

TİYATRO ESERLERİNDE YİYECEĞİN TEMSİLİ: JUAN DEL ENCİNA ve ROBERTO COSSA ÖRNEĞİ

Fatma KOÇ*

Özet

Tiyatro eserlerinde yiyecek ögesi, karakterler arasındaki sosyal ilişkileri ve hiyerarşiyi göstermek için kullanılmaktadır. Masadaki oturma düzeni, yemekleri paylaşma şekli ve iletişim biçimleri, karakterlerin arasındaki ilişkileri, güç dengelerini veya çatışmaları yansıtmaktadır. Yemek sahnelerinde bir karakterin, yemek organizasyonunu kontrol etmeye çalışması bu karakterin güç hırsını yansıtmaktadır. Tiyatro eserlerindeki karakterlerin yemek seçimleri, yemek sırasındaki tutumu, zaafı veya sınıf durumu hakkında ipuçları vermektedir. Yemek masası aynı zamanda karakterlerin duygusal veya psikolojik değişimlerini de yansıtmaktadır. Tiyatro, karakterlerin psikolojisi ve insan duygularının derinlemesine keşfedilmesi için güçlü bir araçtır. Yiyecekler ve ziyafetler, karakterlerin için dünyalarını daha da açığa çıkarmak ve seyirciye duygusal bir bağ kurma fırsatı sunmak için kullanılmaktadır. Tiyatro eserlerindeki yemek masası, seyircilere gösterişli ortamlar, pahalı yiyecekler ve içecekler, zarif sunumlar ve şaşıklı etkinlikler sunarak zenginliği ve lüksü seyirciye göstermektedir. Tiyatro eserlerinde betimlenen yiyecek unsurları sembolik ve metaforik anlamlar taşımaktadır. Bu yiyecek sembollerinin anlamı oyunun temasına, karakterlerin ilişkilerine ve hikâyenin mesajına bağlı olarak değişmektedir. Yemek masası bolluğu ve bereketi temsil ederken, aç kalmak zavıflığı veya dışlanmayı temsil etmektedir. Tiyatro eserlerinde kullanılan yiyecek öğeleri, karakterlerin, ilişkilerin ve hikâyenin derinleşmesine yardımcı olarak atmosferin duygusal olarak deneyimlenmesine yardımcı olmaktadır. Bu çalışmada İspanyol oyun yazarı Juan del Encina ve Arjantinli oyun yazarı Roberto Cossa'nın oyunlarındaki yiyecek ögesi, karakterlerin yiyecek ile ilişkilendirilmesi ve yemek masasının psikolojik sembolleri incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Tiyatro, Yemek Masası, Yiyecek, Juan del Encina, Roberto Cossa

REPRESENTATION of FOOD in THEATER PLAYS: THE EXAMPLE of JUAN DEL ENCINA and ROBERTO COSSA

Abstract

The element of food is used in in theatre plays to show the social relations and hierarchy between characters. The seating arrangement at the table, the way of sharing meals, and communication styles reflect the relationships, balance of power, or conflicts between the characters. In dinner scenes, a character's attempt to control the banquet organization reflects this character's ambition for power. The food choices of the characters in theatre plays give clues about their attitude during meals, their weaknesses or class status. The dinner table also reflect the emotional or psychological changes of the characters. Theater is a powerful tool for in-depth exploration of the psychology of characters and human emotions. Food and feasts are used to further reveal the worlds of the characters and provide

* Öğr. Gör. Siirt Üniversitesi, Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu. Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü, Siirt, Türkiye, fatma.koc@siirt.edu.tr Orcid ID: 0000-0003-2500-8028

the audience with an opportunity to establish an emotional connection. The dinner table in theater plays show wealth and luxury to the audience by offering ostentatious environments, expensive foods and drinks, elegant presentations and magnificent events. Food elements depicted in theater plays carry symbolic and metaphorical meanings. The meaning of these food symbols varies depending on the theme of the play, the relationships of the characters and the message of the story. While the dinner table represents abundance, going hungry represents weakness or exclusion. Food items used in theater plays help to deepen the characters, relationships and the story, and help the atmosphere to be experienced emotionally. In this study, the food element, the association of characters with food, and the psychological symbols of the dinner table in the plays of Spanish playwright Juan del Encina and Argentinian playwright Roberto Cossa were examined.

Keywords: Theatre, Dining Table, Food, Juan del Encina, Roberto Cossa

Giriş

Yemek yeme eylemi, toplumsal hiyerarşilerin, kodların, kültürün, gastronominin, tatların, hatıraların iç içe geçtiği bir toplumsal iletişim eylemini varsaymaktadır. Yemek yemenin besleyici işlevi aşılmış, birlikte yemek yeme, bir topluluk oluşturan bireyin uyumu için bir sosyal gelişme örneği olarak toplumda yer edinmiştir. *Convite* kelimesi, birlikte yaşamayı ve birlikte yemeyi birbirine bağlayan *cum vivere*'den geldiği için, etimolojinin kendisi anlamının bir kısmını ortaya çıkarmaya yardımcı olacaktır (Montanari, 2006, s. 94). Başka bir deyişle, bir arada var olma eylemini ve aynı zamanda bir iletişim eylemini ima eder; bu nedenle, konfigürasyonu en yakın bağlamında yer alan çeşitli koşullara bağlı olacak bir kültürel tezahür olarak kendini kurmak için pragmatik değerinin ötesine geçmektedir (Malaguzzi, 2004, s. 9).

Yemek yemeyi içeren bu kültürel ve iletişim eylemi, belirli bir alan olan masada gerçekleşmektedir. Ancak bu ortak faaliyet, bireyleri eşitleyen bir temel ihtiyacı karşılamakla birlikte, toplumsal yönleri de içermektedir. Yemek yeme eylemi sırasında, katılan herkesin bulunduğu ortam önemlidir. Yemek yemek, sadece bir fiziksel ihtiyacı değil, aynı zamanda bir grup içindeki bireyler arasındaki farklılıkları anlamak ve değerlendirmek için bir fırsat sağlamaktadır. Bu bağlamda, yemek yeme eylemi, grup üyeleri arasında belirli rollerin ortaya çıktığı bir gösterge haline gelmektedir. Bir masa etrafında bir araya gelen insanlar, belirli bir kültürün veya topluluğun gelenek ve görenekleri içinde kendilerine özgü rolleri üstlenmektedir. Bu eylem, eşitliği vurgulamaktadır; çünkü herkes aynı masada aynı amaca hizmet etmektedir. Yiyecek ve içecek ikramı ile diğer insanları masaya davet etmek, misafirperverlik anlamına gelmekte, dolayısıyla yemek yeme birlikteliği bir grup içindeki bireyler arası farklılıkları kabul etmeyi ve hoşgörüyü simgelemektedir. Formun Üstü

Yemek Masası ve Ziyafet

Ziyafet; insan tarafından icat edilen ve yiyeceğin paylaşılmasını temsil eden toplumsal ritüeldir. Bu paylaşımın bir ürünü olan sofra misafirperverliği, insan türünün sadece kök ve meyvelerle beslenmeyi bırakıp büyük hayvanları avlama ve öldürme yeteneğini geliştirmesi ile toplumsal hayatta yer edinmiştir. Koruma yöntemlerinin bilinmemesi ise bu kişilerin et tüketiminde hızlı davranmalarına, avlanmanın diğer aile grupları ile bölünmesine ve karşılıklı hareket beklentisine yol açmaktadır. Ziyafet, “birçok misafir için görkemli, resmi ve ciddi yemek; birçok misafir için doyurucu öğlen veya akşam yemeği” anlamına gelmektedir (Ferreira, 2000, s. 87; Aulete, 2011, s. 101). Strong için, “Ziyafet” kelimesi, 1530’larda İngiltere’de bayram yemeği ile arasındaki farkı belirlemek için kullanılmaya başlanmıştır. Aynı zamanda, konuşma sanatını canlandırmaya yönelik hümanist arzuyu da ifade etmektedir” (2004, s. 172).

Roma'da *convivium* adı verilen ziyafet veya gala yemeği, medeniyetin mihenk taşı olarak görülmektedir. Uygar insanı yarı vahşiden ayıran şey buydu. Her şeyden önce sofrada bir araya gelip keyiflerini paylaşan misafirler için bir kaynaşma ve sosyal birliği oluştururken; aynı zamanda insanları belirlenen yerlere oturtturarak veya dışlayarak statünün sınırlarının çizilmesine neden olmuştur (Strong, 2004, s. 14).

Ziyafet Masasının Toplumsal Yansıması

Rönesans'ın sofistike kültürü, saray kültürüyle birlikte, 17. yüzyıl boyunca devam eden gastronomi için yeni bir takdir getirmiştir. Toplumun üst sınıfı başarılarının görkemini yansıtmak için masalarında servis ettikleri gösterişli yemekleri servis etmiş ve bu yemekler aracılığı ile sosyal ve kültürel ayrıcalıklarını vurgulamıştır. Büyük saraylarda ziyafet, menüler ile birlikte sofrada rafine edilerek sanata ve gösteriye dönüştürülmüştür. Mutfakla ilgili her şeye olan ilgi, yemeğin çeşitli yönleriyle ilgili metinlerin çoğalmasına neden olmuştur. Bununla birlikte, bu metinlerde yer alan yüksek kaliteli yemekler yalnızca birkaç kişi için ayrılmıştı, çünkü sözde Altın Çağ, soyluların görkemli ziyafet mutfağının halk mutfağından ayrılmasına; avantajlı olan üst sınıfın pahalı (kırmızı et) ve egzotik (çikolata) yiyecekler ile şenlikler hazırlanırken, dezavantajlı olan alt sınıfın temel gıda maddeleri ile beslenmek zorunda kalmalarına yol açmıştır (Palma, 2009, s. 60).

Gıdaya erişimdeki eşitsizlik, tarım, kuraklık veya yetersiz tedarik durumunu iyileştirme önerileri, sefaletlerinden şikâyet eden askerlerin anıtları, yeraltı dünyasından yaşamın kötü tasvirleri ve kıtlık gerçeklerden kaçmak için mizah yoluyla çeşitli edebi eserlerde kullanılmıştır. İspanyol altın edebiyatında yiyeceklerin görünümü üzerine yapılan Agustín Moreto'nun eserinde yemek yeme eylemi (ne yenir ne zaman yenir, nasıl yenir, neden yenir) kimlik belirtilerini (statü, sınıf, din, eğitim, köken vb.), toplum, yiyeceği karakterleri tanımlamak ve sınıflandırmak için ayrıcalıklı bir unsur olarak ifade edilmiştir (2003, s. 149-50). Altın Çağ tiyatro eserlerinde (Don Kişot, Cervantes vb.) yemek sembolik değere sahiptir ve tüketim alışkanlıkları o dönemin sosyo-kültürel hayatını yansıtmaktadır (Lorenzo, 2003, s. 85).

John Berger gibi yazarlar yemek yeme eyleminin rahatlatıcı bir aktivite olmanın ötesinde bir uyarıcı ve dramatik bir deneyim olduğunu kabul etmektedir. Bu dramatik deneyim, yemek yemenin duygusal ve kültürel anlamlar taşıdığını vurgulamaktadır. Sahnenin teatral ortamı performansı davet eder ve genellikle yemek zamanlarında aile dramasına yol açar. Tipik bir ödipal dramının ortamı, mantıksal olarak düşünülebileceği gibi, yatak odası değil, yemek masasıdır (Berguer, 2006, s. 58). Yemek masası, bir tiyatro sahnesinin yer aldığı, katılımcıların her birinin sosyal normlar, grup ve ait oldukları bağlam sayesinde rollerini oynamaktan çekinmeyecekleri bir tür sahne haline gelmektedir (Montanari, 2006, s. 94). Batı kültüründe, ziyafetler hayal gücünün bir parçası değil, aynı zamanda tarihin önemli anlarını da işaret etmektedir. Platon, Sokrates, Pausanias ve oyun yazarı Aristophanes gibi düşünürler *The Banquet* veya *Symposium* gibi eserlerde şair Agathon'un evinde bir araya gelerek masa etrafında tüm anlam ve biçimleri ile bilgiyi, güzelliği, aşkı anlamak için tartıştıkları ele alınmaktadır. Leonardo da Vinci tarafından resmedilen '*Son Akşam Yemeği*' eserinde ise yaygın olarak bir anı temsil edilmektedir. (Díaz Ruiz, 2017, s. 34).

Bu eserlerde masadaki kurallar, sosyal engelleri sınırlayan ritüellerin kodlandığı bir yol anlamına gelmektedir. Sofrada görgü kurallarını öğreten, kılavuzlar 12 ve 13. yy'da genç soyluların eğitimleri için geliştirilmiştir. Bu kılavuzlar sayesinde, aristokrasinin diğer sosyal gruplar tarafından benimsenebilecek bir yemek tarzının varlığı fark edilmeye başlanmıştır. (Díaz Ruiz, 2017, s. 34).

Tiyatro Eserlerinde Yiyecek Öğeleri

Motiflerin ve sembollerin baskın olduğu tiyatrodaki yemek, izleyicinin her karakteri önceden belirlenmiş bir kategori içinde sınıflandırmasına yardımcı olmaktadır. Kabadayı komedilerde komik olanlar şarap içerken, Kızılderililer çikolata içer ve çoğu haydut olan karakterlerin düşük sosyal statüsü sürekli yeme ve içme takıntılarını yansıtmaktadır. Yemeğe karşı tutumları onları komik olan karakterlerden bile daha düşük gösterir, çünkü komik olanlar genellikle karınlarını doyurmakla ilgilenseler de bir komedide oyuncu olarak asıl işlevleri yemek yemek değil, efendilerine hizmet etmektir. Bununla birlikte, kısa tiyatrodaki bir karakteri hareket ettiren ana unsur, tedarik arayışıdır. Bu karakterler, izleyiciye bir sertlik veya ısırtıp hissi vermese de en alt tabakadan varlıklar olarak tanımlanır, çünkü sahip oldukları şey, gerçek açlıktan daha fazla, yemek yeme arzudur (Kessler, 2005; Mueller, 2011; De Miguel Magro, 2012).

Juan del Encina'nın Antruejo Eklogları

Juan del Encina (1468-1529), İspanyol Rönesans döneminin önemli şairlerinden biridir. Şairlik sıfatının yanı sıra del Encina besteci ve oyun yazarı olarak tanınmaktadır. Juan del Encina'nın en bilinen pastoral eseri 'Égloga de Plácida y Vitoriano' İspanyol edebiyatında pastoral türünün öncü eserlerinden biri olarak kabul edilen bir eserdir. Encina pastoral şiirlerinde ve oyunlarında, çoğu zaman çiftçilerin, çobanların ve köylülerin yaşam tarzına odaklanmıştır. Bu nedenle, yiyecek ve içecekler, günlük yaşamın bir parçası olarak sıklıkla bahsedilen unsurlardır.

Yiyecek ve içecek, Juan del Encina'nın edebi eserinde hem kutsal hem de dünyevi yönleriyle değişmez öğelerdir ve ziyafet saray bağlamında soylular için önemli olayları kutlamak için kullanılan temel bir temadır. Bu ziyafetler zenginlik tarafından yönetilse de karnaval gibi katılımın çok olduğu kutlamalarda tüketilen yiyecekler çok özeldir. Bu kutlamalarda beden ruha üstünlüğü ve sarayın ılımlılık kurallarını terk edilmesi söz konusudur (Elias, 2010).

Eklog 5'te çoban karakterinin doyumsuz açlığı, kırsal kesimdeki toplulukların belirleyici özelliklerinden biridir. Çoban Bras aşırı oburluk rolünü üstlenirken, Beneito karakteri üzüntüsünden dolayı açlık çekmektedir. Ancak iyi haberler aldığı anda Beneito'nun açlığı sona erer ve Eklog 6'da yere uzanmış ve rahatlamış olarak yemek yediği ve açlığının sona erdiği betimlenmektedir (Hermenegildo, 2005, s. 53). Eklog 6'da Beneito'nun çeşitli yiyecekler ile sahneye girişi, diyalog olmamasına rağmen, sofrasını hazırlayan çoban Bras'ın komik ve grotesk hareketleri ile kelimelerin eksiklikleri oyun yazarı tarafından telafi edilmiştir (Vien Herrero, 1990). Masalarda, Beneito'nun Bras, Lloriente ve Pedruelo'nun da katıldığı bir ziyafet başlattığı ve kolektif bir ritüelin sahnelendiği görülmektedir. Bununla birlikte, bu ziyafet Eklog 6'da oyun yazarının, Katolik-Hristiyan geleneğinde önemli bir gün olarak kabul edilen Shrove salı gününde Antruejo festivaline atıf yaparak büyük bir akşam yemeğinden esinlenmesinden ortaya çıkmıştır. Bu popüler gerçeklikten yararlanarak yazar çobanların sıradan jest ve hareketlerini grotesk ve kırsal bir şekilde dramatize etmektedir (Stern, 1965'ten aktaran Sánchez-Hernández, 2015, s. 65).

Ziyafet kavramı Encina'nın ekloglarında bir saray kutlamasının ters aynasıdır ve yiyeceğin varlığı, iki kültür arasında güçlü bir zıtlığı ifade etmektedir. Bu zıtlık, eğitilmiş ve popüler sınıflar arasında mevcut olan 'yiyecek ve içecek ilişkisi tarafından belirlenen iki dünya görüşü' arasında ortaya çıkmaktadır. Yiyecek ve dünyevi zevk, popüler sınıf için önemli iken, rafine seyirciler için daha fazla ılımlılık ve zarafet anlamına gelmektedir. Bu ikilik, sahnede görünür hâle gelmekte ve rustik çobanlar, seyircinin önünde ziyafetlerinin tadını çıkarırken, aynı zamanda sınırlamalarına karşı küçük

bir belirsizlik nüansı sunmaktadır. Bu belirsizlik, iki çobanın ileri sürdüğü gibi, sarayın kısıtlamaları ile ilgili küçük bir şüpheyi de beraberinde getirmektedir (Heusch, 2010).

Orta Çağ sonlarına dayanan bir teoride şalgam, soğan, pırasa gibi kök sebzelerin köylülere yönelik olduğunu ve her sınıf grubunun belirli bir diyetinin olduğu vurgulanmaktadır. Bu teoriye göre, ‘insan toplumu’ ile ‘doğal toplum’ arasında bir denklik oluşmakta ve bitkiler ile hayvanlar gibi canlılar, bir merdivenin basamakları gibi dikey bir zincir oluşturmaktadır. Toprağa gömülen kısımlar, toplumun en alt kesiminin kaderini temsil etmektedir (Montanari, 1993, s. 30). Bu nedenle, bazı gıdaların seçimi bir ideoloji taşımaktadır. Bu ürünler, Lent dönemindeki oruç sembolleri olsa da aynı zamanda sahnedeki rüstik karakterleri temsil ederek zirvedekilerden farklılaştırıcı bir unsur olarak işlev görmektedir. Pırasa, Huarte (1989) tarafından ‘Bu yiyeceklerden doğacak çocuk son derece yaratıcı olacaktır, ancak anlayış eksikliği ve hafıza eksikliği gibi büyük sıcaklık ve kuraklık nedeniyle bazı eksikliklere sahip olacaktır. Bu, cumhuriyete zarar verecektir, çünkü sıcaklık onları ahlaksızlığa ve kötülüğe sürükleyecektir.’ şeklinde olumsuz bir şekilde tanımlanmıştır. Dolayısıyla pırasadan bahsedildiğinde, çobanların saray mensubunun sosyal statüsüne uygun olmayan faaliyetlerde bulunma konusunda doğuştan yetersiz olduğu anlaşılmaktadır.

Roberto Cossa’nın Yemek Ritüeli

Roberto Cossa (1934-) Arjantinli yazar, oyun yazarı ve senaristtir. Cossa, Latin Amerika’da tiyatro alanında önemli bir isim olarak kabul edilmektedir ve özellikle 20. yy ortalarından itibaren Arjantin tiyatrosuna önemli katkılar sağlamıştır.

Cossa’nın en bilinen eseri, 1977’de yazdığı ‘*La Nona*’ adlı komedi oyunudur. Bu oyun, Arjantin toplumunun ekonomik sıkıntılarını ve aile ilişkilerini mizahi bir dille ele alan bir komedi oyunudur ve oyununun merkezinde büyük bir iştahla yemek yiyen yaşlı bir karakter olan ‘*La Nona*’ bulunur. Oyunda, *La Nona*’nın aşırı yeme alışkanlığı ailenin maddi kaynaklarını tüketmekte ve bu durum aile üyeleri arasında çeşitli gerilimlere yol açmaktadır. Yiyecekler, oyunun ilerleyen bölümlerinde ailenin çıkmazı ve maddi sıkıntıları ile birlikte dramatik bir araç olarak kullanılmaktadır. Yiyecek, aynı zamanda oyunun mizahi tarafını güçlendiren bir öğedir (Cossa ve Pellettieri, 2004, s. 6-7-11).

Oyun yazarı Cossa’nın ilk tiyatro dönemine ait bir eser olan *Nuestro fin de Semana* (1965) Arjantin orta sınıfının toplumsal yaşamda konumu konu almaktadır. Temsil edilen aileyi Raúl ve Beatriz çifti oluşturmaktadır. San Isidro’daki bu evde karakterleri bir araya getiren anekdot, hafta sonu arkadaşlar arasında bir buluşmanın kutlanmasıdır. Parça boyunca karakterlerin etrafında yemek yedikleri masa ifade edilmese de yemek masasının hazırlığı aktarılmaktadır (Cossa, 2005, s. 22).

Bu hafta sonu buluşmasında, orta sınıfın kendine özgü bencilliği yansıtılmaktadır (Sebrili, 2003, s. 95). Ziyafet masası, karakterlerin kendi hüsrانlarıyla karşılaşmayı ertelemelerine, onları hayal kırıklığına uğratan dış gerçeklikten kaçmalarına ve böylece kendilerini kandırma sığınağında rahat bir şekilde yalnız kalmalarına olanak sağlayan bir etkinlik olarak aktarılmaktadır. Sorunlardan kaçmak veya sorunları ertelemek için Cossa söz konusu ziyafete alkolü dahil etmektedir.

Nuestro fin de Semana eserindeki yemekli toplantı misafirler arasındaki bağları güçlendiren sosyal bir tören olmayı amaçlasa da karakterlerin bencilliklerini ve yalnızlıklarını ortaya çıkaran bir hücre hapsi deneyimine dönüşmektedir (Pellettieri, 1999, s. 18). Cossa’nın tiyatro eserinde gerçeklik yanılmasına odaklandığı ve bu nedenle Pellettieri’nin (1999, s. 18) ‘kasıtlı önemsizlik’ olarak adlandırdığı bir dramatik stratejiyi tercih ettiği belirtilmektedir. Seyircinin, karakterlerin günlük yemek yeme veya yemek hazırlama eylemlerini gerçekleştirdiği sahnelerdeki mutlak doğallıkları ile

şayırdıkları ifade edilmektedir. Bu durum, karakterlerin içlerinde derin bir hayal kırıklığı olduğunu ve bu hayal kırıklığının yeraltı bir güç olarak satır aralarında anlamlandırılması gerektiğini ima etmektedir.

Ancak 1966 tarihli *Los días de Julián Bisbal*'da bu küçük aile destanının sıcaklığı kaybolmaktadır. Liseden eski sınıf arkadaşlarıyla yemek yerken geçmiş hakkında konuşmalar, espriler ve Julián Bisbal'ın içindeki dram betimlenmektedir (Cossa, 2005, 120). Ziyafetin ritüel atmosferi, her iki çalışmada da büyük dramatik yoğunluğun önemli anlarının gerçekleşmesi için uygun ortamı yaratmaktadır. Anti-kahraman Julián Bisbal, masa arkadaşlarının önünde, hüsrana uğramış bir kişilik sergileyerek içindeki acıyı anlatmaktadır (Pellettieri, 1999, 18). Cossa (2005, s. 141) alkol tüketimine vurgu yaparak karakterin kendi kimliğinin belirli bir farkındalığa erişmesini sağlayan acı verici bir monolog gerçekleştirmektedir.

No hay que llorar'da (1979) aileyi bir araya getiren anekdot, anne Luisa'nın doğum günü partisidir. Servis masası, iki çelenk, kulama için hazırlanan masa, tabaklar ve şişeler ilk sahnede ortaya çıkmaktadır. Ayrıca masanın ortasında çok sayıda mumla kaplı büyük bir pasta göze çarpmaktadır (Cossa, 2004, 139).

Ziyafet masası hazırlanmakta ve üç çocuk -Pedro, Osvaldo ve Gabriel- kutlamak için annelerinin evinde ziyafetin başlayacağı saati beklemektedir. Ziyafetin başlamasından sonra karakterlerden birisi bir sandviç kırıntısı; başka biri tavuk eti, başka biri empanada yemektedir. Ziyafet ilk başta bilinçsiz bir eylem olarak başlamakta, ancak yavaş yavaş şehvetli, şiddetli ve nahoş bir yemeğe dönüşmektedir (Cossa, 2004, 163). Sahne ilerledikçe, karakterlerin yüz ifadelerinin ve jestlerinin, içsel dürtülerinin abartılı bir şekilde somutlaştığı bir sahneye dönüştüğü belirtilmektedir. Bu sahne gündelik hayatın çarpıklıklarını ve karakterlerin içsel dünyasını dramatik bir şekilde ortaya koyan bir anı yaşatmaktadır. Gabriel karakterinin histerik bir şekilde gülmesi diğer konukların da gülmesine neden olmaktadır. Yemek yeme eylemi, el yordamıyla ve bilinçsiz bir şekilde devam etmektedir (Cossa, 2004: 165). Karakterlerin içgüdülerinin patlaması yemeğin şiddetli olarak tüketilmesine, masanın çevresinin yemek artıkları nedeniyle dağılmasına neden olmaktadır (Cossa, 2004, 126).

Sonuç

Ziyafet, tiyatro eserlerinde sıkça kullanılan etkileyici bir tema ve sahnelemelerde etkileyici bir görsel sunum sağlamaktadır. Ziyafet sahneleri, izleyicilere toplumsal ilişkilerin, ihtirasın ve güç mücadelelerinin yoğun olduğu bir ortam sunmaktadır. Bu sahneler, karakterlerin gerilimlerini, arzularını ve zaafalarını açığa çıkarırken, aynı zamanda toplumsal normların ve hiyerarşinin altını oyan bir alan yaratmaktadır.

Tiyatro eserlerinde yiyecekler, karakterlerin psikolojik ve duygusal durumlarını, ihtiyaçlarını ve çatışmalarını vurgulamak için kullanılmaktadır. Bir karakterin sahne üzerinde yiyeceklerini acele ile yemesi, bu karakterin stres altında olduğunu veya bir kriz ile karşı karşıya olduğunu göstermek için bir işarettir. Benzer şekilde, iki karakter arasındaki gergin bir diyalog sırasında yiyeceklerin yavaşça yenmesi veya yarıda bırakılması, aralarındaki gerilimi seyirciye aktarmak için kullanılmaktadır.

Juan del Encina ekloglarında yiyecek öğelerini pastoral ve sembolik bir biçimde tasvir etmiştir. Yiyecekler genellikle doğa, aşk ve günlük yaşamın sembolleri olarak kullanılmıştır. Aşk tatlılık ve zevkle ilişkilendirmiş, doğal zenginlikleri betimleyerek doğanın bereketini vurgulamış, kök sebzeleri köylüler veya kırsal yaşam ile ilişkilendirmiş, bazen yiyecekleri alegorik bir anlamla birleştirmiştir. Bu tasvirler, Encina'nın eserlerini zenginleştirerek temalarını daha derinleştirmesine yardımcı olmuştur.

Roberto Cossa'nın eserlerinde yiyecekler, genellikle toplumun ve insanların içinde bulunduğu durumu, ilişkileri ve duygusal halleri anlamlandırmak için kullanılan güçlü sembollerdir. Yiyecekler, Cossa'nın eserlerinde karakterlerin kimliklerini, toplumsal çatışmalarını ve insan doğasını simbolizm ve mizah gibi farklı katmanlarda incelemek için önemli bir araç olarak işlev görmektedir.

Sonuç olarak ziyafet sahneleri, tiyatro eserlerinde karakterlerin bir araya gelmesi ile öne plana çıkmaktadır. Bu sahneler, karakterlerin bir araya gelmesi ve etkileşimleri ile ön plandadır ve yiyecek ve içecek seçimleri karakterlerin iç dünyasını, kişilikleri, arzuları veya ruh halleri ile ilişkilendirilmektedir.

Kaynakça

- Aulete, C. (2011). *Minidicionário Contemporâneo da Língua Portuguesa*. – 3. ed. – Rio de Janeiro: Lexikon.
- Berguer, J. (2006). *El Sentido de la Vista*, Madrid, Alianza Forma.
- Cossa, R. (2004). *Teatro 3. El Viejo Criado*. Gris de Ausencia. Ya Nadie Recuerda a Frédéric Chopin. El Tío Loco. De Pies y Manos. Yepeto. El sur y Después. Buenos Aires: Ediciones de la Flor.
- Cossa, R. M., & Pellettieri, O. (2004). *La Nona* (Vol. 1). Corregidor.
- Cossa, R. (2005). *Teatro 1. Nuestro fin de Semana*. Los Días de Julián Bisbal. La Ñata Contra el Libro. La Pata de la Sota. Tute Cabrero. Buenos Aires: Ediciones de la Flor.
- De Miguel Magro, T. (2012). La Comida en el Teatro Breve de los Siglos de Oro. El Caso de Agustín Moreto. *Cincinnati Romance Review*, 33. 114-132.
- Díaz Ruiz, M. D. C. (2017). *Arte y Comida en la Creación Contemporánea Desde un Enfoque de Género*. Tesis Doctoral. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Málaga, España.
- Elias, N. (2010). The Civilizing Process: Sociogenetic and Psychogenetic Investigations—An Overview and Assessment. *History and Theory*, 49(3). 384-411.
- Ferreira, A. B. de H. (2000). *Miniaurélio Século XXI Escolar: O Minidicionário da Língua Portuguesa*. 4. ed. ver. Ampliada. – Rio de Janeiro: Nova Fronteira.
- Hermenegildo, A. (2005). *Burla y Parodia del Discurso Oficial en el Teatro Primitivo Español*. In *La construcción de un Personaje: el Gracioso* (pp. 53-76). Fundamentos.
- Heusch, C. (2010). La Comida: Tema Integral de “La Celestina”. *Estudios humanísticos. Filología*, (32). 65-79.
- Huarte de San Juan, J. (1989). *Examen de Ingenios para las Ciencias*, G. Serés (ed.), Madrid, Cátedra.
- Kessler, B. (2005). One Reader's Digest: Toward a Gastronomic Theory of Literature. *Kenyon Review*, 148-165.
- Lorenzo, D. (2003). *La Cocina del Barroco. La Gastronomía del Siglo de Oro en Lope, Cervantes y Quevedo*. Madrid: Alianza.
- Malaguzzi, S. (2004). *Food and Feasting in Art*. Los Ángeles, Getty Publication, p. 7.
- Montanari, M. (1993). *El Hambre y la Abundancia. Historia y Cultura de la Alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica.
- Montanari, M. (2006). *La Comida como Cultura*, Asturias, Editorial Trea.
- Moreto, A. (2003). *Loas, Entremeses y Bailes de Agustín Moreto*. Vol. II. Kassel: Reichenberger.

-
- Mueller, S. (2011). Early Modern Banquet Receipts and Women's Theatre. *Medieval & Renaissance Drama in England*, 24. 106-130.
- Pellettieri, O. (1999). El teatro de Ricardo Halac. En R. Halac (Aut.). Teatro. Tomo 1, Buenos Aires: Corregidor, p. 9-45.
- Palma, P. (2009). "Not Just Who They Were But What They Ate; Food and Courtly Ideals in Don Quixote." Don Quixote: The First 400 Years. Ed. Zenia Sacks da Silva. Lima: UNMSM, 59-70.
- Sánchez-Hernández, S. (2015). "Hoy Comamos y Bebamos": Bebida, Comida y Celebración en las Églogas de Antruejo de Juan del Encina. Tesis Doctoral, Cofinanciada por la Junta de Castilla y León y el Fondo Social Europeo.
- Sebrelí, J. J. (2003). *Buenos Aires, Vida Cotidiana y Alienación, Seguido de Buenos Aires, Ciudad en Crisis*. Buenos Aires: Editorial Sudamericana.
- Stern, C. (1965). Juan del Encina's Carnival Eclogues and the Spanish Drama of the Renaissance. *Renaissance Drama*, 8. 181-195.
- Strong, R. (2004). *Banquete: Uma História Ilustrada da Culinária de Costumes e da Fartura à Mesa*. – Rio de Janeiro: Jorge Zahar.
- Vien Herrero, A. (1990). *Una Aportación Hispánica al Teatro Carnavalesco Medieval y Renacentista: Las Églogas de Antruejo de Juan del Encina*. Il Carnevale: dalla radizione arcaica alla tradicio