

Gastronomi Perspektifinden Estetik ve Yemek

Ceyhun UÇUK

Gaziantep Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
ceyhunucuk@gantep.edu.tr
ORCID: 0000-0003-2809-6430

İbrahim İLHAN

Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi, Turizm Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
ibrahim@nevsehir.edu.tr
ORCID: 0000-0002-6614-9356

Geliş tarihi / Received: 03.09.2020

Kabul tarihi / Accepted: 24.11.2020

Öz

Estetik, toplumun ve insanın hemen her yapı taşına nüfuz etmiştir. İnsanın en temel ihtiyaçlarından biri olan yeme-içme ile ilişkilendirildiğinde mevcut durumun oldukça tartışmalı olduğu görülmektedir. “İnsanın güzellik arayışı her zaman var oldu ve var olmaya devam edecek” önermesi bu çalışmanın ortaya çıkmasında etkili olmuştur. Bu güzellik arayışının temel fizyolojik bir ihtiyaç olan yeme-içmenin hem gelişiminde hem de değişiminde önemli bir rolünün olduğu varsayılmaktadır. Bu çalışmada estetik ve yemek ilişkisinin süje ve objenin güzellik ekseninde incelenmesi amaçlanmıştır. İnsanın bir yemeği tercih nedenlerinin estetik açıdan ortaya konulması da amaçlar arasındadır. Günümüzde gıdanın tüm duyuları harekete geçiren sinestetik bir etkisinin olduğu bilinmektedir. Sadece tat ve koku duyuları ile açıklanamayacak olan yemek; estetik, felsefik ve psikolojik akademik çalışmalar ışığında ele alınmıştır. Sonuç olarak günümüzde bu iki kavramın birbirinden ayrılamadığı, gelecekte de estetik kaygı ile arayışın devam edeceği düşünülmektedir. Çalışmada Brillat-Savarin’in ikonik gastronomi yaklaşımı temelinde insanın güzeli arama arzusu, eleştirel gastronomik bir yaklaşım ile irdelenmektedir.

Anahtar Kelimeler: *Gastronomi, estetik, yemek, fütüristik mutfak olacak*

Aesthetic and Food from Gastronomy Perspective

Abstract

Aesthetics have penetrated almost every building block of society and human. It seems that the current situation is quite controversial when it is associated with eating and drinking, which is one of the most fundamental needs of human. The premise that “human's search for beauty has always existed and will continue to exist” was instrumental in the emergence of this work. It is

assumed that this search for beauty plays an important role in both the development and change of eating and drinking, which is a basic physiological need. In this study, it was aimed to examine the relationship between aesthetics and food on the axis of the beauty of subject and object. Among the goals is to reveal the reasons why a person prefers a food from an aesthetic point of view. Nowadays it is known that food has a synesthetic effect that stimulates all the senses. Food, which cannot be explained only by the senses of taste and smell, has been considered in the light of aesthetic, philosophical and psychological academic studies. Consequently, it is believed that these two concepts cannot be separated from each other nowadays, and in the future, the search will continue with aesthetic apprehension. On the basis of Brillat-Savarin's iconic gastronomic approach, human desire to seek beauty is examined with a critical gastronomic approach.

Key Words: *Gastronomy, food, aesthetic, futuristic cuisine*

GİRİŞ

İnsanın estetik arayışının günümüzde nüfuz etmediği alan neredeyse yoktur. Yemek tüketimine de derinlemesine nüfuz etmiş olan bu arayışın yüksek standardizasyonu artırdığı söylenebilir. Yemekteki bu standardize etme ve estetiği artırma çabası estetikasyon bağlamında değerlendirilmektedir (Murdoch ve Miele, 2004). Bu anlamda estetik ve yemeğin son yıllarda bir arada tartışılmaya başlanan konular arasında yerini aldığı görülmektedir (Perullo, 2012). Murdoch ve Miele (2004) yeni toplumsal hareketlerin yemek bağlamında üç çağdaş seferberliği ortaya çıkardığını savunmaktadırlar: Yavaş Yemek Hareketi, Organik ve Yerel Gıda Savunuculuğu ve Adil Ticaret Hareketi. Bu üç çağdaş akımın ortak noktası ise yeni bir yemek estetiğini teşvik etmeleridir (Harvey, McMeekin ve Warde, 2004). Örneğin; Yavaş Yemek Hareketi yerel gıdalar ile hazırlanan yemeklere estetik anlamlar yüklemiştir. Bu yaklaşım ışığında yerel gıdalar ile lüks ortamlarda sunumlar hazırlanmış, kapsamlı sanat eserleri ve fotoğrafçılık teknikleri ile yemeği estetize etmek amaçlanmıştır. Ayrıca bu şekilde hazırlananlar otantik yemek, sofistike yemek gibi isimlerle anılmaya başlanmıştır (Murdoch ve Miele, 2004). Elbette yemeğe estetik anlamlar yüklemek çabaları yalnızca bu üç hareket ile sınırlı

değildir. Ayrıca bu anlamdaki ilk girişim de sayılmazlar. Bu girişimlerin tamamını Thomas Kuhn'un paradigma kavramı ekseninde değerlendirmek mümkündür (Moral, 2021). Paradigmanın belirli bir süreci kapsayan teoriler, deneyler ve çalışma yöntemleri olduğu düşünüldüğünde (Kuhn, 1996) bu akımların paradigma çerçevesinde değerlendirilmesinin de gayet olağan bir durum olduğu anlaşılacaktır. Düzensiz bilgi birikiminin paradigma sayesinde düzenli ve kendi içerisinde tutarlı bir hale geldiği (Demir, 1997) göz önünde bulundurulduğunda, klasik Fransız gastronomisinin Marie-Antoine Carême (1784-1833) ile yerini çağdaş Fransız gastronomisine bırakması da yine bu bağlamda değerlendirilebilir. Carême'den bayrağı devralan Auguste Escoffier (1846-1935) ise günümüz modern gastronomisinin temellerinin atılmasında en etkili isimlerinden birisidir. Her geçen gün üzerine bir şeyler koyarak ilerleyen, teoriler ve deneylerle kendi paradigmasını yaratan gastronomi bugün hazırların en yükseğine ulaşma çabasında estetik ile sıkı bir ilişki içerisinde.

Bu projeksiyonda estetiğin ve yemeğin hayatımızda daima var olduğunu, insanın estetik arayışının onu sorgulamaya başladığı dönemden itibaren bir kimlik kazandığını, yemeğe estetik katma arayışının ise mağaradan gü-

nümüze kadar uzanan bir süreç olduğu görülmektedir. Bu, bugün de geçerliliğini sürdürmekte ve canlılığını korumaktadır (D'Angelo, 2011). İnsanın güzel olanı ve güzel olmayanı anlama, anlatma, tanımlama çabası estetik ve güzelliğin farklı perspektiflerden irdelenebilmesine katkıda bulunmuştur. Bugün temel fizyolojik bir ihtiyaç olan yemek ile estetiği bir arada düşünme, zihnimizde bu iki kavram ile ilgili eskizler çizme hatta daha da öteye giderek bu iki kavram arasındaki organik bağları bulgulama fırsatına sahibiz. İnsanın rutin fakat bir o kadar da sıra dışı bir deneyimi olan yemek, hayatındaki iyi ve güzeli arayışlarından bir tanesi olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu arayışlara mutfakta modernizmin savunucuları arasında yer alan “Fütüristler”in (Myhrvold 2011) yaptığı gastronomik çalışmalar örnek olarak verilebilir. Ayrıca yine mutfak sanatını kapsamlı bir estetik teori ortaya koyabilmek için araç olarak kullanan şefler de estetik ve yemek ilişkisini öne çıkaran bir mutfak sanatçısı olarak tanımlanmaktadır. Fakat gastronomi her zaman yeniyi, sıra dışı olanı merkezine almaz. Hatta gastronomide bazı akımlar yeniliği ve moderniteyi reddeder. Bu bağlamda denilebilir ki: Gastronomi; gelişimsel olduğu bilinen, bireysel tecrübeye indirgenemeyecek, dışsal unsurlardan bağımsız düşünülemez, salt sosyolojik tespitler ile açıklanamayacak, tarihin sınırlarını aşan, kimyasal reaksiyonlar ve duyu analizi kalıplarına sığdırılmayacak, pazarlamanın ötesinde, deneyimsel ve izdüşümsel bir sürecin sonucunda ortaya konulan insan gıdası ile ilgili bilgi birikimidir (Dillon, 1918; Ferguson, 1998; Westering, 1999; Hegarty ve O'mahony, 1999; Sherman ve Billing, 1999). İnsanın yemek ve estetik eksenindeki arayışı gastronominin bu perspektifinden incelenmesi gereken bir konudur. İnsan hayatının homojen bir karışımı haline gelen bu iki kavramın birbirinden ayrılması yani yemek ve estetiğin birbirin-

den ayrı düşünülmesinin yakın gelecekte pek mümkün görünmediği söylenebilir.

Estetik ve Yemek

Günlük hayatta oldukça sık kullanılan estetik kelimesinin kapsam alanı, anlatmak istediği, estetik yargıları ve bireysel/toplumsal estetik algılarının neyi çağrıştırdığının tam olarak anlaşılmadığı düşünülmektedir. Estetik kelimesi etimolojik olarak irdelenecek olursa; Yunanca “aisthesis” ya da “aisthanesthai” kelimelerinden gelmektedir (Tunalı, 1998). “Aisthesis” sözcüğü duyulur algı anlamına gelirken “aisthanesthai” sözcüğü duyu ile algılamak anlamında kullanılmaktadır (Sevim, Hisarcıklılar ve Feyzioğlu, 2012). Estetiğin terime indirgenmesi oldukça güçtür. Farklı disiplinlerden, farklı dönemlerde, farklı konular ışığında estetiği tanımlamaya çalışan birçok düşünür, sanatçı, bilim insanı ve edebiyatçıya rastlamak mümkündür. Bu tanımlamalardan yola çıkarak felsefenin içerisinde yer alan üç temel normatif bilimden (ahlak, mantık ve estetik) bir tanesi olan estetiğin (Ergün, 2019) güzel, hoş ve haz veren bir etkisinin olduğunu ve genel anlamda bu duyulur algıların ortaya çıkardığı duygu durumlarını inceleyen bir disiplin olduğunu söylemek mümkündür. Bilimsel olarak herkesin hemfikir olduğu bir tanım estetik için hiçbir zaman var olmamıştır (Ziss, 1984). Estetik oldukça geniş bir çalışma alanını kapsamaktadır. Estetik bilim olma çabasında, bilimsel yöntemlerle ilerleyen, güzeli metafizik çerçevesinde irdeleyen bilgi birikimidir (Timuçin, 2009). “Güzellik (estetik) nedir?” sorusunun cevabını felsefi anlamda ilk kez Platon vermiştir. Platon gerçeğin “idealar dünyasında” yer aldığını ve dünyadaki tüm görüngülerin idealar dünyasının birer yansıması olduğunu aktarır. Güzellik anlayışını bu gerçeklik üzerine temellendiren Platon'a göre yararlı olan güzel, zararlı olan ise çirkindir (Sipahi, Ekincek ve Yılmaz, 2017).

Kimilerine göre sanat felsefesi kimilerine göre ise güzellik felsefesi (Ergün, 2019) olan estetik yerine çoğu zaman güzel kavramı ile karşılaşmak mümkündür. Günlük yaşantıda güzel, genelde herhangi bir sujede pozitif-uygun bir izlenim bırakan bir obje için kullanılmaktadır. Güzel bir beden, güzel bir şarkı, dans ederken art arda uyumlu hareketler ya da geometrik çizgiler açısından dengeli tablo güzel olarak adlandırılmaktadır (Taşçı, 2009). Geniş bir kullanım ve farklı birçok algı alanı olan güzellik her ne kadar gündelik hayatta sık kullanılan bir kavram olsa da tanımlanması ya da güzelin neden güzel olduğu veya güzel olmayanın neden güzel olmadığı sorusunun cevabını bulmak oldukça güçtür. Güzelliğin dönemden döneme, insandan insana ve toplumdaki topluma, hatta insanın yaşına, mesleğine, içerisinde yer aldığı sosyo-psikolojik duruma göre farklılık gösteren bir değer katma çabası olduğu söylenebilir.

Estetiğin bir bilim olarak kabul görmesi Baumgarten (1724-1804) sayesinde gerçekleşmiştir. Her estetik olay süje ve obje arasındaki bir ilişkiden doğmaktadır (Tunalı, 1983). Bir başka deyişle süje ve obje etkileşiminin olmadığı herhangi bir durumda estetikten bahsetmek mümkün değildir. Estetiğin özne ve nesneye indirgenmediği bu tespit süjenin insan olduğu, objenin de herhangi bir nesne olduğu düşünülebilir. Bu çok yanlış olmasa da nesnenin özne konumunda olabileceği de unutulmamalıdır. Mevcut felsefik tartışmalar bu noktada insanın merkezde olmadığı ve fizik yasalarının merkezde olduğu, dolayısıyla insanın etkilenen yani obje konumunda olduğu bir varsayımın üstesinden gelme noktasında biraz zorlanabilir. Badiou (2005) daha katı bir şekilde felsefenin yalnızca hoş giden şeylerin kuralları konusunda bir görüşe sahip olabileceğini iddia etmektedir. Bu gibi nedenlerden dolayı estetik bir olayda insanın hem etkileyen

hem de etkilenen konumunda olması olasılıklarının göz ardı edilmemesi gerekmektedir. Süje ve objenin birbirinden etkilendikleri ya da herhangi birinin diğerini etkilediği durumlara insan ve yemek arasındaki ilişkinin örnek teşkil edip etmeyeceği bu çalışmanın ortaya çıkmasında etkili olmuştur.

Estetik ile ilgili bu temel yaklaşımlar ışığında yemek ve estetiğin günümüzde bir arada anılması kaçınılmazdır. Yemek bir süreçtir. Kapsam alanı yalnızca tüketildiği an ile sınırlı olmayan, aşamalı bir açıklama gerektiren, klasik ve bilindik standartlara sığmayan tam tersine zaman ve mekânın süreçsel bir yansımasıdır. Modern yemek kültürümüzde bazı yemeklere ya da belirli yemek gruplarına özel anlamlar, estetik değerler yüklediğimiz bilinmektedir. Bu öyle bir hal almıştır ki günümüzde iki tür gıdadan bahsedilmektedir. Birincisi sanayi sonrası ürünler olarak adlandırılan bilişsel-bilgilendirici olanlar, ikincisi postmodern olarak adlandırılan estetik içeriğe ve değere sahip olanlar (Allaire, 2004). Birincisi daha çok ekonomi alanındaki çalışmaların konusudur. Alman akademisyenler arasında günlük yaşamın estetiği olarak başlayan tartışmaların sonunda yemek deneyiminin doğası gereği estetik olduğu sonucuna vardıkları gözlenmektedir. Bunlar arasında görgü kuralları ve açık bir şekilde görülen estetik standartlar sayılabilir (Teil ve Hennion, 2004). Bu gastronomik bir olay olan yemeğin estetik deneyiminin bireysel ve toplumsal değerlerini anlamak için hem sosyal hem de estetik teorinin geliştirilmesi gerektiğini (Hegarty, 2009) göstermektedir. Ayrıca yemeğin estetik değerini tanımlayabilmek için onu oluşturan görsellik, tat ve koku karakteristiğinin net bir şekilde ortaya konulması gerekmektedir (Kaplan, 2012). Bu iddianın temelinde duyu-sal analiz zinciri bulunmaktadır. Çünkü yemeğin estetik değerinde etkili olan unsurlar ara-

sında görsellik, koku ve tat oldukça önemli bir yere sahiptir. Güzel olarak nitelendirilebilecek yemeğin güzel kokması, güzel bir tadının olması, güzel görünmesi, güzel bir ortamda güzel bir şekilde güzel olarak sunulması, güzel tüketilmesi yemeğin estetik açıdan değerlendirilebilmesine olanak tanımaktadır. Yalnızca bu kriterleri sağlıyor olması yemeğin estetik olarak tanımlanmasında yetersiz kalsa da bu kriterlere sahip olmayan bir yemeğin estetik olarak değerlendirilmesinin mümkün olmadığı ifade edilebilir. Bu bağlamda Platon (M.Ö. 428-348)'un yararlı olanı güzel, yararsız olanı çirkin olarak tanımlamaya çalıştığı güzellik yani estetik bakış açısına kıyasla Alexander Gottlieb Baumgarten (1714-1762)'ın estetik tanımlamasının daha az pragmatik bir yaklaşım içerdiğini söylemek mümkündür. Elbette bu yalnızca Baumgarten'in estetiği salt güzellik ile bağdaştırmasının ve Platon'un salt pragmatik estetik yaklaşımının bir çözümlemesidir. Immanuel Kant (1724-1804), Johann Christoph Friedrich von Schiller (1759-1805), Johann Karl Friedrich Rosenkranz (1805-1879) ve Ludwig Josef Johann Wittgenstein (1889-1951) gibi modern çağ düşünürlerinin estetiğin temel değerinin yalnızca güzellik olarak sınırlanamayacağını (Ergün, 2019) altını çizdikleri unutulmamalıdır.

Yemekte estetikten bahsetmek için, yemeğin duysal analiz zincirinin tüm dinamiklerine hitap etmesi beklenmektedir. Bu da lezzet ve lezzetli algısı ile ilişkili bir durum olarak karşımıza çıkmaktadır. Lezzet hakkındaki tartışmalar ise genellikle estetik nitelik taşıyan yargı standartları ile ilişkili bir durumdur ve bir şeyin daha değerli ya da daha güzel olduğu iddiasının doğrulanabilmesi ile ilişkilidir (Harvey, McMeekin ve Warde, 2004). Günümüzde yemekte var olması beklenen estetiğin etik yargıları gölgede bıraktığı görülmektedir. Özellikle merkezi yönetimler ışığında bu ko-

nuyu değerlendiren Harvey vd. (2004) kalitenin ikinci plana atılmasından estetiği sorumlu tutmaktadırlar. Kalite yerine karmaşık estetik yapıların yemekte var olması gerekliliği bu sorunların en başında gelmektedir. Burada bir başka tartışma ve çalışma konusu olabilecek "yemeğin estetiği güvenliğinden daha mı önemlidir?" sorusu karşımıza çıkmaktadır. Günümüzde insanların karmaşık tasarımlar ile daha fazla lezzetli algısına kapıldıkları bilinmektedir (Spence, 2018). Karmaşıklığı estetik ile yönetmek çağımızın yemek deneyimini de farklı bir boyuta taşımaktadır. Bu da yemek hazırlayıcılarını farklı yöntemleri uygulamaya zorlamaktadır. Karmaşıklık tüketicilerin istekleri doğrultusunda yemek deneyiminin bir parçası olarak görülmekte ve aslında uzun bir süredir en lezzetli olarak değerlendirilen ürünlerin kalite ölçütü olarak görülmektedir (Spence, 2018; Spence ve Wang, 2018). Zaten hali hazırda günlük hayatta karmaşık bir tat ile karşılaşmak, tek bir saf maddeden oluşan tat ile karşılaşmaktan çok daha olasıdır (Ashkhenazi ve Marks, 2004). Estetik yargının oluşma sürecinin bireyin tüm geçmişi ile ilintili olduğu da düşünülecek olursa yemek ve estetik arasındaki ilişkinin edinimsel bir süreç olduğu daha net ortaya konulabilir. Bu da günlük hayattaki edinimlerimizi de kapsayan geniş bir yelpazeyi içerisine almaktadır. Bireyin güzel yani estetik yargılarının temeli çocukluk döneminden itibaren gelişmeye başlıyor olsa da yetişkin algıları üzerinde kalibre edilmiştir. Bu, dünya hakkındaki bilgimiz ile sınırlı estetik yargılara sahip olduğumuz anlamına gelmektedir. Yemek deneyimlerimiz de tıpkı estetik yargılarımızın gelişimi gibi bilgilerimiz ile sınırlıdır. Güzeli arayan ve güzeli tanımlama arayışında olan estetik ile yemeği en kapsamlı biçimde inceleyen gastronominin holistik yapısı (Samancı, 2021) bu anlamda birbiri ile benzer özelliklere sahiptir. Bugüne kadar yediklerimiz her zaman bundan sonra

ne yiyeceğimizi belirlemiyor olsa da neyi beğenip neyi beğenmeyeceğimiz konusunda belirleyici olmaktadır. Dış unsurlardan bağımsız bir yemek, bireyin tüm deneyimlerinin sonucunda beğenme ya da beğenmeme ile sonuçlanabilir. Gurmelerin yorumları, yenilen yemek hakkında daha önceden o yemeği deneyenler tarafından yapılan yorumlar ya da yönlendirmeler, ambiyans, pazarlama amacıyla kullanılan söz, görüntü ya da seslerden bağımsız bir yemek, edinimler ile değerlendirilecek bir yemek olacaktır. Bunun zıttı düşünülecek olursa; yani yönlendirmeler ve etkileyici dış unsurlar ekseninde gerçekleşecek bir yemek tecrübesi daha çok ezberletilen çarpım tabloları gibi değişmeyen sonuçlar verecektir. Estetik ve yemek arasındaki bağ, dış unsurlardan arındırıldığında her ikisinin de benzer süreçlerin birer yansıması olduğu ifade edilebilir. Yemek ve estetik arasındaki ilişkinin, yemeğin algısal bir deneyim olduğu teorisinin kabul edildiğinde geliştiği söylenebilir (Benson, Redfern ve Cox, 2001). Estetiği bu bağlamda yaşanan coğrafyadan, kültürel birikimden, geleneklerden, vizyondan, içinde yaşanan toplumdaki ve küreselleşmeden ayrı düşünmek oldukça güçtür. Bunun nedeninin lezzetli algısının oluşum sürecinin de tıpkı güzellik algısının oluşum süreci gibi insanın edinimleri ile ilgili olduğu gerçeğidir.

Estetik-Doğru-İyi İlişkisi Perspektifinden Yemek

İyi, güzel ve doğru değerleri arasında bir özdeşliğin var olduğunu savunan düşünürler bu değerleri aynı kökene bağlayarak açıklama çabası içerisine girmişlerdir. Bu salt güzellik-estetik bağdaştırmasına karşı çıkanlar da bulunmaktadır. Shiller'e göre güzel; iyi ahlaklılık ile duyarlılığın güzel ruhta birleşmesi ile kendisini ifade edebilir (Tunalı, 1998). Yine Alman düşünür Kant, sanat güzelliği ile tabiat güzelliği farkını ortaya koyarak bu karşı duru-

şa örnek olabilir. Existansiyalist (varoluşçu) filozoflardan Martin Heidegger'e göre güzellik ise, varlığın aydınlanmasıdır, doğruluktur (Ergün, 2019). Güzeli metafizik olarak ele alan düşünürler olduğu gibi psikolojik açıdan ele alarak değerlendirenler de vardır. Lipps güzeli, bir insanın haz duyduğu, kendisini özgür hissettiği biçim olarak değerlendirmektedir. Tüm bu tanımlamalar ışığında güzel, doğru ve iyinin rastlantısal bir birlikteliğinin olmadığı, daha çok bu kavramlara hangi perspektiften bakıldığı ile alakalı çıkarımların söz konusu olduğu söylenebilir. İnsanın yedikleri ya da içtiklerinin doğru, iyi ve güzel bağlamında değerlendirilmesinin de bakış açılarına göre farklılık gösterebileceği düşünülmektedir. Buradaki temel farklılığın insanın hangi amaçlar ile tükettiği sorusunda saklı olduğu düşünülmektedir. Orta Çağ Avrupa'sında soyluların yemek yerken yanlarında kova ve kaz tüyü bulundurmaları, kaz tüyleri ile boğazlarını gıcıklayarak kusmaları ve tekrar yemek yemeye devam etmeleri (Freedman, 2007) uygulandıkları zaman ve şartlardan bağımsız olarak iyi, doğru ve güzel açısından değerlendirildiğinde bu kavramlarla bağdaştırılması oldukça güç uygulamalar oldukları söylenebilir. Oysa çatal devriminin (Freedman, 2007), estetik açıdan güzel olarak değerlendirildiği bilinmektedir.

Kalite ve estetik arasında da organik bağların olduğuna vurgu yapan Parasecoli (2001)'ye göre tüm duyular yemek kalitesinin değerlendirilmesinde etkin rol oynamaktadır. Tüm duyulara hitap eden ve duyuların tamamında estetik bir haz oluşturma çabası ile hazırlanan yemeklerdeki kalite algısı ile estetiğin burada bir arada anılması kaçınılmaz görünmektedir. Kaliteli bir yemek estetik olarak değerlendirilebilir. Fakat aynı bağlamda estetik bir yemek kaliteli olarak değerlendirilebilir mi? Bu da yemek kalitesinde estetiğin varlığının anlaşıl-

ması açısından önemlidir. İnsanların organik gıda maddelerine erişmeye çalışmalarının da iyiye ya da doğruya ulaşma çabalarına örnek teşkil edebileceği felsefik düşünce açısından estetik ile ilişkilendirildiğinde bir temele oturtulabilir. Kalite ve yemek arasında kurulan bağ “Yemekte estetik kalite ile ne kadar ilişkilidir?” sorusunu gündeme getirmektedir.

Platon’un salt iyi olan güzeldir yaklaşımı ile değerlendirildiğinde sağlıklı gıda maddelerinin güzel olduğu düşünülebilir. Fakat insan sağlığı açısından zararlı olan bazı gıda maddelerinin tüketilmesinin önünü açan estetik yaklaşımlar da bulunmaktadır. Örneğin insana haz veren her şey güzeldir estetik anlayışına göre, tüm duyarlar tarafından güzel olarak değerlendirilebilecek kolesterolü yükselten, diyabete ve kansere yol açabilecek yiyeceklerin güzel olarak değerlendirilmesi fikri ortaya atılabilir. Bunun dışında güzel görünme çabasının insanı güzel ve iyi olandan uzaklaştırabileceği de unutulmamalıdır. Yücel (2009)’e göre dış unsurların bu anlamda yeme davranışlarında psikolojik etkileri de bulunmaktadır. Estetik bir görüntüye sahip olmak isteyen bireyler bedenlerinin ihtiyaç duydukları yiyecekler ile aralarına mesafe koyabilirler. Bu durumda da estetik yaklaşımlar ve yemek arasındaki ilişkinin iyi, güzel ve doğru ekseninde değerlendirilmesi farklı bir boyuta taşınabilir.

Yemek ve estetik günümüzde öyle bir noktaya evrilmiştir ki birbirinden ayrı düşünülmesi imkânsız iki kavram halini almaya başlamışlardır. Yemek yemeyi bir müzik konseri gibi bütünsel ve estetik kaygı ile bir araya getirilmiş bir süreç olarak karşılayanların sayısı gün geçtikçe artmaktadır (Teil ve Hennion, 2004). Her ne kadar deneyimsel ve edinimsel bir süreç olsa da yemekte estetik algının değişimsel ve gelişimsel olduğunu da belirtmek gerekmektedir. Callon vd. (2002) yemeğin

içsel ve dışsal niteliklere sahip olduğunu belirtmektedirler. İçsel nitelikler yenilebilirlik, tat, koku gibi bileşenler iken dışsal nitelikler yemek aktörleri yani hazırlayıcı ve/veya sunucular tarafından yemeğe aktarılan değerlerdir. Yazarların burada ifade ettikleri, yemek aktörlerinin yemeğe aktardıkları değerlerin estetik bağlamda değerlendirmeye açık olduğudur. Bu aynı yemeğin farklı sunum şekilleri ile sunulduğunda tercih edilebilirliği açısından ciddi farklar ortaya koyan (Michel, Velasco, Gatti, Spence, 2014; Youssef, Juravle, Youssef, Woods ve Spence, 2015; Roque, Guastavino, Lafraire ve Fernandez, 2018) akademik çalışmalar ile desteklenmektedir. Nasıl sunulduğunun günümüzde yemeğin içeriğinin önüne geçtiğine ilişkin akademik veriler de bulunmaktadır (Simmons, Martin ve Barsalou 2005; Spence, Piqueras-Fiszman, Michel, Deroy, 2014; Fairhurst, Pritchard, Ospina, Deroy, 2015). Bunun daha da ötesine geçen araştırmalar gerçekleştiren Spence ve Ngo (2012) bazı tatların ve sunumların tüketicilerin zihninde belirli sembolik ilişkiler ortaya çıkardığını ve tüketicilerin yiyecek ve içeceklerin sunulmuş biçimleri ile belli duygusal beklentiler içerisine girdiklerini rapor etmişlerdir. Yemek deneyiminin salt tat alma duygusundan meydana gelmediği, karmaşık hedonik bir değerlendirmenin sonucu olduğu (Yeomans, Chambers, Blumenthal ve Blake, 2008) düşünülecek olursa bu durum normal karşılanabilir. Hatta Youssef vd. (2015) tabak düzenleme sanatının yani tabak prezentasyonunun ileride bir bilim olabileceğini iddia etmektedirler. Elbette bu sistematik bilgi birikimi oluşturmak, Kuhn’un paradigma sürecini tamamlamak ile gerçekleştirilebilir. Estetik ve yemek arasındaki ilişkinin evrensel bir vizyon ile ileride farklı bakış açıları ortaya konulabileceği düşünülmektedir. Yemeğin kültürlerarası davranış, düşünce ve sembolizm çalışmalarının merkezinde yer aldığı unutulmamalıdır

(Zampollo, Wansink ve Kniffin, 2011). Farklı kültürlerde farklı estetik yargılar vardır ve yemeğe aktarılan değerlerin farklı kültürlerde farklı estetik algıları harekete geçireceği açıktır.

SONUÇ

İnsanın güzellik arayışı binlerce yıldır devam etmektedir. Günümüzde bu arayış küresel bir problem haline almıştır. Estetiğin ne olduğu ya da ne olmadığı konusunda değerlendirmelerde bulunan düşünürlerin çıkarımları ve değerlendirmeleri bugünkü çalışmalara da ışık tutmaktadır. İnsanın gelişim sürecinde yaşamak için tüketmekten, haz almak için tüketmeye evrilen yemek serüveninde de estetik arayışının devam ettiği görülmektedir. Bunda Orta Çağ Avrupa'sındaki soyluların ve aynı dönemde diğer coğrafyalarda yaşanan gelişmelerin etkili olduğunu söylemek mümkündür. Soyluların o dönemlerde yemek takımlarının, sunumun ve gösterişli yemek ortamlarının gelişmesine katkı sağladıkları bilinmektedir. Estetik pazarlama adı altında ortaya konulan birçok uygulama da yiyecek içecek sektörünün kaçınılmaz olarak estetik açıdan değerlendirilmesine neden olmaktadır (Murdoch ve Miele, 2004). Bunun daha rahat anlaşılabilmesi için yemek ve estetik arasındaki ilişkinin nasıl ortaya çıktığı, toplumsal dinamiklerinin neler olduğu ve hangi bireysel ve toplumsal işlevleri hangi kanallar vasıtası ile yerine getirdiğinin tespit edilmesi gerektiği anlaşılmaktadır. İnsanın birden fazla duyusunu aynı anda harekete geçiren yemeğin insanda uyandırdığı hissiyatın, estetik olarak nitelendirilebilen birçok nesne ve öznedede karşımıza çıktığını söylemek mümkündür. Dolayısıyla aralarında pozitif yönde bir ilişki olan yemek ve estetiğin insanın gastronomik deneyimlerinde doğrusal bir düzlemde kesişerek karşımıza çıkmasının tesadüfi olmadığı, bunu destekler nitelikte birçok düşünürün tanımla-

ması olduğu görülmektedir. Yemeği estetize etme gereksiniminin nerede ve nasıl ortaya çıktığı konusu keşfedilmeyi beklemektedir. Murdoch ve Miele (2004)'in hipotezleri, insanların izlenebilir ve doğal bağlantıları tespit edilebilir yemeklere yöneldiği şeklindedir. Bu da estetik arayış ve gıda korkuları ile bağlantılı olarak görülmektedir. İleride, estetik olarak nitelendirilmeyen bir yemek ile estetik olarak nitelendirilen bir yemek arasındaki farkların hangi kriterlere göre yapılabileceğinin tespit edilebileceği çalışmalar yapılabilir. Ayrıca gastronominin deneysel boyutu olan yemeğin güzellik ve estetik bağlamında ele alınabilmesi için gastronominin kendisine bu bağlamda bir dil geliştirmesi için çalışmalar yapılabilir. Yine estetik ve yemek arasındaki ilişki sinestezi ekseninde gerçekleştirilecek çalışmalar ile daha net bir şekilde bulgulanabilir.

KAYNAKÇA

Allaire, G. (2004). Quality in economics: a cognitive perspective. İçinde: Harvey, M., McMeekin, A., Warde, A. (Eds), *Qualities of food* (s. 61-93). Manchester: Manchester University Press.

Ashkhenazi, A., Marks, L. E. (2004). Effect of endogenous attention on detection of weak gustatory and olfactory flavors. *Perception & Psychophysics*, 66(4), 596-608.

Badiou, A. (2005). *Handbook of Inaesthetics*. (A. Toscano, Çev.) Stanford, California: Stanford University Press.

Benson, J., Redfern, B., Cox, J. R. (2001). *Approach to Aesthetics: Collected Papers on Philosophical Aesthetics* by Frank Sibley. Oxford: Oxford University Press.

Callon, M., Meadel, C., Rabeharisoa, V. (2002). The economy of qualities. *Economy and Society*, 31(2), 194-217.

- D'Angelo, P. (2011).** Estetica. Bari: Editori Laterza.
- Demir, Ö. (1997).** Bilim Felsefesi. Ankara: Vadi Yayınları.
- Dillon, P. R. (1918).** The Aesthetic side of cookery. *The Art World*, 3(5), 408-411.
- Ergün, M. (2019).** Estetik (Sanat Felsefesi). <http://mustafaergun.com.tr/wordpress/wp-content/uploads/2015/11/sanatfelsefesi.pdf>
- Fairhurst, M. T., Pritchard, D., Ospina, D., Deroy, O. (2015).** Bouba-Kiki in the plate: combining crossmodal correspondences to change flavour experience. *Flavour*, 4, 22. <https://doi.org/10.1186/s13411-015-0032-2>
- Ferguson, P. P. (1998).** A cultural field in the making: Gastronomy in 19th Century France. *American Journal of Sociology*, 104(3), 597-641.
- Freedman, P. (2007).** Food: The History of Taste. California: University of California Press.
- Harvey, M., McMeekin, A., Warde, A. (2004).** Qualities of Food. Manchester: Manchester University Press.
- Hegarty, J. (2009).** How might gastronomy be a suitable discipline for testing the validity of different modern and postmodern claims about what may be called avant-garde? *Journal of Culinary Science and Technology*, 2009(7), 1-18.
- Hegarty, J. A., O'mahony, G. B. (1999).** Gastronomy: A Phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 11(4), 25-29.
- Kaplan, D. M. (2012).** The Philosophy of Food. California: University of California Press.
- Kuhn, T. (1996).** The structure of scientific revolutions. Chicago: The University of Chicago Press.
- Michel, C., Velasco, C., Gatti, E., Spence, C. (2014).** A taste of Kandinsky: assessing the influence of the artistic visual presentation of food on the dining experience. *Flavour*, 3, 7. <https://doi.org/10.1186/2044-7248-3-7>
- Moral, R. G. (2021).** Gastronomic Paradigms in Contemporary Western Cuisine: From French Haute Cuisine to Mass Media Gastronomy. *Frontiers in Nutrition*, 6, 192. <https://doi.org/10.3389/fnut.2019.00192>
- Murdoch, J., Miele, M. (2004).** A new aesthetic of food? Relational reflexivity in the 'alternative' food movement. İçinde: Harvey, M., McMeekin, A., Warde, A. (Eds), Qualities of food (s. 61-93). Manchester: Manchester University Press.
- Myhrvold, N. (2011).** The Art in Gastronomy: A Modernist Perspective. *Gastronomica*, 11(1), 13-23.
- Parasecoli, F. (2001).** Deconstructing Soup: Ferran Adrià's Culinary Challenges. *Gastronomica*, 1(1), 60-73.
- Perullo, N. (2012).** Wineworld: Tasting, Making, Drinking, Being. *Rivista di Estetica*, 2012(51), 3-48.
- Roque, J., Guastavino, C., Lafraire, J., Fernandez, P. (2018).** Plating influences diner perception of culinary creativity. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 11, 55-62.
- Samancı, Ö. (2021).** Gastronomi: Disiplinler arası bir buluşma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31(1), 92-95.
- Sevim, O., Hisarcıklılar, E., Feyzioğlu, N. (2012).** Bir estetik duyuş analizi. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 16(3), 41-57.

- Sherman, P. W., Billing, J. (1999).** Darwinian Gastronomy: Why we use spices: Spices taste good because they are good for us. *BioScience*, 49(6), 453-463.
- Simmons, W. K., Martin, A., Barsalou, L. W. (2005).** Pictures of appetizing foods activate gustatory cortices for taste and reward. *Cereb Cortex*, 15(10), 1602-1608.
- Sipahi, S., Ekincek, S., Yılmaz, H. (2017).** Gastronominin sanatsal kimliğinin estetik üzerinden incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 5(3), 381-396.
- Spence, C. (2018).** Complexity on the menu and in the meal. *Foods*, 7(10), 158.
- Spence, C., Ngo, M. K. (2012).** Assessing the shape symbolism of the taste, flavour, and texture of foods and beverages. *Flavour*, 1(Article Number 12), 1-12.
- Spence, C., Wang, Q. J. (2018).** On the meaning(s) of perceived complexity in the chemical senses. *Chemical Senses*, 43(7), 451-461.
- Spence, C., Piqueras-Fiszman, B., Michel, C., Deroy, O. (2014).** Plating manifesto (II): the art and science of plating. *Flavour*, 3(4). <https://doi.org/10.1186/2044-7248-3-4>
- Taşçı, Ö. (2009).** Kadı Abdülcebbar ve Kant'ta estetik anlayışı. *Kelam Araştırmaları*, 7(2), 73-80.
- Teil, G., Hennion, A. (2004).** Discovering quality or performing taste? A sociology of the amateur. İçinde: Harvey, M., McMeekin, A., Warde, A. (Eds), *Qualities of food* (s. 61-93). Manchester: Manchester University Press.
- Timuçin, A. (2009).** Sorularla Estetik El Kitabı. İstanbul: Bulut Yayınları.
- Tunalı, İ. (1983).** Estetik Beğeni. İstanbul: Say Kitap Pazarlama.
- Tunalı, İ. (1998).** Estetik. İstanbul: Remzi Kitabevi.
- Westering, J. V. (1999).** Heritage and gastronomy: The pursuits of the 'new tourist'. *International Journal of Heritage Studies*, 5(2), 75-81.
- Yeomans, M. R., Chambers, L., Blumenthal, H., Blake, A. (2008).** The role of expectancy in sensory and hedonic evaluation: The case of smoked salmon ice-cream. *Food Quality and Preference*, 19(6), 565-573.
- Youssef, J., Juravle, G., Youssef, L., Woods, A., Spence, C. (2015).** Aesthetic plating: a preference for oblique lines ascending to the right. *Flavour*, 4(27), 1-10.
- Yücel, B. (2009).** Estetik bir kaygıdan hastalığa uzanan yol: Yeme bozuklukları. *Klinik Gelişim*, 22(4), 39-44.
- Zampollo, F., Wansink, B., Kniffin, K. M. (2011).** Looks good enough to eat: How food plating preferences differ across cultures and continents. *Cross-Cultural Research*, 46(1), 31-49.
- Ziss, A. (1984).** Gerçekliği Sanatsal Özümsemenin Bilimi: Estetik. (Y. Şahan, Çev.) İstanbul: De Yayınevi.