



Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü

Heykel Anasanat Dalı

**ÇOK BOYUTLU BİR OLGU OLARAK YEMEK ve SANAT
İLİŞKİSİ**

Oya Yerlikaya

Yüksek Lisans Sanat alıŐması Raporu

Ankara, 2016

ÇOK BOYUTLU BİR OLGU OLARAK YEMEK ve SANAT İLİŞKİSİ

Oya Yerlikaya

Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü

Heykel Anasanat Dalı

Yüksek Lisans Sanat Çalışması Raporu

Ankara, 2016

KABUL VE ONAY

Oya Yerlikaya tarafından hazırlanan “Çok Boyutlu Bir Olgu Olarak Yemek ve Sanat İlişkisi” başlıklı bu çalışma, 18.07.2016 tarihinde yapılan savunma sınavı sonucunda başarılı bulunarak jürimiz tarafından Yüksek Lisans Sanat Çalışması Raporu olarak kabul edilmiştir.

[İ m z a]

Prof. Mümtaz Demirkalp (Başkan)

[İ m z a]

Prof. Ayşe Sibel Kedik (Danışman)

[İ m z a]

Yrd. Doç. Şinasi Tek

[İ m z a]

Yrd. Doç. Seval Şener

[İ m z a]

Yrd. Doç. Ercan Sağlam

Yukarıdaki imzaların adı geçen öğretim üyelerine ait olduğunu onaylım.

Prof. Dr. Türev Berki

Enstitü Müdürü

BİLDİRİM

Hazırladığım tezin/raporun tamamen kendi çalışmam olduğunu ve her alıntıya kaynak gösterdiğimi taahhüt eder, tezimin/raporumun kağıt ve elektronik kopyalarının Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü arşivlerinde aşağıda belirttiğim koşullarda saklanmasına izin verdiğimi onaylarım:

- Tezimin/Raporumun tamamı her yerden erişime açılabilir.
- Tezim/Raporum sadece Hacettepe Üniversitesi yerleşkelerinden erişime açılabilir.
- Tezimin/Raporumun 3 yıl süreyle erişime açılmasını istemiyorum. Bu sürenin sonunda uzatma için başvuruda bulunmadığım takdirde, tezimin/raporumun tamamı her yerden erişime açılabilir.

18.07.2016



Oya Yerlikaya

ÖZET

Yerlikaya, Oya. *Çok Boyutlu Bir Olgu Olarak Yemek ve Sanat İlişkisi*, Yüksek Lisans Sanat Çalışması Raporu, Ankara, 2016.

“Çok Boyutlu Bir Olgu Olarak Yemek ve Sanat İlişkisi” başlıklı raporda yemeğin tarihsel ve kültürel önemi ele alınarak, sanat alanındaki yansımalarına ve karşılıklı etkileşimlerine değinilmiş ve farklı boyutlardaki kaynaklardan beslenerek, yemeğin bir konu olarak sanata nasıl dâhil olduğu irdelenmiştir. İnsanın yemekle ilişkisi beslenmekle sınırlı kalmamış, zamanla sosyal, toplumsal, dini vb. referanslar ile yemek, insanların en önemli yaşam dinamiklerinden birisi olmuştur. İnsanın varoluşuna hem kaynaklık eden, hem de birçok farklı açıdan aracılık eden yemeğin farklı araçlarla dile gelişi onun boyutunu da değiştirmiştir. Sanat da bu araçlardan biri olmuş, çağlar boyunca farklı anlatım yolları ile yemek / yiyecek konusu sanatta kapsamı genişleyen bir alana dönüşmüştür.

Yemeğin sanat alanında duyuşal, simgesel, kültürel, göstergesel vb. alanlarda öneme sahip olmasından yola çıkılarak farklı alanlarla ilişkilendirilmesi, günümüz sanatında farklı boyutlarda kullanımına olanak sağlamıştır. Bu ilişkilerin sonucunda farklı alanlara dair ipuçlarını içinde barındıran yemek / yiyecek, bazen iletişimsel, bazense tüketimle ilgili argümanlar barındıran ve sanatsal bakış açısıyla somutlaştırılmış bir çerçeveden, soyutlanmış, kavramsal bir çerçeveye taşınmıştır.

Yemek ve sanatın çok boyutlu bir olgu olarak ayrıntılı bir şekilde araştırıldığı rapor, kişisel çalışmalarla desteklenmiş ve bu çalışmalar kapsamında yeni bağlamlar, yeni anlatım yolları bulunmaya çalışılmıştır. Çalışmaların sonucunda “Çok Boyutlu Bir Olgu Olarak Yemek ve Sanat İlişkisi” konusunun dünya sanat tarihi alanındaki ve günümüzdeki önemine dair saptamalar yapılmış, uygulama pratiğinde günümüz sanatına kişisel katkılar sunulmaya çalışılmıştır.

Anahtar Sözcükler

Çok Boyutluluk, Yemek, Sanat, Kültür

ABSTRACT

Yerlikaya, Oya. *Relationship Between Food and Art as a Multidimensional Phenomenon*, Master Arts Study Report, Ankara, 2016.

The report titled “Relationship Between Food and Art as a Multidimensional Phenomenon” refers the historical and cultural importance of food, its reflection and mutual effects on art, and it discusses how food is included in art as a subject supported from different sources. People’s relationship between food was not only limited to feeding but with time, it has become one of the most important dynamics of life, with the references of social, religious, etc. The expression of food, the source of human existence, has changed its dimension by the ways and tools people have used. Throughout the ages, art also has been one of these tools which constantly expands the scope of food / meal subject by different artistic expressions.

By the way food has been correlated with different domains based on the importance it has on the artistic aspects, such as sensory, symbolic, cultural, semiotic, etc. enables its use on contemporary art in different ways. As a result of these correlations, food moved from a framework which was concrete such as arguments related to communication or consumption, to a conceptual framework.

The report which researches the relationship between food and art as a multidimensional phenomenon in detail has been supported with personal studies. Within the scope of these studies, new contexts and new ways of expressions have been tried to be found. The result of the study, determines the importance of the topic of “Relationship Between Food and Art as a Multidimensional Phenomenon” on world art history and the present day, and tries to offer a personal contribution to contemporary art practice.

Keywords

Multidimensionality, Food, Art, Culture

İÇİNDEKİLER

KABUL VE ONAY	I
BİLDİRİM	II
ÖZET	III
ABSTRACT	IV
İÇİNDEKİLER	V
GÖRSELLER DİZİNİ	VI
1.BÖLÜM : ÇOK BOYUTLU BİR KAVRAM OLARAK “YEMEK”	1
1.1. Tarihsel Süreçte Bir Gösterge Olarak Yemek.....	3
1.2. Sosyo-Kültürel ve Antropoloji Temelinde Yemek.....	7
1.3. Sanat ve Yemek İlişkisi.....	12
2. BÖLÜM : SANAT ve YEMEK İLİŞKİSİNİN TARİHSEL SÜREÇTE DEĞİŞEN GÖRÜNÜMÜ	22
2.1. Modernizm Öncesi Sanatta Konu Olarak Yemek.....	22
2.2. Modernizm ve Sonrasında Sanatta Konu Olarak Yemek.....	30
2.3. Günümüz Sanatında Yemek.....	37
3. BÖLÜM : UYGULAMALAR	49
3.1. Uygulama Aşamasında Kişisel Arayışlar.....	49
SONUÇ	62
KAYNAKÇA	64

GÖRSELLER DİZİNİ

	Sayfa No
Görsel 1. İvriz Kaya Kabartması M.Ö, 8.yüzyıl Konya, Halkapınar.....	4
Görsel 2. Georges Auguste Escoffier, Melba tatlısı için sunum.....	6
Görsel 3. Kilden Adak Yiyeceği Modelleri, Akrokorithos'ta Demeter ve Kore Tapınağı.....	8
Görsel 4. Altamira Mağarasının Reprodüksiyonu, Alman Müzesi.....	13
Görsel 5. Detay, Menna'nın mezarından, M.Ö, 1422-1411.....	15
Görsel 6. Bir Kahramanın Ölü Yemeği, Helenistik Dönem.....	16
Görsel 7. Sosos. M.Ö, 3. yüzyıl, Süpürülmemiş Zemin.....	17
Görsel 8. Yemek Mönüsü, Şölen Evi, Roma dönemi, Antakya.....	18
Görsel 9. Gaston Phoebus,1387-1388, Av Kitabı.....	19
Görsel 10. Limbourg Kardeşler, 1410, Ocak: Dua Saatleri Kitabı.....	20
Görsel 11. Leonardo da Vinci, 1495-1498, Son Akşam Yemeği.....	22
Görsel 12. Hieronymus Bosh, 1485, Yedi Ölümcül Günah: Oburluk.....	24
Görsel 13. Giuseppe Arcimboldo, 1572, Yaz.....	25
Görsel 14. Georg Flegel, 1625-1630, Still Life /Natürmort.....	26
Görsel 15. Caravaggio, 1601, Emmaus'ta Son Akşam Yemeği.....	27
Görsel 16. Francisco Goya, 1819-1823, Çocuklarını Yiyen Satürn.....	28
Görsel 17. Edouard Manet, 1863, Kırdan Öğle Yemeği.....	29
Görsel 18. Henri Matisse, 1908, Tatlı: Kırmızıda Uyum.....	32
Görsel 19. Pablo Picasso, 1912, Hasır İskemleli Natürmort.....	33
Görsel 20. Salvador Dali, 1933, Bir Kadının Retrospektif Büstü.....	35
Görsel 21. Andy Warhol, 1962, Campbell'in Çorba Konserveleri.....	37
Görsel 22. Daniel Spoerri, 1963, Tableaux-Pièges.....	39
Görsel 23. Judy Chicago, 1974-1979, Akşam Yemeği Partisi.....	40

Görsel 24. Félix Gonzalez-Torres, 1991, İsimli (Ross'un Portresi).....	41
Görsel 25. Rirkrit Tiravanija, 1990, Pad Thai.....	42
Görsel 26. Sarkis, 1994, Pilav ve Tartışma Yeri.....	43
Görsel 27. Mona Hatoum, 1996, Deep Throat/Derin Gırtlak.....	44
Görsel 28. Mona Hatoum, 2002, Grater Divide/Büyük Rende.....	45
Görsel 29. Ori Gersht, 2006, Pomegranate / Nar.....	46
Görsel 30. TUNCA, 2014, İsimli.....	47
Görsel 31. Oya Yerlikaya, 2014, Farklı Yerde Farklı Zamanda	50
Görsel 32. Oya Yerlikaya, 2014, Sofra	51
Görsel 33. Oya Yerlikaya, 2014, Tepside Sunum.....	52
Görsel 34. Oya Yerlikaya, 2014, Yansıma.....	52
Görsel 35. Oya Yerlikaya, 2014, Oyun.....	53
Görsel 36. Oya Yerlikaya, 2016, Bütün Olabilme	55
Görsel 37. Oya Yerlikaya, 2016, Yara.....	56
Görsel 38. Oya Yerlikaya, 2016, İnsan Kalbinin Kırılganlığı	57
Görsel 39. Oya Yerlikaya, 2016, Yaşam Ekmeği.....	58
Görsel 40. Oya Yerlikaya, 2016, Lokma.....	59

BÖLÜM 1:

1. ÇOK BOYUTLU BİR KAVRAM OLARAK “YEMEK”

İnsanların yemekle ilişkisi öncelikle hayatta kalabilmek ve hayatlarını devam ettirebilmek amacıyla olmuş, zamanla bu ilişki daha karmaşık bir hale dönüşmüştür. İnsanlar hayatlarını idame ettirebilmek için ihtiyaç duydukları besinleri karşılama yoluna gitmişler ve zamanla yemekle ilişkili olarak farklı davranış kalıpları ve farklı tüketim ihtiyaçları belirlemişlerdir. Açlığı gidermek, büyümek, vücudun işlevlerini yerine getirebilmek gibi fiziksel ihtiyaçların yanı sıra yiyeceklerden lezzet alınması gibi amaçlarla da tüketilen yemek, beslenmenin ötesinde insanın yaşamla olan ilişkisinin en önemli döngüsünü oluşturmuştur.

"Kendi kendini doğuran bir sanat yapıtı olarak dünya", derken Alman filozof Friedrich Nietzsche, kendi kendini tüketen bir dünya öngörüsünü taşıyor olmalıdır. Bir değirmen taşında öğütülen buğdaylar gibi insanlar da kendi kendini öğütürerek yaşamaya devam edebilmektedir. “Nietzsche insan doğasını, tragedyanın doğuşunda sözünü ettiği "doğa" ve "doğal olanı" insanın yaratımları olarak görmektedir. Ona göre içinde yaşadığımız dünya sürekli olarak yaratılan ve yeniden yaratılan bir sanat yapıtıdır; dahası, bu yanılsama ağının ne "ardında" ne de "ötesinde" hiçbir şey yoktur” (Megill, 1998, s. 65). İnsanın kendini var etme çabası, yaşamını sürdürebilmesi; bir beden fiziksel gelişimi, bebeklikten yetişkin bir bedene dönüşmesi, bedenin fiziksel ihtiyaçlarının doyurulması ile Âdem ile Havva’dan beridir süregelen bir yaşam döngüsünün sürekli tekrarlanmasıdır.

Hemen hemen her şeyi yiyebilen bir canlı olan insan omnivor¹ özelliktedir ve hayatta kalabilmesinin en önde gelen sebeplerinden biri de bu olmuştur. Yaşayabilmek için yemeğe ihtiyacı olan insanın yemekle olan ilişkisi öncelikle biyolojik temellidir. Öte yandan yemek sadece beslenmek, karnını doyurmak, yaşamsal faaliyetlerini sürdürebilmek için temel bir ihtiyaç, biyolojik bir eylem değil, alışkanlıklara, geleneklere, inançlara, toplumsal statüye, ekonomik düzeye (vb.) göre değişkenlik

¹ Omnivor: Hem et hem de ot ile beslenen canlı, Türk Dil Kurumu, Türkçe Sözlük.

gösteren ve yüzyılların birikimini, çeşitliliğini üzerinde taşımasıyla her toplumun kültürünün en önemli parçası olarak, toplumsal, kültürel, tinsel, ekonomik, politik ve estetik boyutta ele alınması gereken bir kavramdır. Bir paylaşım alanı olarak pek çok toplumsal davranışın vazgeçilmez öğelerinden biri olan yemek, “aynı zamanda toplumsal bütünleşmenin ve dayanışmanın da araçsallaştırılmış bir hali”dir (Sağır, 2012, s. 2676). Hemen her toplumda eğlenceler, törenler, doğum ve ölüme ilişkin ritüeller, düğünler, festivaller, bayramlar, adaklar ve dinsel törenler yemek kültürüyle birlikte gelişmiş ve yemek, kültürel bir olgu olduğu kadar simgesel anlamlar ile de sosyolojinin, antropolojinin olduğu kadar sanatın da konusu olmuştur (Beşirli, 2010, s. 159-160). Bu bağlamda yiyecekler çoğu zaman insanların hayatında farklı anlamlara karşılık gelmiş ve temel bir ihtiyacın ötesinde toplumsal davranış biçiminin, kültürel kimliğin, inancın² ve estetik arayışın ayrılmaz bir parçası olarak farklı bir alana taşınmıştır. Dolayısıyla insanların yaşamsal devamlılıklarını sağlayabilmek için tüketilmesi gereken yiyeceklerden oluşan yemek, çok boyutlu bir kavram olarak ele alınabilir.

Nitekim kelime anlamı olarak yemek en basit tanımında bile farklı anlamlara /durumlara karşılık gelmektedir. Türk Dil Kurumu'nun Türkçe Sözlüğünün tanımladığına göre yemek, “yemek için pişirilip hazırlanan yiyecek”, “aş” gibi bir durumu belirlerken, “yemek yeme”, “karın doyurma işi”, “ağızda çiğneyerek yutmak”, “aşındırmak”, “harcamak”, “tüketmek” gibi eyleme dayanan anlamları da içermektedir (TDK., 1988, s. 1617-1618). Ancak ilk bakışta her ne kadar basit anlamıyla sadece “yenecek olan şey” ya da biyolojik bir eylem olarak tanımlansa da yemeğin tarihi, üretimi ve tüketimi, alışkanlıklar ve geleneklerle olan ilişkisi, farklı toplumsal birliktelikler ve ritüellere olan etkisi yemeği, salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkarmakta ve tarihsel süreçte gelişen ve değişen koşullara (toplumsal, ekonomik, teknolojik vs. ...) bağlı olarak aynı zamanda toplumsal/kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir. Dolayısıyla insanların en önemli ihtiyaçlarından biri olan yemek, eylem boyutunda sadece bir “karın doyurma işi”nin ötesine geçmekte ve çok

² Örneğin Müslümanların Ramazan Bayramı veya Yahudilerin Hamursuz Bayramı kutsal kitaptan alınan öykülerle yaşamlarında yemeğin dinsel kimliğini yansıtmaktadır.

boyutlu bir duruma karşılık gelerek, başta kültürel olmak üzere sosyolojik, psikolojik, antropolojik ve estetik bağlamda çok yönlü bir araştırma konusu haline gelmektedir.

1.1. Tarihsel Süreçte Bir Gösterge Olarak Yemek

Yemeğin tarihçesine bakıldığında ilk insandan bu yana, Giovanni Rebera'nın da ifade ettiği gibi, "insanlar, koşulların ve çevrenin elverdiği biçimde, yemek yapma dediğimiz bir süreçle hazırlanıp bir araya getirilen pişmiş yiyeceklerle besleniyordu. Bu yiyecekler, zamanla, hem tek tek malzemelerin bir toplamı, hem de bunların bütünleşmiş hali olarak bilinen yemeklere dönüştüler" (2003, s. 15).

Yemeğin pişirilmesinde büyük bir rol oynayan ateşin kullanılması yemeğin farklı biçimler almasına neden olmuştur. Ateşte yiyeceğini pişirmeyi öğrenen insan, giderek besin yaratma konusunda daha deneyimli bir hale gelmiş ve yalnızca karnını doyurmak için değil, güzel ve farklı tatlar denemek için de yemeğini pişirmeye başlamıştır.

Elbette ateşin keşfi ve ilk insanların yiyecekleri pişirmede ateşi kullanmayı öğrenmeleri insanlığın tarihini olduğu kadar yemeğin, yemek alışkanlığının tarihini de etkilemiş ve tarihsel süreçte değişen yaşam biçimleriyle doğru orantılı çeşitlilik gösteren farklı beslenme alışkanlıkları, yemeğin pişirilmesinden, korunmasına, paylaşılmasından tüketimine ve bu işler için gerekli her türlü araç, gereç ve tekniklere kadar pek çok alanı etkilediği gibi, tüm toplumsal davranış biçimlerimiz üzerinde de doğrudan etki yaratmıştır. Kutlamalar, şenlikler ve şöenler gibi insanları bir araya getiren etkinlikler, hep ateşle beraber pişirilmiş yiyeceklerin sunulmasını ve tüketilmesini içermiş, dolayısıyla toplumsallaşmak için insan bir anlamda yemeği aracı kılmıştır.

Charles Darwin, "1871 yılında ateş yakma ve kullanma becerisini insan tarafından şimdiye kadar gerçekleştirilmiş olan en büyük buluş olarak nitelendirmiştir" (Özbek, 2013, s. 104). İnsanın besinleri pişirme becerisi doğayı dönüştürebilme kabiliyetini de gözler önüne serecektir. Bu büyük buluş ile doğa hem dönüştürülmüş hem de bütünleştirilmiştir. Öyle ki, yenilen besinler nasıl bir süreçten geçerse geçsin son halinde bile doğadan bir parçanın hala içinde olduğu gözlemlenebilir.

İlkel topluluklarda gözlemlenen hayvancılık ve tarım, ateşin yanı sıra toplumların yemek alışkanlıklarında değişimlere yol açan en önemli etkenler olarak görülebilir. “Tarıma geçiş insanlığın beslenme alışkanlığında bir devrim” yaratmış ve tarım kültürüyle beraber yemek kültürü de oluşmaya başlamıştır (Özbek, 2013, s. 154). Zamanla tarım aletlerinin ve sulama yöntemlerinin değişmesi/gelişmesi yemek kültürünü doğrudan etkilemiş, öte yandan toplumların yaşadıkları yerdeki tabiat ve iklim özellikleri de yemek kültürüne yansımıştır. İnsan yaşamının devam ettiği fiziki ortam, hayat şartlarına uygun olarak yiyeceklerin çeşitliliğini etkilemiş, bu çeşitlilik yiyeceklere bağlı yerleşim yerleri oluşturulmasına sebep olmuştur. Bu yiyeceklerden bazıları zamanla yaşamsal öneme sahip olmuş ve kendisine yüklenen sembolik değerlerle ne denli önemli olduğu çeşitli biçimlerde vurgulanmıştır.

“Geç Hitit döneminden kalma (İÖ 8. yüzyıl) Konya’daki İvriz kaya kabartmasında, elinde başaklar ve üzüm salkımı tutan Fırtına Tanrısı Tarhu, yüzyıllardır buğdayın bereket ve bolluğun simgesi olduğunu hatırlatıyor” (Foley, 2014, s. 75) (Görsel 1).



Görsel 1. İvriz Kaya Kabartması, İ.Ö 8. Yüzyıl, Konya, Halkapınar. Erişim: 27.05.2016.
http://www.arkeolojidunyasi.com/anadolu_uygarliklari/hititrm/ivriz.jpg

İnsan topluluklarının inanç ve ritüellerinin simgesel anlatımlarını göstergeler aracılığıyla tarihin derinliklerinden günümüze taşıyan bu örnekte olduğu gibi yemek, çoğu zaman ilk örnek anlamlarını koruyarak geçmişle bugün arasında güçlü bir bağ oluşturmakta ve insanı, insanın değerlerini, kültürünü yansıtan en önemli göstergelerden biri haline gelmektedir. Dolayısıyla yemeğin tarihini araştırmak insanlığın tarihine de yapılan bir yolculuk olacaktır.

Hititler döneminde görülen inanış doğrultusunda, Fırtına Tanrısının tahtının altına sarayın yığın halinde duran hububatın serilmesi, önünde sofranın kurulması, hatta bir koyunun Fırtına Tanrısı için kurban edilmesi bilindik bir sahnedir. Hatta “Ekmekler tanrı şekillerinde tasarlanıp hamura Tanrının şekli verilip ocak ya da fırınlarda pişirilmiş olmalıydı. Nitekim çivi yazılı metinlerde bu konuda bazı ipuçları yakalamak mümkündür” (Karağuz, 2006, s. 63). Fırtına Tanrısının yağmurla ilişkilendirilerek bolluk ve bereket getireceğine inanılmış, ilkbahar kutlamalarında “ve karanlık yeryüzünü doyur!” diye seslenilerek dualar edilmiştir (Karağuz, 2006, s. 77). Dua metinlerinde rastlanılan bu yakarış insanlığın ve dünyanın yüzyıllardır beklentilerini de dile getirmiştir.

Mitsel veya gerçek, ata ruhları adına verilen şölenlerde kabile birliğinin kutsanması (toy, kengeş, vb.) Osmanlı padişahlarının düzenlediği şenliklerde potlacı andırır biçimde yemek dağıtılması, cenaze (ölü aşı), evlenme törenlerinin yemeksiz düşünülmemesi, aşure ve Halil İbrahim sofrası gibi anma ve adak yemeklerinin halen süren varlığı, yemeğin toplumsal kullanımını, yüzyüze ilişki toplumlarında, devlet kurumu içinde ve inanç dünyasındaki yerini örnekler (Emiroğlu, K. Aydın, S. 2003, s. 915).

Yemeğin farklı kullanımı özellikle devlet kurumu ve inanç dünyasında son derece önemli bir yere sahip olmakla birlikte farklı birçok kültürde de görüldüğü gibi, yemek anlayışı göstergeler yardımıyla açıklanabilir. Toplumlar arasında değişkenlik gösteren sosyal, fizyolojik ve kutsal güçler ile ilişkilendirildiği ve hatta yemeğin toplumlar içerisinde statü ile ilgili önemli mesajlar iletmede kullanıldığı gibi örneklemler sunulabilir. Sofra tarihi bunun gibi göstergelere karşılık gelmektedir.

Deniz Gürsoy'un da ifade ettiği gibi, “sofra tarihinde” ilk olarak “bıçağın, sonra kaşığın ve sonra da çatalın yer aldığı” görülmektedir (1995, s. 21). Yemek yerken kullanılan aletlerin tarih sahnesine çıkışı çatal gibi toplumsal sorunlara da sebep olmuştur. Çatalın ilk kullanılmaya başlanması XIV. yüzyılda görülürken uzun süreler dini sebeplerden ötürü uğursuz kabul edilmiştir. “Çatalın icadı ve yaygın kullanımı, sofranın kurallarının gelişmesi konusunda dönüm noktası olmuş, yeme- içmeyi uygarlaştırmıştır. Bu nedenle çatalı bir reform simgesi sayabiliriz” (Gürsoy, 1995, s. 22). Yemek tarihi için bir diğer önemli dönüm noktası ise modern mutfakın öncülerinden olan Marie Antoine Careme ve Georges Auguste Escoffier'in 1800'lü yılların sonlarında gerçekleştirdikleri olağanüstü sunumlardır. Bu sunumlar farklı disiplinlerin etkisiyle gerçekleştirilen sunumlardır. Özellikle farklı disiplinlerden etkilenmesi ve mimariye olan yakınlığı Escoffier'in “sofralarda buz heykellerin ve kalıp süslerin dekoratif unsur amacıyla kullanımı”nda mimari unsurları, masa düzenlemelerine de yansıttığı sunumlar yapmasına olanak sağlamıştır (1995, s. 26) (Görsel 2).



Görsel 2. Georges Auguste Escoffier, Melba tatlısı için sunum. Erişim: 27.05.2016.
https://www.academiedugout.fr/articles/la-peche-melba-lhistoire-dun-dessert-mythique_2005

Careme'in sunumları “yemeği başlatan çorba, bir operanın açılışı veya bir evin girişi gibidir: Daha sonra hangi yemeklerin geleceği konusunda bize fikir verir”(Gürsoy, 1995, s. 26). Escoffier'in mөнülerinde kullandığı “kontrastlardan oluşan bir senfoni

gibi kurgu'' betimlemesi ise, yemeğin mutfaktan sofraya ulaşmasında nasıl bir estetik yaklaşımı benimsediğini gözler önüne sermektedir (1995, s. 29).

Tarihsel süreçte yemekle ilgili her türlü göstergenin mutfakla, mutfak tarihiyle birlikte şekillendiği görülmektedir. Ateşin bulunması, uygarlıkların oluşması ve devamında toplumsallaşmayla birlikte yemek olgusu da sürekli değişmiş ve farklı göstergelere karşılık gelmiştir. Yemeğin mutfakta şekillenmesi ve sofraya sunumu, bunun için kullanılan araçların değişimini ve dönüşümünü de beraberinde getirmiş ve sadece işlevsel olarak değil, estetik açıdan da değerlendirilmesi gereken bir alan haline gelmiştir. Giderek yemek tarihinde estetik boyut daha da ağırlık kazanmaya başlamış ve yemek konusu zamanla gerek yeni lezzet arayışlarıyla, gerekse sunumlarıyla başlı başına bir uzmanlık alanı haline dönüşmüştür. Sofra tarihinde kullanılan mutfak enstrümanlarının çeşitlilik kazanması yemek sunumlarının da çeşitlilik kazanmasına yol açmıştır ve bu çeşitlilik farklı toplumların kültürel çeşitliliğiyle birleşerek oldukça zengin örneklerin oluşmasını sağlamıştır.

1.2. Sosyo Kültürel ve Antropoloji Temelinde Yemek

Doğa, sanat ve toplumsal değerleri kapsayan bir olgu olarak yemek, özellikle kültürün incelenmesinde antropologların da ilgisini çekmiş konulardan biridir. Yemeğin insanı diğer canlılardan ayıran pişirme ve üretim yönü, kültürü de biçimlemiş ve kültür sosyolojik, antropolojik yaklaşımlarla ele alınırken, yemek de başlıca araştırma konularından biri haline gelmiştir. Kültür, Ivan Frolov'un Felsefe Sözlüğü'nde, kültürü besleyen ve "toplum tarafından tarihin gidişi içinde yaratılan ve toplumun kendi gelişmesi içinde ulaşılan aşamayı gösteren maddi ve manevi değerler" olarak tanımlanmaktadır (1997, s. 289). Türk Dil Kurumu'nun Türkçe Sözlüğü'nde ise benzer bir tanımlamayla uygarlığın egemenlik anlayışına değinilmiş ve kültür, "tarihi, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmede kullanılan, insanın doğal ve toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü" olarak tanımlanmıştır (TDK, 1988, s. 947). Kültür toplumlara göre farklılaşan ve tarihsel süreçte değişebilen bir yapıya sahiptir. İnsan toplumlarını ve kültürlerini araştıran bir bilim olarak antropoloji, toplumsal ve kültürel benzerlikleri olduğu kadar farklılıkları da incelemekte ve bunu

yaparken dil, din, inanç sistemi, adetler, gelenekler ve görenekler, davranış biçimleri vs. araştırma alanına girmektedir. İnsanı toplumsal ve biyolojik açıdan olduğu gibi kültürel açıdan da anlamaya çalışan antropoloji, “biyolojik ve sosyal bilimlerin yaklaşımlarını birleştiren” ve temelde, insan ve onun kültürlerini ele alan en kapsamlı bilim dallarından biridir (Beals, Hoijer, 1991, s. 12). Edward Burnett Taylor’un tanımıyla antropolojik açıdan kültür, ilkel kültürden bugüne “bilgi, inanç, sanat, ahlaki değerler, gelenekler ve toplumun bir üyesi olarak bireyin edindiği diğer sorumluluklar ve alışkanlıklar”dır (Briggs, 2007, s. 102). Taylor bu tanımıyla kültürün, insan yaşamının ta kendisi olduğunu ve bu yönde ele alınması gerektiğini vurgulamaktadır.

Kültürün nesiller boyu geleceğe aktarılan bir birikim olarak ele alınması, özellikle yemek gibi insanlığın tarihiyle gelişim gösteren bir unsurun çok boyutlu ele alınmasını gerektirmiştir. Nitekim ilk insandan günümüze insanın fiziksel evrimi ve uygarlığın gelişmesini araştıran, insan davranışlarıyla ilgilenen, kültürel ve dilsel farklılıkları karşılaştırmalı olarak inceleyen antropoloji için yemek (yemek pişirme, yemek alışkanlıkları, yemeğe bağlı ritüeller, gelenekler vs.), insanın yaşamsal ihtiyacından öte kültürün temel faaliyetlerinden biridir.



Görsel 3. Kilden Adak Yiyeceği Modelleri, Akrokorithos'ta Demeter ve Kore Tapınağı. Kilden Adak Yiyeceği Modelleri, Phyllis Pray Bober. Tarihöncesinden Ortaçağa Kültür, Sanat ve Mutfak, Kitap Yayınevi, 2003. İstanbul, s. 134

Nitekim antropoloji bilimi, İlkel insanların yeme alışkanlıklarından yola çıkarak sosyokültürel yapıya dair pek çok ipucu elde edebilmiştir. Görsel 3'te örneği gösterilen kilden yapılmış adak yiyecekleri, tapınaklarda ölüm törenlerinde bırakılan yiyeceklerdir. Bu yiyecekler törenlerin niteliğinin ve simgeselliğinin görünür kılınması için değerli kanıtlardır. Özellikle toplumlar için sosyal eylemlerin simgesel değerleri içerisinde yemek ayrıcalıklı bir yere sahip olmuştur. “Geleneksel toplumlarda gündelik hayat içerisinde sadece ihtiyaç olarak algılanan, festivallerde ve törenlerde bir paylaşım dönüşen ‘yeme’ eylemi, modern dönemde insanların estetik kaygılarla süslediği ve bir ‘seremoni’ye” dönüştürdüğü bir tür davranış biçimi halini almıştır (Sağır, 2012, s. 2679). İnsanın yeme davranışı en genel çerçevede incelendiğinde, geleneksel yaşantısıyla, yemek alışkanlıkları arasında bir bağ olduğu gözlemlenir.

Rousseau'nun “kişi insanları incelemek istediği zaman yakınına bakmalıdır; ama insanı incelemek için, gözlerini uzaklara dikmesini öğrenmesi gerekir; özellikleri bulmak için önce farklılıkları gözlemlemelidir” diyerek ifade ettiği ünlü sözü, özellikle eski uygarlıkların yaşantısının izini sürerek, günümüz insanının gelişiminin ve söz konusu değişimlerin gözler önüne serilebileceğini düşünen bir anlayışın ürünüdür (Lévi-Strauss, 2000, s. 291). Bu söz toplum davranışlarının incelenmesinde farklılıkların kaynaklarına inilmesi gerektiğini vurgulamaktadır. Nitekim bir toplumu diğerinden farklı kılan en önemli olgulardan biri olan yemek, kaynağına inildiğinde o toplumu oluşturan en önemli bilgileri de aktarır. Farklı toplumların yemek alışkanlıkları, yemek kavramlarını kullanımı değişiklikler gösterir. Kültür uygarlıkları çok eskiye dayanan ilkel topluluklardan elde edilen bilgilerle yaşantılar, alışkanlıklar ile paralellik gösterir durumdadır. Bu da bize ilkel toplulukların yaşamlarını nasıl sürdürdüklerine dair ipuçları verir. “Yoruba dilinde ‘yemek’ ve ‘evlenmek’, genel anlamı ‘kazanmak, elde etmek’ olan tek bir eylemde söylenir; ‘tüketmek’ eylemini hem evlilik hem yemek için kullanan Fransızcayla bakışımı bir kullanımdır bu” (Lévi-Strauss, 2000, s. 132). Kelimelerin çağrışımlarla şekillendiği bu örnekte, farklı etnik yapıların ihtiyaçlar çerçevesinde kelimelere nasıl benzer anlamlar yüklediği de görülebilmektedir. Bu gözlem sayesinde Lévi-Strauss'un da belirttiği üzere, “Bir toplumun yemek pişirme yolu, bilincinde olmadan yapılarını tercüme ettiği bir dil gibidir” (Belge, 2012, s. 151). Kendine özgü bir mutfak geleneği olmayan bir toplum yok gibidir.

Antropoloji, İnsanın gelişimini ele alırken kültürel alt yapısı, sosyal ilişkileri ve fiziksel varlığıyla anlamaya çalışarak insanlığı bütün boyutlarıyla inceler. Arkeoloji ise eski dönemlere ait kalıntıları inceleyerek ve antropoloji biliminden elde edilen bulgular eşliğinde, kültür kavramından beslenen bir yapıyı çözümler. Elbette yemeğin kendisi kadar sembolize ettiği birbirinden farklı durumlar da, gerek antropoloji için, gerekse arkeoloji için araştırılması gereken başlıca konular arasındadır. Sosyal bir yapı içerisinde yemeğin sembolizmi; misafir karşılama, sofraya oturma şekli, yemeğin sunumu, yemeğin yenmesi, yemek konuşmaları hep sembolik özellikleri ortaya koyan bir yapıdır. Dil, insanın kendisini ifade etmesinde en önemli araçken, kullanılan semboller dili soyut bir alandan somutlaştırılmış bir araç haline getirir. Yemek, mutfak geleneğini kullanarak içinde bulunduğu toplumun yapı taşlarını iletişim aracılığıyla çözümler, böylece toplumun iletişimini mutfak diliyle yansıtır. Bazen kullanılan mutfak aletleriyle bazen de kullanılan yiyecekler etrafında toplumlar iletişimlerini sergilerler. Bir Japon mutfağı ile bir Akdeniz mutfağının belirli ayrımları olsa da, bize o toplumların yaşamları / yaşam tarzları ile ilgili bazı ipuçları verecektir.

Japon mutfağında yiyeceklerin görüntüsü büyük bir önem taşır. Lezzetin önüne geçtiği görülen bir sunum anlayışıyla renk ve biçim ön plandadır. “Kırmızı bir turp lezzet olarak değil, resimdeki bir leke olarak önemlidir Japon sofrasında. Onun için Çinliler haklı olarak Japon yemeklerine bakmalı, Batı yemeklerini koklamalı, Çin yemeklerini de yemeli” derler (Belge, 2012, s. 16). Japonya gibi görselliğin bir yaşam biçimi olduğu uygarlıklarda seremoniler, duygusal ve sembolik anlamlarıyla yaşam felsefesinin geleneksel yaşamla olan ilişkisinde, yemeğin yerini gözler önüne serer.

Yemek kavramının gelişmesi insanların beslenme alışkanlıklarıyla doğru orantıda ilerlemiştir. Zamanla insanların karın doyurma eylemi yemekten haz alma duyusuna dönüşmüş ve yemek malzemelerin elverdiği ölçüde çeşitlilik kazanarak sadece yaşamak için beslenmenin ötesine geçmiştir. Yemek; “matematiksel terimlerle ifade edilebilir karışımdaki malzemelerin toplamı, yemeği oluşturan kısımların dengesi, pişirme zamanlaması ve yöntemi, tuz ve yağın eklenmesi ve ısıtma sayesinde bu toplamı aşan bir şey haline” gelmiştir (Rebora, 2003, s. 15). Öyle ki, bu gelişim giderek yemek

malzemelerinin birleşimiyle giderilen basit anlamda biyolojik bir ihtiyacın ötesine geçmiş ve insanın diğer insanlarla iletişimine kadar uzanan yaşamsal ve kültürel sistemler içerisinde önemli bir rol oynamaya başlamıştır. Örneğin ticaret yoluyla değişik besin maddelerinin elde edilmesi, bir yerden başka bir yere taşınması, yeni malzeme bileşimleri, yeni pişirme yöntemleri arasındaki farklılıklar, etnik yapıyı ortaya koyduğu gibi bu yenilikler, kültürel sistemlerin iletişimini de yaygınlaştırmıştır. Yöresellikten uzaklaşarak evrensellik boyutlarıyla genişleyen bir yemek olgusuna dönüştürmüştür.

İnsanın beslenmesi biyolojik bir eylem iken karın doyurma eylemi Barthes'a göre: "Aynı zamanda bir iletişim sistemi bir imgeler bütünü, göreneklere, durumlara ve davranış biçimlerine ilişkin bir sözleşme. İmge ve göstergenin katılımıyla kapsamı genişleyen beslenme" eylemi olarak tanımlanmaktadır (Bober, 2003, s. 13). Bu tanım bir anlamda sınırları belli olmayan ve kültürler arasında iletişim sağlayan yeni bir anlatımın fark edilmesini sağlar. İmge ve gösterge burada çözümlenmeler konusunda ipucu olacaktır. Beslenmeyi bir iletişim sistemi olarak görmek, yemeğin, insanlar arasındaki iletişimi yeni bir boyuta taşınmasını da öngörmektedir. Latin Amerika yerlilerini inceleyen etnolog Claude Lévi-Strauss, ateşi insan ile doğa arasındaki aracı element olarak belirtmiş ve pişmiş olan ile sosyalleşmiş olan arasında var olabilecek bir denklemi ileri sürmüştür. Böylece yiyeceklerin davranış biçimine olan etkilerini, toplumsal sınıfları, etnik grupları ve diğer insanlar arasındaki ilişkileri nasıl etkilediğini göstermiş ve yemek ile iletişim arasındaki bağları şekillendirmeye başlamıştır.

Yemek insanlar arasındaki iletişimin bir göstergesi olduğu kadar, aynı zamanda sosyal statünün de göstergesidir. Etnik ve sınıfsal statünün yansıması olarak yemek yeme olayı, Judith Goode'nin de belirttiği gibi "kendiliğinden sosyal roller ve ilişkilerle ilgili temel iletişimsel olay olabilir" (2005, s. 172). Sosyal rollerin güç ile ilişkilendirildiği ve statünün göstergesi olarak yemeğin önemine değinen Goode, yemeğin pişirilmesindeki basamakları hayatın evrelerine benzeterek güç, statü, cinsiyet gibi ayrımları yemek ile ilişkilendirir. Goode'ye göre, böylece yemek hazırlama ve sunma basamaklarının her biriyle insanlar "yemeği sosyal statü, güç ilişkileri ve grup kimliğini belirtmek için kullanır" (2005, s. 176).

Dolayısıyla denilebilir ki, insanlar arasında sosyo-kültürel bir iletişim aracı olan, sosyal statünün, gücün ve kimliğin göstergesi haline gelen yemek, sahip olduğu tüm bu özellikler sayesinde geçmiş ile günümüz arasındaki bağların kurulmasında da önemli bir iletişim gücüne sahiptir. Sözlü ve yazılı iletişim araçlarının dışında, ”yenilen şey” ve “yenilme biçimi / alışkanlıklar” üzerinde daha sembolik düzeyde sağlanan bir iletişim aracı olan yemek, sosyal statü, güç, ritüeller, gelenekler, yaşam biçimleri vb. açılardan toplumsal bir simge olarak görülebilir. Zamanla bir iletişim biçimine dönüşen toplumların yemek alışkanlıkları adet ve göreneklerine de yansımış, mitsel veya gerçek şölenler, şenlikler, cenazeler (ölü aşısı)³, evlenme törenlerinde dağıtılan yemekler ile adak ve anma yemekleri toplumsal varlıkları ile eski zamanlardan beridir toplumun iletişimini güçlendirir, pekiştirir bir hale dönüşmüştür. Bu iletişimin enstrümanları olarak görülebilecek mutfak aletleri ise ilkel çağlardan beridir gelişimini devam ettirmektedir. Yemeğin kültür içindeki yeri, onu sanatın içinde de önemli bir yere yerleştirmiştir. Mutfağın enstrümanları olan yiyecek maddeleri, yemeği hazırlamakta kullanılan araç ve gereçler en özgün ifade yolu olarak sanatın içinde kendilerine yer bulmuş ve sadece biçimsel açıdan değil, simgesel ve göstergesel boyutlarıyla da sanatın tarihi boyunca en önemli konularından biri olmuştur.

1.3. Sanat ve Yemek İlişkisi

Sanatın konusu çağlar boyunca dini, mitolojik, mistik, ideolojik vb. olduğu kadar yaşamla ilgili kimi detayları da içermiş ve şüphesiz yaşamın temel ihtiyaçlardan en önemlisi olan yemek, sanat tarihinde birçok kez farklı biçimlerde ele alınmıştır. Yemeğin, kültürel ve toplumsal hayatla iletişimi ve karşılıklı etkileşimi onu sosyoloji ve antropolojinin konusu haline getirmiş, sanatla olan iletişimi ve etkileşimi ise giderek sanat tarihi içerisinde kategorize edilebilen bir yer edinmesini sağlamıştır. İlk başlarda sadece gündelik hayatın, inanışların ve ritüellerin bir göstergesi olarak dolaylı yollardan sanatın konusu olan yemek, tarihsel süreçte giderek tek başına ele alınabilen bir konu haline gelmeye başlamış ve zamanla sadece görsel değil, düşünsel ve kavramsal boyutuyla da ele alınıp, kimi zaman doğrudan malzeme olarak da kullanılabilen çok

³ Örneğin, “ölü aşısı” halk kültüründe bazı bölgelere özgü olarak, cenaze törenlerinde ölen kişinin arkasından verilen yemek olarak yaygınlık gösterir.

boyutlu yaratımlara olanak sağlamıştır. Yemeğin, farklı disiplinlerle olan ilişkisi farklı farklı sonuçlar doğurmuştur

Yemek yemek kadar doğal olan bir başka şey; çağlar boyunca insanların kendini ifade edebilmek için kullandıkları farklı yollardır. Sanat bu yollardan biri olmakla kalmamış, aynı zamanda her dönemde o dönem insanının dünyaya bakış, algılayış, yaşayış ve düşünüş tarzının da bir göstergesi olmuştur.

Mağara duvarlarına resimler çizen ilk insandan beri yemek, sanatın (doğrudan ya da dolaylı) konularından biri haline gelmiş ve avcı toplayıcı topluluklarda kayaların üzerine çizilen resimlerden başlayarak, farklı toplumların yaşadıkları dönemlere, coğrafyalara, iklimlere, kültürlerine göre değişen yemek alışkanlıkları, sanatta hep farklı biçimlerde ifade yollar bulmuştur.



Görsel 4. Altamira Mağarasının Reprodüksiyonu, Alman Müzesi. Erişim: 27.05.2016.
https://tr.wikipedia.org/Altamira_mağarası

Mağara duvar resimleri hakkında ileri sürülen en önemli teorilerden birisi, bunların bütünsel amaçlarla resmedilmiş olduğu yönündedir. Günümüze ulaşan buluntular, ilkel

toplulukların imgeler etrafında biçimlenen sanat anlayışını yansıtmaktadır. “İlkeller için sanat, imgelerin gücüne duyulan benzer inanışlara bağlıdır. Günümüzde hala yalnızca taş araç kullanan ve büyüsel ereklerle kayalıklara hayvan resmi çizen kimi ilkel topluluklar vardır” (Gombrich, 1986, s. 21). Yaklaşık 15.000 yıl önce İspanya’nın Altamira dağlarında bulunan bizon resmi gibi örneklerden elde edilen bulgular ışığında; imge ile gerçekliğin belirsiz sınırlarına ulaşılır (Görsel 4). “Figürler o zamanın Kamanları tarafından çizilmiştir ve bir çeşit tören edasıyla yapılmıştır. Bu çizimlerin amacı yapılacak olan bir sonraki avın daha bol ve bereketli geçeceği inancıdır. Bir çeşit av büyüsüdür” (https://tr.wikipedia.org/wiki/Altamira_mağarası). İkel topluluklarda, arzulanan nesnenin resmedilmesi onu gerçekliğe yaklaştırmış, elde edilebilirliğini kolaylaştırmıştır. “Avcılık ve toplayıcılıkla yaşamını sürdüren insanlar duvarlarına avlanmak istedikleri hayvanların resmini çizerek sanat tarihindeki ilk yemek resmine de imza atmışlardır” (Hekim, 2011, s. 1). Böylece yemek sanat tarihinin en temel konularından biri olarak kendisine belli bir yer edinmiş ve zamanla çeşitli uygarlıklar tarafından avcılık ve beslenme amacının ötesinde farklı anlamlara karşılık gelecek biçimde hep yeniden işlenmiştir. Yemeğin sanatın konusu haline gelmesi başlangıçta kimi zaman sembolik, kimi zamansa inanca dayalı bir amacı içinde taşısa da, yemeği konu olarak alan her bir sanat yapıtı, farklı toplulukların gündelik yaşantılarına, inanç sistemlerine, sosyal yapılarına / statülerine vb. ilişkin önemli bir göstergedir de aynı zamanda. Yiyecekleri büyüsel amaçla sanata dâhil eden Mısır uygarlığı için bu yiyeceklerin anlamı ölümden sonraki yaşama ilişkindir.

M.Ö, 1422-1411 yıllarına ait Mısır’da Menna’nın mezarının duvarlarında meyve, balık, tavuk ve testi tasvirleri dikkat çekicidir. Bu tasvirler ölüye sunulan yiyecekleri gösterir (Görsel 5). Öldükten sonra tekrar dirileceklerine inanan Mısırlıların, ölünün yanına bu dünyaya ait nesnelere yanı sıra, pişmiş topraktan yapılmış yiyecek kapları, testiler bırakmaları, yeniden dirilen insanın bunlarla beslenebilmesini amaçlar.



Görsel 5. Detay, Menna'nın mezarından, M.Ö 1422-1411, Erişim: 27.05.2016.
http://www.osirisnet.net/tombes/nobles/menna69/photo/menna_c2_nor_thwall_marsh_06_bg.jpg

“Kişinin yaşadığı konumu ne olursa olsun, çok sayıda ekmek çeşidi yalnızca bu dünyada değil, (ölü gömme törenlerinin kanıtladığı gibi) öteki dünyada da yaşamın dayanağı oluyor, ayrıca tapınakların en gözde adaklarından sayılıyordu” (Bober, 2003, s. 54). Mısır uygarlığı dışında tapınaklarda yemeğin adak olarak önemli rol oynaması Helenistik dönemde de görülür. Tapınak ve adak mekânlarında gösterişli yemek şölenlerinin yansıtılmış olması ile Helenistik dönem, Yunan uygarlığının ihtişamını ve ideal güzelliğini daha da ihtişamlı gözler önüne seriyordu. Bu dönem sanatı “çarpıcı ve yırtıcı yapıtlardan hoşlanıyordu. Amacı etkilemekti” (Gombrich, 1986, s. 74).

“Helenistik dönemde sanat artık büyü ve dinle olan eski bağı büyük ölçüde yitirmişti” (Gombrich, 1986, s. 76). Sanat giderek mitolojik konulardan figüratif betimlemelerin ön plana çıktığı kompozisyonlara dönüşüyor ve ideal güzellik anlatımlarından daha çok teknik çözümlere ağırlık veren anlatımlarla gündelik yaşantılardan izler taşımaya başlıyordu. Görsel 6’da uzanarak yemek yiyen bir insanı betimleyen Helenistik döneme

ait “Bir Kahramanın Ölü Yemeği” adlı çalışma, yemeğin sunumuna farklı bir yaklaşım getirmiş ve yemek öteki dünyayla iletişim kurmada en önemli aracı olarak tasvir edilmiştir. Ölümden sonra yiyeceklerle ödüllendirilen bir kahramanın ölüm törenini rölyef tekniği ile günümüze ulaştıran bu çalışma, adak törenlerini ve bu törenlerde yiyeceklerin tanrılara sunumlarıyla kutsallaştırılmasını ele alır. Böylece adak olarak sunulan yiyecekler, farklı bir anlam kazanarak tanrılar ile iletişimi sağlayan bir araca dönüşür. Helen uygarlığı döneminde de tanrılar ile iletişim içinde olmak yeme içmenin törenselliğinde ifade ediliyordu.



Görsel 6. Bir Kahramanın Ölü Yemeği, Helenistik Dönem, Paris, Louvre Müzesi.
Bir Kahramanın Ölü Yemeği, Phyllis Pray Bober, Tarihöncesinden Ortaçağa
Kültür, Sanat ve Mutfak, Kitap Yayınevi, 2003. İstanbul, s. 94.

Helenistik dönemde önemli çalışmalardan bir diğeri Bergamalı Sosos’un “Süpürülmemiş Zemin” adını verdiği yer mozaik çalışmasıdır (Görsel 7). Roma döneminde benzerlerine sıkça rastlanan bir konuyu ilk kez ele alan bu çalışmada, büyük bir şölenden arta kalan, etrafa dağılan yiyecekler betimlenir. Yumurta kabuklarından balık kılıçıklarına, hatta aralarında dolaşan farelere kadar tüm bu betimlemeler görkemli kutlamaları ile ünlü Roma yaşantısının izlerini bütün açıklığıyla yansıtır.



Görsel 7. Sosos. M.Ö. 3. yüzyıl, Süpürülmemiş Zemin. Erişim: 27.05.2016.
<http://itinera-barbarae.over-blog.it/article-35808858.html>

Antakya’da Roma döneminden kalan kazılarda çıkartılan mozaik yer tabanı, bir evin yemek salonunda bulunmuştur. “Şölen Evi” olarak adlandırılan bu mekân dönemin özelliklerini yansıtmakta, yaşam tarzı hakkında dönemle ilgili ipuçları vermektedir (Görsel 8).

Roma sanatında yiyecek sembolik amaçlara hizmet etmiş, zenginliğin ve misafirperverliğin simgesi olmuştur. “Ekmek dilimleri, yumurta, sebze, meyve, deniz ürünleri, pişmiş toprak, cam ve metal kaplar içinde su, zeytinyağı ve şarap ile masada düzenlenmiş çiçek ve meyvelerin resimlendiği Roma natürmortları gerçekçi ve dekoratif özellikler gösterir” (Hekim, 2011, s. 1). Buluntular eşliğinde Romalıların yemeği adeta yaşam tarzlarında bir haz aracı haline getirdikleri söylenebilir. Büyük gösterişli şölenler, ihtişamlı masalar ve en ince ayrıntısına kadar düşünülmüş yemek toplantıları bu yaşam tarzını göstermektedir.



Görsel 8. Yemek Mönüsü, Şölen Evi, Roma dönemi, Antakya. Erişim: 27.05.2016.
http://www.academia.edu/12455374/ANTİK_ROMA_DA_YAŞAM_VE_ROMA_AİLESİ_NİN_BİR_GÜNÜ

Yemek sunumlarından yola çıkarak dini, toplumsal ve siyasi sonuçlara ulaşılabilir. Yemek sunumlarının, ziyafetlerde bolluk, bereket ve güç gösterisinin yansıması olduğu gözlemlenmiştir. Geniş bir coğrafyada Mısır'dan Roma'ya neredeyse bütün uygarlıklarda yemek farklı anlamlara karşılık gelmiştir. Sanat da bu şöleni izleyiciler için canlı tutmaya çalışmış, sosyal bir gerçekliği nesiller boyu geleceğe aktarmıştır. Bu aktarım sanatın yanı sıra bilgiyi doğrudan ileten kitaplar aracılığıyla olmuş ve özellikle Orta Çağ ile Rönesans'tan itibaren bilginin yaygınlaştırılması için kullanılan kitap resimleri, giderek daha büyük bir önem kazanmıştır. Dönem yaşantısını en ince ayrıntısına dek gözler önüne seren bu çalışmalar, yemek konusunun işleniş bakımından toplumsal yaşantının referanslarını oluşturmaktadır.



Görsel 9. Gaston Phoebus,1387-1388, Av Kitabı. Erişim: 25.05.2016
<http://heatherrosejones.com/picnicproject/gastonphoebus.html>

Orta Çağın yaşam tarzıyla yemek arasındaki ilişkiyi ve bunu sanatla gösterme biçimini yansıtan önemli eserlerden biri, Gaston Phoebus'un "Av Kitabı" adlı kitabında yer alan minyatürlerdir (Görsel 9). Bu minyatürler 15. yy başlarındaki yaşantıyı ve Orta Çağ dönem özelliğini gözler önüne serer. Yemek hakkındaki bilgilerin Orta Çağın kendi dönem özellikleri ile ortaya konulması, yaşantı ile paralellik göstermesi "bu çağda dünyevilik ile çilecilik gibi aykırılıkların el ele gitmesi bizi şaşırtmamalıdır. Soylu kesim, yüzyıl sonunun yapaylık ve aşırılıklarına 'köyde yaşam' oyununun zevklerini de eklemiştir" (Bober, 2003, s. 270). Soyluların ve kralların güçlerinin simgesi olan büyük av partileri düzenlenmesi ve burada avlanan hayvanların şenlikler eşliğinde yenilmesi güç ve statünün göstergesi olduğu kadar, dönemin zevk alınan bir eylemine de dönüşmüştür.

Orta Çağda yemek yemek için kullanılan mekânlar ve sosyal statü olarak karşılaşılan yeme alışkanlıkları özellikle Orta Çağın etkisini gösterdiği Avrupa geleneği yaşam tarzıyla bütünlük gösterir. Soylular ve halk arasındaki statü farkı, yemek konusunun

işleniş biçimini göstergebilimsel olarak etkilemiştir. Yemek sanatta zenginliğin ve refahın simgesi olarak güç ve otorite ile ilişkilendirilerek sunulmuş, ayrıca kutsal bir amacı da içinde barındırmıştır. Nitekim büyüünün ve mitlerin yerini giderek dini konulara bırakması, plastik sanatların ve buna bağlı olarak yiyecek betimlemelerinin de dini içerikler kazanmasına yol açmıştır.



Görsel 10. Limbourg Kardeşler, 1410, Ocak: Dua Saatleri Kitabı. Erişim: 27.05.2016.
https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/8/8a/Les_Tr%C3%AAs_Riches_Heures_du_duc_de_Berry_Janvier.jpg

Flaman ressam kardeşler tarafından Dua Saatleri kitabında yer alan takvim, resim özellikleri taşır (Görsel 10). Her ayın, her mevsimin kendi özelliklerine vurgu yapılarak soyluların ihtişamlı yaşantılarının anlatımları Orta Çağın özelliklerini yansıtır biçimdedir. Soyluların dönem elbiseleri içerisinde zenginliklerini, refahı ve güç

gösterilerini betimler. Kitapta resmedilen Berry Dükünün yeni yıl için verdiği şölen, köylülerin ve orta sınıfın düke getirdikleri hediyeleri ve sundukları yiyecekleri göstermektedir. Geç Gotik dönem sanatının, ikonografik özelliklerinden mekân ve biçim özellikleri ile tarihsel bir konu resmedilmiştir. Dönem özelliği olarak görülen gösteriş, abartı, zenginlik gibi biçimsel özellikler içeriğin de ipuçları olmuştur.

Çok boyutlu bir olgu olarak yemek uygarlık tarihi ile gelişim göstermiştir. Yemek, farklı toplumlarda farklı anlatımlarla, sosyo-kültürel, antropolojik, dinsel ve sanatsal bir anlatım aracı görevi görmüştür. İlkel uygarlıklardan başlayarak devam eden insanın hayatta kalma çabası, yemek yemek ihtiyacıyla yemeğin etrafında biçimlenen bir yaşantıya dönüşmüştür. İnsan toplulukları karşılıklı etkileşimler kurmuş, iletişime dönüştürdüğü yemek olgusu sayesinde, sosyo-kültürel yapıdan hareketle etrafını çevreleyen evreni göstergeler aracılığıyla algılayıp yorumlamaya çalışmıştır. Yemek olgusu giderek insan yaşamında alışkanlıkların ötesine geçerek değişmiş, sosyal statünün ortaya konmasına yardımcı olmuştur. Çoğu zaman sözsüz bir iletişimin sembolik bir anlatımına dönüşen yemek sunumları ise, sanat aracılığıyla izleyiciye yansıtılmıştır. Dönem özellikleri sanat aracılığıyla çözümlendiği zaman, ilkel çağların duvarlarına yansıyan yemek, büyüsellik gibi bir amacı içinde taşıırken, zamanla farklı uygarlıklarda farklı amaçlara hizmet eden bir olgu olarak kullanıldığı görülür. Yemek Mısır uygarlığında kutsal bir anlama karşılık gelirken, Helenistik dönemle estetiği, Yunan sanatıyla tanrılarla kurulan iletişimi, Roma döneminin ihtişamını, Orta Çağ'ın feodal yapısındaki statünün şekillenmesini gösteren bir olguya dönüşür.

Sanatçılar, sanatla yemek ilişkisinden, dönemler boyunca farklı sonuçlar elde etmişlerdir. Böylece dönemseller değişimlerin sanata yansması farklı olmuştur. Yemeğin en ilkel zamanlarından altın çağı olarak nitelendirilebilecek dönemlere doğru yaptığı yolculukta sanat da paralel olarak büyük değişimler geçirmiştir. Ancak buna rağmen hala yemek, sanatsal anlatımlarda aracı bir görevle konu olmanın ötesine geçememiştir. Zamanla yaşamdaki değişimler ve yeni düşünce akımlarının etkisiyle bireysellik, özgürlük gibi kavramlar insan hayatında etkisini baskın bir şekilde göstermeye başlamış, bu da hayatın her alanında olduğu gibi sanatın da anlatım dilinde farklılıklara yol açmıştır.

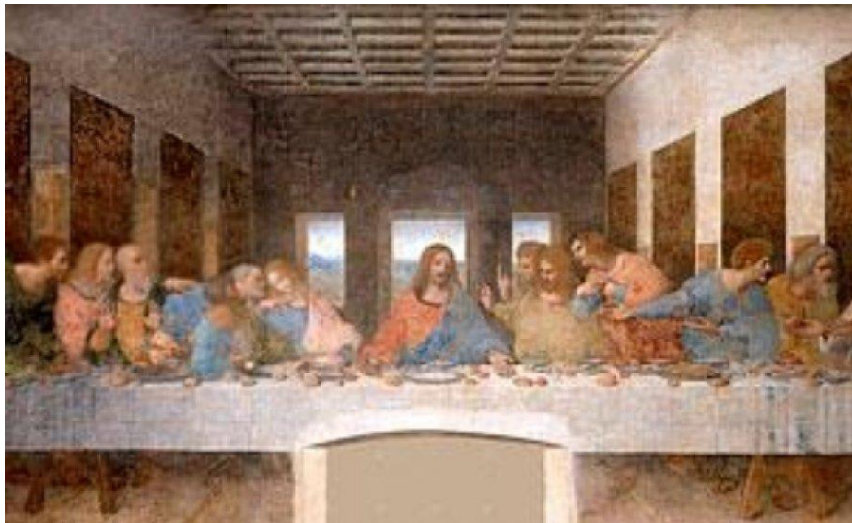
BÖLÜM 2:

2. SANAT ve YEMEK İLİŞKİSİNİN TARİHSEL SÜREÇTE DEĞİŞEN GÖRÜNÜMÜ

Dokunsal ve tatsal deneyimler arasında hassas bir aktarım vardır. Görme de tada aktarılır (Pallasmaa, 2011, s. 73).

2.1. Modernizm Öncesi Sanatta Konu Olarak Yemek

Rönesans dönemi, tarihçiler tarafından sanatın yeniden canlanması, yeniden doğması olarak nitelendirilmiştir. İtalyan sanatçılar, aydınlar, İtalya’da, Orta Çağ’da yıkılan, zarar gören her şeyi Rönesans’ta yeniden inşa etmek düşüncesiyle açıklamışlardır. Roma’nın ihtişamının tekrar canlandırılması istemiyle desteklenen sanatçılar, yeniden doğuşu gerçekleştirmeyi amaçlamışlardır. Orta Çağ’ın inanca dayalı, dogmatik dönem özellikleri yerine Rönesans aklın ve bilimin ışığı ile hareket etmiş ve sanat, bilim, toplum vb. alanlarda yapılan yenilikler ve buluşlar, Avrupa toplumunun yeniden doğuşunu sağlamıştır. Dönemin sanat eserlerinde kutsal kitaplardan alınan öykülerin ağırlıkta olduğu görülür. Bunlardan biri de İsa’nın yeniden dirileceği günün öncesinde yediği son akşam yemeğini anlatan resimdir.



Görsel 11. Leonardo da Vinci, 1495-1498, Son Akşam Yemeği. Erişim: 27.05.2016. https://images.sciencedaily.com/2010/03/100331091143_1_900x600.jpg

Rönesans döneminin en çok resmedilen konularından biri olan ve İsa'nın son akşam yemeğini betimleyen "Son Akşam Yemeği" resimlerinden en çok bilineni, Leonardo da Vinci'ye ait olmaktadır. Bir yemek masasının etrafına dizilen ve havarileriyle yemek yiyen "İsa'nın Son Akşam Yemeği" resminde; İsa bir eliyle ekmeği yani bedenini, bir eliyle kutsal kâseden şarabı yani kanını sunmaktadır. Görsel 11'de gösterilen bu betimlemede dini bir bakış açısıyla bu sunum izleyiciye sunulan bir ikramdır aynı zamanda. Resimde yansıtılan ekmeğe ve şarap, İsa'nın kurban olarak bedenini sunması ve insanların günahlarına bedel olarak kanının dökülmesini simgeler.

Yemek sırasında İsa eline ekmeğe aldı, şükran duasını yapıp ekmeği böldü ve öğrencilerine verdi. "Alın, yiyin" dedi "bu benim bedenimdir." Sonra bir kâse alıp şükretti ve bunu öğrencilerine vererek "hepiniz bundan için" dedi. Çünkü bu benim kanımdır, günahların bağışlanması için birçokları uğruna akıtılan anlaşma kanıdır (İncil, 1997, s. 66).

İncil'de geçen fısıh yemeği öyküsünden yola çıkarak denilebilir ki, Hıristiyanlık dini bakış açısıyla ayinlerde gerçekleştirilen ekmeğe ve şarabın tüketimi, inananların İsa ile özdeşleşme kurabilmesinin en önemli yollarından biridir. Ayinlerde gerçekleştirilen bu eylemle çekilen acılara, duygulara ortak olunabileceği ortaya konulmaya çalışılmıştır.

"Arkaik inançlarda içmeyi yemekten daha önemli kılan, içilen bir sıvının ruhunun "iç"e alınması olgusudur. Bu anlayışa göre her sıvı kanı simgeler ve bir hayvanın kanı ya da bir bitkinin suyu onların ruhudur" (Gürsoy, 2014, s. 63). Ekmeğe ve şarap tüketimi izleyicide bir katharsis / arınma eylemine dönüşür. Yapılan ayinlerle bedenden çok ruhun arınması amaçlanır. Ruhun, yapılan ayinler aracılığıyla başkalaşması, ayine katılımın fiziksel aktivitelerle pekiştirilmesiyle gözlemlenir. Ekmeğe ve şarap tüketimi yiyecek tüketiminin ötesine geçerek, trajik öykülerden hareketle haz ve acıma duygularının uyanmasına yol açar. Böylece katharsis / arınma⁴ eylemi oluşur.

⁴ Aristoteles'in Poetika eserinde katharsis / arınma, tragedyanın amaçladığı temizlenme, tutkuların arınma gibi psikolojik bir bağlamda temellendirilir. "Tragedyanın ödevi, uyandırdığı acıma ve korku duygularıyla ruhu tutkuların temizlemektir" (1995, s. 22). Tragedyalarda yaşanan olayları izleyicinin de yaşamaması ve bu yaşantı deneyimiyle eserle özdeşleşmesi kullanılan anlatım diliyle ilgilidir. Dram ağırlıklı konuların işlenişini sanatsal çalışmalara da yansıtılmıştır.

Yemek tüketiminin katharsis / arınma gibi psikoloji temelli eylemle ilişkilendirilebilir olması, figüratif anlatımlarda eserlerin okunurluğunu etkilemiştir. Eserlerdeki figürlerin fiziksel özellikleri anlatılmak istenen konunun bireysel yönleriyle ele alınabilmesine yol açmıştır. İtalyan Rönesans ressamaları resimlerinde Rönesans döneminde söz konusu olan bolluğu ve bereketi şişman figürlerle vurgulamışlardır. Zayıflık, kıtlık ile açlığı, şişmanlık ise sağlıklı, güçlü, kuvvetli soyluların, aristokrasinin tasvirleri olarak geniş yer almaya başlamıştır. Çalışmalarında dini öykülerden, astrolojiden ve fantezilerden yararlanan Kuzey Avrupalı sanatçı Hieronymus Bosch'a ait olan "Oburluk" isimli resminde kutsal kitaplardan alınan öykülerle tasvir edilen yedi ölümcül günahtan oburluk konusunu ayrıntılarıyla işlemiştir (Görsel 12). Sanatçı burada kullandığı semboller yardımıyla eserin okunurluğunu kolaylaştırmış, bir diğer çalışması olan "Dünyevi Lezzetler Bahçesi" adlı çalışmasına referans oluşturmuştur.



Görsel 12. Hieronymus Bosh, 1485, Yedi Ölümcül Günah: Oburluk. Erişim: 28.05.2016.
https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/f/ff/Hieronymus_Bosch_094.jpg

Öyle ki "Her bir bitki gerçekte olduğu gibi sunulmasına karşın, kompozisyonlar hayalidir ve sıklıkla farklı mevsimlerde açan çiçekler bir arada resmedilmiştir" (Hollingsworth, 2009, s. 346). Giuseppe Arcimboldo resimlerinde (Görsel 13) meyveler, sebzeler, balıklar içeren portreler yapmış, en bilindik eseri olan "Yaz" adlı çalışmasında, bir mevsimin portresi olarak meyveler, çiçekler, yapraklar ve mevsim

sebzeleri kullanmıştır. Bu çalışma özellikle yazın canlılığının ve bereketinin bir portre üzerinden gözler önüne serilişidir de denilebilir. Diğer portre çalışmalarında görülen sembolik anlatım burada mevsimler ile özdeşleşmiş, serinin diğer çalışmalarında ise, kış, ilkbahar ve sonbahar olarak insan ve doğa arasındaki bağ sergilenmiştir.



Görsel 13. Giuseppe Arcimboldo. 1572, Yaz. Erişim: 27.05.2016.
https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e7/Giuseppe_Arcimboldo_-_Summer_-_Google_Art_Project.jpg

Bu ve bunun gibi resimlerde kullanılan çiçekler ve yiyecek betimlemeleri sadece güzel bir görüntü için değil, aynı zamanda simgesel dilleri uzun yıllardan beridir Hıristiyanlıkta kullanılan saflık, aşk ve yeniden dirilme gibi konuların simgesi de olmuştur. Ancak zamanla çürüme kaçınılmazdır. Güzelliğin geçici olduğu, zamanla yok olacağı iletisini güçlendirmek için kompozisyonlara bu nedenle saat imgesi, kafatasları ve sabun köpükleri de dâhil olmuştur. Rönesans döneminde sanatın konusunun genellikle din olması, sanatçıların kendilerini ifade edecekleri yeni konuları bulmaya yönlendirmiştir. Natürmortun sanatta daha fazla yer almaya başlamasıyla birlikte dinsel anlamlar yerini başka türlü betimlemelere bırakmıştır. Natürmortun konusu cansız varlıklar veya nesnelere. Özellikle yiyecekler natürmortun en önemli konusu olmuş ve

yemeği, yiyeceği konu edinen günümüz sanat anlayışının da ilk izleri yansıtılmaya başlanmıştır. Natrmortlar 16. ve 17. yy da Hollanda'da özellikle doruk noktasına ulaşmış ve yiyecek resimleri dönemin betimlemeci anlayışına uygun olarak gelişmiştir. Özellikle Vanitas resimleri olarak adlandırılan bu resimler, 17.yy.'da Felemenk ressamlar tarafından yapılan yağlıboya tekniğinde tuval üzerine çalışmalardır.



Görsel 14. Georg Flegel, 1625-1630, Still Life /Natürmort. Erişim: 27.05.2016.
<http://www.metmuseum.org/toah/works-of-art/21.152.1/>

1600'lerin başlarında, organik, geçici ve zamanla yok olabilen konular işlenmiştir. Georg Flegel'in, "Still Life /Natürmort" alışması vanitas resimlerindedir. Hayatın geçiciliğini sorgulayan bu ve benzeri çalışmalarında sanatçı, bölünerek yenmeye hazırlanmış ekmekler, meyveler, yemeği izleyen hayvanlar kompozisyonlarının konularıdır. Vanitas sanatçılarının bu çalışmaları, karanlık arka fon kullanımıyla hem nesnelere ön plana çıkarırken, hem de anlatılmak istenen konuyu vurgulayarak anlatımı

güçlendirmiştir. Bu teknik kullanımı ileriki dönemlerde konunun ön plana taşınmasında önemli bir rol oynamıştır.

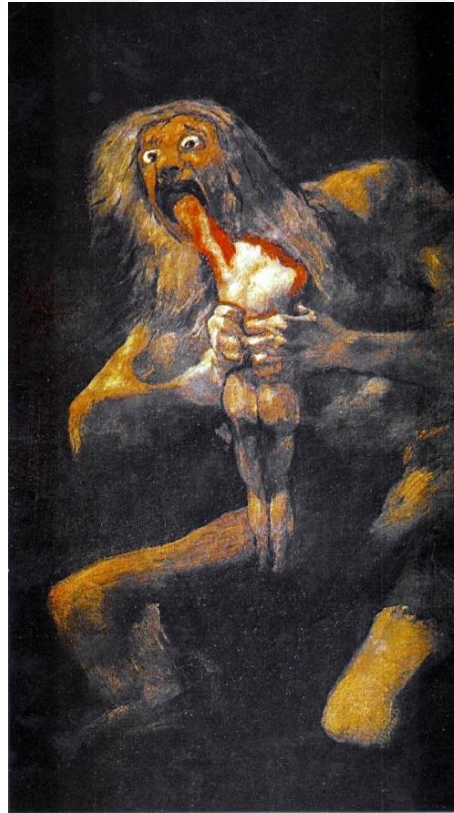


Görsel 15. Michelangelo Merisi da Caravaggio, 1601, Emmaus'ta Son Akşam Yemeği.
Erişim: 27.05.2016.
<https://www.nationalgallery.org.uk/paintings/michelangelo-merisi-da-caravaggio-the-supper-at-emmaus>

Caravaggio'nun bir yemek masasının etrafına insanlarla yemek yiyen İsa'nın "Emmaus'ta Son Akşam Yemeği"ni İncil'den alınan bir öyküyle anlatan resmi, İsa'nın yeniden dirildiğine inanmayan iki müridin İsa'nın ekmeği kutsamasıyla inandıklarını gösteren bir sahneyi aktarmaktadır (Görsel 15). Bu betimleme kültürel ve dini bir bakış açısıyla izleyiciye sunulan bir ikramdır da. Bilindik bir konunun Barok sanat özellikleriyle ışık ve gölge kullanımındaki abartıya kaçmayan aktarımı, konunun dramatize edilişindeki hareketlilik başlıca unsurlarındandır. Resimde beyaz masa örtüsü üzerinde bulunan ekmeğin ve şarap bu konuda resmedilen diğer çalışmalarla ortaktır. Masanın üzerinde bulunan meyve sepeti, kızarmış tavuk, ekmeğin ve şarap kurguya bir lokanta havası katmıştır. Masada bulunan kişilerden "Soldaki mürit gözlerine inanmamış gibi öne eğilmiş, eli sandalyenin koluna yapışmış, sağdaki müridin adeta

resmin dışına taşan kolunun ucundaki açık eli ‘mucizeyi’ seyirciye taşıyor” etkisi vermektedir (Elevli, 2005, s. 1).

Resim sanatında duygunun bu denli güçlü işlendiği bir diğer çalışma, konusunu mitolojideki bir öyküden alan “Çocuklarını Yiyen Satürn” resmiyle Francisco Goya olarak bilinen Francisco José de Goya y Lucientes’e aittir (Görsel 16). Resmin öyküsü mitolojideki tanrı Satürn’ün doğan çocuklarını yiyerek öldürmesini konu edinmiştir. Kehanete göre Satürn’ün, babasının tahtını ele geçişi gibi bir son onu beklemektedir ve bunun gerçekleşmemesi için doğan çocuklarını vahşice yemesi yamyamlık olarak karşılanır. Yunan mitolojisindeki adı Kronos olan tanrının adı ‘zaman’ kavramıyla ilişkilendirildiğinde, zamanın her şeyi tüketmesi biçiminde de algılanabilir. Zaman kavramıyla kurulan tüketim ilişkisinde yemek eylemi, yok etmek olarak yansıtılmaktadır. Ressamın karanlık atmosferi, karamsarlık ve tükenmişlik duygularını yeme eylemindeki gerçekçi yaklaşımıyla mitolojik bir öyküyü dünyevi duygular ile harmanlaması ilgi çekicidir.



Görsel 16. Francisco José de Goya, 1819-1823, Çocuklarını Yiyen Satürn. Erişim: 29.05.2016. https://www.brooklynmuseum.org/eascfa/dinner_party/heritage_floor/rhea

Francisco José de Goya'nın, "Çocuklarını Yiyen Satürn" adlı resim çalışmasının merkezinde bulunan figürlerin gerçekdışı anlatımında mitolojik referansları barındırması etkili olmuştur. Yemek konusunda yamyamlığı çağrıştıran unsurlar, insan doğasının farklı bir biçimde yorumlanmasıdır.

Yemek konusunu insanın gündelik yaşantısından izler katarak ele alan Manet'nin "Kırda Öğle Yemeği" adlı tablosu izleyicilerle buluştuğu zaman bu resmin büyük bir şaşkınlık etkisi yaratması kaçınılmaz olmuştur. Resimde iyi giyimli Paris beyefendilerinin yanında bulunan çıplak kadın ve yemekten arta kalan, yere saçılmış yiyecekler dikkat çeker. "Resmin sol ön bölümünde bulunan natürmort eserin kilit noktasıdır. Aslında bütün bu tabloyu hareketli bir kompozisyondan çok, insanlarla bunları çevreleyen manzaranın kaynaşarak meydana getirdiği bir natürmort havası hâkimdir" (Altuna, 1970, s. 15). Yana düşmüş bir yemek sepeti kompozisyonun en önemli elemanlarından ve bu kompozisyonda yiyecekler artık ne mitolojik ne de dinsel sembollerdir. Yemek sırasında yaşananlar izleyicinin hayal gücüne bırakılmış ve sepetin içinden etrafa saçılan yiyecekler birer göstergeye dönüşürken bu göstergeler modernizmin başlangıcını müjdelemiştir (Görsel 17).



Görsel 17. Edouard Manet, 1863, Kırda Öğle Yemeği. Erişim: 29.05.2016.
http://www.oceansbridge.com/paintings/artists/recently-added/edouard-manet/small/Edouard_Manet_Luncheon_on_the_Grass_1863.jpg

Sanat alanında, önceleri sadece konu içerisinde sembolik bir anlam içeren ya da anlatımı kolaylaştıran bir araç, bir gösterge olarak ele alınan yemek, modernizmin getirdiği yeni anlayış çerçevesinde, artık bireysel, nesnel ve özgürleştirici yaklaşımıyla yeni bir dönemin izlerini taşıyacaktır. Böylece yemek, sanatta resmedilmek istenen ana temanın aracısı olma görevinden uzaklaşmaya başlamış ve giderek konuya farklı bir şekilde dâhil olmuştur. Sanatta yemek konusu, genellikle anlatılmak istenene yardımcı olan bir görev üstlenerek anlatıma hizmet etmiş, modernizmle birlikte ise yemek, artık sanatın doğrudan konusu haline gelmeye başlamıştır.

Rönesans döneminde çoğunlukla dinsel içeriklerle şekillenen anlatım yolları, yemek konusunun ele alınış biçimini ve dolayısıyla içeriğini de zenginleştirmiştir. Dini öykülerin yaygınlık kazanması, bu öykülerin görselleştiği sanat yoluyla gerçekleşmiştir. İzleyici kendisini resimlerde anlatılan öykülerle terbiye ederken dinsel değerler çerçevesinde yaşantısını biçimlendirmiştir. Modernizmde ise yemek konusunun ele alınışı, modern hayatın getirdiği yeni yaşam tarzı ve sanatsal anlatım biçimlerinin değişmesi / dönüşmesiyle simgesel yaklaşımların ötesine geçmiş ve farklı biçimlerde konuya dâhil olan yemeğin aynı zamanda tüketilebilir, yok edilebilir insan doğasını vurgulaması temel amaçlardan biri haline gelmiştir. Bireysel bir varoluş sergilemeye başlayan modern sanatçıların, doğayı taklit etmekten uzaklaşıp bireysel kaygıların, toplumsal yaşantıların, gündelik hayatın endişelerini yansıtabilecekleri yeni anlatım olanaklarının arayışına girmeleri, her konuda olduğu gibi yemek konusunun da ele alınış biçimini değiştirmiş ve zamanla çok boyutlu bir kavram olarak kullanımına olanak sağlamıştır.

2.2. Modernizm ve Sonrasında Sanatta Konu Olarak Yemek

Modernizm yeni, çağdaş olanı yansıtırken, geçmişten farklı olan her şey eskiyle bağını tamamen koparmaya çalışmamış, yeni olanı inşası eskinin üzerine tamamlayıcı olarak eklenmiştir. Modernizm, önceki dönemlerle ilişkisini bireysel, toplumsal, sosyal vb. alanlarda iletişim kurarak ortak bir zeminde inşa eder. Modernizm, zamanın değişikliklerine ayak uydurarak yenileşen, çağdaşlaşan kavramları beraberinde oluştururken postmodernizmle güncelleşen bir hal almıştır. Sanatta modern olan, çağını

yaşayan, modern hayatın değişikliklerine uyum gösterebilen olarak algılanmış, modern hayatın getirdiği tüketim alışkanlıkları aynı zamanda toplumun her alanında olduğu gibi sanata da bakışı değiştirmiştir.

Modern hayatla gelişen sanayileşme, hızlı tüketim gibi yeni durumlar, yeni oluşumların, yeni düşüncelerin oluşacağı yeni bir sürece de zemin hazırlar. Bir sanat eseriyle karşılaşıldığı zaman bir izleyici olarak baş başa kalınan şeyin sadece sanat olmadığı, bir üretim sürecinin, yaratıcılığın ta kendisi olduğu düşünülmeden edilemez ve bu neredeyse bütün çalışmalar için geçerli olan bir süreçtir.

Sanat ne zaman bir parça ekmeği bir fırının vitrininden alıp da sanat galerisinin duvarında asılı bir resme dönüştürebilmiş veya siparişini bekleyen lokanta müşterisine özel üretilecek, yarım bırakılacak veya tamamen tüketilecek bir tabak leziz metafor salatasına dönüşmüş olabilir?⁵ İlk insandan beri dini, sembolik, ideolojik vs. nedenlerle sürekli kullanılagelse de yemeğin doğrudan sanatın konusu haline gelmesi elbette modernizmle birlikte söz konusu olmuştur, denilebilir. Zira, modernizm ve sonrasında sanatın farklı disiplinleri içinde barındıran çok yönlü bir üretim alanına dönüşmesiyle birlikte yemek olgusu / yiyecekler çok yönlü bir ifade alanına sahip olmuş ve kültürel, etnik, antropolojik, cinsiyetçi ve sınıfsal vb. anlatımlarla kendisine yer bulmuştur.

⁵ Brian O'Doherty'nin, "Beyaz Küpün İçinde: Galeri Mekanın İdeolojisi" adlı kitabından çağrışımla, galeri mekanının sınırlarına ve sanata dair genel bir soruya dönüşebilmektedir.



Görsel 18. Henri Matisse, 1908, Tatlı: Kırmızıda Uyum. Erişim: 29.05.2016.
https://www.hermitagemuseum.org/wps/wcm/connect/71d6a2fd-a06a-4898-a758-51ee05fd28e7/WOA_IMAGE_1.jpg?MOD=AJPERES&CACHEID=5f2b9a73-373a-445f-a4c1-2cd65e0bca22

Henri Matisse'in "Tatlı: Kırmızıda Uyum" adlı resminde, yemek odası şeklinde kurgulanmış mekân, ortasında duran yemek masasının üzerinde bulunan meyveler, meyveleri sunuma hazırlayan kadının sağ köşede bulunması masayı daha da görünmez kılmıştır (Görsel 18). Duvar ile bütünleşen masanın kırmızı rengin üzerindeki desenlerle kompozisyon devamlılığı sağlanmıştır. Sol üst köşede bulunan manzarayla resmin dinamik yapısı gözükmemektedir. İç mekânla dış mekânı ayıran en önemli özellik kullanılan renklerin belirleyici olmasıdır. Öyle ki iç mekân sıcak renkler, dış mekân ise soğuk renkleriyle tasvir edilmiş, böylece yemek konusunun işlenişi izleyiciyi şaşırtan bir oyun haline gelmiştir. Matisse, "Tatlı: Kırmızıda Uyum" adlı bu resmiyle öncülerinden olduğu Fovizm akımının özelliklerine uygun olarak, canlı renklerin geniş yer kapladığı, hareketli çizgisel ritimlerin ve dekoratif öğelerin ön planda tutularak yemek masası hazırlama sahnesinin canlandırıldığı bir resmi izleyiciye sunmuştur.



Görsel 19: Pablo Picasso, 1912, Hasır İskeleli Natürmort. Erişim: 29.05.2016.
[https://www.khanacademy.org/humanities/art-1010/early-
 abstraction/cubism/a/picasso-still-life-with-chair-caning](https://www.khanacademy.org/humanities/art-1010/early-

 abstraction/cubism/a/picasso-still-life-with-chair-caning)

Kübizmin dönem özellikleri kendini İzlenimcilikten farklı ortaya koymuştur. Giderek doğadan uzaklaşan ve izlenimciler gibi doğa gözlemleri yapmayan kübistler, doğayı farklı bir pencereden yorumlayarak sunmuşlardır. “İzlenimcilere göre görünen nesnelere kendilerini bize görülmek için sunmuyorlardı artık. Tersine görünenler birbirleriyle alışveriş içinde bulduklarından yakalanması güç, hareketli şeylerdi” (Berger, 2013, s. 18). Kübizm ve İzlenimcilik gibi farklı akımlar, yemek konusunu ele alan sanatsal çalışmalara farklı yorumlar katmıştır. Yemek konusunu ele alan çalışmalar, İzlenimcilikte dönem özelliklerine göre betimlenirken, Kübizmde zaman-mekân algısındaki değişimlerle bütün / parça ilişkisinin yeniden kurgulanmasında değişiklikler göstermiştir. Biçim dili olarak kullanılan kübik formlar, zamanı yakalamaya çalışan bir çabalamanın sonucu olarak her şeyi hareketli bir biçimde yansıtmıştır. Pablo Picasso,

Görsel 19'daki "Hasır İskemleli Natürmort" çalışmasıyla iskemlenin kenar halatını çerçeve olarak kullanmıştır. Resmin sağ üst kısımda duran yarım limon, kabaca çizilmiş bardak, harfler ve geometrik formlar kullanmıştır. Hareketli nesnelere iskemle üzerinde sabitlenmiş izlenimi verilmiştir. Kübizminde kullanılan nesnelere o zamana kadar kullanılan anlatım çerçevesinden dışarı çıkmış, yeni bir iletişimin başlangıcını nesnelere ekseninde yapı / biçim bozulmalarıyla yansıtmıştır. Picasso'nun nesnelere ilişkisi; sahip olmayı arzuladığı nesnelere dir. "Bir 'nesne'yi resmederek ona sahip olur, ele geçirir" (Berger, 1989, s. 108). Bu şekilde ele geçirilebilir bir oyun gibi yaklaştığı nesnelere betimlediği eserlerinin, yaşamla bağlantısını nesnelere üzerinden gerçekleştirir. Sanatçı, eseriyle nesnelere arasında yaşamsal bir bağ kurar ve bunu gerçekleştirirken "sanatçı, dört bir yandan gelen duyguların toplandığı depodur: gökyüzünden, yeryüzünden bir kâğıt parçasından, geçip gitmekte olan bir şekilden, bir örümcek ağından. İşte bu nedenle nesnelere arasında ayırım gözetmemek gerekir" demiştir (Berger, 1989, s. 108). Picasso, sanatsal çalışmalarında nesnelere, natürmort resim konusuna değinmiş, gündelik nesnelere kübik, biçimsel ve soyut kompozisyonları ele almıştır. Picasso devamında nesnelere ilişkisini "nesnelere söz konusu olduğunda sınıf ayırımı yoktur" biçiminde ifade etmiştir (Berger, 1989, s. 108). İnsan, doğası gereği nesnelere çevrili bir evrenle ilişkili bir hayat sürmektedir. Özne ile nesnenin karşılıklı etkileşimli doğası ile nesne sürekli bir devinim ve dönüşüm içindedir. Yemek konusunun, nesnelere boyutuyla ele alınış biçimi, bu dönemde yemeğin ve diğer nesnelere sanatın içinde kullanılan birer malzeme olarak yansıtılmasına yol açmıştır.

Yemeğin bir malzeme olarak ele alınması, yemek nesnelere sürekli temas halinde bulunan sıradan nesnelere haline dönmesi de demek olacaktır. Picasso özellikle sınıf ayırımını ortadan kaldırarak şekillerin dünyasına her şeyi dâhil eder. Buna yiyeceklerin arzulanabilirliği de dâhildir.



Görsel 20. Salvador Dalí, 1933, Bir Kadının Retrospektif Büstü. Erişim: 30.05.2016. http://www.moma.org/wp/moma_learning/wp-content/uploads/2012/06/Salvador-Dali.Retrospective-Bust-of-a-Woman--382x395.jpg

Boyalı porselen, ekmek, mısır, mürekkep standı, kum ve iki adet kalem gibi hazır nesnelere kullanarak gerçekleştirdiği “Bir Kadının Retrospektif Büstü” adlı çalışması Salvador Dalí’nin gerçeküstücü anlayışta gerçekleştirdiği çalışmalarından biridir (Görsel 20). Dalí, düş ve gerçeklik sınırlarında yaptığı gezintilere, belirgin anlamlar yüklediği hazır nesnelere aracılığıyla “Bir Kadının Retrospektif Büstü” adlı çalışmasını yapar. Kullanılan nesnelere ekmek, yumurta, fasulye, mısır gibi yiyeceklerdir. Dalí gerçeküstü anlamların ötesinde bereket, doğurganlık, üretim ve tüketim gibi kavramlar etrafında oluşturduğu bu çalışmada gerçekliğe gerçeküstücü bir yaklaşımla ulaşmıştır.

Rönesans’tan bu yana yaşanan dönemsellerde üç ana eksen olduğu gözlemlenir. Bunlardan birincisi, “Rönesans’tan sanayi devrimine ‘klasik’ dönemi belirleyen biçim

kopyalama’’dır (Baudrillard, 2002, s. 78). Jean Baudrillard bunu doğal değer olarak değerlendirir ki, doğal olanın birebir yansıması ve gerçekliğe bağlılık sanat ve sanatçı için vazgeçilmez bir değer olarak göze çarpar. Yunanca “taklit” anlamına gelen “mimesis” kavramı doğal olanın taklit edilmesiyle biçimlenir. Doğal olanın, insan tarafından öykünme yoluyla tamamladığını Aristoteles, Poetika adlı eserinde anlatır. Bu öykünme yoluyla gerçekleşen içgüdüsel bir hayranlığın doğanın yüceltilmesidir. Sanatın yansıması doğanın yansıtılması ile olacaktır. Baudrillard’ın da değindiği ticari değer, yani sanayi devrimi sonrası sanayileşme ile oluşan üretimsel değerler ve günümüz sanatını etkileyen yapısal değerler, simülasyonlar olarak sanatın değişen doğasına yönelik konulardır. Sanat, kullanılan malzemelerin, yüzeylerin, geleneklerin değişim gösterdiği, zamansal süreçte hayata da yansıyan ve bu yansımayla insanlık tarihine ışık tutan bir alana dönüşmüştür. Farklı sanatsal dönemlerde, insanlık tarihi sanat aracılığıyla yansıtılabiliştir. İnsanın değişimi, yaşamının paralelinde gelişen düşünsel ve sanatsal değişimleri içeren bir yolculuk olmuştur. Sanat tarihi açısından Rönesans’tan sonra gerçekleşen en büyük değişimlerden biri, modern sanatın ifade biçimi açısından Pop Art’la olmuştur. “Warhol 1960’larda Campbell Çorbaları’nı boyadığında, bu hem simülasyon açısından hem de modern sanat açısından parlak bir başarıydı: Meta-nesne, meta-gösterge ironik bir biçimde kutsanmıştı; işte bize kalan tek ritüel budur, şeffaflık ritüeli’’ diyordu “Sanat Komplosu” ile buna Baudrillard (2011, s. 34).

Sylvère Lotringer, Sanat Komplosu ile ilgili değerlendirmesinde, günümüz hayatını sanat ile ilişkilendirerek “tıpkı herhangi ticari işletme gibi, kariyer fırsatları, karlı yatırımlar ve yüceltilen tüketim nesnelere sunuyor. Sanatla alakası olmayan her şey sanata dönüşüyor’’ der (Gümüş, 2010, s. 1). Bu değerlendirmeye günümüz sanatının, tüketim nesnelere sanat alanına dâhil etmesiyle, sıradan olan günlük nesnelere sanatın içerisine maddi kazanç sağlanan bir tüketim nesnesi olarak sunar. Böylece sanat alanında tüketim nesnelere de eklenmesiyle kapsamı genişleyen postmodernizmin kapısı aralanır. Sanatsal çalışmalarda konuyu ele alış ve uygulama aşamalarında zaman kavramının önemli olduğu görülür. Modernizmden, postmodernizme geçerken ortak noktalarından biri güncel ve çağdaş olmak gibi kavramlarken, anı yakalamak ve kullanmak postmodernizmin yaşantı ile bağını gözler önüne serecektir.

2.3. Günümüz Sanatında Yemek

Günümüz sanatında yemek konusu, modern hayatın, birey kavramı ve tüketim üzerinden yeni bir bağlamda değerlendirilmesini gerektirmiştir. Modern hayatın, birey kavramında özgürce ele alınıp sanata yansımaya, sanatsal olanda da yemek konusunu özgür kılmıştır. Sanat eserlerine yansıyan günümüz yaşantısı, nesnelerin sanata yansısıyla gerçek ile taklit arasında yeni bir anlatımı benimser. Frederic Jameson, postmodernizm ile kapitalizm arasında bağlantı kurduğu “Post-modernizm ya da Geç Kapitalizmin Kültürel Mantığı” başlıklı yazısında “post-modern kuramla özdeşleşmiş kilit bir terim kullanacak olursak resim, insanların orijinal ile kopyayı birbirinden ayıramadığı bir simulacrum’dur” der (Ritzer, 2014, s. 243).



Görsel 21. Andy Warhol, 1962, Campbell'in Çorba Konserveleri. Erişim: 30.05.2016.
http://www.moma.org/wp/moma_learning/wp-content/uploads/2012/06/Warhol.-Soup-Cans-469x292.jpg

Tüketim toplumunu yansıtan, popülerliğe uygun imgelerin yüceltilmesiyle gündelik nesnelerin, popülerleşmiş imajların sanatta yansımaları, 1950'lerden itibaren Pop Art ile görülmeye başlanmıştır. Sanat, bu dönemde adeta popüler kültürü yaygınlaştıran bir araç haline gelmiş, böylece popüler sanata zemin hazırlanmıştır. Andy Warhol tarafından otuz iki adet çorba konservesinin resmedilmesiyle bir anlamda yemek anlayışındaki değişimler izleyiciye yansıtılmıştır (Görsel 21). Böylece gündelik hayata giren hızlı tüketim nesnelere ve bunun endüstrileşmesi, yaşam tarzındaki değişimleri de

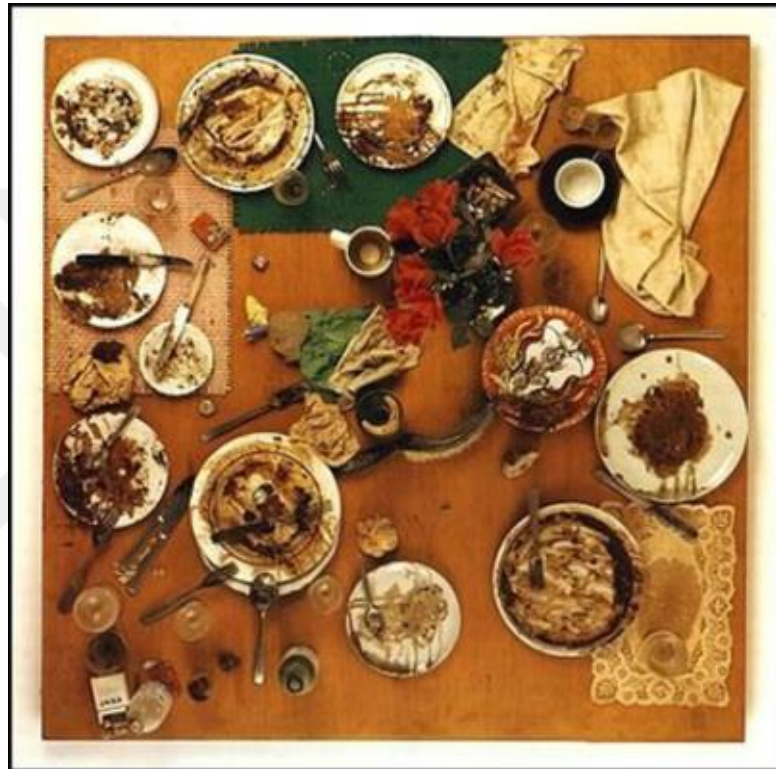
sergilemiştir. Hızlı yemek anlayışı, hızlı tüketimi beraberinde getirerek toplum kültürünü tamamen değişime uğratmıştır. A. Warhol, gündelik yaşamda popüler olan imajları baskı resim mantığı ile birleştirmiştir. A. Warhol popüler kültür, tüketim kültürü gibi etkisini giderek artıran dönemin temel kavramlarını anlatmak için yemek konusunu tüketim nesnelere içerisinde belli bir vurgu yaparak kullanır. A. Warhol, sanayileşmeyle değişen kültürel yapıyı, popüler imajlar kullanarak popüler bir anlatımla hızlı tüketim toplumunu yansıtmıştır. Hazır yemek endüstrisi, modern hayatın hızlı temposunda yemek fabrikaları gibi yeni kavramları gündeme getirmiş ve giderek gündelik hayata daha çok hâkim olmaya başlamıştır. Sanayileşmeyle gelişen ve değişen toplumda, yemeğin hızlı tüketimi kültürde de değişimlere yol açar. Yemek artık uzun zaman ayrılarak, özene bezene yapılan, belli amaçları olan, haz alınan, sosyalleşilen, seremonileri olan yapıdan uzaklaşarak, yerini hızla tüketilen, ihtiyacı karşılayan, zaman ayırmaya gerek duyulmayan yeni bir yapıya dönüşür. Bu dönüşüm toplum içerisinde hızlı tüketimin getirdiği yaşam biçimiyle örtüşür.

Postmodernizm, toplumu algılayış ve yansıtışını ürünler, materyaller, çoğaltım nesnelere vb. unsurlar üzerinden yansıtır. Böylece toplumu derinlemesine olmayan bir algılayış biçimiyle ele alır. Tüketim toplumunda bir ürünün değeri maddesel olmaktan çok haz, gösteriş gibi soyut kavramlarla açıklanabilirken, tekrarlanan imajlar, popüler yaşamla aynı doğrultuda olmuştur. Warhol'un çorba kutuları sıradan endüstri imajlarını kopyalayarak Postmodernizmle özdeşleşmiştir. Yemeği vurgulayarak kullanması, tüketim nesnelere ve popüler kültür içinde anlatılmak istenenleri ileten bir söyleme dönüşmüştür.

Geçmişten günümüze uzanan bir mutfak yorumu ve günümüz insanının mükemmelliği arayan sanat anlayışını idealar evreninin bir zıttı olarak ele alan "Eat Art", sanatın geleneksel değerlerini yıkmak ve bundan zevk almak anlayışını vurgulayan bir eğilimdir. Önde gelen sanatçılarından "Daniel Spoerri ve diğer sanatçılar bazen yenilebilen bazen de yenilemeyen besin maddelerinin sanat yapıtı olarak sunulduğu yemekler düzenlemişlerdir. Bu nesnelere 1970'te Düsseldorf'ta Eat Art galerisinin ve Spoerri restoranının açılışında "Eat Art" ürünleri olarak sunulmuştur" (Germaner, 1997, s. 24-25). Eat Art (sanatı yemek) sözcüğünün bir dil oyunu içermesi, yani sanatın

yenilebilir olması, onun aynı zamanda tüketilebilir bir nesneye dönüşmesi anlamını da içermektedir (Görsel 22).

Yemek tepsisi en güzelinden bir tabloyu andırır: Koyu bir fon üzerinde değişik nesnelere (kâseler, kutular, fincan tabakları, çubuklar, ufacık yiyecek demetleri, azıcık gri zencefil, birkaç dal portakal rengi sebze, kahverengi bir salça fonu) içeren bir çerçevedir, bu kaplar ve bu yiyecek parçaları ufacık, incecik ama çok olduğu için de bu tepsiler resim sanatının tanımını gerçekleştirir gibidir (Barthes, 2013, s. 20).



Görsel 22. Daniel Spoerri, 1963, Tableaux-Pièges / Tuzak Tablo. Erişim: 30.05.2016.
<http://www.lifeproof.fr/.a/6a010534aec579970c0148c78535fd970c-pi>

Daniel Buren' in "Bir Dilim Ekmek" yazısında olduğu gibi; " Bir dilim ekmeği bir müzeye koymak ya da orada sergilemek o müzenin işlevini değiştirmez ama müze, en azından sergi süresince o bir dilim ekmeği sanat yapıtına dönüştürür" (O'Doherty, 2010, s. 18). Galeri mekânının sihirli güçleri sanatla ilgisi olmayan her şeyi sanata dönüştürürken, içerdiği simgeler etrafında yeni okumalar ve yeni yapılar inşa edilmesine de imkân tanıyabilir. Bunlardan bazıları ilk örneklemeleri natürmort olan, günümüze yansımaları daha serbest bir stilde gerçekleşen yemek betimlemeleridir. Günlük nesnelere estetik amaçlarla kullanılması yerine, masaya rastlantısal ve

gelişigüzel yemeğin yerleştirilmesiyle zamana tuzak kuran Daniel Spoerri'nin "Tuzak Tablo" kompozisyon çalışmaları, yemek sofrasından arta kalanları izleyiciye sunar. Spoerri'nin yeme, içme üzerine kurgulanmış masaları, insan ve yiyecek ilişkisinde geleneksel kaygıların dışındadır. Yemek masası bir tabloya dönüşmüş biçimdedir ve bu mekân içerisinde farklı zamana ait, tüketilmiş yiyeceklerin bulunduğu bir yemek masası olarak kurgulanmıştır.



Görsel 23. Judy Chicago, 1974-1979, Akşam Yemeği Partisi. Erişim: 30.05.2016.
<http://fotografya.fotografya.gen.tr/cnd/index.php?id=449,0,0,1,0,0>

Yemek konusu ele alınmış biçimiyle farklı okumalara olanak sağlarken, farklı biçimlerde ele alınan, uygulanan bir konu olmuştur. Kolektif olarak gerçekleştirilen, Judy Chicago'nun "Akşam Yemeği Partisi" adlı (Görsel 23) enstalasyon çalışmasında üçgen formunda hazırlanan masanın üzerinde tarihte ve mitolojideki kadınlardan esinlenerek temsili bölümler hazırlanmıştır. Chicago'nun da içinde bulunduğu çeşitli sanatçılar, beraberce çeşitli tekniklerle, işlemeli masa örtüleri, tabaklar ve peçeteler gibi kadına dair anlatılmak istenen, yemeğe dair araçlarla olabildiğine kadınınsı formlarda ifade ederler. Kadının hayat içerisindeki yerini, kadına dair imgelerle masada bir yer vererek ayrıcalıklı bir konuma getirirler. Söz konusu çalışma, feminist bir yaklaşımla

yorumlanabileceği gibi, kadınlığın sembolize edildiği bir akşam yemeği partisi olmanın dışında, toplumsallık, geleneksellik, dinselikle de ilişkilendirilebilmektedir. Kadın kimliğine yemek masası üzerinden vurgu yapılmakta, “üçgen şeklindeki masada hem biçimsel olarak vajinaya, hem de Hristiyanlıktaki teslis inancına gönderme bulunmaktadır” (Vargı. 2009. s. 1). Yemek konusunda, kadın imgesi üzerinden farklı farklı üretimlerde bulunulması, kadınların tarih boyunca göz ardı edilen rolüne yemek masası aracılığıyla vurgu yapılmasıdır. Temsili olarak düzenlenen yerler, kadınlar tarafından tarihi rollerine uygun bir anlayışta hazırlanmış göstergeler, imgeler yemek masası üzerinde kimliğini bulmuştur.



Görsel 24. Félix Gonzalez-Torres, 1991, İsimless (Ross'un Portresi). Erişim: 30.05.2016.
https://d1lfxha3ugu3d4.cloudfront.net/exhibitions/images/2011_Hide_Seek_EL88.087_428H.jpg

Farklı renklerde ve farklı boyutlardaki ambalajlanmış şekerleri sergi salonunda bir köşeye yığın şeklinde bırakan Félix Gonzalez-Torres için yemek eylemi, izleyiciyi esere dâhil etmenin bir yoludur. Torres bu yolla sergi salonuna gelen ziyaretçiler ile farklı bir iletişime geçer. İzleyicilerin aynı zamanda tüketimine sunduğu bu şekerler Félix Gonzalez-Torres'in özel hayatından ipuçları taşır. İsimless (Ross'un Portresi) adlı çalışmasında (Görsel 24) bir köşeye yığılan şekerler seyircilerin tüketimine sunulur. Sanatçının özel hayatından bir yaşanmışlığı konu alan portre çalışması, arkadaşının ölümünden önce yakalandığı hastalığın onu nasıl yavaş yavaş tükettiğini izleyiciye

yansıtmak ister. Şekerlerin izleyiciye sunulması ve izleyicilerin ağızda yavaş yavaş eriyen, tüketilen yapısı erotik çağrışımlarda bulunur. Yerleştirme (enstelasyon) çalışmasında kullandığı malzemelerin yenilebilir, tüketilebilir nitelikte olması, malzeme olarak yiyeceklerin doğrudan kullanımına örnektir. Yiyecek maddelerinin farklı bir anlam kazanması ile yapıt yeniden inşa edilir. Yeni okumalara ve anlamlandırmalara açık olan eser sanatçının izleyiciye sunduğu ipuçları sayesinde izleyiciyle iletişimde yeni bir boyut kazanır. Bu boyut yiyecek maddesinin kullanımıyla sağlanmıştır. Bu tür yiyeceklerin izleyici ile doğrudan paylaşımı sayesinde oluşan etki, sanatçının izleyiciyi eserinin içine dâhil etmesine yol açar.



Görsel 25. Rirkrit Tiravanija, 1990, Pad Thai. Erişim: 30.05.2016.
https://www.gavinbrown.biz/uploads/2100021/1398199780494/RT_091a-454-xxx_q85.jpg

Benzer bir etkiyle, sanatçı ve izleyici ilişkisinin iletişimsel yönüne vurgu yapan Rirkrit Tiravanija, “Pad Thai” adlı projesinde galeri mekânında pişirdiği geleneksel Tayland yemeğini izleyicilere ikram eder (Görsel 25). Pişmiş yemekten arta kalanları, sunum hazırlıklarını vb. ikram edilenleri doğrudan izleyici ile paylaşır ve böylece sanatçı

ürettiği çalışmalarda izleyiciyi çalışmaların içine katarak karşılıklı etkileşimde buldukları ortak bir eser ortaya koyar. Sanatçı sadece yemeği yapan ve dağıtan konumunda değil, aynı zamanda gelen tepkiler ve hazırlanan yemekleri doğrudan sunmasıyla aktif bir rol içindedir.



Görsel 26. Sarkis, 1994, Pilav ve Tartışma Yeri. Erişim: 30.05.2016.
<http://www.sanalmuze.org/paneller/image/zbnl33.jpg>

Dördüncü İstanbul Bienali'nde yer alan çalışmasıyla Sarkis, merkezinde kazan bulunan bir oturma düzeni tasarlamış ve tepesinde neon ışıkları tarafından 'Pilav ve Tartışma Yeri' yazısı ile aydınlatılmış bir çalışma sergilemiştir (Görsel 26). Sarkis'in merkezine yemek kazanını yerleştirmesi şüphesiz yayılan ısının ve sıcaklığın etkisiyledir. İnsanları sergi salonunda oluşan farklı bir atmosferin içine çeker. Sarkis bu çalışmasını anlatırken, "merkezindeki sıcaklığın etrafında, aynen bir yemek tepsisinin etrafında oturur gibi, gelinsin, oturulsun, yenilsin, konuşulsun" diyerek yemek ile olan ilişkisindeki beklentiye dile getirmiştir (Sarkis. 1995, s. 254). Sarkis'in birleştirici temennisinin, bir sanat organizasyonu olan Bienal çatısı altında, yüzlerce sanatçının ve izleyicinin bulunduğu bir ortamda yapması ilgi çekicidir. Böylece sanatçı, yeme eylemini insanların toplu olarak yaptığı eylemler olarak hem bütünleştirici, hem de maddi manevi kültürlerinin bir parçası haline getirmiştir.

Çok boyutlu bir olgu olarak yemek ve sanat ilişkisi konusu, sanatsal alanda ele alınışında belli bir konuyu sembollerle vurgulayan görevini, bazen feminist bir bakış açısıyla kadını temsil etmek için Judy Chicago gibi göstergelerin ve simgeler etrafında biçimlenmiş bir masaya dönüştürebilmiştir. Bazense iletişimi, etkileşimi, bütünleştirici sosyalleştirici yönünü aynı Sarkis ve Rirkrit Tiravanija' nın çalışmalarında olduğu gibi veya bedenle olan ilişkisinde, Félix Gonzalez-Torres'te olduğu gibi belli kavramları anlatmak için sanatçılar doğrudan yemeğin kendisini kullanmıştır. Bunda şüphesiz yemek konusunu ele alan farklı sanatçıların farklı tutumları etkili olmuştur. Yemek, yeni bir bağlamda kendini sorgulatan bir yemeğe, temel bir malzeme veya konunun kendisine dönüşmüştür. Böylece natürmortlardan farklılaşan yemek konusu, zamanla artık doğrudan tüketilen ya da temsili bir değeri olan, bazen iletişim olarak karşılaşılan, bazense etkileşimi sağlayan bir boyuta ulaşır.



Görsel 27. Mona Hatoum, 1996, Deep Throat/Derin Gırtlak. Erişim: 30.05.2016.
http://www.nytimes.com/imagepages/2006/07/07/arts/07inou_CA0.html



Görsel 28. Mona Hatoum, 2002, Grater Divide/Büyük Rende. Erişim: 30.05.2016.
http://www.buten.net/rosie/2004/2004_08_29/MonaHatoumGraterDivide_8353.JPG

Yemek konusu genel anlamıyla ihtiyaçların karşılanması, fiziksel açlığın gözler önüne serilmesi olarak algılandığında karşılaşılan şey, farklı coğrafyalardan, farklı kültürlerden ve farklı zamanlardan ele alınmış, ama ortak paydası yemek olan çalışmalardır. Mona Hatoum'un "Deep Throat / Derin Gırtlak" (1996) çalışmasıyla modernleştirilmiş bir oburluk seremonisi gözler önüne serilebilir (Görsel 27). Mona Hatoum'un heykellerinin çoğu gündelik ev içi nesnelere dönüştürülmüştür. Örneğin "Grater Divide / Büyük Rende" (2002) adlı çalışmasında olduğu gibi. Burada sıradan bir mutfak eşyası olan rende, mimari bir boyut kazanıp mekanı agresif bir biçimde bölen bir paravana dönüşür (Görsel 28). Rende heykelle dönüşürken fazlasıyla büyüyen keskin delikleri açıkça tehditkârdır ve bir paravandan beklenen mahremiyeti sağlamak için de pek elverişli sayılmazlar (Hatoum, 2012, s. 28).

Ori Gersht, 2006-2008 yıllarında gerçekleştirdiği çalışmasında geleneksel ölü doğa manzaralarını, gerçek sebze ve çiçeklerle video olarak yeniden canlandırır. Görsel 29'daki çalışma hareket etmeye başlayınca kadar 17. yy.'ın önemli ressamlarından

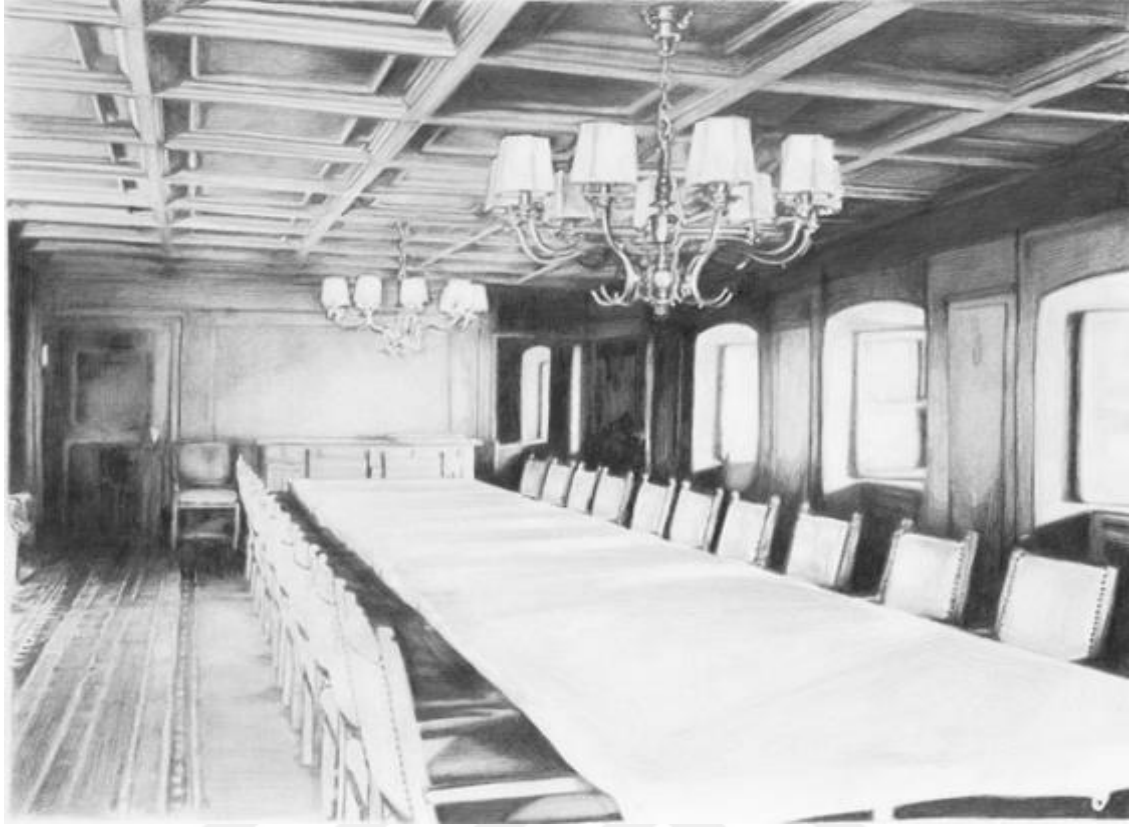
Juan Sanchez Cotan'ın 1602 tarihli “Quince, Cabbage, Melon and Cucumber / Ayva, Lahana, Kavun ve Salatalık” adlı resminin neredeyse aynısıdır.



Görsel 29. Ori Gersht, 2006, Pomegranate / Nar. Erişim: 31.05.2016.

https://i.guim.co.uk/img/media/4a7b16262528ab4039e7d1a26b1cd64d0ce1acd4/0_0_4000_3002/master/4000.jpg?w=620&q=55&auto=format&usm=12&fit=max&s=d4d7b0998d74f8f8533b0a26ff12b1c0

Gersht'in videosunda izleyici sakin bir şekilde geleneksel ölü doğa manzarasını izlerken aniden bilinmeyen bir yerden gelen kurşunla nar ortadan ikiye bölünür. Narın parçalanmasını seyirlik bir manzara gibi yavaşlatılmış kamera görüntüsüyle veren sanatçı, adeta zamanı durdurur. Yahudice “pomaganate” kelimesi “granade” yani el bombası kelimesiyle aynı anlamı taşır. Bu çalışmadaki geçmiş ve gelecek ilişkisi ile yarattığı yumuşak geçişlerle, izleyiciyi irkiltmeden masum, romantik bir sahneye çevirdiği yemek sunumuna yeni bir anlam yükler (Artam Global Art & Design. 2014. s. 100).



Görsel 30. TUNCA, 2014, İsimli. Erişim: 31.05.2016.
<http://www.tuncasubasi.com/wp-content/gallery/desire-2014/tunca-desire-hitler.jpg>

İstanbul’da 2014 yılında “Desire /Arzu” adını verdiği sergisinde TUNCA, yemek ile sanat ilişkisini çok katmanlı bir çözümlenme olarak sunar. Politikanın sanat içindeki yerini yemek üzerinden yansıtan sanatçı, politik tarihin önemli isimlerinin yeme alışkanlıklarından yola çıkarak, damak tadının politik, sosyal ve kültürel boyutlarını incelemiştir. TUNCA dünya liderlerinin sevdiği yemekleri yeniden üretme üzerine kurgulanmış video, fotoğraf, performans gibi tekniklerle yemeğin politik alanda nasıl yer edindiğini izleyiciye sunar (Görsel 30). Siyasi tarihin aktörlerinin, bazen aile çevreleri ile bazense politik çevreleriyle yeme alışkanlıkları, yemek masaları, yemek yeme esnasındaki halleri gibi durumları yansıtmaları açısından tarihi belge değeri taşıyan çalışmalarıdır. TUNCA kendini sergiyi düzenlerken liderlerin özel aşçısı konumuna getirmiş, böylece sanatçı ve zanaatçı kimliğiyle çalışmalarını izleyiciye yansıtmıştır. “Bir sanatçının üretimleriyle sürekli “servis veren olan pozisyonunun” bu kez “aşçı”/zanaatkâr olarak sorunsallaştırdığını” vurgulamıştır (Arapoğlu, 2015, s. 1).

Bir yemeğin tarifi yapılırken içindeki malzemelerin büyük bir hassaslıkla, mükemmeliyetle birleştirilebileceği bir reçete çıkar. Fakat sanatın tarifini yapmak somut bir bileşimi olmayan bir reçete gibidir. Ortak paydaları izleyicisinin onu duyumsamasıdır. Yemek ve sanatın bileşiminde izleyicisinin gözleri önündeki çalışmalar, sadece gözle değil, özümşenerek, bir anlamda dokunmayla, kulakla ve mideyle de buluşur.

Çok boyutlu bir olgu olan yemek, sanatta konu olarak farklı zamanlarda farklı şekillerde ele alınmış, zamanla simgesel, göstergesel, dinsel vb. anlamların yanı sıra politik, cinsiyet, statü gibi anlamlarıyla da belli kavramların tartışılmasında önemli bir araç haline gelmiştir. Sanatta konu olarak ele alınan natürmortların ötesine geçerek, değişen süreçte farklı farklı anlatım yollarıyla sanatta yer bulmuştur. Örneğin toplumda görülen sanayileşme, hızlı tüketim gibi kavramları yemeğe yansıtmış yemekte de sanayileşme, hızlı tüketim gibi kavramların yer aldığı görülmüştür ve beraberinde toplumun her alanında olduğu gibi değişim, sanata da yansımıştır. Sarkis, Rirkrit Tiravanija gibi sanatçılar geleneksel anlamlarıyla yemeği günümüze taşımaya çalışmışlar, doğrudan tüketimiyle yemeği sanatta ayrıcalıklı kılmışlardır. Özel hayatından bilgilerle, farklı okumalara sebebiyet veren, ama izleyiciye bu referansı dayatmayan, böylece duygusal kalabilen bir çalışmayla yemek konusunda Félix Gonzales-Torres, parlak ambalajların arkasına saklanan bir çalışmayı gerçekleştirir. Yeme ve yok etme konusunda, yeme araçlarının, nesnelere şiddet eylemine dönüşümlerini sergileyen devasa bir rendenin veya geleneksel bir natürmortun günümüze uyarlanmasıyla farklı farklı kavramların gözler önüne serilmesi olarak yaklaşılabilir. Yemek konusunu ele alış, yorumlayış, yemeğin algılanmasında farklılıklara neden olmuştur. Sanatçı söylemiyle yemeği, sergilenmesi ve sunumuna aracı haline getirdiği gibi, sanat çalışmasıyla sorgulanan bir kavramdır da yemek. Denilebilir ki tarihi, insanlık tarihi kadar eski olan yemekle sanatın birlikteliği, yaşamın yemekle devam ettiği gibi, yemek konusunda çalışmalarında devam edeceğinin ipuçlarını vermiştir.

3. UYGULAMALAR

İyi bir yemek yememişseniz iyi düşünemez, iyi sevemez,
iyi uyuyamazsınız (Woolf, 2012, s. 21).

3.1. Uygulama Aşamasında Kişisel Arayışlar

Sanatta yemek konusuna, uzun yıllar boyunca simgesel ifadelerle karşılık gelecek biçimde yaklaşılmış; çalışmalarda kompozisyon, ışık, renk gibi biçimsel anlatımlar ön planda tutulmuştur. İlkçağlardan itibaren yemeğin sanatta farklı biçimlerde yorumlanması, farklı oluşumlara neden olmuş, dönemler boyunca farklı anlatım yolları ile sanatın zengin bir anlatım aracına dönüşmüştür. Yemek sanatta kapsamı genişleyen bir alan sunmakla kalmamış, yemek alanında da, estetik yönüyle yemek sunumlarını etkilemiştir. Yemeğin, sanatta işlenişi, yemek malzemelerinin merkezinde toplanılan düşüncelerin yansıması olmuştur. Paylaşımın, kültürün, estetiğin ve sanatın yemek kültürüne, yemek kültürünün de sanatın içerisine dâhil olduğu günümüzün sanat anlayışı bağlamında, çok boyutlu bir olgu olarak yemek / yiyecek, temel bir ihtiyaç olmanın ötesinde ve sembolik, mitik anlamlarının yanı sıra, yaşam, kültür, iletişim, tüketim vb. kavramlar eşliğinde sanatsal bir ifade aracına dönüşebilmektedir.

Mutfak eşyalarının kullanımı ile görsel sanatlarda oluşan masumane tutum, izleyicilerle buluştuğunda görsel bir ziyafete dönüşebilmektedir. İzleyici ile birlikte var olan bu eserler gizli ve bazen açık bir ilişkinin içine izleyicisini çeker. Yemek, izleyiciyle buluşmasında kendisini sunarken yok edebilen bir düzenin parçasıdır da aynı zamanda. Yeme eylemiyle yemek, hem insan için bir varoluşu, hem de tüketilen besinlerle fiziksel bir yok oluşu çağırır. Yemeğin kültür içindeki önemine vurguda bulunmayı amaçlayan, Görsel 31’de yer alan “Farklı Yerde Farklı Zamanda” adlı çalışma, tüketilen nesnelere etrafında seyirlik hale gelen düzenlemelerden yola çıkılan sunumlardır. Kullanılan parçaların farklı yerde, farklı zamanda, farklı öyküler barındıran yeme araçlarından, sahiplerinin yaşanmışlıklarına dair derlenen bir öyküyü anlatmaya çalışır. Böylece sanatta geleneksel anlamda yemek konulu çalışmalardan farklılaşarak, mutfak ve yemek kültürü konularıyla ilişkilendirilmek istenmiştir.

Mutfak ve yemek kültürünün değişimi ile ortaya konan makro kültürel yapının minör enstrümanları olma durumunda, geçirdiği değişimi yansıtan işlevsizleştirilmiş farklı desenlerdeki porselen tabak formları, eklettik bir yapının yeme ve yok etme üzerindeki etkilerini yansıtılmaktadır.



Görsel 31. Oya Yerlikaya, 2014, Farklı Yerde Farklı Zamanda, Farklı Desenlerde Kırık Porselen Tabaklar.

Farklı kültürlerden ipuçlarıyla şekillenen, birbirine eklenerek büyüyen çeşitli ebatlardaki kumaş parçaları ile oluşan bir sofr a bezi, üzerindeki paslı kaşığın da dikilerek eklenmesiyle bir ziyafeti ve yok edişi andırır. Bu çağrı Görsel 32'deki çalışmada yemeğe dair sembolleri izleyiciye kullanılan malzemeler aracılığı ile yansıtır. Anadolu'nun geleneksel el sanatlarından biri olan kırkyama tekniğinde oluşturulan sofr a, bakırın elektriği ile geçmişi günümüze taşımayı amaçlamıştır.



Görsel 32. Oya Yerlikaya, 2014, Sofra, Karışık Teknik, Düzenleme.

“Sahip olunan şey her zaman işlevinden soyutlanmış ve kişinin bir parçası şeklinde algılanan nesnedir” (Baudrillard, 2011, s. 107). Nesnelere için söylenen bu sözle, gündelik hayatta karşılaşılan nesnelere sahip oldukları görevler, işlevsellikle bir araya getirilmiş, karşılıklı olarak parçaları birbirlerine atfedilen bir sistemin nesnelere haline gelmiştir. Baudrillard, “Nesneler Sistemi” isimli kitabıyla nesnelere sahip olduğu kişilere öznel bir dünya kurmaya yardımcı olduğunu vurgular ve “Öyleyse her nesne iki ayrı işleve sahiptir. Birincisi bir işe yaramak, ikincisi birisinin malı olmak” der (2011, s. 107). Bu bağlamda “Sofra” adlı çalışmada aidiyetini eklendiği parçalar üzerinden gerçekleştirmeye çalışan kaşık formunun, özellikle işlevini yeniden adlandırdığı söylenebilir. Kendi işlevinden soyutlanmasıyla kaşık, geçmişle gelecek arasında iletişimini sofradan birleştiricilik, toplayıcılık, devamlılık vb. unsurlar ile yansıtır.

Şeker hamurundan modellenen kadeh biçiminde güller, tepsi üzerinde izleyicilere sunulurken, izleyici ile eser arasındaki sınırların varlığını zorlamakta ve izleyicilerin deneyimleyebileceği sadece görme, dokunma gibi algılara değil, koku ve tat alma gibi

duyulara da seslenerek lezzetini sunabilmektedir. Görsel 33’de yer alan “Tepsidede Sunum” adlı çalışma, sunulanın özne-nesne ilişkisi bağlamında nasıl kurulabileceği üzerinde durmaktadır. Bu ilişki, izleyiciye çalışmayı tepside uzanıp alabileceği kadar yakınlaştırmayı, bu yakınlık ile ulaşılabilecek bir mesafede durabilmeyi amaçlamıştır.



Görsel 33. Oya Yerlikaya, 2014, Tepsidede Sunum, Ahşap Tepsi, Şeker Hamuru, Düzenleme.

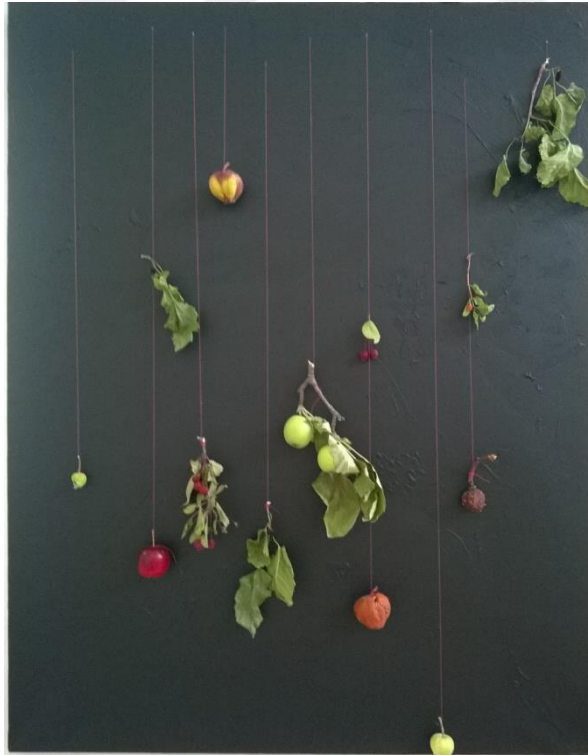
Bir sanat eserine yakınlaşmak onunla olan bağları da güçlendirmek olacaktır. Sıralanarak yerleştirilmiş bir dizi metal kaşık izleyicisinin yaklaşması ile oluşan yansıma ağı ile yeniden biçimlenir. Öyle ki yansıma eserin kendini oluşturur. Görsel 34’te yer alan “Yansıma” başlıklı çalışma, yemek yeme aracı olan kaşığın yeni bir boyutta yaklaşımını sağlar. Çalışma izleyicisini yakınına çekerken aynı zamanda açık bir daveti de barındırır.



Görsel 34. Oya Yerlikaya, 2014, Yansıma, Karışık teknik.

Yemek konusunun uzun yıllar boyunca sanat içerisinde dini, mitolojik vb. öykülerin yeniden canlandırılmasında aracı bir etken olarak kullanılması, geçmiş zamanı günümüze taşıyan bir aracı olma görevini de üstlenmesine sebep olmuştur. Günümüz natürmort yorumlamalarında sanatçılar, konuyu hem günümüzün sanat anlayışında bir sanat yansıması olarak ele almış, hem de bu tarz yorumlara toplumsallık, psikolojik, sosyolojik unsurları eklemiştir.

Görsel 35'te yer alan çalışma, genellikle natürmort resimlerinde kullanılan teknik ve kompozisyon kurallarının bozulup, sonra yeniden birleştirilerek resim yüzeyinde yeniden oluşturulması ve bu yeniden inşa etme çabasının sürprizlerle bir oyuna dönüşmesidir. Bu anlamda "Oyun" adlı çalışma, geleneksel bir anlatımın yapısı değiştirilerek ve yeniden kavramsal çözümlenmelerle oluşturulması çabasıdır. Tuval üzerinden sarkıtılan pembe renkli ipler, ucunda farklı farklı mevsim meyveleri, kurumuş yiyecek parçaları, meyve ağacı dalları gibi geleneksel natürmort elemanlarının siyah fon üzerinde kurgulanmasıyla, "Oyun" izleyiciyle etkileşimi fiziksel boyutlarda sağlamayı amaçlayan bir çalışmadır.



Görsel 35. Oya Yerlikaya, 2014, Oyun, Tuval üzeri karışık teknik.

“Oyun” olarak adlandırılan bu çalışma nesnel boyutuyla kullanılan meyvelerin tuval üzerinde üç boyutlu olarak konumlandırılmasıdır. Resim üzerine eklenen nesnelere olarak algılanan oyunda, nesnelere gerçek halleriyle tuvalde yer bulurlar. Resme uzanılıp bir parça almaya çalışıldığında resimdeki ipler bağlantılı olduğu diğer meyveyi hareketlendirip uzaklaştırır, bu yönüyle de bir oyunu andırır.

“Yemişler sarkıyordu başının üstünde dallı budaklı ağaçlardan armutlar, narlar, pırlı pırlı elmalar, ballı incirler, tombul zeytinler sarkıyordu ama ihtiyar adam koparayım diye ellerini uzattı mıydı, bir yel geliyor, savuruyordu onları kara bulutlara” (Homeros, 2013, s. 212). Tantalos’un korkunç işkencelerinden biridir bu anlatılanlar. Homeros’a ait olan, eski Yunan’ın en büyük destanlarından biri, Odysseia’da şiirsel bir dille anlatılmıştır. Tüm olanlar, her ne kadar işkence olsa da, ders verir niteliği ile oburluğun bir oyuna dönüştüğünün referanslarını verir gibidir aynı zamanda.

Büyüme ve bir bütün olabilme, şüphesiz beslenme ile gerçekleşen bir eylemdir. Bu eylemde aracı olan malzemelerin kullanımı mutfaktan uzaklaşan bir yolculuğa dönüşecektir. Maslow teorisi olarak bilinen ihtiyaçlar hiyerarşisi, en temel ihtiyaç olan fizyolojik ihtiyaçlardan birini, yani açlığı veya susuzluğu gidermekten başlayıp, aşama aşama insanın kendini gerçekleştirmesini ele alır. Kendini gerçekleştirme, insanın kendi doğasını en üst seviyede kullanmasıdır. Denilebilir ki, insan doğasına dair eksikliklerin giderilerek parçaların birleştirilmesiyle bir bütün olmaya çalışmaktır. Görsel 36’daki çalışmayla porselen tabak formu bu teoriden yola çıkarak insanın kendini bir bütün haline getirme serüvenini kişiye özgü bir eklentiyle ele alır. Söz konusu çalışma kırık porselen parçalarının ekme hamuru ile yapıştırılmasından oluşur. Hamur, tabakla birleşerek tabağın işlevinin bir parçası olmaya öykünür. Yemek yeme eylemlerinin insanları, toplumları birleştirici öğesine vurgu yaparak, parçalanmış bir tabağı hamurla birleştiren “Bütün Olabilme” adlı çalışma, bütün olabilmenin aynı zamanda kırılma yanına da vurguda bulunmayı amaçlar.



Görsel 36. Oya Yerlikaya, 2016, Bütün Olabilme, Porselen Tabak ve Hamur.

Kırılmalar gibi bir diğer yeniden oluşum kurgusunu oluşturan Görsel 37’de yer alan “Yara” adlı çalışma, kesip parçalama işlevinin gerçekleştiği bir yüzeyken kendi keşiği üzerinden çıkan hamur maddesi ile kendi yarasını tedavi eden, kullanılmış bir kesme tahtasından oluşur. Kesme tahtası yalın haliyle üzerinde zamanın izlerini arkaik formlar oluşturarak sunar. Üzerindeki çizgiler kullanılmış ve yıpratılmış olmasıyla bir mutfak eşyasından ötesini izleyiciye yansıtır. Bu haliyle modern yapının eskiyle olan bağına hatırlatır. Tamamen yenilenmek değil, üzerine inşa edilen, eklenen yapının kendi parçası dahi olsa, organik bir parçaya, nefes alıp veren bir yapıyla yemek ve sanatın birleşimiyle oluşan dönüşümünü anlatır.

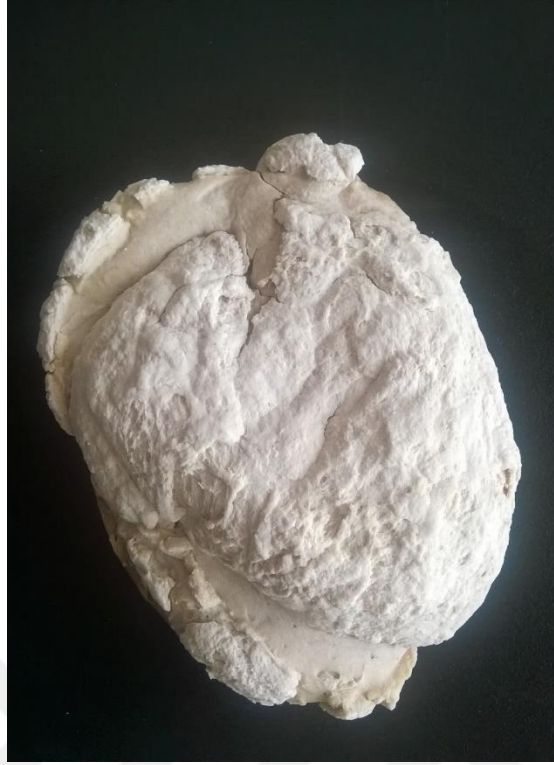
“Yara” Mona Hatoum’un dev rendesinde anlattığı şiddet ve tedirginliğe benzer bir anlayışla ele alınmıştır. Ancak gündelik ev içi bir nesne burada kendi boyutlarında, kullanılmış ve tüketilmişliği ile saldırganlığı değil, yaralı haliyle eski olanın, kişiye ait olanın referanslarını vermiştir. İki çalışma da şiddet terminolojisini kullanır, ama biri saldırganken diğeri örselenmişliğin pasif halini sergiler. İnsan fizyolojisine dair ipuçları barındıran yara formu ve kesme tahtasının kesikleriyle farklı bir boyutta karşılaşılır. Bu haliyle organik bir forma dönüşürken dev rendeden farklılaşır. Kullanılan ortak dil kavramsal olarak benzerlik taşısa da anlamsal olarak birbirinden uzak kaygıları içerir. Yemek hazırlanmasında yardımcı nesnelere, gündelik hayatın içine giren, hatta

kendilerine rol seçen dev rendenin paravan görevi üstlendiği gibi, kesme tahtası da, kendi rolünden sıyrılır ve insansı duyguları izleyiciye yansıtır. Sadece parçalarının birleşmesini değil, aynı zamanda bütün olabilme çabasını gösterir.



Görsel 37. Oya Yerlikaya, 2016, Yara, Kesme Tahtası ve Hamur.

Yemeğin tek başına malzeme olarak algılanması, yemeğin kullanılan herhangi bir malzemeden farklı olarak ele alınmasını gerektirmiştir. Pertev Nail Boratav, Türk folklorunda bulunan inanışları, töreleri ve törenleri anlattığı “100 Soruda Türk Folkloru” adlı kitabında, halk kültüründe yiyeceklerin önemine yer verir. Örneğin Türk halk kültüründe bulunan “ekmek” saygı gösterilen, ayrıcalıklı yere sahip bir besin maddesidir. “Onu yere atmamak yerde görünce kaldırıp öptükten sonra ayak basmayacak bir yere koymak ” ona olan saygının göstergesidir (2003, s. 88). Halk söylencelerinde de farklı bir yere konulan ekmek, yiyeceklere olan bakışı değiştirir. Görsel 38’de ekmeğin ham malzemesi olan un ve suyla oluşturulan form, modelaj tekniğiyle şekillendirilir. “İnsan Kalbinin Kırılganlığı” adını taşıyan çalışmada, kurumaya bırakılan ekmek karışımı zamanla kuruyarak, daha sert, daha kırılgan bir forma dönüşür. Söz konusu form serbest bir çağrışımla insan kalbini andırmaktadır.



Görsel 38. Oya Yerlikaya, 2016, İnsan Kalbinin Kırılganlığı, Un ve su, Modelaj tekniği.

Destanlar, mitolojik öyküler, masallar vb. halk arasında yıllardan beri gelecek nesillere aktarılan miraslardır. Anlatılan konular, içinde barındırdığı kavramlar, yemekle ilgili bazı referanslar verir. Gılgamış destanında ölümsüzlüğün nasıl kazanılacağı anlatılırken, Gılgamış'ın tanrıların sınavında yedi gün, yedi adet ekmek yapıldığı söylenir. “Yaşam Ekmeği” olarak düşünülebilir bu yedi adet ekmek. Yaşam Ekmeği Efsanede Gılgamış'ın tanrılar tarafından sınanmasına yardımcı bir unsurdur. Ekmek, anlatıda Gılgamış'a ölümsüzlüğü değil, yaşamı sunmuştur. Bir diğer ölümsüzlük veya yeniden dirilme olarak anlatılan dini bir öykü olan “Yedi Uyurlar” efsanesinde inançları yüzünden toplumlarından izole edilen yedi inananın bir mağarada uyurlarken ölümsüzlüğe ulaştığı anlatılmıştır. Yedi uyuyan uyandıklarında, çok uzun yıllar geçmiştir. Yemek yeme ihtiyacıyla bir ekmek fırınında, yüzyılların geçtiği anlaşılır. Efsane temelinde ölümsüzlüğü konu alır. Böylece sembolik olarak ekmeğe farklı bir görev yükler.

Yemeğe farklı anlamlar yüklenmesiyle Görsel 39'da yer alan çalışmada ekmek en işlenmemiş haliyle un ve su bileşenleri ile yapılmış ve zamanla taşlaşmıştır. Bu süreç

ekmeğin bir yiyeceğe dönüşmesindense bir besin maddesinin kendi organik yapısından uzaklaşması olarak sergilenmiştir. Bu çalışmayla efsaneleri referans olarak zaman ve mekânda sonsuzluğa ulaşma çabasını anlatır. “Yaşam Ekmeği” adlı söz konusu çalışma yedi adet ekmeğin, çiğ bir halde hazırlanmasıyla yenilemeyen ve tüketilemeyen nesnelere dönüşmesidir.



Görsel 39. Oya Yerlikaya, 2016, Yaşam Ekmeği, Un ve su, Modelaj tekniği.

Ölümsüzlüğün ve ruhun yüceltilmesi yemeğin gizil anlamlarıyla da ilintilidir. James G. Frazer’in “Altın Dal: Dinin ve Folklorun Kökleri” adlı kitabında belirttiği gibi “yabanılların düşüncesine göre, yeme ve içme işi özel bir tehlike taşır içinde; çünkü bu sırada ruh ağızdan kaçabilir ya da orada bulunan bir yabancıнын yapacağı bir büyüyle bedenden çıkarılabilir” (1992, s. 155). Yemeğin yeme esnasında gerçekleştiği öne sürülen olaylar yemeğin tabusal boyutlarını işaret eder.

Sigmund Freud, “Totem ve Tabu” adlı kitabında, “insanlar o belirli hayvanı ya da bitkiyi yemekten çekineceklerdi; çünkü bu kendi kendilerini yemek anlamına gelecekti” der (2010, s. 143). Arkaik inançlardan gelen bir inanışla, bir bitkinin suyu onların ruhunu da barındırdığı için yeme / içme eylemi aynı zamanda onu vücuda alma, dâhil etme anlamında kullanılacaktır. Herhangi bir yiyeceğe yasak konulmuş olması, onun tabu olarak nitelendirilmesinde rol oynar. Tabunun kutsallaştırıldığı ve sıradan insanlar için erişilmez bir seviyeye çıkartılan yiyeceklerin de diğer nesnelere gibi totem nesnesine

dönüştüğü görülür. Totemler simgesel değerleri olduğu gibi kullanan veya yiyen kişiye o nesnenin gücünü almasına yardım ettiğine inanılan inanışlardır. Yasaklarla, yaptırımlarla yemenin yasaklandığı ve bunun kendi varlık değerlerini koruma amaçlı olduğu düşüncesiyle ilişkilendirilmiştir.

Claude Lévi Strauss'un totemler ve tabular ile ilkel kabileleri gözlemlerinden yola çıkarak “tabulaştırılan hayvanlar... damak zevki açısından iyi olduklarından değil, düşünmenin iyi bir yolu olduğu için seçilir” diyordu (Douglas M., Isherwood B., 1999, s. 77). Böylece ilkellikle yeme eyleminin arasında düşünceyi besleyen bir aracı bağın olduğuna vurgu yapmıştır. İlkel davranışların ve içgüdüsel yeme alışkanlıklarının birleşiminden yeme alışkanlıklarının duyumsal ve bilişsel yönlerinin olduğu çıkarımına ulaşılır.

İlkel tutum ve ilkel davranışlar “ağzın ‘doğal amacı’, yeme ve içme için bir araç olarak hizmet etmektir. Bu nedenle insan ağzına dair heykel temsilleri, ağza daha ‘manevi bir tavır’ vermek için tamamen duyumsal ve doğal ihtiyaçların göstergesi olan şeyleri” ortaya çıkarabilmiştir (Fraser, 2008, s. 141). İhtiyaç kuramıyla, manevi bir tavır sergileyerek, insanın fiziksel ihtiyaçlarına gönderme yapılmıştır.



Görsel 40. Oya Yerlikaya, 2016, Lokma. Video Görüntüsü.

iştah öykünmeyi gerektirmez. Boğulmaktayken büyük bir soluk alma “iştahımız” vardır, ama bunda hiçbir öykünme yoktur. Fizyolojik bir olay söz konusudur. Çölde su aramak için yürürken hiç kimseye öykünülmez. Fakat yaşadığımız dünyada bütün toplumsal ve kültürel modellerimiz yiyecek ve içecek konusunda “Moda” olan şeyleri isterler. Her türden iştah, peşlerine düştüğümüzde bize, başkası değil de “biz” olduğumuz izlenimini veren modeller tarafından yolundan saptırılır (Girard, 2010, s. 70).

Sahip olunan nesnelere kişilerin parçası haline gelmiş işlevsizleştirilmiş formlar olarak algılanması Baudrillard’ın “Nesneler Sistemi”nde değindiği konulardan biridir. Nesnelere kendi kimliklerinden ayırarak yeni kimlikler yüklemek, nesnelere karşı hissedilen tutkunun da görülür düzeye gelmesidir. Bir tutkunun nedeni ve konusu olan her şeyin, somut bir dünyanın içinde hacim bulmuş olması da mümkündür. Bundan yola çıkarak sanat tarihinde arzu edilenin, tutku nesnelere ve duygusal olanın Gerçeküstücü akım ile etkin bir şekilde sanata dâhil edilen yeni simgelerin kullanıldığı görülür. Krishan Kumar “Gerçeküstüçüler hazzı ve hayal gücünü alkışladılar, erotik ve duygusal olanı keşfe çıktılar, büyüde ve delilikte bastırılmış güçler ve kaynaklar buldular” der (2013, s. 120). Krishan Kumar, Sanayi sonrası değişimlere uğrayan toplumdaki, postmodern topluma geçişte toplum dinamiklerinin önemine değindiği “Sanayi Sonrası Toplumdan Post-Modern Topluma Çağdaş Dünyanın Yeni Kuramları” adlı kitabında, sanat tarihi açısından da yeni toplumun yeni kuramlarına değinir. Sanat neredeyse bütün dönemlerde topluma ayna tutmuştur.

Kırık parçalarıyla tabak formları veya kırık kumaşlar bir bütünü, mozaiksel bir yapının bütünleşmesidir. Eski Roma döneminde kullanılan mozaikler gibi tarih sahnesinden bir öyküyü canlandırmaya çalışmaz, bir bütünü oluşturan eşit kesilmiş, düzenli, uyumlu parçalar değildir. Böylece dekoratif öğeler barındıran bir nesne olmaya çalışmaz. Anlatılanlar, tedirginlik uyandıran, çağrışımlarla konuyu dramatikleştirilen ve insanın fiziksel ve duygusal bütünlüğüne dair simgesel göndermeler yapan, hatta toplumun içinde farklı kültürle harmanlanan bireyin varoluşudur. Bireysel arayışlara konu olan yemek, farklı alanları kapsayacak ve farklı alanlarda varoluşu yansıtacağı için sanatsal çalışmaların taşıyıcısı konumuna ulaşacaktır.

Araştırma konusu çalışmalarda yemek konusu doğrudan ele alınmaz, gizil tarafları izleyiciye vererek kendi öyküsünü, kendi duygusunu katması beklenir. Bütünselliği bitmemişlik etkisiyle yakalamayı amaçlar. Oyuna davet edilen izleyici, tıpkı belirli bir görevi tamamlanmaya çalışır ki, devamında yemek konusundan alınan referanslarla, insan yaşamının izlerini yemek konusu üzerinden kurgular.

Çok boyutlu bir olgu olarak çalışmalarda yemek ve sanat ilişkisi, sistematığı olmayan kültürel kodlar, gelenekler, işaretler üzerinden biçimlenir. Temas içinde olduğu sosyal, dini, politik, statü, tabu vb. kavramlardan beslenir. Denilebilir ki hayattan beslenerek, hayata dair ipuçları sunan çalışmalardır.

Yemek, ilkelerin totemler için kullandığı, “yasak olanı yemek, kendini yemektir” savıyla insan ilişkilerinde toplumla örtüşür. Hem kutsaldır, hem de sıradan. Yemeğin, insanı / seyirciyi kendine yaklaştırması pasif bir rolden aktif bir role dönüşmesiyle mümkündür. Yemek yeme, duyumsal olduğu kadar duyguyu da ifade etmesi açısından ilkelerin içgüdülerini günümüz dünyasına taşır. Yasak olan veya nadir olan her şey gibi kendine yakınlaştıranın çekiciliğidir. Yemeği farklı kılan, rengi, tadı veya yansımasıyla tüketiciyle kurduğu iletişimidir. Göstergelerin kullanımı ise, yemeği yapıldığı yerden çıkarıp sanat galerisine taşıyan bir yolculuktur.

SONUÇ:

Genel olarak yemek, insanların hayatlarını devam ettirebilmek için tüketmeleri gereken yiyeceklerken, zamansal süreçte sanatın sırasıyla konusu, nesnesi ve hatta yemeğin kendi başına sergilenmesiyle estetik yönü ağır basan sunumlara dönüşmüştür. Yemek doğal bir ihtiyaçken, bir tabağın içinde bulunan yiyeceklerle görme, tat, kulaklar ve burun vb. duyu organlarıyla iletişime geçen, hatta anıları canlandıran bir yapıyla nesnellikten çok duysal analizlere sebebiyet veren bir yapıdadır.

Tarih boyunca kültür ve uygarlıklar içerisinde insanlar kendini ifade edebileceği çeşitli araçlar aramış, sanat da bu ifade araçlarından en önemlisi olmuştur. İnsanın kendini ifade etmede kullandığı malzemeler zamanla anlatılmak istenen konuları anlatmaya yetmemiş, sanatsal, düşünsel kaygıları yansıtmada yeni arayışlara girilmesine sebep olmuş, bu arayışların da etkisiyle geleneksel malzemelerden uzaklaşmıştır.

“Çok Boyutlu Bir Olgu Olarak Yemek ve Sanat ilişkisi” konusunu ele alan araştırma raporu sonucunda, sanat ve yemek ilişkisinin yeniden yapılandırılmasında düşünce kalıplarının yeniden biçimlendirilmesi bir ihtiyaç olarak belirir. Kendine özgü yapısıyla yemeği sanata dahil eden bir durumdan, yemek ve sanat kavramlarını sorgulayarak işbirliği yapan bir düzeye ulaşması bu ihtiyacı görünür kılar. Düşünce aşamalarının evrimini anlamadan bugünü anlayamayız. Bugünün anlaşılabilmesi, geleceğin hayal edebilmesi için önemlidir. Öyle ki, hiçbir düşünce köksüz ve zeminsiz bir temelde oluşmamıştır. Bu aynı zamanda yemekten / yiyecekten yola çıkarak, toplumun kökleri, geleneklerini sanatın yapı taşlarıyla da ilişkilendirmektir.

Yemek ve sanat ilişkisi insana dair çok şey anlatır. Yemek; kültür, tarih, duysal, sembolik öneme sahip olmuş, toplumsal ve sosyal hayatta iletişimsel bir araç görevi görmüş, sanatta ayrıcalıklı bir yer edinmiştir.

Uygulama aşamasında yemek ve sanat ilişkisinin çok boyutlu kavramlarından yararlanarak küreselleşen bir dünyanın yeniden üreten ve tüketen boyutuna göndermeler yapılmıştır. Kültürel değerlerden yararlanarak yeniden okumalar yapılabilecek önermeler

sunan çalışmalar gerçekleştirilmiştir. Yapılan uygulamalar özellikle izleyiciyle iletişim kurmaya çalışmasıyla yemeğin ve sanatın ortak dili olan iletişimi etkin bir şekilde kullanmayı amaçlamıştır. Sanatta yemek durağanlıktansa aktif bir oluşumu destekler. Tüketim içerisinde oluşan bir devinim elbette kendini yeniden yapılanmanın, yeniden konumlanmanın içinde bulacaktır. Duyusal ve tatsal referanslar sanatın durağan yapısını hareketlendirmiş, din merkezli, doğa kaynaklı veya estetik kaygıdan uzak hayatla beraber devam eden bir yolculuğa dönüştürmüştür.



KAYNAKÇA:

Altuna, Sadun. (1970). *Empresyonist Ressamlar: Hayatları ve Eserleri*. İstanbul: Hayat Kitapları.

Arapoğlu, Fırat. (2015). ArtUnlimited. Erişim:22.05.2014.

<http://www.tuncasubasi.com/wp-content/uploads/2015/05/tunca-desire-artunlimited.jpg>

Aristoteles. (1995). *Poetika*. (Çev. İsmail Tunalı). İstanbul: Remzi Kitabevi.

Artam Global Art & Design. (2014). Sayı.26. s. 100. İstanbul: Antika A.Ş.

Barthles, Roland. (2013). *Göstergeler İmparatorluğu*. (Çev.Tahsin Yücel). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Baudrillard, Jean. (2002). *Simgesel Değiş Tokuş ve Ölüml*. (Çev. Oğuz Adanır). İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Yayınevi.

Baudrillard, Jean. (2011). *Nesneler Sistemi*. (Çev. O. Adanır, A. Karamollaoğlu). İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Yayınevi.

Baudrillard, Jean. (2011). *Sanat Komplosu*. (Çev.Elçin Gen,Işık Ergüden). İstanbul: İletişim Yayınları.

Beals R. L., Hoijer H. (1991). Antropolojinin Konusu ve Alanı. (Çev. Gürbüz Enginer). Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih-Coğrafya Fakültesi Dergisi Erişim:22.05.2015.
<http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/26/1254/14381.pdf>

Belge, Murat. (2012). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Berger, John. (1989). *Picasso'nun Başarısı ve Başarısızlığı*. (Çev. Y. Salman, M. Gürsoy). İstanbul: Metis Yayınları.

Berger, John. (2013). *Görme Biçimleri*. (Çev. Yurdanur Salman). İstanbul: Metis Yayınları.

Beşirli, Hayati. (2010). Yemek Kültür ve Kimlik, Milli folklor, 87. Erişim:03.06.2014
http://www.millifolklor.com/tr/sayfalar/87/16_.pdf

Bober, Phyllis P. (2003). *Tarihöncesinden Ortaçağa Kültür, Sanat ve Mutfak*. (Çev. Ülkün Tansel). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Boratav, Pertev N. (2003). *100 Soruda Türk Folkloru (İnanışlar, Töre ve Törenler, Oyunlar)*. İstanbul: K Kitaplığı.

Briggs, Asa. (2007). Kültür. (Çev. Sevim Kebeli). Milli folklor,74. Erişim:13.08.2015.
http://www.millifolklor.com/tr/sayfalar/74/13_.pdf

Douglas, M., Isherwood, B. (1999). *Tüketimin Antropolojisi*. (Çev. E. A. AYTEKİN). Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.

Elevli, Nevsal. (2005). Caravaggio Yine Kalplerde, Erişim:03.06.2015
<http://milliyet.com.tr/2005/04/06/pazar/yaznevsal.html>

Emiroğlu K., Aydın, S. (2003). *Antropoloji Sözlüğü*. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.

Foley, Jonathan. (Mayıs 2014). Dünyayı Yedik Özel Dosya. National Geographic Türkiye. İstanbul: Promat Basım Yayın.

Fraser, Ian. (2008). *Hegel ve Marks İhtiyaç Kavramı*. (Çev. Beyza Sümer Aydaş). Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.

Frazer, James G. (1992). *Altın Dal Dinin ve Folklorun Kökleri*. (Çev. M. H. Doğan). İstanbul: Payel Yayınları.

Freud, Sigmund. (2010). *Totem ve Tabu*. (Çev. Hasan İlhan). İstanbul: Kumsaati Yayınları.

Frolov, Ivan. (1997). *Felsefe Sözlüğü*. (Çev. Aziz Çalışlar). İstanbul: Cem Yayınevi.

Germaner, Semra. (1997). *1960 Sonrasında Sanat*. İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Girard, René. (2010). *Kültürün Kökenleri*. (Çev. A. Er, M. Yaman). Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.

Goode, Judith. (2005). *Yemek*. (Çev. Fatih Mormenekşe) Erişim: 22.05.2015.
<http://www.millifolklor.com/tr/sayfalar/67/67.pdf>

Gombrich, E.H. (1986). *Sanatın Öyküsü*. (Çev. Bedrettin Cömert). İstanbul: Remzi Kitabevi.

Gümüş, Semih. (2010). *Sanatın Sanat Olmaktan Çıkması*, Erişim:05.12.2015,
<http://www.radikal.com.tr/kitap/sanatin-sanat-olmaktan-cikmasi-1020717/>

Gürsoy, Deniz. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Gürsoy, Deniz. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi*. İstanbul: Kurtiz Matbaacılık.

Hatoum, Mona. (2012). *Hala Burdasın*. (Çev. Emre Ayvaz). İstanbul: Arter.

Hekim, Selma. (2011). *Sanat Tarihi ve Yemek*. Culinarymag, Erişim Tarihi:03.06.2014
<http://www.culinarymag.com.tr/Haberler/Detay/567a5b26-8a1c-45b4-96a3-faac3771707f>

Hollingsworth, Mary.(2009). *Dünya Sanat Tarihi*. (Çev. Rengin Küçükdoğan, Banu Ergüder). İstanbul: İnkilap Kitabevi

Homeros. (2013). *Odysseia*. (Çev. A. Erhat, A. Kadir). İstanbul: Can Sanat Yayınları.

İncil. (1997). İstanbul: Yeni Yaşam Yayınları.

Karauğuz, Güngör. (2006). *Hititler Dönemi'nde Anadolu'da Ekmek*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.

Kumar, Krishan. (2013). *Sanayi Sonrası Toplumdan Post-Modern Topluma Çağdaş Dünyanın Yeni Kuramları*. (Çev. Mehmet Küçük). Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.

Lévi-Strausse, Claude. (2000). *Yaban Düşünce*. (Çev. Tahsin Yücel). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Megill, Allan. (1998). *Aşırılığın Peygamberleri*. (Çev. Tuncay Birkan). Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.

O'Doherty, Brian. (2010). *Beyaz Küpün İçinde: Galeri Mekanın İdeolojisi*. (Çev. Ahu Antmen). İstanbul: Sel Yayıncılık.

Özbek, Metin. (2013). *Beslenme Kültürü ve İnsan*. Ankara: Alter Yayıncılık.

Pallasmaa, Juhani. (2011). *Tenin Gözleri*. (Çev. A. U. Kılıç). İstanbul: Yem Yayın.

Rebora, Giovanni. (2003). *Çatal Kültürü: Avrupa Mutfağının Kısa Tarihi*. (Çev. Çağla Şeker). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Ritzer, George. (2014). *Toplumun McDonaldlaştırılması Çağdaş Toplum Yaşamın Değişen Karakteri Üzerine Bir İnceleme*. (Çev. Şen S. Kaya). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Sağır, Adem. (2012). *Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı*,

International Periodical For the Languages, Literature and History of Turkish or Turkic,7/4. Erişim Tarihi: 03.06.2014

[http://www.turkishstudies.net/Makaleler/1749730876_Sa%
c4%9f%c4%b1rAdem_S-2675-2695.pdf](http://www.turkishstudies.net/Makaleler/1749730876_Sa%c4%9f%c4%b1rAdem_S-2675-2695.pdf)

Sarkis. (1995). *Pilav ve Tartışma Yeri Üzerine*. 4.Uluslararası İstanbul Bienal Kataloğu. İstanbul: İKSV Yayın.

TDK. Güncel Türkçe Sözlük, Erişim:18.06.2016.

http://tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.5765530ab6c8c2.02896060

TDK. *Türkçe Sözlük*, (1988). Ankara: Türk Tarih Kurumu Basımevi.

Vargı Elif. (2009). ARTantane: Sanat Tarihi ve Feminist Eleştiri: Judy Chicago'nun "The Dinner Party" Çalışması Üzerine. Erişim: 20.03.2016.

<http://fotografya.fotografya.gen.tr/cnd/index.php?id=449,0,0,1,0,0>

Wikipedia. Altamira Mağarası. Erişim: 22. 02. 2015.

https://tr.wikipedia.org/wiki/Altamira_mağarası

Woolf, Virginia. (2012). *Kendine Ait Bir Oda*. (Çev. İlknur Özdemir). İstanbul: Kırmızı Kedi Yayınevi.