



AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



Ünal Gönen ISLAÇOĞLU

GASTRONOMİ ALANININ SANAT KONUMU AÇISINDAN İNCELENMESİ:
TEMELLENDİRİLMİŞ KURAM ÇALIŞMASI

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2024



AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



Ünal Gönen ISLAÇOĞLU

GASTRONOMİ ALANININ SANAT KONUMU AÇISINDAN İNCELENMESİ:
TEMELLENDİRİLMİŞ KURAM ÇALIŞMASI

Danışman

Doç. Dr. Adem ARMAN

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı
Yüksek Lisans Tezi

Antalya, 2024

Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğüne,

nal Gönen ISLAKOĞLU'nun bu çalışması, jürimiz tarafından Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı Tezli Yüksek Lisans Programı tezi olarak kabul edilmiştir.

Başkan : Dr. Ođuz DOĞAN (İmza)

ye (Danışman) : Doç. Dr. Adem ARMAN (İmza)

ye : Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR (İmza)

Tez Başlığı: GASTRONOMİ ALANININ SANAT KONUMU AÇISINDAN
İNCELENMESİ: TEMELLENDİRİLMİş KURAM ALIřMASI

Onay: Yukarıdaki imzaların, adı geçen đretim üyelerine ait olduğunu onaylarım.

Tez Savunma Tarihi : 15/02/2024

Mezuniyet Tarihi : 14/03/2024

AKADEMİK BEYAN

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “GASTRONOMİ ALANININ SANAT KONUMU AÇISINDAN İNCELENMESİ: TEMELLENDİRİLMİŞ KURAM ÇALIŞMASI” adlı bu çalışmanın, akademik kural ve etik değerlere uygun bir biçimde tarafımdan yazıldığını, yararlandığım bütün eserlerin kaynakçada gösterildiğini ve çalışma içerisinde bu eserlere atıf yapıldığını belirtir; bunu şerefimle doğrularım.

(İmza)

Ünal Gönen ISLAKOĞLU



T.C.
AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



10 / 03 / 2024

TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU BEYAN BELGESİ

Öğrenci Bilgileri	
Adı-Soyadı	Ünal Gönen ISLAÇOĞLU
Öğrenci Numarası	202052071007
Anabilim Dalı	Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Programı	Tezli Yüksek Lisans
Danışman Öğretim Üyesi Bilgileri	
Unvanı, Adı-Soyadı	Doç. Dr. Adem ARMAN
Yüksek Lisans Tez Başlığı	GASTRONOMİ ALANININ SANAT KONUMU AÇISINDAN İNCELENMESİ: TEMELLENDİRİLMİŞ KURAM ÇALIŞMASI
Turnitin Bilgileri	
Ödev Numarası	2269808358
Rapor Tarihi	10 / 03 / 2024
Benzerlik Oranı	Alıntılar hariç: %4 Alıntılar dahil: %5
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE, Yukarıda bilgileri bulunan öğrenciye ait tez çalışmasının a) Kapak sayfası, b) Giriş, c) Ana Bölümler ve d) Sonuç kısımlarından oluşan toplam 67 sayfalık kısmına ilişkin olarak Turnitin adlı intihal tespit programından Sosyal Bilimler Enstitüsü Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esaslarında belirlenen filtrelemeler uygulanarak yukarıdaki detayları verilen ve ekte sunulan rapor alınmıştır. Danışman tarafından uygun olan seçenek işaretlenmelidir: () Benzerlik oranları belirlenen limitleri aşmıyor ise: Yukarıda yer alan beyanın ve ekte sunulan Tez Çalışması Orijinallik Raporunun doğruluğunu onaylarım. () Benzerlik oranları belirlenen limitleri aşıyor, ancak tez/dönem projesi danışmanı intihal yapılmadığı kanısında ise: Yukarıda yer alan beyanın ve ekte sunulan Tez Çalışması Orijinallik Raporunun doğruluğunu onaylar ve Uygulama Esaslarında öngörülen yüzdelik sınırlarının aşılmasına karşın, aşağıda belirtilen gerekçe ile intihal yapılmadığı kanısında olduğumu beyan ederim.	
Gerekçe:	
Benzerlik taraması yukarıda verilen ölçütlere uygun olarak tarafımda yapılmıştır. İlgili tezin orijinallik raporunun uygun olduğunu beyan ederim.	
Danışman Öğretim Üyesi Doç. Dr. Adem ARMAN	
İmza	

İÇİNDEKİLER

TABLolar LİSTESİ	iii
GÖRSELLER LİSTESİ.....	iv
KISALTMALAR LİSTESİ	v
ÖZET	vi
SUMMARY	vii
TEŞEKKÜR.....	viii
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

BİR ALANIN SANAT OLARAK NİTELENMESİ

1.1. Sanatın Tanımı ve Özellikleri	3
1.2. Sanatın Evrenselliği ve Değişen Tanımları.....	9
1.3. Tarihsel Süreç İçerisinde Sanat Tanımının Evrimi	10
1.4. Sanatların Sınıflandırılması	14
1.5. Sanat Dalı Olarak Kabul Edilmenin Ölçütleri	15
1.6. Sanat Dalı Olarak Konumu Tartışılan Çalışma Alanları	18

İKİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE SANAT İLİŞKİSİ

2.1. Gastronominin Tanımı ve Tarihsel Gelişimi	20
2.2. Gastronomi ve Sanat İlişkisi Üzerine Araştırmalar	29
2.3. Gastronomi Uğraşının Bir Sanat Dalı Oluşu Üzerine Gerçekleştirilen Araştırmalar	34

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GASTRONOMİNİN BİR SANAT DALI OLARAK İNCELENMESİ

3.1. Araştırma Yöntemi	40
3.1.1. Temellendirilmiş Kuram Deseni.....	40
3.1.2. Araştırma Katılımcıları	41
3.1.3. Veri Toplama Araçları	42
3.1.4. Verilerin Analizi	44
3.1.5. Geçerlik ve Güvenirlik	45
3.2. Bulgular	46

3.2.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri	46
3.2.2. Gastronominin Sanat Konumunun İncelenmesi	48
3.2.2.1. Katılımcıların Gastronomiye Yönelik İlgileri	49
3.2.2.2. Gastronomi-Sanat İlişkisi	51
3.2.2.3. Ölçütler	54
3.2.2.3.1. Sanatın Tanımı	54
3.2.2.3.2. Estetik	55
3.2.2.3.3. Yaratıcılık	55
3.2.2.3.4. Alımlayıcı	56
3.2.2.3.5. Sanatçı tavrı	56
3.2.2.3.6. Fikir	57
3.2.2.3.7. Eğitim	58
3.2.2.3.8. Sanat dalları	59
3.2.2.3.9. Biriciklik	59
3.2.2.3.10. İşlev	59
3.3. Tartışma	60
SONUÇ	63
KAYNAKÇA.....	65
EKLER	74
EK 1 – GÖRÜŞME FORMU	74
ÖZGEÇMİŞ.....	75

TABLÖLAR LİSTESİ

Tablo 1.1 Sanat Dallarının Antik Dönemde Sınıflanması.....	14
Tablo 3.1 Katılımcıların Demografik Özellikleri	46
Tablo 3.2 Gastronomi alanının Sanat Konuma Dair Katılımcı Yanıtlarının Analizi.....	48



GÖRSELLER LİSTESİ

Görsel 2.1 Tabak Sunumunun Çağdaş Resimlere Benzerliği	35
--	----



KISALTMALAR LİSTESİ

Dr.	Doktor
Vd.	Ve diğerleri
YÖK	Yüksek Öğretim Kurumu



ÖZET

Sanat kavramı, kendi içerisinde de çeşitli tartışmaları barındıran ve tanımlanması güç kavramlardan birisidir. Nesnenin estetik özellikleri, alımlayıcının estetik deneyimi veya üreticinin yaratıcılık niteliği bir sanat eserine içkin olmakla beraber sanatın yeterli koşulu değildir. Bu sebeple bu çalışma gastronominin sanat ile ilişkisini ve sanat dalı olarak değerlendirip değerlendirilemeyeceğini araştırmayı amaçlamaktadır. Nitel araştırma yöntemi ve temellendirilmiş kuram araştırma deseninin benimsendiği bu araştırmanın evrenini doktor ve üzeri unvana sahip güzel sanatlar çatısı altında görev alan akademisyenler oluşturmaktadır. Araştırmanın kapsamı dahilinde evrenin tamamına erişmek mümkün olmadığından YÖK Akademik veri tabanı üzerinden ilgili alanda görev alan ve iletişim bilgisi bulunan 182 akademisyene araştırmanın amacı ve yöntemi hakkında bilgi verilerek ulaşılmış, araştırmaya katılmayı kabul eden ilk üç kişi ile pilot görüşme gerçekleştirilerek yarı-yapılandırılmış soru formunu geliştirmeye yönelik tavsiye alınmış ve veri toplama süreci toplam 25 görüşme ile sonlanmıştır. Verilerin analizinde ise temellendirilmiş kuram araştırma desenine uygun olarak temellendirilmiş kuram analizi kullanılmıştır. Araştırmanın bulgularına göre katılımcıların gastronomi alanına ilgileri yemek yapmak, yemek yemeyi sevmek, sağlıklı beslenmek gibi olgular üzerinden “amatör” olarak veya akademik gerekçeler ile “profesyonel” olmak üzere ikiye ayrılabilir. Gastronominin sanat ile ilişkisi ise “sanatta gastronomi”, “gastronomide sanat”, “yapısal benzeşim” ve “sanat eğitimi” temaları üzerinden kurulmuştur. Gastronominin bir sanat dalı olarak değerlendirilebilmesi için katılımcılar arasında görüş ayrılıkları bulunmakla beraber “sanatın tanımı”, “estetik”, “yaratıcılık”, “alımlayıcı”, “sanatçı tavrı”, “fikir”, “eğitim”, “sanat dalları”, “biriciklik” ve “işlev” olmak üzere on ölçüte referansta bulunmuşlardır.

Anahtar kelimeler: gastronomi, sanat, güzel sanatlar, temellendirilmiş kuram

SUMMARY

ANALYZING THE FIELD OF GASTRONOMY IN TERMS OF ART POSITION: A GROUNDED THEORY STUDY

The concept of art is one of the most difficult concepts to define, which also contains various debates within itself. Although the aesthetic properties of the object, the aesthetic experience of the viewer or the creativity of the producer are inherent in a work of art, they are not a sufficient condition of art. For this reason, this study aims to investigate the relationship of gastronomy with art and whether it can be evaluated as a branch of art by qualitative research method and grounded theory research design. The population of this research is academicians working under the umbrella of fine arts with the title of doctor and above. Since it is not possible to access the entire universe within the scope of the research, 182 academics who are working in the relevant field and have contact information were reached through the YÖK Akademik database by providing information about the purpose and method of the research, pilot interviews were conducted with the first three people who agreed to participate in the research, advice was received to develop a semi-structured questionnaire, and the data collection process ended with a total of 25 interviews. In the analysis of the data, grounded theory analysis was used in accordance with the grounded theory research pattern. According to the findings of the study, the participants' interest in the field of gastronomy can be divided into two as "amateur" based on facts such as cooking, liking to eat, eating healthy, or "professional" on academic grounds. The relationship between gastronomy and art was established through the themes of "gastronomy in art", "art in gastronomy", "structural similarity" and "art education". Although there were differences of opinion among the participants, they referred to ten criteria, including "definition of art", "aesthetics", "creativity", "viewer", "artist attitude", "idea", "education", "branches of art", "uniqueness" and "function", to evaluate gastronomy as a branch of art.

Keywords: gastronomy, art, fine arts, grounded theory

TEŞEKKÜR

Tez yazım sürecinde verdiği emek ve harcadığı zaman için Doç. Dr. Adem ARMAN hocama; lisansüstü öğrenim sürecimde bana kattıklarından dolayı Prof. Dr. Bahattin ÖZDEMİR başta olmak üzere Prof. Dr. Cem Oktay GÜZELLER, Doç. Dr. Vedat YİĞİTOĞLU ve rahmetli Doç. Dr. Osman ÇALIŞKAN hocalarıma; çalışmama katılan değerli akademisyenlere; ilgi duyduğum her türlü entelektüel ve sanatsal uğraş alanında maddi-manevi olarak beni destekleyen annem ve babama teşekkürlerimi sunarım.

GİRİŞ

Antik Yunanca da mide anlamına gelen “gastro” ve yasa, kural anlamına gelen “nomos” kelimelerinin birleşiminden oluşan gastronomi kelimesi (Yılmaz, 2017), kelimenin etimolojik kökenlerinin geçmişine rağmen yaygın kullanımı modern döneme rastlar (Özbay, 2021). Brillat-Savarin’in (2020) tanımıyla gastronomi “yeme-içme ile ilgili her şey” olarak disiplinler arası bir şekilde kavramsallaştırılmıştır. Hegarty (2005) gastronomi kavramını hayal etme ile başlayıp atık aşaması ile son bulan bir süreç olarak tüketen bireyler için hem besleyici hem mikrobiyolojik olarak güvenli hem de keyif veren yeme içme ile ilgili etkinlik olarak açıklar. Günümüzde çeşitli farklı tanımlar yapılsa da özetle gastronomi yeme-içmeyi merkeze alan disiplinler arası bir disiplin olarak tanımlanabilir.

Tüm canlılar yaşamsal faaliyetlerini sürdürebilmek için beslenmek zorunda olsa da bu eylemi doğal boyuttan kültürel boyuta taşıyan tek canlı insandır. İnsan, ateşi kullanarak çiğ yiyeceği pişmiş yiyeceğe çevirmesi ile mutfağın tarihini başlatmıştır. Maviş (2008) insan yapımı en eski ocağın milattan önce 450.000 yılında günümüz Macaristan topraklarında kullanıldığını aktarır. Ateş ile başlayan kırılma günümüzde teknolojik ve sosyolojik pek çok gelişmenin etkisiyle beraber yaklaşık dokuz trilyon dolarlık bir endüstriye dönüşmüştür (Statista, 2023). Bu süreç içerisinde yeme içme sadece niceliksel olarak değil aynı zamanda nitelik olarak da değişmiş ve bugün sanat olarak görülmesine neden olacak kadar rafine bir hal almıştır. Enteresandır ki insanlık tarihine dair en eski sanatsal bulgulardan birisi olarak gösterilen Lascaux ve Altamira mağaralarının duvarında yer alan resimler de ilk insanların karnını doyurma amacıyla gerçekleştirdiği avlanma sürecini göstermektedir (Çetinkaya, 2018; Kaya Zenbilci, 2020a). Dolayısıyla yeme içme faaliyeti ile sanatın ilişkisi sadece güncel bir konu değil, sanat tarihi kadar eskidir. Bu noktada belirtmek gerekir ki sanat tarihi mağara resimlerine kadar genişletilse de modern anlamıyla sanat 18. yüzyılın ürünüdür (Shiner, 2020). Ayrıca sanat kavramı da yapılan eserler ve bu eserleri açıklamaya yönelik argümanlar ile dönüşüme uğramaktadır (Danto, 2021). Dolayısıyla sanat kavramı kendi içinde, özellikle zanaat, tasarım ve kitsch kavramları ile karşılaştırmalı olarak, çeşitli tartışmalara neden olmaktadır (Artun, 2018). Bu bağlamda literatür incelendiğinde görülecektir ki gastronomi olgusunu bir sanat dalı olarak değerlendirmeye yönelik çalışmalar ağırlıklı olarak sunumun estetiği üzerinden temellendirilmektedir (Telli, 2014; Deroy, 2014; Arslan, 2015; Ekincek, 2020; Bingöl ve Özkaya, 2020; Özdemir ve Kılıç Ateş, 2021). Fakat bir nesneyi sanat ürününe

dönüştüren nitelik estetik değildir (Danto, 2021). Aksine Danto (2021) Duchamp ve Warhol'un sanatı estetiği sanat tanımının dışında bıraktığını öne sürer. Ayrıca gastronominin sanat oluşunu inceleyen çalışmalar incelenirse görüleceği üzere, sanat basit bir kavrama indirgenmekte ve bu tanım üzerinden doğrulamacı bir anlayış sergilenmektedir. Örneğin Arslan'ın (2015) çalışması "sanatın yaratıcılık olduğu" önermesi üzerine kuruludur ve "gastronomi alanında yaratıcılık bulunuyorsa gastronominin de bir sanat alanı olduğu" hipotezini onaylaması ile sonuçlanır. Fakat yaratıcılık bilim, teknoloji veya zanaat gibi alanlarda da bulunmasına rağmen bunlar sanat alanı olarak görülmemektedir. Dolayısıyla hem sanatın zorunlu koşulu olmayan tek bir ölçüte indirgenmesi hem de bu ölçüt üzerinden doğrulamacı anlayış hatalı sonuçlara yol açabilmektedir. Bu sebeple bu çalışma gastronomi olgusunun sanat kavramı ile ilişkisini ve bu alanın bir sanat dalı olup olmadığını incelemeyi amaçlamaktadır. Bu amaç doğrultusunda araştırma yöntemi olarak nitel araştırma yöntemini ve temellendirilmiş kuram araştırma desenini benimseyerek alanında uzman kişiler ile görüşülmesi planlanmıştır. Güzel Sanatlar çatısı altında görev alan doktor ve üzeri unvana sahip akademisyenler araştırmanın evrenini oluşturmaktadır. Veri toplama aracı olarak yarı yapılandırılmış soru formu aracılığıyla görüşme seçilmiş olup verilerin analizinde temellendirilmiş kuram çözümlemesi kullanılmıştır.

Gastronominin sanat olup olmadığının belirlenmesi teorik ve pratik öneme sahiptir. Teorik olarak gastronominin bir sanat dalı olması konusu yeterince geniş bir çerçevede ele alınmamış olduğu için temellendirilmesi zayıftır. Nitekim bu çalışmanın literatüre katkılarından bir tanesi bunu görünür kılmak ve giderilmesine katkı sağlamaktır. Pratik olarak ise sanat eseri ve sanatçı kavramlarının yersiz kullanımı haksız kazançların önünü açmakta ve bu sebeple sanat, sanatçı veya sanat eseri kavramlarının içi boşalabilmektedir. Ayrıca bir sanat uğraşı olarak gastronomi alanından söz edilecekse, bunun endüstriyel olarak gerçekleştirilen gastronomi uğraşından farklı olarak, üretilen ve tüketilen gastronomi deneyimine yönelik tutum ve davranışları da farklılaştırması beklenebilir.

BİRİNCİ BÖLÜM

BİR ALANIN SANAT OLARAK NİTELENMESİ

1.1. Sanatın Tanımı ve Özellikleri

Modern dönemde güzel ve sanat kavramlarını incelemek üzere “estetik” isimli disiplin ortaya çıkmıştır. “Estetik” kelimesi sıklıkla “güzel” kelimesinin bir türevi olarak kullanılsa da aslında sanatı da içeren “duyusal alan” üzerine düşünme disiplininin adıdır. Estetik kelimesinin kökeni olarak Antik Yunancada “algılanabilir olan” anlamına gelen “aisthetikos” görülmektedir (Etymonline, 2022). Fakat bu noktada dikkat edilmesi gereken nokta algılanabilir olan dış dünyadaki nesnelerin bilinmesi, yani bilimsel bilgi değil, daha ziyade hissediş olarak duyusal alandır. Hatta Baumgarten’dan Kant’a düşünce akışını incelersek görüleceği üzere tanımı “duyusal ve duygusal alan” olarak genişletmek daha doğru olacaktır.

Tunalı (1963) bir disiplin adı olarak estetik kelimesini ilk defa kullananın Alexander Gottlieb Baumgarten olduğunu ifade eder. Baumgarten’a göre estetik, açık ve seçik şeylerin ötesindeki tasavvurlar bütünü olarak “aşağı” bilginin mantığıdır. Bu tanım, Baumgarten’ın hocası Christian Wolff’un doğru düşünme kuralları olarak mantık ve doğru isteme kuralları olarak etik olarak ikiye ayırdığı düşünce sistemindeki eksiliğe yönelik olarak “duyu bilgisinin” araştırılmasından doğar (1963). Baumgarten’a göre “güzelin en üst düzeyde gerçekleştiği yer” doğadır ve bu sebeple sanatın en büyük görevi doğayı taklit etmektir” (Tolstoy, 2021).

Estetik’in asıl kurucusunun Immanuel Kant olduğunu iddia eden Tunalı (1963) Kant’ın estetik düşüncesini, tek bir estetik yargı problemine bağlanmak üzere hem bir güzellik felsefesi hem bir estetik yargılar mantığı hem de bir estetik haz psikolojisi olarak tanımlar. Kant, doğal dünyanın zorunlu nedenselliği ile ahlak anlayışının dayandığı temel ilke olan özgürlük arasındaki derin boşluğu yargı gücü sayesinde kapamayı dener (Cevizci, 2007). West (2008) bu girişimi “azgın doğadan rasyonel özgürlüğe götürecek bir köprü” olarak tanımlar.

Cevizci (2007) Kant’ın estetik üzerine düşüncelerini aktardığı Yargı Gücünün Eleştirisi kitabında yer alan en temel kavramın güzellik olduğunu belirtir. Kant, bir şeyin güzel olduğunu niteleyen yargıya beğeni yargısı olarak tanımlamıştır ve Kant’a göre beğeni yargısı herhangi bir çıkar gözetmez ve kavramsal bilgi vermez; beğeni yargısı duyusal bir önerme ya da duygu önermesine karşılık gelir. Bu bağlamda güzellik yargısı arzu veya ahlaki bir buyruğun baskısından bağımsız olarak işleyen özgür bir doyumunu ifade eder. Kant’ta yargı gücü estetik deneyimin belirleyicisi ve ifade edicisidir (Cevizci, 2007).

Kant aynı zamanda beğeni yargısının evrensel geçerliliğe sahip olduğunu iddia eder. Dolayısıyla güzel olan herkes için güzel olmalıdır. Dikkat çekici olan şudur ki, Kant'ın estetik düşüncesinde sanat eserleri için ayrıcalıklı bir konum bulunmaz. Güzellik ve beğeni yargısı nesne gözetmemektedir. Dolayısıyla beğeni yargısı varoluşa ilgisizdir. Bu bağlamda bir çiçek veya at resmi benzer şekilde güzel olabilir. Fakat Kant aynı zamanda güzelliği özgür güzel ve bağımsız güzel olarak ayırır. Çünkü Kant'a göre güzellik, amaçtan bağımsız olarak algılanan nesneden gelse de bunun amaçlılığın bir formu olduğunu iddia eder. Başka bir deyişle Kant, güzellik deneyimine eşlik eden bir amaçlılığın olabileceğini belirtir. Bu bağlamda bir çiçeğin güzelliği özgür bir güzellik örneği olurken, bir kilisenin güzelliği, kavramsal öge içermesi sebebiyle Kant tarafından bağımlı bir güzellik olarak nitelendirilir (Cevizci, 2007).

Estetik ve sanat felsefesi özelinde düşünce dünyasına en çok etki eden düşünürlerden bir diğeri Hegel'dir. Gökberk (2008) Hegel'in felsefesini felsefe tarihindeki en son büyük sistem ve rasyonalizmin doruğu olarak tanımlar. Nitekim Cevizci de (2009) Hegel'i Alman idealizminin doruk noktası olarak niteler ve tarihsel düşünmenin Hegel ile başladığını öne sürer. Hegel'de tarihin nihai amacı Mutlak Tin'in kendini gerçekleştirmesidir. Mutlak tin, aklın diyalektik gelişimi sonucu kendisini sırasıyla sanat, din ve felsefede gerçekleştirir. Tin (akıl) öncelikle "kendi içinde" vardır, sonra kendisini doğada gerçekleştirerek "kendisi için" varlığa dönüşür fakat aynı zamanda kendisine yabancılaşır. Bu yabancılaşma, aklın kültür dünyasında ortadan kalkarak kendisini bulması ve "kendinde ve kendisi için" varlığa dönüşmesiyle sonuçlanır. Bu süreç aynı zamanda bir özgürleşme sürecidir. Çünkü akıl doğada zorunluluğa tabi iken, kültür dünyasına geçişle bu ortadan kalkar, fakat bu özgürlük genele ve yasaya bağlanma ile olabildiği için öznel değil nesnel bir özgürlüktür (Gökberk, 2008).

Hegel'in felsefesinde sanat, diyalektik sürece tabi olarak sembolik sanat, klasik sanat ve romantik sanat olmak üzere üç aşamadan geçer. Dilmaç (2019), sanatın gelişimini incelerken aslında Hegel'in insan bilincinin gelişimini incelediğini öne sürer. Sembolik sanatta içerik ile biçim arasında uyum bulunmamaktadır. Sembolik sanat da kendi içinde bilinçdışı sembolizmi, yücelik sembolizmi ve bilinçli sembolizm olarak diyalektik süreçten geçerek dönüşür. Sembolik sanatın Hegel'e göre en uygun örneği Antik Mısır'dır. Diyalektik sürecin ilk basamağı olan sembolik sanat dönüşerek klasik sanat aşamasına geçer. Sembolik sanatta hâkim biçim şiirirken, klasik sanatta hâkim biçim heykeldir. Klasik sanatta dışsallaşan tin, romantik sanat aşamasında kendi içsellğine yönelir ve mükemmelleşir. Hegel'e göre romantik sanat Hristiyan sanatı ile mümkündür. Nitekim tinin diyalektiğinde sanatın bir sonraki dönüştüğü aşamanın din olması bu bağlamda anlam kazanır. Burada öne çıkan kavram ise aşk/sevgidir; sevgi, tinsel güzellikle yani Tanrı'yla özdeş olarak düşünülebilir (Daşdelen, 2021).

Sanatın kendi içinde sembolik, klasik ve romantik olarak diyalektik süreçle dönüşmesine benzer bir şekilde Hegel’de Mutlak Tin sırasıyla sanat, din ve felsefe aşamalarından geçer. Bu bağlamda Hegel’in estetik düşüncesi felsefede son bulur. Felsefi bilinç Mutlak Tin’in saf bir şekilde kavranmasının estetik biçimi ve görünümüdür. Bu bağlamda sanat, Mutlak Tin’in diyalektik yolculuğunda ilk aşamadır ve bir noktada son bulur. Dolayısıyla ilerleyen bölümlerde de ele alınacak güncel sanatın sonu tezlerinin felsefe tarihindeki en dikkat çeken örneği Hegel’dir. Benedetto Croce, Hegel’in estetik teorisinin sanatın ölüm ilanı anlamına geldiğini belirtir (Şiray, 2019). Bumin (2010) sanatın, Hegel için insanlığın geçmişine ait bir şey olduğunu dile getirerek bunun gerekçesini sanatın maddesellikten tamamen kopmaması şeklinde açıklar. Her ne kadar sanat, duyumsanabilir olanı görünüşe dönüştürüp idealleştirse de duyumsanabilmek zorundadır; dolayısıyla rasyonel söylemin, kavramın ve dilin öncesinde konumlanmaktadır (Bumin, 2010). Fakat sanatın sonunun Hegel’de ne anlama geldiği tartışmalı bir konudur. Hegel’in estetik düşüncesinin ayırt edici yönünü güzellik kavramına tarihsellik kazandırması olarak gören Şiray (2019) yanlış anlaşılmalara sebep olduğu için Hegel’in sanatın sonu düşüncesinin detaylı analizini yapar: Buna göre Hegel’de sanatın sonu düşüncesinin sanatsal faaliyetlerin son bulduğu anlamına gelmediğini, sanatın bugün bizim için yapabileceği en yüksek çağrışı artık yerine getiremediği anlamına geldiğini öne sürer (Şiray, 2019).

Günümüzde estetik, “güzel” kavramını merkeze alarak filozofların “güzel” ve “sanat” kavramlarına dair görüşlerini incelemek üzere Antik Yunan’a kadar genişletilmiş durumdadır. Fakat Shiner (2020) Antik Yunan’da 18. yüzyılda tanımlandığı şekliyle bir sanat anlayışı olmadığını; hatta sanata karşılık bir kelime bile bulunmadığını belirtir. Dolayısıyla Shiner’e (2020) göre Platon ya da Aristoteles’in sanat anlayışından bahsetmek anakronik bir hatadır. Bunun yerine Antik Yunan düşüncesinde güzellik kavramının nasıl ele alındığından söz edilebilir.

Estetik unsurlar sanat eseri olmayan nesnelerde de bulunduğundan ya da sanat eserinin estetik unsurlar üzerinden tanımlanmasının yetersizliğinden hareketle sanatın ne olduğuna dair bir tanım gereksinimi vardır. Bu tanım sayesinde neyin sanat neyin sanat değil, neyin sanat eseri neyin eseri değil, kimin sanatçı kimin sanatçı değil olduğu ayırt edilebilir. Ayrıca sanatın ne olduğu ve nasıl olması gerektiği konusunda yapılmış eski tanımlar sanatçıların yeni eser ve söylemleriyle aşınmakta, dolayısıyla yeni tanımın hem eski sanat anlayışı hem de yeni olanı kapsaması gerekmektedir. Bu bağlamda sanatçıların sanatın tanımını belirlemeye yönelik eser ve söylemleri incelenmesi gereken bir olgudur.

Rus romancı Lev Nikolayeviç Tolstoy, “Sanat Nedir?” isimli kitabında Baumgarten’den başlayarak çeşitli düşünürlerin estetik görüşlerini aktardıktan sonra “dağ gibi kitaplar yazılmış olmasına” rağmen “bugüne kadar sanatın doğru dürüst bir tanımının yapılamamış” olduğunu belirtir ve bunun nedeni olarak güzellik kavramının sanat kavramının temeline yerleştirilmesini görür. Tolstoy’a göre sanat, güzel nesneler üretilmesi ya da bu sebeple haz duyulması değil, bilinçli ve dışsal işaretler ile özneler arası ilişkileri kuran duygu aktarımıdır. Bu bağlamda Tolstoy’a göre ninniler, bilmeceler, ev süsleri, bayramlık eşyalar, fıkralar, giysiler ve kilisede kullanılan araçlar sanatla doludur. Fakat Tolstoy’un sanat görüşü, kendi dini görüşünün sanatın nasıl olması gerektiği argümanı ile açık şekilde görülebilecek şekilde iç içe geçmiş olması sebebiyle tartışmalıdır. Yine de sanatın güzel ve güzelin hazzından başka bir şey olduğu eleştirisi sebebiyle önemli bir referans kaynağıdır.

Marcel Duchamp’ın *Çeşme* ismini verdiği pisuarı başta olmak üzere kullandığı hazır-nesneler sanatın sorgulanmasına sebep olan bilindik örnekler arasında sayılabilir. Resmi bırakıp Amerika’ya göç edince kavramsal sanat yapmaya başlayan Duchamp, Richard Mutt adıyla sergilenmesi için açık hava heykel sergisine bir pisuar göndermiş fakat reddedilmiştir. Bunun üzerine, Duchamp’ın kendisi metnin yazarı olduğunu kabul etmemiş olsa bile en azından “tartışmasız” sorumlusu olarak görülen bir yazı *The Blind Man*’in birinci ve ikinci sayılarında *Çeşme*’nin bir fotoğrafı ile yayınlanmıştır. Bu yazıda pisuardan çeşme olarak bahseden yazar, çeşmenin iki sebeple reddedilmiş olduğunu belirtiyordu. Çeşme “ahlakdışı ve kabaydı” ve “sıradan” bir tesisat malzemesiydi. Fakat yazar, çeşmenin ahlakdışı olmadığını çünkü o zaman bir vitrinde bulunan banyo teknesinin de ahlakdışı olduğunu söylemek gerektiğini öne sürer. Ayrıca yazar çeşme Mutt’un elinden çıkmamış olsa bile, Mutt’un onu seçmesinin yeterli olduğunu iddia eder. Çünkü bu sayede nesnenin anlamını değiştirmiş, yeni bir adı olmuş ve bakış açısı değişecek şekilde yerleştirilmiştir. Bu sayede nesne için yeni bir düşünce yaratılmıştır (Harrison ve Wood, 2015). Lynton’a (2015) göre Duchamp *Çeşme*’si ile, sergilenen eserin benimsenmesi ya da reddedilmesi üzerine kurulu sanat izleyicisinin rolünü değiştirerek, sergilenen eserin sanat olup olmadığını sorgulamak zorunda bırakmıştır. Fırça aracılığıyla atılan “R. Mutt” imzası dışında sanatçının izi bulunmadığı için, *Çeşme*’de sanatçının katkısı minimuma indirgenmiş olup sanat seyircisini her türlü kültürel değerin yok olması problemiyle yüzleştirmektedir (Lynton, 2015: 132).

Andy Warhol, “keyfi” renk tabakasını eklediği popüler imgeleri mekanik bir şekilde üreterek sanat eseri olarak sunmuştur (Lynton, 2015; Stephen, 2017). Lynton’un aktardığına göre “bir makine olmak için bu şekilde resim yaptığını belirten” Warhol, yapıtlarının bir anlam taşıdığı argümanını hiçbir zaman kabul etmez. Stephen’e (2017) göre Warhol’un amacı sanatçı

mitini yıkmaktır. Hatta Warhol sadece imgeleri mekanik üretim aracılığıyla çoğaltmaz, *Brillo Kutusu* isimli eserinde olduğu gibi gerçek nesnelerin de kopyasını üretmiştir. Danto'ya göre bir nesneyi sanat eseri yapan unsur onun maddi farklılığında ya da deneyimlenmesinde değildir (Danto, 2019: 15). Bu noktada Danto geleneksel sanat tanımının içi boş olduğuna çünkü Brillo Kutusu'nun bu tanımın ilgisiz hale getirdiği özelliklere dayandığına dikkat çeker (Danto, 2019: 16).

Türk Dil Kurumu'na (2022) göre sanat beş farklı anlama işaret etmektedir:

1. Bir duygu, tasarı, güzellik vb.nin anlatımında kullanılan yöntemlerin tamamı veya bu anlatım sonucunda ortaya çıkan üstün yaratıcılık,
2. Belli bir uygarlığın veya topluluğun anlayış ve zevk ölçülerine uygun olarak yaratılmış anlatım,
3. Bir şey yapmada gösterilen ustalık,
4. Bir meslekte uyulması gereken kuralların tümü,
5. Zanaat (TDK, 2022b).

TDK'nin sözlüğü, sözcüğün güncel kullanımlarını kapsamakla beraber, sanat üzerine düşünüp yazan kimi yazarlara göre bu anlamlar arasında fark bulunmaktadır. Artun (2018: 11), Rönesans döneminde ressam ve heykeltıraşların zanaatkarlar katından ayrılarak şair ve filozofların katına yükselmeye başladığına dikkat çeker. Shiner (2020) de benzer şekilde sanat kavramının tarihsel gelişimini incelerken 18. yüzyıla kadar sanat ve sanatçı ile zanaat ve zanaatçının iç içe geçmiş kavramlar olduğunu fakat 18. yüzyıldan itibaren güzel sanatların ilahlaştırılması ile sanatın zanaattan kesin bir şekilde ayrıldığını öne sürer. Dolayısıyla sanat ve sanatçı, zanaat ve zanaatçıdan kategorik olarak farklılaşmakla kalmaz aynı zamanda niteliksel olarak ayrılmaktadır. İlerleyen bölümlerde görüleceği üzere Danto için de sanat yaratıcılık, ustalık veya zanaattan başka bir şeydir.

Sanayi devrimi ile üretim biçimleri değişmeye başlayınca zanaat bu değişimden etkilenmiştir. Artun (2018: 85) bu süreçte zanaatın zihinsel öğelerini oluşturan bilim ve sanatla ilgili bilgi ve becerilerin üretimden yalıtılmasına dikkat çekerek tasarım ve uygulama bütünlüğünün bozulduğunu ifade eder. Modern endüstri, iş bölümü aracılığıyla işgücünü mekanikleştir ve makinenin bir uzantısına dönüştürürken işçiyi de kendine yabancılaştırmıştır (Aydoğan, 2015). Bu yabancılaşmanın öbür yüzünde ise “tasarımcı”, üretime yabancılaşarak mühendislik, işletme gibi üretimin tasarlanması ve yönetilmesi konularında uzmanlaşmıştır. Artun (2018: 85) sanat, sanayi/zanaat birliğinin dağılmasına Arts and Crafts, Art Nouveau ve Bauhaus gibi akımların zanaatı yeniden yüceltme girişimleri sanayinin sanatı fethetmesiyle

sonuçlanmıştır (Artun, 2018: 85). Shiner (2020) bu süreci asimilasyon ve direniş kavramlarıyla açıklar.

Sanat tartışmalarında, zanaat kavramı gibi, sanat ile sanat olmayanı ayırmak için başvurulan başka kavramlardan bir diğeri “tasarım” kavramıdır. TDK’ye göre tasarım kelimesinin isim olarak dört anlamı bulunmaktadır:

1. Zihinde canlandırılan biçim, tasavvur,
2. Bir sanat eserinin, yapının veya teknik ürünün ilk taslağı, tasar çizim, dizayn,
3. Bir araştırma sürecinin çeşitli dönemlerinde izlenecek yol ve işlemleri tasarlayan çerçeve, tasar çizim, dizayn,
4. Daha önce algılanmış olan bir nesne veya olayın bilinçte sonradan ortaya çıkan kopyası (TDK, 2022c).

Sanat tartışmalarında tasarım kavramına başvurulmasının sebebi sanatın ayırt edici özelliklerden birisinin fonksiyonel olmaması gerektiği argümanıdır. Kant ve Alman romantiklerine göre sanat bir ihtiyacı karşılamaz, yarar sağlamaz (Artun, 2018: 71). “Sanat için sanat” anlayışı ile popülerlik kazanan bu görüşe göre sanatın amacı yalnızca kendisini gerçekleştirmektir. Dolayısıyla beğenilme, para kazanma veya toplumu şekillendirme gibi kaygıları yoktur. Tasarım kavramı bu noktada devreye girerek, belirli bir amaca yönelik olarak gerçekleştirilen ve genellikle estetik üzerinden sanat olarak görülen yapıtları ayırt etmek için eleştirel olarak kullanılır. Bu noktada ticari kaygılar düşünülecek olursa markaların ürünleri de bu ürünlerin ambalajları, hatta ilgili markaların logoları birer tasarımdır. Fakat tasarım ile sanatın sadece işlevsel olup olmaması üzerinden tanımlanması da problemlidir. Artun (2018: 21) sanatın, bu düşünceyi alaycı bir üslupla eleştirirken fonksiyonel olmayan tasarımların otomatik olarak sanat olduğunu dile getirir.

Sanat olanla olmayanı ayırt etmek için kullanılan bir başka kavram ise “*kitsch*” kavramıdır. Almanca kökenli *Kitsch* kelimesinin İngilizce eskiz, taslak anlamına gelen “*sketch*” kelimesinin yanlış telaffuzundan doğmuş olabileceği gibi Bavyera bölgesinde ayağa düşmek, ucuzlatmak ve sokaktan çöp veya çamur toplamak anlamlarında yaygın olarak kullanılan Almanca “*verkitschen*” fiilinden türemiş olabileceği düşünülmektedir (Özleyen, 2002). *Kitsch* kavramını toplumsal bir olgu olarak gören İlkyaz (2015) kelimenin beğeni düzeyine hitap eden, yoz, rüküş, bayağı, nitelsiz, duygusal ürünler için kullanıldığını ifade eder. Berk (2017) *kitsch* kelimesinin İngilizce-Türkçe sözlükte karşılığının “uyduruk sanat eseri, ucuz edebiyat; sanat eseri ortaya sürülen, fakat saçma, gülünç veya değersiz olarak kabul edilen süslü eşyalar, edebiyat yazıları” olduğunu belirtir. *Kitsch* kavramını müşterilerden sadece para talep eden “sentetik bir sanat” olarak tanımlayan Greenberg’e (1965) göre *kitsch* mekaniktir ve formüllere

dayanır, aldatıcı deneyimler ve sahte duygular yaşatır. Artun (2018) *kitsch*'in estetik kategori olarak anlamsız oluşuna dikkat çeker ve “piyasa”nın yüksek ile alçak, öncü (avangard) ile *kitsch*, elit ile popüler arasındaki sınırı kaldırdığı tespitinde bulunur.

Kitsch örneği olarak Jeff Koons'un *Michael ve Baloncuklar* ve *Yavru Köpek* isimli eserlerini gösteren İlkyaz'a (2015) göre Koons'un sanatını sanat olmaktan alıkoyan gerekçe hiçbir sırrı barındırmaması, anlamdan yoksun, hikâyesi sıfırlanmış bir hiper gerçeklik olmasıdır.

Literatürden görüleceği üzere sanat, zanaat, tasarım ve *kitsch* gibi kavramlar üzerinden yeniden tanımlanmakta ve konumlandırılmaktadır. Bu konumlandırma dikkat çekicidir çünkü zanaat, tasarım veya *kitsch* üzerinden sanatın tanımlanması, sanatı bu kavramlardan daha “üst” bir mertebeye yerleştirmektedir. Sanat ile bu kavramlar arasında kategorik bir farklılık bulunuyorsa eğer, gastronominin bir sanat dalı olarak tanımlanabilmesi için bu kavramlarla hesaplaşılması gerekmektedir.

1.2. Sanatın Evrenselliği ve Değişen Tanımları

Sanat literatürü incelendiğinde görüleceği üzere sanatın ne olduğuna, nasıl olması gerektiğine ya da neyin sanat eseri, kimin sanatçı olduğuna dair pek çok tartışma bulunmaktadır. Bu tartışmaların ışığında sanat, sanatçı veya sanat eserinin ne olduğu dönüşerek değişmektedir. Hatta bu değişim ve dönüşümün bir bakıma sanatın sonunun gelmesine de yol açtığı düşünülmektedir. Buradan hareketle sanatın sonu tartışmaları bağlamında sona ermiş sanatın kavramsal olarak ne anlama geldiği ve sanat sona erdiyse güncel durumda sanat eseri ve sanatçının konumunun ne olduğu araştırılması gereken araştırma problemleridir.

Gombrich (2020) sanat diye bir şeyin olmadığını, sadece sanatçıların olduğunu öne sürer. Dolayısıyla bu tanıma göre sanatçı ne yaptıysa sanat odur anlamına gelmektedir. Bu bağlamda Gomrich aynı zamanda “büyük S ile başlayan” sanat diye bir şey olmadığını da iddia eder. Bir başka deyişle kutsallık atfedilen bir sanat kavramını Gombrich reddetmektedir. Müze gibi kurumlar aracılığıyla halk ile sanat eseri arasında bir mesafe ortaya çıkmış olsa da Gomrich'in sanat anlayışı, sanatı demokratikleştirmeyi hedeflemektedir. Bu bağlamda Gomrich için sanat eseri, gizemli bir olgu değil insanın insan için yaptığı bir nesnedir. Nitekim bu yaklaşım sanat kelimesi ile ilgili çeşitli etimolojik yaklaşımlar ile örtüşmektedir. Arslan (2015) Arapçada “yaptı” anlamına gelen “sa ne a” sözcüğünden türetildiğini belirterek sözcüğün Türkçedeki karşılığının “yapmaktır” olduğunu ifade eder. Nitekim bu tanım sanat kelimesinin İngilizce karşılığı olan “art” sözcüğünün etimolojik kökeni ile benzerlik göstermektedir: Pratik beceri, zanaat anlamlarına gelen Latince “artem” kelimesine (yalın

haliyle “ars”) dayanan “art” Orta Çağ dönemi İngilizcesinde “bilginlik” ve “öğrenme becerisi” anlamlarında da kullanılmıştır (Online Etymology Dictionary, 2023). Kelimenin Yunanca karşılığı olan “artizein” ise “yapmak”, “hazırlamak” anlamına gelmektedir (Online Etymology Dictionary, 2023). Dolayısıyla etimolojik olarak kelime pratiğe referansta bulunmaktadır.

Sanat kavramına yapısal olarak bakılacak olursa sanat uğraşında olan kişi “sanatçı”, ürettiği nesne “sanat eseri”, bu eseri deneyimleyen kişi de “alımlayıcı” kavramları ile tanımlanmaktadır. Sanat olgusu bu bileşenlerin ilişkileri ile ortaya çıkan bütünlük olarak yorumlanabilir. Bu bileşenlere sanat eserinin alımlayıcı ile buluşmasına aracılık eden mekân da eklenebilir. Bu mekanlar müze veya sergi olarak adlandırılmaktadır. Mekân sanatçı, sanat eseri ve alımlayıcıyı fiziksel bir yapı içerisinde buluşturduğu gibi aynı zamanda bağlamı da oluşturur. Bir başka deyişle, sanat olayının gerçekleştiği fiziksel ortamın diğer fiziksel ortamlardan ayrılmış olması düşünsel bir ayrıma da işaret etmektedir.

Teknik boyutuyla ele alınacak olursa sanat içerisinde çeşitli ilke ve kavramları barındırmaktadır. Grzymkowski (2017) yenilik arayışı içerisinde eğilip bükülse de veya göz ardı edilse de hareket, bütünlük, ahenk, çeşitlilik, denge, kontrast, oran, motif ve ritim gibi kavramların hem acemi hem de usta sanatçılar için temel ilke ve kavramlar olduğunu ifade eder. Ayrıca sanatın unsurlarını çizgi, boşluk, doku, renk, şekil ve ton/değer olarak tanımlar (Grzymkowski, 2017).

1.3. Tarihsel Süreç İçerisinde Sanat Tanımının Evrimi

Artun (2018: 75) Antik Yunan ve Platon düşüncesinde modern anlamıyla sanat kavramına karşılık gelen bir kavram bulunmadığını, birtakım amaçlar için üretilen ürünlerin, günümüzde teknoloji sözcüğünün etimolojik kökeninde bulunan “tekhne” kavramıyla sınıflandırıldığını ifade eder. Antik Yunan’da “tekhne” heykel, tıp, hitabet veya ayakkabıcılık örneklerinde olduğu gibi sanat ya da zanaat ayrımı gözetmeksizin ilgili uğraş ile ilgili olarak bir beceri ve ustalığa referansta bulunmak için kullanılmıştır (Umut, 2018). Shiner (2020) Antik Yunan ve Roma İmparatorluğu döneminde şiir, tiyatro oyunu veya müzik gibi faaliyetlerin, güzel sanatlara denk düşen bir anlayışla değil, dini politik veya ahlaki yarar gözetilerek değerlendirilen etkinlikler olduğunu belirtir. Nitekim Shiner’e (2020) göre modern anlamıyla sanat kavramı 18. yüzyılda ortaya çıkmış bir olgudur.

Sanat dünyasında uzun yıllar boyunca en yaygın olarak kabul gören sanat kuramı, sanatın doğayı taklit etmesine dayanmaktadır. Bu bağlamda ayna metaforunun kendisi bu kuramı geçersiz kılmaktadır, çünkü aynadaki imgelerin salt kendisi sanat eseri olamaz (Danto, 2019: 27). Ayrıca aynanın kendisi bir şeyin taklidi olmadığı için yine kuramsal açıdan

tutarsızlığa sebep olmaktadır (Danto, 2019: 26). Buna ek olarak gerçeğin kendisi karşımızda mevcutken neden gerçekliğin bir kopyasını üretme ihtiyacı duyulduğu sorusunun cevaplanması gerekmektedir (Danto, 2019: 27). Bu sebeple Danto, Platon ve Shakespeare'in sanat ile ayna imgelerini ve düşleri ontolojik olarak en alt basamakta sınıfladığını belirtir. (Danto, 2019: 30). Başka bir ifadeyle Platon şeylerin kendisini, şeylerin görüntüsünden daha değerli görmekte, dolayısıyla sanatçının beceremediği için taklit yapmaya yöneldiğini ifade ederek sanat ve sanatçıyı kategorik olarak değersizleştirmektedir (Danto, 2019: 31).

Sanat tarihinde önemli bir yer edinmiş bir diğer kuram pragmatist estetik anlayışıdır. Pragmatist estetik, sanat eseri kabul edilen nesne yerine sanat eseri ile kurulan ilişki olan deneyimi merkeze alır. Pragmatizmin kurucularından olan William James bu deneyimi zihnin güzellik karşısında verdiği birincil keyifler ve zihinsel süreçler sonucu bedende ortaya çıkan ikincil keyifler olarak ikiye ayırır. Bir diğer pragmatist düşünür John Dewey estetiği insanın doğal ihtiyaç ve davranışlarından birisi olarak görür ve sanatı bir deneyim olarak tanımlar. Shusterman da benzer şekilde, tüm sanat eserlerini kapsayacak bir tanımın olanaksız olduğunu öne sürerek deneyim kavramının sanat eseri ve sanatçıyı kapsayacak kadar bütünleştirici bir yaklaşım olduğunu savunur (Sipahi, Ekincek ve Yılmaz, 2017). Pragmatist bir yaklaşımla sanat olgusunu sosyolojik yönüyle analiz eden Heinich (2013) de sanatı değer veya anlam üzerinden tanımlamak yerine bir etkinlik olarak kabul eder. Pragmatist yaklaşıma paralel olarak Heinich (2013) sanat eserinin duyguları harekete geçirme ve bilgi kategorileri aracılığıyla zihinsel kesitler oluşturma gibi özellikleri olduğunu belirtirken deneyimi öncelemektedir.

Duchamp ve Warhol'un çalışmaları başta olmak üzere sanatçıların üretmiş olduğu sanat eserleri sanatın ne olduğu, neyin sanat eseri olduğu veya kimin sanatçı olduğu tartışmasına sebep olmuştur. Duchamp'ın pisuarı ile herhangi bir pisuar arasındaki fark nedir? Duchamp'ın pisuarını sanat eseri olarak kabul etmemize sebep olan şey, o nesnenin içinde bulunduğu bağlam, yani bir nesnenin müze ya da galeride sergileniyor olması mıdır? Peki Duchamp'ın pisuarı gibi ürünleri sanat eseri kabul edip sergilenmesi kararını veren müze müdürleri ya da sanat galerisi sahipleri mi neyin sanat eseri, kimin sanatçı olduğunu belirlemektedir? Benzer şekilde Warhol'un *Brillo Kutusu* ile gerçek Brillo kutusu arasındaki fark nedir? Warhol'un Brillo Kutusu sanat eseri ise marketteki Brillo kutuları da sanat eseri olarak yorumlanabilir mi? Nitekim bu ve benzeri örnekler sanatın kavramsal açıdan tartışılmasına yol açmakla kalmamış, aynı zamanda güncel sanatın toplumsal açıdan şüpheyile karşılanmasına da neden olmuştur. Bu aslında tam da Danto'nun belirttiği gibi hâkim anlatının artık ortadan kalkmasından kaynaklanmaktadır. Yani artık bilinen şekliyle sanat sonra ermiştir. Danto "sanatın sonu" kavramı ile artık sanatın olmayacağını değil, artık her şeyin sanat eseri olabileceğini

kastetmektedir. Danto, Türkçeye Sıradan Olanın Başkalaşımı adıyla çevrilen kitabında sanat kavramının felsefî analizini detaylı bir şekilde yapar. Danto, bu kitapta Warhol'un Brillo Kutusu veya Duchamp'ın Çeşme'si örneklerinde olduğu gibi sıradan bir nesne ile sıradan nesnenin fiziksel olarak tamamen aynısı olan ve sanat eseri kabul edilen nesne arasındaki farkı incelerken bu olguyu "sıradan olanın başkalaşımı" veya "sanata dönüşen sıradanlıklar olarak tanımlar (Danto, 2019: 13). Danto'ya göre bu dönüşümün "ilk zekice mucizelerini" Duchamp gerçekleştirmiştir, fakat dönüşmüş bu nesnelere dair estetik beklentinin dönüşümden sonra bile inceleme dışında kalacağı "taze başlangıç noktası" Warhol'dadır. Warhol'un sanat tanımına katkısı bir eserin yalnızca bakmakla sanat eseri olup olmayacağını anlaşılamayacağını savunmasıdır (Danto, 2016: 17). Dolayısıyla eserin nasıl görünmesi gerektiğine ilişkin doğru veya yanlış yargıları ortadan kalkar. Sanat ile sanat olmayanı ayırt edebileceği düşünülen göze atfedilen kıymet, ayırımın "görülemez" olduğunun ispatlanmasıyla değerini yitirir (Danto, 2016: 17). Danto'ya göre bir nesneyi sanat eseri yapan unsur onun maddi farklılığında ya da deneyimlenmesinde değildir (Danto, 2019: 15). Bu noktada Danto geleneksel sanat tanımının içi boş olduğuna, çünkü Brillo Kutusu'nun bu tanımın ilgisiz hale getirdiği özelliklere dayandığına dikkat çeker (Danto, 2019: 16). Brillo Kutusu'nun yarattığı kırılma sayesinde sanatın yeniden bir tanıma ihtiyacı olduğunu düşünen Danto, bu noktada "analitik sanat felsefesi" yapmaya girişerek çeşitli düşünce deneyleri ile sanat kuramlarını eleştiriye tabi tutar ve sanat yapıtı statüsünün nasıl belirlendiğini araştırır. Danto, biri sanat eseri olan diğeri sadece nesne olan iki yapıta vereceğimiz tepkinin farklılaşacağını ifade ederek estetik tepkinin sanat yapıtını tanımlamak için kullanılması gerekmediğini öne sürer. Çünkü Danto'ya göre sanat eserini sıradan nesneden ayıran tek unsur estetik tepki değildir, estetik tepkiyi tanımlayabilmek için aynı zamanda sanat eseri ile sıradan nesneyi ayırt edebilmemiz gerekir (Danto, 2019: 113). Dolayısıyla Danto'ya göre estetik tepki bir duyu algısı değildir (Danto, 2019, 112). "Hiçbir duysal nesne deneyimi bana onun sanat yapıtı olduğunu söyleyemez" (Danto, 2019: 120). Estetik tepkiyi tanımlayabilmek için sanat tanımı gereklidir (Danto, 2019: 116).

Danto'ya (2019: 16) göre Brillo Kutusu sayesinde sanat Hegelci bir şekilde kendi bilincine erişerek kendi felsefesine dönüşmüştür. Danto'nun sanatın sonu tezi tam da bu şekilde özetlenebilir: Sanat, görevini yerine getirmiştir. Danto hiçbir anlatının bulunmadığı ve her şeyin mübah olduğu bir zamanda eleştirel ilkelerin neler olabileceğini ve aynı zamanda bu gerçeklikten zevk almanın anlamının ne olduğunu Sanatın Sonundan Sonra isimli kitabında inceler. Buna göre Danto, sanatın sonu kavramı ile sadece görsel görüntü veya modernizm anlatısının değil baştan sona tüm hâkim anlatıların sonu anlamına geldiğini düşünür (Danto, 2020: 11). Sanatın sonundan sonra "tarihin sınır çizgisi" artık ortadan kalkmıştır. Dolayısıyla

artık hiçbir şeyin diğlerinden yalıtılmış veya ayrılmış olmadığını belirten Danto sanat dünyasında “derin bir çoğulculuk” ve “topyekûn bir hoşgörü” anının yaşandığını belirtir: “Hiçbir şey hariç bırakılmıyor” (Danto, 2020: 20). Nitekim aynı tarihsel dönem postmodernizmin ortaya çıkışı ve yükselişinin başladığı dönemdir. Berman’ın (2017) tabiriyle katı olan her şey buharlaşmaktadır. Çünkü hakikat önemsizleşmiş, kişilerin inanç, kanaat ve önyargıları hakikatin yerini alan unsurlar olarak öne çıkmıştır (Alpay, 2020). Bu ortamda Saehrendt ve Kittl (2019) artık geniş kitlerce anlaşılammaya başlayan çağdaş sanat pratiklerini eleştirel bir dil ile inceler.

Sanatın sonu kavramını dile getiren başka sanat düşünürleri de bulunmaktadır. Öztaş (2015) “son” düşüncesinin temellerini Hegel ve Nietzsche’ye kadar götürerek Bell, Fukuyama, Derrida ve Zizek üzerinden “son” düşüncesini ve Benjamin, Ranciere, Barthes, Baudrillard, Kuspit ve Danto’un sanatın sonuna dair görüşlerini incelemiştir. Walter Benjamin, *Mekanik Yeniden Üretim Çağında Sanat Eseri* isimli makalesinde kayıt ve yeniden üretim tekniklerinin gelişmesiyle birlikte sanat eserinin biricikliğinin kaybolduğunu öne sürmüştür. Çünkü kayıt ve yeniden üretim teknikleri sayesinde sanat eseri de sanat eseri deneyimi de artık saklanabilir ve çoğaltılabilir hale gelmiştir. Dolayısıyla şimdi ve buradalığını kaybetmiştir (Öztaş, 2015). Benjamin şimdi ve burada olmasını “aura” kavramı ile açıklamaktadır. Aura, sanat eserinin özel atmosferidir (Öztaş, 2015). Benjamin’in düşüncesiyle yorumlayacak olursak fotoğraf makinesi sadece doğanın değil aynı zamanda resmin de şimdi ve burada oluşunu bozarak, başka bir yere ve zamana taşınmasına aracılık etmektedir. Dolayısıyla artık nesne de deneyim de biricik değildir. Bir başka örnek olarak müzik, artık sadece çalınıp söylendiği ana ait değil, kayıt teknolojisi sayesinde bir başka zaman ve mekâna da aittir. Benzer bir şekilde tiyatrodaki sergilenen performansın aurası, sinema sayesinde kaybolmuştur (Öztaş, 2015). Dolayısıyla biricikliğin bir değer olarak Benjamin’in düşüncesinde öne çıktığı fakat Benjamin’e göre içinde yaşadığımız çağda bu değer kaybolduğu söylenebilir.

Özellikle fotoğraf makinesinin icadı resim sanatının ve sanat kavramının değişimine neden olmuştur. Resim sanatında amaçlanan doğranın taklit edilmesi ise, fotoğraf makinesini zaten bu görevi yapmaktadır. Dolayısıyla resim sanatı paradigma değiştirmiş ve doğranın taklit edilmesinden izlenimcilik akımı ile uzaklaşmaya başlayarak non-figüratif ve soyut resim anlayışına doğru kaymıştır. Günümüzde çağdaş sanat olarak tanımlanan bu yaklaşım ile bilinen klasik sanat anlayışı arasında dikkat çekici bir farklılık ortaya çıkarmıştır. Dolayısıyla sanatın sonuna dair bazı tezler bu olgu ile ilişkilidir. Ranciere, Baudrillard ve Danto’nun dile getirdiği sanatın sonu argümanı aslında temsiliyetten kopuşu vurgulamaktadır (Öztaş, 2015).

Belirli bir tarihsel dönemde ideolojinin, tarihin veya sanatın sonuna gelindiği düşüncesinin ortaya çıkışı aslında postmodernizmin bir yansıması olarak yorumlanabilir. “Son” düşüncesi ile postmodernizm arasındaki ilişki felsefe başta olmak üzere diğer disiplinler aracılığıyla incelenmesi gereken bir başka olgudur. Fakat sanatın sonu gelmiş ise gastronomi olgusunun sanat ile ilişkisi veya bir sanat dalı olarak nasıl niteleneceği sorusu yanıt beklemektedir. Dolayısıyla, ilgili düşünürlerin sanatın sonu kavramı ile dile getirdikleri düşüncenin derinlikli analizi yapıp argüman geliştirilmesi gerekmektedir.

1.4. Sanatların Sınıflandırılması

Sanatların sınıflandırılması sanat tanımı ile yakından ilişkilidir. Çünkü hem ilgili dal içinde sanat bir önceki akımdan koparak dönüşüme uğradığı için hem de dallar arasındaki yapısal farklılıklar sebebiyle bütün bu uğraşları kapsayacak kadar sanatın geniş bir tanımın yapılması zorlaşmış, bu sorunu çözmek üzere ortak nitelikler üzerinden sanat dalları sınıflandırılmaya çalışılmıştır. Bu çabanın, aynı zamanda farklılaşan nitelikler sebebiyle ayrılan fakat “sanat” etiketiyle ilgili uğraşın “değerleştirilmesine” veya ayırım sebebiyle “değersizleştirilmesine” hizmet ettiği düşünülebilir.

DiMaggio (1987) sanatların sınıflandırılmasının sosyal yapının biçimsel özelliklerinden, eğitim sisteminin yapısından ve kültürel boyutların arasındaki iç ilişkilerden etkilenmekte olduğunu ve bu sınıflamanın ticari, profesyonel ve bürokratik anlamları olduğunu ifade eder. DiMaggio (1987) ayrıca, toplumların sanata dair sınıflama sistemlerinin farklılaşma, hiyerarşi, evrensellik ve sınırlarının kuvvetliliği gibi dört unsur bakımından değişiklik gösterdiğini belirtir. Bu bağlamda değerlendirilecek olursa Tatarkiewicz (1963) Antik dönemde sekiz farklı sanat sınıflandırması bulunduğunu belirtir. Buna göre sofistler sanatları, sanatın amacına göre “faydalı” ve “ zevk veren” olarak, Platon gerçeklikle ilgisine göre “üretken” ve “taklit eden” olarak, Galen fiziksel çabaya göre “özgür” ve “kaba” olarak, Quintilian(us) gerçekleşme derecesine göre “teorik”, “pratik” ve “biçimsel”, Cicero değerine göre “büyük”, “orta”, “küçük” olmak üzere ve özüne göre “konuşan” ve “sessiz” olarak, Plotinus kullandığı enstürümana göre “doğal güçleri kullanan”, “enstrümanları kullanan” ve “psikoterapötik” olarak ve ruhanilik seviyesine göre “fiziksel nesne üreten”, “doğaya yardımcı”, “doğayı taklit eden”, “insan faaliyetlerini geliştiren” ve “saf entelektüel” olarak sınıflandırmıştır (Tablo 1.1.).

Tablo 1.1 Sanat Dallarının Antik Dönemde Sınıflanması

Düşünür	Kategoriler	Bakış Açısı
Sofistler	“faydalı” ve “ zevk veren”	Sanatın amacı

Platon	“üretken” ve “taklit eden”	Gerçeklikle ilgisi
Galen	“özgür” ve “kaba”	Fiziksel çaba
Quintilian(us)	“teorik”, “pratık” ve “biçimsel”	Gerçekleşme derecesi
Cicero	“büyük”, “orta”, “küçük”	Değer
Cicero	“konuşan” ve “sessiz”	Öz
Plotinus	“doğal güçleri kullanan”, “enstrümanları kullanan” ve “psikoterapötik”	Enstrüman
Plotinus	“fiziksel nesne üreten”, “doğaya yardımcı”, “doğayı taklit eden”, “insan faaliyetlerini geliştiren” ve “saf entelektüel”	Ruhanilik seviyesi

Shiner (2020) gibi Kristeller (1990) de “güzel sanatlar” kavramının ve dolayısıyla “büyük s ile yazılan sanat” kavramının muhtemelen 18. yüzyılda ortaya çıktığını aktarır. Bahçe düzenleme, gravür ve dekoratif sanatlar, dans, tiyatro, opera, hitabet ve edebi düzyazı gibi diğer sanatlar zaman zaman Modern Sanat Sistemine eklemlense de Kristeller, güzel sanatlar ve daha geniş anlamıyla “Sanat” kavramının indirgenemez veya küçültülemez çekirdeğinde resim, heykel, mimarlık, müzik ve şiir olmak üzere beş sanatın bulunduğunu belirtir.

Günümüzde üniversite bünyesinde ve “Güzel Sanatlar Fakültesi” çatısı altında grafik, sinema ve televizyon, tekstil ve moda tasarımı, fotoğraf gibi uğraşlar konumlanmaktadır. Bu bağlamda “güzel sanatlar” kavramına dair sınırların genişlemesinde yeni sanatların ortaya çıkması, post-modernizm paradigması ve sanatın sonuna dair tartışmaların etkili olduğu düşünülebilir.

1.5. Sanat Dalı Olarak Kabul Edilmenin Ölçütleri

Gastronomi disiplininin yeni bir sanat dalı olarak tanımlanabilmesi için kendisini sonradan sanat olarak kabul ettirmiş olan disiplinlerin incelenmesi faydalı olacaktır. Bu bağlamda fotoğraf ve sinema öne çıkan disiplinler olarak literatürde sıkça tartışılmıştır. Nitekim gastronominin sanat ile ilişkisi ağırlıklı olarak görsel sanatlar üzerinden yapılmakta, hatta gastronominin sanat oluşuna dair argümanlarda da resim sanatının baz alındığı görülmektedir.

Danto, resim ile fotoğraf arasındaki sanatsal üstünlük yarışının sanat tarihindeki son üstünlük yarışı olduğunu ifade eder (Danto, 2020: 115). Danto’ya göre resim ile fotoğraf arasındaki üstünlük yarışı, sanatlar arasındaki diğer üstünlük yarışlarından farklıdır. Çünkü tarihteki geleneksel kıyaslamalar sanat olarak kabul görmüş iki disiplin arasında yapılırken, fotoğrafın sanat olarak kabul edilmesi uzun süre dirençle karşılaşmıştır (Danto, 2020: 102).

Resim ile fotoğraf arasındaki çekişmenin iki temel argümanı olduğu söylenebilir. Bunlardan birincisi eğer resim sanatının amacı doğanın gerçekçi bir şekilde resmedilmesiye fotoğraf makinesi bunu çok daha zahmetsiz bir şekilde gerçekleştiriyordu. Nitekim bu sebeple ressam Paul Delaroche'nin "resmin artık öldüğünü" söylediği iddia edilmektedir. Fakat ironik bir biçimde, tarihsel resmin en prestijli sanat türü olarak görüldüğü bir dönemde bu türün önde gelen temsilcilerinden birisi olan Delaroche, Danto'ya göre, fotoğrafın tehdidi altında değildi. Çünkü Delaroche geçmişte yaşanmış olayları hakikaten nasıl olduğundan bağımsız bir şekilde "güzel" bir hikâye ile resmediyordu. Danto buna örnek olarak ressamın *The Execution of Lady Jane Grey* tablosunu örnek verir: Delaroche tarihsel kayıtların aksine Lady Jane Grey'in idamını darağacı yerine zindanda gerçekleşiyormuş gibi resmetmiştir" (Danto, 2020: 103). Tam da bu özgürlük alanı resim ile fotoğraf arasındaki üstünlük yarışının ikinci argümanını oluşturur: Resim, ressamın hayal gücü sayesinde, "yavan ve sıkıcı" hakikate bağlı kalmak zorunda değildir; resim kendi hakikatini yaratabilme özelliğine sahiptir (Danto, 2020: 112).

Danto resim ile fotoğraf arasındaki üstünlük mücadelesinin fotoğrafın icadı olan 1839'da başlayıp, fotoğrafın "gönülsüzce" 1930'larda sanat olarak kabul görmesine kadar sürdüğünü belirtir (Danto, 2020:113). Fotoğrafa sanat statüsü verilmeme gerekçesi fotoğraf makinesinin deklanşörüne basmak dışında bir beceri gerektirmemesi, "eli" konunun dışında bırakmasıdır (Danto, 2020: 113-114). Buna karşıt örnek olarak Danto, Henry Peach Robinson'un, oyuncu tutarak ve duygusal bir sahne kurarak, Delaroche'un yaptığı gibi, kurgusal bir gerçeklik yaratmasını örnek verir. Nitekim Danto'ya göre Modernizm akımıyla birlikte fotoğrafa karşı galip gelmenin anlamı kalmadığı için resim ile fotoğraf arasındaki çekişme önemini yitirmiştir.

Resim ve fotoğraf arasındaki üstünlük yarışının gastronomi disiplininin sanat olup olmadığı tartışması açısından önemi, fotoğrafın sanat olup olmama tartışmasının resim sanatına dair anlatının üzerinde şekillenmiş olmasındadır. Çünkü gastronominin sanat oluşuna dair literatürde de görüleceği üzere gastronominin sanatsallığı ağırlıklı olarak sunumun görsel estetiği üzerinden kurulmaya çalışılmaktadır. Nitekim Leonardo da Vinci'nin resim sanatını şiir, müzik, heykel ve mimarlık gibi diğer sanatlardan daha üstün olduğuna yönelik argümanının Rönesans döneminden yakın geçmişe kadar hâkim anlatı olduğu düşünülürse, sanatın ve diğer disiplinlerin sanat oluşunun neden resim sanatı üzerinden tanımlanmaya çalışıldığı anlam kazanır. Bu noktada eklemek gerekir ki resim sanatını diğer sanatlardan üstün gören sav, retinal olanı küçümseyen Duchamp'ın estetiği dışlayan çalışmaları ile başlayan kavramsal sanat anlayışının popülerlik kazanması ile değerini kaybetmiştir.

Fotoğrafın sanat olarak tanımlanabilmesinin önünü açan unsur, fotoğrafın ontolojik olarak resim sanatının yöneldiği amaç ile kesişiyor olmasıdır. Başka bir deyişle, fotoğrafın imkanları resmin kuramsal temelleri ile örtüşmektedir. Hatta bu örtüşme resim sanatında İzlenimcilik, Soyut Dışavurumculuk ve Modernizm akımlarının ortaya çıkmasına sebep olacak kadar dönüştürücü bir rol oynamıştır. Ayrıca fotoğraf, sadece icadından sonraki resim sanatını etkilememiş, aynı zamanda geçmişteki resim sanatına bakışı da etkilemiştir. Örnek verilecek olursa, günümüzde vesikalık fotoğraf ya da ürün fotoğrafı nasıl sanat kategorisinde yer almıyorsa, benzer bir şekilde kilisenin veya soyluların siparişi üzerine yapılan resimlerin de sanatsallığı tartışılmaktadır (Shiner, 2020).

Fotoğrafın sanat olarak kabul görüp görmemesine benzer tartışmaların sinema için de yaşandığı söylenebilir. Hatta sinema sanat sınıflamasında yedinci sanat dalı olarak tanımlandığı halde, fotoğraf bu sıralamada yer almamaktadır (Kılıçaslan, 2008). Sinema ile fotoğraf arasındaki ilişki düşünülecek olursa sinemanın sanat olarak kabul edilip fotoğrafın sanat dalı olarak anılmaması dikkat çekici bir detaydır.

Lumière kardeşler, art arda çekilen fotoğrafların karanlık bir mekânda peş peşe ışığın içinden geçirilerek beyaz perdeye yansıtılması ile hareketli görüntü elde ettikleri sinematograf adındaki aygıtı icat etmişlerdir (Serdaroğlu, 2016). Lumière kardeşler sinemanın gelecek vaat etmediğini düşünseler de (Serdaroğlu, 2016), sinemanın sanat olarak tanımlanması neredeyse sinematografin icadı kadar eskidir. Ricciotto Canudo 1911 yılında yayınladığı ve adı Türkçeye “Yedi Sanat Manifestosu” olarak çevrilebilecek manifesto ile sinemayı yedinci sanat dalı olarak tanımlar (Welsh, 1975).

Canudo, ayakları üzerinde dikelen ilkel insanın ilk sanatsal uğraşlarının mimari ve müzik olduğunu, daha sonrasında duyguları ifade etme aracı olarak dansın bunlara eklendiğini ve bu doğrultuda heykel, resim ve şiirin icat edildiğini öne sürer. Diğer altı sanatın uzlaşım noktası olarak gördüğü sinema Canudo’ya göre aynı zamanda bilim ve sanatın kesişim noktasında bulunmaktadır. Canudo, sinemayı diğer sanatlarla ilişkisi bağlamında “hareketli resimler” olarak tanımlarken, bilimle ilişkisi bağlamında “ışığın yakalanması ve ritminin düzenlenmesi” olarak tanımlamaktadır.

Canudo’nun sinemanın sanat olarak tanımlanmasına yönelik girişimi 1911 tarihli *Yedi Sanat Manifestosu*’ndan önce Türkçeye ismi “Sinemanın Zaferi” olarak çevrilebilecek 1908 tarihli makalesinde de görülebilir. Bu çalışmada Canudo, şimdiye kadar müzik ve onun tamamlayıcısı olarak şiir, mimari ve onun tamamlayıcıları olarak resim ve heykel olarak beş sanat dalının her toplum için bulunduğu fakat şimdi yeni bir sanatın ortaya çıkışına tanıklık edildiğini belirtir. Canudo bu makalede sanatları mekânsal ve zamansal olarak ikiye

ayırmaktadır. Mekânsal sanatlar ya da başka bir deyişle mekânın ritimleri plastik sanatlar olan mimari, heykel ve resim iken zamanın ritimleri müzik ve şiiridir. Bu bağlamda tiyatro bu alanlar arasında uzlaşım bir noktada bulunması sebebiyle Canudo için dikkat çekici olmakla beraber oyunculara bağlı ve çok değişken olması sebebiyle kısa ömürlüdür. Bu noktada Canudo'nun "estetik duyguyla birlikte hareket halindeki plastik sanat" olarak tanımladığı sinema, zamansal ve mekânsal ritimlerin uzlaşım noktası olarak öne çıkmaktadır. Canudo bu makalede sinemanın henüz sanat olmadığını fakat olacağını öngörmektedir.

Serdaroğlu (2016) sinemanın gerçekliği somut bir şekilde dile getirebilirken aynı zamanda yanılısına yaratabilen anlatım olanaklarına sahip olduğunun keşfinin ikinci bir keşif olduğunu öne sürer. Nitekim Serdaroğlu (2016) kurgu teknikleriyle güçlenen anlatım olanakları sebebiyle sinemanın neden sanat olduğunu tanımlar. Monaco (2013) sanatın etkinlikten ziyade bir tutum olduğunu belirtir ve sanat kavramının tanımlanmasının güçlüğüne dikkat çeker. Bu bağlamda Monaco'ya (2013) göre resim, fotoğraf, tiyatro, roman, müzik gibi çeşitli sanat dalları ile yakın ilişkide olan sinema, sanat alımlayıcısıyla "çok daha doğrudan" iletişim kurması bakımından diğer sanat dallarından ayrılmaktadır ki nitekim sinemayı "kayıt sanatları" kategorisi altında değerlendirir. Buna göre kayıt sanatları "gerçeği" içerse de gerçeğin kendisi değildir. Fakat bu noktada ayırt edilmelidir ki kaydedilen her "gerçek" de sanat eseri değildir. Dolayısıyla müzik bağlamında ses kaydında olduğu gibi film de sadece gerçeği kaydedip izleyiciye sunduğu için değil, içeriğin veya içeriğin aktarılma biçiminin sanatsal nitelikleri sebebiyle sinema bir sanat dalı olarak değerlendirilebilir.

1.6. Sanat Dalı Olarak Konumu Tartışılan Çalışma Alanları

Günümüzde çizgi roman, moda tasarımı ve bilgisayar oyunları gibi pek çok disiplinin kendini bir sanal dalı olarak tanımladığı görülmektedir. Örneğin Sayılğan (2019) dijital oyunları "sanatsal bir ifade aracı olan" ve "bir sanat formu olan" olmak üzere ikiye ayırarak dijital oyunların sanat oluşunu estetik boyutta tartışmaya açar. Kayserilioğlu (2021) dijital oyun sektörü ile çağdaş sanat alanlarının birbirine yaklaştığı noktada melez desenlerin ortaya çıkarak yeni oynama biçimleri ve estetik deneyim imkanlarının artışına dikkat çeker. Son dönemde ortaya çıkan "yeni" sanat dalları, postmodernizmin de bir sonucu olarak ele alınabilecek sanatın sonu tezleri ile ilişkilendirilebilir. Buna ek olarak Bauhaus'un sanat ile zanaat arasındaki ayrımı kaldırmaya yönelik girişiminin öncelikle moda başta olmak üzere diğer sanat sayılmayıp zanaat olarak görülen uğraşların kendilerini bir sanat dalı olarak konumlandırma çabasının önünü açmıştır. Ülkemizde Sanat ve Tasarım Fakültelerinde bu yeni "sanat" dallarının yaygınlaşması da bunun birer göstergesidir. Bu noktada Danto'nun moda zanaatı, yemek sanatı ve köpek

eğitiminin yüzeysel olarak sanat ile benzerlik gösterdiğini ifade etse de sanatın, bilim ve dil ile doğal bir felsefi ilişkisi olduğunu savunurken bu alanları sanat olarak görmediği anlaşılır (Danto, 2019: 76). Danto'nun "yemek sanatı" ifadesini kullanması ve sanat kavramı ile yemek sanatını kategorik olarak ayrıştırması araştırmanın konusu bağlamında dikkat çekici bir olgudur. Çünkü sanat kavramının, sanatın sonunun gelmesi ile hiçbir şeyi dışarda bırakmayacak kadar genişlemiş olduğunu savunmasına rağmen (Danto, 2020: 20) günümüzde sanat olduğunu iddia eden disiplinleri açık bir şekilde bu alanın dışında sayar. Dolayısıyla bu yeni "sanat" dallarının kendilerini sanat ve felsefe metinlerine referansla temellendirmesi gerekmektedir.



İKİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE SANAT İLİŞKİSİ

2.1. Gastronominin Tanımı ve Tarihsel Gelişimi

Çağdaş uygarlığın ortaya çıkışının temel dönüm noktasının tarıma ve dolayısıyla yerleşik hayata geçiş olduğunu belirten Yıldız (2017) bu sayede insan topluluklarının tüketebileceğinden daha çok miktarda besin üretebildiğini ve sadece hayatta kalmak için değil, haz amacıyla beslenmenin önünün açıldığını iddia eder. Nitekim bu artı değer özellikle Antik Yunan ve Roma döneminin ziyafet kültüründe yansımaları bulduğu düşünülebilir. Roma İmparatorluğu döneminde yeme içme faaliyetinin toplumsal niteliği dikkat çekici bir olgudur. Bu dönemde zafer kutlamaları ve şöenlerde büyük topluluklar için yemek ve içki ziyafetleri verilmiştir. Maviş (2008: 4), Julius Caesar'ın askeri zaferi kutlamak amacıyla verdiği ziyafetin birkaç gün sürdüğünü ve bu ziyafette 260.000 kişinin yemek yediğini aktarır.

Tarım ve yerleşik hayata geçişin olumsuz yansımaları da olmuştur. Bu bağlamda Harari (2015) tarım devriminin büyük bir kırılma olduğunu kabul eder fakat tarım devriminin bireylerin hayat standardını yükseltmediğini hatta düşürdüğünü öne sürer. Çünkü tarım devrimi sayesinde insanlar yerleşik hayata geçerek kısıtlı sayıda yiyecek beslenmeye başlamış, kıtlık ve bulaşıcı hastalığa maruz kalma ihtimali çoğalmış hatta çok daha fazla çalışmak zorunda kalmıştır. Oysa Harari'ye (2015: 63) göre avcı toplayıcılar, yerleşik hayata geçenlerden daha çeşitli ve yeterli besleniyorlardı. Hatta bu yaşam tarzı sayesinde fiziksel ve zihinsel anlamda daha güçlüydüler. Tarım devrimi ile insanlar, eğer kuralık veya benzeri bir doğal afet sebebiyle mahrum olmaz ise, alınan kaloringin büyük bir kısmını tek bir besinden sağlıyorlardı. Nitekim Harari (2015: 61) bu dönüşümün insan beyninin küçülmesine yol açtığını iddia eden araştırmalar olduğunu aktarır.

Tarım devrimi sadece insanın beslenme anlayışını değil aynı zamanda kültürel yaşamını köklü bir şekilde değiştirmiştir. Yazının bulunması, dinlerin ve devletlerin ortaya çıkışı, toplumsal tabakalaşma gibi pek çok olgu insanın tarım yapması ve bu sebeple yerleşik hayata geçişinin birer ürünüdür. Dolayısıyla bu büyük dönüşümler doğal olarak insanın yeme içme düzenine de yansımıştır. Bu bağlamda sadece yabani bitki ve hayvanlar evcilleştirilmemiş zaman içerisinde gıdayı üreten ve tüketenler ayrılmaya başlamış ve yaşamın diğer alanlarında olduğu gibi gıdanın tüketimi ile ilişkili olarak ahlaki, dini veya yasal düzenlemeler insan beslenmesini şekillendirmeye başlamıştır.

Homeros'un Antik Yunan'ın ortak bilincinin temeli olması sebebiyle Grimm (2017) Antik Yunan'a dair değerlendirmelerin Homeros ile başlaması gerektiğini öne sürer. Bu

bağlamda pek çok yiyecek ve pişirme tekniği bilinmesine rağmen Homeros'un ölçülülük sebebiyle, afrodizyak ve gösterişten kaçınarak, kahramanlığa uygun düşen yiyecekleri aktarmayı seçtiği düşünülmektedir. Homeros şölenleri et, ekme ve şaraptan ibaret görünse de Grimm'e (2007: 67) göre Homeros'un dünyası başka çeşitli ve lezzetli yiyecekleri barındırmaktaydı. Homeros'a benzer bir şekilde Sokrates de yeme-içme olgusuna ahlaki kaygılar ile yaklaşır. Lüks şeylere özenmenin, açgözlülüğün devletin hızla büyümesine neden olarak savaşlara ve adaletsiz toplumlara yol açacağını düşünen Sokrates, özellikle et yemekten kaçınılmasını öğütler (Grimm, 2007: 70).

Çetinkaya'ya (2018) göre az üretilmesine rağmen buğday Antik Yunan'da beslenmenin temelini oluşturmaktaydı ve Atina ekmeği dönemin en kaliteli ekmeğidir. Antik Yunan beslenmesinde öne çıkan bir diğer besin de zeytin ve zeytinyağıdır, hatta zeytin ağacı kutsal sayılmıştır (Çetinkaya, 2018: 115). Nitekim zeytin tanrıça Athena tarafından yaratıldığı için onun sembolü olarak görülmektedir (Civitello, 2019: 37).

Çetinkaya (2018) beslenme konusunda halk ile zengin kesim arasında şaraba su katılma ve et tüketim miktarı dışında çok fark bulunmadığını belirtir. Fakat Civitello (2019) Antik Yunan'ın Altın Çağ döneminde zengin sınıfın ortaya çıkmasıyla zengin ve fakir arasında kültürel kopuş başladığını ve bunun mutfaka yansıdığını belirtir. Bu bağlamda fakirler arpa ve arpa unundan yaptıkları maza adı verilen kek, buğday lapası veya mayasız ekmele, bir miktar koyun veya keçi peyniri ve zeytinyağı ile beslenirken zenginler nohut, mercimek, bakla, keten tohumu, haşhaş, susam gibi baklagillerin yanı sıra av hayvanlarını veya kurban ettikleri hayvanları tüketmişlerdir (Civitello, 2019: 41).

Antik Yunanlılar arasında yaşadıkları bölgeye göre gıda tercihleri konusunda farklılıklar bulunsa da Grimm (2007) bütün Yunanlıların beslenmesinde şarap bulunduğunu belirtir. Fakat bu şarap günümüzde biranın alkol oranına denk düşen yüzde üç ile yedi arasında alkole sahiptir; hatta ilerleyen çağlarda Yunanlılar şarabı su ile seyreletmiştir. Üzüm ve şarap tanrısı olarak kabul edilen Dionysos Antik Yunan'da şarabın toplumsal konumuna dair önemli bir göstergedir. Ayrıca Antik Yunan'da arpadan yapılan lapa kıvamında kykeon adı verilen içecek sıkça tüketilmekteydi; fakat hor görüldüğü için bira içilmediği düşünülmektedir (Çetinkaya, 2018: 115).

Antik Yunan mutfak kültürünün mirasını devralan Roma İmparatorluğu döneminde baharat bolca kullanılmıştır. Baharat yemeklerin lezzetini arttırma amacının dışında yiyeceklerin bozulmasını önlemek amacıyla da bolca kullanılmıştır. Ayrıca Roma döneminde yeme-içme gereçlerinin kurşundan yapılmış olması sebebiyle Romalıların tat alma duyusunun

zamanla körelmesine yol açtığı ve bu sebeple baharatların bol kullanıldığı düşünülmektedir (Çetinkaya, 2018: 117).

Roma İmparatorluğu döneminde insanların günde üç öğün yemek yedikleri bilinmektedir. Çetinkaya (2018) bütün ailenin bir araya gelmesine vesile olduğu için Roma döneminde akşam yemeklerinin diğer öğünlere kıyasla daha önemsendiğini aktarır. Özellikle toplumsal tabakanın üst kesiminde yer alan Romalıların daha fazla yiyecek için kustuğu ve midesinde yer açıldığı için yemeye devam ettiği düşünülmektedir (Çetinkaya, 2018:117). Grimm (2007) muhabbet eşliğinde yenen akşam yemeği için “birlikte yaşamak” anlamına gelen “convivium” kelimesinin kullanıldığına dikkat çeker. Antik Yunan’da da önemli yeri olan “birlikte içmek” anlamındaki eğlenceleri tanımlayan “symposium” Roma döneminde kadınların da dahil olması ve içkiyi fazla kaçırmaya dinsel bahaneler bulmanın hoş karşılanmaması bakımından farklılaşmaktadır.

Roma döneminde aşçılık bir sanat olarak değerlendirildiği için ve efendisinin saygınlığını arttırdığı düşünüldüğünden aşçılar Yunanistan’dan getirilen yetenekli erkek köleler arasından seçilmiştir. İlk yemek kitabı da bu dönemde Apicus tarafından yazılmıştır (Maviş, 2008: 4). Roma İmparatorluğu döneminde, günümüzde çalgılı meyhane anlamına gelen taverna kelimesinin kökeni olan, “taberna” isimli mekanlarda yemek ve şarap servisi bulunmaktaydı. Maviş (2008: 4) yeme içme sanatının Roma İmparatorluğunun çökmesi ile görkemini bir süreliğine kaybettiğini belirtir. Nitekim bunda Hristiyanlığın etkisinin de olduğu düşünülebilir.

Kilisenin toplumsal yaşama hâkim olduğu Orta Çağ döneminde insanlar ağırlıklı olarak evlerde ya da şatolarda yaşadıkları için rahipler veya soylular kendileri için ne pişirip verirse onunla beslenmek zorunda kalmışlardır (Maviş, 2008: 5). Bu dönemde yiyeceklerin pişirilme tekniği olarak kazanda kaynatma ve açık ateş üzerinde elle çevrilen şişler öne çıkmakta; kalın ve sert ekmek dilimleri üzerinde servis edilip elle yenmiştir (Aktaş ve Özdemir, 2012: 19).

Gökçe (2017) çok eski çağlardan itibaren insanlar çeşitli sebeplerle seyahat ettikleri için, beslenme ve konaklama gibi temel ihtiyaçların karşılanması amacıyla doğuda han ve kervansarayların, batıda manastırların ortaya çıkışına değinir.

Koçak’a (2012) göre hanların ticari işletmeler, kervansarayların ise “hayır” işletmesi olarak seyahat yolları üzerinde günümüz otel işletmelerine benzer şekilde konaklama ve yeme-içme hizmeti vermiştir. Anadolu topraklarında ise imarethaneler ve aşevleri hayır amacıyla hizmet eden ilk kurumlar olmuştur. Özellikle Bektaşî ve Mevlevî dergahlarında aşevleri önemli bir konuma sahip olmakla beraber, Hz. Mevlana’nın tasavvuf düşüncesini aktardığı Mesnevi adlı eseri aynı zamanda yemek, mutfak, dengeli beslenme ve yiyecek-içeceklerin sağlık üzerindeki etkisinden de bahsetmektedir (Koçak, 2012).

Coğrafi keşifler sayesinde keşfedilen yeni topraklardan mısır, patates, biber, domates, kahve, kakao ve hindi gibi ürünler Avrupa Mutfağına dahil olurken, özellikle patates Avrupa’da hayati öneme sahip olmuştur. Artan hızla nüfusun patates sayesinde mümkün olduğunu belirten McNeill (1999) Avrupa’nın 1750-1950 yılları arasında dünyaya hâkim olmasını bununla ilişkilendirir. Nitekim Connell de (1951) patatesin Avrupa üzerinde etkisinin diğer ekinlere kıyasla daha derin olduğunu belirtir. Nüfusun büyük bölümünün patatese bağlı olduğu İrlanda için etkisi çok daha trajik olmuştur. İrlanda’nın nüfusu patates sayesinde 17. yüzyılda üçe, 18. yüzyılın ortalarından 19. yüzyılın ortalarına kadar altıya katlanarak dokuz milyona yükselmiştir (Civitello, 2019). Fakat 1845 yılında başlayan mantar salgını yüzünden patates bitkileri çürümüş ve yumruları yenemez hale gelmiştir. Yaklaşık yedi yıl süren salgın İrlanda’nın nüfusunun dokuz milyondan altı buçuk milyona kadar gerilemesine neden olmuştur. Yaklaşık bir milyon insan kıtlık sebebiyle hayatını kaybederken hayatta kalanların bir kısmı göç etmek zorunda kalmıştır (Civitello, 2019). Nitekim pek çok filme konu olmuş Amerika Birleşik Devletleri’ndeki yoğun İrlanda nüfusu bununla ilişkilidir.

Maviş (2008: 7) Fransa’da yemek pişirme sanatının 14. Louis ve 15. Louis döneminde en üst seviyeye eriştiğini öne sürer. Özellikle Versailles sarayında düzenlediği eğlencelere soyluları davet eden 15. Louis mutfakla yakından ilgilenmiş, aşçıbaşının isteklerini karşılamış ve ziyafetleri kurala bağlamıştır. Günümüzde bilinen Bechamel, Chateaubirand, Mirepoix gibi Fransızca mutfak terimlerinin birçoğu bu dönemin tanınmış devlet adamlarının, soyluların veya yazarların soyisimlerinden gelmektedir. Dolayısıyla Fransa’nın mutfak alanındaki kültürel hegemonyası bu dönemde başlamıştır. Bunun bir diğer örneği olarak 1765 yılında Boulanger’in Paris’te insan sağlığına iyi geldiğine ve besleyici olduğuna inandığı çorbaları satmak için açtığı “Restorante” isimli ilk restoran gösterilebilir. Bu bağlamda, dışarıda yeme olgusunun soy kütüğü bu tarihe adreslenebilir.

Restoran kelimesinin kökeni Fransızca yenileyen, tamir eden anlamlarına gelen “restore” kelimesine dayanmaktadır. Maviş (2008: 8) “restore” kelimesini anlamını “tazelik ve dinçlik veren” olarak değerlendirilmesini önerir. O dönem Fransa’da fırıncı, pastacı veya yahnici gibi mesleklerin loncaları bulunduğu için Boulanger tepkiyle karşılaşmasına rağmen, Maviş (2008: 8) hem mesleki hem iletişim konusundaki ustalığı ile kral ve gurmeler gibi önemli kişileri etkileyerek “Restaurateur” olarak çalışma hakkı elde etmiş olduğunu belirtir. Daha sonra 1782 yılında Antoine Beauvilliers şık masa ve sandalyelerin bulunduğu, sadece belirli saatlerde servis yapan ve müşteriye bir menü takdim eden “La Grande Taverne de Londes” isimli restoranı açar. Shore (2008), “La Grande Taverne de Londes” ile “Les Trois Freres Provençaux”, “Very’s” ve “Grand Vefour” isimli üç restoranın dünya standardını belirleyen

Fransız restorancılık türünün örnekleri olduğunu belirtir. Özellikle “Les Trois Freres Provençaux” sadece yemekleriyle değil aynı zamanda mobilyaları ile Amerikalıların dikkatini çekmiş, Fransız restorancılığının simgesi olarak görüldüğü için Amerika’da düzenlenen ilk dünya fuarına katılmıştır (Shore, 2008).

Maviş (2008: 9) Beauvilliers’in, 1814 yılında yazdığı “L’Art du Cuisinier” isimli kitapla hem Fransız Mutfak “sanatının” hem de restorancılığın kurallarını belirlediğini öne sürer. Shore (2008) rehber kitaplar, listeler ve değerlendirme yazıları sayesinde restoranın Fransız kültürünün alametifarikası olarak görülmesine neden olduğunu belirtir. Dolayısıyla gastronominin tarihinde yazılı kaynakların önemli bir etkisi bulunmaktadır. Bu bağlamda gastronomi sadece şefler, yemekler ve restoranlardan ibaret değildir. Çünkü gastronomi, entelektüel bir faaliyet olarak düşünce ve iletişimle ilişkilidir.

19. yüzyılda ise “kralların aşçısı, aşçıların kralı” olarak nitelenen Marie-Antoin Careme, Maviş’e (2008: 9) göre Fransız üst sınıfına hizmet eden “Grande Cuisine” anlayışını doruğa yükseltmiştir: Careme, sosları detaylı olarak sınıflandırmış, yemeğin şekli ve garnitürlerin renk uyumu gibi görsel unsurlara özen göstermiş ve konsomeyi mükemmelleştirmiştir. Careme aynı zamanda mutfakta kullanılan tencere tava gibi araç gereçleri ve mutfak çalışanlarının kıyafetlerini yeniden tasarlamıştır. Ayrıca Careme, son iki cildi Plumerey tarafından tamamlanan beş ciltlik “Mutfak Sanatı” isimli kitabı yazmıştır. Bu kitapta sanat olarak görülen “Grande Cuisine” anlayışını ve onun katı kurallarını, çeşitli yemek tarifleri ve beş yüz yıllık mutfak tarihiyle birlikte aktarmıştır. Dolayısıyla Fransa’da 18. yüzyıl ile başlayıp 19. yüzyılda yaygınlaşan yeme-içme faaliyetinin niteliksel dönüşümünün yaygın bir şekilde sanat kavramı ile ilişkilendirildiği görülmektedir. Nitekim Shiner (2020) sanatın bir 18. yüzyıl icadı olduğu iddiası düşünüldüğünde bu olgu anlam kazanır.

1846 ile 1935 yılları arasında yaşamış olan Fransız şef Auguste Escoffier, Careme’in doruğa ulaştırdığı “Grande Cuisine” döneminin abartılı ve karışık yemeklerini ve soslarını sadeleştirerek “Cuisine Clasique” olarak adlandırılan yeni bir tarz yaratmıştır (Maviş, 2008: 10). Escoffier aynı zamanda mutfığa ordu tipi yukarıdan aşağıya emir komuta zincirinden oluşan örgütlenmeyi getirmiştir (Civitello, 2019: 342). Döneminin en ünlü aşçısı kabul edilen Escoffier, yemeklerin servis edilme sırasına göre listelendiği modern menü tasarımının öncüsü olmuştur (Özbay, 2021).

Fransız Devrimi’nden sonra artık sadece zenginlerin değil orta sınıftan insanların da yiyebileceği yeni restoranlar açılmıştır (Maviş, 2008: 9). Dolayısıyla Fransız Devrimi dışarıda yeme olgusunu demokratikleştirmiştir. Nitekim Maviş’e (2008: 9) göre 1804 yılına gelindiğinde Paris’te 500’den fazla restoran bulunmaktadır. “Mutfağın imparatoru” olarak

anılan Escoffier, krallara ve soylulara hizmet eden Careme'den farklı bir şekilde, Avrupa'nın önde gelen otel ve restoranlarını yönetmiştir. Dolayısıyla arada geçen bir kuşak diliminde dünyanın en iyisi olarak görülen şeflerin çalıştığı kurumların kategorik olarak farklılaşması da gastronominin demokratikleşmesinin bir göstergesi olarak yorumlanabilir.

Escoffier'in yarattığı klasik mutfağı Fernand Point, rafine ve modernize ederek "Nouvelle Cuisine" anlayışının kurucusu olmuştur (Maviş, 2008: 11). Türkçeye "Yenilikçi Mutfak" olarak çevrilen "Nouvelle Cuisine" anlayışının öne çıkan değerleri "basitlik", "hayal gücü" ve "sağlıktır" (Yıldırım Saçılık, 2020). Rao, Monin ve Durand (2003) uzun seromoniler eşliğinde tüketilen ve bolca malzeme kullanılarak hazırlanan uzun menüler ile özdeşleşen Klasik Mutfak'ın ilişkili olduğu sanat dalını mimarlık olarak nitelerken kısıtlı menüler ve kısa süreli seremoniler eşliğinde tüketilen Yenilikçi Mutfak'ı resim ile özdeşleştirir. Yenilikçi Mutfak hem sanat hem bir bilim olarak görülmekte ve "bir duyu patlaması ve günlük yaşamdan sağladığı kaçışa özlem duyan hem yemek meraklıları hem de genel halkın zevkleri için bir tedavi yöntemi" olarak tarif edilmektedir (Yıldırım Saçılık, 2020).

Gastronomi tarihi insanlık tarihinin başlangıcına kadar genişletilse de özellikle modern anlamı ve bağlamıyla görece olarak yeni bir kavram olarak değerlendirilebilir. Özbay (2021), Yunanca mide anlamına gelen "gastro" ve kural, yasa anlamına gelen "nomos" sözcüklerinin birleşimi ile oluşan gastronomi kavramının ilk kez 1800 yılında Joseph de Berchoux tarafından "Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan" isimli eserinde kullanıldığını ve bu eserde gastronomi kavramının güzel ve nitelikli yemek yeme sanatı olarak tanımlandığını belirtir. Fakat Öztürk ve Güven (2018) gastronomi kavramının ilk kez Antik Yunan döneminde yemek ve şaraplar hakkında rehber niteliği taşıyan "Gastronomia" isimli kitapta kullanıldığını belirtir. Archestratus tarafından yazılan bu kitap günümüzde var olmamakla birlikte milattan sonra iki yüz yıllarında Athenaeus'un yazdığı bir kitapta bahsedilmektedir (Öztürk ve Güven, 2018).

Türk Dil Kurumu'na (TDK, 2022a) göre Fransızca "gastronomie" kelimesinden Türkçeye geçen gastronomi "yemeği iyi yeme merakı" ile "sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi" olmak üzere iki anlama gelmektedir. Gastronomi ile alakalı olarak literatürde en sık kullanılan referanslardan birisi olan Brillat-Savarin (2020), "Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler" isimli kitabında gastronomi kavramını "insanın beslenmesiyle ilgili her şey hakkındaki açıklamalı bilgi" olarak tanımlar. Brillat-Savarin'e göre gastronomi doğa tarihi, fizik, kimya, ticaret, siyasi ekonomi gibi disiplinlerle ve aynı zamanda "yemekleri hazırlama ve lezzetli kılma sanatından dolayı" mutfakla ilişkilidir. Metnin devamında gastronominin konusunu "yenebilen her şey" olarak tanımlarken gastronominin amacını bireylerin "muhafaza edilmesi" olarak ifade etmektedir.

Dolayısıyla gastronominin amacı sağlık ile ilişkilendirilebilir ki restoran kelimesinin kökeni de yukarıda değinildiği üzere benzer bir amaca hizmet etmektedir.

Literatürde gastronomiyi sanat olarak niteleyen pek çok tanım bulunmaktadır. Brillat-Savarin mutfak sanatını, Hz. Adem'in aç olarak doğmuş olması sebebiyle sanatların en eskisi olarak tanımlamaktadır (Özbay, 2021). Sarıışık ve Özbay (2015) gastronominin “yaşama sanatı” olarak, yiyecek ve içeceklere dair bilgi, beceri, zevk ve deneyim boyutlarıyla algılandığını belirtir. Öney (2016) gastronomiyi kısaca “iyi yemek yemenin bilimi ve sanatı” olarak tanımlamaktadır. Dolayısıyla bu ve benzeri örneklerdeki “sanat” kullanımı ise gastronomiyi daha çok gurmelik üzerinden yorumlamaktadır.

Vitoux (2021) modern anlamda gastronomi kavramını “iyi yemek sanatı” olarak tanımlar ve iyi öğün hazırlama sanatı olarak yüksek aşçılığa genişlediğini belirtir. Maviş'in (2008: 1) gastronominin tarihsel gelişimini aktarırken kullandığı başlık “yemek pişirme sanatı”dır. Kivela ve Crotts (2006) gastronominin sıklıkla yemek pişirme sanatı ve iyi yeme olarak adlandırılmasına rağmen, bunun gastronomi disiplininin sadece bir parçası olduğunu dile getirir. Buradan hareketle Maviş (2008) ve Kivela ve Crotts (2006) gastronominin sanat oluşunu pişirme eylemi ile ilişkilendirmektedir. Smith (2011) derin yağda kızartma “sanatının” 18. yüzyılın sonuna doğru Fransa'da mükemmel halini aldığından bahsederken, sanatın gastronomi ile ilişkisi yine pişirme eylemi aracılığıyla kurulmaktadır. Dolayısıyla sanat etiketinin bu ve benzeri örneklerde kullanımı daha ziyade beceri, ustalık veya uzmanlık gibi kavramları çağrıştırmaktadır. Gürsoy (2012) da aşçılığı zanaat olmaktan çıkarıp sanat statüsüne yükselten unsurun yemeğe konulan baharat ve tuz miktarının ayarının inceliğinde bulunduğunu aktarır. Detay Yayınları'ndan çıkan “Mutfak Sanatı: Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar” isimli kitapta 14 bölüm mutfak organizasyonu, bıçak seçimi ve kesme teknikleri gibi konulara ek olarak sos, çorba, kırmızı et, balık veya hamur işi hazırlama yöntemlerine ayrılmış olup içerisinde sanat tarihi ya da sanat felsefesine dair ayrılmış bölüm bulunmamaktadır. Buradan hareketle gastronomi sanat oluşuna dair algının beceri, yetkinlik ve başarı kavramları üzerinden kurulduğu söylenebilir. Nitekim literatürde buna benzer şekilde “mutluluk sanatı”, “zengin olma ve para kazanma sanatı”, “tartışma ve kazanma sanatı”, “dost kazanma ve insanları etkileme sanatı”, “dost kazanma ve dost kalma sanatı”, “yaşama sanatı”, “vazgeçme sanatı”, “dinleme sanatı”, “savaş sanatı” gibi çeşitli örnekler bulunmaktadır (Adler, 2000; Tzu, 2014; Spence, 2015; Carnegie, 2016; Sapienza, 2017; Fromm, 2018; Tuncel, 2020; Cicero, 2021; Carter, 2023; Zahariades, 2023). Hatta De Quincey (2020) bir adım daha giderek cinayeti sadece “sanat” olarak görmez, onu “güzel sanatlar” mertebesine yerleştirir.

Gastronominin bir bilim olarak tanımlanması ise görece yeni sayılabilir. Öztürk ve Güven (2018) 1966 yılında “Araştırmacı Şefler Derneği” tarafından Türkçe “Mutfak Bilimi” anlamına gelen “Culinology” kavramının ortaya çıkışına değinir. Yüzüncüyıl (2021) ise “Gıda Çalışmaları” (Food Studies) adlı disiplinin 20. yüzyılın son çeyreğinde ortaya çıkışına dikkat çekerek gastronomi disiplini ile karşılaştırır. Yüzüncüyıl’a (2021) göre gastronomi, yemek kavramına içerden bakarak yemeğin kültürle olan ilişkisini incelerken gıda çalışmaları direkt olarak kültürün kendisini inceler. Bu bağlamda gıda çalışmalarında işlevselci, yapısalcı ve gelişimsel olarak çeşitli yaklaşımlar bulunmaktadır. İşlevsel yaklaşımda toplum dışarıdan, nesnel bir şekilde ele alınırken, yapısalcı yaklaşım yüzeyde görülen olguların altında yatan düşünce sistemlerini incelemekte, gelişimsel yaklaşım toplumsal ise ilişki örüntülerinin geçmiş formlardan etkilenecek ortaya çıktığını savunmaktadır (Yüzüncüyıl, 2021).

Gastronominin bir bilim olarak değerlendirilmesinde önemli etkenlerden bir tanesinin eğitim faaliyeti olduğu söylenebilir. Dünyada gastronomi eğitimi amacıyla açılan ilk kurs Şengül’e (2021) göre 1784 tarihinde İngiltere’de açılmıştır. Bu tarihten önce aşçılık eğitimi çok düşük bir ücret veya temel ihtiyaçlar karşılığında bir şefin yanında çıraklık eğitimi olarak verilmiştir. Gastronomi eğitimi tarihinde İngiltere ve Fransa öncü ülkeler olarak gözükmektedir. 1882 yılında National Institute of Cookery Londra’da, 1883 tarihinde L’Ecole Professionnelle de Cuisine et des Sciences Alimentaires ve 1895 yılında Le Cordon Bleu Paris’te aşçılık eğitimi vermek amacıyla faaliyet göstermeye başlamışlardır. Fransa’da lisans düzeyinde mutfak eğitimi 1990 yılında verilmeye başlansa da lisans eşdeğerliği ancak 2007 yılında kabul edilmiştir. Dolayısıyla gastronomi eğitiminin üniversite yapısı içindeki tarihi oldukça yenidir. Benzer durumun Türkiye için de geçerli olduğu söylenebilir. 20. yüzyıl ortalarına kadar Türkiye’de aşçılık eğitimi tarih içerisinde usta-çırak ilişkisi içerisinde verilmiştir. 1957’de Turizm Bakanlığı’nın kurulması ile büyükşehirlerde meslek odaları ve belediyeler tarafından aşçılık kursları verilmiş, 1961 yılında Ankara Otelcilik Okulu’nun açılması ile ortaöğretim seviyesinde aşçılık eğitimi başlamıştır. 1985 yılında açılan Mengen Aşçılık Meslek Lisesi isminde “aşçı” geçen ilk ortaöğretim kurumu olmuştur. Ön lisans düzeyinde aşçılık eğitimi ilk Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu tarafından 1997 yılında verilirken, lisans düzeyinde eğitim veren ilk “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” Bölümü 2003 yılında Yeditepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi’nde kurulmuştur. Ön lisans düzeyinde eğitimden lisans düzeyinde eğitime geçerken program isimlerindeki “aşçılık”tan “gastronomi ve mutfak sanatları”na geçiş dikkat çekicidir. Öney (2016) Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün Güzel Sanatlar Fakültesi’nde konumlandırılması, felsefi bir bakış açısının göstergesi olarak değerlendirmektedir. Fakat Öney

(2016) Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün zaman içerisinde Turizm Fakültesi çatısı altında yer almasını gastronominin felsefi ve kültürel yönünün göz ardı edilmesi olarak yorumlamaktadır. Bu noktada Semint ve Özbay’a (2021) göre Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi alanında çalışan öğretim üyelerinin 46 farklı disiplinden mezuniyeti bulunurken, gastronomi mezuniyeti bulunanların oranı sadece %14 olarak tespiti dikkat çekicidir. Dolayısıyla gastronomi disiplininin akademik çatı altında yeni bir alan olmasının yanında, bu akademik yapının içerisindeki akademisyenlerin heterojenliği de alanın tanımlanmasında sorunlara sebep olmaktadır.

Sanat veya bilim oluşu tartışmalı olsa da gastronomi en sade biçimde yeme-içmeyi merkeze alan bir disiplin olarak tanımlanabilir. Fakat gastronomi aynı zamanda diyetetik, psikoloji, sosyoloji, sanat ve tarih gibi pek çok disiplinle ilişkili olarak disiplinlerarası bir faaliyettir. Özbay’a (2021) göre gastronomi yeme içmenin bilimsel ve sanatsal açıdan her yönüyle incelenmesidir. Dolayısıyla ideolojik, kültürel, ekonomik, politik ve sosyal yapı içinde yer alan gastronomi sadece yiyecek ve içeceklerin hazırlanması değil, üretimi ve tüketimi bir süreç olarak ele alınıp değerlendirilmesidir (Özbay, 2021). Öztürk ve Güven (2018) gastronomi ile kesişen alanları antropoloji, arkeoloji, beslenme, bilim, biyoloji, botanik, coğrafya, ekoloji, ekonomi, felsefe, finans, işletme, konaklama, pazarlama, psikoloji, politika, sosyoloji, tarım, tarih, tıp, yönetim, fizik, kimya, mimarlık, işletme, iç mimarlık, tasarım ve diyetetik olarak listeler. Güler, Akdağ ve Kale’nin (2021) editörlüğünü yaptığı “Disiplinlerarası Bakış Açısıyla Gastronomi” isimli kitapta gastronominin ilişkili olduğu disiplinler iletişim, sosyoloji, psikoloji, edebiyat, din, insan kaynakları yönetimi, ekonomi, tarih, arkeoloji, antropoloji, siyaset, turizm, tarım, girişimcilik, sağlık, fizik ve kimya, beslenme ve diyetetik, gıda mühendisliği, güzel sanatlar, teknoloji, pazarlama, muhasebe ve finans, tur rehberliği, yiyecek-içecek işletmeciliği, eğitim, havacılık işletmeciliği, felsefe, konaklama işletmeciliği, rekreasyon işletmeciliği olarak görülmektedir.

Gastronomi alanı bilim veya sanat olarak tartışılıyor olsa da üretim ve tüketim yönüyle tartışmasız olarak pratik yönü ağır basan bir alandır. Hammaddenin üretiminden başlayan süreç taşınması, depolanması, işlenmesi, sunumu, tüketimi ve bu süreçlerde ortaya çıkan atıkların ortadan kaldırılması gibi pek çok aşamayı kapsamaktadır. Özellikle yiyeceğin besleyici, sağlıklı ve estetik bir şekilde müşteriyle buluşabilmesi için mekân ve personelin bu amaç doğrultusunda örgütlendiği mutfak emek yoğun bir sürece ev sahipliği yapmaktadır. Çeşitli gıda malzemelerinin çeşitli kesme ve pişirme teknikleri aracılığıyla işlenip müşteriye servis edilmesi belirli bir yaratıcılık olanağı sağlamakla beraber büyük bir ölçüde ticari bir ilişki ağı içerisinde gerçekleşmektedir. Müşterinin fizyolojik ve psikolojik ihtiyaçlarını karşılamak üzere restoran

veya otel işletmesi ile müşteri arasında mutabık bir ekonomi ilişkisi bulunmaktadır (Lashley, 2000).

Özdemir (2010) dışarda yeme motivasyonları olarak fizyolojik, psikolojik, sosyal ve ekonomik boyutları olduğuna dikkat çeker. Buna göre insanlar açlığı giderme, yenilik arayışı, eğlence, kolaylık mutluluk, haz, sosyal etkileşim, statü veya prestij gibi gerekçelerle dışarda yemek yemeyi tercih edebilmektedirler. Nebioğlu (2018) turistlerin heyecan verici deneyim, rutinden kaçış, sağlık, öğrenme, otantik deneyim, sosyalleşme, statü-prestij, duyuları tatmin etme ve fiziksel çevre gibi farklı yemek tüketim motivasyonları olduğuna dikkat çeker. Dolayısıyla yemek yeme eylemi tarihsel süreçte karın doyurmak ve hayatta kalmaktan öte çok boyutlu bir olgu haline gelmiştir.

2.2. Gastronomi ve Sanat İlişkisi Üzerine Araştırmalar

Literatürden görüleceği üzere gastronomi ve sanat ilişkisini inceleyen çalışmalar ağırlıklı olarak sanat dalları üzerinden kurulmaktadır. Resim, mimari, edebiyat ve sinema başta olmak üzere yiyecek ve içecek sanatın konusu olarak veya sanatın malzemesi olarak sanat eseri olarak kabul edilen yapıtlarda yer almaktadır. Bu noktada gastronomik öğenin tarihsel, kültürel ve sembolik anlamı sebebiyle veya estetik nitelikleri sebebiyle sanat içerisinde kendisine yer bulduğu söylenebilir.

Akdeniz Ay (2017), 16. yüzyıl Hollanda’ında yaşanan ekonomik, siyasi ve toplumsal değişimlerin sanata anlayışına yansıdığını belirterek portre, tür ve natürmort resimlerini inceler. Akdeniz Ay’a göre (2017) 16. ve 17. yüzyıl portre ve natürmort resimlerinde, özellikle egzotik meyveler, turuncgiller, şaraplar, kabuklular, baharatlar, porselen ve gümüş araç gereçler başta olmak üzere yiyecek içecek zenginliği varlıklı kesimin sosyal statüsünün göstergesi olurken tür resimlerinde orta ve alt kesimin beslenme ve tüketim alışkanlıkları yansıtılmıştır.

Akdeniz (2017) “Resim Sanatında Gastronomi” isimli kitabında Rönesans döneminden başlayarak 19. yüzyıla kadar gastronominin resim sanatında yer almasını incelemiştir. Bu kitapta pek çok eserin incelenmesinin yanı sıra resimlerde yer alan elma, bal, peynir, balık, şarap, nar, şeker, tuz, zeytin, bira, kahve, çikolata ve çay gibi ürünlerin sembolik olarak ne anlama geldiği aydınlatılmaya çalışılmıştır. Kaya Zenbilci (2020b) kullanıldığı kompozisyona göre meyve imgesinin neyi simgelediği değişse de Orta Çağ ve Bizans dönemi mezar yapıları ve lahitlerinde yer alan meyve imgelerinin cennet meyvelerini temsil ettiğini ve cenneti işaret ettiğini belirtir. Algün (2016) üzümün tarihsel ve kültürel anlamı sebebiyle görsel sanatlarda kutsallık atfedilerek yer aldığını tespit etmiştir. Köşker (2020) elma imgesinin, sanat tarihi üzerinden kadınlık tarihini incelemek için zengin bir gösterge olduğunu öne sürer. Kalaycı

(2020) her dönem için toplumun beslenmesinde yeri olan ekmeğin sembolik değeriyle sanat eserinin konusu olduğunu belirtir.

Wansink, Mukund ve Weislogel (2016) resmedilen yiyecekler ile aynı dönemde tüketilen yiyecekler arasındaki farklılaşmaya dikkat çeker. Yiyecekler, ilgi uyandırması, teknik olarak zor olması, estetik olması veya toplumsal bir anlamı olması gibi sebeplerle resmedildiği için insanların gündelik yaşamını yansıtmamaktadır. Fakat yine aynı sebeple insanların ve insan topluluğun değerlerini görünür kıldığı ileri sürülebilir.

Uzun Karaduman (2017) estetik deneyimin beş duyu organına ek olarak hafıza ile de şekillendiğini belirterek gastronomi ile mimarlığın ilişkisini incelemiştir. Uzun Karaduman'a göre yeme-içme eylemi, belirli bir mekân içinde yapıldığı ve bu şekilde hatırlandığı için mimarlık estetik deneyimi ile gastronomi estetik deneyiminin benzerliğine dikkat çekmiştir. Ayrıca bu estetik deneyim nesneye güzellik, iyi, doğruluk ve yararlılık değerlerini yüklemektedir. Uçuk ve İlhan (2021) da benzer şekilde birden fazla duyuyu harekete geçirmesi sebebiyle yemeğin estetik ile pozitif yönlü bir ilişkisi olduğunu önde sürer. Bu noktada belirtmek gerekir ki Uçuk ve İlhan'ın (2021) çalışması bilinçli bir şekilde gastronominin bir sanat dalı oluşuna dair çalışmaların incelendiği başlık yerine gastronominin sanat ile ilişkisini inceleyen başlık altında ele alınmıştır. Çünkü bir nesnenin estetik olması onun zorunlu olarak sanat eseri olmasını gerektirmediği gibi, bir sanat eseri de zorunlu olarak estetik olmak zorunda değildir. Fakat Uçuk ve İlhan'ın (2021) çalışmasının, gastronominin güzel sanatlar ile ilişkisi bağlamında ele alarak sınıflandırılması örneği gastronominin sanat oluşuna dair argümanların estetik üzerinde temellendirilmesi eğilimi ile ilişkilendirilebilir. Oysaki, gastronominin sanat bağlamında değerlendirilmesine vesile olan yemek, estetik bir nesne olsa bile, yemeğin estetik oluşu sanat eseri olarak nitelenmesini gerektirmediği gibi sanat ile olan ilişkisini de zayıf bir şekilde açıklamaktadır.

Kaymaz (2018) çeşitli yabancı ve Türk ressamların resmettikleri yiyecek ve içecekleri derleyerek yiyecek ve içeceklerin resimlerde hayatın doğal bir parçası veya ressamın düşüncesini sembolik bir şekilde aktarma aracı olarak kullanıldığını ifade etmiştir. Tatlıcı (2018) toplumsal değişimlerden etkilenen yemek kültürünün inanç, etnisite, hiyerarşi gibi toplumsal tabakalaşmayı yansıtmaları bağlamında resim sanatı üzerinden okunabileceğini savunur. Dolayısıyla Tatlıcı'ya göre (2018) yemek sadece beslenmeden ibaret bir etkinlik değil sosyal değerleri de gösteren kültürel bir olgudur. Nitekim Osmanlı'nın monarşik yapısından modern Türkiye'nin cumhuriyet rejimine geçmesiyle yemek kültüründe de yaşanan değişim resim sanatı aracılığıyla gösterilmiştir. Okkalı ve Baytar (2020) tüketilen meyvelerin gösterildiği Türk natürmort resimlerinin 19. yüzyıl asker kökenli ressamlar ile başladığını, fakat

Türk resim sanatında sofra betiminin ilk olarak Ali Rıza Toroslu'nun İftar Sofrası olduğunu belirtir. 20. yüzyılda sofra betiminin “sıcak” aile ortamına dönüştüğünü ifade eden Okkalı ve Baytar (2020) Türk resminde yemek ve sofra konusunun romanlardaki kadar yoğun bir şekilde işlenmediğine dikkat çeker.

Akdeniz (2019) gastronomi tarihini alternatif bir yaklaşımla ele almayı önerir ve 16. yüzyıl ile 19. yüzyıl arasında yapılmış tabloları gösterilen mutfak sahnelerini analiz eder. Akdeniz'e (2019) göre erken dönem resminde mutfak, meşakkatli işlerin yoğun olduğu, günümüzde erkeklerin yaptığı işleri gürbüz kadınların yaptığı ve ilerleyen dönemlerde mutfak dışına taşınacak tüylerin yolunması, iç organların çıkarılması, etlerin parçalanması gibi işlerin yapıldığı kasvetli bir mekân olarak tasvir edilirken 19. yüzyıldan itibaren yapılan resimlerde mutfak tasviri, yemek pişirmenin zarafet gerektiren bir sanat olarak gösterildiği bir dönüşüme uğrar.

Samancı Aydın (2019) sanatta yeterlik tezinde, Rönesans Dönemi'nden itibaren yemeğin, sanat konusu olarak işlenişinin izini sürer. Bu bağlamda, yapıldığı dönem ve sanatçının benimsediği sanat anlayışına göre eserlerde işleniş biçimi farklılık gösterse de yemeğin sosyal ve kültürel anlamı sebebiyle sanat eserlerinde her zaman konu edildiği gözükmemektedir. Bu noktada, özellikle yakın geçmişten itibaren gastronomik unsurlar, sadece sanat eserinin konusu olarak değil, aynı zamanda sanat eserinin yapıldığı malzeme olarak da karşımıza çıkmaktadır. Jana Sterbak'ın “Bread Bed” ve “Vanitas: Flesh Dress for an Albino Anorectic” isimli eserleri buna örnek gösterilebilir.

“Bread Bed” isimli eserinde Jana Sterbak, karyolanın içinde yatak yerine benzer bir forma sahip ekmek kullanmış, “Vanitas: Flesh Dress for an Albino Anorectic” isimli eserinde ise elbiseye benzeyen bir formda sığır etini birbirine dikerek terzilerin kullanmış olduğu cansız mankene giydirmiştir. Şarkıcı Lady Gaga, 2010 yılı MTV Video Müzik Ödülleri'nde Jana Sterbak'ın “et elbisesine” benzeyen çiğ et görünümünde bir elbise giyerek magazin haberi olarak öne çıkmıştır. Nitekim bu iki elbise arasındaki fark Danto'nun sanatı tanımlayışında kullandığı örneklere benzediği için ilgili bölümde detaylı bir şekilde tekrar ele alınacaktır.

Malzeme olarak yine gastronomik öge kullanılan bir başka çalışmada Kittiwat Unarrom isimli sanatçı, insan vücudunun parçalarına “rahatsız edici” şekilde benzeyen ekmekler pişirmektedir. Urs Fischer da ekmek kullanarak gerçek bir kulübe boyutunda ev yapmaktadır. Sanat eserinin malzemesi olarak ekmeğin tekrar eden bir şekilde kullanılması dikkat çekicidir. Çünkü ekmek pek çok kültürde değerli, hatta kutsal olarak görülmektedir. Benzer bir şekilde, kültürel bağlam içerisinde et ve et tüketimi simgesel olarak güç ve statüyü temsil etmektedir. Dolayısıyla sanat eseri oluşturulurken kullanılan gastronomi öğesinin kültürel ve tarihsel

anlamı bağlam değişikliği sebebiyle sanat eserinin anlamının ortaya çıkmasında rol oynamaktadır.

Gastronominin sanatla ilişkisini Lascaux Mağarası'ndaki duvar çizimlerine kadar götüren Durukan (2020) bu ilişkiyi sadece resim ile sınırlı tutmayıp sinema ve edebiyat ile çeşitlemektedir. Refik Halit Karay, Sait Faik, Hüseyin Rahmi Gürpınar eserlerinde rastlanan sofrâ betimlemeleri edebiyat ile gastronomi ilişkisine örnek olarak gösterilmektedir (Durukan, 2020). Ayrıca Elif Şafak'ın Baba ve Piç isimli romanında aşure sembolik olarak anlatının merkezinde yer alırken romanda bölüm adları aşurenin malzemelerinden oluşmaktadır (Durukan, 2020; Metis, 2022). Altuntaş (2021) Türk lokumunun Narnia Günlükleri serisinin Aslan, Cadı ve Dolap kitabında yer alışını incelemiştir. Buna ek olarak Türk Halk Edebiyatında yemek önemli bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır (Ceyhun Sezgin ve Karaman, 2020). Kaya (2007) yemek destanlarını çeşitli yiyecekleri konu alması, tek bir yiyeceği konu alması ve mizahi yemek destanları olarak üçe ayırmaktadır. Topuz (2012) yemeğin, zamansal ve uzamsal ilişkilerin içkin bağlantılılığına yol açması bağlamında “Kesişen Yazgılar Şatosu” ve “Suç ve Ceza” romanlarında karakteri veya karakterlerin yazgısını değiştirdiğini fakat “Masumiyet Müzesi” ve “Deniz Feneri” romanlarında bir değişime yol açmadığını saptamıştır. “Aşk”, “Mutfak Çıkmazı” ve “Pi'nin Yaşamı” romanlarında ise bir süreç olarak yemek, zamansal ve uzamsal ilişkilerin içkin bağlantılılığını kurmaktadır (Topuz, 2012). Vitaux (2021) edebiyatın, gastronomi şölenlerini daima onurlandığını ifade ederek özellikle son iki yüzyılda sofrâ “sanatlarını” yüceltmekte diğer sanatların önüne geçtiğini iddia eder. Gastronomların ilk modern ozanı olarak tanımladığı Rabelais çörek, sosis, çorba ve salatalara övgüler dizmiş, Balzac, Zola, Dumas, Proust çeşitli şekillerde gastronomiye dair unsurları romanlarında kullanmışlardır (Vitaux, 2021).

Gastronominin güzel sanatlar ile ilişkisini araştıran Ekici Çilkin (2021) gastronomik ürünlerin sanat eseri olarak değerlendirilmesinde sanatçıya özgür teknikler ile yaratılması ve duyulara hitap etmesi unsurlarının etkili olduğunu belirtir. Gastronominin resim, heykel ve mimariye yansıdığı eserlere dair örnekler aktaran Ekici Çilkin (2021) ayrıca güzel sanatlar ile gastronomi ilişkisini kuran kısıtlı sayıda çalışma bulunduğunu ifade eder.

Gastronominin sinema ile ilişkisi bağlamında son yıllarda özel bir literatürün oluştuğu söylenebilir. Zimmerman (2009) yemeğin görsel estetiğinin keşfedilmesi sonucu sinemada yemeğin başrol almaya başladığını belirtir ve yemek filmlerinin yeni bir tür olarak ortaya çıkışına dikkat çeker. Lindenfeld (2011) yemek filmlerini toplumsal hiyerarşi, toplumsal cinsiyet rolleri ve öteki kültürünün göstergesi olarak ele alır. Kanık'a (2012) göre seyircinin kolaylıkla anlayabileceği kültürel bir unsur olarak yemek, sinemada önemli bir mesaj

taşıyıcısıdır. Kanık (2016) Gastro Gösteri isimli kitabında gastronomik bir öge olarak balın masumiyet ve cinsellik çağrışımları ile şarkı, tiyatro ve filmlerde yer aldığını, ismi Türkçeye “Karga Yumurtası” olarak çevrilen “Kaakkaa Muttai” isimli filmde karga yumurtasının, yoksulluk pizzanın zenginlik sembolü olarak kullanıldığını belirtir. Yüksel (2018) yemek yapmak, restoran sahibi veya aşçı olmak gibi konuları işleyen filmleri gastronominin doğrudan yer aldığı filmler olarak; anlatım tekniklerinin bir parçası olarak gastronomik unsurların kullanıldığı filmleri ise gastronominin dolaylı olarak yer aldığı filmler olarak tanımlar. Çinay & Sezerel (2020) yönetmenliğini Ferzan Özpetek’in yaptığı Serseri Mayınlar filminde öznel arası iletişimin aracı olarak sofranın öne çıktığını belirtir. Uçkan Çakır, Şengül & Parmaksızoğlu’na (2020) göre yemek konulu filmler çoğunlukla romantik-komedi türünde yer almaktadır ve sahnelerde gösterilen mekân ise genellikle mutfaktır. Çinay & Sezerel’e (2021) göre Fatih Akın filmlerinde yeme içme eylemi insan ilişkileri ve iletişim ile iç içe geçmiştir. Yılmaz ve Yüksel (2021) ise İtalyan mutfağının konu edildiği filmlerde aile değerlerinin, Fransız mutfağının konu edildiği filmlerde gelişmiş ve kuralcı kültürel yapının öne çıktığını belirtir. Islakoğlu (2022) Andy Weir’in romanından uyarlanan ve Ridley Scott tarafından çekilen Marslı’da, anlatının merkezinde yer alan gastronomik bir unsur olarak patates etrafında oluşan anlam dizgesinin, patatesin toplumsal tarihi ve anlam tarihi ile paralellik gösterdiğine dikkat çekmiştir. Uçkan Çakır, Okat ve Koç (2022) Snowpiercer filminde sosyal hiyerarşinin yemek üzerinden aktarıldığını tespit etmiştir. Son yıllarda filmlerin gastronomi disiplini perspektifinden incelenme sayısındaki artış dikkat çekici bir olgudur. Bu olgu, filmlerin geniş kitlelerce erişilebilirliği ve onları etkileme gücü, filmlerde kullanılan gösterge çeşitliliği ve diğer medyalara kıyasla görece çalışma kolaylığı ile ilişkilendirilebilir. Bu bağlamda gastronominin sanat ile ilişkisi çerçevesinde diğer sanat dallarına kıyasla film analizlerinin popülerliğini sürdürmesi beklenebilir.

Uyanık Çirkin (2022) seramik sanatı ile gastronomi arasındaki ilişkiyi incelemiş, tarihsel olarak insan ihtiyaçları doğrultusunda seramiğin depolama, ön hazırlık, pişirme ve tüketme aşamalarında kullanıldığını belirtmiştir. Seramik formlarının gelişiminde teknoloji kadar toplumun yeme-içme alışkanlıkları, dini ve kültürel değerleri gibi etmenler de etkili olmuştur. Seramiğin form, estetik ve ergonomik yapısı gastronomi ile karşılıklı etkileşim halinde günümüze kadar süregelmiştir ve bu ilişkinin yenilenerek devam edeceği düşünülmektedir (Uyanık, Çirkin, 2022).

Gastronomi ile resim ilişkisinin iki yönlü olarak gastronomi ve resim sanatının birbirinden yararlandığını belirten Uçuk (2023) müzik ile gastronomi ilişkisine de değinmiştir.

Buna göre müzik, yemeğin lezzetini, yeme-içme miktarını, mekânda geçirilen süreyi ve tüketicinin psikolojik durumunu etkilemektedir.

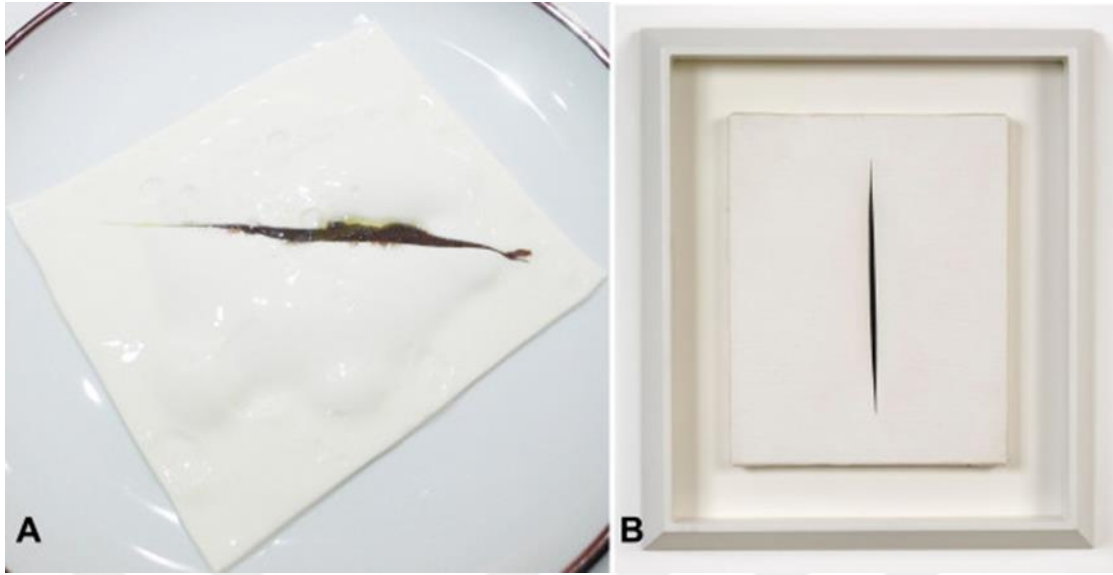
2.3. Gastronomi Uğraşının Bir Sanat Dalı Oluşu zerine Gerçekleştiren Araştırmalar

Gastronomi öğesinin sanat eserinin konusu ya da malzemesi olarak sanat eserlerinde bulunuyor olması gastronomi ile diğere sanat dalları arasındaki ilişkiyi doğruluyor olsa da bu ilişki gastronominin bir sanat dalı olduğı savını doğrulamaya yeterli değıldir. Aykırı örnekler olarak kan, idrar, dışkı ve sperm kullanılan pek çok sanat eseri bulunmasına rağmen, bu sanat eserlerinin varlığı, ilgili malzemeye odaklanmış disiplini bir sanat dalı yapmamaktadır. Buradan hareketle gastronominin sanat ile ilişkisi ayrı bir başlık, gastronominin sanat oluşu ayrı bir başlık altında incelenmelidir.

Gastronominin bir sanat dalı oluşunu inceleyen çalışmalarda çeşitli ölçütlerin kullanıldığı görülmektedir. Nitekim bu olgu, gastronominin bir dalı olarak incelenmesinde evrensel ölçütlere başvurulmasıyla paralellik göstermektedir. Ayrıca, gastronominin sanat oluşunu inceleyen çalışmalarda, eser olarak nitelenebilecek bir nesneye gerek duyulduğundan, bu nesne çoğunlukla tabağın tasarımı olmaktadır. Çalışmaların ana problemi ise bu nesnenin bir sanat eseri ve dolayısıyla bu eseri yapanın sanatçı, deneyimleyenin sanat alımlayıcısı mı yoksa sanatsal özellikler taşıyan bu nesnenin bir tasarım olarak üreticisinin zanaatkar, deneyimleyenin ise tüketicisi olup olmadığı üzerinedir.

Telli (2014) dekor ve sunuşun bilgi ve sanatkarlık ile ilişkili olduğunu öne sürerek aşılığın damak tadı ve göze hitap etmek olarak iki boyutu olduğuna dikkat çeker. Bu bağlamda ustalığın ürünü olarak buz, sebze ve meyvelerden yapılmış heykellerin yapılaş şekillerini kitabında ayrıntılı olarak açıklarken hacim, biçim ve oran gibi sanat literatüründe sıklıkla kullanılan kavramlara da değinir. Deroy (2014), “yaratıcılık” ve “performans sanatı” kavramları ile ilişkilendirdiğı sunumun görselliğinin “sadece dekorasyondan” ibaret olmadığını ifade ederek deneyimi zenginleştiren bir unsur olduğunu belirtir. Tabak sunumunda Careme’le birlikte “orijinal” ve “keyfi” bir yaklaşım gelişmeye başlamış; sunumun, yemeğın yapıldığı ürünle bağlantılı olmak zorunda olmadığı bir döneme girilmiştir. Dolayısıyla gastronomi kendi estetik formunu oluşturmıştır. Nitekim ağdaş resimler ile tabakların grselliğı arasında benzerlik görülmektedir (Görsel 2.1). Deroy (2014) bu durumu “gastronominin, açık referanslar ile görsel sanatlara damga vuran sanatsal hareketleri tekrar etmesi” şeklinde ifade eder.

Görsel 2.1 Tabak Sunumunun Çağdaş Resimlere Benzerliği



Kaynak: Deroy (2014).

Arslan (2015) yüksek lisans tezi kapsamında gastronomiyi bir sanat olarak ele almış ve resim, heykel ve mimari sanatları arasındaki ilişkiyi incelemiştir. Bu çalışmada gastronomi ve sanat arasındaki ilişkiye dair örnek olarak paylaşılan görsellerde, gastronomi öğelerinin resim, heykel ya da mimari formlarında kullanılması dikkat çekici bir ayrıntıdır ve tek yönlüdür. Yani, sanat olarak gastronomi veya gastronominin diğer sanatlarla ilişkisi gastronomi öğesinin süslemesine dayalı gözükmemektedir. Nitekim Arslan (2015) da çalışmasında “yemek süsleme sanatı” diye başlık açmış, fakat açıklamaların devamı önceki bölümde dile getirilen mutfak “sanatları”nın neler olduğu sorusu yanıt olacak şekilde gelmemiştir.

Sanatın yaratıcı etkinlik olarak tanımlanabileceğini belirten Kanık’a (2016) göre profesyonel ve belirli bir standardı olan ürünler zanaat olarak değerlendirilmelidir. Bu bağlamda *Burnt* (Çok Pişmiş) filminde Adam ve Helene karakterlerinin hazırladığı tabaklarda renk ve dokuların uyum ve ahenk içerisindeki estetik vurgusu yapılan işin sanat olduğuna ikna etme amacı gütmesine rağmen Kanık (2016) iktidar ile çıkar ilişkisinde olduğu için bu performansın sanat olmadığını savunur. Kanık’a (2016) göre güzellik, estetik, tat uyumu ve haz ilişkisi tabağı sanatsal bir forma soksa da *Burnt* örneğinde olduğu üzere estetik unsurların ticari meta ilişkisi içerisinde üretilmesi sebebiyle bu olgu zanaat kapsamında değerlendirilmelidir.

Ekincek (2020) sanatı yaratıcılık üzerinden tanımlayarak gastronominin sanat oluşunu incelerken, o zamana kadar zanaatkar olarak görülen aşçıların, kalıpları kıran Avangart Mutfak akımı ile yaratıcılıklarını sergiledikleri bir dönemin başladığını ifade eder. Dolayısıyla gastronominin sanata dönüşmesinin Avangart Mutfak akımı ile ortaya çıktığı söylenebilir. Bu

dönemin ayırt edici özelliği “yenilikçilik” olmakla beraber Ekincek (2020) bu bağlamda “en çok dikkat çeken ve mutfağı bir sanat atölyesine çeviren” göstergelerden birisinin tabaklama ve sunum olduğuna dikkat çeker. Nitekim sunum, daha açık bir ifadeyle tabaklamanın görsel estetiği, gastronominin hem sanat ile ilişkisi bağlamında hem de bir sanat dalı olarak yorumlamasında en sık tekrar eden unsurlardan birisidir.

Bingöl ve Özkaya (2020) “Temel Sanat Eğitimi ve Estetik” dersini alan öğrencilerin yaptıkları tabak sunumlarını ve bu sunumlara dair öğrenci yorumlarını inceleyerek kazanılan sanat bilincinin, tabak tasarımlarındaki görselliğin etkili olabilmesi üzerindeki öneminin altını çizmiştir. Bu noktada “tasarım” kelimesinin kullanımı gastronominin sanat oluşuna dair sorgulamalar için önemli bir ipucu oluşturmaktadır. Bingöl ve Özkaya (2020) renk, doku, oran ve zıtlık gibi unsurları kullanması bakımından tasarımcı, şef ve sanatçının birbirine benzerliğini de göstermektedir. Nitekim bu yapısalcı yaklaşım ve tabak tasarımının görsel bağlamda “estetik” oluşu diğer çalışmalarla paralellik göstermektedir. Özellikle öğrencilerin yaptıkları tabak tasarımına yaptıkları yorum incelendiğinde, bir resim gibi yorumlanması dikkate değer bir başka noktadır. Çünkü sanatta hâkim olan anlatı uzun yıllar boyunca, muhtemelen Marcel Duchamp’a kadar, resim başta olmak üzere görsel sanatlar üzerinden tanımlanmıştır.

Kelime anlamı “ölü doğa” olan Fransızca “Nature Morte”, doğa ile bağı kopmuş olarak çeşitli nesneleri konu edinen sanat eserlerini tanımlamak için kullanılmaktadır (Ünay, 2015). Tüketilmek üzere hazırlanan ve sanatsal niteliklere sahip yiyecek ve içecek sunumlarına dair tasarımları tanımlamak üzere “Nature Morte” söz öbeğinden türetilen “Nature Cuite” ise “pişmiş doğa” anlamına gelmektedir (Özdemir ve Kılıç Ateş, 2021). Bu bağlamda “pişmiş” olma değişimi, kültürel alana geçişi sağlayan önemli bir antropolojik müdahaledir. (Goody, 2013). Özdemir ve Kılıç Ateş (2021) Nature Cuite bağlamında ele aldığı tabak sunumlarını kubizm, soyut dışavurumculuk, pop sanat, gerçeküstücülük, minimalizm ve dışavurumculuk akımları ile ilişkilendirerek örneklemektedir. Bu noktada tabak tasarımlarının görsel estetik üzerinden yorumlanıyor olması altı çizilmesi gereken bir olgudur. Çünkü tekrar eden bir biçimde gastronominin sanat ile ilişkisi sunumun görsel estetiği üzerinden yapılmaktadır.

Hegarty ve O'Mahony (2001) sanatın güzel sanatlar ve zanaatlar olmak üzere ikiye ayrıldığını öne sürer. Bu ayrıma göre bir yanda mobilya, giysi, müzik aleti ya da bina yapmak gibi pratiğe dayalı sanatlar varken, diğer yanda pratik olmaktan ziyade insanın entelektüel yönüne hitap eden edebiyat, müzik, resim ve heykel gibi güzel sanatlar bulunur. Buradan hareketle Hegarty ve O'Mahony (2001) teknik içermesi ve güzel kavramıyla ilişkisi sebebiyle gastronomi alanını bir sanat dalı olarak değerlendirir. Bu noktada eklemek gerekir ki Hegarty ve O'Mahony'ye (2001) göre teknik ve beceri içeren her insan etkinliği sanat olabilir.

Neely (2007) yemeğin sanat olması için nostalji, güvenlik, yakınlık ve rahatlık gibi bir duyguya sebep olması ve bu niyetle üretilmiş olması gerektiğini savunur. Eğer yemek, tüketende bir duygu oluşturmuyorsa veya duygu oluştursa bile yemeği üreten kişi bu duygunun deneyimlenmesini amaçlamadıysa sanat olarak görülmeyeceği anlamına gelmektedir. Dolayısıyla gastronominin sanat oluşunu Neely estetik deneyim üzerinden kurmaktadır. Sipahi, Ekincek ve Yılmaz (2017) estetik düşünceyi ideal estetik ve pragmatist estetik olarak ikiye ayırmış ve pragmatik estetiğin sanat tanımının merkezinde yer alan “estetik deneyim” bağlamında gastronominin sanat olduğunu öne sürmüştür. Sipahi, Ekincek ve Yılmaz’a (2017) göre hazırlama, pişirme, tasarım ve sunum gibi boyutları bulunan gastronomi, estetik deneyim ve performansı barındırması bağlamında süreç sanatıdır. Justiniano, Jaría-Chacón ve Valls-Pasola (2017) gastronomi endüstrisinin yüksek derecede yaratıcılık, organizasyon, koordinasyon ve inovasyon gerektirdiğini belirterek multidisipliner çalışmanın ve yaratıcılığın önemine dikkat çeker. Bu bağlamda şefler yaratıcılığı görünür kılan artistler olarak nitelenmekte ve gastronomi deneyiminin estetik bir deneyim olduğu belirtilmektedir (Justiniano vd., 2017). Benovsky (2021) sanatın sınırlarının ne olduğunu ve sanatın sınır çizgisinde konumlanmış sanat eserlerini araştırırken mutfak sanatlarını da araştırma evrenine dahil eder. Benovsky, hâkim paradigmaya göre “yeni” olarak isimlendirilebilecek sanat dallarını kıyaslayabilmek için öncelikle sanatın ne olduğunun yapısal analizi yapar ve bu bağlamda sanat eserine içkin sekiz boyut tanımlar:

- Sanat eserlerinin estetik özellikleri vardır.
- Sanat eserleri estetik yargıların nesnesidir.
- Sanat eserleri estetik deneyimleri tetikleme potansiyeline sahiptir.
- Sanat eserleri duyguları tetikleme potansiyeline sahiptir.
- Sanat eserleri anlam ve düşünce aktarma potansiyeline sahiptir.
- Sanat eserleri hem sanatçının hem alımlayıcının gayretini gerektirir.
- Sanat eserlerinin üretilmesi beceri gerektirir.
- Sanat eserleri estetik olmayan niteliklere ve estetik olmayan işleve sahip olabilir.

(Benovsky, 2021).

Benovsky (2021), sanat eserlerinin estetik deneyimleri tetikleme potansiyeli ile duyguları tetikleme potansiyelinin aynı şey olabileceğini belirtmekle beraber belirttiği sekiz boyutun ilk dördü olan estetik özelliklere sahip olma, estetik yargıların nesnesi olma, estetik deneyimleri ve duyguları tetikleme potansiyeline sahip olmayı sanatın ne olduğunun “kalbindeki” unsurlar olarak tanımlar. Dolayısıyla Benovsky’nin (2021) sanat düşüncesinde öne çıkan temel kavramın estetik olduğu ifade edilebilir.

Günümüzde sanatın ne olduğu, daha çok görsel ve işitsel sanatlar ile özdeşleşmektedir. Benovsky (2021) buna alternatif olarak tat ve koku almaya dayalı olarak yemeği sanat çalışması olarak ele alırken, aslında tat ve koku duyularının birbirinden ayrılabilmesine şüpheyile yaklaşarak bu deneyimi çoklu-duyusal deneyim olarak yorumlamaktadır. Buna ek olarak gastronomik deneyimde yemeğin görsel boyutunun ve yeme deneyimi esnasında yemeğin dokusunun, sertlik veya yumuşaklığının da “pakete dahil” olduğunu ekler (Benovsky, 2021). Dolayısıyla gastronomi deneyimi çok-boyutlu bir deneyimdir. Fakat Benovsky (2021), tada dayalı sanat eserlerinde resim sanatına kıyasla daha az anlam ve düşünce olduğunu kabul etmekle beraber, yine de “bir derece” mevcut olduğunu belirtir. Bu noktada Marc Veyrat’ın sunduğu tatsal olarak “ormanda gezinti” deneyiminin doğayla temas fikrini içermesini örnek gösterir. Fakat bir yandan da anlam ve düşünce aktarımının sanat eserleri için zorunlu koşul olmadığını iddia eder. Benovsky’ye (2021) göre tada dayalı sanat eserleri anlam ve düşünce haricindeki diğer sanat olma koşullarını sağlamaktadır.

Monroe (2007), kendisinin “tüketim problemi” olarak adlandırdığı Hegel’in “tüketimi dışlayan teorisi” bağlamında gastronominin sanat oluşunu incelemektedir. Hegel’e göre yemek yenip tüketildikten sonra “geriye” bir şey kalmadığı için yemeğin sanat olmadığını düşünmemiz gerekir; fakat aynı sebeple müzik, dans ve tiyatronun da sanat olmadığını iddia edebiliriz. Bu sebeple Monroe (2007) tüketilip giden yemeğin maddeselliğini “biçimsel yapılanma” olarak adlandırırken, bu biçimsel yapılanmanın arkasında müzikte partiyon, dansa koreografi, tiyatrodaki metin bulunması gibi reçetenin bulunduğunu belirtir. Dolayısıyla bu bakış açısıyla, performans sanatlarında olduğu gibi, yemek tüketilse bile geriye tüketilen maddeden bağımsız olarak zamansız bir şekilde “değişmeyen”, “ebedi” bir boyut bulunduğu düşünülebilir.

Andina ve Barbero (2018) sanat için nesne, özne, yorumlama olasılığı, kurallılık, kurumsal çerçeve, hikâye ve pazar olmak üzere yedi standart koşul listelemiştir. Bunların ilk dördü sanat eseri ile ilişkilirken diğer üçü sanat eserinin içinde bulunduğu bağlam ile ilişkilidir. Fakat bu indirgemeci yaklaşımın pek çok nesne için uygulanabilir olduğu düşünülebilir. Örneğin Andina ve Barbero (2018) gastronominin sanat olarak ele alınmasını Henry’nin hazırlamış olduğu Bloody Mary kokteyli üzerinden yapar.

Andina ve Barbero’nun (2018) çalışması gastronomi disipliniyle ilgili olarak sanat tartışmasında “doğal nesne”, “insan yapımı olan nesne” ve “sanat eseri” arasındaki farka değinen nadir çalışmalardan birisidir. Kokteylin ana maddesi olan domates doğal bir ürün iken, kokteylin standart tarifi insan yapımı nesne statüsünde olarak nitelenmiştir. Bloody Mary’nin sanat eseri kapsamında olması için Henry’nin, kokteylin standart tariftan farklılaşmasına sebep olacak artistik bir dokunuşu gereklidir. Bu dokunuş kokteylin fiziksel yapısında ve lezzetinde

bir farka neden olmaktadır. Fakat Andina ve Barbero (2018), Hegel'in sanatın tüketilen bir şey olmadığı argümanına yanıt olarak, burada sanat bağlamında değerlendirilmesi gereken unsurun ürünün kendisi değil, düşüncesi olduğunun altını çizerek. Bu noktada Andina ve Barbero'ya göre kokteyl sanat ürünü yapan unsur Henry'nin kokteyl tarifidir. Nitekim Monroe'nun (2007) düşünce ile tarifi özdeş kılan argümanı burada tekrar etmektedir.

Kokteylin tarifinde değişiklik oluşturan artistik dokunuş tartışmalı bir konudur. Çünkü bu dokunuş herhangi bir şeyin herhangi bir miktarda eklenmesi ya da çıkarılması olabilir. Dolayısıyla bu argümanın devamında yapılan herhangi bir değişikliğin, sanat eseri olmayan "sıradan" bir nesneyi sanat eserine dönüştürdüğü iddia edilebilir. Hatta bu değişiklik sanat bilinci taşımadan da gerçekleşebilir veya bu değişiklik bu ürünü "tüketen" tarafından "güzel" de algılanmayabilir. Oysaki sanat olma iddiasındaki gastronomik ürünün "güzel olmama" şansı yoktur. Dolayısıyla sıradan üründe sadece değişikliğe sebep olmak onu sanat eseri yapmak için yeterli değildir. Aksi takdirde, tasarımlarıyla estetik olduğu kadar teknolojik gelişmelerle değişen fiziksel yapısı düşünülecek olursa günümüz elektronik aletlerinin de gerekli olan sanat olma koşullarını sağladığı iddia edilmesi mümkün olur. Andina ve Barbero (2018) da bunun farkında olarak yemeğin sanat olması için zorunlu koşulun, "yiyeceğin dönüşmüş olduğu yeni nesneyi tam olarak anlamak için yorumlanması gereken ortam" olduğunu öne sürer. Dolayısıyla yemeğin sanat kapsamında değerlendirilmesi, içinde bulunduğu bağlam ile ilişkilidir.

Literatürden görüleceği üzere gastronominin bir sanat dalı olarak nitelendirilmesi sıklıkla estetik unsurlar üzerinden yapılmaktadır. Bu estetik unsurların başında sunum veya başka bir deyişle tabak tasarımı gelmektedir. Dolayısıyla sanatın daha çok görsel sanatlar, özellikle resim üzerinden tanımlanması dikkat çekicidir. Bu bağlamda tabak sunumunda harmoni, uyum, zıtlık, denge gibi temel sanat ve tasarım kavramları öne çıkmaktadır. Bir diğer estetik boyut ise tat başta olmak üzere duylara dayalı olarak estetik deneyimdir. Bu estetik deneyim idealist paradigma bağlamında "güzel" ideası ile veya pragmatist paradigma bağlamında "haz" ile ilişkilidir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GASTRONOMİNİN BİR SANAT DALI OLARAK İNCELENMESİ

3.1. Araştırma Yöntemi

Literatür incelendiğinde görüleceği üzere gastronominin bir sanat dalı olarak temellendirilmesi ağırlıklı olarak sunumun görselliği ve estetik deneyim üzerinden yapılmaya çalışılmaktadır. Bu noktada sanatın ne olduğuna dair örtük veya açık aksiyomlar bulunmaktadır. Detaylı incelendiğinde gastronomi alanını bir sanat alanı olarak yorumlamaya neden olan sanat tanımlarına göre bir nesneyi sanat eseri yapan bileşenlerin nesnenin estetik özellikleri, nesnenin verdiği estetik haz ve nesnenin estetik oluştundaki yaratıcı unsur oluşu söylenebilir. Fakat bu unsurlar sanat eseri olmayan eserlerde de bulunduğu gibi bir nesnenin sanat eseri statüsünde sayılmasının da zorunlu koşulu değildir. Buradan hareketle gastronominin sanat ile ilişkisinin incelenmesi bu araştırmanın amacını oluşturmaktadır. Araştırmanın amacı ve problemleri sebebiyle bu çalışma zorunlu olarak gastronomi disiplininin sınırlarını aşarak disiplinler arası bir çalışma yapmayı gerektirmektedir.

Araştırmanın amacına uygun olarak nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Nitel araştırmanın herkesçe kabul gören ve kapsamlı bir tanımının yapılmasının güç olduğunu belirten Yıldırım ve Şimşek (2013) nitel araştırmayı, nitel veri toplama yöntemlerinin kullanılarak olguların “doğal ortamda gerçekçi ve bütüncül” olarak ortaya konmasına yönelik bir süreç olarak tanımlamaktadır. Nicel araştırmalarda genelleme yapmak, tahminde bulunmak ve nedensellik ilişkisini açıklamak amaçlanırken, nitel araştırmalarda amaç derinlemesine betimleme yapmak, yorumlamak ve aktörlerin bakış açısını anlamaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Creswell (2013) ise nitel araştırmaların bir konuyu keşfetmek amacıyla gerçekleştirildiğini belirtir.

3.1.1. Temellendirilmiş Kuram Deseni

Araştırma deseni olarak “temellendirilmiş kuram” benimsenmiştir. Yıldırım ve Şimşek’e (2013) göre “nitel araştırma deseni, araştırmanın yaklaşımını belirleyen ve çeşitli aşamalarının bu yaklaşım çerçevesinde tutarlı olmasına rehberlik eden bir strateji olarak” tanımlanmaktadır. Creswell (2013) araştırma desenlerini anlatı araştırması, fenomenolojik araştırma, kuram oluşturma araştırması, etnografik araştırma ve durum çalışması olarak beşe ayırır. Merriam’a (2018) göre bütün nitel araştırmalar bir bakıma fenomenolojiktir. Fakat Creswell (2013) fenomenolojik yaklaşımı bireylerin deneyimine indirger. Dolayısıyla araştırma desenlerinin tanım ve kapsamı bakımından görüş ayrılıkları bulunmaktadır. Nitekim bu olgu

“gömülü teori” araştırma deseninin “kuram oluşturma” ya da “temellendirilmiş kuram” gibi birden çok isimle anılıyor olmasında da görülebilir. Punch (2014) gömülü teori araştırma deseninin sosyal bilimlerde en yaygın kullanılan yorumlama stratejisi olduğunu öne sürüp “gömülü teori” kavramının bir kuram olmadığını fakat kuramın tümevarımsal olarak veriler temelinde geliştirileceği anlamına geldiğini belirtir. Creswell (2013) gömülü teori araştırma deseninin amacının betimlemenin ötesine geçerek kuramsal açıklama yapmak olduğunu belirtir. Bulduklu (2019) geleneksel gömülü teori, Straussian gömülü teori, yapılandırmacı gömülü teori ve feminist gömülü teori olarak dört gömülü teori modelinin bulunduğunu aktarır. Bulduklu’ya göre geleneksel anlayışta önyargı göstergesi kabul edildiğinden başlangıç soruları bulunmamaktadır, fakat Straussian ve yapılandırmacı anlayışa göre süreç literatür taraması ile başlar. Teke (2023) gömülü teori türlerini “klasik/geleneksel” ve “sistematik” olarak ikiye ayırır. Buna göre geleneksel anlayışta araştırma süreci boş zihinle başlayıp, teori tarafsız sorularla ortaya çıkmaktadır ve araştırmacının pasif bir konumu bulunurken, sistematik anlayış nereden başlanacağı konusunda genel bir düşünceye sahip olunan, teorinin yapılandırılmış sorularla ortaya çıktığı ve araştırmacının aktif rol aldığı bir süreç olarak tanımlanmaktadır (Teke, 2023). Gençoğlu (2014) gömülü teorinin veri toplama ve analiz aşamasında belirli bir prosedürü takip etse de esnek ve toleranslı olması, yeni kavramsal kategoriler ve bunların arasında yeni ilişkiler kurması, bilimsellikten ödün vermeden araştırmacının yaratıcılığını ortaya koyması gibi olumlu yanlarının yanı sıra soyutlama sürecinde dikkatli olunması gerektiğine ve analiz sürecinin araştırmacı için uzun ve yorucu olabildiğine dikkat çeker.

3.1.2. Araştırma Katılımcıları

Yıldırım ve Şimşek (2013) örnekleme yöntemlerini nicel gelenek ile nitel geleneği doğrusal bir çizginin iki ucuna yerleştirerek sınıflar. Nicel gelenek olasılık temelli olarak seçkisiz, sistematik, tabaka ya da küme örnekleme gibi örnekleme yöntemleri ile örtüşürken, nitel gelenekte aykırı durum ya da maksimum çeşitlilik gibi amaçlı örnekleme yöntemleri bulunur. Baltacı (2018), nitel araştırmalarda örnek seçimi, örnek belirleme yöntemi ve örnek hacmi konusunda yapılan hataların çalışmanın geçerlik, güvenirlik, tutarlık ve inandırıcılığını olumsuz bir şekilde etkilediğini belirterek nitel araştırmalarda kullanılan başlıca örnekleme yöntemlerini inceler. Araştırmanın amacı doğrultusunda yukarıda listelenen örnekleme yöntemleri incelenmiş, ölçüt örnekleme bu araştırmanın yapısına uygun görülmüştür. Ölçüt veya diğer bir adıyla kriter örnekleme, araştırmacı tarafından belirlenen veya önceden hazırlanmış ölçüt veya ölçütleri karşılayan bütün durumların çalışılması olarak tanımlanmıştır

(Baltacı, 2018). Baltacı'ya (2018) göre “ölçüt örneklemedeki asıl nokta seçilecek olan durumların bilgi verme açısından zengin olmasıdır”.

Gastronominin sanat ile ilişkisi ve gastronominin bir sanat dalı olup olmadığının araştırılması için sanat alanında uzman akademisyenler ile görüşülmesine karar verilmiştir. Bu bağlamda ölçüt olarak güzel sanatlar fakültesi çatısı altında görev alan doktor ve üzeri unvana sahip öğretim üyeleri ile görüşülmesi kararlaştırılmıştır. Bahsi geçen ölçütleri sağlayan akademisyenlere ulaşabilmek için Yüksek Öğretim Kurumunun “YÖK Akademik” isimli veri tabanından faydalanılmıştır. Resim, heykel gibi “güzel sanatlar” kavramının merkezinde olan sanat dallarını kapsayan “plastik sanatlar” üst başlığının altında listelenen evrenin büyüklüğü 883 olarak gözükmemektedir. İlgili kişilere ulaşmak için araştırmanın amacı ve kapsamına dair bilgi verilerek veri toplama için görüşme talebi e-posta aracılığıyla iletilmiş, katılım için olumlu yanıt veren ilk üç kişiyle çevrimiçi görüşme programları aracılığıyla pilot görüşme yapılmıştır. Bu görüşmeler sırasıyla 21 dakika, 31 dakika ve 15 dakika sürmüştür. Pilot görüşme sürecinde soru formundaki sorular sorulup yanıtlar toplandıktan sonra katılımcılara soru formunun geliştirilmesine yönelik görüşleri sorulmuştur. Soru formunun yeterli olduğuna yönelik geri bildirim alınmış olup veri toplama sürecine devam edilmiştir. Araştırma sürecinde toplam 182 akademisyene araştırmanın amacı, kapsamına dair bilgi verilerek veri toplama için görüşme talebi iletilmiş, toplam sekiz tanesi gastronomi hakkında bilgi sahibi olmadıkları veya buna zamanları olmadığı gibi gerekçelerle görüşme talebine olumsuz yanıt vermiş, sekiz tanesi araştırmaya katılmak isteyeceklerini bildirmelerine rağmen görüşme sağlanamamış, 25 akademisyen ise görüşmeye katılmak istediklerini belirterek araştırmaya dahil olmuştur. 2023 yılının mart ayında 24 katılımcı ile toplam 761 dakikalık görüşme gerçekleştirilmiş olup, ortalama görüşme süresi 34 dakika olarak hesaplanmıştır. Toplam 23 katılımcı ile çevrimiçi görüşme programları aracılığıyla görüşme yapılmış ve kayıt altına alınmıştır. Bir katılımcı ile yüz yüze görüşme yapıp ses kayıt cihazı ile görüşme kaydedilmiştir. Daha sonra bu kayıtlar analiz için metne çevrilmiştir. Bir görüşmeci ise araştırma sorularını mail yoluyla cevaplamak istediğini belirtmiş, danışman onayı alındıktan sonra bu cevaplar araştırmaya dahil edilmiştir.

3.1.3. Veri Toplama Araçları

Arık ve Arık (2016) Türkiye’de 30 makale ve 40 lisansüstü tezinde gömülü teorinin teori geliştirmeye yönelik olarak veya veri toplama ve veri analizi süreci olarak iki şekilde kullanıldığını tespit etmiştir. Şener (2019) ise Türkiye’de yapılmış sekiz adet gömülü teori çalışması tespit etmiş, bunların tamamı keşif amacıyla yapılmışken ağırlıklı olarak veri toplama yöntemi görüşme olmuştur. Bu çalışmada da veri toplama aracı olarak görüşme kullanılmıştır.

Nitel araştırmalarda en sık kullanılan veri toplama aracının görüşme olduğunu belirten Yıldırım ve Şimşek’e göre (2013: 147) ankete kıyasla görüşmenin esneklik, yanıt oranı, sözel olmayan davranış, ortam üzerinde kontrol, soru sayısı, anlık tepki, veri kaynağının doğrulanması, tamlık ve derinlemesine bilgi gibi güçlü yönleri olmakla beraber maliyet, zaman, olası yanlışlık, kayıtlı veya yazılı bilgileri kullanamama, gizliliğin ortadan kalkması, soru standardının olmaması ve bireylere ulaşma güçlüğü gibi zayıf yönleri bulunmaktadır.

Görüşme, yapılandırılmış ve yapılandırılmamış olarak ikiye ayrılır. Yapılandırılmış görüşmede görüşülen bireylerin verdikleri bilgilerin paralellliğini veya farklılığını tespit etmek amaçlandığı için genellikle kapalı uçlu sorular sorulurken yapılandırılmamış görüşme keşif amaçlı olduğu için açık uçlu sorular kullanılmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Fakat yapılandırılmış ve yapılandırılmamış ayrımını spektrumun iki ucu gibi düşünürsek görüşme bu iki uç arasında da yer alabilir. Nitekim Creswell (2013) gömülü teori deseni ile ilgili farklı yaklaşımlar bulunduğu için istenilen esnekliğı sağlaması amacıyla “daha az yapılandırılmış” ve “daha uyarlanabilir” yaklaşımların kullanılabilirliğine dikkat çeker. Punch (2014) da benzer şekilde “yarı-yapılandırılmış” ve “yarı-standartlaştırılmış” görüşme türlerine dikkat çekerek görüşmede istenilen derinliğe göre yapılandırılma derecesinin değışebileceğini ifade eder.

Yıldırım ve Şimşek (2013) sohbet tarzı görüşmelerin görüşme konusunda deneyimli araştırmacılar için uygun olduğunu belirterek görüşme formu kullanımının araştırmacıya zaman esnekliğı sağlamasının yanında sistematik ve karşılaştırılabilir bilgi toplama gibi faydaları olduğunu belirtir. Bu bağlamda görüşme formunun belirli bir standarda sahip olması gerekmektedir. Görüşme formunun hazırlanmasında soruların anlaşılabilirliğı, görüşülen kişilerin kendi deneyimleriyle ilişkilendirebileceğı özgül nitelikte olması, keşif amacı güden araştırmalar için ayrıntılı yanıtlamayı teşvik edecek türde olması, görüşülen bireyi yönlendirmekten kaçınması ve çok boyutlu sorulardan kaçınılması gibi ilkelere dikkat edilmesi gerekmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Ayrıca görüşme formu için ilgili sorunun net bir şekilde anlaşılması amacıyla alternatif soruların hazırlanması, açık veya kapalı uçlu ya da dolaylı veya varsayıma dayalı gibi farklı türden soruların hazırlanması ve soruların mantıklı bir şekilde düzenlenmesi gerekmektedir (Yıldırım ve Şimşek, 2013).

Araştırmanın amacı doğrultusunda ve yukarıda belirtilen çerçevede üç soruluk görüşme formu oluşturulmuştur:

1. Gastronomi kavramı sizin için ne anlama gelmektedir ve bu alanla gündelik hayattaki ilişkiniz nedir?
2. Gastronomi ve sanat ilişkisini nasıl değerlendirirsiniz? Bu ilişkinin geleceğine yönelik düşünceleriniz nelerdir?

3. Gastronomi olgusu bir sanat dalı olarak tanımlanabilir mi?

- Yaklaşımınız olumluysa bunun gerekçeleri nelerdir?
- Yaklaşımınız olumsuzsa bunun gerekçeleri nelerdir?
- Yaklaşımınız olumsuzsa gastronominin bir sanat olabilmesi için nelere ihtiyaç

vardır ve bunu mümkün olarak görüyor musunuz?

İlk soru sanat alanında uzmanlığı bulunan akademisyenlerin gastronomi alanı ile ilişkisini tespit edebilmek için üretilmiş olup, ikinci ve üçüncü sorular literatürde de yer aldığı şekliyle gastronomi ile sanat arasındaki ilişkiyi gastronominin sanat oluşu tartışmalarından ayırarak analiz etmeyi amaçlamıştır. Gastronominin bir sanat dalı olarak tanımlanıp tanımlanamayacağını kişilerin konu hakkındaki bireysel tutumları yerine sanata ilişkin ölçütler üzerinden gerçekleştirilmesi amacıyla katılımcıların gerekçeleri üçüncü sorunun alt boyutu olarak vurgulanmıştır. Üç akademisyen ile gerçekleştirilen pilot görüşmeler neticesinde soru formunun uygun olduğu görülmüş ve katılımcılar ile görüşmeler bu soru formu aracılığıyla gerçekleştirilmiştir.

3.1.4. Verilerin Analizi

Araştırma desenine uygun olarak gömülü teori çözümlemesi veya bir diğer adıyla temellendirilmiş kuram çözümlemesi kullanılmıştır. Temellendirilmiş kuram çözümlemesinde ana düşünce verilerdeki önemli olan unsuru açıklayan, verilere dayalı olmak şartıyla soyutluluk derecesi yüksek merkezi bir kategori bulmak amaçlanmaktadır (Punch, 2014). Temellendirilmiş kuram çözümlemesi üç aşamada gerçekleştirilmektedir: İlk soyutlama düzeyinde kavramsal kategorilerin tespit edilmesi, ikincisinde kategoriler arasındaki bağlantıların kurulması ve üçüncü aşamada ise kategoriler arası ilişkileri açıklayan hipotezleri kuramla bütünleştiren daha soyut merkezi bir kategori bulunması amaçlanmaktadır (Punch, 2014). Verilerin kodlanması, toplanan verinin küçük parçalara indirgenerek kolay işlenebilmesine yardımcı olur (Bulduklu, 2019). Temellendirilmiş kuram verilerinin çözümlenmesinde açık kodlama, kuramsal (eksen) kodlama ve seçici kodlama sırasıyla veya eşzamanlı olarak gerçekleştirilebilir (Punch, 2019). Kodlama sürecinin “mekanik veri indirgeme” ve “verileri analitik kategorilere ayırma” olmak üzere eşzamanlı iki etkinlikten oluştuğunu belirten Bulduklu’ya (2019) göre “açık kodlama” verileri sınıflamak için başlangıç noktası olarak araştırma sorusundan, literatürden veya katılımcıların kullandığı kavramlardan oluşmaktadır; “eksenli kodlama” kavramlar veya kategoriler arasında bağlantı kurmaya ve bazı verileri analiz dışında bırakarak diğerlerinin daha derinlikli bir şekilde düşünülmesine yardımcı olur; “seçici kodlama” ise toplanan verinin son kez analiz edilerek araştırmanın ana

kategorilerinin belirlenmesini sağlar. Bu çalışmada da verilerin analizinde bu üç aşamalı kodlama kullanılmıştır. Benzer bir çalışma örneği olarak Ünal ve Çatı'nın (2016) girişimci üniversite olma yolundaki süreci incelemesi sonucu dört temadan oluşan bir model elde ettiği çalışma örnek olarak gösterilebilir.

3.1.5. Geçerlik ve Güvenirlik

Geçerlik ve güvenilirlik bilimsel araştırmaların sonuçlarının inandırıcılığını sağlamak için kullanılan iki ölçüttür (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Araştırma sonuçlarının doğruluğunu konu edinen ölçüt geçerlik olarak adlandırılırken iç geçerlik ve dış geçerlik olarak ikiye ayrılır. İç geçerlik araştırdığımız olguların gerçeği yansıtmasıyla, dış geçerlik ise araştırma sonuçlarının genellenebilirliği ile ilgilidir. Güvenilirlik de araştırma sonuçlarına tekrar ulaşılabilirlik ile ilgili olarak iç güvenilirlik ve dış güvenilirlik olarak ikiye ayrılmaktadır. İç güvenilirlik başka araştırmacıların aynı veri setiyle aynı sonuçlara ulaşabilmesiyle, dış geçerlik ise araştırma sonuçlarının, araştırmanın gerçekleştirildiği ortama benzer ortamlarda aynı sonuçlara ulaşılabilmesi ile ilgilidir (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Yıldırım ve Şimşek (2013) gerek geçerlik gerek güvenilirlik ile ilgili bazı ölçütlerin nitel araştırmaların doğasıyla çeliştiğini söylese de güvenilirliği sağlamak için bazı önlemler bulunduğunu belirtir.

Yıldırım ve Şimşek (2013) nitel araştırmaların doğasına uygun olduğu düşünülen inandırıcılığın iç geçerlik, aktarılabilirliğin dış geçerlik, tutarlığın iç güvenilirlik, teyit edilebilirliğin dış güvenilirlik olarak tanımlandığı alternatif yaklaşımlar bulunduğuna dikkat çeker. İnandırıcılık araştırma sürecinin açık, tutarlı ve başka araştırmacılar tarafından doğrulanabilir olmasını sağlamaya yönelik olarak kanıt gösterilmesini gerektirir. Bu bağlamda uzun süreli etkileşim, derinlik odaklı veri toplama, çeşitleme, uzman incelemesi ve katılımcı teyidi inandırıcılığı sağlamak amacıyla kullanılan stratejilerdir. Aktarılabilirlik koşulunu sağlamak için Yıldırım ve Şimşek (2013) ayrıntılı betimleme ve amaçlı örneklemin önerildiğini aktarır. Nitel araştırmalarda olay ve olgular sürekli değiştiği için tekrar edilebilirliğin mümkün olmadığını öne süren Yıldırım ve Şimşek (2013), nicel araştırmalarda tekrar edilebilirliğe tekabül eden “güvenirlik” kavramı yerine nitel araştırmalar için güvenirliliğin de odağında olan tutarlılık kavramı öne çıkarır. Buna göre tutarlılığın veri toplama araçlarının oluşturulması, verilerin toplanması ve verilerin analiz aşamasında kendisini göstermesi gerekir ve bunun için dışarıdan bir gözle bakılarak verilerin benzer bir süreçle toplanıp toplanmadığına veya veriler ile sonuçların ilişkisinin incelenmesi gerektiğine dikkat çeker. Teyit edilebilirlik ise, nitel araştırmalarda tam nesnelliğin mümkün olmadığı düşüncesinden yola çıkarak, ulaşılan sonuçların verilerle sürekli olarak doğrulanmasına ve buna dayanarak okuyucuya mantıklı bir

açıklama sunabilmesine odaklanmaktadır. Bu bağlamda araştırmacının yargı, yorum ve önerilerinin dışarıdan bir uzman tarafından veriler ile doğrulanabilir olduğunun incelenmesi gerekmektedir.

Önceki paragrafta aktarılan bilgiler ışığında aktarılabilirlik koşulunu sağlamak amacıyla araştırma süreci ve yöntemi ayrıntılı bir şekilde okuyucu ile paylaşılmıştır. Tutarlılık için aynı soru formu kullanılarak katılımcılar ile görüşülmüş olup toplanan yanıtlar metne dönüştürüldükten sonra katılımcı ve soru bazında analiz edilmiş ve danışman incelemesine gönderilmiştir. Teyit edilebilirlik için katılımcılardan toplanan yanıtlar ile ulaşılan sonuçlar tez danışmanı ve tez jüri üyeleri tarafından incelenmiştir. İnanırcılık koşulunu sağlamak üzere detaylı açıklamaların yanı sıra doğrudan alıntılara yer verilmiştir.

3.2. Bulgular

3.2.1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcıların demografik özellikleri incelendiğinde 12'sinin kadın 13'ünün erkek olduğu, 36 ile 64 yaş aralığında oldukları ve akademik deneyimlerinin yıl bazında 10 ile 37 arasında değişkenlik gösterdiği gözlemlenmiştir. Katılımcıların ortalama yaşı 50, ortalama akademik deneyimi 21,5 yıl olarak hesaplanmıştır. YÖK Akademik veri tabanında yer alan bilgilere göre çalışma alanlarının ağırlıklı olarak disiplinler arası sanat (15), resim (12) ve heykel (8) olduğu görülmektedir (Tablo 3.1).

Tablo 3.1 Katılımcıların Demografik Özellikleri

Kod	Cinsiyet	Yaş	Akademik Deneyim (Yıl)	Akademik Unvan	Araştırma alanı
K1	Kadın	54	20	Profesör Dr.	Resim
K2	Erkek	46	23	Profesör Dr.	Resim, Disiplinler Arası Sanat, Baskı Resim
K3	Kadın	36	13	Doçent Dr.	Resim, Disiplinler Arası Sanat, Baskı Resim
K4	Kadın	57	33	Profesör Dr.	Resim, Disiplinler Arası Sanat
K5	Erkek	40	14	Dr. Öğretim Üyesi	Resim
K6	Kadın	54	14	Dr. Öğretim Üyesi	Resim, Enstalasyon-Yerleştirme, Disiplinler Arası Sanat

K7	Kadın	43	20	Doçent Dr.	Baskı Resim, Resim
K8	Erkek	44	20	Doçent Dr.	Baskı Resim, Resim, Disiplinler Arası Sanat
K9	Erkek	52	24	Profesör Dr.	Seramik, Heykel, Disiplinler Arası Sanat
K10	Erkek	64	30	Dr. Öğretim Üyesi	Resim
K11	Erkek	51	22	Doçent Dr.	Heykel, Disiplinler Arası Sanat
K12	Erkek	41	10	Dr. Öğretim Üyesi	Heykel, Video Sanatı, Disiplinler Arası Sanat
K13	Erkek	58	28	Doçent Dr.	Heykel
K14	Kadın	58	33	Profesör Dr.	Disiplinler Arası Sanat, Enstalasyon-Yerleştirme, Video Sanatı
K15	Erkek	48	12	Profesör Dr.	Heykel, Disiplinler Arası Sanat, Çevresel Sanat
K16	Kadın	45	12	Doçent Dr.	Resim
K17	Kadın	55	28	Profesör Dr.	Resim, Enstalasyon-Yerleştirme, Video Sanatı
K18	Kadın	50	15	Profesör Dr.	Seramik
K19	Kadın	40	16	Doçent Dr.	Resim, Enstalasyon-Yerleştirme
K20	Kadın	40	15	Doçent Dr.	Baskı Resim, Enstalasyon-Yerleştirme, Disiplinler Arası Sanat
K21	Erkek	55	25	Dr. Öğretim Üyesi	Heykel, Enstalasyon-Yerleştirme, Disiplinler Arası Sanat
K22	Erkek	55	32	Profesör Dr.	Heykel, Enstalasyon-Yerleştirme, Disiplinler Arası Sanat
K23	Erkek	54	17	Doçent Dr.	Heykel
K24	Erkek	63	37	Profesör Dr.	Resim, Baskı Resim, Disiplinler Arası Sanat
K25	Kadın	48	26	Profesör Dr.	Seramik, Disiplinler Arası Sanat

3.2.2. Gastronominin Sanat Konumunun İncelenmesi

Gastronominin sanat konumunun araştırılması üç aşamalı bir süreçten oluşmaktadır. Öncelikle gastronomi alanından olmayan katılımcıların gündelik hayatlarında gastronomi ile ilişkisinin tespit edilmesi, sonra gastronomi ile sanat arasındaki ilişkinin doğasının ne olduğunun açığa çıkartılması ve son olarak gastronominin bir sanat dalı olup olmadığı tartışmasında kullanılabilecek sanat ölçütlerinin neler olduğunun tespit edilmesi bu üç aşamayı oluşturmaktadır. Araştırma sonucunda ortaya çıkan tematik yapı Tablo 3.2’de verilmiştir.

Tablo 2.2 Gastronomi Alanının Sanat Konuma Dair Katılımcı Yanıtlarının Analizi

Tema	Alt-tema	Bileşenler
Gastronomiye ilgi	Amatör	Evde yemek yapmak, evde yeme, dışarıda yeme, sağlıklı beslenme, yemek yemeyi sevmek
	Profesyonel	Akademik ilgi
Gastronomi-sanat ilişkisi	Sanatta gastronomi	Gastronomi ürünlerinin sanat eseri üretiminde kullanılması
	Gastronomide sanat	Sanat ilke, kavram ve tekniklerinin gastronomi üretiminde kullanılması
	Yapısal benzeşim	- Ürün: Estetik, Tasarım (Kompozisyon) - Üreten: Yaratıcılık ve Teknik Kullanımı - Tüketen: Deneyim ve Haz - Bağlam: Mekân ve Kültür
	Sanat eğitimi	Sanat tarihi ve temel tasarım eğitimi
Ölçütler	Sanatın tanımı	Klasik, modern ve çağdaş sanat paradigmaları
	Estetik	Sanat eserinin estetik özellikleri ve deneyimin estetik özellikleri
	Yaratıcılık	Malzeme ve teknik kullanımı, özgünlük, keşifler yapma, yemeğin sanat eseri üretimine benzer aşamalar ve ilkeler ile üretilmesi
	Alımlayıcı	Deneyimleyen kişinin deneyimlediği olguyu sanat olarak kabul etmesi
	Sanatçı tavrı	Üreten kişinin sanat yapma niyeti ve iddiası ile üretim yapması
	Fikir	Sanat eserinin anlam dünyasına ilişkin bir içeriğe sahip olması, entelektüel bir düşünce barındırması
	Eğitim	Sanat formasyonu

	Sanat dalları	Sanatın mevcut kurumsal yapısı ve kendi içerisinde dallara ayrılması
	Biriciklik	Sanat nesnesi veya deneyiminin eşsiz olması
	İşlev	Üretilmiş nesnesinin birincil amacının bir ihtiyaca karşılık gelmesi, ticari bağlamı veya sanat yapma amacıyla üretilmiş olması

3.2.2.1. Katılımcıların Gastronomiye Yönelik İlgileri

Katılımcıların gastronomi alanına yönelik çeşitli sebeplerle ilgilerinin bulunduğu tespit edilmiştir. Öncelikle katılımcıların birçoğu yemek yapmaktadır (K1, K4, K7, K9, K12, K13, K14, K15, K18, K19, K20, K21, K23, K24) ve yemek yapmayı sevdiğini (K1, K12, K14, K15, K20, K23) görüşme esnasında beyan etmiştir.

“Yemek yapmayı ve paylaşmayı severim. Klişe değildir. Benim için bir yaptığı yemeği bir daha yapamaz derler çünkü uydururum o anki malzemelere göre biraz yorum yapma şeyim vardır. Şimdi sanatla ilişkisi: mesela ressamların, ki çevremde çok fazla ressam oldu, dostlarım arkadaşlarım, hepsi çok güzel yemek yapıyorlar.” (K1).

“Ben kişisel olarak meraklıyım. Değişik pişirme yöntemleri var: Seramikçi olduğum için seramiğin içerisinde seramik fırınında yerel yemekleri pişirmeyi çok seviyorum. Mesela geçenlerde güzel marine edilmiş iç pilavlı bir oğlak pişirdim seramik fırınında, herkes de afiyetle yediler.” (K9).

“Ben akademik kariyere başlamadan önce bir mutfak eğitimi almıştım. Hatta otel deneyimim de oldu. Dolayısıyla konuya çok uzak olduğum söylenemez. Bilakis yakınım diyebilirim, hala yemek yapmaya devam ediyorum evimde.” (K11).

“Yemek yapmayı severim, çok iyi yapar mıyım bilmiyorum ama yemek yapmayı severim. Yemeklere bakmayı da severim. Ben üniversitedeyken felsefe bölümünden metin okuma dersi alıyordum, orada bizim hocamız ‘En büyük sanat yemek yapabilme becerisi’ demişti. Çok etkilemişti beni. Ondan sonra biraz daha herhalde dikkatli olmaya başladım. Yemeğin görüşünü, yapılış şekli, tadı falan gibi şeylere biraz daha farklı gözle bakmaya başladım.” (K23).

Buna ek olarak bazı katılımcılar yemek yemeyi sevdiğini (K1, K4, K6, K12, K16, K20, K22) dile getirmiştir.

“Farklı tatları tatmayı çok severim. Aynı zamanda görselin dışında kokuya da önem veririm. Garip bir alışkanlık, kokularım ilk önce yemeden. Çoğu insan da böyle yapıyordur eminim.” (K12).

“Çevremde hep çok güzel yemek yapan insanlar oldu. Annem çok güzel yemek yapar ve hani bu herkesin annesi güzel yemek yapar anlayışı vardır, çünkü alıştığımız bir kültürüdür ama annemin yemekleri dışarıda da başkaları tarafından da çok beğenilir. Çünkü Fransızca öğretmeni hem Fransız mutfağını bilir, bir taraftan Çerkez, Çerkez mutfağını bilir yani farklı kültürlerin yemeklerini kendince biraz da sentezler. O yüzden güzel yemek yemeyi severim ama kendim yaptığımda o kalitede bulmadığım için yaptığım yemeklerden çok memnun değilim açıkçası.” (K16).

“Yemek yapmayı severim, ondan sonra yemek yemeyi de severim. Yemekleri görünüşüne göre yerim veya yemem. Çocukluğumdan kalan bir şeydir bu fazlaca devlet yurdunda da kaldığım için, liseden beri... O yüzden bir yemeği görünüşüne göre seçerim.” (K20).

Katılımcılarda (K1, K4, K5, K8, K14, K18, K21) evde yeme eğilimi görülmekle beraber, dışarıda yeme ile ilgili olarak hijyen (K1, K2, K3, K4, K7) en çok dikkat edilen unsur olarak öne çıkmaktadır.

“Sağlığına iyi geliyor mu insanın, türlerine göre et ya da daha az karbonhidrat olsun içerisinde ya da sebze ağırlık olsun diye bakmaya çalışıyorum şu an ve en önemlisi bence temizlik: Temiz bir yer mi, salata yiyeceksem iyi yıkanmış mı... Çünkü ondan hasta olma endişesi var.” (K3).

“Her yerde yemek yemiyorum. Benim için daha fazla lezzetini sevdiğim, temizliğine güvendiğim yerleri seçiyorum ama arkadaşlarla gittiğimizde daha özel yerler seçiyoruz.” (K4).

“Yalnız yemeyi sevmem, aileme yemeyi severim arkadaşlarımla yemeği severim. Ailemle arkadaşlarımla yemek yediğim zaman sıcak bir ortam olmasına dikkat ederim, temiz bir ortam olmasına dikkat ederim ve o yemek yapan yerin daha önce iyi bir ünü var mı... Herhangi bir şekilde duyum aldıysam güzel olduğuna, lezzetli olduğuna dair...” (K7).

Ayrıca katılımcıların yaklaşık yarısı (K1, K2, K3, K5, K8, K9, K10, K13, K14, K15, K17, K18) sağlıklı beslenmeye özen gösterdiğini ifade etmiştir.

“Sağlıklı beslenmeye son 10 yıl başladım diyebilirim. 30’lu yaşlarıma girdiğimde bir doktor sayesinde aslında beslenme ile ilgili bir şey bilmediğim ortaya çıkmıştı. Bitki çayları, sebzelerle ilişkiler falan. Böyle her şeyi seven birisi değildi yani yemesi problemli birisiydim ama yaş ilerledikçe damak tadı da artıyor... Son 10 yıldır bilinçli besleniyorum.” (K1).

“Sağlıklı beslenmeye çalışıyorum, kilo aldırarak şeyler yememeye çalışıyorum.” (K2).

“Annem şeker hastası, bu nedenden dolayı glisemik indeksi düşük besinlerle besleniyoruz, sebze ağırlıklı... Çocukluğumdan beri hiç margarin girmedi eve; tereyağı ve zeytinyağı, daha çok zeytinyağı... Yani Akdeniz tipi beslenme türümüz var.” (K17).

“Çölyaktan dolayı mutfakla olan ilişkim normal beslenen bir birey gibi olmadı hayatım boyunca daha zor oldu diyeyim... unumu da kendim yapıyorum, ekmeğimi de kendim yapıyorum, yemeğimi de kendim yapıyorum. Yani evde bu manada bayağı bir zaman harcıyorum diyebilirim.” (K18).

Önemli bir diğer olgu ise katılımcıların beşinin (K2, K9, K20, K22, K25) akademik gerekçelerle gastronomi ile ilgileniyor oluşudur. Katılımcıların gastronomi olgusu ile gündelik yaşamdaki ilişkilerine dair ifadelerine aşağıda yer verilmiştir:

“Meslektan dolayı, doğal olarak bir pozisyonndan dolayı etkileşimim var. Dışarıdaki bu konuyla hiçbir bağlantısı olmayan bir sanatçı gibi değilim.” (K2).

“Bir disiplin olarak çok yakın değilim diyemem. Şimdi ben daha şöyle açıklayayım tat ve koku üzerine çalışmalarım oldu, akademik çalışmalarım oldu. Ben, mesela bir tadın ve kokunun bir yapıt üretiminde nasıl işe koşulabileceği konusunda örnekler de topladım, sana onları da onlardan da bahsetmek istiyorum.” (K22).

“Bu alan ile gündelik hayatta olan ilişkim yemek yeme deneyimi, yemek kültürü ve sofrası tasarımı üzerinedir. Sanatçı bir akademisyen olarak, seramik sanatı ve tasarımı ile ilgili sanat ve tasarım eğitimi veren bir akademisyen olarak, tasarım boyutu ile de araştırma alanımla ilişkili bir disiplin olduğunu ifade edebilirim.” (K25).

3.2.2.2. Gastronomi-Sanat İlişkisi

Katılımcıların tamamına yakını gastronomi ile sanat arasında kuvvetli bir ilişki bulunduğunu onaylamaktadır. Katılımcıların yanıtlarına göre bu ilişkinin dört ana boyutu olduğundan söz edilebilir: Biyolojik ve kültürel olarak insan yaşamında önemli bir yeri bulunması sebebiyle gastronomiye dair çeşitli unsurların resim, heykel, seramik veya çağdaş performans sanatında kullanılması; temel sanat ve tasarım kavramlarının özellikle yemeğin sunumunda kullanılması sebebiyle gastronomi ürünlerinin sanatsal nitelikleri; sanat ile gastronomi alanları arasındaki yapısal benzeşim ve sanat eğitimi.

Gastronominin konu veya malzeme olarak sanatta kullanımına ek sık verilen örnekler tür olarak çağdaş performans sanatı bağlamında ilişkisel estetik (K4, K6, K12, K14, K16, K21, K22), natürmort resimler (K5, K6, K9), gerçek nesnelere benzeyen Pop-Art heykel ve resimler (K6, K15, K23) öne çıkarken katılımcıların görüşme esnasında değindiği diğer akımlar Eat-Art (K6) ve Yeni Gerçekçilik (K5) olmuştur. Bu noktada eleştirel bir yaklaşım olarak Katılımcı 2 natürmort türü resimleri gastronominin sanat ile ilişkisi olarak değerlendirmemektedir:

“Zaten sanat dediğimiz şey de ona izleyicinin başka bir şekilde bakmasını sağlamaktır, olduğunun dışında görmesini sağlamaktır. Yoksa gidip elma yapmak değildir. Bu tarz için söylüyorum, elma resmi yapan kişi de gastronomi ile ilgili değildir; onun resminde elma form olarak vardır, kırmızı olduğu için vardır ya da elma olduğu için de vardır, göze hoş geldiği için kullanmıştır. Soyulmuş portakal yapar, karpuz, meyve, sepet yapar, natürmort dediğimiz... Dolayısıyla sanatı gastronomi ile ilişkilendirmesi anlamında değildir.” (K2).

Benzer şekilde Katılımcı 8 de natürmort türü eserleri gastronominin sanat ile ilişkisi olarak kabul etmemektedir. Sanat kavramının politik bir kavram olduğunu öne süren Katılımcı 8’e göre natürmort politik bir tavrı yansıtmaktadır:

Natürmort gastronomi ile sanatın ilişkisi değildir. Natürmort sanatın erk ile ilişkisidir. Natürmortta kullanılan nesneler gastronomik nesneler değildir genellikle. Yani her zaman değildir, özel nesnelerdir onlar. O dönemde herkesin alamadığı nesnelerdir onlar. Bir kaz mesela, birtakım çiçekler özellikle üst sınıfın, kraliyet sınıfının ele geçirdiği, özel insanların bakabileceği nesnelerdir. Halk arasında olmaz o. Elmanın resmi, natürmort tarihi içerisinde baktığın zaman çok yoktur ama özel nesnelerin vardır. Yine politik alanla ilişki kurabilirsin. Günümüzde tabii ki değişti, nesneler kolayca dolaşabiliyor ve erişebiliyoruz.” (K8).

Görüşmeler esnasında gastronominin sanatla ilişkisine en çok referans verilen sanatçı ve eser Sarkis’in “Pilav ve Tartışması” (K12, K14, K16, K21, K22) olurken Rirkrit Tiravanija’nın çalışmaları (K4, K14, K16, K22) ve Serkan Özkaya’nın “Bana Onun Kellesini Getirin” (K6, K17, K22) isimli eseri Sarkis’i takip etmiştir. Ayrıca Katılımcı 9, sanatçı veya eser adı belirtmeden gastronomik ürün temalı güncel kent heykellerini ve Antik dönem vazo, dokuma ve cam işliğini gastronomi sanat ilişkisine örnek olarak gösterilmiştir. Buna ek olarak Katılımcı 9 sofrası grubu seramiklerinin işlevi sebebiyle gastronomi ile seramik sanatı arasında yakın ilişki bulunduğunu savunmuştur. Benzer bir şekilde Katılımcı 18 de gastronomi ile seramik arasında yakın ilişki bulunduğunu ve seramik sektörü adına geleneksel tabak formlarına kıyasla yeni bir dilin ortaya çıktığını dile getirmiştir:

“Yaptıkları üretimler bizim ne geçmişte aldığımız eğitimle şu andaki klasik üretim anlayışı ile aslında ilgisi yok ve dediğim gibi tamamen yeni bir dil oluyor. Bu anlamda o dile biraz daha kulak kabartmak gerekiyor diye düşünüyorum. Yani kullanılan sırrın işte artistik sırlar olması, yemekle yarışıyor olması, oradaki görsel denge, yemekle tabak arasındaki ilişki, oradaki renk ve çamurun dokusu yani tabağın dokusu ya da o sunum kabının dokusunda çok ciddi değişiklikler var. Ama tabii ki her yeni şeyde olduğu gibi biraz fazla riskler de barındırıyor. Şu anda, özellikle hijyenik olması anlamında, işte koşulsuz sırlarını kullanılması yani zehirsiz ham maddelerin kullanılması gerektiği anlamında...” (K18).

Katılımcıların görüşlerine göre gastronomi ile sanatın yapısal açısından benzeşen yönleri “ürün”, “üreten”, “tüketen” ve “bağlam” olmak üzere dört ana boyut altında sınıflandırılabilir. Sunumu yapılan yemek ile sanat eseri “estetik” ve “tasarım” bakımından; tabağı üreten aşçı ile sanatçı “yaratıcılık” ve “teknik ve malzeme” kullanımı bakımından; yemeği tüketen kişi “deneyim” ve “haz” bakımından benzerlik göstermektedir. Ayrıca yemek ve sanat eseri kültürel birer göstergedir ve diğer unsurlardan ayrı olarak belirli bir mekân içerisinde deneyimlenmektedir. Buradan hareketle bazı katılımcılar gastronomi ile resim, heykel, performans sanatı (K4) ve tiyatro (K13) arasında yapısal olarak benzerlik olduğunu ifade etmişlerdir:

“Sanat dediğimiz kavramın ucu bucağı yok bugün moda da defileler de birçok performans da aslında... Yemek de bir performans, birçok şeyi bir araya getiriyorsun bir kompozisyon oluşturuyorsun. Bu anlamda baktığınızda bir tasarımı da var bunun: Hem kimyasal bir tasarımı var, içerik anlamında, şu kadar tuz şu kadar karabiber; hem sunuşta bir tasarımı var.” (K4).

“Diyelim şimdi siz patlıcan yemeği yapıyorsanız patlıcan başrol oynuyor demektir. Etli patlıcan yapıyorsanız hem et hem patlıcan başrol oynuyor. Baharatlar bunun fonudur, yağı bileşenidir. Hani bir olay olur, olayın figürleri olur ama olay bir ortamda olur. Nedir bu: Suyun, yağın ortamında olur. Bu şekilde benzerlik kurarak anlatırsak anlaşılması da kolay olur. Tasarımını resim boyutuyla düşünürseniz, sunumunu heykel boyutuyla düşünebilirsiniz. Yapılışını da tiyatro gibi, sinema gibi düşünebilirsiniz. Bu anlamda hangisine ne rol vereceksin, hangi sıcaklıkta ne kadar pişecek, pişme ilişkisi nasıl olacak, pişme dereceleri nasıl olacak...” (K13).

Ayrıca Katılımcı 10 yaşamın diğer olguları gibi yeme-içme olgusunun da sanatçının sanatıyla yakından ilişkili olduğunu, genellikle yaşam tarzının sanat tarzı ile örtüştüğünü öne sürmüştür:

“Gastronomi meselesindeki o dengeli, düzgün ve doğru yapı sizi yaşamda da kaliteli bakmanıza, kaliteli düşünmenizi kaliteli yaşam biçimi kurmanıza neden oluyor. O yüzden ikisi arasında çok güzel bağlantıların olduğunu düşünüyorum. Çok serseri tipli bir kişinin yediğine içtiğine çok fazla dikkat ettiğini düşünmüyorum, olmaz öyle bir şey. Resim sanatçısının resmiyle bağlantılı olduğu gibi adam çok lümpen bir tipse resim anlayışı da üç aşağı beş yukarı o türdeki bir yaklaşımla yapılan resimlerdir. O adamdan çok hiperrealist bir resim yapmasını bekleyemezsiniz, yani çok dikkatli olacak... Adam dağınık bir tip... Ya da derli toplu bir kişinin çok salaş resimler, aşırı ekspresif şekilde davranması çok azdır. Geneli böyledir. Ne yiyorsanız, yaşam biçiminiz de konuşmanız da her şey...” (K10).

Katılımcıların yedisi (K1, K2, K11, K15, K18, K19, K20) gastronominin sanat ile olan ilişkisinin gastronomi alanına değer katacağını düşünmekle beraber gastronomi öğrencileri için sanat eğitiminin gerekli olduğunu belirtmiştir. Dolayısıyla gastronomi ve mutfak sanatları

bölümlerinin genellikle turizm fakülteleri altında konumlanmış olması ve temel sanat eğitiminin ders içeriklerinde bulunmuyor olması bu ilişkinin kurulması veya güçlendirilmesi karşısında engeller olarak gözükmektedir. Akademik çatı altında verilen gastronomi eğitiminde bahsi geçen eksiklikler gastronominin bir sanat dalı değerlendirilmesinin de önünde engel oluşturduğu söylenebilir. Nitekim gastronomi Yüksek Öğretim Kurumu doçentlik kriterleri bakımından “Güzel Sanatlar Temel Alanı” içerisinde değil “Sosyal, Beşerî ve İdari Bilimler Temel Alanı” içerisinde yer alan “Turizm Bilim Alanı” ile ilişkilendirilmiştir. Bu bağlamda gastronominin turizm ile ilişkisinin daha yoğun kurulması nedeniyle akademik gastronomi eğitiminde sanatın yeterince yer almamasının bu ilişkiyi zayıflatığı söylenebilir.

3.2.2.3. Ölçütler

Katılımcıların yanıtları analiz edildiğinde bir nesnenin sanat eserine, bir uğraşın sanat uğraşına veya bir üreticinin sanatçıya dönüşebilmesi için on ölçüt ortaya çıkmıştır. Bu ölçütler sanatın tanımı, estetik, yaratıcılık, alımlayıcı, sanatçı tavrı, fikir, eğitim, sanat dalları, biriciklik ve işlev olarak tanımlanmıştır.

3.2.2.3.1. Sanatın Tanımı

Araştırmada katılımcıların öne sürdükleri ölçütlerden bir tanesi “sanatın tanımı” olmuştur. Buna göre sanatın tanımına gören neyin sanat eseri, kimin sanatçı olduğu değişebilmektedir. Klasik sanat tanımına göre yaratıcılık, biriciklik gibi ölçütler sanatın zorunlu koşulu olurken, çağdaş sanatta bu ölçütler önemini yitirmiştir.

“Geleneksel sanat diyeceğim ama içine modern sanatı, modernizmi de katarak geleneksel olarak adlandıracağım, buradaki sanat tanımında temsil kavramı çok önemli. Eserlerin bir şeyi temsil ediyor olması... Bu bağlamda düşündüğümüz zaman gastronomi ve mutfak sanatlarının sanat olup olmadığı konusunda çok olumlu bir cevap verilmeyebilir; ama çağdaş sanat kavramında temsil kavramının biraz çöktüğü, direkt tecrübe, bir şeyi ifade etmek değil de izleyiciye ya da katılımcıya, bu izleyici tanımı da değişiyor tabi çağdaş sanatta, bunu direkt yaşatma, yani tecrübe kavramı, temsil yerine tecrübe geldiğini...” (K5).

“Bu sanattır bu değildir böyle bir mesele ortada kalmadı. Önemli olan şey, benim yaklaşımına göre, çekim yaratacak objeler, fikirler, nesnelerin üretilmesi. Çok belirleyici bir durum, yani ortaya koyduğunuz bir düşünce ürününde bunun formunu izleyici, üreticinin düşünsel katmanları boyutunda anlaşılması, ifade edilmesi çok geniş bir alana sahiptir.” (K15).

3.2.2.3.2. Estetik

Araştırmada katılımcıların öne sürdükleri ölçütlerden bir tanesi “estetik” olmuştur. Estetik kavramı nesnenin estetik niteliklerini deneyimin estetik niteliklerini veya estetik yargıyı kapsayabilmektedir. Estetik nesne temel sanat ve tasarım kavramlarından kompozisyon ile, estetik deneyim deneyimleme ve sonrasında oluşan haz gibi duygular ile örneklenebilir.

“Biz yemek yediğimizde haz duygusu hissediyoruz değil mi güzel bir yemek bizde güzel duygular hissettiriyor bize ve bir güzel, iyi bir sanat eserine baktığımızda da benzer bir hazı elde ediyoruz. Dolayısıyla kesinlikle mutfak sanatları da bir sanat olarak tanımlanır, tanımlanması gerekir diye düşünüyorum. Çünkü o kompozisyonu, renkti, kompozisyon diyeyim genel olarak, hem o anlamlarda düzenlemesi anlamında, kullandıkları renkler, dokular anlamında, koku anlamında... Şimdi sanatta koku da kullanılıyor. Resim sanatı dediğimiz zaman çok geniş bir şey ve sıvılar da kullanılarak eserler üretilebilir, dolayısıyla gastronomi tüm malzemesi resim sanatı malzemesi olarak bir şekilde kullanılabilir ama ben bir tabağa baktığım zaman aynı zamanda Masterchef ya da Efendi gibi fine dining tabaklara baktığım zaman görsel anlamda, estetik anlamda bir sanat eseri ama aynı zamanda bana hissettirdiği doyum anlamında da bir sanat eseri olduğunu düşünüyorum. Çünkü resim sanatında da aynı şeyler var.” (K6).

“İnsanı en çok etkileyen sanat şekli olduğunu düşünüyorum. Hem göze hitap ediyor, neredeyse beş duyunuzun beşine de hitap ediyor, bütün aklınıza hitap ediyor. Mesela heykel öyle değil.” (K13).

3.2.2.3.3. Yaratıcılık

Araştırmada katılımcıların öne sürdükleri ölçütlerden bir tanesi “yaratıcılık” olmuştur. Yaratıcılık kavramı yeni bir ürün geliştirme, yeni bir teknik kullanma, yeni bir bakış açısı kazandırma gibi farklı biçimlerde kullanılmakla beraber yaratan kişinin ilgili uğraş alanında bir farklılık ortaya koyması anlamlarında kullanılmaktadır.

“Yemek konusunun büyük oranda büyük oranda sanatsal bir eylem olduğunu düşünüyorum. Çünkü bir yaratıcılık söz konusu. Sanatta da bir malzemeyi işlersin. Malzemeyi kullanmak, teknik çok özgün bir şeydir. Biz aslında üniversitede öğrenciye çok fazla teknik öğretmeyiz. Yağlı boyanın ne olduğunu anlatırız da şöyle kullan şöyle sür demeyiz. Kendisi malzemeyi kullansın, kendisi keşfetsin. Dolayısıyla sanattaki bu tekniği kullanma biçimi ne kadar özgünse bu mutfak konusunda da öyle olduğunu düşünüyorum.” (K1).

“İşte renk kullanımı, doku kullanımı, malzeme kullanımı konusunda çok farklı üsluplar da geliştirilebilir. Nasıl ki sanat üretimi sanatçının veya tasarımcının izlerini, birikimini ve deneyimini yansıtıyorsa aynı şekilde yemek de yaptığı kişinin sanatsal birikimini, estetik anlayışını hem geliştirebilir hem değiştirebilir hem de paylaşır nihayetinde. Tabii ki klasik bir sanat eseriyle karşılaştırma yapmıyorum, nihayetinde yemek yenen ve biten bir şey, kalıcılığı olmayan bir şey ama sunumuna kadar olan süreçte tüm sanat eseri üretime aşama ve ilkelerini barındırdığını düşünüyorum. O yüzden bir sanat dalı olarak bakılabilir.” (K18).

“Yemek yapılırken kullanılan malzemelerin tat olarak uyumu ve birbirlerini desteklediklerinde ortaya çıkacak tadın nasıl bir şey olduğu merakı, tabağı düzenlerken hangi malzemeyi nasıl kullanması gerektiğiyle ilgili yemeği yapan kişinin yorumu... Bunlar tamamen yaratıcılık işleri. Sanat eseri rahatlıkla diyebilirim, bu işi bu tür kaygıları güderek yapan kişiler için yaptığı yemeğin bir tür sanat eseri olduğunu kesinlikle iddia edebilirim.” (K23).

“Sanatın çok farklı tarifleri var ama genel olarak insanı öznel bir dil oluşturarak, kendine ait bir kimlik oluşturarak ortaya koyduğu her tür görsel eserin sanat alanına girdiğine inanıyorum. Ben gastronominin bir sanat dalı olduğunu kabulleniyorum, olması gerektiğine de inanıyorum. Her ne kadar bu insanlara sunulurken benzer şekillerde de sunulmuş olsa her birey bir yemeği yaparken ona farklı bir kimlik katarak ortaya koyuyor. Adeta bir özgünlük katıyor.” (K24).

3.2.2.3.4. Alımlayıcı

Araştırmada katılımcıların öne sürdükleri ölçütlerden bir tanesi “alımlayıcı” olmuştur. Alımlayıcı ifadesi sanat nesnesini algılayan, yorumlayan özne anlamına gelmektedir. Estetik deneyim ve deneyim sonucu ortaya çıkan beğenme, haz gibi duygular alımlayıcıyı merkeze konumlandırmaktadır.

“Burada teknik yetkinliğin ötesinde elbette ki tasarım önemli, kullanılan kompozisyondaki çizgilerdir renklerdir önemli ama bunlar da sanatın temel ilke ve elemanları. Biz bunları dengeli kullandığımız zaman, sanat tarihine bakılarak belli ölçütler önümüze konulmuş burada sanat olup olmamasına biz karar vermiyoruz, bunu izleyiciler ve tarih belirliyor. Yani biz evet sanat yaptığımızı söylesek de bunun gerçekten bir sanat mı değil mi sorusuna ben yanıt veremem, o nedenle gastronominin kesinlikle estetikten sanattan faydalandığını, beslendiğini ancak bir sanat olmadığını düşünüyorum.” (K7).

3.2.2.3.5. Sanatçı tavrı

Araştırmada katılımcıların öne sürdükleri ölçütlerden bir tanesi “sanatçı tavrı” olmuştur. Sanatçı tavrı ifadesi sanatçının sanat yapma motivasyonu ile üretim yapmasını ve yaptığı üretimin sanatsal bir üretim olduğunu öne sürmesini kapsamaktadır.

“Bana göre sanat bütün disiplinler arasında geçişli olan bir alandır. Buna gastronomi de dahil olabilir, sinema da fotoğraf da ya da gündelik hayatta bir nesne ile kurduğumuz incelikli bir ilişki de sanata dönüşebilir. Dolayısıyla sanat yapmanın kriteri benim için ressam olmak, heykeltıraş olmak, iyi aşçı olmak hiç değildir; niyetir, yani sanat yapma niyetidir.” (K14).

“Bir şef şunu söylüyorsa, ya arkadaş ben sanat tarihi okudum, ben sanat üzerine şu çalışmaları, üretimleri yaptım, ben bu alanda da evet besleyicilik, iyi bir yemek, şu mutfak bu mutfak... Bu bilgileri sanatın dinamikleriyle birleştirip bu deneyimi size yaşatmak istiyorum diyebilir. Böyle bir özgürlüğü var yani. Bu özgürlük üzerine bu iş olur yani.” (K15).

“Her şeyden önce buradaki niyetin sanatsal bir eyleme dönüşme, sanatsal bir niyetinin olması meselesi... Yani sanat yapma tırnak içinde.” (K17).

“Çağdaş sanatta sanatçının tavrı vardır. Sanatçı hazır nesneyi, Duchamp pisuvarı alır ve kullanır ama fonksiyondan çıkartır, artık o bir pisuvar değildir. Bağlamından koparır ve sanat alanına taşır.” (K19).

“Belki buradaki üretimi sanat amacıyla, yani gastronomi sanatı açısından yapılırsa ve üretilirse, performans sanatı açısından da tüketilirse o zaman sanat olarak belki kabul edebiliriz. Burada dayandığı yer önemli.” (K20).

“Bir şeyin sanat olup olmaması meselesinin sanatçıya bağlı olduğunu düşünüyorum. Gastronomiyi bir bilim olarak da söyleyebilirsin, sanat olarak da söyleyebilirsin. Bunun yapana bağlı olduğunu söylemeye çalışıyorum. [...] Sanatsal olarak uygun olabilmesi için yapanın, burada altını çiziyorum, yapanın iddia etmesi lazım. O yüzden yapan sanatçıdır. Yapan insanın ben sanat yapıyorum cümlesini kurması çok önemlidir.” (K21).

3.2.2.3.6. Fikir

Araştırmada katılımcıların öne sürdükleri ölçütlerden bir tanesi “fikir” olmuştur. Fikir kavramı bir sanat eserinin sahip taşıdığı anlam, içerdiği düşünceye referans yapmaktadır. Katılımcılara göre bir nesnenin sanat eseri olabilmesi için entelektüel bir noktaya temas etmesi gerekmektedir.

“Güzel sanatlarda toprağı alırsınız şekillendirirsiniz, bir sanat eseri ortaya koyarsınız. Bu insan ruhuna kalıcı olarak güzellik duygusu vermek içindir. Oysaki yemeği yersiniz, o anlıktır, biter gider yok olur, atıkları çöpe atılır.” (K9).

“Sizi çalıştırayım ben hiper realist resim yaptırırım, yani gözünün içerisindeki o bilmem nesine kadar yaptırabilirim. Bunu yaparsınız. Ee, siz şimdi sanatçı mı oldunuz, resim mi yapıyorsunuz? Siz aslında hâlâ resim yapmıyorsunuz. Resim yapabilmeniz için ona bir fikir katmanız lazım.” (K10).

“Artık günümüz sanatı modern sanattan çok farklı bir noktada. Mesela Modern sanat yapıtlarına baktığımızda belki sanatçıyla, ürünüyle izleyici arasındaki ilişkiyi sadece estetik haz ya da güzel değeri üzerinden değerlendirebileceğimiz bir yapıt söz konusuydu. Günümüz sanatına baktığımızda daha çok anlamsallığın, ilişkiselliğin yani kavramsallığın ön planda olduğu... Hatta estetik olarak sadece güzel değerinin değil, çirkinin, hatta kimi zaman bilinçli olarak izleyicinin rahatsız edildiği pratiklerin ön planda olduğunu görüyoruz.” (K16).

“Sanat alanı olması aslında bedenle ilgili olmasıyla alakalı gibi geliyor bana, yani bedenin üzerinde bir yönetim kurmasıyla ilgili, daha çok yemeğin kendisi değil beden stratejileri geliştirdiği noktada olmuş gibi

geliyor bana ama herhangi bir şeyi yemiş olmak, bir şeyin güzel görünüyor olması evet olabilir, güzellik anlamında sanatla, ama sanat salt güzeli arayan bir şey değil neticede güzelin politikası da var.” (K17).

“Bir işi beğenilir kılan veya başkalarından daha değerli yapan o işin olgunluğu, sunduğu kavramın inandırıcılığı biraz daha bu sanat eserlerini ön plana çıkaran güdüler. Bunları hissettiği zaman bir seyirci bir eserin karşısında...” (K23).

3.2.2.3.7. Eğitim

Araştırmada katılımcıların öne sürdükleri ölçütlerden bir tanesi “eğitim” olmuştur. Bir alanın sanat dalı, bir üreticinin sanatçı olarak nitelenebilmesi için katılımcılar bu konuda eğitim alınmış olması gerektiğini öne sürmüşlerdir. Hatta Katılımcı 9 sanat alanında özel yetenek sınavları olması gerektiğini savunmaktadır.

“Bir sanat gibi ele alınması bir başka formasyon da gerektiriyor. Gastronomi sanat ilişkisi kuvvetli bir ilişki. Sanattır diyeceksek, güzel sanatlar alanında gastronomi bölümü olacaksa, aşçılara, yemek pişirmeyi bilen insanlara belki görsel eğitim verilebilir. Malzeme nasıl doğranabilir, ne şekillerde doğranabilir, bir elmayı kaç şekilde doğrayabilirsin, şekil verebilirsin...” (K1).

“Mutfak sanatları diploması alan biri, aslında aşçılık eğitimi almış, dört yıllık aşçılık almış birinin sanatçı olduğunu düşünmüyorum. Özetle bu. Çünkü bir kere o bölüme ilk kaydolacak öğrencinin bir yetenek sınavıyla belirlenmesi lazım. Bu konservatuarlarda da böyledir, güzel sanatlar fakültelerinde de böyledir.” (K9).

“Eserin formsal yapısı dışında, aslında da o formsal yapı bizi bir duyguya, bir düşünceye ve bir anlam evrenine götürüyor ve bize haz veren şey bu aslında sanat yapıtında. Yani sanat yapıtının bize anlamı iletmesi ve bunu duygusal haz yoluyla yapması yani duygularla biz bir şey kavıyoruz, bundan haz duyuyoruz, bu duyduğumuz hal bizde estetik haz oluştururken sadece o karşılaştığımız eserin biçimsel özelliklerinden dolayı haz oluşturmuyor. O biçimsel form bizi bir duygu ve düşünceye götürdüğü için haz oluşuyor ve bu düşünce bizde bazı anlamlar çağrıştırıyor, anlam evreni oluşturuyor ve sanat yapıtını sanat yapıtı yapan şey de onun açık yapıt olması yani çok anlamlılığı. Her sanat izleyicisi kültürel geçmişine belleğine deneyimlerine, sanat hakkındaki kültür ve okumaları kapsamında bir yapıtla, bir eserle, bir sanat pratiğiyle karşılaştığında bir anlam okuması yapıyor. İşte bu anlam okuması kişiden kişiye değişiyor, tarihle birlikte değişiyor... Sanat yapıtının bu çok anlamlılığı hazı oluşturuyor aslında, yani sadece oradaki form değil.” (K16).

“Hem estetik kaygıları güderek tabağını oluşturabilir hem de bu temel eğitimi aldıktan sonra günümüzün konularından etkilenme, onları yorumlama ve spesifik, tematik bir alanda çalışma olanağını, bunu nasıl düşüneceği, nasıl eyleyeceği ile ilgili, eğitimi aldığı sürece bunu yapma pratiğine sahip olur diye düşünüyorum.” (K18).

3.2.2.3.8. Sanat dalları

Araştırmada katılımcıların öne sürdükleri ölçütlerden bir tanesi “sanat dalları” olmuştur. Sanat dalları ifadesi sanatın mevcut kurumsal yapısını anlatmaktadır. Bu görüşe göre sanat kendi içerisinde kategorilere ayrılmış ve diğer alanlar ile arasında bir sınır çizmiştir.

“Gastronomi alanı bir sanat dalı değildir ve öyle olmasına da gerek yoktur... Sanat bütün meslek alanlarıyla ilintilidir ama o meslek alanları sanatla ilintili oldu diye kendileri sanat değildir. Gastronomi de bir sanat değildir. Çünkü sanat bir olgudur, bunun aktarımı fonetik sanatlar, görsel sanatlar sahne sanatları vesaire insanın kendini sesle görüntüyle formla ifade ettiği alanlara göre ayrılmıştır.” (K2).

“Gastronomi ayrı bir alan sanat ayrı bir alan bunların iç içe geçmesini çok doğru bulduğumu söyleyemem çünkü uzmanlaşmaya gidildiği bir dönemde yaşıyoruz.” (K3).

3.2.2.3.9. Biriciklik

Araştırmada katılımcıların öne sürdükleri ölçütlerden bir tanesi “biriciklik” olmuştur. Biriciklik bir eserin eşsiz, benzersiz olması olarak tanımlanabilir. Biriciklik kavramının karşıtı olarak toplu üretim kavramı düşünüldüğünde bu üretim ilişkisinde üretim motivasyonu da önem kazanmaktadır. Dolayısıyla biriciklik ile “sanatçının tavrı” veya “işlev” arasında bir ilişki bulunduğundan söz edilebilir.

“Mutfak, yemek yapmak sanat mıdır noktasında çok da o düşünceye katılmıyorum çünkü sanatın olmazsa olmazları vardır. Bir defa sanat nesnesi ya da sanat eseri olabilmesi için biricikliği söz konusudur, tek olması gerekir. Takdir edersiniz bir otelde ne kadar göz alıcı bir şey yapsanız da sonuçta oradaki müşteri sayısına göre yemek çıkarırsınız, bu da tekrar demektir, fabrikasyona girer. Dolayısıyla bunun sanat olduğuna dair o düşünceye katılmıyorum.” (K11).

3.2.2.3.10. İşlev

Araştırmada katılımcıların öne sürdükleri ölçütlerden bir tanesi “işlev” olmuştur. İşlev bir nesnenin üretilme amacını ifade etmektedir. Bu noktada katılımcılar, bir nesnenin sanat eseri olabilmesi için sanat yapma amacıyla üretilmiş olması gerektiğini savunmuşlardır. Dolayısıyla işlev, sanatçının tavrı ile yakın ilişkilidir. Ayrıca alımlayıcının da nesneyi bu şekilde algılamasına bağlıdır.

“Saf sanat sadece kendine dönük bir şeydir. Resim resim için yapılır. Resmin işlevi resimdir. Sanatın işlevi sanattır, biz saf sanatı biz bu şekilde tanımlarız. Müziğin işlevi müziktir. Evet, toplum ondan bir şekilde faydalanır o ayrı, eğitilir eğitilmez ama onun asıl işlevi, estetik işlevi budur. Bizim moda ya da gastronomi dediğimiz alanlarda önce daha önemli bir işlev var. Bunun işlevi ise karın doyurmak, gastronomi dediğimiz şeyin

birinci amacı karın doyurmak, asıl işlevi o. Diğer işlevleri estetik. Mesela bir ayakkabının asıl işlevi yürüyebilmenizi sağlamaktır, modada asıl işlev kıyafeti giyebilmek, çıplak kalmamaktır. En önemli fark. Saf sanatta estetik ve işlev iç içedir ve kendine dönüktür. Matematik gibi... Matematik de normalde kendine dönük bir şeydir, matematikçi onu fayda için yapmaz ama fizikçi alır onu faydaya çevirir, mühendis onu faydaya çevirir.” (K4).

“Belki şöyle diyebilirsiniz, bir ressam ortaya sanat eserini çıkaracağı zaman belirli alet edevatlar kullanıyor, işte biz tuvaldir boyadır fırçadır bu tür alet edevatları kullanıyoruz evet bunlar araç, fakat herkes resim yapıyor fakat sanat tarihine çok az eserler kalıyor. Bunu gastronomi olarak düşünürsek sizler de o yemeği ortaya çıkarabilmek için pek çok alet edevat kullanıyorsunuz, sunum gayet güzel ancak o tamamen görselliğin ötesinde, temel bir ihtiyaca yönelik bence. Bu temel ihtiyaç sonuçta barınma yemek içme değil mi, ama sanat aslında çok çok sonraki basamaklar aslında. [...] Gastronomide her ne olursa olsun, hangi açıdan bakarsanız bakın gastronomide öncelik temel ihtiyaç.” (K7).

“Güzel bir kadın, diyelim sanat mı diyoruz, güzel bir cep telefonu, buna sanat demiyoruz. Yemek de fonksiyonla çok örtüşüyor.” (K17)

“Biz sanatı mağara resimlerine dayandırıyoruz ama mağara resimlerini bir sanat eseri olarak kabul etmiyoruz. Neden? Çünkü orada bir işlev için yapılmış, sanat amacıyla yapılmamış.” (K20).

“Burada sanat ve tasarım arasındaki ayrıma dikkat çekmek gerektiğini düşünüyorum. Sanat ve tasarım arasındaki en temel ayrım tasarımın çözüm üretmeye odaklı bir alan olmasıdır. Sanatın böyle bir amacı yoktur. Sanat kısaca, bireyin iç dünyası ile dış dünyası arasında bağ kurma sürecinin yaratıcı, sanatsal bir edim olarak açığa çıkması (özgür, özgün, yeni, tek, biricik olması) ve böylece sanatçının oluşturduğu eserlerini toplumla paylaşması ile sonuçlanan bir süreç olarak tanımlanabilir. Bu açıklamaya ilaveten “sanat” sözcüğünü bir sözcük olarak tanımlama ile bir de terim olarak güzel sanatlar alanını kapsayan tanımla bağlamında irdelediğimizde; ancak sözcük tanımla çerçevesinde yaklaşmanın daha doğru olacağını, gastronominin daha çok tasarım anlayışı ile ilişkili olabileceğini ifade etmek daha doğru olur. (K25).

3.3. Tartışma

Katılımcıların gastronomiye yönelik ilgilileri çerçevesinde kendi konumlarını “amatör” ya da “profesyonel” olarak saptadıkları, buradan hareketle gastronomi ile sanat arasındaki ilişkinin doğasını anlamak üzere sanatta gastronomiye ve gastronomide sanata nasıl yer verildiğine, gastronomi ile sanatın yapısal olarak benzeşip benzeşmediğine ve gastronominin akademik eğitiminde sanatın ne dereceye kadar yer alması gerektiğine dair tespitler yaptığı görülmektedir. Buna ek olarak herhangi bir alanın sanat olarak görülebilmesi için çeşitli ölçütler bulunduğu ve bunun sanatın nasıl tanımlandığıyla bağlantılı olarak gastronominin sanatsal konumunun da bu ölçütlere göre değerlendirildiği ifade edilebilir. Buradan hareketle bir alanın sanat dalı olarak değerlendirilebilmesi için uzmanlardan görüş alındığında uzman konumunun

değerlendirilmesi, alanlar arası ilişkinin değerlendirilmesi ve evrensel ölçütlere göre karar verilmesi aşamalarının gerçekleştirilmesi gerekmektedir.

Literatürde gastronominin sanat olup olmadığına ilişkin çalışmalarda çoğunlukla bu sürecin aşamalardan ikincisi ile sınırlı kalındığı ve gastronomi-sanat ilişkisinin kurulması ile gastronominin sanat olduğu yönünde gelişmeler bildirildiği görülmektedir. Bu çalışmanın bulgularına göre ise bu eksik bir yaklaşım olarak nitelendirilebilir. Ayrıca gastronomi uğraşının bir sanat dalı olduğunu öne süren araştırmaların çoğunda gastronomi alanından araştırmacıların imzası bulunmaktadır. Bu olgu bir alanın kendisini sanat olarak öne sürebilmesi için anlaşılabilir bir durumdur, fakat aynı zamanda bilimsellik açısından olası bir yanlılık riskini de içermektedir.

Bu çalışmaya göre katılımcılar gastronomi ile sanat arasında güçlü bir ilişki bulunmasına rağmen bu tespitlerin yeterli olmadığını belirterek konu ile ilgili kararlarını evrensel gördükleri ölçütlere dayandırmışlardır. Görüşme gerçekleştirilen katılımcıların sekiz tanesi (K1, K5, K6, K13, K18, K22, K23, K24) gastronominin bir sanat dalı olarak tanımlanmasına olumlu görüş bildirirken, sekiz tanesi (K2, K3 K4, K8, K9, K11, K16, K25) net bir şekilde olumsuz görüş bildirmiştir. Gastronominin bir sanat dalı olarak değerlendirilmesine yönelik bu görüş ayrılığının kaynağı katılımcıların sanat tanımlarının ve bu tanımlara bağlı olarak öne çıkardığı sanat ölçütlerinin farklılaşmasıdır: Örneğin Katılımcı 1 yaratıcılık içermesi sebebiyle gastronominin bir sanat dalı olarak değerlendirilmesine olumlu yaklaşırken, Katılımcı 16 yaratıcılık kavramı üzerinden sanat tanımlamasının modernist bir yaklaşım olduğunu ve günümüzde geçerliliğini yitirdiğini; Katılımcı 17 ise bilim dahil pek çok alanda yaratıcılık bulunduğuna dikkat çekerek tek başına bu ölçütün yeterli olmadığını savunmuştur. Nitekim üçüncü soruya yanıt kapsamında pek çok katılımcı (K1, K5, K8, K12, K15, K16, K17, K20, K21, K24) sanat kavramının dönemsel olarak değişiklik gösterdiğini ve tartışmaya açık olduğunu altını çizmiştir. Bu noktada belirtmek gerekir ki bazı katılımcılar (K14, K17, K19, K25) gastronomi alanının bir sanat dalı olarak değerlendirilmesinden ziyade gastronomi aracılığıyla sanat yapılabileceğini savunmaktadır. Bu anlayışa göre gastronomi, kendisini konumlandığı bağlamından koparak sanat için araçsallaşmaktadır. Örneğin Katılımcı 17, bir malzemenin sanat olmayacağını ama herhangi bir malzemenin sanatsal bir dilin veya anlatının aracı olabileceğini dile getirmiştir. Benzer bir şekilde Katılımcı 19 bir tabağın sanat eseri olarak değerlendirilebilmesi için ancak bir sanatçı tarafından beslenme ve ekonomik kaygı bağlamından kopararak kullanılması ile mümkün olacağını belirtmiştir ve Duchamp'ın pisuvarına atıf yapmıştır. Dolayısıyla herhangi bir malzemenin de sanat için kullanılabileceği ortaya çıkmaktadır. Bu bağlamda her şey sanatın malzemesi veya konusu

olabilir, dolayısıyla hiçbir malzeme ya da konunun sanat amacıyla kullanılmasının özel bir anlamı yoktur, önemli olan sanatsal amaçla üretilmiş olmasıdır.

Katılımcıların görüşleri analiz edildiğinde gastronominin bir sanat dalı olarak değerlendirilmesine olumlu yaklaşan katılımcıların estetik ve yaratıcılık başta olmak üzere çeşitli ölçütler üzerinden zanaat ile sanatı özdeşleştirme eğilimde olduğu; gastronominin bir sanat dalı olarak değerlendirilmesine olumsuz yaklaşan katılımcıların ise sanatı, zanaattan ayrı bir uğraş alanı olarak tanımlama eğiliminde olduğu söylenebilir.

Fotoğraf örneğinde olduğu gibi vesikalık fotoğraf ile “sanat eseri” olan fotoğraf ayrılmaktadır. Dolayısıyla zanaat kapsamında değerlendirilebilecek üretim faaliyetlerinin sanat olarak adlandırılmasından ziyade sanat, bu üretim faaliyetlerini aşan bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu “aşma” edimi sayesinde resim ya da heykel yapmaktan değil sanat yapmaktan söz edilmektedir. Buradan hareketle sanatın, insanların zanaat kapsamında değerlendirilen uğraş alanlarından farklılaşan bir niteliğe sahip olduğu söylenebilir. Bu farklılığı yaratan unsur sanatçının “dokunuşuyla” entelektüel bir noktaya temas etmesidir. Bunun gastronomi olgusu için olanaklarının araştırılması gerekmektedir. Ayrıca zanaat bağlamında üretim yapan kişinin sanatsal bir niyet ile üretim yapmıyor olması, daha ziyade bir ihtiyaca yönelik olarak üretim yapıyor olması veya her malzemenin sanat yapmak için kullanılabileceğini fakat bir malzeme sanat için kullanıldığında ilgili malzemenin bağlamından koptuğunu ve dolayısıyla ilgili malzemeye ilişkin disiplinlerin bir sanat dalı olarak tanımlanamayacağını düşünülmesi gerekmektedir. Aksi takdirde, her şey sanatın konusu olabildiğine veya sanatın malzemesi olarak kullanılabildiğine göre her şey “sanat” olup sanat kavramının bir değeri kalmayacağından söz edilebilir. Benzer bir şekilde, sanat ile zanaat örtüşüyor ise geriye sanat olmayan hangi insan uğraşları bulunmaktadır diye sorulması gerekmektedir.

Nitekim gastronomi literatürü sanat literatürü ile karşılaştırılacak olursa içerik ve yöntem bakımından önemli farklılıklar bulunmaktadır. Dolayısıyla gastronomi bağlamında güzel sanatlar alanında kullanılan anlamıyla “sanat” yapmaktan söz edilecekse sanat tarihi ve sanat felsefesi başta olmak üzere literatüre referansla argümanların kurulması gerekmektedir. Aksi takdirde “Gastronomi ve Mutfak Sanatları” ibaresinde yer alan “sanat” kelimesinin işaret ettiği anlam ustalık, beceri gibi zanaat ile sınırlı kalacaktır.

SONUÇ

Bu çalışma gastronominin sanat ile ilişkisini ve bir sanat dalı olup olmadığını incelemeyi amaçlamıştır. Nitel araştırma yöntemi ve temellendirilmiş kuram deseni benimsenerek yarı-yapılandırılmış görüşme aracılığıyla güzel sanatlar alanındaki akademisyenlerle gerçekleştirilen bu çalışmada katılımcılar gastronomiye yönelik ilgileri bakımından “amatör” veya “profesyonel” olarak sınıflandırılmış; katılımcıların gastronomi-sanat ilişkisine dair sanatta gastronominin ve gastronomide sanatın nasıl yer aldığına, her iki alanın yapısal olarak benzerliğine ve gastronominin akademik eğitiminde sanatın ne kadar yer alması gerektiğine dair tespitler yaptığı ve gastronominin bir sanat dalı olup olmadığına yönelik “sanatın tanımı”, “estetik”, “yaratıcılık”, “alımlayıcı”, “sanatçı tavrı”, “fikir”, “eğitim”, “sanat dalları”, “biriciklik” ve “işlev” gibi ölçütler üzerinden değerlendirme yaptığı görülmüştür. Katılımcılar gastronomi ile sanat arasında güçlü bir ilişki olduğu konusunda görüş birliği içerisinde olsa da gastronominin bir sanat dalı olarak nitelendirilmesi konusunda bahsi geçen ölçütler sebebiyle görüş ayrılığı içerisindeyler. Bu araştırma gastronominin bir sanat dalı olup olmadığı konusunu gastronomi disiplini içerisinde tartışmaya açması bakımından literatüre önemli bir katkıda bulunmaktadır. Bu araştırmanın savı gastronominin bir sanat dalı olduğunu veya olmadığını öne sürmek değil gastronominin bir sanat dalı olup olmadığının detaylı bir araştırma sürecini gerektiğini göstermektedir.

Bu araştırmanın dikkat çektiği bir diğer olgu ise gastronomi alanı için sanat eğitiminin önemidir. Sanat eğitimi aracılığıyla gastronomi alanında çalışacak kişiler yaratıcılıkları geliştirebilir, temel sanat ve tasarım kavramının kullanımı aracılığıyla yapmış oldukları işleri özellikle estetik nitelikler başta olmak üzere daha ileriye taşıyabilirler. Nitekim üretimin sanatsal boyutunun zenginleşmesi tüketicinin deneyimini de zenginleştiren bir unsur olacaktır. Benzer şekilde gastronomi ile sanat arasındaki ilişkinin teorik düzeyde derinleşmesiyle beraber sanatçılar, gastronominin kültürel ve sembolik anlamı başta olmak üzere lezzet veya sosyalleşme olguları üzerinden yeni sanat eserleri üretebilirler. Ayrıca sanat eseri veya sanatçı kavramlarının bilimsel ölçütler üzerinden tanımlanması bu kavramların çarpıtılmış bir şekilde kullanımının önüne geçecek farkındalığın oluşması açısından önemlidir. Dolayısıyla sanat eğitimi sadece üreten açısından değil tüketen açısından da fayda sağlamaktadır.

Araştırmanın kısıtlı süresi ve bağlamı içerisinde araştırma evreninin tamamına ulaşmak mümkün olmadığı için araştırmanın örnekleme bu çalışmanın sınırlılıkları arasında yer almaktadır. Ayrıca araştırmanın evreni konu özelinde genişletilip sanatçıların, küratörlerin veya halkın da bu konudaki düşünceleri araştırmayı derinleştirmek için analiz edilebilir. Buna ek

olarak katılımcıların sadece Türkiye ile sınırlı kalması da bu çalışmanın bir diğer sınırlılığıdır. Kavramsal olarak felsefî temellerde tartışılan konuların bilimsel araştırma yöntemleri ile ele alınmaya çalışılması sonucu doğan sınırlılıklar sebebiyle diğer disiplinlerin de konu özelinde farklı metodolojiler aracılığıyla çalışmalar yapması gerekmektedir. Özellikle sanat literatürü gastronomi literatürü ile karşılaştırmalı olarak incelendiğinde, gastronomi literatürü veri toplama ve ölçmeye odaklanmışken sanat literatürü, felsefe metinlerinde olduğu gibi tartışma ve argüman geliştirme üzerine kurulmuştur. Dolayısıyla alanlar arasındaki konuya yaklaşım bakımından farklılık da dikkate alınması gereken bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu bilgiler ışında gastronomi uğraşının sanat olup olmadığı tartışmalarının sanat metinlerine eklemlenecek şekilde yapılması gerekmektedir. Gelecek araştırmalar için sanatın tanım farklılıkları başta olmak üzere sanatın sonu kavramı özelinde gastronomi uğraşının sanatsallığının incelenmesi tavsiye edilebilir.

KAYNAKÇA

- Adler, A. (2000). *Yaşama Sanatı*. Say Yayınları, İstanbul.
- Akdeniz, D. (2017). *Resim Sanatında Gastronomi*. Gece Kitaplığı, Ankara.
- Akdeniz Ay, D. (2017). 17. Yüzyıl Hollanda Resim Sanatında Yiyecek-İçecek Öğeleri: Portre, Tür ve Ölüdoğa Sanatından Örneklerle. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(1), 76-95.
- Akdeniz, D. (2019). Alternatif Bir Gastronomi Tarihi İncelemesi: Resim Sanatında Yemek Hazırlıkları ve Mutfak Sahneleri. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi*, 22(2), 490-507. DOI: 10.29249/selcuksbmyd.556192
- Aktaş, A. ve Özdemir, B. (2012). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi* (3. Baskı). Detay Yayıncılık, Ankara.
- Algün, V. (2016). Gastronomik Bir Öge Olarak Üzümün Görsel Sanatlardaki Biçimleri: Sosyo-Kültürel ve Tarihsel Bir İnceleme. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı.
- Alhelaili, M. (2015). Essays on Aesthetics of Food. Graduate Theses, Dissertations, and Problem Reports.
- Alpay, Y. (2020). *Yalanın Siyaseti* (13. Baskı). Destek Yayınları, İstanbul.
- Altuntaş, N. (2021). Narnia Günlükleri ve Türk Lokumu Arasındaki İlişki Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5, 305-320.
- Andina, T. ve Barbero, C. (2018). Can Food Be Art? *The Monist*, 101(3), 353–361. <https://doi.org/10.1093/monist/ony003>
- Arık, F. ve Arık, I.A. (2016). Grounded Teori Metodolojisi ve Türkiye'de Grounded Teori Çalışmaları. *Akademik Bakış Uluslararası Hakemli Sosyal Bilimler Dergisi*, 58, 285-309.
- Arslan, İ. (2015). Sanat Olarak Gastronomi ve Görsel Sanatlarla İlişkisi. Yüksek Lisans Tezi, Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Aydoğan, E. (2015). Marx ve Öncülerinde Yabancılaşma Kavramı. *Atatürk Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 54, 273-282.
- Baltacı, A. (2018). Nitel Araştırmalarda Örnekleme Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 231-274.
- Berman, M. (2017). *Katı Olan Her Şey Buharlaşıyor: Modernite Deneyimi*. (19. Baskı). İletişim Yayınları, İstanbul.

- Benovsky, J. (2021). *The Limits of Art On Borderline Cases of Artworks and their Aesthetic Properties* [e-kitap]. Erişim adresi: <https://library.oapen.org/handle/20.500.12657/41731>
- Bingöl, M. ve Özkaya, F. D. (2020). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Temel Sanat Eğitimi Uygulamaları. *İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi*, 6(1), 175-192.
- Brillat-Savarin, J.A. (2020). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler* (3. Baskı). Oğlak Yayınları, İstanbul.
- Bulduklu, Y. (2019). Eleştirel Çalışmalarda Nitel Araştırma Yöntemi Olarak Gömülü Teori. *Kritik İletişim Çalışmaları Dergisi*, 1(1), 1-14.
- Bulut, S.H. (2019). Gastronomik Yayınlarda Görsellik ve Gastro-Sanat Üzerine. *Güzel Sanatlar Fakültesi Dergisi*, 1 (2): 204-215.
- Bulut, S.H. (2019). Gastronomi Estetiğinin Resim ve Fotoğraf Kavramları Üzerinden İncelenmesi. *Fine Arts (NWSAFA)*, 14(2), 145-149. DOI: 10.12739/NWSA.2019.14.2.D0233
- Bumin, T. (2010). Hegel – Bilinç Problemi, Köle-Efendi Diyalektiği, Praksis Felsefesi (4. Baskı). Yapı Kredi Yayınları, İstanbul.
- Canudo, R. (2017). “The Triumph of the Cinema”. *Early Film Theories in Italy 1896-1922* İçinde, Casetti, F., Alovio, S. ve Mazzei, L (Eds). Amsterdam University Press, Amsterdam.
- Carnegie, D. (2016). *Dost Kazanma ve İnsanları Etkileme Sanatı*. Epsilon Yayınevi, İstanbul.
- Carter, A. (2023). *Zengin Olma ve Para Kazanma Sanatı - Finansal Başarıya Giden Yollar*. Gece Kitaplığı, Ankara.
- Cevizci, A. (2007). *Aydınlanma Felsefesi Tarihi*. Asa Kitabevi, Bursa.
- Cevizci, A. (2009). *Felsefe Tarihi: Thales'ten Baudrillard'a*. Say Yayınları, İstanbul.
- Ceyhun Sezgin, A. ve Karaman, E. E. (2020). “Halk Edebiyatında Yemek Kültürü”. Çetinkaya, N. (Ed.), *Yemek, Kültür ve Toplum*. Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara.
- Civitello, L. (2019). *Mutfak ve Kültür: İnsanın Beslenme Tarihi*. Bilim ve Sanat Yayınları, Ankara.
- Connell, K. H. (1951). The History of the Potato. *The Economic History Review*, 3(3), 388-395.
- Creswell, J.W. (2013). *Nitel Araştırma Yöntemleri: Beş Yaklaşım Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni* (3. Baskı). Siyasal Kitabevi, Ankara.
- Çetinkaya, N. (2018). “Tarih Çağları”. Akbaba, A. ve Çetinkaya, N. (Ed.), *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Cicero (2021). *Dost Kazanma ve Dost Kalma Sanatı*. İstanbul: Say Yayıncılık.

- Çinay, H. H. ve Sezerel, H. (2020). Ferzan Özpetek Filmlerinde Gösterge Olarak Yemek: Mine Vaganti/Serseri Mayınlar Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(1), 111-136.
- Çinay, H. H. ve Sezerel, H. (2021). Fatih Akın Filmlerinde Yemek ve Sofranın Temsili. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(4), 2670-2690.
- Danto, A. (2016). *Brillo Kutusu: Post-Tarihsel Perspektiften Görsel Sanatlar*. Beyoğlu, İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Danto, A. (2019). *Sıradan Olanın Başkalaşımı* (2. Baskı). Sel Yayıncılık, İstanbul.
- Danto, A. (2020). *Sanatın Sonundan Sonra* (3. Baskı). Beyoğlu, İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Danto, A. (2021). *Sanat Nedir* (4. Baskı). Beyoğlu, İstanbul: Sel Yayıncılık.
- Daşdelen, N.K. (2021). Arthur Danto'nun Estetik Anlayışında Sanatın Sonu Tezi. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- De Quincey, T. (2020). *Güzel Sanatların Bir Dalı Olarak Cinayet* (2. Baskı). İletişim Yayınları, İstanbul.
- Deroy, O., Michel, C., Piqueras-Fiszman, B. & Spence, C. (2014). The Plating Manifesto (I): From Decoration to Creation. *Flavour*, 3 (1).
- Dilmaç, S. (2019). Hegel Estetiğinde Sanatın Anlamlandırılması. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12(1), 102-122.
- DiMaggio, P. (1987). Classification in Art. *American Sociological Review*, 52(4), 440-455.
- Durukan, A. (2020). "Sanat ve Yemek Kültürü". Çetinkaya, N. (Ed.), *Yemek, Kültür ve Toplum*. Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara.
- Ekici Çilkin, R. (2021). Gastronomi ve Güzel Sanatlar. Güler, O., Akdağ, G. ve Kale, A. (Ed.), *DİSİPLİNLERARASI BAKIŞ AÇISIYLA GASTRONOMİ: Kavramlar, Araştırmalar ve Çalışma Önerileri*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Ekincek, S. (2020). Yenilebilir Sanat: Gastronomide Yemeğin Sanatsal Boyutunun İncelenmesi. Doktora Tezi, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Fromm, E. (2018). *Dinleme Sanatı*. Say Yayınları, İstanbul.
- Gençoğlu, A.Y. (2014). Bir Kavram ve Kuram Üretme Stratejisi Olarak Temellendirilmiş Kuram. *Tarih Okulu Dergisi, Tarih Okulu Dergisi*, 17, 681-700.
- Grimm, V. (2007). "El Altında Duran Güzel Şeyler: Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları". Freedman, P. (Ed.) *Yemek: Damak Tadının Tarihi*. Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Gombrich, E.H. (2020). *Sanatın Öyküsü* (Cep Boy, 2. Baskı). Remzi Kitabevi, İstanbul.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf: Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. Pinhan Yayıncılık, İstanbul.

- Gökberk, M. (2008). *Felsefe Tarihi*. Remzi Kitabevi, İstanbul.
- Gökçe, A. (2017). Mutfak Sanatları ve Gastronomiye Genel Bakış. Sarıışık, M. (Ed.), *Gastronomi ve Mutfak Sanatlarına Giriş*. Adra Yayıncılık, İstanbul.
- Grzymkowski, E. (2017). *Sanat 101: Leonardo Da Vinci'den Andy Warhol'a Sanat Hakkında Bilmeniz Gereken Her Şey*. Say Yayıncılık, İstanbul.
- Gürsoy, D. (2012). *Baharat ve Güç*. Oğlak Yayınları, İstanbul.
- Harrison, C. ve Wood, P. (2015). *Sanat ve Kuram 1900-2000: Değişen Fikirler Antolojisi*. Küre Yayınları, İstanbul.
- Hatipoğlu, A. (2010). İnançların Gastronomi Üzerine Etkileri: Bodrum'daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma. Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Hegarty, J.A. (2005). Developing "Subject Fields" in Culinary Arts, Science, and Gastronomy. *Journal of Culinary Science & Technology*, 4:1, 5-13, DOI: 10.1300/J385v04n01_02
- Hegarty, J.A. ve O'Mahony, G.B. (2001). Gastronomy: a Phenomenon of Cultural Expressionism and an Aesthetic for Living. *Hospitality Management*, 20, 3-13.
- Heinich, N. (2013). *Sanat Sosyolojisi*. Bağlam Yayıncılık, İstanbul.
- İlkyaz, A. (2015). Çağdaş Sanatın Çıkmaz Sokağı: Kitsch'in Zaferi. *İstanbul Aydın Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dergisi*, 1(1), 11-20.
- Islakoğlu, Ü.G. (2022). Marşlı ve Bir Hayatta Kalma Aracı Olarak Patates. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 2030-2046.
- Justiniano, M.N., Jaría-Chacón, N., & Valls-Pasola, J. (2017). Innovation and Experimental Services: The Role of Multidisciplinary Arts in Creative Gastronomy Toward a Research Agenda. *Dirección y Organización*, 61, 32-47.
- Kalaycı (2020). "Mayam Tarih: Ekmek". Kaya Zenbilci, İ. (Ed.), *Sanatta Tema: Yemek*. Hiperyayın, İstanbul.
- Kanık, İ. (2012). Seyirlik Yemek: Moderniteden Postmoderniteye Yemeğin Sinematografisi. Doktora Tezi, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Kanık, İ. (2016). *Gastro Gösteri*. Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- Kaya, D. (2007). Halk Edebiyatında Yemek Destanları. *Motif*, 48, 4-11.
- Kaya Zenbilci, İ. (2020a). "Yeme-İçme Kavramının/Kültürünün Oluşumu ve Sanata Yansımaları". Kaya Zenbilci, İ. (Ed.), *Sanatta Tema: Yemek*. Hiperyayın, İstanbul.
- Kaya Zenbilci, İ. (2020b). "Meyvelerle Yaratılan Cennet: Bizans Sanatında Meyve İmgelerinin Anlamı". Kaya Zenbilci, İ. (Ed.), *Sanatta Tema: Yemek*. Hiperyayın, İstanbul.

- Kaymaz, E. (2018). "Gastronominin Resim Sanatına Etkisi". Akbaba, A. ve Çetinkaya, N. (Ed.), *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Keskin, E., Örgün, E., Akbulut, B.A. (2017). Gastronomi Kavramının Kelime İlişkilendirme Testi Aracılığıyla Analizi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 255-267.
- Kılıçaslan, B. (2008). Yedi Sanat Dalında Sanat Yönetimi (Edebiyat, Resim, Heykel, Mimari, Müzik, Tiyatro, Sinema) Yüksek Lisans Tezi. İstanbul Kültür Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Sanat Yönetimi Anabilim Dalı.
- Kivela, J. ve Crotts, J.C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, Vol. 30, No. 3, 354-377. DOI: 10.1177/1096348006286797
- Kristeller, P.O. (1990). *Renaissance Thought and the Arts: Collected Essays*. Princeton University Press, New Jersey.
- Koçak, N. (2012). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi* (3. Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Köşker, S. (2020). "Elmada Dinlerin, Mitlerin İzi". Kaya Zenbilci, İ. (Ed.), *Sanatta Tema: Yemek*. Hiperyayın, İstanbul.
- Lashley, C. (2000). "Towards a Theoretical Understanding". Lashley, C ve Morrison, A. (Eds.), *In Search of Hospitality (Hospitality, Leisure and Tourism)*, Butterworth-Heinemann, Oxford.
- Lynton, N. (2015). *Modern Sanatın Öyküsü* (5. Baskı). Remzi Kitabevi, İstanbul.
- Maviş, F. (2008). *Endüstriyel Yiyecek Üretimi* (2. Baskı). Detay Yayıncılık, Ankara.
- McNeill, W.H. (1999). How the Potato Changed the World's History. *Social Research*, Vol. 6 No: 1.
- Merriam, S.B. (2018). *Nitel Araştırma Desen ve Uygulama İçin Bir Rehber*. Nobel Akademik Yayıncılık, Ankara.
- Metis (2022). Baba ve Piç. Erişim adresi: <https://www.metiskitap.com/catalog/text/61422> (Erişim tarihi: 31.08.2022)
- Monaco, J. (2013). *Film Nasıl Okunur?* (14. Baskı). Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Monroe, D. (2007). "Can Food Be Art? The Problem of Consumption." Allhoff, F. ve Monroe, D. (Eds.), *Food And Philosophy: Eat, Think, and Be Merry*. Blackwell Publishing, Oxford.
- Nebioğlu, O. (2018). Turistlerin Yemek Tüketim Davranışları Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme. *Turizm Akademik Dergisi*, 5(1), 124-136.
- Neely, C. (2007). The Significance of Food in Culture: Is Taste an Art Form? *Journal of Undergraduate Research*.

- Okkalı, I.C. ve Baytar, I. (2020). Türk Resminde Yemek ve Sofra Betimleri ile Osmanlı Mutfağının Dönüşüm Öyküsü (1839-1950). *Sanat Tarihi Yıllığı - Journal of Art History*, 29, 63-88. <https://doi.org/10.26650/sty.2020.004>
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme. *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203.
- Online Etymology Dictionary. (2023) Art. Erişim adresi: <https://www.etymonline.com/word/art> (Erişim tarihi: 13.06.2023)
- Özbay, G. (2021). Dünden Bugüne Gastronomi. Sarıışık, M. (Ed.), *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (3. Baskı). Detay Yayıncılık, Ankara.
- Özdemir, B. (2010). Dışarıda Yemek Yeme Olgusu: Kuramsal Bir Model Önerisi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 21(2), 218-232.
- Özdemir, S.S. ve Kılıç Ateş, S. (2021). Gastronomi ve sanatta yeni bir temsil: “Nature Cuite”. *The Turkish Online Journal of Design Art and Communication*, 11(3), 1058-1072.
- Özleyen, B. (2002). Mimarlıkta 'Kitsch' kavramı. Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü.
- Öztaş, E. (2015). Hegel'den Derrida'ya Sanatın Sonu Olgusu. Işık Üniversitesi Yüksek Lisans Tezi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Öztürk, B. Ve Güven, S. (2018). “Gastronomi ile İlgili Genel Kavramlar”. Akbaba, A. ve Çetinkaya, N. (Ed.), *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Punch, K.F. (2014). *Sosyal Araştırmalara Giriş: Nicel ve Nitel Yaklaşımlar* (3. Baskı). Siyasal Yayınları, Ankara.
- Rao, H., Monin, P. ve Durand, R. (2003). Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy. *American Journal of Sociology*, 108(4), 795-843.
- Saehrendt, C. ve Kittl, S.T. (2019). *Bunu Ben de Yaparım! Modern Sanat Kullanma Kılavuzu* (Üçüncü Basım). Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- Samancı Aydın, M. (2019). Sanat İçin Yemek, Yemek İçin Sanat. Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü. Sanatta Yeterlik Tezi. Ankara.
- Sapienza, G. (2017). *Mutluluk Sanatı*. Epsilon Yayınevi, İstanbul.
- Sarıışık, M. ve Özbay, G. (2015). Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 264-278.
- Sayılgan, Ö. (2019). Bir Sanat Formu Olarak Dijital Oyun. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, 9(2), 322-339. DOI: 10.20488/sanattasarim.691266
- Semint, S. ve Özbay, G. (2021). *Manas Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10(3), 2060-2075.

- Serdaroğlu, F. (2016). Sinema Neden Sanattır? Sinemayı Sanat Olarak Ele Alan Bir Araştırma Ne Tür Bir Yaklaşım Benimsemelidir? *Kurgu*, 24(2), 113-125.
- Shiner, L. (2020). *Sanatın İcadı: Bir Kültür Tarihi*. Ayrıntı Yayınları, İstanbul.
- Shore, E. (2008). “Dışarıda Yemek: Restoranın Gelişimi”. Freedman, P. (Ed.) *Yemek: Damak Tadının Tarihi*. Oğlak Yayıncılık, İstanbul.
- Sipahi, S., Ekincek, S. ve Yılmaz, H. (2017). Gastronominin Sanatsal Kimliğinin Estetik Üzerinden İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 381-396.
- Smith, A.F. (2011). *Potato: A Global History*. Reaktion Books Ltd, Londra.
- Spence, G. (2015). *Tartışma ve Kazanma Sanatı*. Omega Yayınları, İstanbul.
- Sünnetçioglu, S. ve Özkök, F. (2017). İyi, Güzel, Özgün Yemeğin Peşindeki Yolculuk: Gastronomi. *Journal of Awareness*, 2(3), 585-596.
- Statista. (2023). Food – Worldwide. Erişim adresi: <https://www.statista.com/outlook/cmo/food/worldwide> (Erişim tarihi: 02.11.2023).
- Şener, E. (2019). Gömülü Teori Yaklaşımının Yönetim Araştırmalarında Kullanımı. *Nitel Sosyal Bilimler*, 1(1), 22-47.
- Şengül, S. (2021). “Gastronomi Eğitimi ve Gastronomide Kariyer”. Sarıışık, M. (Ed.), *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (3. Baskı). Detay Yayıncılık, Ankara.
- Şengül, Ş, Sarıışık, M., Türkay, O. ve Ulema, Ş. (2020). Mutfak Sanatı: Kavramlar, İlkeler ve Uygulamalar. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Şiray, M. (2019). G. W. F. Hegel’in Estetik Üzerine Dersleri ve Sanatın Sonuna İlişkin Tezler. *Kilikya Felsefe Dergisi*, 0(2), 79-89.
- Tatarkiewicz, W. (1963). Classification of Arts in Antiquity. *Journal of the History of Ideas*, 24(2), 231.
- Tatlıcı, G. (2018). *Görsel Belleğin İzinde Türk Resminde Yemek Kültürü*. Doktora Tezi, Işık Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- TDK (2022a). Gastronomi. Erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim tarihi: 05.10.2022)
- TDK (2022b). Sanat. Erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim tarihi: 05.10.2022)
- TDK (2022c). Tasarım. Erişim adresi: <https://sozluk.gov.tr/> (Erişim tarihi: 05.10.2022)
- Teke, B. (2023). Gömülü Teori Yaklaşım Türlerinin Karşılaştırmalı Bir İncelemesi. *Muallim Rifat Eğitim Fakültesi Dergisi*, 5(2), 190-203.
- Telli, F. (2014). Mutfakta Sanat Dekor ve Örnek Sunuşlar. Dönence Basım ve Yayın Hizmetleri, İstanbul.
- Tolstoy, L.N. (2021). *Sanat Nedir?* (13. Baskı). Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.

- Topuz, E. (2012). Edebiyat ve Yemek: Bir Kronotop Olarak Yemek. Yüksek Lisans Tezi, Yeditepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Karşılaştırmalı Edebiyat Ana Bilim Dalı.
- Tunalı, İ. (1963). Kant Estetik'i ve Problemleri. *Felsefe Arkivi*, 14, 65-81.
- Tuncel, K. (2020). Kazanma Sanatı-Başarının Psikolojik ve Nörolojik Temelleri. Ceres Yayınları, İstanbul.
- Tzu, S. (2014). *Savaş Sanatı*. Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.
- Uca, S. (2021). "Gastronomi ve Felsefe". Güler, O., Akdağ, G. ve Kale, A. (Ed.), *Disiplinlerarası Bakış Açısıyla Gastronomi: Kavramlar, Araştırmalar ve Çalışma Önerileri*. Detay Yayıncılık, İstanbul.
- Uçkan Çakır, M., Okat, Ç. ve Koç, P. (2022). Sinemada Sosyal Sınıf Olgusunun Yemek Üzerinden Aktarımı: Snowpiercer Filminin Göstergebilimsel Analizi. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 5(2).
- Uçkan Çakır, M., Şengül, S., & Parmaksızoglu, E. (2020). Sinema Perdesinde Gastronomi Görüntüsü: Yemeğin Sosyolojik Yansımaları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(4), 3173-3191.
- Uçuk, C. (2023). Gastronominin Sanat Dalları ile İlişkisi: Resim ve Müzik İle İlişkisi Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme. *IDEART Uluslararası Tasarım ve Sanat Dergisi*, 1(1), 51-61.
- Uçuk, C. ve İlhan, İ. (2021). Gastronomi Perspektifinden Estetik ve Yemek. *Aydın Gastronomy*, 5(1), 35-44.
- Umut, T.N. (2018). Antik Yunan'da Tekhnê ile Ahlâki Alan Arasındaki İlişki Üzerine. *Beytulhikme An International Journal of Philosophy*, 8(1), 191-213.
- Uyanık Çirkin, N. (2022). "Seramik Sanatı ve Gastronomi Disiplini İlişkisi". Ügümü Aktaş, P., Mecek Çevik, Ö. ve Çetin, N. (Ed.), *Uluslararası Sanat ve Sosyal Bilimler Kongresi Tam Metin Bildiriler Kitabı*. Paradigma Akademi, Çanakkale.
- Uzun Karaduman, B. (2017). Mimarlık-Gastronomi İlişkisi ve Estetik Bağlamda Bir Değerlendirme. Yüksek Lisans Tezi, Kocaeli Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Mimarlık Ana Bilim Dalı.
- Ünal, A. ve Çatı, K. (2016). Türkiye'deki üniversitelerin girişimcilik serüveni: Bir gömülü teori araştırması. *Girişimcilik ve Kalkınma Dergisi*, 11(1), 84-121.
- Ünay, S. (2015). Bugün Natürmort. İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi, 1(1), 71-78.
- Vitoux, J. (2021). Gastronomi (2. Baskı). Dost Kitabevi, Ankara.

- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (9.Baskı). Seçkin Yayıncılık, Ankara.
- Yıldırım Saçılık, M. (2020). Yenilikçi Mutfak Akımlarının Türk Mutfağı Kapsamında Uygulanabilirliği ve Yerel Mutfağın Menülerde Kullanılması ile İlgili Görüşlerin Belirlenmesi. *Turizm ve İşletmecilik Dergisi*, 1(1), 21-39.
- Yıldız, Ö.E. (2017). “İçecek Trendleri”. Kurgun, H. (Ed.), *Gastronomi Trendleri: Milenyum ve Ötesi*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Yılmaz, G. (2017). Gastronomi ve Turizm İlişkisi Üzerine Bir Değerlendirme. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 14(2), 171-191.
- Yılmaz, H. ve Yüksel, N.A. (2021). Gastronomy-Themed Movies. *Journal of Tourism, Leisure and Hospitality*, 3(2), 129-137.
- Yüzüncüyıl, K.S. (2021). “Gıda Çalışmaları ve Gastronomi Bilimi”. Sarıışık, M. (Ed.), *Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi* (3. Baskı). Detay Yayıncılık, Ankara.
- Zahariades, D. (2023). *Vazgeçme Sanatı*. Mona Kitap, İstanbul.
- Zimmerman, S. (2009). Food in Films: A Star Is Born. *Gastronomica*, 9(2), 25-34.
- Wansink, B., Mukund, A., & Weislogel, A. (2016). Food Art Does Not Reflect Reality: A Quantitative Content Analysis of Meals in Popular Paintings. *SAGE Open*, 6 (3). <https://doi.org/10.1177/2158244016654950>
- Welsh, J.M. (1975). Documents of Film Theory: Ricciotto Canudo's "Manifesto of the Seven Arts". *Literature/Film Quarterly*, 3(3), 252-254.
- West, D. (2008). *Kıta Avrupası Felsefesine Giriş*. Paradigma Yayınları, İstanbul.

EKLER**EK 1 – GÖRÜŞME FORMU**

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ



1. Gastronomi kavramı sizin için ne anlama gelmektedir ve bu alanla gündelik hayattaki ilişkiniz nedir?
2. Gastronomi ve sanat ilişkisini nasıl değerlendirirsiniz? Bu ilişkinin geleceğine yönelik düşünceleriniz nelerdir?
3. Gastronomi olgusu bir sanat dalı olarak tanımlanabilir mi?
 - Yaklaşımınız olumluysa bunun gerekçeleri nelerdir?
 - Yaklaşımınız olumsuzsa bunun gerekçeleri nelerdir?
 - Yaklaşımınız olumsuzsa gastronominin bir sanat olabilmesi için nelere ihtiyaç vardır ve bunu mümkün olarak görüyor musunuz?

ÖZGEÇMİŞ

Adı ve Soyadı	Ünal Gönen ISLAÇOĞLU
EĞİTİM DURUMU	
Mezun Olduğu Lise	Bakırköy Sabri Çalışkan Lisesi
Lisans Diploması	Akdeniz Üniversitesi Felsefe Bölümü
Lisans Diploması	Alanya Hamdullah Emin Paşa Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü (İngilizce)
Yüksek Lisans Diploması	Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı (2020-2024)
Tez Konusu	GASTRONOMİ ALANININ SANAT KONUMU AÇISINDAN İNCELENMESİ: TEMELLENDİRİLMİŞ KURAM ÇALIŞMASI
Yabancı Dil	İngilizce
BİLİMSEL FAALİYETLER	
Islakoğlu, Ü.G. (2022). Hepçil Beslenmeye Kıyasla Vejetaryen ve Vegan Beslenmenin Çevreye Etkisi. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 10(1), 420-434.	
Islakoğlu, Ü.G. (2022). Marslı ve Bir Hayatta Kalma Aracı Olarak Patates. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 10(3), 2030-2046.	
Islakoğlu, Ü.G. (2023). Endüstriyel Mutfakta Çalışma Olgusunun The Bear Dizisinde Temsili Üzerine Bir İnceleme. <i>Journal of Tourism and Gastronomy Studies</i> , 11(1), 372-394.	
Islakoğlu, Ü.G. (2023). Mitin Dünyevileştirilerek Yeniden Üretilmesi ve Huizinga'da Kültürün Olumsuzluğu Bağlamında Klaus (2019). <i>Sinefilozofi</i> , 8(16), 319-333.	
Islakoğlu, Ünal G., & Özçetin, M. (2024). Yeni Bir Araştırma Alanı Olarak Dijital Oyunlarda Gastronomi. <i>Journal of Tourism & Gastronomy Studies</i> , 11(4), 3280–3297.	
İŞ DENEYİMİ	

2021 -	İstanbul Nişantaşı Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü – Araştırma Görevlisi
2019	Blue Sky Hotel – Alanya / Antalya
2018	Emerald Garden Restaurant – Alanya / Antalya
2013-2016	İş Güvenliği Merkezi – Güneşli / İstanbul
2007-2008	İş Güvenliği Merkezi – Karaköy / İstanbul

