

ART/icle:
Sanat ve Tasarım Dergisi

ART/icle:
Journal of Art and Design

CİLT / VOLUME: 1, SAYI / ISSUE: 1

ISSN: 2718-1057

HAZİRAN / JUNE 2021

**ART/icle: SANAT VE TASARIM DERGİSİ
(ULUSLARARASI HAKEMLİ DERGİ)**
ART/icle: JOURNAL OF ART AND DESIGN
(INTERNATIONAL PEER-REVIEWED JOURNAL)

CİLT / VOL. 1 • SAYI / ISSUE 1 • HAZİRAN/JUNE 2021 • ISSN: 2718-1057

İstanbul Gelişim Üniversitesi Adına Sahibi / Owner on Behalf of Istanbul Gelisim University
Prof. Dr. Burhan AYKAÇ

Yayın Kurulu / Editorial Board

Prof. Dr. Şükran Güzin ILICAK AYDINALP
Prof. Dr. İsmet ÇAVUŞOĞLU
Doç. Dr. Aslı ALBAYRAK
Doç. Erol YILDIR
Dr. Öğr. Üyesi Pelin AYKUT

Editör / Editor

Dr. Öğr. Üyesi Pelin AYKUT

Editör Yardımcıları / Assistant Editors

Dr. Öğr. Üyesi Murat DOĞAN
Dr. Öğr. Üyesi Melis BOYACI

Yazı İşleri Müdürü / Director of Editorial Office

Dr. Öğr. Üyesi Çağlayan HERGÜL

Yazı İşleri Kurulu / Publication Board

Arş. Gör. Eda ÇEKEMCİ, Arş. Gör. Emel ÇİRİŞOĞLU, Öğr. Gör. Nihal EKİCİ DEMİR
Arş. Gör. Büşra KAMACIOĞLU, Arş. Gör. Merve KARADABAN, Arş. Gör. Okan KIRBACI
Arş. Gör. Tuğçe ÖZTÜRK, Arş. Gör. Gökçe UZGÖREN

Katkıda Bulunan / Contributory

Uzm. Ahmet Şenol ARMAÇAN

Kapak Tasarım / Cover Design

Öğr. Gör. İrem Fulya ÖZKAN



© İstanbul Gelişim Üniversitesi Yayınları
© Istanbul Gelisim University Press
Sertifika No / Certificate Number: 47416
Her hakkı saklıdır. All rights reserved.

Yazışma / Correspondence:

İstanbul Gelişim Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi,
Cihangir Mahallesi, Şehit Piyade Onbaşı
Murat Şengöz Sokak No: 8 Avcılar/ İSTANBUL/ TÜRKİYE

Tel. / Phone: +90 212 4227020 Dahili / Ext.:

Belgeç / Fax: +90 212 4227401

E-posta / E-mail: article@gelisim.edu.tr

Ağ Sayfası/ Web Sitesi:

<https://dergiler.gelisim.edu.tr/index.php/article/index>

Danışma Kurulu / Advisory Board

Prof. Dr.

Dimitar Iliev BALKANSKI, Sofya Üniversitesi / BULGARİSTAN
Plamen BRATANOV, Varna Teknik Üniversitesi / BULGARİSTAN
Dimitar CHOLAKOV, Shumen Üniversitesi / BULGARİSTAN
Valeri CHAKALOV, Shumen Üniversitesi / BULGARİSTAN
Ergin ÇAVUŞOĞLU, Middlesex Üniversitesi / İNGİLTERE
İsmet ÇAVUŞOĞLU, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE
Elif ÇİMEN, Balıkesir Üniversitesi / TÜRKİYE
Metin İNCE, Anadolu Üniversitesi / TÜRKİYE
Erol KILIÇ, Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi / TÜRKİYE
Ivaylo MIRCHEV, Ulusal Sanat Akademisi / BULGARİSTAN
Mustafa Orkun MÜFTÜOĞLU, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi / TÜRKİYE
Ferhat Kamil SATICI, Düzce Üniversitesi / TÜRKİYE
Bülent VARDAR, Beykent Üniversitesi / TÜRKİYE
Selahattin YILDIZ, Maltepe Üniversitesi / TÜRKİYE
Serdar YILMAZ, Balıkesir Üniversitesi / TÜRKİYE

Doç. Dr. / Assoc. Prof. Dr.

Müzeyyen Sevtap AYTUĞ, Uşak Üniversitesi / TÜRKİYE
Müyesser Ebru ERDÖNMEZ DİNÇER, Yıldız Teknik Üniversitesi / TÜRKİYE
Selvihan KILIÇ ATEŞ, Balıkesir Üniversitesi / TÜRKİYE
Berna KURT KEMALOĞLU, İstanbul Aydın Üniversitesi / TÜRKİYE
Metin KUŞ, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE
Katharina ROWOLD, Roehampton Üniversitesi / İNGİLTERE
Duygu SABANCILAR İŞTİN, Balıkesir Üniversitesi / TÜRKİYE

Dr. Öğr. Üyesi / Asst. Prof. Dr.

Ayşegül AKÇAY KAVAKOĞLU, İstanbul Teknik Üniversitesi / TÜRKİYE
Aslı AKSOY, Haliç Üniversitesi / TÜRKİYE
Fırat ARAPOĞLU, Altınbaş Üniversitesi / TÜRKİYE
Elif AVCI, Osmangazi Üniversitesi / TÜRKİYE
Murat AY, Doğuş Üniversitesi / TÜRKİYE
Nigar ÇAPAN KAVRUK, Marmara Üniversitesi / TÜRKİYE

Öznur IŞIR, Balıkesir Üniversitesi / TÜRKİYE
Meriç KIRMIZI, Ondokuz Mayıs Üniversitesi / TÜRKİYE
Melis OĞUZ, Beykent Üniversitesi / TÜRKİYE
Yaprak ÖZEL, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE
Önder PAKER, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE
İsmail Hakkı TEKİNER, İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi / TÜRKİYE
Zerrin Funda ÜRÜK, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE
Sakine YILDIZ SALMAN, İstanbul Teknik Üniversitesi / TÜRKİYE
İlkay YILMAZ, İstanbul Ayvansaray Üniversitesi / TÜRKİYE

&

Bu Sayının Hakemleri / Reviewers for This Issue

Prof. Dr.

Erol KILIÇ, Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi / TÜRKİYE

Doç. Dr. / Assoc. Prof. Dr.

Müzeyyen Sevtap AYTUĞ, Uşak Üniversitesi / TÜRKİYE
Müyyesser Ebru ERDÖNMEZ DİNÇER, Yıldız Teknik Üniversitesi / TÜRKİYE
Metin KUŞ, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE

Dr. Öğr. Üyesi / Asst. Prof. Dr.

Aslı AKSOY, Haliç Üniversitesi / TÜRKİYE
Murat AY, Doğu Üniversitesi / TÜRKİYE
Nigar ÇAPAN KAVRUK, Marmara Üniversitesi / TÜRKİYE
Deniz ÇETİN, Altınbaş Üniversitesi / TÜRKİYE
Öznur IŞIR, Balıkesir Üniversitesi / TÜRKİYE
Melis OĞUZ, Beykent Üniversitesi / TÜRKİYE
Yaprak ÖZEL, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE
İsmail Hakkı TEKİNER, İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi / TÜRKİYE
Zerrin Funda ÜRÜK, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE
Sakine YILDIZ SALMAN, İstanbul Teknik Üniversitesi / TÜRKİYE
İlkay YILMAZ, İstanbul Ayvansaray Üniversitesi / TÜRKİYE

Rektör Vekili'nin Mesajı,

Üniversite ve yükseköğretim için bilim ne ise, ne kadar kıymetli ise; felsefe, ahlak, estetik, sanat ve spor da o kadar gerekli, değerli ve olmazsa olmazdır. İstanbul Gelişim Üniversitesi, bu inançla bilimi olduğu kadar sanatı, fikri hayatı, estetiği ve sporu öncelemekte, önemsemekte ve bunlara destek vermektedir. Bu hedef doğrultusunda bilgi ve değer üretilmesine katkı vermek; akademik yayıncılıkta nitelikli bir referans kaynağı olmak amacımızdır.

Üniversitemizin ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi, Haziran 2021'de ilk sayısı ile yayın hayatına başlamaktadır. Dergiler, entelektüel hayatın zenginliklerinin beslendikleri önemli ortamlar olagelmışlerdir. Değer üreten üniversite olmak, misyonumuz doğrultusunda Sanat ve Tasarım alanında çalışmalar yapılmasının ART/icle vasıtasıyla desteklenmesi, kanaatimizce ülkemizin hem entelektüel birikimine hem de üniversitelilerimizin gelişimine katkı sağlayacaktır. Dergimizin nice zenginliklerin besleneceği ve yaygınlaştırılacağı kurumsallaşmış bir ortam olmasını diliyorum.

Sanat ve Tasarım alanındaki farklı disiplinlerin çalışmaları için bir platform oluşturacak olan dergimizin canlı ve üretken bir üniversite hayatına katkı sağlayacağına gönülden inanmaktayım. Dergimiz, üniversitelerde Güzel Sanatlar ve Tasarım alanında çalışmalar yapan meslektaşlarımızın, öğrencilerimizin özgün çalışmalarını bir araya getirirken aynı zamanda farklı disiplinlerin bakış açısıyla harmanlanmış akademik bir ortam sunmayı hedeflemektedir.

Bu vesile ile dergimizin başta Sanat/Tasarım camiasına, İstanbul Gelişim Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi'ne zenginlikler getirmesini temenni ediyor; zorluklar barındıran bir uğraş olan dergicilik için emek harcayan mesai arkadaşlarıma teşekkürlerimi iletiyorum.

Prof. Dr. Nail ÖZTAŞ
Rektör V.

Vice Rector's Message,

What science is for university and higher education and how valuable it is; philosophy, ethics, aesthetics, art and sports are just as necessary, valuable and indispensable. With this belief, Istanbul Gelişim University prioritizes, cares and supports art, intellectual life, aesthetics and sports as well as science. To contribute to the production of knowledge and value in line with this goal; our aim is to be a qualified reference source in academic publishing.

Our university's ART/icle: Journal of Art and Design begins its publication life with its first issue in June 2021. Journals have been important environments where the riches of intellectual life are fed. In line with our mission of being a value-producing university, supporting the studies in the field of art and design through ART/icle: Journal of Art and Design will contribute to the intellectual accumulation of our country and the development of our university students. I wish our journal to be an institutionalized environment where many riches will be nurtured and disseminated.

I sincerely believe that our journal, which will create a platform for the studies of different disciplines in the field of art and design, will contribute to a vibrant and productive university life. Our journal aims to provide an academic environment blended with the perspectives of different disciplines, while bringing together the original works of our colleagues and students working in the field of fine arts and design at universities.

On this occasion, we hope that our journal will bring richness to the Art/Design community, and to the Faculty of Fine Arts of Istanbul Gelisim University. I would like to thank to my colleagues who put their effort into journalism, which is a challenging endeavor.

Prof. Dr. Nail ÖZTAŞ
Vice Rector

Dinamik ve Yenilikçi Yapısıyla Güzel Sanatlar Alanına Yeni Bir Soluk Getiren Dergi: ART/icle Yayın Hayatına Başlıyor

İstanbul Gelişim Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi ailesi olarak Sanat ve Tasarım alanında yeni bir dergiyi çıkartmanın gururunu yaşıyoruz. Türkiye'nin kendi alanlarında en önemli akademisyenlerinin hakemlik yaptığı ART/icle Dergisi, 2021 yılının Haziran ayında yayın hayatına başlıyor. Haziran ve Aralık olmak üzere yılda iki kez yayınlanacak olan dergi, güzel sanatlar alanında özgün çalışmalara yer verecektir. Dergide kabul edilecek konular arasında plastik sanatlar, grafik tasarım, görsel iletişim tasarımı, çizgi film animasyon, yeni medya, mimarlık, iç mimarlık, kentsel tasarım, sanat eğitimi, sanat tarihi, sanat felsefesi ve sosyolojisi, sinema ve televizyon, gastronomi ve mutfak sanatları, moda ve tekstil tasarımı, sahne sanatları yer almaktadır. Disiplinlerarası çalışmaların da yer alacağı dergide, sanat ve tasarım alanıyla diğer alanların arasındaki bağlantıları kuracak bilimsel eserlerin ne çıkması da beklenmektedir. Dergide, antropoloji, felsefe, tarih, siyaset bilimi, psikoloji, iletişim vb. alanların sanat ve tasarım üzerine yansımalarının da tartışılması mümkündür. Sanat ve tasarım alanına katkı sağlaması beklenen dergide özgün araştırma makalelerinin ne çıkması beklenmektedir. Hem Türkçe hem de İngilizce yazılmış çalışmaların kabul edileceği dergi, hakemlidir ve açık erişim politikasına sahiptir. Çift-kör hakemlik sisteminin kullanıldığı dergimizde hem ulusal hem de uluslararası literatüre katkı sağlama yönelimiyle, konusunda uzman akademisyenlerin katılımıyla literatürdeki boşlukları doldurmak amaçlamaktadır. ART/icle Dergisi, dinamik ve yenilikçi yapısıyla, alana katkı sağlayacak, bilimsel standartlara uygun, özgün ve yaratıcı çalışmaları beklemektedir.

İstanbul Gelişim Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi olarak, ulusal ve uluslararası literatüre katkı sağlamak için çalışmalarınızı bekliyoruz.

Prof. Dr. ř. Güzin ILICAK AYDINALP
Gzel Sanatlar Fakültesi Dekan V.

A Journal Bringing a New Breath to the Field of Fine Arts with its Dynamic and Innovative Structure: ART/icle: Journal of Art and Design Begins its Publishing Life

As the family of Istanbul Gelisim University Faculty of Fine Arts, we are proud to publish a new journal in the field of Art and Design. ART/icle: Journal of Art and Design, which is refereed by the most important academicians in their fields in Turkey, starts its publication life in June 2021. The journal, which will be published twice a year, in June and December, will include original works in the field of fine arts. Among the topics to be accepted in the journal there are plastic arts, graphic design, visual communication design, cartoon animation, new media, architecture, interior architecture, urban design, art education, art history, philosophy and sociology of art, cinema and television, gastronomy and culinary arts, fashion and textile design, performing arts. It is expected that scientific works that will establish connections between the field of art and design and other fields will come to the fore in the journal, which will also include interdisciplinary studies. In the journal, it is possible to discuss the reflections of fields such as anthropology, philosophy, history, political science, psychology, communication on art and design. Original research articles are expected to come to the fore in the journal, which is expected to contribute to the field of art and design. The journal, which will accept studies written in both Turkish and English, has a peer-reviewed and open access policy. Our journal, in which double-blind refereeing system is used, aims to fill the gaps in the literature with the participation of academicians who are experts in their fields, with the aim of contributing to both national and international literature. ART/icle: Journal of Art and Design, with its dynamic and innovative structure, expects original and creative works that will contribute to the field and comply with scientific standards.

As Istanbul Gelisim University, Faculty of Fine Arts, we look forward to your papers to contribute to national and international literature.

Prof. Dr. Ş. Güzin ILICAK AYDINALP
V. Dean of the Faculty of Fine Arts

Editörden

Fakültemizin renklerini akademik dergi yayıncılığına taşımayı hedefleyerek yola çıktığımız uluslararası hakemli dergi çıkarma düşüncemiz ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi ile gerçekleşti. Açık erişim felsefesine bağlı kalarak faaliyet gösterecek olan ART/icle yılda iki kez Haziran ve Aralık aylarında sizlerle buluşacak. En büyük amacımız, Güzel Sanatlar ve Tasarım alanlarındaki farklı disiplinler için ortak bir akademik platform oluşturabilmek.

Sürelî yayıncılık için devamlılık ve istikrar büyük önem taşır. Sürelî yayının akademik bir niteliğinin olması bu kavramların önemini daha da artırmaktadır. Kuruluş aşamasından başlayarak bu sorumluluğunun bilincinde olduk ve çalışmalarımızı bu ruhla gerçekleştirdik. Dergimizin yayın sürecinde gösterdikleri özveri ve verdikleri emek için bütün ekip arkadaşlarıma teşekkür ederim. Ayrıca, ilk sayımızda bizi yalnız bırakmayan, makaleleriyle dergimize güç katan yazarlarımıza ve yoğun iş tempoları arasında bize zaman ayıran, yaptıkları değerlendirmelerle büyük katkı sağlayan hakemlerimize de teşekkürü borç biliyorum.

Derginin kuruluşunda verdiğimiz sözlere ve koyduğumuz yayın ilkelerine sonuna kadar bağlı kalarak ilk sayımızla okuyucularımızla buluşmanın mutluluğunu yaşıyoruz. İlk sayısıyla yayın hayatına başlayan dergimizin yola çıkarken aldığımız kararlar doğrultusunda zaman içinde çok daha iyi noktalara ulaşacağına ve fakültemizi temsil eden önemli bir değer oluşturacağına inanıyorum. Aralık sayısında yeniden görüşmek dileğiyle...

Dr. Öğr. Üyesi Pelin Aykut
Editör

From the Editor

Our idea of publishing an international peer-reviewed journal, which we set out with the aim of carrying the colors of our faculty to academic journal publishing, was realized with ART/icle: Journal of Art and Design. The journal, which will operate by adhering to the open access philosophy, will meet with you twice a year in June and December. Our biggest goal is to create a common academic platform for different disciplines in Fine Arts and Design.

Continuity and stability are of great importance for periodicals. The academic nature of the periodical further increases the importance of these concepts. We have been aware of this responsibility starting from the establishment stage and we have done our work with this spirit. I would like to thank all my teammates for their dedication and effort during the publication process of our journal. In addition, I would like to thank our authors who did not leave us alone in our first issue and added strength to our journal with their articles, and I would like to thank our referees, who took time for us during their busy work schedule and contributed greatly with their evaluations.

We are happy to meet our readers with our first issue, by sticking to the promises we made at the establishment of the journal and the publishing principles we set. I believe that our journal, which started its publication life with its first issue, will reach much better points in time in line with the decisions we made on the way and will create an important value representing our faculty. Hope to see you again in the December issue.

Asst. Prof. Dr. Pelin Aykut
Editor

İÇİNDEKİLER / CONTENTS

Sayfa/Page

v	Rektör Vekili'nin Mesajı
vi	Vice Rector's Message
vii	Dekan Vekili'nin Mesajı: Dinamik ve Yenilikçi Yapısıyla Güzel Sanatlar Alanına Yeni Bir Soluk Getiren Dergi: ART/icle Yayın Hayatına Başlıyor
viii	Vice Dean's Message: A Journal Bringing a New Breath to the Field of Fine Arts with its Dynamic and Innovative Structure: ART/icle: Journal of Art and Design Begins its Publishing Life
ix	Editörden
x	From the Editor
xi	İçindekiler / Contents

ARAŞTIRMA MAKALELERİ / ORIGINAL RESEARCH ARTICLES

1-20	İsmet ÇAVUŞOĞLU Çağdaş Sanat Bağlamında Politik Değişimler Sürecinde Plamen Prodanov'un Sanatı / <i>On the Art of Plamen Prodanov in the Context of Contemporary Art</i>
21-42	Abdüssamet YILMAZ, Murat AY Diyabetikler İçin Geliştirilen Farklı Pataşu Hamurlarının Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi / <i>Determination of Sensory Properties of Different Pate a Choux Doughs Developed for Diabetics</i>

43-63 Rabia Sevda DEMİRKOL
Tarihi Çevre Koruma Bağlamında Kapadokya / Cappadocia in the
Context of Historical Environmental Protection

64-90 Demet GÜNER, Emel ÇİRİŞOĞLU
**Birinci Sınıf Restoranlarda Oluşan Gıda Atıklarının Oluşum Süreci Üzerine Bir
İnceleme (Ankara-Çankaya Örneği)** / An Investigation on the Formation
Process of Food Waste in First Class Restaurants (The Sample of Ankara-
Çankaya)

DERLEME MAKALELER / REVIEW ARTICLES

91-108 Nisa ERCİYAS, İlkay YILMAZ
**Gastronomi Turizminin Gelişiminde Gastronomi Festivalleri ve Türkiye'deki
Mevcut Durum** / Gastronomy Festivals in the Development of Gastronomy
Tourism and Current Situation of Turkey

109-138 Bülent GÜNEŞ
COVID-19'da Sona Doğru: Kentsel Mekanda Değişim Sorunu / Towards the
End in COVID-19: The Problem of Change in Urban Space Change

139-168 Sinem TUNA
**Kültürlerin Kesişim Noktasında Minyatür Sanatının Sinemasal Bağlamda
Yorumlanması: Murat Palta Minyatürleri** / The Interpretation of Miniature Art in
Cinematic Context at the Interception of Cultures: Murat Palta Miniatures

KİTAP İNCELEMESİ / BOOK REVIEW

169-179 Gökçe UZGÖREN
Mesleğin İncelikleri: Sosyal Bilimlerde Araştırma Nasıl Yürütülür? / Tricks of
the Trade: How to Think About Your Research While You're Doing it?

ART/icle
Cilt 1, Sayı 1, Haziran 2021 - ISSN: 2718-1057
Makale İstatistikleri

ART/icle
Vol. 1, Issue 1, June 2021 - ISSN: 2718-1057
Article Statistics

Bu Sayının Makaleleri

Articles of This Issue **7**

Düzeltilme Alan Makaleler

Corrected Articles **5**

Reddedilen Makaleler

Rejected Articles **1**

Kabul Edilen Makaleler

Accepted Articles **2**

Süreci Devam Eden Makaleler

Articles in Process **2**

Dergimize gönderilen makalelerin tümü intihal tespit aracıyla incelenmektedir.
All articles submitted to our journal are analyzed by plagiarism detection tools.

Çağdaş Sanat Bağlamında Politik Değişimler Sürecinde Plamen Prodanov'un Sanatı

İsmet ÇAVUŞOĞLU*

Öz

Amaç: Bu çalışma ile günümüzde sanatçının ve izleyicinin nasıl değiştiği, toplumdaki değişimin, bilimin ve teknolojinin yükselişinin sanat alanına nasıl yansdığı irdelenerek; bu bağlamda eski Doğu Bloku ülkesi iken 1989'da Demokrasiye geçen ve Avrupa Topluluğu üyesi olan Bulgaristan sanatı örnek alınmış, sanatçının ve izleyicisinin yeni yaşam tarzına göre nasıl değiştiğinin ortaya konulması amaçlanmıştır.

Yöntem: Yaşanan politik ve kültürel değişimler neticesinde şekillenen yeni sanat anlayışı ve uygulamalar bağlamında örnek olarak ressam Plamen Prodanov'un sanatı değerlendirilmiştir. Makale, sanatçının farklı dönemlerinden eserlerinin görsel örnekleri ile desteklenmiştir.

Bulgular: Sanatçının her dönem toplumdaki gelişmeler ve değişimler ile ilintili olarak sanat anlayışının ve izleyicinin de sanattan beklentilerinin değiştiği ortaya çıkmıştır.

Sonuç: Bulgaristan'da yaşanan politik ve kültürel değişiklikler bağlamında sanat alanında yaşananlara örnek olarak, sanatçı Plamen Prodanov'un sanatının dönemselsel olarak geçirdiği değişim ve gelişme araştırılmış, değişimin önemli olduğu ortaya çıkmıştır. Bunu yaparken onun tüm sanat dönemleri analiz edilmiş, sanatında önemli bir değişiklik ve gelişme yaşandığı gerçeği net olarak görülmüştür. Ayrıca yakın tarihte yaşanan Plamen Prodanov örneği, genç sanatçılar için önemli bir gelişme olarak nitelendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Sanat, sanatçı, değişim, çağdaş sanat, sosyoloji.

Özgün Araştırma Makalesi (Original Research Article)

Geliş/Received: 01.04.2021 **Kabul/Accepted:** 28.05.2021

* Prof. Dr., İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Grafik Tasarımı Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: icavusoglu@gelisim.edu.tr

 <https://orcid.org/0000-0003-0829-3277>

On the Art of Plamen Prodanov in the Context of Contemporary Art

Abstract

Purpose: *With this study, it is aimed to shed light on the new life of the artist and his audience to reveal how it has changes throughout the years by looking into the art of Bulgaria when it was a former Eastern Bloc country which transitioned into a Democracy in 1989 and became a Europe Community member.*

Methodology: *By reflecting on the art of Bulgaria; it can be seen how the artist and the audience have changed today, how the change in societies, the rise of science and technology is reflected in the field of art. In the context of the new artistic understanding and practices shaped as a result of the political and cultural changes, Painter Plamen Prodanov has been evaluated as an example.*

Results: *In the research the artist in every period in relation to the developments and changes in societies, the understanding of art and the audience's it has emerged that their expectations from art have changed.*

Conclusion: *In the context of political and cultural changes in Bulgaria, as an example of what happened in the field of art, by investigating the fact that artist Plamen Prodanov's art periodically changes and develops, it has been revealed that the change is important. While doing this, all his art periods have been analyzed and the fact that there has been a significant change and development in his art has been clearly seen. In addition, the recent example of Plamen Prodanov has been described as an important development for young artists.*

Keywords: *Art, artist, change, contemporary art, sociology.*

Giriş

Dünya savaşlarından sonra toplumlardaki ekonomik ve kültürel değişikliklerin, ayrıca teknolojideki gelişmelerin paralelinde Modern Sanatın getirmiş olduğu yeniliklerle tarzlar ve hareketler gelişmiştir. Günümüz sanatının değerlendirilmesini ve yaşanan değişimin önemini belirtmek amacı güden bu makalenin tüm sanatçılara, özellikle genç sanatçılara faydalı olacağı düşünülmektedir. Değişim ve gelişim her sanatçı için önem arz etmektedir. Bu bakımdan yakın bir dönemde komşu ülke Bulgaristan'ın 1990'larda eski Doğu Bloku ülkesi (sosyalist ülke) iken demokrasiye geçiş yapması, daha sonra Avrupa Birliği'ne üye olarak Avrupa ve Dünya ile yeni bir

entegrasyona girmesi, toplumda olduğu kadar sanatta da değişimi beraberinde getirmiştir. Bu makalede, Plamen Prodanov üzerinden özellikle sanatın ve sanatçının kısa sürede nasıl değiştirdiği ele alınmıştır. Bu değişim dönemlerinde bazı sanatçılar için çok uzun sürmeyen bir uyum dönemi yaşanmıştır. Bunun tipik örneği olarak sanatçı Plamen Prodanov'un sanatı her açıdan ele alınmış ve analiz edilmiş olup; sanatçının nasıl bir gelişme gösterdiği ve değişimin nasıl yaşandığı konusu araştırılmış ve değerlendirilmiştir.

Ayrıca, günümüzde tüm dünyada yaşanan pandemi sürecinde sanat alanı da değişime uğramış ve araştırmaya konu olmuştur. Bu açıdan da bakıldığında değişimin herkes için gerekli olduğu bu çalışmada vurgulanmıştır.

Çağdaş Sanat Bağlamında Plamen Prodanov'un Sanatı

Yaklaşık yüz yıl öncesine bakıldığında dünyadaki toplumsal dinamiklerin ve değişikliklerin getirdiği yeni şartlar, modern sanatla başlayan cesaretli arayışlar sonucu sanat alanında birçok yeni akım ve hareketler oluşmuştur. Doğal olarak günümüzde her şey başkalaşmış olup sanata bakışın yanı sıra, sanatçı tarafından verilen mesaj ile izleyicinin algılaması ve sanattan beklentileri de değişmiştir. Bunun birçok nedeni vardır. Teknolojinin gelişmesi ve hızla hayatımıza girmesi, ayrıca toplumların yaşam ve eğitim seviyelerinin yükselmesi neticesinde genel izleyici de değişmiştir. Bütün bunlar toplumun bir parçası olarak sanatçının da amaçlarını, çalışma tarzını, malzeme kullanımını etkilemiştir. Tüm bunlarla beraber sanat alanında yüksek rekabete ayak uydurma isteği de göz önüne alınırsa sanatçının yaratıcılığını çok yönlü olarak geliştirme arayışına girdiği söylenebilir.



Fotoğraf 1

Fotoğraf 1: Prodanov'un Atölyesi'nden



Fotoğraf 2

Fotoğraf 2: Sanatçı Uluslararası bir sergide yer alan eseri ile birlikte

(Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi, 2020)

"Modern sanatın öyküsü çoğu zaman Fovizm, Kübizm, Fütürizm, Ekspresyonizm gibi akımlar ele alınarak anlatılır. Sanattaki gelişmelerin grup olayları olarak toplumun dikkatini çekme eğiliminde olduğu görülmüştür. Fütürizm, Sürrealizm gibi kimi örneklerde sanatla o akımın bağlamının örtüştüğü de doğrudur." (Lynton,1991, s.10)

Çağdaş sanat, her şeyden önce bir akıl ürünü olarak değerlendirildiğinde, günümüzde bir sentez, çalışma veya konsept olarak karşımıza çıkmaktadır. Genelde günümüz sanatçısı artık yeni bir tarz oluşturma çabasında değildir. Ancak sanatçı

bireysel, kendi öznel tarzını oluşturmak için bilinen tarzları bir arada, katmanlar olarak üst üste veya yan yana kullanarak kendisini en iyi nasıl temsil edeceğine inandığı bir sentez oluşturmaktadır. Hatta sanat eserlerinde daha önce sanat estetiğine ve felsefesine uygun olmadığına inandığımız zıtlıklar, günümüzde "zıtlıkların birlikteliği" bağlamında değerlendirebileceğimiz uygulamalar ile karşımıza çıkmaktadır. Günümüz sanatçısının eser üretiminde her açıdan, tarihin hiçbir döneminde görülmemiş serbestliğe ve özgürlüğe sahip olduğu görülmektedir. Böyle bir anlayış doğrultusunda, farklılık yaratmayı hedefleyen birçok sanatçı, doğal olarak "fikir bazında, teknik ve malzeme kullanımında orijinal olabilmek" adına birçok yöntemi ve teknolojik imkânları rahatlıkla kullanabilmektedir. Bütün bunları yaparken sanatçı, genelde estetik kurallara ve plastik değerlere riayet ederek veya prensiplere uymamayı benimseyerek, farklı janrları bir arada da kullanabilmektedir. Günümüz sanat anlayışında janrlar arasındaki sınırlar da kalkmış veya esnetilmiş olmakla beraber özgürce üretilmiş yapıtlar söz konusudur. Bunu yaparken multi-disipliner anlayışlara ve uygulamalara da tanık olunmaktadır.

Dünyanın farklı şehirlerinde/sanat merkezlerinde düzenlenen Bienallerde ve Sanat Fuarları'nda bu tür arayışlar ve realizasyonlar yaygındır.

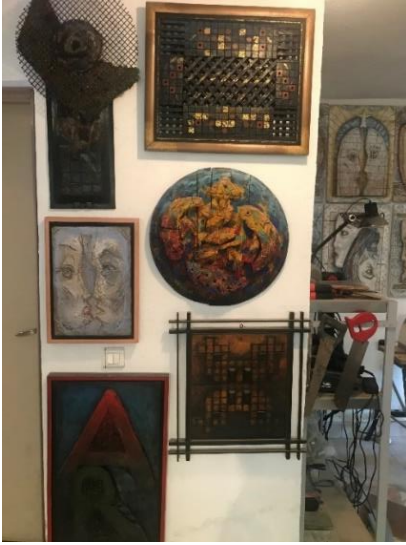
Bazı sanatçılar, disiplinler arası çalışmaların yanı sıra, kompozisyonlarında farklı malzeme kullanımları ile de dikkat çekmektedirler. Ayrıca enstalasyonlar, sembolik yaklaşımlar, sürrealistik öğeler, Dadaist arayışların da yer aldığı sentez çalışmalar, realistik öğeler, fotoğraf kullanımı, manipülasyonlar vb. uygulamalar çağdaş tasarımlarda yer almaktadır. Taşıyıcılar artık sadece bilinen, konvansiyonel malzemeler olan tuval, tahta, kontraplak, metal yüzeyler, duvarlar, ayna, cam, pleksiglas, seramik, eski otantik objeler değildir; yeryüzü, denizler, gökyüzü ve daha birçok farklı mekânlar da bu amaç doğrultusunda kullanılmaktadır. Bazı endüstri ürünlerini hazır malzeme olarak kullanan sanatçılar da görmekteyiz. İşin içine dijitalleşme de girince, bazı sanatçılar farklı teknolojik imkânlar, sistemler ve programlar sayesinde sanat yapıtlarını dijital ürünler/tasarımlar olarak da üretme imkânı yakalamışlardır.

Her şeyden önce, günümüz sanatçısı mükemmel bir tasarımcıdır. Belirli bir süreden beri dünya, pandemi sürecine de girince sergi, galeri ve müze mekânlarında sanat eserleri sanal olarak sergilenmeye başlanmıştır. Sanatçılar, bu dönemde de, sanat üretimine devam etmektedir. İzleyiciler de bilişim çağında akıllı cihazlar ile dünya

müzelerini, galerilerini, sanatçı atölyelerini ve sanatçıların web sitelerini daha fazla sanal olarak internet üzerinden ziyaret etme mecburiyetinde kalmışlardır. Hayatın akışına göre, çağdaş sanat da bu şekilde yoluna devam etmektedir. Belki de bu durum geçicidir veya zamanla sanat alanında bir şeylerin değişmesi gerektiğinin de işaretidir.

Makalede yukarıda da üzerinde durulan politik ve çağdaş sanattaki değişimler sürecinde ünlü Bulgar Sanatçısı Plamen Prodanov'un yaratıcılığı değerlendirilmiştir. Prodanov'un sanatı Targovişte "Nikola Marinov" Devlet Sanat Galerisi daimî koleksiyonunda yer alan modern bir eserinden yola çıkılarak; yine aynı sanat galerisinde dünyaca ünlü Akvarel ustası, Targovişte doğumlu Prof. Dr. Nikola Marinov'un 145. Yıldönümü münasebetiyle düzenlenen "Uluslararası Akvarel Sempozyumlarından Seçkiler" sergisindeki Prodanov'un suluboya eserleri ve ayrıca sanatçının atölyesindeki resimleri dikkate alınarak değerlendirilmiştir.

Prodanov sanatındaki etkileşimi "sanatçılarla kurduğum yakın ilişkiler, sanat anlayışımı hem zenginleştirdi, hem de değiştirdi" sözleriyle dile getirmiştir. Ayrıca araştırmacı, yenilikçi ve sistematik çalışmalar neticesinde zamanla sanat anlayışının değişerek şekillendiği ve sanata olan sevgisinin arttığı iddialarına, "Sanat ve özgür üretim onun için her şeydir" şeklinde yanıt vermiştir (Lynton, 1991, s.3).



Fotoğraf 3

Fotoğraf 3: Sanatçının Targovişte'deki atölyesi ve evi



Fotoğraf 4

Fotoğraf 4: Sanatçının Targovişte'deki atölyesi ve evi

(Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi, 2020)

Prodanov'un sanatı, atölyesindeki son dönem çalışmaları ile daha önceki dönemlerde gerçekleştirilen sergilere katılmış olan yapıtları karşılaştırılarak değerlendirilmiştir. Sanatçının nasıl bir yol izleyerek kendini geliştirdiği, malzeme kullanımı, çağdaş sanattaki arayışlara paralel tematik ve uygulama bazında ne tür eserler ortaya koyduğu araştırılarak, değişen toplum şartlarına göre Prodanov'un sanatının nasıl değiştiği görülmüştür.

Prodanov 1961 yılında Bulgaristan'ın Popovo şehrinde doğmuştur. İyi bir eğitimden geçmiş olan sanatçı önce, Sofya'daki "Iliya Petrov" Güzel Sanatlar Koleji'nde 5 yıllık klasik eğitimden sonra, yine Sofya Milli Sanat Akademisi'nde Prof. Petir Mihaylov'un atölyesinde boya resmi dalında 6 yıl eğitim görmüştür. (*Nikola Marinov International Watercolour Painting Pleinair*, 2018, s.10).

Bulgar sanatını ve Dünya sanatını iyi tanıyan, dönemsel gelişmeleri takip eden sanatçı, Doğu Bloku ülkesi iken 1990'larda demokrasiye geçen ve daha sonra Avrupa Birliği üyesi olan Bulgaristan'da yaşamaktadır. Onun sanatına dönemsel olarak bakıldığında konvansiyonel sanat malzemeleri kullanımından, konseptüel çözümlere, realistik yapıtlardan modern tasarımlara geçiş dönemini kendince çok iyi başarmış olduğu anlaşılmaktadır.

Bulgar sanatı, politik değişimler sürecinde, yani Doğu Bloku ülkesi iken 1990'larda demokrasiye geçince dünya sanatı paralelinde hızla gelişme göstermiş olup başkalaşmış dünya sanatı ile bütünleşmiştir. Sosyalizm şartlarında genelde sanatçıların klasik eserler ürettikleri ve gündelik hayattan konuları yüceltme çabası içerisinde olduklarından dolayı fabrika ve tarım işçileri, politikacıların portreleri, manzara ve natüromortlar gibi eserler ürettikleri ve sosyalist gerçekçilik tarzında çalışmalar yaptıkları bilinir. Politik değişimden sonra sanatçıların özgür temalara ve tarzlara yönelmeleri sanatçıları her açıdan rahatlatmıştır. Kısıtlamanın olmadığı, sanatsal alanda modern düşünce ve uygulamaların gerçekleştirildiği toplumsal atmosfer ortaya çıkmıştır.

Ünlü İngiliz tarihçisi ve sanatın popülerleştiricisi Kenneth Clark "CIVILISATION" kitabında sanatçının bulunduğu ülkedeki politik ve toplumsal yaşam şartlarına göre sanat eseri üretebileceğini ve farklı şeylerden etkilenebileceğini savunduğu görüşünü aşağıda alıntılanan ünlü Fransız ressam Delacroix örneğiyle kanıtlamaktadır:

"1834 yılında Delacroix zamanının müreffeh burjuva toplumundan kaçarak Fas'a gitmişti. Bu ülke, uzun zamandır onun hayal gücünü meşgul ediyordu ama kendini orada bulduğunda gerçek, beklentilerinden oldukça farklıydı. Orada Byron'ın rüyalarında gördüğü şehvetli vahşet yerine, akademisyenlerin akademik, balmumu klasisizminden çok daha klasik olduğunu düşündüğü eski bir yaşam tarzıyla karşılaştı. Hatta Arapların jestlerinde/hareketlerinde Yaşlı Cato'ya benzediklerini iddia ediyordu. Delacroix'nın 'Aslan Avı!' gibi en önemli eserlerinden bazıları Byron'ın şiirlerinden esinlenmiştir. Byron yüce güçlerle özdeşleşme yeteneğine sahiptir – özellikle 'aslanların kükremesi ve yok edici kılıç' gibi" (Clark, 1977, 345).

Bulgaristan'da değişim sürecinde düzenlenmiş olan Ulusal Karma Resim Heykel Sergilerindeki eserlerden yola çıkarak, sanatçıların özgür iradeleri sayesinde kısa sürede kararlı bir şekilde modern sanat üretimini benimsedikleri belirgin bir şekilde görülmektedir. Toplumda hızla değişen ve çağdaşlaşan Bulgar sanatının temsilcilerinden biri olan Plamen Prodanov'un farklı dönemlerden eserlerinin hepsinde tematik olarak insan ve onu ilgilendiren sosyal yaşamdan, doğadan ve gündelik hayattan yansımalar değişik açıdan hissedilmektedir. Görülen o ki, güçlü bir eğitimden sonra, onun her dönemde üretmiş olduğu eserler plastik açıdan güçlü ve etkileyicidir. Örneğin, sanatçının son dönem yapıtlarına bakıldığında, insana ait oyunları konu olarak ele almış olduğu resimleri ve resimlerinin hikâyeleri farklı da olsa, bir bütün olarak izleyicisine her yönüyle etkileyici mesajlar verebilmektedir. Plastik değerler açısından sanatçı, yapıtlarında zengin bir kombinasyon kullanabilmekte ve kendine özgü bir renk anlayışı sergilemektedir. Erken dönem çalışmalarına örnek olarak "İlkbahar Manzarası" (resim 1) realistik bir anlayış ile üretilmiş olup çiçek açmış dinamik ağaçlar, sakin bir yol, yeni çıkmış otlar, kullanılan renkler, yer yer sfumato kullanımı sayesinde ağaçların üzerine çöken sabah sisinin hissedilmesi bir bütün olarak izleyiciye ilkbaharı yaşatmaktadır.



Resim 1: Plamen Prodanov, ilkbahar manzarası 80x110 cm yağlıboya (eski dönem çalışmalarından)(Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)

"Daha önce duyusal, görünebilir olan gerçekliği, doğayı tekrarlayan sanat, şimdi bu görevi bırakır ve bir başka varlığı, duyusal ve görünebilir olmayan bir varlığı görünür kılmak ister. Paul Klee'nin söylediği gibi: "Sanat, artık, görünebilir olan şeyi tekrarlamaz, tersine görünür kılar. Bu görünür kılınacak şey ise duyularla kavranan nesnelere değil ama onların anlamıdır ve nesnelere soyut düşünsel varlığıdır..." (Tunalı, 1996, 123).

Sanatçının daha sonraki dönemde üretmiş olduğu "Dinamik 1" (resim 2) ve "Dinamik 2" (resim 3) eserlerine baktığımızda kompozisyonda doğadan seçilmiş ve soyutlaştırılmış dinamik elemanların titreşim ve spiral hareketler oluşturduğu ve kendine özgü pastel renklerden oluşan armonileri ile geçiş dönemi eserleri olarak tanımlanabilir.



Resim 2

Resim 2: Dinamik 1, 120x80 cm, karışık teknik, 1998.



Resim 3

Resim 3: Dinamik 2 120x90 cm, karışık teknik, 1998.

(Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)

Prodanov'un yapıtlarında malzeme açısından zengin bir kullanımın yanı sıra, doğru ve yerinde kullanımlar ile yer yer rölyef etkisi, hatta üç boyuta kadar uzanan eserlerde kendine özgü renk ve armoni kullanımları ile optik yanılsamalar da dikkat çekmektedir. Kendini kısıtlamayan sanatçı, bazı eserlerinde domino etkisi, mozaiksel çalışmalar, konstrüktif çözümler ve akılcı anlatımlara imza atmaktadır. Bu anlayışı onun "Farklı Kompozisyon 1" (resim 4) ve "Farklı Kompozisyon 2" (resim 5) eserleri ile desteklenmektedir.



Resim 4



Resim 5

Resim 4: Farklı Kompozisyon 1, 70x100 cm. karışık teknik

Resim 5: Farklı Kompozisyon 2, 90x120 cm. karışık teknik

(Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)

Mozaiksel düzeni, konstrüktif çözümlenmeleri, mükemmel renk uygulamaları ve spontane renk geçişleri arasından görünenleri "Karelerin Arasından" (resim 6), "Siyah Karelerin Arasından" (resim 7), "Gri Kompozisyon" (resim 8), "Akromatik Kompozisyon" (resim 9), "Mavi Kompozisyon" (resim 10) eserlerinde başarılı bir şekilde gerçekleştirmiş olan sanatçı yeni tarzını bu şekilde pekiştirmiştir.



Resim 6



Resim 7

Resim 6: Karelerin Arasından 2020, 120x120 cm, karışık teknik

Resim 7: Siyah Karelerin Arasından Görünenler, 80x100cm, karışık teknik (Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)

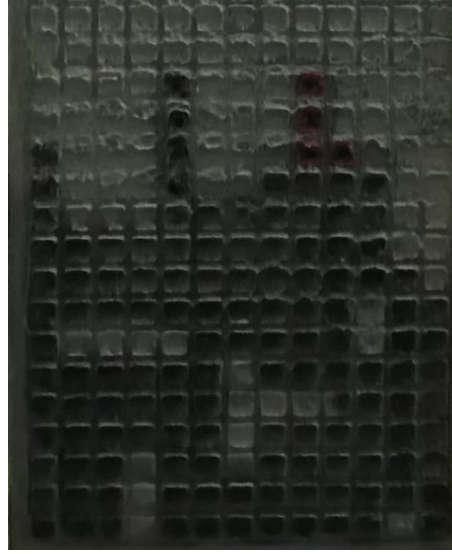


Resim 8

Resim 8: Gri Kompozisyon, 80x80 cm, karışık teknik

Resim 9: Akromatik Kompozisyon 100x1000 cm, karışık teknik

(Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)



Resim 9

"Çağımızın bireycilikten yana ama sanatın durmayan ve kendini yenileyen akışı ortaklaşa bir çabanın sonucudur." Prodanov, bu görüşü eserlerine yansıtmış olup önemseydiğini ve benimsediğini kanıtlamıştır (Lynton, 1991, s.4).



Resim 10



Resim 11

Resim 10: Mavi Kompozisyon, 1230 x80 cm, karşık teknik 2020

Resim 11: Sevgi I, 100x110 cm, karşık teknik

(Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)

Her ne kadar basit bir süjeden yola çıkmış olsa da büyük bir ustalıklarla onun eserleri izleyiciye güçlü bir mesaj vermektedir, belki de görünenin ötesini de izleyiciye hissettirmektedir. Bazen stilize formlardan oluşan onun figüratif eserleri, karşılıklı, ikili profiller / yüzler ile ikonografik mesajlar da içermektedir. Onun bu anlayışını "Sevgi 1"(resim 11), "Kompozisyon 3" (resim 12), "Kompozisyon 4" (resim 13) eserleri desteklemektedir.



Resim 12



Resim 13

Resim 12: Farklı Kompozisyon 3, 80x80 cm. karışık teknik

Resim 13: Farklı kompozisyon 4, 80x105 cm, karışık teknik

(Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)

Sanatçının verdiği mesaj, izleyici tarafından farklı algılanabilir, bu da normal karşılanır, çünkü izleyicinin eğitim durumuna, ilgi alanına, sanat hakkında ve alanındaki bilgilerine göre algılama ve değerlendirmesi değişir. Sanatçı eserini yaratırken, izleyici tarafından olası farklı algılamalara göre yaratıcı gücünü kullanmaz; o öncü bir misyona sahiptir. Genelde sanatçının eseri geleceğe ışık tutar, modern ve ileri görüş sergiler.

Plamen Prodanov da, kendi sanatı ile güçlü bir ileri görüş sergilemektedir. Sanatçının vermek istediği mesaj da belirli gruplar için değildir, insanoğlunun tümünü ilgilendiren mesajlardır. Sanatçı bazı yapıtlarında direkt mesajlar verirken, bazılarında ise dolaylı mesajlar vermeyi tercih etmektedir. Çağdaş sanatta sıkça rastlanan bir başka yöntem de prensipler ve teorilere uymamak, tamamen kendine özgü çalışmalar yaparak farkındalık yaratma çabaları doğrultusunda bazen fikir bazında, bazen de boya ve diğer malzemelerin kullanımında denenmemişi denemek ve geleneksel kanıları alt üst etmektir. Prodanov'un eserlerinde de bu tür özellikler görülmektedir.

"Nasıl doğanın her türüsüne gerek duyuyorsak sanatın da her türüne gerek duyarız. Her ikisinde de bir denge vardır. Sanatla kolay, sıradan bir ilişki kurmayı istiyoruz. Sıradan bir sanatı incelerken sanki yalnız sanat şaheserleri önemliymiş gibi konuşmaktan vazgeçmeliyiz" (Lynton, 1991, s. 377).

Bu görüşten de etkilenmiş olan sanatçı, akıllıca kullanılan hazır malzemelerin katkısı ile oluşan kompozisyonlarında, optik etkiler ve üçüncü boyut algılamaları da yaratmıştır.

Son dönem çalışmalarında karenin gücünden de başarılı bir şekilde yararlanmakta olduğu söylenebilir. Prodanov çalışmalarında geometri, simetri, zıtlıkların birlikteliği, eşzamanlılık, basite indirmeye, sembol kullanımları ve stilizasyonu da başarı ile uygulamaktadır.

Genelde eserlerinde kullandığı kendine özgü renk ve armoniler ile ifadeyi güçlendirmekle beraber, modern bir imaj yaratma çabasıdadır. Prodanov'un tuval resimlerindeki kompozisyon anlayışı, kullandığı dinamik, bazen de soyut elemanlar ve formlar, kendine özgü armoniler ile desteklenerek güçlü bir etki yaratma çabalarını desteklemektedir. Genelde açık kompozisyonlara önem vermekte olup monokrom armonileri başarı ile kullanmaktadır. Sanatçının monokrom armoni uygulamalarına tipik ve başarılı bir örnek olarak "Kırmızı Kompozisyon" (resim 14), "Mor Kompozisyon" (resim 15), "Yeşil Kompozisyon" (resim 16) eserleri verilebilir.

"Sanatçılar insandır, yarattıkları ürünlerle tanınarak güvenimizi kazanır ve toplumun öteki bireylerinden değerli sayılırlar" (Lynton, 1991, s. 370).



Resim 14. Kırmızı Kompozisyon 130x90 cm. karışık teknik, 2020 (Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)



Resim 15

Resim 15: Mor Kompozisyon, 80x120cm, karışık teknik



Resim 16

Resim 16: Yeşil Kompozisyon, 80x120cm. Karışık teknik (Kaynak: Yazarın Kişisel Arşivi)

Prodanov da sanatçı olarak her şeyden önce insan olduğunu söylemekle beraber insanlığa adanmış olduğu eserlerinin değerlendirmesini de izleyiciye havale etmektedir.

Yapıtların ebatları dikkate alındığında, sanatçı küçükten büyüğe her ölçüde eser üretmektedir. Onun için büyük resimlerin yanı sıra küçük resimler de önemlidir. Bazı konuları seri olarak işlemek de Prodanov'un özelliklerinden biridir. Başarılı ve ince duyarlıkla işlenmiş suluboya çalışmalarını da belirtmek yerinde olacaktır. Klasik akvarel tekniği kullanılmış resimlerinde monokrom renk anlayışını ve Leonardo da Vinci'nin keşfettiği "sfumato" tekniğini özellikle kullanmaktadır. Sanatçının atölyesindeki çalışmalarının analizine göre çok çalışkan ve üretken olduğu, ayrıca malzeme açısından kendini kısıtlamadığı görülmektedir.

"Modern sanatın çeşitliliği ve bugün sanatçının bu çeşitlilik içinde aldığı çeşitli roller, sonunda onun bu ayrıcalığında bir değişim yaratabilir. Sanatçı sık sık yeni sanat biçimleri ve yeni yöntemler bulduğu için onu öteki çalışanlar arasında, yaratma ve uygulama niteliklerine sahip bir başka çalışan olarak görmeliyiz" (Lynton, 1991, s.370).

Buna göre her çağdaş sanatçı, belirli ölçülerde deneysel uygulamalara da başvurmaktadır. Bu tür uygulamaları Plamen Prodanov'un eserlerinde de görmekteyiz. Çağdaş Bulgar sanatında önemli bir yere sahip olan sanatçı, "Birçok ulusal ve uluslararası önemli sergilere eserleri ile katılmış olup, Bulgaristan ve Almanya'da önemli kişisel sergiler açmıştır. Onun yapıtları yurtiçi ve yurt dışında, Bulgaristan, Almanya, Fransa, İngiltere, Kuzey İrlanda, Rusya gibi ülkelerin müze, galeri ve özel koleksiyonlarında yer almaktadır" (*Nikola Marinov International Watercolour Painting Pleinair*, 2018, s.10).

Ayrıca, sanat literatüründe de isminden bahsedilen ünlü bir sanatçıdır. Onun birçok eserinde farklı disiplinleri bir arada görmek mümkündür. Sanatçının Targovişte'nin Devlet Sanat Galerisi Müdürü olarak çalışması, onun Bulgar ve Dünya sanatındaki çağdaş gelişmeleri takip etmesini, ayrıca farklı sanatçılar ve dünya galerileri ile temaslarda bulunmasını sağlamıştır ki tüm bunlar onu etkilemiş olup yaratıcılığına yansımıştır. Sonuç olarak, çağdaş sanatta farklı arayışlar zenginlik olarak karşımıza çıkmaktadır.

"Sanatın geniş ırmağı akışını sürdürüyor. Sanat dünyasında pek çok şey değişti; daha çok şey de ya olduğu gibi kaldı ya da kendini yineledi. Örneğin, yeni sanatı desteklemek amacı güden görüşler, 1920'li ve 30'lu yıllardan beri bilinen görüşler olmasaydı bunların belirgin tutuculuğu karşısında insan bayağı tedirgin olabilirdi. Sanatçılar reklam rüzgârı nereden eserse, ona göre yön değiştirebiliyorlar. Geleneksel değerlerle yenilik eğilimleri konusunda aynı rahatlıkla konuşabiliyorlar çünkü her iki anlayışın kurallarıyla çalışabiliyorlar" (Lynton, 1991a, s.3); (Lynton, 1991b, s.4).

"Sevinçli yapıt, dedim; evet, gaya scienza, atölye dizisi ile çoğul gerçeklikle karşılaşır: Öğeler, anlamıştır yan yana getirdiklerinde aralarında bir ilişki kuruluyor. Tıpkı Matisse'leri, tıpkı Picasso'ları ve tıpkı Leger'leri yaparken olduğu gibi artık tıpkı Lichtenstein'lar yapacağım – bir daha geri dönmeyecektir" (Batur, 2000, 329).

Lichtenstein'ı örnek alan sanatçı Plamen Prodanov'un, her açıdan cesaretli ve başarılı eserleri ile çağdaş sanatta yer alma çabalarına devam etmekte kararlı olduğu görülmektedir.

Sonuç

Çalışmada araştırma bulgularına bağlı olarak Modern Sanatın başlangıcından günümüze dek ortaya çıkan sanat tarzları ve hareketleri ile gelenen günümüz sanatında sanatçı ve izleyici açısından nelerin geliştiği, değiştiği ve nasıl bir değişime uğradığına değinilmiştir. Ayrıca geçici olarak pandemi sürecinin de getirdiği değişiklikler ile sanatçılar için her dönem süregelen "değişim" ve "gelişim" kavramlarının önemli olduğu da vurgulanmıştır.

Bulgaristan'da yaşanan politik ve kültürel değişiklikler bağlamında sanat alanında yaşananlara örnek olarak sanatçı Plamen Prodanov'un sanatının dönemsel olarak değişim ve gelişme gösterdiği görülmüş, böylece değişimin önemli olduğu ortaya çıkmıştır. Bunu yaparken onun tüm sanat dönemleri analiz edilmiş olup onun sanatında önemli bir değişiklik ve gelişme yaşandığı gerçeği net olarak görülmüştür. Bu tür araştırmaları yaparken çok taraflı değerlendirmeler yapmak, herhangi bir sanatçıyı ve onun sanatını doğru değerlendirilmek için ikonografik ve plastik açıdan çözümleme

gerekmektedir. Sanatçının eğitim süreci, yaşamı, katılmış olduğu karma sergiler, düzenlemiş olduğu kişisel sergileri, sanat literatüründeki mevcudiyetinin değerlendirilmesi ve de dönemsel olarak nasıl bir değişim yaşadığı, hangi yönde gelişme gösterdiğinin araştırılması neticesinde ancak doğru bir karar vermeye gidilebilecektir. Bunu yaparken sanatçının ülkesindeki ve dünyadaki sanatsal gelişmelerin de dikkate alınması önemli ve yararlı olacaktır. Bu arada şuna da dikkat etmek gerekmektedir; günümüzde her sanatçının modern sanat yapma mecburiyeti yoktur; her dönemde geleneksel sanat anlayışı ile yoluna devam eden sanatçılar olmuştur. Günümüzde de ülkemizde ve dünya sanatında konvansiyonel çalışmalar yapan sanatçılar mevcuttur. Onların çalışma tarzlarına da saygılı olmak gerekmektedir.

KAYNAKÇA

BATUR, E. (2000), *Başkalaşımalar*, İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

CLARK, K. (1977), *Civilisation* (Ç. London & John Murray), London: British Broadcasting Corporation.

NORBERT, L. (1991), *Modern Sanatın Öyküsü* (C. Çapan, S. Öziş), İstanbul: Remzi Kitabevi.

ŞAPKAROVA, A. *International Triennial of Painting Sofia*, Aya Press.

TUNALI, İ. (1996), *Felsefenin Işığında Modern Resim*, İstanbul: Remzi Kitabevi.

Diyabetikler İçin Geliştirilen Farklı Pataşu Hamurlarının Duyusal Özelliklerinin Belirlenmesi

Abdüssamet YILMAZ*, Murat AY**

Öz

Giriş ve Çalışmanın Amacı: Bu çalışmada, pastacılıkta birçok ürünün yapımında kullanılan pataşu hamurunun farklı unlar kullanılarak diyabet hastalarının tüketimine uygun hale getirilmesi amaçlanmıştır.

Kavramsal/Kuramsal Çerçeve: Vücudun yeterli insülin üretememesinin kanda glikoz seviyesinin yükselmesine neden olan diyabet, günümüzde milyonlarca insanın karşı karşıya kaldığı önemli bir metabolik hastalıktır. Diyabet hastalarının büyük çoğunluğunu "Tip 2 diyabet" hastalar oluşturur. Tip 2 diyabet hastalığının oluşması ve seyri beslenme tarzı ile yakından ilişkilidir.

Yöntem: Kinoa, nohut, tam buğday ve siyez unları kullanılarak diyabet hastalarının tüketebileceği 4 farklı formda pataşu hamuru hazırlanmıştır. Hazırlanmış hamurlardan yapılan ürünlerin duyusal analizi eğitimli panelistler tarafından gerçekleştirilmiş ve panelistlerin pataşuları beğenme düzeyleri belirlenmiştir.

Bulgular: Eğitimli panelistlerin hazırlanmış olan ürünlerin görünümü, dokusu, lezzeti, kokusu ve tekrar tüketme eğilimine verdiği puanlar analiz edildiğinde; S1 (kinoa), S2 (siyez) ve S3 (tam buğday) olarak kodlanan unlarla yapılan hamurların toplam puanları S4 (nohut) olarak kodlanan hamurun toplam puanından daha yüksek bulunmuştur ($p<0,05$).

Özgün Araştırma Makalesi (Original Research Article)

Geliş/Received: 17.04.2021 **Kabul/Accepted:** 20.05.2021

* Yüksek Lisans Öğrencisi, İstanbul Ayvansaray Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: sametyilmaz.263436@gmail.com

 <https://orcid.org/0000-0001-6957-8036>

** Dr. Öğr. Üyesi, Doğu Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: may@dogus.edu.tr

 <https://orcid.org/0000-0002-3872-3920>

Sonuç: Çalışmada kullanılan un çeşitleri (glisemik indeksi düşük) ile diyabet hastalarının da tüketebileceği, yüksek beğenilirlilik puanına sahip ürünlerin üretilebileceği görülmektedir. Böylelikle, farklı tatlı ve tuzlu pastacılık ürünleri, özel tüketim alışkanlıklarına yönelik formlarda hazırlanarak tüketime sunulabilecektir.

Anahtar Kelimeler: Pataşu, Un, Pastacılık, Glisemik İndeks, Diyabet

Determination of Sensory Properties of Different Pate a Choux Doughs Developed for Diabetics

Abstract

The Purpose of the Study: In this study, it is aimed to make the patasu dough, which is used in the production of many products in pastry, suitable for the consumption of diabetic patients by using different flours.

Literature Review/Background: Diabetes is an important metabolic disease faced by millions of people today, as the body's inability to produce sufficient insulin causes an increase in glucose levels in the blood. The majority of diabetes patients are "Type 2 diabetes". The occurrence and course of Type 2 diabetes is closely related to the diet.

Method: Four different patasu dough forms that can be consumed by diabetic patients was prepared using quinoa, chickpea, whole wheat and siyez flours. The sensory analysis of the products made from the prepared dough was carried out by trained panelists and the level of appreciation of the panelists for patasu was determined.

Results: When the scores given by the trained panelists to the appearance, texture, taste, smell and the tendency to consume again the prepared products are analyzed; it is found that the total scores of the dough made with the flours coded as S1 (quinoa), S2 (einkorn) and S3 (whole wheat) was higher than the total scores of the dough made with the flour coded as S4 (chickpea) ($p < 0.05$).

Conclusion: It is seen that by using suitable flour types (low glycemic index), products with high appreciation scores can be produced, which can be consumed by diabetic patients. Thus, different sweet and savory pastry products can be prepared and presented to consumption in forms for special consumption habits.

Keywords: Pate a choux, Flour, Pastry, Glycemic Index, Diabetes

1. Giriş

Sağlıklı beslenme, genel sağlığın korunmasına veya iyileştirilmesine yardımcı olan bir diyet olmakta beraber, vücutta gerekli besinleri, sıvıyı, makro besinler, mikro besinler ve yeterli gıda enerjisini sağlamaktadır. Bunun yanı sıra sağlıklı beslenme yeterli miktarda meyve, sebze, kepekli tahıllar içermelidir. Sağlıksız beslenme, yüksek tansiyon, yüksek kolesterol, diyabet, anormal kan lipidleri, aşırı kilo/obezite, kardiyovasküler hastalıklar ve kanser dâhil olmak üzere bir dizi kronik hastalık için önemli bir risk faktörü olmaktadır (Katz & Meller, 2014, s. 84).

Diyabet (*diabetes mellitus*), pankreasın yeterince insülin üretmemesi veya vücut hücrelerinin üretilen insüline uygun şekilde yanıt vermemesi durumunda ortaya çıkmaktadır. İki Tip diyabet bulunmaktadır. Tip 1 diyabet, beta hücrelerinin kaybı nedeniyle pankreasın yeterli insülin üretememesinden kaynaklanmaktadır. Tip 2 diyabet ise, hücrelerin insüline düzgün yanıt veremediği bir durum olan insülin direnci ile başlamaktadır. Hastalık ilerledikçe insülin eksikliği de gelişebilmektedir. En yaygın neden, aşırı vücut ağırlığı ile yetersiz egzersizin birleşimi olmaktadır (Krishnasamy & Abell, 2018, s. 2).

Tip 1 diyabetin insülin enjeksiyonları ile yönetilmesi gerekmektedir. Tip 2 diyabetin önlenmesi ve tedavisi, sağlıklı bir diyet, düzenli fiziksel egzersiz, normal vücut ağırlığı ve tütün kullanımından kaçınmayı içermektedir (Huang vd. 2015, s. 1409).

Sağlıklı bir beslenme düzeni, düzenli fiziksel aktivite ve sıklıkla farmakoterapi (ilaç tedavisi), diyabet yönetiminin temel bileşenleri olmaktadır. Diyabetli birçok birey için tedavi planının en zor kısmı ne yiyeceğini belirlemektir. Amerikan Diyabet Derneği (ADD)'nin görüşüne göre, diyabetli bireyler için "herkese uyan tek beden" bir beslenme düzeni bulunmamaktadır. ADD ayrıca, genel diyabet yönetiminde beslenme tedavisinin ayrılmaz rolünü kabul etmekte ve geçmişte, diyabetli her bireyin kendi sağlık hizmeti sağlayıcısı ile birlikte kendi kendine yönetim, eğitim ve tedavi planlamasına aktif olarak katılmasını tavsiye etmektedir (Evert vd. 2014, s. 121).

Bu çalışmada, pastacılıkta birçok ürünün yapımında kullanılan pataşu hamurunun farklı unlar kullanılarak diyabet hastaları için tüketilebilir hale getirilmesi amaçlanmıştır. Bu kapsamda diyabet hastalarının tüketebileceği formatta pataşu hamurları hazırlanmıştır. Glisemik indeksi düşük unlar kullanılarak yapılan pataşu

hamurunun duyusal analizi için örneklem grubu olarak eğitimli panelistler ile duyusal analiz gerçekleştirilmiş ve panelistlerin pataşuları beğenme düzeyleri belirlenmiştir.

2. Kavramsal Çerçeve

2.1. Sağlıklı Beslenme

Beslenme, bir organizmanın yaşamını desteklemek için besinleri kullandığı biyokimyasal ve fizyolojik süreç olarak tanımlanmaktadır. Beslenmenin fizyolojik sürecini inceleyen bilime beslenme bilimi denilir (Willett & Stampfer, 2003, s. 65). Beslenmede, bir organizmanın diyeti, yediği gıdaların toplamı olmakta ve bu da büyük ölçüde gıdaların mevcudiyeti ve lezzeti ile belirlenmektedir. İnsan beslenmesi, insan yaşamını ve sağlığını desteklemek için gerekli olan gıdalardaki temel besin maddelerinin sağlanmasıyla ilgilienmektedir. Besin maddelerinin organizmanın ihtiyacından eksik veya fazla (aşırı) sağlanması 'yetersiz ve dengesiz beslenme' olarak adlandırılmaktadır. Besin maddelerinin yetersiz alınması, körlük, anemi, iskorbüt, erken doğum, ölü doğum ve kretinizm gibi hastalıklara, fazla alınması ise obezite, metabolik sendrom gibi sağlığı tehdit eden koşullara neden olabilmektedir. Kardiyovasküler hastalık, diyabet ve osteoporoz gibi yaygın kronik sistemik hastalıklar ile birlikte yetersiz beslenme, akut vakalarda israfa ve kronik malnütrisyon vakalarında marasmusa yol açabilmektedir (Lean, 2015, s. 62).

2.2. Diyabet Hastalığı

Diabetes mellitus, Yunanca sifon anlamına gelen diyabet kelimesinden ve Latince ballı veya tatlı anlamına gelen *mellitus* kelimesinden türetilmiştir. Ballı veya tatlı kelimesinin temel alınmasının nedeni, diyabet hastalığında, idrarda olduğu gibi kanda da, fazla şekerin bulunmasıdır (Ali vd. 2021, s. 59).

Yaygın olarak 'şeker hastalığı' olarak bilinen *diabetes mellitus*, uzun bir süre boyunca yüksek kan şekeri seviyesiyle karakterize bir grup metabolik bozukluk olarak bilinmektedir. Bazı durumlarda hiçbir belirti göstermese de genel semptomları arasında yorgunluk, sık idrara çıkma, artan susuzluk ve artan iştah bulunmaktadır. Temel sorun, şekerin kan dolaşımından vücudun hücrelerine geçememesi durumudur. Glikoz hücrelere girmediği takdirde, hücre temel yakıtından mahrum kalır ve enerji ihtiyacını karşılayamaz. Bu sebeple yorgunluk oluşur. Kaslar güç için ihtiyaç duyduğu glikoza

sahip olmadığında ise, kolayca yorulur. Bu arada, kas hücrelerine giremeyen glikoz kan dolaşımında birikir. Kanda gittikçe daha yoğun hale gelip, sonunda böbreklerden geçmeye başlar ve idrara karışır (Barnard, 2008, s. 29-35).

Tedavi edilmediği takdirde, diyabet birçok sağlık komplikasyonuna neden olabilmektedir. Akut komplikasyonlar, diyabetik ketoasidoz, hiperosmolar hiperglisemik durum veya ölümü içerebilmektedir. Ciddi uzun vadeli komplikasyonlarda kardiyovasküler hastalıklara, felce, kronik böbrek hastalığına, ayak ülserine, sinirlerde zarara, gözlerde hasara ve kognitif bozukluklara neden olmaktadır (Saedi, Gheini, Faiz & Arami, 2016, s. 413).

2019 yılında, bütün dünyada 463 milyon insanın diyabet hastası olduğu, vakaların yaklaşık %90'ını Tip 2 diyabet hastalarının oluşturduğu, bu sayının 2030 yılında 578 milyona 2045 yılına kadar ise 700 milyona ulaşacağı tahmin edilmektedir (Can Çiçek, Arıkan, Can, Dalkıran & Ankaralı, 2021, s. 93). Amerika Birleşik Devletleri'nde ise diyabet teşhisi konan kişilerin sayısının 45 milyonun üzerine çıkacağı ön görülmektedir (Deshpande, Hayes & Schootman, 2008, s. 1255). Diyabet insidansı ve prevalansı yaşla birlikte artarken, Afrikalı Amerikalıların beyazlara göre diyabete yakalanma olasılığının daha yüksek olduğu bildirilmektedir (Booth, Kapral, Fung & Tu, 2006, s. 33). Bununla birlikte, orta düzeyde aktivite seviyelerine ulaşan kişilerin, aktif olmayan meslektaşlarına göre diyabet geliştirme olasılığının yaklaşık %30 daha az olduğuna dair bilgiler mevcuttur (Arroyo, Green, Cnop & Esteve, 2021, s. 497).

2.3. Diyabet Hastalığında Beslenme ve Önemi

Diyabeti önlemede etkili olduğu bilinen diyet değişiklikleri, tam tahıllar ve lif bakımından zengin bir diyetin sürdürülmesini ve fındık, bitkisel yağlar ve balıkta bulunan çoklu doymamış yağlar gibi iyi yağların seçilmesini içermektedir. Şekerli içecekleri sınırlamak ve daha az kırmızı et ve daha az diğer doymuş yağ kaynaklarını yemek de diyabetin önlenmesine yardımcı olabilmektedir (Willi, Bodenmann, Ghali, Faris & Cornuz, 2007, s. 2655).

Diyabetli insanlar, karbonhidrat tüketerek de sağlıklı bir beslenme yapabilmektedirler. Ancak gıdaların karbonhidrat içeriğinin daha fazla farkında olmaları ve meyve suları, şekerli içecekler gibi basit şeker içeren gıdaları tüketmekten kaçınmaları gerekmektedir. Basit şeker içeren (mono ve disakkarit) gıdalar kan şekerini

hızlı yükseltirken kompleks şekerleri (polisakkarit) içeren gıdalar daha yavaş emilmekte ve kan glikoz seviyesinin sabit kalmasına yardımcı olmaktadır. İnsülin enjeksiyonlarına bağımlı kişilerin (hem Tip 1 hem de bazı Tip 2 diyabetikler), kan şekeri yönetimini kolaylaştırmak için tutarlı miktarda karbonhidrat tüketmeleri gerekmektedir (Evert vd. 2019, s. 732).

Karbonhidratlar, lif içermelerinin yanı sıra kan şekeri seviyeleri üzerinde oldukça büyük etkiye sahiptir. Çünkü tüketildikten sonra ince bağırsakta emilen şekerlere ayrılmaktadırlar (Bashier vd., 2019, s. 81). Diyet lifi tüketimi ile fayda sağlanabilmektedir. Diyet lifi tüketmenin kan şekeri seviyelerini kontrol etmeye yardımcı olabileceğine dair kanıtlar bulunmaktadır (Dyson vd., 2018, s. 542).

2.3.1. Glisemik İndeks

Glisemik indeks (GI), karbonhidratların yemekten sonra kan şekeri (glikoz) seviyelerini yükseltme derecelerine göre 0 ile 100 arasında değişen bir ölçekte bir sıralamasıdır. Yüksek glisemik indeksli yiyecekler, hızla sindirilen, emilen, metabolize edilen ve kan şekeri seviyelerinde belirgin dalgalanmalara neden olan yiyeceklerdir. Düşük glisemik indeksli karbonhidratlar - kan şekerinde ve insülin seviyesinde daha küçük dalgalanmalara neden olanlar - uzun vadeli sağlığın sırlarından biridir ve Tip 2 diyabet ve kalp hastalığı riskini azaltmaktadır. Aynı zamanda kilo vermeyi sürdürmenin anahtarlarından birisi olarak kabul edilmektedir (Goff, Cowland, Hooper & Frost, 2013, s. 2).

Glisemik yanıt; bir öğün yenildikten sonra, yemekteki herhangi bir mevcut sindirilebilir karbonhidratın kan dolaşımına emilmesi ve bunun da kan şekeri konsantrasyonunda bir artışa neden olmasıdır (López, Venn & Slavin, 2018, s. 1362). Daha yavaş sindirilebilir karbonhidratlar ve minimum düzeyde işlenmiş nişastalı gıdalar, hızlı sindirilebilir karbonhidratlara kıyasla farklı bir yanıt üretmektedir. Örneğin, al dente (az pişirilen) makarna, aşırı pişmiş makarnaya göre daha yavaş bir glisemik tepkiye sahiptir (Wang vd., 2015, s. 899).

Diyabetle yaşamamanın bir parçası, kan şekerini kontrol etmeye yardımcı olacak bir diyeti yönetebilmektir. Glisemik indeksi yüksek olan yiyecekler, kan şekeri artışlarına neden olmaktadır. Glisemik İndeks, bir gıdanın kan şekerini yükseltebilecek şekere ne kadar hızlı parçalandığının bir ölçüsüdür. Diyabetli insanlar için sağlıklı yemek planları

genellikle glisemik indekste orta ila düşük arasında derecelendirilen yiyecekleri seçmeye odaklanmaktadır. Vücudunuzun enerji için kullanmayı tercih ettiği şeker olan glikozun glisemik indeks değeri 100 olmakta, yani kan şekerini en hızlı şekilde yükseltmektedir. Glisemik indeksi 55 veya daha düşük olan gıdalar glisemik indeksi düşük kabul edilmektedir.

2.3.2. Diyet Lifi

Diyet lifi, bitki polisakkaritlerinden ve bitki veya insan sütünden türetilmiş oligosakkaritlerden elde edilen sindirilemeyen karbonhidratlardan oluşmaktadır. Bağırsak bakterileri tarafından kısa zincirli yağ asitlerine ve diğer metabolitlere fermente edildikleri kalın bağırsağa ulaşana kadar enzimatik ve kimyasal sindirime dirençli olmaktadır. İnsanlarda dâhil olmak üzere memeliler, polisakkaritlerin ve dirençli oligosakkaritlerin büyük kısmını parçalamak için gereken enzimlere sahip değildirler (Folkerts vd. 2018, s. 1068).

Diyet lifleri kimyasal bileşimde çeşitlidir ve genellikle liflerin vücutta nasıl işlendiğini etkileyen çözünürlükleri, viskozitesi ve fermente edilebilirliği ile gruplandırılmaktadır. Diyet lifi çözünür lif ve çözünmeyen lif olmak üzere iki ana bileşene sahiptir. Yüksek lif içeriğine sahip düzenli bir diyet, genellikle sağlığı desteklemek ve çeşitli hastalık riskini azaltmakla ilişkilidir. Lif tüketmenin avantajları, hangi lif türünün tüketildiğine ve gastrointestinal sistemde ne gibi bir faydaya sahip olacağına bağlı olarak değişmektedir. Hacimli lifler (selüloz, hemiselüloz ve pisilyum gibi) suyu emip tutmakta ve dışkılama düzenliliğini artırmaktadır. Viskoz lifler (beta-glukan ve pisilyum gibi) dışkıya hacim kazandırarak bağırsak hareketliliğini sağlamaktadır. Fermente olabilen lifler (dirençli nişasta ve inülin gibi) bakterileri ve mikrobiyotayı beslemektedir (Lockyer & Nugent, 2017, s. 11; Paepe, Verspreet, Courtin & Wiele, 2020, s. 585).

2.4. Glisemik İndeksi Düşük, Lif Oranı Yüksek Unlar

2.4.1. Tam Buğday Unu

Un, dünyadaki tüm fırıncılık ürünlerinin temel bir bileşeni olup yaygın olarak öğütülmüş buğday tanelerinden oluşan buğday unu kullanılmaktadır. Buğday danesinin üç parçası bulunmaktadır. Bunlar; lif ile dolu kepek, tohumun en büyük kısmı olan ve çoğunlukla nişastadan oluşan endosperm ve tohumun besin açısından zengin

kısmı olanembriyodur. Tam buğday unu, buğday danesinin kepek, endosperm ve tohum kısımlarını içerir. Bu da ona biraz daha koyu bir renk vermekte ve onu daha besleyici hale getirmektedir (Williams, 2014, s. 637).

Tam buğday unu, çoklu besin ve diyet lifi kaynağıdır. Özellikle buğday danesinin kepek kısmının içerdiği zengin çözünmeyen diyet lifi, tam buğday ununu diyabet hastaları için kullanışlı bir besin haline getirmektedir (Shewry & Hey, 2015, s. 179). Diyabet hastaları için, tam buğday unu genellikle kan şekeri düzeylerini yönetmek için tüketilmektedir. Çünkü buğday ununa göre daha düşük bir glisemik indekse (GI Buğday Unu: 71, GI Tam Buğday Unu: 51) sahiptir (Mızrak, 2016; s. 9). Bu, kan şekeri seviyelerini rafine karbonhidratlı yiyecekler kadar hızlı etkilemedikleri anlamına gelmektedir. Bununla birlikte, tam buğday unu aynı zamanda karbonhidratlı besinler olduğundan ve tüm karbonhidratlar kan şekeri seviyelerini etkilediğinden, porsiyon boyutlarına dikkat edilmesi gerekmektedir. Bazı araştırmalar, tam buğday unu zengin olan sağlıklı diyetlerin kalp hastalığı, felç, belirli kanser türleri ve Tip 2 diyabet riskini azaltabileceğini göstermektedir. Bunun yanı sıra, tam tahıllı gıdaların rafine edilmiş emsallerinden daha doyurucu olabileceği ve bunun da öğünler arasında atıştırma isteğini azaltmaya ve insanların kilolarını yönetmelerine yardımcı olabileceği bildirilmektedir (Robin, Theoduloz & Srichuwong, 2015, s. 2153).

2.4.2. Siyez Unu

Siyez buğdayı, evcilleştirilen ve yetiştirilen ilk bitkilerden biri olmuştur. Siyez'in evcilleştirilmesinin en eski açık kanıtı, Türkiye'nin güneyindeki iki Erken Çanak Çömlek Öncesi Neolitik arkeolojik alan olan Çayönü ve Cafer Höyük'ten günümüze, 10.600 ila 9.900 yıl öncesine dayanmaktadır. MÖ 3.100 tarihli buz adam mumyası Ötzi ile birlikte siyez kalıntıları bulunmuştur (Otaegui, Carretero, Ramsey, Fuller & Richter, 2018, s. 7926).

Eski tahılların, çoğu kişi tarafından, modern çeşitlerden doğal olarak daha besleyici olduğu düşünülmektedir. Siyez unu, birçok temel diyet ve iz minerali sunan en eski buğday türü olmaktadır. İyi bir protein, demir, diyet lifi, tiamin ve diğer birçok B vitamini kaynağı olan siyez unu aynı zamanda makarnalık buğday ve ekmeklik buğdaydan daha yüksek önemli miktarda güçlü antioksidan içermektedir. Siyez ununun işlenmesi sırasında çok daha düşük bir besin kaybı yüzdesi bulunmakta ve çoğu tarifte tam buğday unu ile ikame edilebilmekte, ancak farklı bir dokuya neden

olabilmektedir. Bunun yanı sıra, birçok insan siyez ununu modern buğday türlerinden daha lezzetli olduğu görüşündedir (Trohup, Gregersen & Jeppesen, 2014, s. 246). Siyez'deki düşük glüten ve yüksek lif içeriği, buğdaydan daha kolay sindirilmesini sağlamaktadır. Sindirimdeki bu iyileşme, besinlerin daha iyi emilmesi anlamına gelmektedir. Bu durum, siyez unu ile pişirilmiş bir ürün tüketildikten sonra mide problemlerinin yaşanmamasını sağlamaktadır (Giambanelli vd., 2013, s. 3491).

2.4.3. Kinoa Unu

Kinoa, son zamanlarda Amerika Birleşik Devletleri'nde bir beslenme şekli olarak popüler hale gelmiştir. Diğer birçok tahılla karşılaştırıldığında kinoada daha fazla protein, antioksidan, mineral ve lif bulunmaktadır. Glütensiz olmasının yanında bu, buğdayda bulunan glütenlere duyarlı insanlar için sağlıklı bir alternatif olmaktadır. Kanıtlar ayrıca, daha fazla kinoa yemenin diyabetli kişilerin kan şekeri seviyelerini yönetmelerine yardımcı olabileceğini ve muhtemelen diğer koşulları önleyebileceğini göstermektedir. Kinoa tek başına tüketilebilmekte veya diğer tahılları gerektiren tariflerde kinoa ikame edilebilmektedir (Zhu & Li, 2019, s. 306).

Kinoa, yaklaşık 53'lük bir glisemik indekse sahip olmasıyla, kan şekerinde dramatik bir artışa neden olmamaktadır. Bunun nedeni, her ikisi de sindirim sürecini yavaşlatan, yüksek lif ve kaliteli protein içermesinden kaynaklanmaktadır. Lif ve proteinin kan şekerini kontrol altında tutmak için önemli olması, kinoanın özellikle diyabetli kişiler için faydalı olabileceği anlamına gelmektedir (Demir & Bilgiçli, 2021, s. 243).

2.4.4. Nohut Unu

Nohut unu, rafine buğday ununun karbonhidrat miktarının yaklaşık yarısına sahip olmakta ve kan şekerini farklı şekilde etkileyebilmektedir. Nohutun glisemik indeks değerinin 6 ve nohut unundan yapılan atıştırmalıkların 28-35 glisemik indeks değerine sahip olduğu bilinmektedir (Li, Armstrong & Campbell, 2016, s. 64). Nohutun kendisi gibi nohut unu da doğal olarak zengin lif içeriğine sahiptir. Bir fincan (92 gram) nohut unu, yaklaşık 10 gram lif sağlamaktadır ve bu da rafine buğday unundaki lif miktarının üç katı kadardır. Lif, çok sayıda sağlık yararı sunmakta ve özellikle nohut lifi, gelişmiş kan yağı seviyeleri ile ilişkilendirilmektedir. Nohut ayrıca dirençli nişasta adı verilen bir tür lif içermektedir. Dirençli nişasta sağlıklı bireylerin ince bağırsağında sindirilemeyen ancak kalın bağırsakta fermente olabilen bir nişasta türüdür. Dirençli nişasta, sağlıklı bağırsak

bakterileri için bir besin kaynağı olarak hizmet ettiği kalın bağırsağa ulaşana kadar sindirilmeden kalmaktadır. Böylelikle kalp hastalığı, Tip 2 diyabet ve kolon kanseri riskini azaltmaktadır (Atkinson, Powell & Miller, 2008, s. 2282). Nohut unu, buğday unu için mükemmel bir ikame üründür. Daha fazla vitamin, mineral, lif ve protein sağlarken daha az kalori ve karbonhidrat sağladığı için rafine undan daha iyi bir besin profiline sahiptir (Silva, Ambriz & Pérez, 2015, s. 962). Ayrıca glüten içermediğinden çölyak hastaları ve glüten hassasiyeti olan kişiler için de alternatif bir un olarak kullanılmaktadır (Akay & Yılmaz, 2020).

2.5. Pastacılık Ürünleri ve Pataşu Hamuru

Pastacılık ürünleri; pasta türleri (cheesecake, yaş pastalar, tiramisu vb.), tuzlu hamur türleri (simit, galeta, börek, poğaç vb.), tatlı kuru pasta türleri (beze, kurabiye vb.), sütlü tatlı türleri (ekler, profiterol, supangle, keşkül, sütlaç vb.), hamur tatlı türleri (fıstıklı sarma, şöbiyet, baklava vb.), çikolata türleri ve dondurma türleri olmak üzere çeşitli alt başlıklardan oluşmaktadır. Ekler ve profiterol hamuru 'şu' veya 'pataşu' diye isimlendirilen pişirilerek yapılan bir hamur türü olmaktadır (Şengün & Kutlu, 2019, s. 292).

Kabarma özelliğinden dolayı lahanaya benzetildiği için Fransızcada lahana anlamına gelen "pate a choux" (Pataşu) hamurları, maya ya da kabartma tozu gibi kabartan maddeler kullanılmadan ve sadece suyun buhar gücüyle kabaran, önceden pişirme işlemi yapılan (çift pişirme) hamurlardır. Bu hamurlara çift pişirme uygulanması, kabarcıklı içyapı üretmeye destek vermektedir. Yapımında yumurta, tuz, tereyağı, un ve sıvı (su veya süt) bulunmaktadır. Çift pişirme işlemi yapılan tatlılar olarak bademli hurma tatlısı, vezirparmağı tatlısı, tulumba tatlısı, hanımgöbeği tatlısı, ekler, profiterol ve hatta İspanya mutfağından 'churros' bu hamur tatlıları arasında yerini almaktadır (MEGEP, 2006, s. 3-7).

3. Yöntem

Bu çalışmada diyabet hastalarının tüketebileceği bir pataşu hamuru reçetesinin geliştirilmesi amaçlanmıştır. Bunun için de kinoa, nohut, tam buğday ve siyez unları kullanılmış ve pataşu hamuru diyabet hastalarının tüketebileceği 4 farklı formda hazırlanmıştır. Araştırmanın örneklem grubunu eğitimli panelistler oluşturmaktadır. Birinci bölümde demografik özelliklere yer verilmiştir. İkinci bölümde ise 5'li beğeni ölçeği

şeklinde ürün görünümü, dokusu, lezzeti, kokusu ve tekrar tüketme eğilimi düzeyi sorulmuştur.

3.1. Duyusal Analiz Değerlendirmesi

Çalışmada toplamda 4 ürün üretilmiştir ve duyusal analiz tek grup şeklinde gerçekleştirilmiştir. Tek olan grup eğitimli panelistlerden (n=13) oluşmaktadır. Eğitimli panelistler, sektör tecrübesi olan pastane çalışanları ve şeflerinden oluşmaktadır. Araştırma kapsamında 4 farklı undan 4 farklı pataşu hamuru tasarlanmıştır. Panelistlerden doldurmaları istenen duyusal analiz ölçeğinde 1: "çok kötü", 2: "kötü", 3: "orta", 4: "iyi", 5: "çok iyi" şeklinde 5'li beğeni ölçeği kullanılmıştır. Ölçekte ürünlerle ilgili görünüm, doku, lezzet, koku ve tekrar tüketme eğilimi olarak beş bölüm yer almaktadır. Görünüm ile ilgili olarak iç boşluk, kabarıklık ve renk gibi kriterler, doku ile ilgili gevreklik ve ağızda dağılma olup olmadığı, lezzet ile ilgili tat ve ağızda bıraktığı his, koku ile ilgili olarak hoş koku ve istenmeyen koku, tekrar tüketme eğilimi ile ilgili beğeni ve satın alma durumuna yönelik sorular sorulmuştur.

3.2. Reçetelerin Oluşturulması

Araştırma kapsamında üretilen ürünler, diyabet hastalarının tüketebilecekleri un türleri ile hazırlanmıştır. Üretilen ürünlerin kodlarına, gramajlarına ve içeriklerine ilişkin bilgiler Tablo 1'de gösterilmektedir.

Ürün Kodu	Kullanılan Malzemeler
S1	Kinoa unu 80 gr, tuzsuz tereyağı 40 gr, su 120 gr, yumurta 2 adet, tuz 0,5 gr
S2	Siyez unu 80 gr, tuzsuz tereyağı 40 gr, su 120 gr, yumurta 2 adet, tuz 0,5 gr
S3	Tam buğday unu 80 gr, tuzsuz tereyağı 40 gr, su 120 gr, yumurta 2 adet, tuz 0,5 gr
S4	Nohut unu 80 gr, tuzsuz tereyağı 40 gr, su 120 gr, yumurta 2 adet, tuz 0,5 gr

Tablo 1. Çalışmada üretilen ürünlere ait kodlar ve kullanılan malzemeler

Çalışmada hazırlanan ürünler S1, S2, S3 ve S4 şeklinde kodlanmıştır. Tüm reçetelerde farklılık gösteren sadece un olduğu için yapım aşaması hepsinde aynı olmakta sadece un çeşidi değişmektedir. Ürünlerin yapımında izlenen yol şu şekildedir: Su, tereyağı ve tuz tencereye alınmış ve karıştırılarak ocağa koyulmuştur. Tüm karışım homojen bir şekilde dağıldığında un eklenmiş ve altı kısalmıştır. Kısık ateşte 1 ya da 2 dakika kadar pişirilmiştir. Tencerenin dibine çok az yapışan bir hamur elde edilmiştir. Ardından soğuması için kenara alınmıştır. Soğuduktan sonra yumurtalar teker teker ilave edilmiştir. Yumurtalar ilave edildikten sonra tüm karışım tekrardan homojen olması için iyice karıştırılmıştır. 'Şu' durumda hazır olan pataşu hamuru sıkma torbasına alınmış, istenilen şekillerde yağlı kâğıt serili fırın tepsisine sıkılıp 180 derecede 15 ila 20 dakika arası pişirilmiştir. İçindeki fazla buharın dışarı çıkması istendiğinden, fırından çıktıktan sonra pataşu hamurlarının altlarına ufak delikler açılmıştır. Araştırma sonucunda elde edilen ürünler Şekil 1'de gösterildiği gibidir.



S1



S2



S3



S4

Şekil 1. Farklı unlarla elde edilen ürünler

3.3. Verilerin Analizi

Araştırmada elde edilen veriler SPSS (Statistical Package for Social Sciences) for Windows 25.0 programı kullanılarak analiz edilmiştir. Ölçeklerin güvenilirliğini test etmek

amacıyla "Güvenilirlik Analizi" uygulanmıştır. Verileri değerlendirilirken tanımlayıcı istatistiksel metotlar (sayı, yüzde, ortalama ve standart sapma) kullanılmıştır.

Kullanılan verilerin normal dağılıma uygunluğu araştırılmıştır. Kullanılan verilerin normal dağılım göstermesi çarpıklık ve basıklık değerlerinin ± 3 arasında olmasına bağlıdır (Shao, 2002). Pataşu hamurlarına göre ölçek ve boyutlarından alınan puanları karşılaştırmak için tek yönlü varyans analizi uygulanarak anlamlı farklılıklar ($p < 0,05$) olup olmadığı tespit edilmiştir. Fark yaratan grubu bulmak için post hoc testlerden Bonferroni uygulanmıştır.

4. Sonuçlar

4.1. Güvenilirlik ve Geçerlilik Analizleri Sonuçları

Araştırmada kullanılan ölçeğin ve boyutlarının güvenilirliği hesaplanmıştır (Tablo 2). Hesaplama neticesine göre ölçeğin toplam güvenilirliğinin 0,894 olarak bulunmuş ve kabul edilebilir derecede güvenilirliğe sahip olduğu tespit edilmiştir. Cronbach Alfa değerlerinin 0,60 ve büyük olması, kullanılan ölçeklerin güvenilir olduğunu göstermektedir (Sipahi, Yurtkoru & Çınko, 2008, s. 89). Bu da çalışmada kullanılan ölçeğin içsel tutarlılıklarının iyi olduğunu göstermektedir. Ölçeğin koku boyutunun güvenilirliğinin kabul edilebilir düzeyde olmadığı görülmektedir.

Ölçek	Madde Sayısı	Cronbach's Alpha
Görünüm	3	0.763
Doku	2	0.835
Lezzet	2	0.939
Koku	2	0.102
Tekrar Tüketme Eğilimi	2	0.925
Toplam	11	0.894

Tablo 2. Araştırmada kullanılan ölçeğin güvenilirlik analizi sonuçları

Araştırmada kullanılan ölçeğin ve boyutlarının normallik analizi sonuçları Tablo 3'de verilmiştir. Verilerin çarpıklık ve basıklık değerlerinin ± 3 arasında olması normal dağılıma sahip olduğunu göstermektedir (Shao, 2002).

Ölçek	Çarpıklık	Basıklık	Durum
Görünüm	-1.305	0.826	Normal
Doku	-1.224	1.331	Normal
Lezzet	-1.124	0.649	Normal
Koku	0.531	1.328	Normal
Tekrar Tüketme Eğilimi	-1.273	0.630	Normal
Toplam	-1.313	1.839	Normal

Tablo 3. Araştırmada kullanılan ölçeğin normallik analizi sonuçları

4.2. Demografik Değişkenlerin Analizi Sonuçları

Araştırmalar kapsamında yer alan eğitilmiş panelistlerin demografik özelliklerine ilişkin bilgiler Tablo 4'te gösterilmektedir.

Değişkenler		n	%
Cinsiyet	Kadın	6	46.2
	Erkek	7	53.8
Yaş	18-22	2	15.4
	23-27	2	15.4
	28-32	3	23.1
	33-37	1	7.7
	38-42	5	38.4
Sigara Kullanma Durumu	Evet	3	23.1
	Hayır	10	76.9
Sektör Tecrübesi	1 yıldan az	0	0.0
	1-2 yıl	1	7.7
	3-5 yıl	1	7.7
	5 yıldan fazla	11	84.6
Toplam		13	100.0

Tablo 4. Eğitilmiş panelistlerin demografik özellikleri

Cinsiyet dağılımları neredeyse eşit olan panelistlerin büyük çoğunluğunun (%84,6) sektör tecrübesinin 5 yıldan fazla olduğu görülmektedir. Katılımcıların arasındaki yaş skalası oldukça fazla olmasının yanı sıra, panelistlerin çoğunluğunun sigara kullanmadığı (%76,9) belirlenmiştir.

4.3. Duyusal Özelliklerin Analizi Sonuçları

Eğitilmiş panelistlerin pataşu hamurlarının duyusal özellik yanıtlarını karşılaştırmak için tek yönlü varyans analizi uygulanmış, anlamlı farklılık durumunda ($p < 0,05$) fark oluşturan grubu saptayabilmek için post hoc testlerden Bonferroni uygulanmıştır (Tablo 5).

Ölçek	S1		S2		S3		S4		Test Değeri	p	Bonferroni
	\bar{X}	ss	\bar{X}	ss	\bar{X}	ss	\bar{X}	ss			
Görünüm	4.51	0.67	4.69	0.39	4.56	0.75	2.87	0.76	18.892**	0.000*	S1>S4, S3>S4, S2>S4
Doku	4.23	0.80	4.34	0.65	4.38	0.84	3.42	1.16	0.987**	0.118	-
Lezzet	4.15	1.00	3.69	1.03	4.61	0.50	2.92	1.16	8.282**	0.000*	S1>S4, S3>S4
Koku	2.76	0.78	2.88	0.91	3.15	0.92	2.65	1.06	0.564**	0.758	-
Tekrar Tüketme Eğilimi	4.11	1.17	4.03	0.92	4.65	0.55	2.96	1.19	6.232**	0.000*	S1>S4, S3>S4
Toplam	4.00	0.66	4.00	0.56	4.30	0.55	2.95	0.86	9.434**	0.000*	S1>S4, S3>S4, S2>S4

* $p < 0,05$, **Tek yönlü varyans analizi

Tablo 5. Eğitilmiş panelistlerin duyusal analiz bulguları

Panelistlerin farklı unlarla yapılmış pataşu hamurlarının görünümüne vermiş oldukları puanlar incelendiğinde; puan ortalamalarının 4,69 ile 2,87 arasında olduğu ve S1 (Kinoa), S2 (Siyez) ve S3 (Tam Buğday) kodlu pataşu hamurlarının görünüm puanlarının, S4 (Nohut) kodlu pataşu hamuruna göre daha fazla olduğu görülmektedir ($p < 0,05$). Lezzet puanları ise 4,61 ile 2,92 arasında olup en yüksek puanları S1 ve S3 kodlu hamurlar, en düşük puanı yine S4 kodlu hamur almıştır. Panelistlerin pataşu hamurlarını tekrar tüketme eğilimleri incelendiğinde, yine S1 ve S3 kodlu hamurların en yüksek

puanları aldığı, S4 kodlu hamurun ise en düşük puanı aldığı belirlenmiştir (4,65 ile 2,96 arasında). Farklı unlardan yapılan pataşu hamurlarının doku ve kokularına panelistlerin verdiği puanlar analiz edildiğinde, puanlar arasında anlamlı farklılık olmadığı görülmektedir ($p>0.05$).

Pataşu hamurlarının panelistlerden aldığı toplam puanlara bakıldığında aralarında anlamlı farklılık olduğu ($p<0,05$), S1, S2 ve S3 kodlu pataşu hamurlarının toplam puanlarının, S4 kodlu pataşu hamuruna göre daha fazla olduğu görülmektedir. S1, S2 ve S3 kodlu hamurların almış olduğu puanlar arasında anlamlı bir fark olmamakla birlikte en yüksek puana S3 kodlu, tam buğday unundan yapılmış olan pataşu hamuru ulaşmıştır.

5. Tartışma

Diyabet genellikle komplikasyonlar ortaya çıkana kadar belirlenmesi zor bir hastalıktır. Bu nedenle diyabetli tüm kişilerin yaklaşık üçte biri teşhis edilememektedir. Teşhisi doğru konulan diyabetlerde de klinik tedavilerinde başarı oranlarının yüksek olduğu bilinmektedir. Asemptomatik bireylerin taranması yoluyla erken teşhisin faydalarını gösteren randomize çalışmalar bulunmaktadır. Bununla birlikte, yüksek risk altındaki bireylerin klinik ortamında fırsatçı taramayı haklı çıkarmak için yeterli dolaylı kanıt bulunmaktadır (Buchanan & Xiang, 2005, s. 486).

Çalışmamızda reçetelerde farklı unlar kullanılarak 4 farklı ürün üretilmiştir. Söz konusu ürünler içerisinde S4 koduyla (tamamen nohut unu ile yapılan) ifade edilen pataşu hamurunun en düşük beğeni düzeyine sahip olduğu görülmüştür. Çalışmanın sonucunun aksine, Barışık ve Tavman (2018, s. 39) glütensiz ekme yapmak için farklı oranlarda nohut unu (%0-60) kullanarak yapmış oldukları ekmeklerin genel beğenilirliklerinin her formülasyonda yüksek olduğunu, ancak en yüksek skora %40 nohut unu ilaveli ekme örneklerinin ulaştığını bildirmektedirler.

Ancak 80 gr tam buğday unu, 40 gr tuzsuz tereyağı, 120 gr su, 2 adet yumurta, 0,5 gr tuzun kullanıldığı tarif eğitilmiş panelistler tarafından en çok beğenilen reçete olmuştur. Siyez unu (S2) ve Kinoa unu (S1) ile yapılan hamurlar ise aynı toplam beğenilirlikte eşit skora sahiptirler. Hayıt ve Gül (2019, s. 423)'ün yapmış oldukları çalışmada da kinoa unu ilavesinin ekmeklerin duyusal kalitelerini artırdıkları rapor edilmiştir. Aynı şekilde Seferoğlu (2012, s. 131) çalışmasında çölyak hastalarının

kullanımına uygun glütensiz buğday unu ve kestane unu kullanılarak kek, bisküvi ve ekmek çeşitleri üreterek duyusal analiz yapmıştır ve netice olarak kestane unu ile yapılan ürünlerin beğenildiği sonucuna varmıştır. Kestane ununun glisemik indeksi düşük olduğu için diyabet hastaları tarafından da tüketilebilmektedir.

Diyabetik beslenme modelini uygulayan bireylerin ya da sağlıklı beslenmek isteyen kişilerin tüketimi amacıyla geliştirilen pataşu hamuru aslında tüm bireylerin zevk alarak tüketebilecekleri bir tatlı formunda olduğu yapılan çalışma neticesinde görülmektedir. Dolayısıyla Fransız mutfağının oldukça bilinen bir hamur türü olan pataşu hamurunun geliştirilerek tüketim alanının ve miktarının artırılması mümkün olabilmektedir. Ayrıca bu tarz ürün geliştirme çalışmalarının Türk mutfağındaki diğer ürünlere de yapılması ve gastronomi turizmi kapsamında Türk mutfağının gelişim göstermesine katkı sağlaması için farklı tuzlu ve tatlı ürünler yapıp özel tüketim alışkanlıklarına yönelik formlarda hazırlanarak tüketime sunulması önerilmektedir. Bu şekilde geliştirilen ürünlerin yiyecek-içecek işletmelerinin menülerine eklenmesi sağlanabilir. Aynı şekilde Türk mutfağının zengin yemek kültürünü kullanarak bu ürünlerin çoğu hasta tarafından tüketimine ve farkındalık yaratması için bu tarz ürün geliştirme çalışmaları yapmaları sağlanabilir.

KAYNAKÇA

- AKAY, E. & YILMAZ, İ. (2020). Yeni etiketleme yönetmeliğine göre alerjen gıdalar ve sağlık etkileri. *İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, (12), 443-459. doi: 10.38079/igusabder.741538
- ALİ, N., ALDHAHERI, A.S., ALNEYADI, H.H., ALAZEEZI M.H., DHAHERI, S.S., LONEY, T. & AHMED, L.A. (2021). Effect of gestational diabetes mellitus history on future pregnancy behaviors: The mutaba'ah study. *International Journal of Environmental Research and Public Health*, 18 (1), 58-70. doi: 10.3390 / ijerph18010058.
- ARROYO, M.N., GREEN, J.A., CNOP, M. & ESTEVE, M.I. (2021). tRNA biology in the pathogenesis of diabetes: role of genetic and environmental factors. *International Journal of Molecular Sciences*, 22 (2), 496-523. doi: 10.3390 / ijms22020496.

ATKINSON, F.S., POWELL, K.F. & MILLER, J.C. (2008). International tables of glycemic index and glycemic load values: 2008. *Diabetes Care*, 31 (12), 2281-2283. doi: 10.2337 / dc08-1239.

BARIŞIK, D. & TAVMAN, Ş. (2018). Glütensiz ekmek formülasyonlarında nohut unu kullanımının ekmeğin kalitesi üzerine etkisi. *Akademik Gıda 16* (1): 33-41.

BARNARD, N. (2008). Dr. Neal Barnard's program for reversing diabetes, the scientifically proven system for reversing diabetes without drugs. Pennsylvania: Rodale Books.

BASHIER, A., HUSSAIN, A.B., ABDELGADIR, E., ALAWADI, F., SABBOUR, H. & CHILTON, R. (2019). Consensus recommendations for management of patients with type 2 diabetes mellitus and cardiovascular diseases. *Diabetology & Metabolic Syndrome*, 11, 80-108. doi: 10.1186/s13098-019-0476-0.

BOOTH, G.L., KAPRAL, M.K., FUNG, K. & TU, J.V. (2006). Recent trends in cardiovascular complications among men and women with and without diabetes. *Diabetes Care*, 29 (1), 32-37. doi: 10.2337/diacare.29.01.06.dc05-0776.

BUCHANAN, T.A. & XIANG, A.H. (2005). Gestational diabetes mellitus. *Journal of Clinical Investigation*, 115 (3), 485-491. doi: 10.1172 / JCI24531.

CAN ÇİÇEK, S., ARIKAN, F., CAN, S., DALKIRAN, Ş. & ANKARALI, H. (2021). Diyabetli bireylerde tamamlayıcı tedavi kullanımı ve bilgi kaynakları. *Türk Fen ve Sağlık Dergisi*, 2 (1), 92-103.

DEMİR, B. & BİLGİÇLİ, N. (2021). Utilization of quinoa flour (chenopodium quinoa willd.) in gluten-free pasta formulation: effects on nutritional and sensory properties. *Food Science and Technology International*, 27 (3), 242-250. doi: 10.1177 / 1082013220940092.

DESHPANDE, A.D., HAYES, M.H. & SCHOOTMAN M. (2008). Epidemiology of diabetes and diabetes-related complications. *Physical Therapy & Rehabilitation Journal*, 88 (11), 1254-1264. doi: 10.2522 / ptj.20080020.

DYSON, P.A., TWENEFOR, D., BREEN, C., DUNCAN, A., ELVIN, E., GOFF, L., HILL, A., KALSI, P., MARSLAND, N., MCARDLE, P., MELLOR, D., OLIVER, L. & WATSON, K. (2018). Diabetes UK evidence-based nutrition guidelines for the prevention and management of diabetes. *Diabetic Medicine*, 35 (5), 541-547. doi: 10.1111/dme.13603.

EVERT, A.B., BOUCHER, J.L., CYPRESS, M., DUNBAR, S.A., FRANZ, M.J., DAVIS, E.J., NEUMILLER, J.J., NWANKWO, R., VERDI, C.L., URBANSKI, P. & YANCY, W.S. (2014). Nutrition therapy recommendations for the management of adults with diabetes. *Diabetes Care*, 37 (1), 120-143. doi: 10.2337/dc14-S120.

EVERT, A.B., DENNISON, M., GARDNER, C.D., GARVEY, W.T., LAU, K.H., MACLEOD, J., MITRI, J., PEREIRA, R.F., RAWLINGS, K., ROBINSON, S., SASLOW, L., UELMEN, S., URBANSKI, P.B. & YANCY, W.S. (2019). Nutrition therapy for adults with diabetes or prediabetes: A consensus report. *Diabetes Care*, 42 (5), 731-754. doi: 10.2337/dci19-0014.

FOLKERTS, J., STADHOUDERS, R., REDEGELD, F.A., TAM, S.Y., HENDRIKS, R.W., GALLI, S.J. & MAURER, M. (2018). Effect of dietary fiber and metabolites on mast cell activation and mast cell-associated diseases. *Frontiers in Immunology*, 9, 1067-1080. doi: 10.3389/fimmu.2018.01067.

GIAMBANELLI, E., FERIOLI, F., KOÇAOĞLU, B., JORJADZE, M., ALEXIEVA, I., DARBINYAN, N. & ANTUONO, L.F. (2013). A comparative study of bioactive compounds in primitive wheat populations from Italy, Turkey, Georgia, Bulgaria and Armenia. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 93 (14), 3490-3501. doi: 10.1002/jsfa.6326.

GOFF, L.M., COWLAND, D.E., HOOPER, L. & FROST, G.S. (2013). Low glycaemic index diets and blood lipids: a systematic review and meta-analysis of randomised controlled trials. *Nutrition, Metabolism & Cardiovascular Diseases*, 23 (1), 1-10. doi: 10.1016/j.numecd.2012.06.002.

HAYIT, F. & GÜL, H. (2019). Kinoa ununun ve kısmi pişirilerek dondurma yönteminin glütensiz ekmeğin kalitesi üzerine etkisi. *Karadeniz Fen Bilimleri Dergisi*, 9 (2), 406-427. doi: 10.31466/kfbd.647249.

HUANG, H., YAN, P., SHAN, Z., CHEN, S., LI, M., LUO, C., GAO, H., HAO, L. & LIU, L. (2015). Adverse childhood experiences and risk of type 2 diabetes: A systematic review and meta-analysis. *Metabolism*, 64 (11), 1408-1418. doi: 10.1016/j.metabol.2015.08.019.

KATZ, D.L. & MELLER, S. (2014). Can we say what diet is best for health? *Annual Review of Public Health*, 35 (1), 83-103. doi:10.1146/annurev-publhealth-032013-182351.

KRISHNASAMY, S. & ABELL, T.L. (2018). Diabetic gastroparesis: Principles and current trends in management. *Diabetes Therapy*, 9 (1), 1-42. doi: 10.1007/s13300-018-0454-9.

LEAN, M.E. (2015). Principles of human nutrition. *Medicine*, 43 (2), 61-65. doi: 10.1007/s13300-018-0454-9.

LI, J., ARMSTRONG, C.L. & CAMPBELL, W.W. (2016). Effects of dietary protein source and quantity during weight loss on appetite, energy expenditure, and cardio-metabolic responses. *Nutrients*, 8 (2), 63-80. doi: 10.3390/nu8020063.

LOCKYER, S. & NUGENT, A.P. (2017). Health effects of resistant starch. *Nutrition Bulletin*, 42 (1), 10-41. doi:10.1111/nbu.12244.

LÓPEZ, S.V., VENN, B.J. & SLAVIN, J.L. (2018). Relevance of the glycemic index and glycemic load for body weight, diabetes, and cardiovascular disease. *Nutrients*, 10 (10), 1361-1388. doi: 10.3390/nu10101361.

MEGEP, (2006). Yiyecek içecek hizmetleri: pişirilerek yapılan hamurlar. Ankara: Kolektif.

MIZRAK, G. (2016). Glisemik indeks, glisemik yük, sağlıklı beslenme ve spor. *Ziraat Mühendisliği*, 363, 4-11.

OTAEGUI, A.A., CARRETERO, L.G., RAMSEY, M.N., FULLER, D.Q. & RICHTER, T. (2018). Archaeobotanical evidence reveals the origins of bread 14,400 years ago in northeastern Jordan. *Proceedings of the National Academy of Sciences*, 115 (31), 7925-7930. doi: 10.1073/pnas.1801071115.

PAEPE, K.D., VERSPREET, J., COURTIN, C.M. & WIELE, T.V. (2020). Microbial succession during wheat bran fermentation and colonisation by human faecal microbiota as a result of niche diversification. *The ISME Journal*, 14 (2), 584-596. doi:10.1038/s41396-019-0550-5.

ROBIN, F., THEODULOZ, C. & SRICHUWONG, S. (2015). Properties of extruded whole grain cereals and pseudocereals flours. *International Journal of Food Science and Technology*, 50, 2152-2159. doi10.1111/ijfs.12893.

SAEDI, E., GHEINI, M.R., FAIZ, F. & ARAMI, M.A. (2016). *Diabetes mellitus and cognitive impairments. World Journal of Diabetes*, 7 (17), 412-422. doi:10.4239/wjd.v7.i17.412.

SEFEROĞLU, B. (2012). *Çölyak hastalarına yönelik kestane unu ve glütensiz unlarla hazırlanan ekmek, kek ve bisküvi çeşitlerinin duyusal analiz ile değerlendirilmesi.* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Beslenme ve Diyetetik Ana Bilim Dalı, Ankara.

SHAO, T.A. (2002). *Marketing research: an aid to decision making.* SouthWestern/Thomson Learning.

SHEWRY, P.R. & HEY, S.J. (2015). The contribution of wheat to human diet and health. *Food and Energy Security*, 4 (3), 178-202. doi: 10.1002/fes3.64.

SILVA, P.C., AMBRIZ, S.L. & PÉREZ, L.A. (2015). Gluten-free snacks using plantain-chickpea and maize blend: Chemical composition, starch digestibility, and predicted glycemic index. *Journal of Food Science*, 80 (5), 961-966. doi: 10.1111/1750-3841.12865.

SİPAHİ, B., YURTKORU, E.S. & ÇİNKÖ, M. (2008). *Sosyal bilimlerde SPSS ile veri analizi*, İstanbul: Beta Yayınları.

ŞENGÜN, İ.Y. & KUTLU, C. (2019). Pastacılık ürünlerinde probiyotiklerin kullanım potansiyeli. *Akademik Gıda Dergisi*, 17 (2), 291-299. doi:10.24323/akademik-gida.613644.

TROHUP, A.C., GREGERSEN, S. & JEPPESEN, P.B. (2014). Ancient wheat diet delays diabetes development in a type 2 diabetes animal model. *Review of Diabetic Studies*, 11 (3), 245-257. doi: 10.1900/RDS.2014.11.245.

WANG, M.L., GELLAR, L., NATHANSON, B.H., PBERT, L., MA, Y., OCKENE, I. & ROSAL, M.C. (2015). Decrease in glycemic index associated with improved glycemic control among latininos with type 2 diabetes. *Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics*, 115 (6), 898-906. doi: 10.1016/j.jand.2014.10.012.

WILLETT, W.C. & STAMPFER, M.J. (2003). Rebuilding the food pyramid. *Scientific American*, 288 (1), 64-71. doi: 10.1038/scientificamerican0103-64.

WILLI, C., BODENMANN, P., GHALI, W.A., FARIS, P.D. & CORNUZ, J. (2007). Active smoking and the risk of type 2 diabetes: a systematic review and meta-analysis. *The Journal of the American Medical Association*, 298 (22), 2654-2664. doi: 10.1001/jama.298.22.2654.

WILLIAMS, P.G. (2014). The benefits of breakfast cereal consumption: a systematic review of the evidence base. *Advances in Nutrition*, 15 (5), 636-673. doi: 10.3945/an.114.006247.

ZHU, F. & LI, H. (2019). Modification of quinoa flour functionality using ultrasound. *Ultrasonics Sonochemistry*, 52, 305-310. doi: 10.1016/j.ultsonch.2018.11.027.

Tarihi Çevre Koruma Bağlamında Kapadokya

Rabia Sevda DEMİRKOL*

Öz

Giriş ve Çalışmanın Amacı: Bu çalışmanın amacı tarihi çevrelerde yapılan müdahalelerde koruma ölçütlerinin kullanımının artmasına destek olmaktır. Dolayısıyla çalışma, bir yapının sadece strüktürel, malzemesel ya da dokusal olarak korunmasının yanında, tarihi ve geleneksel değerlerin, bu değerler doğrultusunda uygulanan yapım yöntemlerinin tümünün de göz önünde bulundurularak inşai varlığının korunması gerektiğine dikkat çekmektedir.

Kavramsal/Kuramsal Çerçeve: Kapadokya yerel niteliklere sahip bir bölgedir. Kültürel miras bağlamında bu bölge önemli bir potansiyel taşımaktadır. Bölgede bulunan ilk oluşumlar oyma yapılar olarak ortaya çıkarken ilerleyen dönemlerde ihtiyaca göre oyma yapılar yağma ekler yapılmış ve yarı oyma yapılar ortaya çıkmıştır. Zaman içerisinde yapıların bir bölümü terk edilip harabeye dönüşmüştür. Bir kısmı ise renove edilerek günümüzde tekrar kullanılmaya başlanmıştır.

Yöntem: Tarihi yapılarda korunacak değerler UNESCO ile birlikte Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu'nda maddeler hâlinde belirtilmiştir. İlgili kurumların belirlemiş olduğu tarihi değer ölçütü, estetik değer ölçütü, süreklilik değer ölçütü, özgünlük değer ölçütü, teklik değer ölçütü, grup değer ölçütü, geleneksel değer ölçütü, anı değeri ölçütü, teknik değer ölçütü ve mitolojik değer ölçütü Kapadokya bölgesinde yer alan Elkep Evi, Taşkonaklar, Sinasos Kapıları, Cappadocia Palace Hotel, Peri Bacaları Inn Hotel, Fresco Cave Suites, Yunak Ev, Efsane Konağı, Peribacaları ve Oyma yapılar üzerinden incelenerek her bir değer birer örnekle desteklenmiştir. Seçilen örnekler daha eskiden konut olarak kullanılan, zamanla terk, aşınma, mübadele ve turizm gibi etkilerle korunması gerçekleştirilerek yeniden işlev kazandırılan

Özgün Araştırma Makalesi (Original Research Article)

Geliş/Received: 02.03.2021 **Kabul/Accepted:** 27.04.2021

* Öğr. Gör., İstanbul Gelişim Üniversitesi, İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu, İç Mekan Tasarımı Programı, İstanbul, Türkiye. E-posta: rsdemirkol@gelisim.edu.tr

 <https://orcid.org/0000-0002-3524-1977>

yapılardır. İlgili yapıların örneklem olarak belirlenmesinin temel nedeni koruma değer ölçütlerine bağlı kalınması, hem turizm anlamında hem de bölgesel olarak tanınırlığının fazla olmasıdır.

Bulgular: Yapıyı kurtarmak adına yapılan herhangi bir basit düzenleme kimi zaman geriye dönülebilir nitelikte olurken, kimi zaman da özgün izlerin tamamen yok olmasına sebep olmaktadır. Teknoloji ve turizmin gelişmesiyle birlikte renove edilen yapılarda çeşitli değer kayıplarının gözlemlenmesiyle birlikte tarihi çevreyi bozan yapılar oluşmaktadır.

Sonuç: Sonuç olarak bu çalışma, kültürel devamlılığın sağlanması ve geçmişin gelecek kuşaklara taşınması noktasında önem arz etmek ile birlikte; bölgenin tarihini, kültürünü, gelenek ve göreneklerini gelecek kuşaklara aktarmada araştırmacılara ışık tutmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Kapadokya, Kültürel Miras, Koruma, Değerler, KentSEL Kimlik

Cappadocia in the Context of Historical Environmental Protection

Abstract

The Purpose of the Study: The aim of this study is to support the increase in the use of protection criteria in interventions in historical environments. Thus, it draws attention to the fact that a building should not only be protected structurally, materially or texturally, but also the constructional property should be protected by taking into account all of the construction methods applied in line with these values of historical and traditional values.

Literature Review/Background: In terms of cultural heritage, Kapadokya has an important potential. While the first formations in the region emerged as carved structures, in the following periods, semi-carved structures were created by adding piles to the carved structures according to the need. Over time, some of the buildings were abandoned and turned into ruins. Some of them have been renovated and started to be used again today.

Method: In the study, historical value criterion, aesthetic value criterion, continuity value criterion, originality value criterion, uniqueness value measure, group value measure, traditional value measure, memory value measure, technical value criterion and mythological value criterion. Selected examples are structures that were used as residences in the past, and have been restored to function by protecting them with effects such as abandonment, erosion, exchange and tourism. The main reason for determining the relevant buildings as a sample is the adherence to conservation value criteria and their high recognition both in terms of tourism and regionally.

Results: Any simple arrangement made to save the building is sometimes reversible, and sometimes it causes the original traces to disappear completely. With the development of

technology and tourism, with the observation of various value losses in the renovated buildings, structures that spoil the historical environment are formed.

Conclusion: *As a result, this study sheds light on researchers in transferring the history, culture, traditions and customs of the region to future generations, as well as being important at the point of ensuring cultural continuity and carrying the past to future generations.*

Keywords: *Cappadocia, Cultural Heritage, Protection, Values, Urban Identity*

1. Giriş

Kültür varlıkları geçmişten kalan yaşam biçimlerinin devamı için bir kanıt niteliği taşımaktadırlar. Tarihi yapıların tümü koruma değer ölçütü taşımaları sebebiyle olumsuz her ne geçirmiş olurlarsa olsunlar korunması ve gelecek nesillere aktarılması tartışılmaz bir gerçektir.

Tarihi yapılar yaşanmışlıkları ile birlikte ait oldukları bölgelere çeşitli değerler kazandırarak kentsel kimlik açısından büyük önem taşımaktadırlar. Bu değerler ve kentsel tanınabilirlik bağlamında kazanmış oldukları kimlik ile toplumların geçmişlerinden referans olarak geleceklerine ışık tutmaktadırlar.

Tarihi çevre yok olduğunda bundan etkilenecek olan ilk önce toplumun yine kendisidir. Bu bağlamda tarihi çevrenin korunması, tarihin yüzyıllardır topluma ait olması dolayısıyla toplumların özü için büyük önem taşımaktadır. Bu önem büyük oranda ciddiyete sahip iken, gün geçtikçe yeni yaşam standartlarıyla birlikte tarihi çevre, tarihi yapılar ve toplumun anı değerleri tükenmeye ve yok olmaya başlamaktadır. Bu durum kültürel mirasın yok olması anlamına gelmektedir. Aynı zamanda, geçmişten kopuk ve kimliği belli olmayan bir toplum olarak yaşama devam edilmesi anlamını da taşımaktadır. Fakat dünyada artık bu durumun öneminin kavranmış olması dolayısıyla, söz konusu tarihi çevre ve kültürel mirasları korumak ve onları gelecek kuşaklara aktarabilmek adına önemli adımlar atılmaya başlanmıştır.

Koruma kavramı, Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu'nda da belirtildiği gibi tarihi miras sayılan inşai varlıkları muhafaza ederek, bakım ve onarımını gerçekleştirmek demektir. Kültür varlığını geçmişinden koparmayarak bugüne taşımak ve topluma yararlı kılmak, ilgili yapının yaşamda kendisine aktif bir yer edinmesi için

büyük önem taşımaktadır. Savaşlarda önemli oranda maddi ve manevi kayıplar gerçekleşmiştir. Bu sebeple bölgelerde ve yapılardaki kayıpları gidermek adına UNESCO kurulmuştur. Bu kuruluşun temel amacı ise koruma ilkelerini yasa hâline getirmektir. Dünya mirası kabul edilen kentsel ve arkeolojik sit alanları ya da kültürel miras kabul edilen tarihi yapıların ve tarihi çevrelerin tümü UNESCO'nun ve her ülkenin kendi koruma kanunlarında yer alan yasalar doğrultusunda o bölge ya da yapıya sınırlı müdahale edilerek korunması gerçekleştirilmektedir (Bakanlığı T. C., 2021). Bu çalışmada da hem UNESCO hem de Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu'nda belirtilmiş olan koruma ölçütleri dikkate alınarak ilgili yapılar incelenmiştir. (Bakanlığı T. K., 2021)

Kapadokya yerel niteliklere sahip bir bölgedir. Kültürel miras bağlamında bu bölge önemli bir potansiyel taşımaktadır. Bölgede yapılar kullanıcıların ihtiyaçlarına göre yatayda ve dikeyde üreme şeması göstermiştir. Genelde ilk oluşumlar oyma yapılar olarak ortaya çıkarken ilerleyen dönemlerde ihtiyaca göre oyma yapılara yığma ekler yapılmış ve yarı oyma yapılar ortaya çıkmıştır. Zamanla gelişen refah seviyesiyle birlikte yığma yapılar da bölgede kendini göstermeye başlamıştır. Yapıların bir bölümü terk edilip harabeye dönüşmüştür. Bir kısmı ise renove edilerek günümüzde tekrar kullanılmaya başlanmıştır. Kapadokya Bölgesi ile ilgili birçok çalışma ve araştırma yapılmıştır. Bu çalışmalara birkaç örnek olarak, Kapadokya Kayalık Alanları ve Kaya Oyma Kiliselerinde Koruma Sorunları (Bilgili, Kapadokya Kayalık Alanları ve Kaya Oyma Kiliselerinde Koruma Sorunları, 2014), Mimarisi ile Bir Tarih "Kapadokya" (Eceoğlu, 2011), Kapadokya Bölgesi Nevşehir Yöresi Kültürel Varlıklarının Bozulmalarına Neden Olan Etmenler (Bilgili, 2018) verilebilmektedir. Yapılan çalışmalarda Kapadokya bölgesine, koruma sorunlarına ve uygulamalarına yer verilmiştir. Bu çalışmada koruma sorunları dışında tarihi değer ölçütlerine göre bölgenin ve örnek yapıların değerlendirmesi yapılmıştır. Bu bağlamda yapılan bu çalışma, bir yapının sadece strüktürel, malzemesel ya da dokusal olarak korunmasının yanında, tarihi ve geleneksel değerlerin bu değerler doğrultusunda uygulanan yapım yöntemlerinin tümünün de göz önünde bulundurulması inşai varlığın korunması gerektiğine dikkat çekmektedir. Bu sayede ilgili hususta araştırma yapacak olan araştırmacıların konuya ilişkin farklı bir bakış açısı kazanmasını sağlayacaktır.

2. Kapadokya Bölgesi

Kapadokya'nın yerleşim tarihi hakkında çeşitli kaynaklarda birçok bilgi yer almaktadır. Bütün bu kaynaklardan edinilen bilgilere göre bölgenin yerleşim tarihi M.Ö 5000–6000 arasındadır. Thierry'e göre Kapadokya, birçok otonom küçük toplulukların yerleşme bölgesi idi. Hitit Krallığı'nın yıkılmasından sonra sırasıyla birçok medeniyetin yönetiminde kalan bölge, daha sonra Pers egemenliğine geçerek Kapadokya Krallığı adı altında kurulmuştur.

Kapadokya Bölgesi'nde geçmişte birçok medeniyet yaşamış ve bölgede bütün medeniyetlerin ardında bırakmış olduğu önemli eserler bir öncekinden farklılık göstermiştir. Tüm uygarlıkların gelenekselliği veya sanatta ortaya koyduğu eserler bir öncekinden farklı bir oluşum ortaya koymaktadır. Bu bağlamda Akurgal'a göre:

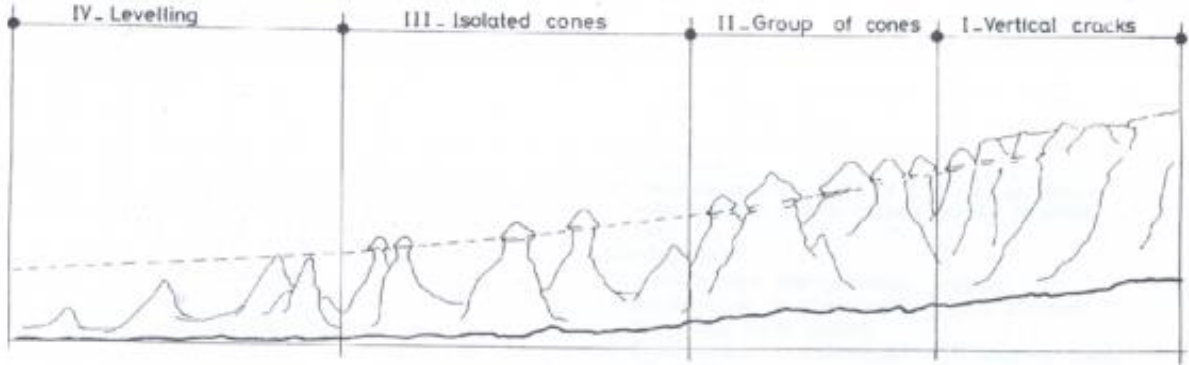
"M.Ö 600'e tarihlenen Çatalhöyük, Kapadokya'nın güneydoğusunda, M.Ö 4000'e tarihlenen Kültepe Höyüğü ise kuzeydoğusunda yer alır. Din, töre, mitoloji ve sanat bakımından önemli bir kültür mirası bırakan Hattiler, M.Ö 2500-2000 yılları arasında bu bölgede yaşamışlardır. Hititler yaklaşık M.Ö 2000'de Anadolu'ya gelerek Hattilerin medeniyetini devralmış ve ilk yazılı eserleri oluşturmaya başlamışlardır" (Akurgal, 1983, s. 31).

Kapadokya sahip olduğu kültürel mirasla hem Türkiye'de hem de dünyada büyük ilgi gören, kültür turizmi açısından oldukça önemli bir bölgedir. Bölge pek çok açıdan zengin değerlere sahiptir. Toplumlar Kapadokya'da doğanın onlara sunduğu kıymeti değerlendirmektedir. Kültürel zenginlik bölgede kendini önemli ölçüde göstermektedir. Kapadokya'da doğal oluşumlar dışında, yapay (yığma) oluşumlar da olduğu gibi, doğal hayat ve yapay hayat birbirlerine çok saygılı bir biçimde kaynaşma göstermektedir. Bölgedeki potansiyeller turizm açısından büyük önem taşımaktadır. Önemli ekonomik faaliyet sağlayarak, bölgenin dünyada da markalaşmasına sebep olmuştur.

Kapadokya'nın kendine has bir kentsel kimliği, kendine özgü mimarisi bulunmaktadır. Bölge topoğrafik eylemler sonucunda kendi doğal oluşumları sonucunda ortaya çıkmıştır. Totaldeki bu somutlaşma sonucunda yapılarda bölgenin kendine özgü malzeme özellikleri de ortaya çıkmıştır. Bölgede bulunan yapıların hepsi birbirinin aynısı gibi görünse de her birinin kendi içerisi incelendiğinde farklı yapısal

formlara sahip oldukları görülmektedir. Doğal yapılaşmanın sayıca fazla olduğu bölgede bu organik yapıların meydana gelmesi volkanik tüfler sonucunda Kapadokya'nın topoğrafik yapısına göre şekillenmesi ile gerçekleşmiştir.

Kapadokya Bölgesi'nde bir volkanik oluşum mevcuttur. Bu volkanik oluşumlar zamanla durmaya başlamıştır. Hava koşullarından dolayı da bir takım değişiklikler yaşanmıştır. Bazalt katmanının alt tarafında kalın bir tuf katmanı bulunmaktadır. Bu kalın tuf katmanına kadar inen çatlaklar vardır. Bu çatlaklarla birlikte aşınmalar başlamış ve üst bazaltta şapkalar oluşmuştur. Bu şapkalar konik biçimde ortaya çıkmıştır. Bu oluşumlara *peribacası* adı verilmektedir. Ancak bu terim son dönemlere kadar ortaya çıkmamıştır, hatta 1720 yıllarında bölgede seyahat eden bir gezgin tarafından "Piramit Evler" olarak tanımlanmışlardır (Lucas, 1998, s. 484) (Şekil 1). Bu oluşumlar, yerin altında, yatayda ve düşeyde oyularak üreme şeması göstererek mekân oluşturulmasına olanak sağlamaktadır. Oyma yapılar ilk olarak bu kütlelerde kendini göstermektedir.



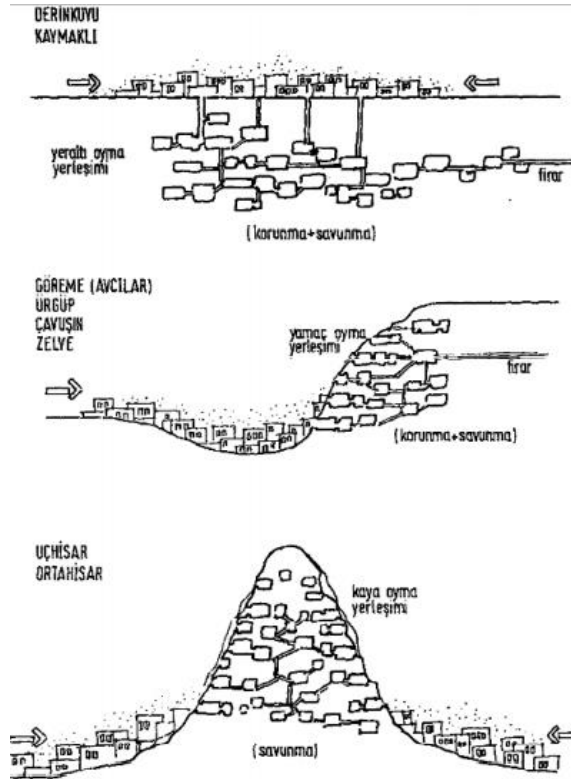
Şekil 1. Peribacası Oluşumu (Zucchi, 1971)

Bölgeye farklı şekillerde lavlar yayılmaktadır. Bu lavlar çeşitli sertliklerdedir. Bu sertliklerle bir plato meydana gelmiş ve bu plato erozyonla aşınmıştır. Kaya kütleler oyularak günün şartlarına göre sığınaklar yapılmıştır. Bölge sahip olduğu bu değerler dolayısı ile dünyada ilgi uyandırmış, markalaşmıştır. Turizme katkıda bulunmuş, ekonomik açıdan bölgeye ve ülkeye pozitif değer katmıştır.

3. Yerleşim Bölgeleri

Kapadokya Bölgesi'nin topoğrafik yapısına göre farklı biçimlerde yerleşim dokuları bulunmaktadır. Bu dokular sığınma, savunma, korunma, barınma vb. amaçlarla oluşum gösteren yapı değerleri taşımaktadır. Bölge içerisinde var olan oluşumlar sırasıyla (Şekil 2);

- Düz arazi üzerinde görülen yerleşim yerleri: varlığını sürdüren yerleşimin altında bulunmaktadır. Bu yerler korunma amaçlı yapılmıştır. Örn. Derinkuyu, Kaymaklı.
- Vadi yamaçlarında görülen yerleşim yerleri: esas yerleşimin yukarı tarafında yer almaktadır. Yamaca oyularak yapılan yerleşimlerdir. Örn. Avcılar, Çavuşin, Zelve.
- Volkanik tüf kaya eteklerinde görülen yerleşimler: tüf kayalar oyulma suretiyle savunma, korunma ve barınma amacıyla oluşturulan yerleşimlerdir. Örn. Ortahisar.



Şekil 2. Bölgede Tespit Edilen Yerleşim Dokuları (Zucchi, 1971)

Kapadokya Bölgesi'nde, Ürgüp, Göreme Vadisi, Sinasos, Avanos, Ortahisar, Uçhisar, Ihlara Vadisi, Çavuşin, Zelve gibi yerlerde yerleşim kendini gösterirken, bu yerleşimler günümüzde hâlâ büyük ilgi gören turistik yerlerdendir.

4. Kapadokya'daki Tarihi Yapılarda Korunacak Değerler

Tarihi yapılarda korunacak değerler UNESCO ile birlikte Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu'nda maddeler hâlinde belirtilmiştir (Bakanlığı T. K., 2021). Bu çalışmada ilgili kurumların belirlemiş olduğu tarihi değer ölçütü, estetik değer ölçütü, süreklilik değer ölçütü, özgünlük değer ölçütü, teklik değer ölçütü, grup değer ölçütü, geleneksel değer ölçütü, anı değeri ölçütü, teknik değer ölçütü ve mitolojik değer ölçütü Kapadokya bölgesinde yer alan Elkep Evi, Taşkonaklar, Sinasos Kapıları, Cappadocia Palace Hotel, Peri Bacaları Inn Hotel, Fresco Cave Suites, Yunak Ev, Efsane Konağı, Peribacaları ve Oyma yapılar üzerinden incelenmiş, her bir değer birer örnekle desteklenmiştir (Tablo 1). Seçilen örnekler eskiden konut olarak kullanılan yapılardır. Zamanla terk, aşınma, mübadele, turizm gibi etkilerle korunması gerçekleştirilmiş ve yeniden işlev kazandırılmış olup, koruma değer ölçütlerine bağlı kalınması ve daha fazla tanınır olması sebebiyle örneklerdeki bölgeler ve yapılar tercih edilmiştir.

Yapı	Korunacak Değer Ölçütü
Elkep Evi	Tarihi Değer Ölçütü
Sinasos Kapıları	Estetik Değer Ölçütü
Taşkonaklar	Süreklilik Değer Ölçütü
Cappadocia Palace Hotel	Özgünlük Değer Ölçütü
Peri Bacaları Inn Hotel	Teklik Değer Ölçütü
Fresco Cave Suites	Çokluk Değer Ölçütü
Yunak Ev	Geleneksel Değer Ölçütü
Efsane Konağı	Anı Değer Ölçütü
Oyma Yapılar	Teknik Değer Ölçütü
Peribacaları	Mitolojik Değer Ölçütü

Tablo 1. Kapadokya'daki Tarihi Yapılarda Korunacak Değerler

4.1. Tarihi Değer Ölçütü

Tarihi yapılar, içlerinde birçok değeri barındırmaktadır. Tarihi değer ölçütü ise eski eser kavramını taşıyan bütün yapıları içermektedir. Bir yapı tarihi değer ölçütü açısından değerlendirilirken yaşı, dönemi içerisinde şahit olduğu olaylar ve yaşam koşulları dikkate alınmaktadır. Bu bağlamda Madran ve Özgönül'e göre de (2005), bu değer iki şekilde tanımlanabilmektedir. Birincisi ilgili yerleşim bölgesinde bulunan yapı ya da yapı grubunun tarihindeki bir olay ve ya değişimle ilgisi olmasından kaynaklanmaktadır. İkincisi ise o kentin ya da ülkenin geçmişte kalmış ve toplumda önemli bir iz bırakmış bir olay ile birlikte anlatılmasının taşınmaza güçlü bir değer katması ile ilgilidir. Dolayısıyla tarihi değer ölçütü kentin ya da yapının eski olmasıyla ilgilidir.

Kapadokya bölgesindeki birçok yapı tarihi belge değer ölçütü kapsamına girmektedir. Ürgüp'te Elkep Evi olarak bilinen yapı bunlardan biridir. Geçmişte insanlar bu yapıyı barınma amacı ile yapmışlardır. Yapının 14 tarihi kayaya oyma odası bulunmaktadır. Yapı geçmiş dönemde konut olarak kullanılırken günümüzde butik otel işleviyle varlığını sürdürmektedir. Cephe yüzeylerinde kesme taş işçiliği hâkimdir. İç mekânı ise dönemin tarihini yansıtır şekilde düzenlenerek geçmişle günümüz arasında bir bağ kurmaktadır. Eski olma özelliği taşıyan bu değer ölçütü yapının tahrip ile birlikte yok olmasına göz yumulmayarak titizlikle restorasyon sürecinden geçirilmiştir. Eski kimliği bozulmayarak yeni döneminde varlığını sürdürmesi sağlanmıştır (Şekil 3).



Şekil 3. Elkep Evi (Elkep Evi Cave Hotel, 2020)

4.2. Estetik Değer Ölçütü

Estetik olgusu göreceli ve tartışmaya açık bir kavramdır. Bu sebeple birçok kesime göre bu değer değişiklik göstermektedir. Bu konuda bilirkişiler tarafından yapılmış çeşitli değerlendirmeler mevcuttur. Birçok kaynakta belirtildiği gibi bu ölçüt için yapı ve çevrelerinin güzel olması özelliği esas alınmaktadır. Nesnel bir değerlendirme olmamakla birlikte her zaman tartışmaya açık bir konudur. Değişebilir bir ölçüt olması ile birlikte, konusunda uzman kişiler tarafından değerlendirme yapılması her zaman daha doğru kabul edilmektedir.



Şekil 4. Sinasos Kapıları (Aytaş Arşivi, 2015)

Bu değer ölçütüne bir örnek olarak Sinasos bölgesindeki çok eski zamanlardan kalma orijinal dönemine ait kapılar verilebilir. Bu kapıların onarımı yapılmış ve korunması gerçekleştirilmiştir. Yapıların yeni işlevleri içerisinde kapıların orijinalliğini kaybetmemesi, yapının estetik değer ölçütü taşıdığı anlamına gelmektedir. Eski kapıların restorasyonu yapılırken ilk yapım aşamasına göre bir takım değişiklikler geçirmiş olmasına rağmen hâlâ döneminin özelliklerini yansıtmaya devam etmektedir.

4.3. Süreklilik Değer Ölçütü

Bir yapının kendi dönemi dışında başka dönemlerde de var olma özelliğini taşımasına süreklilik değeri denmektedir. Yapı kendi dönemi içerisinde ve günümüz şartlarında çevresi ile ilişkili olmalıdır. Kültürel miras uzun süre kullanılabiliriyorsa,

günümüzde hâlâ kendine bir yer bulabiliyorsa ve çevresi ile bütünleşebiliyorsa süreklilik değer ölçütü içerisine girmektedir. Bu bağlamda koruma ölçütlerinin en temel ilkesi olan "yapı korunarak kullanılmalı" kuralıyla örtüşmektedir. Tüm tarihi yapılara yapının ancak kaldırılabileceği güçte yeni bir işlev kazandırılmalıdır. Bu işlev kazandırılırken de kimliği hasara uğratılmamalıdır.

Bu ölçüt bağlamında Uçhisar'da Güvercinlik Vadisi'nin yamacında Taşkonaklar olarak bilinen yapı süreklilik değerine örnek olarak gösterilebilir. Yapı binlerce yıllık mağara ve taş evlerden oluşum göstermektedir. Yapının birbirinden bütünüyle farklı 24 odası bulunmaktadır. Bu odaların orijinal görüntüsü yenileme sürecinde tamamen korunmuştur. Hatta bazıları tamamen el işçiliğiyle bölgeye bağlı kalınarak şekillendirilmiştir. İnşaat sırasında her yapı parçası korunarak odaların geçmiş özelliklerinin günümüze aktarılmasına yardımcı olunmuştur (Şekil 5).



Şekil 5. Taşkonaklar (Taşkonaklar, 2020)

4.4. Özgünlük Değer Ölçütü

Bir yapının kendi dönemindeki tüm özelliklerini günümüzde de topluma ve o yapıyı ziyarete gelen farklı kültürlerdeki toplumlara anlatabilmesi, bilgi verebilmesi gerekmektedir. Özgünlük değeri ise tam da bu konu ile alakalı bir ölçüttür. Bir yapı özgünlüğünü yitirdiği zaman o yapıyı ve temsil ettiği dönemi tanıyabiliriz. Kısacası

özgünlük değer ölçütü günümüz çağına kadar ayakta kalabilme anlamına gelmektedir.

Bir eserin özgünlüğü, eserin zamanındaki yapım yöntemlerinin veya tasarlandığı zamandan geriye doğru yapılan bir karşılaştırmanın sonucunda ortaya çıkabilmektedir. Bunun yanı sıra mimari ürünün üretiminden sonra kazandığı simgesel değeri belirlenerek model oluşturan-öncül olan özellikler de yine özgünlüğünü kanıtlamaktadır. Lipstadt'ın da üstünde durduğu bu iki kavram ayırım ve özgünlük adına önemli görünmektedir (Leatherbarrow, 2001, s. 25)

Özgünlük değer ölçütüne Cappadocia Palace Hotel örnek olarak gösterilebilmektedir. Otel Kapadokya Bölgesi'nde 19. Yüzyıl sonuna kadar bir kilisenin misafirhanesi olarak hizmet vermeye devam etmiştir. Günümüz şartlarında ise özgünlüğü tamamen korunarak bir otel işlevi kazandırılmıştır (Şekil 6).



Şekil 6. Cappadocia Palace Hotel (Cappadocia Palace, 2020)

4.5. Teklik Değer Ölçütü

Tek olma özelliği, bir yapının kendi dönemi içerisinde bir örneğinin daha olmadığı anlamını taşımaktadır. Bu tarz yapıların döneminin mimari teknikleri, diğer yapılarda çok az görülmekte ya da hiç görülmemektedir. Örneği az bulunan bütün yapılar bu

değer ölçütünü taşımaktadır. Yapının bütün özelliklerinin (tasarımcısından bulunduğu bölgeye kadar) değişik niteliklere bağlı olması ve "teklik değer ölçütü" konusunda Icomos'un 2013 tarihli bildirisinde şunlara yer verilmiştir:

"Benzerleri zaman içerisinde yok olmuş yapılar ya da yapı elemanları enderlik değeri taşırlar. Türü, mimari üslubu ve tasarımcısı bağlamında benzeri olmayan ya da günümüze tekil olarak gelen yapı ya da yapı elemanları teklik değeri taşırlar" (Icomos Türkiye Mimari Mirası Koruma Bildirgesi, 2013, s. 4).

Kapadokya Bölgesi'ndeki tüm yapılar teklik değerine sahiptir. Bölgedeki teklik değere bir örnek olarak Peri Bacaları Inn Hotel olarak söz edilen yapıdan bahsedilebilir. Yapım koşulları ve doğal oluşum koşullarının yaşam şekillerini yönlendirmesi özellikleri teklik değeri oluşturmaktadır. Yüzlerce yıl önce oyulmuş peribacaları korunarak ve süreklilikleri sağlanarak bugün Peri Bacaları Inn Hotel olarak günümüzde varlığını sürdürmektedir. Kapadokya Bölgesi'nin özgün yerleşim yörelerinden biri olan Göreme'de yer almaktadır (Şekil 7).



Şekil 7. Peri Bacaları Inn Hotel (Peri Bacaları Inn Hotel, 2020)

4.6. Grup Değer Ölçütü

Tarihi yapıların bir arada bulunması anlamını taşımaktadır. Bir yapı türünün tanımlanabilecek özelliklere sahip olması ve sayı çokluğundan kaynaklanan bir durumdur. Bu değer ölçütü yatayda ve dikeyde üreme şeması gösteren tüm yapı tiplerinde incelenebilir. Düşeydeki grup değer ölçütü daha çok arkeolojik alanlarda

görülmektedir. Yataydakilere örnek vermek gerekirse Külliye olarak bilinen yapılar değerlendirilebilir. Icomos Türkiye'nin 2013 tarihli bildiğesinde "grup değeri" tanımlaması şöyle yer almaktadır:

"Birlikte bir bütün oluşturan, mimari miras öğelerinin yapısal ve anlamsal bağlamda bir arada bulunmalarından doğan değerdir" (Icomos Türkiye Mimari Mirası Koruma Bildiğesi, 2013, s. 4).

Bu bağlamda grup değeri olarak Ürgüp'de Fresco Cave Suites olarak bilinen yapı örnek olarak incelenebilir. Otel, 3 farklı konağın bir araya getirilmesiyle oluşturulmuştur. Mimari yapı, 18. Yüzyıl Osmanlı Mimarisi özelliklerini taşımaktadır. Yaklaşık 150 yıllık orijinal fresklerle bezenerek yapının özgünlüğü korunmuştur (Şekil 8).



Şekil 8. Fresco Cave Suites (Fresco Cave Suites, 2020)

4.7. Geleneksel Değer Ölçütü

Eskiye bağlı kalma anlamı taşıyan bu değer, kendi gelenek ve göreneklerini sonraki dönemlere de aktarma görevini taşımaktadır. Sedirler belli bir dönemi yansıttığı için bu değer ölçütüne örnek olarak verilebilmektedir. Sedirler örneğinde olduğu gibi geçmişten gelen birçok eşya ya da donatı günümüz yaşamında ya da mekânda kendine yer bulabildikleri ve o yerlerle uyum sağlayabildikleri takdirde geleneksel değer ölçütü taşımaktadır. Geçmişinden kopmamış toplumlarda, bu değerlerin

korunmasına dikkat edilmelidir. Icomos Türkiye'nin 2013 tarihli bildirgesinde geleneksel değer ölçütü ile ilgili şöyle bahsetmektedir:

"Toplumun yerleşmiş örf ve adetleri, yaşam biçimleri, inanışları ve alışkanlıklarının mimari mekânlarla (yapılar, yapı grupları veya yapı parçaları) birlikte var olmasının yarattığı değerdir" (Icomos Türkiye Mimari Mirası Koruma Bildirgesi, 2013, s. 4).

Kapadokya Bölgesi'ndeki tüm yapılar geleneksel değer ölçütüne sahiptir. Bu değere bir örnek olarak bölgedeki Yunak Ev verilebilir. Yapı, yamaçlardaki kayalıklara oyularak inşa edilmiştir. Yunak Ev, bölgeye has tuf ve kesme taş ile yapılan yapılar ile benzerlik göstermektedir. Gerek dış gerek iç düzenlemeler olarak bölgenin geleneksel kimliğini günümüzde de yansıtmaktadır. Geçmişin her bir ayrıntısı aynı şekilde şimdiki işlevine uyarlanarak günümüzde de kullanılmaktadır (Şekil 9).



Şekil 9. Yunak Ev (Yunak Ev, 2020)

4.8. Anı Değer Ölçütü

Anıların, hatıraların ve olayların yaşandığı dönemdeki bir yapı ya da yapılarla bağlantısının olması durumuna denir. Her toplum geçmişte yaşamış olduğu olaylarla ilgili anılara sahiptir. Bu yapılar çoğu zaman bir yapı ya da meydanla bütünleşir. Bu bağlamda anı değer ölçütüne örnek olarak insanların doğup büyüdüğü evler verilebilmektedir. Bunun dışında yapılar da olaylara, anılara şahitlik etmektedir. Bu

sebeple çoğu zaman ilgili yapılar toplum tarafından o olaylar ya da anılarla birlikte hatırlanırlar.

Kapadokya Bölgesi'ndeki eski konakların hepsi anı değeri taşımaktadır. Bu konakların birçoğu önce Rum halka daha sonra mübadele ile birlikte Anadolu'ya gelen mübadil Türklere ev sahipliği yapmıştır. Efsane Konağı olarak bilinen yapı anı değeri açısından incelenebilmektedir. 1800'lü yılların sonlarında yapılmış olan bu konağın eskiden bir Rum aile tarafından kullanıldığı bilinmektedir. Zamanla deformasyona uğrayan yapı renove edilerek otele dönüştürülmüştür. Bu konak mübadele olayına tanıklık etmiştir. Bu sebeple anı değeri taşımaktadır (Şekil 10).



Şekil 10. Efsane Konağı (Efsane Konağı, 2020)

4.9. Teknik Değer Ölçütü

Yapının dönemi içerisindeki yapım teknikleri ve malzeme gibi mimari özelliklerinin tümüne denilmektedir. Yapının ait olduğu dönemde teknik bilgi, birikim ve işçiliği ile ilgili belgesel niteliklerin tümü ile ilişkilidir. Bu değer bağlamında Madran ve Özgönül konu ile ilgili şunları aktarmaktadır:

"Bir dini yapı ya da anıtsal bir yapı içinde ya da dışındaki tasarım anlayışı, teknik yapım, süsleme özellikleri ya da o dönem zanaatkârlarından kalmış olan el işçiliklerini kapsar. Örneğin, Ayasofya Camii'ndeki süslemeler,

mozaikleri, el işçilikleri artistik ve teknik değer taşımaktadır" (Madran, Özgönül, 2005 s. 63).

Kapadokya Bölgesi'ndeki yığma, oyma, yarı oyma oluşumların her biri teknik değer özellikleri taşımaktadır. Yapılan oyma mekânlar o dönemde yaşayan insanların kendi el emeği ile oyularak ortaya çıkarttıkları yaşam alanlarıdır. Yığma yapılarda ise pencere ve balkon demirlerinde yapılmış motif desenler, kapı kolları, duvar freskleri bu değer içerisinde incelenebilmektedir (Şekil 11).



Şekil 11. Oyma Mekânlar (Demirkol Arşivi, 2015)

4.10. Mitolojik Değer

Mitolojik değerlerin kesinliği kanıtlanmamıştır. Yapıya bir hikâye kazandırılmış olması ve o hikâyelerin toplumlar tarafından bir yapı üzerine yüklenmesi durumudur. Bu değer, bölgede yaşayanların ilgili yapıları bir efsaneye bağlamaları ile ilgilidir.

Mitolojik değer ölçütü kavramına peribacaları örnek olarak verilebilmektedir. Peribacaları; tepesinde geniş, şapkaya benzer bir taş bulunan, piramit biçimini andıran taş yapıya denmektedir. Dünyanın birçok yerinde peribacaları tipinde oluşumlar görülmektedir. Kapadokya Bölgesi'nde bulunan volkanik dağlar lav püskürtmeye başlamıştır. Bunun sonucunda ise bölgedeki iç deniz kurumaya başlamıştır. Kuruma ile çukur oluşarak lavlar püskürtmeye başlamıştır. Püsküren lavlar, yayılmış, kurumuş ve

sertleşmiştir. Bu bağlamda peribacalarının oluşumuna ilk olarak bu lavlar sebep olmuştur. Mitolojiye göre, Göreme yöresinde eski zamanlarda peribacalarında perilerin yaşadığına inanılmaktadır. Burada yaşayan perilerin ise insanların gündelik yaşamlarındaki işlerine yardımcı olduğuna dair bir takım efsaneler olduğu bilinmektedir (Şekil 12).



Şekil 12. Peribacaları (Demirkol Arşivi, 2015)

5. Sonuç

Kapadokya'nın kendine özgü doğal bir yapısı vardır. Kendiliğinden oluşmuş ve insan eliyle biçimlenmiş mekânlar bölgede önemli bir doku oluşturmaktadır. Yapılar mimari, malzeme, estetik vb. nitelikleriyle karakteristik özelliğe sahiptir. Yerleşimler bölgenin topoğrafik yapısına bağlı olarak dağılmış, biçimlenmiş ve gelişmiştir.

Kapadokya Bölgesi'nde ilk yerleşim şemalarının oyma yapılarda olduğu tespit edilmiştir. Bu oyma yapılar döneminde tamamen güvenlik, sığınma ve barınma amacıyla yamaçlara yatayda ve dikeyde olmak üzere üreme şeması göstermiştir. Zaman geçtikçe ve teknolojinin de gelişim süreciyle birlikte bu oyma yapılara yığma birimler eklenerek yarı oyma yapılar ve oyma yapılardan bağımsız olacak şekilde yığma yapılar bölgede kendini göstermeye başlamıştır.

Kültürel miras açısından Kapadokya Bölgesi'ndeki yapılar önemli bir potansiyele sahiptir. Fakat bu yapıların birçoğu terk edilme sebebiyle harabeye dönüşmüştür.

Zaman ilerledikçe bu yapıların çoğunda (oyma, yarı oyma, yığma) eskime, mekânsal ihtiyaçlar, terk doğrultusunda restorasyon çalışmaları başlamıştır. Restorasyon geçiren bu tarihi yapıların çoğu, özgünlüğü korunarak veya yeni işlevler kazandırılarak bölgeye tekrar kazandırılmıştır. Bu yapıların işlevi ne olursa olsun önemli olan, bu süreçte fiziksel veya işlevsel değişimler sebebiyle inşai varlıkta yapısal ya da kimliksel bozulmaya neden olmamaktır. Yapıyı kurtarmak adına yapılan herhangi bir basit düzenleme kimi zaman geriye dönülebilir nitelikte olurken, kimi zaman da özgün izlerin tamamen yok olmasına sebep olmaktadır. Değişen yaşam koşulları sebebiyle yeterince denetim sağlanmaması durumunda kültürel mirasları korumak zorlaşacaktır. Bu bağlamda yapıların güçlü ve kimliğini kaybetmemiş bir biçimde yaşamlarını sürdürebilmeleri için onları sadece korumak yetmez. Kullanırken de koruma kapsamında değer ölçütleri irdelenerek bir takım önlemler alınması gerekmektedir.

Her yapı oluşumunun tarihi çevre koruma kapsamında taşıdığı değerler vardır. Bu çalışmada UNESCO ile Kültür ve Tabiat Varlıklarını Koruma Kanunu'nda belirtilmiş olan tarihi değer ölçütü, estetik değer ölçütü, süreklilik değer ölçütü, özgünlük değer ölçütü, teklik değer ölçütü, grup değer ölçütü, geleneksel değer ölçütü, anı değeri ölçütü, teknik değer ölçütü ve mitolojik değer ölçütü Kapadokya bölgesinde yer alan Elkep Evi, Taşkonaklar, Sinasos Kapıları, Cappadocia Palace Hotel, Peri Bacaları Inn Hotel, Fresco Cave Suites, Yunak Ev, Efsane Konağı, Peribacaları ve Oyma yapılar üzerinden incelenerek sonucunda her bir değer birer örnekle desteklenerek yapılardaki dış ya da iç değişikliklere rağmen karakteristik yapısının korunduğu, büyük oranda bölgeye ve tarihine bağlı kalındığı ortaya konmuştur. Yapıların büyük çoğunluğu korunarak varlıklarını sürdürmekte, böylece bölgenin tarihini, kültürünü, gelenek ve göreneklerini gelecek kuşaklara aktarmada büyük önem taşımaktadır.

KAYNAKÇA

A. AKGÜÇ, N. A. (1987). Kültür ve Turizm Bakanlığı Taşınmaz Kültür ve Tabiat Varlıkları Yüksek Kurulu 3447. Ankara. Erişim Tarihi: 10 25, 2020

AÇIKALIN, F. E. (2016). *Batı Anadolu kırsal yerleşmelerinde 1970 sonrası inşa edilmiş nitelikli konut örneklerinde yerel veri kullanımı* (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

AHUNBAY, Z. (1996). *Tarihi çevre koruma ve restorasyon*. İstanbul: YEM Yayın.

AKURGAL, E. (1983). *Tarih öncesi çağlardan Osmanlılara*. Ankara: Anka Yayın.

AYTAŞ, S. (2015). Kişisel Arşiv.

Bakanlığı, T. C. (2021). *Birleşmiş Milletler Eğitim, Bilim ve Kültür Örgütü (UNESCO)*.

Erişim Tarihi: 01.02.2021,

<http://www.mfa.gov.tr/unesco2019.tr.mfa#:~:text=UNESCO'nun%20amac%C4%B1%2C%20%E2%80%9Ce%C4%9Fitim,dayal%C4%B1%20toplumlararası%C4%B1%20diyalo%C4%9Fa%20katk%C4%B1da%20bulunmakt%C4%B1r>.

Bakanlığı, T. K. (2021). *Kültür ve doğa varlıklarımız*. Erişim Tarihi: 01.02.2021,

<http://www.kulturvarliklari.gov.tr/Eklenti/38970,kultur-ve-doga-varliklarimiz.pdf?0>

BİLGİLİ, B. (2014). *Kapadokya kayalık alanları ve kaya oyma kiliselerinde koruma sorunları* (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

BİLGİLİ, B. (2018). Kapadokya Bölgesi Nevşehir Yöresi kültürel varlıklarının bozulmalarına neden olan etmenler. *Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi*, 7(1), 60-74. doi: <https://doi.org/10.17100/nevbiltek.329311>

Cappadocia Palace. Erişim Tarihi: 14.12.2020, www.cappadociapalace.com.tr

DEMİRKOL, R. S. (2015). Kişisel Arşiv.

DEMİRKOL, R. S. (2016). *Sinasos'daki konutlarda işlev ve mekan ilişkisi* (Basılmamış Yüksek Lisans Tezi). Beykent Üniversitesi, İstanbul.

ECEOĞLU, A. (2011, Kasım). Mimarisi ile bir tarih "Kapadokya". *1. Uluslararası Nevşehir tarih ve kültür sempozyumu bildirileri kitabı* içinde (233-245). Ankara: Offset Yayıncılık.

Efsane Konağı. Erişim Tarihi: 14.12.2020, www.efsanekonagi.tr

Elkep Evi Cave Hotel. Erişim Tarihi: 05.11.2020, www.elkepevi.com.tr/

ENDER, C. (1975). *Tarihi Çevre koruma bilinci*. Ankara: ODTÜ Yayınları.

ERENÇİN, A. (1979). *Kapadokya konutlarında yerel turizme yönelik yenileme çalışmalarına bir yaklaşım, örnek: Avcılar Köyü. (Basılmamış Doktora Tezi)*. İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Fresco Mansions. Erişim Tarihi: 05.11.2020, www.frescomansions.com.tr

GÜLYAZ, M. E. (2006). *Kapadokya doğa, tarih, kültür*. Antalya: Retma Yayıncılık.

ICOMOS. (2013, Ocak). *ICOMOS Türkiye Mimari Mirası Koruma Bildirgesi*. Erişim Tarihi: 20.12.2020, <http://www.icomos.org.tr/?Sayfa=Duyuru&sira=42&dil>

ICOMOS. (2013). *New Zealand charter for the conservation of places of cultural heritage value revised 2010*. Erişim Tarihi: 11.05.2021, https://www.icomos.org/images/DOCUMENTS/Charters/ICOMOS_NZ_Charter_2010_FINAL_11_Oct_2010.pdf

Peribacaları Inn Hotel. Erişim Tarihi: 16.11.2020, www.peribacalariinnhotel.com.tr

MADRAN, E., ÖZGÖNÜL, N. (2005). *Kültürel ve doğal değerlerin korunması*. Ankara: TMMOB Mimarlar Odası Yayınları.

Taşkonaklar. Erişim Tarihi: 20.11.2020, www.taskonaklar.com.tr

THIERRY, N. (1963). *Nouvelles eglies rupestres de Cappadoce Region Hassan Dagi*. Paris: Klincksiek.

THIERRY, N. (1971). *"The Rock Churches" arts of cappadocia*. London: Klincksiek.

TIERRY, N. (1982). *La Cappadoce depuis l'antiquite*. France: Histoire et Archologie.

Yunak Evleri. Erişim Tarihi: 28.11.2020, www.yunak.com.tr

ZUCCHI, A. (1971). *The physical setting: arts of Cappadocia*. London: Nagel Publishers.

Birinci Sınıf Restoranlarda Oluşan Gıda Atıklarının Oluşum Süreci Üzerine Bir İnceleme (Ankara-Çankaya Örneği)

Demet GÜNER*, Emel ÇİRİŞOĞLU**

Öz

Amaç: Bu çalışma ile birinci sınıf restoranlarda meydana gelen gıda atığı probleminin tam olarak hangi aşamalarda ortaya çıktığının tespit edilmesi ve buna bağlı olarak atık oluşumunun azaltılması amaçlanmaktadır.

Yöntem: Araştırmanın uygulama alanını Ankara- Çankaya bölgesindeki 13 adet birinci sınıf restoran işletmesi oluşturmaktadır. Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış olup, gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda elde edilen veriler MAXQDA nitel veri analiz programı ile çözümlenmiştir. Toplanan verileri yorumlayabilmek için ilk olarak görüşme formları MAXQDA nitel veri analiz programına aktarılmıştır. Veriler çözümlenirken öncelikle ana kod belirlenmiş ve bu ana kodun altına ise sadeleştirilmiş alt kodlar eklenmiştir.

Bulgular: Araştırmada en çok atık ve kaybin ortaya çıktığı sürecin üretim aşaması olduğu belirlenmiştir. Üretim aşamasında; ihtiyaçtan fazla üretim yapılması, yanlış porsiyonlama ve gıdaya uygun olmayan işleme yöntemlerinin kullanılması sebebiyle gıda atıklarının meydana geldiği tespit edilmiştir.

Sonuç: Araştırmadan elde edilen sonuçların, mevcut literatürdeki araştırma sonuçlarıyla benzerlik gösterdiği, bu yönüyle de literatürde var olan temel düşünceyi desteklediği

Özgün Araştırma Makalesi (Original Research Article)

Geliş / Received: 09.05.2021 **Kabul / Accepted:** 25.05.2021

* Arş. Gör., Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Kastamonu, Türkiye, E-posta: demettas@kastamonu.edu.tr

 <https://orcid.org/0000-0003-0691-5562>

** Arş. Gör., İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: ecirisoglu@gelisim.edu.tr

 <https://orcid.org/0000-0003-0233-2036>

düşünülmektedir. Pratik alana yönelik olarak ise gıda atıklarının değerlendirilme yöntemlerine ilişkin çeşitli uygulamalardan bahsedilmiş ve önerilerde bulunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Birinci sınıf restoranlar, gıda atığı, atıkların değerlendirilmesi, atıkların azaltılması, Ankara

An Investigation on the Formation Process of Food Waste in First Class Restaurants (The Sample of Ankara-Çankaya)

Abstract

Purpose: With this study, it is aimed to determine the exact stages of the food waste problem occurring in the first class restaurants and reduce the waste generation accordingly.

Methodology: The field of application of the research consists of 13 first-class restaurant establishments in Ankara-Çankaya region. Qualitative research method was used in the study, and the data obtained as a result of the interviews were analyzed with the MAXQDA qualitative data analysis program. In order to interpret the collected data, the interview forms were first transferred to the MAXQDA qualitative data analysis program. While analyzing the data, the main code was determined first, and simplified sub-codes were added under this main code.

Results: In the research, it was determined that the process in which the most waste and loss occurred was the production stage. During production; It has been determined that food waste has occurred due to over production, wrong portioning and processing methods that are not suitable for food.

Conclusion: It is thought that the results obtained from the study are similar to the results of the current literature and support the basic idea existing in the literature with this aspect. For the practical field, various applications regarding the utilization methods of food waste were mentioned and suggestions were made.

Keywords: First class restaurants, food waste, waste recycling, waste reduction, Ankara

1. Giriş

Dünyada yaklaşık 690 milyon insan açlıkla mücadele etmekte ve 3 milyar insan sağlıklı beslenme imkânı bulamamaktadır. Açlık oranı son 5 yıldır artarken Covid-19 salgını ile birlikte oluşan atık miktarları 132 milyon insanın gıda ve beslenme ihtiyacını tehdit etmektedir (Şarkozi, Rukikara, & Loran, 2020). Ancak ne yazık ki yenilebilir gıdalar atığa dönüşmeye devam etmekte ve her yıl yenilebilir durumda olan

gıdaların %14'ü pazara ulaşmadan, üretilen gıdanın ise üçte biri daha tüketiciye ulaşmadan atığa dönüşmektedir. Ayrıca Covid-19 salgını nedeniyle 2020 yılı içerisinde yaşanan hareket ve nakliye kısıtları gıda atıklarında ekstra bir artışa neden olmuştur. Küresel sera gazı emisyonlarının %8'ini oluşturan gıda kaybı ve atıklarının çevreye verdiği zarar da azımsanamayacak kadar fazladır. Kaybedilen veya atığa dönüşen yiyeceklerin azaltılması; daha az sera gazı emisyonu, çevre üzerinde daha az baskı ve daha fazla üretkenlik ile ekonomik büyüme anlamına gelmektedir (Filimonau, Nghiem & Wang, 2021, s. 6; Sarkozi, Rukikara, & Loran, 2020).

Gıda kaybı ve atıklarının azaltılması; üretim maliyetlerinin düşmesi, gıda güvenliği ve beslenmenin iyileştirilmesi ve doğal kaynaklar üzerindeki baskının hafifletilmesi adına önemli bir konudur. Hizmet ağırlıklı sektörlerin başında gelen turizm sektöründe ve bu sektörün alt boyutları sayılan konaklama, yiyecek-içecek ve ulaştırma gibi alanlar gıda israfında ilk sıralarda gelmektedir (Çetinoğlu ve Ünlüöner, 2020). Bu sebeple gıda israfının azaltılmasını sağlayan tüm girişim ve mekanizmaların bu sektörlerle yarar sağlayacağı düşünülmektedir.

Sera gazı emisyonlarının azaltılması bakımından çevresel sürdürülebilirliğe katkı sağlayacağı için gıda atıklarının geri kazanılması gerekmektedir. 2050 yılında yaklaşık 10 milyara ulaşması beklenen dünya nüfusunu sürdürülebilir bir şekilde beslemenin zorluğu düşünüldüğünde, gıda kaybı ve atığını en aza indirmek ve gıda sistemini destekleyen kaynaklardan en iyi şekilde yararlanmak daha da önemli bir hale gelmiştir (FAO, 2019, s. 2). Bu anlamda gıda kaybı ve atıklarını azaltmak; gıda üreticilerinden gıda tedarik zinciri paydaşlarına ve tüketicilere kadar herkesin dikkatini ve eylemlerini gerektirmektedir (FAO, 2021).

Yiyecek-içecek hizmeti veren restoranlar gıda sistemlerinin içerisinde yer alan ve yiyecek atıklarının meydana geldiği önemli bir sektör konumundadır. Ancak bu durumun aksine restoranlar, fast food zincirleri, kafeteryalar, catering ve otelcilik sektörünü de içeren ticari yemek hizmeti veren işletmeler önemli bir atık önleme potansiyeline sahiptir (Martin-Rios, Hofmann, & Mackenzie, 2021, s. 2).

Dünyada üretilen gıda atıklarının oluşumunda önemli bir role sahip olan yiyecek içecek işletmelerinin, atıklarının azaltılması için çaba sarf edilmesinde büyük bir kazanım sağlayacağı düşünülmektedir. Bu bakımdan özellikle 'Turizm İşletme Belgeli'

birinci sınıf restoranlarda meydana gelen gıda atıklarının hangi aşamalarda oluştuğunun belirlenememesi araştırmanın temel problemini oluşturmaktadır. Araştırmanın genel çerçevesi ise üç soru üzerine temellendirilmiştir:

- 1) Birinci sınıf restoranlardaki atıklar en çok hangi aşamada meydana gelmektedir?
- 2) Bu atıkların oluşum nedenleri nelerdir?
- 3) Bu atıklar nasıl azaltılıp, yeniden değerlendirilebilir?

Bu çalışma ile birinci sınıf restoranlarda meydana gelen gıda atığı probleminin tam olarak hangi aşamalarda ortaya çıktığının tespit edilmesi ve buna bağlı olarak atık oluşumunun azaltılması hedeflenmiştir. Bu amaç doğrultusunda Ankara ilinin Çankaya bölgesinde yer alan birinci sınıf restoranlarda oluşan gıda atıkları ve bu atıkların hangi süreçlerde ortaya çıktığının tespit edilmesi amaçlanmıştır.

2. Kavramsal Çerçeve

İnsan tüketimine yönelik üretilen gıdaların, besin zincirinden çıkararak boşa harcanması veya insan tüketimi dışında kullanılması gıda kaybı, atığı veya israfı olarak kabul edilmektedir. Literatürde gıdaların boşa harcanmasını ifade eden "kayıp, atık, israf" olmak üzere üç kavram bulunmaktadır. Bu kavramlar gıda zincirinin farklı aşamalarında ortaya çıkması ile birbirinden ayrılmaktadır (Çirişoğlu ve Akoğlu, 2021).

Gıda kaybı, başlangıçta insan tüketimine yönelik gıdaların kütledeki (kuru madde) veya besin değerindeki (kalitesinde) azalmayı ifade etmektedir. Tedarik zinciri aktörlerinin yetersiz bilgi, beceri ve yönetim kapasitesi, pazarlama eksikliği ve ayrıca doğal afetler gibi nedenler gıda kaybına sebep olmaktadır (Lipinski vd., 2013). Hasattan başlayarak, üretim, işleme ve tüketim yoluyla gıda yaşam döngüsünün tüm aşamasında meydana gelen gıda atıkları ise insan tüketimi için uygun gıdanın çöpe atılmasını ifade etmektedir (Schneider, 2020). Gıda kaybından farklı olarak daha çok üretim ve tüketim aşamalarında gerçekleşmektedir. Gıdanın bekletilmesi sonucu ya da son kullanma tarihinin geçmesi gibi nedenlerden kaynaklı olarak gıda kayıpları oluşabilmektedir. Gıda israfı ise bozulma, çürüme veya atık nedeniyle herhangi bir yiyeceğin kaybedilmesini ifade etmektedir. Bu nedenle, "israf" terimi hem gıda kaybını hem de gıda atığını kapsayan daha geniş bir kavramdır (FAO, 2013, s. 8-10).

Gıda kaybı ve atığı "Niteliksel" ve "Niceliksel" olmak üzere iki şekilde sınıflandırılabilir:

- Niceliksel gıda kaybı ile atığı, fiziksel gıda kaybı ve israfı olarak da adlandırılmaktadır. Gıda tedarik zincirinden ayrılan, insan tüketimine yönelik gıda kütlesindeki fiziksel azalmayı ifade etmektedir.
- Niteliksel gıda kaybı ve atığı ise amaçlanan kullanım açısından gıdanın niteliklerindeki azalmayı ifade etmektedir. Kalite standartlarına uyulmaması nedeniyle besin değerinin (örneğin, çürüyen meyvelerde daha az miktarda C vitamini olması) ve gıdanın ekonomik değerinin düşmesine neden olmaktadır. Kalitede azalma, güvensiz gıdalarla sonuçlanarak tüketici sağlığı için riskler oluşturabilmektedir (FAO, 2019, s.5; Demir, 2020, s. 12).

2.1. Restoranlarda Oluşan Gıda Atığı ve Yönetimi

Atığa dönüşen gıdaların karbon ayak izi yaklaşık 3,3 milyar ton karbondioksit'e eşittir ve bu da küresel sera gazı emisyonlarının %8'ine denk gelmektedir (Hansel, 2020). Küresel olarak, üretilen gıdanın yaklaşık %14'ü hasat ve perakende arasında atığa dönüşmektedir. Tüketim seviyesinde de önemli miktarların çöpe gittiği bilinmektedir. Yiyecekler bu şekilde kayba uğradığında ya da atığa dönüştüğünde, bu yiyeceği üretmek için kullanılan su, toprak, enerji, emek ve sermaye dâhil tüm kaynaklar da boşa gitmektedir (FAO, 2021). Bu bağlamda gıda atıkları yalnızca çevre kirliliğini değil, doğal kaynakları ve toplumdaki açlık gibi sorunları da tetiklemektedir (Loeurng, 2021, s. 3).

Gıda atıklarının çoğunlukla ortaya çıktığı işletmelerde hizmet kalitesi yüksek tutulmaya çalışılmaktadır. Bu nedenle müşteriye sunulamayacak durumda olan gıdalara ait birçok kısım çöpe gitmektedir. Tabakta hoş bir görüntüye sahip olmayan sebzelerin bir kısmı ya da bir önceki günden kalan yenilebilir durumda olan ancak tabakta estetik durmayan gıdaların birçoğu geri kazanılamamaktadır. İşletme türlerine bakıldığında birinci sınıf restoranlarda da hizmeti kalitesi yüksek tutulmakta ve müşteriye servis edilemeyecek durumda olan gıdaların çöpe gittiği görülmektedir. Birinci sınıf restoranlar, Kültür ve Turizm Bakanlığı tarafından hizmet kalitesi, fiziksel unsurlar, malzeme standardı, işletmenin kapasitesi gibi kriterler üzerinden

değerlendirilerek gerekli şartları karşılayan restoranlar olarak ifade edilmektedir (Taşdağı ve Güçer, 2016, s.1122).

Restoranlarda gıda atıklarına yönelik önleyici yaklaşımlar, bir restoran sistemi içindeki gıda atıklarının kaynağının ve nedenlerinin kapsamlı bir şekilde anlaşılmasını içermektedir (FWRA, 2020, s. 3). Yiyecek içecek hizmeti veren restoranların gıda atığı kaynağı ise tüketim öncesi ve tüketim sonrası olmak üzere iki aşamada ele alınabilmektedir. Bir restoranın ürettiği tüketim öncesi ve sonrası yemek atığının toplam miktarı, üst yönetimin ve çalışanların sürdürülebilirlik ve gıdaya yönelik tutumlarından ve bu duruma yönelik farkındalıklarından kaynaklanabilmektedir (Tess, 2013, s. 23-24). Tüketim öncesi ve sonrası diye sınıflandırılan gıda atıkları bir restoran işletmesi için satın alma ve depolama, mutfak, servis ve sonrasını kapsamaktadır (Tablo 1).

Birim	Sınıflandırma
Satın alma ve depolama	Tüketim öncesi
Mutfak: ✚ Hazırlama ✚ Pişirme ✚ Tabaklama	Tüketim öncesi
Servis öncesi ve sonrası	Tüketim sonrası

Tablo 1 Gıda Atıklarının Oluşum Aşamaları

Tablo 1 incelendiğinde gıda atığı oluşum aşamalarının restoran işletmelerinde farklılık gösterebileceği gibi satın alma ve depolama, mutfak, servis olmak üzere üç departman olarak ele alınabileceği görülmektedir. Satın alma ve depolama bölümünde atık oluşumlarının nedenleri; mevsimi olmayan ürünlerin satın alınması, ürün promosyonlarından faydalanmak adına fazla miktarda ürün alınması, stok kontrollerinin eksik yapılması ve satın alma sırasında hatalı ürünlere yönelik eksik kontroller olarak sıralanabilir. Bunların yanı sıra, depolama koşullarının yanlış olması, İlk Giren İlk Çıkar kuralının (FIFO, First in First out) önemsenmemesi ve bununla bağlantılı olarak istiflemenin yanlış yapılması, sıcak ve soğuk depoların nem, sıcaklık ayarlarında

yapılan dikkatsizlikler gıda atığına neden olan diğer etmenler arasında yer almaktadır (Onur, Özata, Sormaz, & Akdağ, 2018, s. 302-303). Depolama esnasında bu tür kontrollerin personel açısından titizlikle takip edilmesi gerekmektedir. Ürün tipine göre muhafazada uygun sıcaklığın seçilmesi enzimatik bozulma faktörlerini de ortadan kaldıracak için önemli bir miktarda atığın önüne geçilebilmektedir (Çirişoğlu, 2019, s.13).

Mutfaktaki üretim aşamalarında da hazırlık, pişirme ve tabaklama esnasında atıklar meydana gelmektedir. Yiyecekler hazırlanırken; soyma, doğrama, sıyırma, porsiyonlama ve pişirme aşamasında yiyeceğin fazla pişirilmesi ve fazla miktarda hazırlanması ya da yanması gıda atıklarına sebebiyet vermektedir. Yine tabaklama esnasında görsel olarak kötü görünen kısımların kırılması ve yiyeceklerin dökülmesi gibi sebepler atık oluşumuna yol açmaktadır (Heikkilä, Reinikainen, Katajajuurı, Silvennoinen, & Hartikainen, 2016, s. 449-450). Mutfak içerisinde genellikle personelin dikkatsiz davranması, atığa dönüşebilecek ürünlerin değerlendirilme yöntemlerinin bilinmemesi veya önemsenmemesi, makine ile yapılabilecek soyma gibi işlemlerin el ile yapılması gibi nedenler mutfak içerisindeki atıkları meydana getiren sebepler arasındadır. Servis öncesi ve sonrasında oluşan atıklar da yine yiyecek içecek işletmelerinde oluşan gıda atıklarının önemli bir kısmını oluşturmaktadır. Bu aşamada yiyecek içecek işletmelerinde müşteriye sunulan ürünlerden kalan tabak atıkları oluşmaktadır. Müşterilerin yiyebileceklerinden fazla ürün sipariş vermeleri, yeni yiyecek deneme isteğinin olumsuz sonuçlanması veya yemeğin hijyenik olmaması gibi nedenler servis sonrası atıkların genel sebepleri olarak sıralanabilmektedir. Ayrıca bu nedenlerin dışında garsonların menüde yer alan yiyecekler hakkında bilgi sahibi olmayıp müşteriye yanlış yönlendirmesi ya da siparişlerin mutfağa yanlış iletilmesi gibi unsurlar atık oluşumuna sebebiyet vermektedir (Akoğlu, 2018, s. 391). Restoranlardaki gıda atığı yönetimini sağlayabilmek için Tablo 2'deki adımların uygulanması önem arz etmektedir (REFED, 2018, s. 35; FWRA, 2020, s.10).

Uygulanabilecek Adımlar	
✚	Gıda atıklarının organize edilmesi, ölçülmesi, kaydedilmesi ve maliyetinin hesaplanması
✚	Personel ve altyapının finanse edilmesi ve geliştirilmesi
✚	Tüm personele teknoloji eğitimi verilmesi
✚	Gönüllülük faaliyetlerine katkı sağlanması
✚	Gıda güvenliğini sağlamak için uzmanlık hizmeti alınması
✚	Gıda kurtarma, gıda bağışu organizasyon ve toplulukları ile ortak hareket edilmesi
✚	Tüketim öncesi ve sonrasında oluşacak gıda atığını azaltacak şekilde menü tasarımı yapılması
✚	Sipariş ve envanter yönetimini iyileştirmek, talep ve üretim planlamasını geliştirmek için atık izleme ve analiz etme
✚	Müşterilere yemek porsiyonu ve içeriği konusunda seçenekler sunulması
✚	Envanter yönetimi, üretim planlama ve miktarların optimizasyonu
✚	Tabak boyutlarının küçültülmesi
✚	Porsiyon seçimi ve özelleştirilmiş yemeklerin menüde sunulması
✚	Gıda bağışu için sorumluluk eğitimi verilmesi

Tablo 2 Gıda Atığının Önlenmesi Adına Uygulanması Gereken Adımlar

2.2. İlgili Çalışmalar

İngiltere'de yapılan bir araştırmada gıda tedarik zinciri boyunca gıda israfına neden olan faktörler incelenmiş ve gıda israfının önlenmesi ve yönetimi için en uygun seçenekler belirlenmiştir. Seçenekler önceliklendirilerek bir çerçeve çizilmiş ve gıda israfı

bağlamında atık hiyerarşisi yorumlanmıştır. Gıda israfı hiyerarşisinin, artan gıdayı önlemenin ve gıda israfının en aza indirilmesi için en çekici seçenek olduğu ifade edilmektedir. İkinci en çekici seçenek ise, gıda fazlasının gıda yoksulluğundan etkilenen gruplara dağıtılmasını ve ardından gıda atıklarının hayvan yemine dönüştürülmesini içermektedir (Papargyropoulou, Lozano, Steinberger, Wright, & Ujang, 2014).

İngiltere'de gerçekleştirilen bir diğer araştırmada, Çin mutfağı restoranlarında gıda atığı oluşumu örnek olay incelemesi ve mülakat yöntemiyle karma yöntem kullanılarak incelenmiştir. Çalışmada gıda atığına sebep olan ana etkenlerin belirlenerek gıda atığının önlenmesi ve azaltılması adına temel yönetsel yaklaşımlar özetlenmiştir. Çin mutfağı restoranlarında oluşan atığın en çok hazırlık aşaması ve tabak atıklarından kaynaklandığı, en çok atığa dönüşen besin türünün ise soslar ve yağ atıkları olduğu tespit edilmiştir (Filimonau, Nghiem & Wang, 2021, s. 6-9). Garcia-Garcia, Woolley & Rahimifard (2017) ise, İngiltere özelinde yaptıkları bir başka çalışmada gıda atıklarının %20-40 oranında üretim aşamasında meydana geldiğini tespit etmiştir.

Çin'de restoran atıkları üzerine yapılan bir çalışmada, 195 restorandan 3557 sonuç toplanmıştır. Sonuçlara göre gıda atıklarını ilk sırada %29 oranla sebzeler oluştururken, %14 pirinç, %11 su ürünleri, %10 buğday ve %8 oranla domuz etinin takip ettiği tespit edilmiştir (Wang, Liu, Liu, Liu, Gao, Zhou, Gao & Cheng, 2017). Çin'de yapılan bir diğer araştırmaya göre ise, evlerde oluşan gıda atıkları incelenmiş ve bir yıllık süre sonunda bu atıkların %26 oranında yüksek protein içeriğine ve yeterli minerale sahip olduğu görülmüş ve bu atıkların hayvan yemi kullanımına uygun olduğu ortaya koyulmuştur (Ka Sin Ho & Lee Man Chu, 2019).

Bulgaristan'da yapılan bir araştırmada ise Plovdiv kasabasında bir vaka çalışması gerçekleştirilmiştir. Araştırma neticesinde restoranlardaki yemek israfının nedenleri belirlenmiş ve yemek israfının etkili bir şekilde azaltılmasının önündeki başlıca engeller ortaya koyulmuştur. Çalışma, Bulgaristan'daki restoran işletmelerinin gıda israfını azaltmanın başlıca yolu olarak stok envanterlerine yatırım yapma ihtiyacını ortaya koymuştur. Ayrıca restoran yöneticilerine menüleri oluştururken akademik uzmanlardan yararlanılması gerektiği önerilmiştir. Çalışma kapsamında Bulgaristan'da gıda atıklarını yerinde geri dönüştürmeye ve enerjiyi geri kazanmaya çalışan restoran işletmelerine faizsiz veya düşük faizli kredi imkânı sunulabileceği, bu sayede elde edilen kredinin anaerobik çürütücülerin tedariki ve kurulumu için harcanabileceği önerilmiştir (Filimonau, Fidan, Alexieva, Dragoev & Marinova, 2019).

Kanada'da gıda atıkları üzerine yapılan bir diğer araştırmada, Ontario eyaletinde bulunan Guelph şehrindeki hane halkının gıda atıklarına karşı olan tutumları incelenmiştir. 68 hane halkı üzerinde gerçekleştirilen çalışmada gıda israfı ile ilgili bilincin arttırılması ve daha çok ekipmanla desteklenmesi görüşü ortaya atılmıştır (Parizeau, Massow & Martin).

Pakistan'ın Lahor şehrinde ise gıda israfına neden olan faktörlerin tespit edilmesi ve olası çözümlerin planlanmasına yönelik bir çalışma gerçekleştirilmiştir. Yapılan incelemeler ışığında ankete katılan restoranların neredeyse hiçbirinin yiyecek atıklarını ölçmek için herhangi bir mekanizmaya sahip olmadığı görülmüştür. Gıda israfına sebep olan faktörleri ortadan kaldırmak, kanalize etmek veya geri dönüştürmek için kullanılan potansiyel stratejilerin restoran müşterilerine (üst düzey, orta düzey veya alt düzey) göre değiştiği tespit edilmiştir (Aamir, Ahmad, Javaid & Hasan, 2018).

Türkiye'de ise Çirişoğlu ve Akoğlu (2021) tarafından İstanbul'daki birinci ve ikinci sınıf restoranlar üzerine yapılan nitel çalışmada, atıkların büyük çoğunluğunun (%79,3) servis aşamasında gerçekleştiği, en çok atığın sebze grubunda ortaya çıktığı ifade edilmiştir. Görüşmeye dâhil olan katılımcılardan alınan yanıtlara göre ise katılımcıların %82,7'sinin gıda atığını üretim esnasında değerlendirdiği belirtilmiştir. Yine Türkiye'de her şey dâhil sisteme sahip otel işletmelerinin restoranlarında yapılan bir çalışmaya göre ise, ön hazırlık ve pişirme aşamalarında %13, tüketim sonrasında oluşan atığın ise %20 oranında olduğu belirtilmiştir. Çalışmada meyve ve sebzelerin en çok atık oluşan besin grubu olduğu ifade edilirken, bilinçsiz tüketim, hazırlık aşamasında yapılan hatalar ve bilgi eksikliğinin atık oluşumuna sebebiyet verdiği ortaya koyulmuştur (Ceyhun Sezgin & Ateş, 2020, s. 3501).

3. Yöntem

Araştırmacının çalışma sahası içinde yer alıp doğrudan gözlem yaparak görüşmeleri gerçekleştirmesinin, çalışmanın geçerliliğini arttırarak daha doğru bulgulara ulaşılmasını kolaylaştıracığı bilgisi ile çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Bu çalışmada da farkında olunan ancak derinlemesine bilgi sahibi olunmayan bir konunun irdelenmesinden ötürü olgu bilim (fenomenoloji) deseni kullanılmıştır (Gürbüz & Şahin, 2014, s. 379). Elde edilen verilerin ilgili literatürde yapılan çalışmalarla ilişkilendirilerek kodlanması sebebiyle verilerin analiz edilmesinde tümdengelim yaklaşım modeli tercih edilmiştir.

3.1. Araştırmanın Amacı ve Önemi






Bu çalışma ile birinci sınıf restoranlarda meydana gelen gıda atığı probleminin tam olarak hangi aşamalarda ortaya çıktığının tespit edilmesi ve buna bağlı olarak atık oluşumunun azaltılması amaçlanmaktadır. Bu amaç doğrultusunda Ankara-Çankaya bölgesinde yer alan birinci sınıf restoranlarda oluşan gıda atıkları ve bu atıkların hangi süreçlerde ortaya çıktığı tespit edilmiştir. Araştırma gıda atıklarının hangi aşamalarda ortaya çıktığının tespitini içermesi ve gıda israfının önlenmesine yönelik çözüm önerileri geliştirmesi ile teorik ve pratik katkılar sağlaması yönünden sektör ve ilgili literatür için önem arz etmektedir.

3.2. Araştırmanın Evren ve Örnekleme

Araştırmanın evrenini Ankara-Çankaya bölgesinde bulunan birinci sınıf 40 restoran işletmesi oluşturmaktadır. İşlek bir bölgede faaliyet gösteren işletmelerin daha fazla misafir ağırladığı ve buna bağlı olarak daha fazla atıkla karşılaşma ihtimalleri olduğu göz önünde bulundurularak Çankaya bölgesi uygulama alanı olarak seçilmiştir. Amaçlı örnekleme yöntemi kullanılarak 17 restoran işletmesi belirlenmiş ancak 4 işletme yöneticisi/sahibi görüşmeyi reddettiği için örneklem grubu 13 işletme ile sınırlı kalmıştır.

3.3. Veri Toplama Aracı ve Verilerin Toplanması

Araştırmada veri toplama aracı olarak, nitel araştırma yöntemlerinde sıklıkla kullanılan görüşme formu kullanılmıştır. Görüşme soruları için konu ile ilgili literatürden faydalanılmıştır (Tess, 2013; Principato, Pratesi & Secondi, 2018). Görüşmeler 2-18 Ocak 2018 tarihleri arasında yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Araştırmada katılımcılara 11 soru yöneltilmiş ve görüşmeler ortalama 15-20 dakika süre ile yapılmıştır. Her restoranda mutfak şefi veya yöneticisi ile görüşülmüştür. Tablo 3'te görüşme sorularının bir kısmına yer verilmektedir.

Araştırmada Kullanılan Görüşmede Sorularından Örnekler	
	İşletmenizde atık ve kayıplar en çok hangi süreçteki aksaklıklar nedeniyle olmaktadır?
	İşletmenizde satın alma süreciyle ilgili olarak atık ve kayıplar en çok hangi nedenle olmaktadır?
	Mutfağınızda gıda atığı olarak karşılaştığınız ürünler nelerdir?
	Artan <u>pişmiş</u> ürünlerinizi ne şekilde değerlendirirsiniz?
	İşletmenizde artan malzemelerden oluşturduğunuz ürünler hakkında kısaca bilgi verir misiniz?

Tablo 3 Araştırmada Kullanılan Görüşme Sorularından Örnekler

3.4. Verilerin Analizi

Araştırmadan elde edilen veriler MAXQDA nitel veri analiz programı ile çözümlenip, hiyerarşik kod alt kod modeli ile yorumlanmıştır. Bu program ile elde edilen sözel veri setleri, orijinaline uygun bir şekilde korunarak analiz edilebilmektedir. Ayrıca cevaplara ilişkin kodlamalar yapıp, alt kodlar oluşturulabilmektedir (Türkileri, 2012, s. 39).

Toplanan verileri yorumlayabilmek için ilk olarak görüşme formları MAXQDA nitel veri analiz programına aktarılmıştır. Veriler çözümlenirken önce bir ana kod belirlenmiş, daha sonra bu ana kodun altına katılımcılardan alınan uzun cevapların sadeleştirilmiş öz halini ifade eden alt kodlar eklenmiştir. Her katılımcının vermiş olduğu cevap, en yakın cevap kodunun içine yerleştirilmiştir. Alt kodların yanında yer alan sayısal ifadeler ise o soruya verilen cevapların frekansını ifade etmektedir.

Araştırma kapsamında, restoran yöneticisi ve şeflerle yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen veriler; "Katılımcılara İlişkin Demografik Veriler", "Atık ve Kayıpların Ortaya Çıktığı Süreç ve Atık Nedenlerine Yönelik Bulgular" ve "Artan Pişmiş ve Pişmemiş Malzemelerin Durumuna Yönelik Bulgular" olmak üzere toplam üç başlıkta açıklanmıştır.

4. Bulgular

Araştırma kapsamında MAXQDA nitel veri analiz programı ile analiz edilen veriler çeşitli başlıklar halinde özetlenmiş ve yorumlanmıştır. Bulgular yorumlanırken MAXQDA nitel veri analiz programının görsel araçlar sekmesinde yer alan 'MAXmaps' ve 'Kelime Bulutu' özelliklerinden yararlanılmıştır.

4.1. Demografik Veriler

Katılımcılara yönelik demografik bilgilerin yer aldığı Tablo 3'te katılımcıların tamamının erkek olduğu tespit edilmiştir. Yine katılımcıların büyük çoğunluğunun (%77) 35-44 yaş grubunda yer aldığı ve öğrenim durumunun lise düzeyinde olduğu belirlenmiştir. Son olarak katılımcıların gelir durumları incelendiğinde yine büyük çoğunluğun (%70) 3001-5000 TL gelir grubunda yer aldığı tespit edilmiştir.

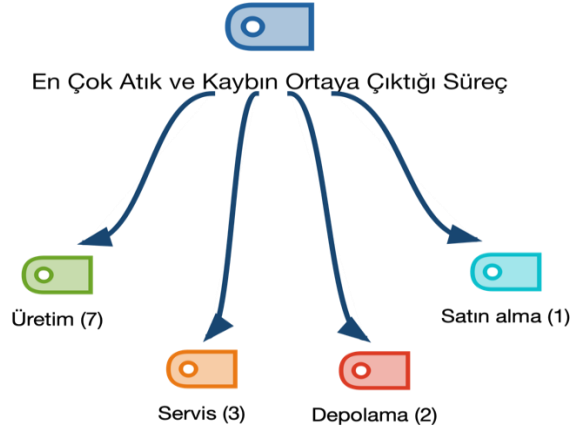
Cinsiyet	n	%	Gelir Durumu	n	%
Erkek	13	100	1000 -1500	-	-
Kadın	-	-	1501-3000 TL	2	15
			3001-5000TL	9	70
			5001-10000 TL	2	15
			10001 TL ve üstü	-	-
Yaş Durumu	n	%	Eğitim Durumu	n	%
16-24	-	-	İlkokul veya	3	23
25-34	2	15	İlköğretim	-	-
35-44	10	77	Lise	9	69
45 ve üstü	1	8	Yükseköğretim	1	8

Tablo 4 Katılımcılara ilişkin demografik bulgular

4.2. Atık ve Kayıpların Ortaya Çıktığı Süreç ve Atık Nedenlerine Yönelik Bulgular

Bu bölümde birinci sınıf restoranlarda ortaya çıkan gıda atıklarının en çok hangi süreçte ortaya çıktığına yönelik bulgular değerlendirilmiştir.

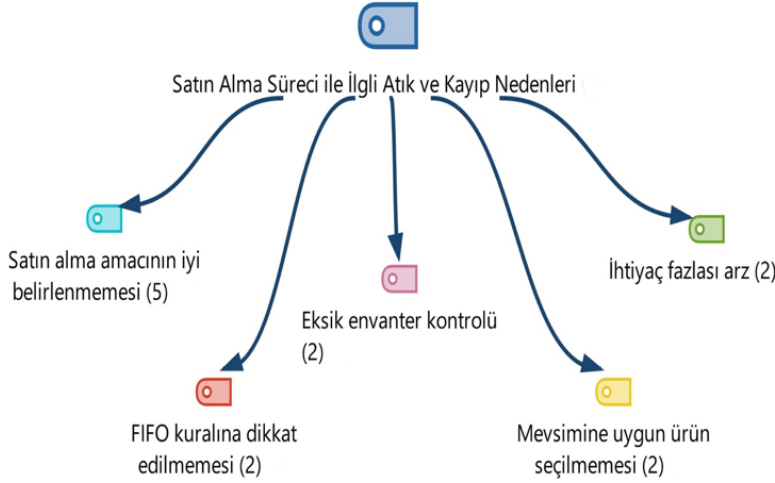
Hiyerarşik Kod-Alt kod Modeli



Şekil 1. En çok atık ve kaybın ortaya çıktığı süreç

Katılımcıların çoğu (%54) restoranlarda meydana gelen atığın çoğunlukla üretim aşamasında ortaya çıktığını belirtirken, %23'ü servis aşamasında en çok gıda atığıyla karşılaştığını ifade etmiştir. Katılımcıların %15'i depolamada yaşanan aksaklıklar neticesinde atıkla karşılaştığını ifade ederken, %8'i satın alma esnasında yaşanan aksaklıklar nedeni ile atık oluştuğunu belirtmiştir (Şekil 1).

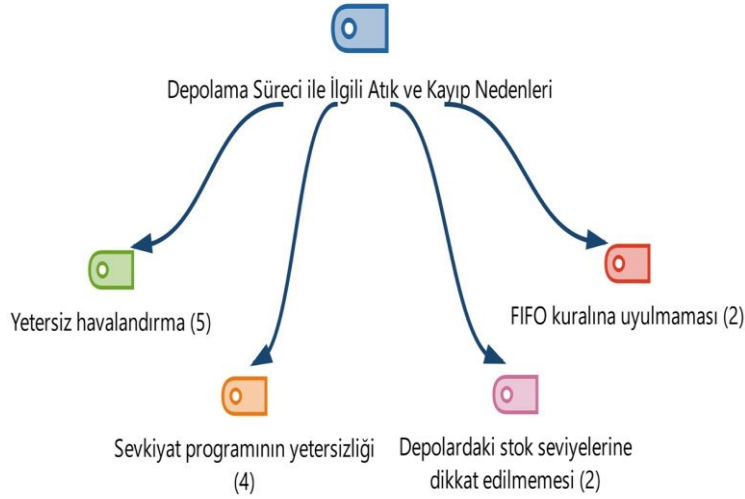
Hiyerarşik Kod-Alt kod Modeli



Şekil 2. Satın alma süreci ile ilgili atık ve kayıp nedenleri

Satın alma sürecine ilişkin olarak, katılımcıların %40'ı amacına uygun satın alma gerçekleştiremedikleri için en fazla atık ve kaybın oluştuğunu ifade etmiştir. Yine en çok atık oluşumunun ortaya çıktığı süreçlere katılımcıların %15'i eksik envanter kontrolünü sebep gösterirken, %15'i ihtiyaç fazlası arzı gerekçe göstermiştir. Katılımcıların %15'i' depoya ilk giren ürün ilk çıkar kuralına riayet etmediklerini bu nedenle atıkla karşılaştıklarını ifade ederken, yine %15'i mevsimine uygun ürün seçilmemesi nedeniyle gıda atıklarının oluştuğunu belirtmiştir (Şekil 2).

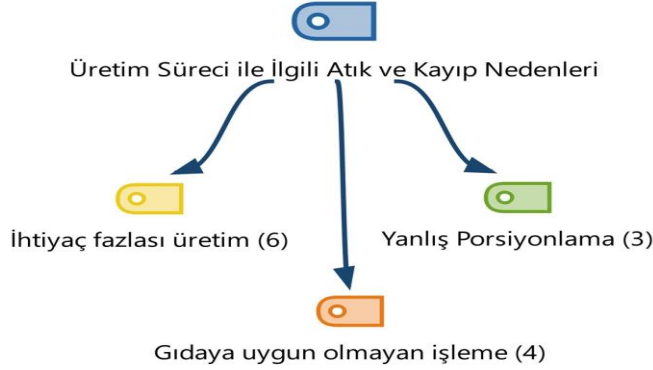
Hiyerarşik Kod-Alt kod Modeli



Şekil 3. Depolama süreci ile ilgili atık ve kayıp nedenleri

Depolama sürecine ilişkin olarak, katılımcıların %38'i en fazla kaybın yetersiz havalandırmadan kaynaklandığını ifade ederken, %32'si sevkiyat programında yaşanan aksamaları sebep göstermiştir. Yine katılımcıların %15'i depolardaki stok seviyelerine dikkat edilmediğini ifade ederken, %15'i FIFO kuralının göz ardı edildiğini bu nedenle depolama sürecinde atık oluşumu yaşandığını belirtmiştir (Şekil 3).

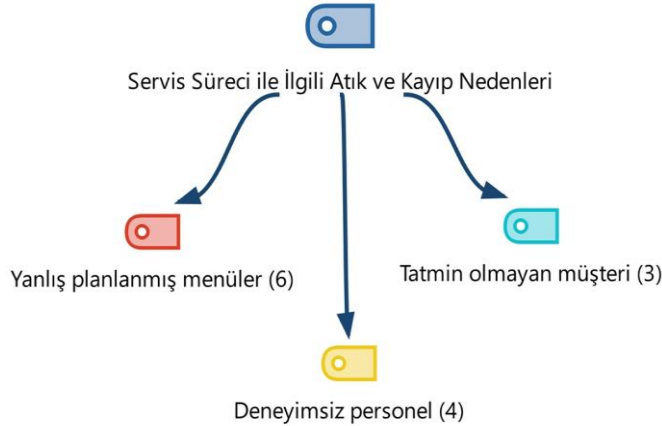
Hiyerarşik Kod-Alt kod Modeli



Şekil 4. Üretim süreci ile ilgili atık ve kayıp nedenleri

Üretim sürecine ilişkin olarak, katılımcıların %46'sı, en fazla ihtiyaç fazlası üretimden kaynaklı atıkla karşılaştığını ifade etmiştir. Üretim sürecinde en çok atık oluşumuna ise katılımcıların %31'i gıdaya uygun olmayan işleme nedenini gerekçe gösterirken, %23'ü yanlış porsiyonlama sebebini belirtmiştir (Şekil 4).

Hiyerarşik Kod-Alt kod Modeli



Şekil 5. Servis süreci ile ilgili atık ve kayıp nedenleri

Servis sürecine ilişkin olarak, katılımcıların %46'sı servis sürecinde ortaya çıkan atıkların en çok yanlış planlanmış menüler sebebiyle oluştuğunu ifade etmiştir. Yine katılımcıların %30'u deneyimsiz personelden kaynaklı en çok atık ve kayıpla karşılaştığını ifade ederken, %24'ü tatmin olmayan müşteriden kaynaklı olarak gıda atığı ile karşı karşıya kaldığını ifade etmiştir (Şekil 5).

4.3. Artan Pişmiş ve Pişmemiş Gıdaların Durumuna Yönelik Bulgular

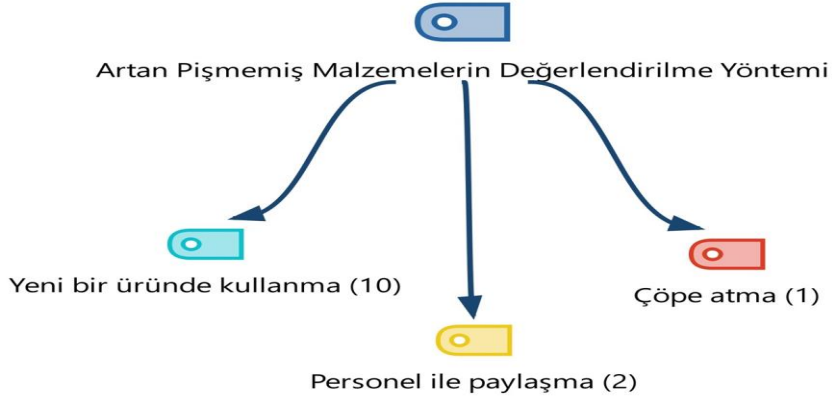
Tablo 5'te gösterildiği gibi katılımcılar tarafından ifade edilen en fazla pişmiş ve pişmemiş ürün artıkları listelenmiştir.

Pişmiş Ürün Atıkları	Ekmek : (K1, K3, K4, K6, K7, K11, K12 ve K13)
	Diğer Unlu Mamuller: (K2, K5, K8, K9 ve K10)
Pişmemiş Ürün Atıkları	Yumurta Sarısı/Beyazı: (K1, K5, K11)
	Sebze: (K3, K4, K6, K7, K8, K9, K10, K12 ve K13)
	Meyve: (K2)

Tablo 5 Artan Pişmiş ve Pişmemiş Gıda Ürünleri

Katılımcıların büyük çoğunluğu (%61) en fazla artan pişmiş gıda ürününe ekmek cevabını verirken, yine büyük çoğunluğun (%69) en fazla pişmemiş ürün atığı olarak sebze grubundan kaynaklandığını ifade etmiştir.

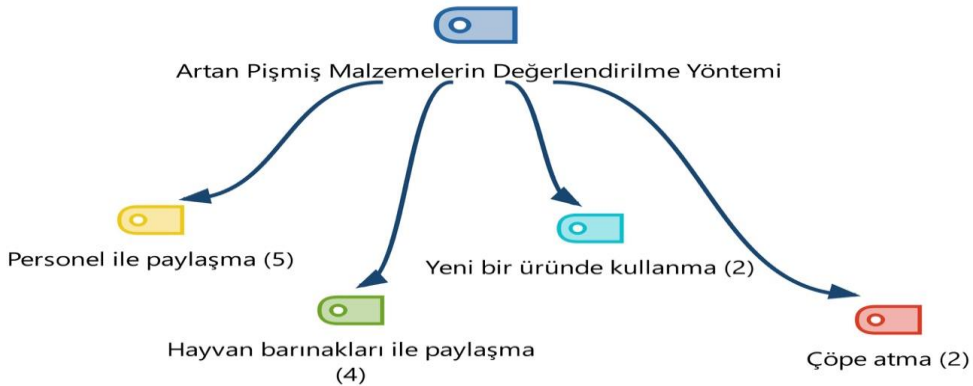
Hiyerarşik Kod-Alt kod Modeli



Şekil 6. Artan pişmemiş malzemelerin değerlendirilme yöntemi

Katılımcılara pişmemiş ürünlerin değerlendirilme yöntemleri sorulduğunda, büyük çoğunluk (%78) artan malzemeleri yeni bir üründe kullanmayı tercih ettiklerini ifade etmiştir. Yine katılımcıların %7'si atık ürünleri direkt çöpe attıklarını belirtirken, %15'i personel ile paylaşıldığını ifade etmiştir.

Hiyerarşik Kod-Alt kod Modeli



Şekil 7. Artan pişmiş malzemelerin değerlendirilme yöntemi

Katılımcılara artan pişmiş ürünlerin değerlendirilme yöntemleri sorulduğunda katılımcıların %38'i personeli ile paylaştığını ifade etmiştir. Yine katılımcıların %32'si hayvan barınakları ile iş birliği yaptıklarını ifade ederken, %15'i yeni bir üründe kullandığını beyan etmiştir. Geriye kalan %15'i ise hiçbir şekilde artan ürünlerin geri dönüşümünü sağlamadıklarını direkt çöpe attıklarını ifade etmişlerdir.



şekil 8. Yenilebilir Durumda Olan Yiyecek Atıklarının Değerlendirilme Biçimi

Katılımcıların artan pişmiş ve pişmemiş ürünleri değerlendirme yöntemleri MAXQDA nitel veri analiz programının görsel araçlar sekmesinde yer alan 'Kelime Bulutu' özelliği kullanılarak ifade edilmiştir. Buna göre katılımcıların artan ürünleri genellikle personeli ya da hayvan barınakları ile paylaşmayı tercih ettikleri görölmektedir. Artan malzemeleri yeni bir üründe kullandığını ifade eden katılımcılardan alınan cevaplar ise Tablo 6'da gösterilmektedir. Katılımcılar mayonez, çeşitli meze ve salatalar, kruton vb. ürünler üreterek atık oluşumunun azaltıldığını ifade etmiştir.

Bayat ekmek artıkları	Galeta unu
	Bruschetta (Yemek öncesi tüketilen bir atıştırmalık)
İspanak kökleri	Zeytinyağlı ıspanak kökü mezesi
Kereviz sapları	Kereviz sapı salatası
Yumurta sarıları	Mayonez
	Sufle

Tablo 6. Artan Pişmiş ve Pişmemiş Gıda Ürünleri

5. Tartışma ve Sonuç

Bu çalışmada olgu bilim (fenomenoloji) deseni benimsenerek, birinci sınıf restoranlar özelinde gıda atıkları üzerine bir inceleme gerçekleştirilmiştir. Ankara-Çankaya bölgesinde gerçekleştirilen bu çalışmada, 13 birinci sınıf restoran yöneticisi/sahibi ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu araştırma 'Turizm İşletme Belgeli' birinci sınıf restoranlarda meydana gelen gıda atıklarının oluşum nedenlerinin ve süreçlerinin tespit edilebilmesi ve bu bağlamda gerekli önlemlerin alınabilmesi adına önemli görülmektedir.

Araştırmada, "Birinci sınıf restoranlardaki atıklar en çok hangi aşamada meydana gelmektedir? Bu atıkların oluşum nedenleri nelerdir? Bu atıklar nasıl azaltılıp, yeniden değerlendirilebilir?" sorularının cevapları aranmıştır. Bu bağlamda birinci sınıf restoranlarda en çok atığın üretim aşamasında ortaya çıktığı tespit edilmiştir. Üretim aşamasında ortaya çıkan atıkların sırayla; ihtiyaç fazlası üretim, gıdaya uygun olmayan işleme ve yanlış porsiyonlama gibi nedenlerden dolayı kaynaklandığı sonucuna ulaşılmıştır. Elde edilen atıkların değerlendirilme yöntemlerine bakıldığında ise gıda atıklarının kullanıma uygun olanlarının yeni yiyecek üretiminde kullanıldığı, kullanıma uygun olmayanların ise hayvan barınakları ile paylaşıldığı ya da çöpe atıldığı belirlenmiştir. Belediyeler ile iş birliği yapılarak biyodizel üretiminde kullanılmak üzere atık yağların belediyelerle paylaşıldığını ifade eden çevreye duyarlı işletme sayısının ise azınlıkta kaldığı (%7) sonucuna ulaşılmıştır.

Çirifoğlu ve Akoğlu (2021) ise İstanbul'da birinci ve ikinci sınıf restoranlara yönelik gerçekleştirdikleri çalışmada, en fazla atık oluşumunun servis aşamasında oluştuğu tespit edilmiştir. Yine yapılan bir başka çalışmaya göre, aşırı porsiyonlama sonucu misafirlerin tabaklarındaki yemekleri bitirememesi en sık karşılaşılan gıda atığı oluşum nedeni olarak ortaya koyulmuştur (Betz, Buchli, Göbel & Müller, 2015). Erik (2019) restoranlarda gıda israfının yoğun olarak ortaya çıkmasını porsiyon kontrollerinin düzenli yapılmaması ya da gereken önemin verilmemesi olarak değerlendirmiştir.

Bu çalışmada en fazla atık oluşumunun ortaya çıktığı ikinci süreç (%23), servis aşaması olarak belirlenmiştir. Servis aşamasında ortaya çıkan atığın ise genel olarak yanlış planlanmış menüler sebebi ile oluştuğu görülmüştür. Bu aşamada restoran işletmecilerinin/yöneticilerinin menü mühendislerinden destek almaları önem arz etmektedir. Menü mühendisliği menülerde yer alan yemek türlerinin kârlılık, popülerite ve porsiyonları hakkında işletmelere destek sağlamaktadır (Bölükoğlu & Türksoy, 2001, s. 26). Yine yapılmış bir diğer çalışmada, tabaklama esnasında görsel anlamda iyi görüntü vermeyen kısımların ayrılması ya da koparılmasının servis esnasında atık oluşumuna sebebiyet verdiği tespit edilmiştir (Heikkila vd., 2016, s. 449-450).

Çalışmada gıda atık türleri iki grupta değerlendirilmiştir. Pişmiş gıda atığının en fazla ekmek, pişmemiş gıda atığının ise en fazla sebze kaynaklı olduğu tespit edilmiştir. Ceyhun-Sezgin ve Ateş (2020) de yapmış oldukları çalışmada en fazla gıda atığının meyve ve sebze grubundan kaynaklandığını belirtmiştir. Çalışma bulguları bu yönüyle benzerlik göstermektedir.

Literatürde yiyecek içecek işletmelerindeki gıda atıkları oluşum süreçleri ile ilgili sınırlı sayıda çalışma olduğu görülmüştür. Birinci sınıf restoran düzeyindeki işletmelere yönelik çalışmalar arasında ise sadece bir çalışmanın gıda atıkları üzerine yapıldığı gözlemlenmiştir. Özetle, bu işletme grubu özelinde yapılan çalışmalarda gıda atığı oluşum süreçlerinin belirlenmesi, atıkların nasıl değerlendirildiğinin ortaya koyulması bakımından çalışma oldukça önem arz etmektedir. Elde edilen sonuçların, mevcut literatürdeki araştırma sonuçlarıyla benzerlik gösterdiği, bu yönüyle de literatürde var olan temel düşünceyi desteklediği düşünülmektedir.

Yöntem kısmında ifade edildiği gibi, zaman ve maliyet açısından evrenin tamamına ulaşmak mümkün olmadığından araştırmaya amaçlı örnekleme tekniği

kullanılarak Çankaya bölgesindeki 17 restoran işletmesi dâhil edilmiştir. Bu durum araştırmanın kısıtını ortaya koymaktadır. Araştırma kapsamında gıda atıklarının en fazla üretim sürecinden kaynaklandığı sonucuna ulaşılmıştır. Bu duruma öneri olarak gıda atıklarının değerlendirme yöntemleri ile ilgili mutfak personelinin hizmet içi eğitime tabi tutulmasının faydalı olacağı düşünülmektedir. Yine bu konuda en duyarlı davranan mutfak personelinin ödüllendirilmesinin atık oluşumunu azaltacağı ön görülmektedir. Kullanılabilecek durumda olan gıda atıkları ile yeni reçeteler geliştirilmesi, kullanılmayacak durumda olan gıdaların da endüstriyel olarak geri dönüşümünün sağlanabilmesi için devlet kurumları, sivil toplum kuruluşları ve özel şirketler ile iletişime geçilmeli ve aradaki koordinasyonun sağlanması için çalışmalar üretmelidir. Nitekim sebze atıklarının ya da kabuklarının, çay kahve posalarının, et kemikleri, yumurta kabukları gibi atıkların kompost olarak tarımda, enerji olarak da endüstride kullanıldığı unutulmamalıdır.

KAYNAKÇA

AAMIR, M., AHMAD, H., JAVAID, Q. & HASAN, S.M. (2018). Waste not, want not: a case study on food waste in restaurants of Lahore, Pakistan. *Journal of Food Products Marketing*, 24 (5), 591-610.

AKOĞLU, A. (2018). Atık gıda. *Gastronomide güncel konular* (ss. 383-401). Konya: Billur Yayınevi.

BETZ, A., BUCHLI, J., GOBEL, C., & MULLER, C. (2015). Food waste in the Swiss food service industry–magnitude and potential for reduction. *Waste Management*, 35, 218-226.

BÖLÜKOĞLU, İ. & TÜRKSOY, A. (2001), Menü analiz sürecinde kullanılan yöntemlerden menü mühendisliğindeki son gelişmeler: işgücünü dikkate alan bir model. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 3 (2), 22-36.

CEYHUN SEZGİN, A. & ATEŞ, A. (2020). Otel işletmelerinde gıda israf boyutunu belirlemeye yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (4), 3489-3507. doi: 10.21325/jotags.2020.773

ÇETİNOĞLU, D., & ÜNLÜÖNEN, K. (2020). Otel işletmelerinde gıda israfını önlemeye yönelik turuncu bayrak uygulaması üzerine bir araştırma. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi*, 3(5), 318- 335.

ÇİRİŞOĞLU, E. & AKOĞLU, A. (2021). Restoranlarda oluşan gıda atıkları ve yönetimi. *Akademik Gıda Dergisi*, 19 (1), 38-48. doi.org/10.24323/akademik-gida.927664

ÇİRİŞOĞLU, E. (2019). *Restoranlarda oluşan gıda atıklarının belirlenmesi: İstanbul ili örneği* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Bolu.

DEMİR, Y. (2020). Bireylerin hane içi gıda israfı ile ilgili algılamalarını değerlendirmeye yönelik bir araştırma. *Karadeniz Uluslararası Bilimsel Dergi*, 12 (48), 10-26.

ERİK, U. (2019). *Restoran işletmelerinde gıda israfının önlenmesi ve ihtiyaç fazlası yemeğin değerlendirilmesine yönelik bir mobil uygulama modelinin geliştirilmesi: Iuse* (Yayımlanmış Yüksek Lisans Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Konya.

FILIMONAU, V., FIDAN, H., ALEXIEVA, I., DRAGOEV, S. & MARINOVA, D. D. (2019). Restaurant food waste and the determinants of its effective management in Bulgaria: an exploratory case study of restaurants in Plovdiv. *Tourism Management Perspectives*, 32, 1-16.

FILIMONAU, V., NGHIEM, V.N. & WANG, L. (2021). Food waste management in ethnic food restaurants. *International Journal of Hospitality Management*, (92), 1-11. doi.org/10.1016/j.ijhm.2020.102731

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). (12.03.2021). *Why is it important to reduce food loss and waste*. Erişim tarihi: 12.03.2021, <http://www.fao.org/international-day-awareness-food-loss-waste/en/>

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). (2013). *Food wastage footprint: impacts on natural resources*. Rome: FAO.

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS (FAO). (2019). *The state of food and agriculture 2019. moving forward on food loss and waste reduction*. Rome: FAO.

FOOD WASTE REDUCTION ALLIANCE (FWRA). (2020). *Messy but worth it! lessons learned from fighting food waste*. Washington: National Restaurant Association.

GARCIA-GARCIA, G., WOOLLEY, E. & RAHIMIFARD, S. (2017). Optimising industrial food waste management. *Procedia Manufacturing*, 8, 432-439.

GIROTTO, F., ALIBARDI, L. & COSSU, R. (2015). Food waste generation and industrial uses: a review. *Waste Management*, 45, 32-41.

GÜRBÜZ, S. & ŞAHİN, F. (2014). *Sosyal bilimlerde araştırma yöntemleri, felsefe-yöntem analiz*. Ankara: Seçkin Yayıncılık

HANSEL, L. (11.03.2020). *No time to waste: using data to drive down food waste*, Erişim tarihi: 11 Mart 2021, <https://www.unep.org/news-and-stories/story/no-time-waste-using-data-drive-down-food-waste>

HEIKKILA, L., REINIKAINEN, A., KATAJAJUURI, J. M., SILVENNOINEN, K. & HARTIKAINEN, H. (2016). Elements affecting food waste in the food service sector. *Waste Management*, 56, 446-453. doi.org/10.1016/j.wasman.2016.06.019

LEE, S., CHOI, K., OSAKO, M. & DONG, J. (2007). Evaluation of environmental burdens caused by changes of food waste management systems in Seoul, Korea. *The Science of the Total Environment*, 387 (1-3), 42-53.

LIPINSKI, B., HANSON, C., LOMAX, J., KITINOJA, L., WAITE, R., SEARCHINGER, T. (2013). Reducing food loss and food waste. *World Resources Institute Working Paper*, 1-38.

LOEURNG, C. (2021). Sustainable food waste management: the comparative cases of buffet restaurants in Thailand, *2021 West Federation Chrie Conference* içinde ABD: Easychair.

MARTIN-RIOS, C., HOFMANN, A. & MACKENZIE, N. (2021). Sustainability-oriented innovations in food waste management technology. *Sustainability*, 13 (1), 1-12. doi 10.3390/su13010210

ONUR, N., ÖZATA, E., SORMAZ, Ü. & AKDAĞ, G. (2018). Yiyecek içecek işletmelerinde gıda atıklarına yönelik uygulamalar. *European Conference On Science, Art & Culture* içinde (s. 301-306) Ankara: Gece Kitaplığı.

PAPARGYROPOULOU, E., LOZANO, R., STEINBERGER, J. K., WRIGHT, N. & BIN UJANG, Z. (2014). The food waste hierarchy as a framework for the management of food surplus and food waste. *Journal of Cleaner Production*, 76, 106-115.

PARIZEAU, K., MASSOW, M.V. & MARTIN, R. (2015). Household-level dynamics of food waste production and related beliefs, attitudes, and behaviours in Guelph, Ontario. *Waste Management*, 35, 207-217.

PRINCIPATO, L., PRATESI, C. A. & SECONDI, L. (2018). Towards zero waste: An exploratory study on restaurant managers. *International Journal of Hospitality Management*, 74, 130-137.

RETHINK FOOD WASTE THROUGH ECONOMICS AND DATA (REFED). (2018). Restaurant Food Waste Action Guide.

SARKOZI, A., RUKIKARA, K. & LORAN, S. (12.03.2020). *Food loss and waste must be reduced for greater food security and environmental sustainability*, Erişim Tarihi: 12 Mart 2021, <http://www.fao.org/news/story/en/item/1310271/icode/>

SCHNEIDER, F. (2020). Wasting food-an insistent behaviour. Çeviri (Hasan Durmuş), gıda atıkları-kalıcı bir davranış. *Uluslararası İslam Ekonomisi ve Finansı Araştırmaları Dergisi*, 6 (2), 227-241.

TAŞDAĞITICI, E. & GÜÇER, E. (2016). Yiyecek içecek işletmelerinin sınıflandırma sistemleri: işletmelerin algısına yönelik bir uygulama. M. Sarışık ve A. Saldamlı (Ed.), *3rd International Congress of Tourism & Management Researches* içinde (s. 1120-1138). İstanbul: Adra Yayıncılık.

TESS, D. (2013). *Food waste prevention in quick service restaurants* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Lund University Master of Science in Environmental Management and Policy, Sweden.

Demet Güner, Emel Çirifoğlu, "Birinci Sınıf Restoranlarda Oluşan Gıda Atıklarının Oluşum Süreci Üzerine Bir İnceleme (Ankara-Çankaya Örneği)", **ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi**, 1 (1), Haziran 2021, ss. 64-90.

TÜRKİLERİ, N. (2012) *Ergenlerde sanal zorbalık: nedenlerine ilişkin algılar, duygusal tepkiler ve baş etme yöntemleri ile zorbalık statüleri arasındaki ilişkiler* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi) Hacettepe Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

WANG, L.E., LIU, G., LIU, X., LIU, Y., GAO, J., ZHOU, B., GAO, S. & CHENG, S. (2017). The weight of unfinished plate: a survey based characterization of restaurant food waste in Chinese cities. *Waste Management*, 66, 3-12.

Gastronomi Turizminin Gelişiminde Gastronomi Festivalleri ve Türkiye'deki Mevcut Durum

Nisa ERCİYAS*, İlkay YILMAZ**

Öz

Etkinlik turizmi kapsamında değerlendirilen gastronomi festivalleri, son dönemlerde gastronomi turizminin gelişiminde daha fazla incelenen bir alan haline gelmiştir. Özellikle turistik faaliyetlerin çeşitlendiği günümüzde, birçok destinasyon mevsim özellikleri dışında da turistleri ağırlamak için birçok festival düzenlemeye başlamıştır. Bu festivaller içerisinde gastronomi festivalleri de turistlerin yeni deneyimler için daha çok katılım gösterdiği etkinlikler haline gelmiştir. Gastronomi festivallerinin temel amacı ise bölgesel ya da bölgeye özgü ürünleri hem ulusal hem de uluslararası düzeyde tanıtmaktır. Dünyada bazı destinasyonlar özellikle sundukları yemek kültürü ile anılırken, Türkiye gastronomi turizminin önemini daha geç keşfetmiş ve bu yönde çalışmalar hız kazanmıştır. Gastronomi festivallerinin son dönemlerde artış göstermesi, özellikle turistlerin gittikleri destinasyonların mutfak kültürünü tanımak istemelerinin doğal bir sonucu olmuştur. Bu nedenle birçok bölgede düzenlenmeye başlanan festivaller aracılığı ile mutfak zenginlikleri turizm için çekim gücü olarak kullanılmaya başlanmıştır. Çalışmada literatür tarama tekniği kullanılmıştır. Çalışmada elde edilen bulgulara göre Türkiye'de de özellikle güney bölgesinde gastronomi festival kültürünün yerleştiği söylenebilecektir. Bu kapsamda çalışmada gastronomi turizmine yönelik gastronomi festivalleri kapsamında bir değerlendirme yapılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Gastronomi Turizmi, Festival, Gastronomi Festivalleri, Türkiye'de Gastronomi Festivalleri

Derleme Makale (Review Article)

Geliş/Received: 26.02.2021 **Kabul/Accepted:** 22.04.2021

* Yüksek Lisans Öğrencisi, İstanbul Ayvansaray Üniversitesi, İstanbul, Türkiye,

E-posta: nisa.erciyas@hotmail.com

 <https://orcid.org/0000-0003-0365-3130>

** Dr. Öğr. Üyesi, İstanbul Ayvansaray Üniversitesi, Güzel Sanatlar, Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye, E-posta: ilkayyilmaz@ayvansaray.edu.tr

 <https://orcid.org/0000-0001-5938-3112>

Gastronomy Festivals in the Development of Gastronomy Tourism and Current Situation of Turkey

Abstract

Gastronomy festivals, which are evaluated within the scope of event tourism, have recently become a more studied area in the development of gastronomic tourism. Nowadays, especially when touristic activities are diversified, many destinations have started to organize many festivals to host tourists outside of seasonal features. Among these festivals, gastronomic festivals have also become events where tourists participate more for new experiences. The main aim of gastronomy festivals is to introduce products belonging to both a national and international level. Some destinations in the world, especially with the food culture they offer are referred, Turkey was later discovered the importance of tourism and gastronomy work in this direction has gained speed. The recent increase in gastronomy festivals has been a natural result of tourists who want to know the culinary culture of their destinations. For this reason, many festivals organized in many regions, the wealth of cuisine has started to be used as an attraction power for tourism. Literature searching technique was used in the study. According to data obtained from studies in Turkey, gastronomy festivals have been adopted especially in in the southern. In this context, an evaluation of gastronomy tourism has been made within the scope of gastronomic festivals.

Keywords: *Gastronomy, Gastronomy Tourism, Festival, Gastronomy Festivals, Gastronomy Festivals in Turkey*

1. Giriş

Gastronomi turizmi yiyecek tüketme faaliyetlerinden çok daha fazlasını ifade eden bir kavram durumundadır. Temel motivasyonu, belirli bir yemeğin tadını çıkarabileceğiniz yerleri ziyaret etmek olan gastronomi turizmi sayesinde yerel ürün ve yemekler, gidilecek destinasyonun belirlenmesinde önemli hale gelmiştir. Bununla birlikte, bir hedef seçerken turistlerin karar verme sürecinde imaj önemli belirleyici bir role sahiptir. Turistlerin yerel yemek festivallerine katılma motivasyonları ve seyahatleri sırasında yaşadıkları yerel gıdalardan memnuniyet düzeyleri turistlerin gelecekteki davranışsal niyetlerini de etkilemektedir.

Gastronomi festivalleri, niş turizm etkinlikleri içerisinde değerlendirilse de son yıllarda bu faaliyetlerin sayısı hem dünyada hem de ülkemizde artış göstermiştir. Birçok

festival içerisinde yer alsa da yemek festivallerinde, yöresel gıdalar ve yemekler festival kutlamasının ana nedeni durumundadır. Yemek festivalleri bölgeye özgü özel yiyeceklerin öne çıkarıldığı, yemek ve gıda temelli etkinlik ve programa sahip festivallerdir ve destinasyonun tanıtımına büyük katkılar sunmaktadır.

Çalışma kapsamında gastronomi ve gastronomi turizmi kavramlarının incelenmesi ardından gastronomi festivalleri incelenecek, ardından özellikle yerel düzeyde yapılan etkinlikler arasında önemli yer tutan Türkiye'deki gastronomi festivalleri değerlendirilecektir.

2. Kavramsal Çerçeve

2.1. Gastronomi, Gastronomi Turizmi Kavramları ve Kapsamı

İnsanın temel fizyolojik ihtiyaçlarından olan yemek yeme, özellikle ateşin bulunuşu ile beraber ve yeni ekipmanların elde edilmesi ile bir kültür halini almıştır. Bu süreçte tarihsel bazı gelişmeler yaşansa da, kavram olarak gastronomi ilk kez bir şiiirde geçmiş, ardından 19. yüzyıl ile beraber beslenmeye yönelik mesleklerin geliştiği bir alan haline gelmiştir (Özdemir & Altiner, 2019).

Gastronomi genel olarak üretim, tüketim ve üretim-tüketim boyutunda üç başlık altında değerlendirilmektedir. Bu kapsamda yemek hazırlama süreci üretim boyutunu oluştururken; yemekten hoşlanma ve lüks tüketime düşkünlük tüketim boyutunda ele alınmaktadır. Üretim ve tüketimin birlikte değerlendirildiği sınıflandırmada ise yiyeceklerin sunuma hazırlık süreci, yemeğin belirli kurallar ve ekipmanlar ile sunulması ve tüketilmesi gündeme gelmektedir (Özdemir & Altiner, 2019).

Gastronomi güçlü bir geçmişi olan bir bilim dalı olmasına rağmen gastronomi turizmi son yıllarda tartışılan ve farklı bakış açıları ile yeni çalışmalar yapılan bir alandır. Önceki çalışmalar, tanımlamalar ve araştırma alanları bakımından farklılıklar gösterse de turistik olarak varlığı ve seyahat motivasyonları arasında bulunması açısından ortak noktada birleşmektedir.

Yiyecek içecek deneyimi yaşamak amacıyla seyahat davranışı güdülemesine yardımcı olan gastronomi turizmi, bir tür gastronomik hareketliliği ifade etmektedir (Gökdeniz, Erdem, Dinç & Uğuz, 2015). Temelinde yiyecek ve içecek kültürü olmakla beraber, gastronomi turizmi çifflikler ve şarap üretim bölgelerine düzenlenen

seyahatleri de içeren aktivitelerdir (Özdemir & Altınır, 2019). Zorunlu bir ihtiyaç olan yeme-içme olgusu ve turistlerin seyahatlerinden daha fazla zevk alma arzusu turizm deneyiminin ayrılmaz bir parçası haline gelmiştir ve bu durum gastronomik değerlerin bazı turistler için seyahatlerin temel sebebinin oluşturmaya başlamıştır. Bu, gastronomi turizminin ortaya çıkması için uygun bir zemin yaratmıştır (Küçükkömürler, Şirvan & Sezgin, 2018).

Gastronomi turizmi literatürde mutfak turizmi, yiyecek turizmi gibi farklı kavramlar ile de adlandırılmaktadır (Şahin & Ünver, 2015). Gastronomi turizmi aynı zamanda etkinlik turizmi kapsamında değerlendirilmektedir. Mutfak kültürü ile ilişkili niş pazar niteliğinde olan bölgeler, yeme içme faaliyetlerindeki kendilerine özgü avantajlar, mutfak kültürüne ilişkin zenginlikler ile destinasyonun pazarlamasında aktif bir şekilde kullanılmakta; tüketici beklentilerine dayalı olarak çeşitlendirilmektedir (Bucak & Aracı, 2013).

Gastronomi turizmi gelişim gösterdiği bölgelerde, yerel ekonominin kalkınmasına önemli katkılar yapmaktadır. Gastronomi turistlerin yerel ürünleri daha çok tercih ettikleri, özellikle yöresel yiyecek ve içeceklere olan eğilimlerinin diğer turist çeşitlerinden daha fazla olduğu bilinmektedir. Bu yüzden gastronomi turizmi yerel sektörlerin gelişmesine ve bu sektörlere yatırım yapılmasına, yerel değerlerin korunmasına ve sürdürülebilirliğine olumlu yönde katkılar sağlamaktadır (Üner & Şahin, 2016).

Günümüzde turistler bölgelerin kendine has mutfak kültürünü keşfetmek üzere seyahatlere çıkmakta ve bu eğilim artarak devam etmektedir. Bölgenin sosyal dokusu yanı sıra ve özelliklerini de yansıtan mutfak kültürü sayesinde, bölgeye gidecek turist sayısı artacağı gibi bölge ulusal ve uluslararası tanınırlık kazanacaktır. Bu durumun bilincinde olan destinasyonlar da bir cazibe merkezi olabilmek için mutfak kültürünü tanıtıcı faaliyetlere ağırlık vermeye başlamıştır.

2.2. Gastronomi Turizmi Kapsamında Gastronomi Festivalleri

Gastronomik etkinliklerin sosyal ve kültürel olarak kitlelere tanıtılması, turistik tanımı ile bütünsel ilişki içerisinde. Dolayısıyla gastronomik unsurlar, destinasyon imajı ve sürdürülebilirliğine oldukça fazla katkı sunmaktadır ve tanıtım faaliyetleri, yerel düzeydeki gastronomik etkinliklerin canlanmasını da sağlamaktadır (Bucak & Aracı,

2013). Yemek festivalleri de gastronomi turizminde tanıtım açısından önemli etkinlikler haline gelmiştir.

2.2.1. Festival Kavramı ve Turizm Açısından Önemi

Festival, kişi veya kurumlar tarafından düzenlenen, esas itibariyle ritüel bir kökene dayanan, sosyal statü ve cinsiyet farkı aranmaksızın her yaş ve cinsten bireyin katılımına imkân veren, belirli bir mekânda ve zaman aralıklarında periyodik olarak düzenlenen, içerisinde yemek, giysi, müzik, dans, oyun gibi kültür unsurlarının yer aldığı, hemen her konuda düzenlenebilen çeşitli sosyal, siyasal, ekonomik, turistik ve kültürel işlevlere sahip kutlamalardır.

Festivaller, bir bölgenin geleneksel sembolü haline gelen ve genellikle her yıl aynı gün ve aynı ayda düzenlenen yerel halk tarafından yapılan bir etkinliktir. Festivaller turizm destinasyonunun küresel popülaritesi üzerinde olumlu bir etkiye sahiptir ve sezon dışı dönemlerde bile destinasyon tanıtımının etkili bir yolu olarak işlev görür. Festivaller aynı zamanda şehir markalaşması için de etkili araçlardır ve Venedik, Rio de Janeiro ve Münih gibi birçok küresel şehir markası her yıl düzenlenen festivallerle tanımlanır hale gelmiştir (Pinar, Kurtural & Tutuncuoğlu, 2019).

Festivaller, kutsal, kültürel ve geleneklerle belirginleşmiş kutlamaları, belirli bir kişi veya olayın ya da bir ürünün hasadıyla ilgili yapılan yıllık kutlamaları, genellikle bir sanatçı veya sanat dalına ait çalışmalara yönelik yapılan etkinlikleri, fuarları, panayırları ve herkese açık şenlik ve eğlenceleri kapsamaktadır (Şengül & Genç, 2016).

Gastronomi ve turizm son dönemlerde birbirini tamamlayan iki ayrı unsur haline gelmiştir ve bu nedenle turist deneyimlerinde mutfak kültürünün önemi son yıllarda daha fazla araştırılmaya başlanmıştır. Dolayısıyla destinasyonlar sadece doğal güzellikler ve kültürel miras açısından değil, turistlere sunulan yöresel tatlar ve yemekler ile de rekabet etmeye başlamıştır (Sürenkök, Baggio & Antonioli 2010)

Festivaller turizm açısından önemli bir çekicilik unsurudur ve turistlerin birçok destinasyonda festivaller ile karşılaşmaları mümkündür. Festivaller belirli durumlarda büyük ve görkemli etkinlikler olabildiği gibi, belirli durumlarda paket programlardaki ana çekici unsur olmaktadır. Festivallerin düzenlendiği destinasyon da, festivalle anılır hale gelerek festivalle özdeşleşebilmektedir. Bazı durumlarda ise, festivaller, turistik

bölgenin kültürel çekiciliğini arttıran, yardımcı bir unsur haline gelebilmektedir (Sağlamtaş, 2019).

Festivaller, turist çekebilen ve böylece yerel konaklama işletmelerine talep yaratan etkinlikler olduğu söylenebilir. Bu etkinlikler; yöreye fon sağlamaları, medyanın dikkatini çekmeleri ve festivalle ilgili diğer hizmetlerin talebini artırmaları gibi oldukça önemli rollere sahiptir. (Sağlamtaş, 2019).

Turistlerin festivallere dâhil olmalarını sağlayan farklı motivasyonlar bulunmaktadır. Özellikle büyük festivallerde, turistler festival için destinasyonu ziyaret etmekte ve destinasyon çekiciliği ikinci unsur olmaktadır. Bazı durumlarda ise, festivaller destinasyonların çekiciliğini arttırıcı ek bir unsur olmaktadır. Diğer bir durum ise, turistlerin destinasyonu gezerken tesadüfi olarak festivale denk gelmesi ve katılım göstermesidir (Sert, 2017).

Yerel gastronomi festivallerinin artması, gastronomi turizmine olan ilginin de artışına ve turistlerin bölgeyi ziyaret etme potansiyeline yansımaktadır. Özellikle yerel mutfak festivalleri yerli ve yabancı ziyaretçileri bölgeye çekerek ekonomik anlamda da avantajlar ortaya çıkarmaktadır. Bu festivaller yörenin turistik açıdan gelişiminde alternatif fırsatlar sunduğu gibi yerel ürünlerin değerlendirilmesi ile de bölge imajının artışına katkı sunmaktadır (Getz & Brown, 2006).

2.2.2. Gastronomi Festivalleri

Festivaller sadece bir eğlence değil, insanlar için artık yeni deneyimler elde etmek ve yeni kültürlerle tanışmak için bir seyahat nedeni haline gelmiştir. Son yıllarda gastronomi amacı ile turistlerin seyahatlerinde artış yaşanması, gidilen bölgede mutfak kültürüne yönelik ilgi ve düzenlenen festivallere katılım oranının artışı öne çıkan turistik faaliyetlerden biri haline gelmiştir. Bu açıdan gastronomi festivalleri bölgenin tanıtılmasında önemli bir cazibe unsuru haline gelmiştir.

Farklı temalara sahip festivallerde yemekler, genellikle festival içeriğinde yer alsa da, diğer etkinliklerin ağırlıkta olduğu ve sadece bir gıda bileşeni içeren festivaller gastronomi festivali olarak sınıflandırılmamaktadır. Gastronomi festivali, bölgesel/yerel özel yiyeceklerin gerçekte ne olduğunu vurgulayan, gıda temelli veya gıda temalı aktiviteler ve programlara sahip yemek temalı bir festivaldir. Bir yemek

festivalleri, toplulukların yerel gıdaların halkın kutlanması ve tanıtımına katıldığı yerdir. Bu, diğerleriyle etkileşime geçmenin ve yerel/bölgesel gıdaları deneyimlemenin bir yoludur (Lee & Arcodia, 2011).

Gastronomi turizmi gıda ve gıda ile ilgili faaliyetleri yaşamak ve deneyimlemek olarak değerlendirildiğinden, yemek festivalleri de bir gastronomi turizmi biçimi olarak karşımıza çıkmaktadır. Tüm dünyadaki destinasyonlar, ekonomik ve turizm gelişimlerine yardımcı olmak için gastronomi festivali düzenlemek için bir tür ürün benimsemiştir (İrigüler & Özdoğan, 2017).

Gastronomi festivalleri bölgenin gelenek ve göreneklerini yaşamayı, diğer topluluklar tarafından tanınmayı ve diğer nesillere aktarmayı amaçlamaktadır. Öte yandan, gastronomi festivallerinin rekreasyon, şenlik, müzik üretimi olarak algılanması bu etkinlikleri gerçek amacından uzaklaştırabilmektedir (Büyüksalvarcı & Akkaya, 2018).

Bu tür festivallerin kısa vadeli faydaları; gıda, otel, kafe, ulaşım ve diğer kolaylaştırıcı hizmetler için artan talep ve uzun vadeli faydalar, yerel üreticilerin artan farkındalığı, festival ürünlerinin ihracatının artması, artan istihdam, gelişmiş altyapı tesisleri, gelişmiş varış noktasıdır. İmaj, turizm sezonunun uzatılması, toplum katılımının iyileştirilmesi, yerel gururun teşvik edilmesi ve yerel kimliğin güçlendirilmesidir. Bu bağlamda, kısa vadeli faydalar uzun vadeli faydalar için bir temel oluştururken, bunlar esas olarak sürdürülebilirliği artıran ve istenen sonuçları elde eden uzun vadeli faydalardır. Bu yüzden, giderek daha fazla turizm pazarlamacıları yeni yiyecek ve şarap festivalleri düzenlemektedir, çünkü bu festivaller turizm gelişiminin ayrılmaz bir parçası olarak görülmektedir (İrigüler & Özdoğan, 2017).

Gastronomi festivalleri bir destinasyonu bir gastronomi turizmi destinasyonu olarak tanıtmak için de kullanılabilir. Çok sayıda yerli ve yabancı turisti cezbedecek yemek festivalleri bölgeye ekonomik katkılar sunmasının yanı sıra, destinasyonun gastronomi turizmi kapsamında tanınmasına da yardımcı olmaktadır (Sağlamtaş, 2019). Yöreye ait ürünlerin kendine özgü olması, belli bir kültürle özdeşleşmesi ve belli bir tarihe sahip olması bu ürünleri cazip kılarak satışını da etkilemektedir (Şengül & Genç, 2016).

Gastronomi festivalleri sadece ekonomik etkiler yaratan faaliyetler değildir. Festival sürecince düzenlenen sosyal ve kültürel etkinlikler de bölgede sosyal yapıyı ve dokuyu etkileyen unsurlar haline gelmekte ve toplumsal kaynaşmaya da etki etmektedir. Bu festivaller sayesinde, toplumda kültürel değerlerin korunması ve yaşatılması bilinci de gelişmektedir (Yılmaz & Çullu, 2012).

Günümüzde çok çeşitli tür ve temalarda festivaller organize edilmektedir. Bu festivallerin birçoğunda yerel yemek ve ürünler bulunmasına rağmen, her yiyecek içecek içeren festival gastronomi festivali kapsamına girmemektedir. Festivallerin gastronomi teması ile organize edilmesinde temel belirleyici unsur, etkinliğin bölgesel ve yerel yiyeceğe göre kurgulanması oluşturmaktadır. Bu haliyle yerel mutfak festivalleri yerel kutlama ve yemek tanıtımına odaklanan festivalleri kapsamaktadır.

Yerel mutfak festivalleri, bir kültürel birikim sonucu ortaya çıkan belirli bir yerde kökleşmiş olan etkinlikler olarak birçok özel niteliğe sahiptir. Şengül ve Türkay (2015)'a göre bu festivallerin oluşumunda birçok faktör etkili olmaktadır. Bu faktörler şu şekilde sıralanabilecektir:

- Yöreye has yiyecek ve içeceklerin çeşitliliği,
- Tarihsel birikim,
- Mevsimsel özellikler,
- Yeme-içme alışkanlıkları,
- Dini etkiler,
- Milli etkiler,
- Gelenek ve görenekler,
- Coğrafi özellikler.

Son yıllarda kentsel olduğu gibi kırsal alanlarda da festivaller sayı ve kapsam açısından artış göstermiştir. Bu festivaller kültürel üretim ve tüketim açısından olduğu gibi ekonomik açıdan da önemlidir. Düzenlenen faaliyetler sayesinde ev sahibi destinasyon, kültürel açıdan tanıtımını arttırmaktadır.

Gastronomi festivallerinde yeni bir ürün sunulduğu gibi var olan bir ürün de sunularak ona değer katılmaktadır. Gastronomi festivali programları genellikle; yemek yarışmaları, yemek tadımları, yöresel meyve ve sebze toplama, ünlü şeflerin katılımı,

şeflerin görsel şovları, konserler düzenlenerek oluşturulmaktadır. Toplulukların yeme-içme alışkanlıkları, mutfak gereçleri, yemek reçeteleri, pişirme yöntem ve teknikleri turistler tarafından deneyimlenmektedir.

Halen dünya çapında birçok bölgede, tüm dünya tarafından bilinen yeme-içme ve yemek festivalleri düzenlenmekte ve ilgili dönemlerde bu bölgelere turist akını yaşanmaktadır. Tablo 1'den de görülebileceği gibi farklı bölgelerdeki festivaller, gastronomi turizmi açısından en bilinen ve en iyi festivaller olarak kabul edilmektedir.

Festival	Ülke	Süre
İyi Yemek ve Şarap Şovu	Güney Afrika	3 gün
Epcot Uluslararası Yemek ve Şarap Festivali	ABD	2 ay
Vejetaryen Festivali	Bangkok	9 gün
Büyük Wisconsin Peynir Festivali	ABD	3 gün
İspanya Deniz Ürünleri Festivali	İspanya	10 gün
Gurme Festivali	İngiltere	3 gün
Şikago Tadı	ABD	5 gün
Toronto Ribfest	Kanada	4 gün
Pastırma Festivali	ABD	Hafta boyu
Savour	Singapur	4 gün

Tablo 2. Dünyada En İyi Gastronomi Festivalleri (İrigüler & Akkaya, 2017)

3. Türkiye'de Gastronomi Turizmi Açısından Gastronomi Festivalleri

Festivaller; geçmişte yapılan çalışmalara göre gastronomik faaliyetlerin içerisinde yer almasına rağmen, Türkiye'de yeterli sayıda gerçekleştirilememektedir. Oysa gastronomik unsurların etkin şekilde ortaya çıkarılması, planlanması ve kullanılması rekabet edilebilirlik açısından destinasyonlar için bir avantaj olarak görülmelidir (Cankül & Demir, 2018).

Seçim (2020) tarafından yapılan değerlendirmede yakın dönemde Türkiye'de düzenlenen gastronomi festival sayısı yaklaşık 100'dür ve bu festivaller tanıtım statülerine bağlı olarak ulusal veya uluslararası medyada adını duyurabilmektedir. Özellikle İstanbul, İzmir, Antalya ve Ankara gibi şehirlerde düzenlenen festivallerin daha fazla dikkat çektiği ve medyada yer aldığı görülmektedir. Bu durumun en büyük nedeninin bu şehirlerde medya kuruluşlarının varlığı ve düzenleyicilerin medyayla yakın ilişkisidir.

Büyüksalvarcı ve Akkaya (2018) Türkiye'nin 57 şehrinde gastronomi festivalinin düzenlendiğini belirterek, bu festivaller dışında İstanbul başta olmak üzere kahve, bira ve şarap festivallerinin de düzenlendiğini belirtmiştir.

Cömert ve Çetin (2017) Türkiye'de düzenlenen gastronomi festivallerine yönelik yürüttükleri çalışmalarında Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın yerel etkinlikler ile ilgili bilgi sunan kaynaklarını incelemişler ve elde edilen bulgulara göre bu kapsama giren 178 gastronomi temalı festival ve şenlik düzenlendiğini ortaya koymuştur.

Giritlioğlu, Olcay ve Özekici (2015) Türkiye'de düzenlenen festivallerin temalarına, düzenlenme zamanına ve düzenlendiği bölgelere göre sınıflandırılmasını araştırdıkları çalışmalarında, Türkiye'de bir yıl içerisinde çok farklı temalara sahip 1254 festival düzenlendiği belirtmiştir. En fazla festivalin Marmara Bölgesi'nde ve en az sayıda festivalin Güney Doğu Anadolu Bölgesi'nde gerçekleştirildiği belirlenmiştir.

Gastronomi festivalleri konusunda önemli konulardan biri kuşkusuz kentin gastronomi açısından tanınmasıdır. Örneğin, UNESCO Gaziantep'in yaratıcı şehirler ağına katılımıyla kentin mutfak kültürü, yemek çeşitleri ve sofraları öne çıkmış ve dünyada tanınır hale gelmiştir. Bu nedenle Gaziantep'te düzenlenen 'Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivali' her yıl dünyanın ve Türkiye'nin dört bir yanından on binlerce katılımcıyı ağırlamaktadır (Seçim, 2020).

Festivallerin kapsamına bakıldığında, çoğunun yerel ürünlerle ilgili festivaller olduğu görülmektedir. Bu durum Türk coğrafyasının yerel ürünler açısından zenginliğini göstermektedir. Yerel ürünler arasında, özellikle sebze, meyve, peynir ve bal bölge halkları tarafından ön plana çıkarılmaktadır. Bu ürünlerin ön planında, bölgede çok fazla tüketmek ve diğer bölgelerden farklı özelliklere sahip olmak etkilidir. Festivallerde düzenlenen bu ürünlerin şenlikli dönemi genellikle hasat edildikleri dönemdir. Hasat

dönemi festivale uygun değilse festivallerin farklı dönemlerde düzenlendiği bilinmektedir. Ancak, sonraki festivaller hasat döneminde düzenlenen festivaller kadar etkili değildir. Ayrıca, kahve ve çikolata gibi ürünler üzerinde aktif olarak birçok faaliyet düzenlendiği tespit edilmiştir (Seçim, 2020).

Tablo 3'ten izlenebileceği gibi Türkiye'de hemen her bölgede yerel ürün ağırlıklı olmak üzere birçok gastronomi festivali düzenlenmektedir. 2019-2020 arasında düzenlenmiş ve düzenlenecek festivaller kapsamında bir literatür çalışması yürüten Seçim (2020) 88 festivali derlemiştir. Tablodan görülebileceği gibi festivallerin geneli bahar ve yaz aylarında düzenlenmekte ve festivallerin yerel ürünlerin tanıtılması, bölge halkının kaynaşması ve satış yapma amacına yönelik yerel ürün ve yerel yemekler üzerine yoğunlaşmaktadır. Bununla birlikte Türkiye'de festivallerde sürekliliğin sağlanması büyük öneme sahiptir. Çünkü bazı bölgelerde festivallerin bir yıl düzenlenip başka yıllar düzenlenmemesi problemi bulunmaktadır. Ayrıca bu festivallerin gastronomi turizmi açısından yeterli olmadığını belirtmek de mümkündür. Çünkü bu festivaller özellikle yerel halka yönelik düzenlenmekte, bu festivallerin turist getirecek düzeye eriştirilebilmesinde eksiklikler bulunmaktadır.

Festival İsmi	Dönem	Kapsam	Festival Alanı
İzmir Waffle Festivali	Ocak	Yenilikçi	İzmir Konak
Burhaniye Zeytin & Zeytinyağı Festivali	Ocak	Zeytin	Burhaniye
Dikmen Hamsi Festivali	Ocak	Balık	Sakarya Hendek
Sivrihisar Sosis Festivali	Şubat	Sosis	Sivrihisar
Ankara Kahvaltılı Festivali	Şubat	Kahvaltılı	Altındağ
Uluslararası İstanbul Mutfak Günleri	Şubat	Genel	Beylikdüzü
Dalyan Kefal Festivali	Şubat	Balık	Ortaca/Muğla
Bodrum Otl Festivali	Şubat	Otlar	Bodrum
İrişkit Festivali	Mart	Yerel ürün	Kahramanmaraş
Çağla ve Günlük Festivali	Mart	Yerel ürün	Mersin Silifke
Alaçatı Otl Festivali	Nisan	Otlar	İzmir Çeşme

Giritliler Ot Festivali	Nisan	Otlar	İzmir Tire
Bodrum Uluslararası Peynir Festivali	Nisan	Peynir	Bodrum
İzmir Çikolata ve Tatlı Festivali	Nisan	Çikolata	Bayraklı/İzmir
İstanbul Peynir Festivali	Nisan	Peynir	İstanbul
Mersin Limonata Festivali	Nisan	Yerel ürün	Erdemli
Halikarnas İki Yaka Kültür Festivali	Nisan	Yerel ürün	Bodrum
Kapadokya Geleneksel Yemek Festivali	Nisan	Yerel yemek	Kapadokya
Uluslararası Mesir Macunu Festivali	Nisan	Yerel ürün	Manisa
Urla Enginar Festivali	Nisan	Yerel ürün	Urla İzmir
Elazığ Kahve ve Çikolata Festivali	Nisan	Kahve	Elazığ
Antalya Kahve ve Çikolata Festivali	Nisan	Kahve	Antalya
Uluslararası İstanbul Çay Festivali	Mayıs	Çay	İstanbul
Halfeti Meyve Yemekleri Festivali	Mayıs	Yerel yemek	Şanlıurfa
Uluslararası Cadde Yemekleri Festivali	Mayıs	Cadde yemekleri	Antalya
Mut Karacaoğlan Kayısı Festivali	Mayıs	Yerel ürün	Mersin
Bornova Kiraz Festivali	Haz.	Yerel ürün	İzmir
Yeşili Kiraz Festivali	Haz.	Yerel ürün	Mardin
Kemalpaşa Altın Kiraz Kültür Sanat Festivali	Haz.	Yerel ürün	Kemalpaşa
Samsun Yerel Yemek Festivali	Haz	Yerel yemek	Atakum
Koçarlı Antepfıstığı Festivali	Haz.	Yerel ürün	Aydın
Geleneksel Iğdır Kayısı Festivali	Haz.	Yerel ürün	Iğdır
Yeşilhisar Kültür ve Kayısı Festivali	Haz.	Yerel ürün	Kayseri
Serinhisar Nohut, Bıçak ve Kültür Festivali	Tem.	Yerel ürün	Serinhisar
Çemişgezek Dut ve Pekmez Festivali	Tem	Yerel ürün	Tunceli

Mihalıççık Kiraz Festivali	Tem.	Yerel ürün	Eskişehir
Hekimhan Maden Ceviz ve Kültür Festivali	Tem.	Yerel ürün	Malatya
Cumalıkızık Ahududu Festivali	Tem.	Yerel ürün	Bursa
Geleneksel Gravyer ve Kaşar Festivali	Tem.	Peynir	Kars
Uluslararası Kültür ve Muz Festivali	Tem.	Yerel ürün	Anamur
Sultandağı Kültür, Sanat ve Kiraz Festivali	Tem.	Yerel ürün	Afyon
Geleneksel Gediz Tarhana Festivali	Tem.	Yerel ürün	Kütahya
Ulusal Gökçebeş Tavukçuluk Festivali	Tem.	Yerel ürün	Zonguldak
Manisa Adala Şeftali Festivali	Tem.	Yerel ürün	Manisa
Silivri Yoğurt Festivali	Tem.	Yerel ürün	İstanbul
Akseki Ayran Festivali	Tem.	Yerel ürün	Antalya
Kestane Bal Festivali	Tem.	Yerel ürün	Kastamonu
Ardahan Bal Festivali	Tem.	Bal	Ardahan
Çamoluk Bal Festivali	Ağust.	Bal	Giresun
İskilip Dolma Turşu ve Çilek Festivali	Ağust.	Yerel ürün	Çorum
Karacakılavuz Keşkek Festivali	Ağust.	Yerel ürün	Tekirdağ
Refahiye kültür ve bal festivali	Ağust.	Bal	Refahiye
Zara Bal ve Kültür Festivali	Ağust.	Bal	Sivas
Çayıralan Bal ve Kültür Festivali	Ağust.	Bal	Yozgat
Çadır Festivali	Ağust.	Yerel ürün	Nevşehir
Tonya Yağ ve Kültür Festivali	Ağust.	Yerel ürün	Trabzon
Umurbey Geleneksel Şeftali Festivali	Ağust.	Yerel ürün	Çanakkale
Peynir Festivali	Ağust.	Yerel ürün	Kahramanmaraş
Hayrabolu Ayçiçeği Festivali	Ağust.	Yerel ürün	Pazarcık

Üzüm ve Biber Festivali	Ağust.	Yerel ürün	Gaziantep
Bolvadin Festivali	Ağust.	Yerel ürün	Afyonkarahisar
Pülümür Bal Festivali	Ağust.	Yerel ürün	Pülümür
Dikili Bamyaz Festivali	Ağust.	Yerel ürün	İzmir
Gölnar Bal ve Yörük Festivali	Ağust	Bal	Gölnar
Orhangazi Gedelek Turşu Festivali	Ağust	Yerel ürün	Bursa
Ernez Bal Festivali	Ağust.	Bal	Finike
Gazyağcı Konya Yemekleri Festivali	Eylül	Yerel ürün	Konya
Germencik İncir Kültür ve Sanat Festivali	Eylül	Yerel ürün	Aydın
Gaziantep Uluslararası Gastronomi Festivali	Eylül	Yerel yemek	Gaziantep
Uluslararası Antepfıstığı Festivali	Eylül	Yerel ürün	Gaziantep
Uluslararası Kalecik Karası Üzüm Festivali	Eylül	Yerel ürün	Ankara
Kütahya Cimcik Festivali	Eylül	Yerel ürün	Kütahya
Ağrı Bal Festivali	Eylül	Bal	Ağrı
İzmir Boyoz Festivali	Ekim	Yerel yemek	İzmir
Meze Festivali	Ekim	Yerel yemek	Antalya
Akhisar Zeytini Hasat Festivali	Ekim	Yerel ürün	Manisa
Yerel Ürün Tanıtım Festivali	Ekim	Yerel ürün	Bursa
Yalova Subaşı Kivi Festivali	Ekim	Yerel ürün	Yalova
Pamukova Yerel Ürün ve Ayva Festivali	Ekim	Yerel ürün	Sakarya
Yerel Ürün Festivali	Ekim	Yerel ürün	Antalya/ Aksu
Beydağ Kestane Festivali	Ekim	Yerel ürün	İzmir Beydağ
Pepeçura Festivali	Ekim	Yerel ürün	Rize
Ödemiş Kestane Festivali	Kasım	Yerel ürün	Ödemiş İzmir

Antalya Kahve Festivali	Kasım	Kahve	Antalya Kepez
Seferihisar Mandalina Festivali	Kasım	Yerel ürün	İzmir
Uluslararası Ekmek Festivali	Kasım	Yerel ürün	Ankara
Bodrum Mandalina Hasat Festivali	Aralık	Yerel ürün	Muğla Bodrum
Çıntar Festivali	Aralık	Yerel ürün	Muğla

Tablo 3. Türkiye'de Gastronomi Festivalleri (2019-2020 Dönemi) (Seçim, 2020).

4. Sonuç

Gastronomi festivalleri, turistler için önemli bir cazibe ve gastronomi turizminin görünür unsurlarından biri olarak kabul edilmektedir. Bir destinasyonun tanıtımında ve pazarlanmasında önemli bir turizm faaliyeti olan festivaller, özellikle gastronomi ortaya çıkmasıyla birlikte yörenin yerel ürününün, yöresel yemeklerinin ve mutfak kültürünün tanıtımında önemli bir rol oynamaktadır.

Festivaller, kültürel turizmde gösterilebileceği için etkinlik turizminde sayılabilir. Bu bağlamda, ülkelerin mutfak kültürü ve alışkanlıkları turizm pazarlamasının önemli araçlarından biri haline gelmiştir. Yemek festivalleri bölgelerin kültürel varlıklarını ve yaşam tarzını yansıtmaları nedeniyle turist çekmede önemli bir rol oynamaktadır. Tüm bunların yanı sıra, turistlerin gıda ve gıda tüketimine artan ilgisinin sadece destinasyonlara ekonomik katkı sağlamakla kalmayıp aynı zamanda yerel değerlerin sürdürülebilirliğini de sağlamaktadır.

Bir bölgenin değerlerini turizm bağlamında değerlendirmek, turizmi mevsimsel bir faaliyet olmaktan çıkarmak ve sürdürülebilirlik açısından elde edilen değerleri avantaja çevirmek önemlidir. Bölgeyi ziyaret eden turistler için harika bir deneyim algısı gastronomi festivalleri ile sağlanabilir. Gastronomi festivalleri, bölgeleri, şehirleri ve ülkeleri turizm alanında uzun süre tutabilecek görsel festivallerdir.

Gastronomi festivalleri göz önüne alındığında, hedefe kattığı değer ve avantajların ne kadar büyük olduğu görülecektir. Her zamanki turizm çeşitliliğinin ötesine geçerek festivaller düzenlemek bölgenin imajına ve sürdürülebilirliğine önemli katkı sağlayacaktır.

Gastronomi festivalleri ile farklı destinasyon alanlarının turizme kazandırılmasının yanı sıra, halihazırda turizm bölgelerinin özelliklerine sahip olan yerlerin daha fazla ziyaretçi çekeceği düşünülmektedir. Tüm faktörler göz önüne alındığında, gastronomi festivallerinin yerel düzeyde hizmet veren yiyecek ve içecek işletmelerini güçlendirdiği, bölgenin ürünlerinin ve biyolojik çeşitliliğinin gelişmesine ve korunmasına katkıda bulunduğu ve aynı zamanda yerel kimliklerin devamına katkıda bulunduğu düşünülmektedir.

Çalışma kapsamında değerlendirildiği gibi Türkiye'de gastronomi festivalleri büyük ölçüde yerel yemek ve yerel ürünlerin tanıtılması şeklinde gerçekleşmektedir. Özellikle bölgesel dağılım açısından güneyde yerel festivallerin sürekliliğinin yüksek olduğu görülmektedir. Bu festivallerde bahar ve yaz aylarında yoğunluk söz konusu iken, literatürde incelendiği gibi bazı festivaller sürekliliğe sahip değildir. Ayrıca bu festivallerin geneli gastronomi turizmine yönelik değil satış ve yerel halka yönelik düzenlenmektedir. Bu nedenle Türkiye'de gastronomi festivallerinden daha fazla verim alınabilmesi için sürekliliğin sağlanması ve tanıtımlarının doğru yapılması gerekmektedir.

KAYNAKÇA

BUCAK, T. & ARACI Ü.E. (2013) Türkiye'de gastronomi turizmi üzerine genel bir değerlendirme. *Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16 (30), 203-216.

BÜYÜKŞALVARCI, A. & AKKAYA, A. (2018). The evaluation of gastronomy festivals as events tourism. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 67, 452-467.

CANKÜL, D. & DEMİR, İ. (2018). Travel agencies and gastronomy tourism: Case of IATA member a-class travel agencies. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 1 (1), 3-10.

CÖMERT, M. & ÇETİN, K. (2017). Gastronomi temalı yerel festivaller üzerine bir değerlendirme. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 10 (54), 1092-1101.

GETZ, D. & BROWN, G. (2006). Critical success factors for wine tourism regions: A demand analysis. *Tourism Management*, 27, 146-158.

GİRİTLİOĞLU, İ., OLCAY, A. & ÖZEKİCİ, Y.K. (2015). Bir turizm çeşitliliği olarak festival etkinliklerinin sınıflandırılması: Türkiye üzerine bir değerlendirme. *Ordu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 5 (13), 306-323.

GÖKDENİZ, A., ERDEM, B., DİNÇ, Y. & OĞUZ, S.Ç. (2015). Gastronomi turizmi: Ayvalık'ta yerli turistler üzerinde görgül bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 3(1), 14-29.

İRİGÜLER, F., ÖZDOĞAN, O.N. (2017). *Food festivals as a gastronomic event and attendees motivations: the case of international Urla Artichoke Festival*, İzmir.

KÜÇÜKKÖMÜRLER, S., ŞİRMAN, N.M. & SEZGİN, A.C. (2018). Dünyada ve Türkiye'de gastronomi turizmi. *Uluslararası Turizm, İşletme, Ekonomi Dergisi*, 2 (2), 78-85.

LEE, I. & ARCODIA, C. (2011). The role of regional food festivals for destination branding. *International Journal of Tourism Research*, 13 (4), 355-367.

ÖZDEMİR, G., ALTINER, D.D. (2019). Gastronomi kavramları ve gastronomi turizmi üzerine bir inceleme. *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 12 (1), 1-14.

PİRNAR, İ., KURTURAL, S. & TUTUNCUOĞLU, M. (2019). Festivals and destination marketing: An Application from Izmir City. *Journal of Tourism. Heritage & Services Marketing*, 5 (1), 9-14.

SAĞLAMTAŞ, E. (2019). Kırsal alanlarda düzenlenen yemek festivallerinin sosyal boyutunun algılanan toplumsal katkıya etkisi: Yeşilüzümlü Kuzugöbeği Mantar Festivali örneği. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mersin: Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü.

SEÇİM, Y. (2020). Gastronomy festivals in Turkey. *Selected Academic Studies from Turkish Tourism Sector* (ss. 223-234). Berlin: Peter Lang.

SERT, A.N. (2017). Yerel Halkın festivallerin başarı faktörlerini algılamalarına yönelik bir çalışma: Beypazarı örneği. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (2), 29-44.

SÜRENKÖK, A., BAGGIO, R. & CORIGLIANO, A.M. (2010). Gastronomy and Tourism in Turkey: The Role of ICTs. *Information and Communication Technologies in Tourism*, 20, 567-578.

ŞAHİN, G.G. & ÜNVER, G. (2015). Destinasyon pazarlama aracı olarak gastronomi turizmi: İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*. 3 (2), 63-73.

ŞENGÜL, S. & GENÇ, K. (2016). Festival turizmi kapsamında yöresel mutfak kültürünün destekleyici ürün olarak kullanılması: Mudurnu İpekyolu Kültür Sanat ve Turizm Festivali örneği. *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (23), 79-89.

ŞENGÜL, S. & TÜRKAY, O. (2015). Bölge Restoran mönülerinin belirlenmesinde "yöresel mutfaklar" eğitiminin kullanılması: Mudurnu örneği. *Electronic Journal of Vocational Colleges, UMYOS Özel Sayısı 1-6*, 44-61.

ÜNER, E.H. & ŞAHİN, G.G. (2016). Türkiye gastronomi turizmi potansiyelinin her şey dâhil satış sistemi içinde değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (3), 76-100.

YILMAZ, İ., ÇULLU, N. (2012). Nevşehir'de alternatif turizm potansiyeli ve turistik ürün çeşitlendirme üzerine bir araştırma, *Çağ Üniversitesi 1. Doğu Akdeniz Turizmi Sempozyumu*, 20-22 Nisan 2012 içinde (ss. 185-202). Mersin, Mersin Üniversitesi Yayını.

COVID-19'da Sona Doğru: Kentsel Mekânda Değişim Sorunu

Bülent GÜNEŞ*

Öz

Giriş ve Çalışmanın Amacı: COVID-19 pandemisinde kentsel mekânda yaşanan değişimlerin, mimarlık ve planlama alanındaki disiplinlerle ilişkisi literatürde farklı şekillerde değerlendirilmektedir. Bu çalışmanın amacı, günümüzde yaşanan COVID-19 pandemisinin söz konusu disiplinlerce ele alınışı ve uygulamalarını analiz ederek, sürecin kırılma noktalarını aramak olmuştur. Konunun tarihsel geçmişine de yer verilmiştir.

Kuramsal Çerçeve: Genel olarak soruna ilişkin yaklaşımların, "yeni normal" anlayış ile yani sistemin değişmeden yeniden üretilmesi çerçevesinde sürdürüldüğü görülmektedir. Temel amaç mimarlık ve planlama disiplinlerinin riskleri minimize eden ve daha kalıcı çözümleri üretebilmesi olmalıdır. Makalede, pandemi süreçlerinin kentsel mekânda yarattığı değişim, kapitalist modernitenin süreç içindeki işleyişinde ele alınmıştır. Sorunun sosyo-ekonomik yaşamın temel değişkenlerinden olan üretim biçimi ile ilişkisine de yer verilmiştir.

Yöntem: Konu ile ilgili literatür taramasıyla elde edilen analizler ve sentezler çalışmaya temel verileri sağlamıştır. Sistemi oluşturan bütüne ait parçaların birbiri ile ve bütünlü ilişkileri değerlendirilmiştir. Makalenin yöntemi ve kavramsal yaklaşımı bu çerçevede ortaya çıkmıştır. Ardından kentsel ve yapısal alanlarda yaklaşımlar kentsel fonksiyonlar üzerinden incelenerek makro düzeyde kırılma noktaları ve öneriler ortaya çıkarılmıştır.

Bulgular: Tarihsel süreçte, pandemi dönemlerinde mimarlık ve planlama disiplinlerinin sürece müdahaleleri kentsel alanda radikal dönüşümlere yol açmıştır. Ancak, süreç genelde sistemin kendisini yeniden üretmesine dönüşmüş ve kalıcı olamamıştır. Yaşanan süreç mekânsal eşitsizlikleri, kamusal alanların işlevi ve erişilebilirliğinin önemini yeniden öne çıkarmıştır. Neo-

Derleme Makale / Review Article

Geliş / Received: 13.03.2021 **Kabul / Accepted:** 29.06.2021

* Dr. Öğr. Üyesi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, İç Mimarlık ve Çevre Tasarım Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: bgunes@gelisim.edu.tr

 <https://orcid.org/0000-0002-1481-6727>

liberal küresel sistemin kentsel alanda demografik yapı ve yapılı çevrede yarattığı paradoksal sonuçlar halen süregelmektedir.

Sonuç: Mimarlık ve planlama disiplinlerinin mevcut sosyo-ekonomik işleyişteki kırılganlıklar üzerinden yaklaşımı ve tasarımı, riskleri minimize edebilecektir. Pandemiye geliştirilen güncel kriterler kalıcı çözüm için yeterli olmayacaktır. Özellikle, neo-liberal küresel anlayışın yarattığı, planlama alanını dışlayan ve yapılı çevrede süregelen tüketim olgusuna dayalı tasarımsal yaklaşımlar ve uygulamalardan kaçınılmalıdır. Konu ile ilgili 20.yy başlarında ortaya çıkan, günümüze kadar gelen modernizmin içinde doğan, minimalizm ve bilimsel planlama anlayışı sürdürülebilirlik kavramıyla birlikte yeniden geliştirilerek değerlendirilmelidir.

Anahtar Kelimeler: Kent, Pandemi, Kamusal, Mekân, COVID-19

Towards the End in COVID-19: The Problem of Change in Urban Space Change

Abstract

Introduction and Purpose of Study: The relationship between the changes in the urban space during the COVID-19 pandemic and the disciplines in the field of architecture and planning is evaluated in different ways in the literature. The aim of this study was to analyze the current COVID-19 pandemic by the disciplines and their applications, and to look for the vulnerabilities of the process. The historical background of the subject is also included.

Theoretical Framework: In general, it is seen that the approaches to the problem are maintained within the framework of the "new normal" understanding, that is, the reproduction of the system without changing. The main purpose should be the architecture and planning disciplines to produce more permanent solutions that minimize risks. In the article, the change created by the pandemic processes in the urban space is discussed in the functioning of capitalist modernity in the process. The relationship of the problem with the mode of production, which is one of the basic variables of socio-economic life, is also included.

Method: Analyzes and syntheses obtained from the literature review on the subject provided the basic data for the study. The relations of the parts of the whole that make up the system with each other and with the whole are evaluated. The method and conceptual approach of the article emerged within this framework. Then, approaches in urban and structural areas were examined through urban functions, and macro-level vulnerabilities and suggestions were revealed.

Findings: In the historical process, the interventions of architecture and planning disciplines in the pandemic periods have led to radical transformations in the urban area. However, the process generally turned into the system's reproduction of itself and could not be

permanent. The process has brought the spatial inequalities, the function and accessibility of public spaces to the fore again. The paradoxical consequences of the neo-liberal global system on the demographic structure and built environment in the urban area still continue.

Conclusion: *The approach and design of architecture and planning disciplines based on the vulnerabilities in the current socio-economic functioning will be able to minimize the risks. The current criteria developed in the pandemic will not be sufficient for a permanent solution. In particular, design approaches and practices based on the phenomenon of consumption created by the neo-liberal global understanding, excluding the planning area and continuing in the built environment, should be avoided. The understanding of minimalism and scientific planning, which emerged in the early 20th century and was born in modernism, should be re-developed and evaluated together with the concept of sustainability.*

Keywords: *Urban, Pandemic, Public, Space, COVID-19*

1. Giriş

Çin'in Wuhan kentinde 2019 Aralık ayında başlayıp tüm dünyada hızla yayılan, 12.03.2020 tarihinde Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından pandemi olarak ilan edilen COVID-19 salgını toplumsal yaşamı farklı boyutlarda etkilemeye devam etmektedir. Dünya Sağlık Örgütü'nün (WHO) 29.05.2021 tarihli son verileri 169 milyonu bulan vaka ve 3,5 milyonu aşan ölüm sayısını göstermektedir. Pandeminin yalnızlaştırdığı kentsel alanlar tüketim odaklı şehirler için büyük ekonomik ve sosyal sorunlar oluşturmaktadır. Bu dönemde dünyada ekonomik süreçlerde altüst oluşlar yaşanmaya devam etmektedir.

Günümüzde ortaya çıkan koronavirüs, mutasyon geçirdiği belirtilen yeni bir virüs tipidir (Saltık, 2020, s.1-22). Pandeminin geriletilmesi adına aşı umudu sürmekte ve uygulama "acil kullanım" koduyla artarak devam etmektedir. Pandemi sürecinin dayattığı zorunlu karantinalar, kısıtlamalar ve tedavi süreçleri mekânsal kullanımın organizasyonlarını farklılaştırmaktadır. Tarihsel süreçte ve günümüzde kentleşme olgusu yaşanan pandeminin en önemli nedenlerindedir. Yerleşme nitelikleri, kontrolsüz büyüme, mekânsal eşitsizlikler, demografik yapı, nüfus yoğunluğu, turizm, ticaret, ulaşım ve iletişim ağlarının gelişmesi, bu olgunun önemli değişkenlerindedir. Ayrıca tıp alanındaki bilimsel düzey de diğer önemli bir değişkendir. Mimarlık ve planlama disiplinleri riskleri minimize eden daha kalıcı çözümler için öneriler

oluşturmalıdır. Bunun da yolu, sistemin işleyişindeki açıkları dikkate alan yöntem üzerinden çalışmaların yapılmasıdır. Pandeminin kentsel alanı etkileyerek değişimlere neden olmasından çok kentsel gelişmenin pandemiye önleyecek riskleri en aza indirgeyen yaklaşımlar üretmesi gerekmektedir. Bu nedenle pandemi sürecinde kentsel mekândaki değişimlerin analizi yapılarak makro düzeyde temel kırılma noktaları araştırılmalıdır. Böylece pandemi sürecindeki kentsel alan müdahaleleri, sistemin kendini tekrar üretmesi kimliğinden uzaklaşacaktır.

Kentsel yerleşimler, M.Ö. 5000'li yıllarda küçük üretimlerin farklılaşması sonucunda, sınıfların gelişmesi ile ortaya çıkmaya başlamıştır. Sanayi devrimi ile hızlanan kentleşme ve kentsel büyüme olgusu, buharlı makineler, motorize araç ve elektrikli alet kullanımları ile birlikte 20.yy boyunca devam etmiştir. Bu gelişmeler kentsel alanda ayrılan mekanları belirlemiştir; merkez, çevre, sanayi, konut, merkezi iş alanları, rekreasyon, eğitim, sağlık bölgeleri gibi. Tarihsel süreç içinde ekonomiler büyüdükçe farklı ülkelerde bu bölgeler metropole, megalopole dönüşüp, banliyö ve uydu kentleri, geçiş alanları, getto ve gecekondu olarak ortaya çıkarmıştır. Böylece pandeminin gelişeceği mekânlar büyümeye devam etmiştir. Kentler, tarihsel gelişim süreçlerinde salgın hastalıklara karşı önemli değişikliklerden geçmiştir. Sanayi devrimi döneminde kentlerin hızla büyümesi, salgınların kolayca yayılmasına neden olan sağlıklı çalışma ve barınma alanlarının ve hijyen olmayan sokakların çoğalmasını getirmiştir. 19. yüzyıl boyunca demiryolu ve buharlı gemilerin katılımıyla giderek gelişen ulaşım, nakliye gibi hizmetler veba, tifo, kolera, benzeri birçok salgın hastalığın yayılmasına neden olmuştur.

20 yy.'ın son çeyreğinde gelişen teknoloji, finansallaşma ve finans tekniklerine bağlı olarak gayrimenkullerin menkulleşme süreci, neo-liberal anlayış ile birlikte giderek kentleşmenin küresel bir sistem haline gelmesine neden olmuştur (Alraouf, 2021), (Erdoğanaras, Çamur, Tamer, & Mercan, 2020, s.115-128). Yaşanan kentleşme süreci doğanın tahribatını bugün de acımasızca sürdürmektedir. Soylulaştırdığı kentsel merkezlerin ardından yerlerinden ettiği gruplar, kent yoksulluğunu artırarak büyütmektedir (Cole vd. 2020, s.1-5). Sistem, yeni girdilerle kendi anlayışına uygun izole bölgelerde büyük yapı kitlelerini ve çevresini çok sayıda üretme olanağı bulmuştur. Daha sonra, söz konusu menkulleşme sürecine endeksli küresel mali kriz (2008) de önlenememiş ve tüm dünyayı sarsmıştır. Çünkü Neo- liberal model menkul sermayeye,

para arzı ve borç oluşumunda büyük bir genişlemeye dayanmaktadır (Harvey, 2020). Günümüzde ise, sermaye yapısını değiştiren önemli girdiler olan otomasyon ve bilişim teknolojileri, kentsel alanda meslek yapısı ve istihdam biçiminde farklı değişimlere ve sorunlara neden olmaktadır (Güney, 2020, s.398).

Soruna bir bütün olarak bakıldığında, ekonomik temellerle ilişkilendirmek kaçınılmazdır. Kentsel gelişme ve salgın hastalıkların tarihi bir bakıma yaşanan ekonomik modellerin işleyişinin de tarihidir. Sermaye, kendini yeniden üretirken çevresel koşulları değiştirerek yerleşimleri hastalık ve iklimsel risklere sürekli olarak açık hale getirmektedir (Harvey, 2020). Bu nedenle, pandeminin yoğun kentsel nüfusun bulunduğu bölgelerde ve uygun iklimlerde ortaya çıkması ve yayılması doğal bir sonuçtur. Bugün potansiyel yayılma için şehir ve insan ağları mevcuttur. Küreselleşmenin boyutları yeni hastalıkların uluslararası ölçekte hızla yayılımını durdurmanın çok zor olduğunu göstermiştir.

Salgının kentsel sosyal gruplar ve yapıları çevredeki etkileri, mekânın üretimi ve üretim süreçlerini değiştirmektedir. Üretim tarzı da kendine uygun mekâna sahip olduğundan, bu değişim sırasında kendini yeniden üretmeye devam etmektedir (Lefebvre, 2014, s.71-75). Kapitalist ekonomilerin sermaye birikimi sürecinde kentsel mekânda şekillendirdiği toplumsal sınıflar, kronik kriz dönemlerinde olduğu gibi pandemide de tekrar ve yeniden oluşmaktadır (Harvey, 2003, s.88-109). Salgının yayılmasının temelinde üretim tarzının içinde önceden var olan çatlaklar ve güvenlik açıkları da bulunmaktadır (Harvey, 2020).

2. Yöntem

Makalede, pandemi sürecinde kentsel ve kamusal mekân ile yapıları çevrede olagelen değişimler bir bütün olarak ele alınmıştır. Çalışmanın ana ekseninde, mimarlık ve planlama alanında salgınla ilgili risklerin azaltılması adına, mevcut sosyo-ekonomik modelin pandemide alana etkileri analiz edilerek kırılma noktaları araştırılmıştır. Sistemi oluşturan bütüne ait parçaların birbiri ile ve bütünlükle ilişkileri tartışılmış ve değerlendirilmiştir. Böylece, kentsel alanda sürdürülebilir yaşamın iç ve dış mekânlarda kalıcılığına ilişkin makro düzeyde sonuçlar çıkarılmıştır.

Konu ile ilgili ulusal ve uluslararası güncel literatür taraması yapılmıştır. Literatür araştırmasının yapıldığı temel alan, akademik kökenli Google scholar veri tabanı

olmuştur. Öncelikle kent-pandemi ilişkisi içinde yapıları alanlardaki verilere ait uygulama, tasarımlar ve önlemler incelenmiştir. Günümüzde olagelenler, ekonomik işleyişle birlikte ele alınarak kentsel fonksiyonlar üzerinden analiz edilmiştir. Elde edilen bulgulara ait sonuçlar bütünsel yaklaşımla değerlendirilerek, kentsel mekâna yansıyan sorunlarla ilgili kırılganlıklar aranmış ve öneriler oluşturulmuştur.

3. Veriler

Tarihte hiçbir pandemi, bugünkü gibi küresel ölçekte kentsel alan ağırlıklı bir olgu olarak ortaya çıkmamıştır (Biglieri, De Vidovich & Keil, 2020, s.1-3). SARS küresel bir kentin hastalığı iken, COVID-19 küresel kent ve çeperlerinde, kent ve kentsel çevrelerde görülmektedir. Bulaşıcı hastalığın yayılmasında en önemli etkenlerden biri nüfus yoğunluğudur. Nüfus arttıkça bulaşıcı katsayısı da artmaktadır. Bunun yanısıra yaygınlaşan küresel ekonomi ve ulaşım ağları, kontrolsüz kentsel büyüme, halk sağlığı örgütlenmesi, karantina ve izolasyonla ilgili kamusal alandaki yetersizlikler, kentsel alanda yayılımı kolaylaştırmıştır.

3.1. Tarihsel Süreçte Pandemi-Kent

Bir halk sağlığı sorunu olan pandemi, sosyo-mekânsal niteliğiyle insanlık tarihi açısından eski bir deneyimdir. Tarihsel kayıtlarda M.Ö.430'lara kadar gitmektedir. Salgın hastalığın iki ana değişkeni; yerleşme biçimleri ile bilgisel durumun düzeyidir (Tekeli, 2020). Ortaya çıkan halk sağlığı sorunları yaşanan süreç içinde kentsel alanları değiştirmiştir (Tuğaç, 2020, s.261). Bu dönemde kentsel yerleşmenin niteliğinden çok salgınla ilgili bilgisel düzey belirleyici olmuştur.

Antik çağda kentlerin ortaya çıkışı Neolitik döneme (MÖ.5000-3000) kadar gitmektedir. Salgın hastalıklar yerleşme ve kentsel gelişmelerin ardından kendini göstermiştir (Tuğaç, 2020). Yunan kentleri ile birlikte Mısır, Çin, Hitit ve Mezopotamya'da da salgın hastalıklar görülmüştür (Cilliers, & Retief, 2006, 43-56). Mezopotamya'da M.Ö.2300'lere kadar giden sulama ve atık su kanalları ortaya çıkmıştır. Hititler (M.Ö.1650-1200) ise Anadolu'da ilk barajları ve su kanallarını yapmışlardır (Owens 2000). Batı Anadolu ve Yunanistan'da M.Ö. 500'lerde Hippodamos'un kent planlama yaklaşımı (ızgara plan) ile süreç daha da gelişmiştir. Antik çağın ilk kamusal alanları Yunanlıların Agorası ve Romalıların Forum meydanlarıdır (Dickenson 2016), (Gökgür 2008). Agoralar daha çok toplantı ve tartışma alanı olurken, Romalıların Forum alanları

tiyatro, sirk gibi eğlence işlevleri gören gösteri alanlarına dönüşmüştür. Ortak yanları kamu binalarının bu alanlarda bulunmasıdır.

Bu dönemde daha çok tıp mesleğinin doğuşu ve su mühendisliği hizmetleri salgınlarda etkili olmuştur. Kentlerin kuruluşundaki su mühendisliği uygulamalarına rağmen bulaşıcı hastalıkların birçoğu engellenememiştir. M.Ö. 429-426 yıllarında yaşanan Atina vebası'nın eldeki bilgilere göre nereden çıktığı anlaşılmamıştır (Tekeli 2020). Platon ve Aristo tarafından kentlerde yaşamın devamı adına nüfusların belirli sınırlarda kalması gerektiği yorumları yapılmıştır (Kılıç, 2006, 81-101).

3.2. Roma Dönemi ve Ortaçağda Pandemi-Kent

Vitruvius, M.Ö.1-2 yy'da Roma'da, Yunan kentlerinin izgara sistemini kullanarak şehir planlamasını geliştirmiştir (Cilliers & Retief, 2006, s.43-56), (Mumford, 2013, s. 273-276). Hipokrat'ın M.Ö.5. yy' da geliştirdiği halk sağlığı yaklaşımı ile iklim ve hava koşulları uyarıları da planlama ve salgın süreçlerine olumlu katkılar vermiştir. M.S.2.yy'da Roma'da, içme suyu güvenliğini sağlayan sistemler ile halk tarafından kullanılabilen banyo üniteleri, karışık drenaj ve kanalizasyon sistemleri halk sağlığı adına yapıları alanlara eklenmiştir (Bruun, 1993). Yaralı askerler için nehir kenarlarında kamplar düzenlenmiş, hijyenin sağlanması için izole çadır bölgeleri kurulmuştur (Pinheiro ve Luís, 2020).

Bütün bu gelişmelere rağmen Antik Roma döneminde (M.Ö.753-M.S.476) 1,2 milyonu geçen nüfusu ile Roma, salgın hastalıkların büyümesini önleyememiştir. Kentsel hizmet yetersizlikleri, çok miktarda katı atık sorunu, nehirlerin kirlenmesi ve savaşlarla taşınan hastalıklar salgınları büyütüştür. İlk bilinen salgınlar vebadan gelmiştir. Bir örneği M.S. 165-180 yıllarında doğu seferinden dönen askerlerin taşıdığı Antonius vebasıdır. Ancak daha sonra çiçek salgını değerlendirmesi de yapılmıştır. Batı Asya, Avrupa, Kuzey Afrika'da görülmüştür. M.S. 541-542 yıllarında Bizans'ın başkenti Konstantinopolis'te Mısır'dan gemilerle geldiği kabul edilen Jüstinian vebası, ilk bilinen pandemi olarak belirtilmektedir. 200 yıl kadar sürmüş ve 25 milyon kadar can almıştır (Havlíček & Morcinek, 2016. s.33).

Bir kale kent görünümünde olan ortaçağ şehirlerine ticaretin genişlemesi ile tüccar kolonileri eklenmiştir. Bu bölgeler şehrin dışında banliyöleri oluşturmuş, demografik yapı değişmiş ve burjuvazi doğmaya başlamıştır (Pirenne, 2014, s.105-113).

Ortaçağın kamusal mekânları şehrin içindeki pazar bölgelerinden ibarettir. Güçlü monarşilerin korunaklı şehirleri, Rönesans döneminde düzgün formlarda simetrik görünümlü meydan ve caddeler gibi kamusal alanlara dönüşmüştür (Smith ve Gadeyne, 2016). Uzun yıllar tekrarlayan döngülerle ölüme neden olan veba salgınından kaçan insanlar kırsal alanlara giderek hastalığı daha da yaygınlaştırmıştır. Ticaret yolları ve gemilerle tüm dünyada yayılmış ve pandemiye dönüşmüştür. Hamamların kapatılması, karantina uygulamaları ve hareket kısıtlılığı gibi önlemler hayata geçirilmiştir. Bu dönemde limanlar kapatılarak giriş çıkışlarda tecrit uygulamaları yapılarak hastalığın yayılması sınırlandırılmak istenmiştir.

14.yy'ın ortalarında Hindistan ve Rusya üzerinden Avrupa'da 2.veba salgını tekrar görülmüştür. Avrupa Ortaçağ kentlerinde, başta veba olmak üzere salgın hastalıkların ardından bu dönemde 75-100 milyon insan ölmüştür. 2. salgının ardından hasta izolasyonuna ek olarak karantina kurumsallaşmıştır. Veba salgını 15.yy'da Bursa, Makedonya, Trakya, Venedik, Şam, Halep ve İstanbul'da aralıklarla sürmüştür. İstanbul'da 16.ve17.yy'da da devam etmiştir. Osmanlılar bu dönemde limanlardan gelen salgına karşı karantina uygulamaları sürdürmüştür.

Tüm bunların ardından, İngiltere ve diğer Avrupa ülkelerinde mimar ve plancıların da içinde bulunduğu kent planlama süreci yeniden değerlendirilmiştir. Kamusal alanların planlama süreçleri ve mekânsal organizasyondaki yerinin önemi giderek artmıştır (Lilley, 2015). Rönesans dönemiyle birlikte kentsel kirlilik sorunu azalmış, şehir sınırları genişlemiştir. Salgınların yarattığı sorunlar bu dönemde kentsel yenilenmeye neden olmuştur. Leonardo da Vinci'nin İdeal şehir çalışmaları da aynı döneme aittir. Gezinti alanlarını üst katlarda, sanayi, ticaret ile hizmetleri alt katlarda düzenlediği dikey ve kompakt bir çalışma yapmıştır. Salgınlara karşı modern sağlık kurumlarının ve ulaşımın yer aldığı çizimler hazırlamıştır (Vereycken, 2010, s.53-55).

3.3. Sanayi Devriminde Pandemi-Kent

Kentleşme süreci sanayi devrimiyle birlikte geniş alanlarda hızla yayılmış ve demografik yapı değişerek nüfus büyümeye başlamıştır. Salgınların bu dönemde yayılma nedeni uluslararası ulaşım, göçler ve nakliye hareketleri yanında, hızlı kentleşme olgusunun sağlıksız fonksiyonları olmuştur. Avrupalılar 15. ve 16.yy'dan itibaren keşiften sonra salgınları Amerika kıtasına taşımıştır. 17.ve 18.yy'da veba

salgınları, suçiçeği gibi hastalıklar etkinliğini sürdürmüştür. Suçiçeği için Edward Jenner tarafından geliştirilen aşı, 1796'da uygulanmıştır. Osmanlılarda 18.yy boyunca Mısır, Mora ve Bosna' da çiçek salgını görülmüştür. Yine 18.yy ve 19.yy başlarında İstanbul, İzmir, Şam ve Mezopotamya'da veba salgını devam etmiş, 1840'da Karantina Nizamnamesi çıkarılmıştır. 1855'de Çin ve Hindistan kaynaklı veba salgınında 12 milyon can kaybı yaşanmıştır. 18.yy sonu ve 19.yy başlarında veba salgını başta Avrupa olmak üzere, yerini bu yüzyıl boyunca farklı döngülerle kolera pandemisine bırakmış ve kolera 20.yy'a da taşımıştır (Tekeli, 2020).

1816'da liman kenti Kalküta çıkışlı ilk kolera salgını Çin, Asya, Ortadoğu, Akdeniz ve Afrika'ya yayılmış İngiliz gemileri ile Avrupa ve Amerika'ya ulaşmıştır. 19.yy'da Avrupa başta olmak üzere birçok kıtada kolera salgını aralıklarla yaşanmıştır. 1852-60 yıllarındaki 3. kolera salgınında Hindistan, Afganistan ve Rusya'da bir milyon ölüm yaşanmıştır. Yine bu süreçte içme suyunun salgının nedeni olduğu ortaya çıkarılmıştır. Erken sanayi devrimi şehirlerde üretim birimlerinin yakınlarında, göçlerle birlikte işçi sınıfının sağlıksız barınma ve her geçen gün gelişen gecekondu bölgelerini yaratmıştır. Yetersiz, rutubetli ve sıkışık konut düzeni, hava ve içme suyu kirliliği, kötü beslenme koşulları, hızla artan kentsel nüfusun etkisiyle tüberküloz ve kolera gibi salgınlar tüm toplumu etkilemiştir (Campbell, 2005, s.463-488). İngiltere'de 1601 tarihli 'Yoksullar Kanunu'nda 1834 yılında değişiklikler yapılmıştır. Gelişmeler sonucunda 1832'de kolera salgını sonrası ilk sağlık reformu yasası ve ardından Londra'da 1847'de "Halk Sağlığı Yasası" çıkarılmıştır.

Yasayla birlikte daha çok mühendislik hizmetleri ile şehircilik sorunları çözülmeye çalışılmıştır. Kanalizasyon, içme suyu, yağmur suyu çalışmaları düzenlemenin konuları arasındadır. Yolların kaplanması, temizlenmesi, mezbahaların yapımı gibi kentsel hizmetler de yasada yer almıştır. İlk kez 1854'te haritalama yöntemi ile hastalıkların nerelerde yaygın olduğu bilgisine ulaşılmıştır. Halk sağlığı, şehir planlama gibi kent yönetimini doğrudan etkileyen disiplinlerin bir araya gelerek, kentsel yönetim planı hazırlanmasının temeli atılmıştır. 1858 kolera salgınında Thames Nehri'nde kirliliği azaltan sokak ve ana kanal çalışmaları yapılmıştır. Benzer bir çalışma 1850'lerde Fransa'da da yapılmıştır. 1849 kolera salgını ve çıkartılan sağlık yasasının ardından Paris'te kanalizasyon ve içme suyu çalışmaları sürdürülmüş, şehrin belirli bölümlerinde 17 yıl boyunca yıkımlar devam etmiştir. Ayrıca bulvar ve yol yapımları gibi diğer çalışmalar

Hausmann önderliğinde sürdürülmüştür. Çıkarılan sağlık yasaları, mühendislik hizmetleri ve kentsel yenileme çalışmaları yaşanan salgınlar karşısında önemli araçlar olmuştur. Çalışmalarda yeni kanallar, trafiği rahatlatmak adına bulvar ve parklar oluşturulmuş, opera ve gar binaları inşa edilerek Paris'in bölge sayısı arttırılmıştır. Uygulamalar döneminin modern çalışmaları olarak tarihte yerini almıştır.

Benzer kentsel planlama ve yenileme çalışmaları Barcelona, Berlin, Brüksel, Floransa Viyana gibi diğer bölgelere de yansımıştır. Devam eden salgınlar nedeniyle Paris'te 1851'de Uluslararası Sağlık Konferansı düzenlenmiştir. Deniz ulaşımı karantina kurallarını saptamak, Akdeniz'de ticaret ve gemiciliği geliştirmek, halk sağlığını korumak amacıyla 6 ay çalışılarak bir "Uluslararası Sağlık Tüzüğü" oluşturulmuştur. 19. yy'da 12 kez yapılan ve Osmanlı İmparatorluğu'nun da katıldığı bu toplantılarda; veba ve koleranın önlenmesi ile uluslararası ticaretin sürdürülebilmesi için çalışmalar yapılmıştır (Tekeli, 2020).

Kamusal mekânlar 18. yy sonunda kolektif niteliğini yitirmiş ve daha çok politik duruma uygun siyasi, ekonomik kimliklerle öne çıkmıştır (Özcü & Atanur, 2020, s. 237-250). Salgınların devam ettiği süreçte İngiltere'de çıkarılan yasalarla halk bahçeleri yapımı önerilmiş, Paris'te yapılan çalışmalarda ise büyük ve geniş meydanlar ve parklar oluşturulmuştur. Ebenezer Howard'ın 1898'de "Yarının Bahçe Şehirleri" planlaması dönemin salgın ve sanayii şehirleri sorununa bir alternatif olarak çıkmıştır. "Yarının Bahçe Şehirleri" kırsal ağırlıklı tarımsal arazilerle çevrili bir kasaba-ülke modeli çalışmasıdır (Çınar, 2000, s. 27-50). 20.yy'ın başında Garnier'in 'Sanayi Kenti' çalışması, yeşil alanlar miktarı ve yayanın kullanması gereken bölgeleri öne çıkarmıştır. Atina Kartası'nda (1933) alınan kararlar, sanayi kentinin getirdiği olumsuzlukları aşmak adına modern kent bilimi ve planlama anlayışının başlangıcı olmuştur. Kentsel alan fonksiyonları tanımlanarak, güneş, yeşil alan ve geniş alanlar temel öğeler olarak kabul edilmiştir. Ancak modern şehircilikte geleneksel kimliğinden sıyrılan kamusal alanlar, süreç içinde dolaşım, gösteri ve alışveriş fonksiyonlarına dönüşerek bir yandan da yaya ve taşıtların kullandığı geçiş alanı haline gelmiştir (Smith, Gadeyne 2016). Modern dönemin karakteristiğinde kamusal mekânlar, halen ihtiyaç olarak görülse de, fonksiyon olarak daha çok ara mekânlar haline gelerek, kullanım ve ulaşımın sınırlandığı bölgelere dönüşmeye başlamıştır. Bu durumun alana yansıma şekli, kapitalist modernite

sürecinde kamu ve özel ilişki biçimlerine göre değişkenlikler göstermiştir (Madanipour, 2019, s. 38-46).

19. yüzyılın 2.yarısı ve 20. yy başlarında boy gösteren tüberküloz sanatoryumların inşasına neden olmuştur. Geniş balkonlu, düz çatılı ve teraslı bu kurumlaşmış izole alanlarda hastalar doğal ortamlarda tedavi olmuştur (Campbell, 2005, s.463), (Adams, Schwartzman & Theodore, 2008, s.908). Modern mimariyi etkileyen bu süreç konut alanına da yansımıştır. Le Corbusier modern öncesi dönemin konutunu "tüberkülozla dolu eski, çürük bir kulübe olarak" değerlendirmiştir. Ardından kendi çözümleri ile özünde saflık, hijyen, doğal ışık, havalandırma gibi insan sağlığını geliştiren bir anlayış doğmuştur. 20. yy başlarından itibaren modern mimarinin bu anlayışı evrensel düzeyde gelişmiştir (Şumnu, 2020, s.33). Bunun ardından minimalizm anlayışının basitlik, işlevsellik, sadelik ve yalın karakterli uygulamaları görülmüştür; Larkin Building (Frank Lloyd Wright, New York, 1904), Steiner House (Adolf Loos, Austria,1910), Bauhaus building (Walter Gropius, Germany, 1925-1926), The German Pavilion (Ludwig Mies van der Rohe, Barcelona, 1929), Villa Savoye (Le Corbusier, Paris, 1929), (Sever & Akbulak, 2020, s.67-85). Bir yandan da 20. yy'ın en önemli pandemisi İspanyol gribi, Avrupa'da başlayıp savaşın da etkisiyle tüm dünyaya yayılmış ve 40 milyon insanın ölümüne neden olmuştur. 19.yy'dan farklı olarak bu dönemde epidemiyolojinin gelişmesiyle halk sağlığı uygulamaları sahada yoğun olarak görülmüştür. Kamusal alanların kapatılması, karantina çalışmaları, mesafe kriterleri gibi uygulamalar da öne çıkmıştır (Pinheiro ve Luís 2020).

3.4. Bilgi Toplumunda Pandemi ve Kent

2. Dünya Savaşı sonrasında ABD'nin askeri çalışma platformunda kullanılan internet 1970'lerden sonra diğer ülkelerde de genişleyerek kullanılmıştır (Castels, 2013). Gelişen bu ağ topluluğunun bir adı da 'Bilgi Toplumu' olmuştur.

Savaş sonrası sosyo-ekonomik sistemin işlerliğini sürdürebilmesi için kentleşmeye düşük bütçeler ayrılırken diğer yandan sanayileşmenin yarattığı hızlı kentleşme ile gecekondular bölgeyi giderek büyümüştür. Bu bölgelerde içme suyu, kanalizasyon, yol, toplu ulaşım ve barınma koşulları ile ilgili yatırımlar standart dışı bırakılmıştır. Ayrıca kırsal alanda açığa çıkan işgücü nedeniyle yaşanan göçler, endüstriyel üretim ve hizmet sektörünün işgücü talebi ve artan nüfus yoğunluğu sonucunda demografik yapı

değişmiş ve salgınlar daha çok kentsel alanların bu bölgelerinde süregelmiştir. Gelişen ulaşım olanakları da salgınların kentsel bölgelerde yayılmasını hızlandırmıştır. Diğer yandan, kamu sağlığı ve tıp dünyasında yaşanan gelişmelerle salgın hastalıklar daha çok kontrol edilebilmiştir.

Bu dönemde yaşanan kolera salgını 1960'da Güney Asya'da, 1970-1990 arasında Afrika'da, 1990'da Latin Amerika'da, İstanbul'da ise 1970'lerde bazı geçeköndü bölgelerinde görölmüştür. 1970'lerin ortalarında Afrika'da görölen % 40-90 gibi yüksek ölüml oranlarına yol açan Ebola ve HIV-AIDS hastalıkları henüz aşılari olmayan salgınlardır. Yakın dönemde kentsel alanda öne çıkan son 20 yılın salgınlari ise SARS, MERS, Ebola, Zika, Kuş Gribi ve Domuz Gribi gibi vakalardır (Varlık, 2020). 2003 yılında Çin'in Guangdong eyaletinde görölen ve Hong Kong'dan 25 ülkeye yayılan SARS, Suudi Arabistan'da görölen ve Ortadoğ'u'da izlenen MERS ciddi sonuçlara yol açmıştır. Kamusal binalar kapatılmış, fiziki mesafe ve karantinalar uygulanmıştır. Yapılı çevrede o günlerde havalandırma ve drenaj sistemlerinin sorun oluşturduklari görölmüş ve bir şekilde günümüze gönderme yapılmıştır (Pinheiro ve Louis, 2020).

1971'de mikroçipin bulunmasıyla bilgisayar teknolojisi ve otomasyon birlikteliği üretimi hızlandırmış, tüketicinin sürece daha çok katılımı sağlanmıştır. Artan otomobil üretimi şehirlerin sınırlarını genişletmiş, banliyöleşme giderek artmıştır. 1980'li yıllarda teknolojik gelişmeler mevcut fordist üretim yapısını esnekleştirmiş, ulusların varlığını küresel bir dünyaya ve birbiriyle yarışan küresel şehirlere dönüştürmüştür. Bunun sonucunda, sanayide ve üretimde yeni üretim ve tüketim kalıplari doğmuştur. Kentsel alanlar giderek çok odaklı mekânlara dönüşmüştür. Dönemin en önemli karakteristiklerinden biri de modernizm anlayışının yerini giderek post modernizmin almasıdır. Bu anlayışa eşlik eden neo-liberal küresel sistem, kentsel alanda ve yapılı çevrede yeni bir sürecin doğmasına neden olmuştur.

Bu dönüşümün başladığı noktada, sanayinin üretim ve kaynak kullanma biçimleri ve bunun paralelinde gelişen tüketim kalıplarının doğa üzerindeki etkilerinin ardından uluslararası düzeyde yeni bir süreç başlamıştır. Sürdürülebilirlik kavramı, Dünya Çevre ve Gelişme Komisyonunun (WCED) 1987 yılındaki "Ortak Geleceğimiz" adlı raporunda ortaya çıkmıştır. BM tarafından yayınlanan 1992 Rio Bildirgesi, sürdürülebilirliğin çevresel, toplumsal ve ekonomik boyutlarını belirlemiş, sürdürülebilir olmayan üretim ve tüketim kalıplarının değiştirilerek yoksulluğun ortadan kaldırılmasını savunmuştur. Kentlerin

sürdürülebilir olamayacağını düşünen ve sürdürülebilir kent kavramını bir çelişki olarak yorumlayanlar (Rees, 1997, s.303-310) olduğu gibi, kentlerin gelecekte de gelişimlerinin sürdürülebilir olacağını düşünen yaklaşımlar da mevcuttur (Camogni, Capello, & Nijkamp, 1998, s.103-118).

Aynı yıllarda Sağlıklı Şehirler, 1986 yılında Dünya Sağlık Örgütü (WHO) tarafından Avrupa'da başlatılan bir projedir. 1987 Ottawa sözleşmesi ile kentsel alanda sağlığın geliştirilmesi ve teşviki tüzüğü yayınlanmıştır. Sağlıklı kamu politikaları, destekleyici çevreler tasarımı, kişisel tecrübenin artırılarak sağlıkla ilgili hizmetlerin tekrar gözden geçirilmesi gibi yaklaşımlar geliştirilmiştir. Danimarka'nın Kopenhag kentinde, **12-13 Şubat 2018** tarihleri arasında gerçekleştirilen, Dünya Sağlık Örgütü (WHO) Avrupa Sağlıklı Şehirler Ağı Belediye Başkanları Zirvesi'nde "**Kopenhag Belediye Başkanları Mutabakatı**" kabul edildi. Dünya Sağlık Örgütü (WHO); barınma, temiz su ve hava, iklim dengesi doğal çevreyi koruma, temiz gıda erişimi, kentsel eşitliğin sağlanarak yoksulluğun önlenmesi, egzersiz alanları, istihdama ve piyasaya erişim, uyum gibi seçenekleri sağlıklı kentler için öne çıkarmıştır.

1993 yılında bir grup mimar-plancı 'Yeni Şehircilik' adıyla yayınladıkları bildirge ile akımın özelliklerini açıklamışlardır. Yeni Şehirciler kentleri ele aldıkları üç ölçeğe göre düzenlemiştir. Bunlar; bölge, yerleşme-mahalle-koridor, sokak-yapı adası-bina ölçekleridir. Kentsel büyüme ve özellikle banliyöleşmeyi kontrol edebilmek adına bu dönemin dikkate değer girişimidir. Diğer yandan, tasarımlarının elitist ve sosyo-mekânsal ayrışmayla sonuçlandığı ve bu nedenle yeni bir soylulaştırma aracı olduğu görüşleri de yaygındır.

Küresel sermaye hareketlerinin yarattığı süreçler, kamusal alanların özelleştirilerek giderek kimlik yitirmesine ve azalmasına neden olmuştur. Geleneksel niteliklerine turistik gezi, alışveriş, eğlence ve gösteri merkezi olarak yeni fonksiyonlar yüklenmiştir. Kentsel merkezlerde özel sektörün devasa alışveriş ve ticaret merkezleri, tema parkları gibi uygulamaları öne çıkmıştır. Sokağa, caddeye ve neredeyse buldukları en küçük boşluklara konumlanan özel sektör uygulamaları kamusal alanın değerlerine zarar vermiştir. Son dönemde artan sosyal medya ve e-ticaret kullanımları bu sorunu daha da büyütüştür. Söz konusu alanlar giderek bir tüketim mekânı halini almıştır. Yaşanan süreçte azalan kamusal bölgelerin ayrımını iç içe geçmişlikler nedeniyle yapabilmek olanaklı değildir. Gökgür (2008)'e göre yine bu dönemin varsıl ürünü olan

yerleşimlerden "kapalı siteler" yalıtılmış, daraltılmış birbirine benzer sosyal grupların ilişki alanları olmuştur. Kamusal alan kullanımının çoğulcu niteliği bu nedenle ciddi zarar görmüştür.

Küreselleşme sürecinin üretim biçimi ve anlayışı olan neo-liberalizm, kapitalist üretim biçiminin bilgi toplumundaki üretim ve tüketim kalıpları içinde yeni ismi olmuş ve literatürde yerini almıştır. Özellikle gayrimenkullerin menkulleşme ve finansallaşma süreci, küreselleşmenin de etkisiyle yeni sermaye oluşumları, yapıları çevrede yeniden ve tekrar yeniden üretimlere neden olmuştur. Bu gelişmeler kentsel alanlarda sosyal grupları farklı boyutlarda etkilemiştir. Kentsel yenileme ya da dönüşüm adına yerlerinden edilen sosyal grupların yanında kentsel yaşamda "bütünleşme sınırlarından" ayrılan düşük nitelikli barınak sahipleri, geçiş alanı sakinleri ve evsizler kent yoksulluğunu giderek büyümüştür (Güneş, 1993, s. 287). Küresel dönemin soylulaştırılmış, büyük ve devasa yapıları çevre üretimi anlayışı gerek tasarım gerekse uygulamalar açısından birçok çalışmayla şekillenmiştir.

Neo-liberalizmin tasarımcıları denilebilecek gruplar planlama ve hiyerarşi yerine karmaşık düzenlemeler ve kendiliğindenci organizasyonları benimsemiştir. Dış yüzeyleri süsleyen kıvrımlar, ızgara ve açıklıklar, pürüzsüz görünüm ve fakat en önemlisi büyük, devasa, akışkan yapı kitleleri öne çıkmıştır (Spencer, 2017). İlk iki örneği sürecin geçmişinden olan Buckminster Fuller'in Manhattan'ın üzerine önerdiği cam kubbe (1962) ve Kiyonori Kikutake'nin Tokyo Körfezi için tasarladığı Deniz Kenti (Marine City, 1958-63) ile dönem içinde yaşanan Norman Foster'ın Moskova için önerdiği "Kristal Ada" tasarımı (2009'da uygulama ertelendi) bu anlamdaki çalışmalardır (Boyacıoğlu, 2020, s.66). Günümüzde de dönemin karakterine uygun yapılaşma adına birçok örnek bulunmaktadır. Zaha Hadid'in BMW Genel Merkezi (Leipzig, 2001), Rem Koolhaas'ın CCTV Genel Merkezi (Pekin, 2002-2012), Foreign Office Architects'in Meydan Alışveriş Merkezi, (İstanbul, 2005-2007), Cooper Union (New York, 2006-2009), Morphosis'in New Akademik Building projesi, gibi (Spencer, 2017).

İklimsel dengelerle sorun oluşturmadığını savunan neo-liberal anlayış, söz konusu edilen tasarım ve uygulamalarla açık bir paradoks oluşturmaktadır. Yine iklim ve çevre adına küresel ölçekte, ülkelerin BM nezdinde ortaklaşa çabaları da yaşanan süreçte bir diğer paradokstur. Birleşmiş Milletler'in 2002'de Rio+10 ve 2012'de Rio+20 Konferansları, sürdürülebilirliğin ve kentsel değişimin tartışıldığı son dönem

konferanslardır. Tüm bu uğraşlara rağmen gerek BM sekreteryası, gerekse uluslar adına süreç içinde üretim ve tüketim kalıplarının farklılaşmasına neden olacak bir gelişme yaşanmamıştır (Simon, Griffith ve Nagendra, 2018).

3.5. Günümüzde (Corona-COVID-19 Dönemi) Pandemi ve Kent

Küreselleşme olgusu, insan hareketliliği, ulusal ve uluslararası göçler, nüfus yoğunluğu, ulaşım ve iletişim ağlarının hızı ve kolaylığı ile ticari ilişkilerin boyutu yanında uluslararası turizmin yükselen grafiği pandeminin hızlı yayılımının önemli değişkenlerindedir (Harvey, 2020). Özellikle artan uluslararası havayolu trafiği sürecin en önemli değişkenidir. 2019 yılında Uluslararası Sivil Havacılık Örgütü'ne (ICAO) göre, dünya ücretli tarifeli yolcu trafiği 4,7 milyara ulaşmıştır. Bunun yanında kentleşme dinamiği kent, kır arasındaki sınırların iç içe geçtiği ve sınırların belirsizleştiği genişletilmiş kentler olgusu pandeminin yayılımını kolaylaştırmıştır. Kentleşme olgusu bu nedenle her dönemde salgın hastalıkların potansiyel değişkenidir.

Aralık 2019'un sonlarında, Çin'in Hubei eyaletinin Wuhan şehrinde deniz ürünleri pazarında, nedeni bilinmeyen çok sayıda pnömoni hastasının olduğu bildirilmiştir. Dünya Sağlık Örgütü (WHO), ilk olarak 12 Ocak 2020'de bu şikâyetlerin sebebinin yeni tip bir korona virüs olduğunu (2019-nCoV) açıklamış ve 11 Şubat 2020'de bu yeni virüs SARS-CoV-2 olarak adlandırılmıştır. Çok kısa sürede yayılan hastalığın Çin dışında ilk görüldüğü ülke 13 Ocak 2020'de Taiwan olmuştur. Daha sonra, Güney Kore ve İran'da salgının izleri görülmüştür. Başlarda bölgesel bir epidemi olarak algılanan salgın Asya sınırlarını aşmış halk sağlığını küresel çapta tehdit etmeye başlamıştır. İtalya başta olmak üzere salgının merkez üssü önce Avrupa olmuş ardından ABD ilk sıralarda yer almıştır.

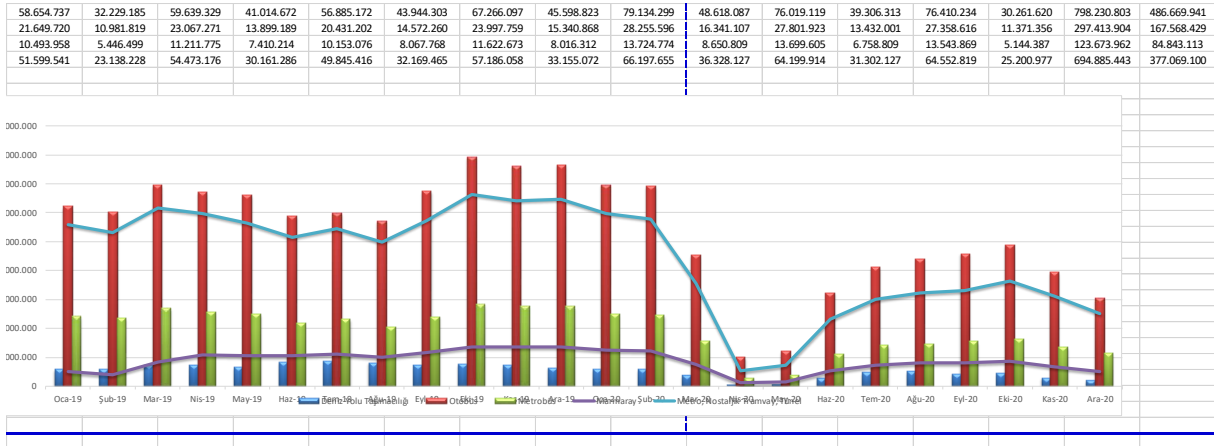
Hubei'nin yönetim merkezi olan Wuhan kenti, Çin'in en büyük metropol şehirlerinden olup bir arge merkezidir. Gerek ulusal ve gerekse uluslararası düzeyde siyaset merkezi, öğrenci kenti, teknoloji, ticaret ve kültürel kimliği ile diğer bölgelere ve uluslararası hava alanına bağlanan büyük ve işlek bir tren istasyonuna sahiptir. Çin'in hızlı tren ağlarının kesişim noktasında yer almaktadır. 11 milyon nüfuslu kent, metro, feribot, havaalanı ve ulaşım ağları ile yayılımın alt yapısını ortaya koymaktadır.

WHO'nun 12.03.2020 tarihinde pandemi ilanından bu yana yaşanan şokun ardından karantina kararları, yasaklar ve ardından sıralanan kurallar tüm dünyada sürecin bir parçası olmuştur. Kentsel alan fonksiyonlarıyla ilgili yaşanan sorunlara

çözümler aranmıştır. Yaşanılan pandemi ile mücadelede temel kriterler fiziki mesafe, temassızlık, hijyen, havalandırma ve kişisel korunma tanımlamaları olmuştur. Mevcut durumlarıyla birlikte açık alan tasarımlarında fiziki mesafe, kapalı alanların tasarımında fiziki mesafe yanında havalandırma sistemleri sorunu öne çıkmıştır. Sorunun mekâna yansması burada kentsel fonksiyonlar ve yönetim üzerinden yapıllı çevre ve kentsel alanda değerlendirilerek sürdürülecektir. Kentsel fonksiyonlar düzeyinde yaşanan müdahaleler, çözüm ve önerilere ait yaklaşımlar, tartışma ve sonuç bölümünde üst yapıdaki kırılmalıkların aranmasına veri oluşturacaktır.

3.5.1. Ulaşım

Pandeminin ilanından ardından toplu ulaşım araçlarının kullanımında hızlı düşüşler yaşanmıştır (Şekil 1) (İBB, 2021). Kentsel yoğunlukların bulunduğu birçok şehirde bu oran %80-90'lara ulaşmıştır (Sharifi ve Khavarian-Garmsir, 2020). COVID-19 pandemisi toplu ulaşım kullanıcılarının davranışlarını değiştirmiştir (Erbaş, 2020, s.434). Daha sonra önlemler ve kurallar getirilse de toplu taşımının önceki oranlarından uzak olduğu görülmektedir. Fiziki mesafe nedeniyle yaya ulaşımı, bisiklet ve özel araçlar yoğun olarak kullanılmıştır. Bisiklet yolu ve yaya yolları düzenlemeleri, yeni değişkenler üzerinden ağırlıklı olarak kentsel tasarımın ve uygulamaların konusu olmaktadır. Bu nedenle birçok kentsel alanda önemli yatırım ve uygulamalar yapılmıştır (Tuğaç, 2020).



Şekil 1. 2019-2020 yılları toplu taşıma verileri (Kaynak: Toplu Ulaşım Hizmetler Müdürlüğü, İBB)

İnsanların seyahat davranışları üzerinde pandeminin iki taraflı etkisi olduğu görülmektedir. Olumlu sonuç, daha çok bisiklet kullanımı ve yürümenin seçilmesidir. Olumsuz durum ise toplu taşıma tercihinin azalması, bireysel ulaşımın artmasıdır (Sharifi ve Khavarian-Garmsir, 2020). Pandemi, düşük gelirli grupların toplu taşımaya bağımlı olduğunu bir kez daha göstermiştir. Bu nedenle toplu taşımaya yatırım yapmak sosyo-mekansal eşitsizlikleri azaltmak için önemli bir araçtır (Honey-Roses vd. 2020). Özel araç kullanımının artan bir grafik izlemesi kentlerde trafiği ve karbon emisyonunu arttıracaktır. Seyahat kısıtlamaları ulusal ve uluslararası deniz ve daha çok havayolu taşımacılığını ciddi etkilemişse de yeni kurullarla bu etkiler azaltılmıştır.

3.5.2. Rekreasyon

Rekreasyon alanları pandeminin en çok aranan kamusal mekânlarından. Pandemi sürecinde, kentsel alan ve çevresindeki eğlenme, dinlenme gibi rekreasyon faaliyetleri mevcut alanların sorunlarını ortaya çıkarmıştır. Bu nedenle kamusal alanlardaki aktif veya pasif, açık ya da kapalı, söz konusu mekânların yeterlilikleri, bulunduğu yer ve büyüklükleri yoğun olarak tartışılmıştır. Farklı yerleşim bölgelerinin bu tür alanlara ulaşımındaki eşitsizlikler, bağlantı ve erişilebilirlik sorunlarını öne çıkarmıştır. Düşük gelirli grupların olumsuz etkilenme oranı göz önüne alındığında, açık alanlara

erişim sorunu, pandeminin yaygınlaşmasını hızlandırmıştır (Grima vd., 2020, s.12). Yine, kısıtlamalarda özellikle çocuklar ve yaşlılar için açık yeşil alanlara erişilebilirlik sorunu da önem kazanmıştır (Özcü & Atanur, 2020, s.237).

Pandemi sırasında, parklar ve ağaçlıklı sokaklar sadece halka açık alanlar olarak değil, aynı zamanda şehir içindeki kişisel sığınma yerleri olarak da ek değer sağlamışlardır. Geniş açık alan ve yeşil ortamları sunabilen büyük parklar da dâhil olmak üzere farklı biçimler geliştirilmesi önem kazanmıştır. Cep parkları ve bahçelerin konutlardan olabildiğince yürüme mesafesinde oluşturulması önerilmiştir (Ugolini vd. 2020). Ayrıca kamusal niteliği nedeniyle açık ve yeşil alanlar, salgınlar ve afetlerde geçici hastaneler, barınaklar ya da lojistik destek ünitelerine ayrılabilir. Günümüzde kamusal mekânların özel sektöre açılarak giderek azalması, pandemi gibi krizlerde riskleri daha çok arttırmaktadır. Biyolojik çeşitliliği bulunan büyük ölçekli yeşil ya da park alanlarının eklenti yama alanlara göre bir değer farkı bulunmakla birlikte; mahalle birimlerinde tekrarlanan yeşil alan ağları riskleri azaltmak adına daha etkili olacaktır (Honey-Roses vd. 2020).

3.5.3. Çalışma

Pandemi, kentsel alanlarda büyük ekonomik ve sosyal sorunlara neden olmuştur. Özellikle küresel şehirlerde görülen ofis ve alışveriş merkezleri, büyük ve devasa yapı kitleleri, pandemi döneminde kullanım açısından birçok sorunla karşılaşmıştır. Kültür, sanat, spor, eğlence gibi rekreasyon alanlarında kısıtlamalar yapılmıştır

Yapıların sağladığı hizmetler; sirkülasyon ve taşıma özellikleri, havalandırma (HVAC) sistemleri, enerji ve bilgi teknoloji sistemleri, kullanım suyu gibi karakteristikleri tartışılmıştır. Bina dış cephesinde havalandırma, güneş ışığından daha fazla yararlanabilmek için çatı ve pencereler yeniden değerlendirilmiştir. Fiziki mesafe nedeniyle asansör sayı ve kapasiteleri, merdiven genişlikleri yeniden yorumlanmıştır. Özellikle pandeminin solunum yolu etkisi havalandırma sistemlerinin yenilenmesini gündeme getirmiştir. Dış mekanda ve girişte hijyen noktaları, dezenfektanlar, nefes kontrollerini sağlayan hava perdeleri, şeffaf ve değişebilir strüktürler, izole donatı ve donanımların kullanımı giderek artmıştır. Su ve atık su testleri, koruma ve kontrol sistemleri pandeminin denetimi için farklı şekillerde değerlendirilmiştir (Pinheiro ve Luis,

2020). İç mekan kullanımındaki ekipman, mobilya donanımı ve tasarımı öne çıkmış, temassızlık sağlayan, homojen malzeme ve yapı elemanları kullanılmaya başlanmıştır.

Kamu ya da özel yönetim ve eğitim binalarının beyaz yakalı grupları uzaktan çalışma ve eğitim uygulamalarına geçmişlerdir. COVID-19'a kadar, birçok endüstride iş ve işyerinin mekansal ayrılmasına karşı durulurken, çevrimiçi konferans ve işbirliği platformlarının olgunlaşmasıyla bu direnç kırılmıştır. Bu durum bir dereceye kadar "mesafenin ölümü" olarak da yorumlanmıştır (Bereitschaft, & Scheller, 2020, s.56). Yine tüm dünyada e-ticaret ve lojistik hizmetler yükselen bir grafik çizmiştir. Ancak tarımsal üretim, endüstriyel üretim ve hizmetler sektörünün mavi yakalılarını sahada çalışmayı sürdürmek zorunda kalmışlardır. Sanayinin mavi yakalılarında, üretimi sürdürmek adına kentsel yaşamın uzağında, çalışma alanlarının yakın çevresinde "sosyal izolasyon"a uygun tartışmalı yerleşim önerileri de yapılmıştır.

3.5.4. Konut ve Yerleşmeler

Uzun karantina süreçleri, kamu alanlarının işlevlerini konut alanlarına taşımıştır. Uzaktan çalışma konutların yeniden organizasyonuna, ilave mekânların düzenlenmesine neden olmuştur. Üstelik bir de konutta gerçekleşen izolasyonlar mevcut düzeni sarsmıştır. İç mekanda yeni bölümler, girişte esnek çözümler ve hijyen, binada düz çatı, balkon ve teraslar pandeminin sorgulattığı mekanlar olmuştur. Daha az ekipman ve mobilya tercihi, gıda üretimi, yüksek katlı binalarda zemin kat veya çatı katlarının kullanılması gibi yaklaşımlar gelişmiştir. Pandemiye konutun yoğun kullanım nedeniyle, otomasyonun sağlanması, suyun yönetimi, risklerin azaltılması daha da önemli hale gelmiştir (Pinheiro ve Luis, 2020). Açılacak pencereler, havalandırma sistemleri, daha geniş merdivenler ve bölünmüş ortak alanlar gibi, diğer bina ve saha düzeyindeki öğeler gündeme taşınmıştır. Çatı ve dikey bahçeler başta olmak üzere binalarla bütünleşen yeşil alan düzenlemeleri, fizyolojik ve psikolojik gereksinimlerin karşılanmasına uygun düşecektir (Bereitschaft ve Scheller, 2020). Ancak farklı yerleşim olanakları, bu tür alanlara ulaşım eşitsizlikleri, kamu ve özel mekânlara ait ara kesit planlamasının önemini de ortaya çıkarmıştır.



Şekil 2 (Url1). 15-20 dakikalık şehir imajı

Yerleşim bölgelerinin erişilebilirlik karakteri, mahalle birimi yani komşuluk ünitesinin değerini bir kez daha doğrulamıştır. Pandemiyle birlikte mekânsal eşitsizlik olgusu dikkate alındığında kamusal alana erişilebilirlik sorunu daha da önem kazanmıştır. 15-20 dakikalık şehir kavramı; temel ihtiyaçların karşılandığı, insanların birbirleriyle etkileşime girdikleri, iletişim kurdukları mekânsal ve fonksiyonel organizasyonlar bütünüdür (Şekil 2). Pandemide bu yaklaşım, sosyo-ekonomik gelişme için bir yenilenme modeli olarak ivme kazanmaktadır (Pozoukidou ve Chatziyiannaki, 2021). Bu bölgede yer alması gereken kamusal nitelikli birimlerden biri de halk sağlığı kurumlarıdır. Halk sağlığı sorunu mahalle ölçeğinde ve ortak bir mekânsal sorundur, aynı zamanda ilgili disiplinlerle sürekli birlikteliği gerektirmektedir.

Pek çok metropolde karantinalar döneminde, kent yoksulları ve evsizlerin barınma, sağlık gibi sorunları gündemi etkilemiştir. Bu tür sosyal gruplar adına eşitsizliklerin azaltılması için kamusal alanlarda eğitim, sağlık ve barınma haklarının planlanmasının kaçınılmaz olduğu bir kez daha ortaya çıkmıştır. Salgınların ardından görece varlıklı grupların banliyöleri ve kırsal çevreyi kentsel çevreye tercih ettiği gözlemlenmektedir. Görece düşük gelirli gruplar ve daha genç nüfus ise iş, eğitim ve istihdam gibi nedenlerle kentsel alanda kalmaya devam edecektir. Salgında ve sonrasında kentsel alanlarda kendi kendine yeten ve sisteme katkıda bulunan kentsel çiftliklerin/bostanların da gelişmesi beklenmektedir. Kentlerin makro formunda ve sosyal grupların kentsel mekânda biçimlenmesinde bu gelişmeler geleceğe dönük yeni sonuçlar yaratacaktır.

3.5.5. Yönetim-Yönetişim

Salgınlara etkili karşılık verebilmek için, örgütleşmenin hiyerarşik bir düzen içinde ve yönetim anlayışının gelişmiş, demokratik, sosyal nitelikleri barındırarak kentsel düzeyde entegre edilmesi gerekmektedir. Böyle bir yaklaşım gelecekte ve şok gelişmelerde planlama ve müdahale süreçleri ile ortak katılımı düzenleyecektir. Kentler özelinde merkezi ve yerel yönetimlerin, "akıllı" şehir olanakları ile entegre edilmesi tüm sisteme katkı sağlaması beklenir. "Akıllı" şehir kavramı mevcut kaynakların daha verimli kullanılmasıdır. Yani, teknoloji ve sağlanan verilerle birlikte, çevre ve insan merkezli yaklaşımın sorunlara müdahalesidir (Güney, 2020). Tüm dünyada pandemide hastaların izlenmesi, müdahale ve kurtarma konusunda farklı uygulamalar; "teknogüdümlü" ve "insan güdümlü" çalışmalar yapılmıştır. Araştırmalar "teknogüdümlü"le yapılan uygulamaların daha olumlu sonuçlar verdiğini göstermiştir. Ancak, insan özel yaşamı, kişisel güvenlik ve şeffaflık açısından tartışmalıdır. Her iki anlayışın birlikte uygulanabileceği, insan donanımının öne çıktığı süreçler gündemdedir (Sharifi ve Khavarian-Garmsir, 2020). Sistemin insanı eğitim ve bilgilendirme çalışmaları da sürecin diğer parçası olmuştur.

4. Tartışma ve Sonuç

Tarihsel dönemde salgınlarda, sanayii öncesi yerleşme alanları ve nüfus yoğunluğu, oldukça sınırlı olmasına rağmen çok sayıda ölümler yaşanmıştır. Sanayi döneminin hızlı kentleşme olgusunun; yerleşme nitelikleri, nüfus yoğunluğu, ulaşım ağı

ve göçler pandemiyi çok daha geniş alanlara taşımıştır. Epidemiyoloji bilimi ve tıpta yaşanan gelişmelerle, sanayileşme ve sonrasında daha geniş alanda artan nüfus yoğunluğuna rağmen ölüm oranları kontrol edilebilmiştir. Tarihsel süreçte pandeminin kentsel alanda yaşam biçiminde radikal dönüşümlere yol açtığı görülmektedir. Tüm pandemilerde müdahalenin ortak karakteri, kentlerde önleme çalışmalarının başlatılması şeklinde olmuştur.

Neo-liberal sistemin yapılaşma sürecinin temel yaklaşımı, planlama ve düzenleme anlayışı yerine karmaşıklık ve spontane organizasyonları tercih etmek olmuştur. Planlama kavramının nerdeyse parça parça edildiği post modern anlayış bu dönemin ürünüdür. 'Kente sokaktan değil öncelikle uçaktan bakılmalıdır'. Sokakta yürüyen insanın algıladığı kent parçalanmış anlayışın tanımıdır (Işık,1993, s.41-50). Yapı adaları ölçeğinde planlama ve farklı kentsel tasarım anlayışları bu yorumların temelini oluşturmaktadır. Bu yaklaşım sokağı reddetmek değildir, planlamada hiyerarşiyi öne çıkarmaktır.

Dünya hızla kentsel bir topluma dönüşmektedir. Kentsellik, kentsel yaşam biçimleriyle birbirine bağlı sosyal ve doğal çevredir. Kentsel dünyada yerel ve bölgesel idari birimlerin, karar alma ve yönetim alanlarının önemi büyüktür. Kent-pandemi, ilişkisinin pandemileri önleyen, riskleri en aza indiren sürece dönüşümü, kentsel alana müdahale ve üretilen önlemlerden çok makro düzeydeki doğru yaklaşımlar bütünüyle sağlanabilecektir. Pandemi ile olagelen kentsel fonksiyonlarla ilgili analizler ve tartışmanın ardından, kentsel mekâna ilişkin makro ölçekte kırılganlıklar ve öneriler:

- Kapitalist modernitenin yeni hali Neo-liberalizm, 1980'ler sonrasında özellikle gelişmekte olan ülkelerde artan sayıda birbiriyle yarışan üreten, pazarlayan, tüketen alanları olan küresel şehirler ağı yaratmıştır.

- Sermaye birikim ve dolaşım süreci, sonsuz büyüme döngüsü olarak çevresel koşulları kontrolsüzce tahrip etmektedir. Bu durum salgınlara altyapı oluşturduğu gibi yayılımın hızını da arttırmaktadır. Mevcut yerleşimler iklimsel sorun ya da salgın gibi süreçler nedeniyle kırılganlığa açık hale gelmektedir. Salgın hastalıklara ait müdahaleler sonuçta sistemi yeniden üreterek bir başka kırılganlığa yol açmaktadır.

- Neo-liberalizmin tüketim olgusu odaklı, esnek çalışma modeli mekânsal eşitsizlikleri yaygınlaştırmış ve toplumları daha da kırılgan hale getirmiştir. Toplumsal

yaşamın devamı adına ortaya konulan korunma tedbirleri her sosyal grup için farklı ve özellikle düşük gelirliler için olumsuz şekilde yaşanmaktadır.

- Neo-liberalizmin planlama anlayışı bütünsel yaklaşımın yerine parçalı bir yaklaşımı öne çıkarmaktadır. Bu da modernite kaynaklı planlama bilimi adına kentleşme sürecinin ve büyümenin bir diğer kırılma noktasıdır.

- Modern planlama sürecinin bilimsel ölçütleri yanında, araç ve transit yol kullanımını teşvik eden yaklaşımı zamanla kentsel alanlarda kamusal mekânların daralmasına ve çoğulculuğun kaybolmasına neden olmuştur. 1990'lardan bu yana gündemde olan ve halen sürdürülen "Yeni Şehircilik" anlayışı ise kentsel büyüme kontrolü gibi olumlulukları yanında, uygulamaları ile izole bölgeleri ortaya çıkaran pragmatizme dönüşmektedir.

- Neo-liberalizmin 'Yeni Mimarlık' adı verilen anlayışı büyük ve karmaşık devasa bina kitleleri yapısal karakteriyle pandemide bir diğer kırılma noktası alanı oluşturmuştur. Modern planlama döneminden devamlı, pandemilerin aranan kamusal mekânlarının özel alanlara dönüştürülmesi sürdürülmektedir.

- Sürdürülebilirlikle ilgili BM'nin sekreteryası ve ulus devletlerden oluşan sistemin uygulamada çok etkili olmadığı görülmektedir. Uluslararası ölçekte BM, Dünya Sağlık Örgütü (WHO) gibi kurumlar aracılığıyla toplumlara mal olan sürdürülebilirlik, sağlıklı şehirler, iklim değişikliği gibi sorunlar karşısında ulusların kurallara kayıtsızlığı bu tür kurumları da tartışılır hale getirmektedir. Sürdürülebilirlik tartışmaları bir bakıma mevcut üretim biçiminin işleyişine meşruiyet kazandırmaktadır. Ülkelerin ortak hareket edebilme sorunu, salgınlar gibi olumsuzluklar için ciddi riskler oluşturmaya devam etmektedir.

- Planlama ve mimarlık disiplinlerinin moderniteyi temel alan yaklaşımları tasarım alanını ve uygulamalarını daha bilimsel bir düzeye taşıyacaktır. Kentsel planlama alanının en önemli sorunu bir üst plan ve bütüncül anlayıştan uzak kalmasıdır.

- Kentsel bütünlüğü ve bütünleşmeyi sağlayan fonksiyonların doğru dağıtıldığı çok odaklı gelişmeler bölgesel karakterle ilgili olabilmeli, kır-tarımsal bağlantısı sağlanarak kontrolsüz genişleme engellenmelidir. Kentsel bölgenin tamamına yayılan erişilebilirliğe uygun, yürüme mesafesindeki yerleşim-mahalle ünitelerinin arasındaki bağlantı koridorlarında, bölgenin karakterine uygun toplu ulaşımı temele alan ve araç

gruplarının kontrol edildiği, kısıtlandığı, ya da yasaklandığı anlayışlar gelişmelidir. Bisiklet ve yaya yolları düzenlemeleri fiili çözümler olmaktan çıkıp kent ölçeğinde planlamanın öncelikli tercihine dönüşmelidir.

- Rekreasyon bölgelerinde, ticari işlevi büyüten alışveriş merkezlerine kısıtlamalar düşünülmelidir. Planlamada daha küçük ölçekli kolay erişimi olan ve tekrarlanan yeşil alan ağlarının kamu ve özel arakesitlerinde düzenlemeleri yapılmalıdır. Ayrıca yerleşim bölgelerine yakın kamu ve özel alan birleşiminde bilişim teknolojisinin de kullanılabilirdiği uygun ortak çalışma alanları, barınak, izolasyon ve karantina alanları geliştirilmelidir.

- Modernizmin içinde doğan minimalizm bugün bir toplumsal gerçeklik haline gelmiştir. Yapılı çevrede minimalist anlayış sosyo-ekonomik süreçte tercih edilecek anlayışlardan biri olmalıdır. Mekân kavramı, nesnelere doluluğu tamamlama anlayışı yerine, boşluğun soyutlandığı ve doluluk eklentilerinin de soyutlanarak bir bütün haline getirildiği tasarım alanına dönüşebilmelidir (Durukan ve Öztürk, 2020). Tasarımlara uygun teknoloji; modüler, standardize edilmiş bileşenler, daha hafif ve kolay uygulanabilir bir yapı sistemi öne çıkmalıdır. Sosyo-ekonomik koşullar da dikkate alınınca, daha az malzeme ile daha çok şey anlayışı geliştirilmelidir.

- Pandemiye başarılı olabilmek için özellikle yerelle uygun model çalışmaları yapılmalıdır. Bu yerellik anlayışı diğer şehirleri dışlamak anlamında değildir. Toplumsal kesimlerin kolektif zekâsının bir araya getirildiği demokratik, katılımcı ve öncelikle kendi kendine yeten bir şehir modeli oluşturulmalıdır. Bunun için uygun tarım ve enerji politikaları seçilmelidir. Kaynaklar ve teknoloji kamu adına birlikte ve verimli kullanılarak master planlarıyla uyumlu olmalıdır. Şehrin ekonomisi ve yarattığı üretim modellerinin, yerel yönetimin evrensel tasarım ve planlama ilkelerine uygun mekânsal organizasyonlarıyla bütünleşmesi gerekmektedir. Bu uyumlu çalışmalar bütünü, bir yönetim yönetim modeli olarak riskleri önlemede en önemli araç olacaktır. Kentsel alan ve planlama yönetim sistemleri; halk sağlığı, güvenlik ve çevre konularını düzenleyerek birlikteliği sağlamalıdır (Wang, 2021).

- İklim, çevre, enerji, su kullanımları gibi küresel dünyanın acil ve ağır sorunları, mevcut ekonomi politik kırılganlığının azaldığı yeni üretim biçimlerine doğru evrilmelidir. Pandemi süreci, yaşanan sosyo-ekonomik krizle birlikte, neo-liberalizmin küresel anlayışını meşrulaştırmak yerine, onu dönüştürerek tüketim olgusunu farklılaştıran yeni

anlayışlara yönelmelidir. BM raporlarına göre dünya nüfusunun yüzde 55'i yani 4,5 milyarı kentlerde yaşamaktadır. 2050'de bu rakamın 6,5 milyar olması beklenmektedir. Bugün yaşanmakta olan pandemi, gelecekte karşımıza çıkacak olan iklimsel sorunun küçük bir laboratuvarı bile değildir.

- İnsanın doğal ve toplumsal kimliği mekânlarda kapalı kalarak bir yaşam sürmesine uygun değildir. İnsanlığın, yalnızlaştıran bir yaşam biçimine razı olacağı da düşünülemez. Sosyo-ekonomik yaşam da buna uzun sürelerle izin vermeyecektir. İnsanlığın bugün ulaştığı yerleşim olanakları ile tıp ve mikrobiyolojideki gelişmeler, pandemi gibi nedenlerle yaşam kalitesini engelleyecek çözümleri onaylamayacaktır.

İnsan davranışlarının farklılaştığı yerde değişimler kaçınılmazdır. Planlama ve mimarlık disiplinleri, kentsel mekândaki kırılganlıkları, üretim biçimleri ile birlikte bütüncül olarak ele alarak yorumlamalıdır. Elde edilecek sonuçlarla çözümler sürdürülebilir ve daha kalıcı olacaktır. Diğer çözümler sistemi yeniden üretmeye ve döneme özgü olmaya adaydır. "Umudumuz ve iddiamız günümüz tarihsel çatışmalarının tehditkâr fırtınalarına rağmen, insanlığın kendi geleceğine hükmetmenin ve dolayısı ile iyi kentini tasarlamının eşliğinde olduğu..." inancıdır (Castells, 1983, s.336-337).

KAYNAKÇA

ADAMS, A. SCHWARTZMAN, K. & THEODORE, D. (2008, October). Collapse and expand: architecture and tuberculosis therapy in Montreal, 1909, 1933, 1954. *Technology and Culture*, 49 (4), 908-942.

ALRAOUF, A. A. (2021, January). The new normal or the forgotten normal: contesting COVID-19 impact on contemporary architecture and urbanism. *Archnet-IJAR: International Journal of Architectural Research*, Cilt 15 (1), 167-188.

BEREITSCHAFT, B. SCHELLER, D. (2020, November). How might the COVID-19 pandemic affect 21st century urban design, planning, and development? *Urban Science*, 4 (4), 56.

BIGLIERI, S. De VIDOVIK, L. KEIL, R. (2020, July). City as the core of contagion? Repositioning COVID-19 at the social and spatial periphery of urban society. *Cities & Health*, 1-3. doi:10.1080/23748834.2020.1788320.

BOYACIOĞLU, C. (2020, Mart). Neoliberal geleceğin temassız mimari tasarım önerileri, *Ege Mimarlık Dergisi*, No:107 S.66.

BRUUN, C. F. M. (1993). *The water supply of ancient Rome: A study of Roman imperial administration* Helsinki: Societas scienceiarum Fennica.

CAMAQNI, R. CAPELLO, R. NIJKAMP, P. (1998, January). Towards Sustainable City Policy: an Economy-Environment, Technology Nexus, *Ecological Economics*, (24): 103-118

CAMPBELL, M. (2005, July). What tuberculosis did for modernism: the influence of a curative environment on modernist design and architecture. *Medical history*, 49(4), 463-488.

CASTELLS, M. (2013). *Enformasyon Çağı: Ekonomi, Toplum ve Kültür, Ağ Toplumunun Yükselişi*. (E. Kılıç, Çev.) İstanbul: İstanbul Bilgi Üniversitesi Yayınları.

CASTELLS, M. (1983). *The City and the Grassroots*, California: University of California Press, S.336-337.

CILLIERS, L. RETIEF, F. P. (2006). City planning in Graeco-Roman times with emphasis on health facilities. *Akroterion*, 51 (1), 43-56.

COLE, H. V. ANQUELOVSKI, I. BARO, F. GARCIA-LAMARCA, M. KOTSILA, P. PEREZ DEL PULGAR, C. ... & TRIQUERO-MAS, M. (2020, July). The COVID-19 pandemic: power and privilege, gentrification, and urban environmental justice in the global north. *Cities & Health*, 1-5. doi:10.1080/23748834.2020.

ÇINAR, T. (2000, Şubat). Bahçe Kent Modelinin Düşünsel Kökenleri ve Kent Bilime Katkıları. *Ankara Üniversitesi SBF Dergi*, Cilt55 (1), 27- 50.

DICKENSON, C.P. (2016). *On the agora: The evolution of a public space in Hellenistic and Roman Greece*, E-book: Brill Publication.

DURUKAN, A. & ÖZTÜRK, Ö. B. (2020). Küresel salgından iç mimari çıkarımlar: boşu tasarlamak ve boşluk körlüğünden kurtulmak. *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 7(56), 1962-1968. doi:1026450.

ERBAS, Ö. (2020, Ekim). COVID-19 döneminde hareketlilik: İstanbul kent içi toplu ulaşım. *Kent Akademisi*, 13(3), 431-442.

ERDOĞAN ARAS, F. CAMUR, KC. TAMER, NG. & MERCAN, K. (2020, Aralık). COVID19, Mahalle, müşterekler, güzel yaşam ve halk sağlığı. *Türk Coğrafya Dergisi* , (76), 115-128.

GÖKGÜR, P. (2008). *Kentsel mekânda kamusal alanın yeri*, İstanbul: Bağlam Yayınevi.

GRIMA, N. CORCORAN, W., HILL-JAMES, C., LANGTON, B., SOMMER, H., & FISHER, B. (2020, December). The importance of urban natural areas and urban ecosystem services during the COVID-19 pandemic. *Plos one*, 15(12). doi:10.1371

GÜNEŞ, B. (Temmuz1993). *Kentsel değişim sürecinde sosyoekonomik gelişmelerin kentsel bütünleşme olgusu bakımından değerlendirilmesi* (Yayımlanmamış Doktora Tezi) İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

GÜNEY, C. (2020, Kasım). *Alternatif "Akıllı" şehir yaklaşımının kamucu politikalarla oluşturulması*, Erişim tarihi: 18.01.2021, <http://bilimveaydinlanma.org/content/images/pdf/mdt/mdtc3s4>

HARVEY, D. (2003). *The new imperialism*, New York: Oxford University Press.

HARVEY, D. (2020). *Covid-19 adlı sınıf depremi*, (G.Çakır,Çev.):Erişim tarihi 24.10.2020, www.gazeteduvar.com.

HAVLICEK, F. MORCINEK, M. (2016). Waste and pollution in the ancient Roman Empire, *Journal of Landscape Ecology*, 9(3), 33-49. doi:10.1515

HONEY-ROSES, J. ANGUELOVSKI, I. CHIRCH, V. K. DAHER, C. HONIJNENDIJK VAN DEN BOSCH, C. LITT, J. S. ... & NIEUWENHUWENHUIJSEN, M. J. (2020,July). The impact of COVID-19 on public space: an early review of the emerging questions–design, perceptions and inequities. *Cities & Health*, 1-17. doi:101080

IŞIK, O. (1993). Modernizm kenti / postmodernizm kenti, *Birikim Dergisi*, 53, 41-50.

İBB TOPLU ULAŞIM HİZMETLERİ MÜDÜRLÜĞÜ (2021), *2019-2020 yılları toplu taşıma verileri*, Erişim Tarihi:25.01.2021 E-Mail: @ibb.gov.tr

KILIÇ, S. (2006, Aralık). Yeni toplumsal ekonomik arayışlar sürecinde sürdürülebilir kalkınma. *Gazi Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 8(2), 81-101.

LEFEBVRE, H. (2014). *Mekânın Üretimi*, (I. Ergüden, Çev.) İstanbul: Sel Yayıncılık, 2. Baskı

LILLEY, K. D. (2015, February), Urban planning after the Black Death: townscape transformation in later medieval England (1350–1530). *Urban History*, 42.1: 22-42.

MADANAPIOUR, A. (2019, February). Rethinking public space: between rhetoric and reality. *Urban Design International*. 24.1:38–46.

MUMFORD, L. (2013). *Tarih Boyunca Kent* (G.Koca ve T. Tosun, Çev.). İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

OWENS, E.J. (2000). *Yunan ve Roma Dünyasında Kent*, (C. Bilsel, Çev.) İstanbul: Homer Kitabevi.

ÖZCÜ, A. E., ATANUR, G. (2020, Kasım). Covid-19 pandemisinin kent yaşamına etkisi, kamusal alan üzerine değerlendirmeler. *Paradoks Ekonomi Sosyoloji ve Politika Dergisi*, 16(2), 237-250.

PINHEIRO, M. D., LUIS, N. C. (2020, July). COVID-19 could leverage a sustainable built environment. *Sustainability*, 12(14), 5863. doi:10.3390/esu12145863

PIRENNE, H. (2014). *Ortaçağ Kentleri* (Ş. Karadeniz, Çev.). İstanbul: İletişim Yayınları.

POZOUKIDO, G. CHATZIYIANNAKI, Z. (2021, January). 15-Minute City: decomposing the new urban planning Eutopia. *Sustainability*, 13(2), 928. doi:10.3390/esu13020928

REES, W. E. (1997, November). Is "Sustainable City" an Oxymoron? *Local Environment, The International Journal of Justice and Sustainability*, 2(3): 303–310.

SALTIK, A. (2020, Ağustos). COVID-19 ve sağlık. *Yayed Yayınları*, no:10, 1-22.

SEVER, I. A. AKBULAK, D. Z. (2020). The Effects of the Concept of Minimalism on today's Architecture, Expectations After Covid-19 Pandemic. *International Journal of Advanced Research and Review Ijarr*, 5(9), 67-85.

SHARIFI, A. KHAVARIAN-GARMSIR, A. R. (2020, Deember). The COVID-19 pandemic: Impacts on cities and major lessons for urban planning, design, and management. *Science of the Total Environment*, 749. doi:10.1016/scitotriv.142391

SIMON, D. GRIFFITH, C. NAGENDRA, H. (2018). Rethinking urban sustainability and resilience. *Urban Planet: Knowledge towards sustainable cities*, 149-162.

SMITH, G. GADEYNE, J., (2016). *Perspectives on Public Space in Rome, from Antiquity to the Present Day*, London: Routledge Publication.

SPENCER, D. (Aralık 2017). *Neo-Liberalizmin Mimarlığı*, (A. Terzi, Çev.) İstanbul: İletişim Yayıncılık.

ŞUMNU, U., (2020 Mayıs-Haziran). Hayat eve sığar mı? Covid-19 ve mimarlığın bağıklık sistemi. *Mimarlık Dergisi*. No:413, S.33-39.

TEKELİ, İ. (2020, Mayıs). *Salgınlar ve kentler sarmalında dünyanın geldiği nokta: Covid-19. Erişim tarihi: (15.01.2021). <http://ilhantekelivakfi.org/wp-content/uploads/2020/05/Kent-ve-Salg%C4%B1n-Hastal%C4%B1klar-Covid-19.pdf>*

TUĞAÇ, Ç. (2020, Temmuz). Kentsel Sürdürülebilirlik ve Kentsel dirençlilik perspektifinden tarihteki pandemiler ve Covid-19 Pandemisi. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (Salgın Hastalıklar Özel Sayısı)*. 259-292.

UGOLINI, F., MASSETI, L. CALAZA-MARTINEZ, P. CARINANOS, P. DOBBS, C. OSTOIC, SK, ... & SANESI, G. (2020, December). Effects of the COVID-19 outbreak on urban green space use and perceptions: An international exploratory study. *Urban forestry and urban greening*, doi:[10.1016 / j.ufug.2020.126888](https://doi.org/10.1016/j.ufug.2020.126888)

-URL1, Erişim tarihi: 02.04.2021 <https://ekoIQ.com/2021/04/02/gelecege-dair-tum-ongorulerimizde-esneklik-goz-ardi-edilmemeli/>

WANG, J. (2021, January). Vision of China's future urban construction reform: In the perspective of comprehensive prevention and control for multi disasters. *Sustainable cities and society*, 64. doi:10.1016/j.scs.102511

WCED (1987), *United Nations World Commission on Environment and Development, Our Common Future*, Erişim tarihi: 8.1.2021 <http://www.un-documents.net/our-common-future.pdf>.

VARLIK, N. (10.04.2020). *Tarihteki pandemiler uzun vadede köklü değişimlerin ipuçlarını verir*, Erişim tarihi: (03.011.2020). <https://www.aa.com.tr>

VEREYCKEN, K. (2010, Ağustos) Leonardo da Vinci Imagines The First Modern City. *Executive Intelligence Review*, 37/32: 53-55.

Kültürlerin Kesişim Noktasında Minyatür Sanatının Sinemasal Bağlamda Yorumlanması: Murat Palta Minyatürleri

Sinem TUNA*

Öz

2020 yılının Aralık ayında UNESCO tarafından "Somut Olmayan Kültürel Miras Temsili Listesi"ne alınan minyatür sanatı, Doğu ile Batı'nın kültürel kesişiminde yüzlerce yıllık birikimi aktarıyor. Farklı tarzların sunumu olan minyatür, gerçeğin resmedilmesinde hayal gücünün sınırlarını zorlarken, bir taraftan da tarihe tanıklık ediyor. Görsel hikâyelerin ve görsel gerçeklerin sunumunda minyatür gibi kültürlerarası kesişimin ürünü olan bir diğer sanat dalı da sinemadır. Günümüzün post-modern sanat yorumları içinde minyatür ve sinemayı harmanlayan Murat Palta'nın çalışmaları dikkat çekmektedir. Türk ve Dünya sinemasından seçtiği filmleri bir minyatür sahnesine dönüştüren Palta, 37. İstanbul Film Festivali'nin afişini de tasarladı. İki ayrı görsel sanat dalının ilişkisini, tarihsel süreçteki yolculuklarını ve güncel formlarını Murat Palta'nın minyatür örnekleri üzerinden değerlendirmek ve yorumlamak çalışmamızın amacını oluşturmaktadır. Alanda minyatür ve sinema sanatlarının ilişkisini gerçeğin yansıtılması ilkesi üzerinden ele alan çalışmalar az sayıda olmakla birlikte, minyatür sanatının sinemasal bağlamda yorumlanışını göstergebilimsel yöntemle inceleyen başka bir çalışma bulunmamaktadır. Bu bağlamda makalenin sonraki çalışmalara temel teşkil edeceği düşünülmektedir. Literatür taramasından elde edilen bilgiler doğrultusunda, Dünya sineması örneklerinden seçilmiş Murat Palta minyatürleri L. Hjelmslev ve Roland Barthes'ın kuramlarıyla göstergebilimsel yöntemle analiz edilecektir.

Anahtar Kelimeler: Kültür, minyatür, sinema, göstergebilim, Murat Palta

Derleme Makale / Review Article

Geliş / Received: 31.05.2021 **Kabul / Accepted:** 19.06.2021

* Dr. Öğr. Üyesi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, İktisadi İdari ve Sosyal Bilimler Fakültesi, Radyo Televizyon ve Sinema Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: stuna@gelisim.edu.tr

 <https://orcid.org/0000-0002-5761-0948>

The Interpretation of Miniature Art in Cinematic Context at the Interception of Cultures: Murat Palta Miniatures

Abstract

The miniature art, which was included in the "Representative List of Intangible Cultural Heritage" by UNESCO in December 2020, conveys hundreds of years of experience at the cultural intersection of East and West. The miniature, which is the presentation of different styles, pushes the limits of imagination in portraying reality, while also witnessing history. Cinema is another art branch that is the product of intercultural intersection like miniature in the presentation of visual stories and visual realities. The works of Murat Palta, which blends miniature and cinema in today's postmodern art interpretations, draw attention. Transforming the films he selected from Turkish and World cinema into a miniature scene, Palta also designed the poster for the 37th Istanbul Film Festival. The aim of our study is to evaluate and interpret the relationship of two different branches of visual art, their journeys in the historical process and their current forms through Murat Palta's miniature examples. Although there are few studies in the field that deal with the relationship between miniature and cinema art on the principle of reflecting reality, there is no other study examining the interpretation of miniature art in a cinematic context with semiotic method. In this context, it is thought that this article will form a basis for further studies. In line with the information obtained from the literature review, Murat Palta miniatures selected from the examples of world cinema will be analyzed with the semiotic method with the theories of L.Hjelmslev and Roland Barthes.

Keywords: Culture, miniature, cinema, semiotics, Murat Palta

Giriş

MS. 360 yılında Küçük İskitya'da dünyaya gelen Hristiyan keşiş Joannis Cassiani'nin "Ex Oriente Lux" (Işık Doğudan Yükselir) sözü, Doğu kültürünün Batı'ya etkisini anlatmakla kalmaz, Doğu'nun yüksek medeniyetine, kültür ve inanç merkezi olduğuna da işaret eder. İnsanlık tarihinin yaklaşık 12.000 yılına tanıklık eden bu topraklar matematiğin, felsefenin, astronominin, sanatın, tıbbın, hukukun gelişimine ev sahipliği yaptı. Sözlü kültürden yazılı kültüre geçişle birlikte uygarlıkların gelişimi Doğu'nun ışığını daha da parlattı.

Mitler, efsaneler, masallar Doğu'yu hayali bir coğrafyaya dönüştürdü. Sümerler'in Tufan Mitosu kulaktan kulağa aktarıldı, çok tanrılı dinlerden tek tanrılı dinlere geçti. İlk epik destan Gılgamış evrenselliğiyle birlikte günümüz edebiyatını etkiledi. Biraz daha Doğu'ya gittiğimizde Vyasa'nın kaleminden çıkan Mahabharata ve Valmiki'nin Ramayana Destanları (Leeming, 2020: 212-215) Hindistan'ı ve kuşkusuz ki Kaf Dağı'nın ardını anlattı.

Baktığımızda kökeninin Hint, İran, Arap, Mısır ve Ortadoğu'ya dayandırıldığı noktasında bilim insanlarının hem fikir olduğu Binbir Gece Masalları, konusunu mitolojiden ve kahramanların hikâyelerinden almıştır. Avrupa'nın Arap dünyasıyla tanışmasından hemen sonra, Binbir Gece Masalları'na dair ilk çalışmalar başlamış, masallar İngilizce'ye ve Fransızca'ya çevrilmiştir (Nazlı, 2011: 19-20). Doğu'nun az bilinen öyküleri Batı dünyasında anlatılmaya başlanmış, önce kulaktan kulağa aktarılırken, sonra yazılı kaynaklara geçmiştir. Batı'nın bakış açısıyla görsel sanatlarda da Binbir Gece Masalları yaşamaya devam etti, özellikle sinema sanayi, başlangıcından günümüze bu egzotik ve fantastik hikâyelerin sayısız örneğini beyaz perdede izleyiciyle buluşturdu. Resim ve minyatür de Doğu'nun masallarına yer verdi.

Herodot'un dediği gibi tanrı soylarını sayıp döken, tanrılara adlarını veren, niteliklerini tanımlayan ve efsanelerini anlatan Homeros'la Hesiodos'tur (Erhat, 2011: 6). Ünlü tarihçi Herodot'un bu yorumu şüphesiz ki tesadüfen yapılmamıştır. Anadolu'nun en büyük destanını kaleme alan İyonyalı Homeros'tan başkası değildir. Batı edebiyatının da temeli olarak kabul edilen İlyada'nın M.Ö. 7. ve 8. yüzyıllarda tamamlandığı tahmin edilir. Mitolojik bir hikâyeden yola çıkan, Paris ve Helen'in aşkı üzerinden dillendirilen bu büyük destan Akha ordularıyla Troya yiğitlerinin gövde gösterisidir adeta. Olympos tanrı ve tanrıçalarının bile kayıtsız kalamadığı bu büyük mücadele Troya prensi Hektor'un ölümüyle son bulsa da Batı uygarlığı için binlerce yıldır devam ediyor. Doğu'nun ışığıyla şekillenen bu büyük destanın Yunan tragediyalarına kaynaklık ettiği ve antik tiyatro sanatının gelişmesinde rol oynadığı bilinmektedir. Sinema da diğer Doğu hikâyeleri gibi Troya'ya ve İlyada'ya yer verdi.

Sanatın, Antik Dönem öncesinden başlayarak kültürlerin iletişimine etkisini ortaya koymaya çalışırken kültür kavramına bakmak yerinde olacaktır. Türk Dil Kurumu sözlüğünde "Tarihsel, toplumsal gelişme süreci içinde yaratılan bütün maddi ve manevi değerler ile bunları yaratmada, sonraki nesillere iletmeye kullanılan, insanın doğal ve

toplumsal çevresine egemenliğinin ölçüsünü gösteren araçların bütünü" (www.sozluk.gov.tr, 22.05.2021) olarak tanımlanmıştır.

Kültür, insan topluluklarının bir kalıtı aynı zamanda kolektif kimliklerin sonucudur. Coğrafya bağlamında düşündüğümüzde sürekliliğin ve etkileşimin, yeni kültürel karşılaşmaların ifadesidir. Beraberinde kültürel çeşitliliği de getirmektedir.

Her topluma bir kültür türü karşılık gelir. Ancak her toplum tam anlamıyla "çok kültürlüdür". İlk bakışta kültür bir türdeşleşme gücüdür. Dinsel farklılıklar, toplumsal farklılıklar, hatta ulusal aidiyet çerçevesinde beliren kültürel çeşitlilik ortak bir birleştirici kültür düşüncesi yoluyla aşılabılır (Bourse ve Yücel, 2017: 151).

İfade edildiği şekilde kültürün birleştirici gücünden bahsederken sanatın olmazsa olmaz bir üretim olduğunun altını çizmek gerekir. Zamansızlığının yanı sıra, sınırları aşan, evrensel bir anlama ve anlatıma dönüşen sanatın barındırdığı kültür kodlarının izlerini süreriz eserlerde. Daha önce de değinildiği gibi Doğu'dan etkilenen Batı ve Batı'dan Doğu'ya doğru yayılan düşünme biçimlerinin pratikleri tarihin sayfalarından her an örnekleriyle karşımıza çıkar. Sözlü kültürün yazılı kültüre, çok tanrılı inançların tek tanrı inancına, imparatorlukların ulus devletlere dönüşmesi bile kültürel aktarıma ket vurmamıştır.

Sözlü kültürlerin ürettiği, sanat ve insanlık değerleri açısından son derece üstün sözel edimler, insan ruhuna yazının taht kurmasıyla yiter ve bir daha yaratılamaz. Buna karşılık, yazı olmadan insan bilinci gizil gücünden istediği gibi yararlanamaz, başka bazı güzel ve güçlü yapıtlar üretemez. Bu bağlamda sözlü kültür, yazı üretmek zorundadır ve üretecektir de (Ong, 2003: 27-28).

Walter Ong'un satırlarından yola çıkarak kültürel değişimin izlerini sürmenin mümkün olduğu açıktır. Benzer örnekler geleneklerde de karşımıza çıkar. Şamanizm'de gördüğümüz tütsü (buhur) geleneğinin Anadolu'da günümüzde de yaygın olması, dilek ağaçlarının yaşamı renklendirmesi, göz boncuğunun (nazar boncuğu) uğurunun Ön Asya'dan dünyaya yayılması akla ilk gelenlerdir. Çalışmanın sınırları içinde yer alan minyatür sanatı da hem Doğu'dan hem Batı'dan izler taşıyarak dünya kültürel miras

listesinde yerini almıştır. Sanatın sağladığı kültürel aktarımın süreç içinde toplumsal algı değişmiş olsa bile devam ettiğini bizlere en yalın haliyle Shiner şu cümlelerle anlatır;

Çoğumuza göre bir Antigone gösterisine gitmek, bir cumartesi gecesi senfoniye ya da baleye gitmek gibi bir sanat deneyimiydi. Ne var ki Atinalılar Antigone'yi ilk gördüklerinde bunu yıllık bir dinsel-siyasal şenlik olan Şehir Dionysiası'nın bir parçası olarak seyrediyorlardı (2004: 48).

Geçmişten günümüze eğlence, kutlama, ritüel, şenlik toplumsal devamlılığın ve kültürel belleğin bir parçası olarak devam ederken sanat aracılığıyla da evrensel bilinirliğe ve hazza dönüşüyor. III. Murad Surnamesi'ndeki minyatürlerin toplumsal yaşama ve şenliklere ışık tutması da, *Çingeneler Zamanı* (Emir Kusturica, 1988) filminde kullanılan sinema diliyle bir topluluğun yaşamının perdesini aralamak da sanatın gücüdür.

Konunun sınırları içinde anlatılan nitelikleri taşıyan minyatür ve sinema sanatlarının yapısına, anlatım dillerine, tarihsel süreçlerine, etkilerine genel çerçevede daha detaylı bakmak yerinde olacaktır.

Kültürlerin Kesişiminde Minyatür Dünyasına Bakış

"Bir kitabı, madalyonu ya da küçük boyutlu herhangi bir objeyi bezemek amacıyla yapılmış küçük resim" (Sözen ve Tanyeli, 2007: 163) şeklinde tanımlamak mümkündür minyatürü. En çarpıcı özelliklerinden biriye hiç kuşkusuz hem Avrupa hem de İslam sanatında kendine has tarzlarıyla var olmuş bir sanat olmasıdır. Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi'nde minyatüre ilişkin bilgilere bakacak olursak, "Sözcük Latince miniare'den (kırmızıyla boyama) kaynaklanan İtalyanca miniatura'dan Fransızcaya, oradan da Türkçeye girmiştir. Osmanlıcada minyatüre 'nakış', ustasına da 'nakkaş' denir. Minyatür, geniş anlamıyla el yazmalarına metni aydınlatmak amacıyla yerleştirilen açıklayıcı resimlerdir" (İnal, 1997: 1262-1266) açıklamasını görürüz.

El yazması ressamlığı diyebileceğimiz minyatürün kökenleri Batı'da Antik Çağ'a, Doğu'daysa İslam öncesi döneme kadar uzanmaktadır. Orta Asya ve Uzak Doğu'ya özgü resim sanatının dili olarak bugüne kadar ulaşmıştır. Bütün Ortaçağ boyunca yaygın olarak uygulanmış bir sanattır. Minyatür sanatı Doğu'da ve Batı'da benzer özellikler gösterir, renk ve konular ise birbirinden farklılaşmaktadır. Tarihte bilinen ilk

minyatür ise Mısır'da M.Ö. 2. yüzyılda yapılmış olan Ölüler Kitabı'dır. Bu eserin eğitim amacıyla kullanıldığı sanılmaktadır (Komesli, 2019:2).

Hristiyanlığın başlangıç yıllarında inananlar, Roma İmparatorluğu'nun baskısından korunmak için küçük gruplar halinde başta yeraltı şehirleri olmak üzere saklanmışlar, Hristiyanlığın, İmparatorluğun resmi dini olarak kabul edilmesiyle birlikte özgürce hareket etmeye başlamışlardır. Yahudilik gibi Hristiyanlığın ilk yıllarında da resim ve betimleme yasaktı ancak sayıları hızla artan okur-yazar olmayan Hristiyan nüfusa dini öğretileri anlatabilmek için resim çok başarılı bir yoldu. Resmin bir anlatım şekli olarak benimsenmesiyle birlikte Ortaçağ Avrupa'sında kutsal kitaplar ve el yazması eserler minyatürlerle süslenmeye başlanmıştır (Komesli, 2018: 2).

Minyatür sanatı, Avrupa'da 7. yüzyılda gelişmeye başlamış, matbaanın icadı ve yaygınlaşmasıyla da önemini yitirmiştir. Minyatürden resim sanatına geçiş hızlı olmuş, Avrupa sanatının merkezine tuval resmi yerleşmiştir. Bir kitap sanatı olarak minyatür İncil'in (dini konuların anlatımı) dışında pek kullanım alanı bulamamıştır.

Doğu'ya geldiğimizde Türklere ilk minyatürlerin 8. yüzyılda Uygurlar tarafından duvar resmi olarak kullanıldığı bilinir. 20. Yüzyılın ilk çeyreğinde yapılan kazılarda bulunan Uygur minyatürleri, resim sanatı hakkında detaylı bilgiye ulaşmamızı sağlamıştır. Dönemin minyatürleri geliştirilerek Selçuklular döneminde de uygulanmıştır.

18. Yüzyıla kadar Türk resim sanatının tek egemen türü olan minyatür, Ortaçağ İslam çevrelerinin kitap süslemeciliğiyle birlikte gelişmiştir. İslam dünyasında büyük önem taşıyan yazı (hat) sanatının belli başlı ürünü olan el yazması kitaplara metni aydınlatmak amacıyla yerleştirilen açıklayıcı resimler, özgün bir resim dalını oluşturmuştur (Renda, 1985:459).

Renda'nın da ifade ettiği gibi Orta Asya bozkırında şekillenen bu sanat, Osmanlı Dönemi'nde imparatorluk sanatına dönüşecek ve geleneksel resim dili haline gelecektir.

Kur'an-ı Kerim'de resmi yasaklayan kesin bir ifade olmamasına karşın, bazı hadisler kıyamet günü canlı varlıkların resimlerini yapanların cezalandırılacağı şeklinde yorumlanmış ve Allah'ı taklit etmek sayılmıştır. Bu yorumların ardından mimaride karşımıza çıkan süslemeler ve mozaiklerin yerini kitap resimleri almıştır (Mahir, 2018: 16).

İslam sanatında, el yazması eserler 9. yüzyılda Abbasiler'e tarihlendirilmekle birlikte, bu döneme ait hiçbir el yazması ele geçirilememiştir. İlk minyatürlü yazmaların 11. yüzyıl sonundan ulaştığı düşünüldüğünde, dönemin İslam sanatının gelişim sürecine denk geldiğine işaret eder. Mısır'da Fayyum ve Fustat'ta bulunan ve Fatimi hanedanlığı dönemine ait olduğu düşünülen birtakım resim parçaları X. ve XI. yüzyıllarda da kitap ressamlığının var olduğunu kanıtlamaktadır (Mahir, 2018: 31).

Selçuklu Dönemi'yle birlikte minyatürlü yazmalarda çeşitlilik artmış, bilim ve edebiyat eserleri olarak iki grupta toplanmıştır. Farklı kültürlerle karşılaşmış olan göçebe Türkler, kültür ve sanat anlayışlarında çok renkliliği kullanmışlardır. Şamanizm, Budizm, Maniheizm, Hristiyanlık Türklerin etkileşim içinde oldukları inanışlardır. Kültür ürünleri bir yandan süreklilik gösterirken öte yandan bu ilişkiler çerçevesinde gelişen paralellik gösterir (Bulut, 2013: 8-9). Selçuklu Dönemi'nde, hükümdarların yanı sıra Mevlâna ve müritlerinin desteğiyle oluşturulan sanat ortamında minyatür sanatı da önemli bir yer tutmaktaydı (Mahir, 2018: 33).

1200'lerde Moğolların istilasıyla birlikte siyasi ve sosyal yaşamın değişmesi kültür hayatını ve üretimleri de etkiler. İran'ın üretim merkezi olmasıyla birlikte Uzakdoğu'nun motifleri, minyatürlerde etkisini göstermeye başlar. Özellikle manzara ve bitki motifleri tercih edilmektedir ve yerel özelliklerle birleşmiştir. Yine ilk kez bu dönemde peygamberler külliyesi içinde Hz. Muhammed'inde olduğu peygamber tasvirlerinin yapıldığı bilinir (İnal, 1997: 1265). Anadolu Selçuklular Dönemi'nden günümüze kalan minyatür sayısı çok azdır.

Osmanlı minyatür sanatının en erken örneklerine II. Murad ve Fatih Sultan Mehmet dönemlerinde rastlıyoruz. Amasya ve Edirne ilk dönemin minyatür üretim yerleridir. Osmanlı minyatürlü yazmalarının günümüze ulaşmış en erken tarihli, Şair Ahmedî'nin İskendernâmesi'nin 1416'da kopya edilmiş resimli bir nüshasıdır. Bu eserde Makedonyalı Büyük İskender'le ilgili öyküler anlatılmaktadır (Mahir, 2018: 42).

Osmanlı'nın özgün minyatür çalışmaları İstanbul'un fethinden sonra Fatih'le başlamaktadır. Fatih'in, Batı sanatına bakışı ve kendi portresi olmak üzere tasvir sanatını olumlu değerlendirmesiyle yeni döneme geçilmiştir. Türk sanatçıların özgün üslupları kısa sürede gelişmiştir (Tonguç, 2019: 202).

Yavuz Sultan Selim'in tahta çıkışıyla birlikte Doğu seferine çıkmış ve başta Tebriz olmak üzere ele geçirdiği bölgelerden nakkaşlar başkente gelmiştir. Kanuni dönemiyle birlikte yeni bir tür olarak tarihi konulu minyatürler resmedilmeye başlanır. Ayrıca Matrakçı Nasuh'un topografik minyatürleri büyük yeniliktir.

Minyatür yazmalarının konuları arasında bayramlaşmalar, meclis sahneleri, padişahın huzurunda düzenlenen eğlenceler, devlet adamlarının huzura kabulü yer alırken yine tahta çıkış konulu tasvirler içerisinde Topkapı Sarayı'nda yapılan cülus törenlerini gösteren minyatürler de mevcuttur (Tonguç, 2019: 203).

Batılılaşma hareketleriyle birlikte 18. yüzyıl Osmanlı'da ilerici adımların atıldığı dönemdir. Levni olarak tanınan Abdülcelil Çelebi, Lale Devri'nin önemli bir minyatür sanatçısı olarak öne çıkar. Levni bir yandan geleneksel üsluba bağlılığını gösterirken, öte yandan Avrupa portrelerinde görülen detay ve incelikleri minyatürlerine de yansıtmıştır. Döneminin en önemli ismi olan Levni'den sonra, özgün minyatür çalışmalarının sürekliliği yoktur. 18. yüzyılla birlikte manzaranın minyatüre girmesi Türk resim sanatında yeni bir aşamaya geçişi de işaret eder, 19. yüzyıl tuval resminin ön plana çıkacağı dönemdir.

Aynı yıllarda Osmanlı İmparatorluğu bir diğer görsel sanatla "sinema"yla tanıştı ve kısa sürede başta saray halkı olmak üzere beyaz perdenin büyüü herkesi sardı

Büyülü Fenerden Beyaz Perdeye

Durağan görüntüden hareketli görüntüye geçiş görsel sanatlar için şüphesiz ki çok önemli bir dönüm noktasıydı. Görüntünün gerçekle olan ilişkisinin yanında hayâli olanın da eklenmesiyle muazzam bir üretim alanı yaratıldı. Avrupa'nın kültür katmanlarından sızan sinema sanatının tarihsel yolculuğu çok kısa zamanda sınırları ve kıtaları aştı. İçinde var olduğu kültürün özelliklerini yansıtmakla birlikte, insan hikâyelerinin benzer olması, duyguların coşkununun evrensel nitelik taşıması, müzik ve görüntünün birleştirici olması gibi ortak çıkarımlar sinemayı halkların ortak dili haline getirdi. Teknik bileşenlerin yanı sıra estetik arayış sinemanın seyrini belirledi. Kracauer'a göre "Film maddi dünyanın tamamını oyuna dâhil eder; tiyatro ve resmin ötesine geçerek, ilk defa, var olanı harekete geçirir. Yukarıyı, niyeti hedeflemez; süprüntüleri bile toplayıp taşımak için dibe doğru ilerler. Kalıntılarla, hemen orada olanla ilgilenir –insanın hem

içindekilerle hem de dışındakilerle" (2015: 16). Sinema için dünyanın tamamı bir konudur ve hikâyenin nerede karşımıza çıkacağı da belirsizdir.

Sinema teknik özellikleri ve üretken doğasıyla, modern aygıtların gündelik yaşamın bir parçası haline geldiğinin açık göstergesidir.

Sinema sanatı, üreticisi için hep bir hayalle başlar. Gerçeğin beyaz perde de hayal edilmesi ya da kurgulanan hikâyenin gerçeğe dönüştürülmesinin istenci. Antik dönemden günümüze sanatın sistematik gelişimine baktığımızda doğanın ve doğa içinde insanın bu hayali sahneyi süslediğini görürüz, ta ki soyut sanatın yeşermesine ve ifadelerin minimalleşmesine kadar. Soyut sanatın anlatım dili de doğanın ve insanın, algılanan gerçekliğin dışına çıkılarak ifadesi değil midir? Sinemanın da ereği gördüğümüzün ötesine geçmek ise görsel sanatların süreç içinde birbirine hizmet ettiği açıktır, zamandan ve mekândan bağımsız olarak.

19. yüzyılın sonunda bir halk eğlencesi olarak ortaya çıkan filmler son derece başarılı oldular çünkü izleyicilerin hayali gereksinimlerine hitap ettiler. Sinema ortaya çıkan gelenekleri içinde (kurmaca öyküler anlatma, gerçek olayları görüntüye kaydetme, nesnelere ya da resimleri canlandırma) diğer iletişim araçlarının veremeyeceklerini izleyicilere sundu (Bordwell ve Thompson, 2008: 2).

Diğer sanat dallarına göre oldukça yeni sayılabilecek olan sinema bilgi ve düşünce tarzlarını izleyicilerle paylaşırken, bilmediğimiz coğrafyaları, kültürleri ve yaşam tarzlarını gösterir. Filmler adeta deneyimlerimizin bir yansımasıdır, beyaz perdenin kahramanları üzerinden bu deneyimleri tekrar yaşarız, sorgular belki de içselleştiririz. İzleyici için her sinema deneyimi bir yolculuktur ve yol boyunca aklımız, duygularımız sürekli meşgul edilir.

Sanat yapıtları insan aklının dinamik, birleştirici niteliğine dayanır. Onlar dikkat etme, gelecek olayları tahmin etme, parçalardan bir bütün oluşturma ve o bütüne duygusal tepkiyi hissetme yeteneğimizi geliştirdiğimiz ve uyguladığımız düzenlenmiş oluşumlardır (Bordwell ve Thompson, 2008: 54).

Diğer pek çok sanat dalı gibi sinema da bir kent eğlencesi olarak karşımıza çıkmış ve hayatımıza girmiştir. Sinema gitmek, yaşamın vazgeçilmez parçası haline gelmiş ve sosyalleşmeyle özdeş tutulmuştur. Boş zamanları değerlendirme biçimidir aynı

zamanda. Sinema izleyicisini büyülü ormanlardan geçirip, girdaplara sürükler (Kirel, 2018: 16-17), tanımadığımız insanlar arasında buluruz kendimizi, beyaz perde çoktan içine hapsedmiştir bizi. Sinemaya gitmenin ve film izlemenin pek çok sanat etkinliğinde olduğu gibi ritüelleri olduğunu unutmamak gerekir.

İster kurmaca, ister belgesel sinema olsun gerçeği görüntüler, sahneler ve diyaloglar arasından buluruz. Sinemada gerçeğe dayandırılan kurmaca hikâyelerde dahi gerçeğin izlerini süreriz. Görüntülerin yalan söylemeyeceği sanatseverlerin akıllarının bir köşesine yerleşmiştir. Bir fotoğrafa bakarken, bir tuval resmini incelerken, tiyatro sahnesine odaklanmışken ya da filmi soluksuz izlerken gerçek dışı olabileceğini hiç düşünmeyiz. Sinema türleri (bilim kurgu ve fantastik sinema gibi) içinde bile böylesi bir ayrıma gitmeyiz çünkü sanat bizim için gerçek olandır.

Belgesel sinemanın başlangıcı gerçek anlamıyla Robert Flaherty ve Dziga Vertov'un çalışmalarına dayanır. Edebiyat sanatının etkisi altında gerçeklik ve kurmaca filmler arasındaki ilişkiyi D. W. Griffith ve Erich von Stroheim'in çalışmalarında izlerken sesli sinemaya geçişle birlikte Fransız Yeni Dalgası'nın öncü yönetmenlerinden Jean Renoir'ın filmleri ve İtalyan Yeni Gerçekçi yönetmenlerin üretimleri Avrupa'da egemen sinema tarzı haline gelmiştir (Armes, 2011: 19). Sinema ve gerçeklik ilişkisinin Avrupa sanat sinemasıyla sınırlı kalmadığını, dünya sinemasını etkilediğini söylemek gerekir.

Gerçekliğin belirleyici olarak başta yönetmenin dünyayı nasıl algıladığına odaklanmak gerekir. Sınırlarını aşan her sinemacının ister kurmaca ister belgesel olsun kamerasını döndüreceği yer gerçektir. Arnheim'in sinema ve gerçek ilişkisine şöyle bir yorum getirmiştir:

Şimdiye dek, tek bir çekimin bile hiçbir şekilde doğanın basit bir yeniden üretimi olmadığını, doğa ve film görüntüsü arasında çok önemli ayrımların bulunduğunu, sanatsal biçim verme sürecinin çok ciddi ele alınması gerektiğini göstermeye çalıştık (2002: 14).

Sonrasında kurguya gönderme yaparak zaman ve uzam açısından ilişkisi olmayan parçaların bir araya getirildiğini böylece gerçekliğin yeniden yaratıldığını vurgular.

Gerçekten de sanat olarak sinemanın tüm tarihi, sanatsal erekler alanına giren tüm aşamalardan otomatizmi ayırmayı amaçlayan bir dizi buluşlardır. Sinema, gerçekliğin kavranması için hareketli fotoğrafı etkin bir araç durumuna getirdikten sonra ancak onu aşabilmiştir. Sinema tarafından yansıtılan gerçeklik, hem nesnenin kendisi hem de bu nesnenin bir modelidir (Lotman, 2011: 31).

Günümüz sanatı olan sinema, geçmiş dönemlere özgü resim, minyatür, edebiyat gibi sanat dallarından fazlasıyla yararlanır. Dönemin atmosferini yakalamak ve gerçekliğe ulaşmak anlamında sanatlar arası etkileşimden yola çıkılması gerekir. Zaman, mekân ve konu üçgeninde ele aldığımızda özellikle sinema ve minyatür ilişkisi nesnenin yeniden yaratımı ancak gerçeklikten de kopmaması bağlamında büyük önem taşır çünkü her iki sanat dalı da gerçeği betimler.

Minyatür Sanatının Yeniden Yorumlanması: Murat Palta Minyatürleri

Kendi web sayfasında Murat Palta minyatür çalışmalarını şöyle açıklamıştır; "Osmanlı minyatür sanatının geleneksel üslubundan yararlanarak resimlerini popüler kültür unsurlarıyla ele alır" (www.muratpalta.com).

Sanatçı 2012 yılında Dumlupınar Üniversitesi Grafik Tasarımı Bölümü'nü bitirmiş ve ardından İstanbul'da reklam ajanslarında çalışmıştır. Minyatür ve illüstrasyon alanlarında uluslararası atölyelere ve bienallere katılmıştır. Apple ve Levi's gibi küresel markalarla işbirliği yapmıştır. Eserlerinde pop kültürünü kullanarak yeni bir dil yaratmıştır. Murat Palta geleneksel nakkaş gibi kendi döneminin olaylarından esinlenmiş, edebiyat ve sinema sanatlarını da irdeleyerek resimlerine aktarmıştır. Kompozisyonlarındaki kahramanları yeniden yorumlayarak kara mizahla günceli yansıtmaktadır. Parlak ve abartılı renkler vazgeçilmezleri arasındadır. Beş tane kişisel sergisi bulunan sanatçı, pek çok karma sergiye ve fuara katılmıştır. 2018 yılında 37. İstanbul Film Festivali'nin afişini tasarlamıştır (www.behance.net).



Resim 1: 37. İstanbul Film Festivali Afışı

Çocukluğu çizgi romanlar okuyarak geçen Murat Palta, önce yazıyı sonra resimleri taklit etmiştir. Hikâyeleri görsel bir dil üzerinden anlatmaktadır. Minyatürün, illüstrasyon olarak ele alınışı ilgisini çekmiştir. Geleneksel dönemde minyatürün, o

dönemin illüstrasyon sanatı olduğunu ifade eder. Minyatürün modern olarak anlatımını konu, içerik, malzeme ve anlatım biçimi olarak ele alır. Çalışmalarında çoğunlukla geleneksel minyatür malzemeleri kullanmakta ve dijital ortamda finalize etmektedir. Malzeme açısından araştırma yaparken figürleri daha farklı nasıl tasvir edeceğini düşünmektedir. Örneğin sokaklarda yırtılmış posterlerin fotoğraflarını çekip minyatürlerinde kullanmaktadır. Palta'ya göre yaratıcılık kırarak, eğerek, bükerek daha organik bir şekilde anlatmaktır. Sinemayı ele alarak irdelediği çalışmalarında ikonik, akılda kalıcı sahneleri seçmektedir. Deneysel yönlere eğilmek gerektiğini söyleyen sanatçı, geleneksel minyatürden ayrıldığı noktayı olaya farklı yaklaşmak olarak açıklar. Gündelik hayattaki absürt durumlar, okuduğu kitaplar, resimler, sinema eserlerinin temelini oluşturur. Pieter Bruegel ve Hieronymus Bosch'un resimde yarattığı kalabalık alanlar, Kurt Vonnegut'un kitapları, Terry Gilliam'ın filmleri Palta'yı beslemektedir (Muasır, TRT 2, 25. Bölüm, www.youtube.com).

Murat Palta Minyatürlerinin Göstergibilimsel Çözümlemesi

Göstergelerin (hem sözlü hem sözsüz) incelenmesi. Göstergibilim yaygın biçimde bütünüyle yapısalcı bir metin çözümlemesi yöntemi olarak görülür ancak göstergibilim aslında daha çok şeylerin nasıl anlam kazandığıyla ve temsili pratikler ve sistemlerle ilgilidir (Chandler ve Munday, 2018: 165). Bir anlamlandırma bilimi olan göstergibilim kuramsal olarak ilk kez Ferdinand de Saussure tarafından yapısalcı bir yaklaşımla ele alınmıştır (Demirok, 2018: 32).

Dilbilimin aracılık ettiği bir düzende dünyayı yeniden yorumlamak olarak nitelendirebileceğimiz göstergibilim, göstergeleri ve belirleme dizgelerini kapsayan bir çalışma alanıdır (Ştam vd. 2019: 19). Dilin düşüncelere aracılık ettiği bir yaratım süreci içinde, dilden de öteye geçerek insanın varoluşunu işaret eden her alanda kullanılan bir yöntemdir.

Göstergibilimin uğraştığı temel birim göstergeler olmakla birlikte göstergelerin bir arada nasıl işledikleri ve uyumu dizgeyle ifade edilir. Dizgeler sistemi dilden, doğar ve kültürden şekillenir (Akerson, 2005: 26).

Görüntü insanın kendini anlatma çabası ve uygarlığın bir parçası olarak mağara resimlerinden başlayarak ana tanrıça betimlerine, mozaiklere, fresklere, dinsel ikonalara, Rönesans döneminde tabloları, kitap resimlerine, endüstrileşmeyle birlikte

gazeteye, fotoğrafa, reklama, sinemaya ve televizyona yerini bıraktı. Videolar, afişler, broşürler, internet ve yeni medya görsel dünyanın sınırlarını genişletti. Tiyatrolar, konserler, müzeler görsel enformasyonu hızlandırdı (Parsa, 2008: 9). Görüntü dünyasının göstergeleri iletişim dünyası içinde sürekli karşımıza çıkmakta ve yeni anlam üretimlerini hızlandırmaktadır.

Çalışmada, görüntü dünyasının içinde Murat Palta minyatürlerinden seçilmiş 5 kült filmin ikonik sahnelerinin konu edildiği eserler, biçim ve töz olarak göstergebilimi ele alan Louis Hjelmslev ile göstergeyi biçim ve içerik (gösteren-gösterilen) olarak yorumlayan Roland Barthes'ın yöntemleri kullanılarak incelenecektir.

The Shining (Cinnet)

Filmografi

Yönetmen: Stanley Kubrick

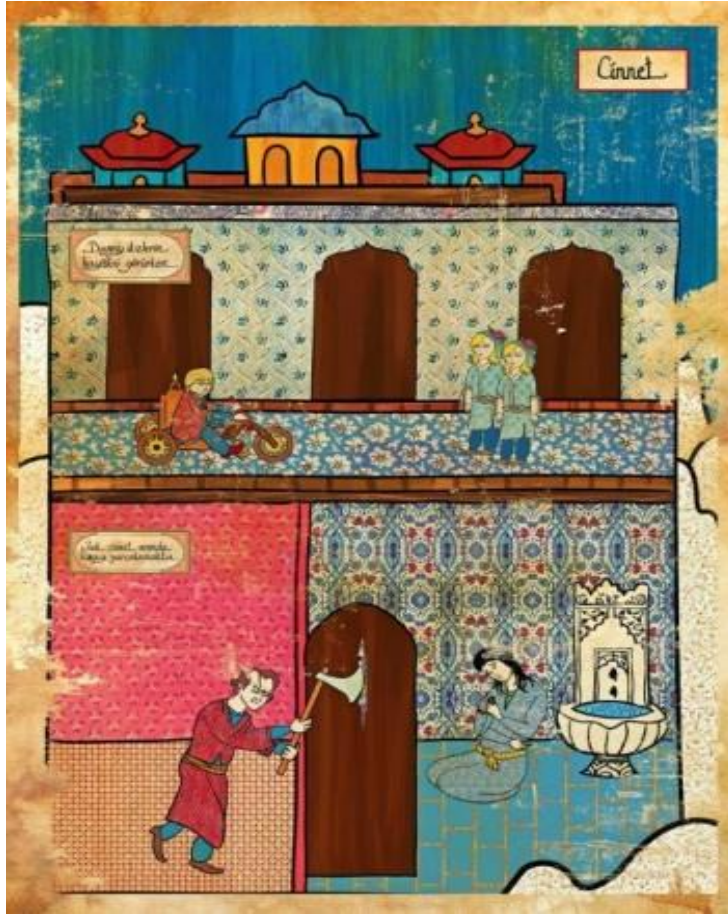
Yapımcı: Stanley Kubrick

Oyuncular: Jack Nicholson, Shelly Duvall, Danny Lloyd

Yapım yılı: 1980

Özet

Yazar Jack Torrance'ın, kış sezonunda kapalı olan Overlook Oteli'nin idaresini üstlenerek eşi ve oğluyla birlikte otele taşınması üzerine gelişen metafizik olaylar konu edilmiştir. Stephen King'in romanından uyarlanan filmde Jack'in oğlu Danny'nin otel içinde yalnız olmadıklarına, geçmiş ve gelecekte işaretler taşıyan hayaletlerle birlikte olduklarına anne ve babasını ikna etmeye çalışır. Bastıran kar fırtınasıyla birlikte otelde mahsur kaldıklarında Jack Torrance doğüstü varlıklar tarafından ele geçirilir ve tam bir cinnet başlar.



Resim 2: The Shining (85x60 cm, 2012)

Resimde bulunan kişiler ve sembolik işlevleri: Minyatürde yer alan figürler Jack Torrence, eşi Wendy, oğlu Danny ve Danny'nin gördüğü ikiz kız hayaletlerdir.

Resimde uzam/mekân ilişkisi: Minyatür iki uzama ayrılmıştır. İlk uzamda Danny otelin koridorunda bisikletiyle gezerken hayalet ikiz kız kardeşlerle karşılaşır. İkinci uzamda ise Jack, doğaüstü güçlerin etkisinde kalarak geçirdiği cinnet sonrasında elinde baltayla Wendy'yi kovalarken, Wendy kendisini banyoya kitle. Jack baltayla

kapıyı kırmaktadır. Uzun görselde tüm detaylarıyla görülmektedir. Otelin farklı iki mekânı olarak koridor, odaların koridora açılan kapıları ve banyo betimlenmiştir.

Resmin hareket şeması: Minyatürde figürler sağ ve sol cephelerden yüz yüze gelecek şekilde betimlenmiştir. Danny ve hayalet ikizler/ Jack ve Wendy minyatürün doğasına uygun olarak konumlandırılmıştır. İki farklı mekân ve sahnenin bütünleştirildiği çalışmada figürlerin bakış açıları resme hareketlilik kazandırmaktadır.

Resimde geçerli olan anlam üretimi ve sahne:

Düz anlam: Beş figürün yer aldığı bir tasvir; bisikletini süren Danny, koridorda Danny'nin karşısında duran ikiz hayaletler, Jack ve banyoya kendini kilitleyen Wendy.

Yan anlam: Mekânın ve figürlerin detayları incelendiğinde, modern bir hikâyenin geleneksel minyatür özellikleriyle betimlendiği görülmektedir. Kıyafetler, saç aksesuarları, otel binası, mimari unsurların detayları, banyodaki hamamvari gönderme, mekânların döşemesi Osmanlı dönemi özelliklerinin minyatürde kullanıldığını göstermektedir. Minyatürün içine yazı da yerleştirilmiştir. Yazı stili yine geleneksel anlatıma işaret eder.

GÖSTERGELER	
Gösteren	İnsan-yetişkin-kadın İnsan-yetişkin-erkek İnsan-çocuk-erkek Hayalet-çocuk-kızlar
Gösterilen	Anne, baba, çocuk ve hayalet kızlar
Yan anlam	Kadın, erkek, çocuk, hayalet betimlemesi
Düz anlam	Aile betimlemesi

Tablo 1

Yüzüklerin Efendisi (Yüzük Kardeşliği)

Filmografi

Yönetmen: Peter Jakson

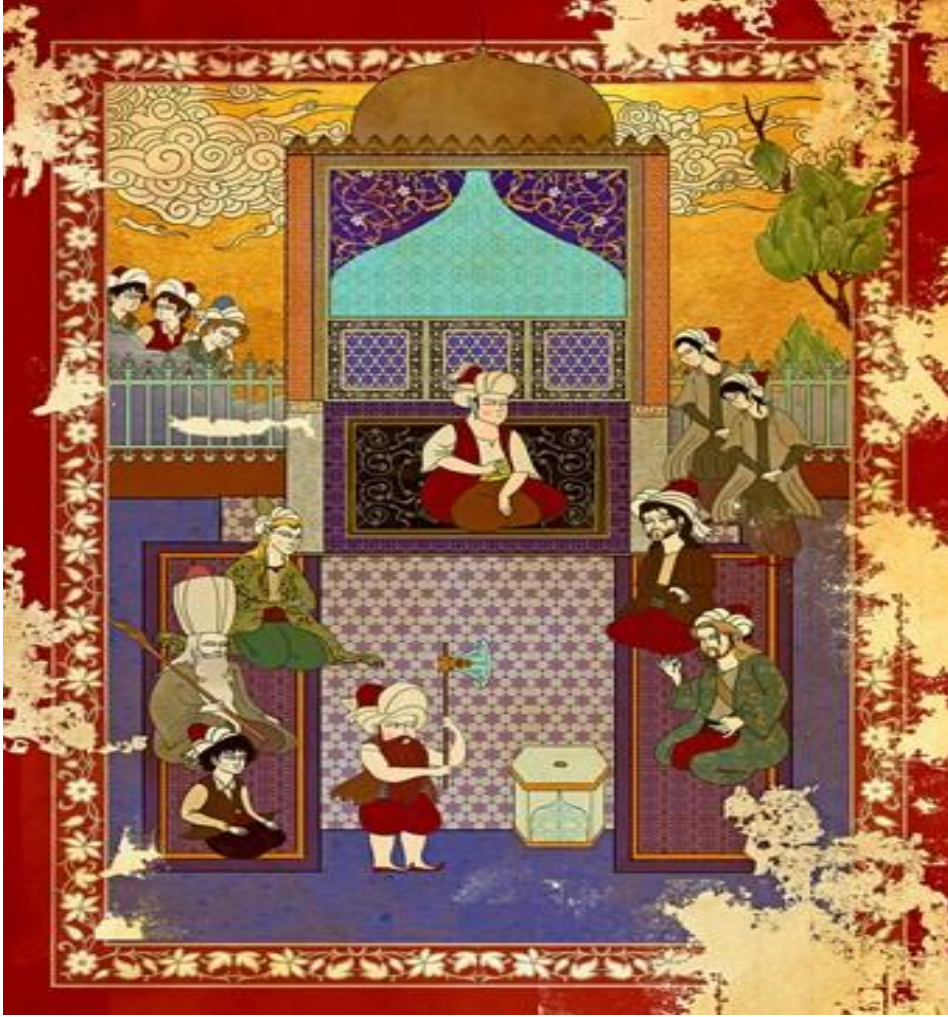
Yapımcı: Peter Jackson, Barrie M. Osborne, Tim Sanders, Fran Walsh

Oyuncular: Elijah Wood, Ian McKelleni Viggo Mortensen, Liv Tyler, Sean Astin, Sean Bean, Orlando Bloom, Cate Blanchett, John Ryans-Davies

Yapım yılı: 2001

Özet

J.R. Tolkien'in eserinden uyarlanan serinin ilk filmi, Orta Dünya'nın anlatımıyla başlar. Karanlıkların efendisi Sauron 20 yüzük yapmış, bunları elfler, cüceler ve insanlara dağıtmıştır. Farklı güçleri olan bu yüzükler dışında Sauron Mordor'da tüm yüzüklere hükmedecek bir yüzük daha yapmıştır. Sauron elde ettiği eşsiz güç sayesinde elfler dışında kalan bütün ırklara hükmetmeye başlar. Kral Isildur kılıcıyla Sauron'un parmağını keser ve Sauron toz bulutuna dönüşür ancak yüzük efendisinin ruhuna bağlıdır. Yüzük uzun yıllar boyunca yeni sahibini bekler ve bir gün Bilbo Baggins'in eline geçer. Yüzük efendisine geri dönmek istiyordur. Bilbo Baggins'in doğum gününde başlayan olaylar, büyücü Gandalf'ın yüzüğün Sauron'a ait olduğunu fark etmesiyle hız kazanır. Artık elfler, cüceler ve insanların bir araya gelip Sauron'a karşı birleşmeleri ve yüzüğü Mordor'un ateşinde sonsuza dek yok etmeleri gerekmektedir. Hiç beklenmeyecek şekilde minik bir hobbit, yüzüğü hüküm dağına götürüp yok etmeye gönüllü olur ancak Frodo Baggins'i hiç ummadığı olaylar karşılayacaktır.



Resim 3: Yüzüklerin Efendisi (85x60 cm, 2015)

Resimde bulunan kişiler ve sembolik işlevleri: Minyatürde 12 figür görülmektedir. Bu figürlerin tamamı erkektir. Filme sahne olan Orta Dünya'nın halklarını temsil eden elfler, cüceler, insanlar ve hobbitlerdir.

Resimde uzam/mekân ilişkisi: Resmin uzamı bizlere büyülü dünyasıyla elf diyarını göstermektedir. Lord Elrond'un davetiyle büyücü Gandalf, Frodo Baggins, elf prensi

Legolas, cüce Gimli, Kral İsidur'un varisi Aragorn ve Boromir'in bir araya geliş betimlenmiştir. Hikâyenin akışını belirleyen bu ikonik sahnede toplantıya davet edilenlerin yan yana oturdukları görülür. Ağaçların ve bulutların betimlenmiş olmasından dolayı toplantının dış mekânda yapıldığı anlaşılmaktadır. Üç hobbitin (Samwise, Peregrin, Meriadok) konumlanışından toplantıya davetli olmadıkları halde gizlice dinledikleri beden dillerinden anlaşılmaktadır.

Resmin hareket şeması: Resimde yer alan figürler resmin dikey formunu vermektedir. 5 figür birbirine dönük olarak oturur şekilde yerleştirilmiştir. Fiziksel özelliğindeki ayrıntılardan cüce Gimli olduğu anlaşılan figür ayakta ve elinde baltayla minyatüre yerleştirilmiştir. Resmin orta üst tarafında oturan figürün konumlanışından Lord Elrond olduğu ve hizmetkârlarına doğru baktığı görülür. Sol üst tarafta ise üç hobittin beden dillerine bakılarak gizlendikleri ancak toplantıyı dinledikleri fark edilir.

Resimde geçerli olan anlam üretimi ve sahne:

Düz anlam: Sadece erkeklerin olduğu bu sahnede toplantı yapıldığı tasvir edilmiştir.

Yan anlam: Geleneksel bir anlatımın olduğu minyatür sahnesinde yüz ifadelerinden anlaşıldığı kadarıyla gergin bir konuşma geçmektedir. Cüce Gimli'nin elindeki baltayla yüzüğü yok etmeye çalışmasından da bu durum anlaşılmaktadır. Resimde kullanılan renkler oldukça canlı ve Orta Dünya halklarını betimler şekildedir. Üç hobbitin yüz ifadelerindeki merak birbirlerine bakışlarında görülür. Birinin başını çevirip arkaya bakmasında da anlaşılmaktadır. Figürlerin ellerinin sabit ya da hareketli olması da tartışmanın alevlendiğine işaret eder. Resimde perspektif kullanılmamış, bahçe detaylarıyla hareket kazandırılmaya çalışılmıştır.

GÖSTERGELER	
Gösteren	İnsan-yetişkin-erkek
Gösterilen	Erkekler
Yan anlam	Orta Dünya halkları
Düz anlam	Toplantı betimlemesi

Tablo 2

The Birds (Kuşlar)

Filmografi

Yönetmen: Alfred Hitchcock

Yapımcı: Alfred Hitchcock

Oyuncular: Rod Taylor, Jessica Tandy, Suzanne Pleshette, Tippi Hedren, Veronica Cartwright

Yapım yılı: 1963

Özet

Tüm zamanların en iyi korku filmlerinden biri olarak kabul edilir Kuşlar (The Birds). Zengin, şehirli ve şımarık Melanie Daniels'in bir evcil havyan dükkânında avukat Mitch Brenner ile tanışmasıyla başlar hikâye. Mitch, Melanie'ye küçük bir şaka yapmış olsa da Melanie bunu gülümseyerek karşılar çünkü Mitch'den hoşlanmıştır. Mitch'in kız kardeşine doğum günü hediyesi olarak almak istediği ancak bulamadığı kuşu, Melanie satın alır ve hediyeyi vermek için Pasifik kıyısındaki küçük bir kasaba olan Bodega Bay'a doğru arabasıyla yola çıkar. Başlangıçta kasaba hayatı Melanie'ye normal gibi görünse de bir süre sonra kasabadaki kuşlar tuhaf davranmaya ve insanlara saldırmaya başlar. Ölümcül bu saldırılar karşısında ne yapacağını bilemeyen kasaba halkı çözümü evlerine kapanmakta bulur, tıpkı kafesteki kuşlar gibi.



Resim 4: The Birds (60x85 cm, 2016)

Resimde bulunan kişiler ve sembolik işlevleri: Minyatürde 1 kadın ve 1 erkek figürü görülmektedir. Bu figürlere eşlik eden ve filme de adını vermiş olan çok sayıda kuş betimi minyatüre yerleştirilmiştir.

Resimde uzam/mekân ilişkisi: Minyatürde Bodego Bay kasabası temsil edilmektedir mekân olarak. Kasabada Mitch Brenner ve ailesinin yaşadığı ev temsili olarak seçilmiştir. Kasabada kuşların ilk saldırısına uğraya kişi Melanie Daniels olmuştur. Minyatürde de bu sahne betimlenmiştir. Kadın figürün Melanie olduğu, filmin yönetmeni Alfred Hitchcock'un sürekli kullandığı sarışın kadın imajından anlaşılmaktadır. Minyatür, filmin orijinalinin renkli olmasına karşın siyah-beyaz olarak tasarlanmıştır. Filmdeki gerilim ve korkunun tırmanışının tasvir edildiği açıktır. Bodego Bay kasabasının açık alanlarında kuş saldırıları daha fazla olduğu için minyatürün aktarımı da bu şekildedir.

Resmin hareket şeması: Minyatürde bahçede kuşların saldırısına uğrayan Melanie'yi, Mitch evin penceresinden görmüştür. Melanie'nin sırtı Mitch'e dönüktür ve izlendiğinin farkında değildir. Filmin ana unsuru olan çok sayıda kuş, farklı yönlerde hareket etmektedir. Bazı kuşlar ise evin bahçe duvarına konmuş, evi izlemektedirler.

Resimde geçerli olan anlam üretimi ve sahne:

Düz anlam: Dışarıda kuşların saldırısına uğrayan Melanie ve onu pencereden gören Mitch. Evin etrafında dönüp duran kuşlar.

Yan anlam: Geleneksel minyatür anlatımının modernize edildiği ve minyatür anlatımında pek görülmeyen siyah-beyaz renklerin kullanıldığı dikkat çekmektedir. Bodego Bay kasabasında yaşanan saldırılar, tek bir kişi üzerinden anlatılmıştır. Korku ve gerilim unsurlarının minyatür sanatıyla harmanlandığı görülmektedir. Melanie'nin başını öne eğmesi ve kuşların saldırısından korunmak için kollarını kullanması bu anlatımı pekiştirir. Melanie'nin hareketli betimine karşılık, Mitch pencerenin önünde hareketsiz olarak durmaktadır. Bu duruş saldırıdan kaynaklanan şaşkınlık ifadesi olarak kabul edilebilir.

GÖSTERGELER	
Gösteren	İnsan-yetişkin-kadın İnsan-yetişkin-erkek Siyah renkli-kuşlar
Gösterilen	Melanie ve Mitch
Yan anlam	Bogedo Bay kasabasına saldıran kuşlar
Düz anlam	Saldırı sahnesi

Tablo 3

Scarface (Yaralı Yüz)

Filmografi

Yönetmen: Brian De Palma

Yapımcı: Martin Bregman

Oyuncular: Al Pacino, Steven Bauer, Michelle Pfeiffer, Mary Elizabeth Mastrantonio, Robert Loggia, F. Murray Abraham, Paul Shenar

Yapım yılı: 1983

Özet

Fidel Castro, rejim muhaliflerine Amerika'ya göç etme hakkı tanır. Küba'ya göç edecek grup içerisinde azılı suçlular ve akıl hastaları da vardır. Göç edecek suçlular içinde en tanınanı Tony Montana'dır. Montana ve arkadaşı Manny Ribera birlikte Miami'ye göç ederler. Burada Montana, ülkenin uyuşturucu tüccarlarından biri olan Frank Lopez'in himayesine girer. Halinden çok da memnun olmayan Montana'nın hedefleri oldukça büyüktür. Montana'nın cesur kararları, aşkı ve filmin çarpıcı final sahnesi hafızalara kazınmıştır.



Resim 5: Scarface (60x85 cm, 2012)

Resimde bulunan kişiler ve sembolik işlevleri: Minyatürde 1 kadın ve 10 erkek figürü yer almaktadır. Tony Montana, sevgilisi Elvira Hancock ve Alejandro Sosa'nın adamları.

Resimde uzam/mekân ilişkisi: Minyatürde Tony Montana'nın evi mekân olarak seçilmiştir. Minyatür sanatında perspektif kullanılmamasına rağmen, Montana'nın iki katlı evinde, merdivenler aracılığıyla derinlik algısı yaratılmıştır. Uzamın merkezinde havuz ve havuzun içinde yer alan dünya heykeli resmin odak noktasıdır. Dünya heykelinin üzerindeki yazıya minyatürde de yer verilmiştir, "the world is yours". Dünya heykeliyle birlikte Elvira'da, Montana'nın hayatının merkezinde yani havuzun içinde

betimlenmiştir. Filmin adının yazılı olduğu bölüm minyatürün üst orta bölümünde görülmektedir.

Resmin hareket şeması: Montana ve Sosa'nın adamlarının yüzleri cepheden betimlenmiştir. Elvira ise minyatürün merkezinde sırtı dönük olarak yer almaktadır. Kollarını adeta bir semazen edasıyla kaldırıp yanlara açmış, başını hafif sağ tarafa eğmiştir. Montana üst katın korkuluklarından Sosa'nın adamlarına ateş etmektedir. Sosa'nın adamları vurularak merdivenlere ve giriş holüne farklı yönleri gösterecek şekilde düşmüşlerdir.

Resimde geçerli olan anlam üretimi ve sahne:

Düz anlam: Sosa'nın adamlarının Montana'nın evine silahlı saldırı düzenlemesi sonucu çıkan çatışma.

Yan anlam: Hırslarının kurbanı olan Tony Montana'nın düşüşü. Bu düşüş temsili olarak dünya heykelinin bulunduğu havuzda Montana'nın öldürülerek yüz üstü gösterilmesiyle ikonikleşir filmin final sahnesinde. Suç örgütlerinin Montana karakteri üzerinden anlatıldığı bir yapıdan bahsedebiliriz. Minyatürde Montana'nın yüz ifadesinden ölüme meydan okuduğu açıktır.

GÖSTERGELER	
Gösteren	İnsan-yetişkin-kadın İnsan-yetişkin-erkekler
Gösterilen	Montana, Elvira ve Sosa'nın adamları
Yan anlam	Montana'nın evinde bir çatışma sahnesi
Düz anlam	Suç örgütlerinin kendi içlerindeki hesaplaşmaları

Tablo 4

Terminatör 2

Filmografi

Yönetmen: James Cameron

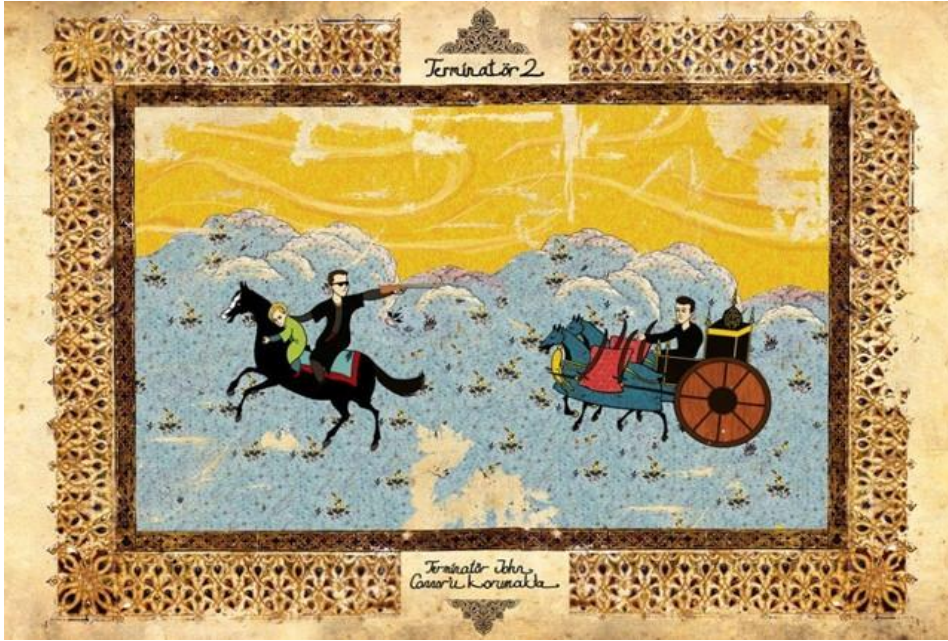
Yapımcı: James Cameron, Stephanie Austin, B.J. Rack, Gale Anne Hurd, Mario Kassar

Oyuncular: Arnold Schwarzenegger, Linda Hamilton, Edward Furlong, Robert Patrick

Yapım yılı: 1990

Özet

3 milyardan fazla insanın ölmesine neden olan 1997 yılının Ağustos ayında yaşananlardan sonra yıllar geçmiş 2029 yılına gelinmiştir. John Connor, makinelere karşı insan direnişinin lideri olmuştur. Connor'ı 2029 yılında yok etmeyi başaramayan makineler, onu geçmişte yok etmeye karar verirler. Connor'ın 13 yaşında olduğu yıla bir makine gönderirler. Önceden annesini öldürmekle görevlendirilen, daha sonra ise kendisini korumaya başlayan makinenin bir üst modelini geçmişe gönderir. İki makine arasında büyük bir mücadele başlar. Henüz yaşanmamış olan 1997 yılının Ağustos ayına felaketi getirecek olan Skynet sistemi de faaliyetini arttırır. Connor, koruyucu makinesi Terminatör'le birlikte annesini akıl hastanesinden kaçıır ve Skynet'i durdurmak için yoğun bir mücadeleye girişirler.



Resim 6: (60x85, 2012)

Resimde bulunan kişiler ve sembolik işlevleri: Minyatürde 3 figür yer alır. John Connor, Terminatör ve T-1000.

Resimde uzam/mekân ilişkisi: Filmin yol sahnesi minyatürde tepelerin görüldüğü bir uzama dönüştürülmüştür. Uzamın merkezinde John'u korumaya çalışan Terminatör ve onları takip eden T-1000 yer almaktadır. Mekân betimlemesinde geleneksel minyatürlerden farklı olarak daha canlı renkler kullanılmıştır. Minyatürün üst orta bölümünde filmin adı yer almaktadır.

Resmin hareket şeması: Kovalama sahnesi olarak ifade edeceğimiz betimlemede, motorsikletin yerini geleneksel anlatı yapısına uygun olarak atlar ve at arabası almıştır. Connor, atın üzerinde öne doğru eğilmiştir. Arkasında oturan Terminatör ise dönerek kendilerini takip eden T-1000'e ateş etmektedir. Atların ayaklarının pozisyonundan hareket halinde oldukları görülmektedir.

Resimde geçerli olan anlam üretimi ve sahne:

Düz anlam: T-1000'ün John'u yok etmek için kovalaması ve Terminatör'ün John'u koruması.

Yan anlam: İnsanların ve makinelerin güç mücadelesinin gelecekte daha da hızlanacağına yapılan bir gönderme.

GÖSTERGELER	
Gösteren	İnsan-çocuk-erkek İnsan görünümlü-makine robotlar
Gösterilen	Connor, Terminatör, T-1000
Yan anlam	T-1000'in John ve Terminatör'ü kovalaması
Düz anlam	Geleceğin insan ve makine mücadelesine sahne olacağı

Tablo 5

Sonuç

Sanatın evrensel dili ve yapısının farklı kültürlerde, farklı sanat eserlerinde, farklı yorumlarla karşımıza çıkmasına karşın yarattığı anlam ortakdır. Sanat yeniden ve yeniden denemektir, anlamın içinde kaybolup belki de dibe vurup yeniden yüzeye çıkma hissini yaşamaktır. Sanatın dinamizmi bu çırpınışlardan gelmektedir. Üretmek için Musa'ları beklemeden sınırları zorlamaktır.

Minyatürün gerçeğin betimi olarak sanat türleri arasına eklendiği yıllardan bugünlere siyasi, toplumsal, iktisadi yapılar tümünden değişim gösterdi. Geleneklerini koruyan minyatür sanatı inişli çıkışlı bir popülerite göstererek varlığını devam ettirdi. Sanatın çatısı altında özellikle görsel sanatların değişim ve gelişim hızlarındaki ivme şaşırtıcıdır. Buradaki en büyük pay şüphesiz ki gelişen teknolojidir. 20. Yüzyıldan başlayarak bu değişim rüzgârları minyatürü de etkisi altına almış, diğer sanat dallarıyla ilişkisi artmıştır ve bunların başında sinema gelmektedir.

Çağdaş sanatın genç temsilcilerinden Murat Palta bir yandan geleneksel minyatür sanatını bir illüstrasyon etkisiyle yeniden yorumlarken, öte yandan çalışmalarını uluslararası arenaya taşıyarak geleneksel olanı yeni formlarında sunmaktadır. Konuları güncel hayatın dokusundan alarak önemli bir değişikliğe imzasını atmıştır. Konu seçimindeki cesareti, kullandığı malzemeler ve renk seçimlerinde de gösteren Palta, geleneksel çizgileri modern bir anlatım oluşturarak kullanan günümüzün modern nakkaşdır.

Makalenin sınırları içinde Murat Palta'nın Dünya sinemasından konu olarak ele aldığı 5 kült film seçilmiştir. Filmlerin minyatür sanatına uyarlanış biçimleri, her filmde seçilen bir ikonik sahneyle gerçekleşmiştir. Film sahneleri ezberi bozacak şekilde perspektif kullanılmadan minyatür alanı içinde betimlenmiştir. Analizi yapılan beş filmin; *The Shining*, *Yüzüklerin Efendisi*, *The Birds*, *Scarface*, *Terminatör 2*, Osmanlı minyatür sanatının çizgilerini taşımakla birlikte, geleneksel üslubun yeniden yorumlanmış göstergeleri olarak sunulmuştur. Yapılan göstergebilimsel analizler sonucunda, filmde yer alan bir sahnenin minyatür aracılığıyla tanımlanmasının ötesine geçildiği, minyatürün adeta hikâyenin bir parçası olduğu ortaya konmuştur. Konu, içerik, malzeme ve anlatım biçimleri açısından sinema sanatı, minyatüre post-modern bir anlatım dili kazandırmıştır. Lightbox tekniğinin kullanıldığı sinema minyatürlerinde mizahi bir anlatım göze çarpmaktadır.

Murat Palta'nın sinemayı bir üretim alanı olarak belirlemesi de kuşkusuz konu seçimindeki çok yönlü bakışından kaynaklanmaktadır. Ele alınan çalışmalarda öze dokunmadan, revize edilen minyatür sanatının sinemasal âleme büründüğünü ve sinemaya farklı bir pencereden bakmanın mümkün olabileceğini bizlere göstermiştir.

KAYNAKÇA

AKERSON, F. E. (2005) "Göstergebilime Giriş", İstanbul: MULTILINGUAL.

ARMES, R. (2011) "Sinema ve Gerçeklik" (Çev. Z. Ö. Barkot), İstanbul: Doruk Yayıncılık.

ARNHEİM, R. (2002) "Sanat Olarak Sinema" (Çev. R. Ünal), Ankara: Öteki Yayınları.

BORDWELL D., THOMPSON, K. (2008) "Film Sanatı", (Çev. E. Yılmaz, E. S. Onat), Ankara: De Ki Basım Yayım.

BOURSE, M., YÜCEL, H. (2017) "Kültürel Çalışmaları Anlamak", İstanbul: İletişim Yayınları.

CHANDLER, D., MUNDAY, R. (2018) "Medya ve İletişim Sözlüğü", (Çev. B. Taşdemir), İstanbul: İletişim Yayınları.

DEMİROK, C. (2018) "Mehmet Siyah Kalem Minyatürlerinin Göstergibilimsel Açıdan Analizi ve Plastik Göstergelerin Belirlenmesi", Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Resim Anasanat Dalı, Hatay.

ERHAT, A. (2011) "Mitoloji Sözlüğü", İstanbul: Remzi Kitabevi.

İNAL, G. (1997) "Minyatür", Eczacıbaşı Sanat Ansiklopedisi 2, İstanbul: YEM Yayınları.

KIREL, S. (2018) "Kültürel Çalışmalar ve Sinema", İstanbul: İthaki Yayınları.

KOMESLİ, N. S. (2018) "Osmanlı Dönemi Minyatürlerinde Kale ve Kent Kuşatması", Yayımlanmamış Lisans Tezi, Atatürk Üniversitesi, Edebiyat Fakültesi, Sanat Tarihi Bölümü, Erzurum.

KRACAUER, S. (2015) "Film Teorisi, Fiziksel Gerçekliğin Kurtuluşu", (Çev. Ö. Çelik), İstanbul: Metis Yayınları.

LEEMING, D. A. (2020) "A'dan Z'ye Dünya Mitolojisi", (Çev. N. Soysal), İstanbul: Say Yayınları.

LOTMAN, Y. M. (2012) "Sinema Göstergibilimi", (Çev. O. Özgül), Ankara: Nirengi Kitap.

MAHİR, B. (2018) "Osmanlı Minyatür Sanatı", İstanbul: Kabalıcı Yayıncılık.

NAZLI, A. (2011) "Binbir Gece Masallarının Anadolu Türk Masallarına Etkileri Üzerine Bir Araştırma", Yayımlanmamış Doktora Tezi, Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalı, Türk Halk Edebiyatı Bilim Dalı, Konya.

ONG, W. J. (2003) "Sözlü ve Yazılı Kültür, Sözün Teknolojileşmesi", (Çev. S. P. Banon), İstanbul: Metis Yayınları.

PARSA, S. (2008) "Film Çözümlenmeleri", İstanbul: MULTILINGUAL.

RENDA, G. (1985) "Kitap Sanatının Etkin Bir Türü-Minyatür", I. Ulusal Sanat Sempozyumu/Türkiye'de Sanatın Bugünü ve Yarını, Ankara: Güzel Sanatlar Fakültesi Yayınları.

SHINER, L. (2004) "Sanatın İcadı, Bir Kültür Tarihi", (Çev. İ. Türkmen), İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

SÖZEN, M., TANYELİ, U. (2007) "Sanat Kavram ve Terimleri Sözlüğü", İstanbul: Remzi Kitabevi

STAM, R., BURGOYNE, R., FLITTERMAN-LEWIS, S. (2019) "Sinemasal Göstergibilim Sözlüğü", (Çev. S. Gündeş), İstanbul: ES Yayınları.

TONGUÇ, A. (2019) "Geleneğin Yenilenmesi: Minyatür, Bakış ve Farklı Görme Rejimleri Bağlamında "Fatih Portreleri" Çözümlemesi", Sosyal ve Kültürel Araştırmalar Dergisi, Cilt 5, Sayı 9.

İnternet Kaynakları

Kültür nedir? (<http://sozluk.gov.tr>) (22.05.2021)

Murat Palta, (<http://behance.net/muratpalta>) (29.05.2021)

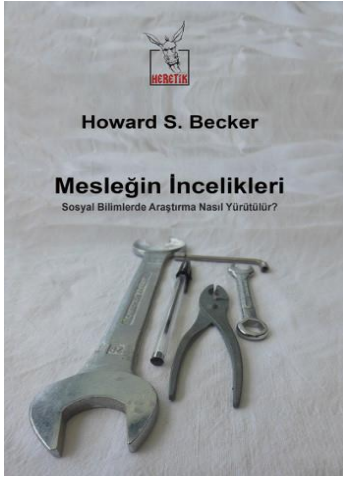
Murat Palta, (<http://muratpalta.com>) (29.05.2021)

Muası, TRT2, 25.Bölüm, Murat Palta (<http://youtube.com/watch?v=lj-8H3ynGmk>) (24.05.2021)

KİTAP İNCELEMESİ

Mesleğin İncelikleri: Sosyal Bilimlerde Araştırma Nasıl Yürütülür?

Gökçe UZGÖREN*



Yazar: Howard S. Becker,
Mesleğin İncelikleri: Sosyal Bilimlerde Araştırma Nasıl Yürütülür?, (çev.) Baran Öztürk, Gökçe Metin, Hatice Esra Mescioğlu, Levent Ünsaldı, Şerife Geniş,
Ankara: Heretik Yayınları, 2015, 347 s.
ISBN: 978-605-84466-0-1

Kitabın büyük bir bölümü, özellikle sanat ve müzik sosyolojisi alanında çalışmalar yapan sosyolog Howard S. Becker'ın hocalık deneyimi sırasında öğrencilerinin çalışmalarında karşılaştıkları sorunlara tanıklık ederken, söz konusu sorunlara dair geliştirilebilecek çözüm önerileri ve yöntemlerine dair tuttuğu kayıtlardan oluşuyor. Kitapta dikkati çeken ilk şey ise, kitabın isminin Türkçe'ye "Mesleğin İncelikleri: Sosyal

Kitap İncelemesi / Book Review

Geliş / Received: 23.03.2021 **Kabul / Accepted:** 30.03.2021

* Arş. Gör., İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, İç Mimarlık ve Çevre Tasarımı Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: uzgorengokce@gmail.com

 <https://orcid.org/0000-0002-4680-6187>

Bilimlerde Araştırma **Nasıl Yürütülür?** olarak çevrilmesine karşın, kitabın orijinal isminin "Tricks of the Trade: **How to Think** About Your Research While You're Doing It?" olması. Nitekim Becker da kitabın önsözünde bu kitap ile "bir araştırmada **nasıl düşünülür?**" sorusuna kendi deneyimlerinden elde ettiği malzemeler ile cevap aradığını belirtiyor (Becker, 2015: 17). Bu noktada Becker'ın bu kitabı, sosyal bilimler kapsamında bir araştırma yaparken önümüze çıkan en büyük engellerin pratikte uygulanan yöntemlerden ziyade düşünsel yöntemler konusunda karşımıza çıktığı gerçeği ile yüzleşmemizi sağlıyor. Kitabın içeriğine gelecek olursak, eser; "İncelikler", "İmgelemler", "Örnekleme", "Kavramlar" ve "Mantık" olmak üzere 5 bölümden oluşuyor.

Birinci Bölüm: İncelikler

Bu bölümde yazar sosyal bilimler çalışmalarında karşılaşılan farklı sorunlara çözüm niteliğinde bazı "İncelikler" önermekte. Becker'a göre en büyük sorun, araştırmaların adım adım ilerlenmesi gereken tek düze lineer bir yol olarak ele alınması. Yazar araştırmacıların genel olarak araştırmalarında sırası ile uyguladıkları dört adımdan oluşan bir hat üzerinde ilerlediklerini ifade ediyor. Bunlar:

- I. Üzerinde çalışılacak şeyle ilgili çeşitli imgelerin belirlenmesi
- II. Bu imgelerin temel alınarak esasen ne üzerine çalışılacağıyla ve örnek vakaların nasıl seçileceğiyle (diğer bir deyişle örneklemin nasıl oluşturulacağıyla) ilgili fikirlerin geliştirilmesi
- III. Üzerinde çalışılacak örneklerin seçilip bunlar üzerinde çalışılması, analizlerde kullanılacak kavramların geliştirilmesi
- IV. Geliştirilen kavramların örnekleme uyarlanması konusunda¹ mantığın kullanılması

Çoğu araştırmacının bu dört adımı sırası ile izleyerek araştırma yürütmesinin, araştırma yöntemleri üzerine yazılan birçok kitapta bu dört adımın doğru yol olarak

¹ Becker, "kavramların vakalara uyarlanması" sorununu kitabın 4. bölümünün (bkz. Kavramlar) "Vakanın Kavramı Tanımlamasına İzin Verin" alt başlığı altında detaylı olarak inceleyerek, kavramın vakayı değil, vakanın kavramı tanımlamasının araştırmadaki faydaları üzerine açıklamalarda bulunmuştur. Bu konu çalışmanın ilerleyen bölümlerinde detaylandırılacaktır (bkz. "Dördüncü Bölüm: Kavramlar" başlığı).

nitelendirilmesi nedeniyle çok doğal olduğunu vurgulayan Becker, bu ön kabulün aslen çok yanlış araştırmalara yol açtığını belirtmektedir. Becker'a göre yukarıda sözü geçen dört adım her çalışmaya içkin adımlardır ancak, bir araştırmada önemli olan bu adımların sırası ile takip edilmesinden ziyade, araştırma süreci boyunca farklı adımlar arasındaki "gidip gelmeler" ile farklı düzlemlerin birbirlerini farklı açılardan etkilemesi ve beslemesidir. Dolayısıyla Becker'a göre araştırma sürecini bu denli düzenli, mantıklı, karmaşıklık içermeyen bir süreç olarak tanımlamak yapılacak en büyük yanlışlardan biridir. Bu bağlamda kitapta Becker esasen, tek düze ve sırası ile takip edilen adımlara karşı; araştırmanın elde edilen yeni bilgilere paralel olarak sürekli olarak yeniden şekillenmesini sağlayan ve "incelikler" olarak tanımladığı yeni yöntemler geliştirilmesini savunmaktadır. Bu sayede çalışmada kullanacağımız imgelemler, kavramlar ve mantığının belirlenme aşamaları sürekli olarak yeniden kurgulanarak değişecek ve bu da gerçekliğe en yakın bilgiye erişmemizi kolaylaştıracaktır.

İkinci Bölüm: İmgelemler

"Gerçek bilginin olmadığı noktada imgelemimiz devreye girer."

(Becker, 2015: 45)

Becker bu bölümde Chicago Üniversitesi'ndeki hocalarından biri olan Herbert Blumer'in (1969) öğrettiği metotlardan biri ile yola çıkıyor. Tüm derslerinde sosyologların üzerinde çalıştıkları olgulara yaklaşırken yararlandıkları temel imgelemlere dikkat çeken Blumer'e göre yapılan hiçbir bilimsel çalışma, araştırmacının görgül dünya üzerine sahip olduğu imgelemlerden bağımsız düşünülemez. Bu imgelemler çalışmaları yönlendirir ve biçimlendirir. Bir çalışmanın her aşamasını etkilediği düşünülen bu imgelemlerin ise araştırma esnasında görmezden gelinmesi Blumer'a göre yapılabilecek en büyük yanlışlardan biridir. Çünkü bu imgelemlerin oluşma biçimi, kapsamı, bu imgelemlere çalışmamızda biçtiğimiz rol çalışmanın ortaya koyduğu sonuçları birçok açıdan etkilemektedir.

Becker da bu bölümde, sosyal bilimcilerin kullandıkları imgeleri ele alarak, bunların nereden geldiğini incelemiş ve bu imgeleri geliştirmek için özel incelikler sunmaya çalışmıştır. Becker'a göre araştırmacılar ilk elden bir tecrübeye sahip olmasa da çalışma alanının bir ön okumasını yapabilmek için sahip olduğu düşünce ve imgeleri devreye sokarak araştırma yapacağı alan ile ilgili istemsiz olarak bir imgelem

kurar. Çoğunlukla klişe imgelerin etkisini gördüğümüz bu imgelemler araştırmacıyı "bilmediğini bildiğini sanma" yanılsamasına sürükler. Bunun altyapısını ise daha önce sahip olduğumuz tecrübeler ve kendi anlam dünyamıza dayanarak, edindiğimiz sınırlı veriler neticesinde genellemeler ve çıkarımlar yapmamız ve bir gerçeklik kurgusu yaratmamız oluşturur. Blumer'a göre (2015: 43) çalışma alanına dair bu şekilde kanaat getirilen düşünceler çalışma alanına dair gerçek bilgiler değil, birkaç veriden ve toplumsal deneyimlerin araştırmacıya sunduğu klişeler stokundan yola çıkarak araştırmacının hayal gücü ile oluşturduğu bir imgelemdir.

Dolayısıyla Becker, hayal gücü geniş sosyal bilimcilerin birkaç imgelemden yola çıkarak birçok yol kat edebileceğini ancak bu yolların gerçeklikten epey uzak olacağına dikkat çekmektedir. Becker'a göre sosyal bilimci iddiasında olan araştırmacılar imgelemlere yaslanarak araştırma yapmaktan, gerçek bilgiye dair tahminler yürütmekten kaçınmalı ve toplumsal kalıpların oluşturduğu imgelemlerin doğru olabilecekleri kadar yanlış olabilecekleri ihtimalini de düşünmelidirler.

Becker'in üzerinde durduğu bir diğer konu ise çeşitli anlam ve etkenlerin toplumsal aktörlere atfedilmesidir. Ona göre kendisinin de içinde bulunduğu sosyal bilimciler, davranışlarını çözümledikleri insanlara açık ya da örtük olarak her zaman için belli bir bakış açısı, bir perspektif atfederler. Becker bu noktada, insanların gerçekleştirdikleri eylemler üzerine neler düşündüklerini, yaşamlarındaki nesnelere, insanları ve olayları nasıl yorumlayıp tecrübe ettiklerini kusursuz olmasa da başarılı bir şekilde kavrayabileceğimizi ancak asıl meselenin nesnelere ve olaylara anlam attedikleri "koşulların" bilgisine yaklaşmak olduğunu ifade etmektedir. Biz araştırmacılar olarak bu koşulların bilgisine ne denli yaklaşabilirsek atfettikleri anlamlara dair açıklamalarımız da o denli doğru olacaktır (Becker, 2015: 45). Dolayısıyla Becker'ın bu bölümde üzerinde en çok durduğu incelik, insanların nesne ve olaylara atfettikleri anlamlar konusunda doğru bilgiye erişmek için kendi imgelemimizin sınırlarından kurtulmak ve onların içindeki buldukları ilişkiler ağına odaklanmaktır. Bu ise onlarla ilgili birinci elden bir şeyler bilmek, dolayısıyla "dışarı çıkmak"tan ve kendi gündelik tecrübelerimizin sınırlarını aşmaktan geçmektedir.

Bunun yanısıra bu bölümde bilimsel hikâyeler² oluşturulurken karşımıza çıkan iki problemden söz edilmekte. Birincisi, hikâyelerin "iş görmesi" ve "anamlı" olarak nitelendirilmek zorunda hissedilmesi. Yani "hikâyeyi oluşturan her adım birbirini öyle takip etmeli ki, sona gelindiğinde <<işte bunun tam da böyle bitmesi gerekirdi>> denilebilsin" kaygısının yaşanması. Ancak, bu kaygılar ile oluşturulan hikâyeler olgunun bütününe bakıldığında çok da mantıklı ve düzenli ilerleyen bir akışa sahip olmayan çeşitli gerçeklikleri görmezden gelmemize yol açmaktadır. İkinci problem ise hikâyenin ulaşılan vakalarla uyumlu olması gerektiğine dair yanısamadır. Bu uyumu yakalayabilmek için araştırmacılar, elde ettikleri bilgiler ile doğrulayamadıkları hiçbir hikâyeyi kabul etmezler. Dolayısıyla elde ettikleri verilerin yalnızca hikâye ile örtüşen bölümlerini kullanır, örtüşmeyen bölümlerini ise yok sayarlar. Bu ise okuyucuya sırf mantıklı ve tutarlı bir hikâye sunabilmek için birçok bilginin yok sayıldığı anlamına gelir. Bu gibi durumlarda mesleki bilgilerimiz ve mesleğin bize verdiği imgelemler de bazen bizi gerçek bilgiyi ortaya çıkarmaktan çok düzenli bir hikâye sunmaya iter. Bu düzenli hikâyeye ve aynı konudaki benzer çalışmalara uyum sağlayan vakaları aktarırken; mevcut hikâyeler ile çelişmeyen, yalnızca "zaten bilinen hikâyelerin" bir başka yönüne odaklanan yeni hikâyeler ortaya koyarak kendi içimizi rahatlatırız. Becker'ın burada Khun felsefesine önemli ölçüde atıfta bulunduğunu görüyoruz. Kuhn'a göre mevcut paradigma belli bir toplum tarafından kabul edilen varsayımlar dizisidir. Normal bilim döneminde sadece bu paradigmayı olumlayan düşünceler kabul görür. Mevcut paradigma gözlemlenen olguya yeterli açıklamayı getiremediğinde yıkılır (Kuhn, 1995). Bu açıklama süreci araştırmacının kavramları ile gerçekleştirdiğinden, hakkında fikir sahibi olduğumuz ve söyleyecek bir şeyimizin olduğu şeyleri görürken, üzerine söyleyecek bir şeyimiz olmadığı şeyleri araştırma kapsamı dışında bırakırız.

Becker araştırma sürecinde bizi sınırlayan bu sorunlara karşı çözüm niteliğinde çeşitli incelikler sunmaktadır. Boş hipotez inceliği olarak sunduğu incelik, araştırmacının doğru olmadığını düşündüğü bir hipotez öne sürüp bunu çürüterek, bu hipotez dışındaki bir hipotezin doğru olduğunu kanıtlaması sürecidir. Aslında araştırmacı zaten doğru olmadığını bildiği bir hipotezin yanlışlığını, araştırmayı odaklamak ve asıl doğru hipoteze ulaşmanın başka bir yolunu bulmak için kanıtlar. Bu noktada Becker boş

² Becker "bilimsel hikâye" kavramını "bir şeyin geçmişte, şimdi ve gelecekte nasıl vuku bulduğu ve bulacağıyla ilgili bir anlatı" olarak ele almaktadır.

hipotezi (2015: 60) "doğru olmadığını düşündüğümüz ve kendisini olumsuzlayan unsuru izleyerek doğruyu yakalayacağımıza inandığımız için elde tuttuğumuz hipotezler" olarak tanımlar.

Becker bir durumun bilimsel anlamda yeterli bir analizini, konu ile ilgili tüm olasılıkları bütüncül bir şekilde ele alarak gerçekleştirebileceğimizi düşünmektedir. Ona göre gerçekleşme ihtimali düşük olan olasılıkları da dikkate almak gerekmektedir. Bunun yanında yazar, olayların birbirleriyle sürdürdükleri bağımlılık ilişkilerini belirlemci neden-sonuç ilişkileri üzerinden okumak yerine olumsuzluklar (contingency) olarak düşünmenin, olayların gerçekleşme nedenlerini incelerken daha geniş bir ihtimaller yelpazesi sunacağını savunmaktadır. Çünkü insanların hayatında gerçekleşen her şey yalnızca insanların kendi eylem ve seçimlerine değil çevresel etmenlere ve koşullara da bağlıdır. Bu etmenler ve koşulların oluşturabileceği farklı senaryoları da her zaman ihtimaller dâhilinde tutmak araştırmayı daha anlamlı kılacaktır. Bu nedenle bir araştırma yaparken yalnızca araştırma nesnesini konu etmek değil, o nesnenin içinde bulunduğu çevre/toplum ve bu çevre/toplumla olan ilişkisini de incelemek gerekmektedir.

Becker'ın önerdiği inceliklerden bir diğeri ise "Neden?" diye sormak yerine "Nasıl?" diye sormaktır. Yazara göre bu yaklaşımın araştırmaya tahminimizin çok ötesinde yararları vardır. Neden diye sorulduğunda insanlar istemsiz olarak kendilerini müdafaa edip kısa cevaplar ve gerekçeler ile dönüş yaparken, nasıl sorusuna gelen yanıtlar daha ayrıntılı olmaktadır. İnsanlar yaptıkları eylemlerin sadece nedenini açıklamakla kalmamakta, başkalarının da o eylemi gerçekleştirirken neye ne şekilde katkı sunduğuna ve etki ettiğine de dair bilgiler ve hikâyeler paylaşmaktadır. "Nasıl?" sorusu doğru bir cevap aramadığı ve sürece odaklandığı için insanlar kaygılarından uzaklaşarak, kendilerini daha az sınırlamakta ve daha rahat cevaplar vermektedirler. Bu da yalnızca durumları değil, söz konusu durumlara çıkan süreçler hakkında bilgi edinmemizi kolaylaştırmaktadır. Süreç içindeki aşamalara odaklanmak, dolayısıyla yalnızca nedenlerin mantığına değil tüm aşamaların bir mantığa oturup oturmadığını kavrayabilmek bu anlamda çok önemlidir.

Yazarın bu bölümde ayrıca, Ragin'e (1987) referansla fikirler ve verilerle "zengin bir diyalog" tesis etmiş bir sosyolog olmanın güçlü yanlarına odaklandığını görüyoruz.

- Dünyayla (toplumsalla) kurulmuş derinlikli ilişkinin sunduğu olanakları sorgulayan
 - Buradan devşirilmiş fikirleri topladığı verilerle ilişki içerisinde sistematikleştiren
 - Bu fikirleri verilerin ışığında sınavan
 - Bulmayı beklediği ile bulduğu arasındaki kaçınılmaz farklılıkları, farklı olasılıkları yeniden düşünerek ve daha da fazla veri toplayarak aşmaya çalışan bir sosyolog, Becker için güçlü araştırmalara imza atan araştırmacıların sahip olduğu özellikler arasında.

Bu bağlamda çalışmamızı şekillendiren imgelemin, toplumsal yaşamın her türden özelliğini göz önünde bulunduracak kadar geniş olması ve araştırmacının bildiği özelliklerin sayısını ve çeşidini artıracak biçimde yapılandırılması bir sosyal bilim araştırmasında oldukça önemli bir yere sahip. Böylece Becker'ın (2015: 33) "konvansiyonel kabullerin bilinçsiz taşıyıcıları" olarak adlandırdığı araştırmacılarından olmaktan uzaklaşarak; düşünce biçimini genişletebilen, bir şeylere bakma biçimini denetim altına alabilen araştırmacılarından olabiliriz.

Üçüncü Bölüm: Örnekleme

İncelediğimiz alanın tümüne genellenebilecek sonuçlara erişip bu sonuçlar konusunda insanları ikna edebilmek için bir örnekleme ihtiyacımız vardır. Bu bölümde de Becker genel olarak araştırmada belli genellemelere varabilmemiz için seçmemiz gereken birkaç örneği neye göre ve ne amaçla seçeceğimize odaklanmaktadır. Burada en kritik olan mesele; örneklemeimizi, bildiğimizi düşündüğümüz ya da ulaşmayı beklediğimiz sonucu sorgulamamıza neden olacak ve farklı sonuçların ortaya çıkma ihtimalini her zaman yanı başımızda tutacak şekilde oluşturmamızdır. Bunu yaparken parçanın bütünü doğru bir biçimde temsil edebilmesi konusuna odaklanmak ise oldukça önemlidir.

Bunun yanında, temsil gücünü artırmak için üzerinde çalıştığımız olgunun olası tüm varyantlarını incelemeye çalışmak, bazen boşa emek harcanmasına neden olabilir. Çünkü tüm verilere ulaşmak zaten imkânsızdır, tüm verilere ulaşmak mümkün olsa bile bunları sistematik bir şekilde çözümlenerek anlamlı bilgiler haline dönüştürebilmek imkânsızdır.

Dördüncü Bölüm: Kavramlar

"Eğer kavram vakayı tanımlarsa karşımıza birçok problem çıkabilir.

*Vakamızın, kendisinden yola çıktığımız kategorideki tanımda bulunmayan
yönlerini göremez ve bunları araştırmayız."*

(Becker, 2015: 205)

Becker bu bölümde imgelemelerimiz üzerine düşündükten ve uygun örneklemimizi bulduktan sonra, araştırmamızdan elde ettiğimiz bilgileri tüm kişi ve örgütlenmeler/kurumlar için geçerli olabilecek genelleştirilmiş ifadeler biçiminde nasıl ifade edebiliriz, hangi kavramları ne şekilde kullanabiliriz konusuna odaklanmaktadır.

Yazar bu bölümde, genellikle tümdengelimci bir yaklaşım benimseyen ve çalışmalarını belli bir kavramsal kategoriye yerleştirme eğilimi gösteren araştırmacıları eleştirmektedir. Becker'a göre bu konudaki en büyük çıkmaz, vakanın mı kavramı tanımlayacağı yoksa kavramın mı vakayı tanımlayacağı konusudur. Kavramın vakayı tanımladığı çalışmalarda; kavramın bize sunduğu birçok özellik, birbirinden çok çeşitli farklılıklar gösteren vakaları tek bir kategoriye soktuğundan, vakaların gösterdiği farklılıkların görmezden gelindiği problemlili genelleştirmeleri yaratmaktadır. Yazar bu sorunun üstesinden gelmenin farklı yollarına odaklandığı bölümde, kavramın vakayı değil, vakanın kavramı tanımlamasına izin verme inceliğini ön plana çıkarmaktadır. Ona göre;

- Vakamızın içerdiği ancak kavramın taşımadığı özellikleri yok saymamak ve
- Bu farklı özellikleri kavramları geliştirmek ve/veya yeni kavramlar oluşturmak için "kavramların vakayı tanımlaması"ndan uzaklaşmamız gerekir.

Böylece birçok yeni vakanın getirdiği yeni özelliklerle kavramların gelişmesi sağlanmış olur. Bu da bilimsel anlamda bir ilerlemenin gerçekleşmesine tekabül eder. Aksi takdirde ortaya çıkan farklı vakalar tek bir kavram kategorisi altında birleştirilerek aynılaştırılmış olur. Dolayısıyla kavramlar ile sınırlanan çalışma biçiminden çok, ampiriye yoğunlaşmak yazarın önemle üzerinde durduğu bir inceliklerdir. Bu inceliğin asıl amacı ise çalışmada kavramsal bir sonuca ve cevaba ulaşmaktan çok yeni sorular ve problemleri ortaya çıkarmak ve çalışmayı bir adım öteye taşımaktır.

Beşinci Bölüm: Mantık

Yazar bu bölümde, bir önceki bölümlerde tariflediği incelikler sayesinde çeşitli olgulara ve vakalara yönelik elde ettiğimiz bilgilerden daha fazlasını çıkarmanın yollarını arıyor. Becker'a göre elimizdekilerden daha fazlasını, daha fazla veri toplamadan "mantık sayesinde" bulabiliriz. Çünkü eğer elimizdeki veriler doğru ise, mantıksal düşünme biçimlerini kullanarak başka nelerin doğru olabileceğini de bulabiliriz. Bu ise hâlihazırda bildiğimiz şeylere belli kurallar doğrultusunda (mantıksal kurallar) müdahale etmemiz ile gerçekleşir.

Becker'a göre klasik mantık önermeleri çıkarımlardan oluşur. Bu çıkarımlarsa üzerinde mutabık kalınan ana önermeler, yan önermeler ve sonuç önermeler neticesinde oluşur. Yazarın burada dikkat çektiği nokta ise birçok araştırma sonucunda yapılan çıkarımlarda "açık bir şekilde ifade edilen ve ampirik olarak temellendirilen" ana önermelerin eksikliğidir. Sosyal bilimciler genellikle yan önerme ve sonuç önerme üzerinde tartışmalarını sürdürürken, ana önermeler göz ardı etmektedir. Hughes'un (1943) "ana önermenin bastırılması" olarak tanımladığı bu durum toplumsal birçok faktörün (kültürel, etnik, ırksal vb.) etkisiyle ana önermelerin doğrudan ifade edilemediği koşullarda ortaya çıkmaktadır. Dolayısıyla birçok çıkarımın altında yatan ancak kimsenin sorgulamak istemediği ana önermeleri ortaya çıkarmak, belli bir düşünsel mantık sürecini kullanarak elimizdeki bilgilerden daha fazlasını elde etmek için doğru bir adımdır.

Bunun yanında yine Hughes'a göre (1943), ana önermeler çoğu zaman tartışma konusu olmaz ve doğrudan verili bilgi olarak kabul edilirler ancak, bu ana önermelerin bu kadar ikna edici ve reddedilemez olmalarının nedenlerini sorgulamak gerekir. Genellikle bu ana önermeler kanıt gerektirmeyecek ölçüde insanların gündelik tecrübelerinden ve toplumsal üretimlerinden kaynaklanır. Bu da söz konusu sorgunun mantıkla değil sosyolojik olarak çeşitli gündelik yaşam kalıplarının anlaşılması ile mümkün olabileceğini gösterir. Bu incelik sayesinde incelediğimiz insanların tuhaf görünen ya da anlaşılması güç olan davranışlarını daha iyi anlayabilir ve bu davranışların gündelik hayatları ile olan ilişkilerini kavrayabiliriz. Birçok araştırmada önemli olan şeyler, klasik mantık analizi ile keşfedilemeyecek şeyler olabilir. Bunları analizimize dâhil ettiğimizde ise düşünce biçimimizin sınırları genişler ve bu da araştırma

sorunlarımızı çözmemizde ve toplumsal olguların daha farklı çeşitlerine ulaşmamızda işimize yarayacak bir etmene dönüşür.

Sonuç Yerine

Becker'ın bu kitabının okuyucuya kattığı en temel şey, düşünce alanını genişletmek ve dünyadaki çeşitliliğin bilincine varmak konusunda düşüncede ve pratikte neler yapılabileceğine dair somut örnekler üzerinden birtakım ipuçları vermesi. Bu bağlamda kitapta olumlu gördüğüm en temel noktalardan biri sosyal bilimler alanında çok farklı ve çeşitli örnekler üzerinden söz konusu "incelikler" in sunulmuş olması. Coğrafyadan tarihe, sanattan siyasete kadar birbirinden çok uzak görünen birçok disiplinden yola çıkılarak sunulan örnekler, hem bir sosyal bilimcinin dâhil olabildiği alanların genişliğine dikkat çekiyor, hem de bu kadar çeşitlilik arasında sayısız olgu ve verinin var olduğuna dair bir farkındalık yaşamamıza neden oluyor. Bu anlamda kitabın örneklerinin seçildiği yelpazenin bu denli geniş olması okuyucu açısından ilginç bir içeriğin oluşmasına da katkı sağlıyor. Bunun dışında kitapta eleştirilebilecek bir nokta ise yine seçilen örnekler ile ilgili. Becker'ın da kabul ettiği örneklem seçimindeki keyfiyet durumu, sunulan örneklerin mantıksal açıdan birbirleriyle ilişkilendirilmiş olmaması, okuyucunun farklı konular ve farklı alanlar arasında gidip gelmesine ve zaman zaman okuma esnasında savrulmasına neden olabiliyor. Ancak tüm örneklerle Becker'ın tanımladığı "imgelem", "kavram", "örneklem" ve "mantık" başlıkları üzerinden yaklaştığımızda aslında her birinin birbiri içerisine geçmiş olduğunu ve ortak birçok paydada buluştuklarını da görebiliyoruz.

Ve elbette ki Becker'ın da bahsettiği bu incelikleri okumakla yetinmek çalışmalarımızda bir işe yaramayacaktır. Bu incelikler, ancak nasıl kullanıldıklarını öğrendiğimizde anlamlı hale gelecektir. Bu da söz konusu incelikleri yalnızca bilimsel çalışmalarda analitik bir yöntem olarak kullanmaktan değil, gündelik hayatımızda bir rutin haline getirmekten yani onları pratikte uygulamaktan geçmektedir.

KAYNAKÇA

BECKER, H. S. (2015). *Mesleğin incelikleri: sosyal bilimlerde araştırma nasıl yürütülür?* (2. baskı). (L. Ünsaldı, B. Öztürk, H. E. Mescioğlu, Ş. Geniş ve G. Metin, Çev.). Ankara: Heretik Yayınları.

HUGHES, E. C. (1943). *French Canada in transition*. Chicago: University of Chicago Press.

KUHN, T. S. (1995). *Bilimsel devrimlerin yapısı*. (4. baskı). (N. Kuyaş, Çev.) İstanbul: Alan Yayıncılık.