

**TÜRKİYE'NİN YÖRESEL TATLARININ KALICI
SİMGELERİ: GASTRONOMİK HEYKELLER**

ENDURING SYMBOLS OF TURKEY'S LOCAL
FLAVORS: GASTRONOMICAL SCULPTURES

Vildan TÜYSÜZ

63

TÜRKİYE’NİN YÖRESEL TATLARININ KALICI SİMGELERİ: GASTRONOMİK HEYKELLER

ENDURING SYMBOLS OF TURKEY’S LOCAL FLAVORS: GASTRONOMICAL SCULPTURES

Vildan TÜYSÜZ¹

Anahtar Kelimeler:

Heykel
Anıt
Yöresel Lezzetler
Gastronomi
Türkiye

Keywords:

Statue
Monument
Local Flavors
Gastronomy
Türkiye

¹ Dr. Vildan TÜYSÜZ, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi, Turizm Fakültesi, vildantuysuz@outlook.com, 0000-0002-4674-5628.

Alıntılanmak için/Cite as: Tüysüz V. (2026) Türkiye'nin Yöresel Tatlarının Kalıcı Simgeleri: Gastronomik Heykeller, Çukurova Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, s. 1-23

ÖZ

Mutfaktaki lezzetler yalnızca damakları değil, aynı zamanda gözleri ve zihinleri de beslemektedir. Benzer şekilde resimden müziğe, edebiyattan heykelle sanatın her dalı gastronomide ilham bulmaktadır. Bu bakış açısından yola çıkarak nitel olarak tasarlanan bu çalışmada Türkiye’de bulunan gastronomi temalı heykelleri tespit etmek amaçlanmıştır. Çalışma amacına ulaşmak için öncelikle literatür taraması yapılmış gastronominin sanat ve heykelticilikle ilişkisi üzerine bilgi edinilmiştir. Daha sonra BBC, CNN Türk ve Habertürk’ün heykellerle ilgili yapmış olduğu haberler referans alınarak gastronomi teması altında değerlendirilebilecek heykeller tespit edilmiş ve bu heykeller hakkında bilgi toplanmıştır. Ulaşılan heykeller sebze-meyve, yerel lezzet sokak lezzeti, yenilebilir bitki ve hayvanlar, mutfak ekipmanı olmak üzere 4 başlık altında kategorize edilmiştir. Gastronomi temalı heykellerin türü, bulunduğu bölge, inşa edildiği tarih ve kim/ hangi kurum tarafından yapıldığı hakkında bilgilere yer verilmiştir. Araştırmada gastronomi temalı heykellerin en çok %51 oranla meyve-sebze temasında yer aldığı, Akdeniz Bölgesi’ nin heykel sayısında ön planda olduğu, heykellerin en fazla 2010 ve 2016 yıllarında inşa edildiği ve çoğunlukla belediyelerin desteğiyle yapılmış olduğu tespit edilmiştir. Bu çalışma, Türkiye’deki gastronomi temalı heykelleri bütüncül biçimde ele alarak literatürdeki önemli bir boşluğu doldurmayı amaçlamaktadır. Multidisipliner bir alan olan gastronominin sanatla kesişimini incelemesi bakımından araştırma, gastronomi literatürüne yeni bir bakış açısı kazandırmakta ve alandaki özgün katkılardan biri olarak değerlendirilmektedir.

ABSTRACT

The flavors in the kitchen nourish not only the palate but also the eyes and the mind. Similarly, every branch of art from painting to music, literature to sculpture finds inspiration in gastronomy. In this qualitative study, which started from this perspective, it was aimed to identify gastronomy themed sculptures in Turkey. In order to achieve the purpose of the study, a literature review was first conducted and information was obtained on the relationship between gastronomy and art and sculpture. Then, by referencing the news reports published by BBC, CNN Türk and Habertürk were used as references to identify sculptures that could be evaluated within the theme of gastronomy, and detailed information about these sculptures was collected. The sculptures reached were categorized under 4 headings: fruits and vegetables; local and street foods, edible plants and animals, and kitchen equipment. Information was provided on the type of gastronomy themed sculptures, its geographical location, year of construction, and the individual or institution responsible for its creation was documented. The findings reveal that 51% of gastronomy themed sculptures fall under the fruits and vegetables category, that the Mediterranean Region stands out in terms of the number of sculptures, that most sculptures were constructed in 2010 and 2016, and that the majority were supported by municipalities. This study aims to fill a significant gap in the literature by holistically examining gastronomy themed sculptures in Turkey. By examining the intersection of gastronomy, a multidisciplinary field, with art, the study provides a novel perspective to the gastronomy literature and is considered an original contribution to the field.

GİRİŞ

Mutfak, tıpkı heykel sanatı ya da dans gibi kültürlerin kendilerini ifade etme biçimlerinden biri olup insanlığın ilk dönemlerinden günümüze kadar hem bir sanat hem de bir bilim dalı olarak gelişmiştir (Çiftçi, 2019). Dekorasyon ve yemek sunumları mutfakta önemli unsurlar arasında yer almaktadır. Bu unsurları başarıyla hayata geçirmek için bilgi, beceri ve sanatsal bir yaklaşım gereklidir. Görsel sanat dallarından biri olan heykel sanatı da gastronomi alanında kullanılmaktadır (Taşkesen, 2023). Ayrıca ürünlerin markalaşmasını destekleyen sistematik tanıtım yöntemleri bu sürecin bir parçası olarak değerlendirilmektedir. Şehirlerin tanıtımına katkı sağlayan unsurlar arasında logo ve sembolik şehir heykelleri bulunmaktadır (Baycar, 2022). İnsanların temel ihtiyaçlarından biri olan kültür ve sanat, heykel aracılığıyla geniş kitlelere ulaşma imkânı sunmaktadır. Her ne kadar heykeller geçmişten bugüne farklı amaçlarla üretilmiş olsa da günümüzde sanatçılar, duygularını ve düşüncelerini bu eserler aracılığıyla ifade etmeye çalışmaktadır. Şehirler ve ülkeler çoğunlukla kültürel, dini, mimari ya da sanatsal değerlerle ikonlaşmış üretimlere sahiptir. Bu üretimler buldukları yerleri anımsatmakta ve bir şehir/ülke adı geçtiğinde akla gelen ilk semboller arasında yer almaktadır. (Uz ve Uz, 2017).

Kentler modernleşme süreciyle birlikte kimliklerini kazanırken modernleşmenin somutlaştığı ve gözlemlenebildiği mekânlar olarak dikkat çekmiştir. Bu nedenle kentler hem bir olgu hem de bir pratik olarak değişimin yansıtıldığı önemli bir olgu olarak değerlendirilmektedir. Kentler sürekli toplumsal dinamiklere paralel olarak kendi kimliklerini inşa etmektedir. Aynı zamanda kentler toplumun ortak yaşam politikasının belirlendiği yerler olarak kabul edilmektedir. Dolayısıyla kent kimliğinin ortaya çıkmasında kamusal alanda icra edilen sanatın da rolü oluşmuştur. Heykel sanatı kentlerin belleğini, kültürel dokusunu ve dönüşüm süreçlerini kaydeden bir ifade biçimi olarak ön plana çıkmaktadır. Kent meydanlarında yer alan taş heykeller, sosyokültürel bağlamda değerlendirildiğinde kentin diline ve görünümüne katkısı olan halkla iletişim kuran semboller haline gelmektedir. Bu dönüşüm bir yandan kent sakinlerinde aidiyet hissini güçlendirirken diğer

yandan bireylere estetik duygulanım yaratmaktadır. Heykeller, çevrelerdeki beton yapıların monotonluğunu ortadan kaldırmakta ve kişilerde duyarlılık oluşmasını sağlamaktadır. Ayrıca heykeller kültürel mirasın bir parçası olarak geçmiş ile günümüz arasında bir köprü oluşturmaktadır. Bu köprü, yalnızca kültürel diyalogları ifade etmekle kalmamakta, aynı zamanda bireysel ve toplumsal algıların şekillenmesinde önemli bir rol oynamaktadır. Bugün heykeller kendine yabancılaşan, bazı nedenlerden dolayı yaşadığı çevreden uzaklaşan kişilerin soluklanma ve iletişim alanı olarak kabul görmektedir. Bu durum bireylere hem kentle bağ kurma hem de kendi bireysel kimliklerini yeniden hatırlama fırsatı sunmaktadır (Özkul ve Küçükşen Öner, 2021).

Nitel olarak tasarlanan bu çalışmada Türkiye'nin gastronomi temalı heykellerini tespit etmek amaçlanmıştır. Çalışma amacı doğrultusunda öncelikle literatür taraması yapılmış gastronominin sanat ve heykelcilikle ilişkisi üzerine bilgi edinilmiştir. Daha sonra BBC, CNN Türk ve Habertürk'ün heykellerle ilgili yapmış olduğu haberlerden yola çıkılarak gastronomi temalı heykeller tespit edilmiş ve haber sitelerinden bu heykeller hakkında bilgi toplanılmıştır. Bu çalışmada, gastronomi temalı heykellerin tespitinde haber kaynaklarının tercih edilmesinin nedeni, söz konusu heykellerin çoğunun yerel yönetimlerin veya özel girişimlerin inisiyatifiyle gerçekleştirilmiş olması ve bu tür eserlerin resmi kurumların veri tabanlarında sistematik biçimde yer almamasıdır. Bu nedenle haber siteleri hem güncellik hem de erişilebilirlik açısından araştırma için daha uygun bir veri kaynağı olarak değerlendirilmiştir. Gastronomi temalı heykeller sebze ve meyve, yerel lezzet-sokak lezzeti, yenilebilir bitki ve hayvanlar, mutfak ekipmanı olmak üzere 4 başlık altında incelenmiştir. Gastronomi temalı heykellerin hangi bölgelerde bulunduğu, hangi tarihlerde inşa edildiği, heykel türünün ne olduğu ve kim/ hangi kurum tarafından yapıldığı hakkında bilgilere yer verilmiştir. Araştırma kapsamında yapılan alanyazın taramasında heykelcilik konusunun gastronomi çerçevesinde nadiren (Ekincek, 2020; Uçuk, 2023; Demir ve Seyhan, 2024) ve ilgili şehirdeki tek bir heykel türü (Baycar, 2022) üzerinden incelendiği görülmüştür. Ancak yapılan bu çalışmada Türkiye'deki gastronomi temalı heykeller bütüncül olarak

incelenmiştir. Çalışma, multidisipliner bir alan olan gastronominin sanatla olan ilişkisini ortaya çıkarması, araştırmacılara konuya yönelik bir bakış açısı sunması, alanyazındaki boşluğu doldurması bakımından önem teşkil etmektedir.

Gastronominin Sanatsal Boyutu

Fransızca kökenli “gastronomi” terimi ilk kez Joseph Berchoux tarafından 1801 yılında kullanılmış ve kısa sürede “yeme sanatı ve bilimi” anlamında edebiyat ve eleştirel çevrelerde popülerlik kazanmıştır. Şef Auguste Escoffier, gastronominin hem mutfak pratiğinde hem de servis anlayışında gerçekleşen yapısal dönüşümlerle tanımlanabileceğini vurgulamış, yemek pişirme eylemini bilimsel ilkelere dayanan ve estetik boyut içeren bir sanat olarak nitelendirmiştir (Dandavati, 2011). Yemek pişirmenin bilimsel boyutu kadar sanat boyutunu da vurgulayan birçok tanım, yemek pişirmenin bir tür yüksek sanat olabileceği fikrini desteklemektedir. Bu bağlamda hem eski hem de çağdaş mutfak sanatlarında bireylere estetik deneyimler sunan birçok uygulama gözlemlenmektedir. Örneğin; İtalyan Fütüristler yemeği sanatla bütünleştirme fikrini savunmuştur. Yemek sunumu ve tüketimi, yalnızca fizyolojik ihtiyaçları karşılamaktan ziyade tat ve hazla ilgili psikolojik gereksinimleri de içermektedir. Günümüzde gastronomi adı verilen disiplin, sanat gibi farklı disiplinler arası alanlar ışığında yukarıda belirtilen ihtiyaçları incelemektedir. Son yıllarda yemeği servis ederken vurgulanan estetik kaygılar ve yaratıcı stiller artmıştır. Bu eğilim gastronominin sanatla yakın bir ilişki içinde olduğunu göstermektedir (Sipahi ve Yılmaz, 2017). Sanat ve güzellik arasında uzun süredir var olan bağ, gastronomi için de geçerlidir. Sanat eserlerinde olduğu gibi gastronomide de estetik kaygılar, kullanılan hammaddelerin renk, sıcaklık, tat, doku gibi unsurlarıyla menü dengesini sağlama ve yaratıcı bir eser ortaya koyma gerekliliğini beraberinde getirmektedir (Hegarty ve O'Mahony, 2001).

Zellner vd. (2014), bir yiyeceğin veya içeceğin rengi ve görüntüsüyle ilgili küçük bir görsel ipucunun, bu yiyecek veya içecek deneyimini önemli ölçüde etkileyebileceğini ifade etmektedir. Bunun yanı sıra rafine mutfağın tasarım, mimarlık ve bilim gibi temel alanları kapsadığı, tat ve dokular aracılığıyla bir yaratıcılık örneği sunduğu ve

yemek hazırlamanın bir sanat olarak değerlendirilebileceği belirtilmektedir (Çağlayan, 2019). Gastronominin bir güzel sanatlar etkinliği olduğuna dair net bir görüş sunan Hegarty ve O'Mahony'e (2001) göre, gastronomi yaşamak için ortaya konulan bir sanattır. Yazarlar gastronominin yalnızca tüketim amacı taşımadığını aynı zamanda seçim, hazırlık, sunum ve katılım süreçleriyle tam bir güzel sanatlar etkinliği olarak değerlendirilebileceğini savunmaktadır. Ayrıca gastronomi yalnızca tüketim için değil statü, ritüelistik ve estetik amaçlarla tasarlanmış, gelişmiş ve stilize edilmiş sunum ve katılım yöntemlerini içermektedir. Bu unsurlar gastronominin bir sanat olarak ifade edilmesinin göstergeleri arasında yer almaktadır. Tarihsel perspektiften bakıldığında ise yemek konusunun sanatçıların aktarmayı arzuladıkları ve kayda değer gördükleri yaşam zevki ve paylaşımın hazzını yansıtan bir tema olduğu görülmektedir. İnsanlığa ait ilk çizimler genellikle basit siyah-beyaz tasvirlerden oluşmaktadır. Ancak renklendirici maddelerin keşfi ve kullanımının anlaşılmasıyla birlikte bu çizimler renkle bütünleşmiştir. Hasat, yiyecek ve yemeği temsil eden bazı eserler zamanlarının başyapıtları haline gelmiştir. Bu durum gastronomiyle sanatın tarihsel ve kültürel bağlamda birlikte değerlendirilmesini mümkün kılmaktadır (Bode, 1994).

Resim, müzik, matematik ve mutfakta elde edilen ürünler, belirli dönemlerde belirli kişiler tarafından yapılan bireysel keşiflerin birikimiyle şekillendiğinden insanlığın gelişimi açısından kültürel bir birikim özelliği taşımaktadır. Bu sebeple geçmişte teknik bir uğraş olarak değerlendirilen birçok alan günümüzde sanat kategorisine dahil edilmiştir. Benzer şekilde gastronomi ve mutfak sanatlarının da bu kümülatif sürecin bir parçası olduğu ifade edilebilir (Hegarty ve O'Mahony, 2001). Tarih boyunca uygarlıklar yemeklerini kültürel değerlerini aktarmak için bir araç olarak kullanmış ve bu aktarımı gastronomi vasıtasıyla sağlamıştır. Böylece gastronomi, kültürel birikimlerin uluslararası düzeyde paylaşılmasını sağlayan bir köprü görevi üstlenmiştir (Manola ve Koufadakis, 2020). Gastronominin sanat ekseninde değerlendirilmesinde estetikle olan ilişkisinin belirgin bir rol oynadığı söylenebilir. Yemeklerin lezzet ve sunumundaki estetik unsurlar ideali ve güzeli arama çabasını ön plana çıkararak gastronomiyi sanatla doğrudan ilişkilendirir hale

getirmiştir (Sipahi, Ekincek ve Yılmaz, 2017). Bununla birlikte geçmişte dolaylı olarak algılanan gastronomi ve estetik arasındaki ilişki günümüzde daha belirgin bir hale gelmiştir. Gastronomi, estetik bir deneyimi ve performansını bir araya getirmektedir (Budak, 2011).

Gastronomi ve Heykel Sanatı

İnsanoğlunun varoluş serüveni boyunca yeme-içme olgusuna yönelik bakış açısı ekonomik, toplumsal, teknolojik ve sanatsal gelişmelerin etkisiyle önemli dönüşümlere uğramıştır. Bu değişimler yiyecek ve içeceklerin biçim, anlam ve algısında dönemin koşulları ve imkânları doğrultusunda meydana gelen dönüşümlerle açıklanabilir. Sanatta yiyecek ve içecek teması, tarih boyunca sürekliliğini koruyarak sanatın bir parçası olmayı sürdürmüştür, bu unsurların görsel temsili tarih öncesinden günümüze kadar sanatla yakın bir ilişki içinde olmuştur (Özdemir ve Ateş, 2021). Heykel sanatına yönelik ilk uygulamalar su ve besinlere erişimi kolaylaştırma amacıyla toprak, su ve bitkileri tanımlayan inanç sistemleriyle ortaya çıkmıştır. İnsanlar besinlerin tanrılar tarafından kendilerine sunulduğuna ve kutsal olduğuna inanmıştır. Bu inançlarını dile getirmek, minnettarlıklarını ifade etmek ve dileklerini iletmek için tanrı figürleri yapmıştır. Böylelikle insanlar heykel sanatını yaşamlarının bir parçası haline getirmiştir (Ökse, 2006). Araştırma kapsamında ele alınan “kentsel heykel” kavramı ise şehirselleşmeyle etkileşimli yapısını vurgulamaktadır ve ilk kez 1985 yılında tanımlanmıştır. Bu kavram yollar, meydanlar, yeşil alanlar, konut bölgeleri, manzaralı alanlar, kamu binaları ve etkinlik mekânları gibi şehir planlamasıyla bağlantılı alanlara yerleştirilen heykelleri ifade etmektedir. Uluslararası düzeyde kentsel heykeller genellikle kamusal sanat kategorisinde değerlendirilmektedir. Kamusal sanat, kalıcı ya da geçici olarak halka açık alanlara yerleştirilen çeşitli malzeme ve ifadelerle oluşturulan sanat eserlerini tanımlamaktadır. Kamu fonlarıyla gerçekleştirilen bu eserler, genellikle sanatın kamusal niteliğini ön plana çıkarmaktadır (Liu vd., 2018).

Gastronomi sanat dalını bir araya getiren geniş bir kavramdır (Çavuşoğlu, 2023). Sanat yönüyle de değer gören gastronomi, görsel sanatlarla olan ilişkisini özellikle heykel sanatı üzerinden göstermektedir. Günümüzde

tabak sunumları sıradan şekillerden uzaklaşarak üç boyutlu, estetik ve etkileyici formlara bürünmekte ve görsel bir şölene dönüşmektedir. İnsan figürleri, hayvanlar ve çeşitli şekillerde yapılan bu eserler heykel sanatının yöntemlerinden, tarihsel geçmişinden ve ifade özgürlüğünden ilham alarak özgün bir anlatım sunmaktadır. Gastronominin geniş kapsamı bu sanatsal alandan etkili bir şekilde faydalanma imkânı sağlamaktadır. Gastronomi ile heykel sanatı, estetik bir amaca yönelik düşünce ve duyguları aktarma noktasında ortak bir anlayışa sahiptir. Üç boyutluluk ve simgesel ifadelerle bu iki alan, mesajlar iletebilmekte ve eserle izleyici arasında fiziksel bir bağ kurabilmektedir. Ayrıca görselliğin ön planda olduğu bu alanlar hacim ve oran bakımından da benzerlik taşımaktadır (Arslan, 2015).

Gastronomi, bir süreç sanatı olarak da değerlendirilmektedir. Tasarım unsurlarını bünyesinde barındıran ve yaratıcılık sonucu somut çıktılar üreten bir sanatsal ifade biçimine sahiptir (Sipahi, Ekincek ve Yılmaz, 2017). Bu nedenle gastronomi bir performans alanı olarak değerlendirilebilir. Yaratıcılık ve yeteneğin bir araya gelmesiyle ortaya çıkan bu performans, mutfak sanatçılarını şekillendirmektedir (Deroy vd., 2014). Tarih boyunca sanatçılar, yiyeceklere özel bir ilgi göstermiş ve onları değerli birer obje olarak görmüştür. Resim, heykel, tiyatro ve edebiyat gibi farklı sanat dallarında mutfak ve yemek temalarına sıkça rastlanması bu ilişkinin güçlü bir göstergesidir. Özellikle görsel sanatların yemek ve yiyeceklerle olan yakın bağı, tarih boyunca bu iki alanın kesişim noktalarını ortaya koymaktadır (Kefeli vd., 2019). İnsanlar tarih öncesi dönemlerden günümüze kadar temel ihtiyaçları olan yemeği, iyi ve güzel arayışıyla değerlendirmiştir (Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017). Estetik kaygıların etkili olmadığı alanların neredeyse yok denecek kadar az olması gastronominin gelişimini estetik arayışla ilişkilendiren bir unsur olarak düşünülebilir (Uçuk ve İlhan, 2021). İnsanlık tarihi boyunca gastronomi, sanatın farklı formlarıyla bağ kurmayı başarmıştır. Örneğin bir tabloda gastronomik unsurların yer alması ya da bir restoranın ambiyansında resim sanatının bütünleştirici unsurlarının kullanılması mümkündür. Aynı şekilde yenilebilir heykellerin gastronomik ürünlerle yapılabilmesi ya da heykellerin yemek ortamlarını süslemesi bu ilişkinin

bir diğerk boyutudur. Ayrıca yemek deneyimini etkileyen en önemli unsurlardan biri olan müzik, atmosferin tamamlayıcı bir ögesi olabilmektedir. Sonuç olarak gastronomiyle sanat dalları arasında güçlü ve derin bir bağ olduğu görülmektedir. Bu bağlamda gastronomiyle görsel ve işitsel sanatlar arasındaki ilişkilerin incelenmesi önemli görülmektedir (Uçuk, 2023).

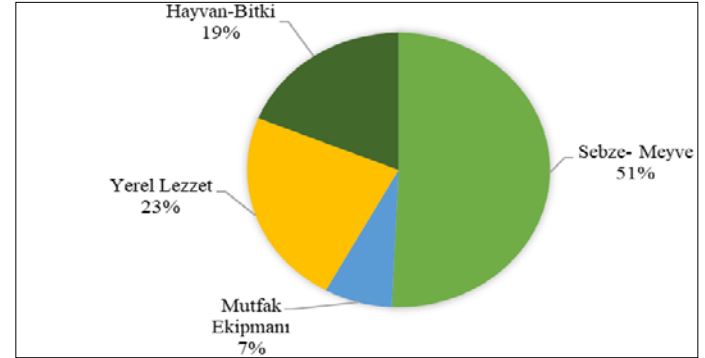
YÖNTEM

Nitel olarak hazırlanan bu çalışmada doküman analizi yapılarak Türkiye’deki gastronomi temalı heykelleri tespit etmek amaçlanmıştır. Doküman analizi süreci (1) verilerin toplanması, (2) verilerin sınıflandırılması, (3) verilerin analiz edilmesi ve (4) bulguların yorumlanması olmak üzere dört aşamada yürütülmüştür. Doküman analizi, yalnızca literatürden alıntılar yapıp özetlemekle kalmayıp aynı zamanda araştırmacının kendi görüşlerini ifade ederek bir sentez oluşturmayı amaçlamaktadır (Baykal vd., 2020). Araştırma kapsamında multidisipliner bir alan olan gastronominin heykel sanatıyla olan ilişkisini ortaya koymak ve Türkiye’deki gastronomi temalı heykeller hakkında bilgi edinmek istenmiştir. Çalışmanın amacı doğrultusundan ulusal ve uluslararası düzeyde tanınırlığı olan medya kuruluşlarının (BBC, CNN Türk, Habertürk vb.) web sitelerinde yer alan haberler değerlendirmeye alınmış, gastronomi temalı heykeller belirlenmiştir. Çalışmaya yalnızca gastronomi temasıyla doğrudan ilişkili, içeriğinde belirli bir yemek, yiyecek ya da mutfak ögesini temsil eden heykellerin tanıtıldığı haberler dâhil edilmiştir. Konuyla ilgisiz, tekrarlayan veya doğrulanamayan içerikler ise dışarıda bırakılmıştır. Böylece verilerin seçimi, amaçlı örnekleme yaklaşımına uygun biçimde gerçekleştirilmiştir. Belirlenen bu heykeller sebze ve meyve, yerel lezzet-sokak lezzeti, yenilebilir bitki ve hayvanlar, mutfak ekipmanı olmak üzere 4 kategoride incelenmiştir. Bir görsel sanat türü olan heykelticiliğin araştırmadaki önemi göstermek için haber sitelerinden faydalanarak heykellerin görsellerine yer verilmiştir. Çalışma yöntemi iki aşamalı olarak planlanmıştır. İlk aşamada, konuya ilişkin literatür taraması yapılmıştır. İkinci aşamada incelenen literatür kaynakları çeşitli yönlerden değerlendirilmiş ve Türkiye’deki gastronomi temalı heykellere dair genel bir perspektif sunulması hedeflenmiştir. Araştırma kapsamında heykeller gastronomi temasıyla sınırlandırılmıştır. Araştırmanın

nitel doğası gereği, güvenilirlik nicel araştırmalardaki ölçümsel anlamından farklı olarak araştırmacının sürece ilişkin şeffaflığı ve yorumlarının veriye dayandırılmasıyla sağlanmıştır. Bu kapsamda çalışma boyunca izlenen süreç yöntem başlığı altında ayrıntılı biçimde açıklanmış, veri toplama ve analiz aşamaları sistematik olarak raporlanmıştır. Kullanılan kaynaklara açık biçimde atıf yapılmış ve yorumlarda öznel yargılardan uzak durulmuştur.

ARAŞTIRMA BULGULARI

Bu başlık altında haber siteleri incelenmiştir. Yapılan inceleme sonucunda toplam 69 adet gastronomi temalı heykele ulaşılmıştır. Araştırmada ilk olarak heykeller kategorize edilmiştir. Şekil 1 incelendiğinde gastronomi temalı heykellerin %50 oranla sebze ve meyve kategorisinde yer aldığı görülmektedir. Heykellerin çoğunlukla sebze ve meyve temalı olması, kentlerin tarımsal kimliğini ve marka değerini kısa ve net bir görsel mesajla görünür kılama eğiliminde olabileceği şeklinde yorumlanabilir.



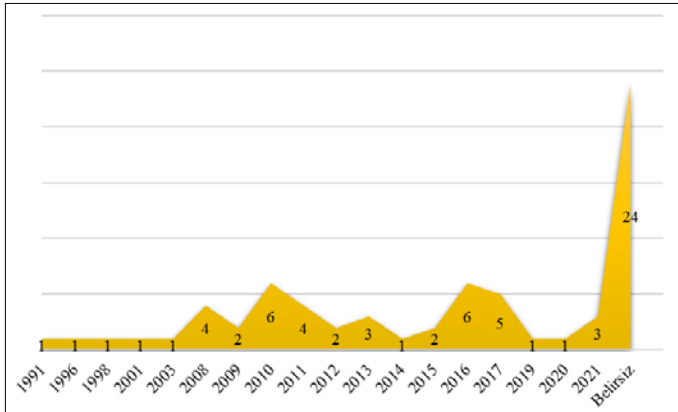
Şekil 1: Gastronomi Temalı Heykellerin Dağılımı

Araştırma kapsamında ikinci aşamada incelenen heykellerin bölgelere göre dağılımına bakılmıştır. Şekil 2 incelendiğinde heykellerin en fazla Akdeniz Bölgesi’nde bulunduğu görülmektedir. İkinci sırada Karadeniz Bölgesi yer alırken onu Marmara Bölgesi takip etmektedir. Bölgesel dağılımda Akdeniz Bölgesi’nin öne çıkmasının iklimsel ve tarımsal zenginlik ile turizm odaklı tanıtım stratejilerinin etkisinden kaynaklandığı düşünülmektedir. Akdeniz kentlerinin turizm odaklı politika ve bütçe öncelikleri, görsel simge üretimini teşvik ederek meyve-sebze gibi tanımlayıcı imgelerin kamusal alana taşınmasına zemin hazırlamış olabilir.



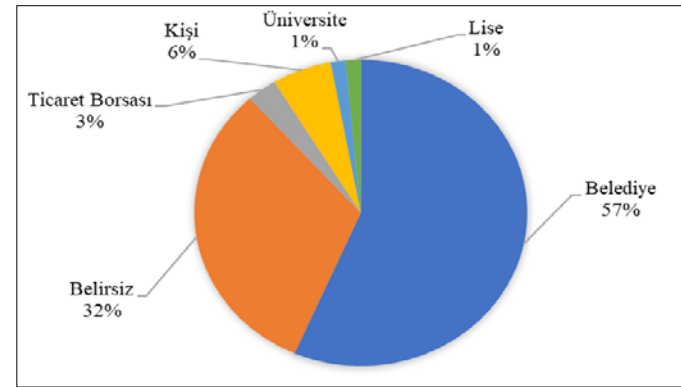
Şekil 2: Gastronomi Temalı Heykellerin Bölgelere Göre Dağılımı

Çalışmada daha sonra gastronomi temalı heykellin yapım yılı tespit edilmek istenmiştir. Yapılan araştırma kapsamında 24 adet heykelin hangi tarihte yapıldığına ilişkin herhangi bir bilgiye rastlanılmamıştır. Şekil 3 incelendiğinde heykellerin en çok 2010 ve 2016 yıllarında yapıldığı görülmektedir. En eski heykelin 1991 yılında, en yeni heykelin ise 2021 yılında yapıldığı tespit edilmiştir.



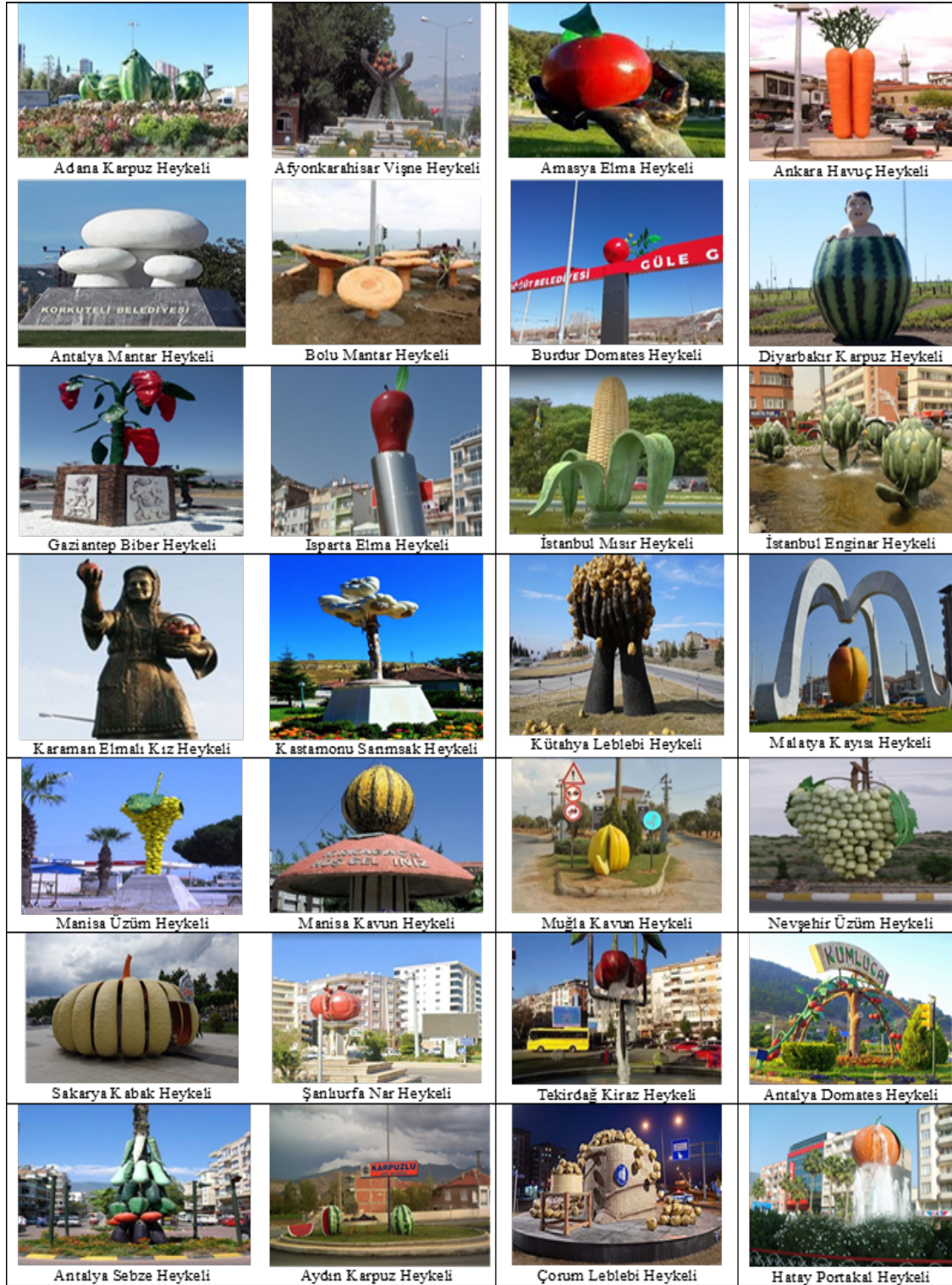
Şekil 3: Gastronomi Temalı Heykellerin Yapım Yılına Göre Dağılımı

Araştırmada son olarak gastronomi temalı heykellerin hangi kurum veya kişiler tarafından yapıldığı ortaya çıkarılmak istenmiştir. Şekil 4 incelendiğinde heykellerin %57 oranla belediyelerin desteğiyle yapıldığı görülmektedir. Heykellerin %37'sinin hangi kurum veya kişiler tarafından yapıldığına dair herhangi bir bilgiye ulaşılmamıştır. Heykellerin çoğunlukla belediye desteğiyle gerçekleştirilmiş olması kentin marka ve kimlik politikası, açılış etkinlikleri veya kent estetiği programları gibi amaçlarla yapılmış olabileceği şeklinde yorumlanabilir.



Şekil 4: Gastronomi Temalı Heykelleri Yaptıran/Yapan-Kişi/Kurum Dağılımı

Araştırma kapsamında ilk olarak sebze-meyve temalı heykeller incelenmiştir. Bu temaya ait heykellerin sayısı diğer temalara ait olan heykellerin sayısından yüksektir. Aşağıda Şekil 5'e bakıldığında üzüm, karpuz, kavun, mantar, elma heykellerinin en fazla (n=2) olduğu görülmektedir. Bu temaya ait en fazla heykel Antalya şehrinde yer almaktadır.



Şekil 5: Sebze-Meyve Temalı Heykellere İlişkin Örnekler (*İlgili görsellere haber sitelerinden faydalanılarak ulaşılmıştır.)

Aşağıda Şekil 6’da tespit edilen yerel lezzet-sokak lezzeti temalı heykellerin fotoğrafları yer almaktadır. Görsel incelendiğinde zeytin ve fıstık heykellerinin ön planda olduğu görülmektedir. Zeytin heykelleri Balıkesir ve Bursa’da bulunurken fıstık heykelleri Şanlıurfa ve Gaziantep’te yer almaktadır. Bu temaya ait en çok heykel Balıkesir, Bursa ve Şanlıurfa şehirlerinde bulunmaktadır.



Şekil 6: Yerel Lezzet-Sokak Lezzeti Temalı Heykellere İlişkin Örnekler (*İlgili görsellere haber sitelerinden faydalanılarak ulaşılmıştır.)

Şekil 7’de mutfak ekipmanı temalı heykellerin fotoğraflarına yer verilmiştir. Heykel türlerinin en çok testi ve çaydanlık şeklinde olduğu görülmektedir. Heykellerin sayıca fazla olduğu şehir ise Rize olarak tespit edilmiştir.

Araştırma kapsamında son olarak yenilebilir hayvan ve bitki temalı heykellerin fotoğrafları verilmiştir. Şekil 8 incelendiğinde 4 bitki, 9 hayvan heykeli bulunduğu görülmektedir. Bu temaya ait en fazla heykel Karabük şehrinde bulunmaktadır.



Şekil 7: Mutfak Ekipmanı Temalı Heykellere İlişkin Örnekler (*İlgili görsellere haber sitelerinden faydalanılarak ulaşılmıştır.)



Şekil 8: Hayvan-Bitki Temalı Heykellere İlişkin Örnekler (*İlgili görsellere haber sitelerinden faydalanılarak ulaşılmıştır.)

SONUÇ

Heykel, tarih boyunca farklı amaçlarla üretilmiş ve her dönemde açık alanlarda çeşitli işlevler üstlenmiştir. Bir hacim sanatı olarak heykel, kent mekânlarında görsel zenginlik sağlama, insanları bir araya getirme, yönlendirme ve belirli noktaları vurgulama gibi önemli görevler üstlenerek kentsel yaşamın kalitesine katkıda bulunmaktadır. Günümüzde giderek karmaşık ve sağlıksız hâle gelen şehir yaşamı içinde sanata duyulan ihtiyaç artmış, bu bağlamda heykel sanatı, en kolay algılanabilen ve toplumla doğrudan etkileşim kurabilen sanat dallarından biri olarak öne çıkmıştır. Heykeller, buldukları mekânlara estetik değer, enerji ve simgesel anlamlar kazandırmaktadır. Aynı zamanda sanatçıların duygu ve düşüncelerini özgün biçimlerde ifade etmelerine olanak tanımaktadır (Öztürk Kurtaslan, 2005). Kentsel heykeller sadece estetik bir unsur değil, aynı zamanda bir iletişim ve kimlik aracıdır. Bu tür eserler, mekânın ruhunu yansıtmakta, yer duygusunu güçlendirmekte ve bireylerin çevreyle olan bağlarını kuvvetlendirmektedir. Heykel ile çevre arasında uyum sağlandığında, bireylerin memnuniyet düzeyleri artmakta ve mekân, kendine özgü bir karakter kazanarak tanımlanabilir bir kimlik oluşturmaktadır. Dolayısıyla sanatsal bir yaklaşımla tasarlanmış kentsel heykellerin, bir yerin kimliğini ve toplumsal anlamını inşa etmede önemli bir rol oynadığı söylenebilir (Shahhosseini, 2015).

Heykel sanatı ve gastronomi insanın duyularına hitap eden iki yaratıcı ifade biçimi olarak benzersiz bir etkileşim alanı sunmaktadır. Heykelde malzemenin ustalıklı şekillendirilmesi fiziksel formun estetik bir anlama dönüşmesini sağlarken gastronomide malzemelerin dikkatle bir araya getirilmesi hem göze hem de damak tadına hitap eden bir deneyim yaratmaktadır. Bir heykeltraşın taş, ahşap veya metal üzerinde yaptığı müdahale bir şefin meyve, sebze ya da baharatlarla çalışmasına benzemektedir. Örneğin bir tabağın düzenlemesi, bir heykelin kompozisyonundaki dengeyi aratmayacak kadar ince bir sanatsal yaklaşım gerektirmektedir. Bu iki disiplin dokunun, formun ve rengin önemini vurgulayarak estetik duygunun yaşamın her alanında var olabileceğini göstermektedir. Ayrıca gastronomi ve heykel sanatı insanların duygusal dünyalarına dokunmada benzer bir etki

yaratmaktadır. Bu bakış açısından hareketle tasarlanan bu çalışmada Türkiye’de yer alan gastronomi temalı heykeller tespit edilmiştir. Yapılan araştırma sonucunda heykellerin %51 oranla en çok meyve ve sebze kategorisinde yer aldığı, Akdeniz Bölgesi’nin heykel sayısında (n=13) ön planda olduğu, heykellerin en fazla 2010 ve 2016 yıllarında inşa edildiği ve çoğunlukla belediyelerin desteğiyle yapılmış olduğu tespit edilmiştir. Ayrıca araştırma kapsamında Nevşehir üzüm heykeli, İnegöl köfte heykeli, Kars kazı heykeli, Diyarbakır kadayıf ve karpuz heykeli, Karaman koyun heykelinin kaldırıldığı görülmüştür. Bu heykeller siyasi, özensiz olduğu iddiası, trafik akışını engellemesi, inşaat yapımına engel olması gibi gerekçelerle kaldırıldığı anlaşılmıştır. Bu çalışma gastronomi gibi multidisipliner bir alanın sanatla olan etkileşimini incelemesi, bu konuya ilişkin bir perspektif kazandırması ve literatürdeki eksiklikleri gidermeye katkı sağlaması açısından öneme sahiptir. Araştırma kapsamında bazı öneriler geliştirilmiştir. Bunlar:

- Gastronomideki sunum estetiğinin heykel sanatında olduğu gibi dokular, formlar ve kompozisyon unsurlarıyla nasıl bağlantılı olduğu analiz edilebilir.
- Heykel sanatı ve gastronominin tarihsel süreçte nasıl bir etkileşim içinde olduğu araştırılabilir. Antik çağlardan modern döneme kadar yemek sunumlarının heykel sanatından nasıl etkilendiği ve farklı kültürlerde bu ilişkinin nasıl şekillendiği ele alınabilir.
- Her iki alanın yaratıcı süreçlerinin ortak noktaları incelenebilir. Örneğin bir heykeltraşın malzeme seçimi ve şekillendirme süreciyle bir şefin yemek tasarlama ve sunum süreci arasındaki benzerlikler karşılaştırılabilir.
- Gastronomi ve heykel sanatında kullanılan malzemelerin sürdürülebilirliği ve bu alanların kültürel mirasın korunmasına katkıları üzerine disiplinler arası çalışmalar yapılabilir.
- Bu çalışmada gastronomi kavramı heykel sanatı çerçevesinde ele alınmıştır. Yine gastronominin edebiyat, sanat, müzik, performans sanatı vb. kapsamında ele alındığı çalışmalar gerçekleştirilebilir.

KAYNAKÇA

- Ajans Urfa (2024). (2024, Aralık 22). <https://www.ajansurfa.com/haber/21709899/karakoprude-nar-heykeli-gecici-olarak-kaldirildi>
- Anka Haber (2016). (2024, Aralık 22). <https://www.ankahaber.com.tr/yemel/kizilcahamama-bazlama-maketiyle-girilecek-h24680.html>
- Arslan, İ. (2015). Sanat Olarak Gastronomi ve Görsel Sanatlarla İlişkisi. (Yüksek Lisans Tezi). Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Batı Akdeniz (2012). (2024, Aralık 22). <https://www.batiakdeniztv.com/kavun-heykeli-buyuk- ilgi-goruyor>
- Baycar, A. (2022). Antep fıstığı ve türevlerinin Gaziantep yerel gastronomik kimliğindeki yeri. *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(2), 749-764. <https://doi.org/10.11616/asbi.1097983>
- Baykal, F., Ataberk, E. ve Alparslan, H. (2020). Kentsel ekoturizm: Arka plandaki aktörler ve başarı örnekleri. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(3), 217-227. <https://doi.org/10.17123/atad.748809>
- Bayrampaşa Gündem (2021). (2024, Aralık 22). https://bayrampasagundem.com/haber/simdi_sembol_tartisma_zamani_mi-17204.html
- BBC NEW (2024). (2024, Aralık 22). <https://www.bbc.com/turkce/haberler-turkiye-57528777>
- BBC NEWS (2021). (2025, Ocak 03). <https://www.bbc.com/turkce/haberler-turkiye-57528777>
- Beyaz Gazete (2010). (2024, Aralık 22). <https://beyazgazete.com/haber/2010/9/27/catalda-zeytin-heykeli-yerine-konuldu-936481.html>
- Bingöl Online (2011). (2024, Aralık 22). <https://www.bingolonline.com/haber/bingolde-kent-aniti-yapildi-38070.html>
- Bode, W. K. H. (2000). European gastronomy: the story of man's food and eating customs. Grub Street.
- Budak, D. N. (2011). (2024, Aralık 27). Sanat için yemek, yemek için sanat. (Erişim Adresi: https://www.researchgate.net/profile/Derya-Nil-Budak/publication/340939362_Sanat_icin_Yemek_Yemek_icin_Sanat/links/63e5b084dea61217579901db/Sanat-icin-Yemek-Yemek-icin-Sanat.pdf)
- Çağlayan, E. (2019). Temel sanat eğitimi dersinin gastronomi ve mutfak sanatları eğitimindeki yeri ve önemi. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 8(4), 3084-3095.
- Çavuşoğlu, M. (2023). Yöresel cıttaslow şehir lezzetlerinin gastronomi turizmi açısından önemi: Kuzey Kıbrıs örneği. *Gastroia: Journal of Gastronomy and Travel Research*, 7(2), 407-418. <https://doi.org/10.32958/gastoria.1368959>
- Çiftçi, O. (2019). Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Öğrencilerin Profesyonel Mutfak Yeterliliklerinin Belirlenmesi. (Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- CNN TÜRK (2011). (2025, Ocak 03). <https://www.cnnturk.com/yasam/diger/devasa-sehir-heykelleri-245467?page=2>
- CNN Türk (2017). (2024, Aralık 21). <https://www.cnnturk.com/yasam/gaziantepe-kirmizi-biber-heykeli-639955?page=1>
- Cumhuriyet (2021). (2024, Aralık 21). <https://www.cumhuriyet.com.tr/haber/diyarbakir-valisinden-karpuz-icin-deki-cocuk-heykeli-aciklamasi-bebekleri-de-ayirmayin-1835361>
- Dandavati, M. J. (2011, 26, May). Art you can eat: Explorations in the art and aesthetics of food, cooking, and the meal. Boulder: University of Colorado, 1-90.
- Demir, Ö., & Seyhan, M. (2024). Gastronomi ve mutfak sanatları bölüm müfredatlarında yer alan sanat içerikli derslerin değerlendirilmesi. *Abant Sosyal Bilimler Dergisi*, 24(3), 1003-1014.
- Deroy, O., Michel, C., Piqueras-Fiszman, B. & Spence, C. (2014). The plating manifesto (I): From decoration to creation. *Flavour*, 3, 1-11.
- Eğirdir Akın Gazetesi (2014). (2024, Aralık 21). <https://www.egirdirakingazetesi.com.tr/haber/1787/Egirdir39e-Elma-Heykeli>
- Ekincek, S. (2020). Yenilebilir sanat: Gastronomide yemeğin sanatsal boyutunun incelenmesi (Doktora Tezi). Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.
- Ellidokuz (2012). (2024, Aralık 21). <https://www.ellidokuz.com/haberler/tekirdag-haberleri/suleymanpasa-haberleri/kiraz-heykeli-acildi/8521>
- En Son Haber (2021). (2024, Aralık 22). <https://www.ensonhaber.com/yasam/rizeden-cay-carsisi-ve-caydanlik-heykeli-fotografllari>
- FİB Haber (2012). (2024, Aralık 21). <https://www.fibhaber.com/nevsehir-belediyesinden-yap-bozlara-devam>
- Gazete Bolu (2022). (2024, Aralık 22). <https://www.gazetebolu.com/haber/68181/dunyanin-en-buyuk-tavuk-heykeli-mudurnuda>
- Gün Haber (2015). (2024, Aralık 21). <https://www.gunhaber.com>.

- tr/haber/Korkuteli-ne-pehlivan-heykeli/388648
- Günaydın (2016). (2024, Aralık 21). <https://www.gunaydinaliaga.com/edremitin-zeytin-aniti-elden-gecirildi-18845h.htm>
- Haber Türk (2021). (2024, Aralık 22). <https://www.haberturk.com/tartismaya-yol-acan-heykeller-kaldirildi-haberler-3071098?page=2>
- Haber Üsküdar (2021). (2024, Aralık 21). <https://haberskudar.com/sehirlerde-simge-heykel-modasi>
- Haber365 (2021). (2024, Aralık 21). <https://www.haber365.com.tr/sakarya-da-dev-kabak-heykeli-ilgi-cekti-h248079>
- Haberler.com (2011). (2024, Aralık 21). <https://www.haberler.com/guncel/gaziantepililer-fistik-heykeline-kavustu-2992893-haberi/>
- Haberler.com (2011). (2024, Aralık 21). <https://www.haberler.com/yerel/osmaniye-ye-yer-fistigini-sembolize-eden-heykel-2800139-haberi/>
- Haberler.com (2020). (2024, Aralık 21). <https://www.haberler.com/guncel/sanliurfa-da-fistik-heykeli-yapildi-13557002-haberi/>
- Habertürk (2020). (2025, Ocak 03). <https://www.haberturk.com/sosyal-medyada-esprili-bir-dille-elestiri-konusu-olan-heykeller-2889596/12>
- Hegarty, J. A. & O'Mahony, G. B. (2001). Gastronomy: A phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *International Journal of Hospitality Management*, 20(1), 3-13. [https://doi.org/10.1016/S0278-4319\(00\)00028-1](https://doi.org/10.1016/S0278-4319(00)00028-1)
- Hürriyet (2008). (2024, Aralık 21). <https://www.hurriyet.com.tr/gundem/urfaya-isot-heykeli-dikildi-9866577>
- Hürriyet (2016). (2024, Aralık 21). <https://www.hurriyet.com.tr/yerel-haberler/manisa/uzum-heykeli-sarigol-e-cok-yakisti-37233146>
- Hürriyet (2017). (2024, Aralık 21). <https://www.hurriyet.com.tr/yerel-haberler/adana/kavsakta-karpuz-heykeli-40346224>
- Hürriyet (2020). (2024, Aralık 22). <https://www.hurriyet.com.tr/seyahat/denizlideki-dev-horoz-heykeline-ziyaretci-akini-41663419>
- Hürriyet (2021). (2024, Aralık 22). <https://www.hurriyet.com.tr/gundem/sosyal-medya-semaver-anitini-konusuyor-vezirkopru-belediye-baskani-tepki-gosterdi-tamamen-bir-oyun-41814832>
- İnegöl Online (2022). (2024, Aralık 21). <https://www.inegolonline.com/inegol/haber/inegolun-kofte-heykeli-belgesel-konusu-oldu-2181785/>
- Isparta Haber (2014). (2024, Aralık 22). <https://www.ispartahaber.com.tr/isparta/ispartaya-gul-heykeli-tekrar-dikilecek-3758h.html>
- Karabük Valiliği (2017). (2024, Aralık 22). <http://www.karabuk.gov.tr/safran-heykeli-torenle-acildi>
- Karamandan (2021). (2024, Aralık 22). <https://www.karamandan.com/foto/8812721/karaman-heykelleri>
- Kefeli, E., Sabancı, M., Canpolat, Ö. & Kızıldemir, Ö. (2019). Sanat ve estetiğin gastronomideki yeri. 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı, 198.
- Kırkağaç (2011). (2024, Aralık 22). <https://www.kirkagac.net/guncel/kirkagac-girisine-35-metrelik-kavun-heykeli-video-h1139.html>
- Kocaeli Tarihi (2021). (2024, Aralık 21). <http://kocaelitarihi.com/places/pismaniye-heykeli/>
- Kocatepe Gazetesi (2018). (2024, Aralık 22). <https://www.kocatepegazetesi.com/hasas-heykeli-ilgi-goruyor-kocatepe-gazetesi/41266/>
- Liu, Z., Uyttenhove, P., & Zheng, X. (2018). Moving urban sculptures towards sustainability: The urban sculpture planning system in China. *Sustainability*, 10(12), 4802. <https://doi.org/10.3390/su10124802>
- Manola, M. & Koufadakis, S. X. (2020). The Gastronomy as an art and its role in the local economic development of a tourism destination: a literature review. *SPOUDAI-Journal of Economics and Business*, 70(1-2), 81-92.
- Manyas Belediyesi (2024). (2024, Aralık 21). <https://www.instagram.com/manyasbelediye/p/CY8aP97otOu/>
- Merhaba Haber (2009). (2024, Aralık 21). <https://www.merhabahaber.com/elmali-kiz-heykeli-yeni-yerine-tasindi-10781h.htm>
- Mersin Beyaz Gündem (2022). (2024, Aralık 22). <https://mersinbeyazgundem.com/haber/11841/mersinde-sardalya-heykeli-karaduvarin-simgesi-oldu.html>
- Milliyet (2009). (2024, Aralık 22). <https://www.milliyet.com.tr/gundem/kars-in-simgesi-kaz-heykeli-kaldirildi-1132554>
- Milliyet (2015). (2024, Aralık 21). <https://www.milliyet.com.tr/yerel-haberler/giresun/findik-heykelinin-acilisi-yapildi-10709623>
- Milliyet (2016). (2024, Aralık 21). <https://www.milliyet.com.tr/yerel-haberler/bolu/merkez/yiyecek-bulmakta-zorlanan->

yilki-atlarini-besled-7264081

- NTV (2022). (2024, Aralık 21). <https://www.ntv.com.tr/galeri/turkiye/eminonundeki-heykelin-simitleri-calindi,b87VUjuJfUi4Ipp9xyIWkA/My8sh7inKk-AnWsjZqxsmg>
- Ökse, T. (2006). Eski Önyasya'dan günümüze yeni yıl bayramları, bereket ve yağmur yağdırma törenleri. *Bilig*, 36, 109-130.
- Özdemir, S. S. & Ateş, S. K. (2021). Gastronomi ve sanatta yeni bir temsil: "Nature cuite". *Turkish Online Journal of Design Art and Communication*, 11(3), 1058-1072.
- Özkul, D. T. ve Küçükşen Öner, F. (2021). Erzurum kentinde heykel ve çevre ilişkisi üzerine bir deneme. *Türk & İslam Dünyası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(31), 119-132.
- Öztürk Kurtaslan, B. (2005). Açık alanlarda heykel-çevre ilişkisi ve tasarımı. *Erciyes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(18), 193-222.
- Posta (2010). (2024, Aralık 21). <https://www.posta.com.tr/gundem/taskoprue-sarimsak-heykeli-dikildi-38022>
- Shahhosseini, E. (2015). The role of urban sculpture in shaping the meaning of identity in contemporary urban planning. *International Journal of Science, Technology and Society*, 3(2), 24-26. 10.11648/j.ijsts.s.2015030201.15
- Sipahi, S. & Yılmaz, H. (2017). An evaluation on the relation between gastronomy and art: the case of Ferran Adria. *Proceedings of the New Trends Issues on Humanities and Social Sciences*, 4, 329-334.
- Sipahi, S., Ekincek, S. & Yılmaz, H. (2017). Gastronominin sanatsal kimliğinin estetik üzerinden incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(3) 381-396.
- Sünnetçioğlu, S. & Özkök, F. (2017). Güzel, özgün ve iyi yemeğin peşindeki yolculuk: gastronomi. *Journal of Awareness*, 2(3S), 585-596.
- T24 (2023). (2024, Aralık 21). <https://t24.com.tr/video/ucundan-su-fiskiran-misir-heykeli-yapan-ancak-kendi-heykelini-begenmeyen-ressam-gundem-oldu,54090> (Erişim Tarihi: 21.12.2024).
- Taşkesen, U. E. (2023). Yöresel yemek prezantasyonun bir devlet üniversitesinde aşçılık programında okuyan z kuşağı gençler üzerindeki etkisinin belirlenmesi. (Yüksek Lisans Tezi). Kapadokya Üniversitesi Lisansüstü Eğitim, Öğretim ve Araştırma Enstitüsü.
- Tempo Gazetesi (2021). (2024, Aralık 22). <https://www.tempozaretisi.com/eflani-hindisi-gorucuye-cikti>
- TRT Haber (2022). (2024, Aralık 22). <https://www.trthaber.com/haber/guncel/rizenin-29-metrelik-cay-bardagi-acilis-icin-gun-sayiyor-670150.html#:~:text=Projeje%20%3%B6nc%C3%BCI%C3%BCk%20yapan%20Rize%20Ticaret,milyon%20TL'ye%20ihale%20edildi>
- Uçuk, C. & İlhan, İ. (2021). Gastronomi perspektifinden estetik ve yemek. *Aydın Gastronomy*, 5(1), 35-44
- Uçuk, C. (2023). Gastronominin sanat dalları ile ilişkisi: Resim ve müzik ile ilişkisi üzerine kavramsal bir değerlendirme. *IDEART Uluslararası Tasarım ve Sanat Dergisi*, 1(1), 51-61.
- Uni Haber (2024). (2024, Aralık 21). <https://unihaber.com.tr/guncel/beypazarında-havuc-heykeli-kaldırıldı-yerine-tilsim-heykeli-konuldu-5739>
- Uz, A. & Uz, N. (2017). Şehir ve heykel, şehirde heykel, şehirlerin sembolleri heykeller. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 4(12), 721-730.
- Yeni Çağ (2009). (2024, Aralık 21). <https://www.yenicaggazetesi.com.tr/amasyanın-sembolu-misket-elma-heykel-oldu-22648h.htm>
- Yeni Doğu Gazetesi (2023). (2024, Aralık 22). <https://www.yenidogugazetesi.com/haber/15832141/inci-kefali-heykeli-curudu>
- Yeni Şafak (2008). (2024, Aralık 21). <https://www.yenisafak.com/yerel/oltuya-tesbih-figuru-ve-cag-kebabi-heykeli-145140>
- Zellner, D., Loss, C., Zearfoss, J. & Remolina, S. (2014). It tastes as good as it looks! The effect of food presentation on liking for the flavor of food. *Appetite*, 31-35. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2014.02.009>