

**T.C.
İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**GASTRONOMİ SANATINDA TABAK DİZAYNINA ETKİ
EDEN FAKTÖRLERİN ARAŞTIRILMASI: İSTANBUL
ÖRNEĞİ**

Hatice ÇİFÇİ

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ PROGRAMI**

**DANIŞMAN
Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK**

İSTANBUL, 2019

**T.C.
İSTANBUL OKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ**

**GASTRONOMİ SANATINDA TABAK DİZAYNINA ETKİ
EDEN FAKTÖRLERİN ARAŞTIRILMASI: İSTANBUL
ÖRNEĞİ**

Hatice ÇİFÇİ

162059042

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ PROGRAMI**

**DANIŞMAN
Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK**

İSTANBUL, 2019

T.C.
OKAN ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ

**GASTRONOMİ SANATINDA TABAK DİZAYNINA ETKİ
EDEN FAKTÖRLERİN ARAŞTIRILMASI: İSTANBUL
ÖRNEĞİ**

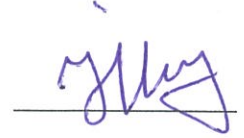
Hatice ÇİFÇİ
162059042

**YÜKSEK LİSANS TEZİ
GASTRONOMİ ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ PROGRAMI**

Tezin Enstitüye Teslim Edildiği Tarih : 30.12.2019

Tezin Savunulduğu Tarih : 24.12.2019

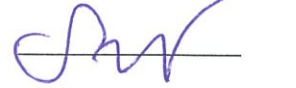
Tez Danışmanı : Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK



Diğer Jüri Üyeleri : Dr. Öğr. Üyesi Demet TÜZÜNKAN



Dr. Öğr. Üyesi Semra GEÇKİN ONAT



İSTANBUL, Aralık 2019

ÖNSÖZ

Bu çalışma gastronomi alanında son yıllarda önemi gittikçe daha iyi anlaşılmaya başlayan tabak dizaynı konusu üzerinde durmuştur. Bu çalışmanın gerek yiyecek içecek sektörü gerekse de gastronomi bilimi alanında yapılacak çalışmalara önemli bir kaynak olmasını ümit ederim.

Başta yüksek lisans tezimi hazırlamamda değerli bilgileri ve katkıları ile daima yanımda olan değerli hocam sayın Dr. Öğr. Üyesi İlkay GÖK'e teşekkür ederim. Ayrıca, tez yazımının her aşamasında benden desteğini esirgemeyen eşim Dr. İbrahim ÇİFÇİ'ye ve aileme teşekkürlerimi bir borç bilirim.

Hatice ÇİFÇİ

İSTANBUL-2019

İÇİNDEKİLER

ÖZ.....	viii
ABSTRACT	ix
KISALTMALAR	x
ŞEKİLLER LİSTESİ.....	xi
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ KAVRAMI

1.1.Gastronomi Tanımı.....	3
1.2. Gastronomi ve Tarihçesi	4
1.3. Gastronomi 'de Mutfak Akımları.....	5
1.3.1. Rafine Mutfak (Haute Cuisine).....	6
1.3.2. Yeni Mutfak (Nouvelle Cuisine)	9
1.3.3. Avangart Mutfak (Avangarde Cuisine)	13
1.3.4. Yavaş Yemek (Slow Food).....	14
1.3.5. Füzyon Mutfak (Fusion Cuisine).....	15
1.3.6. Moleküler Mutfak (Moleküler Cuisine)	17
1.4. Gastronomi ve Kültür	20
1.5. Gastronomi ve Bilim	23
1.6. Gastronomi ve Sağlık	24
1.7. Gastronomi ve İnovasyon.....	27
1.8. Gastronomi ve Sanat	29
1.9. Sanat Dalları ve Gastronomi İlişkisi	33

1.10. Sinema ve Gastronomi	35
1.11. Resim Sanatı ve Gastronomi	37
1.12. Heykel Sanatı ve Gastronomi.....	39
1.12.1. Buzdan Heykeller	39
1.12.2. Yağdan Heykeller	39
1.12.3. Şeker Hamuru Heykelleri	40
1.12.4. Bal Kabağı Heykelleri	40
1.13. Mimari Sanatı ve Gastronomi	41

İKİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE SANAT İLİŞKİSİ

2.1. Gastronomi Sanatı	43
2.2. Gastronomi Sanatında Tabak Dizaynı.....	45
2.3. Gastronomi ve Dizayn İlişkisi.....	46
2.4. Dizayn Elemanları.....	48
2.4.1. Nokta.....	48
2.4.2. Çizgi.....	50
2.4.3. Yön / Hareket.....	52
2.4.4. Ölçü (Boşluk-Doluluk)	53
2.4.5. Biçim.....	56
2.4.6. Ton - Işık -Gölge	56
2.4.7. Doku	59
2.4.8. Renk.....	60
2.4.8.1. Armoni	63

2.4.8.2. Ana Renkler	65
2.4.8.3. Sıcak -Soğuk - Nötr Renkler	66
2.4.8.4. Ara Renkler	67
2.4.8.5. Kontrast Renkler	68
2.5. Dizayn İlkeleri	70
2.5.1. Yüzey	70
2.5.2. Tekrar	71
2.5.3. Aralık	75
2.5.4. Denge	76
2.5.5. Birlik/Bütünlük	78
2.5.6. Zıtlık	80
2.5.7. Egemenlik	81
2.5.8. Ritim	83

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GASTRONOMİDE TABAK DİZAYNI SANATININ ANALİZ EDİLMESİ

3.1. Araştırmanın Amacı ve Özgünlüğü	85
3.2. Araştırmanın Yöntemi	85
3.3. Araştırmanın Evren ve Örneklemi	88
3.4. Araştırmanın Sınırlılıkları	89
3.5. Araştırmanın Bulguları	89
3.5.1. Demografik Bulgular	89
3.5.2. Temel Bulgular	90
3.5.2.1. Dizayn Kuralları	92

3.5.2.2. Hedef Kitle	99
3.5.2.3. Şefin Karakteri	100
3.5.2.4. Yiyeceklerin Özellikleri	104
SONUÇ.....	108
KAYNAKLAR.....	112
ÖZGEÇMİŞ.....	131
EK-1: Mülakat Formu	132

ÖZ

GASTRONOMİ SANATINDA TABAK DİZAYNININ ARAŞTIRILMASI: İSTANBUL ÖRNEĞİ

Hatice ÇİFÇİ

Bu çalışmanın amacı gastronomi sanatında tabak dizaynına yönelik olarak şeflerin sanatsal anlamda ilham kaynaklarının neler olduğu, tabak dizaynının kural ve ilkelerinin neler olduğu ve şeflerin sanata karşı bakış açılarıyla beraber bazı sanat ilkelerini mesleklerine nasıl yansıttıkları gibi farklı konulara açıklık getirmektir. Türkiye’de İstanbul’da 16 ünlü ve popüler şef ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır.

Çalışma üç bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde gastronomi kavramı, mutfak akımları ve gastronominin diğer disiplinlerle olan ilişkisine yönelik kavramlar üzerinde durulmuştur. İkinci bölümde gastronomi ve sanat ilişkisi irdelenerek tabak dizaynında tasarım ilke ve unsurlarının önemi üzerinde durulmuştur. Üçüncü bölümde ise elde edilen veriler yazılı ortama aktarılmış ve oluşturulan faktör havuzu literatürde yer alan diğer faktörler ile karşılaştırılmış ve veriler kodlama işlemine tabi tutulmuştur. Verilerin güvenilirliğine katkı sağlamak ve bulguların daha iyi anlaşılmasını sağlamak amacıyla, orijinal görüşme transkriptlerinden elde edilen özgün alıntılar da kullanılmıştır. Veriler analizleri NVivo 12 Pro paket programı kullanılarak yapılmıştır.

Araştırmanın sonucunda gastronomi sanatında tabak dizaynına yönelik dört ana boyut ortaya konmuştur; **dizayn kuralları, hedef kitle, şefin karakteri ve yiyeceğin özellikleri**. Bu boyutlar teorik açıdan ele alınmış ve elde edilen alt boyutlar ile birlikte derinlemesine açıklanmıştır. Tabak dizaynında katılımcıların bilgi ve tecrübeleri dikkate alınarak tabak dizaynı ile ilgili temel ilke ve kurallara ilişkin olgulara ulaşılmıştır. Çalışmada elde edilen bulgular neticesinde teorik ve pratik bazı önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Sanatı, Yenilikçi Yemek Sunumu, Tabak Dizaynı.

ABSTRACT

DISCOVERING THE FACTORS AFFECTING THE PLATING IN THE ART OF GASTRONOMY: ISTANBUL EVIDENCE

Hatice CIFCI

The aim of this study was to find out the artistic inspiration of chefs for plating in the art of gastronomy, revealing the rules and principles of plating and how the chefs reflect some of the principles of art to their professions with their view of art when designing plates. To collect data semi-structured interviews were conducted with 16 celebrity and popular chefs in İstanbul, Turkey.

The study consists of three parts. In the first part, the concept of gastronomy, cuisine trends and the relationship between gastronomy and other disciplines are discussed. In the second part, the relationship between gastronomy and art is examined and the importance of design principles and elements in plating is emphasized. In the third part, content analyzed was adopted for the qualitative data by using NVivo 12 Pro. Authentic quotations from the participants' original transcripts were also used to improve the reliability of the data and to help better understanding of the findings.

As a result of the research, four main dimensions for plating in the art of gastronomy were highlighted; **design rules, target audience, chef's personalities and food characteristics**. These dimensions were discussed in theory and explained in depth with the obtained sub-dimensions in order to provide significant insights that help for better understanding of plating in the art of gastronomy. Based on the participants' knowledge and experience in plating, the basic principles and rules related to plating were observed. Several theoretical contributions and practical suggestions were established for practitioners in both academic and sectoral levels.

Keywords: Gastronomy Art, Innovative Food Presentation, Plating.

KISALTMALAR

MG: Moleküler Gastronomi

NBN: Note-by-Note



ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil 1. Kategori Düzeylerini Açıklayıcı İdeal Kavramsal Model	87
Şekil 2: Araştırma Modeli	88
Şekil 3: Araştırmanın Boyutları.....	91



FOTOĞRAFLAR LİSTESİ

Fotoğraf 1. Marie-Antoine Carême.....	7
Fotoğraf 2. François Pierre La Varenne.....	8
Fotoğraf 3. Paul Bocuse	11
Fotoğraf 4. August Escoffier.....	14
Fotoğraf 5. Herve This	18
Fotoğraf 6. İlk Taş Aletler.....	29
Fotoğraf 7. İlk İnsanların Et, Kemik Suyu Kaynatıp Tükettikleri Kilden Kase	30
Fotoğraf 8. İlk Mağara Duvar Çizimleri	37
Fotoğraf 9. Sultanahmet Meydanı Ve Bizans Hipodromu, Pelit Pastanesi	42
Fotoğraf 10. Tabak Dizaynında Nokta Örneği.....	49
Fotoğraf 11. Tabak Dizaynında Nokta Örneği.....	50
Fotoğraf 12. Tabak Dizaynında Çizgi Örneği.....	51
Fotoğraf 13. Tabak Dizaynında Çizgi Örneği.....	52
Fotoğraf 14. Tabak Dizaynında Yön Hareket Örneği.....	53
Fotoğraf 15. Tabak Dizaynında Doluluk Örneği	54
Fotoğraf 16. Tabak Dizaynında Boşluk Örneği	55
Fotoğraf 17. Tabak Dizaynında Işık Örneği	57
Fotoğraf 18. Tabak Dizaynında Ton Örneği.....	58
Fotoğraf 19. Tabak Dizaynında Doku Örneği	59
Fotoğraf 20. Renk Skalası.....	60
Fotoğraf 21. Tabak Dizaynında Renk Örneği.....	63

Fotoğraf 22. Tabak Dizaynında Armoni Örneği	64
Fotoğraf 23. Tabak Dizaynında Birlik Bütünlük Örneği	65
Fotoğraf 24. Tabak Dizaynında Ara Renkler Kullanım Örneği.....	68
Fotoğraf 25. Tabak Dizaynında Kontrast Renkler Kullanım Örneği.....	69
Fotoğraf 26. Tabak Tasarımında Tekrar Örneği	72
Fotoğraf 27. Tabak Dizaynında Tam Tekrar Örneği	73
Fotoğraf 28. Tabak Tasarımında Değişken Tekrar Örneği	74
Fotoğraf 29. Tabak Dizaynında Aralık Örneği	76
Fotoğraf 30. Tabak Tasarımında Denge Örneği	78
Fotoğraf 31. Tabak Dizaynında Birlik/Bütünlük Örneği	79
Fotoğraf 32. Tabak Dizaynında Zıtlık Örneği	81
Fotoğraf 33. Tabak Dizaynında Egemenlik Örneği	82
Fotoğraf 34. Tabak Dizaynında Ritim Örneği	83
Fotoğraf 35. Tabak Dizaynında Ritim Örneği	84

GİRİŞ

Yiyeceğin estetiğine yönelik çalışmalarda genellikle araştırmacılar, yiyeceklerin tabaktaki görsel kompozisyonu ve bunun tüketim deneyimi üzerindeki etkisine yönelik çalışmalar üzerinde durmuşlardır. Literatürdeki tabak dizaynı ile ilgili çalışmalarda genellikle tüketici davranışına yönelik tutumların ölçülmesi hedeflenmiştir (Spence & Piqueras-Fiszman, 2014; Zellner, Lankford, Ambrose, & Locher, 2010; Zellner, Loss, Zearfoss, & Remolina, 2014; Valasco, Michel, & Woods, 2016; Laan, de Ridder, Viergever, & Smeets, 2011; Zampollo, Kniffin, Wansink, & Shimizu, 2012; Zampollo, Wansink, Kniffin, Shimizu, & Omori, 2012). Bu tarz çalışmalardaki temel çıkış noktası ise (F.Delwiche, 2012) belirttiği gibi “Önce gözlerinizle yersiniz” (You eat with your eyes fist)’dır. Oysaki yiyeceklerin sunum esnasındaki görsel kompozisyonu veya tabak dizaynı sezgisel bir şekilde gerçekleşmektedir (Deroy, vd., 2014). Tabak dizaynı sanatı, birçok işletmede epey bir süredir uygulanmakta olduğunu belirten Mwangi (2010) tabak dizaynı uygulamalarının birçok mutfak okulunda incelendiğini ve yemek sunumunun TV programlarında, yemek şovlarında, gastronomi dergilerinde ve yemek kitaplarında işlenen bir konu olmasına rağmen tabak dizaynının ve sunumunun gastronomi literatüründe hak ettiği değeri görmediğinin üzerinde durmuştur.

Restoranlarda, bir tabaktaki görsel kompozisyonlar şeflerin geçmiş deneyimleri neticesinde sürekli yinelemeli bir süreç içerisinde 'güzele ilişkin doğru hisse' ulaşana kadar rafine edilmektedir. Velasco, vd., (2016) tarafından yapılan çalışmada görsel sanatlardan ödünç alınan ilkelerin bir dereceye kadar dizaynı da kullanılabileceğini göstermektedir. Bu bağlamda, her ne kadar gün geçtikçe artan bir biçimde bilim, şeflerin sezgilerini ve temel bazı kuralları açıklayabilecek veya onaylayamayacak olgulara yönelik bilgiler vermeye çalışsa da henüz hiçbir akademik çalışmada gastronomi ve sanatı birleştiren temel olgu olan dizaynı ve tabak dizaynına yönelik şeflerin tam olarak hangi kaynaklardan beslendiklerini ortaya koyan bir çalışmaya rastlanmamıştır. Buda literatürde önemli bir eksikliğe işaret etmektedir. Bu çalışma literatürdeki bu boşluğu doldurmak amaçlı yürütülmüştür. Çalışmada gastronomi sanatında tabak dizaynına yönelik şeflerin

tam olarak sanatsal anlamda ilham kaynaklarının neler olduğu, tabak dizaynı sanatının temel özelliklerinin ve kurallarının neler olduğu, şeflerin sanatsal bazı öğeleri mesleklerine nasıl adapte ettikleri, tabak dizaynı yaparken temelde hangi unsurlara dikkat ettikleri gibi farklı konulara açıklık getiren bir araştırma modeli ortaya konmuştur. Teorik düzeyde araştırmanın, yemek pişirme, tabak dizaynı yaratıcılığının algılanmasında yeniliğin ağırlığına, özgünlük ve uygunluk kriterlerine ışık tutacaktır. Pratik düzeyde ise, şeflerin tabak dizaynlarında' ki algısını belirleyerek yenilikçi, ilgi çekici, estetik ve yaratıcı tabak sunumlarının nasıl geliştirileceği hakkında farklı bilgiler sağlayarak şeflerin sanatsal uygulamalarına katkı sağlayacaktır.

Araştırmada keşfedici nitelikli yaklaşım benimsenmiştir. Çalışmada yüz yüze görüşme yöntemi ile veriler toplanmıştır. Bu bağlamda, yarı-yapılandırılmış derinlemesine görüşme yönteminin veri toplama aracı olarak uygun olacağına karar verilmiştir. Toplamda 16 katılımcıya ulaşılmıştır ve veriler birbirlerini yinelemeye başlayınca, yani doyum noktasına ulaşınca veri toplama işlemi sonlandırılmıştır. Görüşme sırasında katılımcılara 19 yarı-yapılandırılmış soru önermesi literatür taraması sonrasında geliştirilerek yöneltmiştir. Gastronomide tabak dizaynına yönelik olarak açıklayıcı bir araştırma modeli ortaya konmuştur.

Teorik düzeyde araştırmanın, yemek pişirme yaratıcılığının algılanmasında yeniliğin ağırlığına ve uygunluk kriterlerine ışık tutacaktır. Pratik düzeyde ise, şeflerin tabak dizaynlarındaki algısını belirleyerek yenilikçi, ilgi çekici ve yaratıcı tabak sunumlarının nasıl geliştirileceği konusunda yeni bilgiler sağlayarak şeflerin sanatsal tabak uygulamalarına katkı sağlayacaktır.

BİRİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ KAVRAMI

1.1.Gastronomi Tanımı

Gastronomi kavramı tüm dünyada hâkim olan geniş kapsamlı bir disiplindir. Literatürde birçok farklı tanımı bulunmaktadır.

Gastronomi: Tüm yiyecek ve içecek çeşitlerinin üretimi, hazırlanışı, sunumu ve tüketimi ile birlikte gıdaların fizyolojisi ve mikrobiyolojisi, insanların beslenme, yeme-içme alışkanlıklarını ve eğilimlerini, bunların sunulduğu yiyecek içecek işletmelerinin yönetimini ve süreç içerisinde oluşacak atıkların güvenli bir şekilde yok edilmesini kapsayan tüm kural, norm ve süreçlerden oluşan bir kavramdır (Akdağ ve Diğerleri, 2015 s. 449).

Türk dil kurumuna göre ise gastronomi şu şekilde tanımlıdır: “Sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi.” Bu ve buna benzer birçok tanımı olan gastronomi iyi yeme içme sanatıdır.

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

Görülen o ki gastronominin tanımı farklı disiplinlerle ilişkilendirilerek farklı yorumlara tabi tutulara tanımlanmıştır. Bir derleme yapacak olursak Gastronomi insan sağlığını iyi yönde etkileyen kaliteli yiyecekleri tedarik edip yiyecek içecek meraklılarına sunan, sanat ve kültürel faaliyetlerden etkilenecek, sosyal ve fen bilimlerini de kapsayan yiyeceğin tarihsel gelişimini de inceleyen bir disiplindir (Arslan, 2015, s. 7).

Gastronomi ulusal ve bölgesel malzeme ve mutfak kültürünü de kapsayan kaliteli yeme bilimi ve sanatıdır. Gastronomi, incelemesi yapılan yiyecek ve içeceklerden nasıl daha fazla haz alınacağı ve alınan hazzın sınırlarını da araştıran bir bilim dalıdır (Hatipoğlu, 2010, s. 6).

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

1.2. Gastronomi ve Tarihçesi

İlk insanların hayatta kalmak için ilk beslenme şekli ilkel yöntemlerle de olsa avlandıkları hayvanları yemeleri ve hayvanları örnek alarak ot, tohum ve bitkileri tüketerek olmuştur. Yaşamak için besinleri elde ediş şekli ve bulamadığı zamanlara yönelik yiyecek bulma, toplamanın; yiyecek üretebilmeden günümüze kadar karın doyurma ve yiyecek seçimi beğenisinin oluşumuna kadar geçen gelişim ve değişim döngüsü geçirmiştir (Algün, 2016, s. 8). Tüm bunlar Gastronominin tarihini oluşturmaktadır.

Atalarımız sayılan ilk insanların en büyük başarılarından biri sayılır yemek pişirme eylemi. Ateşin kontrol altına alınmasıyla beraber çiğ et ve sebzelerin pişirilmesiyle gastronomi kültürü başlamıştır (Armesto, 2007, s. 17). Sonraları yemek pişirme çok önemli bir iş sayılmıştır. Örneğin; Romalılar döneminde yemekleri köleler yaparlardı yemeğin önem kazanması ve düşkünlüğün artmasıyla bu köleler aşçı statüsüne geçirilmişlerdir. Kölelerin aslında zoraki yaptığı iş yani yemek pişirme aşçılıkla birleşerek sanata dönüşmüş bu sayede sanatçı kimliği de kavuşmuşlardır (Armesto, 2007, s. 44).

Roma, Yunan ve Mısır medeniyetlerinde ilk çağlara ait yemek pişirmeyle ilgili ve bilimsel çalışma olarak görülen 2 kitabın varlığı tespit edilmiştir. Kitaplardan birinin ismi

“Uzmanların Şöleni” veya “Yemek Sanatının Ustaları” olup Athanaeus’ a aittir. Kitabın konusu eski uygarlıkların gelenek görenekleri ve çeşitli yemek tarifleridir. Diğer kitap ise Yunan medeniyetine ait bazı kaynaklardan derlenen ve Apicius’ a ait olan bir kitaptır (Goody, 2013, s. 136).

Mutfak Sanatı anlamına gelen “Gastronomi” kelimesi ilk kez Fransız hukukçu aynı zamanda şair olan Joseph de Berchoux’un yazmış olduğu *Gastronomie ou l’homme des champs a table* “Gastronomi, ya da Tarladan Sofraya” isimli kitabında “güzel ve nitelikli yemek sanatı” manasında kullanılmıştır. Resmi olarak literatüre alınmıştır. “Gastronom” terimi ise “iyi yemekten anlayan” manası taşımaktadır (Tez, 2012, s. 101). Diğer bir değişle, yaşamı sürdürmek amacıyla gerekli görülen beslenme konusunda araştırmalar yapan bulgular bulan ve başka insanların yararlanması ve tatması adına başka insanlara önerilerde bulunan kişilere gastronom adı verilir. Gastronomların amacı millete yarar sağlamaktır denilebilir (Gürsoy, 2013, s. 20).

1755-1826 yıllarında yaşayan asıl mesleği yargıç olan Brillant-Savarin gastronomi terimini kavram olarak incelemiş ve gastronominin bilim dalı olarak yayılması için “Damak Tadının Fizyolojisi” isimli kitabı yazmıştır. Brillant-Savarin kitabında insanın beslenmeyle ilgili tüm bilgilerini düşünsel birikimden elde ettiğini ayrıca besin olarak görüp ürettiği her şeyi yemeğe dönüştürme aşamasının gastronomi olduğundan bahsetmektedir. Bunun yanı sıra gastronominin asıl amacının da sağlıklı beslenme olduğunu söylemektedir (Brillant-Savarin, 2016, s. 18).

Tarihe baktığımızda Çin yemekleri görsel sunumu ve güzelliğiyle kendini göstermektedir. Çin yemeklerinde görüntü ve estetiğin yanı sıra renk, aroma ve diğer bileşenlerin uyumu da önemlidir (Tez, 2012, s. 20; Akman & Mete, 1998, s. 8-9).

1.3. Gastronomi ’de Mutfak Akımları

Her zaman insanlığın ilgisini çeken gastronomi sanatı belirli dönemlerde gelişim ve değişimler göstermiştir. Yıllar içerisinde gastronomi disiplini belirli düşüncelerden ve

akımlardan etkilenerek farklı boyutlara ulaşmıştır. Aksoy ve Üner (2016)' e göre gastronomi akımlarının isimleri aşağıdaki gibidir;

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

Tabak dizaynı'nı etkileyen mutfak akımları ise aşağıda detaylı şekilde anlatılmaktadır.

1.3.1. Rafine Mutfak (Haute Cuisine)

Fransız mutfağını 16. yüzyılın ortalarına dek sınırlı sayıda malzeme ve pişirme tekniğinin kullanılması sebebiyle ayrıcalıkları olmayan sıradan bir mutfak olarak tanıtmak olağandır. Ancak, 1553 yılının Fransız mutfağı için bir dönüm noktası olduğu söylenebilir. Bu tarihten sonra doğan Haute Cuisine akımı Fransız mutfağını ve dolayısıyla Dünya mutfağını etkilemiştir. Haute Cuisine Fransızca bir kelime olup Türkçe seçkin mutfak anlamı taşımaktadır (Tez, 2012, s. 100). Türkçe literatüre ise “Rafine Mutfak” olarak yerleşmiştir.

Rafine mutfak saray sakinlerine aristokrat sınıfına hitap etmiş ve lüks sayılmıştır. Bu mutfağın daha çok gelişim göstermesinde iki etken vardır. Bunlardan ilki Fransa'nın en 72 yıl tahtta kalan kralı XIV. Louise'nin mutfak sanatlarına duyduğu ilgi ve aşçılık mesleğine olan saygısıdır. XIV. Louise, mutfağa değer vermiş ve aşçılık okullarının açtırmasıyla mutfak eğitiminin kurumsallaşmasını sağlamıştır (Denizer, 2007). XIV. Louise dönemi ulusal ve seçkin bir Fransız mutfağı meydana getirmek için ortaya konan çabaların en üst düzeyde teşvik edilip ödüllendirildiği bir dönem olmuştur. Bu tarihe kadar yemeklerini elleriyle yiyen Fransızlar çatal bıçağı kullanmaya başlamış, sarayda yerleşen bu alışkanlığın halk tarafından da edilmesi ise yüz yıllık bir süreç içerisinde olmuştur (Clark, 1975, s. 33-34).

Mutfak kavramına yeni terimler ve sunumlar gelmesine olanak tanıyan şeflerin kralı olarak bilinen Marie- Antoine Careme'nin etkileri görmezden gelinemez. Aslında mimarlığa özel ilgisi olan Careme kurallar ve kaidelere uygun olarak Klasik Fransız mutfağı yerine modern bir mutfak yarattığı söylenebilir (Ferguson, 2003, s. 48).

Fotoğraf 1. Marie-Antoine Carême



Kaynak: (Antonin Carême, 2017)

Rafine mutfak yani seçkin mutfağın oluşmasında rol oynayan diğer unsur ise 1651 yılında François Pierre'in yemek tariflerine yer verdiği “Fransız Şef” “Le Cuisinier François” isimli kitabıdır. Kitap sadece bir yemek tarifi kitabı olmakla yetinmemiş adeta bir devrim yaratmıştır (Aksoy & Üner, 2016). Yazılan bu kitap Fransız mutfağının Ortaçağ ve Rönesans dönemi süresince devam eden İtalyan mutfağı etkisinden sıyrılmasının başlangıcı sayılmaktadır. Çünkü François Pierre kitabında Fransız mutfağının var olan kurallarını ve bazı tekniklerini sistematik bir forma sokmuştur. “Le

Cuisinier Français'' kitabı ile başlayan Fransız mutfağındaki değişim aşığıdaki gibi özetlenebilir (Rebora 2013; Aksoy & Üner, 2016);

- ❖ Orta çağ boyunca yoğun olarak kullanılan tarçın, kimyon, zencefil, Hindistan cevizi, kakule, çörek otu gibi egzotik ve kuvvetli baharat çeşitleri yerine, Frenk maydanozu, defneyaprağı, adaçayı, tarhun ve kekik gibi otların kullanımı artmıştır.
- ❖ Daha önce Fransız mutfağında yer almayan karnabahar, kuşkonmaz, bezelye, salatalık gibi sebzeler kullanılmaya başlanmıştır.
- ❖ Nakliye imkânlarının da iyileşmesiyle et, balık ve sebzelerin taze olarak tüketilmesi yaygınlık kazanmıştır.
- ❖ Yemeklerin tadını tamamen bastıran ağır soslar yerini tat ve görüntüde uyumu yakalamayı amaçlayan daha dengeli soslara bırakmıştır.
- ❖ Etin lezzetini en üst düzeyde ortaya çıkaran pişirme yöntemleri tercih edilmeye başlanmıştır.
- ❖ Tatlı ve tuzlu malzemelerin aynı yemekte kullanılmaları ya da aynı anda servis edilmeleri geleneğı büyük ölçüde terk edilerek önce tuzlular ardından tatlılar olmak üzere yeni ayrı ayrı servis edilmeye başlanmıştır.

Fotoğraf 2. François Pierre La Varenne



Kaynak: (Arnold, 2015)

1.3.2. Yeni Mutfak (Nouvelle Cuisine)

19.yüzyılın başlarından itibaren büyük mutfak (grande cuisine), burjuva mutfacı (cuisine de bourgeoisie), taşra mutfacı (cuisine de province) tarzıyla olsun Fransız mutfacının tanımlanmasın da ve tanıtılmasın da önemli rol oynamıştır. Fransız mutfacı Careme'in 19. yüzyıl başların da sınıflandırdığı ve Escoffier'in bir yüz yıl sonra 'Guide Culinaire' kitabın da yer aldığı gibi bu lüks, masraflı ve süslü mutfakta karmaşık, incelikli yollarla bir araya getirilmiş en nadir ne pahalı ürünlerin kullanıldığı bir mutfaktı. Escoffier'in 'Guide Culinaire' kitabı gastronomi dünyasının İncil'i olarak nitelendirilmektedir (Sökmen, 2003: 100).

Escoffier aynı zamanda günümüzdeki menülerin bu hale gelmesinde önemli rol üstlenmiştir. Klasik menülerdeki ağır yiyecekler günümüz kalori ihtiyacına göre düzenlenerek küçük porsiyonlar haline getirilmesine öncülük etmiştir. Günümüzün modern menüleri Fernand Point'in, Escoffier'in menülerini yeniden düzenleyerek Yenilikçi Mutfak "Nouvelle Cuisine" akımını yaratmasıyla oluşmuştur (Yıldız, 2016; Aktaş & Özdemir, 2006; Genç, 2009). Gastronomi dünyasında Escoffier öyle önemlidir ki, dönemin Avrupa'sının en iyi otellerini profesyonelce yönetmiş bunun yanı sıra klasik mutfacın yaratıcısı haline gelmiştir.

Fransız mutfacı terimi 19. yüzyıl da ve 20. yüzyıl başlarında hem yemek sağlanan sosyal kategoriler hem de bölgesel varyasyon bakımından geniş bir aşçılık tarzları yelpazesini kapsayan bir anlama sahip olmuştur (Beauge, 2012). Ancak, I. Dünya Savaşı'nın bitiminde Fransız mutfacı zor bir dönem yaşamıştır. Birçok aşçıbaşı savaşlar da hayatlarını kaybetmiş ya da yaralanmıştır. Bu durum yüzünden eleman sıkıntı yaşanmıştır. 1923 yılından sonra ev ekonomisinin gelişmesiyle mutfaca yeni icatlar girmiştir. Bunların en önemlisi buzdolabıdır. Buzdolaplarının II. Dünya Savaşı'ndan sonra da kullanımı gittikçe yaygınlaşmıştır. II. Dünya Savaşı'ndaki karne sisteminin ve sıkıntıların ardından, Fransızlar bir süre burjuva mutfacına dönmüştür ancak tüketim toplumunun tam canlılık kazandığı bir dönemde bu mutfak ulaştığı doruk noktadan 1968'deki kargaşayla birlikte inişe geçmeye yüz tutmuştur. Yeni aşçılık (Nouvelle Cuisine) bu

dönemde sahneye çıkmıştır (Freedman, 2007) . Yeni aşçılık ibaresi ilk kez Gault et Millau adlı aylık dergide yayınlanan bir makale de yer almıştır. Gazeteci Henri Gault ve Christian Millau yazdıkları bu makalede savundukları yeni aşçılık akımını " hüküm süren korkunç dogmatizme karşı bir tepki " olarak tanımlamışlardır. Fransız mutfağı bu akımdan önce değişmez yapısıyla yemek tariflerine saplanıp kalmıştı. Le Monde 'un yemek bölümünün başında ki La Reyniere takma adlı Robert Courtine şöyle bir ifade de bulunmuştur:

"Heyhat aşçıbaşının şeref listesinde yeni yemekler pek yok, böyle bir şerefe hayal güçlerini dizginsiz kullanan ev hanımlarının yeni ve özgün yemekler 'icat' ettiği ailelerin erişmesi daha yüksek bir olasılık."

1960'larda birçok restoranın mutfağı II. Dünya Savaşı'nın bitiminden beri çok az değişime uğramıştır. Hijyen ve dondurma işlemi geçerlilik kazanmaktan uzaktı, yemeklerin tadını örtmek için sosların kullanılması nedeniyle, ürünlerin tazeliği kimsenin pek umurunda değildir. "Hazır iş " yaygın uygulamaydı, temel soslar önceden hazırlanıyordu ve müşterinin siparişi üzerine hemen sunulabilmesi için bazı yemekler önceden pişiriliyordu (Freedman, 2007). Yemekler üzerlerine örtülen gümüş kapaklarla servis edilmektedir. Aşçıbaşılar bu dönemde restoranların sahibi değildir. 1960 ve 1970 yıllarında bu durum değişerek aşçıbaşılar artık restoran sahibi olmaya başlamış ve bu restoranlara kendi isimlerini vermişlerdir.

Nouvelle cuisine yenilikçi / yeni mutfak akımıdır. Yeni Mutfak, klasik Fransız mutfağının zorunlu mutfak tekniklerinden, yemek isimlendirmelerinden, sunum biçimlerinden ve lezzet formüllerinden bağımsız, malzemeye, doğallığa, lezzete, sadeliğe ve şefin yaratıcılığına önem veren mutfak akımıdır (Freedman, 2007; Samancı, 2016).

Yeni mutfakçıların ortak yanı aynı eski kaideler, unla karıştırılmış soslar, önceden hazırlanan ve yeniden ısıtılarak sunulan yemekler, sahte görünüm, tat öldürücüler gibi bezgin aşçılık adetlerini ve güzel ürünleri gebertmek üzere başvurulmuş yüz kadar başka rutin yönleri bir yana bırakmalarıdır. Bu yeni mutfağın övülen kilit özelliklerinden birisi de hafifliktir. Bu akımın öncüsü Paul Bocuse'dir. Yıldız şef sisteminin de kurucusudur

(Yılmaz, 2018). Bugün gastronomi sanat kadar ilgi görüyorsa bu Bocusenin başarısı sayesinde.

Fotoğraf 3. Paul Bocuse



Kaynak: (the drinks business, 2018)

Fransa 'da 1970'li yıllarda yeni mutfak akımı, Fransız mutfağı ve geleneksel mutfaklarını yenilikçi bir yaklaşım ile yorumlayan bir anlayış sunmuştur. 1980 yıllardan itibaren yurtdışında tanıtılmaya başlanmıştır. Yeni Fransız mutfağı gastronomi dünyasına örnek olmuş ve böylelikle ülke mutfaklarının kendi mutfaklarını yorumlamaları yolunda da bir ilham kaynağı olmuştur (Samancı, 2016; Freedman, 2007). Yenilikçi Mutfak akımının da gerçekleşen değişimler aşağıdaki gibidir:

- ❖ Yemekleri pişirirken pişme sürelerini sınırlandırmış ve kaliteli malzemeler kullanmışlardır. Basit gibi görünen soslar ve garnitürleri mükemmelleştirmek için uzun yıllar çalışmışlardır. Konserve ve yasal koruyucuları reddetmiş her zaman mevsiminde olan malzemeleri kullanmayı savunmuşlardır. Taze olanı tercih etmek en önemli kuralları olmuştur. Sebzelerin 'Aldente ' az pişmiş olması gerektiğini etlerin, sosların yağlı ve yoğun olmaması gerektiğini savunmuşlardır. Etleri unla bağlamak (yoğunlaştırmak) yerine krema, tereyağı ve yumurta ile bağlamayı tercih etmişlerdir. (Ekspergida, 2013)
- ❖ Bu dönemde şefler yemek kitaplarını yazarken kendilerini yeni ya da modern olarak tanımlamaktadırlar. Yemek kitabı yazarı Menon, 1739 yılında yayımladığı "Nouveau Traite De La Cuisine " isimli kitabın üçüncü baskısının da yeni mutfak

olarak adlandırılan nouvelle cuisine akımını kullanan ilk yazardır. Bu kavram mutfakta kullanılan neredeyse bütün malzemelerin, pişirme ve sunum tekniklerinin kökten değiştiğini ifade etmektedir. 18. yüzyılın ilk yarısının da başlayan bu yeni değişim hareketinin en belirgin özelliklerinin başında yemek ve beslenme olgusunu bilimsel bir temele oturtma eğilimi gelmektedir. Bunların yanı sıra lezzet ve sunumun estetik değeriyle birlikte yemeğin kimyasal özellikleri, sağlık açısından etkileri, vücuttaki işlevleri, sindirimi gibi pek çok etmen önem kazanmaya başlamıştır. Porsiyonların küçülmesi, bir öğünde sunulan çeşit sayısının azaltılması, daha hafif gıdaların tercih edilmesi, daha sade sunumların ön plana çıkması da bu dönemde görülen eğilimlerdir (Beauge, 2012). Gastronomi tarihinde ki bu önemli gelişme, yemek ve restoran eleştirilenliğinin doğmasını ve önem kazanmasını sağlamıştır. (Aksoy, 2016)

- ❖ Nouvelle Cuisine akımının önceliği daha az porsiyona sahip tabakları estetik bir şekilde sunmak, yemeğin sunumuna özel imtihan göstermek, adeta bir tablo gibi görsel bir doyum yaşatmaktır. Yemeğin lezzetinden çok görünüşü daha önemlidir (Sarıkayalar, 2014).
- ❖ Fransız mutfağının daha zengin, yüksek kalorili ve savurganlığına karşı ortaya çıkmıştır. Gıdaların dokuları ve renklerini vurgulanmaya özen gösterilmiştir. Yağ, şeker, nişasta ve tuz gibi gıda maddelerinin kullanımı en aza indirilmiştir. Nouvelle mutfak başarılı bir devrimdi. Temel anlamda restoranları değiştirdi. Bu akımın en önemli sorunu sınırlı bir devrim olmasıdır. Çünkü kullanılan gıda maddeleri mevsimlerle sınırlıdır (Britannica, 1998).

Yeni Mutfak (Nouvelle Cuisine) akımının temel prensipleri şöyle sıralanabilmektedir (Freedman, 2008; Aksoy & Üner, 2016).

- ❖ Karmaşık ve uzun yemek pişirme tekniklerinin reddedilmesi,
- ❖ Et, balık, deniz ürünleri, kümes hayvanları, av eti, sebze yemeklerinin ve patelerin hazırlanma süresinin yiyeceklerin doğal tadını muhafaza etmesi için kısaltılması,
- ❖ Buharda ve kâğıtta pişirme metotlarının tercih edilmesi,
- ❖ Mutfakta bulunabilecek en taze ürünlerin kullanılması,

- ❖ Uzun menüler yerine kısa ve sade menülerin hazırlanması,
- ❖ Et ve av etinin uzun süre marine edilmesi geleneğinin bırakılması,
- ❖ Beşamel ve İspanyol sos gibi ağır soslar yerine taze otlar, iyi kaliteli tereyağı, limon suyu ve sirke içeren sosların kullanılması,
- ❖ Klasik Fransız mutfağına ait yemekler yerine yöresel mutfakların yemeklerinden esinlenerek yeni lezzetler yaratılması,
- ❖ Yeni pişirme tekniklerinin ve mikser, yanmaz tava gibi yeni mutfak ekipmanlarının kullanımı,
- ❖ Şeflerin yemek hazırlarken müşterinin diyetetik kaygılarını göz önünde bulundurmaları,
- ❖ Şeflerin yerel lezzetler ve tat eleştirmeleri yaratmaları.

1.3.3. Avangart Mutfak (Avangarde Cuisine)

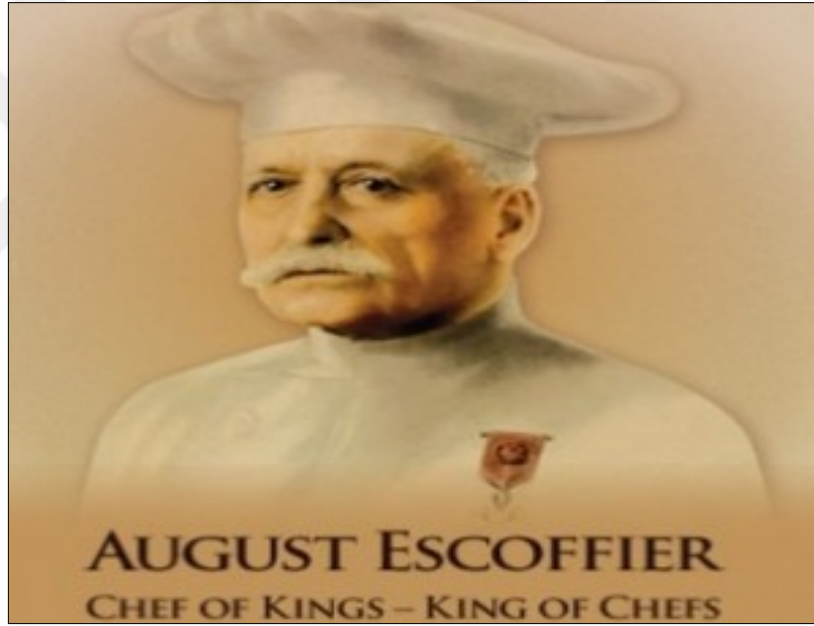
Yüzyıllar boyunca Fransız mutfağı değişken ama ulusal bir şey olarak görünmüştür. Diğer ülkelerin mutfakları karşısında üstünlüğünü yüksek sesle ve açık dille ilan etmiştir. 19. yüzyılın başlarında bu çeşitlilik azalmıştır. 20. yüzyıl başları Careme ' in ve öğrencilerinin tanımladığı biçimiyle yüksek mutfağın çöküşüne sahne oldu. Bu "kır" mutfağı her yerde yeniden rağbet kazanmış olsa bile, dayanağı olan kırsal kesim neredeyse ortadan kalkmış durumdadır. Burjuva mutfağı zamanın yıpratıcılığına daha başarıyla karşı koydu. 19. yüzyıldaki mutlak egemenliğinden sonra, ancak 20.yüzyılın son üçte birlik kısmında gözden düşmeye başlamıştır. Yerine geçen yeni aşçılık ise üstünlüğünü yirmi yıl kadar yaşatabilmiştir.

Gıda üretiminin sanayileşmesi ile aşçılığın evrimiyle ve yeni koruma teknikleriyle (mikrodalga vakumlu paketleme, indüklemeye, derin dondurucu) birlikte küreselleşme hem aşçıbaşılar hem de tüketiciler açısından işin doğasını değiştirmiştir. Çiğ ya da taze ürünler artık yerinde hazırlanmıyor; bir istisna oluşturan gerçek gastronomi restoranlarında bazı aşçıbaşılar meyve ve sebzeleri kendi bahçelerinde yetiştiriyorlardır. Tarım ve gıda sanayileri genel ve özel mutfakların çoğuna sızmış durumda, gıdalar artık donduruluyor,

vakumlu paket içine konuluyor, önceden pişiriliyor, sarılıyor, dilimleniyor ve porsiyonlara ayrılıyor (Freedman, 2007).

Bu akımda ve gastronomi alemin de şeflerin kralı olarak bilinen August Escoffier'in etkisi büyüktür. Escofer menü kavramını restoranlara sokan kişidir. Yemeklerin planlı bir şekilde pişirilmesi ve belli bir sıralamaya göre yenmesinin öncüsüdür (Pastrychef, 2010).

Fotoğraf 4. August Escoffier



Kaynak: (Güvel, 2018)

1.3.4. Yavaş Yemek (Slow Food)

Yavaş yeme hareketi 1986 yılında gastronom Carlo Petrini öncülüğünde başlamış bir akımdır. Roma Piazza di Sipagna' da açılan Mc Donald's tepki olarak doğan bu akım zamanla ortak kültürel ve gastronomik sürdürülebilirliği hedefleyen uluslararası bir hareket haline dönüşmüştür (Paksoy & Özdemir, 2014, s. 1510; Yurtseven, 2007, s. 3). Slow food akımının ilkesi "temiz, adil, sağlıklı gıda olup" 132 ülkede yüz binlerce destekçisiyle büyük bir kitle oluşturmuştur. Bu hareketin öncüsü tarımın önemini vurgulamaktadır. Kaliteli gıda ürünleri olmadan lezzeti yerinde yemeklerin oluşması

imkânsız olduğunu düşünmektedir. Gıdalardaki biyo-çeşitliliğin artması, korunması, yaygınlaştırılması ve üreticilerin korunması slow food'un başlıca hedefleri arasındadır (Petrini & Pardovani, 2011, s. 3). Bu akım destekçileri belli dönemlerde fuar ve festivaller düzenleyerek kaliteli yöresel gastronomik ürünleri üreten çiftçiler ile tüketicileri bir araya getirmektedir (Yurtseven, 2007, s. 25). Yavaş yemek akımını destekleyenler fast-food düşmanı sayılabilir. Kelime olarak yavaş yemek yiyeceğin kısık ateşte yavaş yavaş pişmesi sanılmaktadır. Oysaki yavaş yemek gıdanın üreticisi ve tüketicisinin, yiyecek ve onu yiyecek olan kişilerin birbirleriyle olan etkileşimi ve iletişimini kastetmektedir (Bucak & Turan, 2016, s. 211). Fast foodun teması ve amaçlarını Ergüven, (2011) beslenme: iyi,temiz adaletli, tüketici ve yardımcı üretici, kısa transfer ve taşıma yollarıyla beraber sürdürülebilirlik olarak açıklamıştır. Slow food hareketinin başlıca amaçlarını (Güldemir, 2016, s. 195) aşağıdaki gibi açıklamıştır

- ❖ Yerel biyo-çeşitliliği korumak amacıyla tohum bankası kurup sürdürülebilirliğini sağlamak,
- ❖ Geleneksel olsun yerel olsun tüm besin maddelerini koruyabilmek,
- ❖ Tat eğitimlerini geliştirmek ve bunu tüketiciye teşvik ettirmek,
- ❖ Organik çiftçilik kavramını öne sürmek ve teşvikini sağlamaya çalışmak,
- ❖ Gıdalara yönelik yapılan genetik değiştirilmesi girişiminde bulunan mühendislerine karşı çıkmak,
- ❖ Ürün ve mahsullerde böcek ilaçlarının kullanımına karşı çıkmak,
- ❖ Öğrencilere tarım ve bahçıvanlık becerisi kazandırmak, mahkumlara bahçıvanlık eğitimleri verilerek yaşama katkı sağlama çalışmaları yürütmek,
- ❖ Tüketicileri Fast Food ürünlerinin risk ve zararlarından korum.

1.3.5. Füzyon Mutfak (Fusion Cuisine)

Füzyon mutfacı dilimize “fusion cuisine” kavramından çevrilmiştir. Füzyon sözcüğü Türkçe “birleşme, birleştirme erime” anlamına gelmektedir. Füzyon mutfacın

Batı teknikleriyle Uzakdoğu teknik ve malzemelerinin bir araya getirilerek 1080 senesinde ortaya çıktığı varsayılmaktadır. Farklı uluslara özgü olan yemek pişirme tekniklerinin farklı yörelerde bulunan malzeme ve tekniklerin aynı tabakta bir araya getirilmesiyle meydana gelen özgün, yaratıcı ve yenilikçi olan bu tekniğe füzyon mutfak denmektedir (Özkök & Sünnetçioğlu, 2017, s. 591).

Dornenburg ve Page (2003, s. 18) füzyon mutfağını “‘çeşitli kültür ve kökenlerden olan yemeklerin ahenkli bir şekilde birleşimi’” şeklinde tanımlamaktadırlar. Füzyon mutfağın endüstriyel anlamda daha etkin olduğunu belirtmektedirler. “iki veya daha fazla bölgeye ait olan gıda malzemelerinin yada pişirme tekniklerinin tabakta birleştirilmesi” şeklinde de tanımlamaktadırlar (Dornenburg & Page, 2003, s. 300).

Füzyon mutfağın meydana gelmesini sağlayan üç farklı yöntem mevcuttur (Özşeker, 2017, s. 131) bu yöntemler aşağıdaki gibidir;

1. Farklı kültürlerden olan fakat coğrafik olarak birbirine yakın olan bölgelerin yiyeceklerinin birleştirilmesi.
2. Herhangi bir mutfak kültürü etkin yada belirleyici olmadan tüm dünya mutfaklarının birleştirilmesi yöntemidir.
3. Farklı mutfaklara ait olan pişirme teknikleri ve malzemeleri kullanılsa da tek bir tane mutfak kültürü belirleyici ve baskındır. Bu yöntem Ekleklik (seçmeci) denmektedir.

Yukarıda açıklaması yapılan yöntemlere verilebilecek en güzel örnek Türk mutfağıdır. Türk mutfağı çok çeşitli yiyecek- içecekleri ve coğrafik kültürü sayesinde Füzyon mutfağının üç yöntemine de uygundur bu bir istisnadır (Sarioğlu, 2014, s. 64). Füzyon mutfak, küresel mutfak kültürlerarası mutfak, Yeni Dünya mutfağı gibi farklı isimlerle de bilinen bir gastronomi akımıdır. Bu akımın temel özelliği ulusal sınırları, kültürel farklılıkları ve coğrafi uzaklıkları ortadan kaldırarak dünyanın her bölgesinden pişirme tekniği, yöntemi malzemeleri ve damak tatlarını aynı tabakta birleştirmesidir. Bu

akım sayesinde dünyanın doğusu, batısı, kuzeyi, güneyini aynı tabakta görmek ve tatmak mümkündür (Özşeker, 2017, s. 132).

1.3.6. Moleküler Mutfak (Moleküler Cuisine)

Günümüzde insanların yaşam standartlarının değişmesi, eğitim seviyelerinin artışı ve bilimsel ilerlemeler gibi olgular gıdalarında pişirilmesi, hazırlanması ve sunumu gibi uygulamaların gelişimine olanak sağlamıştır. MG kavramı ilk kez 1988 yılında gündeme gelmiştir. Bu kavram daha sonra üniversiteler, araştırma kuruluşları, mutfak aşçıları tarafından geliştirilmeye devam etmektedir. Moleküler Gastronomi akımının amacı birçok bilim dalında oluğu gibi bilim âleminde fonemolojik durumları ve mekanizmaları keşfedebilmektir (Barham, 2013; Özdoğan, 2014).

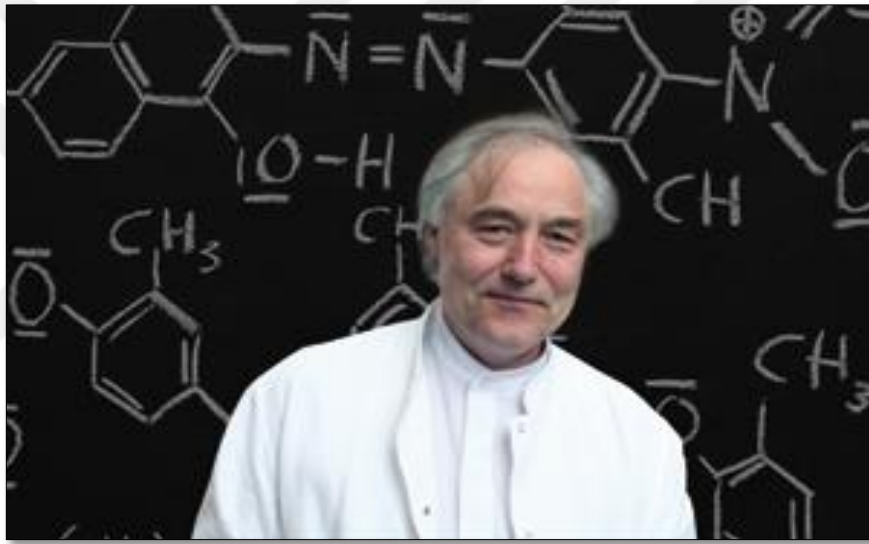
MG kavramı, fiziksel ve moleküler gastronomi kavramının kısaltması olarak bilinmektedir. Fiziksel ve Moleküler Gastronomi kavramı 1992 senesinde İtalya’da ilk kez düzenlenen gastronomi bilimi sempozyumunun adıdır. 2005 senesine kadar iki yılda bir düzenlenen bu sempozyum bilim adamları ve şeflerin vazgeçilmez uğrak yeridir (Vega & Ubbink, 2008, s. 247; This, s. 577). Literatür incelendiğinde MG’ nin kökeni, Macar asıllı fizikçi Nicholas Kurti’ye dayanmaktadır. Literatürde Macar kökenli olduğu anlatılan Nicholas Kurti’nin en popüler hobisinde yemek pişirmek olduğu varsayılmaktadır (Richards, 1998).

Günümüzde şeflerin farklı pişirme yöntemleri geliştirmeleri, gıda alanında çalışan bilim adamlarının geliştirdiği araştırma konuları dünyanın birçok bölgesinde restoran ve laboratuvarların açılmasına sebep olmuştur (Vega & Ubbink, 2008). Bu gelişmenin adı Moleküler Gastronomi olarak bilinmiş adeta yiyecek içecek tarihinin devrimi niteliğindedir. Moleküler Gastronomi pişirme sırasında gıdalarda meydana gelen transformasyonları inceleyip araştıran bir bilimdir (Adria vd., 2019).

Burke, This ve Kelly (2016) göre Moleküler Gastronominin amacı yiyeceklerin pişirilme ve hazırlanma sırasında ortaya çıkan fiziksel ve kimyasal tepkimeleri belirlemek bu sırada gıdaların üzerinde meydana gelen yeni oluşumları keşfetmektir. Bunun yanında

pişirmenin sadece bir teknik olarak değil sanat olarak görülmesi gerektiğini ifade etmişlerdir. Moleküler gastronominin bazı endüstriyel ve ticari iş çevrelerinin ilgi alanlarının ekonomik ve ticari kaygılar sebebiyle bu bilimin göz ardı edildiğini vurgulamışlardır (Edwards-Stuart, 2012). Moleküler Gastronominin öncüsü Herve This gösterilmektedir. Herve This hem kimyager hem yaratıcı bir şeftir.

Fotoğraf 5. Herve This



Kaynak: (Herve This, 2019)

Moleküler Gastronomi akımı mutfakta bilim adamları ve şeflerin bir araya gelerek çalışmaları sonucunda ortaya çıkmış bir akımdır. Bu sebeple moleküler gastronomi akımı lezzetin bilimsel çalışmasının sonucu şeklinde nitelendirilmektedir (Mcgee, 2004’ ten akt. Çifçi, 2019, s. 5). Aralık 2006 Aralık, tarihli bir İngiliz gazetesi olan “*Guardian*” ‘da dünyaca tanınmış üç şef; Ferran Adrià (El Bulli), Heston Blumenthal (The Fat Duck), Thomas Keller (French Laundry and Per Se) ve yiyecek yazarı Harold McGee yeni pişirme tekniklerinin tanıtımını yapmışlardır. Tanıttıkları pişirme tekniklerine moleküler gastronomi demişlerdir (Adria, vd., 2008). Bir zaman sonra bu alanın bilim profesyonelleri moleküler gastronomi ve moleküler mutfak arasında bir sınır olması gerektiği konusunda fikir beyan etmişlerdir. Moleküler Gastronominin bir pişirme

yöntemi veya şekli olmadığı gerçeğini literatürde vurgulamışlardır (Blanck, 2007; Snitkjaer, 2010, s. 7; Vega & Ubbink, 2008, s. 375). Moleküler gastronomi medyanın etkisi ve yanlış yapılan tanıtım uygulamaları sebebiyle bir çeşit yemek pişirme tekniği olarak tanınmıştır. Fakat moleküler gastronomi esasında pişirme sırasında ortaya çıkan oluşumları bilimsel olarak açıklamaya çalışan bir gastronomi yaklaşımıdır (Guine, vd., 2012). Moleküler Gastronomi; toplum tarafından benimsenen, zamanla da yaygınlaşan, geleneksel gıda ürünlerinin yenilikçi ürünlere dönüşmesine olanak sağlayan bir bilimdir. Vega & Ubbink (2008) tanıtımının yanlış yapılmasına rağmen, moleküler gastronomi kavramının yanlış anlatılmaya devam ettiğini vurgulamaktadır. Moleküler Gastronomi bu sebeple de bilim adamlarını, yemek konusunda profesyonel aşçıları ve toplumun her kesiminden farklı insanları zaman zaman karşı karşıya getirdiği bir akımdır.

Moleküler Gastronominin amacı (This, 2006)' e göre; yiyeceklerle ilgili var olan unsurları geliştirmek, yeni yiyecek meydana getirme tekniklerini geliştirmek dolayısıyla da yiyecekte lezzet farkı yaratmaktır. Moleküler gastronomi anlatılan bu amaçları doğrultusunda yiyeceklerin pişme sırasında gıdaların yapısında meydana gelen dönüşümleri inceleyen bir disiplindir (Vega & Ubbink, 2008).

Yeni ve bağımsız bir disiplin olarak moleküler gastronomi alanına ihtiyaç duyulduğunu belirten (This, 2009) şu şekilde açıklamaktadır:

1) Geleneksel gıda bilimlerinde gıdalar üzerindeki pişirme esnasında meydana gelen fiziksel ve kimyasal dönüşümlerin ve değişimlerin göz ardı edilmesi.

2) Hazır gıda endüstrisinin teknolojik ve bilimsel açıdan ihtiyaçları önemsenirken restoran ve ev mutfaklarının hazır gıda ihtiyaçlarının dikkate alınmaması (Çifçi, 2019).

Yukarıda bahsedilen sebeplerden dolayı moleküler gastronominin amaçlarını (This, 2006) şu şekilde açıklamaktadır;

- a. Geleneksel mutfığa ve pişirmeye ait doğruluğu kanıtlanmamış inanışları derlemek,
- b. Hali hazırda elde olan reçeteleri düzenleyip analizlerini yapmak,
- c. Yeni pişirme yöntemleri, ürünler ve araçları oluşturmak,

- d. İlk 3 maddede bahsedilen çalışmaların sonuçlarına göre elde edilen bilgilerle yeni yemekler geliştirmek,
- e. Bilimsel çalışmalara yönelik teşvikleri arttırmak için yemeğin cazibesini kullanmak.

Birçok aşçı ve bilim adamı farklı bakış açılarıyla Moleküler gastronomi disiplinine katkıda bulunmuştur. Bu bilim adamlarının öncüleri ise; Harold McGee ve Peter Barham'dır. McGee, New York'ta pişirmeyle ilişkili kimyasal konularda kurs ve workshoplar düzenlemiştir. İngiliz asıllı ve fizikçi olan Peter Barham ise bir mg ürünü olan sıvı azot kullanmış bu sayede dünyanın en hızlı dondurmasını yapmıştır. Bu başarısı ile adını Guinness rekorlar kitabına yazdırmayı başarmıştır (Ivanovic, Mikinac, & Perman, 2011, s. 140). Aşçılar ise, farklı pişirme teknikleri kullanarak farklı menüler oluşturmaya çalışmıştır. Pişirme konusundaki bilgileri toplayıp anliz eden önemli çalışmalardan biri de 1984 tarihinde Harold McGee tarafından yazılan “*Gıda ve Pişirme Üzerine: Mutfak Sanatı ve İlimi*” isimli kitabıdır (Mcgee, 2004). Bu çalışmalar sayesinde yemek çok yönlü bilim dallarıyla birleşip sanatsal sunumlarla etkileyiciliğini geliştirmektedir.

1.4. Gastronomi ve Kültür

Kültür; İnsanı ilgilendiren sosyal psikoloji, antropoloji, etnoloji, tarih ve sosyoloji gibi sosyal bilimlerin ele aldıkları önemli bir konudur. Kültür yalnızca insanlar tarafından yaratılan ve gelecek nesillere aktarılabilen semboller sistemidir (Arslanoğlu, 2000, s. 245). Toplum ferdi olan insanın edindiği inanç, bilgi, sanat, ahlak, yasak ve adetleri kapsayan bir bütün kültürü oluşturmaktadır (Özbudan & Uysal, 2012, s. 73). Farklı bir ifadeyle kültür; “bir milletin duygu, düşünce, beceri, davranış, bilgi, sahip olduğu estetik değer, dil, din, ahlâk, hukuk, sosyal yapı, iktisadi ve teknolojik sistemleri, tarihi değerleri ve zaman içerisinde yaşamış oldukları ortak gerçeklerin tümüdür (Yücel & Yediyıldız, 1990, s. 57). Her toplumun mutlaka bir kültürü vardır yani kültürsüz toplum olamayacağı gibi kültürsüz insanda yoktur (Özbudan & Uysal, 2012, s. 72). Tarihte yaşayan göçebe veya yerleşik olan toplumların kendine has davranışları, alışkanlıkları ve yaşam tarzları

olmuştur. İnsan kültür varlığının hem yaratısı hem de yaratıcısıdır. Her toplumun sahip olduğu alışkanlıklar ve tutumlar onları diğer milletlerden ayıran kültürel özelliklerinin varlığını göstermektedir. Kültürel bir özellik sayılan beslenme ve yemekte her toplumda farklı şekillenmiştir (Yücel & Yediyıldız, 1990, s. 58). Kültür ve yemek etkileşimini inceleyen antropoloji bilimi toplumlar arası farklılıklar gösteren yeme-içme şekillerini, yiyecekleri elde ediş hazırlama biçimlerini, alışkanlıklarını ve simgesel rollerini mercek altına almaktadır (Tezcan, 2000, s. 1).

Yemek yalnızca fizyolojik yarar sağlayan bir besin görevi görmenin yanında yiyenin, servetini, gücünü, sosyokültürel statüsünü de etkileyen bir araçtır (Vroom, 2018, s. 82). Yemek insanı bireysel ve toplumsal olarak etkileyen kültürel bir olgudur. İnsanın kültürel bir varlık olması ve öğrendiklerini kültüründe saklayıp gelecek nesillere aktarma yeteneği sayesinde hayatta kalabilmiştir (Bates, 2009, s. 52). İnsan başta fizyolojik ve biyolojik varlığını devam ettirmek amacıyla beslenmek zorundadır. Aynı zamanda sosyal bir varlık olan insanoğlu yaşadığı coğrafya ve toplumlarında etkisiyle bir yemek anlayışına sahiptir. Buradan çıkarılabilecek başka bir teori ise fizyoloji, sosyoloji ve yaşanan coğrafya ile birlikte yaşam şeklinin değişimlerinin de yemek kültürünün değişmesine yol açabilmektedir (Beşirli, 2010, s. 161; Baysal, 1990, s. 4).

Yemek kültürü bir toplumun beslenmeyle alakalı yaşam stilidir. “Yiyeceklerin üretimi, hazırlanması, tüketimi kültürel unsurlar olan gelenek, görenek, inanç, tabularla yakından ilişkilidir. İnsanoğlunun yemek yemesi açlığın gidermek amacıyla biyokimyasal bir olaydır ve en temel ihtiyaçtır. Bu en temel ihtiyacı hangi şekilde, hangi yemekle ve nerede gidereceği ise tam olarak antropolojik ve kültürel bir unsura dönüşmektedir (Talas, 2005, s. 275; Uyanık, Ulusöver, & Taşal, 1991, s. 141). İnsanlık tarihinde beslenme gereksinimi kültürün gelişimindeki etkisi oldukça büyüktür (Nahya & Yılmaz, 2012, s. 7). Beslenme ve yemek kültüründe psikolojik, sosyal, kültürel, ekonomik ve dinsel faktörlerinde etkisi büyüktür. Yiyecek tercihlerinde besin değerlerinin haricinde sosyal ve dinsel etkilerde ön plandadır (Zeyrek, 2011, s. 4). Bazı milletlerin dinsel öğelerine göre kutsal sayılan yiyecekler farklı toplumlarda yasaklanabilmiştir (Freedman, 2008, s.11).

Ertamay ve Irigüler (2018) göre gastronomi kültürü, teknoloji veya ekonomik sermaye gücüyle oluşturulabilecek bir unsur değildir; savaşlar, inançlar, coğrafya ve sosyal değerler gibi toplumlara özgü birçok kültürel unsurların tarihsel bir birikimin sonucu şekillenmesi ile meydana gelmektedir (Ertamay & Irigüler, 2018, s. 14-34). İnsanları bir araya getiren ve toplumun bütünleşmesini sağlayan bazı öğeler ve zamanlar meydana gelmiştir. Bu öğeler ölüm, doğum, düğün, ritüeller ve merasimler gibi toplumsal olaylardır. Toplumsal bütünleşmeler ve dayanışmaların olduğunu gösteren bu olaylar insanların bir araya gelmesine vesile olan kültürel ve sosyal olgulardır. Bu tip sosyal olgularda yemeğin önemi büyüktür. Paylaşımçı ve sosyal bir varlık olan insanın misafirperverlik, eğlence, sohbet, düğün, nişan gibi özel olgulara da açık olduğu ve yaşamında yer verdiği bilinmektedir (Algün, 2016, s. 15).

Coğrafik açıdan deniz kıyısında yaşayan toplumların deniz canlıları tüketmesi ve balık kültürünün olması, bereketli topraklarda yaşayan milletlerin çok çeşitli bitki ve yenilebilir otlar üretilip tüketmesi, hayvancılığa elverişli bölgelerde yaşayan milletlerin etçil yemek kültürüne sahip olmaları buna örnek gösterilebilir (Freedman, 2008, s. 8). Örneğin Sümerler yemek kültüründe nehir kenarlarında yerleşim gösterdikleri için balıkçılık yapılmakta ve balık bolca tüketilmektedir (Gürsoy, 2013, s. 14). Asya kıtası üzerinde yerleşim gösteren Asya ülkelerinin de de balıkçılık hâkimdir. Bunun sebebi Asya kıtasının diğer kıtalara göre yükseklik farkının çok olması ve küçüklüğü büyüklüğü farklı birçok gölün bulunmasıdır. Asya kıtası 44.614.399 metrekare yüz ölçümü ile kutup ikliminden tropikal iklim tiplerinin de görülmesiyle birçok bitkinin yetiştirilmesine de olanak sağlamıştır (Akman & Mete, 1998, s. 5).

Bazı toplumların yemek kültüründe dinsel etkiler çok hâkimdir. Eski çağlardan günümüze dek bakıldığında Musevilik, Hristiyanlık ve Müslümanlık dinine uyan toplumlarda domuz etinin yenmesi haram kılınmıştır (Gürsoy, 2013, s. 22). Yasak yiyecek olan domuz eti günümüzde Hristiyan toplumların yemek kültüründe bugün tüketilmektedir. Yine dinsel etkilerle yemek kültüründe cenazelerde yemek sofraları

hâkimdir. Bazı kültürlere bakıldığında tanrıya kurban etmek geçmişten gününüze halen görülmektedir.

1.5. Gastronomi ve Bilim

İnsanın merakı ve soru sorması ile bilim başlamıştır ve hayatımızın her alanında yer edinmiştir. Hayatımızda bulunan bilim doğa bilimleri ve sosyal-beşeri bilimler olarak iki kategoride incelemektedir. İnsanlığın yaşadığı evren üzerine merak ettiği sorulara bulunan güvenilir cevaplar doğa bilimlerini oluştururken; Kendi varlığı ile ilgili aradığı tüm sorulara güvenilir cevapları sosyal-beşeri bilimler vermektedir (Güvenç, 2011, s. 25). Çağımızda çok çeşitli bilim dalları mevcuttur fakat konumuzla alakalı en çok açıklama yapılan sosyal-beşeri bilimler ve doğa bilimleri üzerinde durulmuştur.

İnsanoğlu yaradılışında itibaren varlığını sürdürmek için beslenme zorundadır. Bu konuda her zaman kendi başının çaresine bakmış icatlar yapmış göçebe hayatlar sürmüş ve zamanla yerleşik hayata geçip aileler kurmuş ve toplumları oluşturmuştur (Uhri, 2011, s. 25). Ateşi kullanmayı öğrenmek insanlığın en büyük devrimi sayılmaktadır. Fakat bu direkt yemek yapma anlamını taşımamaktadır. Bunu sebebi avladığı hayvanların etinin veya çevreden topladığı ot ve bitkilerin ateşin üzerine atılması yemek pişirmenin icadı sayılmamaktadır. Yemek pişirmek için kullanılacak malzemelerin bir araya getirilmesi, bunların birbirlerine uygunluk bilinci, değişen ve gelişen yaşam biçimiyle birlikte oluşan sosyal ve teknik zekâsının birleşmesi şarttır (Uhri, 2011, s. 26). Tüm bunlar için tabi ki insanlık tarihinde farklı süreçlerde ve dönemlerde gerçekleşmiştir.

Yemeği ilk zamanlar çiğ tüketirken zamanla ateşin bulunması ve yerleşik hayata geçişle toprağı işlemeye başlamıştır. Yemek pişirmeyi ve pişirilen gıdanın daha lezzetli olduğunun farkındalığıyla kilden ve taştan ocaklar yapmıştır. Kendini geliştirmeye devam eden insanoğlu taştan ocaklar ardından ocak, soba, kuzine ve maltız icat etmiş ve kullanmıştır. Tüm bunların ardından gaz ocakları, elektrikli ocaklar, fırınlar, mikrodalgalar kullanılmaya başlanmıştır (Yılmaz, 2000, s. 11).

Etin veya ekilip biçilen bitkilerin ocaklarda pişirilmesi dokusunun ve tadının değişimine sebebiyet verdiği için ilk kimyasal işlem sayılmaktadır. Buradan anlaşılacağı gibi malzemenin dokusu, rengi, tadının değişimine olanak sağladığı için kimyası değişmiş ve yemek pişirme artık bilimle insanoğlunun tanışmasına olanak sağlamıştır (Uhri, 2011, s. 27).

Bu bilim yani yemek pişirme ile yaşam kalitesi artmış, olası bazı hastalıklar önlenmiş dolayısıyla insan hayatına farklı anlam ve imgeler kazandırmıştır. Gıda bilimi tarihe baktığımızda Alexandre Grimod de La Reyniere ve Jean-Aanthelme Brillant-Savarin 19. Yüzyıldaki bilimsel yazı ve çalışmalarıyla şekillenmiştir (Sökmen, 2003). Aslında mesleği yargıç olan Brillant-Savarin gıdaların bilimsel analizi konusunda yakından ilgilenmiştir. Sağlık ve gıda kalitesi arasındaki ilişki konusunda bilimsel yazılar yazmış bunun yanı sıra gıdaları yemek haline getiren reçeteler ve sağlıklı beslenme konusuna ışık tutmuştur (Tez, 2012, s. 105). Önceleri pekte uzun ömürlü olamayan et ve bitkiler kısa sürede tüketilmek zorunda iken bu durum çok ilerleme kaydetmiştir. Gelişen gıda teknolojileri ile konserve üreticiliği ile yıllarca tazeliğini korumaktadır (Freedman, 2008, s. 10).

1.6. Gastronomi ve Sağlık

Sağlık insanoğlu için en önemli konulardandır. Sağlık konusunda günümüzde her alanda çalışmalar yapıldığı görülmektedir. Özellikle yeme içme konusunda sağlıklı yiyecek, organik yiyecek terimleri her toplumda sıkça duyulmaktadır. Geçmişten günümüze bakıldığında yemek pişirmenin etkisiyle toplumlar daha sağlıklı yaşamış ve yaşam kaliteleri yükselmiştir. Fakat bu durum günümüzde dalgalanmalarla devamlılığını sürdürmektedir. Maalesef her dönem özellikle beslenmenin de etkisiyle çeşitli hastalıklar kendini göstermekte bu da insan sağlığını oldukça etkilemektedir.

Sağlıklı beslenme konusu ülkelerin gelişmişlik ve gerilik düzeyine göre değişmektedir. Gelişmiş ülkelerde; beslenmeyle alakalı ilgili bilim dalları gerekli verileri çıkararak yeterli ve dengeli beslenmenin niteliklerini gün yüzüne çıkarmış, beslenme yetersizliğinden kaynaklanan hastalıklar önlenmiştir. Günümüz gelişmiş ülkelerinde

“Sağlıklı Besin”, “Yaşam süresini uzatan besin” arayışı devam etmektedir. Gelişmekte olan ülkelerde ise; açlık, sefalet, dengesiz ve sağlıksız beslenme insan sağlığını olumsuz etkileyip hastalıkların çok görülmesine sebep olmaktadır (Baysal, 1990, s. 3-4).

Günümüzde olduğu gibi geçmişte de yemek sağlık ilişkisi içinde obezite dönem dönem sağlık sorunlarına yol açmıştır. Tarihte birçok toplumda rastlanan Obezite sorunu yapay olarak işlenen gıda maddeleri ve yanlış diyet metotlarıyla ilgili olduğu düşünülmektedir (Freedman, 2008, s. 13). Obezite insanlık tarihine bakıldığında güç ve statü göstergesidir. Elena Molohovets’in 19. Yüzyıl klasik Rus yemek kitabı **Podarok molodim hozyackam’ın** (Genç Ev Hanımlarına Bir Armağan) kitabında oburluğu kusursuz ve harika bir insan şeklinde tasvir etmiştir (Freedman, 2008, s. 22).

“Sabahın köründe uyanıp iki buçuk saatini kahvaltıya yetiştirilecek dağ keçisini kızartmakla geçiren yaratık nerede? Bu öyle bir yaratıktır ki, sabahleyin bir kadeh votka yuvarlar ve oturup ekşi kremalı pekmez çorbası içer (kahvaltının ortasında Ren şarapları, sonunda punç sunulur ya da tersi uygulanır); daha toparlamaya fırsat kalmadan öğle yemeği için (salamura balık, tütsülenmiş tavşan, kaz dolması, armut konmuş bal gibi doksan çeşit içinden seçilen mezelerle birlikte) tekrar votka ya da şarap içer, yanında votkanın ve lezzetli böreklerin bulunduğu (ve içine şampanya konmuş) çorbanın başına oturur; bunu bol kepçeli başka bir yemek ile şeker ve yağa bulanmış ağır bir tatlı izler. Daha sonra çok geçmeden sıra beş çeşit ekmek, dana eti, jambon, sığır eti, fındık tavuğu, hindi, dil, tavşan, dört çeşit peynirle birlikte akşam çayına gelir.”

Günümüzde insanların artan gelir düzeyleri, eğitim seviyeleri ve çalışma hayatında olan bireylerin artmasıyla yeme içme alışkanlıkları değişim göstermektedir. Genellikle evde yemek yapıp yeme olgusu artık dışarda yemenin kolaylık ve konforuyla daha çekici hale gelmiştir. Dışarıda yemek dediğinde gastronomi ve sağlık ilişkisi tamda burada devreye girmektedir (Kurnaz, 2016, s. 51). Sağlıklı et ve süt ürünler, mevsimsel yiyecekler, kaliteden ödün vermeme gibi konulara dikkat edilmesi yiyecek içecek

işletmelerini yakından ilgilendiren konulardır. Bugünün trendleri arasında sağlıkla da ilişkili olarak yeşile yönelim görülmektedir. Gelişen ve değişen tarımsal faaliyetlerin sonucu ortaya çıkan bitkiler ve yenilebilir otlar farklı menülerin oluşmasına olanak sağlamaktadır. Yeşil restoranlar ve yeşil yiyecekler bunun en gözde örnekleridir. Dünyanın her yerinde bugün ön plandadır denilebilir.

Sağlıklı beslenme konusu insanı sadece fizyolojik yönünden etkilemekle kalmayıp sosyal, ekonomik, psikolojik, açıdan da etkilemektedir. Fizyolojik temelli olarak bakıldığında dışarıda yemek yenen mekânların katkı maddeleri, alerji testleri ve gıda güvenliği gibi konulara dikkat etmesi gerektiği vurgulanmaktadır. Bunlara dikkat edilmediği sürece maalesef artan obezite sorunu, kronik kalp hastalıkları, gut, sindirim sistemi rahatsızlıkları ve farklı kanser hastalıkları grlmeye ve yaşam kayıplarının artması kaçınılmaz görünmektedir. Doymuş yağ çok içeren kırmızı etin çok; sebze, meyve ve saflaştırılmış tahılların az tüketilmesi bu hastalıkların meydana gelmesinde etkilidir (Baysal, 1990, s. 38).

Kurnaz (2016) Sağlıklı beslenme için restoranların sunması beklenen hizmetler şöyle sıralamaktadır;

- Menülerde temel beslenme bilgilerine ve açıklamalarına yer verilmesi,
- Sağlıklı ve uygun pişirme yağları kullanmalı,
- Menülerde kullanılan sağlıksız maddelerin reçetelerden çıkarılması,
- Sağlığa uygun sıvı yağlar ve doğal tereyağı kullanılmalı,
- Doyuş yağ asidi yüksek yağların kullanımından kaçınılmalı ve trans yağ içeren ürünlere menülerde yer verilmemeli,
- Menülerde Ketçap ve turşu gibi işlenmiş besinlerden çok taze ve ev yapımı ürünlere yer verilmeli,
- Menülerde kullanılan kurubaklagil, tahıl, su, sebze, meyve vb. besinlerin dağılımı orantılı olmalı,

- Sağlıklı ve uygun pişirme teknikleri kullanılmalı,
- Menülerde vegan beslenenlere, diyabetlere ve çocuklara özel ve uygun alternatiflere yer verilmeli,
- Ana yemeklerde tam tahıllı ürünlerin kullanımına özen gösterilmeli ve tercih edilen diğer gıdaların mevsiminde taze tüketilmesine dikkat edilmeli,
- Menülerde besin içeriği yani sunulan yiyeceğin kalori, yağ, karbonhidrat oranları hakkında açıklama yazmalı,
- Uluslararası kabul görmüş alerjen uyarısı yapılan besinlerin menülerde kullanımından kaçınılmalı ve doğal ürünlere yer verilmelidir.

1.7. Gastronomi ve İnovasyon

Mutfak sanatları ve yemek her daim gelişen ve sürekli değişim göstermiş bir olgudur. Bu her dönem kendini farklı şekillerde göstermiştir. Bir dönem yerellik, bir dönem mevsimsellik hâkim olmuşken daha sonra yapaylık ve yenilik öncülük etmiştir. Yapaylıktan kasıt değişik damak tatlarına hitap açısından çatışan bileşenler, avam ve zarif lezzetlerin birleşimi malzemelerin mucizevi yemeklere dönüşmesine öncülük etmiştir. Bu bahsi geçen değişimlerin temeli 1970’li yılların nouvelle cuisine’ si yani yeni aşçılık akımının etkileridir (Freedman, 2008, s. 29).

Mutfak kültürü Yeni mutfak denilen Nouvelle Cuisine ile adeta evrim geçirmiştir. Farklı pişirme teknikleri tazelik unsuru ile harmanlanarak eşsiz sunumlara dönüşmüştür. Bu mutfağa alternatif ‘*Cuisine Minceur*’ yani Diyet Mutfağı doğmuştur. Bu mutfakta un, şeker, krema ve yağ gibi kalorisi yüksek gıdaların kullanımından kaçınılmıştır (Gürsoy, 1995, s. 39). Bu tarz yemek ve Diyet menüleri yerini halen korumakta ve her geçen gün geliştirilmektedir.

Günümüzde insanların gelişen hayat standartları, gıdalar ve yemek pişirmeye olan ilginin arttığı görülmektedir. Pişirme yediğimiz yiyeceklerin doğasını ve etkileşim ile

kimyasal fiziksel değişikliğine yol açan ve insanlarda merak ve duygusu oluşturan bir karmaşa haline gelmiştir. İnovasyon dediğimiz değişim ve gelişim hareketleri tarih boyunca gastronomi alanında da kendini göstermiştir. Sürekli değişim ve yenilik hareketleri gastronomi alanında sektörel bazda yiyecek içecek işletmelerinin veya ülkelerin ön plana çıkmak ya da farklı deneyimler yaratmak amacıyla geliştirildiği söylenebilir (Aracı, 2016, s. 272).

Gastronomi yani yeme içme üretim şekli, tüketim şekli, pişirme teknikleri, sunum teknikleri, yöresel özelliklere göre, dinsel faktörlere göre ve sağlık yönüne göre olmak üzere farklı alanlarda değişim ve yenilikler göstermiştir. Günümüzde bu yenilik hareketlerine gıdanın rengi de eklenmiştir. Renk insan ruhunu her açıdan etkileyen bir ögedir. Renk konusu mutfakta da kendini göstermekten geri kalmamıştır. Yeni bir trend olarak karşımıza çıkan “Siyah Yiyecekler Akımı” buna örnektir (Bozok & Yalın, 2018, s. 254). Siyah yiyecekler kullanılarak oluşturulan menülerinde amacı tahmin edildiği gibi farklılık ve dikkat çekmektir.

Siyah yiyecek akımında yiyecekler siyah sarımsak, pirinç, fasulye gibi kendiliğinden doğal olduğu gibi mürekkep balığı ya da bambu kömürü kullanılarak yapay olarak renklendirilerek elde edilmektedir. Siyah yiyecek akımına örnek olarak Siyah hamburger, siyah makarna, siyah kruvasan vb. birçok örnek gösterilebilir (Bozok & Yalın, 2018, s. 258-259). Bu akımla aslında yakından uzaktan ilgisi olmayan siyah sarımsak Türkiye’ de yüzyıllardır üretilip tüketilmektedir kalori ve besin değerleri ise oldukça yüksektir.

Gastronomi alanında gelişim ve değişimler tabi ki sağlık açısından da etkili olmuştur. Hipokrat “*Gıda senin ilacın ve ilaç senin gıdan olsun.*” Sözü ile gıda ile sağlık arasındaki ilişkiyi vurgulamıştır. Artan endüstri ve teknolojiyle beraber maalesef insan sağlığı da zaman zaman bundan etkilenmiştir. Artan hastalıklara çözüm bulmanın yanı sıra temel beslenmenin yararlarını arttırmak amacıyla farklı gıda bileşenleri arayışına girmiştir (Özşeker, 2017, s. 153).

Bu arayış gıda uzmanları tarafından gerçekleştirilmiş adına da fonksiyonel gıda akımı denmiştir. Fonksiyonel gıdalar bitkiler, hayvanlar, deniz canlıları ve çeşitli mikroorganizmaların bileşenleri yardımıyla elde edilmektedir. Fonksiyonel gıda kavramı ilk kez Japonya’da beslenme duyusal olarak tatmin ve fizyolojik sistemin değiştirilip geliştirilmesiyle alakalı bir çalışmada kullanılmıştır. Fonksiyonel gıda kullanımının amaçlar: vücudun rutin durumunu geliştirmek, bazı hastalıkları tedavi etmek bazılarının ise tamamen tedavi edilmesini sağlamaktır (Özşeker, 2017, s. 155).

1.8. Gastronomi ve Sanat

Sanat tarihi en az insanlık tarihi kadar eski olduğu düşünülmektedir. Ortalama 140-200 bin yıl önce anatomik olarak insansı maymunlardan çok farklılıkları olan insan düşünme, fikir üretme ve konuşma özellikleriyle başka bir varlık olarak ortaya çıkmıştır. Yaşayabilmek için birbirleriyle yardımlaşmış, kaynaşmış, eşleşmiş, çoğalmış ve dünya coğrafyasına yayılım göstermişlerdir. (Güngör, 2005, s. 11). Tüm bunların ardından yaşamını daha kolay hale getirmek amacıyla kil ve taş aletler icat etmiş kullanmaya başlamıştır (Özbudan & Uysal, 2012, s. 64).

Fotoğraf 6. İlk taş aletler



Kaynak: (Baykara & Dinçer, 2012)

Fotoğraf 7. İlk İnsanların Et, Kemik Suyu Kaynatıp Tükettikleri Kilden Kase



Kaynak: (Tarkan, 2019)

Sanat insan hayatına anlam katan, iç dinamiklerini yaratıcılıkla mucizevi değerlere dönüştürebilen bir olgudur. Sanat insan hayatında her zaman varlığını gösteren köklü bir objedir. Gözümüzün gördüğü her şey aslında sanat ürünüdür denilebilir. Kullandığımız masa, resim çerçeveleri, çatal bıçaklar, yemek sofralarımızda kullandığımız tabaklar birer sanat eseri ve tasarım ürünüdür (Özol, 2012, s. 10; Brommer & Horn, 1985, s. 8). Sanatın genel anlamda 4 temel bileşenden meydana geldiği belirtilmiştir. Bu bileşenler; sanatçı, sanat eseri, izleyici ve doğadır (Aykut, 2012, s. 32). Tabi bu bileşenlerin temelinde insan vardır insan olmadan sanattan, sanat eserinden bahsetmek mümkün değildir. İnsanın kendini ifade etmede kullandığı yöntemlerdendir sanat (Mümtüoğlu, 2011, s. 8; Mercin & Alakuş, 2007). Sanat insanın hayal gücünün, yaratıcılığının ve yeteneklerinin yoğurulmasıyla ortaya çıkmaktadır. Güzel sanatlar ise görüldüğünde, duyulduğunda, algılandığında insanın ruhuna hitap eden ve ona zevk veren tasarımları ve bunların ortaya

çıkarmak için sarf edilen emek, kullanılan teknik ve harcanan zamanın hepsidir (Özkale, 2010, s. 1).

Güzellik ve sanat arasındaki ilişki birbirini tamamlar nitelikte olduğu görülmektedir. Sanat eserinin güzel olması için bir düzen ve belirli kuralların olması şarttır denilebilir. Gastronomide de sanatsal sayılan tabakların oluşturulabilmesi için de belirli kurallar ve uyumlulukların göz ardı edilememelidir. Bunlar renk, sıcaklık, soğukluk, doku ve tat gibi kavramların oluşturulacak menünün dengesi ve uyumu için kullanılan gıdaların ve ya çeşitli ürünlerin estetik uyum içinde olması şarttır (Özkök & Sünnetçioğlu, 2017, s. 587).

Günümüzde sanatın çok yönlü bir kavram olduğu çok açıktır. Yemek pişirmekte bilinen en eski sanatlardandır denilebilir (Freedman, 2008, s. 7). Tatlı, tuzlu, acı, ekşi, umami gibi tat duyuları, gıdaların farklı özellikleri ve sağlığa etkilerinin göz önünde bulundurularak uyum ve ahenk içerisinde yemeye taşıma sanatı yemek yapma olarak tanımlanabilmektedir (Uhri, 2011, s. 26). Yaratıcılık, merak, değişen yaşama bilinciyle yemek yapma sanatı eski çağlar dan günümüze kadar gelebilen önemli olgulardandır. Yeme içme ve sanatın ilişkili olduğu literatüre göre Orta Çağ' a dayanmaktadır. Bilindiği gibi Orta Çağ şölenleri, festivalleri, şık yemekleri ve sunumlarıyla tarihe damga vurmuştur. Bu ziyafet ve şölenlerde müzisyenler, oyuncular, soytarılar ve çeşitli tiyatro gösterileri yapılmıştır (Perullo, 2019, s. 74).

Modern dünyada insanlar her konuda olduğu gibi yemek konusunda da zahmetsiz ve zaman kazanma amacıyla sanat, tecrübe ve katkısız ekmek yerini bugün kolaylık ve zahmetsiz ligin çekici yönlerine bırakmıştır. Yemek pişirme olgusu ustalıktan çok bir çeşit hobiye bırakmıştır yerini (Freedman, 2008, s. 10). Özellikle Çin kültüründe yemek bilgisi ve yapımı şiir ya da sanat gibi kavramlara denk tutulması önemli ve çarpıcıdır. Yani yemek yapımı sanattan ayrı düşünülmemektedir (Freedman, 2008, s. 14).

Yemek yapmanın sanat mı zanaat mı ayrımı geçmişte olduğu gibi günümüzde de sürekli gündeme gelen bir konudur. Yemek yapmanın sanat olduğunu savunanlara göre yiyeceklerin duygu ve düşüncelerimize hitap ettiğini, gıdalarla olan hayati ilişkimizin

daimi olduğunu çünkü onu tükettiğimizi ifade etmektedirler. Yani tüm bu gerekçelerin yemek pişirmenin sanat olarak kabulü için yeterli görülmektedirler. Sanat olduğu konusunda zıt fikirli olan şeflerin ve tüketicilerin fikri ise yemeğin geleneksellik taşıdığı ve belirli kurallar çerçevesinde olduğu bu sebeple de zanaat sayıldığını düşünmektedirler (Myhrvold 2013'den aktaran Özkök & Sünnetçioğlu, 2017, s. 588). Bugün şeflerin ve tüketicilerin eğilimleri yemeği olabildiğince gösterişli, özenle hazırlanmış tabaklar ve etkileycilik yönünde olduğu düşünülmektedir. Bu tartışmaların haricinde yemeğin sanat olup olamaması ile ilgilide çeşitli fikir ayrılıkları olmuş ve görüşler sunulmuştur. Literatür taramasında bazı görüşlere şu şekilde rastlanmıştır (Gülensoy, 2014).

“Yemek Sanat mıdır?’ tartışmasına yığınla cevap bulunabilir tabii fakat ben plastik sanatlarla beraber yemeklerin sanatla nasıl yakınlaştığına dair bir şeyler söylemek istiyorum. Bilmem dikkatinizi çekti mi sergi açılışlarına gün geçtikçe daha çok önem veriliyor. Artık serginin temasına göre şekillenen açılış kokteylleri, sunumları hem göz dolduruyor hem de ‘sanata saygı sunumu’ olarak ortamı ve görücüleri şenlendiriyor. Sakıp Sabancı Müzesi’nin Monet açılışında sunduğu atıştırmalıkların çiçek şekli, Whitney Museum açılışında Yayoi Kusama’ya atıfla puantiye desenli kurabiyeleri gibi. Müze restoranları artık sanatçı eserlerine gönderme yaparak oluşturdukları menülerle sergi aralarında verilen molalarda bile eserlerden kopmamayı sağlıyor. Müzelerin bu güzel sunumlarına ek olarak restoranlar sanatçıların eserlerinden yola çıkarak görsel şölenler sunuyor ve bu sayede müzede görmeye alıştığımız eserler gündelik yaşantımıza da usulca yansıyor. Saint Paul de vence’deki La Colombe d’Or restoranı bu duruma örnek. Miro, Leger, Picasso, Calder gibi birçok ismin eseriyle bütünleşerek yemek tecrübesi sunan restorana benzer bir diğer rastoransa Londra’daki Pharmacy, Damien Hirst’unenstalasyonu (...)’’

Mutfağın ve yeme içmenin geçmişi aslında net bir şekilde ortadadır ve yemek yapmak sanat kabul edilebilir. Gastronomi aslında sanattır çünkü görme, koklama, hissetme ve tatma gibi birçok duyuyu içerir. Özellikle tat alma duyusunun çok farklı

kişilerce farklı algılanabilen bir algıdır. Yiyeceğin takdirinde ve beğenisinde başrol oyuncusu olduğu düşünülmektedir (Perullo, 2019, s. 75).

1.9. Sanat Dalları ve Gastronomi İlişkisi

Sanat tarihi insanlık tarihi kadar eskidir denebilir. Sanat: İnsan zihninde ortaya çıkan duygu ve düşüncelerin estetik bir olguya dönüşüp; estetik bir şekilde sunulma uğraşı ve teknikleridir. Sanat güzeli ve estetiği dönüştürüp paylaşmadır (Özkale, 2010, s. 3). Gastronomi yiyecek içecek yapısal özelliklerinin araştırılması, anlaşılması, bulunan bilgilerin daha çok geliştirilmesi ve uygulanması gibi çalışmaları içeren sanatsal ve bilimsel bir disiplindir (Deveci, Türkmen, & Avcıkurt, 2013). Farklı bir görüş Mutfak çalışmalarını *“heykel sanatı ya da dans gibi, kültürün tanımlarından bir tanesi”* olarak ifade etmiştir (Sipahi, Ekincek, & Yılmaz, 2017, s. 382).

Elimizde olan kaynaklara göre ‘sanat’ ile ilgili ilk kuram Platon tarafından ‘Güzellik nedir’ sorusuna felsefe ile ilişkili verdiği cevaplardır. Platona göre gözümüzün gördüğü her şeyin aslının idealar dünyasında zaten vardır bu dünyada ise iyi ya da kötü kopyasının var olmasıdır (Turan, 2015, s. 3; Perullo, 2019, s. 74). Platon sanatı *“Mimesis”* kavramı ile zanaatkâr ya da sanatçının ürettiği dünyaya yansıyan görüntülerin taklidi veya benzeri şeklinde açıklamıştır. Mimesis taklit demektir (Ülger, 2013, s. 19). Platon ayrıca güzel ve çirkin kavramlarının da üzerinde durmuştur. Yaralı olan ve yaşamı kolaylaştıran her şey ‘güzel’ olarak tanımlarken, faydası olmayan her şeyi ‘çirkin’ olarak tanımlamıştır (Sipahi, Ekincek, & Yılmaz, 2017, s. 383; Ülger, 2013, s. 17).

Aristoteles ’tenin sanat söz konusunu bilgiye ulaşma, bilgiyi arayış içinde olma durumunu, sanatçının yaratıcılık yönünde etkisiyle ortaya koyduğu sanat eserlerinin işlevleriyle bağlantılı olduğunu iddia etmektedir. Sanat eserlerinin işlevleri deninde platon gibi sanat yapıtlarını aslında birer taklit görmektedir. Netice olarak sanatta ve sanat yapıtlarında bilme, anlama, öğrenme tanıma isteği yani merak duygusunun baskın geldiğini ifade etmiştir (Yetişken, 2012, s. 30-31).

Aristoteles’ in sanat kuramlarından sağalma, boşalma anlamına gelen ‘Katarsis’ uzun soluklu tartışma konusu olmuştur. Kurama göre sanat eseri karşısında ruhunu doyurma ve belirli bir süre devam eden hoşnutluk ve rahatlama halidir. Burada ki hassas nokta tüm bu durum sadece sanat eseri ve onu algılayan başka bir ifadeyle izleyicinin yaşadığı deneyim ve duygusal ilişkidir (Sipahi, Ekincek, & Yılmaz, 2017, s. 384).

Bu kuramları ve teorileri gastronomi açısından ele aldığımızda katarsis kuramı aşçı/şefin ortaya koyduğu yemek ve sanatsal tabaklarla hitap ettiği tüketicinin yaşamış olduğu duygusal ve fizyolojik ilişkidir. Yani tüketicinin ona sunulan yemeyi yedikten sonra kurama göre eşsiz bir mutluluk duyması ve bazı duygular yaşamasıyla duyduğu haz bu duruma verilebilecek en güzel örnektir.

Mimesis kuramını yeme içme açısından ele aldığımızda yukarıda bahsettiğimiz gibi taklit kopya anlamına gelmekteydi. Burada üzerinde durduğumuz durum aşçı/şef yaptığı yemekte hazırladığı mükemmel tabaklarda taklit mi yapmakta. Taklit ve ya kopyasını sunuyorsa tüketiciye neyin taklidini yapmakta. Burada akıllara gelen soru Gastronomi, sanatın gerçekliğinin mi kopyasını çekmektedir ve onu taklit etmektedir? Sanatın her şeyi kabul ettiği büyük bir evren gibi kabul ettiğimizde bu kuram ve teoriler yeme içme sanatı açısından da olağan görünmekte (Sipahi, Ekincek, & Yılmaz, 2017, s. 384). Zanaatkâr ve sanatçıların elde ettiği tasarım ve yapıtlarda ilham kaynağı olduğu düşünülmektedir. Bu ilham kaynağın çoğunlukla doğadan olduğu gerçeği varsayılmaktadır.

Günümüzde görsel ve plastik olarak ikiye ayrılan sanat özgün olma, hoş gitme ve beğenilme arzusu beslemektedir. Bu açıdan ele alındığında sanat doğada var olan nesnel doğrular ile insan arasında ki bağlantıdır. “Sanatın bir ucu doğaya bir ucu insana bağlıdır” denilebilmektedir (Çiçekay, 2012, s. 11-12). Sanatın konusu insan ve insanı ilgilendiren her şey olabilir.

Sanat nasıl dünden bugünlere ulaştıysa, bugünden de yarınlara ulaşacaktır. Her biri ayrı ayrı olan farklı duyu ve duygulara hitap eden resim sanatı, heykel sanatı, müzik sanatı, sinema sanatı, tiyatro sanatı ve edebiyat gibi sanat dalları insanların birbirlerinin hayatına

tanıklık etmektedir. Tabi bu sanatçının hayal gücüne ve yaratıcılık yeteneğine bağlıdır. Sanatçıların meydana getirdiği sanat eserleri sayesinde bireyler daha donanımlı, açık fikirli, dünyaya daha anlamlı bakan, kendini üstün kılan yapıya ulaşp en önemlisi bireyselliği toplumsallaştırmaktadır. Sanat birey kadar toplumlar için de önemli bir olgudur. Sanat kültür, özgürlük, özgünlük, milliyetçilik, demektir bir bakıma. Türkiye Cumhuriyetinin kurucusu ulu önder Atatürk' ünde “*sanatsız kalan bir milletin hayat damarlarından biri kopmuş demektir*”. Bu sözlerde göz önünde bulundurulduğunda sanatın önemi daha da orta çıkmaktadır (Arslan, 2015, s. 61).

Sanat ve gastronomi ile ilgili söylemlerden yola çıkara yeme içmenin tarihi bilindiği gibi çok eskilere dayanmaktadır. Sanat terimi her alanda eşleştirilerek farklı görüşler orta çıkarılmıştır ve doğal olarak ucu bucağı olmayan kapsamlı bir konudur. Yapılan literatür taramasında çeşitli şefler, yazarlar, akademisyenler ‘sanatın yene bilirliliği’ ve ‘sanatın yenilemeyeceği’ konusunda fikir ayrımları ve tartışmalar yaşanmıştır. Çalışmanın bu bölümünde sanatın yenebildiği fikir üzerinde yeme içmenin konu olduğu sanat dallarına yer verilmeye çalışılacaktır.

1.10. Sinema ve Gastronomi

Sanat “Duygu, düşünce ve durumların yeteneklerini ve hayal güçlerini kullanarak meydana getirilen, başkalarına iletilebilen bir çeşit insan etkinliğidir”. Performans ise gösteri etkinliğinin içinde seyircinin olduğu gibi “özellikle bir mesaj ve ya ifade yüklenmeden” tamamlayan vasfiyle dâhil edilmesiyle meydana gelmektedir. Performansın oluşması için gösteri ve sahneleme şarttır. Sinemada performans sanatı kategorisinde yer almaktadır (Kanık, 2016, s. 84).

Sinema geçmişten günümüze ulaşana dek farklı sanat dallarında etkilenmiştir. Özellikle resim sanatının temel yerleştirme ve çerçeveleme ilkelerinden çok fazla yaralandığı söylenebilir. Sinemanın bir çeşit iletişim ve anlatım aracı olduğunu ifade edebiliriz. Sinema için ışığın ve çekimin yapılacağı mekânın önemi büyüktür. Ayrıca sinema ekip işidir ve farklı emek uğraşlarla örün tülüdür (Karakaya, 2005, s. 138). Ayrı

bir sanat dalı haline gelen sinema karmaşık teknik alıp üzerine kuruludur. Sanatsal dalı olarak ele alınan önemli bir konuma sahip olmuştur sinema.

Sinema sanatının konusu gastro ürünler ve yemek pişirme olunca ortaya gastro performans kavramı çıkmaktadır. Mutfakta lezzetli yemekleri ortaya çıkaracak yiyecek malzemelerin temin edilmesi ve ateşin kontrollü kullanılmasıyla yiyeceğin yemeğe dönüşmesi. Tatların ve aromaların meydana gelmesinde ısıнын kullanma derecesini kontrol etmek ve ekipmanlar kullanmak mutfak sanatının önemli detayları olarak filmde gösterilir. Malzemeler, ekipmanlar ve tabi ki şeflerin yaratıcılıklarıyla ortaya çıkan tabakların yakın çekime alınıp net yansıtılması sergilenen sanat eserinin varlığını gösterir. Tabaktaki sanatın renk, doku, uyum, ahenk içerisinde estetik olgu içerisinde direkt gözlerime hitap ettiği anlaşılmaktadır (Kanık, 2016, s. 86). Tüm bunlar da izlediği filmde seyircinin etkilenmesini sağlamaktadır hatta eve gidip izlediklerini denemesine teşvik etmektedir.

Gastro performans ve yemek konulu filmler geçmişten günümüze uzanmaktadır. Hatta bazı filmler animasyon tadında çok farklı karakterler seçilip farklı mesajlar iletilmektedir. Buna örnek olarak (Ratatouille) Ratatuy yani Aşçı Fare filmidir (Bird & Pinkava, 2007). Film animasyon filmi olup bir farenin chef olma isteğinin ve hayallerinin peşinden gidip yaşadığı maceraları ve mutfaktaki başarısını konu almıştır.

Gastronomi konulu filmlere yemek, aşk ve din konusunun tabularının yıkıldığı (Chocolat) Çikolata filmi örnek verilebilir (Hallström, 2001). İzlerken mutlaka çikolata yeme arzusu yaratan başarılı bir gastronomi filmidir denilebilir. Bir başka film örnek verilecek olursa bir kadının başarısını ve tarihte ilki başardığını sanatı, yemeği, aile hayatını ortaya koyan film Julie ve Julia (Ephron, 2009) örnek verilebilir. İki kadının hayatının dönüm noktası ve başarı hikâyesinin yer aldığı eşsiz bir filmidir. Başka bir örnek ise (Burnt) Çok pişmiş Film (Wells, 2015) Michel yıldızlı bir şef olan Adam Jones'ın yeniden doğuşunu anlatır. Filmde adam ve Helene' nin ilişkisi ve birlikte sanat eseri niteliğinde yemek ve tabaklar yaratma çabası konu olmuştur.

Bu filmler gibi sayısız örnek verilebilmektedir. Dünya genelinde zaten vazgeçilmez bir konu olan gastronomi yani yeme-içme bunu sinema sanatıyla birleştirerek sayısız örnekler ortaya koymuştur. Yapımcıların emeği, Film oyuncularının doğru seçimi ve vazgeçilmez yeme içme konusu sinema ve gastronomi arasındaki bağları kopmaz hale getirmiştir. Bu alanın başarısını çok ileriye taşınacağı öngörülmektedir.

1.11. Resim Sanatı ve Gastronomi

Resim bir çeşit el sanatı olarak kabul edilip insanlığın yaşamış olduğu mağaralarda başlamıştır. İspanya’ daki Altamira Mağarası’ nda bulunan bizon resmi yaklaşık 15.000 yıl önceye ait olduğu düşünülmektedir (Gombrich, 1980, s. 20). Mağara duvarlarına resim çizmek pekte kolay bir iş değildir. Çünkü yüksek boyutlu olan ilk resimler odun kömürü ya da odun-kömürü manganez karışımları ile duvarlara çizilmiştir. Duvarlara çizilen bu resimler öncelikle din temellidir ve bazı törenleri simgelemek amacıyla resmedilmiştir (Uhri, 2011, s. 17).

Fotoğraf 8. İlk mağara duvar çizimleri



Kaynak: (İlk ve son Duvar Resmi, 2019)

Avcı-toplayıcı olarak yaşıyan ilk insanlar bir sonraki gün çıkacakları avın bereketli geçmesi için bazı resimler çizdiği düşünülmektedir. Yapılan araştırmalara göre mağara duvarlarında çizilen bu resimlerin birçoğu hayvan figürlü olduğu dikkat çekmektedir. Çizilen hayvansal resimlerin dinsel ve mitolojik değerlere sahip olduğu, erkekliği ya da dişiliği simgelediği düşünülmektedir (Güngör, 2005, s. 11-12).

Resmedilen yemek resimleri geçmişte de günümüzde de belli mesajlar vermektedir. Antik çağ süresince Eski Yunan ve Roma imparatorluğunun zenginlik ve misafirperverlik olgusu resimlerden anlaşılmaktadır. 16. Yy sanatçılarından olan İtalyan asıllı ressam Giuseppe Arcimboldo'nun, Paris'teki ünlü Louvre Müzesi'nde sergilenen, sebze ve meyve figürleriyle betimlemiş olduğu tablosu "Four Seasons" (4 Mevsim). Osmanlı Dönemi ressamlarından olan Şeker Ahmet Paşa'nın "Narlar ve Ayvalar" konulu natürmordu ise ressam yaşıyorken Louvre Müzesi'ne kabul edilmiştir. Yapılan arkeolojik çalışmalarda Ermenistan' da duvara resmedilen şarap üretim tesisi dikkat çekmiştir (Budak, 2014).

Hollanda'nın altın çağını anlatan ressam Joachim Beuecklear bu ekonomik ve sosyal zenginliği resimlemiştir. Bu resimler arasında en çok ilgi gören ve bilinen "Balık Pazarı" isimli resmidir. Sıradan bir balık dükkânının resmiymiş gibi görünse de birçok mesaj içermekte ve dikkatli bakıldığında ayrıntılar dikkat çekmektedir. Resme dikkatli bakıldığında Hollanda' da ki bir balıkçıda Akdeniz balıklarının da olduğu görülmektedir. Ortaçağ döneminde bu kadar uzak mesafeden kısa sürede bozulabilecek bu balıkların getirtilebilmesi yüksek maliyete katlanabilecek ekonomik refah seviyesinin yüksek olduğunu göstermektedir (Kılıçbay, 2016, s. 95). Ayrıca resimdeki balıkçının şık giyimli olduğu başka bir ayrıntıdır bu da halkın ekonomisin iyi olduğunu desteklemektedir. Hollandalı Ressam Jordaens'in "Fasulye Kralı" isimli tablosu ise insanların festival, kutlama, Şarap üretimi, erotik yaşam ve uygunsuz giyimlerini resmetmektedir (Akdeniz, 2018). Tablolarının mesajı genellikle halkın zarıflığı, kibarlığı, nezaket dersidir denilebilir.

İnsanoğlu sosyal bir varlık olması sebebiyle hem öğrenmek hem de öğrendiklerini başkalarıyla paylaşmak ister. Paylaştıkları sadece öğrendiği bilgiler değildir. Nerede olduğu, ne giydiği, ne yaptığı, ne yediği gibi durumlarını da paylaşmaktadır (Eryılmaz & Şengül, 2016, s. 34). Günümüzde bu paylaşımları gelişen teknoloji ve internet ağı sayesinde Facebook, Twitter, Instagram gibi sosyal medya hesapları üzerinden gerçekleştirmektedir.

1.12. Heykel Sanatı ve Gastronomi

Gastronomi alanında ilgi çekmek amacıyla çeşitli uygulamalar yapılmaktadır. İlgi çekmek adına da dekor ve sunuş önemli kriterlerdir. Bu kriterler için ise bilgi, beceri ve sanatkârlık gerekmektedir. İnsanoğlu için göz ve görsellik önemlidir. Dolayısıyla görsel sanatlar ilgi kaynağıdır (Telli, 2000, s. 6). Görsel sanatlar içerisinde de çeşitli malzemelerden heykeller yapılmaktadır. Bunlara örnek olarak buz, yağ, şeker hamuru, bal kabağı, karpuz, peynir vb. verilebilir.

1.12.1. Buzdan Heykeller

Şeflerin yaptığı en sık karşılaşılan soğuk mutfak sanatı buzdan heykellerdir. Bu sanatı heykeltıraşlık alanı içerisinde yer almaktadır. Buz heykelleri yüz, yüz elli kiloluk buz bloklarından yapılmaktadır (Telli, 1997, s. 143). Bu dolabında dondurulan buz kitlelerini o akşam ki yemeğin konseptine göre şekillendirmek şefin tamamen el becerisi ve hayal gücüyle ilişkilidir. Buz heykelleri yaparken buzun dış ve kaba olan kısmı kesmek küçültmek amacıyla ster motor, heykeli detaylandırmak daha küçük kesikler için skarpela, heykeli oymak için pick ismi verilen araçlar kullanılmaktadır (Dolapçı, s. 62; Telli, 2000, s. 64-65). Heykele istenilen figür verildikten sonra büfede en dikkat çeken yere konulmalıdır.

1.12.2. Yağdan Heykeller

Heykel olarak şekillendirilen diğer ürün yağdır. Yağdan heykellerde büfelerde sık gördüğümüz popüler heykellerdir. Yağ heykellerini yaparken en çok kullanılan yağ, böreklik asta yağıdır (Telli, 1997, s. 165). Yağ heykelleri dolapta dondurulan büyük yağ

kitlesinin şekillendirilerek istenilen figür haline getirilmesiyle meydana gelmektedir. Yağ heykelleri yapmak için özel aletlere gerek yoktur. Hafif, ucu yassı ve sivri olan bıçak yeterlidir. Ayrıca yağ heykellerine şekil verirken tel ve çubuklara ihtiyaç duyulmaktadır. Örneğin ayakta duran bir at heykeli yapılacaksa skeleton denilen bir iskeletin üzerine parça parça çalışılmış yağın birleştirilmesi gerekmektedir. Yani yağ heykelleri elde edebilmek için skeleton önemlidir (Dolapçı, ????, s. 65). Özellikle soğuk mutfak sanatında ve soğuk büfelerde kullanılan presentation sanatıdır. Yağ heykelleri yapabilmek basit bir iş sayılma heykel sanatında anlamak gerekmektedir.

1.12.3. Şeker Hamuru Heykelleri

Heykel sanatı olarak şekerden yapılanlarda popülerdir. Gastronomi alanında şeker deyince akla bir şekerin sürü çeşidi gelmektedir. Konu süsleme ve sunum olunca plastik şekerlerden yararlanmak daha kolaydır. Plastik şekerlerden heykel yapabilmek konseptte göre figürler elde edebilmek için pudra şekeri kullanmak şarttır. Yani pudra şekeri kullanılarak hamur elde edilir. Özen gösterilmesi gerek konu hamurun kurumamasını sağlamak adına sürekli nemlendirmek gerektiğidir (Dolapçı, ???). Şekerden yapılan heykeller buz ve yağdan yapılan heykellerden farklı tekniklerle yapılmaktadır. Araç gereç olarak hayal gücüne göre değişmektedir. Şeker heykellerini ayakta tutmak için çubuk, tel, plastik vb. birçok şeyden yararlanmak mümkündür. Meydana getirilen şeker heykellerinin şeklinin bozulmaması için soğuk ortamda görücüye çıkarılması gerekmektedir.

1.12.4. Bal Kabağı Heykelleri

Bal kabağı heykelleri de görsel olarak çok cezbedici ve ilgi çekici olması sebebiyle kullanılmaktadır ve yapılmaktadır. Rengi ve yapılacak figüre göre bal kabağı boyutunun seçim kolaylığı bulunmaktadır. Bal kabağı kullanarak birçok farklı heykel ve dekorlar elde edilebilir. Tabi bu şefin yaratıcılığı ve becerisine bağlıdır. Figür yapılacak kabakların olgun ve sert seçilmesi gerekmektedir ki işleyiş ve üzerinde çalışmak kolay olsun (Telli, 2000, s. 16). Renginin güzelliği ile işlenecek figür olağan üstü güzellikte duracaktır. Bal kabağı heykeli yaparken özel aletlere ihtiyaç yoktur. Sivri uçlu bir bıçak yeterlidir. Bu dekor ve heykeller maliyetsizdir.

1.13. Mimari Sanatı ve Gastronomi

“İnsanların yaşamını kolaylaştırmak ve barınma, dinlenme, çalışma, eğlenme gibi eylemlerini sürdürebilmelerini sağlamak üzere gerekli mekanları işlevsel gereksinimleri ekonomik ve teknik olanaklarla bağdaştırarak estetik yaratıcılıkla inşa etme sanatıdır” (ileilgili.org, 2019).

Mimari sanatında belli düşüncelerin aktarılması yapı malzemelerine, yöntemsel imkânlarla verilen şekil aracılığıyla olağan kılınmalıdır. Mimari sanatında şekil ve düşüncenin doğal olana benzetilme ilişkisi ortaya çıkmaktadır. İnsanlar senelerce ihtiyaçlarının karşılanması için birçok mimari yapıda doğayı taklit etmişlerdir. Bu yapılara örnek olarak; mantar şeklinde kubbeler, midye ve istiridye ye benzeyen çatı tasarımları, arı peteklerini andıran depreme dayanıklı tasarımlar ve yapılar gösterilebilir (Arslan, 2015, s. 94; Yıldırım, 2019).

Mimari sanatının konusu olan yeme içme yöntemsel ve şekilsel olarak ilişki içerisindedir. Mimari ve gastronomi arasında kurallar konusunda birbirine benzerlik vardır. Gastronomi de bu şefin yemek bilgisi, yaratıcılığı ve estetik kurallar iken; Mimari sanatın da ise mimarın üstün yaratıcılığı ve zevkli bir kişilik olmasıdır (Collins, 2019). Ünlü şef hatta şeflerin kralı olarak tanınan Marie Antoine Careme bu konuya verilebilecek en güzel örnektir. Fransız mutfağına çığır açmış olan bu şefimiz aslında mimar olmak istemiştir ve mimari sanatına özel ilgi duymaktadır. Bu sebeple ki soğuk mutfak sanatlarına karşı daha özenli davranmış ve titizlikle çalışmalar yapmıştır (Chossat & Gergaud, 2003). Careme öldükten sonra kendisinin de heykeli dikilmiştir.

Mimari ve Gastronomi ilişkisine verilebilecek en güzel örnek İstanbul’ da bulunan pelit pastanesidir. Burada Çikolatadan köy, çeşme, Sultanahmet meydanı vb. birçok mimari yapı bulunmaktadır (Pasta & Çikolata Müzesi, 2014).

Fotoğraf 9. Sultanahmet Meydanı ve Bizans Hipodromu, Pelit Pastanesi



Kaynak: (Pasta ve ikolata Müzesi, 2014)

İKİNCİ BÖLÜM

GASTRONOMİ VE SANAT İLİŞKİSİ

2.1. Gastronomi Sanatı

Klasik Fransız mutfağının sistematize edilmesiyle beraber yiyeceklerin doğadaki formları ile tüketilmesinden vaz geçilerek, ham maddenin görsel olarak değiştirilmesi dönemine geçiş yapılmıştır (Rao, Monin, & Duran, 2005). Lezzetlerin görselliği ile oluşan estetiğin keşfi ve gastronomi disiplinin de güzel olanı yaratma isteği sanat ve gastronomiyi birbirine yaklaştırmıştır (Sipahi, Ekincek, & Yılmaz, 2017). Gastronomide sanat anlayışının temeli yemek dizaynı ile yakından ilişkilidir. Sanatsal dizaynlar ve tabak sunumlarının oluşumunda yer alan şefler, duygu ve düşüncelerini yaratıcılıklarıyla gün yüzüne çıkarmaktadırlar. Bu nedenle bir dizayn yapabilmek için bireylerin kendine özgü bir dünya görüşüne sahip olması, bir bakış açısının bulunması, kendine has bir yaklaşım biçimi edinmesi, kavrama becerisinin bulunması ve iyi bir eğitim almasının önem arz ettiği söylenebilir. Bu bağlamda, dizayn yapacak bireyin aynı zamanda hem psikolog, hem sosyolog, hem de toplum bilimci olma zorunluluğu bulunmaktadır. Kısacası, dizayn yapacak bireyin dizayn becerisinin yanı sıra diğer mesleki uzmanlıklar hakkında bilgi sahibi olması, sektörü iyi tanınması, entelektüel düşünür tarzına sahip olması, birçok konuda asgari bilgi düzeyine sahip olması ve bu bilgileri sunabilme becerisine sahip olarak bilgi birikimini sürekli artırması gerekmektedir (Ökten, 2012).

Yiyeceklerin görüntüleri görme duyusunun beğeni ile olan etkisi ile ilişkilidir. Duyu organlarının yaşamımız üzerindeki rolleri ve önemi düşünüldüğünde yiyeceklerin görünümünün önemi daha da iyi anlaşılacaktır. Zellner, (2014) göre önce “Yemeği tatmadan önce görüyoruz” ve “İlk tat her zaman gözlerle alınır” bu nedenle yiyeceklerin görüntüleri ile ilgili en ufak bir ipucu bizlerin duyuları üzerinde etkiye sahiptir. Birçok toplum yiyecekleri hazırlama işlemlerini büyük oranda gelişmiş ve stilize edilmiş sunum ve katılım yöntemleri ile sadece bir tüketim durumu olmasından öteye taşıyarak, aynı zamanda bir statü sağlamak, ritüistik ve estetik amaçlar doğrultusunda dizayn

edilmektedir (Hegart & O'Mahony, 2001). Young (2012) göre şekillendirilmiş ve prezente edilmiş bir sunumun, onu izleyenlere lezzeti, aroması ve dokusu hakkında fikir verdiğini, şaşırtıcı görünen bir yemek yaratmanın bu nedenle bir sanat olduğunu ifade etmektedir.

Yemek dizaynı genellikle tabak dizaynı olarak da literatürde anılmaktadır. Tabak dizaynının genellikle yemeğin tadını oluşturan malzemelere ve şefin veya restoranın tarzına bağlı olduğu söylenebilir (Velasco, vd., 2016, s. 10). Deroy, vd., (2014) çalışmalarında tabak dizaynının yalnızca dekorasyon olarak değil, çok-boyutlu yemek yeme deneyiminin ayrılmaz bir parçası olarak görülmesi gerektiği belirtmektedirler. Ayrıca, tabak dizaynının, yemek pişirme deneyiminin merkezi haline geldiğini ve günümüzde hem mutfak yaratıcılığına bir itici hem de bir yemeğin tercih edilmesinin merkezinde bulunduğunu belirtmektedirler. Gürsoy (2014) ise çalışmasında 'Larousse Gastronomique' içerisinde şu tarz bir ifadenin yer aldığını okuyucularına aktarmaktadır: *"Anlık bir haz yaratan, kısa sürede tüketilen bir sanat olarak mutfak, zamanın süzgecinden geçen bir beceriyi geçmişten günümüze taşır."*

Gastronomi dünyasında insanların tabaklarında fastfood restoranlarındakinden ziyade iyi kompozisyonların olduğu restoranlarda daha fazla para harcamaya niyetli oldukları bilinmektedir (Michel, vd., 2015; Edwards, vd., 2003). Zellner vd., (2011) özenle sunulan bir yemeğin dağınık bir sunumda sunulan yemeğe göre daha fazla sevildiğini analiz etmişlerdir. Yazarlar, çalışmalarında iki farklı deney uygulamışlardır (Deney 1 - humus ve Deney 2 - tavuk salatası). Denekler, düzenli ve zarif olarak hazırlanan sunumda yemeğe daha fazla özen gösterdiğini düşündüklerini belirtmiştir. Katılımcıların ayrıca, bu tarz bir yiyeceğin daha kaliteli bir restoranda servis edilmesini beklediklerini ve özenle sunulan yiyecekler için dağınık olanlara göre daha fazla para ödemeye istekli olduklarını belirttikleri analiz edilmiştir.

Dizayn edilmiş nihai bir tabak yenilmek üzere tasarlanmış olmasına rağmen şefler yine de sunumun bir parçası olarak yemek prezentasyonu ile yemekleri tasarlarlar. Lüks restoranlarda, yemekler karmaşık bir biçimde oluşturulmakta ve dizayn edilmektedir. Yiyecekler müşterilere teslim edilmeden önce ürünler, tabakların üzerine hassasiyetle ve

mükemmellikle yerleştirilmektedir. Bir şefin sanatçı gibi düşünüp dizayn ettiği tabaklarda bu nedenle; renk kombinasyonları, dokular, katman oluşturma ve kompozisyon bulunmaktadır (Smith, 2014). Hobday ve Denbury (2010) tabak sunumunda üç önemli husus olduğunu ve bunların; kurulum, odak noktası ve sos olduğunu belirtmektedir. Ayrıca, kurulumun daha önceleri saat on yönünde gülen nişastadan bir gülen surat olarak karşımıza çıkmaktayken, et saat iki yönünde ve sebzelerde saat altı yönünde konumlandırıldığını belirtmektedirler.

2.2. Gastronomi Sanatında Tabak Dizaynı

Yemeğin sanatsal bir eylem olarak kabul edilmesinde vurgulanan ‘yemek dizaynı sanatının’ temellerinin uzak doğu ülkesi olan Japon kültürüne ait olduğu düşünülmektedir (Deroy, vd., 2014). Ancak Fransız aşçıların piri olan ünlü Fransız aşçı Antonin Carême, Napolyon Bonapart ve Çar Alexander'a kadar seçkin figürleri tanıtan acemi bir mimarlık öğrencisiydi. Sık sık mutfak eserlerini mimari konseptler kullanarak veya yemeklerini ünlü anıtların, şelalelerin ve piramitlerin şekillerine yerleştirerek sunmuştur. Bu sayede de kısmen meşhur olmuştur (Chossat & Gergaud, 2003). Fransız mutfak geleneğine göre yaratıcılığın, yemek bilimi, sanat ve kültür ile birleşen geleneksel mutfak sanatlarıyla bağlantılı bir olgu olduğunu belirtmektedirler. Japonlar ile başlayan tabak dizaynı sanatı Fransızların “Haute” mutfak akımı ile birleşmiş ve gelişim imkânı bulmuştur. Haute mutfağında yiyeceklerin tabaktaki görünümü mükemmel olmalıdır. Yemeğin gelişiminin bu kısmı önemli miktarda zaman alabilir. Yiyeceklerin sunumu ürünler, hazırlıklar ve lezzetler kadar aynı derecede önemlidir (Pedersen, 2012, s. 68).

Yiyecek ve sanat arasındaki şeflerin sanatçı yönüne verilebilecek en iyi örnek meşhur gastronomi Aguste Escoffier’dir. Escoffier, gastronomi dünyasının temel kitabı olarak sayılan “Le Guide Culinaire” kitabının yazarıdır. Dönemin Fransa başkanı Escoffier’in iyi yemek pişiren bir aşçıdan öte aynı zamanda çok iyi bir sanatçı olduğunu şu sözlerle ifade etmiştir: “Siz Fransa’nın yetiştirmiş olduğu en büyük sanat elçisisiniz” ve Fransa’da en büyük devlet adamı nişanlarından olan “Legion D’honneur”u, Escoffier’e

armağan etmiştir (Sökmen, 2003, s. 100). 19. Yüzyılda Fransız şef Escoffier'in porsiyonlar üzerinde yapmış olduğu çalışmalar da tabak dizaynı sanatına katkı sağlamıştır.

Fransız mutfak akımlarından 'Nouvelle Cuisine' akımı ile ise tabak dizaynı artık bir zorunluluk gibi görölmeye başlamıştır. Günümüzde ise, Moleküler Gastronomi disiplini ile beraber gelişim imkanı bulan "Moleküler Mutfak Akımı" ve "NbN Mutfak Akımı" gastronomi sanatının gelişmesinde şeflerin yaratıcılıklarını özgür kılmıştır (Piqueras-Fizman, Varela, & Fizman, 2013; Wang & Wang, 2015). Bu kronolojik gelişim evreleri bazıları tarafından iyi bilinebilir, ancak günümüz kültüründe tabak dizaynının merkeziyetini açıklamak yeterince anlaşılmamıştır (Deroy, vd., 2014, s. 3).

Şefler ya da yenilikçi endüstriler, yeni teknikler ve tatlar yaratmak ya da var olanları geliştirmek için sanatlarını bilimle harmanlama eğiliminde olmuşlardır; Ancak, konu yiyeceklerin görsel sunumuna gelince, işin bilimsel yanını göz ardı ederek yalnızca sezgilerine güvenmeye devam etmektedirler (Deroy, vd., 2014).

2.3. Gastronomi ve Dizayn İlişkisi

Dizayn (desing) sözcüğü Latince kullanılan "designare" sözcüğünden dilimize yerleşmiş ve temsil etmek, biçim vermek anlamına gelmektedir. Günümüzde bu ifadelere kurgulama, tasarlama, yeniden biçimlendirme, planlama ve eskizler yapma gibi farklı anlamların da katılmasıyla beraber dizayn sözcüğü teorik yaşamdan, pratik yaşama kadar uzanan geniş bir kullanım alanında yer edinmiştir. Dizayn sözcüğü, Türkçe 'de eş anlam taşıyan tasarım sözcüğü şeklinde de kullanılmaktadır. Buna bağlı olarak dizayn önce bir fikir olarak doğun ve düşüncede tasarlanan bir unsurdur. Form (biçim) verme hareketini gerektirmektedir. Sonuç olarak biçim, şekil kazanmış bir şekilde dışa vurulup, somutlaşmış olandır (Tunalı, 2012, s. 20).

İncearık (2001) göre ise tasarım: "Bir ürünün belirli bir kısmının ya da tamamının çizgi, şekil, biçim, renk gibi özelliklerinin kullanılarak ve ya nesnenin esnekliğinden yararlanarak ya da dış yüzeyinin süslenmesi tarzında duyular yardımıyla insanların algılayabileceği şekilde meydana getirilen görsel unsurlardır." İnsanların günlük

hayatında kullanmış olduğu her nesnede ve her alanda tasarım bulunmaktadır. Tasarım deyince akla işaretlemek, ilgi çekmek, fark yaratmak, özgün olmak, akılda kalıcılık yaratmak ve ayırt edilmek gibi kavramlar gelmektedir.

Her tasarımın bir amacı olduğu söylenebilir. Tasarımın amacına uygun bir ürüne dönüşebilmesi ve biçimi alabilmesi için elzem bileşenler bulunmaktadır. Tasarımın görsel bir sunuma dönüşmesi için elzem olan bu bileşikler ‘tasarım elemanları’ olarak adlandırılmaktadır. Tasarım elemanları, tasarlanmış ürüne ilk bakıldığı andan itibaren göz duyusu ile algılanabilen kavramsal elemanlar ile görsel elemanları temsil etmektedir (Çetinkaya, 2011). Netice olarak her dizaynda ve tasarımda bir fikir ve tasarımılanmış bir nesne bulunmaktadır (Tunalı, 2012, s. 20). Tüm bunların oluşmasında tasarımcı yani o düşünceyi ortaya koyup kendi iç dünyası, duygu ve düşünceleri ve öngörülerıyla ortaya koyan yaratıcı objesi önemli bir konumdadır.

Dizayn diğeri bir deyişle tasarım, hayatımızın her alanında varlığını sürdürmektedir. Yeme içme oluşu içerisinde de yer edinen dizayn, güzel ve özenle hazırlanmış yemek tabaklarıyla önem verilen bir olgudur. Mutfak sanatları olarak tanımlanan gastronomide tabak tasarımları, sanatsal dizaynlar ve şeflerin yaratıcı sunumları göze çarpan konular arasındadır. Germain (2015) göre tabak dizaynında genel estetiğin temelinde her bir öğenin kendine has özel güzelliğine, özellikle de ana bileşenin görsel görünümüne dayandığına dikkat çekmenin önemi olduğunu belirtmektedir.

Yiyeceklerin ne kadar çekici bir şekilde tabak sunumunun yapıldığı, bazı yiyeceklerin lezzetini beğenmen bireyleri etkileyebilir ve “sağlıklı” yiyeceklerin kabulünü arttırmak için tabak dizaynı kullanılabilir (Zellner, vd., 2014). Fiziksel görünüş Yiyecek beğenisini etkileyen önemli bir faktördür (Lyman, 1989; Pauline, Bernard, & Catherine, 2015). Lüks restoranlarda müşterilerin memnuniyeti tabaktaki yiyeceklerin düzenlenmesinden büyük ölçüde etkilenmektedir (Crreia, vd., 2008; Namkung & Jang, 2007; Zellner, vd., 2011)

Tüm sanat dallarında olduğu gibi yaratıcılığın doğru veya yanlış bir yolu yoktur, bu nedenle denenmiş ve doğru olarak kabul edilen bazı önemli kurallar uygulanırken

içgüdülerin yaratıcıları başarıya yönlendirmesi esastır. Bu nedenle Bir kişi Profesyonel Mutfak Sanatçısı olmadığında, görsel olarak yaratıcı bir yemeğin yapımında yer alması da oldukça zor olacaktır (Spence & Piqueras-Fiszman, 2014; Germain, 2015). Diğer taraftan Wada, vd., (2010) Yiyeceklerin renk, şekil ve görüntü gibi bazı görsel özelliklerinin insanların yeme davranışlarını çeşitli şekilde etkilediğini, bu durumun psikoloji ve yemek bilimi (culinology) arasındaki ilişkiyi apaçık bir şekilde ortaya koyduğunu belirtmektedir.

2.4. Dizayn Elemanları

Dizayn zihinde hayal edilen bir fikir veya düşüncenin bir amaca hizmet etmek maksadıyla tasarımcı tarafından yaratıcı özelliklerin katılımıyla ortaya çıkarılan bir objedir. Dizayn, yaratıcının zihninde canlandırılan fikirler çizgi, doku ya da renk gibi çeşitli elemanlarla ifade edilip somutlaştırılmadığı sürece sadece bir fikir olarak kalır (Gürer, 1990, s. 23). Yani kişi dizayn yapabilmek için çeşitli dizayn elemanlarını kullanmak durumundadır ve hangi dizayn elemanını ne kadar kullanacağı tamamen kendi iradesine bağlıdır. Başlıca dizayn elemanları nokta, çizgi, yön-hareket, biçim, renk, ölçü ve dokudur (Gürer, 1990, s. 23). Aşağıda dizayn elemanları açıklanacaktır ve Gastronomi alanında kullanımına dikkat çekilecektir.

2.4.1. Nokta

En basit dizayn elemanı noktadır. Göz duyusunun algılayabileceği en küçük boyutsuzluktur (Çetinkaya, 2011, s. 11). Nokta bir başlangıcı ifade ediyor olup tek başına hareketsiz statik iken, birden fazla kullanıldığı takdirde bir yön faktörü, bir ara, bir ölçü ya da bir şekli, biçimi ortaya çıkartmaktadır (Gürer, 1990, s. 24).

Görsel anlatım elemanı olan nokta tasarımcının var olan estetik bilgisini dışa vururken kullanmış olduğu bir ifade tekniğidir. Noktalar farklı ara ve ölçülerde kullanıldığı takdirde kompozisyon oluşturmaktadır. Bu kompozisyonlar hareketli ya da durağan algısı yaratabilme özelliğine sahiptir. Noktaların bir yüzey üzerinde kullanımı yani küçüklük, büyüklüğü, farklı renk tonlarında bir arada kullanımı, yan yana dizilim farklılıkları oldukça çeşitli görsel etkiler yaratmaktadır (Demir, 1990).

Fotoğraf 10. Tabak Dizaynında Nokta Örneği



Kaynak: (Vedat Demir, 2019)

Nokta insan fizyolojisi olarak ele alındığında gözün yapmış olduğu her türlü odaklanma bir noktadır denilebilir. Gastronomi ve mutfak sanatlarında şeflerin orta çıkardığı sanatsal denilebilecek tabaklarda nokta sıvı, katı köpük ya da yarı akışkan bir madde vb. biçimlerde kullanılmaktadır. Buradan anlaşılabildiği gibi nokta tabak dizaynında kullanılan oldukça işlevsel bir ürün olup kullanıldığı boyutlarda ve renklerle bütünleşerek görsel zenginlik sunmaktadır (Uçuk, 2017, s. 52). Nokta bir yemek tabağında ana yemeğin kendisi, sebze, meyve, garnitür, sos şeklinde kullanılmakta ve amaç noktanın boyutları, tekrarı ve yansıttığı hareketlilik algısı yaratmaktır.

Fotoğraf 11. Tabak Dizaynında Nokta Örneği



Kaynak: (Tevfik Alparslan, 2019)

2.4.2. Çizgi

Dizayn elemanlarının ikincisi olan çizgi noktaların bir araya gelerek oluşturduğu bir iz belirleyici hat olarak tanımlanabilir. Çizgi farklı fiziksel yapılarına göre çeşitli özellikleri vardır. Bunlar şöyle özetlenebilir: Tip özelliği; düz, dalgalı, kırık çizgiler; Ölçü özelliği; genişlik, darlık, kısalık uzunluk; yön özelliği; yuvarlak, oval, yatay, dikey; yer özeliği ise; çizginin bir formu ifade etmesi ve dizayn etmesidir (Bigalı, 1976, s. 216).

Çizgi nesnel olarak göze yön vermesi, hareket vermesinden dolayı eşyaları, öznel olaraksa duygu ve düşünceleri ifade etmede kullanılmaktadır. Algısal olarak düz çizgiler stabil, sabitlik, kesinlik ve saydamlık hissi vermekte, Yatay çizgiler sükûnet ve sakinlik; dikey çizgiler yaşam, hareketlilik, Eğri ve helezonik çizgiler ise hareketlilik, enerji ve dinamizm hissini yansıtmaktadır (Sengir & Yücel, 2016).

Fotoğraf 12. Tabak Dizaynında Çizgi Örneği



Kaynak: (Vedat Demir, 2019)

Yemek dizaynı sanatında çizgiler yiyeceklerin pişirilerek ya da işlenerek farklı forma getirilmesiyle elde edilmektedir. Şefler tabak sunumlarında etkileyiciliği maksimum seviyeye çıkartmak için sosları ya da püre haline getirdikleri sebzeleri tabakta çizgi şeklinde dizayn etmektedir. Tabakta yansıtmak istediği duygularını, çizginin dili işlevselliğiyle yaygın ve baskın bir şekilde kullanmaktadırlar.

Fotoğraf 13. Tabak Dizaynında Çizgi Örneği



Kaynak: (Erkan Yeşil, 2019)

2.4.3. Yön / Hareket

Yapılan görsel sanat çalışmalarında ve tasarımlarda kullanılan nokta ve çizgi gibi dizayn elamanlarının farklı noktalara yönelerek, dizilerek bir hareket oluşturmaktadır. Tasarımcı vermek istediği mesaj ve yansıtmak istediği duygular doğrultusunda bu hareketi yönlendirmelidir (İncearık, 2001, s. 24).

Bir dizayn üzerindeki çizgi ve noktalar Yön genel anlamda düşey, yatay, diyagonal olarak üç tanedir. Çizginin doğrultusu ve yoğunluğu hareket yörüngesi açısından önemli olup bu hareket çeşitli dizayn elemanları arasında bağ kurmaktadır. Bilindiği gibi noktalar bir raya gelip çizgiyi oluştururken, çizgi kullanımına göre sert, sakın ya da hareketli olabilmektedir tüm bunlar bir bütün içerisinde kompozisyonda yaratılan dizaynda önemli bir yeri olan kavramdır (Gürer, 1990, s. 27).

Fotoğraf 14. Tabak Dizaynında Yön Hareket Örneği



Kaynak: (Erdem Dırbalı, 2019)

Tabak dizaynında sosların ya da çeşitli garnitürleri tabakta noktalar ve çeşitli çizgilerin işlevsel özelliklerine göre ver verilmesi tabakta hareketlilik yansıtmak amacıyla kullanılmaktadır. Yansıtılan bu hareketlilik kişinin iştahının açılmasını sağlamakla beraber yemeğe yönelme eylemi ile devam etmektedir.

2.4.4. Ölçü (Boşluk-Doluluk)

Ölçü soyut olarak iki yada daha fazla büyüklük arasında sayısal ilişki ve ya bütünlü onu ortaya çıkaran dizayn elemanları arasındaki ilişki anlamına gelmektedir. Oran görsel olarak bütünlüğü meydana getiren parçaların ya da daha minik parçaların aralarında olan boyutluluk ilişkilerini ifade etmektedir. Dizayn elemanları ve nesne arasındaki uzaklığa aralık denmektedir. Aralık ve Doluluk nesneler arasında bulunan uzaklığın ve kullanılan

dizayn elemanlarının ebatlarına oranı ve yüzey üzerinde olan bütün alana oranı ile ilişkilidir (Arslan, 2015, s. 73).

Bir tasarımda sanatsal ve estetik bir algı yaratılabilmesi için doluluk ve boşluk ilkelerinde yararlanılması gerekmektedir. Bir dizayn yapılırken görsel olarak estetik bir kaygı ile kompozisyonun oluşturulması boşluk ve doluluğu kullanarak dikkat çekici, dinamik ve akılda kalıcı olmasına fayda sağladığı düşünülmektedir (Uçuk, 2017, s. 59).

Stierand ve Dörfler (2012) çalışmalarında, haute mutfağında önemli yeri olan yaratıcılık ve yenilik kavramlarını araştırmak amacıyla Almanya, İspanya, Avustralya, Fransa ve İngiltere gibi farklı ülkelerden 13 şefle mülakatlar gerçekleştirmişlerdir. Yaptıkları araştırmada şeflerin çoğunluğu yaratıcılık kavramı için görsel sanatlara bazı metafor ve referanslar kullanarak uyum sağlandığına değinmişlerdir. Ahenkli yemeklerin en fazla üç veya dört ana malzeme kullanarak yapıldığını ve genel sonuç olarak şefin imza tabak dizaynı stilini yansıtmaları gerektiğini belirtmişlerdir. Kompozisyon, kontrast ve oran gibi bazı kavramları ise araştırmalarında önemli kriterler olarak belirlemişlerdir.

Fotoğraf 15. Tabak Dizaynında Doluluk Örneği



Kaynak: (Aydın Demir, 2019)

Görme gözün çalışma eylemi olup çalışmakta iken bile göz hem dinlenmeye hem harekete ihtiyaç duyan bir duyu organıdır. Görsel olarak olumlu etki yaratabilmesi açısından bu durumun göz önünde bulundurulması istenilen amaca ulaşmaya katkı sağlayacaktır. Tabak dizaynı sanatında da şeflerin yiyecekleri tabağa belirli aralıklarla yerleştirmesi ve dizayn etmesi gerekmektedir. Bunun sebebi yiyecekler, soslar ve garnitürler daha estetik bir görüntü elde edilmek amacıyla da olsa çok fazla kullanılır ise bu kişide karmaşıklık hissi uyandırabilmektedir. Yani tabakta kullanılan malzemeler arasında belli oranlarda boşluk bırakılması kişinin beğenisini daha çok arttırıp daha rahat yemesini sağladığı düşünülmektedir. Bu açıdan tabaktaki tüm yüzeyin kullanılmasından kaçınılmalıdır (Germain, 2015).

Fotoğraf 16. Tabak Dizaynında Boşluk Örneği



Kaynak: (Vedat Demir, 2019)

2.4.5. Biçim

Bir nesnenin görme veya dokunma duyularıyla algılanmasına olanak sağlayan kendine has gerçekliği ne biçim denmektedir. Sanatsal anlamda biçim renk, doku, ışık gibi tasarım elemanlarının yardımıyla oluşan görünümdür (İkizler, 2009, s. 10; İncearık, 2001, s. 22). Biçimde görsellik önemli bir etkidir. Biçim kelimesi aynı zamanda Fransızca'da 'form' sözcüğünün Türkçe karşılığıdır. Herhangi bir nesneyi ve ya objeyi tanımlayan çizgisel görselliğe biçim denmektedir. İki boyutlu bir görünüş olan belirli bir yüksekliğe ve genişliğe sahip olan ve nesnelerin algılanmasını sağlayan ilk görsel etkidir (Müftüoğlu, 2012, s. 157).

Tasarım elemanlarından olan biçim aslında hayatımızın her alanında görmekteyiz. Tüm sanat dallarında önemli olduğu gibi tabak dizaynı sanatında da önemli bir yeri vardır. Görsel anlam da estetik ve beğeni açısından bir bütünlük algısı oluşturmak amacıyla yiyeceklerin kullanımlarına dikkat edilmelidir. Yiyeceklerin işlenerek ya da işlenmeyerek ve farklı mutfak ekipmanları yardımıyla şekil verilerek biçimlendirilmesi mutfakta sanatçı diyebileceğimiz şeflerin dikkat etmesi gerekmektedir. Hazırlanan tabakların daha tadından önce biçim ve görünüşüne bakıldığı unutulmamalı ve biçimi önemi tekrar vurgulanmaktadır. Yemeğe ve sunuma uyumlu pişirme teknikleri kullanılıp ve uyumlu garnitür, sos gibi yiyeceklerin uygun forma getirilip ahenk içerisinde birleştirilmesi güzel bir tabak biçimi şekli elde etmede etkilidir.

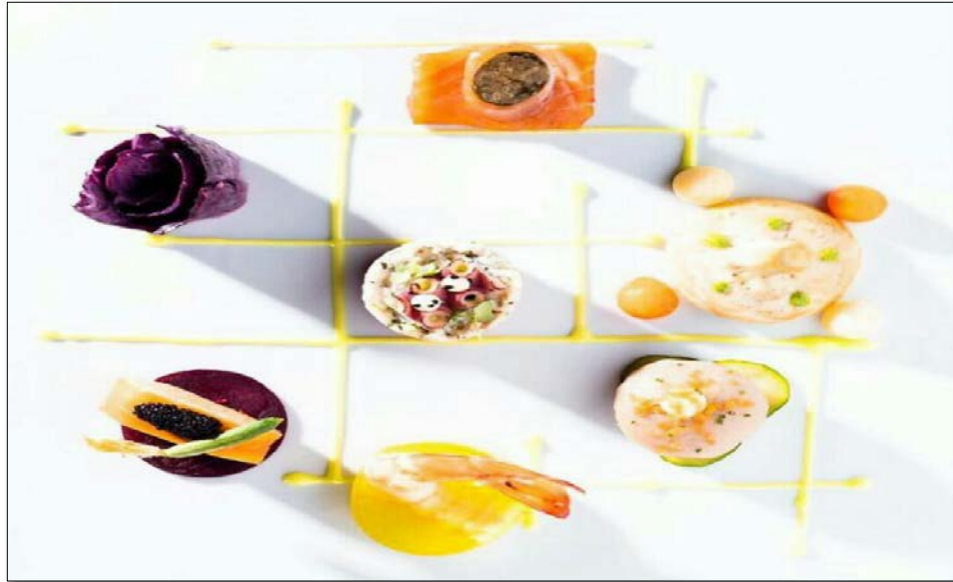
2.4.6. Ton - Işık -Gölge

Nesnelerin ışık gören aydınlık kısımları ile ışık göremeyen gölgede kalan kısımları arasında kalan kısımların hassas etkileşimler ile birbirine bağlayan değerlere ton denmektedir. Işığın geliş açısı ile aynı rengin açık renk tonundan koyu renk tonuna doğru geçişine renk valörü ismi verilmektedir yani bir renk tonunda ki ışık-gölge dereceleri arasındaki farklardır (Ok, 2011, s. 3-4). Güneş ışığının kırılmaya tabi tutulması ile içerisindeki renk ışınlarının ayrılması gerçekleşmektedir bu olaya tayf denmektedir. Yani ışığın açısı ile rengin algılanış biçimi yeni şeklidir.

Herhangi bir rengin siyaha yani beyaza doğru oynayarak yüzlerce farklı fonlar elde edilebilmektedir. Yapılan bu hassas geçişler kompozisyon yansıtılmak istenen duyguya yardımcı olmaktadır (Güngör, 2005, s. 84). Ton nesnelerin ışığa yakın olan yüzeylerinin aydınlık açık, ışığa uzak olan yüzeylerinin koyu olarak algılanması ve gölge boyutunu ve hacmi oluşturan değerlerdir (Müftüoğlu, 2012, s. 9). Işık yaşayan bütün canlıların yaşam kaynağıdır. Yaşamla iç içe olan sanat ve sanatsal ürünlerde de bulunan ışık tasarımcının ilgi uyandırmak istediği kompozisyonlar için bir çeşit ifade aracıdır (Seylan, 2005, s. 93). Işığın ortaya çıkardığı bazı anlamlar vardır örneğin: ışıklılığa yani aydınlığa pozitif, ışıksızlığa ani karanlığa ise negatif, pasif anlam ifade etmektedir.

Işık görme eyleminin temel taşıdır. Görme eylemine olanak sağlayan göz ve beyin sabit olmasına rağmen ışık açısına bağlı olarak değişken özellik göstermektedir. Bu sebeple nesnelerin ve görsel sanat yapıların yüzeylerinde farklılıklar oluşturmaktadır. Görsel sanatlarda ışık-gölge önemli olgulardır. Kompozisyonlarda ışık-gölge birliği ilgi arttırma ve canlılık vermektedir. Işık- gölge belirsizliği ise rahatlık ve monotonluk etkisi göstermektedir (Güngör, 2005, s. 91).

Fotoğraf 17. Tabak Dizaynında Işık Örneği



Kaynak: (Vedat Demir, 2019)

Tabak dizaynı sanatında ton tabağa yerleştirilen ve kullanılan yiyeceklerin renkleri ile sağlanmaktadır. İlgi geçici tabaklar ortaya koymanın yolu yiyeceklerin pişirilmesi ve farklı işlemlere tabi tutularak kendi renkleri veya farklı yiyecekler ile karıştırılarak elde edilmesinden geçmektedir. (Zellner, vd., 2014, s. 32) ayrıca, iki tür kompozisyonun yemek tercihini karşılaştırmak için doğal bir yemek bağlamı kullanmıştır. Bu bağlamda gıda maddelerinin, tabaktaki farklı kadranlarda düzenlenmiş klasik metotla ve gıda maddelerinin spiral bir düzende düzenlendiği modern bir metotla hazırlanmış şekillerini kullanmıştır. Çalışmanın sonucunda tüketiciler, çağdaş kompozisyonları tercih ettiklerini ve metotla hazırlanan sunumların klasik olanlara göre daha çekici bulduklarını belirttikleri analiz edilmiştir. Tabakta dinamik ve iştah artırmada etkili olan canlı renkli olan garnitür yada sebzelerin kullanılmasının etkili olacağı söylenebilmektedir.

Fotoğraf 18. Tabak Dizaynında Ton Örneği



Kaynak: (Aydın Demir, 2019)

2.4.7. Doku

Nesnelerin karakterini algılamamızı sağlayan dış yüzey örüntüsüne doku denmektedir. Doku, doğada kendiliğinden oluşabilir ya da malzemenin üzerinden belirli işlemler yapılarak mevcut dokusu değiştirilerek kullanılmaktadır. Dokunun bir yüzey üzerinde elle teması sonucunda algılanmasına (haptik) dokunsal, Göz ile görülerek algılanmasına ise (optik) görsel algılama denir (Güngör, 2005, s. 87). Doku genel anlamda inorganik yapı, organik yapı, biyolojik yapı olarak sınıflandırılabilir. Yaşamı içerisinde varlığı bulunan her objenin kendine özgü bir dokusu vardır (İkizler, 2009, s. 24).

Görsel alanda dokusal etki, kişinin görüş açısı, bakış uzaklığı, algının aktif-pasifliğine bağlıdır. Aynı nesnelerin fazla sayıda ve çeşitli dizgisel özelliklere bağlı olarak yan yana dizilimleriyle kişide bıraktıkları ve görme duyusu ile algılanan etkidir. (Kalyoncu, 2000, s. 17-18). Doku görsel olarak sübjektif özelliğe sahiptir. Nesnenin yapısı kişiyle iletişimde de etkilidir. Dizayn aşamasında dokunun bu özelliği unutulmamalıdır. İnsan hem psikolojik hem fizyolojik bir varlıktır dolayısıyla sert yüzeyli bir doku soğukluk, kural, itici olarak algılanırken daha yumuşak yüzeyli dokular samimi, içten, sıcaklık mesajı iletmektedir.

Fotoğraf 19. Tabak Dizaynında Doku Örneği



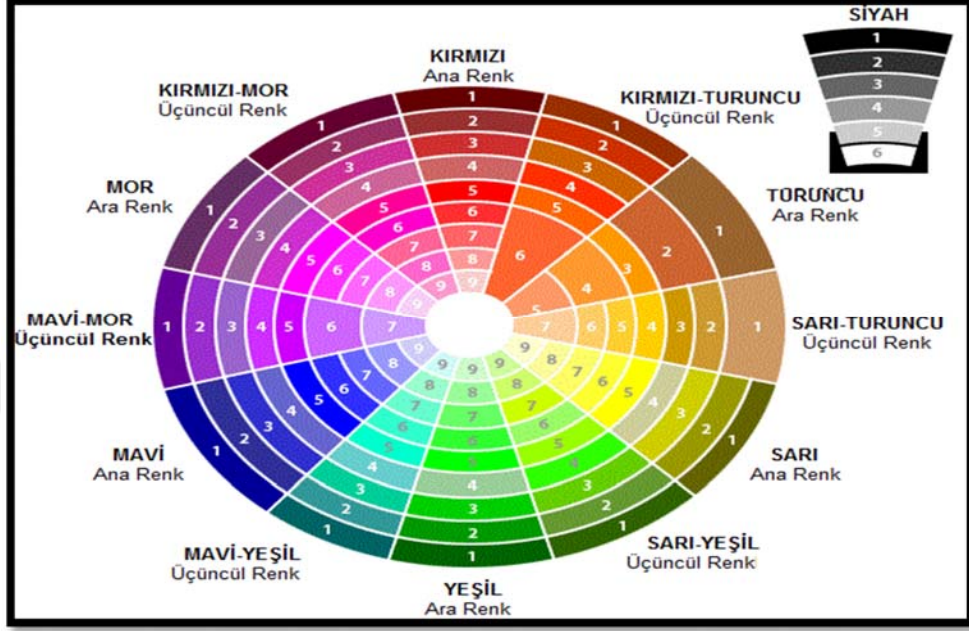
Kaynak: (Murat İlke Özipek, 2019)

Gastronomi bilimi çok yönlü bir yapıya sahip olup bir çeşit iletişim aracı konumundadır. İçeriğinde bulunan tabak dizayn sanatında da şef ve müşteri arasında bir çeşit iletişim kurulmaktadır. Hazırlanan tabaklarda kullanılan yiyecek ve diğer malzemelerin kendine has dokuları ve özellikleri mevcuttur. Görsel anlamda direk göze hitap eden yiyecekler tahmini göreceli algının ardından dokunma algısı ile devam etmektedir. Şefler günümüzde farklı pişirme teknikleri ve teknoloji ile yiyecekleri dokularını değiştirip şaşırtıcı bir şekilde sunum yapabilmektedir. Örneğin görüntü açısından sert çatal bıçakla zor yenilebilecekmiş gibi görünen yiyeceklerin aslında yumuşacık formda olması vb.

2.4.8. Renk

Renk göz ile algılanabilen bir ışık tesiridir. Işığın nesneye çarpması ile yansıyan ışıklardan gözde ortaya çıkan duyuların her birine renk denmektedir (Çağlarca, 1993, s. 1). Renk bilimsel olarak ışığın dalga uzunluğuna göre göz ve algılanması sonucunda insanlarda uyandırmış olduğu histir. Rengin tanımını bu şekilde yapan Gürer rengi anlamlandırma ve araştırma konusunun uzun yıllar sürdüğünü belirtmiştir. Psikologlar renklerin insan ruhunda oluşturduğu reaksiyonları araştırırken, fizikçilerin ışık olarak mercek altına alıp kanun olarak incelemektedir. Bilincimizdeki tüm renklerin anlamı bulunmaktadır. Sıcaklık için sarı, tutku için kırmızı, doğa için yeşil, zerafet için siyah gibi duygularımıza ya da durumlarımıza ilham veriyorlar. Ressamlar ise renkleri kullanarak en ünlü tablo ve tasarımlarını meydana getirmeye çalışmaktadır (Gürer, 1990, s. 38). Rengin özellikle ressamlar açısından öneminin büyük olduğu bilinmekle beraber göze hitap eden tüm dizaynı ve görsel sanatlarda da kullanılan önemli bir faktördür.

Fotoğraf 20. Renk Skalası



Kaynak: (Grafik Tasarımcılar İçin Basit Renk Teorisi, 2019)

Rengi kavrayabilmenin ışık, göz ve beyin vasıtasıyla mümkün olduğunu söyleyen Çağlarca (1993) Renkleri anlamlandırmanın Psikolojik, Fizyolojik ve Fiziksel sistemde mevcut olacağını açıklamıştır.

- Psikolojik sistemde renk; Beyin içerisinde uyanan bir duyumdur.
- Fizyolojik sistemde renk; Farklı ışık türlerinin göz retinası üzerinde var olan sinirler vasıtası ile oluşan bir fizyolojik olaydır ve yaşayan her varlığın sinir sisteminde vardır.
- Fiziksel sistemde renk; ışık ve spektif durum ile belirlenen olaydır bu sistemde renk titreşim ve ışık dalgalarından ibrettir. Işık ve renk birbirinden ayrı düşünülemez.

Renk tasarımcılar açısından bir çeşit ifade aracı konumundadır. Tasarımcının hisleri doğrultusunda vermek istediği mesajı ve izleyicinin bilinçaltındaki his ve duyguları gün yüzüne çıkarmak amacıyla renkleri kullanmaktadır. Güçlü bir dizayn elemanı olan renk

tasarım üzerinde dikkat çekilmek istenen bir objenin öne çıkmasında etkidir (Akengin & Aypek Arslan, 2017, s. 1080). Renk dizaynının dikkat çekmesini sağlayarak, yansıtılmak istenen duyguların aktarımında yardımcı olur ve dinamizm eklemektedir (Ambrose & Harris, 2008, s. 154).

Renk çok eski çağlardan bu zamana dek çeşitli bilim dallarının ilgi odağı olmuştur. Renkler bir dizaynda kullanılan öğeleri gözü bir objeden diğerine yönlendirerek benzer öğeleri kendi arasında grupta yaparak ya da dışlama yaparak gözlemcinin belirli mesajlar almasına yardımcı olabilmektedir (Ambrose & Harris, 2008, s. 156). Yapılan dizayn çalışmalarında kullanılan farklı renklerin kullanımı; renklendirilen bölgelere dikkat çekmek, düşünce ve duygularını simgeleştirmek, dizayn da kullanılan nesnelere ve anlatıma yoğunluk kazandırmaktadır. Dizayn elemanları arasında gösterilen rengin kompozisyon içerisinde kullanımı tasarımcı ve gözlemci arasında ortak dil oluşturup dizaynların oluşum ve eleştirilerinin aynı seviyede yapılabilmesine olanak sağlamaktadır (İncearık, 2001, s. 21).

Tabaklar tıpkı bir ressamın tuvali gibi mutfak sanatçılarının kendilerini ifade etme, yaratıcı kompozisyonlarını oluşturma ve taslak geliştirme, fikirlerini, felsefelerini destekleme ve bazı hikayelerini örme ve dokuma yeteneğine imkan sunan tüm duyularını büyüleyen optik görünüm aracıdır. (Germain, 2015) tüketicilerin restoranlarda sunulan tabaklardaki mutfak yaratıcılığını nasıl algıladıkları ve değerlendirdiklerine yönelik yapmış oldukları araştırmalarında, tüketicilerin genel kompozisyon ile ilgili olarak, renkli dengelenmiş dizaynların renkli dengesiz dizaynlardan ve tek renkli dizaynlardan daha yaratıcı olarak değerlendirdiklerini analiz etmişlerdir (Roque, vd., 2018). Wada vd. (2010) göre yiyeceklerin orijinal görüntüleri bizlere onların tazelikleri hakkında bir kanıya varmak için fikir sunmaktadır. Hobday ve Denbury (2010) tabak dizaynında minimum iki ya da üç renkten oluşan bir uyumun sunumda iyi bir sonuç vereceğini belirtmektedir.

Renk çok boyutlu bir obje olmasının yanında aynı zamanda güçlü bir iletişim aracıdır. Dizayn elemanlarının en önemli öğelerinden biri olan renk tabak dizaynı sanatında da önemini korumaktadır. Doğada farklı renkleri olan birçok yiyeceğin derlenmesi ile ortaya

konan sanatsal tabaklarda farklı renkteki yiyeceklerin bir arada kullanılması karmaşı yaratabilmekte bu sebeple renkli yiyeceklerin bir arada kullanılması durumu özenilmesi gereken konular arasındadır. Bu nedenle tabak dizaynının da renklerde aşırıya kaçmamak önem arz etmektedir (Germain, 2015).

Fotoğraf 21. Tabak Dizaynında Renk Örneği



Kaynak: (Maksut Aşgar, 2019)

2.4.8.1. Armoni

Renkler arasında olan uyum, bağdaşma ve ahenge Renk armonisi denmektedir. Renklerin birbirine uymasıyla birlikte tasarımın estetik ve hoş algılanması da renk armonisi sayesinde. Armoni bir tasarımda kullanılan renklerin kendi aralarında oluşturdukları ahenk ve uygunluktur. Birlikte kullanılan farklı renkler birbirlerini tamamlayarak bir armoni yaratmaktadırlar.

Armoni için bir çeşit renk senfonisi denilebilir ve ilgi çekmede önemli bir etki göstermektedir (Çağlarca, 1993, s. 68). Şarkı yazabilmek için nasıl müzik notaları önemli ise, tasarımlar ve görsel sanatlarda renkler ve armoni çok önemlidir. Birbirine uyumlu renkler bir arada kullanılarak birbirlerinin etkilerini baskınlaştırmaktadır.

Fotoğraf 22. Tabak Dizaynında Armoni Örneği



Kaynak: (Rafet İnce, 2019)

Tasarımlarda çekiciliğin önemi bilinen bir olgudur ve özellikle görsel sanatlarda armoniyi yakalayabilmenin en etkin yolu da tamamlayıcı renklerin bir arada kullanılmasıdır.

Armoninin oluşmasında birlik ve bütünlük hissi veren dizayn elemanlarının arasındaki benzerlikler tasarımcının parça ve bütün ilişkisini kurarak izleyicinin bir uyum algılamasına öncülük etmektedir (Seylan, 2005, s. 156). Bu amaçla tasarımlarda yakın dalga boyu olan renklere yer verilmesi ahenk ve armoni için ön koşuldur.

Fotoğraf 23. Tabak Dizaynında Birlik Bütünlük Örneği



Kaynak: (Uğur Alparslan, 2019)

Başarılı bir tasarım için ve renk dizaynı için dört altın kural olduğunu söyleyen ünlü renk psikoloğu Jill Morton şöyle sıralıyor; iki veya üç renk kullanın, aynı aileden renkleri bir arada kullanın, zıt renkleri deneyin, okunurluk için doğru kontrastı yakalayın (Akengin & Aypek Arslan, 2017, s. 1082). Renk çarkında birbirine yakın olan renklerin bir arada kullanılması tasarımlarda akıcı bir anlatım sağlar bu açıdan renklerin armonisi uyumu önemlidir.

2.4.8.2. Ana Renkler

Gözün içerisinde kırmızı, mavi ve yeşile olarak bilinen ana renkler duyarlı üç reseptör bulunmaktadır. Ana renkler olarak bilinen bu renklere eklenmeli renklerde denilmektedir bunun sebebi birleşimlerinden beyaz ışığın doğmasıdır. Başka bir deyişle Beyaz ışık kırmızı, yeşil, mavi ışıktan meydana gelmektedir (Ambrose & Harris, 2008, s. 162).

Bir cam prizmanın bir yüzeyine ışık yöneltildiğinde, ışık açısı iç kısımlara doğru kırılıp diğer yüzeye çarpmaktadır ve tekrar kırılarak prizmayı terk etmektedir. Renk ışınlarının değişik dalga boyutlar sahip olması ve kırılma açıları farklılık göstermeleri sebebiyle renklerin dizilimi değişmeyen bir sıralanış göstermektedir. Renkler kırılma açıları ve algılanış sırasına göre kırmızı, turuncu, sarı, yeşil, mavi, lacivert ve mordur (Özol, 2012, s. 379). Bütün renkler Birçok psikolojik renk refleksine sahip olan göz doğada renk armonisi denilen belirli bir ritim ve dengenin varlığını temsil etmektedir (Çağlarca, 1993, s. 7).

Tabak sunumlarında kullanılan yiyecekler kendi doğal renklerinde kullanılabildiği gibi gıda teknolojilerinden yararlanarak ve gıda boyaları kullanarak renklendirilmektedir. Renklerin ana renginin baskınlığını kullanarak tabak tasarımlarında vurgu yapılmaktadır. Doğadan sofraya sloganı gibi saf renklerin şeflerin usta yaratıcılıkları ve sanatçı ruhlarıyla göz alıcı ve iştah açıcı tabaklar yaratmalarında ana renklerin kullanımının yaygın olduğu düşünülmektedir.

2.4.8.3. Sıcak -Soğuk - Nötr Renkler

Renk çemberi üzerinde kırmızı bölgesi denilen kısım kırmızı, turuncu, sarı gibi renklerin yoğunlaştığı bölgedir. Bu renkler insan psikolojisi üzerinde fizyolojik ve psikolojik bir etki yaratmaktadır. Sıcak renkler psikolojik olarak insanı tahrik eden ve aktifleştirmekte iken fizyolojik olarak kan basıncını arttırması sebebiyle cesaretlendirmektedir (Güngör, 2005, s. 81). Sıcak kelimesi adından da anlaşıldığı gibi ateş, ısı ve güneşi çağrıştırmaktadır.

Soğuk renkler ise renk çemberinde mavi – yeşil bölgesinde yoğunlaşana renklerdir. Soğuk renkler genellikle psikolojik olarak pasif ve itici olarak algılanmaktadır. Soğuk kelimesi ise serinlik, buz ve suyu çağrıştırmaktadır. Ayrıca soğuk renkler serinlik hissi vermektedir.

Nötr renkler beyaz, siyah ve gri olarak gösterilmektedir. Bu renkler kullanılarak renk çemberi üzerinde onlarca farklı renk meydana getirmektedir. Renk çemberi üzerinde ki

renklerin kullanıldığı alana göre etkisinin ve şiddetini azaltıp arttırmaya yardımcı olmaktadır nötr renkler (Eser, 2013, s. 36).

Sanatsal tabak hazırlamada mevsimsel menülerin ve tabakların ön plana çıkması da insanların dikkat ettiği konular arasındadır. Özellikle de sıcak yaz günlerinde serinlik hissi yaratmak amacıyla tercih edilen tatlı veya yiyeceklerin sunumunda soğuk tonların kullanımı memnuniyet açısından tamamlayıcı etki göstermektedir. Sıcak servisi uygun yiyeceklerin ise o etkiyi daha canlı kılmak için sıcak renklerin kullanılması da aynı şekilde tamamlayıcı olacaktır.

Şeflerin tabak dizaynındaki amacı, doğa ile bir bağlantı kurabilmektir ve bu nedenle, dizaynı mevsim ve servis edilen yiyeceklere göre değişiklik gösterebilmektedir (Deroy, Piqueras-Fiszman, Michel, & Spence, 2014).

Tabakların fiziksel özellikleri yiyecekler ve mevsimleri arasındaki bağlantıyı yansıtmak için değişiklik gösterebilmektedir. Örneğin; yaz aylarında buzlu tabaklar, kışın ise sıcak yemekler. Nötr renk olarak kabul edilen beyaz genelde tabakların beyaz olması ve içerisinde yer alan yiyeceklerin farklı olması yüzeyin sabit olmasının da etkisiyle sunumu daha etkin kılacaktır.

2.4.8.4. Ara Renkler

Beyaz ışık kırmızı, yeşil, maviden oluşmaktadır. Bu renklerden birinin çıkarılıp ikiye bölünmesi olarak birbiri ile karıştırılması sonucunda oluşan renklere ara renkler denmektedir (Ambrose & Harris, 2008, s. 162). Sarı ile Mavi rengin birleşiminden Yeşil, Kırmızı ile Mavi rengin birleşiminden Mor, Kırmızı ile Sarı rengin birleşiminden Turuncu renk elde edilmektedir. Ara renkler Yeşil, Mor, Turuncu olarak bilinmektedir.

Literatürdeki bazı çalışmalarda gurme tabakların genellikle birkaç renkten oluştuğu vurgulanmaktadır, ancak bir çok şef zarif bir yemeğin nadiren üç veya dörtten fazla renkten oluştuğu üzerinde durmuşlardır (Abrams, 2013; Fernandez, Aurouze, & Guastavino, 2015; Germain, 2015).

Fotoğraf 24. Tabak Dizaynında Ara Renkler Kullanım Örneği



Kaynak: (Eyüp Kemal Sevinç, 2019)

Tabak tasarımlarında kullanılan çeşitli yiyecekler doğada kendi halinde ara renkli olarak bulunmaktadır. Yeşil otlar, turuncu portakallar, mor yenilebilen çiçekler gibi. Tabakta sanatsal olarak ilgi ve iştah çekmesi açısından bu renklerin farklı renklerde ki otların veya baharatların karışımıyla da elde edildiği bilinmektedir. Şefler doğanın sunduğu doğal yiyeceklerin harika renkleriyle ilgi çekebilmektedirler.

2.4.8.5. Kontrast Renkler

Renk çemberi üzerinde birbirlerinin karşılıklı olarak dizilim gösteren renklere kontrast renkler denmektedir. Renkler bir araya gelerek (kırmızı, sarı, mavi) ara renkleri oluşturmaktadır. Oluşan bu ara renkler açık veya koyu renkler olarak sınıflandırılmaktadır. Bu renklerin tasarımda yer alması açık-koyu kontrastı olarak

adlandırılırken sıcak-soğuk renklerin bir arada kullanılması yakınlık uzaklık duygusu yansıtmaktadır (Eser, 2013, s. 37).

Renk kontrastı birbirine uyumlu renklerle oluşturulduğu gibi zıt olan renklerle de oluşturulabilir. Genellikle zıt renklerin bir arada kullanılması algısal olarak gözü yormaktadır hatta itici gelebilmektedir. Görsel sanatlar da tasarımcılar zıt renkleri de bir arada kullandığı görülmektedir. Gıdaların görsel bazı özelliklerinin, yiyecekler tadıldığında onların lezzetini ve hedonik değerini etkilediği bilinmektedir. Örneğin, renkli içeceklerin lezzeti eşit konsantre edilmiş renksiz olanlardan daha zayıf olarak değerlendirilmektedir (Koza, vd., 2005; Zellner & Durlach, 2003), kırmızı renkteki beyaz bir kadeh şarap, kırmızı şarap tadımı olarak algılanabilmektedir (Morrot, Brochet, & Dubourdieu, 2001), berrak içeceklerin diğer birçok renkteki aynı içeceklerden daha canlandırıcı (Zellner & Durlach, 2003) ve uygun olmayan, yersiz renkteki çözeltilerin uygun renklendirilenlerden daha fazla iyi olarak değerlendirildiği gözlemlenmiştir (Zellner, Bartoli, & Eckard, 1991).

Fotoğraf 25. Tabak Dizaynında Kontrast Renkler Kullanım Örneği



Kaynak: (Erkan Yeşil, 2019)

Tabak tasarımlarında da ilgiyi özellikle ilk kez hazırlanıp sunulan bir sosun veya ana yemeğin kendisini öne çıkartmak için kullanılmaktadır. Bunun yapılmasında amacın fark yaratmak ve zıtlık kullanarak ilgi çekmek olacağı düşünülmektedir.

2.5. Dizayn İlkeleri

Bir dizayn yaratılırken çeşitli dizayn öğeleri kullanılıp bir bütünlük yaratabilmesi için çeşitli dizayn ilkelerine bağlı olarak düzenlenmektedir. Bir tasarım yapabilmek için dizayn ilkelerinden birini veya bir kaçını kullanmak gerekmektedir (Güngör, 2005, s. 97). Özellikle günümüzde görsel kompozisyonlara verilen önemin giderek arttığını, yiyecekleri eğlenceli bir şekilde sunma arzusunun yiyecek içeriklerinin benzersiz bir tabak oluşturmak amaçlı yapısal elemanlar olarak manipüle edilmesine neden olduğunu belirtmektedir (Roque, vd., 2018).

Woods, Michel, ve Spence (2016) Yemeğin görsel çekiciliğini en üst düzeye çıkarmak için bir tabakta yer alan gıdaların elementlerinin sayısından ziyade aynı miktardaki yiyeceğin tek bir gıda şeklinde tabakta sunulması gerektiği inanmıştır. Bu inancını değerlendirdiği çalışmasında, iki farklı tabak sunumunda aynı miktarda yiyecek bulunmasına rağmen daha fazla ürün içeren tabağın genellikle daha az sayıda ürün içeren tabağa göre tercihinin yüksek olduğunu tespit etmiştir.

Tabak dizaynlarında ve yaratılmak istenen kompozisyonlarda kullanılan dizayn ilkeleri yüzey, tekrar, birlik, zıtlık, egemenlik, denge, aralık, ritimdir (Güngör, 2005, s. 97). Bu dizayn elemanlarını ve ilkelerini ne sıklıkta ve ne sayıda kullanılacağı tasarımcıya bağlıdır ve tasarımcı bu konuda özgürdür.

2.5.1. Yüzey

Herhangi bir formun oluşumunda en dışta kalan kısmı olan yüzey; insanın algısında nesnenin yapısı hakkında bilgi veren ve nesne ile iletişim kurulabilen, algılanabilen en dış katmandır (Seylan, 2005, s. 119). Görsel sanatlarda yüzeye ait mühim bir özellik olan doku, dokunma duyusuyla edinilen deneyimlerin görsel olarak dış vurumu yani ifadesidir.

Tabak dizaynı sanatında ele alacağımız yüzey ilkesi adından da anlaşılabilceği gibi farklı doku, desen ve renklerle imal edilmiş tabaklardır. Üzerine yerleştirilecek olan yiyeceklerin kendini göstermesi ve görsel zenginliğin sağlanması açısından yüzey yani tabak önemlidir (Uçuk, 2017).

2.5.2. Tekrar

Dizayn elemanları ile oluşturulmaya çalışılan kompozisyonda anlamlı bir bağlantı birliği sağlanması amacı ile dizayn öğeleri birbirinin aynı ise Tekrar, birbirine benzer ise Harmoni, Birbirlerinden ölçü, doku, değer, yön, biçim yönünden farklı ise buna Kontrast denmektedir (Gürer, 1990, s. 78).

Tekrar tasarımda kullanılan nesnelerin tek tek kullanılması dışında gruplar halinde kullanılmasıyla da meydana gelmektedir. Tekrar genel anlamda bütünlük etkisi göstermektedir. Kullanılan nesnelerin renk veya boyutlarının tekdüze olarak fazlaca tekrarlanması insanlarda sıkıcı ve monoton etki yaratabilmektedir (Güngör, 2005, s. 107). Bunu önlemek tasarımda kullanılan diğer öğelerin renk veya farklı dokuları ile hareket katması gerekmektedir. Tekrar ritmin oluşmasında olması şart olan bir objedir. Bir tasarımda tekrar sadece belli bir atışı ifade etmekle kalmaz birbirine benzerlikleri de vurgulayabilmektedir (Seylan, 2005, s. 156). Tasarımlarda kullanılan nokta, doku, renk, ton gibi dizayn elemanlarının sürekli olarak kullanımı tekrarın etkisidir.

Fotoğraf 26. Tabak Tasarımında Tekrar Örneği



Kaynak: (Ali Ronay, 2019)

Tabak dizaynı sanatında da tasarımcı şeflerin yer verdiği bir diğer olgu tekrardır. Hazırlanan tabakların görsel zenginliği açısından yer verilen sosların ve garnitürlerin ritmik olarak dizilimi buna örnek gösterilebilir.

Tasarımlarda tekrar üç şekilde kullanılmaktadır. Bunlar; tam tekrar, tekrar, değişken tekrardır.

- **Tam tekrar;** Görsel sanatlarda kullanılan nesne ve ya biçimlerin renk, doku, değer ve ölçülerin tam olarak aynı olması ve kullanım alanlarının içerisinde aynı sabit yönde ve aynı zaman aralıklarında kullanımlarına tam tekrar denmektedir (Güngör, 2005, s. 98).

Tam tekrar ilkesinde kullanılan dizayn elemanları arasında farklılık ve ya zıtlık olmaması sebebiyle genellikle sabit ve monoton hissi vermektedir. Eski çağlardan beri kullanılan tam tekrar ilkesine birbiri ardına dizilen desenler ve boncuklarla hazırlanan tasarımlar örnek verilebilir.

Rolls (1986) göre insanların beğenilerini azaltabilecek renklerle ilgili bir başka faktör ise monotonluktur. Monotonluk, belki de sonunda belirli bazı yiyeceklere olan ilgili azaltarak onların alımını bile azaltacaktır. Bir gıdaya tekrar tekrar maruz kalmak, o yemeğin görünümünün hoşluğunun tüm duyuşal özellikleriyle birlikte azalmasına neden olabilir (Hetherington, Pirie, & Nabb, 1998; Hetherington, Pirie, & Nabb, 2002; Piqueras-Fiszman & Spence, 2014). Sanatsal tabak hazırlama ve ya meze tabağı hazırlıklarında dizilim gösteren meyve ve ya yiyecekleri örnek verebiliriz. Genellikle sade sunumlarda kullanılan tam tekrar ilkesi aynı yönde sakin tek düze tabaklar yaygındır.

Fotoğraf 27. Tabak Dizaynında Tam Tekrar Örneği



Kaynak: (Vedat Demir, 2019)

- **Tekrar;** Tam tekrardan farklı olarak cisimlerin biçim, ton, renk, dokularının birbirinin aynı olmakla birlikte farklı aralıklarda ve yönlerde dizilimlerine tekrar denmektedir. Tasarımlarda tekrar yalnızca tek öğelerin kullanılması ile mümkün iken birden fazla öğe ve dizayn elemanının bir arada kullanılması ile de mümkündür.

Şeflerin hazırlamış olduğu tabaklarda kullanılan birçok yiyecek olabileceği gibi aynı dokuda ve ya ölçüde aynı yiyecekleri fark yaratmak amacı ile ve hareket oluşturmak amacıyla dalga şeklinde sunabilir. Tekrar ilkesinin bura da kullanımı tabi ki bir ritim içerisinde farklı yönlerde yiyecek ve garnitür dizaynları buna örnek gösterilebilir.

- **Değişken Tekrar;** Tasarımlarda yer verilen nesne ve biçimlerin tıpatıp aynı olmasıyla beraber aralarında bazı farklarında olması mümkündür bu iki kavramın birlikte kullanılmasıyla ortaya çıkan ilkeye değişken tekrar denmektedir (Güngör, 2005, s. 107).

Fotoğraf 28. Tabak Tasarımında Değişken Tekrar Örneği



Kaynak: (Murat İlke Özipek, 2019)

Tabak tasarımlarında yer verilen her türlü objenin farklı doku, renk ve değerleri vardır. Ana yemek yanında yer alan çeşitli baharat ve ya sosların tek düze dilimleri bazen müşteriler açısından sıkıcı etkisi yarattığı düşünülmektedir. Çok hızlı değişim ve gelişim gösteren dünyamızda çok önemli yeri olan yeme eylemi içinde bu geçerlidir. İnsanların yenilik ve farklılık arayışları için etkili olacağı düşünülen tabak tasarımlarında değişken tekrar ilkesi başvurulan bir ilkedir. Yiyeceklerin farklı boyut ve ya renklerde kullanımı fark yaratma ve ilgi arttırmada etkin sayılabilir.

2.5.3. Aralık

Tasarımların içerisinde bir arada kullanılan yüzey, form, renk biçim ve ya kitlelerin birbiri ile uyum ve denge sağlanması amacıyla aralarında yer alan mesafe ve ölçütlere aralık denmektedir. Tasarımcının aralık olgusunun kullanmasının amacı algıyı arttırmaktır. Bir yüzey üzerinde biçimler ve kitleler arasındaki en geniş aralığa majör aralık, en küçük en dar aralığa ise minör aralık denmektedir (Güngör, 2005, s. 60).

Bir tasarımda aralık ilkesinin kullanılması düzlem üzerinde ki biçim ve mekânların hacimsel etkilerini daha belirgin kılar (Ustaömeroğlu, 1998, s. 47). Estetiğin ve işlevselliğin öngörüldüğü ölçüde aralık kullanılması görsel efekt oluşturmada etkin rol oynamaktadır.

Tasarımlarda kullanılan öğelerin ritmik öğelerin arasında bırakılan mesafe aralıktır. Birbirine yakın ve eşit mesafelerde bırakılan aralıkların hareketliliği azaltıp tek düze monotonluk hissi verirken değişkenlik gösteren aralıkların ise canlılık kazandırdığı söylenmektedir (Uçuk, 2017, s. 69).

Fotoğraf 29. Tabak Dizaynında Aralık Örneği



Kaynak: (Tevfik Alparslan, 2019)

Tabak tasarımlarında önce gözüm doysun sonra karnım deyimi yanı sıra yiyecekler arasındaki majör aralıklar negatif bir etki yaratabilir. Ayrıca yiyeceklerin minör aralıklarda neredeyse üst üste yığılması da itici bir görüntüye sebep olabilir. Bu sebeple görsel sanatlarda tasarımlarda aralık ilkesi can alıcı bir öğedir. Büyük emeklerle hazırlanmış yiyeceklerin aralıksız olarak dizaynı itici görünmesi sebebiyle yenmesi reddedilebilir. Bu sebeple aralık konusuna dikkat etmesi gereken şefler için tat ve estetiği de sağlamak amacıyla tabaktaki mesafelerin önemli olduğunu söyleyebilir.

2.5.4. Denge

Birbirine karşı olan iki farklı gücün, iki ağırlığın denkleğiyle elde edilen hali, konumu, lokasyonu ve birbirine karşı öğeler arasında ki stabil uyumu sağlayan doğru orantıya denge denmektedir (Kalyoncu, 2000, s. 32). Bir kompozisyonun içerisinde kullanılan nesnelerin renkleri, ışık-gölge, ölçüleri, dokuları, yoğunlukları birbirleri ile

kıyaslanmaktadır. Tasarımda kullanılan bu tasarım öğelerinin önem bakımından ve ahenk bakımından uygun olmalı yani denge hissi yaratmalıdır. Denge hayatımızın her alanında görmeyi hissetmeyi arzuladığımız önemli bir husustur.

Zellner, vd., (2010) çalışmalarında insanların gıda çekiciliğini, deneme istekliliğini ve dört çeşit bileşimdeki genel gıda beğenisini araştırmıştır. Araştırmalarında tek renkli dengeli, renkli dengeli, tek renkli dengesiz ve dengesiz renkli olmak üzere dört farklı sunum hazırlanmıştır. Çalışmada, denge ve karmaşıklığın (yani daha fazla renk), sanat eserlerinin çekiciliğini etkilediği kadar gıdanın çekiciliğini de etkileyip etkilemediği incelenmiştir. Çalışmanın sonucunda rengin dengeli kompozisyonlarının sunumun çekiciliğini arttırdığını, ancak dengesiz kompozisyonların çekiciliğini etkilemediğini analiz etmişlerdir. Katılımcıların monokrom bir kompozisyondaki yiyecekleri renkli bir kompozisyondaki yiyeceklerden daha fazla denemeye istekli olduklarını gözlemlemişlerdir.

Velasco, vd., (2016) ise aynı malzemenin farklı bileşimlerindeki dengenin, müşteri tercihini nasıl etkilediğini araştırdıkları çalışmalarında deneyleri, bir müze sergisi sırasında çevrimiçi olarak veya etkileşimli bir dijital platform aracılığıyla gerçekleştirmişlerdir. Çalışmalarında, dengesiz sunumlara göre (asimetrik dizaynı) yapılan dengeli sunumlar için net bir farklılık bulmuşlardır. Şefler ile yapılan çalışmalar gibi, bu iki çalışma da renklendirme ve konumlamamanın kilit dizaynı ile ilgili parametreler olduğunu göstermiştir. Fine-dining restoranlarında dengesiz veya asimetrik bir tarzda yiyecekleri bir tabağa yerleştirme eğilimi bulunmaktadır (Spence, vd., 2014).

Yapılan bazı çalışmalarda tabak dizayn yapılırken yiyeceğin estetik açıdan tabağın merkezine yerleştirilmesinin tüketicinin tercihini pozitif yönde etkilediğini göstermektedir (Palmer, Gardner, & Wickens, 2008; Michel, vd., 2015; Velasco, vd., 2016).

Fotoğraf 30. Tabak Tasarımında Denge Örneği



Kaynak: (Vedat Demir, 2019)

Tabak dizaynında kullanılan yemek, garnitür ve sosların göze batmayacak ve ya aşırı yoğunluk yaratmayacak şekilde tabağa yerleştirilmesi denge açısından önemlidir. Kullanılan tabağın ölçüsü, ebattı ve tabi ki öne çıkarılmak istenen ana yemeğin boyutunun ve ya renginin kullanılan diğer yemek unsurlarına göre baskın hale getirilmesi tabak ta dengeyi korumaya yardımcı olacak ve istenen ilgiyi çekecektir.

2.5.5. Birlik/Bütünlük

Birden fazla nesnenin bir araya gelerek oluşturmuş olduğu kompozisyonların ya da tasarımların dengeli ve bütün olarak algılanması ile birlik meydana gelmektedir. Tasarımda kullanılan dizayn elemanlarının birlik oluşturması için renk, doku, biçim, ölçü, ton açısından birbirleriyle uyum içerisinde olmak zorunda diye bir kural yoktur. Estetiği yaratmak ve birlik bütünlüğü yansıtmak için bazen dengeli olmak koşuluyla ton, ışık, gölge vb. açısından zıtlıklar oluşturulabilmektedir (Ustaömeroğlu, 1998, s. 102).

Roque, vd., (2018) yaratıcı bir mutfak ürünün yeni ve güne uygun olması gerektiğini, ancak yalnızca teknik beceri ve tekniksel değil, aynı zamanda kişisel kültür, uyum, denge ve simetri gibi sanatsal bazı kritik öğeleri de yapısında barındırması gerektiğini belirtmektedir.

Dizayn elemanlarının birlikteliğiyle oluşan anlam bütünlüğü birliği yansıtmaktadır. Birlik kriteri sanatın her alanında ortaya konan sanatsal tasarımları değerlendirirken kullanılmaktadır (Çetinkaya, 2011, s. 42). Duygu ve düşüncelerimizin yardımıyla algılamış olduğumuz zihnimizde biçimlendirdiğimiz dizaynlar da, kullanılan görsel öğelerin, çizgi, renk, ton, doku beraberliği tüm bunların birlik içerisinde algılanmaları aralarındaki dinamik bağların kuvveti bir bütünü meydana getirmektedir (Çetinkaya, 2011, s. 44-45). Buradan anlaşılacağı gibi birlik ve bütünlük bir arada düşünülen öğelerdir.

Fotoğraf 31. Tabak Dizaynında Birlik/Bütünlük Örneği



Kaynak: (Erdem Dırbalı, 2019)

Tabak dizaynında kullanılan yiyecekler ve tamamlayıcı öğelerde pozitif etki yaratabilmesi amacı ile birlik içerisinde özenle yerleştirilmelidir. Yani kullandığımız garnitür sos vb. yiyeceklerin tabakta bütünlük hissi vermesi ve kopukluktan uzak duruşu bu sanatın en güzel ifade yöntemidir diyebiliriz.

2.5.6. Zıtlık

Bir tasarımda kullanılan nesnelerin kendi aralarında dizayn öğeleri açısından benzer yada ortak bir ölçü bulunmuyorsa ortaya çıkan dizaynda zıtlık vardır. Tasarımda zıtlık kompozisyon içerisinde yer verilen dizayn öğeleri arasında meydana gelen tezatlıktır. Bir tasarım meydana getirilirken sürekli zıtlık kullanılması uyumsuzluk ve dağınıklık hissi uyandırırken bir yandan da bu uyumsuzluğun neden bir arada kullanıldığı düşüncesini uyandırır. Kullanılan nesnelerin renk, doku, boyut, ölçü, yön, aralık gibi birkaçının söz konusu olabileceği bu zıtlık aynı zamanda uyarıcı olarak algılanır ve dinamizm etkisi yaratabilir (Güngör, 2005, s. 136). Yani zıtlık aslında tasarımda kullanıldığında bir yandan uyumsuzluk etkisi yaratırken bir yandan da canlılık, hareketlilik katmaktadır.

Görsel sanatlarda kullanılan birlik zıtlık etkisi uyarıcı etki sağlamaktadır. Fakat yine de ortaya çıkan tasarımın etkinliğini artırmak amacıyla form, biçim, renk, ton açısından uygulanacak zıtlıkların bir ahenk ya da denge içerisinde kullanılması gerekmektedir (Roque, vd., 2018). Yaratıcı bir mutfak ürününün yeni ve güne uygun olması gerektiğini, ancak yalnızca teknik beceri ve tekniksel değil, aynı zamanda kişisel kültür, uyum, denge ve simetri gibi sanatsal bazı kritik öğeleri de yapısında barındırması gerektiğini belirtmektedir.

Fotoğraf 32. Tabak Dizaynında Zıtlık Örneği



Kaynak: (Rafet İnce, 2019)

Tabak dizaynı sanatında zıtlık kuramını kullanacak şeflerin bunu dengeli bir şekilde yansıtabilmesi açısından hazırlamış olduğu gıdaların pişirme tekniklerinde de usta olması şarttır. Çünkü bilindiği üzere her gıdanın kendine has kokusu, aroması, rengi, boyutu vardır. Zıtlık etkisi ile dikkat çekmek isterken bunların birbirinden kopuk alakasız aroma, doku ve renklerle itici bir görüntü kazanmamasına dikkat etmesi tabak sanatı açısından önemlidir.

2.5.7. Egemenlik

Bir sanat eseri tasarımında kullanılan dizayn elemanlarının birinin diğerlerine göre önde kullanılması sebebi ile üstün algılanması duruma egemenlik denmektedir (Kalyoncu, 2000, s. 32). Egemenlik görsel sanatlarda kullanılan nesnelerin etkin ve zayıf olarak algılanan üstünlüğü ile oluşur.

Egemenlik yaratmak en sık kullanılan ve dikkat çeken tasarım ögesi ölçüdür fakat bunun yanında renk, doku, değer bakımından da olabilir. Tasarımlarda kullanılan egemenlik ilkesi ile hangi unsur ve ya nesne ön plana çıkarılmak isteniyorsa dikkat çekici şekilde algılanmasına yardımcı olmaktadır. Zellner, vd., (2011)'ne göre daha fazla özen gösterilerek hazırlanmış yiyecek sunumundaki zariflik yemeğin tadına olan ilgiyi arttırmaktadır.

Fotoğraf 33. Tabak Dizaynında Egemenlik Örneği



Kaynak: (İbrahim Çifçi, 2019)

Tabak tasarımlarında şefin yansıtmak ve öne çıkarmak istediği ana yemek ya da unsorda kullanılan diğer yiyeceklere göre daha iri boyutta ya da baskın renk tonları ile egemenlik kurarak dikkat çekmektedir denilebilir. Birçok dizayn elemen ve ilkeleriyle oluşturulan sanatsal tabaklarda egemenlikte baskınlığı göstermede ve ana yemeğin ön plana çıkmasında etkindir.

2.5.8. Ritim

Sanat eserlerinde yer alan dizayn öğelerinin kendi aralarında oluşturmuş oldukları ardışık zaman ve yüzeyde yer alan aralıkların belirlediği düzene ritim denmektedir. Müzik ögesi olarak karşımıza çıkan ritim melodi ve armonin yanında müziği oluşturan temel öğe ritimdir. Doğada belirli aralıklarla tekrar eden oluşlar mevcuttur. Ritim bir nevi hayatın akışı içerisinde hemen hemen her alanda olan ve olması gereken bir olaylar zinciridir (Seylan, 2005, s. 152). Harekete bağlı olarak ritmin temeli tekrardır.

Bir sanat yapıtının etkileyici olması ve izleyicinin dikkatini çekmesi tasarımcının ana hedefidir. Bu hedefe ulaşma doğrultusunda ritim öğesini de katarsak “sanatçının duyarlılığını ortaya koyan bir gösterge” denebilmektedir. Bu harekete katılan dizayn öğelerinin ritim düzeni ve estetik duyarlılığı sanatçının tasarladığı sanatsal görselliğe kattığı değerle özdeşir. Ritim görsel sanatlarda biçimselliği oluşturan birbirine benzeyen özellikte ki karakterlerin, renklerinin, tonlarının, belirlenen bir düzen içerisinde tekrarlanması ve bütünselliği sağlaması söz konusudur (Özol, 2012, s. 79). Sanat eserlerinde ritim sanatçının anlatımını ifadesini akıcı ve etkin kılan önemli bir öğedir. Tasarımlarda kullanılan nokta, form, ölçü, oran, renk, ışık gibi dizayn öğelerinin düzenli olarak tekrarı, kompozisyonlarda uyumlu ve ritmik bir etki yaratmaktadır (Ustaömeroğlu, 1998, s. 73).

Fotoğraf 34. Tabak Dizaynında Ritim Örneği



Kaynak: (Erdem Dırbalı, 2019)

Roque vd., (2018) çalışmalarında tüketicilerin tabak dizaynında mutfak yaratıcılığının değerlendirilmesinde mutfak becerileri ve teknikleri ile estetik veya sanatla ilgili kriterleri (örneğin, uyum, simetri) dikkate aldığını analiz etmişlerdir. Belirli yoğunluklarla tekrar eden bu öğeler tek düze stabil bir şekilde tekrar ederken, farklı zamanlarda ve yönlerde de kendini gösterebilir buda tasarımın içerisinde bir duyguya ve anlatıma olanak sağlamaktadır.

Fotoğraf 35. Tabak Dizaynında Ritim Örneği



Kaynak: (Vedat Demir, 2019)

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

GASTRONOMİDE TABAK DİZAYNI SANATININ ANALİZ EDİLMESİ

3.1. Araştırmanın Amacı ve Özgünlüğü

Bu çalışma şeflerin tabak dizaynı yaparken esinlendiği noktaları tematik olarak belirlemek amacıyla yapılmıştır. Yapılan literatür taramasında tabak dizaynına yönelik kavramsal çalışmalar bulunmaktadır, fakat tabak dizayn ve tasarımlarında şeflerin görüş ve önerilerinin yer aldığı ampirik herhangi bir çalışmaya rastlanmamıştır. Literatürdeki bu boşluk böyle bir çalışmayla doldurulmak istenmiştir. Çalışmada gastronomi sanatında tabak dizaynına yönelik şeflerin tam olarak sanatsal anlamda esin kaynaklarının neler olduğu, tabak dizaynı sanatının temel özelliklerinin neler olduğu, şeflerin sanatsal bazı öğeleri mesleklerine nasıl adapte ettikleri, tabak dizaynı yaparken temelde hangi unsurlara dikkat ettikleri gibi farklı konulara açıklık getiren bir araştırma modeli ortaya konmuştur.

Teorik düzeyde araştırma, yemek pişirme yaratıcılığının algılanmasında yeniliğin ağırlığına ve uygunluk kriterlerine ışık tutmaktadır. Pratik düzeyde ise, şeflerin tabak dizaynlarında' ki algısını belirleyerek yenilikçi ve yaratıcı tabak sunumlarının nasıl geliştirileceği hakkında yeni bilgiler sağlayarak şeflerin sanatsal uygulamalarına katkı sağlamaktadır.

3.2. Araştırmanın Yöntemi

Çalışmada ilk olarak araştırılan konunun ortaya iyi bir şekilde konması ve yapılacak olan aydınlatıcı çalışmaya yönelik soruların geliştirilmesi amacıyla literatür taraması gerçekleştirilmiştir. Araştırmada keşfedici nitelikli yaklaşım benimsenmiştir. Çalışmada yüz yüze görüşme yöntemi kullanılarak veri toplanmıştır. Bu nedenle, veri toplama aracı olarak yarı-yapılandırılmış derinlemesine görüşme yönteminin uygun olacağına karar verilmiştir. Görüşme sırasında katılımcıların araştırmayla alakalı kapsamlı yorumlar

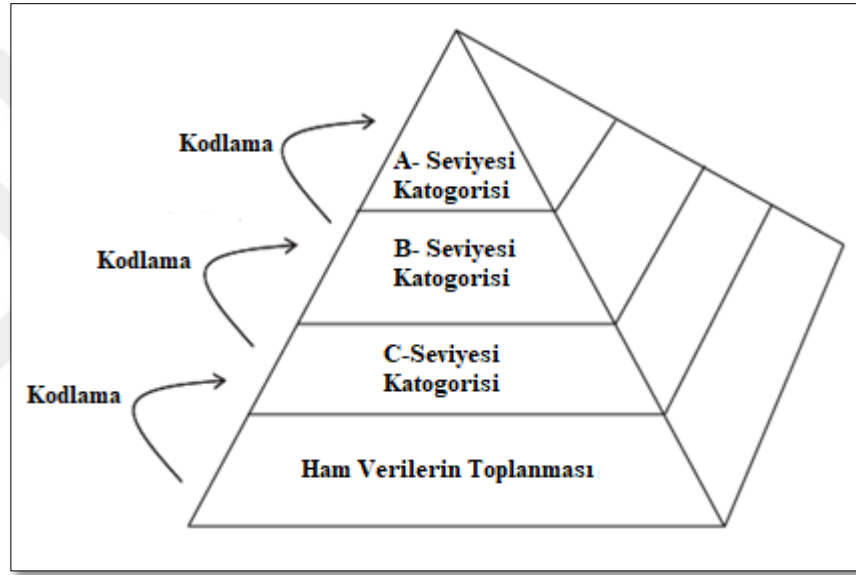
yapmasına ve tartışarak farklı fikirler sunmasına imkân tanıyan yarı-yapılandırılmış sorular literatür taramasının ardından geliştirilerek kullanılmıştır (Fernandez, Aurouze, & Guastavino, 2015; Zellner, Bartoli, & Eckard, 1991; Zellner & Durlach, 2003; Zellner, vd., 2010; Zellner, vd., 2011; Zellner, vd., 2014; Deroy, vd., 2014).

Araştırmada veri toplamak üzere geliştirilen yarı-yapılandırılmış mülakat sorularının kapsam geçerliliğini kontrol etmek amaçlı alanda uzman 2 akademisyen ve 1 uzman tarafından geri bildirim alınmıştır. Kapsam geçerliliği, *‘‘ölçeğin ve ölçekteki her bir maddenin amaca ne ölçüde hizmet ettiği ile ilgilidir (Ercan & Kan, 2004).’’* Araştırma sorularına yönelik daha sonrasında güvenilirliği görebilmek adına toplamda 4 katılımcıya ön-test uygulanmıştır. Yapılan ön-test sonrasında sorulan soruların yapılan araştırmanın doğruluğunu ve anlaşılabilirliğini ortaya koyabilecek özellikte olduğu, sorulan soruların katılımcılar tarafından iyi bir şekilde anlaşıldığı ve ifadelerin birbirleriyle tutarlı ve ilişkili olduğu ve son olarak yeterli sayıda olduğuna kanaat getirilmiştir. Soru ifadeleri benzer şartlarda farklı dönemlerde yapılan görüşmelerde doğru anlaşılmış ve istenilen verilere ulaşılması açısından benzer tutarlılığı göstermiştir. Akademik çalışmalarda güvenilirlik, uygulanan test aracı veya ankette yer alan soru önermelerinin birbirleriyle uyumunu, tutarlılığını ve yer verilen ifadelerin ilgili konuyu ne derece yansıttığı ile ilgili bir durumdur (Kalaycı, 2010).

Çalışmada, derinlemesine görüşmelerden elde edilen tüm mülakatlar önce dijital olarak kaydedilmiştir. Daha sonra yapılan her röportaj gözlemlerden hemen sonra doğrudan yazılı ortama aktararak deşifre edilmeye hazır hale getirilmiştir. Her röportaj ortalama 47 dakika sürmüştür. Veriler Brytting (1990) tarafından geliştirilmiş olan kodlama süreci kullanılarak analiz edilmiştir. Bu kodlama yöntemi aşağıdaki şekilde de görüldüğü gibi 3 farklı kategoriye bağlı (A, B ve C) aşamadan oluşmaktadır. Analiz işlemine geçilmeden önce tüm veriler birkaç kez okunarak veriler hakkında genel bir fikir birliğine varılmıştır (Braun & Clarke, 2006, s.86-93). Daha sonrasında kodlama işlemine geçilmiştir. C- Kategorisinde transkript edilmiş verilerin birkaç kere okunması sonrasında kodlanmış bulunan değişkenler kendi içerisinde bir kez daha gözden geçirilmiş ve dublike

olanlar düzenlenmiştir. Kodlama işleminin her aşamasında karşılaştırmalar yaparak ortak temalar belirlenmiş ve bir sonraki seviyeye hazırlık yapılmıştır. Bu işlem C ve B seviyeleri için tekrarlandıktan sonra A seviyesinde son olarak araştırmanın nitel modeli ortaya konmuştur.

Şekil 1. Kategori Düzeylerini Açıklayıcı İdeal Kavramsal Model

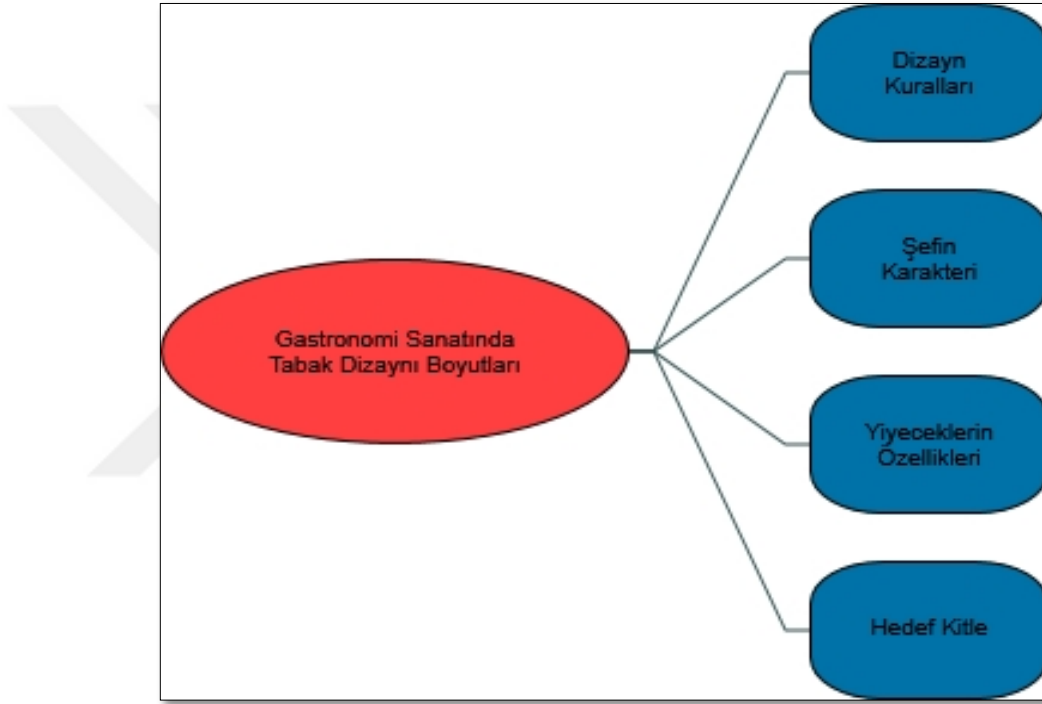


Kaynak: (Brytting, 1990)

Kodlama kategorisinde, 125 farklı tema tespit edilmiştir. Tüm temalar tümevarım akıl yürütme ve önceki literatür kaynaklarından yararlanarak tümden gelim akıl yürütme yöntemleri birlikte esas alınarak oluşturulmuştur (Gummersson, 2000; Wang, vd., 2013). Uygulanan yöntem araştırmacıya kendi bağımsız tipolojisini oluşturması için imkân sağlamıştır. Ayrıca, araştırmanın yönteminde karma bir yaklaşım uygulanmasına fırsat tanımıştır (Fereday & Muir-Cochrane, 2006). Bulunan bulguların daha iyi anlaşılmasına olanak sağlamak ve verilerin güvenilirliğini ispatlamak amacıyla, orijinal görüşme transkriptlerinden alınan özgün alıntılar kullanılmıştır (Elo & Kyngas, 2008). Veriler genellikle nitel araştırmalarda kullanılan NVivo 12 Pro paket programı kullanılarak analiz edilmiştir. Çalışmada nitel araştırmalarda yaygın olarak kullanılan tema analizi yöntemi kullanılmıştır (Braun & Clarke, 2006). NVivo programında katılımcıların

çoğunlukla tekrar ettiği temalara yönelik bulutlar oluşturulmuştur. Bulunan temalardan meydana getirilen veri havuzundan yararlanarak, yapılan çalışmanın ana boyutlarını ortaya koymak amacıyla çıkarımda bulunulmuştur.

Şekil 2: Araştırma Modeli



3.3. Araştırmanın Evren ve Örneklemi

Araştırmanın evrenini Türkiye’deki şefler oluşturmaktadır. Araştırma için birincil veri toplanılmasına yönelik olarak 5 yıldızlı oteller ve 1. sınıf restoranların şefleri ile görüşmeler yapılmıştır. Araştırma İstanbul ilinde gerçekleştirilmiştir. Mülakatlar verileri tekrar etmeye başlayınca, yani doyum noktasına ulaşıncaya veri toplama işlemi sonlandırılmıştır (Glaser & Strauss, 1967). Ancak, en azından 15-20 adet yüz yüze görüşme yapılması hedeflenmiş ve 16 katılımcıya ulaşılmıştır (Kozak, 2017). Araştırmanın örnekleme amaçlı örneklem yöntemlerinden ölçüt (kriter) örnekleme yöntemiyle belirlenmiştir (Patton, 2005; Baltacı, 2018). Bu bağlamda, araştırmada bazı tarama kriterleri kategorisi (screening criteria category) oluşturulmuştur. Buna göre

araştırmada; **(a)** katılımcıların seçilirken profesyonel bir eğitime sahip olmaları, **(b)** gastronomi sanatı dışında farklı bir sanat dalı ile ilgileniyor olmalı, **(c)** ünlü olmaları ve sosyal medyada yapmış oldukları tabak dizaynlarını sürekli paylaşıyor olmaları, **(d)** yüksek medyatik özelliğe sahip olmaları gibi bazı kriterler esas alınmıştır.

3.4. Araştırmanın Sınırlılıkları

Her çalışmada olduğu gibi bu çalışmada da bazı sınırlılıklar bulunmaktadır. Öncelikle çalışma sadece Türkiye’de İstanbul ilinde yürütülmüş ve çalışmaya sadece Türk şefler katılım sağlamıştır. Bulguların daha fazla genellenebilir olabilmesi adına ileriki çalışmalarda farklı ülkelerdeki şeflerinde görüşlerinin dikkate alınması fayda sağlayabilir. Diğer bir yandan bu çalışmada şeflerin hazırlamış olduğu tabak dizaynalarına ilişkin tüketiciler üzerindeki etkileri ölçülmemiştir. Bu sınırlılıklar ileride yapılması olası olan çalışmalara ışık tutmaktadır.

3.5. Araştırmanın Bulguları

Araştırmada temel olarak iki tür bulgu elde edilmiştir. Bunlar katılımcılar ile ilgili demografik bulgular ve yapılan çalışmaya ilişkin temel bulgular şeklindedir.

3.5.1. Demografik Bulgular

Katılımcıların demografik bilgileri sergilendiğinde en göze çarpan durum tümünün bay olmasıdır. Diğer bir yandan genelinin evli ve en azından lisans düzeyinde bir eğitime sahip olduğu gözlemlenebilmektedir. Katılımcılarının neredeyse önemli bir kısmının ise yurtdışında tabak dizaynı ile ilgili bir eğitim gördüğü ön plana çıkmaktadır.

Tablo 1. Demografik Bilgileri

Katılımcılar	Cinsiyet	Medeni Hal	Eğitim Düzeyi	Çalıştığı Kurum	Eğitimi
K1	Erkek	Evli	Lisans	Restoran	Yurtiçi
K2	Erkek	Evli	Yüksek Lisans	Restoran	Yurtdışı
K3	Erkek	Bekâr	Doktora	Üniversite	Yurtdışı

K4	Erkek	Evli	Lisans	Restoran	Yurtdışı
K5	Erkek	Evli	Lisans	Restoran	Yurtiçi
K6	Erkek	Evli	Lisans	Restoran	Yurtdışı
K7	Erkek	Bekâr	Lisans	Restoran	Yurtdışı
K8	Erkek	Evli	Lisans	Restoran	Yurtdışı
K9	Erkek	Bekâr	Lisans	Restoran	Yurtdışı
K10	Erkek	Evli	Lisans	Restoran	Yurtdışı
K11	Erkek	Bekâr	Lisans	Restoran	Yurtiçi
K12	Erkek	Evli	Lisans	Restoran	Yurtdışı
K13	Erkek	Evli	Doktora	Üniversite	Yurtdışı
K14	Erkek	Bekâr	Lisans	Restoran	Yurtiçi
K15	Erkek	Evli	Lisans	Restoran	Yurtdışı
K16	Erkek	Evli	Lisans	Mutfak Okulu	Yurtdışı

3.5.2. Temel Bulgular

Araştırmada, C- Seviyesinde ham verilerden elde edilen bulgular literatür taraması sonucu öğrenilen diğer faktörlerle karşılaştırılmış ve veriler tema kodlamasına tabi tutulmuştur. C-Seviyesinde elde edilen tüm temalardan bir faktör havuzu oluşturulmuş ve havuz içerisinde yer alan tüm temalar tekrardan baştan aşağıya kontrol edilerek veriler düzenlenmiştir. C-Seviyesinde toplamda **125** tema tespit edilmiştir. B-Seviyesinde ise, bir önceki seviyede tespit edilen temalar kendi içerisinde kategorize edilmiş ve araştırmanın alt-boyutları elde edilmiştir. Bu işlem derin bir literatür taramasına dayanan teori odaklı bir yaklaşımı temel alarak yapılmıştır (Patton, 2002; Creswell, 2007). A-Seviyesinde ise, en son B-Seviyesinde kendi içerisinde kategorize edilmiş bulunan alt-boyutlar tekrardan tanımlanmış ve ortak temalar ile içerikler birbirleri içerisinde yeniden gruplandırılmıştır. Bu sayede araştırmanın temel boyutları ortaya konmuştur. Tüm bu kodlama işlemlerinin nihayetinde Şekil 3'te görüldüğü üzere gastronomi sanatında tabak dizaynı temelde 4 boyut ile açıklanmaya çalışılmıştır; dizayn kuralları, hedef kitle, şefin karakteri ve yiyeceklerin özellikleri.

Şekil 3: Araştırmanın Boyutları

Boyut	Alt- Boyutlar	Ortak Temalar
Dizayn Kuralları	Arka Plan	Beyaz yüzey, göz yormayan, tabak cinsi, tabak deseni, tabak ebattı, tabak rengi, yüzey uygunluğu
	Denge	Doku dengesi, görsel dengesi, ısı dengesi, kalori dengesi, koku dengesi, sos dengesi, tat dengesi
	Kompozisyon	Armoni, atmosfer, konsept, tema, trend
	Konum	Durumsal konumlandırma, kenarlara konumlandırma, ortaya konumlandırma, şefin tercihine göre konumlandırma
	Renk	Renk ahengi, renk sınırlılığı, renk tonlaması, renklerin dili, soft renkler
Hedef Kitle	-	Akım, biçimsellik, eğlence, estetik, etkileyicilik, fiyat, keyif, lezzet algısı, şaşırmak, tat deneyimi, tüketici psikolojisi, zevk
Şefin Karakteri	Ar-Ge	Araştırma, araştırmacı ruh, bilimsel bilgi, eğitim
	Bilgi Birikimi	El lezzeti, gelişmiş damak tadı, liderlik, malzeme bilgisi, meslek sevgisi, mesleki bilgi, mesleki tecrübe, motivasyon, multidisiplinler, mutfak hakimiyeti, pişirme tekniği, piyar, reçete bilgisi, sanatsal gastronomi tecrübesi, teknik bilgi, ürün bilgisi, yemek kültürü, yenilebilir çiçek
	Sanatsal Ruh	Armoni ve resim yeteneği, bütünleşme, dizayn kabiliyeti, doğadan ilham almak, entegrasyon, esinlenmek, farklılık, geniş iç dünya, görecelilik, his. ilham, imza, karakterize etme, kendinden bir şeyler katmak, kimlik-imza, kişiselleştirme, kültür, mutfak sanatları ve tasarıma ilgi, özdeşleşme, özgür, sanatsal bakış açısı, vizyon, yaratıcılık, yenilikçi, yetenek, yorumlama, yüksek hayal gücü, yüksek özgüven, zarıflık, zihinsel tasarım
Yiyeceklerin Özellikleri	Coğrafi Durum	Besin değeri, dondurulmuş gıda, hikaye, iklim, mevsimsellik, ritüeller, tazelik
	Lezzet	Akılta kalıcı, cezbetme, doğallık, duylara hitap etme, geleneksel damak tadı, gıdaların uyumluluğu, güvenlik, kaliteli gıda, tamamlayıcı gıda, yenilebilirlik, yerel mutfak kültürüne uyum, yerli ürün

3.5.2.1. Dizayn Kuralları

Transkriptlerden elde edilen ortak temalara göre, dizayn kuralları boyutu aşağıdaki Tablo 2’de gösterilmiş olan alt-boyutların bir araya gelmesiyle meydana gelmiştir. Bu boyutta temel olarak tüm sanat dallarında var olan dizayn ilkelerine benzer bazı tabak dizaynı ilkeleri belirlenmiştir. Dizayn kuralları boyutu temelde arka plan, denge, kompozisyon, konum ve renk alt-boyutlarından oluşmaktadır.

Tablo 2. Dizayn Kuralları

Boyut	Alt- Boyutlar	Ortak Temalar
Dizayn Kuralları	Arka Plan	Beyaz yüzey, göz yormayan, tabak cinsi, tabak deseni, tabak ebattı, tabak rengi, yüzey uygunluğu
	Denge	Doku dengesi, görsel dengesi, ısı dengesi, kalori dengesi, koku dengesi, sos dengesi, tat dengesi
	Kompozisyon	Armoni, atmosfer, konsept, tema, trend
	Konum	Durumsal konumlandırma, kenarlara konumlandırma, ortaya konumlandırma, şefin tercihiine göre konumlandırma
	Renk	Renk ahengi, renk sınırlılığı, renk tonlaması, renklerin dili, soft renkler

Arka Plan: Yapılan görüşmelerde katılımcıların ortak düşünceleri çoğunlukla beyaz veya kremsi renkte tabak kullanımının uygun olarak görmesi yönünde olmuştur. Çalışmada ayrıca, yapılan yemeklerin müşteriye cazbetmesi açısından tabak renginin yemekle zıt renkte olması dikkat edilen ayrıntılardan bir tanesi olarak açıklanmıştır. Bu hususta **K-8:** “*Krem tabak kullanılmalıdır. Koyu renk tabaklar kendini belli etmez sunumunuzu da ortaya çıkarmaz zemin her zaman beyaz olmalıdır.*” şeklinde bir açıklama yapmıştır.

Ayrıca tabak rengi konusunda farklı düşünen katılımcılar da olmuştur. Onlar fark yaratmak amacıyla tabağın renkli olabileceğine de dikkat çekmişlerdir. Bu hususta **K-4**

konuyla alakalı olarak “Günümüzde renk renk tabaklar var, kırmızısını buluyorsunuz siyahını, mavisini, turkuazını her çeşit tabak bulabiliyorsunuz ve bu da bir canlılık katıyor aslında yemeğe koyacağınız ürünün rengiyle tabağın rengine uyum sağlayıp servis ettiğiniz zaman misafir bundan hoşnut duyuyor. ’ şeklinde fikrini beyan etmiştir.

Şefin yaptığı lezzetli yemekleri ve ürünleri uygun tabak üzerinde hassasiyetle ve özenle yerleştirmektedir. Tıpkı bir sanatçı edasıyla düşünen şeflerin tercih ettiği tabak cinsi üzerinde renk, doku katmanları ve kompozisyonlar mevcuttur (Smith, 2014). Tabak dizaynında tabak ebattı, deseni ve cinsi de dikkat çeken konulardan olup genellikle şefler yaptıkları yemekleri rahat sunabilecekleri ve şık durabileceği tabak tercih etmektedirler. Burada en önemlisi tabağın cinsi konusunda yorumlar yapılmıştır buna örnek olarak **K-1** ve **K-16** sırasıyla şu şekilde açıklamalarda bulunmuştur.

“Lezzetli bir çorbayı büyük bir kâse de sunup az konulduğunda tabak sırtır, kare bir yemeği yuvarlak tabakta, yuvarlak bir yemeği dikdörtgen tabakta sunmak yanlıştır.”

“Yöresel bir yemek dizayn edilecekse düz beyaz tabak yerine yöreye uygun bakır seramik veya farklı tabak tercih ederim. Mesela Avrupalı bir tatlı yapıyorsam cam tabakta servis ederim. Meksika yemeği yapıyorsam ona uygun olan ahşap bir tabak tercih ederim.”

Özetle, şefler yaptıkları yemekleri sunumunda yani tabak dizaynını noktalarken yüzey uygunluğu hassasiyetine sahiptir. Yüzey uygunluğu yanı sıra tabağın çok doldurulmaması gerektiğine de değinmişlerdir. Benzer şekilde Germain (2015) çalışmalarında tabak dizaynı yapılacak yüzeyin tamamının kullanılmasından kaçınılması gerektiğini vurgulamıştır. Katılımcılar yaptıkları yemeklerin dokusu akışkanlığı veya sertliğinin yüzey uygunluğuyla paralel gitmesine özen göstermişlerdir. Bununla alakalı **K-9:** “Tabağın dokusu, rengi, yuvarlak mı, kare mi, çukur mu, biraz daha doğal görünümlü mü, işte düz mü, desenli mi hepsi çok önemlidir. Yaptığınız yemeğe yaptığınız tasarladığınız ürüne göre tabak seçmek ya da o tabak varsa o tabağı kullanmak zorunda

iseniz ona göre bir ürün kullanmak gerekiyor.” **K-3:** “*Ahşap tabaklar da sıvı yiyecekler kullanamayız yüzeyin direnci bu noktada önemli rol oynar*” şeklinde açıklamışlardır.

Denge: Bu konu şefler tarafından farklı bakış açılarıyla değerlendirilmiştir. Pedersen, (2012) çaişmasında tabak dizaynında ürünler, hazırlık, görüntü ve lezzetin aynı ölçüde önemli olduğunu ifade etmiştir. Tabaktaki görsel dengesi tat dengesinden ayrı tutulmamış bir bütün olarak değerlendirilmiştir. Görsel dengesini yakalamak için gereksiz malzeme kullanımından kaçındıkları aynı zamanda tat lezzet dengesi olmaksızın çekici görseelliğin pek anlam ifade etmediğini vurgulamışlardır. Namkung ve Jang, (2007) çalışmalarında yiyeceklerin tabakta dizayn edilmesi yani görünüşlerinin müşteri memnuniyetinde önemli etki ettiğini vurgulamıştır. **K-2:** “*Ben titiz ve yalın bir insanım tabaklarımda yalındır. Birçok bileşen kullanmama rağmen tabaklarım sadedir ve birçok farklı lezzet katmaya uğraşırım.*” Şeklinde bir ifade belirtirken **K-6:**

“*Yapacağımız tabak dizaynının da kendi içerisinde bulunan ürünleriyle kendini dekore ederek az ve öz kullanıp gerçek yiyecek kişiye öz bir sunum yapabiliriz. Size şöyle bir örnek verebilirim; bizim bir kaşık salatamız sizin memleketiniz veya onun memleketi, gâvur dağı salatası eğer gâvur dağı salatasına bir ceviz giriyorsa, nar ekşisi giriyorsa bir ceviz veya nar ekşisiyle süsleyebiliriz başka bir şey kullanmanın anlamı yok. O tabak sanatsal olarak bir önem kazanması için salataya ait olmayan bir ürünle süslenmemeli kendi öz içeriği ile süslenmelidir*” şeklinde bir açıklama yapmışlardır.

Ayrıca şeflerle yapılan görüşmede çok bahsi geçen bir diğer konu ise doku ve sos dengesidir. Hobday ve Denbury, (2010) çalışmalarında tabak dizaynında kurulum, odak noktası ve sos olmak üzere üç önemli öge olduğu açıklamış ve sos kullanımının önemi üzerinde durmuştur. Şefler yaptıkları tabak dizaynlarında soslara ağırlıklı olarak yer vermiş bunu bir çeşit tabaktaki denge unsuru olarak görmüşlerdir. Bununla alakalı **K-8:** “*Tabağın çok temiz olmaması, mutlaka yemeğin yanında 10 gr sos olması lazım sos olmadan hiçbir ana yemek ana yemek değildir yani soslar yemeğin assolistidir*” şeklinde açıklamıştır.

Doku dengesi ise şeflerin misafirlere tek tabakta birden fazla lezzet sunmak isteğiyle dikkat ettikleri ayrı bir konudur. Dizaynı yapılan tabakta sunulan yumuşak, sert, çıtır, sıcak veya soğuk yiyeceklerin doku dengesi içerisinde olması gerektiği yaygın olarak düşünülmüştür. Bu konuyla ilgili;

K-12: “(...) bir tabakta mutlaka kırıcı bir ayrı yemek bulunmalıdır mesela yumuşak bir tabak dizaynında çıtırılık olmalıdır.”

K-2 ise, “Benim dikkat ettiğim konulardan bir tanesi doku dengesidir. Örneğin; ağzınıza yemeği atığınız zaman içerisinde hafif suda gelecek yumuşaklıkta hissedeceksiniz. Tabakta birkaç tane lezzet sunulacaksa misafir kıtırılığı alacak, çıtır lığı alacak altında püre varsa püreyi de alacak sos varsa sosu da alacak ve hepsiyle beraber bileştirecek ve beyin onların hepsini ayrı ayrı yoğurur zaten yani eğitilmiş bir palet eğitilmiş bir beyin bunları ayırabiliyor” şeklinde fikirlerini vurgulamışlardır.

Kalori uzun yıllardan beri insanların ve beslenme uzmanlarının üzerinde durduğu önemli konulardandır. İnsanlar dengeli beslenme deyince kalori dengesinin korunması gerektiğinin farkındadır. Zellner, vd., (2014) çalışmaların da sağlıklı yiyeceklerin tüketimini arttırmak için tabak dizaynının etkili olabileceğine değinmiştir. Sağlıklı yaşam ve kilo kontrolünün sağlanması açısından kalori dengesi dikkat edilen bir diğer konudur. Özellikle dengeli bir tabakta **K-8:** “Her tabakta mutlaka karbonhidrat, protein, lif, belirli oranda yağ olmalıdır.” gibi önemli bir açıklamada bulunmuştur. Yapılan görüşmelerde şeflerin birçoğu bu konunun hassasiyeti üzerinde durmuş ve tabak dizaynında kalori dengesinin olmazsa olmaz bir olgu olarak görmüşlerdir. Dengeye ilişkin bazı önemli yüzdeler var olduğu bazı şefler tarafından vurgulanmıştır:

K-13: “Tabaktaki ana ürün neyse %70’o olmalıdır %35 kısmı garnitür geriye kalan %15 lik kısım da sosudur.”

K-15: “Tabaktaki yiyeceklerin vitamin, karbonhidrat ve protein içermesi gerekmektedir. Bu üçgenin tabağın içerisinde yer alması

gerekmektedir. Vitamin dediğimizde sebze grubu; protein dediğimizde et, tavuk ve balık grubu; karbonhidrat patatesiydi, pilavıydı gibi ürünler anlaşılabilir. Bir tabakta bu üçünün bulunması gerekir ve bunun dengeli olması gerekir ve hiçbir zaman yan dağılımcı dediğimiz; vitamin ve karbonhidratın proteinden fazla olmamasına dikkat etmekteyiz.”

K-16: *ise “Ana yemek neyse tabağın % 60’ını o oluşturmali % 40’ını da garnitür ve soslar oluşturmali. Bir kalkan balığı tabağı yapıyorsak bunun %60 balık %20 patates %15 sebze çeşitleri %5 i sos olmalı. Bir menü içerisinde bunu gerçekleştireceksek kaç çeşit yemek varsa kaç çeşit kors yemek servis edilecekse onu ona göre servis etmeli şef. Örnek vereyim başlangıç, ana yemek, ara sıcak, salata, çorba, tatlı sunuyorsak bunun dengesinin ona göre planlanması gerekmektedir. Yani bunun yanında kalori değeri de 1800 geçmemeli.”*

Kompozisyon: Günümüzde yapılan tabak dizaynlarında belirli kompozisyonlar yaratmak şeflerin farklı bakış açılarıyla meydana gelmektedir. Görsel kompozisyonlara verilen önemin giderek arttığını, yiyecekleri eğlenceli ve ilgi çekici bir şekilde sunma arzusunun yiyecek içeriklerinin benzersiz tabaklar oluşturabilmek için yapısal elemanlar olarak manipüle edilmesine yol açtığı vurgulanmıştır (Roque, vd., 2018).

İçinde bulunduğumuz çağa göre temalar, konseptler ve trendler gelişmekte yaşanmakta ve unutulmaktadır. Şefler misafirlerin bu beklentilerini karşılayabilmek açısından özellikle konsept ve tema konularına hassasiyet göstermektedirler denilebilir.

K-12: *“konseptler çok önemlidir yaptığınız tabakta yemekte menüde bir konsept olmalıdır kime neye hitap ettiğimiz de çok önemli konseptle ve temayla çalışmalıyız kime hitap ettiğine çok dikkat etmeliyiz.”*

K-9: *“Özel bir etkinlik için hazırlanan bir tabak ise zaten o etkinliğin başlığının altında şekillenir örneğin; İç Anadolu lezzetleri gibi o başlık*

altında o ürünlerle o hikâyeye, o yöreye uygun tabak hazırlamak gerekli olduğunu düşünüyorum’’ şeklinde açıklamışlardır.

Kompozisyonları oluştururken armoni ve atmosfer konularının da önemine vurgu yapılmıştır. Şefler armoni konusuna farklı açılardan yaklaşmış olup farklı fikirler beyan etmişlerdir.

K-14: *‘‘Armoni demek bana göre o tabağın içindeki tüm malzemelerin birbiriyle uyumudur. Bazen tezatlıklar da uyumlu gelebiliyor bu çok göreceli kavramlardır. Bir yandan da şu dinamitler çok önemli bu acı ekşi tatlı tuzlu elementlerin bir araya gelerek yepyeni bir element oluşturması buna da umami denmesinden yola çıkarak bu 4 elementin tabağın içinde mutlaka dengeli bir biçimde olması gerekir tabak tasarlarken bunları da göz önünde bulundurmanız gerekir.’’*

K-11: *ise ‘‘Armoniye ben sos olarak bakıyorum sosun çok değerli bir kavram olduğunu düşünüyorum yemeğin en büyük eş değerlerinden bir tanesi sosudur’’ şeklinde açıklamışlardır.*

Konum: Bu konu da tabak dizaynında önemli olup şeflere yöneltilen ‘‘Size göre tabaktaki ana yiyeceğin tabağın tam merkezinde yer alması önemli midir?’’ sorusuna verdikleri farklı cevaplara değişim göstermektedir. Şeflerin vizyonu, tecrübesi, hayal gücü ya da farklılık yaratma arzuları ‘‘konum’’ konusunun yani yemeğin tabaktaki yerinin değişim göstermesine sebep olmaktadır. Bazı şefler ana yemeğin tabakta yerleştirilmesini kenarlarda olmasını uygun bulurken bazıları ise tam ortada yer almasına özen göstermektedir. Michel, vd., (2015) ve Velasco, vd., (2016) çalışmalarında yemeğin tabağın tam ortada konumlandırılması gerektiğine dikkat çekmiştir. Tabi ki burada en can alıcı nokta şefin yaptığı yemeği tabağın neresinde konumlandıracağı tamamen kendi inisiyatifine bağlıdır.

K-10: *‘‘Genelde yemek konusunda göz sağa değil sola kayar. Doğru malzemeyi her zaman sol tarafta kullanmalıyız. Yani sunumun ana temasını*

oluşturan görsel malzeme her zaman tabağın sol yanında yer almalıdır’’
şeklinde açıklamışken

K-6 ise tam tersi olarak *“Evet konum çok önemlidir. Örneğin; bir fotoğraf çekerken odak noktası neresi olur insanın burnu, insanın elbisesi. Bir yemek tabağında da odaklandığın yer çok önemlidir. İlk bakılacak yer de tabağın merkezi yani tam ortasıdır’’* şeklinde fikirlerini beyan etmişlerdir.”

Renk: Şeflerin tabakta ana yemeğin yanında kullanmış oldukları garnitürler, soslar, sebzeler farklı renklerde. Bu renkler doğal ve canlı olmaları sebebiyle tabak dizaynında elzem değerdedir olduğu şeflerin ortak görüşüdür. Şeflerin üzerinde durduğu diğer bir konu ise tabak dizaynında kullanılan renklerin birbiriyle uyumu ve ahenk oluşturmalarıdır. Stierand ve Dörfler (2012) yapmış oldukları çalışmada bu konuya benzer açıklamalarıyla değinmiştir. Bu renk ahenginin bazen benzer renk tonlarına yer verirken bazen de tamamen zıt renklerin buluşturulmasıyla sağlandığı düşünülmektedir. Göze hitap eden güzel sanatlarda zıtlık insan psikolojisinde uyarıcı etki gösterdiği için tabak dizaynında da renk, ton, form açısından zıtlıklara yer verilmesi gerekmektedir (Roque, vd., 2018). Bu hususta: **K-1:** *“Tabağa koyacağımız yemeğin rengi; süslemede kullanılan garnitürlerin, sosların ve baharatların rengi ile ahenk içinde olmalıdır.”* **K-15** ise *“Renkler çok önemli, tabakta canlılık ve renk ahengi çok önemlidir’’* şeklinde açıklama yaparken bazı şefler ise renklerin sınırlandırılması gerektiği konusuna değinmişlerdir. Renk sınırlandırılması derken tabakta ortalama üç dört renge yer vermenin yeterli olduğu, aşırı renk kullanmanın ise tabakta karmaşa yarattığı kanısına varılmıştır. Bununla alakalı **K-1** ve **K-15** sırasıyla şöyle ifadelerde bulunmuşlardır;

“Tabak dizaynında maksimum 3-4 renk kullanmak idealdir. Aşırısı göz zevkini bozuyor.”

“Çok fazla renk ve çok fazla karmaşa olmaması gerekir. Sanırım en fazla 4-5 renk içerse dengeli olabilir.”

Yapılan literatür taramasında (Hobday & Denbury, 2010) çalışmalarında iyi bir tabak dizaynının olması için iki yada üç renk kullanmanın gerektiğini savunmuştur. Germain

(2015) ise tabak dizaynında çok fazla renge yer vermenin karmaşaya yol açacağını bu sebeple az renk kullanmak gerektiğini vurgulamıştır.

3.5.2.2. Hedef Kitle

Transkriptlerden elde edilen ortak temalara göre, hedef kitle boyutu aşağıdaki Tablo 3'te gösterilen boyutların bir araya gelmesiyle meydana gelmiştir. Bu boyutta temel olarak tabak dizaynı için hedef kitlenin önemli olduğu, şeflerin tabaklarını dizayn ederken hedef kitlenin özelliklerini de göz önünde bulundurdıkları gibi birçok çeşitli bulguya yer verilmektedir.

Tablo 3. Hedef Kitle

Boyut	Ortak Temalar
Hedef Kitle	Akım, biçimsellik, eğlence, estetik, etkileycilik, fiyat, keyif, lezzet algısı, şaşırmak, tat deneyimi, tüketici psikolojisi, zevk

Hedef Kitle: Günümüzde şeflerin yapmış oldukları tabak dizaynları tabi ki çalışmış oldukları restoranları tercih eden insanlara yöneliktir (Michel, Velasco, Fraemohs, & Spence, 2015). İnsanlar artık gelişen çağın değişim gösteren akımların, merak ve sosyalleşme arzularının da etkisiyle artık sadece karın doyurmak için yemek yememektedir (Kurnaz, 2016, s. 51). Eğlenme, keyif alma, farklı lezzetler deneyimlemek amacıyla belirli bir bütçe ayıran insanlar dışarda yemek yemektedir. Edwards, vd., (2003) çalışmalarında iyi kompozisyonların olduğu lezzetli yiyeceklerin sunulduğu restoranlarda para harcadıklarına değinmiştir

Bu çalışmada şeflerin de bu durumun farkında olup tabak dizaynlarını yaparken tüm bu istek ve arzuları göz önünde bulundurdıkları ortaya konmuştur. Yemekleri

pişirirken ve onları tabaklarken amaçları onu yiyen insanları hoşnut tutmak ve zevk almalarını sağlamaktır (Crreia, vd., 2008). Bunun la alakalı **K-16**: “*Şefin yapmış olduğu yemeği daha sanatsal hale getirerek misafirlerine sunması misafirlerin de yediği bu yemekten zevk almaları*” şeklinde fikrini beyan etmiştir.

Tabak dizaynında dikkat edilen bir diğer konu ise hedef kitlenin tabaktan ve yemekten etkilenmesidir. Fiziksel görünüşleri yiyeceklerin beğenisini etkilemekte ve ilgi görmesine olanak sağlamaktadır (Pauline, Bernard, & Catherine, 2015). Şefler bunun için sanatsal bakış açılarıyla en estetik ve etkileyici tabaklar sunma konusunda titiz davranmaktadırlar. Yaratıcıları lezzeti sanatla harmanlayıp insanlara sunmak onları etkilemek şeflerin en önemli ilkelerinden biridir (Deroy, vd., 2014). Konuyla alakalı **K-10** şu şekilde açıklamada bulunmuşlardır.

“Şeflerin amacı görsel olarak insanları etkilemektir buda tam olarak bu işin sanat kısmıdır. İnsanları etkileyemezsen kimse o yemeği yemek istemez. Şefin gayesi tablo gibi bir eser yaratmaktır.”

3.5.2.3. Şefin Karakteri

Transkriptlerden elde edilen ortak temalara göre, şefin karakteri boyutu aşağıdaki Tablo 4’te gösterilmiş olan alt-boyutların bir araya gelmesiyle meydana gelmiştir. Şefin karakteri boyutu temelde Ar-ge, bilgi birikimi ve sanatsal ruh alt-boyutlarından oluşmaktadır.

Tablo 4. Şefin Karakteri

Boyut	Alt- Boyutlar	Ortak Temalar
Şefin Karakteri	Ar-Ge	Araştırma, araştırmacı ruh, bilimsel bilgi, eğitim.
	Bilgi Birikimi	El lezzeti, gelişmiş damak tadı, liderlik, malzeme bilgisi, meslek sevgisi, mesleki bilgi, mesleki tecrübe, motivasyon, multidisiplinler, mutfak hakimiyeti, pişirme tekniği, piyar, reçete bilgisi, sanatsal gastronomi

		<i>tecrübesi, teknik bilgi, ürün bilgisi, yemek kültürü, yenilebilir çiçek.</i>
	<i>Sanatsal Ruh</i>	<i>Armoni ve resim yeteneği, bütünleşme, dizayn kabiliyeti, doğadan ilham almak, entegrasyon, esinlenmek, farklılık, geniş iç dünya, görecelilik, his. ilham, imza, karakterize etme, kendinden bir şeyler katmak, kimlik-imza, kişiselleştirme, kültür, mutfak sanatları ve tasarıma ilgi, özdeşleşme, özgür, sanatsal bakış açısı, vizyon, yaratıcılık, yenilikçi, yetenek, yorumlama, yüksek hayal gücü, yüksek özgüven, zariflik, zihinsel tasarım</i>

Ar-Ge: Zamanın getirmiş olduğu değişimlere ayak uydurabilmek için araştırmak, okumak, eğitimler almak gerektirmektedir. Bu her şeyde olduğu gibi tabak dizaynında da şart olmuş bir durumdadır. Şeflerin dünya çapında yer edinen akımlara, sunumlara ve tabak dizaynlarına ayak uydurabilmek amacıyla kendi çaplarında araştırmalar yaptıkları düşünülmektedir. This (2009) çalışmasında şeflerin mutfak bilgilerini arttırmak, klasik reçeteleri ve sunuları değiştirmek, yeni sunum yöntemleri ve teknikleri geliştirmek amaçlı bilimsel araştırma ve ARGE çalışmaları yapması gerektiğini ifade etmiştir. Araştırma ve çeşitli eğitimlerin onların hayal gücünün ve yaratıcılıklarının gelişmesine olumlu etki yaptığı vurgulanmaktadır. Bununla alakalı **K-7:** “*Araştırma lazım, tecrübe lazım, sizi yönlendiren birileri gerekiyor, bilinçli olmanız, yeniliklere açık olmanız gerekiyor.*” **K-2:** ise “*Okumayı, araştırmayı çok seviyorum ve hayal gücüm çok kuvvetli hayal gücümü beslemeyi seviyorum beni hayal gücüm hiç yarı yolda bırakmadı onu tabağa yansıtıyorum.*” şeklinde fikirlerini sunmuşlardır.

Bilgi Birikimi: Bu başlık altında birçok farklı açıklamaya yer almaktadır. Kuşkusuz ki bunların en başında mesleki bilgi, ürün bilgisi, malzeme bilgisi ve pişirme tekniği bilgilerinin olması gerektiği düşünülmektedir. Çünkü bilgi olmadan ilgi olmaz ve ortaya sanatında katıldığı multidisiplinlerin bir arada olduğu gastronomi kavramı

oluşamayacağı söylenebilir. Şefin üzerine bu noktada birçok sorumluluk yüklendiği görülmektedir. Deroy, vd., (2014) çalışmasında şeflerin, yeni teknikler ve tatlar yaratmak ya da var olanları geliştirebilmek amacıyla sanatlarını bilimle harmanlama eğiliminde olduklarını; Ancak, konu yiyeceklerin görsel sunumuna yani tabak dizayna değindiğinde işin bilimsel yanını göz ardı ederek yalnızca sezgilerine güvenmeye devam ettiklerini vurgulamaktadır Tabak dizaynı yapabilmenin yolu öncelikle iyi bir şef olabilmekten geçmektedir. İyi şef olmakta bünyesinde gelişmiş damak tadı, el lezzeti, meslek aşkı barındırmaktadır.

K-4: *“İyi bir şef olabilmesi için önce iyi bir insan, iyi bir aşçı olmak gerekiyor, iyi bir yemek pişirici olması gerekiyor ardından iyi bir yemek tadımcısı olması gerekiyor kişinin. Tabi bunların hepsini bir araya getirdiğimizde de iyi bir şef olacağından kuşkunuz olmasın”* demiştir.

Ayrıca şefin bilgi birikimleri arasında iyi yemek yapmak ve tabak dizaynı yapabilmesi için malzeme ve ürün bilgisi önemli konular arasındadır. Tabak dizaynının genellikle yemeğe lezzet veren malzemelere, ürünlere ve şefin tarzına bağlı olduğu söylenebilir (Velasco, vd., s. 10) Şefin bu durumda hangi malzemenin hangisiyle uyumlu olduğuna ve ortaya nasıl bir lezzet çıkartacağına hâkim olması gerekmektedir.

K-14: *“Tabağı tasarlarken tabağın içinde kullanacağınız malzemelerin kimyasında size neyi verebileceğini biliyor olmanız gerekir. Aslında malzemeyi iyi tanımanız gerekir. Malzemenin aslında biraz geçmişini araştırmış olmanız gerekir. Malzemenin kimya özelliklerini hangi teknikle ne yaparsanız size ne sonuç vereceğini biliyor olmanız gerekiyor. Tüm bunların sonrasında siz o malzemeye bir reçete yaptığınız zaman o tabağa nasıl yansıtılabileceğinizi daha iyi bilebilirsiniz. Bu da sizin daha yaratıcı olmanıza fırsat tanır”* şeklinde açıklamada bulunmuştur.

Sanatsal Ruh: Sanat icra edebilmek ve sanat eseri ortaya koyabilmek için sanatçılar farklı objelerden ilham almaktadır. Bu bazen doğadaki bir çiçek veya manzara, bazen duyduğu müzik olabilirken bazen başka eserlerden esinlenmek olabilmektedir.

Sanatçının eseriyle bir olup tüm ruhuyla özdeşleşip onu yarattığı düşünülmektedir. Mutfak sanatları kavramı içerisinde olukça önemli bir yere sahip olan şeflerde ilham ya da esin kaynağı olmadan tabak dizaynı yapılamayacağını vurgulamışlardır. Bu hususta **K-8:** *“Doğa en büyük ilham kaynağımızdır. Bu dalda da doğanın bize verdiği bütün nimetler et, sebze, balık, tahıl rengarenk bir doğa vardır. Doğayı işlemek demek o doğada bulunan renkleri de tabağa yansıtmak demektir”*

Şeflerde mutfak sanatçılarıdır bu noktada çünkü onlarda tüm ruhlarını katarak yarattığı tabaklarına sanatsal dokunuşlar yapmaktadır. Sanatsal ruhlarıyla yiyeceklerin tabakta düzenlemeleri müşteri memnuniyetini de etkilediği vurgulanmıştır (Crreia, vd., 2008; Namkung & Jang, 2007)

Young (2012) göre özenle şekillendirilmiş edilmiş bir tabak dizaynı, onu izleyenlere lezzeti, aroması ve dokusu hakkında fikir verdiğini, şaşırtıcı ve ilgi çekici görünen bir yemek yaratmanın bu nedenle bir sanat olduğunu vurgulamaktadır. Freedman, (2008) yemek yapmanın sanat olduğunu ifade etmektedir. Bu hususta **K-1 ve K-6** şu şekilde açıklamada bulunmuşlardır.

“İyi bir şef olabilmek için iyi bir kalbe sahip olmak lazım. Biz bazen yemek yaparken yemeklerimizle konuşuyoruz onlarla birleşiyoruz.”

“Tabak dizaynı derken öncelikle o yemeği kendim yapmış olmam gerekiyor. Zaten yaparken kafamda tasarlıyorum o yemeği nasıl sunacağımı. Sunum teknikleri vardır her şefin. Sunum tekniği çok önemlidir. Tabağın hangi tarafına neyin geleceğini yemeği pişirirken dizayn edebilme kabiliyetini ortaya koyabiliyorsun.”

Katılımcılar yapmış oldukları tabak dizaynlarının kişiye özel tasarımlar olduğunu iddia etmişlerdir. Tabak dizaynı yaparken tüm ruhlarını, benliklerini, hayal güçlerini, kültürlerini ve yaratıcılıklarını kattıklarını ifade etmişlerdir. Hegart ve O'Mahony, (2001) ‘ a göre günümüzde toplumlar yiyecekleri hazırlama işlemlerini büyük oranda gelişmiş ve stilize edilmiş sunum ve katılım yöntemleri geliştirmektedir. Şefler bu doğrultuda bir statü sağlamak, ritüistik ve estetik amaçlar doğrultusunda tabak dizaynı yapmaktadır **K-2:** *“İyi*

bir şefin belirli bir algısının ve kültürünün olması gerekiyor. Şefte her sanatçı gibi sanatını günlük hayattan yaşıttan esinlenerek yemeklerini ve tabaklarını meydana getiriyor şef demek bir yerde sanatçı demek bence (...)

Tüm bu konuların dâhilinde şefler görüşmede yapılan tabak tasarımlarının aslında şefin karakterini, kişiliğini kısacası kimliğini ifade ettiğini belirtmişlerdir. Literatür taramasında konuyla ilgili Perullo, (2019) çalışmasında yiyeceklerin ve tabakların beğenisinde şefin sunduğu lezzet ve görselin başroller üstlendiğini belirtmiştir. Şeflerin yapmış oldukları tabak dizaynlarının yiyeceğin beğenisinde etkin rol aldığı belirtilmektedir (Lyman, 1989). Bu hususta **K-3**, **K-13** ve **K-15** sırasıyla aşağıdaki gibi açıklama yapmışlardır.

K-3: “(...) Her şef tabağına kendi kimliğini yansıtır ürünleri doğru tabaklarda servis edilmelidir müşteriler için bir gelen bir daha gelsin amacı da taşır görselliği ve lezzeti ile önemlidir(...).

K-13: “(...) tabak dizaynında olması gereken porsiyon miktarları uyumlu yiyecekler ve ona benzer renklerdir. tasarım yani şefin imzasıdır kişiden kişiye değişir. Yemeğe bakış açısına göre değişir tabi ki kopyacı olmama şartıyla.

K-15: “Yapılan tabak siz, sizin karakterinizi ve mesleğinizi yansıtıyor. Artık öyle bir şey oldu ki, piyasada banım için sunum canbazı, sihirbazı gibi lakaplar kullanılmaya başlandı ve insanlar tabağı baktıkların işte bu onun sunumu diyerek tabağı bakarak anlamaktadır.”

3.5.2.4. Yiyeceklerin Özellikleri

Transkriptlerden elde edilen ortak temalara göre, yiyeceklerin özellikleri boyutu aşağıdaki Tablo 5’te gösterilmiş olan alt-boyutların bir araya gelmesiyle meydana gelmiştir. Yiyeceklerin özellikleri boyutu temelde coğrafi konum ve lezzet alt-boyutlarından oluşmaktadır.

Tablo 5. Yiyeceklerin Özellikleri

Boyut	Alt- Boyutlar	Ortak Temalar
Yiyeceklerin Özellikleri	Coğrafi Durum	Besin değeri, dondurulmuş gıda, hikaye, iklim, mevsimsellik, ritüeller, tazelik.
	Lezzet	Akılda kalıcı, cezbetme, doğallık, duyulara hitap etme, geleneksel damak tadı, gıdaların uyumluluğu, güvenlik, kaliteli gıda, tamamlayıcı gıda, yenilebilirlik, yerel mutfak kültürüne uyum, yerli ürün

Coğrafi Konum: Bu boyut kapsamında katılımcılar bereketli ve yerli coğrafi ürünlerimizi kullanmaya özen gösterdiklerini ifade etmişlerdir. Genel anlamda coğrafik ve taze ürünlerin yemeğin besin değerini de etkilediğini vurgulamışlardır.

K-16: “(...) Daha çok ülkemde bulunan taze ürünler ve hitap edeceğim kitleyi baz alarak tabak dizaynı yapmaktayım. Tüm bunları gözümün önünde canlandırmak ilham veriyor. Amacım coğrafi ürünleri kullanarak yemekler sunmak, tabak dizaynları yaratmak.”

Bazı şefler tabak dizaynı yaparken mevsimine göre taze ürünleri tercih ettiğini açıklarken bazıları ise bunun tersinin de tercih edilebilirliğini açıklamışlardır. (Wada, ve diğerleri, (2010) çalışmalarında tabak dizaynı yapılırken tercih edilen sebze ve meyvelerin saf halleri onların tazeliği hakkında ön bilgi edinmemize olanak sağladığını ifade etmiştir.

K-10 ve **K-11** sırasıyla aşağıdaki gibi açıklamalarda bulunmuşlardır.

K-10: “Bir kere mevsimine göre ürün kullanmak önemli çok etkilenilir. Tüketicieye taze ürünler verilince daha çok severler.”

K-11: “Misafirlerinize şunu hissettirmeniz lazım bu işletmenin mevsimsel meyveler sebzeler kullanılıyor Kasım veya Aralık ayına kalkan balığı var yanında ne var roka var veya marul kullanıyor. Bunların zamanı ve bunlar

burada taze olacak diye yani tazelik önemli her şeyin tazeliği taze olmayan hiçbir şeyi sunmamalısınız.’’

Bu açıklamaların tam tersi olarak **K-9:** *‘‘Bir mutfağın işleyişinde bir otel bir restoranın işleyişinde mutlaka hem taze hem donuk hem konserve kuru meyve şekerleme bunların hepsine yer veriliyor. Çünkü belli zamanlarda bunu kullanıyorlar yani taze yerine donuk kullanıyorlar ya da taze kullanıyorsunuz gibi değişimler oluyor’’* diye düşünmektedir.

Tazelik, mevsimsellik besin değeri gibi konuların haricinde hedef kitlenin arzuladığı şeflerin ise gözden kaçırmadığı bir diğer konu ise hikâye. İnsanlar artık farklılık hissetmek için ve hoşnutluk duymak için yediğinin geçmişini, hikâyesini de merak etmektedir. Eskiden sadece yemeğin reçetesi sorulurken şimdi onun yerini hikâyesi almış durumdadır. Bu hususta **K-15:**

‘‘Artık ülke mutfakları değil mutfağın lezzetin sanata döndüğü, sunumların yalnız başına yeterli olmadığı bir dönemdeyiz. Bu sebeple sunumlarla birlikte bir kompozisyonun, hikayenin ve kolajın da olması gerekmektedir. Yalnız başına lezzet veya tek başına görsellik olmaz, ikisinin birlikte olması gerekmektedir. Bunun yanı sıra mevsimsel ürünler kullanmak, yada hikayesi olan ürünler kullanmak gibi (...) Örnek vermek gerekirse; Bizim yaptığımız sindrella nın bal kabağı bulunmaktadır. Bu yemekle bir hikâye oluşturmuş oluyoruz. (...) Dediğim gibi, görsellik, hikâye ve kompozisyon olduğu zaman daha fazla akılda kalıcı bir etki yaratılabilmektedir.’’

Lezzet: Lezzet kavramı aslında herkese, her damağa göre değişim gösteren bir olgudur. Fakat değişmeyen bir şey var ki oda herkes yediği bir lezzetten etkilenmek ister. Cezbedici, etkileyici, akıllarda kalıcı olan lezzet deneyimleri insanlar tarafından yinelenmek isteği doğurmaktadır (Pedersen, 2012). Bu durumun farkında olan katılımcılarda yapmış oldukları tabak tasarımlarında hedef kitlelerine bunu sunmaktadırlar. Tat alma duyusunun ve lezzetin çok farklı kişilerce farklı algılanabilen

bir algı olduğunun, yemeğin beğenisinde ve tabak dizaynında başrol oyuncusu olduğu vurgulanmıştır (Perullo, 2019, s. 75). Bu hususta :

K-1: “*Bunun sebebi yemeğin lezzeti kadar misafirleri cezbedici sunumu da gerekiyor. Önce gözüml sonra karnım doysun mantığı artık çok hâkim. Sektörün gelişimi ve değişimi ile birlikte artık çok iyi dizayn edilmiş tabaklar görmek istiyor misafirler.*”

K-5 ise, “*Önce görüyorsunuz sonra yiyorsunuz, o görüntü aklınızda kalabilir ya da kalmayabilir ama lezzet o yemeği yedikten sonra tekrar yeme isteği geliyorsa bu konuda başarılı olmuşsunuz demektir.*”

Katılımcılar bunun haricinde tabak dizaynlarında görselliğin yanı sıra lezzeti yakalayabilmek için sağlıklı, kaliteli ve taze gıda kullanmak gerektiğini de vurgulamışlardır. Zellner, Loss, Zearfoss. ve Remolina, (2014) çalışmasında benzer ifadeler yer vermişlerdir. Bunun yanı sıra gıda güvenliğine de dikkat çekmişlerdir. Tabak tasarımları yaparken misafirlerin dikkatinden kaçabileceğini düşünerek tabağa yenmeyecek hiçbir nesnenin konulmaması gerektiğini savunmuşlardır. **K-9, K-11 ve K-13** sırasıyla şöyle açıklamalarda bulunmuşlardır.

K-9: “*Yenilemeyen ürünleri direkt tabağın içinde vermiyoruz üzerine bir sunum yapabiliyoruz fakat tabağın içine ya da işte herhangi bir ürünün içine koymuyoruz yenilemeyen bir ürünü.*”

K-11: “*Tabağa koyduğum her şeyin yenmesi gerekiyor. Ben kırmızı eti bile gerektiğinde kemikli sunmamaya çalışıyorum. Tabağın ben boş gelmesini bekliyorum çünkü misafirin duymasını istiyorum. Misafirler ne kadar çok tüketirse ne kadar çok memnun olursa sizin geleceğiniz ve kariyeriniz de o kadar güçlü olur.*”

K-13: “*(...) Tabağı dizayn ederken yemeğin kendi malzemesinden kullanırım. Yemekte bir takım birleşenler vardır. Süs olsun diye malzeme koymak doğru bir şey değildir. Tabağa koyulan her şeyin yenmesi gerekmektedir. örneğin: ana yemek etse onu kullanacağım garnitür lezzet arttırıcı olması gerekir. Bunları tasarlarken de doğru*

renkleri kullanmamız gerekir. Sarı renk istiyorsak havuç içine zencefil koyarak lezzetini de arttırabiliriz. ’’

Bu konulara doğallığa özen gösterdikleri için tabakta yenecek malzemelerin yer edinmesi onların ilkesi olmuştur. Katılımcıların özen gösterdiği bir diğer konu ise tabaktaki ürünlerin birbiriyle uyumu ve duyulara hitap edebilmesidir. Zellner, Loss. Zearfoss. ve Remolina, (2014) çalışmasında “ilk lezzeti ve tadı gözlerimizle alırız” ifadesini kullanmasıyla yiyeceklerin görüntüsünün insanlara lezzeti hakkında ufak bir bilgi sağlayacağı yönünde vurgulamıştır. Lezzeti algılayabilmek için duyuların harekete geçmesi gerektiği aşikârdır ama şefleri asıl işlevleri birkaç duyuya aynı anda tek tabakta hitap edebilmektir. Bu hususta **K-8** ve **K-13** şu şekilde düşünmektedir.

K-8: *“Kesinlikle çünkü duyular koku, dil, damak ve göze hitap etmesi gerekmektedir. Duyuya hitap etmesi lazım 5 duyudan birine hitap etmediği zaman tat eşleşmesi yetersiz kalır.”*

K-13: *“Gastronomi demek zaten yemekteki sanattan bahsediyoruz. Sanatsal unsur bir kaç açıdan var bir görsel açıdan sanatsal unsur var görsel açıdan ilk önce 5 duyu doyurmak gerektiği için görme tatma işitme gibi duyularımızın görseli destekleme gibi bir taraftar. Renk uyumları yemekteki tasarım ve kullandığımız servis ekipmanda ki unsurlarla sanatsal bir bakış açısı kazandıra biliyoruz. Belli dönemlerde modadaki ya da gündemdeki sanatla da eş değer gidiyor yani yemekteki tasarımlarla buna bağlı olarak malzemeyi bazen dokusuyla bazen sıvı haliyle bazen toz halinde birçok şekilde kullanılmakta bir takım eserler sunabiliyoruz.”*

SONUÇ

Tabak dizaynı yapan 16 şefle yarı yapılandırılmış görüşme ile toplanan nitel verilere dayanarak sanatsal tabak dizaynları yapabilmek için birbirleriyle bağlantılı dört boyut olduğu analiz edilmiştir. Analiz edilen bu boyutlar; **dizayn ilkeleri**, **hedef kitle**, **şefin karakteri** ve **yiyeceklerin özellikleri** olarak saptanmıştır.

Dizayn ilkeleri boyutu çalışmanın tam olarak konusunu ve kökenini oluşturan kritik bir değere sahip olduğu düşünülmektedir. Bunun sebebi bu boyut altında yer alan kompozisyon ve yüzey uygunluğu alt boyutları can alıcı noktayı oluşturmaktadır. Benzer şekilde Smith (2014) yapılan tabak dizaynlarında müşteri beğenisinin oluşması amacıyla bir konusu, kompozisyonu ve tabi ki dizaynı yapabilecekleri bir zeminin yani tabağın olması gerektiğinden çalışmada bahsetmiştir. Katılımcılar tarafından tabak rengi olarak genellikle krem veya beyaz renk önerilmektedir. Tabak cinsi seçiminin ise sunulacak yemeğin dokusuyla paralel olması gerektiği sunucuna ulaşılmıştır. Dizayn edilen bir tabakta sağlık açısından protein, lif, karbonhidrat ve yağ oranlarının dengeli olması kalori dengesinin sağlanması gerektiği dikkat edilen öneriler arasında yer almaktadır. Bu boyut başlığı altında katılımcılarla yapılan görüşme sonucunda sayısal veriler elde edilmiştir. Tabak dizaynında % 70 ana ürün, % 35 garnitür, % 15 sos gibi tecrübe gerektiren önerilere ulaşılmıştır.

Ayrıca bu boyut altında renk kavramı dikkat çekmektedir. Nasıl ki renksiz bir hayat düşünülemezse renksiz bir tabağında tercih edilmediği düşünülmektedir. Literatürde de kullanılan renkli gıdaların, yapılan tabak dizaynlarına canlılık ve hareket kattığı düşünülmektedir (Uçuk, 2017). Bu çalışmada rengin canlılığının kullanılan ürünlerin tazeliğini simgelediği öngörülmektedir. Wada vd., (2010) çalışmasında bu konuya ürünlerin görüntü ve renklerinin tazeliği konusunda fikir sahibi olmamıza yardımcıdır şeklinde açıklama yapmıştır. Katılımcıların cevapları doğrultusunda ilgi çekmesi arzulanan bir tabak dizaynının da ortalama üç dört rengin kullanılması gerektiği öngörülmüştür. Bu sonuç Hobday ve Denbury (2010) çalışmalarında tabak dizaynında üç renk kullanılması gerektiğini belirttikleri sonuçlarını destekler niteliktedir.

Hedef kitle boyutu temelinin müşterilere veya tabağı talep eden insanlara yönelik olduğu öngörülmektedir. Günümüz insanları dışarda yemek yeme olgusunu karın doyurma eyleminden öteye taşımış farklı lezzetler algılama, keyif alma, estetik ve farklı tabaklar deneyimlemek gibi amaçlara yönelmişlerdir. Edwards, vd., (2003) çalışmalarında aynı şekilde bir ifade kullanarak çalışmayla paralel sonuçlara ulaşılmıştır. İnsanlar tüm bu istek ve arzuları için belirli bir bütçe ayırmaktan geri kalmamış lakin karşılığında şaşırmak

ve kendilerini özel hissetmek istemektedirler. Tüm bunların karşılığını verebilecek olan şefler yapmış oldukları sanatsal dokunuşlarla estetik ve farklı tabakları sunma kaygısı taşımaktadırlar. Bu kaygı ve farkındalıkların etkisiyle şefler tüketicilerin içinde bulunduğu psikolojik duruma yönelik estetik, fark yaratan en önemlisi onları yerken eğlendiren tabak dizaynları yapmaya çalıştıkları vurgulanmıştır. Crreia, vd., (2008) şeflerin tabak dizaynı yapmaktaki amaçlarının müşterilerin haz duymasını ve memnuniyetini sağlamak olduğunu ifade ederek bu çalışmayla benzer sonuçlara ulaşmışlardır.

Şefin karakteri boyutu başlığı altında şefin kişisel özellikleri, tecrübesi, meslek aşkı, sanata yakınlığı ve araştırmacı yönü ele alınmıştır. Şefin tabak dizaynlarının etkileyici ve yenilikçi olabilmesi için eğitim ve ARGE çalışmalarının yapılması gerektiği dikkat çekmektedir. This (2009) çalışmasında şeflerin etkileyici tabak dize ve sunumları için ARGE çalışmaları yapılması gerektiğine değinmiştir. Bunların yanında şefin kültürü, tecrübesi, teknik bilgisi ve mutfak hâkimiyetiyle birleşerek lezzeti görüntüsünden güzel görüntüsü lezzetinden süper tabakların ortaya çıktığı vurgulanmıştır. Katılımcılar yarattığı tabakla özdeşleştiğinin altını çizerek tabağın kendisinin yansıması olarak gördüğünün düşüncesindedir. Bu sebeple tabaklarına yapmış oldukları sanatsal dokunuşlarla tüm arzu istek ve hislerin misafirlerine geçmesini hedef edinerek meydana getirdiklerini vurgulamışlardır. Şeflerin yapmış oldukları tabaklar kendileri tarafından imza kimlik niteliğinde görülmektedirler. Deroy, vd., (2014) çalışmalarında tabak dizaynında sezgi ve hislerin önemli olduğunu belirtirken tabağın hissi herşeyidir şeklinde vurgulamışlardır.

Yiyeceğin özellikleri boyutu önemli bir kategoridir çünkü yemeğin ve dolayısıyla tabak dizaynlarının ortaya çıkması için yiyeceklerin olması gerektiği düşünülmektedir. Perullo (2019) çalışmasında yiyeceklerin tabak dizaynında etkin rolü olduğunu vurgulamıştır. Yiyecek olmazsa olmaz bir etken olmasının yanında çok çeşitliliğinin de etkisiyle titiz davranılması gereken konulardandır. Coğrafik durumun, mevsimselliğin etkisiyle her daim tazesi bulunamayan yiyeceklerin tabak dizaynını etkilediği vurgulanmıştır. Tazelik her katılımcı için en can alıcı noktayı oluşturmakta olup ayrıca kaliteli ve yerel olmasının da ilk tercihleri arasında yer aldığı vurgulanmıştır. Wada, vd.,

(2010) alışmalarında tabak dizaynında tercih edilen yiyeceklerin tazeliğine dikkat edilmesi gerektiğine değinmişlerdir. Mevsimine göre ürün kullanımı hem maliyeti etkileyip hem de müşteri açısından değişim ve farklılık sembolü olarak görülmektedir. Bunların yanı sıra şefler tabak dizaynında kesinlikle yenilemeyecek herhangi bir ürüne yer verilmemesi konusunda görüş birliğindedirler.



KAYNAKLAR

- Abrams, J. (2013). Mise En Plate: The Scenographic Imagination and the Contemporary Restaurant. *Performance Research* , 18, 7–14.
- Adria, F., Blumenthaal, H., Keller, T., & Mcgee, H. (2019). *Statement on 'New Cookery*. Theguardian:<https://www.theguardian.com/uk/2006/dec/10/foodanddrink.obsfoodmonthly> adresinden alındı.
- Akdağ, G., Akgündüz, Y., Güler, O. ve Benli, S. (2015). "Bir Seyahat Motivasyon Aracı Olarak Gastronomi: Hatay'ı Ziyaret Eden Yerli Turistlerin Seyahat Motivasyonları, Yiyecek-İçecek Deneyimleri ve Seyahat Memnuniyetleri Üzerine Bir Araştırma". 1. *Eurisia International Tourism Congress: Current Issues, Trends and Indicators (EITOC-2015)*, 28-30 Mayıs 2015, Konya/Türkiye, Vol. 3, ss:448-464, ISBN:978605-9119-16-0 (2.C).
- Akdeniz, D. (2018, 06 18). *Resim Sanatında Gastronomi*. Food in Life: www.foodinlife.com.tr/haber/40078/Resim_sanatinda_gastronomi_.html. Erişim Tarihi: 12.06.2019.
- Akengin, G., & Aypek Arslan, A. (2017). Logo Tasarımında Renk. *İdil Sanat ve Dil Dergisi*, 6(31), 1077-1088.
- Akman, M., & Mete, M. (1998). *Türk ve Dünya Mutfakları*. Konya : Pak-Sil Ltd Şti Yayınları.
- Aksoy, M., & Üner, E. (2016). Rafine Mutfagın Doğuşu ve Rafine Mutfagı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkileri. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17.
- Aktaş, A., & Özdemir, B. (2006). *Otel İşletmelerinde Mutfak Yönetimi* . İstanbul: Detay Yayıncılık.
- Algün, V. (2016). *Gastronomik Bir Öge Olarak Üzümün Görsel Sanatlardaki Biçimleri: Sosyokültürel Ve Tarihsel Bir İnceleme* . Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi Sosyal

Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi.

Ali Ronay. (2019). Instagram: https://www.instagram.com/p/BuE8_rsg2pc/?igshid=klxodef9ukj9. Erişim Tarihi: 23.07.2019.

Ambrose , G., & Harris, P. (2008). *Yaratıcı Tasarımın Temel Prensipleri*. İstanbul: Bilge Adam Yayınları.

Antonin Carême. (2017). Savoirs d'Histoire: <https://savoirdhistoire.wordpress.com/2017/05/27/antonin-careme-le-gamin-des-rues-qui-devint-chef-des-rois/>. Erişim Tarihi: 27.05.2017.

Aracı, Ü. E. (2016). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Müşterşi Deneyimi Yönetimi. O. N. Özdoğan içinde, *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler Kavramlar Yaklaşımlar Başarı Hikayeleri* (s. 263-279). Ankara: Detay Yayıncılık.

Armesto, F. F. (2007). *Yemek İçin Yaşamak*. İstanbul: İletişim yayıncılık. İstanbul: İletişim Yayıncılık.

Arslan, İ. (2015). *Sanat Olarak Gastronomi ve Görsel Sanatlarla İlişkisi*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Arslan, İ. (2015). *Sanat Olarak Gastronomi ve Görsel Sanatlarla İlişkisi*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi.

Arslanoğlu, İ. (2000). Kültür ve Medeniyet Kavramları. *Hacı Bektaşî Veli Araştırma Dergisi* (15), 243-255.

Aydın Demir. (2019). Instagram: <https://www.instagram.com/p/owS6TwmJAG/?igshid=1f9pzkz2x0hfd>. Erişim Tarihi: 01.08.2019.

- Ayktut, A. (2012). *Sanat Eğitiminde Estetik* (1. Baskı b.). İstanbul: Hayalperest Yayınevi.
- Baltacı, A. (2018). Nitel Araştırmalarda Örnekleme Yöntemleri ve Örnek Hacmi Sorunsalı Üzerine Kavramsal Bir İnceleme. *Bitlis Eren Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(1), 231-274.
- Barham, P. (2013). Physics in the Kitchen. *Flavour Journal*, 2(5), 1-4.
- Bates, D. G. (2009). *21. Yüzyılda Kültürel Antropoloji İnsan Doğadaki Yeri* (1. Baskı b.). İstanbul: Bilgi Üniversitesi Yayınları.
- Baykara, İ., & Dinçer, B. (2012, 11 27). *İnsan Evriminde Taş Aletler*. İnsan ve Evrim: <https://insanevrimi.wordpress.com/tag/ilk-tas-aletler/> adresinden alındı
- Baysal, A. (1990). *Beslenme Kültürümüz*. İstanbul: Kültür Bakanlığı Yayınları.
- Beauge, B. (2012, Ocak). On The Idea Of Novelty In Cuisine: A Brief Historical Insight. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 5-14.
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür ve Kimlik. *Milli Folklor Dergisi* (87), 22-32.
- Bigalı, Ş. (1976). *Resim Sanatı* (1 b.). İstanbul: Yayıncılık Matbaası.
- Bird, B., & Pinkava, j. (Yönetenler). (2007). *Sinemalar.com* [Sinema Filmi]. <https://www.sinemalar.com/film/573/ratatouille>. Erişim Tarihi: 16.07.2019.
- Blanck, J. (2007). “Molecular Gastronomy: Overview of A Controversial Food Science Discipline”. *Journal of Agricultural and Food Information*, 8(3), 77-85.
- Bozok, D., & Yalın, G. (2018). Gastronomide Yeni Trend: Siyah Yiyecekler. *Güncel Turizm araştırmaları Dergisi*, 2(1), 251-261.
- Braun, V., & Clarke, V. (2006). Using Thematic Analysis in Psychology. *Qualitative Research in Psychology*, 3(2), 77-101.
- Brillant-Savarin, J. (2016). Gastronomi Üzerine İç Düşünce. *Yemek ve Kültür* (6).
- Brommer, G., & Horn, G. (1985). *Art in Your World* (2. b.). Publications, Incorporated, Worcester, MA, U.S.A.: Davis.

- Brytting, T. (1990). Spontaneity and systematic planning in small firms a grounded theory approach. *International Small Business Journal*, 9, 45-63.
- Bucak, T., & Turan, Ö. (2016). Bölge Turizmine Yeni Akımların Etkisi: Gökçeada Yavaş Yemek Örneği. *Journal of Yasar University*, 11(43), 211-219.
- Budak, D. N. (2014, 11 04). *Sanat İçin Yemek, Yemek İçin Sanat*. 07 11, 2019 tarihinde Dünya Gıda: <http://www.dunyagida.com.tr/kose-yazisi/sanat-icin-yemek-yemek-icin-sanat/1171> adresinden alındı.
- Burke, R., This, H., & Kelly, A. (2016). Molecular Gastronomy. *Reference Module in Food Science*, 1-8. <http://dx.doi.org/10.1016/B978-0-08-100596-5.03302-3>.
- Chossat, V., & Gergaud, O. (2003). Expert Opinion and Gastronomy: The Recipe for Success. *Journal of Cultural Economics*, 27(2), 127-141.
- Clark, P. P. (1975, october). Thoughts for Food, I: French Cuisine and French Culture. *The French Review*, 49(1), 32 - 41.
- Collins, P. (2019). *Peter Collins'e Göre Analoji Sınıflaması*. Mimaride Analogiler: www.analogy.itgo.com/collins2.htm. Erişim Tarihi: 06.01.2019.
- Creswell, J. W. (2007). *Qualitative Inquiry and Research Design: Choosing Among Five Approaches*. Thousand Oaks: CA: Sage.
- Crreia, A., Moital, M., Da Costa, C., & Peres, R. (2008). The Determinants of Gastronomic Tourists'satisfaction: A Second Order Factor Analysis. *Journal of foodservice*, 19(3), 164-176.
- Çağlarca, S. (1993). *Renk ve Armoni Kuralları* (1. b.). İstanbul: İnkılap Kitabevi Yayıncılık.
- Çetinkaya, Ç. (2011). *Tasarım ve Kavram İlişkisinin İç Mimarlık Temel Tasarım Eğitimi Kapsamındaki Yeri: Farklı İki Üniversite Örneği Üzerinden Temel Tasarım Eğitimi Üzerine Bir Araştırma*. Ankara: Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler

Enstitüsü İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Anasanat Dalı Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Çiçekay, A. (2012). *Ortaöğretim 5. Sınıf Görsel Sanatlar Eğitimi Dersine Öğrenci Velilerinin Bakış Açıları (Van İli Örneği)*. Van: Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Güzel Sanatlar Anabilim Dalı, Resim Eğitimi Bilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

Çifçi, İ. (2019). *Moleküler Gastronomi Menülerin Müşteri Değerine Yönelik Pazarlanması*. İstanbul: İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeiligi Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Doktora Tezi.

Demir, A. (1990). *Görsel Algılama* (1. Baskı b.). İzmir: Sergi Yayıncılık.

Denizer, D. (2007). *konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Deroy, O., Piqueras-Fiszman, B., Michel, C., & Spence, C. (2014). Plating manifesto (I). From Decoration to Creation. *Flavour*, 3(6), 1-10.

Deveci, B., Türkmen, S., & Avcıkurt, C. (2013). kırsal turizm ve gastronomi turizmi ilişkisi: Bidagiç örneği. *Uluslararası Sosyal ve Ekonomik Bilimler Dergisi*, 3(2), 29-34.

Dolapçı, Ş. Ş. (???). *Soğuk Mutfak Sanatı & Original Presentation* (1. Baskı b.). Ankara: Burgaz Yayınları.

Dornenburg, A., & Page, K. (2003). *Becoming a chef: With recipes and reflections from America's leading chefs*. New York: Wiley.

Edwards, J. S., Meiselman, H., Edwards, A., & Leshner, L. (2003). The Influence of Eating Location on the Acceptability of Identically Prepared Foods. *Food Qual. Prefer.*, 14(8), 647-652.

Edwards-Stuart, R. (2012). Molecular Gastronomy in the UK. *Journal of Culinary Science ve Technology*, 10(2), 97-105.

- Ekspergida (2013). Ülker Eksper Gıda : <https://www.ekspergida.com.tr/content/yemek-pi%C5%9Firme-sanat%C4%B1n%C4%B1n-tarihsel-geli%C5%9Fimi-0>. Erişim Tarihi: 12.08.2019.
- Elo, S., & Kyngas, H. (2008). The Qualitative Content Analysis Process. *Journal of Advanced Nursing*, 62(1), 107-115.
- Ephron, N. (Yöneten). (2009). *Julie & Julia* [Sinema Filmi].
- Ercan, İ., & Kan, İ. (2004). Ölçeklerde Güvenirlik ve Geçerlik. *Uludağ Üniversitesi Tıp Fakültesi Dergisi*, 30(3), 211-216.
- Erdem Dirbalı. (2019). Instagram: https://www.instagram.com/cheferdem_dirbali. Erişim Tarihi: 01.08.2019.
- Ergüven, M. H. (2011). Cittaslow – Yaşamaya Değer Şehirlerin Uluslararası Birliği: Vize Örneği. *Organizasyon ve Yönetim Bilimleri Dergisi*, 3(2), 201 - 210.
- Erkan Yeşil. (2019). Instagram: <https://www.instagram.com/p/Bowbea-gdj8/?igshid=ugn4msqrs63m>. Erişim Tarihi: 16.07.2019.
- Ertamay, S. İ., & Irigüler, F. (2018). Turistik Ürün, Çekicilik ve Ağırlamanın Bir Unsuru Olarak Gastronomi. Atilla Akbaba, & N. Çetinkaya içinde, *Gastronomi ve Yiyecek Tarihi* (Cilt 1., s. 14-34). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Eryılmaz, B., & Şengül, S. (2016). Sosyal Medyada Paylaşılan Yöresel Yemek Fotoğraflarının Turistlerin Seyahat Tercihleri Üzerindeki Etkisi. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1(1), 32-42.
- Eser, B. (2013). *Görsel Sanatlarda (Resimde) Renklerin Dili*. İstanbul: İstanbul Arel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Grafik Tasarımı Ana Sanat Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi
- Eyüp Kemal Sevinç. (2019). Instagram: <https://www.instagram.com/p/BuEBrZjHbOe/?igshid=112o7n97aqcp8>. Erişim Tarihi: 02.08.2019.

- F.Delwiche, J. (2012). You Eat with Your Eyes First. *Physiology & Behavior*, 107(4), 502-504.
- Fereday, J., & Muir-Cochrane, E. (2006). Demonstrating Rigor Using Thematic Analysis: A Hybrid Approach Of Inductive And Deductive Coding And Theme Development. *International Journal Of Qualitative Methods*, 5(1), 80-92.
- Ferguson, P. P. (2003, Summer). “Writing Out of the Kitchen: Carême and the Invention of French Cuisine”. *Gastronomica*, 3(3), 40-51.
- Fernandez, P., Aurouze, B., & Guastavino, C. (2015). Plating in Gastronomic Restaurants: A Qualitative Exploration of Chefs' Perception. *Menu J. Food Hosp. Res.*, 4.
- Fogıda (2019). Fo Gıda: www.fo.com.tr/ru/urundetay/1116/repo_topping_sous_dlya_morozhenogo-karamelnyy_1_kg.html. Erişim Tarihi: 01.07.2019.
- Freedman, P. (2008). *Yemek Damak Tadının Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayınları.
- Genç, R. (2009). *Uluslararası Otel ve Restoran Yönetiminde İnsan*. İstanbul: Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş. .
- Germain, P. (2015). *Visions Gourmandes: The Art of Drawing up a Plate as a Chef*. Fransa: Philippe Germain Editions.
- Glaser, B. G., & Strauss, A. (1967). *The Discovery of Grounded Theory: Strategies for Qualitative Research* (NY: Aldine b.). New York.
- Gombrich, E. H. (1980). *Sanatın Öyküsü*. (B. Cömert, Çev.) Remzi Kitapevi.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf*. İstanbul: Pinhan.
- Grafik Tasarımcılar İçin Basit Renk Teorisi*. (2019). Bi'dolubaski.com: <https://www.bidolubaski.com/blog/grafik-tasarimcilar-icin-basit-renk-teorisi>. Erişim Tarihi: 04.08.2019.

- Guine, R., Costa, E., Santos, S., Correia, A., P., C., & Pato, L. (2012). Consumer Study and Sensorial Evaluation of A Newly Developed Spicy Strawberry Syrup. *International Journal of Academic Research*, 2(1), 52-59.
- Gummersson, E. (2000). *Qualitative Methods in Research Management (2nd ed.)*. Thousand Oaks: CA: Sage.
- Güldemir, O. (2016). Geleneksele Dönüşün Öyküsü: Slow Food. H. Yılmaz içinde, *Bir İletişim Biçimi Olarak Gastronomi* (s. 193-212). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Gülensoy, L. (2014, 08 22). *Yaşasın Sanat Yemek!*: Eskimeyen Kitaplar: www.eskimeyenkitaplar.com/yasasin-sanat-yemek/. Erişim Tarihi: 11.07.2019.
- Güngör, İ. H. (2005). *Temel Tasar* (3. baskı b.). İstanbul: Esen Ofset Matbaacılık.
- Gürer, L. (1990). *Temel Tasarım* (1. Baskı b.). İstanbul: İstanbul Teknik Üniversitesi Matbaası.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliğin Evrimi* (1. Baskı b.). İstanbul: Sofra Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2014). *Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Güvel, M. (2018). *Auguste Escoffier – Şefler’ in Kralı*: Gastronomievreni.com: gastronomievreni.com/auguste-escoffier-sefler-in-krali/. Erişim Tarihi: 07.04.2019.
- Güvenç, B. (2011). *İnsan Ve Kültür*. İstanbul: Boyut Yayıncılık.
- Hallström, L. (Yöneten). (2001). *Chocolat* [Sinema Filmi].
- Hatipoğlu, A. (2010). *İnançların Gastronomi üzerindeki etkileri: Bodrum’daki Beş Yıldızlı Otellerin Mutfak Yöneticilerinin Görüşlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Araştırma*. . Sakarya: Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

- Hegart, J. A., & O'Mahony, B. (2001). Gastronomy: A Phenomenon Of Cultural Expressionism And An Aesthetic For Living. *International Journal of Hospitality Management*, 20(1), 3-13.
- Herve This. (2019). Babelio: <https://www.babelio.com/auteur/Herve-This/8808>. Erişim Tarihi: 17.07.2019.
- Hetherington, M. M., Pirie, L. M., & Nabb, S. (2002). Stimulus Satiation. Effects Of Repeated Exposure To Foods On Pleasantness And İntake. *Appetite*, 38, 18-28.
- Hetherington, M. M., Pirie, L., & Nabb, S. (1998). Pleasure And Monotony. Effects Of Repeat Exposure On Pleasantness, Desire To Eat And İntake. *Appetite*, 31, 251.
- Hobday, C., & Denbury, J. (2010). *Food Presentation Secrets: Styling Techniques of Professionals*. New York: A Firefly Book.
- İbrahim Çifçi. (2019). Instagram: <https://www.instagram.com/p/BmN1NASgaSN/?igshid=1dntavhet956m>. Erişim Tarihi: 07.08.2019.
- İkizler, E. (2009). *Bilgisayar Destekli Fotografik Tasarımda Biçim ve İçerik*. İstanbul: Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Fotoğraf Anasat Dalı, Fotoğraf Programı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- İlk ve Son Duvar Resmi. (2019), Milliyet.blog: blog.milliyet.com.tr/ilk-ve-son-duvar-resmi/Blog/?BlogNo=388248. Erişim Tarihi: 18.12.2019.
- İleilgili.org (2019). <https://nedir.ileilgili.org/mimari>. Erişim Tarihi: 07.09.2019.
- İncearık, M. E. (2001). *Grafik - Tasarım Rehberi*. İstanbul: Kodlab Yayıncılık.
- Ivanovic, S., Mikiñac, K., & Perman, L. (2011). Molecular Gastronomy in Function of Scientific Implementation in Practice. *UTMS Journal of Economics*, 2(2), 139-150.
- Kalaycı, ř. (2010). *SPSS Uygulamalı Çok Değişkenli İstatistik Teknikleri*. Ankara: Öz Baran Ofset.

- Kalyoncu, R. (2000). *Temel Tasarımın Modern Sanat Eğitiminde Uygulanabilirlik Düzeyi*. Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Resim-İş Eğitimi Anasanat Dalı, Resim-İş Eğitimi Programı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Kanık, İ. (2016). Sinema ve Yemek: "Çok Pişmiş" Sanat. *Gastro Metro*, 81(Nisan-Mayıs-Haziran) 84-89.
- Karakaya, S. (2005). Sinema-Resim İlişkisi Ve Sanat Olarak Sinemanın Resimsel Estetiği. *Elektronik Ve Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(12), 134-141.
- Kılıçbay, M. A. (2016). Sanat Tarihi: Joachim Beuecklear' in Tablolarından Kuzey Sofralarının Zenginleşme Sürecini Okumak. *Gastro Metro*, 81(Nisan-Mayıs-Haziran) 90-96.
- Koza, B. J., Cilmi, A., Dolese, M., & Zellner, D. (2005). Color Enhances Othonasal Olfactory İntensity And Reduces Retronasal Olfactory İntensity. *Chemical Senses*, 30, 643-649.
- Kozak, M. (2017). *Bilimsel Araştırma : Tasarım, Yazım ve Yayım Teknikleri*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kurnaz, A. (2016). Sürdürülebilir Yeşil Restoranlar. O. N. Özdoğan içinde, *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler Kavramlar Yaklaşımlar Başarı Hikayeleri* 51-81. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Laan, L. N., de Ridder, D., Viergever, M., & Smeets, P. (2011). The First Taste is Always With The Eyes. A Meta-Analysis on The Neural Correlates of Processing Visual Food Cues. *Neuroimage*, 55(1), 296-303.
- Lyman, B. (1989). *A Psychology of Food: More Than A Matter of Taste*. (V. N. Reinhold, Dü.) New York.
- Maksut Aşgar. (2019). Instagram: https://www.instagram.com/p/Bw_oONzhPIP/?igshid=q6lgfollt1dz. Erişim Tarihi: 28.07.2019.

- Mcgee, H. (2004). *On Food and Cooking the Science and the Lore of the Kitchen*. New York: Scribner.
- Mercin, L., & Alakuş, A. (2007). Birey Ve Toplum İçin Sanat Eğitiminin Gerekliliği. *Dicle Üniversitesi Ziya Gökalp Eğitim Fakültesi Dergisi*, (9), 14-20.
- Michel, C., Velasco, C., Fraemohs, P., & Spence, C. (2015). Studying the Impact of Plating on Ratings of the Food Served in Naturalistic Dining Contexts. *Appetite*, 90, 45-50.
- Morrot, G., Brochet, F., & Dubourdieu, D. (2001). The Color of Odors. *Brain and Language*, 79, 309-320.
- Murat İlke Özipek. (2019). Instagram: <https://www.instagram.com/muratilkeozipek/?hl=tr>. Erişim Tarihi: 01.08.2019.
- Müftüoğlu, M. O. (2011). *DESEN-Temel Süreçler*. İstanbul: Say Yayınları.
- Müftüoğlu, M. O. (2012). *Desen- Temel Süreçler*. Ankara: Say yayıncılık.
- Mwangi, A. (2010). *The Art and Science of Food Garniture*. Palosaari: Master Thesis, Vasa Yrkeshögskola University Of Applied Sciences,.
- Nahya, Z. N., & Yılmaz , P. (2012). *Şehir ve Mutfak Kültürü*. Ankara: Başkent Klişe ve Matbaacılık.
- Namkung, Y., & Jang, S. (2007). Does Food Quality Really Matter in Restaurants? Its Impact On Customer Satisfaction and Behavioral Intentions. *Journal of Hospitality & Tourism Research*, 31(3), 387-409.
- Ok, Ç. (2011). *Grafik ve Fotoğraf*. Ankara: Milli Eğitim Bakanlığı.
- Ökten, G. (2012). *İç Mimarlık Mesleği Özelinde Tasarım ve Tasarımcı Kavramlarının Algılanışı ve 'Tasarımcı Kimdir' Sorusuna Yanıt Aramak Üzerine Bir Okuma-Türkiye Örneği*. Ankara: : Hacettepe Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Anasanat Dalı.Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Özbudan, S., & Uysal, G. (2012). *Antropoloji*. İstanbul: Kayhan Matbaacılık.

- Özdoğan, O. N. (2014). "Moleküler Gastronomi" . O. Özdoğan içinde, *Yiyecek İçecek Endüstrisinde Trendler: Kavramlar, Yaklaşımlar, Başarı Hikayeleri* (s. 213-226). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Özkale, D. A. (2010). *Sanat Ve İnsan-3*. Adana: Giriş Kırtasiye Matbaacılık.
- Özkök, F., & Sünnetçioğlu, S. (2017, Mayıs 11-12-13). İyi, Güzel, Özgün Yemeğin Peşindeki Yolculuk: Gastronomi. (J. O. AWARENESS, Dü.) *Bilim, Kültür Ve Sanatta Güzeli Arayış*, 2(Özel Sayı), s. 585-596.
- Özol, A. (2012). *Sanat Eğitimi ve Tasarımda Temel Değerler*. İstanbul: Pastel Yayıncılık.
- Özşeker, D. B. (2017). Fonksiyonel Gıdalar. H. Kurgun içinde, *Gastronomi Trendleri: Milenyum ve Ötesi* (s. 153-177). Ankara: Detay.
- Özşeker, D. B. (2017). Füzyon Mutfağı. H. Kurgun içinde, *Gastronomi Trendleri: Milenyum ve Ötesi* (s. 129-149). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Paksoy, M., & Özdemir, B. (2014). Yeni Bir Gıda Tüketim Alışkanlığı Olarak Slow Food (Yavaş Yemek) Hareketi. *XI. Ulusal Tarım Ekonomisi Kongresi* (s. 1510 - 1519). Samsun: Ondokuzmayıs Üniversitesi.
- Palmer, S. E., Gardner, J., & Wickens, T. (2008). Aesthetic Issues in Spatial Composition: Effects of Position and Direction on Framing Single Objects. *Spat Vis.* , 21, 421-449.
- Pasta ve Çikolata Müzesi*. (2014). Clifestyle: cemrelifestyle.blogspot.com/2014/10/pasta-ve-cikolata-muzesi.html. Erişim Tarihi: 06.04.2019.
- Pastrychef*. (2010). Efsane Şef Auguste ESCOFFIER: <https://pastasefi.blogspot.com/2010/12/efsane-sef-auguste-escoffier.html>. Erişim Tarihi: 01.07.2019.
- Patton, M. (2002). *Qualitative Research and Evaluation Methods*. Thousand Oaks: CA: Sage.

- Pauline, F., Bernard, A., & Catherine, G. (2015). Plating in gastronomic restaurants: A qualitative exploration of chefs' perception. https://www.researchgate.net/publication/284031649_Plating_in_gastronomic_restaurants_A_qualitative_exploration_of_chefs'_perception.
- Pedersen, L. B. (2012). *Creativity in Gastronomy- Exploring The Connection Between Art and Craft*. Copenhagen: Copenhagen Business School.
- Perullo, N. (2019). 21. Yüzyılda Sanat Olarak Mutfak-Sanat Yenir mi? *Yemek ve Kültür, Kış* (54), 70-75.
- Piqueras-Fiszman, B., & Spence, C. (2014). Colour, Pleasantness, And Consumption Behaviour Within a Meal. *Appetite*, 75, 165-172.
- Piqueras-Fiszman, B., Varela, P., & Fiszman, S. (2013). How Does the Science of Physical and Sensory Properties Contribute to Gastronomy and Culinary Art? *Journal of Culinary Science and Technology*, 11(1), 96-109.
- Rafet İnce. (2019). Instagram: <https://www.instagram.com/chefrafetinice/?hl=tr>. Erişim Tarihi: 28.07.2019.
- Rao, H., Monin, P., & Duran, R. (2005). Border Crossing: Bricolage and the Erosion of Categorical Boundaries in French Gastronomy. *American Sociological Review*, 70(6), 968-991.
- Richards, W. (1998). Nicholas Kurti (1908-98). *Nature International journal of science*, 632, 396.
- Rolls, B. J. (1986). Sensory-specific satiety. *Nutrition Reviews*, 44, 93-101.
- Roque, J., Guastavino, C., Lafraire, J., & Fernandez, P. (2018). Plating Influences Diner Perception of Culinary Creativity. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 11, 55-62.
- Samancı, D. D. (2016). Modern Çağ'da Fransız Mutfağının Gelişimi . *Gastronomi Tarihi* (s. 132-151). içinde Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.

- Santich, B. (2004). The Study of Gastronomy and Its Relevance to Hospitality Education and Training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15-24.
- Sarıkayalar, İ. (2014). Viral Editör: <http://www.viraledito.com/yemek-akimlarini-ogrenmenin-zamani-geldi/>. Erişim Tarihi: 12.08.2019.
- Sarioğlu, M. (2014). Fusion Cuisine Education and Its Relation with Molecular Gastronomy Education (Comparative Course Content Analysis). *International Journal on New Trends in Education and Their Implications*, 3(5), 64-70.
- Senger, B. (2010). *Görsel Algı ve Matematik ilişkisi*. Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Güzel Sanatlar Eğitimi Anabilim Dalı, Resim-İş Eğitimi Bilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Sengir, S., & Yücel, A. (2016). Temel Tasarımda Çizgi Üzerine. *Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi*, 1(1), 478-487.
- Seylan, A. (2005). *Temel Tasarım*. Ankara: Dağdelen Basın Yayıncılık.
- Sipahi, S., Ekincek, S., & Yılmaz, H. (2017). Gastronominin Sanatsal Kimliğinin Estetik Üzerinden İncelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 381-396.
- Smith, C. Y. (2014). Food Art: Protecting "Food Presentation" Under U.S. Intellectual Property Law. *The John Marshall Review of Intellectual Property Law*, 14(1), 2-23.
- Snitkjaer, P. (2010). *Investigations of Meat Stock From A Molecular Gastronomy Perspective*. Denmark: University of Copenhagen, Denmark.
- Sökmen, A. (2003). *Ağırlama Endüstrisinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Spence, C., & Piqueras-Fiszman, B. (2014). *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining*. Chichester, West Sussex, UK: John Wiley & Sons Inc.

- Spence, C., Piqueras-Fiszman, B., Michel, C., & Deroy, O. (2014). Plating Manifesto (II): The Art And Science Of Plating. *Flavour*, 3(4).
- Stierand, M. B., & Dörfler, V. (2012). Reflecting on A Phenomenological Study of Creativity and Innovation in Haute Cuisine. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 24(6), 946-957.
- Talas, M. (2005). Tarihi Süreçte Türk Beslenme Kültürü ve Mehmet Eröz'e Göre Türk Yemekleri. *Selçuk Üniversitesi Türkiyat Araştırmaları Dergisi*(18), 273-283.
- Tarkan, D. (2019). Çömlekçinin Ayak İzleri. Aktüel Arkeoloji: www.aktuelarkeoloji.com.tr/comlekcinin-ayak-izleri. Erişim Tarihi: 07.08.2019.
- Telli, F. (1997). *Soğuk Mutfak: Açık Büfe ve Süsleme Sanatı*. İstanbul: Dönence.
- Telli, F. (2000). *Mutfakta Sanat: Dekor ve Örnek sunuşlar*. İstanbul: Dönence.
- Tevfik Alparslan. (2019). Instagram: https://www.instagram.com/chef_tevfik_alparslan/. Erişim Tarihi: 16.07.2019.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul: Hayykitap.
- This, H. (2006). *Molecular Gastronomy: Exploring the Science of Flavor*. New York: Columbia University Press.
- This, H. (2007). *Kitchen Mysteries Revealing the Science of Cooking*. New York: Colombia University Press.
- This, H. (2007). Molecular gastronomy,programme,results and international developments, H.This,Molecular gastronomy,programme,results and international developments. *The Euro Food Chemistry Symposium XIV*. Paris.
- This, H. (2009). *Building a Meal From Molecular Gastronomy to Culinary Constructivism*. New York: Columbia University Press.
- The drinks business (2018). The drinks business: <https://www.thedrinksbusiness.com/2018/01/pope-of-french-cooking-paul-bocuse-dies/>. Erişim Tarihi: 05.12.2019.

- Tunalı, İ. (2012). *TASARIM FELSEFESİ (Tasarım Modelleri ve Endüstri Tasarımı)* (4. Baskı Ekim 2012 b.). İstanbul: Yem Yayıncılık.
- Turan, E. Y. (2015). Platon'un İdealar Kuramı Ekseninde Mimesis Olarak Sanat. *Tarih Okulu Dergisi*, 8(22), 1-8.
- Uçuk, C. (2017). *Gastronomide Tabak Tasarım Teknikleri ve Yenilikçi Sunum Anlayışları*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları A.B.D.
- Uçuk, C. (2017). *Gastronomide Tabak Tasarım Teknikleri ve Yenilikçi Sunum Anlayışları*. Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.
- Uğur Alparslan. (2019). Instagram: <https://www.instagram.com/p/BrfduSUArw/?igshid=1rb7zsnjo8fg>. Erişim Tarihi: 27.07.2019.
- Uhri, A. (2011). *Boğaz Derdi (Arkeolojik, Arkeobotanik, Tarihsel ve Etimolojik Veriler Işığında Tarım Ve Beslenmenin Kültür Tarihi)*. İstanbul: Ege Yayınları.
- Ustaömeroğlu, A. A. (1998). *Mimari Analiz İçin Temel Tasarım Öge ve İlkelerinin Kullanımı ile Oluşturulan Estetik Ağırlıklı Bir Yöntem Araştırması*. Trabzon: Karadeniz Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Mimarlık Ana Bilim Dalı, Yayınlanmış Doktora Tezi.
- Uyanık, Ü., Ulusöver, M., & Taşal, Z. (1991). *Ev İdaresi Yemek Pişirme ve Gıda* (5. b.). İstanbul: Milli Eğitim Basım Evi.
- Ülger, E. (2013, Güz). Platon'un Sanat Kuramının Düşünsel Evrimi. *Felsefe ve Sosyal Bilimler Dergisi* (16), 15-28.
- Valasco, C., Michel, C., & Woods, A. (2016). On The Importance of Balance to Aesthetic Plating. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 5(6), 10-16.

Van der Linden, E., McClements, D., & Ubbink, J. (2008). Molecular Gastronomy: A Food Fad or An Interface for Science-Based Cooking? *Food Biophysics*(3), 246-254.

Vedat Demir. (2019). Instagram: <https://instagram.com/vedatdemir?igshid=1b4q3tv12w8v1>. Erişim Tarihi: 01.08.2019.

Vega, C., & Ubbink, J. (2008). Molecular Gastronomy: A Food Fad or Science Supporting Innovative Cuisine? *Trends in Food & Science Technology*, 19(7), 372-382.

Velasco, C., Michel, C., Woods, A., & Spence, C. (2016). On the Importance of Balance to Aesthetic Plating. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 5(6), 10-16.

Vroom, J. (2018). Sosyal Statü Olarak Yeme İçme. *Yemek ve Kültür, Sonbahar* (53), 82-85.

Wada, Y., Arce-Lopera, C., Masuda, T., Kimura, A., Dan, I., Goto, S., & Okajima, K. (2010). Influence of Luminance Distribution on the Appetizingly Fresh Appearance of Cabbage. *Appetite*, 54(2), 363-368.

Wang, H., & Wang, J. (2015). An Analysis on the Influence of the Molecular Gastronomy on the Chinese Cooking Development. *Journal of Culinary Science & Technology*, 14(3), 191-197.

Wang, Y., Hutchinson, J., Okumus, F., & Naipaul, S. (2013). Collaborative Marketing in a Regional Destination: Evidence From Central Florida. *International Journal of Tourism Research*, 15(3), 285-297.

Wells, J. (Yöneten). (2015). *Burnt* [Sinema Filmi].

Woods, A. T., Michel, C., & Spence, C. (2016). *Odd Versus Even: A Scientific Study of the 'Rules' of Plating*. Oxford: Crossmodal Research Laboratory, Department of Experimental Psychology, University of Oxford.

- Yetişken, H. (2012). Aristoteles'te Sanatın Neliği ve İşlevi. *Kaygı. Uludağ Üniversitesi, Fen-Edebiyat Fakültesi Felsefe Dergisi* (19), 27-35.
- Yıldırım, S. Ö. (2019). *Mimarlık ve Estetik Betonun Estetiği*: Beykent Üniversitesi İstanbul: [http://www.dogateknik.com.tr/Teknik-Belgeler/Mimarlık-veestetik-betonun-estetigi.pdf](http://www.dogateknik.com.tr/Teknik-Belgeler/Mimarlik-veestetik-betonun-estetigi.pdf). Erişim Tarihi: 07.06.2019.
- Yıldız, E. (2016). *Dünya Mutfakları 1*. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Yayınları.
- Yılmaz, A. (2000). *İşyerimiz Mutfak, Mesleğimiz Aşçılık, Sanatımız Pişirmek*. İstanbul: Öztiryakiler Endüstriyel Mutfak Kültürü Yayınları.
- Yılmaz, B. T. (2018). *Gastronomiye Adanmış bir Yaşam ve Bir Şehir: Paul Bocuse ve Lyon*. 05 12, 2019 tarihinde the magger: <https://www.themaggar.com/sef-paul-bocuse-lyon/>. Erişim Tarihi: 02.08.2019.
- Young, N. S. (2012). *Food Photography*. Berkley: Peachpit Press.
- Yurtseven, R. (2007). *Slow Food ve Gökçeada Yönetmel Bir Yaklaşım*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yücel, Y., & Yediyıldız, B. (1990). Tarih ve Kültür. *Milli Kültür Unsurlarımız Üzerinde Genel Görüşler*. içinde Ankara: Atatürk Kültür Merkezi .
- Zampollo, F., Kniffin, K., Wansink, B., & Shimizu, M. (2012). Food Plating Preferences of Children. The Importance of Presentation on Desire For Diversity. *Acta Paediatrica*, 101, 61-66.
- Zampollo, F., Wansink, B., Kniffin, K., Shimuzu, M., & Omori, A. (2012). Looks Good Enough to Eat. How Food Plating Preferences Differ Across Cultures and Continents. *Cross-Cultural Research*, 46, 31-49.
- Zellner, D. A., & Durlach, P. (2003). Effect of Color on Expected And Experienced Refreshment, Intensity, and Liking of Beverages. *American Journal of Psychology*, 116, 633-647.

- Zellner, D. A., Bartoli, A., & Eckard, R. (1991). Influence of Color on Odor Identification And Liking Ratings. *American Journal of Psychology*, (104), 547-561.
- Zellner, D. A., Lankford, M., Ambrose, L., & Locher, P. (2010). Art on The Plate: Effect of Balance and Color on Attractiveness of Willingness to Try and Liking for Food. *Food Quality and Preference*, 21(5), 575-578.
- Zellner, D. A., Loss, C., Zearfoss, J., & Remolina, S. (2014). It tastes as good as it looks! The effect of food presentation on liking for the flavor of food. *Appetite* (77), 31-35.
- Zellner, D. A., Siemers, E., Teran, V., Conroy, R., Lankford, M., Agrafiotis, A., Locher, P. (2011). Neatness Counts. How Plating Affects Liking for the Taste of Food. *Appetite*, 57, 642-648.
- Zeyrek, A. N. (2011). *Eski Roma Uygarlığında Beslenme Kültürü* . Gaziantep: Gaziantep Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Arkeoloji Ana Bilim Dalı, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.

ÖZGEÇMİŞ

Hatice ÇİFÇİ

2007 yılında Sakarya Üniversitesi, Geyve M.Y.O. muhasebe ön lisans eğitimine başlamış 2009 yılında mezun olmuştur. Akabinde 2010 yılında Anadolu Üniversitesi, A.Ö.F. İktisat bölümünde lisans öğrenimine başlamış ve 2013 yılında tamamlamıştır. Bir süre bankacılık sektöründe çalıştıktan sonra 2017 yılında Okan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi Yüksek Lisans Programına başlamış 2019 yılında mezun olmuştur.

EK-1: MÜLAKAT FORMU

T.C.

Okan Üniversitesi

Sizi yüksek lisans öğrencisi Hatice Çifçi tarafından yürütülen “**GASTRONOMİ SANATINDA TABAK DİZAYNININ ARAŞTIRILMASI: İSTANBUL ÖRNEĞİ**” başlıklı araştırmaya davet ediyoruz. Bu araştırmanın amacı gastronomi sanatında tabak dizaynına yönelik şeflerin tam olarak sanatsal anlamda esin kaynaklarının neler olduğu, tabak dizaynı sanatının temel özelliklerinin neler olduğu, şeflerin sanatsal bazı öğeleri mesleklerine nasıl adapte ettikleri, tabak dizaynı yaparken temelde hangi unsurlara dikkat ettikleri gibi farklı konulara açıklık getirilmek istenmektedir.

Araştırmada sizden tahminen 45 dk ayırmanız istenmektedir. Araştırmaya sizin dışınızda tahminen 20’ye yakın kişi katılacaktır. Bu çalışmaya katılmak tamamen **gönüllülük** esasına dayanmaktadır. **Yapılacak görüşme dijital olarak ses kayıt cihazı ile kaydedilecektir.** Çalışmanın amacına ulaşması için sizden beklenen, bütün soruları eksiksiz, kimsenin baskısı veya telkini altında olmadan, size en uygun gelen cevapları içtenlikle verecek şekilde cevaplamanızdır. Bu çalışmadan elde edilecek bilgiler tamamen bilimsel amaçlar ile kullanılacak olup kişisel bilgileriniz **gizli tutulacaktır**; ancak verileriniz yayın amacı ile kullanılabilir. İletişim bilgileriniz ise sadece izninize bağlı olarak ve farklı araştırmacıların sizinle iletişime geçebilmesi için “ortak katılımcı havuzuna” aktarılabilir. Eğer araştırmanın amacı ile ilgili verilen bu bilgiler dışında şimdi veya sonra daha fazla bilgiye ihtiyaç duyarsanız araştırmacıya şimdi sorabilir veya hatice.cifci@outlook.com e-posta adresi ile ulaşabilirsiniz. Araştırma tamamlandığında genel/size özel sonuçların sizinle paylaşılmasını istiyorsanız lütfen araştırmacıya iletiniz.

Araştırma Soruları

1. Sizce Gastronomideki sanatsal unsurlar nelerdir?

2. Sizce iyi bir şef olabilmek için farklı sanat dallarından eğitimli olmak gerekli midir?
3. Tabak dizaynı sizce şefin duygularını ifade etmesinin bir yolu olabilir mi?
4. Sunumu hazırladığınız tabakta tüketiciye hissettirmek istediğiniz duygular neler olabilir?
5. Tabak dizaynı yaparken nelerden ilham alıyorsunuz?
6. Tabak dizaynında en çok hangi malzemeleri kullanıyorsunuz?
7. Yapılan sunumda tabak dizaynında kullanılan malzemeler yemeğin lezzetini tamamlayıcı bir rol oynar mı?
8. Sizce mevsim koşulları ve mevsimsel bazı yiyeceklerin tabak dizaynını nasıl etkilemektedir?
9. Sizce hazırlanan tabaklarda ne şekilde bir kompozisyon oluşturulabilir?
10. Size göre bir tabak dizaynında olması gereken ilkeler nelerdir?
11. Sizce tabak dizaynındaki temel dizayn elemanları nelerdir?
(Nokta, Çizgi, Yön/Hareket, Ölçü, Biçim, Ton, Doku, Renk)
12. Tasarımda kullanılan tabak cinsi sizce dizaynı etkiler mi?
13. Sizce tabak dizaynında belirli bir temayı çalışmak önemli midir?
14. Sizce tabak dizaynında armoni nasıl yaratılabilir?
15. Size göre dengeli bir tabak dizaynı ne anlam ifade etmektedir?
16. Size göre tabaktaki ana yiyeceğin tabağın tam merkezinde yer alması önemli midir?
17. Tabak dizaynında renk uyumu için nelere dikkat edersiniz?
18. Size göre estetik bir tabak dizaynında en fazla kaç renk yer alması doğru olur?
19. Sizce Tabak dizaynının amacı nedir?