

Yemekten sanata: Kısa bir kronoloji

From food to art: A brief chronology

Derya BARAN¹*

¹ Heykel Bölümü, Güzel Sanatlar Fakültesi, Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi, Van, Türkiye.

dervabaran@yyu.edu.tr

Geliş Tarihi/Received: 27.03.2023

Bölüm/Section: Güzel Sanatlar/Heykel

Kabul Tarihi/Accepted: 01.06.2023

Makale Türü/Araştırma Makalesi

Özet

Gündelik olanın sanatsal malzemeye dönüşümü yemeği ya da gıdayı sanatçının tercih ettiği alternatif malzemelerden biri yapmıştır. Bu nedenle makale en temel ihtiyaçlarımızdan yemeği işliyor ve yemek ile sanatın kurduğu ilişkiyi modern pratikler üzerinden ele almayı amaçlıyor. Malzeme, teknik ve izleyici kesişiminin dönüşümü konu sınırlaması çerçevesinde öncü bir bölüm olarak işlendi. Çalışma, gerçek ortamından sanat ortamına taşınan yiyecek-ıçecek, mutfak materyali ve mekânını kısaca hemen her türlü yemek ve yemekle ilgili nesnenin sanatta karşılaştığımız kullanımını araştırıyor. Bunlara yüklenen anlamları gösteren seçilmiş eserlerden kronolojik bir bölümle devam ediyor. Kronolojide konuyla ilgili kuran 15 sanatçı ele alındı. Sanatçılar Alison Knowles, Claes Oldenburg, Victor Grippo, Daniel Spoerri, Martha Rosler, Antony Gormley, Sarah Lucas, Janine Antoni, Marina Abramovic, Nayland Blake, Gay Outlaw, Tom Friedman, Urs Fischer, Subodh Gupta, Kader Attia olarak belirlendi. Makale yemek temalı sergilerin incelendiği bir bölümle devam ediyor. Bu örnekler Nisan 1998 ile Aralık 2022 tarihleri arasında Avustralya, İspanya, İngiltere, Almanya, İsviçre, Brezilya, Fransa, Avusturya, Kanada ve Amerika Birleşik Devletleri'nde açılmış 11 sergiyi kapsıyor. Multidisipliner yapıya sahip bu kavram sosyal ve kültürel kodlarla bağlantılıdır. Bu ilgi farklı metot ve materyal deneyimine sahip çeşitli alanlarda araştırıldığında, örneğin plastik sanatların malzeme ve tema bağlantısıyla yemek ile bir füzyon oluşturduğu görülür. Bu çeşitlemelerin disiplin ortaklıkları yarattığı, sanatçıyla izleyiciyi farklı yönelişlere sevk ettiği gözlenmektedir. Makalede sanat pratiğinde gıdayla kurulan ilişki de buna benzer bir tutum üzerinden okunmaya çalışılmıştır. Yemek ve sanatın daha yaşanılabilir bir dünya için değer ve ortaklıklar ürettiği hâlâ görülüyor olduğundan geleceği şimdiden daha güvenilir şekillendirmek de olasıdır.

Anahtar Kelimeler: Sanat, yemek, malzeme, dönüşüm, kültür.

Abstract

The transformation of the dailiness into artistic material has made meal or food one of the alternative materials preferred by the artist. For this reason, the article deals with food, one of our most basic needs and aims to address the relationship between food and art through modern practices. The transformation of the intersection of material, technique and audience is treated as a pioneering chapter within the framework of subject limitation. The study investigates the use of food and drink, kitchen material and space, in short, almost all kinds of food and food-related objects that we encounter in art. It continues with a chronological section of selected works showing the meanings attributed to them. In the chronology, 15 artists who have established an interest in the subject are analysed. The artists are identified such as Alison Knowles, Claes Oldenburg, Victor Grippo, Daniel Spoerri, Martha Rosler, Antony Gormley, Sarah Lucas, Janine Antoni, Marina Abramovic, Nayland Blake, Gay Outlaw, Tom Friedman, Urs Fischer, Subodh Gupta, Kader Attia. The article continues with a section analysing food-themed exhibitions. These include 11 exhibitions held between April 1998 and December 2022 in Australia, Spain, the United Kingdom, Germany, Switzerland, Brazil, France, Austria, Canada and the United States. This multidisciplinary concept is linked to social and cultural codes. When this interest is investigated in various fields with different methods and material experience, it is seen that, for example, plastic arts create a fusion with food

* Yazışılan yazar/Corresponding author: Derya BARAN

¹ orcid.org/0000-0002-5827-9468

DOI: <https://doi.org/10.56723/dyad.1271984>

through material and theme connection. It is observed that these variations create disciplinary commonalities and lead the artist and the viewer to different orientations. In this article, the relationship established with food in art practice is tried to be read through a similar attitude. As food and art can still be seen to generate values and partnerships for a more livable world, it is possible to shape the future more reliably now.

Keywords: Art, food, material, transformation, culture.

1. Giriş

Yemek, canlıyı doğrudan etkileyen en önemli ihtiyaçlardandır. Sadece bir eylem olarak düşünülen bu iş oldukça katmanlıdır. Yaşam sistemlerinin fiziksel, kültürel, sosyolojik, psikolojik durumlarını etkileyerek değiştirir. Aynı zamanda sosyal yaşam ve inanışlar gibi eski toplumsal yapının bulgularını günümüze ulaştıran bir bilgi kaynağıdır. Yemek ve insan ilişkisini içeren her türlü sanatsal üretim de bu bağlamda ele alınabilir. Toprağı ekip biçmeden önce alet yaparak beslenme düzenini değiştiren Homo Habilis (becerikli insan) ve Homo Faber (alet yapan insan) fizyolojik yapısını da bu sayede güçlendirmiştir. Tüm tarihsel dönemler yemek-iktidar-siyaset birlikteliğini kurmuş, bu amaçla toplumsal sınıflarını yaratmışlardır. Bu ilişkiyi korumak için gerekli ideolojik öğreti ise sosyal yapıya saklanmış. Dini referanslar da yemeğe gönderme yapar, Nuh Tufanı ve Âdem'in cennetten kovulması gibi. Bu neticeyle Tanrı nimetlerinden yoksun bırakılan insan, çalışmaya ve üretmeye yani tarım yapmaya mahkûm edilir. Böylelikle insanın dünyada var olması yemek ve ödül ilişkisine bağlanır. Vücuda giren her tür gıda bedeninin temelidir. Vücudun kimliği ya da bize ilişkin olur. Hipokrat'ın, "Ne yiyorsak oyu" dediğinde, vücudun yapı taşı olan gıdadan bu yönde bahsettiği söylenir. Bu söz sadece biyolojik değil daha geniş bir evrenden ele alındığında, gıdanın tarih, kültür ve yaşamla olan ilişkisi de keşfedilebilir. Yemek bir kültür taşıyıcısıdır. Tüm insan topluluklarının kendilerine ve yaşadıkları coğrafyaya özgü yeme/içme-yaşam/ölüm kültürü vardır. Bu kültür topluluk yapısını gösteren önemli bir dildir. Yemek ve yemeğe dayalı kültür sanatın birçok türünde karşılığını bulur ya da betim odağı olur. Abdülhak Şinasi Hisar *Çamlıcadaki Eniştemiz* romanında buna benzer bir ilgiyle, roman kahramanın yemeğe olan bağlılığını anlatırken, onun yemeği bütün bir medeniyet olarak tanımladığına değinmektedir: "İklimler, yetiştirdikleri yenecek şeyler, sebzeler ve meyvelarla tartılabilir, ırklar, memleketler, milletlerin marifetleri ve hususiyetleri ya tabiat, ya mutfaklarından çıkan bir iki mahsulle hülasa edilebilir, ve bunların nefaseti ile ölçülebilirdi [1]." Tam burada Paul Auster'ın *Leviathan* (1992) adlı romanına da değinebilir. Yazar *Maria* karakteri için çağdaş kavramsal sanatçı Sophie Calle'den ilham almıştır. Maria/Sophie Calle haftanın her günü belli bir renge sahip yiyeceklerle beslenir. Sophie Calle/Maria ise çıkardığı *İkili Oyunlar (Double Game/1999)* kitabında Auster'in diyetine sadık kalsa da buna bazı eklemelerde bulunur. *Kromatik Diyet (Chromatic Diet/1998)* adlı fotoğraflardan oluşan eserinde yiyeceklerle birlikte tabak, çatal-bıçak, peçete, örtü, bardak, içecek de tek bir renge sahiptir. Hayatın idamesi noktasında yemek bundan daha fazlasıdır. Din, örf ve âdetler, ritüeller, kodlar, kurallar ve yasaklar gibi topluma ait kolektif bilgiler o toplumun kültürel kimliğinin göstergesidir. Toplumla bütünleşmenin özü budur ve tüm bu sosyalleşme yemekle doğrudan ilgilidir. Güvensoy'un yemek ve toplum ilişkisine değindiği gibi bir arada olmak, paylaşmak, dayanışmak, direnmek ya da bunların tersi yönde cinsiyete, beden politikalarına, sınıfsal farklara, sömürgeciliğe, göçmenliğe bağlı karmaşık bir yapıda bu ilişkiyi tanımlayabilir [2]. Yemek kadar sanat da insan ihtiyaçları doğrultusunda oluşan üretim-tüketim-paylaşım ilişkisidir. Yemek uğraşısına gündelik bir meşgale olarak bakıldığında sanattan "gündelik meşgalelerden üstün değildir, dünyayla kurulan bir ilişkinin özgünlüğü üzerinden, bir kurgu üzerinden bizi gerçekle yüzleştirir [3]" şeklinde bahsedilebilir. Buradan hareketle yemek-sanat bağlantısını kurmak, yukarıda anılan üretim-tüketim-paylaşım ilişkisini araştırmada bize makul bir kapı aralar. Çalışmada yemek ve sanat bağlantısı, modern/postmodern sanat pratikleriyle deneyimlenmiş çeşitli yapıtlara ve yemek temalı sergilere değinilerek kurulmaya çalışılmıştır.

2. Yemek-sanat ilişkisi

Tarım toplumuna geçiş yerleşik düzeni yaratmış, beslenmek için yenen yemek yerini sosyal ilişki kurmak ve keyif almak için yenen yemeye bırakmıştır. Sonrasında sofraya gerci üretmek amaçlı sanat devreye girer. Mısır, Yunan ve Roma duvar resimlerinde bolca gıda malzemesi tasvir edilmiş, Rönesans ressamı eserlerinde dönemin sofraya âdetlerini, yemek kültürü ve davetlerini göstermişlerdir. Guiseppe Arcimboldo ise sıra dışı portrelerini sebze ve meyve betimlemeleriyle yapar. Sanatçı mevsime göre seçilmiş sebze ve meyveyi resmettiği metamorfik tablolarında yaşamın devrimini anlatan dört mevsim temasını işlemiştir. Dolayısıyla *İlkbahar, Yaz, Sonbahar, Kış* adlı bu seri dönemin florası hakkında bilgi de içerir.

Collins yemeğin ya da yemekle ilgili malzemenin ilk olarak 1920'li yıllarda sanatın yıkıcı dil ve tekniklerini kullanan Dadaistlerce önerildiğinden bahsetmektedir [4]. Fütürizm akımının kurucusu Flippo Tommaso Marinetti *La Cucina Futurista* adlı yemek kitabını 1932 yılında yayımlar. Marinetti kitapta yenilik, hareket, hız, teknoloji gibi dönemin değişen faktörlerini İtalyan diyetinin dinamikleşmesi niyetiyle yeniden düzenlemek istemiştir. Ayrıca görme, koklama, tatma ve dokunma duyularını harekete geçiren zıt noktalara teması da önermiştir. Sürrealist ressam Salvador Dalí'nin ise yemekle ilişkisi hem sanatına hem hayatına etki etmiştir. Sevdiği ya da sevmediği besinler üzerinden sanatını ve hayatını şekillendiren sanatçı yiyecekleri ve mutfaka ait nesnelere (baget ekmeği, çikolata, mısır, bira, nane likörü, çay kaşığı gibi) kullanmıştır. Örneğin dokusal olarak sert-yumuşak zıtlığı görülen *Afrodizyak Ceket (The Aphrodisiac Jacket/1936)*

bitkileri el yapımı kâğıtlara döşediği serisi gerektiğinde pişirilip yenebilir. Joseph Beuys içyağı, tereyağı, bal gibi organik maddelerin temel enerjisini ve hayatta kalma kavramını sıcaklık üzerinden araştırırken külliyatında aşına olduğumuz sağaltım, yenilenme gibi ilgilerine *Capri Batarya/Pil (Capri Battery/1985)* adlı eseriyle ekoloji ve doğayı da ekler. Limon ve prizli ampulle yaptığı nesnede sarı rengin verdiği güçlü enerjik etki Beuys'un bu sırada bir akciğer rahatsızlığından kurtulmasıyla da ilgilidir [8]. Zaten patates, süt, yumurta, ekmek, kuru et, meyve, kahve, tuz, şeker, buğday, zeytinyağı gibi birçok besin onun malzemesi olmuştur. *Yoksullar Evi'nden Üç Kap-Eylem Nesnesi (Three Pots for the Poorhouse-Action Object/1974)* performansında ise insandaki düşünme, hissetme ve irade özelliğini temsilen siyaha boyanmış üç adet dökme demir tencere kullandığı görülür. Söz konusu üç nitelik insanda dengeli bir zihniyet yaratacağından, Beuys üç tencereyi birbiri üstüne oturtturarak mekânda yavaşça üç tur atmış, sonrasında bunları, tencerelerin şekillerini tebeşirle çizdiği iki kara tahtaya bir kordonla bağlamıştır.

Yemek ve sanat bağlantısı araştırılırken fânilik/geçicilik gibi sanatın en eski temalarından birine de rastlanır. Heykelden farklı olarak 15 ve 17. yüzyıl Avrupa resmi içinde, özellikle de Hollanda'da solmuş çiçek, kırılmış çanak çömlek, kurukafa, sönmüş mum, meyve gibi bir dizi nesnenin alegorik bir dille anlatmaya çalıştığı Memento Mori (Fâni Olduğunu Hatırla) mottosuyla ölüm gerçeğini gösteren Vanitas resimleri gibi. Her şeyin geçici olduğu ve kendi süreci içinde yok olacağı bilgisi belki de insanı bu denli yaratıcı/sanatçı kılar. Bu olgu ile ilgilenenlerin seçtikleri organik, geçici ve kaçak materyallerin yelpazesi, parfümden, baruttan yemeğe kadar çeşitli ve bir o kadar da yaratıcıdır [4]. Zamanla geçicilik konusu kimyasal bir dönüşüm olan çürümeyle ilgili yaklaşımları da doğrudan kapsamaya başlar. Örneğin, 60'lı yılların sonunda Gordon Matta-Clark süt, tavuk suyu, bal gibi yiyecekleri bir tür jelatin olan agar ile birleştirerek sanatın entropisi üzerine deneyler yapar. Ayrıca 1971'de sanatçı dostlarının çalıştığı, yemek pişirdiği ve sanatsal performansların sergilendiği bir alan olan *Food* isimli bir restoran da açmıştır. Çürüme yaşam döngüsünü ve bu döngünün ilerleyişini gösterir. Dieter Roth eserlerinde yaşamdan çürümeye farklı evreleri (bazen uzun sürece tabi yaklaşık 50 yıl gibi) araştıran ve bu organik dönüşümleri sanatta ilk kez görünür kılan sanatçıdır. Bu niyetle sosis, peynir, ekşi süt, yoğurt, muz, çikoladan eserler üretir. Sanatın geçicilik boyutuyla ilgilenen bir başka sanatçı Jana Sterbak'tır, yavaş yavaş eriyen buz sandalyeleri, metal aksam üzerinde kek ve ekmekten yapılmış yüzeyleriyle tanınır (Şekil 3).



Şekil 3. Jana Sterbak, *Kek taburesi (Cake stool)*, 1996 [9]

Alışılmışın dışında malzeme seçimiyle sanatçının *Yeraltı Mezarları (Catacombs/1992)* adlı işi, dağınık şekilde zemine yerleştirilmiş çikoladan yapılmış kısmi bir insan iskeletidir [4]. Et kullandığı diğer çalışmalarında ise işin dönüşüm süreci rahatlıkla gözlemlenir. *Vanitas: İştahsız Bir Albino İçin Etten Elbise (Vanitas: Flesh Dress for an Albino Anorectic /1987)* adlı et elbisesi bir tür yeme bozukluğuna da atıfta bulunmaktadır. İşte kullanılan dayanıksız madde tuzlanıp sergi boyunca kurumaya bırakılır.



Şekil 4a. / 4b. Jana Sterbak, *Sandalye Apollinaire*, 1996-2012 [10, 11]

Sterbak bundan 10 yıl sonra *Sandalye Apollinaire (Chair Apollinaire, 1996-2012)* isimli eserini üretir (Şekil 4a. ve 4b). Heykel tüm yüzeyleri 70 kiloluk biftek parçalarıyla belirli bir desende kaplanmış bir koltuktur. Süreç boyunca farklı renk

ve dokuya bürünen et, bir nevi gerçek deri görünümüne kavuşur. Tuz sayesinde kurumakta ve maddiliği korunmaktadır. Böylelikle yaşam ve ölümden ayrı bir noktada mevcudiyeti sağlanır.

Heykel disiplini geçicilik noktasında doğal maddeyi ilk kullananlardan Arte Povera (Yoksul Sanat) temsilcilerine çok şey borçludur. Mario Merz (*Spiral Table, 1982*), Jannis Kounellis (*Guernica, 1998*) gibi kimi Arte Povera sanatçısı taze halleriyle yaşama, buruşuk-çürük halleriyle ölüme benzetilebilecek, yaşam ve ölümün ikili doğası üzerinden yenebilir malzeme (limondan domatese, balkabağından fasulyeye çeşitli sebze ve meyve, taze et, öğütülmüş kahve, bakliyat ve ayçiçek tohumu gibi tarımsal ham madde vb.) kullanmıştır. 1983'ten itibaren pirinç ile çeşitli geometrik kurulumlar gerçekleştiren Wolfgang Laib basit ve doğal malzemenin temini ve kullanımı yönünde ciddi bir sadelik (polen ya da tohum toplayıp sergilemek gibi) sunmaktadır. Zaten 1970'lerde gerçekleştirdiği pürüzsüz beyaz mermer yüzey üzerinde sütle yarattığı görsel metonimiyle (ve de geçici ve kalıcı etkilerle) hafızalarda yer eden Laib, gıdayı malzeme olarak tercih eder ve bu tercihi bereket göstergesi olarak okunabilir. İçi tohum, tahıl, baharat ve toprakla dolu organik formlu ağlar arasında gezinen Ernesto Neto izleyicisi, işin tat ve kokusunu da deneyimleyebilir. Asılı, dokunsal biçimli Neto enstalasyonları pek tabii genetiği değiştirilen tohumları, kirlenen tarım arazilerini de düşündürtebilir. Vong Phaophanit *Neon Pirinç Tarlası (Neon Rice Field/1993)* isimli yerleştirmesinde yedi ton beyaz, uzun taneli pirinç kullanmıştır. Zeminde dalgalı aralıklarla yayılmış pirinçlerin üstünde birbirine paralel 6 kırmızı neon ışık tüpü görülür. Böylece doğal ve organik pirinç ile üretilmiş bir teknik nesne olan neon ışık farklı yapılarında doğu ve batı kültürünü de simgeler.

Kadına ve onun toplumdaki yerine odaklanan yaklaşımlarda da yemek tercih edilen bir malzemedir. Judy Chicago'nun *Akşam Yemeği Partisi (The Dinner Party/1974-79)* adlı eseri 39 kişilik üçgen bir masadır. Tarihsel öneme sahip diğer kadınlara ait isimler zemin karoları üzerine yazılmıştır. Enstalasyonda 1.038 kadın onurlandırılmaktadır. Alison Ruttan 1994-1995 arasında hacim ve boşluğun sıkıştırılmasıyla oluşturduğu *Hamur Kızlar (Dough Girls)* heykel serisinde kadın sorunlarına değinmek istemiştir. Sanatçı, biçimlemeye uygun esnek yapıdaki hamuru heykelsi madde olarak tanımlamıştır [7]. Hamuru kendi kalçasından dökümü yapılmış tavalarda ve kadın iç çamaşırı içinde pişirmektedir. Saldırganlık ve savaş, toplumsal kurallar ve aşırılık, iştah ve arzu gibi kategorilerle insan davranışlarını anlamaya yönelik araştırmalar olan Ruttan'ın imgeleri beslenme ve cinsellikle ilgilidir. Kara Walker ilk büyük ölçekli kamu projesini yıkılması beklenen tarihi Domino Şeker Fabrikası'nda (Brooklyn) gerçekleştirmiştir. *Bir İncecik ya da Muhteşem Şeker Bebek (A Subtlety or the Marvelous Sugar Baby/2014)* adlı devasa heykel gerçekleştirildiği mekân ve benzeri çalışma ortamlarında sömürülen işçilere adanmıştır. Strafor iskelet üzerine 40 ton şeker, su ve reçine kaplanmış sfenks benzeri, dev beyaz bir kadınla kahverengi şekerden yapılmış sepet taşıyan 15 bebekten oluşan bir enstalasyondur [12]. Sürmekte olan ırk ve cinsiyet ayrımcılığını ele alan Walker durumu ilgili tarihi yaşanmışlıkları unutturmamak için eser üretir.



Şekil 5. Vik Muniz, *Çift Mona Lisa*, 1999 [13]

Vik Muniz sıradan biçimleri sıradan olmayan malzemelerle yeniden üretmekte farklı yollar arar. Tanıdık imgeleri çikolata, domates sosu, havyar, makarna, şeker gibi besin maddeleriyle işlemek için çeşitli mecralardan yararlanmaktadır. Bazı çalışmalarında sanat tarihini bazılarında ise anılarını referans aldığı görülmektedir. Fıstık ezmesi ve jöle kullandığı *Çift Mona Lisa (Double Mona Lisa/1999)* adlı işi sanatçının bu tavrına bir örnektir (Şekil 5). Gıda maddeleriyle mekâna özgü kurgular gerçekleştiren Thomas Rentmeister, 100 büyük 'Nutella' kovanını sergi salonunun zeminine boşaltmıştır [4]. Kıvamlı yapısıyla zeminde yayvan ve amorf şekil alan *İsimsiz (Ohne Titel/2000)* adlı eser çekicilikle iticilik arasındadır. Üzerinde topladığı ışık yansımalarından kaynaklı hareketli bir yüzeye sahip 25x270x180 cm. ebatlarındaki eser tam anlamıyla bir zemin heykelidir. Yemek vasıtasıyla sanatın geleneksel kurallarını değiştirmeye çalışan sanatçılardan Marcel Broodthaers'ın yumurta kabuğu resimleri, Monokrom serisinde küçük yuvarlak ekmekler kullanan Piero Manzoni'nin heykel yumurtaları, Felix Gonzalez-Torres'in şeker yığınları ile Robert Gobber'ın kimyasal koruyucuyla kaplanmış çörekleri de unutulmamalıdır. Fahrlnisa Zeid'in reçine ve polyester içine yerleştirdiği tavuk kemiklerinden oluşan deneysel heykellerine, Sigmar Polke'nin filizlenen patateslerine, Serkan Özkaya'nın 15 spagetti cubuğundan oluşan *Spagetti İskemlesi*'ne (2018) de değinilebilir. Mutfak eşyaları, yiyecekler ve bedensel süreçlerle

ilerleyen bu direnme şekli bizi Rirkrit Tiravanija'nın galeride tüketildiğinde de bir sosyalleşme eylemi olan yemeği kullandığı ve dahi bizzat pişirdiği çalışmalarına götürür.

3. Kronoloji

3.1. Alison Knowles, *Fasulye ruloları (Bean rolls)*, 1963

Fasulye morfolojik değişime uğramış (evcilleştirilmiş) ilk besinlerdendir, insanlığın eski yoldaşlarından, belki de bu yüzden Alison Knowles'dan da önce sanatta kullanılmıştır. Kitap ve rezonans ses projeleriyle bilinen Knowles Fluxus akımı kurucularındandır. Sanat hayatında, mütevazı besin fasulye ile dört farklı iş yapmış, en eski kitap nesnesi olan *Fasulye Ruloları*'ni ise 1963'te üretmiştir. Çalışmada sağladığı azami ses etkisi nedeniyle seçilen teneke kutuya farklı cins, renk ve büyüklükteki fasulye taneleri ve içeriğinde fasulyeden bahseden, bir lastikle toplanmış 17 parşömen rulosu eşlik eder. Rulolarda tarihten, bilimden, atasözlerinden, şarkılardan, mitlerden, hikâyelerden, reklamlardan, çizgi filmlerden elde edilen fasulyeye dair çeşitli bilgiler listelenmiştir [14]. Bunlarla performanslar düzenleyen Knowles için fasulye savaş zamanlarından kalan hayatta kalma, bolluk-kıtlık, stoklama, değiş-tokuş gibi referanslar taşır. Yiyecek söz konusu olduğunda Knowles'ın *Ekmek ve Su (Bread and Water/1992)* adlı bir başka çalışmasından da söz edilebilir. Sanatçının bu işinde ev yapımı ekmeklerin üzerinde bulunan çatlakların izini sürdürdüğü görülür. Knowles bunları yeryüzündeki çeşitli nehirlerle eşleştirmektedir [15].

3.2. Claes Oldenburg, *Yeşil fasulye (Green beans)*, 1964

Claes Oldenburg'ü (1929-2022) günlük hayatta kullandığımız veya tükettiğimiz çokça ürünün renkli, büyük ölçekli ve farklı yapısal özelliklere sahip imajları olan heykel ve yerleştirmelerinden tanırız. Gerçek nesnenin renkli, büyük ölçekli ya da yapısal farklılıklarla dönüşümü bize Oldenburg'ün sanatındaki metamorfozu göstermektedir. Örneğin, bu biçimsel dönüşümlerden biri olan ve 20 yıl kadar süren yumuşak heykellerini 1962'de üretmeye başlamıştır. Yumuşak etkiyi vinil, branda, tuval bezi, kumaş kullanarak ve biçimlerin içini sünger, pamuk, kâğıt ya da mukavva ile doldurarak sağlamıştır. Ekmek kızartıcısı, mikser gibi mekanik aletlerin yanında fast food ürünler, dondurma, pasta, ekme gibi yiyecek heykellerinin çoğu yumuşak üretim olsa da porselen, alçı, lateks, köpük kauçuk, tel gibi başka malzemeler de kullanmış, bunları emaye ve sentetik polimer boya ile renklendirmiştir. Oldenburg'un yumuşak heykelleri insan bedenini andırır. Gündelik nesnelere biçimlerken gösterdiği bu antropomorfik yaklaşımın sağladığı esprili erotikleştirme sıradan nesneyi gerçeğinden uzaklaştırmakta, biçimsel ve yapısal özellikleri dolayısıyla izleyicinin algısıyla oynamakta ve dokunma duygusunu açığa çıkarmaktadır. Dokunma duygusunu çalıştıran en büyük etmen nesnenin, malzemenin, yapının yüzeyidir. Farklı dokuların oluşturduğu yüzey çeşitleri plastik bir işaret olarak insanda dokunma arzusu yaratır ve duygusal bir temas başlatır. Aslında sanatçının (yumuşak) heykellerindeki bu yapısal etki tamamıyla sahip oldukları anlam katmanlarıyla alakalıdır. İzleyici-eser karşılaşması izleyiciyi kendi bedenine dair birtakım algılamalara yönlendirir. Aynı anda hem "her gün kullandığım eşyalar" hem de "ben onlara benziyorum" şeklinde bir kabullenişe itilirler. Yani Oldenburg'ün heykellerinde izleyici ile nesne arasındaki denge değişir [16]. Rutinden kopan alışıldık nesne, *Yeşil Fasulye*'de olduğu gibi dökme sıva üzerinde vinil ve lateks kaplama aracılığıyla canlı yeşil renk, gerçek taze fasulyeden oldukça abartılı haliyle sergilenmiştir (Şekil 6). Her biri 5,1x29.8x12,7 cm. ebatlarında biçimlendirilmiş 18 parçadan oluşan eser Chicago Çağdaş Sanat Müzesi Koleksiyonu'nda yer almaktadır [17].



Şekil 6. Claes Oldenburg, *Yeşil fasulye*, 1964 [18]

3.3. Victor Grippo, *Analoji I (Analogy I)*, 1970-71

Victor Grippo (1936-2002) 70'li yıllardan itibaren, 1500'lerde Peru'dan Avrupa'ya getirilerek Avrupa diyetini değiştirdiği için 'devrimci bitki' lakaplı patates ile *Analojiler* adı altında bir dizi eser üretmiştir. Arjantinli sanatçı seri boyunca mütevazı bir başka bitki olan patatesin sembolik önemini araştırır [4]. Patatesi masa, sandalye, kutu ve renkli sıvı içeren cam şişelerle bir arada kullanmıştır. Aynı zamanda kimyager olan Grippo, patatesleri elektrotlara bağlamış ve

voltmetreyle bir patatesin 0,7 volt elektrik ürettiğini ölçmüştür. Elektrik devreleri, elektrik anahtarı ve sayacı, çinko ve bakır elektrotlar, boya, metin ve 40 adet kablolu patatesin yerleştirildiği ahşap bölmeli panelden oluşan *Analoji I* dizinin ilk örneklerindedir (Şekil 7) [19]. Yumurta, yeşil ve kırmızı fasulye, mısır, kuru patıcan ve çeşitli bitki tohumları da sanatçının çalıştığı malzemeler arasındadır. Yapıtları ülkesinin kültürel değerleri arasında yer bulan basit kullanım nesnelerinin örtük kalmış yanlarıyla iletişim kurma isteği olarak okunabilir. Değişim ve dönüşüm süreçlerini araştıran bir deney alanı olarak Grippo'nun sanatı, ait olduğu toplumun temellerini yeniden gündeme getirmektedir.



Şekil 7. Victor Grippo, *Analoji I*, 1970-71 [20]

3.4. Daniel Spoerri, *Natürmort (Nature morte)*, 1974

Daniel Spoerri dünyayı betimlemek yerine onun gerçekliğini rastlantı vasıtasıyla kullanır. Bu esnada yemek onun sanatında hep başrolde olmuştur. Eserleri ölüm, gelip geçicilik yani zaman çerçevesinde iki ila üç boyut arasındadır. Genellikle önceden gerçekleşmiş bir anı yakalayıp onu plastikte koruyarak yaşatmaktadır. Onun için “önemli olan zamana tuzak kurmaktır. Kendisi de kesintinin olmadığı fiziksel ve mekânsal bir devamlılığın içinde yer alma isteğini her zaman tekrarlamıştır [21].” Sanatçı 1950’lerin sonunda günlük nesneleri dikey panellere yerleştirerek Tuzak tablolarını (Tableaux-pièges) gerçekleştirmeye başlar: herhangi bir öğünden artakalanlarla çeşitli yüzeylerde tesadüfen bulunan leke ve nesneleri masa, sandalye, çekmece ve panolara yapıştırarak duvarda sergilemektedir. Aynı yaklaşımı kitap formatına çevirdiği de olmuştur. Spoerri *Natürmort* adlı eseri kumaş, metal, plastik, cam, ahşap, rafya, kâğıt, pişmiş toprak, mantar, tütün, şeker, deri, kemik, tüy, çeşitli eşya ve tutkal ile oluşturmuştur [22]. Sıradan bir etkinliğin sonucunda oluşan eserin şaşırttığı izleyici, ilginç sanat malzemesi, sanat yaklaşımı ve sanatı hayat ile kaynaştırma çabalarına tanık olmaktadır. Yemek yemek her ne kadar sıradan bir durum olsa da Spoerri için daha özel bir noktaya tekabül eder. Yemek esnasında oluşan ortam, alışveriş, sohbet bunların hepsini içeren bir sosyalleşme anı ve bu anın somut nesnesi olan eser. Daniel Spoerri 1968 yılında Düsseldorf’ta ‘Restoran Spoerri’yi, iki yıl sonra da ‘Eat Art Galeri’yi açtı. O ve diğer sanatçılar yenilebilir malzemeyle oluşturdukları sofraların, sonrasında sanat eseri olarak sunulduğu yemek davetlerinde bir araya geldiler. Semra Germaner *Eat Art*’ı geleneksel sanat değerlerini yıkarak bundan zevk almak anlayışı güden bir yaklaşım olarak tanımlar. Ayrıca *Eat Art* terimini bir besin olarak ‘Sanat Yemek’ çevirisiyle sunmaktadır. Daniel Spoerri tarafından icat edilen terim ve buradaki dil oyunu Dada’yi akla getirir [23].

3.5. Martha Rosler, *Mutfağın göstergebilimi (Semiotics of the kitchen)*, 1975

Yemek programlarının bir parodisi olarak değerlendirilen 6' 33" süresindeki *Mutfağın Göstergebilimi* isimli siyah-beyaz ve sesli video, sıradan bir mutfakta sabit bir kamera ile çekilmiştir (Şekil 8). Mutfak tezgâhının arkasına geçen Martha Rosler, mutfak önlüğünü giydikten sonra alfabetik sırayla ilerleyerek mutfak aletlerini (bıçak, çatal, fındık kıracağı, kepe, oklava, rende, tabak, vs.) absürt bir ifadeyle tanıtmaya başlar. Tavırları giderek nefret, kızgınlık, şiddet içeren bir noktaya ulaştığında ise aletleri bırakır ve beden hareketleri devreye girer. Kadına dair koşullandırılmış temsil sistemini bir işaret silsilesi haline dönüştüren video çalışma Feminist sanat tarihinde önemli bir noktada durmaktadır. Sanatçının ifadesiyle “Bir Julia Child karşıtının, araç gereçlerin evcilleştirilmiş ‘anlam’larını bir öfke ve hüsransöz lüğüyle değiştirdiği [24]” *Mutfağın Göstergebilimi*, verili anlamları sorgulamakta ve farklı anlamların ortaya çıkmasını sağlamaktadır. Ayrıca sanatçının 2003 yılında Londra Whitechapel Gallery’de bu videoyu yeniden sahnelemek için duyurduğu açık çağrıya, 26 kadın katılmış ve performansın renkli yeni bir versiyonu üretilmiştir [25].



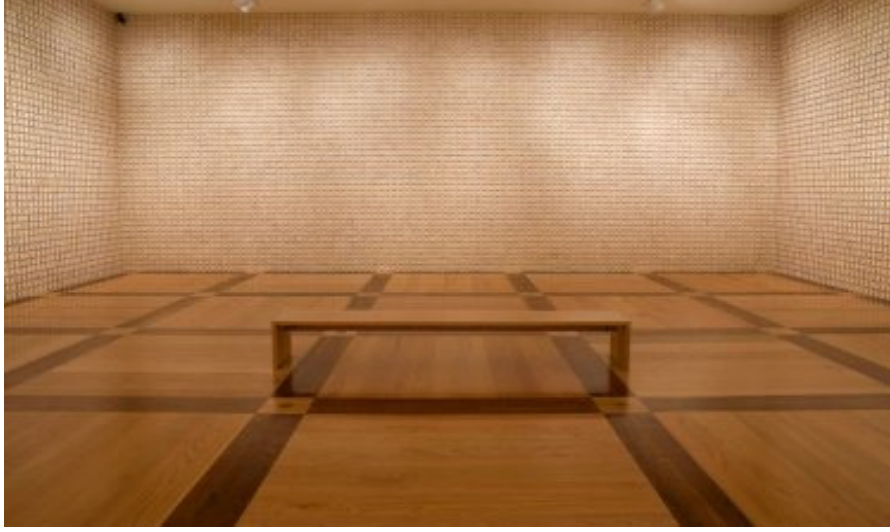
Şekil 8. Martha Rosler, *Mutfağın göstergebilimi* 1975. [26]

3.6. Antony Gormley, *Ekmek işleri (Disk, Bread line, Bed, Mother's pride I-V, Consumption, Soul, Man made, Bread room)*, 1979-2019

Antony Gormley'nin *Yatak (Bed/1981)* gibi erken dönem işleri düşünüldüğünde, ele aldığı organik malzemeler ve bunları biçimlendirme yöntemlerinin Mario Merz, Richard Long, Carl Andre gibi sanatçılar ve Yoksul Sanat, Minimalizm gibi akımlarla benzerlik taşıdığı görülebilir [27]. Yeni İngiliz Heykeli grubu sanatçılarının tümünde görüldüğü üzere Antony Gormley de gerçek nesne tercih eder. 1979-2019 yılları arasında ekmek ve parafin kullanarak çok sayıda çalışma yapmıştır: *Disk* ve *Ekmek Hattı (Bread Line)* bu seri içinde en erken üretimleridir. John Hutchinson'a göre hem ağıtsal hem de esprili [27] bir iş olan *Yatak* ise seride en göze çarpan eserdir. Sosyal, politik, ekonomik ve dini anlamlara sahip ekmeğin kullanılması Hıristiyan ritüelini akla getirir. *Mother's Pride (Annenin Gururu)* İngiltere'de en çok satılan ekmek markasıdır. Sanatçı 1982'den başlayıp 2019'a gelene kadar aynı isimde beş varyasyon üretmiştir. *Tüketim (Consumption)*, *Ruh (Soul)* ve *İnsan Yapımı (Man Made)* adlı işler de 1982 yılında yapılmıştır.

Bir galerinin tüm iç duvarlarını kapladığı *Ekmek Odası (Bread Room)* adlı enstalasyonu ise 2008 yılına tarihlidir (Şekil 9). Sanatçı malzeme olarak ekmeği kullandığı bazı eserlerini şöyle açıklamaktadır:

YATAK bir eskiz olarak başladı. Ben yerde yatarken karım etrafımda bir daire çizdi. Bu silueti, vücudumun hacmini kabaca birbirinin ayna yansımaları olan iki özdeş yarıya bölerek bir kontur haritasına dönüştürdüm. İş yaklaşık olarak bir battal boy çift kişilik yatak boyutundadır. Kendi vücut hacimimde ekmek yediğim üç buçuk aylık bir beslenme diyetine başladım. Dışlerimi kullanmaya başlamadan önce, bir dilimin kabuğunda kakma kolajlar yapmak için ekmek kullanıyordum. EKMEK HATTI, hayata yakın ortak bir nesneyi alıp onu deneyimlediğimiz şekilde sunan, her seferinde bir ısıklık konulan bir somun ekmektir. İngiltere'de en çok satın alınan işlenmiş beyaz ekmeği kullandım: 'Mother's Pride'. Ekmek ve yerleşik insan hayatı bir arada. EKMEK HATTI, hayatın bir ölçüsüdür, gittiğimiz mesafe, bir bedende kat ettiğimiz mesafe, her seferinde bir an. Yere serilen ekmek ısııkları, karda ayak izleri, ekmek ısııkları, zamanın izleri. Aynı zamanda duvara yapıştırılmış tek bir kalınlıkta dilimlenmiş ekmekten basit silüet parçaları yapıyordum. TÜKETİM, Varsayım üzerine bir oyundu ve cisim değiştirmenin somutlaşmış bir tersine çevrilmesiydi. MOTHER'S PRIDE, cenin bedeninin belleğini üretilmiş bir yaşam destekleyici malzemeye empoze etmektedir. MAN MADE, Mantegna'nın ölü İsa'sının 20. yüzyılın sonlarına ait bir versiyonudur. Heykel, geleneksel olarak, bir zekâ ve irade eylemiyle zihni maddeye empoze etmekle ilgilidir. Daha doğal bir süreç arıyordum ve yemek, maddenin zihne dönüştüğü ilk süreçtir [28].



şekil 9. Antony Gormley, *Ekmek odası*, 2008 [29]

3.7. Sarah Lucas, *İki yağda yumurta ve bir kebab* (*Two fried eggs and a kebab*), 1992

Postmodern sanatla uyumlu, şoke eden eserlerin yaratıcıları olan Genç İngiliz Sanatçıları'ndan Sarah Lucas heykel, fotoğraf ve yerleştirme yoğunluklu çalışmaktadır. Eşya, mobilya, gıda gibi gündelik malzemeleri antropomorfik parçalar olarak önerdiği yapıtlarıyla tanınmaktadır. Bu bağlamda sanatçı limon, tavuk, balık, portakal, salatalık, kırmızı et, yumurta, muz, kavun, kek, bira, süt gibi birçok yiyecek ve içeceği kullanır. *İki Yağda Yumurta ve Bir Kebab* heykeli ahşap bir masa üzerine yerleştirilmiş iki yağda yumurta, bir kebab ve bu kompozisyonun çerçevesi bir fotoğrafından oluşmaktadır (şekil 10). Masa ayaklarının kol ve bacakları, fotoğrafın başı, yumurtaların göğsü, kebabın ise vajinayı çağrıştırdığı eserde sanatçının betimlediği bir kadın bedenidir. Gompertz'in değindiği gibi Lucas'm mizahi nüktelere sahip heykelleri toplumda kadın ve cinsellik kodlamalarını gösteren çağcıl yaklaşımlardır [30]. Heykelleri otobiyografik temalar, depresyon, öz yıkım ve ölüme göndermeler içerir. Beden ve bedenle ilgili yaklaşımlar sanatçının en baskın öznesi konumundadır. "Ancak sanatında apaçık bir post-feminist duyarlık vardır. Politik bir bakış üstlenmekten çok genellikle erkek emsallerinin "kaba ve kibirli" karakterlerini taklit ediyormuş gibi görünür [31]." Neticede Lucas cinsel içerikli ima yüklediği nesnelere beden formlarını yapay bir dille birleştirmektedir.



şekil 10. Sarah Lucas, *İki yağda yumurta ve bir kebab*, 1992 [32]

3.8. Janine Antoni, *Yala ve köpürt* (*Lick and lather*), 1993-94

Heykeltıraş, performans ve fotoğraf sanatçısı Janine Antoni günlük malzeme ve eylemlerle (yemek yeme, yıkanma, uyuma, yürüme gibi) çalışır. Bu süreçleri sanata dönüştürmektedir. Mahrem mekânlarda üretir ve güzellik kavramıyla ilgilendir. Kendi bedenini malzeme olarak kullanmaktadır. Bu yönlü pek çok sanatçıdan ayrılan tarafı Antoni'nin vücuduna bir nevi alet görevi atfetmesidir. *Yala ve Köpürt* adlı eserde kendi bedeninden alınmış kalıplara dökülmüş 14 adet büst 14 adet sütun kaide üzerinde karşılıklı gelecek biçimde yerleştirilmiştir (şekil 11a ve 11b). Büstler birbirinin aynı gibi görünse de bazıları dikkatle incelendiğinde çene, alın, burun, yanak ve saçlardaki yıpranmış belirtiler fark edilebilir. Bilinçli bir şekilde sanatçı tarafından yapılan bu aşındırma işi hem günlük rutin hareketleri gösteriyor hem de klasik

heykelde kalıcı malzemeyle ölümsüzleştirme görevine sahip büst geleneğini geçici bir malzeme ile irdeliyor. Sanatçı bu geçiciliği işin sergilendiği ve her yıl erozyona uğrayan klasik şehir Venedik ile özdeşleştirmiştir [33]. Büst sayısının 7 olması da klasik güzellik oranının temsilidir. Aslında sanatçı bir büstün insanı ne kadar tanımlayabileceğini araştırmakta, günlük rutinlerin de insanı tanımlayabileceğini göstermeye çalışmaktadır. Büstlerin malzemesi çikolata ve sabundur. Sanatçı yalayarak ve yıkayarak bu büstlerin biçimlerini bozmakta, onlara yeni bir form ve kimlik kazandırmaktadır. Sosyal kodlara değinildiğinde çikolata arzuyu sabun da güzelliği sembolize eder. Çikolata yoğun olan dokulu yapısıyla bronz, sabun ise pürüzsüz mermeri andırır, dolayısıyla klasik büst malzemesine yapılan bir başka vurguya da dikkat çeker [34].



Şekil 11a. / 11b. Janine Antoni, *Yala ve köpürt*, 1993-94 [35, 36]

3.9. Marina Abramovic, *Soğan (The Onion)*, 1995

Marina Abramovic *Soğan* adlı 10 dakikalık renkli video çalışmasında masmavi bir arka planda soğan yerken hayatına ve dünyaya olan şikâyetlerini sıralamaktadır. Otobiyografisinde de kabuklarıyla birlikte yediği çiğ soğanın etkisiyle, çektiği acı ve döktüğü gözyaşını *Meryem*'in acı ve gözyaşıyla bağdaştırır [37]. Sanatçı performansı esnasında, çeşitli teknik sebepler nedeniyle üç adet soğan yemek durumunda kalmış ve fazlasıyla acı çekmiştir. Dolayısıyla bu performans sürecin kaygıya dönen enerjisini çok net aktaran bir videodur. Günlük hayat, toplumsal kurallar, beslenme ve gıda üretiminin yarattığı endişeler sanat dünyasının neden olduğu endişelerle birleşmiştir. Performanslarında fiziksel ve psikolojik dayanıklılığın sınırlarını her daim araştıran Abramovic [38] zorunluluktan kaynaklı acı ve endişeyi soğan yiyerek beyan etmektedir.

3.10. Nayland Blake, *Beslenme 2, (Feeder 2)*, 1998

Disiplinlerarası çalışan Nayland Blake ırk, cinsel kimlik, çocuk-aile ilişkileri gibi noktalara heykel, video ve performans üretimleriyle değinir. *Beslenme 2* çelik konstrüksiyon üzerinde gerçek zencefilli kurabiye dilimlerinden oluşmaktadır (Şekil 12). Eserde iki penceresi, kapısı ve çatısı olan ev; *Tom Amca'nın Kulübesi* romanıyla yine Blake için değerli bir başka hikâye *Hansel ile Gretel*'in tutsak edildiği, şekerden yapılmış ormandaki eve gönderme yapar. Sanatçı çağdaş kültürde birey ve yemek ilişkisini, tehditle karışık bir tatlılıkla sunan hikâyenin teması üzerinden ele almıştır. Nefsani yönü güçlü bu hoş kokulu kurabiye evi, 1998'de Matthew Marks Gallery'de sergilendiğinde ziyaretçiler evi yemeye başlamışlardır. Onarıldıktan sonra ev vernikle kaplanmıştır [7].



Şekil 12. Nayland Blake, *Beslenme 2*, 1998 [39]

3.11. Gay Outlaw, *Kalaylı duvar/karanlık madde (Tinned wall/dark matter)*, 1998

Seksenlerin başında Paris'te bir aşçılık okulunda eğitim alan Gay Outlaw için yemekle ilgili her şey hem konu hem de malzeme niteliğindedir. Kek, pasta, puf böreği, karamel, şeker ve diğer bozulabilir malzemelerin maddilik ve değişebilirliklerini araştıran minimalist tarza sahip sanatçı, aldığı mutfak eğitimi sayesinde bu malzemelerle heykel/büyük mimari formlar üretmektedir. *Kalaylı Duvar/Karanlık Madde* adlı eser 1995-1997 yılları arasında yapımı süren 700 adet meyveli kekten inşa edilmiş kıvrımlı bir duvardır. San Francisco'da halka açık bir plazada, dış cephesi koruyucu bir tabaka olan alüminyumdan yapılmış, geçici bir heykeldir. Etrafta dolaşanların meyveli kek kokusunu alabilecekleri ön cepheden bırakılmış küçük bir boşluk aynı zamanda heykelin içini de göstermekteydi. Sanatçı uygun şekilde saklandığı takdirde meyveli keklerin 40 yıl içinde tüketilebileceğini belirten bir tariften yararlanmıştı [40]. Kıvrımlı soğuk metal kaplama süngerimsi ve hoş kokulu içeriğiyle etkili bir karışıklık oluşturmuştur. Gay Outlaw sezgisel çalışan bir sanatçıdır; düzenli aralıklarla eski işlerine dönüp yeni stratejiler ve biçimler geliştirmektedir. Bu nedenle Kalaylı Duvar/Karanlık Madde'nin *Karanlık Madde Redux (Dark Matter Redux)* adlı başka bir versiyonunu California-Woodside'daki Djerassi Vakfı arazisinde alüminyum kılıf olmaksızın gerçekleştirmiştir. Tuğlalar (kek tuğlalar) yerel vahşi yaşam tarafından yenilip tüketilene kadar, arazinin eğimli bir yerinde, bu defa alçaktan yükseğe doğru tekrar istiflenmiştir [41].

3.12. Tom Friedman, *İsimsiz (Untitled)*, 1999

Kavramsal sanatçı Tom Friedman absürt olanı kullanır. Friedman'ın sıradan malzemeleri (sakız, aspirin, tuvalet kâğıdı, sabun, kıl, pipet, kâğıt, kurşun kalem, vb.) karmaşık form ve esprili bir dille kullandığı heykelleri saplantıyla karışık bir emeğin ürünüdür. Kullanılan her bir parçanın yapıda yer alması çok ayrıntılı bir süreç gerektirir. Yani saplantıyı çağrıştıran bu süreç tekrara tabi bir monotonluktan meditatif bir duruma dönüşmüş olur [7]. Tom Friedman'ın yemeği kullanmasının malzeme seçiminde basit yollar ararken bazı tesadüflere bağlı geliştiği söylenebilir. Boyalı strafor kullanarak duvara monte ettiği ya da mekâna yerleştirdiği pizza, bir dilim beyaz ekmeğin ve bezelyesinin yanı sıra çalışmalarında pişmiş spagetti ve küp şeker de kullanmıştır. 90'lı yıllarda Friedman'ın sanatında figüratif bir dönem başlar. *İsimsiz* adlı heykeli bu döneme rastlamaktadır (Şekil 13). Klasik gelenekte figüratif heykeller için kullanılan beyaz mermerin hem rengini hem de kristal yapısını ironik bir biçimde hatırlatan beyaz küp şekerden yapılmış figürde, heykelin portresi sanatçıya aittir [4].



Şekil 13. Tom Friedman, *İsimsiz*, 1999 [42]

3.13. Urs Fischer, *İsimsiz (Ekmek evi) (Untitled (Bread house))*, 2004-2005

Reçel, kuruvasan, ekmeğin, sebze-meyve (patates, lahana, sarımsak, havuç, limon, portakal, elma) ve diğer gıda maddelerini tuğla, sandalye, buzdolabı gibi çeşitli eşya ile birleştiren sanatçı, özellikle besin maddelerinin çürümesini önlemek için silikon tabakayla kaplayarak kullanır. Sanatçı büyük ölçekli heykellerinde sıradan nesnenin farklı taraflarını göstermek istediğindedir. Urs Fischer'in *İsimsiz (Ekmek Evi)* adlı eseri ekşi mayadan yapılmış ekmeğin ve ekmeğin kırıntularından oluşmaktadır. 406x372x421 cm. ölçülerinde bir dağ evi olan çalışmanın iskeletini ahşap malzemeden oluşturmuştur.

Geleneksel heykel malzemesinden farklı olarak galeta unu, badem ezmesi ve poliüretan köpük gibi maddelerin harç niteliği kazandığı işte, kullandığı diğer malzemeler arasında silikon, bant, vida, akrilik boya, spot ışık, halı ve kilimler sayılabilir. Eser farklı ebat ve tarihler ile üç versiyon olarak gösterilmektedir [43]. Bunlardan açık alanda sergilenmiş, 2004 yılına ait versiyon 400x400x430 cm. ölçülerindedir. Sadece ekmek, badem ezmesi, ahşap ve vida kullanılmıştır. 2004-2006 aralığına tarihlendirilen diğer versiyon ise 500x400x500 cm ebatlarındadır. Bu versiyon 2004-2005 tarihli versiyonla birlikte kapalı mekânda sergilenmiştir. Kısaca sanatçının malzeme ve fikirlerin metamorfozu üzerine çalıştığı söylenebilir.

3.14. Subodh Gupta, *Köri (Curry)*, 2006

Kansa'dan yapılan kova, bodur-göbekli-büyük karınlı sürahi, tava, tabak, maşa ve öğle yemeği kutuları gibi Hint mutfağının geleneksel nesnelere 20. yüzyılda Hindistan'da yaşanan ekonomik gelişim ve buna bağlı modernleşme sürecinde yerini paslanmaz çeliktan üretilmiş mamullere bırakmıştır [44]. 1950 ve 1960'larda yaşanan bu dönüşümü ele alan Subodh Gupta'nın nesne odaklı yerleştirmelerinde her iki unsur (gelenekleri ve batı arasında kalan Hint kültürü) da yer alır. Lakin paslanmaz çelik sanatçının imzasıdır [45]. Gupta gündelik hayatın kap-kacak dâhil çeşitli nesnelere hem kültürel hem de şahsi referans noktalarıyla ele almaktan vazgeçmez. Tüm parçalar özenli ve planlı bir düzenlemeyle sergilenirler. Tıpkı *Köri* adlı yerleştirmesinde görüldüğü ve Hint mutfağına giren paslanmaz çelik eşyaların günlük hayatta gururla sergilendiği açık raf sistemleri gibi (şekil 14). Pişirmek, yemek ve saklamak amaçlı kapların yerleştirildiği 5 açık raf ünitesinden oluşan enstalasyonda *Köri* hazırlamak için gerekli eşyalar da bulunmaktadır. Açlığı, fakirliği ve yoksunluğu gösteren içi boş kap-kacağın sergilendiği çok parçalı yığımlar tuhaf bir gerginlik sergiler. Kusursuz bir düzende yerleştirilmiş parlak pürüzsüz nitelikli nesnelere Gupta'nın elinde görkemli karma biçimlere dönüşür. Önceki işlevlerini yerine getirebilecek yapıda bırakılarak sanat alanına taşınmış bu eşyalar transpozisyon ile sanat nesnesine dönüştürülmüşlerdir. Dolayısıyla sanatçının seçimiyle temsil edilmiş ve hazır nesne statüsüne atanmışlardır.



şekil 14. Subodh Gupta, *Köri*, 2006 [46]

3.15. Kader Attia, *İsimsiz (Ghardaïa) (Untitled (Ghardaïa))*, 2009

Cezayir kökenli Fransız sanatçı Kader Attia çeşitli dinamiklerin bireyi ve toplumu şekillendirmesi üzerinde çalışmaktadır. Özellikle çalışmaları tüm dünya insanların yaşamlarını sürdürmek için güvenilir bir formül ya da ideoloji geliştirmemeleri hakkında sürekli bir saldırı olarak görülebilir [47]. Bu anlamda dayatılan sınırları ortadan kaldırmak için bireye, fikre ve nesneye bir kâşif edasıyla yaklaşan sanatçı tüm bu üretim zincirine kendi deneyimlerini de eklemektedir. Bunun bir örneği olarak antik Cezayir şehri Ghardaïa'nın ölçekli bir sunumunu Cezayir için önemli bir besin maddesi olan pişmiş kuskus kullanarak gerçekleştirmiştir (şekil 15). Alçak bir masa üzerinde geometrik şekillerle biçimlendirilmiş yapı aslında birden çok parçadan oluşmaktadır. Ayrıca çalışma sanatçının çeşitlemelerle ürettiği bir enstalasyondur. Eserin diğer parçaları Fransız mimarlar Le Corbusier ve Fernand Pouillon'un portreleri ile 11. yüzyıldan itibaren burada şehirlerin kurulduğu bilinen M'zab Vadisi'nin Dünya Mirası Listesi'nde yer alması için UNESCO Danışma Kurulu'nun bir değerlendirmesidir. Hepsi çerçevesiz dijital çıktı olarak duvara asılmıştır. Sanatçı, Ghardaïa'yı görerek buradaki binaların dizaynını kendi tasarımlarına taşımış Le Corbusier ile onun takipçisi olan ve Attia'nın büyüdüğu banliyö evleri yine bu düsturla tasarlayan Fernand Pouillon'un resimlerini kullanmaktadır [48]. Kader Attia iki

ülke arasındaki bu ilişkiyi kişisel tarihiyle birlikte ele almış, sanatçılar ve onların ilham aldıkları eserler üzerinden, batının doğuya etkisi kadar doğunun da batıya olan etkisini, yani bu alışverişi göstermeye çalışmıştır.



Şekil 15. Kader Attia, *İsimsiz (Ghardaïa)*, 2009 [49]

4. Yemek ve sanat temalı sergiler üzerine

Avangardın yemek gibi diğer gerçek nesnelere sanata yerleştirmesinden önce her türlü nesnenin mimetik tasviri yapılmıştır. Gıda malzemesi de bunlardan biridir. Günlük nesne, durum ve eylemlerin konu ve malzeme bağlantısı çeşitlenerek artmıştır. Bu bağlamda sanat, gıda ve sosyal gelişmelerin bileşimi olan postmodern üretimlerden önce değinilmesi gereken başka bir referans noktası resim sanatında önemli bir konumda olan 17. yüzyılda Hollanda, İtalya ve İspanya'da gelişme gösteren natürmort türüdür. Zamanla bir natürmort unsuruyken sanatçı öznesi olmaktan çıkan yemek sanatının malzemesi ve ortamı haline gelerek sanatçı nesnesi haline dönüşmüştür. 20. ve 21. yüzyılda gıdayla çalışanlar çeşitli disiplin, katılım, platform ve yeni biçimleme teknikleriyle hem yerel hem küresel farklılık ya da birliklilikleri içine alan ana akım işlere potansiyel bir güç yarattılar. Bugün çağdaş sanatlar için de bu hâlâ geçerli görünmektedir. Bunun bir örneği olarak *Ye! (Eat!)* adlı sergiye 10 Nisan-28 Haziran 1998 tarihleri arasında 15 ülkeden 39 sanatçı ve 11 film yapımcısı katılmıştır. Avustralya Çağdaş Sanat Müzesi'nde gerçekleşen serginin küratörü Ben Curnow'dur. Yemeğin günlük bir gereklilikten öte gören sanatçılar yiyeceğin çağdaş sanatla olan ilişkisini araştırmışlardır. Bunda yemeğin kişisel ve sosyal sınımları etkileyici bir kaynak olmuştur [50].

Kasım 2002 ile Ocak 2003 arasında Salamanca'da (İspanya) gerçekleştirilen *Yemek ya da Yememek (To Eat or not to Eat)* bir başka sergi örneğidir. 120 sanatçının katıldığı sergide sanat-yemek-açlık bileşimi farklı dönem ve biçimde üretilmiş 20. yüzyıl eserleri üzerinden okunmaya çalışılmıştır. Sergi '1900 ve 1960/Değişken Durumlar' ve '1960 ve Sonrası/Yiyin, Yaratın, Düşünün, Keyfini Çıkarın' adlandırılmasıyla iki bölümde düzenlenmiştir. Projeye sanat, gastronomi, ekonomi, politika gibi sosyal bilimlere ait çeşitli yayın, video ve dokümanlar da dâhil edilmiştir. Projenin eş küratörü Dario Corbeira kaleme aldığı ilgili yazının önsözünde, temalarından biri açlık olan sergide, bu durumun unutulmamasını sağlamaya çalıştıklarından bahsetmektedir [51]. Sanatsal üretim ya da emek karşısında günümüzde hâlâ mevcut sanatçı ve onun çektiği açlık durumuna, bu paradoksa, 18. yy. İspanyol natürmort ressamı Luis Meléndez'in krala yazdığı mektup üzerinden tekrar yer vermek amacı taşıdıklarını belirtir [51]. Alman dışavurumcuları ile Sovyet sanatçıların eserleri haricinde 1940 sonrası dönemde ise yemek ve açlık ilişkisinin çok az sanatçı tarafından ele alındığına, bunların da propaganda amaçlı yaklaşımlar olduğuna değinmektedir [51]. Ayrıca çeşitli beslenme diyetlerine sahip Akdeniz ülkeleri sanatçıları arasında yemeğin bir tema ve malzeme olarak yeterince ilgi görmediği, buna karşılık Birleşik Krallık, Amerika Birleşik Devletleri ve Almanya gibi bazı Avrupa ülkelerinde bunların sanat eserine dönüştürüldüğü üzerinde durmaktadır [51].

Almanya ve çevresinde yaratılan sanat, önerilerinin sıklığı, etkinliği ve hacmi nedeniyle özellikle dikkate değer bir örnektir. Burada, Beuys, Roth ya da Vostell'in büyük mesih anlatılarına ya da Spoerri ve Broodthaers'in çalışmalarına ek olarak, dünyanın geri kalanında sanatta ortaya çıkan ya da sanatta yer alan yiyeceklere atıfta bulunan her şeyi bulabiliriz [51].

The New Art Gallery Walsall 22 Mayıs-19 Temmuz 2009'da Cynthia Morrison-Bell ve Anthony Key küratörlüğünde açılan *Tencere Şansı (Yemek ve Sanat) (Pot Luck (food and art))* adlı karma sergiye ev sahipliği yapmıştır. Malzeme olarak gıdanın yeniden keşfi şeklinde tanımlanabilecek sergide uluslararası tanınırlığa sahip 17 sanatçı (Bobby Baker, Han Bing, Helen Chadwick, Gayle Chong Kwan, Mona Hatoum, Aaron Head, Damien Hirst, Lia Anna Hennig, Anya Gallaccio, Antony Gormley, Subodh Gupta, Anthony Key, Lucy+JorgeOrta, Manuel Saiz, Jana Sterbak, Karen Tam,

Rainer Prohaska) yer almıştır [52]. Sergi sanatçıların lezzet, mizah, fantezi ve endişelerini aktardıkları yemek ve sanatla ilgili fotoğraf, video, heykel ve enstalasyon eserlerinden oluşmuştu.

Kâinatı Yemek: Sanatta Yiyecek (Eating the Universe: Food in Art) sergisi 28 Kasım 2009-28 şubat 2010 tarihlerinde Düsseldorf'ta açılmıştır. Eat Art burada ortaya çıkmıştı ve sergi bu dönemden itibaren malzeme olarak yenilebilir maddeleri seçmiş sanatçıların işlerinden oluşturulmuştu (şekil 16). Gıda ve kimlik arasındaki ilişki, gıda üzerinden bedene bakış-güzellik algısı, gıda ve toplumsal refah, gıda ve küreselleşme bağlantılı konularla yiyeceklerin lezzetini, itici ve çekici yanlarını işleyen çeşitli yeni çalışmalar sunulmuştur. Yaratıcı ve sosyal bir üretim alanı olarak mutfak, sosyal ve kültürel performans olarak yemek ve yemek pişirmek, maddenin yapısına göre işleyen süreçler de ele alınmış diğer konulardır. Serginin diğer bölümü tarihi bir yaklaşımla Eat Art'ın temellerine ve Eat Art Galeri'ye ait bazı unsurların tekrar gösterilmesine ayrılmıştır [53].



şekil 16. Thomas Rentmeister, *İsimsiz*, 2007 [54]

ART for the World, Adelina von Fürstenberg kúratörlüęünde *Gıda (Food)* isimli bir sergi organize etmiştir. Emilie Girard, Jean-Roch Bouiller ve Edouard de Laubrie ise bireysel ve kolektif zemine sahip olan serginin ortak kúratörlereidir. Yaşamı idame ettirmek, sağlık, kültür ve ekonomi gibi temel toplumsal bileşenlerle desteklenen yemek teması 37 sanatçının vizyonuyla oluşturulmuş ve bir turne sergisi olan *Food* 2012 ile 2015 yılları arasında 3 farklı úlkede (İsviçre, Brezilya, Fransa) sergilenmiştir. *Food* sanatçıları 5 kitadan ve farklı yař gruplarından seçilmiştir. Video, fotoğraf, enstalasyon, performans gibi tekniklerin de kullanıldığı sergi deneyim, emek ve paylaşımı öne çıkarmıştır. İklim değişikliğinin yarattığı etkiler, kimyasallarla tahrip edilmiş/verimsizleştirilmiş toprak ve gıdalar, gıda dengesizliği ve açlık, farklı yörelerin yemek kültürü ve ritüelleri serginin belirgin yaklaşımları arasında sayılabilir. Ayrıca nüfus artışı, işsizlik, göç, etnik ve dini farklılıklar, insan hakları, cinsiyet eşitliği ve sürdürülebilir kalkınma gibi günümüzün de temel problemleri ya da zorlukları gıda ile ilgili bağlantılarla ele alınmıştır [55]. şok etme kapasitesi yüksek olan çağdaş sanat sergisi *Food* ilkin 19 Aralık 2012-24 şubat 2013 tarihleri arasında Cenevre'de Ariana Müzesi'nde açıldı. 19 şubat-4 Mayıs 2014 tarihlerinde São Paulo'da SESC Pinheiros'da ve son olarak Marsilya'da 28 Ekim 2014-23 şubat 2015 arasında Avrupa ve Akdeniz Uygarlıkları Müzesi'nde (Mucem) (şekil 17) sergilendi.



şekil 17. Gıda sergisi'nden, Mucem, 2015 [56]

Çağdaş sanat ile yemeğin izini süren bir başka sergi Deniz Beşer ve Deniz Güvensoy tarafından 02-16 Aralık 2017 tarihleri arasında düzenlenmiş olan *Kunst Kebab: Toplumsal Mekânda Sanat ve Yemek* adlı sergidir. Açık çağrı ile duyurulan ve kısıtlı bütçeye sahip proje Viyana'nın Müzeler bölgesindeki metro alt geçitinde yer alan Türkiyeli bir göçmene (Osman Açıkalin) ait pizza ve kebab satan bir restoranda düzenlenmiştir. Avusturya, İngiltere, Slovenya, Almanya ve Danimarka gibi ülkelerden 70'i aşan başvuru sonrası, 13 sanatçının katılımıyla gerçekteştirilen sergi, sergileme mekânlarına bir alternatif olarak önerilmiştir. Farklı mekânda sanat fikri akla Gordon Matta Clark ve Daniel Spoerri gibi *Kunst Kebab*'ın öncüllerini getirir. Fakat yine de yemek Güvensoy'a göre popüler bir tema olmaktan uzaktır [57]. Çok yönlü bir olgu olan yemeğin sergi teması olarak seçilmesi küratörleri, sanatçı üretimlerinde olumlama sağlayacağını düşündükleri bazı alt konular belirlemeye yönlendirmiştir. Bunlar;

... yemek yeme eyleminin bir protesto/direnif formuna dönüşmesi, tüketim kültürü ve kapitalizm ile ilişkisi, yemek ve turizm/yerel/kültürel kimlik arasındaki ilişki, yemek teşhirciliği, yemek ve sosyal medya, bir toplumsal statü aracı olarak yemek, yemeğin göçebeliği, yemek ve emek ilişkisi, yaratıcı bir eylem olarak yemek pişirmek, yemek, sağlık ve beden politikaları, yemek ve misafirperverlik, ilişkisellik ve toplumsal mekânı yaratmada yemeğin rolü, yemek ve gelenek/inaniflar, yemek ve etik [57]

olarak belirlenmiştir.

Kunst Kebab sanat hayat birlikteliğini göz önüne taşıyan bir deneyim olmuştur. Dijital baskı, fotoğraf, performans, video, resim, enstalasyon ve heykel gibi tekniklerle mekâna müdahale eden sanatçıları ve projeyi, Güvensoy'a göre 90'lı yıllardan itibaren adını duyduğumuz ilişkisel estetik kavramından ayıran nokta, "sadece seçkinci zümreye hitap eden bir mekânda değil, hiçbir kurumsallık iddiası taşımayan kamusal bir alanda gerçekteşmesi ve de herkese özellikle de politik görünürlük olanakları sekteye uğratan kesimlere de açık bir karşılaşma ortamı [2]" sunmasıdır. Değinilebilecek diğer bir sergi *Ötekini Yemek (eating the other)* isimli grup sergisidir. Kanada *Preston Gallery*'de 4 sanatçının katılımıyla 17 Eylül-30 Kasım 2022'de açılmıştır. Katılımcı ve birlikte yapılan bir eylem olarak yemeğin tema olarak kullanıldığı ve Noor Bhangu'nun küratörlüğünü üstlendiği sergi halka açık atölye programlarıyla desteklenmiştir [58]. Sergide ırk, cinsiyet, aidiyet, kimlik, beden, sömürü, şiddet gibi mevzularla yemeğin diyalogunu gösteren işlerle birlikte günümüzde gıdanın üretim-tüketim yapısını işleyen projelere de yer verilmiştir.



Şekil 18. Yemek sanatı sergisi'nden, Jordan Schnitzer sanat müzesi, 2022 [59]

Jordan D. Schnitzer ve Aile Vakfı'nın sanat koleksiyonu en önemli çağdaş sanatçıların çoğunu içeren ve 19.000 eseri aşan oldukça büyük bir koleksiyondur [60]. İçerisinde Andy Warhol, David Hockney, Roy Lichtenstein ve Damien Hirst gibi yemek ve sanatla ilgilenmiş sanatçıların eserlerini bulundurmaktadır. 20. ve 21. yüzyıla ait daha çok sanatçının bu ilgisini kapsamlı bir şekilde göstermek amacıyla Jordan Schnitzer koleksiyonundan seçilmiş eserlerden oluşturulmuş *Yemek Sanatı (The Art of Food)* adlı uzun soluklu iki sergi gerçekteştirilmiştir. Küratörlüğünü Olivia Miller'ın üstlendiği ilk sergi Tuscon'da bulunan Arizona Üniversitesi Sanat Müzesi'nde 24 Ekim 2021 ve 20 Mart 2022 tarihlerinde açılmıştır [60]. Serginin gerçekteştiği Tuscon şehri Amerika Birleşik Devletleri'nde UNESCO tarafından atanmış ilk Gastronomi şehridir aynı zamanda. Resim, heykel, baskı, seramik, cam gibi çeşitli medyalarda üretilmiş 109 eserden oluşan sergide

küratör eser seçimini belirli temalardan hareketle gerçekleştirmiştir. Tanınmış ve az bilinen sanatçıları bir araya getiren sergide çeşitli bağlamlarda yemek, estetik, sanat ve bunlara bağlı sosyal ve çevresel etkileri inceleyen eserler sergilenmiştir. Koleksiyonun ikinci sergisi ise 30 Ağustos ile 3 Aralık 2022'de Portland Eyalet Üniversitesi'ndeki Jordan Schnitzer Sanat Müzesi'nde yine aynı adla açılmıştır (Şekil 18) [61]. Sergiye bu evrensel konuyu nasıl ele alıp işlediklerini gösteren eserleriyle 30 sanatçı dâhil olmuştur.

5. Sonuç

Yemek kavramı çoklu (multidisipliner) bir kavramdır. Canlıyı hayatta tutan en önemli değerdir. Aynı zamanda birlikte gerçekleştirilen bir eylemdir. Sohbet etmek, iletişim kurmak, alışverişte bulunmak gibi ilişkiler de eylemin sosyalleşme alanını gösterir. Yemekle ilişki anne-bebek arasındaki bağın ilk evrelerinde başlar ve yaşamı süresince canlının çeşitli davranış biçimleri geliştirmesinde diğer etkenler arasındaki yerini alır. Toprak anaya şükrandan yeme-içme ritüellerine, gıdanın reddinden obeziteye oradan hazır yemek ve çeşitli hipster (yenilikçi/mutenalaştırma) yaklaşımları ve kavramlara da ulaşır. Sosyal ve kültürel bellek, üretim ve tüketim ilişkisi, mübadele değeri, göç, savaş, bolluk ve kıtlık, bölgesel politikalar, lojistik uygulamalar ve lokasyon durumları gibi bileşenleri de kapsadığından yemek genişletilmiş bir kavram olarak karşımızda durmaktadır. Dünya üzerindeki sosyopolitik, ekonomik ve çevresel sorunlar eşit olmayan yaşam koşulları yaratmakta insan hakları sorunları, sömürü (insan-doğa) ve kıtlık her geçen gün artmaktadır. *Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü (FAO)* tarafından yayımlanan 'Dünya Gıda Güvenliği ve Beslenme Durumu 2022 Raporu'na göre yaşanan Covid 19 pandemisi sonrası bu problemlerin 2030'a kadar katlanarak artacağı öngörülmektedir. Ülkemizde yaşanan ekonomik istikrarsızlar ise gıda güvencesizliği ve yetersizliği yani açlıkla ilgili beslenme bozukluklarına kapı aralamaktadır. Son bir yılda gıda maddelerindeki fiyat artışı %89 olan Türkiye bu raporda gıda enflasyonunun en çok olduğu ülkeler arasında 4. sıradadır [62]. Değinen tüm bu bağlantılar yemeğin çok yönlü, sürekli ve güçlü yapısına vurgu yapmaktadır. Bu noktada yemek değişip/dönüşerek yaşamın, kültürün ve sanatın içinde olmaya devam etmektedir. Dolayısıyla bu öneme temas eden ve araştıran sanat eseri üretimi ve sergilemesi de sürmelidir.

Geleneksel malzemelere kıyasla niteliksel ve bağlamsal anlamda yarattığı şok, gıdanın modern ve çağdaş sanatın bizzat kullandığı, alternatif malzemelerden biri olmasını sağlamıştır. Plastik sanatlar böyle çeşitlendirici bir dürtüyle günlük nesne ve faaliyetleri kapsayabilir. Malzemeye yönelen ilgisiyle plastik sanatların sosyal bilim disiplinleri içinde bir aracılık sağladığı düşünülebilir. Bu malzemeler gündelik hayat ve sanat arasında salınan bir ilişkiye sahiptirler. Sanatsal bağlama taşınmış yemek gündelik olandan ayrılır. Bu dönüşüm esnasında sanatçılar malzemeye has bazı belirleyici özellikleri kullanmaya devam edebilirler. Ya da tam tersi olabilir, örneğin malzemenin yenebilir olma özelliğini değiştirmemek gibi. İzleyicinin katılımını bekleyen bu yapıtlarda koku, tat, dokunma gibi duyularımız harekete geçer, eserin olduğu ortamda tüm benliğimizle esere/oluşuma dahil oluruz. Görece değiştirilmeyen bir başka yapı besinlerin bozulma, çürüme, dayanıklılığını yitirme durumudur. Böylece organik yapıları gereği meydana gelen süreç aracılığıyla geçicilik konusu vurgulanmaktadır. Öte yandan bazı maddelerle işlenen besinlerin bu sürecinin değiştirildiği görülmektedir. Materyal mukavemeti sanatta gelenekselliği tanımlar. Yapısında dayanıklılık, çürüme, yaşam, ölüm gibi zıt ve geçici unsurlar taşıyan besinler bu gelenekselliğe aykırıdır. Birtakım koruyucular vasıtasıyla gıdanın bu özelliği kuvvetlendirilebilir. Entropik yapıdaki bu eserler modern zamanlarda bizzat yıkıcı tarafları için tercih edildiler: kalıcı olmayan ve satılmayan sanat eseri. Ayrıca sanatın meta değeri ve müzenin rolü sorgulamalarının temelinde de bu yaklaşımı görmek mümkündür. Yine de zaman etkisi ve şans faktörünü sergilemek sanatçının tercihiindedir. Pişirmek ve yemek için gerekli olan günlük eşya ise daha kalıcı bir şekilde dönüşebilmektedir. Yemek ve sanatın benzer noktalarına kısaca değinildiğinde, öncelikle ikisi de kültürel bir oluşumdur. Biri fizyolojik diğeri ruhsal doyum sağlar. Her ikisi için eski ya da yeni donanıma sahip teknik, reçete ve deneyimlerin aktarılması bir süreklilik nedenidir. Eser, bilgi ve deneyim ortamı atölyede/stüdyoda üretilirken yemek buna benzer bir yer olan mutfakta pişirilir. İki alanı ortak bir payda da görmekse dünyayı algılamada farklı öğrenme yolları sağlayabilir. Ancak genel literatürde her iki yapı (sanat ve yemek) arasında tek taraflı bir füzyon ve değiş-tokuş ilişkisi olduğu görülmektedir. Yakın tarihte açılmış çeşitli sergiler ise yemeğin sanatta hâlâ genel geçer bir tema olduğunu göstermektedir.

Tüm bu faktörlerle yemek sergilemelerde tercih edilen bir kavramdır ve güçlü bir anlatım gücü taşımaktadır. Bunun nedenlerinden biri sanat eserini belgeleme ve dolayısıyla saklama imkânlarının çoğalmasındır. Bu etki geçici malzeme, fikir ve ortamların kullanılmasına bir teşviktir. Çünkü malzemeler her defasında yeni kimliklerine bürünecekleri keşiflere açıktırlar. Bilgi ve kültür aktarıcısı olarak yemeği kullanmayı tercih eden sanatçılar için yemek kimlik, cinsiyet, kültür, gelenek ve göç gibi değiş-tokuş oluşumlarını sembolize etmektedir. Lieberman, modern sanatta yemeğin büyük sosyal meselelere dikkat çekmek, hayat ile sanat sınırlarını bulanıklaştırmak amaçlı bir araç olarak sıklıkla kullanıldığını ifade eder [7]. Yaşanan iklim krizi, savaş, salgın hastalık, göç, gıda güvencesizliği, gıda eşitsizliği, gıda üretimine yönelik tehdit gibi etkenlerle, kimlik politikaları ve cinsiyetçi yaklaşımlar geçen yüzyılda olduğu gibi günümüzde de sanatçıyı tetiklemektedir. Modern sanattan itibaren yemek bir sanat malzemesine dönüşmüştür. Buradan bakışla sanat üretiminde malzeme ve tema olarak yemek kullanımı kamusal alanda sanatın izleyiciyle doğrudan temas ettiği, birlikte olma, sosyal konu ve sorunların güncel hale geldiği tarif üzerinden de sanatçıların üretimlerinde ilgili problemlere dikkat çekmeye devam etmektedir.

6. Yazar katkı beyanı

Çalışmada literatür taraması, makalenin yazımı, yazım denetimi ve düzenleme Derya BARAN tarafından yapılmıştır.

7. Etik kurul onayı ve çıkar çatışması beyanı

Çalışma için etik kurul izni alınmasına gerek yoktur. Bu çalışmanın bir kişi/kurum ile çıkar çatışması bulunmamaktadır.

8. Kaynaklar

- [1] Hisar AŞ. *Çamlıca'daki Eniştemiz*. 1. baskı. İstanbul, Türkiye, Bağlam yayıncılık, 1996.
- [2] Güvensoy D. ““Kunst Kebab” deneyimi: Göçmenlik ve yemek teması üzerinden toplumsal mekânın yeniden üretimi”. *Varlık Aylık Edebiyat ve Kültür Dergisi*, 1363, 12-14, 2021.
- [3] Bourriaud N. *İlişkisel Estetik*. 1. baskı. Çev: Özen S. İstanbul, Türkiye, Bağlam yayıncılık, 2005.
- [4] Collins J. *Sculpture Today*. 1. baskı, London, İngiltere, Phaidon, 2007.
- [5] NGVWA. “Man Ray/Pain Peint-Blue Bread”. <https://digital.nga.gov.au/archive/americanmasters/images/600/33078.jpg> (09.01.2023).
- [6] All My Eyes. “John Cage/Edible Papers”. <http://allmyeyes.blogspot.com/2012/09/edible-cage.html> (03.12.2022).
- [7] Lieberman C. “That Food Thing You Do”, *Sculpture Magazine*, 19(10), 46-53, 2000.
- [8] Rids Museum. “Joseph Beuys”. <https://risdmuseum.org/art-design/collection/capri-batterie-capri-battery-200866> (12.05.2023).
- [9] Galerie Laroche/Joncas. “Jana Sterbak/Cake Stool”. <http://larochejoncas.com/jana-sterbak/> (04.12.2022).
- [10] Smell the Contemporary Art. “Jana Sterbak/Chair Apollinaire”. <https://smellthecontemporaryart.blogspot.com/2012/11/chair-apollinaire.html> (04.12.2022).
- [11] The Blogazine. “Jana Sterbak/Chair Apollinaire”. <http://www.theblogazine.com/tag/jana-sterbak/> (05.12.2022).
- [12] Vulture. “Kara Walker’s Next Act”. <https://www.vulture.com/2017/04/kara-walker-after-a-subtlety.html> (24.02.2023).
- [13] Artists of Utah. “Vik Muniz/Double Mona Lisa”. <http://artistsofutah.org/15Bytes/index.php/vik-muniz-extraordinary-interpretations-of-medium-scale-and-art-history/> (03.12.2022).
- [14] Wikipedia. “Alison Knowles”. https://en.wikipedia.org/wiki/Alison_Knowles (15.11.2022).
- [15] Knowles A. “Alison Knowles/Bread and Water (1992)”. <https://www.aknowles.com/bread.html> (15.11.2022).
- [16] Krauss RE. *Modern Heykel Dehlizleri*. 1. basım, Çev: Erduman S. İstanbul, Türkiye, Everest yayınları, 2021.
- [17] Museum of Contemporary Art Chicago. “Green Beans”. <https://mcachicago.org/collection/items/claes-oldenburg/2321-green-beans> (13.12.2022).
- [18] Dreamideamachine Art View. “Claes Oldenburg/Green Beans”. <http://www.dreamideamachine.com/?p=17315> (13.12.2022).
- [19] Bellas Artes. “Analogy I”. <https://www.bellasartes.gob.ar/coleccion/obra/9336/> (12.05.2023).
- [20] Camden Art Centre. “Victor Grippo/Analogy I”. <https://camdenartcentre.org/file-notes/file-note-17-victor-grippo#images> (02.12.2022).
- [21] Katı A. *Yeni Gerçekçilik Ve Cesar*. Eskişehir, Türkiye, Anadolu üniversitesi yayınları, No: 952, 1996.
- [22] Musée d’art moderne et contemporain. “Daniel Spoerri/Nature Morte”. <https://www.mamco.ch/en/1017/Catalogue/2880/Daniel-Spoerri-Nature-morte-Tableau-piege-1974> (28.12.2022).
- [23] Germaner S. *1960 Sonrasında Sanat: Akımlar, Eğilimler, Gruplar, Sanatçılar*. İstanbul, Türkiye, Kabalcı yayınevi, 1997.
- [24] Salt. “Martha Rosler”. <https://saltonline.org/tr/337> (19.06.2022).
- [25] Electronic Arts Intermix. “Martha Rosler/Semiotics of the Kitchen: An Audition”. <https://www.eai.org/titles/semiotics-of-the-kitchen-an-audition/video-intro> (12.05.2023).
- [26] Performance Art. “Martha Rosler/Semiotics of the Kitchen”. <https://performanceartbodyart.files.wordpress.com/2013/07/martha-rosler-semiotics-of-the-kitchen.jpg> (23.05.2023).
- [27] Hutchinson J, Gombrich EH, Njatin Lela B, Mitchell WJT. *Antony Gormley*. 30-96, New York, USA, Phadion, 2005.
- [28] Gormley A. “Bread Works, 1979-2019”. <https://www.antonygormley.com/works/sculpture/series/bread-works> (23.04.2022).
- [29] Gormley A. “Antony Gormley/Bread Room”. <https://www.antonygormley.com/works/sculpture/series/bread-works/bread-room> (22.04.2022).
- [30] Gompertz W. *Pardon Neye Bakmıştınız? Modern Sanatın 150 Yıllık Şaşırtıcı, Sarsıcı, Kimi Zaman da Tuhaf Hikâyesi*, Çev: Evren S. İkinci baskı, İstanbul, Türkiye, YKY, 2019.
- [31] Hopkins D. *Modern Sanattan Sonra, 1945-2017*. 1. baskı. Çev: Erdoğan FC. Hayalperest yayınları, İstanbul, Türkiye, 2018.

- [32] Tate. “Sarah Lucas/Two Fried Eggs and a Kebab”. <https://www.tate.org.uk/whats-on/tate-liverpool/sarah-lucas> (23.05.2023).
- [33] Art21. “Lick and Lather”. <https://art21.org/read/janine-antoni-lick-and-lather/> (02.12.2022).
- [34] National Gallery of Art. “Janine Antoni”. <https://www.nga.gov/collection/art-object-page.206257.html> (02.12.2022).
- [35] Antoni J. “Janine Antoni/Lick and Lather”. <http://www.janineantoni.net/lick-and-lather/> (02.12.2022).
- [36] Sculpture Magazine. “Janine Antoni/Lick and Lather”. <https://sculpturemagazine.art/my-body-is-your-vehicle-a-conversation-with-janine-antoni/> (02.12.2022).
- [37] Abramović M. *Duvarlardan Geçmek*. 1. basım. Çev: Balcı DA. Everest yayınları, İstanbul, Türkiye, 2020.
- [38] MuCEM. “Food Exhibition Catalogue”. “Works: Marina Abramović/The Onion (1995)”. 2014, https://www.mucem.org/sites/default/files/202003/Catalogue_exposition_food_mucem.pdf (28.12.2022).
- [39] Hammer Museum. “Nayland Blake/Feeder 2”. <https://hammer.ucla.edu/take-it-or-leave-it/art/feeder-2> (02.12.2022).
- [40] Outlaw G. “Gay Outlaw/Tinned Wall/Dark Matter”. <https://www.gayoutlaw.com/tinned-wall-dark-matter> (02.06.2022).
- [41] Outlaw G. “Gay Outlaw/Dark Matter Redux”. <https://www.gayoutlaw.com/dark-matter-redux> (02.06.2022).
- [42] Friedman T. “Tom Friedman/Untitled”. <https://www.tomfriedmanartist.com/work/dates/1999#133> (02.12.2022).
- [43] Fischer U. “Urs Fischer”. <https://ursfischer.com/searches/bread%20house> (02.12.2022).
- [44] NGV. “Subodh Gupta”. <https://www.ngv.vic.gov.au/essay/subodh-gupta-everyday-divine/> (16.11.2022).
- [45] Subodh-Gupta. “Subodh Gupta”. <http://www.subodh-gupta.com/> (16.11.2022).
- [46] NGV. “Subodh Gupta/Curry”. <https://www.ngv.vic.gov.au/explore/collection/work/120644/> (16.11.2022).
- [47] Hicks A. *Küresel Sanat Pusulası, 21. Yüzyıl Sanatında Yeni Yönelimler*. 1. baskı, Çev: Şendil D, Haydaroğlu M, Evren S. YKY, İstanbul, Türkiye, 2015.
- [48] Tate. “Kader Attia”. <https://www.tate.org.uk/art/artworks/attia-untitled-ghardaia-t13179> (22.04.2022).
- [49] Tate. “Kader Attia/Untitled (Ghardaia)”. https://media.tate.org.uk/art/images/work/T/T13/T13179_592771_9.jpg (22.04.2022).
- [50] Museum of Contemporary of Art Australia. “EAT! Exhibition”. <https://www.mca.com.au/artists-works/exhibitions/eat/> (09.12.2022).
- [51] Corbeira D. “To eat or not to eat/Eat, Create, Think, Enjoy”. *Kunsttexte.de*. 1, 1-8, 2010. <https://edoc.hu-berlin.de/bitstream/handle/18452/7940/-corbeira.pdf> (04.06.2022).
- [52] The New Art Gallery Walsall. “Pot Luck (food and art) Exhibition”. <https://thenewartgallerywalsall.org.uk/exhibition/pot-luck-food-and-art/> (10.01.2023).
- [53] Artmap. “Eating the Universe: Food in Art Exhibition”. <https://artmap.com/kunsthalleduesseldorf/exhibition/eating-the-universe-food-in-art-2009> (09.01.2023).
- [54] Artmap. “Thomas Rentmeister/Untitled”. photo: Bernd Borchardt. <https://artmap.com/kunsthalleduesseldorf/exhibition/eating-the-universe-food-in-art-2009> (09.01.2023).
- [55] Von Fürstenberg A. “Reflections on the Nourishing Earth, Agriculture and Food”. Food Exhibition Catalogue. MuCEM. 9-11, 2014, https://www.mucem.org/sites/default/files/202003/Catalogue_exposition_food_mucem.pdf (28.12.2022).
- [56] Art for the World. “Food Exhibition”. https://static.wixstatic.com/media/5ad8ca_9a9f0de1505a437e82b54127d7f1607b~mv2.jpg/v1/fill/w_582,h_410,al_c,q_80,usm_0.66_1.00_0.01,enc_auto/5ad8ca_9a9f0de1505a437e82b54127d7f1607b~mv2.jpg (24.02.2023).
- [57] Dimili B. “Çağdaş Sanat ve Yemek İlişisine Farklı Bir Bakış: Kunst Kebab”. Artful Living. <https://www.artfulliving.com.tr/sanat/cagdas-sanat-ve-yemek-iliskisine-farkli-bir-bakis-kunst-kebab-i-14183>. (18.06.2022).
- [58] STIRworld-architecture, design and art magazine. “eating the other Exhibition”. <https://www.stirworld.com/see-features-the-exhibition-eating-the-other-highlights-diaspora-politics-through-the-lens-of-food> (09.12.2022).
- [59] Jordan Schnitzer Family Foundation. “The Art of Food Exhibition”. https://www.jordanschnitzer.org/wp-content/uploads/2021/08/DSC_3014-scaled.jpg (24.02.2023).
- [60] The University of Arizona. “The Art of Food: From The Collections of Jordan Schnitzer and His Family Foundation”. <https://artmuseum.arizona.edu/events/event/the-art-of-food>(09.12.2022).
- [61] Jordan Schnitzer Family Foundation. “The Art of Food”. <https://www.jordanschnitzer.org/exhibition/the-art-of-food/> (09.12.2022).
- [62] Soysal A. *Yeşil Gazete*, “2022 Raporu: Gıda güvenencesizliği kapıda...”. <https://yesilgazete.org/2022-raporu-gida-guvenencesizligi-kapida/> (28.12.2022).