

GASTRONOMİ VE SANATTA YENİ BİR TEMSİL: “NATURE CUITE”

Sami Sonat ÖZDEMİR
Balıkesir Üniversitesi, Türkiye
ssonatozdemir@balikesir.edu.tr
<https://orcid.org/0000-0003-4796-6083>

Selvihan KILIÇ ATEŞ
Balıkesir Üniversitesi, Türkiye
selvihankilic@gmail.com
<https://orcid.org/0000-0001-8967-5490>

<i>Atf</i>	Özdemir, S., S. ve Kılıç Ateş, S. (2021). GASTRONOMİ VE SANATTA YENİ BİR TEMSİL: “NATURE CUITE”. The Turkish Online Journal of Design Art and Communication, 11 (3), 1058-1072.
------------	---

ÖZ

Bu makalede, yiyecek ve içeceklerin sanata konu olma olgusu sanat tarihi doğrultusunda ele alınarak, natürmort çerçevesinde incelenmekte ve gastronomi ve mutfak sanatları bağlamında oluşturulan çağdaş yiyecek-içecek sunumlarının sanatsal temsiline yeni bir bakış olarak, “Nature Cuite” kavramı ortaya atılmaktadır. Nature cuite, natürmortun “ölü doğa” ifadesiyle temsil edilmesine benzer olarak, “pişmiş doğa” ifadesiyle kavramsallaştırılabilir. Kavramı natürmorttan ayıran en temel nokta, sanatsal bakış açısıyla değerlendirilen unsurların, sunum tabakları ve pasta tasarımları gibi tüketilmek üzere sunulmuş yiyecek-içecekleri içeren, gerçek ve eşzamanlı olarak deneyimlenebilen tasarımlar olmasıdır. Çalışma kapsamında nature cuite’ nin sanatsal bağlamda konumlandırılması için, gastronomi ve mutfak sanatları alanında çalışan şef ve eğitimcilerin sosyal medya aracılığıyla paylaştığı çok sayıda görsel incelenmiş ve çalışmanın amacına uygun olduğu değerlendirilen tasarımları temsil eden görseller, gerçekleştirilen iletişim süreçleri doğrultusunda araştırmaya dahil edilmiştir. Söz konusu tasarımlar, temel noktalarıyla bir sanat akımının özelliklerini yansıttığı tespit edilen sunumlar arasından seçilerek değerlendirmeye alınmıştır. Bununla birlikte, gastronomi ve mutfak sanatları alanında gerçekleştirilen yiyecek-içecek sunumları sanat bağlamında değerlendirildiğinde; özellikle alanda faaliyet gösteren şeflere ait yenilikçi tasarımların önemli bir ölçüde, sanat akımları doğrultusunda değerlendirilebilir olduğu gözlemlenmiştir. Bu çalışmada yer verilen yiyecek-içecek sunumlarına ilişkin tasarımların birer sanat eseri olarak ele alınması ve ilgili literatür kapsamında değerlendirilmesinin, bu alanda gerçekleştirilecek yeni çalışmalar için ufuk açıcı olduğu ifade edilebilir. Yiyecek-içecek sunumlarının belirli bir sanat akımıyla temsilini ele alan veya spesifik bir yiyecek-içecek ürünü kullanılarak gerçekleştirilen sunumları sanat akımları çerçevesinde değerlendiren gelecek çalışmalar, bu çalışmada ortaya atılan nature cuite kavramının anlamını destekleyebilecektir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Sanat Tarihi, Natürmort, Yiyecek Sanatı, Nature Cuite.

A NEW REPRESENTATION IN GASTRONOMY AND ART: “NATURE CUITE”

ABSTRACT

The phenomenon of food and beverages is long being used as a subject of art. In this article, this phenomenon is analyzed in the context of art history, within the framework of still life. The concept of

“Nature Cuite”, a new perspective to the artistic representation of contemporary food and beverage presentations created in the context of gastronomy and culinary arts, is put forward in the study. Nature cuite can be conceptualized with the expression of "cooked nature", similar to the representation of still life with the expression of "dead nature". The most basic point that distinguishes nature cuite from still life is that the elements that are evaluated from an artistic point of view are real and simultaneously experienced designs including plate and cake designs with food and beverages prepared for consumption. Within the scope of the study, a variety of images shared by chefs and educators working in the field of gastronomy and culinary arts through social media were examined to position the nature cuite in the artistic context; images of the designs that serve the purpose of the study were included in the research study in line with the followed communication processes. The designs were chosen from the group of representations that were determined to reflect the features of an art movement; they were carefully after this process. On the other hand, it was observed that when food and beverage presentations are evaluated in the context of gastronomy and culinary arts, innovative designs of chefs in the sector can also be classified as a part of art movements. It can be said that analyzing the designs of food and beverage presentations as pieces of art and within the scope of related literature can expand the horizon of future studies in the field. Future studies that focus on food and beverage presentations in the context of specific art movements or regard presentations with specific food and beverage products as parts of art movements may support the meaning of the concept of nature cuite put forward in this study.

Keywords: *Gastronomy, Art History, Still Life, Food Art, Nature Cuite.*

GİRİŞ

Yeme-içme olgusuna bakış, insanlığın varoluş serüveni süresince toplumsal, ekonomik, teknolojik ve sanatsal gelişmeler çerçevesinde önemli değişimlere konu olmuştur. Söz konusu değişimler, özellikle yiyecek ve içeceklerin biçim, anlam ve algı bakımından olay, olgu ya da durumlara bağlı olarak çağın olanakları ile dönüşmesiyle açıklanabilir. Sanatta yiyecek ve içecek temasının kullanımı, sanat tarihi boyunca sürekliliğini korumayı başarmış ve söz konusu unsurların görsel temsili, tarih öncesinden günümüze dek sanatla ilişkilendirilmiştir. 17. Yüzyıldan itibaren sanat alanında kullanılmaya başlanan natürmort, yiyecek ve içeceklerin sanatta temsilinin en önemli yolu olmuştur. Natürmort genel anlamda, çiçek, meyve, avlanmış hayvan, vazo, kitap gibi cansız, doğa ile bağı koparılmış nesnelere konu alan sanat eseri olarak tanımlanmıştır. Natürmort, Fransızca: "ölü doğa" anlamına gelen “Nature Morte” kelimesinden Türkçeye geçmiştir (İskender, 1997).

Eski Mısır mezarlarında ölüye sunulan yiyecekleri gösteren meyve, balık, tavuk ve testi tasvirleri natürmortun ilk örnekleri olarak kabul edilmiştir. Roma döneminde Herculanium ve Pompei’de küçük eşyalara, duvarlara gerek fresk gerekse mozaik ile natürmort resimler yapılmıştır. Gerçekçi ve dekoratif bir anlayışla toprak, cam ve metal kaplar içinde su, zeytinyağı ve şarap gibi içecekler ile dilimlenmiş ekmekler, yumurta, sebze ve meyveler, balık ve diğer deniz ürünlerini içeren yiyecekler, masada düzenlenmiş çiçeklerle birlikte resimlenmiştir (Bott, 2008). Eski Çağ’dan beri var olmuş bir resim türü olan natürmort, Orta Çağ’da dinî amaçlarla kullanılmıştır. 14. Yüzyıldan itibaren natürmort gerçek anlamda bir sanat akımı olarak görülmeye başlanmışsa da sıklıkla resimde ayrıntıya destek biçimler olarak işlenmiştir. Bu dönemde Giotto ve öğrencileri natürmort resmi, gündelik nesnelere tasvir eden dini duvar resimlerinde kurgusal nişler şeklinde canlandırmıştır. Geç Ortaçağ’da çoğunlukla çiçekler, hayvanlar ve cansız nesnelere içeren natürmort unsurları, daha da gerçekçi bir üslup ile boyanmış, yüzyılın sonlarında Flaman atölyeleri, sınır unsurlarının natürlizmini daha da ileri götürmüştür. Böylece, Orta Çağ ve takiben Rönesans boyunca Batı sanatında natürmortun, özellikle Kuzey Avrupalı sanatçıların çalışmalarında dini konuların gölgesinde kaldığı ve dini ve alegorik bir anlam kazandığı söylenebilir (Ekserdjian, 2018).

Jan van Eyck ve diğer Kuzey Avrupalı sanatçılar tarafından yağlı boya tekniğinin geliştirilmesi, renklerin yavaş kurumasını, karıştırma ve katman oluşturma niteliklerini ve hiper gerçekçi tarzda günlük nesnelere boyamayı mümkün kılmasıyla, 1400’lerin sonunda natürmort doğal unsurları konu edinmeye ve dinsel bağlamdan uzaklaşmaya başlamıştır. Doğaya dair incelemeler yapan Leonardo da Vinci ile

flora ve faunanın hassas renkli çizimlerini yapan Albrecht Dürer, natürmortu dinsel bağlamdan ayıran eserler veren ilk sanatçılar arasında yer almıştır (Ekserdjian, 2018). Bu tarihten sonra ve özellikle de 16. Yüzyılda doğaya olan ilginin artması ile, doğal nesnelere herhangi bir dini veya mitolojik çağrışımdan uzak çalışma nesnelere olarak değerlendirilmeye başlanmıştır. Kabuklar, böcekler, egzotik meyveler ve lale gibi çiçekler bu dönemde natürmort resimlerinde sıklıkla kullanılmıştır.

1600'lü yılların başında Juan Sánchez Cotán, durağan sebze resimleriyle natürmortun İspanya'daki öncülerinden biri olmuş ve onunla başlayan süreçte, genel anlamda mutfak ve yiyecekleri içeren çalışmalar natürmortun önemli bir konusu haline gelmiştir. Örneğin bu dönemde Flaman sanatçı Joachim Beuckelaer tarafından tasvir edilen mutfak ve pazar sahneleri, tipik olarak mutfak gereçleri ve mutfak hizmetlileri ile bol miktarda yiyecek içermektedir (Bott, 2008).

Özellikle 1600'den sonraki natürmortların çoğu nispeten küçük resimler olsa da bu dönem türün gelişiminde önemli bir aşamayı temsil eder. Ahlaki öğretiler, alt bağlamlar olarak çalışmalar kapsamında ele alınmaya devam etse de, bu tür resimlerde dini içeriğin oldukça azaldığı söylenebilir. Natürmort resimler, 17. Yüzyılda daha da anlaşılmış ve dönemin pek çok ünlü ressamı tarafından konu olarak tercih edilmiştir. Rembrandt Harmenszoon van Rijn ve Diego Velasquez gibi birçok ünlü sanatçı bu dönemde natürmort eserler ortaya koymuştur. 17. yüzyılda Hollanda'da yapılan natürmort resimler tüm Avrupa'yı etkilemiş ve resim sanatında natürmortun kullanımı hususunda öncü olmuştur. Özellikle Hollanda resim sanatının temsilcilerinden Jan van Huysum'un natürmortlarında, meyveler ve çiçekler son derece canlı ve gerçekçi biçimde resmedilmiş, ayrıntılar özenle işlenmiş, şeffaflık ve ışık etkileyici bir şekilde betimlenmiştir. Bu dönemde ayrıca, rokoko tarzında çiçek dekorasyonu porselen, duvar kâğıdı, kumaş ve oymalı ahşap mobilyalarda çok daha yaygın hale gelmiştir (Schneider, 2009).

18. Yüzyıl, natürmort ve mutfak ilişkisine dair daha çarpıcı örnekleri içeren bir dönem olarak ön plana çıkmaktadır. Bu dönemde resimler, dini ve alegorik çağrışımlardan tamamen uzaklaşmış ve adeta mutfak masası ve günlük yiyecekleri sergileyen, çeşitli renk ve formların hesaplanmış tasvirlerine dönüşmüştür. Bu dönemde, Hollanda tarzı gerçekçilikten daha yumuşak armonilere kadar çeşitli teknikler kullanmış, özellikle Jean-Baptiste-Siméon Chardin'in kompozisyonlarında söz konusu teknikler aracılığıyla, küçük ve basit yiyecek ve mutfak nesnelere etkili bir tarzda resmedilmiştir (Bott, 2008).

18. Yüzyılın ikinci yarısından itibaren etkisini gösteren neoklasizm akımı ile, natürmort resim türü nispeten önemini yitirmeye başlamış, buna karşın 19. Yüzyıl sanat akımlarından realizm ve romantizm ile portre formunda yeniden canlanmıştır. Francisco Goya, Gustave Courbet ve Eugène Delacroix'in natürmortları, bu dönemde güçlü bir duygusal anlatım ile kurgulanan eserlere örnek olarak gösterilebilir. Édouard Manet ise, Chardin'i anımsatan natürmort konuları ve kullandığı oldukça zengin tonal değerlerle, 19. Yüzyılda ortaya çıkan bir başka akım olan empresyonizme ilişkin örnekler vermiştir. Daha geleneksel bir teknik kullanan Henri Fantin-Latour ise, bu dönemde zarif çiçek resimleri ile ünlenmiştir. Ayrıca çalışmalarında doğaya ait unsurları kullanmayı seven ve basit olguların saf güzelliğini yansıtan Vincent van Gogh'un "Ayçiçekleri" eseri, 19. yüzyılın en tanınmış natürmort resimleri arasında yer almıştır (Rowell, 1997).

Sanatta pek çok eğilimin hâkim olduğu 20. yüzyılın ilk yarısında Paul Gauguin, Pierre Bonnard ve Édouard Vuillard gibi sanatçılar natürmort resimlerinde Japon baskılarından ilham almış, Odilon Redon da bu dönemde özellikle çiçekleri konu alan önemli natürmort eserler ortaya koymuştur. Henri Matisse ise, parlak renkler, kalın ve düz hatlar ile çok renkli natürmortlar kurgulamıştır. Bununla birlikte, Maurice de Vlaminck ve André Derain gibi fovist sanatçılar natürmortlarında, saf renk ve soyutlamayı ele almışlardır. Bu dönem sanatçılarından Pablo Picasso, Georges Braque ve Juan Gris gibi kübist sanatçılar natürmort çalışmalarında, nesnelere saf geometrik formlara ve düzlemlere dönüştürmeye odaklanmışlar; düşüncenin ve seçimin önemini vurgulayan Marcel Duchamp ve Dada hareketinin diğer üyeleri ise; üç boyutlu "hazır" natürmort heykeller yaratmışlardır. Bununla birlikte, 20. Yüzyılda eserler veren fütürist ve sürrealist sanatçılar natürmortu, bazı sembolik anlamları geri kazanmak için kullanmışlardır. Örneğin Joan Miró'nun natürmort resimlerinde nesnelere, hacimsiz ve iki boyutlu bir düzlemde uçuşur şekilde tasarlanmıştır. 20. Yüzyılın ilk yarısına damga vuran önemli natürmort

ressamlarından biri olan Giorgio Morandi ise metafizik akımından etkilenmiş ve masa üstüne konmuş günlük mutfak aletlerini ve şişeleri tasvir eden çalışmalarında az renk ile yalın bir etki bırakan güçlü, basit, gizemli ve düşünsel bir atmosfer yaratmıştır (Rowell, 1997).

20. Yüzyılın ikinci yarısından itibaren toplumun değişen yapısı paralelinde ortaya çıkan tüketim toplumunun günlük kullanım ürünleri nesnellik içinde resim sanatına dahil olmuştur. Bu dönemde yeni bir natürmort biçimi olarak ortaya çıkan pop sanat tarzı eserler yaratılmış, özellikle Andy Warhol'un "Campbell's Çorba Kutuları" gibi metalaşmış imgeler, pop sanat ikonografisiyle resimlenmiştir. Ayrıca, 1970'lerde Don Eddy ve Ralph Goings gibi sanatçılar illüzyonist temsil ile fotogerçekçi anlayışta natürmortlar ortaya koymuşlardır (Bott, 2008). 20. Yüzyılın ikinci yarısı ve 21. Yüzyılda natürmort kavramının, geleneksel iki boyutlu sanat formlarının ötesine geçerek, heykel, performans ve yerleştirme gibi üç boyutlu sanat formlarına ve hatta video sanatına yayıldığı görülmektedir. Son dönemde bilgisayar sanatı ve dijital sanatla birlikte natürmort kavramı dijital teknolojiyi de içine almış, hatta bazı natürmort çalışmalarında, buluntu nesnelere, fotoğraflar, videolar ve sesler de bir arada kullanılmıştır (Bird, 2016).

Yiyecek-içecek öğelerinin sanatta temsiline dair örnekler natürmortun tarihsel gelişim süreci içerisinde ortaya konulmuş olsa da bu unsurların özellikle 20. Yüzyılın ikinci yarısından itibaren başlı başına birer sanat eseri olarak ele alınabilirlikleri konusu değerlendirilmeye başlanmıştır. Özellikle 1970'lerden itibaren yeni mutfak (nouvelle cuisine) akımının Fransa'da ortaya çıkmasıyla, şefler kişiselleştirilmiş bir stil geliştirme imkânı bulmuş ve bu durum da hazırlanan sunum tabaklarının estetik yönünü geliştirmiştir. Bununla birlikte, yeni mutfak akımının küçük porsiyonlarda servis edilen, sade, yaratıcı ve estetik sunumlar aracılığıyla temsil edilmesi, hazırlanan tabakların minimalizm çerçevesinde modern sanat olarak nitelenebilecek derecede görsel estetiği vurgulayan bir yapıya bürünmesini sağlamıştır (Gillespie, 1994: 22). Bu çalışmanın kapsamında değerlendirilen öğelerden pasta tasarımları da tarihsel süreç içerisinde postmodern döneme dek birçok değişime uğramış ve sanatsal üretim bağlamında değerlendirmelere konu olmuştur (Humble, 2010).

Yiyecek ve içeceklerin sunumunu içeren tabakların ve pasta tasarımları gibi ürün bazlı tasarımların sanat eseri olarak tanımlanması ve "yiyecek sanatı" kavramıyla nitelendirilmesi mümkündür (Telfer, 2013). Tüketim toplumunun ön plana çıktığı son dönemde ortaya çıkan yeni formlar içerisinde yiyecek ve içeceklere haiz formlar olarak bu tabak ve pasta tasarımlarının sanatta yiyeceğin temsiline yeni bir bakışı temsil edebileceği değerlendirilebilir. Burada bahsi geçen yiyecek-içecek öğelerinin başlı başına birer sanat eseri olarak değerlendirilmesi, bununla birlikte sıklıkla ticarete konu olan ve tüketilmek üzere hazırlanmış tasarımları içermesi, yiyeceğin sanatta temsiline natürmorttan farklı bir yaklaşımı beraberinde getirmektedir. Bu durum söz konusu unsurların sanatsal çerçevede konumlandırılması hususunda yeni bir kavrama ihtiyacı ortaya çıkarmaktadır. Böylece bu çalışmada ele alındığı haliyle *nature cuite, tüketilmek üzere hazırlanmış ve sanat tarihi çerçevesindeki belirli bir sanat akımı içerisinde değerlendirilebilecek olan; aynı zamanda da sanatın temel niteliklerine sahip, yiyecek ve içecek sunumlarına ilişkin tasarımlar* olarak tanımlanabilir. Yiyecek sanatı başta olmak üzere, tüketim olgusunun bir yaratının sanat olarak değerlendirilmesine engel olamayacağı gerçeği (Monroe, 2007), kavramın temel belirleyicisi olan, özellikle tüketim için hazırlanan yiyecekler üzerinden ele alınmasını desteklemektedir.

Bu araştırma kapsamına dahil edilen yiyecek-içecek sunumları, şeflerin tasarım anlayışı, malzeme kullanımları, kompozisyon düzenleri ve kullanılan yiyeceklerin görsel anlatıma etkisi açılarından değerlendirilmiştir. Bu sunumlar, *nature cuite* örnekleri olarak sanat akımları çerçevesinde ele alınmış ve incelenmiştir. Böylece gastronomi ve mutfak sanatları alanı ve sanat ilişkisine yeni bir bakış açısıyla ışık tutulmaya çalışılmıştır.

YÖNTEM

Çalışmada ilk olarak basılı ve elektronik kaynaklar aracılığıyla konu ile ilgili detaylı bir literatür taraması gerçekleştirilerek, araştırma kapsamında ele alınan gastronomi ve sanat ilişkisi, sanat tarihi bağlamında ortaya konulmuştur. Söz konusu kavramsal analiz, yiyecek ve içeceklerin geçmişten bugüne

sanatta obje olarak temsili ve yiyeceğin sunumuna yönelik modernist yaklaşımlar da göz önünde bulundurularak gerçekleştirilmiştir.

Bu çalışma kapsamında ele alındığı haliyle, nature cuite örnekleri olarak belirlenen sunumları temsil eden görseller, detaylı bir sosyal medya taramasının ardından belirlenen çok sayıda öge arasından, araştırmanın amacına uygunlukları doğrultusunda seçilerek değerlendirmeye alınmıştır. Çalışma kapsamında analiz edilen yiyecek sunumlarına ilişkin görsellerin belirlenmesi aşamasında amaçlı örnekleme yöntemlerinden maksimum çeşitlilik örnekleme kullanılmıştır. Böylece nispeten küçük bir örneklem dahilinde maksimum çeşitlilikte bir temsil hedeflenmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2011: 108). Değerlendirmeye alınan görsellerin çalışma kapsamında kullanılabilmesi için gerekli izinlerin alınmasına yönelik iletişim süreçleri işletilmiştir. Bu süreçte çalışmanın amacı doğrultusunda kullanılmak üzere talep edilen görsellerin orijinal versiyonları, paylaşıldıkları sosyal medya hesabına sahip olan kişilerden elektronik posta aracılığıyla temin edilmiştir. Çalışmaya dahil edilen nature cuite örnekleri, nitel araştırma yöntemleri doğrultusunda betimsel analize tabi tutulmuş ve örnekleme oluşturan görseller farklı sanat akımları çerçevesinde incelenerek değerlendirilmiştir.

BULGULAR VE TARTIŞMA

Bu çalışma kapsamında, nature cuite örnekleri olarak değerlendirilen tasarımlar gerçekleştirilen analizler neticesinde kubizm, soyut dışavurumculuk, pop sanat, gerçeküstüçülük, minimalizm ve dışavurumculuk akımları ile ilişkilendirilmiş ve örneklendirilmiştir. .

Kübizm ve Nature Cuite

Kübizm, 1900'lü yılların başında resimde ortaya çıkan bir değişim ve dönüşümün temsilcisidir. Söz konusu değişim ve dönüşümler, doğanın verdiği şartların dışında resmin bağımsızlığına dayanmaktadır. Kübist ressamlar, resimde yanlısıma kavramına ciddi bir başkaldırı olarak nitelenen kübizm aracılığıyla, kavramlarla bağlantılı gerçeklerle ilgilenmişlerdir (Gombrich, 1992). Kübizimde herhangi bir estetik yanlısıma olmadan akılcı ve net bir bakışla hazırlanan eserlerde formlar, küçük küpler halinde parçalanmış ve adeta yapbozu bir bütün haline getirmek izleyicinin görevi haline gelmiştir. Kübizimde sanatçı bir anlamda, bilimin uzam ve zaman ile ilgili ön koşullarına yanıt vermektedir (Apollinaire ve Eimert, 2010; Alparslan, 2019).



Resim1. Kübist nature cuite örneği

Kaynak: URL-1

Resim 1'de yer alan görsel, kübist nature cuite örneği olarak değerlendirilmektedir. Görselde, bitter çikolata, sütlü çikolata, beyaz çikolata ve karamelin oluşturduğu soyut formları görmekteyiz. Farklı içeriğe sahip çikolataların tonal değerleri ve dokusal etkilerinden yararlanılarak oluşturulan katmanların

kesişimleri, ön arka ilişkisi ile kompoze edilmiştir. Farklı boyutlardaki çikolata parçaları açık, orta ve koyu değerlerin yanı sıra, şeffaflık etkisiyle de kompozisyonu desteklemiştir. Beyaz bir tabağın içinde sunulan düz, kare çikolata formları kübizmin derinlik algısından uzak geometrik şekilleri ile bağ kurmuştur. Değişik bakış açılarından gözlemlenebilen nesnelere, keskin hatlı yapılarıyla hacimsiz bir düzlemde hem parçadan bütüne hem de bütünden parçaya giden bir anlayışla düzenlemiştir. De Stijl akımı temsilcisi Piet Mondrian çalışmalarını da anımsatan tabak tasarımı, kompozisyonun temel unsurlarını ön plana çıkarmaktadır.

Soyut Dışavurumculuk ve Nature Cuite

Soyut dışavurumculuğun altyapısını oluşturan dışavurumculuk (Ekspresyonizm), modern sanat hareketlerinden biri olarak 20. Yüzyılın başlarından itibaren Almanya’da, endüstriyel yaşamın beraberinde getirdiği yeni yaşam koşullarına uyum sağlayamama neticesinde ortaya çıkan isyanın sonucu olarak değerlendirilmiştir. Soyut dışavurumculuk ise toplumsal ve siyasal baskı nedeniyle Avrupa’dan kaçan sanatçılar tarafından Amerika’da kurulan bir sanat akımıdır. Soyut dışavurumculuk ile sanatçılar, baskıdan uzaklaşarak kendilerini özgürce ifade etme yollarını aramışlardır. Soyut dışavurumculuk akımına dair ilk örnekler büyük ölçüde kübizm ve sürrealizmden etkilenmiştir (Richard, 1991; Ahmetoğlu ve Denli, 2013).



Resim2. Soyut dışavurumcu nature cuite örneği

Kaynak: URL-2

Resim 2’de yer alan görsel, soyut dışavurumcu nature cuite örneği olarak değerlendirilmiştir. İçten dışa doğru açılan spiral kesik çizgiler ile tasarlanan siyah bir tabağın içinde sunulan domuz göbeği, ışgın yaprağı, japon kabağı, ıspanak, mantar, yumurta sarısı, siyah pirinç ve soslar görülmektedir. Tabakta sunulan nesnelere, nokta ve çizgi öğeleri ile beraber dışavurumcu bir anlayışta düzenlenmiştir. İki zıt rengi bir araya getiren sarı sos ve mor sos ile oluşturulan noktalar, soyut dışavurumculuğun öncüsü Jackson Pollock’un boyayı damlatarak, akıtarak ve savurarak uyguladığı damlatma tekniğini

anımsatmaktadır. Duygusal ve dışavurumcu bir etki yakalayan tabak sunumu, renkli ve hareketli bir anlayış ile tasarlanmıştır.

Pop Sanat (Pop Art) ve Nature Cuite

Pop sanat, özellikle İngiltere'de ve Amerika'da soyut dışavurumculuğa tepki gösteren genç sanatçılar tarafından 1960'larda ortaya konulmuştur. Pop sanat, ticari kültürün sanat alanında kullanımına dair ilk ve yaygın örnekleri kapsamaktadır. Pop sanat kapsamına, sözcükler, ticari markalar, semboller, reklam panoları ve popüler olan birtakım görseller dahil edilebilir. Pop sanat kapsamında söz konusu unsurlar sanatçının bakış açısıyla organize edilerek, kimi zaman güldürücü kimi zaman düşündürücü sanatsal objelerin oluşturulması sağlanmıştır (Toptaş, 2017).



Resim3. Pop art nature cuite örneği

Kaynak: URL-3

Resim 3'te yer alan görsel, pop art nature cuite örneği olarak ele alınmaktadır. Beyaz bir zemin üzerinde yer alan mavi renkli daire formu ve üzerinde noodle kasesi ile iki katmanlı bir pasta görülmektedir. Pasta; mavi, sarı ve kırmızı renkli gıda boyası ile yapılan kese kâğıdı formu içinde patates kızartması ve kasede noodle ve steak kabartmalarıyla tasarlanmıştır. Uygulamada, popüler kültür imgeleriyle tüketim dünyasını sanatın içine katan pop sanat sanatçılarına benzer bir bakış açısı gözlemlenmektedir. Pop

sanatın popüler kitle kültürüne hizmet eden anlayışı ile bağ kuran pasta, doğu ve batı kökenli imgeleri bir araya getirerek günümüz tüketim alışkanlıklarını gözler önüne sermektedir. Pop sanatın dinamik ve canlı yapısı ile pastanın taze ve ilgi çekici tasarımı örtüşmüş haldedir.

Gerçeküstücülük (Sürrealizm) ve Nature Cuite

Gerçeküstücülük, 1920'lerin ortasında Fransız şair André Breton tarafından 'Sürrealizm Manifestosu' ile duyurulmuştur. Düşüncenin, estetik veya ahlaki kaygılardan arınmış ve mantık kontrollerinin geçerli olmadığı bir şekilde ifade edilmesini temsil eden gerçeküstücülük sayesinde sanat, sergiler ve resim galerileri gibi kısıtlayıcı alanlar ile sınırlanmamış ve daha geniş kitlelere ulaşmıştır (Breton, 2009). Gerçeküstücülük akımının ortaya çıkmasına, kuralcılığa karşı ve sürekli yenilenmeyi amaçlayan yapısıyla Dadaizm öncülük etmiştir. Gerçeküstücülük akımı temelde, birbirleriyle ilgisiz görünen, biçim ve nesnelere bir araya getirmek, bu nesnelere bir bütün içerisinde sunmayı hedefler. Bu akımda nesnelere alışılmadık biçimlerde betimlenmiş ve anlatımı çarpıcı hale getirmek için kontrast (zıt) renkler kullanılmıştır (Yalur, 2019).



Resim4. Sürrealist nature cuite örneği

Kaynak: URL-4

Resim 4'te yer alan görsel, sürrealist nature cuite örneği olarak ele alınmıştır. Ahşap görünümlü bir çerçeveye sahip ve siyah beyaz kareli görünümdeki satranç tahtası formundadır. Tasarımda çikolatalı pasta ile üzerinde dizilmiş beyaz ve siyah çikolata figürleri görülmektedir. Sıradan bir satranç tahtası ve satranç figürleri formunda gerçekçi bir tasarıma sahip olan pasta, Rene Magritte'nin yanıltıcı, resimsel bulmacalarla dolu üslubunu anımsatmaktadır. Sanatçı resimlerinde gerçekçi imgelerin sorgulanmadan benimsenmesine odaklanmış ve betimlenen gerçekliğe dikkatle bakılması gerektiğini savunmuştur. Kendi bağlamından koparılan satranç artık gerçeküstü bir önem atfedilerek bir yemek olarak sunulmuştur. Pasta tasarımında bir temsil olarak var olan nesnelere, günlük yaşamdaki gerçekliğin paradokslarla dolu ve farklı yorumlara açık yapısına gerçeküstü göndermeler içeren bir anlayış ile tasarlanmıştır.



Resim5. Sürrealist nature cuite örneği

Kaynak: URL-5

Resim 5’de bir diğer sürrealist nature cuite örneği ele alınmıştır. Görselde tuzlanmış uskumru, yaban turbu kreması ve dama tahtası formunda rokalı jelatin yer almaktadır. Dairesel bir anlayış ile yerleştirilen yiyecekler birbiri ile hem ilişkili hem de bağımsız bir görünüm sunmaktadır. Beyaz bir tabak içerisinde tonal ve plastik değerler ile fark edilen yaban turbu kreması paralelinde yer alan dama tahtası rokalı jelatin ve uskumru kuyruğunun sıra dışı duruşu göze çarpmaktadır. Ayrıca yeşil, beyaz ve kırmızı renkle sıralanan damlacıklar içerisinde kırmızı rengin odak olarak kullanıldığı görülmektedir. Üst üste katmanlanan yapı içerisinde, balık dilimlerinin üzerinde yer alan kızartılmış hamur ve onun üzerindeki mor renkli hercai menekşe ve rokalar ile yemek çizgisel düzeyde somutlaşmış düşünsel ve kurgusal olarak tasarlanarak sunulmuştur. Dama tahtasının simetrik dokusu ile zihinsel ve görsel bir imgeye karşılık gelen iç içe geçmiş bir bütünsellik, metafizik uyumunun devingen temsili gibi sıra dışı bir sunum ile tasarlanmıştır. Alışılmışın ötesinde birbirine benzemeyen nesnelere gerçeküstücü anlayış ile bir araya getirilerek klasik düzenin dışına çıkmıştır.

Minimalizm ve Nature Cuite

1960’ların başında, düşünür Richard Wollheim tarafından “içeriği en aza indirgenmiş sanat” olarak tanımlanan “Minimal Sanat” terimi, giderek üç boyutlu yapıtlar, heykeller, resim, müzik ve mimarlık başta olmak üzere birçok sanat dalı kapsamında kullanılmıştır (Batur, 1995). Minimalizm kapsamında üretilen eserlerin üretimi özel bir sanatsal yetenek ya da herhangi bir ustalık gerektirmiyor gibi algılanabilir. Minimal sanata anlam katan tamamen izleyicinin yaklaşımıdır (O’Doherty, 2010).



Resim6. Minimalist nature cuite örneği

Kaynak: URL-6

Resim 6’de yer alan görsel, minimalist nature cuite örneği olarak değerlendirilmektedir. Sunumda, aynı boyutta dört eşkenar üçgen ve bir elips formunda muz, hindistan cevizi ve kaşu görölmektedir. Beyaz bir tabağın içinde sunulan dokusal etkilerden uzak beyaz renkli elips merkeze konulanmıştır. Olabildiğince indirgenmiş yalın, farklı ton ve dokusal değere sahip üçgenler, ritmik bir hareketle içten dışa doğru açılan spiral izlenimi vermektedir. Birbirini tekrar eden geometrik formlar sunum tabağı ile oluşturulan boşluk etkisinden yararlanarak kurgulanmıştır. Nesnelere, minimalizm akımının saflık, boşluk, bütünlük, uzam ve düz yüzey kullanımı, kompozisyon hiyerarşisi, anlam, sembol ve göndermeden uzak anlayışı ile bağ kurmaktadır.

Dışavurumculuk (Ekspresyonizm) ve Nature Cuite

20. yüzyılın başlarında Almanya’da ortaya çıkan dışavurumculuk ise, gerçeküstücülüğe benzer şekilde insanın bilinçaltından beslenmektedir. Sanatçıların eserlerinde doğayı ve toplumu öznel ve içsel olarak yansıttığı dışavurumculuk (Richard,1991), geçici bir üsluptan çok, sanatçının kendisini ifade etmesini sağlayan bir yol veya araç olarak değerlendirilmiştir. Dışavurumculuğun temelinde nesnel gerçekliği ve taklidi reddetme yer almakta, bununla birlikte dış dünya, sanatçının iç dünyası aracılığıyla değerlendirilmektedir (Bayl, 1997).



Resim7. Ekspresyonist nature cuite örneği

Kaynak: URL-7

Resim 7’de yer alan görsel, ekspresyonist nature cuite örneği olarak ele alınmıştır. Görselde, yasemin ve mandalinalı çikolatalı mus, krem karamel, tahıllı gevrek bisküvi, portakal sosu ve yuzu dondurması kullanılarak oluşturulan bir sunum görölmektedir. Kenarında ince bir çizgi bulunan beyaz bir tabak içinde birbirinden farklı iki parçanın oluşturduğu sunum hem minimalist hem de dışavurumcu bir izlenim yaratmaktadır. Hem iç hem de dış görüntüsüyle daire formunda tasarlanan mus, ekspresyonizmin çizgisel biçim bozma ve abartılı doğal ruh halini yansıtmaktadır. Açık koyu değerler ile ifade güçlendirilmiş ve sıcak renklerin psikolojik etkisinden yararlanılmıştır. “Mus”un tasarımı dışavurumcu sanatın duyguları ve iç dünyayı daha iyi yansıtabilmek için geleneksel kuralların dışına çıkarak renk, çizgi, düzlem ve kütle aracılığıyla dışa vurulması amacıyla örtüşmektedir.

Rokoko ve Nature Cuite

Fransızca çakıl veya çalılık anlamına gelen “rocailles” kelimesinden türeyen rokoko, barok sanatının bir üslubunu ifade etse de baroktan farklı olarak daha süslü bir teknik kullanmaktadır. Özellikle geç Rönesans Dönemi bahçe düzenlemelerinde, yapay mağaraların iç süslemelerinde, yol kaplamalarında ve daha sonraki dönemlerde kuyumculuk, porselen, heykel vb. uygulamalarda kullanılmıştır. Barok sanat eserleri sıklıkla deniz kabuğu, çakıl taşı, eğrelti otu, hurma dalı, mercan, tüy, sorguç, grilant ve fiyonk gibi doğaya ait formlarla stilize edilmiştir. Barok üslubunda “c” ve “s” motiflerine dayanan çeşitli varyasyonlar aracılığıyla dinamik ve canlı dekorlar meydana getirilir (Aksu, 2008).



Resim8. Rokoko nature cuite örneği

Kaynak: URL-8

Resim 8’de yer alan görsel, rokoko nature cuite örneği olarak değerlendirilmektedir. Gazpacho çorbası, mikro yeşillikler, domatesler, fasulyeler, yeşil sos ile oluşturulan baloncuklar, dekoratif amaçlı kullanılan hercai menekşeler ile birlikte gözlemlenmektedir. Beyaz bir çukur tabak içinde sunulan çorba, kırmızı ve yeşil renklerin kontrast etkisinden yararlanarak Rokoko döneminin daha çok süslü, dekoratif, şaşalı görünümlerini hatırlatan bir anlayışla tasarlanmıştır. Çorba üzerinde yer alan, düşsel, masalsı bir anlatımı benimseyerek düzenlenen yarım ay formunu oluşturan nesnelere, görselliği ile ön plana çıkmaktadır. Mor ve yeşil renkli sebzelerin hem renk hem de biçim olarak yarattığı etki, yaşama zevki ve canlı renklerle yüklü rokoko döneminin ince ve kıvrımlı şekillerle yakaladığı zarif stil ile bağ kurmaktadır.

SONUÇ

Yiyecek ve içeceklerin sanat ile ilişkisi, sanat tarihi içerisinde natürmort doğrultusunda değerlendirilmektedir. Bununla birlikte, natürmort eserlerde yiyecek-içecek ile ilişkili unsurlarının yanı sıra, kitaplar, çiçekler ve çeşitli ahşap eşyalar da birer obje olarak ele alınmaktadır. Söz konusu unsurların sanat tarihi boyunca natürmort ile temsiline yönelik çeşitli eğilimler ve dönemsel özellikler bağlamında değişiklikler meydana gelmiş, yiyecek ve içecekler zaman zaman öne çıkarken zaman zaman daha az kullanılan öğelerden olmuştur. Bu durum, yiyecek ve içecek unsurlarının sanatın oluşturulmasında birer obje olarak önemini, diğer milyonlarca öğeden daha fazla olmadığını ortaya koyan önemli bir bakış açısını yansıtmaktadır.

Yiyecek ve içeceklerin tüketimine yönelik ise, özellikle 20. Yüzyılın ikinci yarısından sonra Fransa'da ortaya çıkan yeni mutfak akımının yarattığı değişimin etkilerini ele almak yerinde olacaktır. Söz konusu akımın etkisiyle yiyecek ve içecekler, sunum, kullanılan malzemeler, tüketim ve beslenme açılarından sadeleşmiştir. Bu durumun özellikle ev dışı tüketimdeki yansımaları ise, sade ve estetik sunumlar olarak ön plana çıkmıştır. Bahsi geçen değişimin paralelinde, estetik özellikleriyle ön plana çıkan minimalist yiyecek ve içecek sunumları, yemek sanatı kavramının ortaya çıkması sonucunu doğurmuş, bu durum da yiyeceğin sunumunu içeren tasarımların başlı başına sanat eserleri olarak değerlendirilebilirliği konusunu gündeme getirmiştir.

Günümüzde gastronomi ve mutfak sanatları alanında yapılan üretimlerin, sanat ile bağ kurma yolunda, daha etkili bir rol üstlendiğinden bahsetmek mümkündür. Sosyal ve kültürel etmenlerle örülü kaynaklardan beslenen yeme-içme teması, toplumsal algıyla birlikte, günümüzde farklı estetik anlayışlarla ortaya çıkmaktadır. Zengin çeşitlilikte sunum arayışları ile tasarımılanan tabaklar, gastronomi ve mutfak sanatları bağlamındaki üretimlerin sanatın temsili açılarından ele alınabilirliğini desteklemektedir. Günümüzde sanatın kullandığı yöntemlerin de değişerek, giderek günlük yaşamla iç içe uygulamaların sanat eserleri bağlamında değerlendiriliyor oluşu da sanat ve gastronomi arasındaki bağı güçlendiren değişimlerden biri olarak değerlendirilebilir. Böylece modern dönemde, yiyecek ve içeceklerin sanata konu olan birer obje olmaktan öte, sanatın icrası için kullanılan bir yöntem olarak ön plana çıktığı ifade edilebilir.

Bu doğrultuda bu çalışma kapsamında ortaya atılan nature cuite kavramı, yemek ve sanatın modern ilişkisini kapsama yeteneğine sahip bir yapıdadır. İlgili kavramla, sanat tarihi bağlamındaki akımlar doğrultusunda değerlendirilebilecek yiyecek-içecek sunumlarına yönelik tasarımlar, sanatın icrasına yönelik yeni bir yol olarak ele alınmıştır. Bu çalışma kapsamına dahil edilen tasarımlar, kübizm, dışavurumculuk, soyut dışavurumculuk, pop sanat, gerçeküstüçülük, minimalizm ve rokoko akımları ile örneklendirilmiştir. Tasarımların, bahsi geçen akımlar çerçevesinde ele alınabilirliği, ilgili akımın sahip olduğu temel karakteristikleri yansıtmaya kabiliyeti bağlamında değerlendirilmiştir. Böylece bu çalışma kapsamına dahil edilen tasarımların, sanat akımlarını yansıtmaya kabiliyeti açısından en başarılı yiyecek-içecek sunumu örneklerinden seçildiğini ifade etmek mümkündür.

Bununla birlikte, bu çalışma kapsamına alınan sunumlara ilişkin olarak gerçekleştirilen tarama sürecinde, gastronomi ve mutfak sanatları bağlamında son dönemde gerçekleştirilen sunumlara ilişkin tasarımların birçoğunun, sanat tarihi bağlamındaki sanat akımları çerçevesinde değerlendirilebilir olmasına imkân veren temel özelliklere sahip olduğu görülmüştür. Bu durum, nature cuite kavramı öncülüğünde gerçekleştirilecek gelecek çalışmaların, kavramın anlamını güçlendirebilecek yeterlilikte örneğe ulaşabileceğini ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda özellikle, sanat tarihinin farklı dönemlerinde ortaya çıkan sanat akımlarıyla eşleştirilebilecek, belirli bir yiyecek-içecek öğesinin farklı sunumlarına odaklanan çalışmaların gerçekleştirilmesi mümkündür. Ayrıca, farklı yiyecek-içecek unsurlarının kullanıldığı sunumların, belirli bir sanat akımını yansıtmaya kabiliyeti açısından değerlendirilmesi de bu kapsamda ele alınabilecek araştırma konuları arasındadır. Söz konusu araştırmaların gelecek çalışmalarda ele alınmasıyla, gastronomi ve mutfak sanatları kapsamında gerçekleştirilen ve estetik özellikleri ve tarzlarıyla giderek daha fazla ön plana çıkan yiyecek-içeceklerin sunumuna ilişkin tasarımların, sanat bağlamında konumlandırılması sağlanabilecek; böylece bu çalışmanın amacı desteklenebilecektir.

KAYNAKÇA

Ahmetoğlu, Ü. ve Denli, S., (2013). "Soyut Dışavurumculuğun Ortaya Çıkışı ve Türk Resim Sanatına Yansımaları", İnönü Üniversitesi Sanat ve Tasarım Dergisi, 3(8), 173-188.

Aksu, Hatice, (2008). "Rokoko", Türkiye Diyanet Vakfı İslâm Ansiklopedisi, İstanbul: TDV Yayınları.

Alparslan, Görkem, U., (2019). "Platoncu Mimesis ve Kübizm", International Journal of Interdisciplinary and Intercultural Art, 4(9), 141-151.

Apollinaire, G. ve Eimert, D., (2010). Cubism, New York: Parkstone International.

- Batur, Enis, (1995). "Minimalizm ya da Minimal Sanat", Sanat Dünyamız, Avant-Garde 1945–1995, Son Yarım Yüzyılın Sanat Akımları Kavramları, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Bayl, Friedrich, (1997). "Resimde Dışavurumculuk", Modernizmin Serüveni, Enis Batur (Haz.), İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık.
- Bird, Michael, (2016). Sanatı Değiştiren 100 Fikir, Literatür Yayıncılık.
- Bott, G. Casper, (2008). Still Life, Taschen Publishing.
- Breton, Andre, (2009). Sürrealist Manifestolar, İstanbul: Altıkkırkbeş Yayın.
- Ekserdjian, David, (2018). Still Life Before Still Life, Yale University Press.
- Gillespie, John, H., (1994). The Causes of Molecular Evolution, Oxford University Press.
- Gombrich, Ernst, H., (1992). Sanat ve Yanılsama, Ahmet Cemal (Çev.), İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Humble, Nicola, (2010). Cake: A Global History, Reaktion Books.
- İskender, Kemal, (1997). "Natürmort", Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi, İstanbul: Kolektif Yapı Endüstri.
- Monroe, Dave, (2007). "Can Food Be Art? The Problem of Consumption", Food And Philosophy, Oxford: Blackwell Publishing.
- O'Doherty, Brian, (2010). Beyaz Küpün İçinde, Ahu Antmen (Çev.), İstanbul: Sel Yayın.
- Richard, Lionel, (1991). Ekspresyonizm Sanat Ansiklopedisi, Beral Madra, Sinem Gürsoy, İlhan Usmanbaş (Çev.), İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Rowell, Margit, (1997). Objects of Desire: The Modern Still Life The Museum of Modern Art, New York: Harry N. Abrams.
- Schneider, Norbert, (2009). Still Life: Still Life Painting in the Early Modern Period, Taschen Publishing.
- Telfer, Elizabeth, (2013). "Food as Art", Arguing About Art: Contemporary Philosophical Debates, Routledge.
- Toptaş, Rasim, (2017). "Türkiye'de Pop Sanat ve Resim", Journal of International Social Research, 10(51), 433-444.
- Yalur, Refik, (2019). "René Magritte'in Sürrealist Tavrının Afiş Tasarımına Etkisi", İstanbul Aydın Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dergisi, 5(10), 145-152.
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H., (2011). Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri, Ankara: Seçkin Yayıncılık.

ELEKTRONİK KAYNAKLAR

- URL-1 <https://www.instagram.com/p/CLej87tHsSE/> (Erişim Tarihi: 20.03.2021)
- URL-2 <https://www.instagram.com/p/B8YVYJWnlas/> (Erişim Tarihi: 21.12.2020)
- URL-3 <https://www.instagram.com/p/CKMDRswpB3t/> (Erişim Tarihi: 13.02.2021)
- URL-4 https://www.instagram.com/p/B-Fxk_oDQcw/ (Erişim Tarihi: 09.02.2021)
- URL-5 <https://www.instagram.com/p/CLY9tQIFbGW/> (Erişim Tarihi: 02.03.2021)
- URL-6 <https://www.instagram.com/p/CKnCqUelPbG/> (Erişim Tarihi: 02.03.2021)
- URL-7 <https://www.instagram.com/p/BwzJJt5gwBE/> (Erişim Tarihi: 24.02. 2021)

URL-8 <https://www.instagram.com/p/CBQSc7n0To/> (Erişim Tarihi: 21.12.2020)

TEŐEKKÜR

Çalışmaya katkılarından dolayı, Bünyamin BİLBAN'a, Duygu SABANCILAR IŐTİN'a, Erdem DIRBALI'ya, Frankie VELEZ'e, Frederick van EMSTEDE'ye Guilio BETTINI'ya, Joey SULTANA'ya, Lorenzo SOLLECITO'ya ve Sean MACDONALD'a teőekkür ederiz.