ResearchGate

See discussions, stats, and author profiles for this publication at: https://www.researchgate.net/publication/322746366

GASTRONOMIC PLATE DESIGN TECHNIQUES AND INNOVATIVE REPRESENTATIONS

Thesis · April 2017

DOI: 10.13140/RG.2.2.34628.12163

CITATIONS
0

READS
966

1 author:

Ceyhun Uçuk
Gaziantep University

9 PUBLICATIONS **0** CITATIONS

SEE PROFILE

Some of the authors of this publication are also working on these related projects:

Project Gastronomy View project

All content following this page was uploaded by Ceyhun Uçuk on 27 January 2018.

The user has requested enhancement of the downloaded file.

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

GASTRONOMİDE TABAK TASARIM TEKNİKLERİ VE YENİLİKÇİ SUNUM ANLAYIŞLARI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

CEYHUN UÇUK

GAZİANTEP
NİSAN 2017

Ceyhun UÇUK YÜKSEK LİSANS TEZİ GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ABD 2017

T.C.
GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

GASTRONOMİDE TABAK TASARIM TEKNİKLERİ VE YENİLİKÇİ SUNUM ANLAYIŞLARI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

Ceyhun UÇUK

Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI

GAZİANTEP
NİSAN 2017

T.C.

GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANA BİLİM DALI

Gastronomide Tabak Tasarım Teknikleri ve Yenilikçi Sunum Anlayışları

CEYHUN UÇUK

Tez Savunma Tarihi: 19.04.2017

Sosyal Bilimler Enstitüsü Onayı

Doç. Dr. Zekiye
ANTAKYALIOĞLU
SBE Müdürü

Bu tezin Yüksek Lisans tezi olarak gerekli şartları sağladığını onaylarım.

Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI
Enstitü ABD Başkanı

Bu tez tarafımca okunmuş, kapsamı ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans tezi olarak kabul edilmiştir.

Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI
Tez Danışmanı

Bu tez tarafımızca okunmuş, kapsam ve niteliği açısından bir Yüksek Lisans/Doktora tezi olarak kabul edilmiştir.

Jüri Üyeleri: İmzası

Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI _____

Yrd. Doç. Dr. Hidayet SAĞLAM _____

Yrd. Doç. Dr. Fatma ALBAK YALINIZ _____

ÖZET

GASTRONOMİDE TABAK TASARIM TEKNİKLERİ VE YENİLİKÇİ SUNUM ANLAYIŞLARI

UÇUK, Ceyhun
Yüksek Lisans Tezi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ABD
Tez Danışmanı: Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI
Nisan 2017, 84 sayfa

Beslenme tüm canlılar için biyolojik bir gerekliliktir. İnsan beslenmesini diğer canlılardan ayıran en temel özellik ise beslenme biçiminin değişerek evrilmesidir denilebilir. Ateşin keşfi ile birlikte insanın beslenme biçiminde bir devrim gerçekleşmiştir. Yemek yeme alışkanlıkları teknoloji, ulaşım ve yiyecek içecek endüstrisi gibi birçok etkenin gelişimi ile sürekli kendini yenilemektedir. İnsanların önceleri salt karın doyurma aktivitesi olan yemek yeme olayının günümüzde farklı anlamlar kazanması ile yenilen yemeğin sunumu da gittikçe önem kazanmaktadır. Yemeğin ilk önce gözle yenilmesi, yemeğin estetik kaygı güdülerek hazırlanması gerekliliğini de beraberinde getirmiştir. Bu bağlamda, hazırlanan çalışma dört bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde çalışmanın konusu, amaçları, problem, yöntem ve sınırlılık kısımları yer alırken, ikinci bölümde yiyeceğin tarihsel süreci, gastronomi kavramı ve gastronominin diğer disiplinler ile olan ilişkisi irdelenmiştir. Üçüncü bölümde sanat kavramı, gastronomi-sanat ilişkisi ve yiyecek sunumunun önemine değinilmiştir. Çalışmanın dördüncü bölümünde ise tabak tasarım ilkeleri ve uygulanabilirliği tartışılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Tabak Prezentasyonu, Yenilikçi Sunum, Yemek Sunumu

ABSTRACT

PLATE DESIGN TECHNIQUES IN GASTRONOMY AND INNOVATIVE PRESENTATION APPROACHES

UÇUK, Ceyhun
Master's Thesis, Gastronomy and Culinary Arts
Thesis Advisor: Assistant Professor Oya ÖZKANLI
April 2017, 84 pages

Nutrition is a biological necessity for all living things. The most basic feature that distinguishes human nutrition from other living things is that it changes the way of nutrition. With the discovery of fire, a revolution in human nutrition has occurred. Eating habits are constantly renewing with the development of many factors such as technology, transportation and the food and beverage industry. It is becoming more and more important for people to eat their meal, which different meanings today and to have a meal eaten. The first obsession with your meal also necessitated the preparation of your aesthetic concern. In this context, the study consists of four parts. In the first part, the subject of study, its aims, problems, methods and limitations are included. In the second part, the historical process of food, the concept of gastronomy and the relation of gastronomy with other disciplines are examined. In the third chapter, the concept of art, the relation between gastronomy and art and the importance of food presentation are mentioned. In the fourth part of the work, plate design principles and applicability are discussed.

Key Words: Gastronomy, Plate Presentation, Innovative Presentation, Food Presentation

ÖNSÖZ

Bu çalışmanın içeriği gastronominin sanatsal yönü ile ilgilidir. Gastronomi bilim olmanın yanında, daha çok kendisini sanat olarak ifade edebilecek bir alandır aynı zamanda. İnsanın güzeli arama çabasının binlerce yıldır devam ettiği göz önünde bulundurulduğunda, en temel gereksinim olan yemek olgusunun estetik kaygı güdülmeden hazırlanması düşünülemez.

Gastronomi günümüzde daha çok sanat olarak düşünülmektedir. İnsanların yiyecek seçimlerinde göz önünde bulundurdukları en önemli etken, yiyecekle ilk temas eden duyuları ile şekillenmektedir. Göze hitap etmeyen bir yemeğin tercih edilebilirlik oranının düşük olması bu anlamda sanat ile arasındaki bağı da güçlendirmekte ve her zaman kendisini yenilemeye zorlamaktadır. Bu çalışma ile insanların yemekteki görsel beğenilerini etkileyen unsurları ortaya çıkarmayı ve tasarım ilkelerini belirlemeye çalıştık.

"Gastronomide Tabak Tasarım Teknikleri ve Yenilikçi Sunum Anlayışları" başlıklı tez çalışmamda bana yardım ve önerilerini esirgemeyen ve akademik bilgi ve tecrübesi ile daima yol gösterici olan tez danışmanım Sayın Yrd. Doç. Dr. Oya ÖZKANLI hocama teşekkürü bir borç bilirim. Yüksek lisans öğrenimim süresince her zaman bilgi ve önerilerini benimle paylaşan Sayın Yrd. Doç. Dr. Ayhan ÖZER hocama teşekkür ederim.

Tüm hayatım boyunca öğrenim hayatıma ışık tutan, hiçbir konuda desteklerini esirgemeyen, maddi manevi olarak her zaman yanımda olan; anneme, babama ve abime, özverisi, anlayışı ve sevgisi ile her zaman yanımda olan sevgili eşime teşekkür ederim.

Ceyhun UÇUK
Nisan 2017

Hayatımdaki İki Özel Kadına:
Anneme ve Reyhan'a…

İÇİNDEKİLER

ÖZET i
ABSTRACT i
ÖNSÖZ ii
İÇİNDEKİLER iv
RESİM LİSTESİ vi
KISALTMALAR vii

BİRİNCİ BÖLÜM 8
GİRİŞ 8
1.1.GİRİŞ 8
1.2.PROBLEM 11
1.3.AMAÇLAR 11
1.4.ÖNEMİ 12
1.5.SINIRLILIKLAR 12
1.6.YÖNTEM 12

İKİNCİ BÖLÜM 13
GASTRONOMİNİN ORTAYA ÇIKIŞI VE MUTFAK AKIMLARI 13
2.1.YİYECEĞE DAİR 13
2.2.GASTRONOMİNİN KISA TARİHÇESİ 15
2.3.GASTRONOMİNİN TANIMI 17
2.4.GASTRONOMİNİN DİĞER DİSİPLİNLERLE İLİŞKİSİ 20
2.5.MUTFAK AKIMLARI 22
2.5.1.Haute Cuisine (Rafine Mutfak) 22
2.5.2.Nouvelle Cuisine (Yeni Mutfak) 25
2.5.3.Slow Food (Yavaş Yemek) 28
2.5.4.Avangarde Cuisine (Avangart Mutfak) 29
2.5.5.Moleküler Cuisine (Moleküler Mutfak) 30

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM 33
SANAT, TASARIM VE GASTRONOMİ 33
3.1.SANAT 33
3.2.SANATIN ÖNEMİ 35
3.3.TASARIM VE GASTRONOMİDE TASARIM 36
3.3.1.Tasarımcı ve Gastronomide Tasarımcı 39
3.3.2.Yaratıcılık ve Gastronomide Yaratıcılık 40
3.4.GASTRONOMİ VE SANAT İLİŞKİSİ 41

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM.....45
TEMEL TASARIM ELEMANLARI VE TABAK PREZENTASYONU 45
4.1.TABAK PREZENTASYONU VE TABAK PREZENTASYONUNUN ÖNEMİ 45
4.2.TASARIM ELEMANLARI VE TABAK PREZENTASYONU İLİŞKİSİ 50
4.2.1.Tabak Prezentasyonunda Kompozisyon 50
4.2.2. Tabak Prezentasyonunda Nokta.....51
4.2.3. Tabak Prezentasyonunda Çizgi.....53
4.2.4. Tabak Prezentasyonunda Biçim.....55
4.2.5. Tabak Prezentasyonunda Ton (Valör)-Işık-Gölge.....56
4.2.6. Tabak Prezentasyonunda Doku (Tekstür) 57
4.2.7. Tabak Prezentasyonunda Hareket/Yön 58
4.2.8. Tabak Prezentasyonunda Boşluk-Doluluk 59
4.2.9. Tabak Prezentasyonunda Renk 60
4.2.9.1. Tabak Prezentasyonunda Armoni (Uyum).....62
4.2.9.2. Tabak Prezentasyonunda Ana Renkler 64
4.2.9.3. Tabak Prezentasyonunda Ara Renkler.....64
4.2.9.4. Tabak Prezentasyonunda Sıcak-Soğuk Renkler.....65
4.2.9.5. Tabak Prezentasyonunda Nötr Renkler 65
4.2.9.6. Tabak Prezentasyonunda Kontrast Renkler 66
4.3.TASARIM İLKELERİ VE TABAK PREZENTASYONU İLİŞKİSİ.....66
4.3.1. Tabak Prezentasyonunda Yüzey 66
4.3.2. Tabak Prezentasyonunda Denge 66
4.3.3. Tabak Prezentasyonunda Ritm 68
4.3.4. Tabak Prezentasyonunda Aralık 69
4.3.5. Tabak Prezentasyonunda Tekrar.....70
4.3.5.1. Tabak Prezentasyonunda Tam Tekrar 71
4.3.5.2. Tabak Prezentasyonunda Tekrar 72
4.3.5.3. Tabak Prezentasyonunda Değişken Tekrar.....72
4.3.6. Tabak Prezentasyonunda Baskınlık/Egemenlik/Dominant 73
4.3.7. Tabak Prezentasyonunda Zıtlık 74
4.3.9. Tabak Prezentasyonunda Birlik/Bütünlük.....75

SONUÇ 77
KAYNAKÇA 80
ÖZGEÇMİŞ.....89

RESİM LİSTESİ

Resim 1: Marie-Antoine Caréme 23
Resim 2: François Pierre La Varenne 25
Resim 3: Henry Gault.....26
Resim 4: Paul Bocuse.....28
Resim 5: August Escoffier.....30
Resim 6: Tabak Prezentasyonunda Nokta.....52
Resim 7: Tabak Prezentasyonunda Noktanın Kullanımı 53
Resim 8: Tabakta Çizginin Kullanımı.....54
Resim 9: Tabak Prezentasyonunda Çizginin Kullanımı.....55
Resim 10: Tabak Prezentasyonunda Ton 57
Resim 11: Tabak Prezentasyonunda Yön.....59
Resim 12: Tabak Prezentasyonunda Boşluk-Doluluk.....60
Resim 13: Renk Çemberi.....61
Resim 14: Tabak Prezentayonunda Armoni 63
Resim 15: Tabak Prezentasyonu ve Denge 67
Resim 16: Tabak Prezentasyonunda Ritm.....68
Resim 17: Tabak Prezentasyonunda Aralık.....70
Resim 18: Tabak Prezentasyonunda Tekrar 71
Resim 19: Tabak Prezentasyonunda Tekrar 72
Resim 20: Tabak Prezentasyonunda Değişken Tekrar.....73
Resim 21: Tabak Prezentasyonunda Baskınlık.....74

KISALTMALAR

Akt. : Aktaran

Çev. : Çeviren

MEB : Milli Eğitim Bakanlığı

TDK : Türk Dil Kurumu

Vb. : Ve benzeri

Vd. : Ve diğerleri

BİRİNCİ BÖLÜM
GİRİŞ

1.1.GİRİŞ

Canlıların tümünün yaşamlarını sürdürebilmeleri için yeme içme veya beslenme faaliyetini gerçekleştirmeleri gerekmektedir. İnsanı beslenme açısından diğer canlılardan ayıran en temel özelliğinin beslenme biçimindeki evrimi olduğu söylenebilir. İnsanın varoluşundan günümüze kadar geçirdiği tüm evrelerde yeme içme eylemini farklı biçimlerde gerçekleştirdiğini söylemek mümkündür. İnsanda beslenme anne karnından başlayarak ölüm aşamasına kadar devam eden bir süreçtir ve bu süreçte yeme içme faaliyetlerini etkileyen birçok unsur bulunmaktadır.

Görkem ve Sevim (2016)'e göre: İlk insandan başlayarak yirmi birinci yüzyıla kadar beslenme insanoğlu için temel gereksinim olmuştur. Bu gereksinimin karşılanmasının, toplayıcılık ve avcılıkla başladığını ifade eden Görkem ve Sevim, çeşitli hayvan türlerinin evcilleştirilmesi ve yerleşik hayata geçişle birlikte tarım faaliyetlerinin başlamasıyla beslenmenin farklı bir boyut kazandığını, insanların yiyecek tedarik etme, hazırlama, pişirme ve yemek yeme yöntemlerinin tarihi süreç içinde sürekli değişim gösterdiğini belirtmektedirler. Ateşin icadı bu değişimde dönüm noktası olmuştur. Civitello (2004)'dan akt. Görkem ve Sevim'in ifade ettiği üzere; ateşin kullanımıyla çiğ besin maddeleri pişirilebilmiş dolayısıyla yemek pişirme, ateşin icadıyla başlamıştır. Bunun yanında Glass (2005)'ten akt. Görkem ve Sevim tarafından vurgulandığı gibi, taşların birbirine vurulmasıyla veya ahşap çubukların sürtünmesiyle oluşturulan ateşin kullanımıyla yemek pişirme yöntemleri geliştirilmeye başlanmıştır. İnsanın beslenmesi biyolojik bir eylem olmakla birlikte, yemek olgusu sadece biyolojik boyutuyla değerlendirilmemelidir.

Beslenmenin salt biyolojik bir olgu olarak incelendiği dönemlerin varlığından söz edebiliriz. Bu durum günümüzde, yemek yemenin farklı boyutlar ile ele alınması

biçimine dönüşmüştür diyebiliriz. Yemek yeme olgusu yirmi birinci yüzyılda farklı boyutları ile de değerlendirilmektedir.

Beşirli (2010)'ye göre yemek büyük ölçüde biyolojik bir eylem olarak kabul edilmektedir ve bu nedenle birçok sosyolog bu konuya çok az ilgi göstermiştir. Ancak birçok teorisyen de insanın besin ihtiyacına ve bunun karşılanması için bir araya gelme aktivitelerine çeşitli yollarla göndermede bulunmuştur.

Yaşanılan bölgenin coğrafik yapısı, bölgede yetiştirilen ürünler, inanç, sosyo ekonomik sınıf, etnik köken, diğer insan ve insan toplulukları ile olan etkileşim, statü, toplumun hassasiyetleri ve siyasi iktidar insanların yeme içme alışkanlıklarını etkileyen unsurlar arasında sayılabilir. İnsanların veya toplumların, yalnızca yeme içme faaliyetlerinin gözlemlenmesi ile o insan veya toplum hakkında birçok veriye ulaşmak mümkündür. Yeme içme faaliyetinin insanlık tarihi kadar eski bir faaliyet olduğu göz önünde bulundurulduğunda, bu faaliyeti gerçekleştirirken geçirilen evreleri de anlamak mümkün görünmektedir. Önceleri yalnızca biyolojik bir gereksinim olan yeme içmenin günümüzde farklı yönlerinin de olduğu bilinmektedir.

Gıda maddeleri insanlar için daima özdeksel ve tinsel niteliğini korumaktadır. İnsan gıdaya ve beslenme için gerekli özdeklere birçok anlam yüklemiştir. Tarih öncesi çağlardan itibaren insanın beslenme savaşımı sürmektedir. Tüketebileceği tüm gıdaların önce toplayıcılık, sonrasında hem toplayıcılık hem avcılık, daha sonra kontrol edebileceği ve çoğaltarak saklayabileceği şekilde revizyonunu sürdürdüğü bilinmektedir. Önceleri doğada bulduğu gıda maddelerini doğrudan tüketme eğiliminde olan insan bu alışkılarını zamanla değiştirmiştir. Bulduğu gıdaları farklı varyasyonlarla yeme, içme, sunma ve tatma eğilimi günümüzde de geçerliliğini korumaktadır.

Yemek yemenin genel olarak bakıldığında fizyolojik bir ihtiyaç olduğundan söz eden Yüncü (2010), gelişen yiyecek içecek endüstrisi sayesinde bu ihtiyacın dışarıdan karşılanmasının boş zamanları değerlendirmeye yönelik bir faaliyet olduğunu belirtmektedir. Yüncü'ye göre insanlar artık sadece açlık ihtiyaçlarını karşılamak için değil, aynı zamanda yiyecekten, atmosferden, manzaradan ve diğer koşullardan zevk almak ve tatmin duygusu yaşamak için evlerinin dışında yemek yemektedirler.

İnsanların açlığını gidermek için yemek tüketmesinin, genelde bir biyokimyasal olay olduğunu ifade eden Haviland (2002), bu açlığın ne zaman, ne şekilde ve hangi yemeği tercih ederek giderileceğinin antropolojik, dolayısıyla da kültürel bir olgu olduğunu belirtmektedir.

Bu anlatılardan hareketle yemeğin biyolojik gereksinimden kaynaklı tüketimi aşkın hali ile ele alma çabası gastronomi kavramının ortaya çıkmasında etkendir denilebilir. İnsanlık tarihi ile paralel bir ilerleyiş gösterdiği düşünülen gastronominin birçok alanı etkilediği ve birçok alandan etkilendiği de görülmektedir.

Gastronominin, insan beslenmesinin tarihsel süreç içerisinde geçirdiği evreleri, disiplinler arası bir çatkı ile ele alan bir alan olduğu söylenebilir. Yeme içme faaliyetinin tüm aşamalarına (tedarik etme, depolama, ön hazırlık, pişirme ve tüketme vb.) müdahil olan gastronominin çalışma alanı da bu nedenle oldukça geniştir.

İnsanların yalnızca ihtiyaçlarını gidermek amacı ile yediği ve içtiği dönemlerden günümüze kadar oldukça değişen alışkanlıklarına dahil edilen sanatsal yaklaşıma gastronomi ile ilintilendirilerek varılabileceği düşünülmektedir. Hammaddelerin, yenilebilir son şeklini alıncaya kadar geçen süreçte uygulayıcısı olan aşçılarında zanaattan sanata geçebilme arzuları ve çalışmalarını bu yönde gerçekleştirdikleri görülmektedir. Yenilebilir sanat olma iddiası ile günümüzde oldukça yaygın bir söylem olduğu bilinen gastronominin uygulama alanının, yenilebilir maddelere verilen şekil, ürünlerin dizaynı ve yemek yenilen tabakların düzenlenmesi aşamalarında oldukça fazla gelişme gösterdiği söylenebilir.

Sosyal yaşam alanlarında yeme içme faaliyetlerinin günümüzde bir hayli artış göstermesi bu alanda inovatif çalışmalara yönelimi de beraberinde getirmektedir. Yiyecek içecek tercihlerinde kalıt dışı tutumların artış gösterdiği günümüzde daha fazla farklı deneyimleme eğilimi de gözlemlenmektedir. Bu eğilimin gastronomi ve yiyecek içecek alanına getirdiği birçok iveğen durumda söz konusudur. Alandaki yeniliklere ve farklı tutum ve davranışlara kolektivist yaklaşan birey ve kitlesel oluşumlar olduğu kadar ikircim yaklaşanlar ve tamamen antagonistik bakış açısı ile mutlak yadlayanlarında bir savaşım halinde olduğu bilinmektedir.

Gastronominin çalışma alanlarından bir tanesinin de insanların yediği yiyeceklerin özdeksel farkını ortaya koyabilmek olduğu düşünülmektedir. Bu

bağlamda gastronominin sanat ile olan gizil bağlarının ortaya çıkarılarak yemeklerin estetik arayışına uygun biçimde prezentasyonunun aşama ve ilkelerini ortaya koyarak karakterize etmek bu çalışmanın amaçlarından bir tanesidir.

Bu çerçevede çalışmanın birinci aşamasında gastronominin tarihsel evrimi ve gastronomi kavramını irdelemeye çalışacağız. Gastronomi teriminin kökeni gastronominin ayrımsal tanımlamalarının neler olduğu, gastronominin farklı disiplinler ile olan ilişkisi incelenmiştir.

Çalışmanın ikinci bölümünde sanat kavramı, sanatın farklı tanımlamaları, sanatın önemi ve işlevleri, tasarım ve temel tasarım ilkeleri ele alınmıştır. Gastronominin sanat ile olan bağları, tasarım ve gastronomi ilişkisine ilişkin değerlendirmeler yapılmaya çalışılmıştır.

Üçüncü bölümde dünyada mutfak akımları incelenerek prezentasyon ve mutfak akımları arasındaki bağ irdelenmeye çalışılmıştır.

Çalışmanın dördüncü bölümünde ise temel tasarım ilkeleri ve temel tasarım elemanları incelenerek tabak prezentasyonu ile ilişkilendirilmeye çalışılmıştır.

Çalışma ile gastronomide tabak tasarım ilkeleri ve teknikleri ve sanat ile kontekstleri belirlenmeye çalışılmış, bu bilgiler ışığında yemeklerin inovatif prezentasyonuna katkı sunmaya çalışılarak, tabak prezentasyonunun gastronomide bilinirliğinin ve öneminin anlaşılması, artırılması ve yaygınlaştırılmasına katkı sağlanmaya çalışılmıştır.

1.2.PROBLEM

Günümüz tabak tasarımı ve sunuma ilişkin çağdaş ve özgün eğilimlerin yeterince bilinmiyor olması ve bu yönde yeterince araştırma yapılamamış olması bu araştırmanın genel problemidir. Bu problemin çözümüne ilişkin bulgulara ulaşmak için aşağıdaki sorulara yanıt aranacaktır.

1. Gastronomide tabak tasarım teknikleri ve örnek uygulamalar nelerdir?
2. Yenilikçi sunum anlayışları nelerdir?

1.3.AMAÇLAR

Tabak tasarımının ilkeleri ile tekniklerinin belirlenmesi ayrıca çağdaş ve özgün sunumlara ilişkin bilgilerin gastronomi ve mutfak sanatları alanına kazandırılması bu tezin amacıdır.

1.4.ÖNEMİ

Bu çalışma, günümüz sunum eğilimleri bağlamında gastronomi ve mutfak sanatları alanında önemli bir yer tutan tabak tasarımı konusuna ilişkin yeni bilgileri alana kazandırabileceği için önemli görülmektedir. Ayrıca, bu çalışma dünyada yaygınlaşan çağdaş ve özgün sunumlara ilişkin kimi uygulamaların ülkemizin yerel lezzetlerine aktarılması yoluyla hem ülke turizminin gelişmesinde hem de ülkemiz insanlarının beslenme alanında yeni deneyimler yaşamasına olanak sağlayıcı bulgulara ulaşabileceğinden önemli görülmektedir.

1.5.SINIRLILIKLAR

Bu çalışmanın birinci bölümünde yemenin biyolojik gerekçelerine ve sosyal açıdan değerlendirilmesine ve ayrımsal tanımlamalarına yer verilmiştir. Gastronominin tanımı, sanatın kabul gören evrensel tanımları ile temel sanat tasarım ilkelerine değinilerek gastronomi ve sanat arasındaki bağ incelenmiştir. Ayrıca farklı disiplinler ile gastronomi ilişkisi noktasında uyuşumcu bir yaklaşımla gastronomi alanına doğrudan etker ve koşut disiplinlerden bazılarına değinilmiştir.

1.6.YÖNTEM

Bu araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırma deseni olarak “durum çalışması” kullanılmıştır. Durum çalışmaları, verilerin çok boyutlu toplanmasına uygun olduğundan bu yöntem belirlenmiştir.

İKİNCİ BÖLÜM
GASTRONOMİNİN ORTAYA ÇIKIŞI VE MUTFAK AKIMLARI

2.1.YİYECEĞE DAİR

İnsan beslenmesi ateş ile ilintilendirildiğinde iki dönemde incelenebilir. Ateşin icat edilmesinden öncesi ve ateşin icat edilmesinden sonrası. Ateş icat edilmeden önce insanların tüketime hazır ürünleri toplayarak ya da bedensel güçleri ve birlikte hareket etme davranışı ile avcılık yaparak beslendikleri görülmektedir. Ateşin icadı ile birlikte insanların artık farklı beslenme alışkanlıklarının geliştiği ve yeme içme anlamında çeşitli beslenme davranışları sergiledikleri gözlemlenmiştir.

> *"İnsanın beslenmesi biyolojik bir eylem olmakla birlikte, yemek olgusu sadece biyolojik boyutuyla değerlendirilmemelidir. Yiyeceklerin üretimi, taşınması, depolanması ve tüketimi sürecinde oluşan farklı toplumsal birliktelikler ve ritüeller kültürün beslenme konusunda önemli olduğunu ortaya koymaktadır. Ne var ki yemek büyük ölçüde biyolojik bir eylem olarak kabul edildiği için birçok sosyolog bu konuya çok az ilgi göstermiştir. Ancak birçok teorisyen de insanın besin ihtiyacına ve bunun karşılanması için bir araya gelme aktivitelerine çeşitli yollarla göndermede bulunmuştur"* (Beşirli, 2010: 159).

Geçmişte yemeği elde etmek için bir araya gelen insanın günümüzde yemeği paylaşmak ya da sosyalleşme aracı olarak da bir araya geldiği bilinmektedir. Yemek yeme konusundaki değişimin devam ettiğini söyleyebiliriz.

Gelişen yiyecek içecek endüstrisinin bir getirisi olarak görülen dışarda yemek yeme alışkanlığının günümüzde oldukça yaygın bir şekilde karşılaşılan bir eylem olduğu bilinmektedir. İnsanların günümüzde salt karın doyurma amacının dışında birçok farklı gerekçe ile yemek yediği, yemek yeme şeklinin ve değişen alışkanlıklarının da değişen ve gelişen yiyecek içecek hizmetleri ile revizyona uğradığı düşünülmektedir.

> *"İnsanoğlunun binlerce yıldır meydana getirdiği teknolojik, sosyal, kültürel, sanatsal, entelektüel birikim; beslenme olgusunu da etkileyerek yemeği salt bedensel bir ihtiyaç olmanın ötesinde estetik bir değer haline de getirmiştir. Kısaca özetlemek gerekirse günümüz insanı için yemek fizyolojik bir ihtiyaç, kültürel bir olgu, ticari bir ürün, estetik bir değer ya da sosyal bir ifade ve iletişim aracı olarak algılanabilir"* (Aksoy ve Üner, 2016:2).

Yemek pişirmenin, ilk kimyasal işlem olduğuna değinen Armesto (2007)'den akt. Aksoy ve Üner ; yemek pişirme devrimi ilk bilimsel devrimdir. Yemek pişirmek tat değişikliklerine yol açan ve sindirim kolaylaştıran biyokimyasal değişimlerin deney ve gözlem yoluyla keşfidir. İnsan, ateşin yemek üzerindeki etkisini keşfettiği anda, pişirme sanatının geleceğini de belirlemiştir, ifadelerini kullanmışlardır.

> *"Tayın ve erzak üzerine nicel araştırma anlamını taşıyan yemek tarihi ancak son yıllarda tüketimin nitel araştırmasına yöneldi ve yaşamı sürdürme kaygısı dışında sebeplerle yemek hazırlama uğraşı bilimsel bir değer kazanmıştır"* (Freedman, 2008: 22).

Mutfağın tarihinin ateşin keşfiyle başladığını ifade eden Tez (2012)'e göre uygarlığın gelişmesinde ateşin ısınma, ısıtma, aydınlatma, yakma, pişirme, avlama ve kimyasal ayrışım-bireşim gibi temel işlevleri olmuştur. Yemek yapmada, çanak-çömlek üretmede, kimyasal dönüşüm ve tepkimeleri gerçekleştirmede, metal alet yapmada, damıtma işlemlerinde, ısınma ve ısıtma aracı olarak, aydınlatma ve haberleşme işlemlerinde hep ateşten yararlanılmıştır. Ateşin kullanım alanının gelişmesi, öncelikle çanak-çömlek yapımıyla başlamış, metallerin işlenmesi ise daha geç dönemde ortaya çıkmıştır.

Yemeğin, yenmeye hazır hale getirildiği yer diyebileceğimiz mutfağın ortaya çıkışının, mutfakta kullanılan araç-gereçlerin ortaya çıkmasına zemin hazırladığı düşünülmektedir.

Mutfak ile ilgili olarak Tez (2012): Evin bir bölümü olarak mutfak benzeri bir yapılanmaya ve yiyeceklerin pişirildiği ocaklara, dünyanın en eski yerleşik kültürleri arasında yer alan Ürdün Vadisi'ndeki Jericho (Eriha) (~İÖ 7700) ile Konya'nın güneydoğusundaki Çumra'nın sınırları içindeki Çatalhöyük'teki (~ İÖ 7000) kazılarda rastlanmıştır, ifadelerine yer vermiştir.

Bu anlatılardan hareketle yemeğin biyolojik gereksinimden kaynaklı tüketimi aşkın hali ile ele alma çabası gastronomi kavramının ortaya çıkmasında etkendir

denilebilir. İnsanlık tarihi ile paralel bir ilerleyiş gösterdiği düşünülen gastronominin birçok alanı etkilediği ve birçok alandan etkilendiği de görülmektedir. Yemek yeme eylemindeki dönüşümün birçok yeniliği de beraberinde getirdiği görülmektedir. Ateşin icadı beslenme konusunda birçok yenilik ve farklılığı beraberinde getirirken, bu yeniliklerin de yemeğin hazırlanma alanları konusunda birçok yeniliği beraberinde getirdiği düşünülmektedir. Mutfak alanlarının oluşmasının, mutfakta kullanılan araç-gereçlerin ortaya çıkmasının, yemek hazırlama ve sunum anlayışlarının gelişmesinin ve dolayısıyla gastronomi kavramının temellerinin birbirini etkileyen ve birbirinden etkilenen gelişmeler olduğu söylenebilir.

2.2.GASTRONOMİNİN KISA TARİHÇESİ

Gastronomi kelimesine ilk olarak Antik Yunan'da rastlandığını belirten Üner ve Güzel (2016)'e göre; Sicilyalı Yunan Archestratus'un M.Ö. 4. yüzyılda yazdığı bir kitap, Akdeniz bölgesi için yazılmış muhtemelen en eski yiyecek ve şarap rehberi niteliğindedir. Bu kitabın adı olduğu varsayılan adlardan birinin de Gastronomia olduğunu ifade eden Üner ve Güzel; M.S. 200 yılı civarında Athenaeus tarafından yazılmış bir eserdeki bazı alıntılar dışında, bu kitabın günümüze ulaşamadığını belirtmektedirler. Archestratus'un en iyi yiyecek ve içeceği bulmak için, Antik Ege bölgesini keşfe çıkan, seyahat ve gastronomi arasında bilinen en eski bağlardan birini kuran ilginç bir karakter olduğunu ifade eden Üner ve Güzel: Archestratus'un bulgularını kaydederek kendinden sonra gelenler için rehber niteliğinde bir eser oluşturduğunu aktarmışlardır. Buna örnek olarak da "Torone'de köpekbalığının göbeğinin alt kısmına, biraz kimyon serpip tuz ile fırınlayın." gibi tavsiyelerin yer aldığını belirtmektedirler. Ayrıca Üner ve Güzel, Archestratus'un kitabının gerçekten adı Gastronomia olması durumunda içeriğinin de kelimenin etimolojisi ile tamamen örtüştüğünü ifade etmektedirler.

Gastronomi kelimesinin ortaya çıkışı ile ilgili farklı bilgiler bulunmakla birlikte günümüzde gastronomi kelimesinin ilk olarak ne zaman kullanıldığı konusunda da farklı görüşlere rastlanmaktadır.

Gastronomi teriminin, Joseph Bercholux'un 1801 tarihli Gastronomie ou L'Hommedes Champs a Table (Gastronomi ya da Tarladan Sofraya İnsan) isimli kitabı ile literatüre girdiğini belirten Santich (2004) : Gastronomi yazılı medyasının kurucularından olan Grimod de la Reyniere, Parislilere en iyi yiyeceklerin hangileri

olduğunu, ne zaman ve nasıl hazırlanması gerektiğini anlattığı Almanachs des Gourmands'ı yayınlamıştır. Ayrıca Manuel des Amphitryons (1808)'in bir çalışma alanı olarak gastronomi kavramını tanıttığını ve gastronomi biliminin gelişimini değerlendirerek, yakında üniversitelerde gastronomi bölümlerinin başkanları ifadesini görmenin sürpriz olmayacağını belirtmiştir. Gastronomi (gastronomy) teriminin İngiltere'de hızla benimsendiğini ve yazarı bilinmeyen 1814 yılı basımı The School for Good Living (Güzel Yaşama Okulu) adlı kitapta gastronomi teriminin "yemek için kurallar" olarak tanımlandığını aktarmıştır.

Görüldüğü üzere Üner ve Güzel (2016)'ya göre milattan önce kullanılan gastronomi kelimesinin Santich (2004)'e göre ilk olarak on dokuzuncu yüzyılda kullanılmıştır. Gastronominin terim olarak ne anlama geldiği ve çalışma alanının sınırlılıklarının tartışma konusu olduğu günümüzde, ilk olarak ne zaman kullanıldığı ile ilgili tartışmalarında sürdüğü görülmektedir.

> *"M.Ö. 5 yüzyıldan itibaren Çinliler de gastronomiye ilişkin ilk öncüler arasında sayılmaktadır. Günümüzde batı toplumlarında yaygın olarak görülen gastronomi ilkeleri ise Rönesans döneminde, özellikle İtalya ve Fransa'da gelişmeye başlamıştır"* (Öney 2013'ten akt., Hatipoğlu, 2014: 12).

Canlı kalabilmek için tüm insanların her yerde aynı yemeği yiyebileceğinden söz eden Tez (2012); bunu kalori, yağ, karbonhidrat, protein ve vitamin şeklinde ölçüye vurabileceklerini ifade etmektedir. Fakat bunu farklı halkların, çok farklı gıdalarla beslendiği şeklinde açıklayan Tez'e göre: Gıda hammaddeleri, halkların onları saklama ve pişirme yöntemleri, miktar ve çeşitleri, lezzetleri, servis biçimleri, araç-gereçler ve gıdaların özelliklerine ilişkin inançlar hep farklı farklıdır. Tez'in ifade ettiği farklılıklar gastronomi kavramının çalışma alanlarından bir tanesi olan yemek kültürünün de kısa bir özeti olarak değerlendirilebilir.

Gıdaların elde ediliş biçimlerine ilişkin Freedman (2008), gıdaların dağıtılma ve hazırlanma konusunun artık sürdürülebilirlik, küreselleşme ve geleceğin dünyası tartışmalarının merkezinde yer aldığını belirtmektedir. Tarihin gelenek ve yenilik arasında bir diyalog olduğunu varsayan Freedman, "ikisinin gittikçe eğlenceli hale gelen gerilimini günümüzde yemek kültürü açısından nasıl bir tartıya vurmalıyız?" sorusunu dile getirmektedir. Yemeğin daha yüksek gayesini temsil ediyor gibi görünen şeyin, günümüzde damak tadının sağlaması gereken şeye ilişkin ikili ve hatta çelişkili bir görünüşe dönüştüğünü belirten Freedman; bir yandan, yiyeceklerin

geldiği yer konusundaki tedirginlik ve sadeliğe doğru dönemsel bir yönelişin kalitesinden, doğallığından, mevsimliliğinden ve yerel malzemelerin ağır bastığı bir otantiklik mutfağından bahsetmekte, diğer yandan yemekleri hazırlama tarzının birincil ürünleri öne çıkarmayı hedef aldığını ifade etmektedir. Freedman bu gelişmeyi bir ölçüde tekerleğin yeniden keşfine benzetmektedir.

Gastronominin insanlar için 21. yüzyılda birçok farklı açıdan değerlendirildiğini söylemek mümkündür. Bulduğunu tüketme avladığını tüketmeye, yetiştirdiğini tüketme yetiştirileni alıp hazırlayıp tüketmeye, yetiştirilenin hazırlanarak sunulmasından sunulanın kalitesi ve tüm üretim aşamalarını merak etme eğilimlerinin geliştiği söylenebilir. Yukarıda yer alan tanımlamaların gastronomiyi farklı perspektiflerden değerlendirdiği söylenebilir.

2.3.GASTRONOMİNİN TANIMI

Spang (2007)'in ifade ettiği üzere: Academie Francaise'in sözlüğünde gastronomi "iyi yeme sanatı" olarak tanımlanmaktadır. Spang gastronominin ortaya çıkışı ile ilgili; "On dokuzuncu yüzyılın ilk on yılında estetik tartışmalara duyulan kesintisiz açlığı doyurmanın bir yolu olarak ortaya çıktı." İfadesini kullanmaktadır Gastronomi kavramının günümüzde oldukça yaygın bir şekilde kullanıldığı görülmektedir. Bu kullanım, birçok farklı tanımın yapılması ile gün geçtikçe kavramsal alanını genişletmekte ve yaygınlaşmaktadır.

En genel anlamı ile "gastronomi insanların tüketmesi amacıyla yiyeceklerin seçimi, yenmeye hazır hale getirilmesi ve servis edilmesidir (Hegarty ve Antun, 2010: 2)." Hatipoğlu'nun (aktaran Deveci vd. 2013: 30) tanımına göre ise gastronomi; yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalıdır. Bu tanımların dışında gastronominin disiplinler arasılılık özelliğine vurgu yapan Kivela ve Crotts (2006)'a göre, gastronomi kimya, biyoloji, jeoloji, edebiyat, tarih, antropoloji, müzik, tarım, felsefe, psikoloji ve sosyolojiden bir anlayış ve değerlendirme içermektedir ve bu yönüyle gastronomi disiplinler arası bir alandır.

Yararlandığı diğer alanlar açısından da değerlendirilen gastronomi Shenoy (2005)'a göre; hem fen bilimleri, hem de sosyal bilimlerden yararlanır. Ayrıca fen ve sosyal bilimler için zengin bir araştırma alanıdır. Konu yeme-içme ile ilgili

olduğundan; beslenme bilimi ile doğrudan ilişkili olarak tadın fizyolojisi ve tat alma, şarap üretimi, besin öğelerinin insan vücudundaki işlevleri, gıda maddelerinin seçiminde niteliklerinin belirlenmesi, gıdaların fiziksel, kimyasal ve biyolojik olarak bozulmalarının önlenmesi için hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun üretim süreçlerin geliştirilmesinin büyük oranda fen bilimlerine dayandığı düşünülmektedir.

Tüm bu çalışmalar ve tanımlamalar ışığında gastronomiyi özetleyecek olursak: yiyecek ve içeceğin tarihsel süreç içerisinde geçirdiği tüm evrelerin, toplumların yaşama biçimleri ile olan ilişkisini ve bu ilişki bağlamında ortaya çıkan temel farklılıkları bilimsel yönü ile ele alarak geleneksel mutfak kültürleri ile modern mutfak anlayışlarını, insanların ve toplumların gereksinimleri doğrultusunda sanat ile bağdaştırarak yeniden yorumlamaktır denilebilir.

Eren (2007)'e göre gastronomi, içinde barındırdığı tüm sanatsal unsurlarla yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan bir bilim dalıdır.

> *"Gastronomi kavramını tam olarak açıklamak ve tanımlamak oldukça zordur. Bir ülke veya bölgenin "gastronomik karakteri", "gastronomik özellikler" ve "gastronomi turizmi" gibi kavramlarda kullandığımız gastronomi teriminde genellikle bir uzlaşma olsa da, gastronominin kendisi için bu tür bir uzlaşma zor görünmektedir"* (Santich, 2004).

Literatürdeki gastronomi tanımlarının birbirinden farklılıklar gösterdiğini belirten Gillespie ve Cousins (2001)'e göre; çok sayıda tanımlamayla karşılaşmaktayız. Gastronominin konusunun yiyecek ve içecekle ilgili her şey, dolayısıyla insan olduğunu savunan Gillespie ve Cousins, gastronomik değerlerin; kültürel, sosyal, tarihi, coğrafi, psikolojik faktörler gibi pek çok unsura dayalı olduğunu, bu nedenle de yapılan gastronomi tanımlarının çoğunun gastronominin belirli yön veya yönlerini vurgularken, gastronomiyi bütün olarak tanımlamaktan uzak olduğunu belirtmişlerdir.

Gastronominin terimsel ve kavramsal anlamı ile ilgili tartışmaların devam ettiği görülmektedir. Literatürde birçok farklı tanımlamanın ve çalışma alanı konusunda birçok ayrı görüşün bulunduğu görülmektedir. Gastronominin yiyeceğin tüm süreçleri ile ilgilenen bir alan olduğu düşünüldüğünde bu farklılıkların olmasının da doğal bir sonuç olduğu düşünülmektedir.

> *"Gastro" mide ile ve dolayısı ile ağızdan başlayarak tüm sindirim sistemi ile ilişkilidir. "Nomas" ise kural ya da düzenleme anlamına gelmektedir. Buradan yola çıkarak gastronomi de yeme içme ile ilgili tüm kural ve normları ifade etmektedir. Bu dönüştürmeden, gastronominin ilgi alanını, nerede, ne zaman, nasıl, ne kadar, ne şekilde, neyle birlikte ne yenip ne içileceğine dair tavsiye ve rehberlik olarak genişletmek mümkündür"* (Santich, 2004).

Brillat-Savarin'in tanımına göre gastronomi, varlığımızı sürdürdüğümüz sürece bizi ilgilendiren her şeyin, akla dayanan anlayışıdır (Chaney ve Ryan, 2012: 310). Bu görüşe göre gastronomi biliminin amacının, insanın mümkün olan en iyi beslenme ile korunması olduğunu ifade eden Santich (2004): Bu amaca, yemeğe dönüşecek olan maddeleri arayan, sağlayan ya da hazırlayan herkese rehberlik ederek ulaşılabileceğini belirtmiştir. Rehberliğe yapılan bu vurgu Archestratus'un yapmaya çalıştığı ile de uyumludur. Ancak buna ek olarak ve belki de en önemlisi Brillat-Savarin gastronomiye onay ve meşruiyet getirmiştir: Zevk ve keyfin, bilgi ile zenginleştirilmesi.

Brillat-Savarin'in kendi ifadesi ile "Biraz gastronomi bilgisine herkesin ihtiyacı vardır çünkü bu bilgi, faydalı zevkleri arttırır; hatırı sayılır bir geliri olanlar için ise vazgeçilmezdir" ifadesini aktaran Santich (2004): Yemeğin fizyolojisi kitabında Brillat Savarin (2002)'e göre gastronominin: İnsanların yediği her şeyi anlaması ve bunlarla ilgili elde ettiği bilgi olduğunu belirtmektedir. Santich gastronominin amacının, mümkün olan en iyi yiyeceği kullanarak insanın sağlıklı bir yaşam sürdürmesini sağlamak olduğunu ifade etmektedir. Santich'e göre: Gastronomi, insan beslenmesiyle ilgili bütün disiplinleri kucaklayan bir sentez bilimidir ve insanın beslenmesi ile ilgili olan her şeyin sistematik bir incelemesidir.

Gastronominin günümüzde yapılan tanımlamalarına baktığımızda, gastronominin tarihsel, kültürel, bilimsel ve sanatsal yönlerinin vurgulandığını görmekteyiz. Örneğin Santich (1996'dan akt. Chaney ve Ryan, 2012: 2)'e göre gastronomi çalışmalarının, "gıdanın üretimi, gıdalara yapılan işlemler, gıdanın depolanması, taşınması, hazırlanması, pişirilmesi, kimyası, gıdaların üretimiyle ilgili diğer ögeler, sindirilmesi ve fizyolojik etkileri, yemek seçimleri, gıdanın sosyal ve ekonomik yönleri, kültür ve geleneklerin araştırılması olduğunu söyleyebiliriz.

Deveci vd. (2013)'ne göre gastronomi; yiyecek ve içeceklerin tarihsel gelişme sürecinden başlayarak tüm özelliklerinin detaylı bir şekilde anlaşılması,

uygulanması ve geliştirilerek günümüz şartlarına uyarlanması çalışmalarını kapsayan aynı zamanda bilimsel ve sanatsal unsurlarla katkı sağlayan bir bilim dalıdır.

Santich (2004)'e göre; gastronominin yorumlanması Antik Yunan'dan 19. yy. Avrupa'sına kadar bir tutarlılık sergilemektedir. Ayrıca gastronomi hakkındaki yorumlar 19. ve 20. yüzyıllarda olduğu gibi 21. yy. için de uygundur. Buradaki en önemli noktalardan biri, yapılan tanımların, gastronominin sadece yiyecek ve içeceğin madde olarak ele alınması değil; nasıl, neden, nerede ve ne zaman sorularını da içermesidir.

Gastronominin birçok farklı tanımının bulunduğu görülmektedir. Günümüzde kabul gören tanımlamaların oluşumunda büyük etkisi ve katkısı bulunan gastronomi yazınlarının, kültürel çalışmalar ışığında oluşturulduğu düşünülmektedir. Bu bağlamda gastronominin, yeme-içme anlamında kültürün bir yansıması olarak değerlendirildiği görülmektedir.

2.4.GASTRONOMİNİN DİĞER DİSİPLİNLERLE İLİŞKİSİ

Gastronominin disiplinler arası bir alan olduğu gerçeğini kabul edersek eğer, bu alana onu besleyen diğer disiplinlerle bakmamız yararlı olacaktır (Boudan, 2006: 58). Santich (2004); günümüzde gastronomi kavramının güzel sanatlar, doğa bilimleri, sosyal bilimler, beslenme ve insanla ilişkilendirildiğini ve gastronomi denildiğinde kimya, fizik, yemek tarihi, yemek kültürü, mutfak, antropoloji, farklı yerel ve toplumsal düzeyde kültürel ilişkiler ve iletişimin akla geldiğini belirtmektedir.

Gastronominin birçok bilim dalı ile ilişkisine değinen İlhan (2015)'e göre ise: Bilim dalı olarak gastronominin hem fen bilimleriyle (kimya, fizik, biyoloji) hem de sosyal bilimlerle (sosyoloji, tarih, antropoloji, ekonomi, psikoloji, işletmecilik, pazarlama ve yönetim) ilişki içerisinde olduğu söylenebilir. Gastronominin sosyal ve fen bilimleri için bir araştırma alanı olduğunu ifade eden İlhan gastronominin yeme-içme ile ilgili, beslenmeyle ilişkili olarak yiyecek ve içeceklerin tatlarının fizyolojisi ve tat alma, şarap üretimi, besinlerin insan vücudundaki işlevleri, gıda maddelerinin özelliklerinin belirlenmesi, gıdaların biyolojik, kimyasal ve fiziksel bozulmalarını önlemek için sağlıklı arındırma kurallarına uygun üretim sistemlerinin geliştirilmesi açısından büyük ölçüde fen bilimlerinden yararlanmakta olduğunu ifade etmektedir.

Gastronominin birçok disiplin ile bir arada çalışması gerekliliğinden hareketle, etkileşimde olduğu disiplinleri de incelemenin aradaki bağa vurgu yapmak açısından önemli görülmektedir. Bu bağlamda gastronomi ile ilişki içerindeki disiplinlerden bazıları irdelenmeye çalışılacaktır.

Gastronominin disiplinler arası bir çalışma alanı olduğu bilinmektedir. Gastronominin birçok farklı alan ile birlikte çalışma zorunluluğu olduğu düşünülmektedir. Yiyeceklerin tarihsel süreç içerisinde geçirdiği evreler bağlamında tarih disiplini ile birlikte çalışması, yiyeceklerin bölgelere göre farklılıklar göstermesi dolayısıyla coğrafya disiplini ile birlikte çalışması buna örnek olarak verilebilir.

Gastronomi insanın beslenmesi ile ilgilendiğinden insanın tarihsel süreç içerisinde geçirdiği beslenme evrimini inceleyen antropoloji ile ilişkisinin bulunduğu düşünülmektedir.

> *"Antropoloji en geniş anlamı ile insan bilim demektir. Ancak bu tanımın kapsamı son derece geniş olup insanı konu almış olan diğer disiplinlerle antropolojinin farkına işaret etmez. Bu nedenle antropologlar kendi disiplinlerini daha keskin çizgilerle sınırlamaya çalışırlar. Genellikle antropolojinin, özellikle sosyal antropolojinin ne olduğu hangi sahaları kapsaması gerektiği, hangi konuları bünyesi içine aldığı hususu tartışmalı olduğu gibi antropolojinin ilim alanındaki yerini tayin de pek kolay değildir"* (Saran, 1974: 78).

İnsanı konu alan antropolojinin, gerek günümüz toplumlarını, gerekse geçmiş toplumları biyolojik ve kültürel açıdan karşılaştırmalı olarak inceleyerek farklılık ve benzerliklerini ortaya koymaya çalıştığından söz eden Demirel (2011)'e göre: Antropoloji bir yandan insanın zaman ve mekan içerisindeki çeşitliliğini incelediğini, diğer yandan da toplumsal ve kültürel benzerlik ve farklılıkları betimlemeye çalıştığını belirtmektedir. Demirel antropolojinin en önemli niteliğinin bütüncül ve evrensel bakış açısı olduğunu ifade etmektedir.

İnsanların nasıl beslendiğinin tarih bilimi ile incelenmesi, gastronominin tarih biliminden yararlanmasının gerekliliği konusunu ortaya koymaktadır. Tarih ile gastronominin bir arada çalışması, insanların tarihsel süreçte beslenme konusunda geçirdikleri evrimi açıklama noktasında önemli görülmektedir.

Hayvan kemiklerinin ve taştan yapılmış bazı aletlerin belirli mağara ya da kovuklarda bir arada bulunması kendi başına buralarda yerleşen insanların olduğunu

kanıtlamadığından söz eden Beardsworth ve Teresa (2011), bu yerlerin kurt, leopar ve sırtlan gibi bazı etçil hayvanlar tarafından da sığınak olarak kullanılmış ve av hayvanlarının kemiklerinin buralarda birikmiş olabileceğini ifade etmektedirler. Tarih biliminin bile insan beslenmesi konusunda tek başına çalışarak kesin bir sonuca varamayacağını belirten Beardsworth ve Teresa, tahmin yürütme ile bu bilgilerin elde edilmeye çalışıldığına değinmişlerdir.

Mutfak sanatları ile görsel sanatlar arasında önemli bir ortaklıktan söz edilebilir (Bober, 2014: 23). Çalışmanın dördüncü bölümünde gastronomi ve sanat arasındaki bağ daha detaylı bir şekilde irdelenecektir. Estetik kaygının odağında yer aldığı mutfak akımlarının gelişiminde yenilik arayışları yıllardır devam etmektedir. Mutfak akımları genellikle Avrupa'da ortaya çıkarak tüm dünyaya yayılmıştır. Klasik Fransız mutfağına tepki olarak ortaya çıkan mutfak akımları bulunduğu gibi, yenilik arayışlarının sonucunda ortaya çıkmış mutfak akımlarının varlığından da söz edilebilir.

2.5.MUTFAK AKIMLARI

Dünya da bugüne kadar birçok mutfak akımı ortaya çıkmıştır. Mutfak akımlarının ortaya çıkmalarının temel nedeni yaratıcılık ve estetik kaygıdır diyebiliriz. Bu akımlar:

- *Haute Cuisine (Rafine Mutfak)*
- *Nouvelle Cuisine (Yeni/Yenilikçi Mutfak)*
- *Avangarde Cuisine (Avangart Mutfak)*
- *New Global Cuisine (Yeni Küresel Mutfak)*
- *Molecular Cuisine (Moleküler Mutfak)*
- *Not By Note Cuisine (NBN Mutfak)*
- *Digital Gastronomy (Dijital Gastronomi)'dir* (Aksoy ve Üner, 2016).

  Tabak prezentasyonu çalışmalarını doğrudan etkileyen mutfak akımları ise aşağıda yer almaktadır.

2.5.1.Haute Cuisine (Rafine Mutfak)

Oxford'un İngilizce sözlüğüne göre Haute Cuisine (Rafine Mutfak): Yüksek sınıf mutfağı veya üstün gıdadır (Oxford, 2016).

Buford (2013) Rafine mutfağın, döneminde ortaya çıkışı ile ilgili olarak: yemeklerin, toplumsal hiyerarşiye yakından bağlı olduğunu, çünkü aristokrat

ailelerde şefler tarafından üretilen yiyeceklerin, köylüler ve alt sınıfların diğer üyeleri tarafından üretilen ve tüketilen yiyeceklerden daha üstün olduğunun düşünüldüğünü belirtmektedir. Böylece, üst sınıf için çalışan şeflerin, Fransız mutfağının nasıl olacağına karar verebildiklerine değinen Buford: "Careme (Şekil 1: Marie-Antoine Careme), Rafine mutfağı tanımladı; onlarca katılımcı için lüks ve zengin etkinliklerde birçok görevli, aristokrasi üyeleri için çalıştı, en yüksekteki masayı süsleyen süslü tasarımlar üzerine muhteşem merkez parçaları yarattı" ifadelerini kullanmaktadır.

Resim 1: Marie-Antoine Caréme

Kaynak: http://culinarymccook.blogspot.com.tr/2010/12/orphan-who-became-culinary-king.html (Erişim Tarihi: 01.02.2017)

Mutfak akımlarının ortaya çıkışında birçok etkenin varlığından söz edilebilir. Estetik kaygının merkezinde yer aldığı mutfak akımlarının, yenilik arayışlarının temel dayanağının estetik açıdan farklı yaklaşımlar olduğu düşünülmektedir. Tabakta yer alan yemeklerin boyutunun yeniden düzenlenmesinin, yemeği oluşturan ürünlerin birbirleri ile olan uyumunun, sunulacak yemeğin göz zevkine hitap edecek şekilde düzenlenmesinin, estetik kaygının sonucunda ortaya çıkan yenilikler olabileceği düşünülmektedir.

Mintz (1989) "Mutfak ve Rafine Mutfak: Nasıl Birleşir" adlı makalesinde, bir toplumun kültüründe hem yüksek hem de düşük bir yön olabileceğini savunmaktadır. Bu iddiayı "iç farklılaşma" olarak nitelendiren Mintz'e göre gıdaların

belirlenebilir farklılıkları, hazırlama ve yeme şekilleri ya da her ikisi de gruptan gruba farklılıklar gösterebilir.

Trubek (2000, akt. Teel, 2010: 22) Rafine mutfağın Ortaçağ ve erken çağdaş dönemin saray evlerinde başladığını belirtmektedir. Trubek, kamusal alanın gelişimi ve Fransız Devrimi'nin gelişiyle birlikte, gıda üretimi ve hazırlığının dönüştüğünü savunmaktadır.

Standart çalışmaların odağında yer aldığı Rafine mutfak hakkında Fine (2001) Fransızların kültür tanıtımına çok fazla önem verdiklerini ve bu konuda da diğer konularda oldukları kadar katı milliyetçi olduklarını aktarmakta, Rafine mutfağında bu anlamda katı, standardın dışına asla çıkmayan bir yapıda olduğunu belirtmektedir.

Teel (2010)'e göre mutfağı Careme yeni bir seviyeye çıkartmıştır. Careme'in, Fransa'nın mutfak alanında sahip olması gereken büyük isme kavuşması gerektiğine inandığını aktaran Teel'e göre; Careme yeni mutfak alışkanlıkları, yeni ve çağdaş pişirme tekniklerine karşı olduğundan, Klasik Fransız mutfağının gerçekte neler içerdiğini ve ne olduğunu yeniden tanımlamak onun göreviydi. Careme, kurallara ve prosedürlere uygun olarak, modern bir mutfak yaratmıştır (Ferguson, 2003: 48).

Birçok dönemi nitelendirmek için de "Rafine Mutfak" ifadesi kullanılmıştır. Rafine mutfağın bazı değişiklikleri de beraberinde getirdiğini söylemek mümkündür. Aksoy ve Üner (2016)'e göre: La Varenne'in (Şekil 2: François Pierre La Varenne) "Le Cuisinier François" kitabı ile Fransız mutfağında başlayan değişimin sonuçları şu şekilde sıralanabilir:

- Orta çağ boyunca yoğun olarak kullanılan tarçın, kimyon, zencefil, Hindistan cevizi, kakule, çörek otu gibi egzotik ve kuvvetli baharat çeşitleri yerine, Frenk maydanozu, defneyaprağı, adaçayı, tarhun ve kekik gibi otların kullanımı artmıştır.
- Daha önce Fransız mutfağında yer almayan karnabahar, kuşkonmaz, bezelye, salatalık gibi sebzeler kullanılmaya başlanmıştır.
- Nakliye imkânlarının da iyileşmesiyle et, balık ve sebzelerin taze olarak tüketilmesi yaygınlık kazanmıştır.
- Yemeklerin tadını tamamen bastıran ağır soslar yerini tat ve görüntüde uyumu yakalamayı amaçlayan daha dengeli soslara bırakmıştır.

- Etin lezzetini en üst düzeyde ortaya çıkaran pişirme yöntemleri tercih edilmeye başlanmıştır.
- Tatlı ve tuzlu malzemelerin aynı yemekte kullanılmaları ya da aynı anda servis edilmeleri geleneği büyük ölçüde terk edilerek önce tuzlular ardından tatlılar servis edilmeye başlanmıştır.

Resim 2: François Pierre La Varenne

Kaynak: https://www.smartkitchen.com/resources/francois-la-varenne (Erişim Tarihi: 10.02.2017)

2.5.2.Nouvelle Cuisine (Yeni Mutfak)

Yeni mutfağın ortaya çıkış tarihi ile ilgili kaynaklarda farklılıklar bulunmaktadır. Strong (akt. Teel, 2010: 25)'a göre on sekizinci yüzyılda yemek pişirme teknikleri, mutfak ve mutfak yazını konularında yeni gelişmeler yoktu. Ancak 1730'lu yıllara gelindiğinde yeni bir mutfak türü ortaya çıkmaya başlamıştı. Bu mutfak Yeni Mutfak 'tır.

Yeni mutfağın II. Dünya Savaşı'ndan sonra ortaya çıktığını belirten Freedman (2008)'a göre ise: Fransızlar bir süre burjuva mutfağına döndüler; fakat tüketim toplumunun tam canlılık kazandığı bir dönemde, bu mutfak ulaştığı doruk noktadan 1968'deki kargaşayla birlikte inişe geçmeye yüz tutmuştur. Yeni mutfağın işte böyle bir bağlamda sahneye çıktığını ifade eden Freedman: Yeni mutfak ibaresinin ilk kez Gault et Millau adlı aylık dergide 1973'te Henry Gault'un (Şekil 3: Henry Gault) "Yaşasın Yeni Fransız Aşçılığı" başlığıyla yayımlanan bir makalesinde yer aldığını aktarmaktadır. Freedman; Gazeteci Henri Gault ve Christian Millau'nun,

savundukları bu akımı "hüküm süren korkunç dogmatizme karşı bir tepki" olarak sunarken, yaratıcısı olmadıklarını her fırsatta tekrarladıklarını aktarmaktadır.

Coğrafi keşifler ile yenidünyadan Avrupa'ya gelen ürünlerin hemen kabul görmesi ve bu ürünlere özgü hazırlama ve pişirme tekniklerinin geliştirilerek mevcut mutfağa entegre edilmeye çalışıldığı görülmektedir. Yeni mutfak akımının, birçok dönemde farklı uygulayıcılar tarafından klasik mutfak düzenine bir alternatif olarak ortaya çıkarıldığı görülmektedir. Fransız mutfağının uygulayıcısı ve savunucuları ile Yeni mutfağın savunucularının birçok açıdan zıt fikirlere sahip olduğu anlaşılmaktadır. Bu zıt fikirlerin karşı karşıya gelmesinin, bir anlamda gastronominin gelişimine katkı sağladığı da söylenebilir. Yeni bir mutfak akımının ortaya çıkmasının yeni yazınlar, yeni uygulamalar ve yeni arayışları da beraberinde getirdiği düşünülmektedir.

> *"Nouvelle Cuisine aslında daha 17. yüzyılın ortalarında, XIV. Louis döneminde Fransa'da ortaya çıkmıştır. Bununla birlikte, Gault ve Millau'ya veya daha doğrusu Nouvelle Cuisine'e yapılan atıf, tamamen yanlış değildir"* (Beaugé, 2012: 2).

Resim 3: Henry Gault

Kaynak: http://www.afuegolento.com/articulos/138/tartiflette-savoyarde-graten-de-patatas-bacon-y-queso-reblochon-recetas-y-menus (Erişim Tarihi: 04.02.2017)

Nouvelle akımını yeniden yorumlayan, birçok aşçıyı bu akıma dahil eden ve Bocuse d'or Akademi'nin kurucusu Fransız aşçı Paul Bocuse (Şekil 4: Paul Bocuse), aşçıbaşının sosyal konumunun yükselişindeki rolünü özlü bir ifadeyle, "Ben aşçıbaşıyı mutfaktan çıkardım" diyerek özetlemiştir. Freedman (2008), Nouvelle akımının toplumda kabul görmesinin temel nedenlerini incelik, hafiflik, sağlıklılık, zevklilik ve özgünlük olarak nitelendirilmektedir. Nouvelle akımı Fransız mutfağının sistematik biçiminde köklü değişiklikler yaparak ortaya birçok yenilik koymuştur. Bu yenilikleri yine bir sistem dahilinde mutfağa entegre etmiştir.

Freedman (2008), Nouvelle akımının temel özelliklerinin belirlendiği on emir manifestosu şu şekilde aktarmaktadır:

1. *Balık, deniz ürünü, av hayvanı, dana ve yeşil sebzeyi daha az sürede pişirin.*
2. *Yeni mahsul kullanın. Aşçıların çarşıdan alınmış taze ve kaliteli malzemeler kullanması gerekir.*
3. *Mönüdeki yemek sayısını azaltın. Daha kısa bir mönü şu anlama gelir: "Stokta daha az harcama, daha yaratıcı bir mutfak, daha büyük tazelik, daha az rutin, her şeyin sipariş üzerine hazırlanması. Sosları bir benmaride kaynar halde tutma adetine, yani savaş öncesi dönemin övünç vesilesine isabetli bir kararla son verilmesi."*
4. *Yeni aşçılığı benimseyen aşçıbaşılar "sistematik olarak modernist" değildir.*
5. *Yeni aşçılığı benimseyen aşçıbaşıların yeni pişirme tekniklerine ya da yeni malzemelere itirazı yoktur: "Ocakları yeni ve temizdir; kolayca kontrol edilebilir sıcaklık ayarlarına sahiptir. Daha az boğucu bir ortamda, dayanılmaz kokuların bulunmadığı, aydınlık ve ferah bir mekanda çalışırlar; mikserler, dondurma makineleri, otomatik döner şişler, patates soyma aletleri, çöp atma birimleri kullanırlar. Dondurulmuş gıdalara ekstra özen gösterirler… Son olarak, eski tarz aşçıbaşıların içini ürpertecek pişirme ve ısıtma yöntemleriyle deneye girişirler.*
6. *Yeni aşçılık av hayvanlarını askıda tutmaya karşıdır ve dolayısıyla "tiksindirici" mayalanmayı gizleyen baharatı repertuarından çıkarmıştır.*
7. *Yeni aşçılık zengin sosları, "ağır" sosları, "berbat" kahverengi ve beyaz sosları, beşamel ve mornay soslarını bertaraf etmeye çalışır.*
8. *Yeni aşçılık beslenmeyi göz ardı etmez. Buğulama, haşlama, ızgara ve kızartma gibi pişirme yöntemlerini yeğ tutar.*
9. *Yeni aşçılık estetiğe, yani tabağın düzenine ve yemeğin görünüşüne önem verir ama belli sınırlar içinde (bu sınırlar makul görülmese bile).*
10. *Son olarak, yeni aşçılık "buluşçu" ve yaratıcı olmaya çalışır. Bu yaratıcılık öncelikle ana yemeğe eşlik eden ve her zaman aynı olması gerekmeyen şeylerle kendini belli eder. Aşçılar sınır dışına çıkabilmelidir ve çıkmalıdır, çünkü yeni*

aşçılığın kilit bir ilkesi şudur: "Her şey uyar", iyi de olsa, kötü de olsa. Bu yaklaşım "Yasak koymak yasaktır" sloganına yakındır.

Resim 4: Paul Bocuse

Kaynak: https://www.bloomberg.com/news/articles/2015-01-23/paul-bocuse-is-a-big-frenching-deal-in-global-gastronomy-top-chefs-explain-why (Erişim Tarihi: 06.02.2017)

2.5.3.Slow Food (Yavaş Yemek)

Günerhan (2010)' a göre: Sağlıklı bir çevrede yaşam konusunda dünyada arayışlar olmuş ve birçok girişim başlatılmıştır. Günerhan bunlardan ilkinin; İtalya'nın başkenti Roma'da 1986 yılında "fast food" (hızlı yemek) zincirlerinin insanlar arasındaki iletişimi, duygu paylaşımını, haz almayı azaltıyor olmasına tepki olarak başlatılan "yavaş yemek (Slow food)" hareketi olduğunu belirtmektedir.

Slow Food akımının, ortaya çıktığı tarihten itibaren mutfağa farklı bir perspektiften yaklaştığı bilinmektedir. Bu bağlamda kurulan ve sakin-yavaş şehir anlamına gelen Citta-Slow birliği kurulmuştur. Sakin şehir yaklaşımının günümüzde birçok şehir tarafından benimsenerek birliğe dahil edildiği görülmektedir. Özellikle küreselleşen dünyanın ortaya çıkardığı hızlı tüketim anlayışından uzaklaşmayı ana fikir olarak benimseyen Slow food akımının geçerliliğini koruduğu söylenebilir. Slow food akımının doğal ürünlere yönelik ilgisinin gün geçtikçe arttığını söylemek mümkündür.

"Yavaş yiyecek akımı, ayaküstü yiyeceklerin emperyal istilasına ve buna bağlı olarak damak tadının standartlaşmasına ve bozulmasına açık bir tepkidir. İtalya'da 1986'da başlayan "yavaş yiyecek" akımının amacı, yalnızca yenilen şeyler konusunda yer ve mevsim duygusunu değil, geleneksel ya da en azından seri üretim ve kolaylık

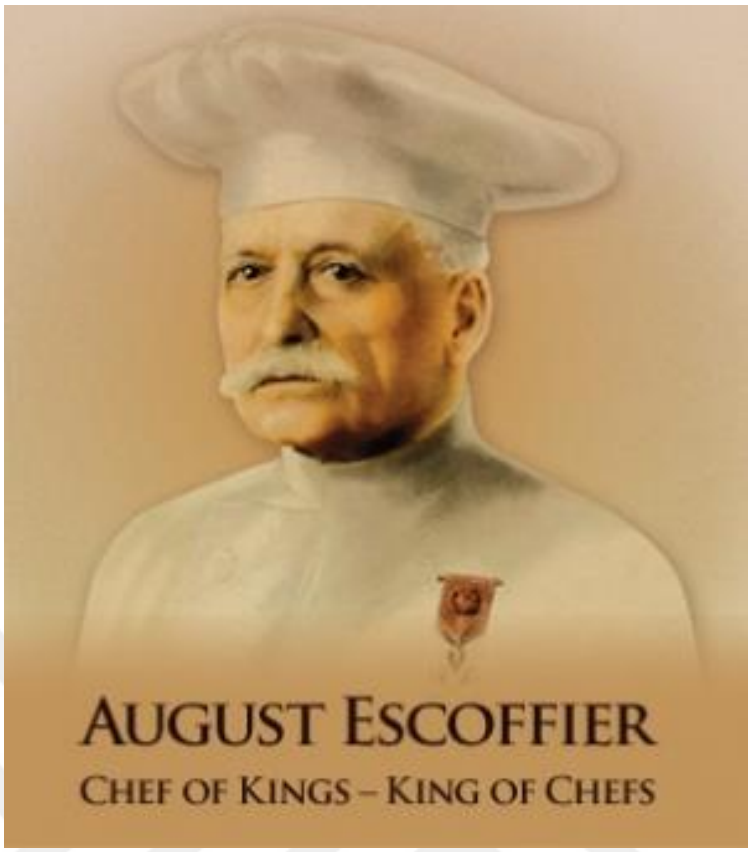
yöneliminden uzak pişirme yöntemini geri getirmektir. Vurgulanan özel bir nokta biyolojik çeşitlilik, yani standart üretime ve ambalajlamaya elverişsizlik nedeniyle bir kenara itilmiş ürün cinslerini ve çeşitlerini korumak ve yeniden tanıtmaktır" (Freedman, 2008: 29).

Slow Food internet sitesi (2017); hareketin başlangıcından bu yana, herkesin iyi, temiz ve adil yiyeceklere erişebilmesini sağlamak için yüz altmıştan fazla ülkede milyonlarca insanın katıldığı küresel bir harekete dönüştüğü bilgisine yer vermektedir

2.5.4.Avangarde Cuisine (Avangart Mutfak)

Rao vd. (2003); Klasik Fransız mutfağının Escoffier'le (Şekil 5: August Escoffier) birlikte en üst seviyesine ulaştığını ve hâkimiyetini 1960'lı yıllara kadar tüm dünyada kabul ettirdiğini, ayrıca bu dönem içerisinde en başarılı olarak kabul edilen şeflerin, Careme ve Escoffier'in oluşturduğu kural ve tarifleri en iyi uygulayan şefler olduğunu ifade etmektedirler. Şefler açısından bakıldığında amacın var olandan daha iyisini ortaya koymak yerine zaten mükemmele ulaşmış olanı tekrar etmek haline geldiğini aktaran Rao vd., bu durumun, aşçılık sanatını yeniliğe kapalı, katı ve değişmez bir kurallar bütünü, aşçıları ise sürekli kendini tekrar eden yaratıcılıktan uzak teknikerler haline getirdiğini belirtmektedirler. Rao vd. değişen sosyal, ekonomik ve teknolojik koşulların mutfağı ve aşçılık sanatını da etkilemesinin her dönemde olduğu gibi bu dönemde de kaçınılmaz olduğunu ifade etmektedirler.

Mutfakta yenilik ve görsel beğeni arayışının, Avangart mutfağın ortaya çıkmasının nedenlerinden bir tanesi olduğu söylenebilir. Avangart mutfağın, klasik mutfak savunucularına ve klasik mutfağın dayattığı yeniliğe kapalılığa karşı bir tepki olarak ortaya çıktığı görülmektedir. Mutfağın, aşçıların yaratıcılığının sınırlandırılmaması gereken bir alan olduğu fikrinden hareketle ortaya çıktığı düşünülen Avangart mutfağın, yaratıcı şeflerin ilgisini çektiği ve günümüzde birçok aşçının benimsediği akımlardan bir tanesi olduğunu söylemek mümkündür.



Resim 5: August Escoffier

Kaynak: https://www.escoffieronline.com/the-man-behind-modern-cuisine-auguste-escoffier/ (Erişim Tarihi: 06.02.2017)

2.5.5.Moleküler Cuisine (Moleküler Mutfak)

Peterson vd. (2006) moleküler mutfak ve moleküler gastronomi konusundaki çalışmaların ilk olarak, Oxford Üniversitesi'nden Fizik Profesörü Nicolas Kurti (1908-1998) tarafından gerçekleştirildiğini, Kurti'nin bu alandaki çalışmalarına Royal Enstitü'de yemek pişirmenin fizikokimyasını incelediği Mutfaktaki Fizik dersi ile başladığını belirtmektedirler. Peterson vd. daha sonra Kurti'nin 1990'larda fizikokimyacı Herve This ile birlikte bu konuda pek çok workshop düzenlediğini ifade etmektedirler.

Kimya ve gıda mühendisliği alanlarının oldukça eskiye dayandığını ifade eden This (2006)'e göre yiyecek hazırlama bilimine katkıda bulunan çok fazla bilim adamı vardı fakat yiyeceğin içeriği ile mutfak prosesleri arasında fark vardır. 1980'lerde gıda bilimi, ağırlıklı olarak, yiyeceklerin içeriğini ve özelliklerini analiz etmeyi ve bunların bedenlerimizin ihtiyaçlarıyla ilişkisini, yiyecek üretmek için endüstriyel ölçekte yöntemler geliştirmeyi amaçlıyordu. Bununla birlikte, kendileri

veya aileleri için yiyecek hazırlayan milyonlarca insan, ne yaptıklarını anlamalarına yardımcı olacak bir bilime sahip değillerdi. Hayatımızın diğer yönleri üzerinde büyük bir etkiye sahip olmasına rağmen, bilimsel gelişmeler pişirme alışkanlıklarımızı değiştirmek için çok az şey yaptı. This'e göre moleküler gastronomi bu nedenlerden dolayı gerekmekteydi denilebilir.

This (2009)'dan akt. Aksoy ve Üner (2016) moleküler gastronominin ortaya çıkışı ile ilgili olarak: Nobel ödüllü fizik profesörü Nicola Kurti ve genç kimyager Herve This'in yürüttükleri ortak çalışmalar sonucu "moleküler gastronomi" bağımsız bir bilimsel disiplin olarak 1988 yılında kurulmuştur ifadesini kullanmaktadırlar. Moleküler gastronominin kurulma amacının "O güne kadar bilim tarafından yeterince incelenmemiş olan yemek pişirme sürecinde meydana gelen fiziksel ve kimyasal olayları araştırmak" olduğunu ifade eden Aksoy ve Üner: Bağımsız bir disiplin olarak moleküler gastronomiye duyulan ihtiyacın iki temel nedenini ise:

1. Geleneksel gıda bilimlerinin bir malzeme olarak gıda üzerine odaklanırken pişirme süreci ve pişirme sürecinde gıdalarda meydana gelen fiziksel ve kimyasal değişimleri yeterince incelenmemiştir.
2. Bilimsel ve teknolojik alanda, hazır gıda endüstrisinin ihtiyaçları göz önünde bulundurulurken ev ve restoran mutfaklarının çalışma alanının dışında tutulması olarak ifade etmektedirler.

Moleküler gastronomideki moleküler ile moleküler biyolojideki molekülerin aynı tanıma sahip olduğunu ifade eden This (2006): fizik ve kimyanın bu disiplinin temelinde yer aldığını, moleküler gastronominin yeni bir bilim olduğunu ve yayınlananlardan çok daha fazlası olduğunu belirtmektedir. Bir gün Avrupa Moleküler Gastronomi Örgütü kurulmasının mümkün olduğundan söz eden This: Arjantin, İsviçre ve İspanya gibi pek çok ülkede bu örgütlerin bulunduğunu, moleküler gastronominin bu yıl Fondation Science & Culture Alimentaire (Gıda Bilimi ve Kültürü Vakfı) de Fransa'nın en uzak noktasında geliştirildiğini belirtmektedir.

Önceleri gıda maddelerinin yapısında kimyasal ve fiziksel değişimlerin ortaya neler çıkarabileceğini görmek amacı ile yapılan moleküler gastronominin uygulama alanı olan moleküler mutfağın, günümüzde tabakta görsel beğeni oluşturmak amacı ile kullanıldığını söylemek mümkündür. Moleküler gastronominin çeşitli

denemelerini tabaklarında estetik görüntü oluşturmak için kullanan birçok şefin bulunduğunu söyleyebiliriz.

Yılmaz ve Bilici (2013)'ye göre Moleküler gastronominin yararları: Moleküler gastronomi bu şekilde gelişmeye devam ettiği takdirde güçlü savunuculara sahip olacaktır. Bu savunucular arasında bilim adamları da dâhil olmak üzere topluluklar, şefler, kamu ve gıda sanayi yer almaktadır. Şefler: Tarifleri oluşturmada ve tatmada yarar sağlamaktadır. Bilim adamları: Tariflerdeki rasyonelliği sağlayabilmek konusunda moleküler gastronomi gelişimine katkıda bulunmaktadırlar. Besin endüstrisi: aynı kalitede yiyecekler üretmek için besin endüstrisinde moleküler gastronomi kullanabilmektedir. Toplum: Yemeklerin görünümlerinin güzel olması tüketimi arttırabilir. Ayrıca artık birçok toplumda kaybedilmeye başlanan yemek pişirme alışkanlıklarını da yeniden kazandırabilir.

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM
SANAT, TASARIM VE GASTRONOMİ

3.1.SANAT

Dillerin nasıl doğduğunu bilmediğimiz gibi, sanatın da nasıl doğduğunu bilmiyoruz. Yerkürenin her yerinde bir sanat biçimi mutlaka vardır (Gombrich, 2013: 39). Auguste Rodin, sanatı dünyayı anlamak ve anlatmak isteyen bir düşünce çabası olarak tanımlar (Erinç, 2004: 83). Soygür'e (1999) göre sanat, insanla nesnel gerçeklik arasındaki estetik ilişkidir. Kavuran (2003)'a göre ise sanat; duygu ve düşüncelerin belirli teknik ve estetik kurallara göre madde ile maddede ifade edilmesi olayıdır.

> *"Ortaçağda "ars" sözcüğü, hem bugün bildiğimiz sanatın karşılığı olarak kullanılmış, hem de felsefi anlayışın ortaya koyduğu yedi özgür sanatın karşılığı olarak kullanılmıştır. (...) Dilbilgisi, diyalektik, belagat, aritmetik, müzik, geometri, gökbilim. Bu yedi sanat dalı aynı zamanda yontu, resim, marangozluk ve mimarlığı da anlatıyordu"* (Timuçin, 2007: 256).

İnsanın varlığıyla sanatın varlığının bir olduğunun düşünüldüğünden söz eden Şenlitürk (2013), toplumun değer yargılarını öne çıkaran sanatın kültürden kültüre, toplumdan topluma farklılık gösterdiğini ve bir ülkenin değerlerini etkilediğini ayrıca zaman ilerledikçe sanatın da kendini yenilediğini ifade etmektedir.

Demir (2009); ister güzele erişmek amacıyla yapılmış olsun, ister somut bir faydası olması için yapılsın sanatta her durumda simgesel bir anlatım gücünü meydana getiren duyguların dışa vuruşuna gereksinim vardır görüşünü ortaya atmaktadır. Aynı devirde yaşamış ve aynı dünya görüşüne sahip iki sanatçının bile duygularının dışa yansıması esnasında kendilerine has yansımalar oluşturduklarını ifade eden Demir, "Bu yansıma her sanatçıya kendi

öznelliğini elde etmesini sağlamaktadır" ifadesini kullanmıştır. Sanatın varlığı ile ilgili tartışmalarda bulunmaktadır.

> *"Sanat diye bir şey yoktur aslında. Yalnızca sanatçılar vardır. Bir zamanlar bazı adamlar renkli toprakla bir mağaranın duvarına kabaca bizon resimleri çiziktiriyordu; bugün de bazıları boya satın alıp duvar ya da tahta perdeleri resimliyor ve daha birçok başka şeyler üretiyorlar. Tüm bu etkinlikleri sanat diye tanımlamakta hiçbir sakınca yok, yeter ki bu sözcüğün yer ve zamana göre birbirinden değişik anlamlara gelebileceği unutulmasın ve günümüzde neredeyse bir korkuluk veya tapınma aracı haline gelen ve büyük S ile başlayan Sanat'ın var olmadığının bilincinde olunsun"* (Gombrich, 2013: 15).

Bu anlatılar ışığında sorulması gereken sorulardan bir tanesinin de sanatçının kim olduğu sorusu olduğu düşünülmektedir. Kuruyazıcı (2008)'ya göre sanatçı: Yaratıcı eylemin estetik değerlendirmeye, düş gücüne ve özgünlüğe bağımlı olduğu bir sanatı uygulamakta özel yeteneği olan kişidir. Sanatçının yarattığı ürünün özgün, uyarıcı ve duyguya hitap ettiğini ifade eden Kuruyazıcı'ya göre sanatçı, biçim ve içeriğini geleneklerden alan, işleve ve pazara dönük üreten ve toplumun "anonim" sözcüsü olan halk sanatçısından ve zanaatçıdan üst düzeyde değerlendirilmelidir.

Sanatın tanımlanması zor bir kavram olduğunun yanı sıra anlaşılabilirliği üzerine de incelemeler bulunmaktadır. İlhan (1996)'a göre: Hangi türden olursa olsun bir sanat yapıtının anlaşılabilmesi, ancak onun oluştuğu ve parçası haline geldiği kültür ortamı içinde; yani döneminin felsefesi, toplumsal yapısı, psikolojisi, dinsel ortamı, politik ve ekonomik durumu vb. olguları ile birlikte ele alınıp incelenmesi ile olanaklı görünmektedir.

Sanatın ne olduğu ve ne olmadığı tartışmasının yanı sıra sanat ürünü konusunda da değerlendirmeler bulunmaktadır. Artut (2009)'a göre, her sanat ürünü estetik bir obje olmasına karşın, her estetik obje bir sanat ürünü değildir. Sanat ürünlerinin ise estetik obje olma zorunluluğu vardır.

Gastronominin insanın tüm duyularına hitap eden bir yapısının bulunduğu düşünülmektedir. Yalnızca yemek için yapılan müzikler ya da cızırdayan lezzetlerin insanın duyma duyusuna, yemeğin rahiyasının insanın koku alma duyusuna, yemeğin dokusunun insanın dokunma duyusuna, lezzetin tat alma duyusuna ve en önemlisi yemeğin görsel açıdan insanda haz uyandırmasının görme duyusuna hitap ettiği düşünülmektedir. Bir disiplinin sanat olarak kendisini ifade edebilmesi için kendisine

yeni bir sanat dili geliştirmesi gerekebilir. Salt biyolojik bir gereklilik olarak beslenme ritüellerinin zamanla farklı biçimlere dönüştüğü günümüzde, insanların yedikleri yiyeceklerde, yemek yiyecekleri ortamda estetik arayışı içerisinde oldukları görülmektedir.

3.2.SANATIN ÖNEMİ

> *"İnsanlara yapılacak en büyük hizmet kendilerini yücelten şeylerle uğraşmalarını sağlamak ve böylece dolaylı olarak kendilerini zenginleştirmelerini mümkün kılmaktır. Bu görev büyük ölçüde önemli sanatçılara ve daha az bir payla da olsa bilim insanlarına düşer. İnsanı yücelten ve onun doğasını zenginleştiren şey bilimsel araştırmaların ürünü değil, entelektüel bir eseri yaratıcı ve sezgisel bir şekilde anlama gayretidir"* (Einstein, 2012).

Bilim, teknik ve sanatın toplum yapısının oluşmasında başlıca etmen olduğunu belirten Biber Öz (2001) bu kavramların insan yaşamının vazgeçilmez öğeleri olduğunu; bilim, teknik ve sanatın birlikte işlediği durumlarda veya bu öğelerden birlikte yeterince yararlanıldığı durumlarda, insan yaşamındaki bozukluk, eksiklik ve yetersizliklerin giderildiğine değinmektedir. Sanatın, insanları özgür kıldığını ve güzellikler yarattığını ifade eden Biber Öz; sanatsız insan ve sanatsız toplumun düşünülemeyeceğini, sanatla toplum arasında karşılıklı etkileşim sonucu, birbirlerini geliştirip ve güçlendireceklerini vurgulamaktadır.

Ersöz (2010) ise sanatın sosyal bir ürün olarak varlığının oluşumu ve gelişimiyle genel yaşam ile alakası içinde bir bütün olarak düşünüldüğünde bir benzetme, yansıtma ya da taklit olarak değerlendirilebileceğine dikkat çekmiştir. Ersöz sanat yapıtında algıladığımız şeylerin doğa, insan ve yaşam olduğunu ifade etmektedir. Bu bağlamda sanatın insan yaşamının tüm unsurlarını içerisinde barındırabileceği söylenebilir.

Ogan (2013)'a göre sanat, geçmişte var olduğu gibi bugün ve yarında var olacaktır. Resim, müzik, edebiyat, tiyatro ve sinema sanatları insanı cezbetmekte ve insanın bir başkasının hayatına tanık olmasını sağlamaktadır. Sanatçının yaratıcılık ve ustalık neticesinde meydana getirdiği yapıtın, sanatseveri düşündürdüğünü, eğlendirdiğini, dinlendirdiğini, zengin, renkli ve tehlikesiz bir dünyaya çektiğini belirten Ogan, insanların sanat sayesinde hayallerindeki güzelliklerle buluştuklarını ifade etmektedir. Ogan insanların kendilerini aşmak, daha dolu bir birey olmak, daha manalı bir dünyaya geçmek, onu sindirmek, kendisini üstün kılmak, bireyselliğini

toplumsallaştırmak istediğini, bütün bu düşünce ve duygunun gerçekleşmesini sağlayacak en önemli olgunun sanat olduğunu belirtmektedir.

Birey ve toplum için birçok şey ifade eden sanatın ne gibi işlevleri olduğuna ilişkin Artut (2009) "Sanat ne işe yarar başlığı altında şu ifadeleri kullanmıştır:

- *İnsanların ideal özelliklerini ortaya çıkarır.*
- *Hayatı anlamlı, yaşanabilir kılar, huzur, coşku-haz ve mutluluk verir.*
- *İnsanı, herhangi(sıradan) birisi olmaktan kurtarır, kişilik kazandırır.*
- *Sanat, yaşamda insancıl (hümanist) duyguları ön plana çıkaran önemli bir olgudur.*
- *Sanat olanın ve olmayanın ayırımına varma gücü gelişir.*
- *Eleştirel, bağımsız, yaratıcı düşünce gücünü geliştirir.*
- *Haksızlıklara, olumsuzluklara, zevksizliklere başkaldırı gücü verir.*

Sanat bir duygunun, bir tasarımın veya bir güzelliğin ifadesinde kullanılan metotların tümü olup, bu metotların sonucunda ulaşılan yaratıcılık sanat ürününü oluşturur (Larousse, 1972: 907).

3.3.TASARIM VE GASTRONOMİDE TASARIM

Tunalı (2009)'ya göre tasarım sözcüğünün kökeni, "biçim vermek, temsil etmek" anlamına gelen Latince designare sözcüğüdür. Tunalı içeriğine tasarlama, planlama, eskizler yapma, biçimlendirme ve kurgulama gibi değişik ifadelerin eklenmesiyle, tasarım sözcüğünün tanımı güç bir kavram haline geldiğini ifade etmektedir.

Türk Dil Kurumu sözlüğüne göre tasarım:

1. *Zihinde canlandırılan biçim, tasavvur.*
2. *Bir sanat eserinin, yapının veya teknik ürünün ilk taslağı, tasar çizim ve dizayn.*
3. *Bir araştırma sürecinin çeşitli dönemlerinde izlenecek yol ve işlemleri tasarlayan çerçeve, tasar içizim, dizayn.*
4. *Daha önce algılanmış olan bir nesne veya olayın bilinçte sonradan ortaya çıkan kopyası* (Türk Dil Kurumu, Güncel Türkçe Sözlük, 2016).

Alpaslan (2003)'a göre ise tasarım; bir şeyi zihinde biçimlendirme, kurma; tasarımlanan biçim; tasavvurdur. Tasarımın bir ürün ortaya koymaya yönelik düşünsel ya da maddi çalışmalar süreci olduğuna değinen Alpaslan; tasarımın Batı dillerinde kullanılan karşılığının dizayn sözcüğü olduğunu belirtmektedir. Dizayn (design) sözcüğü, latince biçim vermek, temsil etmek olan dizaynır (designare) sözcüğünden gelmektedir. Günümüzde bu anlamlara tasarlama, planlama, eskizler yapma, biçimlendirme ve kurgulama gibi değişik anlamların katılımıyla, dizayn

(tasarım) sözcüğü, pratik yaşamdan teorik yaşamın en üst basamaklarına değin uzanan bir kullanım alanına sahip olduğu bilinmektedir. Tasarımın bir ürün ortaya koymaya yönelik düşünsel ya da maddi çalışmalar süreci olduğunu ifade eden Alpaslan, tasarım sözcüğünün güzel sanatlarda daha dar anlamda da kullanıldığını ve asıl yapıtın gerçekleştirilmesi sırasında yönlendirici olan proje, çizim, maket vb.'nin tümüne "tasarım" denildiğini belirtmektedir.

Herhangi bir ürünü tasarlama ve biçimlendirme düşüncesinin, tarih içinde çok uzun bir zaman dilimi boyunca, çok değişik yollarla uygulanarak ve gittikçe de hızlanarak süre geldiğinden bahseden Togay ve Bıyıkçı (2015)'ya göre: her ürün onu hazırlayan ve oluşturan koşullara bağlı olarak biçimlendirilmektedir. Togay ve Bıyıkçı, tasarım yapma düşüncesinin, genel olarak, ilk insanın herhangi bir şeyi eline alarak, onu yeniden biçimlendirmesi ile birlikte başlamış olduğunun varsayılabileceğini, o ilk günden bugüne kadar, pek çok çeşitli ürünün tasarlandığını ve biçimlendirildiğini ifade etmektedirler.

Tasarımın; bir ürünün tamamının ya da bir bölümünün çizgi, şekil, renk, biçim, malzemenin esnekliği veya dışındaki yüzeyin süslenmesi gibi insanın duyularının algılayabileceği çeşitli unsur ve özelliklerinin bir araya gelerek oluşturduğu görüntü olduğunu belirten İncearık (2015)'a göre tasarım; bir sorunun çözümü için geliştirilmiş plan ya da fikirdir.

Etkileyici bir fikir bulma yönündeki araştırmalar, tasarım sürecinin en kritik evresini oluştururlar (Becer, 1993: 46).

Tasarımı gerçekleştiren kişiye atıf yapılan tanımlamalar da bulunmaktadır. Tasarımın, belirli bir amaç gözeten yaratıcı bir eylem olduğuna değinen Alpaslan (2003) tasarımcının bu amaç doğrultusunda, sanatçı kişiliğiyle duygu, düşünce ve hayal gücünü, çizgiler, biçimler, renkler gibi fizik olgulara aktardığını ve ürününü ortaya koyduğunu belirtmektedir. Tasarımcının başarısının, sanatın kullandığı dilleri keşfedip, öğrenip, onları kendi amaçları doğrultusunda organize edebilmesiyle orantılı olduğunu savunan Alpaslan, ancak bir planlamanın olduğu yerde bir tasarım olgusundan söz edilebileceğine dikkat çekmektedir.

Alpaslan (2003)'a göre bir ürünün tasarımında genel olarak dört öğe göz önünde bulundurulmaktadır. Bunlar;

1. *Kullanılan gereç ya da gereçlerin olanakları,*
2. *Bu gereçlerin amaçlanan işlere uyarlanmasında kullanılan yöntemler,*
3. *Parçaların bütün içinde yanyana geliş biçimi,*
4. *Ürünün onu izleyecek ya da kullanacak olanlar üzerindeki estetik etkisidir.*

Tasarımın günümüzde ne ifade ettiği üzerine İstek (2015) şu ifadelere yer vermiştir: Son yıllarda, yeni tasarımcıların hala "ideal evler" ve "beyaz çay fincanları" tasarlamaya devam etmekten sıkılarak, artık tasarımın gerek tasarım olmayan başka alanlarla, gerekse de tasarım olan diğer yan meslek ve disiplinlerle (mimarlık, iç mimarlık, kentsel tasarım, görsel iletişim tasarımı, endüstriyel tasarım, multimedya ve ara yüz tasarımı, moda tasarımı, gastronomi vb.) dış ve iç duvarlarına (disiplinler, kurumsal, sosyo-kültürel vb.) kapılar ve pencereler açtığına tanık olmaktayız. Bütün bunların çok geçerli neden ve hedefleri de var; nereden ve nereye ait olduğunu anlamak, zaman duygusu oluşturmak, gerçek hayatın içinden mesele ve sorunlara çözüm aramak üzere sıradan insanlara 'esin/eğitim' kaynağı olmak, kullanıcıyı hem zihinsel hem de bedensel olarak olayların 'içine' alarak, mesele ve sorunların çözümüne 'dahil' etmek, aşağıdan-yukarıya veya yukarıdan-aşağıya stratejilerle ekonomik, sosyal ve ekolojik sürdürülebilirlik sağlamasında merkezi ve yerel idareleri, sivil toplum kurumlarını, kar amaçlı kuruluşları ve halkı uzun vadeli, değerli, ağ iş birliklerinde tutabilmek. Tüm bu anlatılardan, gastronomi alanında da tasarımın önemi ortaya çıkmaktadır.

Yılmaz (2014) tasarımın temelinde, tasarımcıyı yaratmaya sevk eden bir dizi düşünsel aktivitelerin barındığını, Aslında tasarım düşüncesinin mevcut probleme potansiyel bir çözüm ararken, probleme farklı bakan sayısız yaklaşım arasında sıklıkla hareket ettiğini belirtmektedir.

Tasarım elemanları çizgi, biçim, form, doku, renk ve boşluktur. Tasarım ilkeleri ise denge, tekrar, hareket, oran, vurgu, örüntü, birlik-çeşitlilikten oluşmaktadır (Chapman, 1992).

Gastronomi ve tasarım arasındaki bağ, yiyeceklerin farklı formlar kazandırılarak estetik kaygı ile dönüştürülmesi ilişkisi ile açıklanabilir. Bir yemeği oluşturan hammaddelerin son şeklini alıncaya kadar birçok evreden geçtiği bilinmektedir. Mesleki, kültürel ve sanatsal bilgi ile sentezlenerek hazırlanan yiyeceklerin bu sürecinden tasarım olarak bahsedilebileceği düşünülmektedir. Tasarım kavramını oluşturan unsurlar ile tabak prezentasyonu arasındaki bağıntıları

daha iyi kavrayabilmek amacı ile tasarımı oluşturan temel elemanları incelemenin ve tabak prezentasyonunda bulunduğu düşünülen karşılıklarını irdelemenin yararlı olabileceği düşünülmektedir. Bu bağlamda çalışmanın dördüncü bölümünde bu ilişki irdelenmeye çalışılmıştır.

3.3.1.Tasarımcı ve Gastronomide Tasarımcı

Yılmaz (2014) karmaşık tasavvur etme/çözüm getirme eyleminin, tasarımcı tarafından gerçekleştirildiğini, tasarımcının; problemine has konusu gereği gerekli bilgi ile donanmış, toplumun ve kişinin sosyolojisini okuyup analiz edebilen ve karşılaşılan problemlere özgün önerileri getirebilen yaratıcı kişi olduğunu ifade etmektedir.

Bir tasarımcının kendine özgü bir dünya görüşü, bakış açısı, yaklaşım biçimi, kavrama becerisinin gelişkin olması ve iyi bir eğitim alması gerektiğini savunan Ökten (2012)'e göre: Bir tasarımcının aynı zamanda bir sosyolog, bir psikolog ve toplum bilimci olma zorunluluğu vardır. Ökten: Bu nedenle bir tasarımcının tasarlama becerisinin yanında diğer mesleklerdeki uzman kişiler kadar olmasa da üretim bilgisinin, sektörel yaklaşımının, entelektüel davranış ve düşünüş tarzının olması, kendisini tüm meslek dalları üzerinde genel bir bakış açısına yönlendirmesi, asgari bilgi düzeyi ve bu bilgiyi sunma becerisini bilinçli ve sürekli olarak arttırması gerektiğini belirtmektedir.

Tasarım işini gerçekleştiren ve belirli bir donanıma sahip kişiler olan tasarımcıların kendi uzmanlık alanları ile ilgili tasar fiilini gerçekleştirmeleri beklendiği görülmektedir. Bu bağlamda, gastronomi disiplininde ürün tasarımını gerçekleştirenlerin pratik mutfak uygulayıcıları olduğunu söylemek mümkündür. Uygulayıcı aşçı, pastacı ve şeflerin entelektüel bilgi birikimleri ile içerisinde yaşadıkları toplumun kültürel özelliklerine hâkimiyet düzeylerinin, tasarladıkları ürünün beğeni düzeyini de arttıracağı düşünülmektedir. Dünyada ham maddeye ulaşmanın kolaylaştığı günümüzde evrensel mutfak kültürlerini de öğrenmeye çalışan aşçıların genel geçer yemek pişirme, hazırlama ve sunum tekniklerini öğrendikleri görülmektedir. Genellikle görme duyusuna hitap eden gastronominin tasarım ürünlerinin, hammaddelerinin özelliklerinin de biliniyor olması ve uygulanacak hazırlama, pişirme ve sunma bilgi ve becerisinin de tasarımı etkileyen unsurlar olduğu söylenebilir.

3.3.2.Yaratıcılık ve Gastronomide Yaratıcılık

> *"Yaratma, bir anlayışa göre, insanın doğada hazır olarak bulduğu varlığa kendi tinsel varlığını katmasıdır. Platon'dan bu yana geçerliğini koruyan bu anlayışın, yaratma olayını anlamada bir kılavuz düşünce olduğunu söyleyebiliriz. Buna göre, insanın duygu ve düşüncelerini bir maddi varlığa (taş, toprak, ses, boya vs.) aktarmasıyla meydana gelen, bununla birlikte ampirik dünyada var olmayan her sanat ve zanaat yapıtı bir yaratma ürünüdür ve ampirik dünyanın kategorilerinin dışında yer alır. ... İnsan, duygu, düşünce ve hayal gücünü katarak maddeyi tinselleştirir, yani ona biçim verir. Biçimin kaynağı tinsel varlıktır. Biçim kazanan madde kendi kategorilerinin dışına çıkar ve sanat varlığı olur. Bu sanat varlığına sanat yapıtı denir. Sanat yapıtı, tinsellik ve biçim kazanmış bir maddi varlık olarak, "yaratılmış" bir varlıktır"* (Tunalı, 2009: 61-62).

Yaratıcılık hem bir süreç hem de bu sürecin sonunda ortaya özgün bir ürün koyma olarak ele alınabilir (Aktamış ve Ergin, 2007: 12). Amabile vd. (1996)'den akt. Eren ve Gündüz (2002)'e göre yaratıcılık, her alanda yeni ve yararlı fikirlerin üretilmesidir.

Tasarımın; birikimin özgün bir ifade biçimi ile maddesel bir yansıma olduğu düşünüldüğünde, salt teknik ya da mesleki bilgi birikiminin yeterli olamayacağı söylenebilir. Bilgi birikiminin yanında yaratıcılık ve yaratıcı düşünceyi somuta dönüştürme eyleminin de varlığından söz etmek mümkündür.

Nickerson (1999)'a göre yaratıcılık; tipik olarak faaliyet sonuçları kavramları ile tanımlanmakta ve yaratıcı insanlar bu faaliyetleri sergilemektedirler. Nickerson yaratıcı insanları yaratıcı ürün üreten kişiler olarak ifade etmekle birlikte bu yaratıcı ürünlerin farklılıklarını; yenilik yaratıcı ürünün ayırt edici özelliklerinden olup bir diğer özelliği, yararlı olması ya da kullanışlı olması veya başkalarına göre sosyal bir değerinin olması olarak özetlemektedir. Nickerson ayrıca insanın problem çözme kapasitesi veya yeni ve kendi kültüründe kabul edilebilir bir ürün üretme kapasitesini yine yaratıcılıkla açıklamaktadır.

> *Yaratıcılık, eleştirel bakmak, yeni önermelerde bulunmaktır. Daha önce aralarında ilişki kurulmamış nesneler ya da düşünceler arasında ilişki kurulmasıdır. Alışılmışın, bilinenin dışında, farklı, yeni, özgün olmak, problemi görmek, farklı çözüm yollarından giderek yeni sonuçlar çıkartmaktır. Yaratıcılık dünyayı, kendimizi değiştirme eylemliliğidir. Sanatsal yaratma, değiştirme sürecinde öznel iç yaşantının farklı dışa vurumudur. İnsanın deneyimleri, duyarlılığı, algılama tavrı ile yeniden üretimi*

gerçekleştirmesidir. Öznelin nesnelle diyalektik buluşmasında yeni ilişkilerin bulunması, keşfedilmesidir. Rüyalar, hayal gücü, espri ve düşünsellik, dikkat, yargılama, uslamlama sonucu oluşturulan eylemde sonuca farklı yollardan ulaşmadır yaratıcılık. Yaratıcı insan, yaratıcı süreç içinde geçmişinden, entelektüel birikiminden, deneyimlerinden, algılarından, hayal gücünden yararlanarak, çevresini bu bağlamda değerlendirip aktarma yetisi çerçevesinde sezgi ve araştırma ile özgürce yaratıcı ürünler, yapıtlar oluşturur, farklı önermelerde bulunur. Bu nedenle mevcut olaylar, kuramlar yeniden ele alınır, ancak bakış açısı farklıdır. Gidilen yol orjinaldir. Varılan sonuç özgündür. Bu duyarlılık sürecinin sonucunda yenilik vardır (Çellek, 2002: 2).

Stein (1953)'den aktaran Aslan (2001)'a göre yaratıcılığın içinde oluştuğu kültürde yer alan terimlerle tanımlanması ve o kültür için düşüncenin yeni ya da yenilik olması gerekmektedir. Stein yenilik kavramı için bir ilave daha yapar. Ürün, o zaman diliminde bir grup tarafından tatmin edici, yararlı ya da uygun bulunmalıdır.

Yaratıcılığı ürüne yansıtma çabası gastronominin uzun süredir çalışma alanlarından birisidir diyebiliriz. Özgün ve inovatif bir ürünü estetik anlayış içerisinde ortaya koyma eğilimi gastronominin çalışma alanlarından bir tanesi gibi görülmektedir. Gastronomi alanında eğitim veren kurumların tabak prezentasyonu, tabak dizaynı, sunum teknikleri, süsleme sanatı adı altında derslerinin bulunmasının bu konuya verilen önemi gösterdiği düşünülmektedir. Bu bağlamda yaratıcılığın gastronomi alanındaki öneminin de gün geçtikçe arttığı söylenebilir.

3.4.GASTRONOMİ VE SANAT İLİŞKİSİ

"Damak tadını tanımlamak olanaksızdır. Buna kalkışan herkes çuvallar. ... Peki, damak tadı nedir? ... ahlakın, aklın, kibarlığın, ilerlemenin, doğruluğun, gerçekliğin, ayıbın, bilincin ötesinde var olabilen ve aslında var olan, yabanilikle bağdaşan, acımasızlığa boyun eğen, sapkınlığı sineye çeken ve kötülüğe yatkın bütün güçlerine karşın, hoşluğun bir parçasını oluşturan bu garip şey nedir?"

Victor Hugo

Gombrich (2013) sanatı tanımlamak yerine onu tarif etme çabası içerisindedir. Gombrich'e göre bizlere çok güzel gibi görünen yapılar vardır ve bunlardan bazıları, gerçek anlamda birer sanat yapıtıdır. Dünyada, belirli amaçla dikilmemiş tek bir yapı gösterilemeyeceğini ifade eden Gombrich, bu yapıları tapınma yeri, eğlence yeri veya konut olarak kullanan kimselerin, onları özellikle işe yararlılık ölçülerine göre değerlendirdiğini, bunun dışında, ayrıca yapının tasarımını veya oranlarını kendi beğenilerine az-çok uygun bulabildiklerini ve yapıyı, yalnız

kullanılma açısından değil, aynı zamanda onu doğru hale getiren başarılı mimarın çabaları bakımından da değerlendirebileceklerini belirtmektedir. Geçmişte, resim ve heykel sanatına karşı tutumun bundan pek farkı olmadığına dikkat çeken Gombrich'e göre; bu sanat dallarında verilen ürünler, sadece sanat yapıtları değil, aynı zamanda belirli görevleri olan objeler sayılırdı. Gastronomi içinde kendisini ifade edebilme yeteneği açısından benzer bir dönüşümün söz konusu olabileceği düşünülmektedir. Sanat dallarını kendilerini sanat olarak adlandırdıkları ve kabul görme aşamalarında karşılaştıkları ile gastronominin günümüzde karşılaştıkları arasında benzerliklerden söz etmek mümkündür.

Hegarty (2005)'e göre: gastronomi üzerine birçok şey yazılmış, fakat yemek biliminin (culinology) gelişimi, besin seçimi, kombinasyonu, pişirme, servis, yeme ve bunun küresel toplum üzerindeki etkisi üzerine çok fazla dikkat edilmemiştir. Nathan Myhrvold (2011), yemek ve sanat arasındaki ilişkiyi irdelediği çalışmasında, yemek duygularımızı etkileyebilir. Aşçılar eleştirmen, yemek sanat olabilir mi? gibi yaklaşımlarda bulunmuştur. Time dergisinin "Dünyanın en önemli yüz (100) insanı arasında gösterdiği şef Ferran Adria (2005)'nın yayınladığı Techno Emotional adlı manifesto şu şekilde başlamaktadır: "Şef yaratıcıdır ve sanatçıdır."

Sizi, restoranların ve pasta şeflerinin tiyatro girişimcileriyle ve oyun yazarlarıyla denk tutulduğu, bir şekerlemecinin yeni bonbonları için göz hakkı karşılığında para aldığı bir dünyaya davet ediyoruz (Reyniere, 1812: 240). Grimod Reyniere'nin gastronomi yazınlarına ışık tuttuğundan bahseden Spang (2007)'e göre Grimod, yerleşik dram eleştirisi formunu genişletmiş, başka bir kısa ömürlü, ama daha yenebilir olduğu kesin bir sanata uygulanabilecek bir tür yaratmıştır. Grimod Reyniere'nin kendini beğenmiş bir eda ile: "Sofra, fiyaskonun asla olmadığı bir sahnedir" ifadesini aktarmıştır.

Sanatın, insan için bilimden daha önce gelmesi gerektiği ve insanın gelişimine yine sanatın bilimden daha fazla katkı sağladığı görüşüne göre; gastronominin sanat ile ilintilendirilerek değerlendirilmesinin, gastronominin bir bilim dalı olarak değerlendirilmesinden daha değersiz olmadığı anlamına geldiği düşünülmektedir.

Aulard (1912), gastronominin diğer sanat dalları ile olan ilişkisinin konuya dâhil edildiği çalışmalarında bulunduğunu. Horozun, kekliğin ya da genelde

oburlukla ilgili bir şeyin anıldığı her sahneyi tiyatro izleyicisinin çatlarcasına alkışlayacağının kesin olduğunu ifade etmektedir.

Gürsoy (2014) Larousse Gastronomique'in önsözünde şu ifadenin yer aldığından söz etmektedir: "Anlık bir haz yaratan, kısa sürede tüketilen bir sanat olarak mutfak, zamanın süzgecinden geçen bir beceriyi geçmişten günümüze taşır."

Beslenme düzenindeki çeşitliliğin, insanları fizyolojik ihtiyacının yani karnını doyurma ve yaşamını devam ettirme amacının ötesinde, tat ve haz almaya yönelttiğine değinen Delemen (2001) ve Sandıkçıoğlu (2007): Bu nedenle farklı ülkelerden tedarik edilen değişik besin maddeleri ile yerli besin maddeleri bir araya getirilerek yeni pişirme yöntemi arayışının ortaya çıktığını ifade etmektedirler. Hazırlıkları tamamlanan yemeklerin kimyasında coğrafi etkenlerin özel bir rol oynadığından söz eden Delemen ve Sandıkçıoğlu'na göre, bölgesel hatta yöresel "mutfaklar" bu şekilde ortaya çıkmıştır.

Güvenç (1996), yemek yeme olayının başlangıçta yaşamak için yemek, sonraları yemek için yaşamaya ve sonrasında bir sanata dönüştüğünü, yaşamak için yemekten, bir sanata dönüşen yemek kültürünün öyküsünü şu şekilde açıklamaktadır:

> *"Canlılar yaşamak için beslenir, barınır, dinlenir; var kalmak için savaşır ve çoğalır. Yaşamın yasası böyledir. Canlıların çoğu bütün bu işleri genetik programa uyarak - içgüdüleriyle- yaparlar. İnsan ise, yaşamı için gerekli görevleri, kendi kültürünün birikimi, yaratıcılığı ve sürekliliği ile gerçekleştirir. Zamanla yemek sanatı, yapı sanatı, giyim sanatı, savaş sanatı, sevme sanatı gibi bazı biyolojik işlevler sanat olur. Yaşamak için yiyen insan, yemek için yaşamaya başlar, yıkmak için yapar, soyunmak için giyinir, çoğalmak şartı ile sevişir vb. İnsanbilimciler asıl amaçlarını aşan bu tür işlevleri, ikincil (sosyal / psikolojik / kültürel) gereksemeler sınıfına koyarlar. Kültürel varlık alanında, sosyal/bireysel değerler, biyolojik gerekler önüne geçebilir. Kurala göre, doğal gerekler, kuşkusuz haktır ama " törelerdir her şeyi meşru kılan". Fazla yiyen şişmanlarken, yeterince yemeyen acından ölebilir. Böylece kültür, doğal gerekler ile sosyal gerekçelerin bir çatışma ve uzlaşma alanı olur. İşte bu bağlamda, yemekle ilgili değerler, tutum ve davranışlar, bir beslenme sorunu olmaktan çıkar, özgün bir sanata dönüşür."*

Yiyeceklerin doğada bulunduğu gibi tüketildiği dönemlerden günümüz mutfak anlayışının bir anlamda temelini oluşturan klasik Fransız mutfağının sistemalize edilmeye başlanması ile Hayagreeva vd.'ne göre (2005) hammaddenin görsel olarak dönüştürüldüğü döneme girilmiştir.

Spang (2007) ise tamamen katı bir perspektiften, yemenin salt sanatsal bir tartışma olduğunu ileri sürmektedir: "Yemenin biyolojik bir gereklilik değil, sanatsal bir tutku olduğu, yiyeceğin çiftlikten ya da tarladan değil, süslü butiklerden geldiği bir dünya tarif etmekle, gastronomi, kendini geçimle ilgili fesatçı sorulardan bağışık kıldı ve sofrayı doğruca yazın ya da sanatsal tartışma alanına yerleştirdi.

Gastronominin salt sanat ya da salt bilim olduğunu tartışmanın bu alanda yapılan çalışmalara ışık tutacağı düşünülmektedir. Bir disiplinin kendisini hem bilim dalı hem de sanat dalı olarak ifade etmek istemesinin; yazın, araştırma ve uygulamalarının birbirinden farklılıklar göstermesinden kaynaklı olabileceği düşünülmektedir.

Diğer sanat dalları ile ilişkisi bağlamında gastronomiye ilişkin Smith (2014)'e göre: Yiyecek heykel işçileri içinde bir araçtı. Heykel sanatçıları patates cipsi, fasulye, hamburger çörekleri, şekerleme, kurabiye, şehriye ve simit ile yapılan mozaikleri tasarlayan Jason Mecier gibi sanat eseri yaratmak için bir araç olarak kullanmıştır. Tereyağı, çikolata ve peynir kullanarak heykeller yaratan Jim Victor gibi. Carl Warner, sebze ve balık kullanarak şehir peyzajları yaratmış, Song Dong, bisküvi kullanarak şehir modelleri, David Cretu ise meyvelerden yapılmış heyecan dolu heykeller tasarlamışlardır.

Sanat yapıtını salt bir biçim olarak ele almak çoğu kez onu açıklamaya yetmez. Kuşkusuz her sanat yapıtının bir biçimi (formu) vardır. Ama aynı zamanda bu yapıtın bir de konusu, taşıdığı bir anlamı, içeriği vardır (İlhan, 1996: 80).

Gastronominin de ortaya koyduğu ürünün bir geçmişi, kültürel birikimi ve toplumsal karşılığı bulunmaktadır. Yemek ve sanat arasındaki ilişkinin çok uzun bir tarihi geçmişinin var olduğu, bu iki olgu arasındaki ilişkinin bir sanatsal iletişim aracı olarak kabul edilebileceği düşünülmektedir.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM
TEMEL TASARIM ELEMANLARI VE TABAK PREZENTASYONU

4.1.TABAK PREZENTASYONU VE TABAK PREZENTASYONUNUN ÖNEMİ

Prezentasyon; bir şeyin verildiği, sunulduğu veya gösterildiği tarz veya stil anlamına gelmektedir (Oxford Dictionaries, 2016). Prezentasyonun; sunma, sunum, tanıtma, takdim etme gibi çeşitli anlamları ifade etmek için kullanılan bir kelime olduğu düşünüldüğünde, yiyeceklerin prezente edilerek sunulmasının insanların beğeni ve dolayısıyla tercihlerini de etkilediği yönünde görüşler bulunmaktadır.

Sürücüoğlu ve Akman (1998)'a göre yemek, toplumlar için kültür ve insanların istekleri doğrultusunda gerçekleştirdikleri, insanlık tarihinden bu yana süregelen bir sanatsal özellik taşımaktadır. Akman ilkçağlardan itibaren insanların yaşadıkları toplumun getirdiği düzen ve alışkanlıklar içinde yemek yediklerini ve zaman içerisinde meydana gelen değişikliklerin insanların yemek düzenlerinde ve alışkanlıklarında da yeniliklere neden olduğunu aktarmaktadır.

Yemeklerin görüntüsünün ve düzenlenmesinin önemine vurgu yapan Clark (1998), tüketicilerin yemek ile ilgili sadakatinde kalitenin veya gıda çeşidinin önemli belirleyiciler olduğunu, ancak gıda kalitesi kavramının değişkenlik gösterdiği ve dolayısıyla daha dikkatli bir şekilde ele alınması ve araştırılması gerektiğini belirtmiştir. Ayrıca, buna ek olarak, tüketicinin zihninde bütünsel bir soyutlama olarak "yemek deneyimi" kavramının tümden bir analizin sonucu olarak sorgulandığını ve somut olmayan faktörlerden ziyade somut ürünlerin, bir bütün olarak tüketici sadakatinde daha büyük öneme sahip olduğunu belirtmiştir.

Miele ve Murdoch (2002); yemek yeme, yemek yeme için giyinme, etkileşim (füzyon), pişirme, yemek tasarımı, eğlendirme, yönetme gibi günlük uygulamalar

“Estetik” kaygılarla artan oranda desteklenmektedir görüşü ile yemeğin görsellik ile ilişkisine dikkat çekmektedirler.

Yemeklerin görüntüsünün önemli olmasının bir diğer nedeninin de görme duyusunun beğeniye olan etkisi olduğu düşünülmektedir. Duyu organlarımızın gündelik yaşamımızdaki rolleri ve önemi göz önünde bulundurulduğunda yiyeceklerin görüntüsünün öneminin daha da arttığı düşünülmektedir. Biçer (1994)’den aktaran Parsıl (2000)’a göre duyu organlarımız, uyarılar vasıtasıyla kendilerine gelen mesajları, sinir sisteminin yardımıyla anlamlı hale getirerek, dünyayı algılamamıza yardımcı olurlar.

Başaran (1996)’a göre algılamada, duyu organları yoluyla alınan bütün duyumlar önem arz etmektedir. Fakat bunlar, önem sırasına konulacak olursa, görme duyumu birinci, işitme duyumu ikinci, dokunma duyumu üçüncü ve diğer duyumlar bundan sonraki sıraları almaktadır.

Gastronomi, yemek seçimi, hazırlığı, sunumu ve gıdaların gastronomik yönleri ile katılımın çoğunun “güzel sanat etkinliği” kategorisinde incelenmesi gerektiğini belirten Hegarty ve Mahony (2001)’e göre; çoğu toplum yiyecek hazırlama işlemini ya tamamen faydacı ya da yüksek oranda gelişmiş ve stilize edilmiş sunum ve katılım yöntemleri ile sadece tüketim değil, aynı zamanda statü, ritüistik ve estetik amaçlar ile tasarlamaktadır.

Paul Freedman (2008)’ın Yemek Damak Tadının Tarihi adlı kitabında, bu konuda daha iddialı ifadelere rastlamak mümkündür: 19. yüzyıl aşçıbaşılarının en ünlüsü olan Careme, mimarinin bir dalı saydığı pastalar konusunda bir uzmandı ve kendisini bir yemek sanatçısı, bir mucit, bir yaratıcı olarak görmekteydi.

Ayrıca yemeğin yenildiği masaların düzenlenmesi ve prezentasyondaki etkisi üzerine de söylemler yer almaktadır: “Yemek masası bir sosyalizasyon forumudur” (McIntosh’tan akt. Beşirli, 2010:167). Yemeğin sosyalitesine vurgu yapan, insanın yemek ile olan ilişkisini irdelemiş tarihçi Felipe Fernandez’den akt. Armesto (2003)’ya göre bu ilişkiyi sekiz ayrı devirde incelemek mümkündür. İlk ikisi bize yiyeceğin geçirdiği dönüşüm hakkında bilgi vermektedir: Bunlardan birincisi pişirmenin icadıdır. Bu devirde insanlar beslenme açısından diğer tüm canlılardan ayrılmışlardır. İkincisi ise yemeğin yalnızca yaşamın sürdürülebilmesi için zorunlu bir olay değil sosyal bir olgu olduğu döneme girildiği devirdir.

Uluslararası hazır yemek üreticilerinin yiyecek-içecek alanındaki en prestijli sayılabilecek ödüllerinin sahiplerine teslim edildiği ICA CATIE 2012 Best Buffet Presentation & Menu sempozyumunun sonuç raporuna göre "iyi prezente edilmiş bir açık büfede yer alan yemekler güzel bir sanat eserinin parçaları gibidir."

> Lezzetli yemekler, harika şaraplar ve çarpıcı sanat ile yaratıcı yeteneklerimizi sergileme fırsatı sunmaktan ziyade bir restorana cazip gelen ne olabilir? Güçlü yanımızdan şık bir gıda sunumu olduğu için bu kısa mesajı almaktan büyük bir heyecan duyuyorduk. Sanat; kaliteli yiyecek ve şarap gibi farklı malzemelerin alışılmadık bir şekilde kullanılmasıyla birlikte 500 kişi için aperatifler ve tatlılar sunmaktır. … Tarçınlı rustik kaplar ve diğer yenilebilir nibblesler. Konseptimizde amacımız, açık büfe yemeklerin çok farklı heyecan verici şekillerde servis edilebilmesinden dolayı konukların keyfini çıkarabilmeleri için "dikey" yemek deneyimi yaratmaktı. (Clabaugh, 2012: 1).

Zellner (2014) yenmeye hazır olan yiyeceğin görünüşünün bize yemek hakkında birçok bilgiyi ilettiğini, en önemlisi, ne yediğimizi belirlememize yardımcı olduğunu belirtmektedir. Zellner bu konu hakkında "Yemeği tatmadan önce görüyoruz" ifadesinin yanında, "İlk tat her zaman gözlerle alınır", bir yiyecek veya içeceğin rengine dair basit bir görsel ipucu bile, bir yiyecek veya içecek deneyimimizi etkilemektedir ifadelerini kullanmıştır.

Wada vd. (2010)'ne göre yiyeceklerin orijinal görüntüleri, tazelik hakkında bir karar verebilmek için yeterli bilgi sağlamaktadır. Yine yiyeceklerin renk, şekil ve görüntü gibi gıda görünümünün çeşitli yönlerinin, insan yeme davranışının çeşitli yönlerini etkileyen önemli faktörler olduğunu ve psikoloji ve yemek bilimi (culinology) arasındaki birleşmenin iyi örneği olduğunu belirtmişlerdir.

Zellner vd. (2014) 'nin yaptığı bir araştırma şu şekildedir: "Bir restoranda aynı yemekler iki farklı gecede iki farklı düzenlemede (sote şeklinde tavuğun göğsü, ince kıyılmış soslu otlar, kahverengi pirinç pilavı ve sotelenmiş yeşil fasulye ile ezilmiş bademden oluşan yemek yuvarlak bir beyaz Çin tabağı üzerinde) servis edilmiştir. İki sunum eşit derecede "düzgün" olarak değerlendirilse de, denekler tarafından biri daha cazip olarak değerlendirilmiştir. Denekler tabaktaki yiyecekleri (hepsi birlikte değerlendirildiğinde) tabakta miktar olarak daha çok olduğu zaman beğendiklerini belirtmişlerdir. Daha az porsiyonlar şeklinde sunulan yiyeceklerin daha az çekici olduğunu belirtmişlerdir. Gıdaların çekici bir şekilde sunulmasının

yemeklerin "lezzetli" ve "sağlıklı" olarak değerlendirmesine katkı sunabileceği bulgulanmıştır".

Smith (2014) yemeğin, geleneksel medyada uzun süredir sanat konusu haline geldiğini, Anne Vallayer-Coster'in 1781 "Natürmorttan Istakoz'u, Paul Cezanne'nin 1893 "Natürmorttan Perdeli Meyve Tabağı" ve Giuseppe Arciboldo'nun "1573 Yazı" gibi ünlü resim örnekleri bunlardan sadece birkaçı olduğunu ifade etmektedir.

"Tabak prezentasyonu ve yiyecek sunumu, estetiği arttırmak amacı ile yiyecekleri işleme, değiştirme, süsleme veya düzenleme sanatıdır" (Leith, 1987: 688).

Chandler Unified School District (2017)'nin Food Presentation (Yemek Sunumu) ders planına göre: Şefler konukların tüm duyularını harekete geçirmek için yiyecek sunarlar. Çekici ve etkileyici bir görünüm, tatma arzusunu teşvik eder. Yemek görünür olmalı, kendisini göstermelidir. Doğal, renk kombinasyonu olan, ana renklerin yer aldığı uyumlu bir sunum olmalıdır. Temel mutfak ilkeleri ve temel pişirme tekniklerini bilmek prezentasyonda en önemli rolü oynar. Birbirleriyle uyumlu pişirme yöntemlerini bilmek lezzetli dokular oluşturur ve gıdaların görünüşünü zenginleştirir (www.mychandlerschools.org).

Günümüzde tüketim alışkanlıklarında var olan değişimin tabak prezentasyonuna yansımalarından söz eden yiyecek stilisti Penny Smith (2014) tabak prezentasyonu konusunda: "Bir kitap koleksiyoncusu olarak itiraf etmeliyim ki; mutfak ve sunum ile ilgili her şeyin ilgili ve hevesli takipçisi olarak ben, yıllar içinde mutfak usulleri, sunumlar ve sunumlarda kullanılan materyallerin değişiminin farkındayım" ifadelerini kullanmaktadır.

Young (2012) ise: Şekillendirilmiş ve prezente edilmiş bir sunumun, onu izleyenlere lezzeti, aroması ve dokusu hakkında fikir verdiğini, şaşırtıcı görünen bir yemek yaratmanın bir sanat olduğunu belirtmektedir.

Tabak süsleme sanatının, birçok gıda işletmelerinde yıllardan beri kullanılmakta olduğunu dile getiren Mwangi (2010), bu konunun mutfak okulunda incelenen bir konu olduğunu ve yiyecek sunusunun, aynı zamanda birçok televizyonda yemek şovları, yiyecek dergileri, yemek kitapları ve mutfak dergilerinde işlenen bir konu olduğunu vurgulamaktadır. Mwangi bununla birlikte,

süsleme ve yemek sunumu mutfak sanatları literatüründe tamamen yer almamakta ve hak ettiği değeri görememekte olduğunu belirtmektedir.

Tabak prezentasyonu özgünlük açısından değerlendirildiğinde ortaya çıkan ürünün sanatsal değeri, ürünün korunması çalışmalarını gündeme getirmiştir. Tabak prezentasyonunda telif haklarına ilişkin Smith (2014) Avustralya'da bir kopyalama olayını şu şekilde aktarmaktadır: 2006'da mutfak dünyasında bir skandal yaşandı. Avustralya'nın Melbourne şehrindeki Interlude restoranının şefi Robin Wickens'in, Amerikan şefleri Wylie Dufresne, Jose Andres ve Grant Achatz'ın yemeklerini kopyaladığı iddia edildi. Şeflerin, diğer şeflerden tarifleri ödünç alması nadir karşılaşılan bir olay değildir ve mutfak sektöründe bu anlamda uzun bir paylaşım kültürü olmuştur. Fakat Wickens'in eylemini skandal yapan şey şeflerin tariflerini değil, sanatsal sunumlarını ve tabaklarını kopyalamış olmasıydı.

Tabağın son şeklini alması ile prezentasyonun tamamlanmasına ilişkin Smith (2014) şu tespiti yapmıştır: Yaratılan tabak nihai olarak yenilmek üzere tasarlanmış olsa da, şefler yemek sunumunun bir parçası olarak yemek prezentasyonu ile yemekleri tasarlarlar. Birçok üst seviye veya avangart restoranda, yemekler karmaşık biçimde yaratılır ve tasarlanır, müşterilere teslim edilmeden önce ürünler, her tabak üzerine hassasiyet içerisinde ve mükemmelliyetçi bir anlayışla yerleştirilirler. Bir şefin sanatsal olarak düşünüp tasarladığı yemeklerde; renk kombinasyonları, dokular, katman oluşturma ve kompozisyon bulunmaktadır.

Broussard (2008) bir şefin, patronlarının estetik hissini uyandırmak üzere birbiriyle uyumlu ya da zıt renkler ile kompozisyon oluşturabileceğine, renk düzenlemeleri ve tasarım düzenlemesi sunan bir tabak ya da yemek tasarlarken sanat yaratabileceğine; kendi tasarladıkları tasarımlarını sanat eleştirmeni olarak yorumlayabileceklerine değinmiştir. Ayrıca Broussard bunları görsel ve lezzetli sanat ifadeleri olarak takdir etmek gerektiğine dikkat çekmektedir.

Cambridge School for Culinary Arts mezunu ve "The Kitchn" web sitesinin editörü Emma Christensen (2009) ise tabak prezentasyonunun önemine ilişkin: Dürüst olmak gerekirse çoğu zaman masadaki yiyecekleri almaktan mutluluk duyuyoruz, sunuma dair bir şeyler varsa bu bonus. Yine de, gıdaların nasıl sunulduğunun onu nasıl algıladığımız ve tadil ettiğimiz üzerinde bir etkisi olduğunu biliyoruz. Bir tabak üzerinde bir yığın et ile, fırınlanmış veya kavrulmuş sebzelerin

üzerine dikkatlice yerleştirilmiş dilimli bir eti hayal edin. Düzenlenmiş ve özenle sunulmuşsa en alçak gönüllümüz bile kendisini özel hissedebilir. Yemekleri tasarlayarak tabağa yerleştirmek için çaba sarfetmek, konuklara kendilerini özel ve onurlu hissettirmektedir. Bu küçük bir şey gibi görünebilir fakat kesinlikle bir fark yaratır.

Hobday ve Denbury (2010)'e göre yemekler, duyularımıza şarkı söylemeli, bayramı çağırmalı ve bizi yemeye ikna etmelidir. Sunumda üç temel hususun varlığından söz eden Hobday ve Denbury bunların; kurulum, odak noktası ve sos olduğunu, yakın zamana kadar kurulumun saat on yönünde gülen nişastadan bir gülen surat olarak karşımıza çıkmaktayken, et saat iki yönünde ve sebzelerde saat altı yönünde konumlandırıldığını belirtmektedirler.

Tabak prezentasyonunun bileşenleri şunlardır:

1. *Denge-Balans*
2. *Odak Noktası*
3. *Renk Uyumu*
4. *Tat, Lezzet*
5. *Doku*
6. *Dekorasyon*
7. *Garnitür*
8. *Sos* (http://www.eatwell101.com/food-presentation-techniques-food styling-tips-the-art-of-food-presentation).

Fakat günümüzde bu bileşenlere; uygun tabak seçimi, özgünlük, tasarım bilgisi ve pişirme teknikleri bilgisinin de eklenmesi gerektiği düşünülmektedir. Tabak prezentasyonunda önemli olarak görülen kavramları temel tasarım elemanları ile ilişkilendirerek irdelemeye çalışacağız.

4.2.TASARIM ELEMANLARI VE TABAK PREZENTASYONU İLİŞKİSİ

Bu kısımda tabak prezentasyonu ve tasarım elemanlarından kompozisyon, nokta, çizgi, biçim, ton, doku, hareket, boşluk-doluluk renk ve armoni arasındaki bağ irdelenmeye çalışılacaktır.

4.2.1.Tabak Prezentasyonunda Kompozisyon

Bulat vd. (2014)'ne göre kompozisyon, yüzey dokularının, şekil ve boyutların uyumlu olmasıdır. Kompozisyonun ayrı ayrı parçaları bir araya getirerek bir bütün oluşturma biçimi ve işi olduğuna değinen Bulat vd., kompozisyonu sanat yapıtında,

parçaların bir bütün içerisinde düzenli olarak bir araya getirilmesi işlemi olarak tanımlamaktadırlar.

Plastik sanatların bütün dalları için genel anlamıyla kompozisyon, parçaların bir düzen içinde bir araya getirilmesiyle oluşan anlamlı bütündür (Balcı ve Say, 2003: 33). Kompozisyon; yapıtı oluşturan parçaların uyumlu bir bütün içinde, bir düzen gösterecek biçimde bir araya getirilmesi şeklinde tanımlanabilmektedir (Sözen ve Tanyeli, 2012).

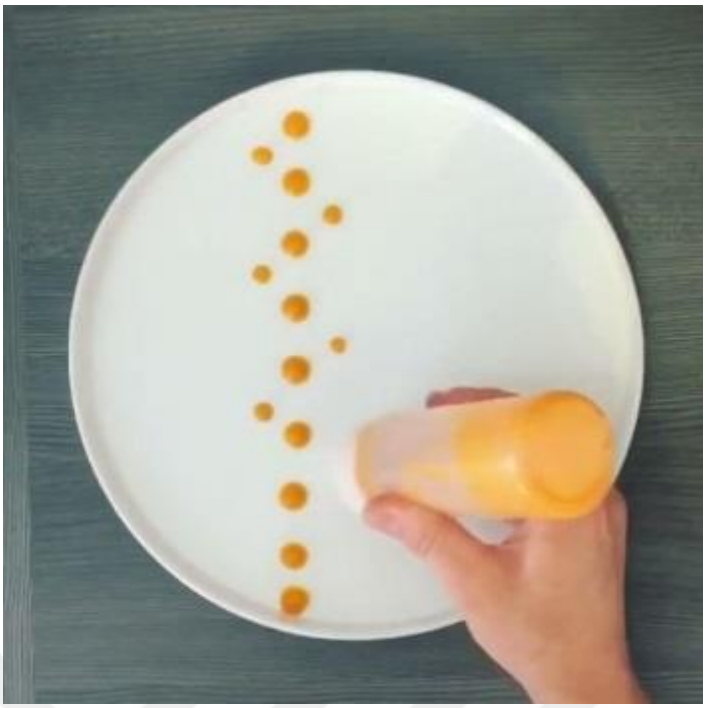
Kompozisyon pek çok öğe ve ilkelerin birlikte kullanılmasıyla oluşur. Kompozisyonu meydana getiren öğeler; nokta, çizgi, yüzey, ölçü, biçim, renk, ışık ve dokudur (MEB, 2007: 4). Bunların dışında, yön ve boşluk-doluluk da kompozisyonu oluşturan öğeler arasında sayılabilir. Çalışmada yön ve boşluk-doluluk da kompozisyonu meydana getiren öğeler arasında incelenmiştir.

Tabakta yemek sunma eyleminde de kompozisyondan söz edilebilir. Nitelik ve nicelik açısından birbirinden farklı ürünlerin bir araya getirilerek bir tabağı oluşturduğu bilinmektedir. Farklı renk, doku, yapı, içerik, boyut ve şekildeki gıda maddelerinin soyularak, doğranarak, pişirilerek ya da bunların hiçbirini uygulamadan yalın halleri ile bir araya getirilerek bir tabakta, belirli bir düzen içerisinde sunulmasının, tabakta kompozisyonun varlığına örnek olarak gösterilebileceği düşünülmektedir.

4.2.2. Tabak Prezentasyonunda Nokta

Balcı ve Say (2003)'a göre tasarım elemanlarından biri olan noktanın tanımı: "İki doğrunun kesiştiği yerdir". Bu tanımlamada nokta görsel bir değer taşımamakla birlikte, boyutsuz elemandır; büyüklüğü küçüklüğü ve rengi de yoktur. Bilimsel ve yaygın anlamıyla nokta yer belirleyen bir işarettir; hiçbir yöne sapmaz. Tasarım elemanı olarak noktanın görsel bir anlatım ögesi olduğuna değinen Balcı ve Say noktanın bulunduğu yere göre küçük ve merkezi nitelik gösteren dairesel benek ya da lekeler olduğunu ifade etmektedirler.

Alpaslan'a (2003) göre nokta; herhangi bir ucun, herhangi bir yüzeyde bıraktığı izdir. En yalın geometrik öğedir. Ucun genişliğine göre noktalar da büyüyüp küçülebilir.



Resim 6: Tabak Prezentasyonunda Nokta

Kaynak: https://tr.pinterest.com/explore/yemek-sunumu/ (Erişim Tarihi: 03.01.2017)

Balcı ve Say (2003)'a göre: Noktanın iki boyutlu (dairesel) veya üç boyutlu (küresel) yapısı bulunmaktadır. Noktanın konumuna göre etkileri ve nitelikleri farklılık göstermektedir. Balcı ve Say'a göre; yıldızlar ve güneş bize göre noktadır. Fakat güneşten küçük olmasına rağmen Dünya bize göre bir nokta değildir. Bu bağlamda nokta bulunduğu yer ve çevreye göre noktadır veya değildir diyebiliriz.

Tabak tasarımında noktanın katı, sıvı, köpük veya yarı akışkan bir madde vb. şekillerde kullanıldığı görülmektedir (Şekil: 6). İfade ettiği ve insanda uyandırdıkları bağlamında noktanın kullanım şekli, alanı, hangi üründen veya ürünlerden elde edildiği ve boyutunun da bu anlamda önemli olduğu düşünülmektedir. Nokta, tabak prezentasyonunda işlevsel bir üründür denilebilir. Tabak prezentasyonunda sos, garnitür, yemek tamamlayıcısı, ana yemeğin kendisi olarak karşımıza çıkabilecek noktanın tekrarı ve hareketi vurgulamak amacı ile kullanıldığı bilinmektedir (Şekil: 7).

Resim 7: Tabak Prezentasyonunda Noktanın Kullanımı (Erişim Tarihi: 09.01.2017)

Kaynak: https://tr.pinterest.com/search/pins/?q=food%20presentation%20point&rs=typed&term_meta=food%7Ctyped&term_meta=presentation%7Ctyped&term_meta=point%7Ctyped

4.2.3. Tabak Prezentasyonunda Çizgi

Balcı ve Say (2003) çizgiyi, noktaların aynı veya değişik yönlerde sınırlı veya sınırsız olarak art arda dizilmesinden elde edilen şekiller olarak tanımlamaktadırlar. Tasarım elemanı olarak çizgiye ilişkin Balcı ve Say, tek başına yüzey ve hacim etkisi göstermeyen, bulunduğu yere göre ince, uzun ve belli yolları izleyen görsel değerler olarak ifadelerini kullanmaktadırlar.

Tasarımda çizginin göze yön ve hareket vermesi, duyguyu ifade etmesi, mesafeyi belirtmesi ve perspektif oluşturması şeklinde işlevleri vardır (Carpenter ve Walker, 1998: 130). Aristo, "çizgi boş ile dolu arasındaki sınırdır"der (Bigalı, 1976: 216). Çizgi, bütün görsel sanat çalışmalarının temelini oluşturmaktadır (Özkartal, 2009).

Alpaslan (2003)'a göre çizgi; çizici bir gerecin yüzeyde bıraktığı ince uzun izdir. Tek bir çizgi sonsuza değin uzatılabilir diyen Alpaslan, genişliği ve uzunluğu ne olursa olsun eğer bir görüntü çizgi etkisi yapıyor, çizgisel bir özellik gösterebiliyorsa; tasar içinde bir çizgi rolü oynuyor ifadelerini kullanmaktadır.

Resim 8: Tabakta Çizginin Kullanımı

Kaynak: https://tr.pinterest.com/pin/411305378441447571/ (Erişim Tarihi: 10.01.2017)

Tabak prezentasyonunda estetik algı yaratmada kullanılan işlevselliği en yüksek şekiller, çoğunlukla çizgilerle elde edilen şekillerdir. Soslara verilen şekiller (Şekil: 9), ürünlerin işlenerek çizgisel bir şekilde sunulması buna örnek olarak verilebilir. Gıda maddelerini işleyerek ya da işleme tabi tutmadan tabakta çizgi oluşturacak şekilde yerleştirmek mümkündür. Tabak prezentasyonunda çizgiler tabakta yer alan ürünler ile uyumlu bir maddeden oluşturulabilir. Bu bağlamda iyi prezente edilmiş bir tabakta çizginin işlevinin önemli olduğu düşünülmektedir.

Resim 9: Tabak Prezentasyonunda Çizginin Kullanımı

Kaynak: https://tr.pinterest.com/explore/yemek-sunumu/ (Erişim Tarihi: 12.01.2017)

4.2.4. Tabak Prezentasyonunda Biçim

Biçimin, birden fazla anlama sahip bir terim olduğunu belirten Ching (2002) biçimi genellikle, sanat ve tasarımda bir eserin biçimsel yapısı olarak tanımlamaktadır. Ching bu yapıyı, tutarlı bir imgeyi üretmek için, bir kompozisyonun elemanlarını ve parçalarını koordine etme ve düzenleme tarzı olarak ifade etmektedir.

Türk Dil Kurumu'na göre biçim; dış görünüş, form anlamına gelmektedir (TDK, 2016). Alpaslan (2003) yeryüzünde her varlığın biçiminin olduğunu söylemektedir. Alpaslan'a göre biçim çizgilerin sınırladığı alandır, kapalıdır. Biçim iki boyutludur, süslemenin de vazgeçilmez ögesidir.

Alpaslan (2003)'a göre geometrik biçimler üçe ayrılır; daire, kare ve üçgen. Geometrik biçimlerin psikolojik etkileri üzerine ise: Geometrik biçimlerin psikolojik etkileri değişiklik göstermektedir. En durgun biçim olarak kare gösterilirken, bunun karşıtı olarak üçgen en hareketli biçim olarak kabul edilmektedir. İkisi arasındaki dairenin ise sözü değişik olarak gösterilir. Örneğin, iç içe daireler, genişleme, yayılma etkisi yaratmaktadır.

Tabak prezente edilirken, prezentasyona dahil edilecek ürünlerin biçim yönünden uygunluğu hem tasarımda hem de lezzet algısında önemli görülmektedir. Yemeğin uyumlu yiyeceklerden hazırlanması ve prezentasyonda yer alacak ürünlerin biçim yönünden uygunluğunun, ham maddeleri pişirme ya da hazırlama aşamasında da göz önünde bulundurulması gerektiği düşünülmektedir. Farklı pişirme yöntemleri ile hazırlanan gıdaların aynı tabakta sunulması sık karşılaşılan bir durum olsa da biçim yönünden benzer ürünleri elde edebilmek açısından pişirme bilgisinin iyi derecede olması gerektiği söylenebilir. Farklı pişirme ya da hazırlama tekniği uygulanacak yiyeceklerin, prezente aşamasında biçim yönünden birbirine benzetilebilecek hammaddelerden seçilmesi gerektiği düşünülmektedir.

4.2.5. Tabak Prezentasyonunda Ton (Valör)-Işık-Gölge

Atmaca (2014), renklerin gerçek değerinin tayftaki hali olduğunu ve her rengin beyaza doğru açıldıkça parlaklaştığını belirtmektedir. Tersine olarak siyaha doğru yaklaştıkça renklerin koyulaştığını belirten Atmaca, bir renk tonunun açıklık ve koyuluk derecesine ton değeri (valör) denildiğini, ışığın nesneler üzerindeki aydınlatma derecesine ise genel olarak ton denildiğini ifade etmektedir.

Kompozisyonlarda ki ışık-gölgenin kuvvet grupları yarattığını belirten Bulut vd. (2014)'ne göre: Sanatçı bu kuvvet grupları arasında gerilim yaratarak dikkati bir noktaya toplayabilir ve gölge koyulaştıkça derinlik önem kazanmaktadır.

Atmaca (2014) kompozisyonda aynı ton değerine sahip olan objelerin, durağan tasarımı oluşturduğunu, bir çalışmada çeşitlenen ton değerlerini kullanmanın, tasarıma daha çok dinamiklik kazandırdığını, değişik ton değerlerinin kullanımının, tasarıma hem görsel hareketlilik vereceğini hem de kullanılan ögelerin önem derecesini vurgulayacağını ifade etmektedir.

Doğada var olan varlıkların sınırlarını gösteren, diğer varlıklardan ayırt edilmesini sağlayan, mekan içinde yerini belirleyen ışık olgusudur (Balcı ve Say, 2003: 21).

Resim 10: Tabak Prezentasyonunda Ton

Kaynak: https://tr.pinterest.com/pin/469218854907361939/ (Erişim Tarihi: 12.01.2017)

Yiyeceklerin doğal hali ve işleme tabi tutulduktan sonraki renkleri arasında ton farklılığından söz edilebilir (Şekil: 10). İşleme tabi tutulan ürünlerin ton farklılığını ortadan kaldırmanın iyi bir pişirme bilgisi gerektirdiği söylenebilir. İstenilen ölçüde ton farklılığı yaratmanın da hammaddelerin kalitesi, pişirme bilgisinin iyi olması, kullanılan ekipman ve araç gereçler ile yakından ilişkili olduğu düşünülmektedir. Ton farklılıkları tabak prezentasyonunda öne çıkarılmak istenen ürüne derinlik kazandırmanın; ürünlere hareket kazandırmak ve tabakta yer alan ürünlerin önem derecelerini yansıtmak açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

4.2.6. Tabak Prezentasyonunda Doku (Tekstür)

Dokunun, tasarımın en önemli unsurlarından birisi olduğunu belirten Friedmann, vd. (1976)'ne göre doku titizlikle ele alınması gereken, şarapta bile kendisini gösteren bir konudur. Friedman vd.'ne göre en yumuşak yüzeyin bile bir dokusu vardır.

Dokunun; varlıkların görme ve dokunma duyularımızla kavrayabildiğimiz dış yapı özellikleri olduğunu belirten Balcı ve Say (2003)'a göre: Sanat elemanları

arasında aynı anda iki duyumuzu birden harekete geçiren eleman Tekstür'dür. Balcı ve Say tekstürün bir yüzey değerlendirmesi olduğunu, Kompozisyon oluştururken ister iki boyutlu, isterse üç boyutlu tasarımda yer alan farklı dokular arasında bütünlüğün (birlik) sağlanması gerektiğini belirtmektedirler.

Tabakta yer alan ürünler görme duyusu ile analiz edildikten sonraki aşamada genellikle dokunma duyusu ile teste tabi olurlar. Tabakta yer alan ürünler, görüldüğü ve dokunulduğu takdirde kişide ürünlerin dokusu hakkında bir izlenim oluşabilir. Doku açısından birbiri ile benzerlik gösteren ya da tamamen zıt ürünler tercih edilebilir. Tabak tasarımında doku; tabakta yer alan ürünlerin insanların görme duyuları ve dokunma duyuları ile algıladıkları yapısal özellikleridir denilebilir. Tabakta yer alan ürünler görüntü açısından itici gelebilirken, dokunulduğunda bu izlenimin kaybolabileceği ya da bunun tam tersi bir durumun söz konusu olabileceği söylenebilir.

4.2.7. Tabak Prezentasyonunda Hareket/Yön

Kompozisyon içinde bulunan tasarım öğelerinin göze belli bir yönü takip ediyormuş algılanmasını oluşturacak biçimde yan yana getirilmesi ile oluşturulan düzenlemelerdir (Özcan, 2007: 18).

Balcı ve Say (2003) hareket/yönü; tasarımda yer alan formların yapısal iskeletleri göz önünde bulundurularak belli düzen içinde dağılmaları, başka deyişle merkezi, yatay, dikey, diyagonal hareketlilikleri yön ile açıklanmaktadır şeklinde ifade etmektedirler. Nokta ve çizgi yönlerin belirlenmesinde önemli tasarım elemanlarındandır diyerek hareketin önemine vurgu yapmaktadırlar.

Tabak prezentasyonu açısından değerlendirildiğinde noktasal ya da çizgisel ürünlerin tabakta belirli bir yöne doğru devamlı dizilişleri, tabakta yön kavramının karşılığı olarak düşünülebilir (Şekil: 11). Yiyeceklerin tabakta belli bir yönü takip ediyor algısı, sos damlalarının belli bir noktadan başka bir noktaya doğru yan yana gelmesi, tabak prezentasyonunda hareket olarak değerlendirilebilir.

Resim 11: Tabak Prezentasyonunda Yön

Kaynak: https://tr.pinterest.com/explore/yemek-sunumu/ (Erişim Tarihi: 14.01.2017)

4.2.8. Tabak Prezentasyonunda Boşluk-Doluluk

Kompozisyonda farklılaşma yaratmanın gerektiği durumlar ile karşılaşılabileceğini belirten Atmaca (2014), bu farklılıkların düzenlemeler yapmak, aralıklar bırakmak, doluluk ve boşluk oranlarını ayarlamak için yapıldığını ifade etmektedir.

Boşluk ve doluluğun işlevleri hakkında Bayraktar vd. (2012) tasarım düzenlenirken sanatsal bir anlam ve estetik bir etki yaratabilmemiz için boşluk-doluluk ilkesinden faydalanmamız gerektiğini belirtmişlerdir. Bayraktar, tasarımı düzenlerken yüzey üzerinde bazı yerlerde boşluklar bırakılırken bazı yerlerde doluluk sağlamanın, görsel anlamda estetik bir kaygı ile kompozisyonun hazırlanması ve eser üzerinde vurgulara, harekete yer verilmesi çalışmayı daha vurgulu, dikkat çekici ve canlı yapmaktadır şeklinde, boşluk ve doluluğun önemine vurgu yapmaktadır.

Tabakta boş alan bırakmanın, yiyeceklerin rahat yenilebilmesini ve görüntüsünün estetik açıdan daha iyi olmasını sağlayacağı düşünülmektedir (Şekil: 12). Tabak prezentasyonunda dikkat çekilmek istenilen ürünün, tabağın sunulduğu kişi tarafından daha iyi algılanabilmesi için boşluk-doluluk oranının estetik kaygı ile

oluşturulması gerektiği düşünülmektedir. Boş alan bırakılmayan tabak prezentasyonlarında bir karışıklık söz konusu olabilir. Tabakta aşırı doluluk ve aşırı boş alan bırakılmasının, tabak prezentasyonunda görsel algıda istenmeyen bir durum olduğu söylenebilir.

Resim 12: Tabak Prezentasyonunda Boşluk-Doluluk

Kaynak: https://tr.pinterest.com/pin/546413367272968307/ (Erişim Tarihi: 14.01.2017)

4.2.9. Tabak Prezentasyonunda Renk

Alpaslan (2003) rengin oluşumunu ışığın nesneye çarpmasıyla, yansıyan ışınların niteliğine göre gözde oluşan duyumların her biri olarak aktarmaktadır. Alpaslan'a göre renk, tasarımın en önemli öğelerindendir ve çizgi ile yapılan tasarımlar, renkle sonuçlandırılır.

Renk; yapay ya da doğal tüm objelerden yansıyarak gelen ışınların gözlerce algılanarak hissedildiği bir görüntüdür (Balcı ve Say, 2003: 49).

Tepecik (2002)'e göre renkler, günlük yaşantımızdan ayrılmazlar, renkler çeşitli duygular uyandıran ve duygularımızı ifade etmekte kullandığımız iletişim araçlarıdır. Tepecik rengin insan psikolojisi üzerindeki etkisinin önemli olduğunu belirtmektedir.

Ambrose ve Harris (2013) rengin çok güçlü bir iletişimci olduğunu, çünkü çok yönlü kodlamalar sunarken, tasarıma belirli dinamizmler de eklediğini ifade etmektedirler. Rengin farklı durum, duygu veya ruh halini gösterebildiği gibi izleyicide belirli duygusal tepkiler ortaya çıkabildiğini belirten Ambrose ve Harris rengin aynı zamanda ürün veya konseptlerin belirli kategorilerine işaret edebileceğini aktarmaktadırlar. Şekil 13'te ana ve ara renklerin yer aldığı renk çemberi görülmektedir.

Resim 13: Renk Çemberi

Kaynak: http://adamgibigiyin.com/etiket/renk-uyumu (Erişim Tarihi: 15.01.2017)

Rengi bir görme olayı olduğundan söz eden Balcı ve Say (2003)'a göre renk üç temel prensiple algılanır.

- *Fiziksel: Işığın göze gelmesi,*
- *Fizyolojik : Işığın karşısında gözde oluşan işlemler,*
- *Psikolojik : Beyince algılanma ve ruhsal etkisidir,*

Kompozisyonun oluşturulmasında renlerin çok büyük bir öneminin olduğunu söyleyen Atmaca (2014)'ya göre renklerin tasarımdaki dağılımı çalışmanın ruhu hakkında bize bilgi vermektedir. Doğru renk kullanımının, tasarımı daha güçlü ve

etkili kıldığını belirten Atmaca, başarılı bir çalışmada; etkin renk kullanımı, doğru dağılım ve uyum arandığını ifade etmektedir.

Rengin işlevlerinden söz eden Bender (1998)'den akt. Karataş (2003)'e göre: Renk, dikkat çeker, ruh hali oluşturur, berraklığı artırır, bir koda karşılık gelebilir, doğadaki parçaları etiketlemede kullanılabilir ve farklılaştırır.

Doğada her biçim ve her gerecin renkli olduğunu ifade eden Alpaslan (2003) . bu nedenle tasarda oynadıkları rol ile orantılı olarak renklerin incelenmesi, renklerin görsel ve ruhsal etkilerinin iyice gözden geçirilmesi gerektiğini belirtmektedir.

Tabak prezentasyonunda renk dengesinden söz eden Hobday ve Denbury (2010)'e göre tabakta minimum iki ya da üç renkten oluşan bir uyum prezentasyonda iyi bir sonuç verecektir.

Renklerin insan psikolojisi üzerinde birçok etkisinin bulunduğu bilinmektedir. Görsel tasarımda bu psikolojik etkilerden fazlası ile yararlanılmaktadır. Tabak prezentasyonunda da beğeniyi artırmak amacı ile bu etkilerden yararlanılabilir. İstenilen algıyı yaratabilmek amacı ile renklerin insanda bıraktığı etkiler üzerinden tabak prezentasyonu yapılabilir. Tabak prezentasyonunda gıda maddelerinin renklerinin, doğal ya da doğala en yakın olduğu şeklinin kabul edilebilirliğinin daha yüksek olduğu düşünülmektedir. Renk karmaşasına yol açmamak amacı ile uyumlu ürünlerin tabaktaki renk dağılımına da dikkat edilerek seçilmesinin prezentasyonunun başarıya ulaşmasında etkili olabileceği söylenebilir.

4.2.9.1. Tabak Prezentasyonunda Armoni (Uyum)

Çağlarca (1968) renk uyumunu, iki ya da daha fazla rengin yan yana kullanımı olarak nitelendirmektedir. Uyumlu renklerin özelliğinin daima aralarında ortak bir rengin bulunuşu olduğunu belirten Çağlarca, renk uyumunu sağlayabilmek için renkleri ve renkler arasındaki ilişkileri iyi derecede bilmek gerektiğini, renk uyumuna sahip kompozisyonların başarılı çalışmalar olarak nitelendirilebileceğini ifade etmektedir.

Renklerin bir arada kullanımında uyum ön plandadır. Uyumsuz renklerin kullanıldığı tasarımlar konusu ve nesnesi ne olursa olsun izleyiciyi rahatsız eder (Atmaca, 2014: 46). Uyum, renklerin görme duyumuzda uyumlu, estetik (hoş, güzel) etki bırakacak biçimde kullanılmasıdır. Başarılı bir uyum elde etmek için birlik, değişiklik ve denge öğelerinin dikkate alınması gerekir.

Armoninin renkler arasındaki uygunluk, ahenk ve bağdaşma olduğunu belirten Balcı ve Say (2003)'a göre yanyana duran renkler birbirlerini tamamlayarak ritm içine girerler. Armoninin dengeli bir şekilde oluşabilmesi için öncelikle hakim rengin belirlenmesi gerekmektedir. Balcı ve Say'a göre: Armoninin esası üç temel prensipte gelişmektedir:

a) *Birlik; kompoziyonda hakim rengin kurulmasıyla,*
b) *Değişiklik; renk parçalarının kapladıkları alan oranında kontrastlarla,*
c) *Muvazene (denge); büyük parçadaki zayıf renklerin, küçük parçalardaki kuvvetli renklerin birbirini karşılayarak ve tamamlayarak bütün içindeki uyumlu dağılımları.*

Resim 14: Tabak Prezentayonunda Armoni

Kaynak: https://tr.pinterest.com/pin/546413367272968307/ (Erişim Tarihi: 15.01.2017)

Tabak prezentasyonunda uyumun birçok farklı şekilde sağlanabileceği düşünülmektedir. Armoni, zıt renkteki ürünler ile yakalanabileceği gibi aynı rengin farklı tonları (Şekil: 14) ile de oluşturulabilir. Tabak prezentasyonunda salt renk armonisi düşünülerek sunum yapmaktan söz edilemez. Renk armonisinin yanında

lezzet armonisinin de oluşturulması gerekmektedir. Birbirinden tamamen farklı bu iki uyumu bir arada kullanabilmek gıdanın cinsi, gıdanın özellikleri, pişirme teknikleri gibi birçok faktörün göz önünde bulundurulmasıyla mümkün olduğu söylenebilir.

4.2.9.2. Tabak Prezentasyonunda Ana Renkler

Alpaslan (2003)'a göre güneş ışığı cam bir prizmadan geçirildiğinde altı renge ayrışır. Bu renkler bir çembere sırayla dizilince renk çemberi oluşur ve altı renk incelendiğinde üç temel rengin olduğu, diğer üç rengin bunların karışımlarından oluştuğu görülür.

Doğada saf olarak bulunan ve karışımla elde edilemeyen üç renge ana rengin ana renk olduğunu aktaran Alpaslan (2003), Balcı ve Say (2003)'a göre; ana renkler kırmızı, sarı ve mavidir. Sarının doğada en çok güneşte, kırmızının kanda, mavinin deniz ve gökyüzünde bulunduğunu belirten Alpaslan, Balcı ve Say; üç ana rengin eşit oranda karışımının beyazı oluşturduğunu ifade etmektedirler.

Tabak düzenlenirken, oluşturulmak istenen algıya göre ana renklerin seçiminin önemli olduğu söylenebilir. Ana renklerin insanlarda uyandırdığı düşünülen izlenimlerin göz önünde bulundurulması ve gıda maddelerinin doğal renklerinin ana renklerden herhangi birini içeriyor olmasının prezentasyona artı bir değer katabileceği düşünülmektedir.

4.2.9.3. Tabak Prezentasyonunda Ara Renkler

Renk çemberindeki altı rengin yanyana olanlarının ikişer ikişer karışmasıyla altı renk daha ortaya çıkar (Alpaslan, 2003: 55). Ana renklerin (mavi, sarı ve kırmızı) karışımıyla elde edilen renklere ara renkler denir (Balcı ve Say, 2003: 52). Yeşil, turuncu ve mor renkler, ana renklerin karışımından doğan ara renklerdir (Atmaca, 2014: 35).

Ara renkler, tabak prezentasyonunda birbirinden farklı ürünler ile elde edilebileceği gibi ürünün doğal halinde de bulunabilir. Gıda maddeleri renk konusunda birçok seçenek sunmaktadır. Bu bağlamda ara renklerin kullanımı konusunda diğer tasarım alanlarından ayrıldığı söylenebilir. Tabak prezentasyonunda ara renkler ürünlerin doğal yapıları korunarak, herhangi bir işleme uğramadan da elde edilebilir ve prezentasyona dahil edilebilir.

4.2.9.4. Tabak Prezentasyonunda Sıcak-Soğuk Renkler

Sıcak renkler; Psikolojik etkilerine göre renkler sıcak ve soğuk olarak sınıflandırılır (Koca ve Koç, 2008). Sıcak renkler; Sarı, kırmızı, sarı + kırmızı karışımları gibi ateşi, alevi andıran renkler, Mavi, mavi – kırmızı, mavi + sarı karışımları gibi suyu, havayı andıran renklerdir (http://www.nkfu.com/sicak-ve-soguk-renkler-nelerdir-ozellikleri-nelerdir/ Erişim Tarihi: 20.02.2017). Renklerin ısı derecesine göre, renkleri sıcak renkler ve soğuk renkler diye sınıflandırabiliriz (Atmaca, 2014: 35). İnsanlar psikolojik olarak doygun ve sıcak renklere olumlu, soğuk renklere olumsuz tepki gösterirler (Koçak ve Paksoy, 2009: 105).

Renklerin insan psikolojisindeki etkileri göz önünde bulundurulduğunda, tabak prezentasyonunda sıcak veya soğuk renklerin tercih edilmesinin yiyeceğin soğuk ya da sıcak olmasının ve servis şeklinin bu tecihte etkili olduğu söylenebilir. Bu durum, sıcak servis edilen yemekler sıcak renkler ile prezente edilmeli, soğuk servis edilen yemekler soğuk renklerden prezente edilmelidir anlamına gelmemektedir. İnsanların sıcak renklere daha olumlu tepkiler gösterdiği göz önünde bulundurulduğunda, prezentasyonda sıcak renklerin beğeniyi arttıracağı söylenebilir.

4.2.9.5. Tabak Prezentasyonunda Nötr Renkler

Siyah, beyaz ve her ikisinin karışımından oluşan renklere nötr renkler denir (Balcı ve Say, 2003: 52). Siyah tüm renklerin yokuluğunu, beyaz tüm renklerin birleşimini sembolize eder (Alpaslan, 2003: 56).

Beyazın tabak prezentasyonunda kullanımının yaygın olduğu bilinmektedir. Yapısında siyahı barındıran veya siyah renkten oluşan gıda maddelerinin tabakta yer alması ya da siyah ve beyaz renkte ürünlerin karışımından elde edilen gri ürünlerin tabak prezentasyonunda yer aldığı bilinmektedir. Beyaz soslar, beyaz et, beyaz garnitürlerin tamamı, nötr renklerin tabak prezentasyonunda varlığını göstermektedir. Ayrıca sunumun gerçekleştirildiği tabakların renklerinin de genellikle beyaz, siyah ve gri renkler ve bu renklerin farklı tonlarından oluşması ve kullanımlarının oldukça yaygın olması nötr renklerin tabak prezentasyonundaki önemini göstermektedir denilebilir.

4.2.9.6. Tabak Prezentasyonunda Kontrast Renkler

Doğada bulunan üç ana renkle (sarı, kırmızı ve mavi), onların karışımından oluşan üç ara rengin karşı karşıya geldiklerinde bıraktığı etkiye kontrast renkler denir (Balcı ve Say, 2003: 53). Renk çemberinde karşılıklı olarak yer alan renklere kontrast renkler denir (Atmaca, 2014: 37).

Kontrast renkler, yanyana geldiğinde birbirini iten ve gözü rahatsız eden görüntünün yanı sıra, her bir renk diğerini daha belirgin hale getirir (Balcı ve Say, 2003: 53).

Bir ürünün öne çıkarılmak istendiği durumlarda, tabakta kontrast renk kullanımına başvurulabilir. Zıtlıklardan oluşturulabilecek bir uyumunda renk bilgisi ile ilişkili olduğu düşünüldüğünde, kontrastın tabak prezentasyonundaki kullanımının önemli olduğu söylenebilir.

4.3.TASARIM İLKELERİ VE TABAK PREZENTASYONU İLİŞKİSİ

Bu kısımda tabak prezentasyonu ve tasarım ilkelerinden yüzey, denge, ritm, aralık, tekrar, baskınlık, zıtlık, birlik arasındaki bağ irdelenmeye çalışılacaktır.

4.3.1. Tabak Prezentasyonunda Yüzey

Çizginin, kendisine paralel başka bir çizgiyle arasındaki tanımladığı alan, yüzeydir. Böylece iki boyutlu bir eleman oluşabilmektedir (Çetinkaya, 2011: 16).

Sanat diliyle, üzerinde iki boyutlu çalışmaya olanak veren her türlü alana yüzey denir. Eşit aralıkla yayılan noktalar, yine eşit aralıklı olarak yanyana gelen çizgiler yüzeyleri meydana getirir (Balcı ve Say, 2003: 11).

Tabak prezentasyonunda yüzeyin, üzerinde çalışılan tabağı temsil edebileceği düşünülmektedir. Günümüzde birçok farklı hammaddeden üretilen tabakların, üzerinde prezente çalışmalarının yapılacağı ve yiyeceklerin konulacağı alan yüzey olarak değerlendirilebilir.

4.3.2. Tabak Prezentasyonunda Denge

Oxford İngilizce sözlüğüne (2016) göre denge: farklı öğelerin eşit veya doğru oranlarda olduğu bir durumdur (Dictionaries, 2016).

Balcı ve Say (2003)'a göre denge; bir tasarımda yer alan öğelerin kompozisyon düzenini bozmayacak şekilde dağılışıdır. Dengenin aynı zamanda

izleyende gerilim yaratmadan, huzuru sağlayabilecek kuvvetler eşitliği olduğunu vurgulayan Balcı ve Say,. bir kompozisyon düzeninde biçimlerdeki yön, renk, ışık-gölge elemanlarının uyumlu düzenlemesiyle denge oluştuğunu aktarmaktadırlar.

Resim 15: Tabak Prezentasyonu ve Denge

Kaynak: https://tr.pinterest.com/pin/421860690078658321/ (Erişim Tarihi: 17.01.2017)

Tabak prezentasyonu açısından değerlendirildiğinde, tabakta yer alan yiyeceklerin renklerinin ve yönün dengeli bir dağılımından söz etmek mümkündür Şekil: 15). Bir yemek tabağının tamamlayıcı unsurları ana yemek, sos ve garnitürdür. Prezentasyonda denge unsuruna dikkat edilmediği durumlarda tabakta bir karmaşa söz konusu olabilir. Tabakta önem derecesine göre ürünlerin miktarının da değişiklik gösterdiği söylenebilir. Öne çıkarılacak ürünün tabakta kapladığı alanın ve hacminin daha fazla olması gerektiği düşünülmektedir. Ana ürünün, diğer ürünleri tam olarak kapatması, ürünlerden herhangi birinin görünmeyecek şekilde önüne geçmesi istenmeyen bir durumdur denilebilir. Ana ürünün yanında tabakta yardımcı ürünler; garnitür ve sos ya da soslarında, birbirleri ile dengeli bir şekilde dağılması gerektiği düşünülmektedir. Bu bağlamda yapılan bir dağılımın renk ve yön açısından tabak prezentasyonunda denge unsurunu sağlayabileceği düşünülmektedir.

4.3.3. Tabak Prezentasyonunda Ritm

Balcı ve Say (2003), ritmin seste, harekette, biçimde, renkte, konumda, yaşantıda, doğada düzenli ve sistemli tekrarlar olduğunu, yaşantımızda hemen her şeyde ritmsel bir düzen olduğunu ifade etmektedirler. Balcı ve Say ayrıca ritm, tasarımda hareketliliği sağlayan birleştirici ve bütünleştirici bir unsur olarak karşımıza çıkmakla birlikte, tasarımda yer alan formlar arasındaki sistemli tekrarlar, ara boşluklarının farklılıkları, mekan üzerindeki dağılımlarında uyumlu yumuşak geçiş ve bağlantıları, gruplaşmaların sayısı, gücü vb. hep ritm olgusuyla açıklanabileceğini belirtmektedirler.

Ritmin iki önemli tamamlayıcısı vardır. Bunlar; tekrar ve vurgudur. Ritim tekrarın sonucudur (Boydaş, 2007: 26).

Resim 16: Tabak Prezentasyonunda Ritm (Erişim Tarihi: 18.01.2017)

Kaynak: https://tr.pinterest.com/pin/AVBVEVXNPUWNgvzfyKYdBQ4xlg8x5Q2kTwR33GqWovUHRqrsU6N5o4/ (Erişim Tarihi: 18.01.2017)

Alpaslan (2003), bir öğenin aynen ya da yakın değerde, birden fazla sayıda kullanılmasının tekrarı oluşturduğunu, birbirinin çok yakını olan öğeler, nesneler, biçimler yanyana görüldüklerinde yadırganmadıklarından aralarındaki benzerliğin birleştirici bir bağ görevi yaptığını ifade etmektedir. Alpaslan, bu özelliğiyle tasar oluşturmada tekrarın çabuklaştırıcı bir rol oynayacağını belirtmektedir.

Prezentasyonda birbirini tamamlayan ürünlerden oluşan tekrarlara rastlamak mümkündür. Şekil ve renk açısından benzerlik içeren ürünlerin (Şekil: 16), birbirini takip ederek oluşturdukları hareketin tabağın görsel algısında beğeniyi artıracağı düşünülmektedir.

Bir sistem içerisinde yerleştirilen iyi bir eserde, en küçük parçadan en büyük parçaya kadar oluşturulan kompozisyonda ritmik hareket algısı aranır (Bigalı, 1976: 201). Ritmik hareket çoğu kez yatay gelişir, sağa sola doğru ilerler (Mülayim, 1994).

Tekrar eden sos damlalarının, aynı şekil, biçim, boyut ve hacimdeki gıda maddelerinin tabakta bir sistem dahilinde yer almasının tabak prezentasyonunda ritme örnek olarak verilebileceği düşünülmektedir. Tabak prezentasyonunda oldukça sık bir kullanım alanı bulunan ritmin tekrar eden ürünler ile sağlanması tabakta hareket algısı oluşturması açısından da önemli görülmektedir.

4.3.4. Tabak Prezentasyonunda Aralık

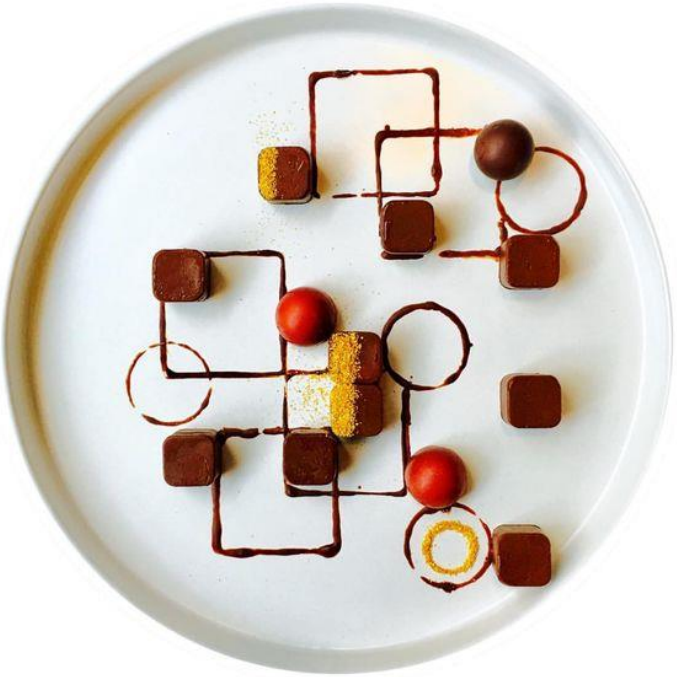
Aralık Güler (2012)'e göre, nesneler ya da nesneleri meydana getiren elemanlar arasındaki uzaklık olarak tanımlanmaktadır. Güler, aralığın yalnızca elemanlar ve nesne arasındaki uzaklık ile belirlenmediğini, aralık algısının nesneler arasında bulunan uzaklığın nesnelerin ebatlarına, görüş alanı içerisinde olan bütün alana oranıyla ilişkili olduğunu ifade etmektedir.

Hayatımızda her yerde aralıkların varlığından söz eden Atmaca (2014)'ya göre, hayatta hiçbir şey süreklilik gösteremez. Sanatta da tasarımların kurulumunda estetik kaygıyla aralık ilkesi kullanılmaktadır. Atmaca'ya göre aralık ilkesinin kullanımında tekrarlar arası mesafelerin de iyi kurgulanması gerekmektedir.

Balcı ve Say (2003)'ya göre ise aralık; yüzeyler, cisimler arasındaki uzaklıktır. Görebildiğimiz iki şey arasındaki en küçük uzaklığın minör aralık, algılanabilen en büyük aralığın ise majör aralık olduğunu ifade eden Balcı ve Say; tasarımda aralığın, ritmik öğelerin tekrarları arasındaki mesafe olarak açıklanabileceğini, birbirlerine yakın ve eşit aralıkların çeşitliliği azaltacağını ve monotonluk göstergesi olabileceğini, farklı aralıkların ise hareketlilik göstereceğini belirtmektedirler.

Tabak prezentasyonunda ritmik öğelerin arasında bırakılan boş alanlar (Şekil: 17) tasarımın uygulandığı tabağı durağanlıktan uzaklaştırabilir. Ürünlerin arasında

bırakılan mesafenin de tabağın estetik algısında önemli olduğu düşünülmektedir. Tabakta yer alan tekrarların arasındaki mesafenin farklılığının tabakta hareketliliği artıracağı düşünülmektedir.



Resim 17: Tabak Prezentasyonunda Aralık

Kaynak: https://tr.pinterest.com/pin/246431410840457389/ (Erişim Tarihi: 17.01.2017)

4.3.5. Tabak Prezentasyonunda Tekrar

Atmaca (2014) tekrarı; bir birim elemanının tasarım yapılacak olan yüzeyde birden fazla sayıda renk, biçim, şekil, doku olarak aynen kullanılması olarak tanımlamaktadır. Atmaca'ya göre tekrar sık kullanılabileceği gibi aralıklar verilerek de kullanılabilir.

Tekrarın, ritm tanımı içinde yer alan, ritmi oluşturan öğe olduğundan söz eden Balcı ve Say (2003), sanat eserini meydana getiren öğeler arasındaki sistemli uyumlu tekrarların ritm olduğunu ifade etmekle birlikte ritmin sadece tekrar olarak değerlendirilmemesi gerektiğini vurgulamaktadır.

Edirne (2004)'ye göre ise tekrar; birimin biçim ve düzen içinde birden fazla kullanılarak kompozisyon oluşturulduğunda ortaya çıkar. Tekrar tasarımın en basit metodudur. Tekrar eden formlar ritm duygusu yaratır ve tasarımda bütünlük sağlar.

Tasarımda tekrar; bir öğenin aynen veya yakın derecedekiyle birden çok kez kullanılmasıdır (Güngör 1972'den akt, Çetinkaya, 2011: 50).

Tekrarın tabak prezentasyonunda en çok başvurulan tasarım ilkesi olduğu söylenebilir. Birbirinin aynı ham ya da işlem görmüş gıda maddelerinin bir tabakta birden fazla sayıda kullanılması (Şekil: 18) bu duruma örnek olarak verilebilir.

Resim 18: Tabak Prezentasyonunda Tekrar

Kaynak: https://tr.pinterest.com/pin/332633122460170500/ (Erişim Tarihi: 19.01.2017)

4.3.5.1. Tabak Prezentasyonunda Tam Tekrar

Nesnelerin ya da biçimlerin ölçü, biçim, renk ve dokularının tam anlamıyla aynı olması, bunların eşit aralıklar ve aynı yönde kullanılmasıyla tam tekrar oluşur (Alpaslan, 2003: 69).

Tabak prezentasyonunda tekrarı oluşturabilmek için birbirinin aynı olan ürünlerin sık veya geniş aralıklarla birden fazla kez kullanılmasıyla elde edilebilir. Aynı sosun, tabakta aynı büyüklükteki noktalar şeklinde birden fazla kez aynı yönde devam etmesi, aynı peynir diliminin tabakta birden fazla kez aynı yönde devam edecek şekilde sunulması tam tekrarın tabak prezentasyonunda kullanımına örnek olarak verilebilir.

4.3.5.2. Tabak Prezentasyonunda Tekrar

Güngör (1972)'den akt. Çetinkaya (2011)'ya göre cisim ya da biçimlerin ölçü, biçim, renk, doku ve değerlerinin tam manasıyla aynı olması fakat aralık ya da yönlerinin değişik şekilde kullanılması haline tekrar denir. Çetinkaya tekrarın yalnız tek tek biçimler kullanarak değil, bir araya gelen biçim kümeleriyle de meydana getirilebileceğine dikkat çekmektedir.

Resim 19: Tabak Prezentasyonunda Tekrar

Kaynak: https://tr.pinterest.com/pin/94575660903884017/ (Erişim Tarihi: 19.01.2017)

Tabak prezentasyonu açısından tekrar uygulaması, aynı ürünün tabağın farklı alanlarına yayılmış biçimde olması ya da aynı ürünün tabağın farklı yönlerine doğru konumlandırılmış şekli (Şekil: 19) olarak tanımlanabilir.

4.3.5.3. Tabak Prezentasyonunda Değişken Tekrar

Alpaslan (2003)'a göre, birbirlerinin aynı olmakla beraber, aralarında küçük farklar olan ya da nesnelerin bir arada kullanılmasıyla oluşan tekrara "değişken tekrar" denir.

Çetinkaya (2011) değişken tekrarı; birbirlerinin aynı olmakla beraber, aralarında küçük farklar olan biçim ya da cisimlerin bir arada kullanılması halinde ortaya çıkan tekrar olarak tanımlamaktadır. Çetinkaya bunların yerleştirilmesinde aralık ya da yön farkı da bulunabileceğini ifade etmektedir.

Doku, içerik, lezzet, görüntü, renk vb. açılardan birbirinin aynı; boyut ya da şekilsel olarak birbirinden küçük farklar gösteren ürünlerin bir arada kullanılmasının (Şekil: 20) tabak prezentasyonunda değişken tekrara örnek olarak verilebileceği düşünülmektedir. Ürünlerin farklı yönlere hareket eğiliminde ya da aralıkları açısından değişkenlik gösteren nitelikte olabileceği durumların da değişken tekrar oluşturabileceği söylenebilir.

Resim 20: Tabak Prezentasyonunda Değişken Tekrar

Kaynak: https://tr.pinterest.com/pin/469218854907361939/ (Erişim Tarihi: 20.01.2017)

4.3.6. Tabak Prezentasyonunda Baskınlık/Egemenlik/Dominant

Kompozisyonda biçim, ölçü, renk, doku gibi öğelerden birinin ya da bir grubun diğerine egemenlik kuracak üstünlükte olmasıyla egemenlik oluşur (Alpaslan, 2003: 73). Kompozisyonda bütünü meydana getiren parçalar arasında en etkili olan parça dominanttır (Balcı ve Say, 2003: 43).

Hiyerarşik düzen içerisinde kompozisyonda yerini almış elemanlardan vurgulanmak istenen eleman, tasarımcının tercihi doğrultusunda ön plana çıkarılabilecektir (Çetinkaya, 2011: 35). İster biçim, ölçü, ister renk yönünden olsun, her egemenlikte bir karşıtlık bulunur (Alpaslan, 2003: 73).

Resim 21: Tabak Prezentasyonunda Baskınlık

Kaynak: https://tr.pinterest.com/pin/503488433320446638/ (Erişim Tarihi: 21.01.2017)

Tabak tasarımında ana ürünün egemen olması (Şekil: 21) istenen bir durumdur denilebilir. Bir tabakta yer alan tüm unsurlar arasında bir unsurun öne çıkması ve hiyerarşik olarak diğer ürünlerin önüne geçmesinin gerektiği söylenebilir. Örneğin bir tavuk biftek siparişinde tabakta tavuk biftekten daha fazla yer kaplayan bir ürün tüketiciler tarafından kabul görmeyebilir. Tabak prezentasyonunda bir ürünün baskın bir şekilde öne çıkarılarak sunulmasının baskınlık ilkesine örnek olarak gösterilebileceği düşünülmektedir.

4.3.7. Tabak Prezentasyonunda Zıtlık

Gürer (1990)'e göre zıtlık, bir şeyin karşıtı olmaktır. Birbirinden farklı şeylerin karşılıklı yerleştirilmesinin zıtlığı oluşturduğunu ifade eden Gürer; tasarımda öğeler arasında ortak niteliklerin olmamasını -bunlar; renk, nesneler, kompozisyon olarak sıralanabilir- ve bunların karşıtlığının zıtlığı yarattığını vurgulamaktadır.

Sanat eserini meydana getiren öğeler arasında zıtlık ilişkilerinin kurulmasının sanat eserini tekdüzelikten kurtardığını dolayısıyla esere dinamizm getirdiğini ifade eden Balcı ve Say (2003)'a göre, önemli olan, bir tasarımda form, renk, açık-koyu, espas ve nicelik açısından zıtlıkların uyumlu bir şekilde düzenlenmesidir. Balcı ve Say görsel algılamada hem dinamik etkinin yaşatılması hem de rahatlamanın sağlanabilmesi için, zıt formların uyumlu bir denge içinde düzenlenmesi gerektiğini ifade etmektedirler.

Zıtlıkların uyumlu bir şekilde sunulabilmesi tabak prezentasyonu açısından değerlendirildiğinde görselliğin yanında lezzet, koku gibi unsurların birbirleri ile uyumunun da göz önünde bulundurulması gerektiği düşünülmektedir. Tabak prezentasyonunda; renk, form, nicelik gibi farklılıkları açısından birbiri ile zıt ürünlerden bir uyum yaratabilmek mümkün olsa da; tat, koku, aroma açısından bir uyumunda oluşturulabilmesi gerektiği düşünülmektedir. Bu bağlamda tabak prezentasyonunda zıtlık ilkesinin, temel tasarım ilkeleri açısından değerlendirilirken, gıda ve ürün hazırlama bilgisi açısından da değerlendirilmesi gerektiği düşünülmektedir.

4.3.9. Tabak Prezentasyonunda Birlik/Bütünlük

Atmaca (2014)'ya göre birlik kavramı parçaların bütünle olan ilişkisini tanımlamaktadır ve bu ilişkinin estetik olmak gibi bir zorunluluğu bulunmaktadır. Atmaca bir çalışmada birliğin oluşturulmasında; zıtlık, denge, egemenlik, çeşitlilik ve uyum gibi diğer tasarım ilkelerinin yardımcı olduğunu aktarmaktadır.

Birlik kriteri sanatın her noktasında sanat eserini değerlendirmek üzere kullanılan bir kriterdir (Çetinkaya, 2011: 42). Bütün insan eylemlerinin olumlu sonuçlanmasında birlik veya bütünlük olması şarttır (Kuban, 1992).

Tasarım elemanlarının bir araya gelişlerindeki anlamsallık birlikteliği yaratır (Çetinkaya, 2011: 43). Denge ve uyum birlikteliği sağlarken, benzer olmayan eleman ve özellikler ile birliktelik çeşitliliği ve etkileyiciliği de içerebilmektedir (Özkan, 2007: 39).

Tasarımda mutlaka oluşturulması gereken fakat nasıl ve ne şekilde oluşturulacağı konusunda sınırlandırma ya da yönlendrime bulunmayan birlik ilkesinin, tabak prezentasyonunda da etkili olduğu düşünülmektedir. Özellikleri açısından farklılık ya da çeşitlilik gösteren, boyut, renk gibi karakteristik özellikleri

birbirinden farklı olan ürünlerin bir arada kullanılmasının tabak prezentasyonunda birlik ilkesini oluşturan unsurlar alabileceği düşünülmektedir.

SONUÇ

Sanatın, insan için bilimden daha önce gelmesi gerektiği ve insanın gelişimine yine sanatın bilimden daha fazla katkı sağladığı görüşüne göre; gastronominin sanat ile ilintilendirilerek değerlendirilmesinin, gastronominin bir bilim dalı olarak değerlendirilmesinden daha değersiz olmadığı anlamına geldiği düşünülmektedir.

Gastronominin kendisini sanat olarak ifade edebilecek bir disiplin olduğu düşünülmektedir. Gastronominin kendisine yeni bir sanat dili oluşturmasının, kendisini sanat olarak ifade edebilmesinin ön koşullarından bir tanesi olduğu düşünülmektedir. İnsanın beş duyusuna da hitap eden bu disiplinin bilimsel ve sanatsal çalışmaların her ikisinde de varlığını gösterebileceği düşünülmektedir. Salt bilim ya da salt sanat dalıdır söylemi, gastronominin potansiyelini kısıtlamak anlamına gelmektedir. Bu durumdan daha da önemlisi; gastronominin kendisini sanat olarak ifade edebilme potansiyelinin de, kendisini bilim olarak ifade edebilmesinin de mümkün olduğunun bilinmesi gerekliliğidir.

Gastronominin salt sanat ya da salt bilim olduğunu tartışmanın bu alanda ileride yapılacak çalışmalara ışık tutacağı düşünülmektedir. Bir disiplinin kendisini hem bilim dalı hem de sanat dalı olarak ifade etmek istemesinin; yazın, araştırma ve uygulamalarının birbirinden farklılıklar göstermesinden kaynaklı olabileceği düşünülmektedir. Sanat ile arasında bir bağ olduğu düşünülen gastronominin yazın araştırmalarının bilimsel özellik taşımasının, diğer sanat dalları ile benzerlik gösterdiği söylenebilir.

Gastronominin kendisini sanat olarak ifade edebilmesinin, alanda bilimsel çalışma yapanlar tarafından da desteklenmesi gerektiği düşünülmektedir. Bu bağlamda yapılacak antagonistik yaklaşımların, gastronomiyi geliştireceği düşünülmektedir. Aynı şekilde gastronominin bir bilim dalı olarak kendisini ifade

edebilmesine de, gastronomiye sanatsal yaklaşımlarda bulunan alan uzmanlarının katkı sunması gerektiği düşünülmektedir.

Tabak prezentasyonunun, insanların birçok tercihinde etkili olduğu düşünüldüğünde; bu alanda yapılacak çalışmaların turizm, gastronomi turizmi, yenilebilir sanat, sunum teknikleri, gıda dekorasyonu, yiyecek stilistliği, yemek fotoğrafçılığı gibi alanları doğrudan etkileyebileceği düşünülmektedir.

İyi bir tabak prezentasyonunun aşağıdaki sorulara verebileceği cevaplar ölçüsünde başarılı olacağı düşünülmektedir.

Tabak kim için tasarlanıyor? Hedef kitlenin kim olduğu, hedef kitlenin sosyo-kültürel özelliklerinin göz önünde bulundurulup bulundurulmadığı, prezente çalışmasının yapılması gerekliliğinin hedef kitle ile olan ilişkisi bağlamında ne ifade ettiğinin belirlenmesinin tabak prezentasyonunda belirleyici olduğu düşünülmektedir.

Tabakta hangi yemek sunulacak? Hangi yemeğin sunulacağı, uygun sunum tekniğinin, biçim ve şekil yönünden yemeğe kazandırılacak görselliğin, planlama ile uygunluk gösterip göstermeyeceğinin değerlendirilmesi açısından önemli görülmektedir. Bu bağlamda tabak prezentasyonunda hangi yemeğin sunulacağının da prezentasyonun tüm aşamalarında belirleyici bir unsur olduğu söylenebilir.

Tabakta sunulması planlanan yemek nasıl yapılır? Yemeğin malzemelerinin tanınması, kaliteli hammadde seçimi, satın alma, taşınma ve depolama işlemleri, hazırlık, pişirme ve sunum aşamalarının tabak prezentasyonunu uygulayacak kişi ya da kişiler tarafından biliniyor olmasının gerekli olduğu düşünülmektedir. Yemeğin nasıl yapılacağının önceden bilinmesinin prezentasyonda ön koşul olduğu söylenebilir.

Tabak neden düşünüldüğü şekilde sunulmalıdır? Tabakta yer alacak yemeğin farklı bir şekilde sunulabilirliğinin tartışılması gerekliliğini belirtmek ve farklı bir sunumun değerlendirmeye alınıp alınamayacağının önceden belirlenmiş olması prezentasyondan alınacak sonucu etkileyebilir. Bu sebeple tabağın sunulması düşünülen şekilde sunulmasının gerekçelerinin belirlenmiş olmasının gerekli olduğu söylenebilir.

Tabak tasarım ilkeleri dikkate alınmış mıdır? Tabak tasarımı ilkelerinin, tabak tasarımı hakkında yeterli bilginin, sunumu gerçekleştirecek kişi tarafından yeterince biliniyor olmasının gerektiği düşünülmektedir. Tabak tasarımı ve temel tasarım

ilkeleri ile temel tasarım elemanlarının uygulayıcılar tarafından bilinirliğinin prezentasyonun estetik açıdan kabul edilebilirliğini artıracağını söylemek mümkündür.

Tabak daha yalın bir şekilde sunulabilir mi? Sadeliğin hem lezzet algısında, hem de görsel beğenide etkili olduğu söylenebilir. Karmaşıklıktan uzak sadelikten estetik yaratma kaygısı ile hazırlanan tabakların sunumda estetik açıdan beğeniyi artıracağı söylenebilir.

Tabakta sunulacak ürünler, kaliteli hammadde seçimi ilkesine uygun mudur? Önceliğin sağlıklı besin maddelerinden oluşan bir prezentasyon olduğunu, aynı zamanda kaliteli hammadde seçiminin prezentasyonun başarıya ulaşmasındaki etkilerinin oldukça fazla olduğu düşünülmektedir.

Tabakta prezentasyonunda hareket üçgen veya dairesel formlarla oluşturulabilir. Durağan bir prezentasyon için ise kare biçimleri uygulanabilir. Geometrik şekil kullanımının tabak prezentasyonunda beğeniyi artırabileceği söylenebilir.

KAYNAKÇA

ADRIA, F. (2005). La Cucina Destrutturata – I Manifesto Di Ferran Adria. *Word Press*, http://www.telegraph.co.uk.

ADRIA, F. (2005). La Cucina Destrutturata – Il Manifesto Di Ferran Adria. *WordPress*, 1.

AKSOY, M., ÜNER, E. H. (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 3*(6), 1-17.

AKTAMIŞ, H., ERGİN, Ö. (2007). Bilimsel Süreç Becerileri ile Bilimsel Yaratıcılık Arasındaki İlişkinin Belirlenmesi. *Hacettepe Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi*(33), 11-23.

ALPASLAN, S. A. (2003). *Tasarım Mesleki Resim.* İstanbul: Ya-Pa Yayınları.

AMBROSE, G., HARRIS, P. (2013). *Yaratıcı Tasarımın Temelleri.* İstanbul: Literatür Yayınları.

ARMESTO, F. F. (2003). *Near a Thousand Table: A History of Food.* Oxfordshire: Paperback Press.

ARTUT, K. (2009). *Sanat Eğitimi: Kuramları ve Yöntemleri.* Ankara: Anı Yayıncılık.

ASLAN, A. E. (2001). Kavram Boyutunda Yaratıcılık. *Türk Psikolojik Danışma ve Rehberlik Dergisi, 2*(16), 15-21.

ATMACA, A. E. (2014). *Temel Tasarım.* Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

AULARD, F. A. (1912). *Paris sous le Premier Empire.* Paris: University of Toronto Library.

BALCI, Y. B., SAY, N. (2003). *Temel Sanat Eğitimi.* İstanbul: Ya-Pa Yayınları.

BAŞARAN, İ. E. (1996). *Psikoloji.* Eskişehir: Eskişehir Üniversitesi Yayınları.

BAYRAKTAR, N., TAMER, N. G., TEKEL, A., KIZILTAŞ, A. C., KÖROĞLU, B. A. (2012). *Görsel Eğitimde Yaratıcılık ve Temel Tasarım.* Ankara: Nobel Yayıncılık.

BEARDSWORTH, A., TERESA , K. (2011). *Yemek Sosyolojisi.* (A. Dede, Çev.) Ankara: Phoenis Yayınevi.

BEAUGÉ, B. (2012). On the idea of novelty in cuisine: A brief historical insight. *International Journal of Gastronomy and Food Science, 1*(1), 5-14.

BECER, E. (tarih yok). *Yaratıcılık ve Grafik Tasarım.* Eskişehir: Anadolu Üniversitesi E-Arşiv.

BEŞİRLİ, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*(87), 159-169.

BİBER ÖZ, N. (2001). İnsanın Kültürel Gelişiminde Müzik Eğitiminin Önemi. *Uludağ Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi, 14*(1), 101-106.

BİGALI, Ş. (1976). *Resim Sanatı.* İstanbul: Yaylacık Matbaası.

BOBER, P. P. (2014). *Antikçağ ve Ortaçağda Sanat, Kültür ve Mutfak.* İstanbul: Kitap Yayınevi.

BOUDAN, C. (2006). *Mutfak Savaşı.* İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

BOYDAŞ, N. (2007). *Sanat Eleştirisine Giriş.* Ankara: Gündüz Eğitim ve Yayıncılık.

BROUSSARD, J. A. (2008). An Intellectual Property Food Fight: Why Copyright Law Should Embrace Culinary Innovation. *Vanderblit Journal of Entertainment And Technology Law 691, 10*(3), 691.

BUFORD, B. (2013). *Cooking with Daniel: Re-Creating Classics of French Cuisine.* New York: The New Yorker.

BULAT, M., BULAT, S., AYDIN, B. (2014). Form ve Kompozisyon. *Asos Journal-The Journal of Academic Social Science*, 478-488.

CARPENTER, P., WALKER, T. (1998). *Plants in the Landscape.* Illinois: Waveland Press.

CHAPMAN, H. (1992). EA world of Images. *Davis Publishing Inc*, 42-69.

CHİNG, F. D. (2002). *Mimarlık, Biçim, Mekan ve Düzen.* (S. Lökçe, Çev.) İstanbul: Yem Yayınları.

CHRISTENSEN, E. (2009). *Plating and Presentation: How Important Is It to You?* San Francisco: Erişim Tarihi: 06.09.2016 http://www.thekitchn.com/plating-and-presentation-how-i-80352.

CLABAUGH, J. (2012). *"Vertical Culinary Cabinets"-A fine food story.* Maryland: International Caterers Association.

CLARK, M. A. (1998). Consumer loyalty in the restaurant industry: A preliminary exploration of the issues. *International Journal of Contemporary Hospitality Management, 10*(4), 139-144.

ÇAĞLARCA, S. (1968). *Renk ve Armoni Kuralları.* İstanbul: Duran Ofset Basımevi.

ÇELLEK, T. (2002). Yaratıcılık ve Eğitim Sistemimizdeki Boyutu. *Bilim, Eğitim ve Düşünce Dergisi, 2*(1), 2-4.

ÇETİNKAYA, Ç. (2011). *Tasarım ve Kavram İlişkisinin İç Mimarlık Temel Tasarım Eğitimi Kapsamındaki Yeri: Farklı İki Üniversite Örneği Üzerinde Temel Tasarım Eğitimi.* Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Anasanat Dalı.

DELEMEN, İ. (2001). *Antik Dönemde Beslenme.* İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Eski Çağ Bilimleri Enstitüsü Yayınları.

DEMİR, F. (2009). *Resim-Yemek.* Yeditepe Üniversitesi. İstanbul: Sosyal Bilimler Enstitüsü.

DEMİREL, F. A. (2011). Türkiye Antropolojisinin Tarihçesi ve Gelişimi Üzerine. *Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 3*(4), 128-134.

DEVECİ, B., TÜRKMEN, S., AVCIKURT, C. (2013). Kırsal Turizm İle Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *International Journal of Social and Economic Sciences, 3*(2), 29-34.

Dictionaries, O. (2016). *https://en.oxforddictionaries.com/definition/presentation.* Erişim Tarihi: 10.11.2016.

EDİRNE, J. (2004). *Tasarımın Temel Prensipleri ve İç Mimari Tasarımda Uygulama Örnekleri.* İstanbul: Mimar Sinan Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü İç Mimarlık Programı.

EINSTEIN, A. (2012). *Benim Gözümden Dünya.* (D. Evrenosoğlu, Çev.) İstanbul: Alfa.

EREN, E., GÜNDÜZ, H. (2002). İş Çevresinin Yaratıcılık Üzerindeki Etkileri ve Bir Araştırma. *Doğuş Üniversitesi Dergisi*(5), 65-84.

EREN, S. (2007). Ulusal Gastronomi Sempozyumu. *Türk mutfağı ve HACCP sistemi; mutfak profesyonellerinin HACCP bilgilerinin ölçülmesi.*, (s. 4-5). Antalya.

ERİNÇ, S. M. (2004). *Sanat Psikolojisine Giriş.* Ankara: Ütopya Yayınevi.

ERSÖZ, A. (2010). *Sanat Eleştirisi.* İstanbul: Artes Yayınları.

Erişim Tarihi 2016. (2016). *The Art of Styling a Dish: How to Create Envy Through Food Presentation.* http://www.eatwell101.com/food-presentation-techniques-food-styling-tips-the-art-of-food-presentation.

FERGUSON, P. (2003). "Writing Out of the Kitchen: Carême and the Invention of French Cuisine". *Gastronomica, 3*(3), 40-51.

FINE, G. A. (2001). Review Essay: You Are Where You Eat. *American Sociological Association, 30*(3), 231-233.

FOOD, S. (Erişim Tarihi 20.01.2017). *Slow Food About Us.* http://www.slowfood.com/about-us/.

FREEDMAN, P. (2008). *Yemek: Damak Tadının Tarihi.* İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

FRIEDMANN, A., PILE, J., WILSON, F. (1976). *Interior Design.* New York: Elsevier Publishing.

GOMBRICH, E. H. (2013). *Sanatın Öyküsü.* İstanbul: Remzi Kitabevi.

GÖRKEM, O., SEVİM, B. (2016). Gastronomi Eğitiminde Geç Mi Kalındı Acele Mi Ediliyor? *Elektronic Journal of Social Sciences, 15*(58), 977-988.

GÜLER, Ö. K. (2012). *İç Mimarlık Programları Temel Sanat/Tasarım Dersi Kapsamındaki Öğrencilerin Görsel Algı Beceri Seviyelerinin Değerlendirilmesi.* Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü.

GÜNERHAN, S. A., ERDEM, Ü., GÜNERHAN, H. (2010). Çevre ve Enerji Açısından Yavaş Şehir Hareketinin Gelişimi. *Tesisat Mühendisliği, 118*(4), 32-37.

GÜRER, L. (1990). *Temel Tasarım.* İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi Matbaası.

GÜRSOY, D. (2014). *Gastronomi Tarihi.* İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

HATİPOĞLU, A. (2014). *Osmanlı Saray Mutfağı'nın Gastronomi Turizmi Çerçevesinde İncelenmesi.* Sakarya Üniversitesi. Sakarya: Sosyal Bilimler Enstitüsü.

HATİPOĞLU, A., BATMAN, O., SARIIŞIK, M. (2009). Gastronomi ve Din. *3.Ulusal Gastronomi Sempozyumu Kitabı.* Antalya.

HAVILAND, W. (2002). *Cultural Antropology: The Human Challenge.* Washington: Nelson Yayıncılık.

HAYAGREEVA, R., MONIN, P., DURAND, R. (2005). *American Sociological Review, 70*(6), 968-991.

HEGARTY, J. A. (2005). Developing “Subject Fields” in Culinary Arts, Science, and Gastronomy. *Journal of Culinary Science & Technology, 4*(1), 5-13.

HEGARTY, J. A., ANTUN, J. M. (2010). Culinary Science, Arts, and Technology in the Global Age. *Journal of Culinary Science & Technology*, 1-3.

HEGARTY, J. A., O'MAHONY, B. G. (2001). Gastronomy: a phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *International Journal of Hospitality Management, 20*(1), 3-13.

HOBDAY, C., DENBURY, J. (2010). *Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals.* New York: A Firefly Book.

HUSBAND, S. (2012). *What next for El Bulli mastermind Ferran Adrià?* http://www.telegraph.co.uk/foodanddrink/9428852/What-next-for-El-Bulli-mastermind-Ferran-Adria.html: http://www.telegraph.co.uk.

İLHAN, A. Ç. (1996). Çıplak Resimlerin Mitolojik Öyküleri. *II. Ulusal Eğitim Sempozyumu* (s. 80-100). Marmara Üniversitesi: Atatürk Eğitim Fakültesi.

İLHAN, İ. (2015). *Gastronomi: Yeme-İçme Bilimi ve Sanatı.* Erişim Tarihi 30.06.2016: http://yemek.meltem.gen.tr/index.php?yazi=19 .

İNCEARIK, M. E. (2015). *Grafik Tasarım Rehberi.* İstanbul: Kodlab Yayınevi.

İSTEK, C. (2015). Tasarım ile iyi bir dünya yaratmak mümkün mü? *Uluslararası Tasarım Kongresi*, (s. 1-3). Gwangju/Kore.

KARATAŞ, S. (2003). Öğretim Amaçlı Web Sayfası Tasarımında Renk Kullanımı. *Gazi Eğitim Fakültesi Dergisi, 23*(2), 139-148.

KAVURAN, T. (2003). Sanat ve Bilimde Gerçek Kavramı. *Fırat Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*(2), 225-237.

KIVELA, J., Crotts, J. C. (2006). Tourism and Gastronomy: Gastronomy's Influence on How Tourists Experience a Destination. *Journal of Hospitality & Tourism Research, 30*(3), 354-377.

KOCA, E., KOÇ, F. (2008). Çalışan Kadınların Giysi Seçimleri ve Renk Tercihleri. *Elektronic Journal of Social Sciences, 7*(24), 171-200.

KOÇAK, S., PAKSOY, H. (2009). Giysi Tasarımında Ergonomi, Desen ve Renk. *Konfeksiyon Teknik*(Temmuz), 105-109.

KUBAN, D. (1992). *Mimarlık Kavramları, Tarihsel Perspektif İçinde Mimarlığın Kuramsal Sözlüğüne Giriş.* İstanbul: Yapı Endüstri Merkezi Yayınları.

KURUYAZICI, H. (2008). *(Yayın Yönetmeni) Sanat Ansiklopedisi.* İstanbul: Yem Yayın.

LEITH, P. (1987). The Fine Art of Food. *Journal of The Royal Society of Arts, 135*(5373), 687-698.

LOBACH, B. (1976). *Industrial Design: Grundlagen D. Industrieproduktgestaltung.* Münih: Thiemig.

MEB. (2007). *Fotoğraf ve Grafik Tasarıları İlkeleri.* Ankara: Megep.

Meydan Larousse (Cilt 10). (1972). İstanbul: Meydan Yayıncılık.

MIELE, M., MURDOCH, J. (2002). The Practical Aesthetics of Traditional Cuisines: Slow Food in Tuscany. *Journal of the European Society for Rural Sociology, 42*(4), 312-328.

MINTZ, S. (1989). Cuisine and Haute Cuisine: How Are They Linked? *Food and Foodways, 3*(3), 185-190.

MÜLAYİM, S. (1994). *Sanata Giriş.* İstanbul: Bilim Teknik Yayınevi.

MWANGI, A. (2010). *The Art and Science of Food Garniture.* Yüksek Lisans Tezi, Vasa Yrkeshögskola University Of Applied Sciences, Palosaari.

MYHRVOLD, N. (2011). The Art in Gastronomy: A Modernist Perspective. *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies, 11*(1), 13-23.

NICKERSON, R. (1999). *"Enhancing Creativity", Robert Strenberg, Hoandbook of Creativity.* Cambridge: Cambridge University Press.

OGAN, N. (2013). *Katı Sanatı ve Katı Sanatındaki Grafik Düzeni.* İstanbul: Sosyal Bilimler Enstitüsü Haliç Üniversitesi.

Online, O. E. (Erişim Tarihi: 10.12.2016). *Haute Cuisine.* http://www.oed.com.libproxy.unm.edu/view/Entry/84683?redirectedFrom=haute+cuisine#eid.

ÖKTEN, G. (2012). *İç Mimarlık Mesleği Özelinde Tasarım ve Tasarımcı Kavramlarının Algılanışı ve 'Tasarımcı Kimdir' Sorusuna Yanıt Aramak Üzerine Bir Okuma-Türkiye Örneği.* Hacettepe Üniversitesi , İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Anasanat Dalı. Ankara: Sosyal Bilimler Enstitüsü.

ÖZCAN, D. A. (2007). Yemek-Name. *Aylık Yemek Kültür Dergisi*, 13-24.

ÖZKAN, A. (2007). *İç Mekan Tasarımı Kuram ve Yöntemleri Işığında Günümüz Türk İç Mekan Tasarımcıları ve Tasarım Anlayışlarına Bir Yaklaşım.* Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

ÖZKARTAL, M. (2009). Resim Sanatında Çizgi ve Çizgi Ritmi Üzerine. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, 55-72.

PARSIL, Ü. (2000). *Görsel Algılama.* İstanbul: An Kitap.

PETERSEN, T., MEYER, C., NURSTEN, H., REDZEPI, R. (2006). Gastronomy: the ultimate flavour science. *Developments in Food Science*, 611-616.

RAO, H., MONIN, P., DURAND, R. (2003). Institutional Change in Toque Ville: Nouvelle Cuisine as an Identity Movement in French Gastronomy. *The University of Chicago Press Journals, 108*(4), 795-843.

RAO, H., MONIN, P., DURAND, R. (2005). *American Sociological Review, 70*(6), 968-991.

REYNIERE, G. d. (1812). *Almanach des gourmands.* Paris: Mercure de France.

SANDIKÇIOĞLU, T. (2007). *Hititler Döneminde Beslenme ve Yeme İçme Alışkanlıkları.* Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Ankara.

SANTICH, B. (2004). Hospitality and Gastronomy: Naturel Allies, Lashlety, Conrad. *Hospitality A Social Lens*, 47-59.

SANTICH, B. (2004). The Study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management, 23*(1), 15-24.

SARAN, N. (1974). Antropoloji ve Köy Toplumları. *Sosyoloji Konferansları. 12*, s. 77-100. İstanbul: Sosyoloji Konferansları Dergisi.

SAVARIN, B. (2002). *The Physiology of Taste.* New York: Dover Publications.

SMITH, C. Y. (2014). Food Art: Protecting "Food Presentation" Under U.S. Intellectual Property Law. *The John Marshall Review of Intellectual Property Law, 14*(1), 2-23.

SMITH, P. (2014). *Plate Expectations.* Seattle.

SOYGÜR, H. (1999). Sanat ve “Delilik”. *Klinik Psikiyatri*(2), 124-133.

SÖZEN, M., TANYELİ, U. (2012). *Sanat Sözlüğü Kavram ve Terimleri.* İstanbul: Remzi Kitapevi.

SPANG, R. L. (2007). *Restoranın İcadı.* Ankara: Dost Kitabevi Yayınları.

SÜRÜCÜOĞLU, M., AKMAN, M. (1998). Türk Mutfağının Tarihsel Gelişimi ve Bugünkü Değişim Modelleri. *Standart, 37*(439), 42-53.

ŞENLİTÜRK, A. (2013). *Öğretmen Adaylarının Plastik Sanatlara Yönelik Tutumlarının İncelenmesi.* Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi. Burdur: Eğitim Bilimleri Enstitüsü.

TEEL, L. (2010). *A CULINARY REVOLUTION: The First Celebrity Chef And The Unification Of French Culture.* Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, The University of New Mexico, New Mexico.

TEPECİK, A. (2002). *Grafik Sanatlar.* Ankara: Detay Yayıncılık.

TEZ, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi: Geçmişten bugüne yiyecek, içecek ve keyif vericiler.* İstanbul: Hayykitap.

TEZCAN, M. (2000). *Türk Yemek Antrolojisi Yayınları.* Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayınları.

THIS, H. (2006). Food for tomorrow? How the scientific discipline of molecular gastronomy could change the way we eat. *EMBO Reports, 7*(11), 1062-1066.

TİMUÇİN, A. (2007). *Düşünce Tarihi 1 Gerçek Düşüncenin Kaynakları.* İstanbul: Bulut Yayınları.

TOGAY, A., BIYIKÇI, E. (Erişim Tarihi: 09.11.2015). *Kavramsal Temeller.* Ankara: Tasarım Teknoloji Etkileşimi Lisansüstü Ders Notları.

TOGAY, A., BIYIKÇI, E. (tarih yok). *KAVRAMSAL TEMELLER.* Ankara: Tasarım Teknoloji Etkileşimi Lisansüstü Dersi.

TUNALI, İ. (2009). *Tasarım Felsefesi: Tasarım Modelleri ve Endüstri Tasarımı.* İstanbul: Yem Yayın.

ÜNER, E. H. (2014). Her Şey Dahil Sistemde Türkiye Gastronomi Turizmi Potansiyelinin Değerlendirilmesi. *Atılım Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm Yönetimi Anabilim Dalı*, Yüksek Lisans Tezi.

ÜNER, E. H., GÜZEL, G. (2016). Evaluation of the Gastronomy Tourism Potential of Turkey's in All Inclusive Sale System. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 76-100.

WADA, Y., ARCE-LOPERA, C., MASUDA, T., KİMURA, A., DAN, I., GOTO, S., OKAJİMA, K. (2010). Influence of luminance distribution on the appetizingly fresh appearance of cabbage. *Appetite, 54*(2), 363-368.

www.mychandlerschools.org. (http://www.mychandlerschools.org/cms/lib6/AZ01001175/Centricity/Domain/3419/food_presentation_lesson.pdf). *Food Merchandising-Plate Presentation and Garnishing.* CHANDLER UNIFIED SCHOOL DISTRICT.

YILMAZ, H., Bilici, S. (2013). Yemeğin Kimyası: Moleküler Gastronominin Dünü, Bugünü ve Yarını. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 1*(4), 20-25.

YILMAZ, P. (2014). *Günümüz tekstil ve moda tasarımında tasarım, tasarımcı ve tüketici açısından tasarım kültürü.* Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi.

YOUNG, N. S. (2012). *Food Photography.* Berkeley: Peachpit Press.

YÜNCÜ, H. R. (2010). Sürdürülebilir Turizm Açısından Gastronomi Turizmi ve Perşembe Yaylası. *10. Aybastı-Kabataş Kurultayı* (s. 27-34). Ankara: Detay Yayıncılık.

ZELLNER, D. A., LOSS, C. R., ZEARFOSS, J., REMOLİNA, S. (2014). It tastes as good as it looks! The effect of food presentation on liking for the flavor of food. *Appetite, 77*(5), 31-35.

ÖZGEÇMİŞ

Ceyhun UÇUK, 18 Kasım 1986'da Adana'da doğdu. İlk, orta ve lise öğrenimini burada tamamladı. 2010 yılında Gaziantep Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'ne girdi, 2014 yılında bu bölümden lisans mezunu oldu. Halen Gaziantep Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalında yüksek lisans eğitimine devam etmekte ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nde Öğretim Görevlisi olarak çalışmaktadır. Ceyhun UÇUK, Gastronomi ve mutfak sanatları, turizm, yiyecek-içecek, gastronomi gibi alanlarda eğitmen. Turizm ve yiyecek-içecek sektöründe deneyimli yönetici, aşçı, oryantasyon eğitmeni, gezgin ve müzisyendir.

VITAE

Ceyhun UÇUK was born on 18 November1986 in Adana. He completed the primary, middle and high school right there. He entered the Department of Gastronomy and Culinary Arts at Gaziantep University Fine Arts Faculty in 2010. He graduated from this department in 2014. He is currently studying at the Department of Gastronomy and Culinary Arts at Gaziantep University and is working as an Instructor in the Department of Gastronomy and Culinary Arts. Ceyhun UÇUK, Instructor in gastronomy and culinary arts, tourism, catering, gastronomy. Experienced manager, cook, orientation trainer, traveler and musician in tourism and food and beverage sector.

View publication stats