



Bir Sanat Tekniği Olan “Trompe L'oeil'in”, Gastronomi Alanında Uygulanabilirliği (The Applicability of Trompe L'oeil, an Art Technique, in The Field of Gastronomy)

* Hilal ÖZ ^a



^a Hatay Mustafa Kemal University, School of Tourism Management and Hotel Management, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Hatay/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 10.07.2023

Kabul Tarihi: 08.02.2024

Anahtar Kelimeler

Trompe l'oeil

Gastronomi

Sanat

Estetik

Öz

"Trompe l'oeil," Fransızca kökenli bir terim olup kelime anlamıyla "göz kandırma" ifadesine denk gelir. Sanatta kullanılan bu teknik, özel bir görsel ilüzyonu amaçlayarak izleyiciyi yanıltma amacı güder. Genellikle resim ve heykel sanatlarında kullanılan bu teknik, sanatçıların perspektif, renk ve gölgelendirme gibi unsurları ustalıkla kullanarak, izleyicinin gözünü aldatarak sanat eserindeki nesnelerin gerçekmiş gibi algılanmasını sağlar. Trompe l'oeil, görsel bir yanılsama yaratma hedefi taşıdığı için sanat eserlerine derinlik ve gerçeklik katma potansiyeline sahiptir. Gastronomide de bu teknik, yemek sunumlarında ve yiyeceklerin estetik olarak çekici bir şekilde sergilenmesinde kullanılır. Şefler, yemeklerin lezzeti yanında görsel çekiciliğini de artırmak amacıyla trompe l'oeil tekniğini kullanabilirler. Pastacılık gibi alanlarda, şefler çikolata, meyve veya diğer malzemeleri kullanarak yiyecekleri resmetme veya farklı bir şekilde sunma konusunda trompe l'oeil tekniğini uygulayabilirler. Bu da, gastronomide yaratıcılığın ve estetiğin vurgulanmasına katkı sağlar. Bu araştırmanın amacı, trompe l'oeil tekniğinin ne olduğunu ve gastronomi alanındaki örnek çalışmaları, literatür taraması yoluyla derlemektir. Bu tekniğin yiyecek ve içecek işletmelerinde kullanımının artması ve tüketim esnasında bireylere eşsiz bir deneyim sunması, aynı zamanda sanatsal kavram olarak gastronomi alanına güncel bir araştırma konusu sağlaması açısından önem arz etmektedir. Bu bağlamda çalışmanın alan yazına katkı sağlayacağı öngörülmektedir.

Keywords

Trompe l'oeil

Gastronomy

Art

Aesthetic

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

"Trompe l'oeil," a term of French origin, translates literally to "deceive the eye." This technique used in art aims to deceive the viewer by creating a special visual illusion. Often employed in painting and sculpture, artists skillfully utilize perspective, color, and shading to trick the viewer's eye into perceiving objects in the artwork as real. Trompe l'oeil, by aiming to create a visual deception, has the potential to add depth and realism to artworks. In gastronomy, this technique is also used in the presentation of meals and the aesthetically pleasing display of food. Chefs may employ the trompe l'oeil technique to enhance the visual appeal of dishes alongside their taste. In fields such as pastry making, chefs can apply trompe l'oeil by using chocolate, fruit, or other ingredients to depict or present food in a different manner. This contributes to highlighting creativity and aesthetics in gastronomy. The purpose of this research is to compile, through a literature review, what trompe l'oeil technique entails and examples of its application in the field of gastronomy. The increasing use of this technique in food and beverage establishments, offering individuals a unique experience during consumption, and its relevance as a contemporary research topic in the artistic concept of gastronomy underscore its significance. In this context, it is anticipated that the study will contribute to the existing literature in the field.

* Sorumlu Yazar

E-posta: hilal.oz@mku.edu.tr (H. Öz)

DOI: 10.21325/jotags.2024.1371