

MUTFAKTA EDEBİYAT: LAURA ESQUIVEL'İN ACI ÇİKOLATA ADLI ESERİNDE YEMEK KÜLTÜRÜ VE DUYGULARIN ETKİLEŞİMİ

Dr. Burcu TEKİN

TOBB Ekonomi ve Teknoloji Üniversitesi

Yabancı Diller Bölümü

burcutekin82@gmail.com

ORCID ID: <http://orcid.org/0000-0002-0477-712X>

Öz

Açlık, tokluk ve uyku gibi en temel ihtiyaçlarla doğan birey için yemek, sadece fizyolojik bağlamda beslenme değil, aynı zamanda hem duygusal hem de kültürel bir gereksinimdir. Besinlerin farklı uygulamalar yardımıyla pişirilmesi, sunulması ve tüketilmesi her toplumun kendi yemek kültürünü oluşturmasını sağlamış, yaşamın devamı için elzem olan yemek toplumların yaşam biçimlerini de kültürel anlamda etkilemiştir. Yemek kültürü nesilden nesile sözel iletişim ve yazılı iletişim yardımıyla sistematik bir biçimde aktarılır. Aktarılan çeşitli tariflerin, mutfak kültürü ve sofrada adabı gibi yemek kültürüne ilişkin bilgilerin iletilmesindeki önemli çıkış noktalarından biri de duygulardır. Lezzetli bir yemeğin veya besinin insan doğasına ve davranışlarına etkisi ne kadar kuvvetliyse, yemek pişirirken veya yemeği sunarken bireyin iç dünyasının yemeğe yansımalarının da benzer bir etkisi olduğu söylenebilir. Bu nedenle yemek kültürü ve duygular arasındaki ilişkinin olağan bir hal alması da doğaldır. Bu çalışmanın amacı Meksika doğumlu çağdaş Latin Amerika edebiyatının öne çıkan yazarlarından Laura Esquivel'in *Acı Çikolata* adlı eserinde yemek kültürü ve duygular arası etkileşiminin araştırılması ve bu etkileşim sonucu bireyin iç dünyasında oluşan yankı ve tepkilerin eserden alınan örneklerle sunulmasıdır.

Anahtar Kelimeler: Yemek kültürü, Laura Esquivel, Latin Amerika, duygular, *Acı Çikolata*.

CULINARY LITERATURE: INTERPLAY BETWEEN FOOD CULTURE AND EMOTIONS IN LAURA ESQUIVEL'S *LIKE WATER FOR CHOCOLATE*

Abstract

Food is not only a physiological nutritional need for the individual who was born with basic needs such as eating and sleeping, but it is also an emotional and cultural necessity. Cooking, presenting and consuming the food through different practices/rituals enable every society to establish and develop its own food culture. Hence, food, which is indispensable for the continuation of life, also impacts the lifestyles of societies culturally. Food culture, acting as a mirror for the development of social environment within the community, is inherited from generations systematically through oral and written communication. Emotions are one of the most important motivations in transferring information, orally or in written forms, such as various recipes and information related to food culture like culinary culture and table manners. For this reason, it is natural that the relation between food culture and emotions becomes ordinary. Likewise the strong influence of a delicious dish to human nature and behaviours, a similar impact can be seen in the reflection of individual's inner self to food when cooking or presenting it. The purpose of this study is to examine the interplay between food culture and emotions in *Like Water For Chocolate*, the book of Laura Esquivel, who is a prominent figure in contemporary Latin American literature, born in Mexico, and present this interplay with examples and reflection and reactions in individual's inner self from the book.

Keywords: Food culture, Laura Esquivel, Latin America, emotions, *Like Water for Chocolate*.

Gönderim Tarihi / Sending Date: 27-03-2017

Kabul Tarihi / Acceptance Date: 05-06-2017

GİRİŞ

Yaşamsal mekanizmanın işleyişi açısından en temel ihtiyaçlardan biri olan yemek ve insanoğlu arasında fizyolojik gereksinimin dışında duygusal ve kültürel anlamda gelişen bir bağ mevcuttur. “Her toplumun kendi kültürel tarihi ve somut gündelik hayatı içinde kurmuş olduğu duygusal yapıları ve hatta duyu yapıları vardır” (Belge 2016: 19). Bireyin maddi dünya ile olan iletişimde sosyal çevresinde ve içsel deneyimlerin sonucu olarak şekillenen yemek ve kültür arasındaki etkileşim oldukça kuvvetlidir. Yemek sadece beslenmek olarak düşünülmemelidir. Her kültürde nelerin yenileceği veya nelerin yenilemeyeceği ve bunların da nasıl yeneceği sıkı kurallarla belirlenmiştir (Beşirli 2012: 12). Tüketilen yiyecek ve içecekler bireyin sosyal statüsünü belirler. Bazı yiyecekler bireyin üst sınıfa ait olduğunu vurgularken diğer yiyecekler bireyin alt sınıfa dâhil olduğunu gösterir niteliktedir. Tüketilen besinlerin bireyin toplum içindeki statüsünü belirlemesinin yanı sıra bu yiyecekler toplum tarafından cinsiyetlendirilmektedir (Beardsworth-Keil 2011: 92; Beşirli 2012: 23-24). “Dişilik belirli bir kültürde kadınla ilişkilendirilen ve kadına atfedilen sosyal olarak inşa edilmiş davranışları ifade etmektedir. Erillik kavramında ise aynı durum ve beklentiler erkek için geçerlidir. (...) Birçok kültürde yiyecekler eril veya dişil anlamlar ifade edebilir” (Beşirli 2012: 23). Yiyecek ve içeceklerin toplumsal cinsiyet sınıflandırılmasında kendine yer bulması ve bireyin toplum nezdinde konumunun belirlenmesine etkisinin yanı sıra toplumda yemeğe çeşitli sembolik özellikler de atfedilir. Özetle; birey o anki ruh haline göre dürtüsel bağlamda tükettiği yiyeceğe anlam yükleyebilir ya da tükettiği yiyeceğin tetiklediği duygular açığa çıkabilir. Bu duygusal tepkimeye Beardsworth ve Keil şu şekilde yaklaşır:

“Aslında, biz yemek yerken sadece besin maddeleri tüketmiyor bunu yanında tat almaya yönelik birtakım deneyimler yaşıyor ve hakiki manada bir takım anlam ve semboller de tüketiyoruz. Yani insan beslenme düzeninde bulunan her gıdanın, besinsel içeriği dışında taşıdığı birtakım sembolik özellikleri de vardır. Bu yüzden, belirli bir besine dair görüşlerimiz, o yiyeceğin bizim için ne anlam ifade ettiği ya da vücudun besin ihtiyacını ne derecede karşılayabildiği sorularına aldığımız cevaplar sayesinde şekillenecektir” (2011: 90-91).

Yeme-içme pratiklerine anlam ve semboller atfedilmesi her toplumun damak tadı, sofrada adabı, mutfak ve yemek kültüründe çeşitlilik gösterir. Beardsworth ve Keil’in de dediği gibi “insanların ağızıyla yediği kadar işin içine düşünceleri de katarak yediğini söylemek bir abartı olmaz” (2011: 91). Yemek kültürü toplumların kendine özgü bakış açısını yansıtan farklı estetik ilkelerin, coğrafya, sosyokültürel ve ekonomik şartların etkisiyle şekillenir.

Aktarılan bilgilere göre çevresini duyu organları ve duyguları aracılığıyla tanımaya çalışan bireyin dış dünya ile etkileşiminde yemek, hem fizyolojik hem de kültürel bağlamda önemli bir gereksinim olduğu sonucu çıkarılabilir. Bu çalışmada Laura Esquivel’in *Acı Çikolata* adlı eserinde yemek kültürünün duygularla etkileşimi ve bu etkileşim sonucu bireyde oluşan olumlu veya olumsuz duyguların esere yansımaları incelenecektir. Bu çerçevede olay örgüsünün geliştiği coğrafya Latin Amerika ve Meksika olması nedeniyle genel hatlarıyla Meksika mutfağının incelenmesi, yeme-içme pratiklerinin esere yansımaları ve bahsi geçen konuyla ilgili bölümlerin eserden alınacak örneklerle detaylandırılması hedeflenmektedir.

Meksika Yemek Kültürünün Oluşum ve Gelişim Süreci Hakkında Genel Bilgi

Renkli bir coğrafyaya ve hareketli bir kültürel etkileşime sahip olan Latin Amerika, tarihin bilinen ilk dönemlerinden itibaren birçok uygarlığı topraklarında misafir etmiştir. Kolomb’un 1492 yılında Amerika’yı keşfinden önce Maya, Aztek ve İnka gibi önemli uygarlıkların bu bölgede yaşadıkları bilinmektedir. “Bu çerçevede, İspanyollar kıtaya gelmeden önce burada yaşayan yerlilerin ataları tarafından gerçekleştirilen göç hareketlerinin kıtanın keşfi olarak değerlendirilmek, bir nebze daha doğru görünmektedir” (Kutlu 2012: 16). Aktarılan bilgiler doğrultusunda Kolomb öncesi dönemde pek çok uygarlığın bu bölgede hüküm sürdüğü ve doğal süreçte çeşitli kültürel etkileşimlerin

olduğu sonucu çıkarılabilir. Maya, Aztek ve İnka gibi önemli uygarlıkların birbirleriyle iletişimi ve etkileşimi sonucunda yemek ve mutfak kültürü bağlamında çeşitli pratiklerin oluşması ve ilerleyen yıllar içerisinde bu oluşumlar her toplumun kendi damak tadını yaratma sürecinde önemli bir değer olarak düşünülebilir.

Meksika toplumunun atası sayılan ve doğal olarak Meksika mutfağının oluşum ve gelişim sürecinde önemli payı olan Aztek uygarlığı şu anki Meksika'nın orta kısmında yaşamıştır. "Bu yörede yerleşik bulunan topluluklardan biri de Meksikalılardı ve Nahuatl adı verilen dili konuşuyorlardı. Bugün itibariyle bizler onları Aztekler adıyla tanımamıza karşın, onların kendilerine verdikleri isim Meksikalılardı" (Portilla 1974: 70'ten aktaran; Kutlu 2012: 25).

Cruells'e göre (1997: 52) toplumların bulunduğu coğrafya, ekolojik düzen, faunal yaşam ve bitki örtüsü yeme-içme kültürünü etkileyen en önemli etkenlerdendir. Böylelikle her toplum kendi etnik damak tadını oluşturmuş ve bu yerel tatlar da yemek kültürünün oluşum sürecinde en büyük paya sahip olmuşlardır.

Meksikalıların atası sayılan Azteklerin gelişmiş tarım yöntemlerine sahip olduğu bilinmektedir. Domates, biber, fasulye ve mısır başta olmak üzere birçok çeşit sebze ve bitki yetiştirmişlerdir. Adacıkların üzerinde kurulmuş bir uygarlık olduğundan dolayı balık ve benzeri su canlıları beslenme düzenlerinde önemli bir yer kaplamıştır. Su ve kabuklu su canlılarının yanı sıra kaz, tavşan, tüysüz köpek hindi, kuş, karaca ve yaban domuzu gibi hayvanların da tüketildiği düşünülmektedir. En önemli besin kaynaklarından biri olan mısırın hem haşlanarak hem de un haline getirilmiş mısır kullanılarak üretilen galeta ve *tamalli* gibi çeşitli ürünlerin tüketildiği tahmin edilmektedir. Mısır unundan üretilen yiyecekler Azteklerin temel besin kaynaklarındandı. İçecek olarak mısırın haşlanmış suyunu tükettikleri ve özellikle kakaoyu yemeklerden sonra vanilya ve bal ile birlikte içtikleri bilinmekteydi. Mezoamerika bölgesinde yaşayan Azteklerin yemeği odun veya kömür ateşinde pişirdikleri, alışveriş için Tlatelolco adlı pazardan çeşitli yiyecek ve besinleri aldıkları tahmin ediliyordu (Soustelle, 2006: 52-60'tan aktaran; Durlu Özkaya-Sarıcan 2014: 39).

Elde edilen bilgiler doğrultusunda Aztek uygarlığının tarım üretiminde ilerlemiş olduğu, çeşitli türde sebze ve meyveler ürettiği, aromatik bir mutfaka sahip olduğu ve farklı baharatlarla yemeklerini tatlandırdığı sonucu çıkarılabilir.

Tarımın başladığı ve gelişim gösterdiği Latin Amerika'nın önemli ülkelerinden biri olan Meksika, özellikle mısır ve deniz ürünleri, Meksika'ya özgü kendi topraklarında yetişen acı biberlerden üretilen soslar Meksika'yı diğer Latin Amerika ülkelerinden ayırır. Halkın günlük beslenmesinde önemli bir rol oynayan acı biber Meksika'yla özdeşleşen kültürel bir miras olarak da düşünülebilir. Domates, acı biber, pirinç, fasulye ve *tortilla* ekmeği ile Meksika mutfağı farklı lezzetleri birleştirmiş ve kendine özgü bir ahenk yakalamıştır. Bunun yanı sıra *taco*, *chili con carne* ve *enchilada* gibi evrensel lezzetler de Meksika mutfağının gelişiminde önemli bir yere sahip olmuşlardır (Belge 2006 47-48'den aktaran; Durlu Özkaya-Sarıcan 2014: 42). Etin ve pirincin yanında tüketilen *mole* adı verilen soslar da bayramlarda ve özel günlerde kullanılan önemli lezzetler arasındadır (Holand 2014: 346). Kültürel etkileşimin had safhada olduğu evrensel topraklarda yemek kültürünün kendi içinde çok çeşit barındırması olağan bir durum olarak yorumlanabilir.

Günümüz Meksika mutfağına ilham kaynağı olan Azteklerin yanı sıra Kolomb'un Latin Amerika'ya gelişi ve sonrasında XVII. ve XIX. yüzyıllar arası kıtaya getirilen Afrika kökenli köleler, XVIII. XIX. yüzyıllarda Avrupa'da yaşanan ticari gelişmeler, İspanyol, İtalyan ve İngiliz göçmenlerin gelişi Latin Amerika yemek kültürünün şekillenmesinde etkili olmuştur (Durlu Özkaya-Sarıcan 2014: 43). Bilgilerden de anlaşılacağı üzere keşifler, göçler, sosyokültürel ve coğrafi şartlar günümüz Latin Amerika mutfak kültürünü etkilemiş ve yemek kültürünün gelişimini sağlamıştır.

Farklı tatların yerel lezzetlerle birleşmesinden oluşan Meksika mutfağı, hem ataları olan Azteklerin hem de renkli kültürlerinin etkisiyle birçok yazar ve sanatçıya ilham kaynağı olmuş önemli dünya mutfaklarının başında gelir.

Acı Çikolata'da Yemek Kültürü ve Duyguların Etkileşiminin İzleri

Çağdaş Meksika edebiyatının önemli yazarlarından biri olan Laura Esquivel'in Büyülü Gerçekçilik akımından da izler taşıyan *Acı Çikolata* adlı eseri 1989 yılında yayımlanır. Eser öncelikle yazarın kendi memleketi Meksika başta olmak üzere pek çok ülkede ilgiyle karşılanır. Yıllar süren tutkulu bir aşk hikâyesini, Meksika Devrimi¹'nin toplum ve birey üzerindeki yansımaları ve aile ilişkilerini yemek kültürüyle harmanlayıp sunan yazar, cinsiyet rollerinin dağılımı bağlamında toplumundaki kadın algısını da inceler. Toplumda cinslerin biyolojik farklılıklarından dolayı ev işleri kadının kontrolü altındadır. Yazar eserde evin merkezinde bulunan mutfağı kadın elinin değmesiyle hem yeme içme gibi fizyolojik ihtiyaçların karşılandığı hem de şifa dağıtan bir mekân olarak yorumlar. Gerçekleşmesi imkânsızmış gibi görünen ve algılanan olayları ve çeşitli kavramları gündelik hayatın bir parçasıymış gibi anlatır. Gerçekliğin sınırlarını zorlarken, Meksika kültürüne özgü yemek tarifleriyle de mutfak kültürünün midenin yanı sıra kalbe ve akla da dokunduğunu vurgular.

Birey tüm yaşantısı boyunca her gün neyi, nerede ne zaman yiyeceğine dair birçok dürtüsel kararlar verir (Wansink 2006: 106-23'ten aktaran Lewis 2015: 147). Lewis, yeme-içme ihtiyaçlarımızı fizyolojik ve psikolojik bağlamda şöyle açıklar:

"Yeme ihtiyacımızı iki sistem kontrol eder: fizyolojik ve psikolojik. Birincisi homeostatik açlık, ikincisi ise hedonik açlık üretir. Fizyolojik açlık bağırsaklar, kan ve beyinden gelen sinyallerle yönetilir; en önemlisi de glikoz, amino asit ve yağ asitlerinin seviyesini sürekli takip eden hipotalamustur. Kandaki glikoz seviyesi düştüğünde enerji kaybına ve rahatsızlık hissine yol açar ve insanlar fiziksel açlık duyarlar. Yiyecek tüketerek homeostatik dengelerini yeniden kurarlar. Homeostatik açlık öncelikle hiptalamus ve onun beyin diğer bölümleriyle bağlantıları tarafından kontrol edilirken hedonik (psikolojik) açlık ve lezzetli yiyecekler yediğimizde duyduğumuz memnuniyet, beyin orta bölgesinde başlayan ve ön kortikal bölgeye doğru genişleyen olaylar zincirinden doğar" (2015: 150).

Esquivel ise *Saklı Lezzetler* adlı eserinde yemeğin insan doğasına etkisinden şu şekilde bahseder: *"Yediğimizin biyolojik bileşimleri bizim hücrelerimizin DNA'sının içine işler ve onda çok içsel tatlar bırakır. Bilinçaltının en ücra köşelerine, anıların canlandığı yerlere kadar süzülür ve sonsuza dek hafızada yer alır" (2010: 113-114).* Bu bilgiler çerçevesinde yemeğin hem fizyolojik hem de duygusal bağlamda bireyde çeşitli tepkimeler yarattığı kanısına varılabilir. Fizyolojik odaklı gelişen etkileşim hormonal döngünün de etkisiyle psikolojik bağlamda duyguların da beslenmesini sağlayabilir.

Lillio ve Safrati-Arnaud, *Como agua para chocolate: determinaciones de la lectura en el contexto posmoderno* adlı makalede Meksika mutfak kültürünün, yemek tariflerinin, pratik bilgilerin kısacası folklorik öğelerin tutkulu bir aşk hikâyesiyle harmanlanıp bu kültürel birikimin okuyucuya sunulmasını ve yazarın farklı bir estetik algı geliştirilmesini eserin başarısındaki önemli etkenlerden biri olarak yorumlarlar. (1994: 480-490).

Bir röportajında hayatlarını evde yemek yaparak geçiren kadınların sesi olduğunu ifade eden Esquivel materyalist dünyada eve ekonomik katkıda bulunmadığı düşünülen kadınların mutfakta kontrolü ele aldıklarındaki görünmeyen başarılarını da dile getirdiğinden dolayı muttu olduğunu belirtir (Peña-Eraso 2012). Hayatında olan her şeyi aşkla yaptığını söyleyen Esquivel *Acı Çikolata'nın* ortaya çıkış sürecini ise şu sözleriyle anlatır:

¹ Meksika Devrimi (1910-1917) XX. yüzyılın en büyük ve önemli devrimlerinden biridir. 1910 yılında otuz dört yıldır Meksika'yı yöneten Porfirio Diaz'ı devirmek için başlamıştır. Konu hakkında ayrıntılı bilgi için bk. John Charles Chasteen, *Latin Amerika Tarihi*, çev. Ekin Duru, İstanbul, Say Yayınları, 2012.

"Romanımı mutfakta yiyeceklere aktarılan aşkın layık olduğu değeri kazanması niyetiyle yazdım. Çünkü tıpkı romanumdaki Tita gibi herhangi birinin de yiyeceklere duygu geçirebileceğine, dahası her şeye, yani günbegün gerçekleştirdiği aktivitelerin her birine duygusunu geçirebileceğine inanıyorum. Duygular geçirildiğinde etkisi çok güçlüdür, geçiştirilemez. Başkaları bunu hisseder, ona dokunur ve tadını çıkarır" (2010: 50).

Christie, *Naturaleza y Sociedad Desde la Perspectiva de la Cocina Tradicional Mexicana: Género, Adaptación y Resistencia* adlı makalesinde Esquivel'in eserinde yemeği aşk kavramıyla ilişkilendirir. Mutfak, eserde yemek ve aşkın yayılmasını sağlayan kilit nokta konumundadır. Karakterlerin hemen hemen hepsi duygusal bağlamda yemekle etkileşim halindedirler. Eserde bulunan yemek tarifleri, yiyecek ve içecekler kültürel çerçevede değerlendirildiğinde geçmişle, gelenek ve göreneklerle bağlantılıdır. Her türlü yemek veya içecek bir duyguyu çağırır, bellekteki bir anıyı tazeler ve bireyi içgüdüsel olarak harekete geçirir (2002: 22).

Spanos, mutfağı kapalı veya sınırlayıcı alan olarak yorumlayan kadın yazarların aksine Esquivel'in eserde mutfağı kutsal bir mekân olarak sunduğunu ve buradan karakterlerin yemek tarifleri aracılığıyla kaderlerini kontrol edebildiklerini belirtir (1995: 30). Bu nedenle mutfak eserde bireyler arası sözel iletişimin gerçekleştiği en önemli mekân olarak değerlendirilebilir. Mutfakta gerçekleşen yeme-içme pratikleri de hem fizyolojik hem de psikolojik bağlamda karakterleri ve olay örgüsünü etkiler.

Yazarın kendi hayatından da izler taşıyan ve yemek tarifleriyle harmanlanan eser on iki bölümden oluşur. On bir bölümün başında Meksika mutfağına veya Latin Amerika kültürüne ait yemek tarifi verilir. Tita ve Pedro'nun yıllar süren aşk hikâyesinin anlatıldığı eserde bahsi geçen kişilerin tutkulu aşklarının alt metnini Meksika kültürü ve Meksika mutfağı oluşturur. Bu bağlamda yazar, iki insan arasında yaşanan duygusal ilişkinin boyutlarını okuyucuya sunarken evin merkezi konumunda bulunan mutfağın ve yeme-içme kültürünün birey ve toplum üzerindeki yansımalarını da ifade eder.

Eserde doğum, evlilik ve ölüm gibi bireyin yaşamında kadersel döngüleri temsil eden temel kavramların hissettirdiği duygular ve duygusal tepkimeler yemek aracılığıyla okuyucuya sunulmuştur. Bunun yanı sıra günlük yaşamda hissedilen mutluluk, sevinç, aşk, öfke, hüznün, hayal kırıklığı ve şehvet gibi bireyi çeşitli şekillerde etkileyen duygular da yemek ve karakterler arasındaki psikolojik aktarımında önemli bir rol üstlenir.

Eserde doğum ve yemek arasındaki duygusal etkileşime örnek vermek gerekirse *Noel Tortaları* adlı ilk bölüme göz atmak yerinde olacaktır. Bu bölümde Tita'ya hamile olan annesinin, soğan doğradığı sırada Tita'nın avaz avaz ağladığı hatta soğana karşı aşırı hassas olduğundan dolayı beklenenden daha önce doğarak prematüre bir bebek olarak dünyaya gelişinden bahsedilir. Tita mutfak masasının üzerinde, baharatların ve otantik kokuların yanı sıra başında doğmuş ve mutfakla ilgili ilk deneyimini de burada yaşamıştır (Esquivel 2016: 16). Tita dünyaya gözlerini mutfakta açar. Maddi dünyayla ilk teması mutfak aracılığıyla gerçekleşir. Bu nedenle Tita için evin kalbi mutfaktır.

Champanongo adlı bölümde çiftliğe dönen Pedro, Rosaura ve yeni doğan kız bebekleri Esperanza'nın vaftiz edilmesiinden bahsedilir. Tita, bebeğin adının Esperanza olmasını ister. Esperanza teyzesi Tita gibi farklı otların, yiyeceklerin ve içeceklerin ortasında evin en önemli mekânı sayılan mutfakta büyümeye başlar. (Esquivel 2016: 135-139).

Mutfakta doğan Tita için burası hem oyun alanı hem de yaşamının merkezidir. Elena Anne, kızları Gertrudis, Rosaura, Tita, aşçı Nacha ve hizmetçi Chenca mutfakla ilgili olan her türlü işe yardım etmekle yükümlüdürler. Bu bozulmayan düzen nedeniyle ev halkı günün büyük bir bölümü mutfakta geçirmektedir (Esquivel 2016: 17-21). Eserde geleneksel rollerin içinde sıkışmış kalan kadın karakterlerin hepsi mutfakta yapılan doğramak, kesmek, bölmek parçalamak, ısıtmak gibi işlemleri özenle yaparlar. Bu özen ve dikkatin sonucunda ortaya mükemmel bir yemek

çıkarırlar. Onlar için yemek yapmak bir sanattır, kendilerini ifade etmek için bir araçtır (Saltz 1995: 33).

Esquivel eserde en önemli karşılaşmaların yaşandığı veya tansiyonun yükseldiği yerlerde duygusal iletişim aracı olarak yemeği devreye sokar. Pedro ve Tita'nın karşılaşmaları bu duruma örnek verilebilir niteliktedir. Eserde karşılaşmalarından ve bu karşılaşmalarının yemek ekseninde gelişmesinden şu şekilde bahsedilir: *"Ardan geçen süre içinde Pedro'yla karşılaştıkları bir gün elinde pötibör bisküvisiyle kalakalır. Pedro'nun gözleriyle kendi gözleri birleşir işte o anda lokma tatlısı yapılırken kaynamakta olan sıvıyağa atılan hamurun neler hissettiğini çok iyi anladı. Duyduğu korku karşısında bütün vücuduna dalga dalga bir sıcaklık yayıldı"* (Esquivel 2016: 26).

Bu bölümde de yemek Pedro ve Tita arasında duygusal iletişim aracıdır. Eserde Tita'nın yemek yapmasıyla Pedro'nun hisleri arasındaki etkileşim şu şekilde açıklanır:

"Tam anlamıyla içinden gelerek, büyük bir heyecanla, bir gün önceden yemekleri hazırlamaya koyuldu. Pedro, Tita'nın salona kadar gelen sesini yepyeni bir duyguyla dinliyordu. Birbirlerine çarpan tencerelerin tıngırtısı, toprak tepsinin üstünde kavrulmakta olan bademlerin kokusu, yemek yaparken bir yandan da şarkı söyleyen Tita'nın kulakları okşayan sesi, Pedro'nun cinsel dürtülerini uyandırmıştı. Âşıklar aşk oyunları arasında sevgilinin yakınlığı, kokusu ve karşılıklı okşamaların eşliğinde o çok özel anın yaklaştığını nasıl hissedersen, Pedro da mutfaktan gelen sesler kokular ve özellikle kavrulmuş susam kokusunu algılayarak gerçek bir damak zevkinin yaklaştığını hissediyordu (Esquivel 2016: 70).

Pedro ve Tita'nın yemek faslından sonra karşılaşması ve Pedro'nun gözlerini kaçırmadan Tita'yı dikkatlice süzmesi Tita'nın Pedro'ya duyduğu aşkın yeniden alevlenmesini sağlar. Yemek burada hem Pedro için hem de Tita için tutkuların tetikleyicisi konumundadır. Çok uzun zamandır Pedro, Tita'nın yemekleri hakkında fikir beyan etmemesi, Tita'nın bu durumu Pedro'nun artık onu sevmediğini düşünmeye başlamış ve bu karşılaşma korkularının yersiz olduğunu anlamasını sağlamıştır (Esquivel 2016: 73). Eserde bu durumdan şu şekilde bahsedilir: *"Pedro ile aralarında yemek yoluyla doğmuş olan ilişkiyi yeniden canlandırabilmek için yeni bir yemek tarifi icat ediyordu. Tita'nın çok acı çektiği o günlerde en güzel yemek tarifleri ortaya çıktı* (Esquivel 2016: 73). Tita böylelikle adeta bir sanatçı gibi yemeğin malzemeleriyle oynayarak bu durumdan duygusal bir sonuç almaya veya başarı sağlamaya çalışır. Tita duygularını yemek yoluyla ifade etmeyi seçmiştir. Mutluluk, kızgınlık, öfke ve hüznün tüm bu duygular onun dünyayla iletişim kurmasında bir ifade aracıdır (Christie 2002: 21-54).

Düğün Pastası adlı bölümde Tita'ya âşık olmasına rağmen aile geleneği nedeniyle Tita'yla evlenemeyen Pedro'nun Tita'ya yakın olmak adına Tita'nın ablası Rosaura ile olan düğünü anlatılır. Tüm iç sıkıntısına ve kalp kırıklığına rağmen Tita, ablası Rosaura ve Pedro'nun düğün pastasını yapar. Düğünde pastanın tüketilmesinin ardından konuklar kendilerini iyi hissetmezler. Pastayı yiyen herkes istifra etmeye başlar ve düğün fiyasko ile sonuçlanır. Elena Anne düğün pastasının yapımından Tita'nın sorumlu olduğunu bildiğinden dolayı olayların bu yönde gitmesini de onun suçu olarak değerlendirir. Elena Anne, Tita ne kadar ikna etmeye çalışsa da pastaya eklenen tek yabancı malzemenin gözyaşları olduğunu anlamak istemez (Esquivel 2016: 33-49). Yazar bu bölümde Tita'nın Pedro'ya kavuşamamasının üzüntüsünü sembolik anlamda Tita'nın düğün pastasına dökülen gözyaşları vasıtasıyla okuyucuya yansıtır. Eserde gözyaşı ve düğün pastası bir metaforudur. Tita'nın yoğun duygularla pasta yapması sonucu kalp kırıklığı ve mutsuzluğu metaforik bağlamda yorumlanmıştır.

Gül Yapraklı Bildirici adlı bölümde Nacha'nın ölümünden sonra mutfağın başına geçen Tita'nın akşam için hazırladığı yemek ve bu yemek aracılığıyla Elena Anne ile olan gergin ilişkisi anlatılır. Nacha, Tita için önemli bir figürdür. Nacha'nın ölümü ve annesiyle ilişkisinin gittikçe kötüleşmesi zaten hassas olan Tita'yı umutsuzluğa sürükler. Yazar bu bölümde Tita'nın mutfağın başına geçmesiyle kendi gücünün farkına varmasını ve Elena Anne'yle gel-gitli ilişkisini irdelemesini sağlar.

Rosaura ve Pedro artık evlidir. Elena Anne her ihtimale karşı Tita ve Pedro'nun yan yana gelmemesi için hep onlarla beraberdir. Sülünle yapılan bir yemek olmasına karşın çiftlikte sadece bildircin olduğundan dolayı Tita bu yemeği bildircinla yapar. Altı tane bildircin yakalar ve onları öldürmek amacıyla mutfığa getirir. Hayvanın boynunu ters yönde çevirmesinden mütevellit boynu kırılan bildircinin çığlıklar atarak mutfakta koşuşturması ve yaşanan kaos, Tita'nın bir anda Elena Anne ile olan ilişkisinin boyutlarını sorgulamasını sağlar (Esquivel 2016: 55). Eserde bu durumdan şu şekilde bahsedilir:

"Tita bu işi yaparken daha kararlı ve güçlü davranmak gerektiğini anlamıştı. Yoksa hayvana acı çektirmekten başka bir sonuca ulaşamazdı. O anda Elena Anne gibi güçlü ve kesin kararlı olmak gerektiğini düşündü. O, birdenbire, hiç merhamet etmeden öldürürdü. Sonra iyice düşününce tam olarak öyle olmadığına karar verir. Tita'ya farklı davranmıştı. Onu öldürmeye çocukluğunda başlayıp yavaş yavaş devam etmiş ve henüz son darbeyi vurmamıştı. Pedro ile Rosaura'nın evlenmesiyle Tita, bu bildircinin durumuna düşmüştü. Boynu ve ruhu kırık, çırpınıp duruyordu" (Esquivel 2016: 55).

Esquivel *Saklı Lezzetler* adlı eserinde Elena Anne ve Tita arasındaki ilişkiyi, Tita'nın Elena Anne'yi sorgulamasını ve ondan özgürleşme isteğini şu sözlerle ifade eder: *"Acı Çikolata kitabının bir yerinde Tita ilk kez annesinden bağımsızlaşır ve elleriyle ne yapacağını bilemez. Böylece nesne olmayı bırakıp özneye dönüşür, artık elleri onun gerçek doğasının verdiği talimatları yerine getirmeye başlar"* (Esquivel 2010: 150-151). Tita mutfakta ve yemek yaparak annesinden özgürleşir, kendini tanımaya başlar ve içindeki gücü keşfetme cesaretini gösterir.

Kuzey Usulü Sucuk adlı bölümde yemek hazırlayan Tita ve Elena Anne arasındaki gergin iletişimin sonucunda olanlardan bahsedilir. Yemek hazırlanırken yaşanan gerilim hissi, Elena Anne ve Tita arasındaki iletişimden beslenir. Tita Elena Anne'nin baskın ve otoriter tavrına daha fazla tahammül edemez. Annesinden bağımsız olarak özgürleşmek ister. Özgürleşme hissi Elena için yeni bir başlangıcın habercisidir. Hayatını mutfakta, yemek yaparak ve annesinin kuralları altında geçiren bir kadın için özgürleşmek için adım atmak başlı başına büyük bir cesaret olarak yorumlanabilir. Burada en önemli noktalardan biri de Tita'nın tüm kararlarını evin merkezinde mutfakta veriyor olmasıdır. Aklından geçenler yemek yaparken ve mutfakta şekillenir. Yemek yapmak onun için kendini iyileştirme sürecidir. Bu süreçte kendini dinler ve gerekli cesareti toplamaya çalışır.

Pedro'nun Tita'ya verdiği güllerden yapılan Gül Yapraklı Bildircin yemeği sofraya oturanlarda afrodisyak etkisi yaratır. Tita'nın ablası Gertrudis'in hissettikleri şu şekilde aktarılır. *"Vücudunun tam ortasında hissettiği gıdıklanma, sandalyede doğru dürüst oturmasına izin vermiyordu. Aynı anda, Pancho Villa'nın askerlerinden birinin ona sımsıkı sarıldığını, bu durumda bir atın sırtında doludizgin gitmekte olduğunu hayal etmeye başladı"* (Esquivel 2016: 57).

Tita'da Gertrudis gibi terlemeye başlar. Pedro ile Tita arasında oturan Gertrudis ikili arasında katalizör görevini üstlenmiştir. Pedro ve Tita'nın masadaki sözsüz iletişimde Gertrudis hem elçi görevini üstlenir hem de ikili arasındaki cinsel çekimin canlı tanığı olur. Gül, yemeğe farklı bir tat kazandırır. Gertrudis'in vücudundan yayılan gül kokusu ve etrafını kaplayan pembe renkli sis geçen hafta köy meydanında göz göze geldiği Juan adlı asker dikkatini çeker. Juan kokunun ve görüntünün etkileyici gücüne dayanamaz ve hiç tanımadığı bir kişiyle buluşma isteği ve içgüdüsu onu hedefe yaklaşmasında en büyük etkidir. Yolda Gertrudis'i gören Juan atını hiç durdurmadan Gertrudis'i alıp dörtnala çiftlikten uzaklaşır. Tita Gertrudis'in evden gidişinin ardından kendini yalnız hisseder. Kendini, insanların çok sevmelerine rağmen açgözlü gözükmek adına tabakta son kalan ceviz sosuyla yapılan biber dolmasına benzetir (Esquivel 2016: 60-62). Görgü kurallarına uymak ve çizgiyi aşmamak adına bu güzel lezzetten mahrum kalmayı kendi durumuyla özdeşleştirir. Tita kendini baskılamıştır, fakat bu sınırlanma hali duyguların gittikçe yoğunlaşmasını sağlar.

Bireyin geçmişle, anlarıyla bağ kurmasında yemek önemli bir unsurdur. Olumlu veya olumsuz bağlamda yemeğin kokusu, görünümü bireyin belleğin derinliklerine inmesini ve hafızasıyla bağlantı kurmasını sağlar. Eserde bu duruma *Sığır Çorbası* adlı bölüm örnek verilebilir. Çiftlikte hizmetçi olarak çalışan Chenca'nın Tita'yı görmek için John'un evine geldiğinde yanında getirdiği sığır çorbasını içen Tita'nın çorba sayesinde eskiden yaşadığı çiftlikle ilgili anıları canlanır. Tita'nın geçmişe dönüşü eserde şu şekilde aktarılır:

"Sığırkuyruğu çorbası! Gözlerine inanamıyordun! John'un arkasından Chenca, gözyaşları içinde odaya girdi Çorbanın soğumaması için birbirlerine ilk sarılmaları kısa sürdü. Çorbadan bir kaşık alır almaz Nacha geldi, yanına oturdu. Tita yemek yerden Nacha, onun başını okşadı. Tıpkı çocukken hastalandığı zaman yaptığı gibi onu defalarca alnından öptü. Nacha'yla birlikte tüm çocukluğu da gelmişti. İşte ordaydılar! Mutfakta oynadığı oyunlar, alışverişe çıkmaları, yeni pişmiş ekmekler, rengârenk şeftali çekirdekleri, Noel Torta'sı, kaynamış sütün kokusu, champurrado'nun kimyonun, sarımsağın, soğanın kokusu..." (Esquivel 2016: 118).

Eserin *Ceviz Soslu Biber Dolması* adlı son bölümünde aradan yıllar geçmiştir. Rosaura ölmüştür. John'un oğlu Alex ve Rosaura'nın kızı Esperanza evlenirler. Gecenin sonunda Pedro ve Tita beraber olurlar. Bu cinsel beraberlik sırasında Pedro'nun kalbi durur. Bunun üzerine Tita üzerlerine büyük bir örtü örter ve John'un kendisine hediye ettiği kibritleri fosfora ihtiyacı olduğu bahanesiyle tek tek yemeye başlar. Pedro ve Tita'nın yanmış vücutlarından kıvılcımların çıkmasıyla üzerlerinde bulunan örtü alev alır ve tüm çiftlik yanarak kül haline gelir. Balayından dönen Esperanza yanan çiftlikte sadece yemek tariflerinin yazılı olduğu bir defter bulur. Yangın nedeniyle yok olan arazi bölgenin en verimli konumu haline gelir (Esquivel 2016: 220). Çalışmanın konusu dâhilinde değerlendirildiğinde eserde tüm yaşananların sonunda gelecek nesillerle bağ kurulması adına sadece yemek tariflerinin yazılı olduğu defterin kalması da psikolojik bağlamda yemeğin duygusal bir iletişim ve etkileşim aracı olarak yorumlanmasını sağlar.

SONUÇ

Yemek insanoğlu için biyolojik anlamda beslenmenin yanı sıra kültürel bir olgudur. Toplumlar coğrafi konumlarına ve sosyokültürel yapılarına göre yiyeceklere çeşitli sembolik anlamlar yükleyebilirler. Duygusal ve hormonal bağlamda birey yiyecekle etkileşim içinde olabilir. Yemek kişiyi gerek psikolojik gerekse fizyolojik anlamda mutlu edebilirken farklı bir yemek veya yiyecek ise kişinin geçmişe ait anılarını canlandırabilir veya kişiyi melankoliye sürükleyebilir. Yemek, kültür ve duygular arası etkileşimin toplum ve birey üzerindeki etkisi Laura Esquivel *Acı Çikolata* adlı eserinde açık ve net bir şekilde okuyucuya sunulur. Yazar, on iki bölümden oluşan ve içinde yöresel yemek tariflerinin de bulunduğu eserde Meksika mutfağına ait yemek kültürü ve duyguların etkileşimini karakterler ve olaylar aracılığıyla ifade eder. Eserde Tita'nın çok küçük yaşta babasını yitirmesi sonucu Elena Anne hem anne hem de baba figürü olarak okuyucu karşısına çıkar. Bu iki kimlik arasında sıkışan Elena Anne baskın ve otoriter bir karakterdir. Bu durum Tita'yla iletişimde aşılabilir sıkıntıların ortaya çıkmasını sağlar. Tita için mutfak kutsal bir alandır. Tüm ilişkilerine dair kararları her zaman mutfakta ve yemek yaparken verir. Eserin konusu Meksika Devrimi'nin meydana geldiği süreçte geçer. Dolayısıyla bahsi geçen zaman dilimi erkek egemen deneyimlerin öne çıktığı bir dönemdir. Esquivel o dönemde sadece yemekle ilintili olan mutfak algısını kültürel yönden önemli bir yaşam alanına çevirir. Böylelikle geri planda evde veya mutfakta kısıp kalan kadının bulunduğu mekândan kendi imkânları dâhilinde özgürleşme sürecini anlatır (Saltz 1995: 32).

Ev içinde kadınların kontrolü altında olan mutfakın önemini vurgular. Ev işleriyle ilgilenen kadının evdeki rolünü, içgüdülerini dinleyerek özgürleşmesini ve kendini ne yönde dönüştürüp geliştirdiğini ifade eder. Bu çerçevede eserde en önemli motivasyon duygulardır. Duygular ve yemek kültürü arasındaki etkileşimin tetiklediği durumlar aracılığı ile gelişen olaylar bütünü

Esquivel'in de bakış açısıyla birleşerek okuyucuya duygusal bir farkındalık kazandırır. Büyülü Gerçekçilik akımından da izler taşıyan eserde yazar yıllar süren tutkulu bir aşk hikâyesinin perde arkasını, oluşum ve gelişim sürecini kendi süzgecinden geçirerek o döneme ait toplumsal panoramayı kültürü ve gastronomiyle bileştirip karakterler aracılığıyla bireyde yarattığı duygusal tepkimleri okuyucuya yansıtır. Esquivel'in *Acı Çikolata'sı* önce Meksika'da daha sonra da tüm dünyada büyük bir başarı kazanır.

Genel olarak değerlendirildiğinde bu çalışma, bireyin yemek ve duygular arasındaki etkileşiminin önemine dikkat çekmektedir. Etkileşim dâhilinde eserden alınan örnekler sunularak literatüre katkı sağlamak amaçlanmıştır.

SUMMARY

Food is not only physiological need but also cultural. The way of cooking and presenting the meal differentiates from culture to culture and every culture has their own unique taste in this sense. In addition to this, food can be regarded as an indicator that reveals peoples' social rank and status. Besides, foods are gendered by different societies. Recipes which have been passed down, whether they are oral or written, promote the flourishing of facts about food culture such as; cuisine culture, taste and table manners. Without doubt; emotions are the great motivators for submitting various information which can be found in recipes and food culture. Have you ever thought how strong a delicious meal affects a person and his behavior impulsively, this effect can be also seen while a person is cooking a meal or presenting as a reflection of his inner world. As a result of this, the interaction between food culture and emotions should not be underestimated. Latin America which has a colorful geography and lively cultural past protects its own cultural uniqueness in terms of gastronomical. Mexican cuisine which is influenced by the Aztec ancestors has become famous for different local tastes. Laura Esquivel who was born in Latin America published her book *Like Water For Chocolate* in 1989 as one of the leading figures in Latin American Literature. This work which was influenced by the magical realism movement first became famous in Latin America, then all around the world. In her literal work Esquivel not only scrutinized the interaction between the food culture and emotions in Mexican culture and society but also she criticized the society on women's' role. She observed the women who spent their lifespan in kitchen doing house works and their relentless effort to reach their freedom and change themselves by being dominant in the kitchen. She paid attention to the kitchen's place in the house. In this work, we can see the passionate love story between Tita and Pedro and the tense relationship between her mother Elena and Tita. Tita struggles hard in her inner world to become free from Elena who is a very dominant figure and the situation which she is in reflects Tita's relationship with other people. By cooking, Tita finds herself and becomes free. She puts her love in every meal she cooks and cooking makes her extremely happy. The effect of food and the interaction between culture and emotions on society and people can be easily noticed throughout the work. Laura Esquivel's work that she wrote from a very different and rich point of view, has introduced the Mexican culture to all around the world. Also, it presents a different opinion about the interaction between emotions and food and beverage to the reader.

KAYNAKÇA

- BEARDSWORT, Alan-KEIL, Teresa (2011). *Yemek Sosyolojisi: Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*. çev. Abdülbaki Dede. Ankara: Phoenix Yay.
- BELGE, Murat (2016). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yay.
- BEŞİRLİ, Hayati (2012). *Yemek Sosyolojisi: Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix Yay.
- CHASTEEN, John Charles (2012). *Latin Amerika Tarihi (Kanla ve Ateşle Yoğrulmuş Toprakların Öyküsü)*. çev: Ekin Duru, İstanbul: Say Yay.
- CHRISTIE, María Elisa (2002) "Naturaleza y sociedad desde la perspectiva de la cocina tradicional mexicana: género, adaptación y resistencia". *Journal of Latin American Geography* 1 (1): 21-54. <https://muse.jhu.edu/article/215263> [05.06.2017].
- CRUELLS, M. Gispert (1997). "La Cultura Alimentaria Mexicana: Fuente De Plantas Comestibles Para El Futuro". *Monograf. Jard. Bot Córdoba* (5): 51-57. <https://dialnet.unirioja.es/descarga/articulo/187840.pdf> [05.06.2017].
- DURLU ÖZKAYA, Fügen-SARICAN, Batuhan (2014). "Latin Amerika Mutfağının Kültürel Etkileşim Yolu". *Journal Of Tourism and Gastronomy Studies* 2 (1): 36-45. http://www.jotags.org/Articles/2014_vol2_issue1/2014_vol2_issue1_article5.pdf [27.03.2017].
- ESQUIVEL, Laura (2010). *Saklı Lezzetler: Mutfağa Felsefi Bir Yaklaşım*. çev. Olcay Öztunalı. İstanbul: Can Yay.
- ESQUIVEL, Laura (2016). *Acı Çikolata: İçinde Yemek Tarifleri, Aşk Öyküleri ve Kocakarı İlaçları Bulunan Roman*. çev. Havva Mutlu. İstanbul: Can Yay.
- HOLLAND, Mina (2016). *Yemek Atlası: Otuz Sekiz Mutfakta Dünya Turu*. çev. Saliha Nilüfer. İstanbul: Yapı Kredi Yay.
- KUTLU, Mehmet Necati (2012). *Tılsım, İnanç ve Başkaldırı: Başlangıcından XVIII. Yüzyıla Kadar Latin Amerika Edebiyatı*. Ankara: Ankara Üniversitesi Yay.
- LEWIS, David (2015). *Dürtü: Sebebini Bilmeden Yaptıklarımızın Arkasındaki Neden*. Çev. Mehtap Gün Ayral. İstanbul: Paloma Yay.
- LILLIO Gastón-SAFRATI Arnaud Monique (1994). "Como agua para chocolate: determinaciones de la lectura en el contexto posmoderno". *Revista Canadiense de Estudios Hispánicos* 18 (3): 479-490. <http://www.jstor.org/stable/pdf/27763142.pdf?refreqid=excelsior%3A598b10dd81ce2195804585a5769cae37> [05.06.2017].
- PEÑA, Sonia-ERASO, Mario. "Entrevista con Laura Esquivel: La educación sólo es posible a través del arte". <http://www.scielo.org.ar/pdf/ccilha/v13n2/v13n2a12.pdf> [27.03.2017].
- SALTZS, Joanne (1995). "Como agua para chocolate": The Questioning of Literary and Social Limits" *Chasqui* 24 (1): 30-37. <http://www.jstor.org/stable/pdf/29741173.pdf?refreqid=excelsior%3A2239416c9f8ac5b069a1895d15e1a5d1> [05.06.2017].
- SPANOS, Tony (1995). "The Paradoxical Metaphors of the Kitchen in Laura Esquivel's Like Water for Chocolate" *Letras Femeninas* 21 (1/2): 29-36. <http://www.jstor.org/stable/pdf/23021716.pdf?refreqid=excelsior:345252b4041ad6f2ec4f0a6236b689c1> [05.06.2017].