

EAT ART: SANATIN YEMEKLE DANSI *

EAT ART: ART'S DANCE WITH FOOD

Figen Girgin **, Banu Dizdar ***

Öz

20.yüzyılın ikinci yarısında ortaya çıkan Eat Art'ta yemek, temsil olmaktan çıkar tıpkı boya, kâğıt gibi malzeme haline gelir. Statünün, sembolik anlamların yanı sıra yemek; düşüncelerin paylaşıldığı, sohbetin vurgulandığı toplumsal anlamı, dondurulan an ve geçicilik kavramları doğrultusunda Daniel Spoerri'nin sıradanlığı, yüksek sanat alanına taşıdığı tablolar olarak karşımıza çıkar. Spoerri'nin masalarındaki bardaklar, tabaklar, cam şişeler, çatal-kaşıklar, kül tablaları, kâğıt peçete gibi öğeler; yemeğin başlangıcını ya da dokunulmamışlığını işaret etmez. Bu masalardaki dağınıklık, bozulmuşluk, yemeğin bittiğini, kişilerin oradan ayrıldığını göstermenin yanı sıra gerçek bir yaşam deneyimine odaklanır ve yemek yeme eylemi adeta yüksek sanatın mekânında kutsanır. Spoerri, bir zamanlar Duchamp'ın yaptığı gibi hazır nesnelere yüksek sanat formuna taşır. Betimsel tarama modeli bu araştırmada; Daniel Spoerri'nin yanı sıra öne çıkan Eat Art sanatçılarından, Sonja Alhäuser, Thomas Rentmeister ve Laura Nitsche'nin eserlerinden örneklerle yemek ve sanat ilişkisi ve bu ilişkide izleyicinin rolü sorgulanmıştır. Ayrıca araştırmada; geçicilik, an, bozulma, değişim ve dönüşüm, bolluk ve israf, tüketim toplumu ve oyunbazlık kavramları da konu bağlamında ele alınmıştır.

Anahtar Kelimeler: Eat Art, Daniel Spoerri, Çürüme, Geçicilik, Yemek.

Abstract

In Eat Art, which emerged in the second half of the 20th century, food is no longer a representation, it becomes a material just like paint and paper. In addition to the symbolic meanings of status, food; Daniel Spoerri's ordinariness appears as paintings that he brings to the field of high art, in line with the concepts of the frozen moment and transience, the social meaning in which thoughts are shared and conversation is emphasized. Items such as glasses, plates, glass bottles, cutlery, ashtrays, paper napkins on Spoerri's tables; it does not mark the beginning of the meal or its untouchedness. The clutter on these tables, in addition to showing that the food is over and people are leaving, focuses on a real life experience and the act of eating is almost blessed in the space of high art. Spoerri takes ready-made objects into the high art form, as Duchamp once did. In this research with descriptive scanning model; The relationship between food and art and the role of the audience in this relationship were questioned with examples from the artworks of prominent Eat Art artists Sonja Alhäuser, Thomas Rentmeister and Laura Nitsche as well as Daniel Spoerri. In addition, in this research; the concepts of temporality, moment, deterioration, change and transformation, abundance and waste, consumer society and playfulness were also discussed in the context of the subject.

Keywords: Eat Art, Daniel Spoerri, Decay, Transience, Food.

Araştırma Makale // Başvuru tarihi: 09.09.2022 - Kabul tarihi: 09.11.2022.

* Bu çalışma, 21-23 Mayıs 2022'de "15th International Congress on Language, Literature and Cultural Researches" kongresi'nde sözlü bildiri olarak sunulmuş ve özeti kongre bildiri özet kitabında basılmış bildirinin tamamlanmış halidir.

** Doç.Dr., Trakya Üniversitesi, Eğitim Fakültesi, Güzel Sanatlar Eğitimi Bölümü (Resim-İş Eğitimi Anabilim Dalı), figengirgin@trakya.edu.tr , <https://orcid.org/0000-0002-5747-6769>.

*** Yüksek Lisans Öğrencisi, Trakya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Güzel Sanatlar Eğitimi Anabilim Dalı, bndzdr3@gmail.com, <https://orcid.org/0000-0002-1189-5140>.

1. Giriş

Yemek, insanoğlunun yaşamını sürdürebilmesinin en temel ihtiyaçlarından biridir. Abraham Maslow yemeği, hayatta kalmak için gereklilik olan fizyolojik ihtiyaçlardan en önemlisi olarak değerlendirir ve 'İhtiyaçlar Hiyeraşisi'nin temeline yerleştirir. Yaşamın devam etmesi adına gerekli olan besin, sanat tarihinin neredeyse her döneminde karşımıza çıkar. Bunun sebebi yiyeceklerin, insanlara yakınlığıdır. Bu yüzden yiyecek ve yemek kavramı sanat için önemlidir.

Bu araştırmada, yemek, sanat-yemek ilişkisi, bu ilişkide izleyicinin rolü gibi konuların yanı sıra geçicilik, an, bozulma, değişim ve dönüşüm, tüketim toplumu, bolluk ve israf, oyunbazlık gibi kavramlar Eat Art sanatçılarından Daniel Spoerri, Sonja Alhäuser, Thomas Rentmeister ve Laura Nitsche'nin eserlerinden örneklerle ele alınacaktır.

2. Sanatta Yemek

Hıristiyan öğretilerinde, ilk günah ve insanın cennetten kovulması insanlık tarihinin başlangıcındadır ve bir elma ile yani yemek yeme yoluyla gerçekleşir. Eski inancıya göre, dengeli ve mutlu bir hayata ulaşmada beslenme belirleyici bir rol oynar. Gıda, beden ve ruhun arzu edilen uyumu için önemlidir. 19. yüzyılda filozof Ludwig Feuerbach'a göre "İnsan ne yerse odur". Feuerbach'ın bu sözüne insanın sadece yediği değil, aynı zamanda yemediği şey olduğu da eklenebilir (Dobke, 2019:129-130). Çünkü bazı kültürlerde yenilmesine izin verilen ya da kutsal olan yiyecekler diğer kültürlerde yasaklanan olabilir. Bu durum yiyeceklerle olan yaklaşımdaki kültürel farklılıkları gösterir. Ekonomi, kişisel zevkler de yiyeceğe bakış açısında ve tercihinde önemlidir. Günümüzde fazla para kazanan kişilerin altın varak şeritlerle servis edilen bifteği tercih etmelerinin sebebi altının tadı değil, sosyal statülerini kutlama istekleridir.

Din ve inanç sistemlerinde elma; yasaklı meyve olarak karşımıza çıkarken, ekmek ve şarap; İsa'nın havarilerine kutsayarak dağıttığı bir yemeğin unsurlarıdır. Dinsel yaklaşımlarda ve bu konuları kapsayan sanat eserlerinde yiyecek neden diğer nesnelere göre ön plandadır? Bunun sebebi soyut kavramların, en çekici özelliklere sahip, dünyevi zevklerden biri olan yemekle bağdaştırılarak din ve inanç terimlerinin daha anlaşılır ve daha çekici bir hal almasını sağlama düşüncesi olabilir.

Sanatta Adem ve Havva konulu resimlerde karşımıza çıkan elma; cinsellik ve ayartma ile ilişkilendirilirken; İsa ve havarilerinin bir masa etrafında toplandığı 'Son Akşam Yemeği' betimlemelerinde yer alan ekme; İsa'nın bedeni ile, şarap ise onun kanı ile ilişkilendirilir. Böyle bir ilişkilendirilme yapılmasının sebebi İsa'nın verdiği yemekte bunu söylediğine inanılmasıdır.

Yemeğin birincil olarak eserde yer alması 15.yüzyılda sanatçıların Antik çağ kültüründen etkilendikleri ve dünyeviliği benimsedikleri döneme denk gelir. Yemeğin ve yiyeceğin ana unsur noktasında yer aldığı 'Natürmort' olarak adlandırılan resimlerde, sanatçıların yiyecek unsurlarını rengi, dokusu, şekli gibi detaylarına dikkat ederek titiz bir gözlemcilikle eserlerine aktardıkları görülmektedir. 17.yy'da Hollanda, İspanya ve İtalya'da bağımsız bir tür olarak gelişen 'Natürmort' resimlerinde mükemmel bir gerçekçilik söz konusudur. Bu tür resimlerde yaşam stilini aktarmak adına meyve ve sebzelerin yanı sıra bazı dekoratif nesnelere ve hayvan figürleri de yer alır. Av etleri, ıstakoz gibi hayvansal yiyecekler dışında portakal veya üzüm gibi değerli meyvelerin yer aldığı bu sahneler ayrıcalıklı yaşam tarzını da gözler önüne serer. Özellikle 17.yy Hollanda sanatında karşımıza çıkan ıstakoz, yengeç gibi hayvanlar deniz avcılığının geliştiği bir dönemi yansıtanın yanı sıra, avlanması zahmetli olduğu için pahalı olan bu deniz canlılarının herkesin masasında bulunamayacağı, bu türden yiyeceklerin yer aldığı masaların zenginlik statüsünün göstergeleri olduğu gerçeğini vurgular. Karaalioğlu'nun da ifade ettiği gibi (2018: 9) "Hollanda Sanatı'nda yer alan birçok av sahnesinin Calvinizm'le ilişkisi, zenginliğin getirdiği her şeyin Tanrı tarafından bir kutsanmışlık ibaresi olarak kurtuluşu müjdelediği inancına gönderme yapma üzerine kurgulanmasında yatmaktadır". Birbirinden taze ve canlı yiyeceklerin, ihtişamlı dekor unsurlarının yer aldığı masalar, bazen etrafında oturan insanlarla bazen ise figürler olmaksızın karşımıza çıkar. Bu masalarda görülen yiyecekler, 'Son Akşam Yemeği' betimlemelerinden ya da Vincent Van Gogh'un 'Patates Yiyenler' resmindeki mütevazılıktan uzaktır. Sanatçı eğer sipariş edenin toplumsal statüsündeki zenginliğe imada bulunmak istiyorsa yemek düzenlemelerini abartılı bir zevk ile sunar. Bazı sanatçılar ise dünyanın gelip geçiciliğini, ölümü ve ölümlü olduğumuzu hatırlatmak adına bu zengin görüntülerin arasına ölüm sembollerini (çoğunlukla kuru kafa, kurumuş çiçekler, saatler, mum, vb.) yerleştirdikleri Vanitas resimleri yaparlar. Bu türden eserlerde sanatçılar, varoluşun asıl amacına ulaşmak, yaşam ve ölüm zıtlığını vurgulamak için bu iki kavramı en iyi yansıtmak için çoğunlukla yiyeceğin de

olduğu simgelere yer verirler. 19.yy' a gelindiğinde Van Gogh'un 'Patates Yiyenler' tablosunda bir yemek etrafında buluşan insanlar ve bu insanların mütevazı yaşamlarını, mütevazı bir yiyecek olan patates ile özdeşleştirdiği bu sahne, sosyal sınıf kavramını da gösterir. Van Gogh'dan yıllar sonra Daniel Spoerri, sosyal hiyerarşiyi jestsel bir şekilde tersine çevirmek için işkembeyi kullanır. Tarihte serfler, sığırlarını kesim için ev sahibine teslim etmek zorunda oldukları ve onlara yalnızca iç organları kaldığı için Spoerri, İsviçre'de bir şatoda bir ziyafet düzenler ve bu ziyafette alt sınıfın tükettiği yiyeceklerden biri olan işkembeyi yirmi farklı varyasyonda servis ederek bu prensibi tersine çevirir (Raap, 2020:19). Van Gogh'un aksine Édouard Manet ve Pierre Auguste Renoir betimledikleri yemek sahnelerinde eğlence kültürü ve yaşamın keyifliliğini gözler önüne serer. Andy Warhol ise yiyeceği popülerliği doğrultusunda ele alır. Kola şişeleri, çorba kutuları gibi tüketim dünyasının bizlere sunduğu imgeleri, sunulmalarındaki değerlerini yitirecek kadar çarpıcı hale getirerek tekrar bizim görüşümüze sunar (Kuspit, 2010:90). Ancak yiyecek betimlemeleri hala yüzeye bağlıdır. Spoerri, 1959 yılında kurmuş olduğu 'Dönüşebilir Sanat Çoğalmas'ının ilkelerine göre ve kendi seçtiği sanatçılar tarafından gerçekleştirilmiş olan çok sayıda besin üretir. Warhol, Beuys, Gerstner, Arman, César, Brecht, Filliou, Lindner, Rot, Lalanne; badem ezmesinden, çikolatadan, ekmekten nesnelere yapmışlardır (Germaner, 1997:25). Bu nesnelere 1960'ların sonunda açtığı Spoerri Restoranının açılışında 'Eat Art' ürünleri olarak sunulmuştur. Spoerri, yemeği hem gösterilerinde, hem 'Tuzak' ve 'Sahte Tablolar'ında sayısız biçimde gösterir. 1960'larda Pop Art bilinçli olarak gündelik hayata ve tüketim nesnelere yönelerek sanatın aynı zamanda eğlenceli de olabileceğini gösterdi. Spoerri'nin de birçok nesnesi ve projesi, kutsal ve sıradan olanın kültürel ve estetik açıdan eş değer olarak yan yana sergilenebileceği inancına dayanmaktadır (Raap, 2020:19).

Çikolatadan yaptığı düzenlemeler ile tanınan Sonja Alhäuser, kek manzaraları, pasta bahçeleri ile tanınan Antoni Mirada ve Dorothee Selz, çalışmalarında yeme ve vücudu birleştirdiklerinden Vücut Sanatı içinde de değerlendirilen Gina Pane ve Michel Journiac gibi sanatçılar yiyeceklerle ilgili baskı, çizim, düzenlemeler, gösteriler ve heykeller yapmışlardır (Germaner, 1997:25). Vik Muniz ise tanınmış sanat eserlerini çikolata, havyar, spagetti gibi yenilebilir yiyeceklerle resmederek malzemenin sınırlarını genişletir. Jana Sterbak ise ölümü ima

eden vanitalara güncel bir yorum getirerek hayvan etinden yaptığı elbise ile hem geleneksel olmayan bir malzeme kullanır hem de ölüm ve çürümeyi şekil ve renk değişimi üzerinden gösterir. Sterbak bu çalışma ile aynı zamanda sanat dünyasına eleştirel bir yorumda da bulunur. Görüldüğü gibi yemek ve yiyecek birincil olarak sanatta yer almaya başladığı günden günümüze değin farklı sanatsal ifade biçimlerine göre şekillenmektedir ve görünüşe göre insana yakınlığı sebebiyle şekillenmeye de devam edecektir.

3. Eat Art

Eat Art, kelimesi kelimesine çevrildiğinde 'sanat yemek' anlamına gelir. Sanatın geleneksel değerlerini yıkan ve üstelik bundan zevk alma anlayışı güden bir eğilimde olan Eat Art, terim olarak Daniel Spoerri tarafından ortaya konmuştur. Spoerri ve diğer sanatçılar bazen yenilebilen bazen de yenilemeyen besin maddelerini sanat yapıtı olarak sergilemişlerdir. Eat Art sözcüğü bir dil oyunu içermesi ve sanat anlayışında geleneksel değerlere karşı oluşu bakımından Dada ile ilişkilendirilmektedir (Germaner, 1997:24). Eat Art'ta gördüğümüz yiyecek betimlemeleri diğer dönemlerden özellikle de aynı dönemde olduğu Pop Art'takinden oldukça farklıdır. Spoerri, tüketim ediminin kendisinden büyülenmiş gibidir. O ve diğer Eat Art sanatçıları için tüketim Bourriaud'un da ifade ettiği gibi: "samimi bir biçimde soyut bir fenomendir; görünmez öznenin herhangi bir temsile indirgenemeyeceği bir mittir" (Bourriaud, 2018:41). Eat Art; beslenme, gastronomi gibi kültür ve yaşamla ilgili bilgilerin yanı sıra yamyamlığı ve insanlığın ilk dönemlerindeki törenlerde var olan arkaik güçleri ortaya koyar ve ölümden söz eder. Sanatta besinin bu açıdan kullanımı, yapıtın henüz bitmemiş olduğu ve seyircinin ya da rastlantının karışmasıyla tamamlanacağı düşüncesini pekiştirir (Germaner, 1997:24). Rancière'nin tiyatroya ilişkin söylediği: "Ukala mesafenin kendisi ortadan kaldırılmalıdır. Seyirci, kendisine sunulan gösteriyi sükûnet içinde inceleyen gözlemci konumundan çıkarılmalıdır. Seyirci bu aldatıcı efendilikten yoksun bırakılmalı, tiyatro eyleminin sihirli dairesi içine sürüklenmelidir; o daire içinde akılcı gözlemci imtiyazı yerine kendi yekpare yaşam enerjisinin efendisi olma imtiyazını alacaktır" sözleri Eat Art seyircisi ile de oldukça bağdaşır (Rancière, 2013:12).

Beslenme ile ilgili düşüncelere Kafka'nın en önemli öykülerinden biri olan 'Açlık Sanatçısı'nda da rastlıyoruz. Bir sanatçının kafese kapatılıp aç kalması ve seyircilerin onun gizlice

yemek yiyip yemediğini kontrol etmelerini ve keyifle onu izlemelerini gösterir. Sanatçı, kendi kayboluşunu sahneye koyar. Başka bir deyişle gösteri, bu sanatın ve sanatçının kendini silmesinde yatar, süresi hem sanatın hem de sanatçının halkın gözünden kaybolmasıyla örtüşür; bu sanat böylece eğlenceyi reddeder. Kafka'nın açlık sanatçısı gibi Fluxus sanatçısı Ben Vautier de kendini bir kutuya kapatır ve yirmi dört saat boyunca yemek yemeyi reddeder. Aynı zamanda, bu kutuyu yokluğun, daha özellikli olarak sanatın (sanatçının, yemeğin, vb.) yokluğunun bir işareti olarak görür. Yazmanın rolü de burada yer bulur; kutunun üzerindeki bir işaret, Vautier'in kutuda yemek yemediğini belirtir. Açlık sanatçısı yemeği reddeder ve yemez. Eat Art sanatçısı, tüketilmeyi talep eden ve dolayısıyla tüketiciye uzanan katılımcı bir jestle aktif olarak görünümünden çıkarılmayı talep eden bir sanat düşüncesindedir. Sanatın artık içten dışı doğru işlediği bu eğilimde tüketici o güne değin uzaktan baktığı ve takdir ettiği sanatı yutar. Tüketicinin sadece gözlerini değil midesini de çalışmaya zorlarken metabolizmanın izin verdiği başkalaşımdan geçer. Kafka'nın açlık sanatçısı, Eat Art'ın izleyiciye/tüketiciye bir zaman sanatı ile meşgul olma fırsatı sunan yemek ya da yeme performansları üzerindeki ısrarın habercisidir. Eat Art, besin odaklı olması sebebiyle gelip geçicidir (Novero, 2010:xiii).

Eat Art sanatçıları yiyecekleri, farklı duygu ve anlamları ifade etmek için kullanırlar. Gıda gerçekten herkesin ilişki kurabileceği bir şeydir; ancak tüm gıdalar koruma açısından eşdeğer değildir. Eat Art eserlerine sergilendikten bir süre sonra ne oluyor? Yiyeceklerle ilgili bu çalışmalar her defasında yeniden mi yapılıyor? Malzemeler (yiyecekler) sürekli yenilenip, değiştiriliyor mu? Besinlerin organik yapısı nedeniyle bozulma, çürüme, erime, küflenme gibi değişiklikler ne kadar kadar sanatçı tarafından amaçlanan ve işin de bir parçası olan doğal değişimlerdir? Bu organik değişime yönelik müdahalenin belirleneceği zaman nedir? Bu tarz ayrışmalara yönelik bilgi azdır. Sonja Alhäuser'in 'Kahverengi Banyo V'i, Laurent Moriceau'nun 'Bulundu ve Kayboldu 1' ve Janine Antoni'nin 'Yala ve Köpürt' çalışmaları çikolatadan yapılmış enstalasyonlardır. Aynı malzemeleri kullanmış olmaları benzer koruma yaklaşımları uygulanması gerektiğini düşündürtebilir. Ama kesinlikle öyle değildir. Bu çalışmalarda malzemenin (çikolatanın) hedeflenen yumuşaklık, sertlik gibi fiziksel özelliklerinin yanı sıra sanatsal amaç açısından farklılıklarını anlamak uygun koruma yaklaşımlarını tanımaya yardımcı olur (Novero 2010:159'dan akt. Garcia, 2022).

Eat Art'a adını veren Spoerri onu ünlü yapan ilk 'Tuzak Tablo'sunu 1950'li yılların sonunda yapar. Tuzak Tablolar yaratmak için tesadüfi (düzensizlik) bir sofraya düzeninin kalıntılarını -kirli tabaklar, boş bardaklar, buruşuk sigara paketi, kırıntı- yapıştırır. Bir yemek sırasında belirli bir anı veya rastgele karşılaşılan bir durumu (örneğin bir çalışma masası veya bir bitpazarı tezgâhı), sanki bir tuzağa yakalanmış ve günlük bir parça gibi donduran masa üstlerine sabitlenen bu anlar ile gerçeklik sonsuza dek yakalanır (http 1). Sanatçı hazır nesne prensibini, Dada'dan kaynaklanan şans yasalarına duyulan saygıyla birleştirir (Hopkins, 2018:88). Kuspit'in de ifade ettiği gibi "hazır nesnelerin çifte kimliği vardır. Ruhun yaratıcı edimi sonucu yüce sanat eserlerine dönüşürler ancak toplumsal açıdan işlevsel ürünlerdir. Gündelik yaşamdaki işlevlerini korumakla birlikte yaratıcı bakış açısıyla hazır nesneye dönüşmektedirler. Kısacası bir yandan eylemsiz madde olarak kalırken bir yandan da estetik ozmosa sahiptirler" (Kuspit, 2010:38). Tıpkı Spoerri'nin yemek masası, çalışma masası, çekmecedeki nesnelere gibi. Burada Bourriaud'un da ifade ettiği gibi "söz konusu olan bir nesne yapmak değil; var olanlar arasından seçmek ve bunları özgün bir niyete göre kullanmak ya da onlarda değişiklik yapmaktır" (Bourriaud, 2018:40).



Görsel 1. Daniel Spoerri, *Düz Yazı Şiirleri*, 1959-60, Ahşap üzerine cam, kâğıt, seramik, metal ve plastik, 69 x 54,2 x 36,1 cm, Tate Galerisi.

Düz Yazı Şiirleri (Görsel 1), Spoerri'nin 1959'da Paris'e vardığında rue Mouffetard'daki otel odasında yarattığı ilk "Tuzak Tabloları" arasındadır. Burada hepsi tahtaya yapıştırılmış yemek kalıntılarıyla birlikte tabak, kâseler, bardak, kaşıklar, bıçak, kâğıt mendil ve bir cam şişe

yer alır. Küllük, kibrit ve kitap da vardır. Tahtanın üzerindeki her bir sıradan nesne Duchamp'ın hazır ürünleri gibi yüksek sanat eseri statüsü ile onurlandırılmıştır. Sanatçı aynı zamanda gerçekliği kendine mal edip onu resim/heykel/kabartmaya dönüştürerek yerçekimi ve sanatın kendi yasalarına meydan okur. Yaygın bir şeye dair yeni bir bakış açısı getirir. 1955'te Rauschenberg günlük yaşamdan bir öge olan yatağı, düzlemini değiştirerek duvara asmıştır. Spoerri de gündelik hayatın belki de en sıradan eylemlerinden biri olan yemeği kullanarak, sanatı kutsallıktan arındırır. Yeni Gerçekçilerin sanatın hayat olduğu fikriyle tanışan Spoerri, bu ve bundan sonraki tuzak tablolarıyla bu fikre zaman ve mekân kavramını da ekler. *Düz Yazı Şiirleri*'nde sanatçı, zamanın içinde hayatın bir anını yakalar ve dondurur. Korunan an aynı zamanda ölüdür. John G. Hatch'in söylediği gibi sanatçı, eleştirmenlere sık sık "bir varoluş anının tuzağına düşmek, o anın ölümüdür" diye hatırlatmıştır. *Düz Yazı Şiirleri* önemli ölçüde otobiyografiktir. Buradaki nesnelere, sanatçı hakkında bilgi verir. Carcassonne adında küçük bir otel odasında kaldığı ve yemek masası olmadığı için sunta alıp üzerinde yemek yemesine ait detaylar, sanatçının hayatının bir dönemindeki yoksul yaşam tarzına işaret eder. Masanın üzerinde Robert Walser'in 'Dichtungen in Prosa' adlı kitabı yer alır. Kitap, Spoerri'ye amcası Theophile Spoerri'nin hediyesidir ([http 2](http://2)). Bu kitap, natüremordun bir ögesi olmanın yanı sıra amcası ile arasındaki güçlü bağa da işaret eder. Baudrillard'ın da belirttiği gibi (2011:22): "Nesneler ve insanlar birbirlerine yakın bağlarla bağlanmış olup bu dâişıklı dövüş çerçevesinde kendilerine atfedilen duygusal değer sayesinde evde yaşayan bir kişilik olarak algılanmaktadırlar". İşlevsel olarak okumak için olan bu kitap, Spoerri'nin bu nesne ile kurduğu ilişki ve bunun sonucunda ortaya çıkan insani ilişkiler ve davranışlar sistematığı açısından duyu yüklüdür. Huzursuz edici bir çocukluk geçiren sanatçı bu çalışmasına ve belki de diğer tuzak tablolarına ilişkin şöyle bir açıklamada bulunur: "Aslında bunun bir toprak meselesi olduğunu düşünüyorum. Çocukluğumdan beri topraklarımı kaybetmişim ve hatta çocuklukta bile hiç toprağım olmamıştı... Ben bir Rumen Yahudisiydim, Ortodoks bir ülkede evanjelisttim. Babam ölmüştü, gerçekten öldüğünden hiç emin olamadım. Yemin ederim, yapıştırdığım ilk şeyler o duyguydu" ([http 2](http://2)).

Kahvaltı ya da akşam yemeğinden sonra masada olan nesnelere bulduğu gibi yatay bir yüzeye yapıştirip düzlemini değiştirerek resim olarak duvara asması onun markası haline gelir.

Tabloları, birlikte yemek yiyen insanlar arasındaki ilişkilerin kalıntıları olarak görülen nesne topluluklarıdır (Cempellin, 2019:1). Hopkins (2018:88) 'e göre; "Daniel Spoerri'nin yapıtlarında materyalist bir şiirsellik açığa çıkarılıyordu. Sanatçı 'Tuzak Tablolar'ını şu şekilde açıklar: "Düzende veya düzensizlikte bulunan nesnelere (masalarda, kutularda, çekmecelerde, vb.) olduğu gibi sabitlenir (tuzaklanır). Yalnızca düzlem değiştirilir: sonuç resim olarak adlandırıldığından, yatay olan dikey hale gelir. Örnek: Arta kalan yemek, yenen masaya sabitlenir ve masa, duvara asılır". İlk Tuzak Tablolarından biri olan, "Kichka'nın Kahvaltısı", kız arkadaşı Kichka Baticheff'in tüketilen kahvaltısının kalıntılarında yapılmıştır (Michalarou, t.y.). MOMA'nın satın aldığı bu üç boyutlu natürmort dahil olmak üzere Spoerri; yemek yemenin ve yemek pişirmenin kültürel önemine, beslenmenin temel ilkelerine ve varoluşsal bir süreç olarak yeme eylemine olan ilgisini bu çalışmaları ile kanıtlar. Gündelik nesnelere doğru zamanda ve kendi olağan düzenlerinde yakalamak çalışmalarının ana temasıdır. Bu çalışmalar ile kendisinin ve başkalarının gerçekliğini doğrudan sahiplenmeye yönelik varoluşçu bir dürtüyle, zamanın tekil anlarını ve onun edebi belgelerini mizahi sanat eserlerine dönüştürme kavramına öncülük eder (http 2). Tuzak Tablolar'ı bu kadar popüler olmasına rağmen bu denli tipik bir sanatçı olmak onun çok yönlülüğü ile ters düşer ve 1967'de bir Yunan adası olan Simi'ye gider. "Hayatım boyunca kirli tabakları masalara yapıştırmak istemedim" diyen Spoerri, burada dokuz ay konaklamasının ardından Spoerri Restaurant, Eat Art ve etno-senkretik nesnelere olmak üzere sanatsal kararlarının temellerini atar. Yemek pişirme sanatına ilgisi en iyi Eugen von Vaerst'in 1851'de ortaya attığı ve yemeklerin hazırlanmasından çok daha fazlasını yani sofrada, diyet, avcılık, balıkçılık ve hayvancılıktan çok daha fazlasını içeren 'Gastrosophiex' terimiyle tanımlanabilir. Spoerri sanatta erotizme yeterince yer verildiğini bu yüzden kendini insan varlığının diğer temellerine adanmak istediğini, bunlardan birinin de beslenme olduğunu belirtir (Räderscheidt 2020a:7). Adada bulunan yiyecekler, ada bahçelerinden alınan sebzeler, birkaç saat önce yakalanan balıklar, taşlı zeminde yetişen bitkilerin yoğun aromasıyla bal gibi malzemelerin mutlak tazeliği ile birleştiğinde Spoerri'nin yaratıcılığını ateşler. Ne pişirdiğini ve ne yediğini günlük olarak not eden sanatçı 1967'deki bu seyahatinin bir 'Gastronomik Günlüğü'nü yayınlar (Keller, 2021). Ancak Tuzak Tablolar'dan tamamen vazgeçemez. Neredeyse her sergisinde zorunlu olarak yer alır ve onları yapmaya devam eder. Tek bir farkla. Artık onların çoğu sahte tablo parçalarıdır. Onlara sahte demesinin sebebi, gerçek bir yemekten tüm

rastgeleliği ile ortaya çıkma gerekliliğinden sapmış olmalarıdır. Bunun yerine sanatçı tarafından özel olarak seçilmiş sofrta takımı düzenlemeleridir. Görünüş olarak gerçek tuzak tablolarına benzemelerine rağmen, daha dar anlamda bir natürmordu temsil ederler. Spoerri kendi köksüzlüğünü ve şüphelerini sanatının merkezine alır. Tuzak ya da sahte tablolarında yer çekimi askıya alınır ve olağan perspektife sırt çevirmek zorunda kalırız (Cempellin, 2019:xv-xvii).

1968 yılında Simi'den döndükten sonra Düsseldorf'ta açtığı Spoerri Restoranında iyi ve basit yemeklerin yanı sıra farklı lezzetler denemeye açık olanlar için menüde her zaman aslan, piton veya karıncalı omlet gibi egzotik yemeklere de yer verilirdi. Spoerri Restoranının menüsü, prensipte insanların zehirli veya bozulmuş olmayan, ancak sağlıklı, yani sindirilebilir ve makul derecede lezzetli olan her şeyi yiyebileceklerinin farkına vardığını gösteriyordu (Raap, 2020:21). Spoerri 1970 yılında verdiği bir röportajda "Spagetti ve patatesi yılan yahnisine tercih ederim ama her halükarda yenmiş olması beni patates püresinden daha çok büyülüyor" demiştir. Spoerri basit yiyecekleri sevmesine rağmen içindeki merak duygusunu başkalarına da aktarmak ister. Bu tarz konsept yemeklerle alışkanlıklar ve ön yargılarımızı yansıtır. Ayrıca bu ön yargılarımızda ya da bazı yiyecekleri yemekten kaçınma davranışımızın altında hijyen veya ekonomik bir nitelik etkili olsa da dini, etik ve ideolojik temellerin etkisi de yadsınamaz. Bazı kültürler için kutsal olan hayvanların bazıları için bir yemek olarak düşünülmesi gibi. Geleneksel duysal izlenimlerin sorgulanması, 20.yy sanatını büyük ölçüde meşgul eden bir konuydu. Eat Art'ın tat duysusunun sorgulanmasına odaklandığı söylenebilir (Räderscheidt, 2020a:8).

Spoerri, Dieter Roth ve Peter Kubelka dahil olmak üzere birkaç sanatçı 1970 yılında, duyguları, hatıraları ve hisleri uyandırabilen yemek kadar yaygın bir şeyi kullanarak deneylerden oluşan bir sergi düzenlemeye karar verirler. 'Evreni Yeme' adlı gösteri Almanya'nın Düsseldorf kentindeki Burgplatz'da gerçekleştirilir. Spoerri bu gösteriyi şöyle tanımlar: "Restorandaki resimler tuzak resimler oldu. Benim bakkal dükkânımda olduğu gibi normal yiyecekler (yemekler) sanat eseri olarak sergileniyor. Sanat eserleri dönüşüm içinde ve geçici... Lisansım altında herkes kendi tuzak resmini dilediği gibi üretebilirdi. Dokunma ve görmenin yanı sıra tat alma duygusu da işin içindeydi. Bu sanatsal ilkeler Eat Art'ın temeliydi" (Novero, 2010: 159'dan akt. Garcia, 2022). Spoerri'nin tat alma duygusunun işin içinde olduğunu söylemesi Jean Marie-

Guyau'nun estetik hazzın görme ve duyma duyularına indirgenemeyeceğini öne sürdüğü düşüncelerini hatırlatıyor.

Bu sergi, yemeğin gücünü göstermeyi amaçlar. Sergi, yiyecekleri sanatsal ifade için malzeme olarak kullanmanın onları tuval yüzeyinde resmetmekten daha güçlü bir etkiye sahip olduğunu vurgular. Eat Art yenilebilir veya gıdayla yakından bağlantılı bazı unsurları içeren çalışmalar için yaygın olarak kullanılmaktadır. Hatta Roth ve Joseph Beuys'un yeme niyetiyle yapılmamış sanat eserleri de artık Eat Art olarak kabul edilmektedir. Sanat Tarihinde yemek, çoğunlukla güç ve esenlikle ilişkilendirilir. Spoerri, gıda maddesinin şekillendirdiği formlarla birlikte sanat eserinin konusunu veya içeriğini oluşturabileceğini gösterir. Yiyeceklerin bu şekilde kullanılması bizim yalnızca görme duyumuzu değil, koku alma, dokunma ve tat alma duyumuzu da teşvik eder. Malzeme, izleyiciyi duysal bir deneyime davet eder. Sanatçılar, izleyicide oyunbazlık, gizemlilik, grotesklik, erotizm, tiksinti, vahşilik, ihlal veya gerçeküstücülük duygusu yaratırlarsa amaçlarına ulaşmışlar demektir (Novero, 2010:159'dan akt. Garcia, 2022).



Görsel 2. Daniel Spoerri, *Ekmekli Kadın Ayakkabısı*, 1969, Bronz, ekmek.

Spoerri'nin bazı yiyeceklere özel bir ilgisi vardır. Bu yiyeceklerden biri olan yumurta, ilkel bir yiyecek formu ve yaşamın sembolü olması bakımından onu etkiler. 1963'te Köln'deki Zwirner Galerisi'nde gerçekleştirdiği sergide, bir yumurtanın olabildiğince sert olması için gereken kaynama süresini düşünerek, çalışmalarını sadece yedi dakika asılı bırakmıştır. Yumurta, akla gelebilecek tüm mutfak gereçleriyle birlikte topladığı edebi alıntılar dahil olmak üzere onun birçok çalışmasında karşımıza çıkar. Spoerri için diğer önemli yiyecek ekmektir.

Paris'teki öğrenciliği sırasında parasızlığı nedeniyle, bir çekmeceye bayat ekmeğin tutar ve sonrasında ekmeğin çorbası yapmak için onları küp küp doğrayıp suda kaynatır. Sonrasında aklına bu çorbaya biraz ucuz biber atma fikri gelir. İşte bu yılları, yaşam boyu yemek pişirme ve yemekle ilgili tutkusunun da başlangıç noktasıdır denilebilir. 1961'de Kopenhag'daki 'Bakkal' sergisi için yaptığı içi çöp, çivi ve kırık camla doldurulmuş seksen tane pişirilmiş ekmeği ziyaretçilere bir katalog gibi dağıtır. Yiyecek israfına dikkat çekmek üzere tasarlanmış olan 'Tabu Katalog' fırıncılar birliğinin tepkisine neden olur (Keller, 2021). Bu durum Bourdieu'nun "sınıfları birbirinden farklı estetik kapasite tiplerinden daha keskin bir şekilde ayıran bir şey yoktur" sözünü akla getiriyor. Bourdieu'ya göre işçi sınıfı, sıradan bir nesneyi ya da imgeyi estetik olarak yorumlamaya daha az meyillidir. Bourdieu bu iddiasını bir takım çakıl taşlarının görüntülediği fotoğrafı işçi sınıfından birçok izleyicinin film harcaması olarak görmesi ile örnekendirir (Bourdieu, 1984:40-41'den akt. Barnard, 2010:242). Sanatçı bu kez 1965 yılında, atıkları ekmeğin haline getirir. 1945'den hemen sonraki açlık yıllarını hatırlayan bazı çağdaşlar için bu bir tabu ihlaliydi, ancak Spoerri, Paris'te ne kadar çok yarı yarıya yenmiş ve kurumuş ekmeğin ertesi gün atıldığını gözlemlemiştir. 1970'de Spoerri'nin ekmeğin tutkusu, hamurla doldurduğu ve pişirdiği ayakkabı, daktilo gibi gündelik nesnelere şeklinde yeniden ortaya çıkar (Keller, 2021) (Görsel 2). Nesne sanatındaki ekmeğin gibi gıda maddeleri, kendilerine özgü maddesellikleriyle, klasik heykeltıraşlıktaki alçı, ahşap, çelik, bronz veya taşa benzer bir maddesel-estetik değere sahiptir. Onun ve diğer Eat Art sanatçılarının sanatsal tavrında Joseph Beuys'un "genişletilmiş sanat kavramının", Fluxus hareketinin "genişletilmiş malzeme kavramının", Yoksul Sanat ve Yeni Gerçekliğin etkilerini görmek mümkündür (Raap, 2020:19).

Spoerri ayrıca tersten okunuşu da aynı olan palindrom ilkesine dayanarak bir dizi Eat Art ziyafeti tasarlar. Kahve fincanlarında servis edilen bir konsome ve pralin çikolatalı dondurmaya benzeyen ama aslında köfteli patates püresi olan bir tatlı, beklentinin yıkılması veya tersine çevrilmesine neden olur ve yemekten alınan zevki azaltır. 'Diner travesti' ya da 'Menü travestisi' olarak adlandırılan bu tarz yemeklerin sırası, geleneksel menünün tersinedir. Başlangıç, kahve fincanında gelir. Ancak içindeki kahve değil, konsome yani kahve gibi görünen bir çorbadır. Böyle bir menüde ana yemek de tatlı beyaz bir sosla kaplanmış çikolataya benzeyen köftelerden oluşabilir. Bu tarz bir ziyafetin temel prensibi Raap'ın da ifade ettiği gibi (2020:20) "görünüm ve

tat içeriğinin farklılığıdır: dış görünüm aldatıcıdır, normal menü sırasının tersine çevrilmesi söz konusudur. Yani başlangıç, ana yemek, tatlı ve kahve görünüm açısından sırası değiştirilmiş olsa da tat açısından her zamanki sıraya karşılık gelir”. Burada çifte bir tersine çevirme söz konusudur. Olağan menü sırasının biçimsel olarak tersine çevrilmesi ve yemeklerin bilinen görüntülerinin ve içeriklerinin çeşitli yollarla gizlenmesi şeklindedir. Raap’ın da ifade ettiği gibi (2020:20): “Bu, Spoerri’nin tüm sanatsal yapıtlarında ortak bir dil gibi işleyen paradoksal fenomenlere olan ilgisini açık bir şekilde gösterir”.



Görsel 3. Sonja Alhäuser, *Çikolata Makinesi I*, 1997 (detay), Paslanmaz çelik, bitter sıvı çikolata (temperlenmiş), motor, silikon, 105x100x70cm, Fotoğraf: Achim Kukulies, Düsseldorf.

Bir nesnenin gerçek kullanımını bildiğinizde, bu amaçtan sapmak ve nesneyi yeni bir bağlama yerleştirmek çok daha zordur. Sanatçıların başarısı çoğu zaman tarafsız kalmaktan ve olaylara sadece yararları açısından bakmaktan ibaret değildir. Sanatçıların malzemeyi ele alış, genellikle sanatçılardan beklenen oyunbazlıktır (Räderscheidt, t.y.:8). Bu oyunbazlık Eat Art çalışmalarında sıklıkla karşılaşılan durumlardan biridir. Çalışmalarının merkezine yiyecekleri alan Sonja Alhäuser de oyunbaz yaklaşımları seven sanatçılardandır. Mutluluk arayışımız, yani sevgi, tatmin, tanınma ve buna bağlı zevk ve arzu, Alhäuser’in sanatsal çalışmalarının merkezinde yer alır. Sanatının ana teması, bir yaşam dürtüsü olarak zevktir. Ebedi yaşam döngüsü genellikle gastrosofik olarak başlar. Alhäuser, çalışmasında yemek ve zevk arasındaki bağlantıyı tarif eder (Dobke, 2019:130). Çizilmiş ve boyanmış tariflerde genellikle tablo biçiminde yer alan içerik listesini ve bireysel çalışma adımlarının açıklamasını yan yana getirir. Sanatçı karmaşık hazırlık

yöntemlerini etkileyici görsellere dönüştürür. Onun tariflerinden mutfakta çalışmayı sevdiğini ve tariflerin iki kişilik bir akşam yemeğinden çok, büyük partilere yönelik olduğu görülebilir. Paylaşmak, Alhäuser için önemlidir ve bu türden çalışmaların kısa ömürlü olmalarına aldırış etmez. Büyük ziyafetler, yenilebilir masa süslemeleri, Barok dönemdeki ziyafet masalarını süsleyen heykelleri andırır (Räderscheidt 2020b:31). Çikolata onun sanatsal çalışmalarının merkezinde yer alan bir malzemedir. Sanatçı malzemeyi açıkça Eat Art olarak kullanır. *Çikolata Makinesi I* (Görsel 3) adlı çalışma için teknolojinin olanaklarından faydalanan sanatçı, bir metre yüksekliğindeki dikdörtgen paslanmaz çelik kabı sıvı çikolata ile doldurur. Çikolata sertleşmemesi için ısıtılır. Küçük insan figürü, mekanizma sayesinde ortaya çıkar ve tekrar kaybolur. Döngüsel yukarı ve aşağı hareket nedeniyle her seferinde yukarı çıktığında yeni oluşmuş gibi; aşağı indiğinde ise sıvı çikolata içinde dağılır gibi görünür. Döngüsel olarak var olma ve bozulmaya ek olarak, tekrarlayan harekette ayrıca güçlü bir cinsellik vardır. Sanatçı bu çalışması ile heykellerinin ortaya çıkış sürecini de oyunbaz bir dille ele alır. *Çikolata Makinesi I*, çalışma sürecini ima etmesine rağmen normalde sanatçı, çikolata nesnelere ısıtılmış viskoz çikolata makinelerinden döküp modeller (Dobke, 2019:133-134).



Görsel 4. Sonja Alhäuser, Stant, zencefilli kurabiye, çikolata, krema, marzipan, fındık, karamel, patlamış mısır, 2001, Artforum Berlin Fuarı (Galeri Sies + Höke, Düsseldorf), Fotoğraf: Achim Kukulies, Düsseldorf.

2001 yılında sergilenen Görsel 4'deki çalışmasında; resimler ve heykellerin yanı sıra zemin, masa, sandalye ve hatta stant ve duvarlar da Alhäuser tarafından yiyeceklerden

oluşturulmuştur. Zencefilli kurabiye, çikolata, krema, marzipan, fındık, karamel, patlamış mısır gibi malzemelerle duvarın sıvasını, mobilyaları muhteşem bir taklitle sergiler. İlk bakışta, sözde zarif bir şekilde tasarlanmış bir ticaret fuarı standı gibi görünen şey, ziyaretçilerin tüketmesi sonucunda hızla kırılmış, ısırılmış ve neşeyle yok edilmiş sanat malzemelerinin şiddetli bir hatırasına dönüşür. Sonunda, fuarın geri kalanı için enstalasyondan geriye sadece oldukça tatsız bir 'artık sanat eseri' kalır. Çalışmanın başlangıç ve nihai sonucu arasındaki fark; hiçbir şeyin görüldüğü gibi olmadığı ama en azından estetik olarak görüldüğü sürece var olduğunu gösterir. Güzel görünümünün şüpheliliğine vurguda bulunan çalışma, "maddesel olarak hiçbir şey kalmadığında veya en azından neredeyse hiçbir şey kalmadığında onu hala sanat olarak görüyor musunuz?" sorusunu bırakır. Sanatçının bakış açısında bu bir yıkım değildir. Yaratıcı bir eylemdir. Kendini dahil etmenin sanatsal çalışmanın bir parçası olduğunu düşünerek izleyicinin işbirlikçi olmasına izin verir (Dobke, 2019:131-132). Malzemenin doğası ve süreçte katılımcı olmak sanattan alınan zevki artırır.



Görsel 5. Thomas Rentmeister, *İsimsiz*, 2007, Kızartma tavası, beton, 47 x 44 x 26 cm, Özel koleksiyon, Fotoğraf: Bernd Borchardt.

Eat Art'ta öne çıkan sanatçılardan biri de Thomas Rentmeister'dir. Bir kum tepesi oluşturmak için tonlarca şekeri yığabilen ya da galerideki tüm pencereleri strafarla örmek için harç olarak nutella kullanan bir sanatçıdır. Rentmeister, kahve fincanları ile yaptığı çalışmasına tüm sanat eserleri içinde ayrı bir önem verir. Dizdiği birbirinin aynısı olan otuz dört adet fincanı kahveyle doldurup, her fincana eklediği sütün oranında değişiklik yaparak kahverenginin farklı tonlarından oluşan kromatik bir seri yapar. Kahve fincanları ile böyle bir çalışma yapmasında kahve içmeyi çok seven büyükannesi ve çocukken ona da içmek için kahve vermesine ilişkin anıları etkilidir. Hatta bu anı onun yemek çalışmalarının da ilham kaynağıdır. Sanatçının, Ludwig Cramer-Klett ile yaptığı röportajda büyükannesinin kahvesinin ne çok açık ne de çok koyu olmayan özel bir tonu olduğunu söylemesi, onun kahve fincanlarıyla yaptığı çalışmasındaki ton arayışını da açıklıyor gibidir (Rentmeister, 2013). Bazı sanatçılar için malzemelerin geçici doğası istenilen bir özellik iken Rentmeister bundan biraz rahatsızlık duyar. Sanatçı her şeyin daha kalıcı olmasını istediğini, bunun için isteseydi o kahve fincanlarını boya ya da polyester ile doldurabileceğini söyler. Ancak bir zevki ve bir anıyı bağdaştırdığı bu malzemede gerçekliğin daha önemli olması onu kahvenin kendisini kullanmaya iter. Şeker ve nutella, çalışmalarında en çok yer verdiği besinlerdir. Bu yiyeceklere bir gıda maddesi olarak değil, bir hammadde olarak bakar. Onun için yiyeceğin kendisi değil, diğer malzemelerde olmayan belirli özelliklere (akışkanlığı, kıvamı, yapışkanlığı, vb.) sahip olması önemlidir. Tasarımlarının tekdüzeliği nedeniyle süt, şekerleme veya kâğıt mendil gibi ürünlerin ambalajlarıyla da ilgilenir. Ambalajın müze benzeri yorumlaması akla Andy Warhol'u ve onun 'Campell's Çorba Kutularını' ve 'Brillo Kutularını' getirebilir. Ancak bu nesnelerin karakterlerine yaklaşımları açısından farklı bir tutum sergilerler. Rentmeister başlangıçta fincanlarda olduğu gibi seri düzenlemeler yapıyordu. Ancak *İsimsiz* (Görsel 5) adlı çalışmasında da görüldüğü gibi sonrasında yapmaya başladığı geometrik kurulumlar, nesneyi arka plana iter (http 3).

Sergi sonunda malzemelere ne olduğu konusu çoğunlukla belirsizliğini korumasına rağmen Rentmeister bunları attığını şöyle ifade ediyor: "Bir yıldan fazla bir süredir atölyemde duran bir ton Nutella'm vardı ve sonunda onu atmam zorunda kaldım. Sonuçta geçici olarak kullanabileceğiniz ve sadece sergileme amacına hizmet eden bir malzemedir. Şeker kumu da sonunda atıldı. Ama ondan önce yedi farklı kurumda sergilendi, bu yüzden kesinlikle buna

değdi". Bu tür eserleri müzelerin kalıcı koleksiyonlarında yer alacaksa yeniden kurulum gerçekleştirdiğini ve bu tarz bir koleksiyonun iki yılda bir değiştirildiğini ve sonrasında malzemelerin atıldığını söyler. Yani bir sanatçı bu tür yiyeceklerle yeniden bir kurulum yapacaksa her şeyi yeniden satın alması gerekiyordu (Rentmeister, 2013).

Tabii bu tarz çalışmalarda yiyeceğin kullanılması atılıp yeniden satın alınması israf eleştirilerini de gündeme getirir. Ancak Rentmeister bu eleştirileri tıpkı Spoerri gibi anlamsız bulur. Her gün atılan yiyecek miktarı ile karşılaştırıldığında maddi kaybın oldukça küçük olduğunu ve bu tarz çalışmaların insanların zihinlerinde, resimlerde, yazılarda ve anılarında yaşıyor olması, yani algılayanın bilinci üzerindeki etkisi düşünüldüğünde bir israf olarak görmez. Bunu da Cramer-Klett ile yaptığı röportajda şöyle dile getirir: "Sanat bir şeyi bulmak içindir, hakikat gibi bir şey. Ama yemek israf etmeyin ya da plastik kullanmayın demek sanatın işi değil. Ben ekmeği çöpe atmam dediğinde çok rahat anlayabiliyorum. Bu aynı zamanda sembolik bir eylemdir. Ben de aynı şeyi yapıyorum. Ben de kuru ekmek yiyorum. Bu bir saygı sorunudur. Dişlerini fırçalarken suyu kapatmak gibi. Gerçekten bir etkisi var mı, bilmiyorum. Ama bu sadece saygı duyduğum sembolik bir eylem. Sadece sanatta şekeri boşa harcadığımda, bunu bilinçli olarak yapıyorum. Çalışma savurgan olmayı gerektirdiğinde vicdan azabı duymuyorum, çünkü aksi halde çalışmam. Yedi ton şekere ihtiyacım olduğunda, gidip alıyorum" (Rentmeister, 2013).



Görsel 6. Laura Nitsche, 2017 yılında bulduğu alışveriş listesi, 2020, Tuval üzerine yağlıboya, 40x55 cm.



Görsel 7. Laura Nitsche, *Sucuk ve Yaban Mersini ile Natürmort*, 2019
Tuval üzerine yağlıboya, 33x48 cm.

Laura Nitsche ise katılımcıyı çalışmanın bitişinde ya da sergilenme aşamasında dahil etmez. El yazısı ile yazılmış alışveriş listelerini toplar. Alışveriş arabalarından, marketlerin önünden veya çöp kutularından bulunduğu bu listeler onun başlangıç noktası olur. Bu listelerde yazılı olan yiyecek, içecek veya diğer nesnelere kompozisyonlarında bir araya getirir (Görsel 6-7). El yazısı ile yazılmış kime ait olduğu bilinmeyen bu not kâğıtlarını onları imleyen resimleri ile yan yana sergiler. Her ikisi de çalışmanın bir parçasıdır. Bu notlar resmin temeli ile o kadar ilişkilidir ki alışveriş sırasında sepete konulanların alındığını onaylamak için üstü çizilen sözcüklere karşılık gelen yiyecek temsillerinin de üstü karalanır. Tıpkı eline bir kalem verilen çocuğun rahatlığında çizikler atılır. Nitsche kelimelerden oluşan rastgeleliliği resmin düzenine sokar. Natürmorda oldukça farklı bir bakış açısı ile yaklaşır. Listede yazılı olanlara ilişkin seçeceği ürünün markası, sebze-meyvenin büyüklüğü, yer alacağı kabın formu, bir araya geldiklerinde hangisinin önde

hangisinin arkada olacağı gibi detaylar sanatçının hayal gücünün yansımalarıdır. Bir galeride karşımıza sadece soldaki not kâğıtları çıkmış olsaydı hepimizin zihnindeki canlandırmalar birbirinden farklı olacaktı. Sanatçı, kelimenin kendi zihnindeki yansımalarını bize imge olarak gösterdiği andan itibaren, izleyiciye bu natürmordu alımlamak kalır.

4. Sonuç

Yaşamın temel ihtiyaçlarından biri olan yemek, sanatta farklı biçim ve içeriklerde karşımıza çıkmaktadır. Sanat tarihindeki yapıtlar incelendiğinde yiyeceğin dini, kutsal ve yasak olanı ifade etmenin yanı sıra toplumsal statü ya da kabul görmüş/görmemiş kültürel tutumları, yaşamın keyifliliğini, eğlence kültürünü yansıttığı görülmüştür. 20. yüzyılın ikinci yarısına değin betimlenen resimlerdeki ortak nokta, yemek ve yiyecek sahnelerinin temsil olarak ele alınmış olmasıdır. 20. yüzyılın ikinci yarısında ortaya çıkan Eat Art'ta yemek artık temsil olmaktan çıkar. Tıpkı boya, mermer, kâğıt gibi malzeme haline gelir. Yüzeye bağlılık iki boyuttan sıyrılmış ve çağdaş sanatta yemek, sanata doğrudan ve kendi yapısı ile dahil edilmiştir. Duchamp'ın bir zamanlar hazır bir nesne olan pisuvarı yüksek sanat formuna taşınmasına benzer bir yaklaşım Eat Art sanatçıları da yiyecek üzerinden gerçekleşir. Çoğunlukla statü ve sembolik anlamlarla ilişkilendirilen yemek, Daniel Spoerri'nin tablolarında düşüncelerin paylaşıldığı, sohbetin vurgulandığı toplumsal anlamının yanı sıra dondurulan an ve geçicilik kavramları doğrultusunda da karşımıza çıkar. Özellikle belirli bir anı veya rastgele karşılaşılan bir durumu donduran ve 'Tuzak Tablolar' olarak adlandırılan bu eserlerde yer alan kirli tabaklar, boş bardaklar, kül tabloları, yemek artıkları, cam şişeleri gibi öğeler yemeğin başlangıcını ya da dokunulmamışlığını işaret etmez. Aksine bu masalardaki dağınıklık, bozulmuşluk, bitmiş bir yemeği, kişilerin orada olmadıklarını göstermenin yanı sıra gerçek bir yaşam deneyimine odaklanır ve sıradan bir eylem, yüksek sanatın mekânında kutsanır. Bir masa üzerine sabitlenen bu anlar ve gerçeklik sonsuza kadar dondurulur. Montaj olarak da tanımlanan 'Tuzak Tablolar', gerçekliğin uzay ve zamanda sıkışıp kalmış gerçek parçalarını betimlemeleri bakımından devrim niteliğindedir. John G. Hatch'in açıkladığı gibi, "nesnelerin yapılandırılacağı anın seçimi keyfi olma eğilimindedir". Tuzak Tabloları'nın yanı sıra, Spoerri'nin tiyatroya yeteneği ve sosyal katılıma yönelik ilgisi, izleyicileri sanat eserlerine aktif olarak dahil etmesine yol açar. İçerdiği olaylar aracılığıyla sanat eseri ve izleyici arasında yakın bir bağ kurarak, hayatın sanatın en büyük biçimi olduğu mesajını

vererek, bilinçli bir şekilde düşünmemizi, eğlenmemizi ve hayatımızdaki etkinliklere saygı duymamızı ister (http 2).

Eat Art çalışmaları, kullandıkları malzemelerin yiyecekler olması nedeniyle çoğunlukla sıra dışı olarak karşılanmaktadır. Sanat eserlerini çikolata, havyar, spagetti gibi yenilebilir yiyeceklerle resmederek malzemenin sınırlarını genişleten Vik Muniz de eserleri sıra dışı karşılanan sanatçılardan biridir. Drome dergisi için yaptığı bir röportajda aslında boyanın yemekten daha sıra dışı olduğuna değinir. Boyada ne olduğunu bilmememize karşın, belirli yiyecek türlerinde ne olduğunu bildiğimizi ve tadı olan bir şeyle çalışmanın farklı bir his uyandırdığını ve birçok duyuşal düzeyde etkiye sahip resimler oluşturmanın ilginç olduğunu vurgular (Muniz, 2012).

Eat Art çalışmalarında sıklıkla karşılaşılan durumlardan biri de oyunbaz yaklaşımlardır. Spoerri bunu palindrom ilkesine dayanarak yaparken; Sonja Alhäuser'in sevgi, tatmin, tanınma ve buna bağlı olan zevk ve arzu kavramlarıyla ilişkilendirerek gerçekleştirdiği görülmüştür. Bir zamanlar zenginlik göstergesi olan ziyafet masalarını süsleyen yiyecekler, resimlerde dokunulmamışlıkları ile yer alırken, Alhäuser bu ziyafet masalarının kısa ömürlü olmalarına aldıriş etmeksizin onları izleyici ile paylaşma yoluna gider. Spoerri'de bir yemekten arda kalanlarla karşılan izleyici, burada yenilebilir ve tüketilmeye hazır olan yiyeceklerle baş başa kalır. Sergilenen bir şekilde izleyici tarafından bitirilir, yok olur, geriye yemekten alınan haz kalır. Hem kullanılan malzemenin doğası gereği hem de süreçteki katılımcı rolü, sanattan alınan zevk duygusunu pekiştirir. Sanatçı ayrıca geriye maddesel olarak hiçbir şey ya da neredeyse hiçbir şey kalmadığında onu hala sanat olarak görüp göremeyeceğimiz sorusunu da gündeme getirir.

Eat Art'ta kullanılan malzemelerin yiyecek olmasından dolayı, bozulma, çürüme, kokma, küflenme gibi organik durumlarla karşılaşmak da olasıdır. Jana Sterbak'ın ölümü ima eden vanitaslara güncel bir yorum getirerek hayvan etinden yaptığı elbise bu duruma örnek olarak verilebilir. Sanatçı hem geleneksel olmayan bir malzeme kullanır hem de ölüm ve çürümeyi şekil ve renk değişimi üzerinden gösterir. Sterbak'ın aksine Thomas Rentmeister için malzemenin geçici doğası istenilen bir özellik değildir. Rentmeister de gıdaya tıpkı Muniz gibi hammadde olarak bakar. Yiyeceğin kendisinden ziyade akışkanlığı, kıvamı, yapışkanlığı gibi özellikleri belirleyicidir. Sergi sonunda sergilenen yiyeceklere ne olduğu sorusuna, Rentmeister'ın belirli

bir süre sonunda attığı yönünde cevap vermesi, israf konusunu da gündeme getirir. Ancak Eat Art sanatçıları bu tarz tartışmaları anlamsız bulmaktadırlar. Çalışmaların insan bilinci üzerindeki etkisinin büyüklüğü ile karşılaştırıldığında maddi kaybın oldukça küçük olduğu vurgulanmaktadır. Belki de her gün israf edilen yiyecekler düşünüldüğünde, bu tarz eleştirinin sanata yönelmesi samimi karşılanmamaktadır.

Eat Art'ta da tıpkı daha önceki dönemlerde olduğu gibi yiyecek farklı duygu ve anlamları ifade etmek için kullanılmaktadır. Dolayısıyla kullanılan yiyeceklerin türü de buna göre değişir. Ancak tüm gıdaların muhafazasının eşdeğer olmadığı düşünüldüğünde, organik değişimlerin ne kadarının sanatçı tarafından amaçlandığı, ne kadarına sergilenen mekân tarafından müdahale edileceğine yönelik bilgiler oldukça azdır. Malzemelerin sürekli yenilenip, değiştirilip değiştirilmediği ya da ne kadar zamanda değiştirildiği, nasıl muhafaza edildiği, sanatçının hangi değişiklikleri amaçladığı, hangi değişikliklerin amaçlananın dışında olduğu sorularından bazıları cevaplanırken, bazıları belirsizliğini korur. Özellikle muhafaza konusunda, kullanılan malzeme aynı olsa bile, malzemenin hedeflenen fiziksel özelliklerine göre yaklaşım sergilemek önemlidir. Örneğin çikolata malzemesi, bir sanatçı tarafından akışkanlığı ile kullanılırken, başka birinde sertlik özelliğinden dolayı tercih edilmiş olabilir. Bir sanatçı, ekmeğin hemen küflenmesini tercih ederken bir diğeri olabildiğince gecikmesini yeğleyebilir. Bu sebeple hem malzemenin doğasını hem de sanatçının neyi amaçladığını bilmek önemlidir. Sonuç olarak Eat Art yemek ve yiyecek konusunda; temsilden uzaklaşılmasının önünü açması, malzemenin sınırlarını genişletmesi, gerçek yaşam deneyimine odaklanması, farklı duygu ve anlamları içermesi ve haz ilkesini mide ile ilişkilendirmesi bakımından çağdaş sanatta önemli bir yere sahiptir.

Kaynakça

Barnard, M. (2010). *Sanat, Tasarım ve Görsel Kültür*, çev. Güliz Korkmaz, Ankara: Ütopya Yayınevi.

Baudrillard, J. (2011). *Nesnel Sistem*, çev. Oğuz Adanır ve Aslı Karamollaoğlu, İstanbul: Boğaziçi Üniversitesi Yayınevi.

Bourriaud, N. (2018). *Postprodüksiyon: Senaryo Olarak Kültür: Sanat Dünyayı Nasıl Yeniden Programlıyor*, çev. Nermin Saybaşıllı, İstanbul: Bağlam Yayıncılık.

Cempellin, L. (2019). *The Ideas, Identity and Art of Daniel Spoerri: Contingencies and Encounters of An 'Artistic Animator'*, Delaware and Malaga: Vernon Press.

Dobke, D. (2019). "Sonja Alhäuser. Einverleibungen-Hedonismus als künstlerische Befragung" *Metabolismen Nahrungsmittel als Kunstmaterial*, Yay.haz. Isabella Augart ve Ina Jessen, Hamburg: Hamburg University Press, s.129-145.

Garcia, C. M. C. (2022). "Can We Use The Concept of Programmed Obsolescence to Identify and Resolve Conservation Issues on Eat Art Insallations?", *Living Matter: The Preservation of Biological Materials in Contemporary Art: An International Conference Held in Mexico City, June 3-5, 2019*, eds. Rachel Rivenc ve Kendra Roth, Gety Publications.

Germaner, S. (1997). *1960 Sonrası Sanat: Akımlar, Eğilimler, Gruplar, Sanatçılar*, İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Hopkins, D. (2018). *Modern Sanattan Sonra: 1945-2017*, çev. Firdevs Candil Erdoğan, İstanbul: Hayalperest Yayınevi.

Karaalioglu, O. (2018). "17. ve 18. Yüzyılda Flaman Resim Sanatında Avcılık Natürmortları", *İdil Dergisi*, Cilt 7, Sayı 48, s.909-918.

Kuspit, D. (2010). *Sanatın Sonu*, çev. Yasemin Tezgiden, İstanbul: Metis Yayınları.

Novero, C. (2010). *Antidiets of the Avant-garde: From Futurist Cooking to Eat Art*, Minneapolis: University of Minnesota Press.

Raap, V.J. (2020). "Travestie, Zufall und Paradoxon Daniel Spoerri und die Eat Art" *Daniel Spoerri und die Eat Art 28. März bis 31. Oktober 2020*, Ausstellungshaus Spoerri, s.20-21.

Räderscheidt, B. (t.y.). "Daniel Spoerri und andere Künstler" *Mit Dabei 3 x Wiegand UND Spoerri*, Ausstellungshaus Spoerri, s.8-11.

Räderscheidt, B. (2020a). "Daniel Spoerri und seine Kochbücher – vom Fallenbild zur Eat Art Appetit auf Irritation", *Daniel Spoerri und die Eat Art 28. März bis 31. Oktober 2020*, Ausstellungshaus Spoerri, s. 6-8.

Räderscheidt, B. (2020b). "Sonja Alhäuser" *Daniel Spoerri und die Eat Art 28. März bis 31. Oktober 2020*, Ausstellungshaus Spoerri, s.28-31.

Rancière, J. (2013). *Özgürleşen Seyirci*, çev. E. Burak Şaman, İstanbul: Metis Yayınları.

İnternet Kaynakları

http 1: Daniel Spoerri web cite (t.y.), "Tableaux Piège – Fallenbilder", <https://www.spoerri.at/daniel-spoerri#Leben>, Erişim tarihi: 10.05.2022.

http 2: The Art Story (t.y.), "Daniel Spoerri", <https://www.theartstory.org/artist/spoerri-daniel/>, Erişim tarihi: 10.05.2022.

http 3: "Daniel Spoerri und die Eat Art 28. März bis 31. Oktober 2020", s.34, <https://www.spoerri.at/images/pdfs/kataloge/eat-art.pdf>, Erişim tarihi: 10.05.2022.

Keller, J. (2021, 29 Eylül). "From Studio to Dining Table: Daniel Spoerri", Schirn Magazine, https://www.schirn.de/en/magazine/whats_cooking/from_studio_to_dining_table_daniel_spoerri/, Erişim tarihi: 10.05.2022.

Michalarou, E. (t.y.). "Traces:Daniel Spoerri", Dream Idea Machine, <http://www.dreamideamachine.com/?p=11269>, Erişim tarihi: 10.05.2022.

Muniz, V. (2012, 17 Eylül). Francesca Cogoni tarafından gerçekleştirilen röportaj. Vik Muniz: Food for the Soul, Drome Magazine, <https://www.dromemagazine.com/vik-muniz-food-for-the-soul/>, Erişim tarihi: 25.09.2022.

Rentmeister, T. (2013). Ludwig Cramer-Klett tarafından gerçekleştirilen röportaj. Interview with Thomas Rentmeister on the occasion of the exhibition „Food Lab No. 1“, Contemporary Food Lab, Berlin, 16.09. – 31.10.2013, Online Contemporary Food Lab Blog, <https://thomasrentmeister.de/en/home/bibliography-texts/e/d-ludwig-cramer-klett-tr-im-gespraech.html>, Erişim tarihi: 11.05.2022.

Görsel Kaynaklar

Görsel 1. Daniel Spoerri, "Düz Yazı Şiirleri", 1959-60, Ahşap üzerine cam, kağıt, seramik, metal ve plastik, 69 x 54,2 x 36,1 cm, Tate Galeri. <https://www.tate.org.uk/art/artworks/spoerri-prose-poems-t03382>, Erişim tarihi: 10.05.2022.

Görsel 2. Daniel Spoerri, "Ekmekli Kadın Ayakkabısı", 1969, Bronz, ekmek. <https://www.panorama.it/amp/daniel-spoerri-eat-art-2644935819>, Erişim tarihi: 30.05.2022.

Görsel 3. Sonja Alhäuser, "Çikolata Makinesi I", 1997 (detay), Paslanmaz çelik, bitter sıvı çikolata (temperlenmiş), motor, silikon, 105x100x70cm, Fotoğraf: Achim Kukulies, Düsseldorf. <https://sonjaalhaeuser.de/schokomaschine-1/>, Erişim tarihi: 11.05.2022.

Görsel 4. Alhäuser, Stant, zencefilli kurabiye, çikolata, krema, Marzipan, fındık, karamel, patlamış mısır, 2001, Artforum Berlin Fuarı, (Galeri Sies + Höke, Düsseldorf), Fotoğraf: Achim Kukulies, Düsseldorf. http://hup-alt.sub.uni-hamburg.de/volltexte/2020/202/chapter/HamburgUP_Metabolismen_10_Dobke_.pdf, Erişim tarihi: 10.05.2022.

Görsel 5. Thomas Rentmeister, "İsimsiz", Kızartma tavası, beton, 47 x 44 x 26 cm; 2007, özel koleksiyon, Fotoğraf: Bernd Borchardt. In Daniel Spoerri und die Eat Art 28. März bis 31. Oktober 2020" Ausstellungshaus Spoerri. s.36.

Görsel 6. Laura Nitsche, "2017 yılında bulduğu alışveriş listesi", 2020, Tuval üzerine yağlıboya, 40x55 cm. <http://lauranitsche.com/>, Erişim tarihi: 11.05.2022.

Görsel 7. Laura Nitsche, Sucuk ve yaban mersini ile natürmort, 2019, Tuval üzerine yağlıboya, 33x48 cm. <http://lauranitsche.com/>, Erişim tarihi: 11.05.2022.