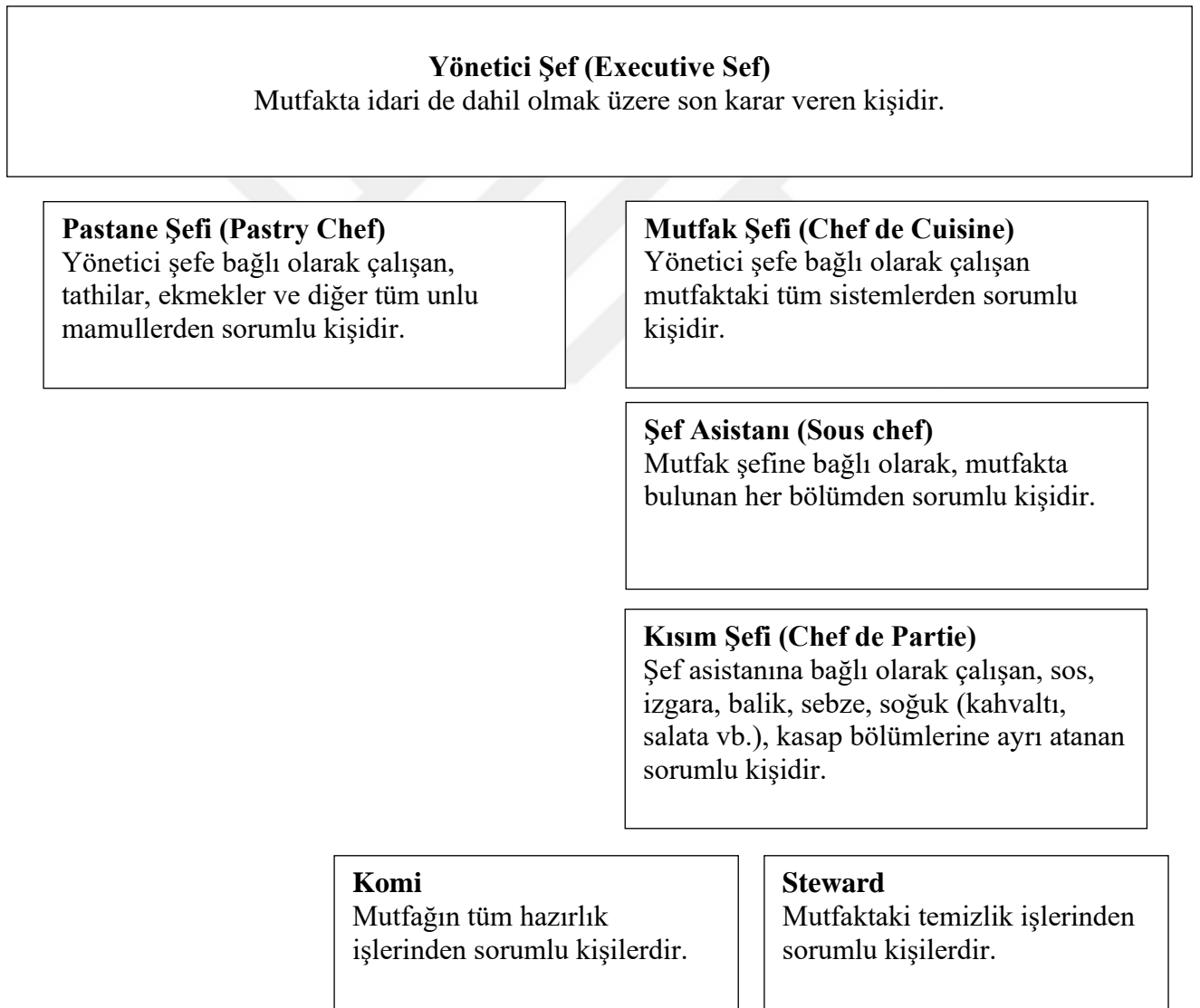
- Yemek deneyimini iyileştirmek,
- Sağlıklı besinlerin daha lezzetli algılanmasını sağlamak,
- Çocuk obezitesi, parkinson, alzheimer ve kanser gibi tat alma duyusunda hasara neden olan hastalıklarda, bireylerin yemeklerden tat almasını sağlamak (<https://www.brandingturkiye.com/norogastronomi-duyular-ve-yemek/>).

Tablo 2. Bilim dalları ve gıda ile ilgili çalışma konuları (*Shepperd, 2012 akt: Akbaba ve Çetinkaya 2020:423*)

Bilim dalı	Yiyeceklerle ilgili çalışma konuları
Gıda Bilimi	Ağzımızda yiyecekleri nasıl çiğnediğimiz ve yuttuğumuz
Fizyoloji	Kokunun nefes alırken, verirken, yiyecekleri çiğnerken ve yutarken burnumuzdan nasıl algılayıcı hücrelere taşındığı
Psikiyatri	Kokunun nasıl tat ve diğer duyularla birleşerek lezzeti oluşturduğu
Bilişsel Nöroloji	Lezzetin beynimizde yarattığı etkilerin beyin görüntüleme teknolojileri ile tespit edilmesi
NöroFarmakoloji	Aşırı yeme-içme ihtiyacı ile alkol, sigara ve uyuşturucu bağımlılığının nasıl beynin aynı bölgelerini etkilediğini
Biyokimya	Vücudumuzun beynimizle bağlantısını sağlayan kanda dolaşan hormonların açken nasıl yemeye başlamamız gerektiği sinyalini ve tokken nasıl yemek yemeyi artık kesmemiz gerektiği sinyalini beynimize ilettiğini belirlemek
Antropoloji	Yemeğin pişirilmeye başlamasının insan evriminde temel itici güç olması
Davranış Psikiyatrisi	Maymunlarda ve insanlarda koku duyusunun bilinenden daha fazla gelişmiş olduğu

Gastronomi ile ilgili temel kavramlar arasında, pişirme tekniklerini bilen; saklama / hijyen koşullarının sağlanmasını sağlayan; belirli bir mutfağa odaklanan ve uzman olan profesyoneller ve bunlara verilen adlar sayılabilir. Örneğin aşçı ve şef gibi. Şef mutfağın yöneticisidir. Profesyonel aşçıdır. Dünya dave türkiye de ünlü şefler vardır. Örneğin Fransız şef Alain Ducasse , İspanyol şef Ferran Adria gibi. Şeylerle ilgili olarak, michelin yıldızı gibi değerlendirmeler de yapılmaktadır. Mutfakta ve gastronomi de şef dışında, alt bölümler ve adlandırmalar da vardır. Aşağıda bu adlarla ilgili bir tablo yer almaktadır.

Tablo 3. Mutfak hiyerarşisi diyagramı ve pozisyonların görev tanımları. (CIA, 2011 akt: Akbaba ve Çetinkaya 2020:7)



1.1.2 Gastronominin Tarihçesi

Tarih gastronominin ayrılmaz parçasıdır ve tıpkı tarih gibi gastronominin eylem alanı da dünyadır; tarih öncesinden günümüze, her toplum gastronominin lezzetini iki seçkin kutupta tatmıştır: Tüm yöresel çeşitliliği içindeki yüksek Fransız mutfağında ve Çin gastronomisinde (Vitaux, 2021: 11).

Gastronomi kelimesi Antik Yunanda iki kelimenin birleşiminden ortaya çıkmıştır. Yunanlıların günlük yaşamına dair yeme-içme adetlerini anlatan temel bir kaynak kaleme alan Arthenaus gastronomi kelimesini eserinde şöyle açıklamıştır: Gastronomi; mide anlamına gelen Yunanca “gaster” kelimesi ve kanun anlamına gelen yunanca “nomos” kelimesinin bir araya gelmesiyle o “mide kanunu” anlamına gelen bir kavram olarak aktarmaktadır. Gastronomi kelimesi ilk olarak; Athenaus’tan da önce Archestratus’a ait bir kitapta geçmiştir. Bu tarihçilere göre, MÖ.IV.yüzyılda yazılmış, şiir türünde ilk yemek tarifidir ve adı da “gastronomi”dir (Gürsoy, 2013:18-19) Fiziksel bir ihtiyaç olan ve yaşaması için önemli olan beslenme, tarihler öncesinde, insanoğluna yiyecek bulma, hazırlama ve tüketme gibi eylemlerin gerekli olduğunu öğretmiştir.Bu bağlamda günümüzdeki anlamıyla “gastronomi” kavramının temeli, insanoğlunun yediği ilk yemeğe, ektiği buğdaya, yemekle ilgili mağara resimlerine ve buldukları çözümlere dayanmaktadır.

1800’lü yıllarda ilk kez Joseph Berchoux’nun (1762-1838) Fransızca şiirinde de ‘gastronomie’ kelimesi kullanılmıştır. “Bütün şart ve yaşlarda tadılabilen haz” olarak tanımlanan gastronomi kelimesi, 1835 yılında Fransız Akademisi’nin sözlüğüne girmiştir. Gastronomi, mutfak sanatlarının en özel ve ayrıcalıklı üretimlerini konu etmektedir. Gastronomi tamamen doğal bir süreçle, yemeğin ve insanların fizyolojisiyle zihinsel etkileşimi üzerine incelemelere başladıktan sonra, devamında terimin ortaya çıkmasında yemeğin ekonomik, ticari ve siyasal etmenlerle ilişkisi de etkili olmuştur. Sosyoloji, antropoloji, tarih gibi sosyal bilimlerin yoğun olarak kaynak sağladığı gastronomi, insanın etkileşim içinde olduğu diğer olgu ve bilimlerle de yakından ilgilidir (Savarin, 2009 akt. Yılmaz : 11)

Antik Çağ’dan günümüze yeme-içme yanı sıra baharatlar ve soslar da incelenmiş ve gastronomiyle ilgili farklı yayınlar ve araştırmalar ortaya çıkmıştır. Kaynaklar da baharatların etin bozulmasını geciktirdiği için mumyalamada bile kullanıldığı, ilaç olarak yararlanıldığı

belirtilmiştir. Aynı biçimde bitkiler de ilk çağlardan bugüne tıp biliminde ve de gastronomi de kullanılmıştır.

Yemek pişirme sanatının temellerinin Mezopotamya'da atıldığı tespit edilmiştir. Zaman içerisinde bu mutfak, Anadolu ve Çin mutfağı olarak ayrılmıştır. Çin mutfağı Japon mutfağını- Anadolu mutfağı da Mısır mutfağını gelişmesine yardımcı olmuştur. Mısır mutfağının da (Grek) Eski Yunan mutfağını etkisi altına aldığı saptanmıştır. Eski Yunan mutfağı da böylece Roma mutfağını etkilemiş ve Fransız mutfağı tüm bunlardan etkilenmiştir. Sonrasında Fransız mutfağı İngiliz mutfağına ilham kaynağı olmuştur. Bütün bu etkileşimler sonucunda, milletlerin kendi benliklerini yansıtan mutfak kültürleri oluşum göstermiştir. (Ciğerim, 2001:41)

Fransa tahtının varisi II. Henry'nin 1533 yılında İtalya'nın soylu ailelerinden olan Catherine de Medici ile evlenmesi, Fransız mutfağının gelişmesinde büyük bir rol oynamıştır. Fransız soyluları sofralarda elleri ve hançerler ile yemek yerken Catherine de Medici sayesinde çatal, bıçak ve kaşıkla tanışmışlardır. Fransız soyluları katıldıkları bütün yemekli davetlerde artık çatal ve bıçaklarını yanlarında götürmeye başlamışlardır. Kral XVI. Louis döneminde ilk restoran kurulmuştur. Fransız yemeklerinin ünü yayılmaya başlamıştır. 17. ve 18.yüzyılda Fransa'da yemek kültürünü ele alan yayınlar ve araştırmalar yapılmıştır. Bu eserlerden ilki François Pierre'in 1651 yılında yazdığı *Le Cuisinier Français* (Fransız Şef) adlı kitaptır. Bu kitapla, Fransız mutfağı teknik ve kurallarla daha sistematik hale getirmiştir. Bu kitap Fransız mutfağında hızlı, köklü ve nitelikli bir değişimi de ortaya çıkarmıştır. Pierre, günümüzde "çorba" kavramının hayatımıza girmesini sağlayan kişi olarak kabul edilmektedir. Fransa'da yemek konusunda ikinci önemli adım Varenne sos kavramını ortaya çıkararak, yağ ve unu karıştırarak soslar elde edilmesiyle atılmıştır. Fransız mutfağının özelliği olan soslar yaratılarak, kendi öz söz konusu mutfağın kimliği ortaya koyulmuştur ve böylelikle Fransız soslarıyla anılmaya başlanmıştır. Fransız mutfağına sosları dışında değer katan bir diğer özellik, yemeklerinin iyi kalitede şaraplarla eşleştirilerek servis ediliyor olmasıdır. Sofrada Avrupa mutfaklarında görülen yemek sistemi uygulandığından; başlangıç yemeği olarak çorba içilip daha sonra ana yemeğe geçilmekte ve sonrasında yemeğe tatlıyla devam edilmektedir (Belge, 2018:127-130).

Bir sanat olarak benimsenen gastronominin tarihçesinde, 1700'li yıllarda yeni bir mutfak akımının temsilcisi Menon, Fransız mutfağını bilimsel temele oturtmaya başaran ilk

yazarlardan olmuş ve 1739 yılında “Nouveau Trait  De La Cuisine” adlı eserini ortaya koymuştur. 1782 yılında Le Grand d’Aussy tarafından yazılan *Histoire de la Vie Priv e des Français* adlı yapıtta, Aussy, Fransa’da tüketilen gıdaların niteliği, içerikleri, hazırlama teknikleri ve Fransız beslenme alışkanlıklarıyla ilgili ayrıntıları ele almıştır (Aksoy ve  ner, 2016 akt Yılmaz : 21). 1970’li yıllardan başlayarak modern mutfak anlayışıyla taze bitkiler ve aromalar kullanılarak hazırlanan yemekler ön plana çıkarılmıştır. Peynir ve sosların önemli yer kapladığı Fransız Mutfağı, dünyanın en seçkin mutfaklarından biri olarak kabul edilmektedir. Bu zengin mutfağın, yemek kültürü üzerindeki etkisi son derece büyüktür. Örneğin; günümüzde birçok mutfakta yaygın olarak kullanılan kremaların büyük çoğunluğu Fransız mutfağı kökenlidir (Akay,2019 : 37).

Yalnızca karın doyum, gerekli besni alma olarak kabul görmeyen ve toplumsal/kültürel bir anlam aktarma aracı olarak da tanımlanan gastronomi kavramı, yemek yenen mekanların özellikleri ile de ilgili bilgileri içermektedir. Örneğin, Gastronomi türleri ile ilgili çalışmalara bakıldığında, 1982’de Harrison gastronomiyi 4 t re ayırdığı görülür:

1. Teorik (Yiyecek ve içecek tarifleriyle ilgili bölüm)
2. Uygulama (Planlama, hazırlama, üretim ve servis aşamalarını ele alan bölüm)
3. Bilimsel (Gıdaların işlenmesi, uygulanacak yöntemler, kalite ve saklama koşulları gibi konuları ele alan bölüm)
4. Teknik (Men  mühendisliği, mekan mühendisliği gibi konuları ele alan bölüm)

Günümüzde Fransız evlerinde yemek masasının sadeliği dekorasyonun temelidir. Özenle hazırlanmış yemeklerin görüntüsü, kokusu ve tadı Fransız mutfak kültürünün merkezini oluşturur. Masa  rt s  ve bez peçeteler düz renkte veya sadedir ve kesinlikle kağıt peçete kullanılmaz. Günümüz Fransa’sında otel, restoranlarda ev yemeklerinde ve bölgesel yemeklerdeki  zen, sofra düzeni gibi mutfak kültürünün bütünü oluşturan diğer ögeler bütün bu gelişmelerden etkilenerek yeniden şekillenmiştir. Fransızların  ğlen ve akşam yemeklerini genellikle yavaş ve dolu dolu yemelerine rağmen sabah kahvaltıları çok abartılı değildir. Bir fincan kahve veya sıcak çikolata,  rek ya da ekmek tipik kahvaltılarını oluşturur (Waldee, 2002: 25-26).

İKİNCİ BÖLÜM

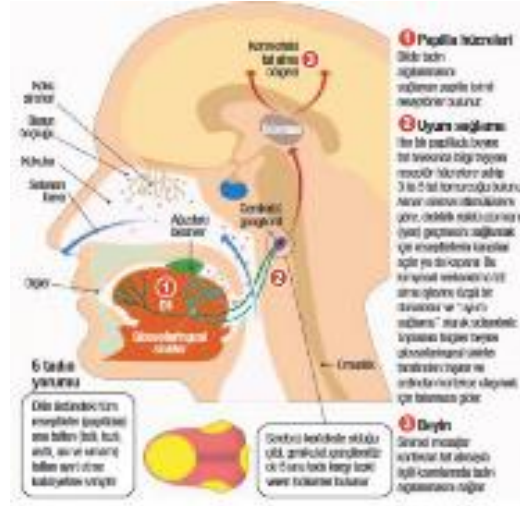
2.1. Gastronomi ve Lezzet Algısı

2.1.1. Duyular ve Yemek ilişkisi

TDK'da “duyu” sözcüğü şöyle tanımlanmaktadır: “İnsanların ve hayvanların, dış dünyanın uyarılarını görme, işitme, koklama, dokunma ve tatma organlarıyla algılama yeteneği, duyum” (sozluk.gov.tr, 2021) Duyular insan hayatında yönlendirici bir özellik olarak yer alır. Hiç kuşkusuz, yeme-içme unsurunun duyular ile ilişki içindedirler. Duyusal deneyim ise, duyuların pazarlamadaki farklı unsurlara veya tetikleyicilere verdiği tepkilerin sonucudur. Bu unsurlar veya tetikleyiciler genellikle psikolojik bağlamda “uyaran” olarak adlandırılır (Hulten 2009 akt. Boyacı 2019 :12) Söz konusu duyusal deneyim de duyu organları aracılığıyla gerçekleşmektedir.

Duyu organları, bireyin çevresinde bulunan fiziksel ve kimyasal uyarıların beyindeki çeşitli merkezlere ulaşarak yorumlanmasını ile ortaya çıkmaktadır. Duyu organları, reseptör denilen özel algılama ünitelerine sahiptir. Bir duyu ya da duyum, belirli bir uyarı ile oluşan ve bireyin bilinçli olarak gerçekleştirdiği bir eylem olarak tanımlanmaktadır. Reseptörler aracılığıyla dış ortamdan alınan uyarılar belirli sinirsel yollar aracılığı ile beyinde ilgili merkezlere ulaştırılır ve duyum oluşur (Bkz., Duyu Organları Anatomisi, Bingöl, Açıkders, Ankara Üniv yay).

Göz, kulak, burun, dil ve deri olarak sıralayabileceğimiz beş duyu organı ile birey yaşamı algılar. Birbirinden farklı işlevler üstlenen ve vücudun değişik yerlerinde bulunan duyu organları, birey için yaşamın en önemli parçalarıdır. İnsanları hayata ve dış dünyaya bağlayan, her açıdan iletişim kurma imkanı sağlayan sistemlerdir (<https://www.milliyet.com.tr/gundem/duyu-organlarimiz-nelerdir-duyu-organlari-konu-anlatimi-6264670>).



Resim 1: Beynin Tat Algılaması

(<https://www.sabah.com.tr/saglik/2014/12/09/150-milisaniyede-tadina-variyoruz> 04.02.2022)

Yemek sırasında uyarıcı olarak beş duyu organımız devreye girmektedir. Bunlar *görme, tatma, koku, dokunma ve işitme* duyularıdır. Bu duyular yemeğin bireyler üzerinde bırakacağı etkiyi de belirlemektedir. Ünlü şef Ferran Adrià, “Yemek pişirmenin çoğu çoklu duysal sanattır. Ben tüm duyuları canlandırmaya çalışıyorum” der (Spence, 2015: 2-3). Örneğin, görme yemeğin renkleri ve tabaktaki sunumunu denetler. Ya da dokunma duyusu, çatala yemeği alırken algılayamadığımız, yemeğin dokusu ve kıvamı ile bilgi verir. Koku alma ise, yemeği ağza götürürken, burun yardımıyla yemeğin tadının algılanmasına yardım eder ve yemeğin tadı ve lezzeti ile ilgili bilgi aktarır. Tatma duyusu aracılığıyla ve ağız içerisinde bulunan dil ve damak yardımıyla, yemeğin lezzetiyle ilgili beyne mesaj iletilir. İşitme duyusu, yemeğin ağız içerisinde çiğnenirken, yemeği çiğnerken çıkan seslerle, yemeğin yumuşaklığı ya da sertliği ile ilgili çağrışımlar aktarır beyne. Ağızımıza attığımız kızarmış ekmeğin çıtırtısını duymak işitme duyusunu devreye soktuğu gibi, tat alma ile de ilgili bilgiler, uyarılar içerebilmektedir.

Duyusal her faktör lezzet algısı oluşumunda yer almaktadır. Renk, doku, sıcaklık ve ses gibi birçok faktör gıda duyulamada önemli rol oynasa da, lezzet büyük ölçüde kokuların, tatların ve ağızda yer alan ağız hissiyatının oluşturduğu çoklu duysal deneyimi içeren algı grubunun birleşiminden meydana gelir (Watson, 2000 :7). Örneğin; İngiltere’de “Fat Duck” adlı bir restoranda deniz mahsullü bir yemeğin sunumunda, dalgaların sesinin İpod’dan dinletilmesi ve yemeğin sunulduğu tabağın alt kısmında içinde kum bulunan bir cam bölmenin olması ve kumun üzerinde izlenimi vererek yemeğin yenmesi ve tüm bunlara ek olarak, yiyecek üzerindeki köpük birden fazla duyuya yönelik bir deneyim ve algı

yaratmaktadır (Akbaba ve Çetinkaya, 2020:426). Lezzet algısının tüm duyuların bir arada kullanımı ile oluştuğunu söylemek yanlış olmaz. Ancak yeme algısı söz konusu olduğunda, koku ve tat duyusu ön plana çıkmaktadır.

Gastronomi alanında, duyularla ilgili yapılan çalışmalar da, gıda ürünlerinden koklama ile alınan duyu “koku” gıda ağızdayken alınan “aroma” ve dil aracılığıyla gıda ile ilgili algılanan bilgiye “tat” adı verilmektedir ve bu doğrultuda , tat ile ilgili bireyin algıladığı duyu “gustasyon”, gıda ağızdayken burun dil ve ağız ve boğazda, birlikte algılananların tümüne de “lezzet” denmektedir.

2.1.2. Görme Duyusu ve Renkler

Beş duyu organımızdan birisi olan görme, yaşamımız boyunca çevremizi ve hayatımızla bir bütünlük oluşturur. Türk Dil Kurumu Sözlüklerine göre *görmek*, göz yardımıyla bir şeyin varlığını algılamak, seçmek, anlamak, kavramak, sezme (sozluk.gov.tr, 2021) olarak tanımlanmaktadır.

Görme duyusu çevremizde yaşanan olayları beynimize ileterek anlamlı hale gelmesini sağlar. Martin Lindstrom ve Millward Brown'un gerçekleştirmiş olduğu bir çalışmada görme duyusunun %58 ile ilk sırada yer aldığı, diğer duyuların ise koklama %45, işitme %41, tatma %31 ve dokunma %25 olduğunu açıklamıştır. (Batı, 2018, akt. Akıllıbaş, 2019 :106.)

Görme duyusu herkeste aynı biçimde gerçekleşmektedir. Belli bir dalga boyunda gözümüze yansıyan ışık ve o ışığa denk gelen rengi algılarız. Bir başka deyişle, gözün arka tarafı yansıyan ışığı duyargalarla alıp beyne elektrik sinyali olarak gönderir ve sonuçta, bu fotoreseptör adı verilen elektrik sinyalleri renkli ışığı algılar. Temelde üç ayrı fotoreseptör vardır ve bunlar mavi, yeşil ve kırmızıya duyarlıdır. İşte renk körü olanların yeşili algılayamaması bu fotoreseptörün sorunlu olmasındandır (<https://www.bbc.com/turkce/ozeldosyalar/>, 8.2.2022).

Işığın nesnelere üzerine yansımaları, belli bir bölümünün nesne tarafından emildikten sonra, bireyin gözüne ulaşması ve bu yolla algılanan ışık olarak tanımlanan renkler aracılığıyla dünyayı daha iyi anlamlandırabiliriz. Renklerden oluşan dünya, sadece yedi renkle sınırlanmaz ve ayrı ayrı tonlarla, birleşimlerle değişik sonsuz sayıda renge

ulaşılabilir. Başta yedi renk olmak üzere, tüm bunların aktardığı anlamlar bireylerin algılamalarında Iřıĝın nesnelere üzerine yansımaları, belli bir bölümünün nesne tarafından emildikten sonra, bireyin gözüne ulaşması ve bu yolla algılanan ışık olarak tanımlanan renkler aracılığıyla dünyayı daha iyi anlamlandırabiliriz. Renklerden oluşan dünya, sadece yedi renkle sınırlandırılmaz ve ayrı ayrı tonlarla, birleşimlerle değişik sonsuz sayıda renge ulaşılabilir. Başta yedi renk olmak üzere, tüm bunların aktardığı anlamlar bireylerin algılamalarında değişebilir. Bu renk algısındaki bu değişikliğin temel nedeni ise, bireylerin yaşantıları, kültürel çağrışımlar, eğilimler, yaş ve bireysel tercihlere dayanmaktadır. Ayrıca renkler, kültürel bir üründür; tümüyle bireyin algılamasıyla ortaya çıkar. Bir başka deyişle, yalnızca gözle görülmesi yetmez, ayrıca bireyin beyniyle, zihniyle, bilgileriyle, düşüncüyle bu ürünleri çözömlemesi, algılaması gerekir (Ambrose ve Harris 2013:11).

Renklerin sınıflandırmasına gidildiğinde, temelde 3 ana renk grubunun bulunduğunu söyleyebiliriz (Küçükdoğan2011 : 66-70):

- Sarı, kırmızı ve mavinin oluşturduğu temel /ana renkler
- Temel / ana renklerin birleşerek oluşturdukları mor, yeşil ve portakal gibi ikincil, ara biçimde tanımlayabileceğimiz renkler
- Temel /ana ve ara renklerin birleşerek oluşturdukları ve renk diskinde karşılıklı duran birbirini tamamlayan renkler

İnsan doğumundan ölümüne kadar yaşadığı çevre ve doğada bulunan renklerle yaşamını sürdürür. Bu renkler yaşamını sürdürdüğü kültür ve topluma göre farklı anlamlar taşımaktadır. Renklerin tat algısı üzerindeki etkisiyle ilgili de birçok inceleme, araştırma da yapılmıştır. Örneğin, 1964 yılında renkler ve tat algısı ile ilgili yapılan bir deney son derece ilgi çekicidir. Deneyde, üç farklı renkte fincandan deneklere aynı kahveyi içirilmiştir.



Kahverengi fincandan içenler kahvenin aromasının daha sert olduğunu, kırmızıdan içenler daha zengin aromalı olduğunu, maviden içenler daha yumuşak, sarıdan içenler ise daha hafif olduğunu söylemişlerdir. Görüldüğü gibi, renkler aynı tad olsa da farklı anlamlar, farklı etkiler ortaya çıkartmışlardır. 1987'de yapılan bir başka deneyde ise, denek öğrencilere üç tane vanilyalı puding tattırılmıştır:

Resim 2: Kahve Çekirdekleri (<https://pixers.com.tr/duvar-resimleri/beyaz-fincan-ve-kahve-cekirdekleri-ile-kompozisyon-51263193>)

Pudingler açık kahverengi, orta koyulukta bir kahverengi ve koyu kahverengi renktedir. Tüm denekler pudinglerin çikolatalı olduğu söylemiştir! Ve en koyu renkte olan ise denekler tarafından tadı en güzel, en lezzetli puding olan puding biçiminde nitelendirilmiştir (Divard ve Urien 2001). Bir başka tanımla, yemek ve renk arasında görme duyusuna hitap eden bir bağ olduğu söylenebilir.

Renklerin taşıdıkları simgesel anlamlarla, yemekler üzerinde olumlu ya da olumsuz duygulara yönlendirme etkisi de vardır. Örneğin yemek görsellerinde kullanılan yeşil sebzeler, anlam olarak, görsele “tazelik”, “ferahlık”, “doğallık”, “canlılık” çağrışımları yapmaktadır. Yeşil renk, soğuk nitelikli bir renk sınıflandırılmakta olup, sağlıklı yaşamı çağrıştırarak akla hiç kuşkusuz sebzeleri ve tabii doğayı getirmektedir. Ayrıca yaratıcılığı artıran bir renk olduğu için, otellerin mutfaklarında da sıklıkla kullanılmaktadır ve bu sayede aşçıların değişik tatlar üretmesine yardımcı olunması amaçlanmaktadır. (Olgaç, 2016 Akt. Yılmaz ve Erden 2017:267-268)

İnsanoğlu, tarihin ilk evrelerinde sadece fizyolojik ihtiyaçlarını karşılayabilmek için beslenmiş, ardından edindiği tecrübeler sonucunda lezzetin ve görselliğin, keyif/haz verici bir yanı olduğunu gözlemlemiştir. Zamanla, ‘güzeli’ / “estetik olanı” ortaya koyma çabasıyla hazırlanan yemekler, mutfak uygulamalarını da bir sanat olgusu haline getirmiştir. Coşku ya da keyif/haz veren duyguların estetikle birleşerek gastronominin sanatsal kimliğini de ortaya koyduğu belirtilmektedir. (Sipahi, Ekincek ve Yılmaz, 2017: 380).

Renk ile yemeğe katılan görsel estetiğin ortaya çıkması, yemeklerin tadıyla ilgili bir izlenim yaratarak, yemeği yiyecek olan kişiyi etkilemektedir. Renklerin, ana ve ara renkler olarak, tamamının yemeklerde taşıdığı simgesel anlam, kullanım amacına göre de değişmektedir. Farklı kültür ve deneyimlerinden dolayı renklerin değişik lezzet algılarına neden olabildiği araştırmacılar tarafından incelenmiştir (Spence vd., 2010; Shankar, 2009; Lavin ve Lawless, 1998; Sliburyte ve Skeryte, 2014: 84). Örneğin, Amerika'nın kuzeydoğu bölgesi olan New England bölgesinde kahverengi kabuklu yumurtalar yaygın bir şekilde tüketilirken, New York'da beyaz kabuklu yumurtalar yerel halk tarafından tüketilir. Wisconsin'de çedar peynirinin sarı olması uygun görülürken, New York'da çedar peyniri hem sarı hem beyaz olabilir (O'Mahony ve Hegarty, 2001, akt. Boyacı, 2019:16).

Görsellik özellikle yemek ve tat alma konusunda son derece önemli olduğu birçok araştırmamızın da konusu olmuştur. Yemek ve yemek sunumunda görsel nitelik taşıyan ve anlam aktarımında temel öğelerden olan renkler, sunulan tabak ve yemekle ilgili de değişik anlamlar aktarabilmektedir. Genel olarak sunum sırasında kullanılan garnitür, sos ve yeşillikler de görsellik katmak için önemlidir. Ayrıca çözümlenmesi yapılan her filmde, kullanılan tabakların da beyaz olmaları dikkat çekicidir. Hiç kuşkusuz, tat algısına beyazın aktardığı “safılık”, temizlik”, “titizlik”, “özen” gibi çağrışımlar da eklenmektedir. Beyaz tabak da yemekler ve renklerinin de daha düzenli ve daha etkili biçimde algılandığı da bir gerçektir. Tüm bunlar ise tabakta servis edilen ana yemeğe renkleriyle ve tatlarıyla eşlik etmekte, onu “tamamlamaktadır” ve hatta “tanımlamaktadır”. Görme duyusuna ve ardından tat algısına seslenebilmek için, hazırlanan tabakta ana yemek ve çevresel ürünler estetik ön planda tutularak, birbiri ile iç içe geçmelidir. Bilindiği gibi, yemek ilk önce göz ile “beğenilir” ve sonrasında tat ve koku duyusu devreye girer.

2.1.3 Tatma Duyusu

Tat sözcüğü “Canlıların besinlerdeki uçucu olmayan bileşikleri damak, boğaz ve dil yüzeyindeki mukoza noktaları aracılığıyla algıladığı duyum” olarak Türk Dil Kurumu Sözlüklerinde tanımlanmaktadır (sozluk.gov.tr, 2021).

Dil, tat duyusunu harekete geçiren organdır. Ağzımızda yer alan dil, ayrıca, yutma, çiğneme ve konuşma, ses çıkarma gibi eylemleri de yapabilmek konusunda da önemli bir işleve sahiptir. “Dildeki tat tomurcukları, tat duyusunun reseptörleridir. Dilde yaklaşık 10000 tane tat tomurcuğu vardır”.

(https://cdn-acikogretim.istanbul.edu.tr/auzefcontent/20_21_Guz/anatomi/11/index.html#konu-7, 02.02.2022)

Tat duyusu insanlarda yetiştikleri ortama ve geleneklere göre farklılık göstermektedir. Kültürel değişikliklerin de, tam tersi, arzu edilen tatların belirlenmesi üzerinde etkili oldukları görülür (Güzeloğlu, 2010: 278 Akt. Öncel Taşkıran ve Bolat 2015). Kültürel olarak “damak zevki” olarak adlandırdığımız yemeklerin içerisinde yer alan acılı baharatlar, tatlı-ekşi soslar ya da aroma verici baharatların kullanımı ile geleneksel yemekler ortaya çıkmaktadır. Günlük hayatımızda tükettiğimiz yeme-içme ürünlerinin alışık olunmayan lezzet dışında tüketildiğinde, “yemeğin tatla ilgili bir sorunu olduğu” düşünmeye başlar. Örneğin, yemeğin

tuzsuz olması ya da gereğinden fazla acı olması. Birey alışık olmadığı için, zihninde bu tür bir kodlama da yapamamakta ve yemek ona “lezzetsiz” gelmektedir.

Tat alma duyusu ağız içerisinde yer alan dilin bölümleri ve damakla algılanır. Dil üzerindeki tat reseptörleri tarafından algılanan dört ana tat vardır (Mişoğlu ve Hayoğlu 2005; 29-35)

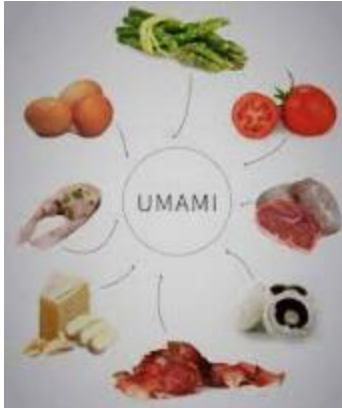
-Tatlı,

-Tuzlu,

-Ekşi

-Acı.

Bu dört ana tada ek olarak *umami* adı verilen bir tat da eklenmiştir. Japonca bir kelime olan umami “hoşa giden, iştah açıcı tat” şeklinde tanımlanabilir. L-glutamat isimli bir aminoasit sayesinde ortaya çıkan bu lezzet, büyük miktarlarda protein içeren hayvansal ve bitkisel gıdalarda vardır. Aynı zamanda Çin Tuzu olarak da bilinen MSG kısaltmasıyla bilinen monosodyum glutamat adlı katkı maddesi de yiyeceklere umami tadını ekleyebiliyor (<https://www.milliyet.com.tr/molatik/hayat/umami-nedir-umami-hangi-yiyeceklerde-bulunur-86218>).



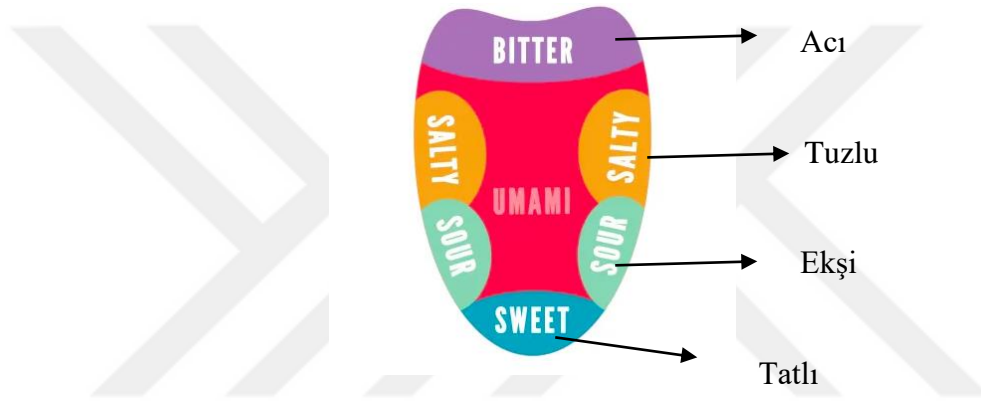
Umami dilde ve ağızın arka tarafında bir süre kalıcı bir tat vermektedir. Beşinci lezzet olarak da tanınan Umami, et, deniz yosunu, yeşil çay, süt, ceviz ve badem gibi kuru yemiş, peynir ve mantar, kuşkonmaz ve soya, patates, domates, havuç, soğan ve sarımsak, bezelye, deniz ürünleri gibi gıdalarla aktarılabilir. Biraz tuzlu ya da tatlı olarak adlandırabileceğimiz umami, lezzet algımızı da değiştirmektedir.

Resim 3 : Umami (<https://www.yasemin.com/pratik-bilgiler/haber/2973912-umami-nedir-umaminin-nasil-bir-tadi-var-umami-hangi-yiyeceklerde-bulunur>)

Her tat beslenme açısından son derece önemlidir. Örneğin, tatlının tadı günlük karbonhidrat alımını dengelerken, ekşi ve umami tadı protein alımı düzenlemektedir. Acı tat ise uyarı olarak, canlıları zehirden koruyabilmektedir. Tat ve aroma (güzel koku) birleşerek “Lezzet” olarak tanımlanan kavram ortaya çıkar. Lezzet algısı beyinde keyif verici bir etmen

olarak işlev görür. Tat algısı yönelik yapılan çalışmalarda; sakızın, şakacı-kırmızı biberin, agresif - çikolatanın, şehvetli - kahvenin, enerjik - nanenin, serin - vanilyanın, durgun hisleri tetiklediği gözlemlenmiştir (Post 2004, akt. Pekar 2017: 45). Yiyeceklerin tat algısı üzerinde farklı etkileri vardı. İnsanlığın doğasında yiyecekleri çiğ olarak tüketmesi olsa da ateşin bulunması ile isli ve pişmiş yiyeceklerin damak zevkimize uygun olduğunu düşünülmeyle başlamış ve insanoğlunun tat alma duyusunun gelişimi sağlanmıştır.

Tat algısı dilin kimi bölgelerine göre değişiklik göstermektedir. Aşağıda bu bölgeler daha belirgin biçimde görülebilir (<https://trabzonpomem.pa.edu.tr/rehberlik-servisimizin-hep-5-deriz-fakat-7-duyuya-sahibiz-konulu-bulteni-duyurular.html>):



Resim 4: Dilin tatla ilgili bölümleri (<https://center-of-the-plate.com/2017/05/17/what-is-umami/>)

İsviçre'deki Geneva Üniversitesi Nöroloji Bilim dalında yapılan bir çalışmada, araştırmacı Alan Carleton, beyne ulaşan reseptör kanalının her an açık olduğunu ve bu sayede bir tadı algılamanın 150 milisaniyede gerçekleştiğini belirtmektedir. Carleton'a göre, bu kanalın açık olmasının nöronlar ve hücreler arası iletişimi sağlayan nörotransmitterlerin özgürce hareket etmesini sağladığını belirtiyor (<https://www.sabah.com.tr/saglik/2014/12/09/150-milisaniyede-tadina-variyoruz> 04.01.2022).

Tat alma duyusu özellikle yiyecek içecek sektöründe oldukça önemli bir yere sahiptir. Tat duyusu çoğu marka için ulaşımı zor bir duyudur. Ancak tat duyusunun işletmelerin markaları için kendilerine özel tadı bulmaları ve pazarlamada bireyleri ikna edebilme yetilerini artırıcı bir etkisi vardır (Güzel, 2013:228). Örnek olarak bir firma yeni bir ürün

çıkardığında ürünün alıcıya ulaşması için promosyonlar yaparak, marketlerde, satış yerlerinde bu yeni ürünü deneyimlemeleri / tatmaları, dokunmaları, koklamaları vb istenmektedir.

2.1.4 Koku Alma Duyusu

Türk Dil Kurumu koku'yu nesnelere yayılan küçücük zerrelere burun zarı üzerindeki özel sinirlerde uyandırdığı duygu (sozluk.gov.tr, 2021) olarak tanımlanmaktadır. Lyall Watson Jacobson'un Organları adlı kitabında koku üzerine araştırma yapan yazar kokudan "kimyasal duyu" diye söz ediyor. "Koku burundaki algılayıcı hücrelere gelen kimyasal bilgiyi elektrik sinyallerine çevirir. Bu sinyaller koku sinirleriyle kafatası boşluğuna iletilir ve orada koku torbalarında toplanır. Sonra bunlar beyin korteksini besler; burada bağdaştırmalar yapılarak gelen sayısız sinyal en sevdiğiniz gül kokusuna ya da iğrenç bir kokarca kokusuna çevrilir" (Watson, 2000:7).

Koku duyusu insanlar üzerinde farklı duygular uyandırma konusunda en hızlı harekete geçen duyudur. Karanlık ve sessiz bir ortamda bile ilk olarak harekete geçecek olan duyu, koku duyusudur. Örneğin, ortam içerisinde yer alan küflü peynir kokusundan tahmin edilebilir. Koku duyusu, kişinin çevreyi tanımada, algılamada yönlendirici olmasından dolayı önemli bir duyudur (İlter, 2010).

Yapılan araştırmalar göre, diğer duyu organları etkisiz hale getirerek algıları kapatabilir ancak koku duyusu engellenemez. Koku yiyecekler içerisinde bulunan baharat, et ve süt ürünleri gibi zihinde yer alan ürünlerin algılanmasında da yardımcı olmaktadır. Bir yiyeceğin lezzeti ve görüntüsü ne kadar güzel olursa olsun, kokusu kötü olduğu zaman insanların o yiyecekte uzaklaşmasına neden olmaktadır. Örneğin, buzdolabından çıkarılan sütü içmeden ilk önce koklar; meyveleri özellikle domatesi de almadan önce koklarız; bir duman kokusu alındığında koku duyusu "tehlike" ile ilgili uyarı göndererek harekete geçirir, tehlikelerden korur. Koku ruh halimizde değişiklik yaratabilir. Yapılan test sonuçları, hoş bir koku aldığımızda ruh halimizin yüzde 40 düzeldiğini gösteriyor; özellikle bu koku mutlu bir anıyı canlandırdığında (Warren ve Warrenburg ,1993). Bu nedenle koku alma duyusunun yaşamda büyük bir paya sahip olduğu söylenebilir (Akıllıbaş, 2019: 111).

Kokular, yaptıkları çeşitli çağrışımlarla, aynı zamanda bireyleri zihinlerinde yer alan anılara da götürmektedir. Bu nedenle, bir koku kötü bir anıyı canlandırıyor, o kokuyu

barındıran her şey bireyi olumsuz etkileyecektir. Örneğin bir yemekte bu koku varsa birey o yemeği de “lezzetsiz ve kötü” olarak tanımlayacaktır. Bu durum, araştırmalarda da gösterildiği gibi, yemek- tat alma- koku etkileşimini ve bağlantısını son derece iyi biçimde açıklamaktadır. Örnek olarak Amerika’da bazı süpermarketler, akşam saatlerinde sıcak ve yeni pişmiş ekmek kokusunu süpermarketin içine yayarak hem gıda ürünlerin satışını artırmış hem de süpermarket ile ilgili olumlu bir algı yaratmıştır. Diğer yandan süpermarkette bulunan ekmek kokusu müşterilere, çocukluk yıllarında annelerinin onlara yaptıkları kek, börekleri anımsatarak “anne ve ev sıcaklığı” çağrışımları yaratılmıştır (Koç, 2016: 125-126). Koku duyusu görme duyusundan sonra, yeme-içme alışkanlıklarında önem açısından ikinci sırada yer alarak insanları yönlendirmektedir.

Diane Ackerman *Duyuların Doğal Tarihi* adlı kitabında, kokuyu harekete geçirecek düğmeye dokunduğunuz an, anılar bir an da patlayarak ortaya saçılır; derinlerden karmakarışık bir görüntü fırlayıp çıkar demektedir "(Lindstrom,2005:35). Kokular anılarımızı canlandırarak yemeğin tadımı sırasında oluşturduğu hislerle bilinçaltını ortaya çıkarır ve lezzet algısı üzerinde etki gerçekleştirir. Hiç kuşkusuz, lezzet algısı yemeğin tadıyla ilgili algıyı olumlu yönde etkileyebileceği gibi olumsuz olarak da etkileyebilir. Örneğin, Aşk Tarifi (No Reservations) filminde küçük kızın son derece değerli olan ve zor bulunan ancak kokusu ağır ve alışılmadık olan trüf mantarını koklayarak, beğenmeyip “bozulmuş” sanması ve çöpe atması ise bunun filmlerdeki bir göstergesidir.



Kokuyla tat arasında yakın bir ilişki olduğu kanıtlanmıştır. Bir şeyin tadından çok lezzet kokusu içerdiğini söylemek yanlış olmaz. Sözgelimi, ağır bir soğuk algınlığı yüzünden burnunuz koku almazsa, tat alma duygunuz yüzde 80 kayba uğrar. Koku duyusunu yitirmeden yalnızca tat alma duyusunun yitirildiği pek ender görülür (Lindstrom, 2005:35).

2.1.5 Dokunma Duyusu

Türk Dil Kurumu Sözlüklerine göre “dokunmak”, nesnelerin sıcaklık, soğukluk, sertlik, yumuşaklık vb. niteliklerini derinin altındaki sinir uçları aracılığıyla duymak, değmek, el sürmek, temas etmek; el sürmek (sozluk.gov.tr, 2021) olarak tanımlanmaktadır. Dokunma duyusu, bir nesneyi diğer duyu organları ile tanımlayamadığımız özelliklerini tanımlamak için kullanılır. Örneğin, balıkçıdan balık alırken eğer kokusundan ve görüntüsünde taze olduğunu anlayamıyorsak, parmakla etli kısmına dokunarak tazeliği anlaşılabilir. Çünkü balık bayatladıkça kasları gevşer ve dokunduğumuz yer içine batar.

Dokunma, pürüzsüzlük, pürüzlülük, sıcaklık ve ağırlık gibi gözlem yoluyla elde edilemeyen bilgileri sunar ve bu bilgiler algı üzerinde etkili olur. Dokunma, ayrıca, bir şeyin niteliğinin, kalitesinin algılanışı ile de ilişkilidir (Güven, 2018 akt. Akıllıbaş, E, 2019: 116).

Dokunma duyusu algılama konusunda önemli bir araçtır. Yemek yerken kullanılan çatal ve bıçağın plastik olması ile paslanmaz çelikten özel olarak tasarlanmış olması arasında fark vardır. Kişi kullandığı nesnelerin güvenilir bir malzemeden yapılmasını tercih eder. İşte dokunma duyusu burada devreye girerek, beyne istenen bilgileri gönderir. İşte dokunma duyusu burada devreye girerek, beyne istenen bilgileri gönderir.

Yapılan çalışmalar sonucunda elde tutulan bir yiyeceğin oluşturduğu hissin, ağızdaki dokunun algısını da etkilediği tespit edilmiştir. Örneğin, elde tutulan bir pretzel’in (kıvrık, çubuk kraker) oluşturduğu dokunma hissinin pretzel’in ağızdaki algısını etkilediği yani elde tutulan pretzel ne kadar yumuşak hissedilirse, ağızda o kadar bayat olarak algılandığı ve böylece karşıtlık etkisi yarattığı yapılan bir çalışmada belirtilmiştir (Spence, 2015 : 1-14). Dokunma duyusunun ağızda veya elle hissedilmesi farklılık yaratmamaktadır. Tat duyusu ile algılanan kalite ve lezzetin, yiyeceklerin tadı üzerinde daha etkili olduğunu ortaya koymaktadır. Örnek olarak, bir somun ellendiği zaman ne kadar yumuşak bir dokuya sahip olursa olsun ağızla çiğnendiği zaman tazeliği ya da bayatlığı rahatça ortaya çıkmaktadır.

Çözümlenen filmlerde dokunmanın önemi de göstergelerle kanıtlanmıştır. Yemeğin pişip pişmediği, pişen yemeğin tadı, pişen sosların tadı, yemek yapılacak malzemelerin tazeliği ya da sertliği/yumuşaklığı vb hep elle dokunarak, parmakla tadılarak (dokunma) ortaya çıkarılmaktadır.

Burnt Filmi



Julie and Julia Filmi



2.1.6 İşitme Duyusu

İşitme, insan kulağındaki işitsel reseptörlerin uyarılarıyla üretilen duyuusal deneyimdir. İşitme için en yaygın uyarıcı, dış kulak kıkırdağı (pinna) tarafından dış kulakçık (kulak kanalı) içine sokulan ve daha sonra kulak zarına çarpan ses dalgalarıdır (Meiselman ve MacFie, 1996). Türk Dil Kurumu, “İşitmek” ile ilgili şu tanımı yapmaktadır: Kulakla algılamak, duymak veya haber almak (sozluk.gov.tr, 2021). İşitme, en temel anlatımıyla, çevremizde titreşim yoluyla oluşan seslerin kulağımızla algılanmasıdır.

İşitme sadece dış ortamda oluşan değil; ağız içinde gerçekleşen çiğneme, yutkunma gibi seslerin de algılanmasıdır. Örneğin, elma ısırıldığında çıkan ses taze ve sulu olduğuna anlamayı sağlar. Drake (1963), çeşitli yiyecekleri çiğneyerek ya da ezerek seslerin çıktığına dikkat çeker. Devam eden çalışmalarda (Drake, 1970; Vickers, 1981,1983), lezzet algısında sadece ağızda bırakan aromatik hissin değil, ısırma ve çiğneme sırasında gerçekleşen seslerin de dikkat çektiğinin altını çizilir (Vickers ve Bourne (1976a) akt. Boyacı 2019:33). Bu çalışmalarda, yeme-içme algısının tat alma duygusu ile çalıştığını ve bunlara işitme duyusunun da eklendiği aktarılmaktadırlar.

Ünlü şeflerden biri olan İngiliz şef Heston Blumenthal, eğer unutulmaz bir yemek yaratılmak isteniyorsa yemekteki tüm duyuları ortaya çıkarmak gerektiğini söyler. Ayrıca, yiyeceklerdeki sesi "unutulmuş lezzet duygusu" olarak belirtir (Spence, 2015: 24-35). Örneğin, reklamlarda kullanılan kutu Coca-Cola açma sesi, buzlu bardağa doldurulurken çıkan ses ve son olarak, içerken çıkan sesler sanki Coca-Cola içiyormuş ve tadını alıyormuş gibi hissettirmez mi? Ya da kızartılan ya da fırından yeni çıkmış böreğin, çıtırtısı bizi etkilemez mi? Yaptığımız çözümlenelerde de, filmlerde lezzet ve tat algısının işitme duyusu ile birlikte çalıştığı değişik göstergelerle aktarılmaktadır. Üzerine tereyağ sürülen kızarmış ekmeğin ısırıldığında ya da tereyağ sürülürken çıkan sesler, bir yemek ya da sosu tadıldığında sözsüz

iletişim göstergelerini kullanarak, “hmmm”, “yummm”, “mmmm” gibi sesler izleyenlere tat ve lezzet algısı ile ilgili bilgiler aktarmaktadır.

Sarıyın Tadları Filmi



Julie and Julia Filmi



Julie and Julia Filmi



İnsanlar, kulaklarını elleri ile kapatsalar dahi bir yiyeceğin ya da içeceğin sesini duyarlar. Spence (2015)'e göre, bir yiyecek ısırıldığında duyulan ses (gevreklik) ya da ağızda hissedilen tazelik ya da bayatlık, çoklu duyuşal lezzet algısında önemli bir rol oynar(Boyacı 2019:33). Koku nasıl belleğimizle bağlantılıysa, ses de ruh halimizle bağlantılıdır. Aslında ses belli bir ruh hali yaratır. Duygular ve heyecanlar meydana getirir. Bir aşk filmini sessiz izlerseniz o heyecanı yakalayamazsınız. Ses hem neşe hem de hüzün verebilir (Lindstrom, 2005). Sessiz sinemanın ardından, sesin yaratıcı kullanımı ve filmlerin atmosferini yaratma konusundaki etkisinin keşfedilmesiyle, bir filmde sesin en temel işlevi bilgilendirme olduğu ortaya çıkarılmıştır. Sesler aracılığıyla filmin türü, hikayenin yer aldığı ortamın toplumsal, kültürel, tarihsel ve etnik niteliği kısa sürede anlaşılır. Konuşulan dil, duyulan bir müzik, başka göstergeler olmasa da bu bilgileri aktarabilir (Abisel, 2000-2001 :53-54).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3.1. Araştırma Üzerine

3.1.1. Araştırmanın Amacı:

Filmlerde yer alan mutfak ve yemek sahnelerinin, simgesel açıdan ne anlam taşıdığı, bireyleri/izlerkitleyi hangi duygulara yönelttiği önemlidir. “Yemek filmleri” de denen bu filmlerdeki sahnelerde, değişik göstergelerle, gastronomik bir söylemden yararlanılarak, “tat alma duyusu” ile ilgili anlam aktarımı söz konusudur ; “tat alma duyusunu harekete geçirmek” amaçlanmaktadır ve birey/izlerkitle bir tür “yemek iletişimi” yaratılmaktadır. Birey, söz konusu sahnelerdeki yemeğin tadını, kokusunu duyumsamaktadır ya da öyle hissetmektedir. Filmsel anlatıda, “mutfak” gibi yemek kültürüne ait mekanlar, “yemek görselleri” “tat alma duyusu dışında, kültürel, simgesel anlamlar da aktarabilmektedir; yemekle ilgili sahneler, yemeğin hazırlanışı, paylaşılmasına kadar olan süreç izleyici ile anlam aktarma açısından bir ilişki de kurmaktadır.

Çalışmada, yemek kültürü ve gastronomi söylemi bağlamında, filmlerdeki yemek sahnelerinde kullanılan simgelerin, göstergelerin kullanım ve kurgulanış biçimleri, eklemlenmeleri bireyde/izleyicide o sahnedeki yemeğin tadı ile ilgili bilgi aktarabilmektedir ve sanki o yemeği tatmışçasına bir deneyimi yaşatabilmektedir; duyumsatabilmektedir.; ayrıca, bu filmler izleyicide o yemeği tatma arzu ve isteği de uyandırma gücüne sahiptir. Çalışmada, filmlerde yer alan yemek kültürüne ait mekanlar ve yemek sahnelerinin kullanımı aracılığıyla aktarılan “tat alma duyusu” ve “tatma duyusunun” hangi göstergeler aracılığıyla gerçekleştirildiği, gastronomik söylemin filmler aracılığıyla nasıl oluşturulduğu ve izlerkitlede bu sahnelerle ne anlamlar aktarıldığı üzerinde durulacaktır.

3.1.2. Araştırmanın Önemi:

Film anlatısında “gastronomik söylem”in ortaya çıkarılması ve filmler aracılığıyla “yemek iletişiminin” izleyici ile kurulabilmesi ve bu iletişimin nasıl kurulduğunun incelenmesi sinema alanında çalışmalar yapanlar için önemlidir. Bu doğrultuda, filmlerde aktarılan yemek kültürü ve gastronomik söylemin hangi göstergelerle aktarıldığının ortaya çıkarılması bu tür filmler çekeceklere rehberlik edebilecek ve yol gösterici olabilecektir.

Filmlerle aktarılan ve izleyende “tat alma duyusunun” yaratıldığı göstergelerin ortaya çıkarılması bu tür film çözümlemesi yapacaklara da model olması amaçlanmaktadır.

Çalışmanın sonuçlarının, teori ve uygulamaya sağlayacağı katkılar ya da getireceği yenilikler: Çalışmada sinemada göz ardı edilen, aslında yemek kültürlerinin zamana ve yaşam koşullarına göre gösterdiği değişim ortaya çıkacaktır. Göstergelerle aktarılan imgelerin yarattığı “tat alma duyusu”na gönderme yapan filmler ve izleyicideki yaratılan anlamlar ele alınacaktır. Böylelikle gastronomi sinemasında yemeğin kullanımı, hem filmlerde yemek aracılığıyla yaratılan yemek iletişimi incelenecektir.

3.1.3. Araştırma İle İlgili Soru Cümleleri:

- Filmlerde yemek kültürü ile ilgili mutfak gibi mekanlar ve yemek sahneleri aracılığıyla bir “gastronomik söylem” ve izleyici ile “yemek iletişimi” yaratılabilmekte midir?
- Filmlerde gastronomik söylem ve yemek iletişimi hangi göstergelerle ve nasıl yaratılmaktadır? Söz konusu göstergelerle yaratılan “gastronomik söylem” ile aktarılan anlamlar nelerdir?
- Filmlerde yer alan yemek kültürü ile ilgili mutfak gibi mekanlar ve yemek sahneleri, bireylerde “tat alma duyusunu” nasıl ve hangi göstergelerle aktarmaktadır?
- Filmlerde yer alan yemek kültürü ile ilgili mutfak gibi mekanlar ve yemek sahneleri, yemek görselleri, yemeğin tadı ile ilgili bilgi aktarabilmektedir ve sanki o yemeği “tatmışcasına bir deneyimi yaşatabilmektedir”; bu hangi göstergelerle gerçekleştirilebilmektedir?

3.1.4. Araştırmanın Evreni / Örnekleme ve Sınırlılıkları

Çalışmada evren olarak gastronomi söylemi ile ilgili tüm yerli ve yabancı filmler bulunmaktadır. Evrenin tamamına ulaşılamayacağı için araştırma örneklem ile sınırlıdır. Çalışmada örneklem olarak ise, bilimsel sınırlılıklar çerçevesinde, evrenden yola çıkarak, gastronomi söylemi ve yemek kültürü ile ilgili, “tat alma duyusunu” harekete geçiren ve ayırıcı özelliği olan filmler seçilmiştir. Örneklem *amaçlı örneklem* türündedir ve ana kütle, bütün içinde yani evren içinde yapılacak herhangi bir araştırmanın amacına uygun yapılan seçimle ortaya çıkar.

Örneklemin belirlenmesinde, gastronomi, yemek kültürü ile ilgili belli bir dönemde yapılmış filmleri belirleyerek, bunlar arasından ana inceleme konumuz ile ilgili, tat alma duyusu ile ilgili göstergelerin ağırlıklı olduğu filmlerin seçimini gerçekleştirdik. Bu film seçkisinde yer alan filmler tat alma duyusunun aktarıldığı “ayırıcı özelliği olan” filmlerdir. Tüm filmleri izlenerek yapılan bu seçki doğrultusunda, yemek içmek konusunda “kült” olarak tanımlanabilecek, öncelikle gastronomi, yemek kültürü, şef kavramı, yemek, tat alma, tatma duyusu gibi konularla ilgili filmlerin araştırması yapılmıştır. Bu filmler, ayrıca, 2000 yılı sonrası yapılmış ve başta Fransız mutfak kültürü olmak üzere belli bir kültüre özgü mutfak/gastronomi kültürünü ele alan filmlerdir. Bu süreçte, söz konusu filmler kesitlenerek, yalnızca tat, koku, lezzet gibi anlamların aktarıldığı sahneler belirlenip, bu sahnelerde bu anlamların “nasıl” ve “hangi” göstergelerle ve simgelerle oluşturup/aktarıldığı ortaya çıkarılacaktır.

Bu doğrultuda çalışma için Google arama motorundan yapılan araştırma sonucunda 65 film bulunmuştur. Çalışmanın evreni sınırlandırılarak, bazı filmler elenmiş ve örnekleme oluşturan filmlerden 21 adet film izlenmiştir ve bu 21 film arasından, inceleme konusu / örneklem olarak belirlenen ölçütlere göre, *6 adet film* belirlenmiştir:

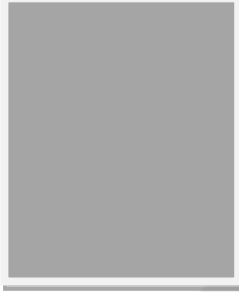
- Çikolata (Chocolat) (2000)
- Aşk Tarifi (No Reservations) (2007)
- Julie & Julia (2009)
- Sarayın Tadları (Les Saveurs Du Palais) (2012)
- Aşk Tarifi (The Hundred-Foot Journey) (2014)
- Çok Pişmiş (Burnt) (2015)

3.1.5. Araştırmada Veri Toplama ve Yöntem

Çalışma nitel araştırma yöntemindedir. Gastronomi filmlerinde “tat alma duyusu” yaratımı ile ilgili betimleyici bir çalışmadır ve nitel araştırma yöntemlerinden göstergebilimsel çözümleme yöntemi kullanılarak veri analizi yapılmıştır. Çalışmada amaç, görsel, işitsel ve dilsel inceleme olduğundan, görsel göstergebilimsel çözümleme yöntemi ve filmsel anlatı çözümlemesi yöntemleri “seçmeci” bir yaklaşımla aynı anda, eklektik (seçmeci) yöntem olarak kullanılacaktır.

Çalışma tündengelimli (film) ve betimleyici bir çalışmadır. Konu ile ilgili öncelikle bir literatür taraması yapılarak gastronomi sineması içerikli filmler ve bu konu ile ilgili yapılan çalışmalar ele alınacaktır. Söz konusu filmlerdeki “ sinemasal göstergelerin” nasıl kullanıldığı ve bunların “ne ifade ettiği” araştırılacaktır. Sonrasında gastronomi sineması ile ilgili filmler sınırlandırılarak, araştırma konusu ile ilgili olanlar arasından örnekleme oluşturan filmler seçilecek ve “inceleme nesnesi” ortaya çıkarılacaktır. Seçki yapılan gastronomi sinemasında seçki yapılan filmlerde “yemek”, “tat alma duyusunu” çağrıştıran sahneler kesitlenecek ve bu sahneler çözümlenecektir.

Çalışmada, **film analizi için uygulanan seçmeci çözümlene yöntemi** aşağıdaki gibidir:



Filmin Künyesi

Genel Betimleme (Film Özeti):

Filmin Anlatısal Yapı Çözümlemesi

1) Anlatı oluşturunucular

1.1. Kişi Kullanımı ve Beden Dili Göstergeleri

1.2. Zaman Kullanımı

1.3. Mekan Kullanımı

2) Teknik oluşturunucular (Sahnelere göre plan kullanımı, kamera hareketleri vb)

2.1. Dilsel Göstergeler

2.2. Görsel Göstergeler

2.3. İşitsel Göstergeler

3.2. Göstergeler, Göstergebilim ve Filmsel Anlatı

3.2.1. Gösterge Kavramı ve Göstergebilimsel Çözümleme:

Gösterge, genel olarak kendi dışında bir şeyi temsil eden ve dolayısıyla bu temsil ettiği şeyin yerini alabilecek nitelikte olan her çeşit biçim, nesne, olgu, vb. olarak tanımlanır. Bu açıdan sözcükler, simgeler, işaretler, vb. gösterge olarak kabul edilir (Rifat, 2009:11) İnsanlığın ilk çağlarında günümüze göstergeler aracılığıyla iletişim kurulmaktadır.

Fiske'ye göre, gösterge, "kendisinden başka bir şeye gönderme yapan, duyularımızla kavrayabileceğimiz fiziksel bir şeydir ve varlığı, kullanıcıların onu bir gösterge olarak kabul etmelerine bağlıdır" (Fiske, 1996:63). İsviçreli dilbilimci Ferdinand de Saussure ile başlayan göstergebilim kavramında gösterge iki ana bileşen ile temsil edilmektedir. Saussure'e göre gösterge, "bir kavram ve işitimi imgesinin bileşimidir" (Saussure, 1976:109). Kavram yerine gösterilen ve işitimi imgesi yerine de gösteren terimleri de kullanılabilir. (Küçükerdoğan, 2009:169). Mantıkla göstergebilimin aynı şey olduğunu, ikisinin de soyutlama ve simgeleme eylemlerini incelediğini savunan" (Parsa ve Parsa, 2002 :10) çağdaş ABD'li mantık bilimci Charles Sanders Peirce ile gelişen gösterge kavramı, 20.yüzyılda Umberto Eco ve Roland Barthes gibi göstergebilimcilerin katkılarıyla, başta görsel metinler olmak üzere, her alanda görsel ve dilsel metinlerin çözümlemesinde kullanılan bir kavram olmuştur.

Göstergelerin incelenmesi olarak basitçe tanımlayabileceğimiz göstergebilim konusunda Fatma Akerson şöyle bir tanım yapmaktadır: "Göstergebilim çevremizdeki her türlü göstergeyi ve dizgeyi araştırır ve temel inceleme birimi göstergedir." (Akerson, 2005:14). Bu açıdan, Göstergebilimin temel inceleme konusunun, göstergelerin arasındaki bağlantılar ve ilişkiler olduğu belirtilmektedir. Göstergelerin nasıl işledikleri, nasıl anlam aktardıkları göstergebilimin ana konularındandır.

Yine Akerson'a göre, göstergebilim, 20.yüzyılın gereksinimlerine cevap veren bir bilim dalıdır demektir (Akerson, 2005:49). Bu doğrultuda, göstergebilimin her alanda kullanılan; metinleri ve anlatıları çözümlemeye destek olan bir yöntem olduğunu da söyleyebiliriz. Örneğin, reklamlar, filmsel anlatılar, masallar, şarkılar, oyunlar, resimler, mekanlar vs hepsini göstergebilimsel yöntem aracılığıyla çözümleriz. Göstergebilim,

“iletişim ve bilgi aktarımı içeren, sinema, tiyatro, tıp, mimari, zooloji ve birçok başka alana ilgi çekici sonuçlarla uygulanmıştır” (Berger, 2018:4).

Film Dili adlı yapıtta, göstergebilimin filmlerde kullanımı ile ilgili olarak şunlar eklenmektedir: “Gerçek bir filmin yapım süreci, özellikle anlatmak istediğiniz hikâye için ihtiyacınız olan belirlenmiş görüntülerin dikkatli bir biçimde seçilmesiyle başlar. Bu seçim süreci, dünyanın en donanımlı kurgu odasında, yani hayal gücünüzde gerçekleşir. Bu, kaçınılmaz olarak bizi göstergebilimin alanına getirir. Göstergebilim (semiyotik), asıl olarak işaret bilimidir, iletişimin çözümlenmesidir ve bütün iletişim biçimlerine uygulanabilir. Sinemanın da kendi dili vardır ve bu yüzden göstergebilimin de filmle ilgilenen bir dalı vardır. Her resim bir hikaye anlatır. Tek bir görüntüden bile ne kadar çok şey anlayabileceğimiz şaşırtıcıdır. Filmin tamamını görmemiş olsak bile, sadece bu karenin barındırdığı bilgiler, bize çok şey söyler. Göstergebilim bunun nasıl mümkün olduğunu inceler” (Edgar-Hunt, Marland, Rawle, 2012:12-13).

Her film dilsel, görsel ve işitsel göstergelerden oluşmuş bir dili/anlatısal yapısı bulunmaktadır. Bu doğrultuda film çözümlemesi üzerine yapılan çoğu çalışmada görsel göstergebilimin temelinde oluşturulan bir çözümleme yöntemi kullanılmaktadır. Film göstergebilimi ya da sinema göstergebilimi olarak da adlandırılan alanda, psikoloji, sosyoloji, mitoloji, söylem çözümlemesi gibi disiplinlerin de katkısıyla, kimi zaman da feminizm, ruhçözümleme ya da marksist akımlardan da yararlanarak göstergelerin nasıl anlam aktardıkları ortaya çıkarılmaktadır. Yapısalcı kuramın öncüsü İsviçreli dilbilimci Ferdinand de Saussure’e göre, bir gösteren ve gösterilenden oluşan gösterge kavramı, modern görsel göstergebilimin öncülerinden Roland Barthes’a göre bir biçim ve içerikten oluşur. Hiç kuşkusuz, bu kavramlar birbiri ile örtüşen ve aynı anlama gönderme yapan kavramlardır. Burada önemli olan filmlerin kendine özgü göstergelerden oluşan bir bütün olması ve bu haliyle her bir filmin bir *film dilinin* olmasıdır. Bu doğrultuda, göstergenin *sinemasal bir gösterge* olarak tanımlandığı söylenebilir.

Günümüzde bu alanda yapılan çalışmalarda, film dili ve film analizi üzerine çalışan ve sinemasal göstergeden söz eden Christian Metz’i, Umberto Eco’yu görebilmekteyiz. Sinemasal göstergenin çokanlamlı görüntü göstergelerden oluşmuş bir dizge, sistem olduğunun altı çizilmektedir (Stam, Burgoyne, Flitterman-Lewis 2019: 56-57).

Filmler göstergebilimciler tarafından bir *metin, bir anlatı* olarak kabul edilirler. Bir başka deyişle, daha önce de belirtilen gibi, bir tür göstergeler sistemi, anlamlar bütünüdür. Çalışmada, simgesel bir yapı olarak çokanamlı, anlatısal oluşturuculardan oluşan filmlerin incelenmesi aşamasında ise simgeler, eğretilme gibi (metafor) retorik figürler, dilsel-görsel ve işitsel göstergelerin incelemesi devreye girerek, çoklu bir okuma doğrultusunda Rus Biçimbilimci Vladimir Propp tarafından ortaya çıkarılan anlatı (masal) çözümlemesi (temel anlatı oluşturucusu kişi kullanımı ve yardımcı öğelerden zaman ve mekan kullanımı ile ilgili göstergelerin incelemesi) (Bkz., Propp 2008: 71), filmsel dilin teknik oluşturucularından çalışma için gerekli olanların (plan kullanımı, kamera hareketleri vb) çözümlenmesi ve tüm bunlara ek olarak beden dili göstergelerinin de çözümlenmesi ile gerçekleştirilmektedir.

3.3. Gastronomi ve Tat Alma Duyusu ile İlgili Filmler

3.3.1. Gastronomi Filmleri

Çalışma için öncelikle gastronomi, yemek kültürü, şef kavramı, yemek, tat alma, tatma duyusu gibi anahtar kelimeler kullanılarak; bu konular, kavramlarla ilgili filmlerin araştırması yapılmıştır.

Google arama motorundan yapılan araştırma sonucunda 65 film bulunmuştur.

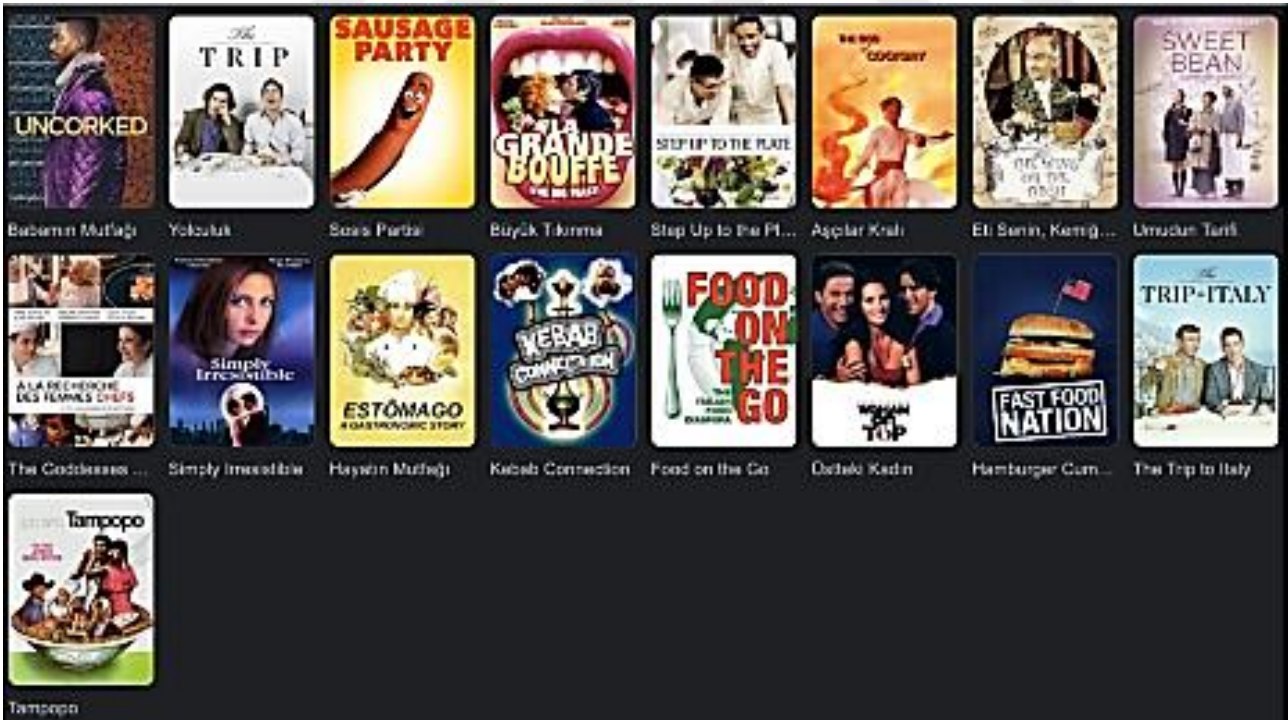
Resim 5 : Gastronomi filmleri
(<https://www.google.com/search?q=gastronomi+filmleri> 03.05.2021)



Resim 6:Gastronomi filmleri

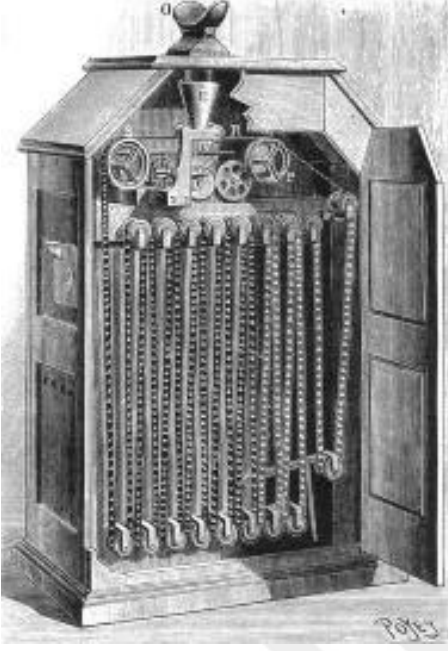


Resim 7:Gastronomi filmleri



Bunlardan bazıları örnekleme oluşturan ölçütlerimizle uyumlu olmadığından elenmiştir.

3.3.2. Sinema ve Gastronomi



TDK'ya göre sinema herhangi bir hareketi düzenli aralıklarla parçalara bölerek bunların resimlerini belirleme ve sonra bunları gösterici yardımıyla karanlık bir yerde, bir ekran veya perde üzerinde yansıtarak hareketi yeniden oluşturma işi olarak tanımlanmaktadır. Sinemanın başlangıcı olarak kabul edilen cihaz 1889 yılından Thomas Edison ve William Kennedy Laurie Dickson tarafından geliştirilen Kinetoskoptur. Edison ve William Kinetoskop'ta 15m'lik bir film şeridi üzerindeki görüntüleri kesintisiz olarak yansıtmayı ve kutu içerisinde yer alan film şeridinin hareketi ile tek kişilik film gösterimi yapılmayı başarmışlardır.

Resim 8 : Kinetoskop (<https://stringfixer.com/tr/Kinetoscope>)

Bu cihazı Lumière Kardeşler "ticari geleceği olmayan bilimsel bir merak konusu" olarak görmüş ve geliştirmeyi başarmışlardır ve bu cihazlar 1895 yılından başlayarak 1914'e kadar 400'den fazla film çekmişlerdir. İlk kayıt altına alınan filmler 1895 yılından başlayarak sırasıyla Lumière *Fabrikasından Çıkan İşçiler*, *Trenin İstasyonu'na Girişi*, *Bahçesini Sulayan Bahçıvan*, *Deniz Kıyısında Banyo Sahnesi* gibi günlük hayattan sahnelerdir.

Sinema, herkesin yaşamında önemli bir yer tutmaktadır. Sinema herkes tarafından bilinir. Sinemayla ilişkilerimiz çok ufak yaşlarda başlar, aralıksız sürer; dünyanın hemen her yerinde de bu böyledir. Sinema dünyamızın en uzak köşelerine dek yayılmış, sokulmuştur. Sinema sadece devinimli görüntüler yansıtmakla kalmaz. Ayrıca sinema da ses de önemlidir; efektler de. Bu nedenle, sinema görsel-işitsel göstergelerle oluşturulmuş (işaretler) bir bütündür; bir dizgedir. Sinema ayrıca çok yönlü bir araçtır. Nedir sinemanın çok yönlülüğü? (Özön, 2008:7-8)

- Sinema bir iletişim - bildirişim aracıdır.
- Sinema bir anlatım aracıdır.
- Sinemanın kendisine özgü bir dili vardır.
- Sinema 7. sanattır.

- Sinema kimi zaman bir eğlence kimi zaman propaganda aracıdır.
- Sinema geniş kitlelere ulaşarak onları etkiler.
- Sinema disiplinler arasıdır (estetik, psikoloji sosyoloji, iletişim bilimleri, fizik vb. tüm alanlardan destek alır)

Sinemanın başlangıcı olarak kabul edilen Lumière Kardeşlerin 1895 yılında geliştirdikleri cinematograf aygıtı ile Paris Grand Café yaptıkları ilk gösterimin üzerinden yüz yıla aşkın bir süre geçti (Yıldız, 2014:11) ve öncelikle tam olarak ne olduğu anlaşılamayan ancak *tılsımlı* olarak görülen bu görüntülü aygıt sinema adının verilmesi ile sinema yıllar içinde teknolojinin gelişmesi sayesinde evrilmiş ve yüzyıl önceki ilk film örneklerinden bugüne önemli bir yol kat edilmiştir. Artık günümüzde dijitalleşmenin etkisiyle 3 boyutlu filmler sanal gerçeklik (360) kavramı sinemaya girmiş ve sinema tarihçesinin başlangıcında izleyicinin pasif durumu aktif hale dönüşmüştür.

Artık izleyici filmler de kullanılan teknolojiler aracılığıyla “orada algısı” yaşayabilmektedir. Çalışmamızın konusu sinemanın geçirdiği evrimle ilintili olmadığından yalnızca “gastronomi sineması”, yemek konulu filmler üzerinde durmak yerinde olacaktır.



Resim 9 : Feeding The Baby (<https://www.youtube.com/watch?v=qZ2mLwv7pOM>)

Yemeği konu alan ilk film Auguste ve Louis Jean Lumière tarafından çekilen “Feeding the baby (bebeğin beslenmesi)” filmidir. Yemeğin sinemayla buluşması bu bir dakikalık film ile gerçekleşmiştir. Daha sonra sinemanın gelişmesi ile ilk özel efektler Georges Méliès tarafından yaratılmıştır. Böylelikle bilimkurgu sineması bir başka deyişle şiirsel sinemanın temelleri atılmıştır. Mesleği sihirbazlık olan Méliès, 1902 yılında çektiği "Aya Seyahat" adı filminde ilk özel efektlerini kullanmış ve izleyenlerin izlediklerine

inanmalarını sağlamıştır. (Küçükdoğan, 2014;16) İlk başlarda bir dakikadan kısa süren filmler renksiz ve sessizdi. Sinemada renklerin gelmesi ise 1902 yılında şablonlama yöntemiyle başladı. Bu yöntem görüntüdeki her kare tek tek el ile renklendirildiği için filmlere renk gelişi olarak kabul edilmese de 1906 yılına gelindiğinde George Albert Smith “Kinemacolor”ı icat etti. Bu icat görüntüleri yeşil ve kırmızı olmak üzere filtrelerden geçiriyor ve iki aşamalı bir renklendirme meydana getiriyordu.

(<https://blog.baruthotels.com/sinemanin-kisa-tarihi>)

Sinemanın insan hayatında yaşadığı her konuyu ele aldığı filmler mevcuttur. Bu bakış açısıyla, sinemada yeme içme kültürüne dair pek çok filme rastlamak mümkündür. Yeme-içme insanın en temel gereksinimlerinden biri olduğu için hemen hemen her filmde bir restoran ya da yemek sahnesi görülebilmektedir. Film içindeki yemek sahneleri hem bireysel hem de toplumsal değerleri göstermektedir. Buna rağmen sinemanın yemeğin görsel ve estetik çekiciliğinin farkına çok geç vararak başrollerinde yemek olan filmleri yeni bir tür olarak ele alması özellikle son yıllarda filmlerde gastronomi kültürünün kullanım alanları genişlemiştir ve gastronomi kültürüne farklı işlevler yüklenerek sunulmaya başlandığı görülmektedir (Bower, 2004). Bu durum kendine özgü özellikleri olan yeni bir film türünün doğmasına neden olmuştur: “gastronomi konulu filmler”.

Bir filmin gastronomi konulu filmler kategorisinde yer alabilmesi için öncelikle, ana karakter şef olsun veya olmasın yemeğin başrolde olması gerekir. Kameranın sürekli yemeğin hazırlanmasına ya da sunumuna odaklanacağı anlamına gelmektedir. Diğer bir ifadeyle özellikle yakın plan çekim yapılarak izleyicinin önüne sürekli bir yemek görüntüsü getirmektedir. Bela Balázs *Sinema Kuramı* adlı kitabında yakın planın kimi zaman natüralist bir detaycılık gibi görüldüğünü; iyi yakın planların, saklı, gizli gibi görünenlerle ilgili izleyicide merak uyandırdığı, görünenin altındaki anlamın ne olduğunu dramatik bir şekilde ortaya çıkardığı belirtilmektedir. Yakın plan aracılığıyla filmdeki sahneye özen ve ayrıntı hisse eklenmektedir. Balázs’a göre, iyi yakın planlar şiir gibidir ve gözünüzle değil, kalbinizle algıyorsunuz (Balázs, 2019: 85).

Çalışmada, kesitlenen birçok film sahnesinde yakın plan kullanımı gözlemlenmiştir. Örneğin, sunumu yapılan yemeğin verilmesi, hazırlanan sosun tadımı, girilen mekandaki masa düzeni, malzemelerin gösterimi, malzemelerin renkleri, yemeğin ya da içeceğin tadım vb.



Yine bir filmin gastronomi konulu filmler kategorisinde yer alabilmesi için, filmlerde, yemek yenen ya da içilen mekanların gösterimi de söz konusudur. Örneğin, bir restoranın görüntüsü ya da bir evin mutfuğı, yemek salonu, yemeklerin yapıldığı alanı ya da satıldığı bir yerin geçtiğı yerlerin görülmesi filmin gastronomi ya da yemek konulu olmasının göstergesi olabilir. İncelenen 5 filmde örneğin, bu mekanlar “fine dining” bir başka deyişle, sıradan olmayan, fabrikasyon ve seri üretim yemek sunmayan, üst düzey olarak nitelenebilecek mekanlardır. Bu mekanları, izleyici görsel ve dilsel göstergelerin kullanılması aracılığıyla ayırt edebilmektedir. Örneğin, mekanın dekorasyonu, masa düzeni, tabakların sunumu, menüler gibi...



Yemek konulu filmlerde karakter/kişi kullanımı da anlam aktarıcı işlev üstlenmektedir. Filmlerdeki karakterler, daha önce de belirttiğimiz gibi, şef, aşçı, restoran sahibi, café sahibi ya da gurme / yemekten haz alan kişiler görülmektedir. Bu karakterlerin, filmde görsel ve dilsel göstergelerden yararlanılarak, kimlikleriyle, kültürleriyle ve ilişkileriyle ilgili bilgi verilmektedir. Örneğin kahvaltı sahnelerinde kahramanlar gündelik konuları paylaşırken, kişisel ya da hassas konulara ilişkin diyaloglar genellikle büyük gösterişli yemek salonlarında ve aile bireyleri arasındaki özel anlara ilişkin sahneler ise evin mutfuğunda geçmektedir.



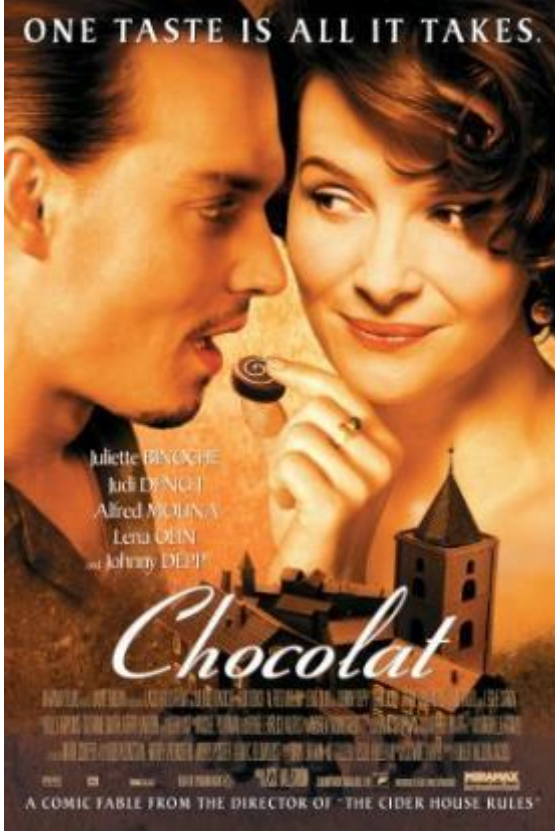
Yemek yemeye ve pişirmeye odaklanan filmler biçiminde tanımlanabilecek olan *gastronomi temalı filmlerin* belli başlı özellikleri vardır. Bunları şöyle sıralayabiliriz:

1. Anlatı genellikle bir mutfak veya yemek öyküsünün etrafında şekillenir.
2. Ana karakterler bu öykünün parçası olarak kendilerini yemekle ilişkilendirirler.
3. Yeme eylemi basit anlamda temel gereksinimlerimizden biri olan karın doyurmaktan öte, içerik ve biçim olarak bir toplumsal analiz alanı sunarlar.
4. Filmde görüntüler yemeğin hazırlanmasın-dan yenmesine kadar her bir aşamayı merkeze alır ve birden anlatı yıldızlaşan yemeğe odaklanır (Kanık, 2018: 72-78).

Gıdalar, birçok sosyal ilişkiyle etkileşim halinde olup yalnızca beslenme amaçlı tüketilmemektedir (Caplan, 1997: 3). Gastronomi konulu filmler üzerinde de sadece gastronomi değil, ülkenin tüm kültürü de sunulabilmektedir. Bir kültüre özgü yemekleri ele alan filmler arasında *Büyük Gece (Big Night)*, *Vatel (Vatel)*, *Efsane Şef (Le Grand Chef)*, *Sarayın Tadları (Les Saveurs Du Palais)*, *Tatlı Fasülye (Sweet Bean)*, *Bir Fincan Aşk (Cup of Love)*, *Günün Menüsü (Today's Special)* ve *Aşk Tarihi (A Hundred Food Journey)* sayılabilir.

3.4.Gastronomi ile İlgili ve Tat Alma Duyusu ile İlgili Filmlerin Çözümlemeleri

3.4.1. ÇİKOLATA (CHOCOLAT)



FİLM KÜNYESİ:

Vizyon Tarihi: 16 Mart 2001

Süresi: 121 Dk.

Ülke: ABD

Yapım Dili: İngilizce

Yönetmen: Lasse Hallström

Tür: Dram Filmleri, Romantik Filmleri,

Senaryo: Joanne Harris (roman) Robert Nelson Jacobs (uyarlama)

Yapımcı: David Brown Kit Golden Leslie Holleran

Yapım: 2000 filmleri, - ABD filmleri,

Oyuncular: Juliette Binoche Alfred Molina Johnny Depp Judi Dench

(<https://www.filmmodu1.com/chocolat-turkce-dublaj-izle>)

Genel Betimleme (Film Özeti):

1959 yılda Fransa'nın kırsal bir kasabasında anne Vianne ve kızı Anouk'un küçük kasabaya taşınmasıyla başlar. Kasaba halkı büyük perhiz dönemine girmiştir. Vianne ve Anouk kasabanın ortasında yer alan dükkânı kiralayarak. Kilisenin tam karşısına çikolata dükkânı açarlar. Kasaba halkı soluk ve karamsar ruh hali içerisinde yaşamaktadırlar. Vianne ve kızı Anouk'un küçük kasabaya göre çok neşeli ve renkli kişiliklere sahiptir. Değişime hazır olmayan halk Vianne karşı tepkili tavırlar sergiler. Dükkâna giren müşterilere çark oyunu ile duygularını tahmin ederek çikolatalar ikram eden Vianne'nın gizli tarifi olan acı sıcak çikolatanın kokusu tüm kasabayı sarmıştır. İlk zamanlar birkaç müşteri çekinerek dükkânı ziyaret eder. Comte de Reynaud bu durumdan rahatsız olarak halkı perhiz zamanı gayrimeşru bir çocuklu bir kadının kasabada çikolata dükkânı açması ile doldurur. Kilisede verilecek olan

vaazda bu konuya değinmesi için peder ile görüşür. İlk gerçek müşterisi olan huysuz yaşlı kadına gizli tarif olan ve duyguları tetikleyen acı sıcak çikolata ikram eder huysuz kadın bir anda gülümsemeye başlar. Vianne'n Comte de Reynaud'ın hakkında insanlara yaydığı hikâyeyi duyar duymaz yüzleşmeye gider. Ve savaş başlar.bi gece kızına kahve çekirdeklerinin hikayesini anlatır. Aslında acı Çikolatanın eski bir hikâyede yer alan nesilden nesille aktarılan bir ilaç olduğunu anlatır. Vianne'n anlattığı hikâye aslında anne ve babasının yaşam hikayesidir. Şimdi kızı ile gezdikleri gibi Vianne'nında annesi ile kasaba kasaba dolaşarak acı kakao sattıklarını anlatmaktadır. Vianne'n huysuz yaşlı kadın ve torunu bir araya getirerek aile bağlarını kurmaya ve huysuz kadını mutsuzluktan kurtarmayı hedeflemektedir. Bir gece aniden josephin kapısını çalar kocası onu dövmüş ve evi terk etmiştir. Comte de Reynaud josephin ve eşinin arasını yapmak için adamı bir beyefendi haline getirmeye çalışır. Bu Çatışmalar yaşanırken kasabaya çingeneler gelir. Kasaba halkı yine huzursuz bir ruh hali ile insanları dışlarlar. Vianne çingenelere yardımcı olur bunun karşılığında Roux dükkanın kapısını tamir etmek için yardım etmeyi teklif eder.Vianne ve Roux arasında bir bağ oluşur. Kasabanın bi kısmı ile arkadaşlık kuran anne ve kızımız huysuz yaşlı kadının doğum günü için büyük bir yemek hazırlar. Yemeklerin temel malzemesi çikolatadır. Konukların hepsi büyük bir zevkle yemeklerini yer. Huysuz yaşlı kadın hayatının en güzel gününü yaşamıştır. Doğum günü gecesinde çingeneler ile eğlenmeye giderler ancak biri tekneleri kundaklayarak çingenelerin evlerini yakar. Çingeneler bu olaydan sonra kasabayı terk eder. Sonrasında Huysuz yaşlı kadının ölümü ile Vianne ve kızı Anouk'un yeniden yola çıkma zamanı gelmiştir. Ancak onu beklemediği bir sürprizle karşılaşmıştır. Kasaba halkı artık onları kendilerinden biri sayarak çikolata dükkanında hep birlikte çikolata yapmaktadırlar. Comte de Reynaud bu duruma daha fazla dayanamaz ve kilise ile tekrar görüşür. Bir gece ansızın kendini kaybeder ve çikolata dükkânın vitrinine saldırır. O an dudağına sıçrayan çikolatanın lezzeti ile kendini tutamayarak vitrindeki bütün çikolataları yemeye çalışır. Sabah vitrinde uyandığında aralarında geçen anlamsız savaşa son verirler. Kilisedeki son vaaz sonrasında kasabanın ortasında büyük bir şenlikle çikolata festivali gerçekleşir. Son sahnede Roux'un dönüşüyle Vianne ve kızı Anouk'un mutlu aile tablosu çizerek dükkânda Acı sıcak çikolata içerken görürüz.

Filmin Anlatısal Yapı Çözümlemesi

1) Anlatı oluşturuçuları

1.1.Kişi Kullanımı ve Beden Dili Göstergeleri:

Vianne Rocher (Ana kadın karakter- Çikolata dükkanı sahibi)

Comte de Reynaud (Ana erkek karakter – kadın karakterimizin düşmanı)

Anouk Rocher (Yardımcı karakter- Çikolata dükkanı sahibinin kızı)

Roux (Yardımcı erkek karakter)

Chitza (Yardımcı kadın karakter)

Armande Voizin (Daimî müşteri)

Caroline Clairmont (Daimî müşterinin kızı)

Pere Henri (kilise rahibi)

Luc Clairmont (Daimî müşterinin torunu)

1.2. Zaman Kullanımı:

1959– Kıtık dönemi Şimdiki zaman olarak anlatılmakta.

Geçmişe dönüş olarak Vianne Rocher anne ve babasının hikayesinin anlatımı.

1.3.Mekan Kullanımı:

Tutucu bir Fransız kasabası (Lansquenet-sous-Tannes)

La Chocolaterie Maya Çikolata dükkanı

Comte de Reynaud Malikane

Kilise

Armande Voizin evi

2) Teknik oluşturucular:

2.1. Dilsel Göstergeler:

-Sıcak çikolatanın tadımı sırasında tadı tıpkı dedikten sonra tarif edememesi.

- Roux'a ikram edilen çikolatayı yedikten sonra "bu harika demesi ama en sevdiğim değil" demesi.

- Roux'a tekrar ikram edilen çikolatayı yedikten sonra "bu iyi ama hala en sevdiğim değil" demesi.

- Roux'un geri dönüşü ile son sahnede 3 sıcak çikolata ve mutlu ailemiz bir arada roux "asla tahmin edemedin en sevdiğim sıcak çikolatadır" demesi ve Vianne'nın "bu biliyordum" demesi

2.2. Görsel Göstergeler:

- Çikolata dükkanında çikolata tadımı yapan kadının yüzünde oluşan gülümsemeyi gizlemesi
- Sıcak çikolatanın tadımı sırasında koklaması ve içtikten sonra yutkunması.
- kakao çekirdeklerinin ezilerek sıcak kakao hazırlanması.
- Çikolataları beyaz çikolata ile kaplaması.
- 3 adet sıcak çikolata ve
- temperleme yaparken çikolatana olması gerektiği sıcaklığa ulaşip ulaşmadığını anlamak için spatulayı yalaması.
- Çikolata yedikleri için günah çıkamaya gelen kadınlar.
- Kilisede çikolata hakkında vaaz verilirken gizlice çikolata yiyen kadının mimikleri.
- Karin ağrısına tedavi olarak kakao ağacından yapılan ilacı tatması. Kadının ilaç kutusunu koklaması.,
- Kızın ilacı çiğnedikten sonra çikolatayı parmaklayarak yemesi.
- Roux'a ikram edilen çikolatayı ısırması ve bitirdikten sonra tüm parmaklarını yalaması tat algısını anlatmaktadır.
- Roux'a tekrar ikram edilen çikolatayı yedikten sonra ellini havada sallayarak kafa sallaması çikolatanın lezzetini anlatmaktadır.
- Akşam yemeği için hazırlık yapılırken yemeklerin kaynamasının detay görüntüleri ile baharat ve sos kullanımını koku ve lezzet aktarımı.
- Çikolata sosunun ana yemeklerde kullanılması ve konukların ilk gördüklerindeki mimikleri ile şaşırması yedikten yüzlerinde oluşan haz duygusu. Gözlerini kapatmaları parmaklarını ve çatalalarını yalamaları lezzetin aktarılması. Görsel sunumla ve lezzetin
- Çikolatanın insan ilişkileri üzerindeki etkileri kasabadan ayrılmayı düşünün anne kız gitmemeleri için ikna etmeye çalışan arkadaşlarının hep birlikte mutfakta çikolata yapması.
- Contun çikolata dükkanına saldırması ve vitrindeki çikolataları parçalarken dudağına sıçrayan çikolata parçası sonrasında vitrindeki tüm çikolatalara saldırması. Çikolatanın karşı koyulmaz lezzetini aktarmakta.

-Perhiz döneminde mutsuz olan halkın çikolata festivalinde renkli elbiseler, müzik ve dans eşliğinde çikolata yemeleri ve yüzlerinden okunan mutlulukları.

2.3. İşitsel Göstergeler:

- Çikolataları hazırlarken parmağını yalarken çıkarttığı ses.
- Çikolata sosunun ana yemeklerde kullanılması ve konukların yerken çıkardıkları ağız şapırdatma ve yalanma seslerine eşlik eden gülüşme sesleri.
- Çikolata festivalinde halkın birlikte gülüşmesi.



Çark oyunu duyulara ve kişiliklere göre ikram edilen çikolatanın saklı duyguları ortaya çıkarması.



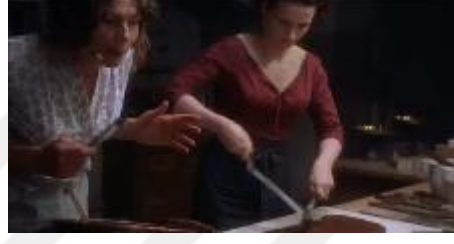
Çark Oyunu- İsteklere göre cevap veriyor. Acı biberli sıcak çikolata koklama ve yutkunma sonrası gülümsemeyle mutluluğu tarif edememesi.



Çikolata dükkanının sahibi Vianne Rocher Kakaonun duygular üstündeki etkisi ve geçmişte tedavi için kullanılması ile başlayan çikolatanın hikayesini anlatıyor.



Çikolataların yapılışını anlatırken kadının parmağını yalaması.



Kaplama çikolatanın mükemmel bir pürüzsüzlükte olduğundan emin olmak için spatulayla vücut sıcaklığında olup olmadığını kontrol etmek ve tatmak için spatulayı



yalaması.



Sıcak çikolata ve acı çikolatanın insanlar üzerindeki etkilerinin günaha davet ederek vazgeçilmez hale geliyor ve halk günah çıkarmak için kiliseye gidiyorlar ancak orada bile çikolatanın dayanılmaz lezzetinden vazgeçemiyorlar.



Karnı
ağrıdığıını
söylemesinden

sonra kakao ağacından eski bir ilaç tattırır. Çocuk tadının garip olduğunu söyler. O sırada kadın kutuyu koklar (Tat ve koku duyusu).



Çocuğun ilaç olarak verdiği yapraktan sonra parmağıyla çikolatayı yalaması.



İlk tahmin favorisi olduğunu söylemeyerek verdiği çikolata ile ilgili sonuç yanlış ancak çikolatayı yedikten sonra tüm parmaklarını tek tek yalaması (Ne kadar lezzetli olduğunu göstermekte) ve “bu harika ama en sevdiğim değil” demesi.



İkinci tahmin en sevilen çikolata cevap “bu iyi ama hala en sevdiğim değil” demesi. Yüz ifadesi ve mimikleri ile lezzetli olduğunu gösterilmektedir.



Doğum günü yemeği ve pastasının hazırlık aşamaları çikolatanın mükemmel kıvamı içerisinde kullanılması.



Ocakta kaynayan tencereye baharat eklemesi. (Yakın Plan)



Çikolatanın asla akla gelmeyerek eşleşmeleri ile doğum günü yemeği (Bildircin, pirzola ve domates)



Doğum günü yemeğine katılan misafirlerin çikolata ile buluşan yemekleri yerken suratlarında oluşan mutluluk ve haz duygusunun aktarılması



Vianne ve kızı Anouk'un kasabadan ayrılmaya karar vermesinden sonra arkadaşlarının onun mutfağın hep beraber çikolata yapması. Çikolata ve mutfağın insan ilişkileri üzerindeki birleştirici gücünün ortaya çıkması



Çikolatanın insan duyguları üzerindeki etkisi. Çikolatanın cazibesi ve lezzetinin sözsüz olarak gösterilmesi. Çikolatayı yemesi ile bastırılan duyguların ortaya çıkması.



Çikolata festivali halkın karamsar ruh halinden çıkarak mutluluk ve huzurlu bir ortama kavuşması. Çikolata ile ortaya çıkan yüzlerdeki gülümsemeler.



Son sahnede yer alan 3 fincan sıcak çikolata ile tezgah etrafında toplanan aile. Yapılan tahminlerin sonucu adamın en sevdiği çikolatanın aslında sıcak çikolata olduğunu söylemesi.

3.4.2. AŞK TARİFİ (NO RESERVATIONS)



FİLM KÜNYESİ:

Vizyon Tarihi: 27 Temmuz 2007

Süresi: 104 Dk.

Ülke: ABD

Yapım Dili: İngilizce

Yönetmen: Scott Hicks

Tür: Dram Filmleri, Romantik Filmleri, Komedi Filmleri

Senaryo: Carol Fuchs - Sandra Nettelbeck

Yapımcı: Kerry Heysen, Sergio Aguero, Bruce Berman, Mari-Jo Winkler, Susan Cartsonis, Mark Scoon

Yapım: 2007 filmleri, - ABD filmleri,

Oyuncular: Catherine Zeta-Jones, Aaron Eckhart, Abigail Breslin

(<https://www.filmmodu1.com/no-reservations-turkce-dublaj-izle>)

Genel Betimleme (Film Özeti):

Profesyonel aşçı olan Kate yemek yapma ve gerçek hayattaki sıkıntılarını aynı anda yaşamaktadır. Herşeyi kontrol altında tutmak isteyen mükemmeliyetçi Kate bu nedenle de patronunun isteğiyle psikolojik destek almaktadır. Disiplinli ve sert bir karaktere sahip olan Kate, kız kardeşinin onu ziyarete geldiği sırada kaza geçirmesi ve ölmesiyle, yeğeni Zoe'nin sorumluluğunu ve bakımını almak zorunda kalır. Kate yeni bir hayatın kapısını açmaktadır. Bu durum karşısında Kate'in kendini ve yaşantısını değiştirmesi ve eski alışkanlıklarından vazgeçmesi gerekecektir. Bu sorunlarla uğraşırken mutfağa rakip bir aşçının gelmesi (Nicholas Palmer) ile Kate daha karmaşık bir ruh haline girer. Kate hem yeni rakibi ile mücadele etmek hem de yeğeni evindeymiş gibi hissettirme konusunda da kararlıdır. Ancak Nicholas hem Kate'in hem de yeğenin gönlünü kazanacaktır. Kate'in katı karakteri

yeğenin gelmesiyle yumuşamıştır ve Nicholas'ın da onunla iyi ilişkiler içinde olması, Kate'in Nicholas'ı sevmesini sağlayacaktır.

Filmin Anlatısal Yapı Çözümlemesi

1) Anlatı oluşturmaları

1.1. Kişi Kullanımı ve Beden Dili Göstergeleri:

Kate Amstorng (Ana kadın karakter)

Zoe (yardımcı karakter)

Nicholas Palmer (Ana erkek karakter)

Terapist

Chirstine (Zoe Anne – Kate Kızkardeş)

Bayan Peterson (Misafir)

Bernadette

Ken

1.2. Zaman Kullanımı:

Günümüz eş zamanlı olarak aktarılmaktadır.

1.3. Mekan Kullanımı:

New York - Manhattan

22 Bleecker Restaurant

Klinik Ofis

Restoran Mutfak

Kate Ev Mutfak

Kate Ev Salon

Nicholas Ev Salon

Manav

2) Teknik oluşturucular :

2.1 Dilsel Göstergeler:

- Müşterinin yemek sonrasında “damak zevkimi şaşırtan herkese taparım” demesi yemeğın lezzetli olduğunu anlatmaktadır.
- Ölçüleri, pişirme süresi hakkında bilgi verdikten sonra “kusursuz pembelik” demesi.
- Psikoloğu seans sırasında “bu sos çok güzel” demesi yemeğın lezzetini anlatmaktadır.
- Nick’in sosun olmadığını söylemesinden sonra Kate’in parmağını daldırarak tatmasından sonra pürüzsüz demesi

2.2 Görsel Göstergeler:

- Mutfakta hazırlanan tabakların özenle temizlenmesi
- Deniz tarağını servis ederken beyaz tabak üzerinde sarı ve yeşil sos kullanımını altın renginde kızarmış beyaz deniz tarağının üzerine sarı tonlarda garnitür kullanması.
- Mutfakta Istakoz salatası sunumu beyaz kase içerisinde mevsim yeşillikleri ve tüm olarak pişirilmiş ıstakozun zeytinyağı ile soslanması.
- Balığı tüm olarak pişirilmesi “kafasıyla” balık sunumunda görselliğın limon ve yeşillikle tamamlanması.
- Tatlı sunumları tabakta ilk kat olarak çikolata ve çilek sosuyla tatlı ile aynı damla şekillini vermesi tatlının üzerine krema ve çilek parçacıkları eklemesi .
- Turtanın üzerine yaban mersini ve ahududu dizmesi sonrasında temperleme yöntemiyle hazırlanan çikolata ve nane ile süslenmesi
- Krem brulé hazırlarken üstünde bulunan şekerin eşit miktarda karamelize olması.
- Nick’in Spagetti yerken “Hımmm” sesi çıkarırken kafasını sallayarak mimikleri ile yemeğın lezzetini desteklemesi.
- Satıcının getirdiği siyah ve beyaz trüf mantarlarını koklaması sonrasında mimikleri ile onaylaması
- Mutfakta tabak hazırlarken ne kadar dikkatli olunması gerektiği anlatmak için karameliz edilmiş şekerle yapılan kafesi yerleştirirken kırılması.
- Kızın trüf mantarlarını koklaması ve bozulduğunu sanarak çöpe atması *koku duyusunun devreye girmesi.*
- Kızın sosu tatması eliyle ve ağzını şapırdatarak onay vermesi ile lezzet algısı.
- Ekip öğle yemeğında kate yemekten bir lokma alarak mimikleri ile onaylaması

-Evde hazırlanan kamp konseptli akşam yemeğinde Nick'in hazırladığı Tiramisudan çok hoşlanır ve kaşık kaşık yemesi *Mekanın lezzet algısında önemi*.

- Nick Kate'in gözünü bağlar özel tarifi olan sostan tattırır. Gözlerini kapatarak *Duyu olarak sadece tat duygusuna odaklanması*.

-Kate hazırladığı sostaki gizli malzemenin limon yaprağı olduğunun *sadece koku duygusuna odaklayarak anlatması*.

-Etin pişme seviyesini ölçerken parmağı ile bastırması *Dokunma duyusunun devreye girmesi*.

-Nick'in sosun olmadığını söylemesinden sonra kate'in parmağını daldırarak tatması.

2.3 İşitsel Göstergeler:

-Tavada pişen deniz taraklarının çıkardığı cızırtı sesi.

-Ekip öğle yemeği sırasında kızarmış ekmeğin ısırılması ile çıkan çıtırtı sesi.

-Nick'in Spagetti yerken "Hımmm" diyerek ve ağzını şapırdatması ses ve lezzet algısının iştaha etkisi.

-Evde hazırlanan kamp konseptli akşam yemeğinde Kate yemekten bir ısırık alır ve "Hımm" der.

-Nick'in sosun olmadığını söylemesinden sonra kate'in parmağını daldırarak tatmasından sonra pürüzsüz demesi



Kate mutfaktadır ve servis öncesinde "kusursuz" bir tabak hazırlamak için baharatlama ve süsleme yapmaktadır.



Müşterileri Kate'i çağırıp "damak zevkimi şaşırtan herkese taparım" der ve teşekkür ederler.

Damak zevkini şaşırtmak → "lezzet" ve algısı



Ancak diğer bir müşterinin "foie gras (kaz ezmesi) iyi pişmemiş" demesiyle Kate "çömme il faut (kom ilfo yam da

gerektiği gibi” der ve ölçüleri, pişirme süresini hızlıca sayar ekler “kusursuz pembelik”.

Kusursuzluk → pişirmede ölçüler ve süreler uyma



Kate evindeki mutfağındadır ve deniz tarağı pişirmektedir.

“Cızırtılar” ve yakın plan çekim



Çok yakın plan çekim. Deniz tarağı servis edilmeden otlarla süslenir.

Estetik kaygılarla eklemeler → lezzet algısı artar



Deniz tarağını psikoloğuna getirir ve servis etmeden yine “süsler”. Tabağı siler ve temizler.

Tabak beyazdır. Bu yemeği ön plana çıkarır.

Temizlik ve yemeğin ön planda tutulması → lezzet algısı artar



Psikolog tam konuşma sırasında konuşmasını keser ve “bu sos çok güzel” der. “Şaşkınlık” göstergesi vardır yüzünde.



Restorandayız.

Istakozlar servis edilmeden üzerlerine zeytinyağlı sos dökülüyor.

Sos ve baharat ile lezzet arttırılıyor.



Kate ve mutfak çalışanlar öğle yemeği servisi için hazırlık yapıyor.

Sahnede ıstakoz salatası içerisinde yer alan malzemelerin ve renklerin uyumu ve bütünlüğü görülüyor; en son sos dökülen ıstakoz tabakta ön planda.



Kate'in evine Zoe yerleşmiştir.
Yemekte Kate *kafasıyla* balık hazırlamıştır.
Yakın planda balığa odaklanınız.



Kate balığına limon sıkar (detay ve ekşi algısı).
Yemek iştah açıcı görülse de alışık olmadığı yemeği yemek istemez.



Kate'in restorana dönmesi ve Nicholas adlı şefle karşılaşması.

Ve Nicolas'ın Kate'e daha ilk karşılaşmada "yalvarırım şu safran sosun tarifini anlatır mısınız?" demesi



Öğle yemeği. Nick'in hazırladığı spagettiği tatması için Kate'e duygusal baskı uygulaması ve sonrasında Kate'in tadım yapması.



Yemekte ekmeğin ısırıldığında kızarmış ekmekten gelen çıtırtı.

Seslerle tat ve lezzet algısının arttırılması!



Nick'in hazırladığı sosun tadımı ve Kate'in

sadece “güzel” demesi.

Nick’in tadımından sonra ise Nick’in beden diliyle ellerini açarak “mükemmel” çağrışımı yapması



Kate krem brulé hazırlarken şekerin eşit miktarda karamelize olması için dikkatlice pürmüz’le pişirir.

Yakın plan tüm turtanın detayının görülmesi. Çok yakın planda ise diğer tüm ürünlerin ve yapılan tatlıların verilmesi.

Lezzet ve tat duygusunun harekete geçirilmesi.



Karamelize edilmiş şekerle hazırlanan kafesi tatlının üzerine dikkatlice yerleştirmeye çalışması.

Nick’in dikkatini dağıtmasıyla birlikte kafesin kırılması.

Mutfakta dikkatin ve titizliğin gerekliliği!



Zoe Nick’in yemeği zevkle yemesinden ve “hmmmm” diyerek spagettiye yutmasını izler ve Zoe de yemeye başlar.

Ses ve lezzet algısı; iştaha etki.



Kate siyah ve beyaz trüf mantarlarını koklar ve mimikleri ile tazeliğini ve güzelliğini onaylar.



Mutfakta birlikte yemek yaparlar. Üst açılı ile yemek yaptıkları yeri ve ürünleri rahatlıkla görebilmekteyiz.



Trüf mantarını koklayan Zoe'nin "kötü ve bozulmuş" sanması ve onları çöpe atması

Kokunun lezzet algısındaki rolü ve işlevi



Nick'in sosu Zoe'ye tattırması ve Zoe'nin hem eliyle hem de ağzını şapırdatarak onay vermesi.



Hep birlikte öğle yemeği Nick'in yemeğini tadarak

mimikleri ve gülüşüyle tadına onay vermesi.



Akşam yemeği için Nick ve Zoe İtalyan yemekleri ve pizza hazırlar. Afrika’da bir çadırdaymış gibi bir dekor hazırlarlar ve keyifle yerler.

Mekanın lezzet algısında önemi.

Kate bir ısırık alır ve “Hımm” der. Nick’in hazırladığı Tiramisudan çok hoşlanır ve kaşık kaşık yer...



Nick Kate’in gözünü bağlar, özel tarifi olan soslardan tattırır. *Duyu olarak sadece tat duygusuna odaklanılmıştır.*

Kate Nick’in özel olarak hazırladığı sostan bir kaşık alır ve sosun içindeki tüm ürünleri tek tek sayar.

5 duyu organını aynı anda kullanmadan da sadece damak tadı ile gözleri bağlı olarak bütün ürünleri doğru tahmin eder.



Kate, Zoe ve Nick’e limon yaprağı koklatır. Nick Kate’in özel safran sos tarifinde yer alan gizli malzemenin bu olduğunu kokusundan anlar.



Etin çok piştiğini söyleyen müşteriye, parmağıyla bastırarak kontrol yapması ve “az pişmiş zaten bu” demesi.

Dokunma duyusunun devreye girmesi.



Kate ve Nick'in kendi açtıkları restoranda yemek yapmaktadır.



Nick Kate'in sosuna laf edince Kate parmağıyla sosun tadını kontrol eder ve “bu kusursuz” der. (*Dokunma duyusunun devreye girmesi.*)

3.4.3. JULIE & JULIA



FİLMİN KÜNYESİ:

Vizyon Tarihi: 7 Ağustos 2009

Süresi: 123 Dk.

Ülke: ABD

Yapım Dili: İngilizce

Yönetmen: Nora Ephron

Tür: Dram Filmleri, Komedi Filmleri,

Senaryo: Nora Ephron

Yapımcı: Nora Ephron Laurence Mark Eric Steel Amy Robinson

Yapım: 2009 filmleri, - ABD filmleri,

Oyuncular: Meryl Streep Amy Adams Stanley Tucci Chris Messina Linda Emond

(<https://www.filmmodu1.com/julie-julia-altyazili-izle>)

Genel Betimleme (Film Özeti):

Gerçek bir yaşam öyküsü ele alınmaktadır.



Ana kahramanlardan Julia Child, gerçekte Amerikalı bir şefdir. Julia Child ,15 Ağustos 1912'de Pasadena, California'da doğdu.

Ayrıca, 1961 yılında "Mastering the Art of French Cooking" adlı çok tanınmış bir kitabın da yazarıdır. Julia Child, 1960'lı ve 1970'li yıllarda Televizyonda da program yapan

Child, TV programlarıyla hızlı ve pratik mutfağa alışkın ABD'lilere Fransız mutfağını ve pişirme tekniklerini öğretmiştir.

1946 yılında, Fransa'da yıllarını geçirmiş lezzetli yemek düşkünü olan Paul Cushing Child ile evlendi. ABD hükümeti, Paul'ü Marshall Planı çerçevesinde ABD lehine kamuoyu

yaratmak üzere Paris'e atadı. Fransız mutfağıyla tanıştığı Paris, Julia Child'ın hayatında bir dönüm noktası oldu. Paris'teki evlerine taşınır taşınmaz kısa sürede bir Fransız gibi alışveriş yapmayı ve yemek pişirmeyi öğrenmeye başladı. Kocasını Paul'ün eve getirdiği Larousse Gastronomique ile ufku daha da genişletti. Yeteneğinin farkına varan Julia, Cordon Bleu adlı ünlü yemek okuluna yazıldı. Burada ünlü şef Max Bugnard'tan dersler aldı.

Julia Child daha sonra bir yemek kitabı yazmak isteyen iki Fransız kadınla, Simone "Simca" Beck ve Louise Bertholle ile tanıştı. Bu tanışıklık, Amerikan popüler tarihinin dönüm noktalarından biri olan "Mastering the ART of French Cooking" (Fransız Yemek Pişirme Sanatında Ustalaşmak) isimli kitapla sonuçlandı.

(<http://blog.kelebek.com.tr/2017/02/21/dunyanin-en-iyi-sefleri-julia-child/>)



Filmde Julia Child Meryl Streep tarafından canlandırılmaktadır.



Filmdeki diğer ana karakter ise Julie Powell'dir.



Film, bu iki kahramanın gerçek yaşantılarından bir kesiti ele alır. Julia Child 1912 yılında doğmuştur. Julia Child Amerikalıdır ve eşi Paul ile eşinin işi nedeniyle Fransa'ya gelir. Ve bir zaman sonra sıkılmaya başlar. Birçok şey yapmayı dener... Briç oynamak, şapka satmak gibi ve eşi ona Larousse Gastronomique (Yemek Ansiklopedisi) alır. Ve yemek yapmaya ve hatta öğrenmeye karar verir. Ünlü yemek okulu "Cordon Bleu"ye gider. En tanınmış ve önemli yemeği ise "Boeuf Burguignon"dur.



Julia Powell'in hikayesi ise eşiyle 2002'de Queens'e taşınmasıyla başlar. Kalkınma Şirketi'nde Çağrı Merkezi'nde çalışmaktadır. Müşterilerin sorunlarını, şikayetlerini dinlemekten bıkmıştır. Tek keyfi ise yemek yapmaktır. "Julie / Julia Projesi" adında bir blog açıp, Julia Child'ın yemek

kitabından yemek tariflerini deneyerek yazmaya karar verir. Hedef blogda 365 günde 524 tarifi yapmaktır.



Bu 2 karakterin yaşamları yemek pişirme konusunda kesişir. Julie Powell, Julia Child'ın yazdığı yemek kitabını ve TV

programlarından esinlenerek, kendi kitabını yazmak ister. Geçmiş ve günümüz arasında, iki zaman arasında gidiş gelişler anlatılır.

Filmin Anlatısal Yapı Çözümlemesi

1) Anlatı oluşturmaları

1.1 Kişi Kullanımı ve Beden Dili Göstergeleri:

Julia Child (Ana Kadın Karakter)

Paul Child (Ana Erkek Karakter)

Julie Powell (Ana Kadın Karakter)

Eric Powell (Ana Erkek Karakter)

Madame Bernhein

Simone Beck

İvan Cousins

Jack – Helen (Julie arkadaş)

Judith Jones

Sarah

Louissette Berholle

1.2. Zaman Kullanımı:

Günümüz ve geçmişte (Julia ve Paul'un yaşadığı anılar geçmiş olarak aktarılmaktadır.)

1.2.Mekan Kullanımı:

Paris Fransa

Queen's New York

Fransa Julia ev mutfak

Restoran

Julie ev mutfak

Julia mutfak müzesi

2) Teknik oluşturucular:

2.1. Dilsel Göstergeler:

- Julia yemeği koklar ve “tereyağ” der. Ardından da balığı tadarak “ah aman tanrım!” der “Bunu tatmalısın” deyip eşine de bir çatalla verir. Balığın lezzetli olduğunu aktarır.

- Julie’nin hazırladığı çikolatalı turtadan tadarken kaşığı da yalar ve “bu bir başyapıt” diyerek düşüncesini aktarır.

-Sevgililer gününde Julia ve Paul’un evinde gerçekleşen partide Julia’nın yemekten tadarak “hımmm kesinlikle nefis” demesi.

-Julia’nın mutfakta lazanya hazırlarken sosun tadına bakarak “hımmm çok lezzetli” demesi ve mimikleri.

-Julie ve Eric’in doğum günü partisi için verdikleri yemekte pişirilen ıstakozun harika olduğunun arkadaşları tarafından dile getirilmesi.

-Julia’nın kız kardeşi ile yediği öğle yemeğinde masada bulunan peynir ve tereyağı hakkında “aman tanrım Őuan bak” diyerek lezzetine dikkat çekmesi.

-Paul’un sosu tadarak “çok lezzetli değil mi” diyerek parmağını yalaması. Julia’nın sosu malzemeleri ile anlatmasıyla ağzınızın sulanması.

-Julie’nin eşini çağırarak “gel de dünyanın en güzel tavuğuna bak” demesi

-julia’nın kitabını basacak olan editörün julianın tarifi ile yahni yapması ve tadım sonrasında “yummm” demesi ile yüzünde oluşan mimikler.

-julie’nin hazırladığı tavuğu arkadaşlarıyla akşam yemeğinde yerken “bu Çok fantastik demesi.

-Julie’nin final sahnesinde “bon Appetit (Afiyet olsun)” demesi.

2.2. Görsel Göstergeler:

- Julia tavadaki balığa bakar ve koklar. Servis yapıldıktan sonra çatalı ile kontrol eder ve tadar sonrasında eşine ’de balıktan tattırır. Eşi yedikten sonra kafasını havaya kaldırır ve sallayarak yemeğin lezzetini onaylar.

-Julie’nin çikolatalı turta hazırlaması ve eşinin onu izlemesi.

- Julie'nin Kızarmış ekmek üzerine hazırladığı karışımdaki renklerin uyumu “Kırmızı domates, Sarı kapya biber ve fesleğen” detay plan olarak gösterilmesi.
- Julia ve Paul Child restoranda yemek yerler sade ve küçük bir masa. Yemeği yerken mimikleri ile lezzetini aktarmaktadırlar.
- Julie'nin hollandez soslu enginar hazırlık aşamasının adım adım aktarılması ve eşi eric'in yemeği yerken yüzünde oluşan tarif edilemez lezzeti aktarmaktadır.
- Julie'nin Markette alışveriş yaparken malzemeleri koklaması duyuları harekete geçirmesi.
- Julie'nin sos hazırlarken sos kaşığıyla yalaması.
- Çılbırı nasıl pişirilmesi gerektiğini öğrenmesi ve pişirdikten sonra çatalla keserek tadına bakması mimikleri ve gülümsemesi.
- Julia'nın aşçılık okulunda doğru omlet pişirme tekniğini öğrenmesi ve tek seferde doğru olarak uygulaması.
- Julia'nın aşçılık okulunda istakoz pişirmeyi öğrenmesi ve tek seferde başarılı olması.
- Julia'nın pazarda armut tatması ve armuttun suyunun ağzında akmasıyla gülümsemesi lezzetin göstergesidir.
- Julia'nın yemek kitabı için hazırladığı tarifleri ölçülerinin önemiyle ilgili arkadaşları ile mutfakta geçen diyalogu yemekte gramajın lezzetle ilgisine dikkat çeker.
- Paul ve Julia'ya Julia'nın kız kardeşi ile öğle yemeği yerler masada bulunan peynir ve tereyağını parmaklarını yalayarak yerler.
- Julie'nin köşe yazarı için hazırladığı patates püresi ve hollandez soslu pırzolanın sunumu ve detay görüntüleri.
- julia ve julie'nin yemekleri eş zamanlı olarak tatması ve yüzlerinde oluşan mimikleri.
- Paul ve Eric'in eşlerinin hazırladıkları yemekleri eş zamanlı olarak tatması ve yüzlerinde oluşan mimikleri yemeye doymamaları.
- Listede yer alan son yemeğin hazırlığı için Julie Julia'nın programını izlediği yerde tavuk dolmasını hazırlar.

2.3. İşitsel Göstergeler:

- Julia çatalı ile eşine balıktan tattırır. Paul tattıktan sonra “hımm” diyerek lezzeti onaylar.
- Julie çikolatalı turta hazırlarken eşinin parmağıyla çikolata sosunu tadması ve “hmmmm” demesi.
- Julie'nin ekmek kızartırken çıkan cızırtı sesi.

-Kızarmış ekmek üzerine “Kırmızı domates, Sarı kapy biber ve fesleğeni” yerken çıkan çıtırtı sesi ağız şapırdatmaları.

- Restoranda yemek yiyen Julia ve Paul Child yemekleri ağızlarını şapırdatarak şevkle yerler.

-Kremalı mantar yaparken çıkan yağın tavada erime sesi , mantarların yağa atılmasıyla çıkan cızırtı sesi ve kaynayan sosun üzerine tavukların eklenmesi.

-Çılbırı yedikten sonra “yummy” demesi lezzet göstergesi.

- Pürüzsüz bir krema yapmak için uğraş veren Julia’nın, parmağıyla kremayı tatması ve “hmmm” diyerek beğenisini göstermesi.

-julie’nin yahni hazırladığı sırada tavadan yükselen cızırtı sesi ve şarap eklenmesiyle birlikte çıkan kaynama sesini buhar ve kokunun desteklemesi

- Restoranda akşam yemeği yiyen Julia ve Paul Child ağızlarını şapırdatarak “hımm” diyerek yemeleri.



Restoranda balık servisi. Balık tereyağında yapılmıştır. Julia koklar ve “tereyağ” der. Ardından da balığı tadınca “ah aman tanrım!” der... “Bunu tatmalısın” deyip eşine de bir çatalla verir. Paul ise ağızını şapırdatarak ve uzun uzun tadarak “biliyorum” der.

(lezzetin mimiklerle, sesle ve sözle aktarılması)



2002'deyiz. Julie'nin mutfağı. Julie turta hazırlar.Çikolatalı turta'nın tarifini yapar. Ve bu sırada eşi parmağıyla çikolata sosunu tadar ve “hmmmm” der. (lezzetin sözle ve mimiklerle aktarımı) Durmadan kaşığı da yalar ve “bu bir başyapıt” diyerek düşüncesini aktarır.



Ekmeğin kızarma sesi ve yakın plan görüntü ve yine domatesin yakın planda kesilmesi. Kızarmış ekmeğin, domates, sarı karpas biber ve fesleğenin renk uyumu. Eşi ekmeği “şapırdatarak, elle ve tutkuyla” yemektir. Yenen ekmeğin son hali yine çok yakın planda, tüm detayıyla görüntülenmektedir. (Lezzetini destekler nitelikte çıkan çıtırtı sesleri, ağız şapırdatmalar ve mimikler)



Şık bir restoranta giden Julia Child ve eşi yemek yerler. Yine yemekleri tadarken ağız şapırdatmaları duyulmaktadır. (Yemeğin lezzetli olması ve güzelliği)



Hollandez soslu enginar hazırlık süreci yakın planda verilmektedir. Temel malzeme olarak tereyağının önemi aktarılır. Sonrasında eşi Eric'in sosu tadımı ve tadarken yüzündeki ifade ve keyif alması açıkça mimiklerle verilmektedir.



Kremalı mantarlı tavuk yapımı. Yakın planda tüm malzemenin birleştirilmesi ve yemeğin pişme sırasındaki sesleri...

Püf noktasını açıklaması (Yakın plan): Mantarın suyunu salmadan pişirilmesi gerektiği.



Markette alışveriş yaparken peyniri tatması ve ekmeği koklayarak seçmesi (Koku ve tat eşleşmesi)



Julie'nin sos yaparken sos kaşığıyla yalması ve tatması...



Çılbırın nasıl doğru pişirileceğini öğrendikten sonra tadım sırasında, yumurtanın aslında peynirimsi ve çok lezzetli olduğunu mimiklerinden, gülüşünden ve “yummy” demesiyle anlamaktayız.



Julia'nın Aşçılık okulu Cordon Bleu'de derslere girmesi. Aşçılık okulunda doğru şekilde omlet pişirme tekniğinin uygulanması ve Julia'nın tek seferde yumurtayı dağıtmadan tavada çevirebilmesi.



Pürüzsüz bir krema yapmak için uğraş veren Julia'nın, parmağıyla kremayı tatması ve “hmmm” diyerek beğenisini göstermesi.



Istakozu doğru şekilde parçalara bölmek için deneme yapmaları ve tek seferde başarılı olması



Julia'nın sokakta meyve tatması... Ağzından armut'un suyunu akıtarak keyifle, gülererek yemesi.



Sevgililer günü yemeği. Masada yer alan yemeklerdeki kırmızı – mavi–beyaz–yeşil–turuncu renklerin çekiciliği ve uyumu.

Julia'nın laf arasında yemeği tadarak “hmmm kesinlikle nefis” demesi...



Lazanya haşlama sahnesinde sosun tadımı ve yine “hmmm çok lezzetli” sözcüğü. Ve ayrıca sosa tuz eklenmesi (Baharatlama ve tuz/biber eklenmesi)



Julie'nin doğum günü yemeği olarak ıstakoz pişirmesi ve aslında ıstakoz pişirmenin ne kadar zor olduğunu da anlaması.

Ancak dostlarının tüm yemeklerin harika olduğunu ağız şapırdatarak söylemeleri.



Julia'nın metrik sistemle ve ölçülerine göre yemekleri ve tarifleri hazırladığını arkadaşlarına söylemesi ve arkadaşının "ölçü önemli değil" demesi üzerine "önemlidir" demesi. (Lezzetin ve tad için ölçüler önemlidir)



(Keyif ve lezzet birlikteliği)

Gelen kız kardeşi ile aile yemeği yenmesi. Masaya gelen peynir ve tereyağını koklayarak kardeşinin "aman tanrım şuna bak" demesi... ve ağız dolusu , keyifle peynir çeşitlerinden tatmaları...



Sosu tanımlarken yüz ve el hareketleri yapması. Paul'ün sosu parmağıyla tatması ve “çok lezzetli değil mi” demesi. Sosu anlatması ise sosun nasıl olduğunu zihnimize canlandırmanıza neden oluyor.



Julie'nin küçük mutfağında baharatlar ve sebzelerle yemeğin hazırlanması. Yakın planda etlerin tereyağında pişirilmesi. Etin cızırtısı duyuluyor. Et ve sebzelerin renk uyumu ve şarabı ekledikten sonra çıkan duman ve kokunun etrafı sarması. Ancak yemeği yaparken uyuyakalması ile yemeğin yanması. Ancak tekrar yapması ve eşinin



Akşam yemeği mimikler ve “Hımm” demesi lezzetin aktarımı



Julie, köşe yazarı için hazırladığı hollandez soslu pırzola ve patates püresi ile özgüvenli olduğunu ve başarısını ortaya koyar.
Tüm sofrada servis edilenler yakın planda verilir.



Julia ve Julie' nin sanki eşzamanlı gibi tavuk hazırlamaları ve Julia'nın tarifini yapan Julie'nin "Eric gel de dünyanın en güzel tavuğunu gör" demesi.

Yine eşzamanlı gibi çekilmiş sahneler. Julia ve Julie yemeklerini tadıyorlar keyifle...

Eşlerin yine eşzamanlı ve artarda sahnelerde eşlerinin yaptıkları sosları ve yemekleri (pasta) tatmaları ve keyif almaları (yüzlerinden beden dili göstergeleri aracılığıyla keyif aldıkları anlaşılmaktadır).



Yayın evini editörü Julia'nın tarifi ile et yahni yapar; sonrasında tadım yapması, "yummm" demesi ile yüzünde oluşan "mutluluk" .

Yayın kararı da gelir.



Julie, son akşam yemeği Julia'nın tarifi ile, onu ekranda eski programında izleyerek, ördek dolması yapar.





Arkadaşları ve eşi çok sever ördeği “bu çok fantastik” der.



Ve filmin son sahneleri, Julia'nın postadan gelen zarfta kitabı basılı olarak gelmiştir.



Ve son sahnesi “Bon Appetit” (Afiyet olsun) ile biter.

3.4.4. SARAYIN TADLARI (LES SAVEURS DU PALAIS)



Film Künyesi

Vizyon Tarihi: 19 Eylül 2012

Süresi: 95 Dk.

Ülke: Fransa

Yapım Dili: Fransızca

Yönetmen: Christian Vincent

Tür: Dram Filmleri, Romantik

Senaryo: Christian Vincent, Etienne Comar

Yapımcı: Philippe Rousselet, Etienne Comar

Yapım: 2012 filmleri

Oyuncular: Catherine Frot, Jean d'Ormesson, Hippolyte Girardot, Arthur Dupont

(<https://www.fullhdfilmizlesene.com/komedi-filmleri-izle/sarayin-tadlari-film-izle/>)

Genel Betimleme (Film Özeti):

Film, amcasıyla Périgord bölgesinde yaşayan çiftlik evi sahibi Hortense Laborie'nin aşçı olarak Elysée Sarayındaki ve sonrasında Antarktika'daki yaşamının bir hikayesidir. Film adada bir kalabalık bir kutlama yemeği sahnesi ile başlar ve geri dönüşlerle devam eder.

Film, Laborie'yi Fransa Cumhurbaşkanı kendine “özel aşçı” olarak çağırmasıyla başlar. Paris'e gelen Laborie, Elysée Sarayı'nda baş aşçı M.Le Piq tarafından hoş karşılanmayan Hortense için özel bir mutfak ve bir yardımcı atanır; Nicholas. Nicholas pastacıdır. Cumhurbaşkanı ile Hortense arasında ise sadece bir yardımcı var; Özel şef garson M.Luchet.

Hortense, Cumhurbaşkanı için, diğer mutfak çalışanlarının kışkanç ve hoşgörüsüz tavırlarına aldırmaksızın, yerel ürünleri kullanarak özgün ve klasik Fransız yemekleri hazırlar. Sarayda kaybolduğu bir anda Cumhurbaşkanı ile karşılaşır ve Cumhurbaşkanı Ona çocukluğunda okuduğu ve çok beğendiği tarifler olan bir kitaptan söz eder. Eski aşçısının

onun tepkilerini hiçe saydığını ve “güzel yemekler” yemek istediğini söylüyor. Kimi zaman Cumhurbaşkanı sıkılır ve biraz sohbet için gece yarısı mutfağa inerler. "Madam Hortense o eski Fransız mutfağını özleyorum, o eski tatları, eski günler bambaşkaydı" der Hortense.

Filmdeki Hortense Laborie karakterinin,1942 yılında yaşamış Fransız aşçı Danièle Mazet-Delpeuch'ün hayatından esinlendiği söylenmektedir.

Yaşlı amcası, özel olarak beslediği kazları, elleri ile yetiştirdiği trüf mantarları ile çiftliğinde meraklıları için yemek yapan Hortense bir anda kendini özel ulakla getirildiği Elysée Sarayı'nda bulur.

Üstelik Mitterrand'a yemek yapacağından haberi bile yoktur.

Filmin Anlatısal Yapı Çözümlemesi

1) Anlatı oluşturmaları

1.1. Kişi Kullanımı ve Beden Dili Göstergeleri:

Hortense Laborie (Ana Karakter)

M.Le Piq (Elysée Sarayı Baş Aşçısı)

M.Luchet (Özel Şef Garson)

1.2. Zaman Kullanımı:

Günümüz ve geçmişte (Élysée Sarayı'nda çalıştığı dönem geçmiş olarak aktarılmaktadır.)

1.3. Mekan Kullanımı:

-Paris

-Elysée Sarayı

-Mutfak

-Köy

2) Teknik oluşturmalar:

2.1. Dilsel Göstergeler:

- Cumhurbaşkanı “Basit ve güzel yemekler istiyorum” demesi. Yemekte sadelik istemesi.

- Cumhur başkanının “Yediğimde tat istiyorum, keyif almak istiyorum” demesi. Lezzet algısının öne plana çıkmasını istemesi.
- Mayıs'ta muhteşem bir öğle yemeği için Hortense'n hazırlıklara başlaması. Mısır ekmeğinin ilk tadımı- “Çok kuru” demesi.
- Mısır ekmeğinin ikinci tadımı- “Kötü” demesi ve beden dili.
- Mısır ekmeğinin Üçüncü tadımı- “Acı” demesi ve beden dili.
- “Bir aşçı sanatçıdır. Mükemmel şeyler yaratır!” Yemek ve sanat ilişkisini anlatmaktadır.
- Trüf mantarını Başkana koklatması ve “ne muhteşem” demesi.
- kızarmış ekmek ve şarabı tadıp “mükemmel” demesi.

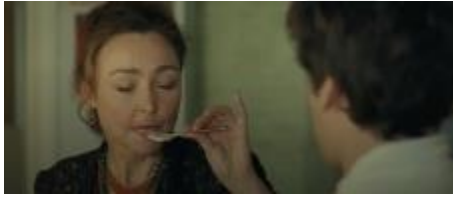
2.2. Görsel Göstergeler:

- Kaşıkla sosun tadına bakarak gözleri kapatması ve dudaklarını yalaması lezzetin aktarılması
- Yakın plan çekimle hazırlanan yemeklerin sunumu ve servisi özenle hazırlanması. Gümüş tepsi ve yaldızlı tabakla servis edilmesi tabak yemek bütünlüğünün sağlanması.
- Ekmeğin içerisinde pişen etin iyi pişmiş olması ve kesilirken ekmeğin ve etin dağılmaması. Yemeğin garnitür ile desteklenmesi.
- Nicoholas'ın eline bulaşan kremayı tatması ve mimikleri.
- Cumhur başkanın anlattığı kitapta yer alan tarifin hazırlık aşamalarının ve piştikten sonra servisinin görsel olarak aktarılması.
- Kutu içerisinde özel olarak getirilen trüf mantarlarını koklaması ve tavuk yemeği içerisinde kullanması.
- Badem kremasının tadımı ile ağız hareketleri ve mimikleri lezzetli olmadığını anlatmaktadır.
- Badem kremasının Tadımı sonrası mimikler, bakışlar ve ağız şapırdatması tadım yaparken dudak yalaması.
- Balık yemeğini hazırlarken kullanılan sebzelerin renk uyumu ve maydanoz ile süslenmesi.
- Salata sosu yapımı ve elle salatayı karıştırması. Ölçüler ve oranları önemlidir.
- Hortes'in Antarktika'daki veda yemeğinde kameraman çaktırmadan parmağıyla pastanın kremasını alarak parmağını yalaması ve ellerine yüzlerine bulaştırması.

2.3. İşitsel Göstergeler:

- Badem kremasının Tadımı sonrası “Hmmm” demesi.
- Pasta tadımı yaparken çatalı ve baş parmaklarını yalarken ağızlarını şapırdatmaları.
- Hortes’in Antarktika’daki veda yemeğinde pasta yerken konukların lezzetini aktararak pastayı yemesi.
- Hortence trüf kesiyor ve tadıyor. Ardından kızarmış ekmeğe otlu tereyağı sürüyor ve ekmekten bir ısırık alarak kıtırtısını duyuyoruz.Yanında ikram edilen şarabın uyumu.

Hortense, Elysée Sarayı’na gelir ve özel mutfağa girerek, kendisine yardımcı olarak atanan Nicholas ile cumhurbaşkanı için çalışmaya başlar.



Kaşıkla sos tadımı. Gözleri kapatması ve dudaklarını yalaması



Yakın plan çekimle hazırlanan yemeklerin sunumu ve servisi.



(Gümüş tepsisi ve altın yıldızlı tabaklarla sunum.)





Yakın plan yemeğin servis için kesilmesi ve renklerin güzelliğinin aktarımı (Estetik ve işin uzmanı olduğunun göstergesi)



Nicholas elle kremayı tadar.



Cumhurbaşkanı “Basit ve güzel yemekler istiyorum” der Hortense’a.



“Yediğimde tat istiyorum, keyif almak istiyorum”



“Ananemin mutfağını istiyorum”.
Küçükken okuduğu bir tarif kitabından söz eder.





Yakın plan
yemeğin
hazırlık süreci



Hortense o kitaptan yemekler yapmaya başlar. En
ince ayrıntıya kadar yemeğin görsel olarak aktarımı.



Kutu içerisinde
gelen taze
Trüf'ü
koklaması



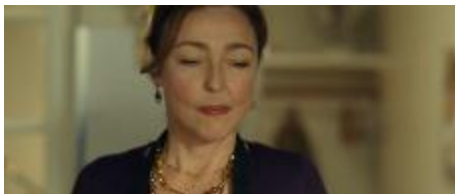
Tavuk yemeği
yapımı ve
haşlanan
tavuğu
baharatlanması



“Mayıs’ta muhteşem bir öğle yemeği istiyorum senden”



Ve Hortense hazırlıklara başlar. Mısır ekmeği
tadımı- “Çok kuru” (Beden diliyle) (yavaşça ekmeği
tadıp düşünür.)



Ağız hareketlerinden lezzetli olmadığını anlarız.



Mısır ekmeği tadımı - “Kötü” (Beden diliyle)



Mısır ekmeği tadımı - “Acı” (Beden diliyle)



Mönü hazırlanır ve onaya gönderilir. Mönünün kabul edilmesi – “Mükemmel” yazılmış not.



Mönüde mantıklı bir sıra olmalı der Hortense



Mısır ekmeği tadımı- Beden diliyle – Bakış / Dudak hareketleri / Ekmeği elle tutuş / “Hmm” deme /” Bunu nasıl yaptın?” deme



Yakın plan badem kremasının görülmesi



Ve tadılması Badem kreması – Tadım – “Hmmm” demesi / Mimikler / Bakışlar /Ağız şapırdatma / Tadarken dudak yalama



Servis sahnesi ve süsleme (1 kekik ve 1 maydanoz ile)



Salata sosu yapımı / Tarif tek tek veriyor.
Ölçüler ve oranları önemlidir.



“Bir aşçı sanatçıdır. Mükemmel şeyler yaratır!”
Yemek ve sanat etkileşimi

Yemeğin, gastronominin bir sanat olduğu, estetik değerlerle ilkelerle, kurallarla ortaya çıktığının altı çiziliyor. Yemek gibi sanat da insanlık tarihinin her döneminde var olan bir olgudur. Duygulara ve düşüncelere seslenen sanat, hem yaratıcı hem de estetik ürünleri ortaya çıkaran bir beceridir; aynı şey yemek için de geçerlidir. (Bkz.sanat.nedir.org)



Pasta tadımı – Beden dili – Yalanma / Ağız şapırdatma / Ağız dolusu Yeme / Kaşığı yalama
(İçerikler önemli tat için! + Sunum tekniği de önemli)



Tadım yaparken baş parmağı yalama



Hortense'n Antarktika'dan ayrılış günü ziyafeti. Kameraman çaktırmadan parmağıyla ortaya gelen pastayı tadıyor. Ve Parmağını yalıyor.



Tüm konuklar keyifle yemek yiyor.

Keyif: yediğin yemeğin tadının iyi olması



Ağız dolusu yemeleri (beden dili ile lezzet- tat duyusunun aktarımı)



Kaşık dolusu yiyorlar. Yüzlerine ve ağızlarına bulaşıyor.



Tekrar geriye dönüş ile Elysée Sarayı. Trüf mantarını Başkana koklatıyor ve “ne muhteşem” diyor Başkan. (Muhteşem kokunun güzelliğine vurgu)



Hortense trüf kesiyor ve tadıyor. Ardından kızarmış ekmeğe otlı tereyağı sürüyor / Ekmeğin sesi , kıtırtısını duyuyoruz) Yakın plan (Her gözenek açık ve net gözüküyor) Trüfler ekmeğin üzerine sırayla ve titizlikle diziliyor.



Ekmeğe yanına uygun şarap açılıyor ve Hortense şarabın yapıldığı bölge ve türünü söylüyor. Başkan keyifle mantarını yiyor (Damak – Dil) Şarabı tadıp “mükemmel” diyor. (Şarap – yemek eşleşmesi = Fine dining nitelik)

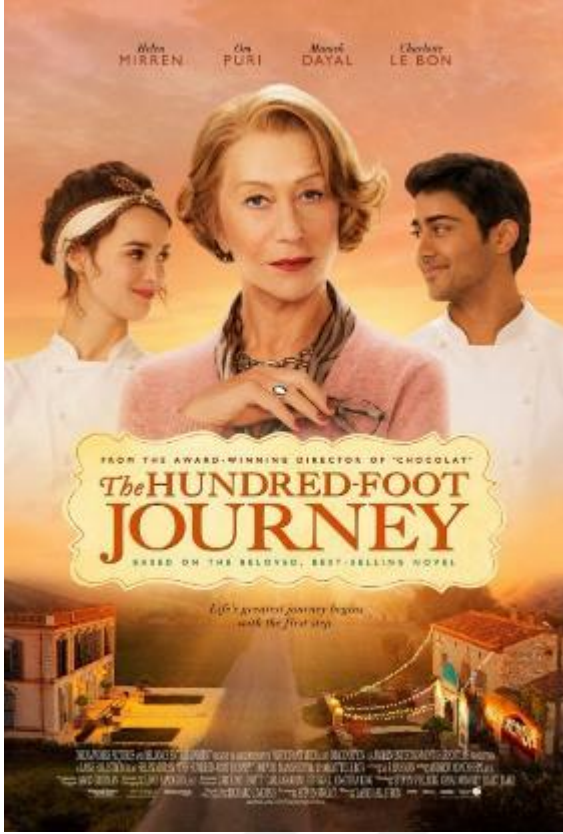


Ekmeğini ısırtıyor. Sesini duyuyoruz ve keyifle yiyor.



Geri dönüşle Antartika'dayız. Ve Hortense oradan ayrılır.

3.4.5. AŞK TARİFİ (THE HUNDRED-FOOT JOURNEY)



Filmin Künyesi

Vizyon Tarihi: 8 Ağustos 2014

Süresi: 123 Dk.

Ülke: ABD

Yapım Dili: İngilizce

Yönetmen: Lasse Hallström

Tür: Dram Filmleri, Romantik Filmleri,

Senaryo: Steven Knight, Richard C. Morais

Yapımcı: Steven Spielberg, Oprah Winfrey ve Juliet Blake

Yapım: 2014 filmleri,- ABD filmleri,

Oyuncular: Helen Mirren, Om Puri, Manish Dayal, Charlotte Le Bon

(<https://filmmakinesi.pw/film/ask-tarifi-2014-filmini-720p-izle-fm1/>)

Genel Betimleme (Film Özeti):

Bombay'da aile restoranında çalışan Hassan Haji, ailesinin işlettiği restoran sayesinde mutfakla çocuk yaşta tanışmış, annesinin ona anlattığı tarifler ve sırlarla mutfağa olan ilgisini ve baharatlar konusundaki duyularıyla yeteneğini pekiştirmiştir. Genç yaşta olan Hassan, Bombay'da gerçekleşen seçimler sonrasında çıkan isyan sonrasında yangında annesini ve restoranını kaybetmiştir. Bombay'dan taşınmak durumunda kalırlar. Bir yıl kadar Londra'da kaldıktan sonra Avrupa'ya taşımaya karar verirler. Bu yolculuk sırasında Ailesiyle birlikte Fransa'nın bir kasabasına yakın bir yerde arabaları bozulur. Tamir için konakladıkları sırada babası o kasabada yer alan kiralık işletme tabelasını görünce restoranı açmak için kasabada kalmak ister. Çocukları açısından bir sorun vardır restoranın tam karşısında Fransa cumhurbaşkanının yemek yediği michelin yıldızlı tek restoranı Le Saule Pleureur'de yer almaktadır. Yeni restoranın sunduğu Hint mutfağı lezzetleri kısa sürede kasabalının dikkatini çeker. Bu nedenle de Le Saule Pleureur'de restoranda bir telaş başlar. Kısa süre içerisinde Hassan Marguarite sayesinde Fransız mutfak kültürünü anlamaya ve öğrenmeye başlar.

Şef Madame Mallory, yeni rakibi Hassan'ın yetenekli olduğunu fark etmiştir ve bu durum, aralarında esaslı bir rekabetin doğmasına neden olur. Rekabet sonucunda istenilen olayların gelişmesiyle Madame Mallory kaddam ailesi ile barış ilan etmek için Hassan'a iş teklif eder. Ona klasik Fransız mutfağını öğretmek istediğini söyler ve babası karşı çıksa da Hassan iş teklifini kabul eder. Bu süre içerisinde Le Saule Pleureur'de restoranı 2. Michelin yıldızlı Hassan sayesinde alınmıştır. 2. Michelin yıldızlı alınması ile Hassan'a yeni iş teklifleri gelmeye başlamıştır. Paris'ten gelen teklifle füzyon mutfağında çalışmaya başlamıştır. Füzyon mutfağında hint esintileri kullanan Hassan gece gündüz demeden çalışarak kısa sürede restoranın ismini tüm dünyaya duyurur. Ancak Hassan ailesi ve sevdiklerinde uzakta sürdürdüğü bu yaşamdan mutsuz ve kendini eksik hisseder. Kasabaya geri döner ve Madame Mallory mutfağında tekrar çalışmak için anlaşır. Son sahnede kasaba ve iki aile kocaman mutlu bir akşam yemeğinde bir araya gelmektedir.

Filmin Anlatısal Yapı Çözümlemesi

1) Anlatı oluşturuçuları

1.1. Kişi Kullanımı ve Beden Dili Göstergeleri:

Madame Mallory (Ana kadın karakter- Fransız Restoran sahibi)

Hassan Haji (Ana Erkek karakter – Aşçı)

Margarite (Yardımcı kadın karakter- Aşçı ve Hassan'ın sevgilisi)

Baba (Yardımcı erkek karakter Hassan'ın babası)

Mama (Hassan'ın Annesi)

Mahira (Hassan'ın kız kardeşi)

Ayşa (Hassan'ın kız kardeşi)

Muhtar (Hassan'ın erkek kardeşi)

Mansur (Hassan'ın erkek kardeşi)

Jean Pierre (Fransız Restoran aşçısı Hassan'ı rakip görüyor)

1.2. Zaman Kullanımı:

Günümüz ve geçmişte (Bombay İsyanı ve annesini kaybetmesi geçmiş olarak aktarılmaktadır.)

1.3.Mekan Kullanımı:

- Hindistan Bombay
- Hindistan Bombay aile restoranı
- Havaalanı
- Fransa küçük kasaba
- Kaddam ailesine ait Hint restoran
- Michelin yıldızlı klasik Fransız restoranı “Le Saule Pleureur”
- Paris’in modern mutfak restoranı “lavelan griz”

2) Teknik oluşturucular:

2.1 Dilsel Göstergeler:

- Çocuğun deniz kestanesinin koklaması ve lezzetini anlaması sonucunda satıcı adamın dikkatini çeker ve “satıldı” demesiyle başlar.
- Yol kenarında dalından domates tatmaları ve “tuz yok” diyerek asıl tadın alınmasının sağlanması. Sonrasında “Çok güzel” demesi.
- Yemeğe hazırlarken “şarap ve kakule” eklemesi yemeğin pişme hızını artırması ve lezzetlendirmesi.

2.2 Görsel Göstergeler:

- Pazarda çocuğun deniz kestanesini koklayıp sonra tatması.
- Restoranda hazırlanan akşam yemeğini avucuyla koklayarak tatması. Koku ve tat duygusuna hitap etmesi.
- Fransız mutfağında bulunan balık, domates, turşu, peynirler gibi yiyeceklerin tepsi içerisinde renklerin uyumu minimal olarak sunulması.
- Pazarda sergilenen yiyeceklerin renkleri ile cezbedici özelliği ön plana çıkarılması.
- Üst açıdan geleneksel Hint yemeklerinin sunumu renklerin tabaktaki yerleşimi.
- Fransız mutfağına ait sosların sunumu beyaz örtü üzerindeki sosların uyumu
- Fransız mutfağına ait 5 sosun tadımı Pürüzsüz beşamel sosunu tadımı sonrasında yüzünde oluşan gülümseme ve mimikler.
- Hint yemeği sunumu balık, soğan, domates, biber ve pilav birçok ürün tek bir tepside yer alıyor Geleneksel yemek sunum tabağı.

- Hazırlanan klasik Fransız yemeğinin Yer mantarlı Güvercin'in Hindistanlı şef tarafından sunumu ve tadım sonrası donuk bir ifade ile durması.
- Tadım sonrasında bahçede güneş ışığı genç şef hakkında geleceğinin parlak olduğunu düşündüğünü simgeliyor.
- İki restoranlar arasında yaşanan gerginliği mutfaklar arasında geçiş yaparak. Rekabeti aktarıyor.
- Omlet tarifi malzemelerin teker teker hazırlanması tadım yaptığında aynı anda bütün lezzetlerin aldığını mimikleri ile anlatıyor.
- Hasan'ın tabak sunumu Fransız mutfağı ile yeniden şekil alması renklerin uyumu
- Beef Bourguignon sunumu ve beğenmesinden sonra gülümsemesi.
- Üçüncü Aşama olarak Hint mutfağı, Fransız mutfağı ve Füzyon mutfağının birleşimiyle servis edilen yemeğin sunum hazırlıkları.
- Füzyon mutfağı ile uğraşmasına rağmen yemeklerdeki lezzeti kaybetmesi ve lezzet algısının duyguların etkisinin ortaya çıkması
- Kasabaya geri dönen Hasan Margiret ile yeniden restoranda bir araya gelerek büyük aile yemeği için hazırlık yaparlar
- Bahçede kurulan büyük aile masası ile yemek ve duyguların doğru orantıda olduğunun ve eşitsizlik başladığı anda lezzetin ortadan kalktığını aktarılması

2.3 İşitsel Göstergeler:

- Yol kenarında dalından domates ısırması ve “hımm” diyerek tadın alınması.
- Fransız mutfağında bulunan balık, domates, turşu, peynirler gibi yiyeceklerin tepsi içerisinde servis edilmesi ve babanın yemek yerken “hım hımm” demesi.
- hazırladıkları omlet tadımı yapıldığı sırada “aummm”demesi ve yüzünde oluşan mimikler ile lezzetlerin aktarılması.
- Beef Bourguignon tadımı sırasında “hımm” demesi.



Film Bombay’da yer alan pazardan çocuğun deniz kestanmesini koklayıp sonra tatması ile başlar almak için bağırarak kalabalığın içinden sadece çocuğun deniz kestanmesini değerini anlaması sonucunda satıcı adamın dikkatini çekerek “satıldı” demesiyle başlar.



Aile restoranı ateş, sisler arasında anne ve oğlun kazan başında yemeğin hazırlanması Hassan’ın avucu ile yemeği tatması .

Koku ve tat duygusu



Yol kenarında tarladan toplayarak dalından domates tatlarmaları ve detay olarak “tuz yok” diyerek asıl tadın alınmasının sağlanması.



Fransız mutfağında bulunan balık, domates, turşu, peynirler gibi yiyeceklerin sahne içerisinde sözlü ve mimiklerle lezzetin aktarılması.



Pazarda sergilenen yiyeceklerin renkleri ile cezbedici özelliği ön plana çıkarılması.



Mutfakta zamana karşı yarışırken küçük dokunuşlarla geleneksel yöntemlerle pişirme zamanları olmadığı için yeni yöntemler kullanmaları Şarap ve kakule ekleyerek yemeği lezzetlendirilmesi.



Geleneksel Hint yemeklerinin sunumu



Yumurta hardal ve yağın tuzla karışmasının oluşturduğu mükemmel pürüzsüz beşamel sos Fransız mutfağına ait 5 sosun tadımı ve kıvamları mimikler gülümsemesi.



Karışık Hint yemeği sunumu balık, soğan, domates, biber ve pilav birçok ürün tek bir tepside yer alıyor

Geleneksel sunum tabağı.



Tadım anında duygularını gizlenmesi sonrasında açık havada kendini sakinleştirmeye çalışması lezzetli bir yemek olduğunu gösteriyor. Son karede bahçede güneş ışığı genç şef hakkında geleceğinin parlak olduğunu düşündüğünü simgeliyor.



İki restoran arasındaki gerginliği mutfaklar arasında geçiş yaparak aktarılması.



Madame Mallory etkilemek için onun restoranda çalışacak kişilere uyguladığı test olan omlet pişirme tekniğini göstermek için ona omlet yapmayı teklif ediyor.



Omlet hazırlığı süresince ürünleri eğer doğru miktarda koymazsan asla istediği lezzeti elde edemeyeceğini gösteriyor. Sonuç olarak kadın tadım yaptığı anda aynı anda bütün lezzetleri aldığını mimikleri ile anlatıyor.



Duyguları mutfakta insanları olduğu kadar yemekleride nasıl etkilediği gösteriliyor. Margiret ve Hasan arasında gerilim yemek hazırlıklarına yansıyor. Dikkat dağınıklığıyla zehirli mantarı toplamış olması.



Hasan'ın tabak sunumu Fransız mutfağı ile yeniden şekil alıyor. Renklerin yemeklerin uyumu Hindistan dokusunu katılmış Fransız yemekleri.



Hasan yeni mutfağında hazırladığı klasik Fransız yemeği Beef Bourguignon babasının tatması ve tadım sonrası beğendiğini söylemesi ve gülümsemesi.



Üçüncü Aşama Hint mutfağı, Fransız mutfağı ve Füzyon mutfağının birleşimiyle yiyeceklerin servis şekilleri değişir.



Füzyon mutfağına ayak uydurmasına rağmen yemeklerdeki lezzeti kaybetmesi ve lezzet algısının duyguların etkisini servis bittikten sonra mutfakta diğer şefle birlikte ev yemeği yemesi ile mutlu olduğu döneme dönmek için tekrar kasabaya dönmek istemesi.

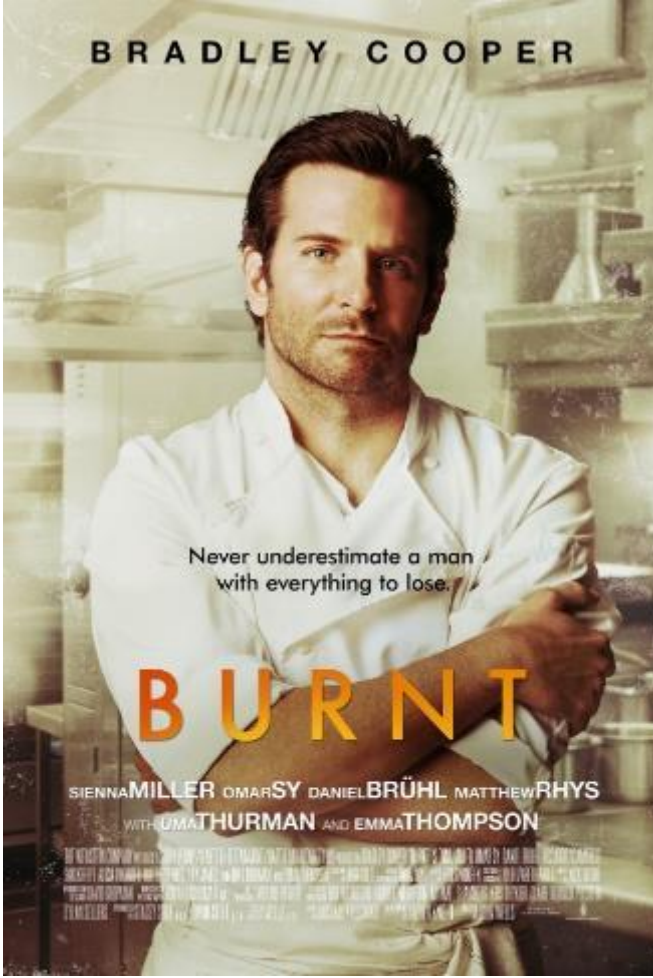


Kasabaya geri dönen Hasan Margiret ile yeniden restoranda bir araya gelerek büyük aile yemeği için hazırlık yaparlar.



Bahçede kurulan büyük aile masası ile yemek ve duyguların doğru orantıda olduğunun ve eşitsizlik başladığı anda lezzetin ortadan kalktığını aktarılması.

3.4.5. ÇOK PIŞMIŞ (BURNT)



Filmin Künyesi

Vizyon Tarihi: 30 Ekim 2015

Süresi: 100 Dak.

Ülke: ABD

Yapım Dili: İngilizce

Yönetmen: John Wells

Tür: Dram Filmleri, Komedi Filmleri,

Senaryo: Steven Knight, Michael Kalesniko

Yapımcı: Erwin Stoff, Stacey Sher

Yapım: 2015 filmleri,- ABD filmleri,

Oyuncular: Bradley Cooper Sienna Miller Omar Sy Daniel Brühl Riccardo Scamarcio Sam Keeley Alicia Vikander Matthew Rhys Lily James Uma Thurman Emma Thompson

(<https://www.filmmodu1.com/burnt-turkce-dublaj-izle>)

Genel Betimleme (Film Özeti):

Çok Pişmiş (Burnt) filmi, az bilinen şef Adam'ın hayatına "yeniden başlayıp" eski güzel ve görkemli günlerine geri dönmesinin hikayesi anlatılmaktadır. Şef Adam kötü alışkanlıkları ve bağımlılıkları yüzünden 10 yıl çalıştığı Paris'teki Jean_Luc'ün restoranından ayrılmak zorunda kalmış ve New Orleans'a gelmiştir. Kendini bir milyon istiridye açmakla cezalandırır ve cezasını yerine getirir. Ve bu hayatını geride bırakıp, İngiltereye gelir. Film, Adam'ın kötü alışkanlıklarını kurtularak eski arkadaşlarını yeni restoranında bir araya toplaması ile başlamaktadır. Planı ise yeni bir takım oluşturarak Londra'da yeni bir restoran açmaktır. Böylelikle Michelin yıldızı almak ise hedefidir. Yeni restoranın açılışı için eski restoranında birlikte çalıştığı arkadaşlarından oluşan ekibi ile hazırlıklara başlar. Ancak Adam geçmişte yaşadığı sorunlarla yüzleşir. Diğer yandan rakip şefler ile küçük çaplı bir savaş içine

de girmiştir. Ancak yeni restoranda başarılı olmak için elinden geleni yapmaktadır. Eskiden alkol bağımlısı olması nedeniyle zorluk çeken, işin, sevgilini kaybeden ve çok sevdiği restoranından ayrılıp Paris'ten şef olarak ayrılan Adam'ın yeni yaşamında çalıştığı ve yeni restoranın kuruluşunda yaşadığı zorluklar; restoranını açmasında destek veren kişinin ondan oğlu aracılığıyla düzenli olarak test istemesi gibi sıkıntıları filmde ele alınmaktadır.

Afişinden de anlaşılacağı gibi, “her şeyini kaybedebilecek bir adamı asla küçümseme” filmin asıl temasıdır.

Filmin Anlatısal Yapı Çözümlemesi

1) Anlatı oluşturmaları

1.1.Kişi Kullanımı ve Beden Dili Göstergeleri:

Adam Jones (Ana Karakter)

Helen (Yardımcı Kadın- Yardımcı Aşçı)

Michel (Paristeki restoranttan eski arkadaşı ve yardımcısı- Kardeşi gibiymiş. Yolları ayrılmış ve Adam ona kötülük yapmış. Yeni restoranta iş veriyor Adam)

Max (Hapiste olan yardımcısı)

Simone Fort (Evening Stardart'ın Restoran -Yemek Eleştirmeni)

Jean Luc

“Küçük” Tony Ballard (İngiltere'deki restoranın sahibi-eskiden Paris'te Adam'la çalışmış)

Baba Ballard

1.2.Zaman Kullanımı:

Günümüz ve geçmişte (İstiridye ayıkladığı dönem geçmiş olarak aktarılmaktadır.)

1.3.Mekan Kullanımı:

-Paris (görsel olarak filmde yok. Ancak filmde dilsel olarak geçmektedir)

-New Orleans (Filmde sadece istiridye ayıklama ve Adam'ın anlattığı sahnelerde vardır)

-İngiltere (Ana mekan)

-Otel

-Şefin evi

- Hamburgerci
- Otel restorantı
- Reece'in restorantı

2) Teknik oluşturucular:

2.1. Dilsel Göstergeler:

- Makarnayı yedikten sonra "Hiç fena değil dimi" demesi
- Adam'ın hazırlanan sosu parmağıyla tatması ve "Kıyılmış adaçayı ekle" demesi.
- Kuzu etini yiyişi ve "Kuzu etini zahter ve limonla terbiye ediyorsun değil mi?" diye sorması genç şefin yanıt olarak "yoğurt da var" demesi.
- Kuzu etini tekrar ısırdıktan sonra "Muhteşem" demesi.
- Adam'ın "Sarımsak ve maydanozla tatlandırılmış tereyağlı salyangoz" demesi
- Bildircından bir çatal alan Tony "bu kuru" der. Ve Yerken "sosun tadı berbat" diyerek sinirlenir.
- "Müşterilerimi yerel malzemelerle yaptığım eşsiz ve yaratıcı yemeklerle etkileyebiliyorum" demesi .
- "Aslında ıstakoz iyiydi, ama sosunu fazla limon sosuyla mahvetmişsin" demesi lezzetin aktarılması sosun yemek üzerindeki etkisi.
- Adam restoranda yemek hazırlığı sırasında "dünkü daha iyiydi" demesi. Lezzetinin eksik olduğuna işaret eder.
- "Patates dilimleri 2mm kalınlığında olmalı" dedim (Titizlik/detay)
- "Deniz taraklarını 1 dk fazla beklettin" (Titizlik/detay) Mutfakta kurallar vardır. Yemek belli bir sürede pişer.
- Şaraplar tadımı yapılırken "Bu levrekle iyi gider" Adam sosu tadıyor.
- "Hepsi aynı boy olacak" tabakta estetik boyutlar ve ölçüler önemine dikkat çekilmesi.
- Sosu parmakla tatması "acıymış" demesi lezzet hakkında bilgi vermektedir.

2.2. Görsel Göstergeler:

- Makarnayı yedikten sonra dudağını baş parmağıyla tutması ve düşünmesi.
- Kuzu etinin hazırlık sürecinde soslanması ve baharatlanmasıyla fırında pişirilmesi.
- Midye ve hazırlanan karideslerin sunumu. Sosun ve yemeklerin detaylı olarak anlatılması.

- Yumurtanın yakın plan domates, pastırma ve sosisle pişirilmesi lezzet aktarımı yapmaktadır.
- Tabakta servis edilen sokak kahvaltısında yumurta, mantar, sosis ve kızarmış ekmeğin sunumu.
- Tabak hazırlarken estetik sunumun ne kadar önemli olduğuna dikkat çekilmesi yakın planda küçük dokunuşlarla süslenmesi.
- Eleştirilenin hazırlanan yemekten ilk parçayı ağzına atması ve sol kaşını kaldırarak şaşırması. Ve hafif gülümseyerek lezzetin aktarılması.
- Masa düzeni Özen, temizlik ve renk kullanımı temizlik fine dinnig göstergesidir. Sos tadımı çatalına alıyor ve kokluyor. Koku ve tat duyularına seslenmesi.
- Tabak sunumları estetik renk yakın plan çekimleri ile desteklenmektedir. (Görme duyusunu harekete geçirme ve tat/keyif çağrışımı yaratma)
- Restoranda konukların beden dilinden lezzet, keyif aldıklarının anlaşılması. (Yemekleri tattıklarında gözleri kapanıyor, sessizleşiyorlar, yemeği ağızlarında döndürüp yavaşça yutmaları)
- Renkler, hep beyaz tabak kullanımı ve böylelikle yapılan yemeği öne çıkarılması sunumun önemi
- kız çocuğuyla birlikte Adam'ın pastayı tatması ve parmağını yalması ikisinin de elleriyle yemeleri! Arap yarımadasında, Hindistan ve Afrika'da bir alışkanlık, bir kültür göstergesidir.
- Restoran girişinde yer alan halının Fine Dining restoran göstergesi olması
- Tabağın temizlenmesi ve sunumu (Servis öncesi son kontrol tabak beyaz ve hiçbir leke olmamalı) (Yakın Plan)
- Aile yemeğinin hazırlanması (aidiyet duygusu, samimiyet, kaynaşma, ekip olma) Aile yemeğini yemeleri ve sohbet ederek gülmeleri yemeğin aslında birleştirici bir unsur olduğunu göstermektedir.

2.3. İşitsel Göstergeler:

- Döküm tavada karides cızırtısı. Yakın plan olarak karideslerin eşit miktarda kızarmış olması.
- Genç şefin parmağını sesli biçimde yalması.

- Yumurtanın yakın plan kırılması ile çıkan “cızırdama” sesi . Domates ve pastırmanın ve sosisle sunumu
- Sosu ardından Max’ın tatması ve “Hmm” demesi.
- Tekrar tekrar yapılan balığın istenen şekilde hazırlanması.Kafa sallama, yemeğe bakma ve “hmm” diyerek gülümsemesi



Makarnayı tadıp dudağını baş parmağıyla tutması

Tat ile ilgili düşünmesi ve yanıt vermesi



“Hiç fena değil dimi” demesi



Adam’ın orta parmağıyla sosu tatması. Sadece ele odaklanması



“Kıyılmış adaçayı ekle” (sos tarifine ek yapar)



Kuzu etinin yapılışı, soslaması Yakın plan



Kuzu etinin piştikten sonra doğranması. Yakın plan



Kuzu etini yiyişi ve “Kuzu etini zahter ve limonla terbiye ediyorsun değil mi?” Yanıt: “yoğurt da var”



Adam’ın onu denemesi – “Muhteşem”

Keyifle ısırması



Döküm tavada karides ve cızırtısı. Yakın plan olarak karideslerin kızarmış oluşu.



Midye ve hazırlanan karideslerin sunumu. Sosun ve yemeklerin detaylı anlatılması önemli;



Adam’ın “Sarımsak ve maydanozla tatlandırılmış tereyağlı salyangoz” demesi.



Çocuğun parmağını sesli biçimde yalaması



Adam'ın McDonald's da :

“Çünkü burada yemeklerde aşırı yağ aşırı tuz ve ucuz et kullanılıyor da ondan”



-Sıradan yemek işçi sınıfı için

-Fransa'nın klasik köy yemekleri gibi demesi.



“Ucuz bir et parçasına tarz katıyor”

Hamburger de kalan parçada eti ekmekten ayırır ve gösterir.



Yumurtanın yakın plan çekimle “cızırdaması” domates ve pastırmanın ve sunumu sosisle sunumu



Renklerin dikkat çekmesi.



Eti yakın plan görürüz ve “bu kuru” der, Tony.
Yerken “sosun tadı berbat” der sinirle



Görselliğin önemi açıkça ortadadır. Sunumda estetik ne kadar önemli yakın planda görmekteyiz.



Eleştirmenin yemekten ilk parçayı ağızına atması ve sol kaşını kaldırması (şaşırması).



Sonra hafif tebessüm ederek mutlulukla şefin Adam olduğunu anlayarak tekrar kaşını kaldırması



3 Michelin yıldızlı şef dekor (mekan göstergeleri)



3 Michelin yıldızlı şefin tabağı yakın planda görünüyor. Bu sahnelerde mekan göstergeleri çok önemli. “Fine Dining” bir mekanı tanımlıyor.

Fine Dining = Servis, dekorasyon, hitap, yemek kalitesi ve sunumu anlamında üst düzey standartta sahip restoranlar misafiri özel hissettirme misafiri ayrıcalıklı hissettirme felsefesine hakimdir. (<https://mudavim.net/fine-dining-nedir/><https://www.timeturk.com/genel/fine-dining-ne-demek-fine-dining-yemek-nedir/haber-1717595> - 05.11.2021)

Bu restoranlarda masa örtüsü, masa tasarımı, karşılama “kusursuz” olmalıdır.

- Özel bir deneyim
- Lüks

- Detay ve yüksek kalite
- Rafine lezzet ve sunum
- En iyi ve en kaliteli tadım (<http://www.brandlifemag.com>)
- Beş yıldızlı yeme-içme deneyimi
- Estetik sunum ve nitelikli yemek (<https://gastromanya.com/fine-dining-nedir/>)



“Müşterilerimi yerel malzemelerle yaptığım eşsiz ve yaratıcı yemeklerle etkileyebiliyorum.”



“Aslında istakoz iyiydi, ama sosunu fazla limon sosuyla mahvetmişsin” dedi Adam şef olan arkadaşına.(soslarla tat ve yemekten soslarla keyif alma)



Adam yine restoranındadır. Bir sos için çalışmaktadır. Sosu tattırması. Ustanın tadıp “dünkü daha iyiydi” ve ardından adam tadıyor. (Ağız hareketleri önemli)



Sosu ardından Max’ın tatması ve “Hmm” demesi (damakta sosun tadımı ve sesli olarak onay verme.)



Mekan Göstergeleri – Restoran (fine Dining) Özen, titizlik ve renk kullanımı



Beyaz! temiz! saf! Parlak!
Masa düzeni bardaklar çiçekler peçeteler eldiven kullanımı Masa yerleşiminde ince detaylara değinilmesi



Yiyeceklerin
“süre ile”
hazırlanması



Malzemeler 40 sn. ısınacak, yoksa kenarlar kuruyor. (Titizlik/detay)



“Patates dilimleri 2mm kalınlığında olmalı” dedim (Titizlik/detay)



“Deniz taraklarımı 1 dk fazla beklettin” (Titizlik/detay) Mutfakta kurallar vardır. Yemek belli bir sürede pişer ve “tat” buna bağlıdır.



“Sous vide tekniğinin kullanımı”
“Bununla tüm lezzetlerin mühürleneceğiz”
“Sebzelerin baharatların sosların
lezzetlerini kaybetmeyeceğiz”



Sous vide, mühürlemek, soslama gibi teknikler dilsel olarak aktarılmaktadır.



Restoranın genel görüntüsü
(Sadelik, şıklık, lüks çağrışımı)



Çatalına alıyor ve kokluyor. (sunum, servis öncesi
kontrol önemli) koku ve tat duyularına seslenme.



Şaraplar tadılıyor ve eşleştirme yapılıyor. “Bu levrekle iyi gider” Adam sosu tadıyor



Yakın plan yapılan levrek (görme ve tat duyularına seslenme)





Tabak sunumları- Estetik renk yakın plan çekimler (Görme duyusunu harekete geçirme ve tat/keyif çağrışımı yaratma)



Yemeğin servis edilişi masaya konulması



Müşterilerin dudak hareketleri / Gözleri kapama / Mimik lokmaları

Konukların beden dilinden lezzet, keyif aldıklarının anlaşılması (yemekleri tattıklarında gözleri kapanıyor, sessizleşiyorlar, yemeği ağızlarında döndürüp yavaşça yutmaları)



Mutfakta yemek hazırlanırken tatmak önemlidir.

Hazırlanan balığın lezzetsiz olması ve dökülmesi



Birçok kez yeniden yapılan balığın tadımı (Yakın plan balığın çekilmesi)

Dudaklar değmeden / dil ucuyla tadım

Kafa sallama, yemeğe bakma ve “hmm” diyerek gülümsemesi



Denetçileri ve İlkeleri ile ilgili bilgilerin aktarılması denetimde yaptıkları (kaşığı yere atması vb.)



“Kusursuz olmalı “ Yakın plan tabak temizliği



Yakın plan yemek çekimi (Renkler, hep beyaz tabak kullanımı ve böylelikle yapılan yemeği öne çıkarılması)



Özenle çikolatalı pasta hazırlaması



Mutfaktan yükselen cızırtı sesleri ve ateş şöleni



Pastanın servisi ve küçük kızının gözlerini kapatarak tatması

“Daha iyisini yemiştim” demesi



Adam'ın pastayı tatması ve parmağını yalaması ikisinin de elleriyle yemeleri!

Elle tadım (Samimiyet, lezzet, keyif, Yakınlık) elle yemek yendiğinde daha lezzetli olduğu söylenir. Yemek yerken tüm duyular kullanılır. Dokunmak ise yeme etkinliğini daha keyifli ve tatmin edici hale getirir. Elle yemek yeme, Arap yarımadasında, Hindistan ve Afrika'da bir alışkanlık, bir kültür göstergesidir.



“Levrekte biraz deri kalsın” lezzeti için



Girişte merdivenlerde yer alan halı (Fine Dining göstergesi)



Fine Dining restoran – Mekan göstergeleri girişte şampanya ikramı
Müşterilerin kıyafetleri



“Hepsi aynı boy olacak” tabakta estetik (Boyutlar ve ölçüler önemli)



Parmak ve kaşıkla tadım

(tat beğenilmezse servis edilmez.)



Tabağın temizlenmesi ve sunumu (Servis öncesi son kontrol tabak beyaz ve hiçbir leke olmamalı) (Yakın Plan)

Sosu parmakla tatması “acıymış” demesi



Ve yardımcısının sosu bozmak için Arnavut biberi eklemiş olduğunu bulması (Mimikleri ile acı olduğunu anlamamız)



Gece Times nehri (Mekan göstergesi)



Zaman değişimini gösterme ve havadan Londra (Mekan göstergesi)



“Şef şunu tadar mısın” adam baş parmağıyla tadar.



Londra gece görseli (zaman göstergesi)





Yakın plan tabakların süslemesi – Estetik



Londra gündüz (London Bridge) – (Times Nehri) (Mekan göstergesi)



Aile yemeğinin hazırlanması (aidiyet duygusu, samimiyet, kaynaşma, ekip olma) Aile yemeğini yemeleri ve sohbet ederek gülmeleri



Ekip olma mutlu son. “Lezzetlerin bu kez kendileri için paylaşımı”

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

SONUÇ

İnsan varoluş yapısı ile yaşamını sürdürebilmek için yeme iç güdüsüyle hareket eder. Toplumlar arasında değişen kültürel farklılıklar toplumların kültürlerine ve ayrıca mutfaklarında yansımıştır. Günümüzde kullanılan pişirme teknikleri ve malzemelerin değişkenliği ile mutfaklar da çeşitlenmektedir. Mutfak ve yeme-içme kültürü üzerine, literatür taramasında da belirttiğimiz gibi, birçok araştırma yapılmıştır ve bu konularla ilgili çeşitli yapıtlar oluşturulmuştur. Bunlar arasında ise; toplumların varoluşundan bugüne kadar yeme/içme alışkanlıkları üzerine yapılan sosyolojik ve antropolojik incelemelere de bulunmaktadır.

Bu çalışmada gastronomi temalı filmlerdeki yemek kültürü ile ilgili sahnelerdeki görsel, dilsel ve işitsel göstergeler analiz edilerek, bu sahneler aracılığıyla başta tat alma olmak üzere beş duyumuza nasıl seslendirildiği ortaya çıkarılacaktır. İncelenen sahnelerde hayatımızda temel unsur olarak yer alan yemeğin sinemada insanlara nasıl aktarıldığı ve ne kadar önem taşıdığı gösterilmektedir. Filmlerde filmin çekildiği ülkenin ya da hikayenin geçtiği bölgelerin yeme içme kültürlerine ait sahnelerde yer almaktadır.

İncelemede ele alınan filmlerin 2000 yılı sonrası gerçekleştirilen, yeme-içme kültürünü ele alan “Şef deneyimi” aktaran filmler olmasına dikkat edilmiştir. Ayrıca örnekleme, başta “Sarayın Tadları” filmi olmak üzere, Fransız yeme içme kültürünün ve Fransız yemeklerinin olduğu filmlerin seçilmesine, filmdeki ana tema ve yardımcı temalar; filmler üzerinden beş temel duyu organımızı nasıl harekete geçirildiği ve kullanılan göstergelerin incelenerek lezzet algısının kişiler üzerinden hangi göstergelerle aktarıldığını tat, koku ve işitme duyusu başta olmak üzere bu duyuların görsel olarak kişiler üzerinde lezzet ve haz duygusunun oluşturmuştur.

Çalışmada bu söylenenlerden yola çıkarak, gastronomi, yemek kültürü ile ilgili belirlenen dönemde yapılmış filmleri ve bunlar arasından ana inceleme konumuz ile ilgili, tat alma duyusu ve göstergelerin ağırlıklı olduğu filmler seçilmiştir. Bu film seçkisi, tat alma duyusunun aktarıldığı “ayırıcı özelliği olan” filmlerdir. Tüm filmleri izlenerek yapılan bu seçki doğrultusunda, yemek içmek konusunda “kült” olarak tanımlanabilecek *6 adet filmin çözümlenmesi* sürecine geçilmiştir. Bu süreçte, söz konusu filmler kesitlenerek, yalnızca tat,

koku, lezzet gibi anlamların aktarıldığı sahneler belirlenip, sahnelerde bu anlamların “nasıl” ve “hangi” göstergelerle ve simgelerle oluşturulduğu ortaya çıkarılmıştır.

- Çikolata (Chocolat)
- Aşk Tarifi (No Reservations)
- Julie & Julia
- Sarayın Tadları (Les Saveurs Du Palais)
- Aşk Tarifi (The Hundred-Foot Journey)
- Çok Pişmiş (Burnt)

İnceleme yapılan filmlerde ortak olarak belirlenen mekan göstergeleri;

- Mekan girişlerinde bulunan karşılama alanı ve yerde bulunan tercihen kırmızı halı (protokol algısı)
- Oturma düzeni ve masaların ışıklandırılması
- Masa örtüsünün mutlaka beyaz, temiz ve ütülü olması
- Mekan olarak evin mutfağının kullanılması sıcak aile ortamını oluşturması
- Yemek yenen mekanın özellikleri toplanma amacın önemini belirlemektedir
- Zaman geçişlerini(gün/gece) göstermek için kullanılan şehiri temsil eden önemli yapıtlar
- Masa üzerinde bulunan çatal, kaşık ve bıçaklarının standartlara uygun olarak milimetrelık şekilde yerleştirilmesi ve hatta sunum öncesimutlaka tabağın silinmesi
- Yemek servisinde kullanılan tabakların yemeği ön plana çıkarılması için beyaz tercih edilmesi
- Bu restoranlarda masa örtüsü, masa tasarımı, karşılama “kusursuz” olmalıdır

“Fine Dining” mekan algısı bu göstergelerle aktarılmaktadır: (“Fine” ince, zarif, üst düzey”)

- Özel bir deneyim
- Lüks
- Detay ve yüksek kalite
- Rafine lezzet ve sunum
- En iyi ve en kaliteli tadım (<http://www.brandlifemag.com>)
- Beş yıldızlı yeme-içme deneyimi

- Estetik sunum ve nitelikli yemek (<https://gastromanya.com/fine-dining-nedir/>)

Gastronominin bir sanat olduğu, estetik değerlerle ilkelerle, kurallarla ortaya çıktığının altı çiziliyor. Yemek gibi sanat da insanlık tarihinin her döneminde var olan bir olgudur. Duygulara ve düşüncelere seslenen sanat, hem yaratıcı hem de estetik ürünleri ortaya çıkaran bir beceridir; aynı şey yemek için de geçerlidir. (Bkz.sanat.nedir.org)

İnceleme yapılan filmlerde ortak olarak kullanılan lezzet ile ilgili göstergeleri ise;

- Hazırlanan yemeklerin sunumunda kullanılan garnitürlerin renk uyumu
- Yemeklerde kullanılan malzemeleri tazeliği ve doğallığı önemli olduğunun dilsel aktarımı
- Sunum sırasında kullanılan sosların yemeğin tadı üzerindeki etkisi
- Yemek hazırlanırken kullanılan malzelerin gramajlarının ölçülerek koyulması yemeğin lezzeti üzerindeki etkisi
- Pişme seviyesinin ve saatle yemek yapılmasının yemeğin lezzeti üzerindeki etkisi
- Doğru pişirme tekniğinin kullanılması ve tariflerin dilsel olarak aktarımı
- Tadım yaparken çıkarılan “hımm” ve “yummy” gibi seslerin işitsel olarak aktarılması
- Yemek tadımı sonrasında sesli ve dilsel iletiyle lezzetinin vurgulanması
- Doğru hazırlanan Menüün lezzet algısı üzerindeki etkisi

İnceleme yapılan filmlerde ortak olarak kullanılan beden dili göstergeleri;

- Ağız içerisinde yemeğin döndürülmesi ve damakta lezzetin algılanması
- Yemekten bir lokma aldıktan sonra kafalarını hafif sağa eğerek onaylamaları
- Tadım sonrasında gözlerini kapatarak lezzetin algılandığının aktarılması
- Yemekten bir lokma aldıktan gülümsemeleri
- Yemek yerken kafalarını geriye doğru atmaları
- Yemeğin damağa değmesi ile oluşan mimikler
- Yemekten tattıktan sonra kafalarını sallamaları

Çalışmada yukarıda ele alınan göstergeler *ortak ve temel olarak “tat alma” duyusunu* harekete geçiren göstergelerdir. Filmlerde zaten tüm göstergeler detaylı olarak incelenmiştir.

Son olarak

Çalışmanın başında çalışma ile ilgili oluşturulan araştırma soruları bulunmaktaydı. Söz konusu sorular ilgili çalışma sonucunda aşağıdaki biçimde kanıtlanmıştır:

- Filmlerde yemek kültürü ile ilgili mutfak gibi mekanlar (mutfak, restoran vb.) ve yemek sahneleri aracılığıyla bir “gastronomik söylem” ve izleyici ile “yemek iletişimi” yaratılabilmektedir.

- Filmlerde yer alan yemek kültürü ile ilgili mekanlar (mutfak, restoran vb.) ve yemek sahneleri, bireylerde/izleyicide “tat alma duygusunu” dilsel, görsel ve /ya da işitsel değişik göstergelerle aktarmaktadır.

- Filmlerdeki yemek kültürü ile ilgili sahneler ve yemek görselleri, yemeğin tadı ile ilgili bilgi aktarabilmektedir ve sanki o yemeği “tatmışcasına bir lezzet deneyimi yaşatabilmektedir”

- Filmlerde yer alan yemek kültürü ile ilgili sahnelerde kullanılan göstergeler aracılığıyla ortaya bir “gastronomik söylem” çıkmaktadır.

Çalışmanın amacı doğrultusunda yapılan inceleme ve çözümleme sonucunda elde edilen verilerin, sinema ve gastronomi alanlarında çalışanlara destek olacağı düşünülmektedir. Çalışma bulgularının, bir başka deyişle filmsel anlatılarda lezzet, tat alma algısı ve tat duygusunun yaratılmasında kullanılan göstergelerin ortaya çıkarılmasının ise gastronomik söylem içerikli filmler hazırlayacaklar için kaynak olacağı öngörülmektedir.

KAYNAKÇA

AKBABA, A. ve ÇETİNKAYA, N. (2009) *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*, Ankara: Detay Yayıncılık

ABİSEL N. *Sinematografinin Temel İlkeleri* 25 Aralık 2021 tarihinde <https://www.scribd.com/doc/117113044/Nilgun-Abisel-Sinematografinin-Temel-O%C4%9Feleri> adresinden alındı.

AKAY, S. (2019) *Gastronomi turizminin destinasyon çekicilik unsuru olarak incelenmesi: Şirince köyü örneği* 5 Eylül 2021 tarihinde <http://acikerisim.nevsehir.edu.tr/xmlui/handle/20.500.11787/811> adresinden alındı.

AKERSON, F. (2005) *Göstergebilime Giriş*, İstanbul: Multilingual Yayınları

AKILLIBAŞ, E. (2019) Beş Duyunun Pazarlama Algısındaki Gücü. Bitlis Eren Üniversitesi *Akademik İzdüşüm Dergisi* / Cilt /Volume: 4 Sayı:1 Mart 2019 ss. 97-124

AMBROSE, G. Harris, P. (2013) *Grafik Tasarımda Renk*, İstanbul: Literatür Yayınları

BALÁZS, B. (2019) *Sinema Kuramı*, İstanbul: Doruk Yayınları

BELGE, M. (2018) *Tarih Boyuca Yemek Kültürü*, İstanbul: İletişim Yayınları

BERGER, A. (2018) *Medya Çözümleme Teknikleri*, Ankara: Nobel Yayınları

Beyin ile tat alma duyusu 3 Şubat 2022 tarihinde <https://www.sabah.com.tr/saglik/2014/12/09/150-milisaniyede-tadina-variyoruz> adresinden alındı

BİNGÖL N. *Duyu Organları Anatomisi* 15 Eylül 2021 tarihinde https://acikders.ankara.edu.tr/pluginfile.php/2906/mod_resource/content/0/14.%20Haf%20ta%20Duyu%20Organlar%C4%B1.pdf adresinden alındı.

BOYACI D. (2019) *Duyuların Lezzet Algısı ve Satın Alma Niyetine Etkisi* 9 Kasım 2021 tarihinde <http://adudspace.adu.edu.tr:8080/xmlui/handle/11607/3712> adresinden alındı.

CİĞERİM, N. (2001). *Batı ve Türk Mutfağı'nın Gelişimi, Etkileşimi ve Yiyecek-İçecek Hizmetlerinde Türk Mutfağı'nın Yerine Bir Bakış, Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları, Yayın No: 28 ss. 49-61.

DİVARD, R. URIEN, B. (2001) *Le Consommateur Vit Dans Un Monde En Couleurs* 11 Kasım 2021 tarihinde https://www.jstor.org/stable/40589260?seq=1#metadata_info_tab_contents Vol:16, adresinden alındı.

Duyu Organlarımız Nelerdir? 2 Ocak 2022 tarihinde <https://www.Milliyet.Com.Tr/Gundem/Duyu-Organlarimiz-Nelerdir-Duyu-Organlari-Konu-Anlatimi-6264670>, adresinden alındı.

EDGAR, R. HUNT, MARLAND, J. RAWLE, S. (2012). *Film Dili*, İstanbul: Literatür Yayınları.

ESKİCİOĞLU M. 24 Eylül 2021 tarihinde *Tarihsel Gelişimi Dünyaca Ünlü Mutfak Kültürlerinden Biri Olan Fransız Mutfağına “Dünyanın Standart Mutfağı* <https://slideplayer.biz.tr/slide/16113663/> adresinden alındı.

FİSKE, J. (1996). *İletişim Çalışmalarına Giriş*, Ankara: Pharmakon Kitap.

GÜRSOY, D. (2013) *Yiyelim, İçelim, Tarihini Bilelim*, İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

GÜVEN, H. (2018) Süpermarket-Hipermarketlerde Kullanılan Duyusal Pazarlama Öğelerinin Analizi, *Kesit Akademi Dergisi*, ss. 13.

GÜZEL, F. Ö. (2013). “Duyu Tabanlı Pozitif Yüklü Duygu Ve Hislerin Satın Alma Sonrası Eğilimlere Etkisi: Alman Turistler Üzerinde Bir Araştırma”. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi* ss. 230-236.

HATİPOĞLU A. (2010) *İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri; Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma* 9 Ocak 2022 tarihinde <https://acikerisim.sakarya.edu.tr/handle/20.500.12619/93065> adresinden alındı.

İLTER D., (2010) *Yaratıcı Stratejide Duyularla Marka Parçalama*. 16 Kasım 2021 tarihinde <http://openaccess.maltepe.edu.tr/xmlui/handle/20.500.12415/2760> adresinden alındı.

KARAMAN, A. ŞALVARCI, S. AYLAN, K. (2021) *Destinasyon Pazarlama Aracı Olarak Gastronomi Turizmi*, Konya: Eğitim Yayınevi.

KOÇ, E. (2016) *Tüketici Davranışı Ve Pazarlama Stratejisi*, Ankara: Seçkin Yayıncılık.

KURGUN, H. (2017) *Gastronomi Trendleri Milenyum ve Ötesi*, Ankara: Detay Yayıncılık.

KURGUN, O. A. Bağırın Özşeker, D. (2016) *Gastronomi ve Turizm*, Ankara: Detay Yayıncılık.

KÜÇÜKERDOĞAN, R. (2009) *Reklam Nasıl Çözümленir?*, İstanbul: Beta Yayıncılık.

KÜÇÜKERDOĞAN, R. (2011) Tasarımda Renkler, Renklerin Dili Ve Kurum Kimliğine Yansımaları, *Grafik Tasarım Dergisi*, Sayı 42, Grafik Tasarımı Ltd. Yay. ss. 66-70.

KÜÇÜKŞAHİN, E. (2016) *Gastronomi ve medya ilişkisi. H. Yılmaz (Ed.), Gastronomi ve medya*, Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

LİNDSTROM, M. (2005) *Duyular ve Marka*, İstanbul: Optimist Yayınları.

MİİŞOĞLU, D. ve HAYOĞLU, İ. (2005); Tat Eşik Değerlerinin Algılanması, Tanınması Ve Derecelendirilmesi, *Harran Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi* ss. 29-35.

MONTANARİ, M. (1995) *Avrupa'da Yemeğin Tarihi*, İstanbul: İstanbul Yayınları

O'MAHONY, B. ve HEGARTY, J. (2001) Gastronomy: A Phenomenon Of Cultural Expressionism And An Aesthetic For Living , *International Journal Of Hospitality Management*.

ÖNCEL TAŞKIRAN, N. Ve BOLAT, N. (2013) Reklam Ve Algı İlişkisi: Reklam Metinlerinin Anlamlandırılmasında Duyu Organlarının İşlevleri Hakkında Bir İnceleme, *Beykent Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi/ Journal Of Social Sciences* (6), 1.

PARSA, S. PARSA, A. F. (2002) *Göstergebilim Çözümlemeleri*, İzmir, Ege Üniversitesi Yayınları

PEKAR E., (2017) Duyusal Markalama ve Tüketicilerin Marka Algısında Duyusal Markalamanın (Beş Duyununun) Rolü. 7 Aralık 2021 tarihinde <https://acikerisim.uludag.edu.tr/b-itstream/11452/2945/1/484197.pdf> adresinden alındı.

PROPP, V. (2008) *Masalın Biçimbilimi*, Türkiye İş Bankası Yayınları.

Rehberlik Servisimizin "Hep 5 Deriz Fakat 7 Duyuya Sahibiz" Konulu Bülten 2 Şubat 2022 tarihinde <https://trabzonpomem.pa.edu.tr/rehberlik-servisimizin-hep-5-deriz-fakat-7-duyuya-sahibiz-konulu-bulteni-duyurular.html> adresinden alındı.

RİFAT, M.(2019) *Göstergebilimin Abc'si*, İstanbul: Say Yayıncılık.

ROGERS, P. J. (1996) Food Choice, Mood And Mental Performance: Some Examples And Some Mechanisms. In H. Meiselman & H. J. H. Macfie (Eds.), Food Choice, Acceptance And Consumption London: Blackie ss. 353.

SAUSSURE, F. (1976) *Genel Dilbilim Dersleri*, Ankara: Tdk Yayıncılık.

SİPAHİ, S., Ekincek, S. ve Yılmaz, S. (2017). *Gastronominin Sanatsal Kimliğinin Estetik*.

SPENCE, C. (2015) Eating With Our Ears: Assessing The Importance Of The Sounds Of Consumption To Our Perception And Enjoyment Of Multisensory Flavour Experiences. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies Flavour* .

SPENCE, C. (2015), *Multisensory Flavor Perception*, Cellpress Volume 161, Issue 1, ss. 24-35.

SPENCE, C., LEVİTAN, C. A., SHANKAR, M. U., ZAMPİNİ, M. (2010). *Does Food Color Influence Taste And Flavor Perception In Humans?* *Chemosensory Perception*, 3(1), 68–84.

STAM, R. BURGOYNE, R. FLİTTERMAN-LEWİS, R. (2019) *Sinemasal Göstergebilim Sözlüğü*, Es Yayınları.

UÇKAN, ÇAKIR M., ŞENGÜL, S., PARMAKSIZOĞLU, E. (2020) Sinema Perdesinde Gastronomi Görüntüsü: Yemeğin Sosyolojik Yansımaları *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 8 (4), ss. 3173-3191.

Umami 1 Şubat 2022 tarihinde <https://center-of-the-plate.com/2017/05/17/what-is-umami/> / adresinden alındı.

Umami 8 Şubat 2022 tarihinde <https://www.yasemin.com/pratik-bilgiler/haber/2973912-umami-nedir-umaminin-nasil-bir-tadi-var-umami-hangi-yiyeceklerde-bulunur> adresinden alındı.

Umami nedir? 3 Şubat 2022 tarihinde <https://www.milliyet.com.tr/molatik/hayat/umami-nedir-umami-hangi-yiyeceklerde-bulunur-86218> adresinden alındı.

VITAUX, J. (2021) *Gastronomi*, Ankara : Dost Yayıncılık.

WALDEE, L. M. (2002) *Cooking The French Way*. Minneapolis: Lerner Publications Company.

WATSON, L. (2000) *Jacobson's Organ: And The Remarkable Nature Of Smell*, W.W. Norton & Company, New York.

YILMAZ, H.- ERDEN, G. (2017) Renklerin orbaların Tat Algısı Üzerindeki Etkilerini Belirlemeye Yönelik Bir Araştırma. *Journal Of Tourism And Gastronomy Studies*, 8 (4), ss. 265-275

