

SERAMİK SANATINDA YEMEK KAVRAMI

Duygu KAHRAMAN

Doç. Anadolu Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, dkahraman@anadolu.edu.tr, ORCID: 0000-0001-9288-332X

Kahraman, Duygu. "Seramik Sanatında Yemek Kavramı". ulakbilge, 55 (2020 Aralık): s. 1491–1499. doi: 10.7816/ulakbilge-08-55-03

* Bu makale Kütahya Dumlupınar Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi tarafından düzenlenen Ahmet Yakupoğlu Anısına 3. Uluslararası Sanat ve Tasarım Sempozyumu'nda sözlü olarak sunulmuştur.

ÖZ

Yemek sadece karın doyurmak, fizyolojik olarak ihtiyaçların giderilmesi değil aynı zamanda toplumların kültürel yapıları hakkında bilgi veren bir olgudur. Coğrafyanın, iklim şartlarının da yemeklerin şekillenmesinde, değişmesinde payı vardır. Sadece coğrafi bölgeler arasındaki göçler değil, aynı zamanda yemek kültürünü etkileyen durumların başında eğitim, sosyo-ekonomik şartlar ve ailesel faktörler de gelmektedir. Hayatta kalmanın başlıca unsuru yemek yeme sadece yaşamın idame edilmesi için değil aynı zamanda duygusal olarak da bir çok amaca hizmet etmektedir. Yemeğin, tat alma esnasında bulunduğumuz atmosfer ile birleşerek bir anıya dönüşmesi, tadlarla birlikte hatırlama, çevremizde bulunan kişiler, geçmişle kurduğumuz bağlar ve gelecekte o tadı bir daha asla tadamama endişesi, yemek kavramının seramik sanatında da biçimsel ve anlamsal olarak yer edinmesine olanak sağlamıştır. Yemek ve sanat ilişkisi günümüzde farklı disiplinlerde çalışan bir çok sanatçı tarafından kullanılagelmiştir. Bu kavram seramik sanatçıları tarafından da tercih edilen konulardan biri olmuştur. Bu makalede konunun genişliği bakımından, yemek kavramı sadece seramik sanatı özelinde seramik eserler üzerinden incelenmiştir.

Anahtar Kelimeler: Yemek, besin, sanat, seramik, kültür

Makale Bilgisi

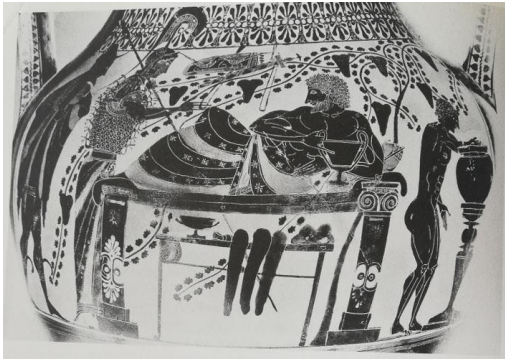
Geliş: 17 Kasım 2020

Düzeltilme: 28 Kasım 2020

Kabul: 2 Aralık 2020

Giriş

Yemek yeme, karın doyurma işi, yenmek için pişirilip hazırlanmış yiyecek, aş, taam, günün belli saatlerinde yenilen besin, konuklara yiyecek verilerek yapılan ağırlama. Türk Dil Kurumu yemeği bu şekilde tanımlamaktadır. Yemek sadece karın doyurmak, fizyolojik olarak ihtiyaçların giderilmesi değil aynı zamanda toplumların kültürel yapıları hakkında bilgi veren bir olgudur. Düğün yemeği, asker yemeği, ölümlerin ardından verilen taziye yemekleri, bebek mevlütleri v.g. gibi çeşitli tören ve merasimlerdeki sofranın birleştirici gücü, özellikle Türk toplumu için vazgeçilmeyen, kültürel alışkanlıklardan biridir. Fiziki konum, bölgesel değişiklikler izlendiğinde, yemek kültürünün toplumlara göre değiştiği, farklı şekillere büründüğü görülmektedir. "İnsanlar göçler sayesinde birbirinden etkilenmekte ya da göç ettikleri yerlere kendi yöresel yemeklerini yaymaktadır ve bunun sonucunda toplumların beslenme alışkanlıkları devamlı değişiklik göstermektedir." (Yurt, Yıldız, Kumlay ve Küçüköner, 2010). Sadece coğrafi bölgeler arasındaki göçler değil, aynı zamanda yemek kültürünü etkileyen durumların başında eğitim, sosyo-ekonomik şartlar, ailesel faktörler de gelmektedir. Yemek kültürünün çeşitlenip özelleşmesinde ekolojik çevre, dinsel inançlar, kültürel birikimler, sosyal ve etnik farklılıklar, eğitim düzeylerinin ev kültürel mirasın toplamının damak zevkleri ile bütünleşmesinin etkisi büyük önem taşımaktadır. Bu bütünleşmenin bir göstergesi olarak hemen her toplum, belli ritüellerle ve merasimlerle zamanının belli bir kısmını yemeğe ayırmaktadır. Bu anlamıyla yemek, aynı zamanda toplumsal bütünleşmenin ve dayanışmanın da araçsallaştırılmış bir haliyle karşımıza çıkmaktadır. Eğlenceler, dost sohbetleri, misafir ağırlama, düğün, nişan, adak, bayram ritüelleri, dinsel törenler gibi sosyal olgular yemek kültürüyle de paralel gelişerek toplumda bir iletişim ağının oluşmasına katkı sağlamaktadır. Sözel iletişim ağı olarak da değerlendirilebilecek bu süreçte, yemeğin toplumsal bir işlevselliğe bürünerek toplumsal dayanışmayı artırdığı ve birlikteliklere meşruiyet sağladığı görülmektedir (Sağır, 2012). Perullo'nun (2018:11) da ifade ettiği üzere; "Bütün sanatlarda – edebiyattan şire, heykelden tiyatroya- mutfığa ve yiyeceklere referanslar bulunur; bununla beraber, gıda maddelerinden fazlasıyla alıntı yapan da özellikle görsel sanatlardır. Yiyecek görüntüsü bir anlamlar evreni önerir ve çağırıştırır. Antik ve Orta Çağ sanatının av, toplu yaşam ve şölen sahnelerinden modern natürlüme, enstalasyonlar ve çağdaş performanslara kadar yiyecek –çiğ ya da pişmiş- birçok rol oynar (Aydın, 2019). Besin kaynakları, onları elde etme yöntemleri, beslenme eylemi, besinler için savaşma, biriktirme ve paylaşma tarihin her döneminde sanatın konusu olmuştur. En eski resim örnekleri olan mağara resimlerinde genellikle hayvan avlama sahneleri betimlenmiştir. Hayatta kalmanın başlıca unsuru yemek yeme sadece yaşamın idame edilmesi için değil aynı zamanda duygusal olarak da birçok amaca hizmet etmektedir. Yemek, birlikte eğlenme, sosyalleşme eylemi, sohbet etme gibi aktiviteleri de içerisinde barındırmaktadır. Yemeğin, tat alma esnasında bulunduğumuz atmosfer ile birleşerek bir anıya dönüşmesi, tadlarla birlikte hatırlama, çevremizde bulunan kişiler, geçmişle kurduğumuz bağlar ve gelecekte o tadı bir daha asla tadamama endişesi ile birlikte seramik sanatında da biçimsel ve anlamsal olarak yer edinmesine olanak sağlamıştır. Yemeğin seramik malzeme ile tasviri Antik döneme kadar uzanmaktadır. Tarihsel ve günlük hayatın izlerini taşıyan Antik Yunan vazolarının dekorlarında da yemek yeme eyleminin resmedildiği görülmektedir.



Resim 1. Atina Amforası (Münih 2301)



Resim 2. Atina Amforası (Münih 2301)

İki kulplu Atina amforasının detayında, her iki yüzeyinde de Athena tarafından Herkül'e bir ziyafet verildiği görülmektedir. Bir eliyle şarap için kantharusu kavradığı, yiyeceklerinin karşılandığı görülürken üstteki görselde ise kahramanın şaraplık üzüm asmaşının üzerinde kılıcı ve sadağının asılı olduğu görülmektedir (M. Ö. 525) (Münih 2301). Çömlekçi çarkında şekillendirildiği ve odunlu pişirim yapıldığı düşünülmektedir. Sadece Antik Yunan'da değil, 18. yüzyıl Kütahya çinilerinin yüzeyleri üzerinde de yiyecek tasvirlerinin dekore edildiği görülmektedir. Dışa dönük düz ağızlı, çukur gövdeli, halka dipli beyaz çini bünyenin şeffaf sırlı olduğunu, sıraltında sarı, yeşil, kobalt mavisi, mangan moru ve toprak kırmızısı renkleri , ortada da sokak çiğercisi betimlemesi görülür. Serbest kıvrımlı, mor kısa kaftanlı, yeşil şalvarlı, sarı kuşaklı ve kavukludur. Beline aletlerini asmıştır. Ağzı ve burnu çizilmemiştir. Ciğerler, iki yana doğru uzatarak tuttuğu sopalara asılıdır.



Resim 3. Kütahya çini tabak (URL 1)

Tarihte de görüldüğü üzere seramik ve yemek ilişkisi, form yüzeyleri üzerinde yüzyıllar önce de tasvir edilmiştir. Günümüzde de birçok sanatçı tarafından kullanılmaktadır.

Ai Weiwei'nin eserlerinden biri olan "Ayçekirdekleri" de aslında bu çalışmaya örnek olarak gösterilebilir. 'En fakir zamanlarımızda, en kısıtlı bölgelerde yaşarken hep ay"çekirdeklerini paylaşırdık. Herkes bu paylaşımın bir parçasıydı. Her düğünde, her komünist kutlamada masada ayçekirdekleri olur, başka bir şey bulunmazdı. Bu yüzden çok rastlanan bir nesnedir. İnsanların; kimliklerinin, ideolojilerinin ya da yaşam tarzlarının arasındaki fark gözetmeksizin bu insanları bir araya toplayan bir unsur olarak sanatçı ayçekirdeklerini bir eser haline dönüştürmüştür.



Resim 4. Ai Weiwei, Ayçekirdekleri (URL 2)

Güney Koreli seramikçi Jae Yong Kim, çamurdan, parlıtlı ve bazen swarovski kristalleri ile süslediği sırlı çörekler yapmaktadır. Sahte tatlılar, sırn etkisiyle canlı ve albenili görünmekte, gözü, yenilebilir olabileceğine inandırmaktadır. Kim, hem geçmişte hem de günümüzde bir pop kültürü hissi uyandıran desenleri ve görüntüleri seçmekte, Jackson

Pollack'a dair izleri veya Yayoi Kusama'nın eşmerkezli noktaları gibi ünlü sanatçıların stillerini taklit ederek eserlerini sunmaktadır.



Resim 5. Jae Yong Kim, Donut Fear (URL 3)

1980 doğumlu Çinli sanatçı Song Wei ve 'Chinburger' adlı çalışmasıyla, Amerika'nın ve Uzakdoğunun da, her iki kültürün de melez estetiğinin temsilini, izleyici ile buluşturmuştur.



Resim 6. Song Wei, Chinaburger (URL 4)

1943 doğumlu Betty Spindler meyve, sebze ve diğer yiyeceklerin seramik yorumlarıyla tanınan Amerikalı bir seramikçidir. "Çalışmamı yorumlamaya çalışmıyorum ve adını da vermiyorum. Sanatımın kendi benlik duygusunu iletmesini seviyorum. Çalışmalarımı birçok başarılı sanatçıya ev sahipliği yapan galerilerde gösterdiğimde, benim işlerim çok basit görünebilir. Yine de, benim imzam olan karakterden ödün vermeden, ne olduğunun özünü yakalayarak izleyiciye sunmayı seviyorum."(URL 5).



Resim 7. Betty Spindler, Large Pomegranate Plate
(URL6)

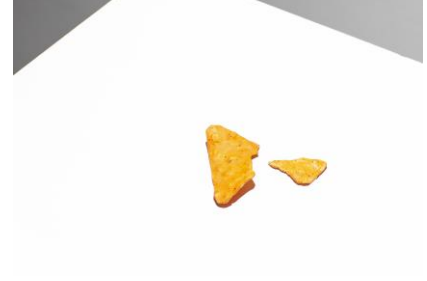
ABD’li sanatçı Edward Cabal da eserlerinde yiyecek kavramını kullanan sanatçılardan biridir. Cabal, seramik malzeme ile yapmış olduğu yemek temalı eserlerini şöyle tanımlamaktadır: “2015 yılında Chicago’daki atölyemde yemek temalı seramikler yapmaya başladım, Kek, fondü ve sekiz adet Subway sandviçinden oluşan bir seri oluşturdum. Bu çalışma, bir yıldan uzun süredir yaptığım yeni bir yenilebilir sanat eserinin başlangıç noktasıydı. İzleyici yiyeceklere, sanattan daha aşınadır ve standart bir tabloda ziyade bir yiyecek nesnesiyle daha kolay ilişki kurabilir. Gıda alışkanlıkları, o toplumun kültürünü, tarihsel, politik ve ideolojik anlamda, sosyoekonomik durumu da aktarmaktadır. Bir sanatçı olarak, seramik yemekleri yapmaya başladığımda, bu yiyecekleri porselene dönüştürerek, fast food’u yeniden yorumluyor ve hak ettiği seviyeye yükselttiğimi düşünüyorum.” (URL 7).



Resim 8. Edward Cabral “Seramik Atıştırmalıklar” (URL 8)



Resim 9. Edward Cabral, Seramik Atıştırmalıklar (URL 9)



Resim 10. Edward Cabral, Seramik Atıştırmalıklar (URL 10)

18. yüzyıl porselen figürinlerinden esinlenen Chris Antemann’ın çalışmasında, kadın ve erkek ilişki rollerini eşzamanlı olarak incelediği, tasarım ve konsept birliği görülmektedir. Aile içi törenler, sosyal görgü kuralları ve tabular hakkında konuşan formlar, kendi dillerini etkili bir şekilde oluşturur. Antemann; çalışmalarında, özenli akşam yemeği partileri, piknik öğle yemekleri ve süs bahçelerini konu edinmektedir (URL 11).



Resim 11. Chris Antemann, Yasak Meyve (URL 12)

Seramik sanatçısı Prof. Zehra Çobanlı, 2008 yılında "Diyet" ile kadınların dış görünüşlerine gösterdiği aşırı hassasiyeti eleştirmek için sebze ve meyve temalı "White Light and Diet" isimli kişisel seramik sergisi düzenlemiştir. Sanatçı bu sergideki eserlerinde kişilerin dış görünüşlerine gösterdiği aşırı hassasiyeti, gereksiz tüketimi ve gösterişi eleştirmek için organik objeleri geometrik formlarla bütünleştirerek yalın bir anlatım ile izleyiciye sunmaktadır. Sergide doğumu ve ölümü anımsatan, saflık, yalınlık ve temizliği simgeleyen beyaz rengin, sanatçının eserlerinde yıllardır kullandığı mavi rengin yerini aldığı görülmektedir.



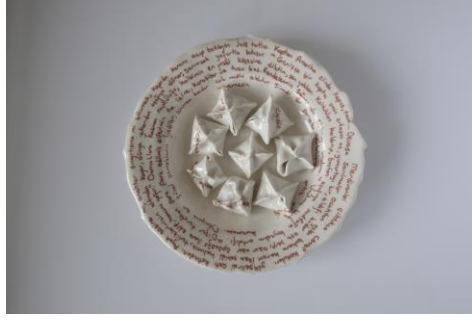
Resim 12. Zehra Çobanlı, White Light and Diet (URL 13)

Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi Güzel Sanatlar ve Tasarım Fakültesi Seramik Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Elif Aydoğdu Ağatekin de yemek kavramını seramik çalışmalarında ele alan sanatçılardan biridir. "Tüm ömrünü büyük bir aşkla bize muhteşem yemekler yaparak geçiren anneannem, eksiksiz sofrasında biz yerken gözlerimizin içine bakar, biz yedikçe o doyardı sanki... Şimdi o gittiğinden beri hepimizin ağzında onun yemeklerin bir daha hiç duyamayacağımızı bildiğimiz tatları var... Dolapta ise yıllarca yemekleriyle dolmuş dolmuş boşalmış, o eski tabaklar... Tek bir kez daha onun sofrasında o müthiş tatlarla dolabileceğini bilsem; ne toplardım, ne de yazardım tadı damağımızda kalan o yemeklerinin adlarını o eski tabakların üzerine..." (URL 14)



Resim 13. Elif Aydoğdu Ağatekin Aşkın Damakta Kalan Tadı (URL 15)

Yine çağdaş seramik sanatçılarımızdan İnsel İnal "Kurban-Midye" adlı performansında rum mezesi olan midye dolma üzerinden çeşitli okumalar yapmaktadır. İnal'a göre günümüzde sadece Kürt vatandaşlarımızın üretimindeymiş gibi görünen, eskinin Rum mezesi midye dolması, çeşitli metaforları da içinde barındırıyor. Hatta acı katılarak Doğu kültürüyle yorumlanan yiyecek, tamamen bir göç sembolü halinde projenin içine dahil oluyor. (URL 16)



Resim 18. Duygu Kahraman, Dünyanın En Güzel Yemeği (Sanatçı Arşivi)

Sonuç

Temel ihtiyaçların, seramik malzeme ile birlikte yorumlanması kaçınılmaz bir şekilde sanata da yansımaktadır. Seramik sanatında da yemek, yeme eylemi yukarıdaki örneklerde de izlendiği üzere gerek biçimsel gerekse kavramsal olarak seramik malzeme ile birlikteliğini geçmişten günümüze sürdürmekte ve sanatta da kendine bir yer edinmektedir. Yemek, yeme eylemi geçmişte seramik yüzeylerde bezeme olarak kullanılmış, günümüzde de sanatsal çalışmalara taşınmıştır. Bu kavram, hem bire bir kullanılan hem de sanatçıların gerek öznel gerekse toplumsal olarak yorumladığı bir unsur olarak karşımıza çıkmaktadır. Buradan hareketle geçmişten günümüze, dünya genelinde de olduğu gibi, ülkemizde de yemek kavramının sanatsal anlamda, bir çok sanatçı tarafından işleneceği aşikardır.

Kaynaklar

- Goode, Judith, Çeviren: Mormenekşe, Fatih. Yemek, Millî Folklor, 2005. Sayı 67, S:72
- Sağır, Adem. Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı Adem Sağır Turkish Studies - International Periodical For The Languages, Literature and History of Turkish, sayı. 7/4, 2012, s. 2675-2695, Ankara.
- Samancı Aydın, Menekşe. Sanat İçin Yemek, Yemek İçin Sanat Hacettepe Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü Resim Anasanat Dalı Sanatta Yeterlik Tezi Ankara, 2019 S.2
- Yurt B., Yıldız, Ö., Kumlay, A.M., Küçüköner, E. "İğdir Yöresinde Tüketilen bazı Hayvansal Kaynaklı Geleneksel Gıdalar". 1. Uluslararası Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Bildiri Kitabı,15-17 Nisan 2010, (s.358-359). Tekirdağ

İnternet Kaynakları

- (URL 5) <http://www.scottsdalefineart.com/spindler-betty.html> Erişim Tarihi: 5 Eylül 2020
- (URL 7) www.edwardcabral.com Erişim Tarihi: 3 Eylül 2020
- (URL 11) <https://chrisantemann.com/> Erişim Tarihi: 3 Eylül 2020
- (URL 14) www.elifaydogduagatekin.com Erişim Tarihi: 27 Ağustos 2020
- (URL 16) <http://inselinal.blogspot.com/search/label/Seramik%20C3%87al%C4%B1C5%9Fmalar%C4%B1%20-%20Seramik%20Works> Erişim Tarihi: 3 Eylül 2020

<https://www.independent.co.uk/arts-entertainment/art/reviews/ai-weiwei-sunflower-seeds-tate-modern-turbine-hall-london-2104909.html>

<https://kavrakoglu.com/cagdas-sanata-varis-108-eat-art/eat-art>

<https://mobile.tgrthaber.com.tr/haber/487703.html>

Resim Kaynakları

Resim 1. 2. Atina Amforası (Münih 2301) Understanding Greek Vases: A Guide to Terms, Styles, and Techniques. S. 142

Resim 3. URL 1 Kütahya Çini tabak . <https://www.peramuzesi.org.tr/Eser/Tabak/75/3> Erişim Tarihi: 2 Eylül 2020.

Resim 4. URL 2 Ai Weiwei, Ayçekirdekleri www.mimarizm.com Erişim tarihi: 2 Eylül 2020.

Resim 5. URL 3 Yae Yong Kim, Donut Fear <https://www.artsy.net/artwork/jae-yong-kim-finding-blue-and-white-bird-1> Erişim tarihi: 2 Kasım 2020.

Resim 6. URL 4 Song Wei, Chinaburger designcollector.net Erişim tarihi: 2 Eylül 2020.

Resim 7. URL 6 Betty Spindler, Large Pomegranate Plate <https://winfieldgallery.com/artists/betty-spindler/> Erişim tarihi: 2 Eylül 2020.

Resim 8. 9.10. URL 8, 9 10 Edward Cabral, Seramik Atıştırmalıklar, www.edwardcabral.com Erişim tarihi: 2 Eylül 2020.

Resim 11. URL 12 Chris Antemann, Yasak Meyve <https://thecynthiacorbettgallery.wordpress.com/2016/04/03/chris-antemann-returns-to-bellevue-arts-museum-with-forbidden-fruit-chris-antemann-at-meissen/> Erişim tarihi: 2 Eylül 2020.

Resim 12. URL 13 Zehra Çobanlı, White Light and Diet <http://www.zehracobanlı.com/zehra-cobanlı-beyaz-white-eserler-works.html> Erişim tarihi: 2 Eylül 2020.

Resim 13. URL 15 Elif aydoğdu Ağatekin, Aşkın Damakta Kalan Tadı www.elifaydogduagatekin.com Erişim Tarihi: 27 Ağustos 2020

Resim 14. 15. URL 16 İnel İnal, Kurban Midye www.inselinal.blogspot.com Erişim Tarihi: 27 Ağustos 2020

Resim 16. 17. Ayşe Kurşuncu, Arta Kalanlar Sanatçının arşivi.

Resim 18. Duygu Kahraman, Dünyanın en Güzel Yemeği Sanatçının arşivi.

THE CONCEPT OF FOOD IN CERAMIC ART

Abstract

Eating is not only a matter of feeding, physiologically fulfilling needs, but also information about the cultural structures of societies. Research has done about the emergence and general characteristics of porcelain dolls in these countries. Geography also has a share in the shaping and changing of climate conditions. Eating is the main element of survival, serving many purposes not only for the maintenance of life but also emotionally. Combining with the atmosphere we were in during the taste, the meal turned into a memory, remembering with tastes, the people around us, the ties we established with the past, and the future, never worrying about tasting it again. The relationship between food and art has been used different disciplines by many artists today. The concept of food has been one of the topics preferred by ceramic artists. In this paper, the relationship between food and art will be examined and through only ceramic arts and ceramic works.

Keywords: Meal, food, art, ceramic, culture