



**21. YÜZYIL YAŞAM PRATİKLERİNE PARALEL GELİŞEN
ARTİSTİK SOFRA SERAMİKLERİ OLARAK TABAKLAR VE
GASTRONOMİ İLİŞKİSİ**

Sanatta Yeterlik Tezi

Melike SAYGI

Eskişehir 2025

**21. YÜZYIL YAŞAM PRATİKLERİNE PARALEL GELİŞEN ARTİSTİK EL
ÜRETİMİ SOFRA SERAMİKLERİ OLARAK TABAKLAR VE GASTRONOMİ
İLİŞKİSİ**

Melike SAYGI

SANATTA YETERLİK TEZİ

Seramik Anasanat Dalı

Danışman: Prof. Ezgi HAKAN

Anadolu Üniversitesi

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü

Temmuz 2025

Eskişehir

*Bu Tez Çalışması Anadolu Üniversitesi BAP Komisyonunca kabul edilen 2204E024
no.lu proje kapsamında desteklenmiştir.*

JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI

Melike SAYGI'nın "21. YÜZYIL YAŞAM PRATİKLERİNE PARALEL GELİŞEN ARTİSTİK SOFRA SERAMİKLERİ OLARAK TABAKLAR VE GASTRONOMİ İLİŞKİSİ" başlıklı tezi 04/07/2025 tarihinde aşağıdaki jüri tarafından değerlendirilerek "Anadolu Üniversitesi Lisansüstü Eğitim-Öğretim ve Sınav Yönetmeliği'nin ilgili maddeleri uyarınca, Seramik Ana Sanat dalında Sanatta Yeterlik tezi olarak kabul edilmiştir.

	<u>Ünvanı Adı Soyadı</u>	<u>İmza</u>
Üye (Danışman):		
Üye :		
Üye :		
Üye :		
Üye :		

.....

Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Müdürü

ÖZET

21. YÜZYIL YAŞAM PRATİKLERİNE PARALEL GELİŞEN ARTİSTİK SOFRA SERAMİKLERİ OLARAK TABAKLAR VE GASTRONOMİ İLİŞKİSİ

Melike SAYGI

Seramik Ana Sanat Dalı

Anadolu Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Temmuz 2025

Danışman: Prof. Ezgi HAKAN

İnsanın varoluşundan beri hayatını sürdürebilmesi için fizyolojik olarak gereksinim duyduğu beslenme, yemek kavramının temelini oluşturmuş ve bu kavram toplumların yeme-içme alışkanlıklarıyla kültürel kimliklerinin şekillenmesinde önemli rol oynamıştır. Yemek pişirme eylemi zamanla fiziksel ihtiyacı karşılamının ötesine geçmiş, farklı lezzetler yakalama isteği ve estetik sunumlar da önem kazanmaya başlamıştır. Bu değişim, başlangıçta kullanım amaçlı üretilen sofraseraamiklerini de etkilemiş, özellikle tabaklar zamanla yemeklerin özelliklerine göre evrilen estetik ve tasarım odaklı ürünlere dönüşmüştür.

Bu tez kapsamında, tabakların tarihsel süreç içinde gelişimi, 21.yüzyıl yaşam pratikleriyle öne çıkan kavramlar doğrultusunda gelişen artistik sofraseraamikleriyle gastronomi arasındaki ilişki incelenmiş, endüstriyel üretimden butik el üretimine geçişle beraber özellikle tabak tasarımını etkileyen faktörler değerlendirilmiştir. Gastronomide yemek ve sofraseraamiklerinin etkileşim ve uyumu açısından tabak tasarımının önemi vurgulanarak, bu noktada seramik sanatçıları ve şeflerin konumunu tespit etmek ve yeni öneriler sunmak amaçlanmıştır.

Çalışmada, nitel araştırma yöntemi olarak sanat temelli araştırma yaklaşımı benimsenmiş, şefler ve seramik tasarımcı-üreticilerle yapılan görüşmeler, gözlemler, literatür taraması yoluyla veriler toplanmıştır. Elde edilen bulguların ardından yapılan tasarım ve uygulamalar doğrultusunda, artistik el üretimi tabakların estetik, işlevsellik, kültürel değer ve el işçiliği açısından taşıdığı özellikler analiz edilmiştir. Üreticisinden izler taşıyan, yemeğin hikayesine şeflerin dokunuşuyla eşlik eden, tadın ötesinde estetik ve görsel deneyim sunan özgün parçalar olarak el yapımı sofraseraamikleri yorumlandığında, tabakların kullanım nesnesi olmanın ötesine geçerek, gastronominin somut ve kalıcı yansımaları haline geldiği, günümüz kültürel üretimi içinde anlamlı bir yer edinmeye başladığı tespit edilmiştir. Bu bağlamda bu çalışmanın günümüz koşullarında sofraseraamiklerine ilişkin yeni bir bakış açısı geliştirilmesine teorik ve pratik anlamda katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Sofra Seramiği, El üretimi, Gastronomi, Tabak, Tasarım

ABSTRACT
**THE RELATIONSHIP BETWEEN GASTRONOMY AND PLATES AS ARTISTIC
HANDMADE CERAMIC TABLEWARES DEVELOPING IN PARALLEL WITH
21ST CENTURY LIFE PRACTICES**

Melike SAYGI

Department of Ceramics

Graduate School of Anadolu University, July 2025

Supervisor: Prof. Ezgi HAKAN

Since the existence of humanity, nutrition has been a physiological need for human survival and has formed the foundation of the concept of food. This concept has played a significant role in shaping societies' eating and drinking habits as well as the cultural identities. With the advent of cooking, nutrition transcended beyond mere physical needs; over time, the pursuit of diverse flavors and aesthetic presentations also gained importance. This transformation influenced the tableware ceramics, which were initially produced for personal use. Plates, in particular, have gradually evolved over time into design-focused products that incorporate aesthetic elements and have advanced according to the characteristics of the dishes.

This thesis examines the history of plates and the relationship between plates and gastronomy in the context of artistic tableware ceramics, which have evolved in line with the lifestyle practices of the 21st century. The transition from industrial production plates to boutique and handcrafted plates production has also been evaluated. This research aims to explore the importance of plate design in the interaction and harmony between food and tableware ceramics. Furthermore, it identifies the position of the ceramic artists and chefs and provides new suggestions.

The study adopted a qualitative research method through an art-based research approach, and collected data through interviews with chefs and ceramic designers-producers, observations, and literature review. Based on the findings, the artistic handcrafted plates were analyzed for their aesthetic, functionality, cultural value, and craftsmanship. The interpretation suggests that handcrafted ceramic plates are unique pieces that bear the traces of their maker, accompany the story of the meal, and offer an aesthetic and visual experience beyond taste. Handmade ceramic plates have transcended beyond objects of use and have become a tangible and enduring reflection of gastronomy, which has gained a meaningful place in contemporary cultural production. Hence, it is expected that this study will theoretically and practically contribute to the development of a new perspective on tableware ceramics in today's context.

Keywords: Tableware Ceramics, Handmade, Gastronomy, Plate, Design

TEŞEKKÜR

“21. Yüzyıl Yaşam Pratiklerine Paralel Gelişen Artistik Sofra Seramikleri Olarak Tabaklar ve Gastronomi İlişkisi” başlıklı sanatta yeterlik tez çalışmam boyunca, her zaman yanımda olan, bilgi ve deneyimini paylaşan değerli danışmanım Prof. Ezgi Hakan’a sonsuz teşekkürlerimi sunarım.

Ayrıca her koşulda desteklerini hissettiğim, hayatımın her aşamasında yanımda olan kıymetli annem, ablam, Elif ve aileme, ilkokuldan beri beni yalnız bırakmayan Sibel Özkent’e ve desteğini her zaman hissettiren Samim’e minnettarlığımı sunarım.

04/07/2025

ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ

Bu tezin bana ait, özgün bir çalışma olduğunu; çalışmamın hazırlık, veri toplama, analiz ve bilgilerin sunumu olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel etik ilke ve kurallara uygun davrandığımı; bu çalışma kapsamında elde edilen tüm veri ve bilgiler için kaynak gösterdiğimi ve bu kaynaklara kaynakçada yer verdiğimi; bu çalışmanın Anadolu Üniversitesi tarafından kullanılan “Bilimsel İntihal Tespit Programı”yla tarandığını ve hiçbir şekilde “intihal içermediğini” beyan ederim. Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

İmza

(Melike SAYGI)

ETİK KURUL İZİN BELGESİ

Evrak Kayıt Tarihi:

Protokol No:

Tarih:



ANADOLU ÜNİVERSİTESİ
SAĞLIK, SOSYAL VE BEŞERÎ BİLİMLER BİLİMSEL ARAŞTIRMA VE YAYIN ETİĞİ KURULU
KARAR BELGESİ

ÇALIŞMANIN TÜRÜ:	
KONU:	
BAŞLIK:	
PROJE/TEZ YÜRÜTÜCÜSÜ:	
TEZ/PROJE YAZARI:	
ALT KOMİSYON GÖRÜŞÜ:	
KARAR:	
Ünvan, Ad SOYAD (Başkan)	
Ünvan, Ad SOYAD (Başkan Yardımcısı)	Ünvan, Ad SOYAD (Üye)
Ünvan, Ad SOYAD (Üye)	Ünvan, Ad SOYAD (Üye)
Ünvan, Ad SOYAD (Üye)	Ünvan, Ad SOYAD (Üye)

04/07/2025

ÜRETKEN YAPAY ZEKA KULLANIM BEYANI

Bu tezi hazırlarken ChatGPT üretken yapay zeka programlarından destek aldığımı/almadığımı beyan ederim. Tezin hazırlığı aşamasında üretken yapay zeka programlarından çeviri, bilimsel makale vb. desteği aldım. Üretken yapay zeka programlarından aldığım bilgilerin doğruluğunu kontrol ettiğimi bildiririm.

Herhangi bir zamanda, çalışmamla ilgili yaptığım bu beyana aykırı bir durumun saptanması durumunda, ortaya çıkacak tüm ahlaki ve hukuki sonuçları kabul ettiğimi bildiririm.

İmza

Melike SAYGI

İÇİNDEKİLER

Sayfa

BAŞLIK SAYFASI	i
JÜRİ VE ENSTİTÜ ONAYI.....	ii
ÖZET.....	iii
ABSTRACT.....	iv
TEŞEKKÜRLER.....	v
ETİK İLKE VE KURALLARA UYGUNLUK BEYANNAMESİ.....	vi
ÜRETKEN YAPAY ZEKA KULLANIM BEYANI.....	viii
İÇİNDEKİLER.....	ix
TABLO DİZİNİ.....	xii
GÖRSELLER DİZİNİ.....	xiii
1 GİRİŞ.....	1
1.1 Amaç.....	1
1.2 Kapsam.....	2
1.3 Sınırlılıklar.....	2
1.4 Yöntem.....	3
2 SOFRA SERAMİKLERİ.....	5
2.1 Sofra Kavramı ve Sofra Seramiklerine Giriş.....	5
2.2 Sofra Seramiklerinin Tarihsel Süreç İçinde Gelişimi.....	10
3 YEMEK KAVRAMI, KÜLTÜRÜ ve GASTRONOMİ.....	40
3.1 Yemek Kavramının tanımı, ortaya çıkışı ve gelişimi	40
3.2 Yemek Kültürü ve Toplumsal Yönü.....	45
3.3. Gastronomi ve Günümüzde (21.Yy) Yemek Kültürü.....	52
3.3.1 Gastronomi kavramının tanımı, ortaya çıkışı ve gelişimi.....	52

3.3.2 Günümüzde yemek kültürü, restoran ve şefler.....	58
3.3.2.1 Seramik üretimi yapan şefler.....	66
3.3.2.1.1 <i>Diego Oka</i>	66
3.3.2.1.2 <i>Yoshinori Ishii</i>	68
3.3.2.1.3 <i>Dan Cox</i>	69
3.3.2.2 Restoranlarında artistik el üretimi sofraseraamikleri kullanan şefler.....	71
3.3.2.2.1 <i>Neolokal, Maksut Aşkar</i>	74
3.3.2.2.2 <i>Şef Mehmet Gürs</i>	75
3.3.2.2.3 <i>Türk Fatih Tutak</i>	76
3.3.2.2.4 <i>Şef Ömür Akkor</i>	77
3.3.2.2.5 <i>OD Urla, Osman Sezener</i>	78
3.3.2.2.6 <i>Noma, Rene Redzepi</i>	79
3.3.2.2.7 <i>Potong, Pichaya ‘Pam’ Soontornyanakij</i>	80
3.3.2.2.8 <i>Manu, Manoella Buffara</i>	81
4 GASTRONOMİ BAĞLAMINDA GÜNÜMÜZ SOFRA SERAMİKLERİ.....	83
4.1 Sofra Seramikleri ve Gastronomi İle İlişkisi.....	83
4.2 Sofra Seramiklerin Tasarımında Belirleyici Unsurlar.....	84
4.3 El Üretimi Sofra Seramikleri.....	92
4.3.1 Sofra seramik üretimi yapan seramik atölyeleri, tasarımcı ve sanatçılar.....	95
4.3.1.1 <i>Mimari Seramik, Bursa</i>	96
4.3.1.2 <i>Atelier Toline, İstanbul</i>	97
4.3.1.3 <i>Kase. Ceramic, İzmir</i>	98
4.3.1.4 <i>Keramikosvourla, İzmir</i>	99

4.3.1.5 Terracotta Ceramic Art, İzmir.....	99
4.3.1.6 Studio Mattes, Belçika	100
4.3.1.7 Pordamso- Design for Chefs, İspanya	101
4.3.1.8 Cookplay, Design for Modern Table, İspanya	102
4.3.1.9 Nautilus Ceramics, İsviçre	103
4.3.1.10 BadAss Ceramics, İsveç.....	104
4.3.1.11 Defne Samman, İstanbul.....	105
4.3.1.12 Linda Bloomfield, İngiltere	106
4.3.1.13 Akiko Graham, ABD.....	107
4.3.1.14 MaryMar Keenan, İngiltere.....	108
4.3.1.15 Narumiya Shiro, Japonya.....	109
4.3.1.16 Aoi Watanabe, Japonya.....	110
5 KİŞİSEL UYGULAMALAR	112
6 SONUÇ.....	128
KAYNAKÇA	133
ÖZGEÇMİŞ	

TABLÖLAR DİZİNİ

Sayfa

Tablo 4.1. Tabak Tasarım Unsurları.....	84
Tablo 4.2. Renkler ve Gastronomi Trendlerindeki Yeri.....	88



GÖRSELLER DİZİNİ

Sayfa

Görsel 2.1. İlmiye mensuplarının katıldığı ziyafet sofrası minyatürü.....	6
Görsel 2.2. 20000-10000 yaşında kap, Xianren Mağarası, Çin.....	11
Görsel 2.3. Omotedate alanından çömlekler, İlk Jomon dönemi.....	11
Görsel 2.4. Göbeklitepe ortaya çıkarılan taş tekne.....	13
Görsel 2.5. Kase, çap: 22 cm, Manchester Müzesi, Manchester.....	14
Görsel 2.6. Marsh-Bowl Yeni Krallık, MÖ 1492–1473.....	14
Görsel 2.7. Çatal Höyük ayaklı pişirme kabı, MÖ 6600-6300	16
Görsel 2.8. Oksit ve astar bezemeli Halaf seramikleri.....	16
Görsel 2.9. Caba kasesi ve ip delikli çömlek.....	17
Görsel 2.10. Antik Dönemde kullanılan kap formları.....	18
Görsel 2.11. Zeytin hasadı yapılan Antik Yunan vazosu.....	18
Görsel 2.12. 14. yüzyıla ait Jingdezhen mavi beyaz.....	19
Görsel 2.13. Koryo tarzında Büyük Seledon Kase, Ritüel Kap.....	20
Görsel 2.14. Çiçek formunda tabak ve İmari Porseleni, Japonya	21
Görsel 2.15. Osmanlı'da saray yaşamında yemek düzeni	22
Görsel 2.16. .Osmanlı minyatürlerinde yemek kapları	22
Görsel 2.17. Büyük boy mavi-beyaz tabak, Ming Hanedanlığı, 15. yüzyıl başı, Çap: 64 cm	23
Görsel 2.18. Saul'un Ölümü Tasviri, Medici Porseleni, 1570-80	24
Görsel 2.19. Tabak, Meissen Porseleni, Almanya, 1750 Çorba tabağı, Sevres Porseleni, Fransa, 1740	24

Görsel 2.20	Servis Tabağı, Josiah Wedgwood, 1780.....	25
Görsel 2.21.	Kahvaltı serisi, Sèvres porselen fabrikası, 1813.....	26
Görsel2.22.	Rosenthal Fabrikası için Raymond Loewy'un tasarımı yemek seti, 1949.....	27
Görsel 2.23.	Kurt Ekholm Tasarımı yemek takımı, Arabia Fabrikası.....	28
Görsel 2.24.	Flora Danica serisinden tabak.....	29
Görsel 2.25.	Tabaklar, Yıldız Porselen	30
Görsel 2.26.	Sümerbank Porselen yemek takımı.....	31
Görsel 2.27.	Tabak , William De Morgan 1890–1907	32
Görsel 2.28.	Mary Sheerer tarafından yürütülen bir seramik dekorlama dersi, 1905	33
Görsel 2.29.	Mutfak Seti, Theodor Bogler, 1923	33
Görsel 2.30.	Kare tabak, Hamada Shōji, Büyük tabak, Shimaoka Tatsuzō	34
Görsel 2.31.	Geniş Çanak, 1950, Kuşlu kap, Bernard Leach, 1974.....	35
Görsel 2.32.	Russel Wright tasarımı, Amerikan modern servis takımı.....	36
Görsel 2.33.	Eva Zeisel tasarımı, Strato Koleksiyonu,, 1940.....	37
Görsel 2.34.	Kase, Hans Coper, yaklaşık 1955, Kase, Lucie Rie, yaklaşık 1968.....	37
Görsel 2.35.	Alev Ebüzziya Siesby, Çanak.....	38
Görsel 2.36.	Ann van Hoey Tasarımları, Nido.....	39

Görsel 3.1. Maslow’un İhtiyaçlar Piramidi	42
Görsel 3.2. Liao Hanedanı (907–1125), Tabut Kutusu Paneli	55
Görsel 3.3 İlk Restoran Boulanger Paris	55
Görsel 3.4. 18.yüzyıl dönemi restoranlar	57
Görsel 3.5. Sanal gözlük ile çikolata tadımı	62
Görsel 3.6. Le Petit Chef	62
Görsel 3.7. 3D baskı ile yemek	63
Görsel 3.8. MoonFlower Sagaya Ginza, Arita Porselen ile sunumları.....	63
Görsel 3.9. Alchemist Restoranı	65
Görsel 3.10. Şef Diego Oka seramik atölyesinde	67
Görsel 3.11. Şef Diego Oka’nın ürettiği seramik tabaklar	67
Görsel 3.12. Şef Yoshinori Ishii torna çekerken.....	68
Görsel 3.13. Şef Yoshi Ishii’nin ürettiği tabaklar	69
Görsel 3.14. Dan Cox’un seramik atölyesi	70
Görsel 3.15. Dan Cox ait sofras seramikleri	70
Görsel 3.16. Dünyanın En İyi 50 Restoranı listesi, 2023	72
Görsel 3.17. Dünyanın En İyi 50 Restoranı listesi, 2024	72
Görsel 3.18. Maksut Aşkar’ın restoranında kullandığı el üretimi seramiklerle yemek sunumları	74
Görsel 3.19. Şef Mehmet Gürs yemek sunumları	75
Görsel 3.20. Şef Fatih Tutak yemek sunumları	76

Görsel 3.21. Geleneksel çini desenleri bezenmiş sofrta seramikleri	77
Görsel 3.22. OD Urla tabak sunumları	77
Görsel 3.23. Şef Osman Sezener'in sunumları	78
Görsel 3.24. Rene Redzepi'nin yemek sunumları	79
Görsel 3.25. Şef Pam'a ait yemek sunumları	80
Görsel 3.26. Manu Restoranın sunum tabakları	81
Görsel 4.1. Sofra seramik unsurlarından form örneği	85
Görsel 4.2. Sofra seramik unsurlarından dekor örneği	86
Görsel 4.3. Renk unsuruna örnek	86
Görsel 4.4. Doku unsuruna örnek	89
Görsel 4.5. Emma Lacey, Seramik Sofra Eşyası Tasarımına Etki Eden Faktörler, çevrilerek oluşturulan tablo	90
Görsel 4.6. Figen Özden'in Uzakdoğu restoranı için tasarımları.....	95
Görsel 4.7. Atelier Toulain ait Neolokal ve TUZZ restoranları için üretilmiş seramik tabaklar	97
Görsel 4.8. Kase.ceramics tabakları	98
Görsel 4.9. Keramikosvourla seramik tabakları	99
Görsel 4.10. Terracottaceramicart'a ait sofrta seramikleri	99
Görsel 4.11. Studio Mattes'e ait sofrta seramikleri	100
Görsel 4.12. Pordamsa'ya ait tasarımlar	101
Görsel 4.13. Cookplay tasarımlarından, Disfrutar Restoran World's Best Restaurant.....	102

Görsel 4.14. Laura Maillard’a ait sofrta seramikleri, Lincol Restoranı	103
Görsel 4.15. BadAss Ceramics’in bulunduğu Höganäs Salthallarna, BadAss Ceramics ekibi	104
Görsel 4.16. BadAss Ceramics üretimi sofrta seramikleri	104
Görsel 4.17. Defne Samman’ın Mikla Restoranı için ürettiğı tabaklar	105
Görsel 4.18. Linda Bloomfield’a ait porselen tabaklar	106
Görsel 4.19. Akido Graham’ın sofrta seramikleri	107
Görsel 4.20. MaryMar Keenan’a ait sofrta seramikleri	108
Görsel 4.21. Narumiya Shiro’ya ait sofrta seramikleri	109
Görsel 4.22. Aoi Watanabe’e ait sofrta seramikleri	110
Görsel 5.1. Dalgalı fırırlı cam bardak altlığı	113
Görsel 5.2. Paperclay çamuru denemesi 1000 °C’de, bisküvi ve 1040° C’de sırlı pişirim	113
Görsel 5.3. Stoneware kağıt katkılı çamur, 1200°C.....	114
Görsel 5.4. Stoneware kağıt katkılı çamur, 1200°C, sedef lüsterli.....	115
Görsel 5.5. Limoges Porselen çamur, 1200°C, altın dekorlu.....	115
Görsel 5.6. Shanti Serisi.....	116
Görsel 5.7. Shanti Serisi yemek sunumu.....	117
Görsel 5.8. Shanti Serisi siyah porselen.....	118
Görsel 5.9. Ma’ale Restoranında yemek sunumu.....	119
Görsel 5.10. Ma’ale Restoranında yemek sunumu	120
Görsel 5.11. Ma’ale Restoranında yemek sunumu.....	120

Görsel 5.12. Ma'ale Restoranında yemek sunumu.....	120
Görsel 5.13. Eskişehir’de Gün Kavuşumu Renk Paleti.....	122
Görsel 5.14. İzmir’de Gün Kavuşumu Renk Paleti.....	123
Görsel 5.15. İzmir’de Gün Kavuşumu Renk Paleti.....	123
Görsel 5.16. Midilli Adası Gün Kavuşumu Renk Paleti.....	124
Görsel 5.17. Eskişehir, İzmir ve Midilli Adası görselleri ve seramik tabak uygulamaları.....	125
Görsel 5.18. Gün Kavuşumu serisi.....	126
Görsel 5.19. Gün Kavuşumu serisi.....	126
Görsel 5.20. Gün Kavuşumu serisi.....	127
Görsel 5.21. Gün Kavuşumu serisi.....	127

1 GİRİŞ

1.1 Amaç

Bu tezin amacı; 21.yüzyılda değişen ve farklılaşan yaşam pratiğinin ve alışkanlıklarının sofrasıeramiğine etkisi ve yeni arayışların araştırılıp ortaya konmasıdır. Bu doğrultuda yemeğin tarihsel ve kùltùrel önemi ele alınarak günümüze kadar nasıl bir değişim ve etkileşim içerisinde olduğunun belirlenmesi hedeflenmektedir. Buna paralel olarak yaşanılan çağdaki yenilikler ve yaşam biçimleri kùltür ve toplumu da içinde barındıran gastronomi alanı arasındaki ilişkinin değerlendirilmesi amaçlanmaktadır.

Araştırma, yukarda belirtilen amaçların yanı sıra aşağıda belirtilen alt amaçlar doğrultusunda ortaya konulacaktır;

- 21. Yüzyıl yaşam pratiği; yemek kùltürü, insan ve sofrasıeramikleri ilişkisini araştırmak, tasarımları etkileyen faktörleri belirlemek,
- Sofrasıeramiklerinin kullanım nesnesi dışında ifade aracı olmasından ve tasarımcı-sanatçının izlerini taşımasından dolayı, dünyanın farklı yerlerinden el üretimi yapan sanatçı-tasarımcı örneklerine yer verilerek, farklı yemek kùltürlerindeki sunum olanaklarının görùlmesini sağlamak,
- Sofrasıeramiğinin kavramsal ve biçimsel etkileri sorgulanarak çağdaş yeme içme kùltürüne paralel yeni sofrası deneyimlerini değerlendirmek,
- 21. Yüzyıl yaşam pratiğinde öne çıkan kavramları tasarım sürecine dahil ederek yenilik getirmek,
- Yapılan araştırmalar ve değerlendirmeler ışığında endüstrileşme ile başlanan, sonradan tekdüzeleşen ürünlerin yerine, el üretimi olan, yemeği özelleştiren insan ve doğaya uyumlu tasarımlar oluşturmak,
- Yemek ve sofrasıeramiklerinin uyumu ve gastronomide sofrası tasarımının önemini, yerini tespit edip, yeni öneriler sunmak,

- Şeflerin ve gastronomi öğrencilerinin yemeklerini sunduğu sofrta seramiklerinin kullanımlarında farkındalık kazandırmak, ayrıca seramik tasarımı eğitimi alan öğrencilere alanlarında kaynak sağlanması diğer amaçlardandır.

1.2 Kapsam

21. yüzyıl; yeni oluşumlar ve kavramlar doğuran, tükettiği ölçüde yeniden farklılaşarak üreten, teknolojinin merkezde olduğu, hızın öncül kabul edildiği, süreklilik ve devinim halindeki zaman dilimi olarak öne çıkmaktadır. Bu yüzyılın dinamikleri olan küreselleşme, dijitalleşme, teknolojik yenilikler, kültürel melezleşme gibi unsurlar kültürü ve bireyi etkileyerek onları oluşturan unsurları da değiştirme ya da geliştirme eğilimindedir. Bu doğrultuda yaşamın vazgeçilmez temellerinden olan gıda üretimi, sunumu ve yemek kültürü de etkilenmiş, sunulduğu sofrta eşyalarında da yeni eğilimlere yol açmıştır.

Başlangıçta yaşamsal faaliyeti gerçekleştirmek için yapılan yemek, endüstriyellemenin ve çeşitli tekniklerin gelişimi ile lezzet ve görselliği de barındıran bir unsur haline dönüşmüştür. Bu bağlamda güzel ve iyi yemek anlamına gelen gastronomi; sadece yemek ile değil, görsel ve estetik unsurlarıyla sunulduğu kabın bütünlüğü ilişkisi ile önem kazanmaya başlamıştır. Bu çerçevede, gastronomi, yemek kültürü ve sofrta seramikleri üçgeninde oluşturulacak birlikteliğin değerlendirilmesi amaçlanmaktadır. Bu kapsamda günümüz alışkanlıkları göz önünde bulundurularak insan-doğa uyumlu tasarımlar oluşturularak, üreticisinin izini taşıyan ve hikayesine ortak olan artistik el üretimi sofrta seramikleri tasarlanmış, serbest el ve torna ile şekillendirilip üretilmiştir. Aslında sofrta seramikleri kapsamında fincan, kadeh, kupa, sürahi ve tabaklar yer almaktadır. Ancak bu çalışmada, sofrta düzeninde yemeğin damak zevkinin ve sunulduğu kabın görselliği ve estetik değerinin farkındalığını kazandırmayı, ayrıca sıradan yeme içme alışkanlığının keyifli bir etkinliğe dönüştürülmesini sağlamak için yalnızca tabakların tasarımı ve kullanımı incelenmiştir.

1.3 Sınırlılıklar

Bu çalışmada, artistik el yapımı sofrta seramikleri kapsamında yalnızca tabak üretimine odaklanılmıştır. Diğer sofrta seramiği ürünleri (örneğin bardak, kadeh, fincan, sürahi vb.) araştırma kapsamı dışında bırakılmış olup, yemek sunumlarının temel ve en önemli parçası

olan farklı boyut ve özelliklerde tabaklar özelinde araştırma gerçekleştirilmiştir. Bu durum çalışmanın teorik ve pratik aşamaları için de geçerli olmuştur.

1.4.Yöntem

21. yüzyıl yaşam pratiklerinin yemek kültürü ve gastronomiye etkisinin sofrta seramikleri üzerinden sunulmasını kapsayan araştırma; Anadolu Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Araştırma ve Yayın Etiğı Kurulu’nun 27.05.2025 tarihli ve 891058 sayılı onay belgesi doğrultusunda konu, amaç ve hedefleri bakımından incelendiğinde nitel araştırma yönteminden “Sanat Temelli Araştırma” modeli çerçevesinde yürütölmüştür. Araştırmada, 21. Yüzyıldaki sofrta seramikleri uygulamalar analiz edilmiş, araştırmacı bu analizlerden elde ettiğı veriler doğrultusunda kendi seramik tasarımlarını gerçekleştirmiştir.

Araştırma yaklaşımının ilk basamağı olarak seçilen konu içeriğı ile ilgili literatür taraması yapılmıştır. Sofra seramikleri, yemek kültürü ve gastronomi başlıkları hakkında yazılmış bilimsel çalışmalar incelenmiş, yakından ilişkili başka çalışmalar üzerinden kaynak belirlemesi yapılmıştır. Literatür taraması Türkçe ve İngilizce kitap, makale, doktora ve yüksek lisans tezleri, bu konu üzerinde yapılmış araştırmalar ve bildiriler incelenerek yapılmıştır. Literatür taraması sonucunda elde edilen veriler analiz, yorumlama ve değerlendirme sürecinde yer alarak literatür haritasının oluşturulmasını yani konu başlıklarının belirlenmesini sağlamıştır.

Araştırmada veri toplama yöntemi olarak doküman incelemesi ve gözlem seçilmiştir. Farklı iki disiplin olan Seramik ve Gastronomi alan yazına ait taramalar, 21. Yüzyıl’a ait yaşam pratiğı odağında gelişen durumlar, tüketim kültürü ve bireyin varoluş sürecine dair okumalar yapılmış, geçmişten günümüze yemek kültürü, gastronomi dalının oluşumu ve sofrta seramikleri ilişkisi incelenmiştir.

Problemin çözümünde faydalanmak üzere aşağıdaki sorulara cevap aranmıştır:

- Yemek kültürünün sofrta eşyaları üzerindeki etkileri nelerdir?
- Çağın getirileri doğrultusunda endüstriyelleşme ile klasik mutfak geleneğindeki değişimler nasıl olmuştur?
- Sofra seramiklerinin tasarımını etkileyen faktörler nelerdir?

- Günümüz yaşam pratiklerindeki değişimler sofrâ seramiklerine ve yeme içme kültürüne nasıl etki etmektedir?
- Dünya ve Türk mutfaklarında sofrâ seramikleri kullananlar şefler ve üreten atölyeler, sanatçı- tasarımcılar nasıl üretimler ve sunumlar yapmaktadır?
- Deneysel bir yaklaşımla, sofrâ seramiklerinin yemekle ilişkili olarak tasarım ve sunumuna nasıl yenilik getirilebilir, yeni öneriler neler olabilir?

Bu sorulara yanıt aranırken incelenmek üzere sofrâ seramikleri üretimi yapan şeflerle beraber ürün tasarlayan, çalışan atölyeler ve seramik sanatçısı- tasarımcıları ile görüşmeler yapılmıştır.

Tezin son bölümü olan “Kişisel Uygulamalar” bölümünde konsept çerçevesinde sunulan özgün tasarımlar elle ve torna ile şekillendirme yöntemi kullanılarak kağıt katkılı porselen, porselen ve stoneware çamuru ile üretilen tabaklar 1200-1230  C’de pişirilmıştır. Bu  zg n ürünler ile yemek sunumlarının görsel çekimleri gerçekleştirilerek, ürünlerin işlevleri ve estetik uyumları değerlendirilmiştir.

2 SOFRA SERAMİKLERİ

Bu bölümde, günlük yaşam pratiğinde en çok kullanılan eşyalardan olan sofrta seramiklerinin tanımı, tarihi ve tarihsel süreç içinde gelişimi detaylı bir şekilde ele alınmıştır. İnsanın en önemli temel ihtiyacı olan beslenme yolculuğuna eşlik eden, yemek kaplarının seramik malzemeden üretilmiş olanları incelenmiştir. Ancak, sofrta seramiklerinin kapsamı oldukça geniş olmasından dolayı tabaklar ve kaseler ile sınırlandırılmıştır. Bu incelemeye başlamadan önce “Sofra Seramikleri” içinde yer alan “sofra” kavramı açıklanmış, toplumsal etkileşimi yansıtan bir öge olarak üzerinde durulmuştur.

2.1 Sofra Kavramı ve Sofra Seramiklerine Giriş

İnsanın varlığını sürdürebilmesi için gerekli en temel ihtiyaçlardan biri yemek yemektir. Yemek, yiyeceklerin üretiminden hazırlanmasına, pişirilmesinden sunulmasına kadar bir dizi aşamadan geçerek sofrada yerini almaktadır. Bu sürecin parçası olarak yemek yemek ya da sunmak için sofrta düzeninde yer alan, günlük hayatımızı kolaylaştıran, sofrayı zenginleştiren, estetik hale getiren çeşitli eşyalar kullanılmaktadır. Bu eşyalar seramik, cam, ahşap, bakır, melamin gibi çeşitli malzemelerden üretilmiş olup, sofrta eşyası, yemek takımı ya da sofrta takımı olarak adlandırılır. Ancak bu tez kapsamında seramik malzemeden üretilmiş olanlara odaklanılmış, bu bağlamda “sofra seramikleri” terimi kullanılması tercih edilmiştir. Bunun yanı sıra, bu eşyaları iyi tanımlamak ve doğru anlamak için, ilk önce bu eşyaların yer aldığı “sofra” kavramını açıklamak gerekmektedir. Bu kavram çerçevesinde üretilen veya kullanılan eşyaların süreci, yaşanan toplumun sosyal ve kültürel yansımasında şekillenmektedir.

Arapçada “yemek yenilen yer” anlamına gelen “sufre” sözcüğünden dilimize geçen (Develioğlu, 1996, s. 968 aktaran Çerikan, 2019, s. 483) sofrta kelimesi; Türk Dil Kurumu sözlüğünde, “masa, sini vb. şeylerin, yemek yemek üzere hazırlanmış durumu”, “birlikte yemek yiyenlerin tümü” (TDK, 2025) anlamına karşılık gelmektedir.

Sofra kelimesi; besinleri, yemeği, sofrta düzenini, mutfak, yemeği pişiren ve yiyen- tüketen kişileri de içine alan çok katmanlı bir kavram olarak karşılık bulmaktadır. Bir yiyeceğin son halinin bulunduğu/ yer aldığı sofrta, sadece yemek yenilen alanla sınırlandırılmayıp,

insanların sosyalleştiği ve iletişim kurduğu, birleştiği ve ayrıştığı hayatın vazgeçilmezlerindendir (Gözelce, 2021, s. 30).

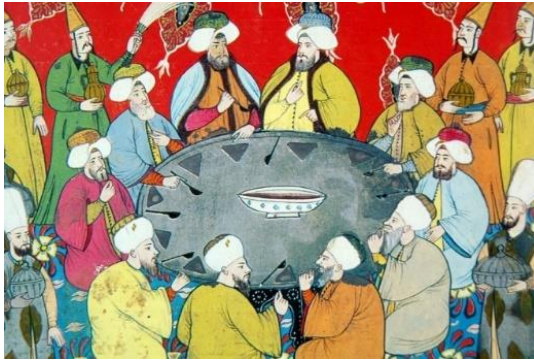
Bu bağlamda sofrta toplumsal hayatın içinde önemli bir yer alır; aile, bayram, düğün, cenaze, tören, festival gibi pek çok etkinlik için kurulmaktadır. Bu sofralarda insanlar, birçok öğrenmeyi gerçekleştirir, mekansal sınırsızlık içinde birlikte olmayı deneyimler, toplumsal yapıyı yansıtarak ayna işlevini görürler (Çerikan, 2019, s. 482). Aysun Kınay'a (Kınay, 2024, s. 39) göre sofrta, kurulduğu yer ile beraber her coğrafyada kendi ritüellerinde gerçekleşen, tören niteliği taşıyan iletişim, paylaşma, eğlence aracıdır.

Kısaca sofrta; sadece yemek yenilen alan değil, birlikteliğin, iletişimin, kültürel değerlerin ve estetik anlayışın yansıması olarak karşılık bulmaktadır. Bu estetik anlayış, yiyeceklerin görsel katkısının yanında sofrada kullanılan tabaklar, bardaklar, çatal, bıçak ve kaşıkları kapsayan araçlar ve aksesuarlarla da zenginleşmektedir.

Bununla birlikte sofralar, güç temsili ve toplumsal hiyerarşi göstergesi görevi de görmektedir. Özellikle Osmanlı sarayında kurulan sofralar, padişahın cömertliğini ve kudretini sergileyen birer temsil mekanı niteliğindeydi. Bu sofralar ile hükümdarın zenginliği ve görkemi gösterilir, tebaasının bağılıkları yansıtılırdı. Ayrıca bu sofralar, döneme ilişkin yenilen yemekler hakkında bilgiler sunmaktadır. (Sandıkçioğlu, 2018, s. 14). (Bkz. Görsel 2.1). Bu anlamda minyatürlere konu olan sofrta betimlemeleri, dönemin sosyal yaşam ve ritüellerini yeme içme ve sofrta kültürüyle birlikte tarihsel bellek olarak günümüze aktarmaktadır.

Görsel 2.1

İlmiye mensuplarının katıldığı ziyafet sofrası minyatürü



Kaynak: (http-1)

İlk insanların besinlerini avcılık ve toplayıcılıkla elde ettiği, yiyeceklerini doğal malzemelerden yapılmış “araçların” içinden tükettikleri ve taşıdıkları bilinmektedir. Yiyecekleri, taştan ya da ahşaptan oyularak yapılmış kaplar, hayvan derisi, yapraklar ve kabuklar gibi çevrelerinde var olan çeşitli malzemeler ile sundukları varsayılmaktadır (Ünal, 2020, s. 930). Başlangıçta güneşte kurutularak kullanılan kil, ateşin varlığı ile dayanıklı hale getirilmiş ve yiyeceklerin saklanması, taşınması için ihtiyaca yönelik farklı formlarda üretilmeye başlanmıştır.

Yemek kùltürü denildiğinde geçmişten günümüze kadar varlıklarını devam ettiren “kap, kap kacak, kase, çanak çömlek, küp” gibi terimler ile adlandırılan sofraya eşyaları, ilk günkü kullanıma işlevlerini bugün de hala göstermektedir. Bu kelimelerin anlam olarak ortak noktası (TDK, 2025), çeşitli malzemelerden yapılmış, oyuk veya çukur yapıları ile içine yiyecek ve içecek konulan, iç boşluğu ile taşıyıcı, muhafaza eden nesnelere karşılık gelmeleridir. Bu eşyalar, yemek yeme, yiyecek, içecek saklama, gibi günlük yaşamda yer edinmiştir.

Kapların çok yönlü işlevselliği, beraberinde biçimsel çeşitliliği de doğurmuştur. Bu çeşitlilik, arkeolojik literatürde kaplara farklı adların verilmesine neden olmuştur. Genel olarak kap tipleri, geniş ağızlı ve dar ağızlı kaplar olmak üzere iki ana grupta sınıflandırılmaktadır. Bu grupta, kulplu ya da kulpsuz, yayvan ya da derin, emzikli ya da akıtacaklı olarak alt gruplara ayrılmaktadır. Bununla birlikte sınıflandırmanın dışında kalan özel biçimli olanlar da farklı bir grupta değerlendirilmektedir (Ökse, 1999, s. 53).

Kap biçimleri, içine koyulacak malzeme ve kullanım ihtiyacına göre belirlenmiştir. Sıvılar için ağız kısmının dar olması saklama ve taşımada önemli bir yer tutmaktadır. Kapların biçimsel özellikleri ve işlevleri arasındaki ilişki, ihtiyaçları karşılamanın yanı sıra dönemin estetik ve kùltürel anlayışını yansıtan göstergeleri de barındırmaktadır. Bu bağlamda, kapların biçimsel özellikleri yanında üretildikleri malzeme, kullanım alanı, bulundukları sosyal kùltürel çevre de büyük önem taşımaktadır. Formları, biçimsel özellikleri ilk olarak ihtiyaca yönelik iken zamanla motifli, bezemeli, anlatımlı ifadeyi de veren biçimlere dönuşmuştür. Dolayısıyla, yiyeceğin sunulduğu kaplardan, sadece ihtiyaca yönelik değil,

işlevselliğinin yanı sıra aynı zamanda sunulduğu sofralara estetik değer katması da beklenmektedir.

Ağız ya da gövde genişliği kap yüksekliğinden fazla olan, dışa doğru açılan kenarlara sahip kaplar, farklı bölgelerde farklı terimlerle adlandırılmaktadır. Genel olarak bu kaplar, ağız çaplarının yüksekliklerine oranına göre “çanak” ve “tabak” olarak tanımlanmaktadır (Ökse, 1999, s. 53-54). Bu oranlara dayalı tanımlamalar ile kapların biçimsel özelliklerine dayalı ayırım yapılması, tasnifini anlamada kolaylık sağlamaktadır.

Farsça kökenli “kâse” kelimesini Türkçe’de, cam, çini, topraktan yapılmış derince çanak anlamında kullanılmaktadır (TDK, 2025). Eski Türkçede yer alan çanak kelimesi ise kâse kelimesinden türemiş olup, Türkçe karşılığı “toprak, metal vb. bir maddeden yapılmış yayvan, çukurca kap” (TDK, 2025) anlamına gelmektedir. Söz konusu terimler kullanıldığı bölgelere göre değişkenlikler oluşturmuştur. Bazı bölgelerde kâse, çanaktan daha derin forma karşılık gelirken, bazı bölgelerde ise kâse küçük boyutlu, çanak ise geniş ve yayvan kap olarak tanımlanabilmektedir (Ökse, 1999, s. 54).

Benzer şekilde “tabak” kelimesi, Arapça kökenli olup, yiyecek sunumunda kullanılan, derin yayvan kaplar olarak tanımlanır. Çapı, yüksekliğinin yaklaşık dört katından fazla olan kaplar “çukur tabak” ya da “çorba tabağı” olarak tanımlanırken; çapı yüksekliğinin yaklaşık altı katından fazla olan kaplar ise “düz tabak” olarak tanımlanır (Ökse, 1999, s. 54-55). Söz konusu teknik sınıflandırmalar kullanım amaçlarını ve toplumların tanımlamalarına yönelik anlayışı yansıtmada önemli bilgiler sunmaktadır.

Yemek yeme ile ilişkili araç gereçleri tanımlayan eşyalar, farklı malzemelerden üretilmiş olsa da, çoğunlukla seramik, sofr ve mutfaklarda en yaygın malzeme olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu bağlamda da formlara yönelik tanım ve isimler de seramikle özdeşleşmiştir.

Seramik kelimesi, Yunanca kökenli “keramos” kelimesinden gelen hem malzeme hem de malzemeyle yapılmış kapları tanımlamaktadır. Seramik, şekillendirilip, yüksek sıcaklıkta pişirilerek sertlik kazandırılan, estetik ürünlerdir (Arcasoy & Başkırkan, 2020).

Pişmiş ürünün gözenek yoğunluğuna dayalı olarak seramik, earthenware, stoneware (pekişmiş ak çini) ve porselen olmak üzere üç grupta sınıflandırılması yapılır. Earthenware,

daha düşük sıcaklıkta pişirilen gözenekli yapıda olan malzemedir. İngilizcede taş anlamına gelen stone kelimesinden türetilen stoneware, earthenware göre daha sert, dayanıklı, pekişmiş malzemedir. Su geçirgenliği oldukça düşük bu malzeme, gözeneksiz bir yapıya sahiptir. Fakat sert, sağlam olması stoneware için saydamlık sağlamaz. Porselen ise yüksek derecede pişirilen sert, beyaz ve saydamlığı ile öne çıkan malzemedir (Yılmaz E. , 2019).

Sofra eşyaları, her yemeğin en önemli tamamlayıcısı konumunda yer alır. Her öğün sırasında kullanılabilen sofra eşyaları, kullanım amaçlarına, biçimlerine, malzemelerine ve fonksiyonlarına göre sınıflandırılmaktadır. Seramik malzemedен üretilmiş sofra seramikleri ise genellikle porselen, stoneware gibi dayanıklı malzemelerden tercih edilir.

Seramik, keşfedildiği zamandan beri her kültürde ve toplumda kullanılmıştır. Arkeolojik kazılardaki seramik buluntular kırık olsa da form ve desenleri aracılığıyla tarihlendirme olanağı sunmaktadır (Tez, 2021, s. 46). Seramiklerin üretim biçimi o dönemin teknolojik seviyesi hakkında bilgi verirken, kullanılan renkler de inanç sistemleri ve kültürel semboller hakkında bilgiler vermektedir. Bunun yanı sıra, toplumun yaşam ilişkileri konusunda, yeme içme pratikleri ve ekonomik yapısı hakkında da bilgiler vermektedir (Balyemez, 2018, s. 903).

Ateşin varlığı ve çömlekçi çarkının bulunuşu, kap-kacak üretiminin gelişiminde önemli bir dönüm noktası olmuştur. Toplumda gerçekleşen değişimler (Endüstri Devrimi, Sanat ve El sanatları hareketi vb.), yaşamı her alanda etkilediği gibi, günlük yaşamın bir parçası olan yemek kültürünü de etkilemiş; bu değişimler, bireylerin kendilerini ifade etmelerini sağlayan ürünlerin tasarımlarına da yön vermiştir. Endüstri Devrimi, sofra seramiklerini, seri üretim ve standart haline dönüştürmüş, fakat buna tepki olarak Avrupa’da Sanat ve El Sanatları Hareketi (Arts and Crafts Movement) ile küçük ölçekli atölye üretimi ve el işçiliğinin ön planda olduğu özgün tasarımları ön plana çıkarmıştır. Aynı dönemde kurulan Bauhaus Okulu, tasarım ve el işçiliğini birleştirerek sofra seramiklerinin tasarım ve üretimlerini tüm Avrupa’da etkilemiştir.

Değişen toplum yapısı ve bu durumundan etkilenen bireylerin dönüşen yaşam tarzları, yemekle olan ilişkilerini ve yeme biçimlerini yeniden şekillendirmiştir. Yaşamsal faaliyeti gerçekleştirmek için gerekli olan yemek, artık ihtiyacın ötesine geçmiş; bireyin kendini

sınıflandırmasında ve kendini ifade etmesinde en etkili araçlardan biri olmuştur. 21. yüzyılda küreselleşmenin etkisiyle farklı mutfak kültürleri birbirinden etkilenmiş; ulaşım ve iletişimdeki gelişmeler mesafeleri kısaltmış, medya aracılığıyla yeme ve içme kültürü geniş kitlelere yayılmış ve uluslararası etkileşime neden olmuştur. Bu değişim, yalnızca yiyecekleri değil, onların sunum biçimlerini de dönüştürmüştür. Sofra seramikleri de bu bağlamda, sadece işlevsel nesneler olmaktan çıkarak özgün tasarımlarla görsel unsurlar taşıyan, estetik ve anlatı gücü olan birer ifade aracına dönüşmüştür.

Günlük deneyimde yiyecek her zaman bir kap, bir kase, bir tabak ya da tek kullanımlık bir paket içinde sunulmaktadır. Yiyecekleri çekici ve estetik bir şekilde sunma isteği, tabak seçimi ile başlayarak, renk ve malzeme unsurlarını da içine alarak gerçekleşmektedir. Bu bağlamda; tabak seçimi, içindeki yiyeceklerin renk ve bileşenlerin mekânsal düzenlenişi gibi unsurlar, yemeğin nihai alımında önemli rol oynamaktadır. Böylece sofras seramikleri, sadece yemekle değil, onun kültürel ve görsel sunumuyla da doğrudan ilişkili hale gelmektedir.

2.2 Sofra Seramiklerinin Tarihsel Süreç İçinde Gelişimi

İnsanlık tarihinde önemli bir yere sahip olan seramik, gündelik hayatın içinde yer alan, ekonomik koşulların etkisini, teknolojik gelişimi ve dönemin kültürünü yansıtmaktadır. Günümüzden yaklaşık olarak 32 bin yıl öncesi kilden, kap kakak ve figürünler yapıldığı bilinmekle beraber, bunların pişirildiğine dair kesin bir bilgi bulunmamaktadır. Bu süreçten yaklaşık iki bin yıl kadar sonra anlamlı formlar oluşturulmaya başlanılmış ve pişirildiğine dair kanıtlar elde edilmiştir. Seramiklerin ilk olarak yiyecek hazırlama, pişirme gibi gündelik yaşam pratiklerine hizmet ettiği dönem günümüzden yaklaşık 19 bin yıl öncesi olup, Güney Çin’de başlayıp Japonya adalarına kadar uzanmaktadır (Yoleri & Öztürk, 2023, s. 58-64)

Bu coğrafi yayılım, seramiğin farklı kültürler tarafından benimsenerek kullanım alanlarının çeşitlendiğini göstermektedir. Bu duruma verilebilecek erken örneklerden biri, Çin’in Jiangxi Eyaleti’nde yer alan Xianren Mağarası’nda bulunan seramik kalıntılarıdır. Söz konusu buluntular, yaklaşık 20 bin yıl öncesine tarihlendirilmekte olup, seramiğin tarihsel süreç içerisindeki ilk formlarına ışık tutmaktadır (Bkz. Görsel 2.2).

Görsel 2.2

20000-10000 yaşında kap, Xianren Mağarası, Çin



Kaynak: (http-2)

Dünya tarihinde, tarihi bilinen en eski seramikler, Japonya'nın Jomon dönemine ait olan Jomon seramikleridir (Bkz. Görsel 2.3). Bu döneme ait çömlekçi çarkı kullanılmadan elle şekillendirilmiş, ateşte pişirilmiş seramikler bulunmuştur (Kuzmin, 2015, s. 4). Yaklaşık olarak MÖ 14.500-14.300 dönemi kapsayan Jomon terimi ip izli ya da desenli anlamına gelmektedir (Hoang, 2016). Jomon yemek pişirme kapları ve saklama çömleklerinin üzerinde halat sarımı şeklinde desenlerle süslemeler yapılmıştır (Tez Z. , 2021, s. 201).

Görsel 2.3

Omotedate alanından çömlekler, ilk Jomon dönemi



Kaynak: (http-3)

Profesör Arkeolog Peter Jordan, dünyanın en eski seramiklerinin ortaya çıkışının tek bir merkezden veya tek bir başlangıç noktasından kaynaklanmadığını; yapımlarının farklı bölgelerde bağımsız olarak geliştiğini ve her bölgenin kendi seramik yapım geleneklerini oluşturduğunu ifade etmektedir. Seramiklerin, yiyecek hazırlama, pişirme ve saklama amaçlı kullanıldığını, üzerindeki desen ve dekorlarla bulunduğu dönemin kültürel ifade biçimini yansıttığını belirtmektedir (Arkeofili, 2020).

Tarih öncesi çağlardaki ilk seramik kaplar genellikle elle şekillendirilmiş, güneşte kurutulmuş ya da açık havada 450-700 °C'ye kadar pişirilmiş olsa da yaygın bir şekilde üretilenmemiştir. Ancak seramik kapların seri olarak üretilmesi ve yaygınlaşması MÖ 6900-6850 tarihlerinde Mezopotamya ve Anadolu'nun güneydoğusunda başlamıştır (Yoleri & Öztürk, 2023, s. 64).

Söz konusu bu tarihler kültürel evrimin yaşandığı uygarlık tarihi açısından önemli dönem olan Neolitik dönemi kapsamaktadır. Bu dönemde, insanların tarıma başlayıp yerleşik düzene geçişi ile beslenme alışkanlıklarının değiştiği ve buna bağlı olarak mutfak araç gereçlerine ihtiyacın arttığı görülmüştür.

Neolitik dönem çanak çömlek varlığının olup olmaması ile ikiye ayrılmıştır. Çanak çömlekli devirde tarım gelişmiş, hayvanlar evcilleştirilmiş, öğütme taşları, saklama kapları üretilmiştir (Serçeoğlu N. , 2022, s. 44). Neolitik dönemin çanaksız çömleksiz dönemine tarihlenen Göbeklitepe, günümüzden 12 bin yıl öncesi, tekerleğin henüz icat edilmediği, piramitlerden ise yaklaşık 7.500 yıl kadar öncesi kadar eskidir ve insanlık tarihinin erken yerleşim yeri olması ile bilim tarihinde köklü değişiklikler yaşatmıştır. Göbeklitepe'deki arkeolojik buluntular, insanları bir araya getiren ortak manevi bir güdünün varlığına işaret etmektedir. Bununla birlikte Göbeklitepe, yerleşik yaşamın dinleri ortaya çıkarmasından ziyade, dini inanışın insanlarda güçlü bir içsel motivasyon oluşturarak kolektif iş birliğini mümkün kıldığını ve bunun da yerleşik hayata geçiş sürecini tetiklediğini göstermektedir (Karahan & Yücekaya, 2020, s. 267).

Göbeklitepe'de kazılarda çıkarılan kireç taşından oyularak yapılmış taş teknelerde, tahıl ürünlerinin fermante edildiği bulgularına rastlanılmıştır (Bkz. Görsel 2.4). Bu durum, çanak

 mleğin üretilmediği döneme tarihlenmektedir. Taş teknelerin, gıdayı saklama, depolama ve ritüel amaçlı kullanıldığı bilgilerine ulaşılmıştır (Uhri, 2019, s. 29).

Görsel 2.4

Göbeklitepe ortaya çıkarılan taş tekne



Kaynak: (Uhri, 2019)

Erken Dönem uygarlıklarından Mısır, Nil Nehri ve çevresini kapsayan konumu ile tahıl  retimnin merkezi olması ile yerleşik hayatın ihtiyaçlarını karşılamaktaydı. Hanedanlık dönemine geçiş ile birlikte çömlekçilik, önemli hale gelmiş, işlevsel ve incelikli ürünler üretilmeye başlanmıştır. Bu dönemde, Nil Nehrinin alüvyon kilinden yapılmış, kum ve saman karıştırılarak elde şekillendirilmiş, i ve dış yüzeyi parlatılmış günlük ihtiyaa yönelik seramik kaplar yapılmıştır. Elde şekillendirmenin yanı sıra yaklaşık olarak M  2400 civarı  mleki arkı da kullanılmıştır (Cooper, 2010, s. 28) (Bkz.Görsel 2.5). Naqada I dönemine ait kase, tehlikeli bir hayvanın görüntüsünün sıradan bir nesneyi süslemek amacıyla kullanıldığı erken örneklerden biridir.

Görsel 2.5

Kase, çap: 22 cm, Manchester Müzesi, Manchester



Kaynak: (Leeman, 2019, s. 67)

Bu dönemde, “fayans” ya da “Mısır pastası” olarak adlandırılan MÖ 4500 yıllarına tarihlenen ilk sırlı seramiklerin varlığı bir diğer önemli gelişmedir. Bu seramikler, Nil Nehri’nin alüvyonlarında bulunan sodyum içerikli su ile hazırlanan özel karışımla hazırlanmış, kuvars bazlı malzemeden kalıpla şekillendirilen, pişirme sürecinden sonra doğal olarak sır etkisi kazanan yüzey özellikleri gösterirler. Erken örneklerine Mısır ve Mezopotamya’da rastlanan Mısır Pastası üretimi daha sonra Antik Akdeniz ve Yakın Doğu bölgelerine kadar yayılmıştır (Cooper, 2010, s. 29; Çalışkan, 2009, s. 3) (Bkz. Görsel 2.6).

Görsel 2.6

Marsh-Bowl Yeni Krallık, MÖ 1492–1473



Kaynak: (http-4)

Seramik kaplardaki köklü değişiklik ve çeşitlilik, yaşam biçiminin göçebelikten tarıma dayalı sürece geçişi ile gelişim yaşamıştır. Tarım yaygınlaşmış, ürün çeşitlenmiş, gıdayı saklama ihtiyacı artmış ve buna bağlı olarak seramik kaplara olan talep de artmıştır.

İnsanın çevresini kontrol etme isteği tarih boyunca birçok teknolojik yeniliğin doğmasına zemin hazırlamıştır. Bu yeniliklerden yaşam üzerinden köklü değişime neden olan tekerlek icadı, çarkın gelişimi ile oluşmuştur. Bu bağlamda çömlekçi çarkına ilişkin en erken yazılı kaynaklardan biri İ.Ö. 6. yüzyılda Homeros'un İlyada destanında yer almaktadır (Erman, 2012, s. 21).

Seramik kaplar, çömlekçi tablası üzerinde ya da yavaş bir tür çark kullanılarak üreilmeye başlanmıştır. Daha sonra yaklaşık olarak 5600 yıl önce bu kapların üretiminde köklü bir dönüşüme neden olan çömlekçi çarkı keşfedilmiştir. Çömlekçi çarkı ile şekillendirmenin bilinen ilk keşfi, MÖ 3500 Mezopotamya'daki Uruk şehrinde yaşanmıştır. MÖ 3000'lerde çarkın tüm Mezopotamya'ya, Suriye, Mısır ve Batı Hindistan'a kadar ilerlemiş olduğu yapılan kazı çalışmalarında ortaya çıkmıştır (Arcasoy & Başkırkan, 2020, s. 20). Anadolu'da ise çömlekçilik, ilk kez Kayseri çevresinde, Alishar'da, Boğazköy'de ve Troya'da M.Ö. 3000-2000 yılları arasında görölmektedir (Zengin, 2007, s. 20). Uruk döneminde önemli bir dönemeç olan hızlı çarkın gelişimi, seramik üretimini hızlandırarak ürünlere estetik ve işlevsel katkı sağlamıştır.

Zamanla seramik kapların yapım teknikleri gelişmiş ve kazıma gibi dekorlarla motifler ve desenler gelişmeye başlamış, toplumun yaşayışında yer alan unsunlar ile şekillenmiştir. Bunun en iyi örnekleri çanak çömlekli (seramikli) Neolitik Döneminde Anadolu'da Çatalhöyük'teki kaplarda görölmektedir (Bkz. Görsel 2.7).

Geç Neolitik dönemin sonlarına, MÖ 6000'lerin sonuna doğru tarihlenen Halaf kültürüne ait seramik kaplar, diğer kültürlerde üretilenlerden farklılık göstermektedir. Bu döneme ait seramikler, geometrik ve bitkisel motiflerle bezenmiş, renkli oksitlerle kap yüzeylerinde uygulamalar yapılmıştır. Bu kaplar yalnızca işlevsel değil aynı zamanda görsel unsurları da kapsayan üretim anlayışı ile üretilmiş olduğunu göstermektedir. Seramik ustaları, fırınların

pişirim derecelerini dengeleyerek, kapların üretim sürecini sistematik hale getirmiştir (Kocaispir & Parl  , 2020, s. 420).

Görsel 2.7

 atal H y k M  6600-6300 Ayaklı Pişirme Kabı



Kaynak: (http-5)

Çok renkli ve bezemeli Halaf seramikleri, bu özellikleri ile seramik kap tarihinde önemli bir yer tutmaktadır (Yoleri &  zt rk, 2023, s. 65) (Bkz. Görsel 2.8).

Görsel 2.8

Oksit ve Astar Bezemeli Halaf seramikleri



Fotoğraf: Ezgi Hakan

Coba Kapları, M.Ö. 4. binyılın başlarında, özellikle Anadolu'nun kuzey bölgelerinde yaygın olarak karşımıza çıkan erken dönem seramik türlerindendir. Bu kapların en dikkat çekici özelliği, oldukça basit ve kaba biçimde üretilmiş olmalarıdır. Dış yüzeylerinde yer alan ve büyük ihtimalle yüzeyi düzeltme amacıyla yapılan sıyırma izleri, bu kapları tanımlayan temel unsurlardandır. Dönemin teknolojik ve estetik düzeyine dair önemli ipuçları sunarken, ilk yerleşik yaşam izlerinin kültür belgeleri arasında yer almaktadır (msmgaziantep, 2025) (Bkz. Görsel 2.9)

Görsel 2.9

Coba kasesi ve ip delikli çömlek



Fotoğraf: Ezgi Hakan

MÖ 7. Yüzyılın sonlarına doğru Yunan yarımadasında üretilmiş çanak çömleklerin yeme-içme, saklama ve pişirme amaçlı kullanıldığı görülmektedir. Bu kaplar, ilk aşamada elle şekillendirilmiş, yüzeylerine astar sürülmüş, kazıma ve boyama teknikleri ile süslemeler yapılmıştır. MÖ 2000 civarında hızlı çarkın kullanımına geçilmesi ile daha geniş bir form çeşitliliği ortaya çıkmış, bu durum seramik üretimini nicelik ve nitelik açısından geliştirmiştir (Cooper, 2010, s. 37). Form çeşitliliği ile seramik kaplar, farklı bölgelere ticaret yolu ile yayılmış ve önemli merkezlere ulaştırılmıştır. Biçimleri kullanım amaçlarına göre tasarlanan seramikler, öncelikle günlük kullanım için üretilmiştir. Depolama, servis, içki, krem, karışım parfüm kapları olarak sınıflandırılan bu kaplar; içine su, zeytinyağı, kabuklu yemiş, şarap tahıl gibi malzemelerin konulduğu karınlı ya da boyunlu Amphora, Pelike, Stannos depolama kaplarını, şarap ve zeytinyağı hazırlarken kullanılan Destekli Krater, Volütlu Krater, Çan Krater, Lebes, Psykter gibi karışım kaplarını, Hydria, Hydria (kalpis) Kyathos,

Olpe, Oinoche servis kaplarını, Kantharos, Skyphos, Rython ile içki kaplarını kapsamaktadır. (Çakır, 2011, s. 64-65) (Bkz. Görsel 2.10).

Görsel 2.10

Antik Dönemde kullanılan kap formları



Kaynak: (http-6)

MÖ yaklaşık 1500’lerde Akdeniz Bölgesinde çanak çömlek becerileri gelişmiş ve üretim artmıştır. Kil kalitesi, kontrollü fırın atmosferi ve çömlekçi çarkının işlevinin iyi olması gibi etkilere Yunan Uygarlığında çömlekçiliği, teknik ve estetik açıdan üst seviyelere ulaştırmıştır (Cooper, 2010, s. 34). Bu dönemde yapılan Yunan vazoları, işlevselliklerinin yanı sıra üzerindeki süslemeler ile günlük hayat hakkında bilgiler de sunmaktadır (Bkz.Görsel 2.11).

Görsel 2.11

Zeytin hasadı yapılan Antik Yunan vazosu



Kaynak: (http-9)

Kilin çarkta şekillendirilerek ısıtılma işlemiyle sertlik kazanması sonucu kap yapımı üretimi artmış, günümüzde de devam eden sofralık seramikleri sürecini başlatmıştır (Ünal & Hasekioğlu, 2023, s. 823).

Çamur bünyelerindeki teknik ilerlemeler seramik teknolojisinin gelişimine çok büyük katkı sağlamıştır. İlk olarak kendiliğinden sırlı bünyeler ile başlayan bu gelişme, Çin’de pekişmiş bünyeler üretilmesiyle devam etmiştir. Bu bünyeler gerçek porselene yakın protoporselen (öncü porselenler) olarak tanımlanmaktadır. Bu gelişmeler, porselenin Çin’de çok eskiden beri üretilip geliştirildiğini göstermektedir (Arcasoy & Başkırkan, 2020, s. 169).

Çin’in Song Hanedanlık döneminde Jingdezhen’de kurulan seramik fabrikaları ile malzeme kontrolü artmış, yapım süreçleri sistemli hale gelmiş ve fırın kontrolü sağlanmıştır. Bu gelişmeler, Jingdezhen’in porselenin başkenti olarak anılmasına zemin hazırlamış; böylece porselen hem teknik ve hem de sanatının en parlak dönemini yaşamıştır (Cooper, 2010, s. 66). (Arcasoy & Başkırkan, 2020, s. 170).

14.yüzyıl başlarında İran’dan getirilen kobalt pigmenti ile mavi beyaz porselen üretimi başlamış, bu eserler Ming Hanedanlığı döneminde en dikkat çekici eserler arasına girmiştir (Cooper, 2010, s. 68) (Bkz. Görsel 2.12).

Görsel 2.12

14. yüzyıla ait Jingdezhen mavi beyaz



Kaynak: (http-10)

Çin’in porselen üretimindeki ustalığı ve ünü, zamanla Avrupa’ya kadar ulaşmıştır. Porselenin Avrupa’ya girişi, Marco Polo’nun Venedik’ten Çin’e yaptığı seyahatle başlamış; ardından

Çin'den Anadolu ve Akdeniz üzerinden Avrupa'ya kadar uzanan İpek Yolu aracılığıyla gerçekleşen ticaret nesnesi porselenin ihracatıyla hız kazanmıştır. Çin porselenleri ile İslam dünyasında üretilen seramikler, karşılıklı etkileşim içinde olmuş ve bu etki her iki kültürün üretim tekniklerine ve estetik anlayışına yansımıştır. Ming Hanedanlığı döneminde zirveye ulaşan Çin porseleni, hanedanın zayıflamasıyla birlikte yerini Japonya'daki üretim merkezlerine bırakmıştır. Böylece porselen sanatının coğrafi ve kültürel yolculuğu, Doğu'dan Batı'ya uzanan geniş bir etkileşim ağı içinde devam etmiştir (Gençtürk & Türkel, 2023, s. 464).

Kore konumu itibarıyla Çin ve Japonya ile her zaman doğal etkileşim halinde olmuştur. Bu nedenle, Kore seramiklerinin hem Çin kültürünü yansıtmaları hem de Çin etkisini Japonya'ya aktarması kaçınılmazdır. Ancak Koreli çömlekçiler, yerel kültürü yansıtan, kendine özgü teknikler ve stiller geliştirerek kendi üsluplarını oluşturmuşlardır. Kore seladonlarının sırları, Çin'in kuzey seladonlarıyla stilistik benzerlikler taşısa da genellikle ayırt edici mavimsi bir ton içermektedir. Japonya'nın 16. yüzyılda Kore'yi işgal etmesi Kore'deki seramik üretimini zayıflatmış olsa da buradaki seramikler kendine has özelliklerini korumuştur. 18.-19. yüzyıllarda *onggi* küpleri (turşu ve baharat saklamak için) popüler hale gelmiştir (Cooper, 2010, s. 72-74). Joseon Hanedanlığı döneminde, Neo-Konfüçyüsçü ritüellerinde beyaz porselen kaplar özel olarak üretilmiştir. Bu kaplar, sadelik ve mütevaziliği ön planda tutarak, dönemin kültürel ve dini değerlerini de yansıtmaktadır (Lee, 2004) (Bkz. Görsel 2.13).

Görsel 2.13

Koryo tarzında büyük seladon kase, Kore, Joseon Hanedanlığı (1392-1897)

Ritüel Kap, Kore Joseon Hanedanlığı, (1392-1910)



Kaynak: (<http-9-12-0>)

Japon seramiğindeki birçok gelişmede Kore izleri bulunmaktadır. Japonya’da porselen üretimi, 17. yüzyılda Japonya’nın Kore’ye düzenlediği sefer sonrasında, Kore’den getirilen seramik ustaları ile başlamıştır. Arita bölgesinde kaolin bulunmasıyla erken dönem Arita porselenleri doğmuş, zamanla Koreli ustaların etkisiyle zengin desenlere sahip, renkli ve özgün porselen tabak çanaklara dönüşmüştür. Liman şehri olan Arita’nın Imari limanından ihracatı yapılan porselenler, zamanla Imari Porselenleri olarak anılmaya başlanmıştır. Imari Porselenleri, beyaz zemin üzerine turuncu, mavi ve demir kırmızısı desenlerle süslenmiş, döneminin ilgi çeken örnekleri arasına girmiştir (Cooper, 2010, s. 75-79) (Bkz. Görsel 2.14).

Görsel 2.14

Çiçek formunda tabak ve İmari porseleni, Japonya

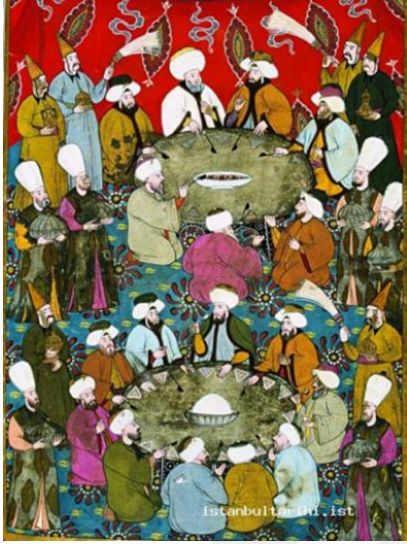


Kaynak: (http-11-12)

Osmanlı döneminde, Uzak Doğu’dan gelen Çin porselenleri, Osmanlı saray yaşamının ve sofrası kültürünün önemli bir parçası haline gelmiştir. Osmanlı Devleti’nde yemekler genellikle, bir sininin etrafında gruplar halinde toplanan büyük boy tabaktan yenildiği için bu bölgelere ihraç edilen mavi beyaz porselenler büyük boyutlarda üretilmiştir (Bkz. Görsel 2.15).

Görsel 2.15

Osmanlı'da saray yaşamında yemek düzeni



Kaynak: (http-13)

Padişahın yemekleri, Çin porseleninden servis edilir, sarayda düzenlenen resmi törenlerde de Çin porseleni kullanılmıştır. Sade ve gösterişsiz Çin porselenleri, Osmanlı zevkine uygun hale getirilerek, sadece sofraya girecek olmanın ötesinde kültürel ve sanatsal ilişkisini yansıtan önemli öğeler arasında yer almıştır (Tufan, 2024, s. 128-138). (Bkz. Görsel 2.16-2.17).

Görsel 2.16

Osmanlı Minyatürlerinde Yemek Kapları



Kaynak: (Ak, 2007, s. 24)

Görsel 2.17

Büyük boy mavi-beyaz tabak, Ming Hanedanlığı, 15. yüzyıl başı, Çap: 64 cm



Kaynak: (Tufan, 2024, s. 137)

Avrupa ülkelerine ticaret yoluyla ulaşan Çin porselenleri, hayranlık uyandırarak, bu malzemenin Avrupa’da da üretilmesi çalışmalarını hızlandırmıştır. İlk olarak 1575 yılında İtalya’da üretilen “Medici Porseleni” olarak anılan porselen türü yapılmıştır. Çin’in mavi-beyaz porselenlerini taklit etme amacıyla üretime başlanan Medici porseleni, teknik olarak üretimi zor ve maliyetli olduğundan, çok sınırlı sayıda üretilmiştir (www.metmuseum.org, 2025) (Bkz. Görsel 2.18).

Görsel 2.18

Saul’un Ölümü Tasviri, Medici Porseleni, 1570-80



Kaynak: (http-14)

Çin ve Japon porselen malzemesinin gizemi, Avrupa'nın birçok yerinde araştırma laboratuvarları kurulması ile açıklığa kavuşmuştur. 17.yüzyılda Fransa'da Saint Cloud kentinde yumuşak porselen, 18. Yüzyılda İngiltere Plymouth ve Bristol Porselen, Almanya'da Böttger&Meissen Porselenleri, Fransa'da Sèvres Porselen Fabrikası, Fabrikalarında Sert Porselen, İngiltere Spode Porselen Fabrikasında Kemik porseleni üretilmiştir (Ergül, 2024, s. 19-20). (Bkz. Görsel 2.19).

Görsel 2.19

Tabak, Meissen Porseleni, Almanya, 1750

Çorba tabağı, Sevres Porseleni, Fransa, 1740



Kaynak: (<http-15-16>)

18. yüzyıl İngiliz seramik endüstrisinin sanayileşmesinin temelini atan Josiah Wedgwood, hem teknik yenilikleri hem de tasarım anlayışıyla seramik endüstrisine damgasını vurmuştur. Wedgwood'un en dikkat çekici katkılarından biri, creamware (krem rengi) adı verilen yeni bir seramik türünü geliştirmesidir. Bu seramik hem hafifliği hem de dayanıklılığıyla dikkat çekmiş, ithal porselenlerle yarışabilecek kadar zarif ve kaliteli bir alternatif olarak büyük beğeni toplamıştır. Creamware'in yüzeyinde kullanılan açık krem tonları, sade ama rafine bir estetik sunarken, şekil ve orantılardaki hassasiyet sofr seramiklerine işlevsel bir zarafet kazandırmıştır. Wedgwood'un ünü, 1765 yılında Kraliçe Charlotte için tasarladığı özel çay takımıyla daha da artmıştır. Bu takımı takiben ürettiği seri, Kraliçe'nin onayıyla "Queen's Ware" (Kraliçe'nin Seramikleri) adı altında anılmaya başlanmış ve İngiltere başta olmak

üzere Avrupa ve Amerika pazarlarında geniş bir talep görmüştür. Bu ürünler; sap, kapak ve kulplarındaki orantı kusursuzluğu, sade süsleme anlayışı ve zarif form diliyle, dönemin sofrâ kültüründe hem estetik hem de erişilebilir bir alternatif sunmuştur (Cooper, 2010, s. 231-232) (Bkz. Görsel 2.20).

Görsel 2.20

Servis Tabâğı, Josiah Wedgwood, 1780



Kaynak: (http-17)

Endüstri Devrimi, 18. yüzyılın sonlarından itibaren teknolojiye yaşanan gelişmeler sonucunda insan gücünün yerini makinelere bıraktığı ve üretim yöntemlerinin köklü bir şekilde değiştiği bir dönemdir. Bu dönüşüm, sofrâ seramiklerinin tasarımı, üretimi ve tüketim alışkanlıklarını da derinden etkilemiştir. Bu dönemde el yapımı seramiklerin yerini, endüstriyel üretimle şekillenen, daha erişilebilir ve estetik açıdan farklılaşan ürünler almıştır.

Endüstri Devrimi sonrasında sofrâ seramikleri, yalnızca gündelik kullanım nesneleri olmaktan çıkarak; insanların sosyal statüsünü yansıtan, sanat değeri taşıyan ve ideolojik anlamlar içeren temsil araçlarına dönüşmüştür. Bu dönemde soylulara ve zengin sınıfa hitap eden özel üretimler ön plana çıkmış, dönemin ünlü ressam ve heykeltıraşları

görevlendirilmiş; bu sanatçılar aracılığıyla seçkin, pahalı ve çoğunlukla el boyaması özel takımlar tasarlanmıştır (Kırca A. D., 2012, s. 6). Bu anlayış, 1756 yılında kuruluşundan itibaren Sèvres porselen fabrikasında kendini göstermektedir. Bu fabrika yalnızca kraliyet sarayının kullanımına yönelik, gösterişli ve son derece süslü yemek takımları üretmiştir. Kralın kullandığı nesneler, onun bedeninin birer uzantısı olarak görülmüş; bu nesnelerin süslenmesi ise adeta krala tapınmanın bir yolu haline gelmiştir (Adams, 2007) (Bkz. Görsel 2.21). Böylece porselen sofr ürünleri iktidarın ve sosyal statünün görsel bir temsili olarak da anlamını güçlendirmiştir.

Görsel 2.21

Kahvaltı serisi, Sèvres porselen fabrikası, 1813



Kaynak: (http-18)

Seramik endüstrisi, uzun yıllar boyunca tutucu bir yaklaşımla, daha çok sanatsal bir atölye anlayışı çerçevesinde üretim yapmıştır. Hatta Rosenthal (Almanya), Sèvres (Fransa) ve Royal Copenhagen (Danimarka) gibi büyük ve köklü firmalar bile kendilerini uzun süre bu anlayış içinde, adeta bir sanat atölyesi gibi konumlandırmıştır. Bu yaklaşım, İkinci Dünya Savaşı'nın sonuna kadar etkisini sürdürmüştür. Ancak savaş sonrası dönemde, seramik üretiminde önemli bir dönüşüm başlamıştır. Tünel fırının icadı, seramikte ilk büyük endüstriyel Rönesans olarak kabul edilirken; şekillendirme aşamasında el tornalarının yerini

otomatik sistemlerin alması, sürecin mekanikleşmesinin ilk işaretleri olmuştur (Kura, 1989, s. 1).

Bu dönemdeki çağdaş seramik ve porselen fabrikaları, bünyelerinde sanat stüdyoları açarak sanatçı-tasarımcılara yer vermişlerdir. Bu stüdyolarda sağlanan olanaklar, yaratıcı bir ortamın oluşmasına katkıda bulunmaktadır. Bu işbirliği hem sanatın ve sanatçının gelişimi hem de fabrikaların endüstriyel üretimi için oldukça faydalı sonuçlar doğurmaktadır. Örneğin, Raymond Loewy, Wilhelm Wagenfeld, David Queensberry, Walter Gropius ve Tapio Wirkkala gibi dünyaca ünlü tasarımcılar, Rosenthal fabrikasında danışman-tasarımcı olarak çalışmışlardır (Kura, 1989, s. 22) (Bkz. Görsel 2.22).

Görsel 2.22

Rosenthal Fabrikası için Raymond Loewy'un tasarımı yemek seti, 1949



Kaynak: (http-19)

Endüstri Devrimi'nin ardından Kuzey Avrupa'da seramik ve cam gibi üretimler uzun bir süre el sanatı olarak değerlendirilmiş; bu ürünlerin yaratım süreci ustalık, bireysel beceri ve zanaate dayalı olarak sürdürülmüştür. Ancak 19. yüzyılın sonlarına doğru bölgede kurulan fabrikalarla birlikte, bu alanlarda endüstriyel üretim süreçleri de etkisini göstermiştir. Kent yaşamının hızla gelişmeye başlaması, artan nüfus ve tüketim alışkanlıklarındaki değişim, fabrikasyon tüketim mallarına olan ihtiyacı gündeme taşımış ve toplum, modern çağa adım atmıştır (Martinez, 2018, s. 71). Bu erken endüstriyel dönemde, ürünlerin biçim ve işlevine yönelik kararlar genellikle anonim üreticiler tarafından verilirken, tasarımcı kimliği henüz

ön planda değildi. Buna rağmen, geleneksel el sanatlarına dayalı üretim anlayışı, 20. yüzyılın başlarına kadar çeşitli alanlarda etkisini sürdürmeye devam etmiştir.

El sanatı ve endüstri arasındaki bu geçiş süreci hem üretim biçimlerini hem de tasarımın toplumsal rolünü dönüştüren önemli bir dönüm noktası olmuştur. Bu dönüşümün Finlandiya'daki yansıması 1873 yılında kurulan Arabia Fabrikası ile olmuştur. Başlangıçta işlevsel seramik ürünler üretmeye odaklanan fabrika, zamanla modern tasarım anlayışını benimseyerek İskandinav tasarımının simgelerinden biri haline gelmiştir. 1932 yılında seramik sanatçısı Kurt Ekholm Arabia fabrikasına sanat direktörü olarak alınmış, Arabia'da yeni bir dönem başlatmıştır (Martinez, 2018, s. 71-75) (Bkz. Görsel 2.23). Fonksiyonel yaklaşımla şekillenen sade formlar ve yalın, gösterişsiz dekorasyonlarla tasarlanan ürünler, ev eşyalarının tasarımında köklü bir etki yaratmıştır. Finlandiya'nın önde gelen sanatçıları bünyesine katarak, Arabia'yı yalnızca işlevsel değil aynı zamanda sanatsal üretimin de merkezi haline getirmiştir. Arabia, el sanatları geleneğini endüstriyel üretimle harmanlayarak hem estetik hem de işlevsel ürünler sunmuş; 20. yüzyıl boyunca özellikle sofrta takımları ve günlük kullanım eşyalarıyla uluslararası alanda tanınmıştır (Mothersweden, 2025).

Görsel 2.23

Kurt Ekholm Tasarımı yemek takımı, Arabia Fabrikası



Kaynak: (http-20)

Royal Copenhagen (Danimarka) 1775 yılında açılmış, 1867 yılına kadar devlet kontrolünde kalan fabrika, o tarihten itibaren özel mülkiyete geçmiştir. Fabrikanın sert porselen ürünlerinin son derece yüksek kalitesi, her dönemde bu eşyaları aranır kılmıştır. En ünlü yemek takımı olan *Flora Danica*, aslen Danimarka Kralı VII. Christian tarafından, muhtemelen Rusya'nın Büyük Katerini'ye hediye etmek amacıyla sipariş edilmiştir. 19. yüzyılın sonlarında Arnold Krog sanat yönetmenliğini devralmış ve özgün bir sır altı boyama tekniği geliştirerek, Kopenhag ürünlerini bugün bile tanınır kılan yumuşak beyaz ve pastel tonların ortaya çıkmasını sağlamıştır. 1909-1914 ve 1920-1925 yılları arasında, Danimarka'nın en ünlü heykeltıraşlarından Gerhard Henning, krem-beyaz porselenlerden üretilen figürler tasarlamıştır (Mccready, 1995, s. 172) (Bkz. Görsel 2.24).

Görsel 2.24

Flora Danica serisinden tabak



Kaynak: (http-21)

Türkiye’de porselen üretimiyle ilgili ilk önemli adım, Sultan Abdülmecid döneminde 1845 yılında Beykoz’da kurulan porselen fabrikasında atılmıştır. Bu fabrikada, Avrupa’nın önde gelen porselen üretim merkezlerinden olan Meissen ve Sevres örnek alınarak porselene oldukça benzeyen ürünler üretilmiştir. Üretilen porselenler ise “İstanbul’u temsil eden sanat eseri” anlamına gelen “Eser-i İstanbul” olarak adlandırılmıştır. Yaklaşık 30 yıl boyunca

beyaz porselen üretimi yapmış bu fabrika ekonomik zorluklar yüzünden kapanmak zorunda kalmıştır. Porselen üretiminde ikinci adım ise Sultan 2. Abdülhamit döneminde 1894 yılında Yıldız Çini Fabrika-i Hümayun'un kurulması ile devam etmiştir (Arcasoy & Başkırkan, 2020, s. 174-175). Dünyada kurulan son saray porselen fabrikası Yıldız Porselen fabrikası, Cumhuriyet döneminde Sümerbank bünyesinde faaliyet göstermeye devam etmiş, 1995 yılından itibaren ise “müze fabrika” statüsünde hizmet vermeye başlamıştır (Ergül, 2024, s. 19) (Bkz. Görsel 2.25).

Görsel 2.25

Tabaklar, Yıldız Porselen



Kaynak: (http-22)

Cumhuriyet dönemine gelindiğinde ise, sanayileşme hamlesiyle birlikte yerli hammadde kaynakları kullanılarak kurulan temel üretim birimleri, Türkiye'nin sanayileşen yapısının ana unsurunu oluşturmuştur. Bu kapsamda seramik ve porselen üretimi de önem kazanmış; Sümerbank çatısı altında faaliyet gösteren fabrikalar, ülke ihtiyacının yaklaşık %80'ini karşılayarak, modern yaşam alanlarını teknik ve estetik tasarım ürünleriyle buluşturmuştur. Yüzyıllar boyunca yalnızca Avrupa ve Osmanlı saraylarında ya da soyluların sofralarında bir statü göstergesi olarak kullanılan porselen, artık her eve girmeye başlamış; toplumun bu

malzeme ile sofa eşyası olarak tanışması “Sümerbank Porselenleri” aracılığıyla olmuştur. 1950 sonrası sanayileşme ve tasarım anlayışının gelişmesiyle birlikte özel sektör de canlanmış, yerli üretim tasarım ürünleri uluslararası fuarlarda Türkiye’yi temsil etmiştir (Arslan, 2021) (Bkz. Görsel 2.26).

Görsel 2.26

Sümerbank porselen yemek takımı



Kaynak: (http-23)

Endüstri Devriminin etkileri İngiltere’de bazı kesimler tarafından endişe verici şekilde hissedilmeye başlanmış ve sanat dünyasında da tartışmalara yol açmıştır. Bu karmaşık İngiltere ortamında Sanat ve El Sanatları Hareketi (Arts And Crafts Movement) ortaya çıkmıştır. Seri üretim, sıradanlaşma ve niteliksiz estetik anlayışlarına tepki olarak John Ruskin ve William Morris, sanat ve el sanatlarının zayıflayan bağlarının güçlenmesini hedeflemiştir. Kısa sürede Avrupa’da da benimsenen sanat ve el sanatları hareketi yüzyılın sonunda Amerika Birleşik Devletleri’ne sıçrayarak teknolojik ilerlemenin katkısıyla seramik

sanatı ve endüstrisinde kalıcı etkiler yaratmıştır (Cooper, 2010, s. 250) (Bkz.Görsel 2.27). Bu dönemde İngiltere’de William De Morgan, The Martin Brothers, Henry Doulton, ABD’de The Newcomb Pottery, Roseville Pottery Co gibi seramik atölyeleri kurulmuştur.

Görsel 2.27

Tabak , William De Morgan 1890–1907



Kaynak: (http-24)

Sanat ve El Sanatları hareketinin (Arts and Crafts) temel ilkelerinden biri de kadınların geçim kaynağı sağlayacak olanakları oluşturmak olmuştur. Bu yaklaşımla kadınların sanatsal becerileri, üretim sürecine dahil edilerek hem ekonomik hem de toplumsal çalışma alanı sunulmuştur (Öney & Çizer, 2021). Bu amaçla, 1894 yılında Amerika'nın Güney'inde kurulan Newcomb Seramik Atölyesi, Sanat ve El Sanatları hareketinin (Arts and Crafts) Amerika yansıması olarak kadınların sanatsal eğitim alarak geçim sağlayacakları becerilerle eğitilebildiği bir alan olarak kurulmuştur. Bu atölyede, erkekler yerel kili kullanarak formlar oluşturmakta, kadınlar ise bölgedeki bitki örtüsünden esinlenerek doğal desenlerle süslemeler yapmaktaydı (Cooper, 2010, s. 264). Newcomb Atölyesi kısa ömürlü olmasına rağmen, kadınların yaratıcılığını toplumsal cinsiyet rolleriyle sınırlamadan ifade edebildiği önemli hareketlerden biri olmuştur (Bkz. Görsel 2.28).

Görsel 2.28

Mary Sheerer tarafından yürütölen bir seramik dekorlama dersi, 1905

Margaret H. Shelby'ye ait tabak, çömlekçi Jules Gabry menekşe desenli sr altı boyama, yaklaşık 1896.



Kaynak: (http-25)

Bu hareketin ardından Art Nouveau ve Art Deco akımları ortaya çıkmış ve 20.yüzyıl başlarında Walter Gropius tarafından Almanya'da kurulan Bauhaus Okulu ile teknoloji ve sanatın birlikte olması amaçlanmıştır. Estetik ve işlev unsurları ile kullanıma yönelik üretimlerde farklılıklar ortaya çıkmıştır. Sanat ve El Sanatları hareketinin aksine Bauhaus'taki sanatçı ve eğitimciler, endüstriyel sofa seramikleri için yenilikçi ve etkili tasarım önerileri getirmiş; üretim süreçlerinin içinde etkin bir şekilde yer almışlardır. (Bkz.Görsel 2.29).

Görsel 2.29

Mutfak Seti, Theodor Bogler, 1923



Kaynak: (http-26)

Sanat ve El Sanatları Hareketinin Uzakdoğu’da yansıması, Mingei Hareketine karşılık gelmiştir. Japon Soetsu Yanagi (1889-1961) günlük hayatta ihtiyaç duyulan eşyalarla ilgilenerek çömlekçilik alanında derinlemesine araştırmalar sonucu Shoji Hamada ile Mingei Hareketini başlatmıştır (İn & Canduran, 2023, s. 106) (Bkz. Görsel 2.30).

Görsel 2.30

Kare tabak, Hamada Shōji

Büyük tabak, Shimaoka Tatsuzō



Kaynak: (Exhibition, 2025)

Fotoğraf: Ezgi Hakan

(Choi, 2010, s. 2-4)

Bernard Leach ve Shoji Hamada Stüdyo Çömlekçiliği kavramını doğurmuş; bu süreç, seramik üretiminin sanatsal ve zanaat boyutlarını birleştiren yeni bir anlayışın gelişmesine katkı sağlamıştır. Bernard Leach’ın “Bir Çömlekçinin Kitabı” (A Potter’s Book); “Makinelerin ürünleri, el işçiliğinin samimi niteliklerine asla sahip olamaz, ancak mekanik üretimin tasarım mükemmelliğini reddetmek hem körlük hem de inatçılık olur” ifadesiyle el yapımının öneminden bahsetmektedir (Leach, 1961, s. 2) (Bkz. Görsel 2.31).

Görsel 2.31

Large Bowl, Bernard Leach, 1950

Bird Dish, Bernard Leach, 1974



Kaynak: (http-27)

Avrupa'da porselen üretiminin gelişimi, sofrta seramiklerinin hem işlevsel hem de estetik gelişiminde önemli bir rol oynamıştır. Özellikle ticaret yolları aracılığıyla yaygınlaşan üretim, teknik bilgi ve malzeme aktarımı ile estetik beğenilerin ve kültürel değerlerin dolaşımını da sağlamıştır. Bu süreçte ihraç edildiği yere göre tasarlanan sofrta seramikleri, sadece işlevsel değil kültürel olarak da kendini yansıtmaktadır.

20. yüzyılda sanat alanında öncü konumda bulunan İngiltere, Fransa, Almanya, İspanya, Macaristan ve Rusya, aynı zamanda seramik endüstrisinde de önemli atılımlar gerçekleştirmiştir. Bu ülkeler, özellikle sofrta seramikleri üretime yönelik kurdukları büyük ölçekli, teknolojik açıdan gelişmiş fabrikalar ile seramik tarihinde yerlerini almışlardır (Yıldırım & Aygün, 2017, s. 170).

Endüstriyelleşme öncesinde seramik hem basit bir çömlek zanaatı hem de porselen endüstrisinde varlığını sürdürmüştür. Ancak, Endüstri Devrimi ile birlikte yaşanan teknolojik, sosyal ve manevi değişimler, seramik üretiminde köklü değişimlere yol açmıştır (Aslıtürk, 2009). Tüm bu gelişmelerin sonucunda günlük hayatta kullanılan sofrta seramiklerinin üretimi, tasarımı ve kullanım alışkanlıkları etkilenecek, yeni bir yön ve kimlik kazanmıştır.

20. yüzyıl, sofrta seramiklerinde işlevsellik ile estetiğin çatıştığı ve aynı zamanda uzlaştığı bir dönüşüm çağı olmuştur. Bu dönemde tasarımcılar yalnızca sanatsal beğeniye değil, gündelik yaşamın ihtiyaçlarını da gözeterek yeni bir anlayış geliştirmiştir. Özellikle Amerika'da Russel Wright ve Eva Zeisel gibi öncü isimler, seri üretimin olanaklarını değerlendirerek geniş kitlelere ulaşabilecek hem estetik hem de işlevsel ürünler tasarlamışlardır. Wright'ın sade formları estetik görünse de malzeme kırılabilirliği ve işlevsel hataları bulunmaktadır. Fakat estetik çekiciliği ile kullanıcıda uyandırdığı duygular işlevselliğin önüne geçmiş, bazı kusurların tolere edilmesini sağlamıştır. Wright'ın tasarımları eksikliklerine rağmen Amerikan halkı tarafından beğeniyle karşılanmıştır (Mccready, 1995, s. 24) (Bkz.Görsel 2.32).

Görsel 2.32

Russel Wright tasarımı, Amerikan Modern Servis Takımı, 1937



Kaynak: (http-28)

Bu dönemde öne çıkan bir diğer modern seramik tasarımcısı olan Eva Zeisel, Amerikan sofrta takımlarında işlev ve stilin daha uyumlu bir bütün olmasını sağlamıştır. Zeisel'in organik hatlara sahip zarif tasarımları, ergonomik ve dayanıklılığı ile öne çıkmaktadır. Kendini kullanışlı şeyler yapan biri olarak tanımlayan Zeisel, sofrta eşyalarının güzel ve duygusal olarak etkileyici olması ve gündelik yaşamı güzelleştirmesi gerektiğine inanmaktadır (2025) (Mccready, 1995, s. 25) (Bkz. Görsel 2.33).

Her iki tasarımcı da sofrta seramiklerini yalnızca beslenme aracı değil, aynı zamanda yaşam biçimini ifade eden birer kültürel nesneye dönüştürerek, 20. yüzyıl seramik anlayışının evrimine önemli katkılarda bulunmuştur.

Görsel 2.33

Eva Zeisel tasarımı, Strato Koleksiyonu, 1940



Kaynak: (http-29)

20. yüzyılın en önemli İngiliz seramik sanatçılarından ve stüdyo seramiği alanında öncü isimler olarak kabul edilen Lucie Rie ve Hans Coper, seramiğe heykelsi bir yaklaşım getirerek geleneksel formları modern ve soyut yorumlarla zenginleştirmişlerdir. Coper, özellikle minimal ve fonksiyonel formlarıyla, Rie ise zarif ve ince işçilikle dikkat çekmiştir. Her iki sanatçı da seramik sanatını bireysel yaratım ve küçük ölçekli üretimle birleştirerek, İngiliz ve uluslararası seramik sanatına büyük katkılar sağlamıştır (Cooper, 2010, s. 287). Rie'nin zarif ve renk deneylerine dayalı sır uygulamaları ile Coper'ın soyut ve heykelsi form arayışları, her ikisi de modern sofra seramiklerinde estetik ve işlevselliği birleştiren öncü yaklaşımlar sunmuştur (Metmuseum, 2025) (Bkz. Görsel 2.34).

Görsel 2.34

Kase, Hans Coper, yaklaşık 1955, Kase, Lucie Rie, yaklaşık 1968



Kaynak: (http-30-31)

İstanbul doğumlu Alev Ebüzziya Siesbye, seramik yolculuğunda İskandinav Modernizmi'nin doruk noktası olduğu 1960'lı yıllarda Kopenhag'da yaşayıp çalışmalarını sürdürmüştür. Bu dönemde İskandinav ülkelerinde sanat ve sanayi iç içe; büyük seramik fabrikaları sanatçılara stüdyo olanağı sunarak yaratıcı üretimi desteklemişlerdir. Siesbye, bu ortamda geleneksel teknikleri çağdaş biçimlerle birleştirerek kendi özgün dilini geliştirmiştir. En eski seramik tekniklerini kullanarak şekillendirdiği kaseler, sağlamlık ile kırılganlık, güç ile zarafet, yoğunluk ile boşluk arasında hassas denge kurmakta, gündelik yaşam ritüellerine dinginlik ve denge hali ile eşlik etmektedir (Galerinev, 2025) (Cfileonline, 2016) (Bkz. Görsel 35).

Görsel 2.35

Alev Ebüzziya Siesbye, Taurus, Rosenthal Seramik



Kaynak: (http-32)

21. yüzyıl sofrası seramikleri, estetik ve işlevselliği bir araya getirerek modern yaşamın ihtiyaçlarına yanıt verirken, kişisel dokunuşlar ve geleneksel tekniklerle zenginleşmektedir. Bu anlayış içinde, Belçikalı Ann Van Hoey'in tasarımları dikkat çekmektedir. Bilgisayar destekli 3B modelleme ile geliştirilen formları, matematiksel bir titizlikle şekillendirilerek hem görsel sadelik hem de kullanım kolaylığı sunmaktadır. Serax için beyaz kemik porselenden üretilen Nido sofrası takımları, 3B yazılımındaki matematiksel yaklaşımdan esinlenen özellikle üst üste konabilme özelliğiyle profesyonel mutfakların pratik gereksinimlerine cevap vermektedir (tablewareinternational, 2023) (Bkz. Görsel 2.35).

Görsel 2.35

Ann Van Hoey Tasarımları, Nido



Kaynak: (http-33)

Kültürel etkileşim ve melezleşmenin ürünü olan sofrta seramikleri, tarihsel süreçte içinde farklı kültürlerin etkisiyle şekillenmiştir. Küreselleşmenin etkisiyle geleneksel yeme alışkanlıkları dönüşmüş, yeni yeme alışkanlıkları ve biçimleri ortaya çıkmıştır. Toplumların sosyal ve kültürel yaşamlarının izlerini somutlaştıran sofrta seramikleri, maddi kültürün önemli bir parçasıdır. Farklı kültürel unsurların benimsenmesi ile yemek eyleminin ayrılmaz parçası olan sofrta seramikleri, yemeğin sunumunu ve tüketim biçimini şekillendirerek kültürel kimliğin oluşmasına katkı sağlamaktadır (Nishimura & Queiroz, 2015, s. 962).

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

3 YEMEK KAVRAMI, KÜLTÜRÜ ve GASTRONOMİ

Bu bölümde, yemek kavramı ele alınmakta; tanımı, ortaya çıkışı ve tarihçesiyle birlikte incelenmektedir. Farklı coğrafya ve toplumlar üzerinden kültürel açıdan değerlendirilerek, yemeğin fizyolojik ihtiyaç olmanın yanında, kültürel bir olgu olarak da yer aldığı ortaya konmaktadır.

Yemek, antropoloji, psikoloji, sosyoloji ekonomi gibi sosyal bilimler alanlarında inceleme konusu olan önemli kavramlardan biridir. Bu kavram her alan için farklı açılardan ele alınarak araştırma konusuna dönüşmüştür. Bu alanlar aynı zamanda yemek kültürünün oluşumunu etkileyen tarihsel, toplumsal ve bireysel dinamiklerin anlaşılmasına katkı sağlamaktadır.

Gastronomi kavramı ise, bu dönüşümleri anlamlandırmak açısından önemli bir anahtar sunmaktadır. Gastronomi, sadece yeme içme ya da iyi yemekle sınırlı bir alan olmaktan çok; yemeğin üretimi, sunumu, tüketimi ve anlamlandırılması süreçlerini bütünsel olarak ele alan bir bilgi alanıdır. Bu bağlamda gastronomi hem tarihsel hem de kültürel açıdan yemekle ilgili bilgi birikimini disiplinler arası bir perspektifle yorumlamayı mümkün kılar.

3.1 Yemek Kavramının Tanımı, Ortaya Çıkışı ve Gelişimi

Yemek, canlıların hayatta kalması için gerekli, fizyolojik ihtiyaçlar hiyerarşisinin temelinde yer alan, aynı zamanda toplumsal ve kültürel yaşam hakkında da bilgiler barındıran önemli bir kavramdır. Bu kavram kelime olarak ilk başta yeme eylemini akla getirirken, diğer yandan fiziksel olarak bu eylemin öğünlerine ve besinlerine de işaret etmektedir. Aynı zamanda yemek, toplumların mutfak kültürlerine, geleneklerine, inanç sistemlerine ve coğrafi özelliklerine göre şekillenmiş yiyecek alışkanlıklarını da kapsamaktadır. Sözlük anlamına bakıldığında Türk Dil Kurumu yemek kelimesini: “yemek yeme, karın doyurma işi, yenmek için pişirilip hazırlanmış yiyecek, aş, günün belli saatlerinde yenilen besin, konuklara yiyecek verilerek yapılan ağırlama” olarak tanımlamaktadır (Tdk, 2024).

Tarih boyunca farklı disiplinler ve düşünürler yemeğe ilişkin birçok düşünceleri ortaya koymuştur. Antik Yunan filozofları yemek yeme eylemini bir tür ahlaki tartışma alanı olarak

görmüşlerdir. Örneğin, Platon “Şölen” adlı eserinde, yemekli toplantıların, bilgi ve aşk üzerine felsefi tartışmaların yapıldığı yerler olarak tanımlar. Platon buna ek olarak filozofların toplumun öncü insanlarından olduklarını, yeme içme hakkında da en iyisinin filozoflar tarafından bilindiğini vurgulamıştır (Şeker, 2022, s. 299).

"İlyada" ve "Odysseia" destanlarının yazarı Homeros, Antik Yunan toplumunun yemek kültürüne dair önemli ipuçlarını eserlerinde ayrıntılı biçimde betimlemiştir. Homeros için yiyecek ve içecek olgusu, yalnızca hayatta kalma ve güçlü olma amacına hizmet eden bir ihtiyaç olmanın ötesinde, aynı zamanda haz ve zevkin kaynağı ile birlikte yaşamın temelini oluşturan bir unsur olarak eserlerine konu olmuştur (Grimm, 2008, s. 64). Kant ise, yemek yeme ritüelinin insanlar arasındaki sosyal bağı güçlendirdiğini ve toplumsal ilişkilerin temelini oluşturduğunu savunmuştur.

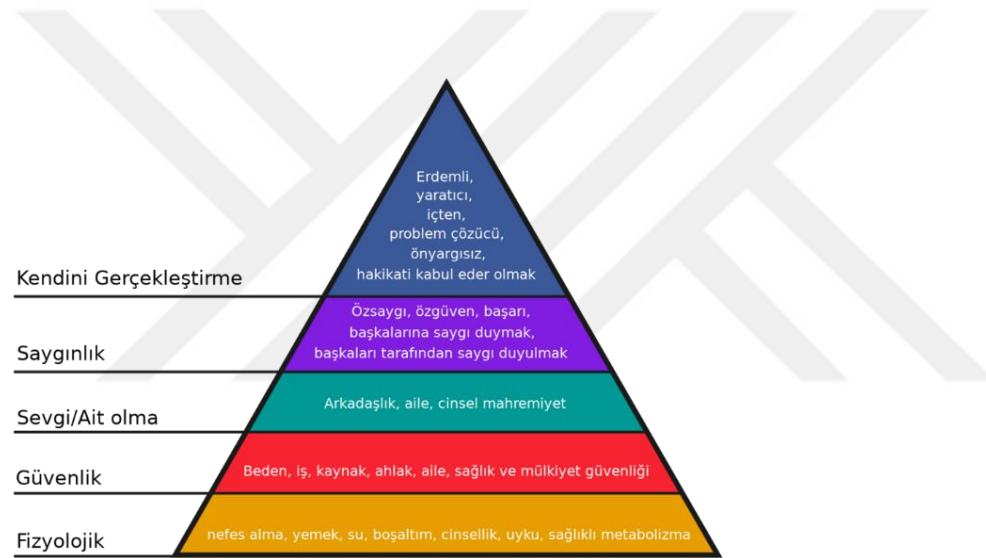
Helenistik dönemin Stoacı filozoflarından Epikuros'a göre bilge insan, beslenme konusunda gıdanın bolluğuna değil, lezzetine önem verdiği gibi, yaşamın da uzun olmasından ziyade hoş ve zevkli geçmesine yönelir (Bozkurt, 2003, s. 20). Fransız sosyolog Émile Durkheim, yemek konusuna doğrudan odaklanmasa da toplumsal ritüellerin ve kolektif davranışların analizinde yemekle ilişkili pratiklere önemli bir yer vermiştir. Durkheim'a göre, yemek yeme eylemi, bireylerin yalnızca fizyolojik ihtiyaçlarını karşılamalarının ötesine geçerek, toplum içinde bir arada olma hissini güçlendiren kolektif ritüellerin önemli bir parçasını oluşturur. Daha çağdaş düşünür, Claude Lévi-Strauss, yemek eylemini “çığır açıcı” bir toplumsallaşma deneyimi olarak tanımlar ve yemek hazırlama biçimleri ile bir toplumun kültürel yapısı arasında güçlü bir bağlantı olduğunu öne sürmektedir. Roland Barthes ise yemek kavramını "iletişim aracı" olarak görmüş ve yemek ile kültür arasındaki bağları açıklamıştır (Serçeoğlu & Deveci, 2022) (Kılıç, 2020, s. 19-20).

İnsan dünyaya geldiği andan itibaren yeme ile doğrudan ilişki kurmaktadır. Yaşamsal faaliyet için hayati önemi olan yemek, Abraham Maslow ile geliştirilen ‘ihtiyaçlar hiyerarşisi’ teorisi kapsamında birincil önem taşımaktadır. Bu teoriye göre, insanların gereksinimleri belirli bir düzen ve sıra içerisinde ele alınmaktadır. Alt seviyedeki gereksinimler karşılandığında bir üst seviyeye geçiş mümkün olmaktadır. Ayrıca kişilik gelişimi için tüm ihtiyaçların belirli oranda karşılanması gerektiği temel prensipler arasında yer alır. Maslow piramidinin en alt basamağında, insanın hayatta kalması için en temel ve gerekli olan fizyolojik ihtiyaçlar bulunmaktadır. Temel ihtiyaçların başında gelen yeme içme, vücuda gerekli besinleri ve

enerjiyi sağlayarak bireyin bedensel işlevlerini gerçekleştirmektedir. Yeterli ve dengeli beslenme olmazsa bireyin sağlığı etkilenebilir ya da hayat kalitesi kötü hale gelebilir. Sonuç olarak uygun beslenme ile vücut fonksiyonları desteklenerek, metabolik süreçleri sürdürür ve bireyin kendini gerçekleştirmesi sağlanmış olur (Çoban, 2021, s. 113-114) (Bkz.Görsel 3.1).

Görsel 3.1

Maslow'un İhtiyaçlar Piramidi



Kaynak: (http-34)

Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisi, bir psikolojik teori olarak, insan motivasyonunu anlamak için faydalı bir çerçeve sunarak, yeme aktivitesinin önemini gözler önüne sermektedir.

Yemek, insanlık tarihi ile eş zamanlı olarak var olmuş, ateşin kutsallığı kadar derin bir anlam taşımaktadır. Aynı zamanda toplumların yaşam biçimlerini şekillendirecek kadar etkileyici, kutsal değerler gibi birçok derin unsurlardan etkilenecek kadar da hassas bir yapıyı barındırır (Deveci, 2022, s. 19). Toplumların kendine özgü kimliklerinin bir yansıması olan yemek, kültürel değerlerin aktarımında, bireyler arasındaki etkileşimde ve sosyal bağların güçlenmesinde önemli bir rol oynamaktadır.

Yemek yeme ve pişirme eylemleri; biyolojik, zihinsel, sosyal, maddi ve manevi süreçlerin kesiştiği ve birbiri içinde bağımlı olarak yer almaktadır. Tarihçi Felipe Fernandez Armesto;

yemekle olan tarihsel ilişkimizin ve evrimimizin toplumsal yapı tarafından şekillendirildiğini savunmuştur. Yemeğin tarihsel gelişimi, insanoğlunun teknik ve sosyal olanaklarının belirlediği bir dizi aşamadan geçtiğini savunmuştur (Gürsoy, 2021, s. 7).

İlk olarak, insanlar tüketebilecekleri yiyecekleri keşfetmeye başlamışlar ve yiyeceklerle olan ilgili bilgiye büyük ölçüde deneme yanılma yöntemi ile ulaştıkları düşünülebilir. Bu süreçte alet yapan insanın en büyük buluşlarından biri taşı yontarak kesici kenarlar elde etmesi olmuştur. Böylelikle avcılık gelişmiş, avcı-toplayıcı topluluklar olarak doğal kaynaklardan besinleri toplama ve avlama yoluyla yiyeceklerini sağlamışlardır. Temel bilgi ve becerilerin kazanıldığı bir dönemden sonra tarımın başlaması, yemek ile olan ilişkiyi kökten değiştirmiş; tarım sayesinde insanlar yiyecek üretimini kontrol etmişler ve daha büyük toplulukları beslemeleri sağlanmışlardır. Bu süreç, yemeğin bir toplumsal olgu haline gelmesine yol açmıştır. Çünkü üretilen gıdaların ve avların paylaşımı ve dağıtımı toplumsal organizasyonun bir parçası haline dönüşmüştür (Gürsoy, 2021, s. 15-16).

Yemek, temel ihtiyaçtan çıkıp toplumlar arasında farklılaşma aracı haline gelmiş, insanlar, yaşadıkları coğrafi bölgelerin ve ait oldukları kültürlerin kendine özgü yemeklerini geliştirmişlerdir. Yiyeceklerin hazırlanma şekli, kullanılan malzemeler ve yemeklerin sunumu, kültürel çeşitliliğin ve toplumsal farklılaşmanın bir yansıması olarak karşılık bulmaktadır.

İlkel toplumlardan günümüze kadar oluşan tarihsel gelişmelerin çoğu, neredeyse tamamıyla beslenme ihtiyacıyla bağlantılıdır. Binlerce yıllık süreçte insanoğlunun oluşturduğu teknolojik, kültürel, sosyal, sanatsal birikim, beslenme olgusunu sadece temel bir ihtiyaç olmayıp, aynı zamanda estetik bir anlam kazanmıştır.

Avcı-toplayıcı, leş yiyici toplumlarda avlanma araçlarının geliştirilmesi, ateşin kullanımı, hayvanların kontrol altına alınması, tarım üretimine geçilmesi ve yerleşik hayatın oluşumu ile topluluklar kurulmuş siyasi, ekonomik, dini yapılar oluşmasında rol oynamıştır.

İnsanın beslenme yolculuğunda, sadece bitki ve meyvelerle değil, aynı zamanda eti de içeren yeni bir beslenme biçimine (omnivor) geçişi, önemli sosyal örgütlenmelerin ve iş birliklerinin ortaya çıkmasına zemin hazırlamıştır. Ayrıca, türün yeni bir diyetle uyum sağlamasıyla birlikte anatomiye bazı ikincil değişimlerin gerçekleşebileceği de bilinmektedir. Bu durum insanın biyolojisi ile kültürünün birlikteliğini sergileyerek, biyokültürel bir evrim sürecinden geçerek günümüze ulaştığını göstermektedir (Türk, 2000).

İnsanın evrimini, Jacob Bronowski; biyolojik ve kültürel evrim olarak tanımlamaktadır (Gürsoy, 2021, s. 15). İnsanların teknik ve sosyal yeteneklerinin evrimi ile yemek kültürünün ve tarihinin derinlemesine bağlantılı olduğunu açıkça göstermektedir. Yiyeceklerin keşfi, yemeklerin toplumsal rolü ve yemeğin evrimi, insanoğlunun tarih boyunca beslenme ve toplumsal organizasyonla olan karmaşık ilişkisini göstermektedir.

Tarih öncesi devirlerde yaşayan insanların yaşamlarına dair bilgiler, arkeoloji kazılarında ortaya çıkan buluntular ile kendini göstermektedir. Fırınlara, pişirme ve yiyeceklerin taşındığı, saklandığı tabaklar gibi buluntularından yola çıkarak yemek hazırlama ve tüketme süreçlerinin anlaşılması açısından ışık tutmaktadır (Outram, 2008, s. 35). Bu bulgular, yemeğin kültürel bir pratik olarak da varlık kazandığını göstermektedir.

Ateş, insanlık tarihi boyunca önemli bir rol oynamış ve kültürlerin gelişiminde etkili olmuştur. İnsanın evrimsel yolculuğu ateş ile dönüşüm sürecine girmiştir. Ateşin kullanımı; ısınma, aydınlatma, pişirme, yakma, avcılık malzemeleri, ayrıştırma, birleştirme, alet yapımı ve haberleşme gibi pek çok temel alanda önemli gelişmeleri beraberinde getirmiştir (Uhri, 2021, s. 13-15). Ateşin insanlar tarafından kontrol edilmesi, insanlık tarihinde bir dönüm noktası oluşturmuş, ilk olarak hayvanları korkutmak ve (çiğ beslenme kültüründen) yemek pişirmek için kullanmışlardır. İnsanların buldukları yiyecekleri işleme ve pişirme yöntemleri geliştikçe insanlık tarihinin değişimine katkı sağlamışlardır. Bu erken dönemde, suyla birlikte taşın yontulması ile oluşturulan kaplar ya da hayvan postlarına konulan besinlerin, ateşte kızdırılmış taşlar veya kil parçalarının içine atılmasıyla haşlandığı tahmin edilmektedir. (Işın, 2021, s. 18). Tarihçi Felipe Fernandez- Armesto'ya göre, insanın yemekle kurduğu ilişki, tarihsel süreç içinde sekiz önemli devrimden geçerek evrilmiştir. Yemek pişirmek, insanlık tarihindeki ilk kimyasal işlem olarak görülürken aynı zamanda ilk bilimsel devrim olarak değerlendirilmektedir. İkinci devrim, yemek yemenin hayatı sürdürmek için gereklilikten çok daha fazla olup toplumsal hayatın bir parçası ve sosyal bağların güçlenmesini sağlamıştır.

Üçüncü devrim, hayvanların evcilleştirilmesi ile insanın doğa karşısındaki denetimini arttırmıştır. Dördüncü evrim, tarımın başlaması ile insan doğadan buldukları ile yetinmeyip üretmeye geçiş yapmıştır. Beşinci evrim, yemeğin toplumsal farklılaşma aracı olarak kullanılmaya başlamıştır. Altıncı devrim, gıda maddelerinin ticaret yolu ile taşınması ile

oluşan kültürel etkileşim sürecinin olmasıdır. Yedinci evrim, Amerika'nın keşfiyle birlikte gıda ürünlerinin değişimi başlamıştır. Son olarak sekizinci evrim, 19 yüzyılla başlayan ve günümüze kadar da devam eden gıdanın endüstriyel bir ürün haline gelme sürecidir (Gürsoy, 2021, s. 7).

Ateşin kullanılmasıyla birlikte yiyecekler pişirilmeye başlanmış, bu durum hem çiğnemeyi kolaylaştırmış hem de lezzet arayışını beraberinde getirmiştir. Zamanla insanlar yabani bitkileri ehlileştirerek yerleşik yaşama geçmiş, yemek ise sadece karınları doyurma aracı olmaktan çıkıp, farklı yiyecekleri bir araya getirildiği, sofraya hazırlama ve sofrada bu çeşitli yiyecekleri tatma geleneği olarak algılanmaya başlanmıştır. Böylelikle bugünün yemek kültürünün temelleri atılmıştır (Merdol, 1998, s. 137).

Yerleşik yaşama ve üreticiliğe geçiş, insanlık tarihinde önemli dönüm noktalarından Neolitik Devrim ile gerçekleşmiştir. Bu devrim, tarım, hayvancılık ve yerleşik yaşam toplulukları ile beraber toplumsal yaşamın temellerinin atılmasını sağlamıştır. Ancak insanın doğadan kopuşunu başlatan asıl dönüşüm, Kalkolitik Çağ sonunda başlayan “Kentleşme” ile gerçekleşmiştir. Mezopotamya’da başlayıp Anadolu’ya yayılan bu süreç, yeni toplumsal düzenler, yönetim biçimleri ve inanç sistemlerini beraberinde getirmiştir (Uhri, 2015, s. 22). Günümüz insanı geçmişten günümüze kadar edindiği teknolojik, kültürel, sanatsal bilgi birikimini yemek kavramına dahil ederek, yemeğe olan fizyolojik ihtiyaç temelli bakış açısını, kültürel araç, iletişim, ifade aracı olarak dönüştürmüştür (Aksoy & Üner, 2016, s. 2).

3.2 Yemek Kültürü ve Toplumsal Yönü

Yemek kültürü, yalnızca tüketilen yiyeceklerden ibaret değildir; yemek yeme düzeni, sofradaki hiyerarşi, yemeğin dili, zamanlaması, kullanılan araç gereçler, hazırlama ve sunum biçimleri gibi birçok unsurun bir araya gelmesiyle oluşmaktadır. Ayrıca bir yemeğin içine konan malzemeler, malzemelerin bir araya getirilişi ve öğünlerde yenilen yemeklerin birlikte sunulması gibi unsurlar da yemek kültürünün yapı taşlarını oluşturur. Tüm bu bileşenler birlikte ele alındığında, yemeği yaşamsal bir gereksinim yanında kültürel ifade aracı olarak tanımlamak mümkündür. Bu çerçevede Goody'ye göre yemek kültürü, toplumları bir arada tutan, toplum hâline getiren bir yapı özelliği taşımaktadır. Yemeğin hazırlanması, paylaşılması ve tüketilmesi süreçleri; ait olduğu toplumun değerleri, kültürel alışkanlıklar,

yaşam pratikleri, ekonomik kaynaklar gibi pek çok unsurla sıkı sıkıya ilişkilidir. Dolayısıyla yemek kültürü, sadece sofrada değil, toplumsal hafıza ve kimlik oluşumunda da belirleyici bir rol üstlenmektedir (Arıkan, 2022, s. 437).

Fransız antropolog ve etnolog Claude Lévi-Strauss (1908-2009), yemek ve pişirme pratiklerini, kültürel yapıların anlaşılmasında merkezi bir unsur olarak görmüş ve bu konudaki görüşlerini eserlerinde detaylandırmıştır. Sosyolog Prof. Dr. Zafer Yenal, yemek kültürünü sosyolojik bir perspektiften ele alarak, yemeğin sadece beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmayıp, aynı zamanda toplumsal ilişkiler, kimlik ve kültürel dinamiklerle yakından ilişkili olduğunu vurgulamaktadır. Yenal'a göre, yemek, bireylerin kimliklerini ifade etme, bir topluluğa aidiyetlerini gösterme ve sosyal bağları güçlendirme aracı olarak işlev görmektedir.

Antropolog Dirk Van der Elst, kültürün insan yaşamındaki rolünü ve bireylerin kültürel normlara nasıl adapte olduklarını incelerken, yemek kültürünün de bu bağlamda önemli bir yer tuttuğunu belirtir (Serçeoğlu & Deveci, 2022, s. 215).

İlk başlarda sadece toplayıcılıkla uğraşan insan toplulukları, daha sonra avcılık ve toplayıcılık faaliyetlerine ek olarak, besin kaynaklarını bir araya getirerek yemek adı verilen bileşikler oluşturmaya başlamışlardır. Doğadan ayrı bir şekilde yemek hazırlama etkinliği, insanlara, kültürel olarak nitelendirilen bir üst yapı kazandırmıştır (Uhri, 2019, s. 26-35).

Tüm insanlar hayatta kalabilmek için her yemeği yiyebilmektedir. Fakat her toplum aynı besinlerle beslenmemektedir. Coğrafi özelliklerine ve iklim koşullarının etkisiyle yiyecekler her bölgede yetişmeyip, onların saklama ve pişirme yöntemleri farklılık göstermektedir (Tez, 2021, s. 9).

İlkel topluluklarda tarım ve hayvancılıkla birlikte ateşin kullanımı, yemek alışkanlıklarında köklü değişimlere neden olmuştur. Tarıma geçiş, yerleşik yaşamı başlatmış ve bu süreç, yemek kültürünün oluşumunu beraberinde getirmiştir (Özbek, 2020, s. 139). Zamanla tarım aletleri ve sulama tekniklerinin gelişmesi, yemek kültürünü doğrudan etkilemiştir. Aynı zamanda, toplulukların yaşadığı bölgenin çevresel ve iklimsel özellikleri de bu kültüre yansımıştır.

Yemek kültürü, bir toplumun ekonomik ve kültürel yapılarındaki değişikliklerden etkilenmekte ve bu değişiklikler mutfak ve yemek şekillenmesine doğrudan veya dolaylı olarak katkıda bulunmaktadır.

Yemek tarihi, kültürel tarihin önemli bir bileşenini oluşturmaktadır. Yazılı ve görsel kaynaklar aracılığıyla objektif bir bakış açısıyla belgelenir ve insanların yemekle ilgili alışkanlıkları, gelenekleri ve değişen tatlarını anlamak için çeşitli disiplinlerle birlikte çalışır. Özellikle antropoloji, sosyoloji ve folklor gibi disiplinlerle etkileşim içinde olması, yemek tarihinin derinliğini ve çeşitliliğini artırır.

Yemek tarihi çalışmaları, başlangıçta özellikle Avrupa'da ekonomik ve niceliksel tarih çalışmalarının bir parçası olarak ortaya çıkmıştır. Ancak zaman içinde yemeğin insan hayatındaki merkezi rolünün farkına varılmasıyla, yemek tarihi daha geniş bir perspektife evrilmiştir. Bu perspektif, yemeğin sadece beslenmeyle ilgili bir olgu olmaktan çok, kültürel, sosyal ve tarihsel bir açıdan incelenmesini gerektirir (Samancı, 2021, s. 106).

Antik dönemlerdeki yemek kültürüne dair birçok bilgi Roma Dönemi'ne aittir. İlk yemek kitabı, Romalı gurme Apicius tarafından yazılan *De re Coquinaria*, antik dönemlerin damak tadını yansıtmaması, yeme içme unsurları ile ilgili değişik pratik bilgileri bünyesinde barındırması ve gastronominin gelişim sürecine ışık tutması açısından dikkate değerdir (Gürsoy, 2019, s. 24).

İnsanın yaşamını devam ettirebilmesi için yemek yemesi gerekir; ancak yemeğin nerede, nasıl, ne zaman, nelerle ve kimlerle yenildiği yemek yeme eylemini şekillendirmektedir. Yemeğin çevresinde oluşan değerler, inançlar, yöreye özgü tüketilen yiyecekler, yemek kültürünü oluşturmaktadır (Serinkaya, 2017, s. 28)

Yemek kültürünü etkileyen faktörlerin başında gelen yiyeceklerin çiğden pişmişe dönüşümü, dönemin mutfak ve kültürü hakkında bilgiler vermektedir. Toplumlarda yaşanan dönüşümler ve değişimler her toplumda aynı olmayıp, yiyeceklerin çiğ ve pişmiş algısı da değişiklik göstermektedir (Merdol, 1998).

Yemek yemenin toplumsal yönü dostluk, yakınlaşma iletişim aracı olarak görülmekte, insanlar birbirleriyle hediyeleşmek ve paylaşmak istediklerinde, eğlence ortamlarında törenlerde anma ve hayır işlerinde yiyecek ve içecekleri kullandıkları görülmektedir.

Toplumların yiyecek ve içeceklerle olan ilişkisi, yalnızca fiziksel ihtiyaçların karşılanmasıyla sınırlı olmamaktadır. Yemek, insanlığın en uzun süreli uğraşlarından biri olarak nitelendirilebilir, toplumsallaşma, sosyalleşme, kimlik ifadesi ile bir toplumun kültürel dinamiklerinin anlaşılmasında önemli bir rol oynar. Somut olmayan kültürel miras unsuru olarak yemek, geçmiş toplumlarla günümüz insanı arasındaki bağı temsil eder ve günümüzde sahip olduğumuz yiyecek ve içecek bilgi birikimini ifade eder. Bu bağlamda, yemek kültürü, toplumsal kimliğin inşasında ve kültürel mirasın aktarımında merkezi bir konuma sahiptir. Yemek, sadece beslenme ihtiyacını karşılamakla kalmaz, aynı zamanda toplumsal etkileşimlerin, ritüellerin ve geleneklerin bir parçası olarak kültürel kimliğin önemli bir göstergesidir. Bu nedenle, yemek kültürünün incelenmesi, toplumların sosyal yapılarının, değerlerinin ve tarihsel süreçlerinin anlaşılmasına katkı sağlar (Yel, 2024, s. 2052).

Yemek kültürünün toplumsal yapıyı nasıl şekillendirdiğini ve insan ilişkilerinde nasıl bir rol oynadığını inceleyen Amerikalı antropolog Peter Farb (1929-1980), yemek kültürünün toplumsal yapının temel bir unsuru olduğunu “Consuming Passions: The Anthropology of Eating (Yeme Tutkusu: Yemeğin Antropolojisi)” adlı eserinde detaylandırmıştır. Ona göre, yemek, derin ve manevi deneyimlerle yakından ilişkilidir ve bir toplumu bir arada tutan unsurların başında gelmektedir.

İnsanların yemek yemek için bir araya geldiği ya da bir arada yemek yemesi düşünüldüğünde yemeğin önemli bir toplumsallaşma aracı olduğu söylenebilir. Yemek açlık gidermenin yanı sıra sosyal, psikolojik, simgesel, algısal bir çevrenin parçası olarak nitelendirilmektedir. Akşam yemeği, iş ve arkadaş yemekleri, aile kutlamaları gibi diğer insanlarla tüketilen yemekler, sosyal bir bağ oluşturmakla ortak yaşamın varlığını işaret etmektedir. Kaliteli içki tüketimi, havyar gibi yiyeceklerin tüketimi belirli bir sosyal grupları diğerlerinden ayıran işaretler olarak kabul edilmektedir. Bu durum toplumsal sınıf göstergesi niteliğindedir (Deveci, 2022, s. 11-12).

Gastronomi ile etkileşim içinde olan din, kültürel bir unsur olarak önemli bir rol oynamaktadır. İnsanların günlük hayatının her aşamasında etkili olan din faktörü yeme içme kültürünün oluşumu için temel oluşturmaktadır. Din, hangi yiyeceklerin yenilip yenilmeyeceği, yılın hangi zamanlarında veya hangi günlerinde hangi yiyeceklerin tüketilebileceği gibi konularda belirleyici bir etkiye sahiptir. Ayrıca, insanların kutsal kabul ettiği yiyecekler, gastronomik semboller, ritüeller ve benzeri uygulamalar konusunda da dinin belirleyici bir rolü bulunmaktadır. Bu bağlamda, dinin gastronomi üzerindeki etkileşimi, bir toplumun yemek kültürünü şekillendiren ve belirleyen önemli bir faktördür.

Din, yalnızca bireylerin inanç sistemini şekillendiren bir yapı olmaktan öte; toplumsal düzeni ve bireylerin gündelik yaşamlarının her alanına etki eden güçlü bir toplumsal yapıdır. Bu etki, bireylerin yaşam pratiklerinde olduğu kadar, yeme-içme rejimleri üzerinde de belirleyici olmaktadır. Dini kurallar, besinlere çeşitli kültürel ve sembolik anlamlar yükleyerek onları “yenebilir” ya da “yenilemez” şeklinde kategorize eder. Böylece din, yemek kültürünün hem içeriksel sınırlarını hem de kurallarının çerçevesini belirler. Aynı etnik kökene sahip bireylerin farklı dinlere mensup olması durumunda, bu kişilerin yemek kültürlerinde gözlemlenen farklılıklar, dinin kültürel alışkanlıklar üzerindeki belirleyici gücünü açıkça ortaya koymaktadır (Şeker, 2022, s. 329).

Musevilik, Hristiyanlık ve İslamiyet gibi semavi dinler, aynı ilahi kökene dayansalar da ibadet biçimlerinde olduğu gibi beslenmeye ilişkin kurallarında da farklılıklar barındırmaktadır. Örneğin, domuz eti tüketimi Yahudilikte “koşer” kuralları, İslam’da ise “helal-haram” anlayışı çerçevesinde kesin olarak yasaklanmış ve murdar sayılmışken; Hristiyanlıkta böyle bir sınırlama bulunmamakta ve domuz eti yaygın biçimde tüketilebilmektedir. Bu durum, dinî kuralların yalnızca teolojik bir temele dayanmadığını, aynı zamanda kültürel çeşitliliğin birer yansıması olarak işlev gördüğünü de göstermektedir (Uca, 2020, s. 82).

Bu çerçevede din, toplumların sosyokültürel yapısının şekillenmesinde etkili bir unsur olmasının yanı sıra, bireylerin sosyal kimliklerinin inşasında da önemli rol oynamaktadır. Yemek, yalnızca biyolojik bir ihtiyaç olmaktan öte, bireyin kimliğini ifade ettiği, bir topluluğa aidiyet geliştirdiği ve belirli dini ya da kültürel sembollerle ilişkili anlamlar ürettiği

çok katmanlı bir kültürel eylem haline gelmektedir. Bu anlamda yemek kültürü, tarihsel süreç içinde dinin yön verdiği ritüeller, yasaklar ve semboller aracılığıyla biçimlenmiş; her toplumda farklılaşan anlam ağlarıyla zenginleşmiştir (Uca, 2020, s. 81).

Yemeğin, yalnızca biyolojik bir gereksinimi karşılamaktan öte, birey ve toplum üzerinde, sosyal ve sembolik eylem olarak kabul edilmiştir. Felipe Fernández-Armesto'ya göre yemek pişirme ve yemenin kendi içinde zıtlıkları barındırdığını, yemeğin bireyler ve toplumlar üzerindeki dönüştürücü, birleştirici, hatta ayrıştırıcı etkilerini olduğunu, kutsal anlamlar ya da olumsuz imgeleri taşıdığını, güç sembolü olduğunu ifade etmektedir. Bu yaklaşıma ek olarak Uhri, yemek pişirme ve tüketme süreci, insanlık tarihinde köklü ve kalıcı kırılma noktası yarattığını belirtmektedir (Uhri, 2019, s. 26).

17. yüzyılda başlayan gelişmelerin etkisiyle büyük bir dönüşüm geçiren Fransız mutfağı, 19. yüzyılda altın çağına ulaşmıştır. Bu dönemde yemek pişirme pratiği bilimsel yaklaşımla ele alınmış, estetik anlayış ön plana çıkmıştır. Malzeme ölçülerinin ve pişirme sürelerinin belirtildiği tariflerle, sunumlarını sanatsal ifadeye dönüştürmüşlerdir. Fransız şefler Antoine Carême ve Auguste Escoffier, Fransız mutfağının sistematik bir yapıya kavuşmasına ve modern gastronominin temellerinin atılmasına büyük katkılarda bulunmuşlardır (Samancı, 2019, s. 137).

Toplumsal yaşamdaki gelişmeler ve ilerlemeler ile artan yaşam kalitesi, beraberinde sofrada önemli değişimler gerçekleştirmiştir. Yere konulan sini masaya, minder sandalyeye, herkesin aynı tabaktan yenmesinden bireysel tabağa geçilmiştir. Ayrıca çatal, bıçak gibi sofrada ürünleri düzeninde yer edinerek, değişen sofrada adabı ile yemeklerin sunumu, içerikleri ve bireylerin sağlık durumlarına uygun menüler de oluşturulmaya başlanmıştır (Sevim C. , 2017, s. 197).

Sofra kültürüne, önce bıçak, sonra kaşık ve son olarak da çatal girmiştir. Türkiye'de bıçağın sofrada kullanımı çatala birlikte olup 19. yüzyılın ortalarına karşılık gelmektedir. Tarihsel süreç içinde farklı yollar izleyerek gelişip dönüşen çatal, bıçak ve kaşık günümüzdeki biçimleriyle kullanımlarıyla 18. yüzyılda Avrupa'da yaygınlaşmıştır. Çatal ve bıçakların bireysel kullanımının yaygınlaşması, düz tabakların gelişimiyle paralellik göstermektedir.

Çünkü bu gereçlerin rahat kullanımı için pürüzsüz ve sert yüzeyler gereklidir. Bu durum sofranın seramiklerinin tasarımını hem işlevsel hem de biçimsel açıdan etkilemiştir. Bunun yanında en belirgin değişim, yeme eyleminin bireyselleşmesi olmuştur. Masada oturma kurallarının belirlenmesi, çatalın ve kişisel tabağın kullanımının yaygınlaşması; yalnızca yemeğe dair bir bakış açısı değişimini değil, aynı zamanda toplumsal bir izolasyon ve bireyselleşme hareketinin de büyümesini göstermektedir (Nishimura & Queiroz, 2015, s. 953-957).

Standage (2006: 11), *İnsanlığın Yeme Tarihi* adlı eserinde besinin tarih boyunca yalnızca karın doyurmanın ötesinde bir işleve sahip olduğunu, sosyal dönüşümden toplumsal örgütlenmeye, jeopolitik rekabetten endüstriyel gelişime, askeri çatışmalardan ekonomik büyümeye kadar pek çok alanda dönüştürücü bir rol oynadığını vurgular. Ona göre, tarih öncesinden bugüne uzanan bu dönüşüm süreci, insanlık tarihinin tamamını kapsayan bütüncül bir anlatı sunmaktadır. Bu bağlamda besin, uygarlıkların temellerini şekillendiren başlıca unsurlardan biri olarak değerlendirilmiştir (Standage, 2006, s. 11).

Bu tarihsel perspektifle uyumlu olarak, gastronomi de yalnızca yemek hazırlamak ya da tüketmekten ibaret olmayıp; coğrafya, tarih, ekonomi, kültür, din ve gelenek gibi pek çok disiplini kapsayan çok yönlü bir kavramdır. Toplumların yemek kültürü, yaşanan coğrafyadan dini inançlara, tarihsel süreçlerden gelenek ve göreneklere kadar bireylerin ve toplulukların kimliklerine dair önemli ipuçları sunmaktadır (Samancı, 2019).

Her ne kadar yemek üretimi ve tüketimi insanlık tarihi boyunca temel bir ihtiyaç olarak varlığını sürdürmüşse de yiyecek ve içecek hizmetlerinin profesyonel bir sektör hâline gelmesi, özellikle son 150 yılda yaşanan sosyo-ekonomik dönüşümlerle belirginleşmiştir (Gürsoy, 2019: 15). 19. yüzyılda Fransa’da “yemek kanunu” anlamıyla tanımlanmaya başlayan gastronomi, aynı zamanda edebi bir tür olarak da gelişim göstermiştir. Bu dönemde temelleri atılan Klasik Fransız mutfağı, uluslararası mutfak kültürünün temel yapı taşlarını oluşturmuştur. 1970’lerde ise genç Fransız şefler tarafından geliştirilen “Yeni Mutfak” (Nouvelle Cuisine) akımı ile birlikte, gastronomi sadeleşmiş tekniklerle yeniden yorumlanmış, sanatsal ve bilimsel yönüyle daha kapsamlı bir alana dönüşmüştür (Uhri, 2015, s. 3) Günümüzde gastronomi, yalnızca beslenme alışkanlıklarını değil; yaratıcı sunum tekniklerini, besin içeriklerini ve özel beslenme ihtiyaçlarını da kapsayan çok disiplinli bir

inceleme sahasına evrilmiştir. Bu nedenle gastronomi, kültürle doğrudan ilişkilendirilmekte ve farklı akademik disiplinlerin ilgi alanına girmektedir (Dağlıoğlu, 2019: 4).

3.3 Gastronomi ve Günümüzde (21.Yy) Yemek Kültürü

21. yüzyılda meydana gelen toplumsal, teknolojik ve kültürel değişim ve dönüşüm gastronomi ve yemek kültürü alanlarında etkisini göstermektedir. 21. yüzyıl; yeni oluşumlar ve kavramlar doğuran, tükettiği ölçüde yeniden farklılaşarak üreten, teknolojinin merkezde olduğu, hızın öncül kabul edildiği, süreklilik ve devinim halindeki zaman dilimidir. 21. yüzyılın tüm bu getirileri kültürü ve bireyi etkileyerek onları oluşturan unsurları da değiştirme ya da geliştirme eğiliminde olmuş, bu doğrultuda yaşamın vazgeçilmez temellerinden olan yemek ve yemek kültürü etkilenmiştir. Başlangıçta yaşamsal faaliyeti gerçekleştirmek için yapılan yemek, endüstriyelleşme ve çeşitli teknikler ile gelişerek, lezzet ve görşelliği de barındıran bir unsur haline dönüşmüştür. Bunun sonucu olarak *güzel ve iyi yemek* anlamını barındıran gastronomi kavramı doğmuş, bu kavramla beraber yemek sunumuna eşlik eden sofra eşyalarının özellikle sofra seramiğinin yemekle olan ilişkisi de önem kazanmaya başlamıştır. Bununla birlikte 21. yüzyılda teknolojik gelişmelerin ve toplumdaki değişimlerin gastronomi alanında yarattığı etkiler incelenmiş; tarihsel yolculuğundaki gelişimi değerlendirilmiştir.

3.3.1. Gastronomi kavramının tanımı, ortaya çıkışı ve gelişimi

İnsan yaşamının hayati ihtiyaçlarından biri olan beslenme, Maslow İhtiyaçlar hiyerarşisi temel alındığında da giderilmesi gereken en önemli ihtiyaçtır. İnsanın beslenme yolculuğuna bakıldığında ilk olarak bulduğu besini tüketerek hayatta kalma çabasından, zamanla yediklerinden zevk ve tatmin alma sürecine geçtiği görülmektedir. “Yiyeceği seçme, ondan zevk alma” sürecine geçen insan, lezzet deneyimini tekrar yaşamak, paylaşma amaçlı, mideyi esas alan gastronomi kavramının temelini oluşturmuştur (Güngör, 2020, s. 1-5).

Gastronomi, yemeği iyi yeme isteği ve sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, keyifli ve lezzetli bir mutfak, yemek düzeni ve sistemi anlamına gelen, "Gastro" (mide) ve "Nomos" (kural, yasa veya düzenleme) kelimelerinden türetilmiş olup, "mide yasası" anlamını taşıyan bir Latince kökenli terimdir. Bu kavramın yüzyıllar önce kullanıldığına dair kanıtların, Antik Yunanlı

şair Archestratus'un Akdeniz bölgesini kapsayan yiyecekler ve içecekler hakkında yazdığı eserinde geçtiği kabul edilmektedir (Samancı, 2020, s. 93).

Daha sonra bu terim, 1800'lerde Fransız şair Joseph Berchoux (1762-1838) tarafından yazılmış olan "Gastronomie ou L'Homme des Champs a Table" başlıklı eserinde, iyi bir yaşam sürdürmek amacıyla yazdığı şiirin içerisinde "De La Gastronomie" başlığını kullanması ile yeniden gündeme gelmiştir. Ayrıca, modern gastronomi kuramcısı olarak tanınan Jean Anthelme Brillat-Savarin'in "Lezzetin Fizyolojisi" adlı kitabında, gastronominin teorik ve pratik uygulamalarına ayrıntılı bir şekilde açıklamıştır. Savarin "gastronomi, insanın beslenmesiyle ilgili olan her şey hakkındaki açıklamalı bilgidir" (Savarin, 2020, s. 53) diye ifade etmektedir.

Savarin'e göre gastronomi birçok disiplin ile iç içe geçmiştir; besin maddelerinin sınıflandırılmasından dolayı tarih ve coğrafya ile, besin maddelerinin oluşum, bileşim ve analizleri fizik ve kimya ile, yemekleri hazırlama ve lezzetli olmasını sağlamak için mutfak sanatı ile, iyi ürün ve uygun fiyattan satın alma ve satmak için de ticaret ve ekonomi ile bağlantılıdır. Savarin'in erken dönemde yaptığı tanımlar ve detaylı açıklamalar, küresel anlamda kabul görmeye ve değer kazanmaya son yıllarda gerçekleşmeye başlamış ve gastronomi dünyasında rehber niteliğinde olmuştur (Savarin, 2020, s. 53).

Gastronomi kavramı, insanın yaşam kalitesini doğrudan etkileyen kapsamı geniş bir disiplin olarak öne çıkmaktadır. Gastronomi temel olarak yemek ile kültür arasındaki ilişkiye dayansa da insan ve insana ait değerlerden bağımsız değerlendirilemez. Bu yönüyle gastronomi; sadece yeme içme pratiği değil, aynı zamanda bireyin haz dünyası, belleğindeki tat anıları ve içinde bulunduğu kültürel ortamın yansıması olarak da tanımlanabilir. Duyularla deneyimlenen tatlar, geçmişteki anılar ve yemekle ilişkilendirilen mekanlar gibi unsurlar da gastronomi deneyimini oluşturmaktadır. Tüm bunlarla birlikte gastronomi, bireysel ve toplumsal kimliğin oluşumuna katkı sunan kültürel bir yansıma ve etkileşim aracı olarak değerlendirilmektedir.

Santich'e göre ; gastronomi, yeme ve içmenin neyi nasılına odaklanarak bir ülkenin ya da bir kültürün değerlerini, inanç sistemlerini, geleneklerini anlamaya olanak sağlamaktadır. Yemeğin tarım, ekonomik ve politik içerikleri de barındıran alan olması ile gastronomi,

kültürel anlayış için bir etkileşim halini alır (Santich, 2007, s. 57). Multidisipliner yaklaşım ile gastronomi sadece yemek pişirme tekniklerine dayanan alan olarak değil tarih, edebiyat coğrafya hukuk, psikoloji, sanat gibi birçok disiplini de içeren kapsamı geniş farklı perspektiflerden beslenen bir alandır (Güngör, 2020, s. 39).

Yemeğin tarihsel serüveninde 16. yüzyıldan başlayıp günümüze kadar uzanan süreçte yemek kültüründe dikkate değer gelişmeler ve radikal dönüşümler meydana gelmiştir. Bu zaman diliminde ortaya çıkan teknolojik ilerlemeler, toplumsal yapının dönüşümü, siyasal gelişmeler, felsefi düşüncedeki değişim ve sanatsal eğilimler, yemek ve mutfak anlayışını doğrudan etkilemiştir (Aksoy & Üner, 2016, s. 3).

Roma İmparatorluğunun yıkılışı, Haçlı Seferleri'nin başlamasıyla Orta çağ Avrupa'sında yemek kültürüne Ortadoğu ve Asya yemeklerini taşıdıkları bilinmektedir. Sanatın büyük ilerleme kaydettiği Rönesans döneminde, yemek anlayışında da bir nitelik arayışı doğmuş; bu süreçte “iyi yemek” kavramı önem kazanmıştır. Rönesans ruhu yemekte kendini göstererek İtalya'da başlayıp Fransa'ya yayılarak benimsenmiş ve etkisini giderek artırmıştır (Gürsoy, 2019, s. 27-31).

Bu gelişmelere paralel olarak modern anlamda ilk restoran örneğinin Fransa'nın Paris kentinden çıktığı yaygın olarak kabul edilse de yaklaşık olarak M.S. 1100 civarında Çin'de, resmi kamusal yemek yeme örnekleri ile belgelenmiştir. O dönemde artan ticaret ile Çinli tüccarlar, kendi şehirlerinden başka şehirlere seyahat edenlere hizmet vermekteydi. Bundan birkaç yıl sonra da Japon çay servis geleneğine özgün bir restoran kültürü doğmuştur (Curated, 2020). En ilkel haliyle dışarıda yemek yeme kavramı, binlerce yıldır süregeldiği söylenebilir (Bkz. Görsel 3.2).

Görsel 3.2

Liao Hanedanı (907–1125), Tabut Kutusu Paneli: 10. – 11. yüzyıl başları. Lake bazlı pigmentle boyanmış ahşap.



Kaynak: (http-35)

Genel olarak kabul edilen restoranın icadı 1765'te Fransa'da Boulanger tarafından ortaya çıkmıştır. Orta Çağ'dan beri sıcak ve sebze suyu olarak tanımlanan *restoran*, Boulanger tarafından “*Venite ad me omnes qui stomacho laboratis et ego vos restaurabo*”(Midesinden yorgunlar, bana gelin, sizi iyileştireceğim güçlendireceğim) cümlesini vitrininde yer vermesiyle müşterilerin ilgisini çekmiş ve başarılı olmuştur. Bu başarı günümüzde de hala kullanılmaya devam edilmiştir. (Mulet, 2024, s. 388). Böylelikle restoran seviye fark etmeksizin her sınıfın ulaşabileceği bir kurum haline gelmiştir. Gelecek yüzyıllar boyunca yaşayacağı çeşitlilik ve gelişim ile yemek kültürünün oluşmasında büyük etken olmuştur (Beauge, 2011, s. 10).(Bkz. Görsel 3.3).

Görsel 3.3

İlk Restoran Boulanger Paris



Kaynak: (http-36)

İyi bir restoranda menüye uygun yemeklerin ve içeceğin uyum içinde servis edilmesi büyük önem taşımaktadır (Shore, 2008, s. 305). Bu doğrultuda, zarif ve iyi eğitilmiş çalışanların olduğu, şık tasarlanmış atmosfere sahip, seçkin şarapların ve üst düzey yemeklere sahip restoranlar “fine dining” (nitelikli/ lüks yemek deneyimi) restoran olarak adlandırılmaktadır. Anlam karışıklığını önlemek açısından fine dining ifadesinin kullanımı uygun görülmüştür. Fine dining, yemek deneyimini gerçekleştirenlere, yemeklerini keyifle ve sindire sindire yeme fırsatı ve özgün bir gastronomi deneyimi sunmaktadır. Genellikle 5 ila 7 aşamadan oluşan bu yemekler, bir aperatifle başlayıp ve tatlı ile son bulmaktadır. Bu çok aşamalı deneyim, kişilerin sevdikleriyle kaliteli zaman geçirmesine olanak tanıyan, sıcak ve konforlu bir ortamda iletişim kurma fırsatı yaratmaktadır. Ayrıca, her porsiyonun küçük olması nedeniyle kilo kontrolü ve koruma da sağlayarak sağlıklı beslenmeye önem vermektedir (Nazri, B. ZalayZali, & Ibrahim, 2022, s. 708).

Gerçek anlamda bu unsurları barındıran nitelikli/lüks restoran kavramının ortaya çıkışı, 1782 yılında Paris'te Antoine Beauvilliers tarafından açılan “La Grande Taverne de Londresé” adlı restoran ile olmuştur. Bu restoran, modern mutfak kültürünün temelini oluşturarak, servis sistemine yenilik getirmiştir. Fine Dining restoranların tarihsel gelişimi üç dönem olarak incelenebilir. İlk olarak 19. yüzyılda *Grande cuisine* (büyük mutfak) anlayışı ile ortaya çıkmıştır. Öncü olan Marie Antoine Carême, klasik Fransız mutfak temellerini atarak, mutfaktaki iş bölümünü oluşturmuş ve sunumun önemini vurgulamıştır. 20. yüzyıl başlarında Auguste Escoffier'in *Haute cuisine* (yüksek mutfak) mutfak anlayışı doğmuştur. Bu yaklaşım ile servis ve mutfak organizasyonuna getirdiği değişiklikler, yemeklerin planlı bir şekilde sunumu ile servis sistemini geliştirmiştir. 20. yüzyılın 1970'li yıllarında ise Fransa'da doğan, *Nouvelle cuisine* olarak bilinen akım, restoran kültüründe köklü değişimler yaratmış, malzeme seçimi, sunum biçimi, servisin önemi ve şefin yaratıcılığının ön planında olduğu unsurları öne çıkarmıştır. Yenilikçi mutfak akımı Fransa'da en büyük gelişmeyi göstermiş ve sonraki dönemlerde tüm dünyada etkili olmuştur (Radjenović, 2014, s. 632)(Bkz. Görsel 3.4).

Görsel 3.4

18.yüzyıl dönemi restoranlar



Kaynak: (http-37)

19. Yüzyıl ABD’de nitelikli yemek malzemelerine karşın restoran kültürü pek gelişmemişti. Fransız pişirme ve sunuş tekniklerini kullanarak Delmonico isimli restoran, en pahalı yemekli davetlerin ev sahipliğini yaparak büyük üne kavuşmuştur (Shore, 2008, s. 311).

Gastronomi dünyasında hem gastronomi alanında çalışanlara hem de tüketicilere yön veren değerlendirme sistemleri bulunmaktadır. Michelin Rehberi, en bilinen ve en prestijli uzman derecelendirme sistemlerinden biridir ve yemek yiyenlere restoran seçimlerinde rehberlik etmektedir (Li, Deng, Manchand, & Reyck, 2022, s. 2).

Michelin Rehberi, 1900’lü yılların başında Fransız sürücülerin yolculukları sırasında iyi yemek ve konaklama yerlerini önermek için oluşturulmuş bir seyahat rehberi olarak başlamıştır. Zamanla bu rehber gelişerek, 1960 ve 1970’li yıllarda özellikle fine dining konusunda otorite haline gelmiştir. Günümüzde bir restoranın Michelin yıldızı alması, dünyadaki en prestijli gastronomik ödüllerden biri olarak kabul edilmektedir (Megan, 2025).

Bir Michelin Yıldızı, olağanüstü yemek sunan restoranlara verilirken, değerlendirme beş evrensel kritere dayanır; malzeme kalitesi, lezzetlerin uyumu, teknik ustalığı, şefin kişiliğinin yemeklere yansımaları, menü genelinde ve zaman içinde tutarlılık (Team, 2022). Michelin

Yıldızı, Michelin'in ünlü anonim müfettişleri tarafından, yalnızca tabağa gelen yemek için verilmektedir.

20. yüzyılın ortalarından itibaren, ekonomik, teknolojik, sosyal, kültürel ve siyasi değişimler, yemek konusunda insanların pek çok yeni seçeneğe ulaşmasını sağlamıştır. Bu seçenekler arasında yeni tatlar ve yeni mekânların yanı sıra yeni sosyal dinamiklerle şekillenen zevk ve alışkanlıklar da yer almaktadır. Farklı mutfak kültürlerinin birbiri içinde kaynaşmasını sağlayan yeni yönelimlerden biri de füzyon mutfağı olmuştur.

Günümüzde modern gastronominin bir eğilimi olarak öne çıksa da, füzyon mutfağı kavramının uygulama biçimleri tarihsel süreçte farklı toplumların göç, savaş, ticaret ve kültürel etkileşimler yoluyla mutfaklarını dönüştürmeleriyle şekillenmiştir. Ancak teknolojik gelişmeler, ulaşım ve iletişim olanaklarının artması, küresel ticaretin kolaylaşması gibi dinamikler sayesinde, bu tür mutfak sentezlerinin uygulanabilirliği günümüzde daha da yaygınlaşmıştır.

3.3.2 Günümüzde yemek kültürü, restoranlar ve şefler

İnsan, yaşamsal faaliyetini gerçekleştirmek için yemek yemeye başlamış; zamanla bunun çevresinde oluşturduğu kültürü kuşaklar boyunca da aktarmıştır. Günümüz insanı, yemeği yalnızca bir beslenme ihtiyacını karşılamamanın ötesinde farklı arayışlar ve beklentilerle tüketmektedir. Yemek bireyler için kimlik, toplumsal aidiyet ve kültürel bellek olarak da önemli bir rol üstlenmektedir.

Bugün içinde yaşamakta olunan, 21. yüzyıl, teknolojinin merkezinde, hız etrafında, süreklilik ve yenilik oluşturan, kavramların ve anlam arayışlarının yer aldığı, tükettiği ölçüde üreten bir zaman dilimine karşılık gelmektedir. Bu yüzyılın dinamikleri olan küreselleşme, dijitalleşme, teknolojik yenilikler, gıda üretimi, kültürel melezleşme (yeni ve benzersiz olan) gibi unsurların yemek pratiklerine dolaylı ya da dolaysız etkileri olduğu görülmektedir. Söz konusu dinamikler, bireyden topluma birçok yapıyı etkilemiş ve bunun uzantısı olarak tüketim biçimlerini yeniden şekillendirerek gastronomi alanında önemli dönüşümler oluşturmuştur.

Geçmiş çağ ve toplumlarda yaşam daha içe dönük yaşanmakta, kültürel melezlenmenin söz konusu olmadığı görülmektedir. Ancak günümüzde, dünya düzeninin değişmesiyle birlikte toplumların arasındaki sınırlar belirsizleşmiş, bu durum toplum ve kültürlerin tek bir küresel çatı içinde toplanmasıyla küreselleşmişlerdir. Bu noktadan hareketle küreselleşme, “Ulusal sınırları aşmak” olarak tanımlanabilir (Çaycı, 2019, s. 126). Küreselleşme ile farklı coğrafyalardaki, farklı bölgelerdeki yemek/ mutfak kültürleri birbirleriyle iletişim kurmuş, bunun sonucunda melez mutfakların ortaya çıkmasına neden olmuştur. Uzak Doğu mutfağının Batı’da ya da Avrupa mutfağının Doğu’da görülmesi yaşanan etkileşimin somut etkisini göstermektedir. Bu durum gastronomi çeşitliliğini sağlamış ve yemek kültürüne zenginleştirici bir etki vermiştir.

Yemek hem bedeni besleyen hem de kimliği inşa etmeye yardım eden, aynı zamanda bu kültürü kuşaktan kuşağa aktarılabilen simgesel bir araçtır (Lake & Oh , 2007, s. 194) aktaran (Bingör, 2016, s. 34). Mullet’e göre, her tabak/ yemek tarihin izlerini taşımakta, her tat da bir daha tekrar edilemeyecek bir “an”ı temsil etmektedir. Mullet, yemeklerin ve tariflerin küreselleşebileceğini, farklı coğrafyadaki mutfaklarla harmanlanabileceğini; fakat hiçbirinin kültürel kimliğini kaybetmeyeceğini savunmaktadır. Ona göre “ne isek onu yeriz” ifadesi ile alışkanlıkların, damak zevklerinin yeme-içme tercihlerine yön verdiğini belirtmektedir (Mulet, 2024, s. 509).

İnsanların yeme alışkanlıkları teknolojik ve toplumsal değişimlerden büyük ölçüde etkilenmektedir. Yemeğin küreselleşmesi, coğrafi sınırları silikleştirmiş ve bireylerin yaşadıkları yerden ayrılmadan dünyanın dört bir yanından farklı mutfakları ve tatları deneyimlemelerini mümkün kılmıştır. Gastronomi turizmi (gıda turizmi, mutfak turizmi), uluslararası mutfak etkinlikleri, mutsak sanatları eğitimleri, gastronomi festivalleri, yarışmaları ve çevrimiçi yemek toplulukları hızla popülerlik kazanmakta ve bu da yeni mutfakların gün yüzüne çıkarılmasına yardımcı olmaktadır. Bu hareketlilik, kültürler arası ilişkileri geliştirmekte ve yemeğin kültürdeki özünü ve kültürlerarası iletişim aracı olarak önemini vurgulamaktadır. (Chauhan, Negi, & Singh, 2025, s. 9-12).

Yemek, küresel hale geldikçe, dünya mutfaklarının birbiri içinde harmanlandığı göze çarpmaktadır. Günümüzdeki küreselleşme süreci sayesinde Asya mutfağı giderek daha

popüler hale gelmiş; Batı'da, Asya tarzı mutfaklarda büyük bir artış olduğu gözlemlenmiştir. Asya mutfağı, Doğuya olan ilgiyi artırmış, Batı mutfak geleneklerini etkilemiş ve Batılı ülkelerde sokak atıştırmalıkları aracılığıyla küresel mutfak kültürünü zenginleştirmiştir. Turistik cazibe unsuru olarak büyük bir güce sahip olan yemek, pek çok insanın seyahat etmesinin en önemli amaçlarından biri olmuş, farklı ülkelerin mutfağını deneyimlenmesini sağlamıştır. Dünya genelinde giderek yaygınlaşan turizm biçimi haline gelen “gastro turizm”; farklı coğrafyalardaki özgün yemek kültürlerini keşfetmek isteyen gezginleri kendine çekmiş ve küresel turizm sektörünün gelişimine katkıda bulunmuştur. Turistler, yöresel yemekleri tadararak, bulunduğu yerin kültürel atmosferini daha derinlemesine keşfetmektedirler. Farklı kültürlerden şefler, aşçılar, birbirlerinin mutfaklarına yenilikçi teknikleri katarak, mutfak çeşitliliğini artırmakta ve bölgesel malzemelerin kullanımını genişletmektedir. Böylelikle farklı kültürlerden insanlar artık kendi yerel restoranlarında veya evlerinde suşi, taco, köri ve kruvasan gibi yiyecekler ve baharatlarla karşılaşabilmekte, bu da hem çeşitliliği hem de yaratıcılığı vurgulayan bir mutfak birleşimini oluşturmaktadır (Qiu, 2024, s. 79-80).

İletişim araçlarının gelişmesi ile yemeğin gösterimi, kitlelere hızla ulaşmış ve yemeklerin zaman ve mekan sınırlaması olmadan dünyada hızlı hareketini sağlamıştır (Kanık, 2019, s. 43). Sosyal medyanın yemek kültürü üzerindeki etkisi küçümsenmemelidir. Etkileşime geçmek, bilgi ve eğlence aramak amacıyla kullanılan YouTube, Instagram, Snapchat, Pinterest ve TikTok gibi platformlar, yemek yapımını görsel bir sanat haline getirmekte; yemek yapanları adeta mutfak starlarına dönüştürmektedir. Sosyal medyanın gelişimi, yemek hazırlama ve tüketme konusundaki geleneksel yapıyı derinden etkilemiştir. Şefler, hobi aşçıları ve yemek meraklıları için popüler tariflerle denemeler yapma ve yaratıcılıklarını ortaya koyma özgürlüğü daha erişilebilir hale gelmiştir. Bazı yemeklerin lezzetli algısına artık ne kadar “Instagram’a uygun” olduğu da eklenmektedir. Master Chef tarzı yarışmaların dünya genelinde takipçisi çok olan adrenalini yüksek programlar haline gelmesi de yemek kültürüne farklı bir bakış açısı ve rekabetçi bir yaklaşım oluşmasını sağlamıştır. Bu tür platformlar ve televizyon programlarında kullanıcılar ve yarışmacılar, profillerinde dikkat çekecek tabaklar sunmaya çalışarak etkileşimlerini arttırmaya hedeflemektedir. Paylaşımlar, şaşırtıcı şekilde geniş kitlelere çok kısa sürede ulaşarak farklı toplumların tüketim ve hazırlık

alışkanlıklarını şekillendirmektedir. Bu nedenle, yemekle ilgili bloglar, televizyon kanalları, sosyal medya hesapları ve toplulukları (Instagram, Facebook) hem kültürü yansıtmakta hem de yön vermektedir. Sosyal medyanın yükselişi, tüketicilerin yiyeceklerle olan etkileşim biçimini de değiştirmiştir (Jang, Lee, & Jung, 2024, s. 2-11).

Günümüzde sosyal medyada büyük kitlelere hitap eden, çeşitli alanlarda fikir ve içerik üreten, marka iş birlikleri ile paylaşım yapan kişilere “influencer” denilmektedir. Cambridge sözlüğünde Influencer kelimesi “başkalarının davranışlarını veya fikirlerini etkileme yeteneğine sahip bir kişi veya grup” olarak tanımlanmaktadır (Mamuş & Aslan, 2023). Etkileşimi daha çok olması ile yemek içerikleri paylaşan influencer’ların, insanların yeme alışkanlıklarını etkileyen belirleyici kişiler haline geldiği görülmektedir. Bu kişiler, yemeklerle olan ilgiyi yayarak insanların yeme içme pratiklerini şekillendirmektedir. Tüketim kültürünün bir parçası haline gelen restoranların da rekabette var olmaları, iç mekân tasarımlarını dikkat çekici ve estetik öğelerle zenginleştirerek sosyal medyada paylaşılabılır hale getirmiştir. Yemek paylaşımlarının en çok yapıldığı sosyal medya araçlarından instagram, geniş kitlelere ulaşma ve tüketici davranışlarını etkileme açısından güçlü bir araç haline gelmiştir. Artık günümüz yeme alışkanlıklarında, sadece yemeğin lezzeti değil, mekânın sunduğu görsel ve deneyimsel çekicilik de önem kazanmıştır (Qutteina, Hallez, Mennes, De Backer, & Smits, 2019, s. 10).

Günümüzdeki restoranlar, yeme-içme deneyimini farklı ve özgün kılmak için teknolojiden yararlanarak çeşitli yenilikler oluşturmakta; çoklu atmosfer oluşturma, sanal ve gerçek deneyimleri birleştirme, tüm duylara hitap eden hizmetler sunma, uzakta bulunan kişilerin aynı deneyimi paylaşarak birliktymiş hissini sağlayan telematik akşam yemekleri, e-menüler ve yenilebilir menüler gibi yenilikler sunmaktadır (Aksoy & Akbulut, 2017, s. 2).

İspanya’daki El Celler de Can Roca restoranı, yemek yeme deneyimine farklı bir boyut ekleyerek gastronomi alanında adından söz ettirmektedir. Masaya getirilen yiyeceklerin üzerine projeksiyonlar yansıtılarak yemeklerde canlandırma meydana getirmesi ile yemek sunumunda teknolojiyi eklemişlerdir (Spence & Fiszman, 2013, s. 2). Gastronomiyi karma gerçeklik teknolojisiyle birleştirerek misafirlere çok duyulu bir keşif sunmaktadır. Bu durum

geleneksel yeme deneyimini, sınırların ötesine taşıyarak teknoloji ve yemeğin birleştiği bir anlayışı ortaya koymaktadır (Mobileworldcapita, 2024) (Bkz. Görsel 3.5).

Görsel 3.5

Sanal Gözlük ile çikolata tadımı



Kaynak: (http-38)

Le Petit Chef, sanatsal kollektif olan Skullmapping tarafından 2015 yılında hayata geçirilmiştir. Sadece 6 cm boyunda olan minik animasyon şefin tabağa yansıtılarak hikayesinin oluşturulması ile eşsiz bir gastronomi deneyimi sunmaktadır. (Bkz.Görsel 3.8). Le Petit Chef, 3 boyutlu projeksiyon video mapping teknolojisi kullanılarak gastronomi deneyimini, yemekten önce, yemek sırasında ve yemek sonrasında çeşitli gösteriler ve animasyonlarla hem görsel hem duyuşal yolculuğa çıkarmaktadır. Bu deneyim, sanat ve teknolojinin birleşimi ile farklı lezzetler eşliğinde tüm duylara hitap ederek etkileyici bir atmosfer yaşatmaktadır (Lepetitcheff, 2025) (Bkz. Görsel 3.6).

Görsel 3.6

Le Petit Chef



Kaynak: (http-39)

İleri teknoloji ile gastronomiyi bir araya getiren bir diğer restoran deneyimi olan Food Ink; 2016 yılında Londra’da dünyanın ilk tamamen 3D baskı ile hazırlanan yemek deneyimini gerçekleştirmiştir (Bkz. Görsel 3.7). Bu restoranda, tüm yemekler, mobilyalar ve sofa takımları 3D yazıcılarla üretilmiş olup, sanal gerçeklik, projeksiyonlar ve müziklerle desteklenen etkileyici bir atmosfer sunmaktadır (foodink, 2025).

Görsel 3.7

3 D baskı ile yemek



Kaynak: (http-40)

Tokyo’da bulunan MoonFlower Sagaya Ginza, sanat sergileriyle tanınan bir sanat topluluğu olan teamLab tarafından hazırlanan kalıcı dijital sanat yerleştirmeleriyle yalnızca sekiz kişilik oturma kapasitesine sahip, teknolojinin, sanatın ve mevsimlik lezzetlerin buluştuğu bir restorandır (Bkz.Görsel 3.12). Sunumda kullanılan Arita porselenlerinin üzerindeki ağaç ve çiçek motifleri, tabaklardan teknolojinin yardımıyla taşınarak, mevsimden mevsime değişen etkileşimli bir dijital sanat yerleştirmesiyle çevrelenerek çok bileşeni bir araya getiren deneyim yaşatmaktadır (moonflower, 2025) (Bkz.Görsel 3.8)

Görsel 3.8

MoonFlower Sagaya Ginza



Kaynak: (http-41)

Bu noktadan hareketle teknolojik yeniliklerin yeme deneyimlerini zenginleştirebileceğini ve bir öğünü benzersiz, çok duyulu ve unutulmaz bir yolculuğa dönüştürebileceğini göstermektedir.

Sosyal medyadaki paylaşımlar, yeni mutfakların öğrenilmesine ve dünya genelinde başkalarına ilham verilmesine olanak tanımaktadır. Bu kitlesel araçlar yalnızca insanların ne yediğini değil, yemeği nasıl tükettiklerini de değiştirmiştir: artık yemek, kendini ifade etmenin, yaratıcılığın ve sosyal onayın bir aracı haline gelmiştir.

Gelişmiş ülkelerde yaşayan bireylerin, sağlıklı yaşam hakkında bilgi ve bilincinin artması üzerine tüketim alışkanlıklarında önemli değişimlere yol açmıştır. Bu değişimle birlikte insanlar, doğal ve taze olan malzemelere yönelmiş, beslenme biçimlerinin hem sağlıklarına hem çevre üzerindeki etkilerinin daha çok farkına varmışlardır. Bu farkındalıkla beraber organik tarıma olan ilgi artmış sertifikalı ürünlere yönelik talep çoğalmış ve yerel çiftçi pazarları yaygınlaşmıştır (Lindgren, ve diğerleri, 2018).

Diğer yandan, teknolojik gelişmeler, mutfak tekniklerinde ve yemek hazırlama-piştirme süreçlerinde büyük dönüşüm yaşamıştır. Geleneksel yemek tarifleri, modern mutfak anlayışı ve şeflerin yaratıcı yaklaşımları ile yeniden yorumlanarak, yeni sunum biçimleri ortaya çıkarılmıştır. Böylelikle geleneksel olan korunmuş, çağın ihtiyaçlarına göre yorumlanarak günümüzde yer edinmiştir.

Kopenhag'da yer alan Alchemist restoranın baş şefi Rasmus Munk, yemeklerini sadece lezzetle sınırlandırmak yerine, çeşitli sanat biçimlerinden ilham alan duyuşal deneyimler ortaya koymayı amaçlamaktadır. Rasmus Munk'un "Bütünsel Mutfak" (Holistic Cuisine) adını verdiği ve bir manifestoyla da açıkladığı mutfak felsefesini somutlaştırmaktadır. Restoranın girişinde, misafirleri görkemli bir kapı ile karşılamakta, gastronomi yolculuğunu görsel projeksiyonlar, müzik, ışıklandırma, anlatı, kokular ve mekanın mimarisi gibi unsurlarla zenginleştirmektedir (Kovačićek, 2024) (Bkz. Görsel 3.9). Bu yönüyle Munk'un, yemeği tabağın ötesine taşıyarak, teknolojiden ve yaşanan dönemin düşünce yapısından kesitler sunmayı amaçladığı görülmektedir. 2024 yılında dünyanın en iyi şef listesinde birinci olmasıyla başarısını taçlandırmaktadır.

Görsel 3.9

Alchemist Restoranı



Kaynak: (http-42)

Yemeğin dünya çapındaki etkileşimi yeni bir olgu olmamakla birlikte geçmişten günümüze kadar sosyal ve kültürel olarak etkisini sürdürmüştür. 21. yüzyılla beraber yemek, deneyim haline gelmiş, farklı işlevler kazanmış ve gastronomiye verilen önemi arttırmıştır. Farklı mutfaklara ve şeflerin özgün yemeklerine ilginin giderek artması ile yemek sunumları gelişmiştir. Yemeğin estetik kaygılarla yapılması göz önünde bulundurulursa, şeflerin yaratıcılıkları ile ortaya çıkan benzersiz ve görsel açıdan etkileyici yemek sunumları sanat eseri ile aynı noktalara değmektedir (Şenel, 2023, s. 1759).

3.3.2.1 Şef olup seramik üretimi yapanlar

Yemek kültürünün ve gastronominin 21. Yüzyılda bulunduğu nokta ile kimlik inşasında ve sosyal statüdeki ilişkisi, bunun etkileri sonucu oluşan yeni yeme alışkanlıkları doğmuştur. Yemek kültürü ve gastronomi alanında çalışmalar yapan Samancı'nın üzerinde durduğu yemeğin gündelik hayatta kapsadığı bu 'yeni' ve "popüler" varoluş, tüm dünyada da varlığını göstermektedir.

Sofra seramikleri gastronomik deneyimi tamamlamada ve zenginleştirmede önemli bir ilişki oluşturmaktadır. Pek çok şef, yemeklerin estetik sunumuna ve kullanılan tabaklara özel ilgi duymakta ve önem vermektedir.

Günümüz şefleri, yemek sunumunda kullanacakları tabakları yemeğin çerçevesi olarak görmekte, bu yüzden de artistik el yapımı özel sofr seramiklerine büyük ilgi göstermektedirler. El yapımı sofr seramiklerinde yerel üretim mantığını bir adım ileriye taşıyarak kendi sofr seramiklerini üretmektedir. Birçok şef, hamur ile çamur arasında dokunsal benzerlik kurarak seramiğin yapım süreci ile yemek arasında paralellik kurmaktadır. Bu yaklaşımla şefler, tabaklardaki görünümü ve işlevi arasındaki dengeyi sağlayarak, yemek deneyimini benzersiz kılmaktadırlar (Quigley, 2018).

Bu bölümde hem şeflik hem de seramik üretimi yapan üç şef-seramik üreticisine yer verilmiştir. Kendi tasarlayıp ürettikleri seramikleri restoranlarında kullanan bu şefler, seramik malzemesinin doğasına ve yemek sunumlarına uygun yaklaşım benimseyerek gastronomi ve sanatı bir araya getiren bir deneyim sunmaktadır.

3.3.2.1.1. *Diego Oka*

Dünyanın en çeşitli ve eklektik mutfak kültürlerinden birine sahip Peru'nun Lima şehrinde doğup büyüyen Şef Diego Oka, Peru ve Japon kökenlerinden aldığı ilham ile yaratıcı ve imza niteliğindeki uluslararası mutfağını şekillendirmiştir. Oka, pandemi döneminde kendini seramik üretimi konusunda eğitmesi sayesinde gastronomi ve sofr seramikleri arasındaki ilişkiyi daha da derinleştirmiş, bu doğrultuda üretimler yapmıştır (Bkz.Görsel 3.10).

Görsel 3.10

Şef Diego Oka seramik atölyesinde



Kaynak: (http-43)

Amano by Oka olarak adlandırdığı yedi aşamalı bir tadım menüsüne eşlik edecek 400'den fazla el yapımı seramik tabak tasarlayıp üreterek, her şeyiyle ince düşünülmüş gastronomik bir deneyim yaşatmayı istemektedir. İspanyolcada “Amano”, “el ile yapılmış” anlamına gelmekte ve bu yaklaşım ile Oka, yeteneğini hem mutfakta hem de seramik üretiminde sergilemektedir (Lamarcebicheria, 2024). Şef Diego Oka, *Amano by Oka* hakkında düşüncelerini şu şekilde belirtmiştir: “Bu farklı yaklaşımla, her lokma ve her dokunuş bir uyum içinde; her bir unsur, diğerini tamamlamak ve zenginleştirmek üzere tasarlandı... Kişisel olmasını istedim; sadece yemeklerle değil, tüm deneyimle kim olduğumu yansıtan bir şey. Tüm hayatım boyunca dakikalar içinde yok olan bir sanat yarattım. Şimdi, dakikalar içinde yaptığım ama yıllarca kalacak bir sanat yaratıyorum” (Lıss, 2024) (Bkz.Görsel 3.11).

Görsel 3.11

Şef Diego Oka'nın ürettiği seramik tabaklar



Kaynak: (http-44)

3.3.2.1.2 Yoshinori Ishii

Japonya doğumlu şef Yoshinori Ishii, aşçılık eğitimi aldıktan sonra geleneksel Japon Kaiseki mutfağının yanı sıra Çin, Fransız ve İtalyan mutfakları hakkında da deneyimler elde etmiştir. Bugün yaklaşık 25 yıllık mutfak deneyimi ile birlikte Ishii, Londra Mayfair’de yer alan, Kyoto etkisinde iki Michelin yıldızlı Umu Restoranının baş şefliğini yürütmektedir. Burada geleneksel ve çağdaş Japon mutfağını harmanlayarak lezzetler sunarken, seramik ve kaligrafiye olan ilgisi ile sunumlarını sanat eserine dönüştürmektedir (Chefs, 2018).

Yemeğin kendisi kadar yemeğin sunulduğu tabağın da önemli olduğuna inanan şef Yoshinori Ishii, kendi yaptığı seramikleri Tokyo Tachikawa’daki Auberge TOKITO restoranında kullanarak, özgün bakış açısını dünyaya yansıtmaktadır. Seramiğe olan tutkusu sayesinde, onu Japonya’nın en eski seramik bölgelerinden biri olan Bizen ile Oxford Üniversitesi arasında yürütülen Anagama seramik projesinde yer almıştır (Frenchefs, 2025). Şef Yoshi Ishii, yemek pişirme ile seramik yapmak arasında hiçbir sınır olmadığını da belirtmektedir (Barker, 2024)(Bkz. Görsel 3.12-13).

Görsel 3.12

Şef Yoshinori Ishii torna çekerken



Kaynak: (http-45)

Görsel 3.13

Şef Yoshi Ishii 'nin ürettiği tabaklar



Kaynak: (http-46)

3.3.2.1.3 Dan Cox

Londra doğumlu şef Dan Cox, Simon Rogan'ın L'Enclume restoranında yönetici şef olarak çalışırken seramik tutkusunu keşfetmiştir. Çömlek yapmayı yemek pişirmenin doğal bir uzantısı olarak gören Cox, el yapımı krem renkli kaseleriyle Fera restoranında şef masasındaki sunumlarını kişiselleştirmiştir (Fitchett, 2023). 2017 yılında aldığı Cornwall'da bulunan 120 dönümlük çiftliğinde, sebzelerini ve hayvanlarını yetiştiren şef Cox, “tarladan sofraya” (farm to table) felsefesini benimsemiştir. 2023 yılında Crocadon restoranını hizmete açmış, çiftliğinde yetiştirdiği malzemelerden menüsünü oluşturmuştur. Ancak Cox'un bu yaklaşımı yalnızca yemeklerle sınırlı kalmayarak, sofraya eşyalarını da bulunduğu yer ile bütünleştirmektedir. Şef Cox bölgenin Cornish kiliyle kendi tabaklarını üretmekte; kompost yapılamayan atıklar için, yaratıcı çözümler gerçekleştirmektedir (Bkz. Görsel 3.14).

Görsel 3.14

Dan Cox'un seramik atölyesi



Kaynak: (Reader, 2019)

Kemikler, etler ve ağaç dalları kurutup yakarak kül haline getirmekte, bu külleri çamura ya da sır içine karıştırarak seramik üretiminde kullanmaktadır (Reader, 2019) (Bkz. Görsel 3.15). Cox bu yaklaşımı ile gastronomiyi lezzet yanında sürdürülebilirlik ve zanaatkarlıkla birleştirmektedir.

Görsel 3.15

Dan Cox ait sofrta seramikleri



Kaynak: (http-47)

3.4.2.2. Restoranlarında artistik el üretimi tabaklar kullanan şefler

Günümüzde el yapımı sofrta seramikleri, üst düzey restoranlarda önemli bir canlanma yaşamaktadır. Fast food alışkanlıklarına karşı yavaş yemek (slow food) hareketinin etkisiyle, restoranlar giderek artan bir grafikte yerel gıda üreticilerini tercih etmekte, mevsimsel ve doğadan toplanan malzemeleri kullanma eğilimi göstermektedir. Bu bağlamda, restoranlar ve şefler için özel olarak tasarlanmış sofrta seramiklerinin kullanımı, menüleri ile uyumlu bir bileşen olarak değerlendirilmektedir.

Otelcilik sektörü, yemek deneyimini zenginleştirmek amacıyla sofrta seramikleri seçimlerinde çeşitli değişiklikler ve iyileştirmeler yaparak, birçok ünlü restoran ve otel, geleneksel endüstri ürünü beyaz ve parlak porselen yerine el yapımı seramik ürünleri tercih etmeye başlamıştır. Bu yönelim, özellikle “fine dining” konsepti içerisinde yükselen bir trend olarak öne çıkmaktadır. Geçmişte yaygın olarak kullanılan klasik beyaz porselenlerin yerini alan el yapımı sofrta seramikleri, gastronomik sunumlara görsel bir zenginlik katmakta ve misafirlere daha özgün, lüks bir yemek deneyimi sunmaktadır. Yerel üretimle bütünleşen bu ürünler hem yerel ekonomiye katkı sağlamakta hem de her tabağın estetik bir kompozisyon olarak değerlendirilmesine olanak tanımaktadır. Böylece sofrta seramikleri, yalnızca bir sunum aracı değil, aynı zamanda gastronomik anlatının bir parçası hâline gelmektedir (Nazri, H. M., Zali, A. A. B. Z., & Ibrahim, N. A. , 2022, s. 638).

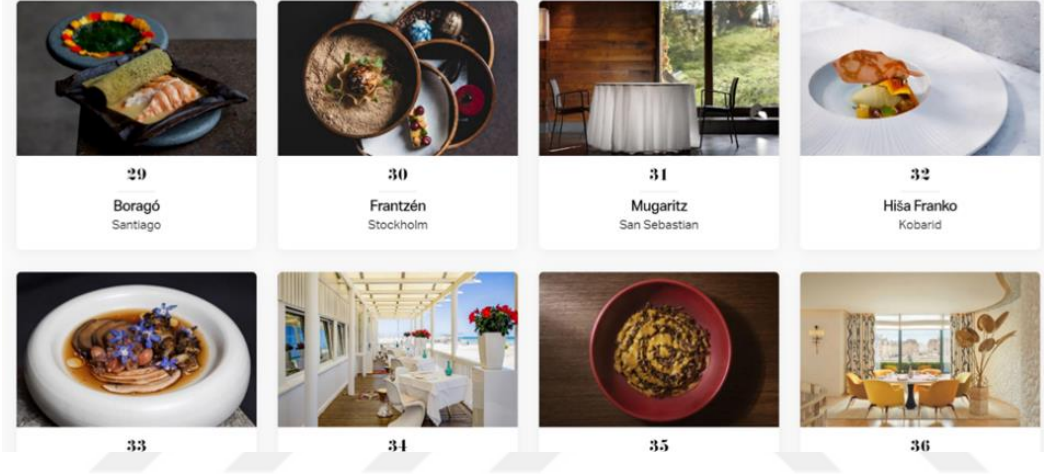
Şefler yemek sunumlarında daha yaratıcı olmaya başlamış, bu bağlamda, doğru sofrta seramiği seçimi, sunulan lezzetli yemeğin bir uzantısı olarak görülmektedir. Lezzetli yemekler, tıpkı bir sanatçının tuvali gibi kendine özgü bir mesaj taşımaktadır.

Dünya çapında otorite konumunda yer alan, Dünyanın En İyi 50 Restoranı listesi, *The World's Best 50 Restaurant*, 1.080 uluslararası restoran endüstrisi uzmanının değerlendirmeleri ile belirlenmektedir. Ancak seçimler yapılırken daha önceden belirlenmiş kriter listesi bulunmamakta, uzmanların görüşleri doğrultusunda oluşmaktadır (Fidan, 2024). Söz konusu liste ile dünya genelindeki gastronomi eğilimlerini ve seçkin restoranları ön plana çıkartarak, şefleri, mutfak anlayışlarını ve yeni sunum içeriklerini dünyaya göstermektedir.

Dünyanın En iyi 50 Restoranı listesinde yer alan restoranların sosyal medya paylaşımları incelemelerinde, sunumlarında çoğunlukla seri üretim olmayan el üretimi sofrta seramiklerinin yer aldığı gözlemlenmiştir. 2023 ve 2024 yıllarına ait listede özel üretilmiş sofrta seramiklerinin çoğunlukla kullanıldığı görülmektedir (Bkz. Görsel 3.16-3.17).

Görsel 3.16

Dünyanın En İyi 50 Restoranı listesi, 2023



Kaynak: (http-48)

Görsel 3.17

Dünyanın En İyi 50 Restoranı listesi, 2024

		
7. Quintonil Meksika şehri	9. Gaggan / Bangkok	14. Quique Dacosta / Dénia
		
17. Kol / Londra	35. Frantzen – Stockholm	43. Nobelhart ve Schmutzig / Berlin

Kaynak: (http-49)

Sema Ekincek'in şeflerin yaratıcılığına ilişkin değerlendirmelerine göre, şeflerin ortaya koyduğu yaratıcı ürünlerde, biçimsel boyut, malzeme ve teknik boyut, duyuşsal boyut ve anlamsal boyut olmak üzere kategorize edilmiştir. Biçimsel boyut kapsamında, şeflerin özellikle renk ve doku gibi görsel unsurlara estetik kaygılar doğrultusunda anlamlı bir şekilde odaklandıkları görülmektedir. Malzeme ve teknik boyut incelendiğinde, şeflerin doğal ve zamanla unutulmuş malzemeleri kullanarak hem gelenekseli yeniden yorumladıkları hem de teknik becerilerini yaratıcı biçimde ortaya koydukları ifade edilmiştir. Duyuşsal boyutta, yaratılan ürünlerin izleyici ya da kullanıcıda deneyimsel bir etki yaratmayı, haz uyandırmayı ve sanatsal bir atmosfer oluşturmayı hedeflediği anlaşılmaktadır. Son olarak, anlamsal boyut çerçevesinde, şeflerin yaratıcı ürünlerini bir anlatım ve ifade aracı olarak kullandıkları; bu ürünler aracılığıyla hem izleyiciyle etkileşim kurdukları hem de bireysel ve kültürel kimliklerini yansıttıkları sonucuna ulaşılmıştır (Ekincek, 2020, s. 113)

Bu çerçevede, çalışmanın bu bölümünde yaratıcılık süreçlerinde artistik el yapımı sofrasemamiklerini tercih eden, ulusal ve uluslararası düzeyde tanınırlık kazanmış Türk ve yabancı şeflere odaklanılmıştır. Alt başlıklarda incelenen bu şefler, yemek sunumlarında söz konusu seramikleri yalnızca işlevsel nesneler olarak değil, aynı zamanda estetik bir ifade biçimi olarak değerlendirmektedir. Toplam sekiz şefin gözlemlendiği bu analizde, el yapımı seramiklerin kullanımının, yemek sunumunun görsel etkisini artırdığı, aynı zamanda yemeği bir sanat nesnesine dönüştürme amacı taşıdığı belirlenmiştir. Bu yaklaşım, şeflerin yaratıcı ürünlerinde hem biçimsel hem de anlamsal boyutların iç içe geçtiğini göstermesi bakımından dikkat çekicidir.

3.4.2.2.1 Neolokal, Maksut Aşkar

Şef Maksut Aşkar bir menüyü, bir yemeği tasarlama aşamasında sadece sunumu, sunum teknikleri, görüntüsü ile değil tüm duyulara hitap edecek şekilde yaklaştıklarını belirtmektedir. Yemeklerini sunacakları tabaklar için tasarımcılarla beraber çalışıp yemeğin başlangıcından alıcı ile göz göze geldiği noktaya varıncaya kadar süreci hayal ederek tasarladığını belirtmiştir. Yemeğin rengini en çok ön plana çıkaracak tasarımları seçmektedirler (Aşkar, 2023) (Bkz. Görsel 3.18).

Görsel 3.18

Maksut Aşkar'ın restoranında kullandığı el üretimi seramiklerle yemek sunumları



Kaynak: (http-50)

3.4.2.2.2 Şef Mehmet Gürs

2005 yılında Mehmet Gürs tarafından kurulan ve şefliğini de üstlendiği Mikla Restoranı, “Yeni Anadolu Mutfağı” yaklaşımı ile yemeklerini hazırlamaktadır. Gürs bu yaklaşımla, Anadolu’nun doğal ürünlerini, üreticiden aracı olmadan tedarik ederek, geleneksel ve çağdaş yöntemlerle yeni lezzetler oluşturmaktadır. Gürs, Mikla’da her tabaktaki eşsiz lezzetlerin arka planında beraber çalıştığı Antropolog Tangör Tan ile yerel ürünleri, üretim süreçlerini ve tariflerini araştırıp arşivleyerek yenilikleri menülere eklemektedir (Özbey, 2018).

The World’s Best 50 Restaurant (Dünya’nın en iyi 100 restoranı) listesine 2015 -2022 yılları arasında her yıl girmiş, 2023 ve 2024 yılında Michelin yıldızı almıştır (miklarestaurant, 2025). Mehmet Gürs, Mikla’yı 2023 yılında devrederek danışmanlığını yaptığı restoranlarla çalışmaya devam etmektedir.

Mehmet Gürs yereli bulundurma titizliğine ek olarak yemeklerini sunduğu tabaklarını da seramik tasarımcıları tarafından oluşturmaktadır. (Bkz. Görsel 3.19)

Görsel 3.19

Şef Mehmet Gürs yemek sunumları



Kaynak: (http-51)

3.4.2.2.3 Turk Fatih Tutak

Türkiye’deki ünlü şeflerin yetiştirildiği Bolu Mengen’de eğitim alan ve daha sonra dünyadaki üst düzey otel ve restoranlarda kazandığı deneyimler ile Tutak bugün adından çokça söz ettirmektedir. Paul Pairet, Seiji Yamamoto ve Rene Redzepi gibi dünyaca ünlü şefler ile mutfak deneyimini zenginleştirmiştir. 2019 yılında restoranını açan, 2022 yılında Michelin Yıldızı ödülüne layık görülen Fatih Tutak, Türk mutfağını gelenek ve yenilik ile harmanlandığı, geleneksel ve modern tekniklerin yer aldığı, kültürün ve estetiğin birleştiği bir davet sunmaktadır. Restoranın iç mekan tasarımında sadelik ve huzur ön plana çıkmakta; bu sanat eserleri ile tamamlanmaktadır (Accessland.live, 2024).

Tutak, yemek sunumları için Toulineceramics, Keramikosvourla gibi Türk tasarımcılar tarafından tasarlanan seramik tabakları tuval gibi gördüğünü ifade etmekte; restoranında yer alan her şeyin el emeği ve yerel ürünlerle şekillendirildiğini belirtmektedir (Bkz. Görsel 3.20).

Görsel 3.20

Fatık Tutak yemek sunumları



Kaynak: (http 52)

3.4.2.2.4 Şef Ömür Akkor

İlhamını Anadolu topraklarından alan Ömür Akkor, yemeği sadece lezzet olarak değil kültür aktarımı olarak tanımlamaktadır.

1975 yılında Kilis'te dünyaya gelen Akkor, Selçuklu ve Osmanlı mutfağı üzerinde araştırmalar yapmakta ve Türk yemek kültürünü kayıt altına almaktadır. Arkeoloji kazılarına da katılarak eski dönem yemek tariflerini elde etmiştir. 30'dan fazla kitabı bulan Akkor, Arkeoloji ve seyahatten beslenerek tüm deneyimlerini yemeklerine aktarmaktadır (Bağcı, 2022).

Yemeğin tamlayıcısı olarak tabak seçimine önem veren Akkor, İslam dininin yayıldığı coğrafyalardaki tabaklardan esinlenerek çini ustaları ile beraber hazırladıkları tabaklardan oluşan koleksiyonu bulunmaktadır (Yüksel, 2015) (Bkz. Görsel 3.21). Çini Sanatçısı İbrahim Kuşlu ile Zennup Restoranı için çini desenli tabaklar oluşturmuşlardır.

Görsel 3.21

Geleneksel Çini Desenleri bezenmiş sofrta seramikleri



Kaynak: (http-53)

3.4.2.2.5 OD Urla, Osman Sezener

Çocukluk anılarından ve yaşadığı coğrafyadan ilham alan Osman şef, aile işletmesi olan Od restoranının adı ateşten gelmekte ve yemeklerin birçoğu odun ateşinde pişmektedir.

Ege köklerine bağlı Urla'da zeytin ağaçlarının içinde yer alan restoran, bahçesinde yetişen özel bitkileri ve atmosferiyle farklı bir deneyim sunmaktadır (Foodinlife, 2025). El yapımı seramik tabaklarda yerel yiyeceklerden oluşan menülerini sunmaktadır (Bkz. Görsel 3.22).

Görsel 3.22

OD urla tabak sunumları



Kaynak: (http-54)

Keramikosvourla atölyesinin tabaklarıyla Osman Şef'in menüsünden 2021 yılına ait tabak sunumları ve 2025 yılına ait sunum tabakları ile aradan geçen zamanda sofrta seramiklerinin farklılaştığı görölmektedir (Bkz. Görsel 3.23).

Görsel 3.23

Şef Osman Sezener'in Sunumları



Fotoğraf: Ezgi Hakan

3.4.1.2.6 Noma, Rene Redzepi

Dancada "Nordisk" (Nordik) ve "mad" (yemek) kelimelerinin birleşiminden oluşan Noma Resto2anı, 2004 yılında Rene Redzepi'nin baş şefliğinde Danimarka'da kurulmuştur. Doğada yiyecek toplayarak araştırmalar yapan Redzepi, tariflerindeki yiyeceklerinin büyük kısmını yerel kaynaklardan temin etmesi üzerine menülerini oluşturmaktadır. Noma'daki menü ve yemeklere yönelik yaklaşım büyük ölçüde mevsimsel temalara ve o anda mevcut olan ürünlere dayanmaktadır (René Redzepi, 2025). Noma, 2021'de en iyi restoran ve Rene Redzepi de 2023 yılında dünyanın en iyi şef listesinde birinci olmuştur. Danimarka'da bulunan Noma, zaman zaman dünya çapında pop-up restoranlar açarak, o bölgedeki yerel lezzetleri ve kültürel mirasını kendi yorumuyla özel menü olarak sunmaktadır (Steen, 2023). Dünyaca tanınan şeflerin, belirli bir temaya ya da konsepte dayalı olarak, günlük ya da belirli süre içinde yaptıkları ve geçici olarak hizmet eden restoranlara "Pop-up restoranlar" denilmektedir (Aldemir & Kayaalp, 2024, s. 132). Yakın zamanda Rene Redzepi ve Noma ekibinin bir kısmı ile "pop up" etkinliğini Japonya'da gerçekleştirmiş, özel menüsü ve misafirperverlikleri ile büyülemiştir (byAndy, 2025) (Bkz. Görsel 3.24).

Görsel 3.24

Rene Redzepi'nin Yemek sunumları



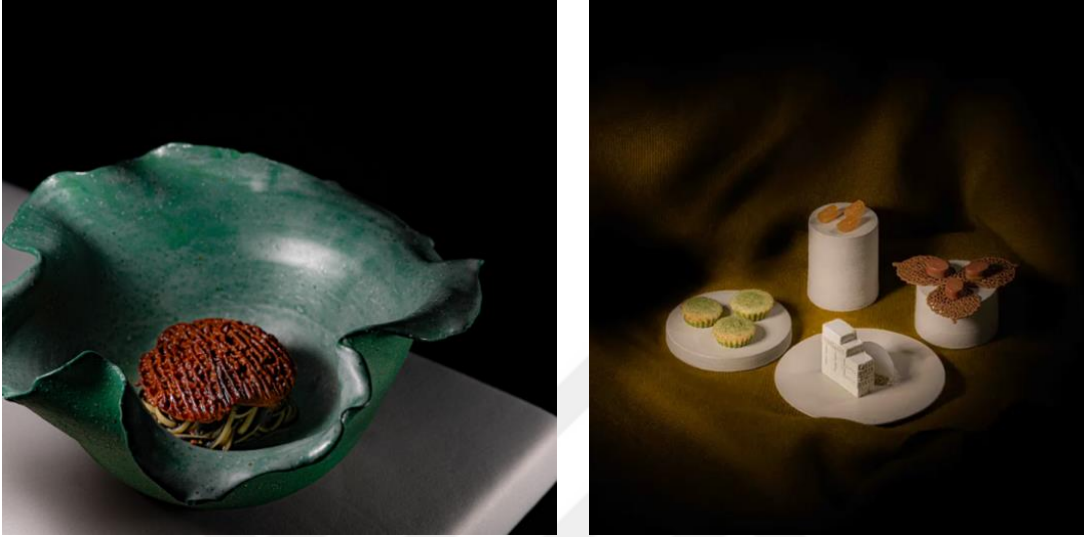
Kaynak: (http-55)

3.4.2.2.7 Potong, Pichaya‘Pam’Soontornyanakij

Pichaya‘Pam’Soontornyanakij, Tayland doğumlu Tay-Avustralyalı şef, Bangkok’ta büyümüştür. Aile kökleri Çin’e uzanan Şef Pam, geleneksel Tay-Çin mutfağına modern dokunuşlar ekleyerek yenilikçi bir anlayış kazandırmıştır. Mutfaktaki yeteneğini genç yaşlarda gösteren Pam, Amerika’da aldığı eğitim ve sonrasında Avrupa’da kazandığı deneyimlerini birleştirerek, doğduğu yer olan Bangkok’ta, 2021 yılında kendi restoranı Potong’u açmıştır (Price, 2024) (Bkz. Görsel 3.25).

Görsel 3.25

Şef Pam'a ait yemek sunumları



Kaynak: (http-56)

Şef Pam, restoranı açtıktan kısa bir süre sonra Michelin Yılın Açılışı Ödülünü ve ilk Michelin yıldızını alan en genç ve ilk kadın olarak tarihte yer almıştır. Başarılarına ek olarak, 2024 yılında Asya'nın, 2025 yılında ise Dünya'nın En iyi Kadın Şefi seçilmiştir. Şef Pam, aldığı birçok ödülünü; mutfak ve şeflik yeteneklerinin yansıra kültürel mirasa duyduğu saygı ile birleştirmesinin sonucu elde ettiğini vurgulamaktadır (Price, 2024).

3.4.2.2.8 Manoella Buffara- Brezilya

Manoella Buffara (Manu), Brezilya'nın Curitiba şehrinde bulunan, Manu adlı restoranın şefi aynı zamanda sahibidir. Gazetecilik eğitimi almış olmasına rağmen Manu, iletişimini kelimelerle anlatmak yerine lezzetlere odaklanarak yemek yapmaya yönelmiştir. Brezilya'da fine dining alanında zirvede yer alan Manu Restoranı, Paraná bölgesine özgü kültürü ve yerel ürünleri öne çıkaran bir mutfak anlayışını benimsemektedir (Frenchefts, 2025).

Çevreye duyduğu derin saygı ile diğer şefler arasından sıyrılan Manu, Paraná bölgesindeki bostanlardaki organik ürünlerin yetiştirilmesine yardımcı olması ve kullanması, küçük yerel üreticilerle yakın iş birlikleri olması onun çevreye karşı duyarlılığını gözler önüne sermektedir (Thebestchefawards, 2024) (Bkz. Görsel 3.26).

Görsel 3.26

Manu Restoranın sunum tabakları



Kaynak: (http-57)

2022 yılında Latin Amerika'nın En İyi Kadın Şefi, 2023 yılında En iyi Şef listesinde 19. sırada yer alan Manu Buffara, insan, toprak ve gezegenin geleceği arasında bir bağ kurmayı amaçlamaktadır. Yemek sunumlarında tercih ettiği tabaklar yerel üreticilerin elinden çıkmış, doğal ve organik formlara sahip doğayla uyumlu renk seçenekleri olmuştur.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

4 GASTRONOMİ BAĞLAMINDA GÜNÜMÜZ SOFRA SERAMİKLERİ

Gastronomi, 21. yüzyılda sadece yeme-içme pratiği olmasının ötesine geçerek; kültür, sanat ve teknolojiyi de içine alan popüler bir disipline dönüşmüştür. Bu dönüşümün en önemli bileşeni olan şefler, etkileyici lezzetler sunmanın yansıra, duyuşsal deneyim ve hikaye aktarıcısı haline gelmektedir. Bu aktarımda malzeme kullanımı, tabak seçimi ve sunum biçimi önemli unsurlar haline gelmiştir. Oyun oynarmışçasına hazza, çoklu duyulara ve kültürel değere hitap eden bu deneyim alanında, sofrta düzeninde yer alan, yemeğe değerkatan ve görsel etkisini arttıran sofrta seramikleri önemli hale gelmiştir. Günümüz sofrta seramikleri, işlevsel ve ergonomik unsurlarının yanında yemek sunumuna katkı sağlayan, yemeğin hikayesine eşlik eden estetik nesneler olarak görev yapmaktadır. Bu sofrta seramikleri, yemeğin eşlikçisi olarak kullanıcıyı da dahil ederek yeni bir deneyim yaratmaktadır.

4.1 Sofra Seramikleri ve Gastronomi ile İlişkisi

İnsanın yaşadığı sosyokültürel değışimi en iyi yansıtan günlük hayatın vazgeçilmez nesnelerinden olan sofrta eşyaları; değışen yaşamın ihtiyaçlarına göre üretilmekte ve dönüştürölmektedir. Yapılış teknikleri, malzemesi ve dekorlarıyla dönemin teknolojisini, ekonomisini, siyasi ilişkilerini ve sosyal yaşamını yansıtmaktadır (Nahya, 2020, s. 97).

Geçmişten günümüze kadar olan süreçte sofrta seramikleri, işlevsel amaçlı kullanmanın ötesine geçmiştir. Sofra seramikleri, teknolojinin ilerlemesi, endüstrinin gelişmesi, ekonomik düzeyin artması, dönemin ihtiyaçları, estetik, bireysellik ve özgünlük gibi dinamiklerin etkisiyle evrilmiş ve günümüz yaşam biçimlerine uyum sağlayarak değışikliğe uğramıştır.

Günümüz yemek kültüründe, şeflerin gastronomi ilkeleri doğrutusunda oluşturduğu sağlıklı ve dengeli tabaklara, şeflerin tercihleri ile seçilen özgün tabakların ön planda olduğu görölmektedir. Bu doğrutuda da yemeği sunarken görsel etkiyi arttıran özel olarak üretilen tabaklar tercih edilmeye başlanmıştır (Sevim C. , 2017, s. 200).

Günümüzde otel tipi, sıradan ve yaygın olan seri üretim ürünü endüstriyel tabak çanaklardan özellikle kaçınılarak, birbirinden farklı, amorf ve butik üretim olan el yapımı tabak çanaklar ön plana çıkmış ve sanatçısının imzasını ve karakteristik özelliklerini yansıtan bu tür biricik sofrta seramikleri şeflerin öncelikli tercihi olmaya başlamıştır.

Yarattıkları her yemekte mükemmeliyet sınırlarını zorlayan Michelin yıldızlı şefler, yemeğin tat alma duyusunu etkileyen görsel özelliklere de önem vermektedir. Bu noktada yemeğin sunulduğu eşyalara dokunan seramik sanatçıları devreye girerek şefin vizyonuna uygun, estetik ve görsel etkisini yücelten özel tasarım sofrta seramiklerini yaratmaktadır (Lifeconcept, 2025).

Yemek eylemini etkileşim haline getiren sofrta seramikleri, günlük yaşamımızda büyük bir öneme sahiptir. Basit bir kupa veya kase, üreticisinin el becerisiyle ya da tasarımcısının zihinsel süreçleriyle bir bağ kurma imkânı sunarak sofrta seramikleri deneyimini zenginleştirir. Tasarım sürecinde, üretici için her bir unsurun, kullanılan şekil, malzeme ve sırlar da dahil olmak üzere, titizlikle değerlendirilmesi gerekmektedir (Bloomfield & Pryke, 2023, s. 7).

4.2. Sofra Seramikleri Tasarımında Belirleyici Unsurlar

Teknolojinin gelişmesi ve ulaşım ağının artması ile insanların daha hareketli hale gelmesi, mesafelerin yaklaşmasını sağlamış ve farklı toplulukların mutfak ile sofrta alışkanlıklarının iç içe geçmesine neden olmuştur. Geleneksel yemek sunumları, benzeşen alışkanlıklarla birlikte yerini modern sunumlara bırakmıştır. Sunumlarda form, renk, doku, dekor, boyut ve görünüm gibi unsurlar, tüketicinin taleplerini etkileyen önemli faktörler haline gelmiştir (Parlak & Şekerci, 2021, s. 327).

Günümüzde yemeğin tadı kadar, nasıl sunulduğu da ön planda tutulmaktadır. Gastronomide öne çıkan tabak, kase ve diğer sunum eşyalarında işlevsellik ve estetik ön planda olmaktadır. Sofra seramiklerinde renk, doku, form unsurları sunulduğu yiyeceğin hissini doğrudan etkilediği yapılan araştırmalarda görülmektedir.

Bir sofrta seramik eşyasının en önemli niteliği işlevsel olmasıdır. İster çarkta şekillendirilsin ister kalıpta döküm yapılsın, yapım yöntemi de tasarımı etkiler. Ancak işlevselliğini destekleyen ürünün tasarımı ve üretim yöntemidir. Sofra seramikleri tasarlanırken, form,

yüzey deseni, renk ve doku gibi farklı unsurların beraber değerlendirilmesi önemlidir. İşlevsellik temel alındıktan sonra biçim ve form, ürünün diğer önemli bileşenleri olarak öne çıkmaktadır (Bloomfield & Pryke, 2023, s. 19). Doku bir malzemenin dokunarak hissedilebilen yüzey kalitesidir ve kullanıcıda psikolojik etkiler yaratmaktadır. Seramik üretiminde istenen dokunun elde edilmesinde pişirme sıcaklığı belirleyici rol oynamakta; dokunun ürünün anlatım gücü ve kullanıcıyla kurduğu etkileşim açısından önemli olduğunu göstermektedir (Yasin, Haron, Ramli, Masrek, & Tular , 2018, s. 1044). Deri sertliğindeki kile kazınan çizgiler, kazımlar, sır altı boyalar ya da sır uygulamaları gibi dekoratif tekniklerle doku zenginleştirilebilir. Örneğin torna çekerken bırakılan parmak izleri, yüzeye hareket ve ritim katarak el yapımı ve plastiklik hissini güçlendirmektedir. Renk seçimi, sofrta seramiklerinin estetiğini değiştirebilir. Parlak renkleri genellikle yaz aylarında açık havada yenilen sofralarda tercih edilirken; İskandinavya, Kore ve Japonya gibi daha kuzeydeki ülkeler geleneksel olarak daha sade doğal renk paletleri kullanmaktadırlar. Özellikle Japonya'da her mevsim için farklı sofrta seramikleri kullanılır. İlkbahar sofralarında kiraz çiçekleri, sonbaharda ise akçaağaç yaprakları desen olarak sofrta seramiklerine uygulanmaktadır (Bloomfield & Pryke, 2023, s. 19).

Yemeği sadece yiyecek ya da tabağın tasarım unsurları üzerinden değerlendirmek, tasarım ve kullanıcı deneyimini tam olarak yansıtmayabilir. Bu nedenle, Tablo 1'deki tasarım unsurları, yemeğin tabakla olan bütüncül ilişkisini göstermek amacıyla ele alınmıştır (Haykır, 2021, s. 1359).

Tablo 4.1. Tabak Tasarım Unsurları (Haykır, 2021, s. 1359).

Tabak Tasarım Unsurları	
Renk Şekil Doku Porsiyon Denge- Düzen Sade- Basit	Yiyecek

[Tablo 4.1 (Devam) Tabak Tasarım Unsurları]

Renk Şekil (Form) Boyut Malzeme	Tabak
--	--------------

Quinn (2007), seramik alanında şeklin, iki boyutlu fikirler olarak tanımlandığını belirterek; üretim sürecine başlamadan önce yapılan model eskizlerinin tasarım sürecini kapsayan önemli bir unsur olduğunu belirtmektedir. Quinn'e göre, tasarımcılar tarafından en sık vurgulanan şekiller organik ve geometrik formlar olmakla birlikte, klasik, zarif ve retro tarzlar da sıkça tercih edilmektedir. Bu tercihlerin, tasarımcının sanata ve tasarıma dair kişisel deneyimleri ile heyecanından kaynaklandığı ifade edilmektedir (Quinn, 2007, s. 62) (Bkz. Görsel 4.1)

Görsel 4.1

Sofra seramik unsurlarından form örneği



Kaynak: (http-58)

Servis tabağı masaya geldiğinde, sadece rengi ile değil, aynı zamanda tabağın formunun taşıdığı özelliklerle de tüketicinin dikkatini çekmektedir. Tabakların boyut ve şekil gibi ilk bakışta fark edilebilen fiziksel nitelikleri, yiyeceklerin tüketiciler tarafından daha estetik olarak algılanmasına katkı sağlamakta; bununla birlikte lezzet ve aromaları yönünden daha fazla beğenilmesine neden olmaktadır (Haykır, 2021, s. 1363).

Görsel 4.2

Sofra seramik Unsurlarından Dekor örneği



Kaynak: (<http-59-60>)

Renk, etkili bir sanatsal ifade aracı olarak duyguların aktarılmasında önemli bir dil oluşturur. Doğanın fiziksel bir olgusu olan renk, görsel uyarım yoluyla insanların duygusal tepkilerini etkileyebilir. Bir renk gözlemlendiğinde, gözlemci öznel psikolojik çağrışımlar yaparak farklı duygusal deneyimler yaşayabilir. Örneğin, sarı renk dostluk, nezaket, mutluluk ve sıcaklık gibi olumlu duyguları yansıtır; ancak yanlış kullanıldığında aşırı parlaklığı nedeniyle göz kamaştırıcı ve rahatsız edici olabilir (Cheng, 2020, s. 622).

Görsel 4.3

Renk unsuruna örnek



Kaynak: (<http-61>)

Oxford Üniversitesi'nde deneysel psikolog olan Charles Spence, yemek takımının rengi, şekli, boyutu, arka planda çalan müzik, ortam aydınlatması gibi çevresel/dışsal etmenlerin yeme ve içme deneyimini etkilediğini belirtmektedir. Spence, aynı yemeğin farklı renkli tabaklara yerleştirildiğinde farklı görünebileceğini ve algımızı tatlandırabileceğini söyleyerek, kırmızı renkli tabak üzerinden örneklendirme yapmaktadır. Kırmızı renkli tabakta servis edilen yemeğin daha az yeme eğiliminde olduğunu belirtmektedir (Singh, 2014)

Tablo 4.2.

Renkler ve Gastronomi Trendlerindeki Yeri

		Siyah mercimek Siyah çay	
KIRMIZI	Güç Canlılık Tazelik Gençlik Mutluluk Kan basıncı artışı	Domates Kiraz Çilek Karpuz Vişne Nar	Bowl food Smoothie Sağlıklı beslenme Raw food
TURUNCU	Vitamin Enerji Sağlık Gösteriş	Portakal Mandalina Havuç Greyfurt Kayısı Bal kabağı	Sağlıklı beslenme trendi Smoothie Bowl food trendi
SARI	Yaşam Enerji Sıcaklık Neşe	Muz Kavun Mısır Limon Ananas Ayva	Sağlıklı beslenme trendi Smoothie Bowl food trendi
BEYAZ	Doğal Sade Temiz Katkısız madde	Süt Yoğurt Lahana Papatya	Sağlıklı beslenme Bowl food

Kaynak: (Sarıışık & Kardeş, 2019)

[**Tablo 4.2.** Devam Renkler ve Gastronomi Trendlerindeki Yeri]

RENKLER	Rengin Çağrıştırdıkları	Renkle Gündemde Olan Yiyecekler	Rengin En Çok Kullanıldığı Trendler
MOR	Asalet Lüks İmparatorluk Ciddiyet Sağlık	Mor incir Mor havuç Acai üzümü Yaban mersini Pancar Mor Patates Mor mısır	Mor yiyecekler trendi Sağlıklı beslenme trendi Bowl food trendi Yenilebilir çiçekler trendi Smoothie
YEŞİL	Doğallık Güvenlik Sağlık	Brüksel lahanası Maydanoz Marul Ispanak Dereotu Salatalık Roka Avakado	Sağlıklı beslenme trendi Bowl food Smoothie
SİYAH (KAHVE TONLARI)	Lüks Cesaret Gelişmişlik düzeyi Toprağa dönüş Doğallık	Siyah pirinç Çörek otu Chia tohumu Siyah sarımsak Siyah dut Siyah fasulye Böğürtlen Siyah soya fasulyesi	Siyah yiyecekler trendi

Kaynak: (Sarıışık & Kardeş, 2019)

Doku, bir malzemenin dokunarak hissedilebilen yüzey kalitesidir ve kullanıcıda psikolojik etkiler yaratmaktadır. Ishardita (2015), seramikte dokuyu üç başlık altında sınıflandırır: sırlı

(glazed), mat (matt) ve gözenekli (porous) dokular. Seramik üretiminde istenen dokunun elde edilmesinde pişirme sıcaklığı belirleyici rol oynamakta; dokunun ürünün anlatım gücü ve kullanıcıyla kurduğu etkileşim açısından önemli olduğunu göstermektedir (Iqbal vd., 2016). (Yasin, Haron, Ramli, Masrek, & Tular , 2018, s. 1044) (Bkz. Görsel 4.4).

Görsel 4.4

Doku unsuruna örnek



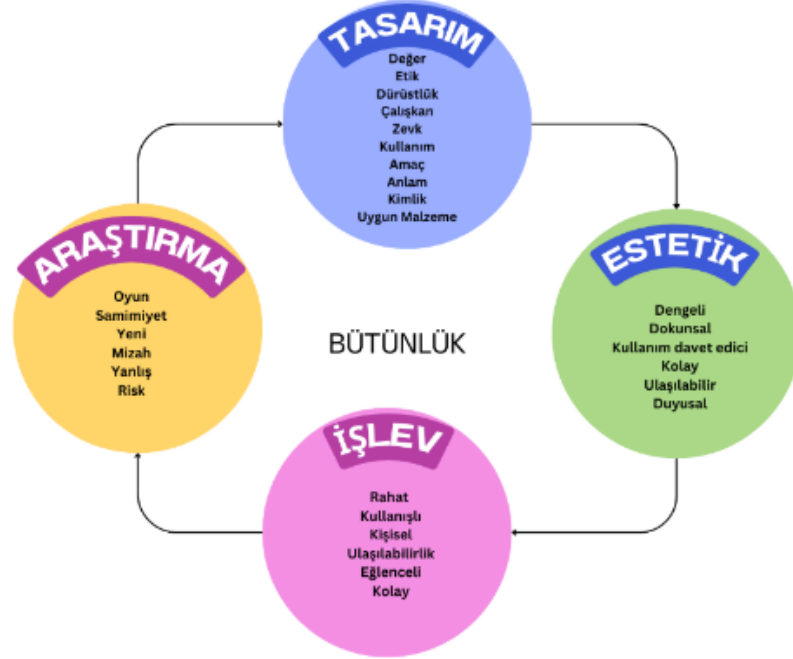
Kaynak: (http-61)

Seramik tasarımında oranların, görsel dengenin ve üretim sürecinin biçimsel kararlara etkisini ele alır. Altın oran gibi matematiksel ölçüler, ürünlerin estetik değerini artırmak için rehber niteliğindedir. Sap ve ağız konumlandırmaları gibi detaylar ergonomiyle doğrudan ilişkilidir. Simetri geleneksel estetik anlayışlarla örtüşürken, asimetri doğallık ve hareket hissi yaratır. Üretim teknikleri ise form üzerinde sınırlayıcı ya da yönlendirici etkiler yaratır. Çark yapımı, dairesel formlarda avantaj sağlarken, karmaşık geometriler için kalıp döküm tercih edilir. Seri üretimde adım azaltımı ekonomikliğı desteklerken, detaylarda yapılan küçük değişiklikler (örneğin ayak halkası ekleme/çıkarma) işlevselliğı artırabilir (Bloomfield & Pryke, 2023, s. 20).

Sonuç olarak, sofr seramiğı tasarımında başarılı bir ürün, estetik oran, kültürel anlam ve üretim verimliliğı arasında kurulan dengede ortaya çıkarılmaktadır.

Görsel 4.5

Emma LACEY, *Seramik Sofra Eşyasında Tasarıma Etki Eden Faktörler*. (Lacey, 2009) İngilizceden çevirilerek oluşturulmuştur.



Emma Lacey'in yaptığı araştırmada, el yapımı seramik ürünlerin tasarımında duygusal etkenlerin rolü incelenmiştir. Bu çalışmada kupalar, nasıl göründükleri (duygusal), nasıl işledikleri ve hissettirdikleri (davranışsal) ile ne anlama geldikleri (ifade) açısından değerlendirilmiştir (Bkz. Görsel 4.5). Araştırma sonucunda, kullanıcıların bu kupaları tercih etme sürecinde, sosyal, duygusal, bireysel ve kültürel zevklerin belirleyici olduğu görülmektedir (Kırca A. D., 2012, s. 52).

Tabak sunumunu modern dünyaya tanıştıran ünlü Fransız pastacı Antonin Carême olmuştur (Gopnik, 2011). Mimarlığa merakı olan Carême, yaşadığı dönemin önemli kişilerinin şefliğini yapmıştır (Gürsoy, 2019, s. 53).

Sofra tasarımı, tabak biçimi, renk kullanımı gibi gastronomideki çok duyulu (multisensory) sunum pratiklerine önemli katkılar sağlar. Gal ve arkadaşlarının (2007) yaptığı çalışmada keskin hatlara sahip tabakların yiyeceği de keskin bir tat gibi algılanmasına neden olduğunu göstermiştir (Gal, Wheeler, & Shiv, 2007, s. 28-29).

Yemek deneyimi, görsel, işitsel, dokunsal ve çevresel pek çok unsurla şekillenmektedir. Son yıllarda yapılan araştırmalar, ortamın ışıklandırılması, ses düzeyi ve atmosfer gibi çevresel etkenlerin yemeği yeme hızını ve etkilediğini ortaya koymuştur. Ancak bu “yenmeyen” unsurlar, -sofra seramikleri, çatal, bıçak, kaşık- bireylerin yiyecek ve içeceklere yönelik algılarını ve verdikleri tepkileri derinden etkileyebilmektedir. Lezzet algısı üzerinde anlamlı etkiler yaratabildiğini ve bu etkileşimin bilinç dışı düzeyde gerçekleşebildiğini vurgulamaktadır. Bu bağlamda, sofrasemamiklerinin şekli, rengi ve dokusu yalnızca estetik değil, aynı zamanda duyuusal deneyimle ilişkili algısal araçlar olarak değerdendirilmelidir (Spence & Fisman, 2014, s. 143).

4.3. El Üretimi Sofra Seramikleri

Seri üretimin belirleyici olduğı günümüz dünyasında el üretimi seramik tabaklar, yalnızca işlevsel sofras geredi değil, aynı zamanda kültürel mirasın, bireysel zanaatkârlığın ve estetik duyarlılığın önemli birer temsilcisi olarak ortaya çıkmaktadır. Hızlı tüketilen ve standartlaştırılmış ürünlere alternatif olarak el emeğıyle üretilen seramikler, özgünlük, sürdürülebilirlik ve anlamlı üretim değerdelerini ön plana çıkaran bir duruş sergilemektedir. El emeğıyle şekillenen seramik tabaklar, günlük kullanım ya da özel davetlerde tercih edilen el üretimi seramik tabaklar sofraya sıcaklık ve sanatsal dokunuş katmakta, böylece her öğünü, yalnızca bir yemek değil özel ve anlamlı bir deneyime dönüştürmektedir.

El yapımı ürünlerin toplumsal algısı, tüketiciler açısından derin bir anlam taşımaktadır. Yapılan araştırmalar, üretim biçiminin (el yapımı ya da makine üretimi) ürünün çekiciliğini etkileyip etkilemediğini ve bu etkinin nasıl gerçekleştiğini ortaya koymaktadır. Bu bağlamda, tüketiciler el yapımı ürünleri yalnızca birer eşya olarak değil; daha özgün, daha insani ve daha değerdanlı nesneler olarak değerdendirmektedir. İnsanlar bu ürünlerle kurdukları ilişkiyi estetik bir beğeniden öte, duygusal bir bağ şeklinde tanımlamaktadır (Fuchs, Schreier, & Van Osselaer, 2015). El yapımı bir seramik tabağın eşsiz formu, dokusu ve yüzeyi, kullanıcıya seri üretim nesnelerin sunamadığı kişisel ve dokunsal bir deneyim yaşatır. Bu tür ürünler, özellikle çağdaş tüketim kültüründe özgünlük arayışının ve “hikâyesi olan nesne”lere duyulan ilginin artmasıyla birlikte, daha da fazla değerd kazanmaktadır.

Seramik, tarih boyunca pek çok kültürde hem işlevsel hem de sembolik amaçlarla kullanılmıştır. Kilin yüksek sıcaklıklarda pişirilmesiyle elde edilen seramik, sert, gözeneksiz ve dayanıklı bir yapıya sahiptir. Sağlık açısından güvenli olması, ısıya dayanıklı ve yapışmaz yüzeyi sayesinde mutfakta tercih edilen malzemedir. Özellikle yüksek sıcaklıklarda pişirilen stoneware ve porselen gibi özel seramik türleri uzun ömürlü olup ve farklı estetik seçenekler sunmaktadır. Kimyasal katkı maddesi içermemesi, seramiği çevre dostu ve güvenilir kılarak, el işçiliğiyle üretilen seramikler, fonksiyonellik ve estetik açıdan çağdaş sofrakültüründe önemli bir yere sahiptir (Tableware, 2025).

Yemek hazırlama ve sunma ritüeli, insanlık tarihinin ilk dönemlerinden günümüze kadar anlamını yitirmeden varlığını devam ettirebilmiş birkaç gelenekten biri olmuştur. Bu ritüel, nesnelerle onları üretme eylemi arasındaki ilişkiyi birleştirerek, el yapımı parçalarla gerçekleştirildiğinde daha da zenginleşmektedir. Endüstriyel bir tabak ya da kağıt tabaktan da yiyecekler yenilebilir; fakat tasarımcının/ üreticisinin izlerini taşıyan el yapımı bir ürün, fiziksel dünyaya, birlikte yemek yenilen insanlara ve geleneklere olan bağları hatırlatmaktadır (Triplett, 2001, s. 9).

19. yüzyılda gerçekleşen Endüstri Devrimi ile öznel üretimler üretilmemesi süreci başlamış, tek tip üretim söz konusu hale gelmiştir. Teknolojinin gelişimi ve üretimin hızlı bir şekilde olması, el sanatlarının göz ardı edilmesine neden olmuştur. Bu duruma tepki olarak El ve Zanaat Hareketi (Arts And Crafts) ve Bauhaus Okulu, sanat ve zanaatın değerini yeniden canlandırılmayı ve daha nitelikli hale getirmeyi amaçlamıştır. 19. yüzyılın sonlarına doğru Uzakdoğu kültürüne, yaşam felsefelerine, seramik zanaatına olan ilgi artmış; bu sebepten Çin ve Japon seramik sanatı incelenmiş, yeniden yorumlanmış ve üretim çalışmaları başlatılmıştır. Çömlekçilik sanatında hem günlük kullanım işlevini hem de el emeğinin estetik değerini savunan Bernard Leach, çamurun üretilmesinden fırınlamasına kadar olan süreci kendisi yürüterek Stüdyo Çömlekçiliği tarzının en önemli öncüsü olmuştur (Tizgöl, 2008, s. 90). Bernard Leach, Japonya'da beraber çalıştığı Shoji Hamada ile birlikte, William Morris'in düşüncelerine paralel olarak makineleşmeye karşı durarak, zanaatkârlığın ve el emeğinin önemini vurgulamıştır. Leach'in sanatsal yönü, Hamada'nın seramik teknolojisi bilgisi ile güçlü olan yönlerini birleştirip, birbirlerini "sanatçı-çömlekçi" olarak

tanımlamışlardır. Seramik ve sanat üzerine yoğun tartışmalar yapmış, halk sanatına büyük ilgi göstermişlerdir. Endüstriyel zihniyetin sanat ve zanaate zarar verdiğini düşünen ikili, sanatçı-çömlekçinin sadece halk çömlekçisi olmaması, kendilerini geliştirmeli, farklı yerleri ziyaret etmeleri, kendilerine ait bakış açılarına sahip olması gerektiğini savunmuştur (Türkel, 2016, s. 138).

Geçmiş dönem atölyelerde üretilen sofraseraamikleri, insanların günlük ihtiyaçlarını karşılama üzerine odaklanmaktaydı. Ancak günümüzdeki sofraseraamikleri, yalnızca günlük ihtiyaçları ve kullanıcıların ihtiyaçlarını karşılamakla kalmamakta, estetik anlayışa sahip olması da beklenmektedir. Bunun yanında, üretimin içinde yer alan “gerçek” el, göz ve içgüdüsel yargının üretime doğrudan dahil olması ile ortaya çıkan ürünler, özgün nitelikler barındırmaktadır. Sanat ve El Sanatları (Arts and Crafts) hareketi ve Bernard Leach etkisi ile standartlaşan, tek düze haline getirilen üretilen ürünler yerini estetik yaklaşımın yer aldığı, manevi değerlerin yer bulduğu ürünlere dönüşmüştür. Günümüzdeki el yapımı sofraseraamik eşyaları üreticilerinin ve tasarımcılarının ortak amacı, kullanıcıların seramiklerden anlamlı bir deneyim ve keyif almasını sağlamaktır. James Campbell, bu anlayışı şu sözlerle ifade eder: “Yeterince özgür ve cömert olup canlı olan ve yapımın zevkinin, bir yastıkta kalan koku gibi, izleyiciye aktarılabilirdiği çömlekleri keyif ile yapmak istiyorum” (Wood, 1999, s. 185). Campbell bu ifadesi ile, seramiklerin sadece işlevsel değil, aynı zamanda duygusal bir bağ da kuran eserler olması gerektiğini vurgulamaktadır.

Betül Karakaya, seramik üretiminin ve tasarımının gelişim ve yaşadığı değişimler göz önüne alındığında, 1950’lerden sonra yaklaşık olarak her on yılda farklı amaçlar kazandığını belirtmektedir. 1950’lerde stil, 1960’larda kullanım, 1970’lerde estetik, 1980’lerde anlam, 1990’larda ise bireysellik ön plana çıkmıştır. Geçmiş dönemlere ait süsleme ve stiller, dönemin bakış açıları ile tekrardan şekillenerek yeni tasarım modelleri oluşturmuş, oldukça renkli ve birbiri içine geçmiş tasarım anlayışından sade, minimalist anlayışa yöneldiği gözlemlenmiştir (Karakaya, 2014, s. 10).

Karabey ve Karakaya günümüzdeki seramik ürünlerin tasarımlarında yeni bir bakış açısı ile bakıldığında özgün tasarımlar oluşacağını belirtmektedir. Seramiğin binlerce yıllık el üretimi geleneği, günümüzün tasarlanmış, yönlendirilmiş yaşam pratikleri ile birleştiğinde üretilen

ürünler anlam arayışında yerini almaktadır. Geleneksel olan el üretimi modern yaşamda anlam oluşturarak varlığını sürdürmektedir (Karabey & Karakaya, 2018, s. 72).

Bütün bu yönleriyle el üretimi sofrta seramikleri, çağdaş yaşamın hızına, standartlaşmasına ve yüzeyselliğine karşı, gelenek, estetik ve anlam arayışını merkeze alan bir karşı duruş sunmaktadır. Artistik el üretimi sofrta seramikleri, yalnızca yemek yeme eylemini gerçekleştirmeye yönelik araçlar değil, aynı zamanda yaşamın yavaşlatılmasını, dikkatli tüketimi ve duysal deneyimi de temsil eder. Kullanıcı açısından her tabak, sadece bir yemek kabı değil, aynı zamanda tarihsel bir anlatı, bireysel emeğin izlerini taşıyan bir sanat nesnesi niteliği taşımaktadır.

4.3.1. Sofra Seramikleri Üretimi Yapan Seramik Atölyeleri, Tasarımcı ve Sanatçılar

Sofra seramiklerinin gastronomik deneyimi tamamlamada ve zenginleştirmedeki önemi gün geçtikçe artmaktadır. Günümüz tasarımcı, seramikçi, seramik sanatçısı ile aynı hassasiyeti paylaşan şeflerin artması sayesinde el yapımı sofrta seramikleri daha çok ilgi görmeye başlamıştır. Şefler yemek sunumlarında kullandıkları tabakları tuval gibi düşünmekte, tabakların yemeğin görsel etkisini arttırmada etkili olduğunu vurgulamaktadır.

Bu bölümde, el üretimi sofrta seramiği alanında üretim yapan, Türkiye ve dünyadan seçilmiş küçük ölçekli seramik atölyeleri, tasarımcılar ve sanatçılara ilişkin elde edilen veriler sunulmaktadır. Bulgular, seramik üreticilerinin estetik anlayışları, gastronomi ile kurdukları ilişki biçimleri ve üretim yaklaşımları temel alınarak ele alınmıştır. Sofra seramiklerini elle ve torna ile şekillendirme, yüksek sıcaklıkta pişirme, gıdaya uygunluk, hijyen kriterlerine göre kültüre özgü üretim yapanlar olarak değerlendirilmiştir. Aşağıda gözlemlenen 16 seramik üretici- tasarımcısı- sanatçısına ait sofrta seramiklerinin yemeklerle sunumlarına yer verilmektedir. Bu kısımda yer alan 5 üreticilerle görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu kapsamda, gastronomi ile sofrta seramikleri arasında tarihsel olarak gelişen ve günümüzde daha da görünür hale gelen estetik uyumun, özellikle şeflerin tabak tasarımlarına olan ilgisi üzerinden şekillendiği gözlemlenmiştir.

4.3.1.1 Mimari Seramik- Bursa

Anadolu Üniversitesi mezunu Figen Özden'in kurucusu olduğu Mimari Seramik Atölyesi, seramik pano üretimiyle başlamış, zamanla ürün yelpazesini genişleterek sofrta seramikleri tasarımı ve üretimine yönelmiştir. Özden, özellikle gastronomi alanında tasarımlarında restoranların mekansal kimliğinin ve konseptinin doğru analiz edilmesinin özgün ve işlevsel ürün tasarımı açısından belirleyici bir unsur olduğunu ifade etmektedir. Şeflerin menülerini belirledikten sonra ihtiyaç duydukları unsurları anlamının tasarım sürecinde kritik bir rol oynadığını belirtmektedir. Ayrıca, ürünlerin hem kullanım alanına uygun olacak şekilde istiflenebilir olması hem de sürdürülebilirlik ilkeleri doğrultusunda üretilmesinin önemine de dikkat çekmektedir. Farklı ülkelerin mutfakları için tabak tasarlamanın, o ülkenin kültürel öğelerini anlamaktan geçtiğini de ifade etmektedir. Bu çerçevede Özden, Uzak Doğu restoranı olan uluslararası Zuma restoran zinciri için birçok üretim gerçekleştirmiş, Türkiye'nin yanı sıra Moskova ve Dubai gibi farklı coğrafyalarda yer alan restoranlara özgün sofrta seramikleri tasarlayıp üretmektedir (Bkz.Görsel 4.6).

Görsel 4.6

Figen Özden'in Uzakdoğu restoranı için tasarımları



Kaynak: (<http-62>)

4.3.1.2 Atelier Toulaine-İstanbul

Tülin Bozüyük, Neolokal, TUZZ, TURKFATİHTUTAK gibi İstanbul ve İzmir’de bulunan restoranlara tasarladığı sofrta seramikleri ile tanınmaktadır. Yemek, şarap, bale ve iç mimarlık alanında aldığı eğitimler ile elle şekillendirdiği seramikleri tasarlarken estetik anlayışını ve titiz el işçiliğini yansıtmaktadır. Etiler’deki Toulaine Ceramics adlı atölyesinde özel yemekler için özel olarak tasarlanmış tabaklar tasarlamaktadır. Bozüyük’ün, sofrta tasarımlarında dansın hareket akışını görmek mümkündür.

Bozüyük’e göre; yemek yemenin, beş duyu olan görme, tatma, koklama, dokunma ve duymaya hitap etmesi gerektiği; bu çok duyulu ortamı zenginleştiren tabaklar yaratması ile bu deneyimin bir parçası olmasının keyifli olduğunu belirtmektedir (Tülin Bozüyük, 2025). (Bkz. Görsel 4.7).

Görsel 4.7

Atelier Toulaine ait Neolokal ve TUZZ restoranları için üretilmiş seramik tabaklar



Kaynak: (http-63-64)

4.3.1.3. Kase.ceramics- İzmir

Ankara doğumlu Fatih Şimşek, lisans eğitimini Anadolu Üniversitesinde, yüksek lisans eğitimini de Dokuz Eylül Üniversitesinde seramik alanında tamamlamış, sanat hayatına birçok ödülü ve sergiyi dahil eden Şimşek, Sanat Atölyesi'nde seramik dersleri vermekte ve “kase.ceramics” markası ile sofraya ürünleri üretmektedir. kase.ceramics'te, sofraya ürünlerinde estetik ve yenilikçi bir yaklaşım sunarak özgün tasarımlar oluşturmayı amaç edinmiştir. Doğaya uygun ve öz değerlerle harmanlanmış, her zaman ilham veren tasarımlar ile sofralara eşlik etmeyi istemektedir (2025) (Bkz. Görsel 4.7). Şimşek' göre, özgün tasarımların işlevselliğini artırmak üzere ürünlerin daha kullanılabilir ve istiflenebilir hale getirilmesi öncelikli tasarım kriterleri arasında yer almaktadır. Estetik unsurlar kadar üretim ve kullanım kolaylığı da dikkate alınmakta; bu kapsamda genellikle doğal renk paletleri tercih edilmektedir. Ancak, özellikle şeflerin belirli renk taleplerinin karşılanmasında güçlük yaratmaktadır. Ayrıca, büyük ebatlı tabaklarda kuruma ve pişirme süreçlerinde meydana gelen çatlaklar, üretim sürecinde karşılaşılan başlıca teknik sorunlar arasında yer almakta; bu durum, malzeme seçimi ve üretim sürecinde yüksek düzeyde titizlik gerektirmektedir ((Bkz. Görsel 4.8).

Görsel 4.8

Kase.ceramics tabakları



Kaynak: (http-65)

4.3.1.4. Keramikosvourla- İzmir

Dokuz Eylül Üniversitesi seramik bölümünden mezun Kerem Alsan, İzmir'in tarihi ve doğası ile öne çıkan gastronomik rotalarından Urla ilçesinde Keramikosvourla seramik atölyesini kurmuştur. Ege bölgesinin zengin bitki örtüsünden, tarihi dokusundan, deniz ve toprak ile iç içe geçmiş yaşamlarından aldığı ilham ile tasarlanan seramik tabaklar, yemeklere eşlik ederek kullanıcılarına dokunsal ve deneyimsel deneyim sunmaktadır. Son yıllarda, yurt içi ve yurt dışı birçok ünlü şeflerin tercihleri arasında olan Alsan, bu iş birlikleri sayesinde birçok seçkin hotel ve restoran için özel yemek takımları oluşturmaktadır. Bu şefler arasında, Şef Fatih Tutak, Şef Osman Sezener- OD Urla öne çıkmaktadır. Evde şeflik yapanlar için tabaklar, servis tahtaları, salata ve meyve kaseleri gibi parçalardan oluşan Kerem Alsan Koleksiyonu, mekansal sınırlardan taşıyarak evlere taşımaktadır (Guniz, 2019). (Bkz. Görsel 4.9).

Görsel 4.9

Keramikosvourla seramik tabakları



Kaynak: (http-66)

4.3.1.5. Terracotta CeramicArt- İzmir

İzmir'in Çeşme ilçesine bağlı Alaçatı'da bulunan seramik atölyesi, 2018'de Gül Alper tarafından kurulmuştur. Asıl uzmanlığı gıda mühendisliği olan Alper, okuduğu bölümün sınırlarında gezinerek seramik üretimine yönelmiştir.

Doğanın içinde kendi döngüsünde sürecin parçası olarak tasarımlar yapan Alper, her tabağın birbirinden ayrı bir hikayesi olduğunu ve özgün bir ruh taşıdığını vurgulamaktadır (Bkz. Görsel 4.10).

Görsel 4.10

Terracotaceramicart'a ait sofrta seramikleri



Kaynak: (http-67)

4.3.1.6. Studio Mattes- Belçika

Belçika'nın Berbroek kentinde bulunan Studio Mattes seramik atölyesi, Charlie Martens tarafından 2014 yılında kurulmuştur. Martens, özgünlük, hayal gücü ve kaliteli bir hayat anlayışını tasarımlarına aktarmaktadır. Studio Mattes'in kendi sofrta seramik koleksiyonları oluşturmakla birlikte, çoğu zaman müşterileriyle birlikte onların özgün seramik yemek takımı fikirlerini hayata geçirmek için çalışmaktadır (Studio-mattes, 2025).

Sofra takımları yarı endüstriyel teknik ile elle ve torna ile şekillendirilerek, üretilmekte; yaklaşık 1300°C sıcaklıkta pişirilerek, son derece dayanıklı hale getirilmektedir. Charlie Martens, el işçiliğinde ilkel bir yaklaşımı benimserken, tasarımlarında modern çizgiler taşımaktadır. Koleksiyonlarında sıklıkla kusursuz olmayan tasarımları tercih etmektedir. Tabaklardaki aşırı çatlaklar ve girintiler, onlara insana özgü bir karakter kazandırır. Şef, kendi mükemmel yemeğini üzerine koyana kadar bu tabaklar eksik kabul edilir. Her biri benzersizdir ve kendi geçmişini taşır. Bu, “kilin hafızası” olarak adlandırılır (Studio-mattes, 2025) (Bkz. Görsel 4.11).

Seramik sofa takımları tasarlama tutkusu ile Avrupa gastronomi dünyasında tanınan biri haline gelmiştir. Avrupa’da 2024 yılının en iyi sofa seramiği tasarımcısı ödülünü almıştır.

Görsel 4.11

Studio Mattes’e ait sofa seramikleri



Kaynak: (http-68)

4.3.1.7 Pordamsa- Design for Chefs -İspanya

Pordamsa, İspanya’nın geleneksel seramik bölgesi olan La Bisbal d’Emporda’da 1976 yılında kurulmuştur. Doğadan alınan ilham ile yalın çizgileri birleştiren tasarımları ile yemeğin lezzetini nerdeyse ikinci plana atıyor. Çeşitli deniz canlılarından, yanardağlardan, dalgalardan, bal peteklerinden, doğadaki farklı dokulardan ilham alan Pordamsa’nın tasarımları çok yüksek kaliteye sahip porselen malzemesi ile üretilmektedir. Vizyonunu

belirlerken tasarımların devamlılığını en önemli ilkelerinden biri olarak kabul etmesinden dolayı şeflerin ve ünlü restoranların da ilgisini çekmektedir (Pordamsa, 2025). (Bkz.Görsel 4.12).

Görsel 4.12

Pordamsa 'ya ait Tasarımlar



Kaynak: (http-69)

4.3.1.8 Cookplay, Design for Modern Table- İspanya

Cookplay, 2014 yılında Ana Roquero ve Thibault Paoulou tarafından, modern sofrayı yeniden tanımlamak ve yeni yemek kültürünün duyarlılığına daha yakın, yaratıcı ve yenilikçi sofrta takımları sunmak amacıyla kurulmuştur (Exhibitorsearch, 2025).

Cookplay, sürdürülebilir malzemelerle yeni nesil sofrta takımlarını tasarlamak, doğayla uyumlu organik formlar yaratmayı hedeflemektedir. Doğanın en temel biçimlerinden ilhamla geliştirilen bu organik ve duyuşal tasarımlar aracılığıyla, kullanıcılarla masa etrafında duyuşal bir bağ kurmak hedeflenmektedir (Cookplay, 2025). Dünyanın en iyi restoranı (The World's Best Restaurant 2024) seçilen Disfrutar, Pordamsa tasarımı tabaklarını kullanmaktadır (Bkz.Görsel 4.13).

Görsel 4.13

Cookplay tasarımlarından, Disfrutar Restoran World's Best Restaurant



Kaynak: (<http-70>)

4.3.1.9 Nautilus Ceramics- İsviçre

Nautilus Ceramics'in kurucusu Laura Maillard, mühendislik ve endüstriyel tasarım eğitiminin ardından, ürün tasarımı alanında çalıştıktan sonra tüm deneyimlerini seramik tornasında şekillendirdikleri ile birleştirmiştir.

Laura Maillard'ın eserleri sade ve işlevsel; özel müşterilere ve restoranlara sunduğu Özellikle işlevsel ve yalın görünümlü tasarımlar yaratmayı seven Laura, yüksek sıcaklıkta pişen kileri tercih etmekte, bitki küllerinden elde ettiği sırlarını kendi hazırlamaktadır. Laura Maillard Sofra takımlarının, yeme eyleminin çok duyulu deneyimine katkıda bulunduğunu ve yemek ile birlikte oluşturulan uyumun bir parçası olduğunu belirtmektedir. Bu yüzden de müşterilerine farklı birkaç varyasyon sunmayı, onların düşünmediği ayrıntılara dikkat çekmeyi ve fikir alışverişinde bulunmanın tasarımları iyi yönde etkilediğini vurgulamaktadır

(Calame, 2025). Maillard, küçük atölyesinde komşu Luciole restoranının yemeklerine ilham oluşturacak tabakları tasarlamaktadır.

Luciole'un kurucuları Gabi Dubuis ve Danny Baker, yiyeceklerde önem verdikleri yerel üretim, zanaatkarlık ve kalite değerlerini restoranın her unsurunda göstermeye özen göstermektedirler. Bu nedenle aynı yerde bulunan Nautilus Ceramics ile iş birliği yaparak yemeklerin etkileyici sunumlara dönüşmesini sağlamaktadırlar. (Bkz. Görsel 4.14).

Görsel 4.14

Laura Maillard'a ait sofrta seramikleri, Lincol Restoranı



Kaynak: (<http-71-72>)

4.3.2.10 BadAss Ceramics- İsveç

Mimar Lotta Åkesson Persson'un evinin bodrum katında hobi olarak başladığı seramik yolculuğu onu kısa sürede bambaşka bir boyuta ulaştırmıştır. Lotta, kendi vizyonuyl el yapımı, özgün ve işlevsel sofrta takımları üretme tutkusuylla, “Biz mükemmeli hedeflemeyiz” (We dont do perfect) mottosunu benimseyen yaklaşımı ile, el yapımı seramiklerinin kusurları ile sofralara özgün bir ruh katmayı amaçlamaktadır (Badassceramics, 2025).

BadAss Ceramics, İsveç'in Rekekroken bölgesinde yaklaşık 100 yıl önce seramik üretimi ile bilinen Höganäs'taki eski bir fabrikanın bir bölümünde üç kişilik bir ekip ile küçük ölçekli seramik atölyesi olarak kurulmuştur (Bkz. Görsel 4.15). BadAss Ceramics markası,

geçmişteki mirasını, günümüz çağdaş dokunuşları ile birleştirerek işlevsel, özgün sofraseraamikleri üretmektedir (Kullaliv, 2022). (Bkz. Görsel 4.16).

Görsel 4.15

BadAss Ceramics'in bulunduğu Höganäs Salthallarna

BadAss Ceramics ekibi



Kaynak: (http-73)

Görsel 4.16

BadAss Ceramics üretimi sofraseraamikleri



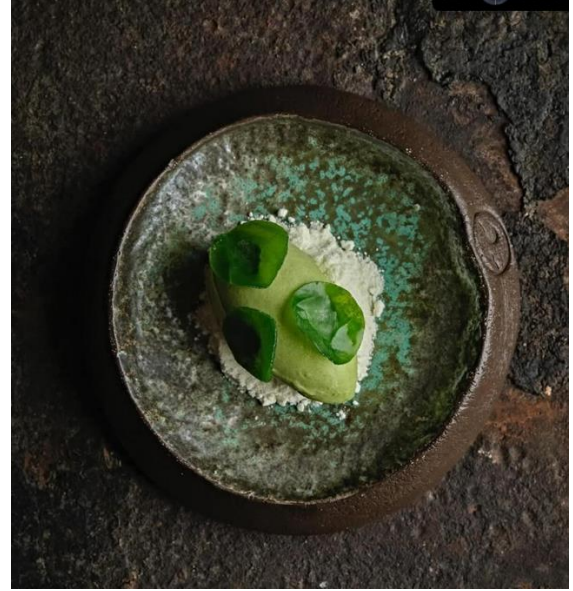
Kaynak: (http-74)

4.3.2.11 Defne Samman

Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Seramik ve Cam bölümünden mezun olan Defne Samman, birçok sanat disiplinde çalışıp üretimler yapmaktadır. İstanbul'da bulunan atölyesinde sade, yalın, malzemenin sınırlarını zorlayan, hiçbirini birbirine benzemeyen, kendiliğinden olmuş formları benimsemektedir. Kalıp ya da torna kullanmadan yalnızca elleriyle çamura şekil veren Samman, çoğunlukla kahverengi ve siyah renkli çamurdan sofraseraamik ürünleri üretmektedir (Yurdakuler, 2016). Çocukluğunun sofralarında yer alan düz beyaz porselen tabakların aksine, kendi ürettiği tabaklarda koyu renkli çamurlar ve sırlar kullanarak, izleyicide yemeğin ardından tabağın yüzeyinde kalan izlerden hayal kurmasını istemektedir. Mikla Restaurant, Neolokal, TUZZ gibi restoranlara sofraseraamikleri yapmaktadır (Bkz Görsel 4.17).

Görsel 4.17

Defne Samman'ın Mikla Restoranı için ürettiği tabaklar



Kaynak: (http-75)

4.3.2.12 Linda Bloomfield-İngiltere

Linda Bloomfield, çömlekçi tornasında porselen çamurundan tasarımlar yaparak sofraseraamikleri üretmektedir. Ürettiği tabaklarda, yapımcıya ait izler olarak el yapımı çukurlar

ve tornada oluşturulan izler bulunmaktadır. Dış yüzeyde saten mat sır kullanırken, iç kısımlarda ise renkler tercih etmektedir. Linda, kendi sır serisini üretmekte olup, özellikle oksitler kullanarak elde edilen saydam renklerle araştırmalar yapmaktadır. Seramik sırları hakkında birkaç kitap yazmış olan Linda, ayrıca sırlar üzerine de eğitimler vermektedir (Bkz. Görsel 4.18).

Görsel 4.18

Linda Bloomfield'a ait porselen tabaklar



Kaynak: (http-75)

4.3.2.13 Akiko Graham- ABD

Japonya'nın Hokkaido adasında doğup büyümüş olan Akiko Graham, daha sonra ABD'ye taşınarak orada seramik eğitimi almıştır. Akiko'nun üretimlerinde, Japon etkisi açıkça

görülmekte; bazı parçalarda onun imzası niteliğinde Japonca karakterlerle süslenmiştir. Bu dokunuşlar, seramiklerine hem kültürel derinlik hem de eşsiz bir kimlik kazandırmaktadır. Graham'ın sofrta seramikleri, geleneksel ve modern unsurlar taşımakta olup bu yönüyle uluslararası mutfaklara da hitap etmektedir. Yemek yapmayı ve yemeyi, seramik yapmak kadar çok seven Akido Graham, üretimlerinde güzelliği, estetiği ve işlevselliği uyumlu bir biçimde birleştirmektedir. Bugüne kadar pek çok Amerikalı şef ve restoranla çalışmıştır (Gallagher, 2014) (Kampaijh, 2025). (Bkz Görsel 4.19).

Graham'ın sofrta seramikleri üretmeye başladığı zamanlar restoranlar, Michelin tarzına uygun, beyaz masa örtüleri ve beyaz tabaklar kullanmaktaydı. Beyaz tabak sayesinde şefin çok çaba sarfetmeden yemekleri ön plana çıkarması mümkündü. Bu yüzden de Graham'ın sofrta seramikleri hemen kabul görmemişti. Ancak restoran dünyasının estetik anlayışının değişmeye başlaması ile Akiko Graham'ın üretimleri talep edilmeye ve el üretimi sofrta seramikleri önem kazanmaya başlamıştır (Wescover, 2017).

Görsel 4.19

Akido Graham'ın sofrta seramikleri



Kaynak: (http-76)

4.3.2.14 MaryMar Keenan- İngiltere

2015 yılında MaryMar Keenan tarafından kurulan, el yapımı seramik sofrta takımları ve ev eşyaları üzerine üretimler yapan MMClay; markalı küçük ölçekli seramik atölyesidir.

MaryMar Keenan şeflerle çalışmaya başladıktan sonra yemekleri düşünerek tasarlamaya başlamış, bu durum onun tanınırlığının arttırmasına neden olmuştur. Seramik tornasında şekillendirdiği seramikleri, doğal toprak tonları kullanarak taşıdıkları yiyeceklerin doğallığını ve her bir malzemenin ardındaki hikâyeyi ve kökleri yansıtmaktadır. MMclay seramikleri, gündelik rutinleri özel kılmak üzere tasarlanmakta ve insan elinin yaratabileceği yavaş ama derin güzelliği hatırlamalarını istemektedir. Keenan, “Restoranınızda el yapımı seramik kullanmak işleri yavaşlatır—garsonlar bunları üst üste koymaz ya da yığmaz çünkü daha uzun ömürlü olmaları gerekir. Ve onları yavaşça kullanmak aslında iyi bir şey.” (Wescover, 2018) diyerek hızlı tempolu restoran ortamında kullanılan el yapımı seramiklerin, sakinlik hissi yaratmakta olduğunu vurgulamaktadır (Bkz. Görsel 4.20).

Görsel 4.20

MaryMar Keenan’ ait sofa seramikleri



Kaynak: (http-77-78)

4.3.2.15 Narumiya Shiro- Japonya

Tokyo’daki atölyesinde çalışmalarını sürdüren Narumiya Shiro, 2018 yılından bu yana atölyesinde aktif şekilde üretim yapmaktadır. “Basit, temel, zarif” felsefesiyle oluşturduğu markasında, günlük kullanımda kolaylık sağlayan tasarımları ve seramiğin cazibesini oluşturan sırların renk ve dokularını önemseyerek, her gün kullanılacak sofa seramikleri üretmektedir. Yemek ve yemek sunmak için yapılan seramiklerini kullanım kolaylığını açısından ilk önce ergonomik olmalı tasarımın da sadeliği yansıtması gerektiğini dile getirir (Narumiyashiro, 2025)(Bkz. Görsel 4.21).

Shiro, Japonya’da eski zamanlardan bu zaman kadar değeri verilen asil ve evrensel estetik anlayışla uyumlu ürünler yaratmak arzusuyla her gün üretmeye devam ettiğini belirtmektedir.

Görsel 4.21

Narumiya Shiro’ya ait sofraya seramikleri



Kaynak: (http-79)

4.3.2.16 Aoi Watanabe- Japonya

Aoi Watanabe’nin eserleri, geleneksel köklere sadık kalarak modern dokunuşlarla doğal, estetik ve teknik derinliği bir araya getirmektedir. Akita’nın Shiroyayaki geleneğinden gelen Aoi Watanabe’nin seramikleri, doğanın ve geleneğin sessiz güzelliğini yakalayan bir zarafete sahip, her sofraya çok özel bir karakter kazandırmaktadır. Bu geleneksel seramiğin sırları, Akita Eyaleti’nde 1771’den beri özenle korunmaktadır. Akita Klanı’nın emriyle bu bilgiler hiçbir zaman yazılı hale getirilmemiştir, sadece ustadan çırağa sözlü olarak aktarılmıştır. Shiroyayaki ustalarının soyundan gelen Aoi Watanabe’nin annesi tarafından yeniden canlandırılan, Shiroyayaki’nin kızılımsı kili ve karakteristik namako sıırı, Kuzey

Japonya'nın uzun süren kışlarının ardından gelen bahar erimesini anımsatmaktadır. Aoi Watanabe, bu 250 yıllık zanaati, modern bir estetik anlayışla buluşturarak zamansız parçalar yaratmaktadır (Oshinsha_jp, 2025) (Bkz. Görsel 4.22).

Sanatçının imzası haline gelen sır, pirinç kabuğundan yapılır ve doğru sıcaklıkta pişirildiğinde kil ile birleşerek büyüleyici bir mavi renge dönüşür. Bu sır tekniği, yalnızca renk derinliği değil, aynı zamanda organik ve adeta gökyüzünü andıran göksel bir etki yaratır. Her bir parça, malzeme ile ateş arasındaki uyumu yansıtır ve bu da Shiroiwayaki geleneğinin arkasındaki ustalığın sessiz bir ifadesidir.

Günümüzde Japonya'daki tek Shiraiwayaki fırını, Aoi Watanabe tarafından işletilen Watanabe fırınıdır. Aoi, bu köklü geleneğe bağlılığını korurken, ustalığını ve çağdaş duyarlılığını da eserlerine yansıtarak seramiğe yeni bir soluk katmaktadır. Küçük ölçekli fakat yüksek talep gören bu özel parçaları üretmektedir.

Görsel 4.22

Aoi Watanabe ait sofa seramikleri



Kaynak: (http-80)

BEŞİNCİ BÖLÜM

5.1. Kişisel Uygulamalar

Tarihin erken dönemlerinden beri üretilip kullanılmaya başlanan sofrta seramikleri, endüstrileşmeyle birlikte yalnızca temel bir ihtiyacı karşılayanın ötesine geçmiş; tasarım odaklı el işçiliği gerektirmeyen üretim anlayışıyla gelişimini sürdürmüştür. Seramik, bu süreçte zanaat, sanat ve tasarım ekseninde pek çok sanatçı ve tasarımcının ilgi odağı olmuş ve malzeme dili ile sınırları zorlamıştır. Bu tezin uygulamalar bölümü, endüstriyel üretimin getirdiği tek tiplik ve aynılık anlayışını sorgulayarak, yemeğin özgünlüğünden ilhamla şekillenen, yalın ama zarif tasarımlara yönelmeyi amaçlamaktadır.

Yemek, pek çok insanın hayatında önemli bir yer tutmakta; her öğün kendi evreninde birçok duyuya hitap etmektedir. Sofra, mekansal bir düzenlemenin ötesinde, günün başlangıcına ya da sonuna dair bir rapor niteliği taşıırken; yalnızca tatların değil, içsel yolculukların da eşlikçisi olmuş, birlikte olma halinin ya da bireyin kendisiyle baş başa kalabildiği anların taşıyıcısı olarak anlam kazanmıştır.

Bu tez kapsamında yapılan uygulama aşamasında iki farklı seri üretilmiştir. Bu seriler form, bünye, renk ve dekor anlamında farklı teknikler ve uygulamalar yapılarak üretilmiş, tabaklama ve sunum aşamaları ayrı ayrı gerçekleştirilmiştir. Her iki serinin tasarımında araştırmacının çocukluk anılarında yer eden ve yemekle kurulan bağın ilk izlerinden biri olarak kişisel anılarından yola çıkılmıştır. İlkokulda yemekle ilgili bir ders içeriğini somutlaştırmak amacıyla evden getirilen pembe renkli cam sofrta takımına uygun masa örtüsü seçimidir. Burada sofrta eşyaları ve sunumunda dikkati çeken uyum ilkesi, ortaya çıkan bir farkındalık ile araştırmacının bugünkü sofrta seramikleri tasarım sürecindeki özgün yolculuğunun erken habercisi olmuştur.

Kişisel uygulamalarda standart ölçülere bağlı kalmadan, ergonomi, işlevsellik ve gıdaya uygunluk ön planda tutularak tasarımlar gerçekleştirilmiştir. Malzemenin teknik sınırlarının sınırsızlığı içinde yaratıcı bir ifade alanı açılmış; formlar el ile ve torna şekillendirme yöntemleriyle kontrollü bir şekilde oluşturulmuştur. Formlar, yemeğin en rahat ve etkili

şekilde sunulabileceği tabak çeşitleriyle (çukur, yayvan, derin) sınırlandırılmıştır. Yüksek derecede dayanıklı porselen ve stoneware çamurları tercih edilmiş, yüzeylerde sır üstü dekor teknikleri uygulanmıştır.

Bu süreçte ortaya çıkan tasarımlar, yalnızca işlevsel değil; aynı zamanda yemeğin görselliğini, anlatım gücünü ve kültürel bağlamını destekleyen birer araç haline gelmiştir.

5.1.1.Shanti Serisi

"Shanti" (शान्ति) kelimesi, dünyanın en eski dillerinden biri olan Sanskritçe'de "barış" ya da "huzur" anlamına gelmektedir. Bu kelime, "sakin olmak", "yatıştırmak" veya "dinlenmek" anlamlarına gelen "śam" (शम) kökünden türemiştir (Utermoehl, 2025). Bu kavram, günlük hayatta karşılaşılan olumsuzluklara, mutsuzluklara karşı duruşu hatırlatır. Araştırmacının çocuk hatıralarının en değerli hazinesi olan sofrta kültürü ile bu kavramın birlikteliği tabak tasarımlarında çıkış noktası olmuştur.

Araştırmacıya göre sofrta, tadın ötesinde, birlikte ya da kişinin kendisiyle baş başa kalabildiği işsel yolculuklara eşlik etmesini sağlayan çok özel bir ilham kaynağına dönüşmüştür.

Araştırmacı çocukluk anılarında; annesinin çeyizinden olan, suyun servis edilmesi sırasında kullanılan dalgalı (fırfırlı) formlu cam bardak tabağı ve onun için örölmüş dantelleri o yaşlarda sorgulamaktaydı. Bu anı sayesinde, temel bir içecek olan suyun sunumuna ev sahibinin kişisel katkısıyla misafiri hoşnut etme, suya minnet duyma ve el emeğinin değerini gösterme arzusunu yansıtan yeni anlamlar ortaya çıkmıştır.

Araştırmacı, tüm bu aile belleğini birleştirdiğinde üç kavrama odaklanmaktadır: huzur, nezaket ve kıymet. Tasarımlara ilham veren bu kavramları somutlaştırmak için beyaz ve kağıt katkılı porselen çamuru seçilmiş olup, yüksek derecede pişirilmiştir. Eski zamanlardaki sofrta seramiklerine atıfta bulunarak tabakların ağız kısımları 3. Pişirim gerektiren altın yaldız ile dekorlanmıştır.

Elle şekillendirilmiş, *nazik* kıvrımlara sahip formlar, huzurlu bir yaşamın organik ve acele etmeyen ritmini yansıtmayı düşlemektedir. Her bir parça yalnızca işlev için değil, aynı zamanda yavaşlamaya davet eden *nazik* bir hatırlatma olarak tasarlanmıştır. Değerli

Görsel 5.1

Dalgalı fırırlı cam bardak altlığı

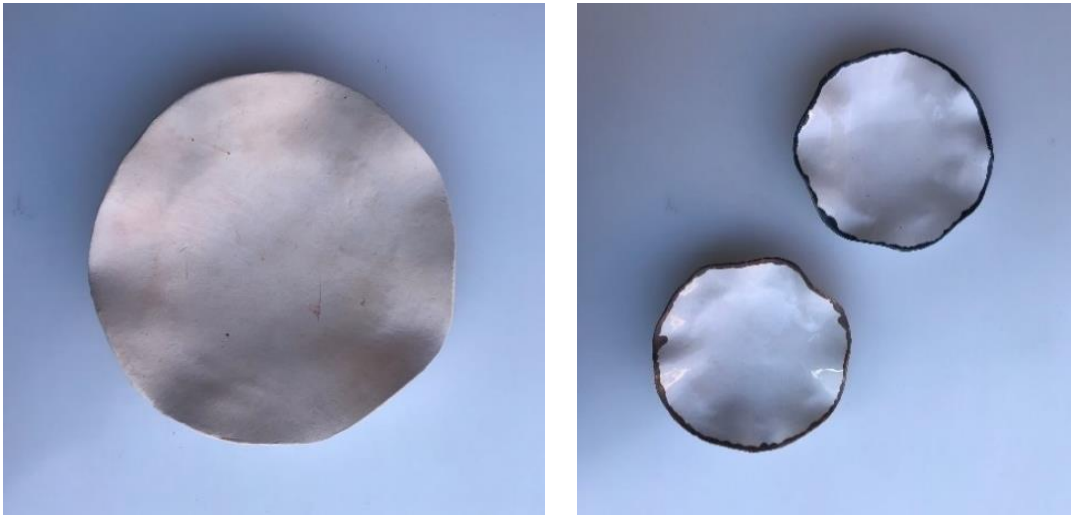


Kaynak: (http-81)

Fotoğraf: Melike Saygı

Görsel 5.2

Porselen Kağıt katkılı (Paperclay) çamuru 1000 °C'de bisküvi ve sırlı denemeleri



Fotoğraf: Melike Saygı

Görsel 5.3

Stoneware kağıt katkılı çamur, 1200°C,



Not: Tabak çapları küçükten büyüğe 9,12,15,17 cm

Fotoğraf: Melike Saygı

Görsel 5.4

Stoneware kağıt katkılı çamur, 1200°C, sedef lüsterli



Fotoğraf: Melike Saygı

Görsel 5.5

Shanti Serisi, 1200°C altın dekorlu



Fotoğraf: Melike Saygı

Görsel 5.6

Shanti Serisi, 1200°C



Fotoğraf: Melike Saygı

Görsel. 5.7

Yemek sunumu



Fotoğraf: Sibel Özkent

Görsel 5.8

Shanti Serisi Siyah Porselen



Not: Tabak çapları küçükten büyüğe 12,20,30 cm

Fotoğraf: Melike Saygı

Araştırmacı tarafından tasarlanan Shanti Serisinin sunum çalışmaları, serideki tabakların estetik değerini artırarak özgün ve bütüncül bir deneyime dönüşmesini sağlamak amacıyla Şef Ethem Uyanık'ın yemekleri ile buluşturulmuştur. Sunumların gerçekleştirildiği **Ma'ale Bodrum**, bir şef restoran olarak 2024 yılında Şef Ethem Uyanık tarafından hizmete açılmıştır. İzmir kökenli bir mutfak anlayışını Bodrum'a taşıyan Şef Uyanık, yerel ürünleri uluslararası mutfaklardan çeşitli lezzetlerle harmanlayarak özgün bir gastronomi deneyimi sunmaktadır.

Şef yapılan ortak çalışmada, tabakların tasarım ve renk seçiminde özellikle beyaza yakın tonların tercih edilmesi sunulan yemeğin görsel etkisini doku ve renk açısından ön plana çıkartmak açısından önemli olmuştur.

Sunum yapılacak yemeklerin belirlenmesinde Shanti serisinin renk özelliğinin yanı sıra biçimsel ve boyutsal özellikleri de göz önünde bulundurulmuş, kullanılan altın yaldız dekorlar çizgisel etkisiyle şefin yemek sunumunu çerçeveleyen kontür niteliğinde katkı sunulması beklenmiştir. Kağıt katkılı porselen bünyeye sahip olan hafif, kolay kavranalabilen kıvrımlara sahip Shanti serisi tabakları çukur yapıları ile hem soslu hem de sossuz yemeklerin sunumu için uygun olduğu sonucuna varılmıştır. Kolay servis edilebilir olmasının yanı sıra farklı mutfak kültürlerinden sunum yapmaya da elverişli olması ile hem mutfak hem de sofrada geniş servis olanakları sağlamıştır.

Görsel 5.9

Ma'ale Restoranında yemek sunumu



Not: Baharatlı ıstırdyeli füzyon mutfak örneği

Fotoğraf: Melike Saygı

Görsel 5.10

Ma'ale Restoranında yemek sunumu



Not: Ceviche, Latin Amerika mutfak kültürüne ait marine edilmiş balık yemeği

Fotoğraf: Melike Saygı

Görsel 5.11

Ma'ale Restoranında yemek sunumu



Not: Altın yaldız dekorlu paperclay tabak içinde somon tartar sunumu

Fotoğraf: Melike Saygı

Görsel 5.12

Ma'ale Restoranında yemek sunumu



Not: Altın yıldız dekorlu paperclay tabak içinde somon tartar sunumu

Fotoğraf: Melike Saygı

5.1.2. Gün Kavuşumu Serisi

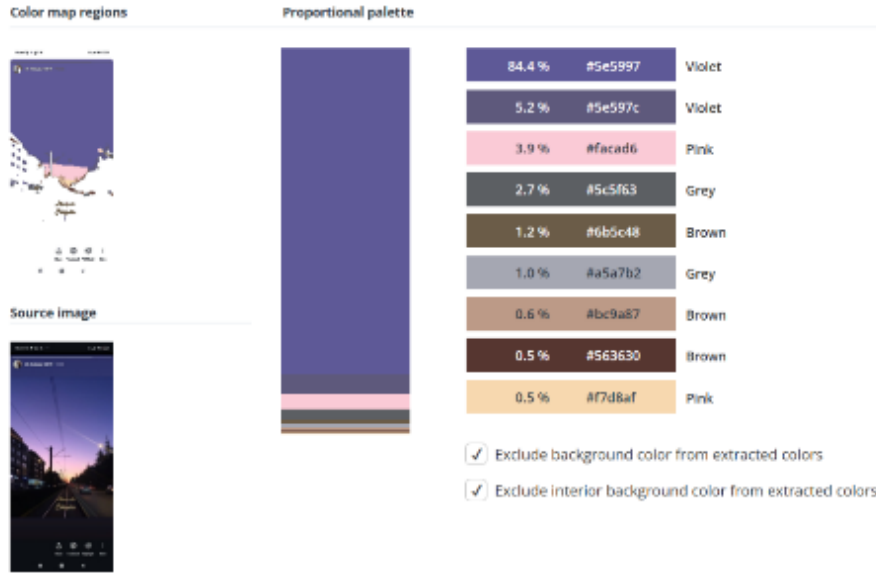
Güneş'in yeryüzündeki döngüsünün ufuk çizgisinde yarattığı muhteşem bir görsel şölen olan gün kavuşumu, insanlar üzerinde sakinleştirici ve pozitif duygular uyandırmaktadır. Renk paleti ile sıcak ve soğuk renklerin eşsiz harmonisini sunarak, rahatlama ve içsel huzuru ortaya çıkarır. Bu serinin gün kavuşumunda yenen akşam yemeğinin bıraktığı minneti temsil etmesi, turuncunun neşesi, mavinin umudu, morun huzuru ile bir ahenk içinde olması hedeflenmiştir. Klinik psikolog Violeta Alcocer'a göre, gün kavuşumu, gün içinde biriken stresin azalmasına ve bireyin zihinsel ve duygusal olarak rahatlmasına neden olan bir geçiş dönemini simgeler. Bu süreç, günün sona erdiğinin ve bir dinlenme döneminin başladığının bir işareti olarak algılanabilir. Bu bağlamda, gün batımının insan psikolojisi üzerindeki etkisi, bireyin zihinsel sağlığına olumlu bir katkıda bulunarak gevşeme ve dinlenme süreçlerini kolaylaştırabilir (Demir, 2023). Bu serinin yemek yeme esnasında aynı hisleri uyandırması amaçlanmıştır.

Tasarımda kullanılacak renkleri seçerken, görüntü arama, sinir ağları ve makine öğrenimi alanlarında uzmanlaşmış TinEye renk analiz aracı kullanılmıştır. Bu analizde, resim ve fotoğraflar üzerinden renk belirleme amacıyla, <https://labs.tineye.com/color/> adresinden erişilebilen ve “Color Extraction: A TinEye Lab” tarafından desteklenen “MulticolorEngine” aracından yararlanılmıştır. “MulticolorEngine”, görüntüde tanımlanan tüm renkleri algılayarak bunlardan bir renk paleti oluşturan, gelişmiş bir görüntü işleme sistemidir.

Eskişehir, İzmir ve Midili Adasında çekilen gün kavuşumu fotoğrafları kullanılarak renk paleti oluşturulmak istenmiştir. Gün kavuşumu fotoğraflarının renk analizi yapıldığında her saat, her şehir, farklılık göstermektedir. Aşağıdaki tablolarda analiz sonucu çıkan ve tasarımlarda kullanılan renkler görülmektedir.

Görsel 5.13

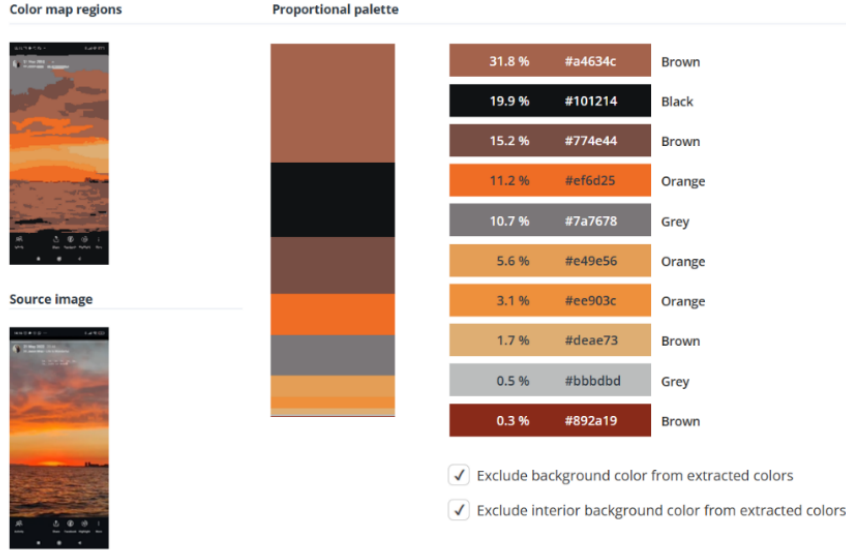
Eskişehir’de Gün Kavuşumu Renk Paleti



Kaynak: (http-82)

Görsel 5.14

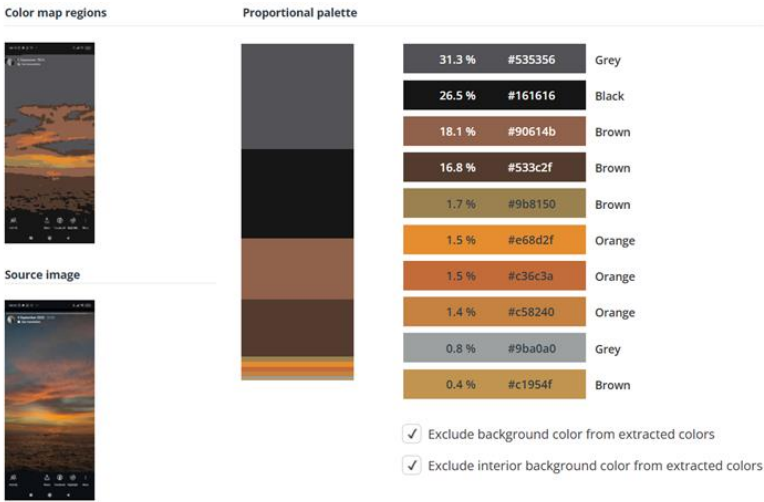
İzmir Alsancak Gün Kavişumu Renk Paleti



Kaynak: (http-82)

Görsel 5.15

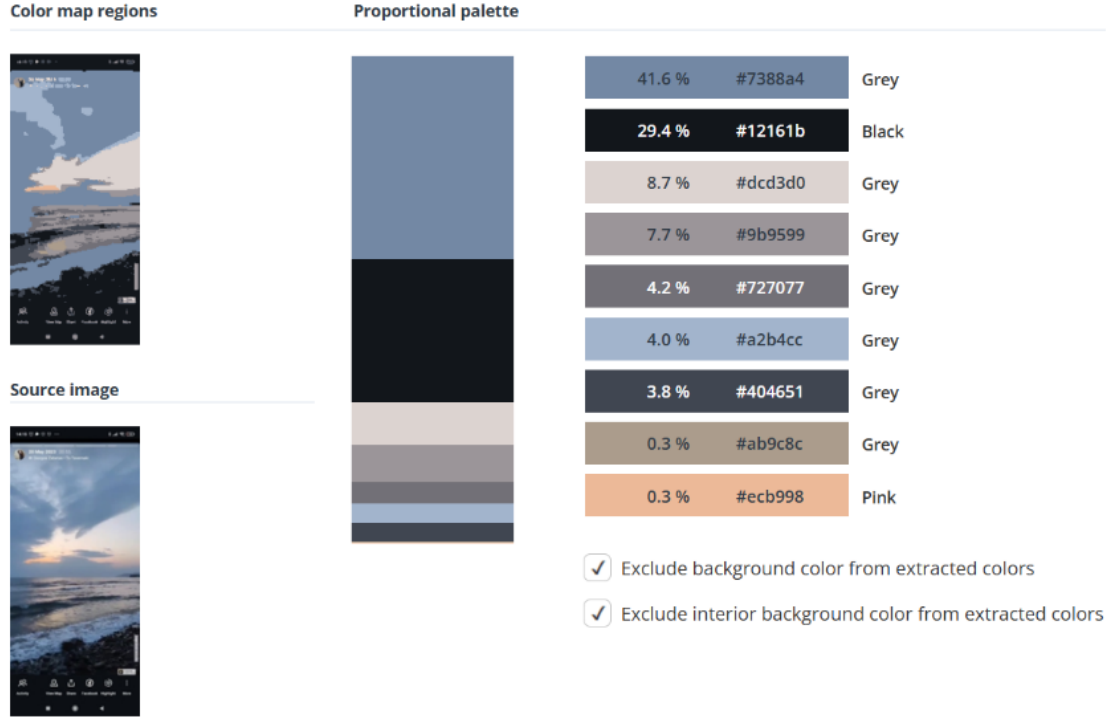
İzmir Bostanlı Gün Kavişumu Renk Paleti



Kaynak: : (http-82)

Görsel 5.16

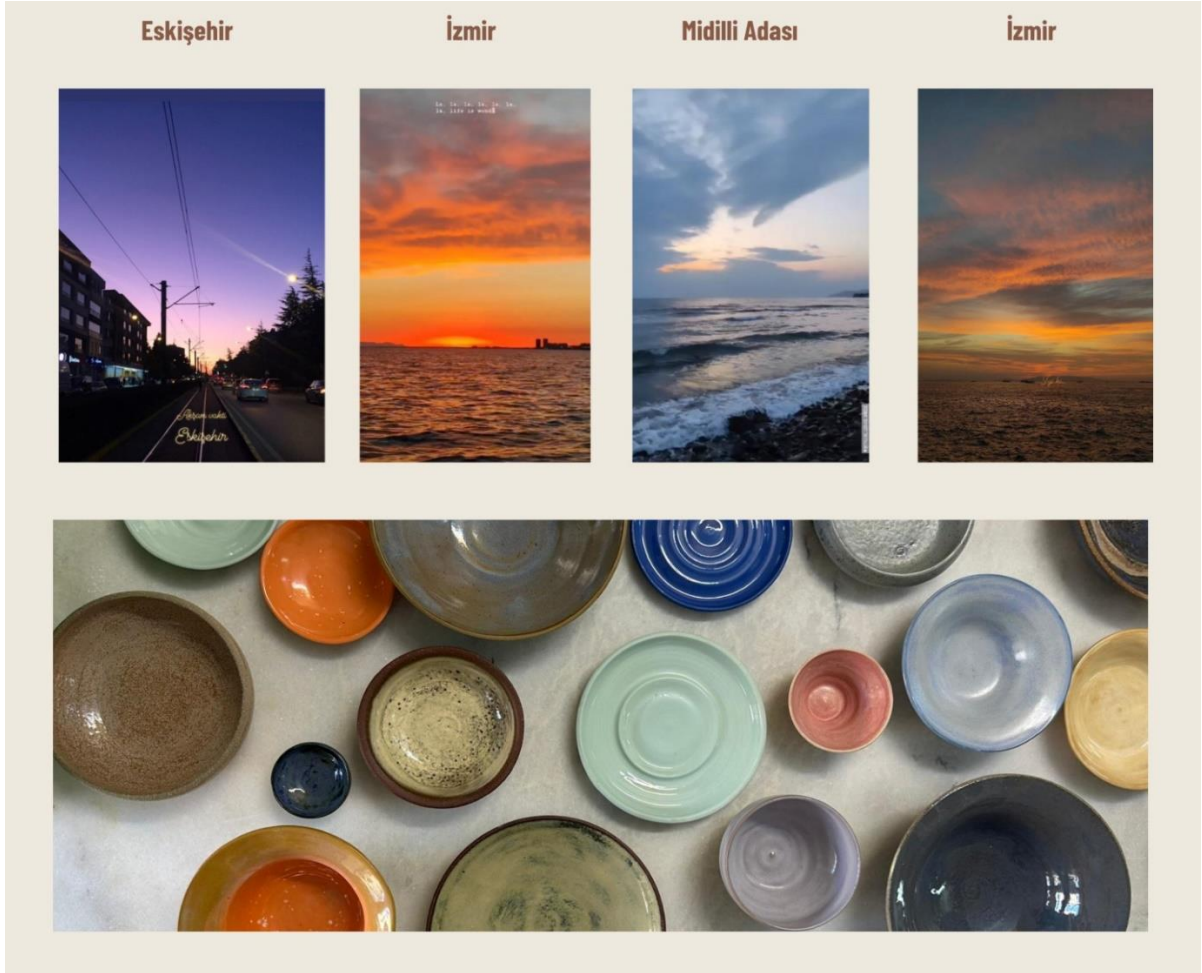
Midilli Adasında Gün Kavuşumu Renk Paleti



Kaynak: : (http-82)

Görsel. 5.17

Eskişehir, İzmir ve Midilli Adası görselleri ve seramik tabak uygulamaları



Not: 5 ila 30 cm arasında değişen çaplarda tornada elle şekillendirilmiş, farklıbünyelerde düz ve çukur tabaklar

Fotoğraf: Melike Saygı

Bu seride tabakların renk ve biçimsel uyumları gözetildiğinde, özellikle tornada elle şekillendirme izleri, bünye seçimlerinde parlak ve yarı mat opak sırlara uygun çeşitlilik, yemek sunumları için görsel alternatiflere olanak sağlamıştır.

Görsel. 5.18

Gün Kavuşumu serisi



*Not:*Çilekli, semizotlu ve domatesli Burrata Salatası

Fotoğraf: Melike Saygı

Görsel. 5.19

Gün Kavuşumu serisi



Fotoğraf: Melike Saygı

Görsel. 5.20



Fotoğraf: Melike Saygı

Görsel. 5.21



Fotoğraf: Melike Saygı

SONUÇ

21. yüzyılda değişen ve farklılaşan yaşam pratikleri ve tüketim alışkanlıkları, gastronomi alanında önemli değişimler oluşturmakta; bu değişimler artistik el üretimi sofraseraamiklerini doğrudan etkilemektedir. 21. yüzyılın dinamikleri olan küreselleşme, dijitalleşme, teknoloji ve tüketim kültürü toplum yaşamında bireyselleşme, deneyim odaklı ve sürdürülebilir yaşam, sosyal medya görünürlüğü ve yerel ile el üretimi değeri olarak yansımıştır. Günümüz insanı bu dinamikler ve toplumsal eğilimler etkisinde yemeğı, yalnızca karın doyurmak amacıyla değil, çoklu duylara hitap eden, farklı arayışlar ve beklentilerle gerçekleştirmektedir.

Bu araştırmada, Sanat Temelli Araştırma yöntemi seçilmiş olup, literatür tarama doğrultusunda elde edilen bilgiler ışığında el üretimi sofraseraamiklerinin sadece işlevsel bir sofraseraacı olmadığını, yemek deneyimini zenginleştiren, kimlik ifadesi, anlam taşıyıcıları, kültürün görsel ve dokunsal formu ile estetik tercih olduğunu göstermektedir. Özellikle şef ve restoranların artistik el üretimi sofraseraamiklerini tercih etmelerinde, biriciklik, benzersizlik, üreticisinin izlerini taşıması ve el emeğı ile şekillenmiş eşsizlik sunması gibi özellikler öne çıkmaktadır. Ayrıca seramiğın, çamur, renk, biçim, pişirim gibi üretim olanaklarının geniş oluşu, bu alandaki ifade gücünü ve estetik çeşitliliğini arttırmaktadır. Böylelikle sofrasera deneyimini dokunsal ve görsel olarak derinleştirmektedir.

Seri üretim sofraseraamik ürünlerinde de yeni eğilimlerin etkileri açıkça görölmektedir. Çok düzgün olmayan, asimetrik formlarla elle üretilmiş, sanki seramik atölyesinden çıkmış hissiyatı ile bilinçli kusurlulukla tasarlanan sofraseraamiklerin butik ve fine dining restoranlar için üretildiğı gözlemlenmiştir.

Modern tüketim toplumunda estetik, günlük hayatın merkezine yerleşen vazgeçilmez bir parçası haline gelmiştir. Tüketim anlayışının değışmesi ile birlikte kültürel ve yaratıcı ürünler giderek daha fazla kabul görmekte: gastronomi alanında da etkisini göstermektedir. Yemek deneyimini farklılaştırmak ve zenginleştirmek için teknolojinin yardımıyla görsel, dokunsal ve duysal bütünlük içinde sunumlar gerçekleşmektedir.

21. yüzyılda yaşam pratiklerinin dönüşmesi, bireylerin tüketim alışkanlıklarından estetik beğenilerine kadar pek çok alanda yeni yönelimler doğurmuştur. Bu değışim, gastronomi ve

sofra kültürünü de doğrudan etkilemiş; sadece yemeğin içeriği değil, nasıl ve neyle sunulduğu da kullanıcı için belirleyici bir deneyim alanına dönüşmüştür. Bu bağlamda, el üretimi sofraseraamikleri ile gastronomi arasında kurulan ilişki, yalnızca estetik değil; aynı zamanda kültürel, duyuusal ve deneyimsel bir ortaklık halini almıştır.

Günümüzde gelişen iletişim araçlarının etkisiyle yemeklerin görsel sunumu çok hızlı bir şekilde geniş kitlelere ulaşmaktadır. Sosyal medya platformları, yemek yapımını görsel bir sanat olarak öne çıkararak, şef ve amatör aşçıları adeta mutfak yıldızlarına dönüştürmüştür. Bu gelişmeler, yemek hazırlama ve tüketme alışkanlıklarını derinden etkilemiş; “Instagram’a uygun” görsel anlayışı, lezzet algısına eş değer bir önem kazanmıştır. Kullanıcılar, dikkat çekici sunumlarla etkileşimlerini artırmaya çalışmaktadır.

Günümüzde sofraseraamikleri, yemeğe dokunan, hikaye anlatan, görsel deneyim sunmaya katkı sağlayan özel eşlikçilere dönüşmüştür. Son yıllarda, gastronominin yükselişiyle birlikte şefler, yemek deneyimini eşsiz kılmak, yemeklerin görsel ve estetik bütünlüğünü sağlamak adına önemli bileşen olan sofraseraamiklerini el yapımı, yerel sanatçı- tasarımcılar tarafından üretilmiş olanları tercih etmeye başlamıştır. Bu eğilim, gastronomi ve seramik arasında iş birliği alanı oluşturarak yemek sunumlarında özgün bir ifade dilinin gelişmesine katkı sağlamaktadır. Michelin yıldızlı şeflerin sıkça vurguladığı “*tabak tuvalimizdir*” yaklaşımı ile yemeğin yalnızca lezzet olmadığını, görsellik, uyum ve estetikle tamamlandığını ortaya koymaktadır. Aynı zamanda şefler için sofraseraamikleri bir anlatı aracına dönüşmekte; şefin yemeği ve tüketenle arasındaki estetik dil halini almaktadır.

Geleneksel el zanaatlarının çağdaş yaşamla yeniden buluştuğu bu dönemde, el yapımı seramik ürünler sadece bir nostalji nesnesi değil, yavaş yaşam felsefesini, kişisel deneyimi, sürdürülebilir üretimi ve özgünlüğü temsil eden araçlara dönüşmüştür. Endüstriyel ve tek tip ürünlere karşı bir alternatif olarak yükselen bu ürünler, gastronomide bireysel dokunuşun, mekan kimliğinin ve anlatının bir parçası olmuştur.

Ayrıca el yapımı sofraseraamiklerinin tercih edilmesi, yalnızca estetik kaygılarla sınırlı değildir; yerel üreticilerin desteklenmesi ve el işçiliğinin değerinin korunması ve seramik üretim süreçlerine duyulan ilgiyle de ilgilidir. Hatta birçok şef, seramik üretim sürecini

yemek yapım süreciyle ilişkilendirmekte, seramiğin kalıcı ve iz bırakma halini, yemeğin geçiciliğine karşı etkileyici denge olarak görmektedir.

El üretimi sofrta seramikleri, gastronomi deneyimini biçimlendirmede önemli rol oynamaktadır. Şefler, tabakları artık yalnızca bir taşıyıcı yüzey değil, yemeğin duysal bağlamını, hikayesini destekleyen sunuma ortak olan artistik bir unsur olarak değerlendirmektedir. Aynı şekilde sanatçılar da, işlevsellik ve estetik arasında bir denge kurarak şeflerin vizyonlarına katkı sunacak yeni tasarımlar geliştirmektedir.

El üretimi sofrta seramik ürünlerin gastronomi alanında kullanılmasında bazı zorlayıcı durumları bulunmaktadır. Şeflerin görsel sunum beklentileri ile seramik tasarımcı-sanatçıların üretim sınırlılıkları zaman zaman örtüşmeyebilir/ çelişebilir. Örneğin bazı tabakların estetik formu, pratik kullanım açısından elverişsiz olabilmekte: servisi zorlaştırma, yıkanması zor yüzeyler ya da çatlamaya meyilli sırlar ya da üretim sürelerinin uzun olması... Bu durum, sanatçı ile şef arasında sürekli bir iş birliği ihtiyacını doğurmaktadır.

İşbirliğinin sağlıklı yürümesi için;

- Tasarımcı-Sanatçı ve şef iş birliğine erken aşamalarda başlamalı ve sürekli bir iletişim çerçevesinde yürütülmelidir.
- Gıda ile temasına uygunluk, kullanımdaki ergonomisi ve dayanıklılık gibi teknik konular, estetik yönünden ödün vermeden çözümlenmelidir.
- Atölye üretimleri desteklenmeli, bu ürünlerin görünürlüğü arttırılarak gastronomik deneyimdeki rolü daha da pekiştirilmelidir.

Günümüzde gastronomi alanında tabak artık yalnızca taşıyıcı değil; duyguyu, anlatıyı ve mekanı bütünleyen bir öğedir. Ancak bu anlayış birkaç üst düzey restoranlarla sınırlı kaldığı gözlemlenmiştir. El üretimi seramiğin gastronomiye katkısı büyük olmakla birlikte, bu ilişkinin yaygınlaştırılması için eğitim ve üretici-şef buluşmaları daha sistemli hale getirilmelidir.

Bu bağlamda el yapımı sofrta seramiklerinin gastronomideki yeri, çok yönlü değer alanı oluşturmaktadır. Bu değerler şu şekilde özetlenebilir;

- Tabağın, yemeğin hikayesini ve estetik bütünlüğünü destekleyen bir anlatı yüzeyine dönüşmesi,
- El emeğiyle üretilmiş seramiklerin, bireysel ifade, sürdürülebilirlik ve yavaş yaşam felsefesini temsil etmesi,
- Gastronomi, sanat ve tasarım arasında disiplinlerarası bir iş birliği zemini oluşturması,
- Şefin yemeğe dair estetik anlatısını destekleyecek özgün bir sunum zemini sunması,
- Seri üretime karşı yerel üretimi ve bireysel dokunuşu öne çıkaran bir alternatif sunması.

Bu tez; el üretimi sofras seramiklerinin tüketim eğilimlerini yansıtan bir temsil aracı olduğunu, gastronomi, sanat, tasarım, kültürel çalışma alanlarına katkı sağlayacağını gözler önüne sermektedir.

Gelecekte gastronomi alanında deneyim odaklı yaklaşımlar, sürdürülebilirlik, kişiselleştirme gibi eğilimlerin yanı sıra yerel ürünlere olan ilginin daha da artması beklenmekte; bu doğrultuda el yapımı sofras seramiklerinin bu eğilimlerle birlikteliği ve yemek kültürünün somut örneği olarak etkili konuma gelmesi düşünülmektedir. Sofras seramikleri sofrada işlevselliğinin yanı sıra kültürel bir anlam, görsel ve estetik yansıması olarak değerlendirilmelidir.

Bu anlamda yürütülecek anket çalışmaları ile üretici sanatçılar, atölyeler, şefler, restoranlar ve kullanıcı olan tüketiciler arasında beklentiler, problem ve kaygılar, geleceğe dair sunumları güçlendirecek fikir ve öngörüler tespit edilerek üst çalışmalar yapılması bir sonraki hedef olarak tespit edilmiştir. Günümüz mevcut durumları incelendiğinde yapılan yeni tasarım ve sunum önerilerinin, bu tür anket çalışmasıyla daha da geliştirilebileceği, şefler, restoranlar ve sofras seramiklerini üreten sanatçılar arasında daha uyumlu ve yaratıcı süreçlerin yaşanabileceği öngörülmektedir. Bununla birlikte butik üretimler daha da geliştirilerek, şef ve restoranlar aracılığıyla tüketicilere daha farklı (estetik kullanışlı ve sağlıklı) deneyimler sunabilecek platformlar oluşturulmasına, tasarımın ve sunumların üretici (seramik sanatçısı) sunucu (şef restoranlar) ve kullanıcı (tüketici) üçgeninde

tartışılarak iyileştirilmesine ve yemek yeme eyleminin kültürel bir değer olarak yaygın şekilde daha kaliteli bir paylaşım haline gelmesine katkı sağlayacaktır.



KAYNAKÇA

- (n.d.). Retrieved from <https://www.worldhistory.org/>
- (n.d.). Retrieved from <https://www.historyofinformation.com>.
- (2024, 04 26). Retrieved from <https://sozluk.gov.tr/>: <https://sozluk.gov.tr/>
- (2024, 11 9). Retrieved from <https://mobileworldcapital.com/en/>:
<https://mobileworldcapital.com/en/nota-de-prensa/mobile-world-capital-barcelona-and-el-celler-de-can-roca-revolutionise-haute-cuisine-with-an-immersive-gastronomic-experience/>
- (2025, 05 07). Retrieved from www.cookplay.eu: <https://www.cookplay.eu/about>
- (2025, 05 07). Retrieved from
https://exhibitorsearch.messefrankfurt.com/images/original/document_downloads/10000001202501/393433/1736955047523_809863151.pdf
- (2025, 05 07). Retrieved from Lifeconcept: <https://lifeconcept.co/2023/10/03/artistry-meets-culinary-excellence-ceramicists-collaborating-with-michelin-star-chefs/>
- (2025, 05 17). Retrieved from www.metmuseum.org:
<https://www.metmuseum.org/art/collection/search/198704>
- (2025, 05 23). Retrieved from <https://www.thelondoncabaretclub.com/thepetitchef>
- (2025). Retrieved from www.badassceramics.se: <https://www.badassceramics.se/aboutus>
- (2025). Retrieved from <https://www.pordamsa.com/about-us>
- (2025). Retrieved from <https://thebestchefawards.com/2024/10/15/manu-buffara-3/>
- (2025). Retrieved from <https://fatihsimsek.art/>
- Abdürrezzak, A. O. (2014). İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü. *International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish or Turkic* , 1-16.
- Ak, K. (2007). *Osmanlı'dan Günümüze Türk Yemek Kültüründe Seramik Yemek Kapları*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Akoğlu, A., & Öztürk, E. (2018). Türkiye’de Fine Dining Restoranlara Bakış: Mutfak Yöneticileri Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* ,) 430-443.

- Aksoy, M., & Akbulut, B. A. (2017). Restoranlardaki Teknolojik Yeniliklerin Deneyim Pazarlaması Açısından Değerlendirilmesi. *In international congress on cultural heritage and tourism* , 1-10.
- Aksoy, M., & Üner, E. (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfak Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*.
- Aldemir, T., & Kayaalp, Z. U. (2024). Gastronomi Dünyasında Yeni Bir Trend: Pop-Up Restoranlar. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 132-144.
- Arcasoy, A., & Başkırkan, H. (2020). *Seramik Teknolojisi*. İstanbul: Literatür Yayınları.
- Arıkan, A. D. (2019). Gastronomi Tarihi. In H. Yılmaz, & A. D. Arıkan, *Gastronomide Yeni Akımlar* (pp. 172-193). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Arıkan, A. D. (2022). Gelecekte Yemek Kültürü. In N. Serçeoğlu, *Yemek, Kültür ve Toplum* (pp. 435-475). Ankara: Nobel.
- Armesto, F. F. (2001). *Yemek için yaşamak yiyeceklerle dünya tarihi*. İstanbul: İletişim yayınları.
- Aşkar, M. (2023, 09 18). *Anadolu Mutfaklarının Modern Yorumu*. Retrieved from <https://www.neoskola.com:https://www.neoskola.com/egitimler/anadolu-mutfaginin-modern-yorumu>
- Aslıtürk, G. E. (2009). *20. Yüzyılda Çağdaş Türk Seramik Sanatı'nda Avrupa Kaynaklı Etkiler*. İzmir: Ege Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Bağcı, D. (2022, 12 20). *MasterChef Konuşu Şef Ömür Akkor Kimdir? Ömür Akkor Hayatı, Kitapları ve Kariyeri*. Retrieved from <https://onedio.com:https://onedio.com/haber/masterchef-konusu-sef-omur-akkor-kimdir-omur-akkor-hayati-kitaplari-ve-kariyeri-1115493>
- Balyemez, A. (2018). Sanatı Besleyen Bir Disiplin: Arkeolojiden İlham Alan Seramikler. *Ulakbilge*, 83-99.
- Barker, C. (2024, 07). *Craft Champion, Cultural Consol: Chef Yoshi Ishii*. Retrieved from [journeysinartistry:https://www.journeysinartistry.com/articles/chef-yoshinori-ishii-auberge-tokito](https://www.journeysinartistry.com/articles/chef-yoshinori-ishii-auberge-tokito)
- Beauge, B. (2011). On the idea of novelty in cuisine a brief historical insight. *International Journal of Gastronomy Food Science*, 5-14.
- Bingör, B. (2016). *Küreselleşmenin Yemek Kültürüne Etkileri*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sosyoloji Anabilim Dalı Yüksek Lisans Tezi.
- Bloomfield, L., & Pryke, S. (2023). *Design and Create Contemporary Tableware Making pottery You Can Use*. Ireland: Herbert Press.

- Bozkurt, N. (2003). Kaliteli Yaşamın Felsefesi. *İstanbul Ticaret Üniversitesi Dergisi*, 335:15-24.
- Brazilian chef Manu Buffara : a champion of change. (2025). Retrieved from /renchefs.com: <https://frenchefs.com/manu-buffara>
- Brech, A. (2024, 04 25). *Inside the wonderful world of Brazilian cuisine with chef Manu Buffara*. Retrieved from /www.flashpack.com: <https://www.flashpack.com/us/solo/travel/brazilian-cuisine-manu-buffara/>
- byAndy. (2025, 01 08). *Eating at noma Kyoto: When the World's Best Restaurant Goes on Tour*. Retrieved from andystravelblog.com: <https://andystravelblog.com/2025/01/08/noma-kyoto-review/>
- Çakır, H. A. (2011). *Arkaik Dönem Yunan Seramiklerinin İncelenmesi ve Günümüz Yorumlamaları*. Afyonkarahisar: Afyon Kocatepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Seramik Ana Sanat Dalı.
- Calame, S. (2025, 05 04). *Elle crée les assiettes des plus grands chefs*. Retrieved from [www.gaultmillau.ch/fr](https://www.gaultmillau.ch/fr/les-news/elle-cree-les-assiettes-des-plus-grands-chefs-818544): <https://www.gaultmillau.ch/fr/les-news/elle-cree-les-assiettes-des-plus-grands-chefs-818544>
- Çalışkan, P. (2009). *Odun Yakıtlı Fırınlarda Tuz Sırı Pişirimi*. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi.
- Çaycı, A. E. (2019). Sosyal Medya’da Dijital Yemek Kültürü. *International Journal of Cultural and Social Studies*, 120-136.
- Çaycı, A. E., & Aktaş, C. (2018). Dijitalden Tatmak: Yemeğin “Yeni” Gastro Mekânlardaki Seyirlik Gösterisinin Kültürel Yansımaları. *TrtAkademi*, 711-727.
- Çerikan, F. U. (2019). Türk Ailesinde Sofra Adabı, Denizli Örneği ve İşlevselliği. *Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim Dergisi*, 481-511.
- Chauhan, Y., Negi, I., & Singh, M. (2025). Cultural identity and Globalization in Culinary Practices: Exploring the Evolution, Diversity and Socioeconomic Impact of Food and Cuisine Across Cultures . *International Journal for Multidimensional Research Perspectives*, 8-22.
- Chefs. (2018, 8 24). *Yoshinori Ishii*. Retrieved from [www.four-magazine.com](https://www.four-magazine.com/chefs/yoshinori-ishii/): <https://www.four-magazine.com/chefs/yoshinori-ishii/>
- Choi, D. M. (2010). *Mingei Treasuar*. Boston: Pucker Gallery.
- Çoban, G. S. (2021). Maslow’un İhtiyaçlar Hiyerarşisi Kendini Gerçekleştirme Basamağında Gizil. *European Journal of Educational & Social Sciences*, 111-118.
- Cooper, E. (2010). *Ten Thousand Years of Pottery*. Londra: British Museum Press.

- Curated, S. (2020, 9 3). *A History Of The Restaurant*. Retrieved from somethingcurated.com: <https://somethingcurated.com/2020/09/03/a-history-of-the-restaurant/>
- Dağlıoğlu, P. (2019). *Tüketicilerin Moleküler Gastronomi Ürünlerine olan Tutumlarının Değerlendirilmesi: Didim Örneği*. Aydın: Aydın Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yiyecek İçecek İşletmeciliği Anabilim Dalı.
- Demir, M. C. (2023, 07 10). *gun-batimi-insanlara-neden-buyuleyici-geliyor/*. Retrieved from <https://listelist.com>: <https://listelist.com/gun-batimi-insanlara-neden-buyuleyici-geliyor/>
- Deveci, B. (2022). Kültür ve Yemek Kültürü. In E. D. Serçeoğlu, *Yemek Kültür ve Toplum* (pp. 1-25). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Doğdubay, M. (2019). Mezopotamya Mutfağı. In H. Yılmaz, & A. D. Arıkan, *Gastronomi Tarihi* (pp. 52-83). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Enez, E. (2022, 09 29). *Yemek Sosyolojisi Üzerine: Anlamlar ve Yaklaşımlar* . Retrieved from Toplum ve Ütopya: <https://www.toplumveutopya.com/>
- Ergül, B. (2024). *Sanatta Bir İfade Aracı olarak Porselenin Işık Geçirgenliği*. İstanbul: Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Seramik ve Can Anasanat Dalı.
- Erman, D. o. (2012). Türk Seramik Sanatının Gelişimi: Toprağın Ateşle Dansı. *Acta Turcica Thematic Journal of Turkic Studies*, 18-33.
- Executive Chef Diego Oka. (2024, 07 26). Retrieved from <https://lamarcebicheria.com/news/executive-chef-diego-oka/>
- Fidan, G. (2024, 06 13). *Dünyanın en iyi restoranları*. Retrieved from www.oggusto.com: <https://www.oggusto.com/gastronomi/dunyanin-en-iyi-restoranlari>
- Fitchett, L. (2023, 01 26). *Crocadon: Dan Cox's debut restaurant on a 120-acre organic farm*. Retrieved from www.greatbritishchefs.com: <https://www.greatbritishchefs.com/features/dan-cox-open-crocadon-cornwall>
- foodink. (2025). Retrieved from foodink: <https://foodink.io/>
- Gal, D., Wheeler, S., & Shiv, B. (2007). Cross - Modal Influences on Gustatory Perception. https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=1030197, 1-42.
- Gallagher, B. T. (2014, 04 01). *Akiko's Pottery sets the table for haute cuisine*. Retrieved from www.seattletimes.com: <https://www.seattletimes.com/life/lifestyle/akikorsquos-pottery-sets-the-table-for-haute-cuisine/>

- Gençtürk, S., & Türkel, E. (2023). Seramik Sofra Eşyalarının Tarihsel Gelişimi ve Günümüzdeki Estetik Yönelimleri. *International Journal of Social Sciences*, 460-482.
- Gibbs, K. (2013). Late Neolithic Pottery and Ambiguous Symbols in the Southern Levant . *Paléorient*, 69-84.
- Gözelce, D. K. (2021). *Türk Sofra Kültürü ve Rize Örneği*. Rize: Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı Doktora Tezi.
- Gözen, S. (2017, 06 7). *Lezzetin anatomisi-tat*. Retrieved from <https://www.somelyer.com:https://www.somelyer.com/post/lezzetin-anatomisi-tat>
- Grimm, V. (2008). El Altında Duran Güzel Şeyler Antik Yunsn Ve Roma Dünyasının Damak Tatları. In P. Freedman, *Yemek damak tadının tarihi* (pp. 63-97). İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Güngör, M. Y. (2020). Gatronominin Temel Kavramları. In H. R. Yüncü, *Gatronominin Temelleri* (pp. 1-30). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Guniz, D. +. (2019, 10 23). Retrieved from <https://www.inarticulatehour.com/blog/2019/10/23/meet-the-maker-kerem-alsan>
- Gürsoy, D. (2019). *Yiyelim İçelim Tarihini Bilelim Düünden Bugüne Gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2021). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Haykır, M. (2021). Tabak Tasarımı ve Tüketici Yemek Davranışı İlişkisi: Kuramsal Bir Model Önerisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1356-1378.
- Hoang, T. (2016, 03 02). *Jomon Dönemi*. Retrieved from www.worldhistory.org:https://www.worldhistory.org/trans/tr/1-14430/jomon-donemi/
- <https://sozluk.gov.tr/>. (n.d.).
- <https://www.studio-mattes.com/>. (2025). Retrieved from <https://www.studio-mattes.com/>
- İn, H., & Canduran, K. (2023). 20. Yüzyıl Sonrasi Seramik Sanatini Etkileyen Sanat Hareketleri Ve Sofra Seramiğinin Sanat Nesnesine Dönüşümü. *Sanat Yazıları*, 103-116.
- International Chef Showcase (Macau) : Yoshinori Ishii of two-Michelin-starred Umu, London*. (2017, 3 30). Retrieved from <https://guide.michelin.com/en/event/international-chef-showcase-yoshinori-ishii>
- Işın, P. M. (2021). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

- Jang, J. A., Lee, E., & Jung, H. (2024). Why Are Foodies Active on Social Network Services? An Exploratory Study on Foodies' Influence on Social Media. *Foods* 2024,, 1-13.
- Kanık, İ. (2019). *Gastro Gösteri Popüler Kültür Ürünlerinde Yemeğin Kültürel Gösterisi*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Karabey, B., & Karakaya, B. (2018). Değişen Beslenme Alışkanlıklarının Etkisinde Tasarım Eğilimleri. *Çukurova Üniversitesi II. Uluslararası Sanat Araştırmaları Sempozyumu*, 68-73.
- Karahan , F., & Yücekaya, Z. (2020). Bilim Tarihi Açısından Göbeklitepe. *Tarih Araştırmalarına Farklı Yaklaşımlar*, 245-272.
- Karakaya, F. B. (2014). *Endüstrileşme Sürecinde Porselen Ürün Tasarımı ve Örnek Uygulama*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Seramik Anasanat Dalı.
- Kılıç, Z. (2020). Yemek Sosyolojisi ve Sosyal Teori. In E. Akarçay, *Yemek Sosyolojisi* (pp. 3-34). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Kınay, A. G. (2024). Türk Sofra Adabını Konu Alan Araştırmalar Üzerine Bir İnceleme. *International Journal of Eurasia Social Sciences* , 37-49.
- Kırca, A. D. (2012). *Endüstriyel Sofra Seramiğinin Sanat Nesnesi Olarak Yeniden Değerlendirilmesi*. İstanbul: Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Seramik ve Cam Anasanat Dalı Seramik Tasarımı Programı.
- Kocaispir, A., & Parlıtı, U. (2020). Kuzey Mezopotamya'dan Orta Asya'ya Uzanan Çok Bileşenli Kültürün İzleri: Halaf Kültürü. *Türkiyat Araştırmaları Enstitüsü Dergisi*, 411-440.
- Kovačić, T. (2024, 04 07). *Let us introduce you to a culinary theater of Rasmus Munk, the food alchemist*. Retrieved from <https://vogueadria.com/step-into-the-culinary-theater-of-the-famed-dane-pushing-the-boundaries-of-food-and-life/>
- Kullaliv. (2022, 03 04). Retrieved from www.kullaliv.se: <https://www.kullaliv.se/m/aktuell/magasin-36-blir-salthallarna/>
- Kuzmin, Y. (2015). The origins of pottery in East Asia>updated analysis (the 2015 state-of-the-art). *Documenta Praehistorica XLII* , 1-11.
- Lacey, E. (2009). Contemporary Ceramic Design for Meaningful Interaction and Emotional Durability: A Case Study. *International Journal of Design*, Vo.3 No.2.
- Lake, E. S., & Oh , M. (2007). The Sociology of Food and Eating". *21st Century Sociology: A Reference Handbook*, 186-196.

- Le Petit Chef - The World's Smallest Chef! (2025). Retrieved from <https://lepetitchef.com/Hilton-Vienna-Plaza?lang=EN>
- Leach, B. (1961). *A Potter's Book*. İngiltere: Faber and Faber Limited.
- Lee, S. (2004, 11 1). *In Pursuit of White: Porcelain in the Joseon Dynasty, 1392–1910*. Retrieved from <https://www.metmuseum.org/essays/in-pursuit-of-white-porcelain-in-the-joseon-dynasty-1392-1910>
- Leeman, D. (2019). An overview of the Predynastic Pottery of Ancient Egypt. *Self-Published*, 355.
- Li, X., Deng, Y., Manchand, P., & Reyck, B. (2022). Can Lower(ed) Expert Opinions Lead to Better Consumer Ratings?: The Case of Michelin Stars *. https://papers.ssrn.com/sol3/papers.cfm?abstract_id=4275944, 1-43.
- Lindgren, E., Harris, F., Dangour, A., Gasparatos, A., Hiramatsu, M., Javadi, F., . . . Haines, A. (2018). Sustainable food systems—a health perspective. *Integrated Knowledge Generation for Transformations towards Sustainability from Local*, 1505-1517.
- Liss, S. (2024, 12 232). *At La Mar, Diego Oka turns out plate after plate—literally*. Retrieved from www.finedininglovers.com: <https://www.finedininglovers.com/explore/articles/diego-oka-amano>
- Mamuş, M. H., & Aslan, T. (2023). Türkiye’de Amerikan Tüketim Alışkanlıklarının Yaygınlaşmasında Sosyal Medya Kullanıcılarının Rolü. *ERKİN Uluslararası Sanat ve Tasarım Araştırmaları Dergisi*, 33-48.
- Megan. (2025). *Beginner’s Guide to Michelin Star Restaurants | Everything You Need to Know About Michelin Fine Dining*. Retrieved from <https://www.traverse-blog.com/about-traverse/>
- Merdol, T. K. (1998). *Tarihten Günümüze Toplumlar ve Beslenme Alışkanlıkları. Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar*. Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları.
- miklarerestaurant. (2025, 01 07). Retrieved from www.miklarerestaurant.com: <https://www.miklarerestaurant.com/hakkinda>
- moonflower. (2025). Retrieved from moonflower: <https://moonflower-sagaya.com/en/>
- Mulet, J. M. (2024). *Lezzetli Dünya Tarihi*. Ankara: Say Yayınları.
- Nahya, Z. N. (2020). Yemek, Mutfak ve Kültür. In E. Karaçay, *Yemek Sosyolojisi* (pp. 85-103). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

- Nazri, H. M., B. ZalayZali, A., & Ibrahim, N. (2022). Enhancing the Dining Experience through Emotional Tableware Design. *Sustainable Business and Society in Emerging Economies*, 707-714.
- Nazri, H. M., Zali, A. A. B. Z., & Ibrahim, N. A. . (2022). Assessing the Impact of Tableware and its Influence on the Fine Dining Experience. *Journal of Business and Social Review in Emerging Economies*, 8(3), , 637-646.
- Nishimura, J. S., & Queiroz, S. G. (2015). Material culture and food: The evolution of tableware and the consolidation of behaviors during the mealtime. *Demetra: food, nutrition & health*, 951-964.
- Oğuz, G. (2022). *Sanat Nesnesi Olarak Seramik Kaplar*. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Seramik ve Cam Tasarımı Anasanat Dalı .
- Ökse, A. (1999). *Önasya Arkeolojisi Seramik Terimleri*. İstanbul: Arkeoloji ve Sanat Yayınları.
- Öney, D., & Çizer, S. (2021). *Tasarımcı Daisy Makeig-Jones Ve “Masal Diyarı” (Fairyland) Lüsterleri*. Retrieved from <https://www.seramikturkiye.org/post/tasarimci-dai-sy-makeig-jones-ve-masal-di-yari-fairyland-l%C3%BCsterleri>
- Öney, D., & Çizer, S. (n.d.). *Tasarımcı Daisy Makeig-Jones Ve “Masal Diyarı” (Fairyland) Lüsterleri*.
- Outram, A. K. (2008). Avcı Toplacı İnsanlar ve İlk Çiftçiler. In P. Freedman, *Yemek Damak Tadının Tarihi* (pp. 35-61). İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Özbek, M. (2020). *Beslenme Kültürü ve İnsan*. Ankara: İmge Kitabevi.
- Özbey, S. (2018, 06 22). Retrieved from <https://www.hurriyet.com.tr/kelebek/hurriyet-pazar/dunyanin-en-iyi-100-restorani-arasina-giren-miklanin-sefi-mehmet-gurs-yeryuzunde-antropolog-calistiran-tek-restoraniz-36920278>
- Parlak, D., & Şekerci, H. (2021). Frig Dönemi Mutfak Eşya Formlarının Sofra Seramikleri Türünde Endüstriyel Uygulamaları. *Medeniyet Sanat Dergisi*, 322-339.
- Price, L. (2024, 02 05). *Heritage, sacrifice and the restaurant that chose her: Potong’s Chef Pam is Asia’s Best Female Chef*. Retrieved from www.theworlds50best.com:https://www.theworlds50best.com/stories/News/potong-chef-pam-is-asias-best-female-chef.html
- Qiu, Z. (2024). The Fusion and Influence of East Asian and Western Food Culture. *Proceedings of 3rd International Conference on Interdisciplinary Humanities and Communication Studies*, 78-81.

- Quigley, A. (2018, 05 23). *Trend Alert: The Chef-Ceramicists Who Make Their Own Tableware*. Retrieved from <https://www remodelista.com/:https://www remodelista.com/posts/chef-restaurant-ceramics-trend-alert/>
- Quinn, A. (2007). *The ceramics Design Course*. London: Quarto Publishing.
- Qutteina, Y., Hallez, L., Mennes, N., De Backer, C., & Smits, T. (2019). What Do Adolescents See on Social Media? A Diary Study of Food Marketing Images on Social Media. *Frontiers in Psychology* , 1-12.
- Radjenović, M. (2014). Development model of the fine dining restaurant . *Tourism and Hospitality Industry*, 631-642.
- Reader, P. (2019, 5 14). *Cracadon Farm Cornwall*. Retrieved from https://www.pressreader.com/uk:https://www.pressreader.com/uk/olive/20190514/282664688815331?srsltid=AfmBOormXRR96Gbg8iz6yihfWuGy_pT9By-0eR_Gh4xTaI7n2NnJnLaq
- René Redzepi. (2025, 05 05). Retrieved from thebestchefawards.com: <https://thebestchefawards.com/2023/11/21/rene-redzepi-2/>
- Samancı, Ö. (2019). Modern Çağ'da Fransız Mutfağının Gelişimi. In H. Yılmaz, & A. D. Arıkan, *Gastronomi Tarihi* (pp. 132-151). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler Arası Bir Buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 92-95.
- Samancı, Ö. (2021). Gastronomi ve Yemek Tarihi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 106-109.
- Sandıkçıoğlu, T. (2018). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi. In A. D. Arıkan, *Türk Mutfak Kültürü* (pp. 2-22). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.
- Santich, B. (2007). The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding. *The International Journal of the Humanities*, 53-58.
- Sarıışık, M., & Kardeş, N. (2019). Gastronomi Akımları ile Renklerin İlişkisi Üzerine Bir İnceleme. *INTERNATIONAL CONFERENCE ON EURASIAN ECONOMIES*, 430-438.
- Savarin, J. A. (2020). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Şeker, İ. T. (2022). Din ve Yemek Kültürü. In N. Serçeoğlu, *Yemek, Kültür ve Toplum* (pp. 313-329). Ankara: Nobel.
- Şeker, İ. T. (2022). Filozoflar ve Yemek Kültürü. In N. Serçeoğlu, *Yemek, Kültür ve Toplum* (pp. 293-312). Ankara: Nobel.

- Şenel, P. (2023). 21. yüzyıldaki Yemek Olgusunun Fütürizm Kapsamında Kavramsal Olarak İncelenmesi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 1759-1769.
- Serçeoğlu, E. D., & Deveci, B. (2022). *Yemek Kültür ve Tolum*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- Serçeoğlu, N. (2022). Tarih Öncesi Çağlarda Yemek Kültürü. In N. Serçeoğlu, *Yemek Kültür ve Toplum* (pp. 27-51). Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık Eğitim Danışmanlık .
- Serinkaya, E. Y. (2017). Mutfak Kültürünün Gaziantep'in Geleneksel Konutlarında İncelenmesi. *Artium*, 27-41.
- Sevim, C. (2017). Yemek Kültürü ve Sofra Seramikleri ile Etkileşimi. *Anadolu Üniversitesi Sanat ve Tasarım Dergisi*, 195-206.
- Sevim, C. (2017). Yemek Kültürü ve Sofra Seramikleriyle Etkileşimi. *Sanat ve Tasarım Dergisi* , 196-206.
- Shore, E. (2008). Dışarıda Yemek Restoranın Gelişimi. In P. Freedman, *Yemek Damak Tadının Tarihi* (pp. 301-331). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Sibiryalı Avcılar 15 bin yıl önce ısıya dayanıklı kaplar üretmişler. (2020, 02 05). Retrieved from [https://www.arkeolojikhaber.com/haber-sibiryali-avcilar-15-bin-yil-once-isiya-dayanikli-kaplar-uretmisler-24673/](https://www.arkeolojikh Haber.com/haber-sibiryali-avcilar-15-bin-yil-once-isiya-dayanikli-kaplar-uretmisler-24673/)
- Singh, M. (2014, 12 31). Retrieved from <https://www.npr.org/>
- Slesin , S., Rozensztroch, D., & Cliff, S. (1997). *Kithen Ceramics*. New York: Abbeville Press Publishers.
- Spence, C., & Fiszman, B. P. (2013). Technology at the dining table. *Flavour*, 1-13.
- Spence, C., & Fiszman, B. P. (2014). *The Perfect Meal The Multisensory Science of Food and Dining*. West Sussex: John Wiley .
- Spotlight Feature: Akiko's Pottery*. (2025, 05 07). Retrieved from [/www.kampaijh.com:https://www.kampaijh.com/post/spotlight-feature-akiko-s-pottery](http://www.kampaijh.com:https://www.kampaijh.com/post/spotlight-feature-akiko-s-pottery)
- Standage, T. (2006). *İnsanlığın Yeme Tarihi*. İstanbul: Maya.
- Steen, E. (2023, 01 10). *Noma is opening a pop-up restaurant in Kyoto in spring 2023*. Retrieved from [www.timeout.com: https://www.timeout.com/tokyo/news/noma-is-opening-a-pop-up-restaurant-in-kyoto-in-spring-2023-101922](http://www.timeout.com:https://www.timeout.com/tokyo/news/noma-is-opening-a-pop-up-restaurant-in-kyoto-in-spring-2023-101922)
- TDK. (2025). Retrieved from <https://sozluk.gov.tr/>
- Team, T. M. (2022, 10 01). *What is a Michelin Star?* Retrieved from [https://guide.michelin.com/: https://guide.michelin.com/tr/en/article/features/what-is-a-michelin-](https://guide.michelin.com/:https://guide.michelin.com/tr/en/article/features/what-is-a-michelin-)

Tez, Z. (2021). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul: Hayykitap.

Tez, Z. (2021). *Toprağın Ateşle Dansı Seramik Sanatının Soylu Tarihi*. İstanbul: Doruk Yayıncılık.

Tizgöl, K. (2008). *Sanatta Minimalizm ve Günümüz Sanatına Yansımaları*. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Seramik Anasanat Dalı Sanatta Yeterlik Tezi.

Triplett, K. (2001). *Handbuilt Tableware*. New York: Lark Books.

Tufan, Ö. (2024). Topkapı Sarayı'nda Sultanların Mavi-Beyaz Renkli Yuan Ve Ming Porselenleri. *Millî Saraylar*, 117-147.

Tülin Bozüyük. (2025, 05 06). Retrieved from <https://www.homofaber.com/tr/discover/homofaber-fm9ruw>

TURK Restoran Şef Fatih Tutak – Türk Gastronomisinde Devrim. (2024, 10 14). Retrieved from <https://accessland.live>: <https://accessland.live/turk-restoran-sef-fatih-tutak-turk-gastronomisinde-devrim/>

Türk, H. (2000). Biyolojik Evrim- Kültürel evrim ilişkisi İndirgemeci Olmayan Bir Yaklaşımla. *Türk Arkeoloji ve Etnografya Dergisi*, 37-44.

Türkel, E. (2016). “Bernard Leach’ın İzinde: Uzakdoğu’dan Batı’ya, Batı’dan Dünya’ya Uzanan Yolda Stüdyo Çömlekçiliğinin Doğuşu. *GÖÇ II. Uluslararası Sanat ve Tasarım Kongresi Sözlü ve Poster Bildiri Kitabı*, 157-170.

Uca, S. (2020). Gastronomi ve Din. In H. R. Yüncü, *Gastronominin Temelleri* (pp. 61-88). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Uhri, A. (2015). İnsanlığın Şafağında Beslenme. In A. Dünder, *Gastronomi Tarihi* (pp. 2-25). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Uhri, A. (2019). Anadolu Mutfak Kültürünün Kökenleri. In H. Yılmaz, H. Yılmaz, & A. D. Arıkan, *Gastronomi Tarihi* (pp. 26-51). Eskişehir: Anadolu Üniversitesi.

Uhri, A. (2021). *Ateşin Kültür Tarihi Tarihöncesinden İlk Çağlara*. İzmir: Sakin kitap.

Ünal, S. (2020). Çağların Akışında Anadolu Pişimiş Toprak Kültürü. *USBAD Uluslararası Sosyal Bilimler*, 927-956.

Ünal, S., & Hasekioğlu, U. (2023). İlk Tür Neolitik Çömlekçilikten Günümüze Üç Boyutlu Yazıcılarla Seramik Üretimi. *Motif Akademi Halkbilimi Dergisi*, 821-835.

Utermoehl, J. (2025, 5 17). *Shanti (Peace)*. Retrieved from asivanayoga.com: <https://asivanayoga.com/blogs/sanskrit/shanti>

- Wescover. (2017, 25 04). *Of Identity, Motherhood, and Ceramics: A Story About Akiko's Pottery*. Retrieved from [https://medium.com/: https://medium.com/wescover/of-identity-motherhood-and-ceramics-a-story-about-akikos-pottery-a00a0e12dcc4](https://medium.com/:https://medium.com/wescover/of-identity-motherhood-and-ceramics-a-story-about-akikos-pottery-a00a0e12dcc4)
- Wescover. (2018, 11 13). *4 Artists Behind SF's Michelin Star Tableware*. Retrieved from <https://www.wescover.com/blog/2018/11/13/4-artists-behind-sfs-michelin-star-tableware/>
- Wood, K. A. (1999). *Tableware in clay from studio and workshop*. Marlborough: The Crowood Press.
- Yasin, S. M., Haron, H., Ramli, Z., Masrek, M., & Tular , S. (2018). The Ceramic Tableware Design Elements of Local Studio Ceramic Designers. *International Journal of Mechanical Engineering and Technology (IJMET)* , 1041-1048.
- Yıldırım, Ö., & Aygün, S. (2017). Renk, Dekor ve Form Açısından 20. Yüzyılda Avrupa'da Üretilen Endüstriyel Seramik Çaydanlıklar. *Anadolu Üniversitesi Yayınları*, 168-179.
- Yılmaz, E. (2019). Seramik-Sofra Adabı Etkileşimi ve Politik Söylem Aracı Olarak 18.yy Porselen Yemek Takımları. *İnsan ve Toplum Bilimleri* , 201-233.
- Yılmaz, H., & Erden , G. (2017). Renklerin Çorbaların Tat Algısı Üzerindeki Etkilerini Belirlemeye Yönelik Bir Çalışma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 265-275.
- Yoleri, H., & Öztürk, Ş. (2023). Seramik Tekniklerinin Kökeni . *yedi: Sanat, Tasarım ve Bilim Dergisi*, 30-57.
- Yoshinori Ishii: *the artful chef*. (2025, 5 17). Retrieved from [frenchefs.com: https://frenchefs.com/yoshinori-ishii](https://frenchefs.com/yoshinori-ishii)
- Yüksel, H. (2015, 01 16). Retrieved from <https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/hadislerden-esinlendi-yemeklerin-izini-surdu/83631>
- Yurdakuler, C. (2016, 04 02). *İnsan, hamur, çamur; her şeyi yoğuran kadın Defne Samman*. Retrieved from <https://yesilgazete.org/insan-hamur-camur-her-seyi-yoguran-kadin-defne-samman-ceylan-yurdakuler/>
- Zengin, F. E. (2007). *Antik Yunan Seramiklerinde Çömleçilik Konulu Sahneler*. İzmir: Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü.

İnternet Kaynakları

http-1 <https://gastereamag.com/gucun-sofrasi/>

http-2: https://tr.m.wikipedia.org/wiki/Dosya:National_Museum_of_China_2014.02.01_14-43-38.jpg

http-3: <https://spice.eplus.jp/articles/175106/images/450218> 08.01.2025

http-4: <https://www.metmuseum.org/art/collection/search/545124>

http-5: <http://kirsehirarkeoloji.blogspot.com/2010/12/ortan-anadolu-neolitik-kalkolitik.html>

http-6: <https://okuryazarim.com/yunan-sanatinda-kullanilan-kap-formlari/>

http-7: <https://artemoliva.com/the-history-of-the-olive-tree/>

http-8: <https://www.metmuseum.org/art/collection/search/42495>

http-9: <https://alaintruong2014.wordpress.com/2014/12/26/large-celadon-ceramic-bowl-in-koryo-style-korea-joseon-dynasty-1392-1897/>

http-10: <https://www.metmuseum.org/art/collection/search/48148>

http-11: <https://www.metmuseum.org/essays/edo-period-japanese-porcelain>

http-12: <https://orientalsouls.com/blog/traditional-crafts/3-most-artistic-styles-of-arita-porcelain-ko-imari-kakiemon-and-nabeshima/#koimari>

http-13: <https://istanbultarihi.ist/113-osmanli-istanbulunda-yemek-kulturu>

http-14: <https://www.metmuseum.org/art/collection/search/198704>

http-15: <https://www.sfomuseum.org/exhibitions/evolution-royal-vision-birth-meissen-porcelain/gallery#12>

http-16: <https://www.metmuseum.org/art/collection/search/198016>

http-17: <https://www.metmuseum.org/art/collection/search/671532>

http-18: <https://madparis.fr/Imperial-Sevres-Manufactory-Breakfast-service-1813-1815>

http-19: <https://www.lamodern.com/auctions/2009/06/modern-art-design/90>

http-20: <https://www.bukowskis.com/en/lots/1330749-kurt-ekholm-a-22-piece-porcelain-sinivalko-table-ware-for-arabia>

http-21:<https://floradanica.royalcopenhagen.com/the-collection/>

http-22:https://www.alifart.com/yildiz-porselen-tabak_159210/

http-23:<https://www.dilsen.com.tr/product-page/s%C3%BCmerbank-porselen-yemek-tak%C4%B1m%C4%B1>

http-24:<https://www.metmuseum.org/art/collection/search/487291>

http-25:<https://ceramicartsnetwork.org/ceramics-monthly/ceramics-monthly-article/Newcomb-Pottery-All-Good-Work-is-Handwork-155138>

http-26:<https://bauhauskooperation.com/>

http-27:<https://www.tate.org.uk/>

http-28:<https://www.lamodern.com/auctions/2011/12/important-modern-art-design/352>

http-29:<https://www.metmuseum.org/art/collection/search/490914>

http-30:<https://www.vam.ac.uk/articles/bowl-hans-coper>

http-31:<https://www.metmuseum.org/met-publications/lucie-rie-hans-coper-masterworks-by-two-british-potters>

http-32:<https://artam.com/muzayede/353-cagdas-ve-klasik-tablolar/alev-ebuzziya-1938-iki-adet>

http-33: <https://tablewareinternational.com/ann-van-hoey-designs-nido-for-serax/>

http34:https://tr.wikipedia.org/wiki/Maslow_teorisi#/media/Dosya:Maslow'un_ihtiyaclar_piramidi.png

http-35:<https://artmuseum.princeton.edu/story/eternal-feast-banqueting-chinese-art-10th-14th-century>

http-36:<https://chefin.com/blog/the-past-and-future-of-fine-dining/>

http-37:<https://chefin.com/blog/the-past-and-future-of-fine-dining/>

http-38:<https://www.tapasmagazine.es/en/these-are-the-phygital-chocolates-celler-can-roca-mwc/>

http-39:<https://www.themaggar.com/le-petit-chef-istanbul/>

http-40:<https://foodink.io/london/>

http-41:<https://moonflower-sagaya.com/en/>

http-42:<https://vogueadria.com/step-into-the-culinary-theater-of-the-famed-dane-pushing-the-boundaries-of-food-and-life/>

http-43: https://www.instagram.com/p/DBCp2_QO7fM/?hl=en&img_index=2

http-44: <https://www.instagram.com/p/DIY6pkbM31j/>

http-45: <https://frenchefs.com/yoshinori-ishii>

http-46: https://www.instagram.com/yoshi_ishii/

http-47: <https://www.instagram.com/crocadon.farm/>

http-48: <https://www.theworlds50best.com/list/51-100>

http-49: <https://sestri.com.tr/dunyanin-en-iyi-50-restorani-2024-listesi-aciklandi/>

http-50: <https://guide.michelin.com/gb/en/istanbul-province/istanbul/restaurant/neolokal>

http-51: <https://www.etfoodvoyage.com/mikla-restaurant-istanbul/>

http-52: <https://accessland.live/turk-restoran-sef-fatih-tutak-turk-gastronomisinde-devrim/>

http-53: <https://www.aa.com.tr/tr/kultur-sanat/hadislerden-esinlendi-yemeklerin-izini-surdu/83631>

http-54: <https://yerels.com/places>

http-55: <https://andysttravelblog.com/2022/09/15/noma-review-eating-at-one-of-the-worlds-best-restaurants/>

http-56: <https://www.instagram.com/restaurant.potong/>

http-57: <https://www.instagram.com/p/CiaPrhvr2-w/?hl=en>

http-58: <https://www.instagram.com/p/DDUBPGmpS33/?hl=en>

http-59: <https://www.instagram.com/hndmdecip/?hl=en>

http-60: <https://www.instagram.com/reikokanekoceramics/?hl=en>

http-61: <https://www.instagram.com/miklarestaurant/?hl=en>

http-61: <https://www.instagram.com/teruarurla/?hl=en>

http-62: https://www.instagram.com/p/CuVP_EGIJCv/?hl=en

http-63: <https://www.instagram.com/toulineceramics>

http-64: <https://www.cutipol.pt/.4>

http-65: <https://www.instagram.com/kase.ceramics/>

http-66: <https://www.instagram.com/keramikosvourla/?hl=en>

http-67: <https://www.instagram.com/terracottaceramicart/?hl=en>http-61:

http-68: <https://acmehosteleria.com/2018/08/23/204/>

http-69: <https://www.pordamsa.com/>

http-70: <https://reportergourmet.com/en/news/6277-disfrutar-3-chefs-3-michelin-stars-and-europe-s-top-spot-all-about-the-restaurant-of-the-moment>

http-71: <https://www.luciole-restaurant.com/menu>

http-72: <https://www.gaultmillau.ch/fr/les-news/elle-cree-les-assiettes-des-plus-grands-chefs-818544>

http-73: <https://salthallarna.se/v-r-historia>**http-69:**

http-74: <https://www.instagram.com/badassceramics/>**http-69:**

http-75: <https://gazeteoksijen.com/yazarlar/memet-ozer/neolokal-muhtesem-bir-gastronomik-deneyim-38830>, <https://www.instagram.com/defnesamman/?hl=en>

http-75: <https://lindabloomfield.co.uk/img/manufactured/>

http-76: <https://www.instagram.com/akikospottery/>

http-77: <https://www.insidehook.com/food-san-francisco/ceramicists-tableware-top-chefs>

http-78: https://www.instagram.com/mmclay_ceramics/tagged/?hl=en

http-79: https://www.instagram.com/_narumiyashiro_/?hl=en

http-80: https://www.instagram.com/aoiw.w.w/tagged/?locale=fr_FR&hl=a

http-81: <https://beguldan.com/>

http-82: <https://labs.tineye.com/color>

ÖZGEÇMİŞ

Adı Soyadı : Melike SAYGI

Yabancı Dil : İngilizce

Eğitim

- **2019-Devam** Anadolu Üniversitesi GSE: Seramik- Sanatta Yeterlik
- **2022-2023** Anadolu Üniversitesi SBE Görsel İletişim Tasarımı Tezsiz Yüksek Lisans
- **2020-2022** Anadolu Üniversitesi (AÖF): Aşçılık
- **2013-2018** Dokuz Eylül Üniversitesi GSE: Seramik ve Cam-Yüksek Lisans
- **2009- 2013** Dokuz Eylül Üniversitesi GSF: Seramik ve Cam- Lisans
- **2011-2012** Dokuz Eylül Üniversitesi Buca Eğitim Fakültesi-
Pedagojik Formasyon
- **2006-2008** Afyon Kocatepe Üniversitesi MYO Seramik