

**Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**  
***Erzincan University Journal of Social Sciences Institute***

**2021-14(1)- E-ISSN-2148-9289**

**GIDANIN SANATTA KULLANIM ALANLARI: GIDA SANATI**  
**Uses of Food in Art: Food Art**

**F. DENİZ KORKMAZ<sup>1</sup>**

*Prof. Dr, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Görsel Sanatlar Bölümü,  
fdenizkorkmaz@gmail.com,  
Orcid: 0000-0003-2201-5070*

**SEDA ÇETİNSOYLU YILDIRAN**

*ESOGÜ, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sanat ve Tasarım Yüksek Lisans Programı mezunu,  
sedacetinsoylu@gmail.com  
Orcid: 0000-0003-3026-5424*

**Atf/©:** Korkmaz, F. D. ve Çetinsoylu Y., S. (2021). Gıdanın Sanatta Kullanım Alanları: Gıda Sanatı, *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, Yıl 14, Sayı 1, ss. 49-68

**Citation/©:** Korkmaz, F. D. ve Çetinsoylu Y., S. (2021). Uses of Food in Art: Food Art, *Erzincan University Journal of Social Sciences Institute*, Year 14, Issue 1, pp. 49-68

**Makale Bilgisi / Article Information:**

**Makale Türü-Article Types :** Araştırma/Research  
**Geliş Tarihi-Received Date :** 03/10-2019  
**Kabul Tarihi-Accepted Date :** 10/05/2021  
**Sayfa Numarası/Page Number:** 49-68  
**Doi :** -

**Notlar/Notes**

Bu makale, Seda Çetinsoylu'nun Eskişehir Osmangazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sanat ve Tasarım Anasanat Dalı'nda Prof. Dr. F. Deniz Korkmaz danışmanlığında 2019 yılında hazırlamış olduğu "Gıdanın Sanatta Kullanım Alanları: Gıda Sanatı" adlı yayınlanmamış yüksek lisans tezinden üretilmiştir.

***Yazar(lar), herhangi bir çıkar çatışması beyan etmemiştir.***

***Turnitin/Ithenticate/İntihal ile İntihal Kontrolünden Geçmiştir***

***Screened for Plagiarism by Turnitin/Ithenticate/İntihal***

***Licensed by CC-BY-NC ile lisanslıdır***

---

<sup>1</sup> Sorumlu Yazar

# GIDANIN SANATTA KULLANIM ALANLARI: GIDA SANATI

Uses of Food in Art: Food Art

F. DENİZ KORKMAZ - SEDA ÇETİNSOYLU YILDIRAN

## Öz:

Yaşamsal bir öneme sahip olan gıda, birincil işlevinin yanı sıra sanat tarihinde önemli bir yere sahip olmuştur. Modernist süreçle birlikte yiyecek maddeleri anlam bakımından değişime uğramıştır. Özellikle Fütürist Mutfak'la başlayan bu değişimde yiyecekler; gıda sanatı, performans sanatı, koku sanatı ve tat alma sanatı gibi sınıfların oluşmasında önemli bir etken olmuştur. Modernist süreç öncesine değin yapılan gıda tasvirleri sadece göze hitap ederken, Fütürist Mutfak sanatçıları ile izleyicinin beş duyusuna hitap eder hale gelmiştir. Gıda unsurlarının kullanımı sanat eseri üretimine alternatif bir boyut kazandırmıştır. Bir araştırma çalışması niteliğindeki makalenin giriş kısmında yiyeceklerin nasıl sanatın nesnesi haline geldiği konusu üzerinde durulmuştur. Daha sonra, 1920'lerden itibaren ortaya çıkan akımlarda ve üretilen eserlerde, yenilebilir maddelerin içeriğe katkıları ele alınmıştır. Bu makalenin amacı başta Fütürist Mutfak olmak üzere sanat eserlerinde yer alan yiyecek maddelerinin eserin anlam ve önemine ne ölçüde katkı sağladıklarını incelemektir. Bu amaca ulaşabilmek için literatür taramanın yanı sıra ilgili sanat eserlerinin ikonografik analizleri yapılmıştır.

**Anahtar Kelimeler:** Fütürist Mutfak, Gıda Sanatı, Koku Sanatı

## Abstract:

Food which has a vital importance, has an important place in art history besides its primary function. With the affect of Modernism, food products have changed in terms of meaning. Especially, in this change that started with Futurist Cuisine; food art, performance art, fragrance art and taste art has been an important factor in the formation of such art movements. While food descriptions made before Modernism only appeal to the eye, Futurist Culinary artists began to appeal to the five senses of the audience. The use of food elements has brought an alternative dimension to the production of artworks. In the article, introduction part emphasizes combination of food with art and how food has become an object of art. After that the article, the focus is the contribution of edible materials to the art that have been occurred since the 1920's. The purpose of this article is to examine the meaning and importance of their contribution to the work of art located in foodstuffs, including Futurist Cuisine. Especially with the help of Futurist Cuisine, the focus is to increase the importance of the food products which have become critical art objects. In order to achieve this aim, besides the literature search, related art works analyzed as iconographic.

**Keywords:** Futurist Cook, Foodart, Olfactory Art

## 1. GİRİŞ

Gıda, yaşamı sürdürmenin temel kaynağı olarak hayati öneme sahip bir unsurdur. Birincil işlevinin dışında asgari düzeyde de olsa birçok alanda, farklı kullanım olanakları bulunmaktadır. Besin maddelerinin kullanıldığı alanlardan birisi de sanattır. Modernizm'e değin dini hikayeler, söylem, deyim ve atasözlerinde mecazi ya da sembolik anlamlarıyla imgeleştirilmişken, natürmort kompozisyonlarında birincil anlamıyla kullanılmış iki boyutlu biçimler olarak karşımıza çıkmaktadır. Modernizm ile birlikte ise, iki boyutlu resimsel anlatımından çıkarak, doğrudan kullanımıyla tek başına bir sanat nesnesine dönüşmüştür. Dada Hareketi ve Sürrealist akımla birlikte gıda unsurları matematik, felsefe, din, savaş gibi konularla bütünleştirilerek geleneksel sanat ürünlerinin yanlarına sanat nesnesi olarak eklenmiştir. Âdem ve Havva'daki elma, Bilgi Ağacı'nın meyvesi iken, Modernizm'de anlamı değişerek, geometrik bir forma dönüşmüştür. Bilhassa Fütürizm akımında bu çeşitlilik ve dönüşümün daha görünür olduğu izlenmektedir. Fütürist Mutfak'la başlayan bu değişimde yiyecekler; gıda sanatı, performans sanatı, koku sanatı ve tat alma sanatı gibi yeni üretim alanlarının oluşmasına olanak sağlamıştır. Bu süreç öncesi yapılan gıda tasvirleri sadece göze hitap ederken, Fütürist Mutfak sanatçıları eserleriyle izleyicinin beş duyusuna hitap etmeyi başarmıştır. Kimi performans gösterilerinde yiyecek malzemeleri performans sanatının ana nesnesi haline gelmiştir.

1960'dan günümüze kadar olan süreçte gıdanın sanattaki rolü, müze ve galeri anlayışına alternatif bir boyut katmıştır. Eserleri galeri dışında da sergilenmeye başlayan sanatçılar, böylelikle gıda ile ürettikleri eserlerini kamusal alanlara taşımışlardır. Yapılan üretimler kimi zaman çürümeye terk edilmiş, kimi zaman da kuşlara yem edilmiştir. Bu yöntemle süreç sanatının oluşumu sağlanmışlardır. Çağdaş sanatla beraber müze ve galerilerin en önemli kuralı olan sanat eserlerinin dokunulmazlığı da değişmiştir. Sanatçılar yapmış oldukları eserleri izleyicilerin tüketebilmeleri için lezzetli yiyeceklerden üretmişler ve izleyicilerden yapılan eserlerin tadına bakılması istenmiştir. Kimi zaman tedavisi olmayan hastalıklara farkındalık yaratmak için, kimi zaman da gelenekselleşmiş toplumsal normlara başkaldırı amacıyla eserlerini ikram etmişlerdir. Böylelikle sanatın dokunulabilir, koklanabilir ve yenilebilir olduğu gösterilmiştir.

Gıda unsurlarının sanatta kullanımı kronolojik sıra ile analiz edilmiştir. Devam eden aşamada, gıdanın birincil işlevi dışında sanatla nasıl buluştuğu ele alınmıştır. Makalede konuyu uygun olarak seçilen sanat eserlerindeki yiyeceklerin sembolik anlamları doğrultusunda göstergebilimsel ve ikonografik analizleri yapılmıştır. Sanatın farklı dönemlerinde beslenme unsuru olan yiyecekler gerçek anlamı dışına çıkarak sanat nesnesine dönüşmüştür. Böylelikle gıda sanat tarihinde; siyasi, dini, toplumsal sorunların ve teknoloji ile birlikte gelişen tüketim gibi konuların kuvvetli bir anlatım öznesi olarak önemli bir yer edinmiştir.

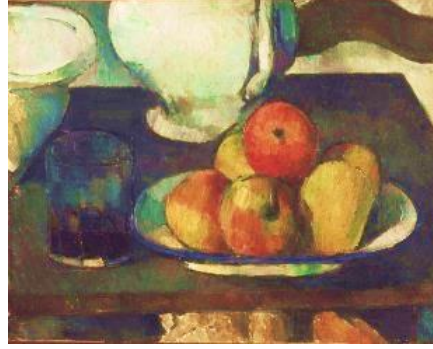
## 2. MODERNİZM VE SONRASINDA GIDANIN SANATTA KULLANIMI

### 2. 1. Bir Elmayla Paris'i Şaşırtmak

Empresyonist akımda enstantane resimlerinden sonra en çok tercih edilen türlerden biri de natürmort olmuştur. Natürmort resimlerinde kullanılan yiyecekler, hem malzeme hem de teknik olarak İzlenimcilik akımında önemli bir yer tutmaktadır. Akımın önde gelen sanatçılarından Cezanne ile sanat eserleri, zengin burjuva evlerinin duvarları dışında, galerilerde sergilenmeye başlamış ve böylelikle her sınıftan izleyiciye ulaşmıştır. Cezanne, pentür resmine modülasyon tekniğini dâhil ederek günümüze değin kullanılan bir hacimlendirme yöntemini keşfetmiştir. Resimlerinde genel karakteristik özelliği olan bitmemişlik görünümünü oluşturabilmek için, meyvelerden oluşan zengin kompozisyonlar kurgulamıştır. Bazen tek bir elmayı kendine has biçim ve renkçi yaklaşımıyla boyayarak resim sanatına bambaşka bir bakış açısı kazandırmıştır. Böylelikle tek bir elmayı boyama üslubuyla tüm Paris'i şaşkına çevirmiştir. Cezanne, 1904 senesinde Emile Bernard'a yazmış olduğu mektuplarda doğa izlenimini ve gıda unsurlarının kullanımını şu şekilde kaleme almıştır:

*“Resim sanatında gelişme kaydetmenin yolu, doğayı gözlemlemektir. Göz, doğayla ilişki kurularak eğitilebilir ve böylece doğayı inceleme ve çalışma gücüne erişilebilir. Şunu söylemek istiyorum; bir portakal, bir elma, her şeyden önce yuvarlak bir formdur; bir insan başı, resme konu olabilecek bir yücelim biçimidir.” (Bernard, 1997: 61).*

Görsel 1. P. Cezanne, Elma ve Bir Bardak Şarap, tuval üzeri yağlı boya, 26x33 cm, 1879



“Elma ve Bir Bardak Şarap” adlı resminde olduğu gibi sürahi ve meyvelerin Cezanne için anlamı aynıdır (Görsel 1). Cezanne, sıcak renkleri soğuk griler ve tablonun arka planında kullandığı kahverengiler ile birlikte kullanarak, elmaların yuvarlak formlarını öne çıkarmıştır. Çoğu araştırmacı, Cezanne’ın renk kullanımının nörolojik, psikolojik ve hatta felsefi bakımdan ne kadar kuvvetli bir anlatım diline sahip olduğunu tartışmaktadır. Cezanne elmayı bir yiyecek olarak görmez. Doğadaki tüm nesnelere sınıflandırdığı gibi geometrik bir form olarak yani renkli bir küre şeklinde görmüştür.

## 2.1. Fütürist Yemek Reçeteleri

20. yüzyıl başlarında İtalya’da ortaya çıkan Fütürizm Akımı, geçmişin gelenekselleşmiş her türlü yaklaşım ve üretimine karşı çıkararak, teknoloji, yenilik, gelecek ve dinamizmi öven bir anlayışa sahiptir. Fütürizmin öncüsü İtalyan şair Filippo Tommaso Marinetti, 1932’de ilk fütürist yemek kitabı olan “La Cucina Futurista”yı yayınlamıştır (Görsel 2). Kitap, özellikle İtalyanların yediklerini değiştirerek yemek kültürlerini farklı biçimde yeniden oluşturmaya çağırarak bir manifesto ile başlamaktadır:

Bu kitapta anlatılan Fütürist Mutfak Devrimi, ırkımızın yeme alışkanlıklarını kökten değiştirmek, onu güçlendirmek, dinamikleştirmek, deney zekâsı ve hayal gücündeki yepyeni yemek kombinasyonları ile manevi hale getirmek için yüce, asil ve evrensel olarak uygun bir amaca sahiptir. Bir deniz uçağının motoru gibi yüksek hızlara ayarlanmış bu fütürist yemek, hem deliren hem de tehlikeli olan bazı titreyen gelenekselcilere benzeyecek. Fakat nihai amaç yarın insanın damak ve hayatı arasında bir uyum yaratmaktır. Ünlü ve efsanevi istisnalar dışında, şimdiye kadar erkekler kendilerini karıncalar, sıçanlar, kediler veya öküzler gibi beslediler. Şimdi Fütüristler ile birlikte ilk insanın yeme biçimi yeniden doğuyor. Biz kendi kendine beslenme sanatını kastediyoruz. Tüm sanatlar gibi intihalden kaçınarak, yaratıcı özgünlüğün peşindeyiz. Bu çalışmanın gelecekteki yönü belirsiz olmasına rağmen, tehlikeli ve iç karartıcı paniğin yaşandığı dünya ekonomik krizi sırasında yayınlanması tesadüf değildir. Bu paniğe Fütürist pişirme yöntemiyle bir panzehir öneriyoruz, yani: Masada optimizasyon (Marinetti, 2014: 22).

Marinetti’nin, malzemelerin olağan dışı bir biçimde bir araya gelmesiyle oluşturduğu yemek tariflerini içeren “Fütürist Mutfak Manifestosu” adlı kitabı, yüksek hızlar için bir deniz uçağının motoru olarak düzenlenmiş bu Fütürist mutfağımız bazı yolculara çılgınca gelecek ve tehlikeli görünecektir (Sorini ve Cutini, 2019), sözleri ile 28 Aralık 1930 tarihinde “Turinbased Gazetta del Popol” gazetesinde yayınlanmıştır. Kitap aracılığıyla aile, masa, harika yemek tarifleri, iyi niyet ve lezzet konseptleri üzerine kurulu yemek kültürü devrilmeye çalışılmıştır. Özellikle de İtalyan kültürünün en önemli yemeklerinden olan makarnanın insanları hem bedenlen hem de ruhen ağırlaştırdığı, onları nasıl ekşi, karamsar hale getirdiği ve yaratıcı dürtüden alıkoyduğu iddiası vurgulanmıştır. Marinetti için “makarnadan kurtulma” sadece bireysel bir düzelmeyi değil, makarnadan vazgeçilmesinin İtalya’yı pahalı yabancı tahılların dayatmasından kurtararak aynı zamanda ekonomik anlamda rahatlatacağı düşüncesini de barındırmaktadır. Böylelikle yerli pirinç endüstrisi güçlenecektir. Yerel pirinç tüketimini arttırmak isteyen faşistler, makarna yiyen askerlerin “kahraman” olamayacaklarını iddia ederek, Marinetti’ye destek vermişlerdir. Sanatçı hazırlamış olduğu yemek reçetelerini Fütürist Akımı benimseyen ressam Fillia ile birlikte gerçekleştirmiştir. Reçetelerde yer alan tarifleri hayata geçirmek için İtalya’nın Toronto şehrindeki eski bir tavernayı “Taverna del Santopaloto” adı ile restorana

dönüştürmüşlerdir. Mekân, Marinetti'nin isteklerine göre dekore edilmiş, ressam Fillia ve mimar Nikolas Diulgheroff da tasarımlara dâhil olmuşlardır. Böylelikle mekân Fütürizmi anlatan modern ve mekanik yaşamın özeti olabilecek bir atmosfere dönüşmüştür. Restoranda ilk olarak İtalyan kültürünün en önemli yemeği olan makarna değişime uğramıştır. Bu değişimin sebebini Marinetti şu sözlerle açıklamıştır:

*“Makarna, damak tadına uygun olmasına rağmen pasif bir yemektir. Çünkü insanları ağır, acımasız kılar, besleyici olduğunu düşündürür, şüpheli, yavaş ve karamsar yapar... Fütürist Mutfak Devrimi ırkımızın yeme alışkanlıklarını kökten değiştirmeyi, onu güçlendirmeyi, dinlemeyi amaçlayan ve hayal gücünün gücüyle yepyeni yiyecek kombinasyonları ile yüce, asil ve evrensel boyuta taşıyan bir görüşe sahiptir. Fütürist mutfağın asıl amacı, bugünün ve yarının hayatı ile insanın damak tadı arasında bir uyum sağlamaktır. Bu çalışmanın karartıcı olan dünya ekonomik krizinde yayınlanmış olması tesadüf değildir. Bu paniğe panzehir olarak Fütürist bir yemek pişirme şekli öneriyoruz, yani masada iyimserliği öneriyoruz” (Popova, 2014).*

Restoranda öğle yemeği olarak servis edilen yiyecekler; Tuttoriso (pilav, salata, şarap ve bira) eşliğinde Carneplastico (plastik et), Aerovivanda (dokunsal, gürültü ve kokular) eşliğinde Dolcelastico. Ayrıca mimar Diulgheroff'un reklam yemekleri ile birlikte Marinetti ve Prampolini'nin tarifleri de menüde yer almaktaydı (Marinetti, 2008). Fillia'nın özel reçetesinde yer alan plastik etten oluşan Carneplastico on bir farklı pişmiş sebze çeşidiyle doldurulmuş büyük bir silindirik kavrulmuş dana eti köftesinden oluşmuştur. Tabağın ortasına dikey olarak yerleştirilen bu silindir, bal ile taçlandırılmış ve üç altın tavuk eti topunun üzerine oturan bir halka ile desteklenmiştir. Mükemmel öğle yemeğinde Carneplastico'nun müşteriler tarafından sağ ellerini kullanarak herhangi bir çatal bıçak yardımı olmadan yemeleri istenmiştir. Sol elleriyle de masanın zeminini oluşturan zımpara kâğıdı, kadife ve ipekten oluşan masa örtüsünü okşamaları istenmiştir. Bu esnada, orkestra gürültüsü ve şiddetli bir müzik çalmakta ve garsonlar yemeğin üzerine güçlü bir karanfil kokusundan içeren esans serpmektedirler. Salon içerisinde şiddetli bir şekilde kadınların çığlıkları, kahkahaları ve alkışları yankılanırken başka bir garson ise üzerlerine parfüm sıkılmaktadır (Marinetti, 2015: 16-17).

Görsel 2. Filippo Tommaso Marinetti, Fütürist Yemek Kitabı, 1932



Bu ilginç öğle yemeğini yiyen kişilerin üzerinde oluşturulmak istenen etki ilk olarak yemeğin mutlak özgünlüğünü hissettirmek yani plastik eti tatmadan önce yapılan orijinal görsel sunum ile hayal gücünü heyecanlandırmaktır. Bunun yanı sıra yemeğin rengi ve aromasıyla görme ve koklama duyarlarını doyurmayı hedeflemektedirler. Kibarlığa ve sofrada adabına karşı durmak için çatal ve bıçak kullanılması istenmemiştir. Elle yiyerek plastik etin lezzetli dokunsal zevkine ulaşmak istemişlerdir. Yemek

esnasında havaya sıkılan parfüm kokusu da yemeğin tadına eşlik etmesi için kullanılmıştır. Aynı esnada yüksek sesle çalınan müziğin kullanılması dikkat dağıtarak dilin ve damağın hissettiği tatları yok etme amacı taşımaktadır. Yenilen her lokmayla yaşamın özü, aşk tutkusu ortaya çıkabileceğini, hatta Uzak Doğu'ya olan bir yolculuğu yaşayabilme hazzına erişebileceklerdir (Pellegrino, 2016). Fütürist mutfakta bütün karamsarlıklara rağmen icat ettikleri sayısız yemek reçetelerinin her biri onlara özel hazırlanan müzik, koku ve dokunsal masalar eşliğinde hazırlanmıştır. Hazırlanan yemekler lezzetli bir şekilde yenilmiştir.

### 2.3. Duchamp'ın Sinekli Badem Ezmeli Ölüm Betimlemeleri

Dada Hareketi'nin en önde gelen sanatçısı, Fransız asıllı Marcel Duchamp; hazır nesne kullanımını sanatın içine dâhil ederek sanatın tanımını, amacını, sanatsal estetiğin içeriğini ve işlevini tartışmaya açmıştır. Duchamp, eserlerinde yiyecekleri çok farklı anlamlarda kullanarak natürmort anlayışına farklı bir boyut kazandırmıştır. Geleneksel olarak nitelendirilen resim ve heykelleri yeniden üreterek farklı anlamlara dönüştürmüştür.

Duchamp, 1959 yılında yapmış olduğu “Ölüm Heykeli” ve “İşkenceli Ölüm” adlı çalışmalarının modellemesini badem ezmesi (marzipan) ile yapmıştır (Görsel 3). Bu eserler, natürmortu, cinaslı bir biçimde yeniden üretmektedir. Sanatçı, “nature-morte” yani “ölü- doğa” kelimelerinin birleşiminden oluşan natürmortun direk anlamı olan ölü kısmıyla ilgilenmiştir. Başka bir deyişle bu eserler aracılığıyla hem resim hem de heykelin artık öldüğünü ifade etmektedir. “İşkenceli Ölüm” bir camekân içerisinde, altında ezilerek ölmüş sineklerin bulunduğu bir insan ayağı heykelinden oluşmaktadır. “Ölüm Heykeli” adlı çalışması ise, badem ezmesinden yapılmış üç boyutlu sebzelerin bir portre şeklinde bir araya gelmesiyle oluşmuştur. Archimbaldo'nun portrelerini çağrıştıran bu üç boyutlu çalışmanın üzerine ölü böcekler yerleştirilmiştir. Duchamp, biçimler üzerinde kullanmış olduğu ölmüş sinek ve böcekleri ölü doğayla bir arada kullanarak, çifte ölümü betimlemiş ve natürmort çalışmalarına alaycı bir gönderme yapmıştır. Duchamp, insanlığın ve eserlerinin ortak kaderi paylaştığını ve yok olduğunu şu sözleri ile ifade etmiştir:

*“Sanırım resim ölüyor. Yapıldıktan kırk ya da elli yıl sonra artık tazeliği yok olduğu için resim ölür, tabii heykel de öyle... Onu yapan insanın öldüğü gibi. Daha sonra bu yapılanlar yazılır ve buna sanat tarihi denir. İnsanlar ölümlüdür, resimler de” (Judovitz, 1995: 153).*

**Görsel 3.** Marcel Duchamp, İşkenceli Ölüm Ve Ölüm Heykeli, 1959



Bu bağlamda resim ve heykelin ölümü tarihsel olarak sona ermesi anlamına gelmez. Daha ziyade, “Ölüm Heykeli” ve “İşkenceli Ölüm”de olduğu gibi, sanatsal üretim anlayışının değişebileceği ya da modası geçmiş olabileceği, yani bir çeşit dönemde öldüğü anlamına gelmektedir.



## 2. 4. Baharat Kokulu Satranç

1964-1965 yılları arasında Duchamp'ın etkisinde kalarak üretimler yapan Fluxus sanatçısı Japon Takako Saito, "Fluxchess" adını verdiği farklı malzemelerden oluşmuş bir dizi satranç oyunu üretmiştir. Satranç soğuk savaşın erkeksi metaforu olarak kullanan sanatçının "Baharat Satranç" adlı eserinde, normal satranç kuralları geçerlidir. Fakat geleneksel parçalar yerine her bir taş için şeffaf plastik şişeler içerisine doldurulmuş farklı baharatlar kullanılmıştır (Görsel 4).

Satranç takımında tarçından piyonlar, hindistan cevizinden beyaz kaleler, zencefilden beyaz atlar, asafoetida<sup>23</sup>dan siyah kral, anasondan beyaz kral, pul biberden beyaz vezir, kimyondan siyah vezir yapılmıştır (Katherine, 2013.). Oyun tahtası ise şeffaf plastikten yapılmıştır. Oyunun kuralı, oyuncuların şişelerin her birini koklayıp hangi baharat olduğunu bulması ve her bir baharata ait hamleyi yapması üzerine kuruludur. Satranç oyuncuları farklı kokuları içeren şişelerin kokusunu tanımlayarak doğru hamleyi belirleyebilmektedirler. Böylelikle Saito'nun "Baharat Satranç", görme duyusunu işlevsizleştirerek, koku duyusunu ayrıcalıklı bir yere koymuştur. Sanatçı, baharatların kokularıyla toplumdaki bireylerin konum ve eylemlerini ilişkilendirirken, "Koku Sanatı (Olfactory)"<sup>4</sup>nın da temsilcilerinden biri olmuştur.

Görsel 4. Takako Saito, Baharat Satranç, 1965



## 2. 5. 500 Kiloluk Sürrealist Karnabahar

Sıra dışı üslubu ve farklı kişiliğiyle sanata bambaşka boyutlar kazandıran Salvador Dali, kompozisyonlarına dâhil ettiği yiyecek maddeleriyle natürmort türünü zenginleştirmiştir. Psikanalizin kurucusu Sigmund Freud'un yaklaşımının etkisiyle Hristiyanlığa ait sembolleri hayal gücü ile birleştirip olağan dışı üretimler gerçekleştirmiştir. Karıncalar, koltuk değnekleri, anahtarlar, saatler, ıstakozlar, ekmeğe ve yumurta gibi nesnelere Dali'nin oldukça sık kullandığı biçimler arasındadır. Temel besin maddelerinden biri olan ekmeği "Bir Kadının Retrospektif Büstü" adlı eserinde kullanmıştır (Görsel 5).

Dali'nin farklı parçaların birleşmesinden oluşan eserinin öne çıkan unsuru göğüsleri açık bir kadın büstüdür. Kadının omuzlarının her iki tarafına kurutulmuş mısır koçanı asılmıştır. Dali bulduğu bu objeyi bir çeşit dönüştürülmüş Paris modası parodisi ile süslemiş, bunu yaparken de kurutulmuş mısır koçanı kullanmıştır. Büstün üzerinde uzun bir somon ekmeğe, ekmeğin üzerinde de Jean-François Millet'in "Angelus" adlı resminin metalden yapılmış üç boyutlu kalemliği yerleştirilmiştir. Boyununun

<sup>3</sup> Latincesi ferula foetida olan İran çölleri ve Afganistan dağlarına özgü katlanılması güç aromaya sahip baharat.

<sup>4</sup> Olfactory Art, koku alma sanatı, kokuları bir ortam olarak kullanan bir sanattır. Koklama sanatı parfümün yanı sıra diğer koku uygulamalarını da içerir.

etrafına 19. yüzyıldan kalma “zoetrope” adı verilen dans eden bir çocuğun şematik görseli yer almaktadır. Ekmek, Dali'nin eserlerinde kullandığı, neredeyse Onun markası haline gelen, en sadık ve en takıntılı olduğu yiyeceklerden biridir. Dali için ekmek, kendi vücudunun antropomorfik<sup>5</sup> yapısını temsil etmektedir. Ona göre, modern sanatın kurtarıcısı ve tüketimin ana unsuru olan ekmek; aristokrat, estetik, paranoyak, sofistike, fenomen, felç gibi kavramları ve politika gibi konuları temsil etmektedir. “Bir Kadının Retrospektif Büstü”, kadın imajının tüketilmesinin bir metaforu olarak cansız bir mankenin tuhaf görünümü biçiminde somutlaştırılmıştır (Pine, 2010).

Görsel 5. S. Dali, Bir Kadının Retrospektif Büstü, 1933



Dali'nin bir diğer metaforu yumurtadır. Ona göre yumurta, umut ve sevginin sembolüdür. Yaşamı, yenilenmeyi, devamlılığı ve geleceği temsil eder (Levi, 2019). Bundan dolayı yumurtayı doğum öncesi anne karnındaki görüntüsü ve rahmin içyapısıyla ilişkilendirmiştir. Eşi Gala'nın resimlerini çoğunlukla yumurta ile kompoze etmiştir.

Dali; René Thom, Matila Ghyka, Thomas Banchoff, Martin Gardner gibi önemli matematikçilerle tanıştıktan sonra geometri ve altın oranı birçok eserinde kullanmıştır. 1955 yılında Rolls-Royce marka aracının içerisine 500 kg karnabaharı doldurup İspanya'dan yola çıkan Dali, Paris'te “Kritik Paranoyak Yönteminin Fenomenolojik Yönleri” konulu konferansa katılmıştır. Dali katılımcılara, “Her şey gergedan boynuzundan başlıyor ve ayrılıyor! Her şey Jan Vermeer'in ‘Dantelci Kadın’ından ayrılıyor! Her şey karnabaharda bitiyor”, açıklamasını yapmıştır (Felton, 2018). 1958'de Mike Wallace, Dali ile röportajında konferansa karnabahar dolu bir araba ile gitmesini, karnabaharın logaritmik<sup>6</sup> sarmala sahip yiyeceklerden biri olması ve bu yönüyle dünyanın oluşumuyla ilişkilendirdiğini ifade ederek açıklamıştır. Karnabahar Dali'nin altın oran takıntısına cevap veren yiyeceklerden en önemlisi olmuştur.

<sup>5</sup> “Antropos” insan, “morfe” şekil demektir. İnsani vasıfların başka bir varlığa atfedilmesidir.

<sup>6</sup> Logaritmik eğri, Fibonacci Spiral olarak da bilinir. Fibonacci dizisi, her sayının önceki iki sayının toplamı olduğu sonsuz bir sayı dizisidir: 0, 1, 1, 2, 3, 5, 8, 13, 21, 34, 55, 89, 144... Dizinin oranı altın orana veya phi'ye yaklaşır,  $\phi(F) = 1.6180339887$ .



### 3. 1960 SONRASI SANAT ÜRETİMLERİNDE GIDA UNSURLARININ KULLANIMI

20. yüzyıl boyunca gıda maddeleri heykel, resim, kolaj ve performanslarda sanatsal bir araç olarak kullanılmıştır. 1920'lerin başında Fütürist akımdan başlayarak 1960'larda Pop-Art, Fluxus ve daha sonra günümüze kadar gelen süreçte sanatçılar, yenilebilir malzemeleri tüketim kültürünü ve politika gibi konuları eleştirmede güçlü bir araç olarak kullanmışlardır.

Pop-Art, 1960'lı yıllarda Batı dünyasının yeni sanat merkezi olan New York ve sonrasında Londra'da ortaya çıkmış, endüstrileşme sürecine girmiş toplumların seri üretim ve hızlı tüketimi içeren yapısı ve kapitalist yaklaşımının ürünü olan bir akımdır. Akımın amacı çağın coşkulu, ilerlemeye yönelik beklentisiyle beraber karamsar ve yıkıcı bakış açısı arasında denge kurmaktır. Kimi Pop-Art çalışmalarında artan ticarileşmenin toplum üzerinde oluşturduğu tüketim baskısı eleştirilmiştir.

#### 3. 1. Çorba ve Devasa Hamburger

1960'larda etkinlik gösteren Popart sanat akımı dönemin her türlü popüler unsurunu sanatın teması haline getirmişti. Toplumun genelinin ulaşabildiği fast-food ürünler, içecekler, konserve ürünler farklı üretim teknikleriyle yeniden üretilmekteydi. Andy Warhol, 1962'de monoton bir devamlılıkla yan yana yerleştirilen "Campbell" marka çorba tenekeleriyle homojen toplumun yükselişini eleştirmiştir (Cohen, 2018). Warhol'un çalışması, çorbanın marka görselinin insan zihnindeki tüketim olgusunu nasıl etkilediğini ifade etmektedir.

Pop Art'ın öne çıkan sanatçılarından Claes Oldenburg Amerikan fast-food kültürünün öne çıkan yiyeceklerini, dev boyutlarda heykeller olarak üretmiştir. Yumuşak heykeller adını verdiği eserlerini, sünger kumaş vb. tekstil ürünlerini kullanarak üretmiştir. Dondurma külahı, hamburger, patates kızartması, sandviç, pasta gibi yumuşak heykellerini 1962 yılında New York'taki "Green Gallery"de sergilemiştir. Sergide en çok dikkati çeken "Dev Hamburger" heykeli Amerika'nın yemek kültürünün ilk anıtsal temsili olarak değerlendirilmiştir (Görsel 6).

Hamburger Amerikan kültürünün en önemli yemeğidir. Oldenburg'un hamburgeri ise, bu sıradan yemeğin gerçekçi temsili değil, içi kâğıt ve paçavra gibi yumuşak malzemelerle doldurulmuş ve boyutuyla şaşkınlık yaratan bir kültür nesnesidir. Tüketim nesnesi birincil rolünden uzaklaşarak ticari bir ürüne indirgenmiştir. Sanatçı tüketici pazarını eleştirmiş, böylelikle eserlerinde basit ve popüler unsurları kullanarak sanat objelerinin değerlerini değiştirmiştir.

Görsel 6. Claes Oldenburg, Dev Hamburger Heykeli, 1962, MoMA



### 3. 2. Joseph Beuys ve Fantastik Yiyecekleri

Üretimlerini performans, enstalasyon, heykel ve grafik alanında gerçekleştiren Fluxus sanatçısı Joseph Beuys, eserlerinde gıda maddelerinin sembolik anlamlarını kullanmıştır. Yiyecekleri, tüketim malları ve doğal insan enerjisi kaynakları olarak birleştirmiştir. Elma, sosis, ekmeğe, tereyağı, kurutulmuş et, yumurta, bezelye, kurabiye, patates, sarımsak, soya sosu, kahve, buğday, süt, zeytin yağı, portakal, pirinç, tuz, kek, çikolata, maden suyu, pastırma, soya fasulyesi, şeker, çay, mantar gibi yiyecekler çalışmalarında sıklıkla yer alanlar arasındadır. Beuys, gıda maddelerinin sembolik anlamını ve değerini kavramsal düşüncelerine entegre etmiştir. Böylelikle nesnelere, ürünler, tüketim malları ve doğal insan enerjisi kaynakları olarak birleştirmiştir. Beuys yiyecekleri sanat objesi ve sembolik malzeme olarak kullanmıştır. Beuys'un seçtiği yiyecekler günlük yaşamda seçilen yiyeceklerin nasıl tüketildiği ve bu tüketimin doğayı, toplumu, bedenleri ve kültürel yaşamı nasıl etkilediği ile ilintilidir.

Beuys, 1972'de, Documenta'da şekerli balla kaplayıp bir tavşanla birleştirerek sergilemiştir. Sonrasında 1974'de "Amerikan Tavşan Şekeri" ve 1979'da "Çin Tavşan Şekeri" adlı eserleri üretmiş ve sergilemiştir (Görsel 7). Şeker, ruhsal sıcaklığın ve dolayısıyla değişim ve gelişim süreçlerinin katalizörü görevi gören enerji taşıyıcısıdır. Tavşan, sanatın katı içeriğini değiştiren hareketin önemli bir ögesidir. Ayrıca Berlin Duvarı'yla mücadele edebilen ve tüm sınırları aşabilen bir Avrasyalı'dır. Bu, Avrupa'nın merkezinden başlayarak büyüyen, büyük birlik fikri ile ilişkilidir. Tavşan eski bir Cermen sembolüdür. Paskalya yumurtası yeni bir başlangıç, ilkbahar ve diriliş anlamına gelmektedir. Simyacı bir sembol olarak da dönüşümü ifade eder (Amelio, 2014).

Görsel 7. J. Beuys, Amerikan Tavşan Şekeri 1974



1965 yılında Düsseldorf'taki bir performansında Beuys, kucagında taşıdığı ölü bir tavşanla konuşarak ona galerideki resimleri anlatır, patileriyle onlara dokunmasını sağlar. Üstü başı balla ve altın varakla kaplıdır. "Ölü Bir Tavşana İmgeler Nasıl Açıklanır?" adlı performansını izleyiciler ancak sokaktan, televizyon yayını aracılığıyla izlerler. Yorumlara göre Beuys burada, öteki dünya ve hayvanlar dünyasıyla ilişkiye geçebilen bir Şaman rolündedir. Bal ise, evrene bir referanstır. Beuys'un esinlendiği antroposofist Rudolf Steiner'a göre bal; evrenin sıvı halden katı maddeye dönüşmesine ait bir metaforudur. Altın ise simya ilminde ruhun ve maddenin kusursuzluğunu simgeler. Büyülü "felsefe taşı" bütün değersiz maddeleri altına çeviren bir hayat iksiridir (Artun, 2015). Beuys, 1985 yılında "Capri Batarya" adlı bir çalışma yapmıştır (Görsel 8).

Sarı ampul yerine enerji kaynağı olarak limon kullanmıştır ve bu çalışması ile tüm enerji türlerinin doğadan kaynaklandığını sembolize etmiştir. Capri Batarya, modern dünyada doğanın sınırlı kaynakları ile teknolojik gelişmelerin talepleri arasında bir denge kurulabileceğini öne sürerek mükemmel bir denge ve uyum yaratmıştır (Amelio, 2014). 1970 yılında ise, "Birinci Sınıf Kızarmış Balık Kılıcı (Ringa Balığı)" olarak adlandırılan eseri balık yemeğinin artıklarından oluşturmuştur. Beuys bu işiyle sanat eserinin tıpkı bu balık kılıcında olduğu gibi artık nesnelere dönüştüğünü ifade etmek istemiştir.

Geleneksel sanat nosyonunun aksine Beuys, sergilenen sanat objelerinin yaşanmış deneyimin izlerinden oluştuğunu ima etmektedir (Lemke, 2007: 58).

**Görsel 8.** Joseph Beuys, Capri Batarya, 1985



### 3. 3. Dieter Roth'un Çürüyen Çikolataları

Alman asıllı sanatçı Dieter Roth, sanat ve yaşam arasındaki bunalımı ve yaşamın içerisindeki kaosu, çürüyen yiyeceklerle anlatmıştır. Eserlerinde çikolata, hamur, baharat ve sos gibi yiyecek malzemeleri kullanmıştır. Roth, 1960'ların sonlarında "Kuş Yemi Büstü" adlı çalışmasıyla kendi portresini yapmıştır (Görsel 9). Eserin malzemeleri çikolata ve kuşyeminden oluşmaktadır. Bu büst, James Joyce'un "Genç Adam Olarak Sanatçının Portresi" adlı romanından etkilenerek yapılmıştır. Büst bir direk üzerine monte edilmiş ve açık havada sergilenmiştir. Sanatçı, eserini, kuşlar tarafından yenerek eserinden hiçbir kalıntı kalmamasını amaçladığı için dış ortamda sergilemiştir. Bir diğer yönüyle Roth, sanat tarihinde kanıksanmış geleneksel mermer büst algısını kırabilmek için yenilen ve tükenbilir malzemelerden gerçekleştirdiği heykelleriyle sanat eserine geçicilik unsurunu katmıştır. Böylelikle sanatta da yaşlanma, bozulma, çürüme ve sonlu yaşamın varlığını vurgulamıştır.

**Görsel 9.** Dieter. Roth, Kuş yemi büstü, 1968



Dieter Roth, 1970 yılında Amerika’da ilk sergisinde galeri duvarına çeşitli türde eriyebilen peynirler yapıştırmış, aynı zamanda galerinin zeminine üzeri peynirle dolu 37 valiz yerleştirmiştir. Valizler günde sadece bir kez açılmıştır. Yayılan kokuyla duvara yapıştırılmış peynirlerin görünümü farklı duylara aynı anda hitap ederek ilginç bir izlenim oluşturmuştur (Görsel 10). Bir süre sonra duvara yapıştırılan peynirler erimenin etkisiyle aşağı doğru kaymış, ardında dikey ve yatay izler bırakarak çizgisel bir görüntü sağlamıştır. Birkaç gün içerisinde keskin koku, kurtçuklar ve sinekler bir araya gelerek galeriyi içine girmeyi imkânsız hale getirmiştir. Roth, “serginin gerçek izleyicisi” olarak adlandırdığı sineklere olan saygısını göstermek için galeri zeminine düşmüş ölü sinekleri toplayıp cam kavanoza koymuştur. Valizler, galeri sahibi tarafından tüm serginin çöpe atılmasına değin geçen sürede birkaç yıl boyunca Roth tarafından tasarlanan konteynir içerisinde depolanarak saklanmıştır (Osman, 2013: 7).

Görsel 10. Dieter Roth, Peynir Yarışı, 1970



Roth, galeri mekanında, süreç odaklı çürüyen sanat fikrini somutlaştırdığı “Öz Portre ve Aslanlı Şeker Kulesi” adlı bir enstalasyon çalışması gerçekleştirmiştir. Bu enstalasyon, erimiş çikolata ve şekerlerin kalıplara dökülerek katılaştırılmasıyla elde edilen birimlerin raflara yerleştirilmesiyle üretilmiştir. Birimlerin her biri sanatçının kendi büstü ve şematize aslan heykelleri şeklindedir. Aynı düzleme yerleştirilen heykellerin üstüne daire şeklinde cam raflar konularak katlar oluşturulmuş ve bir sonraki kat da aynı biçimde meydana gelmiştir. Üst üste aralarına cam raflar yerleştirilerek oluşturulan kulenin her bir katmanı gıda boya ile farklı renklere boyanmıştır. Organik malzemelerden üretilen eserler bir süre sonra renk ve biçim değiştirmeye, koku yaymaya, ufalanmaya ve bozulmanın etkisiyle dönüşmeye başlamıştır. Roth bu yönüyle, eserlerinin her türlü duyuya hitap ettiği, değişip, dönüştüğü ve bir süre sonra yok olduğu gerekçesiyle “canlı” olduğunu iddia etmiştir. Ona göre sanat hayatın bir parçasıdır ve zamanın ritmine maruz kalarak, sürekli bir dönüşüm sürecine girmesi gerekmektedir (Dobke ve Walter, 2004: 256).

### 3. 4. Sanatı Yiyecek! Sonja Alhauser

Alman sanatçı Sonja Alhauser, çikolata gibi lezzetli yiyecekleri kullandığı ve izleyicinin tüketmesini istediği heykeller üretmektedir. Geleneksel resim ve heykel görme duyusuna hitap ederken Alhauser çalışmalarında izleyicilerin farklı duylarına aynı anda hitap ederek deneyimler yaratmaya çalışmıştır. Sanatçı öncelikle yiyeceklerin mekâna yaydığı kokuyla, koku duyusunu uyarmaktadır. Böylelikle izleyici galeri alanına girerken bir sanat eserinin varlığından çok en temel dürtülerden olan yeme dürtüsü uyarılmakta ve sanat eserinden beklentisi farklı bir boyuta taşınmaktadır. Koku duyusuna ek olarak



dokunma ve bunların yenmesiyle tatma duyuları da devreye girmektedir. Sanatçının eserleri, çikolatanın geçici doğası ve süreksizliği ile de doğrudan ilişkilendirilmektedir. Alhauser eserlerini neden yenilebilir gıda ürünlerinden seçtiğini şöyle dile getirmektedir:

*“Çalışma, müzenin sınırları ve hitap ettiği çevre değişmedikçe amacına ulaşamaz. Çalışmanın izleyici tarafından yenilerek bitirilmesi yani yok edilmesi çalışmanın yaratım sürecini tamamlayarak onu süreç sanatına dâhil eder. Bu eserleri oluşturmak için çikolata, patlamış mısır ve karamel kullanıyorum, çünkü bunlar oldukça lezzetli gıdalar böylelikle izleyicilerin tüm duyularına hitap ederek onları çalışmanın sürecine dâhil ediyorum” (Milam, 2006).*

**Görsel 11.** Sonja Alhauser, Piramit, 2000-2017



Sanatçı, Penny Rafferty ile yaptığı röportajında, çalışmalarında yiyecekleri tercih etmesinin kökeninde yatan sebepleri de açıklamıştır:

*“Yiyeceklerle çalışmaya başlama tutkum iğrenme ve şehvet duygusundan temellenmiştir. Maddenin kendisi yani bu çalışmada yiyecek unsurları işlevlerinin dışında besin değerleri yani beslenme unsuru olmaları dışında bir anlama sahiptirler. Eğer ben çalışmalarımda çikolata kullanıyorsam, ben onun şekli, içeriği, kokusu ve tadı dışında ona farklı anlamlar da yüklerim. Bu farklı anlamların içerisinde şehvet, baştan çıkarma ve insanın kontrolünün kaybına yol açan en ilkel dürtüleri uyarma amacı bulunmaktadır. Bana göre çikolata tüm bu duyuları uyarma özelliğine sahip bir yiyecektir” (Rafferty, 2018).*

Alhauser'ın çalışmaları, tüketimin zevkli yönlerini, sanatın ve gündelik hayatın gerçek anlamda birbirine karışmasını ele almaktadır. İzleyicinin zevkli bir deneyime sahip olabilmesi için eserlerini kaliteli gıda içeriklerden hazırlamıştır. Çalışmalarında genellikle lezzetiyle bilinen pralin (çikolata sosu) kullanmıştır (Görsel 11). İzleyicilerde güven oluşturmak için yiyeceklerin son kullanma tarihleri de verilmiştir. Galeri ve müzelerdeki sanat eserlerinin dokunulmazlığının aksine Alhauser'un heykelleri dokunulabilir ve yenilebilir özelliğiyle sanat-sanat eseri-izleyici arasında alışılmışın dışında bir etkileşimi hedeflemektedir. Eserlerin tüketildiği esnadaki seyircilerin jest, mimik ve davranışları gözlemlenmektedir. Böylelikle ziyaretçilerin bedeni ile sanat yapıtı arasında etkileşimin boyutu incelenmektedir. Alhauser'ın sanat eserleri sergiyi ziyaret edenlerin kafasını da karıştırmıştır. Çünkü galeri sanat eserinin görsel anlamda tüketimini değil en ilkel anlamdaki tüketimine olanak vermektedir. Bu yöntemle bir üst yapı ürünü olarak görülen sanatla, en ilkel ve temel ihtiyaçlardan biri olan yemeğin biraradalığına ironi yapılmaktadır.

Sanatçı çikolata heykelleri dışında zengin, iştah açıcı ve gösterişli sofralar da sergilemektedir. Bu sofraları galerilerde sergilemek üzere hazırladığı gibi kendi atölyesinde yakın dostları ve arkadaşlarının yer aldığı kutlamalar ve özel günler için de kurmuştur. Amacı bu sofralar aracılığıyla insanların bir araya gelme sevincini ve birlikte yemek yemenin hazzını deneyimlemektir. Sofralardaki yiyecekler margarın ve çikolatanın yanı sıra onlarla yenmesi çok uygun olmayan deniz ürünleri ile birlikte hazırlanmıştır.



Görünüm iştah kabartıcı olmasına rağmen tatlarına bakıldığında aynı his oluşmamıştır. Aralara yerleştirilmiş kameralar aracılığıyla insanların sofraya ve yiyeceklerle karşı karşıya geldiklerinde yüzlerindeki haz duygusu, mutluluk ya da şaşkınlık gibi ifadeler kaydedilmiştir. Böylelikle yediğimiz yemekleri sadece biyolojik olarak tüketmediğimiz, yemek yerken hissettiğimiz haz ve deneyimleri de sindirdiğimiz vurgulanmaktadır.

### 3. 5. FA+ Lezzetli Ceset ve Tost Makinesi

İsveç asıllı ressam, enstalasyon sanatçısı ve küratör olan Ingrid Falk eşi Gustavo Aguerre ile birlikte 1992 yılında FA+ adlı sanat topluluğunu kurmuştur. Nicola Pellegrini, Daniel Wetter, Otonella Mocellin ve Lennie Lee gibi sanatçılar bu toplulukta yer almaktadır. FA+ ismi, grubu kuran sanatçıların soyadlarının ilk harflerinden oluşmakta, yanında yer alan artı “+” sembolü grubun sonradan katılan diğer sanatçıların ifade etmektedir.

Görsel 12. Ingrid Falk - Gustavo Aguerre - FA+, 1993



Grubun 1993 senesinde yapmış olduğu “II Cadavere Squisito (Lezzetli Ceset)” adlı eseri ekmeklerden yapılmış tahta bir sandalyede oturan kadın figürü heykeldir (Görsel 12). Ekmek, yumurta ve su ile elde ettikleri hamurdan üretilmiştir. Yapım aşamasında eserin her bir parçası ayrı ayrı hazırlanmış ve kuruması için fırında pişirilmiştir. Pişen parçalar dikilerek birleştirmişlerdir. Eser, Venedik’teki Marco Meydanı’nda bulunan San Marco Katedrali’inin tam karşısına çanların çalmaya başladığı saat beşte yerleştirilmiştir (Bydler, 2010, s. 10,12). Meydanı gezen yüzlerce ziyaretçinin rahatlıkla görebildiği bu heykel, San Marco Katedrali tarafından sürülen ve sürgünün ardından intihar eden din görevlileri anısına dikilmiştir. Bu heykel aracılığıyla kiliseyi ve din adamlarına karşı baskıcı tutumu eleştiren grup, “Lezzetli Ceset” adını verdikleri heykeli meydana bırakarak kuşlar tarafından tamamen bitirilinceye kadar yenmesine müsaade etmişlerdir. Güvercinlerden arta kalan kırıntılar etraftaki turistler tarafından toplanmıştır.

Eser aynı zamanda Katolik Kilisesi'nin en önemli sembollerinden biri olan Kutsal Ruh'a meydan okumaktadır. Ruhunu beslemek ve hayatını bağışlamak yerine, onun parçalanışını sunmaktadır.

### 3. 6. AIDS Şekerleri

Küba asıllı Amerikalı sanatçı Félix Gonzalez-Torres ampul dizeleri, saatler, kâğıt yığınları ve paketlenmiş şekerlerle yapmış olduğu minimal kurulum ve heykelleri ile tanınmaktadır. Çalışmalarının

bazılarını AIDS hastalığı ile ilişkilendirerek üretmiştir. Erkek arkadaşı Ross'un AIDS hastalığından ölmesinden sonra 1990 senesinde “(Adsız) Ross’un Portesi” adlı eserini üretmiştir (Görsel 13).

“Ross’un Portresi” bir odanın içerisinde duvar köşesine yığılmış 80 kg bonbon şekerden oluşmaktadır. Sanatçı istiflediği şekerleri galeriyi ziyaret eden seyircilerin yemesini istemiştir. Yığını oluşturan şekerlerin 80 kg olması Ross’un hastalıktan önceki kilosunu temsil etmektedir. Gonzalez izleyicilerin her şeker alışında sevgilisinin hastalıktan kilo kaybetmesini ve böylelikle onun hastalığından bir parça olarak hastalığını paylaştığını vurgulamaktadır.

**Görsel 13.** F. G. Torres, (Adsız) Ross’un portresi, 1990



Félix Gonzalez-Torres 1991 senesinde “Plasebo” adlı çalışmasında yine AIDS üzerine odaklandığı bir çalışmada seyircilerden, zemine yığıldığı, gri jelatin kâğıdına sarılı şekerleri yemesini istemiştir. Zamanla azalan ve zeminde boşluklar oluşan şeker yığını hasta kişilerin tükettiği ilaçları temsil etmektedir. Sanatçı 1996 senesinde, AIDS hastalığına yenik düşerek hayatını kaybetmiştir. Fakat çalışmaları uluslararası sanat platformlarında ilgi görmeye devam etmektedir. 2007 Venedik Bienali’nde ölümünden sonra ABD temsilcisi olarak seçilen ikinci sanatçı unvanını almıştır. Ayrıca “Plasebo” adlı eseri Williams College Sanat Müzesi tarafından New York Modern Sanat Müzesi’nden 1200 sterline ödünç alınmıştır. Anıtsal bir enstalasyon olan Placebo, 40.000 adet gümüş kaplı sert şekerden oluşmaktadır. Bu yapıt, 1 Aralık Dünya AIDS Günü’ne uygun olarak sunulmakta ve müzede 16 yıllık bir gelenek olarak hala devam etmektedir (Gyorody, 2007).

### 3. 7. Antoni Miralda ve Müdahale Edilmiş Sofraları

1942 İspanya doğumlu Antoni Miralda’nın çalışmaları politik ve provokatif içeriklidir. Yiyecekleri sanatın nesnesi olarak kullanmasıyla bilinen sanatçı, 1967 yılında Fransa’ya dönmesinden bir yıl sonra Paris’in çalkantılı siyasi ortamından ve Vietnam Savaşı’ndan etkilenerek üretimler yapmaya başlamıştır. 1971 yılına kadar eşi Dorotheé Selz ile birlikte çalışarak Karnavalesk<sup>7</sup> olaylarını ele almıştır. Sergileri için, Hristiyanlık inancına göre, ölmüş fakat arafta kalmış yakınlarının ruhlarını rahatlatmak amacıyla kutlanan “Tüm Azizler Gecesi (All Souls’Day)” ya da Cadılar Bayramı olarak bilinen 1 Kasım’ı seçmiştir. Miralda ölenleri anmak için pancar çorbası, balık ve pirinçten oluşan mor ve siyah renkli yemekleri tercih etmiştir. 1971 yılında Paris Bienali’nde ana renklerle boyanmış ekmek dilimleri, pirinç, karnabahar, mısır koçanından oluşan rengârenk, muazzam bir davet masası hazırlamıştı (Wales, 2018).

<sup>7</sup> İnsanların sisteme uymayan davranışlarının normal karşılandığı ortamlarda iktidara karşı söyleyemedikleri ve yapamadıklarını karnaval biçimi altında kinayeli bir biçimde komedi ve eğlence unsurlarıyla bezeyerek yapmış oldukları aktivitelerdir.

Görsel 14. Antonio Miralda, Ekmek Kuyruğu,1977



Miralda insanların zenginlik ve yoksulluk ikilemini anlatabilmek için yirmi metre uzunluğunda mavi, turuncu, kırmızı renkli ekmekleri kullanarak “Breadline-Ekmek Kuyruğu” adlı anıtsal bir duvar üretmiştir (Görsel 14). 1977’de Houston’daki Çağdaş Sanat Müzesi’nde tüm müze boyunca uzanan eser, insanların yiyecek sırasında oluşturdukları uzun kuyrukları ve yemek almak için beklerken yaşadıkları buhranı temsil etmektedir. Duvarın oluşturduğu 20 metrelik çizgi, açlığı temsil ederken, çok miktarda kullanılan ekmeğin uyandırdığı duygu toklukla tam bir zıtlık içindedir (Kitchenaid, 2017). Sanatçı 1970’lerden itibaren evreni sorguladığı çalışmalarında, gıda ile insan ilişkilerinin çirkin tarafını ele almıştır. Miralda, bir gıdada rengin, biçimin, tadın veya miktarının önemli ölçüde değiştirilmesiyle insanın doğasına müdahale edilmesinin oluşturacağı olumsuzluklar arasında özdeşlik kurmaktadır. Yiyecekleri boyayarak, şekilleri üzerinde değişiklikler yaparak oluşturduğu kurulumları, insanın varlığı ve özüne bir yansıma niteliği taşımaktadır.

### 3. 8. Wolfgang Laib’in Pirinç, Polen ve Süt Enstalasyonları

1950 doğumlu, Alman asıllı Wolfgang Laib, geleneksel ikon betimlemelerine karşı çıkan bir yerleştirme sanatçısıdır. Enstalasyonlarını, geçmişi ve şimdiki, geçici ve ebediyi birbirine bağlayarak bozulabilir organik maddeler olan polen, süt ve pirincin yanı sıra granit, mermer gibi dayanıklı malzemeleri kullanarak oluşturmaktadır.

Laib’in kurulumlarında Budizm, Jainizm ve Hristiyanlığın izleri gözlenmektedir. Süt, pirinç ve polen gibi son derece basit, günlük malzemeler kullanarak izleyiciye yeni bir deneyim yaratmak istemektedir. Özellikle polen, 1977’de sanatçının ana sanat malzemesi haline gelmiş ve neredeyse sanatçının imzası niteliğine erişmiştir. Sanatçı toz halindeki polenleri kendi elleriyle toplayarak, kavanozlarda muhafaza etmektedir. Polenlerden oluşan kurulumlarını bir galeri veya kilisenin zeminine ufak bir elek yardımı ile eleyerek meydana getirmektedir. Galeriye giren izleyiciler ilk olarak yoğun polen kokusu ve polenin canlı sarı rengi ile karşılaşmaktadır (Görsel 15). Polenlerin oluşturduğu biçimlerin etrafı biraz dağınıktır. Bu biçimler basit geometrik formlar olan üçgen, köşeli koniler ve düz bir çizgi halinde olabilmektedir. Böylelikle Laib, minimal bir istençle oluşturduğu konilerle dağlara, kareler ve çizgilerle ise tapınaklara atıfta bulunmaktadır. Çoğu sanat eğitimi almış izleyici Laib’in çalışmasını Mark Rothko’nun renk alanlarıyla ilişkilendirmektedir (Puan, 2019). Her iki üretimdeki biçimlerin benzerliğin yanı sıra sanatçıların mistik yaklaşımları bu benzerliğin en hissedilen tarafı olmuştur.

Görsel 15. Wolfgang Laib, Yaşam Frizi, fındık poleni, 2002



Laib, 1975 yılında başladığı süt taşlarını yapmaya günümüzde de devam etmektedir. İnce kare bir mermeri aylarca özenle zımparalayarak tüm yüzeyinde hafif bir oyuk oluşturarak içerisini sütle doldurmuştur (Görsel 15). Malzeme seçimi ile sanat tarihinde saygın bir yere sahip olan dayanıklı taş, bozulabilen, besleyici bir sıvı olan sütle bütünleşmiştir. Sütün çabuk bozulan bir gıda olması sebebiyle bir veya iki günde bir düzenli olarak değiştirilmiştir. Laib kullanmış olduğu organik gıdalarla mekânı birleştirerek gıdanın en derine inmesini sağlamıştır. Polenin üzerine vuran ışık ile renginin ne kadar canlı ve doğal olduğu vurgulanırken, sütün durgunluğu ve duruluğu ile seyircide meditasyon etkisi meydana getirmesi amaçlanmıştır.

Laib 2003 yılında “Sanat, Budizm, Varlık” başlıklı sergiye Hirokazu Kosaka ile birlikte ürettikleri bir çalışmayla katılmıştır. Laib ve Kosaka, izleyicilerden sanata meditasyon halinde yaklaşmalarını, çalışmalarının buldukları zemine basmadan önce ayakkabılarını çıkarmalarını ve namaz matlarına oturmalarını istemişlerdir. Laib ve Kosaka seyircileri düşünmeye davet ederken yüksek bir ses ile kar fırtınasının sesi dinletilmiştir. Dikdörtgen mermer bir bloğa ev formu verilerek, etrafı pirinç ile doldurulmuştur. Laib bu formun seçilmesinin nedenini, Müslüman mezarları ve Ortaçağ eşya biçimlerini hatırlatması olarak açıklamıştır (Puan, 2019).

#### 4. SONUÇ

Modernizm’den itibaren yiyecek maddeleri anlam bakımından değişime uğramıştır. Âdem ve Havva’daki elma, bilgi ağacının meyvesi iken, Modernizm’de yalnızca bir geometrik obje olarak görülmüştür. Özellikle Fütürist akımda yiyecekler resimsel yüzeyden çıkarak, doğrudan sanat objesi olarak gerçek varlıklarıyla yer almıştır. Fütürist Mutfak’la başlayan bu değişimde yiyecekler; gıda sanatı, performans sanatı, koku sanatı ve tat alma sanatı gibi sınıflara ayrılmasında önemli bir etken olmuştur. Modernizm öncesine değin yapılan gıda tasvirleri sadece göze hitap ederken, Fütürist Mutfak sanatçıları ile izleyicinin beş duyusuna hitap etmeye başlamıştır. Dada ve Sürrealist akımlarında gıda unsurları matematik, felsefe, din, savaş gibi konularla bütünleştirilerek, geleneksel sanat ürünlerinin yanlarına sanat objesi olarak da eklenmiştir. Kimi performans gösterilerinde yiyecek malzemeleri performans sanatının ana objesi haline gelmiştir.

1960 sonrası ve günümüze kadar olan süreçte gıdanın rolü müze ve galeri anlayışlarını yıkmıştır. Galeri dışına taşan sanatçılar, gıda ile ürettikleri eserlerini kamusal alanlarda sergilemeye başlamışlardır. Yapılan üretimler kimi zaman çürümeye terk edilmiş, kimi zaman da kuşlara yem edilmiştir. Böylelikle sanatçılar süreç sanatının oluşumunu sağlamışlardır. Çağdaş sanatla beraber müze ve galerilerin en önemli kuralı olan sanat eserlerine dokunulamaz kuralı yıkılmıştır. Sanatçılar yapmış olduğu eserleri izleyicilerin tüketebilmeleri için lezzetli yiyeceklerden üretmişler ve izleyicilerden yapılan eserlerin

tadına bakılması istenmiştir. Bazı zamanda tedavisi olmayan hastalıklara farkındalık yaratmak için sanat eserlerini ikram etmişlerdir. Böylelikle sanatın dokunulabilir, koklanabilir ve yenilebilir olduğu da vurgulanmıştır.

Sonuç olarak gıda, sanatın temel yapı taşlarından biri olmuştur. Sanatın her döneminde farklı anlamlar yüklenerek rolünü gerçekleştirmiştir. Böylelikle gıda, sanat tarihinde siyasi, dini, toplumsal sorunları ve teknoloji ile birlikte gelişen tüketim gibi konuları aktarmada, kuvvetli bir anlatım öznesi olarak önemli bir yer edinmiştir.



## REFERENCES/KAYNAKÇA

- AMELIO, E. L. (2014). "Capri-Batterie", <http://pinakothek-beuys-multiples.de/de/product/capri-batterie/>, (23.02.2019).
- ANTMEN, A. (2016). 20. Yüzyıl Batı Sanatında Akımlar, Sel Yayınları, İstanbul.
- ARTUN, A. (2015). "Joseph Beuys: Şaman mı, Şarlatan mı?", E- skop: <https://www.e-skop.com/skopbulten/joseph-beuys-saman-mi-sarlatan-mi/2677>, (18.01.2019).
- AUSTER, P. (2016). Leviathan. (Çev.) SELVİ, S., Can Yayınları, İstanbul.
- BAKER, U. (2014). Sanat ve Arzu, İletişim Yayınları, İstanbul.
- BELL, J. (2009). Sanatın Yeni Tarihi, (Çev.) İLERİ, N., NTV Yayınları, İstanbul.
- BERNARD, E. (1997). Cezanne Üzerine Anılar. (Çev.) ÖZSEZGİN, K., İmge Yayınevi, Ankara.
- COHEN, A. (2018). "Why Pop Artists Were Obsessed with Food", <https://www.artsy.net/article/artsy-editorial-lichtenstein-thiebaud-pop-artists-obsessed-food>, (23.02.2019).
- CLOTTE, A. L. J. (2017). İnsanın En Güzel Tarihi, (Çev.) DEVRİM, N., Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, İstanbul.
- DOBKE, R. ve WALTER, B. (2004). "Roth Time: A Dieter Roth Retrospective", [https://books.google.com.tr/books?id=xBm2iEc2BiwC&pg=PA256&lpg=PA256&dq=dieter+roth+%C5%9Feker+kulesi&source=bl&ots=xhBcdIgrXo&sig=ACfU3U1wyi6BCDZATle4zXL7ZyuHSiSM9g&hl=tr&sa=X&ved=2ahUKEwio7J\\_P\\_5ziAhXE4KYKHeW-Bu0Q6AEwC3oECACQAQ#v=onepage&q&f=false](https://books.google.com.tr/books?id=xBm2iEc2BiwC&pg=PA256&lpg=PA256&dq=dieter+roth+%C5%9Feker+kulesi&source=bl&ots=xhBcdIgrXo&sig=ACfU3U1wyi6BCDZATle4zXL7ZyuHSiSM9g&hl=tr&sa=X&ved=2ahUKEwio7J_P_5ziAhXE4KYKHeW-Bu0Q6AEwC3oECACQAQ#v=onepage&q&f=false), (18.01.2019).
- FELTON, R. (2018). "We've Never Talked About How Salvador Dali Stuffed a Rolls-Royce With Cauliflower", <https://jalopnik.com/weve-never-talked-about-how-salvador-dali-stuffed-a-rolls-royce-with-cauliflower-1830112526/>, (24.01.2019).
- FUSTER, A. (2019). "From Barcelona, a Surrealist Approach to Food and Design", <https://thedifd.com/articles/from-barcelona-a-surrealist-approach-to-food-and-design/>, (02.02.2019).
- GAYRET, T. (2017). "1950'ler Sonrasında Gelişim Gösteren Pop Sanat Natürmortları Üzerinden Bir Sanat Tarihi Okuması", Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, <http://dergiler.ankara.edu.tr/dergiler/49/2147/22246.pdf>, (24.02.2019).
- GOMBRICH, E. (2007). Sanatın Öyküsü, (Çev.) ERDURAN, Ö., Remzi Kitabevi, İstanbul.
- GOOD, B. (2018). "Still Points: The Quiet Spaces of Wolfgang Laib", Issue: 53, <https://imagejournal.org/article/still-points/>, (23.02.2019).
- GYORODY, A. (2007). "Williams College Museum of Art Presents Felix Gonzalez-Torres 'Untitled' (Placebo)", Williams College Museum of Art Press Release, [https://wcma.williams.edu/files/2017/03/07\\_01\\_Felix\\_GonzalezTorres.pdf](https://wcma.williams.edu/files/2017/03/07_01_Felix_GonzalezTorres.pdf), (23.02.2019).
- JUDOVITZ, D. (1995). "Reproductions: Limited Editions, Ready-Made Origins", e-kitap, University of California Press, <https://publishing.cdlib.org/ucpressebooks/view?docId=ft3w1005ft&chunk.id=d0e3567&toc.id=d0e3567&brand=ucpress> (24.02.2019).
- KATHERINE, (2013). "That Smells Radical: Fluxus Art Engages the Nose", <http://madperfumista.com/2013/02/10/that-smells-radical-fluxus-art-engages-the-nose/> (10.02.2019).
- KITCHENAID, (2017). "Miralda Madeinusa, The (Vintage) Geopolitics of Food", <https://www.kitchenaid.se/serious-about-food/Articles/MIRALDA-MADEINUSA-the-vintage-geopolitics-of-food> (25.02.2019).

- KORKMAZ, F. D. (2010). Dada'dan Günümüze Plastik Sanatlarda Anti Estetik Form Olarak Beden adlı yayınlanmamış Sanatta Yeterlik Eser Metni, MSGSÜ Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- LEMKE, H. (2007). "The Extended Art of Eating: Joseph Beuys' Unknown Gastrosophy", Kyoto Univesity Research Information Repository, <https://core.ac.uk/download/pdf/39239023.pdf>, (11 Şubat 2019).
- MARINETTI, F. T. (2015). "La Cucina Futurista", e-kitap, [https://www.liberliber.it/mediateca/libri/m/marinetti/la\\_cucina\\_futurista/pdf/marinetti\\_la\\_cucina\\_futurista.pdf](https://www.liberliber.it/mediateca/libri/m/marinetti/la_cucina_futurista/pdf/marinetti_la_cucina_futurista.pdf), (23.02.2019).
- MARINETTI, F. T. (2014). The Futurist Cookbook, (Çev.)İtalyanca'dan İngilizce'ye: BRILL, S., Penguin Group, London.
- MARINETTI, F. T. (2008). "Manifesto Della Cucina Futurista", <https://web.archive.org/web/20080212114135/http://www.railibro.rai.it/articoli.asp?id=484>, (23.02.2019).
- MILAM, J. (2006). "The Business of Art: Archives - Blogs dot USyd", [http://blogs.usyd.edu.au/bizart/2006/09/the\\_art\\_of\\_chocolate.html](http://blogs.usyd.edu.au/bizart/2006/09/the_art_of_chocolate.html), (05.06.2018).
- NEROLE, (2018). "Duyuların Rehberliğinde Sanatı Keşfetmek: Koku ve Sanat", <http://nerole.co/blog/duyularin-rehberliginde-sanati-kesfetmek-koku-ve-sanat/>, (23.02.2019).
- OSMAN, A. (2013). "Historical Overview of Olfactory Art in the 20th Century", Zürih Sanat Üniversitesi, Küratörlükte Yüksek Lisans Programı Seminer Sunumu, [https://www.academia.edu/4608919/Historical\\_Overview\\_of\\_Olfactory\\_Art\\_in\\_the\\_20th\\_Century](https://www.academia.edu/4608919/Historical_Overview_of_Olfactory_Art_in_the_20th_Century), (28.12.2018).
- OSTERWOLD, T. (2007). Pop Art, Taschen Press, Köln.
- PINE, J. (2010). "Breaking Dalinian Bread: On Consuming the Anthropomorphic, Performative, Ferocious, and Eucharistic Loaves of Salvador Dalí", <https://ivc.lib.rochester.edu/breaking-dalinian-bread-on-consuming-the-anthropomorphic-performative-ferocious-and-eucharistic-loaves-of-salvador-dali/>, (23.02.2019).
- POPOVA, M. (2014). "The Futurist Cookbook: 11 Rules for a Perfect Meal and an Anti-Pasta Manifesto circa 1932", <https://www.brainpickings.org/2014/01/21/futurist-cookbook-marinetti/>, (23.02.2019).
- RAFFERTY, P. (2018). "Food // Looking at the Social Weight of Food: An Interview with Sonja Alhäuser", <https://www.berlinartlink.com/2018/03/15/food-looking-at-the-social-weight-of-food-an-interview-with-sonja-alhauser/>, (03.02.2019).
- SORINI, A. R. VE CUTINI, S. (2019). "La cucina futurista - Marinetti F.T. e Fillia introduzione di Alex Revelli Sorini e Susanna Cutini", <https://www.taccuinigastrosoci.it/ita/news/contemporanea/letteratura/La-cucina-futurista-Marinetti-FT-e-Fillia.html>, (22.01.2019).
- TANSUĞ, S. (1993). Resim Sanatının Tarihi, Remzi Kitabevi, İstanbul.
- WADSWORTH, J. (2018). "Silent Frame", <https://www.silent-frame.com/articles/1992-gnaw-janine-antoni>, (03.02.2019).
- WALES, S. (2018), "How I live: Catalan artist Antoni Miralda", <https://thespaces.com/how-i-live-catalan-artist-antoni-miralda/>, (11. 11. 2018).

### EXTENDED SUMMARY

Food is a vital element as the main source of survival. Apart from its primary function, there are different usage possibilities in many areas, albeit at a minimal level. One of the areas where nutrients are used is art. Until modernism, religious stories have been imagined with their figurative or symbolic meanings in discourses, idioms and proverbs, but they appear as two-dimensional forms used in their primary meaning in still-life compositions. With modernism, it has been transformed into a stand-alone art object with its direct use, leaving its two-dimensional pictorial expression. With the Dada Movement and the Surrealist movement, food elements were integrated with subjects such as mathematics, philosophy, religion and war, and were added to traditional art products as art objects. While the apple in Adam and Eve was the fruit of the Tree of Knowledge, its meaning changed in Modernism and turned into a geometric form. Especially in the Futurism movement, it is observed that this diversity and transformation is more visible. In this change that started with the Futurist Kitchen, food; It has enabled the creation of new production areas such as food art, performance art, fragrance art and taste art. While the food depictions made before this process appeal only to the eye, the Futurist Culinary artists have succeeded in appealing to the five senses of the audience with their works. In some performance shows, food supplies have become the main object of performance art.

The role of food in art from 1960 until today has added an alternative dimension to the understanding of museums and galleries. The artists, whose works have started to be exhibited outside the gallery, have thus carried their works they produce with food to public spaces. The productions were sometimes left to rot, and sometimes they were fed to birds. With this method, the process art has been established. The inviolability of artworks, which is an important rule of museums and galleries, has also changed along with contemporary art. The artists produced their works from delicious food for the audience to consume, and the audience was asked to taste the works made. Sometimes they presented their works to raise awareness of incurable diseases and sometimes to defy traditional social norms. Thus, art has been shown to be tactile, smelly, and edible.

The use of food elements in art has been analyzed in chronological order. In the following stage, how food meets art other than its primary function was discussed. In the article, semiotic and iconographic analyzes were made in line with the symbolic meanings of the foods in the works of art selected in accordance with the subject. Food, which was an element of nutrition in different periods of art, went beyond its real meaning and turned into art objects. Thus, in the history of food art; It has gained an important place as a strong narrative subject of political, religious, social problems and topics such as consumption that develop with technology.

In the article, introduction part emphasizes combination of food with art and how food has become an object of art. After that the article, the focus is the contribution of edible materials to the art that have been occurred since the 1920's. The purpose of this article is to examine the meaning and importance of their contribution to the work of art located in foodstuffs, including Futurist Cuisine. Especially with the help of Futurist Cuisine, the focus is to increase the importance of the food products which have become critical art objects.