



Gastronominin Sanatsal Kimliğinin Estetik Üzerinden İncelenmesi (Research on the Artistic Identity of Gastronomy Through Aesthetic)

Setenay SİPAHİ^a, *Sema EKİNCEK^b, Hakan YILMAZ^b

^a Erciyes University, Faculty of Fine Arts, Department of Ceramics and Glass Design, Kayseri/ Turkey

^b Anadolu University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Eskişehir/ Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim

Tarihi:07.07.2017

Kabul Tarihi:20.09.2017

Anahtar Kelimeler

Gastronomi

Sanat

Estetik

İdealizm

Pragmatizm

Keywords

Gastronomy

Art

Aesthetics

Idealism

Pragmatism

Öz

İnsanoğlu, tarihin ilk evrelerinde sadece fizyolojik ihtiyaçlarını karşılayabilmek için beslenmiş, ardından edindiği tecrübeler neticesinde lezzetin ve görselliğin, keyif/haz verici bir yanı olduğunu gözlemlemiştir. Zamanla "güzel"i ortaya koyma çabasıyla hazırlanan yemekler, mutfak uygulamalarını da bir sanat olgusu haline getirmiştir. Çoşkulanım ya da keyif/haz veren duyguların incelenmesi ile ilgili bir disiplin ve sanatın temel değerlerinden biri olan estetik, gastronominin sanatsal kimliğinin incelenmesinde önemli bir kılavuzdur. Yapılan çalışmada, gastronomi ve mutfak uygulamalarının sanat olarak değerlendirip değerlendirilemeyeceği, araştırma sorusu olarak ele alınmış, disiplinlerarası bir çalışma alanı olan gastronominin, sanat ile olan ilişkisi sorgulanmıştır. Yapılan değerlendirme, farklı estetik bakış açılarının farklı sonuçlar ortaya koyduğunu göstermektedir. İdealist estetik anlayışına göre gastronominin kısmen sanat olarak kabul edilebileceği görülmüştür. Bu anlayışa göre sanat, tıpkı bilim gibi insanın diğer etkinliklerinden ayrı tutulur. Sanattan pratik yönde bir şeyler beklemek, sanat dışı bir tavırla ilişkilendirilir. Öte yandan pragmatist estetik anlayışına göre gastronomi, sanat olarak kabul edilebilir. Nitekim estetiği bilimin karşısına koymayan ve onu daha kapsamlı inceleyen bu anlayışa göre sanat, estetik deneyim ifadesi ile açıklanabilmekte ve gastronomi sanat olarak kabul edilebilmektedir.

Abstract

In the first stages of history, mankind has been nourished only to meet its physiological needs, and then observes that taste and visuality are a pleasure side of the experience. In time, the dishes prepared with the effort of putting out "nice" made the kitchen applications an art. Aesthetics, one of the basic values of art and discipline, is an important guide in the study of the artistic identity of gastronomy. In the study, the relationship between gastronomy and art, which is an interdisciplinary study area, which is considered as a research question that gastronomy and kitchen applications can not be evaluated as art, has been questioned. The evaluation made reveals that different aesthetic points of view reveal different results. According to the idealistic aesthetic sense, gastronomy can be seen as part of art. According to this understanding, art, like science, is kept separate from other activities of man. Expecting something in practice from the arts is associated with a non-artistic attitude. On the other hand, according to pragmatist aesthetics, gastronomy can be regarded as art. As a matter of fact, according to this understanding which does not put the aesthetic against science and examines it more extensively, art can be explained with the expression of aesthetic experience and it can be accepted as gastronomic art.

* Sorumlu Yazar.

E-posta: semaekincek@anadolu.edu.tr (S. Ekincek),

GİRİŞ

Gastronomi, yemeğin topraktan sofraya hazır hale gelme sürecinde; sağlık bilimlerinden teknolojiye, fen bilimlerinden beşeri ve sosyal bilimlere kadar pek çok farklı disiplinle ilişkisi olan bir bilim dalıdır. Gastronominin kesiştiği bir diğer disiplin de sanattır. Lezzetin ve görselliğin estetik boyutunun keşfi, yemek sisteminde güzeli ortaya koyma çabasının giderek önem kazanmasını sağlamış, bunun sonucu olarak da gastronomi, sanat ile ilişkili bir alan haline gelmiştir.

Günümüzde pek çok düşünür sanatı, estetiğin pratik bir ifadesi olarak görmektedir. Estetik, sanat felsefesini de içine alan daha geniş bir araştırma alanı olarak kabul edilmektedir. Bu bağlamda sanatın temel taşlarından birisi olan estetik, duyulur algının sağladığı bilgi ile ilişkili bir bilim ya da bize hoş gelen, haz veren duygu hallerinin incelendiği bir disiplin (Özer, 2013) olarak tanımlanmaktadır.

Gastronomi (mutfak sanatı) terimi ilk olarak Fransız hukukçu ve şair Joseph Berchoux tarafından, “*Gastronomi, ya da Tarladan Sofraya İnsan*” (1801) adlı eserinde kullanılmıştır. Bu kullanımdaki anlamı güzel ve nitelikli yemek yeme sanatıdır (Tez, 2015). Benzer bir tanıma göre gastronomi, yiyecek ve içeceklerin tüm özelliklerinin ayrıntılı bir biçimde anlaşılması, edinilen bilginin uygulanması ve geliştirilmesi gibi çalışmalarını kapsayan, bilimsel ve sanatsal bir disiplindir (Deveci, Türkmen ve Avcıkurt, 2013). Öte yandan, Davis ve McBride (2008:2) mutfak uygulamalarını, “*heykel sanatı ya da dans gibi, kültürün ifade ediliş yöntemlerinden biri*” olarak görmektedir. Baysal ve Küçükaskan'a göre (2007) canlıların en temel gereksinimlerinden olan beslenme davranışının, insanoğlu tarafından sanata dönüştürülmesi çabası, gastronomidir.

Tanımlamalardan da anlaşılacağı üzere, alanın bilimsel yönüne olduğu kadar, sanatsal yönüne de vurgu yapılmış, hatta bazı tanımlarda gastronomi yalnızca sanat ile ifade edilmiştir. Günümüzde hemen her kavramın arkasında boy gösteren “sanat terimi, birlikte kullanıldığı gastronomi ve mutfak uygulamalarını da sanata dönüştürmekte midir?” Bu soruyu yanıtlayabilmek için çalışmada; güzel, çirkin, hoş, iğrenç gibi kavramlar; “sanat, sanatçı ve alımlayıcı (algılayan/tüketen) üçgeni” ile sanatın ne olduğunu sorgulayan “estetik felsefesi” üzerinde durulmuştur.

Çalışmanın amacı doğrultusunda; sanat felsefesi ile gastronomi ve sanat tarihi konularında alanyazın taraması yapılmış; estetik ve güzel kavramları çerçevesinde probleme yanıt aranmıştır. Doğrudan bir karşılaştırma ve değerlendirmenin yapılmadığı çalışmanın ilk bölümünde idealist estetik, ikinci bölümünde ise pragmatist estetik açıklanarak gastronominin sanat olarak kabul edilip edilemeyeceği tartışılmıştır.

İDEALİST ESTETİK

Antik Çağ'da Platon'la başlayan idealist estetik anlayışı Ortaçağ'da devam ettirilmiş, Aydınlanma Çağı'nda Hegel ile zirveye ulaşmış, 20. Yüzyılda ise Croce ile temsil edilmiştir. Platon ile yayılan idealist estetik anlayışı, yüzyıllar boyunca farklı şekillerde birçok düşünür tarafından desteklenmiştir.

Antik ve Orta Çağ'da İdealist Estetik

İlk insan, doğada gördüklerinin benzerini yaparak doğa üzerinde sınırsız bir üstünlük kurabileceğini düşünmüş, sanatın temelleri, bu ilke doğrultusunda atılmıştır. Bu bağlamda ilk insandan, Antik Çağ ve Orta Çağ'a kadar

insanoğlunun düşünce tarzında çok fazla bir değişim olmamış olacak ki, dönemin sanat felsefesinde güzellik; ideal olan, iyi olan ve hakikat ile özdeş bir değer iken, sanatın işlevi, bu değerler ışığında devletin ve dinin arzuladığı ahlaklı, erdemli ve bilge insan prototipi oluşturmaktır.

Günümüze ulaşan yazılı kaynaklarda belirtildiği üzere, sanatla ilgili ilk kuram, "Güzellik nedir?" sorusunu felsefi anlamda yanıtlayan Platon tarafından geliştirilmiştir. Platon gerçekliğin "idealar dünyasında" olduğunu, Dünya'daki görüngülerin idealar dünyasının birer yansıması olduğunu söyler ve güzellik anlayışını bu gerçeklik üzerine temellendirir. Sanatı "Mimesis" kavramı ile açıklayan Platon'a göre, zanaatkârın/sanatçının ürettiği, dünyaya yansıyan görüngülerin taklidi, kopyası ya da benzeridir. Platon yararlı olanın güzel iken, zararlı olanın çirkin olduğunu söyler. Bodei' nin (2008) aktardığı üzere, Platon çöp tenekesini faydalı olduğu için güzel bulur, ancak ağır bir kalkan hoş olsa da, taşınamayacak kadar ağır ise fayda sağlamadığı için güzel sayılamaz.

Aristoteles'in "hangi gerçekliğin, nasıl yansıtacağı" konusunda ki fikirleri farklılaşsa da, güzellik anlayışı, Platon ile benzeşir. Aristoteles'in sanat anlayışında taklit farklı bir anlam kazanır ve gerçekleşebilir olan sanatın odak noktasında bulunur (Yetişken, 2012). Aristoteles, sanatın seçici olması ve özü yansıtması gerektiğini söylemektedir. Bu nedenle güzel nesne, kolay algılanabilen nesne olmalıdır. Bu ancak doğru bir orantı ile yakalanabilir. Platon'a göre güzel; ölçü ve uyumun, Aristoteles'e göre ise, büyüklüğün ve düzenin bileşimidir (Bozkurt, 1992).

Antik Çağ'ın sanat ve estetik anlayışı yorumlandığında, sanatın, bağımsız bir yaratma ve estetik haz alma eylemlerinden uzak olduğu söylenebilir. Ortaçağ'da bu tutum özünü kaybetmemiş, hatta geliştirilerek devam ettirilmiştir. Ortaçağ felsefesi teolojik bir anlayışa dayanır. Bu nedenle güzellik anlayışının dinin hâkimiyeti altında şekillendiğine dair bir söylem iddialı olmayacaktır. Dönemin estetik tutumu, Skolâstik düşüncenin etkisiyle gelişim gösterdiğinden, iki farklı estetik yaklaşım dikkat çeker ve sanatta ideal "oran" ile "ışık" tasvirleri ön plana çıkar. Özetle, Orta Çağ, sanat ve estetik anlayışları tanrı inancı doğrultusunda biçimlendiğinden, sanatın işlevi dinin istediği "iyi" olgusunu yansıtmak ve sanat yoluyla erdemli insan profili oluşturmaktır.

Antik ve Orta Çağ İdealist Estetiğine Göre Gastronomi

Ele alınan sanat ve estetik anlayışlarından yola çıkılarak, mutfak uygulamalarının sanat olup olmadığı üzerine bir değerlendirme yapılacak olduğunda, öncelikle Shiner'in "Sanatın İcadı" (2004) adlı eseri hatırlanmalıdır. Eserde, sık sık 18. yüzyıldan önce, sanatçı ve zanaatkâr terimleri arasında herhangi bir ayrımın söz konusu olmadığı, hatta bu terimlerin birbirlerinin yerine kullanıldığı dile getirilmektedir. O halde, bahsi geçen zaman diliminde sanat gibi bir disiplinden söz edilemeyeceği gibi, yapılan uygulamaların hemen hemen hepsinin sanat/zanaat ayrımı gözetmeksizin; ustalık, beceri, zarafet ve hüner gerektiren faaliyetler olduğu söylenebilir. Aynı şekilde, henüz gastronominin bir bilim, mutfakta yapılan uygulamaların ise sanat alanı olarak görülmediği bir dönemde, kuşkusuz aşçı/şef arasında da bir ayrım gözetilemez. Bu nedenle, mutfakta faaliyet gösteren ve yaptıkları iş tam olarak; ustalık, beceri, zarafet, hüner gerektiren bireyler, bir tür sanatçı/zanaatkâr olarak addedilebilir.

Hatırlanacağı üzere dönemin sanatçısından/zanaatkârından beklenen, güzelliğin; iyi, ideal ve gerçek ile yansıtılmasıdır. Bu nedenle, burada tartışılması gereken husus, bir aşçının/şefin, alımlayıcıda yukarıda bahsedildiği

gibi bir güzellik algısı uyandırıp uyandırmadığıdır. Besinlerin temel işlevi insanı doyurmaktır. Bu eylem faydalı olduğundan iyidir. O halde gıda ürünlerinin güzeli iyi bir şekilde yansıttığı sonucuna varılabilir.

"İdeal bir gıda ürünü nasıl olabilir?" sorusunun yanıtı ise iki farklı yönden incelenebilir. Bunlardan ilki, din ve devletin tekeline göre idealize edilen, başka bir deyişle din ve devlet tarafından uygun bulunan mutfak uygulamalarıdır. Orta Çağ'ın tanrı odaklı yaşam biçimi, etkisini elbette yemek kültüründe de hissettirmiştir. Örneğin, Hıristiyanların, Paskalyadan önceki 40 iş günü tuttıkları oruç sürecince ve Cuma günleri et yemesi yasaktır (Gürsoy, 2014). Diğer yandan Musevilik inancına göre, et yenmeden önce içindeki kan temizlenmeli, et ile süt ve süt ürünleri ne pişirilirken, ne de tüketilirken asla birbiri ile karıştırılmamalıdır (Tez, 2015).

İkinci ölçüt olarak "oran"; bütünün parçaları arasında gözlemlenen, uyum açısından en yetkin boyutların yakalanmaya çalışıldığı bir diğer ideal yaklaşımdır. Örneğin; Leonardo Da Vinci'nin anatomi üzerinde yaptığı araştırmalar sonucunda resmettiği "Vitruvius Adamı" idealize insan vücudunu temsil eden altın oranı simgelemektedir. Bu dönemde gerçekleştirilen mutfak uygulamalarında da tüm yemeklerin; renklerine, yapısına (doku), şekline (biçim) ve düzenlenişine dikkat edilerek mükemmel bir oran yakalanmaya çalışıldığı saptanmıştır (Coelho, 2009). Tabak sunumlarında; renk, kıvam, ebat ve biçimlerin dengesinin, birincil derecede önem taşıdığı bilinmektedir. Bununla birlikte ağır, hafif; tatlı, ekşi ve baharatlı ile servis edilerek, konuklarda lezzetli bir deneyim, baskın olmayan bir hoşluk yaratmak amaçlanmıştır.

Gastronomi açısından tartışılması gereken bir başka konu da, Aristoteles'in "Katarsis" (sağalma, boşalma) kuramıdır. Kurama göre, eser karşısında yaşanan ruhunu doyurma, bir takım duyguları giderme ve ardından gelen hoşnutluk hali, alımlayıcının yalnız sanat eseri ile girdiği ilişki sonucunda tecrübe edilebileceği, soyut bir deneyimdir. Sanat eserlerinin tarih ve anlamlarla daha fazla bağlantıları olduğundan yiyeceklerden daha fazla söyleyecek sözleri vardır. Sanat; yiyecekleri ve yemek yeme eylemini, yiyeceklerin sanatı betimlediğinden çok daha derin bir biçimde betimler. Buna karşılık olarak yiyecekler, güzel sanatlar disiplinlerine kıyasla; dışların çürümesine, alerjilere ve bir takım sağlık sorunlarına sebep olmak, beslemek, açlığı doyurmak gibi, insanların daha somut deneyimler elde etmesini sağlar (Kaplan, 2012).

"Katarsis" üzerinden yapılan bu değerlendirme, güzel sanatlar uygulamalarını mutfak uygulamalarından ayırt etmek için yeterli olabileceği gibi, tüm karşılaştırmalar konuyu daha tartışmalı bir boyuta da taşıyabilir.

Son olarak üzerinde durulacak bir diğer konu ise, "Mimesis" teorisidir. Burada sorumuz "Aşçı/şef neyin benzerini/taklidini/kopyasını yapmaktadır?" olmalıdır. Eğer sanatçının/zanaatkârın yaptığı yansımanın yansımasıysa, "Acaba bir aşçı/şef yansımanın, yansımasının yansımasını mı üretmektedir?" başka bir ifadeyle, "Gastronomi, sanatın gerçekliğini mi taklit etmektedir?" Diğer taraftan gastronomi, tıpkı sanat gibi yansımanın yansımasını yaparak doğayı taklit ediyor da olabilir.

Linden, McClements ve Ubbink'in (2008) ve Shiner'in (2004) çalışmalarından hareketle, bugün ki kullanımıyla aslında gastronominin de, tıpkı sanat gibi hemen hemen iki yüz yıllık geçmişi olan bir Avrupa icadı olduğu söylenebilir. 18. yüzyılda gastronominin güzel ve nitelikli yeme sanatı olarak tanımlanmasının yanı sıra bilimsel yanına da vurgu yapıldığı görülmektedir. 1739'da Paris'te yayımlanan *Gifts of Comus* adlı gastronomi kitabında modern aşçılık kimyagerliğe benzetilmiş ve tam anlamıyla bilimsel bir çalışma gerektirdiği vurgulanmıştır (Tez,

2015). Gıda özelliklerini anlamada bilimsel metodun önemine vurgu yapan bir diğer kişi 17. yüzyılda (1783) Lavoisier olmuş ve bundan yarım yüzyıl sonra da Brillat Savarin (1825) tarafından gastronomi alanı “tat alma bilimi” olarak tanımlamıştır (Linden, McClements ve Ubbink, 2008).

Tıpkı sanatın akımları olduğu gibi gastronominin de akımları bulunmaktadır. Bunlardan biri de moleküler gastronomidir. Moleküler gastronomi, Nicholas Kurti ve Herve This tarafından, yiyeceklerin dönüşümleri ve bu aşamadaki kimyasal olayları içeren bir bilim dalı olarak açıklanmaktadır (This, 2005). Diğer bir tanımla moleküler gastronomi, “*gıdaların üzerinde kimyasal deneyler yaparak elde edilen farklı lezzet ve aromaları bir tabakta birleştirme sanatı*”dır (Tez, 2015: 105).

Disiplinlerarası bir yaklaşım gerektiren moleküler gastronominin, en dikkat çeken öğelerden birisi kuşkusuz, alımlayıcıyı görüntü ve tat açısından şaşkınlığa uğratan sunum biçimleridir. Burada işaret edilmek istenen nokta, farklı bir bakış açısıyla ele alındığında moleküler gastronominin, aynı zamanda bir sanat alanı olarak da değerlendirilebileceği ve kimi uygulamalarda aşçıların/şeflerin yansımanın yansımını yaparak doğayı taklit ettiği varsayımdır. Konuya ilişkin en iyi örnek, Youtube üzerinden "moleküler gastronomi" araması yapıldığında karşılaşılan "*Molecular Gastronomy: Powdered Ice Cream inside Candy Strawberry*" isimli videodur (Youtube, 2016).

Şu noktada sanat üzerine değerlendirmelerini, eser üzerinden yapan Rus biçimcilerinin hatırlanması fayda sağlayacaktır. 19. yüzyılda yazınsallığın ne olduğu sorusuna yanıt arayan Rus Biçimcileri, cevabı "Ostranenie" kavramıyla açıklamışlardır. İngilizce'ye "Defamiliarization" olarak çevrilen bu kelime Türkçede "Alışkanlığı Kıırma" biçiminde kullanılmaktadır (Moran, 1999). Rus biçimcilere göre, etrafımızda olup bitene ve gördüklerimize zamanla alışırız, fakat sanat alışkanlıklarımızı kırarak dünyayı yeniden görmemizi ve algılamamızı sağlar. Bu sebeple, sanat eserinin yapması gereken, gerçekliği yansıtmak değil, alışkanlıklarımızı sarsarak gerçekliği farklı bir biçimde algılatmak olmalıdır. Kesin olan şudur ki, moleküler gastronomi sadece doğayı taklit eden bir sanat biçimi olarak değil, aynı zamanda alışkanlıkları kıran ve onların değiştirilmesine ön ayak olan güncel bir sanat biçimi olarak da yorumlanabilecek önemli bir araştırma konusudur.

Şu ana kadar söz edilen Antik ve Orta Çağ sanat anlayışı, bugün "Yansıma Kuramları" başlığı altında da değerlendirilmektedir. Bu kuram kapsamında mutfakta gerçekleştirilen uygulamalar, dönemin sanat anlayışından beklenen ölçütlere göre ele alınmış ve sonuç olarak gastronominin "Katarsis" kuramını karşılamasa da sanat olarak değerlendirilebileceği düşünülmüştür. Öte yandan, Yansıma Kuramlarının 21. yüzyıl sanat anlayışına göre, iyi bir kuram olmadığı düşünülebileceğinden, Hipergerçekçilik akımından söz etmek fayda sağlayacaktır.

1970'li yılların başında öncü örneklerine resim sanatında rastladığımız, bugün ise etkisini her disiplinde hissettiren hipergerçekçi sanatçılar; eserlerindeki ayrıntı titizliği ve gerçeklikle yarışma çabalarıyla dikkatleri çekmektedirler. Hipergerçekçi sanatçıların, sanatsal eylemi yalnızca bir el becerisine indirgedikleri gerekçesiyle acımasızca eleştirildiği, öbür taraftan eserlerinin milyon dolarlara satıldığı günümüzde, şüphesiz sanatın ne olduğu kestirilememektedir. Bu nedenle, Yansıma Kuramları olarak ele alınan, taklide/benzetmeye dayalı sanat anlayışının, bugün katıyetle geçerliliğinin olmadığını söylemek belki de yanlış olacaktır. Gastronomi disiplinde

de izlenebilen hipergerçekçi tavır, etkisini özellikle; şeker hamuru, tereyağı, çikolata... vb. malzemelerle şekillendirilen heykellerde göstermektedir.

Aydınlanma Çağı ve Sonrasında İdealist Estetik

Yeniçağ 'da yaşanan Rönesans ve Reform hareketlerinin ardından, 17. yüzyılda başlayıp 18. yüzyılda doruk noktasına ulaşan; bilime, akla ve mantığa dayalı dünya görüşü Batı toplumlarında Aydınlanma Çağı olarak tanımlanan tarihsel bir dönemi ifade etmektedir.

Dönemin filozoflarından Baumgarten (1714-1762), "güzel" in estetik yönüne değinmesi ve ilk defa "Aesthetica" (estetik) adı altında bir araştırma gerçekleştirmesi açısından önem taşımaktadır (Yetişken, 1998). "*Yunanca, aisthesis/aisthanesthai kelimelerinden gelen estetik, duygu/duyum ya da duymak/algılamak gibi anlamlar taşır*" (Ergün: 2010, 1). Eski Yunanca, "aisthesis" (Arat, 1996) "duyulur algı" ifadesi ise, estetik kavramının ve güzellik tasarısının kökenidir.

Estetiğin bir bilim dalı olarak bağımsızlığına kavuşması Kant (1724-1804) ile gerçekleşir. Kant "güzel" i, beğeni yargısının dört mantıksal yargı biçimi olan; nitelik, nicelik, bağıntı ve ereklilik kavramlarıyla analiz eder. Bu analiz biçimi; "estetik obje" hakkında varılan güzel yargısının nasıl oluştuğunu, varılan yargının herkes için geçerli olup olmadığını ve estetik bilginin nasıl bir bilgi olduğunu araştırmaktadır.

Kant'ın güzele dair çözümlerinin bilinmesi; yeni estetik dünya tasarımını, sanatın ve sanatçının özerkliğini, sanatın iyi ve ahlak kuralları ile bağdaştırılamayacağını, yaratım sürecinde yetenekten çok yaratıcılığın önem taşıdığını, Romantizm ve modern biçimcilik gibi sanat akımlarının tarihsel ve felsefi dayanak noktalarını anlamak açısından önemlidir.

Kant estetiği kavramlar üzerine inşa edilmişken, modern dönem estetiğinin bir başka belirleyicisi olan, Hegel estetiği (1770-1831), sanat nesnesi üzerine inşa edilmiştir. Hegel akla uygun olanın gerçek, gerçek olanın ise akla uygun olduğunu belirtir (Dinçer, 2006). Bu ifadeye, özneye nesnenin bir ve düşünülür olan duyularda bulunduğunu belirtir. Copleston'a göre (1990) kusursuz bir sanat eserinde düşünsel içerik ile duyulur olan arasındaki bu müthiş ten uyumu, iki ögenin iç içe geçerek bir olmasından kaynaklanır. Hegel estetiğinde aşkın bir anlam kazanan güzel, karşımıza sonsuzluk, özgürlük olarak çıkar (Timuçin, 2008). Güzel, sanata ait duyusal bir betimlemedir. Ancak Hegel'e göre; koku, tat ve dokunma gibi duyuların hoş bulduğu hisler, sanatın tanıdığı güzel kapsamında yer almaz.

Hegel'in ardından estetik teorisi farklı bir bakış açısı kazanmış; estetik güzelin bilimi olduğu gibi, güzel sanatların felsefesi olarak da kabul edilmiştir. Aydınlanma döneminde farklı görüşlere sahip bütün idealist felsefecilerin bulunduğu ortak nokta; güzelin sadece olgu olarak değerlendirilmesi gerektiği üzerinedir. Bu durum 19. yüzyıl ve sonrasında, güzelin bağımsızlaşmasını; yaratıcılık, sezgi, deneyim gibi kavramların da sanat alanı içerisinde yer bulmasını sağlamıştır.

Croce, (1866-1952) bilgiyi sezgisel ve mantıksal olmak üzere ikiye ayırır. Sezgisel bilgi bireyseldir ve imge üretir, mantıksal bilgi ise tümeldir, kavram üretir. Croce, Aydınlanma Çağı filozofları gibi, sanatın "Mimesis" olduğu düşüncesini kabul etmez. Ona göre, sanat güzelliği madde üzerinden algılandığından maddeye dayanır, ama

aslında o, tinsel bir ifadedir. Bu nedenle Croce, sanat güzelliğini doğa güzelliğinden üstün tutmaktadır (Tunalı, 2008). Sanat; fizik, ahlak, felsefe, tarih, doğa bilimi, matematik değildir ve yarar, zevk, neşe, iyilik gibi pratik eylem biçimleri ile karıştırılmamalıdır (Cömert, 2008).

Aydınlanma Çağı ve Sonrası İdealist Estetiğine Göre Gastronomi

Kuşkusuz açlık, irademiz dışında vücudumuzun gereksinimlerinden kaynaklanan, zorunlu bir yönelim ve tüketime bağlı bir istek durumudur. Bu durumu dikkate alan Kant, lezzeti estetik açıdan değerlendirirken, tüketime bağlı ekonomik koşulların üzerinde durmuş, yoksullar ve açlar gibi seçim lüksüne sahip olmayan kişilerin, lezzete dayalı estetik bir deneyim yaşama olasılıklarının bulunmadığını belirtmiştir. Ona göre, lezzet ile ilişkilendirilmiş estetik, değersiz ve kötüdür. İnsanın hayatını idame ettirebilmesi için beslenmesi, yani beslenmeye olan bağımlılığı, yararlı bir zorunluluk- olduğundan özgürlüğün önünde bir engeldir. (Formis, 2014).

Kant, önümüze sunulan bir yemeği hiçbir beklenti, karşılık ve yeme isteği duymaksızın, salt bir seyrediliş nesnesi olarak izlememizin ve estetik bir doyum yaşamamızın olanaksız olduğunu belirtmemiştir. Ancak, bu tarz bir ifade onun estetik anlayışı ile oldukça paralellik taşımaktadır. Gastronomi bir bilim olarak ele alındığında öncelikli hedefi, insanın beslenme ihtiyacını karşılamaktır. Alımlayıcının da en basit amacı ise, önüne sunulan gıdayı tüketerek karnını doyurmak ve yaşamını idame ettirmektir. Fakat günümüz dünyasında gastronomi; yalnızca bir bilim olarak değil, lezzetleri ortaya çıkardığı kadar görseelliği de ön plana alan bir sanat alanı olarak da düşünüldüğünden, 21. yüzyılın postmodern kültüründe, Kant'ın lezzete ilişkin değerlendirmeleri yetersiz ya da basit bulunabilir. Çünkü bugün, mutfakta gerçekleştirilen uygulamalar salt güzellik adına yapılabilmekte, bir şefin, tasarımcının ya da sanatçının elinde biçimlendirilmiş yenilebilir malzeme, tüketim nesnesi olmaktan çıkıp sadece seyrediliş nesnesi olarak, sanat objesine dönüşebilmektedir.

Kant hoş ile güzel yargılarını ayırırken "hoş"un öznel bir yargı, "güzel" in ise evrenselleşebilen bir yargı olduğunu belirtir. Örneğin; İspanyol yemeği "Paella"yı tadanlardan kimisi, yemeğin lezzetini hoş bulurken kimisi nahos bulabilir. Kuşkusuz bu tarz yargılar kişisel beğeni ve kültürle ilişkilidir. O halde Kant'ın "hoş" yargısının öznel olduğuna ilişkin söyleminde haklı olduğu görülmektedir. Ancak Kant'ın güzel yargısına yönelik evrenselleşme ve tümelleşme söylemi tartışılmaya değer bir konudur. Örneğin Çinliler, yeme içme sanatına ilişkin konularda kimseyi kendilerinden yana çekmeye çalışmaz. Bilirler ki; kültürlerine derinlemesine girmemiş kişiler, mutfaklarının en iyisi de sunulsa, ondaki güzellik duyusuna erişemeyeceklerdir (Bober, 2003). Nitekim zengin Türk yemek kültürü, Çin mutfağı ile mukayese edildiğinde bir Türk'ün, en iyi Çin yemeğini dahi kolay kolay beğenmeyeceği tahmin edilebilir. Öte yandan, aynı kültürdeki insanların bile yeme alışkanlıklarının aynı olduğu söylenemez. Bu durum statü, cinsiyet, dinsel mezheplere göre farklılık göstermektedir (Tez, 2015).

Hegel'in ise, farklı sebeplerden de olsa Kant ile aynı görüşleri benimsediği ve yiyecekleri estetik açıdan değersizleştirdiği görülür. Ona göre yeme eylemi, tadı alınan besinin yok edilmesi, parçalanması ya da tahrip edilmesidir (Formis, 2014). Bu parçalanış, eserin içsel değerlerinden olan; sonsuzluk ve evrensellik gibi niteliklerin kaybolmasına sebep olduğundan, yiyeceklerin sanat eseri olarak değerlendirmesi imkânsızdır. O sanatı yalnızca, görme ve duyma duyuları ile algılanan bir dünya olarak tanımlar.

Ayrıca Hegel'e göre, vücudun hafızası sanat eserinin; kurumsallaşması, muhafaza edilmesi ve arşivlenmesi için iyi bir yer değildir. (Formis, 2014). Ne var ki, yeme eylemi, vücutta bir hafıza barındırabilir. Vücudun hafızası, tekrar tekrar harekete geçebileceği gibi, dönüşüme ve yenilenme sürecine girebilir (Kitchen Creates, 2016). Bu açıdan Hegel'in bakış açısı yoruma açıktır.

Croce ise açık bir ifadeyle yarar, zevk, neşe, iyilik gibi pratik eylem biçimlerinin asla sanat ile ilişkilendirilemeyeceğini ve bilim ile sanatın bir olmadığını belirtmiştir. Croce'nin düşüncelerinden hareket edildiğinde, gastronomi yalnızca bilimdir.

Aydınlanma Çağı'ndan günümüze kadar yaşanan gelişmeler; sanat, sanatçı, sanat eseri, alımlayıcı gibi kavramların doğmasında ve sanatın bugünkü kimliğine kavuşmasında aktif rol oynamıştır. Hemen hemen 19. yüzyıla kadar sadece genel/sözcük anlamıyla kullanılan "sanat" 19. yüzyıldan sonra yeni bir anlam kazanmış, sadece "güzel sanatlar"ı niteleyen özel bir alan olarak ortaya çıkmıştır. Erinç'e (2009) göre sanat, bir duygunun/fikrin estetik kaygı ile yaratıcı bir şekilde aktarımı, aktarım yöntemleri ve araç gereçleri olup sanat süreci aşağıdaki şekil ile temsil edilir.



Şekil 1. Sanatın Temel Öğeleri

Kaynak: Erinç, 2009

Sanat kavramının temel öğeleri (Şekil 1) gastronomi kapsamında değerlendirildiğinde, "sanat eseri" olgusunun tanımlanamadığı ve bu nedenle gastronominin sanat olarak değerlendirilemeyeceği düşünülebilir. Gerçekten de yeme eylemi, Hegel'in de bahsettiği gibi bir yok etmedir ve bu eylemin sonucunda ne sanat eserinin evrenselliğinden ne de sonsuzluğundan bahsedilebilir. Erinç'e (2009) göre bir objenin "dolaysız yollarla" sanat eseri sıfatı kazanması için; antika kavramına, çağdaş-çağcıl sanat kuramlarına ve sanat tarihine uygun bir değer taşıması gerekmektedir. Bu teoriye göre, mutfakta gerçekleştirilen pratiklerin birinci ve ikinci koşulu karşılamadığı görülebilir. Üçüncü koşul ise, tartışmaya değer bulunduğu için, pragmatist estetik anlayışı içerisinde yeniden değerlendirilecektir.

Sonuç olarak, Aydınlanma Çağı ve sonrası İdealist estetik anlayışına göre, gastronominin sanat olarak değerlendirilemeyeceği görülmüştür.

PRAGMATİST ESTETİK

James'in öncülük ettiği, Dewey tarafından sistemli hale getirilen ve Shusterman sayesinde günümüze ulaşan pragmatist estetik, idealist estetik üzerine inşa edilmiş olmasına rağmen, ondan daha kapsayıcı bir tavır sergiler.

Aydınlanma Çağı ve Sonrasında Pragmatist Estetik

Pragmatist estetiğin öncüsü olarak kabul edilen James (1842-1910) estetiğin insan psikolojisine dayalı, algı ile ilişkili bir problem olduğunu belirtir ve onu pratik ve bilişsel ilgileri kapsayan somatik (bedeni) deneyimler ile de ilişkilendirir. James, estetiği birincil ve ikincil keyifler ile açıklamaktadır. Birincil keyifler zihinsel süreçlerden oluşur. İkincil keyifler ise zihinsel süreçler sonucunda bedenin gösterdiği tepkilerdir. James, keyif alınan güzellik karşısında; gözlerin dolması, için ürpermesi, sıcak basması, göğüste sancı hissedilmesi gibi bedensel tepkilerin, estetik deneyimin parçası olduğunu söyler (Yıldırım, 2013).

Ona göre, sanat eserlerinin verdiği keyfin pratik boyutunda özellikle ikincil zevkler büyük bir rol oynar. Çünkü birincil keyifler, büyük ölçüde ikincil zevkler tarafından zenginleşir (Suckiel, 2005). James estetiği; pratiğe dayalı deneyimle ilişkilendirirken, onu somatik ve iştah açıcı olanla da bağdaştırmış, yüksek ve popüler kültürü bir araya getirerek, sanatı hayatın içine dâhil etmeye çalışmıştır.

Bir diğer filozof Dewey (1859-1952) estetik ve sanat hakkındaki görüşlerini *Art as Experience* "Deneyim Olarak Sanat" adlı yapıtında kapsamlı olarak dile getirmiştir. Dewey estetiği, insanın doğal ihtiyaç ve eylemleri üzerine temellendirir. Dewey'in sanatın bir deneyim/yaşantı olduğuna dair düşünceleri, sanat ile yaşamın ortak nitelikler, belli estetik değerler paylaştığı iddiası üzerine şekillenir (Formis, 2014).

Pragmatist estetsiyen Shusterman'a (1946-...) göre, tüm sanat eserlerini kapsayan bir sanat tanımı olanaksızdır. Böyle bir tanım bugün yapılmış olsa bile, gelecekteki sanatın bu tanımların sınırları içinde kalıp kalmayacağı şüphelidir. Bu sebeple sanat, değişken ve kapsayıcı karakteriyle neredeyse tanımlanması imkânsız bir yapıya sahiptir.

Felsefe tarihi boyunca sanatın hep öznel bir deneyim olduğuna vurgu yapılmış, bunun sonucu olarak da "sanatın sanat için olduğu" görüşü uzun yıllar kabul görmüştür. Bu düşünce sanat eserlerini ilahlaştırmakta ve ondan var olmasının dışında bir medet umulamayacağını savunmaktadır. (Moran, 2013). Karşılık olarak Shusterman, deneyim olarak sanat ifadesinin hem eseri hem de sanatçıyı kapsayan bütünleştirici bir özelliğe sahip olduğunu belirtir. Shusterman'a göre sanat, "estetik bir deneyim" olarak ele alındığında, gerçek dünya ile kaynaşacak, gelişecek ve bu sayede sanat alanı, köklü bir şekilde genişleyecektir. Böylelikle, estetiği gerçek hayattan koparıp, yücelten müze ruhu da ortadan kalkacaktır (Shusterman, 2000).

Shusterman'a göre (2000), bir çalışma sanatsal yollarla yapıyor olabilir ancak bu çalışma estetik deneyim üretmiyorsa sanat eseri sayılmaz. Shusterman yaptığı çalışmalarda bedenin estetik deneyimdeki rolünü ortaya koymuş, *Somaesthetics: A Disciplinary Proposal/Somaestetik: Bir Disiplin Teklifi* başlıklı yazısında somaestetik adını verdiği disiplini (beden merkezli) öne sürerek alanyazına yeni bir terim kazandırmıştır.

Aydınlanma Çağı ve Sonrası Pragmatist Estetiğine Göre Gastronomi

İdealizmin sanat olan ile olmayanı kesin bir ifadeyle ayırmaya çalıştığı hatırlanacak olursa, pragmatizmin kapsayıcı bir yapı sergilediği ve sanattaki tüm farklılıkları kabul ettiği fark edilecektir. Pragmatist estetik, her ne kadar idealist estetik anlayışından farklı bir karakter sergilese de, idealist estetik üzerine inşa edilmiş olup, ondan farklı olarak, duyularla algılanan dünyanın beden üzerinde büyük bir etki yarattığını vurgulamaktadır.

İdealist estetik anlayışlarında neredeyse varlığı kabul edilmeyen "beden" Pragmatist estetik ile birlikte önem kazanmış, 1960 ve sonrası Postmodern sanat akımlarında temel malzeme olarak boy göstermeye başlamıştır. 1960 sanatında beden ve deneyimin rolü incelemeyen önce, modern sanat akımlarının doğuşuna değinilmesi faydalı olacaktır.

Özellikle Fransız İhtilali sonrası yaşanan gelişmeler, bugün "güzel sanatlar" olarak tanımlanan yeni/modern sanat kavramının doğmasına zemin hazırlamıştır. 19. yüzyıl ile birlikte sanat eseri; incelenmiş zevkler yaratır ve kendisini amaç olarak sunar, zanaat ve popüler sanatlar ise; küçümsenen, icrası beceri ile ilişkilendirilen, amacı kullanım/tüketim değeri sunmak ya da eğlendirmek olan bir alana dönüşür (Shiner, 2004). İdealize edilen, elitist bir yapı sergileyen sanat, zamanla halktan kopar. Bu duruma tepki olarak doğan, Avangart: "öncü, önde giden" (Türk Dil Kurumu, 2015) sanat, farklı estetik ideler oluşturmak ve sanata yenilikler getirmek üzere harekete geçer.

Avangart sanatın hareketlerinden Fütürizm; resim, heykel, edebiyat, fotoğrafçılık, mimarlık, baskı sanatlarını kapsar ve (Lynton, 2004) geçmişteki tüm estetik değerleri–reddetme eğilimiyle yola koyulur. Fütürizm yalnızca sayılan disiplinleri etkilemekle kalmaz, gastronomiyi de etkisi altına alır. 20. yüzyılın başında Marinetti (1876-1944) ve arkadaşları, Fütürist Akşam Yemeği (Futurist Dinners) adında, sosyal ve politik içerikli mesajlar veren bir hareket başlatır.

Gastronomi alanında uygulanabilirliğe başkaldırış olan bu hareketle, geleneğe dayalı söz ve örnekler küçümsenmiş, "çılgınlık" olarak nitelendirilebilecek bir tavır sergilenmiştir. Bu tavır İtalyanların sosyal alışkanlıklarını ve basit kuralları yeniden yapılandırmaya yöneliktir. Örneğin Fütüristler, makarna odaklı geleneksel İtalyan mutfağının kişide uyumsuzluğa, kötümserliğe, pasifliğe ve unutkanlığa neden olduğunu ileri sürmüş, makarna yerine pirincin zihni daha iyi çalıştırdığını ve onun daha hafif olduğunu savunmuşlardır (Formis, 2014).

Fütürist yemekler, asimetrik tatların bileşiminden oluşan etkileyici bir deneyimdir. Muz ve ançüezin, tatlı ve tuzlunun bir arada sunulduğu, hayal gücüne dayalı bu yemeklerde, İtalyan mutfak kültürüne yeni öneriler sunmak amaçlanmıştır. (Formis, 2014). Ancak, Marinetti ve arkadaşlarının Fütürist yemek önerileri uygulamada ilgi görmemiştir. Bu hareket yalnızca; gıdalarda kullanılan koruyucu ve katkı maddelerinin; kıyma, ezme ve emülsiyon işlemi gerçekleştiren mutfak araç gereçlerinin kullanımının yaygınlaşmasına katkı sağlamıştır.

Fütürizm'in ardılı bir diğer avangart hareket Dadaizm, Duchamp ile bağdaştırılmaktadır. Duchamp'ın en ünlü eseri "Çeşme" Kahraman'a göre (2015) geleneksel güzellik anlayışına saldırır ve yapıtın nesnede değil, bakanın gözünde olduğunu savunur. Sunulduğu dönemde itibar görmeyen bu hazır nesne bugün tüm zamanların en etkileyici sanat eseri olarak kabul görmektedir. Bu durum günümüzde "güzel sanatlar" tanımının sınırları içerisinde yer almayan gastronominin, gelecekte belki de bu sınırlar içerisinde yer alabileceğini düşündürmektedir.

Avangart sanat hareketleri, sanatın giderek bireyselleşmesine ve öznelleşmesine yol açtığından, "öncü" olarak nitelendirilen bu sanatın hazin sonu kısa sürede yazılmıştır. Bu sonun ardından, 1960'lı yıllarda gelişim gösteren Postmodern sanat, bugüne dek sanata dair bildiğimiz hakikatten, tam anlamıyla bir kopuşun ifadesidir. Örneğin bu dönemde arazi sanatının; toprağı, suyu, doğayı; performans sanatının ise, bedeni sanatın ana malzemesi haline getirdiği görülür. Kimi sanatçılar ise, yiyecekleri ve yeme eylemini sanatın içine dâhil etmeye çalışır.

Spoerri “*Eat Art!*” (Sanatı Ye!) adlı performansında müşterilerin artık yemekleriyle kolajlar yaratır ve müşterileri de bu performansa dâhil eder (Formis, 2014). Sanatçı ile alımlayıcı arasındaki bu işbirliğinde amaçlanan, insanlarla iletişime geçmek, alımlayıcının yaratıcılık ve hayal gücünü tetiklemektir. Bu deneyimden, ortaya çıkan kolajlardan bazıları; karnıcalı omlet, yılan yahnisi ve fil gövdesi dilimleri gibi ilginç yemek imgeleridir.

Fluxus hareketi temsilcileri de yemeği, sanat ve performans olarak tanımlamaktadır. Bu performanslardan biri, “*The Identical Lunch*” (Yemeğin Kimliği), 1967-1971 yıllarında Knowless tarafından gerçekleştirilir. Formis (2014) sanatçının, her öğlen gittiği restoranı sahneye çevirini, bu performansın parçası olduklarının farkında olmayan müşteri ve çalışanların hareketlerinin kaydedilişini aktarır.

Knowless, her öğlen aynı saatte ve mekânda, aynı şeyleri yer ve bir arkadaşı bu ritüeli her gün kaydeder. Restoranın tariflerindeki değişimler de bu günceye dikkatlice yazılır. Günlük hayatı eksenine alan performans; hafızaya, farkındalığa ve dışarıya olan bilgiye odaklanır. 1971’de sonlandırılan deneyim, “*The Journal of Identical Lunch*” (Aynı Yemeğin Güncesi) ismiyle bir kitapta toplanır.

Avangart ve postmodern sanat ile birlikte yemeğin insan hayatının, yani sanatın önemli bir parçası olduğu bilinci oluşmuş, bununla birlikte özellikle yiyecek sunumları şaşırtıcı bir şekilde değişim ve gelişim göstermiştir. Bu değişimin en çarpıcı örneklerinden biri 2005 yılında Amerika’da kurulan Michelin yıldızlı Alinea restoranıdır. Restoran, “*Alinea is not restaurant... At least, not in conventional sense*” (Alinea bir restoran değil... En azından bizim alışkın olduğumuz anlamda) sloganıyla, adeta alımlayıcıyı bir şovun izleyicisine dönüştürmekte ve alımlayıcıya alışılmışın dışında unutulmaz bir deneyim sunmaktadır (Alinea Restoran, 2016).

Bugün 1960 sonrasında sanat adına yapılan tüm bu eylemler; video, fotoğraf, kitap şeklinde kaydedilip nesneye dönüştürüldükleri için bilinmektedirler. Tek, biricik, bakılası olmaktan ziyade, belgeye/kayda dönüşen bu nesnelere, sanatın müze ve galeri gibi ortamlarda izole edilmemesi gerektiğini, onun yaşam tecrübesinin ta kendisi olduğunu savunurlar. Erinç’in fikirlerinde de bahsedildiği üzere, 1960’larda kayda geçen bu deneyimler, sanat tarihi açısından değer taşıdıkları için sanat eseri sıfatını kazanmışlardır.

Çağımızda gastronominin, tıpkı Alinea Restoran örneğinde söz edildiği gibi; şef/aşçı algısının, yemeklerin sunulduğu mekânların, sunum biçimlerinin ve alımlayıcının beklentilerinin, dikkate değer bir şekilde değişim gösterdiği görülmektedir. Bu çarpıcı değişim ve gelişim yeni meslek gruplarının ortaya çıkmasına (yemek stilistiği ve fotoğrafçılığı gibi) da sebep olmuştur. Bugün kayıtlara geçen tüm bu gelişmeler, gelecekte gastronominin belki de sanat tarihi açısından değerli bulunacağına işaret etmektedir.

Günümüzde postmodern sanat yapıt/ürün yerine; eylemi, düşünceyi ve yaşamın sanatsal algılanışını ortaya koymakta ve pragmatist estetik anlayışıyla hareket etmektedir. İnsanın beş duyusuna hitap eden gastronominin yukarıda belirtilen gerekçelerden dolayı, pragmatist estetik ilkelerine göre sanat olarak değerlendirilebileceği düşünülmektedir.

SONUÇ

Çalışmada, idealist estetik ile pragmatist estetik ele alınarak gastronominin sanat olarak değerlendirip değerlendirilemeyeceği sorgulanmıştır. Bu doğrultuda estetik düşünürlerin sanata olan bakış açısı incelenmiş, gastronomi hakkında çıkarımlarda bulunulmuştur.

Antik ve Ortaçağ döneminde henüz sanat/zanaat kavramları arasındaki farkın dahi tam olarak ortaya konulmadığı görülmüştür. İdealist estetik sanatı, "idea"lar olarak tek bir yönüyle idealize etmiş olup, sanatın amacını ve güzellik kavramını bu çerçevede değerlendirmiştir. Sanattaki güzellik doğa güzelliğinden üstün sayılmış, estetik sınırlandırılmıştır. Bu görüş sanattan pratik yönde bir şeyler beklemeyi sanat dışı bir tavra bağlamıştır. Tüm bu ifadelerden, idealist estetik anlayışı düşünürlerine göre, gastronominin kısmen sanat olarak kabul edileceği anlaşılmıştır.

Diğer yandan idealizme göre katı kuralları olmayan, bilgiyi değişmez kabul etmeyen ve hiçbir görüşü tamamen reddetmeyen pragmatizm, sanattaki farklılıkların kabul edilmesine iyimser bir şekilde yaklaşmıştır. Pragmatist estetik anlayışı, sanatın duyuşal yönüyle olan ilişkisine özellikle önem vermiş ve sanatı "estetik deneyim" merkezinde ele almıştır. En basit estetik tatminlerden en yüksek beğenilere kadar hepsini estetik olma noktasında aynı kabul eden bu görüş, sanatı insan deneyimlerinin en üst noktasına yerleştirmektedir. Bu bakış açısına göre gastronominin, sanat olarak kabul edilebileceği düşünülmüştür.

Estetik deneyimin ve performansın birlikte sunulduğu gastronomi; hazırlama, pişirme, tasarım ve sunum gibi aşamaları kapsayan bir süreç sanatıdır. Bu performansı yetenekleri ve yaratıcılıkları ile birleştiren profesyoneller ise, mutfak sanatçıları olarak ifade edilmektedir (Budak, 2011). Sanat çerçevesinden bakıldığında alımlayıcıya sunulan tabak ise, bir tuval görevi gören sanat eseridir (Deroy vd., 2014).

Gastronominin, tıpkı sanat gibi bıraktığı izler vardır. Duyuların bedene ait olduğunu ve onların bedenimizin durumundan önemli düzeyde etkilendiğini belirten soma estetiğe göre (Shusterman, 2000), gastronominin yaratmış olduğu ikincil zevkler oldukça önemlidir. Ayrıca mutfakta yapılan uygulamalar ile sanat arasında benzerlikler taşıyan duyuşal özellikler de bulunmaktadır. Öncelikle estetik deneyimin temel nesnelere biri olan ürünlerin, düşünülmüş ve tasarlanmış olmaları, onların görsel bir sanat pratiğine dayalı olduğunu göstermektedir. Bundan dolayı, gıdaları betimlerken farklı duylara aktarılan ifadeleri ve görsel sunuma dayalı anlatımları seçeriz, tıpkı estetiğin alanına atfedilen sade, doyurucu, uyumlu gibi (Kaplan, 2012). Doğrudan ve yalnız ağız içerisindeki dilin algılayışıyla gerçekleşen tat alma, aynı zamanda estetik alana ilişkin yargılarda metafor olarak kullanılan bir ifade biçimidir. Yani mecazi anlamda kullanılan "tat almak" estetik nitelikleri fark edecek yeterliliğe sahip olmak anlamını taşır (Kaplan, 2012).

Günümüzde yeni, çağdaş, güncel ya da postmodern olarak nitelendirilen sanat yapıtlarının büyük çoğunluğu, klasik olarak adlandırılan resim ve heykel gibi, sanat biçimlerinden farklı bir tarz sergilemesiyle bilinmektedir. Performans, düzenleme, video, arazi sanatı gibi uygulamalarda karşılaşılan yeni malzemeler ve uygulamaların sergilenmesi için tercih edilen mekânlar, alımlayıcıya yeni deneyimler sunmaktadır.

Gastronomi, sanatın farklılaşan bu yüzü içerisinde postmodern sanat olarak ele alınabilir. Ancak gastronominin "güzel sanatlar" kavramının içerisinde bir alan olarak değil, henüz tarihi yazılmamış bir sanat olarak kabul

edilebileceği düşünülmektedir. Erinç'in (2009: 22) belirttiği üzere, "Güzelle ilgili her çaba, belli ki "güzel sanatlar" alanının içine girmez. Ama hangi alanın içinde olursa olsun, eğer gerçekten güzel adına, güzellik uğruna yapılıyorsa o çaba, o alanı sanata dönüştürebilir. Yemek yapma sanatı gibi".

Bugün görünüş açısından her şey sanat yapıtı sayılabilir, sanatın ne olduğu Danto'ya (2010) göre; duyuşal deneyimden, düşünceye, yani felsefeye dönmek zorundadır. Bu anlamda "gıda felsefesi" yeni çalışmalara zemin hazırlayabilecek bakir bir alan olarak karşımıza çıkmaktadır.

KAYNAKLAR

- Alinea Restoran, (2016). Alinea Restoran sloganı. <http://alinearestaurant.com/site/media/> Erişim Tarihi: 15.07.2016
- Arat, N. (1996). *Etik ve estetik değerler*. 1. Basım. İstanbul: Telos Yayıncılık.
- Baysal, A. ve Küçükaslan, N. (2007). *Beslenme ilkeleri ve menü planlaması*. 2. Basım. Bursa: Ekin Basım Yayın Dağıtım.
- Bober, P. P. (2003). *Antik ve Ortaçağ'da yemek kültürü kültür, sanat ve mutfak*. (Çev: Ü. Tansel). 1. Basım. İstanbul: Kitap Yayınevi
- Bodei, R. (2008). *Güzelin biçimleri*. (Çev: D. Kundakçı). Ankara: Dost Kitabevi
- Bozkurt, N. (1992). *Sanat ve estetik kuramları*. İstanbul: Ara Yayıncılık
- Budak, D. N. (2011). Sanat için yemek, yemek için sanat! <http://www.dunyagida.com.tr/yazar.php?id=26&nid=3721>. Erişim tarihi: 07.07.2016
- Coelho, V. (2009). Food presentation. <http://www.slideshare.net/rohitmohan754/chapter-03-food-presentation>. Erişim tarihi: 20.04.2015
- Copleston, F. (1990). *Felsefe tarihi 8/a Hegel*. (Çev: A. Yardımlı). 2. Basım. İstanbul: İdea Yayınevi.
- Cömert, B. (2008). *Estetik*. Ankara: De Ki Yayınları.
- Danto, A. C. (2012). *Sanatın sonundan sonra*. (Çev: Z. Demirsu). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Davis, M., ve McBride, A. (2008). The State of American Cuisine. http://fernandoharo.com/articles/moderncuisine/jbf_state_of_american_cuisine.pdf. Erişim tarihi: 20.04.2016.
- Deroy, O., Michel, C., Piqueras-Fizman, B. ve Spence, C. (2014). The plating manifesto (I): From decoration to creation. *Flavour*, 3, 1–11.
- Deveci, B., Türkmen, S. ve Avcıkurt, C. (2013). Kırsal turizm ile gastronomi turizmi ilişkisi: Bigadiç örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.
- Dinçer, K. (2006). "Tarihsizlikten tarihselliğe". *Süleyman Demirel Üniversitesi Felsefe Bölümü Dergisi*, 2, 147-155.

- Ergün, M. (2015). Estetik (Sanat felsefesi). <http://mustafaergun.com.tr/wordpress/wp-content/uploads/2015/11/sanatfelsefesi.pdf>. Erişim tarihi: 10.07.2016.
- Erinç, S. M. (2009). *Resmin eleştirisi üzerine*. Ankara: Ütopya Yayınevi.
- Formis, B. (2014). Eating as an aesthetic experience. *Value Inquiry Book Series*, 275, 169-183.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un gastronomi tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Kahraman, H. B. (2015). *Bakmak görmek bir de bilmek*. İstanbul: Kapı Yayınları.
- Kaplan, D. M. (2012). *The philosophy of food*. Berkeley: University of California Press.
- Kitchen Creates, (2016). Bir estetik deneyim olarak yemek. <http://www.kitchencreates.com/bir-estetik-deneyim-olarak-yemek>. Erişim Tarihi: 10.07.2016.
- Linden, V. D. E., McClements, D. J. ve Ubbink, J. (2008). Molecular gastronomy: a food fador an Inter face for science-basedcooking? *Food Biophysics*, 3(2), 246254.
- Lynton, N. (2004). *Modern sanatın öyküsü*. (Çev: C. Çapan, S. Öziş). İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Moran, B. (2013). *Edebiyat kuramları ve eleştiri*. 24. Basım. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Özer, G. (2013). *Wabi Sabi estetiği ve Japon seramik sanatına etkileri*. Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü.
- Shiner, L. (2004). *Sanatın icadı: Bir kültür tarihi*. (Çev: İ. Türkmen) 1. Basım. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Shusterman, R. (2000). *Performing live: Aesthetic alternatives for the ends of art*. New York: Cornell University Press.
- Suckiel, E. K. (2005). *Cennet savunucusu William James'in din felsefesi*. (Çev: C. Türer). Ankara: Elis Yayınları.
- Tez, Z. (2015). *Lezzetin tarihi*. İstanbul: Hayykitap.
- This, H. (2005). Modelling dishes and exploring culinary 'precisions': The two issues of molecular gastronomy. *British Journal of Nutrition*, 1(93), 139-146.
- Timuçin, A. (2008). *Estetik*. İstanbul: Bulut Yayınları.
- Tunalı, İ. (2008). *Estetik*. 12. Basım. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Türk Dil Kurumu, (2015). Avangart teriminin tanımı. http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.578d1e5f39cc70.09560535. Erişim Tarihi: 10.07.2016
- Yetişken, H. (2012). Aristoteles'te sanatın neliği ve işlevi. *Uludağ Üniversitesi Fen Edebiyat Fakültesi Felsefe Dergisi*, 19, 28-35.
- Yıldırım, İ. (2013). *İdealist estetik ile pragmatist estetik anlayışlarının karşılaştırılması*. Yayımlanmamış Doktora Tezi. Ankara: Ankara Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü.

Youtube, (2016). Powdered ice cream inside candy strawberry.
<https://www.youtube.com/watch?v=X11GbEwxDQc>. Erişim Tarihi: 01.05.2016.

Extensive Summary

Research on the Artistic Identity of Gastronomy Through Aesthetic

Gastronomy is a science that covers the whole process of food preparation from land to table and is closely related to many other sciences ranging from health sciences to technology, natural sciences to social sciences. Another field with which gastronomy intersects is art. Discovery of taste and the aesthetic dimension of visualization have resulted in increased emphasis on presenting the beauty in food system; bring gastronomy close to the domain of arts.

When the various definitions offered for gastronomy are taken into consideration, one finds the art dimension of gastronomy as much as the science dimensions, with some definitions exclusively referencing it as an art. As “art” is attached at the end of most concepts the question of whether it transforms gastronomy and kitchen practices into an art arises. To answer this question the present research considers concepts like; beautiful, ugly, pleasant and disgusting in a three cornered framework of the art, artist and the receiver, in light of philosophy, namely aesthetics.

A literature review about art history, philosophy of art, and aesthetics of food was performed in accordance to the aims of the study and to find an answer to the central research problem in light of the concepts of “aesthetics” and “beauty”. In this paper it was questioned whether gastronomy can be evaluated as art by considering idealist and pragmatist aesthetics. The perspectives of aesthetics philosophers were examined to drive at inferences about gastronomy.

It can be said that in Ancient and Middle ages there was not yet a clear distinction between the concepts of arts and crafts. Idealist aesthetics describes ideal art form in just one way which is "ideas" and evaluates art's aim and beauty with in this respect. The aesthetics in art was considered superior to that found in the nature, hence aesthetic was limited. This perspective also shunned any practical expectation from art as being non-artistic attitude. It could, therefore, be said that gastronomy can only partially be accepted as an art by idealist aesthetic philosophers.

On the other hand, pragmatism, which unlike idealism, does not have rigid rules, doesn't view knowledge as unchangeable, and doesn't fully exclude any opinions presents a more positive approach to accepting variety and diversity in art. Pragmatist aesthetics places special emphasis on the sensory dimension of art and considers art in the sense of “aesthetic experience”. This perspective considers the simplest aesthetic satisfaction as being same as

the most refined and discerning tastes in terms of being aesthetical. It can be concluded that according to this view, gastronomy can be accepted as an art.

Gastronomy which presents the aesthetic experience and performance concurrently is a process art that includes stages of preparation, cooking, design and presentation. The professionals who match these performances with their skills and creativity are said to be kitchen artists (Budak, 2011). From an artistic perspective the plate being presented to the receiver becomes an item of art serving the same function as canvas (Deroy, et.al, 2014).

Gastronomy, affects our senses just like an art. According to theory of "somaesthetics" senses belong to the body and are greatly influenced by the state of the body (Shusterman, 2000) the secondary pleasures created by gastronomy are very important. Also, there are sensory features that are similar between kitchen performance and arts. First, the fact that the product, which is the principle object of the aesthetic experience is thought out and designed illustrates that they are based on practice of visual arts. This is why descriptions targeted on different sensory simulations are chosen when describing food is used, in a way similar to using concepts of bland, satisfying and the like when describing aesthetic (Kaplan, 2012). Tasting, which is directly and exclusively performed by the tongue, is also metaphor used in expressing judgments about aesthetics. In other words "tasting" used in a figurative sense; means having the capability to distinguish aesthetical qualities (Kaplan, 2012).

Nowadays, art, variously labeled as contemporary, new or postmodern are known to exhibit qualities quite distinct from what can be called classic painting or sculpture. The new places and materials in performance, installation, land and video art offer new experiences for the receiver.

Gastronomy can be considered a postmodern art within the differentiating domain of art. Nonetheless, art is not thought to be a part of the domain called "fine arts" but rather a domain whose history has not been written yet.