



**HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR ENSTİTÜSÜ**

Resim Anasanat Dalı

İŞTAH İMGELERİ

Karya GEZGİN

Yüksek Lisans Tezi

Ankara, 2022



HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR ENSTİTÜSÜ

Resim Anasanat Dalı

İŞTAH İMGELERİ

Karya GEZGİN

Yüksek Lisans Tezi

Ankara, 2022

İŞTAH İMGELERİ

Danışman: Prof. Necla RÜZGAR

Yazar: Karya GEZGİN

ÖZ

Fizyolojik bir ihtiyacı giderme dürtüsünden doğan yemek kavramı, haz güdüsünü tatmin etme arzusu ve iştah olgusuyla doğrudan bir ilişki içerisindedir. İştah, yiyeceğe ya da yemeklere duyulan yoğun istek olarak tanımlanır ve yemekten alınan zevkle birebir bağlantılıdır. Sözü edilen bu arzu, coğrafi ve kültürel bağlamda çeşitlilik göstermektedir. İnsanlığın varoluşundan bu yana toplumun kültür ögesi haline gelen yemeğin ve buna bağlı olarak iştahın oluşumunda, toplumsal yapı ve farklılıklar etkin bir rol oynar. Bu oluşum ise sosyal gelişim süreçlerinin dinamikleri ile şekillenmiştir. Yemek ve iştah olgusunun, yaşanan sosyal ve siyasi gelişmeler eksenindeki bu şekillenışı, şüphesiz sanatta da yansımalarını bulmuştur. Tarihte önemli değişimlerin yaşandığı Orta Çağ'dan Yakın Çağ'a kadar olan süreçte iştahın uygarlaşması, yemeğin statü göstergesi olarak kullanılması, yiyeceklerin kitlesel olarak üretilmesi ve tüketilmesi gibi birçok önemli gelişme öne çıkar. Bütün bu değişim-dönüşümün yansımasını, gıda evriminin dönemleri içerisinde, yemek ve iştah temasının öne çıktığı sanat eserlerinde de görebilmek mümkündür. Özellikle iştah imgelerinin yer aldığı natürmortlar, dönemlerin yeme-içme alışkanlıklarına ve iştah duygusuna bir ayna tutarken; izleyicinin bakma hazzını tetikleyerek tüm duyularını harekete geçiren bir deneyim yaşatır.

Anahtar Sözcükler: Yemek, kültür, iştah, natürmort, imge, bakış, haz, duyu.

APPETITE IMAGES

Advisor: Prof. Necla RÜZGAR

Author: Karya GEZGİN

ABSTRACT

The concept of food, which arises from the urge to satisfy a physiological need, is directly related to the desire to satisfy the pleasure instinct and the phenomenon of appetite. Appetite is defined as the intense desire for food or meals and is directly related to the pleasure of eating. This aforementioned desire varies geographically and culturally. Social structure and differences play an active role in the formation of food, which has become a cultural element of society since the existence of humanity, and accordingly the appetite. This formation has been shaped by the dynamics of social development processes. The shaping of the phenomenon of food and appetite in the axis of social and political developments has undoubtedly found its reflections in art. In the process from the Middle Ages to the Modern Ages, when significant changes were experienced in history, many important developments such as the civilization of the appetite, the use of food as a status indicator, the mass production and consumption of food came to the fore. It is possible to see the reflection of all this change-transformation in the works of art, in which the themes of food and appetite come to the fore, during the periods of food evolution. In particular, the still life paintings with appetite images hold a mirror to the eating and drinking habits of the periods and the sense of appetite; triggering the viewer's pleasure to look, it provides an experience that activates all his/her senses.

Keywords: Food, culture, appetite, still life, image, gaze, pleasure, sense.

TEŞEKKÜR

Lisans hayatımdan bugüne kadar desteğini hiç esirgemeyen, fikirleriyle daima yoluma ışık tutan danışmanım Prof. Necla RÜZGAR'a ve Doç. Ozan BİLGİNER'e, değerli öneri ve yorumları için Doç. Fırat ENGİN'e ve bütün hocalarıma sonsuz teşekkür ederim.

İÇİNDEKİLER DİZİNİ

ÖZ.....	iii
ABSTRACT.....	iv
TEŞEKKÜR.....	v
İÇİNDEKİLER DİZİNİ.....	vi
GÖRSEL DİZİNİ.....	vii
GİRİŞ.....	1
1.BÖLÜM: SOSYO-KÜLTÜREL BAĞLAMDA YEMEK VE İŞTAH OLGUSU.....	5
1.1. Yemek Kültürü ve İştah.....	5
2. BÖLÜM: İŞTAH İMGELERİ.....	12
2.1.Gıda Evrimi Teorisi Çerçevesinde Sanat Pratiklerinde Yemek ve İştah Kavramı.....	12
2.2. İştah Sineması.....	36
2.3. Natürmort Resminde İştah İmgeleri.....	47
SONUÇ.....	58
KAYNAKLAR.....	60
ETİK BEYAN.....	69
YÜKSEK LİSANS ORJİNALLİK RAPORU.....	70
MASTER'S ORIGINALITY REPORT.....	71
YAYINLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI.....	72

GÖRSEL DİZİNİ

- Görsel 1.** Limbourg kardeşler, Très Riches Heures du Duc de Berry isimli aydınlatmalı el yazması kitaptan bir yemek sahnesi. 1413-16, (parşömen üzerine guaj boya). Erişim: 03.11.2021. <https://bit.ly/2YechZP>.....12
- Görsel 2.** Lala Mustafa Paşa'nın Ziyafeti, Nusretname, 1570'ler. Erişim: 27.10.2021. <https://www.gzt.com/nihayet/yemek-zevkimizi-kim-sekillendiriyor-3515499>.....13
- Görsel 3.** Jean Wauquelin, Le Livre des Conquestes et Faits d'Alexandre, El yazması kitaptan resim örneği. 1467, (parşömene el yazması). Erişim: 27.10.2021. https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Livre_des_Conquestes_et_faits_d'Alexandre.jpg.....14
- Görsel 4.** Leonardo da Vinci, "Son Akşam Yemeği", 1495-98. (Fresk, 4,6 m x 8,8 m). Erişim:12.11.2021. <https://bit.ly/3kwbStR>.....16
- Görsel 5.** Benozzo Gozzoli, "Herod'un Şöleni ve Vaftizci Yahya'nın Öldürülmesi", 1461-62. (Panel üzerine tempera, 23.8x34.5 cm). Erişim:12.11.2021. <https://bit.ly/3kwhGDC>.....17
- Görsel 6.** Hendrick Goltzius, "The Fall of Man" 1616. (Tuval üzerine yağlı boya, 104.5x138.4 cm). Erişim:13.10.2021. <https://www.nga.gov/collection/art-object-page.95659.html>.....18
- Görsel 7.** Peter Paul Rubens, "Two Satyrs", 1618-1619. (Oil on canvas, 66x77 cm). Erişim:13.11.2021. https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/9b/Peter_Paul_Rubens_-_Two_Satyrs_-_WGA20303.jpg.....19
- Görsel 8.** Hollanda çatal ve bıçak takımı. 1761. (mors dişi, gümüş, demir, 16 cm ve 19 cm). Erişim: 08.11.2021. <https://www.anticstore.art/83786P>.....21

- Görsel 9.** Gaspar van den Hoecke, "Lazarus and the Rich Man's Table", 1648, Tuval üzerine yağlı boya, 106x74 cm. Erişim: 08.11.2021. <https://bit.ly/3wpS3Jo>.....22
- Görsel 10.** Vincenzo Campi, "Ricotta Yiyenler", 1580. (Tuval üzerine yağlıboya, 72x89,5 cm). Erişim:14.11.2021. https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/2/2c/The_Ricotta_eaters-Vincenzo_Campi-MBA_Lyon_H673-IMG_0324.jpg.....23
- Görsel 11.** Pierre Auguste Renoir, "Tekne Gezisinde Öğle Yemeği". 1880-1881. (Tuval üzerine yağlı boya, 130x173 cm). Erişim:11.11.2021. <https://wannart.com/icerik/8305-keyifli-bir-bulusma-tekne-gezisinde-ogle-yemegi>.....24
- Görsel 12.** Vincent Van Gogh, "Patates Yiyenler", 1885. (Tuval üzerine yağlı boya, 82x114 cm). Erişim:15.11.2021. https://tr.wikipedia.org/wiki/Patates_Yiyenler#/media/Dosya:Van-willem-vincent-gogh-die-kartoffeleesser-03850.jpg.....25
- Görsel 13.** Albert Auguste Fourié, "Yport'ta düğün şöleni", 1886. (Tuval üzerine yağlı boya, 245x355 cm). Erişim:17.11.2021. <https://www.flickr.com/photos/repolco/8724523351/>.....26
- Görsel 14.** Edvard Munch, "The Wedding of the Bohemian, Munch Seated on the Far Left", 1925. (Tuval üzerine yağlı boya, 138x 181 cm). Erişim:17.11.2021. <https://bit.ly/3cs1LBN>.....26
- Görsel 15.** Ernst Ludwig Kirchner. "Still Life with Glasses", 1912. (Tuval üzerine yağlı boya, 74x100 cm). Erişim:19.11.2021. <https://bit.ly/3kTCVzw>.....27
- Görsel 16.** Georges Braque, "Guitar, Fruit and Pitcher", 1927. (Tuval üzerine yağlı boya, 73,7 x 91,5 cm). Erişim:20.11.2021. <https://www.wikiart.org/en/georges-braque/guitar-fruit-and-pitcher-1927.44>.....28

- Görsel 17.** Paul Cezanne, "Still Life with Oranges", 1900. (Tuval üzerine yağlı boya, 60,6x 73,3 cm). Erişim:20.11.2021. <https://www.wikiart.org/en/paul-cezanne/still-life-with-oranges-1900>.....28
- Görsel 18.** Pablo Picasso, "Still Life With Lemon and Oranges", 1936. (Tuval üzerine yağlı boya, 54 x 65 cm). Erişim:19.11.2021. <https://www.wikiart.org/en/pablo-picasso/still-life-with-lemon-and-oranges-1936>..28
- Görsel 19.** Méret Openheim, "Kürkte Kahvaltı", 1936, Moma Museum in New York. Erişim: 19.11.2021. https://www.moma.org/learn/moma_learning/meret-oppenheim-object-paris-1936/.....30
- Görsel 20.** Salvador Dali, "Les Dîners de Gala", 1981. (Polikrom porselen tabak). Erişim: 19.11.2021. <https://bit.ly/3x3ZBla>.....30
- Görsel 21.** Salvador Dali, " Lobster Telephone", 1938. (Steel, plaster, rubber, resin and paper, 178 x 330 x 178 mm). Erişim: 20.11.2021. <https://www.tate.org.uk/art/artworks/dali-lobster-telephone-t03257>.....31
- Görsel 22.** Salvador Dali, "Les Diners de Gala", 1973. Erişim: 20.11.2021. https://elcol.com/wp-content/uploads/va-dali_diners_de_gala-image_05_04639.jpg.....31
- Görsel 23.** Salvador Dali, "Les Diners de Gala" kitabından bir resim, 1973. Erişim: 20.11.2021. <http://www.brandlifemag.com/salvador-daliden-surrealizm-kokulu-yemekler/>.....32
- Görsel 24.** Andy Warhol, "Campbell's Soup Cans", 1962. (508cm x 406cm). Erişim: 20.11.2021 Moma Museum in New York. <https://bit.ly/3FurSUY>.....32
- Görsel 25.** Claes Oldenburg, "Floor Burger",1962. Erişim: 20.11.2021. <https://bit.ly/30K4zaE>.....33

- Görsel 26.** Claes Oldenburg, " Floor Cake", 1962. (Synthetic polymer paint and latex on canvas filled with foam rubber and cardboard boxes,148.2 x 290.2 x 148,2 cm). Erişim: 21.11.2021 <https://mo.ma/3czeToL>.....33
- Görsel 27.** Claes Oldenburg, " Pastry Case", 1962. (Burlap and muslin soaked in plaster, painted with enamel, metal bowls, and ceramic plates in glass-and-metal case, 52,7 x 76,5 x 37,3 cm). Erişim: 21.11.2021 <https://www.moma.org/collection/works/81721>.....34
- Görsel 28.** Judy Chicago, "Dinner Party", 1974- 1979. (Seramik, porselen, kumaş, 1463 x 1463 cm). Erişim: 21.11.2021. <https://bit.ly/3DyRG1P>.....34
- Görsel 29.** Piero Manzoni, " Artist's Shit", 1961. Erişim: 21.11.2021. <https://bit.ly/3kVUXRI>.....35
- Görsel 30.** Daniel Spoerri, "Eaten by Marcel Duchamp", 1964. Erişim: 21.11.2021. <https://bit.ly/3oMYB1g>.....36
- Görsel 31.** Daniel Spoerri, "Prose Poems", 1959–60. Erişim: 21.11.2021. <https://bit.ly/3DGMjNZ>.....36
- Görsel 32.** "Guess Who's Coming to Dinner" filminden bir kesit, 1967. Erişim: 22.11.2021. <https://bit.ly/3r3u9Tr>.....37
- Görsel 33.** Jan de Wit, "La Grande Bouffe" Fotoğraf, 1973. (Digital on paper). Erişim: 22.11.2021. <https://bit.ly/3cHsLgx>.....37
- Görsel 34.** Karya Gezgin, "Duyu Şöleni" 2020. (Duralit üzerine yağlı boya, 48x 72 cm).....37
- Görsel 35.** Karya Gezgin, "Çilekli Turta", 2020. (Duralit üzerine yağlı boya, 80x100 cm).....38

Görsel 36. Karya Gezgin, “Katarsis”, 2021. (Duralit üzerine yağlı boya, 60x 50 cm).....	38
Görsel 37. Karya Gezgin, “Kırmızı Defter”, 2019. (Duralit üzerine yağlı boya, 29x44 cm).....	38
Görsel 38. Karya Gezgin, “ Giz”, 2019. (Kâğıt üzerine yağlı boya, 60x 49 cm).....	39
Görsel 39. Karya Gezgin, “Mest”, 2020. (Duralit üzerine yağlı boya, 41x29 cm).....	39
Görsel 40. Karya Gezgin, “Ritüel”, 2020. (Tuval üzerine yağlıboya, 53x50 cm).....	39
Görsel 41. “The Cook, the Thief, His Wife & Her Lover”, 1989. Erişim: 24.11.2021. https://bit.ly/3FKEM1u	40
Görsel 42. “Todo sobre mi madre”, 1999. Erişim: 25.11.2021. https://bit.ly/3CQLYHv	41
Görsel 43. “Madres paralelas”, 2021. Erişim: 26.11.2021. https://bit.ly/3CWna0J	41
Görsel 44. “Eat, Pray, Love”, 2010. Erişim:25.11.2021. https://bit.ly/32y72Gh	42
Görsel 45. Karya Gezgin, “Öğle yemeği”, 2021. (Duralit üzerine yağlı boya, 41x29 cm).....	42
Görsel 46. Karya Gezgin, “Salı”, 2021. (Kâğıt üzerine sulu boya, 16x16 cm).....	42
Görsel 47. Karya Gezgin, “Muffin”, 2020. (Kâğıt üzerine sulu boya, 22x16 cm).....	42

Görsel 48.	“Inglourious Basterds”, 2009. Erişim: 25.11.2021. https://bit.ly/3cP7VMo	43
Görsel 49.	“Inglourious Basterds”, 2009. Erişim: 24.11.2021. https://bit.ly/3HTAkPD	43
Görsel 50.	Soul Kitchen, 2009. Erişim: 23.11.2021. https://bit.ly/3HQfm4u	43
Görsel 51.	“Karşı Pencere”, 2003. Erişim: 23.11.2021. https://bit.ly/3qYOXvc	44
Görsel 52.	Like Water for Chocolate, 1992. Erişim: 14.01.2022. https://bit.ly/3sDEk0b	44
Görsel 53.	“Chocolate”, 2000. Erişim: 24.11.2021. https://bit.ly/3HP5rMn	45
Görsel 54.	“Babette’s Feast”, 1987. Erişim: 24.11.2021. https://bit.ly/3CZdORN	45
Görsel 55.	Babette’s Feast ziyafet sahnesi, 1987. Erişim: 24.11.2021. https://bit.ly/3r6y8OL	46
Görsel 56.	Babette’s Feast. 1987. Erişim: 24.11.2021. https://bit.ly/3peNzIN	46
Görsel 57.	Karya Gezgin, “Nostalji”, 2021. (Duralit üzerine yağlı boya, 20x 30 cm).....	46
Görsel 58.	Pompei duvar resmi, M.S.1. yüzyıl. Erişim: 27.11.2021. https://bit.ly/3nYIrmk	47
Görsel 59.	Willem Claesz. Heda, “Still life with oysters, a rummer, a lemon and a silver bowl”,1634. (Oil on canvas, 88x 113 cm). Erişim: 28.11.2021. https://bit.ly/3I1qTh7	48

- Görsel 60.** Willem Claesz Heda, "Olives in a blue and white porcelain bowl, a roemer, wine glasses, an overturned silver tazza and a meat-pie", 1650. (Oil on panel, 50.5x 77 cm). Erişim: 28.11.2021. <https://bit.ly/316M0xE>.....48
- Görsel 61.** Karya Gezgin, "Tahayyül", 2021. (Kontrplak üzerine yağlı boya, 60x60 cm).....49
- Görsel 62.** Karya Gezgin, "Perestiş", 2019. (Duralit üzerine yağlı boya, 32x48 cm).....50
- Görsel 63.** Clara Peeters, " Still Life with Cheeses, Artichoke, and Cherries" 1625. (Oil on wood, 46,7 x 33,3 cm). Erişim: 30.11.2021. <https://bit.ly/3E8V3Ng>.....50
- Görsel 64.** Willem Kalf, "Still Life with Drinking-Horn", 1653. (Oil on canvas, 86x 102 cm). Erişim: 30.11. 2021. <https://bit.ly/3Enhvm5>.....51
- Görsel 65.** Jan Davidsz de Heem, " Still life with Lobster", 1643. (Oil on canvas, 79,2 x102,5 cm). Erişim: 30.11.2021. <https://bit.ly/31972fE>.....51
- Görsel 66.** Jacob Foppens van Es, "Stilleben mit Hummer und Austern", (Oil on canvas, 56 x 84,5 cm). Erişim: 30.11.2021. <https://bit.ly/3xFDBxC>.....51
- Görsel 67.** Willem Claesz. Heda,"Still Life- Vanitas", 1628. (Oil on wood, 45,5x 69,5). Erişim:30.11.2021. <https://bit.ly/3EbKFnT>.....52
- Görsel 68.** Neal Auch, 'Still Life with Rotting Apples and Pig Organs', 2018, Photography. Erişim:30.11.2021. <https://bit.ly/3ro4Mvv>.....52
- Görsel 69.** Neal Auch, " Still Life with Pomegranate and Dead Mouse", 2018, Photography. Erişim:30.11.2021. <https://bit.ly/3FYqEBR>.....52

Görsel 70. Elif Boyner, İsimsiz (Tavşan), 2014. (Video, 17'). Erişim: 01.12.2021. https://bit.ly/3od3YrC	53
Görsel 71. Till Rabus, " Surrealist camping lunch 2", 2010. (Oil on canvas, 200x260 cm). Erişim 01.12.2021. https://bit.ly/2ZLk0PN	53
Görsel 72. Till Rabus, "Fetish Fruit", 2016. (Oil on canvas, 70x100 cm). Erişim: 01.12.2021. https://bit.ly/3rp8uoD	54
Görsel 73. Karya Gezgin, "Gece Ritüeli", 2021. (Kontrplak üzerine yağlı boya, 41x60 cm).....	54
Görsel 74. Gina Beavers, "In-n-out Burger", 2014. (Acrylic on canvas, 40,6x40,6 cm). Erişim: 05.12.2021. https://bit.ly/3IFXYWt	55
Görsel 75. Karya Gezgin, "Kahvaltı", 2021. (Kontrplak üzerine yağlı boya, 39,5x 30 cm).....	55
Görsel 76. Gina Beavers, "Red Velvet Cake", 2012. (Acrylic on canvas, 8x12cm). Erişim: 05.12.2021. https://bit.ly/3rEKMVv	55
Görsel 77. Karya Gezgin, "Acı Kahve", 2020. (Duralit üzerine yağlı boya, 37x31 cm).....	55
Görsel 78. Karya Gezgin, "Acı-Tatlı", 2019. (Kâğıt üzerine yağlı boya, 60x50 cm).....	56
Görsel 79. Karya Gezgin, "Yabanmersini", 2020. (Duralit üzerine yağlı boya, 29x29 cm).....	56
Görsel 80. Will Cotton, "Landfill", 2012. (Oil on linen, 54x82 cm). Erişim: 05.12.2021. https://bit.ly/3xTYs0d	56
Görsel 81. Will Cotton, "Nut House", 2012. (Oil on linen, 82 x 96 cm). Erişim: 06.12.2021. https://bit.ly/3ErKvZV	56

GİRİŞ

Bir canlı biyolojik varlığını devam ettirebilmesi için beslenmek zorundadır. Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinin ilk basamağında yer alan yemek, en temel fizyolojik gereksinimlerden birisidir. Özellikle tarih öncesinde göçebe yaşam süren avcı-toplayıcı toplumlarda yemek kavramı, hayatta kalmak ile birebir ilişkilidir. Fakat ilerleyen süreçte yaşanan gelişmeler ekseninde yemeğin aldığı anlamlar değişime uğrayarak kültürel bir nitelik kazanmıştır. İlk etapta Prehistorik dönemde ateşin bulunması, yerleşik yaşama geçilmesi, tarımsal faaliyetlerin yapılması gibi önemli gelişmeler uygarlıkların zeminini oluşturmuştur. Uygarlıkların doğduğu İlk Çağ'da ise artık yemeğin kültürle olan ilişkisinden, lezzet kaygılarından ve iştah olgusundan söz etmekteyiz. İştah, yemekten alınan zevk ile doğrudan ilintilidir ve belirli bir yiyeceğe duyulan yoğun arzu olarak tanımlanır (Encyclopedia, <https://encyclopedia.com/>, 2021). Sözü edilen bu arzu coğrafi ve kültürel bağlamda farklılık gösterir. Bir insanın hangi yiyeceklere iştah duyduğu, hangi yemeklerden hoşlandığı, çoğunlukla o insanın doğup, büyüdüğü ve yaşadığı coğrafyayla, kültürüyle bağlantı kurularak anlaşılır. Nitekim her toplumun kendine ait bir yemek kültürü ve iştahı bulunmaktadır. Bilhassa yazının icadı ile başlayan tarih çağlarında, uygarlıkların Mezopotamya, Anadolu, Mısır gibi hayvancılığa ve tarıma elverişli topraklar üzerine kurulması, paralel bir şekilde yemek kültürünü de meydana getirmiştir. Medeniyetlerin kendi iştahları doğrultusunda yemek tariflerini oluşturdukları görülür ve bugün Yale Üniversitesi'nde Babil koleksiyonu içerisinde yemek tariflerini içeren 9 tablet yer almaktadır (Çiğ, 2020, s.174). Bununla beraber uygarlıklar arasındaki iletişimlerin de yeme-içme pratiklerini şekillendirdiği görülür. Örneğin Veronika Grimm'in de belirttiği gibi (2008, s.81); Yunan mutfağını devralarak geliştiren Roma uygarlığı, büyük bir imparatorluk olma yolunda ilerlerken dünya çapında bir mutfak geliştirerek Avrupa ve Akdeniz yemek kültürlerinin de alt yapısını oluşturmuştur.

Önemli tarihsel dönemeçlerin yaşandığı Orta Çağ'dan Yakın Çağ'a kadar olan süreç izlenildiğinde ise yemek kültürü ve buna bağlı olarak iştah olgusunun, yaşanan sosyal ve siyasi gelişmelere paralel olarak biçimlendiği de görülür. Bu duruma en belirgin örnek; 10.yüzyıldan itibaren Avrupa'nın Arap kültürleriyle olan ticari etkileşimleri neticesinde, baharatlar başta olmak üzere birçok gıda maddesiyle

tanışmasıdır. Şüphesiz doğulu pratikleri, Avrupa mutfağına ve iştahına yeni bir soluk getirmiştir. Bu etkinin ise 16.yüzyıl sonrasında da devam ettiği bilinmektedir. Diğer taraftan Stephen Mennell, yeme-içme pratiklerinin ve iştahın gelişim-dönüşümüne odaklanarak üç dönemde incelediği gıda evrimi teorisini öne sürer. İlk dönemi kıtlıklar ve ziyafetler olarak nitelendirir. Bu noktada Mennell, Orta Çağ vurgusu yaparak soyluların statülerini aşırı tüketim üzerinden gösterdiğini belirtmiştir (Kınlı, 2020, s.429-430). Özellikle Norbert Elias, üst tabakanın et tüketiminin oldukça fazla olduğunu vurgulayarak oburluk eğilimlerinin de altını çizer (Elias, 2004, s. 215). Et, yönetici sınıf için daima bir güç simgesi olmuştur (Montanari, 2018, s.29). Bununla beraber dünyevi üst tabakanın statüsünü, iktidarını sergilediği ziyafet sofralarının tasvirleri, o dönemin el yazmalarında yer alan minyatürlerde görülür. Belirtilmesi gereken bir diğer nokta ise Orta Çağ'da sofrada adabının, görgü kurallarının yerleşmemiş olmasıdır. İlerleyen dönemlerde çatalın icat edilmesiyle ve özellikle Rönesans'la birlikte yeme-içme pratiklerinin değişimine, medenileşmenin başlamasına şahit olmaktayız. Bu kapsamda Stephen Mennell, iştahın uygarlaşma sürecini, gıda evriminin dönemleri içerisinde de açıklamıştır. Mennell, gıda evriminin ikinci dönemini burjuva sınıfının adabı-ı muaşeret kurallarını, yemek pişirme sanatını öğrendiği ve belirgin bir şekilde damak zevki geliştirdiği süreç üzerinden inceler (Aktaran: Kınlı, 2020, s.430). Bu noktada 16.yüzyılda baharatın da Avrupa mutfağı üzerindeki etkisinin giderek yoğunlaştığı da eklenmelidir.

Rönesans döneminde aşçılık ve sanat bir ritüel haline gelir. Yapılan yemekler ve iştah imgelerinin yer aldığı sanat eserleri, ruhsal ve bedensel zevklerin doyurulmasına hizmet etmiştir. Özellikle resim sanatında ziyafetlerin, diplomatik buluşmaların, dini törenlerin sıklıkla işleniş, yemek ve sanatın birlikteliğini de gözler önüne sermektedir (Akdeniz, 2017, s.15). Aristokrasi toplumundan burjuva toplumuna geçiş yaşandığı ve toplumsal konumların ticari statülerle belirlendiği 17. yüzyılda Altın Çağ'ını yaşayan Hollanda'ya baktığımızda ise Clara Peeters, Willem Claesz Heda, Willem Kalf gibi dönemin önemli natürmort sanatçıları, Felemenk burjuvazisinin zenginliğini ve rafine zevklerini gözler önüne sermiştir (North, 2014, s.67). Tam bu noktada natürmort resminin izleyici üzerindeki etkisinden de söz edilmelidir. Richard Leppert'ın da öne sürdüğü şekliyle (2009, s.71-73); maddi gerçekliğin üç boyutlu dünyasından temsilin iki boyutlu dünyasına geçildiği natürmort resminin, diğer resimlere bilakis bakılmayı beklemeden seyircinin

bakışlarını uyandırdığı ve giderek artan bir bakma hazzı yaşattığı görülür. Bu hazzın beraberinde ise izleyici, adeta nesnelere dokusunu, sesini, kokusunu ve tadını da algılayabildiğini düşünür. Nitekim natürmort, izleyicinin tüm duyularını harekete geçirebilecek bir güce sahiptir.

Yakın Çağ'a doğru ilerleğimizde ise Fransız Devrimi'yle Paris'te restoranlar artış gösterir ve bu sebeple Avrupa Saray mutfakları değerini yitirerek damak zevki oluşumundaki belirleyici rolünü kaybeder (Aktaran: Kınalı, 2020, s. 426-428). Gaspar van den Hoecke'un 1648'e tarihlenen "Lazarus and the Rich Man's Table" isimli yapıtıyla Pierre Auguste Renoir'in "Luncheon of the Boating Party" isimli eserinde de sözü edilen bu değişimi izlemek mümkündür. Diğer taraftan Stephen Mennell, gıda evriminin üçüncü ve son olarak incelediği dönemde yiyeceklerin kitlesel üretim ve tüketiminin yaşandığı sanayileşme sürecini ele alır. Doğrudan bu sürecin de sanat pratiklerine etki ettiği görülür. Sanayi Devrimi'yle değişip dönüşen koşullar doğadan kopuşu getirerek insanın kendini merkeze almasına ve çevresel etmenlerini denetleyebileceğini düşünmesini sağlamıştır. Yeni bir ekonomik düzen ve yaşam tarzı oluşturulmasına neden olan II. Dünya Savaşı gibi sosyal olaylar ekseninde reklamcılık ve medya ilişkileri öne çıkmıştır. Kitlelerin iletişim araçları ile kontrol edilmeye başlandığı görülmektedir. Bu doğrultuda kapitalizm ve beraberinde oluşan sınıfsal ayrımlar, insanlara ortak bir popüler kültür tanıtarak tercihlerini biçimlendirmişlerdir (Gayret, 2020, s.269-271). 1960'larda ortaya çıkan, Postmodern bir sanat akımı olma özelliği taşıyan Pop Art akımı ise tüketim kültürüyle doğrudan bir ilişki içerisindedir. Andy Warhol, Claes Oldenburg gibi akımın öne çıkan sanatçılarının çalışmalarında günlük yaşamda karşılaşılan Coca-Cola şişeleri, konserve kutuları, hamburgerler gibi çeşitli tüketim ürünleri yeni bir anlam kazanır (Antmen, 2014, s.162-163).

Yukarıda iştahın tarihsel seyrine dair yaptığımız kısa giriş bu tezin genel yapısına dair bir fikir verme niyeti taşımaktadır. Tezin geri kalan bölümlerinde yukarıdaki yargılara daha geniş bir çerçeveden bakılacaktır. Bu bağlamda; bu tezin ilk bölümünde yemek ve iştah kavramları sosyokültürel bir bakış açısıyla incelenecektir. İkinci bölümünde ise Stephen Mennell'in öne sürdüğü gıda evrimi teorisinin dönemleri içerisindeki gelişim ve dönüşümlerin sanatsal yaratım süreçlerine olan etkisi üzerinde durularak yemek ve iştah temasının sanat

pratiklerinde nasıl ele alındığının araştırılması yapılacaktır. “Natürmort Resminde İştah İmgeleri” başlıklı son kısımda ise natürmortun 17. Yüzyıl Hollanda’sında ve güncel pratiklerde ele alınış biçimlerine odaklanılarak özellikle iştah imgeleriyle kompoze edilen çalışmaların Richard Leppert’in görüşleri doğrultusunda izleyici üzerindeki etkisinin analiz edilmesi amaçlanmıştır.

1. BÖLÜM: SOSYO-KÜLTÜREL BAĞLAMDA YEMEK VE İŞTAH OLGUSU

1.1. Yemek Kültürü ve İştah

Anne Murcott, bir insanın yaşamında yiyeceksiz sadece üç hafta dayanabileceğini belirtmiştir (Aktaran: Avcıkurt ve Sarioğlan, 2019, s.5). Bu noktada yemek yemenin, insanın biyolojik varlığının devam edebilmesi adına yapmak zorunda olduğu bir aktivite olduğu açıktır. Fakat yemek kavramının, sadece fizyolojik gereksinimler kapsamında incelenmemesi gerekir. Beşirli'nin de belirttiği gibi (2010, s.159-160); yiyecek ürünlerinin oluşturulması, taşınması, saklanması ve kullanımı gibi birtakım süreçler, yemeğe kültürel bir nitelik kazandırmaktadır. Bu sebeple yemek tüketimi ve beslenme mevzusu, salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkartılarak, kültür kavramı çerçevesinde incelenmelidir. Yemek ve kültür kavramlarının birbiriyle olan ilintisinin anlaşılabilmesi için ise öncelikli olarak kültür kavramının tanımlanması gerekmektedir.

Özlem (2012, s.159-160); bir toplumun karakteristiğini oluşturan unsurların tümünü kültür olarak tanımlar. Toplumları birbirinden ayıran ve varlıklarını sürdürdürebilmelerini sağlayan en önemli unsur, kültürdür (Beşirli, 2011, s.140). Yemek ise kültürün, en temel belirleyici faktörlerinden birisidir (Aktaran: Deveci, 2020, s. 13). Bir toplumun yemekleri, o toplumun kendi kültürünü ve kimliğini de önemli ölçüde yansıtmaktadır. Ayrıca Durukan (2020, s.221), kültürü oluşturan; gelenekler, değerler, çevre, eğitim, simgeler, tarih, ekonomi, siyaset, cinsiyet ve birçok unsuru, bir toplumun yemek alışkanlıklarından ayrı bir şekilde düşünölemeyeceğini öne sürerek yemeğin, kültürün bir parçası olduğunu ve bu özelliğiyle de toplumu bütünleştirici bir rol oynadığını belirtmiştir.

Yemek kültürü, coğrafya, iklim, din ve inanış gibi faktörlere bağlı olarak oluşum gösterir. Her bölgenin kendisine ait bir faunası ve florası bulunmakta ve her kültür, din ve inanışların getirdiği kısıtlamalar ile yeme-içme disiplinlerini oluşturmaktadır (Şavkay, 2000, s.10). Yemek kültürünün oluşumu noktasında ise ilk olarak ele alınması gereken konu, coğrafyadır. Deveci (2020, s.13), yemek kültürünün, doğal çevreye uyumlanarak geliştiiğini ifade ederek, bölgede bulunan, üretilen besin maddeleri ile yemeklerin yapıldiğını ve bu durumun da yemek kültürünün

oluşumunda etkili olduğunu belirtmiştir. Özellikle İlk çağa, uygarlık kavramının vücut bulduğu ve yemek kültürünün yeni bir oluşum içerisine girdiği coğrafyalara, bilhassa Mezopotamya'ya bakıldığı zaman, kaliteli bir tarımın yapıldığı görülmektedir. Dicle ve Fırat nehirleri arasında kalan bu verimli bölgedeki tarımsal faaliyetler, şüphesiz yemek kültürünü güçlü bir şekilde etkilemiştir. Buna karşılık bu farklılığın en belirgin şekilde yorumlanabileceği kutup iklimine sahip bölgelere bakıldığında ise verimli bir tarımın yapılamadığı görülür. Örneğin Özbek'in de ifade ettiği gibi (2020, s.184); Eskimolar, et ağırlıklı beslenmekte ve farklı hayvan türlerini avlamak adına da karlı ovalarda göçebe bir hayat sürmektedirler. Bütün bu örneklerle ise yemek kültürünün nasıl şekillendiğini kavramak mümkün hale gelir. Nitekim her toplumun yemek kültürü, kendine özgü bir nitelik taşımaktadır.

Elbette ki yeme ve içmeyle ilgili pratikler sadece coğrafyaya ve iklimsel farklılıklara bağlı olarak çeşitlilik göstermez, din ve inanışların etkisiyle de şekillenir. Bu noktada ise dinlerin kabul etmiş olduğu birtakım kuralları ve bu kuralların yeme-içme pratiklerine olan etkisi incelenmelidir. Bu etki en bilinen şekli ile Hristiyanlık'taki, Yahudilikte'ki ve İslam dinindeki örneklerle açıklanır. İslamiyet'te ve Yahudilik'te domuz etinin yasaklandığı fakat Hristiyanlık'ta oldukça sık tüketilen bir besin olduğu görülür. Bununla beraber Yahudilik'te et ve süt ürünlerinin birbirinden ayrı olarak tüketilmesi, Hinduizm'de ineğin kutsal olarak kabul edilerek kesilmemesi, örnek olarak verilebilmektedir. Buna ilâveten Cainistler, şiddetsizlik ve acı vermemek anlamlarına gelen Ahimsa ilkesine önem vererek tabiattaki hiçbir canlıya zarar vermemeyi amaç edinmişlerdir. Çoğu Cainist, vejetaryen bir anlayışı benimser. Fakat bahsedilen bu vejetaryenlik, modern vejetaryenlikten çok daha farklıdır. Cainistler, şiddet veya zulüm ile elde edilen hiçbir gıdanın yenilmemesi görüşünü savunurlar. Örneğin Ortodoks Cain diyetinde, patates, havuç, soğan, turp gibi kök sebzeler bulunmamaktadır. Çünkü kök sebzelerin yenilmesiyle canlılığın yok edildiği düşünülmektedir. Buna karşılık ağaçlardan elma gibi çeşitli besinler tüketilmesinin ise ağaçları bütünüyle ortadan kaldırmayacağını yani canlılığı yok eden bir eylem olmadığını düşünürler (Aktaran: Beşirli, 2017, s.94).

Ayrıca Metin Özbek, bazı yerli topluluklarda yeme-içme disiplinlerinin yaş ve cinsiyet faktörüne göre de biçimlenebildiğini dile getirir ve bu durumu şu şekilde örneklendirir:

Brezilya'nın Amazon ormanları içinde yaşayan Tapirape kabilesinde, bu bağlamda bir besin tabusu vardır; herkes her eti yiyemez. Çocukların sadece belirli hayvanların etini yemelerine izin verilir; kadınların da bazı hayvan türlerini yemesi yasaklanmıştır. Erkekler açısından ise herhangi bir besin tabusu söz konusu değildir (Özbek, 2020, s.57).

Üzerinde durulması gereken bir diğer konu ise yemek kültürüne paralel bir biçimde iştahın da şekillenmesidir. İştah, yemekten alınan zevk ile, haz güdüsünü tatmin etme isteğiyle ilişkilidir ve genel bir ifade ile, belirli bir yiyeceğe duyulan yoğun arzu olarak tanımlanır (Encyclopedia, <https://encyclopedia.com/>, 2021). Sözü edilen bu arzu ise, coğrafi ve kültürel bağlamda farklılık gösterir. Bir insanın hangi yiyeceklere iştah duyduğu ve hangi yemeklerden hoşlandığı, çoğunlukla o insanın doğup, büyüdüğü ve yaşadığı coğrafyayla, kültürüyle ilişki kurularak anlaşılır. Amerika ve Avrupa'da böcek, fare, at, köpek ve kedi tüketilmemekte fakat bazı toplumlarda bu durumun tam tersi görülmektedir (Bloom, 2012, s.38). Söz gelimi Uzak Doğulu bir insanın iştahı ile Avrupalı bir insanın iştahı farklılık gösterir. Başka bir örnek ise dinin yeme-içme pratiklerine olan etkisinden yola çıkarak verilir. Dinsel kuralların etkisiyle, çoğunlukla Müslüman bir bireyin domuz etine, Hinduizm'e mensup bir bireyin ise siğir etine ya da herhangi bir et türüne karşı iştah duymadığı görülür.

Yemek kültürü ve buna bağlı olarak iştah kavramının nasıl gelişip dönüştüğünün anlaşılabilmesi için ise Priscilla Mary Işın'ın da ifadesiyle (2021, s.3): "Avcılıktan Gurmeliğe" kadar olan sürecin incelenmesi gerekmektedir. Yemeğin karın doyurmanın ötesine nasıl taşındığı, yemek kültürünün nasıl meydana geldiği ve buna bağlı olarak iştah kavramıyla nasıl bir iletişim içerisine girdiği, iştahın medenileşme süreci gibi pek çok konu, kronolojik bir değerlendirme içerisinde ve birbiriyle ilintili olarak ele alınması gerekir. Yemeğin ve iştahın retrospektifi söz konusu olduğunda ise insanlığın ilk yaşam belirtilerini verdiği Prehistorik dönemi incelemek, bugüne kadar değişip dönüşen yeme-içme pratiklerini kavrayabilmek adına atılması gereken ilk adımdır.

Tarih öncesi çağlarda, yemek, hayatta kalmak ile doğrudan bir ilişki içerisindedir. Yeme-içme ihtiyaçlarının avcılık ve toplayıcılık yapılarak giderilmeye çalışıldığı

Paleolitik Çağ'da, iklim koşullarının verdiği sıkıntılar neticesinde bu dönem insanların mağaralarda hayatlarını idame ettirmek zorunda kaldığı bilinir (Çetinkaya, 2020, s.48). Fransa'da yer alan Lascaux Mağarası, İspanya'daki Altamira, Anadolu'daki Karain ve Yarımburgaz mağaraları dönemin en önemli yerleşim yerlerine örnek olarak verilebilirken, bu mağaralarda yer alan duvar resimleri incelendiğinde de Paleolitik Çağ insanının nasıl beslendiği sorusuna dair önemli yanıtlar alınmaktadır. Bu noktada ise mağara resimlerinde yer alan av hayvanlarının, bitkilerin, çeşitli besinlerin tasvirleri bize önemli ipuçları verir.

Kuşkusuz tarih öncesi dönemde yazının henüz icat edilmemesinden dolayı dönemin insanların nasıl beslendiği tam olarak bilinmemiştir. Mağara duvarlarındaki resimler bu konuda bir referans oluştururken, yapılan kazılarla da önemli bilgiler edinilmiştir. Prehistorik dönem uzmanları, birincil bulgu kaynağı olarak arkeolojik kayıtları kullanırlar, fakat birçok yemek kalıntısı organik maddelerden oluştuğu ve çürümeye müsait olduğu için sadece biyolojik bozulmaya dirençli yiyecekler incelenebilmektedir. Bugüne kadar kalabilen inorganik yapıya sahip yemek kalıntıları ise hayvan kemikleridir. Bunun haricinde yemek pişirme sırasında veya yaşanan daha büyük kazalarda bazı bitkisel gıdalar, tohumlar ya da kuru yemiş kabukları yanarak karbonlaşmıştır. Bu gıdalar da biçimlerini bugüne değin koruyabilmişlerdir (Outram, 2007, s. 35-37). Bu bilgiler ekseninde açıklık getirilmesi gereken bir diğer önemli gelişme ise ateşin bulunmasıdır. Alan K. Outram (2017, s.43), ilk ateş kullanımının Homo ergaster/erectus'a dayandırıldığını belirterek, ateş kullanımına dair ilk bulguların ise Çin'de yaklaşık 500-240 bin yıl öncesinden kalma Zhoukoudian Mağarası'nda görüldüğünü belirtmiştir. Ateşten öncelikli olarak ısınma, aydınlatma ve hayvanlardan korunmak için yararlanıldığı görülür fakat daha sonraki süreçte yemek pişirmek amacıyla kullanıldığı da bilinmektedir. Ahmet Uhri (2021, s.21), ateş ve yemek ilişkisine paralel olarak, o dönemde yaşayan insanların ateşin sönmemesi gerektiği bilgisine deneyimler sonucunda ulaştıklarını ve zaman içerisinde ocak yapma girişimlerine başladıklarını ifade eder. İlk etapta büyük taşlarla çevrili bir alan içerisinde koruyup kullanılan ateş, daha sonraki süreçlerde teknik olarak geliştirilmiş ocaklarda varlığını sürdürmüştür. Ateşin kullanılabilir hale gelmesi ve yemek pişirme eylemiyle birlikte de yavaş yavaş iştahtan, damak tadından bahsedilebilmesinin yanı sıra yemek kültürünün oluşumuna dair ilk belirtilerin ortaya çıkmaya başladığı da görülür. Bu belirtilerin en net izlendiği çağlar

ise Mezolitik ve Neolitik Çağ'dır. Zaman içerisinde Buzul Çağlar'ın etkileri kaybolarak göçebe yaşamın değişimine sebebiyet veren, tarıma elverişli bir iklim yaşanmıştır. Bu gelişmelerin ilk olarak etkilerinin görüldüğü dönem ise Mezolitik Dönem'dir. Aydın (2011, s.15); Mezolitik Çağ'da yerleşik yaşama doğru bir yönelim gerçekleştiğini ve bu çağın bir geçiş evresi olduğunu ifade eder. Daha sonra Neolitik Çağ'da tamamen yerleşik yaşama doğru geçildiği ve oldukça önemli bir gelişme olarak toprağın ve hayvanın evcilleştirildiği görülmektedir. Nitekim bu dönem içerisinde yerleşik yaşama geçilmesi, hayvanların evcilleştirilmesi ve tarım sürecinin başlaması, paralel bir biçimde, beslenme alışkanlıklarındaki değişimi de beraberinde getirmiştir. Başka bir ifade ile verimli bir tarım ve akabinde gelişen hayvancılık, yemek kültürünün oluşumuna zemin hazırlar. Bununla beraber yapılan yemeklerde de lezzet kaygılarının oluşmaya başladığı görülmektedir. Özetle, bütün bu gelişmeler doğrultusunda uygarlıkların zemininin oluştuğu ve buna bağlı olarak yemek kültürü ve iştahın vücut bulmaya başladığı görülür. Bilhassa Mezopotamya'da geliştirilen mutfak kültürü, dünyadaki bütün mutfakların da alt yapısını oluşturmuştur. Medeniyetler arasında öne çıkan Sümer uygarlığı, yazıyı icat ederek, çivi yazısı ile dünyanın yemekle ilgili ilk yazılı kaynaklarını oluştururlar. Yemek tarifleri ise yazının bulunuşundan iki bin yıl sonra Babilliler tarafından tabletler üzerine yazılmıştır. Bugün Yale Üniversitesi'nde, Babil Koleksiyonu içerisinde korunan bu tabletlerde yemek tariflerini içeren 9 tablet bulunmakla birlikte, tabletler üzerinde yazılı 25 tane yemek tarifi yer alır. Tariflerde Sümerlerin yeme-içme pratikleri hakkında da önemli bilgiler sunulmuştur. Diğer taraftan dünyanın en zengin coğrafyasına sahip Anadolu'ya, Nil Nehri kıyılarında gelişmiş bir medeniyet olan Mısır'a baktığımızda da zengin bir mutfak kültürüyle karşılaşmaktayız.

İlk Çağ uygarlıklarına bütün olarak bakıldığında ise mutfaklar arasındaki etkileşimler belirgin bir biçimde kendini göstermektedir. Bu etkileşim şüphesiz ki Yunan ve Mısır Uygarlıkları arasında da görülecektir. Yunan Uygarlığının yeme içme alışkanlıkları üzerinde Mısır mutfağının büyük bir etkisinin olduğu bilinir. Buna en basit örnek ise Yunan uygarlığının, Mısırlılar ile ticari ilişkiye girmesi sonucu mayalı ekmeği ve mayalama yöntemlerini öğrenmesidir (Aktaran: Çetinkaya, 2020, s.91). Öte yandan Sicilya'da Magna Graecia bölgesinde koloniler kuran Yunanlılar burada bütün yiyeceklerin masa üzerine yerleştirilerek, insanlara sunulduğu bir sofraya düzeniyle karşılaşırlar. Bugün "açık büfe" olarak adlandırılan uygulamanın bu dönemde

filizlendiği bilinir. Ayrıca Sicilya yemekleri, iştah uyandıran farklı lezzetleri de bünyesinde barındırmaktadır. Balıklı ve şaraplı yemekler, içerisinde farklı soslarla lezzetlendirilmiş baharatlı, sebze yemekler, Sicilya mutfağının zengin tatlarına örnek oluşturur. Bununla birlikte Grimm'in de ifade ettiği üzere (2008, s. 78), bir sanat olarak Avrupa Mutfağı, ilk olarak usta Sicilya aşçıların ellerinde doğmuştur. Antik Yunan'ı etkileyen Sicilya mutfağı, ilerleyen süreç içerisinde Roma dünyasını da büyük bir ölçüde etkilemiştir. Bu noktada Gürsoy'un da belirttiği gibi (2014, s.47); Yunanlılar Mısır mutfağını, Romalılar ise Sicilyalı aşçıları sayesinde büyüyen Antik Yunan Mutfağını devralarak geliştirmiştir. Özellikle M.S. 5. yüzyılda yazılan ve Romalı gurme Apicius'a ithaf edilen "Apicius De re Quoquinaria" isimli yemek kitabı sayesinde Roma mutfağı konusunda önemli bilgiler elde edilir. Dört yüzden fazla yemek tarifinin bulunduğu bu eserde, orta gelirdeki ailelere uygun tarifler yer alırken, biraz daha lüks sayılabilen ve şöenlerde hazırlanabilecek yemeklerin tarifleri de anlatılmaktadır (Grimm, 2008, s.90).

Diğer taraftan özellikle Orta Çağ'dan Yakın Çağ'a kadar süreç izlenildiğinde ise mutfak kültürlerinin toplumsal ve siyasi gelişmeler ekseninde bir şekillenme içerisine girdiği belirtilmelidir. Sözü edilen bu biçimlenme sürecini ise gelişimsel yaklaşım çerçevesinde, Stephen Mennell'in değerlendirmeleri üzerinden inceleyebilmekteyiz. Gelişimsel yaklaşım, toplumsal yapılarda yaşanan gelişim ve dönüşümlerin mutfak kültürlerine olan etkisini incelemektedir (Kınlı, 2020, s.419).

Stephen Mennell'e göre bir kuşağın damak tadını, iştahını biçimlendiren toplumsal faktörler çoğunlukla geçmişten bugüne kadar yaşanan sosyal ve siyasi gelişmeler ekseninde şekillenmektedir. Bu sebeple, değişime uğrayan zevklerin tarihsel olarak analiz edilmesi gerektiğini belirtir (Aktaran: Kınlı, 2020, s.424). Bununla beraber Mennell, mutfak tarihinin de bir medenileşme sürecinden geçtiğini ifade eder. Yiyecek arzlarının artışına paralel biçimde yemek tüketiminin değiştiğini ileri sürerek, bu durumu gıda evriminin dönemleri üzerinden açıklamıştır. İlk dönem, soyluların statülerini aşırı tüketim üzerinden gösterdiği kıtlıklar ve ziyafetler ile nitelendirilen dönemdir. İkinci dönem ise yiyecek arzındaki artışın yaşanmasına bağlı olarak burjuva sınıfının görgü kurallarını öğrendiği ve pişirme sanatı vasıtasıyla farklı bir damak zevki geliştirdiği süreçtir. Üçüncü dönem ise yiyeceklerin kitlesel

Üretim ve tüketiminin gerçekleştirildiği sanayileşme sürecini kapsamaktadır (Aktaran: Kınlı, 2020, s. 429-430).

Tezin buraya kadar olan bölümünde yeme kültürünün evrimine, geçirdiği değişimlere değindik. Bundan sonraki kısımda ise; Stephen Mennell'in ne sürdüğü gıda evrimini merkeze alarak yaşanan gelişim ve dönüşümlerin, sanatsal yaratım süreçlerine olan etkisi incelenecek, yemek ve iştah temasının sanat pratiklerinde nasıl ele alındığının araştırılması yapılacaktır.

2. BÖLÜM: İŞTAH İMGELERİ

2.1. Gıda Evrimi Teorisi Çerçevesinde Sanat Pratiklerinde Yemek ve İştah Kavramı

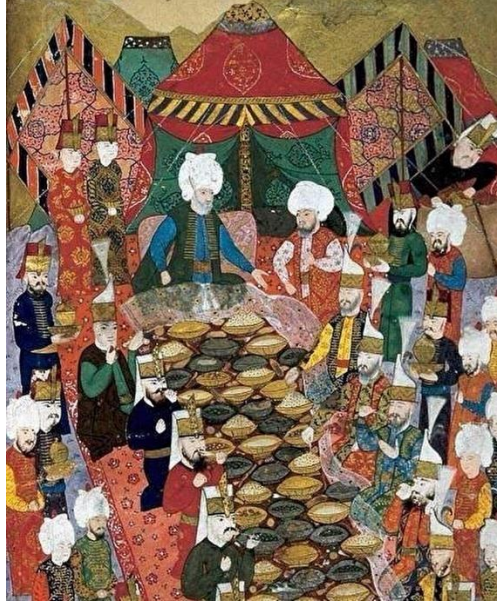


Görsel 1. Limbourg kardeşler, Très Riches Heures du Duc de Berry isimli aydınlatmalı el yazması kitaptan bir yemek sahnesi. 1413-16, (parşömen üzerine guaj boya). Erişim: 03.11.2021.

<https://bit.ly/2YechZP>

Geç Orta Çağ'da Fransa kralı V. Charles'ın erkek kardeşi Berry Dükü Jean tarafından ısmarlanan "Très Riches Heures du Duc de Berry" kitabı, Hollandalı minyatür ressamı Paul, Herman ve Jean Limbourg tarafından resimlendirilmiştir. El yazması kitap içerisinde yer alan ve Uluslararası Gotik üslubuna ait bu minyatürlerde özellikle geniş manzaralar içerisinde hayvanların, bitkilerin, aristokrat ve köylülerden oluşan figürlerin yoğunluğu dikkat çeker (Farthing, 2012, s.131-133). Limbourg kardeşlere ait bu minyatürde ise Berry Dükü'nün ocak ayında

gerçekleştirdiği bir yılbaşı kutlamasını görmekteyiz. Berry Dükü, iştah uyandırıcı bir sofranın başında, statüsünü ve zenginliğini gösteren çeşitli yiyecekler içerisinde tasvir edilmiştir. Ayrıca büfe üzerinde yer alan altın ya da gümüş yaldızlı kaplar, kulplu sürahiler, içki kâseleri ve sofraya konulan altın gondol, başlıca statü göstergeleridir.



Görsel 2. Lala Mustafa Paşa'nın Ziyafeti, Nusretname, 1570'ler. Erişim: 27.10.2021.

<https://bit.ly/3xopD2X>

Bir antrparantez olarak ise Osmanlı minyatürlerinde yer alan ziyafet tasvirlerine baktığımızda da güç ve statü göstergelerini görmekteyiz. Minyatürde, III. Murad döneminde sadrazam olan Lala Mustafa Paşa'nın yeniçerilere verdiği ziyafet tasvir edilmiştir.

Kıtlıklar ve ziyafetler olarak nitelendirilen gıda evriminin ilk döneminde, feodalite rejimiyle oluşan sosyal sınıfların içerisinde yer alan dünyevi üst tabakaların, soyluların, statülerini, zenginliklerini ve güçlerini abartılı tüketim üzerinden sergilediği görülür. Bu noktada Orta Çağ yemek kültürünün de zengin kesimler tarafından sürdürüldüğü sonucunu da çıkarılır (Çetinkaya, 2020, s.117). Fakat ilk olarak Orta Çağ'daki sınıf ayrımlarının nasıl oluştuğunun incelenmesi bu dönemdeki gelişmeleri daha anlaşılır bir hale getirmektedir.

Batı Roma İmparatorluğu'nun yıkılışının ardından krallıkların tarih sahnesine çıkışı ve bu krallıkların arasındaki üstünlük mücadelesi Feodalite rejiminin doğuşuna zemin hazırlayarak, başta asiller olmak üzere rahipler, burjuvalar, köylüler gibi sosyal sınıfların ortaya çıkışına neden olur. Şüphesiz ki feodalite rejimiyle birlikte de sınıflar arasındaki yeme içme pratiklerinin büyük bir farklılaşma içerisine girdiği de açıkça görülür. Örneğin yoksul kesim sebze ağırlıklı beslenirken ve eti çok nadir tüketebilirken, zengin kesim et ağırlıklı beslenirdi. Massimo Montanari (2018, s. 29), o dönemde etin yönetici sınıf için bir güç simgesi niteliği taşıdığını ve yenilmemesinin de yoksullukla ilişkilendirildiğini ifade etmiştir. Bununla beraber Norbert Elias, dünyevi üst tabakalarda et tüketiminin gereğinden fazla olduğunu ifade ederek oburluk eğilimlerinin de altını çizer (Elias, 2004, s. 215). Üst tabakaların et tercihleri ise genellikle koyun eti, domuz eti ve av etleri olmuştur. Bilhassa av eti yemek, zamanla yönetici sınıfa özgü bir ayrıcalık haline gelmiştir (Işın, 2021, s. 318). Buna ilaveten sofraya hayvanların bütün olarak veya büyük parçalar halinde konulduğu da görülür (Elias, 2004, s.216).



Görsel 3. Jean Wauquelin, Le Livre des Conquestes et Faits d'Alexandre, El yazması kitaptan resim örneği. 1467, (parşömene el yazması). Erişim: 27.10.2021. <https://bit.ly/3CmHM2A>

Jean Wauquelin tarafından İskender'in ve fetihlerinin anlatıldığı "Le Livre des Conquestes et Faits d'Alexandre" isimli el yazması kitabında da Orta Çağ'dan bir sofraya görüntüsüyle karşılaşmaktayız. Etlerin sofraya üzerine bir bütün halinde koyulduğu açık bir şekilde görülmektedir. Ayrıca belirtilmesi gereken bir diğer nokta ise Orta Çağ'da yeme-içme pratiklerinde çatal, bıçak veya kaşık gibi araç gereçlerin

kullanımının henüz benimsenmemiş olması ve genel bir ifade ile sofrada adabının, görgü kurallarının yerleşmemiş olmasıdır. Bu bağlamda sofraya bütün olarak konulan etlerin de parçalanmadan elle yenildiği belirtilmelidir. Jean Wauquelin'in el yazması kitabında yer alan resimde de bu durumun bir yansıması görülür. Sofra üzerinde çatal, kaşık, bıçak gibi yemek araç gereçleri yer almamaktadır.

Elbette ki ilerleyen dönem içerisinde Avrupa'da çatal, kaşık ve bıçağın yeme-içme pratiklerine girdiği, etin bütün olarak değil, parçalanarak tüketildiği ve sofrada adabının yerleşmeye başladığı da görülmektedir. Norbert Elias "Uygarlık Süreci" adlı yapıtında medenileşmeye dair gelişmeleri ise aşamalı olarak şu şekilde özetler:

Önce Orta Çağ aşaması görülür, en parlak dönemi saray-şövalye dönemidir, yemeğin elle yenmesi en önemli özelliğidir. Sonra görece hızlı bir hareket ve değişim dönemi başlar, yaklaşık olarak 16., 17. ve 18. yüzyılları kapsar ve bu dönemde sofradaki davranışların biçimlenmesini sağlayan gereklilikler, insanlar arasındaki ilişkilerde, sofrada yasakları ve kuralları konusunda yeni bir standarda doğru yol alır (Elias, 2004, s.201).

Elias, özellikle sofrada adabını, görgü kurallarını belirleyen Rönesans dönemi Avrupa saraylarının ince zevklere sahip mutfakların ortaya çıkma koşullarını nasıl sağladığına odaklanmıştır (Kınlı, 2020, s.425).

Yemek kültürünün ve iştahın birtakım değişimler gösterdiği, sofrada adabının yerleşmeye başladığı Rönesans'a ve keşifler çağına doğru ilerlerken 14. ve 15. yüzyıla bakıldığında ise Bizans İmparatorluğu'nun topraklarının çoğunu ele geçiren Osmanlıların 1453'te Konstantinopolis'i yani İstanbul'u fethettiği görülmektedir. Öte yandan Avrupa'da 14. yüzyılda yaşanan açlığın ardından 1347'de sayısız ölümlere yol açan kara veba salgını meydana gelir. Büyük bir kıtlığın ve akabinde zorlu iklim şartlarının da yaşandığı Geç Orta Çağ döneminde Avrupa'nın ciddi anlamda sarsıldığını söylemek mümkündür. 15. yüzyıl sonuna doğru yani 16.yüzyıla gelindiğinde karanlık bir dönem olarak nitelendirilen Orta Çağ yerini aydınlığın ve yeniden doğuşun yaşanacağı Rönesans'a bırakmıştır.

Orta Çağ'ı sonlandırıp Yeni Çağ'a girerken öncelikli olarak belirtilmesi gereken gelişme ise 1492'de Kristof Kolomb'un Amerika'yı keşfetmesidir. Şüphesiz bu keşfin Zafer Yenal'ın da ifade ettiği gibi; Avrupa'nın Avrupa dışı coğrafyalar üzerinde iktisadi ve siyasi hegemonyasının ilk kurulduğu ve ortaya çıktığı en sembolik anlardan birisidir. Bu noktada 16. yüzyılın önemli bir tarihsel dönemeç olduğu

belirtilmesi gerekir. Çünkü bugün bilinen anlamıyla kapitalist dünya ekonomisinin ilk oluşumu 16. yüzyılda kendini gösterir. Nitekim kapitalist modern dünya yavaş yavaş belirginleşmeye başlamıştır (Yenal, <https://www.neoskola.com/>, 2021).

Yeni Çağ'da yaşanan birçok önemli gelişme yeme-içme pratiklerini de paralel bir biçimde etkilemiştir. Coğrafi keşiflerle birlikte Avrupa, domates, patates gibi yeni gıdalarla tanışır. Woolgar'ın da belirttiği gibi (2008, s.195); Amerika'dan gelen yeni gıdalar mutfak olanaklarını genişletmiştir. Öte yandan Doğulu mutfakların Avrupa mutfağı üzerindeki etkisinin daha da arttığı görülür. Özellikle Orta Çağ'da yemekleri lezzetlendirmenin en çarpıcı örneği baharat, Yeni Çağ'da çok daha yoğun bir şekilde kullanılmıştır. Ayrıca matbaanın icadı ile yemek kitaplarının, beslenme kılavuzlarının, gastronomi felsefesi ile ilgili eserlerin çokça basıldığı da belirtilmelidir. Büyük bir yenilenme sürecine girilen, sanatsal ve bilimsel gelişmelerin yaşanmasına paralel bir biçimde Avrupa iştahında ve yemek kültüründe önemli değişiklikler meydana gelmiştir. Defne Akdeniz'in de belirttiği gibi (2017, s.15); sanatın ve aşçılığın bir ritüel haline geldiği Rönesans'la birlikte hem yapılan yemekler ve hem de üretilen sanat eserleri o dönemde ruhsal ve bedensel zevklerin doyurulmasını sağlamıştır. Bununla beraber sanat eserleri içerisinde yer alan kutsal nesnelere yoğunluğu ile dini tören, düğün, ziyafet gibi toplantıların sanat yapıtlarında sıklıkla işlenmesi, Eski ve Yeni Ahit'te yer alan konuların yiyeceklerle olan ilişkisi, yemek ve sanatın birlikteliğini de gözler önüne sermektedir.



Görsel 4. Leonardo da Vinci, "Son Akşam Yemeği", 1495-98. (Fresk, 4,6 m x 8,8 m).

Erişim:12.11.2021. <https://bit.ly/3kwbStR>

Rönesans'a bakıldığında, İsa'nın son akşam yemeğini konu alan pek çok eserle karşılaşmak mümkündür. Eserler arasında özellikle Leonardo da Vinci'nin "Son Akşam Yemeği" isimli freskinin öne çıktığı bilinir. Freskte de görülebildiği üzere İsa,

havarileriyle birlikte kutsal kâseden şarap içerken ve ekme yerken son konuşmasını yapmaktadır ve kendisini ele veren kişiyi açıkladığı anların gerginliği havarilerin yüzlerine yansır. İsa'nın sükûnet içerisinde duruşu ise bu tedirginliğe bir zıtlık oluşturmaktadır. Sofraya doğru baktığımızda ise Hz. İsa'nın şaraba ve ekmeğe doğru uzandığı belirgin bir biçimde görülür. Bu noktada ekmeğin, İsa'nın bedenini, şarabın ise kanını temsil ettiğinin altı çizilmelidir. Ayrıca İsa'nın şarabın arkasındaki kâseye uzanışı ve paralel olarak Judas'ın kâseye doğru yönelişi de dikkat çekmektedir. Böylece İsa'nın onunla aynı kâseden yiyen ve kendisine ihanet eden kişiyi bulması da kolay bir hale gelir. Kâseye yönelen ve sağ elinde ihanete kanıt oluşturan gümüş torbasını tutmuş kişi ise Judas'tır.

Eski ve Yeni Ahit'ten sahneleri eserlerinde işleyen Erken Rönesans Dönemi ressamı Benozzo Gozzoli, "Herod'un Şöleni ve Vaftizci Yahya'nın Öldürülmesi" isimli eserine baktığımızda ise Yeni Ahit'te aktarılan Kral Herod'un Şöleni sahnesini betimlediği görülmektedir.



Görsel 5. Benozzo Gozzoli, "Herod'un Şöleni ve Vaftizci Yahya'nın Öldürülmesi", 1461-62. (Panel üzerine tempera, 23.8x34.5 cm). Erişim:12.11.2021. <https://bit.ly/3kwhGDC>

Hikâyeye göre Kral Herod, Salome'nin dans etmesinden oldukça etkilenir ve Salome'ye istediği bir dileği gerçekleştireceğini söyler. Salome de Kral Herod'dan vaftizci Yahya'nın kellesini rica etmiştir. Bunun üzerine Kral Herod vaftizci Yahya'nın başının bir tabak üzerinde getirilmesini emreder. Gozzoli'nin öyküleme yeteneğinin yanı sıra resmin sağ tarafındaki ziyafet masasını incelediğimizde ise o dönem

sofralarında sıklıkla yer alan ekmeğin ve şarabın da dikkat çektiği görülür (Akdeniz, 2017, s.18-19). Elbette ki Rönesans'la birlikte insanı merkeze alan Hümanizm düşüncesinin doğmuş olduğu aşıkardır fakat bir taraftan dinin hala sanatın başlıca konularını oluşturduğu da açıkça görülmektedir.

Bir antrparantez olarak ise Avrupa'da Rönesans ve Maniyerist dönemin ardından 17. yüzyılda sanat tarihinde yeni bir anlatım biçimi olarak ortaya çıkan Barok sanatında da iştah ve yemek kavramıyla ilişkilendirebileceğimiz eser örneklerine rastlanılır. Bu kapsamda öncelikli olarak Erken Barok dönemi sanatçılarından Hendrick Goltzius'un yaratılış hikayesini konu olarak işlediği "The Fall of Man" isimli resmini örnek olarak verebiliriz. Yaratılış hikâyesinde, Adem ve Havva'nın kendilerine yasaklandığı ağaçtan bir yılan tarafından kandırılmaları neticesinde yasak meyveyi yiyerek cennetten kovulmaları anlatılır. Bu noktada ise iştah kavramı doğrudan elma ile ilişkilendirilir. Elma tarih boyunca üzerine simgesel anlamlar yüklenen meyvelerden biri olmuştur. Mezopotamya ve Hitit mitolojilerinde ilk emareleri görülür ve sözü edilen bu mitler içerisinde de erkek, kadının ona teslim olması için bir elmaya bakıp üç kez dua okuyarak, o elmayı kadına yedirmeye çalıştığından söz edilmektedir (Akdeniz, 2017, s.31).



Görsel 6. Hendrick Goltzius, "The Fall of Man" 1616. (Tuval üzerine yağlı boya, 104.5x138.4 cm).
Erişim:13.11.2021. <https://bit.ly/2ONEbXx>

Hendrick Goltzius'un ölümünden bir yıl önce yaptığı ve 1616 yılına tarihlenen "The Fall of Man" isimli eserinde ise Havva, izleyiciye sırtını dönerek, elmanın ısırtığını çoktan almış olan Adem'e doğru bakışlarını yöneltir. Burada elma, iştah yaratan bir

kimliğe bürünerek, günahın ve şehvetin bir metaforunu oluşturmaktadır. Ayrıca şehvet metaforu ve iştah kavramı ilintili olarak Yunan mitlerinde, Satirler’de de görülür. Eserlerinde mitolojik konuları sıklıkla işleyen, Barok akımının önemli temsilcilerinden biri olan Flaman sanatçı Peter Paul Rubens, Yunan mitolojisinde iştahlarını dizginleyemeyen Satirleri tasvir etmiştir.



Görsel 7. Peter Paul Rubens, “Two Satyrs”, 1618-1619. (Oil on canvas, 66x77 cm).

Erişim:13.11.2021. <https://bit.ly/3CcstbX>

Satirler genelde kırdan dolaşan ve doğayı simgeleyen, yarı insan yarı at ya da teke şeklinde yaratıklar olmakla birlikte Şarap tanrısı Dionysos alayında yer almaktadırlar (Erhat, 1996, s.268). Dionysos, aklın karşısındaki duyguyu, rasyonel dünyanın karşısındaki deliliği temsil eder ve özgürlüğü, kalıpların dışında olmayı, yeniliği, coşkuyu, kuralsızlığı simgelemektedir (Bazyar, 2016, s. 116). Bu noktada Peter Paul Rubens’in “Two Satyrs” isimli eserinin Dionysos ritüeli ile de yakından bir ilişki içerisinde olduğu görülür. Bertrand Russell’ın da açıkladığı gibi (2020, s.52); Dionysos ritüelinde Dionysos’a tapan kişi basirete karşı çıkmakta ve fiziksel ya da ruhsal mest haline bürünürken basiretin yok ettiği duygu yoğunluğunu geri getirmektedir. Dünyayı zevkle, tutkuyla, güzelliklerle dolu görür ve tanrıyla bir olduğuna inanarak şevk denilen şeyi üretir. Nitekim Dionysos ritüelindeki duygu

durumu Yunan mitlerinde Satirlerde de görülmektedir. Satirler, şaraba ve cinselliğe büyük bir iştah duyarak ve isteklerine gem vuramayarak, şehvetin, eğlencenin, sarhoşluğun içinde yaşamaktadırlar.

Bununla birlikte 16. yüzyılın sonuna kadar devam eden hümanizm düşüncesine geri döndüğümüzde ve Avrupa'daki etkilerini incelediğimizde ise Antik Yunan ve Roma kültürlerinin yeniden canlandığını söylemek mümkündür. Hristiyan dogmaları ile entegre olan Skolastik felsefe metodunun uygulandığı Orta Çağ'ın aksine Rönesans'ta, insanı ve insan başarılarını esas alan Hümanizm düşüncesiyle Platon, Aristoteles gibi önemli düşünürlerin eserlerinin yeniden gün yüzüne çıktığı, antik metinlerin incelendiği ve matbaanın gelişi ile de standart metinlerin oluşturulduğu görülür. Bu bağlamda hümanizmin düşünsel kültürünün erken modern çağın yemek anlayışlarına büyük bir etkisi olduğunun ve paralel olarak yemek pişirmeyle ilgili klasik anlayışların da yeniden keşfedildiğinin belirtilmesi gerekmektedir. Hümanistler, çağdaşlarına hem ince zevkleri hem de sağlıklı beslenme pratiklerini sunmak amacı ile antik çağ mutfağının yaratıcılığını belgeleme ve koruma yoluna girmişlerdir. Elbette ki yemek alanında antik geleneğin canlanması o dönemde birçok tartışmaya da yol açmıştır. Nitekim hümanist mutfak muhafazakarlığı paradoksal biçimde Avrupa iştahının yeniden incelenmesi yönünde bir süreci de başlatmıştır (Woolgar, 2008, s.195-198).

Rönesansla birlikte Avrupa iştahının uygarlaştığı, görgü kurallarının özellikle yeme ve içme pratiklerine yerleşmeye başladığı gözlemlenir. Sofra adabının kök salma sürecindeki etkiler arasında ise Desiderius Erasmus, Bonvicino Da Riva, Thomasin von Zirclaere gibi önemli aydınların yazılarında sofrada adabı ve görgü kurallarını anlatması ve Avrupa'ya aşılmalıdır. Bir diğer önemli etki ise çatal kullanımının yeme pratiklerine girişidir. Deniz Gürsoy'un da ifade ettiği gibi (2014, s.146); çatalın icadı ve Avrupa'da kullanımının yaygınlaşması, sofrada kurallarının gelişmesine ve yeme-içme pratiklerinde bir uygarlaşma sürecinin başlamasına ön ayak olmuştur. Bu sebeple çatal, bir reform simgesidir. Bununla beraber çatalın ilk olarak 14. yüzyıl İtalya'sında ortaya çıktığı belirtilmelidir. Avrupa'da ise tam anlamıyla benimsenişi ve yemek pratiklerine girişi 17. yüzyılın ikinci yarısına tarihlenmektedir (Cowan, 2008, s. 205).



Görsel 8. Hollanda çatal ve bıçak takımı. 1761. (mors dişi, gümüş, demir, 16 cm ve 19 cm). Erişim: 08.11.2021. <https://www.anticstore.art/83786P>

1761 yılına tarihlenen Hollanda çatal ve bıçak takımında, mors dişinden umut, hayırseverlik ve adalet kavramlarını temsil eden alegorik figürlerin yer aldığı görülür. Bu takımın ise uzunca bir gelişim ve dönüşümün sonunda bıçak ve çatalın Avrupa sofrasında temel elemanlar haline gelişinin başarısını yansıttığı da bilinmektedir.

Çatal, bıçak ve kaşık gibi yemek araç gereçlerin Fransa tarafından benimsenmesi ve Fransız saray mutfağının zenginleşme sürecini ise ilk olarak bir Medici ailesine mensup olan Catherine Medici'nin Fransız tahtının varisi II. Henry'nin 1533 yılında evlenmesi ile başlatılır. Floransalı Catherine Medici, Fransa'ya İtalyan aşçılar ve 50 kişilik hizmet ekibiyle gelerek, arkasındaki ihtişamlı, zengin İtalyan yemek kültürünü ve geleneklerini de getirir. Böylece Fransız saray mutfağı birbirinden lezzetli yemeklerle tanışarak sofraya düzeni, örf ve adetler konusunda da İtalyan tarzına dönüşmeye başlamıştır. Ayrıca adabı muaşeret kurallarına hâkim olan Catherine Medici'nin çatal, bıçak ve kaşığı Fransa'ya tanıtarak benimsenmesini de sağlamıştır. Özellikle Fransız soylularının yemekler ve davetler için çatal bıçak takımlarını yanlarında taşıdığı bilinir (Gürsoy, 2014, s.161). Belirtilmesi gereken bir diğer önemli nokta ise Catherine Medici'yle birlikte Fransız saray mutfağında

yaşanan bu köklü değişimin, halk mutfağı ve saray mutfağı arasında belirgin bir ayrımın gerçekleşmesine neden olmasıdır. Bu duruma bağlı olarak 17. yüzyılda Fransa’da saray çevresine ve aristokrat sınıfa seslenen rafine mutfağın oluştuğu görülmektedir (Aksoy ve Üner, 2016, s.4-5).



Görsel 9. Gaspar van den Hoecke, "Lazarus and the Rich Man's Table", 1648, Tuval üzerine yağlı boya, 106x74 cm. Erişim: 08.11.2021. <https://bit.ly/3wpS3Jo>

Gaspar van den Hoecke'un 1648 yılına tarihlenen "Lazarus and the Rich Man's Table" adlı eserinde, iştah uyandıran, ihtişamlı sofranın düzeniyle karşılaşılmamasının yanı sıra sofranın üzerinde tabakların özenle dizilişi ve çatal, bıçak gibi yemek araç gereçlerin kullanılışı da göze çarpar. Nitekim Avrupa'da sofranın adabı ve görgü kurallarının benimsenmesi, Gaspar van den Hoecke'un eserinde de belirgin bir biçimde görülür. Diğer taraftan Stephen Mennell, Avrupa saray mutfaklarının damak tadının oluşumunda belirleyici bir rol oynadığını belirterek sarayların eğlence, lüks ve zarafetin merkezi olarak benimsendiğinden bahseder. Böylelikle İktidarlar, saraylarda yemekler ve sunumlar aracılığı ile güç gösterisi yapmışlardır. Elbette ki ilerleyen süreç içerisinde saray mutfaklarının damak zevki modeli oluşturma konusundaki bu rolünün Fransız Devrimi'yle birlikte kaybolmaya başladığı da görülmektedir. Özellikle 18. yüzyılın sonlarından sonra Paris'teki restoranların artışı,

saray mutfaklarının öneminin azalmasına neden olmuştur (Aktaran: Kınlı, 2020, s.426-428).

Yakın Çağ'a doğru ilerlemeden önce ise Yeni Çağ'daki halk mutfağı ve saray mutfağı ayırımıdan da söz edilmesi oldukça önem teşkil etmektedir. Dünyevi üst tabakanın aksine halk ve köylü yaşamına, yoksul kesimin sofralarına ışık tutan Vincenzo Campi'nin "Ricotta Yiyenler" isimli eserine baktığımızda ise halk mutfağı ve saray mutfağı arasındaki farklılık açıkça kendini göstermektedir.



Görsel 10. Vincenzo Campi, "Ricotta Yiyenler", 1580. (Tuval üzerine yağlıboya, 72 x 89,5 cm).

Erişim: 14.11.2021. <https://bit.ly/3ng7lb2>

Eserde, yoksul sofralarının vazgeçilmezi ricottanın köylüler tarafından büyük bir iştahla yenilmesi dikkat çeker. Ricotta Avrupa'da yoksul kesimin sofralarından eksik olmayan ucuz bir peynir türüdür. Diğer taraftan ricotta'nın tazeliği ve yumuşaklığı, Vincenzo Campi'nin resim sanatındaki ustalığını da gözler önüne sermiştir. Köylülerin, ricottayı sofr kurallarından uzak bir şekilde tükettiği de görülür.

Fransız Devrimi ve Sanayi Devrimi ile başlayan Yakın Çağ'da yemek tarihinde yeni bir dönemin başladığı bilinir. Bu noktada öncelikli olarak Fransız Devrimi'yle Yeni Çağ'da öne çıkan Fransız mutfağının gelişiminin bittiğini ve restoranlar döneminin başladığı belirtilmelidir. Restoranların belirtilerinin görüldüğü ve zamanla sayısının

arttığı Paris'te ilk restoranın ise Boulanger tarafından 1765 yılında "restoran" ismiyle açıldığı bilinmektedir. Daha sonra 1782 yılında bir restorana özgü bütün uygulamaları bünyesinde barındıran La Grande Taverne de Londres açılmıştır (Aktaran: Çetinkaya, 2020, s.122).



Görsel 11. Pierre Auguste Renoir, "Tekne Gezisinde Öğle Yemeği". 1880-1881. (Tuval üzerine yağlı boya, 130x173 cm). Erişim:11.11.2021. <https://bit.ly/3c2WAlS>

İzlenimci ressam Pierre Auguste Renoir, "Tekne Gezisinde Öğle Yemeği" adlı eserinde, Paris'in batısında dönemin oldukça ünlü bir restoranı olan Restaurant Fournaise' de yenilen bir öğle yemeğini resimlemiştir. Resmin merkezinde yer alan yemek masasına ve figürlere bakıldığında ise o dönem Fransa'sının günlük yaşamı ve yeme-içme alışkanlıkları hakkında da önemli ipuçları elde edilir. Öte taraftan Fransa'daki, daha genel bir ifade ile Avrupa'daki saray mutfaklarının önemini tamamen yitirdiğinin ve yerini restoranlara bıraktığının yorumu da yapılabilmektedir. Ayrıca Yakın Çağ'da bütün bu gelişmelere paralel bir biçimde sanatın her alanında farklı yorumların ortaya çıktığı ve köklü değişimlerin yaşandığı da belirtilmelidir (Süzen, 2018, s.1). Fransız İhtilali ile Sanayi Devrimini hazırlayan koşulların ve bu devrim-ihtilalin sonuçlarının, batıda birbirine tepki olarak oluşan sanat akımlarının doğmasında etkili olduğu bilinir. Ortaya çıkan sanat akımları içerisinde ise yemek ve iştah kavramıyla ilişkili olan pratiklerle de karşılaşmaktayız. Bu doğrultuda Rönesans'tan sonra yeme-içme kültürü ve resim sanatı bağlamında kırılmanın ise Empresyonist dönemde yaşandığı öne sürülmektedir. Empresyonizm, yeme-içme temasının sıklıkla konu edildiği bir sanat akımıdır. Empresyonist sanatçılar, anlık

izlenimler üzerinde odaklanarak yeme-içme temasını da yaratım süreçlerine dahil etmişlerdir (Yılmaz, 2018, s.1435). Bu kapsamda Avrupa'daki gelişmeler ekseninde sosyo-kültürel yaşamın değişiminin izlerini empresyonist sanatçı Pierre Auguste Renoir'in "Tekne Gezisinde Öğle Yemeği" isimli tablosunda görülmesiyle birlikte yeme-içme temasının da öne çıktığı belirtilmelidir.

Üzerinde durulması gereken bir diğer konu ise Sanayi Devrimiyle oluşan yeni toplum modeliyle birlikte üretim ilişkilerinin biçimlendirdiği sınıf kavramının meydana gelmesidir. Modern kapitalist toplumu oluşturan iki belirgin sınıfın ise işçiler ve kapitalistler olduğu görülür. Toplum katmanları arasındaki farkları ise Vincent Van Gogh'un "Patates Yiyenler" ve Albert Auguste Fourié, "Yport'ta düğün şöleni" isimli tablosunda yer alan sofralar üzerinden açıklamak mümkündür.



Görsel 12. Vincent Van Gogh, "Patates Yiyenler", 1885. (Tuval üzerine yağlı boya, 82x114 cm).

Erişim:15.11.2021. <https://bit.ly/3wSFne2>

Vincent Van Gogh, alt sosyal sınıfın kasvetli yaşamlarını gözler önüne serdiği bu eserinde bir aileyi, masaya doğru süzülen yağ lambasının ışığının altında patates yerken tasvir etmiştir. Sofraya bakıldığında patates ve kahve olduğu düşünülen sıcak bir içecek dışında başka bir besin ögesi bulunmaması ise işçi ve köylülerin yeme-içme konusunda tercih yapamadığı zorlu hayat şartlarına ayna tutmaktadır. Ayrıca resimdeki koyu tonların hakimiyeti figürlerdeki yorgunluğu, iç sıkıntıyı ve melankolik atmosferi de destekler biçimdedir.



Görsel 13. Albert Auguste Fourié, " Yport'ta düğün şöleni", 1886. (Tuval üzerine yağlı boya, 245x355 cm). Erişim:17.11.2021. <https://bit.ly/3qNyLwO>

Albert Auguste Fourié'nin 1886 yılına tarihlenen "Yport'ta düğün şöleni" isimli tablosunda ise açık havada bir ağaç altında kurulan zengin sofranın görüntüsüyle karşılaşmaktayız. Masanın ortasında oturan gelinden ve kadehlerin kaldırılmasından da anlaşılacağı üzere bir düğün ziyafeti gerçekleşmektedir.



Görsel 14. Edvard Munch, "The Wedding of the Bohemian, Munch Seated on the Far Left", 1925. (Tuval üzerine yağlı boya, 138x 181 cm). Erişim:17.11.2021. <https://bit.ly/3cs1LBN>

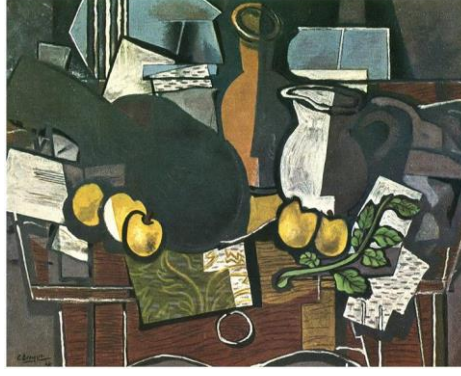
19.yüzyıl sonunda Almanya'da ortaya çıkan iç dünyanın dışavurumunu gözler önüne seren sanat akımı ekspresyonizmde ise yeme-içme temalı eserler, iç dünyanın soyut imgelerinin ürünü olarak ortaya çıkar (Yılmaz, 2018, s. 1437). Ekspresyonizmi endüstri kentlerinin oluşumu sonucunda toplumda görülen bunalım,

sancı ve melankoli ile ilişkilendirilir. Erich Heckel gibi dışavurumcu sanatçılar modern sanayi toplumun acımasızlığına ve sınırlandırmalarına karşı bir tavır sergileyerek ve sanatın daha geniş bir işlevi olduğuna ilişkin kalıplaşan ve benimsenen düşünceleri sorgulamaya başlayarak, dünyadaki kötülüğün de mutlaka resmedilmesi görüşündeydiler (Farthing, 2012, 378).



Görsel 15. Ernst Ludwig Kirchner. "Still Life with Glasses", 1912. (Tuval üzerine yağlı boya, 74x100 cm). <https://bit.ly/3kTCVzw>

Melankolik tavır yapılan natürmortlarda bile görülür. Diğer taraftan 20. yüzyıla baktığımızda ise Avrupa resmine hâkim olan obje odaklı anlayış yerini süjeye bırakır ve soyut bir kavrayışı ortaya koyan bir sanat anlayışı süreç içerisinde meydana gelir. Bu noktada modern sanatın da doğduğu belirtilmelidir (Yılmaz, 2018, s.1437). Buna karşılık Artun'un da belirttiği gibi (2013, s.45); 20. yüzyılda ortaya çıkan, klasizme karşı bir duruş sergileyen ve yeninin peşine düşen bütün sanat hareketleri avangard kapsamında bütünselleştirilir. İlerleyen süreç içerisinde ise "ben" diyen Ekspresyonistlere karşı kolektif bir bilinç yaratmak amacıyla, ortak bir üslup olarak değil, ortak bir ruh hali ile "biz" diyen Dada hareketinin altı şimdiden çizilmektedir (Antmen, 2014, s.124).



Görsel 16. Georges Braque, "Guitar, Fruit and Pitcher", 1927. (Tuval üzerine yağlı boya, 73,7 x 91,5 cm). Erişim:20.11.2021. <https://bit.ly/3DDesFV>

20. yüzyılda öne çıkan sanat akımlarından birisi olan Kübizm'de günlük nesnelere üzerinde form ve biçim ilişkileri sorgulandığı görülür ve bu doğrultuda yapıtlarda yiyecek ve içecek temasıyla da karşılaşılır. Sözü edilen bu günlük nesnelere içerisinde ise şüphesiz yiyecek ve içecekler de yer alır (Aydın, 2019, s.14). Kübizm akımının önemli temsilcileri Pablo Picasso, Georges Braque gibi sanatçılar, Paul Cezanne'nın geç dönem eserlerinden etkilenmişlerdir. Cezanne'nın resimlerinde silindirik, koni, küre gibi geometrik şekillerin kullanımı Kübizm'in de alt yapısını oluşturur. Sanatın doğanın bir kopyası olmadığı, sadece ona paralel gittiği görüşünü Kübistler de savunarak bu düşünceleri geliştirmişlerdir (Farthing, 2012, s.389).



Görsel 17. Paul Cezanne, "Still Life with Oranges", 1900. (Tuval üzerine yağlı boya, 60,6x 73,3 cm). Erişim:20.11.2021. <https://bit.ly/30EP7gB>

Görsel 18. Pablo Picasso, "Still Life With Lemon and Oranges", 1936. (Tuval üzerine yağlı boya, 54 x 65 cm). Erişim:19.11.2021. <https://bit.ly/3HFfAer>

20. yüzyılda 1914-1918 yılları arasında gerçekleşen ve bütün dünyayı sarsacak en önemli vakanın ise şüphesiz Birinci Dünya Savaşı olduğu belirtilmelidir. Tüm dengeleri bozmuş olan bu mücadelenin özellikle sanat alanında bir devrimi de

başlattığını söylemek mümkün. Dünyada yaşanan bu köklü ve derin değişikliklerin bilincine varılması ise fikir ve sanat alanlarında bir yenileşme istediğini de beraberinde getirmiştir (Tanilli, 2019, s.65). Özellikle Dadacılar, Birinci Dünya Savaşı'nın ve yaşanan bu yıkımların nedeni olduğu maddeci, kentsoylu topluma inançlarını tamamen kaybetmişlerdir. Onlara göre kendini beğenen fakat yüzeysel yaşam biçimlerini benimseyen bu toplum dejenerelmeye başlamıştı ve bu yozlaşmaya da sadece devrimci bir karşı-sanatla cevap verilebilirdi (Klingsöhr-Leroy, 2004, s.7).

1916 yılında Alman şair ve düşünür Hugo Ball, Zürih'te Birinci Dünya Savaşı'na muhalif bir ekibin gelebilmesi amacıyla sanat lokali ve gece kulübü arası bir mekân olan Cabaret Voltaire'ı açar. Şair Tristan Tzara, ressam Marcel Janco, Hans Arp gibi önemli genç isimlerin bir araya geldiği, yeni fikirlerin ortaya çıktığı ve dada hareketinin başladığı görülür. Değerleri tümüyle yıkmaya yönelik Dadaist sanatçıların gözünde ise var olan rejimler, bilhassa bütün bir uygarlık iflas etmiştir. Bu bağlamda başkaldırının, sadece estetik anlamda olmadığı da belirtilmelidir (Tanilli, 2019, s.74). Dada'yı diğer akımlardan ayıran en belirgin özelliği ise Antmen'in de belirttiği gibi (2014, s. 124); "sanat ile yaşam arasındaki sınırları yok etme arzusu ve bununla bağlantılı olarak gelişen sanat karşıtı tavrıdır". Bununla beraber Dada'nın Sürrealizm üzerindeki etkisinin de oldukça büyük olduğu belirtilmelidir. Dadacılarla çoğunlukla ortak görüşlere sahip olsalar da Sürrealistler, daha örgütlü olmaları ve gerçek dünyaya daha çok bağlı kalmaları noktasında Dadaistlerden ayrılırlar. Andre Breton, gerçeküstücü eğilimleri ortak bir paydada oluşturmayı amaçlayarak gerçek bir değişim ve dönüşüm yaratabilecek bir akım meydana getirme düşüncesi içinde olmuştur. Bu doğrultuda Sürrealizm Breton'un da hedeflediği gibi varoluşu tüm yönleriyle etkileyerek toplumsal, sosyal ve psikolojik bir değişimi meydana getirecektir (Klingsöhr-Leroy, 2004, s.7).



Görsel 19. Méret Oppenheim, "Kürkta Kahvaltı", 1936, Moma Museum in New York. Erişim: 19.11.2021. <https://mo.ma/3FPHz9N>

Sürrealizm kuramsal görüşlerini yapıt düzlemine aktaran ve nesnelere gerçeklikten uzaklaştırma kavramını gözler önüne seren Meret Oppenheim "Kürkta Kahvaltı" isimli çalışmasında kafelere direkt olarak bir gönderme yapar. Bu fikri filizlendiren olay ise Picasso ile bir kafede karşılaşmasıdır. Kafelerin özel anlamının tartışıldığı bu karşılaşmada kafelerin sadece sosyal ilişkilerin gerçekleştiği bir yer olmadığı suç ortaklıklarının da yaşandığı bir ortam olduğu konuşulmuştur. Bununla beraber Meret Oppenheim çalışmasını öncelikli olarak "Kürkle Kaplı Fincan, Altılık, Kaşık" olarak adlandırmış fakat daha sonra Andre Breton, Manet'in "Kırda Kahvaltı" isimli tablosuna gönderme yapacak şekilde çalışmanın ismini "Kürkta Kahvaltı" olarak değiştirmiştir (Klingsöhr-Leroy, 2004, s. 80).



Görsel 20. Salvador Dalí, "Les Dîners de Gala", 1981. (Polikrom porselen tabak). Erişim: 19.11.2021. <https://bit.ly/3x3ZBla>

Sürrealizm’de yeme-içme konulu nesnelere, Salvador Dali’nin eserlerinde de yerini alır. Yemek tabakları üzerine yaptığı yemek betimlemeleri, sürrealist üslubun görüldüğü yeme-içme konulu yağlı boya tabloları, afrodizyak tarifler içeren yemek kitabı ve bir yemek nesnesini sanat eserine dönüştürdüğü “Istakoz Telefon” isimli çalışması, en belirgin örneklerdir (Yılmaz, 2018, 1438).



Görsel 21: Salvador Dali, "Lobster Telephone", 1938. (Steel, plaster, rubber, resin and paper, 178 × 330 × 178 mm). Erişim: 20.11.2021. <https://bit.ly/3oNYliA>



Görsel 22. Salvador Dali, "Les Dinners de Gala", 1973. Erişim: 20.11.2021. <https://bit.ly/2Z6TRuB>

Salvador Dali’nin 12 bölümden oluşan “Les Dinners de Gala” isimli yemek kitabında içeriğini kendi hazırladığı ve salyangoz doldurulmuş dana pirzolası, kurbağa böreği gibi sıradışı isimlere sahip 136 yemek tarifi yer almaktadır. Bunun yanı sıra Dali, kitabı içerisinde tariflere eşlik eden sürrealist üslupta resimler ve

kolajlar da yaratmıştır. Tariflerin ise o dönemde La Tour d'Argent, Lasserre gibi Paris'in önde gelen restoranları tarafından kullanıldığı da bilinmektedir.



Görsel 23. Salvador Dali, "Les Diners de Gala" kitabından bir resim, 1973. Erişim: 20.11.2021.
<https://bit.ly/3DGvW47>

1914'ten 1918 kadar süren dünya savaşına 1939'da bütün dünyayı etkisi altına alan ve yaşam koşullarını altüst eden bir yeni savaş daha eklenir. 1945'te biten bu ikinci savaş sonrasında ise dünyada yeni bir ekonomik düzen kurma yoluna girilerek tamamen yeni bir yaşam tarzı ve yeme-içme kültürü oluşturulmaya girişilmiştir. Reklamcılığın, medya ilişkilerinin önem kazandığı sözü edilen bu yeni düzende, kapitalizm ve beraberinde gelen sınıfsal farklılıklar, insanlığa ortak bir popüler kültür sunarak tercihlerini biçimlendirmiştir. 1960'larda ortaya çıkan Pop Art akımı ise tüketim kültürüyle doğrudan bir ilişki içerisindedir. Özellikle hızlı tüketime dayalı yiyeceklerin Pop Art sanatçılarının pratiklerindeki yerini aldığı belirtilmelidir (Gayret, 2020, s. 269-272).



Görsel 24. Andy Warhol, "Campbell's Soup Cans", 1962. (508cm x 406cm). Erişim: 20.11.2021
Moma Museum in New York. <https://bit.ly/3FurSUY>

Pop sanatçuları, yeni bir imge yaratmadan, hazır imgelerden yararlanarak tüketim dünyasına ayna tutmuşlardır. Bu nesnelere ise Coca Cola şişeleri, konserve kutuları, hamburger gibi çeşitli yiyecek malzemeleridir. Böylelikle Amerikalı tüketicinin yaşamında yerleşen sıradan nesnelere, sanatçıların çalışmalarında yeni bir anlam kazanmıştır (Antmen, 2014, s. 162-163).



Görsel 25. Claes Oldenburg, "Floor Burger", 1962. Erişim: 20.11.2021. <https://bit.ly/30K4zaE>



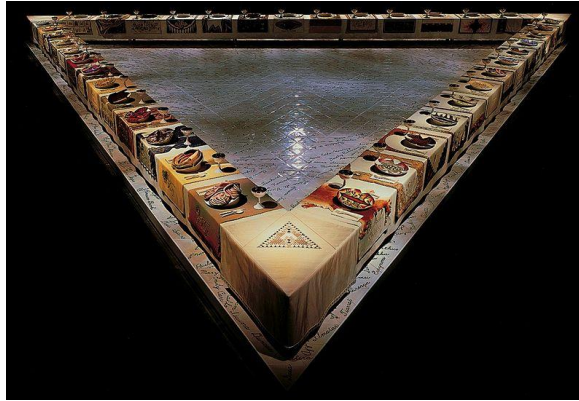
Görsel 26. Claes Oldenburg, "Floor Cake", 1962. (Synthetic polymer paint and latex on canvas filled with foam rubber and cardboard boxes, 148,2 x 290,2 x 148,2 cm). Erişim: 21.11.2021 <https://mo.ma/3czeToL>

Pop Art'ın kolajlara ve tuvallere yansıyan imgelerini devleştirerek yeni bir dönemi başlatan Oldenburg ise dev boyutlu hamburger, dondurma, pasta gibi nesnelere Amerikan günlük yaşamına ve popüler tüketim kültürüne atıfta bulunur. 1961 yılında "The Store" ismini verdiği enstalasyonunda, tüketim malzemelerinin heykellerini renkli, sıcak, sınırları belirgin formlarda sergilemiştir. Claes Oldenburg, mağaza vitrinlerinde, reklam panolarında karşılaşılan nesnelere temel alarak, alçı ve boya ile

gerçekleriyle bire bir benzerlik gösteren yiyecek heykellerini izleyiciye sunmuştur. Bir camekan içerisinde yer alan kurabiyeler, dondurmalar, pastalar ise izleyicide büyük bir iştahı uyandırmaktadır (Eroğlu, 2021, s.72).



Görsel 27. Claes Oldenburg, " Pastry Case", 1962. (Burlap and muslin soaked in plaster, painted with enamel, metal bowls, and ceramic plates in glass-and-metal case, 52,7 x 76,5 x 37,3 cm).
Erişim: 21.11.2021 <https://www.moma.org/collection/works/81721>



Görsel 28. Judy Chicago, "Dinner Party", 1974- 1979. (Seramik, porselen, kumaş, 1463 x 1463 cm).
Erişim: 21.11.2021. <https://bit.ly/3DyRG1P>

1960'ların sonuna doğru gelindiğinde ise sanat yapan erkek zanaat yapan kadın tanımlamalarına karşı çıkan Feminist hareketin önemli sanatçılarından Judy Chicago'nun 'Dinner Party' adlı çalışması, cinsel çağrışımları içermesinin yanı sıra temelde baskı ve başarının ikircikli ilişkisine dikkat çeker (Yılmaz, 2018, 1440). Sanatçı mitoloji ve tarihten kadınlar için bir ziyafet masası hazırlar. Üçgen masanın birinci kanadını Prehistorik Dönem'den Roma İmparatorluğu'na, ikinci kısmını Hristiyanlığın doğuşundan Reformlara, üçüncü bölümünü ise Amerikan

Devrimi'nden feminizme kadar olan sürede tarihe iz bırakmış kadınlara ayırır (Uzunoğlu, 2019, s.27).

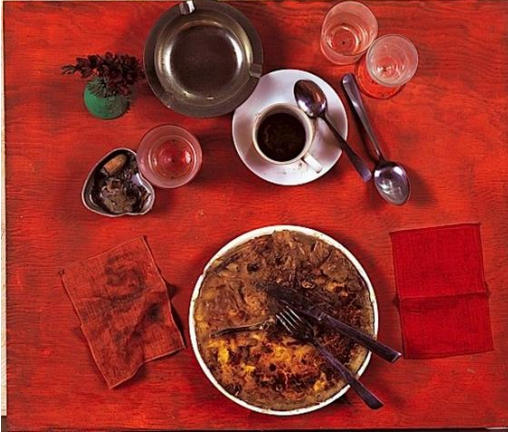


Görsel 29. Piero Manzoni, " Artist's Shit", 1961. Erişim: 21.11.2021. <https://bit.ly/3kVUXRI>

Paralel olarak 1960'ların sonunda ortaya çıkan Kavramsal Sanat'a baktığımızda da yeme- içme temalı çalışmalarla karşılaşmaktayız. Piero Manzoni'nin "Sanatçının Dışkısı" isimli çalışmasında bir popüler kültür ürününü yeme-içme pratiği özelinde farklı bir yorumla ele aldığı görülür (Yılmaz, 2018, s.1441).

1960'lı yılların en radikal sanat hareketlerinden birinin ise Fluxus olduğu belirtilmelidir. Fluxus'un sanatı, burjuva hastalıklarından kurtarma iddiası olan ve savaş sonrası ortaya çıkan Dadaizmle ortak bir ruh halini paylaştığını da söylememiz mümkündür. Fakat Fluxus Dada gibi kulüp olarak kalma düşüncesinin aksine yayılma isteği içerisindedir. Bununla beraber George Maciunas, Fluxus'un maddi kaynakların tüketimine bir dur deme isteğiyle şekillendiğini dile getirerek sanat nesnesinin işlevi olmayan, sanatçı için gelir kaynağı olsun diye alınıp satılan bir meta olmasına karşı olduğunu altını çizmektedir (Antmen, 2014, s. 204).

Yeni Gerçekçilik ve Fluxus gibi akımlarla özleştirilebilen Daniel Spoerri ise 1959 yılında yeme-içme temasının doğrudan bir ilişki içerisinde girdiği ve Dada esintilerinin hissedildiği "Eat Art" akımını kurar. Eat art, sanatta geleneksel anlayışları yıkarak bundan haz duyma düşüncesini gütmektedir. Daniel Spoerri, Andy Warhol, Joseph Beuys, Richard Lindner gibi seçtiği birçok sanatçıya çikolata, ekmek gibi besin maddelerini üretmelerini talep eder. Bütün bu nesnelere ise 1970 tarihinde Düsseldorf'ta Eat Art Galerisi'nde ve Spoerri Lonkantası'nın açılışında kimi zaman tüketilebilen kimi zaman da tüketilmeyen ürünlerin bir sanat yapıtı olarak başka bir ifadeyle "Eat Art" ürünleri olarak sergilendiği görülür (Yılmaz, 2018, s.1441).



Görsel 30. Daniel Spoerri, "Eaten by Marcel Duchamp", 1964. Erişim: 21.11.2021.

<https://bit.ly/3oMYB1g>



Görsel 31. Daniel Spoerri, "Prose Poems", 1959-60. Erişim: 21.11.2021. <https://bit.ly/3DGMjNZ>

Bütün bu incelemelerin yanı sıra yemek ve iştah kavramlarının, diğer bir sanat dalı olan sinemanın da yaratım süreçlerine etki ettiği görülür. Sinemanın ortaya çıkışından bugüne kadar yemek ve iştah kavramlarıyla ilişkilendirebileceğimiz film sahnelerinin yer aldığı veya bu kavramların filmlerin tam merkezine konumlandırıldığı belirtilmelidir. Bu doğrultuda "İştah Sineması" başlığı altında hazırladığımız bir film seçkisinde ise yemek ve iştah kavramlarının nasıl ele alındığı da görülebilmektedir.

2.2. İştah Sineması

Sinemada iştah imgeleri, ekonomik, sosyal ve siyasal dönüşümlere paralel bir biçimde değişim gösterir. Tarihte çekilen ilk sinema filminden bugüne kadar ise yemek ve mutfak metaforları, bir gösterge olarak daima kullanılmıştır. Sinemanın başlangıcı olarak kabul edilen Lumiere Kardeşler'in 1895'te çevirdiği "Baby's Dinner and Feeding the Baby" isimli filmde izleyici, bir bebeğin beslenmesine şahit olur. Diğer taraftan 1970'lerden itibaren, yemeğin filmin merkezinde yer almaya başladığı ve göstergesel işlevinin değiştiğini de söylemek mümkündür (Kanık, 2018, s.36).



Görsel 32. "Guess Who's Coming to Dinner" filminden bir kesit, 1967. Erişim: 22.11.2021.
<https://bit.ly/3r3u9Tr>

1970'ler öncesi 1967 yapımı "Guess Who's Coming to Dinner" filminde yemeğin önemli bir eylem olmasına karşın başrolde olmadığı bilinir. 1980'lerden sonra ise sinema tarihinde mutfak ve yemeğin, ana tema olarak kullanıldığı filmlerin giderek artış göstermeye başladığı da belirtilmelidir (Kanık, 2018, s.35-37).



Görsel 33. Jan de Wit, "La Grande Bouffe" Fotoğraf, 1973. (Digital on paper). Erişim: 22.11.2021.
<https://bit.ly/3cHsLgx>

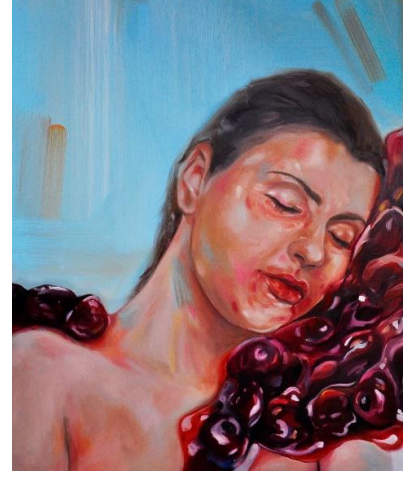
Görsel 34. Karya Gezgin, "Duyu şöleni" 2020. (Duralit üzerine yağlı boya, 48x 72 cm).

Marco Ferreri'nin 1973 yapımı "La Grande Bouffe" filminde ise yemek kavramının merkeze konumlandırıldığına ve meselenin yemek ve iştah kavramı etrafında döndüğüne şahit oluruz. Filmde tüketici topluma karşı eleştirel bir tutumla yaklaşan Marco Ferreri, hayatın ölene dek yemek yemek olarak özetlenebileceğini öne sürer. Filmde karakterlerin ise ardı ardına, kesintisiz yemek yeme eylemini devam ettirdiğini izlemekteyiz. Ayrıca İtalyan yönetmenin birbirine paralel bir şekilde yemek

yemekle cinselliği de aynı düzleme oturttuğu görülür (Tohum, 2020, <https://bit.ly/3kY5Y4C>).



Görsele 35. Karya Gezgin, "Çilekli Turta", 2020. (Duralit üzerine yağlı boya, 80x100 cm).



Görsele 36. Karya Gezgin, "Katarsis", 2021. (Duralit üzerine yağlı boya, 60x 50 cm).

Marco Ferreri'nin "La Grande Bouffe" adlı filmiyle kişisel çalışmalarımın kesiştiği nokta ise karakterlerin yaşadığı haz duygusu ve cinsel arzuları çağırarak yemek yeme pratikleridir. Filmde, karakterlerde oluşan fazla yemek yemenin verdiği fiziksel rahatsızlık, kendi çalışmalarımda yerini duygusal doygunluğa ulaşma ve rahatlama haline bırakmıştır. Bu imgeler kadın cinselliğini ve iştahını denetleyen ataerkil toplumun kısıtlamalarına bir gönderme olarak da yorumlanabilir.



Görsele 37. Karya Gezgin, "Kırmızı Defter", 2019. (Duralit üzerine yağlı boya, 29x44 cm).

Bu bağlamda gerçekleşen eserler, arzuların bütün bu sınırlandırılmalarına karşın fütursuz bir şekilde gerçekleştirilmesini ve duygusal doygunluğa ulaşmanın verdiği dinginlik halini de işaret etmektedir.



Görsele 38. Karya Gezgin, "Giz", 2019. (Kâğıt üzerine yağlı boya, 60x 49 cm).

Görsele 39. Karya Gezgin, "Mest", 2020. (Duralit üzerine yağlı boya, 41x29 cm).



Görsele 40. Karya Gezgin, "Ritüel", 2020. (Tuval üzerine yağlıboya, 53x50 cm).



Görsel 41. "The Cook, the Thief, His Wife & Her Lover", 1989. Erişim: 24.11.2021.

<https://bit.ly/3FKEM1u>

1980 sonrası dönemde ise küreselleşme bireysel olarak oldukça fazla hissedilmiştir. Neo-liberal ekonominin dünyaya olan egemenliğinin başlaması ve tüketim kültürünün daha da büyüyerek yayılması, yemeğin anlamını da değişime sokar. 1989 yapımı "The Cook, The Thief, His Wife and Her Lover" filminde Peter Greenaway, tüketim kültürünün eleştirisini yapar ve bununla birlikte filmde önceki dönemlere nazaran yemek kavramının merkeze konumlandırılarak, daha yoğun bir şekilde ele alınışına şahit oluruz. Öte yandan 1990'ların sonu ve 2000 yılıyla beraber yalnızca Amerikan yapım ya da ortak yapım ve odağında yemek olan filmlerin sayısı gittikçe artar. Paralel olarak ise Hollywood haricinde çekilen filmlerin, dünyada varlık gösterebilmek adına, yemekle küresel bir dil yaratma sürecine girdiği de görülür. Sözü edilen bu filmlerin belirgin özelliği ise yemeklerin karakterlerle ilişki içerisine girmesi ve bir karaktere dönüşmesidir. Antrparantez olarak yemeğin beslenmekten ziyade cinsellikle de ilişkilendirildiği belirtilmelidir (Kanık, 2018, s.37-38). Bu bağlamda Pedro Almodóvar'ın sinemasını örnek olarak gösterebilmekteyiz. Özellikle mutfak, Almodóvar'ın filmlerinde sıklıkla kullanılan bir mekân olarak karşımıza çıkar ve çoğu zaman ise geleneksel anlamının dışında kullanıldığı görülür. Mutfak içerisinde cinayetlerin, intikamların, cinsel fantezilerin gerçekleşmesine şahit oluruz. Ayrıca sinemasında renkleri sıklıkla kullanan Almodóvar özellikle kırmızıyı, belirgin ve canlı bir şekilde mütemadiyen kullanır.



Görsel 42. "Todo sobre mi madre", 1999. Erişim: 25.11.2021. <https://bit.ly/3CQLYHv>

Diğer taraftan filmlerinde güçlü, özgür kadın karakterlerin ön plana çıkmaktadır. Genel itibariyle yarattığı karakterler çocuk sahibi olsalar bile bekarlıklar ve ataerkil düzenin koyduğu kalıplara karşı çıkarak cinselliklerini, hayatı özgürce yaşarlar (Şensöz, 2016, s.22). Elbette ki Almodóvar sinemasında hayatlarını kendi istediği şekilde ve kalıplar dışında yaşayan karakterlerin, bu özelliklerini yemek pişirme pratiklerine ve yeme biçimlerine yansıttığı da görülür.



Görsel 43. "Madres paralelas", 2021. Erişim: 26.11.2021. <https://bit.ly/3CWna0J>

Bununla birlikte Ryan Murphy'nin yönetmenliğini yaptığı 2010 yapımı "Eat, Pray, Love" filminde ise hayatındaki sıradanlıklardan sıkılan, bohem yaşam özlemi duyan ve kendi kelimesini arayan bir kadının tinsel yolcuğunu deneyimleriz (Irmak, <http://www.filmelestirisi.com/>, 2021). Film boyunca, İtalya'nın yaşam tarzı ve iştah kabartan mutfağı gözler önüne serilmektedir. Akılda kalan en ikonik sahnelerden

birinin ise Liz Gilbert (Julia Roberts) karakterinin nasıl görüldüğünü umursamadan, iştahla ve keyifle pizza yemesidir. Bu bağlamda Ryan Muphy'nin ve Pedro Almodóvar'ın karakterleri, onların yeme- içme pratikleri, bu tez kapsamında yer alan kişisel çalışmalarla metaforik olarak ilişkilendirilir.



Görsel 44. "Eat, Pray, Love", 2010. Erişim: 25.11.2021. <https://bit.ly/32y72Gh>

Görsel 45. Karya Gezgin, "Öğle Yemeği", 2021. (Duralit üzerine yağlı boya, 41x29 cm).



Görsel 46. Karya Gezgin, "Salı", 2021. (Kâğıt üzerine sulu boya, 16x16 cm).

Görsel 47. Karya Gezgin, "Muffin", 2020. (Kâğıt üzerine sulu boya, 22x16 cm).



Görsel 48. "Inglourious Basterds", 2009. Erişim: 25.11.2021. <https://bit.ly/3cP7VMo>

Görsel 49. "Inglourious Basterds", 2009. Erişim: 24.11.2021. <https://bit.ly/3HTAkPD>

Yeme-içme ile ilgili başka bir ikonik sahne ise Quentin Tarantino'nun "Inglourious Basterds" filminde Hans Landa (Christoph Waltz) karakterinin Avusturya mutfağına ait "Strudel" tatlısını büyük bir iştahla yediği sahnedir. Fatih Akın'ın yönetmenliğini yaptığı "Soul Kitchen" filminde ise mutfak sahneleri ve yemek teması sıklıkla karşımıza çıkar ve bununla beraber bir grup insanın yaşamının bir mekân üzerinden anlatıldığı görülür. Akın'ın yuva kavramını ise "bir yerleşim yeri olarak değil bir varoluş şekli olarak aktardığı da belirtilmelidir. Bununla birlikte mekân içerisinde gelişen olaylar dizisinde müzik ve mutfakın başrol oynadığı söylenebilmektedir.



Görsel 50. Soul Kitchen, 2009. Erişim: 23.11.2021. <https://bit.ly/3HQfm4u>

Ferzan Özpetek'in yemek ve iştah temasının ön plana çıktığı filmlerinde ise yemek masası sahneleriyle sıklıkla karşılaşılır. Özpetek, yemek masasında karakterleri karşı karşıya getirerek, uzun diyaloglar içerisine sokar ve gerçekleşen bu sohbetler süresince de karakterlerin ilişkilerini güçlendirmesine ya da çatışma haline girerek bir türlü aynı sofrada oturamamasına şahit oluruz. Ayrıca filmleri içerisinde bakma hazzı yaratan bir öğe olarak iştah kabartan pastaları da kullanır. Bu noktada Ferzan Özpetek'in yemek ve haz kavramlarını başarıyla ilişkilendirdiği de görülür (Çinay ve Sezerel, 2020, s.115-116).



Görsel 51. "Karşı Pencere", 2003. Erişim: 23.11.2021. <https://bit.ly/3qYOXvc>



Görsel 52. Like Water for Chocolate, 1992. Erişim: 14.01.2022. <https://bit.ly/3sDEk0b>

Meksikalı yazar Laura Esquivel'in "Acı Çikolata" isimli romanından beyazperdeye uyarlanan, yönetmenliğini Alfonso Arau'nun yaptığı, "Like water for Chocolate" filmde de yemek ve iştah teması öne çıkmaktadır. Geleneksel bir Meksika ailesine mensup olan Tita, annesine yaşamı boyunca bakmak zorunda olduğu için

evlenememektedir. Tita'nın büyük aşkı Pedro Muzquiz ise Tita'ya yakın olabilmek için kız kardeşlerden biriyle evlenme kararı alır. Film boyunca Tita karakteri, tüm mutsuzluğunu, sevincini, tutkusunu ve aşkını, pişirdiği yemeklerle, kurduğu iştah kabartan sofralarla anlatır.



Görsel 53. "Chocolate", 2000. Erişim: 24.11.2021. <https://bit.ly/3HP5rMn>

Diğer taraftan Lasse Hallström, "Chocolate" filminde yemek, haz ve günah ilişkisine değinir. Dinler genel itibariyle yiyeceklerin haz boyutunda tüketilmesini uygun görmeyen bir anlayışa sahiptir. Filimde, hiç evlenmemiş ve bir kız çocuğu sahibi olan Vianne'nin Lasquenet' e gelerek bir dükkân kiraladığı ve hazırladığı çikolataları satmaya başladığı görülür. Geleneklerine bağlı ve aile kavramını kutsal kabul eden Lasquenet halkı için Vianne, yaşama bakış açısı ve hayat tarzı nedeniyle oldukça aykırı gelir. Çünkü Lasquenet gibi örf ve adetler ile yaşayan bir yer için aile, ataerkil sistemin temelini oluşturarak devamını sağlamaktadır. Vianne ise yaptığı çikolatalar ile zevk veren her şeyden kendini alıkoyan kasabanın iştahını uyandırarak, onları farklı arzulara çağırmaktadır (Demir, 2021, s.340-341).



Görsel 54. "Babette's Feast", 1987. Erişim: 24.11.2021. <https://bit.ly/3CZdORN>

Benzer bir hikâyeye “Babette’s Feast” filminde de rastlarız. Gabriel Axel, 1800’lü yılların Danimarka’sının dini değerlerini gözler önüne serdiği “Babette’s Feast” isimli filminde, Jutland kasabasında dini bir mezhep kurucusu rahip bir babanın ve iki kızının hayatına odaklanmıştır. Martina ve Filippa ise kendileri için mutlu olmaktan korkan, arzularını bastıran ve babalarını mutlu etmek adına dindar ve sade bir yaşamı sürdüren iki kız kardeşdir. Fakat babalarının ölümü ve akabinde Babette Hersant adında bir kadının kasabaya gelişi ile hayatları lezzetlenecektir. Babete Hersant, Martina ve Filippa’ya hizmetçilik yaparak evlerinde yaşamaya başlar ve yaşamını yitiren kız kardeşlerin rahip babalarının 100. yaş günü için bir ziyafet düzenlemeye karar verir. Aşçılıktaki tüm yeteneklerini sergileyen Babette, iştah uyandıran, ihtişamlı bir sofraya yaratmıştır. Gabriel Axel, dindar, dünyevi menfaatlerden uzak münzevi yaşama tezat bir şekilde dünyevi zevkleri, sanat ve eğlencenin insan yaşamında bıraktığı olumlu etkileri, gözler önüne serer (Karavit, 2016, <https://bit.ly/316hRyl>).



Görsel 55. Babette’s Feast ziyafet sahnesi, 1987. Erişim: 24.11.2021. <https://bit.ly/3r6y8OL>

Görsel 56. Babette’s Feast. 1987. Erişim: 24.11.2021. <https://bit.ly/3peNzIN>



Görsel 57. Karya Gezgin, “Nostalji”, 2021. (Duralit üzerine yağlı boya, 20x 30 cm).

Bununla birlikte “Chocolate” ve “Babette’s Feast” filmlerini değerlendirdiğimizde ise her iki filmde de geleneklerine bağlı yaşayan küçük bir kasabaya gelen kadın karakterlerin insanların ruhuna ve arzularına dokunduğuna şahit oluruz. Nitekim filmlerde geçen yemek sahnelerinin, lezzetli yiyecek görüntülerinin, izleyicinin duyularını tümüyle harekete geçiren bir deneyim yaşattığı da açıktır. Bu deneyimi ise benzer şekilde natürmort resminde de yaşayabileceğimiz belirtilmelidir.

2.3. Natürmort Resminde İştah İmgeleri

Natürmort, Fransızca’da doğa ve l anlamlarını içeren “nature-morte” kelimesinden gelmektedir. Kelimeden de anlaşılabildiği üzere her türlü cansız varlığı, yiyecekleri, içecekleri, gündelik yaşamdan objeleri betimleyen bir resim türü olarak tanımlanır (nay, 2015, s.71). Natrmortların ilk emarelerine ise Antik Roma’da Pompei resimlerinde rastlanmıştır. Bağımsız bir resim türü olarak Rönesans döneminin Hollanda’sında doğduğu görülür ve 17.yy’ın ortalarından itibaren resim sanatında oldukça önem kazandığı bilinmektedir (Szen ve Tanyeli, 2012, s.221).



Görsel 58. Pompei duvar resmi, M.S.1. yüzyıl. Erişim: 27.11.2021. <https://bit.ly/3nYIrmk>

Çoğunluğun Protestanlığı benimsediği 17. Yüzyıl Hollanda’sında yaşanılan sosyal, siyasi, ekonomik bir takım değişim ve dönüşümler sanatta da etkisini gösterir. Özellikle kiliselerde bulunan din temalı, İncil’den betimlemeler içeren sanat eserlerine karşı çıkan Protestanlarla birlikte, sanatın, din ile bütünleşmesinin sona

erdiği görülür (Akdeniz Ay, 2017, s.76). Diğer taraftan Hollanda'nın zenginleşmesine ve altın çağını yaşamasına sebebiyet veren gelişmelere baktığımızda ise ilk olarak deniz ticaretinden söz edilmelidir. Hollanda'nın deniz ticaretinde giderek sükse yapması ve uluslararası bir liman haline gelmesiyle büyük bir ekonomik güce sahip olduğu görülür ve paralel bir biçimde sanat alanında da başarılar ve ilklere imza atar. Bunun yanı sıra 17.yüzyılda Hollanda'da aristokrasi toplumundan burjuva toplumuna bir geçiş yaşandığı da görülür ve artık toplumsal konular, kan bağı yoluyla gelen ayrıcalıklarla değil ticari statülerle belirlenmeye başlamıştır (North, 2014, s.67). Kilise ve soyluların yerine geçen zengin orta sınıf tüccarlar, sanata yönelerek dönemin sanatçılarından pek çok eser talebinde bulunurlar. Özellikle Janr resmi olarak bilinen günlük yaşamdan sahneleri içeren, ev içi yaşama dair konuların işlendiği bu resimler ve bunun yanı sıra portreler, peyzaj çalışmaları, o dönemde büyük bir rağbet görmüştür (Farthing, 2012, s.222). Willem Claesz. Heda, Cornelis Jacobsz Delff, Pieter Claesz gibi dönemin sanatçılarının ustalıklarını gözler önüne serdiği natürmort resmi ise Hollanda burjuvazisinin tercih ettiği bir resim türüydü. Natürmort sanatçıları, tabaklar üzerinde iştah açıcı lezzetli yiyecekleri, şarap kadehlerini ve kendi zevklerine göre seçtikleri birçok objeyi istedikleri gibi kompoze etmişlerdir (Gombrich, 2020, s.328).



Görsel 59. Willem Claesz. Heda, "Still life with oysters, a rummer, a lemon and a silver bowl", 1634. (Oil on canvas, 88x 113 cm). Erişim: 28.11.2021. <https://bit.ly/311qTh7>

Görsel 60. Willem Claesz Heda, "Olives in a blue and white porcelain bowl, a roemer, wine glasses, an overturned silver tazza and a meat-pie", 1650. (Oil on panel, 50.5x 77 cm). Erişim: 28.11.2021. <https://bit.ly/316M0xE>

17.yy'da öne çıkan önemli natürmort ressamlarından biri olan Willem Claesz Heda kompozisyonlarını, günlük hayattan nesnelere ile oluşturmaktaydı. Burjuvaların sofralarında öne çıkan yiyecek ve içeceklerin, şarap kadehlerinin, güğümlerin yumuşak renk tonlarıyla incelikle işlendiği görülür. Kompozisyonun (Görsel 62) sağ tarafında bulunan soyulmuş limon kabuğu, resimde güçlü bir kontrast oluşturmuştur (Farthing, 2012, s.225). Willem Claesz. Heda'nın eserleri bizi bakma iştahına ve hazzına davet etmektedir. Richard Leppert'in da öne sürdüğü şekliyle (2009, s.71-73); maddi gerçekliğin üç boyutlu dünyasından temsilin iki boyutlu dünyasına geçildiği natürmort resminin, diğer resimlere bilakis bakılmayı beklemeden seyircinin bakışlarını uyandırdığı ve giderek artan bir bakma hazzı yaşattığı görülür. Bu hazzın beraberinde ise izleyici, adeta nesnelere dokusunu, sesini, kokusunu ve tadını da algılayabildiğini düşünür. Nitekim natürmort, izleyicinin tüm duyularını harekete geçirebilecek bir güce sahiptir. Bu doğrultuda kişisel çalışmalarla da amaçlanan iştah imgelerinin yer aldığı natürmortların, izleyiciye bakma hazzı ve çoklu duyuşsal bir deneyim yaşatabilmesidir.



Görsel 61. Karya Gezgin, "Tahayyül", 2021. (Kontrplak üzerine yağlı boya, 60x60 cm).



Görsel 62. Karya Gezin, " Perestiş", 2019. (Duralit üzerine yağlı boya, 32x48 cm).

Clara Peeters'in tereyağı, peynir, ekmek, enginar ve kiraz gibi iştah uyandıran yiyecek imgelerinin yer aldığı çalışması da Leppert'in görüşlerini de kanıtlar niteliktedir. Ayrıca çoğunluğu erkek sanatçıların oluşturduğu sanat topluluğunda Clara Peeters'in nadide kadın sanatçılardan biri olduğu da belirtilmelidir (Yaşar, 2020, <https://bit.ly/3pduj7Z>).



Görsel 63. Clara Peeters, " Still Life with Cheeses, Artichoke, and Cherries" 1625. (Oil on wood, 46,7 × 33,3 cm). Erişim: 30.11.2021. <https://bit.ly/3E8V3Ng>

Dönemin sanatçılarından Willem Kalf ise ışığın renkli bir cam tarafından yansımalarına ve kırılmasına odaklanarak renklerin, farklı dokuların birbirine kontrast ve uyum yaratmasını incelemekteydi. İran halılarını, parlak metalleri ve canlı renklerdeki yiyecekleri birbirleriyle ilişkilendirerek kompozisyonlar oluşturmuştur (Gombrich, 2020, s.328).



Görsel 64. Willem Kalf, "Still Life with Drinking-Horn", 1653. (Oil on canvas, 86x 102 cm). Erişim: 30.11. 2021. <https://bit.ly/3Enhvm5>

Ayrıca sanatçılar ıstakozu kompozisyonlarında sıklıkla resmetmişlerdir. Dönemin en pahalı deniz ürünlerinden biri olan ıstakoz, burjuvazinin sevdiği yiyecekler arasında yer almaktaydı.



Görsel 65. Jan Davidsz de Heem, " Still life with Lobster", 1643. (Oil on canvas, 79,2 x102,5 cm). Erişim: 30.11.2021. <https://bit.ly/31972fE>

Görsel 66. Jacob Foppens van Es, "Stilleben mit Hummer und Austern", (Oil on canvas, 56 x 84,5 cm). Erişim: 30.11.2021. <https://bit.ly/3xFDBxC>

Sanatçılar, burjuvanın zenginliğine, dünyevi zevklere ayna tutan natürmortlarında, aynı zamanda bu yaşamın gelip geçiciliğine de vurgu yapmaktadır. Özellikle diğer bir natürmort kategorisi olan "Vanitas" resimlerinde kum saatleri, kuru kafalar, solmuş çiçeklerle ölümün kaçınılmaz olduğu anlatılmıştır (Farting, 2012, s.225).



Görsel 67. Willem Claesz. Heda, "Still Life- Vanitas", 1628. (Oil on wood, 45,5x 69,5).

Erişim:30.11.2021. <https://bit.ly/3EbKFnT>



Görsel 68. Neal Auch, 'Still Life with Rotting Apples and Pig Organs', 2018, Photography.

Erişim:30.11.2021. <https://bit.ly/3ro4Mvv>

Görsel 69. Neal Auch, " Still Life with Pomegranate and Dead Mouse", 2018, Photography.

Erişim:30.11.2021. <https://bit.ly/3FYqEBR>

Kanadalı kavramsal fotoğraf sanatçısı Neal Auch, 17. yüzyıl vanitas resimlerinden yola çıkarak kurguladığı çalışmalarında, çürüyen çeşitli yiyeceklerle, hayvan uzuvlarıyla ve ölümlülüğü sembolize eden devrilmiş kadehlerle, seyirciyi yaşamın kırılganlığı ile yüzleştirmektedir. Bununla birlikte Neal Auch'un kompozisyonları, natürmort resminin bakma hazzını doğuran ve tüm duyuları harekete geçiren etkisine karşılık izleyicide korku, iğrenme ve iştahsızlık gibi duygular da yaratmıştır.



Görsel 70. Elif Boyner, İsimsiz (Tavşan), 2014. (Video, 17'). Erişim: 01.12.2021.
<https://bit.ly/3od3YrC>

Elif Boyner ise natürmort kelimesinin İngilizce karşılığı durağan hayat anlamını taşıyan "still life" ifadesine tezat bir biçimde "Hareketli Natürmortlar" olarak isimlendirdiği bir video serisi oluşturmuştur. Geleneksel natürmort anlayışının dışına çıktığı bu seride tavşan, bildircin, istakoz gibi hayvanlar canlı olarak ve masa üzerindeki çeşitli yiyeceklerden yerken karşımıza çıkmaktadır (Artful Living, 2016, <https://bit.ly/3EcTPQZ>).



Görsel 71. Till Rabus, " Surrealist camping lunch 2", 2010. (Oil on canvas, 200x260 cm). Erişim
01.12.2021. <https://bit.ly/2ZLk0PN>

Sürrealist bir yaklaşımla, yiyecekleri, atık nesnelere, fetiş objeleri, insan vücudunun parçalarıyla birleştirerek antropomorfik biçimlere dönüştüren Till Rabus, natürmort

çalışmalarında izleyicinin arzularını ve iştahını kamçılıyarak tüketim toplumunun zaaflarına, saplantılarına ve israfına da eleştirel bir yorum getirmektedir.



Görsel 72. Till Rabus, "Fetish Fruit", 2016. (Oil on canvas, 70x100 cm). Erişim: 01.12.2021.
<https://bit.ly/3rp8uoD>



Görsel 73. Karya Gezin, "Gece Ritüeli", 2021. (Kontoplak üzerine yağlı boya, 41x60 cm).

"Gece Ritüeli" isimli natüremort çalışması; geleneksel sofraya düzenlerine, kadın iştahının sınırlandırılmasına karşılık, kişisel yeme-içme eyleminden ve günümüzde sosyal medyanın beslenme alışkanlıkları üzerindeki etkisinden yola çıkarak ortaya

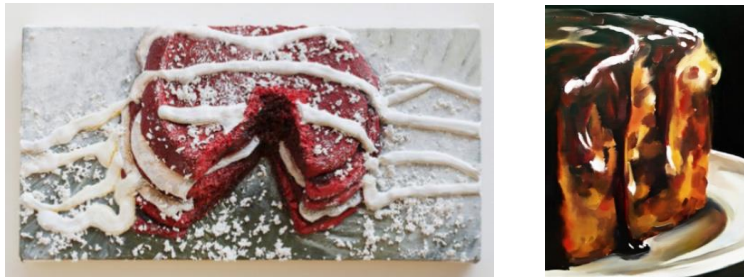
çıkmiştir. Bununla beraber sosyal medyada öne çıkan yiyecek ve içecek fotoğraflarının insan psikolojisi üzerinde bıraktığı etki, natürmort resminin izleyicide yarattığı etkiye benzerdir. Ve iştah uyandırma, bakma hazzı yaratma bağlamında ortak bir paydada buluşmaktadır.



Görsel 74. Gina Beavers, "In-n-out Burger", 2014. (Acrylic on canvas, 40,6x40,6 cm). Erişim: 05.12.2021. <https://bit.ly/3IFXYWt>

Görsel 75. Karya Gezgin, "Kahvaltı", 2021. (Kontrplak üzerine yağlı boya, 39,5x 30 cm).

Gina Beavers'ın sosyal medyada karşılaşılan "foodporn" etiketli fotoğraflardan kozmetik eğitime kadar bir konu repertuarına sahip çalışmaları ise bir yandan iştah uyandırırken diğer yandan rahatsız ederek izleyiciyi bir duygu ikilemine sokmaktadır. Boyayı kalın bir tabaka halinde kullanarak rölyef etkisi yarattığı "In-n-out Burger" ve "Red Velvet Cake" isimli çalışmalarında ise yemek fotoğraflarına açık bir gönderme yaptığı bilinir.



Görsel 76. Gina Beavers, "Red Velvet Cake", 2012. (Acrylic on canvas, 8x12cm). Erişim: 05.12.2021. <https://bit.ly/3rEKMVv>

Görsel 77. Karya Gezgin, "Acı Kahve", 2020. (Duralit üzerine yağlı boya, 37x31 cm).



Görsel 78. Karya Gezgin, "Acı-Tatlı", 2019. (Kâğıt üzerine yağlı boya, 60x50 cm).

Görsel 79. Karya Gezgin, "Yabanmersini", 2020. (Duralit üzerine yağlı boya, 29x29 cm).

Tüketici psikolojisi üzerinde büyük bir etkisi bulunan ve açık cinsel göndermeler içeren yiyecek reklamlarının ise iştahı kamçılayarak yeme arzusu uyandırdığı da belirtilmelidir (Coward, 1989, s.89). Bu kapsamda Amerikalı sanatçı Will Cotton çalışmalarında iştah uyandırma amacı ile yapılan yiyecek reklamlarına doğrudan bir gönderme yapar. Çeşitli pasta, dondurma ve şekerleme gibi tatlı imgeleriyle bir arzu nesnesine dönüşen peyzajlar yaratmaktadır.



Görsel 80. Will Cotton, "Landfill", 2012. (Oil on linen, 54x82 cm). Erişim: 05.12.2021.

<https://bit.ly/3xTYs0d>

Görsel 81. Will Cotton, "Nut House", 2012. (Oil on linen, 82 x 96 cm). Erişim: 06.12.2021.

<https://bit.ly/3ErKvZV>

Geçmişten bugüne yaşanan siyasi ve sosyal gelişmeler bağlamında yemeğin ve iştahın aldığı anlamlar dizgesinin sanatsal yaratım süreçlerine de etki ettiği görülür. Bu noktada ise özellikle iştah imgelerinin yer aldığı natürmortlar dönemlerin yeme-içme alışkanlıklarını ve iştahını belirgin bir biçimde yansıtmaktadır. Bu doğrultuda natürmortun 17. Yüzyıl Hollanda'sında ve güncel pratiklerde ele alınış biçimlerine odaklanmak, sözü edilen bu yansımanın izlenmesine de olanak sağlamıştır. Diğer taraftan izleyiciye bakma hazzı yaşatan natürmortlar tüm duyuları harekete geçiren bir deneyimi de beraberinde getirmektedir. Bu tez kapsamında yer alan çalışmalarım ise kişisel yeme-içme eylemine ve günümüz beslenme alışkanlıklarına bir ayna tutarken, kadın cinselliğini ve iştahını denetleyen ataerkil toplumun kısıtlamalarına, geleneksel sofr düzenlerine de bir gönderme yapmaktadır. Buna paralel olarak ise iştah imgeleriyle kompoze ettiğim çalışmalarım, izleyiciyi, iştahını ve bütün duyularını harekete geçireceği bir deneyime de davet etmektedir.

SONUÇ

Araştırmalar ve analizler göstermektedir ki; yemek, fizyolojik bir ihtiyaç olmasının yanı sıra haz güdüsüyle ve iştah olgusuyla da birebir ilişkilidir. İştah belirli bir yiyeceğe duyulan yoğun arzudur ve bu arzu, coğrafi, kültürel bağlamda çeşitlilik gösterir. Yemek ve iştah kavramları her ne kadar klasik sosyoloji metinlerinde yaşamı sürdürme amacı olarak düşünülse de sadece beslenme pratikleri açısından değil, aynı zamanda sosyo-kültürel bir olgu olarak da incelenmesi gerekmektedir. İnsanlığın varoluşundan bu yana toplumun kültür ögesi haline gelen yemeğin ve buna bağlı olarak iştahın oluşumunda, toplumsal yapı ve farklılıklar etkin bir rol oynamıştır. Bu oluşum ise sosyal gelişim süreçlerinin dinamikleri ile şekillenmiştir. İlk etapta Prehistorik dönemde hayatta kalmak ile doğrudan ilişkilendirilen yemeğin ve buna bağlı olarak iştah olgusunun tarihsel süreç içerisinde, özellikle uygarlıkların oluşmaya başlamasıyla birlikte anlamının değişmeye başladığı ve kültürel bir nitelik kazandığı görülür. Bununla beraber yemek ve iştah olgusunun, yaşanan sosyal ve siyasi gelişmeler eksenindeki bu şekilleniği ise şüphesiz sanatta da yansımalarını bulmuştur.

Bu bağlamda tez çalışmasında yemeğin karın doyurmanın ötesine taşınarak anlamının nasıl değiştiği, iştah kavramıyla olan ilintisi sosyal teoriler üzerinden incelenerek sanatsal yaratım süreçlerindeki yansımaları ele alınmıştır. Bu noktada Stephen Mennell'in öne sürdüğü gıda evrimi teorisinin dönemlerinde yaşanan önemli tarihsel dönemeçlerin, gelişmelerin sanat pratiklerine nasıl yansıdığı araştırılarak yemek ve iştah kavramının sanat eserlerinde nasıl ele alındığına ve bununla beraber özellikle iştah imgelerinin yer aldığı natürmortların izleyici üzerindeki etkisine odaklanılmıştır. Leppert'in öne sürdüğü gibi natürmort, bakma hazzı ve iştahı yaşatarak izleyicinin tüm duyularını harekete geçirebilecek bir güce sahiptir.

Bu tez kapsamında kişisel yeme-içme alışkanlıkları ve iştah merkeze konularak bir yaratma süreci deneyimlenmiştir. Kuşkusuz algıda seçicilik çevreyi yeme alışkanlıkları konusunda gözlemeyi ve bu gözlemler neticesinde kişisel deneyimlere benzer alışkanlıkların olduğunu göstermiştir. Gerek kişisel gerekse de gözlemlere dayanan tez süreci ortaya bir dizi yemek imgesi çıkartmıştır. Bu resimlerin çoğunda,

yemek imgeleri karşısında büyülenme, haz duyma, iştaha kapılma gibi çoklu duyusal deneyim ortaya çıkmıştır. Sanatın en kadim konularından biri olan natürmort çağlar içinde değişim göstermiş olmakla beraber, hala en temelde sahip olma ve iştah duyma hislerini tetiklediği söylenebilmektedir. Bu noktada, bu tezin temel kazanımlarından birinin sanatın en temel konusu olan natürmorta çağdaş bir perspektiften yaklaşmanın nasıl mümkün olabileceği konusunda sorular sordurması olmuştur.

KAYNAKLAR

Aeroplastics. Erişim:01.12.2021. <https://www.aeroplastics.net/artists/59-till-rabus/overview/>

Akdeniz Ay, Defne. (2017). 17. Yüzyıl Hollanda Resim Sanatında Yiyecek-İçecek Öğeleri: Portre, Tür ve Ölüdoğa Sanatından Örneklerle. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5/1. s.76-95.

Akdeniz, Defne. (2017). *Resim Sanatında Gastronomi*. Ankara: Gece Kitaplığı.

Akdeniz, Defne. Turan, Habibe. Başaran, Güliz. (2020). Orta Çağ Sonrasında Avrupa'da Resim Sanatı. İlgül Kaya Zenbilci (Ed.). *Sanatta Tema: Yemek*, s.117-159. İstanbul: Hiperyayın.

Akın, Galip. Balıkçı, Esra. (2018). Anadolu'nun Gizemli İmparatorluğu Hititlerde Beslenme ve Mutfak Kültürü, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 6/Special issue3, s.275-284. Erişim: 30.09.2021. https://www.jotags.org/2018/vol6_special_issue3_article21.pdf

Aksoy, Mustafa. Üner, Emir Hilmi. (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, Vol/Cilt: 3, No/Sayı: 6, s.1-17. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/284901>

Akurgal, Ekrem. (2014). *Anadolu Uygarlıkları*. Ankara: Phoenix Yayınevi.

Alparslan, Meltem. (2010). Anadolu Uygarlıklar Tarihi: Kültürel Miras ve Turizm Açık Öğretim Programı, *İstanbul Üniversitesi Açık ve Uzaktan Eğitim Fakültesi*. Erişim: 30.09.2021. http://auzefkitap.istanbul.edu.tr/kitap/kulturelmiras_ao/anadoluuygtar.pdf

Antmen Ahu. (2014). *20. Yüzyıl Batı Sanatında Akımlar*. İstanbul: Sel yayıncılık.

Artful Living. Erişim:01.12.2021. <https://www.artfulliving.com.tr/sanat/ironinin-keskin-gucunden-nasibini-alan-naturmort-i-5092>

Artun, Ali. (2013). *Sanat Manifestoları*. İstanbul: İletişim Yayınları.

Avcıkurt, Cevdet. Sarıoğlan, Mehmet. (2019). Gastronomi Sosyolojisine Genel Bakış. Cevdet Avcıkurt, Mehmet Sarıoğlan (Ed.). *Gastronomi Olgusuna Sosyolojik Bakış*, s.1-16. Ankara: Detay Yayıncılık.

Avrupa Sineması. Erişim: 24.11.2021. <http://www.avrupasinemasi.com/2016/08/10/babettes-feast/>

Aydın, Handan. (2013). Uygarlık Tarihi. Taciser Sivas (Ed.). *Dünyanın Oluşumu ve Tarih Öncesi Çağlar*, s.2-25. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Açıköğretim Fakültesi Yayını.

Başaran, Anıl. (2017). Sınıf Kavramının Kökeni ve Politik Ekonomik bir Mukayese. *Politik Ekonomik Kuram*, Cilt 1, s. 214-237, <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/331791>

Berik, Nermin. Kahraman, Dilek. (2009). Asma Yaprağında Sardalya Balığı. *II. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu*, s. 212-215. Van

Beşirli, Hayati. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor*, s.159-169. Erişim: 07.03.2021. <https://www.millifolklor.com/PdfViewer.aspx?Sayi=87&Sayfa=156>

Beşirli, Hayati. (2011). Türk Kültüründe Güç, İktidar, İtaat ve Sadakatin Yemek Sembolizmi Esasında Değerlendirilmesi. *Türk Kültürü ve Hacı Bektaş Veli Araştırma Dergisi*, s.139-152. Erişim: 05.09.2021. <https://hbvdergisi.hacibayram.edu.tr/index.php/TKHBVD/article/view/639>

Beşirli, Hayati. (2017). *Yemek Sosyolojisi: Yiyeceklere ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Phoenix Yayınevi.

Bloom, Paul. (2012). *Hazzın Bilimi* (A. Birsen, Çev.). İstanbul: Alfa Yayınları.

Bober, Phyllis Pray. (2014). *Antikçağ ve Orta Çağ'da Sanat, Kültür ve Mutfak*. (Ü. Tansel, Çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Brandlife. Erişim: 20.11.2021. <http://www.brandlifemag.com/salvador-daliden-surrealizm-kokulu-yemekler/>

Cowan, Brian. (2008). Yeni Dünyalar, Yeni Tatlar, Rönesans'tan Sonra Yemek Modaları. Paul Freedman (Ed.). *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s.197-231. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Coward, Rosalind. (1989). *Kadınlık Arzuları*. (A. Türker, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları

Çetinkaya, Neslihan. (2020). Tarih Öncesi Çağlarda Yemek Kültürü. Neslihan Çetinkaya (Ed.). *Yemek Kültür ve Toplum*, s.27-51. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

Çiğ, Muazzez İlimiye. (2020). *Uygarlığın Kökeni Sümerliler-2*. İstanbul: Kaynak Yayınları.

Çırac, Hatice. 1995. *Ekspresyonizm ve Munch*. Yüksek Lisans Tezi. Marmara Üniversitesi, İstanbul.

Demir, Ümit. (2021). Toplumun Direnen Kaleleri ve Değişim Rüzgârları: Çikolata Filmi Örneğiyle. *ODÜ Sosyal Bilimler Araştırmaları Dergisi*. s. 336-345.

Deveci, Bilal. (2020). Kültür ve Yemek Kültürü. Neslihan Çetinkaya (Ed.). *Yemek Kültür ve Toplum*, s.1-25. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

Deveci, Bilal. Türkmen, Serkan. Avcıkurt, Cevdet. (2013). Kırsal Turizm ile Gastronomi Turizmi İlişkisi: Bigadiç Örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, s.29-34. Erişim: 05.09.2021. https://www.researchgate.net/publication/322581168_Kırsal_Turizm_Ile_Gastronomi_Turizmi_Iliskisi_Bigadic_Ornegi

Dial M for Movie. Erişim: 22.11.2021. <https://dialmformovie.net/2020/06/06/la-grande-bouffe-hazmetmesi-zor-mideye-tas-gibi-oturan-bir-film/>

Durukan, Arzu. (2020). Sanat ve Yemek Kùltürü. Neslihan Çetinkaya (Ed.). *Yemek Kùltür ve Toplum*, s.215-242. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.

Düzgün, Ertuğrul. Özkaya, Fügen Durlu. (2015). Mezopotamya'dan Günümüze Mutfak Kùltürü. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3/1, s. 41-47. Erişim: 18.03.2021.

https://www.jotags.org/Articles/2015_vol3_issue1/2015_vol3_issue1_article4.pdf

Encyclopedia. Erişim: 23.08.2021. <https://www.encyclopedia.com/sports-and-everyday-life/food-and-drink/food-and-cooking/app+etite>

Erden, Ayşegül. Temür, Bora. (2019). Ziyafet Ritüelinin Toplumsal Konum Kazanımındaki Etkisi Üzerine Bir Değerlendirme. Çiğdem Atakuman (Ed.). *Arkeoloji'de Ritüel ve Toplum Tematik Arkeoloji Serisi 5*, s.177-190. İstanbul: Ege Üniversitesi. Erişim: 23.09.2021.

https://www.academia.edu/35280303/Ziyafet_Rit%C3%BCelinin_Toplumsal_Konum_Kazan%C4%B1m%C4%B1ndaki_Etkisi_%C3%9Czerine_Bir_De%C4%9Ferlendirme_Tematik_Arkeoloji_Serisi_5_

Erhat, Azra. (1996). *Mitoloji Sözlüğü*. İstanbul: Remzi Kitabevi

Eroğlu, Seda. (2021). *On Yenilikçiyle Pop Art*. İstanbul: Destek Yayınları.

Farthing, Stephen. (2012). *Sanatın Tüm Öyküsü*. (G. Aldoğan, F. Candil Çulcu, Çev.). İstanbul: Hayalperest Yayınevi.

Film Loverss. Erişim: 25.11.2021. <https://filmloverss.com/79-altin-kure-odulleri-adaylari-aciklandi/>

Film Loverss. Erişim: 25.11.2021. <https://filmloverss.com/pedro-almodovar-filmlerinde-bir-ozgurlesme-alani-olarak-mutfak/>

Filmeleştiris.com. Erişim: 25.11.2021. <http://www.filmelestirisi.com/elestiri/ye-dua-et-sev>

Gayret, Tuğba. (2020). Tüketim Kültürünün Baş Ögesi: Yemek. İlgül Kaya Zenbilci (Ed.). *Sanatta Tema: Yemek*, s.267-286. İstanbul: Hiperyayın.

Gomrich, E.H. (2019). *Sanatın Öyküsü*. (E. Erduran, Ö.Erduran, Çev.). İstanbul: Remzi Kitabevi.

Grimm, Veronika. (2008). Şölen ve Perhiz, Orta Çağ Avrupa'sında Yemek ve Damak Tadı Antik Yunan ve Roma Dünyasının Damak Tatları. Paul Freedman (Ed.). *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s.62-97. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Gül, Muammer. (2009). *Orta Çağ Avrupa Tarihi*. İstanbul: Bilge Kültür Sanat.

Gürhan, Nazife. (2017). Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme, *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*. Erişim: 18.03.2021. <http://www.itobiad.com/tr/pub/issue/28774/315633>

Gürsoy, Deniz. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayınları.

Gürsoy, Deniz. (2019). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayınları.

Işın, Priscilla Mary. (2021). *Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Kanık, İlkay. (2018). *Gastro Sinema*. İstanbul: Alfa.

Kaptan Bazıyar, Cemile. (2016). *Mitoloji ve Çağdaş Sanat*. *Sanat ve Tasarım Dergisi*. Cilt 0 Sayı 18, s. 113-130. <https://dergipark.org.tr/tr/pub/sanatvetasarim/issue/40193/478512>

Khan Academy. Erişim: 05.10.2021. <https://tr.khanacademy.org/humanities/ancient-art-civilizations/greek-art/greek-pottery/v/exekias-dionysos-kylix>

Khan Academy. Erişim: 19.03.2021. <https://tr.khanacademy.org/humanities/world-history/world-history-beginnings/ancient-egypt-hittites/a/egypt-article>

Khan Academy. Erişim: 23.10.2021. <https://www.khanacademy.org/humanities/world-history/medieval-times/european-middle-ages-and-serfdom/v/overview-of-the-middle-ages?v=H5ZJujqa0YQ>

Khan Academy. Erişim: 27.12.2021. [http://www.khanacademy.org.tr/sosyal-bilimler-ve-sanat/sanat-tarihi-/avrupa'da-sanat-\(1300-1600\)/%C4%B0talya'da-ronesans-ve-sonrasi:-1500'ler/leonardonun-son-aksam-yemegi-the-last-supper\)-tablosu/8537](http://www.khanacademy.org.tr/sosyal-bilimler-ve-sanat/sanat-tarihi-/avrupa'da-sanat-(1300-1600)/%C4%B0talya'da-ronesans-ve-sonrasi:-1500'ler/leonardonun-son-aksam-yemegi-the-last-supper)-tablosu/8537)

Klingsöhr-Leroy, Cathrin. (2006). *Gerçeküstüçülük*. (M.T. Yalım, Çev.). İstanbul: Taschen Yayınevi.

Leppert, Richard. (2009). *Sanatta Anlamanın Görüntüsü*. (İ. Türkmen, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Macqueen, J. G. (2018). *Hititler ve Hitit Çağında Anadolu* (E. Davutoğlu, Çev.). Ankara: Arkadaş Yayınevi.

Mennell, Stephan. (1987). On the Civilizing of Appetite. *Theory, Culture & Society*. Volume 4, issue 2-3, s.373-403. <https://journals.sagepub.com/doi/10.1177/026327687004002011>

MoMA. Erişim: 05.12.2021. <https://www.moma.org/calendar/exhibitions/5034>

Montanari, Massimo. (2018). *Kıtlık ve Bolluk, Avrupa'da Yemeğin Tarihi*. (M. Önen, B. H. Çoban, Çev.). Ankara: Nika Yayınevi.

Montanari, Massimo. (2018). *Kıtlık ve Bolluk: Avrupa'da Yemeğin Tarihi* (M. Önen, B. Hinginar Çoban, Çev.). Ankara: Nika Yayınevi

National Gallery of Art. Erişim: 16.02.2021. <https://www.nga.gov/collection/art-object-page.95659.html>

Norbert, Elias. (2004). *Uygarlık Süreci*. (E. Ateşman, Çev.). İstanbul: İletişim Yayınları.

North, Michael. (2014). *Hollanda, Altın Çağı'nda Sanat ve Ticaret*. (T. U. Belge, Çev.). İstanbul: İletişim Yayınları.

Ntv, Erişim:23.11.2021. <https://www.ntv.com.tr/turkiye/akindan-cok-lezzetli-bir-film-daha,21HpLo5090SM6aFIKKsB1g>

Ntv, Erişim: 23.11.2021. <https://www.ntv.com.tr/turkiye/akindan-cok-lezzetli-bir-film-daha,21HpLo5090SM6aFIKKsB1g>

Outram, Alan K. (2008). Avcı Toplayıcı İnsanlar ve İlk Çiftçiler. Paul Freedman (Ed.). *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s.35-61. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Özbek, Metin. (2020). *Beslenme Kültürü ve İnsan*. Ankara: İmge Kitabevi.

Özgören Kınlı, İrem (2020). Stephen Mennell'in yemek sosyolojisine katkıları. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40, s.419-441. <https://doi.org/10.26650/SJ.2020.40.1.0002>

Özlem, Doğan. (2012). *Kültür Bilimleri ve Kültür Felsefesi*. İstanbul: Notos Kitap Yayınevi.

Raff, Katharine. (2011). The Roman Banquet. *Metropolitan Museum of Art*. Erişim: 30.03.2021. https://www.metmuseum.org/toah/hd/banq/hd_banq.htm

Russell, Bertrand. (2020). *Batı Felsefesi Tarihi Cilt 1*. (A.Fethi,Çev.). İstanbul: Alfa Yayıncılık.

Samancı Aydın, M. (2019). *Sanat için Yemek, Yemek İçin Sanat*. Sanatta Yeterlik Tezi. Hacettepe Üniversitesi, Ankara.

Sevin, Veli. (2019). *Anadolu Arkeolojisi*. İstanbul: Der Kitabevi.

Sezerel, Hakan. Çınay, Hasan Hüseyin. (2020). Ferzan Özpetek Filmlerinde Gösterge Olarak Yemek: Mine Vaganti/Serseri Mayınlar Üzerine Bir İnceleme. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. s.111-136.

Sözen, Metin. Tanyeli, Uğur. (2012). *Sanat Kavram ve Terimleri Sözlüğü*. İstanbul: Remzi Kitabevi

Süzen, Hatice. (2018). MODERN BATI SANAT AKIMLARININ GÜNCEL SANATA KATKILARI. *Uluslararası Beşeri ve Sosyal Bilimler İnceleme Dergisi*, Sayı 18 Cilt 13, s. 20-30, <https://dergipark.org.tr/tr/pub/ihssr/issue/33650/413868>

Şahingöz Akar, Semra. Akbulut, Burcu Ayşenur. Örgün, Emrah. (2015). Hititler Döneminde Beslenme ve Mutfak Kültürü, *III. Uluslararası Halk Kültürü Sempozyumu*, s.389-395. Erişim: 30.09.2021. https://www.academia.edu/19228610/H%C4%B0T%C4%B0TLER_D%C3%96NEM%C4%B0NDE_BESLENME_VE_MUTFAK_K%C3%9CLT%C3%96R%C3%96

Şavkay, Tuğrul. (2000), *Osmanlı Mutfağı*. İstanbul: Şekerbank Yayınları.

Şensöz, Ali Deniz. (2016). Pedro Almodovar: Melez Renkler. *Altyazı Dergisi*. Sayı, 165, İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi

Tanilli, Server. (1988). *Yüzyılların Gerçeği ve Mirası İnsanlık Tarihine Giriş: İlk Çağ*. İstanbul: Say Yayınları.

Tanilli, Server. (2019). *Yüzyılların Gerçeği ve Mirası VI.Cilt*. İstanbul: İş bankası yayınları.

The Phoblographer. Erişim: 30.11.2021. <https://www.thephoblographer.com/2019/04/13/neal-auch-memento-mori-styled-in-17th-century-dutch-still-life/>

Türkiye Tasarım Vakti. Erişim:25.11.2021. <https://turkiyetasarimvakfi.org/tr/blog/8-bir-zamanlar-anadoluda-mekan>

Uhri, Ahmet. (2021). *Ateşin Kültür Tarihi, Tarih Öncesinden İlk Çağlara*. İzmir: Sakin Kitap.

Uzunoğlu, Meryem. (2019). Yapıbozumcu Çağdaş Sanat Pratikleri. *Sanat, Tasarım ve Bilim Dergisi*, sayı 21, s. 21-31. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/628783>

Ünal, Ahmet. (2007). *Anadolu'nun En Eski Yemekleri: Hititler ve Çağdaş Topumlarda Mutfak Kültürü*. İstanbul: Homer Kitabevi.

Ünay, Seniha. (2015). Bugün Natürmort. *İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi*. Cilt/Vol. 1 Sayı/No.1, s.71-78. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/89599>

Wannart. Erişim: 28.11.2021. <https://wannart.com/icerik/8425-hollandanin-altin-cagi-ve-naturmortlar>

Wannart. Erişim:11.11.2021. <https://wannart.com/icerik/8305-keyifli-bir-bulusma-tekne-gezisinde-ogle-yemegi>

Woolgar, C.M. (2008). Şölen ve Perhiz, Orta Çağ Avrupa'sında Yemek ve Damak Tadı. Paul Freedman (Ed.). *Yemek Damak Tadının Tarihi*, s.163-195. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Yenal, Zafer. Neoskola: Erişim: 14.12.2021. <https://www.neoskola.com/egitimler/gastronomi-tarihi>

Yılmaz, Muzaffer. (2018). 18. Yüzyıldan Günümüze Batı Sanatında Yeme-İçme Kültürü. *Turkish Studies* sayı 18, Cilt 13, s.1431-1464.

ETİK BEYANI

Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, Tez/Sanat Çalışması Raporu Yazım Yönergesi'ne uygun olarak hazırladığım bu Tez/Sanat Çalışması Raporunda,

- Tez/Sanat Çalışması Raporu içindeki bütün bilgi ve belgeleri akademik kurallar çerçevesinde elde ettiğimi,
- görsel, işitsel ve yazılı bütün bilgi ve sonuçları bilimsel ahlak kurallarına uygun olarak sunduğumu,
- başkalarının eserlerinden yararlanılması durumunda ilgili eserlere bilimsel normlara uygun olarak atıfta bulunduğumu,
- atıfta bulunduğum eserlerin bütününe kaynak olarak gösterdiğimi,
- kullanılan verilerde herhangi bir tahrifat yapmadığımı,
- bu Tez/Sanat Çalışması Raporunun herhangi bir bölümünü bu üniversitede veya başka bir üniversitede başka bir Tez/Sanat Çalışması Raporu çalışması olarak sunmadığımı

beyan ederim.

09/03/2022

Karya GEZGİN

**Yüksek Lisans/Sanatta Yeterlik/Doktora
Tezi/Sanat Çalışması Raporu Orijinallik Raporu**

HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ
Güzel Sanatlar Enstitüsü

Tez/Sanat Çalışması Raporu Başlığı: İŞTAH İMGELERİ

Yukarıda başlığı verilen Tez/Sanat Çalışması Raporumun tamamı aşağıdaki filtreler kullanılarak Turnitin adlı intihal programı aracılığı ile Tez Danışmanım tarafından kontrol edilmiştir. Kontrol sonucunda aşağıdaki veriler elde edilmiştir:

Raporlama Tarihi	Sayfa Sayısı	Karakter Sayısı	Savunma Tarihi	Benzerlik Oranı (%)	Gönderim Numarası
09.03.2022	68	69650	17.02.2022	3	1780428689

Uygulanan filtreler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar dâhil
3. 5 kelimedenden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Tez/Sanat Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Uygulama Esasları'nı inceledim ve çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim. (09/03/2022)

KARYA GEZGİN

Öğrenci No: N19138521

Anasanat/Anabilim Dalı: Resim Anasanat Dalı

Yüksek Lisans	Sanatta Yeterlik	Doktora	Bütünleşik Doktora
X			

DANIŞMAN ONAYI

UYGUNDUR.

Prof. Necla RÜZGAR

**Master's/Proficiency in Art/PhD
Thesis/ Art Work Report Originality Report**

HACETTEPE UNIVERSITY
Institute of Fine Arts

Title: APPETITE IMAGES

The whole thesis/art work report is checked by my supervisor, using Turnitin plagiarism detection software taking into consideration the below mentioned filtering options. According to the originality report, obtained data are as follows.

Date Submitted	Page Count	Character Count	Date of Thesis Defence	Similarity Index (%)	Submission ID
09.03.2022	68	69650	17.02.2022	3	1780428689

Filtering options applied are:

1. Bibliographyexcluded
2. Quotesincluded
3. Match size up to 5 words excluded

I declare that I have carefully read the Hacettepe University Institute of Fine Arts Guidelines for Obtaining and Using Thesis Originality Reports; that my thesis does not include any formof plagiarism; that in any future detection of possible infringement of the regulations, I accept all legal responsibility; and that all the information I have provided is correct to the best of my knowledge. I respectfully submit this for approval. (09/03/2022)

KARYA GEZGİN

Student No.: N19138521

Department: Painting

Master's	Proficiency in Art	PhD	Joint Phd
X			

SUPERVISOR APPROVAL

APPROVED

Prof. Necla RÜZGAR

YAYIMLAMA VE FİKRİ MÜLKİYET HAKLARI BEYANI

Enstitü tarafından onaylanan lisansüstü tezimin/raporumun tamamını veya herhangi bir kısmını, basılı (kâğıt) ve elektronik formatta arşivleme ve aşağıda verilen koşullarla kullanıma açma iznini Hacettepe Üniversitesi'ne verdiğimi bildiririm. Bu izinle Üniversite'ye verilen kullanım hakları dışındaki tüm fikrî mülkiyet haklarım bende kalacak, tezimin/raporumun tamamının ya da bir bölümünün gelecekteki çalışmalara (makale, kitap, lisans ve patent vb.) kullanım hakları bana ait olacaktır.

Tezin/Sanat Çalışması Raporunun kendi orijinal çalışmam olduğunu, başkalarının haklarını ihlal etmediğimi ve tezimin/sanat çalışması raporunun tek yetkili sahibi olduğumu beyan ve taahhüt ederim. Tezimde/sanat çalışması raporumda yer alan, telif hakkı bulunan ve sahiplerinden yazılı izin alınarak kullanılması zorunlu metinleri yazılı izin alınarak kullandığımı ve istenildiğinde suretlerini Üniversite'ye teslim etmeyi taahhüt ederim. **Yükseköğretim Kurulu tarafından yayınlanan Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge*** kapsamında tezim/sanat çalışması raporum aşağıda belirtilen haricinde YÖK Ulusal Tez Merkezi/ H.Ü. Kütüphaneleri Açık Erişim Sisteminde erişime açılır.

- Enstitü/ Fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren... yıl ertelenmiştir. (1)
- Enstitü/ Fakülte yönetim kurulu kararı ile tezimin erişime açılması mezuniyet tarihimden itibaren ... ay ertelenmiştir. (2)
- Tezimle ilgili gizlilik kararı verilmiştir. (3)

09/03/2022

Karya GEZGİN

*Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda Toplanması Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge

- (1) Madde 6.1. Lisansüstü teze ilgili patent başvurusu yapılması veya patent alma sürecinin devam etmesi durumunda, tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulu iki yıl süre ile tezin erişime açılmasının ertelenmesine karar verebilir.
- (2) Madde 6.2. Yeni teknik, materyal ve metotların kullanıldığı, henüz makaleye dönüşmemiş veya patent gibi yöntemlerle korunmasını ş ve internetten paylaşılması durumunda 3. şahıslara veya kurumlara haksız kazanç imkanı oluşturabilecek bilgi ve bulguları içeren tezler hakkında tez danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulunun gerekçeli kararı ile altı ayı aşmamak üzere tezin erişime açılması engellenebilir.
- (3) Madde 7.1. Ulusal çıkarılan veya güvenliği ilgilendiren, emniyet, istihbarat, savunma ve güvenlik, sağlık vb. konulara ilişkin lisansüstü tezlerle ilgili gizlilik kararı, tezin yapıldığı kurum tarafından verilir. Kurum ve kuruluşlarla yapılan işbirliği protokolü çerçevesinde hazırlanan lisansüstü teziere ilişkin gizlilik kararı ise, ilgili kurum ve kuruluşun önerisi ile enstitü veya fakültenin uygun görüşü üzerine üniversite yönetim kurulu tarafından verilir. Gizlilik kararı verilen tezler Yükseköğretim Kuruluna bildirilir.

Madde 7.2. Gizlilik kararı verilen tezler gizlilik süresince enstitü veya fakülte tarafından gizlilik kuralları çerçevesinde muhafaza edilir, gizlilik kararının kaldırılması halinde Tez Otomasyon Sistemine yüklenir.

Tez Danışmanının önerisi ve enstitü anabilim dalının uygun görüşü üzerine enstitü veya fakülte yönetim kurulu tarafından karar verilir.