

GASTRONOMİK YAYINLARDA GÖRSELLİK VE GASTRO-SANAT ÜZERİNE

Samuray Hakan BULUT¹

Özet

Bu araştırma, gastronominin sanatla olan ilişkisini incelemek ve görselliğin gastronomik öğreticiliğe katkısını belirlemek amacıyla; gastronominin yiyecek alanında yayımlanmış örnek eserlerinde bulunan illüstrasyon ve fotoğraf çalışmaları örnekleminde gerçekleştirilmiştir. Çok çeşitli mutfak araç-gereçleri ve gıda maddelerinin, onlarca uygulama tekniğinin kullanıldığı işleme süreçlerinden geçirildikten sonra ilgi çekici tabaklara dönüştürülerek sunulması konusunun öğretimi; gastronomik yayınlarda görselliğin kullanım gerekliliğini ve sanatsallık tartışmasını ortaya çıkarmaktadır. Çalışmada, tabağın kendisinin değil, yaratıcılık ve yenilik içeren üretim sürecinin sanat tanımına uygun olduğu; balık tütsüleme sürecinin görselleri yardımıyla betimlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Gastronomi, gastronomi sanatı, illüstrasyon, fotoğraf, gastronomi eğitimi.

On Gastronomic Imagery in Publications and Gastro-Arts

¹Lisans Öğrencisi, Sivas Cumhuriyet Üniversitesi, samuraybulut@gmail.com, <http://orcid.org/0000-0001-8368-1769>

Abstract

This study aims to analyze a sample of illustrations and photography presented in leading publications on the food aspect of gastronomy, with a view to investigating gastronomy's relationship with art, and assessing the contribution of imagery on didactic elements of gastronomy. Teaching about the presentation of various kitchenware and foodstuffs after extensive processing employing tens of distinct techniques of implementation, so as to culminate in truly interesting dishes naturally leads to a discussion about the necessity of using imagery in gastronomic publications and the artistic quality of the endeavor. Through the visuals depicting the steps of how to smoke fish, this study examines how the production process of dishes fit the description of art only when this process includes creativity and novelty.

Keywords: *Gastronomy, gastronomy art, illustration, photograph, gastronomy education.*

1. Giriş

“Bir milleti yaşatmak için birtakım temeller lâzımdır ve bilirsiniz ki, bu temellerin en mühimlerinden biri sanattır...”, (Atatürk Araştırma Merkezi, 2006:305). Sanat kavramı, üreten insanın üretim sürecini ve ürettiklerini tanımlar (Gombrich, 1972:4).

Ulusal ölçekte ağırlıkta olmak üzere, *gastronomi ve sanat* bağlamı sınırlılığında literatür tarama yöntemiyle elde edilen verilere göre: Genellikle *iyi yemek bilimi ve sanatı* (Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017:586; Bucak ve Yiğit, 2018; Durlu Özkaya, 2018; Tütüncü, 2019:94; Özdemir ve Önçel, 2019) tanımıyla karşımıza çıkan gastronomi kavramının incelenmesi için, kavrama disiplinlerarası yaklaşımın gerekliliği, Hegarty (2009)'den aktaran Çorbacı, Yılmaz ve Gültekin (2018) tarafından belirtilmektedir. Gastronominin yemek üretimi odaklı tanımlanmasının zor olmadığını vurgulayan Hjalager ve Richards (2002)'in çalışmalarında gastronomi, kültürel kimliği oluşturan öğelerden birisi olarak ele alınmaktadır. Öney (2016)'in Türkiye'de

gastronomi eğitimi üzerine yaptığı bir çalışmada, gastronomi disiplininin lisans düzeyinde güzel sanatlar fakülteleri bünyesinde konumlandırılması konusu; felsefi ve sanatsal bakış açısıyla alana yaklaşımın uygunluğu (Türkkan, 2016) ve gastronominin sadece yemek üretimi olarak görülmesinin alana verdiği zarar üzerinden vurgulanmaktadır. Bu bilgilerin de ışığında değerlendirilen gastronomi kavramının, sadece yemek üretmek anlamını aşacak düzeyde bir kültürel değer (Özdemir ve Altınar, 2019) ve sanat (Huisman, 1992) tanımını içerdiği; ilgili sanat tanımının ise, görsellik ve estetik haz duyumundan fazlasını ifade ettiği düşünülmektedir.

Ulusların varoluş kanıtı olarak değerlendirilebilecek kültürel kimlik kavramının oluşumunda, belki de en büyük paya sahip olan sanatın, alt dallarından birisinin de, sanat üretim sürecine benzer bir süreci içinde barındıran ve "...güzel sanatlar" kavramının içerisinde bir alan olarak değil, henüz tarihi yazılmamış bir sanat olarak kabul edilebileceği... ", (Sipahi, vd. 2017) yorumuyla halihazırda konumlandırılan gastronomi sanatı olduğunu söylemek için; aynı çalışmada geçen, "Gastronomi, sanatın gerçekliğini mi taklit etmektedir?" sorusunu cevaplamak gerekebilir. Diğer yandan, sıklıkla kullanılan *yemeğin sanatsallığı* (Myhrvold, 2011; Seyitoğlu ve Çalışkan, 2018) kavramı yerine, *sanatın gastronomikliği* kavramının tartışılması; gastronomi ve sanat ilişkisini açıklayabilir. Öyle ki, standart reçeteler ve tariflerle; yaratıcılıktan uzak gastronomik üretimi takip eden tabak ve sunum aşamaları üzerinden sanatsallık arayışı, gastronominin sanatla olan ilişkisini *süslenmiş tabak* kavramından öteye götüremeyecek ve bu durum; kültürel kimlik öğelerinden birisi olan gastronomi kavramını (Jones ve Jenkins, 2002; Mol ve Varlık, 2019:66) yanlış yorumlayarak kültürel kimliği yanlış dizayn etmek anlamına gelecektir.

Gastronomi bir sanat disiplini midir tartışması bir yana, görselliğin teorik gastronomi öğretimine katkısı oldukça fazladır. Ulusların mutfak kültürlerini görsel sanat eserleri üzerinden okumak ya da gastronomi öğeleri üzerinden görsel sanat tarihini okumak (Akdeniz, 2017) gibi çalışmaların yanında; uygulamalı sosyal/fen bilimlerinden biri ya da sanat disiplini olarak kabul edilebilecek olan gastronominin uygulama aşamalarında görsellik, gıda

maddelerinin tanınmasından; gıdaların hijyen durumlarının anlaşılmasını sağlayan renk değişimleri ve lekeler; pişirme sürecinde meydana gelen fiziksel-kimyasal reaksiyonların yorumlanmasına ve gastronomik ürünlerin sunumu ile tüketiminde sanatsal bakış açısının geliştirilmesine kadar her aşamada ön planda tutulan bir öğrenim/öğretim aracıdır. .“Gönüllü ve tutkulu bir gastronom olmak için yiyecek-içecek işletmelerinde çalışmaya gerek yoktur „, (Yüksel, 2019) görüşüne göre, gastronomik bilgilerin teorik kaynaklar üzerinden edinilmesi tercihi durumunda, mutfak tekniklerinin, gıda maddelerinin, mutfak araç-gereçlerinin ve son ürün olan gastronomik tabakların fotoğraf ya da illüstrasyon örnekleriyle görselleştirilmesi, öğrenimi ve aynı şekilde öğretimi kolaylaştırabilir. Örneğin; alabalığın neye benzediğini bilmeden, tütsülenmeye uygun balığın yağlı balıklar olduğunu (Bucak ve Taşpınar, 2014) ve alabalığın da yağ oranı yüksek bir balık olduğunu bilen bir kişi, hangi hedefi avlayacağını bilmeden ne kadar başarılı bir ava ve elde ettiği av ile ne kadar lezzetli bir gastronomik ürüne ulaşabilir?

2. Gastro – Sanat Üzerine

Doğada görülen ya da görülmeyen nesnelere ve/veya kavramları; teknik bilgi, yaratıcılık ve kişisel estetik anlayışla; salt sanat yapma amacı güdüp gütmemenin önemli olmadığı yorumlama aşamaları, sanat üretim sürecini oluşturur. Sanat üretim sürecini yaşayan ve çoklu zeka kuramında görsel öğrenme ve algı konusunda üst düzey kabul edilen ressam, mimarlar, tasarımcılar ve heykeltıraşların yanına gastronomların da eklenebilmesi için, bahsi geçen süreci işletecek bir gastronom tarafından elde edilecek gastro-sanat ürününün; görsellikten daha çok tat duyumu nedeniyle tüketicisinde duygu ve düşünce yoğunluğu yaşatması, içeriğinde kullanılacak standart malzemelerde yapılacak değişikliklerle ya da üretiminde kullanılacak çeşitli tekniklerle fark yaratması (Şimşek, 2018) ve önceki üretimlerin kopya süreçlerini barındırmaması gerekmektedir. Kısacası, görsel özgünlük² ve

²Gardner (2011)'ın çoklu zekâ kuramı üzerine olan bir çalışmasında, bilim insanlarının, doğanın işleyişine dair önceki görsellerin yardımıyla atomların yapısal özellikleri hakkında yeni çizimler yapmasının daha kolay olduğu; aynı şekilde bir ressamın, boya ve fırçalarını kullanarak resim yapmaya başlamadan önce

çeşitli estetik anlayışlara uygunluk; gastronomik ürünün bir sanat eseri olması için yeterli değildir. Ancak yine de, sanatın değerini belirleyen faktörlerden birisi olan sanat izleyicisi gibi yemeklerin değerini belirleyen gurmeler ya da sanat akımlarına öncülük eden sanatçılar gibi yenilik peşinde koşan şefler için durum farklı olabilir.

3. Gastronomik Yayınlarda Görsellik

Gastronomik tabak üretim süreci öncelikle gıda maddesine sahip olmakla başlar. Belirlenen gıda maddelerine; üretim, satın alma, doğadan toplama ya da avlama yöntemleri ile sahip olunabilir. Bu durumda ilk aşamada gıdaların tanınması; ihtiyaca yönelik gıda seçme ya da seçilebilecek gıdalar arasında duruma en uygununu bulma konuları için temel faktördür. Ardından pişirmeye hazırlık aşamasında temizleme, parçalama ve doğrama tekniklerinin belirlenmesi ve uygulanması gerçekleşir. Daha sonra, pişirme yönteminin ve araçlarının belirlenmesi ile pişirme işlemi gerçekleşir. Son olarak sunum aşamasına geçilir (Conran vd. 1988).

Tütsülenmiş alabalık örneği; balığın seçimi için balığın biçim, boyut, renk özellikleri, balığın nasıl temizleneceğini ve parçalanacağını anlatan aşamalar, tuzlama, balığın pişirme tekniği ve aleti için tahta fiçi kullanarak hazırlanan tütsüleme fırını ve sanatsal sunum aşaması hakkında; görsel yardımı alınmadan yapılacak çok detaylı ve uzun açıklamalar yetersiz kalarak hataya yol açabilir. Bu durumun en önemli nedeni, anlatımın anlaşılabilirliğinin ve gastronomik bilgi düzeyinde denkliliğin; öğretici ve öğrenen arasında sağlanması konusunun zorluğudur. Çünkü sadece ana hatlarıyla bahsedilen *alabalık tütsüleme* sürecini değerlendirmek, balığı avlayan insanın; doğadaki çözüm arayışından, balığı işlemek için gereken mutfak tekniklerini öğrenme arzusuna; sodyum klorür iyonik bileşimini, balığın patojenitesi üzerindeki biyolojik ya da pişirme aşamasındaki kimyasal etkilerini bilerek kullanma

resmedilecek nesneyi görmesinin ve resmi yaparken zihninde canlandırmasının gerçekliğe daha yakın resimler ortaya çıkarmasına yardımcı olduğu, kısacası doğadaki her şeyin gerçeklik algısı ile nesneleştirilebileceği anlatılırken; bilim adamı ya da ressamın zihninde uğradığı değişim sonucu ortaya çıkacak yeni görselin, her seferinde özgün olacağından bahsedilmektedir.

bilincine ve sağlıklı üretimi gerçekleştirdikten emin olduktan sonra estetik haz alma kaygısına kadar, çok sayıda doğal, sosyal bilim ve sanat disiplinini kapsayan deneyimlerini, gastronomi ve mutfak sanatları öğretileriyle bir bütün olarak incelemeyi gerektirir (Barbara, 2007). Bu karmaşıklık içerisinde, örneğin hangi balığın avlanacağı bilgisi, balığı dille betimlemek yerine görselleştirilerek öğretildiğinde, hem teknik hem de dil bilgisi yeterliliklerini denkleştirme kaygısı, gerçekliğin görsel özellikleri yansıtılarak azaltılabilmektedir.

Ansiklopedik bilgiler içeren gastronomi kitaplarında besin maddelerinin tanıtımı ve işlenme süreçleri detaylı betimlemelerin yanında fotoğraf ve illüstrasyonlar yardımıyla yapılmaktadır. Örnek olarak tütülenmiş bir alabalığın; seçilmesinden, temizlenmesine; nasıl tütüleneceğine ve son olarak sanatsal sunumuna, iki fotoğraf ve iki illüstrasyon yardımıyla bakılabilir.

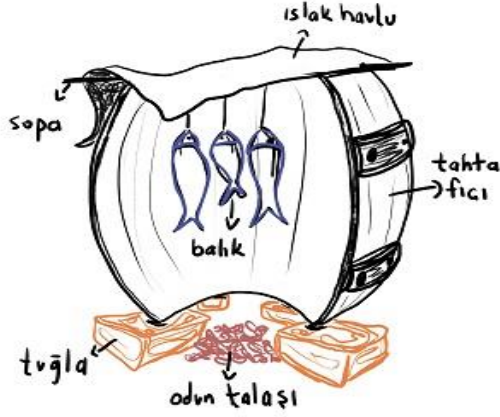
Sadece görseller ve kısa talimatlar ile alabalık tütülemek: Sırasıyla, balık seçimi, temizleme, tuzlama, tütüleme, sunum.



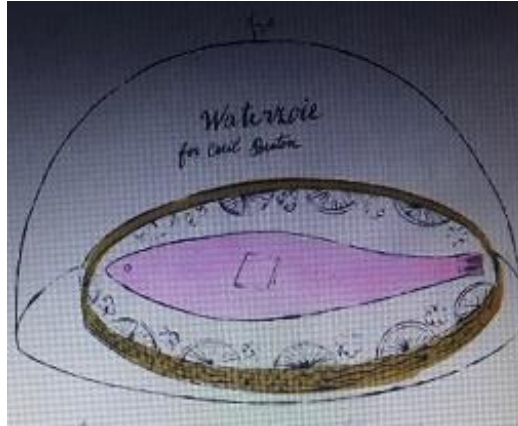
Fotoğraf 1. Corless, C. (1988). Alabalık (Tütülenmeye uygun, yağlı balık.)



Fotoğraf 2. Corless, C. (1988).Balık temizleme işlemi (Son karedeki doğrama işlemi bu uygulamada gereksizdir, solungaçlar ve elle temas eden noktalar tuzlanır.)



Çizim 1. Bulut, SH. (2019). Ev yapımı tütsüleme fırını (Tahta fıçı yarıdan kesilir, ve tuğlaların üzerine oturtulur. Bir sopa yardımı ile balıklar asılır. Ateşle temas etmeyecek ama dumandan etkilenecek yükseklik ayarlanır. Islak havlu yardımıyla fırın kapağı yapılır.)



Çizim 2. Warhol, A. (1959). Tabak (Tütsülenmiş balık bütün halde ana yemek olarak (<https://ivycitysmokehouse.com/smoked/products/smoked-trout-fillets/>) ya da küçük parçalarla salata içerisinde (<http://egedenbutiklezzetler.com/recipe-items/alabalik->

fume-salatasi/sunulabilir.) (Erişim:<https://www.vogue.com/article/andy-warhol-recipes-food-cookbook-wild-raspberries?verso=true/>)

4. Sonuç

Gastronominin sanatla olan bağları; benzer üretim süreçleri ve üretim sürecinde kullanılabilir malzemelerin sahip olduğu eşitliliklidir. Ancak bu bağlar, binlerce gıda maddesinin, sanat üretim süreci dahilinde işlendiğini ve sanat eserine dönüştüğünü iddia edebilmek için, var olan gastronomi tekniklerinin ötesinde arayışlara girişme ve/veya yeni lezzet oluşturma çabalarına dönüşmediği müddetçe; görsel hazza hizmet etmekle sınırlı kalır. Bu sınırlılıkta ise gastronomi ve sanat ilişkisi, kesin çizgilerle sınırlandırılması mümkün olmayan bir estetik anlayış içerisinde; sunum teknikleri, yiyecek-içecek stilistliği ya da tabak düzenlemeleri gibi konu başlıkları altında hapsolur.

Elbette her gastronomik tabak bir sanat eseri değildir ancak, milyonlarca kez tekrar edilmiş birinci sınıf bir yemeğin; gastronomik üretim sürecine tabi tutularak yaratılmış ilk hali kesinlikle bir sanat eseridir. Doğadan avlanan balığı, tahta fii kullanarak ttslemek; bu işlem için gereken balığı belirlemek, balığın hijyen ve sanitasyon işlemleri için tuz maddesini ne şekilde kullanacağını kavramak, pişirme teknikleri ve aletleri geliştirmek ve yüzyıllar boyunca evrensel boyutta tüketilen bir gastronomi ürününü, sanat üretme amacı gütmeden, keşfetmek; sadece yemek üretip tabak sslemekten öteye, sanat üretmektir. Yok olmaya meydan okuyan yaratıcılık kabiliyeti de sanat ile gastronomi arasındaki bir diğer bağdır.

Gastronominin teorik bilgilerini öğretmek/öğrenmek için görsel sanatlara ve fotoğraflama işlemlerine başvurulur. Detaylı ve uzun betimlemeler, tarifler, reçeteler; basit birkaç çizgiyle yapılmış bir illüstrasyon ya da fotoğraflama işlemi yöntemiyle, tütsülenmiş balık örneğiyle gösterilmeye çalışıldığı gibi, çok daha kolay anlaşılabilir ve akılda kalıcı olarak icra edilebilir. Bir sanatçının onlarca yıllık deneyimi sonucu görselleştirdiği eseri, deneyimlerinden anlatmak istediği kadarını, izleyicisinin görsel hafızasına sunma biçimidir. Bir alabalığı sanatsal tavidan

uzak şekilde fotoğraflamanın görsel hafızaya sunmak istediği deneyimlerden birisi ise; *tütsülenmesi durumunda başarılı sonuç elde edilecek yağlı balıklardan birisi olan alabalık işte bu görseldekine benzer*, mesajını içeren ve alabalığı betimlemek ya da alabalık hakkında yazmak uğraşlarından daha kesin sonuçlar elde edilmesini sağlayacak gerçeklik anlayışının yansımasıdır.

Gastronomi öğreticiliği; lezzeti ve sağlığı ararken iç içe geçmiş tüm sosyal ve doğal bilimlerden faydalanmayı gerektirdiği kadar, bu disiplinler hakkında bilgisi olmayan ancak gastronomik keşif hakkı bir zorunluluk sayılması gereken insanların, ortak dili olan sanatı da, öğretim/öğrenim yolu olarak kullanmayı gerektirir.

Gastronomi; birçok bilim dalıyla ve sanatsal disiplinle tanımlanmaktan öteye, birçok bilim dalı ve sanat disiplinini kapsayıcı bir konumlandırmaya tabi tutularak incelenmelidir.

Kaynakça

- Akdeniz, D. (2017). Resim Sanatında Gastronomi. Ankara: Gece Kitaplığı.
- Barbara, S. (2007). The Study of Gastronomy: A Catalyst for Cultural Understanding. International Journal of The Humanities. 5 (6), 53.
- Bucak, T., Taşpınar, O. (2014). Türk Mutfağında Deniz Kültürünün Yeri ve Önemi, International Journal of Human Sciences.
- Bucak, T., Yiğit, S. (2018). Gastronomi Eğitiminde Profesyonel Mutfak Okullarının Etkisi: İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) Üzerine Bir Araştırma, International Gastronomy Tourism Studies Congress-Kocaeli University.
- Çorbacı, K, A., Yılmaz, G., Gültekin, S. (2018). An Evaluation on Culinary Education in Turkey, Proceedings of the Global Conference on Education and Research: Volume 2, 53-55.
- Durlu Özkaya, F. (2018). Gastronomi Kongresi Düzenleme Kurulu Adına Önsöz, Gastronomi Kongresi Özet Bildiri Kitabı.

- Gardner, H. (2011). *Frames of Mind: The Theory of Multiple Intelligences*, New York: Basic Books.
- Gombrich, E.H. (1972). *Sanatın Öyküsü*. (Çev. B. Cömert.). İstanbul: Remzi Kitabevi Yayınları. (Orjinal yayın tarihi: 1950).
- Hjalager, M, A., Richards, G. (2002). *Tourism and Gastronomy*, London: Routledge.
- Huisman, D. (1992). *Estetik*. (Çev. C. Muhtaroglu.). İstanbul: İletişim Yayınları
- Mol, S., Varlık, C. (2019). İstanbul'un Gastronomi Turizmi Potansiyeli ve Balığın Rolü, *Aydın Gastronomy*. 3(2). 66.
- Öney, H. (2016). Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 193-203.
- Özdemir, G., Altın Dülger, D. (2019). Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme, *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*.
- Özdemir, N., Önçel, S. (2019). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Öğrencilerinin Sektöre Yönelik Algılarının Kariyer Yapma Niyetlerine Etkisi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*.
- Seyitoğlu, F., Çalışkan, O. (2018). Akademik Disiplin Olarak Gasronomi: Kavramsal Bir Çalışma, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*. 15 (3). 525.
- Sipahi, S., Ekincek, S., Yılmaz, H. (2017). Gastronominin Sanatsal Kimliğinin Estetik Üzerinden İncelenmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, s.384-392.
- Sünnetçioğlu, S., Özkök, F. (2017). İyi, Güzel, Özgün Yemeğin Peşindeki Yolculuk: Gastronomi, *Journal of Awareness*. s.586.
- Şimşek, N. (2018). Yemek Yemenin Ötesi: Gastrofizik Kavramına Genel Bakış, *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*.
- Terrence, C., Conran, C. (1988). *The Cook Book*. New York: Crown Publishers, Inc.

- Türkkan, C. (2016). Gıda ve Felsefe Üzerine: Açlık ve İştah Nedir?. Metro-Gastro (83). Erişim: https://www.academia.edu/33736997/G%C4%B1da_ve_Felsefe_%C3%9Czerine_A%C3%A7lık_ve_i%C5%9Ftah_nedir_TR_On_Food_and_Philosophy_What_are_Hunger_and_Appetite_ENG_).
- Tütüncü, Ö. (2019). Lisans Eğitiminde Mutfak Zanaatları ve Gastronomi, Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi, (30), 93-97.
- Yüksel, A. (2019). Gastronomi Ne Değildir?, Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi.

İnternet Kaynakları

- Atatürk Kültür, Dil ve Tarih Yüksek Kurumu: Atatürk Araştırma Merkezi. (2006). Atatürk'ün Söylev ve Demeçleri 1-3 s.305, (Erişim: <http://atam.gov.tr/wp-content/uploads/S%C3%96YLEV-ORJ%C4%B0NAL.pdf>, 02.09.2019., 19:21).
- <https://www.vogue.com/article/andy-warhol-recipes-food-cookbook-wild-raspberries?verso=true/> (Erişim: 02.09.2019., 23:31).
- <https://ivycitysmokehouse.com/smoked/products/smoked-trout-fillets/> (Erişim: 02.09.2019., 23:32).
- <http://egedenbutiklezzetler.com/recipe-items/alabalik-fume-salatasi/> (Erişim: 02.09.2019., 23:30).

Görseller

Fotoğraf 1: Corless, C. (1988). The Cook Book. s.25.

Fotoğraf 2: Corless, C. (1988). The Cook Book. s.22.

Çizim 1: Bulut, SH. (2019). Jacob, I. (1988). The Cook Book. s.371'den röprodüksiyon.

Çizim 2: Warhol, A., (1959). Wild Raspberries. Fotoğraf: Courtesy of 2016 The Andy Warhol Foundation for the Visual Arts Inc. / Artist Rights Society (ARS), New York (erişim: 23:49., 19.06.2019)