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

SANAT OLARAK GASTRONOMİ VE GÖRSEL SANATLARLA İLİŞKİSİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

İSA ARSLAN

GAZİANTEP
AĞUSTOS 2015

İSA ARSLAN YÜKSEK LİSANS TEZİ GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ABD 2015

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

SANAT OLARAK GASTRONOMİ VE GÖRSEL SANATLARLA İLİŞKİSİ

YÜKSEK TEZİ

İsa ARSLAN

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Ayhan ÖZER

GAZİANTEP
AĞUSTOS 2015

T.C.

GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

SANAT OLARAK GASTRONOMİ VE GÖRSEL SANATLARLA İLİŞKİSİ

İsa ARSLAN

Tez Savunma Tarihi: 31.08.2015

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

Prof. Dr. Hilmi BAYRAKTAR

SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans tezi olarak gerekli şartları sağladığını onaylarım.

Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI

Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımca okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Yrd. Doç. Dr. Ayhan ÖZER

Tez Danışmanı

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

Jüri Üyeleri: İmzası

Yrd. Doç. Dr. Ayhan ÖZER _____

Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI _____

Yrd. Doç. Dr. İbrahim GİRİTLİOĞLU _____

ÖZET

SANAT OLARAK GASTRONOMİ VE GÖRSEL SANATLARLA İLİŞKİSİ

ARSLAN, İsa

Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Ayhan ÖZER

Ağustos 2015, 114 sayfa

Niceliksel olarak önemini kaybedip niteliksel bir önem kazanan günümüz gastronomisinin sanatsal yönünün kabul edilirliği; Türk mutfağı ve dünya mutfağında önemi gün geçtikçe daha da artmaktadır. Bilim, teknoloji ve ekonomik olarak ilerleyen insanlar, artık sadece karınlarını doyurmaktan öte göz zevkine hitap eden, estetik bir amaç taşıyan, mideden çok ruhu doyuran ve sanatsal bir görünüme sahip yiyecek-içecekleri tercih etmektedirler. Gelişen gastronomi kültüründe sanat dallarından olan görsel sanatlardan yararlanılarak lezzetli olmasının dışında yemeğe sanatsal bir görünümde kazandırılabilmektedir. Bu bağlamda bu çalışmada belge ve dokümanlar taranarak örneklerle araştırma metodu kullanılmıştır. Bu çalışmanın amacı gastronominin sanatsal özelliği, sanatın tanım ve özelliklerinden yola çıkılarak gastronominin sanatsal yönü, sanatta kendini ifade ettiği yönleri, ilişkili olduğu sanat dalları ve görsel sanatlarla aralarında ne gibi ilişkiler olduğunu ve bu ilişkiyi gösteren Türk ve dünya mutfağında yapılmış somut örneklerin neler olduğunu bulmaya yöneliktir. Üç bölümden oluşan bu çalışma birinci bölümde gastronominin tanım, özellikleri ve tarihine yer verilmiş. İkinci bölümde sanatın tanımı, türleri, özellikleri ve sanat olarak gastronomi ele alınmıştır. Son olarak üçüncü bölümde ise örneklerle gastronomi ve görsel sanatlarla ilişkisi başlığı adı altında görsel sanatlardan olan resim, heykel ve mimari sanatları ile gastronomi arasında ilişkilendirme yapıldıktan sonra konu ile ilgili Türk ve dünya mutfağından örnekler verilmiştir. Tezin sonunda ise sonuç kısmı ve sonuç kısmının içerisinde önerilere yer verilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Sanat, Görsel sanatlar

ABSTRACT

GASTRONOMY AS ART AND ITS CONNECTION WITH THE VISUAL ARTS

ASLAN, İsa

Master's Thesis, Gastronomy and Culınary Arts

Thesis Advisor: Assistant ProfessorAyhan ÖZER

August 2015, 114 pages

Admissibility of the artistic aspects of contemporary gastronomy, which lost importance quantitatively and gained qualitatively; is increasing importance day by day in both Turkish cuisine and world dishes. The people progressing economically, technologically and in science do not prefer only feeding themselves but also having dishes that has an artistic purpose and satisfies the very spirit of the stomach.They prefer food and drink that has an artistic view.In the growing gastronomic culture, making use of visual arts, apart from the taste, the food can be acquired to have an artistic look.In this context, in this study,the research method is used with examples including scanned documents. The purpose of this study is to find out the artistic aspect of gastronomy, how they express themselves in art, in which branches of art it has relation with and what type of relation it has with the visual arts. While doing this, the work is inspired from the description of art and artistic aspect of gastronomy. It also has the concrete samples of these relations from the Turkish and the world cuisine. In this study consists of three parts, the first part is on the definition, features and the history of gastronomy. The second part is on the definition of art itself, types and properties of art and gastronomy as art. And the third part, the relation of gastronomy with art, sculpture and architecture, under the title of relation between gastronomy and visual arts is associated and the samples from Turkish and international cuisine are given. At the end of the thesis, there comes the conclusion part including some necessary suggestions.

Key Words: Gastronomy, Art, Visual Arts

ÖNSÖZ

Bu çalışmanın merkezinde gastronominin sanatsal yönü bulunmaktadır. Gastronomi; zaman, mekân, araç-gereç, toplum ve coğrafya gibi belirli konular üzerinde ele alınarak işlenen çok geniş bir yelpazeye sahiptir. Bu nedenle bu çalışmada gastronomiyi sanat olarak ele alarak ve belli sınırlamalar da yaparak incelemeye çalıştık.

Günümüzde, yoğun biçimde sanat olarak algılanan gastronominin, tanımlarından, tarihsel süreç içerisindeki değişiminden ve günümüz gastronomisinin sanatsal yönünü gösteren örneklerden yola çıkarak gastronominin sanatsal yönünü belirgin biçimde ifade etmek istedik. Ayrıca sanatın tanım ve özelliklerinden, günümüzde görsel sanatlardaki malzeme yelpazesinin geniş oluşundan; gastronomi ile görsel sanatlar arasındaki ortak yönleri de bulmaya çalıştık.

"Sanat Olarak Gastronomi ve Görsel Sanatlarla İlişkisi" başlıklı tez çalışmamın hazırlanmasında bana yardım ve önerilerini esirgemeyen ve her zaman akademik bilgi ve görüşleriyle bana yardımcı olan tez danışmanım Sayın Yrd. Doç. Dr. Ayhan ÖZER hocama teşekkürlerimi sunmayı bir borç bilirim. Yüksek lisans öğrenimimde yanımda olan ve her zaman değerli görüşlerine başvurduğum bölüm hocalarımız Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI ve Yrd. Doç. Dr. Ali ÖZKAN hocalarıma şükranlarımı arz ederim.

Bütün hayatım boyunca bilgisi ve deneyimiyle bana yol gösteren ve eğitim hayatım boyunca bu günlere gelmemde katkısı olan değerli dedem Sevdin ARSLAN, hayatım boyunca bana manevi desteklerini esirgemeyen anneme ve bana yardımcı olan tüm arkadaşlarıma teşekkür ederim.

İsa ARSLAN

AĞUSTOS 2015

İÇİNDEKİLER

ÖZET i
ABSTRACT ii
ÖNSÖZ iii
İÇİNDEKİLER iv
ŞEKİL LİSTESİ vii
TABLO LİSTESİ viii
KISALTMALAR ix

BİRİNCİ BÖLÜM 1
GİRİŞ 1
1.1. Giriş 1
1.2. Problem 3
1.3. Amaçlar 4
1.4. Önemi 4
1.5. Sınırlılıklar 4
1.6. Yöntem 5

İKİNCİ BÖLÜM 6
GASTRONOMİ 6
1.1.Gastronominin Tanımı ve Özellikleri 6
1.1.1. Gastronominin Üretim ve Tüketim Boyutu 8
1.1.2. Gastronominin Diğer Bilimlerle ilişkisi 9
1.1.3. Gastronomi İle İlgili Kavramlar 10
1.1.3.1. Gastronom 10
1.1.3.2. Gurme (Gourmet) 11
1.1.3.3. Gurman (Gourmand) 11
1.1.3.4. Degüstatör 12
1.1.3.5. Eko-Gastronomi 12
1.1.3.6. Füzyon Mutfak (Fusioncooking) 12
1.1.3.7. Fast-Food 13

1.1.3.8. Slow Food 13
1.2. Gastronominin Tarihsel Gelişimi 13
1.2.1.Dünya Mutfağı 20
1.2.1.1. Fransız Mutfağı 23
1.2.1.2. İtalyan Mutfağı 24
1.2.1.3.Çin Mutfağı 25
1.2.1.4. Japon Mutfağı 26
1.2.1.5. Yunan Mutfağı 27
1.2.1.6. İspanyol Mutfağı 28
1.2.1.7. Hint Mutfağı 29
1.2.1.8. Rus Mutfağı 30
1.2.1.9. Amerikan Mutfağı 31
1.2.1.10. İngiliz Mutfağı 32
1.2.2. Türk Mutfağı 32
1.2.2.1. Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı 33
1.2.2.2. Selçuklular ve Beylikler Dönemi Türk Mutfağı 35
1.2.2.3. Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı 36
1.2.2.3.1. Osmanlı Saray Mutfağı 38
1.2.2.3.2. Osmanlı Halk Mutfağı 40
1.2.2.4. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı 43
1.2.2.5. Günümüz Türk Mutfağı 44
1.2.2.6. Türk Mutfağının Özellikleri 45

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM 48
SANAT VE SANAT OLARAK GASTRONOMİ 48
2.1. Sanat ve Özellikleri 48
2.1.1. Sanatın Tanımı 52
2.1.2. Sanatın Doğuşu ve Kaynağı 55
2.1.3. Sanatın Konusu 58
2.1.4. Sanatın Amacı, İşlevi ve Önemi 59
2.1.5.Sanatın Türleri 61
2.2. Sanat Olarak Gastronomi 65
2.2.1. Yemek Süsleme Sanatı 68
2.2.2. Temel Tasarım Elemanları ve Tasarım İlkelerine Göre Gastronomi 71
2.2.2.1. Temel Tasarım Öğeleri 72
2.2.2.2. Temel Tasarım İlkeleri 74

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM 76
ÖRNEKLERLE GASTRONOMİ VE GÖRSEL SANATLARLA İLİŞKİSİ 76
3.1. Heykel 77
3.2. Resim 85
3.3. Mimari 92
SONUÇ 100
KAYNAKÇA 105
ÖZGEÇMİŞ 114
VITAE 114

ŞEKİLLİSTESİ

Şekil 1: Heykel Ekmek (Ayşem, 2010) 80
Şekil 2: Çanakkale Anıtı (Şef Niyazi Çarpar"20…2015) 80
Şekil 3: Seyit Onbaşı Heykeli (Şef Niyazi Çarpar"20…2015) 81
Şekil 4: İsa ve Elvis Pasta Heykeli, Jana Danae Groller ve Matt'ter (Bu Bir Pasta Aşkı, 2015) 82
Şekil 5: Kayısı Taşıyan İşçi ve Çekirdek Ayıklayan Kadın Heykeli, Arif Özdemir (Kayısıdan Heykel Olur mu Demeyin, 2013) 82
Şekil 6: Çikolatadan Semazen Heykeli, Stefane Leroux (Çikolata Heykellerden Semazen, 2015) 83
Şekil 7: Tereyağından Heykeller, Jim Victor (Lezzetin Önüne Geçen Sanat, 2014) 84
Şekil 8: Ekmek Heykeller 2013, Milena Korolczuk (Ekmekten Portreler, 2013) 84
Şekil 9: Marilyn Monroe'nin havyardan yapılan portresi,Tisha Cherry (Eğer Yemek Sanatı diye…2015) 88
Şekil 10: Pop-Art'ın Kırıntı Hali,Tisha Cherry (Eğer Yemek Sanatı diye…2015) ... 88
Şekil 11: Yiyecekten Resim Portreleri, Hong Yi (Hong Yi'den Yemek Sanatı, 2013) 89
Şekil 12: Yiyecekten Resim Portreleri, Hong Yi (Hong Yi'den Yemek Sanatı, 2013) 89
Şekil 13: Türk Lokumu Üzerine İstanbul, Boğaz Köprüsü ve Sultanahmet Resim Çizimi (Mayda, 2014) 90
Şekil 14: Üç Boyutlu Zeytinyağlı Tabak, Tarkan Özdemir (Yaşin, 2013) 90
Şekil 15: Obama ve Putin, JolitaVaitkute (JulitaVaitkute İle Yemek Sanatı, 2014) . 91
Şekil 16: Jim Morrison ve Conchita Wurtt , JolitaVaitkute (JulitaVaitkute İle Yemek Sanatı, 2014) 91
Şekil 17: Yummy Kardan Adam ve Süper Mario , Daryna Kossar (Daryna Kossar Yemek Sanatının) 92
Şekil 18: Richard Meier'in yaptığı Beyaz Pasta (Kayım, 2008) 95
Şekil 19: Çikolata Ev ve Çeşmesi, Pelit Pastanesi, 2014 (Pasta ve Çikolata Müzesi, 2014) 96
Şekil 20: Sultanahmet Meydanı ve Bizans Hipodromu, Pelit Pastanesi, 2014 (Pasta ve Çikolata Müzesi, 2014) 97
Şekil 21: Yemek ev, De Stuurlui Stedenbouw ve Atelier Gras, 2015 (Çetken, 2015) 98
Şekil 22: Mimari Maket Çalışması, Bea Crespo ve Andrea G.portoles (Erçelebi, 2015) 98
Şekil 23: Biscuit City, Song Dong (Öztürk, 2014) 99

TABLO LİSTESİ

Tablo 1: Mutfağın Gelişim Süreci..... 22

KISALTMALAR

Akt. : Aktarma

Çev. : Çeviren

Ed. : Editör

MEB. : Milli Eğitim Bakanlığı

TDK. : Türk Dil Kurumu

Vb. : Ve benzeri

BİRİNCİ BÖLÜM
GİRİŞ

1.1. Giriş

Yeme-içme eylemi tüm canlıların yaşamlarını devam ettirebilmeleri için bir gerekliliktir; ama yeme-içme her canlı için farklılık gösterir. Ayrıca tarihsel sürekliliği içerisinde de insanların beslenmesi zamana, toplumlara, kültürlere, coğrafi etkenlere; teknolojik, bilimsel ve ekonomik gelişmelere göre değişiklik göstermektedir. Bu nedenle gastronomi birçok toplumda hem zenginlik, huzur ve statü sahibi olmanın bir işareti hem de insanların uygarlaşmak için gösterdikleri gayretlerin bir delili olmuştur.

Avcı/toplayıcı küçük topluluklar halinde yaşayan ilk insanlar, mağaralarda yaşıyor ve yiyeceklerini; çok ilkel yöntemler ve araçlarla çiğ bir şekilde tüketiyorlardı. Henüz yemek yapmayı bilmeyen bu insanlar, biyolojik bir ihtiyaç olarak gördükleri yiyecek ve içecekleri sadece yaşamın devamlılığının bir zorunluluğu olarak görüyorlardı. Bu dönemin ardından; ateşin bulunması, yerleşik hayata geçilmesi, tarımın yapılması, bilim ve teknolojinin gelişmesi, ekonomik refahın yükselmesi, toplumlar arası kültürel alışverişin artması, iletişim ve sanatın ilerlemesi vb. gelişmeler sonucundan insanlık başka bir konuma gelmiştir. Bu gelişmelerin sonucunda insanlığın devamlığı için bir gereklilik olan yiyecek ve içecekler, bir ihtiyaçtan daha ileri bir seviyeye gelerek insana haz veren ve bütün duyulara hitap edebilecek sanatsal bir konuma gelmiştir. Böylece yiyecek ve içeceklerin önemi:"miktar" olmaktan çıkmış, daha çok özelliklerinde yoğunlaşmıştır. Çok geçmeden gastronomi endüstriyel bir yapıya dönüşerek modern restoranlarda müşterilere sunulan bir sanatsal forma dönüşmüştür, diyebiliriz.

Günümüzde, gastronomide köklü ve hızlı değişiklikler yaşanmaya devam etmektedir. Toplumda bulunan neredeyse her sınıfın ekonomik bir güce sahip olması, teknoloji, ulaşım, iletişimin gelişmesi ve piyasanın herkesin ihtiyaçlarına cevap veren ürünlerin olması gastronomi alanında büyük dönüşümlere sebep olmuştur. Böylece yiyecek-içeceklerden, pişirim tekniklerine, kullanılan araç gereçlerden sunum şekillerine, tüketim esnasındaki araç gereçlere kadar pek çok şey değişmiştir. Milletlerin ve hatta her insanın kendine özgü damak tadı oluşmuştur. Öyle k

bazı kişilerin kendilerine göre damak tatlarını oluşturmaları; kişisel mutfaklar bile meydana getirmiştir. Böylece gastronomi, bir yandan da ulusların pazarlama ve tanıtım aracı olmuştur.

İnsanın günde üç defa yemek yediğini ve yemek yeme ya da hazırlama eylemlerinin çok zaman aldığını düşündüğümüzde gastronominin insan yaşamında ne kadar önemli bir yer kapladığı ortaya çıkarmaktadır. Oysa insan yaşamı için bu kadar önemli olan gastronominin bilim, kültür ve sanat alanlarında ele alınıp incelenmesi, görece yenidir. Özellikle ülkemizde, yakın zamana değin gastronomi ihmal edilmiş ve araştırma için konuya nasıl yaklaşılacağı konusunda belirgin bir ortak görüş sağlanamamıştır. Ekonomiciler üretilen ve satılan bir mal olarak görürken, siyasetçiler yiyeceklerin vergilendirilmesi idare ve dağıtımıyla ilgilenmişler, sağlıkçılar da beslenme açısından ele almışlardır. Yemek ile ilgili olan gastronomi; fizik, tarih, kimya, psikoloji, gıda, sanat ve estetik değerlerle bağlantı kurarak yemeğin üretimi, hazırlanması, sunumu ve yemekten alınan damak zevkine kadar bütün evrelerde belli düzende bir inceleme alanıdır.

Yiyecek-içeceklerin pişirilmesi, hazırlanması, sunumu bir sanatsal özellikler göstermektedir. Gastronomi sanattır demek yerinde olabilir; çünkü yeme-içme insanın en temel ihtiyacıdır fakat gastronomi yeme-içmede güzellik ve estetikte aramaktadır. İnsan bütün canlılardan farklı olarak en çok gereksinim duyduğu temel ihtiyacını bir sanata dönüştürmüştür. İnsan ihtiyaçlarının en temelinde bulunan yeme-içme gastronomik bir yaklaşımla insan gereksinimlerinin en zirvesine çıkmaktadır. İnsanlar görme, koklama ve işitme organları olmadan yiyemezler. İnsanın bütün duyularına hitap eden gastronomi estetik değerlerin bütününü bünyesinde barındırır. Gastronomi yiyecek-içeceklerin işitsel, görsel, tatsal ve güzelliklerinin bulma sanatıdır. Bu yüzden hazırlanan her tabağın ve bardağın güzelliği ve estetiği bir sanat çerçevesidir. Bu çerçevede gölge, ışık ve renk doğal kompozisyonlarını bulundurur (İlhan, 2015).

19. yüzyılında Charles Monselet'in "bütün şart ve yaşlarda tadılabilen sanat" olarak tanımladığı gastronomi 1835 yılında Fransız mutfak sözlüğüne de "iyi yemek yeme sanatı" olarak geçmiştir (Göker, 2011:28).

Bu çerçevede oluşan çalışma üç bölümden oluşmaktadır; birinci bölümde gastronomi kavramı ele alınmıştır. Gastronomi konusuna ilişkin farklı tanımlar ve yaklaşımlar ile gastronominin özellikleri, gastronominin üretim ve tüketim

boyutlarına göre tanımları, gastronominin diğer bilimlerle ilişkisi ve gastronominin alt görünümleri olan gastronomiyle ilgili kavramlara tanımlar verilip yeterli açıklamalar yapılmaya çalışılmıştır. Ayrıca gastronomi konusunda dünyada belli bir gastronomik kültüre ve özelliklere sahip dünyanın önde gelen mutfak kültürleri de ele alınmıştır. Bu mutfakların yanında, Türk mutfak kültürü de gerekli detayda ele alınarak gastronomi açısından incelenmiştir.

İkinci bölümde sanatın tanımı ve özellikleri üzerinde durulmuş ve ayrıca bir işin ve eserin sanat eseri olabilmesi için taşıması gereken özellikler, sanatın doğuşu ve kaynağı, sanatın konusu, sanatın amacı, işlevi ve önemi, sanatın türlerine göre çeşitli açılardan sınıflandırılması ve son olarak sanat olarak gastronomi ele alınmıştır. Gastronomiyi sanatsal açıdan ele alınırken sanatla ilişkilendirilip ve gastronominin sanat olduğunu ifade eden kaynaklarla desteklenmeye çalışılmıştır. Ayrıca son olarak gastronominin sanatsal yönünü daha çok ifade eden yemek süsleme sanatı ele alınmış ve yapılan yemek sunumlarında görsel kompozisyon için temel tasarım elemanları ve ilkelerine değinilmiştir.

Üçüncü bölümde ise gastronominin görsel sanatlarla ilişkisi adı altından görsel sanatlardan olan resim, heykel ve mimari sanatlarının tanım ve özellikleri verildikten sonra gastronomi ile aralarında ilişkilendirme yapılıp daha sonra dünyada ve ülkemizde bu görsel sanat alanları ve gastronomiyle alakalı yapılmış örnekler verilmiştir.

Gastronomi hem uluslararası anlamda hem de Türk gastronomisinin dünya mutfakları içerisinde hak ettiği konuma gelmesi ve Türk mutfağının gelişimi için gastronominin sanatsal yönünü anlamaya ve anlatmaya yönelik bir araştırma olarak planlanmıştır.

1.2. Problem

Dünyada uzun zamandır sanat olarak kabul edilen Gastronominin, ülkemizde yeni yeni bu bağlamda değerlendirilmesine karşın yeterince araştırma ve yayın yapılmamış olması bu araştırmanın kendine problem edindiği en önemli noktadır. Ayrıca gastronominin hangi yönleri ile sanat olduğu ve görsel sanatlar ile bağlarının neler olduğu da yine bu tezin alt problemleri olarak düşünülmektedir. Meliha Kekilli'nin (2008:14) "Yemeklerin en önemli özelliği tatlarıdır. Görünüş üzerinde

fazla durulmaz" ifadesini bir problem olarak algılanıp, Türk mutfağının sanatsal yönünün bulunması bu tezin diğer bir problem olarak belirlenmiştir.

1.3. Amaçlar

Gastronominin sanat olarak kendini ifade ettiği yönlerinin bulunması bu tezin ana amacıdır. Ayrıca şu alt amaçlara da ulaşılmaya çalışılması planlanmıştır:

1. Uluslararası boyutta gastronomi sanat ilişkisini bulgulamak,
2. Yerel boyutta gastronomi sanat ilişkisini örneklemek,
3. Görsel sanatlarda ürüne dönüşen sanat eserleri ve her iki alanın ilişkisini bulgulamak,
4. Somut örneklerle gastronomi ve sanat alanlarının ilişkilendirilmesidir.

1.4. Önemi

Bu tez; tarihsel, yaygın ayrıca köklü bir gastronomi ve mutfak kültürüne sahip olan ülkemizde de, dünyada olduğu gibi sanat alanı olarak kabul edilen bu alanın ihtiyaç duyduğu araştırmalarından biri olabileceği için önemli görülmektedir. Ayrıca bu alanın evrensel ve yerel boyutta ele alınıp değerlendirilmesi, kaynak ve ürünlerin taranması ile öncü bir çalışma olacağı için de önemli olduğu düşünülmektedir.

1.5. Sınırlılıklar

Bu çalışmada birinci bölümde dünya mutfağına değinirken sadece dünyada belli bir üne ve kültürel birikime sahip, dünyada belli bir gastronomik tarzı olan ve tarihte gastronomi alanında önemli rol oynayan dünya mutfaklarına değinilmiştir.

Çalışmamızın üçüncü bölümünde göze ve görmeye hitap eden görsel (plastik) sanatlar içerisinden sadece resim, mimari ve heykel sanatları ele alınıp gastronomiyle aralarında bağlantı kurulup örneklendirilmeye çalışılmıştır.

1.6. Yöntem

Araştırmada başvurulacak metotlar konuyla ilgili belge ve dokümanları tarama ve örneklerle araştırma metodudur. Araştırmanın teorik kısımları belgelerde var olan bilgilerin tekniğine uygun olarak toplanması ve metodik olarak düzenlenmesi ile gerçekleştirilmiştir. Ayrıca görsel sanatlar ve gastronominin ilişkilendiği uluslararası ve yerel örneklerle araştırma yapılmıştır.

İKİNCİ BÖLÜM
GASTRONOMİ

1.1.Gastronominin Tanımı ve Özellikleri

Ülkemizde daha yeni kullanılmaya başlanılan ve yabancı kökenli olan gastronomi kavramı hakkında pek çok tanımlama yapılmıştır. Bu kavramı anlayabilmek için çeşitli tanımlamalara yer vermek daha yararlı olacaktır.

Beril Dilsiz gastronomiyi şöyle tanımlamıştır;

> *"Gastronomi; Yunanca gaster (mide) ve nomas (yasa) kelimelerinin birleşimi olarak ifade edilen, yemek kültürü veya yemek sanatı olarak da nitelendirilen, yemeğin göz ve damak zevkine hitap edecek şekilde hijyen ve sanitasyon kavramlarına özen göstererek, belli bir sistematik düzen içinde hazırlanması ve sunulması olarak tanımlanmaktadır. Gastronomi fen bilimleri ve sosyal bilimlerden yararlanan bir bilim dalı olup "yeme içme bilimi" olarak ifade edilmektedir"*(2010:3).

Gastronominin sözcük kökeni ile yapılan tanımlamaların dışından kavramsal olarak yapılan tanımlara baktığımızda, gastronomi ile ilgili yapılan tanımların birbirinden farklı olduklarını görürüz Gillespie ve Cousins'e göre;

> *"Gastronomiyi tanımlamanın kolay olmadığı; tanımını yapmaya çalışan yazarların sayısına bakıldığında görülür. Gastronomi yiyecek ve içecek zevki ile ilgilidir. Bu durumda gastronominin konusu insandır. İnsanoğlu yemek ve içmekten hoşlanır. Başlı başına gastronomik değerler, kültürel, coğrafik, toplumsal ve sosyal beslenme faktörleri gibi birçok temele dayalıdır"* (Akt: Hatipoğlu, 2010:4).

Türk dil kurumunun sözlüğünde ise gastronomi şöyle tanımlanmaktadır; "Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi" "*Frenkler yemek pişirme sanatına, güzel, leziz ve ustalıklı yemeklerle uğraşmaya gastronomi diyorlar".*

Ferhan Nizamlıoğlu'na göre gastronomi: "Yiyeceklerin tarladan, sofraya gelene kadar geçirdikleri bütün aşamaları; doğru yiyeceği seçme, hazırlama, sunma ve bundan keyif almasını sağlama sanatıdır " (2012).

Aysun Hatipoğlu ise gastronomiyi şöyle tanımlamaktadır.

> *"Gastronomi, kendi içinde bulundurduğu bütün sanatsal ve bilimsel unsurlar ile yiyecek içeceklerin tarihsel gelişim sürecinden başlayarak tüm özelliklerini detaylı biçimde anlaşılmasını, geliştirilmesini ve uygulayarak günümüz koşullarına uyarlanması çalışmalarını ele alan bir bilim olarak da tanımlanabilir"* (2010:4).

Yapılan kısa tanımlara göre ortak tanım ise gastronomi kısaca yeme-içme bilimi ya da yeme-içme sanatı olarak geçmektedir (Dilsiz, 2010:3).

Gastronomi çok yönlü bir özelliğe sahip olduğundan gastronomi hakkında pek çok tanım yapılmaktadır. Fakat sadece konu için uygun olan tanımlara yer verilmiştir.

Bütün bu tanımlamalardan yola çıkılarak gastronomiyi şöyle de tanımlayabiliriz. Gastronomi, insan sağlığına uygun yiyecekleri tedarik edip hazırlayan, yiyecek ve içecek meraklılarına rehberlik eden, sosyal ve fen bilimlerinden yararlanan, sanat ve kültürü de içine alan, yiyeceklerin tarihsel özelliklerini inceleyen bir sistemdir diyebiliriz. Ayrıca söyle bir tanımlamada yapabiliriz; gastronomi coğrafi, kültürel, dinsel, bilimsel, teknolojik, kültürel ve sanatsal etkenlere göre yiyecek-içeceklerin değişimlerini inceleyen; insanın duyu organlarına hitap edecek şekilde yiyeceklerin sunulmasını ve yapılan yiyeceklerde en iyi şekilde zevk alınmasını amaç edinen, yemek sistemi ya da yemek sanatıdır.

Gastronomi hakkında bu tanımlamalar verildikten sonra aşağıda gastronominin çeşitleri ve özelliklerine değinilecektir.

Harrison, gastronomiyi "teorik gastronomi", "teknik gastronomi", "uygulamalı gastronomi" ve "besin gastronomisi" olarak dört grupta ele almaktadır. Teorik gastronomi, yapılan yemeklerin reçeteleriyle ilgilenirken; teknik gastronomi hazırlanan bu reçetelerin nasıl yemek haline getirileceğini; besin gastronomisi de yapılan yemeklerin besinsel değerleriyle ilgilenmektedir. Gastronomi çeşitleri içerisinde en kapsamlı olanı uygulamalı gastronomidir. Uygulamalı gastronomi, mutfak sanatı alanında bütün dünyada türlü yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, yapılması ve servisiyle ilgilenmektedir. Ayrıca estetik, bölgesel ve ulusal nitelikler

ile tüm kültürlerin yemeklerin pişmemiş halinden başlanarak çeşitli teknikler ve standartlarla ele almaktadır. Gastronominin bu çeşitlerinin dışında son yıllarda geniş bir araştırma alanında yer alan ve teknolojik gelişmelerle ortaya çıkan moleküler gastronomi bir diğer gastronomi çeşididir (Akt: Akgöl, 2010:23). "Moleküler gastronomi… bu yeni bir bilim dalı olup kimya ve fizik bilimini kullanarak yemeği farklı şekilde hazırlama akımıdır" (Kılıç, 2014).

Gastronomi biliminin gayesi en güzel beslenme şekli ile insan sağlığını koruyup ve insanın zevk almasını sağlamaktır. Gastronominin işlevsel yönü ise belli başlı kurallara bağlı kalarak yiyecek ve içecek olarak elde edilebilecek her şeyi arayan, tedarik eden ve hazırlayan herkese danışmanlık sağlamaktır (Dilsiz, 2010:3).

Gastronomi yalnız yiyecek ve içecekle ilgili değil, yiyecek ve içeceğin nasıl, ne zaman, nereden, neden yenildiğine ve içildiğine odaklanan bir bilimdir. Gastronomi ulusal ve bölgesel mutfak kültürünü de içine alan iyi yemek yeme bilim ve sanatıdır. Gastronomi bir bölgede ya da ülkede tüketilen yiyecek ve içecekle ilgili faktörlerin değişkenliğini ortaya çıkarır. Gastronomi, çalışması yapılan yiyecek ve içecek gibi besinlerden nasıl daha çok zevk alınacağı ve bu zevkin sınırının aşılması gibi çalışmaları içine almaktadır (Hatipoğlu, 2010:6).

Gastronomi üretici ve tüketici yönünden bir sınıflandırma yapıldığında gastronomiyle ilgili şu tanımlamalar vardır. (Kemer, 2011:6)

1.1.1. Gastronominin Üretim ve Tüketim Boyutu

Gastronomi üretim boyutu:

- Yemekleri güzel hazırlama, pişirme, sunma, güzel masa hazırlama sanatı ve bilimidir.
- İyi yemeyle alakalı çalışmalar ve bilgi birikimidir.
- Yemekleri pişirme ve aşçılık ile alakalı ilke ve uygulamalardır.

Gastronomi tüketim boyutu:

- Lezzetli yiyecek ve içecekten haz duymaktır.
- İyi yemek yeme konusunda olduğundan fazla gösterilen aşktır.
- Lüks ve iyi yiyeceklere düşkünlük ve bağımlılıktır.

Gastronomi üretim ve tüketim boyutu:

- Yiyeceklerin hazırlanması, sunulması ve bu yiyeceklerin yenilmesinin sanatı ve bilimidir.
- Bazı bölge ve ülkelerle alakalı, mutfak gelenek ve göreneklerini de ele alan, iyi yiyecek ve yeme bilim ve sanatıdır.
- Damak tadı ve iştah gibi zevklerin gayesiyle deneme ve yanılma yoluyla, tarihsel birikimin, kültürün, kazanılan alışkanlıkların, yeteneğin, verilen emeğin, ihtimamın ve aşkın kazanılmış beğenilerimize uygun olarak ahenkli bir tarzda bir araya gelmesidir.

Bütün bu açıklamalardan da anlaşıldığı üzere gastronomi insan yaşamının her alanında etkili olan bir özelliğe sahiptir. Açlık hissine dayanmaktan öte insanı ilgilendiren her alanda ele alınabilmektedir.

1.1.2. Gastronominin Diğer Bilimlerle ilişkisi

Günümüzde yeni yeni bir bilim veya sanat oluşu kabul edilmişliği artmış olan gastronominin tanımlarından da anlaşıldığı üzere geniş bir yelpazeye sahip olmasından kendi varlığını korumak ve gelişimi için diğer bilim dalları, kültür ve sanattan yararlanmaktadır diyebiliriz.

Gastronominin ilişkili olduğu bilimler ve bu ilişkinin ne şekilde olduğunu şu şekilde ele alabiliriz;

Bir bilim dalı olarak gastronomi hem fen bilimleriyle (kimya, fizik, biyoloji) hem de sosyal bilimlerle (sosyoloji, tarih, antropoloji, ekonomi, psikoloji, işletmecilik, pazarlama ve yönetim) yararlanmaktadır. Gastronomi sosyal ve fen bilimleri için bir araştırma alanıdır. Yeme-içme ile ilgili, beslenmeyle ilişkili olarak yiyecek ve içeceklerin tatlarının fizyolojisi ve tat alma, şarap üretimi, besinlerin insan vücudundaki işlevleri, gıda maddelerinin özelliklerin belirlenmesi, gıdaların biyolojik, kimyasal ve fiziksel bozulmalarını önlemek için sağlıklı arındırma kurallarına uygun üretim sistemlerinin geliştirilmesi açısından büyük ölçüde fen bilimlerinden yararlanmaktadır (İlhan, 2015).

İnsanların yemek yeme sebepleri, tercihleri, beğenileri ve bunları etkileyen sebepler ile ilgili psikoloji biliminin araştırma alanına girmektedir. Mutfak

eşyalarının kullanım evriminin belirlenmesinde tarih bilimine, yerel mönülerin konuklara sunma yollarının aranmasında pazarlama bilimine, orijinal bir ürün planlarken halk bilimine başvurulmaktadır. Gastronomi çok boyutlu olan bir sanat ve disiplinler arası bir bilimdir (Hatipoğlu, 2010:9).

Mutfakta kullanılan araç ve gereçlerin tarihsel gelişimlerinin anlaşılmasında tarih bilimine, toplumların kültürlerinin önemli unsurlarından olan yerel mönülerin gelen misafirlere sunma yöntemlerini ararken pazarlama bilimine, aslına dayanan bir ürün tasarlarken halk bilimlerine başvurulmaktadır. Farklı düşünceler gastronominin farklı bir boyutuna ışık tutarak, gastronominin anlaşılmasına ve konuya hâkim olma konusunda gurme ve gastronomlara katkıda bulunmaktadır. (Hatipoğlu, 2010:9).

Gastronomi gıda, psikoloji, fizik, tarih, kimya ve hepsinden önemlisi estetik ve sanatsal değerlerle ilişkilidir. İnsanın en önemli ihtiyaçlarından birisi yeme ve içme olmasına rağmen gastronomi yeme-içmeden sanat ve estetik de arayan bir sanat olarak değerlendirilmektedir. İnsan diğer varlıklardan farklı olarak en önemli temel ihtiyacını sanata çevirmiştir. İnsanlık için, insanın vasıtasıyla yapılmakta ve tüm insanlar aracılığıyla paylaşmaktadır. Bu yüzden yüce bir sanat olarak değerlendirilmektedir (Hatipoğlu, 2010:8).

Bütün bu açıklamalardan da anlaşıldığı üzere gastronomi fen ve sosyal bilimlerin dışında sanat alanından da yararlanarak kendi gelişimi ve çağın gereksinimlerine cevap vermek için yeni bir estetik görünüm kazanmıştır. Gastronomi bu estetik görünüm ile insan ruhuna ve gözüne hitap eder bir özellikte olmuştur.

1.1.3. Gastronomi İle İlgili Kavramlar

Gastronomi, kendi disiplini içerisinde yer alan bir takım gastronomiyle ilgili kavramların ortaya çıkmasını sağlamıştır. Bu kavramları şöyle sıralayabiliriz:

1.1.3.1. Gastronom

Gastronom, damak zevki olan, yemek konusunda bilgili ve ağzının tadı olan kişidir. Ayrıca yemek konusunda eğitim görmüş ve yemek pişirme uzmanı veya sanatçısıdır (Güynüşen, 2011:11). Gastronomun bir başka tanımı ise midesine

düşkün, yemek meraklısı, iyi yemekten anlayan, iyi yemek konusunda bilinen, ev sahibi veya restoran sahibi, gastronomi sanatında eğitimli servis ve mutfak sanatları ustasıdır (Hatipoğlu, 2010:7).

Gastronomun yukarda sözü edilen tanımlarının yanında gastronomi ile ilgili olan gurme, gurman ve degüstatör gibi kavramlarda vardır. Bu kavramlar aşağıda değinilecektir.

1.1.3.2. Gurme (Gourmet)

Türk dil kurumu tarafından “ tatbilir ’’ olarak tanımlanan gurme, yiyecek ve içecekle ilgilenen ve yeme içme ile ilgili değerlendirme yapabilecek deneyim ve bilgi birikimine sahip olan kişidir (Güynüşen, 2011:12). Bir başka anlatımla yeme içme ile ilgili incelikleri fark eden yemeği meydana getiren malzemelerin birbiriyle uyumunu, malzemelerin pişirilmesindeki hassasiyeti ve yemeği pişirirken ona katılan ruhun farkına varan kişidir. Gurme sadece yemek konusunda değil içecek konusunda da böyle özelliklere sahip olması gerekmektedir (Hatipoğlu, 2010:7).

Gurme iyi yemek konusunda bilgi sahibi olan, damak zevki olan, iyi yemek meraklısı, yalnızca yemekten zevk alan, yemek konusunda aşırı titiz ve zarif olan, farklı içeceklerin tatlarını birbirinden ayırabilen, duyarlı bir damağa sahip, zeki, dengeli, olgun ve zevkli olan insanlardır (Akgöl, 2012:42).

Genel olarak varılan ortak karar yemek yemeyi sevmenin gurme olmak için yeterli olmadığı yönündedir. Bir kişinin gurme olabilmesi için gastronomiye kendisini severek adaması, gastronomi konusunda eğitim almış ve deneyim kazanmış ayrıca gastronomiyi hobi olarak seçmesi gerekmektedir. Gurme yemeklerin iyi ya da kötü oluşlarını birbirinden ayırt edebilecek, değerlendirebilecek düzeyde eğitimli olmalıdır. Yiyeceklerin ve içeceklerin malzemelerinin özelliklerini bilmeli, sunum ve pişirme titizliklerini, yeme içme kurallarını bilmeli ve bütün içeceklerin özelliklerini değerlendirebilecek seviyede birikime sahip olmalıdır (Hatipoğlu, 2010:7). Gurme hakkında pek çok tanım bulmak mümkündür.

1.1.3.3. Gurman (Gourmand)

Aksekili, gurmanı söyle tanımlamıştır; sadece açlığını gidermek gayesiyle abur cubur olarak beslenen, yemek kültürünü bilmeyen, yapılan yemeği lezzeti,

görünüşü, sunumu ve sağlıklı oluşu gibi kriterleri önemsemeyen ve bulduğu her şeyi yiyen obur olan kişi olarak tanımlanmaktadır (Dilsiz, 2010:5)

1.1.3.4. Degüstatör

Degüstatör kavramı genellikle şarap tadımı yapan kişi olarak bilinmektedir. Degüstatör daha çok şarap tadımıyla ilgilendikleri için genellikle bu kavram şarap tadımcıları olarak akla gelmektedir. Yapılan şaraplarda degüstatörün sadece tat alma duyusu kullanılmaz, ilk başta görme ile başlar, koklamayla devam eder ve en sonunda tatma ile son bulur (Akgöl, 2012:43).

Verdiğimiz bu kavramlar gastronomi alanında çalışan veya ilgili olan kişilere verilen kavramlardır. Aşağıda ise gastronomi ile ilgili olan kuruluş ve sistemlere değinilecektir.

1.1.3.5. Eko-Gastronomi

Eko-gastronomi yemek ve tarımın üretimi, satış ve tüketim evrelerinde doğal, ekonomik, toplumsal, kültürel, psikolojik ve politik bütün unsurlarla ilişkili bir süreçtir. Eko-gastronomi, bir yere ilişkin devam edilebilir unsurları doğrudan ya da dolaylı olarak gelişmesine katkıda bulunmaktır. Doğal olmayan üretimleri engellemek için yerel yiyecek üretimleri desteklemektedir. Bu yüzden yerel üretimleri güçlendirip yiyecek tecrübesine dayalı kimlik ve markayı oluşturur. Eko-gastronominin amacı devam edilebilir gelişmenin otantik geleneksel ilkelerinin içine alan bir gastronomi uygulamaktır. Bu yüzden eko-gastronomi sürdürülebilir gastronomi olarak da isimlendirilmektedir (Yurtseven, 2014).

1.1.3.6. Füzyon Mutfak (Fusion cooking)

"*Birleştirme, bir araya gelme, birleşme* " gibi anlamlara gelen füzyon mutfak çeşitli milletlere ait mutfak kültürlerini, malzeme ve yöntemlerini aynı tabakta bir araya getirilmesi fakat en sonunda dünya mutfaklarına ait farklı yemek anlayışlarının sentezlenip, yeni mutfaklar, yeni lezzet ve yemekler yaratılmasıdır. Ayrıca füzyon kavramı, mutfağın ve yemeğin "küreselleşmesi" manasına da gelmektedir. Böylece söylenebilir ki füzyon mutfak sayesinde dünyanın farklı lezzetleri iyi bir şekilde tanıtılabilmektedir (Kırım, 2005).

1.1.3.7. Fast-Food

Türkçeye “ayaküstü yemek” olarak geçen Fast-Food, kısa zamanda pek çok kişiye hizmet veren, belli yöntemlerle hazırlanmış yiyeceklerin üretilip satıldığı bir yemek sistemidir. İnsan hayatında teknolojinin gelişmesi, kadının iş hayatına girmesi, kentleşme, yoğun iş saatleri, seyahat, tek başına yaşama ve çocukların zamanlarını daha çok okulda geçirmeleri gibi nedenlerden ötürü insanlar beslenmelerine daha az ilgi göstermeleri ve geleneksel beslenme alışkanlıklarının değişmesi gibi faktörlerin etkisiyle Fast-Food hayatımıza girmektedir. Kola, hamburger, tost, simit, lahmacun, döner, pide, sandviç, pizza, kızartılmış patates ve tavuk, ızgara vb yiyecekler Fast-Food kategorisini oluşturmaktadır (Öz, 2007).

1.1.3.8. SlowFood

SlowFood 1989 yılında Fast-Food'a, yerel mutfak geleneklerinin kayboluşuna ve insanların zamanla neyi yedikleri, yedikleri yiyeceklerin nereden geldiği, yemek tadının nasıl olduğu ve yaptığımız yemek seçimlerinin dünyayı ne şekilde etkilediği konusundaki aldırmazlıklarına karşı kurulmuş kâr amacı beklemeyen bir eko-gastronomi kuruluşudur. Bu kuruluş temiz ve iyi olan yiyeceği savunur. Yediklerimizin sağlıklı ve lezzetli olması gerektiğine diğer canlılara ve dünyaya zarar vermeyecek şekilde üretilmesi gerektiğine ve üretim yapan çiftçilerin emeklerinin karşılığını tam almaları gerektiğini savunmaktadır (SlowFood, 2015). Günümüzde eğitim seviyesinin artması, iletişimin gelişmesi ve insanlarında bilinçli tüketici konumuna gelmesi bu kuruluş daha da rağbet görür bir hale getirmiştir.

1.2. Gastronominin Tarihsel Gelişimi

Bir bakıma yeme-içmenin karşılığı olan gastronominin tarihine bakmadan önce insan yaşamı için gastronominin önemine değinmek daha yararlı olacaktır.

Dünyada insanoğlunun en çok gereksinim duyduğu ve üzerinde en çok düşündüğü şeylerin başında yemek geliyor kuşkusuz. Yemek insanın en temel gereksinimi olduğu kadar ulusal ve toplumsal kimliğini oluşturma öğelerinden biri olarak da değerlendirilebilir. Böylece yemeğin toplumsal olarak gelişimi ve değişimi toplumun bir geleneği oluştururken aynı zamanda bir sanat katına da yükseltir (Gürsoy, 1995: 9).

Yemek yeme bütün canlıların biyolojik varlıklarını sürdürebilmeleri için vazgeçilmez bir gerekliliktir. Fakat canlıların beslenmesi her canlı çeşidi için değişkenlik gösterdiği gibi tarihsel bir süreklilik içinde kişinin beslenmesi kültürlere ve toplumlara göre de değişkenlik göstermektedir. Beslenmek insanoğlu için hayatta kalabilmesi için alınması gereken öğeleri vücudunda kullanmasıdır. İnsanların hayatta kalma koşullarından olan beslenme için yemek yeme zorundadır. Yemek, farklı besinlerin tat veren maddelerle beraber belirli tekniklerle hazırlanıp pişirilmesi olarak bir yiyeceği gösterirken, bu yiyeceğin hangi araç gereçle, hangi malzemeler ile ve hangi ölçüde hazırlanacağını, nerede ve ne gibi tekniklerle pişirileceğini, nasıl sunum yapılacağını ve nasıl yenileceği bağlamında kültürel bir olguyu göstermektedir (Yürdigül, 2010:76).

Beslenmek tarihin her devresinde hayatta kalmaktan başka çeşitli anlamlara sahip olmuştur. Yemek birçok toplumda huzurun, zenginliğin ve statü sahibi olmanın bir işareti olarak görülmüş, birçok davranış biçimlerinde başrol oynamış ve insanoğlunun uygarlaşmak için göstermiş olduğu gayretlerin bir delili olmuştur. Belli bir uygarlık seviyesine gelmiş insanlar yiyecek-içecek için çeşitli araç gereçler yapıp kullanmışlardır. Yemek sosyolojiyi de içine alır ve sosyolojik bir zorunluluk olarak çeşitli normları ortaya koyar. Çünkü normlar olmadan bir arada yaşamak mümkün değildir. İnsanların bir arada yemek yemeleri sofra adabı ve görgü kuralları gibi normları gerekli kılar. Fakat bu kurallar kültürlere göre farklılık gösteriri. Yemek yeme kimliğinde belirtisidir. (Budistlerin et yememeleri, Müslümanların alkol kullanmamaları gibi) ve geçmişten günümüze kadar politik bir unsur olarak kullanılmıştır. Bütün bu nitelikler yemeğin geçmiş ve geçmişteki önemini artırmıştır. Yemeğin tarihini incelemek bir anlamada insanoğlunun tarihini incelemek demektir (Sarıışık, 2013:2).

İnsan hayatının devamı için ve her alanda kendini gösteren gastronominin tarihi, insan tarihiyle birdir. İnsan tarihinde yaşanan her gelişme gastronomiye yansımıştır. Böylece aşağıda insan gelişim tarihi için önemli olan dönemlerde gastronominin tarihi ele alınacaktır.

Sürücüoğlu'na göre; insanın biyolojik bir ihtiyacı olarak açlığını gidermek amacıyla ilk insanlar yiyeceklerini toplayıcılık yaparak elde etmişlerdir. Fakat yiyecek toplama işi bireysel olarak yapılmamış, insanlar grup olarak yiyeceklerini

toplamış ve toplayıcılık cinsiyete dayalı bir iş bölümü sonucunda sağlanılmıştır. Bu yüzden insanlar birbirleriyle, başka grup ve uluslarla ve çevreyle ilişki kurarak gerçek manada insan olmanın başlangıç noktası olmuştur. İnsanların toplayıcılıktan sonra avcılık dönemlerinde toplumsal örgütlenme daha belirgin olmuştur. Avcılık döneminde kadınlardan daha güçlü ve daha dayanıklı olan erkek, uzaklarda avlanarak ve bu avını parçalayıp eve taşıyarak grup işbölümüne katılırken kadınlar ise daha çok ev işi, çocukların bakımı, bitki ve meyve toplama işleriyle uğraşmıştır. Bu sebeple tarımı kadınların bulup geliştirdiği iddia edilmektedir. İnsanlar tarımla birlikte toplayıcılıktan yetiştiriciliğe ve avcılıktan evcilleştirmeye geçmiştir. Böylece insanoğlunun yaşam şekilleri ve beslenme alışkanlıklarında önemli değişiklikler olmuştur. İnsanlar göçebelikten yerleşik hayat tarzına geçmişler, doğadaki yiyeceklerin uygun olanlarını yetiştirip üretmeye başlamış, ürettiği yiyecekleri işleyerek yemeği ve yiyecek bulunmadığı zamanlar için ürettiklerini depolamayı öğrenmişlerdir (Akt: Yürdigül, 2010:80). Yiyeceklerin depolanması ve ateşin bulunması gastronomi tarihinde önemli bir gelişme olmuştur. Depolama işlemiyle yiyeceklerin üretimini eline alan insanlar ateşle beraber yiyeceklerin doğal hallerinden çıkararak farlı türdeki yiyecekleri birleştirerek yemek yapmasını öğrenmişlerdir. Ateşle buluşan gastronomi dünyası başka bir boyut kazanmıştır ve ateşle beraber mutfak tarihide başlamıştır diyebiliriz.

Armesto'ya göre; insanların ateşi bulmasıyla bütün alanlarda olduğu gibi gastronomi alanında da önemli gelişmeler meydana gelmiştir. İlk başlarda fırında ısıtılmış taş üzerinde yapılan pişirme işlemi daha sonra M.Ö. 6000-5000 yıllarında hayvan skapulası, hayvan kabukları ve hayvanın midesinde yemekler yapılmaya başlanılmıştır. Böylece ateş, ısı, ışık ve korunma amacından başka yemek pişirme işlemlerinde önemli bir gelişme olmuştur. Ateş insanların etrafında toplanarak yemek yedikleri bir yere dönüşmesi yemek yemenin sadece açlığını giderme amacından değil bir araya gelerek sofrada toplanma ve bu davranışı belirli zamanlarda yapma fiili haline gelmiştir (Akt: Yürdigül, 2010:81).

Tarih öncesi çağlarda insanların ateşi bulması, tarımsal faaliyetlerde bulunması, yerleşik hayata geçmesi ve hayvanların evcilleştirmesi gibi gelişmeler yiyecek-içeceklerin çeşitlerinin artmasını da sağlamıştır. Yeni pişirme yöntemleri ve yeni malzemelerle birlikte yiyecek-içeceklerin lezzetleri değiştirilerek farklı lezzetler ortaya çıkmışlardır.

Çetin'e göre hayvanları evcilleştiren insanlar hayvanlarda elde ettikleri ürünlerin yapılarını ve lezzetlerini değiştirerek yeni ürünler elde etmişlerdir. Asyalılar ilk defa inek sütünü işleyerek tereyağı ve peynir elde etmişlerdir. Bazı toplumlar üzümden şarap üretmişler bazı toplumlar ise yiyeceklerin lezzetlerini değiştirmek için çeşitli baharatlar ve kokulu otlar kullanmışlardır (Akt: Çakır, 20108:5).

İnsan yaşamında bilim ve teknolojik gelişmeler, insanların farklı coğrafyalara göç etmesi sonucu yeni yiyeceklerle karşılaşması, yeni buluşlar ve farklı kültürleri tanıma gibi gelişmelerin sonucunda insanla beraber gastronomide gelişme göstermiştir. Böylece dünyadaki değişimlerle birlikte gastronomide değişmiş ve bugünkü halini almıştır.

Yemek bütün toplumlar için bir kültür ve insanoğlunun zevkleri doğrultusunda gelişerek günümüze kadar süregelen bir sanattır. Tarih öncesi çağlardan beri insanoğlu içinde yaşadığı toplumun kurallar, düzen ve alışkanlıklar doğrultusunda yemek yemişler ve zamanla düzen ve alışkanlıklarını değiştirerek genişletmişlerdir. İlk çağ uygarlıklarına baktığımızda mısırlılarda yemek yerde veya sandalyede yenirdi. Sofrada müzik ve dans eşliğinde kızartılmış kümes hayvanları yemişlerdir (Gürsoy, 1995:16).

Bober'e göre çiçek ve kozalaklarla süslenmiş mısır sofralarında insanların kafalarında yanan tütsüler bulunmaktaydı. Bereketli Nil Nehrinin kıyısında yer alan mısır uygarlığında bira ve şarap üretilip tüketilirdi. Yunan uygarlığı kendi tarihlerini araştırarak yeme içme sanatlarını ortaya koyarak, efsanelerle günümüze kadar koruyarak bize aktarmışlardır. Yemek şölenleriyle ünlü yunan uygarlığı yemeklerini şölenler eşliğinde yerde oturarak yiyorlardı. Bu şölenlerde erkeklerin eşleri bulunmaz kadın hizmetçiler bulunur, genellikle çok şarap ve bira içmesini kolaylaştırmak amacıyla hafif yiyecekler ikram edilirdi. Roma imparatorluğunda ise hiyerarşik bir yapının olmasından dolayı ekmek daha yaygın bir yiyecek haline gelmişti. Halkın vazgeçilmez yiyeceği olan ekmek, devlet kontrolü altındaydı. Roma imparatorluğu fethettikleri toplumların yemek kültürlerini ve aşçılarını Roma'ya getirerek zengin bir mutfak kültürü oluşturmuşlardır. Yunanistan'dan getirilen aşçılar şölenlerde bir yandan kendi sanatlarını ortaya koyarken bir yandan da özgürlüklerini kazanacak paraları biriktiriyorlardı. Romalılar için sabah ve öğle yemeği genellikle hafif

yiyeceklerdi, ana yemek ise akşam yemeğiydi. Akşam yemeği şölenlerle, davetlerle gerçekleştiriliyor ve yemekler şarapla birlikte yeniliyordu. Yunanlıların aksine bu şölenlerde erkeklerin eşleri de katılıyordu. Romalılarda şölenler o kadar ihtişamlıydı ki imparatorluğun çöküşüyle ilişkilendirilebilecek seviyeye gelmişti (Akt: Orkun, 2009:24-32).

İlk çağ uygarlıklarından sonra ortaçağda yemek kültürü artık soyluların şölen ziyafetlerinden çıkarak insanların zaman zaman bir araya geldiği toplumsallaşma ortamı sağlayan hayat içerisinde merkezi bir değer kazanmıştır. Ticaret yollarının üzerinde bulunan hanlar ve manastırlarda insanların bir araya gelerek yedikleri yemek, ortaçağın kölesi gibi olan aşçılar tarafından hazırlanmış, ateş üzerinde pişirilmiş ya da büyük tencereler de kaynatılmış, tabaklarda ve tabak görevi gören bayat ekmek dilimleri üzerinde elle tüketilmiştir. Yemeklerin yapımında kullanılan malzemeler ise yakın çevrede yetişen ürünlerdir (Yürdigül, 2010: 81).

Genel olarak ortaçağın yemek kültürünün en önemli özelliği, yemeğin özellik olarak değil de miktar olarak ela alınıp değerlendirilerek tüketilmesidir. Bu yüzden soylu ve asil olan kişiler halkla aralarında farklılık yaratabilmek için daha çok yemek tüketiyorlardı ve yiyeceklerin en güzellerine mutfaklarında yer veriyorlardı. Soyluların verdikleri ziyafetlerde yemeklerin hem miktar olarak hem de çeşit olarak fazlalığı bu farklılığı iyice pekiştiriyordu. Çünkü zengin ve soylu olan birisinin sofrası mal paylaşımı mekanizmasının bir kısmı olarak kabul ediliyordu. Bol çeşit ve çok miktarda yemeğin ikram edildiği bu ziyafetlerde çok yemek yemek üstünlük sayıldığı için ziyafetten bir gün önceden aç kalınıyordu. Ayrıca “kusuncaya kadar yemek” veya “ ayakta duramayacak kadar yemek” önemli bir konumun göstergesiydi. Ortaçağda savaş ve haçlı seferlerinde gittikleri yerlerin yemek kültürlerini kendi ülkelerine taşımaları gastronomik kültür açısından önemli bir etken olmuştur (Yürdigül, 2010:82). Bu nedenle gastronomi farklı dönemlerde farklı anlamlara gelmiş ve tarihsel süreç içerisinde insanlar farklı şekillerde ele almışlardır.

Gastronomi alanında önemli gelişmelerin olduğu Rönesans döneminde barut, pusula ve matbaanın icat edilmesi gibi yenilikler olduğu gibi gastronomi alanında da önemli yenilik ve değişiklikler olmuştur. Bu üç büyük icatlardan matbaa ile yemek kitapları, beslenme kılavuzları ve gastronomi felsefesiyle ilgili eserlerin

basılması sağlamıştır. Pusula ve barutla güçlenen Avrupa yayılmacı politikasıyla dışarıdan getirdiği birçok gıdayı mutfaklarında kullanmış ve birçok pişirim tekniklerini de dışarıdan öğrenmişlerdir. Böylece yeni tatlar ve pişirim yöntemleriyle mutfaklar zenginleşmiş ve gastronomi alanında önemli gelişmeler olmuştur (Freedmman, 2008: 197-213).

Amerika, Asya ve Afrika gibi yerlere yapılan keşif yolculuklarında Avrupalı tüccar ve seyyahlar, bugün Avrupa sofralarında bulunan birçok lezzetle ülkelerine dönmüşlerdir. Domates, patates, baharatlar, mısır, hindi, kahve, çay, çikolata, Avrupa'ya taşınan yiyeceklerin başında gelmektedir. Fakat her yiyecek Avrupalılar tarafından benimsenmedi. Hint okyanusu toplumlarında geçmişte ve şimdi de sevilen betel cevizi, Avrupa da ne kadar özendirmeye çalışılsa da bir türlü benimsenmemiştir (Freedmman, 2008:197-213).

Ticaretin gelişmesi, siyasi, bilim ve sanat alanlarındaki gelişmelere paralel olarak gastronomi alanında da önemli gelişmeler olmuştur. Bu dönemde yemek nicelikten niteliksel bir değer kazanmıştır. Zenginleşen kral ve soyluların verdikleri yemeklerin resimlerini şatolarına asmışlardır. Verilen bu yemek ziyafetlerinde güzel yemek ve içkinin olması için gayretler gösterilmiş ve ziyafetlerin verildiği koridorlar ve mutfaklar genişletilmiş ve bunun yanında mutfak araç gereçlerinde de düzenlemelere gidilmiştir. Ayrıca aşçılık mesleği saygınlık kazanmaya başlamış ve asillerin mutfaklarında çalışan aşçılar şövalye unvanını bile almışlardır (Yemek Pişirme Sanatının Tarihsel Gelişimi, 2014).

19. ve 20. Yüzyıla gelindiğinde gastronomi, bu dönemdeki gelişmelere bağlı olarak gelişmiş ve değişmiştir. Bu dönemde yaşanan değişiklerin ana sebebi Sanayi Devrimi'dir. Sanayi devrimiyle değişen toplumsal ve ekonomik yapı, kentleşme ve teknoloji gastronomi alanına da önemli değişiklikler getirmiştir. Bu dönemde yemek zengin ve soyluların ayrıcalığı olmaktan çıkmıştır. Ekonomik hayatta yaşanan değişikliklere paralel olarak sosyal tabakaların yeniden yapılandırılması sağlanmış, daha önceki zamanlarda orta tabaka da yer alan kişiler artık belli bir ekonomik güce sahip fabrikatör, paralı kişiler ya da işletme sahibi olmuşlardır. Belli bir mal varlığına sahip olmuş bu kişiler artık daha iyi ve kaliteli yemekler yemeği arzulamışlar ve bu yüzden paradan kaçınmamışlardır. Orta tabaka da yer alan kişiler için yemek yemek lüks olmaktan çıkmış, kolay satın alabilecekleri bir gereksinime dönüşmüştür

(Yürdigül, 2010:83). Böylece ekonomik olarak zenginleşen insanlar yiyecek-içecekleri pazarlama aracı yaparak insanların yemek ihtiyacını karşılamak için yiyecek işletmeleri kurmuşlardır.

Sanayileşmenin hızlandığı bu dönemde gastronomi endüstriyel bir yapıya dönüşerek artık yemekler ev dışında üretilerek satışa sunulmuştur. 18. Yüzyılda *Boulanger* tarafında Fransa da ilk restoran açılmıştır. Bu restoranda müşterilerine şifalı çorbalar satan *Boulanger*, çorbacı dükkânlarını; tazelik, dinçlik veren ve restore eden manasında *restaurers* ismini verirken, dükkânlarına da *restorante* ismini vermiştir. Fakat daha önce 1600'lü yıllarında, Avrupa ve Fransa da şarap, kakao ve kahve gibi içecekleri satan kafeler açılmıştır. Daha sonra otellerin kurulmasıyla bu otellerin bünyesinde modern olarak donatılmış mutfaklarda gastronomi alanında halka hizmet vermiştir. Ayrıca tüketim yerlerinin uzak olması, yemek konusunda uzun süre saklama arayışlarının sonuncunda konserve ve margarin kullanılmaya başlanılmıştır (Gürsoy, 1995:24-32). Uzun süre saklama ihtiyacının sonucunda ortaya çıkan konserve ile birlikte gastronomide endüstrileşmeye başlamıştır.

Gastronominin bir endüstri haline gelmesi hem yeni, hem de eski bir süreçtir. Gastronomi yenidir çünkü son 150 sene içinde yiyecek konusunda çok değişimler yaşanmıştır. Yiyecek sektörü eskidir çünkü insanlar uzun geçmişinden bu zamana kadar temel ihtiyaçlarından olan yemeği üretip tüketmişlerdir (Altınel, 2009:3).

Son yıllarda gastronomi alanında köklü ve hızlı değişiklikler yaşanmıştır. Toplumda yer alan her sınıfın belli bir ekonomik güce sahip olması ve iletişim, teknoloji, ulaşımın gelişmesi ve piyasada herkesin ihtiyaçlarına cevap veren ürünlerin olması gastronomi alanında devrim yaratmıştır. Bu yüzden tüketilen yiyeceklerden ve bu yiyeceklerin pişirilme yöntemlerine, pişirme esnasında kullanılan araç gerece, yemeklerin sunulmasına, tüketim sırasında kullanılan araçlara kadar birçok şey değişmiştir. Milletlerin kendilerine has bir gastronomik kültürleri oluşmuş ve bu kültür pazarlama ve tanıtım aracı olmuştur. Hatta insanların kendilerine özgü damak tatları ve yemek zevkleri oluşmuş ve bunlar doğrultusunda kişisel mutfaklar oluşmuştur (Yürdigül, 2010:83-84).

Gastronominin tarihinden de anlaşıldığı üzere tarihsel süreç içerisinde insan yaşamındaki her gelişme ve buluş gastronomi üzerinde etkili olmuştur. Bu gelişmeler

sonucunda insan refahının yükselmesi gastronomiyi ihtiyaçtan öte bir seviyeye getirmiştir. Böylece gastronomi daha niteliksel ve sanatsal bir boyuta girmiştir.

1.2.1.Dünya Mutfağı

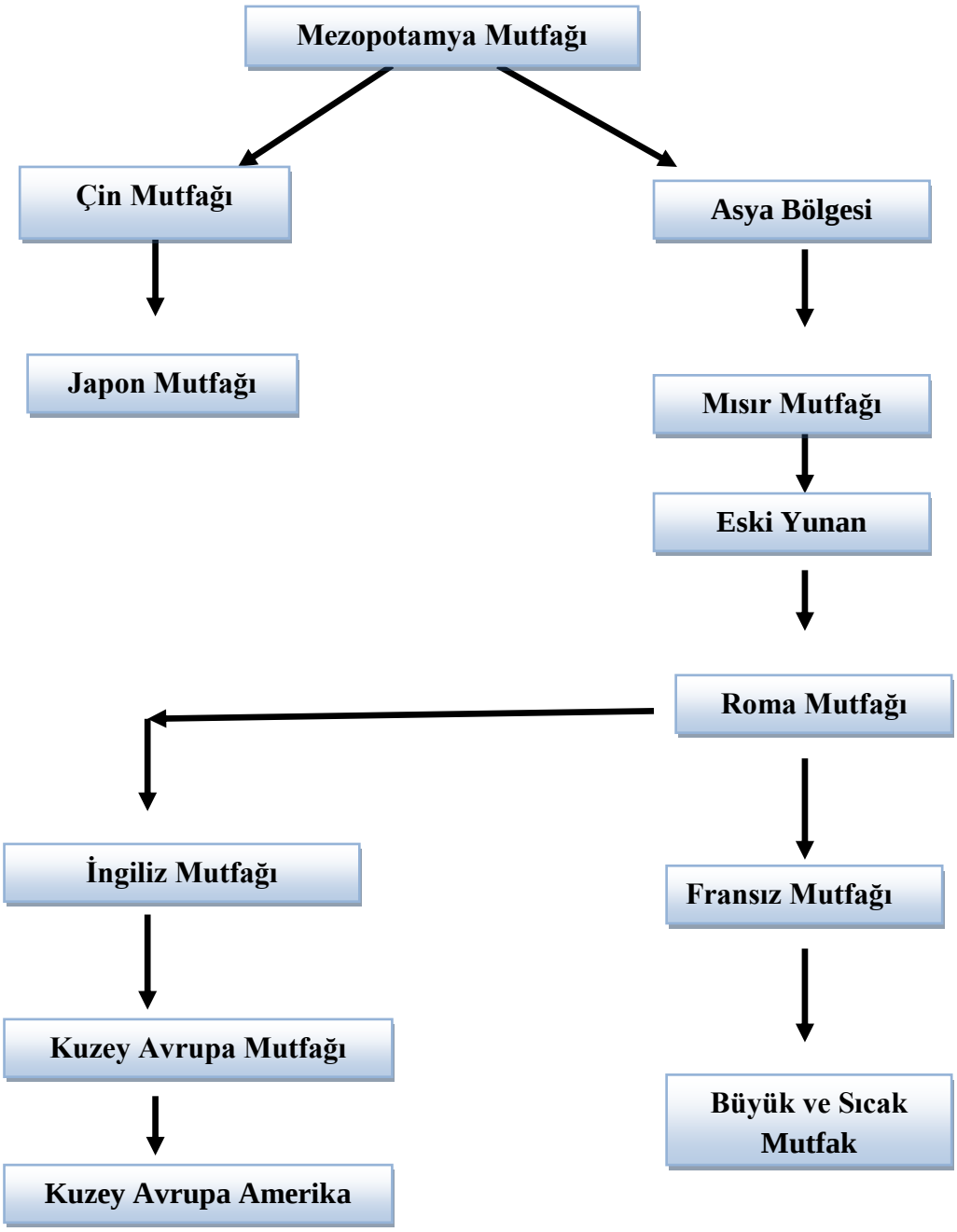
Bundan'a göre gastronomi bir ulusun kültürel şifrelerini içinde bulundurmaktadır. Günümüzde dünyada toplumsal, kültürel, ekonomik ve dini yönlerden birbirinden değişik, farklı iklim ve coğrafi özeliklerden ötürü çok değişik mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır. Yeme-içme alışkanlıklarında ki bu çeşitlilikler tarih boyunca önemli değişikliklere sahne olmuştur. Tarihteki değişiklikleri incelemek için var olan kaynaklar sınırlıdır. Yazılan en eski yemek kitapları Mezopotamya'ya dayanmaktadır. Bu kitaplar 3800 senelik tabletlerden oluşmaktadır. Daha sonra yazılan yemek kitapları, Çin şiirleri ve yemek kitapları, Yunan kitapları ve Hintlilerin yemek kitapları gelmektedir. Bizans ve İran mutfağından yemek ile ilgili kaynaklar ise oldukça azdır. Sekizinci yüzyıldan bu yana varlığını korumuş birkaç yemek kitabıyla Orta Doğu gastronomisinin en eski kaynaklarını Abbasi halifeleri sağlamışlardır. 14. Yüzyılda yazılan yemek kitaplarından önce Avrupa da gastronomi ile ilgili neredeyse hiç yemek kitabı bulunmamaktaydı. Fakat daha sonraki zamanlarda bu konuda kaynaklar çoğalmaya başlamıştır (Akt: Közleme, 2012:8).

Yaşanılan yerdeki toprak yapısı iklim ve buna bağlı olarak bitki örtüsünün çeşitlilik göstermesi yetiştirilen ürünlerin çeşitli olmasına neden olmuştur. Tropik, kurak ve ormanlık yerlerde farklı sebze ve meyveler yetişmektedir. Yine ekonomik durumda yiyecek ve içeceklerin şeklini belirlemektedir. Sınırlı ekonomik güce sahip toplumlarda sınırlı yiyecek ve içecek çeşidi görülürken ekonomisi iyi olan toplumlarda bu çeşitlilik artmaktadır (Dilsiz, 2010:34). Bu bağlamda günümüzde dünyada farklı mutfak kültürlerin oluşmasının başlıca sebepleri insan yaşamında kültür, din, ekonomi ve yaşanılan yerlerdeki iklimin farklılık göstermesi diyebiliriz. Böylece dünya üzerinde başta benzer olan mutfak kültürü toplumların yaşamında bu farklılıklar artıkça giderek birbirinden farklı özellikler gösteren mutfak kültürleri ortaya çıkmıştır.

Dünya da yemek pişirme sanatı ilk defa Mezopotamya'da ortaya çıkmıştır. Yemek pişirme sanatı daha sonra ki zamanlarda dünya da Çin ve Asya mutfakları

diye iki ana kola ayrılmıştır. Daha sonraki süreçte Çin ve Japon mutfakları gelişmiştir. Böylece dünyada ki mutfaklar birbirlerini etkileyerek çoğalmaya başlamıştır. Asya mutfağı Mısır mutfağını, Mısır mutfağı Eski Yunan mutfağını, Yunan mutfağı Roma mutfağını, Roma mutfağı Fransız mutfağını, Fransız mutfağı İngiliz mutfağını, İngiliz mutfağı da Kuzey Avrupa ve Kuzey Amerika mutfaklarını etkileyerek gelişmesine katkıda bulunmuştur (Hatipoğlu, 2008). Bu mutfak kültürlerinin oluşumlarını gösteren tablo aşağıda gösterilmektedir.

Tablo 1: Mutfağın Gelişim Süreci (Görkem, 2011:29)



Bu bilgilerden yola çıkılarak dünya mutfağının belirgin özelliklerini daha iyi anlayabilmek ve Türk mutfağının dünyadaki yerini, dünya mutfaklarından etkilenmesini veya onları nasıl etkilediğini; Türk mutfağının dünya mutfağındaki konumunu daha iyi anlayabilmek için dünyada belli bir üne sahip mutfaklarına değinmek gerekmektedir. Fakat dünya mutfaklarında sadece yüksek bir kültürel

birikime sahip, dünyada önemli bir gastronomik tarzı olan ve tarihsel süreç içerisinde önemli rol oynayan mutfaklara değinilecektir.

1.2.1.1. Fransız Mutfağı

"Dünya Standart Mutfağı" tanımlaması yapılan Fransız mutfağında ilk olarak yaşanan önemli gelişme Fransız tahtının varisi olan II. Henry'nin Floransa Catherina ile 1533 senesinde evlenmesiyle yaşanmaya başlanmıştır. Henry ile evlenen Catherina yanında aşçılarını da getirmiş ve böylece İtalyan mutfağı Fransa'ya taşınmıştır. XIV. Luis tahta çıktığında yaptığı önemli işlerden bir tanesi mutfak olmuş ve mönüleri kurallara bağlamıştır. Böylece Fransız mutfağının gelişmesini sağlamıştır ve aşçılık okulları açmıştır (Fıransız Mutfağı, 2014).

Fransız mutfağındaki bu gelişmeden sonra 17. yüzyılda devrim yaratan ve bir asilin evinde aşçı olarak çalışan François Pierre, Le Cuisinie Français adında bir kitap yayınlamıştır. Bu yemek kitabı günümüzdeki gastronomi olgusunu yaratmıştır. Böylece yemek artık bir ihtiyaçtan çıkmış ve zevk için yapılan eyleme dönüşmüştür. 19. Yüzyılda aşçı Antoine Careme yemekleri ve sosları kaldırarak yerine az pişmiş sebzeleri getirmiştir ve et yemeklerinde de dengeli baharatlanmaya gidilmiştir (Fıransız Mutfağı, 2014). Fransız mutfak tarihinin son yüzyıllarında yaşanan bu önemli gelişmeler sayesinde Fransız mutfağı önemli bir mutfak kültürü haline gelmiştir.

Günümüzde Fransız mutfağı şüphesiz dünyanın en ünlü mutfakları içerisinde yer almaktadır. Ortaçağa kadar uzanan kökeniyle Fransız mutfağı yemeğin sanatsal yönü üzerinde durmaktadır. Akdeniz mutfakları arasında yer alan Fransız mutfağı kolonileşme zamanında dünyaya yayılmış, zenginleşmiş, yaygınlık kazanmış ve büyük bir üne kavuşmuştur (Kılıç, 2010:11). Böylece dünyada gastronomi sektöründe yıldızlarıyla tanınan restoran ve şefleriyle başarılı bir mutfak olmuştur.

Bu mutfağın genel özelliklerine baktığımızda Fransız mutfağında şarap, peynir ve ekmek önemli yer tutmaktadır. Bu maddeler Akdeniz Mutfak Kültürünün en önemli unsurları arasında yer almaktadır. Bu yüzden Fransa'daki Tarım Bakanı sürekli şarap ve peynirin kalitesini denetim altında tutmakta ve bu maddeler devlet güvencesi altına alınarak varlıklarını devam ettirmektedirler. Günümüzde Fransız

mutfağında peynir türleri 1000'i aşmaktadır. Şarapçılık ise Fransız ekonomisinde önemli yer tutmaktadır. Üretilen şaraplar üretildikleri yerin isimleriyle anılırlar (Kılıç, 2010:12).

Bölgelere göre farklılık gösteren Fransız mutfağında bir arada yemek yeme bir kuraldır. Fransızlar yemeğe çok önem verirler ve bu yüzden yemek masası evin merkezidir. Birçok yerde kolonisi olan ve geniş bir yüzölçümüne sahip olması Fransız mutfağında çeşitliliği artırmıştır. Yemek genellikle soğuk mezelerle başlar ve çorbayla devam etmektedir. Ana yemekten önce sıcak ordövrler ve ana yemekle birlikte çeşitli sebzeler ikram edilir. Ana yemekten sonra tatlıyla meyve arasında peynir ikram edilmektedir (Fıransız Mutfağı, 2014).

1.2.1.2. İtalyan Mutfağı

M.Ö 4. yüzyıla dayanan İtalyan mutfağı zaman içerisinde sosyal ve siyasi değişimlerle harmanlanarak gelişmiş dünyada tanınan ve sevilen bir mutfak haline gelmiştir. İtalyan mutfağında Antik Yunan, Roma, Bizans, Yahudi ve Arap Mutfak Kültürlerinin etkileri görülmektedir. Coğrafi keşifler sonrasında domates, patates, dolmalık biber ve mısır gibi maddelerin İtalyan mutfağına girmesiyle İtalyan gastronomisinde önemli gelişmeler olmuştur. İtalyan mutfağının en önemli özelliklerinde bir tanesi bölgesel çeşitliliğin fazla olması ile çok fazla lezzeti bünyesinde barındırmasıdır. 19. Yüzyıla kadar siyasi birliğini sağlayamamış İtalya M.Ö 4. Yüzyıla kadar uzanan geçmişinden bu yana çeşitli fetihler, coğrafi keşifler, devrimler, ayaklanmalar ile İtalyan mutfağı değişip gelişerek bugünkü halini almıştır (İtalyan Mutfağı, 2014).

Pazarlama konusunda dünyanın en iyi ustalarından olan İtalyan mutfağının geçmişi incelendiğinde makarna ve pizzanın bile bu mutfağa ait olduğu şüpheliyken, "*Fast-Food*" hareketiyle bu yiyeceklerin bütünleştirerek dünyanın her yerinde karşımıza çıkarmaktadır. İklim çeşitliliğinin zengin olduğu bu ülkede şarap, peynir, zeytin ve zeytinyağı önemli yer tutmaktadır. Dünyanın seçkin şarap ve peynirleri burada üretilmektedir. 400'den fazla peynir türüyle zengin bir mutfak olmuştur (Kılıç, 2010:14).

İtalyan mutfak kültüründe yiyecek ve içecekler zevk almaya yöneliktir. Böylece yemeğin sunumu, hazırlanması ve pişirilmesi titizlikle yapılmakta ve sofranın düzenlenmesi ise bir tören havasında gerçekleştirilmektedir. Yemek kültürünün bir ulusun kimliğini yansıttığını İtalyanlar çok erken zamanda fark etmişlerdir. İtalyanlar toplumun yeme ve içme alışkanlığının farklılaşmasıyla birçok şeyin değişebileceğini, toplumsal özgünlükten bir şeylerin kaybedileceğini anlamışlardır. Bu yüzden "*Fast Food*" a karşı "*Slow Food"* akımını başlatmışlardır. Amerikan şekli beslenmeye karşı çıkmak için sakin ve yavaşça beslenme olarak anlatılan bu akımla yerel yiyeceklerin ön plana alınmasını, kaybolmuş kültürün geri getirilmesini ve geleneklerin unutulmamasını gaye edinmişlerdir. Günümüze baktığımız zaman İtalyanların bu akımla oldukça başarılı oldukları görülmektedir (Kılıç, 2010:14). Böylece İtalyan mutfağı dünya mutfağı içerisinde önemli bir yer edinmiş ve kendine has özellikler ile tanınır bir hale gelmiştir.

1.2.1.3.Çin Mutfağı

Çin mutfağı, geniş yüzölçümü üzerine yerleşmiş 56 etnik sınıfın yüzyıllardır süregelen katkıları ile oluşturulmuş 10.000 yemek çeşidine sahiptir. Çinin geniş topraklara sahip olması nedeniyle uzun zamandan beri burada yaşayan insanlar, coğrafi konum ve kültürel çeşitlilik sayesinde çok çeşitli yemek alışkanlıkları ve türleri oluşmuştur. Bütün bunlar Çin mutfağını oluşturmasıyla beraber Çin mutfağı Xiang, Zhe, Su, Yue, Hui, Chuan, Hu ve Lu yemekleri gibi sekiz değişik bölgesel mutfaktan oluşmaktadır (Sarıışık, 2013:88).

Çin mutfağında diğer mutfaklarda bulunan malzemelerin yanı sıra kendine has malzemeler ile çok zengin bir mutfaktır. Bu mutfakta neredeyse yenilmeyen hiçbir şey yok gibidir. Bu sayede yemek çeşitleri bol bir mutfak kültürüdür.

Çin Mutfağında yemek günlük yaşamın odak noktası ve en önemli olgulardan bir tanesidir. Müthiş bir malzeme çeşitliliğinin kullanıldığı Çin mutfağı güneyden kuzeye bütün olanakların araştırıldığı dünyanın diğer yerlerinde bulunması zor tüketilebilir sebzelerin kullanıldığı çok zengin bir mutfaktır. Besinlerin doğal halleriyle saklanmasında dünyanın en sanatkâr ve hünerli mutfağı olan Çin mutfağının bilmediği teknik yok gibidir. Yiyecek ve tekniklerin çokluğu Çin mutfağını diğer mutfaklardan ayrı kılmaktadır. Eskiden olduğu gibi günümüzde de

dünyanın en ihtişamlı mutfaklarında olan Çin mutfağı günde bir milyardan çok insana yiyecek sağlaması bakımından ayrıca da önemlidir (Közleme, 2012:29).

Çeşitlilik olarak dünyanın en zengin mutfakları arasında yer alan Çin mutfağı, Çin de yaşayan insanların bulunduğu her bölge birbirinden farklılık göstermektedir. Çin dışında kurulan Çin restoranları kuruldukları ülkelerin kültürlerine uyum sağlayarak farklı malzemelerle çeşitli yemekler sunmaktadırlar. Farklı yerlerde kurulan Çin restoranlarının birbirinden farklılıklarına rağmen ortak özellikleri de vardır. Bunlar daha çok sebze yemekleri olması ve yemeklerin*"Wok"* adında çukur tavalarda pişirilmesidir (Çin Mutfağı, 2014).

Çinliler için yemek sadece karnını doyurmak değildir. Yemeğin hazırlanması, sunumu ve yenmesinde zevk alınmasının gerektiğini düşünmektedirler. Bu yüzden yapılan yemekte hoş koku, renk, görünüm, tat, sunum şekli, kalite ve yemek içeriğinin uyumlu olması gerekmektedir. Ayrıca yemeklerin isimlendirilmesi yemekle ilgili görgü kurallarını geliştirme, yemek ve zaman seçimi, yemek yeme sırasında zevk alma arayışları vardır. Çinliler büyüklere saygı gösterdikleri gibi yemeğe de saygı göstermektedirler. Servis yapılınca ilk önce büyüklere servis yapılmaktadır (Sarıışık, 2013:89). Çin mutfağının sahip olduğu bu özellikler sayesinden onu dünyanın en iyi üç mutfağı içende yer almasını sağlamıştır.

1.2.1.4. Japon Mutfağı

Japon mutfağıyla ilgili insanların aklına ilk gelen *"Sushi*" olsa da *Tampura, Sukiyaki, Udon, Okonomiyaki, Ramen, Soba*vb gibi pek çok lezzete sahip bir mutfaktır. Çin mutfağının etkilerinin görüldüğü Japon mutfağında pirinç önemli bir yer tutmaktadır. Ayrıca Japonya'nın adalardan oluşmasından dolayı balık ve diğer deniz ürünleri de tüketilmektedir. Pek çok kaynakta Japonların uzun zaman yaşamlarını sürdürmelerinin nedenleri yemek alışkanlıklarıyla ilişkilendirilmektedir. Japon mutfağı araştırıldığında bununla ilgili pek çok örnek bulunmaktadır. Doğaya bağlı olmalarından ötürü ellerinden geldiğince yemeklerin de kullandıkları malzemelerin doğal şekillerini bozmamaya gayret göstermektedirler ve malzeme kullanımında ölçülülük ilkesi hâkimdir. Japon mutfağında çok baharatlı, tatlı, tuzlu yemekler nadirdir. Restoranlarında en zor bulunan malzeme tuzdur ve tuzun yerine genellikle soya sosu kullanılmaktadır (Dünya Mutfakları 2 / Japon Mutfağı, 2010).

Japon mutfağında az da olsa baharat kullanılıyor olması onu diğer Uzak Doğu ülkelerinden mutfak kültürü konusunda ayıran en büyük özelliktir.

Japon mutfak kültüründe yemekler ya az pişmiş ya da hiç pişmemiş olarak tüketilmektedir (Japon Mutfağı, 2014). Bu özelliği Çin mutfağında da görmek mümkündür.

Japonya'nın pek çok adadan oluşması, tarımsal topraklarının az olması, akarsularının az olması, besi hayvanlarının geliştirilmemiş olması, mutfak için gerekli malzeme çeşit ve miktarının az olmasından dolayı Japonlar daha çok deniz ürünlerine yönelmişlerdir. Öte yandan Japon mutfak kültüründe görsellik önemli bir yer tutmaktadır. Japonların büyük bir estetik brikimin neticesinde fazlalıkların ortadan kaldırılmasıyla meydana gelen bir kültür olarak kabul edilebilir. Japonların dünyada önemli resim geleneklerinden bir tanesini ortaya çıkarmaları, bu özeliğin mutfak kültüründe yansıdığı görülmektedir. Bundan dolayı yemeğin sofradaki görselliği ve sunumu bir resim yapmayı andırmaktadır. Her şeyi sanata dönüştüren Japonların yemekte de aynı tutumu sergiledikleri görülmektedir. Fiziksel nedenlerden dolayı sadelikte bu kültürde ki yerleştirme olarak özetlemek mümkündür. Japon mutfağında tatların örgüsüne göre değil biçim ve renk uyumuna göre düzenlemektedir (Közleme, 2012:34-35). Japon mutfağındaki bu estetik tutumu, yemeğin sanatsal bir görünüme sahip olanın daha rağbet gördüğünü söyleyebiliriz.

1.2.1.5. Yunan Mutfağı

Bizans ve Antik Yunan devamı niteliğinde olan Yunan mutfağı Balkan, Akdeniz ve Girit mutfak özelliklerini taşımaktadır. Ülkemizde ise Akdeniz mutfağının hâkim olduğu kesimlerle Yunan mutfağı benzerlik göstermektedir.

Yunan ve Türk mutfağının benzerlik yönünden birbirlerine çok yakın olduğuna dair bir düşünce olsa da Yunan mutfağı daha çok Akdeniz mutfağına yakındır (Yunan Mutfağı). Üç tarafı denizlerle çevrili bu ülkede verimli toprakların olması, iklim zenginliği, Yunanlıların kültürlerine sahip çıkmaları ve Ege'nin sağladığı rahatlık ve genişliğin olmasıyla harmanlanarak lezzetin doruğa çıktığı bu topraklarda her yerin mutfağı ayrı lezzetler sunmaktadır (Karşılıklı Kurulmuş Bir Muhabbet Sofrası, 2014).

Yunanistan yüzyıllar boyu Türklerin hâkimiyetinde kaldığı için Türk mutfağından etkilenmiş hatta Türklere ait olan birçok yemeğin kendi mutfaklarına ait olduğunu iddia etmektedirler. Günümüzde yunan mutfağına baktığımızda pek çok Türk yemeği yunan mutfağında bulunmaktadır. Tzatziki (cacık), mezede(mezeler), patlıcan musakka, patlıcan salatası, kuru fasulye, biber dolması ve baklava bunlardan bazılarıdır. Yunanlıların Türklere ait olan yemeklere sahiplenerek bu yemekleri dünyaya yunan mutfağının yemekleri gibi tanıtması Türk mutfak kültürü için bir kayıptır (Kılıç, 2010:14-15). Bu kayıplar için günümüzde Türk mutfağının gelişimi ve hak ettiği konuma gelmesi için gerekli çalışmalar yapılmaktadır.

Balık ve deniz ürünleri Yunan mutfağında önemli bir yer tutmaktadır. Yunanlılar asırlar boyunca balık avlamakla birlikte balıkların yer değiştirmelerini, göçlerini, balıkların üreme yerlerini, balık pişirme ve saklama tekniklerini kapsayan bir kültür yaratmışlardır. Yüzyıllar boyunca Yunanlılar avladıkları balıkları dinsel motiflere uyarlamış ve kendi çocuklarına bile balıkların adlarını vererek balıklara olan sevgilerini yansıtmışlardır (Dilsiz, 2010:46). Balığın Yunan mutfağında bu denli önemli bir konumda olmasının en büyük sebebi Ege Denizine sahip olması ve halkın geçim kaynağının büyük bir bölümünü balık ve deniz ürünlerinin oluşturmasındandır.

1.2.1.6. İspanyol Mutfağı

İspanyol mutfağı günümüzde zengin tarihi, yüzyıllar boyunca yaptığı savaşlar, coğrafi konum, yaşadığı savaşlar ve keşifler neticesinde meydana gelmiş zengin bir mutfak kültürünü göstermektedir. Tarih boyunca İspanya'nın verimli tarım toprakları ve madenleri yüzünden türlü istilalara maruz kalmıştır. İlk başta Fenikeliler ve Yunanlılar istila etmiş daha sonra Romalılar gelmiştir. Daha sonrada Afrika’nın kuzeyinden gelen Araplar kendilerine ait mutfak kültürlerin, pişirme tekniklerini de beraberlerinde getirmişler; zengin İspanyol kültürüne İslam sanatı ve dini ile beraber Orta Doğu mutfak kültürünü de katmışlardır (İspanyol Mutfağı, 2012). Bu olaylar İspanyol kültürü üzerinde olumsuzun aksine olumlu bir etki yaratmıştır. Bu olaylar sayesinde gelişen İspanyol mutfağı günümüzde turizm gelirleri içerisinde gastronomi gelirlerine baktığımızda bunu daha iyi görebiliriz.

Ortaçağdan sonra Osmanlının baskısından dolayı Akdeniz de duramayan İspanyollar denizcilik konusunda deneyimleri sayesinde Cebelitarık boğazını geçerek okyanuslara açılmışlar ve Amerika kıtasının orta ve güneyini fethetmişlerdir. Bu durumda o zamana kadar Avrupa da tanınmayan mısır, domates, kırmızıbiber, patates, fasulye, kabak, çikolata ve vanilya gibi maddeleri Avrupa'ya getirerek tanıtmışlardır. Bu sayede İspanyolların yeni yerleri keşfetmeleri hem Avrupa da malzeme çeşitliliği artırmış hem de İspanyol mutfak kültürünün Orta Amerika'ya taşınmasını sağlamıştır (İspanyol Mutfağı, 2012). Bu sayede mutfak kültürleri gelişmiş ve çeşitlilik bakımından önemli bir özellik kazanmıştır.

İspanyanın yemek yeme saatleri diğer ülkelere göre farklıdır. İspanyol mutfağında günde iki defa kahvaltı yapılmaktadır. Bir tanesi sabah erkenden çörek ve kahveyle yapılan diğeri ise 11.30 da yapılan kahvaltıdır. Kahvaltılarında mutlaka patates ve yumurtayla yapılan Tortilla ve jambon, sarımsak ve domatesle yapılan Pancontomate yer alır. Öğle yemeği ise 13.30 ve 16.00 arası yapılır. Öğle yemeğinde daha çok deniz ürünleri, sebze tavuk ve Paella adı verdikleri safranlı pilav tercih edilmektedir. Akşam yemeği ise 22.00-23.00 saatleri arasında yapılır (İspanyol Mutfağı, 2014).Türk mutfağıyla benzerlik gösteren İspanyol mutfağı yemeğe düşkün olma özelliği nedeniyle Türk mutfağıyla farklılaşmıştır.

1.2.1.7. Hint Mutfağı

Türk mutfağına benzer olarak Hint mutfağı da bölgelere göre farklılık göstermektedir. Bu bölgeler kuzey ve güney Hint mutfağı olarak ikiye ayrılmaktadır. Hindistan'ın güneyi ile kuzeyi arasında tarihsel ve iklime bağlı olarak birbirlerinden farklıdır. Hint mutfağının kuzeyinde daha çok et yer alır ve Moğollar gibi et tandırda pişirilmektedir. Bu bölgede ki yemeklerin özellikleri çok fazla miktarda baharat kullanılır, acı azdır. Ekmek ve tahıl ürünleri çok tüketilir, pirinç daha az miktarda yemeklerde yer alır. Hint mutfağının güneyi ise yemeklerde çok az et bulunur, yemekler acıdır ve daha çok pirinç tüketilir. Bu bölgedeki mutfağın en önemli özelliği çatal, bıçak ve kaşığın kullanılmaması ve daha çok el ile yemek yenilmesidir (Çildir, 2014).

Hindistan mutfağında her yemek için ayrı baharatlar vardır. Bu mutfak daha çok baharata dayanmaktadır. Kimyon, köri, hardal taneleri, tarçın ve zencefil en çok

kullanılan baharatlardandır. Hindistan da körinin belli bir tarifi yoktur. Çok sevilen bu baharatın her ailenin kendine has tarifi vardır. Bu mutfağın yemeklerinin kaynağı baharatların doğru kullanılması ve kullanılan baharatın yemeğin tadını bozmaması ve lezzetini artırmasıdır (Hindistan Mutfağı, 2015). Bu mutfakta baharatların bu kadar önem verilmesi Hint mutfağının en önemli karakteristik özelliğindendir.

Hint mutfağında daha çok sebze yemekleri ve tavuk yemekleri bulunur. Hinduizm dininin ineğin kutsal saymasından dolayı etli yemekler oldukça azdır. Dana etinin yerine deniz ürünleri ve tavuk eti daha çok tüketilir. Yenilen bu etlerin yanına daha çok köri sos servis edilir (Çildir, 2014). Hint mutfağının bu özelliğinin Hindistan'da nüfusun, dinlerin ve coğrafi yapının farklılık göstermesindendir diyebiliriz.

1.2.1.8. Rus Mutfağı

Önceliği yemeğin lezzetli, sağlıklı ve kolay pişirilmesi olan Rus mutfağı topraklarında yaşayan tüm toplumların mutfak kültürlerinden etkilenmiştir. 17. yüzyılda Rus mutfağında genel olarak farklı şekilde pişirilen şalgam ve kabak içerikli sebze yemekleri ve balık yemekleri önemli yer tutmaktaydı. Bir dönem Rus mutfağı Ortodoks kilisesinin denetimi altında olduğu için yılın 216 günü et yemekleri yapmak yasaktı. Bu yüzden etin yerini balık ve havyar tutmaktaydı. 18. yüzyıla gelindiğinde Fransa ve yabancı ülkelerden getirilen aşçılar mevcut yemek ve yöntemleri ile kendi tarif ve tekniklerini harmanlayarak Rus mutfağına yeni bir şekil kazandırmışlardır. S.S.C.B döneminde Rus mutfağı iyice zenginleşmiş ve şimdiki halini almıştır (Geleneksel Rus Mutfağı, 2015). Bu değişkenlik Rus mutfağının önemli bir geçmişe sahip olamaması ve yeterli kültürel birikimin olamamasından diyebiliriz.

Rus mutfağı, Türk, Arap, Çin ve Fransız mutfak kültürlerinden etkilenmiş ve böylece çeşitlilik bakımından oldukça zengin bir mutfak olmuştur. Farklı toplumların yaşadığı Rusya'da mutfak kültürü de genellikle bölgelere ve toplumlara göre farklılık göstermektedir. Rusya’nın yüzölçümünün büyük olmasından dolayı kış mevsiminde ulaşım zor olduğu için yemek kültürleri arasında etkileşim yeteri kadar olmamıştır (Rus Mutfağı, 2009).

Rus mutfağında daha çok et yemekleri bulunur. Genel olarak yemeklerde domuz, sığır, tavuk ve koyun eti yer alır. Av için uygun şartlara sahip olunduğu için av etlerinden yapılan yemekler önemli yer tutmaktadır (Rus Mutfağı, 2009). Ayrıca Rus mutfağında önemli yere sahip olan ve bu mutfağın en tanınmış yiyecek-içeceği olan havyarın yanında votka servis edilmektedir.

1.2.1.9. Amerikan Mutfağı

Amerikan mutfağı çok farklı yerlerden gelen insanların oluşturduğu bir kültür olduğu için mutfak kültüründe farklılıklar görülen zengin bir mutfaktır. Mutfak kültüründe ki bu farklılık restoranlarda ve yemek araçlarında fark edilmektedir. Amerika kıtasına göç eden insanlar beraberlerinde tohum, yemek tarifi ve pişirme yöntemini götürmüştür. Böylece Amerikan mutfak kültürü özelliğini meydana getiren genel ilke gastronomisine de yansımıştır. Fakat Amerikan mutfak kültürü tamamen yok olmamış yalnız başka kültürlerle harmanlanmıştır (Amerika’nın Yemekleri - Amerika’nın Yemek Kültürü, 2013).

Amerika da yaşayan insanlar mutfakta uzun süre yemek pişirmekle uğraşmazlar. Bu yüzden ikinci dünya savaşından sonra gıda endüstrisinde bir yenilik olarak dondurulmuş gıdalar üretilmeye başlanılmıştır. Böylece dondurulmuş gıdaların kullanımını sağlamak için yeni ürünlerden olan mikro dalga fırınlar üretilmeye başlanıldı. Bütün bunlar günümüzde Amerika da sağlık sorunlarına, obeziteye ve beslenme alışkanlıklarında bozulmalara neden olmuştur (Amerika'nın Yemekleri - Amerikan'ın Yemek Kültürü, 2013). Ayrıca Fast-Food ve McDonalds alışkanlıklarının halk tarafından daha çok rağbet görmesi obezitenin yaygınlaşmasına neden olmuştur. *“hamburger diyarı ”* olarak bilinen Amerika da sulu yemekler çok az ve Fast-Food işletmelerinde porsiyonların büyük olmasından obezite ve sağlık sorunları ortaya çıkmaktadır (Dilsiz, 2010: 49). Amerika'da büyük rağbet gören bu Fast-Food kültürü tüm dünyada izlerini görmek mümkündür. Sağlık sorunlarına sebep olan bu sisteme karşı temiz ve iyi yiyeceklerden yana olan ve lezzetin yanında sağlığa da önem veren Slow Food adında yeni bir sistem ortaya çıkmıştır.

1.2.1.10. İngiliz Mutfağı

Antik çağlardan günümüze kadar İngiltere üzerine Vikingler, Romalılar ve Fransızların yaptıkları istilalar sonucunda İngiltere mutfağı bundan etkilenmiştir. Ortaçağ döneminde İngiltere mutfağının o günkü özellikleri günümüzde de görülebilmektedir. Noel keki, puding ve hala yapılan eskiden kalma çörekleri buna örnektir. Asırlar boyunca İngiliz asiller hep kendi halklarından farklı olarak hep Fransız mutfağını tercih etmişlerdir. İngilizlerin Asya'da ki kolonileri sayesinde İngiltere çay bitkisiyle tanışmış ve Hindistan'dan getirilen garnitürler, baharatlar ve çeşitli soslar İngiltere mutfağının bir parçası olmuştur. Günümüzde İngiltere de her ne kadar büyük şefler olsa da orta derecede olan beslenme alışkanlıklarını ortadan kaldıramamıştır. Hala İngiltere de genel mevsimlik ürünler ve saf olan geleneksel mutfak özelliklerinin olması dikkat çekmektedir (Sarıışık, 2013:215). Bu da İngilizlerin ne kadar geleneklerine ve geçmişe olan bağlılıklarını ve göstermektedir.

Genellikle Avrupa'nın en zayıf mutfağı kabul edilir fakat farklı ülkelerden gelen toplumların mutfaklarının etkisiyle beraber İngiltere mutfağı renklenmiştir. Bu ülkede yaşayan insanlar genellikle dışarıda yemek yemekten hoşlanmaktadırlar. Evlerinde yaptıkları yemekler pek Türk damak tadına uygun değildir. Bu mutfağın en çok sevilen yemekleri; sığır, kuzu, balık, tavuk ve domuz etinden yapılan yemeklerdir. Bu mutfak kültüründe pek ekmek tüketilmez bunun yerine pirinç veya patates yenilmektedir. Öğle yemekleri hafif olur ama sabah ve akşam yemekleri oldukça doyurucu miktardadır. İngiltere mutfağında kahvaltı tek başına bir yemek olarak bilindiği için kahvaltı günün her saati restoranlarda mevcuttur (İngiltere'nin Yemek Kültürü, 2010). Bu kahvaltıda genellikle kuru fasulye, kızarmış ekmek, sosis, ızgara domates, mantar, patates, tereyağı ve sütlü çay yer alır.

1.2.2. Türk Mutfağı

Türk mutfak kültürü denildiğinde burada yaşayan halkın beslenme gereksinimini sağlayan yiyecek ve içeceklerin hazırlanması, korunması, pişirilmesi; bu işlemler için lazım olan araç ve gereçler, pişirme teknikleri, yemek yeme adabı ve mutfak etrafında gelişen bütün uygulamalar ve inanışların anlaşılması gerekmektedir. (Kekilli, 2008).

Dünyanın en iyi mutfakları arasında düşünülen Türk mutfağı asırlarca süregelen bir maziye sahiptir. Bu zamana kadar yaşanılan değişimler, savaşlar, kültürel etkileşimler, yaşanılan yerde bulunan hayvan türü, coğrafi yapı, iklim ve iklime bağlı olarak bitki örtüsü beslenme alışkanlıkları ve mutfak kültürü üzerinde etkili olmuştur. Gastronomi ve beslenme üzerinde şüphesiz coğrafi nitelikler etkili olmaktadır. Örneğin: eski zamanlarda Orta Asya da yaşayan Türkler burada karasal iklime bağlı olarak tarıma elverişli olmayan toprakların olmasından hayvancılıkla uğraşmaları ve bu açıdan hayvanlar için yeni otlak alanları bulma arayışı sonucu göçebe hayatın benimsenmesi neticesinde hayvansal ürünlere dayanan bir mutfak kültürünün oluşmasına neden olmuştur (Un, 2009:11).

Uzun bir geçmişe sahip olan ve dünyanın en iyi mutfakları arasında yer alan Türk mutfağı geçmişten günümüze kadar uzun bir dönemden geçmiştir. Bu yüzden Türk mutfağını belli dönemler halinde ele almak daha yararlı olacaktır. Bu evreler Orta Asya dönemi Türk mutfağı, Selçuklular ve beylikler dönemi Türk mutfağı, Osmanlılar dönemi Türk mutfağı (Osmanlı halk mutfağı ve saray mutfağı), Cumhuriyet dönemi Türk mutfağı ve günümüz Türk mutfağı olarak ele alınmıştır.

1.2.2.1. Orta Asya Dönemi Türk Mutfağı

Orta Asya da karasal iklimin olduğu, çöllerin ve bozkırların büyük yer kapladığından tarımın yapılmasına uygun olmayan bir bölgedir. Bölgenin coğrafi yapısı ve iklimi sosyal ve ekonomik yapıyı belirleyerek insanların göçebe hayatı seçip bölge imkânlarından en güzel şekilde yararlanmasını sağlamıştır. Göçebelik hayat kalıcı olarak belli bir yerde kalmayan, imkânlara bağlı olarak insanların hayvanlarını, çadırlarını, araç ve gereçlerini yanlarına alarak yer değiştiren bir kültür biçimidir (Üner, 2014:29). Bu coğrafi etmenler Orta Asya Türk mutfak kültürüne yansıyıp şekillendirmiştir.

Koşay'a göre cilalı taş devrinde Türkler Orta Asya'ya gelerek burada yaşamışlardır. Göçebe bir hayat benimseyen Türkler koyun ve atlarıyla ilkbahar mevsiminde büyük meralara sahip yaylalara çıkar, sonbahar mevsiminde ise nehir kenarlarına gelip buralarda yaşamışlardır. Bu dönemde yiyecek ve içecekleri daha çok buğday unu ile yapılmış yağlı hamur içi, koyun ve at etinden yapılan yemekler, süt ve süt ürünleri ve at sütünden yapılmış Kımız denilen içkiydi. Yaşanılan bölgede

sebze ve meyve türleri kısıtlı olsa da pişirdikleri pek çok yemek günümüzde hala Orta Asya ve Anadolu da yapılmaktadır. Orta Asya'dan göç eden Türkler, bir kısmı batıya doğru Mevaraünnehir'den Umman Denizi'ne, bir kısmı da Asya'nın kuzeydoğusunda çeşitli devletler kurmuşlardır(Akt: Akgöl, 2012:58-59). Akın ve Lambraki'ye göre bu topraklara göç eden Türkler İran, Hint ve Arap mutfak kültürlerinden etkilenmişler ve Anadolu'ya göç eden Türk beylikleri geçtikleri her kültürden yemek malzemesi ve yemek pişirme tekniğini öğrenerek mutfaklarını zenginleştirmişlerdir. Göç edilen bölgelerde bulunan çeşitli inanışları benimseyerek bu sayede mutfak kültürlerini şekillendirmişlerdir (Akt: Akgöl, 2012:58-59). Böylece mutfak kültürleri gelişmiş ve yaşanılan coğrafyanın değişmesi ve farklı kültürleri tanınması sonucunda yiyecek çeşitliliği artmıştır.

Eski Türkler de süt genellikle yoğurt, kım, kefir, peynir, tereyağı, lor, çökelek ve keş gibi yiyeceklerde kullanılmıştır. Yerleşik hayata geçilmesiyle üretilen buğday ve arpadan da ekmek, pide, katmer, gözleme, baza, börek ve tutmaç aşı benzeri yemekler yapılmış ve bu yemek kültürü günümüze kadar süregelmiştir. Sınırlı tarıma rağmen erik, elma, üzüm ve armut gibi meyveler hem yaş olarak hem de kurutularak tüketilmiştir. O dönemde yenilen sebzeler ise soğan, turp, salatalık ve patlıcan olmuştur (Ertaş ve Karadağ, 2013). Süt ve et ağırlık yiyeceklerin olmasının sebebi ekonominin hayvancılığa ve az da olsa tarıma dayalı olmasındandır.

Orta Asya da göçebe bir hayat yaşayan Türklerin mutfak kültürleri hakkındaki bilgiler çok azdır. Türklerin ilk yazılı kaynaklarından olan Orhun Kitabelerinde Türk mutfağı hakkında yazılı bilgiler bulunmaktadır. Bu kitabelerde tavşan ve geyik etinin yenildiği, Bilge Kağan'ın kardeşinin ölüm töreninde davet edilen misafirlere yemek ikram ettiği ve bu yapıtlarda "aç ", "tok" ve "azuk" gibi yemeklerle alakalı kelimelere de rastlanılmaktadır (Kut,2002:385).

Baykara'ya göre eski Türklerin yerleşim yerlerinde kayalara çizilmiş sığır, koyun, keçi, deve ve at resimleri görülmüştür. (Akt: Kılıç ve Albayrak, 2012:709). Belki bu resimler etlerini yedikleri hayvanların evcilleştirmeden önceki zamanlarda resimlerini çizdiklerini göstermektedir diyebiliriz.

IX. yy. da göçebe olarak yaşayan Türkler tarım yapılabilen bölgelerde yerleşik hayata geçmeleriyle mutfaklarında önemli değişiklikler olmuştur. Anadolu'yu yurt seçip buraya yerleşmeleri modern Türk mutfak kültürünün

temellerinin atılmasını sağlamıştır. Türk mutfağını meydana getiren ana öğelerin birincisi Orta Asya'daki göçebelik yaşantısına ait yiyecek ve içecekler, ikincisi Anadolu'ya göç edip yerleşmeleri zamanında Anadolu'da yaşayan toplumların yiyecekleri ve üçüncüsü Türklerin İslamiyet'i kabul etmeleri sonucu bu dini inancın mutfaklarına olan etkisidir. Türklerin İslam dinini benimsemesiyle bazı yiyecek ve içecekler mekruh ve haram sayılmıştır (Kut, 2002:383). Böylece Orta Asya Türk mutfağında önemli bir yere sahip olan at eti ve at sütünden yapılan Kımızın tüketimi terk edilmiştir. Bunun yanında İslam inancında haram veya mekruh olan diğer yiyecek-içeceklerde artık sofralarda yer bulamamıştır.

Baysal vd. göre; İslamiyet'in kabul edilmesiyle Türk mutfak kültüründe gelişmeler, yeni uygulamalar ve gelenekler meydana gelmiştir. İslamiyet ile yiyecek-içecek konusunda dinin etkisi artmıştır. Örneğin yemek duasının okunması ve kuranda yasak olan domuz, eşek, at, katır gibi tek tırnaklı olan hayvanların etleri dini inancın etkisiyle Türk mutfağında yer almamıştır. Günümüzde hala bu hayvanların etleri yenilmemektedir. Türkler İslam dinini seçmeleriyle Arap mutfak kültüründen de etkilenmişlerdir. Ülkemizde Güneydoğu Anadolu bölgesinde Arap mutfağının etkisi daha çok görülür. Bu bölgede baharatın çok kullanılması bu etkiyi örneklendirmektedir (Akt: Güler, 2010:25). Ayrıca bu bölgemizde Arap mutfağında olduğu gibi daha çok et yemeklerinin olması ve sebzelerden yapılmış mezelerin etin yanında olması bu benzerliği daha güçlü kılmaktadır.

1.2.2.2. Selçuklular ve Beylikler Dönemi Türk Mutfağı

Selçuklular ve beylikler dönemine ait mutfak kültürüyle ilgili çok az yazılı kaynaklar bulunmaktadır. Türkler Orta Asya'dan gelip Anadolu'ya yerleştikten sonra beraberlerinde getirdikleri yemek kültürlerini de devam ettirmişler ve gösterişsiz yalın bir mutfak kültürü benimsemeye devam ettirmişlerdir. Günümüzde halk ve İstanbul mutfağı arasındaki köprüyü kuran Selçuklular Orta Asya mutfak kültüründen Osmanlı mutfağına geçişte önemli rol oynamıştır (Arman, 2011:12).

Orta Asya'dan gelen Türkler Anadolu'daki toplumların mutfak kültürlerini tanıması ve Anadolu coğrafyasındaki malzeme zenginliğinin etkisiyle Türk mutfağı daha da çeşitlilik göstermiştir. Böylece yemek çeşitleri, mutfak araç-gereçleri çoğalmış ve yeni teknikler öğrenilmiştir.

Şavkay'a göre, Anadolu'ya yerleşen Türkler orada bulunan Bizanslılar ile dört yüz yıllık siyasi ilişkiler sürecinde Türk mutfak kültüründe önemli gelişmeler sağlanmıştır. Zengin bir mutfak tanıyan Türkler, günümüzde de hala var olan yemeklerde önemli yer tutan "Ordövr" olarak isimlendirilen yemekten önce meze, taze baharatlar ve soslara alışmış, Roma mutfağından fazlasıyla etkilenen Bizans mutfağının benimsediği bu alışkanlığı kendi mutfağına katmışlardır. Bunun sonucunda işkembe çorbası, midye dolması, zeytinyağlı yemekler, balık ve sardalye konserveleri, karides, salata ve papaz yahnisi gibi yemeklerin Türk mutfağına girdiği düşünülmektedir (Akt: Un, 2009:14). Bu yemekler Türk mutfağın gelişip daha da zenginleşmesini sağlamışlardır.

Selçuklular, kullanılan yiyecek-içecek ve araç-gereçlerinde aşırılığa gidilmemiş ve sade gösterişten uzak bir mutfak kültürü benimsemişlerdir. Tabağın olduğu bu dönemde daha çok yuvarlak, çukur, kenarları kalkık tabaklar bulunmaktaydı. Ayrıca şerbet, yemiş ve kahve koymak için yapılan kulplu dikdörtgen, tahta ve madenden yapılmış kaplara da rastlamak mümkündür. Bunun yanında altın ve çini tabaklarda kullanılmıştır. Ayran, su, kımız, çorba, hoşaf ve başka içki ve sulu yemekler için kâse ve maşrapalar kullanılmıştır. Yemeklerde yerde sininin altına iskemle konularak yenilmekteydi. Tatlı ve şerbetlerin önemli yer tuttuğu bu mutfak kültüründe misafirler için hazırlanan ziyafetlerden sonra tatlı ikram edilmiş ve şalgam ve turşular sofrada yer almıştır. Sofrada kayısı, armut, elma, nar, incir, şeftali ve karpuz gibi meyveler yer almıştır. Selçuklular ve beylikler dönemine en çok içecekler arasında bal, şeker ve meyvelerden elde edilen şerbetler, boza, bal ve sirke karışımı "sirkecubin" içeceği ve şarap yer almaktaydı (Eren, 2011:33). Kısaca bu dönem Türk mutfağı yemek, araç-gereç ve malzeme olarak aşırılıktan ve gösterişten uzak bir içeriği sahiptir. Yemek faaliyeti açlığı giderme özelliğinden öteye gidememiş diyebiliriz.

1.2.2.3. Osmanlı Dönemi Türk Mutfağı

14. yüzyıldan itibaren Anadolu'da önemli değişimler yaşanmaya başlanılmıştır. Önceleri dili Rumca olan Hıristiyan halkın yerini Müslüman Türk topluluklarına bırakmıştır. Anadolu iki yüzyıl süren Selçuklu etkisini kaybetmiş ve siyasi güç bölgesel yönetimler oluşan beyliklerin elinde olmuştur. Bu beyliklerden

bir tanesi olan Osmanlı beyliği, beylikler arasındaki mücadeleden galip gelerek Anadolu'da en büyük güç haline gelmiştir (Üner, 2014:31). Bu dönemde Osmanlı imparatorluğunun güçlenip geniş topraklara sahip olmasıyla Arap dünyası, balkanlar, Afrika, Kuzey Karadeniz, Anadolu, Kafkasya, Ege adaları ve Acem kültürlerinden etkilenerek, fakat kendine has mutfak kültürünü de koruyarak zengin bir kültürel birikime sahip olmuştur(Bilgin, 2004). Daha çok ete dayanan Türk mutfağı, Ege kıyıları ve adalarında zeytinyağı ve balık, güney kısımlarda şerbetten yapılan tatlılar, Bizans yemekleri, Avrupa ve Güney Akdeniz yemekleri bir araya gelerek Anadolu mutfağıyla bütünleşerek Osmanlı mutfağını zenginleştirmiştir (Gürsoy, 1995:43). Bu mozaik içerisinde Osmanlının kuruluşundan başlanarak Anadolu mutfağı devamlı bir yenileme yaşamıştır. Osmanlı mutfağı Anadolu'nun tüm toprakları aldığı gibi burada yaşayan bütün etnik gruplara ait beslenme alışkanlıklarının yanında Osmanlı devletinin yaptığı seferlerle Anadolu'ya taşıdıklarını da kapsamaktadır. İlk başlarda Osmanlı mutfağı olarak bilinen mutfak teşkilat yapısı daha sonra saray mutfağı (matbah-ı Amire) kompleksine dönüşmüştür. Hem yöresel olarak hem de saray mutfağı olsun kullanılan malzemelerin uyumluluğuyla Osmanlı mutfağında çok çeşitlilik meydana gelmiştir (Ak, 2007:4). Bütün bu gelişmeler ve mutfak kültüründe oluşan çeşitlilik Osmanlı mutfağını doruk noktasına taşımıştır. Artık yemek yaşam için gereklilik özelliğinden çıkarak midenin yanı sıra gözede hitap eden; gösterişin ve estetiğin bir sembolü haline gelmiştir diyebiliriz.

Yarasimos, 15. yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfağı, saray mutfağında veya çevresinde lezzetli yapılan yemeklerden keyif alan seçilmiş bir grup tarafından biçimlendirilmiş mutfak sanatları olduğunu söylemektedir; ayrıca bu yemek sanatı pişirme tekniklerinden, yemeklerde kullanılan malzemelere, yemek türlerinden yemek yeme adaplarına, yemekteki görgü kurallarından öğünlere ve mutfağın mimari yapısına kadar birçok konuyu ele almaktadır (Akt: Arman, 2011:14). Buradan hareketle Türk mutfağından ilk defa görselliğe önem verilmiş ve bunun içinde uzman kişilerin ellerinden daha estetik bir özellik taşıyan yemekler yapılmaya başlanılmış diyebiliriz.

Bey'e göre Osmanlı mutfak kültüründe sofrada yapılan bazı düzenlemelerle bazı kuralların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Bu kuralları şöyle sıralayabiliriz; yemeğe ev sahibinden önce oturmak ve ondan önce kalkmak, yemeğe ev sahibinden önce başlamak ve ondan önce bitirmek, yemeği ve ekmeği büyük parçalar halinde

almak, kaşığın hepsini ağza almak, yemekte ekmek kırıntılarını elle toplayıp yemek, sofradayken ara vermeden sofrada bulunanlara bakmak, sofradakiler yemeğe el uzatmadığı halde yemeğe el uzatmak, kahve içerken höpürdetmek, hoşaf içilirken kaşığı fazla sallamadan önündeki tabağa koymak, şerbetin hepsini içmek ve suyu hızlıca içmek (Akt: Arman, 2011:15). Bu kuralların oluşumunda İslam dininin etkisinin de olduğu söylenebilir.

Osmanlı dönemi Türk mutfağı birbirinden farklılık gösteren halk mutfağı ve saray mutfağı olarak iki farklı başlıkta ele alınması konu için daha yararlı olacaktır.

1.2.2.3.1. Osmanlı Saray Mutfağı

Osmanlı dönemi Türk mutfağının ihtişamının en güzel örneğini saray mutfağında görebiliriz. Saray mutfağında yemeğe daha çok değer verilmiş ve yemek başka bir anlam kazanmıştır. Saray mutfağı seçilmiş uzman aşçı ve yamakların bulunduğu, yemeğin daha niteliksel bir önem kazandığı, malzemelerin ve araç-gereçlerin özenle seçildiği bir özelliktedir. Bu yüzden yapılan yemekler hem lezzetli hem de görsellik açısından bir estetik görünüme sahiptir.

Osmanlı mutfağının gelişmişliği saray mutfağında kendini daha çok göstermektedir. Saray mutfağında yemek genellikle halkın bildiğinden farklı olarak sarayda daha çok geniş anlamlara gelmektedir. Saray mutfağında yemek bir üstünlük simgesi bir konumun belirtisi ve hatta siyasi bir mana bile ifade etmekteydi. Bütün bunlar göz önüne alındığında Osmanlı mutfak kültürünü incelememiz günümüz Türk mutfağını aydınlatacaktır (Gümüş, 201:29).

Bilgin'e göre sarayda seçilmiş sınıfın genellikle sofralarında gümüş, altın ve porselen yemek takımları bulunurken, saraydaki görevliler için de bakır kaplar bulunmaktaydı. Saray mutfağında üretilen ekmekler bile sınıfsal farklılığın bir göstergesiydi. Böylece yapılan ekmekler harci ekmek, orta kalite ve iyi kalitede ekmek olarak isimlendirilmiştir (Akt: Un, 2009:20). Ayrıca saray mutfağından devlet görevlilerin sahip oldukları statüye göre mutfakları, aşçıları, sunum şekilleri ve yemek çeşitleri bulunmaktaydı.

Saray mutfağının kendine ait daireleri bulunmaktaydı. Birbirinden ayrı olan bu daireler kendilerine has görevlilerin denetimi altında tutulmaktaydı. Her mutfağın bir aşçısı, 400 aşçıdan sorumlu bir de aşçıbaşı bulunmaktaydı. Bu daireler başta 9 daireden oluşuyordu sonradan 7 daireye indirilmiştir. Birinci padişaha ait ikici mutfak "Valide Sultan Matbahı", üçüncüsü harem ağası ve hareme ait "Kızlar ağası Matbahı" , dördüncüsü kapı ağasına ve divan görevlilerinin burada yemek yediği mutfak, beşincisi hazinedar başı ve görevlilerine hizmet veren "Hazinedar başı Matbahı ", altıncısı "Saray Ağası Matbahı", yedincisi "Kiler başı" mutfaklarıdır (Kut, 2002:386).

16. yüzyılda saray mutfağı baharat ve pirinç açısından zengin olan Mısır'ın fethedilmesiyle en parlak dönemini yaşamıştır. Mısır yalnızca sarayın malzeme ihtiyacını karşılamıyor aynı zaman da pek çok Osmanlı şehrinin ve İstanbul'un yiyecek malzemesi gereksinimini sağlıyordu (Koz, 2009:48). Osmanlı mutfak kültürünü en güzel şekilde yansıtan saray mutfağında yapılan yemeklerin malzemeleri bile özenle seçilip uzak yerlerden getirilmiştir. Bu da sarayda yapılan yemeklerin ne kadar kaliteli, ihtişamlı ve lezzetli olduğunu ve yemeğe verilen değeri göstermektedir.

Saray mutfağına genellikle sığır eti alınmamaktaydı. Dışarıda ve içerideki hizmetliler için 500 koyun kesilir, tatlı yapmak içinde 6 veya 7 daire ve tatlıyı yapan 400 tatlıcı bulunur. Bu tatlıcılar şerbet, turşu ve çeşitli tatlılar yapmakla görevliydi. 16. yüzyılın sonunda 60 aşçı 200 yamak bulunmaktaydı. 17 yüzyılda çalışanların 1370 kişi olduğu her yemek çeşidinin başında aşçıların bulunduğu, padişahın yakınları ve padişah için yemek yapan "kuşhane" denilen bir mutfağın olduğu ve bu mutfakta özel olarak seçilmiş 12 usta aşçının çalıştığı kaynaklardan anlaşılmakta. II. Abdülhamit döneminde Türk mutfağı kuşhanede yetişen şefler sayesinde en üst seviyeye ulaşmış ve dünyada en güzel ve lezzetli yemekleri pişirecek duruma gelmiştir (Kut, 2002:386).

Osmanlı saray mutfağında yemekler Selçuklular da olduğu gibi günde iki öğün yemek yenilmekteydi. Kahvaltı kuşluk vaktinde yapılırdı ve oldukça doyurucuydu, öğlen ise yemek yenilmez çeşitli içecek ve meyveler yenilirdi, akşam yemeği de ikindi namazından sonra yenilmeye başlanırdı.

Saray mutfağında toplu olarak verilen yemekler elçiler, divan üyelerine ve vezirlere verilen yemeklerdir. Günlük hayatta ise yemekler genellikle sade ve gösterişten uzak bir biçim de yenilirdi. Yemekte çalgılı ve müzikli eğlenceler olmaz sadece yemek yemek için oturulurdu. Yalnızca özel günlerde gösterişli yemekler hazırlanır ziyafetler verilirdi. Osmanlı ailesinden olan şehzadelerin sünnet düğünlerinde ve Osmanlı hanımlarının düğünlerinde devletin ihtişamı sergilenirdi (Ak, 2007:8). Bu törenlerde bol çeşitli yemekler, gösterişli tabaklar, göze hitap eden sunumlar ve müzikli eğlenceler şeklinde saray mutfağının tüm gösterişi gösterilirdi.

1.2.2.3.2. Osmanlı Halk Mutfağı

Osmanlı halkı gelenek görenekleri benimsemiş sosyal töre ve törelere tabi beslenme, yemek alışkanlığı ve kültürü halk mutfağını meydana getirmiştir. Halk mutfağının bulgur ve mercimek ile Çatalhöyük'ten kalma kültürü devam ettirdiği söylenilmektedir. Bölgesel çeşitlilikler, yemek malzemeleri, kültürel inanışlar halk mutfağının pek çok yer de bütünleşmesini sağlamıştır. Saray mutfağı ile halk mutfağı pek çok açıdan birbirinden farklılık göstermektedir. Saray mutfağının Türk aşçılık sanatının en güzel numunelerini ortaya koyduğu bilinmektedir. Bu durum halk mutfak kültürünün önemini hiçbir zaman eksiltmemiştir. Halk mutfağında sofra kuralları ve yemek yeme alışkanlıkları Türklerin uzun yıllar boyuca benimsediği biçimde sürdürmektedir. Saray mutfağında olan yemek çeşitleri halk mutfağında farklılık göstermektedir. Saray mutfağında Osmanlı imparatorluğunun her bölgesinden gelen en iyi yiyecekler oluşturuyorken halk mutfağında bitkisel ve hayvansal yiyecekler eski Türklerde olduğu gibi devam ettirilmiştir (Eren, 2011:37).

Yarasimos'a göre Osmanlı halk mutfağında aşevleri, konaklarda, imarethanelerde ve orduda yemek yeme alışkanlıklarında pek fark bulunmamaktadır. Günlük iki öğün yemek yenilirdi. Konaklardaki yemeklerde sofraya yemekleri getiren ayvazlar vardı ve yemekleri başlarının üzerinde taşıyan yamaklar vardı. Haremliğin ve salamlığın olmadığı evlerde ise erkek, kadın ve çoluk çocuk herkes yer sofrasında bir arada yemek yerlerdi. Bu gibi mütevazı evlerde ve toplu olarak yemek veren kurumlarda akşam yemeği genellikle ana yemek ve çorbalardan meydana gelirken zengin sofrasında özel bir gün olmamasına rağmen bu yemek yirmi veya yirmi beş farklı çeşitten oluşuyordu (Akt: Ak, 2007:15).

Dini yemekler olarak bilinen yemekler daha çok ramazan ayında pişiriliyordu. Şamdan getirilen baklavalar Beyazıt camisinin önünde ki sergilerde halka satılıyordu. Ramazan ayında iftar için yapılan yemekler normal günlerde yapılan yemeklerden farklı olurdu ve yemekler yer sofrasında yenilirdi. Bu sofralarda iftar için küçük sinilerin içine hem tuzlu yemekler hem de tatlılar bulunur ve aralarına da ekmek ve simit konulurdu. İftar bunlarla edildikten sonra başka tepsiler içinde çorbayla başlamak kaydıyla başka yemekler gelirdi. Osmanlı halkının bir başka bir araya gelme geleneği de kış mevsiminde yapılan helva sohbetleriydi. Bu sohbetler genellikle perşembe günleri yatsı namazından sonra yapılırdı. Bu buluşma günlerinde kadın, erkek ve çocuklar ayrı odalarda eğlenirlerdi. Varlıklı olan ailelerin sohbetlerine şairler, yazarlar, müzisyen ve şarkıcılar gelirken diğer halkın sohbetleri biraz daha samimi ortamlarda geçmekteydi (Ak, 2007:15-16).

Osmanlı halk mutfağı genellikle gösterişten uzak durmuştur. Saray mutfağındaki gibi malzemelerin seçiminde özentiye gidilmemiş, normal mutfak araç-gereçleri kullanılmış ve çeşidi bol yemek sofralarına nadiren yer verilmiştir. Her ailenin ekonomik durumuna göre yemek çeşitleri bulunur, bazen de sadece tek yemek çeşidiyle öğün geçiştirilirdi.

Gürsoy'ya göre; 1554-1562 senelerinde İstanbul'a Avusturya elçisi olarak gelen Ogier Ghiselin de Busbecq gözlemlerini mektuplara yazmış ve daha sonra bu mektupları kitap haline getirmiştir. Bu kitap da İstanbul halkının o zamanki beslenme alışkanlıkları hakkında bilgi edinilebilmektedir ve o kitap da söyle bir yazı geçmektedir;

> *" yoğurt çok sevilirdi, bunu ekmek, soğan ve tuz ile bir öğün olarak yiyebilir, ayrıca yoğurdun içerisine su ile tuz ilave ederek ayran yapıp içine ekmek doğrayarak da bir öğün geçirmek mümkündür. Etli pilavla birlikte bol hoşaf içilir, hamur işi börek ve tatlılar sürekli tüketilir, bal ya da şeker şerbeti çok sevilirdi"*(Akt: Ak, 2007:17).

Osmanlı devletinde ya hayırseverler ya da devlet tarafından halkın beslenme ihtiyacını karşılamak için çeşitli hayır kurumları vardı. Bu kurumlar kervansaray ve imarethanelerdi. Kervansaraylar deve ile dokuz saat gidiş mesafesi ile belli aralıklarla yapılırdı. Şehirden şehre yük veya yolcu taşıyan tüccarlar ve kervanlar burada konaklar ve üç gün boyunca yeme ve içme için herhangi bir ücret ödemezlerdi. Kervansarayı yapan hayırsever kervansarayı kendine bağlı vakıflar

aracılığıyla yönetirdi. Kervansarayda insanlar ve hayvanlar için ayrı yerler bulunur, arabaların girebileceği genişlikteki avlular ve ibadet için ayrı mekânlar vardı. Osmanlı halkına hizmet veren bir diğer hayır kurumu ise imarethanelerdir. İmarethaneler zenginlerin dini ibadetlerini yerine getirmek, yoksul olan halkın beslenme ihtiyacını gidermek için varlıklı şahıs vakıflarının oluşturduğu bir kurumdur. Bu kurumlar cami etrafında bulunur sağlık, eğitim ve diğer sosyal yardımlaşmayı sağlayan alanlar ile birlikte kurulan külliyelerin himayesinde bulunur ve imarethanelerde kuşluk vakti ve akşam namazından önce günde iki öğün yemek dağıtılırdı. Dağıtılan bu yemekler imarethanenin mutfağında pişirilirdi (Ak, 2007:17). Bu hayır kurumları Osmanlı kültüründe hayırseverliğe ve misafirperverliğe verilen önemi göstermektedir.

Gürsoy'a göre; Osmanlı devletinin yeni yerler fethetmesi ve topraklarını genişletmesi için çıktığı seferlerde ordunun yemek ihtiyacını karşılamak önemli bir idare gerektiriyordu. Osmanlı ordusunun çok büyük olması onların yemek ihtiyacını karşılamayı zorlaştırıyordu. Ayrıca geri çekilen düşman askerleri bıraktıkları yiyecekleri de yok edince ordu bazen aç kalmıştır. Sefere çıkan askerler silahlarının yanında yiyeceklerini de taşıdıkları için sadece taşınabilecek ağırlıkta ve kolay bozulmayacak yiyecekler yanlarına alıyorlardı. Genellikle bir askerin günde yemesi gereken en az katı yiyecek miktarı bir buçuk kilodur. Bu kişinin silahla beraber taşıyabileceği yük ağırlığı otuz beş kilodur. Böylece yaya giden bir askerin sadece on günlük yiyeceği yanına alabiliyordu haftalarca hatta aylarca süren seferlerde askerlerin yiyecekleri genellikle yoğurt ve tarhanaydı. 17. Yüzyıl da ordunun büyümesi ile ordunun yemek ihtiyacını karşılamak için bir aşçı grubu oluşturulmuştur. Kırk kişiden oluşan bu takım yedi ustalık takımından oluşur ve aşçıbaşı, hamurcu başı, halife, yahnici, kebapçı, çorbacı ve tatlıcı bulunurdu (Akt: Ak, 2007: 18).

Bu hayır kurumlarının haricinde Osmanlılar döneminde lokantalarda kurulmuştur. Osmanlı mutfak kültüründe kervansaray, aşevleri ve imarethane gibi hayır kurumlarının halkın yiyecek-içecek ihtiyacını karşılıyor olmasından lokantaların kurulması geç olmuştur. Kurulan lokantalarda da büyük şehirler de bulunup genellikle yapımı zor olan yemekler hazırlanıp sunulmuştur.

Osmanlı imparatorluğunun son yıllarında yalnızca İstanbul'da bulunan lokantalar cumhuriyetten sonra Ankara'da da kurulmaya başlanılmıştır. Tek çeşit yemek pişen aşevlerine karşın lokantalarda evde yapılması zor ve çok çeşitli yemekler pişirilirdi (Ak, 2007:21). Şehirleşmenin de etkisiyle oluşan halkın yemek ihtiyacını karşılanmak için lokantalar kurulmaya başlanılmıştır.

1.2.2.4. Cumhuriyet Dönemi Türk Mutfağı

Bilgin ve Samancı'ya göre birinci dünya savaşından sonra bütün dünyada sosyal, politik ve kültürel açıdan önemli değişimler olurken çok kültürlü, çok uluslu ve geniş topraklara sahip Osmanlı devletinin dağılması, batılılaşmaya yönelen, milliyetçiliğe dayalı demokratik olan Türkiye cumhuriyetinin kurulmasıyla Türk mutfak kültüründe önemli değişimler meydana gelmiştir. Bu dönemde teknoloji, sosyal yaşam ve ekonomide meydana gelen gelişmelere paralel olarak gastronomi alanında da değişiklikler olmuştur. Modernleşme, kentleşme ve batılılaşma neticesinde dışarıda yemek yeme alışkanlıkları da artmıştır. Farklı biçimde lokantalar açılmış ve bu tarz lokantalar zamanla çoğalmaya başlamıştır (Akt: Üner, 2014:32). Türk mutfak kültüründe yaşanan bu değişiklikler ekonomik açıdan zengin olan ve yönetici konumunda olan sınıflarda ilk defa görülmeye başlamıştır.

Bu dönemde Türk mutfak kültürü Osmanlı devleti dönemindeki batılılaşma hareketinin devam etmesiyle biçimlenmeye devam etmiştir. Cumhuriyet döneminde artık batı tarzı yemek alışkanlıkları yöneticiler arasında görülmeye başlanılmıştır. Fakat kırsal kesimde yaşayan halk hala klasik mutfak kültürlerini devam ettirmektedirler. Cumhuriyetin ilanının başlarında ve daha sonraki süreçte farklı ülkelerden gelen göçmenler Türk gastronomisi üzerinde etkili olmuşlardır. Yunanistan ve Türkiye arasındaki nüfus değişimi neticesinde Yugoslavya ve Yunanistan'dan dünya siyasetinde ki değişmeler sonucunda Avrupa ülkelerinden de Türkiye'ye göçmenler gelmiştir. Bu göçmenler beraberlerinde yaşam biçimlerini ve mutfak kültürlerini de getirmişlerdir (Gümüş, 2011:54). Böylece göçler sonucunda kültür alışverişi ve batılılaşmanın etkisiyle Osmanlı mutfak kültüründe batı kültürünün etkisi görülmeye başlamıştır. Batı tarzı yemekler, yemek şekilleri ve araç-gereçler mutfağımıza girmeye başlamıştır.

19. yüzyılın sonlarına doğru İstanbul'daki Galata ve Pera semtleri dükkânlarıyla, restoranlarıyla ve hayat biçimleriyle Avrupa hayat tarzını yansıtan yerler olmuşlardır. Avrupa ülkeleri ile yapılan ticaretin artmasıyla Avrupa'dan gıda maddelerinin ithalatı da artmıştır. Bu semtlerde gayrimüslim ve yabancılar tarafından Avrupai biçimde restoran, kafe, cafe-concert ve pastaneler açılmıştır. Bütün bunlara bağlı olarak sini üzerinde yenilen yemekler masa üzerinde yenilmeye başlanılmış ve Avrupai yemekler yavaş yavaş mutfağımıza girmeye başlamıştır. Osmanlı mutfağına giren bu lezzetlerin bazıları konserveler, garnitürler, pastalar, tartlar, biftek, istofato gibi et yemekleri, rozbif, pâtéler, et suyu, soslar ve bisküvilerdir (Samancı, 2008:5).

19. yüzyılda Amerika'nın keşfiyle mısır, patates, yeşil ve kırmızıbiber ve fasulye gibi yemek malzemeleri bu yüzyıldan itibaren Osmanlı mutfağında kullanılmaya başlanılmıştır. Bu yüzyılda saray mutfağına ait yemek malzemelerinin alımının içeren muhasebe defterleri ve yemek kitaplarının incelenmesiyle bu yüzyılda yeni malzemelerin kullanımı önceki yıllara oranla artmıştır (Samancı, 2008:5).

Yirminci yüzyılda Türk mutfağında batı yemekleri daha çok yaygınlaşmaya başlamış fakat köy ve kasaba gibi küçük kentlerde yerel özellikler Türk mutfağında yerini korumuştur. Günümüzde tarhana, bulgur, yoğurt, pilav, sarma ve dolmalar gibi yiyeceklerin yanı sıra İtalyan, Çin, Fransız, Japon ve Rus mutfağına has yemekleri de yapan restoranlar da bulunmaktadır (Samancı, 2008:2). Halk kesimi yine klasik mutfak kültürlerine bağlı kalmıştır. Bu batı tarzı restoranlar genellikle büyük şehirlerde kurulmuş ve daha çok belli bir sınıfa hitap etmiştir.

1.2.2.5. Günümüz Türk Mutfağı

Türkiye cumhuriyeti Asya ve Avrupa'yı birbirine bağlayan köprü konumunda bir ülkedir. Bölgelere göre çeşitlilik gösteren Türkiye iklimsel özelliklerine bağlı olarak yetiştirilen ürün çeşitliliğinin de zenginleşmiştir. Bazı ürünlerin yetiştirilmesinde dünya da önde olan Türkiye kendi vatandaşlarına yetecek kadar besin maddesi üretmektedir. Böylece çevresel faktörler, coğrafi çeşitlilik ve Anadolu'daki tarihsel miras olarak Mezopotamya, Hitit, Yunan, Bizans, Roma gibi uygarlıkların olması Türk mutfağına önemli katkıları olmuştur. Tarihi süreç içerisinde Türk mutfağı sürekli kendini yenilemiştir. Günümüze gelindiğinde gıda

endüstrisinin gelişmesine bağlı olarak gıda maddeleri bulunup kullanımı kolaylaşmıştır. Aşırı derecede depolama ve saklama yöntemlerinin geliştirilmesine rağmen yinede yiyeceklerin uzun süre saklanabilmesi için katkı maddeleri kullanılmış ve bu durum insan sağlığını tehdit eder duruma gelmiştir (Un, 2009:26-30).

Ülkemizin uluslararası alana açılmasıyla mutfak kültürümüzde değişmeler meydana gelmiştir. Pazar ekonomisinin gelişmesi, göç, kadınların çalışmaya başlaması, iletişimin gelişmesi gibi değişikliklerden kültürel açıdan da önemli değişimler olmuştur. Bu değişimlere bağlı olarak büyük kentlerde "fast-food" denilen yemek türü artmıştır. Bu yemek çeşidinin tüketiminin kolay olması halkı kendine çekerken, geleneksel Türk mutfağına ait yemeklerin ihmal edilip unutulmasına neden olmuştur (Un, 2009:29-30).

Nahya'ya göre Türk mutfağı günümüzde zengin çeşitleri, birikimiyle ve oluşumuyla halk kültürünün bir parçası olmuştur. Kültür ve Turizm Bakanlığı 1980'lı senelerinden itibaren bu konu ile ilgilenmiştir. Çeşitli yayınlarla yabancıların ve toplumumuzun ilgisine sunulması, derlemeler ve araştırmaların yapılması, bu konunun bilimsel toplantılarda konu olarak seçilmesi, üniversitelerle projelerin yapılması, festivaller ve sergiler ile tanıtımı yapılması, geniş ve kapsamlı bir arşiv oluşturulmasına kılavuzluk eden, yönlendirici ve teşvik eden bir Türk mutfak politikasını oluşturmuştur (Akt: Akgöl, 2012:56-57). Bu sayede yemek, mutfak araç-gereçleri, pişirme yöntemi ve malzeme çeşitliliğiyle zenginleşen Türk mutfağı günümüzde dünyanın en iyi mutfakları arasında yerini almıştır.

1.2.2.6. Türk Mutfağının Özellikleri

Türk mutfağı dünyanın ünlü mutfakları arasında yer almaktadır. Bir takım görüşlere göre Fransız ve Çin mutfaklarıyla beraber Türk mutfağı dünyanın en zengin mutfaklarındandır. Bu zenginliklerin nedenleri yiyecek ve içecek malzemelerinin çokluğu ve çeşitliliği ve Türk mutfağının eski bir geçmişe sahip olmasıdır. Türkler sosyolojik, kültürel ve coğrafi nedenlere bağlı olarak diğer toplumlarla kültürel alış-verişte bulunmuşlardır. Bu sayede bu alış-veriş mutfak kültürüne de yansımıştır (Talas, 2015:276). Bu kültürel alışveriş sonucunda sadece

Türk mutfağı etkilenmemiş ayrıca diğer kültürleri de etkileyerek gelişmelerini sağlamıştır.

Kendi mutfakları ile övünen Fransızların en iyi bilinen aşçılarından olan Montaigne'in şöyle bir sözü vardır " Biz yemek yapmayı haçlı seferleri sırasında Anadolu'dan öğrendik" . Meslekleri ile ilgili dünyaca ünlü şeflerin Türk mutfağı ile ilgili yaptıkları eleştirileri dinlemek, Türk turizmini çoğunlukla deniz, kum, güneş gibi olgulara dayandıran Türkiye için rakiplerine karşı benzersizliğini ispat edebileceği önemli bir güçtür (Akgöl, 2012:57).

Gastrologlara da göre Türk mutfak kültürü diğer mutfaklardan farklı ve onların içerisinde ayırt ediciliğini sağlayan pek çok unsura sahiptir. Türk mutfağına ait belirleyici özellikler uzun bir süreçte meydana gelmiştir. Bu süreçte Türk mutfak kültürü diğer mutfaklardan farklı yapan pek çok faktörün etkisi vardır (Albayrak, 2013:5053). Ayrıca Türk mutfağı, şehirlerarası hatta köyler arasında farklılıklar bulunmaktadır. Türk mutfak kültürüne ait davranış kalıpları da vardır. Bu davranışlara örnek olarak, sofra duası, yemek önce ve sonrası ellerin yıkanmasıdır (Kekilli, 2008:8). Aşağıda Türk mutfağının özelliklerinde bu farklılıkları görebiliriz.

Türk mutfak kültürünün genel özelliklerini şöyle sıralayabiliriz (Kekilli,2008:13-14):

1) Şeker haricinde tatlılarda pekmezde kullanılır.
2) Yemekler çoğunlukla tuzlu olur. Tuzsuz olması söz konusu değildir.
3) Yemeğe sonradan sos katılmaz, yemekler pişirilirken yağda kavrulmuş domates sosu en çok kullanılan sostur.
4) Yemeklerde görünüşe pek önem verilmez, daha çok yemeğin tadına önem verilir.
5) Türk mutfağında yoğurt önemli yer tutmaktadır. Yoğurt sade ve sarımsaklı olarak tüketilir.
6) Çoğu yemeklerde besin değeri yüksek olan nane, maydanoz ve dereotu gibi yeşillikler tüketilir.
7) Baharat neredeyse her çeşit yemekte kullanılır; fakat Türk mutfağında baharat çeşitleri azdır.
8) Meyveler ağırlıklı olarak yemek çeşitlerinde yer alır.
9) Her çeşit yemekte bulgur yerini almaktadır.

10) Genellikle Batı Anadolu bölgesinde zeytinyağı tüketilir.
11) Türk mutfağında önemli yer tutan yağ, kuyruk yağı, içyağı ve tereyağı genellikle her yerde kullanılır.
12) Kırsal kesim, dağda yetişen mantar, ot ve çeşitli yeşilliklerde büyük ölçüde yararlanmaktadır.
13) Çoğu yemekte temel malzeme soğandır. Bu malzeme ya yağda kavrularak yemekte kullanılır ya da yemeğin yanında çiğ tüketilir.
14) Sebzeler haşlanıp etin yanında tüketilmez
15) Yemek malzemeler genellikle önce yağda kavrulur sonra su eklenir.
16) Sebze çeşidi çoktur. Sebzeler et ile pişirilir veya sebzeler soğan, domates ve salçayla pişirilir.
17) Etli yemek olarak bilinen yahni gibi sulu yemeklerin yanında bolca kebap yemekleri de vardır.
18) Yemek çeşitliliği fazladır ve öncelikli hamur işidir.
19) Ana yiyecek maddesi ekmektir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
SANAT VE SANAT OLARAK GASTRONOMİ

2.1. Sanat ve Özellikleri

Tolstoy sanat hakkında şöyle der;

> *"İnsanın bir zamanlar yaşamış olduğu duyguyu, kendinde canlandırdıktan sonra, aynı duyguyu başkalarının da hissedebilmesi için hareket, ses, çizgi, renk veya kelimelerle belirlenen biçimlerle ifade etme ihtiyacından sanat ortaya çıkmıştır."* (Mirza, 2013:12).

İnsan nasıl düşünmeye ve duymaya başladığından beri gerçek manada hayata girmiş sayılıyorsa aynı şekilde insanın duygu ve düşüncelerini renkler, çizgiler ve seslerle cansız ve canlı şekiller halinde şekilledirmeye başladığından beri gerçekten tarih sahnesine çıkmış olur. Sanat, felsefe ve din gibi insanı günlük yaşamın dar çerçevesinden kurtaran bir teneffüs anına benzer. Bilimde doğruyu arayan sanatta ise güzeli arayan insanın zekası ve ruhu gerçek manada kendini aramaktadır. Felsefe, din, sanat, bilim, ve ayrıca teknik alanlar dahi birbirlerine bağlıdırlar. Her sanat eseri varolan bir nesne veya bir şey ile alakalıdır; bir varlıktan bir parça ortaya koyar veya onu anlatır. "Sanatçının gördüğü, kavradığı ve gerçeklik olarak belirlediği varlığın bilgisi, sanatın öz konusunu oluşturur" (Mirza, 2013:12).

Sanat duygu ve düşüncelerin bir yansımasıdır. İnsan bu yansımalar ile güzele ulaşma gayreti içerisindedir. Böylece bir yandan günlük sorunların kalıplarından kurtulma bir yandanda dış dünyayla bağımsız duygularını en güzel şekilde bir nesne ile yansıtmanın peşindedir. Ayrıca bu yansımaların her bireyde ve her zaman aynı şekilde olduğu söylenemez.

İnsanlığı varlığıyla sanatın varlığının bir olduğu düşünülmektedir. Toplumun değer yargılarını öne çıkaran sanat kültürden kültüre, toplumdan topluma farklılık göstermekte ve bir ülkenin değerlerini etkiler ayrıca zaman ilerledikçe sanatta kendini yenilemektedir (Şenlitürk, 2013:6).

İnsan sosyal bir canlıdır. Bir sanatçının bağımsızlığının belirleyicisi içinde yaşadığı toplum ve çevredir. Bu yüzden sanatçının kendine has iç dünyasını sanat yoluyla açma gayretinde bu faktörlerden etkilenmesi kaçınılmazdır. "Sanat sanat içindir" teorisinden yola çıkarak insanların sanat yapıtları aracılığıyla kendilerini ifade ettiklerini düşündüğümüzde insanların hayatlarındaki değerlere ve dünya dönük fikirler hakkında bilgi elde edebilmekteyiz. Sanat ister güzele erişmek amacıyla yapılmış olsun ister somut bir faydası olması için yapılsın her durumda simgesel bir anlatım gücüne ve yaratıcı hayal gücünü meydana getiren duyguların dışa vuruşuna gereksinim vardır. Aynı devirde yaşamış ve aynı dünya görüşüne sahip iki sanatçının bile duygularının dışa yansıması esnasında kendilerine has yansımalar oluşturdukları bir gerçektir. Bu yansıma her sanatçıya kendi öznelliğini elde etmesini sağlamaktadır (Demir, 2009:6).

Sanat daima değişkenlik gösteren ve yenilik getiren yaratmaların ürünüdür. Başka bir ifadeyle insanın duygularını yani görünmeyeni çeşitli gereçlerle bir araya getirip onlara bir etki kazandırmaktır.

20. yüzyılın ikinci yarısından itibaren başlanarak sanatın tarihsel geçmişinde görülmemiş bir sıklık ve yoğunlukla sanat akımları, hareketleri, düşünceleri ve yaklaşımları birbirini takip etmiştir. Bunun altında yatan sebepler olarak toplumsal hayatın pek çok alanında görülen gelişmeler ve değişmelerle beraber bilim ve teknolojide yaşanan ilerlemeler gösterilebilir. Uzun bir geçmiş süreç neticesinde kendine has gerçeklikleriyle özgürlüğünü yakalamış olan sanat, insanın evreni ve kendisini anlamasında ve kavramasında çok önemli bir diğer alan bilim ile de çok sıkı bir ilişki ve etkileşim içerisinde bulunmuştur. Bu etkileşim ve ilişki yeni oluşumları her bir yeni oluşumda yeni etki ve ilişki alanlarını doğurmuştur. Sanatın geçmiş sürecinde önceleri de var olduğu tahmin edilen, sanat disiplinlerinin birbirleriyle ilişkileri ve etkileşimleri, 1960 yılı sonrasında önemli bir yoğunluk olmuş, bu günlerde disiplinler arasındaki sert tutumlar ortadan kalkmıştır. Sınırların zorlaştığı her bir alanın diğer bir alanla birbirlerinden yararlandığı ve o alanlara fayda sağladığı günümüz sanat düşüncesi, sanat disiplinlerinin yeni ifade olanakları elde etmesine de olumlu etki etmektedir. Yaratıcılığı ile sanat olgusu içinde bulunan sanatçı açısından da bu oluşumlar etkili olmuştur. Pek çok alanın teknik olanaklarından yararlanan sanatçılar meydana getirdikleri sanat yapıtlarıyla farklı alanlardan beslendiklerini göstermekte ve fikirlerini aktarmalarına fayda sağlayabilecek her çeşit malzemeyi kullanmaktadırlar (Özel, 2007:1).

1980 ve 90'lı yıllarından sonra yoğun bir biçimde kullanılmaya başlanılan bilgisayar teknolojisini sanata girmesi ve sanatçının bilgisayarı elindeki bir fırça gibi kullanmasını sağlayacak ve günlük hayat üzerindeki etkisini sanatta yansımalarını görmek mümkün olacaktır. Görüntü teknolojisindeki yenilikler sanatçının görme biçimini ve düşünme mekanizması farklılaştırmış, sanatçının yaratıcılığı için yeni bir isteklendirme meydana getirmiştir. Önceleri yağlı boya, tuval gibi gereçlerle düşünen, bunlara göre görüntü oluşturan sanatçı artık fotoğraf makinesi, kamera gibi teknolojik malzemelerle üzerinden yaratacağı görüntüyü planlamaya başlamıştır. Bilgi devrinin oluşturduğu bilgi birikimi sanatçıya yeni ilham kaynakları sunmuştur. Teknolojik gelişmeyle birlikte iletişim araçlarının kazandırdığı malzeme bolluğu başka toplumların kültürü ve sanatı hakkında elde edilen yeni bilgiler ve pek çok akıma neden olmuş bu da stil ve form açısından geniş bir çeşitlilik sağlamıştır (Akyol, 2011:125).

Günümüzde küresel manada sıradan olanın içine girerek eşsizliğini kaybeden sanat sanki bir çeşit toplumsal sermayeye dönüşmüştür. Günümüzde ticari değerler ile sanatsal değerler bilerek veya bilmeyerek birbiriyle karıştırılmaktadır. Sanatın ticari yönünün oldukça sık vurgulanması ve toplumda bulunan zengin ve mutlu bir sınıfın eğlence, diğer sınıflarında günlük sorunlarından kurtulmasına yarayan anlık bir rahatlama aracı olmuş ve sosyal yapıdaki fikirsel bozukluk sanatçıyı ve sanatı zorunlu olarak etkilemektedir (Karamahmutoğlu, 2015).

Günümüz sanat disiplinlerinin, birbirlerinin sınırları içerisinde hareket etmelerinin ve projeler yapmalarının altında yatan en önemli sebeplerden biri çağın sanat anlayışında sanatçının ne ile anlattığından çok neyi anlattığının önem kazanmasıdır. Burada kullanılan malzemenin önemsiz olduğu gibi bir netice yerine ifadeyi kuvvetlendirecek her çeşit malzemenin kullanımına yönelik özgürlüğün ve bunun gerekliliğine olan bilgiler arası beslenmenin önemi elde edilmelidir (Özel, 2007:2). Malzeme konusundaki bu geniş çerçeve içerisinde özellikle görsel sanat dalında eser veren sanatçılar sanata dönüştürülebilecek her malzemeyi kullanmaktadırlar.

İnsan toplumsal bir varlık olmakla beraber temelde hem toplumsal hemde bireyseldir ve bu bağlamda sanatçı sanatıyla varolmayı gayret ederken bireyselliğinide muhafaza etmek fakat sanatın toplumlar tarafından kabul edilmesi ve sanatının devamı için toplumsallaşmak mecburiyetindedir. Günümüzde sosyal değelerin karşısında sanatçı sosyalleşirken zorunlu olarak sanatından ve estetik

değerlerinden vermek ve ayrıca sanatının bağımsızlığı ve özgünlüğü bağlamında topluma karşı bireyselliğini muhafaza etmeli ve bu bir paradokstur. Tarihsel olarak her çağda dünyanın bir çok yerinde sanatçının yaşadığı bir gerçektir. Özellikle yaşadığı devrin ötesinde bir düşüncede sanatını yapan sanatçılarda bu bir kadardir. Kendilerini sanata adayan bu tür sanatçıların hayatları sanatçının sanatından bağımsızlık ve özgünlük için verdiği hayat savaşlarına iyi bir örnektir. Sanatçı bireysel özüne dönerek varlığındaki özgünlüğü yaşayabilmeli ve toplumsal olmayan bireysel yönünü ortaya koyabilmelidir. Fakat bu biçimde yaratıcı olmaktan uzak olan bir toplumda yaratıcı bir şekilde yaşayabilmeli ve hayatına devam etmelidir (Karamahmutoğlu, 2015).

Sanatın bütün bu açıklamaların dışındasanat eserinin ve sanatın ne olduğu hep tartışılan bir konu olmuştur. Her dönemde sanatçılar ve düşünürler sanat ve sanat eseri hakkından önemli düşüncelerde bulunmuşlardır. Günümüzde bu düşünceler biraz daha ortak bir noktada birleşmiştir.

Ahmet Şişman'a (2006:14) göre bir eserin veya işin sanat eseri olabilmesi için bazı şartları bulundurması gerekir. Bunları şu şekilde sıralayabiliriz;

1) Sanat eseri sezgilere, düş gücüne dayanan insanın sistematik ve iradeli çalışmasının neticesidir: Ne doğada kendiliğinden nede insan hariçindeki varlıkların yaptıklarıyla meydana gelenler sanat eseri olamazlar.
2) Sanat eserinde kesinlikle insan duyularıyla algılanabilen bir şekil vardır: Soyut veya somut olsun şeklin olmadığı bir sanat eseri yoktur. Sanatın varlığının tespiti için algılanması gereklidir. Bu şekilde algılanabilmesi ise ancak duyular ile olur. Sanatın varlığının bilinebilmesi için kesinlikle duyulara hitap eden bir şekil olmalıdır. Bu şekil ise sanatçının kendini anlattığı özgün bir eserdir.
3) Sanat eseri tesadüfi meydana gelmemiştir: Sanat eserleri tesadüfi değil sanatçının isteği ve sistematik çabası neticesinde meydana gelmiştir. Sanat eserleri hayatın günlük olayların perde arkasındaki gerçekliğe dayansalar bile sağlam içeriksel bir ahenk, tutarlılığa ve sağlam bir mantığa dayanır ve sanat eserleri özgündürler.
4) Sanat yapıtları tektir: sanatçının yapım esnasındaki süreci, ve bu sürecin içinde bulunan ruh halini ikinci kez aynı biçimde

yaşayamayacak olması, sanatçı kişiliğinin yaratıcı özelliği ve sanat yapıtının bir tek olmasını sağlar

5) Sanat eserleri kalıcıdırlar: bir şekilde anlatımını bulan, kalıcılığı olmayan çalışmalar sanat yapıtı özelliğine sahip olamazlar
6) Sanat eseri var olan şeyler arasında gerçekleştirilen bir düzenleme değildir: hayal gücünün sistematik, iradeli bir çabayla bir araya gelip, nesnelerin değiştirilmesiyle ve sanatçının yaptığı kendine has bir eserdir. Resim, şiir, müzik parçaları ve kullanılan gereçlere sanatçının verdiği özel bir düzendir.

Bir yapıtın sanat eseri olabilmesi için o yapıtın insan tabiatında bulunan güzelin farkında olması ve güzellikten haz duyma yetisini ortaya çıkarıp harekete geçirmesi gerekmektedir. Muhatap da estetik hayranlık hissettirmeyen basit bir sandık, yapı eseri ya da bir masa sanat eseri olarak nitelendirilmez. Bunlarda kullanılan malzemelerin kaliteli olmasıda bunların sanat eseri olabilmesi için yeterli değildir (Can ve Gün, 2009:6).

Kısaca şöyle diyebiliriz bir sanat eseri insan elinden çikmiş, duygu veya duyulara hitap eden, belli bir çaba ile meydane gelen, özgün olan, kalıcı ve sistematik duyguların ses, hareket, renk, kelimeler gibi şekillerde yansıması diyebiliriz.

2.1.1. Sanatın Tanımı

Arapçada “sa ne a” yani “yaptı” sözcüğünden türetilen sanat sözcüğünün dilimizdeki karşılığı “yapmaktır”. Kavram olarak da sanatın birçok tanımı yapılmaktadır. Bir tanıma göre sanat; “insanın varlığın içinden aldığı uyarıları, duygulu, etkili ve güzel bi biçimde ortaya koymasıdır.” Denilmektedir.

Başka ganel bir tanımına göre de;

> *“ sanat; bireyin duygu, düşünce, örf-adet, inanış ve tasavvurlarını, başka bir ifadeyle deruni alemini, çeşitli malzeme araç ve teknik yöntemlerleri kullanarak gören ve işitenlerde hayranlık uyandıracak bir ahenkle ortaya koymasıdır.”*(Can ve Gün, 2009:5).

Türk dil kurumunun sözlüğünde sanat şu şekilde geçmektedir; “Bir duygu, tasarı, güzellik vb. gibi anlatımında kullanılan yöntemlerin tamamı veya bu anlatım sonucunda ortaya çıkan üstün yaratıcılık, belli bir uygarlığın veya topluluğun anlayış

ve zevk ölçülerine uygun olarak yaratılmış anlatım, belli bir yetkinliğe eriştirilmiş olma (örneğin yemek pişirme sanatı)". Ayrıca "bir şeyi kendi iç yasalarına göre özgürce biçimlendirme yeteneği, insanın yarattığı yapıtlarla kendisini yücelten ve ölümsüzleştiren yaratıcı yeteneği" olarak çeşitli tanımlamalar yapılmıştır.

Sanat düş gücü, yaratıcılık ve yetenek gerektiren bir insan etkinliğidir, başka deyişle bir duygunun, bir düşüncenin, bir tasarının veya güzelliğin anlatımında kullanılan yöntemler sonucu ortaya çıkmış üstün yaratıcılıktır (Ölmez vd, 2012:9).

Sanatın sahip olduğu geniş yelpaze sayesinde sanat hakkından sayısız tanımlamalar yapılmış ve hala günümüzde bu tanımalamar çoğalmaktadır.

Farklı sanat tanımlarının yanı sıra sanatı şu şekilde tanımlamak olanaklıdır. "Sanat; insan yaratıcılığının, yeteneklerinin ve düş gücünün; mimari, resim, heykel, tiyatro, müzik ve edebiyat gibi çeşitli sanat etkinliklerinde biçimlenmesidir" (İbrahimgil, 2012:9).

Sanatın Öyküsü isimli kitapta sanat şu şekilde tanımlamaktadır:

> *"Sanat diye bir şey yoktur aslında. Yalnızca sanatçılar vardır. Bir zamanlar bazı adamlar renkli toprakla bir mağaranın duvarına kabaca bizon resimleri çiziyordu; bugün de bazıları boya satın alıp duvar ya da tahta perdeleri resimliyor ve daha birçok başka şeyler üretiyorlar. Tüm bu etkinlikleri sanat diye tanımlamakta hiçbir sakınca yok, yeter ki bu sözcüğün yer ve zamana göre birbirinde değişik anlamlara gelebileceği unutulması. Ve günümüzde nerdeyse bir korkuluk veya tapınma aracı haline gelen ve büyük S ile başlayan Sanat'ın var olmadığının bilincinde olunsun*"(Gombrich, 2007:15).

Sanat için sadece tek bir tanım vermek olanaksızdır. Felsefeciler, sanatçılar, tarihçiler ya da estetik bilimiyle uğraşan kişiler farklı tanımlar yapmışlardır. Ünlü sanat tarihçisi Herbert Read sanat "Güzellik duygusunun maddeye yansımasıdır" der. Benette Groce "Sanat bir anlatım aracıdır ve temeli sezgiye dayanır" der. Tolstoy ise "sanat sanatçının duygularını dile getirmesidir" diye tarif eder. Genel tarif ise şöyledir. "insan duygu ve düşüncelerinin ahenkli veya uyumlu bir şekilde işe aktarılmasıdır." Bu işi aktarmak kesinlikle güzelin olması bir zorunluluk değildir. Ayrıca sanat eseri yapıldığı zamanın maddi ve manevi haline göre de değerlendirilir (Kavuran, 2015).

Sanat en geniş anlamıyla insanın yaratıcılığının ve hayal gücünün bir yansıması olarak bilinir. Tarihi süreçte neyin sanat olarak isimlendirileceği konusunda görüşler sürekli değişmiş ve bu genel anlama zamanla değişik sınırlılıklar getirilip yeni tanımlar oluşturulmuştur. Günümüzde sanat pek çok kişi tarafından

basit ve net görünen bir kavram olarak algılanıp kullanılabildiği gibi akademik ortamlarda sanatın nasıl tanımlanabileceği ve bu kavramın ne şekilde tanımlanacağı canlı bir tartışma konusu olmuştur.

Sanatın geçmiş sürecinde kişilerin, kurumların ve toplumların istedikleri devirlere ve amaçlara göre yaptığı bu izahlar sanatın sahip olduğu kimliklerini zengin görüntülere kavuşturmaktadır. Sanatı noksansız bir tarzda tanımlayabilmek çok zordur. Çünkü sanat nesnel dünyanın, insanların bilinçaltına yerleştirdikleri estetik çözümlemelerle yakın ilişkilidir. Öznel ve göreceli niteliklere dayanır. İnsanların bilinçaltlarında yarattıkları bilinciyle kavradıklarının pek çok farklılık içermesi, değişik şekillenmesi ve kabul görenlerin değişkenliği kadar sonsuzluk içinde olması, yapılan bu tanımları bir noktada birleştirememektedir. En yalın anlamda tanımlamak gerekirse "sanat estetik endişeler taşıyan biçim oluşturmaktır" (Şişman, 2006:9).

Sanat hakkında sadece kısa bir tanım vermek çok zordur. Bir çok nedenden birbirinden değişik tanımlar verilebilir ve uzun süren tartışmalardan sonra yine kesin olmayan bir neticeye ulaşılmaz fakat en azından şunu diyebiliriz;

> *"sanat belirli güzellik kurallarının uygulanması değil, içgüdüsel ve güzellik kurallarından bağımsız olarak kavranan şeydir. Sanat farklı düzeylerde yaşama geçirilebilir bazen yaratıcı bir eğilim bazende daha dediğimiz bir yeyiyle çoğunluktan ayrılan bir yetidir"*(Ersoz, 2010:11).

Eskimiş bir formül ile sanat, "insanoğlunun yarattığı yapıtlarda güzellik ülküsünün ifadesi" şeklinde tanımlanır. Oysa güzellik idealinin sanat için bir gereklilik olmadığı, çağdaş sanat fikrinin içerisinde bir yeri kalmadığı kesin gibidir. Dolayısıyla sanatın günümüzde Thomas Munro'nun tanımı ile " doyurucu estetik yaşantılar oluşturmak amacıyla dürtüler yaratma becerisi" olarak nitelemek daha olanıklıdır. Doyurucu estetik yaşantı ise kesinlikle güzellik etkisi yaratma zorunluluğu yoktur. Örneğin; Azteklerin veya ilkel toplumların yaptıkları sanatları güzellikten uzak olmakla beraber bunu amaçladıklarını kanıtlayacak bir delilde yoktur (Sözen ve Tanyeli, 1986:276).

Sanat insan hayatında daima üzerinde çok tartışılan bir olgu olmuştur. İnsanın yaratıcılığıyla sanat belli bir süre aynı sayılmış, bu da uzun yıllar doğa ötesi ve fizik ötesi bir olgu olarak görülmüştür. Sanatta teknoloji ve bilimdeki yaratıcılık olayından daha farklı olarak başka etmenlerin dâhil olduğu, bir sanat yapıtından söz

edebilmek için o eserde özgünlük, yenilik ve buluş gibi bir takım öğelerinde tek başına yeterli olamayacağı da açıktır (Çiçekay, 2012:10).

Sanat kavramı günümüzde, çoğunlukla plastik ve görsel bütün sanatların ortak niteliklerinden özgünlüğe sahip olması ve hoşa giden bağlantıları oluşturma gayreti yatar. Sanat, insanla doğadaki nesnel doğrular arasındaki estetik ilişkidir. Hegel, sanatsal faaliyetin bilinç dışı bir faaliyet olup, "Bir ucu insana öteki ucu doğaya bağlıdır", der. Sanatı ise; "Ruhun madde içindeki görünümü" şeklinde tanımlar (Çiçekay, 2012:12).

Sanatçı gerçekle düşleri bir şekilde buluşturup ortaya çıkaran kişidir. Sanatçı olabilmek için, evreni ve yaşamı yakalamak ve onları anlamak, belleğe almak ve o belleği ifadeye dönüştürmek gerekir. Sanatçının işini bilip sevmesi sanatın tüm kurallarını, şekillerini, tekniklerini tanıması, evrene büyük aşk duyması, yüksek estetik kaygı duyması gerekmektedir (Ogan, 2013:2).

Sanatın kesin bir tanımını yapmak olanaksızdır, çünkü öznel bir kavram olan sanat, dünya üzerinde yaşayan tüm insanlara göre farklı tanımlar yapılabilir. Sanat bilimciler ve sanat tarihi uzmanlarının da kendi anlayışlarına göre yapmış oldukları birçok tanım bulunmaktadır.

2.1.2. Sanatın Doğuşu ve Kaynağı

İlk çağlarda insanlar avcılıkla uğraşırken mağara duvarlarına hayvan resimleri yapmışlardır. Bu resimlerle ilk insanlar avlamayı amaçladıkları hayvanı düşünerek ilk önce sahip olmak istemişlerdir. Bu yüzden mağara duvarlarına ok ile vurulup yaralanmış hayvan resimlerini yapmışlardır. Doğurgan olan kadınların hem heykellerinin hem de resimlerinin pek çok miktarda yapılmış olması da bereketin varlığı kadının doğurgan olmasıyla bir araya getirilmesinden gelmektedir. Böylece kadının doğurgan olması bereketin simgesi olmuştur. Mağaralara bu heykellerin yerleştirilmesiyle bereketin olacağına inanılmıştır. İlk sanatın oluşmasına buna benzer inanışlar sebep olmuştur. İlk sanat yapıtlarının ortaya çıkmasına hayatın gerekliliklerine yönelik oluşturulan büyü ve din kaynaklık etmiştir (Şişman, 2006:46).

İdil Tokdemir sanatın doğuşunu şu biçimde ele almıştır:

> *"Yaratma anında yaşananlar, dünya gerçekliği dışında, tıpkı ruhani bir çalışma sırasında yaşananlar gibi, insanı farklı bir boyuta; zamanın ve benliğin olmadığı bir kendinden geçme haline getiren, onu arındıran, iyileştiren ve yükselten deneyimlerdir. Algının ve bilincin sanat üretme esnasında uğradığı böylesine etkileyici bu değişim, sadece sanatçı tarafında kalmayıp, sunulan eserle birlikte izleyiciye ulaşarak onu da değiştirmekte ve uyandırmaktadır. İşte bu uyanış, insana var oluş sebebini, evrim ve mükemmelleşme yolundaki düzeyini hatırlatan ve gösteren yüce bir farkındalık halidir. Sanatçının gerçekte yaptığı da kendi kendiyle hesaplaşma sürecinde sanat aracılığıyla yarattığı içselini yansıtan formlar, kullandığı malzeme ve yöntemlerle; evrenin akışına uyarlanmak, bütünle özdeşleşmek, nötrleşmek, bir hiçlik ve sonsuzluk bilincine ulaşmaktır. Böyle bir eylemin ürünü olarak yarattığı her eser ise izleyiciyi sonsuza dek etkilemeye devam edecektir"*(2013:1).

Doğrunun çeşitli görüntüleri, sanat tasarısına aktarılırken estetik bir süzgeçten geçer; güzel, çirkin, bayağı, yüce, komik, trajik, vb. unsurlar sanatın ince eleğinden süzülür. Büyük sanat yapıtlarında aşk, ölüm, sevinç, korku gibi insana en yakın olan hisleri çoğunlukla tadarız. Sanat, insanın bitmek bilmeyen özlemleriyle kısıtlı imkânları arasındaki çelişkiden doğmaktadır. Sanat eserlerinin doğuşu esnasında, insanın ruhsal karmaşası ve ilişkilerin dokusunda var olan duyarlık tüm ağırlığıyla devreye girer. İşte sanat yapıtlarında ortaya konan içerik veya temayı kolayca kavrayamayışımızın sebebi budur (Çetin, 2005:9).

İnsan düşüncesinin en doğal, en güçlü ihtiyacı eşya ve olaylara estetik bir düzen verme gayretidir. Karışıklık, düzensizlik insan düşüncesini ilgili problemlerin çözümüne yönelik arayışlar içine sokar. Düzen-kompozisyon ise insanın kendi varlığını kavramasının ön şartıdır. Bu bakımdan sanat, bir düzenleme ve bir sezgi olayıdır. Ayrıca içten ve dıştan gelen her türlü baskının ve etkinin en iyi yolla ortaya çıkardığı, estetik niteliklere sahip özgün bir üründür (Çiçekay, 2012:12).

Sanat eseri bir estetik nesnedir. Bu estetik nesnenin temelinde estetik bilgi yer almakta ve bu bilginin kaynağı ise sanatçının yaşantısıdır. Fakat gerçeklikle estetik bilgi birbirine bağlı olmakla beraber aynı şey değil ve doğada bulunan gerçek nesne yada insan ile sanat yapıtında bulunan insan ve nesne aynı şey değildir. İkiside birbirine benzer fakat doğada bulunan nesne gerçek sanatta bulunan ise sanatçının yaratıcılığı sonucu ortaya çıkmış bir estetik formdur. Herhangi bir şeyin sanat yapıtına dönüştükten sonra gerçek varlığını aşması, sanat yapıtlarını kavrama yeteneğine ve sanat kültürüne sahip onu takip eden bir öznenin var olmasına

bağlıdır. Estetik bir değere sahip olan bir sanat yapıtı bile onun karşısında onu algılayacak ve anlamlandıracak biri olmazsa hiçbirşey ifade etmez (Ersoz, 2010:19).

Disiplinli düşünce sistemlerinin olmaya başladığı devire kadar sanat toplumda vazgeçilmez bir olgu olarak zaten yerini almıştır. Bu devrin düşünürleriyse sanatın ne olduğu, sanatın kaynağının ne olduğu konusunda çeşitli fikirler oraya atmışlardır. "*sanat ve öğrenim dediğimiz şeyler ancak doğayı bütünlemek içindir*" söyleyen Aristoteles sanatçının doğayı taklit ettiği fakat yalnız taklitle kanaat etmeyip kendine göre eksikleri de tamamladığını demiştir. Sanat yapıtının güzelliğiyse eksiklerin tamamlanma miktarına göre farklılık gösterdiğini belirtmiştir. Platona göre ise sanatın gerçekliği değil, gerçekliğin kopyasını gösterdiğini ve nesneler idealların kopyaları olduğunu ifade etmiştir. Sanatsa kopyaların kopyası olduğu için bilgi açısından kıymetli olmayan bir etkinliktir. Bu yüzden Platon sanatı olumlu olarak ele almamış ve sanatın gerçeğin içinde olmayan bir görünüş olduğunu ifade etmiştir. Plütarkos ise sanat yapıtlarının güzel olduklarından değil, gerçeğine benzediği için haz verdiklerini ifade etmiştir. Diğer bir görüşe göreyse sanatın oyundan çıktığıdır ve Kant'a göre sanat bir oyundur. Özgür ve yararlı olmayan, kişisel ve amaçsız bir uğraştır. Güzelse karşılıksız bir oyun ve neşedir (Şişman, 2006:46-47).

İnsanlar hayatlarını güvenli yerlere alıp, ihtiyaçlarını tedarik ettikten sonra arta kalan zamanlarında sürekli yaptıkları oyunlar ile meşgul olmuşlardır. Oyun ve sanat insanların günlük hayatlarının sıkıntılarından kurtararak onlara özgürlük hissini verir. Herbert Spencer, Friedrich Schiller gibi düşünürler sanatın kaynağının oyun olduğunu ifade etmişlerdir. "*sanat gençliğe terbiye, yaşlılığa avuntu, yoksullara zenginlik ve zenginlere de süs verir*" söyleyen Schiller'e göre insan ilk başta fiziksel, sonra ahlaksal ve estetik üç evreden geçmiştir. İnsan, insan olduğundan beri oyun oynar ve oynadığı süre boyunca insan olur. Schiller'e göre "estetik insan, ancak oyun içinde özgür olan insandır". Spencer sanatın oyun gibi dünyanın ve hayatın bir süsü olduğunu söyleyerek oyun kuramını genişletmiştir (Şişman, 2006:47).

Bu bağlamda şöyle diyebiliriz; insanla var olan sanat kaynağı yine insandır, insanın yaşamıdır. İnsana ait ne varsa sanat oradan beslenir. İnsan düşünce ve duygularının bir yansıması olan sanatın kaynağı insanın hem içsel hayatı hem de günlük hayatı olabilmektedir.

2.1.3. Sanatın Konusu

Bülent Sönmez sanatta konu ve anlamı şu şekilde ele almıştır;

> "*Sanat ideolojik gözlüklerle bakanlar; sanatı bir propaganda aracı olarak görenler (toplumcu gerçekçiler) ondaki konuyu esas almaktadırlar. Sanat eserinin işlediği konunun kendilerinde ifade ettiği anlama göre değer biçmektedirler sanata. Oysa sanat eseri bir konuyu işlemiş olabilir. Örneğin bir tarihi olayı, bir aşk hikâyesini, bir kahramanlık olayını vs.. Oysa konu sanat eserinin her zaman dışındadır. Bir konu birçok sanatçı tarafından dile getirilmiş olabilir. Ancak bir sa-nat etkinliğinde konu değil anlam önemlidir. Anlam sanat eserinin bizzat kendisindedir. Konu ile sanatsal yaratıcılığın bütünleşmesiyle ortaya çıkan veridir anlam. Ancak bu anlam sanatın bizzat kendi yapısı içerisinde; sanatın konu aldığı olayın anlamının çok ötesindedir. Bu noktada konunun güzelliği sanatı yansıtan bir özellik değildir. Konu'ya takılıp kalanlar aslında sanat etkinliğini anlamaktan da oldukça uzağa düşeceklerdir. Sanatı ifade eden konuysa, sanat eserini belli konulan işleyen diğer etkinlerden örneğin bir tarihi eserden farkı nerede kalacaktır. Konu sanatçı tarafından işlenerek sanatçının kendi duyarlılığının katılmasıyla belli bir anlam kazanır. Konu belki çok etkileyici, çok çarpıcı olabilir ancak tek başına sanat eserini yansıtamaz. Bir konu sanatçı duyarlılığı ile aktarılmamışsa evrensel bir dili yakalaması da oldukça zor olacaktır. O eser ya tarihi bir anlatı yâda sosyal bir gerçeklik olarak kalacaktır. Çoğu kere de unutulup gidecektir. Aslolan ise sanatsal yapının konuyu kucaklaması; konunun sanatçı duyarlılığı ile sanat formu içerisinde yoğrulmasıdır: Sanat gerçek anlamına işlediği konu ile değil sanatsal yapı ve duyarlılıkla kavuşmaktadır. Sanatı sanat yapan da işlediği konu değil, kendi özgün yapısıdır"*(2013).

Buna dayanarak sanatta konu ve anlamın birbirinden farklılık gösterdiğini, sanatın konusunun her şey olabileceğini ve konunun sanat eseriyle anlam kazandığını söyleyebiliriz.

Sanatı meydana getiren ana unsurlar içerisindeki sanat üreticisinin de sanat tüketicisinin de "insan" olduğu, sanat yapıtları incelendiğinde, her çeşit sanat yapıtının merkezinde "insan"ın olduğu görülmektedir. İnsanın mutlu veya mutsuz duygularının, özlemlerinin, düşüncelerinin, hayallerinin, tutkularının, kıskaçlıklarının hatta kötü olarak sayılabilecek yanlarının, sanat yapıtlarındaki izlerini, yansımaları görülebilmektedir. Özellikle günümüz sanatında, insan ve insanın içinde hayatını devam ettirdiği doğa, toplum, hayat ve hayata dair bütün her şey sanatın konusu ve malzemesi olabilmektedir. Sanatın özünde "insan ve insana dair her şey" yer aldığından sanat, farklı dallara ayrılmış olsa bile aynı temayı değişik malzemeler ile ifade edebileceği söylenebilir (Doğan, 2012: 6-7).

Çoğu zaman ve pek çok toplumlarda sanat yapıtının oluşturduğu estetik yaşantı insanoğlu bilerek yada bilmeyerek yaşamının her döneminde bazı zamanlar yoğun şekilde bazen de daha az sanatla ilişki içinde bulunurlar. Çünkü insanlar günlük hayatlarının her anında dolaylı yada doğrudan bir sanat eseri ile yüz yüze gelirler. Marketlerde bulunan ürünleri ambalajları ve markalarını gösteren semboller, tiyatroda seyrettiğiniz bir oyun, televizyonda izlediğiniz bir film, odanızda asılı yağlı boya tablo, dinlediğiniz müzik buna örnektir (Alakuş ve Mercin (ed), 2009:1).

Sonuç olarak konu ve sanat eseri birbirinden farklı olarak değerlendirilmelidir; sanat eserinin güzelliği sadece konudan ibaret olmadığını, konu tek başına bir sanat yapıtı olamadığını ve bir sanat eserini değerlendirirken sanatsal bir tarz ve duyarlılıkla değerlendirilmelidir. Ayrıca sanatın konusunun insana dair her şey olabileceğini söyleyebiliriz.

2.1.4. Sanatın Amacı, İşlevi ve Önemi

İnsanlık tarihinin bütün evrelerinde var olan sanat, İnsanlığın geçirdiği evrimler yaşam tarzlarını, hayata bakışlarını, sanat şekillerini ve sanata bakışlarını değiştirmiş, her evrede ve her toplumda, değişik görünümlerde ortaya çıkmıştır. İnsanlığın var oluşundan günümüze kadar bütün insanlara farklı bakış açıları kazandırmış ve farklı duygular uyandırmasını sağlamıştır. İnsan, nasıl düşünmeye ve duymaya başladığından itibaren sözcüklerin gerçek anlamıyla hayata girmiş olur ise insanlık da duygularını, düşüncelerini renkler, çizgiler ve seslerle canlı ve cansız simgeler halinde biçimlendirmeye başladığından itibaren gerçekten sanat sahnesine çıkmış olur (Oskay, 2012:3).

Bir sanat yapıtının bir grubun ya da bireyin (sanatçı ya da sanarçılar) fiili sonucu meydana gelmesine rağmen, değişik ülkelerden toplumların ve insanların o yapıtı taktir etmeleri, grup ya da birey üstü bir fikir biçiminde ortak olarak paylaşılması ve faydanılması sanatın evrensel bir araç olduğunun bir delilidir. Sanat ilk defa ortaya konulduğunda yerel ya da bireysel olabilir. Fakat sanat diğer toplum ve bireyler tarafından beğenilince ve paylaşıldıkça bu durum sanatın evrensel olduğunu göstermektedir (Alakuş ve Mercin (ed), 2009:2). Sanat eseri sanatçının elinden çıktığı andan itibaren artık sanatçıdan kopar ve toplumun malı olur.

Ünlü alman düşünür Johann Wolfgang Goethe′nin (1749-1832) "*sanat uzun, hayatımız kısadır*" diye söylediği sözler ve sanatın sonsuz yönünü ve varoluşun

temeli olan gerçekliğini ifade etmektedir. Sanat insanı kısa hayatında yeryüzünün sonsuz hayatına bıraktığı bir gerçekliktir. Bu durumda insan duyulmayanı ve görülmeyeni anlatabilmek için, başka insanların idrak etmeleri için gerekli olan, duyulan ve görülen nitelikteki şekillere başvurur. Hissedileni ve hayal edileni, hissettirmek ve hayal ettirmek için gerçek olanlarla bir bağ oluşturur. Bu nedenle iletişim geçmişten geleceğe süreklilik kazanır (Şişman, 2006:11). Bir bakıma sanat duygu ve düşüncelerimizi ifade etmemizi sağlayan, geçmişi bize aydınlatan, bizi geçmişe götüren ve sanatla birlikte bizi geleceğe de taşıyan bir özellik taşımaktadır. Bu şekilde sanatın amaç, işlev ve önem açısından konuyu sayfalarca anlatabiliriz. Fakat aşağıda tezimiz için önemli olan ve bu açılardan önemlilik arz eden belli çerçeveler içerisinde paragraflar halinde verilmiştir.

Sosyal bir ürün olarak sanat varlığının oluşumu ve gelişimiyle genel yaşam ile alakası içinde bir bütün olarak düşünüldüğünde bir benzetme, yansıtma yada taklit olarak değerlendirilebilir. Çünkü sanat yapıtında algıladığımız doğadır, insandır ve yaşamdır (Ersoz, 2010:18).

Sanat insanlığın aydınlanması ve hayata bakış açımızı etkileyip duygularımıza bir canlılık kazandırması yönünde önemli bir itici güçtür. Bu güç insanın özgür fikirlerinin ifade kazandığı, insanlar arasındaki iletişimi güçlendiren, düşünsel boyutunu zenginleştiren bir alan olarak vardır. Sanatta her fikir, içinde bulunan estetik duyguyu, özgünlüğü, kalıcılığı ve özgünlüğü barındırmaktadır. Çağdaş sanat yer aldığı çağın düşüncesini ortaya koyarken çok yönlü bir ilişkiye ve birçok alandan bilgi ile beslenmeye ihtiyaç duymaktadır (Özel, 2007:11).

Sanatın işlevi tabiatüstü insan arasındaki bağı kurmak ise onun yeni işlevi insanı araştırmak, dünyayı buna göre bir nizama koymaktır. Bu uğurda sanat bilimden, felsefeden ayrı olarak salt kavramsal fikirle yetinmez onda, insan bir bütünlük içerisinde yer alır. Sanat yapıtı göründüğünden değişik anlamları simge, sembol, alegoriler aracılığı ile de ifade edebilir (Demir, 2009:5).

Sanat geçmişte var olduğu gibi bugün ve yarında var olacaktır. Resim, müzik, edebiyat, tiyatro ve sinema sanatları insanı cezp eder ve insanın bir başkasının hayatına tanık olmasını sağlar. Sanatçının yaratıcılık ve ustalık neticesinde meydana getirdiği yapıt, sanatseveri düşündürür, eğlendirir, dinlendirir, zengin, renkli ve tehlikesiz bir dünyaya çeker. İnsanlar sanat sayesinde hayallerindeki güzelliklerle buluşurlar. Kendilerini aşmak, daha dolu bir birey olmak, daha manalı bir dünyaya geçmek, onu sindirmek, kendisini üstün kılmak,

bireyselliğini toplumsallaştırmak istemektedir. Bütün bu düşünce ve duyguyu gerçekleşmesini sağlayacak en önemli olgu sanattır (Ogan, 2013:2).

Yapılan sanat türleri hayatın olduğunun ve insanın yaşadığının delilidir. Bu bağlamda toplum ve birey için sanat bağımsızlığın ve özgürlüğün kanıtıdır. Tarihe baktığımızda kendi sanatını yaratamamış birçok toplumun bağımsızlıklarını ve özgürlüklerini koruyamadıkları görülmektedir. Bu açıdan cumhuriyetimizin kurucusu Atatürk'ün "*sanatsız kalan bir milletin hayat damarlarından biri kopmuş demektir*" sözü bunu desteklemektedir (Can ve Gün, 2009:10). Bu açıdan sanat, birey için önemliliğin yanında bir milletin ve bir kültürün bağımsızlığının delilidir.

Sanat eserleri, toplumların yaşamında, ait olma duygusunun kurma, diriliği ve devamlılığı konusunda çok açık, olumlu bir katkı sağlamaktadır. Bir sanat yapıtı onu yapan birey ve toplumun kokusunu, imzasını ve rengini taşır. İnsan ise kendi rengini, kokusunu ve imzasını bilir, fıtratının gerekliliği açısından ona sahip çıkmaktadır. Sanat, din gibi toplumlar için birleştirici görevi görmektedir. Böylece sanat eserleri bulundukları toprağın kime ait olduğunu gösteren tapu senetleri gibidirler. Sanat ayrıca toplumların yaşamında geçmişten geleceğe köprü vazifesi görmektedir. Sanatın ışığında geçmişini ve bu günü inceleyen toplumlar geçmişine bakarak o geçmiş üzerine sağlıklı bir gelecek inşa etmektedir. Bir topluma ait sanat yapıtlarını yok etmek o toplumun hafızasını ve geçmişini silmek demektir (Can ve Gün, 2009:11).

Hür olmanın ve özgürleşmenin nesnellik kazandığı alan olan sanat şüphesiz haz duyma aracı olmasıyla birlikte aynı zamanda bilgilendirme aracıdır. Sanatın kendine has anlatımıyla toplumları ve kültürleri tanıyıp bilmeye de hizmet etmektedir (Döl, 2009:11). Tarih öncesi çağlarda kalma eserlerin günümüzde değerlendirip yazılı bir kaynağı olmayan bir dönem hakkında bilgi sahibi olmamız buna delildir diyebiliriz.

2.1.5.Sanatın Türleri

İnsanlar ilk çağlardan bu zamana kadar var olduğunu ortaya koymak için sanat ile ilgilenmiştir. Bu ilgiyi ilk başlarda mağara duvarlarına boyadıkları ve kazıdıkları sembolik çizimler biçiminde yaparken, daha sonra bu çizimlere daha şekilsel, estetiksel ve teknik zenginliğe sahip sanat yapıtlarına dönüştürmüştür. İnsanlar sanatsal çalışmalar yaparken değişik araç ve gereçler kullanmakla birlikte

onu izleyiciye yani karşı tarafa iletme şekilleri de değişik olmuştur. Bu şekilde düşünüldüğünde sanat kavramı sahip olduğu anlamlara göre farklı disiplinlerden meydana gelmektedir. Bu disiplinler içerisinde sanat, sanatın bütün dallarını içine alan (resim, tiyatro, tasarım, sinema, bale, müzik, fotoğraf, drama, yazı, dans, gösteri, mimari, heykel, çevre tasarımı vb.) ve bu sınırlar içerisinde bulunan unsurlar ile bireyin sosyolojik, estetik, psikolojik, biyolojik, yönlerini ve yaratıcılığını geliştirmeye çalışan faaliyetler bütünüdür. Bu da sanatın sınıflandırılmasını mecburi kılar (Alakuş ve Mercin (ed), 2009:4).

Tarihsel süreç içerisinde insanların göç etmesi, yerleşik hayata geçmesi, başka kültürlerin etkisiyle yeni sanat dallarını tanıması; bilim, teknoloji ve eğitimin seviyesinin artması gibi pek çok sebeple sanat gelişip zamana ve duruma göre farklılık göstermiştir. Bu yüzden sanat dalları da gelişmiş ve yeni sanat dalları ortaya çıkmıştır. Böylece sanatın sınıflandırması bazı düşünürlere ve zamana göre farklılık göstermiştir.

Sanatın tanımlanması ve sınıflandırılması tarihi süreç içerisinde Aristoteles tarafından ilk ortaya atılmış ve Platon'dan bu yana tarihsel süreç içerisinde gelişen felsefe, sosyoloji, psikoloji ve sanat tarihi gibi bilimlerin kendi disiplinleri çerçevesinde ortaya koydukları fikirlerle biçimlenmiş (Heptunalı, 2007:12).

Sanatla toplum arasındaki bağ doğru şekilde gerçekleşebilmesi için sanatın doğru olarak tanınması gerekmektedir. Bunun olabilmesinin yoluysa yapılan sanat sınıflandırmaların doğru yapılmasından geçmektedir. Sanat sınıflandırmaların doğru bir şekilde yapılması, toplumun sanatı doğru bir tarzda tanımasını ve sanattan gerektiği gibi faydalanmasını sağlayacak ve sanata şekil veren malzemeler farklılaştıkça, sanatın farklı isimlere ayrılması, daha farklı sınıflandırılması olanaklı olmaktadır. Fakat sanatı yalnızca malzeme yönüyle sınıflandırmak doğru değildir. Malzemeyle birlikte ifade ediş şekli ve yaratıcılık da önemlidir (Heptunalı, 2007:11-12).

Sanat şiirden mimariye, musiki ve edebiyattan resim, tiyatro ve heykele kadar çok geniş bir konu çeşitliliğine sahiptir. Sanat dalları eski sınıflandırmayla genel olarak iki büyük dala ayrılır. Birincisi Fonetik/İşitsel sanatlar: bu sanat türleri işitme organına hitap ederler. Şiir, edebiyat ve musiki gibi sanat dallarıdır. İkinci sanat dalı Plastik/Görsel sanatlar. Bu sanat türleri ise göze hitap ederler ve bu sanat

dalına da heykel, resim, mimari vb. sanat türlerini örnek verebiliriz (Can ve Gün, 2009:7).

Tamer Kavuran sanatı şu şekilde sınıflandırmıştır; (2015)

a) Endüstriyel Sanatlar: duvarcılık, dokumacılık, marangozluk, demircilik, seramik vb. zanaatlar.
b) Güzel Sanatlar: ritmik sanatlar (tiyatro, pandomim, seyirlik oyunlar), fonetik sanatlar (şiir, müzik), plastik sanatlar (mimari, heykel, kabartma, resim, grafik, minyatür)
c) Karma Sanatlar: sinema, opera, fotoğraf, dans

Güzel Sanatlar

a) Felsefi öz içerik ve mesaj içerir
b) Kalıcılık özelliği vardır
c) Eşsizlik tek olması
d) İnsan tarafından ortaya konması
e) Mutlak suretle biçime sahip olmalıdır.

Endüstriyel Sanatlar

a) Fonksiyonellik özelliği taşır(Fabrikasyon)
b) Çoğaltılabilir olması
c) Kolektif çalışma ürünüdür

Teknolojinin son zamanlarda gelişmesiyle yukarıda sayılan sanat dallarının sınıflandırması yetersiz kalmıştır. Örneğin bir sanat türü olan sinema klasik sanat sınıflandırmasında kendine ait yer bulamamıştır. Sinema hem kulağa ve hem de göze hitap eden bir sanat türüdür (Can ve Gün, 2009:7).

Son zamanlarda sanat konusunda yapılan yeni sınıflandırma aşağıdaki şekilde gösterilmektedir (Oskay, 2012:14).

a) Yüzey sanatları: Kâğıt, tuval, cam, deri, kumaş gibi iki boyutlu yüzeyler üzerine uygulanan sanatlardır. Resim, Afiş, Grafik, Karikatür, Fotoğraf, Hat, Minyatür
b) Hacim sanatları: Üç boyutlu olan sanatsal çalışmalardır. Heykel, Kabartma, Seramik

c) Mekân Sanatları: Dış ve iç mekânları düzenleyen sanat kollarıdır. Mimari, İç Mimari, Peyzaj Mimarisi
d) Dil Sanatları: Edebiyat türlerini kapsayan sanatlardır. Roman, Şiir, Öykü, Tiyatro metni, film senaryoları
e) Ses sanatları: Müzik başlığı altında incelenebilecek sanatlardır. Halk müziği, Klasik müzik, Caz müziği, Pop müzik
f) Hareket Sanatları: İnsan bedeninin belli bir düzene göre (kareografi) belli hareketleri yapmasına dayalı sanatlardır. Bale, Pandomim, Danslar
g) Dramatik Sanatlar: Belirli bir olayın canlandırılması, eyleme dönüştürülerek sergilenmesine bağlı olarak oluşan sanatlardır. Tiyatro, Sinema, Gölge Oyunu, Opera, Müzikal oyunlar.

Şişman (2006:15) sanatın sınıflandırılmasından kullanılan araç yönünden ise şu şekilde dört başlık altından toplamıştır.

a) Maddeye biçim veren plastik sanatlar: bunlar resim, mimari, heykeldir, bu sanatlar maddeye emek vererek meydana getirilen ve maddenin bu çalışma neticesinde yeni bir şekil almasıyla plastik sanatlar olarak isimlendirilen sanat dallarıdır. Plastik sanatlar görme duyusuna hitap ettiğinden ve yalnızca görme duyusuyla algılandığından görsel sanatlar olarak da adlandırılır. Plastik sanatların her birinin kendine has bir anlatım dili vardır.
b) Ses ve söze şekil veren fonetik sanatlar: müzik ve edebiyat, daha çok kulakla alakalılığından işitsel sanatlar olarak da adlandırılır.
c) İnsan hareketine şekil veren ritmik sanatlar: dans, bale, sportif oyunlar gibi insan hareketlerini konu alan ve bu hareketleri şekillendiren, bu şekilde meydana getirilen sanatlardır.
d) Karma sanatlar: opera, sinema ve fotoğraf gibi çalışma eserleri pek çok sanat dallarının karması ile meydana gelen sanat dallarıdır.

Geçmişten günümüze kadar zamansal süreç içerisinde sanatın konu kapsamında irdelenen unsurlardan bazılarının süreç içerisinde bağımsızlaştığı ve ayrı, bağımsız alanlar olarak açık hale geldiği görülmektedir. Örneğin edebiyat ve şiirin akademik, eğitim ve öğretim alanında artık sanat eğitimi çerçevesinde irdelenmeyip zamanla özerk bilim dalları olarak sayıldığı, hatta sahne sanatları ve musikinin de bu bağlamda bağımsızlığa kavuştukları görülmektedir (Can ve Gün, 2009:8). Böylece zamanın ilerlemesi ve insanların her alanda olduğu gibi sanat

alanından da gelişme göstermeleriyle ortaya yeni sanat dalları çıkmakta veya bazıları sanat dallarının alanından çıkıp tek başına sanat dalı haline gelmektedir.

2.2. Sanat Olarak Gastronomi

Yemek ve sanat arasındaki ilişki çok uzun bir tarihi geçmişinin var olduğunu, gerçekte bu iki olgu arasındaki ilişkinin bir sanatsal iletişim aracı olarak kabul edilebileceği gerçeğini, Giuseppe Arcimboldo, Şeker Ahmet Paşa, Vincent Van Gogh ve daha birçok ressamın eserlerinde görebiliriz. Hatta antik çağ tarihine ışık tutan tasvirlerde, Mısır piramitlerindeki türlü yiyecek çizimlerinde ve tarihin yeni keşfedilmiş kalıntılarında görmeniz de mümkündür. Günümüzdeyse çağdaş ve modern sanat alanında bile yer bulan hatta bir sanat eseri olarak yalnızca tabakta sergilenmeyen mutfak sanatının bir iletişim aracı olduğundan söz etmemek mümkün değildir. Yemeğin yedinci sanat dalı olduğu doğruluğunun kabul edildiği yakın geçmişimizde elbette ki mutfak sanatlarının sanatsal bir olgu olarak itibar görmesinden daha doğal ne olabilir ki (Budak, 2015).

Ferit Edgü gastronominin sanatsal yönüne şu şekilde yaklaşmıştır;

> *"Gençliğimden beri yemek sanatı, resim, şiir, müzik ve edebiyat kadar ilgimi çekmiştir. Renkler, biçimler, sözcükler, sesler, nasıl yalnız gözüme, kulağıma "hitap"etmiyorsa, tadlar da, yalnız damağıma; kokular da yalnız burnuma "hitap" etmiyor. Eninde sonunda tümünde bir "haz" söz konusu. Yaşanan, yaşandıktan sonra silinip yok olan bir tat, bir haz değil bu. Okuduğum bir şiir, bir öykü, bir roman; gördüğüm bir resim, bir yontu; izlediğim bir oyun, bir film; belleğimde nasıl bir yer etmişse, yediklerim içtiklerim de öylesine bir yer etmiştir*" (2005).

Gastronomi alanında sanatsal değeri olan ürünler hem insanın gözüne hitap eden estetiksel bir görünüme sahip hem de lezzet ve kokusuyla insanın kalbine de hitap ederek onda güzel hisler uyandırmaktadır. Bu açıdan gastronomi bakıldığında sanatsal bir değer kazanmaktadır.

Lale Gülensoy da yemeğin sanat oluşunu şu şekilde ele almıştır;

> *"'Yemek Sanat mıdır?' tartışmasına yığınla cevap bulunabilir tabii fakat ben plastik sanatlarla beraber yemeklerin sanatla nasıl yakınlaştığına dair bir şeyler söylemek istiyorum. Bilmem dikkatinizi çekti mi sergi açılışlarına gün geçtikçe daha çok önem veriliyor. Artık serginin temasına göre şekillenen açılış kokteyleri, sunumları hem göz dolduruyor hem de 'sanata saygı sunumu'olarak ortamı ve görücüleri*

şenlendiriyor. Sakıp Sabancı Müzesi'nin Monet açılışında sunduğu atıştırmalıkların çiçek şekli, WhitneyMuseum açılışında YayoiKusama'ya atıfla puantiye desenli kurabiyeleri gibi. Müze restoranları artık sanatçı eserlerine gönderme yaparak oluşturdukları menülerle sergi aralarında verilen molalarda bile eserlerden kopmamayı sağlıyor. Müzelerin bu güzel sunumlarına ek olarak restoranlar sanatçıların eserlerinden yola çıkarak görsel şölenler sunuyor ve bu sayede müzede görmeye alıştığımız eserler gündelik yaşantımıza da usulca yanaşıyor. Saint Paul de Vence'deki La Colmbed'Or restoranı bu duruma örnek. Miro, Leger, Picasso, Calder gibi birçok ismin eseriyle bütünleşerek yemek tecrübesi sunan restorana benzer bir diğer rastoransa Londra'daki Pharmarcy,Damien Hirst'unenstalasyonu..."(2014).

Düşüncenin, duygunun ya da yeteneğin ifade edilmesi için ortaya çıkan ve bir iletişim tarzı olan sanatın mutfakta sunumu yapıldığı günümüzde hayatta kalmanın başlıca ilkesi olan yeme ve içmenin sadece yaşamı devam ettiren temel fonksiyonunu yerine getirmesinin yanında duyusal, duygusal veya bilişsel olarak da birden fazla gayeye hizmet etmesi gerekmektedir. Ayrıca; görme, koklama, işitme, tat alma ve dokunma gibi duyularımızla algıladığımız bir yiyeceğin beklentilerin üzerinde pişirilmesi ve sunulmasında yalnızca bir aşçı olmanın ötesinde bir yetenek gerektirmektedir. Yaratıcılığı, kabiliyeti, özgünlüğü, tekniği ve iletişim becerilerini bir tabakta bir araya gelmesiyse tabi ki sadece bir sanatçıdan beklenebilir. Bütün bu duyularımıza hitap edecek hatta duygusal ya da bilişsel olarak bizi etkileyecek, bizde hayranlık ve şaşkınlık uyandıracak yemekler pişirilmesi ve estetik bir tarzda hazırlanması için iyi bir mutfak sanatçısı olmak gerekiyor (Budak, 2015).

Yemeği ne şekilde hazırladığınız kadar o yemeği ne tarzda süslediğinizde önemlidir. Çünkü insan psikolojisinde insanın gözüne güzel olarak görünen aklıda benimser. Nasıl güzel kadınları ve yakışıklı erkekleri beğeniyorsak, bir yemeğe baktığımızda göze hoş gelip güzel bir şekilde süslenmişse bizim bu yemekten etkilenme oranımız o derece artacaktır. Bir yemeğin süslenip sanatsal bir esere dönüşmesi bu yünden çok önemlidir. En lezzetli ve en güzel yemeği yapıp bunu hoş bir görüntü olmaksızın ailenizin, müşterinin veya misafirlerinizin önüne koyduğunuzda yaptığınız yemeği önemsiz görebilir. Çünkü yemeğin sunumu konusunda zayıf kalmışsınızdır. Fakat yaptığınız yemeği güzelce süslendirip bir sanat eseri haline getirdiğinizde sofranızdaki kişi daha yemeği yemeden önce tatmin olacaktır. Büyük restoranlar bu konuyu iyi bilirler ve bu yüzden çoğumuz dışarıda yemek yeriz (Kocaoğlu, 2012).

Günümüzde gelişen sanatın malzeme konusunda zenginliği sayesinde malzemenin sadece bir anlatma aracı olması ve asıl olanın sanat eseriyle beraber konunun olduğu bir durumda sanatçılar kullanılabilecek her malzemeyi sanat eserine dönüştürmektedirler. Bu malzemelerden olan gastronomik ürünler sanata yatkınlık özellikleriyle birer sanatsal esere dönüşmüşlerdir. Böylece artık yemekler lezzet ve kokularının yanında sanatsal bir görünüm kazanarak pazarlama konusunda en çok ilgi görür bir konuma gelmiştir.

Kültür endüstrisi içerisinde farklı ve yeni bir hayata duyulan özlemin sembolü olan sanat, yöntemin ilerlemesi neticesinde mekanik yeniden üretim ile toplumsallığını ve özerkliğini kaybederek yok olurken, gastronomi kültüründe gelişen bilim ve teknoloji yemeği bir sanat eserine dönüştürmüştür. Fakat yemeğin görüntüsüyle, rengiyle ve sunumu ile bir sanat olması onun özerkliğini yani bireyselliğini ve lezzetini bir yere veya birine özgürlüğünü kaybederek pazar amacıyla üretilmesi sonucunu doğurmuştur. Böylece pazarda en çok tutulan yiyecek ve içecekler en çok lezzetli olanlar değil de en sanatsal ve estetik görünen olmuştur (Yürdigül 2010:155). Böylece en lüks restoranlar yemeği en güzel şekilde sunanlar olmuş ve müşterilerin beğenilerini kazanmak için bu restoranlar yemeğe sanatsal bir görünüm kazandırma gayreti içindedirler diyebiliriz.

Sanatın toplumsallığı ve özerkliği büyük bir önem taşımaktadır; ancak kültür endüstrisinde özerkliğini ve toplumsallığını kaybederek pazarlanmak için üretilip yeniden çoğaltılan bir meta halini almıştır. Ferid Edgü'ya göre de yemek kültürü içerisinde bulunan sanat anlayışı da durum, bundan çok farklı değildir. Bir zamanlar miktarı önemli olan yemek ilerleyen zamanlarda nitelik olarak değer kazanmıştır. Yeme-içmede özelliğin önem kazanması onu malzemesiyle, hazırlanmasıyla, pişirilip ve sunulmasıyla daha çok damağa değil de göze zevkine hitap eden bir sanat haline getirmiştir. Fakat yemek sanatında gaye, sanatta var olduğu gibi başkalarına benzer resim yapmak, şiir yazmak, yemek yapmak değildir. Herkese benzer yaparken bile farklı olmayı elde edebilmek, bir kitaba veya bir tabloya imza atar gibi yapılmış bir yemeğe de imza atabilmektir. Çünkü yemek sanatı da başka sanatlar kadar bir ülkenin, kültürünü, tarihini ve yaşam şeklini göstermektedir (Akt: Yürdigül, 2010:128).

Gastronominin bir sanat olduğundan yola çıkarak usta aşçılarında birer sanatçı olduklarını söyleyebiliriz. Bu sanatçıların yetişmesi uzun zaman ve tecrübe

birikiminin ve gıda eğitiminin yanında sanatsal bir bakış açısı ve sanatsal eğitimde gerekmektedir.

Yeditepe üniversitesi gastronomi ve mutfak sanatları bölüm başkanı olan Prof. Dr. Bike Kocaoğlu, gastronomi bölümünün güzel sanatlar fakültesi bünyesinde yer aldığını, yeme-içmenin bir sanat olarak kabul edildiği bu programda yemek sanatının inceliklerinin öğretildiği ve bunun için beslenme, hijyen ve gıda eğitimi derslerinin yanında temel sanat eğitimi, heykel ve resim vb. görsel sanat alanlarından da eğitim verildiğini söylemektedir (Kocaoğlu, 2012).

Sanatta olduğu gibi gastronomi dünyasından da uzman şefler duygu ve düşüncelerini başkalarına anlatmak ve tüketicilerin göz zevkine hitap etmek için malzeme olarak yiyecek-içecekleri seçerek; gastronomik yöntemlerle görsel sanat yöntemlerini birleştirerek yiyecek-içeceklere daha sanatsal bir görünüm verme gayretindeler.

Ayrıca başta bir işin veya yapıtın sanatsal bir değer taşıması için verdiğimiz kıstaslardan yola çıkarak sanatsal değer taşıyan gastronomik yapıtlarda doğada kendiliğinden oluşmamış bir insan eseri olması, duyu ve duygulara hitap eden bir şeklinin olması, sistematik bir irade neticesi oluşması, kalıcı bir anlatıma sahip olması, tek olması ve sanatçıya has bir özellik taşımasından gastronomik eserlere sanat eseri diyebiliriz.

Aşağıda gastronominin sanatsal yönünü en iyi gösteren yemek süsleme sanatı ve bir sanat eserinin şeklini gösteren temel tasarım öğeleri, ilkelerine yer verilmiştir.

2.2.1. Yemek Süsleme Sanatı

Yemeğin bir sanat olmasında önem kazanan yemek süsleme sanatı kökeni Uzakdoğu ülkelerinden gelmektedir. Japonların çiçek ve bahçe süslemelerine verdikleri özen ve önemi yemek konusunda da vermektedirler. Yemek süsleme sanatı Uzakdoğu ülkelerinden ilk başta Avrupa ve Amerika daha sonra bütün dünya ülkelerine yayılmıştır. Fakat bütün alanlarda olduğu gibi burada da belirli kurallar vardır. Bu kurallarda yapılan yemeğin tabaktaki renk uyumu, yapılan süslemenin yemekteki malzemelerden oluşması ve bu malzemelerin yenilebilir olması bütün

amatörler bile bildiği kurallardandır. Yemeği hazırlayanın düş dünyasıyla bir araya gelen bu kurallar neticesinde ortaya sanat eserine benzer yemekler çıkmaktadır. Fakat yapılan bu yemekler şefler tarafından yapılması o kadar da basit değildir. Yemeğin bir sanat yapıtına dönüşmesiyle sanatçı gibi olan şefler bu konularda özel eğitimler almaktadırlar (Yürdigül 2010:128-129). Bunun için şefler gastronomi konusunda sanatsal bir görünüm elde edebilme için sanat dallarından eğitim almaktadırlar. Aldıkları bu eğitimle öğrendikleri teknikleri gastronomik malzemeler kullanarak şekilsel tasarımlar yapmaktadırlar. Buna günümüzde gastronomi dünyasında son zamanlarda ilgi gören sebze ve meyve oymacılığı, yemek süsleme sanatı ve yiyeceklerde heykel yapımını örnek verebiliriz.

Yemeğin bir sanat olduğunu gösteren yemek süsleme sanatı, tüm dünyayı etkili olmaktadır. Aşçıların veya şeflerin artık sadece lezzetli yemekler yapmaları yeterli olmuyor, yapılan yemeklerin lezzetleri kadar güzel bir tarzda sunması da önemlidir. Hazırlanan yemekler "*yemede yanında yat* " tarzında... Ayrıca yemek tabaklarındaki yemekler yenilmeyip resim olarak duvara asılabilir veya heykel olarak şehirlerin merkezlerine dikilebilir! Bir sanat eseri gibi görünen tabakları hazırlamak için şefler estetik ve sanat dersleri alıyorlar. Usta bir şef olmanın yolu lezzetli yemekler kadar sanatsal olarak süslenmiş tabaklardan geçiyor. Bu yüzden "*Tabağı tablo gibi yapamıyorsanız dünyaca ünlü şef olamazsınız*" der merhum gurme Tuğrul Şevkay. Günümüzde dünya mutfaklarında bir heykeltıraş veya bir ressam duyarlılığında tabak hazırlamak iyi ve lezzetli yemek yapmanın ötesin de duruma gelmiştir. Ayrıca dünyada yemek süsleme sanatı ve yemek stilisti gibi bize şaşırtıcı gelen kavramlar ortaya çıkarak gelişmiştir. Türk mutfağı dünyaya açılan şefler sayesinde bu "*süslü yemek*" akımında etkilenmişlerdir. Günümüzde Türk mutfağına özgü yemekler bu şeflerin ellerinde birer sanata dönüşmektedir (Yemek Süsleme Sanatı A, 2015).

Yemek süsleme sanatının ana özelliklerinden biri, süslemede kullanılacak malzemelerin yenilecek türden olmasıdır. Yapılan süslemelerin tadın lezzetin tamamlayıcısı olmalı ve bu süslemeler renk ve tabaktaki yemekle uyumlu olmalıdır. Bunlarla beraber yemek süslemeleri yapılırken abartıya gidilmemeli, zarif ve sade süslemeler olmalı, bu süslemelerin yemeği arka planda bırakmamalı, yemeğin görünebilir olması için tabakta fazla süs olmamalı ve boşluklarda olmalı ve tabak çok fazla doldurulmamalı, yemek süsleme sanatına uygun olmalıdır. Süslemelerde

kullanılan malzemeler kadar soslarda yemek süslemesinde önemli bir yere sahiptir. Türk mutfağından lezzet daha ön planda olması ve ağırlıklı olarak sulu yemeklerin olmasından yemek süsleme sanatı hızlı bir şekilde gelişememiştir. Bu günlerde yemek süsleme sanatı klasik yöntemlerin ötesinde bir yaratıcılık gerektiren bir alan olmuştur. Lezzetli yemekler yapmanın yanı sıra sanat ve estetik eğitimlerde yaygınlaşmış ve yemek tabakları adeta bir sanat eseri halini almıştır (Yemek Süsleme Sanatı B, 2015)

Titizlikle yapılmış sunumların müşteriler tarafından ilgi görmesi ile süsleme sanatı yalnız yemekle sınırlı kalmamış ayrıca yemek salonları ve yemek masaları da süsleme sanatından etkilenmişlerdir. Yemek masaları özel önemlilik gerekli kılan bir uğraşa dönüşmüştür. Yemek masalarının süslemelerinde meyve sepetleri, şamdanlar, çiçekler ve masa örtüleri tercih edilen süsleme malzemeleridir. Fakat yemek süsleme sanatında olan tam bütünlük kuralı ve uyum burada da yerini korumakta ve masada bulunan bütün her şeyin tam bir uyum içinde olma prensibi hâkimdir. Böylece süsleme de kullanılan çiçeğin rengiyle masa örtüsünün rengi, tabakla peçetelerin uyumu ve şamdanların boyutu ve biçimi gibi detaylar özenle hazırlanmaktadır (Yürdigül 2010:129).

Yemeğin, yemek salonunun ve masanın süslenerek bir sanat haline gelmesi bazı ticari kurumlar için farklı bir önem taşımaktadır. Çünkü başta yaptıkları lezzetli yemekler ile anılan ve müşterilerin tercih ettiği bu kurumlar değişen yemek kültürü neticesinde yalnızca lezzet için değil hazırladıkları ihtişamlı yemek salonları ve yemek masaları için tercih edilir duruma gelmişlerdir. Bu kurumlar artık yemek satmaktan öte sanat yapıtı görünümündeki yemek tabaklarının, sofralarının ve farklı bir dünyayı andıran yemek salonlarının satışını yapmaktadırlar. Yemek organizasyonu ismi ile anılan bu satışlarda masadan sandalyeye, kapı pencerelerden aydınlatmaya kadar bütün her şey süslenmekte, yemekteki müzik, havai fişekler, dans gösteriler vb. daha çok şey müşterileri beklemektedir. (Yürdigül 2010:129-130). Bu sayede gastronomini sanatsal yönünü gösteren yemek süsleme sanatı da endüstrileşerek ticari gelir elde etmek için gerek turizm sektöründe gerekse yiyecek-içecek sektöründe bir pazarlama aracı haline gelmiştir.

2.2.2. Temel Tasarım Elemanları ve Tasarım İlkelerine Göre Gastronomi

Tasarım kavramı, bir sanatsal eserin veya cihazın parçalarının kâğıt üstünde çizilmiş şekli manasında kullanılan "tasar" kökünden türetilmesiyle tasarı sözcüğüne dayanmaktadır. Tasarı insanın yapmayı düşündüğü veya yapılması istenen şeyin tasarlanması neticesinde hafızada aldığı şekil olarak kullanılmaktadır. Bu açıklamadan sonra temel tasarım, güzelliklerin ve duyguların bir kimsenin zihnindeki etkileri neticesinde çıkıp bazı sembolik öğeler ile (renk, şekil ve çizgi) özgür bir şekilde ifade edilmesidir (Kalyoncu, 2000:6-7).

Bir düzenlemeyi yapabilmek için temel tasarım öğeleri ve ilkelerinden biri, birkaçı veya hepsi birlikte kullanılabilir. Fakat yapılan düzenlemede hangilerinin kullanılacağına, nasıl, nerede ve ne kadar kullanılmaları gerektiği konusunda bir fikir vermeye imkân yoktur. Çünkü temel tasarım öğeleri ve ilkeleri birbirleriyle kullanılma olasılıkları yüzlerce bir araya gelme şekli ortaya çıkabilir. Temel tasarım öğeleri ve ilkelerinin yapılan düzenleme içinde hangilerinin, nasıl, ne kadar ve nerede kullanılacağı tasarımı yapan kişinin dileğine bağlıdır. Bu tasarımı yapan kişinin yaratıcılık kabiliyetine göre düzenli bir şekilde gelişir. Böylece tasarımcı temel tasarım öğeleri ve ilkelerinden faydalanarak belli sınırlar çerçevesinde düzenlemelerini yapmaktadır (Özkan, 2008:21).

Tasarım öğelerinin sayısız değişik biçimlerde bir araya gelerek yeni farklı tarzlar oluşturması anlatımın sınırsız olmasının kanıtı ve sanatın yüzyıllar boyunca insanı cezp etmesi belki de bu nedendendir (Kocaman, 2011:47).

Tasarım öğelerinin biri veya bir kaçının özgün ve dengeli bir tarzda düzenlenmesi kompozisyonu meydana getirir. Kompozisyonla alakalı problemlerin çözümünde bu öğelerin doğru bir şekilde kullanılmasıyla giderilebilmektedir.

Bu tür öğeleri yaparken her çeşit kompozisyonu insan beyninin "estetik" veya "güzel" olarak idrak edebilmesini sağlamak için kompozisyonda tasarım ilkelerinden en az bir tanesi olmalıdır (Özcan, 2007:95).

Yapılan bütün yemek sunumlarında bu temel tasarım öğeleri ve ilkelerini görmek mümkündür. Her yemeğin bir görsel şekli vardır. Bu şekil oluşturulurken belli ilkeler çerçevesinde belli şekiller kullanılır. Şekillerle belli bir görünüm elde edilen bu durum bir kompozisyonu meydana getirmektedir. Böylece sanatsal bir

görünüme sahip her yemek temel tasarım ilke ve öğeleriyle oluşturulmuş bir kompozisyondur.

Temel tasarım elemanları ve ilkeleriyle mutfakla, yemekle ve sofrayla ilgili tasarımlar yapılabilir. Yapılan tasarımlarla küçük dokunuşlar ile sofrada büyük ayrıntılar oluşturulabilmektedir. Kimsenin aklına bile gelmeyeceği malzemeler ile ne şekilde eğlenceli detaylar yapılabileceğini, yapılan yemek sunumlarında kullanılan renklerin nasıl etkili olduklarını, yemeğin faklı sunma tekniklerini, mevsimlere göre yapılan sunumlar yapılabilir. Temel tasarım öğelerini sofralara yemeklere ve hayatımıza bile nasıl yansıtabileceğimizi görebiliriz (Özcan, 2007:94).

Devletşah A. Özcan temel tasarım öğeleri ve ilkelerine göre gastronomi açısından şu şekilde ele almıştır:

> "*Biraz garip olacak belki ama ilk yazıda Temel tasarım prensiplerine şöyle bir göz atmakta yarar görüyorum. Sadece fikir verecek kadar... Bahsedeceğim ilkeler – resim, grafik tasarım, fotoğraf, heykel, mimari vb- yapılacak bütün görsel kompozisyonlar için temel teşkil ederler. Temel tasarım prensiplerinin bilinmesi, görsel farkındalığımızın (göz zevkimizin) gelişmesi için en önemli kriterdir. Yemek sunumu da, bir tür görsel kompozisyon sayıldığı için, şimdi bahsedeceğim temel tasarım ilkelerini kullanmaya ihtiyacımız olacak.. Bu ilkeler en çok da bloggerlara, yemek fotoğrafları çekerken yapacakları kompozisyonlarda yarayacak*"(2007:95).

Günümüz gastronomisinde bu görsel kompozisyonları görmek daha kolaydır. Yemek süsleme sanatı, tabak süsleme sanatı, sebze-meyve oymacılığı vb. isimlerle veya bu isimlerin dışında yapılan sunumlarda temel tasarım öğe ve ilkelerini görmek mümkündür. Gastronominin sanatsal yönünü gösteren bu görsel kompozisyonlarla sanat alanında yapılan tasarımlar benzerlik göstermektedir. Bu temel tasarım ilke ve öğeleriyle sanatsal değer taşıyan yemekleri kavramamızı veya daha estetik sunumlar yapmak için kullanılabilir. Temel tasarım ilke ve öğeleri aşağıda verilmiştir.

2.2.2.1. Temel Tasarım Öğeleri

Kompozisyon pek çok öğe ve ilkelerin birlikte kullanılmasıyla oluşur. Kompozisyonu meydana getiren öğeler; nokta, çizgi, yüzey, ölçü, biçim, renk, ışık ve dokudur. Bu öğeler kompozisyon ilkelerinden faydalanılarak bir düzenleme oluşturulurken dikkat edilmesi gereken yeni kavramlar ile karşılaşılmıştır (MEB, 2007:4).

- Nokta: Şekli meydana getiren bir eleman olan nokta bir leke olan ilk elemandır. Farklı kompozisyonlarda değişik ifadeleri olan nokta, küçüklüğüne karşın etkisi büyük olan bir elemandır (Çetinkaya, 2011:11).
- Çizgi: Çizgi noktaların yan yana gelerek meydana getirdiği bir tasarım elemanıdır. İki boyutluluk çizgiyle başlar ve çizginin belirli bir uzunluğu ve genişliği yoktur (Çetinkaya, 2011:12)
- Yüzey:Çizginin kendisine paralel diğer bir çizgi ile arasındaki alandır (Çetinkaya, 2011:16).
- Ölçü, Oran, Ölçek, Aralık: Ölçü, görüş alanında yer alan nesnelerin boyutlarının birbirlerine göre biçimlendirilmesidir. Oran, görsel bütünlüğü meydana getiren parçaların ya da bu parçaları meydana getiren daha küçük parçaların diğerleri ile olan ölçülülük ve boyutluluk ilişkilerini veya ehemmiyet ilişkisini ifade eder. Ölçek, oran ve ölçü kavramları gibi nesnelerin ebatlarının birbirlerine göre yorumlanması ile meydana gelmektedir. Aralık ise nesneler ya da nesneleri meydana getiren elemanlar arasındaki uzaklık olarak tanımlanmaktadır. Aralık, yalnızca elemanlar ve nesne arasındaki alan uzaklık ile belirlenmemektedir. Ölçü de olduğu gibi burada da görecelik bulunmaktadır. Aralık algısı nesneler arasında bulunan uzaklığın nesnelerin ebatlarına oranı, görüş alanı içerisinde olan bütün alana oranıyla ilişkilidir (Güler, 2012:49).
- Biçim: Genel olarak bir nesnenin algılanan bütün maddi elemanlarının kendine has bir düzen meydana getiren bütünüdür. Yaşadığımız tabiatta sayısız farklı biçimler bulunmaktadır. Onlara bakıp incelediğimizde düzenli bir biçimde geometrik şekillerin bir araya gelmesine benzer bir tarzda basitleştirebiliriz. Örneğin; evlerin kare, dikdörtgen ve üçgen olarak görebiliriz (Kalyoncu, 2000:16).
- Renk: Cisim üzerine yansıyan ışığın nesnenin yüzey niteliklerine ve ışığın özelliklerine göre göze yaptığı etkidir. Işık rengin algılanmasından ilk etkendir ve ışık renk algısının değişimini etkileyen en önemli etkendir (Çetinkaya, 2011:20).
- Işık: Işığın etkililiği gölgeyle düşünülmelidir. Bunun sebebiyse her ışık kaynağı bir nesne üzerinde gölge yaratır. Işığın yüzeyde meydana getirdiği gölge, ışığın yönüne, uzaklığına ve şiddetine; ışık kaynağının uzaklığına ve şekline; ışığın çarptığı yüzeyin özelliklerine göre değişmektedir (Çetinkaya, 2011:23).
- Doku: Bir nesneye dokunulduğunda algılanan yüzey özelliğidir. Her nesne için farklı bir yüzey özelliği olabileceği gibi ortak yüzey özelliklerine bulunan nesnelerde

bulunmaktadır. Nesne yüzeyinin yumuşak veya sert olması ortak yüzey özelliklerindendir (Çetinkaya, 2011:23).

2.2.2.2. Temel Tasarım İlkeleri

Özcan temel tasarım ilkelerini şu şekilde ele almıştır (2007:95-99).

- Bütünlük: Kompozisyonda bulunan birbirine benzeyen ve alakalı olan öğelerin bir arada gruplanması ve bölümlere ayrılmasıdır. Bu biçimde gruplara ayrılan nesneler görsel bir bütünlük meydana getirecek ve daha net algılanacaktır.
- Denge/Balans: nesnelerin, tasarım öğelerinin kompozisyonun tümü içerisinde bulunan görsel eşitlik-denge halidir.
- Vurgu: kompozisyonda asıl vurgulanmak istenen tasarım ya da konu öğesine odaklanacak biçimde düzenlenmesidir.
- Görsel Hiyerarşi(sıralama): aynı grupta bulunan nesneler arasında (bütünlüğe zarar vermeden) öncelik düzeni yapacak bir sıralama yapılmasıdır. Buradaki asıl gaye bir fokus noktası oluşturabilmektir. Diğer tasarım öğeleri ile en çok vurgulanmak istenen öğeyi kompozisyon içerisinde öne çıkacak bir tarzda bir yerleşim yapılmasıdır.
- Armoni: birbirine renk, biçim veya desen olarak benzeyen öğeleri kompozisyon içinde birlikte kullanılmasıdır
- Hareket/Yön: kompozisyon içinde bulunan tasarım öğelerinin göze belli bir yönü takip ediyormuş algılanmasını oluşturacak biçimde yan yana getirilmesi ile oluşturulan düzenlemelerdir.
- Desen: tasarım öğelerinin belli bir desen oluşturacak biçimde bir araya getirilmesiyle yapılan kompozisyonlardır.
- Tekrar: aynı tasarım öğelerinin tekrarıyla yapılan kompozisyonlardır. Vurgu artırıcı bir tekniktir.
- Çeşitlilik: tümü meydana getiren tasarım öğelerinin birbirinden farklılığıdır.
- Ritim: düzenleme içerisinde bulunan bazı öğelerin düzenli boşlukta ve ritmik bir şekilde tekrar etmesiyle oluşturulan kompozisyonlardı.
- Karşıtlık/Kontrast: tasarım öğelerinin kompozisyon içinde vurgu oluşturmak, monotonluğu ortadan kaldırmak için, biçim, renk veya yerleşim olarak karşıtlıkları yaratacak biçimde düzenlenmesidir.

- Simetri/ Asimetri: simetri tasarım öğelerinin dikey veya yatay şeklindeki dizilişlerinin, aynadaki yansıması biçimindeki düzenli tekrarıdır. Asimetriyse yapılan bu tekrarın bozulmasıyla oluşturulan düzenlemelerdir.
- Orantı: kompozisyon içinde birbirine vurgu yapması veya ilişkide olması beklenen tasarım öğelerinin bu ilişkinin niteliğini tarif edecek büyüklüklerde vurgulanmasıdır.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM
ÖRNEKLERLE GASTRONOMİ VE GÖRSEL SANATLARLA İLİŞKİSİ

Günümüzde yemek süsleme sanatı bu önemli konumundan daha önceleri gastronomi sanat ile sağlam bağlar kurarak her zaman yakın ilişkiler içinde olmuşlardır. Yemeğin sanata konu olması, sanatın bütün alanlarda yaşamdan beslenmesinin doğal bir sonucudur. Günümüzde gastronomi Sanatın bütün alanlarında kesinlikle bir biçimde yer alırken, sinema, resim veya edebiyat gibi dallarda öncelikle gastronomi üzerine yapılmış çalışmaları görmek mümkündür. Örneğin Güven Turan'a göre gastronomi kültürünün resimdeki yansımalarını görmek için oldukça eski zamanlara, Mısırlıların kemik üzerine ve mağara duvarlarına görsel metinlere kadar gidilmesi olanaklıdır. Mısırlılar bu metinlerde neyi yediklerini, yiyeceklerini nasıl elde ettiklerini, hangi tekniklerle yenilebilir hale getirdiklerini ve nerede, nasıl yiyip içtiklerini görmek mümkündür. Bunun yanından mısırlılardan sonra Roma ve Eski Yunan resimlerinde de gastronomi kültürünün, o dönemin hayat tarzına uygun daha çok içki resimleri yer almaktadır. Batı resimlerindeyse yemeğin işaretini Havva'nın yasak olan elmayı koparması veya Âdem'e sunuşunu konu alan resimlerle, Hz. İsa'nın havarileri ile birlikte yediği son akşam yemeği konu alan resimler yer almaktadır (Akt: Yürdigül 2010:130).

Günümüz gastronomisinde yapılan sanatsal sunumlar, değişik tat ve yöntemler ve gün geçtikçe yeni araç gereçlerin ortaya çıkmasının, gastronomiyi doruk noktaya taşındığı varsayılmaktadır. Artık açlığını gidermekten öteye görüntü, ses, koku, lezzet, dokunuş ve ruhen doymak esas alınmaktadır. Bu bağlamda günümüzde gastronomisinin değeri yeni yeni anlaşılmaya başlanılmıştır. Artık gastronomi alanından çalışmalar hız kazanmakta, gastronomi alanında seminerler, sempozyumlar, konferanslar düzenlenmekte; her ülke, il ve ilçe kendi gastronomik kimliğini oluşturmayı amaçlamakta; her ülke gastronomi turizminin gelirlerini

artırabilmek ve gastronomisini tanıttırabilmek için gerekli çalışmalara yapılmaktadır. Bütün bunlar için diğer bilimlerden ve en önemlisi sanattan olabildiğince yararlanılmaktadır. Yapılan gastronomi etkinliklerindeki sunumlar, usta şeflerin şovları, restoranlarda masamıza gelen tabaklardaki yemekler âdete bir sanat eserine dönüşmektedir. Bu sunumlarda görsel sanatlardan olan resim, heykel ve mimariden olabildiğince yararlanılmaktadır. Artık geçmişte sanata konu olan gastronomi günümüzde insanın midesinin yanı sıra kalbine de hitap edebilmek için sanat türlerinden yararlanarak sanatsal bir özellik kazanmıştır.

Günümüzde artık gastronomi eğitimi veren okullarda beslenme, gıda ve hijyen derslerin yanında temel sanat eğitimi, resim heykel ve diğer görsel sanatlar alanlarından da eğitim verilmekte ve bu okullarda mezun olan öğrenciler asçılık kimliğinin yanında ayrıca birer sanatçıdırlar. Gastronomi ve mutfak sanatları programı güzel sanatlar fakültesinde bulunup artık sanatsal yönü üzerinden de durulmaktadır. Bu yüzden gastronominin sanatsal yönü ele alınırken onun yararlandığı görsel sanatlarda önemli yer tutmaktadır.

Bu bölümde gastronomi ve görsel sanatlardan olan resim, heykel ve mimari gibi sanatları aralarında ilişkilendirilip ve bu konuda gerek Türk mutfağından gerekse Dünya mutfağından örnekler verilecektir.

3.1. Heykel

Aytaç Katı'ya göre güzel sanatlar içerisinde tarihi ve önemi açısından en eski dallarından olan heykeli şu biçimde tanımlayabiliriz:

> "*Estetik bir amaca yönelik olarak ve belli bir form verilmiş malzeme aracılığıyla mekan içinde bir nesnenin temsili veya telkinidir. Burada temsil sözcüğü betimlemekten çok simgelemeyi, telkin sözcüğü ise bir duygu veya düşünce aşılamaktan çok onu uyandırmayı hedeflemektedir*"(2015:96).

Barış Sönmezateş'a göre de heykel şu şekilde tanımlanmaktadır:

> "*Heykel, sanatsal bakış açısıyla meydana getirilmiş üç boyutlu formlara denir. Heykel temelde mekânın kapsanması, kavranması ve mekân ile ilişki kurulması ile ilgilenir*"(2012:47).

Mehmet Aksoy'da heykeli şu şekilde ele almıştır;

> “ *Buna ilk önce genelden bir cevap verelim. Bir heykel yapılıyor, bu heykel dikilse ne olur? Niye dikilmeli? Mesela şu Kayıp Anneleri. Toplumsal bilincin, toplumsal karşı duruşun, bir direncin, bir durumun, tespit edilmiş bir durumun ve beni etkileyen bir durumun heykelde dışavurumu o. Form dünyasıyla onu anlatma, yeni bir duyarlılık, bu duygunu etkisini çoğaltma… bunu için yapılıyor heykel. Yeni bir dil yani. Sözle anlatamıyorsun, müzikle anlatamıyorsun, yazıyla anlatamıyorsun, renkle anlatamıyorsun… Biliyorum onlarla da anlatılıyor da, heykelin anlattığını anlatmıyorlar. Heykelin vurgusu seni etki alana alması ötekilerden başka türlü. Resimden, müzikten, edebiyattan farklı. Heykel çok daha başka Çok daha içine alıyor seni. Üç boyutlu olmasının avantajları var. Dokunulabilir olmasının avantajları var. O derinliğin avantajı çok. Heykel insanı formlar dünyasının içine sokabilmek ve o duyguyu o dille verebilmektir.*”(Ünal, 2010:4).

Sanatın değişik alanlarından olan müzik, resim, edebiyat, heykel vb. gibi anlatım dilleriyle işitsel, görsel ve hissi manada insanı etkileyen, farklı kılan ve bu hislerin sürekliliğini sağlayan özelliklere sahiptirler. Bu açıdan heykel içinde taşıdığı anlam ve diliyle boyut, görüntü ve diğer özellikleri ile toplumu ve insanı etkiler. Heykel üç boyutlu, derinlik lisanıyla alışkınlıkları aşabilen, dokunabilme özelliği ile eser ile izleyici arasından bir bağ kurabilen, anlatımıyla da toplumda geçmiş bilgi aktarımını sağlayan niteliklere sahiptir (Ünal, 2010:5).

Mekân içerisinde üç boyutlu estetik şekiller oluşturmayı hedefleyen ve görsel bir sanat dalı olan heykel, resimden farklı yönü; heykelde eni, boyu ve yükseklik yani sahip olduğu bir hacim vardır. Farklı açılardan bakıldığından değişik görünümler sunar. Heykel sanatı fiziksel olarak var olmayı eksiksiz bir şekilde tekrar oluşturmaya yönelen bir sanat dalıdır. 20. yüzyıla kadar heykel, belirli konu ve belirli nesneleri anlatan, hareket etme özelliği olmayan ve kunt hacim veya kütlelerden meydana gelen bir sanattı. Çağdaş heykelciler amaçlarına ulaşmak için her çeşit malzemeyi kullanıp ve her yönteme başvurmaktadırlar. Bu yüzden günümüz heykel sanatının belli malzeme ve yöntemlerle kısıtlamayı imkânsız kılar. Mekân içerisinde kendi başına oluşan serbest heykelin yanı sıra bir yüzeyin parçası olan kabartma heykel sanatı da heykel olarak kabul edilir (Akar, 2011:8-9).

Zaman ilerledikçe sanat alanında yani yöntem ve malzeme arayışları sanata geniş bir yelpaze kazandırmıştır. Sanatçılar görsel sanatlarda değişik yöntemler ve malzemeler kullanarak görsel sanatlar alanına yeni bir boyut kazandırmışlardır. Bu görsel sanatlar içerisinde yer alan heykel, şekle getirilebilecek bütün malzemeleri kullanılabilir hale gelmiştir. Günümüzde heykel sanatçıları heykel malzemesi olarak

gastronomik ürünler de kullanmaya başlamışlardır. Artık dev taş, metal ve tahta heykellerin yanında pastadan, ekmekten, tereyağından, makarnadan ve daha bir sürü yiyecekten heykeller yapılmaktadır. Bu heykel sanatçıları gastronomik ürünler kullanmasının yanında gastronomik araç-gereçlerinden ve yöntemlerinden de yararlanılmaktadırlar. Örneğin; bu heykellerin yapılmasında pişirme yöntemi, saklama vb. yöntemler kullanılmaktadır.

Gastronomi ve heykel iki alanda bir estetik amaca yönelik bir düşünceyi ve duyguyu aktarmaktadır. Üç boyutluluk açısından da bir olan bu iki alan simgesel görünümleriyle de bir mesaj içerebilmekte ve dokunabilirlik açısından da eser ve izleyici arasında bir bağ kurmaktadır. Ayrıca görsel olan bu iki alanda ölçülük açısından da bir hacme sahiptirler.

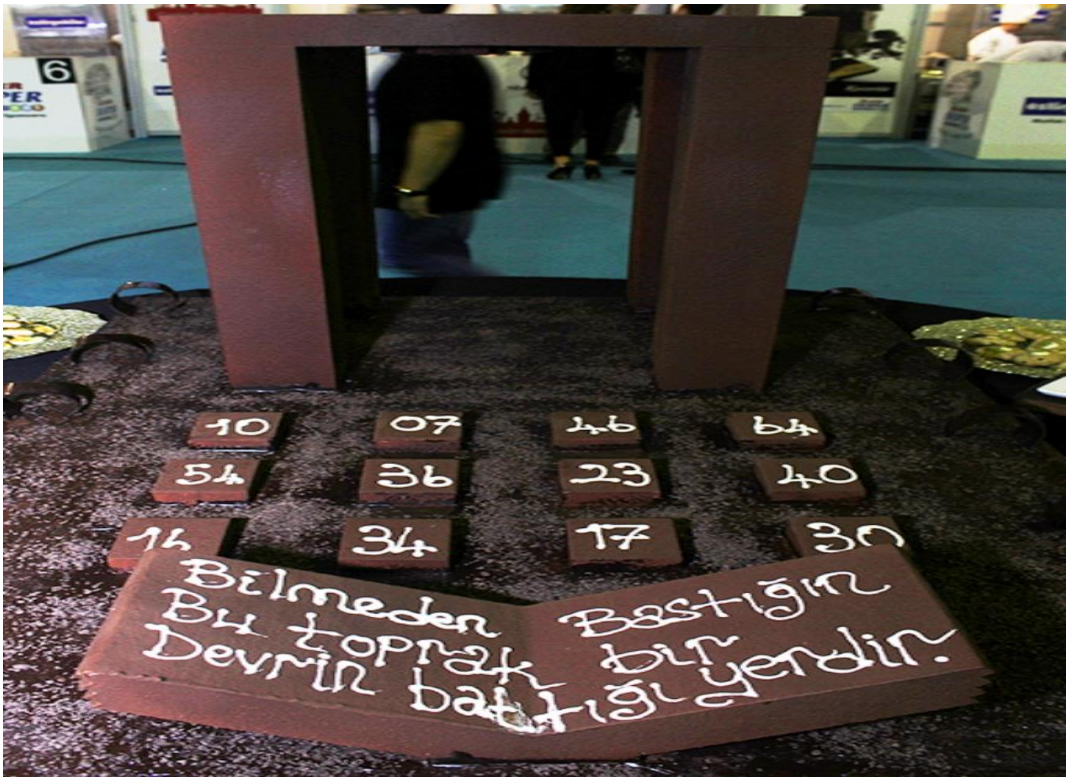
Bir sanat oluşu da kabul edilen gastronomi, sanatsal yönünü göstermek için yararlandığı görsel sanatlardan bir tanesi de heykel sanatıdır. Artık tabakta gösterişsiz sunumların yerini şekilsel bir biçime getirilen ve üç boyutlu yiyecekler adeta bir görsel şölene dönüşmektedir. İnsan, hayvan ve değişik şekillerde yapılan bu heykeller, heykel sanatının yöntemlerinden, tarihsel geçmişinden, ifade özgürlüğünden yararlanarak plastik bir anlatım ortaya koymaktadır. Gastronominin geniş yelpazesi bu sanat alanından olabildiğince yararlanma fırsatı sağlamıştır.

Aşağıda gastronomi ve heykel sanatının ilişkili olduğu örnekler verilerek bu örnekler hakkında gerekli bilgiler, gastronomi ile görsel sanatlardan olan heykel sanatının nasıl bir arada kullanıldığı, bu heykellerin kullanım amaçları ve nerelerde kullanıldığına değinilecektir.

Aşağıdaki resim Paris'te bir fırında üretilen heykel ekmekleri(Şekil 1) göstermektedir. Dünyanın dört bir yanından müşterileri olan 78 yıllık ekmek dükkânı dünyanın en pahalı ekmeklerini üretmektedir. Bu fırında satılan ekmeklerin fiyatı 18-80 TL arasındadır. Fırının sahibi eskiden ünlü ressam Salvador Dali ile tanışmış ve Salvador Dali 1971 yılında fırıncıdan dolap, komodin ve yataktan oluşan bir yemek takımı sipariş vermiştir. Bu yatak odası tamamen ekmekten oluşmaktadır. Bu gün hala çeşitli heykel ekmekler üreten fırın tavanındaki avize bile ekmekten yapılmaktadır (Ayşem, 2010).

Şekil 1: Heykel Ekmek (Ayşem, 2010)

CNR EDT Expo'da düzenlenen gastronomi yarışmasında Türkiye'nin ünlü restoran ve otellerin şeflerinin yarıştığı Gastrobosphorus Patisserie yarışmasında Çanakkale'nin 100. Yıl temasıyla Barbaros Hayrettin Paşa gemisi, Seyit Onbaşı ve (Şekil 3), Çanakkale Anıtı(Şekil 2) gibi savaşı simgeleyen çikolata ve pastadan heykelleri yapılmıştır (Şef Niyazi Çarpar"20 Yıl Önce Kız Bile Zor Verilen Aşçılar Bugün. 2015).



Şekil 2: Çanakkale Anıtı (Şef Niyazi Çarpar"20…2015)

Şekil 3: Seyit Onbaşı Heykeli (Şef Niyazi Çarpar"20…2015)

JanaDanae Grollereşi Matt'ter'den yardım alarak insanlara bir şeyler verebilme aşkı için çeşit kek konseptleri ve çeşitli tasarımlar yapmaktadırlar. Bu tasarımlarda iki tanesi İsa ve Elvis pasta heykelleridir (Şekil 4) (Bu Bir Pasta Aşkı, 2015).

Şekil 4: İsa ve Elvis Pasta Heykeli, Jana Danae Groller ve Matt'ter (Bu Bir Pasta Aşkı, 2015)

Malatya'da İnönü Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Güzel Sanatlar Ana Bilim Dalı Resim Bölümü yüksek lisans öğrencisi Arif Özdemir, satamadığı kayısılardan kayısı taşıyan işçi ve çekirdek ayıklayan kadın heykeli (Şekil 5) yaparak kayısıları bir sanatsal esere dönüştürmüştür (Kayısıdan Heykel Olur mu Demeyin, 2013).

Şekil 5: Kayısı Taşıyan İşçi ve Çekirdek Ayıklayan Kadın Heykeli, Arif Özdemir (Kayısıdan Heykel Olur mu Demeyin, 2013)

Türkiye'de 25 yıldır faaliyet gösteren Puratos çikolata markası Belcolade'nin Belçika Başkonsolosluğu'nda sektörde önde gelen temsilcilerle bir araya gelerek, çikolata yapımında şampiyonlukları ve ödülleri olan Stefane Leroux çikolatadan yaptığı semazenler (Şekil 6), heykel ve gastronominin simgesel mesaj aktarımındaki örneklerinden olmuştur (Çikolata Heykellerden Semazen, 2015).

Şekil 6: Çikolatadan Semazen Heykeli, Stefane Leroux (Çikolata Heykellerden Semazen, 2015)

İşini severek yapan heykeltıraş Jim Victor, ilk başlarda bronz ve ahşaptan heykeller yapmış ve daha ilerleyen zamanlarda tereyağıyla heykel (Şekil 7) yapma fikrini bulmuştur. Heykeltıraş heykellerin erimemesi için 13 dereceli oda sıcaklığında çalışmalarını yapmaktadır (Lezzetin Önüne Geçen Sanat. 2014).

Şekil 7: Tereyağından Heykeller, Jim Victor (Lezzetin Önüne Geçen Sanat, 2014)

Film ve fotoğraf alanında çalışmaları olan Milena Korolczuk, daha sonraki zamanlarda ekmelerde yaptığı heykeller (Şekil 8) ile gastronomi alanında önemli gelişmeler yaratmıştır. Yaptığı heykeller kalıba dökmeden yapılmış, ekmeleri oyarak yapan sanatçı eserleriyle ekmeğin nasıl sanata dönüştüğünü göstermektedir (Ekmekten Portreler, 2013).

Şekil 8: Ekmek Heykeller 2013, Milena Korolczuk (Ekmekten Portreler, 2013)

Gastronomi ve heykel alanında yapılan çalışmalara baktığımızda hep uzun süre dayanabilecek ve şekil verilebilecek ürünler kullanılmıştır. Genel olarak

yaptığımız çalışmalar sonucunda heykelleri yapılan ürünler; buz, tereyağı, çikolata, ekmek, kaysı, şeker hamuru, pasta ve hamburgerden heykeller yapılmıştır. Bu ürünlerden yapılan heykel çalışmalarını daha da çoğaltabiliriz fakat biz bu çalışmamızda aralarında uygun gördüklerimizi, yapan kişinin belli olduğu ve gastronomi ile heykel sanatının en iyi şekilde ilişkilendirebilecek örnekler kullandık.

3.2. Resim

Resim sanatı, belli bir yüzey üzerine iki boyutlu olarak zihinsel eylemin dışa vurumu ile sanatsal bir görünüm yaratmaktır.

Başka bir tanımsal açıklamaya göre resim sanatı;

> *"Resim sanatı, özlem, duygu ve düşüncelerin belli estetik kurallar çerçevesinde iki boyutlu bir düzlem üzerine yansıtılmasına dayanan sanat dalı. Resimde hacim, mekân, hareket ve ışık etkileri, resimsel öğeler aracılığıyla elde edilir; bunlar biçim, çizim, Drawing, design, graphy renk, ton farklılıkları, doku özellikleri vb. Öğelerin çeşitli biçimlerde bir araya getirilmesi resmin kompozisyonunu oluşturur. Renk, ışığın değişik dalgaboylarının gözün retinasına ulaşması ile ortaya çıkan bir algılamadır. Bu algılama, ışığın maddeler üzerine çarpması ve kısmen soğurulup kısmen yansıması nedeniyle çeşitlilik gösterir ki bunlar renk tonu veya renk olarak adlandırılır.* (Resim Sanatı Nedir Kısa, 2009).

Ahmet Şişman'a göre de;

> "*Resmin yapıldığı yüzey bazen bir duvar, bazen de kâğıt, tuval gibi sadece eni ile boyu olan düz alanlardır. Resim, eni ve boyu olan, iki boyutlu bir yüzeyi, nokta, çizgi, benek, leke, renklerle estetik endişe taşıyarak parçalama, kompozisyon oluşturma ve plastik unsurlar ile güzelliği arama sanatıdır. Renk, nokta, leke, benek ve çizgi resimde temel ifade elemanlarıdır. Bazen birlikte bezende ayrı ayrı kullanılırlar. Resimde sadece çizgi kullanıldığı gibi nokta, renk yada lekelerle de ifadelerle ifadeler oluşturulabilir. Ya da bunların hepsi veya bir kaçı bir arada kullanılabilir. Sadece renk ve renkler ile resim yapıldığı gibi çizgi, lekeler ve açık koyu tonlar ile de oluşturulabilir*"(2006:16).

Resim Sanatının yapımında kullanılan teknolojik malzemelerde zaman ilerledikçe gelişmiş, bitki yağları ile yapılan ve o şekilde kullanılan pigmentlerin yerini sentetik pigmentler ile elde edilmiş, sağlık açısından daha az zararlı, daha kalıcı ve kullanım açısından kolaylık sağlayan boyalar almıştır. Tarihsel süreç

içerisinde taşa, duvarlara, deriye, tahtaya, kumaşlara, metallere, kayalara, kâğıda, sentetik malzemelere ve cama resimler çizilmiştir (Sönmezateş, 2012:51).

19. yüzyılla beraber başka sanatlara benzer olarak resim sanatı da kabuk değiştirmeye başlamıştır. Devrin farklı sanat disiplinleri arasında etkileşim durumu resimde de görülmeye başlamıştır. Özellikle resim yapımında kullanılmak için yeni malzeme arayışlarının olması resim sanatına ilham kaynağı olmuştur. Bu ilham kaynağı hem sanat estetiği hem de sanatsal dil ile bir araya gelerek yeni görseller elde etme amacı sanatçı ve önceki zamanlarda denenmiş malzemeler arasında deneysel olarak çalışmaların yapılmasına neden olmuştur (Sönmezateş, 2012:51-51).

Resim sanatının biçimsel tasarımı biçimlerin, renklerin, çizgilerin, tonların, renklerin ve doku niteliklerinin anlatımcı bir düzende bir araya gelmesi ile meydana gelmektedir. İmgelerin ve renklerin bir araya gelmesi içerik açısından simgesel veya betimsel manalar taşımaktadır. Fakat bu uyumu, duyguyu, gerilimi veya hacim, mekân, ışık ve hareket benzeri görsel kavramları yansıtmada içerikten daha çok şekil ve renk ilişkisi önem kazanmaktadır (Resim Sanatı Nedir Kısa, 2009).

Resim yapımında kullanılan malzemeler, biçimsel elemanlar; kompozisyon, boşluk ve doluluk oranı ve renk, plastik elemanlar; leke, çizgi, şekil ve renk, doku, değer, ritim ve dengedir (Resim Sanatı Nedir Kısa, 2009).

Resim sanatının gastronomi ile ilişkisine baktığımızda, başlangıçtan itibaren resim sanatında değişimler sergileyen konu seçiminde yemek konusu varlığını sürekli sürdürmüştür. İnsanın temel gereksinimlerinden olan yemek unsuru resim sanatında değişik biçim ve amaçlarda her dönemde var olmuştur. Zaman ilerledikçe insanın hayatını sürdürdüğü toplumsal alana bağlı olarak seçilen yerler, yemek objeleri ve iletilmek istenen duygu da değişmiştir. Sanatı etkileyen büyün faktörler resim sanatında yemek konusunun işlenişini de etkilemiştir. Rönesans dönemi ile birlikte doruğa çıkan yemek konusunu değişik dönemlerde değişik sanatçılar tarafından çok farklı olarak ele alınmıştır. Bu değişim içerisinde resim sanatında yemek konusu bazen bir simge, bazen de sanatçının düşsel gücünü zenginleştiren bir unsur olarak varlığını göstermiştir (Demir, 2009:120).

Derya Nil Budak'a göre

> *"Resmedilen bir kâse dolusu meyvenin, antik çağ boyunca Eski Yunan ve Romalıların zenginliğinin ve misafirperverliğinin bir göstergesi olarak tasvir edildiğini duymuş muydunuz? Peki, on altıncı yüzyıl sanatçılarından İtalyan ressam*

GiuseppeArcimboldo'nun, Paris'teki ünlü Louvre Müzesi'nde sergilenen, meyve ve sebze figürleri ile tasvir ettiği meşhur tablosu "FourSeasons"ı (4 Mevsim) ya da Louvre Müzesi'ne hayattayken eseri kabul edilen ilk Türk ve Osmanlı Dönemi ressamlarından Şeker Ahmet Paşa'nın başyapıtı olarak nitelendirilen "Narlar ve Ayvalar" konulu natürmortunu görmüş müydünüz? Veya yapılan son arkeolojik çalışmalarda, günümüzden tam 6 bin'den fazla yıl öncesine ait olan ve tam anlamıyla bir şarap üretim tesisi niteliğini taşıyan, dünyanın bilinen en eski şarap imalathanesinin Ermenistan'daki bir mağarada keşfedildiğini okumuş muydunuz?"(2015).

Çeşitli zamanlarda resmin konusu olan gastronomi günümüzde resim sanatının konusu olmasının ötesinde resim sanatından yararlanarak estetiksel sunumlar yaratmaktadır. Yapılan sunumlarda adeta bir ressamın elinden çıkmış bir tablo görünümündedir. Usta şeflerin ellerinden çıkan bu sunumlar resim sanatında olduğu gibi iki boyutluluk özelliği de kazandırılabilmektedir. Renk konusunda zengin olan gastronomik ürünler ile bu özelliğin yanında ışık- gölge özelliğinden de yararlanılmaktadır.

Resim sanatında ifade elemanları olan renk, doku, leke, benek ve çizgi yemek sunumlarında bu elemanlar bazen tek tek bazen de ayrı olarak da kullanılmaktadır. Genellikle tabak süslemelerinde renk uyumu, benek, leke ve çizgi çok kullanılmaktadır. Sanatsal bir esere dönüşen yemek tabağındaki yiyeceklerin renksel uyumu ve bunun yanında çizgi ve nokta unsurlarından da yararlanılarak tam bir kompozisyon oluşturulmaktadır. Yemek yarışmalarında gördüğümüz bu çalışmalar artık normal restoranlarda bile görmek mümkündür.

Resim sanatında olduğu gibi gastronomi alanında da çeşitli yöntem ve unsurlarla estetik bir amaç vardır. Bu amacın dışından resme benzer olarak yapılan sunumlarda ifade elemanlarından faydalanılarak çeşitli konularda işlenilmektedir. Bu konular işlenirken şekil verilebilen yiyecekler veya renk olarak çeşitli yiyecekler kullanılarak yapılmaktadır. Bu açıklamalardan sonra aşağıda gastronomi ve resim sanatının ilişkili olduğu örneklerde bu iki alanın ortak özelliklerini görebiliriz.

New Jersey' de yaşayan ve hemşire olan Tisha Cherry yemeğe olan sevgisini sanata dönüştürerek yiyeceklerden resim yapmaktadır. Pop Art kültürün etkisinde olan sanatçı film ve müzikten ünlülerin resimlerini (Şekil 9 ve Şekil 10) yiyeceklerden yapmaktadır. Sanatçıya göre önemli olan rengi doğru verecek yiyeceği seçmek ve biçimi oluşturmak için gerekli aleti kullanmaktır (Eğer Yemek Sanatı diye…2015).

Şekil 9: Marilyn Monroe'nin havyardan yapılan portresi,Tisha Cherry (Eğer Yemek Sanatı diye…2015)

Şekil 10: Pop-Art'ın Kırıntı Hali,Tisha Cherry (Eğer Yemek Sanatı diye…2015)

Malezyalı mimar ve sanatçı olan Hong Yi sıradan yiyeceklerle resim (Şekil 11 ve Şekil 12) yapmaktadır. Sanatçıya gerekli olan kıstas çok basit, yapılan çizimler hepsi yiyeceklerden oluşmalı ve arka plandaysa sadece beyaz bir tabak olması gereklidir. Hong Yi bu kriterlere bağlı kalarak sadece yiyecekler kullanarak doğa ve manzara resimleri yapmaktadır (Hong Yi'den Yemek Sanatı, 2013).

Şekil 11: Yiyecekten Resim Portreleri, Hong Yi (Hong Yi'den Yemek Sanatı, 2013)

Şekil 12: Yiyecekten Resim Portreleri, Hong Yi (Hong Yi'den Yemek Sanatı, 2013)

Türkiye'den Türkiye Aşçılar ve Şefler Federasyonu (TAŞFED) önderliğinde Culinary World Cup'a katılan Türk şefler yaptıkları yağdan heykel, parmesan peynir oymacılığı, anason ve pirinç üzerine microart çizimler, çikolatadan heykeller, şeker hamurundan figürler ve Türk lokumu üzerine yapılan resim çizimi (Şekil 13) Türk takımına 25 madalya kazandırmıştır. Bu yarışmada yapılan Türk lokumu üzerine İstanbul, Boğaz Köprüsü ve Sultanahmet resim çizimi Türk Mutfağında gastronomi

ve resim alanında en güzel örneği göstermektedir. Çizimde çeşitli renkli yiyecekler kullanılarak güneşin batışı tasvir edilmiştir (Mayda, 2014).

Şekil 13: Türk Lokumu Üzerine İstanbul, Boğaz Köprüsü ve Sultanahmet Resim Çizimi (Mayda, 2014)

Le Meridien Otel'inin La Torre restoranının şefi olan Tarkan Özdemir'in yaptığı üç boyutlu zeytinyağlı tabağı (Şekil 14) gözlükle bakıldıktan sonra sanatsal tablo görünümü ortaya çıkmaktadır (Yaşin, 2013).

Şekil 14: Üç Boyutlu Zeytinyağlı Tabak, Tarkan Özdemir (Yaşin, 2013)

Litvanya doğumlu ve 18 yaşında olan Jolita Vaitkute yemek sanatıyla ilgilenen bir sanatçıdır. Ketçap, peynir, baharatlar ve çikolata benzeri yiyeceklerden yararlanarak ünlü kişilerin portrelerini (Şekil 15 ve Şekil 16) çizmektedir. Bir ressam titizliğiyle portrelerini yapan sanatçı bu çalışmalarıyla sunum yapılan yiyecekleri resim tablosuna dönüştürmektedir (JulitaVaitkute İle Yeme Sanatı, 201).

Şekil 15: Obama ve Putin, JolitaVaitkute (JulitaVaitkute İle Yemek Sanatı, 2014)

Şekil 16:Jim Morrison ve Conchita Wurtt , Jolita Vaitkute (JulitaVaitkute İle Yemek Sanatı, 2014)

Ukraynalı fotoğrafçı ve tasarımcı olan Daryna Kossar'a göre çocuklarınızın sevmediği yiyeceklerden gerekli malzemelerle çizgi film karakteri (Şekil 17) resmederek onlara sevdirebilirsiniz. Daryna Kossar bu yemek sanatına renk katmak için ekmek dilimleri, limon, küp şeker, böğürtlen, nutella ve her çeşit sosu tasarımlarında kullanmaktadır (Daryna Kossar Yemek Sanatının…2014).

Şekil 17: Yummy Kardan Adam ve Süper Mario , Daryna Kossar (Daryna Kossar Yemek Sanatının)

3.3. Mimari

> *"Mimari, İnsanların barınak, tapınak, anıt gibi değişik amaçlarla meydana getirdikleri açık, kapalı yapıları tasarlayıp gerçekleştirmk sanatıdır. Güzel sanatların güzelle faydalıyı birleştiren bir koludur."*(Mimarlık Nedir? Özellikleri, 2012).

Mimari yalnızca inşa etme sanatı değil ayrıca yapıları güzellikten sapmadan ve estetiğe bağlı kalarak inşa etme sanatıdır. Mimari yapıların kullanılmaya elverişli bir işlevi, dayanırlıklı; bir deneyimi, düşünceyi ve duyguyu aktarabilecek şekli olması gerekir. Mimaride esas olan mekân ve şekildir (Şişman 2006:25).

Başka bir tanımlamada mimari;

> *"Mimarlık mekânların tasarlanması isidir. İnsanların yasamasını kolaylaştırmak ve barınma dinlenme çalışma eğlenme gibi eylemlerini sürdürebilmelerini sağlamak üzere gerekli mekânları işlevsel gereksinmeleri ekonomik ve teknik olanaklarla bağdaştırarak estetik yaratıcılıkla inşa etme sanatı; başka bir*

*tanımlamayla yapıları ve fiziksel çevreyi tasarlama ve inşa etme sanat ve bilimidir. İnsan barınmak için yasamak ve doğa şartlarından korunmak için bir mekân ihtiyacı duyar ve bu mekânı kendine özgü kültürel fonksiyonel teknik ve farklı zevklerde yaratır"(*Mimarlık Hakkında Genel Bilgiler, 2015).

Heykel üç boyutlu, resim iki boyutlu olduğu halde mimari sanatı bu sanatlardan farklı olarak dördüncü boyuta da sahiptir. Bu dördüncü olan boyut mimari yapının içinde fiillerde bulunulma imkânından gelmektedir. Mimari yapıyı kullananlar bu yapı içinde ve dışında devamlı olarak gündelik fillerde bulunabilir ve bu yapıyı değişiklik gösteren kullanımına göre algılayabilmektedir. Ayrıca aynı yapıyı değişen süreç içerisinde değişik yaşantılarla da kullanılabilmektedir. Bu yüzden değişik sanatsal yaşantılar meydana gelmektedir (Şişman 2006:25).

Mimari sanatında belli bir fikrin aktarılması yapı malzemesine, yöntemsel imkânlarına verilen şekil aracılığıyla olanaklı olmaktadır. Malzemeyi malzemelikten çıkarıp o malzemeyi bir anlatım aracı haline getirme bütün mimari eserlerin yapılma amacıdır. Mimar fikirden yola çıkarak biçime ulaşır. Soyut olan bir düşünce mimariye dönüşerek somutlaşır. Mimari eser bundan sonra topluma ait olur ve tam tersine başka bir sürece girmektedir. Bu süreç, somut olanın soyut bir düşünceye varma sürecidir ve somut olan mimari eserin gündelik yaşamda anlamlanma süreci olarak işlemeye devam eder (Yıldırım, 2015).

Mimari sanatında biçim ile fikir aktarımında doğal olana benzeme yani benzetme ilişki olarak karşımıza çıkmaktadır. İnsanda ki var olan estetik hissinin şu veya bu olsun doğayla duygusu arasında ilişkinin olmaması düşünülemez. Bu yüzden doğa şekillerinin tekrarıyla karşılaşılır, mantar şeklinde yapılan kolonlar buna örnektir (Yıldırım, 2015).

Heykelin tanım ve özelliklerinden sonra gastronomi açısından baktığımızda, insanın en temel gereksinimi yeme ve barınma fiili şüphesiz bir arada veya tek tek birçok konuda bir ilham kaynağı olmuş, tasarımın en önemli referans noktalarını meydana getirmiştir. Çocukluğumuzdan beri duyduğumuz Hansel ve Gratel öyküsünde çikolata ve şekerden yapılmış büyük masal evi hafızamızda kalan gastronomi ve mimarinin en güzel örneklerindendir. Masalları gerçeğe dönüştüren tasarımcılar bugün masallara benzer gastronomik tasarımlar yapmaktadırlar.

İnsanlar tarih boyunca barınma ihtiyaçlarını gidermek için yaptıkları mimari yapılarda doğayı taklit ekmişlerdir. Buna arıların peteklerine benzer depreme dayanıklı tasarımlar, bitkiler örnek alınarak yapılan kubbe tarzı yapılar, midye ve istiridye görünümündeki çatı ve tavan tasarımları, mantar görünümündeki kolonları vb örnekler verebiliriz. Gastronomi çeşitli şekil ve amaçlarda mimari sanatının konusu olmuştur. Günümüze baktığımızda da gastronomi de mimariyi konu olarak ele almaktadır. Yapılan sunumlarda ev ve diğer yapılar şeklindeki pastalar, tabak süslemeleri, çikolata ve şeker hamuru tasarımları ve daha pek çok örnek verebiliriz. Gastronomi ve mimari sanatı bütün bunları gerçekleştirirken estetik bir yaratıcılık ve fayda sağlama amacındadırlar. Ayrıca iki alanda da biçim fikir aktarımında kullanılmaktadır.

Mimari sanatının konusu olan gastronomi artık günümüzde mimari sanatından yöntemsel olarak yararlanılmaktadır. Yiyeceklerde yapılan şekilsel tasarımlarda mimarı sanatının izleri görmek mümkündür. Mimari sanatına göre yapılan gastronomik ürünlerde malzeme yiyeceklerden, tasarım ise mimari sanatından oluşmaktadır. Bütün mimari tekniklerini gastronomide kullanmak mümkündür. Fakat mimaride olan dört boyutluluk gastronomi alanında ise sadece üç boyutluluk vardır ve dört boyutluluk henüz elde edilememiştir.

Mimarlar çoğunlukla yemek aksesuarları tasarlamaktadır. Bardaklar, yemek masaları, koltukları. New York'ta Greyston Vakfı tarafından bağış toplamak amacıyla mimarların katıldığı ve mimarlar tarafından yapılan pastaların satıldığı bir açık artırma düzenlenmiştir. Ünlü mimarların katıldığı bu organizasyon diğer organizasyonlardan farklı olarak yapılan ürünler yenilebiliyordu. Bu organizasyonda Richard Meier'in yaptığı Beyaz Pasta (Şekil 18), porselen panellerin yerine kullanılan limon ve pudra şekeri örtüsü ile yapılan ürün Atlanta'daki High Museum'un tarifine benzemektedir (Kayım, 2008).

Şekil 18: Richard Meier'in yaptığı Beyaz Pasta (Kayım, 2008)

Gastronomi ile mimarlık arasındaki karşılaştırmalar tuhaf bir biçimde benzerlik göstermektedir. Organizasyonda bazı mimarlar bunu ciddiye almışlardır. Bu mimarlardan bir tanesi olan Greg Lynn yaptığı çalışmalarda ilhamını fırının başında bulduğunu söylemektedir. Bir diğer mimar Peter Collins mutfağın mimari üzerindeki etkisini "gastronomik analoji" olarak ifade etmektedir (Kayım, 2008).

E.SedaKayım'a göre;

> *"Gastronomik analojiyi kişisel resmi tercihlerle desteklemek, mimarlık ile mutfak arasındaki tarihsel bağıntılara ters düşüyor. Her iki disiplin de yerel zorunluluk / durumlardan ortaya çıkmıştır. Sonuç olarak da benzerlikleri kültür ve mekan arasındaki sıkı bağıntılara dikkat çeker. Daha anlaşılır açıklamak gerekirse, kültür basit/sıradan insan ihtiyaçlarının sonucudur. Mimarlık ile barınma ne ise, yemek ile mutfak (cuisine) de odur: Zevk, ihtiyacın önüne geçer ve basit bir saçak muazzam bir katedrale dönüşürken, kendimizi yumurtadan sufle yaparken buluruz. Hatta kültür kavrayışının kendisi yemekten doğmuş olabilir; dil bilimciler ilk 'dile gelen' sözcüklerin yemek yemekle ilişkili olduğunu iddia etmektedirler. İngilizce'de ve pek çok dilde 'anne', 'yaşam' ve 'iyi' anlamına gelen kelimelerin kökünün 'mam' olduğu iddia edilmektedir: 'Mmmm!'ın, yani tüketmenin verdiği zevki ifade eden sesin basit çeşitlemeleri. Kültür kelimesinin kökeni de, toprağı işlemekten gelmektedir. Tarihsel olarak toplumsallaşmanın temelleri, barınma ve beslenme ihtiyaçlarını gidermek üzere bir araya gelmekle atılmıştır. Yerel mimarlık örnekleri ise, genellikle yemek yeme mekanlarının etrafında şekillenirler ve ilişkili sosyal davranışları beraberinde getirirler: Çinlilerin yemek saatlerinde bir araya gelmesi ve Japonların kadın-erkek olarak ayrı mekanlarda yemek yemeleri gibi"* (2008).

Mimariyle gastronomi arasındaki benzerlik şaşırılacak bir durumdur. Gastronomide yemek bilgisi ve estetiğin kuralları vardır. Gastronomik analojilerin kaynağı mimari nasıl bir lezzet ve tattır fikrine dayanmaktadır. İyi bir mimar üstün yaratıcılık ve zevke dayalıdır görüşü hakimdir (Peter Collins'e Göre Analoji Sınıflaması, 2015).

James Fergusson 1862 yılında Chatham'da Askeri Mühendisliği Okulu'nda bir konferansında, yapılmış bir kulübenin nasıl bir tapınağa dönüştüğünü belli çizimler ile göstermiştir. Fergusson şöyle demiştir;

> *"Mimarlıktaki doğru tasarım ilkelerini elde etmek için Vitruvius' dan bu güne kadar yazılmış mimarlık tarihi kitaplarını okumak yerine, iyi bir aşçı elinden kaleme alınmış yemek kitaplarını okumak daha iyidir"*(Peter Collins'e Göre Analoji Sınıflaması, 2015).

Aşağıda gastronomi ve mimari sanatının ilişkilendirildiği Türk ve dünya mutfağından örnekler verilmiştir.

İstanbul Esenyurt'ta Pelit Pastanesinin çikolata müzesi bulunmaktadır. Bu müze 25.000 metrekare kapalı alanda yapılmış ve içerisinde çikolatadan yapılmış heykeller, Nuh'un Gemisi, çeşitli çizgi film karakterleri, çikolata köy, Ayasofya, Topkapı sarayı, çikolata çeşmesi ve çikolata ev (Şekil 19), çikolata şelalesi, Sultanahmet Meydanı ve Bizans Hipodromu (Şekil 20), çeşitli pasta görselleri ve içeride birde küçük bir hayvanat bahçesi bulunmaktadır (Pasta ve Çikolata Müzesi, 2014).

Şekil 19: Çikolata Ev ve Çeşmesi, Pelit Pastanesi, 2014 (Pasta ve Çikolata Müzesi, 2014)

Şekil 20: Sultanahmet Meydanı ve Bizans Hipodromu, Pelit Pastanesi, 2014 (Pasta ve Çikolata Müzesi, 2014)

Hollandalı De Stuurlui Stedenbouw ve Atelier Gras, Hansel ve Gratel öyküsündeki şekerleme ve çikolatan yapılmış evden esinlenerek tasarladıkları evi (Şekil 21) öykünün aksine daha sağlıklı bahçe ürünleriyle oluşturmuşlardır. Bu ev bahçeden ayrılmamış, tamamen ev bahçeleştirilmiştir. Yapılan bahçe ev içi toprak dolu plastik kasalı parçalardan yapılmış tasarımıyla üzerinde meyve ve sebze yetiştirebilmekte, ev bahçenin devamı olarak çevrede bulunan insanlara, taze meyve ve sebze toplama olanağı sağlamaktadır (Çetken, 2015).

Şekil 21: Yemek ev, De Stuurlui Stedenbouw ve Atelier Gras, 2015 (Çetken, 2015)

Yiyecekleri mimariye dönüştüren ünlü İllüstratör Bea Crespo ve fotoğraf sanatçısı Andrea G.Portoles yaptıkları çalışmalarla yiyecekleri yeniden yorumlayarak, renklendirerek ve fotoğraf çekimi ile mimari olarak yorumlanması sonucunda mimari tasarımlar ortaya çıkmaktadır. Bu tasarımlar mimari maket çalışmalarına (Şekil 22) örnek olarak gösterilebilmektedir (Erçelebi, 2015).

Şekil 22: Mimari Maket Çalışması, Bea Crespo ve Andrea G.portoles (Erçelebi, 2015)

Çin kavramsal sanatının önemli isimlerinden olan Song Dong, heykel, resim ve video ile ilgili tasarımlarla ilgilenmektedir. Bu alanlarla tanınan sanatçı Biscuit City (Şekil 23) adlı çalışması yaklaşık 72 bin bisküvinin kullanıldığı mimari tasarımını oluşturmaktadır (Öztürk, 2014).

Şekil 23: Biscuit City, Song Dong (Öztürk, 2014)

SONUÇ

İnsan yaşamının devamlılığı için temel ihtiyaçlardan olan ve sürekli gelişme eğiliminde olan yeme-içme insanlığın varoluşundan günümüze kadar devam eden bir olgudur. Yeme-içme eyleminin, bir insan için günde en az üç defa gerçekleşen bir eylem olması göz önüne alındığında, insan yaşamı için ne kadar önemli olduğu ortaya çıkmaktadır. Gündelik hayatta vaktimizin önemli bir kısmını, yemek malzemelerini tedarik etmek, yemeği pişirmek ve sofrayı hazırlamak, ardından bunları yemek için harcarız. Ayrıca insanların ham gıdaları üretebilmek için yaptığı tarımsal, teknolojik ve bilimsel çalışmalara baktığımız zaman yemeğin insan için ne kadar önemli olduğu daha da iyi anlaşılmaktadır.

Gastronomi tarihi, yemeğin sanatsal bir olguya yolculuğu gibidir. Tarih öncesi insanların mağara duvarlarına o zamanlar yiyeceği olan av hayvanlarının resimlerini çizmeleri, gastronominin sanatla buluşmasının ilk örneklerinden söz edilebilir. Zaman ilerledikçe ateşin bulunması, hayvanların evcilleştirilmesi, tarımın yapılması, keşifler olması, ulaşımın gelişmesi, kültürel alışverişin artması, teknolojinin ve bilimin ilerlemesi ve insanların ekonomik gücünün yükselmesi gastronomi alanını geliştirmiştir. Gastronomi, zaman içinde endüstrileşerek daha yaygınlık kazanmıştır. Bütün bu gelişmelerden sonra insanlar yiyecek malzemelerini birleştirerek ve yeni pişirme, saklama ve sunma yöntemleri geliştirerek daha güzel tatlar ve sunumlar elde etmişlerdir. Bu sayede gastronomi, temel ihtiyaç olmanın ötesinde bütün duyulara hitap eden ve insan ruhunun bir yansıması olan sanat ile birleşerek; hem insanın açlık ihtiyacını gideren hem de insan ruhunu doyurabilecek seviyeye gelmiştir.

Önceleri, yemeğin önemi miktar olarak ağırlık kazanmış olsa da, zaman ilerledikçe sunumu ve özelliği de çok önem kazanmıştır. Yemeğin görünüşünün ve özelliğinin önem kazanmasında; yemek malzemelerinin seçilmesi, hazırlanması, pişirilmesinin ardından, sunumu yapılabilecek görünüme kavuştuktan sonra lezzetinden öteye görünümüyle bir sanat eseri özelliği kazanmıştır.

Yemek pişirmeye sanatsal bir boyut kazandırılmasının ilk örneğinin, Mezopotamya'da olduğu söylenebilir. Günümüze değin bu ilk arayışlar çok geçmeden çeşitli kollara ayrılarak, bugün dünyada bulunan çeşitli mutfak kültürlerini ortaya çıkarmıştır. Bu mutfak kültürlerinin her biri bulunduğu coğrafyadaki iklim şartlarına ve gıda ham maddelerinin özelliklerinden yararlanarak kendi gastronomik kültürlerine katkı sağlamışlardır. Her toplum kendi gastronomik kimliğini oluşturmak ve mutfak kültürüne katkı sağlamak için çeşitli çalışmalar yapmıştır. Yapılan bu çalışmalar, günümüzde gastronomi olanaklarını artırıp geliştirip daha ileri seviyeye gelmesini sağlamıştır. Günümüzde çeşitli mutfak isimleriyle anılan bu kültürler endüstrileşmenin de etkisiyle gastronominin sanatsal yönüne daha çok önem verip diğer alanlarda olduğu sanatsal alandan olabildiğince yararlanmaktadırlar. Japonların mutfak kültürlerinde resim geleneklerini kullanmaları bu duruma örnek verilebilir.

Gastronomi; gıda, psikoloji, fizik, tarih, kimya ve hepsinden önemlisi estetik ve sanatsal değerlerle ilişkilidir. İnsanın en önemli ihtiyaçlarının başında yeme ve içme gelmesi yanında gastronomi; salt yeme-içmeden ibaret kalmayıp; sanat ve estetik özelliklerini geliştirmeye çabalayan bir sanat olgusu olarak değerlendirilmektedir. İnsan diğer varlıklardan farklı olarak en önemli temel ihtiyacını sanata çevirmiştir. İnsanlık için, insanın vasıtasıyla yapılmakta ve tüm insanlar aracılığıyla paylaşmaktadır. Bu yüzden yüce bir sanat olarak değerlendirilmektedir (Hatipoğlu, 2010:8).

1801 yılında Joseph Berchoux tarafından sözcük olarak ilk defa kullanılan gastronomi için günümüzde çeşitli tanımlar verilmektedir. Bütün bu tanımlamalarda diğer alanlar kadar sanatın temel özelliklerine yer verilmektedir. Gastronomi; tanımlamalarda kısaca yeme-içme bilimi veya yeme-içme sanatı olarak geçmektedir. Gastronomi ile ilişkin verdiğimiz bütün tanımlamalar, açıklamalar ve özelliklerde gastronominin yararlandığı bilimler; kültürel yönü, insan yaşamı için gerekliliği, sağlıkla ilişkili yönleri kadar sanatsal yönlerini de önemsemektedir.

Yemeğin bir sanat olduğunu gösteren yemek süsleme sanatı, tüm dünyada etkili olmaktadır. Aşçıların veya şeflerin artık sadece lezzetli yemekler yapmaları yeterli görülmemekte, yapılan yemeklerin lezzetleri kadar güzel bir tarzda sunulmalarının önemi de belirtilmektedir.

Hazırlanan yemekler "*yemede yanında yat*" tarzında... Ayrıca yemek tabaklarındaki yemekler yenilmeyip resim olarak duvara asılabilir veya heykel olarak şehirlerin merkezlerine dikilebilir! Bir sanat eseri gibi görünen tabakları hazırlamak için şefler estetik ve sanat dersleri alıyorlar. Usta bir şef olmanın yolu lezzetli yemekler kadar sanatsal olarak süslenmiş tabaklardan geçiyor. Bu yüzden "*Tabağı tablo gibi yapamıyorsanız dünyaca ünlü şef olamazsınız*" der merhum gurme Tuğrul Şevkay. Günümüzde dünya mutfaklarında bir heykeltıraş veya bir ressam duyarlılığında tabak hazırlamak iyi ve lezzetli yemek yapmanın ötesin de duruma gelmiştir. Ayrıca dünyada yemek süsleme sanatı ve yemek stilisti gibi bize şaşırtıcı gelen kavramlar ortaya çıkarak gelişmiştir. Türk mutfağı dünyaya açılan şefler sayesinde bu "*süslü yemek*" akımında etkilenmişlerdir. Günümüzde Türk mutfağına özgü yemekler bu şeflerin ellerinde birer sanata dönüşmektedir (Yemek Süsleme Sanatı A, 2015).

Başlarda; resim, mimari, heykel, edebiyat, tiyatro, sinema, süsleme sanatları vb. sanat dallarına konu olan gastronomi zaman ilerledikçe kendi başına bir sanat dalı olabilecek seviyeye gelmiştir. Artık günümüz gastronomisine baktığımızda, sanata konu olmaktan çıktığı, yapılan yemeklerin, sanatsal tasarımlara ilham kaynağı olduğu görülmektedir. Tabidir ki yararlanılan sanatların başında görsel sanatlar gelmektedir. Gastronomi ruha hitap etmenin yanında, insanın göz zevkine de hitap ederek görsel bir şölen olmaktadır. Gastronomi, bu görselliği yakalayabilmek için görsel sanatlardan yararlanmaktadır. Görsel sanatların bütün tekniklerini gastronomide kullanmak mümkündür. Fakat bu yöntemler kullanılırken malzemelerin yenilebilir özellikte olması gerekmektedir.

Gastronomik tasarımlar yapanların bir kısmının plastik sanatlar alanında eser üreten sanatçılar olduğundan söz edilebilir. Bu tasarımları yapan sanatçılar kendi alanlarında alışılmışın dışında yenilebilir malzemeler kullanarak gastronomik tasarımlar yapmaktadırlar. Bazen şefler bu tasarımlardan ilham alarak bazen de kendi çabalarıyla gastronomik tasarımlar yapmaktadırlar. Yapılan bu tasarımlarda sanatsal bir özellik olduğu için estetik bir amaç vardır.

İnsanın yapmayı düşündüğü ya da yapılması istenen şeyin hafızada aldığı şekil olan tasarı öğeleri (nokta, çizgi, yüzey, ölçü ve oran, biçim, renk, ışık ve doku) ve ilkeleri (bütünlük, denge/balans, vurgu, görsel hiyerarşi, armoni, hareke/yön, desen, tekrar, çeşitlilik, ritim, karşıtlık/kontrast, simetri/asimetri ve oran) ile değişik

şekillerde bir araya gelerek ve belli başlı tasarım öğeleri ve ilkeleri kullanılarak kompozisyonlar oluşturulmaktadır. Bütün yemeklerde birer kompozisyon olduğu için temel tasarım öğeleri ve ilkeleriyle sanatsal bir tasarım oluşturarak yemeklerde eğlenceli detaylar, farklı sunumlar, mevsimlere göre sunumlar ve çeşitli renksel uyumlarla çok güzel tasarımlar yapılabilir. Yapılan yemek kompozisyonlarına baktığımızda bu tasarım öğe ve ilkelerinin belli kural ve ölçü içerisinde kullanıldığını görmekteyiz. Bu yüzden tasarım prensiplerinin bilinmesi gastronomi alanında görsel farkındalığımızın gelişmesine yararlı olacaktır.

Tezimizde yer verdiğimiz görsel sanatlardan olan resim, mimari ve heykel sanatlarıyla gastronomi arasındaki bağlantılara baktığımızda günümüzde bu görsel sanatların malzeme olarak yiyecek-içecek ürünleri kullanmaya başladıkları da bulgulanmıştır. Bu ürünler kullanılırken bazen estetik bir amaç ile plastik bir görünüm elde edilirken bazen de bir duygu veya düşünce ifade edilmektedir. Görsel sanatlar ve gastronominin ilişkilendirilişinde temel tasarım eleman ve ilkeleri açısından benzerlik göstermektedir. Resim, mimari ve heykel ile verdiğimiz örneklerde genellikle sanat dalı için en uygun malzemeler seçilmiş ve gastronomik yöntemlerin yanında bu görsel sanatlar yöntemleri bir arada kullanılmıştır.

Köklü bir geçmişe sahip olan Türk mutfağı, tarih içerisinde yaşadığı bölgenin iklimi, yaptığı savaşlar, başka kültürlerden etkilenmesi, başka bölgelere göç etmesi ve göç alması, çeşitli dinleri kabul etmesi ve zamanın getirdiği yeniliklerin etkisiyle şekillenip günümüz şeklini almıştır. Orta Asya dönemi, Selçuklular ve beylikler döneminde gösterişten uzak sade bir mutfak kültürü sergileyen Türk Mutfağı Osmanlılar döneminde yapılmış fetihlerin ve sahip olunan coğrafyanın büyüklüğünün de etkisiyle Arap, Akdeniz, Balkan, Orta Asya vb. mutfak kültürlerini de bünyesinde barındırarak en ihtişamlı zamanını yaşamıştır. Osmanlılar döneminde saray ve çevresinde lezzetli yemeklerden keyif alan seçilmiş kişiler tarafından saray mutfağı biçimlendirilerek mutfak sanatlarına dönüştürülmüştür. Osmanlılar döneminde saray mutfağında yemek geniş anlamlara gelmiş, daha çok gösterişe önem verilmiştir. Bu köklü ve gösterişli Osmanlı mutfağı, batılılaşma hareketiyle biçimlenmeye devam etmiştir. Bu zengin mutfak kültürü günümüzde bilim, sanat, teknoloji ve ulaşımın gelişmesinin etkisiyle dünyanın en iyi mutfakları arasında yer almaktadır. Yetişen şeflerin Türk damak tadının yanında görselliğe de önem vererek sanatsal sunumlar yapmaktadırlar. Uluslararası arenada, gastronomi alanında çeşitli

yarışmalarda, konferanslar, sempozyumlar vb. etkinliklerde Türk aşçıları yapmış oldukları çalışmalarda, lezzetin yanından yemeğe sanatı da katmaktadırlar. Günümüzde Türkiye'de kurulan gastronomi alanındaki okullarda da beslenme, hijyen ve gıda eğitim gibi derslerinin yanında temel sanat eğitimi ve görsel sanatlar alanında da eğitim verilmektedir. Yemeğin sanata dönüştüğü bu evrede lezzetin yanında görsellikte önem kazanmaktadır.

Bu çalışmanın, gerek ülkemizde gerekse dünyada gastronominin, sanatın niteliksel ve niceliksel elamanları sayesinde, estetik bir amaç ve yöntemlerle geliştirilmesine yardımcı olması, aynı zamanda sonra yapılacak daha kapsamlı çalışmalara öncülük edebilmesi umulmaktadır.

KAYNAKÇA

Ak Kamuran.(2007). Osmanlı'dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları. Yüksek Lisans Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir

Akar Özge.(2011). Heykel ve Sanat Terapisi. Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mersin Üniversitesi, Mersin

Akgöl Yasemin.(2012). Gastronomi Turizmi ve Türkiye'yi Ziyaret Eden Yabancı Turistlerin Gastronomi Deneyimlerinin Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi. Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Mersin

Akyol Kadir.(2011). Çağdaş Sanatta Melez Yaklaşımlar. Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gazi Üniversitesi, Ankara

Alakuş ve Mercin Ali Osman, Levent (ed).(2009). Sanat Eğitimi ve Görsel Sanatlar Öğretimi. Pegem Akademi, Ankara

Albayrak Aslı.(2013). Farklı Milletlerden Turistlerin Türk Mutfağına İlişkin Görüşlerinin Saptanması Üzerine Bir Çalışma. Journal of YasarUniversity 2013 30(8) 5049-5063

Altınel Hüseyin.(2009). Gastronomide Menü Yönetimi. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. İstanbul

Amerika'nın Yemekleri - Amerikan'ın Yemek Kültürü.(2013).http://www.kadinlarkulubu.com/forum/index.php?threads/amerikan-mutfagi.622233/ (Erişim tarihi 30.12.2014)

Arman Adem.(2011). Türk Mutfak Kültürü Tanıtım Sorunu: Mengen Mutfağı Örneği. Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce

Ay Göktan.(2013). Güzel Sanatlar Nedir? Ne değildir?...http://www.internethaber.com/guzel-sanatlar-nedir-ne-degildir...--14371y.htm Erişim Tarihi 04.03.15

Azizoğlu Kürşat.(2011). Sanat Eğitimi Veren Yükseköğretim Kurumlarında Kavramsal Sanatın Yansıma Olanakları. Yüksek Lisans Tezi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Selçuk Üniversitesi, Konya

AyşemHuban.(2010). Ekmekten Yatak Odası Takımı Yapıyorlar. http://www.posta.com.tr/cumartesipostasi/YazarHaberDetay/Ekmekten-yatak-odasi-takimi-yapiyorlar.htm?ArticleID=50060 Erişim Tarihi 05.05.2015

Bilgin Arif.(2004). Osmanlı Saray Mutfağı. Kitapevi yayınları. İstanbul.http://www.idefix.com/kitap/osmanli-saray-mutfagi-arif-bilgin/tanim.asp?sid=LW2RZ15PVS8SG6I7FMVBErişim tarihi 19.02.2015

Budak Derya Nil.(2015). Sanat için yemek, yemek için sanat!.http://www.dunyagida.com.tr/yazar.php?id=26&nid=3721 Erişim Tarihi 01.04.2015

Bu Bir Pasta Aşkı.(2015). http://www.enteresan.com/haber/bu-bir-pasta-aski.1im.4.1.html Erişim Tarihi 04.05.2015

Can ve Gün Yılmaz Recep.(2009). İslam Sanatına Giriş. Dem Yayınları, İstanbul

Çakır Murat.(2010). Otel İşletmelerinin Mutfak Bölümünde İstihdam Edilen Personelin Eğitim Sürecinin Değerlendirilmesi: İstanbul'daki 5 Yıldızlı Zincir Otellere Yönelik Alan Çalışması. Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. İstanbul

Çetken Pelin.(2015). Yemek Evi De StuurluiStedenbouw ve AtelierGras, http://www.mekanar.com/tr/proje-ar%C5%9Fiv-2011/bah%C3%A7e-yapisi/yemek-evi-de-stuurlui-stedenbouw-atelier-gras.html Erişim Tarihi 04.05.2015

Çiçekay Ayşe.(2012). Ortaöğretim 5. Sınıf Görsel Sanatlar Eğitimi Dersine Öğrenci Velilerinin Bakış Açıları (Van İli Örneği). Yüksek Lisans Tezi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van

Çetin İsmail.(2005). Sanat Eğitiminde Afiş. Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Selçuk Üniversitesi, Konya

Çetinkaya Çiğdem.(2011). Tasarım ve Kavram İlişkisinin İç Mimarlık Temel Tasarım Eğitimi Kapsamındaki Yeri: Farklı İki Üniversite Örneği Üzerinde Temel Tasarım Eğitimi

Çikolata Heykellerden Semazen.(2015). http://reklamblog.grapiksmedya.com/reklam-2/cikolata-heykellerden-semazen.html Erişim Tarihi 09.05.201

ÇildirSelin.(2014). Hint Mutfağı ve Yemekleri http://www.geziseli.com/hint-mutfagi/ Erişim tarihi 30.12.2014

Çin Mutfağı.(2014). http://tr.wikipedia.org/wiki/%C3%87in_mutfa%C4%9F%C4%B1 Erişim tarihi 30.12.2014

DarynaKossar Yemek Sanatının En Yaratıcı 10 Örneği.(2014). http://www.hurrem.com/daryna-kossar-yemek-sanatinin-en-yaratici-10-ornegi/ Erişim Tarihi 04.05.2015

Demir Fatma.(2009). Resim-Yemek. Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yeditepe Üniversitesi, İstanbul

Dilsiz Beril.(2010). Türkiye'de gastronomi ve Turizmi (İstanbul Örneği). Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul

Doğan Yıldız.(2012). Resim-İş Eğitimi Anabilim Dalı Öğrencilerinin Sanatlararası Etkileşimin, Görsel Sanatlar Eğitimine Etkilerine İlişkin Görüşleri (Gazi Üniversitesi, Gazi Eğitim Fakültesi Örneği). Yüksek Lisans Tezi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Gazi Üniversitesi, Ankara

Döl Attila.(2009). İlköğretim İkinci Kademe 8. Sınıf Görsel Sanat Dersinde "Eser Analizi" Etkinliğinin Sanat Eleştirisine Yönelik Bilgisayar Destekli Öğretimi ve Örnek CD Tasarımı. Doktora Tezi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Gazi Üniversitesi, Ankara

Dünya Mutfakları 2 / Japon Mutfağı.(2010). http://sagliklimutfak.net/2010/07/dunya-mutfaklari-2-japon-mutfagi.html Erişim tarihi 30.12.2014

Edgü Ferit. (2005). Güzel Sanatlardan Biri Olarak Yemek Sanatı. Yemek ve Kültür Dergisi. 1. Sayı Kış 2005. http://www.yemekvekultur.com/article_info.php?articles_id=47 Erişim Tarihi 07.04.2015

Eğer Yemek Sanatı diye Bir şey Varsa Bundan İyisi Zor Görürüz Dedirten 8 Fotoğraf.(2015). http://www.mynet.com/my/omurvatman/eger-yemek-sanati-diye-birsey-varsa-bundan-iyisini-zor-goruruz-dedirten-8-fotograf-1034285 Erişim Tarihi 01.04.15

Ekmekten Portreler.(2013). http://www.tipeez.com/ch/main/news/ruzgar/10343/ekmekten-portreler.aspx Erişim Tarihi 05.05.2015

Eren Dilek.(2011). Alternatif Bir Turizm Çeşidi Olarak Mutfak Turizminin Değerlendirilmesine İlişkin Sektör Temsilcilerinin Görüşlerinin İncelenmesi Üzerine Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Düzce

Erden Eralp Osman.(2011). Türkiye'de Güncel Sanat Ortamını Şekillendiren Unsurlar. Doktora Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, İstanbul

Erçelebi Murat.(2015). Yenilebilir Mimari Üzerine Çalışmalar.http://www.mimarimedya.com/yenilebilir-mimari-uzerine-deneysel-calismalar/ Erişim Tarihi 14.05.2015

Ersoz Ayla.(2010). Sanat Eleştirisi. Artes yayınları, İstanbul

Ertaş ve Karadağ Yasemin, Makbule Gezmen.(2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi. 2(1)(119)

FıransızMutfağı. (2014). http://mail.baskent.edu.tr/~20293639/mutfak.htmlErişimTarihi09.12.2014

Freedmman Paul.(2008). Yemek, Damak Tadının Tarihi. Nurettin Elhüseyni. (çev), Oğlak Yayıncılık, İstanbul, s.197-2013

Geleneksel Rus Mutfağı.(2015).http://ayseningazetesi.blogspot.com.tr/2010/02/geleneksel-rus-mutfag.html Erişim Tarihi 28.02.2015

Gombrich, E.H. (Çev.Erol Erduran-Ömer Erduran). (2007). Sanatın Öyküsü. Remzi Kitabevi, İstanbul

Göker Gönül.(2011).Destinasyon Çekiciliği Olarak Gastronomi Turizmi (Balıkesir Örneği). Yüksek Lisans Tezi. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Balıkesir

Görkem Onur.(2011). Ulusal Aşçılık Meslek Standardı Çerçevesinde Mutfak Eğitimi Yeterliği: Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liselerinde Bir Uygulama. Yüksek Lisans Tezi. Gazi Üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü. Ankara

Gülensoy Lale. (2014). Yaşasın Sanat Yemek!.http://www.eskimeyenkitaplar.com/yasasin-sanat-yemek/ Erişim Tarihi 30.03.15

Güler Sibel.(2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi 26(2).

Güler Ömer Kutay.(2012). İçmimarlık Programları Temel Sanat/Tasarım Dersi Kapsamındaki Öğrencilerin Görsel Algı Beceri Sevilerinin Değerlendirilmesi. Sanatta Yeterlilik Tezi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir

Gümüş Hülya.(2011). Türk Mutfak Kültüründe Çorba. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya

Gürsoy Deniz.(1995). Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi. Sofra Yayınları İstanbul.. Ss.9

Göynüşen Senem Ergan.(2011).Edirne'deki Gastronomik Kültürün Kentin Pazarlama ve Markalaşmasına Etkileri. Yüksek Lisans Tezi. Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Edirne

Hatipoğlu Aysun.(2008). Türk Mutfağının Dünya Mutfağındaki Yeri. http://foodinlife.com.tr/makale/122Erişim Tarihi 19.02.2015

Hatipoğlu Aysu.(2010). İnançların Gastronomi üzerindeki etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi. Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Sakarya

Heitmann, S;Povey, G.;Robinson, P. Ed .(2011). ResearchThemesForTourism. Edit. Peter Robinson, Peter Dieke, Sine Heitmann, UK, CABI.ss114-116

Heptunalı Özlem.(2007). Günümüzde Plastik Sanatlarda Yeni Sanat Yaklaşımların Sanat Eğitimindeki Yeri. Yüksek Tezi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir

HindistanMutfağı.(2015).http://www.gezikolik.com/tr/Ne_Yenir_Icilir/Genel_Bilgiler/Hindistan/Hindistan_Mutfagi/e_2361.aspxErişim tarihi 28.02.2015

Hong Yi'den Yemek Sanatı.(2013). http://club.nobleandroyal.com/hong-yiden-yemek-sanati/ Erişim Tarihi 12.05.2015

İbrahimgil Doç. Dr. Mehmet Zeki.(2012). Lise Sanat Tarihi 1. Koza Yayın Dağıtım, Ankara

İlhan İbrahim.(2015). Gastronomi: Yeme-içme bilimi ve sanatı http://yemek.meltem.gen.tr/index.php?yazi=19 Erişim Tarihi 26.02.2015

İngiltere'nin Yemek Kültürü.(2010). http://www.cerezforum.net/konu/ingiltere-yemek-kulturu.43929/Erişim Tarihi 09.01.2015

İspanyol Mutfağı.(2012). http://www.gurmerehberi.com/yemek-kulturu/dunya-mutfaklari/ispanyol-mutfagi/Erişim tarihi 30.12.2014

İspanyol Mutfağı.(2014).http://grupoasaf.com/asaf-turizm/dt_portfolio/turizm-rehber-ispanya-mutfagi/ Erişim Tarihi 30.12.2014

İtalyanMutfağı.(2014).http://tr.wikipedia.org/wiki/%C4%B0talyan_mutfa%C4%9F%C4%B1Erişim Tarihi 30.12.2014

Japon Mutfağı. http://www.tuzvebiber.com/ShowContent.aspx?BlogContentId=326 Erişim Tarihi 30.12.2014

JulitaVaitkute İle Yemek Sanatı.(2014). http://www.artmanik.com/jolita-vaitkute-ile-yemek-sanati/ Erişim Tarihi04.05.2015

Kalyoncu Raif.(2000). Temel Tasarımın Modern Sanat Eğitiminde Uygulanabirlik Düzeyi. Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Trabzon

Karamahmutoğlu Gülay.(2015). Günümüzde Toplumun Sanat, Sanatçı Yaratıcı Düşünce Algısı Üzerine… Gülay Karamahmutoğlı. http://www.musikidergisi.net/?p=1576 Erişim Tarihi 18.03.15

Karşılıklı Kurulmuş Bir Muhabbet Sofrası.(2014).http://kesfetsene.com/yunan-mutfagi/ Erişim Tarihi 30.12.2014

Katı Aytaç.(2015). Heykel Sanatının Tanımı ve Özellikleri. Anadolu Üniversitesi e-arşiv, https://earsiv.anadolu.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/11421/1013/113608.pdf?sequence=1&isAllowed=y Erişim Tarihi 29.04.2015

Kavuran Tamer.(2015). Estetik ve Sanata Giriş. https://www.google.com.tr/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=6&cad=rja&uact=8&ved=0CD4QFjAF&url=http%3A%2F%2Fperweb.firat.edu.tr%2Fpersonel%2Fyayinlar%2Ffua_155%2F155_58998.doc&ei=mZUKVb_EBNLiar6sgIAF&usg=AFQjCNGZgSuKmU_zxm0StuyLhKqnAn9vmw&bvm=bv.88528373,d.d2s Erişim Tarihi 19.03.15

Kayım E Seda (çev).(2008). Gastronomik Mimarlık: Yerel Mutfaktan McDonald's Toplumuna Yemek-Mimarlık. http://www.mimarizm.com/mimaringobegi/Detay.aspx?id=366 Erişim Tarihi 30.04.2015

Kayısıdan Heykel Olur mu Demeyin.(2013). http://www.haber7.com/neler-oluyor-hayatta/haber/1012434-kayisidan-heykel-olur-mu-demeyin Erişim Tarihi30.04.2015

Kekilli Meliha.(2008). Türkiye Türkçesi Ağızlarında Yemek İsimleri (İnceleme-Sözlük). Yüksek Lisan Tezi, Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Elazığ

Kemer Ali kemal.(2011). Otellerde çalışan mutfak personelinin ve aşçılık alanında yüksek öğrenim gören öğrencilerin moleküler gastronomi konusundaki bilgi ve görüşleri. Yüksek lisans tezi. Gazi üniversitesi Eğitim Bilimleri Enstitüsü. Ankara s.5-6

Kılıç Nergis.(2010). Türk Mutfağının Ege-Akdeniz Karakterinin Kültürel Ve Turistik Açıdan İncelenmesi: Ayvalık Örneği. Uzmanlık Tezi. Kültür Ve Turizm Bakanlığı Güzel Sanatlar Genel Müdürlüğü. Ankara

Kılıç ve Albayrak Sami, Ali.(2012). İslamiyet'ten Önce Türklerde Yiyecek ve İçecekler. ***TurkishStudies****- International PeriodicalForTheLanguages, LiteratureandHistory of TurkishorTurkic Volume 7/2 Spring 2012, p.707-716.* Ankara

Kılıç Ece.(2014). Moleküler Gastronomi Nedir?.http://www.saglikafiyet.com/Molekuler-Gastronomi-nedir_180.html Erişim Tarihi 28.02.15

Kırım Arman.(12.06.2005). Füzyon Mutfağı Nedir Bize Ne Kadar Uyar, Hürriyet Gazetesi

Kıymet Dolaner, Seranat Onan, Esra Acar.(2013). 9. Sınıf Türk Edebiyatı. Palme Yayıncılık, Ankara

Kocaoğlu Bike.(2012). Geleceğin En Gözde Mesleği Gastronomi. http://www.egitimtercihi.com/gundem/5384-gelecegin-en-goezde-meslegi-gastronomi.html Erişim Tarihi 09.04.2015

Kocaman Öznur.(2011). İlköğretim Görsel Sanatlar Dersinde Verilen Temel Tasarım Eğitiminin Yaratıcılığa Katkısının Belgelendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Mustafa Kemal Üniversitesi, Hatay

Koz Gül Fatma.(2009). Osmanlı Mutfak Kültürünün Saray Müzelerde Sergilenmesi. Yüksek Lisan Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul

Közleme Olgun.(2012). Türk Mutfak Kültürü Ve Din. Doktora Tezi. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. İstanbul

Kut Günay .(2002). Türkler. Cilt. 4. Yeni Türkiye Yayınları. Ankara

Lezzetin Önüne Geçen Sanat.(2014). http://moddreport.com/lezzetinin-onune-gecen-sanat/ Erişim Tarihi 30.04.2015

Mayda Özkan.(2014).gastronomi Dünya Kupası'nda, Türkiye 25 Madalya Aldı. http://www.zaman.com.tr/gundem_gastronomi-dunya-kupasinda-turkiye-25-madalya-aldi_2260797.html Erişim Tarihi 04.05.2015

MEB.(2007). Fotoğraf ve Grafik Tasarıları İlkeleri. Megep, Ankara

Mimarlık Hakkında Genel Bilgiler.(2015). http://www.yildiz.edu.tr/~deguney/Mimar Tanim Alan Gorev.pdf Erişim Tarihi 07.05.2015

Mimarlık Nedir? Özellikleri.(2012). Mimarlık Nedir? Özellikleri. http://www.nkfu.com/mimarlik-nedir-ozellikleri/ Erişim Tarihi 07.05.2015

Mirza Hasan.(2013). Sanat Eserlerini İnceleme 12. Devlet kitapları Dördüncü Baskı.

Muzaffer Dilek.(2015). Yenilebilir Mimari. http://www.artdecor.com.tr/mimari/00233/?printerfriendly=yes Erişim Tarihi 12.05.2015

Nizamoğlu Ferhan.(2012). Prof. Dr. Ferhan Nizamlıoğlu: Gastronomi, Bir Çeşit Sanat. http://www.memleket.com.tr/prof-dr-ferhan-nizamlioglu-gastronomi-bir-cesit-sanat-356676h.htm Erişim tarihi: 05.03.2015

Ogan Nurhan.(2013). Katı Sanatı ve Katı Sanatındaki Grafik Düzeni. Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Haliç Üniversitesi, İstanbul

Orkun Nilüfer Dilek.(2009). Küreselleşmenin Değiştirdiği Yemek kültürü: İstanbul Beyoğlu: 2002-2009. Doktora Tezi. Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. İstanbul

Oskay Nazan.(2012). Örmenin Sanattaki Yeri. Yüksek Lisans Tezi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Marmara Üniversitesi, İstanbul

Ölmez vd.(2012). Sanat Tarihi 1. Devlet Kitapları Yedinci Baskı,

Öz Ayşen Arıcan.(2007). Fast-food -hızlı yemek yemek- Peki sağlıklı mı?http://blog.milliyet.com.tr/fast-food--hizli-yemek-yemek--peki-saglikli-mi-/Blog/?BlogNo=68377 Erişim Tarihi 28.02.15

Özcan Devletşah A..(2007). Yemek-Name. Aylık Yemek Kültür Dergisi. Ağustos 2007.

Özel S. Veysel.(2007). Plastik Sanatlarda Disiplinlerarası Etkileşimler ve Seramik Sanatına Yansımaları. Yüksek Lisans Tezi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir

Özkan Zeliha Canan.(2008). Temel Tasarım Eğitimi Ve Dijital Ortam. Yüksek Lisans Tezi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Gazi Üniversitesi, Ankara

Öztürk Gamze.(2014). Onları Yiyecek Olarak Görmeyenlerin Sanatı: 13 Başarılı Art Örneği. http://listelist.com/yemekten-sanat-food-art/ Erişim Tarihi 01.04.15

Pasta ve Çikolata Müzesi.(2014). http://cemrelifestyle.blogspot.com.tr/2014/10/pasta-ve-cikolata-muzesi.html Erişim Tarihi 30.04.2015

Peter Collins'e Göre Analoji Sınıflaması.(2015). http://www.analogy.itgo.com/collins2.htm Erişim Tarihi 12.05.2015

Resim Sanatı Nedir Kısa.(2009). Resim Sanatı Nedir Kısa. http://www.forumalew.org/soru-lar-ve-cevap-lar/353406-resim-sanati-nedir-kisa.html Erişim Tarihi 07.05.2015

Rus Mutfağı.(2009).http://www.forumalew.org/dunya-mutfaklari/326786-rus-mutfagi-ve-yemek-kulturu-rus-mutfagi-ve-yemek-kulturu.html Erişim tarihi 30.12.2014

Samancı Özge.(2008). İmparatorluğun Son Döneminde İstanbul Mutfak Kültürü. Osmanlı Bankası Arşiv Ve Araştırma Merkezi.http://www.obarsiv.com/e_voyvoda_0708.html

Sarıışık Mehmet (Ed). (2013). Uluslar arası Gastronomi. Detay Yayıncılık. Ankara

SlowFood.(2015).https://slowfoodgenclik.wordpress.com/slow-food/ Erişim Tarihi 26.02.15

Sönmez Bülent.(2013). Sanatta Konu ve Anlam. Ayvakti Dergisi. 34-35. Sayı / Temmuz-Ağustos. http://www.ayvakti.net/ayvakti-gezi/category/34-35-say. Erişim Tarihi 07.04.2015

Sözen ve Tanyeli Metin Uğur.(1986). Sanat Kavram ve Terimleri Sözlüğü. Remzi Kitapevi, İstanbul

Sönmezateş Barış.(2012). Günümüz Plastik Sanatlarında Görsel Dil Olarak Tekstil. Yüksek Lisans Tezi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Marmara Üniversitesi, İstanbul

Suskun. (2010). http://www.cerezforum.net/konu/ingiltere-yemek-kulturu.43929/Erişim Tarihi 09.01.2015

Şef Niyazi Çarpar"20 Yıl Önce Kız Bile Zor Verilen Aşçılar Bugün.(2015). http://www.ascihaber.com/v5/2015/03/27/sef-niyazi-capraz-20-yil-once-kiz-bile-zor-verilen-ascilar-bugun-kapisiliyor/ Erişim Tarihi 09.05.2015

Şenlitürk Ayşegül.(2013). Öğretmen Adaylarının Plastik Sanatlara Yönelik Tutumlarının İncelenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi, Burdur.

Şişman Ahmet.(2006). Sanata ve Sanat Kavramlarına Giriş. Yaz Yayınları, İstanbul

Talas Mustafa. Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. Türkiye Araştırmaları Dergisi, 273. http://sutad.selcuk.edu.tr/sutad/article/viewFile/293/283 Erişim Tarihi 05.06.2015

Tokdemir İdil.(2013). Günümüz Sanatında Mistikleştirmeler ve İçseli Bulma. Yüksek Lisans Sanat Çalışması Raporu, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Hacettepe Üniversitesi, Ankara

Türk Mutfağının Dünyadaki Yeri.(2015).http://dilset.com/akademi/index.php/website/content/1636 Erişim Tarihi 02.03.15

Un Hayrettin.(2009). Turizmin Çeşitlendirilmesi Açısından Geleneksel Türk Mutfağının Değerlendirilmesi. Uzmanlık Tezi. Kültür Ve Turizm Bakanlığı Araştırma Ve Eğitim Genel Müdürlüğü. Ankara

Ünal Fulya.(2010). (1923-1950) İdeoloji Sanat İlişkisi Çerçevesinde Cumhuriyet Dönemi Heykel Sanatının İncelenmesi. Yüksek Lisans Tezi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Anadolu Üniversitesi, Eskişehir

Üner Emir Hilmi.(2014). Her Şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizm Potansiyelinin Değerlendirilmesi. Yüksek Lisans Tezi. Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü. Ankara

Üner Yasemin Ertaş, Makbule Gezmen-Karadağ.(2013). Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri. Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi. 2(1)(119)

Yaşin Mehmet.(2013). Mehmet Yaşin'den: La Torre. http://blog.papyon.com/2013/05/ Erişim Tarihi 04.05.2015

Yemek Pişirme Sanatının Tarihsel Gelişimi.(2014).http://www.ekspergida.com.tr/content/yemek-pi%C5%9Firme-sanat%C4%B1n%C4%B1n-tarihsel-geli%C5%9Fimi-0 Erişim Tarihi 23.12.2014)

Yemek Süsleme Sanatı A. (2015). http://www.tarifcim.com/Widgets/Mutfaktan/mutfaktan/yemek-susleme-sanati.html Erişim Tarihi 06.04.2015

Yemek Süsleme Sanatı B.(2015). http://www.siemens-ankastre.com/detail.aspx?c=yemek-susleme-sanati Erişim Tarihi 06.04.2015

Yıldırım Sercan Özgencil.(2015).Mimarlık ve Estetik Betonun Estetiği. Beykent Üniversitesi İstanbul. http://www.dogateknik.com.tr/Teknik-Belgeler/Mimarlik-ve-estetik-betonun-estetigi.pdf Erişim Tarihi 07.05.2015

Yunan Mutfağı.(2014).http://komsudaneoluyor.net/yunan-mutfagi/ Erişim Tarihi 30.12.2014)

Yurdum Yemek Tarifleri. (2014). Yemek Süsleme Sanatı. http://www.yurdumyemektarifleri.com/yemek-susleme-sanati-tarifi/ Erişim Tarihi 06.04.2015

Yurtseven Hüseyin Rıdvan (Ed). (2014). Eko-Gastronomi Dergisi, Detay Yayıncılık, 1(1)

Yürdigül Aslı.(2010). Kültür Endüstrisi Bağlamında Yemek Kültürü Eleştirisi. Yüksek Lisans Tezi. Atatürk Üniversitesi Sosyal bilimler Enstitüsü. Erzurum

ÖZGEÇMİŞ

İsa Arslan 1987 Ağrı'da doğdu. İlk, orta ve lise öğrenimini Ağrı'da tamamladı. 2011 yılında Anadolu Üniversitesi Adalet bölümünden mezun oldu. 2013 Hatay Mustafa Kemal Üniversitesi Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Yüksek Okulunda Turizm Animasyonu bölümünden mezun oldu. Aynı yıl Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında yüksek lisans eğitimine başladı. Halen Gaziantep de eğitimine devam etmektedir.

VITAE

İsa ARSLAN was born in Ağrı in 1987. Elementery school, middleschool and high school education was completed in Ağrı city. He graduated from the Anatolian University's Department of Justice in 2011. He graduated from Tourism Animation Department , School of Turism and Hotel Management at Mustafa Kemal University in Hatay in 2013. The same year he began a master's degree in Gastronomy and Culinary Deparment of Art and still has continued for education in the Gaziantep University.