



Samuray Hakan Bulut

Sivas Cumhuriyet University, samuraybulut@gmail.com, Sivas-Turkey

DOI	http://dx.doi.org/10.12739/NWSA.2019.14.2.D0233
ORCID ID	0000-0001-8368-1769
CORRESPONDING AUTHOR	Samuray Hakan Bulut

**GASTRONOMİ ESTETİĞİNİN RESİM VE FOTOĞRAF KAVRAMLARI ÜZERİNDEN
İNCELENMESİ**

ÖZ

Bu çalışma, Jean Michel Basquiat isimli çok yönlü bir sanatçının gastronomi unsurları içeren resimsel çalışmalarının görsellerinin kullanımı sayesinde gastronomide sanatsal bakış açısı ile yapılan yemek sunum işlemi ve ürünün olduğu gibi servis edilmesi arasındaki farkları fotoğraf ve resim kavramları üzerinden incelemek için hazırlanmıştır. Yemeğin sanatsallığını incelerken; yaşamak için beslenme zorundalığına ve yiyecek-içeceklerin kısa sürede tüketiminin eser kavramından uzaklığına değinen bir araştırmacı, bu bilgilerin karşısında her ne olursa olsun, sözlerin ve resimlerin insan duygudüşünceleri üzerinde varolan etkisine yemeklerin de sahip olduğunu ve modern sanat anlayışının gastronomi sunum aşamalarında hali hazırda uygulanmakta olduğunu *yemek sanat olabilir mi?* sorusu üzerinden çalışmasına yansıtmıştır. (Myhrvold, N:2011, s:13)

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Resim, Fotoğraf, Estetik, Sunum

**A GLANCE AT THE AESTHETICS OF GASTRONOMY, WITH REFERENCE TO THE
CONCEPTS OF IMAGE AND PHOTOGRAPH**

ABSTRACT

This study aims to delve into the differences between the presentation of dishes with an artistic outlook, and the presentation of the food as is, with specific reference to the images of the picturesque work by the sophisticated artist Jean Michel Basquiat, whose work often involve elements of gastronomy. The means to achieve this goal is the analysis based on the concepts of image and photograph. A researcher investigating the artistic character of food, and making frequent references to food as a biological necessity as denoted by the concept of nutrition, and hence underlining the need to consume food and beverages in short time frames, can often reach to the conclusion that such passing products cannot easily be categorized as art. Yet, the question 'can food be considered art?' pops its head given the effect of food being comparable to that of words and images, not to mention the prevalent use of modern art in the context of presentation in gastronomy (Myhrvold, 2011). The present study will follow the tracks of Myhrvold, and will analyze the production, processing, cooking and presentation stages, which are essential elements of gastronomy as a discipline, with an aesthetic perspective, and with reference to the concepts of image and photograph.

Keywords: Gastronomy, Image, Photograph,
Aesthetics, Presentation

How to Cite:

Bulut, S.H., (2019). Gastronomi Estetiğinin Resim ve Fotoğraf Kavramlari Üzerinden İncelenmesi, **Fine Arts (NWSAFA)**, 14(2):145-149, DOI: 10.12739/NWSA.2019.14.2.D0233.

1. GİRİŞ (INTRODUCTION)

Resim , fotoğraf ve algılama kavramları hakkında yapılmış bir araştırmada, beynin mekanik şekilde objelerle kurduğu gerçekçi ilişkinin fotoğrafla sağlandığı ama artistik resimlerle ortaya çıkan algılama durumunun gerçeklikten uzak ve karmaşıklık içerisinde olduğu aktarılmıştır (Currie, 1991:23). Her ne kadar estetik bilinçle ve sanatsal tavırla gerçekleştirilen fotoğraflama çalışmalarına ya da *hyper realistic* yani aşırı gerçekçilikle tasarlanmış resim örneklerine aşına olsak da; beynimiz varolan gerçekliğin yansımasına verdiği tepkinin aksine, resim malzemeleri kullanılarak yapılmış bir eseri algılarken işin içine duygu ve düşünceleri çok yoğun bir şekilde katar. İşte bu noktada yemeğin sanatsallığı hakkında düşünülecek olursa; karşılıklarına geçilip saatlerce izlenmeyen ya da üzerine sanat eserliğinden şüphe edilmemiş çalışmalarda olduğu gibi kafa yorulmadan, hızlıca tüketilen yemekler; zamansal olarak bir sanat eserininin algı üzerindeki etkisinin yanına yaklaşamayacak kısalıkta bile olsa, gastronomi disiplininin gerekliliği üretim, işleme, pişirme, sunum gibi aşamalardan geçerek doğadaki gerçekliğinden uzaklaşmış biçimde tüketicisinin estetik algısıyla baş başa kalır (Şekil 1).

"Gastronomi keşiflerinde müşterinin tek gereksinimi lezzet ve tat degildir. Go'rsellik ve estetik de aranan o'nemli bir ihtiyac,tır" (Böyükylmaz ve Yaman, 2018).



Şekil 1. Ressam: Jean Michel Basquiat- İsimsiz
(Figure 1. Painter: Jean Michel Basquiat- Untitled)

İki yaratıcı fotoğrafçının geliştirdikleri bir fotoğraf tekniği ise gastronominin görsel etkilerine katkı sağlarken, sanatın ve gastronominin yaratıcı düşünceye olan ihtiyacını gözler önüne sermektedir. Ryan Matthew Smith ve Nathan Myhrvold isimli iki fotoğrafçı, yemeklerin pişirilme esnasında nasıl gözüktüklerini görselleştirmek için tava , tencere ve benzeri ekipmanları belirli açılardan keserek yarı transparan hale getirmiş ve bu şekilde standart reçetelerine uygun şekilde pişirilen yemekleri fotoğraflamışlardır. (Frankel, 2011).



Şekil 2. The Cooking Lab Fotoğrafçı: R.M. Smith
(Figure 2. The Cooking Lab Photographer: R.M. Smith)

Tencere içerisinde görülen sebzelerin algılanması; -bozulmamış doğaları sebebiyle- yiyeceklerin bileşimsel özelliklerinden sağlanan fayda ve açlık hissi olurken; pişirme sonrası son aşamada tüketici kişi/kişilere tabak içerisinde sunumu, yiyeceklerde gastronomik işlemler nedeniyle oluşan reaksiyonların ve tabak düzenlemesi, süsleme gibi fiziksel görünüm üzerindeki oynamaların etkisiyle heyecan, mutluluk, hayal kırıklığı ve benzeri çeşitli duygusal ya da düşünsel açılarından olmaktadır.

2. ÇALIŞMANIN ÖNEMİ (RESEARCH SIGNIFICANCE)

Çağımızda yiyecek-içecek hizmeti sunan ve talep eden insanların beklentilerindeki değişiklikler, psikolojik tatmin ve daha fazla gelir elde arzusu olarak tanımlanabilir. Gastronomide sanatsallığın yerinin incelenmesi hem sunan hem de tüketen açısından sağlanacak katkılar nedeniyle önemli hale gelmiştir. Çalışma iki örnek kavram üzerinden tüketici algısında sanatsal sunumun ne demek olduğunun araştırılması noktasında önemlidir.

3. YÖNTEM (METHOD)

Çalışma kaynak tarama yöntemi ile yapılandırılmış ve mantıksal akıl yürütme (*hipotetic deductive*) yöntemi kullanılarak sonuçlandırılmıştır.

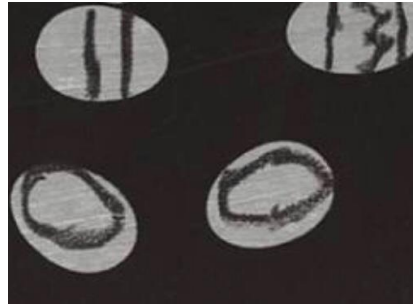
4. BULGULAR VE TARTIŞMA (FINDINGS AND DISCUSSION)

Gastronomi aktivitelerinin hem üreten hem de tüketen taraf açısından değerlendirilmesinde; bir güzel sanatlar etkinliği olup olmadığının tartışılması, özellikle toplumun sosyo-ekonomik ve sosyo-kültürel açıdan gelişmişlik düzeyi yüksek olan kesiminde, insanların ritüellerine, statülerine ve estetik kaygılarına hitap etmesi bakımından sanatsal tarafa yakın olarak yorumlanmıştır. (Hegarty, Joseph A.; O'Mahony, G. Barry. 2001) Sadece hayatta kalmak için geliştirilmiş beslenme davranışını; psikoloji, sosyoloji, turizm, fotoğraf, resim gibi birçok disipline katkı sağlayabilecek gözlemler ve deneyimler yaşatan gastronomi etkinliklerinden ayıran temel farklardan birisi estetik haz duygusu ve sunumuna verilen önemdir.



Şekil 3. Ressam: Jean Michel Basquiat-İsimsiz
(Figure 3. Painter: Jean Michel Basquiat-Untitled)

Bir yumurta fotoğrafı ile yumurtanın oval tek bir çizgiyle resmedilmiş hali zihinde yan yana canlandırılacak olursa; fotoğraftaki yumurta içindeki besin değerlerini yansıtmaları açısından daha etkilidir. Besinsel değerler bilimsel deneyler sonucu hesaplanmış, tüketimi ile vücuda katkısı deneylerle öğrenilmiş, gastronomi literatüründeki yeri bağlayıcılık, kıvamlandırıcılık gibi daha bir çok terimle özdeşleştirilmiştir. Gastronomi alanında üreten ve tüketen kesim için de zihinde belirli bir yere oturtulmuştur. Yumurtayı fotoğraftan görmek ile üç boyutlu halde görmek arasında zihnin algılamasında genel anlamda büyük değişimler olmaz. Oval tek bir çizgiyle tasarlanmış yumurta resmi ise zihinde yumurta olarak algılanmasının kesinleşmesine kadar çeşitli yanılsamalar yaratabilir. Geçen sürede zihnin yumurta resmi hakkında geliştirdiği canlandırmalar, yumurta olduğundan emin olunduktan sonra da etkilerini sürdürür ve yumurta fotoğrafında akla gelen sınırlı düşüncelerin ötesinde duygu ve düşünce yaratır.



Şekil 4. Ressam: Jean Michel Basquiat-Yumurtalar
(Figure 4. Painter: Jean Michel Basquiat-Eggs)



Şekil 5. Ressam: Jean Michel Basquiat-Yumurtalar
(Figure 5. Painter: Jean Michel Basquiat-Eggs)



5. SONUÇ VE ÖNERİLER (CONCLUSION AND RECOMMENDATIONS)

Çalışmanın sonuçlandırılması yumurta örneğinin sonuçlandırılmasına paralel olarak; gastronomide sunulacak yemeklerin sadece yenilebilir hale getirilip doğal halleriyle sunulması fotoğraflama işlemine, tüketici için yaratılacak düşünce ve hissiyat sayısını arttırmak amacıyla sanatsal yeteneklerin kullanılması ise resim çalışmasına benzetilmiştir. Çalışmada ele alınan estetik anlayış; güzeli ve hoşunu aramaktan daha çok modern sanatın estetik anlayışıyla paralellik göstermiş ve muhataplarda oluşturulacak etki sayısının etkilerin iyiliği ve faydalılığından önemli olduğu düşünülerek kullanılmıştır. Çalışmanın önerisi, *gastro-sanat* kavramının tartışılmaya açılmasıdır.

KAYNAKLAR (REFERENCES)

- Büyükyılmaz, S. ve Yaman, M., (2018). Mutfak Sanatlarında Gösterge Biliminin Tabak Sunumlarına Yansımaları, Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi.
- Currie, G., (1991). Photography, Painting and Perception, The Journal of Aesthetics and Art Criticism.
- Frankel, F., (2011). Gastronomy: A Visual Feast, NATURE International Journal of Science.
- Hegarty, J.A. and O'Mahony, G.B., (2001). Gastronomy: a Phenomenon of Cultural Expressionism and An Aesthetic for living, International Journal of Hospitality Management.
- Myhrvold, N. (2011). The Art in Gastronomy: A Modernist Perspective, Gastronomica.
- <https://www.nature.com>.
- <http://basquiat.com>.
- <http://arsizsanat.com/80ler-sanatinda-goz-acip-kapayincaya-dek-jean-michel-basquiat/>.
- <http://www.nathanmyhrvold.com>.
- <https://www.jstor.org>.