

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**GASTRONOMİK BİR ÖGE OLARAK ÜZÜMÜN
GÖRSEL SANATLARDAKİ BİÇİMLERİ: SOSYO-
KÜLTÜREL VE TARİHSEL BİR İNCELEME**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

VOLKAN ALGÜN

GAZİANTEP
TEMMUZ 2016

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

**GASTRONOMİK BİR ÖGE OLARAK ÜZÜMÜN
GÖRSEL SANATLARDAKİ BİÇİMLERİ: SOSYO-
KÜLTÜREL VE TARİHSEL BİR İNCELEME**

YÜKSEK LİSANS TEZİ

VOLKAN ALGÜN

Tez Danışmanı: Doç. Dr. Emre KÖKSALAN

GAZİANTEP
TEMMUZ 2016

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

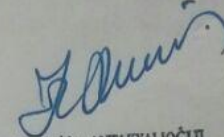
GASTRONOMİK BİR ÖGE OLARAK ÜZÜMÜN GÖRSEL SANATLARDAKİ
BİÇİMLERİ: SOSYO-KÜLTÜREL VE TARİHSEL BİR İNCELEME

VOLKAN ALGÜN

Tez Savunma Tarihi: 13.07.2016

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

(Unvanı, Adı ve SOYADI)

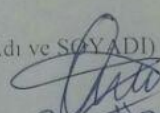

Doç. Dr. Zekive ANTAKYALIOĞLU
Sosyal Bilimler Enstitüsü
Müdürü

SBE Müdürü

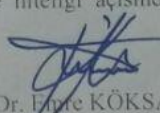
Bu tezin Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak gerekli şartları sağladığını onaylarım.

(Unvanı, Adı ve SOYADI)

Enstitü ABD Başkanı


Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI

Bu tez tarafımda (tarafımızca) okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.


Doç. Dr. Emre KÖKSALAN
Tez Danışmanı

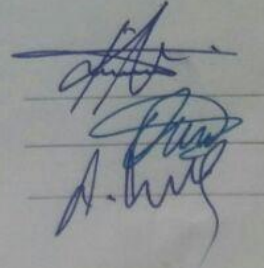
Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri:

Doç. Dr. Emre KÖKSALAN

Yrd. Doç. Dr. Oya Özkanlı

Doç. Dr. Sedat Benek



TEŞEKKÜR

Bu çalışmanın gerçekleőtirilmesinde, iki yıl boyunca değerli bilgilerini paylaőan ve bu bilgilerin hayatıma kattığı önemi unutmayaım saygıdeğer danıőman hocam; Doç.Dr. M. Emre KÖKSALAN'a, tezin jurisinde bulunan Doç. Dr. Sedat BENEK 'in çalışmaya katkısından ötürü, Anabilim Dalı Başkanımız sayın Yrd.Doç.Dr. Oya ÖZKANLI hocama, sağladığı kolaylıklar ve yönlendirmeleri nedeniyle sayın Enstitü sekreteri Güler ÇELİKSÖZ'e ve tezin düzeltileri ve biçimine emeği geçen Arzu DEMİR, Ömer BOZAN, Ali Esin SÜT'e, İsa ARSLAN'a Fethullah YILDIZ'a tez boyunca yanımda olup desteklerini esirgemeyen Sadet YILDIZ'a kardeőim Yıldırım ALGÜN'e ve çalışma süresince tüm zorlukları benimle göğüsleyen ve hayatımın her evresinde bana destek olan değerli annem Keziban KARASLAN'a sonsuz teőekkürlerimi sunarım.

Gaziantep 2016

Volkan

ALGÜN





ÖZET

İnsanın ilk ortaya çıkışından itibaren beslenme ve sanat birbirini etkileyen iki önemli konudur. Bu iki konunun uygarlıklara olan etkileri ve toplumların biçimlenmesindeki rolü, insanın gelişim çizgisinde belirgin bir şekilde görülmektedir. Bu sürecin değişik dönemlerinde, üzümle ilgili sanat yapıtlarının anlatım biçimleri ve üzüme yüklenen anlamları farklılıklar göstermiştir. Bu farklılıkların kültürel katmanları çağlara göre değişim göstermiştir. Bu değişim bağlamında Antikçağ, Ortaçağ ve Yeniçağ dönemlerinde insanın en önemli gereksinimi olan beslenme edininiminin çağlara göre farklı gelişim ve değişim gösterdiği görülmüştür.

Bu çalışma dört bölümden oluşmaktadır. Birinci Bölümde; Gastronomi kavramı ve beslenme faaliyetinin gastronomi kavramına evrilme öyküsü anlatılmaya çalışılmıştır. İkinci Bölümde; Üzüm, üzüm kültürü ve üzümün kültürle olan ilişkisi ile mitolojik ve dinsel inançlardaki yeri anlatılmıştır. Üçüncü Bölümde; sanat ve görsel sanatlar ele alınarak seçilmiş üzüm görselleri üzerinden üzümün sanatla ilişkisi irdelenmiştir. Son bölümde İkonografi Yöntemle, görsellerin üzümle ilgili analizi yapılarak, sanatın gastronomiye, gastronominin de sanata etkileri tartışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, görsel sanat, ikonografi, mutfak kültürü, üzüm

ABSTRACT

Nutrition and art are two important interacting subjects since the first appearance of the humanbeing. The effects of these two subjects on civilisations and their role in formation of the societies are seen through the progress line of the mankind. At different periods of this progress, the explanandum of art works related to grape and their attributed meanings to grape have shown differences. The cultural stratas of these differences has undergone changes in every age. In the context of this change, in terms of Archaic Age, Medieval Age and New Age, it comes into question that the most important need of the humanbeing, the act of nutrition, shows different changes and developments in every age.

Present study is composed of four chapters. Initial chapter is dedicated to the concept of gastronomy, and the story of transformation of the act of nutrition into the concept of gastronomy is tried to be explained. Second chapter is dedicated to grape and grape culture, and grape's relationship with culture and its place in mythological and religious beliefs are described. In the third chapter, by focusing on art and visual arts, the relationship between grape and art is examined over selected grape images. In the last chapter, the effects of art on gastronomy and vice versa are discussed by analysing the images concerning grape iconographically.

Key words: Cuisine culture, gastronomy, grape, iconography, visual art

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
ÖZET.....	iii
ABSTRACT.....	iv
İÇİNDEKİLER.....	v
GİRİŞ.....	1
BİRİNCİ BÖLÜM.....	5
GASTRONOMİNİN ORTAYA ÇIKIŞI VE GELİŞİMİNE SOSYO-TARİHSEL BİR BAKIŞ	
1.1. Gastronomi Kavramı ve Tarihsel Gelişimi.....	5
1.2. Disiplinler Arası Bir Alan Olarak Gastronomi.....	12
1.3. Tarih Boyunca Yemek, Mutfak Kültürü ve Gastronomiye Geçiş.....	18
İKİNCİ BÖLÜM	
.KÜLTÜREL BİR ÖĞE OLARAK ÜZÜM.....	23
2.1.Üzüm ve Üzüm Kültürü.....	23
2.2. Tarih Öncesi Çağlardan Günümüze Üzümün Kültürel Anlamları.....	29
2.3.Mitolojik- Dinsel Ritüellerde Üzüm.....	31
ÜÇÜNCÜ BÖLÜM	
SANAT VE GÖRSEL SANATLARDA KISA BİR KAVRAMSALLAŞTIRMA.....	35
3.1.Sanat Kavramı.....	35
3.2.Görsel Sanatlar.....	40
DÖRDÜNCÜ BÖLÜM.....	46

ANTİKÇAĞDAN GÜNÜMÜZE GÖRSEL SANATLARDA ÜZÜM İMGESİNİN SUNUM BİÇİMLERİ(İKONOĞRAFİK BİR İNCELEME)	46
4.1.Araştırmanın Evreni ve Örneklemi.....	46
4.2.Araştırmanın Yöntemi:İkonografik Çözümleme.....	47
4.3. Antikçağ'dan Modernite'ye Görsel Sanatlarda üzüm imgesi: İkonografik bir çözümleme	52
4.3.1. Antik Çağ Sanatı ve Üzüm İmgesi.....	52
4.3.1.1. Antik Çağ Sanatı ve Üzüm: Sosyo-Tarihsel Bir Değerlendirme	53
4.3.1.2. Antik Çağ Sanatında Üzüm İmgesinin Sunum Biçimleri	55
4.3.2. Antik Yunan ve Roma Dönemi Görsel Sanatlarında Üzüm İmgesi	62
4.3.2.1. Antik Yunan ve Roma Dönemi Görsel Sanatlarında Üzüm: Sosyo-Tarihsel bir değerlendirme.....	63
4.3.2.2. Antik Yunan ve Roma Dönemi Görsel Sanatlarında Üzüm İmgesinin Sunum Biçimleri.....	65
4.3.3. Ortaçağ'da Görsel Sanatlarında Üzüm İmgesi	68
4.3.3.1. Ortaçağ Görsel Sanatı ve Üzüm: Sosyo-Tarihsel Bir Değerlendirme	68
4.3.3.2. Ortaçağ Görsel Sanatı ve Üzüm İmgesinin Sunum Biçimleri	70
4.3.4. Rönesanstan Moderniteye Görsel Sanatlarda Üzüm İmgesi.....	81
4.3.4.1. Rönesanstan Moderniteye Görsel Sanatlar ve Üzüm: Tarihsel Bir Değerlendirme.....	82
4.3.4.2. Rönesansdan Moderniteye Görsel Sanatlarda Üzümün Sunum Biçimleri	84
SONUÇ	1022
KAYNAKLAR.....	110
5	
ÖZGEÇMİŞ.....	111



GİRİŞ

Beslenme ile yemek yeme faaliyeti, toplumsal ve kültürel olarak çok katmanlı ve yapısından kaynaklı çağrışım farklılıkları göstermektedir. “Yemek/beslenme faaliyeti” kültürel özellikleri, toplumsal aidiyetleri ve ilgili söylemleri şekillendiren ve şekillenen bir pratiktir. Bu nedenle üretimden tüketime, tarladan sofraya çok geniş bir evrenin içerisinde konumlanmaktadır. Bu evrenin içinde biçimlenmesi ve ortaya çıkan anlamları, toplumsal süreçlerle gerçekleşmektedir. (Yenal, 2015, s. 69).

Akademik alanda yemek ve yemekle ilgili çalışmalar uzun süre pek ilgi görmemiştir. Ancak günümüzde yemek kültürü ve tarihi üzerine yoğunlaşma başlamış olup bu alandaki çalışmalar birikmektedir. Durum böyle görünse de, bu alanın yeni olmasından kaynaklı araştırılacak, aydınlığa kavuşacak bir dolu konunun olduğu gerçeği karşımızda durmaktadır. (Kronld, 2014, s. 7).

Bu alandaki çalışmaların yeni oluşması yemeğin ilk insandan günümüze kadar nasıl bir evrim sürecinden geçtiğini anlamak için birçok disipline başvurulmasını zorunlu hale getirmiştir. Sosyoloji, antropoloji, kültür tarihi, arkeoloji, beslenme bilgisi, gıda bilimi, tarım, sanat tarihi ve estetik bu disiplinlerin başlıcalarıdır. Bu alanların bilgisiyle insanlık tarihindeki yemeğin önemi ve yemeğin sürecinin aydınlığa kavuşması ve yazılı kaynaklara dönüşmesi Gastronomi Bilim’inin önemini artıracak ve alanın ihtiyaçları ve katkılarını göz önüne serecektir. Sanatın tarihi kadar eski olan yemek tarihi, ya da yemek tarihi kadar eski olan sanat tarihi birbirini etkileyen birbiriyle paralellik gösteren iki alandır. Bu alanların insanlık tarihiyle birlikte başladığı da bilinen bir gerçekliktir. İlk insanlar avlanmaya başladığından itibaren bunu mağara duvarlarına çizmeye başlamış ve bu çizimlerden o döneme ait birçok bilgiler edinmemizi sağlamışlardır. Geleceğe ışık tutan bu çizimler aynı zamanda insanlık tarihini aydınlatmışlardır. Doğrayarak, karıştırarak, pişirerek, mayalayarak, kurutarak, ezerek

elde edilen yiyecek nasıl yemek haline geldi sorusunu sormuşuzdur. İnsanlık tarihini yazarken yemeğin tarihinin nasıl yazıldığını merak etmişizdir. İnsanı insan yapan özelliklerinden biri de yemek diyebilir miyiz? İşte bu bilgilerin ışığında yemek tarihinin de aydınlanacağını söyleyebiliriz.

Tezin birinci bölümünde ana hatlarıyla irdelemeye çalışacağımız gastronominin kavramlaşmasını oluşturan gelişmelerin lezzetle ilgilenilen dönemlerden itibaren başladığını söylemek yanlış olmayacaktır. Bu nedenle; gastronominin tarihsel arka planı olan beslenme ve yemek konusuna ilk insandan itibaren bakmamız ve insanla ilgilenen sosyoloji, antropoloji, gıda bilimi gibi disiplinlerden yararlanmamız gerekmektedir. İnsan gibi, beslenmenin de evrimleşmesi uzun süreçlerle gerçekleşmiştir. Yemek kültürü, damak tadı, lezzet, alışkanlıklar, tercihler ortaya çıktıkça gastronomi de kendine bir alan açarak bir disiplin olmaya doğru yol almıştır. Yemeğin ileri derecedeki evrimi gastronominin gelişim çizgisi olarak değerlendirilebilir.

“Tarihi ve kültürü olmadan gastronomi, rastlantısal ve sınırları belirsiz bir sanattır. Sofra zevkleri sanatı, sürekli gelişme göstermektedir Mutfak, kökleri olmadan ruhsuz sayılır. Geçmiş, mutfak sanatının ayrılmaz bir parçasıdır. İlham verir, esin kaynağıdır, kendini aşmaya teşvik eder. (Gürsoy, 2014, s. 7).

Canlıların biyolojik devamlılığını sağlayan beslenme edimi(yapılan iş eylem) insanlık tarihinin kültürünün oluşmasına ve bu kültürün de gastronomi kavramını yaratmasına büyük katkı sağlamıştır diyebiliriz. İnsan yaşamının neredeyse çoğu zamanını alan, yemek yeme edimi, insan nasıl insan oldu sorusunun içinde varlığını gizlemiş gibidir. Av artıkcılığında kendi avını kendi elde etmeye varan, aletler yapan ateşi bulan gelişiminden, çığ yemeden kurtulup pişmiş yemeğe varan, ateş etrafında oturarak sosyalleşmeyi gerçekleştiren, insanlık yolunda ilerleyen ve bu ilerlemeyi hep sürdürmeyi başaran insan bu sürecin içinde beslenme edimi nasıl gastronomi kavramına çevrildi?

Tezin ikinci bölümünde üzüm ve üzüm kültürüne yer verilmiş, tarih öncesi çağlardan günümüze; üzümün önemi, mitolojik ve sembolik anlamları üzerinde durulmuştur.

Üzümün bu denli gözde olmasının nedenlerinden biri de muhtemelen üzümde elde edilen yiyeceklerin çokluğudur. Hiçbir meyveden bu denli ürün çeşidi elde edilemez. Üzümde elde edilen yiyeceklerin de beslenme açısından çok ayrı ve farklı yeri ve önemi vardır. Şarap ve yaprağı dışında pekmez kahvaltıda ve büyüme çağındaki çocuklar için önemli ve yaygın bir besin kaynağıdır. Şıra ve üzüm suyu her daim içilebilecek ürünlerdendir.

Sirke, gündelik hayatın içinde sağlam bir yere sahiptir. Turşu ve salataların vazgeçilmezidir. Pestil, sucuk; kışın vazgeçilmez yiyecekleri arasında önemli yere sahiptir. Kuru üzüm, komposto, pilav, aşure, keklerde kullanılan hem ana hem yan malzeme olarak mutfaklarda bulunmaktadır. (Anlı, 2006, s. 59). Tezin üçüncü bölümünde sanat-görsel sanata yer verilerek üzümün çağlar boyu görsel sanatlardaki tasviri ve kullanım biçimlerinin ikonografik analizine yer verilerek gastronominin alanındaki değişimler gelişimler ele alınmıştır.

Erwin Panofsky'nin geliştirdiği İkonografi yöntemi incelemesi üç aşamayla tasarlanmıştır. Birinci aşama olan "İkonografik İnceleme"; yapıtların yalın biçimlerini tanıma aşamasıdır. İkinci aşama olan "ikonografik tanımlama"; yapıtların betimlenen tema ve kavramların ilişkileri üzerinden öykülerinin ortaya çıkarılarak öyküdeki imgelerin çözümlenme aşamasıdır. Üçüncü aşama olan "ikonolojik tanımlama" ise; yapıtın ortaya çıktığı döneme ait bilgilerden, yapıtı yaratan sanatçıya ait bilgilerden sanat yapıtının içeriği olan "anlama" ulaşmasıdır. (Panofsky, 1995, s. 12-13).

İkonografik yaklaşımın aşamalarının yol göstericiliğinde tezin araştırma kapsamında yer alan üzümün görsel sanatlarda işleniş biçimleri ve toplumlar üzerindeki etkileri incelenerek gastronomi alanına kaynak oluşturulmaya çalışılmıştır.

Sanatın doğuşunun kesin bir bilgisi olmadığından hareketle gastronominin de doğuşuna dair kesin net bir bilgi ortaya koyulamaz diyebiliriz. Kesin olan bir şey varsa, insanın tarihi gastronominin tarihi ile aynıdır. Değil mi ki insanın en temel gereksimidir beslenme; Gastronomi varlığını beslenmeye borçludur diyebiliriz o zaman. Ne ilginçtir ki insanoğlu için önemli bu unsurun bilimsel anlamda araştırılmasına merak günümüzde başlamıştır. Bu araştırmanın amacı da bu alana katkı sağlayabilecek bilgileri derlemektir. Bu nedenle arka planında gastonomik bir öge olan üzüm konusu tarih öncesi çağlardan beri toplumların yüklediği kutsallığı ve oluşturduğu anlamları nedeniyle seçilmiştir.

Antik Çağ tarım bilginlerinin ilgisini en çok çeken bitki, kutsallık atfedilen asma ve meyvesi üzüm olmuştur. İnsanın ilk yeryüzünde görülmeye başladığından çok önce yabani asmanın varlığı bilinmektedir. İster yabani ister kültüre alınmış olsun varlığını günümüze dek sürdürmüş olan asma bitkisi ve meyvesi olan üzüm hep insan için başkışedeki yerini korumuştur. (Doğar, 2004, s. 20).

Bolluk ve bereketin simgesi olarak da bilinen üzümün sembolik anlamları Osiris söylencesine dayalı, Dionysos söylencesinden gelmektedir. Söylenceye konu olan Dionysos

Roma'da Bakkhos adıyla anılmaktadır. Bağıcılığın ve şarabın tanrısı olarak bilinen Dionysos için, Antik Çağ'da törenler düzenlenmektedir. Bu törenler insanla doğa arasındaki ilişkiye yöneliktir ve insanın doğanın sınırlarına ermeyi tanrıyla bir olmayı amaçlamaktadır. İşte bu yetiyi veren tanrı Dionysos 'tur. Üzümü şaraba dönüştürmeyi öğrenen insan, yaratıcılığının gücüne Dionysos sayesinde sahip olmuştur. Dionysos'un sembolü olan asma ağacı gibi ölüp yeniden doğar, haz ve acı arasında iki uçta gider gelir. Bu nedenle törenler tiyatro tarzında yapılmaktadır. Öyle ki komedyaya ve tragedyanın ortaya çıkışının kaynağı olarak bu törenler gösterilmektedir. Günümüz bağ bozumu şenlikleri de Dionysos törenleriyle ilişkilendirilmektedir. (İndirkaş, s. 61-70).

Bu söylencelerin uygarlıkların şekillenmesine ve gelişimine katkı sağlamış olduğu yadsınamaz bir gerçektir. Bu açıdan; yemeğin sanata, sanatın yemeğe dönüşmesi; insanlık tarihindeki söylencelerin katkıları ve sanatsal faaliyetlerin katkılarıyla olmuştur. Bu nedenle sanatla gastronomi arasında bağdan söz edilebilir. Üzüm ve üzümün toplumlardaki anlamları üzerinden gastronominin tarihi ve gelişimini anlamak mümkün olacaktır. İlk olarak gastronominin tanımına ve tarihsel sürecini inceleyeceğiz.

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİNİN ORTAYA ÇIKIŞI VE GELİŞİMİNE SOSYO-TARİHSEL BİR BAKIŞ

1.1. Gastronomi Kavramı ve Tarihsel Gelişimi

Gastronomi ve tarihsel arka planının anlatılacağı bu bölümde öncelikle gastronominin kavramsal gelişiminden söz etmek yerinde olacaktır. Gastronomiyi kelime anlamı itibariyle ele alacak olursak kökenleri Yunanca olan iki kelimedenden ortaya çıktığını görürüz. Yunanlıların günlük yaşamına dair yeme-içme adetlerini anlatan iyi bir kaynağı kaleme alan Arthenaus gastronomi kelimesini eserinde şöyle açıklamıştır. Gastronomi; mide anlamına gelen Yunanca “gaster” kelimesi ve kanun anlamına gelen Yunanca “nomos” kelimesi nin bir araya gelmesiyle oluşmuş ve “ mide kanunu” anlamına gelen bir kelime oluşmuştur. Gastronomi kelimesi ilk olarak; Arthenaus’tan yüzyıl önce yaşamış olduğu düşünülen Archestratus’a ait dünyada yazılmış ilk yemek kitabı olarak bazı tarihçiler tarafından kabul edilen kitapta geçmiştir. Ancak bu şiir olarak yazılmış bir yemek tarifidir ve şiirin adıdır “Gastronomi” İÖ. IV. Yüzyılda yaşadığı söylenen Archestratus bu şiirinde ayrıca muhabbet sofralarını da anlatır. (Görsoy, 2013, s. 18-19).

Daha sonra gastronomi; 19. yüzyılın başlarında aşçılık sanatının soylulara verdiği hizmetin daha iyi olmasını ve geliştirmesini sağlamak ve yaymak üzere beslenme ile alakalı mesleklerin birlikte geliştirildikleri bir alan olarak yeme-içme edebiyatı olarak ortaya çıktığı görülmektedir. (Boudan, 2006, s. 234-235) Bu noktada, gastronomi kavramının pekişmesine yardımcı olacağı için yemek ve beslenme kavramlarına göz atmakta yarar olacaktır.

Phyllis Pray Bober, Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak adlı eserinde, karın doyurma gibi bir işlevi aşan yeme-içme, bir meslek olarak kabul edilen aşçılık kütüphanelerin teknoloji bölümlerinden insan bilimlerine taşınması gerektiğini ve bunu yapabilmek içinse arkeoloji ve sanat tarihi büyütecinden bakılması gerektiğini anlatır (Bober, 2014, s. 9). Yine aynı kitapta Barthes’in beslenme tanımına yer vererek beslenmenin ne olduğunu anlatmaya çalışır.

“Nedir yiyecek dediğimiz şey? Yiyecek, yalnızca istatistiksel açıdan ya da besin içeriği açısından çözümlenmeye konu yapılan bir ürünler toplamı değildir. Aynı zamanda yiyecek bir iletişim sistemi, bir imgeler bütünü, göreneklere, durumlara ve davranış biçimlerine ilişkin bir sözleşme olarak da değerlendirilebilir. Bu noktada karşımıza imge ve göstergenin katılımıyla kapsamı genişleyen beslenme gerçeği nasıl incelenmeli sorusu çıkmaktadır. Barthes’in özellikle yaptığı bu sorgulamadan yola çıktığımızda yukarıda sözünü ettiğimiz çeşitlilik ve geniş alanlara sahip bir araştırma konusuna dönme gerekliliği ortaya çıkmaktadır.

Öyleyse gastronomi; soframıza ulaşana kadarki süreç, sofraya ulaştıktan sonraki sunum, görsellik, estetik, lezzet ve yenilecek hale gelen zaman dilimindeki tüm unsurları içerir. Yani yemek nasıl yemek oldu insanın bu ilerleme ve gelişim gösterdiği sürecin içinde kendine bir yer edinmiş varlığını sürdürmektedir.

İnsanlar değişik tatları denemeyi arzuladılar da; damak kendi alışkanlığı dışındaki her lezzeti kolay kolay kabul etmez, böyle bir özelliği yoktur. Bu nedenle yiyecek endüstrisi ürününü marka haline getirirken aynı tatla müşterilerine sunmak ister. İnsan kültürel varlığıyla tanıdığı tatlara yönelir. (Armesto, 2007, s. 162).

Yetişkin insanların dili tat alıcı kabarcıklarla donanmıştır. Ve her kabarcığın bir görevi vardır. Bu kabarcıkların her birinde elliye yakın tat alma hücreleri barınmaktadır. Tat duyusu koku duyusuyla sıkı bir ilişki içindedir. Ve koku tattan önce duylara ulaşır. (Pasini, 2001, s. 95-96).

Beş duyuyu ortaklaştırarak harekete geçiren tat aynı zamanda toplumsaldır. Yenecek yiyecekler ve yeme şekilleri aile içinde belirlenmiş olan öğrenilmiş toplumsal yapılar oluşturur. Unutulduğu düşünülse de sofranın ve yemek tatlarının, kokularının duygularda saklı kaldığı ve ufak bir uyararla ortaya çıktığı bilinen bir gerçektir. (Pasini, 2001, s. 33-34).

Yiyeceklerin ya da yemeğin ağız tadı, alışkanlık ve duyarlılığın odağında bir yere yerleştiğinden insanın toplumsal grup alışkanlığından da söz edilmeden geçilmemelidir. İnsanın yemek seçimi de diğer seçimler gibi kendi öz tanımlarının ve buldukları kültürün içinde olduğu gerçeğini bilmek gerekmektedir. (Mintz, 1996, s. 35).

Yeni doğmuş bir bebeğin dünyayla olan bağlantısı açlık temellidir. Açlığını ifade eden bebeğin açlığının giderilmesi ve beslenmesiyle toplumsal evren oluşumunu hazırlar. Bebeğin beslenmesi ve yiyecekleri, bebeğe bakanlar tarafından ait oldukları toplumun ve kültürün sınırları ve kuralları içinde belirlenmektedir. Bu yüzden yemek seçimi, tat beğenisi,

yemek yeme şekli ve duygular hep birbiriyle yakından ilişkilidir. Bu da insanın kendini algılayışını ve kendini tanımlayışını belirler. (Mintz, 1996, s. 36).

İnsan kültürel ve sosyal sebeplerden dolayı yeni yemekler, yeni tatlar benimseyebilir ancak yabancı tatlara ve yemeklere karşı bir güvensizlik bir ürkeklikle temkinli yaklaşır. Bu yüzden yeniyeye duyulan merak sekteye uğrayacaktır. (Cowan, 2008, s. 205,210).

Gündelik hayatın düzeni içine üç öğün yemek yeme alışkanlığı girmiş ve bu eylemin gerçekleşmesi için harcanan vakit yirmi dört saatlik zaman diliminde önemli bir yer tutmaktadır. Gündelik hayatın örgütlenmiş bu düzeni; çalışan-çalışmayan, zengin-yoksul, büyük-küçük herkesin gerçekleştirdiği neler yiyebileceğini, yeme-içme kültürüyle belirlediği insanın en temel ihtiyacıdır. Yemek kültürünü oluşturan başlıca etmenlerden biri yaşanan coğrafi alanın besin kaynaklarıdır diyebiliriz.

Beslenme alışkanlıkları, geleneğin bilgisi ve yeniliğin birbirine karıştığı bir işleve sahiptir. Mutfak; geçmiş bilgilere yeni bilgiler katarak elde edilen lezzetin keşif edildiği bir alandır. Kültürel olanın ışığında, aynı zamanda zeka ve hayal gücünün de gerekli olduğu bir yaratımdır. (Certa, Giard, & Mayol, 2009, s. 184).

Gastronomi kelimesi çok eski olmamasına rağmen insanlarda yemek yeme ihtiyacı insanla birlikte başlar. Ancak yemeğin yemek olması için birçok evreden geçilmiştir. Avcı toplayıcı bilinen en eski toplumlar, yabani bitkileri toplayıp hayvan leşleri yiyerek yaşamlarını sürdürmüşlerdir. Daha sonraki süreçte de bitki yetiştirip hayvanları evcilleştirerek tarım toplumuna geçiş yapmıştır.

Tüm bu bilgiler doğrultusunda besinle alakalı alışkanlıkların tarih içinde; eğitimle, davranışla ve dille birlikte oluşmuş olabileceği düşünülmektedir. Bu nedenle tarih, gastronomiyi kapsayacak şekilde yeniden yazılabilir. Tarihe mal olmuş hikayelerde seyrek de olsa yemekle alakalı bölümler mevcuttur. Bu anlatımlar arasında; Kleopatra'nın Antonius için hazırladığı yemekleri Antoinus'un yemediği çünkü onu zehirleyebileceğinden korktuğu hikayesi vardır. Roma İmparatorluğu'nun yeme-içme bolluğu ya da müsrifliğinden çökmüş olduğuna dair hikâye Hollywood Filmlerine konu olmuştur. İnsanlık tarihinde medeniyetlerin doğmasını sağlayan insanın ürettiği sanat, felsefe, gastronomi sağlamıştır. (Pasini, 2001, s. 21-22-23).

İlk insanlar dediğimiz atalarımız bir zamanlar hayvanların avlayıp karınlarını doyurdukları başka hayvanlardan arta kalanları yiyerek ayakta kalmış ve yine muhtemel ki hayvanlara bakıp yedikleri ot, tohum, bitki gibi şeylerden beslenmeye çalışmışlardır.

Beslenmeleri için gerekli besini elde ediş şekli besin bulamadığı zamanlara yönelik besin bulma, toplama eyleminin; besin üretebilmeye evrilmiş olduğu dönemden bu güne yani karın doyurma ve beslenme kaygısından, yeme-içme seçimi ve beğenisinin oluşmasına dek bir gelişim bir dönüşüm öyküsü yaratmışlardır. Tıpkı sanat gibi ilk mağara duvarlarına çizilen resimlerden günümüze dek gelen bir sanat anlayışı, bir sanat beğenisi yarattıkları gibi.. Bu karmaşık öykü “yeme-içme-mutfak” bilgileri gastronominin öyküsüdür.

İspanya’daki Altamira Mağarası’nda bulunan bizon resmi yaklaşık 15.000 yıl önceyi işaret eder. (Gombrich E. H., 1980, s. 20) Sanatın geçmişi bilmekle bağımlı düşünürsek, ilk insanın sanatının beslenmeyle yakın ilişkisi olduğunu söyleyebiliriz. Çünkü mağara resimlerinin bir çoğu av hayvanları ve avlanmayla ve besin ve beslenme ile ilgili olabilir. Bu resimlerin beslenme ve besinle alakasının olmadığını söylemek mümkün değildir. Bu mağara resimlerinin ister büyü isterse güç göstergesi amacıyla olsun beslenme ve besinle bir bağı olduğu rahatlıkla söylenebilir. Buradan yola çıkarak ifade edilebilecek diğer bir husus da sanatın öyküsünden gastronominin de öyküsünü türetebileceğimizdir.

Mısır, Roma ve Yunan medeniyetlerinde yemek ve yemek pişirme ile ilgili kaynakların varlığı bilinmekte ancak bu yazıların kimler tarafından yazıldığıyla ilgili bilgiler mevcut değil. İlk çağların yemekle ilgili bilimsel çalışma olarak kabul gören 2 kitaptan bahsedilir; bunlardan ilki Athanaeus’un kitabında eski uygarlıklara ait adet ve gelenekleri anlattığı yemekle ilgili bir çok tarife de yer verdiği bilinmektedir. Kitabın adı: “Yemek Sanatının Ustaları” ya da “Uzmanların Şöleni” diye literatürde geçmektedir. Diğeri ise; Apicius, yunanlılara ait bir kaynaktan yararlanarak oluşturduğu düşünülmektedir. (Goody, 2013, s. 136).

Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak adlı yapıtta; Yunan medeniyetinde yeme içmeye dair metinlere rastlanmış olduğundan bahseder ve bu metinlerden birinin destansı şiir özelliğinden bahsetmektedir. Bu şiirin başlığı ”Gastronomi”dir. Yazarın adı ise kaynaklarda Arkhestrotos olarak geçer. Ayrıca Homeros destanlarında yeme-içmeye dair birçok betimlemeler bulunmaktadır. Bahçeler, bağlar, şarap ve toplu yeme-içme geleneği olan şölenler anlatılmaktadır. (Bober, 2014, s. 109,116).

Yemek insan için en önemli konuların başında gelir. Çünkü beslenme insan hayatı için en gerekli ihtiyaçtır. Buna rağmen akademik ilgiden uzak kalmış ve bundan dolayı bu alanda çalışmaların yetersiz olmasına neden olmuştur. (Armesto, 2007, s. 9).

Yunanistan ve Güneydoğu Asya'da bulunan çömlekler M.Ö.6000 yıllarını işaret eder. Bu demektir ki bu buluş yemeklerin çeşitli şekillerde pişirilmesini sağlamıştır. Suyu geçirmeyen ve ateşe dayanıklı bu çömlekler sayesinde tarih öncesi atalarımız -kavurma-kızartma ve ızgara şeklinde pişirme tekniklerine kavuşmuş ve insanların hizmetine sunmuşlardır. (Armesto, 2007, s. 33).

Atalarımızın en büyük başarılarından biri yemek pişirmektir diyebiliriz. Bu aynı zamanda ilk kimyasal işlem olarak da kabul görür. Yani bilimsel devrim olarak düşünecek olursak tat değişimine yol açan pişirme eylemi sindirimi de kolaylaştıran bir özellik sunmuştur insana. Çiğ yiyeceklerin pişmesiyle kültür başlamış, ateşin etrafına oturan tarih öncesi atalarımız yemek yemiş, iletişim kurmuş ve böylece sosyal ortamı da yaratmışlardır. Yemek pişirme karın doyurmanın dışında sosyal bağlarında ortaya çıkmasına neden olmuştur. (Armesto, 2007, s. 17,23).

Yemek pişirme- yemek yapma çok önemli sayılmış. Ancak; Romalıların yemekleri köleler tarafından yapılırken bu yemeğe düşkünlük yüzünden iyi yemek yapan köleler aşçı statüsüne geçmiş böylece prestij sahibi olmuşlardır. Kölelerin bu zorunlu hizmet şekli açılıkla birlikte sanata dönüşmüş bundan dolayı da sanatçı kimliğine sahip olmuşlardır. Hatta bu sanatçılara öyle değer verilmiştir ki yemek tarifleri o aşçının adıyla birlikte anılmıştır. Hatta biraz abartılı olarak değerlendirilmesi mümkünse de, Roma İmparatorluğunun çöküşünde Romalıların ziyafete olan düşkünlüğünün ve abartılı ziyafet sofralarının payı olduğu bazı kaynaklarda ifade edilmektedir. (Armesto, 2007, s. 44).

Yemek yapmanın çok önemli olduğu bu dönemler, yemek tariflerinin gizli tutulup efsaneleşmesine neden olmuştur. Buna rağmen yemek yapma yine de en kolay taklit edilebilen ve öğrenilebilen bir pratiktir. 10. Yüzyılda Roma İmparatorluğu'nun çöküşünden sonra Arapça ve Süryanice çalışan bilim adamları yemekle ilgili metinleri, el yazmalarını Müslümanlara ait topraklardaki kütüphanelerden çıkartıp yeni kitaplara konu etmişlerdir. Yemek yapma işi bir nevi simya işine dönmüştür. Aynı zamanda bu bilgi tıp alanının bilgisine de dâhil olmuştur. Bundan dolayı bu dönemde bilim-büyük ve açılık çoğu zaman bir arada karşımıza çıkmaktadır (Armesto, 2007, s. 147-148) .

13. Yüzyıl Müslüman saraylarındaki mutfak sanatlarından batıdaki kitaplarda çokça söz edilmiştir. Batıyı etkileyen konular arasında; sofraya estetiği, egzotik gıda maddeleri ve zengin tatlardaki tatlılar yer almaktadır. Rönesansla birlikte Arap etkisinden kurtulmak

gerektiğini düşünen Rönesans aşçıları Eskiçağ yeme alışkanlıklarını canlandırmaya çalışmanın ötesine geçememişlerdir. (Armesto, 2007, s. 148-149).

14. ve 15. Yüzyılda Avrupa'nın barut, pusula ve matbaayı buluşu; Amerika, Asya ve Afrika Kıtalarındaki bir çok ülkenin keşfine olanak sağlamıştır. Denizaşırı bu yolculukların pusula sayesinde kolaylaşması yeni gıda maddeleri ve yemeklerin de özgün ve ulusal mutfaklarında öğrenilme olanağına kavuşmasına neden olmuştur. Matbaanın bulunması yemek ve beslenme ile ilgili bir çok kitabın basılmasını kolaylaştırmıştır. Böylece bu buluşların gastronomi alanına da büyük katkıları olmuş, bu katkılarda köklü değişimleri de beraberinde getirmiştir. (Cowan, 2008, s. 205,210).

İlk modern sayılacak yemek kitabı 15. yüzyılda İtalya'da Mümtaz Usta Como'lu Martino tarafından yazılan Aşçılık Sanatı Kitabı adı taşıyan eserdir. Kitabın içeriği saray aşçıları için pratik yol gösterici bilgiler ve yemek tariflerinden ibarettir. Rönesans sonrası İngiliz beslenme kılavuz türü kitaplar sağlıklı beslenmeyi ön plana çıkarmışlardır. Bu metinlerde dikkat çeken başka bir unsur da tutumlulukla ilgili nasihatlere yer veriyor olmasıdır. Bartolomeo Sacchi (1421-1481) adlı yazar Platina takma adıyla Doğru Zevk ve İyi Sağlık Üzerine adlı eseri 1465 yılında kaleme almış ancak 1470 yılında; Roma, Floransa ve Venedik'te aynı tarihlerde yayınlanmıştır. Sacchi kitabında Martino'nun yemek tariflerini antik çağ yazarlarına ait tıbbi ve ahlaki yorumlarla besleyerek geliştirmiş, kitap sağlık ve yemek felsefesi açısından ilgi görmüştür. Bu tarihten itibaren gastronomi sözcüğü 19. yüzyıla kadar kullanılmıştır. (Cowan, 2008, s. 198-199,201).

Rönesans yazarları sofrada adabı konusuna eğilmiş sofrada muhabbeti ve görgü kurallarına kitaplarında açıkça yer vermişlerdir. 17. yüzyılda birçok yemek türünü aynı anda sofrada bulundurmamak kural sayıldığından belirgin bir yemek yeme sırası söz konusu olmamıştır. Yemek sofralarının yaratıcısı aşçıların Rönesansla birlikte sosyal statüleri de değişmiş oldu. Saraylarda ressam gibi aşçıların da emeğinin değeri yükselmiş oldu ve aşçılık saygın bir meslek olarak itibar gördü. (Cowan, 2008, s. 205,210).

La Varenne 1651 yılında yemeği ve lezzeti ön plana çıkaran bir kitap yayınladı. Bu eserde pişirme ve hazırlama konularına önem verildiği gözlemlenmiştir. Tamamen yemek yapmayı öğreten bu kitapta tatlar ve soslar ağırlıktadır. 17 yüzyıl aynı zamanda yemek yazarlığının uluslararası kabul gören edebi bir alana dönüşmesinin de yüzyılıdır. (Cowan, 2008, s. 223-224,227).

Yemek tarihi alanında ilk çalışma, “Fransa’da Özel Hayatın Tarihi” adlı kitaptır. Fransa’da 18. Yüzyılın sonunda yayınlanmıştır. Fransızlar 19. Yüzyılda gazete yazarlarının bu konuya el atmalarıyla gastronomi alanında epey söz sahibi olmuşlardır. Ve bu yüzyılda; Jean-Paul Aron, antropolojik çalışma yapmış, Jean-Louis Flandrin ise; yemek ve lezzet tercihleri, üzerine çalışma yapmıştır. (Samancı, 2012, s. 28,31).

İlk kentsel burjuva mutfağı 1800’lü yıllarda gastronominin gelişmesiyle saraydan çıkarak orta sınıf ev hanımlarına doğru kaydı. Bu dönem mutfak kılavuzu ve damak tadına ilişkin bilgiler birleştirildi. Ortaya çıkan orta sınıf aşçılığına dair ilgi artı ve yayıldı. Babası papaz olan Henriette Davidis adlı kadının eseri olan Sade ve Zarif Mutfak İçin Pratik Yemek Kitabı 1845 yılında yayınlandı. 1858 yılında Güney Almanya Mutfağı Katharina Prato tarafından kaleme alındı. Böylece gastronomi saraydan çıkıp orta sınıfa doğru yol almış oldu. (Teuteberg, 2008, s. 255).

19. yüzyıl sonunda Charles Monselet’in “bütün şart ve yaşlarda tadılabilen sanat” olarak tanımladığı gastronomi, Joseph Bercholux’un Gastronomie ou L’Homme des champs a Table (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) adlı eseriyle birlikte 1801 yılından itibaren literatüre girmiştir. İki yıl sonra Croze Magnan’ın Gastronomie a Paris (Gastronomi Pariste) adlı eseri basılmış ve literatürdeki kitap sayısı artmaya başlamıştır. 1835 yılında Fransız akademisi “gastronomi” kelimesini sözlüğüne alarak resmi anlamda literatüre yerleştirmiştir. Ayrıca 16. yüzyılda Gargantu’ nın yazarı Rabelais “Gaster” adlı bir oyun sahneye koyduğu bilinmektedir. Gastronomiyle ilgili kılavuz görevi gören kitaplarda gastronomi yazarları ve gastronomlar; kendi beğenileri doğrultusunda restoranlara yönelik sofralarla ilgili bilgiler ve yorumlarını anlatmışlar. Alexandra Grimod de La Reyniere adlı yazar 1803 yılından itibaren sekiz yıllık yazdığı yorumları kataloğa dönüştürülmüştür.. (Maubourguet, 2005, s. 395).

1755-1826 yılları arasında yaşamış yargıç ve gastronom olan Brillat-Savarin gastronomiyi bir kavram olarak ele almış ve bu alanda iyi bir kaynak olan ve gastronominin bir bilim dalı olarak yayılmasına olanak veren bir kitap yayınlamıştır: “Damak Tadının Fizyolojisi”. İnsanın beslenmesiyle ilgili tüm bilgilerin düşünsel birikimden kaynaklı olduğunu iddia ederek, insanın besin olarak gördüğü ürettiği her şeyi yemeğe dönüştürme aşaması ve yarattığı yöntemleri gastronomidir der. Gastronominin amacının da sağlıklı beslenme olması gerektiğine vurgu yapar. (Brillat-Savarin, 2016, s. 18) .

19. yüzyıl Fransa'da devrim sonrası aşçılar artık evlerde ve restoranlarda iş bulup çalışmaya başlamış. Gastronomi sözcüğü de Fransız devrimi sonrası sosyal hiyerarşiyi legalleştirme ve yayma aracı olarak kullanılmıştır. Grimod de Reyniere Gastronomi ile yakın ilgilenmiş ve tatma jurisi kavramını yaratmıştır. Bu dönem Grimod'un çağdaşı olan Brillat-Savarin; Damak tadının fizyolojik unsurlarını belirleyip geliştirerek kaleme almış, kitabında koku duyusu olmadan tat duyusunun işe yaramayacağını savunmuştur. Savarin gastronomiyi beslenmeyle ilgili tüm disiplinleri sentezleyerek tanımlamıştır. (Drouard, 2008, s. 263,264,266) .

Gastronominin tarihsel ve kültürel arka planına baktığımız bu bölümde yemek/beslenme konusu ele alınarak gastronominin gelişim çizgisi ve literatür bilgisi üzerinde durulmuştur. Bir sonraki bölümde; Brillat-Savarin'in beslenmeyle ilgili disiplinlerin birleşimi olarak gördüğü gastronominin diğer disiplinlerle ilişkisi irdelenmeye çalışılacaktır.

1.2. Disiplinler Arası Bir Alan Olarak Gastronomi

Gastronominin disiplinler arası bir alan olduğu gerçeğini kabul edersek eğer, bu alana onu besleyen diğer disiplinlerle bakmamız yararlı olacaktır. Arkeolojinin başarılı çalışmalarına rağmen tarih öncesi insanın yaşamına dair bilgiler pek fazla olmadığından, ilk insanların yeme-içme alışkanlıkları, ilk yemekleri, pişirme şekilleri gibi bilgiler varsayıma dayalı olarak ele alınmıştır. Ocaklar, mutfak araç-gereçlerinin icadı ve gelişimi ancak gözlem yoluyla ve bazı benzerlikler ışığında tasvir edilerek öğrenmeye ve anlamaya çalışılır. (Boudan, Mutfak Savaşları, 2006, s. 58).

Antropoloji insanı bütün olarak ele alır. Bu ele alış hem insanın icraatları hem de tasvirleri üzerinden gerçekleştirilmektedir. Antropoloji; yeme-içme ya da beslenme ile kültür arasındaki ilişki ve etkileşimi inceler ve toplumdan topluma farklılıklar gösteren davranış biçimlerini, yeme-içme şekillerini, tercihlerini, elde ediş-hazırlanış biçimi gibi alışkanlıklarını ve simgesel rollerini ele alır. (Tezcan, 2000, s. 1).

Coğrafi, teknoloji ve prehistorya (tarih öncesi bilimi) üzerinden baktığında kültürel yaklaşım sergilemiş olur. Arkeoloji, psikoloji ve tarih üzerinden yorumladığında ise sosyolojik yaklaşımla ele almış olur. Bu iki durumun dil bilimle yakın bağı gerektirir. Çünkü dil hem kültürel hem de toplumsal bir olgudur. (Levi-Strauss, 2012, s. 498).Ayrıca; “Levi-

Strauss dünyada dil kullanmayan insan topluluğu bulunmadığı gibi mutfak geleneği olmayan bir toplumun da bulunamayacağını söylemektedir” (Çalışkan, 2013, s. 3-12) .

Demek oluyor ki insan yaşamının en önemli iki unsuru dil ve beslenmedir. İnsan yaşamının en önemli unsurundan biri beslenme olduğuna göre, insan yaşamının devamlılığı açısından da, beslenme önemli yer tutmaktadır. Ve insan beslenme bilinciyle değil, hayatta kalabilmek için besin bulmak zorundaydı. Bitkilerin yanı sıra yırtıcı hayvanların avladığı hayvanlardan arta kalanla beslendiği ve sonrasında kendisinin de avlanmayı becerdiği arkeolojinin yardımıyla tahmin edilebilmiştir. (Uhri, 2011, s. 25).

Atalarımız beyin, göz ve elini kullanarak alet yapmayı gerçekleştirmiş beslenme ve korunma amaçlı bu becerilerini sürekli geliştirmek zorunda kalmışlardır. Buzullar değişen iklim şartları ve koşullar onları gelişmeye zorlamıştır. Kendilerine yiyecek sağlayarak mağaralarda korunarak ateşten yaralanmayı öğrenmişlerdir. “Besin devşirmeciler” diye adlandırılan toplayıcılıktan “Besin üreticiler” konumuna geçmeyi başarmışlardır. (Braidwood, 1995, s. 262-263-264).

Levi-Strauss mitsel alanda incelediği ateşin, yiyeceğin hazırlanıp pişirilmesindeki önemli rolünü de incelemiştir. (Goody, 2013, s. 31).

Levi-Strauss’un ikili karşıtlıklar diye adlandırdığı sınıflamanın içinde “çiğ-pişmiş” temellendirmesi bu evrim sürecini aktarıyor olabilir. Bu leş yemekten çiğ yemeğe oradan da pişmiş yiyecekler tüketmeye varan bir evrim sürecidir. (Goody, 2013, s. 35).

Bu karşıtlıklara günümüz mutfağından baktığımızda da çiğ ve pişmiş yiyecekler olarak tercihler ve damak tatları bağlamında karşımıza çıkar. Tarih öncesi gıdalara yönelik pek fazla bilgi günümüze ulaşmamasına karşın beslenme ve gıda arasında benzerlik göz ardı edilmiş ancak gıdaların tüketildiği sosyal ortamlar saptanmıştır. Ve evrim süreci dikkate alınmıştır.

Bu evrim süreci artık neler yenebileceği ya da yenilemeyeceğiyle değil damak tadı, zevkler, estetik açıdan alışkanlıklar, kabuller, tercihlere doğru bir gelişmenin ve duyularımıza hitap eden pratik uygulamaların ortaya çıkmasına vesile olmuştur. (Cowan, 2008, s. 205,210)

Tarihsel gelişimimizin nasıl biçimlendiği başka bir deyişle nasıl şekillendiğini sormamız gerekir. Bu sorunun cevabı birçok kaynaktan kolayca öğrenilebilse de, söz konusu beslenme ve yeme-içme olunca cevabı bulmak zorlaşır. Çünkü; besinler genellikle çabuk bozulduklarından, araştırmacılar çoğunlukla uzun süreli bozulmayan eski besinlerin

kalıntılarından, hayvan kemiklerinden ya da insanların yaptıkları eşyalardan tahmin yürüterek bilgi elde etmeye çalışırlar. Tabii ki aksi ya da zıt görüşler de yok değildir. Binford'un (1992) dikkat çektiği üzere, "hayvan kemiklerinin ve taştan yapılmış bazı aletlerin belirli mağara ya da kovuklarda bir arada bulunması kendi başına buralarda yerleşen insanların olduğunu kanıtlamaz çünkü bu yerler kurt, leopar ve sırtlan gibi bazı etçil hayvanlar tarafından da sığınak olarak kullanılmış ve av hayvanlarının kemikleri buralarda birikmiştir." (Beardsworth & Keil, 2011, s. 31).

İnsanların ilk beslenme biçimlerini belirlemek oldukça güç bir iştir. Ancak arkeologlar kazılarda uzun süre bozulmadan kalan besinler ve insan yapımı aletler ve kapacak üzerinden anlaşılmasını sağlarlar. Bu konudaki araştırmalardan çıkan sonuca göre ilk insanlar; bitkilerin yapraklarını, köklerini, kabuklarını, tohumlarını, tanelerini, meyvelerini besin olarak kullanmışlardır. Ayrıca çiçek soğanları ve küçük hayvan ve böceklerin de yendiği varsayılmaktadır. Zamanla besin kalitesinde artış ve daha zengin gıdalara yönelen bir geçişten de söz edilebilir. İnsanın besin arama stratejileri zamanla besin üretmeye doğru başka bir geçişle evrilerek bu alandaki başarıların devrim niteliğine dönüşmesine kadar varmıştır denilebilir. (Beardsworth & Keil, 2011, s. 30,31-33).

Bedenin besine olan değiştirilemez ve sonu gelmeyen ve gelmeyecek olan açlık talebi göz önünde bulundurulduğunda gastronominin gerçekte ne kadar önemli olduğu daha net anlaşılabilir. Buna ek olarak, insanı, besin zincirinin pek çok insan ve insan dışındaki unsurlarla bağlantılı ve etkileşim halinde oluşuyla, bir bütün halinde toplumsal sistemin merkezinde yer alıyor oluşu da önemli niteliktedir. Besin alımı, vazgeçilemez fizyolojik bir gereksinim olmasına karşın, yemek yeme, temel fizyolojik boyutlarının ötesinde bir eylemdir ve insanların yemek yemeleri söz konusu olduğunda, bunun böyle olması zaten gerekli olan bir durumdur. Oldukça bariz bir şekilde görülebilir ki, yemek yeme edimi, bir dizi girift fizyolojik, psikolojik, ekolojik, ekonomik, siyasi, toplumsal ve kültürel süreçlerin kesiştiği bir noktada yer alır. Böyle kesişme noktaları, insanlara ve sosyal bilimlere, son derece ilgi çekici sorular ve uğraşlar sunmaktadır: Gastronominin ya da yemek yeme edimini insanoğlunun toplumsal örgütlenmesindeki en temel unsur olarak düşünebilir miyiz? Yemek ve toplum nasıl bir etkileşim içindedir?

İnsanın en büyük devrimi sayılan ateşin bulunması, çiğ yiyeceklerin pişirilmesi, kültürün başlamasını ve ateşin etrafında oturması insanı diğer canlılardan farklılaşmasını sağlayan sosyalleşme kavramını ortaya çıkarmıştır. Yemek yeme açlığı gidermenin ve

beslenmenin dışında başka eylemlere de vesile olmuş ya da başka eylemlere de eşlik etmeye başlamıştır. (Armesto, 2007, s. 17). Avcı-toplayıcı insanlar ortaklaşa avlanmayı becerebilmiş, ve örgütlenmenin önemi ortaya çıkmıştır. Tarım devrimi ile beraber insanın toplumsal örgütlenmesi de farklılaşmaya başlamıştır. Bu farklılaşma yerleşik hayatla birlikte bir dolu işi birlikte üstlenebilmenin yollarını açmıştır. (Beardsworth & Keil, 2011, s. 41).

İnsanın evrim hattının en önemli incelenmesi gereken alanı besin ve beslenme olsa gerek. İlk insanlar bitkisel besinin yanı sıra leş yiyerek de karınlarını doyurmuşlardır. Besin edinme biçimleri alet yapımıyla ve bu aletlerin kullanımıyla kolaylaşmış olduğu düşünülmektedir. Bu kolaylıkların önemini anlayan insan daha iyi düşünmeye ve daha iyi üretmeye yönelmiştir hiç kuşkusuz. Ve böylece deneyim ve becerilerini de artırıp geliştirmiştir. (Bates, 2013, s. 98-99).

İnsanlar 4 milyon yıldan daha uzun bir süredir yaşıyorlar ve bu 4 milyon yıl öncesi, uzun bir süre besin üretememişlerdir. Besin toplayıcılığı ve avcılık yaparak beslenme sorunlarını çözmüşlerdir. Arkeolojik bulgularda ancak ve ancak 40 bin ile 60 bin yıl öncesinde ilk modern insan sayılan Homo Sapienslerin varlığı ortaya çıkmıştır diye düşünülmektedir. (Bates, 2013, s. 14).

Toplum bu güne getiren ve şekillendiren en önemli unsurlar kültürel yapının içinde görülmektedir. Kültürün temel dinamiklerini din, inanç, değer, tutum, algılama, soyut imajlar oluşturur. Kültürün yapısal unsurları da kurumlar, festivaller, gelenekler, adetler ve somut imajlar olarak ifade edilebilir. İşte bu kültürel yapı içerisindeki süreç davranışlarımız, öğrendiklerimiz, toplumsal paylaşımlar, toplumsal birliktelikler toplumsallaşma süreci olarak görülmektedir. Doğum, evlenme, ölüm, ritüeller, merasimler gibi toplumsal olaylar toplumsal paylaşımın, bütünleşmenin ve dayanışmanın göstergeleridir diyebiliriz. Bu bütünleşme ve dayanışmanın göstergesi sayılan toplumsal olaylarda ve toplumu bir arada tutan sosyal olgular içerisinde yemeğin yeri ve etkisinin de çok önemli olduğu ifadesi kullanılabilir. Bu olaylarda yemeğe ayrılan zaman, eğlence, sohbet, misafirlik, düğün, nişan, bayram, ramazan gibi özel olgularla açık seçik olarak görünür. Ve yemek toplumsal bütünleşme ve dayanışmanın bir aracıdır adeta (Sağır, 2012, s. 2675-2695).

Sözü edilen bütünleşme ve dayanışma her toplumun kendine özgü kültürleriyle farklılık gösterir: paskalya gününü, aşure gününü toplumsal bir etkinlik olarak örnek verebiliriz. Burada şöyle bir soru aklımıza gelebilir: insanın yemeği elde etme çabası ve beslenme anlayışıyla mı toplum şekillenmiştir yoksa toplumun şekillendirdiği bir yemek

edinme ve beslenme anlayışı şekli mi gelişmiştir. Toplumların önemli gereksinimi olan yemek edinme ve beslenme anlayışlarındaki farklılıkların, toplumların sosyo-ekonomik ve sosyo-kültürel yapılarının da etkisinden kaynaklı olduğunu vurgulamak gerekir. Yemek malzemelerine erişim, bölgesel koşullar ve iklim gibi önemli faktörlerin de toplumsal şekillenmede önemli rolleri olduğu bilinmektedir. Tüm bunlar yemek yeme ediniminin her toplumda farklı anlayışla gerçekleştirilebilirliğini göstermektedir. Bu bağlamda yeme edimi yani gastronomi sosyolojinin önemli konularından biridir diyebiliriz. Bu bağlamda, Beşirli Yemek Sosyolojisi adlı kitabında; sosyoloji teorilerinin içinde yemek ve beslenmeye dair doğrudan bilgilerin bulunmadığını ancak gündelik hayat pratikleri içerisinde yemek ve beslenme pratiği üzerine kuramsal açıklamalar bulmamızın mümkün olabileceği vurgusunu yapar. (Beşirli, 2010, s. 159-169).

Öyleyse toplumsal açıdan baktığımızda, sosyolojinin gastronomi bilimine ayıracağı zaman ve katacağı çok fazla bilgi olabileceği düşüncesi heyecan verici olabilir. Toplumsal ilişkiler, iş bölümü, toplumsal üretkenlik, toplumsal bölüşüm, sosyal sınıf, statü, beslenmedeki çeşitlilik ve farklılık. Tüm bu süreçler aynı zamanda toplumsal evrim sürecini anlamamızı sağlamaya yararlı olabilir. Günümüzde besinlerin satın alınması, hazırlanması ve sunulması güçlü bir şekilde sıradan, alelade ev işleri kapsamında ve geleneksel olarak kadınların üstlendikleri sorumluluklar arasında olabilir. Ancak basite indirgenmiş olsa da görüldüğü kadar basit bir eylem değildir. İnsan enerjisinin ve zamanın büyük bir bölümü yeme edimine harcadığı gerçeğinin içinde bile maharet, geleneksel bilgiler, estetik beğeni, gıda bilgisi gibi bir dolu müşterek bilginin çabası bulunmaktadır.

Sosyal yaşamı yemeksiz, yemeği de sosyal yaşamsız düşünemeyiz. Yemeğin sosyal bir olgu olduğu penceresinden baktığımızda; yemek seçimi, sofrada oturma şekli, yemek servisi ve tüketim gibi meselelerin toplumsal sürecin içinde şekillendiğini düşünebiliriz. Hayati Beşirli yemek, kültür, kimlik adlı makalesinde, bu süreci toplumların kültürel kimliğinin oluşmasını sağladığının bir göstergesi olarak görür. Ve Fransızlarda kruvasan, Araplarda kebab, Türklerde hamurlu tatlılar, Amerikalılarda fast food, İtalyanlarda pizza ulusal kimlikleriyle bütünleştiğini hatırlatır. Öyleyse yemek yalnızca bir beslenme edimi değil aynı zamanda içinde kültürü, kimliği barındıran, insana dair pek çok olguları taşıyan önemli bir edimdir.

Gastronomi ele alınırken tarihsel gelişimi açısından gıda ve tarıma da yer vermekte yarar var. Disiplinler arası bir alan olan gastronominin daha anlaşılır olmasını sağlayacağı ve daha aydınlatıcı olacağı kanısı taşımaktayım.

Gıda, Türkçe sözlükte besini olan, besinli olarak tanımlanır. Gıda; tarım ve çiftçilikle elde edilen ürünlerin beslenme için kullanılması ve yemek yapmaya uygun hale getirilmesidir. Gastronominin en önemli evrensel insana özgü uygulamasıdır denilebilir.

İnsanın yenilebilir ürünler bulup yenilebilir kısımlarını saptaması elbette bir çok denemeden sonra olmuştur. İnsanın 3.5 milyon yıllık geçmişinde bildiğimiz şey aslında bilinçli bir beslenme düşüncesinden çok yaşama çabasından kaynaklandığı düşünülebilir. Tarih öncesi insanı anlayabilmek; gıda maddelerinin kökeni, bulunduğu coğrafya ve dünyaya yayıldığı bilgisi önemli rol oynar. (Uhri, 2011, s. 25,32) .

Gıda bilimi, tüm gıda diye tanımladığımız maddelerin üretimi, işlenmesi, saklanması, korunması, ambalajlanması yani kısaca üretimden tüketime kadar tüm süreçleriyle ilgilenen bir bilim dalıdır. Beslenme, biyoloji ve mühendislik disiplinleriyle de bağı olan bir alandır. (Demirci, 2012, s. 3).

Günümüzde teknolojinin ilerlemesiyle birlikte gıda bilimi gelişmiş, gıda mühendisliği bilgileriyle gıdaların teknoloji kullanılarak daha kolay, daha verimli üretilmesi ve muhafaza edilmesi sağlanmıştır.

İnsan için Neolitik Dönem, “varlığını sürdürme devrimi”nin önemli aşamasıdır. Bu dönem besin toplama ve avlanmayla elde edilen yiyeceklerle yetinmeyip besin üretme aşamasına geçilmiştir. Ektikleri tohumların büyümesi ve yiyecek hale dönüşmesini beklemek demek aynı zamanda yerleşik hayata geçmek demektir. Neolitik devrim de denilen bu besin devrimi insanın tarımı keşfetmesini sağlamış kalıcı barınaklar yapmaya zorlamıştır. Ardından insanı elde edilen ürünün depolanması saklanması gibi başka uğraşlara da yönelmiştir. (Wells, 1972, s. 24).

Bu uğraşların başında insanlar, Antik Çağ’dan beridir yiyeceklerini koruyabilmek ve bozulmasını engelleyebilmek için sürekli çareler arayıp durmuşlardır. Toprağın altına gömerek, tuzlayarak, kurutarak, yağın içinde saklayarak çeşitli saklama yöntemleri geliştirmişlerdir. Bu konuda insanın yaratıcılığı ve bulduğu teknikler inanılmaz gelişmiştir. . (Certau, Giard, & Mayol, 2009, s. 207).

Bu demek oluyor ki yiyecek kaynaklarından emin olan insan iyi beslenerek beyin kapasitesini ve düş gücünü artırarak hayatını kolaylaştıracak uğraşları ve yaratımları çoğalttı.

Tarımın yanında hayvanları evcilleştirdi toplumsal örgütlenmeyle yeni yaşam biçimleri yarattı. (Bober, 2014, s. 33).

Bitkilerin ekimi, hayvanların evcilleştirilmesi, insanın ekonomisindeki temel değişimi işaret etmektedir ve bu değişim ilk köylü-çiftçi toplumunun ortaya çıktığının belirgin göstergesidir. (Braidwood, 1995, s. 161) .

Avcı toplayıcı beslenme biçimi insanın ihtiyacı olan yiyecekleri özlemesi anlamını taşıırken tarım devrimiyle birlikte beslenme biçiminde bir düzen oluşması sağlanmıştır. Tarım toplumu beslenme için önemli olan gıdaların daha sistemli şekilde elde edilmesini sağlamıştır. İnsan artık kendi besinini kendi üretir duruma geçmiştir. Tarım ya da diğer adıyla ziraat beslenme için gerekli gıdanın üretilmesi, işlenmesi, uygun ortamlarda muhafaza edilmesiyle ilgilenen bir bilimdir. (Outram, 2008, s. 51).

Yemek demek insanı besleyen bir eylem demektir! Hayvanlar ve bitkiler, insanın yemek ihtiyacını karşılayarak insanı hep besleyerek sağlıklı olmasını sağlamıştır. (Brillat-Savarin, 2007, s. 26).

Yemek/beslenme konusu birçok disiplininde alanına girmektedir. Yukarıda arkeoloji, antropoloji, sosyoloji, gıda ve tarım bilimi ile gastronominin başına değinilmiştir. Bir alt bölüme geçerken yemek ve mutfak kültürü bağlamında gastronomi kavramına geçişin bir özeti sunulacaktır.

1.3. Tarih Boyunca Yemek, Mutfak Kültürü ve Gastronomiye Geçiş

İnsani ihtiyaçlar kendini zorla dayatır, gündelik hayatın içinde bu ihtiyaçların karşılanması gerekmektedir. Yaşamın düzenli sürmesini sağlayan bu ihtiyaçların başında yeme-içme gelmektedir. Bu ihtiyaçlar karşılanmaz ise insan ne iş yapabilir, ne mutlu olabilir. (Lefebvre, 2010, s. 177).

İlk insanlar ayakta kalabilmek, diğer canlılar gibi yaşamlarını sürdürebilmek için ihtiyaç duydukları beslenme için birçok şey öğrenmek zorunda kalmıştır. Ayakta kalabilmek için bu öğrendikleriyle gelişme ve değişme göstererek tüm zorluklarla baş etmenin yollarını bulmuşlardır. İnsanın bu zorluklarla baş edebilmesi değişmesi gelişmesi insanın deneyim ve bilgi sahibi olmasını sağlamıştır. Bu deneyim ve bilgiler doğrultusunda insan aletler üretmiştir. Tüm bu olanlar bu birikimler kültürün ortaya çıkmasını sağlamıştır. (Haviland, Prins, Walrath, & McBride, 2002, s. 94).

Tüm bunlar, insanın kendisinin ürettiği kültürü şekillendirmiştir. Bundan dolayıdır ki Levi-Strauss kültürel yapının görünmeyen katmanlarını inceleyerek, oluşmuş mitlerle ilgili verilerle insanı daha iyi anlamayı düşünmüştür. Görünen yüzeydeki sembollerden alttaki anlamı bulup çıkarmaya çalışmıştır. İnsanın düşüncesinde yer etmiş bazı bilgilerin bu altta kalmış anlamlarla bir bağı olduğu ya da benzeştiği görüşünü savunur. Gündelik yaşamdaki tüm kültürel kuralların, konuşmaların esasında temelini bu anlamların içinde var olduğunu anlatır. (Beardsworth & Keil, 2011, s. 105).

Kültür, yapılmış yüzlerce tanımından dolayı bir çok anlamı içinde barındıran bir kelimedir. Latince tarlalardaki ekin için kullanılmış, daha sonra toprağı ekme, biçme, sürme yetiştirmek anlamında kullanılmıştır. On yedinci yüzyıla kadar insanın fiziksel üretimini anlatmada kullanılan kelime düşünsel üretimini de kapsayan bir kelime olarak kabul görmüştür. Daha sonra bir çok dilde, toplumun ürettiği maddi ve manevi unsurlarını ve değerlerini kapsayan bir anlamda kabul görmüştür. (Uhri, 2011, s. 15-16).

Dolayısıyla yeme-içme kültürü, beslenme biçimleri; coğrafi, ekolojik, ekonomik yapıya ve tarihsel sürece göre şekillenmektedir. Bu şekillenmenin en önemli boyutu coğrafi yapıdır. Coğrafi yapının hangi tarımsal ürünün üretilmesine uygun olup olmaması, o bölgenin gastronomik yapısını belirlemiş olur. Yani yetiştirilen tarım ürünleri bölgenin coğrafi yapısıyla ilgilidir.

14. 15. 16 yüzyıllarda Avrupa ülkelerinde doğudan gelen baharatlar kullanılırken 17. yüzyılda bu durum eleştirilmeye başlanmıştır. 17. ve 18 yüzyıl aşçıları besinleri ve etleri pişirirken katkı maddelerini yani baharatları ilave etmeden pişirmeyi tercih etmişler. Bu dönem besinlerin ve etin tat kaybını önlemek için de az pişirme gündeme gelmiştir. Bu çağın şölenleri itibar edinmeye yönelik seçkinlerin kendi aralarında sınıf farklılıkları çekişmelerine yönelik düzenlenmiştir. Seçkinlerin zevklerine düşkün olmaları bu dönemin aşçılarının da sanatçı konumu edinmelerini sağlamıştır. (Aries & Duby, 2007, s. 208,302-303,333).

Mutfak kültürü ve sanatları son dönemlerde hayli ilgi çeken bir alan. Paleolitik Çağ'ın en önemli devrimi ateşin keşfi, kontrol altına alınması insan yaşamını değiştiren geliştiren ve kolaylaştıran bir duruma getirdi. Ateşin aydınlanma ve korunma gibi işvelerinden yararlanan insan yiyeceğini pişirmeyi de keşfetmiş oldu. Yiyeceklerin pişmesi insanı yediklerini daha kolay sindirmesine ve pişmiş yiyeceğin lezzetiyle tanışmasına vesile olmuştur. (Özbek, 2013, s. 105,107,109).

Buzulların erimesi dünyanın aşırı ısınma ve soğumasına neden olmuş insanın besin bulmasında bir takım güçlükler ortaya çıkmıştır. Neolitik çağa denk düşen bu dönem insan bu güçlüğü ortadan kaldıracak arayışlara zorlamıştır. Besin sıkıntısının ciddi boyutları neolitik çağ insanının tarımı bulmasına neden olmuş böylece tarım devrimi denen yeni yaşam biçimi gerçekleşmiş oldu. (Özbek, 2013, s. 152-153).

Tarım devrimi bir çok yenilikleri de beraberinde getirmiş, bir çok yeni alet üretilmiş, kap kacak şekilleri ve yapımları farklılaşmış yerleşik hayata geçilmiştir. Bu keşifler ve yenilikler beslenme şekillerinde de değişime neden olmuştur. Ateşin keşfiyle ocakların ortaya çıkması yerleşik hayatta ocakların beslenme için gerekli aletlerinde ocağın yanında yer alması yemek için bir yerin oluşmasını sağlamıştır. Böylece neolitik çağda insan için en önemli konuma sahip ilk mutfakların ortaya çıkmasına tanık olunmuş oldu. (Özbek, 2013, s. 159,161,167,175).

Mutfak; Arapça kökenli mutbah sözcüğünden geldiği ve Türkçede od sözcüğünden türeyen otağ sözcüğünün ateş yakılan yer anlamına geldiği bilinir. Ateşin keşfi yiyeceklerin pişirilmesine, bu pişirilme işinin gerçekleşmesi için de ocağın ortaya çıkmasına neden olmuştur. Ocağa ayrı bir yer ayrılması mutfağın ortaya çıkmasının olanaklarını yaratmıştır. (Tez, 2012, s. 107).

Mutfak sanatları ile görsel sanatlar arasında önemli bir ortaklıktan söz edilebilir. (Bober, 2014, s. 23)Mutfak sanatı; kurallar, tarifler, geleneksel bilginin karışımıyla ortaya çıkan bir edimdir. Bundan dolayıdır ki her bir çorba diğerinden farklı tattadır. (Rigotti, 2012, s. 52)Her bir çorba tarifinde geliştirilmiş bir üslup, zeka, hayal gücü ve yaratıcılık mevcuttur. Bir alt yapı bir bilgi birikimi ister. Ancak bir kez ortaya çıktı mı bir yemek tarifi; kulaktan kulağa, kuşaktan kuşağa aktarılarak gelişir güzelleşir. (Certau, Giard, & Mayol, 2009, s. 188-189).

Mutfakta yapılanlar bir büyü, bir simya işi gibidir. Pişirme besin maddelerini değiştirerek daha değerli hale getirmektedir. Kaynayan, buharlaşan ve yoğunlaşan besinler lezzetli yemeklere dönüşmektedir. Pişirme işi ateşin sihirli alevleri sayesinde çiğ olanın pişmiş hale dönüşmesini sağlamaktadır. Gastronomi simya gibidir ayırır, doğrar, karıştırır ve pişirir. Pişirmeyle değişen besinler başka bir doğal hale geçmiş olarak insana sunulur. (Rigotti, 2012, s. 49-50).

Yemek yapma işi, oluşmuş beslenme alışkanlıklarından bağımsız değildir. Beslenme alışkanlıkları toplumun tutumu, seçimleri, yasakları, yasalarından ortaya çıkmış bir düzenle oluşturulmuş gözle görülmeyen bir iç tutarlılıktadır. (Certau, Giard, & Mayol, 2009, s. 216).

Mutfak işi düzensiz gelişigüzel yapılan işler değildir. Tam aksine belli düzeni olan kapalı bir sistemdir. Çorbanın ayrı, salatanın ayrı, makarnanın ayrı sosu vardır. Birine ait sos diğerine yakışmaz. Mayonez yapılırken hep aynı yöne doğru karıştırılması gerekir yoksa mayonez tutmaz. Tüm buna benzer bilgiler doğrultusunda mutfak işi kuralları ve düzenleri olan bir ritüel, bir kapalı sistemdir denilebilir. (Rigotti, 2012, s. 50-51).

Günümüzde mutfak iki ayrı anlamda kullanılmaktadır. Biri yiyeceklerin yemeğe dönüştüğü yer olarak anlatılan mutfak diğeri ise; yiyeceğin yemeğe dönüşürken ortaya çıkan tarifi, yapılan işlemleri, kullanılan malzemeleri, pişirme tekniklerini, ve toplumun yeme-içme anlayışını ve kültürel aidiyetini anlatan anlamı. Arap Mutfağı, Osmanlı Mutfağı, Çin Mutfağı gibi. (Baudan, 2006, s. 12-13).

Yemekle ilgili önemli temalardan biri de sanatsal bakış açısıdır. Örneğin bir yemeğin estetik görünüşü oldukça önemlidir. Mutfak sanatları ve güzel sanatlar arasındaki farkın bir ifade farklılığından ibaret olduğunu ya da bir ifade ortaklığı bulunduğundan söz etmek mümkün. Bir sanat eserini incelemek demek o eserle ilgili tüm bilgileri edinmek demektir. Eserin ortaya çıkarken oluşan kuralları ve bu kuralların değerini, toplumsal ve düşünsel sürecini araştırmak, kültürel kodlarını anlamak gerektiği bilinen bir durumdur. Yani bir keşfetme süreci söz konusudur. Yemekle ilgili araştırma yapmak da tıpkı böyle bir şeydir. Eserlerin ortaya çıktığı dönemler, genel ama derin bakış açısına sahiptir. Her dönemin kendi düşünsel yapısı ve düşünsel biçimi vardır, bunun ayırımına varmak hem gerekli hem önemlidir. Mutfak sanatları açısından da bir yemeğin bir beslenme biçimini araştırırken; dönemlerin düşünsel yapısı ve düşünsel biçiminden ve o döneme ait yöntemlerden yararlanarak zamanın örtüsünü kaldırmak gerektiğini bilmek yararlı sonuçlar doğuracaktır.

İnsan insan olduğu günden itibaren canlıların temel ihtiyacı olan beslenme “yemek” şekline dönüşmüştür. İnsanların farkında olmadıkları bir süreçle yeme alışkanlıkları gelişmiştir. Karın doyurma ve beslenme sonrasında lezzet duygusu ortaya çıkmış, yaşamın en önemli unsurlarından olan yemek insan hayatında ateşin bulunmasıyla birlikte anlam kazanmıştır. Canlıların biyolojik devamlılığını sağlayan beslenme edimi insanlık tarihinin kültürünün oluşmasına büyük katkı sağladığı gerçeği yadsınamaz denli önemli bir yer tutmaktadır. Antik Yunan da “şölen” önemli yer tutar(Platon’un kitaplarından birinin ismi).

Ve Platon Devlet adlı kitabında Sokrates ile diyaloglarını anlatırken bu konuşmaların hep sofrada yemek yerken yapıldığını görürüz. Kültürel zenginliklerin içinde gastronominin payı, gastronomi zenginliklerin içinde de kültürün payının önemi bilinmekte ve vurgulanmaktadır.

Tüm canlılar gibi, atalarımızın da önemli derdi beslenme edimidir. Beslenme için besine ihtiyaç vardır. Bu ihtiyaç insanları besin elde etmeye yöneltmiştir. Bu durumun farkında olan insan, besin gereksinimini karşıladığı bitkilerin yok olmaması için suyun ve toprağın önemini anlamışlardır. Bu önem yüzünden bitkiler, toprak ve su kutsallaşmış ve bu kutsallıkla törenler, tapınaklar, ritüeller ortaya çıkmıştır. Tüm bunların amacı bitkilerin daima insanı doyurmasını sağlamaktır. Atalarımız bolluk bereket için ve minnet duygusuyla oluşturduğu bu durumları kültürel olarak bir sonraki kuşağa aktarmışlardır. Dolayısıyla bu atfedilen kutsallıklar mitolojik söylemlere konu olmuştur. (Ökse, 2006, s. 48-57).

Birinci bölümün 3 alt bölümünde; yemeğin tarihsel ve kültürel gelişimi incelenerek gastronomi kavramının nasıl ve ne şekilde ortaya çıktığı, yemek ve mutfak kültürü üzerinden anlatılmıştır. Diğer disiplinlerle ilişkisi ele alınarak anlatılmıştır. Akademik alana yeni taşınmış olan gastronomi kavramı üzerinde yoğunlaşmış olup, ikinci bölümde hem kültürel hem gastronomik bir öge olan üzümün tarih öncesi çağlardan günümüze insan hayatındaki yeri ve önemine değinilecektir. Ayrıca ve üzümün farklı kültürlerdeki anlamı ve etkileri üzerinde durulacaktır.

İKİNCİ BÖLÜM

KÜLTÜREL BİR ÖGE OLARAK ÜZÜM

2.1. Üzüm ve Üzüm Kültürü

Asma insanlık tarihinde en eski ve en önemli bir geçmişe sahip bir bitkidir. Dünya çapında geniş bölgelere yayılmış on binle yirmi bin arası çeşidi olan tarım bitkisi konumundadır. Ancak asma aynı zamanda bir kültür bitkisidir. Kültür bitkisi denmesinin iki nedeni vardır. Bunlardan biri tarımla alakalı kültüre alınmış ehlileştirilmiş yetiştirilen anlamı taşır. İkinci anlamıysa insanlık tarihi boyunca insan hayatındaki rolü ve önemini anlatır. İnsanın asma ile olan ilişkisi anlamı ve değerine yönelik tanımlamadan söz edilmektedir. (Anlı, 2006, s. 19).

“Asma (*Vitis vinifera* L.), ılıman kuşak bitkisi olup dünya üzerinde 30o - 40o kuzey ve güney enlemleri arasında yetişir. Milyonlarca yıl önceye kadar inen köklü bir geçmişe ve büyük bir form zenginliğine sahiptir. Bitkinin dünyanın birçok yöresinde aynı dönemde bulunduğu kanıtlanmıştır. Bulunan en eski örnekler; yaklaşık 140 milyon yaşındaki herba ve yaprak fosilleri ile çok iyi korunmuş durumdaki tohumlardır.” (Orhan, Ergun, & Orhan, 2011, s. 70).

Üzümün yaşam döngüsü diğer bitkilerde olduğu gibi mevsimlidir. Baharda dallara su yürür tomurcuklanır, tomurcuklar patlar yaprağa dönüşür. Yaprakların arasında çiçeklenme başlar, bu çiçekler tanelere dönüşerek salkımlanır ve taneler büyümeye başlar koruk olur. Bu koruklar büyürken rengi değişmeye, tatlanmaya ve olgunlaşmaya başlar. Bu olgunlaşmayla bağ bozumu zamanı gelmiştir. Yapraklar sararıp dökülürken sonbahar gelmiştir. Böylece asma da dinlenme vaktine geçmiş olur. (Anlı, 2006, s. 33).

Mezopotamya’da beslenme alışkanlığının içinde içecekler önemli yer tutmaktadır. Bunların içinde en gözde içecekleri ise üzümden yapılan şaraptır. (Kiple, 2010, s. 50). Varlığı bu denli eskiye dayanan üzüm, mitolojide önemli yere sahip değerli bir yiyecektir. Mitoloji ile ilgili kitapların hemen hemen hepsinde üzüme rastlamak mümkündür. Besin değeri ve vitamin açısından insan için önemli, bir yere sahiptir. Anadolu üzümün vatanı diye bilinir.

Anadolu'da üzüm kültürü Hititlerden beri vardır. (Çetin, 2010, s. 19). Bazı kaynaklar üzüm kültürünü Yunanistan'da yaygınlaşmasını sağlayanın Giritli bir aile olduğu yolunda, bazı kaynaklarda ise asmanın anayurdu Hazar Denizi'nin güney kıyıları olabileceği yolunda ve Samilerde bu bölgeye komşu olduklarından Yunanistan'a Sami medeniyetinin üzüm kültürünü getirmiş olduğuyla ilgili bilgilere rastlanmaktadır. (Hehn, 2003, s. 44-45).

Bazı kaynaklara göre bağcılık yazılı tarihten çok önceleri Fenike, Filistin ve Mısır yoluyla Anadolu'dan gelen bir uğraşıydı. Bu nedendir ki Yunanlılar bağcılıkta, şarap üretiminde ve şarap tadımında ustalaşmışlardı. Mitolojiye göre Yunanlıların tanrısı Dionysos, beraberinde şarabı getirmiş ve insanlara sunmuştu. (Grimm, 2007, s. 74,75) .



“M.Ö. 3000 yıllarında Anadolu'da ilk kez organize devlet kuran Hititler'in başkenti Boğazköy (Hattuşa) Çorum'a 82 km uzaklıktadır. Hititlerden günümüze kalan eserlerin çoğunda asma, üzüm ve şarap resmedilmiştir. 3 Kültepe Kaniş kazılarında bulunan ve günümüzde Kayseri Müzesi'nde sergilenen M.Ö. 1945-1835'den kalma üzüm salkımı biçimli törensel kap bunlardan biridir. Gövdenin üzeri üzüm tanelerini andıran kabartılarla bezelidir, uzun sepet kulpludur. Karahöyük'te bulunan ve M.Ö. 1750'lerden kaldığı düşünülen üzüm biçimli kandil ise günümüzde Konya Müzesi'nde sergilenmektedir” (Orhan, Ergun, & Orhan, 2011, s. 71).

M.Ö. 3000'lerden itibaren Sümer ve Akadlar'da mayalama yöntemlerinin kullanıldığına yönelik bilgiler eski metinlerde rastlanmıştır. (Outram, 2008, s. 56). Ayrıca sirke eski çağlardan beri bilinen ve ilaç olarak da kullanılmış bir gıda maddesidir. Sirkenin ortaya çıkışının şarapla aynı zamanlara denk düşmüş olması muhtemeldir. Tarihi kaynaklarda Sümerliler, Asurlular, Hattiler, Hititler, Persler, Eski Mısırlılar ve Eski Yunanlıların sirke ürettikleri anlaşılmaktadır. Bu bilgi Mısır'da bulunan M.Ö. 3000'li yıllara ait olduğu düşünülen bazı kaplarda sirke solucanı fosillerinin bulunmasıyla elde edilmiştir. Çin'de M.Ö. 1200'li yıllarda yazılmış kaynaklarda sirke ile ilgili yazılara rastlanmıştır. Kitabı Mukaddes'te sirke konusu vardır. Hippokrates sirkeyi bal ve bitkilerle karıştırarak bir çok hastalığın tedavisinde kullanmıştır. Romalı askerlerin de yaralarını sirke ile pansuman yaptığıyla ilgili bilgiler bir çok kaynakta yer almaktadır. (Anlı, 2006, s. 189). Antik Çağ'da her yerde kullanılan sirke nedendir bilinmez ortadan kalkmış, yemeklerin yağını dengeleyen ve mayhoş tat unutulmuştur. İslamiyet'in içki yasağından dolayı demek mümkün olabilir mi? Ancak İran'dan İber Yarımadası'na kadar üzümün bol olduğu bölgelerde sirke tüm mutfaklarda yemeklerde kullanılan bir malzemeydi. Eski Yunan ve Roma mutfağının aşırı ölçüde sirke kullandığı bilinmektedir. (Baudan, 2006, s. 145). Doğu mutfağında sirke ve koruk suyu kullanıldığı, Bağdat ve İran'da ekşi tadın çok önemsendiği bilinmektedir. Ancak günümüzde yemeklerde bu tadın kaybolduğu görülmektedir. Sirkenin fazla tercih edilmediği bilinmektedir. (Baudan, 2006, s. 146). Roma mutfak kültüründe sirkeye eklemek batırılarak tadına bakıldığı bilgisi mevcuttur. Ortaçağ'da sirkeyle ilgili önemli bir esnaf locası oluşturulmuş ve sirke yapımı formülü gizli tutulmuştur. Rönesans'ta soyluların sofralarında iştah açıcı ve tatlandırıcı olarak kullanılmıştır. Sirke Fransızcada şarap anlamına gelen “vin” sözcüğü ve ekşi anlamına gelen “aigre” sözcüğünden türemiştir. İngilizceye de bu kökten girmiştir. Sirkenin ekşi şarap, anlamına gelmesi şarapla olan yakınlığından kaynaklanmış olabileceği düşünülebilir. (Anlı, 2006, s. 190).

Şarap yapmanın ilk ortaya çıkışıyla ilgili kesin net bilgiler yoktur, bu konuda efsaneler mevcuttur. Ancak şarap yapımı çok eski bir geçmişe sahiptir. Arkeolojik

araştırmalardan elde edilen bilgi, Neolitik yerleşim alanında 7400 yıl önce yapıldığına dairdir. Bu noktadaki bilgiyle Zagros Dağları'nın kuzeyinde şarap yapımı iki koldan yayılma göstermiştir. Bu kollardan birinin Asur ve Mezopotamya uygarlıklarına doğru yayılma gösterdiği, 2.sinin Anadolu üzerinden Ege Denizi'ne kadar gittiği oradan da Yunan kültüründe önemli bir yer edindiği düşünülmektedir. Oradan da Akdeniz'den Sicilya, Güney İtalya, Marsilya gibi Yunanlılara ait kolonilerle daha iç kesimlere doğru yayılma göstermiştir. (Kiple, 2010, s. 94).

Fenikeliler M.Ö. 1000'li yıllarda Kuzey Afrika'daki Kartaca ve İber Yarımadası'ndaki Cadız gibi bölgeleri içine alan ticaret kolonileriyle epey zenginleşmiş ve bu ticari ürünler arasında şarap önemli yer tutmaktadır. Bu dönemde Mısır güçlenmiş Fenike'yi yönetimi altına almış ticareti de ele geçirmiştir. Ve yine şarap gözde ticari ürün unvanını korumuştur. Mısır üst sınıfların beslenmesinde mayalı ekme ve şarap önemli yer tutmaktadır. Ancak Mısır'da şarap soylu sınıfın dışında pek sevilen bir içki olarak kabul görmemiştir. (Kiple, 2010, s. 50-103).

Yine bu dönemler Yunanlıların ticari kolonileri Güney İtalya'ya balık tuzlama ve şarap sanatını besin kaynağı olarak öğretmişlerdir. (Kiple, 2010, s. 99) Antik Çağ'ın önemli temel yiyecekleri; tahıl, yağ ve şaraptır. Bundan dolayı Antik Çağ insanının inancında yer etmiş 3 tanrının armağanı olarak algılanmıştır bu yiyecekler. Tahıl tanrıçası olarak Demeter, Zeytin tanrıçası Athena, Şarap tanrısı ise Dionysos'tur. (Grimm, 2007, s. 73) .

İran'da müzelerde bulunan içki kaplarının 3 bin yıl önceye ait olduğu ve şarap içildiğiyle ilgili bilgiler kaynaklarda mevcuttur. Yere içki dökmek geleneği ile tanrılara da şarap sunulduğu bilinmektedir. Hititler ve Luviler deki bu gelenek Hint-Avrupa geleneğine dayanmaktadır. Ayinler ve şölenlerde tanrıya sunulan yemeklerle birlikte şarap da yere dökülerek sunulmaktadır. (Boudan, 2006, s. 126). İran'da müzik eşliğinde şarap içildiği bilinmektedir Bu gelenek Zerdüşt dininin ayinlerinden yerleşmiş bir gelenektir. Kurban edilecek hayvanın kanı yerine şarap dökülmesi ritüelindeki içki içilmesinden gelen bir alışkanlıktır. (Baudan, 2006, s. 127).

“MÖ. 800 yıllarında Orta Anadolu'da kurulan Frig Devleti Kralı Midas'ın Ankara'nın kurucusu olduğu, Anküra denen gemi çapasını ilk bulan kişi olarak kente de bu adı verdiği ya da Farsçada üzüm anlamına gelen Engürü adının kullanıldığı ve değişerek Ankara adına ulaşıldığı tarihi kaynaklarda belirtilmektedir. Ankara ve çevresi tarih boyunca üzüm yetiştirilen en önemli bölgelerden biri olduğundan; Engürü adı sıkça kullanılmıştır” (Orhan, Ergun, & Orhan, 2011, s. 72).

M.Ö. 9.-6. yüzyıllarda, Doğu Anadolu'daki Urartu Krallığı, Anadolu'daki bağıcılığın kaynağı olarak önemli bir bağıcılık kültürüne sahip bir medeniyettir. Urartu Krallığı'nın bu bölgeye getirdiği yeniliklerin başında çivi yazısı gelir. Doğu Anadolu, Kafkasya ve İran Bölgesi üzerinde uzun süre egemenliğini sürdüren Urartuların yazıtlarından edinilen bilgilerden tanrılara şarap sunularına sık sık yer verdiklerini öğreniyoruz. Türkiye yüzölçümünün yarısına tekabül eden topraklarında Urartu Krallığı'nın yaptığı önemli işlerden biri sulama kanallarıdır. Bu kanallar sayesinde modern tarımı başlatmış ve toprakları verimli hale getirmişlerdir. Özellikle bağ ve bahçe alanında hayli gelişmiş bilgilere sahiptirler. Urartu Krallığı diğer medeniyetler gibi meyve bahçelerini ve üzüm bağlarını tanrılar ve kralları için kurmuşlardır. Van Gölü'nün kuzeydoğusunda çivi yazılı dikilitaşta, Kral Manua'nın kendi adına kurduğu bağ ve bahçeden söz edilmektedir. Bir başka yerde bulunan çivi yazılı taşta; Kral'ın eşi adına üzüm bağı kurduğu anlatılmaktadır. Eşine adandığından olsa gerek bu bağ Babil'in Asma Bahçeleri'yle bir tutulmuş efsaneler üretilmiştir. Van Gölü bölgesinde Karataş Yazıtı olarak bilinen yazıtta ise Tanrı Halde'nin adına kurulmuş üzüm bağlarından bahsedilmektedir. (Belli, 2011, s. 50-63).

Kalkolitik Çağ insanı değişik formlarda kaplar üretmiş, bu dönem kadeh türü formlar öne çıkmaktadır. Orta Anadolu'da Hatti kültürüne ait mezarlarda bu kadehler ve gaga ağızlı testiler bulunmuştur. Ölü hediyesi olarak bilinen bu kaplar Anadolu'da şarabın yaygın kullanıldığını göstermektedir. (Doğer, 2004, s. 158).

Yunan medeniyetinde tanrılar genelde üzüm ve asma ile resmedilmiştir. Düzce Konuralp kasabasında bulunan ve günümüzde İstanbul Arkeoloji Müzesi'nde sergilenen iyi şans ve kader tanrıçası Tykhe heykeli de bunlardan sadece biridir. Tanrıça elindeki tepside birçok meyve yanında üzüm ve asma yaprakları taşımaktadır. Anadolu'da Frigya Bölgesi'nde Roma Dönemi'nden kalan, (M.S. 200– 300) halkın tanrılara memnuniyetini sunmak ve dileklerini iletmek için yaptıkları adak stellerinde yerel tanrılar resmedilmiştir. Üzüm bağlarını koruyan Zeus Ampelikos ve Zeus Ampeleitos bunlardandır. Sağlık için çeşitli organlar, bolluk için ziraatte kullanılan araç ve gereçler, öküzler, çobanlar, bereketi simgeleyen asma kullanılmıştır. (Orhan, Ergun, & Orhan, 2011, s. 73).

M.S. 400'lü yıllarda Roma Uygarlığı'nın barbarlarca saldırıya uğraması, yavaş yavaş kentlerin boşalmasına neden olmuştur. Böyle olunca Roma'nın muhteşem bağları ve şarap üretimi de sekteye uğramıştır. Ancak Hristiyan kiliseleri için önemli olduğu için bu kültür

Hıristiyan din adamları sayesinde kurtulmuştur. Bağcılığı sürdüren din adamları bu alanda uzmanlaşmış ve söz sahibi olmuşlardır. (Doğer, 2004, s. 35).

Hıristiyanların, şarabı İsa'nın kanı olarak görmesi ve ibadetin bir parçası haline getirmesinden dolayı keşişler manastırlarda, kilise bahçelerinde bağcılık yapmış ve şarap üretmişlerdir. Ren ve Mosel nehirlerinin kıyılarındaki günümüz bağlarının bir çoğu keşişlerce kurulmuş bağlardır. (Kiple, 2010, s. 116-117).

Bir dönem şarap hekimler tarafından tedavi amaçlı kullanılmış ve hekimliklerinin yanı sıra şarap uzmanlığı yaptıkları bazı kaynaklarda bilgi olarak günümüze dek ulaşmıştır. Bazı kaynaklarda da yaraların şarapla yıkandığına ve sıtma nöbetlerinde ve öksürük için kullanıldığına dair yazılara rastlanmaktadır. (Doğer, 2004, s. 150).

İslamiyet ile birlikte gelen içki yasağı; asmanın evcilleştirildiği, şarabın binlerce yıllık geleneği Ortadoğu bölgesinde baskılar yüzünden biraz sekteye uğramasına rağmen pek gerilememiştir. (Baudan, 2006, s. 143).

12. ve 13. yüzyıllarda Güney Avrupa meyve yetiştiriciliğinde iyi konumdaydı. Fransa'da üzüm çeşni olarak kullanılması yanında şarap üretiminde önemli bir yere sahipti. İngiltere de ise üzüm ihtiyaç karşılayacak düzeyde yetiştirilmiştir. 1970 yıllarında diğer meyvelerle kıyaslandığında üzüme rağbetin hiç eksilmediğini görürüz. (C.M.Woolgar, 2008, s. 175).

Bir bölgenin ya da bir ülkenin coğrafi yapısının hayvan türleri ve bitki örtüsü zaman içerisinde doğal yapısını bozulması ve büyük bir değişime uğraması söz konusudur. Amerika'nın keşfiyle bazı bölgelerde yerel bitki örtüsü neredeyse yok olmuş, değişik yerlerden getirtilen bitki ve hayvan türleri ile yerel türler değiştirilmiştir. (Hehn, 2003, s. 23).

Tatlandırıcı şekerin devreye girmesiyle yeni içecekler ortaya çıkmıştır. Bu yeni içeceklerle birlikte şarabın değeri artmış, bundan dolayı bağcılık tekrar önem kazanmıştır. Topraklarında iklimi yüzünden bağcılık yapamayan İngiltere ve Hollanda gibi ülkeler Fransa'dan şarap satın almışlardır. 1492 yılında Yahudilerin İspanya'dan sürülmesinden sonra şarap ticareti İngiliz tüccarların eline geçmiştir. Ortaçağ sonuna doğru şarap üreticiliği kilise ve keşişlerin tekeline çıkmış içki üreten işletmeler çoğalmıştır. 15. yüzyıla kadar damıtık içecekler çoğunlukla simyacılar tarafından üretilmiş ve ilaç olarak kullanılmıştır. Sonraları keyif veren içecekler konumuna geçmiştir. . (Kiple, 2010, s. 224-225).

15. ve 16. Yüzyılda Avrupalılar kıtaya kahve ve çay gelmesine rağmen, içecek olarak alkollü içecekleri tercih etmişlerdir. Meksika'ya 16. yüzyılın başlarında üzüm yetiştiriciliğine

başlamıştır. Çok hızlı şekilde Peru, Şili ve Arjantin'e doğru yayılmış 18. Yüzyılda California'ya kadar ulaşmıştır. (Kiple, 2010, s. 226).

Günümüz Dünya bağıcılığıyla ilgili bilgilerden tarım alanlarının azalmasına rağmen, bağ alanlarının fazla azalma görülmediği öğrenilmektedir. Dünya ölçeğinde bağ alanları 8 milyon hektar yere sahiptir ve yılda 63 milyon ton üzüm üretilmektedir. Bu üretimin %84'ü şarap ve üzüm suyuna, %11'i sofralık olarak, %5'i ise kurutmak için ayrılmıştır. Bağ alanlarının kıtalara göre dağılımı ise ilginçtir. Avrupa Kıtası %51.72, Asya Kıtası %21.17, Amerika Kıtası %12.04 olarak yayılım göstermektedir. Ülkelerin sahip olduğu bağ alanının genişliğine göre dağılımı sırasıyla şöyle verilmektedir. Birinci sırada İspanya, ikinci sırada Fransa, üçüncü sırada İtalya, dördüncü sırada Türkiye bulunmaktadır. (Anlı, 2006, s. 23).

2.2. Tarih Öncesi Çağlardan Günümüze Üzümün Kültürel Anlamları

İnsanın ilk yeryüzünde görülmeye başladığı tarih öncesi çağlardan çok daha önce yabani asmanın varlığı kabul görmüş bir bilgidir. Botanikçiler üzümün anayurdu olarak Hazar denizi ve Karadeniz arasındaki Kuzey Anadolu ve Güney Kafkasya'yı işaret ederler. Ancak gün geçtikçe ortaya çıkan bazı araştırmalar ve bulunan kalıntılardan herhangi bir net anayurt bilgisini edinmek söz konusu değildir. Antik çağ tarımıyla ilgili bilgilerde en çok sözü edilen ve özel ilgi gösterilen bitki asmadır. Romalı doğa bilimci yaşlı Plinius 37 kitabından birini asma üzüm ve şaraba ayırmıştır. (Doğer, 2004, s. 20-21) .

Arkeolojik çalışmalarda rastlanan, asma, üzüm çekirdeği, asma yaprağı kalıntılarında edinilen bilgiye göre insanlık tarihinden eski olduğuna dair bilgiler elde edilmiştir. Günümüzden 130 milyon yıl öncesine ait olduğu düşünülen asma yaprağı fosili tespit edilmiştir. (Anlı, 2006, s. 20).

Hititlerde bağ ve bahçenin önemi, bunların korunması için uyguladıkları tarım yasalarından anlaşılmaktadır. Yozgat Alishar'da yapılan kazılardan MÖ 1800- 1600 yıllarına ait üzüm salkımı şeklinde kap bulunmuştur. Ege ve Marmara Bölgesi'nde bağıcılığın geliştiği yörelerde basılan sikke üzerindeki üzüm motifleri, bağıcılık ve üzümün önemi vurgulamaktadır. Anadolu uygarlığında halkın geçim kaynağı olarak bağıcılık önemli yere sahiptir. Üzüm; Frigler, Persler döneminde de Helenistik dönemde de insan için önemini hep korumuştur. (Çetin, 2010, s. 19) Hititlerde; bağ, şarap, asma çubuğuyla ilgili yasalarda yer alan hükümler dikkat çekicidir. (Doğer, 2004, s. 158).

Hititlerde bağcılık ekonominin en önemli kaynaklarından. Bağların çitlerle korunduğu; bağda bulunan asmanın çalınması, yakılması, zarara uğraması halinde ağır para cezalarının verilmesi, bağların diğer arazi parçalarından daha değerli oluşu anlatılmaktadır. Ancak asmanın yetiştirilmesi ve büyütülüp hasat elde edilmesi hakkında bilgiye rastlanmamıştır. Ayrıca dua ve ayin metinlerinde de asmadan bahsedilmesi; asmanın, üzümün ve şarabın kùltte ve günlük hayatta büyük yer işgal ettiğini görmekteyiz. Asma cenaze törenlerinde önem teşkil etmektedir. (Orhan, Ergun, & Orhan, 2011, s. 71).

Homerostanlarında tanrılar ya da insanlar anlatılırken üzümnden elde edilen şaraptan sık sık bahsedilmektedir. Yeme-içme anlatılan bölümlerde şarap mutlaka vardır. Destanda anlatılan bölgeler “ama diyarı” ya da “Üzüm diyarı” diye tanımlanarak anlatılmıştır. Üzümün bol ve gözde olduğu başka bir yerden de “üzüm adaları” diye bahsedilmektedir. Sayısız söylencelere konu olmuş üzüm ya da asma ile ilgili sayısız bilgiye rastlamak mümkün. Bu yüzden böyle bir kültürün ilk nerede ortaya çıktığını söyleyebilmenin olanağı yok gibidir. (Hehn, 2003, s. 39-40) .

Romalılar imparatorluk kurup bu imparatorluklarını yüzyıllar boyu yaşatmışlardır. Bunun nedeni ise tüm yararlı bilgileri kimden olursa olsun öğrenip kullanmaktaydılar. Komşularından öğrendikleri bağcılıkla epey bir yol kat ettikleri bilinmektedir. Bağcılığı öğrenen Romalılar şarap kültürünün gelişip yayılmasının öncüsüdürler. (Grimm, 2007, s. 80)

İlk nerede ve nasıl yetişmiş olursa olsun şarap kültürü Suriye, Anadolu, Lidya, Frigya, Pers, Yunan, Kayra yerleşim bölgelerinde yaratıcı tanrının armağanı olarak kabul görmüş, üzümün varlığı bu medeniyetlerin kültürlerinde yer edinmiştir. (Hehn, 2003, s. 46)

Küçük kıvıl buğdayın M.Ö. 8 binli yıllardan önceki tarihlerde ehlileştirilmiş olduğu düşünülmektedir. Tahılın ehlileştirilmesinden sonra üzüm zeytin, hurma, incir gibi meyvelerin ehlileştirilmiş olabileceği bilgisi mevcuttur. (Kiple, 2010, s. 31).

M.Ö. 3 binlerden itibaren bağcılığın Akdeniz bölgesinde çok önemsendiği ve bağ yetiştiriciliğine ilginin arttığı söylenilebilir. Mezopotamya’da 7500 yıl önce üzümnden şarap elde edilmeye başlandığına dair bilgilere kaynaklarda rastlanmaktadır. (Kiple, 2010, s. 57).

Kuzey Avrupa’daki en eski bağların roma döneminden kalma olduğu bilinen bilgiler arasındadır. İstila ve savaşlar yüzünden yerleşim yerlerinin sık sık değişmesi bağcılığı zorlaştırmasına rağmen Romalıların bağcılığı ve bağcılığı geliştirdikleri görülmektedir. (Kiple, 2010, s. 85).

Romalılar için buğday ve zeytinyağından sonra üçüncü önemli ürün üzümdür. Tae olarak tüketilen bu ürünün büyük bir kısmı şarap yapımına ayrıldığı diğer önemli bir kısmının ise kışın tüketilmek üzere kurutulduğu bilinmektedir. Avrupa’ da birçok bölgenin ve İngiltere’nin bağcılık kültürü Romalılara aittir denilebilir. (Kiple, 2010, s. 103-104).

Dünya birçok uygarlığın varlığıyla farklılaşmış, uygarlıklar da dünyanın nimetlerinden yaralanmış ve bu nimetleri zenginlik ve gösteriş meselesine dönüştürmüştür. Birçok kral ve imparator için bağ-bahçe kurdurmak bu yüzden önemsenmiştir. Bu bağ-bahçeler ya kendi ya da tanrının adına yapılmıştır. En önemli örneği olan; Dünyanın 7. Harikalarından biri olarak Babil’in Asma Bahçeleri, Babil Kralı tarafından Fırat’ın kıyısına kurdurulmuştur. (Gezgin, 2010, s. 25).

Yabani olarak doğada var olan ve uzak atalarımızın ilk yiyecekleri arasında sayılan üzümün kültüre alınması yerleşik hayatla birlikte gerçekleşmiştir. Üzüm günümüzde de çelikleme denen bir teknikle çoğaltılmaktadır. Dünyada üzümün bulunduğu üç ana bölge Ön Asya, Doğu Asya ve Kuzey Amerika olarak bilinmektedir. (Anlı, 2006, s. 21).

Bağ kurmak zahmetli ve sabır isteyen bir iştir. Bilgi ve deneyime dayalı bilgi gerektirir. Ancak bağların ömrü uzundur yüzyıllık zaman dilimlerinde varlığını sürdürebilirler. Ekonomik ömrü de kısa değildir. (Anlı, 2006, s. 37).

Ilıman iklim kuşağı yetişen üzümün bu denli önemsenmesi ve üzümden elde edilen yiyeceklerin fazlalığı; insanla üzümün ilişkisinin çok eskilere dayandığına dair açıklama oluşturabilir. Üzümün tanrılarla bağı, ritüeller ve mitolojiye konu olması, üzümden elde edilen şarabın sayesinde olabileceği akla gelebilecek nedenlerden olabilir. Akdeniz Havzası ve Mezopotamya şarapla haşır neşir olmuş medeniyetler arasında sayılabilir. (Uhri, 2011, s. 385).

2.3. Mitolojik- Dinsel Ritüellerde Üzüm

Toprağa yerleşmiş toplumlarda beslenme için gerekli olan yiyeceklere anlamlar yüklenerek kutsandığı görülmektedir. Bunlardan biri de tezimizin konusunu oluşturan üzüm olmuştur. Aşağıda üzümle ilgili farklı mitolojik söylem ve ritüel örnekleri sunulmuştur.

Farklı tat ve rengiyle birçok çeşide sahip, taze, kuru ve başka yiyeceklere dönüşmüş haliyle de en gözde meyveler arasında sayılan üzüm bereketin sembolü olarak da özel bir yere sahiptir. Çağlar boyu tanrılarının meyvesi olarak üzüm, tanrılara güç verdiği düşünülerek ritüellerde tanrılara sunulan yiyeceklerin arasında önemli bir yer tutmuştur. Fundagiller

familyasından olan asma besin değerinin önemi açısından günümüzde de edindiği yeri korumaktadır. (Çetin, 2010, s. 19).

Latin kültüründe “ekin şölenleri” ve “bağ bozumu şenlikleri”nin tanrının bolluk bereketini kutsamak amaçlı yapıldığı bilinmektedir. Burada; Dionysos, Bacchus olarak anılır. İtalya dağlarındaki asmanın bolluğu 5. Yüzyılda Sophokles’in “Bacchus’un gözbebeği İtalya” gibi bir tanımlamayla anlatmış olmasına neden olmuştur. (Hehn, 2003, s. 47-48).

Üzümün ve şarabın tanrısı olarak bilinen Dionysos aykırılığın simgesiydi. Herkese şarap yapmayı öğretir, şölenler düzenlerdi bu yüzden sevilen tanrılar arasındaki yerini hep korumuştur. Dionysos’un düzenlediği törenler kutsal tapınma törenlerine dönüşmüş, bu törenlerde komedia ve tregedyalar oynanmıştır. Tiyatro tarihi açısından da önemli olan bu törenlerin tiyatro sanatını doğurmuş olabileceği düşünülmektedir. (Hamilton, 2004, s. 40). Görüldüğü gibi şarap aynı zamanda sahne sanatlarının ortaya çıkmasına yol açmıştır.

Sirke ile ilgili bir söylence; Mısır’ın güzel kraliçesi Kleopatra, sirkenin içine inci tanelerini atar eritir ve bu sıvıyı içermiş, güzelliğini bu sıvıya borçluymuş. Günümüzde ise sirke; salatalara, mezelere ve bazı soslara konarak tatlarının güzelleşmesi sağlanmaktadır. (Anlı, 2006, s. 190). Burada da üzüm sirkesinin güzellik ve sağlık iksiri olarak kutsandığını görüyoruz.

Sokrates’in “güneşin topraktan olma oğlu” diye tarif ettiği şarabın ortaya çıkışıyla ilgili Pers efsanesine göre; Pers Kralı’nın gözdesi ruhsal olarak hastalanmış neşesini kaybetmiş içine kapanmıştır. Bir gün; kalmış, bozulmuş, çürümüş üzümün sularını içerek intihar etmeye kalkışmış. Zehirlenip öleceğini düşünerek beklemeye başlamış ve uykuya dalmış uyandığında neşe içinde eski günlerdeki haline dönmüş. Kral haberdar olunca çok sevinmiş ve kızın içtiği üzüm suyundan içmiş böylece şarap keşfedilmiş. (Anlı, 2006, s. 103,115). Şarapla ilgili betimlemelerin ortak bir noktası da fermantasyona uğramış olmasıdır.

Nuh Peygamber’in Ağrı Dağı’nda kaybolan keçisi birkaç zaman sonra geri gelir ancak keçinin hareketleri tuhaflaştırmıştır. Sürekli zıplayan oynayan bir keçiye dönüşmüştür. Nuh Peygamber neler olduğunu merak eder, keçinin sürüden ayrılıp bir yere gittiğini fark edince takip eder. Bir de bakar ki yere dökülmüş hafif bozulmuş üzümleri yiyor ve yine hoplayıp zıplıyor. Nuh Peygamber de bu üzüm tanelerini yer ve neşelenir. Bu özelliği fark edince Nuh Peygamber Ağrı Dağı’nı asmalarla donatır ve üzümlerden şarap üretir. Koyunlarıyla mutlu yaşamını sürdürür. (Anlı, 2006, s. 116).

Nuh Peygamber’le ilgili söylencenin devamında ise; kıskançlığı temsil eden Hera Nuh Peygamberin mutluluğunu kıskanır nefesinden ateş üfleyerek bağları kurutur. Nuh Peygamber üzüldür çareler arar ve nihayet Hera’nın bağları canlandırmasına bir şartla razı olmasını sağlar. Ancak bu şart Nuh Peygamber’in sürüsünde bulunan her hayvandan bir adet kesmesidir ve bu hayvanların kanları kuruyan asmaları canlandıracaktır. Üzülerek bu durumu hayvanlara iletir, her hayvandan bir gönüllü çıkar. Bunlar 7 hayvandır; aslan, kaplan, tilki, köpek, ayı, horoz, saksığandır. Kurban edilirler ve asmalar canlanır. Nuh Peygamber ve hayvanlar mutlu yaşamlarına dönerler. Yalnız bu söylencede bir ayrıntı dikkat çekicidir. Artık şarap içenler bu hayvanların karakterine bürüneceklerdir. Aslan gibi güçlü, kaplan gibi yırtıcı, tilki gibi zeki, köpek gibi gürültücü, ayı gibi hoyrat, horoz gibi çığırkan, saksığan gibi gevezeye dönüşeceklerdir. (Anlı, 2006, s. 116).

Üzümler anlatılırken şarap amforalarını unutmamak gerekiyor. Akdeniz’deki deniz arkeolojisi kazılarında rastlanan amforaların çoğunun şarap amforaları olduğu tespit edilmiştir. Antik Çağ’daki şarap ticareti ile ilgili bilgi barındıran amforaların 15-20 litrelik olduğu ve gemilerin en kıymetli yükü olduğuna dair bilgiler bu kazılarda edinilmiştir. (Kılıçbay, 2007, s. 43-50).

Müslümanlığın üzüme bakışının temelinde rızık söz konusudur. Kuran-ı Kerim’de üzümden bahsedilen ayetlerde, cennet tasvirlerindeki bağ-bahçelerde bulunan meyveler arasındadır. Aşağıdaki ayetlerde açık şekilde görünmektedir.

“Arzu eder mi hiç biriniz ki, kendisinin hurmalık ve üzümlüklerden bir bahçesi olsun, altından çaylar akıyor, içinde her türlü ürünleri bulunuyor, üstünede ihtiyarlık çökmüş ve elleri ermez, güçleri yetmez bir takım, yavrucakları var... Derken ona ateşli bir bora isabet ediversin de o bahçe yanıversin. İşte Allah, âyetlerini böyle anlatıyor. Gerek ki düşünesiniz.” (Yazır, 2012, s. 38-39).

“Yine Odur ki gökten su indirdi; derken onunla her şeyin bitkisini çıkardık; derken ondan bir yeşillik çıkardık; ondan birbiri üzerine binmiş daneler çıkarıyoruz, hurma ağacından da tomurcuğundan sarkan salkımlar ve üzümlerden bağlar, zeytini de, narı da birbirine benzer benzemez... Bakın her birinin meyvesine; bir meyve verdiği vakit, bir de kemale erişine. Şüphesiz şu size gösterilenlerde, iman ehli olanlar için birçok ayetler vardır.”(Yazır, 2012, s. 104).

“Hurmalkların ve üzümün meyvelerinden de, bun(lar)dan hem bir içki çıkarırsınız, hem de bir güzel rızık. Her halde bunda akli olan bir kavim için elbet bir ayet(ibret)var.” (Yazır, 2012, s. 195).

“Öyle iken (o suyu yerde)durdurduk da onunla sizin için hurmalklar, üzümlükler kabilinden bağlar, bahçeler yaptık ki, içlerinde sizin için birçok yemişler var, onlardan yer ve geçinirsiniz.” (Yazır, 2012, s. 244).

Üzüm ve şaraba dair mitolojik pek çok söylence vardır. Bu söylencelerin çoğunda şarap kanla özdeşleştirilerek ölümsüzlük anlamı yüklenmiştir. Böylece ölümsüzlük için şarap içilerek bir çok ritüeller düzenlenmiştir. Bağbozumu ritüelleri ve ekmek şarap ayini ritüeller örneklerindedir.

Bir Sümer söylencesinde insan kutsal kan ve toprağın karışımıyla yaratılmış diye geçer. Sami dinlerindeki şarabın kana dönüştürülmesi, şaraba ölümsüzlük atfedilmesindedir. Dionysos söylencesinde şarap mucizesiyle kana dönüşür ve Dionysos ölümsüzleşir. Hıristiyanlıktaki inancın kaynağı da bu söylencelerden gelmektedir. (Anlı, 2006, s. 116,117).

Bu bölüme kadar ele aldığımız üzüm kültürü ve toplumsal anlamları; bir sonraki bölümde insanın yarattığı sanatsalsal formlar üzerinden ele alınacaktır. Ama söz konusu analizi gerçekleştireceğimiz bölüme geçmeden önce tezimizin kapsamını oluşturan sanat ve görsel sanat kavramlarını ve bunları bizim çalışmamızda nasıl ele aldığımızı kısaca irdedeğimiz üçüncü bölümü aktarmaya çalışacağız.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

SANAT VE GÖRSEL SANATLAR: KISA BİR KAVRAMSALLAŞTIRMA

3.1. Sanat kavramı

Sanatın tanımı konusunda Antik Çağ'dan Platon'dan günümüze dek bir tartışma sürüp gitmektedir. Sanatın tanımı kişiden kişiye, toplumdan topluma, kültürden kültüre, çağdan çağa değişmiş, yine de tanımı tam anlamıyla bulunamamıştır diyebiliriz. İçinde insana ait binlerce yılın birikimi ve deneyimini barındıran sanat nasıl anlatılırsa anlatılsın hep eksik kalacaktır. Yansıtma kuramının görüşüne göre sanat gerçekliğin kendisidir, gerçekliğin kendisini benzetme ya da taklit yoluyla yansıtmasıdır. Yani sanat gerçekliği yansıtan bir aynadır. (Savaş, 2013, s. 5).

Tarih öncesi insanlar yerleşik hayata geçişinde evler, tapınaklar, heykeller yaparak doğanın karşısında; yaratıcı zekası ve yaşama güdüsünün gücünü göstermiş olmalı. Küçük el aletleri ve kap kacak yapan insan, tapınmak için tanrı-tanrıça figürleri yaratmış yapabilmiş, ardından kadın heykelleri zılguratlar anıt mezarlar yapabilmişlerdir. Günümüzden 30 bin yıl öncesini düşünürsek bu yaratıcılığa ve güce şaşırılmamak mümkün (Uludağ, 2013, s. 121-122-123).

Sanatın Tüm Öyküsü adlı kitabın önsözünde Stephen Farthing sanatın çıkış nedeniyle ilgili şöyle demiştir. Doğruluğu tartışılan bir durum olsa da sanatın amacının büyü ve ritüel olduğu çoğunlukça kabul gören bir varsayımdır. Eski mağara resimleri, komünal inançların ifadesi olarak anlamlandırılmaktadır. Amacı ne olursa olsun bu resimlerde en önemli şey kusursuz bir incelikte yapılmış olmasıdır. (Farthing, 2014, s. 8).

Mağara sanatı eserleri boyama için kömür, kantaşı kullanılmış ve kazıma yöntemiyle yapılmışlardır. Bu resimlerin çoğu hayvan resimleridir. Avlanma ya da av törenleri tasvir edildiği tahmin edilmektedir. Resme konu olan hayvanlar; mamut, bizon, gergedan en çok çizilmiş hayvanlardır. (Clottes, 2011, s. 19).

Paleolitik kültürün en önemli özelliklerinden biridir sanat! Paleolitik devir insanları aletler, silahlar, süslü hayvan figürleri, kilden heykelcikler ve kolyeler yapmışlardır. İspanya ve Fransa'da rastlanan mağara sanatı, insan becerisinin boyutlarını ortaya koyacak denli

büyüleyicidir. Ancak av ve avlanma tasvirleri dışında başka tasvirlerin olmamasının nedeni anlaşılamamıştır. Bazı antropologlar resimlerin ruhani amaçla yapıldığı görüşündedirler. (Haviland, Prins, Walrath, & McBride, 2008).

Sanat tarihçilerinin, mağara resimlerinin insanın ilk sanatsal faaliyeti olduğu yolundaki görüşleri ışığında şunu söyleyebilir miyiz? İlk çizilen mağara duvarlarındaki resimlerin yeme ya da beslenme ile bağlantısı vardır! Bu nedenle hayat beslenmeyle başlar, beslenmeyle sürer. İnsanlar yaşayabilmek için besin bulmak zorundadır. Beslenme kişinin büyüme, gelişme yaşamını sürdürme sağlıklı olma gibi önemli faktörleri içine alan bir faaliyettir.

Genelde mağara duvar resimleri avlanma ile ilgili olduğundan, avlanmanın da besin ihtiyacından ortaya çıktığı gerçeği, ilk sanatla yani ilkel sanatla yemek arasında bir bağ kurulabilir. Yemek nasıl yemek oldu sorusuna vereceğimiz cevabın da sanatla bağı yadsınamaz diyebiliriz. Yaşamak için yemeğe ihtiyacı olan insan; bulduğu yenilebilir besin maddelerini çiğ yiyerek karnını doyururken bu gün zevk aldığı haz duyduğu bir tüketim nesnesine dönüştürmeyi başarmış durumdadır. Ancak günümüzden geriye ilk insana doğru bir beslenme ve yemek konusunu araştırarak öyle bol bilgi bulunmadığı da bir gerçek. Çünkü sanatın doğuşu ve sanatın tarihi günümüzde kesin ve net bilgilerle aydınlanmış değildir. Sanatın başlangıcı olarak ilkel sanat diye kabul edilerek anlatılır. İnsanlık tarihi de böyle karmaşık bir öyküye sahip olduğundan yeme-içme konusunun da gün yüzüne çıkması ne denli zor olduğunu görmek gerekir.

Sanat tarihi kadar eski olan yemek tarihi, ya da yemek tarihi kadar eski olan sanat tarihi birbirini etkileyen birbiriyle paralellik gösteren iki alandır. Bu iki alanın insanlık tarihiyle birlikte başladığı da bilinen bir gerçektir. İlk insanlar avlanmaya başladığından itibaren bunu mağara duvarlarına çizmeye başlamış ve bu çizimlerden o döneme bir çok ait bilgiler edinmemizi sağlamışlardır. Geleceğe bilgi aktaran bu çizimler hem sanat tarihini hem insanlık tarihini aydınlatmışlardır. İşte bu bilgilerin ışığında yemek tarihinin de aydınlanacağını düşünebiliriz.

Modern ve klasik pişirme tekniklerinin ortaya çıkışıyla birlikte insanın duyularına hitap ettiğini, bu duyular içinde en başta; tat alma duyusu ve görme duyusunun geldiğini söyleyebiliriz. Dolayısıyla estetik biliminin önemine değinmek gerekir. Estetik bilimi; sanatla, güzellikle ve tatla ilgilenen bir felsefe dalıdır diye kısaca tanımlarsak, gastronominin sanatla yakın bağı kurmuş oluruz. Gastronomiyi güzelliğin bilgisi olarak bilinen estetik bilimi ile

değerlendirmek yanlış olmaz. Zaten Ferit Edgü, kültür ve yemek dergisindeki yazısında şöyle demiştir; “*Bir yemeğin görsel güzelliği, tadıyla çekiştiği değil, örtüştüğünde işlevseldir. Dolayısıyla, yemek sanatını güzel sanatlardan biri olarak değerlendirirken, görseelliğinden değil, tadındaki yaratıcılığı amaçlıyorum.*” (Edgü, 2004, s. 8).

Sanatın kısaca sözcük anlamı “belli bir amaca ulaşmamızı sağlayan yolların bütünü” olarak tanımlamak mümkündür. Fransızca “art”, Almanca “kunst”, İngilizce “art” olarak çevrilir. Tarih öncesi çağlardan insanın mağara duvarlarına çizdiğinden beri varlığını sürdüren sanat, ilk zamanlar doğa-büyü-inanç temelindeki işlevselliğiyle ortaya çıkmıştır Ortaçağ’da “ars” sözcüğü, hem bu gün bildiğimiz sanatın karşılığı olarak kullanılmış, hem de felsefi anlayışın ortaya koyduğu yedi özgür sanatın karşılığı olarak kullanılmıştır. Trivium (üçlü): Dilbilgisi, diyalektik, belagat Quadrivium (dörtlü) : Aritmetik, müzik, geometri, gökbilim! Bu yedi sanat dalı aynı zamanda yontu, resim, marangozluk ve mimarlığı da anlatıyordu. (Timuçin, 1994, s. 256).

20. yüzyıl sanatçılarından ressam ve heykeltıraş Pablo Picasso'ya; Sanatın ne olduğuna dair soru sorulduğunda " benden sanatın ne olduğunu öğrenmek istiyorsunuz ancak bunu bilsem bile söylemez, kendime saklardım diye yanıt verdiği bilinir. Binlerce yıldan beri sanatın ne olduğuna dair sorulan soruya kesin ve net olarak henüz yanıtı verilememiştir. Sanat sözcüklerle ya da söz ile ifade edilebilecek bir tanıma sahip değildir. Bir çok sanatçı felsefeci kendince bazı yanıtlar söylemişlerdir (Savaş, 2013, s. 3). Örneğin meşhur sanat tarihçisi Gombrich sanatı şu şekilde tanımlamaktadır:

‘Sanat’adı verilen bir şey yoktur aslında, yalnızca sanatçılar vardır; yani bir zamanlar renkli toprakla bir mağaranın duvarına becerebildiklerince bizon resimleri çiziktiren, bugünse boya satın alıp reklam afişleri yapan ve yüzyıllardan beri daha birçok başka şeyler üreten insanlar. Tüm bu etkinlikleri sanat diye tanımlamakta hiçbir sakınca yok, yeter ki bu sözcüğün yer ve zamana göre birbirinden değişik anlamlara gelebileceği unutulmasın.’ (Gombrich E. , 1980, s. 4).

Sanatın herkes-her görüş için geçerli bir tanımı olamayacağına dair Antik Çağ’dan Platon’dan itibaren bu konuda, günümüze dek bir tartışma sürüp gitmektedir. Sanatın tanımı kişiden kişiye, toplumdaki topluma, kültürden kültüre, çağdan çağa değişim iş, yine de tanımı tam anlamıyla bulunamamıştır diyebiliriz. İçinde insana ait binlerce yılın birikimi ve deneyimini barındıran sanat nasıl anlatılırsa anlatılsın hep eksik kalacaktır. Yansıtma kuramının görüşüne göre sanat gerçekliğin kendisidir, gerçekliğin kendisini benzetme ya da taklit yoluyla yansıtmasıdır. Yani sanat gerçekliği yansıtan bir aynadır. (Savaş, 2013, s. 5).

19. yüzyıl'dan sonra sanata, sanatçının iç dünyasına ve duygularına açılan bir pencere olarak bakılır, yani sanatçının iç dünyasından dökülen bir anlatım biçimidir diye düşünülmüştür. Bu anlatım biçimine dönüşen sanat yaratma ve aktarım olarak anlatımdır. (Savaş, 2013, s. 9-10).

Sanat eserinin kökeni sorusu, onun özünün kökeni sorusunu da içerir. Bilinen görüşlere göre, eser sanatçının faaliyetinden ve bu faaliyeti sayesinde doğar. Sanatçı nereden ve nasıl oluşur? Elbette eser sayesinde ortaya çıkar. Zira eser ustasını över, yani eser sanatçıyı sanatçı olarak ortaya çıkarır. Sanatçı, kendi eserinin kaynağıdır. Eser, sanatçının kaynağıdır. Biri olmadan diğeri olamaz. Tek başına biri diğerinin yerine geçemez. Eser ve sanatçı, üçüncü bir unsur sayesinde hem kendi içlerinde ve hem de karşılıklı ilişki içerisinde bulunurlar. Üçüncü unsur dediğimiz bu temel unsur sanatçıya ve esere adını verir, bu ise sanattır. (Heidegger, 2003, s. 7).

Dilin nasıl ortaya çıktığına dair nasıl ki elimizde herhangi bir kesin bilgi yoksa sanatında nasıl ortaya çıktığına dair bir bilgi henüz yoktur. Taş devrinden itibaren kaya yüzeylerine ve mağara duvarlarına çizildiği düşünülen, günümüzde kaya sanatı ya da kaya resimleri olarak bilinen binlerce yıl öncesinden bize ulaşabilmiş eserler mevcuttur. Bu eserlere bakıp sanatın bir ifade biçimi olduğunu söyleyebiliriz Paleolitik devir insanının çizdiği tasvir ettiği bu eserlerin yaşamı ve yaşananları anlattığı kuşkusuz. Eski çağ insanların yaşamlarını sürdürebilmesinin çabası ve mücadelesini de resmetmiş olabilirler diye düşünmek pek de yanlış olmasa gerek. (Demir, 2013, s. 54) .

Tarih öncesi insanlar yerleşik hayata geçişinde evler, tapınaklar, heykeller yaparak doğanın karşısında; yaratıcı zekası ve yaşama güdüsünün gücünü göstermiş olmalı. Küçük el aletleri ve kap kacak yapan insan, tapınmak için tanrı-tanrıça figürleri yaratmış yapabilmiş, ardından kadın heykelleri zingatlar anıt mezarlar yapabilmişlerdir. Günümüzden 30 bin yıl öncesini düşünürsek bu yaratıcılığa ve güce şaşırılmamak mümkün olmayabilir. (Uludağ, 2013, s. 121-122-123).

Doğruluğu tartışılan bir durum olsa da sanatın amacının büyü ve ritüel olduğu çoğunlukça kabul gören bir varsayımdır. Eski mağara resimleri, komünal inançların ifadesi olarak anlamlandırılmaktadır. Amacı ne olursa olsun bu resimlerde en önemli şey kusursuz bir incelikle yapılmış olmasıdır. (Farthing, 2014, s. 9).

“Sezgi, insanın ilk etkinliğidir; kavrama varmak için gerekli olan ilk basamaktır,kavramsal bilginin ilk koşuludur.Çünkü kavramsal bilgi,şeyler arasındaki ilişkidir;şeylerin kendileri ise sezgileridir.Örneğin;bu ırmak, bu göl, bu yağmur, bu bir bardak su,hepsi birer sezgidir.” (Cömert, 2008, s. 34).

Mağara sanatı eserleri boyama için kömür, kantaşı kullanılmış ve kazıma yöntemiyle yapılmışlardır. Bu resimlerin çoğu hayvan resimleridir. Avlanma ya da av törenleri tasvir edildiği tahmin edilmektedir.. Resme konu olan hayvanlar; mamut, bizon,gergedan en çok çizilmiş hayvanlardır. (Dell, 2011, s. 202,204).

Paleolitik kültürün en önemli özelliklerinden biridir sanat! Paleolitik devir insanı aletler, silahlar, süslü hayvan figürleri, kilden heykelcikler ve kolyeler yapmışlar. İspanya ve Fransa'da rastlanan mağara sanatı, insan becerisinin boyutlarını ortaya koyacak denli büyüleyicidir. Ancak av ve avlanma tasvirleri dışında başka tasvirlerin olmamasının nedeni anlaşılammıştır. Bazı antropologlar resimlerin ruhani amaçla yapıldığı görüşündeler. (Haviland, Prins, Walrath, & McBride, 2002).

Dilin yaratılması ve evrimi de bizzat,sözsözsel formların icat edilmesini ve yetkinleştirilmesini gerekli kılan bir sanatsal işlemdir.Nesneleri adlandırmak,ilk yaratıcı edimdir.Sanat eserlerinde görülen ve doğaya ilişkin olan derin bilgi,sanatçının dünyaya bakışının çıkar gözetmez bir sonucu değil,ama günlük av sahnelerinin öğrettiği ve hayvan yaşamına ilişkin derinlemesine bir tanışıklığın sonucuydu.Bütün bu söylediklerimiz sözü geçen tasvirlerde insan figürünün çok az yer almasını ve kabaca çizilmiş olmasını açıklayabilir. Sanatın kökenlerinin incelenmesinde, bir sürprizle karşılaşmak kaçınılmazdır; çünkü,sanatın en yüksek düzeyine insanoğlunun,buzulların ilerlemesiyle iklimin çok soğumuş olduğu paleolitik dönemin ilkel durumunda yaşadığı zaman ulaşılmıştır. (Bazin, 2014, s. 16-17).

İngiltere’de bulunan el baltasının en az 100 bin yıl öncesine ait olduğu Homo-Sapiens insanının ise bundan 20-30 bin yıl önce Afrika’da bulunmuş olabileceği düşünülmektedir. Sanatın ilk ürünleri olarak değerlendirebileceğimiz el baltası yontularak elde edilmiş ve bu yontuculuk, zaman içinde gelişerek başka aletler ve eserlere üretmeye yardım etmiştir. etmiştir. (Bell, 2009, s. 9).

Altamira ve Lesceur (Fransa’nın en ünlü Paleolitik yerleşim yeri) gibi mağara duvarlarına yapılmış resimlerde bulunan balta kadar eski olduğu düşünülmektedir. M.Ö. 17 bin yıllarından önceye tarihlenen 1994 yılında yapılan bir radyo karbon analiz yöntemi sonucu daha da gerilere 10 bin yıl daha gerilere tarihlenmiştir. (Bell, 2009, s. 13).

Paleolitik Çağın insanları yaptıkları bu eserlerle ne kadar yetenekli olduklarını göstermişlerdir. Ancak bu resimlerin neden mağara içlerine yapıldığıyla ilgili bilgiler net değildir. Yıllardan beridir inançla ilgili ritüel amaçla yapılmış olabileceği düşünülmektedir. Her ne amaçla yapılırsa yapılsın figüratif sanatın ortaya çıkmasına neden olmuştur. (Bell, 2009, s. 17).

3.2. Görsel Sanatlar

Sanat tarihi insanı huşu içinde bir hazla kucaklar ve bir dolu belirsizlik barındırır. Bu belirsizlik ya da muğlaklık insanı büyüler. Sanat tarihi muğlaklıklarla doludur ki hiçbir veri tahminden öteye götürmez. Ve aynı zamanda sanat tarihi öyle veriler, eserlerle doludur ki içine giren insanı esrik eder. (Bell, 2009, s. 21). Ayrıca günümüzde kazısı hala devam eden Urfa Göbekli Tepe'deki edinilen bilgiler tarımla kutsallık ya da inanç arasında önemli bir bağ bulunduğunun kanıtlarını sunmaktadır. (Bell, 2009, s. 22) .

Yukarıdaki bilgilerden dolayıdır ki, Panofsky'nin sanat eserlerinin farklı boyutlara sahip olduğunu düşünmesine neden olmuştur ve bu eserleri; edebi, dinsel ve felsefi bilgiler ışığında incelemesi ve yorumlaması gerektiğini düşünmüştür. Sanat yapıtları, bireysel yaratım olarak görünse de, aynı zamanda ortaya çıktığı dönemin, yerin ve kültürünün ürünleridir. (Minor, 2013, s. 232-233).

Günümüze dek varlığını koruyan insanın ürettiği içinde üzüm ve üzüm imgesinin kullanıldığı, ulaşabildiğim ve tezimde kullandığım eserleri; tarihsel akışı içinde inceleyerek, beslenme-yemek gelişimi aşamaları üzerinden, gastronominin tanımına ulaşmak istedim. Dolayısıyla burada üzerinde durduğum, görsel sanatların içinde olan; resim-heykel, duvar resmi, kaya kabartmaları, lahit, mozaik, sikkelerle ilgili bilgileri estetik bilgiden bağımsız, tezimin konusuyla ilgisini düşündüğüm, kısa bilgilerle vermeye çalışacağım.

Nurullah Ataç'a göre: Doğadaki güzel; duyguların hissettiği, sanattaki güzel ise düşüncenin duyduğu bir güzelliştir. Bundan dolayı sanat içinde düşünceyi de barındırmaktadır Sanat toplumun dolayısıyla insanlığın hizmetinde olmasının nedeni de düşünceden çıkmış olmasıdır. (Ataç, 2005, s. 101,103) .

İnsan dehasının en eski yaratımları olan ve günümüze kadar ulaşan sanat eserleri güzeli yaratma-güzele ulaşma anlayışıyla yapılmadığı gerçeği, günümüzde kabul görmüş bir yaklaşımdır. En eski atalarımızın yaratıcılık anlayışı ya da amacı avlanma yani avcılığının

başarıyla geçmesine bağlı bir takım inanışların bir ürünü olarak ortaya çıkmış olabileceği varsayılmaya dayanmaktadır. (Bazin, 2015, s. 15) .İlk insanların yaşamını sürdürebilmesinin koşulu; ayakta kalabilmesini sağlayacak beslenmesi için gerekli olan besini, avcılıkla elde ettiği bilinmektedir. Yani yaratıcılığın en temel kaynağı, insanın yaşam mücadelesi ve ayakta kalabilmenin koşulu olan beslenmeyle alakalı olmasıdır demek yanlış olmasa gerek. İşte insanın en temel ihtiyacı olan beslenebilmek için ve besin elde çabası, onu böylesi bir yaratıcılığa itmiştir diyebiliriz. Avlanma eyleminin tehlikesiz ve başarılı geçmesine yardımcı olması için mağara duvarlarına, avlayacağı hayvanı resmetmeye çalışması, sanat eseri üretmek niyetiyle yapmamıştır. Hayvanı avlamayı kolaylaştıracak bir büyü etkinliğiyle av sahneleri tasvirleri çizmiştir. (Bazin, Sanat Tarihi Sanatın İlk Örneklerinden Günümüze, 2015, s. 15). Jacob Bronowski'ye göre bu resimler önceden ne olabileceğini kestirebilmenin gücünü anlatıyor:

“İleriye bakan hayal gücü. Bu resimlerde avcı yüzyüze geleceğin bildiği, ama henüz yüzyüze gelmediği tehlikelerle tanışmış oluyordu. Avcı buraya, bu gizemli karanlığa getirildiği zaman, resimler aniden aydınlatıldığında ileride yüzyüze geleceği bizonu, koşan geyiği, dönen domuzu karşısında buluyordu. Ve tıpkı avda olacağı gibi, onlar karşısında kendisini yalnız hissediyordu. Korku avda gerekli olacak deneyimi kazandırıyor ve avcı korkmaması gerektiğini öğreniyordu. Ressam resminde korku anını dondurmuştu ve avcı resim aracılığıyla bir hava boşluğunda düşmüşçesine o anın içerisine giriyordu” (Bronowski, 2012, s. 39,40) .

Raymond Williams'ın; bu resimler karanlık ve erişilmesi zor olan mağaraların duvarlarına yapılmasıyla ilgili o dönemde kültür içinde nasıl algılandığıyla alakalı bilgimizin olmadığı savına da bir cevap olabileceği düşünülmektedir. (Williams, 1993, s. 120) .

Gordon Childe ise bu konuda şunları söyler: İnsan; dış dünyayla olan ilişkiyi, geçimini sağlamayı ve olası tehlikelerden kaçmayı başaracak şekilde davrandı, ya kendini dış dünyaya uydurdu ya da dış dünyayı ihtiyaç duyduğu şekilde düzenlemeyi başardı. Bundan dolayı ilk insan; zorlu yaşam koşullarında beslenebilmenin yolu olan yiyecek bulma, avlanan hayvan sayısını artırma ve avlanmanın başarılı olması amacıyla sihir icat etti. Bu sihir sayesinde avlanılacak olan bizon sanatçının marifetli elleriyle mağara duvarına getirilebildi.. Mağara duvarına kazılarak ya da çizilerek sihir sanatıyla getirilen bizon, avlanarak, yenmek üzere de getirilebilecek bir durumda olduğuna dair bir inanış sağladı. (Childe, 2007, s. 20, 54). İşte bu mağara duvarlarındaki sihir için çizilenler, resim sanatının başlangıcıdır. Günümüzde mağara resimleri olarak bilinen bu tarihi eserler aynı zamanda insanın kendiyile

ilgili bilgileri verdiği, kendini ifade edebildiği ve anlatabildiği bir dil biçimidir denilebilir. (Uludağ, 2013, s. 54). Çizerek gösterme yani resmetme; insanın doğa ile kendini buluşturma düşüncesinin bir ürünü olarak, dış dünyayı algılama anlama çabası ve eylemidir. (Uludağ, 2013, s. 51).

Doğal dünyayla iç içe olan ilk atalarımızın doğayla ilişkisinin bir parçası olan dış dünyayı tasvir etme düşüncesi olumlu olanla yakınlaşma olumsuz olanla uzaklaşma çabasından kaynaklı bir amaca hizmet etmektedir. (Bazin, Sanat Tarihi Sanatın İlk Örneklerinden Günümüze, 2015, s. 16). Tarih öncesine dayalı insanla ilgili bilgileri günümüze taşıyan bu yaratımlar insanın gelişiminin de tanığıdır. Çok uzun süren tarihöncesi dönemin yüz binlerce yıl sürdüğü söylenebilir. Yüz binlerce yıl süren bu süreç, taşların yontularak aletler yapılabildiği bir dönemi de içine almaktadır. Bu aletlerin içinde küçük heykelciklerin de ortaya çıktığı görülmektedir. Böylece resim sanatının yanı sıra heykel sanatının da ortaya çıktığı görülmektedir. (Bazin, Sanat Tarihi Sanatın İlk Örneklerinden Günümüze, 2015, s. 18). Doğanın sunduklarıyla yetinmeyen eski atalarımız doğayı taklit ve tasvir ederek bilgilenmeye, bu bilgiler ışığında ise hayatını kolaylaştıracak yeni bilgilere ulaşmak için, yaşama güdüsüyle bedensel, düşünsel güce ulaşmaya çabalayarak bu günü kurmuşlardır diyebiliriz. Bu çabalarından ortaya çıkan alanlardan biri de heykel sanatıdır. Uzak ataların yarattığı heykel sanatı da insanın tapınma ihtiyacıyla ortaya çıkmış olabileceği varsayımına dayanmaktadır. Önceleri kilden yapılan küçük heykelcikler, bereket tanrısını simgeleyen şişman kadın heykelcikleri daha sonra kabartma heykeller, büyük boyutlu anıtsal heykellere dönüşmüştür. Tapınak ve anıt mezar gibi yerlerde çokça yapılan bu eserler günümüz heykel sanatına ışık tutmuş güzel sanatlardaki yerini almıştır. (Uludağ, 2013, s. 121-122-123).

Heykel, başlangıçta su ve besinlere kolay ulaşmaya olanak sağlayacağını düşünerek toprak, su ve bitkileri tanrılaştırarak bu tanrılardan, doğanın döngüsü içinde bolluk bereketi istediler. Besinlerin tanrılar tarafından insana bahşedildiğini ve kutsal olduğunu düşünen insan, istediği zaman dilek, minnet ve şükranlarını sunmak için tanrı heykelcikleri yaparak bu inançlarını pekiştirmişlerdir. Böylece heykel sanatını da yaşamın içine dahil etmekte gecikmemiştir. (Ökse, 2006, s. 48-59). Eski atalarımız, tapınma ihtiyacıyla yarattıkları soyut tanrıları; gerçek hayattaki varlıksal ve işlevsel yerini almış olarak görme arzusunun, somut göstergesi olan heykel sanatıyla ortaya koymuştur. (Uludağ, 2013, s. 134). Böylece ortaya

çıkan ve gelişmeler gösteren sanat, manevi kültürün de ortaya çıkmasına ve zenginleşmesine olanak vermiştir. (Childe, 2007, s. 55).

Sanat tarihinde geniş bir alana sahip olan hızla gelişmekte olan toplumsal simge sistemleri, ortaya çıkan bir ürünün sanat olarak kabul edilmesine olanak tanıyan önemli bir etkidir. Sanatın göstergesi olarak bilinen simge sistemleri sosyolojik açıdan epey karmaşık bir yapıya sahiptir. Simgelerin içindeki ortak anlamlar sistemi, toplumsal örgütlenmenin kökleriyle bağlı olan gerçekliğin doğasında örtük biçimde bulunmaktadır. Durum böyle olsa, da tarihsel ve kültürel olarak toplumsal ve kültürel olanın sürekli değişme gösteren doğası, sanat alanındaki değişkenliği de sürekli kılacaktır. (Williams, 1993, s. 129,132-135).

Sonuç olarak açlığın giderilmesi için gerekli görülmüş olan avlanma eyleminde, insanın kendinden çok daha güçlü olan hayvanın karşısında kendini koruma gereksinimi ve öğrenme, deneyimleme gibi beceri elde etmeye dayalı simgesel bir işbirliğinin ortaya çıkardığı sihir-büyü, sanatın yaratılmasına olanak tanımıştır. Yani sanat, insanın biyolojik gereksinimlerinin dayattığı bir yaratma sürecinin bir ürünü olan başka bir gereksinimdir diyebiliriz. (Malinowski, 1990, s. 111). Raymond Williams sanat anlamına gelen art için; “Art’ın her türden beceriye gönderme yapan başlangıçtaki anlamı, İngilizce’de hala etkindir.” der. Becerilerin ortaya çıkardığı sanat, estetik dışında ait olduğu kültüre ait bir dolu bilginin ipuçlarını da taşımaktadır. (Haviland, Prins, Walrath, & McBride, 2008, s. 720).

İnsanlık kadar eski olan sanat dallarından resim ve heykel sanatı, değişik toplumlarda farklı farklı tekniklerle yaratılırken, benzer bir çok sanatın da yaratılmasına önyak olmuştur. Bu tezde görsel olarak yararlanılan; resim, heykel dışında; günümüze dek ulaşmış tezin konusu içinde yer alan üzüm görsellerinin bulunduğu, kaya resimleri, kaya kabartmaları, duvar resimleri, fresk, mozaik, lahitler ve sikkeler de çok eski sanatlar arasında yer almaktadır.

Mağara duvarlarında başlayan resim sanatı, tarihsel süreç içinde farklı yüzeylerde de varlığını sürdürmüştür. Kaya yüzeyi duvar yüzeyi gibi! Günümüzde genellikle tuval ve kağıt malzeme üzerinde çalışılan resim sanatı, çalışılan yüzeye göre de tanımlanmaktadır. Duvar resmi, tıpkı tuval ya da kâğıt gibi duvar sıvası üzerine uygulanan bir resim sanatı türüdür. Resim sanatındaki renk, çizgi, kompozisyon ve perspektif gibi unsurlar duvar resminde de geçerlidir. Bir yüzey sanatı olan resim sanatının gelişimine katkısı olan duvar resminde farklı teknikler mevcuttur. Bu tekniklerden fresk ve mozaik tezde kullandığımız görseller arasında bulunmaktadır. (Uludağ, 2013, s. 67).

Fresk, duvar ya da tavan yüzeyine uygulanan bir duvar resmi tekniğidir. Yaş sıva ya da alçı yüzeye yapılan renkli resim, sıva kurudukça şeklini duvarla bütünlük sağlayarak kalıcı bir görüntü elde edilerek fresk denilen bir duvar resmi tekniği de ortaya çıkmış olur. (Uludağ, 2013, s. 67).

Mozaik, küçük küçük parçalanmış farklı renklerdeki taşların sıva tabakası üzerine yan yana batırılarak elde edilen bir duvar resmi tekniğidir. (Uludağ, Heykel Sanatının Tanımı-Heykel Sanatının Tarihçesi, 2013, s. 67) Antik dönemin en önemli sanatı olan mozaik; Roma İmparatorluğu zamanında yaygın şekilde kullanılan bu sanat, yedinci yüzyıla dek varlığını korumuş, ancak daha sonra kullanılmaz olmuştur. (Tok, 2001, s. 135-159).

Yine antik dönemde, insanlar arasındaki alışverişi kolaylaştırmak amaçlı, ilk Lydia'lılar tarafından M.Ö.650-630 yıllarında kullanılmış, metalden yapılmaya ödeme aracı olan sikkelerin ortaya çıkmıştır. Ticaretin gelişmesini sağlayan sikkeler, Grek, Roma ve Bizans sikkeleri olarak grupta toplanabilir. Ayrıca devir olarak da Arkaik-Klasik-Helenistik olarak incelenmektedirler. Sikkelerin prestij ve propaganda açısından da basıldığı bilinmektedir. Disk biçiminde olan sikkeler tarihleme açısından önemli materyallerdir. (Oyarçin, 2015, s. 265-282).

İlk çağlardan itibaren kullanıldığı bilinen lahitler, bir mezar tipidir. Roma inanisında öteki dünyanın bir mekanı gibi görülmektedir. Roma Dönemi'nde lahit üreten atölyeler mevcuttur. Geniş coğrafyaya yayılan lahitler Roma öncesi Mısır, Mezopotamya ve Anadolu'da kullanıldığı ve üretildiği bilinmektedir. Mermer ve taş ocaklarında çeşitli şekillerde üretilmiş, çoğunda dış yüzeye semboller ve değişik süslemeler bulunmaktadır. (Buyruk, 2013, s. 166-177).

Dünyanın en eski sanatı olan kaya sanatı, kaya sığınaklarının duvarlarına ve kayaların çıkıntılarının yüzeylerine çizilerek ve oyularak resmedilme ve boyamayla ortaya çıkmış bir sanattır. Betimlenen resimler, kıvrımlarına dek ince ayrıntılarla kusursuz yapılmış hayranlık uyandıracak denli gerçeğiyle benzerlik taşıyan çalışmalardır. (Williams, 1993, s. 701-702).



DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

ANTİKÇAĞDAN GÜNÜMÜZE GÖRSEL SANATLARDA ÜZÜM İMGESİNİN SUNUM BİÇİMLERİ: İKONOĞRAFİK BİR İNCELEME

4.1. Araştırmanın Evreni ve Örneklemi

Tarih öncesi çağlardan itibaren insan için önemli besin kaynağı olan üzüm, uygarlıkların mitolojik söylencelerinin konusu olmuş ve kültürleri etkilemiştir. Bu etkileşimler tezin temel konusunu teşkil eden görsel sanatlara yansımıştır. Sanat yapıtlarının her dönemde farklılaşma göstermesi nedeniyle; Antik Çağ, Ortaçağ ve Modern Çağ'a ait görsel sanatlarla, üzümün birlikteliği bu tezin evrenini oluşturmaktadır.

Yeme içme yani gastronomi ele alınırken; gastronominin kültürel tarihi, üzüm, bağcılık ve şarap temel veri olarak değerlendirilmiştir. Bununla birlikte çağlar boyu insanın farklı anlamlar yüklediği yeme-içme edimi ve sembolik değerlere sahip üzümle ilgili bilgilerin fazla olmaması nedeniyle çalışmamız kapsamında, üzüm, bağcılık ve şarapla ilgili imgeler, konuya değinen oldukça sınırlı bilgileri içeren kaynaklardaki ipuçlarından yararlanarak incelenmiştir.

Bu tezde öncelikle; sadece aşçılıktan ibaret olduğu iddia edilen gastronominin kültürel ve tarihsel arka planını ele alınarak kavramın antropolojik bir tanımına yönelik tartışmalar yürütülmüştür. Bu bağlamda daha özelden ise gastronominin önemli malzemelerinden olan üzümün ve üzüm imgesinin görsel sanatlardaki yeri ve kültürel anlamları incelenmeye çalışılmıştır. Dolayısıyla, çalışmanın amacı doğrultusunda; insan hayatının en temel ihtiyacı olan yemek ve yeme alanının içinde olan üzüm görselleri üzerinden, tarihsel bir inceleme yapılmaya çalışılmıştır. Bunun için, üzüm imgesinin işlendiği 24 görsel seçilerek tarihsel dönemlerine göre sıralanmış ve sonraki alt bölümde detaylı olarak açıklanacağı üzere ikonografik bir çözümlemeye tabi tutulmuştur. Bu yöntemin temel aldığı unsurlardan en önemlisi imgenin anlamının bağlamsallığıdır. Bu çerçevede gastronomiye dair imgeleri basitçe onların gösterdikleri üzerinden anlamak yeterli olamayacaktır. Gastronomi, görsel sanatlar ve mitoloji arasında anlamlı ilişki ve etkileşim söz konusudur. Dolayısıyla bu çalışmanın kapsamında görsel sanatlarda üzüm ve üzüm temsilleri ve farklı kültürlerde bu

temsillerin etkileri, farklı zaman dilimi temelinde değerlendirilmesi bir zorunluluk olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bu bağlamda, çalışmamızda üzümün kullanılma biçimlerine dair görseller yukarıda aktarılan amaca uygun olacak şekilde, üzüm imgesi kullanılmış görsel eserlerden yararlanılarak seçilmiş olup araştırmamızın örnekleme de büyük oranda mitolojik, törensel ya da inançsal bir öge olan üzüm ve üzümle ilgili kullanılan 24 görsel eserden oluşmaktadır. Bununla birlikte altı çizilmelidir ki, araştırmamızın evrenini içeren görsel sanatlarda üzüm imgesinde kullanılan örnekler, bu çalışmada ele aldığımız örneklerle sınırlı değildir. Özellikle gündelik yaşam içinde kullanılan malzemelerde ortaya çıkan ve/veya mitolojik, törensel ya da inançsal bir art anlam alanına göndermeleri okunamayan eserler bilinçli olarak örneklemin dışında bırakılmıştır. Bu nedenle çalışmamızda daha sonraki alt bölümlerde söz konusu duruma uygunluğu teşkil eden örnekler ele alınacaktır.

4.2. Araştırmanın Yöntemi: İkonografik Çözümleme

19. yüzyılın sonlarına doğru Giovanni Morelli, Alois Riegl, Aby Warburg Heinrich Wölfflin sanat tarihi incelemeleri yapmış ve sanat tarihi ilkelerini belirlemiş ve bilim olarak kabulünü sağlamışlardır. Bu kuşağın temellerini attığı sanat tarihi incelemelerinin en önemli ismi Wölfflin “ Sanat tarihinin Temel Kavramları” adlı kitapla sanat yapıtlarının biçimsel çözümlenmesi ve genel niteliklerine dair düşüncelerini aktarmıştır. İlk kuşak sanat tarihçilerinin öğrencisi olan Erwin Panofsky, Wölfflin’in biçime yönelik bu çözümlemesinin sanat eserini doğru açıklayamayacağını belirterek bu düşünceyi eleştirmiştir. Panofsky kendi düşüncelerini” İkonoloji Üzerine Çalışmalar” adlı kitapla aktarmıştır. Panofsky; sanat yapıtını, ortaya çıktığı ortamın bulunduğu kültür içerisinde değerlendirilmesi gerektiğini, dönemin felsefesi, psikolojisi, toplumsal yapısı, dinsel ortamı, politik ve ekonomik durumu gibi olguları içinde ele almak gerektiğini savunmuştur. (Panofsky, 1995, s. 9-10-11). Panofsky bu durumu şöyle açıklamaktadır:

“Her gerçek sanat eseri, geleneğe bağlılığı oranında, onu yadsıyıcı bir özellik de taşır. Bu nedenledir ki, bir yandan tarihsel bir süreç içinde yer alır, bir yandan da, eşi olmayan, benzersiz, tek bir olgudur. Yani hem *toplumsaldır*, hem de alabildiğine *bireyseldir*. Sanatçının özgün kişiliğinden gelen ve alışılmış biçimlere, kalıplara ters düşen, ama aslında yeni bir gelenek oluşturacak unsurlar taşıyan yeni anlatım yollarından haz alabilmek, her zaman kolayca gerçekleşen bir ilişki değildir. Çünkü “beğeni” dediğimiz yetenek, doğuştan

getirdiğimiz gibi kalan durgun bir eğilim değildir. “Beğeni” gelişen, ilerleyen, zamanla tamamlanan bir özellik taşır. Bu bakımdan, alışılmış beğeni ölçülerimizi zorlayan, hatta ilk karşılaşmada bize olumsuz estetik yargılar bile verdiren birçok yenilik, onları tabanda besleyen ilke ve gerekçeler anlaşıldıktan sonra, içimize yeni kapılar açarlar, beğenimizin sınırlarını biraz daha genişletirler, yenilikleri daha sağlıklı ve gerçeğe uygun bir biçimde kabul edebileceğimiz bir düzeye ulaştırırlar bizi.” (Cömert, 1999, s. 9).

Sanat yapıtları başka bir şey sayılamayacak kadar bambaşka belirtilerle kendini dışı vuran özelliklere sahiptir. Yapıttaki o bambaşka şeylerin ayrıntılı göstergeleri ikonografik yaklaşımla yorumlanmaktadır. Bazen bu göstergelerin simgesel değerlerin ortaya çıkarılması ve yorumlamasından yapıtı ortaya çıkarmanın bilinçli olarak aktarmak istediğinden farklı olabilmektedir. Bu nedenle ikonografi değil de ikonoloji olarak konuya yaklaşmak gerekmektedir. “Grafî” Yunanca’da yazmak anlamına gelen *graphein* fiilinden türetilmiş, betimsel ve istatistiksel yöntemi anlatmak için kullanılmaktadır. İkonografi de etnografi gibi insan ırklarının tanımlanması ve sınıflandırılması gibi kullanılmaktadır. Yani imgelerin tanımlanması sınıflandırılmasını yapan bir çalışma alanıdır. (Panofsky, 1995, s. 32).

Bu anlamda Türkiye’deki sanat tarihi alanına büyük katkıları olan 1978 yılında bombalı bir saldırıyla yaşamını yitiren Bedrettin Cömert’in Hacettepe Üniversitesi Sanat Tarihi Bölümü’nde 1970 yıllarda verdiği ders notlarından derlenen Mitoloji ve İkonografi kitabındaki görüşü ise şöyledir:

“Sanat tarihinin yüz akını oluşturan eserlerin çoğunluğu, tarihsel ve kültürel ortamları içinde anlaşılmaktan önce, işledikleri konu bakımından açıklanmak ve anlaşılmak zorundadırlar. Bu eserlerde, sanatçı tarafından istenerek, bilerek konulmuş, *anlaşmalı* bir *anlam* bulunmaktadır. Eserlerin değerlendirilmesi ve tadılması için, her şeyden önce bu anlaşmalı anlamın bulunması, çözümlenmesi gerekmektedir.” (Cömert, 1999, s. 10).

Panofsky Wölfflin’in sanat yapıtının çözümlemesi için öne sürdüğü beş aşamalı (1. Çizgiselden gölgesele geçiş, 2. Düzlemsellikten derinliğe geçiş, 3. Kapalı şekilden, açık şekile geçiş, 4. Çokluktan birliğe geçiş, 5. Nesnelerin mutlak belirliliği ve oranlı belirliliği (Wölfflin, 2015, s. 26,27).

Çözümleme kategorisine karşı üç inceleme aşaması belirlemiştir. Bunlar; biçim, konu ve içerik açısından ele alınan; 1- Ön İkonografik inceleme, 2- İkonografik tanımlama, 3- İkonolojik tanımlamadır. (Panofsky, 1995, s. 11-12-13). Sanat eserinin çözümlenmesi, sanat eserinin konusu ya da anlamını üç katmana göre ayırarak yapılmalıdır. 1- Birincil ya da doğal konu, 2- ikincil ya da uzlaşım sal konu, 3- içsel anlam ya da içerik. (Panofsky, 1995, s. 27-28,30).

Panofsky'nin, bir resim eserinin algılanmasında sıraladığı üç anlam evresinin sonuncusunu, eserin *asıl anlamı*, *içsel anlamı* veya *içerikli* oluşturmaktadır. Bir resim eserinin içeriği, başka bir deyişle asıl anlamı, bir ulusun, bir dönemin, bir sınıfın, bir dinsel veya felsefi anlayışın, bir sanatçı kişiliği tarafından nitelenmiş ve bir eserde yoğunlaşmış temel davranışını belirten temel değerlendirilmesi, insanlığın ulaştığı düşünce ve beğeni aşamasındaki yerinin belirlenmesi, yani gerçek anlamda algılanıp, estetik bir bütünlük içinde yaşanılması, insanın öteki etkinlikleriyle uyum içinde bir ilişkiye sokulmasının sağlanması için uygulanan işleme *ikonolojik yorum* adı verilir. O halde, ikonografi ne kadar çözümlenmeye dayanıyorsa, ikonoloji de o kadar birleştirme yöntemine dayanmaktadır. Bir eserin doğru bir biçimde yapılmış önikonografik tasviri, o eserin doğru ikonografik çözümlenmesi için nasıl gerekliyse, aynı şekilde, doğru bir ikonolojik yorum için de, doğru bir ikonografik çözümlenme gereklidir. (Cömert, 1999, s. 14).

Zafer Çeler, 17. Yüzyıl Hollanda Toplumu ve Resim Sanatı Üzerine: Bakış, Üslup ve Yorumlama adlı makalesinde; Erwin Panofsky'in İkonolojik ve ikonografik çözümlenme yaklaşımından şöyle bahsetmiştir: Bu yaklaşımda, sanat yapıtları, yapıldığı döneme ve topluma ait belgesi gibi incelenmektedir. Yapıtın değerini, aktardığı mesajı görmek algılamak gerekmektedir. Sanat yapıtlarında betimlenmiş olan temanın kavramları, yapıtın ortaya çıktığı dönemin duygusal ve düşünsel yaşantılara ait ipuçları sunmaktadır. Bu ipuçlarını yorumlayabilmek için yapıtın ait olduğu toplumun/ kültürün geleneğinin simgesel kodlarını, mitolojilerini bilmek gerekmektedir. Bunun için de bilgi birikimine ihtiyaç vardır. (Çeler, 2012, s. 66-83). Cömert aşağıdaki uzun alıntıda da görülebileceği gibi, bu bilgilerin nasıl derleneceğine dair yöntemleri açık bir biçimde ifade etmektedir:

“Peki, bu bilgileri nerede bulacağız? Bu sorunun bir tek karşılığı var: Araştıracamız. Hem sonra, ressam ve heykelticilere, sanatın tarihi boyunca bitmeyen hazine olmuş geleneksel kaynaklar vardır. Yunan-Roma mitolojisi, Tevrat, İnciller, Azizlerin yaşamıyla ilgili eserler vb., bunların başlıcalarıdır. Michelangelo'nun, niçin biri erkek, biri kadın olan iki çıplak figürü yan yana koyduğunu; bir ağacı, bir meyveyi ve bir yılanı, niçin bu iki figürle ilişkili gördüğünü; eserin sağ bölümündeki eli kılıçlı bir figürün, niçin bu iki çıplak figürü bir yerden kovduğunu ve bu yerin neresi olduğunu bize söyleyen kaynak Kutsal Kitap'tır. Kutsal Kitap'ın *Yaratılış* bölümünde şu bilgilere rastlıyoruz: “Tanrının yarattığı bütün kır hayvanları arasında en hilecisi yılanı. Yılan, Tanrı'nın, bilgi ağacının meyvesinden yenilmesini yasakladığını biliyordu. Bunu yiyen insanın öleceğini de biliyordu. Tam tersini söyledi

kadına, onu kandırmaya çalıştı: İnanmayın, ölmeyeceksiniz! Ondan yiyince gözleriniz açılacak; tanrı gibi, iyiliği ve kötülüğü bileceksiniz!’ Kadın, ağacın yemesi güzel, görünüşü hoş ve bilgi arzusu uyandırıcı olduğunu sezmişti zaten. Dayanamadı. Koparıp yedi meyveyi. Kocasına da verdi. O da yedi. O zaman ikisinin de gözleri açıldı, ikisi de çıplaklıklarını gördüler. İncir yapraklarını birbirine dikerek önlerini örttüler” (Cömert, 1999, s. 12).

Bu bağlamda, ikonoloji senteze dayanan bir yorumlama yöntemidir diyebiliriz. Birey kültürel alanı hem yaratanı hem de yorumlayanı olarak ikonografik alanı metaforik kavram olarak yorumlayabilmelidir diye belirtmiştir. Bu alanın göstergeler, simgeler ve sembollerden oluşmuş kültürel ağ dokusu; paylaşılan toplumsal yapının içinde görülmektedir. Bu nedenle ikonolojik yorum sembollerin, metaforların, mitolojik öykülerin doğru çözümlenmesidir. (Panofsky, 1995, s. 34-35).

İnsanın yaşaması için beslenmeye beslenmeyi gerçekleştirmek içinde besine ihtiyacı vardır. Bitkiler hayvanlar insanlar yani tüm canlılar beslenme eylemini gerçekleştirmek zorundadırlar. Bitkilerin beslenmesi için hava-toprak ve suya hayvanların beslenmesi için su-hava ve bitkiye ihtiyacı olduğu gibi. Dolayısıyla doğayla iç içe olan insan toprak su ve havayla hep ilgilenmiş bunları kutsallaştırmıştır. Bitkilerin yetişmesi, doğanın mevsimlere göre değişmesine mitolojik anlamlar yüklemiştir. Kıştan sonra gelecek olan mevsimin bereketli geçmesi için törenler düzenlemiş tapınaklar sunaklar yapmışlardır. (Ökse, 2006, s. 47-68).

Antik sanat görünmez ilkeleriyle sanki tüm insanların yolunu çizmiş, günümüze dek bu özelliğini sürdürmüştür. Bunu imge ve mitler yaratımı yoluyla bize ulaştırmış, bu gün hem geçmişini hem de modern dünyayı anlamamızı kolaylaştırmayı sağlamışlardır. Anlama durumu söz konusu olduğunda yaratılan mitler ve imgeler daima yol gösterici olmuştur. (Bell j. , 2009, s. 18) .

Yaratılan mitolojik öğeler ve söylenceler toplumların manevi değerlerini sembolik anlatımlarla aktaran öykülerdir. İnsanı, dünyayı ve tüm evreni anlamamıza yardım eden, geçmişini, günümüzü ve geleceği birbirine bağlayan halat görevi üstlenmiş gibidirler. Söylencelerin en önemli yanı inançla alakalıdır. Evreni ve yaşamı yaratan ilahi güçlere yer vermektedirler. (Rosenberg, 2003, s. 17-18).

Panofsky, tüm bu semboller, metaforlar ve öykülerin doğru yorumlanması; farklı tarihsel koşulların ve belli tema ve kavramların-olayların anlatılış tarzı ve yazılı kaynaklardan

sorgulayarak, destekleyerek doğrulanması sağlanarak ikonografik çözümlemenin kolaylaşacağını belirtmiştir. (Panofsky, 1995, s. 46).

Binlerce yıllık geçmişe sahip söylencelerin amacı insanı, doğayı ve evreni açıklamak; toplumların kültürlerine göre davranışlar ve erdem öğretmektir. Söylenceler ait olduğu toplumun köklerini ve ortaya çıkış öykülerini semboller aracılığıyla betimlerler. Toplumun kültürel değerlerini söylencelerin içinde bulmak mümkündür. Geçmiş zaman bilgelikleri olarak da bilinmektedirler. (Rosenberg, 2003, s. 19).

Sembol “başka bir şeyin yerinde duran, onun yerini alan, onu temsil eden” diye tanımlanmaktadır. Bazı semboller evrensel olup sahip tüm insanları kapsayan bir özelliğindedir. Ayrıca geleneksel semboller de denir. İnsanların temelde duygu ve düşünceleri aynıdır. İnsanlık tarihinin ilk dönemlerinin anlatılış biçimleri olan söylenceler ya da mitoslarda sembol dili kullanılmaktadır. (From, 1997, s. 30,35,39).

Sembollerin çok anlamlılığı bir karmaşaya neden olabilir. Ancak sembol dilini çözmeye çalışırken o sembolün neyi temsil ettiğine dikkat edilmelidir. Sembolik anlatımı çözerken, kullanılan olay ya da anlatımdaki analizin iyi ve doğru yapılması gerekmektedir. Örneğin su sembolü yaşam, doğurganlık ve huzuru temsil ettiği gibi sel felaketi ve ölümü de temsil edebilir. Ateş sembolü ısıtan koruyan dönüştüren anlama sahipken, bir yangında ateş yikan yok eden ve felaketi de temsil edebilir. (From, 1997, s. 41-42).

Sembolik dil bir etkileşim dilidir aynı zamanda. Semboller mitolojilerin-söylencelerin resimleridir diyebiliriz. Bundan dolayı resim analizindeki gibi resim dilini iyi bilip her rengi, her detayı anlamak gerekmektedir. “İnsanlığın ortak mesajı” görevini taşımaktadırlar. İlkel sembolik sanatın yöneldiği bir anlatım biçimidir. Sembollerle temsil edilen bir sanattır ve sembol sanat eserinin içindeki olguların göstergeleridir. Resimle, çizimle ve yontuyla ifade edilen olgu bazen geniş çaplı bir olayı tüm detayıyla anlatırken bazen de yalnızca bir anlama dikkat çekmektedir. (Ateş, 2001, s. 11-13).

İnsan aklını zorlayan bu söylenceler aslında yine insan aklının bir ürünüdürler. Binlerce yıllık geçmişten fazla bozulmadan günümüze dek gelmişlerdir. Anlaşılmaz, karmaşık, hayal ürünü masallarmış gibi görünseler de sembolik şifreler-kodlarla doludur. Belki de bozulmamasının nedenleri, sembolik şifrelerde gizli kalmasından ya da kutsal inanç anlatıları olmasından kaynaklıdır. Karşımıza çıkan her bir sembolün temsil ettiği şey neyse o şeyin rolü ve görevini bilmeden bir anlatı ya da eser doğru çözülemez ve anlaşılabilir. (Ateş, 2001, s. 14).

Mitoloji tarih öncesi çağlarda kendini var etmiş binlerce yıl boyunca yol gösterici konumunu korumuştur. Bu dilin çözülmesinin açık, net, tam ve doğru çözülmesinin olanağı yoktur, ancak mitolojiye şiir olarak bakıp derinlemesine üzerinde düşünülmesi olanaklıdır. Görünen yüzünden öte görünmeyen yüzü ve görünmez içeriğini görmek, anlamak gerektiği gerçeğini unutmamak gerekir. (Ateş, 2001, s. 15).

Mitolojik anlatılar insanın edindiği ilk düşünce şeklidir ve kutsaldır. Günümüze kadar gelebilmiş dilsel iletilerdir. (Ateş, 2001, s. 21).

Örnek olarak üzümle ilgili Nuh Peygambere ait mitolojik öykü verilebilir. Mitolojik öyküler kutsal kitaplarda üzüm ve üzüm elde edilen bağcılık önemli yere sahiptir. Tanrılara sunulan yiyecekler arasında üzüm önemli yer tutmaktadır. Tevrat'da Nuh Peygamber'in tufandan sonra Ağrı Dağı'na ulaşması ve karaya ulaştınca keçilerini otlatmaya yolladığından ve keçinin otladıktan sonra gemiye döndüğünde farklı şekilde davrandığından bahseder. Keçinin bu farklı halini merak eden Nuh peygamber ertesi gün keçiyi takip edince başka ağaçlara sarılmış bir bitkinin meyve ve yapraklarını yediğini görür. Gördüğü bu bitki asma ve meyvesi de üzümdür. (Anlı, 2006, s. 116).

4.3. Antikçağ'dan Modernite'ye Görsel Sanatlarda üzüm imgesi: İkonografik bir çözümleme

4.3.1. Antik Çağ Sanatı ve Üzüm İmgesi

Antik Çağ Sanatı antik çağ uygarlıklarının sanatıdır. Uzak atalarımız içinde yaşadığı dünyayı düzenlemeye başladığından itibaren he pratik hem entelektüel gelişimini genişletmiştir. Sanatsal açıdan üç bölge önemlidir: Nil Vadisi, Mezopotamya ve Ege. Zaman karşısında yıkılmayan günümüze dek ulaştırdıkları eserler o dönem insanının dünya görüşlerini yansıtmaktadır. Yaptıkları eserlerde en soyut kavramı bile somutlaştırdıkları görülmüştür. En sert taşları vazolara dönüştürmüşler, kayaları yontup kabarta tekniğini bulmuşlar, devasa tanrı heykelleri, anıtlar, tapınaklar yapmışlardır. (Bazin, 2014, s. 27,34-35).

Mezopotamya halkı, sanatsal üretimde başlatan ve devrim yaratan eserlerinden diğer halklar yararlanmışlardır. Mezopotamya'da tahta ve taşın az olmasından ve nehrin kum ve

çamurundan dolayı tuğla gibi özel bir malzeme yaratmalarını sağlamıştır. Mezopotamyalıların en önemli icadı kemerlerle de sanatsal yaratım açısından bir çok medeniyete öncülük etmiştir. (Bazin, 2014, s. 53-54) .

Asur krallarının bir önceki kralların sarayında oturmamak için kendi saraylarını yaptırmaları heykel sanatının ve mimarinin gelişmesine vesile olmuştur. Antik Çağ uygarlıklarının en önemli özelliği olan kutsallık, tanrının ve hükümdarların yüceltilmesini anlatmıştır. Tanrıların ve kralların tasvirleri tapınaklarda mezarlarda ve saraylarda yapılmıştır. (Bazin, 2014, s. 58).

Nil Vadisi'nin zengin taş malzemesi mimari sanatların gelişmesini sağlamış. Ölümden sonra ebedi yaşam inancından dolayı mezarlarını bu inanca uygun şekilde inşa etmişlerdir. Daha sonra bu mezarlar piramitlerin esin kaynağı olmuştur. (Bazin, 2014, s. 40)

Mısır'da bağcılık önemlidir. Mısır inancında üzüm bereket, bolluk, zenginlik anlamına gelmiş ve önemsenmiştir. Mısır mitolojisinde; “Mısır'ın Kralı olarak Osiris ülkesine uygarlık sanatını ve tarımı getirdi. Ayrıca halkına tanrılara tapmanın ve koyduğu kurallara uymayı öğretti. Onun hükümdarlığından önce, Mısırlılar yamyamdı. Ancak kız kardeşi ve karısı olan Isis, yabani buğday ve arpayı keşfedince, Osiris Mısırlıları yamyamlığı bırakıp bu değerli tahılları yetiştirme konusunda ikna etti. Osiris'in ağaçlardan meyve toplayan ve asma yetiştiren ilk kişi olduğuna inanılmaktaydı. Şarap yapmak için üzümü hangi işlemlerden geçirmek gerektiğini de o keşfetti. Üzümün yetiştirilemediği bölgelerde, halka arpayı mayalayıp bira yapmayı öğretti.” Diye anlatılmaktadır. (Ergin, 2007, s. 17-26)

Hitit metinlerinde; bahar, coşku, sevinç, gözü karalık olarak belirledikleri tanrıları “tarhuzza”dır. Simgesi olarak elinde şarap yapılan üzüm salkımı tutmaktadır. Üzüm burada arabuluculuk görevi üstlenerek gücü ve ölümsüzlüğü simgelemektedir. Urartularda ise üzüm bolluk bereket ve zenginliğin göstergesidir. Bu bölümde, yukarıda bahsi geçen söylencelerde sembolleşmiş üzüm imgesi kullanılan görseller incelenecektir.

4.3.1.1. Antik Çağ Sanatı ve Üzüm: Sosyo-Tarihsel Bir Değerlendirme

Antikçağ'da mağaralara yapılan ayinsel çizimlerle başlayan sanatın, inanca bağlı olarak gelişme gösterdiği bir dönemdir. Yaşamını sürdürebilmesi için araç gereç yapma zorunluluğu bu gelişimi güçlendirmiş ve hızlandırmıştır. Bu çağın sanatı, kutsalla güzelin bir

araya getiren ve manevi eğilimlerin de bulunduğu tasvirlerdir. Antikçağ insanın önem verdiği en önemli kolu ölümdür. (Timuçin, 1994, s. 35-37).

Osiris ve Dionysos Antikçağın manevi yaşamında önemli yer tutan tanrılarıdır. Bu tanrılar bitkiler (asma bitkisi ve meyvesi olan üzüm), acı, ölüm ve dirilişle anılmaktadır. Ölümler ve yeniden dirilirler. Canlı ve kurtarıcı niteliği olan bu tanrılar aynı zamanda en büyük tanrının oğullarıdır. Dolayısıyla sıkıştıklarında büyük tanrıdan yardım almaktadırlar. (Eliade, 2000, s. 113). Bu inanış çevresinde üzüme yüklenen anlam ve önem çok daha artmıştır.

Toplumsal yaşamın maneviyatında yer alan ölüm-ölümsüzlük Osiris ve Dionysos söylencesi Antikçağ boyunca kutsal bitkisi asma ve kutsal içeceği şarapla özdeşleştirilmiş olduğu görülmektedir.”Bu içecek ‘tanrısal özdür’, çünkü ‘yaşamı’ ‘mutlak gerçekliğe’ dönüştürmektedir, yani ‘ölümsüz’ kılmaktadır.” İşte Antikçağ’da toplumların inancında şarap içerek ilahi varlığın kalıbına dahil olmak düşüncesi yatmaktadır. (Eliade, 2000, s. 174).

Eski Ahit yazmaları Nuh Peygamberin Ağrı Dağı’na diktiği asma ve üzümün şarap yaptığından bahseder, Tevrat’a göre asma ilk kez Sümerliler tarafından dikilmiştir. Mısır’da arkeolojik kazılarda M.Ö.4700 yıllarına ait üzüm salkımları bulunmuş ve yine M.Ö. 3500 yıllarına ait mezarlarda yer alan kabartmalarda üzüm asma, şarap tasvirlerine rastlanmıştır. Çin kaynakları M.Ö. 3000 yıllarında bağcılık ve şarapçılık bilinmektedir. (Anlı, 2006, s. 11-12).

Tüm bu farklı bilgiler olsa da şarap kültürünün başlangıç alanı olarak kaynaklar, Kafkaslar ve Mezopotamya’yı göstermektedir. Şarap kültürü Kafkaslar ve Mezopotamya’dan Mısır’a, Suriye üzerinden de Anadolu’ya geçerek, Lidya, Frig gibi bölgelere yayılmıştır. (Anlı, 2006, s. 12). Bu bilginin benzeri Elvan Uysal Bottoni’nin çıkardığı Üzümler ve İnsanlar adlı kitabında da yer almaktadır. Kitapta, üzümün ilk tarıma alındığı bölge olarak, Anadolu ve Mezopotamya olduğu yazmaktadır. (Bottoni, 2015, s. 9).

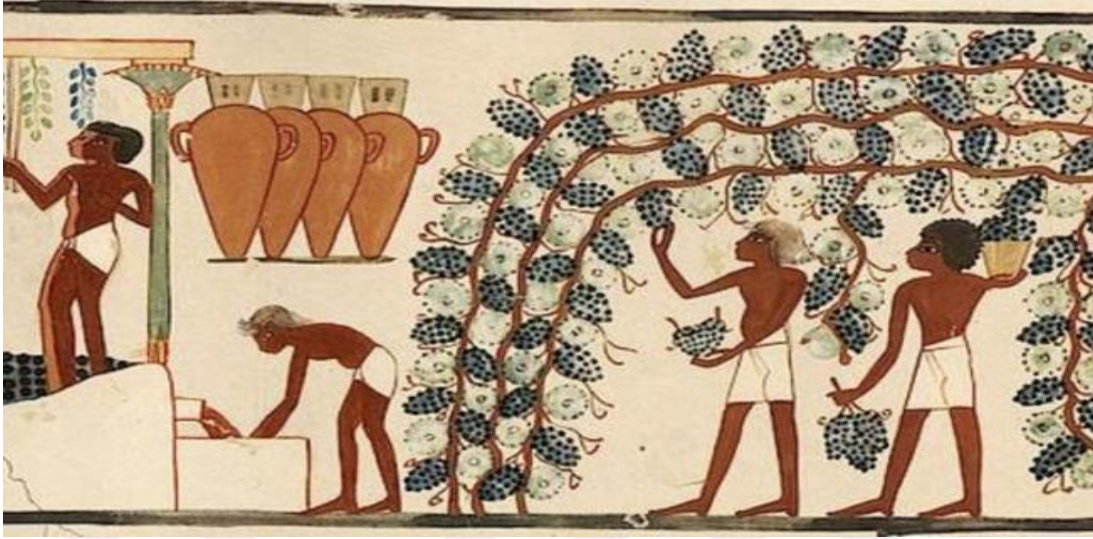
Üzümün Antikçağ kültüründeki yeri, Antikçağ Sanatını etkilemesi ve biçimlendirmesinin kaçınılmaz olduğunu göstermektedir. Dionysos Söylencesi’nden doğan bağbozumu şenlikleri ve şenliklerde yapılan ayinler, tiyatronun doğuşunu ortaya çıkarmıştır. (Yücel, 2015, s. 125-141).Önemsenen bu söylencenin, Antikçağ boyunca canlılığını korumuş olduğu o döneme ait sanat yapıtlarında görülmektedir. Thabes’deki mezar duvarı resmi (resim 1) ,İvriz Kaya Kabartması (Resim 2), Akdamar Kilisesi dış cephe rölyefi (Resim 3) gibi eserler; Antikçağ toplumlarının, üzüme yüklediği anlamların sanat alanındaki yansımalarını gözler önüne sermiştir. Ancak burada hatırlanması gerek bir durum söz konusudur. Gombrich Sanatın Öyküsü adlı kitabında, Antikçağ kültüründe bu eserlerin güzellik ideasıyla haz almak

üzere yapılmadığını, bu yapıtlara toplumların yüklediği bir görevi olduğundan bahsetmiştir. Yani bu yapıtların görevi: yaşamı korumak, ölüme izin vermemek. Mısır toplumunun, mezarlarına koydukları resimler ve eşyalar, öteki dünyada ölen kişiye yardım edeceği inancı taşıdığı düşüncesiyle yaptıklarını anlatmaktadır. (Gombrich E. H., 1980, s. 33).Toplumları etkileyen inançlar böylece sanata da yansımaktadır. İkonografik çözümlemede kullanılması gereken, tarihsel ve sosyal yaşama dair bilgiler vardır.

4.3.1.2. Antik Çağ Sanatında Üzüm İmgesinin Sunum Biçimleri

Bu bölümde Antik Çağ Sanatı'nda önemli yer tutan ve uygarlığın gelişimindeki büyük katkılarıyla tanınan, Mısır, Hitit ve Urartu'lara ait üç görsel sanat örneği, ikonografik çözümleme yöntemiyle analiz edilecektir. Bu eserler yapıldığı döneme dair bir çok bilgiyi içermektedir. Örneğin, inançlar yaşam biçimleri gibi... Tarihsel akış sırasına göre ele almaya çalışacağımız eserlerden ilk olarak Mısır Uygarlığına ait; Thabes'te bulunan bir mezar duvarı resmiyle başlayacağız.

Söz konusu görsel (resim:1) İnakh adlı hükümdarın mezarının duvarına yapılmıştır. Resim incelendiğinde bir şarap yapma anı gözlenir. Sağ tarafta iki kişi üzüm toplamaktadır. Bu üzümler sol taraftaki üzüm ezme havuzuna aktarılmakta ve havuzdaki kişiler (burada bir kişi gözükmektedir) tarafından ezilen üzümlerin suyu, havuzun başında bulunan bir kişi tarafından anforalara doldurulmaktadır. Gene sol üst tarafta böyle doldurulmuş dört küp bulunmaktadır. O dönem mısır kültürüne gittiğimizde üzümün ve üzümünden elde edilen şarabın onlar için değerli olduğu ve keyfin esrikliğin yaşamının vazgeçilmez kaynağı olduğu anlaşılmaktadır. İnanç olarak öbür dünyada da yaşamın devam ettiğine inandıkları, bu inançlarında reenkarnasyonun da varlığı, ölen kişilerin geri dönüp geldikleri güne kadar rahat edebilecekleri bir ortam sağlamalarını gerekli kılmıştır. Resim bir mezar duvarında olduğuna göre hedeflenen durum bunu göstermektedir.



Resim 4.1. M.Ö.1390 yılında Thabes'te kral mezarının duvarı resmi

Yukarıdaki resmi (Resim 4.1.) ikonografik analiz yöntemiyle değerlendirecek olursak; analizimizin içeriği doğal anlam (olgusal, ifadesel anlam), uzlaşmalı ya da anlaşmalı anlam (ikincil anlam) ve içsel anlam ya da asıl anlam (içerik) alt başlıklarından oluşacaktır. Thabes'te Nakth adlı hükümdara ait bu mezar duvarı resmi, doğal anlam düzeyinde incelediğimizde; sağda büyük bir üzüm asmaı, altında çalışan iki insan figürü, sol tarafta asılı beyaz ve siyah üzüm salkımı, havuz ve içinde iki insan figürü, çeşme yada oluk başında bir insan figürü, üst bölümde ise dört adet anforanın olduğu görülmektedir.

Yukarıdaki görselde bulunan, tanıdık nesnelere benzettiğimiz biçimler arasındaki ilişkileri saptamamız gerekmektedir. Sağ taraftaki en sondaki insan figürü sağ omzunda sepetin içini üzümle doldurduğu ve sol elinde topladığı üzüm salkımlarını götürüyor. Hemen yanındaki insan figürü ise toplama işlemine devam ediyor. Sol elinde büyük bir salkım üzüm sağ eliyle üzüm salkımı koparıyor. Sol tarafta bulunan üzüm taneleri ile dolu olan havuzun içinde iki insan figürü, astıkları beyaz ve siyah üzüm salkımlarından tanelerini ayırarak havuzun içinde ayırdıkları taneleri ayakları ile çiğneyerek ezme işlemini gerçekleştiriyorlar. Üzüm suyunun çıktığı oluk başında bir insan figürü daha görünüyor. Çıkan üzüm suyunu anforalara dolduruyor. bu anlattığımız olgusal olan anlatım.

Erwin Panofsky'nin yaklaşımıyla resmin ifadesel anlatımına gelecek olursak sağ bölümdeki insan figürlerinin doğanın nimeti olan üzümün hangi amaçla toplanıp toplanılmadığı bilinmez iken sol bölümdeki insan figürlerinin keyifleri ve eğlenceleri için üzümün şaraba dönüştürüldüğü görülmektedir.

Uzlaşmalı, anlaşmalı anlam (ikincil anlam)'da sanatçının eserinde, bir tarafta toplanan üzümler diğer tarafta ezilip şaraba dönüştürülmesinin yorumlanması gerekmektedir. Yani görsele bütün olarak bakarsak, neden şarap yapımını tasvir ettiğine dair bilgi edinmemiz gerekmektedir. Sanatçı şarap yapımına dair figürleri rastgele yan yana koymuş olamaz, mutlaka anlatmak istediği bir şeyi buraya aktarmış olmalı diye düşünmeliyiz. Panofsky, eserin, kapalı kalan ve gündelik pratik deneyimlerimizle açıklayamayacağımız anlamına anlaşmalı ya da uzlaşmalı anlam diye adlandırmıştır. Anlaşmalı (uzlaşmalı) anlamı bulmak başka bilgilerle pratik deneylerimizi tamamlamakla mümkün olacağını ve bu bilgileri araştırarak bulmamızı söylemektedir.

Resmin asıl anlam ve içerik düzeyini analiz edecek olursak karşımıza ilk olarak Mısır inancında üzüm bereket, bolluk, zenginlik anlamına geldiği çıkmaktadır. Mısır mitolojisinde; Mısır'ın Kralı olarak Osiris ülkesine uygarlık sanatını ve tarımı getirdi. Ayrıca halkına tanrılara tapmanın ve koyduğu kurallara uymayı öğretti. Onun hükümdarlığından önce, Mısırlılar yamyamdı. Ancak kız kardeşi ve karısı olan Isis, yabani buğday ve arpayı keşfedince, Osiris Mısırlıları yamyamlığı bırakıp bu değerli tahılları yetiştirme konusunda ikna etti. Osiris'in ağaçlardan meyve toplayan ve asma yetiştiren ilk kişi olduğuna inanılmaktaydı. Şarap yapmak için üzümü hangi işlemlerden geçirmek gerektiğini de o keşfetti. Üzümün yetiştirilemediği bölgelerde, halka arpayı mayalayıp bira yapmayı öğretmiştir. (Ergin, 2007, s. 17-26).

İnanç olarak öbür dünyada da yaşamın devam ettiğine inandıkları, bu inançlarında reenkarnasyonun da varlığı, ölen kişilerin geri dönüp geldikleri güne kadar rahat edecekleri bir ortam sağlamalarını gerekli kılmıştır. Resim bir mezar duvarında olduğuna göre hedeflenen durum bunu göstermektedir.

Eski mısır geleneğinde ölümden sonraki yaşamın önemi mezarlara da yansımış bu mezarların görkemi ve metaforik anlatımları konu alan kabartmalar ve fresklere yansımıştır. Üzümün toplanıp şaraba dönüşmesini konu alan bu mezar resminde asıl anlatılmak istenen ölünce diğer yaşama geçmek ve dünya değiştirmek anlamı yer almaktadır. Mısır inancını temsil etmektedir. Ve eski mısır inancında ölen krala eğer tanrılaşmaktadır da aynı zamanda. Kralın tanrılaşarak yeryüzüne döneceği bu değişim bağbozumu ve üzümlerin ezilerek anforalarda bekletilerek şaraba dönüşmesini göstermiş. Kralında aynı şekilde böyle bir değişim dönüşüm sürecinden geçeceği bilgisini aktarmıştır.

Antik Çağ'a ait ikinci görselimiz (Resim 4.2.) İvriz Kaya Kabartmasıdır. Antik Çağın insanları çok tanrılı dinlere inanmış, fetih ettikleri ülkelerin tanrılarını da kendi inandıkları tanrılarının arasına katmışlardır. Hukuk, adalet, kanun, gibi kavramlar ilk olarak Sümerlerde ve Babil krallığında rastlanmıştır. Bu uygarlıkların ekonomisi tarım temelli bir ekonomiye sahiptir. Toprakların tanrılara ait oldukları ve üretimin tanrılar adına yapıldığı bilinmektedir. Bu çağın sanat alanındaki çalışmalarının önemi günümüze ulaşan eserlerden anlaşılmaktadır. Heykel, mimari kabartmalar günümüze ulaşan eserler arasında bulunmaktadır. (Taşkın, 2011, s. 86-96).

Aşağıdaki resimde (Resim 4.2.) Konya İvriz'de bulunan bir kaya kabartmasında bereket tanrısı tasviri yer almaktadır. Bu tasvir; bir elinde üzüm salkımı diğer elinde başak demeti tutan Fırtına Tanrısı olarak da bilinen bereket tanrısı Tarkhun'un önünde, Tuwana Beyi Warpalawas'ı tasvir eden bir kaya anıtıdır. M.Ö.8.yüzyıl olarak tarihlenen bu kaya anıtının Bin Tanrılı Hititler'e ait olduğu bilinmektedir. (Doğer, 2004, s. 28-37).

Hititler her yerde hazır olan tanrı yerine her yere ve duruma uygun tanrılar var ettiler. Onların tanrıları evrensel değil yalnızca kendilerine ait kendi bölgelerinin tanrılarıydı. Ağacın, kayanın, nehrin, yerin dağın tanrısı vardı. Bunların içinde Fırtına Tanrısı (Tarhuzza) en önemlisiydi. Yaşam veren iyilik tanrısıydı ve gözü kara bir tanrıydı. Onun sayesinde ülke bolluk ve bereket içindeydi. Tarlalar, bağlar bahçeler onun sayesinde bol ürün verirdi. Göklerde yaşayan bu tanrının gazabından korkulurdu. Yağmur yağdırmazsa kuraklık kıtlık ve açlığa mahkum olacaklarına inanırlardı. (Bryce, 2003, s. 159-162).

Hititlerde toprak çok önemli bir konumdadır ve toprak anlamına gelen "purilli" şenlikleri düzenlerlerdi. Bu şenliklerde baş tanrı Fırtına Tanrısı hep ön planda olmuştur. (Bryce, 2003, s. 211-213). Hitit'te krallar tanrıya karşı sorumluydular, tanrılarının gücünü temsil eden yardımcısı konumundaydılar. Ülke Fırtına tanrısına aitti, kralı yönetici olarak ikinci konumda ve tanrının kahyası olarak görülürdü. Ancak kral tanrı tarafından korunur kollanırdı. Kralların tanrı tarafından atandığı bu yüzden de krallara kutsallık atfedildiği için halkıyla doğrudan temas etmezlerdi. Öldüğünde tanrıya dönüşeceği inancı, Hititlerde yaygın bir inançtır. (Bryce, 2003, s. 33-35).

Hititteki üretim tanrılarla işbirliği yüzünden sağlanmış, çiftçilik ve tarıma büyük özen gösterilirdi. Yazılı belgelerde bağ ve bahçeler yalnızca devlete ait değildi, kişilere ait bağ ve bahçeler mevcuttu. Hitit şenlikleri arasında önemli yere sahip bağbozumu şenliklerinden çivi yazılı kaynaklarda bahsedilmektedir. Bu yazıtlarda bağlarla ilgili uyarılar ve yasalar

önemli yer tutmaktadır. Yine bu kaynaklarda “üzüm başı” ya da “şarap başı” unvanlı kişilerin varlığı yer almaktadır. (Doğer, 2004, s. 158-160).

Üzüm bolluk bereketin ve yaşamın simgesidir ve aynı zamanda ölümsüzlüğü de temsil etmektedir. Üzümden elde edilen şarap kanla bir tutulmuş ve yaşamı ve ölümsüzlüğü vaat etmiştir. Bu kaya anıtında tanrının elindeki üzüm önemli besinsel ve tanrısal kaynaktır. Ve tanrının elindeki üzüm bölgenin en önemli zenginliği olarak da betimlenmiş olabilir. Tuvana Bey’i Fırtına Tanrısı’na bir şükranını iletmek için karşısındadır. Tanrının başı ve kralın beli arkasındaki hiyeroglif yazı çözülmüş ve özet olarak ‘ben küçük bir çocukken buraya asma fidanları dikmişim, tanrı onları korudu, onlar şimdi üzüm veriyorlar’ denmektedir. (Doğer, 2004, s. 162).



Resim 4.2.Konya İvriz’de bulunan Hitit Uygarlığına ait Kaya Kabartması

Yukarıdaki resmin (Resim 2) ikonografik analizinde, tahminen M.Ö. 1200-742 yıllarına ait bir kaya kabartma eser söz konusudur.

Doğal anlamına bakacak olursak İvriz kabartmasını incelediğimizde iki figür görmekteyiz. Soldaki figür büyük ve heybetli Soldaki figürün sağ elinde üzüm salkımını tutmuş sol elinde ise çok uzun bir başak demeti tuttuğunu görmekteyiz. Üzerine giydiği kıyafet dizlerine kadar gelmekte, kafasındaki sarıktan ensesine doğru uzanan bir üzüm salkımı gözükmektedir. Sağ tarafta bulunan figürde küçük çelimsiz uzun bir giysisi olan yine sanki burada da başındaki sarığın arkasında üzüm salkımı bulunmaktadır. Elini göğüs hizasına kaldırıp bir konuşma gerçekleştirdiği görülüyor.

Uzlaşmalı, anlaşmalı anlamda (ikincil anlam) burada bir buluşmadan yada karşılaşmadan söz edilebilir. Hitit geleneğinde yada kültüründe önemli yer tutan üzüm bir mesaj iletmektedir. Soldaki figür tanrı olan Tarkhun ‘un yanında duran Tuwana Beyi Warpalawas ‘ı tasvir etmektedir.

Asıl anlam ve içeriğini analiz ettiğimizde Tuwana bey’i Tarkhun’a (Tarhuzza) şükranlarını sunmaktadır. Zaten tanrının başı ile kralın beli arasında kalan hiyeroglif yazısında daha önce bahsettiğimiz üzere bu kanıtlanmıştır. Netice itibarıyla, asma ve üzüm Hitit sanatçıları tarafından kentsel seramonilere ve özel şahıslara ait yontuculuk ürünlerinde refah ve sonsuz yaşam iradesini sembolik bir değeri olarak işlevselleştirilmiş olup, kırsal açık-hava uygulamalarına odak olan kaya anıtları söz konusu olduğunda, taşıyıcı figürün belli bir vasfını işaret etmek için kullanıldığı görülmektedir.

Antik Çağ’ın üçüncü örnekleme Ahdamar Kilisesi dış cephe rölyefleridir. M.Ö. 9.-6. yüzyıllarda, Doğu Anadolu’daki Urartu Krallığı, Anadolu’daki bağıcılıkta önemli gelişmeler başlatmış geçim kaynağı üzüm ve şarap olan bir medeniyettir. Aşağıdaki kabartmada Van Akdamar Adasındaki yapılarda dış duvar rölyeflerinde üzüm önemli bir motiftir. “Van’a 55 km uzaklıktaki adada bulunan eşsiz Akdamar Kilisesi’dir. Kilise Vaspurakan Hanedanlığı’ndan Kral I. Gakik tarafından Mimar Keşiş Manuel’e yaptırılmıştır (M.S. 915–921). Yapının dışındaki taş kabartmalarda İncil ve Tevrat’tan alınan dini konuların yanı sıra, dünyevi konular, saray hayatı, av sahneleri, insan ve hayvan figürleri tasvir edilmiştir. Zengin hayvan desenleri, asma sarmaşıkları ve üzüm salkımları gibi figürler tasvirleri süslemede kullanılmıştır.” (Orhan, Ergun, & Orhan, 2011, s. 69-80).

Urartular da, diğer kültürler gibi ölümden sonraki hayata inanmışlardır. Ölülerini hem yakarak hem de yakmadan gömdüklerini, anıtsal mezar yaptıklarını ve ölünün mezarı içine hediye bıraktıklarını biliyoruz. Urartulara kadar götürdüğümüz Ahtamar Kilisesi’nin dış duvarlarında bölgede insanların kendi geçim kaynaklarının rölyeflerle aktardıklarını

görülmektedir. Bölge insanı yaşamının her evresini farklı sanat dallarıyla kalıcı kılmaya çalışmıştır. Duvar süsü olarak kullanılan bu rölyeflerde başta üzüm görürüz. Asma ya sarılı şekilde yapılmış bu çalışma bize bereket tanrısı Dionysos'u hatırlatır. Pars veya kaplan, Dionysos'un egzotik yanını sembolize eder. Keçi, eşek, aslan, boğa ve tavşan görürüz. Tüm bu mitolojik anlatım bölgenin o dönemki inançları, yaşamları ve önemsedikleri durumları bize aktarmaktadır.



Resim 4.3. Urartu Ahdamar

Urartu'lara ait bu yukarıdaki görselin (Resim 4.3.) analizinde elde ettiğimiz bilgiler şöyledir.

Akdamar kilisesi Van'a 55 km'lik uzaklıkta bulunan adadadır. Kilise M.S. 915-921 yılları arasında yapılmış olduğu tahmin edilmektedir. Resimin doğal anlamından bahsederseniz eğer, solda gücü temsil eden bir aslan figürü görüyoruz. Hemen yanında çalışan insan figürü ağaç, bitki ile uğraşılıyor. En sağdaki üzüm asmalarının arasında bir elinde salkım bir elinde kadeh taşıyan kraldan bahsedebiliriz. (Urartularda hayvan figürlerinin önemi, kral mezarlarında bulunan betimlemelerden anlaşılmaktadır.) Bolluk ve bereket içinde yaşadıkları yüzündeki gülümsemeden anlıyoruz. Kilisenin dış yüzeyindeki kabartmalar, İncil ve Tevrat'tan alınan konularla tasvir edilmiştir.

Zengin hayvan figürleri yanı sıra asma dalları ve üzüm salkımları da görülmektedir. Anadolu medeniyetlerinde sıkça rastlanan üzüm sembolleri bereket bolluk ve verimliliğin yanı sıra yörenin doğal zenginliğinin de bir göstergesi olarak tasvir edilmektedir. (Orhan, Ergun, & Orhan, 2011, s. 70-80).

4.3.2. Antik Yunan ve Roma Dönemi Görsel Sanatlarında Üzüm İmgesi

Antik Yunan ve Roma döneminde üzüm imgesi, Antikçağ'ın tüm toplumlarını etkilemiş olan, Dionysos ve Bacchus söylenceleriyle biçimlenmiştir. On iki Olympos tanrısından biri olan Dionysos (Yunan mitolojisinde Dionysus veya Dionysos, Roma mitolojisinde Bacchus olarak bilinir.) Zeus ile Thebai'li bir kadın olan Semele'nin oğludur. Gene Yunan mitolojisinde şarap, bağcılık, haz, cümbüş ve coşkunculuk tanrısıdır. Ölümsüzlüğü temsil eder ve bu ölümsüzlüğe üzüm-şarap yoluyla ulaşılabacağı düşünülür. Şarabın sadece sarhoş ediciliğini değil, sosyal ve faydalı etkilerini de temsil eder. Medeniyetin destekçisi ve barış aşığıdır. Dionysos'un doğuş efsanesi şöyle anlatılır: Zeus Semele'ye aşık olur, ama karısı Hera onu kıskanır. Hera yaşlı bir kadın kılığına girer ve Semele'ye Zeus'un ona güçlerini göstermesini söyler. Zeus bütün parlaklığıyla gücünü gösterirken Semele yanar ve karnındaki yedi aylık bebeği Zeus kurtarır ve baldırında saklar. Daha sonra Tanrı Dionysos, Zeus'un baldırından doğar. Hera'dan korumak için Hermes Dionysos'u kaçıtır. (Timuçin, 1994, s. 109) Kurtarıcı tanrılar arasında olan Dionysos'un Yunanistan inancına girmesi manevi alanın bir devrimidir. (Eliade, 2000, s. 113).

Latin dilinde Üzüm Tanrısı Bacchus olarak bilinen asmanın ve Şarabın Tanrısı Dionysos Ege'de ki söylencenin içinde varlığını sürdürür. Öyle ki bu söylence; Bacchalılar adında büyük bir tarikat kurulmasına ve bir çok müritin oluşmasını neden olmuştur. Dolayısıyla bu söylencelerin benimsendiği bölgelerde, üzüm ve şarap bu üç tanrının insanlara armağanı olarak kabul görmektedir. (Tuncer, 1999, s. 31). Böylece Dionysos Söylencesi Antik Yunan ve Roma dönemi görsel sanatlarını etkilemiş üzüm imgesinin görsel sanatlarda tasviri kullanılmaya başlamıştır.

4.3.2.1. Antik Yunan ve Roma Dönemi Görsel Sanatlarında Üzüm: Sosyo-Tarihsel bir değerlendirme

Ege uygarlıkları Mısır ve Mezopotamya uygarlıkları kadar gelişmiş bir uygarlıktır. Mermerden heykeller yapmışlar, tasarladıkları sütunlarla Dor üslubunun başlamasına vesile olmuşlardır. Çömlekçilik, metal işleme ve süslemede önemli eserler vermişlerdir. (Bazin, 2015, s. 63-64).

Yunan sanatı M.Ö. binli yıllarda Avrupa'dan gelen savaşçı kabileler Yunan Yarımadası kadar gelip burada yaşayan haklarla savaşmış oradakileri egemenlikleri altına almışlardır. Bu kabilelerin kaba ve ilkel bir sanat anlayışları vardı. Ancak Spartalılar soyundan gelen Dor kabilesinin ismini alan bir üslupla tapınaklar yapılmıştır. Daha sonra Attika bölgesinde bulunan Atina'da şaşırtıcı sanatsal gelişmeler baş göstermiştir. (Gombrich E. H., 1980, s. 46-65).

Antik Çağ Sanatı; söylenceler, kahramanlıklar ve tanrılar evreni etrafında şekillenmiştir. “Günümüzün çağdaş Batı uygarlığının kökleri; Klasik Çağ medeniyetinde yani İlkçağ'ın Kıta Yunanistan ve Batı Anadolu'sunda şekillenen medeniyetinde yatar. Bu yüzden Klasik Çağ ya da Antik Dönem'e dair her şey, yüzyıllardır insanlığın ilgisini çekmektedir. Antik dönem uygarlığı söz konusu olduğunda ilgi duyulan ilk yönü ise; şüphesiz sanattır. Klasik sanat deyince; ilk akla gelen elbette abidevi ölçülerdeki tanrı heykelleridir Ama bu tanrı heykellerini yontan insan eli, tanrılar evrenini hangi düşünce ışığı altında tasavvur etmişti?” (Demiralp, s. 2-3).

Antik Çağ insanı, kutsallığa dayalı düşünce yapısı tasvir ve hikayeci sanat anlayışına dayalı yarattıkları eserlerinde; tanrılara, bitkilere, hayvanlara atfedilen özelliklerde inançlarını yansıtmışlardır. (Demiralp, s. 1-3).

Antik Çağ'ın günümüze ulaşmasını sağlayan ve Antik Yunan denince ilk akla gelen Homeros Destanlarıdır. Bu destanlar edebiyat açısından önem taşımasının yanında, o döneme ait bir çok konuda kaynak niteliğindedir. Yunan yaşam tarzına ve yeme-içmeye dair bir çok bilgi barındırmaktadır. Homeros şölen malzemeleri olarak et, ekmek ve şarabı işaret etmektedir. Destandan antik Yunanların bu üç malzemeyi çok önemsedikleri anlaşılmaktadır. (Grimm, 2007, s. 67).

Antik Yunan'da kültür iki önemli tanrıyla şekillenmiştir. Bunlardan biri Apollon diğeri de Dionysos'tur. Yunan sanatında bu iki tanrının tasvirleri çokça yer almaktadır.

Dionysos tasvirleri krallara model olmak için tasarlanmış gibidir. Helenistik sanatta heykeltıraşlığın en başarılı figürü olarak görülmektedir. Roma ve Rönesans dönemi ve sonrasında da tasvir edilmiş bir figürdür. (R.R.Smith, 2002). Homeros'un destanına konu olan dönemlerde Yunanlılar bağcılıkta ve şarapta ustalaşmışlardır. Antik Yunan üst sınıfa dahil erkelerin kendi aralarında yaptıkları "symposium" dedikleri bir toplantı yapılmıştır. Dionysos ve Eros'un anıldığı bu toplantılarda şarap içilip, sohbetler edilmiştir. (Grimm, 2007, s. 76).

"Yunan sanatı ve mimarisi M.Ö.750'den Romalıların yükselişine kadar, Batı'daki sanat ve kültürün evrimsel gelişimine ciddi bir etkide bulunur. Yunanlar sanatı; tapınakları ve kamu binalarını dekore etmek, savaşlardaki zaferleri, ünlü kişileri ve ölüleri ölümsüzleştirmek ve tanrılarına adaklar sunmak için üretir. Yunan sanatının idealize edilen gerçekliği, Erken Rönesans döneminde tekrar keşfedilir ve birçok Batılı sanatçının 19. Yüzyıla kadar ilham aldığı standart bir üslup olarak kalır." (Farthing, 2014, s. 48).

Bağcılık Yunan Dünyasına Doğu'dan gelmiştir. Fenike Filistin ve Mısır yoluyla Anadolu'ya yayılan bağcılığın, Antik Yunan'a Dionysos aracılığıyla geldiğine inanılmıştır. (Grimm, 2007, s. 76) Antik Yunan, sahip oldukları mutfaklarındaki en önemli üç besininin tanrıların armağanı olarak kabul etmişler. Tahılı Demeter'in, Şarabı Dionysos'un, zeytini ise Athena'nın getirdiğine inanmışlardır. (Grimm, 2007, s. 73).

Antik Çağ'da bağcılık tekniklerini Yunan ve Roma geliştirmiştir. Yunan ve Romalılar gündelik yaşamlarında şarabı, beslenme unsuru olarak görmüş ve tüketmişlerdir. Şarap Anadolu ve Ege kültürünün bir ürünü olarak saygınlık görmüştür. M.Ö. 7. Yüzyıldan itibaren Yunan kentleri kendi ürettikleri amforalarla şarap üretip dış pazarlara satmaya başlamışlardır. (Doğer, 2004, s. 32).

Yunan ve Roma dünyasında üzüm önemli bir yer tutar. Gündelik içecek olarak tükettikleri şarap dışında bu iki medeniyetin de geçim kaynağı üzüm üzerinden yapılmaktadır. Ayrıca, mutfağında koruk suyu ve sirke çok fazla kullanmışlardır. Bunun nedeni mayhoş tatlara verilen önemdir hiç kuşkusuz. Mutfaklarda pişen yemeklerde ekşi tat, uzun süre benimsenmiş ve 17. yüzyıla dek sürmüştür. (Baudan, 2006, s. 145).

Antik Roma geçim kaynağı olan çiftçilikte üç önemli ürüne önem vermişlerdir. Zeytin, buğday ve üzüm. Romalılar hasat zamanı üzümün büyük bölümünden şarap yapmış, önemli bir kısmını taze tüketmiş ve kışlık yiyecek olarak kurutmuşlardır. Roma'nın bağcılıktaki ve şaraptaki ustalığı Yunanlıları geçmiştir. Hatta Ortaçağ'da manastırlarda keşişlerin yetiştirdiği bağların temelindeki bilgi Roma bağcılığından gelmiştir denilebilir. (Kiple, 2010, s. 103,104,117).

Romalıların başlıca içeceği şaraptır, bu yüzden içtikleri şarabın amforalarını attıkları yerde koca bir dağ oluştuğu söylenmektedir. Romalılar üzümleri presle ezmiş ve bir çok teknik geliştirerek şarabın yoğunluğunu artırmışlardır. (Gürsoy, 2014, s. 57).

Roma İmparatorluğu M.Ö.4. yüzyıl sonlarına doğru Akdeniz’de yayılmış bu yayılmayla birlikte Yunan heykeltıraşların yaptığı doğal ve gerçekçi çalışmalardan etkilenmiştir. Roma’nın varlıklı sınıfı heykel merakından dolayı Romalı ve Yunan sanatçılar Yunan heykellerinin kopyalarını çıkararak talebi karşılamışlardır. Romalı sanatçılar Yunan heykellerini kopya etmiş ancak bunun yanında kendi sanatlarını yaratmayı başarmışlardır. Yunan heykellerinin gerçekçi detaylarını yumuşatarak sembolik değerler katarak çalıştıkları figürleri özgünleştirmişlerdir. Romalı sanatçıların mimari, resim, heykeltıraşlık ve mozaikteki başarısı sanata önemli katkılar sunmuştur. (Farthing, 2014, s. 61-62).

Romalılar yüzyıllar süren imparatorluklarını öğrenme merakına borçludur. Yararlı ve pratik bilgileri öğrenip hayatlarına geçirmişlerdir. Bu yararlı ve güzel olan şeyleri öğrenme merakları yüzünden sanat alanında da bağıcılıkta da çok başarılı olmuşlardır. Öğrendiklerini geliştirmeyi ve yaymayı kendilerine görev bilmişlerdir. Dolayısıyla başarıları günümüze dek ulaşarak bir çok konuya ışık tutmuştur. (Grimm, 2007, s. 80-81) .

4.3.2.2. Antik Yunan ve Roma Dönemi Görsel Sanatlarında Üzüm İmgisinin Sunum Biçimleri

Roma geleneğinde ölüleri yakma küllerini saklama adetinden dolayı ortaya çıktığı düşünülen lahitler, sanat alanında önemli bir yere sahiptir. Antik Yunan’ın Dioysos’su Roma’ya Bacchus olarak girmiş ve çok önemsenmiştir. Dolayısıyla lahitlerde Dionysos anlatımlarına sıkça rastlanmaktadır. Lahitlerin süsleme öğeleri arasında asma ve üzüm motifleri de göze çarpan unsurlar arasındadır. Bacchus söylencesi de tıpkı Dionysos gibi ölümsüzlüğün, mutluluğun, güzelliğin temsilcisidir. (Koch, 2001).

Dionysos, bağların ve üzüm hasadının, üzüm, elma, incir, dut, kiraz, çilek, böğürtlen vb. taneli meyvelerin, meyve bahçelerinin, bakir doğanın kısaca bolluğun ve bereketin tanrısıdır. Aşağıda görülen lahitte de yansıtılmak istenen budur. Ölen kişinin ötede gittiği yer altı dünyasında bolluk ve bereket içinde yaşanması istenmektedir. Bolluğun ve bereketin, hasadın düşündürdüğü "yeniden doğum" (reenkarnasyon) fikrinin, ve bu kişinin aramıza

katıldığı ana kadar rahat yaşamasının talep edilmesidir. Rölyefte görülen annenin göğsünü tutmaya çalışan çocuğun geleceği simgeler olması, annenin kolunu babanın boyuna dolması bu yaşama sevincini pekiştirmektedir. Dionysos'un izleri Miken uygarlığına kadar giden reenkarnasyon inancı ölüme üzülmeyi gerektirmiyor. Yaşam tüm canlılığıyla devam etmektedir. Rölyefte bunu görmek mümkün.



Resim 4.4. Antakya Müzesi Lahitteki Dionysos ve Üzüm Salkımları

Antik Yunan ve Roma dönemine ait yukarıdaki görselin (Resim 4) ikonografik analizin yönteminde Dionysos söylencesiyle karşımıza çıkmaktadır. Antalya da bulunan Perge antik kentinde 2003 yılında ortaya çıkarılmış olan lahit Antalya Arkeoloji Müzesi'ne taşınmıştır. Figürlerde görülen şekiller, elbise kıvrımlarının harekete uygunluğu gerçekçidir. Vücut uzunlarının oranları, başların gövdeyle uyumu ve kas işçiliğinde de gözlemlenmektedir. Arka yüzde ise erkek figürlerinin özellikle karın kasları abartılı bir şekil almıştır. Figürlerin hepsinde ifade yoğunluktadır. Mutluluk, acı, hüznün, şaşkınlık gibi duygular bir aradadır. Lahitte, detaycılık söz konusudur. Figürlerin avuç içlerinde oluşan çizgilerden, en geri plandaki figürlerin ayrıntılarından, asma dallarından birine küçük bir kuşun konmasına kadar bu detaycılık söz konusudur. Üzüm taneleri ile dolu sepetlerde farklı motiflere rastlanmaktadır. Bir hayli detaylı işlenen asma dalları, arka fonu oluşturmaktadır.

Roma dönemine ait bu lahitte, Dionysos'la ilgili mitolojik sahneler yer almaktadır. Dionysos'un lahitte yer alması öte dünyayla olan bağı ve ölümsüzlüğe olan inanca dayandığını daha önce de bahsetmiştik. Antik dönem insanların önemseydiği bu konu sıklıkla karşımıza çıkmaktadır. (Perge 2003 haluk abbasoğlu makalesi) Lahitler üst sınıflara ait mezarlardır ve üzerindeki kabarta tasvirlerin çoğu ilahi kurtuluş yoluna dair anlatımları barındırmaktadır. Sanat, Antik Çağ'da ve Orta Çağ'da da dine hizmet eden önemli ve etkili bir araçtır. (Eco, 2014, s. 765-766,816).

Antik Yunan ve Roma döneminde ait görsel, (Resim 5) Helenistik dönemin önemli bir malzemesidir. Alışverişlerde kullanılan ve para yerine geçen sikkeler basıldığı yere ait bilgiler vermektedir.

Ege ve Marmara Bölgesi gibi bağıcılığın geliştiği yörelerde üzerinde üzüm motifleri bulunan basılan sikkeler yapılmıştır. Anadolu uygarlığında halkın geçim kaynağı olarak bağıcılık kutsal ve önemli yere sahiptir. Üzüm; Frigler, Persler döneminde de Helenistik dönemde de insanlar için önemli bir besin kaynağıdır. (Çetin, 2010, s. 11-15). Aşağıda "Tenedos Sikkeleri" olarak düşünülen sikkelerden ikisinin resminde bağıcılık ve üzümün önemi vurgulanmıştır.



Resim 4.5. Tenedos sikkeleri

Yukarıdaki Antik Yunan ve Roma Dönemi Görsel Sanatlarında üzüm imgesinin sunum biçimleri bölümünün konusu içinde olan sikkelerin (Resim 4.5.) analizinde, Dionysos Söylencesinin etkili olduğu görülmektedir.

Arkaik, Klasik ve Hellenistik dönemlerin birçok sikkelerinde üzüm ve asma simgesi yer almıştır. Üzüm simgeli sikkeler arasında tenedos sikkeleri de bulunmaktadır. Sikkenin bir yüzünde basıldığı kent simgesi olarak kentin benimsediği tanrı figürü, diğer yüzünde ise üzüm salkımı bulunmaktadır. Dionyos sembolü olan sikkelerin anlamı Dionyosos kültürünün üstlendiği roldür. (Orhan, Ergun, & Orhan, 2011, s. 69-80).

4.3.3. Ortaçağ'da Görsel Sanatlarında Üzüm İmgesi

Ortaçağ tıpkı Antik Çağ gibi üzümü kutsal bir yere koymuş bağıcılıkla özellikle ilgilenmiştir. Hıristiyanlığın İsa ile özdeşleştirmiş olduğu şarap, bayramlarda ve ayinlerde kutsal bir içecek olarak görülmüştür. (Gürsoy, 2014, s. 45-59). İsa Mesih öğretisinde semboleşen üzüm imgesi ortaçağda sanatın tüm alanlarında kullanılmıştır

4.3.3.1. Ortaçağ Görsel Sanatı ve Üzüm: Sosyo-Tarihsel Bir Değerlendirme

Antik Çağ'dan Orta Çağ'a geçişin başladığı dördüncü yüzyılın başlarında; Constantious ve Licinius Hıristiyan inancının serbestçe yaşanması için 313 yılında Milano Emirnamesini yayınlaması tarihin akışını etkilemiştir. Ve aynı zamanda görsel sanatların da bu durumdan etkilenmesine neden olmuştur. Pagan geleneğini hatırlatan mekanlar, tapınaklar ortadan kaldırılmış, yeni düzenlemelerle Hıristiyan sanatının temelleri atılmış ve figüratif anlatım dili için uygun ortam oluşmuştur. İmparatorluğun simgesi imgelerden yararlanan Hıristiyan ikonografi sistemini yaygınlaştırmıştır. İsa tasvirleri ile İsa'nın yüzü bilinir hale getirilmiş ancak ilahlaştırılmıştır. İmparatorluğa ait altın ve kırmızı kullanılarak Antik Çağ'ın Zeus'a atfedilen tanrı tipi İsa tasvirlerinde yansıtılmıştır. (Eco, 2014, s. 708,735).

Hıristiyan sanatının başlangıcı kabul edilen 4 yüzyıl ve 10. yüzyıl sonuna kadar Avrupa'da ve Bizans İmparatorluğu'nda Hıristiyan sanatı hakimdir. Ancak sanat anlayışında İspanya ve Sicilya İslam Sanatı'nın anlayışını benimsemiştir. Ortaçağ'ın İlk bin yılın yüzyılları yaşanırken Antik Çağ'ın Kültürü Yunan ve Roma sanatından devir aldığı sanat

anlayışı biçimsel ve şekilsel açıdan farklılık gösterse de amaç olarak aynıdır. Antik Çağ'ın devamı olarak görülmüştür. (Eco, 2014, s. 714).

Akdeniz Heykelleri'nde görünen imge anlatımında ise; Antik Çağ Sanatı itibarını kaybetmiş, yerini başka akımlara bıraktığı görülmüştür. (Eco, 2014, s. 712). Hıristiyan dini Musevilikten aldığı ruhanilikle geniş kitlelere ulaşma hedefiyle herkese uyan bir dünya görüşü kurmak için görüntülere imgelere gereksinim duymuş dolayısıyla sanat alanındaki eserlerini bu yönde şekillendirmiştir. (Bazin, 2015, s. 137-162). Bu nedenle; Orta Çağ'daki sanat anlayışını pagan dünyasına borçludur. Yunan sanatının biçimdeki uyum ve aktarmak istenen mesaj ve kahramanlık öyküleri, figüratif anlatım diliyle Hıristiyan Sanatı'nda görülmektedir. Hıristiyanlık sanatının ilk heykelleri, kutsal emanetleri koruyan muhafız tasvirleridir. Hıristiyan sanatının 4. Yüzyıldan itibaren etkin olmasına rağmen İsa'nın ölümünün tasviri 976 yıllarında 10. Yüzyılda gerçekleşmiştir. (Eco, 2014, s. 708-861).

İnancın görsel alanda temsili ikonalar sayesinde daha kolay yaygınlaşmıştır. Ruhani tasvirlerin çoğu bu dönemde Meryem Ana ve kucağında Çocuk İsa tasvirleridir. Ruhani değer ise altınla sembolize edilmiştir. Altın kullanma Bizans'a özgü bir özelliktir. O dönemler Bizans dışında da altının ışıltısına rastlamak mümkündür. Ortaçağ'da batı sanatı renkleri farklı şekilde kullanmış, Ortaçağ boyunca tercih edilen formlar figüratif ve soyut olmuştur. Bu özellikle İspanya'da belirgin yansıtılmıştır. (Eco, 2014, s. 708-709).

Bunun nedeni ise Geç-Antik dünya görüşünün çok tanrılı inanç gücünü yitirmeye başladığı ve klasik felsefenin filozoflarının tek tanrı değerlerini bulmaya başladığı döneme Hıristiyan dininin doğması gösterilmiştir. Hıristiyan dini ibadet şekillerini antik geleneklerin içinden almış, Roma'nın bazı giyim şekilleri rahiplere giyim tarzına örnek teşkil edilmiştir. (Turani, 1999, s. 187-204).

Milano Emirnamesi'ne kadar ibadetler Hıristiyan üyelerinin evlerinde yapılırdı. Ya da gezici açık hava sunaklarında gerçekleştirilmiştir. Bu dönemde dini tören ve vaftiz için hayır işleri düzenlemeleriyle binalar yapılmış ya da var olan binalar bu işler için uyarlanmıştır. 313 yılına kadar böyle sürmüş Emirname ile dini donanımlara sahip yapılar yapılmaya başlanmıştır. Devrim niteliğinde olan bu emirname dini resmileştirmiştir. İmparatorluğun himayesine giren Hıristiyanlık dini mimari üslup ve biçim imparatorluk tarafından belirlenmiş yapılar inşa edilmiştir. İsa'nın ve Havarileri'nin resimleriyle süslenmiş sunakların bulunduğu kutsal bazilika denen mekanlar ortaya çıkmıştır. İmparatorluğun ideolojisini yansıtan mimari yapılar şatafatlı dekorlarla süslenmiştir. 4. yüzyılda

imparatorluğa ait şehirlerde Hıristiyan cemaati belli bir düzenle merkezi yönetimi olan bir konuma sahip olmuştur. Hıristiyanlığı kabul etmiş, zulüm görüp öldürülmüş üyeler için mezarlarla aziz kültürü ortaya çıkmıştır. Resim sanatının rağbet gördüğü bu dönem, mezarlar için şapeller inşa edilmiş, şapellerde muhteşem ayrıntılara sahip mozaik süslemelere yer verilmiştir. (Eco, 2014, s. 718,720,722).

Ortaçağ'a geçiş evresi olan bu Milano Emirnamesi Dönemi, Roma sanatının nüfus ettiği bir dönemdir. Bina süslemelerinin zenginliği, anıtmezarlar Hıristiyanlığa adanmış olsa da Roma Sanatının izlerini taşır ve pagan dünyasına ait özelliklerin de var olduğu görülmektedir. (Eco, 2014, s. 736).

İmparatorluk ailesinin Hıristiyan dinini seçmesi yeni dinin aristokrat sınıflarca daha kolay yayılmasına ve görsel sanatların önemsenmesine neden olmuştur. Bu dönemde taş atölyelerde üretilen lahitler ve elyazmaları Hıristiyanlığın yanında pagan özellikleri taşımaktadır. Papalığın sanat hamiliği durumuna gelmesi dönemim sanat anlayışında ruhaniliğin ön planda olmasının en büyük nedeni sayılmaktadır. (Eco, 2014, s. 736).

M.S. 400'lü yıllarda Roma İmparatorluğu'nun parçalanmasına doğru Roma'daki bağıcılık etkilenmiş, bağların bakımı ve şarap üretimi durmuştur. Ancak şarabın Hıristiyanlık açısından önemi nedeniyle din adamları tarafından bağıcılık sahiplenilmiş ve sürdürülmüştür. (Doğar, 2004, s. 35) Hıristiyanların, şaraba İsa'nın kanı olarak bakması ve ayinlerde de şarap içilmesi bağıcılık ve şarap yapımının kilise tarafından üstlenilmesine neden olmuştur. Ren Nehri ve Mosel Nehri etrafında din adamlarının kurduğu bağlar vardır ve bunlar günümüze kadar varlıkların sürdürmüşlerdir. (Kıple, 2010, s. 116,117).

4.3.3.2. Ortaçağ Görsel Sanatı ve Üzüm İngesinin Sunum Biçimleri

Ortaçağ'a ait ilk görsel örneklem olan Tyke Heykeli'de (Resim 4.6.) yapıldığı dönemin izlerini taşımaktadır.

Üzüm imgesinin kullanıldığı Roma dönemine ait, 1930'lu yıllarda Düzce Konuralp Kasabası'nda bulunan şans tanrıçası Tyke heykelidir. İstanbul arkeoloji müzesinde sergilenmektedir, ikinci yüzyıla ait olduğu düşünülmektedir.



Resim 4.6. Tyke heykeli İstanbul Arkeoloji Müzesi

Yukarıda görülen heykel (Resim 6) Tykhe ya da fortuna (şans talih tanrıçası) tanrıçası olarak bilinmektedir. Selamet vaad eden bir tanrıçadır. Şans talihi o verir, gücünü İskender de göstermiştir. Tykhe tapınmalarında, kişiye ömrünü kaderin belirlediği sınırdan öteye geçirebileceğinin olabirliğini vaad eder. Onun da Dionysos gibi sembolik bitkisi üzumdür. (Eliade, 2000, s. 322). Öyleyse üzüm sınırların ötesine geçebilmenin yolunu aydınlatır. Yunan medeniyetinde görülen bir çok tanrı ve tanrıça üzüm ve asma ile tasvir edilmiştir. Düzce Konuralp Kasabası'nda bulunmuş ve İstanbul arkeoloji müzesinde sergilenmekte olan tanrıça Tykhe heykeli de üzümle anılan tanrıçadır. Elinde tuttuğu tepsideki meyveler arasında üzüm ve asma yaprakları vardır. (Orhan, Ergun, & Orhan, 2011, s. 70-75).

Ortaçağ'ın önemli bilgilerini barındıran sanatına ikinci örnek olarak Roma'da bulunan Santa Costanza Kilisesi'nin tavanındaki mozaik süslemeleridir. Bu dönemin figüratif sanatında en önemli yer tutan mozaik süslemelerin yer aldığı (üzüm sepetleri-hayvan figürlerinin işlendiği) Tunus-Sausse kentindeki Dionysos için yaptırılmış Zafer Evi ve İstanbul'da Küçük Ayasofya Kilisesi (pagan dinini temsil eden Disonysos' a atfedilmiş olması bakımından) Hıristiyanlığın yayıldığı dönem itibarıyla dikkat çekicidir. (Eco, 2014, s. 752-768).

Hıristiyan inancında İsa ekmek ve şarapla sembolleştirilmiştir. Ekmek İsa'nın bedeni, şarapsa kanıdır. Ekmek yenilip şarap içilince mistik anlamda kişinin tanrısıyla bir olma anlamını taşımaktadır. İnsan ruhunun tanrısal ruha katılarak mutluluğa ermesine inanılmıştır. Bu inancın temelleri Dionysos söylencesine dayanmaktadır. İsa ölümünden önce havarileriyle birlikte bulunduğu son yemekte ekmek ve şarabı paylaşarak bir ritüel ve sembolik bir anlam yaratmıştır. Dolayısıyla Dionysos gibi İsa'da asma, üzüm ve şarapla ilişkilendirilmiştir. Dionysos'un parçalanarak öldüğü söylencesi, üzümlerin parçalanarak ezilmesi ve üzüm suyunun şaraba dönüşmesiyle sembolize edilmiştir. (Akalin, 2014, s. 130-159).

Aşağıda Roma'daki Santa Costanza Kilisesi Tavanından ayrıntılı görüntülerin yer aldığı 5 resim Hıristiyan sanatının ve Hıristiyanlığın başlangıcına ait olduğu ve eski Pagan gelenekleri ve yeni dinin sembollerini taşıdığı görülmektedir. Mozaik işlemlerdeki ayrıntılar yukarıda bahsi geçen Dionysos ve İsa sembollerine dair anlatımın yer aldığı görülmektedir.



Resim 4.7. Roma'daki Santa Costanza Kilisesi Tavanından görüntüler



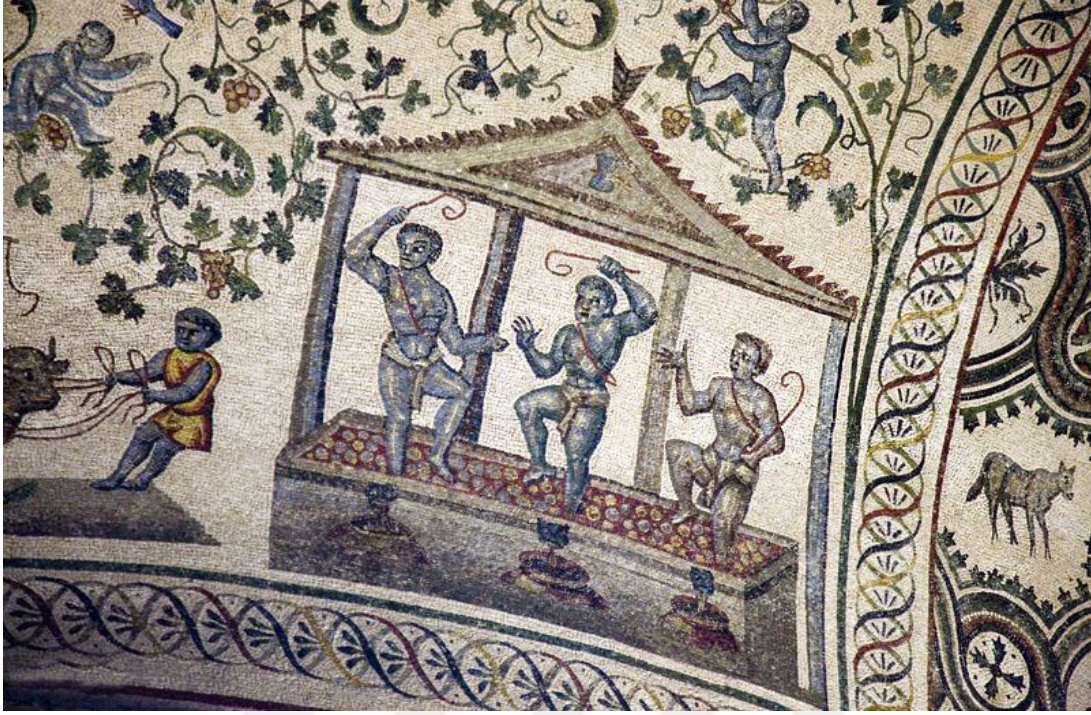
Resim 4.7.1.



Resim 4.7.2.



Resim 4.7.3.



Resim 4.7.4.

Yukarıda bulunan tavan süslemesi mozaiklerinde (Resim 4.7- 4.7.1- 4.7.2- 4.7.3- 4.7.4.) analizinde bir değişim söz konusudur. Burada pagan (antikçağ) söylenceleri söz konusu olsa da asıl Hıristiyanlık öğretisinin İsa Mesih söylencesinin betimlendiği görülmektedir.

Eski atalarımız gündelik yaşamın her aşamasını kutsallık atfederek yaşamışlardır. Onlara göre her şey kutsaldır. Bu kutsallık içinde, sıradan fiziksel eylemleri bile ayine dönüştürerek kutsallığın içine almışlardır. Böylece insan, gerçeklik aracıyla kutsallaştırarak kendisini olumsuz durumlardan korumaya ve olumlu nitelikler kazanmayı amaçlamaktadır. (Eliade, Dinler Tarihine Giriş, 2000, s. 53-55). Yiyeceklerle olan ilişkisinde de aynı durum söz konusudur. Bazı yiyeceklerin bu kutsallık içinde farklı bir güce sahip olduğuna ve bu gücün yenilenmesini amaçlayan tapınmalar gerçekleştirme zorunluluğuna dair bir inanış içindedirler. Bereket, yeniden doğum, hasat ritüelleri gibi. (Eliade, 2000, s. 41,136). Teze konu olan kutsallık atfedilmiş üzüm, Eski Mısır'da Osiris, Yunan mitolojisinde Dionysos, Roma'da Bacchus tapınmaları olarak karşımıza çıkmaktadır. Tapınmalarda ortak hedef, yeniden doğuş ve tanrıyla bütünleşme arzusudur. Bu mitleri sembolize eden ve tapınmaya aracılık eden

asma-üzüm-şarap, Ortaçağ'da Hıristiyan tapınmalarına da aktarılmıştır. Günümüzde Hıristiyan Kiliselerinde hala düzenlenen İsa'nın ölümünün ve dirilmesinin anısına yapılan bu törende şarap içilerek İsa'yla birlik sağlanarak ölümsüzlük elde edildiğine inanılmaktadır. İsa'nın kanının, içenin bedenine girmesi sağlanarak, hem İsa'nın ölümsüzlüğü-yeniden dünyaya döneceği hem de İsa ile bütünleşme elde edilmiş olacağına dair bir inanıştır.

Roma'da bulunan Santa Costansa Mozolesi'nin tavanı da bu söylenceyi destekleyen bir anlatımla süslenmiştir. Üzüm hasadına ve şarap yapımına dair tüm aşamalar, kutsal mekanın tavanına resmedilerek öte dünya ile olan bağı simgeleştirmişlerdir. Sonradan kiliseye dönüştürülmüş olan mozole; Roma İmparatoru Constantinus'un, genç yaşta ölen kızı Constantina'nın anıt mezarı için yaptırmış olduğu düşünüldüğünde, bu görkemli yapının sonsuz yaşama ulaşma amacını taşıdığı anlaşılacaktır. (Eco, 2014, s. 735).

Aşağıda bulunan 3 resim Costanza Kilisesi'nde Lahitlerin üzerindeki kabartma süslemelerdir. Yine Hıristiyan ve Pagan öğeler hakimdir. Tanrıyla bir olma ve ölümsüzlük sembolize edilmiştir.



Resim 4.8. Costanza Kilisesi Lahit üzerindeki Kabartmalar



Resim 4.8.1.



Resim 4.8.2. Costanza Kilisesi Lahitler üzerindeki kabartmalar

Yukarıda bulunan üç lahit dış yüzey görüntüsünün (Resim 4.8- 4.8.1- 4.8.2) analizinde Dionysos Söylencesi ve İsa Mesih sembolünün tasvirleri olarak betimlendiği düşünülmektedir. Ancak her iki söylencenin ortak anlamı ölümden sonraki yaşama olan inançtır. Anıt mezarın içindeki lahitlerin üzerinde de bağ bozumu tasvir edilmiştir. Üzüm

ezen yani şarap yapımını anlatan bu figürler her ne kadar pagan özellikler taşımış olsa da, tema İsa'nın kanını sembolize etmektedir. Böylece İsa'dan cennete kabul için birleşme- bir olma, bütünleşme ve böylece yeniden dünyaya dönme isteğinin betimlenmesidir. Bu bölümün farklı örnekleme olan Antakya Kadehi ya da Kutsal Kâse (Resim 4.9.) olarak Hıristiyan dünyasında önemli bir söyleneceye tekabül etmektedir. (Aşağıda resmi bulunan kutsal kâse 500-550 yıllarına ait olduğu ve Antakya'da bulunduğu iddiası taşıdığından Antakya Kadehi olarak adlandırılmıştır. Yine asma ve üzüm motifleriyle Dionysos/İsa sembolize edilmiş olduğu düşünülmektedir.



Resim 4.9. MS 500-550 yıllarına ait Antakya Kadehi (<http://psifides.pblogs.gr/2008/20080701.html>)

Resim 4.9- Aynı mitsel konuya sahip ve 6. Yüzyıla tarihlenen bir başka görsel de kutsal kasedir. Kadehin üzerinde İsa ve havarileri betimlenmiştir. Asma dalları ve üzümler arasında görülen İsa tahtında oturmaktadır. (Bizans sanatında kuş figürleri) İsa ve

havarilerinin yediği son yemekte İsa'nın havarilerine, şarabın kendi kanı olduğunu söyleyerek bu tapınmanın doğmasına neden olduğu şarabı taşıyan kase ya da kadeh! Böylece artık şarap İsa'nın kanını sembolize etmektedir. (Eliade, 2000, s. 389).

Tavan süslemelerinde üzüm motifleri bulunmasından dolayı Üzümlü Kilise (Resim 4.10.) adıyla anılan bu kilise; Ortaçağın önemli kiliselerindendir. Nevşehir'de Ortahisar Kasabası'nda bulunan 8. Yüzyıl veya 9. yüzyıla tarihlenen Üzümlü Kilise, Aziz Nichitias Kilisesi) tavanı zengin bir bezemeye sahiptir. Haç motifi, etrafında üzüm salkımları ve geometrik motiflerle süslenmiştir.



Resim 4.10. Ortahisar Üzümlü Kilise

Yukarıda kilisenin tavanından alınmış görüntü (Resim 10) Üzümlü Kilise tavanındaki görüntüdür. Üzüm bezemeleri, yapının ibadet yeri (kilise) olmasından kaynaklı Hıristiyanlık ve İsa sembollerini çağrıştırmaktadır. Mesih İsa ve öğretisinin, kutsal sayılan yapılarda kullandıkları tasvirleridir.

4.3.4. Rönesanstan Moderniteye Görsel Sanatlarda Üzüm İmgesi

Sanatsal açıdan Modern Dönem Sanatı Rönesans'la başlamış ya da modern döneme geçişte köprü görevi görmüştür denilebilir. Ortaçağ Hıristiyan inancı açısından başarılı bir çağdır. Sanat anlayışı da kilisenin belirlediği konularla sınırlıdır. Doğaüstüne yönelen ve dinsel konularla azizlerin yaşamı çevresinde şekillenmiştir. İnsan kavramı

önemsizleştirilmiştir. Belki de bu yüzden, Rönesans ilk ışıklarını ortaçağın içinden yakmayı başarmıştır. Rönesans Yeniçağ'a geçiş için; bir hazırlık dönemi bir köprü görevi görmüş, sanat açısından tam bir yetkinlik dönemi olmuştur. Kesin bir zaman dilimi verilemese de 15. Yüzyıl ve 17 yüzyıl arası bir dönemi kapsamaktadır. (Timuçin, 1994, s. 256,257). Bu dönemde görsel sanatlara esin kaynağı olan üzüm imgesi hem çok tanrılı dinler zamanına ait anlamıyla hem de İsa Mesih le sembolleşen anlamıyla kullanılmış olduğu görülmektedir.

4.3.4.1. Rönesanstan Moderniteye Görsel Sanatlar ve Üzüm: Tarihsel Bir Değerlendirme

Rönesans yeniden doğuş veya diriliş anlamına gelmektedir. 14. Yüzyılın ortalarından itibaren başta İtalya olmak üzere bir çok ülkenin bir çok bilim adamları, yazar,ve sanatçı yeni olan bir çağda yenileme, iyileşme, anımsama, yeniden doğuş, yeniden uyanış döneminde yaşadığını ifade etmek için yenilenme metaforunu (imgesini) kullanmışlardır. Bu dönem aydınlık dönem olarak adlandırılarak, karanlık çağ olarak adlandırılan dönemden kesin bir biçimde ayırmışlardır. Bu yeniden doğuş dönemi İtalya'da Floransalı ressam Giotto di Bondone'nin resimlerindeki yeniliklerle başladığı söylenmektedir. (Coşkun, 2012, s. 45-70).

14. yüzyılda başlayan Rönesans, 15 yüzyılda olgunlaşma dönemine, 16. Yüzyılda ise gücünü ve önemini yitirerek bunalımlı bir döneme girmiştir.

Rönesans dönemi İtalyan ustaların dönemdir. İtalya dışında etkileri çok önemsenmiştir. Sanatsal bilginin kaynağı gibidir ve birçok insanın İtalya'ya gitmesine neden olmuştur. Böylece Rönesans yaygınlaşarak tüm alanlarda kendini göstermiştir. (Gombrich E. H., 1980, s. 342-352). Rönesans tüm sanat alanını etkilerken yemek sanatı da payına düşeni almıştır. Beslenme konusu, yemek adabı, yemek tariflerindeki değişimler ve yemek yazarlarının yönlendirilmesi ve damak tadının öne çıkması Rönesans etkileri taşımaktadır. (Cowan, 2008, s. 197-230).

"Rönesans'ın tarifine ilişkin açıklamalar da dönemsel Rönesans anlayışlarının geliştirilmesine bağlı olarak anlam genişlemesine ve farklılaşmasına uğramıştır. Başlangıçta sadece "Avrupa kültüründe Eskiçağın biçimsel ve ruhsal değerlerini yeniden yaşamaya yönelik harekete verilmiş ad"landırma iken, daha sonraları, 19. yüzyılda, "Michelet ve Burckhardt'ın etkisiyle daha geniş bir tanımla yapılarak Rönesans' a ortaçağın ilahiyatçı ve

otoriter anlayışına karşı bir tepki, "insanın ve dünyanın keşfi", hür, tenkitçi ve dinden uzak bir bireyciliğin ortaya çıkması anlamını kazandı.” . (Coşkun, 2012, s. 65).

Rönesans’ın en önemli ayırt edici yönü, birçok alanda antikiteyi (antik çağ) yeniden canlandırmaya ve onu taklit etmeyle anlamını kazanmıştır. Canlanmanın maddi temelini, haçlı seferleri sonrasında İtalya coğrafyasının Doğu ticaretinde etkinlik kurmuş olması sağlamıştır. Doğu ticaretine doğrudan katılmanın sağladığı maddi imkânlar temelinde yükselen siyasi-iktisadi canlılık halidir. 14. yüzyılda başlayan Rönesans, 15 yüzyılda olgunlaşma dönemine, 16. Yüzyılda ise gücünü ve önemini yitirerek bunalımlı bir döneme girmiştir. (Coşkun, 2012, s. 45-70).

17. yüzyıldan itibaren Avrupa’da yaşanan, ekonomik, toplumsal, kültürel, bilimsel, sanatsal ve siyasal alanda yaşadığı köklü değişiklik modernite diye ifade edilmektedir. Modernitenin kaynağı olarak Rönesans ve reform hareketleri gösterilmektedir. Coğrafi keşifler sonucunda ulaşılan; yeni yerler, yeni uygarlıklar Avrupa’da bir canlanma ve yenilenmeye yola açmış ve kilisenin egemenliğine karşı reformlar başlatılmıştır. Modernitenin temel söylemi; insanı köleleştirdiğine inanılan kilisenin otoritesi ve geleneklerin baskısından kurtulmak, bireysel ve toplumsal yaşamın akıl yoluyla yeniden inşa etmektir. “Modernitenin ürettiği temel değerler; akılcılık, bireyselleşme, sekülerizm, bilimsellik, pozitivizm, kentleşme, sanayileşme, laiklik, bürokrasi, demokrasi ve ulus devlettir.” Avrupa’da yaşanan tarihsel ve toplumsal dinamikleriyle modernite süreci, dünyanın diğer bölgelerine de ulaşarak bir ideal oluşturmuştur. Ancak modernleşme oluşan bu süreç tarihsel ve toplumsal yapının içsel süreci değil toplumsal düşüncenin ve pratiklerin dışında gelişen yabancı bir olgu olarak da ele alınmış tartışmalı bir kavramdır. (Yaşar, 2011, s. 10-16).

Yukarda kısaca değinilen Modern çağ dediğimiz Fransız devrimi sonrasında bakıldığında; üzüme yüklenen mitolojik anlamlar ve atfedilen imgeleri yüzünden, üzüm ve üzümle alakalı anlatımlar sanat alanında geçerliliğini sürdürmektedir. Ortaçağ’da keşişlerin ve kilisenin üstlendiği bağıcılık Ortaçağ sonlarına doğru yavaş yavaş kilise dışına doğru kaymaya başlamıştır. Bağcılığın 16.yüzyılda Meksika’ya girmesi, oradan da 18 yüzyılda California’ya doğru yayılmasıyla dünyanın dört bir yanında üzüm yetiştiriciliğinin revaçta olduğunu göstermektedir. (Kiple, 2010, s. 225,226).Modern çağ dediğimiz Fransız devrimi sonrasında bakıldığında; üzüme yüklenen mitolojik anlamlar ve atfedilen imgeleri yüzünden, üzüm ve üzümle alakalı anlatımlar sanat alanında geçerliliğini sürdürmektedir. Ortaçağ’da

keşişlerin ve kilisenin üstlendiği bağıcılık Ortaçağ sonlarına doğru yavaş yavaş kilise dışına doğru kaymaya başlamıştır. Bağıcılığın 16.yüzyılda Meksika'ya girmesi, oradan da 18 yüzyılda California'ya doğru yayılmasıyla dünyanın dört bir yanında üzüm yetiştiriciliğinin revaçta olduğunu göstermektedir. (Kiple, 2010, s. 226).Brezilya, Şili ve Arjantin'de bu gün yaygın olarak görülen bağlar Avrupa tarzı yapılanmıştır. Bunun nedeni bağıcılığın; Avrupa'dan bu ülkelere gelmiş olmasıdır. Nitekim Brezilya, Şili ve Arjantin şarapları rağbet gören şaraplar arasında yer almaktadır. (Kiple, 2010, s. 229,230).1900'lü yıllar sağlıklı beslenme alışkanlıklarıyla ilgilenilen yıllar olmuştur. Bu dönemde Akdeniz Beslenmesi adıyla benimsenmiş olan beslenme kültürünün içinde şarabın kalp hastalıklarına iyi geldiği ve damar temizleyici özelliğinin varolması şaraba olan ilgiyi çokça artırmıştır. Bu konunun Fransa Paradoksu diye medya da yer almasından ötürü Harvard Üniversitesi ve Dünya Sağlık Örgütü'nün beslenme uzmanları 'Akdeniz Beslenme Piramidi' diyetini oluşturmuştur. Bu piramidin içinde şarap, peynir, yoğurt ve zeytinyağı yer almıştır. Daha sonra California Üniversitesi'nde bağıcılık ve şarap üzerine bilimsel çalışmalar ve bu alanda yeni teknolojilerin gelişmesine olanak vermiştir. Tüm bu olanlar batı dünyasıyla sınırlı kalmayıp Çin, Avustralya gibi ülkelerinde bu alanda Pazar yaratmasına vesile olmuştur. (Kiple, 2010, s. 324-326) .

Günümüzde Portekiz, İspanya, Fransa, İtalya, Yunanistan, Romanya şarap üreten ülkelerin başında gelmektedir. (Tez, 2012, s. 127). Bu günkü Gürcistan'dan Afganistan'ın kuzeyine ve İsfahan'a kadar olan bölgede İslamiyet'in şarabı yasaklanmasına rağmen bağıcılık geleneği direnç göstererek sürdürülmüş, İran'da 20. yüzyıla kadar şarap üretildiği ve tüketildiği bilinmektedir. (Baudan, 2006, s. 143,144).Gastronomi turizminin yaygınlaşması, bağ bozumu geleneğinin de turizm açısından çekim gücü fark edilmiş ve üzüm hasadı yapılırken bağıcılık turizminin rağbeti artmaya başlamıştır.

4.3.4.2. Rönesansdan Moderniteye Görsel Sanatlarda Üzümün Sunum Biçimleri

Modern Döneme ait ilk sanat yapıtı olarak Bacchus Heykeli (Resim 11) örneklemeden başlanması doğru olacaktır.1497 yılında yapıldığı söylenen Bacchus heykeli Rönesans heykeltıraş, ressam, mimarı olarak bilinen Michelangelo'nun bir mermer heykelidir. Heykel, doğal büyüklüğün üzerinde ölçülerde yapılmış olup Roma'da şarap tanrısı Bacchus olarak bilinen Disonyos'un betimlemesidir. Bu heykel

üzümün kutsallığının sürdüğünün kanıtı gibidir. Michelangelo'nun yaptığı Dionysos heykeli çok gerçekçidir. Elinde şarap dolu bir kadeh taşımaktadır. Roma döneminin sanat anlayışının tüm özelliklerini taşımaktadır. İdealize edilmiştir. Sağ elinde yukarıya kaldırılmış vaziyette bir kadeh tutarken, sol kolu aşağıya doğrudur. Elinde üzüm demeti taşıyan Satyr'in elindeki üzüm demetinin asma kısmından tutmaktadır. Satyrler özellikle kulakları, burunları ve kuyrukları bakımından bir keçiyi andıran, eril mitolojik yaratıklar, daha doğrusu daimon'lardır. (cin). Satyrler, tasvirlerde genellikle içer, dans eder, zilli tef ve flüt çalar, perilerle (Mainadlarla) eğlenirler. Michelangelo Dionysos 'u diğer heykellerden ayırabilmek için simgeler kullanmıştır.



Resim 4.11. Michelangelo/ Bacchus Heykeli

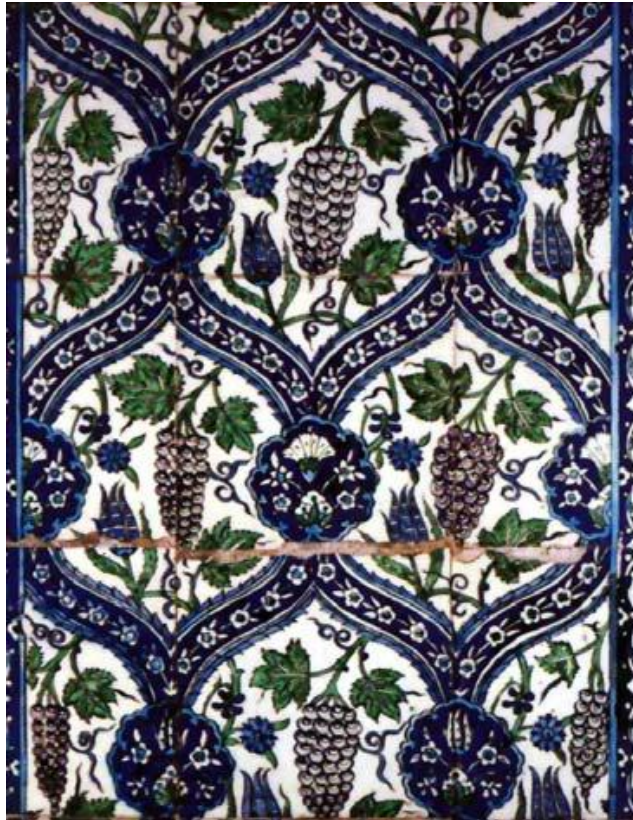
Yukarıdaki heykel (Resim 4.11) Mihelangelo'nun (1475-1564) , Bacchus Heykeli 1497 yılında yaptığı bilinmektedir. Rönesans'ın yetiştirdiği önemli bir sanatçıdır, resim alanında da bir çok eser vermiş sanatçı resimlerindeki çizimlerinde de heykelticiliğin tekniklerinden yararlanmıştır. Ortaçağ'ın sanatı ibadet alanında kullanmış olması, mağara resimlerinin av için kullanmış olmasıyla aynıdır. Rönesans'ta sanat, insan ve insan çevresinin en ideal ifadesi olarak ele alınmış olduğunu görürüz. Mihelangelo sanatında ölümsüz ve evrensel bir forma ulaşma ve yaratma peşinde olmuştur. (Turani, 1999, s. 373,375).Yapıtlarında Eski ahit ve Kutsal Kitap ve yaradılış öykülerinden yararlanmış olan Mihelangelo'nun ilk heykelleri arasında Bacchus Heykeli olduğu düşünülmektedir. Bacchus Heykeli, sanatçının peşinde olduğu ve ulaşmak istediği ölümsüzlüğü de Bacchus söylencesinin içinde yatmaktadır.



Resim 4.12. İznik çinisi



Resim 4.13. Takkeci İbrahim ağa camii Topkapı da



Resim 4.14. Şam, Dervişî ye Camii çinilerinden bir örnek



Resim 4.15. Çinili köşk müzesi



Resim 4.16. Ebü Eyyüb el-Ensârî Türbesi uzun yol çinileri

Yukarıdan İznik Çinileri olarak bilinen (Resim:4.12-4.13-4.14-4.15-4.16) beş farklı çini örneklerinin analizi İslamiyet sanatına dair bilgiler vermektedir.

Günümüze dek ulaşmış 16. Yüzyıla tarihlenen İslam Medeniyetinin mimari süslemelerinde, çinilerin yeri önemlidir. Kutsal yerlerde bulunan yapıların duvarlarına kullanılmış çini süslemelerinde üzüm tasvirleri bolca görülmektedir. Mozaik tekniğine benzer bir teknikle ortaya çıkan çinilerde Bizans ve Hellenistik kültürünün etkileri görülmektedir. Meyve tasvirlerinin kullanımı ise (Resim 4.12) Çin Porselenlerinin etkileşimiyle kullanıldığı düşünülmektedir. 16. Yüzyılın 2. Yarısından itibaren meyve tasvirleri kullanılmaya başlandığı tahmin edilmektedir. Çini bezemelerde en çok kullanılan meyve olarak üzüm tasvirleri dört ayrı şekilde görülmektedir. Birinci şekilde kenarsuyu ya da doğadaki haline benzer asma ağacı tasviridir. Rüstem Paşa Camii'nin revak panosundaki üzüm salkımı örnek gösterilebilir. İkinci şekil bahar dalları ile birlikte ulama kompozisyonlardır. (Resim 4.16) Ebü Eyyüb el-Ensari Türbesi, (Resim 4.13) Takkeci

İbrahim ağa camii, (Resim 4.15) Çinili Köşk Müzesindeki 502 numarayla kayıtlı çiniler örnek olarak gösterilebilir. Üzümlü kompozisyonların üçüncü şekli ise pervaz desenler (kenar suları) oluşturmaktadır. Dördüncü şekil ağaca tırmanan asma dallarıdır, ağaç olarak selvi ağacı seçilmiştir. Buna en güzel örnekse Ebû Eyyûb el-Ensârî Türbesi'ndeki servili panolar verilebilir. (Resim 4.14) Şam Dervîşîye Camii çinilerinde bulunan asma dalarlı ise ulama kompozisyon kullanılmıştır. Şam şî çinilerdeki asma dalları üslup açısından İstanbul'daki çini bezemelerinden daha farklıdır.

İbadet yerlerinin ağaç, çiçek, meyve ve doğa manzaralarıyla bezemek İslamiyetteki cennet tasavvuruna ait bir özellikten kaynaklanmıştır. İbadet eden insanların bir taraftan sanatsal bir ortamda huzur bulmaları diğer taraftan da kendilerine cennetin nimetleri hatırlatılmaktadır. (Doğanay, 2003, s. 43-63).

Bağcılığın merkezi konumunda olan bölgelerde mitolojik devirlerden itibaren üzüm; bolluk, bereket, verimliliği anlatan bir kutsallık atfedilmiş güçlü bir sembol olarak sanattaki yerini almıştır. Mevlana görüşlerini aktarırken üzüm sembolünden de yararlanmıştır. O'ndaki sembolik anlatım koruk hamlık, üzüm pişmişlik, şarap yanmışlığı işaret etmektedir. Ayrıca rubailerinden birinde “üzüm olmak” kendini bilmek özünü kavramak ve hakikate ulaşmaktır diye anlatmıştır. (Akapınar, 2005, s. 145-164). çinilerdeki üzüm sembollerinin kaynağı olarak mevlananın bakışının da etkisi olmuştur. Bir de tasavvufta önemli yeri olan kırklar meclisiyle ilgili bir üzüm hikayesi rivayet olunmaktadır. Hikayede kırklar meclisinin toplantısına giren Hz. Muhammed'e bir üzüm tanesi verilir ve paylaşılması istenir, Cebrail'in verdiği tabağa üzümün suyunu sıkıp suyla karıştıran peygamber tabağı verir ve herkesin üzüm suyundan bir yudum içmesini sağlar. Üzüm suyundan içen herkes mest olur kalkar semah dönerler. Böylece kırklar meclisinde semah dönme ortaya çıkmış olur. (Koçak, 2003, s. 2-20).

Bu bölümdeki tablo (Resim 4.14)Rönesan'ın temsilcisi olarak kabul edilen İtalyan ressam Tiziano Vecellio (1477-1576)' aittir. Eselerinde Pagan ve Hristiyan inanışın gizemleri, doğanın ve aşkın bütün güzelliklerini yansıtmıştır. (Bazin, 2015, s. 328). Bacchus and Ariadne adlı eserinde tüm bunlar görülmektedir.



Resim 4.17. Bacchus and Ariadne Tiziano Vecellio (titian)

<http://www.andrewgrahamdixon.com/archive/readArticle/110>

Yukarıdaki tablonun (Resim 4.17) analizinde bazı sanatçıların, anlatımı kolaylaştırma özelliğinden dolayı, mitolojik anlatım yolunu seçtiği görülmektedir. Venedik Rönesansı'nın önde gelen sanatçıları arasındaki olan Tiziano'da mitolojik anlatım yolunu seçmiş sanatçılardandır. Portre çalışmaları ve alegorik, dinsel ve mitolojik eserlerle tanınmış bir ressamdır. Baküs be Ariadne adlı eserini 1520-1523 yılları arasında bir dükün evi için yapılmıştır. Resim iki aşkın hikayesinden yola çıkarak yapılmış, Şarap Tanrısı Baküs ile Girit Prensesi Adrienne'nin karşılaşması betimlenmiştir. Rönesansın doruklarının yaşandığı, sanat tarihinin ise en parlak bir dönemidir. Tiziano alışılmış ışık, renk ve kompozisyonun dışına çıkarak kendince bir teknik geliştirmiştir. Onun resimlerine konu olan hikaye capcanlı görünmektedir. (Gombrich E. H., 1980, s. 250,257).

Baküs yunan mitolojisinde Dionysos olarak bilinen şarap tanrısı; resimde şarap rengi pelerini başında asma yapraklarıyla tasvir edilmiştir. Peşindeki tef çalıp eğlenen yandaşlarıyla

Girit Adası'ndan geçerken Adianne'ye rastlamış ona aşık olmuştur. Resim bu anı tasvir etmektedir. Dionysos'un başında asma yaprakları görülmektedir. Tiziano bu resimde Dionysos'u çağrıştıran tüm sembolleri kullanmıştır. Asma yapraklarından taç, asmanın sarıldığı asa, keçi ayaklı satır, tef çalan baccha rahibeleri görülmektedir.

Mitolojik tasvirler rastlantı sonucunda ortaya çıkmamışlardır. Tüm kutsanmış ve mitleşmiş hikâyelerin bir anlamı ve görevi vardır. Üzüm ve şarabın arketipi göksel bir varlığa işaret etmektedir. Asma, insanın susuzluğunu gideren kutsal nehirleri, ışığı ve bereketi saklar içinde. Şarap, ışığın, bilgeliğin ve saflığın cisimleşmiş halidir. (Eliade, 2000, s. 285). Dionysos kültü müziği, coşkuyu, heyecanı ve ölümsüzlüğü temsil eder. O da kurtarıcı tanrılardandır, yardım severdir, iki defa doğandır. Bazı kaynaklar, komedia ve tragadyanın Dionysos şenliklerinden doğduğunu söyler. (Yücel, 2015, s. 125-141).

Tiziano Baccus ve Adrienne adlı bu tabloda, Dionysos'un mitolojideki rolüne uygun bir resim çizerek kutsal zamanlara ait bir söylenceyi 1520'li yıllardaki iki kişi arasında gelişmiş bir aşka taşımıştır.

“Emmus'ta Yemek” adını taşıyan yapıt (Resim 18) Modern dönemin önemli eserlerindedir. İtalyan ressam, Michelangelo Merisi da Caravaggio (1571-1610)' ya aittir. “Caravaggio, ismini doğduğu kasabadan almıştır. Michelangelo Merisi Caravaggio gerçek ismidir. Caravaggio güçlü ışık-gölge kullanımı ve resimsel düzenlemeyi dramatik bir açıdan ele alışıyla barok sanatının en özgün uygulayıcılarından biri olmuştur.

Caravaggio'nun ”Emmus'ta Yemek” (1535) adlı tablosuna, İncil'den aldığı öyküyü modern dünyaya uyarlanmıştır. İsa'yı sakalsız ve biraz toplu ve genç yüzlü çizmiştir. İlk bakışta normal insanlardan oluşan bir yemek masası görünümünde olan bu tablo aslında kutsal bir anı imlemektedir. Masadaki meyve tabağındaki meyveler ve üzüm tabloya bakanları davet eder gibidir. Tabağın yanında duran asma yaprakları da solmaya başlıyor izlenimi vermektedir. Üzüm ve asma yaprağının orada olma sebebi üzüm ve asma yaprağının imgesidir. Ve Hıristiyanlıktaki İsa ile olan bağıdır. (Dell, 2011, s. 202-204).



Resim 4.18. Caravaggio'nun "Emmus'ta Yemek" (1535)

Yukarıdaki tablonun (Resim 4.18) analizinde ortaya çıkan anlam, İsa Mesih söylencesini işaret etmektedir. Caravaggio incildeki öyküleri günümüz dünyasında konumlandırarak farklı bakış açısı sunmuş geleneği yok etmek isteyen bir ressamdır. İdeal güzelliği önemsememiş çirkinlikten korkmamış doğalcılığı benimsemiştir. Işık-gölgeyi kullanma yöntemiyle daha gerçekçi resimler çizmiştir. (Gombrich E. H., 1980, s. 304,306).

Emmaus'ta Yemek adlı tabloyu Roma'da 1601 yılında sanat hayatının parlak bir döneminde yapmıştır. Davaggino bu tabloda, İsa'nın dirilişinden sonra havarilerine görünmesinin öyküsünü anlatmıştır, bir açığa çıkma anını tasvir etmiştir. Sanatta yaygın olan bu konuyu Caravaggio öyle resmetmiştir ki neredeyse izleyicinin de resmin içine dahil olduğu izlenimi vermiştir. Tablonun adından da anlaşılacağı üzere bir yemek anıdır, ancak sıradan bir yemek anı değil bir farkındalık anıdır. İncilde anlatılan öykü olduğu gibi resmedilmiştir. Yolda rastladığı havarilerine eşlik eder ancak onlar İsa'yı tanımazlar hanlarına davet ederler. Masada yemek anında ekmeği alır şükran duasını eder ve sonra ekmeği bölüp masadakilere

verir, masadakilerin gözü açılır onu tanır, sonra İsa görünmez olur. (Gombrich E. H., 1980, s. 202,204).İsa'nın sol omzunda bir örtü ve kırmızı giysisiyle uzun saçlı ve sakalsız tasvir edilmiştir. Gözü masada duran meyve tabağında, taneleri parlayan üzüm salkımı ve beyaz masa örtüsüne sarkmış asma yapraklarında gibidir. Arkasındaki karanlık gölge dehlize benzemektedir ve İsa, birazdan o dehlizde kaybolacak gibidir.

Caravaggio'nun başka bir tablosu (Resim 4.19) Bacchuss adlı tablosunda Şarap tanrısı sıradan bir insanmış gibi tasvir etmiştir. Mitolojik bir figür olan Bacchus (Yunan Mitolojisinde Disonysos'tur) yeryüzüne inmiş başında asma yaprakları olan elinde kadehiyle dünyalı gibi betimlenmiştir. Caravaggio, Roma'da çalıştığı dönem yapıtları dramatik bir anlatım sunmayan, kendi portreleri ve ölü doğa resimleridir. Bunlarda güçlü bir ışık gölge kullanılmış ve ayrıntıları özenle betimlemiştir. Dionysos ya da Bacchus (Romalılar Dionysos'a Bacchus diyorlardı) u resmettiği bu tabloda Dionysos'un çoğu simgelerini kullanmıştır. Işık ve gölgenin yoğun kullanıldığı tabloda Dionysos'un başına asma yapraklarından bir taç kondurmuştur. Ön taraftaki sepette en üstte üzüm olmak üzere diğer meyveler yer almaktadır. Dionysos'un sol elinde gene kendi simgelerinden olan bir kadeh yer almaktadır. Ön bize göre sol tarafta yarısından fazlası şarap dolu bir sürahi yer almaktadır. Bereketin, keyif almanın, esrikliğin, dansın, müziğin tiyatronun tanrısı genç olarak çizilmiş bir omuzu örtülmüşken diğer omuzu bele kadar açık olarak tasarlanmıştır. Bununla da ressam Dionysos'u genç ve güzel göstermek istemiştir. 13.02.2010 tarihli Radikal Gazetesi Nena Çalidis'in "Caravaggio'nun 400 yıllık Tilmizleri" başlıklı yazısında Bacchus tablosuyla ilgili ilginç bir bölüm yer almaktadır."Kısa bir süre önce, İtalyan uzman Robetra Lapucci tarafından, son teknolojiler kullanarak yapılan araştırmada ressamın Bacchus tablosunda kendi portresini çizdiği ortaya çıkmıştı. Caravaggio'nun 1596-97 yılları arasında yaptığı tabloda, Roma şarap tanrısı Bacchus'ün sol tarafında yer alan cam bir sürahinin içinde bir insan figürü yer alıyordu. Kameraların yaptıkları özel zoom sistemi ile cam sürahinin içinde bulunan bu insan figüründe, ressamın 25 yaşındaki haliyle kendi portresini çizdiği ortaya çıktı." diye ilginç bir bilgi paylaşmıştır.



Resim 4.19. Caravaggio/Bacchus 1597

Yukarıdaki tablonun (Resim 19-) analizi bizi yine Dionysos söylencesine götürmektedir. Caravaggio'nun Bacchus adlı tabloda betimlediği bir tanrı değil bir insan gibi resmetmiştir. Üzerinde giysi yerine pelerin ya da bir örtü vardır. Başında asma yaprakları, önünde meyve tabağı, sol elinde şarap kadehini izleyiciye uzatır gibidir. Bu tabloyla adeta göksel olanın dünyevi de olabileceğini anlatmak ister gibidir.

Caravaggio'nun yaşadığı dönem Avrupa tarihinin en yıkıcı ve en uzun süren dinsel nitelikli “otuz yıl savaşları”nın olduğu bir döneme denk düşmektedir. Ekmek şarap ayininin sembolize ettiği İsa'ya atfedilen diriliş ve kurtarma öyküsü burada kendini göstermektedir. Dionysos'un yardım sever ve kurtarıcı yanı sıra mı ya da eğlenceye düşkün yanı sıra mı resmettiği anlaşılmasa da, savaşları göz ardı etmeden düşününce belki de “Dionysos kendimiziz” demek istemiş olabilir.

Yine bu dönemin ve Peter Paul Rubens'in “Minevra Pax'ı Savaş'tan Korur” ya da “Barış ve Savaş” (1629-1630) adlı tablosu (Resim 20), Barok sanatı eserleri arasında yer almıştır. Resmin odağında üzüm salkımı vardır. Resmin sol üst köşesinde tef ve kastan yet

çalan bir kadın vardır. Dionysos şenlikleri ya da Bacchanalia şenliklerinin figürü gibidir. Üzüm salkımı ve meyveleri oraya getiren sırtı dönük “cupido” ve “satyr” dır. Tablonun sol alt köşesinden bir leopar üzümli almak için pençesini uzatmıştır. Kız çocuklardan biri elinde bir üzüm tanesiyle tablonun dışına bakmaktadır. Yaşamın ve barışın simgesi olarak üzüm; resmin tam ortasında yer almış, yani oraya yeni getirilmiş, küçük kızın yemek üzere elinde bulunan üzüm tanesi de dışarıya olan bakışı da artık tehlikenin yavaş yavaş geçtiğinin bir göstergesidir adeta. (Dell, 2011, s. 214).



Resim 4.20. Peter Paul Rubens'in “Savaş ve Barış” 1629-1630

Yukarıdaki tablo (Resim 4.20) Minerva Pax'ı Savaştan Korur (Barış ve Savaş) olarak bilinen önemli bir tablodur. Ressam, Barok sanatının ustaları arasında sayılır. Mitolojik konular ve bol figürlü ve alegorik resimleriyle tanınan bir ressamdır. Avrupa'da toplumsal ve dinsel gerilimin otuz yıl savaşlarına dönüşmek üzere olan bir dönemi yaşamış bir sanatçı olarak barışı önemsemiş, barış idealine kendini adanmış bir ressamdır. Bir çok resminde bu konuya yer vermiştir. Siyasal ve diplomatik görevler üstlenerek bu idealine hizmet ettiğini göstermiştir. İngiltere Kralı I. Charles'in İspanya ile barış yapması için bu tabloyu hediye ederek arabuluculuk yapmıştır. (Gombrich E. H., 1980, s. 314).

Barışın nimetleri adıyla da bilinen tabloda yine üzümün temsil ettiği barışı anlatmaya çalışmıştır. Küçük kızın elinde üzüm tanesi vardır ağzına doğru götürmüştür, barış gelmek üzeredir. Yine diz çökmüş bir satır elinde üzüm salkımının da olduğu meyveleri sunmaya çalışmaktadır. Yerde yatar görünen bir leopar üzümleri satır'ın elinden almaya çalışmaktadır. Barış tehlikededir. Bu tablo mitolojik öğelerle oluşturulmuş barışı isteyen bir talep bir yakarıştır. (Dell, 2011, s. 214,217).

Rubens eserini yaratırken mitolojinin anlatımlarından yararlanarak içinde bulunduğu çağın yaşadığı olayları alegorik biçimde sunmuştur. Dionysos söylencesine dair unsurların kullanıldığı tablo barış simgesi, üzüme yüklenen kutsallığın verdiği görevlerden biridir. Böylece Dionysos inancının yaşayan edebi bir forma doğru geliştiği görülmektedir. (Yücel, 2015, s. 125-141).

Fransız devrimi dönemi çalışma şekilleri de koşulları da değişmiştir. Akademiler, eleştirmenler ve sanattan anlayanların çoğu sanatla meslekler arasına bir ayırım olması gerektiğini düşünmüşlerdir. Sanayi devrimi el sanatları diyeceğimiz dükkânlarda yapılan işleri seri üretimle fabrikalarda yoluyla üretmeye başlamışlardır. Bu değişim en önce ve çok mimari eserlerde görülmüştür. Kentsel yerleşim alanları ve yapılan konutlarda çağa ait bir üslup oluşturmamıştır. Hızla yapılan yapılar basit, sanatsal kaygı taşınmadan inşa edilmiştir. (Gombrich E. H., 1980, s. 395).

Günümüzde dünyanın sanatsal haritasına bakıldığında, sanatsal açıdan yaratıcı olarak devam eden bölgelerin, bilinçli olarak benimsenmiş, bilimsel uygarlıklarla ilgilenen bölgeler olduğu görülmektedir. Bilimsel uygarlık hızla yeni formların yaratılmasına vesile olmuştur. Teknik icatlardan kaynaklanan ve yeni inşa yöntemlerinde ortaya çıkan devrim, taş ve ahşabın direncine dayanan eski oranlar sistemini sona erdirmiş yeni ölçüler yeni çalışma üslupları geliştirmiştir. (Bazin, 2015, s. 15).

Büyük devrimden sonra “sanat” farklı anlamlara bürünmüştür. 19. yüzyıl sanatçıları geleneğe karşı gelen, yeni olanaklar arayan insanların tarihi olmuştur. Bu gelişme; 15. Yüzyılda Floransa, 17. Yüzyılda Roma sanatın merkezi durumundayken 19. Yüzyılda Paris’i sanatın merkezi haline getirmiştir. Paris kahveler; sanat tartışmalarının yapıldığı, bu tartışmalara katılmak için dünyanın dört bir yanından gelen gençlerin mekanı olmuştur. (Gombrich E. H., 1980, s. 399).

Bu dönemde üzüm artık kutsallığını yitirmiş, natürmort ya da ölü doğa dediğimiz üsluplarda kullanılır olmuştur. Paul Cezanne meyve tabağı çalışması ve Van Gogh Kırmızı Üzüm Bağları çalışması üzüme yüklenen bir çok anlamın ortadan kalktığı gösterir niteliktedir.

Fransız ressam Cezanne (1839-1906) kendinden önce resim sanatı var olmamış, yeni başlıyormuş gibi davranarak resim yapmıştır. Modern sanatın babası kabul edilen Cezanne, meyve tabağını çizerken hayal gücünü ve keskin zekasını kullanmış geleneksel çizgilerden uzak derinlik duygusunu vermeyi başarmıştır. (Gombrich E. H., 1980, s. 432).



Resim 4.21. Cezanne Meyve Tabağı

Yukarıdaki tablo (Resim 4.21) Natürmort ya da ölü doğa üslubunun ilk örneklerinden sayılmaktadır. Çeşitli nesnelere bir araya getirilerek oluşturulan kompozisyonunu Cezanne, masada tabağın içinde meyveleri resmetmiştir. Gerçeklik ve gözün gördüğü izlenimlerin aktarılması o dönemin önemsenen sanat anlayışıdır. 1878 yılında yaptığı bu tablo yapıldığı dönem acemice bulunmuş ve eleştirilmiştir. Konumuz açısından meyvelerin içinde üzümün olması, üzümün natürmort resimlere konu olsada yinede üzüme yüklenen anlam yüzünden seçilmiş olabileceği düşünülmektedir. (Gombrich E. H., 1980, s. 430,432).

Modern döneme ait, Üzüm Bağı adlı tablo, (Resim 22) Van Gogh' ait bir tablodur. Ressam,1853 yılında Hollanda da dindar bir ailenin oğlu olarak dünyaya gelmiştir. Yaratıcı ve

çılgınlığıyla tanınan ressam izlenimciler arasında anılmıştır. Fırça darbelerinin becerisi resimde hareketliliği göstermesine yaramıştır. (Gombrich E. , 1980, s. 434,437-438). Sağlığında satılan tek resim olarak bilinen bu tabloda akıl hastanesinde yatarken odasının penceresinden gördüğü manzarayı çalışmış olduğu düşünülmektedir.



Resim 4.22. Vincent Van Gogh/ Kırmızı üzüm bağları

Yukarıdaki tablo (Resim 4.22) yaptığı resimlerle ifadecilik akımın öncüsü olmuş Vincent Van Gogh'a ait; Kırmızı Üzüm Bağları ya da Arles'te Kırmızı Bağ adlı tablosudur. Yaşarken satmış olduğu tek tablosudur. Tabloda doğanın cömertliği işlenirken üzüm hasadındaki insanın telaşını da vermiştir. Resme bakıldığında insanların durmaksızın telaşlı bir şekilde işlerine dört elle sarıldığı görülmektedir. Van Gogh'un bildik coşkulu ve yoğun fırça darbeleri sarı renkle güneşin gücünü resmetmiş, üzümün bereketini ise kırmızı renkle aktarmıştır. (18. ve 19. Yüzyıl Avrupa Resim Sanatında Akdeniz adlı makale) Tanrıya olan inancını gittikçe yitirdiği söylenen Van Gogh, bu resmi yaparken Dionysos ya da Mesih İsa söylencesinden bağımsız yaptığı düşünülebilir mi? Gece gündüz resim yapan Van Gogh'un ulaşmak istediği şey tablodaki üzüm hasadının mitolojik öyküsüdür.

Modern döneme ait tablo (Resim 4.23) Şeker Ahmet Ali Paşa'ya aittir. Şeker Ahmet ali Paşa, 1873 yılında, Türkiye'de düzenlenen ilk sergiyi açmıştır. Abdülaziz döneminin sanatçılarından. Türkiye'de resim alanındaki gelişmelere neden olmuştur. (Başkan, 2009)

Resim Klasik teknikte çalışılmış bir natürmorttur. Resimde kullanılan nesnelere asma dalları, üzüm yaprağı ve üzüm çoğunlukta olmak üzere, kavun, armut, şeftali yer almaktadır. Bu yönüyle baktığımızda tablo bize bolluk ve bereketi çağrıştırır. Bolluk ve bereketin tanrısı Dionysos'tur. Şeker Ahmet Paşa'nın Müslüman olmasından yola çıkarsak bu tablosuyla Dionysos'u anlatmak istediğini söylemek pek doğru olmaz, ama biz istesek de istemesek de yaşadığımız kültürleri kulak arkası edemeyiz. Dünya kültürü hepimizin ortak kültürüdür ve hepimizi etkilediği gerçeğine vurgu yapmak yanlış olmasa gerek.

İlginçtir ki bu dönemde çağdaşları gibi düşünmemiş bir ressam, üzümle ilgili eski inançları natürmort olan resmine taşımış ve aşağıdaki çalışmada eski söylenceleri canlı tutmayı başarmış görünmektedir.



Resim 4.23. Şeker Ahmet Ali Paşa (1841-1907) Devlet Resim ve Heykel Müzesi

Yukarıdaki tablonun (Resim 4.23) analizi, natürmort çalışmasını işaret etmektedir. Ancak, Şeker Ahmet Ali Paşa yaşadığı dönemde “natürmort” çalışmalarıyla tanınmış olsa da söylencelerin kültürlere taşınarak sanatçıları etkilemesi kaçınılmazdır. Bu tabloda kullanılmış üzüm ve üzüm yaprakları da bu vesileyle bu esere girmiş olabilir diye düşünmek yanlış olmayacaktır. Ressamın hemen hemen tüm Natürmort tablolarında üzüm ve asma yaprakları görülmektedir. Natürmort çalışmalarda meyvelerin arasında üzümün olması ayrı bir anlama

işaret edip etmediği bilinmemekle birlikte, İslamiyet'teki ya da Mevlana'daki anlamıyla kullanılmış olduğu düşünülebilir.

Tezin örneklem olarak seçilen görsellerin sonuncusu James Tissot'un Kafesten Bakan İsa Tablosudur. (Resim 4.24- 4.24.1) Görsel taraması yaparken "Resim Biterken" adlı internet sitesinden alınmıştır. Resimle ilgili sitedeki bilgiler şöyledir.

Fransız ressam James Tissot, (1836-1902) 1871 yılında İngiltere'ye gitmiş ölünceye dek orada kalmıştır. Ellili yaşlarında yaklaşık on yıl boyunca İsa ile ilgili kompozisyonlar çalıştığı bilinmektedir. "Kafesten Bakan İsa, New York'ta bir müzede bulunmaktadır. Bu eserin Hz. Süleyman'a ait olduğu düşünülen Ezgiler Ezgisi adlı kitabın bir bölümden esinlenerek yaptığı söylenmektedir. İsa kafesin ardından adeta üzümlere bakmaktadır. Üzerlerine gölge düşmüş yeşil yapraklar arasındaki üzüm salkımları, Hıristiyanlık için önemli bir yere sahiptir. Bakire Meryem öldüğünde, "üzüm kutsama yortusu" diye bir yortu yapılmış olduğu ve bu yortunun hala sürdürüldüğü bilinmektedir.



Resim 4.24. Kafesten Bakan İsa James Tissot



Resim 4.24.1. Kafesten Bakan İsa James Tissot

Yukarıdaki iki tablonun (Resim 4.24- 4.24.1) analizi Hz. Süleyman'ın "Ezgiler Ezgisi" kitabındaki bir ayetten esinlenerek yapılmış olması direk İsa Mesih Söylencesi'nin sembollerini akla getirmektedir. Üzüm bilindiği üzere (tezimizin içinde birkaç yerde tekrarlanmıştır) Hıristiyan'lıkta İsa'nın sembolüdür ve tanrıyla direkt bağı sağlamaktadır. Resimle ilgili yapılan tahminlerde, Tanrı'nın İsa'nın yanında olduğunu gösteren bir tasvir düşüncesidir. Bakire Meryem öldüğünde "üzüm kutsama yortusu" yapılmış bu yortu Hıristiyanlar tarafından hala sürdürülmektedir. Kafesten Bakan İsa Meryem'in ölüm haberinin duyurusunun yapıldığıyla ilgili bir betimleme olabileceği düşünülmektedir.

SONUÇ

Bu çalışmada; açılığa indirgenen gastronominin kültürel ve tarihsel arka planıyla kavramın antropolojik tanımına yönelik tartışmalar yürütülmüştür. Bu alandaki kuramsal çalışmaların yeni başlamış olması, yemeğin geçirdiği evrimi anlamak için birçok disiplinin yardımına ihtiyaç duyulmuştur.. Sosyoloji, antropoloji, kültür tarihi, arkeoloji, beslenme bilgisi, gıda bilimi, tarım, sanat tarihi ve estetik başvurduğumuz disiplinlerdir. Bu bağlamda gastronomide ve insan yaşamında önemli yere sahip üzümün ve üzüm imgesinin görsel sanatlardaki kültürel anlamları incelenmeye çalışılmıştır. Bu çalışma; yeme alanının içinde olan üzüm görselleri üzerinden, insanın en önemli gereksinimi olan yemek konusu hakkında tarihsel bir bakış açısı oluşturulmaya çalışılmıştır. Üzüm imgesini konu alan 24 görsel sanat eseri seçilerek tarihsel dönemlerine göre sıralanmış ve ikonografik çözümlenmesi yapılmıştır. İkonografik çözümlenmeyle gastronominin kavramlaşmasına katkı sağlanmıştır. Dolayısıyla bu çalışmanın kapsamında görsel sanatlarda üzüm ve üzüm temsilleri ile farklı kültürlerde bu temsillerin etkilerinin, farklı zaman dilimi temelinde değerlendirilmesi amaçlanmıştır

Çalışmamızda üzümün kullanım biçimlerine dair görsellerde kültürel, mitolojik, törensel ya da inançsal bir öge olarak yerini almış olan üzüm üzerinden yeme-içme ediminin gelişimi ele alınarak gastronominin insanın gelişmesinde nasıl bir rol oynadığı gözlemlenmiştir.

İkonografik yöntem analizinde görsellerin neredeyse tamamının“*doğanın ve kültürün kutsal görünümü*” çerçevesine sahip olduğu görülmektedir. Bu kutsallık üzüm görsellerinin analizinde yol gösterici olmuştur. Bu çalışmada; kutsallık atfedilen bir çok yiyeceğin arasında kendisi de bir mitolojik öge olan üzüm sembolü sanattın esin kaynağı olduğu görülmektedir.

Uygarlığın Doğuşu adlı bölümü olan; Şafağı Tetikleyen Doğa mı Besin mi? Sorusunu sorarak başlar. Bölümde Oter Bar Yosef'ten bir alıntı, bu sorunun cevabı gibidir. *"arındaki devrim gibi, bizim 'insan uygarlığının şafağı' dediğimiz daha önceki olay da, besin bulmanın yeni yollarını arama zorunluluğuyla başladı."* Besin bulma zorunluluğu insanı daima üretime zorlamıştır. Besin bulmanın ilk yollarından biri olan avlanma yüzünden mağara duvarlarına avlayacağı hayvanı çizdi. Doğanın düzeni ve doğayla kurulacak ilişki için inanç sistemleri geliştirdi, toplumsal düzen kurmaya yönelik tasarımlar edindi. (Maisels, 1999, s. 258,259).

En eski atalarımızın yiyeceğe yüklediği anlam ve kutsallaştırması boşuna değildir. İnsan yaşamı için zorunluluk arz eden beslenme zorunluluğu yiyeceği kutsal görmelerine neden olmuştur. Bu kutsallıkla ortaya çıkan söylenceler ise günümüze dek varlığını korumuş,

ancak başlangıçtaki önemini yitirmiş olsa da, sanat bu söylenceleri zamanın akışı içinde sürekli canlı tutmayı başarmıştır.

Antik Çağ'ın tanrılaşarak yeniden doğuş inancının gerçekleşmesinin rehberi Mısır'da Osiris (yalnızca Antik Mısır kültürüyle sınırlı) ve Yunan Dünyası'nda ise Dionysos'tur. (Dionysos kültü daha geniş alanda kendine yer edinmiştir.) Osiris ve Dionysos bağcılığın ve şarabın tanrısıdır. Onların ölümsüzlüğünün söylencesi, bağ bozumu ve şarap yapımına yüklenmiştir. Bu inancı taşıyanlar, iki ölümsüz tanrının aracılığıyla kendi ölümsüzlüklerinin gerçekleşeceğine inanmışlardır. Dolayısıyla ölüleri, bu iki tanrının ve sembollerinin tasvirlerini yaparak birlikte gömmüşlerdir. Tanrıyla birleşme bir olmaya yönelik bir inancın tezahürü ve kurtarıcı tanrıya olan güvendir.

Hitit kabartmasında üzümün bir başka olguya işaret ettiği görülmektedir. Hükümdar ya da kralın tanrıyla yakın bağı tasvir edilmiştir. Kaya kabartması, bu bağın kanıtı gibi tasvir edilmiş kralın gücüne dair bilgi vermektedir. Ahdamar Kilisesi'ndeki üzüm tasvirleri ise; bolluk, bereket, verimlilik, zenginlik göstergesi olarak sembolleştirilmiş olduğunu görülmektedir. Tıpkı sikkelerin üzerindeki üzüm tasvirlerinde olduğu gibi!

Ortaçağ bir çok şeyin değiştiği çağdır. Hıristiyanlığın ortaya çıkışıyla birlikte farklılaşan din anlayışı, söylencelerin de değişmesine neden olmuştur. Dionysos söylencesinin yeni versiyonu İsa Mesih söylencesi olarak yeniden yaratılmıştır. Artık üzüm ve şarap İsa Mesih'i sembolize etmektedir. Üzüm ve şarap İsa'yı, İsa ise üzüm ve şarabı çağrıştırmaktadır. Kutsal alan sayılan her yerde bu söylencenin tasvirleri kullanılmaya başlamıştır: Mozaikler, lahitler, heykeller, resimler vs. Ortaçağ inancının da peşinde olduğu şey sonsuz hayat ve tanrıyla buluşma ve birleşmedir. İsa Mesih'e verilen rol Dionysos'ta olduğu gibi kurtarıcı rolüdür.

İnsanlar için ölümden sonraki hayat düşüncesine inanmaktan daha büyük, daha güçlü bir başka teselli daha var mıdır? Ölümden sonraki yaşam, ebedi kurtuluş, yeniden dünyaya gelme olasılığı, erişebilir tanrılar insanlar arasında kolay yaygınlaşabilen inançlardır. Bu durum ölen insanın, yaşarken sahip olduğu biçimde gömülmesine neden olmuştur (Braudel, 2013, s. 385).

Yeniçağ'da Rönesans'la birlikte yapılan eserlerde sanatsal anlayış hakim olmuş, ancak Antik Çağ ve Ortaçağ öyküleri neredeyse tüm sanatçıların esin kaynağı olmuştur. Söylencelerin tekrar edilerek zaman içindeki yolculuğu gündelik hayatı da biçimlemiştir. Bu

durum sanatçıların söylencelerden esinlenmesini sağlamıştır. Günümüzde hala geçerliliğini koruyan bu durum sanatsal anlatımların anlaşılmasını da kolaylaştırmaktadır.

Sanat da gökkuşağı gibi tüm renkleri bir araya getirerek birleşim oluşturur. Bu elin ve beynin bir araya gelişidir. Beyin doğanın bahsettiği gerçekliği canlandırarak ellere gösterir, eller beyinden gelen görüntüyü yaratıcılığa çevirerek eseri ortaya koyar ve beynin onayını sağlar. Ellerin yaratıcılıkla ortaya koyduğu şey insanda olan şeydir. İnsanın olan bu şey, yeteneğin dışında başka bir temeli kaynağıdır. Bu temel kaynak insanın zihnindeki ve zamandaki görünen ve görünmeyene dair kaynaktır. İnsanı insan yapan da bu kaynaktır (Bronowski J. , 2012, s. 41,85-86). Bu kaynağın en büyük itici gücü hiç kuşkusuz ki beslenme gereksinimidir. Ancak bu gereksinim karşılanınca da insan tat alma peşine düşerek gastronomi denen kavramı yaratabilmiştir. Kültürel evrim denen şey, insanın becerisinin ve yaratıcılığının sürekli gelişim göstermesidir. İnsanın yükselişinin nedeni de bu beceri ve gelişiminden hoşnut olmasıdır. İnsan iyiyi ve güzeli sever, iyi ve güzeli yaptıkça daha iyisini ve daha güzelini yapmaya gönül verir (Bronowski J. , 2012, s. 40,88).

Sanat da tüm bu beceri ve yaratıcılığın eseridir. İngilizce’de becerilere gönderme yapan art kelimesi sanatın karşılığıdır. Günümüzde de art kelimesi hala beceri karşılığı olarak kabul görmektedir. Bu kelimenin kökü Latincedeki artem sözcüğünden Fransızca’ya art olarak geçmiştir. Dolayısıyla gastronomiyi bir sanat alanı olarak kabul etmek yanlış olmayacaktır. Jakop Bronowski “İnsanın Yükselişi” adlı kitabının yaratılış merdiveni adlı bölümünde şöyle der: *“İnsanın yükselişinde iki açıklama geleneğinin yan yana yürüdüğü bilinen bir gerçek. Bunlardan birisi, dünyanın fiziksel yapısının çözümlenmesidir. Diğeri ise, hayatın süreçlerinin incelenmesidir. İnceliklerinin ve farklılıklarının bireylerde ve türlerde doğumdan ölüme kararsız bir biçimde sürüp giden çevrimlerin incelenmesidir”* (Bronowski J. , 2012, s. 225).

Yukarıda bahsi geçen hayatın süreçlerinin incelenmesini, tezimizde Antik Dönem’den günümüze kadar olan ve üzüm görselleri üzerinden, Antik Çağ’dan Orta Çağ’a, oradan da Yeni Çağ’a ulaşan öyküsü derlenmiştir. Bu öykü ışığında toplumların değişim, dönüşüm ve gelişimlerinde sanatın yol gösterici olduğu görülmüştür. Bu öykü aynı zamanda yemeğin, nasıl yemek olduğunu ve gastronomi kavramının ortaya çıkışının tanıklığını yapmaktadır.

KAYNAKLAR

Akalın, K. H. (2014). Yunan-Roma Uygarlığında İnsan-Tanrılara Tapınma Töreni Olarak: Kilise Ekmek-Şarap Ayini. *Atatürk Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* .

Akapınar, R. B. (2005). Mevlanada Üzüm. *Bilig Kış* .

Anlı, R. E. (2006). *Bağlar Güzeli: Üzüm ve Üzüm Kültürü*. İstanbul: Yapı Kredi yayınları.

Aries, H. P., & Duby, G. (2007). *Özel Hayatın Tarihi 3 Rönesanstan Aydınlanmaya*. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayınları.

Armesto, F. F. (2007). *Yemek İçin Yaşamak*. İstanbul: İletişim yayıncılık.

Ataç, N. (2005). *Karalama Defteri Ararken*. İstanbul: YKY.

Ateş, M. (2001). *Mitolojiler Ve Semboller*. İstanbul.

Bates, D. G. (2013). *21. Yüzyılda Kültürel Antropoloji*. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi yayınları.

Bates, D. G. (2013). *21. Yüzyılda Kültürel Antropoloji*. İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.

Baudan, C. (2006). *Mutfak Savaşı*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Bazin, G. (2014). *Sanat Tarihi*. İstanbul: Kabalcı.

Bazin, G. (2015). *Sanat Tarihi Sanatın İlk Örneklerinden Günümüze*. (S. Hilav, Çev.) İstanbul: Kabalcı Yayıncılık.

Beardsworth, A., & Keil, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi*. Ankara: Phoenix Yayınevi.

Bell, j. (2009). *Sanatın Yeni Tarihi*. (U. N.-R. Gürtuna, Çev.) İstanbul: NTV Yayınları.

Belli, O. (2011). Anadolu'da Şarapçılığın Kaynakları. (N. Elhüseyni, Çev.) *Yemek ve Kültür* (23), 50,52,58,59,61,62,63.

Beşirli, H. (2010). Yemek Kültür Ve Kimlik. *Milli Folklor, Geleneksel yayıncılık* (87).

Bober, P. P. (2014). *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat,Kültür ve Mutfak*. (Ü. Tansel, Çev.) İstanbul: Kitap Yayınevi.

Bottoni, E. U. (2015). *Üzümler ve İnsanlar*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

- Boudan, C. (2006). *Mutfak Savaşları*. (Y. Avunç, Çev.) İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Braidwood, R. J. (1995). *Tarih Öncesi İnsan*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Braudel, F. (2013). *Bellek ve Akdeniz :Tarihöncesi ve Antikçağ*. İstanbul: Metis Yayıncılık.
- Brillat-Savarin, J. A. (2007). *Yemek ve Kültür* (8), 26.
- Brillat-Savarin, J. A. (2016). Gastronomi Üzerine İç Düşünce. *Yemek ve Kültür* (6).
- Bronowski, J. (2012). *İnsanın Yükselişi Türümüzün Biyolojik ve Kültürel Evrimine Renkli Bir Bakış*. (A. Göker, Çev.) İstanbul: Say Yayınları.
- Bryce, T. (2003). *Hitit Dünyasında Yaşam Ve Toplum*. Ankara: Dost Kitabevi.
- Buyruk, H. (2013). Adana Arkeoloji Müzesi'nde Bulunan Hıristiyanlarca Kullanılmış İki Antik Lahit. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi* , 6 (27), 166-177.
- C.M.Woolgar. (2008). Şölen Ve Perhiz Ortaçağ Avrupa'sında Yemek Ve Damak Tadı. P. Freedman içinde, *Yemek Damak Tadının Tarihi* (N. Elhüseyni, Çev., s. 175). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Certau, M. d., Giard, L., & Mayol, P. (2009). *Gündelik Hayatın Keşfi II*. Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.
- Childe, G. (2007). *Tarihte Neler Oldu*. (A. Şenel, & M. Tunçay, Çev.) İstanbul: Kırmızı Yayınları.
- Clottes, J. (2011). Sanatın Kökenleri. C. Dell içinde, *Baş Yapıt Budur* (M. Kınalı, Çev., s. 19). İstanbul: Yapı Kredi yayınları.
- Coşkun, İ. (2012). Modernliğin Kaynakları: Rönesan Üzerine Bir Değerlendirme . *Sosyoloji Dergisi*.
- Cowan, B. (2008). Yeni Dünyalar Yeni Tatlar Rönesans'tan Sonra Yemek Modaları. P. Freedman içinde, *Yemek Damak Tadının Tarihi* (N. Elhüseyni, Çev.). İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Cömert, B. (1999). Ankara: Ayraç Yayınevi.
- Cömert, B. (2008). *Estetik*. Ankara: De Ki Basım.
- Çalışkan, O. (2013). Destinasyon Rekabetçiliği ve Seyahat Motivasyonu Bakımından Gastronomik Kimlik. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* , 1 (2).
- Çavuşoğlu, Ç. (tarih yok). Bizans Sanatında Kuş Figürleri. İzmir, Türkiye.
- Çeler, Z. (2012). 17. Yüzyıl Hollanda Toplumunu ve Resim Sanatı Üzerine: Bakış, Üslup ve Yorumlama. *Galatasaray Üniversitesi İletişim Dergisi* (16).

- Çetin, A. (2010). *Üzüm iyileştirir Güzelleştirir*. İstanbul: Hayy Kitap.
- Dell, C. (2011). *Başyapıt Budur*. (M. Kınalı, Çev.) İstanbul: YKY.
- Demir, G. İ. (2013). Resim sanatı. H. Savaş içinde, *Güzel Sanatlar* (s. 54). Ankara: Anadolu Üniversitesi AÖF Yayını.
- Demiralp, D. (tarih yok). Klasik Çağ Sanatında Etkin Olan Toplumsal Düşünce ve Anadolu'lu Unsurlar.
- Demirci, M. (2012). *Gıda Kimyası*. İstanbul: Dizgi basım.
- Doğanay, A. (2003). XVI. Yüzyıl İznik duvar çinilerinde meyve tasvirleri. *Marmara Üniversitesi İlahiyat Fakültesi Dergisi* .
- Doğer, E. (2004). *Antik Çağ'da Bağ ve Şarap*. İstanbul: İletişim ayınları.
- Drouard, A. (2008). Aşçılar, Gurmeler ve Boğazına Düşkünler 19. ve 20. Yüzyıllarda Fransız Mutfağı. P. Freetman içinde, *Yemek Damak Tadının Tarihi* (N. Elhüseyni, Çev., s. 263-264,266). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Eco, U. (2014). *Ortaçağ*. İstanbul: Alfa Basım.
- Edgü, F. (2004). Güzel Sanatlardan Biri Olarak Yemek Sanatı. *Yemek ve Kültür* .
- Eliade, M. (2000). *Dinler Tarihine Giriş*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Eliade, M. (2000). *Dinsel İnançlar ve Düşünceler Tarihi 2 Gotama Budha'dan Hristiyanlığın Doğuşuna*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.
- Ergin, H. (2007). Mısırlıların Dini İnanç ve Adetleri (Milattan Önceki. Devirler). *Turuz Dil ve Etimoloji Kütüphanesi* .
- Farthing, S. (2014). *Sanatın Tüm yküsü*. (G. Aldoğan, & F. C. Çulcu, Çev.) İstanbul: Hayalperest Yayınevi.
- From, E. (1997). *Rüyalar, Masallar, Mitoslar*. (K. H.Ökten, Çev.) İstanbul.
- Gezgin, D. (2010). *Bitki Mitosları*. İstanbul: Sel Yayınları.
- Gombrich, E. H. (1980). *Sanatın Öyküsü*. (B. Cömert, Çev.) İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf*. İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Görsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim, Tarihini Bilelim*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Grimm, V. (2007). El Altında Duran Güzel Şeyler. P. Freedman içinde, *Yemek Damak Tadının Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Grimm, V. (2007). El Altında Duran Güzel Şeyler Antik Yunan Ve Roma Dünyasının Damak Tadları. P. Freedman içinde, *Yemek Damak Tadının Tarihi* (N. Elhüseyni, Çev., s. 74-75). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Gürsoy, D. (2014). *Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Hamilton, E. (2004). *Mitologya*. İstanbul: Varlık Yayınları.

Haviland, W. A., Prins, H. E., Walrath, D., & McBride, B. (2002). *Kültürel Antropoloji*. (S. Ç. Hüsamettin İnanç, Çev.) İstanbul: Kaknüs Yayınları.

Hehn, V. (2003). *Zeytin Üzüm ve İncir*. Ankara: Dost Kitabevi yayınları.

Heidegger, M. (2003). *Sanat Eserinin Kökeni*. Erzurum: Babil Yayınları.

İndirkaş, Z. (2004). DIONYSOS. *Tiyatro Eleştirmenliği ve Dramaturji Bölüm Dergisi* , 61-70.

Kılıçbay, M. A. (2007). In Cino Veritas. *Gastro* .

Kiple, k. F. (2010). *Gezgin Şölen: Gıda Küreselleşmesinin On Bin Yılı*. (N. Elhüseyni, Çev.) İstanbul: Yapı Kredi yayınları.

Koch, G. (2001). *Roma İmparatorluk Dönemi Lahitleri*. İstanbul: Arkeoloji Sanat Yayınları.

Koçak, Y. (2003). Kırklar Meclisi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi* .

Kronld, M. (2014). *Lezzet Fetihleri: Üç Büyük Baharat Kentinin Yükselişi ve Çöküşü*. (A. K. Yoviç, Çev.) İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar.

Lefebre, H. (2010). *Gündelik Hayatın Eleştirisi I*. İstanbul: Sel yayıncılık.

Levi-Strauss, C. (2012). *Yapısal Antropoloji*. (A. Kahiloğulları, Çev.) Ankara: İmge Kitabevi.

Maisels, C. K. (1999). *Uygarlığın Doğuşu*. Ankara: İmge Kitabevi.

Malinowski, B. (1990). *İnsan ve Kültür*. (F. Gümüş, Çev.) Ankara: V Yayınları.

Maubourguet, P. (2005). *Gastronomi Larousse*. İstanbul: Oğlak Yayınları.

Minor, V. H. (2013). *Sanat Tarihinin Tarihi*. (C. Soydemir, Çev.) İstanbul: Koç Üniversitesi Yayınları.

Mintz, S. W. (1996). *Şeker ve Güç*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Orhan, D. D., Ergun, F., & Orhan, N. (2011). Anadolu Medeniyetlerinde Asma (*Vitis vinifera* L.). *Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Tarih Bölümü Tarih Araştırmaları Dergisi* , 30 (50).

Outram, A. K. (2008). Avcı Toplayıcı İnsanlar Ve İlk Çiftçiler Tarihöncesinde Damak Tadının Evrimi. P. Freedman içinde, *Yemek Damak Tadının Tarihi* (N. Elhüseyni, Çev., s. 56). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Outram, A. K. (2008). Tarihöncesinde Damak Tadının Evrimi. P. Freedman içinde, *Yemek Damak Tadının Tarihi* (N. Elhüseyni, Çev., s. 51). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Oyarçin, K. (2015). 2008 Yılı Kelenderis AGora Bazıllıkası Kazısında Bulunan Geç Antik Çağ (M.S.3.-M.S.7. YÜZYIL) Sikkeleri. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 19 (1).

Ökse, T. (2006). Eski önasya'dan günümüze yeni yıl bayramları, bereket ve yağmur yağdırma törenleri. *bilig, Türk Dünyası Sosyal Bilimler Dergisi*.

Özbek, M. (2013). *Beslenme Kültürü ve İnsan*. Ankara: Alter yayınları.

Panofsky, E. (1995). *İkonografi ve İkonoloji*. (E. Akyürek, Çev.) İstanbul: Afa yayınları.

Panofsky, E. (1995). *İkonografi ve İkonoloji Renaissance Sanatının İncelenmesine Giriş*. (E. Akyürek, Çev.) İstanbul: Afa Yayıncılık.

Pasini, W. (2001). *Aşk ve Yemek*. İstanbul: İletişim yayınları.

R.R.Smith. (2002).

Rigotti, F. (2012). *Mutfaktaki Felsefe*. İstanbul: Çiya Yayınları.

Rosenberg, D. (2003). *Dünya Mitolojisi*. (K. Emiroğlu, Çev.) İstanbul: İmge Kitap Evi Yayınları.

Sağır, A. (2012). <http://turkishstudies.net>. Şubat 14, 2016 tarihinde <http://turkishstudies.net>:

Samancı, Ö. (2012). Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış. A. Avcı, S. Erkoç, & E. Otman içinde, *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü ve Tarihçiliği* (s. 28,31). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.

Savaş, H. (2013). Sanat ve Sanatın Sınıflandırılması. H. Savaş içinde, *Güzel Sanatlar* (s. 5). Ankara: Anadolu Üniversitesi AÖF Yayını.

Taşkın, Z. (2011). İlkçağ Uygarlıklarında Kitap ve Kütüphane: Efes Celsus Kütüphanesi. *Türk Kütüphaneciliği*, 25 (1).

Teuteberg, H. J. (2008). Modern Tüketim Çağının Doğuşu 1800'den Sonra Yemek Yenilikleri. P. Freedman içinde, *Yemek Damak Tadının Tarihi* (N. Elhüseyni, Çev., s. 255). İstanbul.

- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul: Hay Kitap.
- Tezcan, M. (2000). *Türk Yemek Antropolojisi Yazıları*. Ankara: T.C Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Timuçin, A. (1994). *Düşünce Tarihi*. İstanbul: İnsancıl Yayınları.
- Timuçin, A. (1994). *Felsefe Sözlüğü*. İstanbul: İnsancıl Yayınları.
- Tok, E. (2001). Erken Bizans Dönemi Zemin Mozaiklerine Sardes Örneğinde Bir Bakış. *Sanat Tarihi Dergisi* (11), 135-159.
- Tuncer, Ö. (1999). *İşte Anadolu*. İstanbul: Kanaat Matbaası.
- Turani, A. (1999). *Dünya Sanat Tarihi*. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Uhri, A. (2011). *Boğaz Derdi*. İstanbul: Ege Yayınları.
- Uludağ, K. (2013). Heykel Sanatı. H. Savaş içinde, *Güzel Sanatlar* (s. 121-122-123). Ankara: Anadolu Üniversitesi.
- Wells, C. (1972). *Sosyal Antropoloji Açısından İnsan ve Dünyası*. (E. Onur, Çev.) İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Williams, R. (1993). *Kültür*. (S. Aydın, Çev.) Ankara: İmge Kitabevi yayınları.
- Wölfflin, H. (2015). *Sanat Tarihinin Temel Kavramları*. İstanbul: Hayalperest Yayınevi.
- Yaşar, G. A. (2011). Ortaçağdan Günümüze "Modernite":Doğuşu ve Doğası. *adıyaman Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi* (4), 10-26.
- Yazır, E. H. (2012). Bakara Süresi. *Açıklamalı Kur'an-ı Kerim Meali* (s. 38-39). içinde İstanbul: Huzur Yayınevi.
- Yazır, E. H. (2012). En'am Süresi 99. *Açıklamalı Kur'an-ı Kerim Meali* (s. 104). içinde İstanbul: Huzur Yayınevi.
- Yazır, E. H. (2012). Mü'minun Süresi 19. *Açıklamalı Kur'an-ı Kerim Meali* (M. Çögenli, Çev., s. 244). içinde İstanbul: Huzur Yayınevi.
- Yazır, E. H. (2012). Nahl Süresi 67. *Açıklamalı Kur'an-ı Kerim Meali* (s. 195). içinde İstanbul: Huzur Yayınevi.
- Yenal, Z. (2015). Osman Nuri Koçtürk: Beslenme, Yemek, Siyaset. *Yemek ve Kültür* (40), 69.
- Yücel, Ç. (2015). Dionysos Şenlikleri ve Bayramları . *Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi* (3), 125-141.

ÖZGEÇMİŞ (VITAE)

Volkan Algün 22.03.1978 yılında İstanbul'da doğdu. İlk öğretimini ve orta öğretimini İstanbul İbrahim Alaettin Gövsa ilköğretim okulunda yapmıştır. İstanbul Şehremini Lisesinde eğitimini tamamladıktan sonra İstanbul Kültür Üniversitesinde Turizm İşletme Bölümünden 2002 yılında mezun olmuştur. 2006 yılında İstanbul Aydın Üniversitesi Dış Ticaret sertifikası almıştır. Eskişehir Anadolu Üniversitesi işletme bölümünü 2010 yılında bitirmiştir. 2014 yılında İstanbul Kültür Üniversitesi ile KOSGEB in ortaklaşa düzenlediği uygulamalı girişimcilik eğitim setifikasına hak kazanmıştır. 2013 yılından beride Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı yüksek lisans yapmaktadır.

VITAE(ÖZGEÇMİŞ)

Volkan Algün was born on 22 March 1978 in İstanbul. He studied his primary and elementary school education at İstanbul İbrahim Alaettin Gövsa Elementary School. After completing his education at İstanbul Şehremini High School, he graduated from the Department of Tourism Management at İstanbul Kültür University in 2002. He received his foreign trade certificate from İstanbul Aydın University in 2006. He graduated from Department of Business at Eskişehir Anadolu University in 2010. In 2014 he received his entrepreneurship certificate from practical entrepreneurship education organised jointly by İstanbul Kültür University and KOSGEB. He has received his master degree from Department of Gastronomy and Culinary Arts at Gaziantep University Social Sciences Institute in 2016.