KOCAELİ ÜNİVERSİTESİ
FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

MİMARLIK ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

MİMARLIK - GASTRONOMİ İLİŞKİSİ VE ESTETİK BAĞLAMDA BİR DEĞERLENDİRME

BERRİN UZUN KARADUMAN

KOCAELİ 2017

KOCAELİ ÜNİVERSİTESİ

FEN BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ

MİMARLIK

ANABİLİM DALI

YÜKSEK LİSANS TEZİ

MİMARLIK - GASTRONOMİ İLİŞKİSİ VE ESTETİK BAĞLAMDA BİR DEĞERLENDİRME

BERRİN UZUN KARADUMAN

Yrd.Doç.Dr. Z. Gamze MERT
Danışman, Kocaeli Üniversitesi
Yrd.Doç.Dr. Nurdan KUBAN
Jüri Üyesi, Kocaeli Üniversitesi
Yrd.Doç.Dr. Saniye KARAMAN ÖZTAŞ
Jüri Üyesi, Gebze Teknik Üniversitesi



Tezin Savunulduğu Tarih: 22.12.2017

ÖNSÖZ VE TEŞEKKÜR

Günümüz mimarlık anlayışının tasarım, değerlendirme ve eleştiri süreçlerindeki estetik bakış; modern düşünceyle daha da güçlenen göz merkezci idealize biçimlenmede kendini göstermektedir. Oysaki insan mimari bir mekânı sadece görme duyusuyla değil tüm duyuları ve bedeniyle algılamakta, deneyimlemektedir. Mimarlığın duyum ve deneyimleme süreciyle ilgili olan yönünün dâhil edilerek, tasarıma kaynak olabilecek sanat ile estetik bağlamındaki çıkış noktaları; sanatların birbirlerini etkilemesi, ilham kaynağı olması ve aralarındaki aktarımlarla birbirlerini bütünlemesi çerçevesinde elde edilmektedir. Genellikle mimarlığın resim, müzik, heykel gibi sanat dallarıyla ilişkilendirilmesi üzerine çalışmalar yapılmış olup; insanoğlunun yeryüzündeki varlığından itibaren önemli olan fakat son yıllardaki gelişimiyle daha çok dikkat çeken gastronomi dalı ile ilişkilendirilmesi üzerine çalışmalara pek rastlanılmaktadır. Yapılan araştırmalarda mimarlık ve gastronomi alanlarının uzun süreden beri önemli ölçüde analojilere sahip olduğu görülmektedir. Sonuç olarak; bu çalışmada mimarlık ve gastronomi alanlarının analojileri ve estetik bağlamı üzerine ilişkisi ele alınmaktadır.

Tez çalışmam boyunca, bilgisini ve kaynaklarını benimle cömertçe paylaşan, tezin her aşamasında sabırla ve özveriyle yanımda olup, bana büyük yardımlarda bulunan ve bu zorlu süreçte bana desteğini esirgemeyen, sevgili hocam ve danışmanım Sayın Yrd.Doç.Dr. Zeynep Gamze MERT' e; çalışmama değerli katkılarda bulunan ve önemli noktalara ışık tutan Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden Sayın Doç.Dr. Özge SAMANCI ve Kocaeli Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünden Doç.Dr. Emrah ÖZKUL' a; bana değerli zamanlarını ayırarak yapılan görüşmelerde çalışmama destek sağlayan Kocaeli Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Resim bölümünden Sayın Doç. Dr. Ertuğrul Tuna, Müzik bölümünden Sayın Öğr. Görevlisi Gonca Bilget ve Heykel bölümünden Sayın Öğr. Görevlisi Zekeriya Erdinç'e; yoğun iş temposu içinde bana zaman ayırarak çalışmama destek sağlayıp gastronomi alanı hakkında kendisinden pek çok bilgi edindiğim İzmit Yelken Kulübü şefi ve işletmecisi Güven Bozdağ'a; yapılan birebir görüşmelerde hazırladığım soruları özveriyle cevaplayan Kocaeli Üniversitesi Gastronomi ve Mimarlık bölümü tüm katılımcı öğrencilerine; hayatımın her döneminde beni yüreklendiren, destekleyen ve bugüne ulaşmamda sonsuz emekleri olan annem Mualla UZUN ve babam Bahri UZUN' a; bu dönemde desteklerini esirgemeyen kardeşlerim Miray UZUN KARATAŞ ve Eylül Deniz UZUN' a; ve son olarak, sevgisi ve sabrıyla daima yanımda olan eşim Alay KARADUMAN' a; sonsuz teşekkür ederim.

Aralık – 2017 Berrin UZUN KARADUMAN

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ VE TEŞEKKÜR i
İÇİNDEKİLER ii
ŞEKİLLER DİZİNİ iv
TABLOLAR DİZİNİ vi
SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ vii
ÖZET viii
ABSTRACT ix
GİRİŞ 1
1. ESTETİĞİN TEMEL KONULARI 5
1.1. Estetiğe Genel Bakış 5
1.2. Estetik Algı 8
1.2.1. Görsel algılama 10
1.2.2. Dokunsal algılama 12
1.2.3. İşitsel algılama 14
1.2.4. Koku algılama 15
1.2.5. Tat algılama 16
1.2.6. Bellek 17
1.3. Estetik Değer 20
1.3.1. Güzellik değeri 22
1.3.1.1. Dışsal (Biçimsel) nitelikler 28
1.3.1.2. İçsel (İçeriksel) nitelikler 31
1.3.2. İyi değeri 33
1.3.3. Doğruluk değeri 35
1.3.4. Yararlılık değeri 37
1.4. Estetik Yargı 38
1.5. Estetik Deneyim 40
2. ESTETİK SANAT VE MİMARLIK 44
2.1. Estetiğin Temel Sorularında Sanat 44
2.2. Sanat ve Mimarlık 49
2.3. Mimarlık ve Diğer Sanatlar İlişkisi 62
3. GASTRONOMİ VE MİMARLIK 68
3.1. Gastronomi Kavramı ve Tarihsel Gelişimi 68
3.2. Günümüzde Gastronomi 72
3.3. Gastronomi ve Mimarlık Arasındaki Bağlantılar 75
3.3.1. Dönemsel yaklaşımlar açısından 75
3.3.2. İhtiyaçları sağlama açısından 91
3.3.3. Müdahil olma açısından 94
3.3.4. Çok disiplinli olma açısından 95
3.3.5. Yerellik açısından 96
3.3.6. Tasarımda kullanılan teknikler açısından 97
4. GASTRONOMİ - MİMARLIK İLİŞKİSİNİN ESTETİK BİŞENLER VE ESTETİK DENEYİM AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ 116

4.1. Gastronomi ve Mimarlığın Estetik Bileşenler Açısından Diğer Sanat Dallarıyla Karşılaştırılması 116
4.1.1. Resim 117
4.1.2. Müzik 120
4.1.3. Heykel 124
4.1.4. Gastronomi 127
4.2. Gastronomi ve Mimarlığın Estetik Deneyim Açısından İncelenmesi ve Değerlendirilmesi 137
4.2.1. Yemek ve mekan deneyimlerinin genel incelenmesi ve değerlendirilmesi 139
4.2.2. Yemek ve mekan deneyimlerinde estetik bileşenlerin incelenmesi ve değerlendirilmesi 144
4.2.3. Estetik algı, estetik değer ve estetik yargı açısından gastronomi ve mimarlık arakesitinde öne çıkan yemek ve mekan deneyimlerinin incelenmesi ve değerlendirilmesi 161
5. SONUÇLAR VE ÖNERİLER 165
KAYNAKLAR 169
EKLER 176
ÖZGEÇMİŞ 179

ŞEKİLLER DİZİNİ

Şekil 1.1. Görmenin gerçekleşmesi ... 10
Şekil 1.2. Dokunmanın gerçekleşmesi ... 12
Şekil 1.3. İşitmenin gerçekleşmesi ... 14
Şekil 1.4. Koku almanın gerçekleşmesi ... 15
Şekil 1.5. Tat almanın gerçekleşmesi ... 17
Şekil 1.6. Bellekteki Sürecin Şeması ... 18
Şekil 1.7. Estetik Deneyim Şeması ... 43
Şekil 2.1. Vals Termal Hamamı görünüş ... 56
Şekil 2.2. Vals Termal Hamamı plan eskizi ... 58
Şekil 2.3. Vals Termal Hamamı aydınlık kapalı havuz ve dokunma duyusu uyarısını arttıran taş duvarlar ... 58
Şekil 2.4. Kolumba Müzesi görünüş ... 59
Şekil 2.5. Kolumba Müzesi eski-yeni duvar birleşimi ve geçirgen tuğla duvar motifi ... 59
Şekil 2.6. Kolumba Müzesi iç mekân, geçirgen tuğla duvar görüntüsü ... 60
Şekil 2.7. Kolumba Müzesi zemin, birinci ve ikinci kat planları ... 61
Şekil 2.8. Kolumba Müzesi eski ve yeni duvarın bağlantı detayı ... 61
Şekil 2.9. Philips Pavyonu Iannis Xenakis'in ses yolları diyagramı (Diagram of the Sound Routes) ... 65
Şekil 2.10. Philips Pavyonu hiperbolik paraloitler ... 66
Şekil 2.11. Philips Pavyonu görünüşü 1958 Brüksel Dünya Fuarı ... 66
Şekil 3.1. Kral Victor Emmanuel Anıtı Roma (İtalya) görünüş ... 76
Şekil 3.2. Guggenheim Müzesi Frank Gehry Bilbao (İspanya) görünüş ... 78
Şekil 3.3. Concord Tapınağı Agrigento (İtalya) görünüş ... 79
Şekil 3.4. Konstantin Takı Roma (İtalya) görünüş ... 80
Şekil 3.5. San Pietro Kilisesi içindeki Tempietto Montorio (İtalya) görünüş ... 81
Şekil 3.6. Palazzo del Te Sarayı Mantova (İtalya) görünüş ... 83
Şekil 3.7. Monticello Thomas Jefferson' un Malikanesi Virjinya (ABD) görünüş ... 85
Şekil 3.8. Château de Rambouillet Bahçeleri Paris (Fransa) görünüş ... 86
Şekil 3.9. Londra Parlamento Binası (İngiltere) görünüş ... 88
Şekil 3.10. Kristal Saray (Crystal Palace) Londra (İngiltere) görünüş ... 89
Şekil 3.11. Bauhaus (Almanya) görünüş ... 90
Şekil 3.12. Maslow' un İhtiyaçlar Hiyerarşisi (Maslow's Hierarchy of Needs) şeması ... 92
Şekil 3.13. Misket Limonlu ve Donmuş Okaliptüs Merkezi (Centerpiece with Frozen Eucalyptus and Lime) eskiz - demo tabak görüntüsü ... 99
Şekil 3.14. Kestane, Kızarmış Sebzeler ve Sonbahar Aromalarıyla Kavrulmuş Maitake Mantarı (Roasted Maitake Mushrooms with Chestnuts, Roasted Vegetables and Autumnal Aromas) eskiz - demo tabak görüntüsü ... 100

Şekil 3.15. Yabani Havuç (Parsnip) eskiz - demo tabak görüntüsü 101
Şekil 3.16. Siyah Susam (Black Sesame) eskiz - demo tabak görüntüsü 102
Şekil 3.17. Fındık (Hazelnut) eskiz - demo tabak görüntüsü 103
Şekil 3.18. Fıstık (Pistachio) eskiz - demo tabak görüntüsü 105
Şekil 3.19. Tijibau Kültür Merkezi eskiz - maket görüntüsü 106
Şekil 3.20. Demo tabak 1 108
Şekil 3.21. Demo tabak 2 108
Şekil 3.22. Demo tabak 3 109
Şekil 3.23. Demo tabak 4 110
Şekil 3.24. Mimari maket görüntüsü 111
Şekil 3.25. Kesit-Bütün 1 112
Şekil 3.26. Kesit-Bütün 2 113
Şekil 3.27. Aziz Paul Katedrali kubbe kesit - görünüş 114

TABLOLAR DİZİNİ

Tablo 4.1. Sanat Dallarının Estetik Bileşenlerle İlişkileri Açısından Karşılaştırılması 135
Tablo 4.2. Gastronomi Alanında Estetik Deneyim 139
Tablo 4.3. Mimarlık Alanında Estetik Deneyim 141
Tablo 4.4. Gastronomi ve Mimarlık Estetik Deneyim 142
Tablo 4.5. M3 Katılımcısı Gastronomi ve Mimarlık Estetik Deneyimi 146
Tablo 4.6. G8 Katılımcısı Gastronomi ve Mimarlık Estetik Deneyimi 154

SİMGELER VE KISALTMALAR DİZİNİ

Kısaltmalar

gr.	: Gram
M.Ö.	: Milattan Önce
M.S.	: Milattan Sonra
vb.	: Ve Buna Benzer
yy.	: Yüzyıl

MİMARLIK - GASTRONOMİ İLİŞKİSİ VE ESTETİK BAĞLAMDA BİR DEĞERLENDİRME

ÖZET

Göz odaklı estetik bakış, modern düşünceyle güçlenmiş ve bulunduğumuz çağın mimarlık alanının tasarım, değerlendirme ve eleştiri süreçlerinde baskın hale gelmiştir. Oysaki insan, mimari mekânı tüm duyuları ve bedeni aracığıyla algılamakta ve deneyimlemektedir. Bu çalışmada, mimarlığın duyum ve deneyimleme süreciyle ilgili olan sanat ve estetik yönünün tasarıma kaynak olabilecek çıkış noktaları, gastronomi alanı ile ilişkileri ele alınarak incelenmiş ve değerlendirilmiştir. Mimarlık ve gastronomi analojileri, dönemsel yaklaşım, ihtiyaçları sağlama, müdahil olma, çok disiplinli olma, yerellik ve tasarımda kullanılan teknikler olarak bulunmuştur. Uzman ve katılımcı görüşmeleri doğrultusunda; mimarlığın diğer sanat dallarıyla ilişkili ve estetik algı, estetik değer, estetik yargı bileşenleri açılarından gastronomi ile olan ortak yönlerinin resim, müzik ve heykel ile olan ortak yönlerine göre daha fazla olduğu tespit edilmiştir. Mimarlık alanındaki estetik deneyimin gastronomi alanındaki estetik deneyim ile benzer olduğu görülmüştür. Bu benzerlik her iki alanda da estetik deneyimin öznenin belleğinde yer etmesi, algının çok duyulu olması, nesneye güzellik, iyi, doğruluk ve yararlılık değerlerini vermesi ve bir yargıya varması açılarından ortaya konmuştur. Elde edilen bulgulara göre; estetik bakış açısıyla mimarlık ve tüm sanat dallarının birbiriyle ilişkilendirilmesi, sanat dallarının birbirini beslemesi, ilham kaynağı olması ve aktarımıyla tasarlanan nesnenin, daha çok ve çeşitli uyarıcılara sahip olması, zengin ve esnek deneyim alanları sunması, kültür ve yerelliği yansıtması, tasarım sürecinde güzel, iyi, doğru ve yararlı bir şekilde ifade edilmesi yönlerinden mimari mekân tasarım sürecine katkı sağlamaktadır. Aynı zamanda bu ilişkilenme, tasarlanan mekânı deneyimleyen özneye ait olma, var olma ve kendini gerçekleştirme olanaklarını sunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Estetik Bileşenler, Estetik Deneyim, Gastronomi, Mimarlık, Sanat.

THE RELATIONSHIP BETWEEN ARCHITECTURE – GASTRONOMY AND AN EVALUATION IN AESTHETIC CONTEXT

ABSTRACT

The eye-focused aesthetic view has strengthened by modern thought and become dominant in the design, evaluation and critique processes of the architectural field of the era that we have been. On the other hand, the human perceives and experiences the architectural space with his all senses and body. In this study, the art and aesthetic aspects of architecture, related to the sensory and experiential process, the points of origin that could be the design source, were examined and evaluated with regard to the field of gastronomy. Architecture and gastronomic analogies have found as periodic approach, provision of needs, involvement, multi-disciplinary, locality and design. According to the expert and participant interviews; it has been found that architecture is related to other art branches and that the common aspects of aesthetic perception, aesthetic value, aesthetic judgment components with gastronomy are more than of painting, music and sculpture. It has been seen that the aesthetic experience in architecture is similar to the aesthetic experience in gastronomy. This resemblance is revealed both in the field of the aesthetic experience in the memory of the subject, in the sense of being very sensible, in giving values to the object beauty, good, truthfulness and usefulness and reaching a judgment. According to findings; in the aesthetic perspective; the object is been designed with related architecture and all branches of art, art branches enrichment each other, the source of inspiration and transfer, to have more and different stimulants, to offer rich and flexible experience areas, to reflect culture and place, to be beautiful, good, correct and useful contribute to the architectural space design process. At the same time, this association presents possibilities of self-existence, existence and self-realization of the designed space.

Keywords: Aesthetic Components, Aesthetic Experience, Gastronomy, Architecture, Art.

GİRİŞ

İlk çağlardan bugüne mimarlık alanının hacim ve mekân üretimi arasında önemli bir farklılık vardır. Bir hacmin mekâna dönüşmesini sağlayan önemli noktalardan biri öznenin o mekânla kurduğu ilişkisidir. Mimari bir mekân öznenin onu algılamasıyla var olmakta ve bir anlam kazanmaktadır. Mimarlık alanının tasarım, değerlendirme ve eleştiri süreçlerinde öznenin dünya ile iletişimini sağlayan bedensel duyum ve onun sonucunda gelişen psikolojik etkilenme öncelikler arasına ender dâhil edildiği görülmektedir. Duyu-beden arasındaki ilişkinin ihmal edilmesinin yerini görme ve akıl odaklı bir estetik bakış tarzı almaktadır. Göz odaklı estetik bakış Eski Yunan'dan başlayarak modern düşünce sistemiyle güçlenmiş ve içinde bulunduğumuz çağın mimari anlayışında oldukça baskın hale gelmiştir. Bu düşünce tarzı; dünya ile ilişkisi kendi bedeni ve duyuları üzerinden olan insanın, mekândan beklentilerini sınırlandırarak daha net ve basit bir çerçeveye indirgemektedir. Mimarlıktaki en akılcı ve verimli çözümle, göz merkezci idealize biçimlenme, gerçeği olduğu gibi yansıtır mı? sorusu akla gelmektedir. Bu noktada modern mimarinin biçimsel kurgulanışında baskın olan göz merkezci olgulardan kuşkulanmak ve bu olguları sorgulamak gerekir. Mimarlık insanın dünyadaki varlığıyla ilgili metafizik ve varoluşsal sorularla uğraşır ve duru bir düşünme tarzını gerektirir. Ama bu düşünme duyular ve beden aracılığıyla, mimariye özgü ortamda gerçekleşen bir düşünme biçimidir (Pallasma, 2016). Bir mimari yapı, birbirinden ayrı görsel imgeler koleksiyonu olarak değil, maddi ve ruhani varlığının bütünüyle cisimleşmiş olarak deneyimlenir. Bedenin ve duyuların ihmal edilmesi sonucunda günümüz mimarlığı ve şehirlerinde yabancılaşma ve kopukluk yanında yalnızlık deneyimleri artmaktadır. Bunun nedeninin önemli ölçüde duyularla ilintili olduğu düşünülmektedir. Gözün baskınlığı ve bunun yanında diğer duyuların bastırılmasıyla bedeni yalıtarak, dışarda bırakmıştır. Özne olan beden nesneleştirilerek içinde bulunduğu hacimle hem bedensel hem de duygusal etkileşimi kesilmiştir.

Antikite'den günümüze ulaşan ilk yazılı mimari teori kitabı olarak bilinen "Mimarlık Hakkında On Kitap" (De architectura libri decem) adlı eserde Vitruvius (2015)'un mimarlığın üç temel gereksinimlerinden biri olarak tanımladığı güzellik, mimarlığın tüm duyularımızı nasıl etkilediği, yapılı çevreyle ilgili algılarımız ve zevklerimizin nasıl şekillendiğiyle ilişkidir. Buradaki güzellik mimarlığın sanatsal değerini işaret etmektedir. Sanat kavramı; çağımızda haz, estetik, estetiksel haz kavramlarıyla birlikte anılmaktadır. Burada haz ile vurgulanmak istenen daha çok uyarıcıyla aynı zamanda karşılaşmaktır. Mimari bir yapıdan tarafımıza gönderilen ve duyularımız vasıtasıyla aldığımız uyarıcı sinyaller ne kadar fazla çeşitliliğe ve şiddete sahipse o mimari yapıya karşı duygu yoğunluğu oluşmasına ve kalıcı bir deneyime yol açacaktır. Çünkü çok duyululuk daha yoğun ve kalıcı deneyimleri getirmektedir. Son yıllarda bu mimari anlayış "Çok Duyulu Deneyim Mimarlığı" olarak adlandırılır. Pallasma;

> "Mimarlık; özünde doğanın, insan yapımı âleme doğru algılamanın zeminini ve dünyayı deneyimleme ve anlamanın ufkunu sağlayan uzantısıdır" (Pallasma, 2016).

ifadelerine yer vermektedir. Bu ifadelerin ışığında, artık mimarlık, kendi halinde kendi kendine yeten sadece bir yapı değildir; varoluşsal deneyimlerimizde daha geniş ufukların açılmasını sağlar ve kişinin dünyada olma duygusunu güçlendirir. Mimarlığın kendisi çok duyulu bir deneyimdir; göz, kulak, burun, ten, dil, iskelet ve kasın her biri mekânın madde ve ölçek ile ilgili niteliklerinin ölçülmesinde eşit paya sahiptir. Kalıcı bellekte yer etmiş olan mimari mekânın niteliklerinin, çoğunlukla fonksiyon ve görme odaklı olmadığı; özneyi farklı açılardan etkilemeyi başaran nitelikler olduğu görülmektedir. Bu etkilenmeyi sağlayan mekânın görme haricindeki duyusal özellikleri ve bu duyusal özelliklerle bağlantılı olan psikolojik etkilenmedir.

Bu sebeple sanat ve estetik konuları mimarlık alanında yapılan akademik çalışmalarda daha fazla yer almalı ve tartışılmalıdır. Bu çalışmada, mimari tasarımda görsel imgenin önemsiz olduğu iddiasında bulunulmayacak, mimarlığın duyum ve deneyimleme süreciyle ilgili olan yönünün dâhil edilerek tasarıma kaynak olabilecek sanat ile estetik bağlamındaki çıkış noktaları ele alınacak ve tartışılacaktır. Bu tartışma sanatların birbirlerini etkilemesi, ilham kaynağı olması ve aralarındaki aktarımlarla birbirlerini bütünlemesi çerçevesinde yapılacaktır. Mimarlık ve diğer

sanat dalları duyusal, anlamsal, kavramsal, eylemsel ve süreç açısından temelde bir aradadırlar. Buna bağlı olarak da genellikle mimarlığın müzik, heykel, resim sanat dalları ilişkilendirilmesi üzerine çalışmalar yapılmıştır. Literatür araştırmalarında insan ihtiyaçlarını karşılayan, yemeğin bilimi ve sanatı olan ve son yıllarda gelişen gastronomi ve mimarlık ilişkisi üzerine çalışmalara pek rastlanmamıştır. Oysaki mimari ve gastronomi uzun süreden beri ortak analojilere sahiptir.

Bu çalışmada, öncelikle ortak analojiler nelerdir? sorusu ele alınacak ve tartışılacaktır. Sonrasında gastronomi ve mimarlık alanlarının estetik bağlamındaki ilişkisi için, H1.“Mimarlık diğer sanat dallarıyla ilişkilidir. Mimarlığın, estetik bileşenler açısından gastronomi ile olan ortak yönleri; resim, müzik ve heykel ile olan ortak yönlerine göre daha fazladır.” hipotezinin ve H2.“Gastronomi ve mimarlık estetik deneyim açısından benzerdir” hipotezinin geçerlilikleri araştırılacaktır.

İkinci bölümde estetik bağlamda kavramsal tartışma için öznenin algısındaki duyu-beden ilişkisi, öznenin verdiği değerdeki özne-nesne ilişkisi, öznenin bu ilişkideki yargısı ve öznenin tüm yaşadığı deneyim ele alınarak estetik bileşenlerden estetik algı, estetik değer ve estetik yargı ile estetik deneyim konularına yer verilecektir. Estetik kavramı, sanatı ve tüm sanat dallarını bir çatı altında birleştirmektedir. Üçüncü bölümde estetik, sanat ve mimarlık ilişkileri tartışılacaktır. Bu tartışmalar; estetik sanat ilişkisi, mimarlığın sanatsal yönü, çok duyulu mimarlık ve mimarlığın diğer sanat dallarıyla olan ilişkisi konularıyla yer bulacaktır. Dördüncü bölümde, mimarlık ve gastronomi alanlarını birbirine bağlayan konular araştırılıp ortaya konulacaktır. Beşinci bölümde mimarlık ve gastronomi ilişkisi estetik bileşenler ve estetik deneyim açılarından incelenecek ve değerlendirilecektir. Bu inceleme ve değerlendirme iki ana hipotez doğrultusunda yapılacaktır. Hipotezlerin geçerliliğini araştırmak amacıyla yöntem olarak; resim, müzik, heykel ve gastronomi bölümlerinden uzmanlar ile mimarlık ve gastronomi bölümü öğrencilerinden oluşan 30 katılımcıyla birebir görüşmeler yapılacaktır. Bu görüşmeler uzmanlar ve katılımcılara yönlendirilecek sorular doğrultusunda ilerleyecektir. Görüşmeler ses kayıt cihazıyla kayıt altına alınarak yazılı metinler olarak düzenlenip analiz edilecektir.

Bu çalışmanın amacı; mimarlığın duyum ve deneyimleme süreciyle ilgili olan yönünün tasarıma kaynak olabilecek çıkış noktalarını gastronomi ile estetik bağlamda kurduğu ilişkiyle ortaya koymaktır.

1. ESTETİĞİN TEMEL KONULARI

1.1. Estetiğe Genel Bakış

Estetik sözcüğü, Yunanca "aisthetikos", "aisthanesthai", "duymak", "algılamak" sözcüklerinden türeyen, "güzelin algılanmasıyla ilgili şey anlamına gelen "aisthetike" (duyum) dir (Bozkurt, 2014). Estetik, aynı zamanda, güzeli ve güzel sanatları inceleyen bir felsefe ve bilim dalıdır.

Estetik, bir bilim dalı olarak, ilk defa Alman düşünürü Alexander Gottlieb Baumgarten tarafından "Aesthetica" adlı kitapta ortaya konmuştur. Bozkurt, Baumgarten'ın *"*Meditationes Philosophicae de Nonnullis ad Poema Pertinentibus*"* (Kalıcı Birkaç Şiir Üzerine Felsefi Düşünceler, 1735) adlı yaptından şu aktarımları yapmaktadır;

> "anlam içeriklerinin duyusal bir biçim içinde iletildiği somut bir bilgi alanını belirtmek için estetik sözcüğüne başvurmuş ve güzelliğe ilişkin yargılarda duyuların belirleyici bir rol oynadıklarını söylemiştir" (Bozkurt, 2014).

Özer'e göre Baumgarten estetiği şöyle ifade etmektedir:

> "Duyularla anlaşılan, farkına varılan mükemmelliğin bilimini yapmak, güzellik de duyularla anlaşılanın mükemmelliği şeklinde tanımlandığından, estetik doğrudan doğruya 'Güzelliğin Bilimi' haline gelmiştir" (Özer, 2009).

Estetik için çok genel olarak bir tanımlama yapmak gerekirse; sanat üzerindeki tüm felsefi düşüncelerdir.

Estetik sözcüğü, Baumgarten' ın tanımlamasından önce; estetik duyum ve güzellik konularına üzerine çalışan birçok filozofun yapıtında yer almıştır. Batı dünyasında estetiğin alanıyla ilgili çalışmalar antik döneme kadar uzanmaktadır. Estetik sözcüğünü ilk kez kullanan Baumgarten' den sonra sözcüğün anlamı genişletilmiş, alanı daraltılmış, bazen felsefenin bir dalı olarak bazen de felsefeden ayrı bir bilim dalı olarak kabul görmüş ve günümüze ulaşmıştır. Bu nedenle estetiğin bu oldukça uzun geçmişine rağmen, sınırları kesin ve kapsamının net tanımını yapmak oldukça

zordur. Estetik tarihsel süreç içinde birçok filozoflar ve felsefe bilimiyle ilgilenenler tarafından farklı biçimlerde ele alınarak yorumlanmıştır.

Kant'a göre, estetik, genel olarak bir şeyin insana güzel olduğu duyumunu neyin duyumsattığını anlamaya çalışan bir felsefi teoridir. Güzellik ve algılama, bireyin alışkanlık ve eğitiminden önce gelen içgüdüsel olgulardır. Aynı zamanda insan psikolojisinin seçme ve beğenme eğilimi vardır. Kant 18.yy'da, güzelliğin uyandırdığı duygunun hemen algı ile başladığını öne sürmüştür (Yetkin, 2007).

19.yy'a gelindiğinde Hegel'in çalışmalarıyla estetik bilimi, özellikle sanatsal güzellik ve sanatın anlamı üzerinde yoğunlaşan bir bilim dalına dönüşmüştür. Hegel'e göre;

> "Sanat felsefesi, felsefenin bütünlüğü içinde zorunlu bir halka oluşturur ve estetik, sanat üzerine yapılan her türlü felsefi refleksiyondur" (Bozkurt, 2014).

Hegel modern çağın estetik kavramının oluşmasında etkili olmuştur.

Zaman içinde çağların ve toplumların gelişen dünya görüşleri, sanata yüklenilen görev ve amaçlarında farklılaşmalar meydana getirmiştir. Duyuların kendini en yoğun biçimde belirlediği sanat ile iç içe olan estetik olgusu bu değişimden etkilenmiştir. Estetiğin sanata bakış açısını ve konularını değiştirmiştir. Algılama, sanatın içeriği, sanatın biçimi ve yaratıcılık gibi sanatın çeşitli yönlerini oluşturan konular estetiğin kapsamını genişletmiştir. Sanatın öznel bir yapısının olduğu kabulleri, sanat kuramlarının farklılıklarını bu farklılıklar ise estetik kavramında görüş ayrılıklarını beraberinde getirmektedir.

Çağdaş estetiğin alanı sanatın alanıyla birebir örtüşür. Eski estetik anlayışı, kuramsal ve metafizik anlayışa ve düşünceye dayanırken yeni estetik anlayış tümüyle somuta, güzelin kendisine dayanmaktadır. Estetiğin alanına girmek sanatın alanına girmekse, sanatın alanına girmek, de güzelin alanına girmektir. Çağdaş estetik sanattaki güzelle ilgilenir. Güzel, farklı sanat dallarında farklı görünümlerde bulunur (Timuçin, 2003). Her sanat güzeli kendine göre, kendi olanaklarına, kendi yöntemlerine, kendi teknik olasılıklarına göre belirler ya da biçimlendirir. Güzel, ayrı ayrı görünümler, ayrı ayrı biçimler altında tek bir şeyi, insan olmanın anlamını ortaya koyar.

Estetik, nesnenin özelliklerine bağlı olarak ve öznenin o an ki değerlendirilmesi ile ilişkili olan sade bir sezgiyle yapılmış deneysel bir olgudur. Bu sezgi, öznenin daha önceki deneyimlerinden elde edilerek kodlanmış olan bilinç ve bilinçaltında yer alan bilgilerle de doğrudan bağlantılıdır (Tunalı, 2004a). Estetik olgusu, öznenin durumla ya da nesneyle karşılaşma anındaki psikolojik etmenler ve öznenin bulunduğu toplum içindeki sosyolojik etmenlere de bağlı olduğu görüşünde olanlar vardır. İnsanın bulunduğu ortam ve mekânın özelliklerinin, o anki ruh halinin, mutluluk ve mutsuzluk hallerini etkilediği üzerine yapılan araştırmalar vardır. İnsanın içinde bulunduğu toplumun tarihi, dini, siyasi ve kültürel yapısı da beğeni duygusunu tetiklemede oldukça etkilidir. Örneğin, bir toplum için beğeni oluşturan bir nesne ya da durum farklı bir kültür için olumsuz olarak yorumlanabilmektedir. Bu durumda estetiğin bağımsız bir alan olması ile birlikte psikoloji ve sosyoloji bilimlerinden etkilendiği ifade edilebilir.

Jerrold Levinson' a göre estetik, felsefenin sanat ve estetik deneyimle ilgili kavramsal ve kuramsal araştırmalara ayrılan dalıdır. Bir felsefe dalı olarak estetiğin üç odak noktası olduğu öne sürülmektedir; bunlar, nesne (sanatsal nesne, sanatsal faaliyet), estetik değer ve estetik deneyimdir (Levinson, 2003). Nesne, estetik değer ve estetik deneyimin birbirleriyle sıkı bir ilişki içinde olmaları şaşırtıcı değildir. Örneğin, sanat, insanlar için değerli estetik özelliklere sahip nesneleri ya da değerli estetik deneyimler vermeye eğilimli nesneleri yaratmayı amaçlayan bir uygulama olarak düşünülmüş olabilir. Soru şu ki bu üç noktadan hangisi temel olandır? Her durumda bu üç nokta, o sanatta, yaratıcı ve algılayıcı boyutlarında estetik özelliklerin oluşması ve estetik deneyim sahibi olması için en zengin ve en çeşitli arenayı sağlaması konusunda bağlantılıdır (Levinson, 2003).

İsmail Tunalı' ya göre estetik, dört öğeden oluşmaktadır: özne, nesne, estetik değer ve estetik yargıdır (Tunalı, 2010). Robert Stecker, "Aesthetics and The Philosophy of Art" çalışmasında estetiği; doğal güzellik, estetik deneyim ve estetik değer olarak ifade etmektedir (Stecker, 2010). Levinson, Tunalı ve Stecker' in estetik kavramı tartışmalarındaki yaklaşımları ışığında, bu tez kapsamında estetik; onu oluşturan temel konulardan olan: Estetik Algı, Estetik Değer, Estetik Yargı ve Estetik Deneyim alanları seçilerek incelenecektir.

1.2. Estetik Algı

Evrende var olan nitel-nicel doğrular, insan beyninin ürünü olan soyutlama ile üretilen kavramlarla şekillendiğinde bilgiye dönüşür (Atalayer, 1994). Bilimsel/ussal bilgiye kıyasla "duyusal bilgi" daha bireyseldir. Duyumun kendisi doğrudan bilgi değildir, beyne gelen fizyolojik mesajdır. Duyusal bilgi, duyumun algıya dönüşmesi ile mümkün olur. Algı duyumdan daha karmaşıktır. Çünkü beyin bireyin beklentilerini, geçmiş yaşantılarını, toplumsal ve kültürel etkenleri hesaba katarak bir sentez yapar. Bu sebeple, algılamada beş duyumuzla beyne gelen uyarıların yanında bireyin geçmiş yaşantısı ve deneyimlerinin de etkisi fazladır.

Algılamanın ilk aşaması beş temel duyumuz olan dokunmak, duymak, görmek, tatmak ve koklamak ile gerçekleşmektedir. Hissetmek, heyecanlanmak, hayal kurmak gibi durumlar beynimizde başlayıp, beynimizde devam eder. Beyin, gelen bilgileri alır, belleği kullanarak değerlendirir, anlar, yorumlar ve tüm bunların sonucunda bir tepki oluşturur. Bu tepki her algılama sonucunda değişiklik gösterebilir. Buna sebep; anlık uğraşlar, anlık çevre, anlık psikolojik durum, fiziksel durum, deneyimler, kişisel özellikler, karakteristik ve kültürel özellikler ve genetik özelliklerdir.

Daha önce beyne ulaşmış olan algılar, belleğe yerleşerek değiştirilemez keskinlikte olan "doğru" ve "yanlış" bilgi merkezlerini oluşturmuşlardır. Bu bilgilerin bir kısmı zaman içinde öğrenilirken, bir kısmı ise genetik kodlarla ilgilidir. Bazen gelen bilgiler bellekteki doğrulara uymayabilir; bu durum hayal görme veya göz yanılması olarak açıklanır. Beyin bu bilgi merkezlerine dayanarak her defasında yeni bir sonuç üretir (Tokatlı İncekara, 1999).

Algılamanın tanımı; "dış dünyanın farkında olmaktır" şeklinde yapılabilir. Genellikle dış dünyadan duyularımız aracılığıyla nesnelerin bilgilerini alırız. Bu bilgiler bir iletken vasıtasıyla beden tarafından ilk kez fark edilir. Örneğin görme duyumuz ile ışık iletkeni vasıtasıyla, duyma duyumuz ile hava iletkeni vasıtasıyla bilgiler algılayana ulaşır. Bu bilgiler sinir hücreleri tarafından elektrik sinyallerine dönüşür ve beyne ulaşarak burada yorumlanır. Bu yorumlama sırasında kişinin geçmiş yaşantısı ve deneyimlerinin de etkisi oldukça fazladır. Algılama, tarihsel süreç içinde insan aklının en çok merak edip araştırdığı konuların içindedir. Hem gerçeklik

kelimesinin anlamı, hem de insanın algılama sınırları ötesinde neler olduğu dinler ve farklı yorumlar aracılığıyla açıklanmaya çalışılmıştır.

Estetik kavramının temelinde algının ne olduğu, nasıl anlamlandırıldığı, bu anlamlandırmanın süreci, ne çeşit beyinsel faaliyetlerin oluştuğu ve de sonuç olarak algılayan özne ile algılanan nesne arasında dolaylı ve dolaysız ne tür ilişki ve kavrayış kurulduğu analizleri vardır. Algılama sonucunda oluşan bütün "zihinsel betimlemeler" bir değerlendirme ve yorum ile anlam kazanırlar. İnsan algıladığı nesnelerin onda uyandırdığı "güzel" kavramıyla; bu kavramı "estetik" kavramı olarak değerlendirebiliriz, bu nesnelere diğer bütün nesnelerden farklı, işlevi ve amacı olmayan bir değer verir. Güzel olarak değerlendirdiğini işlevden, iyiden ve faydalıdan farklı olarak bağımsız ve özgür iradesiyle değerlendirmiştir Bu sebeple estetik algı, insanın özgür olarak değerlendirdiği betimlemelere ait olmakla insanı diğer canlılardan ayırır. Doğadaki canlılar yuvalarını yaparken parlak taşları ya da düzgün ağaç dallarını seçerler. Ya da bazı canlılar kendilerini karşı cinse daha cazip göstermek adına dikkat çekici renklere bürünürler. Bunların hepsi estetik bir algı çerçevesinde biçim ve duyumlarla ilgili dahi olsa her zaman bir işlev amaçlıdır. Sadece insan bir şeyi sadece güzel olduğu ve güzel gördüğü için seçer (Erzen, 2006).

Kant'ın öznenin algısını nasıl değerlendirdiği incelemesi adına yaptığı çalışmalar sonucunda bu ayrımı ortaya koyması insanı tüm canlılardan ayrı bir yere koymanın yanı sıra sanata da bağımsızlık getirmiştir. "Güzel" değerlendirilmesinin kavramsal ve bilişsel olarak kanıtlanamaması, sanatın tamamen özgür bir etkinlik olduğunu vurgulamaktadır. Böylelikle aydınlanma çağıyla beraber sanatın var olması için işlevsel zorunluluğun gerekmediği fikri benimsenmiştir (Erzen, 2006).

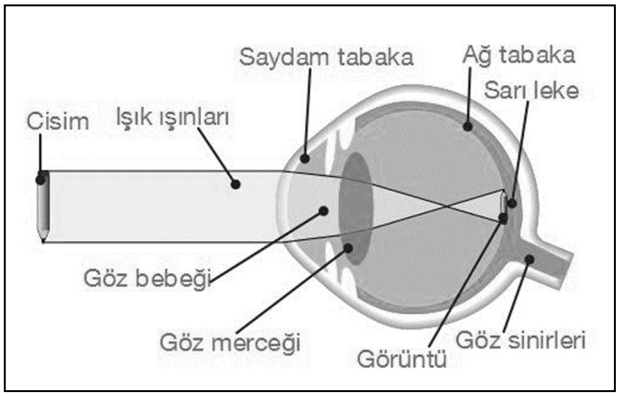
Algı fenomenolojisi üzerinde önemli çalışmaları olan Husserl'in de belirttiği gibi algıladığımız, nesneye ait olan veriler ile öznenin tanımına ait olan verilerin bir araya gelmesinden oluşan bir algı ürünüdür. Fakat bu durumu bu kadar mekanik ve işlevsel ifade etmek doğru olmayabilir. Çünkü nesneye yaklaşan özne sezgi denilen, aracı olmadan dolaysız olarak bir nesne ile etkileşime girerek onu kavrayabilmektedir. Sezgi olarak bahsi geçen bu kavramada nesneden gelen bir takım uyarılar mevcuttur. Bu uyarılar daha inceden ve belirsiz olabileceği gibi birkaç duyumu birden dâhil eden sinestetik uyarılar olabilir. Sezgi algılama gücünün önemli bir parçasıdır.

Algı, dünya ile her an yeniden karşılaşmadır. Her defasında karşımızdaki nesne ne olursa olsun, onun henüz gerçekleşmemiş yönlerini, bu anın eşsizliği içinde tekrar algılarız. Buna göre algıladığımız her şey her an yepyenidir, doğa ya da varlık her an çok farklı şekilde karşımıza çıkmaktadır. Estetik algı, duyumsamanın çok boyutluluğu ile varlığın sonsuz özelliklerini algıladığı için sürekli olarak oluşur ve değişir.

1.2.1. Görsel algılama

Görsel algı dört aşamadan oluşur.

1- Retinal imaj; retina tabakasına görsel düşüm oluşur.
2- Ön çizim; Bu bölümde bilgiye imaj ve form verilir. Geometrik bilgiler gelir, yüzey taraması gerçekleşir.
3- Çizim; Derinlik ve yerleşim, görünür yüzeyler üzerinde algılanır, "dünya" resmi belirginleşir.
4- Üç boyut model hazırlanışı; Yüzey, derinlik, pozisyon ve yerleşim üç boyutlu hale gelir ve dünyasal objelerle ilişkilendirilir.



Şekil 1.1. Görmenin gerçekleşmesi (URL-1)

Öncelikle cismin kenarlar ve çizgiler gibi en basit özellikleri taranır, sonrasında bu özellikler bölgeler ve yüzeyler gibi geometrik olarak gruplaşır ve en sonunda cismin üç boyutlu geometrik özellikleri kaydedilir. Cismin kalıcı yapısı zihne yerleşmiş olur. Bu algılama safhasından sonra, zihinsel işlem başlayarak cisim bellekte yer alan diğer cisimlerle karşılaştırılarak varlığı kesinleştirilir (Şekil 1.1.) (Tokatlı İncekara, 1999).

Batı düşünme tarzında, görme duyusu tarihsel olarak duyuların en soylusu olarak kabul görmüş ve düşünmenin temeli görme terimlerine dayanmıştır (Pallasma, 2016). Pallasma çalışmasında Platon'un, görme duyusunu, insanlığa verilmiş en büyük armağan olarak gördüğünü aktarmaktadır (Pallasma, 2016). Greklerden itibaren ortaya konan felsefe yazıları göz metaforlarıyla yoğunlaşmıştır, hatta bilgi açık görmeyle benzeştirilmiştir. Görme duyusunun diğer duyular üzerindeki baskın gücü birçok filozof tarafından incelenmiştir. Bir felsefi derleme olan "Modernity and the Hegemony of Vision" (Modernite ve Görmenin Hegemonyası), "bilgi ve gerçeklikle ilgili Greklerle başlayan gözmerkezci düşünme sisteminin, Batı kültürüne egemen olduğunu iddia etmektedir. Rönesans döneminde beş duyu, en üst duyu olarak görme duyusu ve en alt duyu olarak dokunma duyusu şeklinde kabul edilerek hiyerarşilendirilmiştir (Pallasma, 2016).

Çağımızın teknoloji getirileriyle birlikte duyularımız daha da açık bir şekilde düzenlenmiştir. Artık ayrıcalıklı duyular olarak kabul gören görme ve işitme duyularıdır; diğer üç duyumuz sadece özel işlevi olan klasik çağ öncesi duyusallık kalıntıları olarak ifade edilmekte ve kültürel kod tarafından bastırılmaktadır.

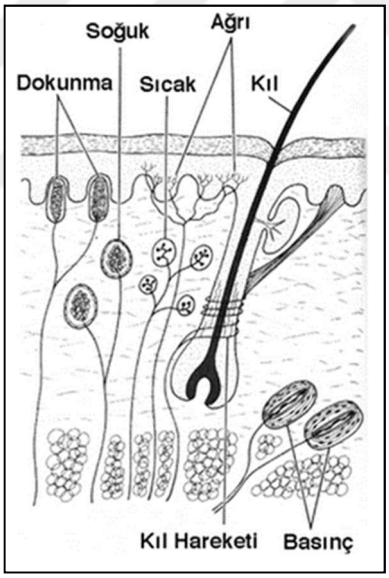
Duyular arasındaki bu hiyerarşik sistem, doğrudan doğruya görme duyusunun tarih boyunca üstün kabul edilmesine bağlanamaz. Görme duyumuzun en önemli duyumuz olması, fizyolojik, psikolojik ve algısal temellere dayanmaktadır. Bu durum, gözün diğer duyu kipleriyle doğal etkileşiminden yalıtılmasından ve dünya deneyimini görme alanıyla sınırlayarak indirgeyecek biçimde diğer duyuların devreden çıkarılması ve bastırılmasından kaynaklanır (Pallasma, 2016).

Gestalt kuramı, 1920'lerde psikolojik bir felsefe olarak ilk kez Marx Wertheimer, Kurt Koffa ve Wolfgang Köhler tarafından ortaya atılmıştır. Gestalt kuramının temeli, gözün görsel deneyimleri nasıl organize edip algıladığına dayanır (URL-2). Gestalt, Almanca'da koymak, düzenlemek ve yerleştirmek anlamlarını içeren "stellen" fiilinden türetilmiştir. Gestalt kuramı özellikle algı ve algısal örgütlenme konularında yenilikler getirmiştir. Gestalt kuramına göre bütün, onu oluşturan parçaların toplamı değil, daha fazlasıdır. Kuramın savunucuları, yüzleştiğimiz farklı şekiller karşısında neler olup bittiğini açıklamayı sağlayan çeşitli ilkeler öne sürmüştür. Bu ilkeler; yakınlık, benzerlik, tamamlama, simetri, ortak yazgı, süreklilik

ve İyi Gestalt' tır (Gzymkowski, 2016). Parçaların tek tek bir araya gelmesiyle oluşan Gestalt'lar, görsel olarak bulundukları zeminden ayrılan, merkezleri belli ve diğer kısımların hiyerarşik olarak bağdaştırıldığı güçlü veya zayıf bütünlerdir. Bunlar basit ve kararlı olmaları sebebiyle en güçlü biçimlerdir. Çünkü beynimiz içgüdüsel olarak basitleştirme eğilimindedir. Parçaların bir araya gelişini kodlayan işlevsel bağlar, görsel algı kurallarıyla açıklanabilmektedir (Öktem Erkartal, 2014).

1.2.2. Dokunsal algılama

Dokunsal algılama nesnelerin pürüzlü-pürüzsüz, sert-yumuşak, sıcak-soğuk olma gibi özelliklerinin ve değme, acı gibi algıların dokunarak ayırt edilmesidir. Derideki sinir uçları aracılığıyla alımı sağlanarak tüm bedende gerçekleşir (Şekil 1.2.). Sinir uçlarının deri içindeki yoğunluğu her insana göre farklılık gösterdiğinden, kişisel olarak insanın hassaslık miktarı da değişkenlik gösterebilmektedir.



Şekil 1.2. Dokunmanın gerçekleşmesi (URL-3)

Doğadaki bütün cisimler ve bütün hareketlerin dokuları vardır ve tüm bu dokular insanı etkilemektedir. Yeryüzünde dokusu olmayan hiçbir nesne yoktur. Tüm yüzeyler dokunulduğunda "dokunma hissi" uyandırırlar. Karanlık bir mekândayken parmaklarımızla dokunarak cam veya duvar yüzeylerini dokularının özellikleri sayesinde ayırt ederek algılayabiliriz. Bu durum bize yüzeylerin farklı dokusal değerlere sahip olduğunu göstermektedir.

Kavrayışsal olarak bakıldığında; diğer duyuların, dokunma duyusunun farklılaşarak özelleşmiş halleri olduğunu anlamaktayız. Bugüne kadar yapılan araştırmalar sonucunda dokunma duyusu ilk gelişen duyu olmuştur. Bu sebepledir ki dokunma duyusunu diğer tüm duyuların atası olarak kabul edebiliriz (Öktem Erkartal, 2014).

Derimizin özelleşerek uzmanlaştığı bölümlerine, molekül, dalga ve ışınların temas etmesi (dokunması) sonucu tüm duyularımızda duyu ve algı süreci başlatılmış olur. Koku alabilmek için moleküllerin burun mukozasına teması gerekmektedir. Mukoza içindeki kemoreseptörler (kimyasal algılayıcı) uyarılarak koku molekülleri hapsedilir. Görme duyumuz nesnelerden yansıyan ışınların retinaya çarpması(değmesi) sonucunda oluşurken, işitmek için ses dalgalarının kulak zarına değerek titreşim oluşturması gereklidir. Aynı şekilde tat molekülleri ağız içi sıvısında bulunan alıcılara temas ettiğinde tat duyusu tetiklenmiş olur (Öktem Erkartal, 2014).

Pallasma çalışmasında;

> "Eller heykeltıraşın gözleridir; ama aynı zamanda Heidegger'in öne sürdüğü gibi, düşüncenin organlarıdır" (Pallasma, 2016).

ifadesine yer vermektedir. Maurice Merleau-Ponty çalışmasında; görmeyi,

> "bakışlarla nesnelere dokunmak" (Merleau-Ponty, 2014).

olarak tanımlamaktadır. Her iki ifadede de dokunma ile görmenin ilişkilendirilmesi dikkat çekicidir. O halde dokunarak görmenin olabileceğini kabul edip, tüm duyuların dokunma duyusu ile başladığını iddia etmek mümkündür.

Pallasma' ya göre;

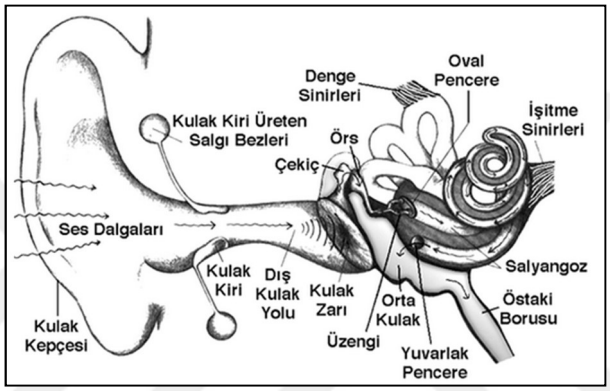
> "Ten maddenin dokusunu, ağırlığını, yoğunluğunu ve sıcaklığını okur" (Pallasma, 2016).

Ustanın elinden çıkan bir kapı tokmağının zaman içinde onu kullananların elleriyle yüzeyi kusursuz şekilde parlatılmış bir nesne haline dönüşmesi şuan ki zamanda ona dokunanlara çok farklı hisler yaşatmaktadır. Bizden önceki nesillerin elleriyle parlamış kapı tokmağına dokunmak zamanın içinde bir yolculuk bir tokalaşmadır.

Dokunma duyusunun zaman ve gelenekle oluşturduğu bağ; dokunmayı haz verici kılmaktadır (Pallasma, 2016).

1.2.3. İşitsel algılama

İşitsel algılama, dış kulağa gelen ses titreşimleri, küçük kemikler aracılığıyla iç kulağa ulaştırılır. İç kulağa ulaşan titreşimler beyne iletilmek üzere elektrik akımlarına dönüştürülür. Beyin iki kulaktan ayrı olarak gelen seslerin uyumlu birleşiminden; sesin yönünü ve uzaklığını belirler (Şekil 1.3.).



Şekil 1.3. İşitmenin gerçekleşmesi (URL- 4)

Tokatlı İncekara (1999)' nın aktarımına göre Nörolog Dr. Mark Tramo, müziği algılama ve ondan haz duyma yetisinin doğuştan geldiğini ve ayrıca ilk müzik enstrümanının insan sesi olabileceğini iddia etmektedir. Dilin gelişim sürecinde flüt, kaval ve basit teller gibi müzik enstrümanlarının icat eden kültürlerle birlikte müzik de gelişmiştir. Dil bilgi aktarımında kullanılırken, müzik farklı kültürlerin ritüellerinde sosyal kaynaşmayı sağlamada kullanılmıştır.

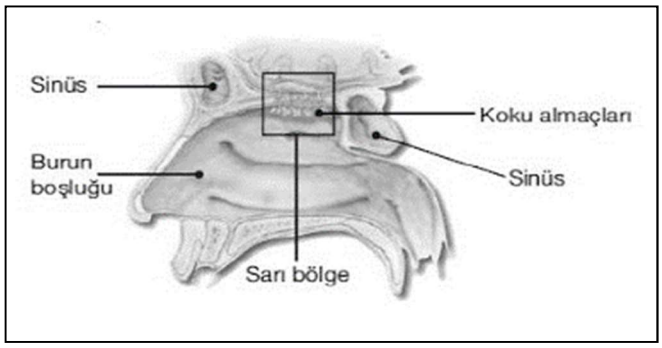
Hayvanlar âleminde birbirlerini tanımak, tehlikeleri haber vermek ve eş bulmak birçok karmaşık ses kullanılır. Hayvanlar insanların algılayabildikleri ses aralığından daha düşük ve daha yüksek desibelleri algılayabilmektedir. Fakat dil, dile bağlı kültür, kültüre bağlı olarak soyut değer ve felsefi düşünce oluşturma yeteneği sadece insana aittir. Duyma duyumuza yüklemiş olduğumuz anlamlar sayesinde, bir konuşmayı duyduğumuzda başka bir duyumuzu kullanmadan da algılayabilmekteyiz (Tokatlı İncekara, 1999).

Görme duyusu dışsallığı belirtirken, işitme duyusu bir içsellik deneyimi oluşturur. Nesne özne tarafından görülür fakat ses özneye gider; göz uzanır, kulak karşılar. Görme sadece gözlemcinin duyusudur, işitme ise bir bağ ve dayanışma duygusu yaratır. Örneğin bir gözlemci olarak bir katedralin derinliklerin de yalnız başına gezinirken, ortama dâhil olan orgun sesi hemen mekânla yakınlığımızı deneyimlememizi sağlar (Pallasma, 2016).

1.2.4. Koku algılama

Burnumuzun boşlukları içinde, iki koklama mukozası vardır. Bu koklama merkezlerinde milyonlarca algılama hücresi bulunur. Nefes aldığımız zaman havada bulunan koku molekülleri, bu sinir hücrelerinin tüylü uçları tarafından yakalanır (Şekil 1.4.). Alınan bilgiler beyindeki koklama merkezine iletilir.

Koku alma kapasitesinin koku kaynağının gücüne bağlı olduğu şüphesizdir. Havanın bir litresinde 5.83 miligram eter olunca kokuyu ancak alırız fakat 0,000.000.4 miligram sarımsak kokusu hemen hissedilir. Bir kokunun ortamda artıp azaldığını fark edebilmek için, kokunun hava içindeki oranının en az %30 değişmesi gerekir (URL- 5).



Şekil 1.4. Koku almanın gerçekleşmesi (URL- 6)

Koku algımız belli bir zaman geçtikten sonra azalır. Aynı koku içinde uzun süre kalındığında artık duyulmamaya başlar. İnsanlar güne ilk başladıklarında daha iyi koku alabilirken sonrasında bu algı azalmaktadır. İlkbahar ve yazın koku duyumuz daha kuvvetli iken sonbahar ve kışın daha zayıftır. Koku alma duyusunu sıcaklık, açlık veya tokluk durumunu etkilemektedir. Koku duyusu tat alma duyusu ile doğrudan ilişkilidir. Koku alamadan, tat alamayız.

Koku duyumuz, çoğunlukla kültürümüzden kaynaklı algı değerlerini yüklenendir. Daha önce yediğimiz güzel bir yemeğin kokusu açlık hissini uyandırır, aynı lezzette olduğunu kokusunun aynı güzellikte olduğunu alarak yorumlarız. Farklı bir kente taşınan biri, alışık olmadığı kokuları tanıyana kadar rahatsız olur ve eski kokuların özlemini duyar.

İnsanda koku alma duyusu, omurgasızlara ve alçak seviye omurgalılara nazaran daha az baskındır. Hayvanlar koku duyusuna genetik ve fiziksel özellikleri gereği daha farklı anlamlar yüklemişlerdir. Koku duyularını tehlike, dostluk ve cinsiyet ayrımı gibi konularda haber almak için kullanırlar. İnsanın bu derece detaylı koku duyumuna ihtiyacı olmaması nedeniyle koku duyusu alma özelliği zaman içinde azalmıştır.

Koku duyumuz bellekle ve duygularımızla da ilintilidir. Özel bir koku görsel belleğimizin tamamen unutmuş olduğu bir mekânı hatırlatır. Koku duyusu, gözün hatırlamasını sağlar. Pallasma çalışmasında Bachelard'ın;

> "bellek ve imgelem birbiriyle bağlantılıdır" (Pallasma, 2016).

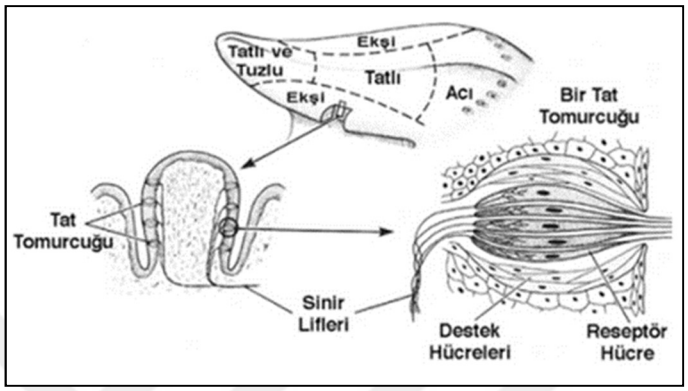
ifadesine yer vermektedir. Bu sebepledir ki yağmur yağarken oluşan toprak kokusu bize çocukluk anılarımızı canlandırabilir.

Bir kentin dar sokaklarında bir koku cümbüşü eşliğiyle dolaşmak gerçekten keyif vericidir. Bir şekerci dükkânının kokusu insana çocukluk masumiyetini hatırlatırken; ekmek fırının kokusu sağlık ve fiziksel kuvveti düşündürür; pastacı dükkânın kokusu ise insana ayrı mutlulukları çağrıştırır. Her şehrin kendi tadı ve kokusu vardır. Sokak tezgâhlarında bereketli toprağın kokusunu taşıyan sebzeler, güneşin ve nemli yaz havasının tatlı kokusunu salan meyveler hepsi iştah açıcı ve haz verici kokulardır (Pallasma, 2016).

1.2.5. Tat algılama

Bu duyum sadece yeme içme durumlarında kullanılır. Tat alma, dile temas eden nesnelerdeki kimyasal maddelerin dilin üzerindeki kemoreseptörler (kimyasal almaçlar) aracılığıyla algılanması sonucunda oluşur (URL-7). Dil üzerindeki kemoreseptörler aynı zamanda yanakların içinde ve damakta da bulunmaktadır.

Bilimsel araştırmalar sonucunda dilin tat alma sistemi ile algıladığı beş adet tat olduğu kabul edilmiştir. Bunlar; tatlı, tuzlu, ekşi, bitter (buruk ya da acımtırak) ve umami (şekersi olmayan etimsi tatlar) dir. Dilin belli bölgeleri bu tatlara karşı hassastır (Şekil 1.5.). Tat alma duyumu ile koku duyumu ile birlikte yönlenir. Koku alamıyorken yediğimiz yemekten tat da alamayız.



Şekil 1.5. Tat almanın gerçekleşmesi (URL- 8)

Çağımızda genetik ve kültürel kodlarımızdan dolayı bir cismi tanımlamada öncelik olarak tat duyumuzu kullanmamaktayız. Fakat dokunsal ve tatsal duyumlar arasında da hassas bir aktarım vardır. Buna ilaveten görme duyumu da tada aktarılır. Nesnelerin bazı renk ve özellikleri tatsal duyumları çağrıştırır. Oldukça pürüzsüz parlak bir taş yüzey bilinçaltımızda dil tarafından duyumlanır. Pallasma' nın bu konuyla ilgili olarak;

> "Dünya ile ilgili deneyimlerimiz ağzın iç duyumunda doğar ve dünya oral kökenlerine geri döner. Mimari mekânın en arkaik kökeni ağız boşluğudur" (Pallasma, 2016).

ifadeleri dikkat çekicidir.

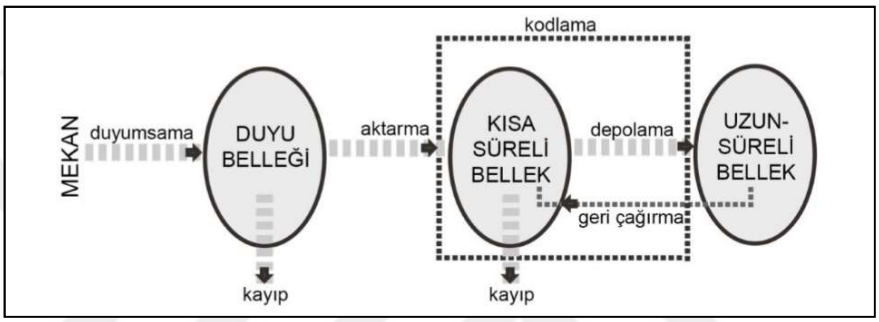
1.2.6. Bellek

Bir nesnenin, bellekte hangi nitelikleriyle kendine yer bulduğunu açıklayabilmek için, ilk önce duyumdan kodlamaya kadar geçen süreci kısaca özetlemek gerekir.

Bellek, öznenin çevresiyle olan etkileşimlerin sonuçlarını kısa ya da uzun vadede saklayabilen ya da gerektiğinde geri getirebilen bilinçsel bir yetidir. Plato ve

Sokrates belleği, üzerinde bazıları daha silik bazıları daha derin yazıları olan bir tablet olarak yorumlamaktadır (Öktem Erkartal, 2014).

Bellek; duyu belleği, kısa süreli bellek ve uzun süreli bellek olmak üzere üç bölümde incelenmektedir. Duyu belleğinde depolanma süresi oldukça kısadır. Duyu organlarıyla iletilen çok sayıdaki duyusal veriler kısa süreli belleğe aktarılır. Kısa süreli belleğin kapasitesi azdır. Kısa süreli bellek kullanılmakta olan ve ilerde geri getirilecek verileri uzun süreli belleğe aktarır. Kısa süreli bellekten uzun süreli belleğe aktarılacak olan bireyden bireye değişiklik göstermektedir (Şekil 1.6.).



Şekil 1.6. Bellekteki Sürecin Şeması (Öktem Erkartal, 2014)

Duyum sırasında, nesneye ilişkin tüm veriler duyu organları aracılığıyla bedene ulaşmaktadır. Bireyin çevresinden gelen sayısız verinin hepsinin depolanması mümkün olmadığından bu veriler bireyin bilişsel süzgeci tarafından elenmektedir. Bu eleme sonucunda birey nesneyi algılamakta ve bu bilgi (anlam) depolanmak için uzun süreli belleğe aktarılır. Sonrasında, bu bilgiye ihtiyaç duyulduğunda kalıcı bellekten geri çağrılarak hatırlanmaktadır. Hatırlanan nesne ile ilgili iki önemli nokta vardır. Biri duyum ve kodlama sırasında, diğeri depolanmış olan bilginin geri çağrılması sırasında herhangi bir öncelik olup olmadığıdır.

Nesnenin hatırlanabilmesi sadece görsel algılamaya bağlanmamalıdır. Zihinde oluşan canlandırma; görsel, işitsel, kokusal, tatsal ve dokunsal tüm duyumların bir bütünüdür. Yapılan araştırmalarda da görsel verinin diğer verilerden daha baskın olmadığını göstermektedir. Bir nesnenin diğer nesnelerden farklılaşması ve hatırlanabilmesi tek başına nasıl göründüğü ile ilgili değildir. Nesneye ait verilerin hepsi bireyin tüm duyu organları aracılığıyla bedene aktarılmaktadır. Uzamsal bellekte depolanan bir verinin daha kolay kodlanabilmesi için çoklu duyumun önemi, simülasyon ortamında kanıtlanmıştır (Öktem Erkartal, 2014).

Bir nesnenin uzun süreli bellekte depolanması için tek bir duyumun zenginleştirilmesi çözüm olarak yeterli değildir. Bir nesneyi kodlama ve anlamlandırma, algılanma sürecinde nesne ile kurulan ilişkinin yapısına bağlıdır. Nesnenin, bireye ne kadar dokunabildiği ile ilişkilidir. Bireye ne kadar güçlü dokunduğu doğrudan nesnenin uzun süreli bellekte depolanmış olması ile ilgilidir.

Diğer önemli nokta, depolanmış bilginin geri çağrılmasıdır. Hatırlanmayan bilgiler, hiç depolanmadığı gibi bellekten yanlış da çağrılıyor olabilmektedir. Geçmişte yaşanmış olan ve şuan hatırlanamayan bir anı, onu gün yüzüne çıkarabilecek bir tetikleyici sayesinde tekrar hatırlanabilmektedir. Bu tetikleyiciler, bireyi o ana geri götürebilen herhangi bir duyum olabilmektedir. Bu duyumlardan tat alma ve koku duyumları geçmişle kurduğu ilişki yönünden farklılık göstermektedir. Marcel Proust'un "Kayıp Zamanın İzinde" adlı eserinde bu durum başarılı bir şekilde anlatılmıştır (Proust, 2010).

Marcel'in içtiği çay fincanına atılmış olan bir kurabiye, onun geçmişinde yaşanan ve gündelik zamanda ortaya çıkmayan anılarını tetiklenmesine sebep olmuştur. Bu tetiklenmeyle sadece zaman dilimi değil, aynı zamanda bu anıların yaşandığı mekânlarda zihinde tekrar canlanmıştır. Bu durum tat ve koku duyularıyla birlikte saklanan anıların birden bire canlanması "Proust" etkisi olarak tanımlanmaktadır. Bu tanımlama, tat ve koku duyusunun geçmiş anıları hatırlamada etkili olduklarının kanıtlamaktadır. Tat ve koku duyularını diğer duyulardan farklılaştıran, bu duyuların çoğunlukla çocukluk dönemindeki (bireyin ilk on yılı) anıları tetiklemesidir. Bir başka ifadeyle, tat ve koku duyularını çağrıştıran anılar, görme ve işitme duyusuyla çağrıştırılan anılardan daha eskidir (Öktem Erkartal, 2014).

Sonuç olarak nesne, duyum aşamasından bellekten geri çağrılma aşamasına kadar nesnenin fiziksel özellikleri yanında, nesne ile kurulan duygusal ilişkiler, algılayan bireyin bedensel ve zihinsel zenginleşen karmaşık bir sürecin sonunda bellekteki yerini bulmaktadır.

1.3. Estetik Değer

Estetiğin alanı niteliklerin araştırılması anlamını taşımaktadır. Nitelik araştırmaları sonunda ortaya konan yargılar da nitelik yargıları olmaktadır. Bu yargılar varoluşsal bir durumdan çok bir değer belirlediklerine göre değer yargıları olarak adlandırılmışlardır. Değer yargıları, bir değeri varsayan ya da yok sayan yargılardır. Estetik değer, zorunlu olarak varsayımsallık seviyesinde, bir niteliğin ya da bir değerin belirlenmesiyle ilgilidir. Bir nesnedeki durumlar, konumlar, ilişkiler nesnenin nitelikleriyle ilgili olan özelliklerdir. Bu özellikler bu sebeple ölçülebilirlikten uzak ve özneyi de dâhil edecek şekilde genel kavrayışla ilgilidirler.

Estetik değerler nicelik belirlemelerinden uzak, nitelik belirlemelerine dayalı olması sebebiyle özneldir. Çünkü değer yargılarının nesnel dayanakları olsa da, nesnellik seviyesinde net olarak ölçütü yoktur. Değer insan hayatında hem evrensel hem bireysel anlamlarıyla var olur. Bu ifadeye göre Timuçin;

> "Bir değer yargısı bir nesneyi nesnel özellikleriyle belirlerken belirleyicinin ya da belirleyen ben'in öznel özelliklerini de duyurur" (Timuçin, 2003).

demektedir. Değer, insanın dünyayla etkileşiminden ortaya çıkar, yoksa şey'lerin kendiliğinden değerleri yoktur. Timuçin' in aktarımı ile Bayer değeri şu şekilde tanımlamıştır;

> "Değer, insanın yeryüzünde başardığı her türlü uyumun belirtisidir. Değerler aynı ağırlıkta değildir, onlar niteliksel olarak birbirleriyle karşılaştırılamaz şeylerdir; birilerini benimsemek için öbürlerini atmak gerekir" (Timuçin, 2003).

Bayer'in ifadeleri değer kavramının çok çeşitli olduğunu ve karşılaştırılamadığını gösterir.

Nitelik yargıları en genel anlamıyla "iyi" ve "kötü", "güzel" ve "çirkin" kutupları arasında yer alacak olan değerlendirmelerdir. Örneğin "Ne kalın bir roman" yargısı bir değer yargısı olamaz. "Ne güzel bir roman" bir değer yargısıdır. Her değer yargısı, hem nesnellik hem de öznellik paydası üzerinde yer almasıyla çelişkiyi doğurur. Her öznellik, bilincin zengin nesnelliği üzerine temellendiğine göre belirli bir nesnelliği barındırmaktadır. Saf öznellik olmadığı gibi saf nesnellik de yoktur.

Değer yargısını geçerli kılan bu nesnelliktir. Değer yargısı öznel olanı, evrensel olana ulaştıran bir güç olur. Bilincin nesnelliği değer yargısının geçerliliğini garanti eder.

Oldukça karmaşık özne-nesne bütünü olan sanat eserinde, evrenselliği garanti altında tutan nesnel özellikler ve nesnel öğelerdir. Estetiğin amacı nesnelleşmiş özneli evrensel kılmaktır. Estetik, evrenselliğe ulaşmak için nesnel bir takım belirlemeler ortaya koyan temel kavramların ya da kategorilerin altına yerleştirdiği nesnel seviyede nitelikler belirlemektedir. Kant'ın da öngördüğü şekilde; bir özelin bir evrensele bağlanması mümkün olacaktır (Timuçin, 2003).

Değer, her insan ya da her topluma göre değişik anlamlar elde eder. Bir toplum için değer olan bir başka toplum için değer olmayabilir ya da aynı ölçüde bir değer olmayabilir. Değerler insanın bilincinde bir düzen oluştururlar. Batılı bir insan için gerçek anlamda bir değer olan bir Picasso tablosu bir Afrikalı bir insan için bir şey ifade etmeyebilir. Değeri belirleyen etkenlerin başında kültür ve kültürün belirlediği genel kavrayış biçimi gelmektedir. Her ne olursa olsun değeri değer yapan nesne ya da şeyler değildir, değeri değer yapan nesneye yönelen öznedir. Değer estetikte, estetik olarak geçerli olan şeydir. Bir eserin tarihsel değeri estetik değeri ile çakışmamaktadır.

Sanatsal güzel, bir değer olarak kendini ortaya koyan şeydir. Bir güzel bir değer yargıları toplamında belirlenir. Güzel her şeyden önce estetik nesne ile etkileşimimizde kendini gösterir. Her değer yargısı güzele bir yaklaşımdır. Değer yargıları bize estetiği duyurmada yardımcı olacaktır. Güzeli tümüyle yakalama ve açıklama olasılığı olmadığına göre; bir değer yargısı veya değer yargıları toplamının da güzeli tam olarak verebileceğini düşünemeyiz. Değer her şeyden önce benim yargımdır. Sanat eserinin değeri insana ulaşmada ve insani açıklamada kendini gösterir (Timuçin, 2003).

Doğada güzellik, iyi, doğruluk ve yararlılık gibi değerler bulunmaz. Doğada salt bir gerçeklik vardır. Nesneler dünyasına bu değerleri yükleyen insanlardır. Tunalı çalışmasında;

> "İnsan yaşadığımız evrene erekler (hedefler) koyar, değer nitelikleri katar ve böylece evreni güzel, iyi, doğru ve yararlı bir evren yapmakla insanlaştırır" (Tunalı, 2010).

ifadesine yer vermektedir. Bu şekilde insanlaştırılan bir evren, bir değerler evrenine dönüşmüş olur.

İnsan nesnelerle ilgisi sırasında onlardan hoşlanır, haz duyar. Bu haz duyduğu nesnelere hoş, "güzellik" değerini yüklemektedir. İçgüdüler ve akıl seçenekleri karşısında karar veren, akılsal yönde seçim yapabilen insan "ahlaksal değer" olarak "iyi değeri" ortaya koymaktadır. İnsan nesnelerle çeşitli ilgiler içinde bulunur. Bu ilgilerin en başında, nesneleri tanıma ve onları bilme ilgisi gelir. Okuduğum şu kitabı, şu ağacı, şu evi bilirim. Bütün bu bilgileri sağlayan insan bilincidir. İnsan bilinci, nesnelere yönelir, onları algılar ve onları nesne durumuna yükseltir. Bir bilinç ya da özne ile nesne arasında kurulmuş olan bu ilgiye bilgi adı verilir. İnsan sadece bir bilinç ve bilgi sahibi bir varlık değildir. Aynı zamanda bu bilgisinin nesnelere, gerçeğe uyup uymadığını sorgulayan bir varlıktır. "Şu masadır." Dememle bilgi söz konusudur. Zihinde canlandırılmış olan masanın bu nesneye uygun olup olmadığı sorgulanır. Zihindeki masanın varlığı, gerçek masaya uygunsa bu bilgiye doğru bilgi denilmektedir. "Doğruluk" (bilgi), nesneye yüklediğimiz bir değerdir. Diğer taraftan insan sadece bilgi sahibi olan bir varlık değil aynı zamanda belli nesnelere gereksinim duyan, bir varlıktır. Örnekle açıklamak gerekirse susayan bir insan için su, sadece bilgisel bir nesne olmaktan çıkıp aynı zamanda gereksinme nesnesi olmaktadır. Bu anlamda su yararlı bir nesnedir ve "yararlılık" (ekonomi) bir değerdir.

Bu değerler evreninde güzellik, iyi, doğruluk ve yararlılık değerleri olarak önemli yer tutarlar. Bu tez çalışması kapsamında da; bu değerlere yer verilmektedir.

1.3.1. Güzellik değeri

"Güzellik nedir? Güzel olan nedir? Nasıl tarif edilir? Bize güzel gelen nedir?" Benzeri temel soruların sorulması Platon öncesi felsefesi için düşünülemez. Bunun sebebi daha önce bu soruların sorulabilmesi için gerekli metafizik olgusunun olmamasıdır. Metafizik çağından önce felsefenin ana konusu ilk önceleri doğaya (physis) ve sonrasında insana (anthropos) yönelmiştir. Platonla başlayan metafizik çağında ise felsefenin ana konusu genel olarak varlık (to on) olmuştur. Felsefe "varlığın kendisini" inceleyen bir temel bilim haline gelir (Tunalı, 2004b). Bu varlık kavramı içinde, doğa, doğa dışı varlık, etik, politik, estetik kavramları da yer alır. Antikitede Platon bu temel soruyu ilk defa soran ve bir felsefe sorusu olarak

detaylıca araştıran ilk Grek filozofu ve güzellik metafiziğinin kurucusu olmuştur. Güzellik substantiel (önemli) bir şeydir. Güzelliğin bu şekilde kabul görmesiyle, Platon felsefesi estetik bir karakter kazanmıştır. Bu sebeple Platon "Estetik'in Babası" olarak bilinir.

Platon'un güzellik anlayışı hayatının üç dönemine göre farklılık gösterir; Gençlik Dönemi, Olgunluk Dönemi ve İhtiyarlık Dönemi. Gençlik devrinde Platon, erdemin, cesaretin, güzelin neler olduklarını araştırır. Fakat araştırmalar mantık boyutunda kalmıştır. Bu devirde Platon ele aldığı problemlerin tanımlarını, lojik (mantık) kavramlarını elde etmek ister. Olgunluk devrinde, Platon lojik alanını aşarak ontolojik (varlık) alana geçer. Bu devirde de araştırma yine idea etrafında döner; ama ne var ki, olgunluk çağının idea' sı kavram yanını yitirerek, bir lojik kavram olmaktan çıkarak, ontolojik substantiel (özlü) bir varlık, hakiki varlık bir töz haline yükselir. Son devir ihtiyarlık devridir. Bu devirde Platon, idea' lar teorisini tehlikeye düşürecek bir şekilde pythagorasçılık (bir Antik Yunan düşüncesi)'ın etkisi altına girer. İdea, idea' lar metafizik' indeki substantielite' sini yitirir; şimdi daha çok sayı ve ölçü olarak anlaşılmaya başlar (Tunalı, 2004b). Bu devirde Platon' a göre güzellik her yerde doğru ve uygun orantıdır.

Platon'un öğrencisi Aristoteles'in güzellik anlayışı Platon'un İhtiyarlık Dönemindeki güzellik anlayışı ile oldukça benzerdir. Aristoteles'e göre; güzel, bir orantı ve matematik bilimi ile açıklanabilen bir kavramdır. Sanatta güzelliği üç temel özelliğe dayandırır; düzen, orantı–simetri ve sınırlılık. Aristoteles;

> "Tabiatta düzensiz hiçbir şey yoktur" (Atalayer, 1994).

demektedir. Matematiksel ahenkle düzeni, düzen ile de sanatı bağdaştırır.

Aristoteles;

> "Bundan başka güzel ister canlı bir varlık, isterse belli parçalardan meydana gelmiş bir obje olsun, sadece içine aldığı parçaların uygun bir düzenini göstermez, aynı zamanda onun gelişigüzel olmayan bir büyüklüğü de vardır, güzel düzene ve büyüklüğe dayanır. Bundan ötürü ne çok küçük bir şey güzel olabilir, zira kavrayışımız, algılanamayacak kadar küçük olanın sınırlarında dağılır; ne de çok büyük bir şey, güzel olabilir, çünkü o bir defada kavranamaz ve bakanda birliği ve büyüklüğü kaybolur…" (Tunalı, 2004b).

ifadesiyle güzelliği büyüklükle ilişkilendirir. Çok büyük bir şeyin insanın kavrama yetisini zorlaması sebebiyle güzel olamamasından bahseder. Fakat aradan geçen pek çok yüzyıl sonra Aristoteles kavrama yetisini zorlayan şeye "yüce" adını vererek estetik kategorisine dâhil eder. Aynı görüş çok küçük şeyler içinde geçerlidir. Aristoles' in güzelliği; kavrama yetimizin belirlediği bir büyüklükle ilişkilendirmesi, içinde bulunduğu devir için ileri bir görüş olduğu çıkarımı yapılabilir; çünkü güzellik dışında kalan bu estetik kategoriler modern çağın kategorilerine aittir.

Rönesans döneminin estetik anlayışında "güzel" önemli bir yer tutar. Rönesans döneminde güzellik, bilimsel kurallar çerçevesinde doğanın taklidi ve fiziki dünyada tam olarak fark edilemediği için gözle algılanamayan doğaüstü bir kusursuzluk olarak tanımlanır. Böylece sanatçı hiç çelişkiye düşmeden hem yeniliğin yaratıcısı hem de doğanın taklitçisi olmuş olur. Leonarda Da Vinci, basit bir yansıma haline dönüşmeden doğayı taklit ederek ayrıntıda bütünün güzelliğini tekrarlar. Perspektifin kullanılmaya başlanması, yaratıcılığın ve taklit etmenin çakışmasına neden olur; konunun gerçekliğine dâhil olan gözlemcinin sübjektif bakışına göre güzellik anlam kazanır (URL-9). Oran, ölçü, mimesis gibi kavramlar dönemin öne çıkan estetik kavramlarındandır.

18.yy'ın Alman felsefe düşünürlerinden Kant, güzelliği beğeni yargısına bağlamış ve nicelik, nitelik, ilgi, modalite gibi mantıksal açıdan incelemiştir. Kant'ın estetiği metafizik bir estetik, güzelliği ise metafizik bir güzellik anlayışı içindedir. Kant için güzellik salt teorik bir kavramdır. Güzel'i güzele yakın olan kavramlardan ayırır. Kant'a göre güzel, insanı zorunlu olduğu duyular âleminden alıp, özgür olduğu akıl-ahlaksal âlemine geçmesini sağlayan bir araçtır. Çünkü güzelin, hem duyusal hem de akılsal olduğu fikrini benimsemiştir (Tunalı, 2010). Kant sonrası felsefesinde, Friedrich Schiller, Schelling ve Hegel gibi düşünürler Kant felsefesini Alman İdealizmi adı verilen bir metafizik'e, Kant estetik ve güzellik anlayışını metafizik estetiğe ve metafizik güzelliğe ulaştırmışlardır.

Schiller, Kant'ın görüşünde olduğu gibi güzel kavramını, kavrama yakın gördüğü hoş, iyi ve yüce kavramlarından ayırmıştır. Schiller'e göre "hoş" sanata uygun değildir çünkü sanatın ereği hazdır. Hoş, sadece duyuların hoşuna gider, iyi sadece

aklın hoşuna gider, Güzel ise, duyusal hoşlanma için bir araçtır. Tunalı' nın aktarımıyla Schiller'e göre;

> "İyi, sadece akla uygun biçimi ile hoşa gider. Güzel, akla benzemeyen biçimi ile hoşa gider. Hoşun ise biçimi yoktur, yalnız maddedir. İyi düşünülür, güzel seyredilir, hoş ise duyularla duyulur" (Tunalı, 2010).

Bu söylemlerinin Kant'ın görüşüne birebir örtüşmesinin aksine; Schiller'in

> "Güzellik, görünüş içindeki özgürlüktür" (Tunalı, 2010).

sözüyle güzelliğin, ne sadece duyusallık ne de sadece akılsallık olduğunu, tersine güzelliğin duyu ve aklın bir uyumu olduğunu vurgulamasıyla başlangıç noktası olan Kant estetiğinden ayrılmıştır. Schiller' e göre;

> "Güzellik, canlı biçim olarak bize ne moral ne de düşünsel olarak herhangi bir şey sağlamaz, ama ancak güzellikte biz sonsuzluğa ulaşabiliriz" (Tunalı, 2010).

Kant'ın anlayışına getirmiş olduğu bu yorum, Kant estetiğini oldukça aşmıştır.

Schelling, Alman idealizminin, Friedrich Schiller'den sonra ikinci büyük düşünürüdür. Schelling, idealizm'i bir "identite felsefesi" haline getirir ve "bilgi nedir?" sorusundan başlamaktadır. "Bilgi nedir?" sorusunu "süje ile obje'nin uygunluğu olarak cevaplandırmıştır. Schelling estetik'inin ve bu estetik'in güzellik kavrayışının kaynağı, süje ve objeyi, beni ve beni olmayanı içine alan bir estetik görüşüdür. Bu görüşün ürünü, sanat eseridir. Bu görüş doğrultusunda; sanat eseri, süje ve objeyi, beni ve ben olmayanı, bilinci ve bilinç olmayanı kapsamaktadır. Sanat eseri hem özgür hem de zorunludur. Sanat eseri tüm bu zıtlıkların ortadan kalktığı bir uyumdur, diğer bir deyişle harmonidir. Bu harmoni, aynı zamanda dışlaşmış bir ifadedir; bu ifade güzelliktir. Bu anlamdaki güzellik, zıtlıkların ortadan kalktığı biruyumu getirmektedir. Tüm bu süreç sanat felsefesinin konusunu oluşturur ve en yüksek felsefe, sanat felsefesidir. Sanat felsefesinin doruk noktasında ise, süje-obje, bilinç-bilinç olmayan zıtlığının ortadan kalktığı güzellik bulunmaktadır (Tunalı, 2010).

Kant'ın idealist estetik anlayışı, 19. yy.' ın Alman filozoflarından olan Hegel estetiğinde zirveye ulaşmıştır. Hatta Platon' dan doğan güzellik felsefesinin çağlar sonra Hegel'in felsefesinde doruğa ulaştığı söylenebilir. Hegel felsefesinin çıkış

noktası, mutlak kavramı ya da tin kavramıdır. Sanatı ve sanatla ile ilgili fenomenleri ve güzelliği inceleyecek bir felsefe olan estetik' in konusu, mutlak tin' dir. Böyle bir estetik de tinsel estetik olacaktır. Hegel' in "Estetik Dersleri" adlı eserinin ana düşüncesi estetiğin, sanat güzelliğinin bilimi olduğudur. Doğa güzelliği, bu tanımın dışında kalmaktadır. Hegel' e göre; sadece sanat güzelliği tinden doğmuştur, bu yüzden sanat güzelliği doğa güzelliğinden üstündür. "Güzel nedir?", Hegel' e göre "ide" dir. İde ise, kavramın içine aldığı öğelerle objektivlik ve gerçeklik elde eder. Eğer güzellik ide ise, o zaman güzellik ve doğruluk bir ve aynı olacaktır. Güzel, kendiliğinden doğru olacaktır. Hegel' in görüşü daha yakından incelendiğinde; güzelliğin doğruluktan ayrıldığı da görülmektedir. Hegel, tüm idealist güzellik anlayışları için geçerliliği olan bir tümel güzellik tanımına ulaşmıştır; Tunalı' nın aktarımıyla Hegel' e göre;

> "Güzel, ide'nin duyusal görünüşüdür" (Tunalı, 2010).

Bu tanıma göre güzellik, ide ile görünüşün birlik ve uyumunu göstermektedir. Bu sebepten dolayı, tek başına doğruluğu kavramaya alışmış ve yetkin olan zihin, güzelliği kavrayamaz çünkü güzelliğin oluşturduğu bütünlüğü kavramak yerine onu parçalayabilir. Zihin, daima sonlu ve doğru olmayanda kalırken, güzellik kendi içinde sonsuz ve özgürdür. Hegel' in anlayışına en uygun güzelliğin klasik güzellik olduğu söylenebilir çünkü güzel, asıl gerçekliğini, ide ile görünüş arasındaki uyumun yetkinleştiği klasik sanat biçiminde bulur (Tunalı, 2010). Modern çağın estetik kavramının oluşmasında önemli rolü olduğu bilinen filozoflardan Hegel, güzeli doğal güzellik ve sanatsal güzellik diye ikiye ayırarak doğal güzelliği estetik kavramına dâhil etmez.

Çağdaş estetik için güzellik anlayışı metafizik bir sorun niteliğinde en açık biçimde varoluşçuluk' da ve özellikle de Martin Heidegger tarafından ele alınmıştır. Tunalı' nın aktarımıyla Heidegger' a göre;

> "Güzellik, varlığın aydınlanmasıdır, doğruluktur" (Tunalı, 2010).

Doğruluk kavramı mantıksal anlamında değil metafizik anlamındadır. Tunalı' nın aktarımıyla Heidegger' a göre;

> "Doğruluk, var olanının gizlilikten kurtulmasıdır. Doğruluk, varlığın doğruluğudur. Güzellik, bu doğruluğun yanında ortaya çıkmaz. Eğer doğruluk bir yapıt içine girerse görünür. Görünen şey, doğruluğun yapıt içindeki bu varlığı olarak güzelliktir" (Tunalı, 2010).

Hegel' in anlayışında da olduğu gibi Heidegger için de güzellik ile doğruluk aynı şeydir. Platon'da olduğu gibi, güzellik varlığın özüne ait bir nitelik, varlığın özünün dışlaşması olarak görülmektedir. Sonrasında Heidegger' in metafizik güzellik anlayışından etkilenmiş olan K.Riezler, E.Landmann ve Haecker gibi düşünürler de olmuştur (Tunalı, 2010).

"Güzel" en eski felsefi sistemlerden bugüne kadar filozoflar, sanatçılar, sanat tarihçileri ve psikologlar tarafından çok tanımlanmış ancak açıklığa kavuşmamış bir kavramdır. Kültür tarihimiz boyunca birbirinden çok farklı oluşumlara güzel denilmekte ve güzellik kavramı kişiden kişiye bir o kadar fazla değişmektedir ki, güzel kavramının her durumda yeniden tanımlanması gerektiği de savunulabilir. Çünkü kavram, belli kültür ve uygarlık durumlarına bağlı ve zaman içinde değişkendir. Örnekle ifade etmek gerekirse; bir çizginin uyandırdığı güzellik hissi, gözün onu izlerken duyduğu rahatlık veya rahatsızlıkla orantılı olabilir. Güzellik, duyular aracılığıyla algılanan ve algılayanda olumlu etkiler bırakan, estetik hazzı uyandırarak bireyde doyum duygusunu oluşturandır.

Bir şeye güzel dememiz mantıksal olması yanısıra, nesnenin özelliklerine yönelik veya öznenin değerlendirmesine bağlı sade bir sezgiyle yapılmış deneysel bir olgudur, bu olgu deneyimlere bağlı olarak bilinç ve bilinçaltımızla birikimlidir (Tunalı, 2004a).

Duyularımızın beyne ilettiği sinyaller oldukça basittir; fakat algılama sürecinde geçmiş öğrenme ve deneyimlerimiz de işin içine girdiğinden son derece karmaşıktır. Beyin bireyin beklentilerini, geçmiş yaşantılarını, toplumsal ve kültürel etkenleri hesaba katarak bir sentez yapar. Bu sebeple, algılamada beş duyumuzla beyne gelen uyarıların yanında bireyin geçmiş yaşantısı ve deneyimlerinin de etkisi fazladır.

Kısacası güzellik değeri nesne ile ilgilidir; nesneye yüklediğimiz bir değerdir. Örneğin güzel bir çiçek ya da güzel bir çocuk yüzü dediğimizde ne demek isteriz? Güzel bir çocuk yüzü ile sadece çocuğun ağız, burun, göz gibi öğelerinin belli biçimsel bir orantısı değil; çocuğun yüzündeki saflık, temizlik gibi içeriksel

niteliklerle birlikte değerlendiririz. Güzel bir çiçekte biçim-renk nitelikleri yanında, çiçeğin doğallığı tazeliği gibi içeriksel özellikler bir aradadır. Tez kapsamında güzellik Tunalı (2010) çalışmasından uyarlayarak; nesnenin dışsal ve içsel nitelikleri olarak incelenmiştir. Dışsal Nitelikleri; orantı-simetri, harmoni (uyum), çoklukta birlik (kompozisyon), yalınlık (ekonomi) ve içsel nitelikleri; ide (öz) ve ifade (anlatım) başlıkları altında tartışılmıştır.

1.3.1.1. Dışsal (Biçimsel) nitelikler

Dışsal nitelikler güzel olarak değerlendirdiğimiz nesnenin biçimi ile ilgili nitelikleridir ve sayılarla ifade edilebilmektedir. Bu sebeple bu niteliklerin matematiksel ilkeler olduğu anlaşılmaktadır. Bu matematik ilkeleri; orantı-simetri, harmoni (uyum), çoklukta birlik (kompozisyon) ve yalınlık (ekonomi)'tır.

Orantı - Simetri

Güzelliğin matematiksel olarak belirlenmesi düşüncesi estetik tarihi içinde Grek felsefesi ve Grek estetiğine kadar dayanmaktadır. Güzelliğin matematikle ilişkilendirilmesinin ilk belirgin anlamı orantı kavramıyla sağlanmıştır. Orantı (proportion) denildiğinde iki büyüklük ya da bir bütünün parçaları arasındaki hoşa giden bir ilgi olduğu anlamı çıkar. Duyusal olarak kavranan, hoşa giden bu ilgi sayı ve simetri ile de ilişkilendirilir. Fakat bunlar sistemli olarak düşünülmediğinden, sistemli bir düşünce yapısından da bahsedilemez. Ancak bu ilk düşünceler daha sonraki zamanlarda ortaya atılacak düşüncelere destek olup olgunlaşmalarını sağlamıştır.

Platon, güzeli matematiksel olarak açıklamaya çalışanların başında gelmektedir. Platon bu görüşe yaşlılık çağı olarak adlandırılan çağda ulaşmıştır. Platon bu çağda etkili olan Pythagorasçı felsefe görüşünden etkilenerek daha önceki güzellik anlayışını değiştirmiştir. Platon, Philebos ile diyaloğunda güzelliği;

> "Haz, uyumdur. Uyumun bozulduğu yerde acı meydana gelir. O halde uyumu ve düzeni olan bir duygu, hazzı meydana getiriyor; düzensiz bir duygu da acıyı meydana getiriyor. Formların güzelliği deyince; ben, burada büyük bir yığının bununla düşündüğü şeyi anlamak istemiyorum, örneğin, canlı varlıkların veya resimlerin formlarının güzelliğini; tersine, formların güzelliği deyince, düz ve ya çember şeklinde olan ve buna göre de pergel, cetvel ve minkale ile çizildiği şekilde düzeyleri ve küpleri kastediyorum" (Tunalı, 2010).

sözleri ile ifade etmiştir.

Platonun bu ifadelerinin daha önceki söylemleriyle hiçbir ilgisi yoktur. İdea söz konusu değildir, artık formların güzelliği formel-geometrikle açıklanmaktadır. Platon güzel olanın salt geometrik form olduğunu savunmuştur.

Antikite' den sonra da orantı düşüncesi, sanatçıları ve filozofları düşündürmüş, doğa ve sanatta, tüm güzellikleri açıklayacak matematiksel bir formül bulmaya zorlamıştır. Bu formül altın kesit orantısında bulunmuştur. Altın kesit (altın oran) orantısında tüm canlı varlıkların, yapıların, kullanılan araçların, sanat eserlerinin temel orantısının bulunduğu düşünülmüştür. Bu temel orantının varlık için temel bir estetik yasası kavramı olduğu kabul görmüştür. Bu altın kesit orantısının estetik dünyasındaki temsilcisi A.Zeising' dir. Bu orantı, parça ile bütün arasındaki ilgiyi gösterir. Altın oran salt teorik alanda kalmaz. H.Wölfflin, altın oranda İtalyan Rönesansının temel orantı yasasını bulmuştur. Klasik İtalyan sanatında kullanılan bu orantı çoğunlukla mimari yapılarda kullanılmıştır (Tunalı, 2010).

Orantıya bağlı olarak bulunan bir başka biçimsel nitelik simetridir. Simetride de bir bütünün parçaları arasında kendine özgü bir düzen anlaşılmalıdır. Bir bütünün parçalarının aynı ölçüye dayalı düzeni simetriyi çağrıştırır. Bir dikey eksenden bakıldığında, bütün, birbiriyle tamamen uyan iki eşit parçaya bölünmüş olur. Bu düzene simetrik düzen denilmektedir. Simetri duyusal alanda özellikle görsel algılamayla ilgilidir. Müzik ve edebiyat gibi zamana bağlı olan sanatlarda simgesel bir simetriden bahsedilebilir. Simetri bir bütünün iki yarısını aynı anda algılanabilmesine dayalıdır. Zamana dayalı bütünler aynı anda değil art arda algılandıklarından tam bir simetrik düzen varlığından söz edilemeyebilir.

Doğada son derece baskın olan simetrik düzen, sanatta ve sanatın güzelliğinde de aynı ölçüde etkilidir. Özellikle antik sanat, İtalyan Rönesans sanatı, mimarlık ve süslemecilik sanatları temelinde simetriye dayanmaktadır. Ama günümüz sanat anlayışı içinde simetrik düzene alternatif düzenler aranmaktadır. Bunun sebebi insanın özgürlükçü doğasıdır; çünkü simetrik düzen insana kısıtlanmış hissi verebilmektedir.

Harmoni (Uyum)

Güzelliğin nesnel niteliklerinden biri de harmonidir. Genel bir tanımlamayla ifade edilirse, iki ya da daha fazla öğenin bir bütün meydana getirmek için birleşmeleri ya da bu bütün içinde erimeleridir. Felsefede birbirinden farklı harmoni anlayışları bulunmaktadır. İlki Pythagorasçıların sayı ve sayılara dayalı olan harmoni anlayışıdır. Bu sayılar salt aritmetik kavramlar olarak değil mistik özellikli elemanlar olarak düşünülmektedir. İkincisi, Herakleitos' un görüşüdür. Bu görüşe göre varlık, zıt kutuplara doğru çeken kuvvetlerin gerilimine direnir. Bu gerilim, harmoni olarak nitelendirilmektedir. Üçüncüsü Platon'un organik harmoni anlayışıdır. Bu görüşte Herakleitos' daki gerilim kalkarak yerini hareketsizlik ve yetkinliğe bırakmaktadır. Platon'a göre öğeler birbiriyle uyumlu bir şekilde birleşmektedir. Birbirinden farklı da olsa her üç görüşe göre harmoni, varlığın temelinde bulunan ana ilkedir. Antikite kaynaklı bu anlayışlar estetik alanına da yansımıştır.

Doğada bir harmoni olduğu kesindir. Örneğin, güzel olarak nitelendirdiğimiz bir manzarada renklerin uyumu söz konusudur. Bu bir harmonidir. Eski harmoni anlayışı doğa harmonisini gösterir. Bu anlayış doğayı yedi renk tonundaki harmoniyle ifade etmektedir. Doğa ile ruhun dengesini dâhil etmez. Modern çağda sadece ruh ve doğanın dengesine dayanan harmoni anlayışı vardır. Sanatın anladığı harmoni doğa harmonisinden farklıdır. Doğa harmonisi, fenomenler ve dış görünüşün nitelikleri ilgilidir. Sanat eserindeki harmoni ise, eserin ontik yapısından doğan bir harmonidir. Doğa harmonisi onu oluşturan öğelerin tesadüfi olarak bir araya gelmesinden oluşurken, sanat eserinin harmonisi varlığından dolayı olup zorunluluk ve yasallığa dayanmaktadır. Günümüz anlayışı içinde harmoni yerine denge kelimesi de tercih edilebilmektedir. Denge kavramı, evrensel olanın ontik yapısını ve bu yapının dayandığı gerekliliği daha iyi olarak ifade ettiği düşünülmektedir. Denge, tüm sanatlar için ulaşılması gereken bir erek olarak kabul görmektedir. Harmoni, güzelliği belirleyen temel öğelerden biridir (Tunalı, 2010).

Çoklukta Birlik (Kompozisyon)

Harmoni kavramının, Leibniz' den bu yana bir başka kavramla ilgili olduğu düşünülmektedir. Tunalı çalışmasında;

> "Harmoni, mekânla ilgili zamansal elemanların bir bütün içinde erimesi olarak kavranıyorsa, o zaman gerçekten bu harmoninin temelinde çoklukta birlik bulunur" (Tunalı, 2010).

ifadesine yer vermektedir. Bir örnekle açıklamak gerekirse; bir tabloda birçok figürle karşılaşabiliriz. Bütün bu figürler bir kompozisyon olarak yerleştirilmiştir ki baktığımızda bu çokluğu bir kompozisyondan kaynaklı bir birlik içinde erimiş izlenimini alırız. Tablodaki güzelliği, bu çokluğun bir birlik içinde erimesi oluşturmaktadır. Çoklukta birlik ilkesi güzelliği belirlemede kullanılan biçimsel bir öğedir (Tunalı, 2010).

Yalınlık (Ekonomi)

Yalınlık, temelini insan zihninde ve ruhsal yapısında bulmaktadır. Antikite' den bu yana bilinen ve özellikle de E.Mach' tan sonra bilimde genel bir geçerlik kazanmıştır. Doğada mevcut olan çokluğun, yalın ifadelerle açıklanması gereklidir. Örnek olarak matematik ifadeler verilebilir. Yalın bir matematik ifadesinde, sayısız olayların çokluğunun yalın bir açıklaması vardır. Bilim, doğadaki çokluğu yalınlaştırarak açıklamaya çalışmaktadır. Bu çalışma, model teori geliştirerek olmaktadır. Bilimsel açıklamalar modellere dayandırılarak yapılmaktadır. Bilimsel modellerin değerini ölçüt olarak yalınlık belirlemektedir. Yalın olan bir bilimsel model, güzel bir model olarak değerlendirilebilmektedir. Buradaki güzel ifadesi estetik anlayış kapsamındadır. Bu noktada bilim ve sanat birleşmektedir. Örneğin resim sanatını ele alalım, doğanın çokluğu karşısında bu çokluktan seçilen elemanlarla doğanın tinsel bir modeli çıkarılır. Yalınlık ilkesini yansıtan bir model, bir tablo güzel olarak değerlendirilmektedir. Yalınlık ilkesi, hem bilimde hem sanatta güzelliğin dayandığı temel bir ilkedir (Tunalı, 2010).

1.3.1.2. İçsel (İçeriksel) nitelikler

Platon'dan Schelling, Hegel ve Heideger gibi büyük düşünürler güzelliğin bir içerikle ilgili olduğunu savunmuşlardır. Bu içeriğin belirlenmesinde her düşünür kendi anlayışını ortaya koymuştur. Tez kapsamında nesnenin içeriksel nitelikleri, öz (ide) ve ifade (anlatım) başlıkları altında incelenmiştir.

Öz (İde)

İde denildiği zaman insanın özü, mahiyeti anlaşılmaktadır. Değişmez öz, şeylerin ilk örneği, uzayın ve zamanın ötesinde, öznenin dışında, kendiliğinden var olan, duyularla değil ruhsal olarak, anımsama yoluyla kavranabilen, duyularla yalnızca fenomenleri (gözlenebilen, duyularla algılanabilen her şey, her olgu ve olay) algılanabilen asıl gerçekliktir. Güzel bir nesneyi özü ile bağlantı içinde açıklamak, o nesne ile özü ya da kavramı arasında bir uygunluk olup olmadığını tespit etmek anlamına gelir. Bu yönden bakıldığında; idesine, özüne, kavramına uygun olan bir nesne güzel, uygun olmayan bir nesne ise çirkin olarak değerlendirilir.

Örneğin, insanın ide' si, insanın özünü, insanın ne olduğunu, insanın ne' liğini, insanın cins kavramını ifade eder. "Güzel bir insan" denildiğinde; insanın özü ve insan denildiğinde aklımıza gelen kavrama uygun varlık anlamı çıkmaktadır (Tunalı, 2010).

Maurice Merleau-Ponty Algılanan Dünya adlı çalışmasında balmumu örneğini vermektedir:

> "Diyelim ki bir balmumu parçası görüyorum. Peki, bu balmumu tam olarak ne? Şurası kesin ki balmumu ne beyazımsı rengi, ne belki yitirmediği çiçek kokusu, ne parmağımda duyduğum bu yumuşaklık, ne de elimden bırakınca çıkardığı kuru ses. Bunlardan hiçbiri balmumunu oluşturmuyor, balmumu bu niteliklerin hepsini yitirse bile var olmayı sürdürüyor çünkü. Örneğin balmumunu eritsem, renksiz bir sıvıya dönüşse, kokusunu alamaz olsam ve dokusu parmağıma direncini yitirse… Buna karşın aynı balmumu hala orada diyorum. Peki, bu iddiayı nasıl anlamalı? Geçirdiği durum değişikliğine karşın kendisi aynı kalan şey, niteliksiz bir madde parçası, son çözümlemede bir uzam kaplama, değişik biçimlere bürünme yeteneği… Ama işgal ettiği bu uzamın ya da büründüğü bu biçimin belirli hiçbir yanı yok. Balmumu gerçek ve değişmez nüvesi bu öyleyse" (Merleau-Ponty, 2014).

Ponty' nin örneğinde; balmumu gerçekliği kendini sadece duyularla göstermemektedir. Çünkü duyular aslında belirli bir büyüklük ve biçime sahip olan nesneleri öne çıkarmaktadır. Asıl olan balmumu gözle görülmemekte, zihinle kavranmaktadır. Her ne kadar balmumunu gözle gördüğümüz yanılgısına düşülse de asıl olan duyuların ötesinde bizim onu düşünmemizdir (Merleau-Ponty, 2014).

İfade (Anlatım)

Nesnelerin güzelliğini değerlendirmede canlılık ve ifade gibi niteliklerin de dikkate alınması gerekmektedir. İfade, bireyin tavır ve hareketlerinde yansımasını bulur; zekâyı, duyguyu ve ruhsal eylemleri açığa çıkarır. Örneğin bir çocuğun yüzüne baktığımızda, yüzün fizik biçiminin, ağzın, burnun ve gözlerin dışında bu yüzde hoşa giden başka özellikler de buluruz; saflık, temizlik ve neşe… vb. Bu özellikler fiziksel özellikler arasında değildir ancak fiziksel özellikler aracığıyla dile gelerek dışlaşırlar. Bir gotik katedralde kulelerin göğe yükselişinde tanrısal bir duygu yaşarız. Tablodaki yaşlı adamın yüzünden umutsuzluğu kavrarız. Ya da bir villaya baktığımızda bir yaşama sevinci duyarız. Bütün bu duygu ve düşünceler, sanat eserinde dile gelen canlının ya da sanat eserinin gerçek varlık alanını aşar. Ontolojik estetik dilinden konuştuğumuzda sanat eserinin güzelliği ancak gerçek yapıda bu ruhsal(tinsel) varlığın dışa vurması ile anlam kazanır. Metafizik estetik dilinde ise, güzellik, nesnede özün, doğruluğun dışlaşmasıdır. Bu dışlaşma ifadedir. İfade ile güzellik arasındaki bağlantı organik bir bağlantıdır ayrı düşünülemez (Tunalı, 2010).

Bazen bu nitelikler, bazen şu nitelikler birleşip güzelliği oluşturabilmektedir. Bu sebeple güzelliği belirli niteliklere dayandırarak açıklamak çok doğru olmayabilir. Önemli olan güzelliğin tüm bu nitelikler seçeneklerinden ortaya çıkmasıdır. Bir eserde dışsal-biçimsel nitelikler baskın olurken, bir başka eserde içsel- içeriksel nitelikler baskın olabilir. Tüm bu ifadeler ışığında belirli bir güzellik tanımlaması yapmak oldukça güçtür (Tunalı, 2010).

1.3.2. İyi değeri

Platon güzel ile iyinin aynı kavramlar olduğunun üzerinde durmuştur. Bu düşünce bütün Grek düşüncesinde geçerliliğini sürdürmüştür. Düşüncenin amacı, güzel ve soylu bir ruh uyumu ve ahlaklılık idealinden doğmaktadır. Bu düşünce tarzı o dönemde ulaşılmak istenen insan idealidir (Tunalı, 2010). Sonrasında yüzyıllar boyunca düşünme sahnesinde olmayan güzel ile iyi kavramı hümanist bir çağa gelindiğinde tekrar canlanır. Çağın düşünürlerinden Friedrich Schiller' e göre güzel, ahlaksal olanın simgesidir. Bu ifadeyle güzel, iyi, ahlaklılık (akıl) ve duyarlılığı (duyguyu) bünyesinde uyumlu olarak bir araya getiren güzel ruh kavramında dile gelir. Schiller' e göre güzellik, hem duyusallık hem de akıl dünyasına aittir. Güzellik

bir yanıyla duyusallığa dayanırken; diğer yanıyla iyi (ahlaklılık)' nin kaynağını oluşturan akla dayanmaktadır. Bu sebepledir ki güzel sadece güzel olmayıp aynı zamanda iyi' dir. Tunalı' nın aktarımıyla Friedrich Schiller;

> "Güzellik, görünüş içindeki özgürlüktür" (Tunalı, 2010).

demektedir. İfadede yer alan görünüş duyusallığı, özgürlük ise aklı işaret etmektedir.

Güzel ile ahlaksallığın birlikteliği, sanatın dar bir anlamı olduğu düşüncesinin ortaya çıkmasına sebep olabilir. Bu düşünce, sanatın bir ahlaksal sözcülüğe indirgenmesine neden olmamalıdır. Güzellik, insanları gündelik hayatın acı ve zorluklarından, kuşkularından, korku ve umutsuzluklarından uzaklaşmasını sağlar; insanın ruhuna huzur ve rahatlık verir. Bu ruhsal huzur ve rahatlama, ahlakın ulaşmak istediği bir erektir. Bu yaklaşımla sadece antik ahlak felsefesi ve estetiğinde değil on sekizinci yüzyıl ahlak felsefe ve estetiğinde de karşılaşmaktayız (Tunalı, 2010).

Kant'ın bu konudakine düşüncelerine geldiğimizde; Kant iyi, güzel ve doğrunun birbirinden ayrılmasını istemiştir. Kant'a kadar bu değerler özdeş olarak kabul görmüştür. Estetik, bir felsefe dalı olarak kurulduktan sonra bu değerlerin sınırlarının saptanması mümkün olmuştur. Kant, güzel' i salt bir estetik kavram olarak belirlemek ister ve güzel' i iyi ve doğrudan ayırır. Bu değerlerden ayrı tutulan güzel de ne sadece doğa vardır ne de sadece özgürlük. Güzel de hem doğa hem de özgürlük vardır. Bu durumda Kant güzelliği özgürlükten bir şeyler içeren bir değer olarak ahlaksal iyiye benzetmektedir (analoji). Kant bu analojileri şu şekilde belirlemek ister:

> "Hem güzel hem de ahlaksal iyi hoşa gider. Yalnız şu farkla ki, güzel'den duyulan hoşlanma salt seyretmeden duyulan bir hoşlanmadır, buna karşılık, iyi'den duyulan hoşlanma kavrama dayalı bir hoşlanmadır.
>
> Güzel, hiçbir ilgi olmadan hoşa gider. Ahlaksal iyi ise, iyi kavramı ile ilgiye dayalı bir hoşlanmadır.
>
> Güzel'de söz konusu olan özgürlük, hayal gücünün zihin yasalarıyla uygunluğu olarak düşünülür. Ahlaksal iyi'de ise istem(irade) özgürlüğü, istemin kendi kendisi ile olan özgürlüğü olarak anlaşılır.
>
> Güzel hakkında yargı vermenin sübjektif ilkesi, genel kavramlara dayanmaksızın, beğeni yargısının herkes için genel-geçer olarak düşünülmesidir. Ahlaksal iyi'nin objektif ilkesi ise, onun kavramlara dayanarak genel-geçer olmasıdır" (Tunalı, 2010).

Bu analojilerden yola çıkarak, doğa ve sanatın güzel nesnelerini ahlaksal yargıların temelindeymiş gibi görünen isimler veririz: Görkemli ağaç ya da yapı gibi. Güzel, duyu uyarımıyla ahlaksal ilgiler arasında geçişi sağlamış olur.

Önemli olan güzel' in iyi' den ve ethik' in estetik' ten bağımsızlığının korunmasıdır. Bazı anlayışlara göre güzel' in ve dolaylı olarak sanatın ahlaka tam bir bağımlılığı olması düşüncesi hâkimdir. Sanatın asıl görevi ahlak kurallarını yaymak olur. Bu anlayışta güzellik özerkliğini yitirirken, sanat ahlakın sözcüsü konumuna düşmektedir.

Tüm bu yorumlar karşın, güzel ve iyinin, estetik ve etiğin yüzyıllardır süren birlikteliği varlığını sürdürmektedir. Çünkü bu birlikteliğin temelinde insanın varlığı ve ruhu bulunmaktadır. Güzel değeri ile insanın kurmuş olduğu ilgi ve bu ilginin devamlılığı, nesneye olan bakışımızı değiştirir ve verdiğimiz yargıları bir beğeni yargısına dönüştürür. Tüm bu ilgiler ışığında, insan ruhu biçim ve düzen kazanır. Biçim ve düzen kazanmış olan ruh, bu biçim ve düzene sadece estetik nesne sınırları içerisinde aynı zamanda ruhun bütünlüğü içinde de sahip olacaktır. Ruhun bu bütünlüğüne ahlak varlığı da dâhil olmaktadır. Schiller' in yukarıda ifade edilen güzel-ruh diye adlandırdığı böyle bir varlıktır. Bundan dolayı güzel yönünden estetik bir biçim ve düzen anlayışına sahip bir insanın, ahlaksal eylemler yönünden de belli bir biçim ve düzen anlayışına sahip olması gereklidir. İsmail Tunalı'nın ifadesi bu tutumun nedenini şu şekilde açıklar:

> "Güzel değeri ve estetik bakımından biçim ve düzen elde etmiş bir ruh, artık yetkinliğe, insanlığa ulaşmış olur" (Tunalı, 2010).

1.3.3. Doğruluk değeri

Doğruluk ve güzel kavramları arasında, iyi ve güzel kavramları arasında olduğu gibi sürekli bir bağlantı kurulmuş ve bazen de birlikte düşünülmüşlerdir. Önemli bir nokta şudur ki; doğruluk denildiğinde, bilgisel-mantıksal bir değer değil metafizik bir değer düşünülmelidir. Bilgisel-mantıksal doğruluk, nesnenin gerçekliğe uygunluğunu açıklarken, metafizik doğruluk varlığın özünü kavrama anlamına gelmektedir. Filozofların çoğunluğu, metafizik-doğruluk ile metafizik-estetik bir değer olarak düşündükleri güzellik arasında ontik bir bağlantı kurmuşlardır. Platon, mutlak

güzelliği, kendiliğinden güzelliği varlığın özü olarak kavrar. Platon' a göre varlığın özü, varlığın doğruluğudur. Böyle metafizik bir güzellik, doğruluk anlamı taşımaktadır. Çünkü güzellikte, varlığın özü dışa vurarak görünüşte kavranmaktadır.

Hegel de güzellik ile doğruluk arasında bir uyum olduğunu savunmuştur. Tunalı' nın aktarımıyla Hegel' e göre;

> "Güzellik, ide'nin bir görünüşüdür. Ama ide, doğruluk ile ilgilidir ve var olan er şey ide'nin varlığı olması bakımından bir doğruluğa sahiptir" (Tunalı, 2010).

Hegel' in ifadesi güzel olanın aynı zamanda doğru olduğunu göstermektedir.

Aynı anlayış Martin Heidegger için de geçerlidir. Heidegger' a göre güzellik; varlığın bir çeşit aydınlanmasıdır. Doğruluk sanat eseri içine girdiğinde, güzellik olarak görünür. Heidegger, Platondan beri süre gelen doğruluk-güzellik özdeşliği anlayışını metafizik temelde günümüze ulaştırır.

Bu anlayışlar, güzel ile doğruluğu metafizik düzeyinde özdeşleştirir. Fakat güzellik, estetik alanının çok dışına çıktığı gibi, açıklanan doğruluk kavramı da bilgisel-mantıksal doğruluğun çok ötesindedir. Her iki kavram da metafizik olarak düşünülerek kavranmaktadır. Bu iki kavramı bugünkü dar sınırlar içine konulduğunda da her iki kavram arasında buna benzer bir ilgi kurulabilir mi? Tarihsel süreçte bu soruya karşılık olarak ilk karşımıza çıkan isim A. Baumgarten' dir. Baumgarten' e göre estetik duyusal bilginin bilimidir. Duyusal bilgi, mantıksal bilginin sahip olduğu açık, net ve rasyonel niteliklere sahip değildir. Mantıksal bilginin yetkinliği doğruluk olarak belirlenir; duyusal bilginin de bir bilgi türü olarak yetkinliğe sahip olmalıdır. Bu yetkinlik, yine doğruluktur fakat bu doğruluk duyusal bilgide güzellik adını almaktadır. Bu durumda güzellik ile doğruluğun ilgisi vardır.

Güzel ile doğruluk arasında bir ilgi görmeyen düşünürlerden Kant' a göre güzeli belirlemedeki en önemli nitelik, onun kavrama dayanmamasıdır. Estetik olarak hoşumuza giden şeyin adını ve kavramını bilmeden de ondan estetik bir haz duyabildiğimizi savunmuştur. Güzel öznenin beğenmesi ya da beğenmemesi ile doğrudan ilgiliyken; kavram bir bilgisel-mantıksal bir yapı olarak doğrudan zihinle ilgilidir. Bu sebeple Kant' a göre güzellik ile doğruluk arasında bir ilgi olamaz (Tunalı, 2010).

Günümüzde, güzellik ile doğruluk birlikte düşünülmeye çalışılmaktadır. Özellikle de gerçekçi sanat teorilerinde bu düşünce ortak bir temel olarak bulunur. Gerçekçi sanat teorilerine göre sanat gerçeği yansıtmalıdır. Platon' dan Aristoteles' ten günümüze kadar ulaşan gerçekçi sanat teorilerinin temel ilkesi yansıtmadır diğer bir deyişle mimesisdir. Mimemis ilkesi zaman zaman doğru zaman zaman ise yanlış anlaşılmıştır. Geleneksel sanatlar söz konusu olduğunda; sanat eseri ortaya koyarken, doğadan, doğa biçimlerinden ya da toplumsal gerçeklerden çıktığı doğrudur. Ama bu, sanat eserinin biçimiyle gerçeklik biçimlerinin, sanat güzelliği ile doğa güzelliğinin aynı olduğu ve bu şekilde sanatın gerçekliğe uyarak, eserin doğruluk değerine sahip olduğu anlamına gelmez. Eğer bu görüş doğru olsaydı gerçeğe en çok uyan fotoğraf sanatı en üstün sanat olarak kabul edilirken; fotoğraf güzelliğinin gerçeği en çok yansıtmasıyla en çok doğruluk değeri taşıdığı anlamına gelirdi. Burada bahsedilen doğruluk, estetik nesnenin gerçeğe uygun olması anlamında değil metafizik anlamındadır. Pek çok düşünür tarafından kabul gören bir anlayıştır. Doğruluk sanat eserinin organik bütünlüğü ve kendi içindeki tutarlığı anlamına denk gelmektedir (Tunalı, 2010).

1.3.4. Yararlılık değeri

Sokrates,

> "Bir şeye elverişli olan her şey iyi ve güzeldir, bir şeye elverişli olmayan her şey de kötü ve çirkindir" (Tunalı, 2010).

sözleri ile güzeli yararlı ve elverişli olmakla açıklamaktadır. Platon da güzeli kullanışlı ve yararlı olma ile ifade etmeyi denemiştir. Bu tanımlamalar, antikiteden bugüne güzelin yararlı ile ilgisi olduğunu ve güzeli ifade etmede yararlılığın bir öğe olarak kullanıldığını göstermektedir. Yararlı olmanın bir öğe olarak kullanmasındaki sebep, yararlı olmanın aynı zamanda iyi olmasındandır. İyi ile güzelin eski çağlarda öz olarak aynı kabul edilmesi, mantıksal olarak yararlı olanın aynı zamanda güzel, güzelin de iyi olması aynı anda yararlı da olacaktır (Tunalı, 2010).

18. yüzyıla gelindiğinde Kant güzelin iyi ile olan birlikteliğini ayırınca, aynı zamanda güzelin yararlı ile olan birlikteliğini de ayırmış olmuştur. Kant yararlı olmayı, bir nesnenin varlığına duyulan ilgiye bağlar. Kant' a göre güzel, bir nesnenin

varlığı ile değil, onun zihinde canlandırılması ile ilgilidir. Bir nesnenin varlığı ile ilgili her ilgi zorunlu olarak estetik ilgiyi ortadan kaldırır ve söz konusu nesne güzel dahi olsa bu ilgi güzelliği bozmuş olur.

Kant' ın bu görüşleri 19. yüzyılda genel-geçer bir düşünce olarak benimsenmiştir. Teknolojinin doğuşu, insanın çevresini, insan ile nesne arasındaki ilgiyi hatta insanın düşünme kategorilerini değiştirmiştir. İnsanın elinde önemli bir güç olan teknik vardır. Teknoloji beraberinde yabancılaşma sorunu getirmiştir. İnsan kendi kendine yabancılaşmıştır. Bu sorunun çözümü; insanın teknik çevreyi insanlaştırması, teknik dünyayı güzelleştirmesi, yararlı ve güzel değerlerini bütünleştirmeye çalışmasındadır. Tam da bu amaç doğrultusunda Almanya' da 1919 yılında Walter Gropius tarafından Bauhaus Enstitüsü kurulmuştur. Enstitünün genel anlayışı; zanaat ve güzel sanatları, teknik ve sanatı, yararlıyı ve güzelliği bütünleştirmektir. Bu anlayışın mevcut estetik kuralları yıkarak yeni bir estetik anlayışı getirdiği söylenebilmektedir. Güzel ve yararlı kavramlarının bütünleşmesinden çıkan bu estetik anlayış, özellikle ergonomi ve endüstri tasarımının kurulmasıyla, sanat sadece müze ve galerilerde olmaktan çıkmış; insanın gündelik hayatına, yaşadığı kentin sokaklarına hatta evine kadar ulaşmıştır.

Tüm bu çağdaş anlayışlar içinde, bir sanat eseri, soyut estetik bir düzeyde değil, insanın yaşam dünyası içinde varlık kazanmaktadır. Örneğin bir sandalye, bir masa ve bir lamba sadece yararlı değil, aynı zamanda güzel olacaktır. Bu yeni değer anlayışı ile birlikte insan yaşamında yeri olan her nesnenin aynı zamanda güzellik değeri taşıması anlamına gelmektedir. Bu anlayışla, güzellik değer ve anlamından herhangi bir şey kaybetmemektedir; aksine her bir işlevsel nesne güzelleşmekte hem estetik hem de insansal bir değer kazanmaktadır. Bir başka deyişle İsmail Tunalı şu şekilde ifadelendirmektedir;

> "Güzellik, burada bir yandan evrenselleşiyor, öbür yandan da değerler skala'sında merkezi bir yer alıyor" (Tunalı, 2010).

1.4. Estetik Yargı

Estetik gerçekliğin bütünlüğünü yapıcı bir takım bileşenler oluşturmaktadır. Bu bileşenler daha önceki bölümlerde geçen; estetik nesne ile estetik ilgi içine giren özne, öznenin estetik ilgi kurduğu nesneye yüklediği estetik değer ve son olarak

öznenin estetik nesne hakkında vardığı estetik yargıdan oluşur. Estetik yargı estetik bütünlüğü oluşturan son bileşendir, estetik bütünlüğün en son aşamasıdır.

Yargı nedir? Yargı üzerinde ilk duran ve yargı mantığını oluşturan Aristoteles olmuştur. Aristoteles'e göre yargı mevcut olan ya da olmayan, doğru ya da yanlış olan şeyler üzerindeki oluşan ifadelerdir (Tunalı, 2010).

Yargı, mantıksal olarak, iki kavram arasında bir bağlaçtır. Kavramlar ya da terimler arasında kurduğumuz bir şeyi onaylayan ya da onaylamayan bir ilgidir. Daha geniş bir anlamda iki ya da daha çok kavram arasında benzerlik, karşıtlık, azlık-çokluk, kapsamlılık, bağlılık gibi ilişkileri ortaya koymaktır (Timuçin, 2003). İki kavramdan biri özneyi diğeri yüklemi temsil ederken bağlaç "dır" dır. Örneğin "bu nesne kitaptır" ifadesi bir yargıdır. "Bu nesne" özneyi, "kitap" yüklemi temsil eder ve "dır" bağlaçtır. İki kavram arasındaki ilgi ya onaylanır ya da onaylanmaz. Bu nesne kitaptır örneğinde bu yargı onaylanır ve bu yüzden bu yargı olumlu bir yargıdır. "Bu nesne kitap değildir" ifadesinde, bu nesne ile kitap arasında bir ilginin olmadığı anlamı ortaya çıkar; dolayısıyla bu olumsuz bir yargıdır.

Estetik yargılama, fiziksel nitelikleri olan nesnenin, uyarılmış öznenin bütünlüğünde şekillenir ve belirli bir estetik anlayışın temel ilkelerine dayanır (Aydınlı, 1993). Estetik yargılama, bireyin deneyimleri ya da önceden yaşanmışlıkların birikimine dayanarak oluşmuş, bireyin kişisel ve toplumsal etkilenmelerin sonucunda ortaya çıkan biçimlenişin neticesidir. İnsan psikolojindeki beğenme, beğenmeme eğilimlerinden herhangi birinin bilinçte oluşturacağı izlenimi yaratan bir ışıldama, heyecan ve coşku estetik duygu ve onu değerlendiren estetik yorumu da beraberinde getirir. Duyumların estetik değer kazanabilmesi için bireyin düşüncelerini ve duygularını uyarması, canlandırması ve birbiri arasındaki dengeyi kurabilmesi gerekmektedir. Estetik yargılama, bir birey olarak öznenin tüm etkenler bağlamında biçimlenen estetik nesne kavrayışıdır. Sanatçının vermek istediği kodun izleyiciye doğru olarak ulaşmasıdır. Aynı zamanda sanatçı olan öznenin de tüm etkenler bağlamında biçimlenen estetik kavrayışının eserinde yansıtılmasıdır. Sanatçının vermek istediklerinin tam olarak kavranabilmesi, sanatçının yorumunun çerçevesi ve içeriği ile doğrudan ilintilidir.

Kant, estetik yargıların çözümlenmesini estetiğin ana konusu olarak kabul eder. "Yargı Gücünün Eleştirisi" adlı eserinde estetik yargı konusuna yoğunlaşmıştır. Kant'a göre estetiğin konusu estetik yargıları araştırmaktır. Çünkü Kant' a göre estetik yargı, estetik hazzı da içine alan durumdan hem zamanca hem de ontolojik olarak önce gelmektedir. Bu durum biraz paradoks olarak anlaşılabilir. Kant' a göre ilk önce estetik yargıda bulunarak bu güzeldir deriz, sonrasında bu şeyden haz duymaya başlarız. Fakat günümüzde geçerli olan kanı; ilk önce haz duyar sonrasında bir yargıya varırız. Kant estetiğe yargı incelemesi ile başlar ve devam eder bu sebeple Kant' ın estetiğini "estetik yargılar" mantığı oluşturur. Kant estetik yargıyı; nitelik, nicelik, ilgi ve modalite yönünden inceler (Tunalı, 2010).

Estetik araştırmaları genel olarak nitelikler araştırması olması sebebiyle, bu tez kapsamında da nitelik yargıları konu edilmiştir. Bu yargılar, varoluşsal durum yerine bir değer belirlediklerine göre, değer yargıları olarak da anılmaktadır. Estetikte her yargı bir niteliğin değer açısından belirlenmesine dayanmaktadır.

Nitelik yargıları en genel şekliyle "iyi", "kötü", "güzel" ve "çirkindir". Örneğin; "Ne ince bir kitap" ifadesi bir değer yargısı değildir. "Ne güzel bir kitap" ifadesi bir değer yargısıdır.

Estetik, nesnel düzeyde nitelikler saptayarak, bu niteliklerin nesnel bir takım belirlemeler ortaya koyan temel kavram ya da kategorilerin altına yerleştirir. Bu şekilde, sanat eserinin evrensel seviyede kavranabilir ve açıklanabilir olmasını sağlamaktadır (Timuçin, 2003). Sanat eserlerinin bazı ortak özellikleri bir temel kurallar olarak kabul edilen temel kavramlarla açıklanmaktadır. Bu temel kavramlar tarih boyunca gelişmiş bazen birbiri ile çelişmiştir bu sebeple de oldukça zengin bir çeşitlilikten söz etmek mümkündür. Bir sanat eserinin incelenmesi bu temel kavramlara dayandırıldığında evrensel değer yargılarına ulaşabilmektedir. Bu sebeple temel kavramlar belirleyici olma noktasında oldukça önemlidir.

1.5. Estetik Deneyim

Estetik deneyim nedir? Bir insan estetik bir deneyimi nasıl yaşayabilir? Estetik deneyim, diğer deneyimlerden ayırt edebilir mi? Böyle bir deneyim nasıl olur?

Aydınlı estetik deneyimi;

> "Bireyin bir estetik obje karşısındaki önceki deneyimlerine, birikimlerine dayanan bilgisini değerlendirmesi sonucu ortaya çıkan haz duygusu olarak" açıklanabilir. Estetik deneyim, estetik nesne-obje, bilişsel ve duyuşsal alanda sahip olunan birikimlerin de etkisiyle ortaya çıkan değer yanıtı ile somut bir yapı kazanmakta; sanat yapıtı değer yargısı ve haz duygusu ile değerlendirilmektedir" (Aydınlı, 1993).

olarak ifade etmektedir.

Estetik deneyimi tartışmaya başlamadan önce estetik kelimesinin farklı amaç ve anlamlarda kullanılan anlamlarını hatırlamak yerinde olacaktır. Günlük konuşma sırasında herhangi birinin "estetik" inden söz edilmesi, o bireyin beğenisi anlamına gelir. Estetiğin evrensel sınırlarına uygun olması için, olumsal ve kişisel yönler dışarda bırakılmıştır. Kavram, bir sanatçı için kullanıldığında genellikle sanatçının ilkeleri ya da süreci anlamına gelebilmektedir. Estetiğin felsefe ve düşünce tarihinde de önemi vardır. Filozoflar ve düşünürler tarafından sıkça ifade edildiği şekliyle, on sekizinci yüzyılda Baumgarten' in sözcüğü ilk olarak duyu algılaması anlamında kullanmasıyla günümüze ulaşarak genel geçerlik kazanmış olsa da farklı anlam ve bağlamlarda bulunulmaktadır. Estetiğin sadece salt sanat konusu ve sanat eserlerinin estetik özellikleriyle ilgili olmadığı konusunda hem fikir olunabilir. Estetik, sadece bir sanat eseri ile karşılaştığımızda ortaya çıkan deneyimi çözümlemeden sorumlu değildir (Bolla, 2012).

Estetik, sanat felsefesi anlamında profesyonel felsefe alanına da girmektedir. Bazı filozoflar sanatın tek başına anlaşılamayacağını, sanatın estetik deneyimle ilişkilendirildiğinde anlam kazandığını düşünmektedirler. Bu görüşe göre sanat ancak estetik adı verilen özel bir deneyimle kavranabilmektedir. Sanatı estetik bir deneyim aracı olarak gören bu düşünürlerin formüle ettiği bir takım sorular vardır;

> "Güzellik duyumunu uyandıran nedir?", "Güzel nesnelerin doğasında, böyle tepkiler uyanmasına neden olan özgül nitelikler var mıdır?" (Bolla, 2012).

Duygulanım, deneyimi genel olarak sanat eserleri tarafından uyandırılan deneyimleri içerse de; bireyin duygulanım hayatının sadece estetikten oluşmadığı düşünülmektedir. Duygular ve duygusal hayatımız çok geniş bir deneyim çeşitliliğine sahiptir. Estetik deneyimlere sanat eserleriyle olan karşılaşmanın neden olması, estetik deneyimi diğer deneyimlerden ayırır. Bu ifade dönüşümlülüğü doğurmaktadır. Estetik deneyimi açığa çıkaran sanat eseridir ve aynı zamanda sanat

eseri estetik deneyimi oluşturan bir nesne olarak kabul edilir. Sanat nesnenin içinde bulunan bir şey değildir; estetik deneyimi anlamak için kullanılan araçlar seyirciye o nesnenin içindeymiş gibi görünse de, bu görüntü duygulanım sonucunda oluşan yanılsamadır. Fakat bu tepkiye ulaşmada nesnenin; uyum, bütünlük gibi biçimsel özelliklerine yönlenme gereklidir. Bu aşamada sanat, estetik deneyimi yaşayabilmek için bir araçtır.

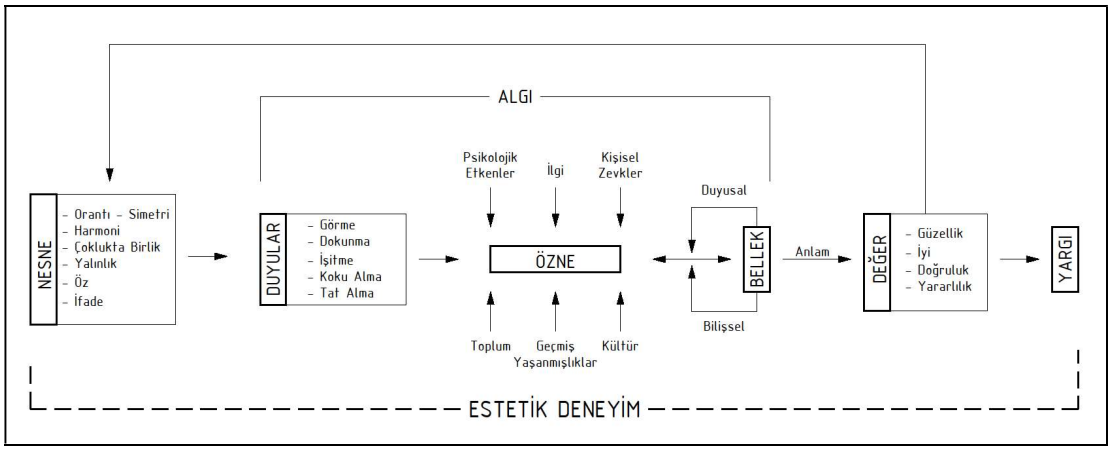
Estetik deneyimleri öğreticidir. Peter de Bolla çalışmasında;

> "Estetik deneyimin yoğun anlarında insan, bu anları sanki bilmenin yörüngesindeymiş gibi hisseder; sanki çok hafif bir sesle bir şey fısıldanmış, yine de bu ses bir şekilde duyulmuş gibidir. Bununla birlikte öğrendiğim şeyin dikkatlice ve sabırla, deneyimin içinden ayıklanması gerekir. Belki de bunun farkına, örneğin deneyimi ortaya çıkaran nesneyle pek çok kez yeniden karşılaştığımda ya da deneyimin üzerinden uzun bir süre geçtiğinde varırım" (Bolla, 2012).

ifadelerine yer vermektedir. Estetik deneyimler aslında uzun zamandan beri bilinen fakat bilgi olarak gösterilmesi gereken şeyi tanımlamaya yardımcı olmaktadır. Bilinen sınırlarına odaklanmayı sağlayarak bilinmeyeni açığa çıkarmaktadır. Bu durum sonunda bilinmeyen bilgi nesneye yansıtılır. Sanat eserinin açığa çıkarmaya ya da bireyin kendine mal etmeye çabaladığı sezilmektedir. Bu tür deneyimlerin bilişsel bir değeri olduğu söylenebilir fakat çok daha karmaşık bir yapıdadır.

Bazı görüşlere göre, estetik deneyim, algılayan özne tarafından açığa çıkarılan bir şey olarak değil de, başlı başına yaşanan bir şey olduğunu düşünmek daha akıllıcadır. Deneyim insanı etkiler; süresi, biçimi ya da yalnız o bireyin bilebileceği ama buna rağmen o bireyi bir toplulukla ilişkilendiren bir şekli vardır. Estetik' e has olan bu özellik, sanal bir etki oluşturmasıdır; böylelikle sadece kişisel bir deneyim yaşayan özneye dayalı bir şey, nesnelliğin yanıltıcı özelliğini yüklenir. Peter de Bolla (2012)'ya göre; sanat karşısındaki duygulanım deneyimlerimiz, üzerinde insanları ve deneyimleri, inanç ve farklılıkları barındırabileceği bir platform oluşturmaktadır.

Bu tez kapsamında yukarıdaki okumalardan sentezlenerek tasarlanan Şekil 1.7.' de görülen Estetik Deneyim şeması oluşturulmuştur. Tez kapsamında bu gösterim üzerinden ilerlenecektir.



Şekil 1.7. Estetik Deneyim Şeması (Bu şema tez öğrencisi tarafından üretildi.)

2. ESTETİK SANAT VE MİMARLIK

2.1. Estetiğin Temel Sorularında Sanat

Sanat nedir? Sanat eseri nasıl oluşmuştur? Soruları estetiğin temel soruları olarak karşımıza çıkar. Sanat sözcüğü, Arapça kökenli bir sözcüktür. Sözcük "ustalık, hüner, düzenlemek ve yapmak" anlamları taşır. Sanat sözcüğü dilimize yerleşerek tamamen Türkçeleşmiştir. Eski Yunanca' da aynı anlama gelen sözcük ise "areti" dir. Anlamı ise "birleştirmek, uydurmak şeklinde yapmak" tır. Sözcük Latincede "ars" sözcüğü olarak İtalyanca' da "arte" ve Fransızca' da "art" olarak kullanılmıştır. Sözcüğün farklı dillerdeki birçok karşılığı incelendiğinde "bir işi yapma" tanımı ortak olarak görülmektedir. Bu tanım, doğada kendiliğinden var olmayanı insan eliyle yapmaya karşılık gelmektedir.

Sanatla ilgili söylemlerin ortak noktası, sanatın insanlık ile yaşıt olduğu üzerinedir. İnsani bir faaliyet olarak ortaya çıkmış ve tüm insanlık tarihi boyunca da var olmuştur. Sanatın, ne olduğu ve ne olması gerektiği üzerine her geçen gün yeni anlayışlar eklenmektedir. İnsanlık var oldukça farklı anlayış ve düşünceler, bir yandan sanata ilişkin bakış açılarında çeşitlilik sağlarken diğer yandan zenginlik kazandırmaya devam edecektir.

Şeref Bigalı çalışmasında Abidin Elderoğlu'nun şu ifadesine yer vermektedir;

> "İnsan hayatının iki yönü, madde ve ruh olarak belirir. İnsanca yaşamanın yollarını ruhunun derinliklerinde sezmiştir. Böylece yaradılış kanunları istikametinde, inanç ve fikirde yaşamak sırrına ermiştir. İnsan, hayat ve tabiat sırlarına ermeğe başladığı günden beri, insanca yaşamakta, ruhunda ve hayal etme gücünde (muhayyilesi) filizlenmeye başlayan ve gerçek hayatı sembolize eden yüksek değerlerde, din ve sanat paralelinde, duygu ve heyecanda yaşamak kaderini keşfetmiştir" (Bigalı, 1999).

İnsanoğlu yaşamın manasını; ruhunda sezme, duyma ve duyurmakta bulmuştur. Bu andan itibaren de sanat doğmuştur (Bigalı, 1999).

Sanat konusunda birbiriyle çelişen, yaygın birkaç temel görüş vardır. Bu görüşlerden biri, sanatın tanımlanamaz olduğu yanında sanatın ancak sanatçı ve sanat eğitimi

görmüş bireyler tarafından anlaşılabilmesidir. "Herkes sanatçı olamaz" anlayışının çoğu bireyde bulunması bu görüşün aslında ne kadar çok yaygın olduğunu gösterir.

Sanatı tariflerken şiirimsi ve masalımsı anlatım tarzından yararlananlar da vardır. Atalayer çalışmasında, Bedri Rahmi Eyüboğlu'nun 1978 yılı sergi broşüründe yer alan,

> "Sanatı tarif etmeye mecbur kalsam, oyundur derim, ama bir kişi ile oynanan en güç, en belalı, en tatlı bir oyun" (Atalayer, 1994).

ifadesini bu anlatım tarzına bir örnek olarak göstermektedir. Bu yöntemin objektif bir yöntem olmadığı söylenebilir.

Bir diğer benzer ve yaygın görüş ise sanatın fayda sağlama gerekliliğidir. Prof. Suut Kemal Yetkin "Estetik" adlı kitabında; sanat kelimesinin, en genel anlamıyla bilginin işe uygulanmasını ifade ettiğini belirtmektedir. Irwing Edman "Sanat ve İnsan" adlı eserinde faydaya değinir ve faydalı olmayanın güzel olamayacağını vurgular (Atalayer, 1994). Fayda; kullanım, hizmet değeri ve yararlılık derecesidir. Tunalı' nın aktarımıyla; ilk çağ düşünürlerinden Sokrat;

> "Bir şeye elverişli olan her şey güzeldir, bir şeye elverişli olmayan şey de çirkindir" (Tunalı, 2010).

ifadesinde bulunmakta ve güzel ile elverişliyi özdeşleştirmektedir. Fayda sağlamamasına rağmen güzel olan birçok şey vardır. Birey günlük yaşantısı sırasında biçimleniş ve ele alınış tarzından dolayı bir tabak, bir tabure gibi fayda sağlayan eşyalar aracılığıyla da sanatla karşılaşabilir. Ama sanatın tek amacı ne sadece "fayda" ne de sadece "güzellik" tir.

Atalayer' in aktarımıyla Tolstoy;

> "İnsanın bir zamanlar yaşamış olduğu duyguyu, kendinde canlandırdıktan sonra, aynı duyguyu başkalarının hissedebilmesi için hareket, ses, renk, çizgi ya da sözcüklerle belirlenmiş biçimler arasında ürperten bir takım çeşitli duyguları, dış dünyaya elle tutulur, gözle görülür şekilde ifade etmek ihtiyacının ürünü olarak sanatın ortaya çıktığını" (Atalayer, 1994).

söylemektedir.

Diğer yandan sanat "güzel olan ve hoşa giden şey" olarak da tanımlanır. Ancak tanım özünde doğru olsa da, eksik ve yanıltıcı anlamlara sahiptir. Sanatta güzellik, sanatçının idealize ederek anlatmayı amaçladığı ve gerçeğe dönüştürmeye çalıştığıdır. Sanat estetik haz oluşturarak beğeni/hoşlanma duygularını canlandırır ve geliştirir. Fakat sanatı beğeni duygusu olarak sınırlandırmak yüzeysel bir yaklaşım olur. Sanatın hoşlanma duygularını çağrıştırıcı bir misyonu vardır fakat hoşlanma duygusu tek başına yeterli olmamakla birlikte, göze hoş gelen her şey de sanat eseri değildir. Sanatta güzelin yanında çirkinlik de vardır.

Sanatın çeşitli tanımlarını derinlemesine incelemiş olan Amerikalı Profesör Thomas Munro, "Sanatlar ve Aralarındaki İlişkiler" başlıklı kitabında sanatı;

> "Tatmin edici estetik yaşantılar meydana getirebilmek amacıyla dürtüler (stimulus) sağlama becerisi" (Özer, 2009).

ifadesi ile tanımlamaktadır. İfadede yer alan "estetik" "güzellik" ile aynı anlamda değildir. Estetik sadece hoşa gidici, güldürücü, coşturucu değil; hüzün verici, ağlatıcı, korkutucu ve hatta tiksindirici de olabilir.

Ayrıca sanat dış dünya (nesneler, varlıklar) ile bireyin iç dünyası arasında oluşan aktarım olarak ifade edilebilir. Hoşa gitse ve güzellik taşısa bile sanatın; fikir, duyuş, yaratıcılık ve kalıcılık niteliklerini taşıması; insanın duyusal birikiminin, estetik değer ve öğelerle, yeni işlev değerlerinin ifade şekli olarak biçimlenerek somut hale iradeli ve disiplinli bir çalışmanın sonucu olarak gelmesi genel olarak kabul gören bir görüştür.

Atalayer' in aktarımıyla Belinski sanatı;

> "Dünyayı, insanı, toplumsal ilişki ve değerleri estetiksel olarak özümsemenin en yüksek biçimi" (Atalayer, 1994).

olarak tanımlamaktadır. Sanat, bir konunun anlamının algılanarak özümsenmesini sağlar. Sanatçının estetik algısına bağlı olarak gerçeğin yeniden üretilerek yansıtılmasıdır. Sanatın amacı, duygu, düşünce ve heyecanları yeni, özgün ve farklı bir biçimde somutlaştırıp başkalarına ulaştırarak estetik iletişimi sağlamaktır. Sanat, nesnel dünyanın, insanların bilinçaltına yansıttıkları estetik çözümlemeler ile yakın ilişkilidir ve öznel, göreceli değerlere dayanır (Şişman, 2011). Her insanın

bilinçaltında oluşturdukları ve algıladıklarının göstermiş olduğu farklılık sonsuzluk içinde bir çeşitliliğe sebep olur. Resim için gözün, müzik için kulağın ön planda tutulması estetik kavramının tam olarak anlaşılmamasından kaynaklıdır. Estetik algı duyum düzeyinde başlayıp, duygusal ve düşünsel olarak yetkin anlatıma kavuşan bir sezginin yansımasıdır. Örneğin müzik için yetkinlik ararken sadece kulağın yatkın olması değil, zihnin de müziğe uygun olmasına bakılır. Sanatta görmekten çok bakmayı bilmek deyimini akla getirir. Sadece gözümüzün bize taşımış olduğu verilerle yetinmemek, gerçekliğe kendi bedenimizle ulaşma anlamını taşımaktadır.

Sanatın ana özelliklerinden biri de, insanın yaratıcılığını kullanarak istemli bir eylem oluşturması ve kendi emeğini katmasıdır (Şişman, 2011). Doğada kendiliğinden oluşan durumlar, olayların sonuçları ve diğer canlıların gerçekleştirmiş oldukları faaliyetler sanat eseri olarak kabul edilemez. Güneşin batışı sırasında doğanın sunduğu olağanüstü durumlar, arının yapmış olduğu petek ya da bir örümcek ağı sanat eseri değildir. Çünkü sanat eserinin doğal olgulardan farklı olmasını sağlayan temel özelliklerden biri özgünlük (originalite), diğeri de biricik (unique) olmasıdır.

Şişman (2011)' ın aktarımıyla sanatın oluşum süreci üç aşamayla ifade edilebilmektedir; Birinci aşamada renkler, sesler, hareketler gibi dış fiziksel tepkilerin sanatçı tarafından algılanması, ikinci aşamada sanatçı tarafından algılan tepkilerin estetik kaygı içinde biçimlendirilmesi ve üçüncü aşamada ise bu algılardan bir düzen oluşturulmasıdır.

Sanatın oluşum sürecindeki ilk koşul sanatçının varlığıdır. Sanatçı, duyusal bilgiyi özümseyip, farklı anlatım yolunu tasarlayan ve özel bir teknikle görünür hale getirebilen kişidir. İstemli olarak estetik yaratıcı süreçte faaliyet gösterendir. Sanatçı, maddi ve sosyal çevreyi duyusal olarak algılar. Sanatçının duyusal algıyla elde ettiği bilgi, sıradan bir insanın duyusal bilgisinden ve etki kaynağından farklı özel bir sentezdir. Sadece kendiliğinden oluşan bilgi değil, sanatçının akıl ve mantığıyla algı süzgecinden geçirerek özel estetik değerleri de kattığı bilgidir (Atalayer, 1994).

Sanatçının kişiliği ile doğrudan ilintili olan biçem (style) kavramı sanatçının özgünlüğünü oluşturur (Bozkurt, 2014). Biçem, sanatçının bütün eserlerinde görülen özellik olmanın yanında kendi sanat alanına getirdiği yeniliktir. Örneğin, Van Gogh' un fırça darbeleri sanatçının kendi biçemini belirlemenin yanında resim sanatına

kazandırdığı yeniliktir. Bu öğeler ışığında sanatın ayırt edici özelliklerinden en önemlisi olan yaratıcılık kavramı karşımıza çıkar. Yaratıcılık özgünlük ve biçem kavramlarını aynı paydada toplayarak, yaratım süreçlerinin aynı olmasına karşılık ortaya çıkan sanat eserinin biricik olma özelliğini sağlar (Bozkurt, 2014). Bu özelliğin ortaya çıkmasını da sağlayan sanatçının yaratıcı kişiliğidir. Benedetto Croce'un ifadesiyle;

> "Sanatı dışarıdan değerlendiren herhangi biri için önemli olan sanatçının yaratma anındaki duyuşunu yeniden duymaktır" (Kuban, 2016).

Sanatçının ürettiği değer nesnesi ise sanat eseri (tasarım) dir. Sanatçı algıladıklarına kendi özel ifadesini de katarak başka bir gerçeklik yaratır. Bu gerçeklikte hayal ettikleri ve yaratmayı becerebildikleri sanat eserine yansıyanlardır. Sanatçı eserinin oluşumu sırasında, tüm yaşanmışlıklarını kendinde canlandırır. Eserinde yansıtmak istediği benzer duygu, düşünce ve hazzı paylaşmak ve paylaştığı insanların da kendi (sanatçı) duygu ve düşüncelerini hissedebilme ve aldığı hazzı anlamaya yönelik olarak birçok çalışma yapar.

Çıkan sonuç, sanatçının kişisel becerilerine, teknolojik bilgilerine, eğitim durumuna, hassasiyetine ve hatta ruh durumuna kadar farklı birçok girdiden etkilenmektedir. Bu sebeple sanatçının kişisel çaba ve özel çalışmasının sonucu olarak ortaya çıkan sanat eserinin bir ifade aracı olduğunu söyleyebiliriz.

Bir eserin ya da işin sanat eseri olarak kabul edilmesi için bazı koşullar gereklidir. Sanat eseri sezgilere, hayal gücüne dayanan, insanın sistemli ve iradeli çalışmasıdır; sanat eserinde mutlaka insan duyuları ile algılanabilen bir biçim (form) vardır; sanat eseri rastlantısal olarak oluşmamıştır; tektir; kalıcıdır; var olan şeyler arasında gerçekleştirilen bir düzenleme değildir (Şişman, 2011). Ayrıca sanat eseri, kişisel bir ürün de olamaz. Çünkü paylaşılmayan, varlığı bilinmeyen bir eseri sanat eseri olarak kabul edemeyiz. Aslında bu noktada tartışmalar olmakla birlikte; söz konusu ürünün (sanat eseri) tüketimini paylaşanların ortaklaşa değerlendirmesiyle, ürünün sanat eseri boyutu kazanmasının altı çizilir.

Sanat eserinin değerlendirilmesinde, bireyin önceden biriktirdikleri, öğrendikleri, toplumsal ve kişisel değerleri etkili olur. Bu sebeple, tarih boyunca sanat ve sanat

eserleri her çağda ve toplumdan topluma çok farklı şekillerde değerlendirilmiştir. Şişman, Andre Lhote'ın şu ifadelerine yer verir:

> "Sanat, insanların düşüncelerini birbirlerine ulaştırmak için yarattıkları bir araçtır. Öyleyse ortak bir yönü olmalıdır" (Şişman, 2011).

Bu açıdan bakıldığı zaman sanat, kendi çağındaki insanlar arasında iletişim kurulmasını sağlaması yanında geçmişle gelecek arasında bir bağ oluşturur. Sanat eseri bulunduğu çağa tanıklık ederek, sonraki kuşaklara aktarmayı sağlayan kalıcı ve sonsuz bir iletişim aracıdır.

2.2. Sanat ve Mimarlık

Çok eski çağlarda doğal çevrenin insan gereksinimlerine yeterli olamadığı durumlarda ortaya çıkan düzenlemeler mimarlığın temel taşlarını oluşturmuştur. Mimarlık, insanlığın en temel gereksinimlerden olan barınma gereksinimini karşılamasıyla gündelik hayatta iç içe olduğumuz ve yaşamımızın her anında gerekli olduğu bir alandır. Doğrudan insan ve insanlığın temel gereksinimi ile ilişkilendirilmiş olması mimarlığın varlığının ve mimarlıkla ilgili söylemlerin ilk çağlara kadar dayandığı gösterir.

Antikite'den günümüze ulaşan ilk yazılı mimari teori kitabı olarak bilinen Vitruvius'un "Mimarlık Üzerine On Kitap" (De architectura libri decem) adlı eseri yazarın mimarlık üzerine düşünce ve yorumlarını içermektedir (Vitruvius, 2015). Bir kısmı M.Ö. 1. yüzyıla kadar geriye giden fakat ne yazık ki günümüze ulaşamayan birçok Yunanlı ve Romalı Mimarın mimarlık üzerine yazmış olduğu kitaplar Vitruvius' un yapıtına ilham olmuştur. Vitruvius kitabında mimarlığı üç temel gereksinim üzerine oturtur; "Dayanıklılık, Uygunluk, Güzellik (Firmitas, Utilitas, Venustas)". Yapıların kullanıcılar için işe yaraması, sağlam bir strüktürünün olması ve estetik kaygılar taşıması gerekliliğini savunur. Burada Vitruvius, güzellik (Venustas) bileşeni ile sanattaki estetik ve güzellik kavramını işaret etmektedir. Bu nedenle, "Dayanıklılık" ve "Uygunluk" bileşenlerine kıyasla "Güzellik" ya da "Haz" bileşeni mimarlığı oluşturan diğer bileşenlerin en karmaşığıdır. Karmaşıklık, mimarların ve kullanıcıların bireyden bireye değişen öznel tepkilerinin olmasındandır. Bilimsel bilgiden farklı olarak her insanda oluşan duyusal bilgi daha bireyseldir. Çünkü güzellik, mimarlığın tüm duyularımızı nasıl etkilediği, yapılı

çevreyle ilgili algılarımız ve zevklerimizin nasıl şekillendiğiyle ilişkidir. Vitruvius tarafından tanımlanan mimarlığın temel bileşenlerinin özünde değişmeden günümüze ulaştığını söylemek mümkündür. Ancak dönemsel olarak geçirmiş olduğu değişimini Özer, "Kültür Sanat Mimarlık" adlı çalışmasında incelemiştir (Özer, 2009). Öncelikle Rönesans döneminde dönemin önemli mimarlarından Alberti ve Palladio' nun da bu üç temel bileşeni benimsediklerini, fakat sıralamada değişiklik olduğunu, kullanışlılığın başa alınarak mimarlığı "Kullanışlılık (Comodita), Uygunluk-Süreklilik (Perpetuita) ve Kalıcılık-Güzellik (Bellezza)" bileşenleriyle tanımladıklarını tespit etmiştir. Modern dönemde ise Vitruvius' un "Utilitas" ve Rönesans döneminin "Comodita" bileşenlerinin, özellikle dönemin ön plana çıkan "Fonksiyon" bileşenine denk düştüğünü ifade eder ve bunu "Strüktür+Konstrüksiyon" bileşeni izler. Modernizmin savunucuları, Vitruvius'un mimarlık tanımlamasını değiştirerek, dayanıklılık ve uygunluğun toplamının güzelliğe eşit olduğunu iddia etmişlerdir. Bruno Taut mimarlığı,

> "kusursuz ve dolayısıyla en güzel verimliliğin yaratımı" (Roth, 2002).

olarak tanımlar. 1920'lerde Le Corbusier, mekânda uzayıp giden beyaz formlar kullanarak, hem teknolojinin hem de sanatın içine dâhil edildiği ve modernizmle doğrudan ilişkili olan bir estetik anlayış geliştirir. Le Corbusier mimarlığı;

> "ışık altında bir araya getirilen kütlelerin ustalıklı, doğru ve görkemli oyunu" ayrıca konutu; "içinde yaşanılan bir makine" (Le Corbusier, 2005).

olarak tanımlamıştır. Tanımlar, Le Corbusier'in o dönemdeki görüşlerini ifade ederek, onun içim biçim ve işlevin ne kadar önemli olduğunu gösterir. Modern mimarinin strüktürel açıdan en ilginç tarafı, teknolojik yetkinliğin sağladığı, tamamen sınırsız denebilecek bir özgürlüktür. 1964'te Lausanne, 1967 Montreal ve 1970 Osaka dünya fuarlarında yer alan pavyonların Modern Mimariye kazandırdığı strüktürel çözümler bu özgürlüğün en görünür örnekleridir. Teknolojinin getirileriyle yaratmış olduğu olumlu etkileri yanında; insanın duygusal yanını yok sayarak, mantıklı yanını ön plana çıkarmıştır. Modern anlayış, kusursuz ifade şeklini matematikle açıklarken; işlevi açık, kolay ve hızlı üretilen, net, soyutlanmış biçimleri ideal düzen olarak kabul etmiştir. Teknoloji, inovasyon ve verim kavramlarına göstermiş olduğu aşırı önemle, mimarinin bedenle ve duyularla kurduğu ilişkiyi yok

saymıştır. Mimari kavramlarını, yalnızca kendi koyduğu göz merkezci yasalara göre değerlendirmiş ve aksini yanlış kabul etmiştir. Gözmerkezci yasalar, mekânı bedenden ve duyumdan ve bu duyumun insanın psikolojisine etkilerinden bağımsız tutarak; onu idealize hacimlere indirgemiştir. Mimari akımın getirileri bu olumsuz etkiler sebebiyle çoğu zaman eleştirilerin merkezi olmuştur (Öktem Erkartal, 2014).

Özellikle 1960'lı yılların başlarından itibaren etkilerini arttıran kişi ve akımlar, Modern Mimarinin tümüne karşı çıkıp yazı, proje ve yapılarla yeni çözüm arayışları içine girmişlerdir. Dış biçime önem verilmesine, tarihle, geçmişle ve çevreyle ilişkilerin yeniden kurulmasına çalışan bir takım olumlu gelişmeler ne yazık ki zaman içinde abartılara yol açmıştır. Beklenenin üzerine, geçmişcilik, tarihçilik, bölgeselcilik bazı örneklerde otantik yaratmaya zarar verebilecek boyutlara ulaşmış; gelişigüzel biçimcilik de son derece tehlikeli bir seviyede kendini göstermiştir; Post-modernizm, olumlu ve olumsuz yanlarıyla birlikte, Modern Mimarinin karşısında gelişen davranışların tümünü kapsayan bir akım haline gelmiştir (Özer, 2009).

1965'ten günümüze modernizmin tersini savununlar da, mimarlıkta güzelliğin varolduğunu ve iyi mimarlığın işlevsellik ve kullanışlılık koşullarını sağlamanın yanında ona uygun olan en büyük hazzı da vermesi gerektiğini ileri sürmüşlerdir. Bu haz mimarlığın sanat yönüyle ilgilidir.

Özer bu durumu aşağıdaki denklemle açıklamaktadır:

> "Mimari = Fonksiyon + (Strüktür + Konstrüksiyon) + Sanatsal Değer" (Özer, 2009).

Yukarıdaki denkleme son bileşen olarak dâhil olan "Sanatsal Değer" kavramı ile mimari, yapıdan ayrılmış ve mimarlığın tanımlamasındaki tartışmalara bir yenisi eklenmiştir. Özer'in bu yorumuyla mimari, insani ihtiyaçları sağlamak amacıyla uzaydaki her türlü mekân düzenleme görevi dışında farklı bir görev daha üstlenmiştir; sanatsal katkı sağlamak.

Bu tartışmaya Rus mimar Felix Novikov da dâhil olur ve mimarlık tanımını şu ifadesiyle dile getirir:

> "Ne kadar ileri gitmiş olursa olsun, teknolojinin çağdaş mimarlık sorununu tek başına çözemeyeceği apaçık ortadadır. Bilimsel araştırmanın uyumlu bir çevre

> yaratma yolunda reçeteler üretebileceğine inananlar bence yanılmaktadırlar. Ben kendi mimari tanımımı şu denklemle sunuyorum:
>
> Mimari = (Bilim + Teknoloji) * Sanat" (Özer, 2009).

Novikov' un denklemindeki en önemli yenilik mimariyi oluşturan bileşenleri "Bilim, Teknoloji ve Sanat" olarak tanımlaması ve Bilim ve Teknoloji toplamını Sanat ile çarpma yolunu seçmiş olmasıdır. Buna göre, bilim ve teknoloji bileşenlerinin değeri ne olursa olsun, sanat faktörü ortada bulunmadıkça olumlu bir sonuca varılamaz (Özer, 2009).

Denkleme eklenen çarpma işlemiyle matematiksel olarak toplama işleminden elde edilecek değerden daha fazla bir değer elde edilir. Novikov' un denkleminde mimarlığın bilim ve teknoloji toplamının sanat ile çarpılarak elde edilen değeri; bilim, teknoloji ve sanatın ayrı ayrı toplanmasıyla elde edilen değerinden aritmetik olarak daha büyüktür. Bununla şu ifade edilir ki Novikov' un denkleme sanatı çarpan olarak eklemesi mimari değerin büyümesiyle ya da sıfırlanmasıyla sonuçlanır. Aritmetik olarak denklemdeki değişkenlerden sanatsal değer değişkeninin hiç olmadığını varsaydığımızda denkleme "0" değeri ile dâhil olur. Sanatsal değer denklemin çarpanlarından biri olması sebebiyle "0" değeri ile çarpma işlemi sonucu denklemin mimari değeri sıfırlanmış olur. Denklemin diğer çarpanı olan (Bilim+ Teknoloji) çarpanının değeri, ne olursa olsun mimari değerin sonucunun "0" olmasını değiştiremez.

Özer, Novikov' un önerisini de izleyerek mimarlığın denklemini şöyle kurmaktadır:

> "Mimari = Fonksiyon * (Strüktür + Konstrüksiyon) * Sanatsal Değer" (Özer, 2009).

Özer çalışmasında Novikov' un denkleminden farklı olarak bilim + teknoloji yerine denkleme, strüktür + konstrüksiyon ve fonksiyon değişkenini dahil ederek; tüm değişkenlerin her birini denklemin çarpanı kabul eder. Bunun sonucunda tüm bu değişkenlerin birbiriyle çarpımından elden edilen mimari değer; değişkenlerin kendi değerlerinden çok daha büyük bir değer olarak elde edilmiş olur. Denklemsel çalışmalar ışığında mimarlığın; yaşamın her anında insan eylemlerine elverişli mekânların yaratılmasında rol oynaması, insan-çevre arasındaki ilişkiyi düzenlemesi,

sağlam ve dayanıklı olması yanı sıra sanatsal bir değer sağlaması da beklenmektedir. Sanatsal değer ile güzellik ve estetik ifade bulmaktadır.

Mimarlığın sanatsal değer yönüne işaret eden başka görüş ve tanımlamalar da söz konusudur.

Sema Soygeniş' e göre;

> "Mimarlığın en basit tanımı yapı yapma sanat ve bilimidir" (Soygeniş, 2006).

Doğan Kuban' a göre;

> "Strüktürel zorunluluklar açısından, mimarlığa en çok yaklaşanı yontu sanatıdır" (Kuban, 2016).

John Ruskin (18.yy İngiliz düşünür)'e göre;

> "Mimarlığın heykel tasarımından farkının, belli bir yer için tasarlanıp, yapı prensipleri dikkate alınarak inşa edilmesi gerekliliğidir" (Soygeniş, 2006).

Samuel Mockbee;

> "Architecture is a social art. And as a social art, it is our social responsibility to make sure that we are delivering architecture that meets not only functional and creature comforts, but also spiritual comfort" (URL-10).

(Mimarlık toplumsal bir sanattır. Ve toplumsal bir sanat olarak sorumluluğu, sadece işlevsel ve yaratıcı konforu sağlamak olmamakla birlikte aynı zamanda manevi konforu sağlamaktır.)

Eric Parry (The Guardian);

> "Architecture is the most public of the arts, and the public are severe critics" (URL-10).

(Mimarlık sanatın en kamusal alanıdır ve halk en ağır eleştirendir.)

Philippe Daverio (Humans of Newyork);

> "You can avoid paintings, you can avoid music and you can even avoid history. But good luck getting away from architecture" (URL-10).

(Resimlerden, müzikten ve hatta tarihten bile uzaklaşabiliriz fakat mimarlıktan uzak durabilmek için bol şans gereklidir.)

Jay A.Pritzker (1985 Pritzker);

> "Architecture is intended to transcend the simple need for shelter and security by becoming an expression of artistry" (URL-10).

(Mimarlık, basit bir barınma ve güvenlik ihtiyacını karşılamak için bir sanat ifadesi olarak ortaya çıkmıştır.)

Xiaodu Liu (ArchDaily);

> "Architecture is not just one thing. It's not just an art… it has to deal with the real situation; it has to do something good for society" (URL-10).

(Mimarlık sadece bir şey değildir. Sadece bir sanat da değildir… Gerçek durumla baş etmek ve toplum için iyi bir şey yapmak zorundadır.)

Bjarke Ingles (AD);

> "Architecture is the art and science of making sure that our cities and buildings actually with the way we want to live our lives" (URL-10).

(Mimarlık, kentlerimizin ve binalarımızın gerçekte yaşamak istediğimiz gibi olmasını sağlamanın sanat ve bilimidir.)

Leland M.Roth;

> "Mimarlık ne yaparsak yapalım kendisinden kaçınamadığımız sanattır. Vahşi doğada değilsek her uyanık anımızda onunla birlikteyiz; o içinde yaşadığımız sanat biçimidir" (Roth, 2002).

K. Schwanger, bir mimari yapıyı,

> "dört duvar ve başımızın üzerinde bir damdan daha fazla olan şey" (Tunalı, 2004a).

olarak tanımlar. Schwanger bu tanımda yer alan "daha fazla olan şey" ile sanatsal, estetik, sosyolojik, antropolojik, tarihsel ve kültürel değerleri ifade eder. Bu sebepledir ki; mimarlık, çok bileşenli olması ve farklı birçok kavramla ilişkili olmasından dolayı karmaşık bir yapıdadır.

Mimarlık tanımlamaları içinde kendisine yer bulan sanat kavramı; çağımızda haz, estetik, estetiksel haz kavramlarıyla birlikte anılmaktadır. Burada haz ile vurgulanmak istenen daha çok uyarıcıyla aynı zamanda karşılaşmaktır. Bu hazzı mimari için konuşuyorsak; mimari bir yapıdan tarafımıza gönderilen ve duyularımız vasıtasıyla aldığımız uyarıcı sinyaller ne kadar fazla çeşitliliğe ve şiddete sahipse o mimari yapıya karşı duygu yoğunluğu oluşmasına ve kalıcı bir deneyime yol açacaktır. Çünkü çok duyululuk daha yoğun ve kalıcı deneyimleri getirmektedir. Her bir deneyimin kişiye özel ve karmaşık bir süreç olması, bireyin kendi özüne ulaşmasını ve kendini bulmasını sağlamaktadır. Son yıllarda bu mimari anlayış "Çok Duyulu Deneyim Mimarlığı" olarak adlandırılır. Pallasma;

> "Mimarlık, özünde, doğanın, insan yapımı âleme doğru algılamanın zeminini ve dünyayı deneyimleme ve anlamanın ufkunu sağlayan uzantısıdır" (Pallasma, 2016).

ifadelerinde bulunmaktadır. Bu ifadelerin ışığında, artık mimarlık, kendi halinde kendi kendine yeten sadece bir yapı değildir; varoluşsal deneyimlerimizde daha geniş ufukların açılmasını sağlar ve kişinin dünyada olma duygusunu güçlendirir. Mimarlığın kendisi çok duyulu bir deneyimdir; göz, kulak, burun, ten, dil, iskelet ve kasın her biri mekânın madde ve ölçek ile ilgili niteliklerinin ölçülmesinde eşit paya sahiptir.

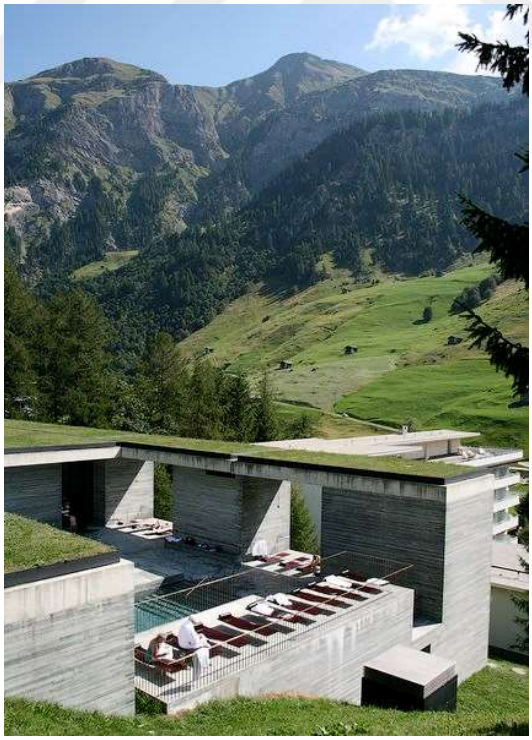
Mimari mekân ve beden arasındaki çok duyulu deneyim esas alınarak, bedenin mekân içindeki deneyimi ve bu deneyim esnasında hissedilen psikolojik ve zihinsel yoğunlukların dikkate alındığı mimari mekân; etkileyici mekân olarak tanımlanmaktadır. Kelimenin İngilizcedeki karşılığı olarak geçen "affective" Oxford sözlük anlamıyla "hislere ve davranışlara bağlı olan" anlamı taşımaktadır. Etkileyici mimari, hacmin tüm beden ve zihinle deneyimlendiğinin farkına varılıp, bu farkındalık karşısındaki beklentileri karşılayandır. Bedenin deneyimlerden hissettiği yoğunluk, mekânın bedene ve belleğe ne kadar dokunduğu ile ilişkilidir (Öktem Erkartal, 2014).

Mekânın gerçekten doğru bir şekilde algılanması, tüm duyu uyaranlarının bütünleşik olarak mekânla etkileşim halinde olmasıyla mümkündür.

Baskın göz mimarlığının yanında dokunsal, işitsel, koku ve tat alanlarını tanıyan mimarlıklar vardır. Günümüz mimarlığında Glenn Murcutt, Steven Holl, Juhani Pallasma ve Peter Zumthor' un mimarlıklarında duyusal deneyimlerin çokluğu önem kazanır.

Peter Zumthor' un işleri, insanların doğrudan duyularına değmek ve dokunmak üzere tasarlanmıştır. Zumthor' un tüm dünyada merakla izlenmesi, hareket, söz ve imge üzerine kurulu düzende duyuların uyarılmasına yönelik bir ihtiyaca cevap verdiği anlamı taşımaktadır. Bir işine bakarak, diğerini kestirmek mümkün değildir. Her defasında birbirinden çok farklı yapıtlar ortaya çıkarabilmesi ilginçlik ve yenilik arayışında olduğundan değil; her konuyu yeni baştan ele alıp onu problematize edebilme, senaryo yazabilme ve gerçekleştirme gücüne bağlıdır (Bilgin, 2016). Tez kapsamında Peter Zumthor' un mimarlığı üzerine birkaç örnek incelenmiştir.

Vals Termal Hamamı Projesi / Peter Zumthor / İsviçre (Graubün-Vals)



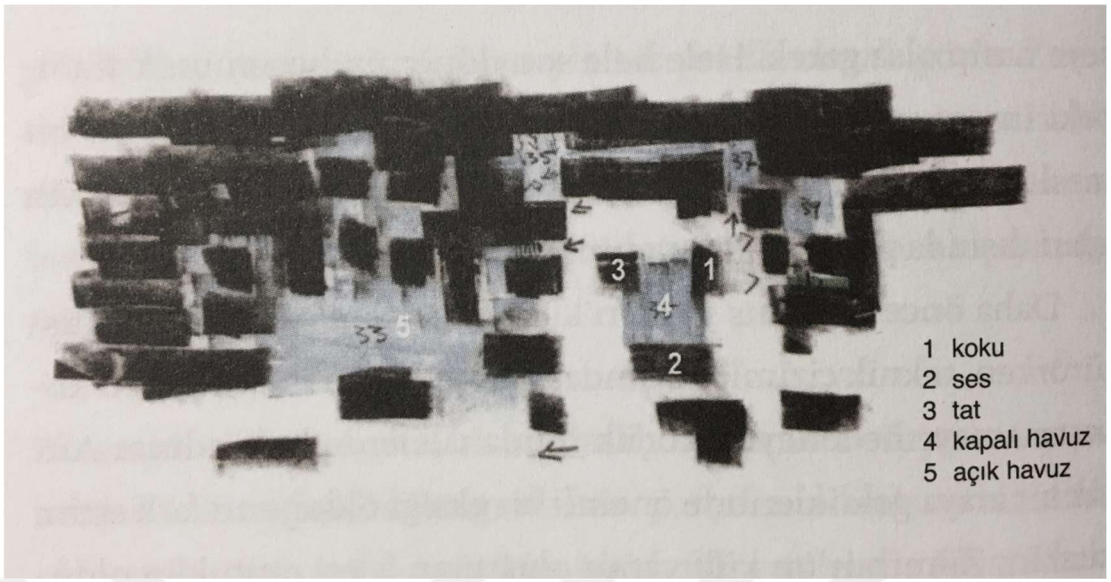
Şekil 2.1. Vals Termal Hamamı görünüş (URL-11)

Bir Alp köyü Vals' in kaynak suyunu işletmek için kurulmuş olan bir kooperatifin siparişi üzerine tasarlanmıştır (Şekil 2.1.). Peter Zumthor' un bu tasarımında öne

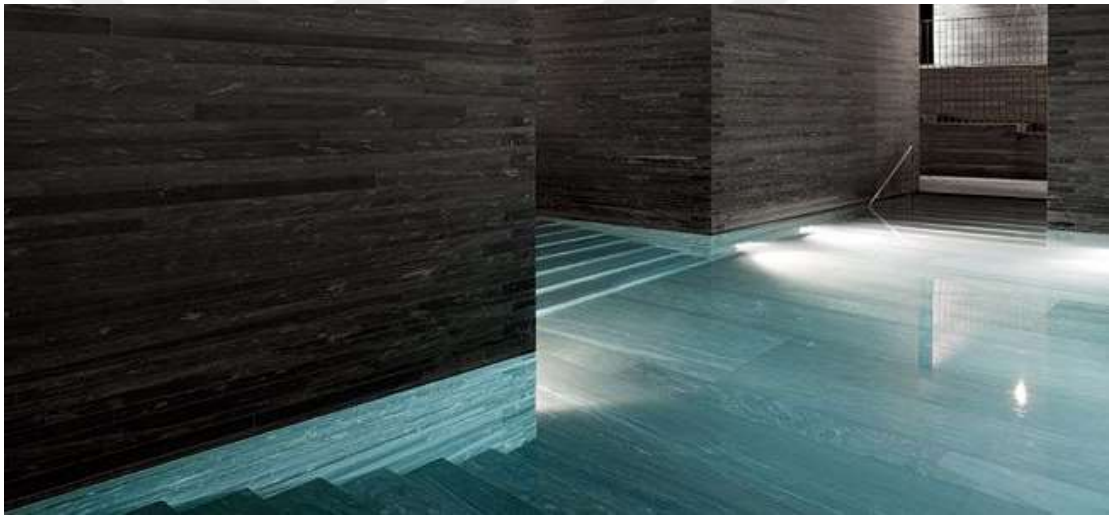
çıkan malzeme taştır. Taşlar doğada bulundukları tektonik katmanlar şeklinde tasarıma dâhil edilmiştir. Termal hamamı gri-mavi taşlardan ve suyun farklı hallerinden meydana gelmesi yanında aynı zamanda duyulara dokunmaktan ibaret olması da yanlış bir ifade olmaz. Çünkü mimar taş ve suyu duyuları yönlendirmede ve görme duyusu dışında kalan duyulara doğrudan ulaşmak için kullanmıştır (Bilgin, 2016).

Yapı büyük bir taş kütleden oyularak yapılmış gibidir. Taş tavanda on altı kara delik, deliklerinden süzülen mavi ışıklar vardır. Zumthor tavandaki mavi ışıklarla hamamların kubbelerine gönderme yapmıştır. Tavandan sızan ışıkla önce duvarlara sonra da suya yansır. Su yapının bir parçası, insan sesleri su seslerine karışır, tüm sesler yapının bir parçası olmaktadır (Öktem Erkartal, 2014).

Kapalı havuzun olduğu bölümden yüzerek geçilebilen, mağaraya benzer içi suyla dolu olan bölümde suyun üzerinde yüzen yasemin çiçeklerinin kokusu taş ve suyun birlikteliği yanında eşlik eder. Bir başka bölümde duvarlar sadece hoparlörün kaplandığı gibi sünger ve siyah kumaşla kaplanmış, iki adet yataktan başka bir şey bulunmamaktadır. Bu bölümde duvarlardan yankılanan taş ve su temalı müziğin sesi dışında başka hiçbir uyarıcı bulunmamaktadır. Mevcutta bulunan yataklardan birine uzanıp çalınan müziği dinlemekten başka yapılabilecek bir aktivite yoktur. Terasta bulunan açık havuzda ise beden olarak 35 santigrat derecedeki suyun içinde yer alırken başımız 0 santigrat derece sıcaklığa maruz kalmaktadır. Kuytu olan bölümlerden birinde kaynak suyunun serini bir borudan içilmek için akmaktadır. Su ve taşın birlikteliği yıkanmak, dokunulmak yanında koklanarak, işitilerek ve tadılarak algılanması, kavranması sağlanmıştır. Görme duyusundan bahsedilmemesi unutulduğundan değil Zumthor' un kendi tercihindendir (Şekil 2.2.). Onun için vazgeçilmesi en kolay olan duyu görme duyusudur ve zaten dünyanın kalanında her şey görme odaklı değil midir? (Bilgin, 2016).



Şekil 2.2. Vals Termal Hamamı plan eskizi (Bilgin, 2016)



Şekil 2.3. Vals Termal Hamamı aydınlık kapalı havuz ve dokunma duyusu uyarısını arttıran taş duvarlar (URL-12)

Peter Zumthor kendi tasarımını;

> "Dağ, taş, su, taşa inşa etmek, taşla inşa etmek, dağa inşa etmek, dağdan inşa etmek bu biz dizi kelimeyi mimari bir anlama çevirmek için verdiğimiz çaba sonucunda karşılık olarak duygusallık alırız. Bu da bize binanın yapımında adım adım yol göstermiştir" (Öktem Erkartal, 2014).

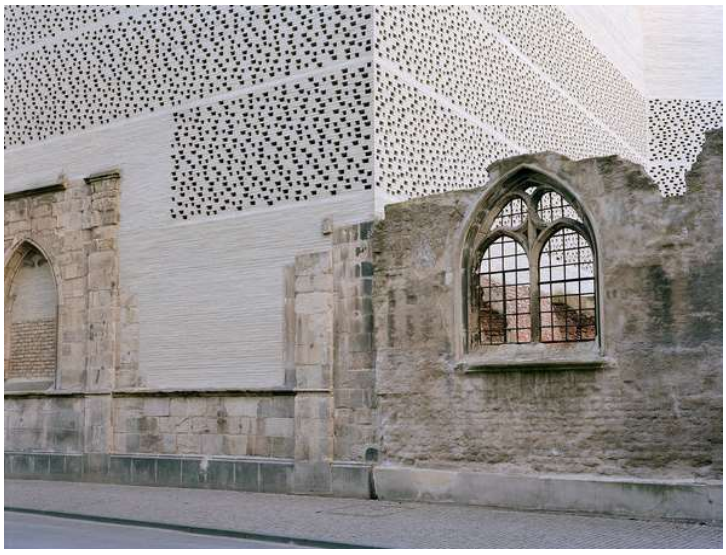
sözleriyle ifade etmiştir. Duvarlar, döşemeler, etraftaki dağlar her yer taş. Taşın içinde bulunan suyla insanın huzur bulması kaçınılmaz olmaktadır (Şekil 2.3.). Zumthor, termal hamamı ile insanın bedenine ve ruhuna kesin olarak dokunabilmiştir.

Kolumba Müzesi / Peter Zumthor / Almanya (Köln)



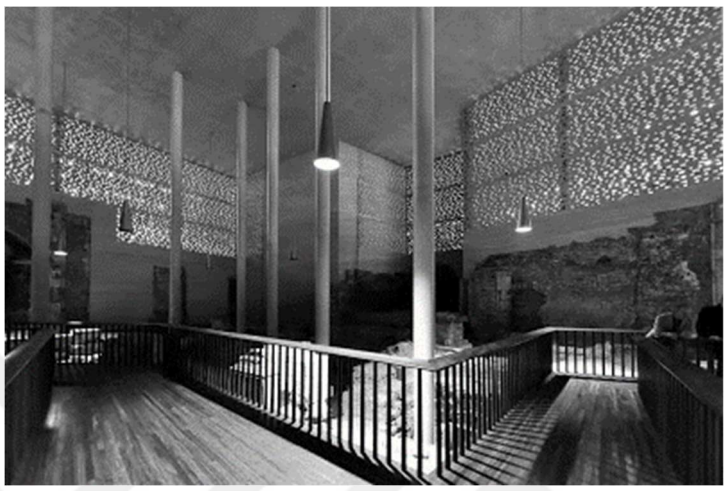
Şekil 2.4. Kolumba Müzesi görünüş (URL-13)

Şehir merkezinde İkinci Dünya Savaşında bombalanarak yıkılmış St. Kolumba ve Böhm Şapeli' nin kalıntılarının olduğu alanın korunarak değerlendirilmesi amaçlı açılan yarışmayı Peter Zumthor' un tasarımı kazanmıştır (Öktem Erkartal, 2014). Konum olarak iki ulaşım aksının kesişiminde yer almaktadır. Ölçek bakımından çevresindeki yapılarla uyum sağlarken, cephesinin malzemesi ve doluluk boşluk dengesiyle yarattığı farklılık göze çarpmaktadır (Şekil 2.4.). Duvar kalıntıları üzerine yeni yapılan açık renkli ince tuğla duvarlarla yeni ve eskinin uyumu sağlanmıştır (Şekil 2.5.).



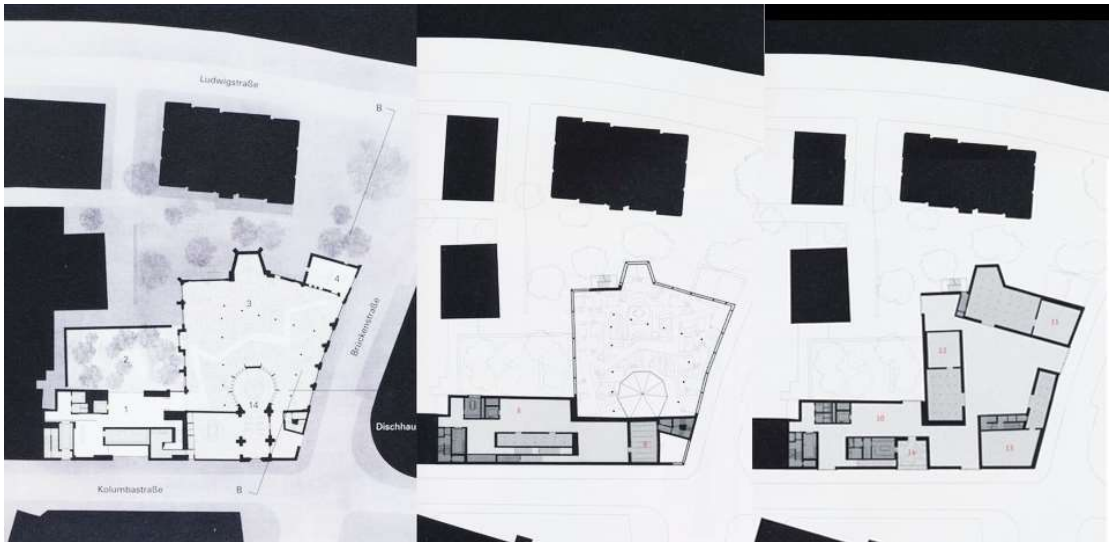
Şekil 2.5. Kolumba Müzesi eski-yeni duvar birleşimi ve geçirgen tuğla duvar motifi (URL-14)

Hafif çıkıntılı tuğlalar ve onları birbirine bağlayan harç, cephede dokunsal bir yüzey meydana getirmiştir. Cephede yataylığı vurgulayan rastgele ama düzenli boşluklar cephenin katı kütle etkisini kırarak geçirgen bir özellik sağlamaktadır. Bu boşluklar ve yataylık doğal ve sade bir cephe motifi oluşturmuştur.



Şekil 2.6. Kolumba Müzesi iç mekân, geçirgen tuğla duvar görüntüsü (URL-15)

Danteli andıran boşluklu tuğla duvar motifinden içeriğe ışık, sokaktan geçen insanların, kuşların ve arabaların sesi ve bazen rüzgâr sızar (Şekil 2.6.). İç mekândaki aydınlığın şiddeti güneşin yönü ve bulutların hareketine göre değişir. Kazıların ardından olduğu gibi bırakılan engebeli zemin üzerindeki nesneler, Zumthor' un tasarımı olan ahşap ve dolambaçlı bir köprü üzerinden seyredilebilmektedir. Bu şekliyle izleyicileri bazen yakınlaştırıp bazen de uzaklaştırmaktadır. Müzenin geri kalan bölümlerinde Termal Hamamı düzeninde ilerlemektedir. Her biri farklı ölçülerdeki kutular ya etrafından dolaşılacak ya da bir orta alanın etrafında kümeleşecek şekilde düzenlenmiştir. Kutular sergi ve servis hacimlerine dönüşürken, kalan alanlar dolaşım alanları olarak kullanılmaktadır (Şekil 2.7.).



Şekil 2.7. Kolumba Müzesi zemin, birinci ve ikinci kat planları (URL-16)

Peter Zumthor' un tasarımındaki çıkış noktası kilisenin ayakta kalan duvarlarını tamir etmeden yeni tuğla duvar örgüsü ile hassas bir bağ kurmaya çalışmasıdır (Şekil 2.8.). Böylece geçmişte var olan duvarları yerine sabitleyerek yeni binaya ait olduğu kadar şehre de ait olmasını hassas bir yaklaşımla çözmüştür. Bombardımana karşı ayakta durmayı başarabilen kalıntı duvarlarla kutsallıktan ziyade savaşın yıkıcı gücünü ima eden bir tasarım duruşu sergilemiştir.



Şekil 2.8. Kolumba Müzesi eski ve yeni duvarın bağlantı detayı (URL-17)

Peter Zumthor' un tasarımları bir anda tanınacak stilistik ya da maddi ortak özelliklere sahip değildir. Bir tasarımına bakarak diğerini tanımlamak çok mümkün değildir. Her defasında birbirinden çok farklı dokunuşlarda bulunması mimarın yenilik arayışından değil konuyu yer bağlamında sıfırdan ele alma ve izini sürme

gücünden kaynaklanmaktadır. Son dönemlerde göz egemen tasarımların hegemonyasına karşılık; Zumthor, her tasarımında kurduğu dünyayı inandırıcı kılmaya ve mesajını vermeye devam etmektedir. Yukarıda örnek olarak yer verilen tasarımlarında da anlaşıldığı üzere; Zumthor genellemeleri devre dışı bırakarak, maddi dünya ile duyular dünyasının karşılaşmasının izlerini sürmektedir. Estetik tutum, ancak maddi dünya ve duyular dünyasının alışılageldiği kategorizelerden sıyrılıp; ilhamını durumun biricikliğinden alırsa, doğanın her haline her defasında dikkat kesilirse ve bakmaya, işitmeye, koklamaya, tatmaya, dokunmaya açık olursa gerçekleşebilmektedir (Bilgin, 2016). Peter Zumthor duyularını ve hafızasını bunlara ve belki de daha fazlasına açarak kendisine verilmiş olan programları yorumlamaktadır. Mimarın bu çok duyulu ve deneyim ortamları, mimarlığın sanatsal yönünü işaret etmektedir.

2.3. Mimarlık ve Diğer Sanatlar İlişkisi

> "Bu şunu öldürecek. Kitap yapıyı öldürecek" (Hugo, 1999).

sözleri Victor Hugo'nun 1831 tarihinde yayınlanan "Notre Dame de Paris" isimli romanının II. Bölümüne aittir. Hugo bu bölümle gerçek bir mimarlık felsefesi geliştirmiştir. Hugo' ya göre; insanoğlunun varoluşundan on beşinci yüzyıl dâhil geçen sürede mimarlık, insanlığın en büyük kitabı ve ifade şekli olmuştur. İster dinsel olsun ister felsefi olsun ölümsüz olmak için insanoğlunun taşla yazmadığı düşüncesi kalmamıştır. Matbaanın icadına kadar bir yapının kuşaktan kuşağa iz bırakmak için oldukça sağlam ve dayanıklı bir kitap olduğu düşüncesi hâkimdir. On beşinci yüzyılda matbaanın icadı tarihin en büyük olayıdır. Artık insanlığın ifade şekli değişmiştir. Bir düşüncenin yapı şeklinde ifade edilebilmesi için ormanlarca kereste, dağlar gibi taş gerekliyken; kitap şeklinde ifadesi için bir parça kâğıt ve bir kalem yeterlidir. Bir kütle yıkılabilirken, kitabın, her yerde aynı zamanda bulunabilme gücünün engellenebilmesi ve tamamen yok edilebilmesi zordur. Açıkça görülmüştür ki kitap; daha ölümsüz, daha dayanıklı, daha az maliyetli ve daha tahrip edilemezdir. Bu devrimle mimarlık gücünü yitirmeye başlar, sadeleşir ve herhangi bir sanat dalı haline gelir. Diğer sanat dallarını bünyesinde bulundurma gücünden yoksun kalır. Böylece, diğer sanatlar da mimarinin boyunduruğundan kurtulur,

özgürlüklerine kavuşurlar ve kendi yollarını çizerler. Bu ayrılık ve tek başınalık her birini ayrı ayrı yüceltir.

> "Ayin müzik olur, resimcilik ressamlığa dönüşür, oymacılık yontuculuğa dönüşür" (Hugo, 1999).

Bu durum mimarlık ve diğer sanat dalları arasında bir kırılma noktası oluştursa da yıllar öncesine dayanan bu birliktelik bugün de sürmektedir.

Öncelikle tüm sanat dallarının ortak olan kavramlarından bahsedilebilmektedir. Mimarlık ve diğer sanat dallarının hepsinin üzerinde olan başlığın "sanat" olması bile bütün sanat dallarının ortaklıkları ve benzerlikleri olduğunu göstermektedir. Sanat dalları anlamsal, duyusal, görsel açı gibi çeşitli boyutlarda ilişkilenmektedirler.

Becerik çalışmasında Henri Delacroix' in şu sözlerine yer vermektedir:

> "Bir mimarlık, bir resim, bir müzik elbette vardır. Ama ayrı ayrı estetik türler, ayrıca her sanatın içindeki ayrı ayrı cinsler yakından incelendiklerinde birbirlerine karışırlar ve bazen birbirlerinde erirler" (Becerik, 2001).

Timuçin çalışmasında Voltaire' in şu ifadelerine yer vermektedir:

> "Tüm sanatlar kardeştir, her sanat öbür sanatları aydınlatır. Şiirdeki bir özellik müzikteki bir oluşumumun açıklanmasına katkıda bulunacaktır, resimdeki bir nitelik mimarlıktaki bir özel durumu görmemizi sağlayacaktır" (Timuçin, 2003).

Henri Delacroix ve Voltaire' in bu açıklamaları; tüm sanat dallarının birbiri ile ilişkili olduğunu ve bazen birden fazla sanat dalının bir araya gelerek oluşturduğu yeni bir bütünü ifade etmesi açısından değerlidir. Bu sebepledir ki bazen bir şiir bir mimari yapıtı, bazen de bir mimari yapıt bir şiiri çağrıştırır.

Müzik, resim ve heykelden istersek uzaklaşabiliriz fakat istesek de istemesek de mimarlık bizi sürekli etkiler; davranışlarımızı ve ruhsal durumumuzu şekillendirir. Ayrıca diğer bütün sanatlara fiziksel hatta duygusal ortam sağlaması gibi sebeplerden dolayı diğer birçok sanattan farklılaşmış hatta bazı dönemlerde ön plana çıkmıştır. Burada mimarlık sanılanın aksine; sadece bir takım genişlik, uzunluk ve yüksekliklerin toplamı olmamakla birlikte, kişinin yaşarken duyduğu, hissettiği, kokladığı her türlü mekânın kendisidir. Özer, mimarlığı şu şekilde tanımlamaktadır:

> "İnsanlığın fiziksel ihtiyaçlarını duyular açısından da destekleyerek barındırabilen mekân düzeni" (Özer, 2009).

Birçok disiplinle ilişkili olma durumu ve çok bileşenli olması ile mimarlık, karmaşık bir yapıya dönüşür. Mimari bir durumla ilgili bilginin bir kısmı, o durumla ilgili disiplinden alınmaktadır. Yalnızca bilginin aktarımında dahi diğer sanat dallarına başvurmamak mümkün değildir. Özellikle kavramlar hakkında yeterli bilgi ve donanımı olmayanlara belli kavramları anlatabilmek için sanatın her dalının oldukça geniş ve faydalı birer kaynak olduğu göz ardı edilemez. Bir örnekle açıklamak gerekirse; mimarlıkta ritim bilgisini incelerken müziğe ya da kontrastı anlatırken fotoğrafa değinmemek gerçekten zordur. Bu ifadeler, mimarlığın disiplinler arası olma kavramını açıklamaya yardımcı olur (Çinici, 1997).

Mimarlık diğer sanat dalları arasında en somut olarak heykel ile bağdaştırılır. Diğer sanat dallarına kıyasla, strüktürel zorunluluk ve hacimsel özellikleri açısından mimarlığa en yakın sanat dalı olarak heykel işaret edilmektedir. Kuban' ın;

> "Strüktürel zorunluluklar açısından, mimarlığa en çok yaklaşanı yontu sanatıdır" (Kuban, 2016).

ifadesi bu durumu doğrular niteliktedir.

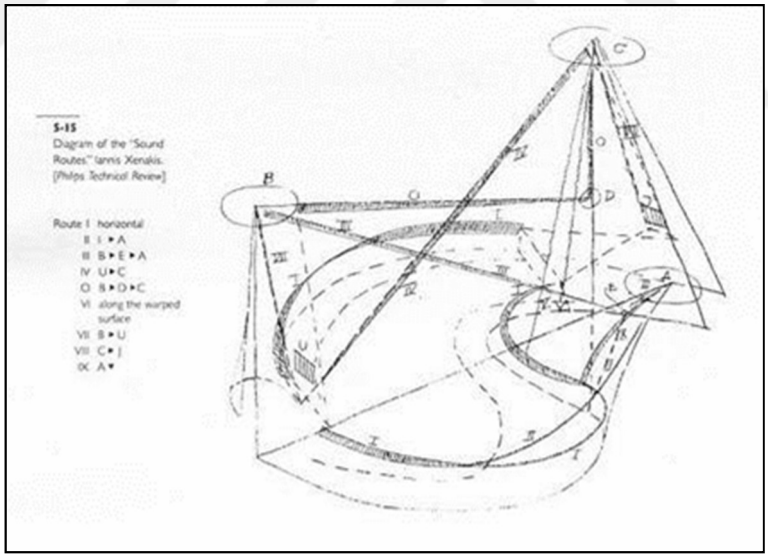
Abercrombie' nın,

> "Architecture is frozen music but music is not melted architecture" (Abercrombie, 1984).

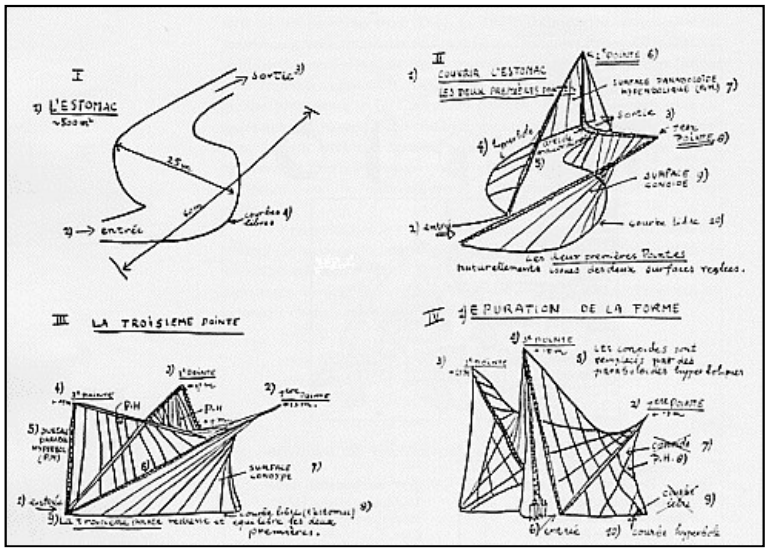
(Mimarlık donmuş müziktir ancak müzik erimiş mimarlık değildir.) ifadesi mimarlığın diğer sanat dallarına göre daha karmaşık olduğunu açıklamaya destek olabilir. Mimarlığın, müzik disiplininin birçok özelliğine sahip olması aynı şekilde müziğin de mimarlık disiplininin birçok özelliğine sahip olduğu anlamına gelmez. Müzik ve mimarlık örneğinde olduğu gibi bir sanat dalının bir başka sanat dalının farklı bir haliyle açıklanmaya çalışılması, tüm sanat dalları arasındaki bağlantının daha derin bir boyutunun olduğu bilgisini verir. Sanatlar aralarındaki aktarımla birbirlerini bütünlerler. Mimarlığın müziğin birçok özelliğine sahip olması, aynı şekilde müziğin de mimarlığın birçok özelliğine sahip olacağı anlamı taşımamaktadır (Abercrombie, 1984). Günümüz mimarlık dünyasının, Daniel Liebeskind, Le Corbusier, Iannis Xenakis, Bernard Tschumi, Renzo Piano, Frank Llyod Wright,

Erich Mendelsohn, Louis Kahn vb. önde gelen isimleri müzikle yakından ilgilenerek tasarımlarında müziği yansıtmışlardır.

Mimarlık ve müzik sanatlarının birbirini bütünleme açısından verilebilecek en önemli örnek Philips Pavyonu eseridir. Iannis Xenakis, "Metastaseis" adlı bestesindeki müzik dilini, Philips Pavyonu' nun mekânsal özelliklerini oluşturan mimarlık diline çevirmiştir. Parçanın orta kısmının grafik anlatımında da görüldüğü üzere, tek bir çizginin uzaydaki hareketiyle meydana gelen yüzeyler, hiperbolik paraboloitler ve konik formlar Iannis Xenakis' in nasıl bir mimari ifade şekli izlediğinin göstergesidir (Şekil 2.9.). Philips Pavyonu' nun kabuklarındaki eğriler ve kavisler, Metastaseis' ın değişen müzik tonlarındaki hiperbolik paraboloitlerdir (Şekil 2.10.). Yapmış olduğu başka birçok tasarımda da, hiperbolik paraboloitler ve konik formların geometrisinin başarılı olarak kullanılmıştır (Şekil 2.11.). Xenakis' in bu yaklaşımı kendisini mimarlık ve müzik disiplinlerinde ayrı bir yere konulmasını sağlar (Özdemir, 2009).



Şekil 2.9. Philips Pavyonu Iannis Xenakis'ın ses yolları diagramı (Diagram of the Sound Routes) (URL-18)



Şekil 2.10. Philips Pavyonu hiperbolik paraloitler (URL-19)



Şekil 2.11. Philips Pavyonu görünüşü 1958 Brüksel Dünya Fuarı (URL-20)

Yukarıda verilen örnekten de anlaşılacağı üzere; sanatlar birbirlerini etkileyip, biri diğerine sıçrayabilmektedir. Birden fazla sanat dalı birbiri ile yeni bütünler oluştururken bazen içlerinden biri bazen de hepsi ön plana çıkabilmektedir. Örneklemeler sadece müzik ve mimarlık dalları için geçerli değildir. Örneğin bir yazı, ritim ve grafik sanatının birbirini bütünlemesiyle bir resim tablosu ortaya çıkabilmektedir.

Mimarlık ve diğer sanat dallarının temeldeki birlikteliği, mimar ve sanatçıların birçok sanat dalı hakkında birikime sahip olması anlamı da taşımaktadır. Örneğin bir mimar özel bir durum karşısında bir resim ve heykeli kendi istediği gibi tasarlayamasa da en azından zihninde şekillendirebilmesi oldukça önemlidir. Örnekte olan mimar sanatçı birlikteliği yapıya değer katması yanında mimar ve sanatçıyı beslemektedir. Sanatta önemli bir kavram olan yaratıcılık kavramından tam da bu nokta bahsetmek yerinde olacaktır. Sanat ve sanatçılar arasındaki birliktelik sanatın açığa çıkarılmasında itici bir güç olan yaratıcılığı da beslemektedir. Küçük boyutta bir sanat eseri ile mimari bir eserin insan üzerindeki etkisi ve sağladıkları açısından bakıldığında tüm sanatların aynı özellikleri barındırdığını düşünmek zor olabilmektedir. Fakat kapsam ne kadar farklı da olsa mimarlığa en yakın yaratım süreci sanatta var olmaktadır (Kuban, 2016).

Tez kapsamında, son yıllarda sanat yönüyle öne çıkan ve mimarlık ile ilişkisi üzerinde çalışmalara pek rastlanmayan gastronomi sanatı ele alınmaktadır.

3. GASTRONOMİ VE MİMARLIK

3.1. Gastronomi Kavramı ve Tarihsel Gelişimi

İnsan evriminde pişirme oldukça büyük bir öneme sahiptir. Biyoloji ve antropoloji profesörü Richard Wrangham, insan türünü meydana getiren dönüşüm zamanının, ateşin kontrol edilmesi ve pişmiş yiyeceklerin gelişmesinden kaynaklandığını belirtmektedir. Ayrıca Richard Wrangham, pişirmenin yiyeceklerin değerini arttırdığını, bedenimizi, beynimizi, zaman kullanımını ve sosyal hayatımızı değiştirdiğini ifade etmektedir (Wrangham, 2009). Wrangham, diğer türlerden insanı ayıran temel özelliğin, insanoğlunun pişirmeye başlamasıyla geliştiğini iddia etmektedir. Bu teori aynı zamanda, yeme-içmenin sadece hayatta kalma ve insani bir gereksinim olmasından daha fazlasını içererek; lezzetli tatlardan zevk almayla da ilişkili olduğunu öngörmektedir (Wrangham, 2009). Pişirme işlemi, yiyeceklerin sağlık açısından daha güvenli olmasını, zengin ve lezzetli tatların oluşmasını ve yiyeceklerin bozulmasını engellemeyi sağlamasıyla oldukça önemlidir. Genel anlamda pişirme, "ısı kullanımı ile yiyeceklerin tüketime hazırlanması sanatı, teknolojisi ve zanaatı" olarak tanımlanmaktadır (Bağıran Özşeker, 2016). Bazı bilim insanları ilk devrimin, pişirme olduğunu kabul eder. Çünkü pişirme ile insanoğlu ateşi kontrol etmeyi keşfetmiştir. İnsanların yiyecek olmadan yaşayabilmesi ve hayati fonksiyonlarını yerine getirmesi mümkün değildir. Yeme-içme, insanların hayatlarının devamı için temel bir gereksinim olmasına karşın binlerce yıllık bir zamanda evrimleşebilmiştir (Pedersen, 2012). Bağıran Özşeker çalışmasında, Priscilla Clark' ın yemek pişirme ile ilgili şu ifadelerine yer vermiştir;

> "Yiyecek değildir, yiyeceğin ötesine geçmiştir, tabiatı gereği toplumsal bir ürün, estetik bir eser, dilbilimsel bir yaratı, kültürel bir gelenek haline dönüştürülmüştür" (Bağıran Özşeker, 2016).

Yemek, binlerce yıl boyunca sosyal ortamlar için de önemli olmuştur. Ziyafetlerle ilgili ilk belgelerin; Eski Mısır, Mezopotamya, Yunanistan, Roma ve Orta Çağa ait yazılı metin ve resimlere dayandığı düşünülmektedir (Bağıran Özşeker, 2016).

Yemek, tarih boyunca hem yemeği hazırlayanlar hem de ev sahibi olarak yemeği sunanlar için bir saygınlık unsuru olmuştur.

Yemekle ilgili olan gastronomi, açıklanması ve tanımlanması zor bir kavramdır. Türk Dil Kurumu sözlüğünde gastronomi, "yemeği iyi yeme merakı" ve "sağlığa uygun, iyi düzenlenmiş, hoş ve lezzetli mutfak, yemek düzeni ve sistemi" tanımlarıyla açıklanmaktadır (URL- 21). Oxford İleri Düzeyde Öğrenici Sözlüğünde (Oxford Advanced Learner' s Dictionary) "iyi yiyecekleri; seçme, pişirme ve yeme bilimi ve sanatı" olarak tanımlanırken; Britannica Ansiklopedisinde ise "iyi yiyecekleri seçme, hazırlama, servis etme ve bu yiyeceklerden zevk alma sanatı" şeklinde ifade edilmiştir (Bağıran Özşeker, 2016). Bu tanımlara ve daha başka sözlüklere bakıldığında gastronomi yemeğin bilimi ve/veya sanatı diye tariflenmiştir. Gastronominin odak noktaları olan bilim ve sanat, bilgi ve becerinin bir arada olduğunu vurgulamaktadır.

Bilindiği kadarıyla kelimenin dünyada ilk kullanımı Eski Yunan' a dayanır. Eski Yunanlılarda yemeğin, hem ruhu hem bedeni beslediği düşüncesi kabul görmekteydi. M.Ö. dördüncü yüzyılda Yunan şair ve filozof "Archestratus", Akdeniz Bölgesiyle ilgili yemek ve şarap rehberi olarak kabul edilen "Hedypatheia (Life of Luxury-Lüks Yaşam)" adında bir kitap yazmıştır (Wilkins and Hill, 2011). Bu eser dünyadaki ilk yemek kitabı olarak kabul görmektedir. Kitabın başlıklarından birinin "Gastronomia" olduğu varsayılmaktadır. Archestratus esrarengiz bir karakter olması yanında kayıt altına aldığı bulgular, ondan sonra gelen herkese rehberlik etmiştir (Santich, 2004). Böylece Archestratus' un gastronominin fikir öncüsü olduğu düşünülmektedir. Archestratus bir kitapla sınırlı kalmamış başka çalışmalar da yapmıştır.

Yaklaşık M.S. ikinci yüzyılın sonunda ise "Athenaeus" kendi çalışmalarında Archestratus' un kitabından, parçalar halinde alıntılara yer vermiştir. Ancak bunun dışında Archestratus' un kitabı günümüze ulaşamamıştır. Archestratus' tan sonra yazılmış en önemli eser niteliğinde olan Athenaeus' un "Deipnosophistae" (Deipnosophists-yemek sanatında ve sofra sohbetinde usta olan kişi)' si; birçok farklı üzüm çeşitlerinden, güzel yemekler ve tariflerinden, meyvelerin özelliklerinden, yağ, sirke ve diğer ürünlerden bahsetmesiyle önemli bir gastronomi rehberi özelliği taşımaktadır (Bağıran Özşeker, 2016). Athenaeus kitabında, Archestratus' un

kitabındaki “Gastronomia” başlığının içeriği ile kelimenin etimolojisinin tamamen uyumlu olduğunu belirtmektedir. “Nomos” kural ya da yönetmelik anlamına gelirken, **“**Gastro” ağızda başlayan mide ve uzantısı olan tüm sindirim sistemi ile ilişkilidir. Gastronomi bu yüzden yeme ve içme ile ilgili kural ve normlara atıfta bulunur. Böylece gastronominin kökeni; neyin, nasıl, ne kadar, nerede, niçin ve ne zaman yenilip, içilmesini içeren tavsiye ya da rehber olması sonucunu çıkarmaktadır. Böyle bir tavsiye veya rehber, çağdaş gastronomi anlayışının ve sözlük tanımlarında üstü kapalı olan yeme ve içmeyle ilişkili bilgi ve becerilerin kazanımını kolaylaştırmaktadır (Santich, 2004).

Gastronomi kelimesine, Antik Yunan’dan sonra on beşinci yüzyılın başlarında Fransız şair Joseph Berchoux’ un “La Gastronomie” şiirine kadar Avrupa kelime dağarcığında rastlanmamıştır. On dokuzuncu yüzyıl Fransız entelektüel ortamında gastronomi, sosyal, ekonomik ve kültürel ilişkiyi sağlayacak yemeği, insanları, mekânları, tutum ve davranışları erken on dokuzuncu yüzyıl Paris’inde bir araya getirmiştir (Santich, 2004). 1804 yılında Grimod de la Reyniere, Parislilere en iyi yemeğin ne olduğu, ne zaman ve nasıl hazırlanması gerektiğini öneren ilk gastronomi gazetesi hazırlamıştır. Bu çalışma “Almanachs des Gourmands” olarak en çok satanlar listesinde yayınlanmıştır.

İngiltere’de de hızla yaygınlaşmış olan Gastronomi kelimesi; 1814 yılında “The School for Good Living” (İyi Yaşam Okulu) tarafından anonim olarak “precepts for eating” (yemenin kuralları) şeklinde tercüme edilmiştir. Bu tercüme kelimenin etimolojisini tam olarak yansıtmıştır (Santich, 2004).

Tarihsel süreç içinde, gastronominin kültürel etkileri, büyük ölçüde Fransız yemekleri ve Fransız şefleri tarafından düzenlenmiştir. 19.yy’ da gastronomi ile ilgili ilk kayda değer çalışma hukukçu ve politikacı olan Fransız “Anthelme Brillat-Savarin” (1755-1826) tarafından yapılmıştır. Brillat Savarin’ in 1825 yılında “La Physiologie du Gout” adlı çalışması yeni bir gastronomi konsepti geliştirmiş ve kelimeyi toplum bilincine kazandırmıştır. Savarin’ in bu çalışması, Tat Alma Fizyolojisi (The Physiology of Taste) olarak birçok defa İngilizceye tercüme edilmiştir. Kitabın sadece İngilizceye değil, İspanyolca ve Almanca’ ya da çevirisi yapılmıştır; “Le Gastronome” (1830-1831), “La Gastronomie” (1839-1841), “II

Gastronomo Italiano" (1866) ve "Le Gastronome" (1872-1873) gibi gazete ve dergi serilerine ilham kaynağı olmuştur. Ayrıca, kitap on dokuzuncu yüzyılın ikinci yarısında ve erken yirminci yüzyılda sanat ve yemek bilimi üzerine hem Fransızca hem İngilizce uzun dizeli kitapların basımının müjdecisi olur.

Brillat Savarin, "Tat Alma Fizyolojisi" adlı eserinde yiyeceklerin özelliklerini tanımlamak için bilimsel metotların kullanılmasındaki ilk önemli isim olarak on yedinci yüzyılda adı geçen "Lavoisier" den bahsetmiştir (Bağıran Özşeker, 2016). Brillat-Savarin' in yaptığı bu çalışma, duyular ve yemek arasındaki ilişkiyi bilimsel olarak inceleyecek olan daha sonraki çalışmaların temelini hazırlamıştır. "La Physiologie du Gout" hem kelimeyi tekrar canlandırır hem de gastronominin teori ve uygulamasını pekiştirir. Fransa'da gastronomi kavramının öncüsü olarak kabul edilen Savarin gastronomiyi, Bağıran Özşeker' in aktarımıyla şu şekilde tanımlamaktadır:

> "insanın beslenmesiyle ilgili olan her şeye ilişkin anlaşılabilir bilgi" (Bağıran Özşeker, 2016).

Brillat-Savarin gastronominin; gıda maddelerinin sınıflandırılmasından dolayı doğa tarihi ile gıda maddelerinin bileşim ve niteliklerini inceleyerek analiz etmesi sebebiyle fizik ve kimya ile yemekleri tat duyusuna haz verecek hale getirmesinden dolayı aşçılık sanatı ile ilişkili ve en iyi ürünü en hesaplı olacak şekilde meydana getirmesiyle ekonomi politikasının bir parçası olduğunu kabul etmektedir. Brillat-Savarin' in tanımına göre gastronomi, yaşamımızı sürdürmek için insanoğlu ile ilgili her şeyi anlamaya sebep olur. Onun görüşüne göre gastronomi, maddeleri gıdaya dönüştürmek için araştıran, temin eden ya da hazırlık yapan herkes için rehberlik ederek ulaşılması mümkün olan en iyi beslenme ile insanın korunmasını amaç edinen bir bilimdir. Ayrıca, Brillat-Savarin gastronominin bilgi ve tecrübe edinmeyi sağlaması sayesinde zevk ve eğlenceyi arttırdığını savunur (Santich, 2004). 1835 yılına gelindiğinde Yunanca bir kelime olan gastronomi, Fransız Akademisi resmi sözlüğüne kaydedilir.

Gastronomi, etimolojik olarak incelendiğinde ise, kelimenin eski bir Roma sözcüğü olan "culinary" (mutfak) ile Fransızca "cuisine" (mutfak) sözcüklerinden geldiği görülmektedir (Pedersen, 2012). Buradaki mutfak (cuisine) kavramı, bir ülke ya da

bölgenin yemeklerini, yiyeceklerini ve yiyeceklerin hazırlama tekniklerini tanımlamaktadır.

3.2. Günümüzde Gastronomi

Yirminci yüzyıldan sonra mutfak kültürünü etkileyen değişim dalgası, iletişim ve ulaşım sektörlerindeki gelişmelere bağlı olarak kendini göstermiştir. Bunun yanında, yiyeceğin üretimi, korunması ve depolanmasındaki gelişmeler yiyeceklerin tüm dünyaya dağılmasını sağlamıştır. Günümüzde yiyeceklerin üretimi ve tüketimi yerel sınırları aşarak küresel sistemin bir parçası haline gelmiştir. Küresel gıda endüstrisinde Nestle gibi küresel şirketlerin yanında, Carrefour gibi küresel süpermarket ve McDonalds gibi küresel yiyecek-içecek zincirleri küresel ağda belirleyicidirler. Küresel işletmeler, tüketim şeklini tek tipleştirmesi yanında üretim şeklini de tek tipleştirmesiyle eleştirilmektedir. Verimlilik, öngörülebilirlik ve insan emeğinin yerini teknolojik gelişmelerin alması küresel hızlı yiyecek işletmelerinin ortak temel özellikleridir (Taş Gürsoy, 2016).

Hızlı yemek (Fast food) modern yaşamın getirilerinden biri olarak kabul görebilir. Hızlı yemeğin bu şekilde yaygın olmasına sebep evrensel oluşu başka bir deyişle sadece belirli bir kültüre özgü olmamasıdır. Hızlı yemek, yemeğin törensel anlamını geride bırakarak, sadece yemek ihtiyacını sağlamasına odaklanmaktadır. Yemeğin yanında küreselleşmeden etkilen bir diğer sektör ise geleneksel tarımdır. Küreselleşmeye karşı tarımda yerelliği ve yerel farklılıkların korunmasını amaçlayan girişimler de dünyanın çeşitli yerlerinde yaygınlaşmaktadır. Hızlı tüketilen yemeğe karşı yavaş yemek (slow food) bu durumun gastronomiye yansımış şeklidir.

Yavaş Yemek hareketinin ilkeleri; iyi, temiz ve adil yemektir. İyi yemek, kaliteli, lezzetli ve sağlıklı yiyecekleri; temiz yemek, yiyeceklerin doğaya zarar vermeyecek şekildeki üretim zincirini; adil yemek ise, üreticiler için adil koşullar ve ücretlerin sağlanması ve tüketiciler için fiyatların erişilebilir olmasını ifade etmektedir. Yavaş Yemek Bildirisi'nde bu ilkelerin;

> "gelişmeyi teşvik ederek, uluslararası değişim programlarını teşvik ederek, projeleri destekleyerek, tarihi yemek kültürünü savunarak ve eski moda yemek geleneklerinin savunuculuğunu üstlenerek" (URL-22).

uygulanabileceği açıklanmaktadır. Yavaş Yemek hareketi; kültür, insanlar, dünya ve tabak arasındaki güçlü ilişkileri bütünsel olarak ele alan yeni gastronomi kavramıdır (URL-23).

Diğer yandan, gastronomide küresel olan yerelleşirken, yerel olan da küreselleşmektedir. Küresel yiyecek işletmeleri, yüksek rekabet koşulları karşısında direnmek için yerel kültüre adapte olma yollarını tercih etmektedirler. McDonald' ın standart menülerinin arasına Türkiye' de Mc Turco ve ayrana yer vermesi adaptasyon şekline bir örnektir. Bu şekilde küresel yiyecek işletmesi, müşterilerinin ihtiyaçlarına göre şekillenen sunumlarla pazardaki paylarını arttırırken, müşteriler de markayı kendilerine daha yakın görmektedir. Küreselleşmiş yiyecekler bu şekilde yerelleşirken, yerel yiyecekler de benzer oranda küreselleşerek dünyanın her yerine yayılmaktadır. Yerel olan bir ürüne dünyadaki her hangi bir market ya da restoranda karşılaşılabilmektedir. Örneğin Belçika çikolatasına, Hollanda peynirine ya da Türk ayranına dünyanın herhangi bir yerindeki markette ulaşılabilmektedir.

Söz konusu bağlantı; küreselleşen yerel kültürlerin birbirleriyle olan etkileşiminde yeni sonuçlar doğurmaktadır. Birden fazla ulusal mutfak kültürünün birleşmesi sonucunda ortaya yeni ürünler çıkabilmektedir. Örneğin üne sahip olan Fransız mutfağının Amerikan mutfağı üzerindeki etkileri küreselleşmeye örnektir. Füzyon mutfağı adı verilen bu mutfak, farklı mutfak kültürlerinin sentezi ile oluşan melez bir mutfak kültürüdür (Locher, 2003). Füzyon mutfağı farklı uluslara, değişik yörelere ait yemek pişirme teknik ve malzemelerinin bilinçli olarak aynı tabakta sentezlenmesiyle oluşan, özgün, yaratıcı ve yenilikçi bir tekniktir. 1980li yıllarda Batı teknikleri ile Uzakdoğu teknik ve malzemelerinin birleştirilmesi ile ortaya çıkmıştır (Şeker, 2017).

Yemek, yaklaşık yirmi yıl içinde hızlı bir gelişme göstermektedir. Şeflerin pişirme tekniklerine ilişkin yeni yaklaşımlar ve gıda konusunda bilim insanlarının yapmış olduğu çalışmalar, dünyanın farklı yerlerinde çok sayıda restoran ve laboratuvarların ortaya çıkmasını sağlamıştır. Moleküler gastronomi olarak adlandırılan bu gelişme, pişirme ve yemek tarihinde bir dönüm noktası olma özelliğindedir (Bağıran Özşeker, 2016). Moleküler gastronomi yemek biliminin bir dalıdır. Ancak yemeğe dâhil olan malzemelerin fiziği ve kimyasından farklı olarak dönüşümlerini ve bu aşamadaki

kimyasal olayları içermektedir (This, 2006). Vurgulanması gereken önemli bir konu moleküler gastronominin bir pişirme şekli ya da yöntemi olmamasıdır (Vega ve Ubbink, 2008). Moleküler gastronomi geleneksel gıda biliminden farklı özelliklere sahiptir. Moleküler gastronomi; yemeğin bileşenlerini, hazırlanmasını ve tüketici tarafından nasıl değerlendirileceğini kapsayan bütünsel bir yaklaşımdır. Bu sebeple, moleküler gastronomi fizik, kimya, biyoloji ve biyokimyanın yanı sıra fizyoloji ve psikolojiden oluşan disiplinler arası bir alanı tarif etmektedir. Moleküler gastronomi, bilim insanlarının pişirme süreçleri ve reçetelerin yapılandırılmasını, şeflerin beceri ve teknik bilgilerini ve gıda maddelerinin fiziksel-kimyasal niteliklerine ait bilgilerinin bir araya gelmesini içermektedir (Kurgun, 2016). Bilindiği üzere, moleküler gastronominin temeli, eski bir fizikçi olan "Nicholas Kurti" tarafından atılmıştır. Nicholas Kurti' nin Londra Kraliyet Kurumu'nda yapmış olduğu "Mutfaktaki Fizikçi" konulu sunumu, fizikçiler ve şefler arasındaki karşılıklı bilgi alışverişini tetiklemiştir (Day, 2017). Bu durum, 1992 yılında moleküler gastronominin popüler bilimsel alanda yoğun ilgi gören bir konu olmasına sebep olmuştur. Bilim ve gastronomi arasındaki ilişkiye vurgu yapan moleküler gastronomiyi This şu şekilde tanımlamaktadır;

> "yenilebilir maddelerin, pişirme sırasındaki fizikokimyasal dönüşümlerini inceleyen bir bilim dalı ve bu maddelerin tüketimi ile ilgili duyusal bir olay" (This, 2009).

Moleküler gastronominin gelişimine Nicholas Kurti ve Herve This, gibi isimlerin yanı sıra Harold McGee ve Peter Barham gibi isimler katkıda bulunmuştur. Bilim, sanat ve yaratıcılığın bir arada olduğu moleküler gastronomi; yemeğin ham halden sunumuna kadar olan süreçte uğramış olduğu kimyasal ve fiziksel değişimle ilgilenmektedir. Öne çıkan özelliği; teknoloji ve bilimi kullanarak malzemelerin moleküler yapılarını değiştirmek ve bir araya getirilmesi düşünülmeyen malzemeleri birlikte kullanmaktır. Bu sebeple, yenilikçi ve yaratıcı bir yaklaşımdır (Şeker, 2017).

Gastronomiyle ilişkili olarak kullanılan benzer bir kavram ise mutfak sanatları (culinary arts)' dır. Mutfak sanatları, yemek pişirme sanatı olarak ifadelendirilmektedir. Bu ifade ışığında, mutfak sanatları, hammaddelerin hazırlanması ve yemeklerin üretilmesiyle ilgilidir. Gastronomi kavramı ise, bunların yanında yemeğin keyfi ve lezzeti ile de ilgilenir. Bu durumda mutfak sanatları

alanının gastronomi alanına göre daha dar kapsamlı olduğu anlaşılmaktadır. Gastronomi, gerek pişirme ve sunum, gerekse pişirmenin sosyal, kültürel ve psikolojik yönlerini kapsaması sebebiyle oldukça geniş bir kavramdır. Gastronomi deneyim ve duyusal yönden pişirme ve yemeğin lezzeti konularına eşit şekilde yoğunlaşmaktadır. Bu açıklamalardan, gastronomi ve mutfak sanatları kavramlarının birbirini tamamlayıcı özellikte olduğu anlaşılmaktadır (Pedersen, 2012).

3.3. Gastronomi ve Mimarlık Arasındaki Bağlantılar

3.3.1. Dönemsel yaklaşımlar açısından

Mimari ve gastronomi uzun süreden beri ortak analojilere sahiptir. Her iki alanda ürünler "lezzetli", "tatsız" ve son yıllarda belirgin bir şekilde "organik" gibi kelimelerle tanımlanır. Yemek ve yapı arasındaki sinerji Latince kökenli "yetiştirmek" anlamına gelen modern zamanda "ekip biçmek" anlamındaki "to cultivate" fiilinin de kökü olan "colere" fiili ile şekillenir (Martin-McAuliffe, 2016).

Cicero, meyve vermek için insan zihninin ekilmesi gerektiğini öne sürerek, dönemin tarımsal ve mecazi kısıtlamalarını kaynaştıran ilk kişilerden biridir. Aydınlanma çağı boyunca, J.F. Blonded "tat" ı "akıl yürütmenin meyvesi" olarak tanımladığından beri, bu analoji mimari teoride de geniş yer bulmuştur (Martin-McAuliffe, 2016). Nasıl ki şefler iyi bir mutfak için yöntemler geliştiriyorsa, mimarlık teorisyenleri de iyi bir mimarlık için ilkeler ortaya koyarlar. Fakat her iki alan da tamamen mutlak reçete ve katı formüllerle kontrol edilemez. İçinde sezgi, yaratıcılık ve hatta merakın olduğu bir düzene dayanmaktadırlar.

Mimari ve gastronomiyi kıyaslamada en tanıdık ve en güçlü örnek, on dokuzuncu yüzyılda şeflerin kralı ve kralların şefi olarak bilinen "Marie-Antonin Careme" in yenilebilen muhteşem fantezilerine dayanmaktadır. Careme' e göre güzel sanatlar; resim, müzik, şiir, heykel ve mimari olarak beşe ayrılmaktadır fakat esas branş ise pastacılıktır. Ona göre yapmış olduğu kekler, yenilebilir olmayan muadillerinden sadece ölçek olarak farklıdır. 1980' lerde yapıların pastaya (yemeğe) benzeme modasının yükseldiği görülmektedir. Roma Forumu, Brighton Pavyonu veya Kral Victor Emmanuel' in düğün pastasını anımsatan anıtı (Şekil 3.1.) buna verilebilecek örneklerdir (Albala ve Cooperman, 2016). Hatta Kral Victor Emmanuel anıtı

günümüzde Roma' yı ziyarete gelen turistlere genellikle "Pasta Bina" olarak tanıtılmaktadır.



Şekil 3.1. Kral Victor Emmanuel Anıtı Roma (İtalya) görünüş (URL- 24)

Fakat Roma Forumu, Brighton Pavyonu veya Kral Victor Emmanuel Anıtı gibi örnekler; "Food and Architecture At the Table" adlı kitapta, Albala ve Cooperman (2016) tarafından "Two Sister Arts" (kardeş iki sanat dalı) olarak nitelendirilen mimarlık ve gastronominin daha derin olan estetik ilişkilerini saklamaktadır. Kardeş iki sanat dalı olarak kabul edilen mimarlık ve gastronomi birbirlerine benzer ve yakın sanat dalları olması sebebiyle ortalıklara sahiptir. Gastronomi ve mimarlığın kökleri de paralel gelişim izlemektedir. İnsanoğlu, sadece evriminde hayati bir öneme sahip olan ateşe değil, aynı zamanda ham materyali işleme, kesme, dövme, ıslatma, kurutma ve fermantasyon yöntemlerine de güvenmiştir. Bu yöntemler sayesinde mutfak doğmuştur. İnsanlar ahşap ve taş gibi doğal malzemeleri işleyerek, dönüştürerek barınak yapmak, yırtıcı hayvanlar ve bazı unsurlardan korunmak için kullanmışlardır. Erken mimari formlar pişirmenin icadından önce başlamış olabilir ama gastronomi de mimarlık da insanın varoluşundan bugüne kaçınılmaz olmuştur (Albala ve Cooperman, 2016). Her iki sanat dalı da tereddütsüz olarak işlevseldir. Çünkü içine girilemeyen bir bina ve aynı şekilde yenilemeyen bir yemek heykel olabilmenin ötesine geçememektedir.

Mimari ve gastronomi aynı denge, kontrast, oran, ölçek ve vurgu kompozisyon öğelerini kullanmaktadır. Lezzetlerin düzenlenmesi ve sunulmasında, görsel ve

yapısal unsurlar paralellik göstermektedir. Şaşırtıcı olmayan bir şekilde; benzer bir estetik anlayışı paylaşmaktadırlar. Bu anlayış, ham malzemelerin karmaşık ilişkisini tanımlamakta ve aynı zamanda içeriklerinin kökeninin doğal veya organik olduğunu vurgulamaya çalışmaktadır. Diğer tarafta ise temel yapısal unsurların gizlenmeye çalışıldığı, sanatçının yaratıcılık sürecini ve yaratıcılığını vurgulamaya da hazırdır. Ham malzemeye yönelen iki esas karşıt yaklaşımı, sanat tarihi dili romantizm ve klasisizm olarak nitelendirmektedir. Bu karşıt yaklaşımın öncüleri "Poussinists and Rubenists" ve "Picasso ve Matisse" dir.

Bir dönemde sanatçılar bir yapının sahip olduğu kirişlerin, düzen ve malzemelerin karakterinin anlaşılabilirliğini vurgulamak için bilerek açıkta bırakabilirken aynı şekilde bazı yemek kitapları, aşırılık ve gereksizlikten uzak olarak hazırlanan bir tabağın sadece gerçekliğini değil, malzemelerinin orijinalliğini ve dürüstlüğünü vurgulamak için gerçek kurgusunu da açığa çıkarabilirler. Böylece gastronomi ve mimari açılarından tam anlamıyla aynı dilin konuşulduğu yeni bir döneme geçilmiştir. Bu dönemde doğal, değiştirilmemiş malzeme kullanma dürtüsü, en pahalı restoran ile profesyonel olarak tasarlanan mimaride görüldüğü gibi, evde yemeğini kendi pişiren ile evini kendi düzenleyende de görülmektedir (Albala ve Cooperman, 2016).

Aksine sanatçının yaratıcı zekâsıyla ham malzemenin, kasten gizlenen ve okuması güç bir romana dönüştüğü dönemler de olmuştur. Gastronomide Ferran Adriaesque' nin köpükleri ve süspansiyonları gibi en modern örnekler, kılık değiştiren ve bilimsel olarak dönüşen moleküler gastronominin icatları olmuştur (Albala ve Cooperman, 2016). Aynı şekilde yirminci yüzyılın sonlarında Adriaeque ve Frank Gehry' nin Disney Konser Salonu ile Guggenheim Müzesinin (Şekil 3.2.) özellikle geometrik formları bu duruma paralellik göstermektedir. Ghery, Guggenheim Müzesi ile, süregelen mimari anlayışı yeniden yorumlamış ve bilgisayar programlarını kullanarak titanyum kaplı kompleks formlar oluşturmuştur (Melvin, 2015).



Şekil 3.2. Guggenheim Müzesi Frank Gehry Bilbao (İspanya) görünüş (URL-25)

Yukarıda bahsi geçen akımları neyin tetiklediği spekülasyon konusudur. Kıtlık dönemlerinde insanlar pahalı, çok süslü beyaz örtülü masalardan feragat ederek, basit içerikli ve geleneksel yöntemlerle hazırlanan yemeklere yönelme eğiliminde olmuşlardır. Aksine çılgınca spekülatif bir ekonomi, gastronomi alanında daha zengin müşterileri cezbetmek için oldukça üst seviyelerde tasarlanan yemek fantezileriyle restoranlar arasında rekabete yol açmıştır (Albala ve Cooperman, 2016). Diğer yandan mimaride patronlar zenginliklerini göstermek istediklerinde, geleneksele dönüş, koruma ve verimlilik için gerekli bütçeden kısarak, yapının cazibesini zirveye çıkaracak olan görsel elemanlara daha fazla bütçe ayırmışlardır.

Eski çağlarda içerik ve tekniklerin, statü ile olan ilişkisini sürekli yan yana getiren yaklaşımlar da olmuştur. Örneğin, dördüncü yüzyılın ortalarında Yunan şair ve filozof Archestratus Sicilya' nın güney kıyısı Gela' da yemek tariflerini içeren bir kitap yazmıştır. Kitap, yüzlerce yıl sonra Athenaus' un yaptığı derleme sayesinde günümüze ulaşmıştır. Archestratus, zıt lezzetlerle oluşturduğu hızlı kombinlerle, aşırı abartılı yemeklere tepkisini göstermiştir. Bir tarifinde küçük bir palamut balığına; peynir, süslü saçmalıklar ve çok fazla kekik otu koyulmaması gerektiği konusunda uyarır. Bunun yerine, sadece çok paralı gezginlerin erişebileceği ve farkında olabileceği en iyi malzemelere yoğunlaşır. Onun gastronomi yaklaşımı, tekniklerin apaçık olduğu, yüksek kalite ve tazeliği vurgulayan doğrudan sunulan lezzetlerden yanadır. Bu sadece zenginlik ve bolluk değil aynı zamanda bilgi, deneyim ve el becerisinin kültürel merkezini yansıtan bir çeşitliliktir. Archestratus' un yemek

tarifinin mimari eş değeri Agrigento' nun batısında yer alan Dor Sütun Düzenindeki Tapınaktır (Albala ve Cooperman, 2016). Bu tapınak eski yunan tapınakları arasında en iyi korunanı olan Concord Tapınağıdır (Şekil 3.3.). Tapınağın geometrik dengesini oluşturan tek bir strüktürel eleman bile gizlenmemiştir. Cesur yivli sütunlar peristil içerir. Cesurluğu ölçek, düzen, denge ve kompozisyon bütünlüğünden kaynaklanmaktadır. Pratik, katı, toprağa bağlı ve işlevseldir. Sütunlar yük taşıma işlevini yerine getirirken aynı zamanda mitolojide erkeği temsil etmektedir (Melvin, 2015). Tapınağın estetik anlayışı, Archestratus' un yemek pişirmesiyle mükemmel bir şekilde benzerlik gösterir.



Şekil 3.3. Concord Tapınağı Agrigento (İtalya) görünüş (URL-26)

Birkaç yüzyıl sonra Romalı Gurme Apicius' a mal edilmiş "De re coquinaria" olarak bilinen kitapta karşıt bir yaklaşıma rastlanılabilmektedir. Apicius' un yemek kitabı bir dizi egzotik içerikli lezzetleri barındırır. Dahası, daha fazla öğütülerek ya da karışık malzemeler kullanılarak pişirme, bu yemeklerin dokusunun temel unsurlarını kasten belirsiz kılar. Çoğu yemeğin içindeki malzemeler hakkında sadece tahminde bulunulur ve merak edilir. Bunlar, arzulanan yeni zenginliklere mesafe oluşturmak içindir. Kitap, tam da sosyal sınıflar arasında geçiş yapmak ve etkileyici olmak isteyen biri için yazılmıştır. Geç Roma İmparatorluk mimarisi aynı genel ruh halini izlemektedir. Etkilerin değişen ekseni, doğudaki lezzet ve motifleri, antik kaynakların revizyonunu beraberinde getirir (Albala ve Cooperman, 2016). Kiremit kaplı beton ve tuğla kullanılarak sağlanan teknik yenilikler, mimari deneyimlerin iç mekânın akış serbestliğinde bir sıçrama yaratmıştır. Cephedeki dekoratif amaçlı

çizgilerden oluşan suni kolonlar ile mermer direkler, basit yapısal sütunların yerini almıştır. Yapılar kendiliğinden aşırı süs ve ağırlıktan dengelerini kaybetmiştir. Dolayısıyla, fonksiyona göre ağır basan ve bazen de onu zorlayan formun okunması zorlaşmıştır. Sadece unsurların karışıklığıyla değil aynı zamanda aşırı bol kullanılmasıyla Konstantin Takı (Şekil 3.4.), belki de Apicius' un yemek kitabındaki tariflerine en çok benzeyen mimari yapıdır. Kütlesi tamamen bodur ve hantal, okunması neredeyse imkânsız olan bu tak, yakınında duran klasik açıdan dengeli Titus Takı ile özellikle karşılaştırılmıştır. Konstantin Takı' nın amacı tamamen propagandadır; konunun büyüklüğünü, imparatorluğun zaferini ve muazzam gücünü beyan etmektedir (Melvin, 2015). Aynı şekilde Apicius' un tarifleri de değer şoku yaratarak boyun eğdirmeyi amaçlamıştır.



Şekil 3.4. Konstantin Takı Roma (İtalya) görünüş (URL-27)

Bir yaklaşımdan diğerine geçiş, yalnızca bir kaynak, siyasi nüfus veya himaye meselesi olmak zorunda değildir. Bir yaklaşım kendi başına, aşırı derecede kendine özgü ve sofistike yollarla veya sosyal özenme süreçleri tarafından yönlendirildiğinde de gelişebilir. Örneğin on altıncı yüzyılda doğrudan ticaret yollarının Asya' ya açılmasından sonra baharatların Avrupa' ya ulaşmasıyla, Asya' da önem kazanan baharatlar, hem Asya' da hem de Avrupa' da daha fazla insana ulaşmıştır. Bu nedenle en zengin müşteriler, gitgide çoğu yemekte kullanılan baharatlardan vazgeçti ya da baharatları tatlılarda kullanmaya tercih etmeye başladılar. Buna istinaden; mimari tarzların yanı sıra yemek tarzları da taklit edilebildiğinde; tarz artık bir ayrım

işareti olarak hizmet etmez, görünüşte ve tatta yeni bir şeylerin icat edilmesi gerekir. Bu bağlamda geleneksel formları canlandırmak için tekrar geçmişe dönülüp bakılabilir (Albala ve Cooperman, 2016). Rönesans İtalya' sında hümanistik mimarinin başlıca en güzel örneklerinden olan Roma Janiculum Tepesi Montorio' da San Pietro içindeki Donato Bramante' nin Tempietto' sunda (Şekil 3.5.) bu durum söz konusudur. Burada Tempietto, sade ve kendine güvenen dengeye sahip olması özelliklerinden dolayı iyi bir örnektir. Yapı 1502 yılında inşa edilmiş olup, matematiksel olarak orantılı ve kusursuz dengelidir. Yapının kubbesinden zemine kadar olan yükseklik genişliğine eşittir. Tapınakta Roma formları ve motifleri kullanılmıştır (Roth, 2002).



Şekil 3.5. San Pietro Kilisesi içindeki Tempietto Montorio (İtalya) görünüş (URL-28)

En önemlisi insani ölçekte olup sindirmeye kalkışmaması, etkisinin zayıf olduğu anlamına gelmemelidir. Çünkü bu küçük minyatür yapı, sadece on yıl kadar sonra Reform' u etkileyecek son derece büyük ölçüde ruhani bir güce sahiptir. Yapının uyumlu bütünlüğü, Hristiyanlıkla sentezlenen klasik antik değerlerin, kararlı bir inancın ürünüdür. Ön yargısız ya da bilimsel referans olmadan, bu küçük kubbeli

tapınak Yüksek Rönesans Stilinin zirvesini sembolize eder. Diğer yandan, "Platina" (De honesta volupate) olarak bilinen, Bartolomeo Sacchi' nin yemek kitabı ve sağlık el rehberi, birkaç on yıl daha eski de olsa özel içeriklerin niteliklerini tanımlamak için klasik referansların kullanımı açısından Tempietto ile bağlantı kurulabilir. Bartolomeo Sacchi' nin kitabının mantığı genel olarak, Rönesans tadının ifadesi olan; "sağlık zevkle dengelenir, öğünler akılcı olmalı, en iyi ruh hali ve lezzetleri üretmek için dengeli aromalar akıllıca kullanılmalı" şeklindedir. Kitap üslupça biraz daha eski bir çalışma olan Martino da Como' nun sağlık kitaplarını yemek kitaplarıyla birleştirmek kadar ileri gitmektedir (Albala ve Cooperman, 2016).

Bir sonraki yüzyıla gelindiğinde sanat ruhu tamamen değişmiştir ve Maniyerizm çağına geçilmiştir. Maniyerist sanat, mimarlıkta da kasıtlı olarak saklı, kalabalık ve hatta baş döndürücüdür. Rönesans oranının ve insan ölçeğinin netliği, şaşırtıcı, mucizevi ve saf teknik yeterliliğe yol açmıştır. Maniyerizm, Klasik dönem örneklerinin biçim ve detaylarının eğilip bükülerek yeniden uyarlanmasıyla ortaya çıkmıştır (Melvin, 2015). İspanya ve Fransa tarafından tekrarlanan istilanın endişelendirici sonucunda, Arnold Hauser' ın endişe çağı olarak isimlendirdiği, Egzotizm egemen olur. Fakat burada sosyal hareketliliğin mekanizmasıyla bir kez daha oynandığı görülmektedir. On altıncı yüzyıl hızlı bir enflasyon ve nüfus artışı dönemidir. Hem toprak hem de gıda maddeleri oldukça yüksek prim görmüştür. Bu dönemde, sosyal hareketlilik almış başını giderken, eski soylular konumlarını, kendileri için inşa ettikleri yüksek sofistike saraylara doğrudan yansıtarak korumaya çalışmışlardır. Böylece yapay olanın tekrar bir değer taşıdığı anlamı çıkmaktadır. Örneğin, Mantova- İtalya' da bulunan Palazzo del Te (Şekil 3.6.) 1520'li-1530'lu yıllar arasında Gulio Romana tarafından tasarlanmıştır. Maniyerist mimari anlayışın net olarak görüldüğü yapıdır. Uzun avlu cephesinde, friz üzerindeki triglifler (Eski Yunan ve Roma yapılarında, taban kirişiyle çatı arasında kalan, üzeri boydan boya kabartmalarla süslü bölüm) sanki görenlerin başına düşecekmiş gibi görünse de, estetik açıdan nasıl olması gerektiğini bilenler için durum böyle değildir (Roth, 2002).



Şekil 3.6. Palazzo del Te Sarayı Mantova (İtalya) görünüş (URL-29)

Yapının içine girildiğinde ise Devler Salonunda (Hall of Giants) sadece Trompe I'oeil Fransızca bir terim olarak 1893 yılında kullanılmıştır. Bu ifade "gözü aldat" (izleyicinin ilk bakışta imgeyi temsil ettiği şeyin ta kendisi olduğunu sanmasıdır) anlamına gelir. Bu öykünmeci biçemin en önemli özelliği, efektleri değil tüm strüktürün bilerek gizlenmesidir. Aynı şekilde Christoforo di Messisbugo tarafından yazılan tam olarak çağdaş Manyerist bir yemek kitabı örnek gösterilebilir. Kitapta inciler ve mercanlar herhangi bir tıbbi veya gastronomik sebepten dolayı değil sadece zenginliği göstermek için yemeğin içinde yer alırlar. Aşçının dahiyaneliğini ve yaratıcılığını göstermek için tabaktaki bazı malzemeler her seferinde farklı hazırlanarak sunulur. En önemlisi, her yemekte özgürce kullanılan şeker, tarçın ve gizlenen çılgınca dengesiz tatlar, "daha egzotik daha iyidir" anlayışını getirir. Türkiye, Macaristan, Fransa'dan yabancı tarifler hatta bir Yahudi yemeği bile ne kadar egzotikse o kadar iyidir anlayışı yaygındır. Sonuç olarak; malzemelerin nereden geldiğinin fark edilebilir olup olmadığı önemli değildir, önemli olan teknik sofistikasyonun nasıl hazırlandığı ve nasıl dönüştüğüdür. Örneğin, tuna balığının gözleriyle doldurulmuş bir turtayı hayal etmek oldukça zordur. Bu durumda işlev değilse de tat, şefin yaratıcı ruhuna kurban edilir (Albala ve Cooperman, 2016).

Her tarz eninde sonunda yerini tamamen yeni bir şeye terk etmeden önce bir çeşit Manyerist evreye dönüşebilir. On altıncı yüzyılın Manyeristlerinin Rönesans tarzının mükemmel işleri olarak gördükleri; yoğun, okunması zor, tuhaf ve belirsiz referanslarla dolu olan eserlerinin yerini çok anlaşılır ve net olan erken Barok tarzı almıştır. Bu süreç on yedinci yüzyılın ortalarında Monarşinin gücünün estetik düşüncenin çoğu konusuna kadar uzandığı Fransa'da, "La Varenna" ve bunun gibi

yemek kitaplarıyla görülmüştür. Bu nesil, sıradan insanların ulaşamadığı, belirli bir malzemeye bağlı olmadan, sadece yılların getirdiği çalışma ve tecrübenin sağlayabildiği özenli tekniklerle, yeni bir şekilde yemek yapmayı hedeflemiştir. Aynı zamanda Barok tarzı uzmanlar tarafından belirlenen tat kriterlerinin oluşturulmasını da içermektedir (Albala ve Cooperman, 2016). Mimar Andre Le Notre ve ressam Charles Le Brun tarafından tasarlanmış olan Versay Sarayı' nın bahçelerinin işlevi de tam olarak bu yöndedir. Le Notre' nin bahçelerinde İtalyan Barok estetiği Fransız zevkine göre uyarlanmıştır (Taylor, 2012).

Yaratıcılığın göstergesi olarak materyalden tekniğe geçiş, geleneksel çözümlere özgü yeni bir tür yaratıcılık olasılığını düşündürmektedir. Bu anlayış neredeyse bir yüzyıl boyunca Avrupa'nın her yerinde, Avrupa gastronomi ve mimarisine hâkim olmuştur. Monarşinin sonunda sürekli yenilik arayışı, Erken Rokoko' nun daha samimi ve işlevsel mimari formlarını meydana getirmeye yöneldiğini göstermiştir. Yapılarda olduğu gibi yiyeceklerde de doğrudan otantik ve doğal yaklaşım hâkim olmuştur. Yiyecekler, kılık değiştirmek yerine kendilerine ait bir tatta olmalılardır. Yapılar, işlevle birlikte malzeme bütünlüğünü sergilemelidir. On sekizinci yüzyılın aşçılığında, daha basit hazırlıklar, sıradan ve sağlığa yararlı gıdalar, daha az gösteriş ve özenli sunum moda olmuştur. François Marin' in aşçılığı buna en iyi örnektir. Onun tarifleri sadece saray için değil aynı zamanda burjuva ev halkı içindir. Bu döneme zıt yaklaşım, Jean-Jacques Rousseau'nun bilimsel çalışması olan Emile' de çok belirgindir; çalışmada filozofun genç öğrencisi lezzetli süslemelerden uzak tutulmuş ve tam buğday ekmek, peynir ve sebzelerle beslenmeye yönlendirilmiştir. Fransızlara göre lezzetli bir yemek için çok rafine bir sanat olması gereklidir. Rousseau, bu görüşlerinden dolayı Fransızları yeme içme konusunda bir şey bilmemeleriyle iğnelemiştir. Maria Antoinette' nın Petit Trianon ve daha sonrasında Chateau de Rambouillet' daki küçük kırsal mandırasında sütçü kızı gibi giyinip çoban kızı gibi davranmasını açıklamanın başka bir yolu yoktur (Albala ve Cooperman, 2016). Fransız Devrimi ile birlikte, asimetri ve süslemenin aristokrat tadı Rokoko' da sona ermiştir; sade kolonlar, düz çizgiler ve cüretkâr simetrinin mimarisi İlk Fransız İmparatorluğu' nun doğuşuyla tekrar ortaya çıkmıştır. On sekizinci yüzyılın Neo-klasik tarzı Rousseau'nun doğal estetiği kadar iş görür; her ikisinde de malzemelerin yapısının tam olarak görülebilmesi için yemek ve binaların

işlevleri stilden üstün gelmektedir. Bu dönem anlayışı, Barok ve Rokoko gibi yaklaşımların mimarlığı temellerinden uzaklaştırdığı görüşünden ve bu görüşün neticesinde söz konusu temelleri keşfetmeye yönelik ilgiden ortaya çıkmıştır (Melvin, 2015). Thomas Jefferson' un Monticello' su (Şekil 3.7.) tam olarak bu ruhla tasarlanmıştır.



Şekil 3.7. Monticello Thomas Jefferson' un Malikânesi Virjinya (ABD) görünüş (URL-30)

Barok ve Rokoko, bu iki zıt yaklaşım aşırı şekilcilik riski taşımaktadır. Her dönemde kurallara uyan mimar ve şefler yoktur fakat yemek ve yapıya eşit mantıkta uygulanan iki zıt estetik yaklaşımdan söz edilir. Sezonda seçilen ve organik yöntemlerle yetiştirilen yerel malzemelerin evde ya da restoranda kullanımı için duyulan hassasiyet; bir binada yöreye özgü sürdürülebilir yerel malzemeler kullanılması için de vardır. Diğer yandan bu doğal estetiğe karşı, bilimsel süreçlerle dönüştürülmüş ve mükemmel bir teknik incelik gerektiren, egzotik malzemeleri araştıran ve yıl boyunca doğayı reddeden suni yaklaşımlar vardır (Albala ve Cooperman, 2016). Barok yaklaşımı, özgünlük ve doğrudanlık, Rokoko ise seçkinlik, belirsizlik ve entelektüellik arardı. Barok yaklaşımda esin kaynağı olarak sıklıkla doğal ve yaygın olan kaynaklardan yararlanılırdı. Rokokoda ise tarihi görüntü sağlayan elemanlar kullanırdı. Barok ve Rokoko yaklaşımları politik eğilimler, himayenin kaynağı ya da izleyiciden istenilen çıkarımlar noktasında zıtlık gösterir. Bunlardan ilki, halkçı ve yerel uygun fiyatlı geleneklere yönelir. İkincisi seçkin, güçlerini göstermek isteyen zengin patronlar için üretilen sıklıkla görkemli içeriklerden oluşur.

Viktoryanizm, Gotik ve Klasik dönem anlayışları arasındaki çatışmalardan doğmuştur. Bu dönemde, Rambouilet bahçeleri (Şekil 3.8.), anglo-chinois (Fransızca bir peyzaj terimi) görünümüyle on dokuzuncu yüzyıl Viktoryan örneklerine göre daha fazla öne çıkmaktadır (Melvin, 2015).



Şekil 3.8. Château de Rambouillet Bahçeleri Paris (Fransa) görünüş (URL-31)

Bu dönemin estetik duyarlılıkları, çeşitli yeniden moda olan tarzlar tarafından baskı altında kalmıştır. Neo-Barok Garnier Opera Binası ve Gotik Westminster Sarayı' nın tarzında, İngiliz İmparatorluğu' nun uzak köşelerinden ödünç alınan motifler kullanılmıştır. Aynı etki bu dönemin tatlarını da kontrol etmiştir. Özellikle konserve haline getirilmesiyle ananas kullanımı çoğalmıştır. Muzlar ve hindistan cevizleri, sadece zenginlerin turist olarak gittikleri tropikal bölgeleri anımsatmaktadır. Seri olarak üretilen köri tozları ve turşular cömertçe kullanılmıştır. Malzemelerin tazeliğine, yemeklerin kendi orijinal yörelerinde hazırlandıkları şekliyle özgünlüğüne de dikkat edilmemektedir. Aslında, bir yahniyi bağlamak veya fırınlanmış tavuğa ya da kekin üzerine biraz lezzet için eklenen baharat gibi kullanılan egzotik malzemeler, Avrupalı yemekleri genellikle alt üst etmiştir. Doğal olarak bu tarz, seri üretim, reklam ve popüler yemek kitaplarının artması ve en önemlisi akranlarını kendi estetikleriyle etkilemek ve en son modayı denemek isteyen orta sınıfın bilinçli çabalarıyla yaygınlaşmıştır. Restoran kültürü aktif olarak bu toplumsal güçlere katkıda bulunmuştur. Londra' da yaşayan herhangi biri Ritz Hotel' in restoranının seçkin mutfağında hazırlanan yemekleri, zarif bir ortamda, çok özel biriymiş gibi belli bir fiyat karşılığında yiyebilir ve sonunda mütevazı evinin yolunu tutabilir (Albala ve Cooperman, 2016).

Bu dönemin tipik bir yemek kitabı olan "Marshall's Cookery Book" 1888 yılında yayınlanmıştır. Bu kitap, Rothschilds'ler gibi önemli aileler veya kraliyet soyluları için hazırlanmıştır. Nicola Humble' ın belirtmesine göre, Mrs. Marshall ince ince ayar yapmakta ve kendine özgü porsiyonları olan şekil değiştirmiş yemekleri süslemektedir. Her yemek renkli saplı rozet ya da dekoratif altın yaprak ile süslenmektedir. Tuhaf lezzet kombinasyonlarıyla yeni yemekler bile icat etmiştir. Bu yemekler sadece gösteriş amaçlı değildir, özellikle sosyal takipçilerine hitap etmektedir. İlginç olan, Mrs. Marshall kendi markası olan köri tozu, ekipman ve renklendirici de satmaktadır. Mrs. Marshall'ın ürünlerinden satın alanlar aynı zamanda sınıf satın almış olmaktadır. Bu şekilde sınıf satın alan insanlar akşam yemeği partilerinde misafirlerini etkileyebilmişlerdir (Albala ve Cooperman, 2016).

Viktoryan estetiğine tepki gösteren Arts and Craft akımı, daha çok Gotik canlanmanın formlarını kullanmıştır. Doğrudan temas edebilecek otantik materyal ve yerel malzemeler seçerek sadece el yapımı ürünlerde değil endüstriyel olan ürünlerde de doğal ve bir yere özgü formları canlandırmak için çabalamıştır. Özellikle Kuzey Avrupa' da Gotik Mimari ulusal bir ifade biçimi olarak kabul görmüştür. Fransızlar ve Almanlar bu anlayışı benimsemişlerdir, ancak İngilizler Gotik Mimarinin cazibesinden daha fazla etkilenmiştir. Bu durum Londra' da bulunan Parlamento Binasında (Şekil 3.9.) açıkça görülmektedir (Roth, 2002). 1970'li yıllardan sonraki dönemde yiyeceklerle ilgili en anlaşılır açıklama; William Morris' in "News from Nowhere" çalışmasında yer almıştır. Kitapta; mevcut olan korkunç fabrikalardan yoksun bir şekilde Thames kıyıları boyunca, somon ağları, bakımlı bahçeler ve cazibeli evlerin başrol olduğu fark edilmektedir. Morris' in sevdiği kahvaltının taze sade çileklerle ekmek batonundan oluştuğu bilgisi de yer almaktadır. Marketlerin reyonlarında meyve-sebze sepetlerinde taze yiyecekler sunulmaktadır. Doğal olarak insanlar böyle yararlı bir beslenme düzeniyle sağlığa ve zindeliğe ulaşmıştır. Kitabın başka bir bölümünde ise bir akşam yemeğinin nasıl hazırlanacağına yer verilmiştir. Yararlılık, malzeme ve sunumdaki gerçeklik ile her şeyin basit olması gerektiğiyle açıklanmaktadır (Albala ve Cooperman, 2016).



Şekil 3.9. Londra Parlamento Binası (İngiltere) görünüş (URL-32)

Arts and Craft akımı dönemin diğer yemek kitaplarında da açıkça görülmektedir. Arthur Kenney-Herbert, "Common-sense Cookery" kitabının ikinci basımının ön sözünde bir takım açıklamalarda bulunmuştur. Kitabının ilk baskısının yayımlandığından bu yana geçen sürede aşçılık sanatının geliştiğini ve yemek masasının düzenini etkileyen modanın ise değiştiğini ifade etmiştir. İnsanların ağız tadı için özenle düşünülmüş kısa menülerde yemeklerin sadelik ve doğallıktan yana olduğundan ayrıca yoğun şarap etkisi olmayan özel içerikli çorba ve soslar ile renklendirici içermeyen sade başlangıç tabakları olduğundan bahsetmiştir (Albala ve Cooperman, 2016).

Süsleme konusuyla ilgili olarak yazar, her süslemenin bir farklılığının olduğunu, tabağı lezzetsiz yapan yararsız ve çeşitli renklerdeki malzemeleri kınamaktadır. Değindiği en önemli nokta; garnitürlerin tabağın bir parçası olmasıdır. Yazara göre; garnitürler işlevseldir fakat haddinden fazla da olmamalıdır. Ayrıca garnitür için kullanılan malzemelere ana yemeğin malzemeleri kadar önem verilmelidir (Albala ve Cooperman, 2016). Arts and Crafts akımı binalarında olduğu gibi estetik; malzemenin bütünlüğü, yararlılık ve pratikliği sağlamak içindir. Popülist olmasına karşın bazen sosyalist izler taşıması bu tarzın ironisidir. Sadece zenginler el yapımı mobilyalara, işin ehli tarafından yazılan kitaplara, açık kirişli tavanlara ve tazeliğin zirvesinde toplanan ve doğal olarak hazırlanan yiyeceklere ulaşabilmektedir. Viktoryan döneminin egzotizmi taklit edilince, sadece görünüşte organik, yerel ve geleneksel olan bazen sadece zengin müşterilere uygun yeni bir tür sofistike tarz icat edilmiştir. Yirminci yüzyılın başlarında, Kaliforniya' daki Greene & Greene mimarlık şirketi, Gustav Stickley' in sandalyelerinin ve Dirk van Erp' in dövülmüş

bakır-mika lambalarının, yemek kitaplarıyla aynı estetik dili konuşmaktadır. Chez Panisse' nin en iyi elit mutfağa sahip restoranının Kaliforniya' da yer alması bu tarzın tekrarlanmasında tesadüf değildir. Geniş kitlelere yayılan ve kitlesel olarak üretilmiş olan bu estetik elitizmin versiyonları, sonrasında modernizmin kesin olarak değiştirdiği yeni estetik tarzlar için reddedilmiştir (Albala ve Cooperman, 2016).

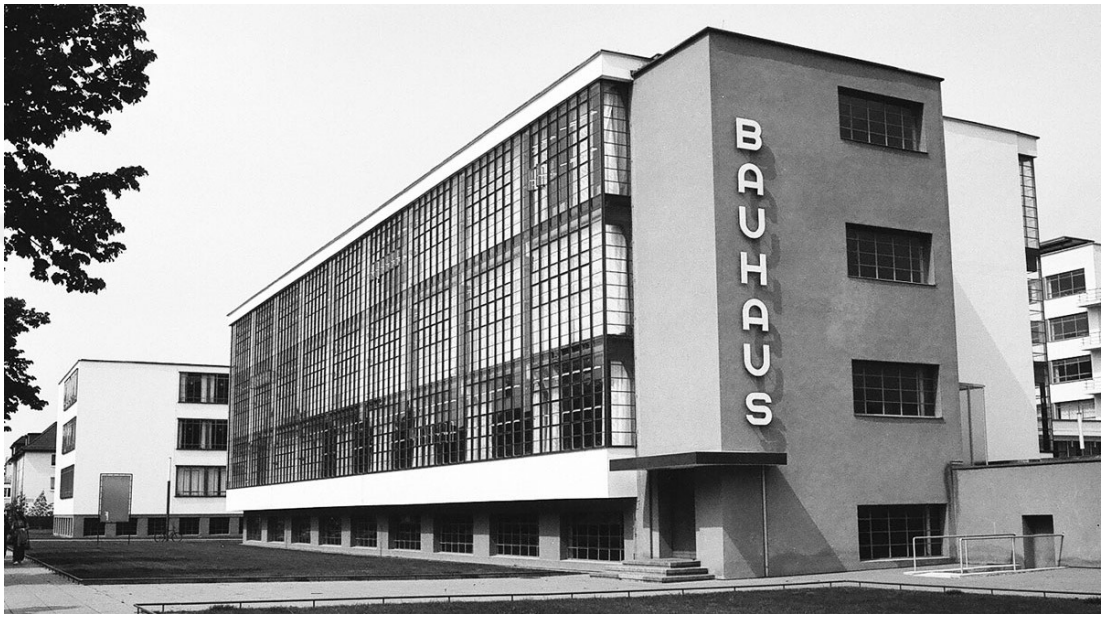
Modernizmin ortaya çıkışı, her ne kadar estetik, felsefik, teknolojik, ekonomik ve sosyal güçler aracılığıyla olduğu iddia edilse de, Viktoryan Eklektizmine karşı bir tepki olmakla birlikte gerçekte bu güçlerin birleşimidir. 1900'lü yılların başında, Les Halles' un dökme demir-cam harikaları ve Kristal Saray' ın (The Cyrstal Palace) (Şekil 3.10.) hafiflik ve sağlamlık için geliştirilen çeliği ve önemli bir görsel öğe olan beton mimariye yön vermiştir. Daha önce mermer ve tuğlanın altına gizlenmiş olan binaların iskeleti açığa çıkmıştır. Endüstrileşmenin bir simgesi olan Kristal Saray, Londra' daki ilk Büyük Fuar için Joseph Paxton tarafından inşa edilmiş olup, 300.000' e yakın demir çerçeveli cam panelin yerinde montajından meydana gelmiştir (Taylor, 2012).



Şekil 3.10. Kristal Saray (Crystal Palace) Londra (İngiltere) görünüş (URL-33)

On dokuzuncu yüzyıldan itibaren başlayan endüstrileşmenin etkilerine karşı her alanda olduğu gibi eğitimde de reformlara ihtiyaç duyulmuştur. 1919 yılında teknik gelişmelerle sanatı birleştirmeyi amaçlayan, sanatçı ile zanaatkâr arasında temelde bir fark olmadığını öne süren Walter Gropius tarafından kurulan Bauhaus okulu (Şekil 3.11.); bu reformların en olgun ürünü olmuştur. Yirminci yüzyıl başında

tasarım ve mimarlık anlayışının değişiminde oldukça önemli rol oynamıştır. Tasarımda netlik, akılcılık, sadelik, geometrik düzenlemeye bağlı biçimler, asal renkler ve işlevsellik temeline oturan De Stil ve Konstrüktivizm akımlarının etkisiyle Bauhaus' un modernist çizgisi belirmeye başlamıştır. Yirminci yüzyıl sanatında aranan özellikler yalınlık, ifade gücü (ekspresyon) ve yapısallık (denge ve kalıcılık) olmuştur (Erzen, 2017).



Şekil 3.11. Bauhaus (Almanya) görünüş (URL-34)

Amerika' da Frank Lloyd Wright, Fransa' da Le Corbusier, Almanya' da Walter Gropius ve Mies van der Rohe, işlevsellik, şeffaflık ve sadeliğe odaklanmış düzenli minimalist tasarım fikirleri geliştirmişlerdir. Bilim dilini ve ilerlemeyi seçmişlerdir. Modernist mimarlar geleceğin evrensel ideallerini somutlaştırmaya çalışan bir tarz yaratmışlardır. Verimlilik ve rahatlık kavramlarının değişime uğradığı cam giydirme cephelerin, uluslararası bir tarz olacağını kimse bilemezdi. Bu dönemde gastronomi de teknolojik açıdan değişim geçirmiştir. Amerika İkinci Dünya Savaşı sonrasında, eve giren mikrodalga fırının bir düğmesine basılarak çok çeşitli yemeğin hazırlanmasına şahit olmuştur. Böylelikle yemek hazırlamak ve eğlenmek için gereken yeterli zaman kazanılmıştır (Albala ve Cooperman, 2016).

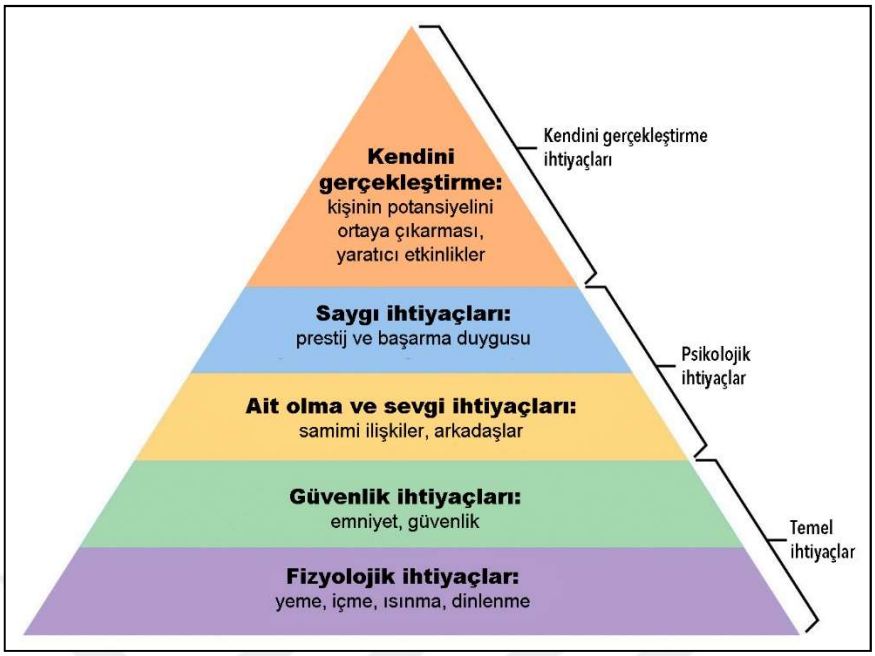
Post-modernizm 1960' lardan itibaren ortaya çıkan çeşitli yaklaşımlarla kendi göstermiştir. Tarihi referans bolluğu ve karmakarışık, bağlamından ayrılmış dekoratif alıntılarla bu tarz, ilkeli kentsel ortamlarda ayrıcalık bulmuştur (Melvin, 2015). Post-

modernizm çağı, hippinin çok yönlü dünyasının ticari, geniş çaplı ve popülist bir yorumu olarak düşünülebilir. Gastronomi ise, 1980'li ve 1990'lı yıllarda egzotik füzyon kombinasyonları, esprili referansları ve tabii ki moleküler gastronomi hareketi ile sonuçlanmıştır (Albala ve Cooperman, 2016).

Hiper-stilizasyon (aşırı yalınlık), yerel sürdürülebilir materyallere yönelik mevcut eğilim, çevre bilinci ve satın alınabilirlik de dâhil olmak üzere, içeriklerin bütünlüğüne ve sade sunumlara odaklanan daha doğrudan, taze, yerel ve organik bir estetik anlayışa yönelmiştir. Mevcut ekonomideki düşüşün bu geçişi hızlandırdığı düşünülse de, geçtiğimiz birkaç on yılın yemek pişirmesi gibi Postmodern tarzın sonunda seyrini tamamladığı görülmektedir. Daimi müşteriler şu an olduğu gibi ironik bir şekilde basitliği ve geleneksel yöntemleri değerlendirecek daha rafine estetik arayışındadırlar. Şüphesiz şu andaki mimari ve gastronomi, gelenekten yenilik icat etmek için zamanın ruhunda yeni bir araştırma yapacak ve kültürel özlemi henüz bilinmeyen tasarım çözümleriyle birleştirecektir (Albala ve Cooperman, 2016).

3.3.2. İhtiyaçları sağlama açısından

Gastronomi ve mimarlık temelde aşağıda yer verilen Maslow' un İhtiyaçlar Hiyerarşisindeki (Şekil 3.12.) yeme-içme, ısı ve dinlenme olarak geçen fizyolojik ihtiyaçlarla ilgilidir. Bu ihtiyaçlar temel ihtiyaçlar olarak geçmektedir. Her iki alanın da insanlığın temel ihtiyaçlarından olması, alanların birbiriyle olan ilişkilerinin insanlığın ilk varoluş yıllarından itibaren olduğunun göstergesidir. İnsanoğlu dünya üzerinde yaşamaya başladığında hayatta kalabilmek için yiyecek-içecek ve doğa şartlarından korunmak için barınacak yer aramıştır.



Şekil 3.12. Maslow'un İhtiyaçlar Hiyerarşisi (Maslow' s Hierarchy of Needs) şeması (URL-35)

Maslow'un İhtiyaçlar Hiyerarşisi şeması bize mimarlık ve gastronominin aslında fizyolojik ihtiyaçlardan daha fazlasını karşıladığını göstermektedir (Tikkanen, 2007).

Yemek genel olarak insanların paylaştığı sosyal bir etkinliktir. Bu sebeple gastronomi, başkaları ile ilişki kurmak, kabul edilmek ve bir yere ait olmak ihtiyacı olan ait olma ve sevgi ihtiyaçları ile de ilgilidir. Kahvaltı, öğle yemeği, akşam yemeği, iş yemeği, düğün yemeği gibi etkinlikler insanları bir araya getiren sosyal olaylardır. Yemek festivalleri, şarap ve bira festivallerine duyulan ilgi, gastronominin bir araya getirme potansiyeline örneklerdir Ev sahibinin konuğuna yemek ikram etmesi de yemeği paylaşılabilir kılmakta ve sosyal ilişkilerde sevginin bir sembolü haline getirmektedir. Psikolojik ihtiyaçlar arasında yer alan ait olma ve sevgi ihtiyaçları yanı sıra gastronomi itibar ihtiyaçlarıyla da ilgilidir. Ev sahibinin konuğuna sunduğu masanın kendisi aslında bir prestij göstergesidir. Yemeklerin içerik ve sunumları, masadaki konumlanma ve düzenin tamamı konuğa gösterilmek istenen gücü ifade etmeye yardımcı olan önemli bir araçtır. Eski çağlarda imparatorlar tarafından verilen ziyafet sofraları günümüzde yerini devlet liderlerinin vermekte olduğu davetlere bırakmıştır. Gastronomi aynı zamanda, Maslow' un İhtiyaçlar Hiyerarşisindeki kişisel tatmin, kişisel başarı, kişinin potansiyelini ortaya çıkarması, yaratıcı etkinlikler ihtiyacı olan kendini gerçekleştirme ihtiyaçlarıyla da

ilgilidir (Şekil 3.12.). Kendini gerçekleştirme ihtiyacı bireyin kendine has yeteneklerini ve potansiyelini hayata geçirmesi anlamına gelmektedir. Yemek becerilerini geliştirme, saygın yemek etkinliklerine katılarak çevreden onay alma, farklı yemek kültürlerini öğrenmek için seyahat etme bu kapsama dâhil edilmektedir (Fox, 2017).

Mimari insanlığın barınma ihtiyacını karşılamak için doğmuştur. Zaman içinde evirilen barınma ihtiyacı günümüzde konut kavramı olarak ele alınmaktadır. Konut kavramı içinde yaşayan insanlar için birer yuvaya dönüşmektedir. Bu dönüşüm ait olma ama sevgi ihtiyaçlarıyla ilgilidir. "Evim" aitlik belirtmesinin yanı sıra içinde farklı anlamları da barındırmaktadır. Sıcaklık, mutluluk ve sevginin sembolüdür. Bu sebepledir ki mimari ait olma ve sevgi ihtiyaçlarıyla ilgilidir. Aynı zamanda gerek konut olsun gerek farklı yapılar olsun psikolojik ihtiyaçlardan olan itibar ihtiyaçlarıyla da bağlantılıdır. Konutun büyüklüğü, kullanılan malzemeleri, konumu, çevresi, manzarası bütünüyle prestij göstergesidir. Konutta ev sahibinin konuğuna karşı olan prestiji, bir plazada iş adamının sektördeki prestiji olarak yerini bulmaktadır. Mimari aynı zamanda, Maslow' un İhtiyaçlar Hiyerarşisindeki kendinin gerçekleştirme ihtiyaçlarıyla da ilgilidir. Farklı deneyimler sunan ortamlar insanların yaratıcılıklarını ve potansiyellerini ortaya çıkarmaya yardımcı nitelikler taşır. Bu ortamlar ilham verir ve düşünmeye yoğunlaştırır.

Özetlemek gerekirse; Maslow' un İhtiyaçlar Hiyerarşisi' ne dayanarak insanların temel ihtiyaçlarını sağlamadan bir üst ihtiyaca geçmeleri mümkün görünmemektedir. Bu temel ihtiyaçlar ne kadar öncelikli ve tamam olursa piramidin diğer basamaklarından olan psikolojik ihtiyaçlara ve oradan en üst basamak olan kendini gerçekleştirme ihtiyacına geçilebilmektedir. Psikolojik ve kendini gerçekleştirme ihtiyaçları insanları diğer canlardan ayırması yönüyle oldukça önemlidir. Temel ihtiyaçları sağladıktan sonra ancak insan arkadaşlık ilişkilerini, prestij ve başarı elde etmeyi son olarak yaratıcılığını içeren tüm potansiyelini hayata geçirmesi anlamına gelmektedir. İnsanlığın, başarı elde etme ve kendi potansiyelini açığa çıkarma ihtiyaçları; bilim ve sanatın doğuşu ve gelişimi ile doğrudan ilişkilidir. Toplumların gelişimleri incelendiğinde temel ihtiyaçlar denilen ihtiyaçların tümünü çok daha önce elde etmiş olanlar daha gelişmiş ve refah seviyesi yüksek olanlardır. Bir toplumda

açlık ve sefalet hâkimken orada sanattan bahsetmek mümkün olmayabilir. Mimarlık ve gastronomi de hemen hemen her basamakta ihtiyaçları karşılamaktadır.

3.3.3. Müdahil olma açısından

Gastronomi ve mimarlık alanlarını diğer sanat dallarından ayırarak birbirine daha yakınlaşmasını sağlayan bir diğer bakış açısı da müdahil olma durumudur. Üretim sürecinde sanatçının esere müdahil olması durumu haricinde; burada dikkat çekilmesi istesen müdahil olma durumunun sanatçı gözünden değil izleyici gözünden olmasıdır. Örnekle açıklamak gerekirse; bir ressamın tablosu karşındayken gökyüzü de çok karanlık biraz daha açık olsa keşke diye düşünüp elimize fırçayı alıp resme müdahale edemeyiz. Ya da bir besteyi yorumcusundan dinlerken şu bölümde biraz da çıkış yüksek olsa diye düşünüp yorumcuyu durdurup fikrimizi ona söyleyemeyiz. Gastronomiye döndüğümüzde önümüze gelen bir tabakta kendimize göre bazı dokunuşlar yapabilmekteyiz. Örneğin tuzu bize göre azsa daha fazla tuz, sosu azsa daha fazla sos ilave edebiliriz. Parçalı bir yemekse ezip püre haline getirerek yemeyi de tercih edebiliriz. Özetle birey olarak kendimiz önümüze gelen tabağa belli bir aşamaya kadar istediğimiz kadar değişiklik yapıp müdahil olabilmekteyiz. Söz konusu durum mimarlık alanı için de geçerlidir. Örneğin bir apartman dairesindeki tüm daireler aynı fiziksel özelliklere sahip olmasına rağmen içinde oturanların kendi istek ve zevklerine göre farklılıklar göstermektedir. Çünkü her daire sahibi yaşadığı mekâna müdahil olarak kendine benzetmeye çalışmaktadır. Bir ofisteki tüm çalışma alanları her ne kadar aynı fiziksel koşullarda da olsa bireylerin kendi zevk ve fikirlerinin müdahil olmasıyla oldukça farklı durumlar gözlemlenebilmektedir. Gastronomi ve mimarlık alanlarında müdahil olma durumu sadece üretim sonrası için söz konusu değildir. Her iki alan da üretim öncesinde de müdahil olma imkânı tanımaktadır. Örnek vermek gerekirse; yemek siparişi verilen menüden seçilen yemekte belli değişiklikler talep edilebilmektedir. Sevilmeyen bir malzeme çıkartılabilir ya da çok sevilen bir malzeme fazladan da ilave edilmek istenebilir, çok pişirilmesi ya da az pişirilmesi de istenebilmektedir. Siparişi verilmiş olan ürün, kişinin müdahaleleriyle menüdekinden farklı olarak gelecektir. Mimariye baktığımızda; proje yaptırma talebiyle mimarlık ofisine giden bir birey projeyi tasarlayacak olan mimardan bazı isteklerde bulunabilmektedir. Bazı mekânların daha büyük olması, daha büyük pencerelerin kullanılması, kat sayısı… vb. gibi istekler

örnek verilebilir. Mimar tasarımı sırasında proje sahibinin isteklerini de göz önünde bulundurmaktadır. Tasarım bu istekler ve proje girdilerinin bütünüyle şekillenmektedir.

Birey her iki alanda da müdahil olarak yemeği ve mekânı kendine daha yakın hale getirmenin verdiği hazzı ve mutluluğu yaşamaktadır. Aynı zamanda bireyin kendinin de dâhil olabilmesine izin veren gastronomi ve mimarlık alanlarındaki deneyim kişinin kalıcı belleğine diğer sanat dallarına kıyasla daha fazla bir oranla aktarılmaktadır. Çünkü bireyin kendinin müdahil olduğu bir durum belleğinde daha kalıcı bir yer bulmaktadır.

3.3.4. Çok disiplinli olma açısından

Gastronominin kimya, edebiyat, biyoloji, jeoloji, tarih, el sanatları, antropoloji, müzik, felsefe, psikoloji ve sosyoloji alanları ile birlikte değerlendirilmesi onun disiplinler arası bir dal olduğunu göstermektedir (Bağıran Özşeker, 2016). Örneğin, gastronomi için bir mihenk taşı olan pişirmenin kendisi kimyasal bir olaydır. Pişirmeyle yiyeceklerin kimyaları değişmekte ve farklılaşmaktadır. Ayrıca pişirme dışında da kimyasal reaksiyonların gerçekleştiği durumlar da vardır. Birbiriyle farklı reaksiyon verebilecek gıdaların kimyasal özelliklerini bilmek gastronomi sanatı için oldukça önemlidir. İstenmeyen kimyasal reaksiyonların sonucu zehirlenme ve hatta ölümle sonuçlanabilmektedir. Bunun yanında yemekler psikolojimize doğrudan etki etmektedir. Yediğimiz bir yemek bizi çok mutlu ettiği gibi çok mutsuz da edebilmektedir. Örneğin; çikolata beyinde serotonin seviyesini arttırdığından mutluluk hissi vermektedir. Müziğin etkileyici tarafını gastronomi alanında da görebilmekteyiz. Müziğin olmadığı bir mekânda yediğimiz bir yemekle, uyumlu bir müzik eşliğinde yemek arasında yemek deneyimimize etki edecek önemli farklılıklar görünmektedir. Müziğin etkisiyle yediğimiz yemekten daha fazla haz alabilir ve bu deneyimi belleğimize kalıcı bir deneyim olarak kaydedebiliriz.

Aynı şekilde mimarlık da birçok farklı disiplinle ilişkilidir. Matematik, fizik, kimya, tarih, müzik, psikoloji gibi alanlar haricinde de ilişkili olduğu alanlar mevcuttur. İlişkili olduğu bu alanlar olmadan mümkün olabilen bir mimari yapıdan bahsedilemez. Farklı disiplinlerin bir araya gelerek birbirini tamamlamasıyla mimari yapı oluşmaktadır (Çinici, 1997). Mimari bir durumla ilgili olan bir bilgiye, o

durumla ilgili disiplinden ulaşılabilmektedir. Bu bilgi aktarımında dahi farklı disiplinlere ihtiyaç duyulmaktadır. Mimari kavramlar hakkında yeterli donanıma sahip olmayanlara belli kavramları anlatabilmek için bile farklı bir disiplinine başvurulmaktadır. Planı anlatırken resimden ve fotoğraftan ya da statik açıdan zorlayan bir mimari durumda matematikten yararlanılmaktadır. Gastronomi de olduğu gibi müzik mekân deneyimlerimizde oldukça önemlidir. Tarihi bir mekânı deneyimlerken o mekânın tarihsel bilgilerine sahip olmak o mekânı daha iyi kavramımızı ve mekâna dâhil olmamızı sağlayacaktır. Tartışmalar gösteriyor ki hem gastronomi hem de mimari çok disiplinlidir.

3.3.5. Yerellik açısından

Gastronomi kültürel bir olgudur. Kültür, bireylerin ve toplumların yemek seçimlerinde belirleyici role sahiptir. Aynı şekilde din, etnik kimlik ve sosyal sınıf tercih edilen ya da yasaklanan yiyeceklerin belirlenmesinde oldukça önemlidir. Örneğin domuz eti Müslüman kültürler için yasaklıdır. Hinduizm inancını benimsemiş olan kültürler için inek kutsal sayıldığından eti yenmemektedir.

Pişirme ve yemenin temel ölçütleri, yiyecek ve hammaddelerin elverişliliğine göre değişkenlik göstermektedir. Yiyecek ve hammaddelerin elverişliliğinde ise iklim ve bölgenin özellikleri etkilidir. Her bölgenin gastronomik özellikleri kendine hastır. Örneğin Dünya üzerinde daha kuzey bölgelere gidildikçe soğuk iklim şartları o bölgenin mutfağına da yansımaktadır. Soğuk iklim o bölgede yetişebilen tarım ürünlerini de etkilemektedir. Çünkü her tarım ürünü her iklim koşulunda yetişmemektedir. Ayrıca o bölgenin iklim şartlarına uygun yemeklerin olması insan yaşamına konfor getirmektedir. Çok sıcak iklim bölgesinde insanların içini ferahlatacak bir takım reçetelere rastlanılmaktadır. Örneğin; İspanya'da soğuk domates çorbası olarak bilinen "gazpacho" sıcak günlerde serinletici bir etki vermektedir. Soğuk iklim bölgesinin mutfağında ise insanları uzun süre soğuğa dayanımını arttıran yendiğinde ısıtan yemekler vardır. Bölgenin elverişli hammaddeleri hem ekonomik hem de bol bulunması sebebiyle o bölgenin mutfağının ana maddelerini oluştururlar. İnsanoğlu her zaman hammaddeleri, işleme ve kullanma yollarını keşfetmiştir. Bu keşiflerde teknoloji ve bilim önemli rol oynamıştır. Yemekler, hammaddeleri ve tatları bir araya getirme metotları

kullanılarak keşfedilmiş ve sözlü ya da yazılı olarak nesilden nesille geçmiştir. Yemeklerin aktarımı, kuşaklar arasında bir iletişim aracı görevi görür, kültür oluşturur. Yerel yemek kültürü o bölgenin kimliğini belirleyen unsurlardan biridir.

İklime göre şekillenen ham maddeler ve bölgeye özgü malzemeler mimari için de oldukça belirleyicidir. İklim ve yerel malzeme mimariye doğrudan etki eden önemli unsurlardır. Bölgeye özgü malzemenin belirli bir cins taş olması o bölgede yapılan mimari yapılardaki ana malzemeyi ve onunla birlikte gerekli çözümleri de belirlemektedir. Bölgeden çıkan taşın yapısı; taşın işlenme biçimini, rengi ve dizilimi etkilemektedir. Ayrıca soğuk, sıcak ya da ılıman bölge olmasına göre mimari yapı şekillenmektedir. Örneğin soğuk iklim bölgelerinde ısı kaybını en aza indirmek için daha küçük pencereler ve karın daha az tutunabilmesi için daha dik çatılar kullanma eğilimi vardır. Soğuk iklim bölgesinin yapıları için daha kompakt formlar sıcak iklim bölgesi yapıları içinse daha parçalı formlar tercih edilmektedir. Bu sebeple her bölgenin mimari yapısı kendine özgüdür. Kendine özgü olma durumu da o bölgenin mimari kimliğini oluşturduğu unsurlardan biri olarak mimariyi daha değerli kılmaktadır.

Yerellik açısından bölgelere özgü olan gastronomi ve mimari farklı deneyimler sunması sebebiyle günümüzde oldukça önemli bir yere sahiptir. Bölgeye özgü olma durumu biricik olma durumunu çağrıştırmaktır. Her deneyimin birbirinden farklı olmasını sağlamaktadır. İnsanlar farklı tatların ve farklı mekânların peşine düşmektedir. Farklı tatlar ve farklı mekânlara bir arada ulaşmanın en iyi yöntemi ise seyahat etmektir. Özellikle son yıllarda farklı tatlar tadabilme talebine karşılık gastronomi turları da turizm sektörüne girmiştir. İnsanlar gittikleri bölgenin mimari yapısıyla bölgenin mutfağını aynı anda deneyimlemektedirler.

3.3.6. Tasarımda kullanılan teknikler açısından

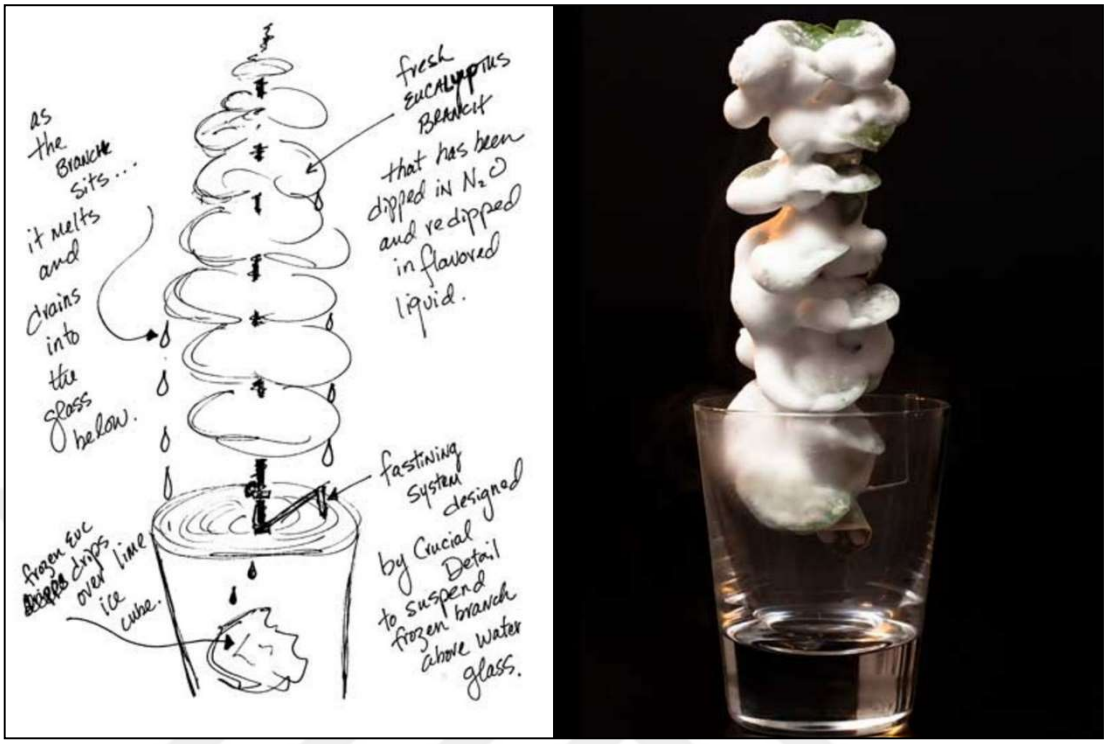
Gastronomi ve mimarlığın derin estetik ilişkisi, tasarım ve sunum aşamalarında da görülmekte, kullanılan yöntem ve teknikler benzerlik göstermektedir. Mimarların tasarım aşamasında fikirlerini aktarmak için yapmış oldukları eskiz olarak tanımlanan çalışmalara aynı şekilde şeflerin tasarım aşamasında da başvurduklarını görülür. Mimari bir yapı için arazi üzerinde çeşitli eskizler yapılırken, şefler

tarafından yemek için tabakta ne olması, neyin ne kadar miktarda ve tabağın neresinde olacağıyla ilgili olarak eskiz çalışmaları yapılmaktadır.

Eskiz çalışmalarının devamında ya da bazen eş zamanlı olarak da başvurulan başka teknikler de vardır. Bu tekniklerin mimari karşılığı maket ya da model oluşturma iken gastronomideki karşılığı demo tabaktır. Mimari olarak bazen bir yapı ölçeğinde olan eskiz ve maket çalışmaları bazen de birçok yapıyı içene alan bir yapı adası olarak kent ölçeğinde olabilir. Gastronomi açısından da, bazen bir tabak ölçeğinde olan eskiz ve maket çalışmaları bazen birçok tabağı içine alan bir masa düzeni ölçeğinde olabilmektedir. Masa ile yapı adası, tabak ile de mimari yapı eşleşebilmektedir. Her iki eşleşmede ölçek bazında benzerlikler mevcuttur. Bir masa düzeninde ve tabakta olması beklenen orantı-simetri, harmoni, çoklukta birlik ve yalınlık nitelikleri; bir yapı adasında ve bir yapıda da aranan tasarım unsurlarıdır. Bu niteliklerin hepsinin ya da bir kaçının bulunması ve oranları bir yapı adası veya bir masa düzenine vereceğimiz güzellik değerini doğrudan etkilemektedir. Güzellik değerinin belirleyicilerinden olan bu nitelikler mimari ve gastronomi eskiz ve modellerinde kendini göstermektedir.

Kreasyonlarına çizim tahtasında başlayan Şefler Grant Achatz (Alinea-Chicago) ve Michael Laiskonis (Le Bernardin-New York City)' ın "From Paper To Plate: Recıpe Sketches From Alinea And Le Bernardin" (Kâğıttan tabağa: Alinea ve Le Bernardin'den Tarif Eskizleri) başlığı altında "Saveur" Dergisinde yayınlanmış olan eskiz - demo tabaklarına aşağıda yer verilmektedir (URL- 36).

Eskiz - demo tabak, eskiz - maket ilişkisi

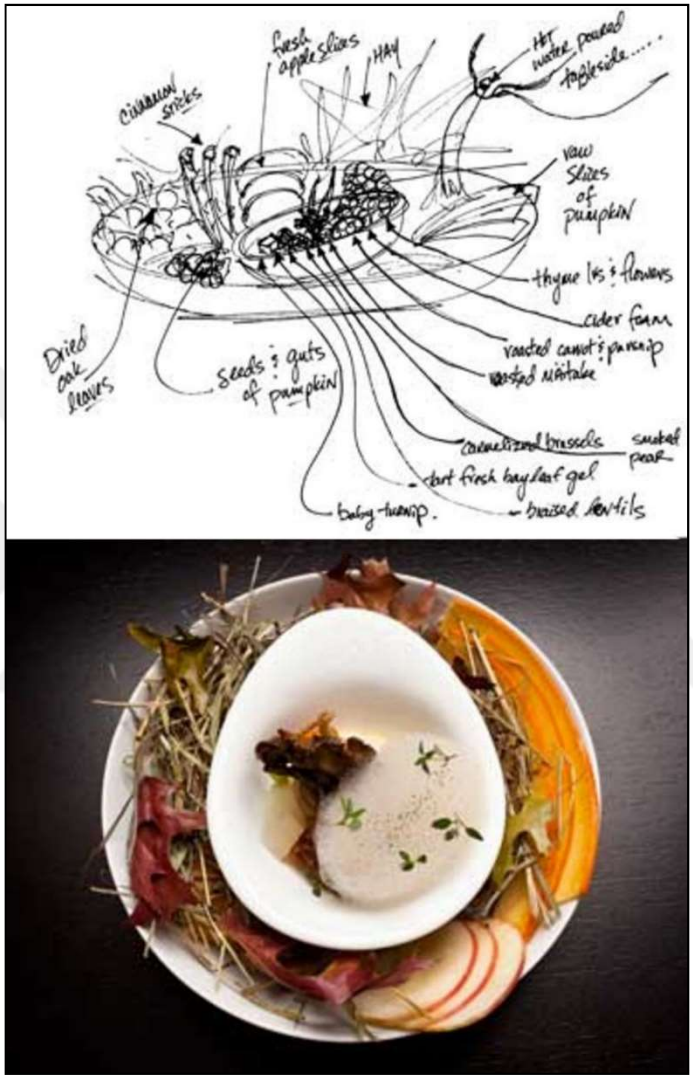


Şekil 3.13. Misket Limonlu ve Donmuş Okaliptüs Merkezi (Centerpiece with Frozen Eucalyptus and Lime) eskiz - demo tabak görüntüsü (URL-36)

Çalışmada kış mevsiminden bahara geçişteki mevsim değişikliğini estetik olarak taklit etmek için yeni bir merkez oluşturmak istenilmiştir. Ana tema "ilkbaharı eritmek" fikrinden yola çıkmıştır. Bu çalışma buzla kaplı ve cam bir bardağın üzerinde asılı duran taze bir okaliptüs dalıdır (Şekil 3.13.). Masaya servis edildikten sonra misafirlerin gözünün önünde buzlar erimeye başlar ve yapraklar dökülür. Eriyen kısım sıvı olarak altta birikir ve bardağın dibindeki misket limonu küpüyle karışmış olur. En sonunda servis elemanı okaliptüs dalını bardağın içinden çıkarır ve artık tadıma hazırdır. Misket limonlu okaliptüs kokteyli, yemeğin arasında damak tazeleyici olarak misafirlere sunulmaktadır (URL-36).

Eskiz üzerinde bir takım notlar görülmektedir. Bu notların arasında "fresh eucalyptus branch" (taze okaliptüs yaprağı), "it melts and drains into the glass below" (eriyip bardağın altına akar) gibi notlar yer almaktadır. Çalışmanın ana teması olan "ilkbaharı eritmek" fikri eskizde hem notlar üzerinden hem grafik anlatım üzerinden okunabilmektedir. Eskiz üzerinde ana gövde üzerinden damlalar bardağın içine doğru akmaktadır. Taze okaliptüs yapraklarının N2O formülüyle ifade edilen Nitro

Oksit gazına batırıldığını anlamaktayız. Eskizde de demo tabak üzerinde de okaliptüs yaprakları dikey olarak tutan sistemi görmekteyiz. Eskizde anlatıldığı üzere demo tabakta taze okaliptüs yaprakları Nitro Oksite daldırılmıştır ve yaprakların dışındaki katman zamanla eriyerek bardağın içine damlamaya başlayacaktır (Şekil 3.13.).



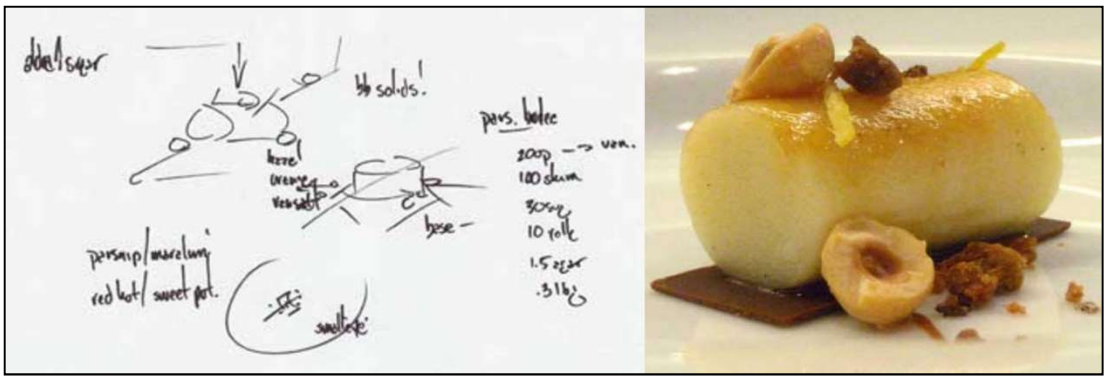
Şekil 3.14. Kestane, Kızarmış Sebzeler ve Sonbahar Aromalarıyla Kavrulmuş Maitake Mantarı Roasted Maitake Mushrooms wıth Chestnuts, Roasted Vegetables and Autumnal Aromas) eskiz - demo tabak görüntüsü (URL-36)

Sonbahar mevsiminin temas noktaları üzerinden yola çıkılmıştır. Cadılar Bayramı, Şükran Günü ve saman vagonunda yolculuk etmek, çalışmanın çıkış noktaları olmuştur. Saman vagonunda yolculuk etmenin nasıl koktuğu üzerine kafa yorulmuştur (URL-36). Şef Achatz şu açıklamalarda bulunmuştur;

> "Saman kombinasyonu; elma, tarçın, kesilmiş taze bal kabağı ve kurumuş yapraklardır ve güçlü anıları anımsatır. Çocukken sonbaharda traktörle çekilen vagonun arkasına biner elmalı tarçınlı çörek yerdik. Bu saman yolculuğunu tekrar canlandırmak için tüm bu öğelerin dengesine oldukça dikkat etmek gerekir. Çok fazla tarçın veya elma, elmalı turta sonucunu doğurabilir. Daha fazla saman ya da kurutulmuş malzemeler, balkabağı ve elmanın aromasını daha fazla yükseltir" (URL-36).

Şefin anlatımında geçen kurutulmuş malzeme ve saman öğeleri, yapılan eskiz çalışmasında ve demo tabakta kurutulmuş meşe ağacı yaprakları ve samanlar olarak karşımıza çıkmaktadır.

Çizimlere eşlik eden notlardan bazıları; "dried oak leaves" (kurutulmuş meşe ağacı yaprakları), "fresh apple slices" (taze elma dilimleri), "hay" (saman), "seeds of pumpkin" (balkabağının çekirdekleri) ve "cinnamon stricks" (tarçın çubukları) içeriğini gösterir. Notlardan anlaşıldığı üzere eskiz ve demo tabakta bir sonbahar teması hâkimdir. Şef saman yolculuğunu çağrışım yapmak istediğinden eskiz ve demo tabakta gelişi güzel saman çizimleri ve samanları görmekteyiz. Eskizde notlar ve grafik anlatımla ifade edilen sonbahar teması, demo tabakta gözle daha net görülmektedir. Eskizde tabağın yanında gösterilen kurutulmuş yapraklar ve samanları demo tabakta da tabağın kenarlarında görmekteyiz. Eskiz üzerinde gösterilen tabağın formuyla demo tabağın formu birbirine uymaktadır (Şekil 3.14.).



Şekil 3.15. Yabani Havuç (Parsnip) eskiz - demo tabak görüntüsü (URL-36)

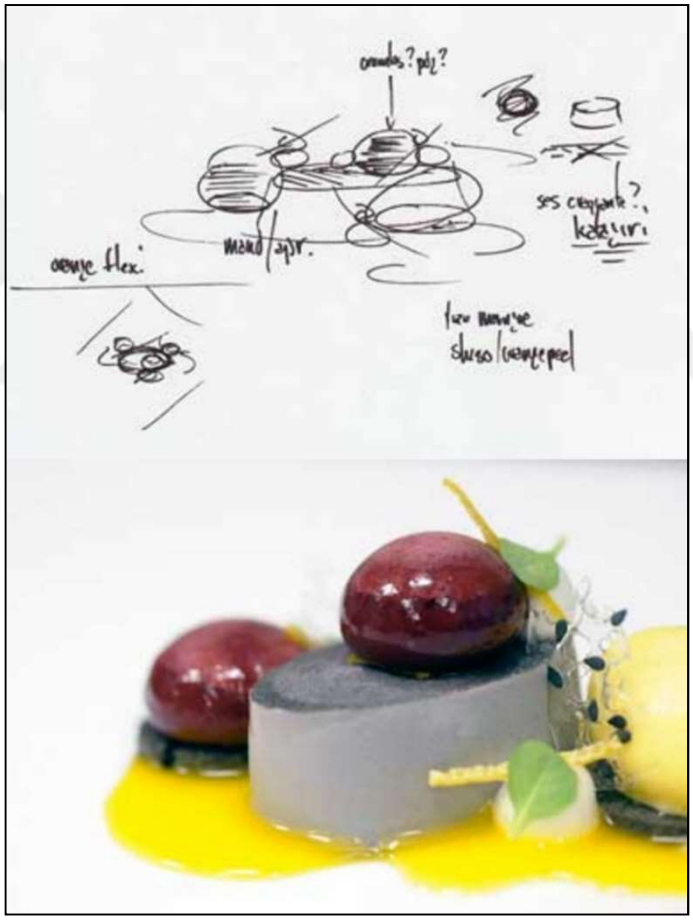
Şef Laiskonis'in bu çalışma için açıklaması şu şekildedir;

> "Bu tatlının menşei ve evrimi tasarladığımız diğer yemeklere göre biraz daha fazla kompleks bir yapıdadır" (URL-36).

İlk başta iştah açıcı olarak düşünülen bir ördek tabağının bir öğesi olarak tasarlanmıştır. Yabani havuç püresi katkı maddesiyle birlikte ısıya dayanıklı

silindirlere konularak eritilmeden dışının çıtır şeker kabuğuna dönüşmesi sağlanmaktadır. Son olarak kavrulmuş fındık, pralin kreması, koyulaştırılmış süt taneleri ve ince bir yaprak sütlü çikolata ile kombinlenmiştir (URL-36).

Eskizde demo tabakta son halini gördüğümüz katı kütlenin arayışına dair bir takım çizimler görmekteyiz. Notların yanı sıra belirli sayısal verilere de yer verilmiştir. Bu sayılar veriler reçeteye ait önemli verilerdir. Demo tabakta görmekte olduğumuz yabani havuç püresi kütlesi üzerine kavrulmuş fındık koyulmasının, eskiz üzerindeki grafik anlatıma göre uygulandığını anlamaktayız. Eskiz anlatımında kütlenin üzerine fındık çizilip okla yeri işaret edilmiştir (Şekil 3.15.).



Şekil 3.16. Siyah Susam (Black Sesame) eskiz - demo tabak görüntüsü (URL-36)

Uzun süreden beri Japonya'ya duyulan ilgi bu tatlı için esin kaynağı olmuştur. İlk bileşen siyah susam panna cottası olmuştur. Bu çalışma için Şef Laiskonis Japonya'dan siyah susam püresi ithal etmiştir. Panna cotta birkaç farklı notayla dengelenmektedir. Çırpılarak köpük haline getirilen soya proteini, mandalina suyu

sorbesi (sorbe; meyve, meyve püresi, su ve şekerden oluşan, dondurularak yenilen serinletici bir lezzettir.) ve vişne suyu küreleri ile tamamlanmıştır. Genellikle çiğ balık tariflerinde kullanılan küçük shiso (shiso; nane ailesinden, yıllık bir bitkidir.) yaprakları, ince portakal şekerlemeleri ile birlikte tatlıya hafif bir lezzet katmaktadır (URL-36).

Eskiz üzerindeki grafik anlatımlı kütlelerle, demo tabaktaki kütleler birbirine oldukça yakındır. Demo tabağa geçilmeden önce kütlelerin formu eskiz üzerindeki çizimlerle denenmiştir. Notlar arasında "shiso leaves" (shiso yaprakları) görülmektedir. Eskizdeki grafik anlatımdan tabaktaki ana kütlenin altında bir tabaka olduğunu anlamaktayız ki bu tabaka demo tabakta karşımıza mandalina suyu sorbesi olarak çıkmakta ve siyah susam püresi bu katmanın üzerine gelmektedir (Şekil 3.16.).



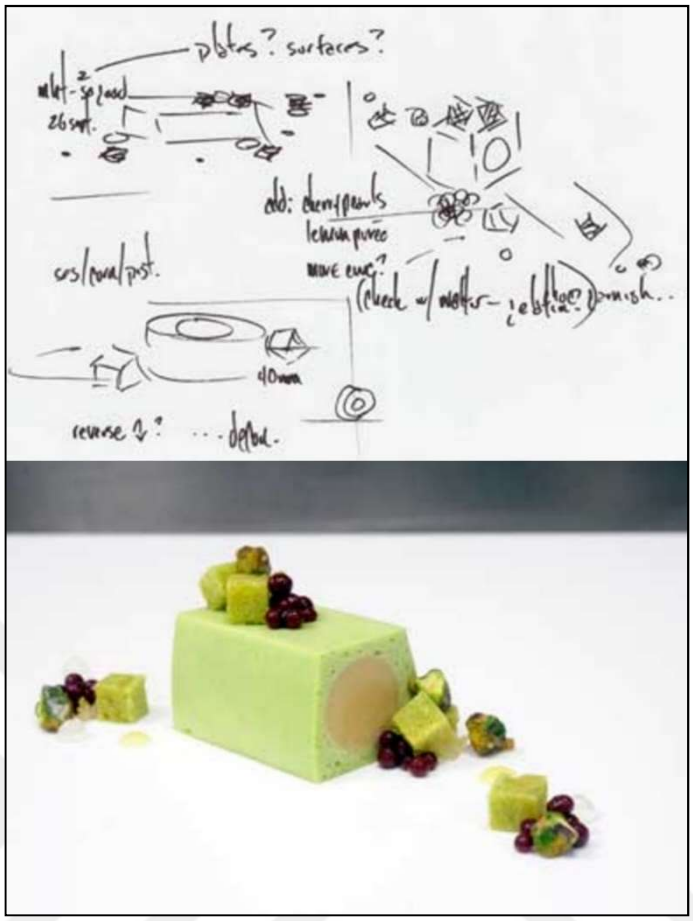
Şekil 3.17. Fındık (Hazelnut) eskiz - demo tabak görüntüsü (URL-36)

Şef Laiskonis bu çalışma için şunları söylemiştir;

> "Le Bernardin'deki yemek felsefesinin büyük bir kısmı malzemelerin birbirleriyle olan konuşmalarına izin vermektir. Bu yaklaşımı sadece balık ve deniz mahsullerinde değil aynı zamanda tatlılarda da deniyoruz" (URL-36).

Bir yemek farklı içerikler, ısı, doku ve lezzet katmanlarıyla farklı farklı ön plana çıkabilmektedir. Örneğin bu tatlı çikolata ve fındığın basit bir karışımıdır. Bir kıyaslama yapılırsa nutellaya yakın olduğu da söylenebilir. Fındık, tabağın üzerine sürülen sosla, gevrek karamelize edilmiş parçalarla ve bütün olarak balda kavrulmuş şekliyle tabakta yer almaktadır. Tatlı karamelize edilmiş muz dilimi ve kavrulmuş tereyağıyla tatlandırılan bir top dondurma ile bitirilmiştir (URL-36).

Eskizdeki grafik anlatımda kütlelerin form arayışını görmekteyiz. Eskiz üzerinde bir takım notlar ve işaretlendirmeler bir arada bulunmaktadır. Eskiz üzerindeki notlardan olan "mille-feuille" (milföy)' e demo tabakta rastlanmamaktadır. Eskiz yönteminde o andaki tüm fikirler aktarılmaktadır. Muhtemelen ilerleyen aşamalarda milföyden vazgeçilmiştir. Eskizde "liquid" (sıvı) notunu görmekteyiz. Bunun karşılığını demo tabakta tabağın üzerine sürülen sosla bulmaktayız. Eskiz üzerinde "template 2cm x10cm" (kalıp) yazmaktadır. 2 cm x 10 cm'lik boyut demo tabakta çikolatalı fındıklı karışım ile dondurmanın altında karşımıza çıkmaktadır. Eskizde notlar arasında yüzde olarak ifade edilen sayısal verilerle karşılaşmaktayız. Eskizde ana kütlenin etrafında gösterilen dairesel çizimler demo tabakta tabanda duran fındıklardır (Şekil 3.17.).



Şekil 3.18. Fıstık (Pistachio) eskiz - demo tabak görüntüsü (URL-36)

Şef Laiskonis;

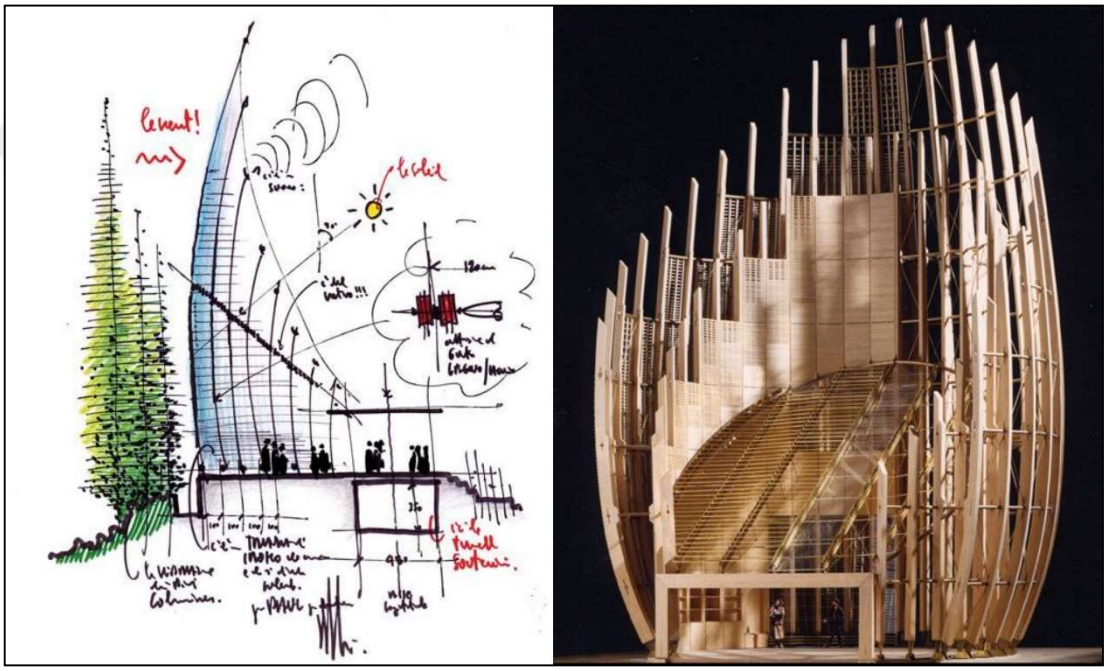
> "Bu tatlı mutfağımızın pasta kısmında iki heyecan verici bulgunun gerçekleştiğini göstermiştir. Bunlar, şekersiz püremizin bombe olarak gelişimi (bir Fransız terimi olan bombe, yumurta ile şekerin iyice çırpılmasından elde edilen karışımın hacim kazanarak mousse dondurulmuş krema haline dönüşmesidir) ve tam olarak beyaz çikolatanın kavrulması yöntemlerini kullanmamızdır" (URL-36).

Tatlının çoğunluğunu, oldukça hafif ve yumuşak, şekeri azaltılmış ve yoğun fıstık tadıyla fıstık dondurulmuş krema oluşturmaktadır. Bu dondurulmuş krema karışımına ilave edilen kavrulmuş beyaz çikolatanın kavrulma aşamasına oldukça dikkat edilmektedir. Dulce de Leche (bir çeşit süt reçeli tatlısı)'den çok farklı olmasa da farklı bir tat elde edilmek istenmiştir. Ve son olarak jel fıstık küpleri, limon kreması ve havyar formundaki jel vişne taneleriyle tamamlanmıştır (URL-36).

Eskizde demo tabaktaki kütlelerin form arayışlarına dair çizimler görmekteyiz. Belirli notlar ve işaretlendirmelerle çizim desteklenmektedir. Demo tabaktaki kütle

bu son formunu almadan önce eskizde elips formunda da düşünülmüş fakat dikdörtgenler prizması şeklindeki çizim uygulanmıştır. Ana kütle olan dikdörtgenler prizmasının etrafında ve üzerindeki bir takım ufak tefek çizimler; demo tabakta jel fıstık küpleri, limon kreması ve havyar formundaki vişne taneleri olarak karşımıza çıkmaktadır (Şekil 3.18.).

Benzer şekilde mimari eskiz - maket ilişkisine örnek olarak Renzo Piano' nun Tjibau Kültür Merkezi (Tjibaou Cultural Center) projesine yer verilmektedir (Şekil 3.19.).



Şekil 3.19. Tijibau Kültür Merkezi eskiz - maket görüntüsü (URL-37, URL-38)

Tijibau Kültür Merkezi Avustrulya' nın doğu kıyısında Fransız toprakları olarak kabul gören Yeni Kaledonya, Noumea' da bulunmaktadır. 1990 yılında finansmanını Fransız Hükümeti' nin karşıladığı bir yarışma düzenlenir. Yarışmanın amacı, bu bölgede yaşayan Kanak halkının kültürünü kalkındırmak ve dünyaya tanıtmaktır. Katılan projeler arasından Renzo Piano' nun projesi seçilir. Piano, uzun yıllar Fransız sömürgesi olan halkın yerel köylerinden ilham almış ve inşaat tekniklerinden beslenmiştir. Teknolojinin de imkânlarını kullanarak geliştirmiş olduğu mimari tasarımla insanların ilgisinin bu bölge üzerinde yoğunlaşmasını sağlamıştır. Kültür merkezi bir yarımada üzerinde tepede konumlanmaktadır. Yüzü denize dönük farklı ebatlarda toplam on adet modül yarımadanın kendi formunu takip eden bir koridor

boyunca dizilmekte ve birbirine bağlanmaktadır. Modüllerde Afrika' dan getirtilen dış çevre koşullarına oldukça dayanıklı olan İroko ahşabı ve çelik kullanılmıştır.

Renzo Piano eskizinde çeşitli grafik anlatımlara, renklendirmelere, bir takım notlara, açısal değerlere, insan figürlerine ve ölçülere yer vermektedir. Eskizde görünen güneş figürünün açısıyla modelde de görülen eğik çatı işaret edilmektedir. Modülün eğik çatı formuyla güneş ışınlarının içeriğe belli bir açıda alınması istenmektedir. İnsan figürleri modülün insan ölçeğine oranla oldukça yüksek olduğunu göstermektedir. Eskizdeki kavisli form, dikey ve yatay ahşaplar modelde daha net görünmektedir. Ayrıca mimar eskizinde tasarımın bir parçası olan ağaçlara da yer vermektedir (Uçak, 2017).

Yukarıda görülen gastronomi alanındaki eskiz - demo tabak örneklerinin her biri, mimarlıkta da kullanılan eskiz anlatımın farklı noktalarını öne çıkarmaktadır. Sırasıyla; sürece vurgu, malzeme-içerik, sayısal ifade, kütlelerin formu- doku, yüzde-ölçü ve formun dönüşümünün örneklere yansıtıldığı tespit edilmiştir. Diğer yandan mimarlık alanında verilen örnekte de malzeme-içerik, sayısal ifade, kütlelerin formu ve ölçüye yer verilmektedir.

Demo tabak - maket ilişkisi

Tasarım unsurları olarak tabakta olması beklenen orantı-simetri, harmoni, çoklukta birlik ve yalınlık niteliklerinin kolay okunmasını sağlayan birkaç demo tabak örneğine yer verilmektedir. Bu niteliklerin hepsinin ya da bir kaçının bulunması ve oranları güzellik değerini doğrudan etkilemektedir.



Şekil 3.20. Demo tabak 1 (URL- 39)

Şekil 3.20.' de görülen tabakta kullanılan renklerin oluşturduğu bir harmoni söz konusudur. Tabağın bütünde bir kompozisyon vardır. Tabakta kullanılan soslar büyük ve küçük formlarda belirli bir düzen içinde yerleştirilmiştir. Tabaktaki asıl ağırlık verilen öğelere daha büyük ölçekte yer verilirken garnitür olarak nitelendirebileceğimiz soslar daha küçük ölçeklerde yer almaktadır.



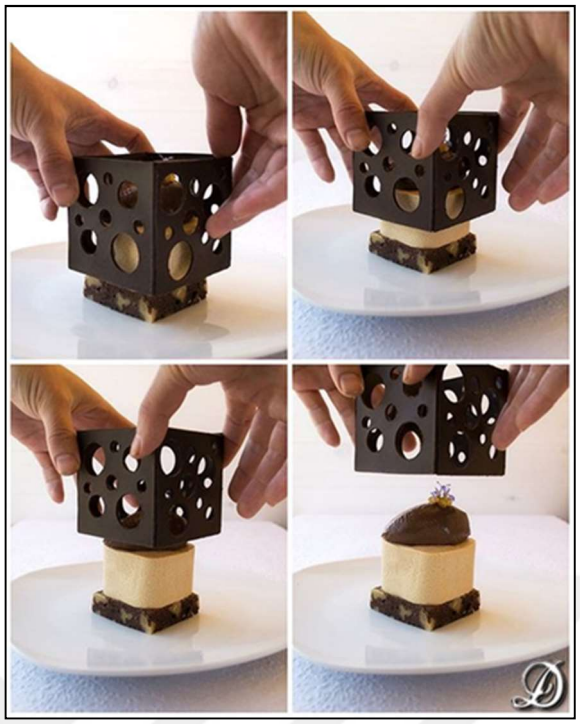
Şekil 3.21. Demo tabak 2 (URL- 40)

Şekil 3.21.’ de görülen tabakta kullanılan renklerin ve malzeme boyutlarının oluşturduğu bir harmoni söz konusudur. Tabakta dikeylik vurgulanmıştır. Tabağın tam merkezine yerleştirilen malzemelerin farklı boyutlarda oluşu kenarlardan merkeze doğru yükselmesi beraberinde orantı ve simetriyi getirmektedir.



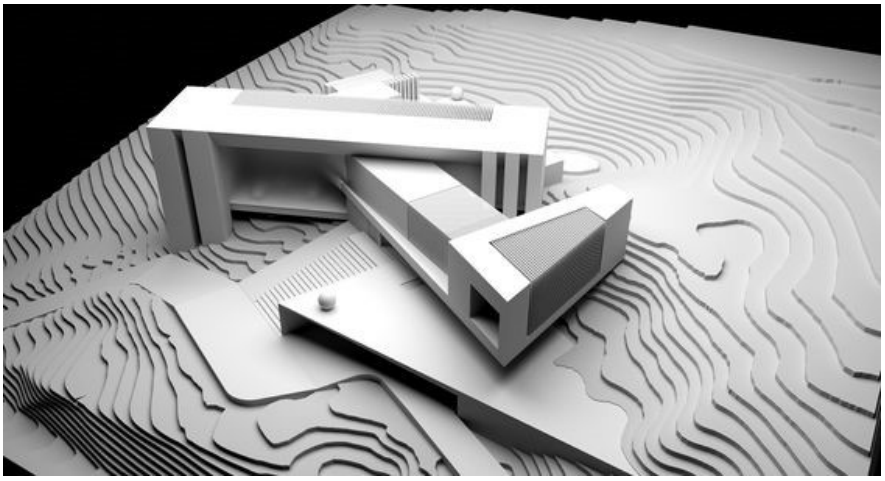
Şekil 3.22. Demo tabak 3 (URL-41)

Şekil 3.22.’ de görülen tabak kullanılan sosların yardımıyla üç eksene ayrılmıştır. Bölümlerden ikisi daha küçükken diğer bölüm büyük olarak bırakılmıştır. Tabaktaki temel kısım büyük olarak ayrılan bölüme ve garnitürler tabağı ayıran ana eksenin üzerine yerleştirilmiştir. Tabakta oluşturulan eksen çizgilerinin izleri temel kısmın kütlesel formlarında da gözlenmektedir. Bu çizgisellik beraberinde orantı-simetri ve harmoniyi getirmektedir. Tabakta kahve rengi ve tonları ana renkler olarak belirlenmiş garnitürlerin renkleri ise krem renginde bırakılmıştır. Kullanılan renk çeşitindeki bu azlık yalınlığı da sağlamaktadır.



Şekil 3.23. Demo tabak 4 (URL-42)

Şekil 3.23.' te görülen tabağın sadece ortasında bir kütle yer almaktadır. Bu duruş yalınlık niteliğinin baskın olduğunu göstermektedir. Tabakta temel kütlenin yanında herhangi bir garnitür ve sos kullanılmamıştır. Temel kütle bir adet üstü açık dış kabuk ve kabuğun içerisinde üç farklı katmandan oluşmaktadır. En alt kare şeklinde diğer üst katmanlarına kıyasla daha katı bir formdadır. Bu katın üzerinde biraz daha süngerimsi ve köşeleri pahlı formda bir katman bulunmaktadır. Alt kata göre hem şekli hem de yapısı daha yumuşak olarak belirlenmiştir. En üst katman ise herhangi bir geometrik şekli olmayan daha jelimsi bir yapıdır. Katmanların arasındaki renk geçişleri kahverenginin tonlarıdır. Hem katmanların yapısı, şekli ve renkleri kendi içinde uyumlu, dengeli ve tutarlıdır. Orantı, harmoni ve çoklukta birlik niteliklerinden yararlanılmaktadır. Bu katmanları saran yarı geçirgen dış kabuğun formu ve rengi de içindeki katmanlarla uyumludur. Dış kabuğun yüzeyinde açılan boşlukların büyüklük/küçüklükleri ve konumları bir uyum içindedir. Tüm kütle oldukça yalın, simetrik ve uyumludur.



Şekil 3.24. Mimari maket görüntüsü (URL-43)

Şekil 3.24.' te görülen makette eğimli bir arazide farklı kotlarda yer alan kütleler bulunmaktadır. Geometrik formlara sahip kütleler birbiriyle kesişmektedir. Kütlelerin tamamında kullanılan modern çizgiler yalınlık niteliğini göstermektedir. Kütlelerin boyutları birbirine orantılıdır. Aynı şekilde kütlelerin doluluk-boşluk seçimleri arazinin yapısı ve işlevle uyum içindedir. Farklı kot ve boyutlardaki kütlelerin çeşitli açılarda konumlandırılmasıyla çoklukta birlik niteliği sağlanmaktadır. Kütlelerin araziye doğru kotta ve açıda yerleşimi ana giriş ile manzaraya yönelen öndeki açık alanı ve daha korunaklı olan arkadaki açık alanı tanımlamaktadır. Açık alanlar, kütleler, doluluk-boşluk dengesi, keskin hatlı formlar harmoni, orantı ve çoklukta birlik niteliklerini getirmektedir.

Yukarıda demo tabak örneklerinin her biri öne çıkan farklı noktalarıyla mimarlıkta da kullanılan maket anlatımın; eksen-parçalayarak denge, kompakt tasarım-dikeylik-yataylık, eksen oluşturma-konumlama ve kabuk-doku içeriklerine değinmektedir. Demo tabak ve maket örneklerinde güzellik değerini vermeyi sağlayan nesnenin dışsal niteliklerinden olan orantı-simetri, harmoni, çoklukta birlik ve yalınlıktan yararlanılmaktadır. Bu anlatım mimarlık ve gastronomi alanlarını birbirine yaklaştırmaktadır.

Kesit - kesit ilişkisi



Şekil 3.25. Kesit - Bütün 1 (URL-44)

Şekil 3.25.' de görülen tabakta iki adet kütle sunulmaktadır. Kütlelerden biri bütün olarak diğeri ise aynı kütlenin kesiti alınarak konulmuştur. Kesit alma yöntemi mimarlık için önemli olduğu kadar gastronomi için de oldukça önemlidir. Sadece bütün bir kütle koyulmuş olsaydı eğer dıştan bakarak içinde ne ya da neler olduğunu anlayabilmek zor olurdu. Baktığımızda dikdörtgenler prizması formundaki bütün kütleyi sadece parlak bir çikolata olarak algılamaktayız. Bütün olan kütlenin yanına yarı kesilmiş halinin konulmasıyla sadece dışının parlak çikolatayla kaplı olduğunu içinde ise birçok farklı katman barındırdığını görebilmekteyiz. En dış katman da dâhil olmak üzere altı farklı katmandan oluşmaktadır. En dışta daha ince bir katman sonrasında prizmayı "u" şeklinde saran yumuşak bir katman ve en içte üç katmanın aynı genişlik ve yükseklikte oldukları katmanlar ve bu katmanların en altında daha ince bir katman gelmektedir. Kesite baktığımızda içeriğe dair de bir fikrimiz oluşmaktadır. Kesit alma yöntemi hem kompakt olan kütlenin içeriğine dair bilgi vermesi noktasında önemliyken aynı zamanda kesitte görünen katmanların bir düzen ve uyum içinde olmaları; orantı-simetriyi, harmoniyi ve çoklukta birlik niteliklerinden yararlanıldığını göstermektedir. Bu niteliklerin varlığı bize güzellik değerini vermektedir.



Şekil 3.26. Kesit - Bütün 2 (URL-45)

Şekil 3.26.' da görülen tabakta bir bütün olarak sunulan pastadan bir dilim kesilerek çıkarılmıştır. Aslında hiç bozulmadan bir bütün olarak da sunulabilirdi. Fakat bir dilimin kesilerek çıkarılmasıyla kompakt olan bu kütlenin içini/içeriğini görebilmekteyiz. Eğer hiç kesilmeden sunulmuş olsaydı sadece baktığımızda tüm kütleyi dışında saran karamel rengindeki katmanı, en üstteki taneleri, kütlenin çeperini en altta çevreleyen bisküvi katmanı ve onun üzerindeki kahve çekirdeklerinden ötesini görememiş olurduk. İçi nasıl, katman var mı, katmanların yapısı ve rengi nedir gibi sorular aklımızda olurdu. Belki bu merak ettirici sorularla bu pastadan sipariş vermek isteyen ve önüne gelen dilimle sürpriz yaşamak isteyen olabileceği gibi, içine dair bilgiye sahip olmadan denemek istemeyen büyük bir çoğunluğun olduğunu da söyleyebiliriz. Sürpriz olmasını istemek oldukça azınlık bir durumdur. İçinin görülemediği durumlarda içeriğine dair sorular yönlendirilerek bilgi sahibi olmak isteriz. Önemli olan bir diğer durum ise çıkarılan kesitte gördüğümüz katmanlar bu katmanların intizamı, renk ve doku uyumları belirli niteliklerle sağlanmaktadır. Bu pasta için birbirine eşit yükseklikte üç katman ve üç katmanın ortasında farklı bir katman görmekteyiz. Ortadaki katman daha açık renkte alt ve üst katmanlar biraz daha koyu renktedir. Katmanların renk tonları birbiriyle oldukça uyumludur. Sadece renkler değil katmanlar dokusal olarak da belli bir uyum

içindedir. Bu üç katmanın en altında bu katmanların da dışına çıkan dokusal olarak daha kıtır ve ton olarak biraz daha koyu bir katman vardır. Bu bilgiler bize orantı-simetri, harmoni ve yalınlık niteliklerini vermektedir. Bu niteliklerin varlığı ise bize nesnenin güzellik değerini çağrıştırmaktadır. Bu çağrışım izleyiciye pastayı daha cazibeli kılmaktadır. Kesit alma yöntemi ile hem pastayı tasarlayan şefin tüm meziyetlerini görmüş olmaktayız ayrıca gördüklerimiz karşısında pastanın güzelliğiyle aramızda bir bağ oluşmaktadır.

Mimaride oldukça önemli bir yer bulan kesit anlatıma, Londra'da buluna Aziz Paul Katedrali'nin kubbesi örnek olarak verilmektedir.

Aziz Paul Katedrali (St. Paul Cathedral) İngiltere'nin başkenti Londra'da bulunan Anglikan katedralidir. Günümüzde hizmet veren katedral binasının inşa edilişi 17. yüzyıla kadar dayanmaktadır.



Şekil 3.27. Aziz Paul Katedrali kubbe kesit - görünüş (URL-46, URL-47)

Şekil 3.27.' de görülen kubbe 111.3 metre yüksekliğiyle Vatikan'da bulunan St. Peter's Bazilikasının kubbesi kadar yüksektir. Kubbenin çapı 108 ft'tir. Dünyadaki

büyük yapıları arasında olmasını sağlayan bu kubbenin kesitten de anlaşıldığı üzere üç katmanlı bir yapısı vardır (URL-48). Bütünden bakıldığında sadece en dış kabuk görünmektedir. Ama kesit alınan yönde bakıldığında kaplamanın altında ahşap karkas sistemin olduğunu, onun altında üzerine boşluklar açılan tuğla konik kubbeyi ve en içte yüksekliği daha alçak olan kireçtaşından olan kubbeyi görmekteyiz. Tuğla konik kubbenin üzerine açılan yuvarlak boşluklar kubbenin ağırlığını hafifletmek amacıyla bırakılmıştır. Tuğla kubbe diğer kubbelere oranla oldukça yüksektir ve diğer kubbelere destek sağlamaktadır. Kubbeye içerden bakıldığında kesitte görülen iç kubbe ile ikinci kubbe arasında kalan dolaşım alanı görülmektedir. Ayrıca kubbenin en altında onu dıştan çevreleyen payandaları da kesit aracılığıyla görebilmekteyiz. Bütünde kubbenin en tepesinde bulunan haç sembolunü taşıyan mimari elemanın katlardan oluştuğunu kesit aracılığıyla anlamaktayız.

Yukarıda gastronomi kesit örneklerinde mimarlıkta da kullanılan kesit anlatımın; katmansız-bütün-şaşırtıcı ve dıştan görülenin içerde de devam etmesi içeriklerine değinilmektedir. Mimari kesit örneğinde gastronomi kesit örneğindeki gibi katmansız-bütün-şaşırtıcı içeriğine rastlanılmaktadır. Bütünden bakıldıklarında yekpare olarak algılanan gastronomi ve mimari kütlelerin kesitlerinden katmanlı ve şaşırtıcı oldukları yorumu yapılmaktadır. Kesit anlatım her iki alan için de oldukça önemlidir.

4. GASTRONOMİ - MİMARLIK İLİŞKİSİNİN ESTETİK BİLEŞENLER VE ESTETİK DENEYİM AÇISINDAN DEĞERLENDİRİLMESİ

Gastronomi ve mimarlık bağlantılarının; dönemsel yaklaşımlar, ihtiyaçları sağlama, müdahil olma, çok disiplinli olma, yerellik ve kullanılan teknikler açılarından değerlendirilmesi bir önceki bölümde yapılmıştır. Bu bölümde gastronomi ve mimarlık alanlarının estetik bileşenleri ve estetik deneyim konularındaki benzer yönlerine dikkat çekmek istenmektedir. Bu benzerlik iki ana hipotezle ele alınmaktadır. Bu hipotezler şu şekildedir; H1. "Mimarlık diğer sanat dallarıyla ilişkilidir. Mimarlığın, estetik bileşenler açısından gastronomi ile olan ortak yönleri; resim, müzik ve heykel ile olan ortak yönlerine göre daha fazladır." ve H2. "Gastronomi ve mimarlık estetik deneyim açısından benzerdir." Bu hipotezlerin geçerlilikleri, estetik bileşenler ve estetik deneyim açılarından olmak üzere iki alt başlık halinde, "Estetiğin Temel Konuları" 2. bölümde ele alınan kavramsal kısmın, uzmanlarla ve 30 katılımcı ile görüşme yapılarak incelenmesi ile araştırılmaktadır.

4.1. Gastronomi ve Mimarlığın Estetik Bileşenler Açısından Diğer Sanat Dallarıyla Karşılaştırılması

H1. "Mimarlık diğer sanat dallarıyla ilişkilidir. Mimarlığın, estetik bileşenler açısından gastronomi ile olan ortak yönleri; resim, müzik ve heykel ile olan ortak yönlerine göre daha fazladır." hipotezi, estetik bileşenler aracılığıyla ele alınmaktadır. Hipotezin geçerliliğini araştırmak amacıyla yöntem olarak resim, müzik, heykel ve gastronomi bölümlerinden uzmanlarla birebir görüşmeler yapılması uygun görüldü. Bu görüşmeler uzmanlara yönlendirilen sorular doğrultusunda ilerledi. Sorular uzmanların kendi disiplinleriyle estetik bileşenler olan; estetik algı (duyular ve bellek), estetik değer (güzellik, iyi, doğruluk ve yararlılık değerleri) ve estetik yargı ilişkisinin izlerinin okunması amaçlanarak tasarlandı. Yapılan birebir görüşmelerin bir kısmı ses kayıt cihazıyla bir kısmı yazıyla kayıt altına alınarak daha sonra yazılı metinler olarak düzenlendi.

4.1.1. Resim

Ruhsal bir değer olan sanat, varlığın özü, insanın yaratmış olduğu bir eserdir. Her insan topluluğunun fiziksel ihtiyaçları yanında ruhlarının da ihtiyacı olan sanat da hep var olmuştur. Resim sanatı, insanlık tarihi kadar eskidir. Resim ve heykel sanatına yontma taş devrine (paleolitik devir) kadar rastlanır. Bazı tarihi kaynaklarda resim sanatının diğer sanatlardan önce doğduğu belirtilmektedir. O dönemki baltalar, kamalar, vb. gibi araçlarda ve mağaralarda tılsım amaçlı yapılan süslemeler ilk resim örnekleri olarak kabul edilmektedir. Mağara resimlerinin isimsiz sanatçıları, gördüklerini saflık ve samimiyetle resmetmişlerdir. Bu resimlerde dönemin sanat anlayışı hakkında gerçek verilere ulaşılabilmektedir. Resim ve heykel sanatı birçok dinde yardımcı elemanlar olmuştur. Varlık karşısında ruhun, insanüstü değerlere karşı göstermiş olduğu saygı, resim ve heykel biçiminde sembolize edilmiştir.

Resim bir yanıyla maddi bir varlık, duvara asılan bir nesnedir, diğer yanıyla bu maddi varlıkta görünüşe ulaşan irreal bir varlıktır. Diğer bir deyişle; bir yanda mekânda yer kaplayan bir nesne olarak tablo, diğer tarafta maddi varlık tarafından taşınan ve gerçek olmayan bir görünüş vardır. Kısacası, resim, gerçek ve gerçek olmayan iki varlığın bütünlüğünden oluşan kendine özgü bir sanat dalıdır (Tunalı, 2004a).

Kocaeli Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Resim bölümünden Doç. Dr. Ertuğrul Tuna ile yapılan görüşmede aşağıdaki sorular kendisine yönlendirildi. Sorular çerçevesinde görüşmenin içeriği özetlenerek tezin bu bölümünde yer verildi.

Resim sanatını hangi duyularımızla algılarız?

Resim sanatını beş duyumuzdan biri olan görme duyumuzla algılamaktayız. Resim enstalasyonlarında diğer duyular da dâhil edilmekle birlikle resim için öncelikli olan görsel algılamadır. Resim öncelikle algılanır ve sonrasında diğer sanat dallarında olduğu gibi zihinde kavranmaktadır.

Resim sanatı temel ihtiyaç mıdır?

Resim sanatı temel ihtiyaç olarak görülmemektedir.

Resim sanatında özne (izleyici) müdahil olabilir mi?

Resim sanatında izleyici olan öznenin müdahil olması fiziksel olamamakta fakat zihinsel olarak gerçekleşebilmektedir.

Resim sanatının bellekle ilişkisi nasıl olur? Resim sanatının kalıcı bellekte yer etmesine sebep olan etkenler nelerdir?

Resim sanatında renkler önemli bir yere sahiptir. Tuna; "Masada duran bu kalemin pembe olduğunu biliyoruz; ancak benim gördüğüm pembe ile senin gördüğün pembenin aynı olup olmadığını bilemeyiz. Bu farkı ayırt etmek için zihinsel algılamalarımızı incelemek gereklidir. Algılama oldukça sübjektiftir". Algılama son derece sübjektiftir çünkü algılama toplam deneyimlerle, geçmişle, ilgilerle, kültür ve psikoloji ile ilişkilidir. Hayatı seçici algılarla algılamaktayız. Algılama benliği oluşturan her şey ile ilgilidir. Tuna; "Sabahattin Ali'nin Kürk Mantolu Madonna adlı kitabı resmin bellekte nasıl yer ettiği üzerine iyi bir örnektir. Bir resim bir izleyiciyi beklenenden daha fazla etkileyebilir; daha çok kasvet ya da daha çok mutluluk gibi. Bu durum iki şekilde ifade edilebilir; ya sanatçı eserini bu duyguyu vermek için üretmiştir ya da izleyicinin içinde bulunduğu psikoloji çok depresif veya çok mutludur".

Resim sanatında eserlerin (nesne) dışsal nitelikleri nelerdir? (orantı-simetri, harmoni, çoklukta birlik, yalınlık) Resim sanatında eserlerin (nesne) içsel nitelikleri nelerdir? (öz, ifade)

Tuna; "İnsanlar hayatın pozitif yanlarını görmek ister; kötü yanlarını deneyimlemek istemez. Örneğin dünyada en çok replikası yapılan eser Monet' in Nilüferler adlı serisidir. İnsanların güzellik değerini anlaması daha kolaydır. Ama bu estetik değerin sadece güzellik değerinden ibaret olduğu anlamına gelmemektedir. Tüm resimlerde güzellik değerini veren dışşal nitelikler olmalı mıdır, olmaya da bilir. Bunun olmadığı ya da belki sadece birinin olduğu örnekler de vardır. Dışşal nitelikler yok diye bir resme güzel değildir diyemeyebiliriz". Bu noktada resme güzellik değerin içsel nitelikleri olan öz ve ifade açısından bakıp anlamaya çalışmak gerekir. Bir resmi ya da başka bir eseri soyut olarak kavramak zordur. Çoğu sanatçıların bile anlamakta zorlandıkları eserler vardır. Bir eserdeki özü görüp ona ulaşmak çetrefilli

bir iştir. Öze ulaşmak için belirli bir bilgi gereklidir. Nesnenin dışsal niteliklerini duyularımızla algılayabilirken, içsel niteliklerin farkında olmak soyut düşünmeyi ve kavramayı gerektirir. Zihinsel bir olay olması bu durumu oldukça öznel kılmaktadır. Tuna; "İfade, sanatçının empati yeteneğidir. Empati yeteneği güçlü bir sanatçının eseri ile empati kurabiliriz ve eseri iyi bir sanat eseridir".

Resim sanatında eserlerin güzellik, iyi, doğruluk ve yararlılık değerleri var mıdır?

20. Yüzyılda modernizmin ortaya çıkması insanları metafizik değerlere yönlendirmiştir. Metafizik değerler soyut değerlerdir. Soyut sanatta, algılarımızın kolay algıladığı güvenli alandan çıkmak zorunda oluruz. Eserin gerçek anlamda kavranması oldukça zordur. Soyut sanatın bu yönü insanların ondan uzak duruşunun sebebini açıklamaktadır. Doğruluk değerinin, metafizik anlamında olması resimde doğruluk değeri vardır dememizi sağlar. Özne ile nesne arasındaki bir ilgiden doğması sebebiyle doğruluk herkese göre değişebilir. Tuna; "Resim sanatı iyi değeri ile çatışabilir. Resim sanatı illa etik kurallara uygun olmalıdır diyemeyiz". Tüm sanat dallarında olduğu gibi resim sanatı da, Maslow' un ihtiyaçlar hiyerarşisi piramidinin en üstünde yer alan kendini gerçekleştirme katmanında yer alan yaratıcılık ve kişisel potansiyeli ortaya çıkarmada destek olması sebebiyle yararlılık değerine sahiptir.

Resim sanatı ile mimarlık arasında nasıl bir ilişki kurarsınız?

Tuna; "Sokağın ortasında bir resim düşünemiyorum onun bir mekâna ihtiyacı vardır. Mimarlık ve resim birbirinden ayrılamaz. Eski çağlarda kiliselerin duvarlarında resimler kendine yer bulurdu. Walter Gropius önderliğinde kurulan Bauhaus akımını bu sebeple önemli görüyorum. Mimarlık, resim ve diğer sanat dalları birbirini bütünlemektedir. Le Corbusier ve Antoni Gaudi iyi birer mimar olmaları yanında yapmış oldukları eskizler birer resim olarak kabul edilebilir". Bauhaus akımı, sanat dallarının birbirine yabancı kalmaması gerektiğini savunmuş hatta sanat dallarının birbirinden yararlanabileceğini göstermeye çalışmıştır. Sanat dalları birbirlerine ilham kaynağı olmanın yanı sıra aralarındaki aktarımla birbirlerini bütünlemektedirler.

4.1.2. Müzik

On dokuzuncu yüzyıla kadar müzik diğer sanat dallarından ayrı tutulmuştur. Resim, heykel, mimarlık ve söz sanatlarından ayrı tutulması ve eğitici kapasitesi yönünün olmadığı ya da sınırlı olduğu görüşü Antik Yunan tarihine kadar uzanmaktadır. Bu sebeple, müzik sanatı daha çok eğlenceli faaliyetlere yönelik bir sanat biçimi olarak kabul görmüştür (Fubini, 2006). Peki, müziğin on dokuzuncu yüzyıla gelene kadar ayrı tutulmasının sebebi nedir?

On sekizinci yüzyıla gelindiğinde sanatlar zaman ve mekân sanatları olarak ikiye ayrılmıştır. Zaman sanatları sınıflandırması içinde yer alan müzik ve söz sanatları kıyasladığında müziğin ilişkilerinin daha kısıtlı olduğu söylenebilir (Fubini, 2006).

Konu ile ilgili olarak Fubini;

> "Müziğin sanat dallarından ayrı tutulmasındaki en büyük etkiye sahip unsur, hem besteci hem de yorumcudan beklenen üst düzey teknik uzmanlaşmadır. Bir şair aynı şehirde yaşayanlardan herhangi biriyle aynı okula gidip şair olabilirken, bir müzisyen mesleğinin temel ilkelerini, yani müziğin özgül dilini öğreneceği, kendi konusunda uzman bir okula yıllarca devam etmek zorundadır" (Fubini, 2006).

ifadesine yer vermektedir. Müziğin yaratım sürecinin ardından hayata geçebilmesi için aynı zamanda yorumlanmasına ihtiyacı vardır. Bu anlamda hem müziğin yaratımında hem de yorumlanmasında diğer sanat dallarından ayrılan özellikleri bulunmaktadır.

Stravinsk, müziğin plastik sanatlardan farklı olarak zamansal sıralanışa dayandığını ve belleğin tetikte olmasını gerektirdiğini buna karşılık plastik sanatların ayrıntılarını yavaş yavaş keşfetmeden önce genel bir izlenime vardığımızı söylemektedir (Stravinski, 2011).

Müziği diğer sanat dallarından ayrı tutan bir başka özelliği ise müziğin algısal boyutudur. Resim, heykel ve mimarinin aksine zamana bağlı olduğu kadar uzaya bağlı değildir. Yalnızca dinlemekten oluşan sürecin yapısı kaçınılmaz olarak zihinseldir. Müziği görme duyumuzla değil, sadece işitme duyumuzla algılarız. Formları geçicidir ve zihinsel olarak kavranır.

Fransız Filozof Merleau-Ponty müzik deneyimini şöyle ifade etmektedir;

> "Müzik görünen uzayda değil ama bu uzayı kuşatıyor, sarsıyor ve yerinden ediyor" (Merleau-Ponty, 2012).

Ponty, uzaysal alan içindeki tüm algılamanın etkileşimini deneyimin ilk organizasyonu olarak kabul etmektedir. Algılama, tüm hisleri uzaysallığın buluşma noktasında bir araya getirir ve bu noktada deneyimin biricik, paylaşılmış uzayını yaratır (Merleau-Ponty, 2012).

Kocaeli Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Müzik bölümünden Öğr. Görevlisi Gonca Bilget ile yapılan görüşmede kendisine yönlendirilen aşağıdaki sorular çerçevesinde görüşmenin içeriği özetlenerek tezin bu bölümünde yer verildi.

Müzik sanatını hangi duyularımızla algılarız?

Müzik eserlerini algılamada öncelikli duyumuz işitme duyumuzdur. Görme duyusu kimi zaman dâhil olabilir ama kimi zaman da dâhil değildir. İzleyici, özellikle canlı performanslarda müzik eserlerini görerek ve dinleyerek dâhil olmayı istemektedir. Görme duyusunun da dâhil olması ile eserin algılama noktasındaki etkisi pekiştirilmiş olmaktadır. Bilget; "Bir konsere gittiğinizde eseri icra eden sanatçıyı görerek, izleyerek dinlemek istersiniz. Görme duyusu önemli olmasa sanatçı sahnedeki perdenin arkasına geçip sanatını icra ederdi. Ama bazı durumlarda da görme algıyı bölüp dikkati dağıtabilmektedir. Öğrencilerimle çalışırken eksiklik gördüğümde şimdi gözlerini kapat konsantre ol ve tekrar dene diye tavsiyede bulunurum bu gibi durumlarda görme duyusunu istemeyiz". Özellikle yoğunlaşma gerektiren anlarda müzikte görme duyusunu yok sayabiliriz. Dokunma, koklama ve tat alma duyuları müziği algılamamızı sağlayan duyularımızdan değildir. Sanatçı açısından değerlendirdiğimizde dokunma duyusu tabii ki önemlidir. Sanatçının enstrümanıyla olan teması onu hissetmesi önemlidir. Fakat izleyici açısından aynı durum söz konusu değildir.

Müzik sanatı temel ihtiyaç mıdır?

Müzik sanatı, Maslow' un İhtiyaçlar Hiyerarşisindeki yaratıcılık, kişisel tatmin, kişisel başarı, kişinin potansiyelini ortaya çıkarması ihtiyacı olan kendini gerçekleştirme ihtiyaçlarıyla da ilgilidir. Gastronomi ve mimarlık alanları Maslow' un İhtiyaçlar Hiyerarşisindeki güvenlik ve emniyet ile yeme-içme, ısı ve dinlenme

ihtiyaçlarıyla olan temel ihtiyaçlarla ilgilidir. Müzik sanatı en üst katmanda yer alan kendini gerçekleştirme ihtiyacını karşılar fakat bir insan müzik dinlemezse yaşayamaz gibi bir durum olmaması sebebiyle bir temel ihtiyaç değildir. Müzik de, resim ve heykelde olduğu gibi insanın ruhunu beslemektedir. Bilget' in de ifade ettiği gibi "yemek yemezsen aç kalırsın ölürsün ama bugün müzik dinlemezsen ölürsün gibi bir durum söz konusu değildir".

Müzik sanatında özne (izleyici) müdahil olabilir mi?

Müzik eserinde izleyici olarak müdahil olamayız. Örnek vermek gerekirse bir konser sırasında performansı durdurup öyle değil böyle devam et denilemez.

Müzik sanatının bellekle ilişkisi nasıl olur? Müzik sanatının kalıcı bellekte yer etmesine sebep olan etkenler nelerdir?

Müzik eserleri tekrarla belleğimizde yer etmesi yanında önceki yaşanmışlıklar ve deneyimler esnasındaki müzikleri benzer anlar yaşadığımızda tekrar hatırlayabiliriz. Ya da bazen de tam tersi dinlediğimiz bir müzik bizi daha önce yaşadığımız o ana geri götürebilmektedir. Bilget; "müzikle benzer durum koku için de böyledir. Bazen bir koku bizi alıp çok eskilere geri götürebilir". Bellek, müzik oldukça önemlidir. Bilget; "yetenek sınavlarında öğrenci seçerken belleği güçlü öğrenciler ararız. Öğrencinin özel yetenekli olması yanında en önemli kriter güçlü bir belleğe sahip olmasıdır. Sınavda öğrenciye sunulan kısa bir melodinin tekrarını isteriz. Bu melodinin belleğinde ne kadarının kaldığı bizim için önemli bir kriterdir". Bellekte yer etmiş olan melodilerin zenginliği ne kadar fazla ise sanatçının yeni bir eseri oluşturma sırasındaki yaratıcılığı o oranda artar. Müzik sanatındaki önemli müzisyenlerin bellekleri oldukça güçlüdür. Bellek eğitimle belirli bir oranda güçlendirilebilmektedir. Bu eğitimin en önemli parçası ise başka alanlarda pek olumlu bakılmayan ezber teknikleridir. Eğitim kapsamında yapılan tekrarlarla melodilerin bellekte yer etmesi sağlanmaktadır. Bellek, müzik sanatını icra eden kadar izleyici için de önemlidir. Daha önce dinlemiş olduğu bir eseri hiç hatırlamadan o eserle tekrar karşılaşması o izleyici için herhangi bir anlam ifade etmez. Ancak izleyicinin tekrar karşılaştığında hatırlaması o eseri bilerek dinlemesini sağlayacaktır.

Müzik sanatında eserlerin (nesne) dışsal nitelikleri nelerdir? (orantı-simetri, harmoni, çoklukta birlik, yalınlık)

Orantı-simetri, harmoni, çoklukta birlik ve yalınlık nitelikleri müzik alanındaki uzmanlar tarafından bilinerek farkındalık sağlarken; izleyici ise bu dışsal nitelikleri direkt olarak anlamlandıramasa da hissederek farkında olabilmektedir. Yirminci yüzyıl itibariyle İkinci Dünya Savaşı'ndan sonra dışa vurumsal ve modern tekniklerin kullanılmasıyla eserlerde estetik güzellik değerini oluşturan dışsal nitelikleri göremeyiz. Bilget, "örneğin bir savaşı anlatan bir eserde bir kaos, karmaşa ve sesler vardır ama bir harmoni yoktur". Modernizm ve sonrasındaki bu durum sadece müzik için değil resim ve mimarlık için de geçerlidir. Rönesans dönemindeki müzik, resim ve mimarlık; modern çağda kalıpların değişmesiyle tasarlanan müzik, resim ve mimarlıktan farklıdır.

Müzik sanatında eserlerin (nesne) içsel nitelikleri nelerdir? (öz, ifade)

Müzikte ifade önemlidir. Deneysel bir müzik de olsa ifadesi vardır. Müziğin bir amacı, içeriği ve ifadesi olmazsa olmazlarındandır. Müziğin özü bozulmadan korunması, geçen zamanın onu bozmaması önemlidir. Profesyonel olarak müzikle uğraşan veya kendini eğitmiş olan bir izleyici müziğin özünü kavramakta zorlanmaz; fakat sıradan bir izleyicinin müziğin özünü kavraması zordur. Bilget; "Popüler müzik diye isimlendirdiğimiz müziğin özü vardır diyemeyiz. Özü olmayan müzik çabuk yapılır, çabuk tüketilir, kalıcılığı yoktur. Özü olan bir müzik eseri 400 sene önce de dinlenir bulunduğumuz zamanda da dinlenir, ne bozulur ne de yıpranır. Örneğin, Vivaldi'nin mevsimler konçertosunu dinleyip de beğenmeyen çok az insan vardır. Dönemin özelliklerini iyi taşıması, kalitesi, kıymeti, deforme ve dejenere olmaması özdür". Diğer bir deyişle; özü olan kalıcıdır, özü olmayan geçicidir.

Müzik sanatında eserlerin güzellik, iyi, doğruluk ve yararlılık değerleri var mıdır?

Bilget; "Güzel bir sofrada yemek vardır; bir de öylesine atıştırıp geçiştirmek; aynı şey müzik için de böyledir". Dolayısıyla güzellik değeri müzik için önemlidir. Klasik dönem eserlerinde belirli kurallara uyarak eser vermek gerekliyken, günümüzde böyle bir zorunluluk yoktur. Doğruluk değeri dönemine göre değişiklik gösterir. Bilget müzik sanatında doğruluk ve yararlılık değerleri için şu ifadeleri kullanmıştır;

“Doğruluk yoktur, özgürlük vardır. Resim, müzik ve heykel için özgürlüğün sınırları yokken mimarlık ve gastronomi için özgürlükler sınırlıdır. Tüm sanat dallarında olduğu gibi insanın ruhu için yararlıdır. Eski zamanlarda akıl hastalarının müzikle tedavi edildiğinde şifahaneler vardır”.

4.1.3. Heykel

İnsanoğlunun ilk dönemlerinden itibaren heykellere rastlanmıştır. İlk dönem heykel ve heykelcikler bereket sembolü olarak nitelendirilmişlerdir. Bu dönemde heykel ne dini ne de siyasi bir ideolojiyi temsil etme aracı olarak karşımıza çıkmamaktadır. Bu heykeller hayatta kalmaya çalışan insanların isteklerinin metaforik ifade şekilleridir. İstekler, heykeller aracılığıyla somutlaşıp, nesnelleştirilmiştir. Bereketli topraklara sahip olma isteğinin bereket tanrıçası olarak adlandırılan heykeller ya da bireyin kendi gücünü bir hayvanla benzeştirmesi için yapılan totemler örnek gösterilebilmektedir.

Sanat dallarının felsefe, siyaset, sosyoloji, psikoloji ve ideoloji alanlarındaki değişimden etkilendiği ve dönüştüğü bilinmektedir. Heykel, kendi yapısı gereği üç boyutludur. Yerleşik hayata geçiş tarihinden itibaren heykelin bu üç boyutlu kavramı sadece rölyef, anıt gibi söylemleri değil; algıda değişiklik ve farkındalık yaratan her türlü şekillenmeyi kapsamaktadır. Heykel sanatı ile ilgili olarak Tepe Yılmaz şu ifadelerde bulunmaktadır;

> “Heykel sanatı, bir malzemenin biçimlendirilmesi ya da bir şeyin temsilinden, sanatçının içeriğe yönlendiren ya da içerikle bütünleşen malzeme seçimine ve mekân sorgulamasına kadar genişleyen bir değişimi kapsamaktadır” (Tepe Yılmaz, 2015)

Heykel sanatı diğer sanat dallarından imgelem noktasında farklılık göstermektedir. Heykel tasarım sürecinde yüksek düzeyde uzaysal yeteneğe ihtiyaç duyar. Heykeltıraşta olması gereken bu nitelik Tepe Yılmaz çalışmasında Henry Moore’ un şu ifadelerine yer vermektedir;

> “Heykeltıraş, kafasında sanki heykeli avucunun içinde tutuyormuş gibi hangi boyutta olduğunu düşündüğünde sağlam sert biçimi elde eder. O, her şeyi hesaba katarak zihnen karmaşık bir form canlandırır; bir kenara bakarken diğer kenarın neye benzediğini bilir, ağırlık merkezini, kütlesini, ağırlığını belirler, havada yer kaplayan şekil olarak hacmini gerçekleştirir” (Tepe Yılmaz, 2015).

Estetik obje olan heykel, günümüz yaratım süreci var olan bir malzemenin şekillendirilmesi olarak değil plastik dilin nitelikleri göz önünde bulundurularak, sanatçının söylemine katkı sağlayacak uygun malzemenin kullanılmasıyla gerçekleşmektedir. Öznenin, sanat nesnesini sadece biçim olarak değil malzeme açısından da sorgulaması önemlidir.

Enstalasyon ve heykelin iç içe geçmesi bir takım sorunlar oluşturmaktadır. Parçalardan meydana gelen bir heykel de enstalasyon olarak kabul görmektedir. Kütle olarak, kendini bir bütün içinde temsil eden heykelin sınırları yıkılarak mekân tasarımının bir öğesine dönüşmüştür. Dolayısıyla, klasik heykele ait ilke ve öğelerde değişiklik söz konusudur.

Heykel, resim ve mimari gibi zamana ve uzaya bağlıdır. Heykeli, görme ve dokunma duyularımızla algılarız. Üç boyutlu olarak bir varlık göstermektedir. Heykel sanatı, Kuban (2016)' ın ifade ettiği gibi strüktürel zorunluluk ve hacimsel özellikler bakımından en somut olarak mimari ile benzeştirilmektedir.

Kocaeli Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Heykel bölümünden Öğr. Görevlisi Zekeriya Erdinç ile yapılan görüşmede kendisine yönlendirilen aşağıdaki sorular çerçevesinde görüşmenin içeriği özetlenerek tezin bu bölümünde yer verildi.

Heykel sanatını hangi duyularımızla algılarız? Heykel sanatı temel ihtiyaç mıdır? Heykel sanatında özne (izleyici) müdahil olabilir mi? Heykel sanatının bellekle ilişkisi nasıl olur? Heykel sanatının kalıcı bellekte yer etmesine sebep olan etkenler nelerdir? Heykel sanatında eserlerin (nesne) dışsal nitelikleri nelerdir? (orantı-simetri, harmoni, çoklukta birlik, yalınlık) Heykel sanatında eserlerin (nesne) içsel nitelikleri nelerdir? (öz, ifade) Heykel sanatında eserlerin güzellik, iyi, doğruluk ve yararlılık değerleri var mıdır? Heykel sanatı ile mimarlık arasında nasıl bir ilişki kurarsınız?

Erdinç; "Estetik kriterler nelerdir, estetik olan bir nesneye neden güzel diyoruz? Estetik kriterler zaman içinde değişiklik gösterebilir, kültürlere göre farklılıklar olabilir. Kültürel bir takım genel kabullerin olması yanında, birey tarafından kabul görmeyen reddedilen durumlar da söz konusudur. Bir nesne bir kültür tarafından genel kabul olarak beğenilirken, o kültürün bir parçası olan bir birey tarafından kabul

görülmeyip beğenilmeyebilir". İnsanlar genel geçer yargıları hazır kabul ederek, belki de bir estetik objeyle ilgi içine girdiğinde o genel geçer yargılardan beslenen bir birey olarak anında o nesneyi kabul edebilir. Erdinç; "Örneğin bütün dünya tarafından bilinen Mona Lisa tablosunu bir birey olarak beğenmeyebilirim, beğenmek zorunda da değilim. İnsan kolayına da kaçabiliyor. Şöyle ki; her bireyin kendine ait bir dünyası vardır. Bireyin kendi dünyasının dış dünyadan olan herhangi bir nesne ile ilgi içine girdiğinde daha çok içinde bulunduğu kültürün genel geçer kurallarına göre değerlendirme yaptığından, bireyin kendine ait kriterleri oluşmayabilir". Böylece bireyin o nesneyle kurmuş olduğu ilgi yüzeysel bir ilgiden öteye geçemez. İnsanın gündelik yaşantısında da aynı durum söz konusudur. Erdinç; "Birey olma yolundaki bir insanın hazır olan kalıplara yönelmesi, belirli şartlarını yerine getirerek o kalıba girmesi ile sonunda bir konforun elde edilmesi söz konusudur. Mevcut kalıplara benzemeyen başka bir kalıp oluşturmak ve o kalıba girmek esas zor olandır, çetrefillidir ve sonucunda her zaman bir konfor elde edilmeyebilir". Bireyin yaşantısında hazır olanın alınıp kullanılması kolaylığı; bireyin estetik nesnelerle olan karşılaşmasında da hazır ve genel geçer kuralların kabulüyle benzeşmektedir. Bireyin kendi dünyasına aykırı olan bir nesneyle ilgi içine girmek; nesnenin yeni ve karmaşık olması bireyi rahatsız ve tedirgin edebilir. Erdinç; "Estetik, sanatları bir arada tutan bir çatıdır. İki farklı disiplin olan mimarlık ve gastronominin kendine ait olan kriterlerini tespit edip, biraz da yoruma dayalı olarak her iki disiplinin arasındaki ilişki ve ortak paydayı bulabilme ihtimalidir. Gözün kurmuş olduğu bir hegemonya söz konusudur. Fiziksel farklılık ve benzerlikleri ortaya koymada göz etkilidir. Örneğin, New York' ta bir restoranda muhtemelen insanlar gözlerinin alışık olduğu bir görüntüyle tabak arasında bir bağlantı kurup; o tabakta da benzer şeyleri görebilmektedir veya o restorandaki şef zihnini dolduran New York manzarasından dolaylı olarak tabağa aktarım yapabilir".

Heykel sanatının eserlerini, gözümüzle görür ve dokunarak algılayabiliriz. Son dönemlerdeki gelişmelerle kinetik heykellerde işitme de söz konusu olabilmektedir. Heykel dediğimizde aklımıza gelen öncelikli duyular görme ve dokunmadır. Koklama ve tat alma duyularımıza heykel sanatında ihtiyaç duymayız. Heykel sanatı, insanoğlunun temel ihtiyaçlarından olmamasının yanında, bir heykel eserine özne olarak da müdahil olamayız. Bir heykel ile kurduğumuz ilişkide sadece izleyici

olabiliriz. Bireyin önceki deneyimleri, kültürel kabuller, ruhsal durumu gibi faktörler heykelin bellekte yer etmesinde önemli rol oynamaktadır. Nesnenin dışsal ve içsel nitelikleri heykel eserlerinde izleyici tarafından fark edilen özelliklerdir. Örneğin; bir çocuk heykelinde sanatçı tarafından çocuğun yüzünde verilmek istenen hüznü, izleyici olarak içsel niteliklerden olan ifade aracılığıyla kavrayabilmekteyiz. Heykel iyi, doğruluk ve yararlılık değerlerine sahiptir. Etik değere örnek olarak Erdinç; "çıplak bir heykeli cami bahçesine koymayız, doğruluk değeri, kültürel olarak değişiklik gösterirken, heykel zihinde yararlıdır" ifadelerinde bulunmuştur.

Erdinç, mimarlık ve heykel arasındaki ilişkiyi şu şekilde tanımlamaktadır; "Heykel tuvaletsiz mimarlıktır".

4.1.4. Gastronomi

Yemek, insanoğlunun yeryüzündeki varlığından itibaren önemli olmuştur. Ateşin bulunmasıyla birlikte yiyeceklerini pişirmeye başlayan insanoğlu, yiyeceklerin bileşiminde bulunan besin öğelerini etkili bir şekilde işlemiş ve bunun yanında çeşitli gıda zehirlenmelerinin de önüne geçmiştir. Tarım devrimiyle birlikte yerleşik hayata geçen insanoğlu, tarıma dayalı bir yaşam tarzını benimsemiştir. Bu değişim süreciyle insanlar, yiyeceklerin sadece yeterliliğine değil tatlarına da önem vermeye başlamıştır. Birçok bilimsel çalışmanın temelini, yiyeceklerden esinlenen araştırmalar oluşturmaktadır. Yirminci yüzyıl başlarında ortaya çıkan gıda ve beslenme bilimleri, yiyeceklerin lezzetine ilişkin özellikleri geri planda tutup, yiyeceklerin besinsel ya da işlenme özelliklerine odaklanmıştır. 1980'lerden 1988 yılına kadar bu durum devam etmiştir. 1988 yılında Herve This ve Nicholas Kurti' nin yemek pişirme ve gastronominin doğa bilimleri altında bir araştırma konusu olarak ele alınması gerektiğini belirtmeleriyle; gastronomi bir bilim alanı olarak kabul edilmeye başlanmıştır (Bağıran Özşeker, 2016). Ülkemizde son yıllarda yemeğe ilgisi olanların, yeme-içme sektöründe çalışanların ve basının günlük hayatta sıklıkla kullanmaya başladığı gastronomi kelimesi dilimize Fransızcadan geçmiştir (Samancı, 2017).

Gastronomi, yiyeceklerin insan bedeni üzerindeki etkileri ve yemekle ilgili olan algı, değer ve anlamları içermektedir (Samancı, 2017). Algı sadece tat duyumuzla sınırlı olmayıp diğer duyularla da ilgilidir. Yiyeceklerin dilimizde ve damağımızda bıraktığı

lezzetleri tat duyumuzla, yiyeceklerin kokularını koku duyumuzla, yiyeceklerin ağzımızda çıkardığı sesleri işitme duyumuzla, yiyeceklerin dokunsal niteliklerinin dilimizde ve damağımızda bıraktığı hisleri dokunma duyumuzla ve göze hitap etme açısından görsel niteliklerini görme duyumuzla algılamaktayız. Bu beş duyunun birbirinin içine geçmesi durumunda biz yemekten haz ve keyif alabiliriz.

Tat alma, doğrudan kokuyla başlamaktadır. Hasta olduğumuzda yediklerimizin tadını tam olarak alamayışımızın sebebi burnumuzun koku alma yetisinin azalmış olmasından kaynaklanmaktadır. Çevreden gelen kokular insan beyninde bulunan yaklaşık 350 koku reseptörünü uyarır. Bu reseptörler bir arada harekete geçer ve beyindeki besinin koku profilini oluşturmaya başlar. Sonrasında besin çiğnendikçe ve havayla temas ettikçe burun arkasındaki alıcılar damağın arkasından daha çeşitli ve etkili koku sinyalleri yaymaya başlar. Daha sonra dilin yüzeyinde bulunan binlerce tat alma tomurcuğu ve her birinde bulunan 50-100 tat alıcısı beş ana tat için beyne sinyal göndermektedir. Beynimize ulaşan tüm bu sinyaller, yediğimizden alınan hazzın şiddetini belirler. Yeme-içme, deneyim yaratma konusunda belirgin üstün özelliklere sahiptir. Daha önce de belirtildiği gibi deneyimin yaratılması oldukça öznel ve karmaşık bir süreçtir. Daha fazla duyuya hitap eden yeme-içme deneyimlerinde, tüketilen incelikli, farklı ve lezzetli ürünler olumlu duygulara ve kalıcı deneyimlere dönüşecektir (Yıldız, 2016). Bunun yanında yeme-içmenin hangi ruh hali içinde, kiminle, nasıl bir mekânda ve anda gerçekleştiği de yeme-içme deneyimine etki eden önemli unsurlardır. Yeme-içmenin daha önce bireyin yaşanmışlıklarıyla ilgili kodların bellekte ne şekilde yer bulduğu da, bireyin yediğinden ve içtiğinden alacağı hazzı belirlemede oldukça etkendir.

İzmit Yelken Kulübü şefi ve işletmecisi Güven Bozdağ ile yapılan görüşmede aşağıdaki sorular kendisine yönlendirildi. Sorular çerçevesinde görüşmenin içeriği özetlenerek tezin bu bölümünde yer verildi.

Gastronomi sanatını hangi duyularımızla algılarız?

Görme duyumuz gastronomide %100 vardır. “Bizim işimiz aslında lezzet bir yana gösteri işidir”. Bir yemek ne kadar lezzetli olursa olsun sunumunda estetik bir düzenlenme olmadığında hiçbir kıymeti kalmaz. Sunulan yemeklerde doku dengesi önemlidir; hem geçiş hem tezatlık olabilir; “Yumuşak bir et varsa üstünde krokan bir

yapı, mutlaka zemine ya da üstüne bir sos istersiniz". Bir yemek ya çok yumuşak olur ya da al dente olur. Al dente genellikle makarnanın pişirilmesinde kullanılan bir terim olmasının yanı sıra sebze, pirinç ve baklagiller gibi benzeri gıda ürünleri için de kullanılır. Terimin İtalyanca' dan çevirisinin karşılığı dişe gelir, dişe dokunur anlamındadır. İtalya' da iyi pişirilmiş bir makarnanın tam karşılığıdır. Al dente' den daha fazla sert bir doku yemeklerde istenmez. Al dente kıvamında pişirme, bir ürünün rengini ve besin değerini koruyabilmek için tercih edilir. "Bizde bir ana başrol oyuncu ve yardımcı oyuncular vardır. Eğer başrol oyuncusu bir biftekse onun porsiyon miktarından daha fazla bir garnitür koyamazsınız. Mutfak bir yaratıcılık işidir". Günümüzde farklı kültür, mutfak, şefler ve bunlara eşlik eden gelişen teknoloji "olmaz" ın önünü açmakta ve sınırlar da kalkmaktadır. Artık moleküler gastronomi ile mümkün olmayan her şeyi yapabilmek de mümkündür. "Sınırların kalkmış olması iyi bir şey midir kötü bir şey midir tartışılır". Füzyon mutfağına karşı olan gelenekçilerin yanında, bu mutfağa âşık milyonlarca insan vardır. "Limonlu bir yeşil salatanın içine haşlanmış brokoli ya da muz koyamazsınız. Çünkü metal tadı verir ve yenmez". Normalde sadece çikolatayı kırdığınızda veya ısırdığınızda o çıtırtı sesinin duyulması istenen bir şeydir. Çünkü bu çıtırtı çikolatanın ölçüm değeridir. Bakmanın, koklamanın yanında çıtırtıyı duyabilmek önemlidir. Çikolatadan çıkan ses onun kalitesini ifade etmektedir. Genelde bu durum dışında ses, yemekle çok bağdaştırılmaz çünkü yemek yerken ağızdan çok fazla ses çıksın istenmez. "Kısmen ses duyarız, ama çok fazla istemeyiz. Belki ses meyvelerde tazelik hissi verebilir ama yemeklerde çok peşinden koştuğumuz bir duyu değildir". Menü yapılırken ya da bir tabak tasarlanırken renk lezzet, pişirirken besin değerlerinin ölmemesi hepsi önemsenir fakat ses ön planda olarak düşünülmez. "Önünüze bir şey konulduğunda ilk önce görseline, ikinci olarak kokusuna, tadına, sonra dokusuna bakarsınız ve sesin önemli olduğu bir yiyecekse en son sesine kulak verirsiniz". Koklama ve tat alma duyuları birbiriyle oldukça ilişkilidir, hasta olduğumuzda koku alamadığımızdan tat da alamayız. Örneğin; "kediler hasta olduklarında koku alamaz, bu yüzden yemek yiyemez ve ölür". Aslında herkes koku alır ama kokunun ne olduğunu tarif edemez ve sınıflandıramaz. Tadımcılar belli eğitimler aldıktan sonra bu sınıflandırmayı yapabilirler. Her alanda olduğu gibi bu alan için de eğitim önemlidir. Eğitim sürecinden sonra koku duyusu gelişmiş olur. Başlangıcından en son tatlısına kadar iyi bir yemek sürecinin sonunda yiyen kişiye hiçbir şekilde kötü bir koku gelmemeli

ve midesinde herhangi bir rahatsızlık olmamalıdır. Tat alma duyusunda yönlendirme önemlidir. Bunun için Michelin yıldızlı restoranlarda yemeğe başlamadan önce tabaktaki lezzetlerin tarifi mutlaka yapılır.

1889 yılında kurulmuş bir Fransız araç lastiği markası olan Michelin günümüzde dünyaca ünlü bir lezzet değerlendirme otoritesine dönüşmüştür. O yıllarda firma yetkilileri tarafından sürücülerin yolculuklarını geliştirmelerine yardımcı olmak ve lastik satışlarını arttırmak amacıyla bir takım bilgileri içeren bir el rehberi hazırlanmıştır. Rehberde haritalar, nasıl lastik değiştirileceği ve nereden benzin alınabileceği hakkındaki bilgilerin yanında yolcuların seyahat esnasında nerelerde yemek yiyip konaklayabileceğine dair bilgiler de yer almıştır (URL- 49). Michelin Rehberi, ilk yıllarında yalnızca lokasyonların bulunduğu bir rehberken, zaman içinde mekânların artmasıyla puanlama sistemine ev sahipliği yapmak durumunda kalmıştır. Bu puanlama "yıldız" usulü ile yapılmaktadır. Toplamda üç farklı seviye belirlenmiş ve en yüksek seviye olarak 3 yıldız tanımlanmıştır. Kimlikleri gizli olan Michelin' in lezzet müfettişleri, yıldız almaya aday restoranları gizlice ziyaret eder ve hangi restoranın yıldız alması gerektiğine karar verir. Yıldızlar, restorana yalnızca 1 yıllığına verilir. Örneğin 2 Michelin Yıldızı'na sahip bir restoran, kapanıncaya kadar 2 yıldızlı olacak diye bir durum söz konusu değildir. Lezzet müfettişleri ziyaretlerini sürekli olarak gerçekleştirir ve 2 yıldızlı bir restoranın yıldız sayısını 3'e çıkarabildikleri gibi 1'e de indirebilirler.

Tada eşlik eden diğer durumlar da önemlidir. Bozdağ; "Bu iş gösteri işidir; iyi dekorasyon, güzel bir giriş, ambiyans, ışıklar, şık personel bunların hepsi aslında sizin önünüze konulacak olan 120 gr'lık tabağı daha pahalıya satmak ve tabağı daha sempatik hala getirmek içindir. Örneğin, rengi, lezzeti harika bir kuru fasulyeyi eski usul bir köy tabağıyla sokakta bir yerde müşterinin önüne koymak başka, 3 michelin yıldızlı bir restoranda koymak başkadır. Otomatik olarak algı %100 değişir. O yüzden güzel sanatlarla, mutfak, gastronomi birlikte yürür". Ne kadar şık bir restoran olursa olsun bu şıklığa bir müziğin de eşlik etmesi istenir. Ama fine dining bir restoranda under ground müzik dinleyerek de biftek yemek de istenmez. Bozdağ; "Benim İtalya'da eğitim almış olduğum okulun sahibi Gualtiero Marchesi (modern İtalyan mutfağının kurucusu), çok idealist bir şefdir. İyi yemek, iyi tabak, iyi ambiyans ve iyi müzik yanında, özel çatallar tasarlatan bir şeften bahsediyorum.

Örneğin kendi spagettisine göre çatal tasarlatmıştır. Ayrıca bu şefin, kırmızı etle dinlenecek müzikler üzerine bir çalışması vardır." Etin kesilme hissi, kan hissi agresifliğe teşvik edebilir, insanın eski çağlardaki ilkelliğini, vahşiliği çağrıştırabilir. Bu durumda bası kuvvetli müzikler, sert rock müzikler çok uyum sağlarken, slow müzikler de uyum sağlar. Slow müzik agresifliğe karşı insanı sakinleştirir. Gastronomiyi para kazanmak için bir araç olarak görmeyen kendini tatmin etmek için çalışır. Kendini tatmin etmek için uğraşanlar aslında bu meseleye sanat olarak yaklaşanlardır.

Gastronomi zaten var olan bir şeydi insanlar dünyada hep yemek yiyorlardı, sonra eğitimler başladı, okullar açıldı, profesyonel restoranlar bunlara yıldızlar veren kurumlar derken günümüzdeki popülerliğine ulaşmış oldu. Michelin yıldızlı restoranların yüksek yaptırımları altında ezilen bazı şefler bu restoranları kapatıp Fransa'da 3 masalı küçük restoranlar açtılar. Aynı yemekler belki de daha güzeli çünkü kalıplardan uzak, adı bilinmeyen şaraplarla birlikte servis edilir. Haftanın sadece beş günü, sadece rezervasyonlu olarak ve işten anlayan insanlara servis yapar. O yüzden yapan da çok mutlu onu yiyen de çok mutlu. Aradaki küçük üretici de fırsat kazanmış oluyor. Aslında bu hikâye gastronominin popülerliğinin getirdiği dezavantajların bir sonucudur denilebilmektedir.

Gastronomi sanatı temel ihtiyaç mıdır?

Mimarlık da gastronomi de temel ihtiyaçlarımızdandır. Gastronomiyi yeme içme mimarlığı da barınma ve güvenlik olarak ele alırsak her ikisi de insanlığın temel ihtiyaçlarıdır.

Gastronomi sanatında özne (izleyici) müdahil olabilir mi?

İnsanlar televizyon programları, dergiler, gazeteler sayesinde artık çok fazla bilgiye sahiplerdir. O yüzden günümüzde mutfak herkesin heveslendiği bir şey haline dönüşmüştür. Bundan dolayı da insanlar yemeğe daha çok müdahil olmaktadırlar. Çünkü artık insanların yemek hakkında fikirleri vardır. Aslında yurt dışı uçak biletlerinin ucuzlaması bile insanların damaklarının gelişmesine neden olmuştur. Çünkü her seyahat yeni bir kültür ve beraberinde yeni bir mutfak demektir.

Gastronomi sanatının bellekle ilişkisi nasıl olur? Gastronomi sanatının kalıcı bellekte yer etmesine sebep olan etkenler nelerdir?

Bozdağ; "Anneanne köftesini de yemeklerini de hiç unutmazsınız. Niye biliyor musunuz? Bir kere yemek yapmak bir enerji işidir. Sakin insanlar daha güzel yemek yaparlar. Anneanneler sakin sakin yaklaşırken bir de torun besliyorlar. Geçen enerjiyi düşündüğünüzde buna yemeğin içine sevgi katmak denir. Çocuksunuz, açsınız, deli gibi oynadınız ve sizi en çok seven insan size yemek pişiriyor tabi ki lezzetli olacaktır. Anneanne köfte yapacağı zaman gidip markette birkaç gün bekleyen kıymayı almaz, kasaba gidip eti seçip çektirip o kıymadan yapar. Belleğinizde size ne kalır biliyor musunuz? Sizi iyi hissettiren garson, iyi hissettiğiniz mutlu bir anınızı geçirdiğiniz mekân, çok açken şahane gelen yemek, anneanne yemeği". Belleğinde bir anneanne ya da anne yemeği yer etmeyen neredeyse yoktur. Çünkü her bireyin geçirmiş olduğu bir çocukluk dönemi vardır. Bozdağ'ın da belirttiği gibi bu yemeklerin bellekteki kalıcılığı çocukluk dönemine denk gelmesinden ve sevgi ile hazırlanmalarından kaynaklanmaktadır. Bellekte yer etmekte olan yemeklerin büyük çoğunluğunun yaşanan güzel anılarla doğrudan bağlantısı vardır. Kalabalık bir aile toplantısında, bir yıl dönümü ya da işteki bir başarının kutlamasında yenilen yemek, o anın geçirildiği mekân ve insanlarla beraber bellekteki yerini almaktadır.

Gastronomi sanatında eserlerin (nesne) dışsal nitelikleri nelerdir? (orantı-simetri, harmoni, çoklukta birlik, yalınlık)

Güzelliğin dışsal niteliklerini aşçı terim olarak bilmese de ister istemez kullanır. Bir porsiyonun miktarı bellidir, mecburen de olsa orantı-simetriyi kullanır. Örneğin 200 gr. et servis edilecek tabağa 300 gr. pilav koymaz. Bu nitelikler bilinmese bile geri dönüşler hızlı olduğundan öğrenimi kolaydır. Eğitim sırasında ise servis edilecek ürünlerin yanına konulacak garnitürlerin oranları öğretilir. Garnitür; et, balık gibi ana yemeklerin yanına onları tamamlamak için konulan ve ana yemekle uygun nitelikteki haşlanmış sebze, patates, piyaz, taze soğan vb. gibi yiyeceklerdir. Bozdağ; "Tabağın toplam 300 gramı, garnitür miktarı 60 gramı geçmemeli gibi oranlar vardır". Sadece bununla sınırlı değildir. Yemeğin içine konulacak olan baharatın ve tuzun da oranları

vardır. Bozdağ; "Örneğin, parmesan kullanıldığınız bir tarifte daha az tuz kullanırsınız".

Bir tabak tasarlarken hepsinin bir uyum içinde olması gerekir. Birinin tadı diğerini bastırmamalı, tabağa konulan her şey yenebilir olmalıdır. Sadece dekor olsun diye tabağa bir kozalak koyulamaz. Bozdağ; "Tabağın kenarına biz rim deriz, tabak tasarlarken ilk kuraldır; nothing on the rim". Tabağın içidir kompozisyon alanı, o alan içinde ne yapılacaksa yapılır. Mimarlık için çalışma alanı bir araziyken, gastronomi içinse tabağın içidir ve gastronomi için bu alan bazen sadece 20 cm dir. Küçük bir alan içinde birçok şey yapmak gerekir. Sos, ana yemek ve garnitür bir uyum içinde tabağa koyulur. Bu uyum, hem görüntü, hem tat, hem renk, hem besin değerinde aranır. Bir tabakta sadece protein, bir tabakta sadece sebze olmamalıdır. Bozdağ; "Aslında bunların dışında mutfakta beş duyudan farklı olarak tam tarif edilmese de altıncı his denilen bir şey de vardır".

Çoklukta birlik ilkesi olmadan bir şey tasarlamak mümkün değildir. Gastronomide malzemeler hem görsel hem içeriksel olarak vardır. Bozdağ; "Mevsimler bile önemlidir. Bir yaz bitkisi kış sebzesi ile servis edilemez. Yalınlık ise kişiden kişiye değişebilir. Örneğin, kuzey ülkeleri yalın tabakları çok severler".

Gastronomi sanatında eserlerin (nesne) içsel nitelikleri nelerdir? (öz, ifade)

Tabakta estetik olarak kullanılabilmesi, bir ısıya maruz kaldığında formunun değişebilmesi gibi açılardan bir maddenin yapısı gastronomi için çok önemli olabilmektedir. Buna bağlı olarak, moleküler gastronomiyi ayrı tutarak; gastronomide öz önemlidir genellemesi doğru olacaktır. Çünkü tadını almak isteyeceğimiz bir şey aynı zamanda görülmek istenendir. Örneğin; buğday salatasını düşünürsek, buğday haşlanıp lapa yapılsa, iyice ezilse sonra tabağın en altına sürülüp üzerine de yeşillikler konulsa yine buğday salatası mıdır? Muhtemelen yiyecek olan kişi buğday tanelerini görmek isteyecektir. Bozdağ; "Öyle şeyler yapılıyor ki, buğdaya benzetiliyor ama buğday değil yerken o hisle yeniliyor. Sonra alışkın olunan tattan farklı olması hayal kırıklığı yaratıyor". Öz gastronomide önemlidir.

Bozdağ; "Güzel bir ıstakoz lezzetlidir. Ben o ıstakozu küçük küçük kessem, bir salatanın içinde servis etsem, şahane yersiniz. Ancak ben o ıstakozu kabuğuyla

beraber pişirsem ve tabağa da ters koysam yiyemezsiniz mideniz bulanır". Gastronomide ifade önemlidir. Bilip bilmemesi, bayan ya da bay olması hiç fark etmez ki, bir birey doğada katledilmiş bir şeyi formuyla görmekten hoşlanmaz. Bozdağ; "Tabağın ne ifade etmesi lazım biliyor musunuz? Şahaneyim beni yedikten sonra çok mutlu olacaksın. Bu yüzden tabakta seçilen renkler önemlidir. Örneğin tabakta lacivert bir renk kullanılmaz. En cezbedici renk kavrulmuş fındıkkabuğu rengidir. Bu ton lezzetliyim ben tonudur. Ateşin bulunmasından sonra önemli olmuştur". Bu tonla bir yemeğin piştiğini ama yanmadığını anlayabiliriz. Diğer yandan; bir çorba sıcaklığı, içince ısınma hissine ulaşılacağını ifade eder. Salata, sağlıklı olmayı, tazeliği ve enerjiyi ifade eder. Kırmızı et biraz da verilen paranın karşılığıdır. Sebze yemeği, sağlık, anne, anneanne ve evi ifade eder. Tatlı naifliği ve mutluluğu ifade eder.

Gastronomi sanatında eserlerin güzellik, iyi, doğruluk ve yararlılık değerleri var mıdır?

Bozdağ; "Daha önce de belirttiğim gibi bir şey yaptığında aslına sadık kalmalısın, o olmalı o, ona benzeyen bir şey onu sağlayamaz, iyi değerini ben öyle düşünürüm". Aşçılık biraz risk işidir. Bazen risk alarak malzemeyi zorlamaya çalışır ama bu mantıksız olma lüksüne sahip olduğunu göstermez. Bozdağ; "Mesela dünyada patates, et ve yeşil salata neden birlikte servis ediliyor? Sindirimi kolay olsun, tabaktaki keskinlik ve asit ihtiyacını yeşil salatadan, karbonhidrat ihtiyacını patatesten almak için olabilir. Dünya niye bunların dışına çıkmadı? Milyonlarca şey deneniyor ama asla tutmuyor". İyi değeri olarak gastronomide doğru zamanlama da çok çok önemlidir. Yeme anı için yapılması gerekenler ayrı, uzun süreçte önceden yapılması gerekenler ayrıdır ve zamanlama önemlidir. Gıdaların kimyası da önem arz eder. Bozdağ; "İyi bir et kızartıp, yanında dondurmayla servis edemezsin". Gastronomide akla uygunluğun sınırları bellidir bunun dışına çıkılmaz.

Yemekte öz ve tutarlılık mutlaka olmalıdır hatta olmazsa olmazlardır. Örneğin; bir tatlı içindeki meyvenin özündeki kokuyu almalı onun özündeki dokuyu görmeli ve hissetmeliyiz.

Her yediğimiz ne olursa olsun insan bedenine bir enerji sağlamaktadır. Bozdağ; "Örneğin; kanserle beslenmenin birebir ilişkili olduğunu biliyorum zaten bütün

araştırma yazıları da bunu söylüyor". Sağlıklı şık tabaklar yaparak bedenin de bir fayda alması sağlanırsa eğer, o paranın, o yemeğin, o öğünün hakkı tam verilmiş olur. Bozdağ; "Hasta psikolojisi çok kötü bir şeydir onun tek ihtiyacı olan moraldir. Onun önüne lapa görünümünde bir yemeği koymak yerine daha özenli şık bir görünümdeki yemek koymak o insanın hala hayatta ve iyi olduğunu hissetmesini sağlar".

Tezin kavramsal kısmını oluşturan estetiğin temel konuları araştırmalarından ve uzmanlarla yapılan birebir görüşmelerden yararlanılarak aşağıda "Sanat Dallarının Estetik Bileşenlerle İlişkileri Açısından Karşılaştırılması Tablosu" düzenlendi. (Tablo 4.1.) Sanat dalının estetik bileşenlerle ilişkisi olumlu (vardır) ise "●" simgesiyle, kısmen olumlu/olumsuz ise "○" simgesiyle ve olumsuz (yoktur) ise herhangi bir simge kullanılmadan boş olarak gösterilmektedir.

Tablo 4.1. Sanat Dallarının Estetik Bileşenlerle İlişkileri Açısından Karşılaştırılması (Bu tablo tez öğrencisi tarafından üretildi.)

ESTETİK BİLEŞENLER																
SANAT DALLARI	ESTETİK ALGI						ESTETİK DEĞER									YARGI
							NESNENİN GÜZELLİK DEĞERİ									
	DUYULAR					BELLEK	DIŞSAL NİTELİKLER				İÇSEL NİTELİKLER		NESNENİN İYİ DEĞERİ (AKLA UYGUNLUK)	NESNENİN DOĞRULUK DEĞERİ (ÖZ-TUTARLILIK)	NESNENİN YARARLILIK DEĞERİ	
	GÖRME	DOKUNMA	İŞİTME	KOKU ALMA	TAT ALMA		ORANTI-SİMETRİ	HARMONİ	ÇOKLUKTA BİLİK	YALINLIK	ÖZ	İFADE				
MÜZİK	●		●			●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●
RESİM	●					●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●
HEYKEL	●	●				●	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●
GASTRONOMİ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
MİMARLIK	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

Tablo 4.1.' de sanat dallarının estetik algı ile ilişkisi duyular ve bellek açılarından değerlendirilmektedir. Duyular ile ilişkisi açısından bakıldığında; görme, dokunma, işitme, koku ve tat alma duyularının tamamı gastronomi alanında izlenirken, gastronomi alanını görme, dokunma, işitme ve koku alma duyularıyla mimarlık alanı izlemektedir. Heykel alanında görme ve dokunma duyusu yer alırken resim alanında sadece görme duyusu müzik alanında ise görme ve işitme duyuları vardır. Bu durumda tez kapsamında beş duyudan en az üç duyunun bir arada olmasının, çok duyululuk olarak kabul edilmesine göre; gastronomi ve mimarlık alanları çok duyulu

olması yönüyle birbirine benzemekte ve diğer sanat dallarından ayrılmaktadır. Estetik algıda; müzik, resim, heykel, gastronomi ve mimarlık alanlarına dair herhangi bir çağrışım ise öznenin belleğiyle ilişkilidir.

Sanat dallarının estetik değer ile ilişkisi Tablo 4.1.' de güzellik, iyi, doğruluk, yararlılık açılarından değerlendirilmektedir. Nesnenin güzellik değerinin içsel ve dışsal nitelikleri; müzik, resim, heykel, gastronomi ve mimarlık alanlarının hepsinin birer sanat dalı olması sebebiyle ortaktır. Tüm sanat dalları nesneleri başka bir deyişle sanat eserleri, tüm dışsal ve içsel niteliklerin hepsine aynı anda sahip olmasa da sahip olduğu kadarıyla sanat değeri kazanmaktadır. Gastronomi ve mimarlık alanlarında nesnenin iyi ve doğruluk değeri açısından kurulan ilişki birbirine benzemekte ve diğer sanat dallarından ayrılmaktadır. Gastronomi alanındaki yemeğin ve mimarlık alanındaki yapının belirli sınırları ve çerçevesi varken müzik, resim ve heykel daha çerçevesiz ve özgürdür. Bir yemeğin yenebilir olması ve bir yapının içinde yaşanılabilir olması gerekmektedir. Müzik, resim ve heykel alanlarında "böyle bir eser olamaz bu yanlış" gibi bir ifade söz konusu değildir. İyi ve doğruluk değerleri gastronomi ve mimarlık alanları dışında müzik, resim ve heykel alanları için bir zorunluluk değildir. Yararlılık değeri, güzellik değerinde olduğu gibi müzik, resim, heykel, gastronomi ve mimarlık alanlarının hepsinin birer sanat dalı olması sebebiyle ortaktır. Çünkü tüm sanat eserleri özne (insanoğlunun)' nin hem maddi hem manevi varlığı için yararlıdır.

Estetik yargı açısından değerlendirildiğinde; müzik, resim, heykel, gastronomi ve mimarlık alanlarının tümündeki sanat eserlerinde özne (insan)' nin olumlu ya da olumsuz olmak üzere bir yargıya vardığı anlaşılmaktadır.

Bu bölümde konu edilen, H1. "Mimarlık diğer sanat dallarıyla ilişkilidir. Mimarlığın, estetik bileşenler açısından gastronomi ile olan ortak yönleri; resim, müzik ve heykel ile olan ortak yönlerine göre daha fazladır." hipotezinin geçerliliğini araştırmak için resim, müzik, heykel ve gastronomi bölümlerinden uzmanlarla birebir yapılan görüşmeler sonucunda; sanat dallarının estetik bileşenler ile ilişkileri değerlendirildi ve mimarlığın, gastronomi ile olan ortak yönlerinin resim, müzik ve heykele kıyasla daha fazla olduğu görüldü. Bu benzerlik bir sonraki bölümde estetik deneyim açısından incelenecek ve değerlendirilecektir.

4.2. Gastronomi ve Mimarlığın Estetik Deneyim Açısından İncelenmesi ve Değerlendirilmesi

Estetik deneyim tez kapsamında, öznenin nesneyle olan karşılaşmasında duyular ve bellek aracılığıyla algılaması ve nesnenin nitelikleri doğrultusunda öznenin nesneye değerler vererek bir yargıya varması sürecinin tamamı olarak tarif edilmektedir. Bu bölümde,

H2. "Gastronomi ve mimarlık estetik deneyim açısından birbirine benzemektedir" hipotezi alt hipotezler aracılığıyla ele alınmaktadır. Bu alt hipotezler şu şekildedir;

H2.1. Estetik deneyimde gastronomi ve mimarlık öznenin belleğinde yer eder.

H2.2. Estetik deneyimde gastronomi ve mimarlık çok duyuludur.

H2.3. Estetik deneyimde gastronomi ve mimarlık nesneye güzellik değeri verir.

H2.4. Estetik deneyimde gastronomi ve mimarlık nesneye iyi değeri verir.

H2.5. Estetik deneyimde gastronomi ve mimarlık nesneye doğruluk değeri verir.

H2.6. Estetik deneyimde gastronomi ve mimarlık nesneye yararlılık değeri verir.

H2.7. Estetik deneyimde gastronomi ve mimarlık bir yargıya varır.

Bu alt hipotezlerin geçerliliğini araştırmak amacıyla yöntem olarak birebir görüşmeler yapılması uygun görüldü. Birebir görüşme için 2 ana başlıkta sorular hazırlandı. Sorulardan biri gastronomi alanına yönelik yemek deneyimi için, diğeri ise mimarlık alanına yönelik mekân deneyimi içindir. Sorular öznenin yemek ve mekân deneyiminde, bellek, estetik algı (çok duyululuk), estetik değer (güzellik, iyi, doğruluk ve yararlılık değerleri) ve estetik yargı bileşenlerinin izlerinin okunması amaçlanarak oluşturuldu. Soruların yönlendirileceği katılımcı grubu, gastronomi ve mimarlık bölümü birinci ve ikinci sınıf öğrencileri olarak belirlenmiştir. 15 gastronomi öğrencisi ve 15 mimarlık öğrencisi olmak üzere toplam 30 katılımcıyla birebir görüşme yapılarak, her bir katılımcının belleğinde yer eden yemek ve mekân deneyimlerini anlatmaları sağlandı. Katılımcılara yönlendirilen sorular şöyledir;

1- Aklınıza ilk gelen ve deneyimlediğiniz (iyi ya da kötü) yemek veya yemekler nelerdir? Bu yemeğin ya da yemeklerin sizde bıraktığı izlenimleri anlatınız. Lütfen bu deneyimi detaylı olarak tarif eder misiniz? Belleğinizde yer eden yemeğin görünüşünü mü, dokusunu mu, sesini mi, kokusunu mu, tadını mı hatırlıyorsunuz? Lütfen duyuları sıralayınız.

2- Aklınıza ilk gelen ve deneyimlediğiniz (iyi ya da kötü) mekân veya mekânlar nelerdir? Bu mekân ya da mekânların sizde bıraktığı izlenimleri anlatınız. Lütfen bu deneyimi detaylı olarak tarif eder misiniz? Belleğinizde yer eden mekânın görünüşünü mü, dokusunu mu, sesini mi, kokusunu mu, tadını mı hatırlıyorsunuz? Lütfen duyuları sıralayınız.

Yapılan birebir görüşmeler ses kayıt cihazıyla kayıt altına alınarak daha sonra yazılı metinlere dönüştürüldü. Her bir katılımcının yazılı cevaplarından yola çıkılarak öncelikle bellek başlığı altında kendi ifadelerine yer verilerek, bu doğrultuda estetik deneyim olarak estetik algı (çok duyululuk), estetik değer (güzellik, iyilik, doğruluk ve yararlılık değerleri) ve estetik yargı bileşenleri analiz edildi. Estetik algıda duyulara, bellekte ifade edilme sıklığı ve şiddeti doğrultusunda, görme, dokunma, işitme, koku alma ve tat alma başlıkları altında en yüksek 3 yıldız, orta 2 yıldız ve en düşük 1 yıldız olmak üzere tabloda yer verildi. Başka bir ifadeyle; deneyim anlatımında 3 yıldızlı gösterilen bir duyu yüksek sıklıkta ve şiddette, 2 yıldızlı gösterilen duyu orta sıklıkta ve şiddette, 1 yıldızlı gösterilen duyu ise düşük sıklıkta ve şiddette ifade edildi. Estetik değerde güzellik, nesnenin içsel niteliği, öz ve ifadesi ile; dışsal niteliği, orantı-simetri, harmoni, çoklukta birlik, yalınlık ile; iyi, nesnenin kullanılan teknik, malzeme yöntemlerin akla uygun olması ile; doğruluk, nesneyi oluşturan parçaların varlığı ve tutarlılığı ile; yararlılık, faydalı-işlevli olması ile değerlendirildi. Estetik yargı da nesnenin geneli hakkında verilen olumlu ya da olumsuz bir bilgi olmak üzere tabloda yer aldı. Bu estetik bileşenlerin analizlerinin bütünü estetik deneyimi tarif etmektedir. Bu tez kapsamında her bir katılımcı için "Estetik Deneyim Tablosu" düzenlendi. Oluşturulan bu tablolar incelendi ve değerlendirildi.

4.2.1. Yemek ve mekân deneyimlerinin genel incelenmesi ve değerlendirilmesi

Yapılan değerlendirmede 30 katılımcının 30 yemek ve 30 mekân olmak üzere toplam 60 estetik deneyimi yer almaktadır. Öncelikle katılımcıların estetik deneyim tabloları üzerinden 30 yemek ve 30 mekân deneyiminin analizi yapıldı. Bunun sonucunda ulaşılan sayısal değerlere aşağıda yer verilmektedir. Sayısal veriler olumlu ve olumsuz deneyimlerin tamamının birlikte değerlendirilmesinden elde edildi. Tez kapsamında tartışılan çok duyululuk ifadesi, katılımcının Estetik Deneyim Tablosu' nda beş duyusundan en az üç duyusunun 2 ve/veya 3 yıldız verilerek gösterilmesi olarak kabul edilmektedir.

30 katılımcının yemek deneyimlerinin bir arada incelenmesi sonucunda elde edilen tabloya aşağıda yer verilmektedir (Tablo 4.2.).

Tablo 4.2. Gastronomi Alanında Estetik Deneyim (Bu tablo tez öğrencisi tarafından oluşturuldu)

ÖZNE	Bellek	Görme	Dokunma	İşitme	Koku Alma	Tat Alma	Güzellik Değeri	İyi Değeri (akla uygunluk)	Doğruluk Değeri (özü ve tutarlılığı)	Yararlılık Değeri	Yargı	NESNE
G1	*	xx	xx		x	xxx	*	*	*	*	*	Ahtapot Salatası
G2	*	x	x		x	xxx	*			*	*	İçli Köfte
G3	*	x	xx		x	xxx	*	*	*	*		Islak kek
G4	*	xxx	x		x	x	*	*	*			Yaprak Sarma
G5	*	xxx	x		xx	xx	*	*	*		*	Tavuk Sarma
G6	*	xxx	xx		xxx	xxx	*				*	Bamya Yemeği
G7	*	xxx		xxx			*	*	*		*	Su Böreği
G8	*	xx	xx	xx	xx	xxx	*	*	*	*	*	Künefe
G9	*	xx	x		x	x	*			*	*	Biber Dolması
G10	*	xxx	xx		xx	xxx	*	*	*	*	*	Somon Kanepe
G11	*	xxx	xxx		xxx	xxx	*	*	*	*	*	İçli Köfte
G12	*	xx	xxx			xxx	*	*	*		*	Panna cotta
G13	*	x	x			xxx	*	*	*	*	*	Mantarlı Tavuk Sote
G14	*	x	xx	xx	xxx	xxx	*	*	*	*	*	Kola
G15	*	xx	xx	x	xxx	xxx	*	*	*		*	Ramen (Çin yemeği)
M1	*	xxx	xxx		x	xx	*	*	*		*	Pilav
M2	*	xx	xx		x	x	*	*	*	*	*	Makarna
M3	*	xxx	xxx	xxx	xxx	x	*	*	*	*	*	Tavuk Sote
M4	*	xx	xx	xx	xx	xxx	*	*	*	*	*	Pizza
M5	*	xxx	xxx	xxx	x	xxx	*	*	*	*	*	Kebap
M6	*	xx	xx		xxx	xxx	*	*	*		*	İşkembe
M7	*	xxx	xx		x	xxx	*	*	*	*	*	Beyti
M8	*	xx	xx	xxx		xxx	*	*	*	*	*	Lazanya
M9	*	xxx	xxx		xx	xx	*	*	*	*	*	Bamya
M10	*	xxx	xxx	x	xxx	xx	*	*	*	*	*	Tavuk Çorbası
M11	*	xx	xx			x	*	*	*	*	*	Türlü
M12	*	xxx	xxx			x	*	*	*	*	*	Musakka
M13	*	xxx	xxx		xxx	xx	*	*	*	*	*	Bat
M14	*	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	*	*	*	*	*	Suşi
M15	*	xxx	xx			xx	*	*	*	*	*	İçli Köfte

Tablo 4.2.’ de yer verilen 30 yemek deneyimine göre;

1- 30 katılımcının %70’ i yemek deneyimini çok duyulu olarak anlatmıştır.

2- 30 katılımcının %57’ si yemek deneyiminde tat alma duyusuna, %53’ ü görme duyusuna, %33’ ü dokunma duyusuna, %30’ u koku alma duyusuna ve %17’ si işitme duyusuna yüksek sıklıkta ve şiddette (3 yıldız) yer vermiştir.

3- 30 katılımcının %100’ ü yemek deneyiminde nesneye bir değer vermiştir. Bu verilen değerlerden %100’ ü güzellik değeri, %90’ ı iyi ve doğruluk değerleri ve %73’ ü yararlılık değeridir

4- 30 katılımcının %93’ ü yemek deneyiminde bir yargıya varmıştır.

5- 30 katılımcının %80’ i yemek deneyimini olumlu bir deneyim olarak, %20’ si ise olumsuz bir deneyim olarak anlatmıştır.

30 katılımcının mekân deneyimlerinin bir arada incelenmesi sonucunda elde edilen tabloya aşağıda yer verilmektedir (Tablo 4.3.).

Tablo 4.3. Mimarlık Alanında Estetik Deneyim (Bu tablo tez öğrencisi tarafından oluşturuldu)

ÖZNE	Bellek	Görme	Dokunma	İşitme	Koku Alma	Tat Alma	Güzellik Değeri	İyi Değeri (akla uygunluk)	Doğruluk Değeri (özü ve tutarlılığı)	Yararlılık Değeri	Yargı	NESNE
G1	*	xxx	xx	xxx	xxx		*	*	*	*	*	Atatürk Köşkü (Yalova Termal)
G2	*	xxx	x	xxx	xxx		*	*	*	*	*	San Antoine Kilisesi
G3	*	xxx	x	x	x		*	*	*		*	Atatürk Odası (Dolmabahçe
G4	*	xxx	x	x	x		*	*	*	*		Kendi evimiz
G5	*	xxx	x	x	x	x	*	*	*	*	*	Bağdat Cad. Restaurant
G6	*	xxx	xx	xx	xx		*	*	*	*	*	St Stephan Katedrali
G7	*	xxx	x	xx	xx	xx	*	*	*	*	*	Mehmet Ak'ın Çiftliği
G8	*	xxx	xx	xx	xxx		*	*	*	*	*	Atatürk Kitaplığı (Taksim)
G9	*	xxx	x	x	x		*		*		*	Ulu Cami (Bursa)
G10	*	xxx	xx		x		*	*	*	*	*	İTÜ Maçka Kampüsündeki
G11	*	xxx		xxx	xx	x	*	*	*	*	*	Cafe de Luca (İzmit)
G12	*	xxx	xxx	xx	xxx	xxx	*	*	*	*	*	Kazdağlarında Restoran
G13	*	xxx	xx	xx	x		*	*	*	*	*	Galata Kulesi
G14	*	xxx	xx	xx		x	*	*	*	*	*	Game House
G15	*	xxx					*	*	*	*	*	Bir akrabanın evi
M1	*	xxx	x	xx			*	*	*	*	*	Trio Kafe
M2	*	xxx		xx			*	*	*	*	*	Kulübe (Rize)
M3	*	xxx	xxx	x	xx	x	*	*	*	*	*	Deniz kenarı Piknik Alanı
M4	*	xxx	xx	xxx	xx		*	*	*	*	*	Açık Alan(Tepeköy-
M5	*	xxx	xxx			xxx	*	*	*	*	*	Dönerci (Mardin)
M6	*	xxx	xx			xx	*	*	*	*	*	Han(Denizli)
M7	*	xxx	xx	xx		x	*	*	*		*	Happy Moon's Kafe(İzmit)
M8	*		x	x	xxx	x	*	*	*	*	*	Boş ve geniş alanlar
M9	*	xxx	xxx		xx		*	*	*	*	*	Yüksek Binalar
M10	*	xxx			xx		*	*	*	*	*	Anneannemin Evi
M11	*	xxx	xx	xx	x		*	*	*	*	*	Deniz kenarı
M12	*			xxx	xxx	x	*	*	*	*	*	Evimiz
M13	*	xxx	xxx		xxx		*	*	*	*	*	Taşhan(Tokat)
M14	*	xx	xx	xxx	xxx		*	*	*	*	*	Dere kenarı (Karamürsel)
M15	*	xxx	xxx		xx		*	*	*	*	*	Kıyı (Karamürsel)

Tablo 4.3.' deki 30 mekân deneyimine göre;

1- 30 katılımcının %63' ü mekân deneyimini çok duyulu olarak anlatmıştır.

2- 30 katılımcının %90' ı mekân deneyiminde görme duyusuna, %27' si koku duyusuna, %20' si dokunma ve işitme duyusuna, %7' si de tat alma duyusuna yüksek sıklıkta ve şiddette (3 yıldız) yer vermiştir.

3- 30 katılımcının %100' ü mekân deneyiminde bir değer vermektedir. Bu verilen değerlerden %100' ü doğruluk ve güzellik değeri, %97' si iyi değeri ve %90' ı yararlılık değerleridir.

4- 30 katılımcının %97’ si mekân deneyiminde bir yargıya varmıştır.

5- 30 katılımcının %93’ ü mekân deneyimini olumlu bir deneyim olarak, % 7’ si ise olumsuz bir deneyim olarak anlatmıştır.

Bu kısımda ayrıca 30 katılımcının her birinin hem yemek hem de mekân deneyimleri birlikte incelenmektedir (Tablo 4.4.). Her bir katılımcının yemek ve mekân deneyimlerinin birlikte incelenmesi sonucunda yemek ve mekân deneyimlerinin kesişim özelliklerinden elde edilen bilgilere aşağıda yer verilmektedir.

Tablo 4.4. Gastronomi ve Mimarlık Estetik Deneyimleri

ÖZNE	Bellek	Görme	Dokunma	İşitme	Koku Alma	Tat Alma	Güzellik Değeri	İyi Değeri (akla uygunluk)	Doğruluk Değeri (özü ve tutarlılığı)	Yararlılık Değeri	Yargı	NESNE
G1	*	xx	xx		x	xxx	*	*	*	*	*	Ahtapot Salatası
	*	xxx	xx	xxx	xxx		*	*	*	*	*	Atatürk Köşkü (Yalova Termal)
G2	*	x	x		x	xxx	*			*	*	İçli Köfte
	*	xxx	x	xxx	xxx		*	*	*	*	*	San Antoine Kilisesi
G3	*	x	xx		x	xxx	*	*	*	*		Islak kek
	*	xxx	x	x	x		*	*	*		*	Atatürk Odası (Dolmabahçe
G4	*	xxx	x		x	x	*	*	*			Yaprak Sarma
	*	xxx	x	x	x		*	*	*	*		Kendi evimiz
G5	*	xxx	x		xx	xx	*	*	*		*	Tavuk Sarma
	*	xxx	x	x	x	x	*	*	*	*	*	Bağdat Cad. Restaurant
G6	*	xxx	xx		xxx	xxx	*				*	Bamya Yemeği
	*	xxx	xx	xx	xx		*	*	*	*	*	St Stephan Katedrali
G7	*	xxx		xxx			*	*	*		*	Su Böreği
	*	xxx	x	xx	xx	xx	*	*	*	*	*	Mehmet Ak'ın Çiftliği
G8	*	xx	xx	xx	xx	xxx	*	*	*	*	*	Künefe
	*	xxx	xx	xx	xxx		*	*	*	*	*	Atatürk Kitaplığı (Taksim)
G9	*	xx	x		x	x	*			*	*	Biber Dolması
	*	xxx	x	x	x		*		*		*	Ulu Cami (Bursa)
G10	*	xxx	xx		xx	xxx	*	*	*	*	*	Somon Kanepe
	*	xxx	xx		x		*	*	*	*	*	İTÜ Maçka Kampüsündeki
G11	*	xxx	xxx		xxx	xxx	*	*	*	*	*	İçli Köfte
	*	xxx		xxx	xx	x	*	*	*	*	*	Cafe de Luca (İzmit)
G12	*	xx	xxx			xxx	*	*	*		*	Panna cotta
	*	xxx	xxx	xx	xxx	xxx	*	*	*	*	*	Kazdağlarında Restoran
G13	*	x	x			xxx	*	*	*	*	*	Mantarlı Tavuk Sote
	*	xxx	xx	xx	x		*	*	*	*	*	Galata Kulesi
G14	*	x	xx	xx	xxx	xxx	*	*	*	*	*	Kola
	*	xxx	xx	xx		x	*	*	*	*	*	Game House
G15	*	xx	xx	x	xxx	xxx	*	*	*		*	Ramen (Çin yemeği)
	*	xxx					*	*	*	*	*	Bir akrabanın evi

Tablo 4.4. (Devam) Gastronomi ve Mimarlık Estetik Deneyimleri

ÖZNE	Bellek	Görme	Dokunma	İşitme	Koku Alma	Tat Alma	Güzellik Değeri	İyi Değeri (akla uygunluk)	Doğruluk Değeri (özü ve tutarlılığı)	Yararlılık Değeri	Yargı	NESNE
M1	*	xxx	xxx		x	xx	*	*	*		*	Pilav
	*	xxx	x	xx			*	*	*	*	*	Trio Kafe
M2	*	xx	xx		x	x	*	*	*	*	*	Makarna
	*	xxx		xx			*	*	*	*	*	Kulübe (Rize)
M3	*	xxx	xxx	xxx	xxx	x	*	*	*	*	*	Tavuk Sote
	*	xxx	xxx	x	xx	x	*	*	*	*	*	Deniz kenarı Piknik Alanı
M4	*	xx	xx	xx	xx	xxx	*	*	*	*	*	Pizza
	*	xxx	xx	xxx	xx		*	*	*	*	*	Açık Alan(Tepeköy-Karamürsel)
M5	*	xxx	xxx	xxx	x	xxx	*	*	*	*	*	Kebap
	*	xxx	xxx			xxx	*	*	*	*	*	Dönerci (Mardin)
M6	*	xx	xx		xxx	xxx	*	*	*		*	İşkembe
	*	xxx	xx			xx	*	*	*	*	*	Han(Denizli)
M7	*	xxx	xx		x	xxx	*	*	*	*	*	Beyti
	*	xxx	xx	xx		x	*	*	*		*	Happy Moon's Kafe(İzmit)
M8	*	xx	xx	xxx		xxx	*	*	*	*	*	Lazanya
	*		x	x	xxx	x	*	*	*	*	*	Boş ve geniş alanlar
M9	*	xxx	xxx		xx	xx	*	*	*	*	*	Bamya
	*	xxx	xxx		xx		*	*	*	*	*	Yüksek Binalar
M10	*	xxx	xxx	x	xxx	xx	*	*	*	*	*	Tavuk Çorbası
	*	xxx			xx		*	*	*	*	*	Anneannemin Evi
M11	*	xx	xx			x	*	*	*	*	*	Türlü
	*	xxx	xx	xx	x		*	*	*	*	*	Deniz kenarı
M12	*	xxx	xxx			x	*	*	*	*	*	Musakka
	*			xxx	xxx	x	*	*	*	*	*	Evimiz
M13	*	xxx	xxx		xxx	xx	*	*	*	*	*	Bat
	*	xxx	xxx		xxx		*	*	*	*	*	Taşhan(Tokat)
M14	*	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	*	*	*	*	*	Suşi
	*	xx	xx	xxx	xxx		*	*	*	*	*	Dere kenarı (Karamürsel)
M15	*	xxx	xx			xx	*	*	*	*	*	İçli Köfte
	*	xxx	xxx		xx		*	*	*	*	*	Kıyı (Karamürsel)

Tablo 4.4.' den elde edilen sayısal veriler şu şekildedir;

1- 30 katılımcının %50' si hem yemek hem de mekân deneyimini çok duyulu olarak anlatmıştır.

2- 30 katılımcının %100' ü hem yemek hem de mekân deneyiminde bir değer vermektedir. Bu verilen değerlerden %100' ü güzellik değeri, %90' ı iyi ve doğruluk değerleri, %63' ü de yararlılık değeridir.

3- 30 katılımcının %93' ü hem yemek hem de mekân deneyiminde bir yargıya varmıştır.

4- 30 katılımcının %80' i hem yemek hem de mekân deneyimini olumlu bir deneyim olarak, %7' si hem yemek hem de mekân deneyimini olumsuz olarak ve %13' ü yemek ya da mekân deneyimlerinden birini olumlu birini olumsuz olarak anlatmıştır.

Buna göre; katılımcıların gastronomi ve mimarlık alanlarındaki estetik deneyimlerinin büyük oranda birbirine benzediği belirlendi.

4.2.2. Yemek ve mekân deneyimlerinde estetik bileşenlerin incelenmesi ve değerlendirilmesi

Yemek ve mekân deneyimi alanlarında yapılan sayısal analizler yanında estetik deneyim açısından tüm estetik bileşenleri analiz etmemizi sağlayacak 2 örnek incelemesi yapıldı. Bu örnek analizler için 1 gastronomi ve 1 mimarlık öğrencisinin yemek ve mekân deneyimleri seçildi.

Örnek 1: M3 katılımcısı yemek ve mekân deneyimi incelemesi

Mimarlık Bölümü 2. Sınıf Öğrencisi olan M3 katılımcısı gastronomi ve mimarlık alanlarına yönelik yemek ve mekân estetik deneyimlerini çok bileşenli ve detaylı bir şekilde ifade etmiştir. Belleğinde yer eden yemek deneyimini "Tavuk Sote", mekân deneyimini "Deniz Kenarı Piknik Alanı" üzerinden anlatmıştır.

"Aslında birçok yemek denedim de. Ben *tavada sotelen şeyler var onları çok severim*. İlk tavuk sote falan denemişimdir herhalde. Çünkü o *harlı ateşin üstünde pişirirken falan çok hoşuma gider*. İlk öyle başladım büyük ihtimal. Aklıma ilk gelen ve deneyimlediğim *tavuk sote*. Yemeğin bende şöyle bir yeri var. Tavuk sote yaptığımda mesela ve onu herkes gibi yapmıyorum. *İçinde kesinlikle bana özel bir şey oluyor*. Hani *tadının güzel olmasına da gerek yok. Genelde çok güzel olmaz zaten bu standarttan ayrıldığınızda bir risk alıyorsunuz*. Ama *hoşuma gidiyor*. O *baharatı mesela koklayıp koyuyorum artık o yemeğe de katılmış oluyorum* benden bir parça oluyor. Bir şey *deneyimliyorum* o daha iyi oluyor yemeği daha sahipleniyorsunuz. Kötü de olsa tadı ben oturup yiyorum başka kimse yemese de ben yaptığım için. O *soğan kavurma kısmı* var ya yani direk o geliyor aslında. *Orada her şey var*. Yemek yediğimizde aslında *bir duyuyu tamamen ayırmak mümkün mü bilmiyorum*. Çünkü bir anda *her şeye hitap ediyor*. Bire sesi koyarım öncelikle ses, *soğanı kızarmış yağın üstüne attığınızda çıkan sesler*, sonra koku var sonra aslında o değişimde çok ilginç *ateşin üstünde soğanın renginin değişmesi*, sonra görünüş, sonra dokusu en son tadı".

“İlkokuldayken pikniğe gittik ama böyle *denizin kenarındaydı*. Orada böyle *mangal falan vardı* onlarla ilgileniyorduk o aklıma geliyor. *Yemek her şekilde güzel ama böyle bir yere kapanıp yemektense bir deniz kıyısında yemek daha hoş geliyor* bana herkes için de öyledir. *Bir deniz kıyısında* olunca ya da bir *odun ateşinde* olunca, onun *pişmesi* o *ateş* işte o *deniz suyu* yanında… Projem de öyle biraz o *bana çok daha iyi geliyor* o mekânda bana bunu sağlıyordu. Alanda her şey belli, programlı ve kesin değildi. Geçişler çok yumuşaktı. Denizin kıyısındaydık o aklımdan gitmiyor mesela. İlk başta o odun ateşiyle hatırlıyorum. *Odunun ateşinin tadından daha çok görüntüsü, biraz da kokusu var insanı dinginleştiriyor, dönüşümü var o odunun*, sonra o dönüşüm *yemeğe de* yansıyor sonra onu da *dönüştürüyor*. Önce görünüşü, dokusu, sesi, kokusu da var *yanık kokusu* var ve en son tat”.

M3 katılımcısının ifade ettiği yemek ve mekân deneyimi alt hipotezler çerçevesinde analiz edilerek estetik deneyimi tablosu oluşturuldu (Tablo 4.5.).

Tablo 4.5. M3 Katılımcısı Gastronomi ve Mimarlık Estetik Deneyimi

ÖZNE	Bellek	Görme	Dokunma	İşitme	Koku Alma	Tat Alma	Güzellik Değeri	İyi Değeri (akla uygunluk)	Doğruluk Değeri (özü ve tutarlılığı)	Yararlılık Değeri	Yargı	NESNE
M3	Tavada sotelenen şeyleri çok severim harlı ateşin üstünde pişirirken çok hoşuma gider içinde kesinlikle bana özel bir şey oluyor tadının güzel olmasına gerek yok genelde çok güzel olmaz zaten standarttan ayrıldığınızda bir risk alıyorsunuz hoşuma gidiyor baharatı koklayıp koyuyorum yemeğe katılmış oluyorum deneyimliyorum soğan kavurma kısmı orada herşey var bir duyuyu tamamen ayırmak mümkün mü bilmiyorum herşeye hitap ediyor soğanı kızarmış yağın üzerine attığınızda çıkan sesler ateşin üstünde soğanın renginin değişmesi	xxx	xxx	xxx	xxx	x	kişiye özel bir şey olması, yemeğe katılmış olma (ifade, öz) herşeye hitap etmesi, çıkan sesler (çoklukta birlik, harmoni)	harlı ateş, soğan kavurma, soğanı kızarmış yağın üzerine atma, soğanın renginin değişmesi	baharat, soğan, yağ	Tavada sotelenen şeyleri çok sevmesi	hoş	Tavuk Sote
	Denizin kenarındaydı mangal falan vardı yemek her şekilde güzel ama bir yere kapanıp yemektense bir deniz kıyısında yemek daha hoş geliyor deniz kıyısında odun ateşinde pişmesi deniz suyu ve ateş bana çok daha iyi geliyor odun ateşinin tadından daha çok görüntüsü biraz da kokusu insanı dinginleştiriyor odunun dönüşümü var sonra yemeği de dönüştürüyor yanık kokusu	xxx	xxx	x	xx	x	deniz kenarında (harmoni) odun ateşinin görüntüsü biraz da kokusunun insanı dinginleştirmesi (ifade)	odun ateşinde pişirme, odunun dönüşümü, sonra da yemeğin dönüşümü	deniz kıyısı, odun, ateş, mangal, odun kokusu	deniz suyu ve odun ateşin çok daha iyi gelmesi	daha hoş	Deniz kenarı Piknik Alanı

- Estetik deneyimde “Gastronomi ve Mimarlığın” öznenin belleğinde yer etmesi;

M3 katılımcısı aklına ilk gelen ve deneyimlediği yemek için “Tavuk Sote” cevabını vermiştir. Katılımcı belleğinde yer etmekte olan “Tavuk Sote” yi “içinde kesinlikle bana özel bir şey oluyor” ve “baharatı koklayıp koyuyorum yemeğe katılmış oluyorum” ifadeleriyle anlatmıştır. “Tavuk Sote” katılımcının belleğine ona özel olması ve kendinin de dâhil olması yönleriyle yer etmekte ve ifadeye dönüşmektedir.

M3 katılımcısı aklına ilk gelen ve deneyimlediği mekân için “Deniz Kenarı Piknik Alanı” cevabını vermiştir. Katılımcı belleğinde yer etmiş olan “Deniz Kenarı Piknik Alanı”, “odun ateşinin tadından daha çok görüntüsü biraz da kokusu insanı dinginleştiriyor” ifadelerini kullanarak anlatmıştır. “Deniz Kenarı Piknik Alanı” katılımcının belleğine onu dinginleştirmesi yönüyle yer etmektedir.

Görüldüğü gibi**;** M3 katılımcısı aklına ilk gelen ve deneyimlediği hem yemeğe hem de mekâna örnek verebilmiştir. Her iki deneyim de katılımcının belleğinde olumlu izler bırakmıştır. Katılımcının her iki deneyiminde de içsel bir yolculuğa çıktığı anlaşılmaktadır.

- Estetik deneyimde öznenin “Gastronomi ve Mimarlık” algısının çok duyulu olması;

M3 katılımcısına yemek deneyimi ile ilgili yönlendirilen sorular doğrultusunda tüm duyuların izlerini taşıyan cevaplar alınmıştır. Katılımcının; “her şeye hitap ediyor” ve “bir duyuyu tamamen ayırmak mümkün mü bilmiyorum” ifadeleriyle bizzat deneyimlediği “Tavuk Sote” nin tüm duyularına ulaştığını anlamaktayız. Ayrıca katılımcının; “ateşin üstünde soğanın renginin değişmesi” ifadesiyle görme ve dokunma duyularına, “soğanı kızarmış yağın üzerine attığınızda çıkan sesler” ifadesiyle işitme duyusuna, “baharatı koklayıp koyuyorum yemeğe katılmış oluyorum” ifadesiyle koku alma duyusuna ve “tadının güzel olmasına gerek yok” ifadesiyle en az şiddetli duyu çıkan tat duyusuna ulaşılmaktadır. Katılımcının tüm bu ifadeleri doğrultusunda; “Tavuk Sote” yemek deneyiminde tüm duyuların dâhil olduğu anlaşılmaktadır. Bu durumda katılımcının ifadelerinin; görme, dokunma, işitme ve koku alma duyularını ön plana çıkarması sebebiyle Tablo 4.5.‘ te 3 yıldız ile gösterilirken, katılımcı için en sona atılan tat alma duyusu 1 yıldız ile gösterilmektedir.

M3 katılımcısına mekân deneyimi ile ilgili yönlendirilen sorular doğrultusunda yine tüm duyuların izlerini taşıyan cevaplar alınmıştır. Katılımcının; "odun ateşinin tadından daha çok görüntüsü biraz da kokusu insanı dinginleştiriyor" ifadesiyle görme duyusuna, "odunun dönüşümü var" ve "sonra yemeği de dönüştürüyor" ifadeleriyle dokunma duyusuna, "Denizin kenarındaydı" ve "… deniz suyu …" ifadeleriyle işitme duyusuna "biraz da kokusu insanı dinginleştiriyor" ifadesiyle koku duyusuna ve "odun ateşinin tadından daha çok görüntüsü" ifadesiyle tat duyusuna ulaşılmaktadır. Katılımcının odun ateşinin görüntüsünü ve yemeğin dönüşümünü vurgulayan ifadelerde bulunması sebebiyle görme ve dokunma duyularına 3 yıldız verilirken, "kokusu insanı dinginleştiriyor ve yanık kokusu" ifadeleriyle koku almaya 2 yıldız, tat alma ve işitme duyularına 1 yıldız verilmektedir.

Sonuç olarak; M3 katılımcısının yemek ve mekân deneyimlerinin her ikisinde de tüm duyular açığa çıkmaktadır. Yemek deneyiminde duyuların şiddetleri ve sıralaması; aynı oranda ve en fazla olan görme, dokunma, işitme ve koku duyularını en az olan tat duyusu izlemektedir. Katılımcının mekân deneyiminde aynı oranda ve fazla olan görme ve dokunma duyularını koku alma duyusu sonrasında aynı oranda ve az tat alma ile işitme duyuları izlemektedir. Katılımcının her iki deneyiminde de en son ve düşük şiddetteki duyusu tat duyusu iken; öncelikli ve yüksek şiddetteki duyuları görme ve dokunma duyuları olmaktadır. Mekân deneyimlerinde genel olarak öncelikli ve baskın duyu olan görme duyusuna; M3 katılımcısının mekân deneyiminde dokunma duyusuyla aynı öncelik ve şiddette yer bulmaktadır. Yemek deneyimlerinde genel olarak öncelikli ve baskın duyulardan olan tat duyusu; M3 katılımcısının yemek deneyiminde en sonda ve düşük şiddette yer bulmaktadır. M3 katılımcısı mekân deneyiminde tat duyusuna yer verirken; yemek deneyiminde de işitme duyusuna yer vermektedir.

- Estetik deneyimde öznenin "Gastronomi ve Mimarlık" nesnesine güzellik değerini vermesi;

M3 katılımcısı, "içinde kesinlikle bana özel bir şey oluyor" yorumuyla kişiye özel olmasını nesnenin güzellik değerinin içsel niteliklerinden biri olan "öz" e gönderme yapmaktadır. Kendi özüyle yemeğin özünü bağdaştırmaktadır. Katılımcı kendi özüyle ilgili olarak değer vermektedir. Ayrıca "baharatı koklayıp koyuyorum yemeğe

katılmış oluyorum" yorumuyla yemeğe katılmış olmayı, nesnenin güzellik değeri içsel niteliklerinden biri olan "ifade" ye gönderme yapmaktadır. Katılımcı yemeğe katılmış olma ifadesiyle tavuk soteye değer vermektedir. Katılımcının "her şeye hitap ediyor" yorumu, "Tavuk Sote" ye nesnenin çoklukta birlik dışsal niteliğiyle güzellik değeri verirken, "çıkan sesler" yorumuyla nesnenin harmoni dışsal niteliğiyle de güzellik değeri vermektedir.

M3 katılımcısı, "ateşinin tadından daha çok görüntüsü biraz da kokusu insanı dinginleştiriyor" yorumuyla dinginleştirme ifadesi nesnenin güzellik değeri içsel niteliklerinden biri olan "ifade" ye gönderme yapmaktadır. Ayrıca katılımcı "deniz kenarındaydı" yorumuyla nesnenin dışsal harmoni niteliğiyle de güzellik değeri vermektedir.

Anlaşılacağı gibi; M3 katılımcısı yemek deneyimi nesnesi olan "Tavuk Sote" ve mekân deneyimi nesnesi olan "Deniz Kenarı Piknik Alanı" na nesnenin estetik değerlerinden biri olan güzellik değerini vermektedir. Güzellik değerini verirken yemek ve mekân nesnelerinin hem içsel hem de dışsal niteliklerini dâhil etmektedir. İçsel niteliklerden "ifade" ve dışsal niteliklerden "harmoni" katılımcının her iki deneyiminde yer alan nesnelere güzellik değerini vermek için kullandığı ortak niteliklerdendir. M3 katılımcısına göre, deneyimlemiş olduğu nesnelerin harmoni ve ifade nitelikleri, güzellik değerini vermeyi sağlamada önem taşımaktadır.

- Estetik deneyimde öznenin "Gastronomi ve Mimarlık" nesnesine iyi değerini vermesi;

M3 katılımcısının, "harlı ateşin üstünde pişirirken çok hoşuma gider" , "soğan kavurma kısmı orada her şey var", "soğanı kızarmış yağın üzerine attığınızda çıkan sesler" ve "ateşin üstünde soğanın renginin değişmesi" ifadeleriyle "harlı ateş, soğan kavurma, soğanı kızarmış yağın üzerine atma, soğanın renginin değişmesi" gibi akıl kullanılarak uygulanan teknikler anlatılmaktadır. Anlatılan bu teknikler sebebiyle katılımcı "Tavuk Sote" nesnesine iyi değerini vermektedir. Çünkü tavuk sotenin harlı ateşin üzerinde pişirilmesi, soğanın kızarmış yağın üzerine atılması, soğanların kavrulması ve sonrasında renginin değişmesi katılımcıya akla uygun gelmektedir.

M3 katılımcısının, “deniz kıyısında odun ateşinde pişmesi deniz suyu ve ateş bana çok daha iyi geliyor”, “odunun dönüşümü var” ve “sonra yemeği de dönüştürüyor” ifadeleriyle “odun ateşinde pişirme, odunun dönüşümü, sonra da yemeğin dönüşümü” akıl kullanılarak uygulanan teknikler anlatılmaktadır. Anlatılan bu teknikler sebebiyle katılımcı “Deniz Kenarı Piknik Alanı” nesnesine iyi değerini vermektedir. Çünkü deniz kenarı piknik alanının deniz kıyısında olması, odun ateşinin kullanılması, odunun ateşten dolayı dönüşmesi ve çiğ olan yemeğin pişmesinden dolayı dönüşmesi katılımcının aklına uygundur.

Özetlemek gerekirse; M3 katılımcısı yemek deneyimi nesnesi olan “Tavuk Sote” ve mekân deneyimi nesnesi olan “Deniz Kenarı Piknik Alanı” na nesnenin estetik değerlerinden biri olan iyi değerini vermektedir. Yemek deneyiminde de mekân deneyiminde de nesnelerde akla uygunluk olması genel anlamda beklenen bir niteliktir. Çünkü iyi değerinin akla uygunluk yönünü teknikle bağdaştırırsak; yemek deneyimindeki nesne yenilebilir olmalı, çiğ olmamalı ve insanı zehirlememelidir. Aynı şekilde mekân deneyimindeki nesne yaşanabilir olmalı, sağlam ve dayanıklı olmalıdır. Yemek ve mekân nesnelerinde akla uygunluk oldukça önemlidir.

- Estetik deneyimde öznenin “Gastronomi ve Mimarlık” nesnesine doğruluk değerini vermesi;

M3 katılımcısının; “baharatı koklayıp koyuyorum yemeğe katılmış oluyorum”, “soğan kavurma kısmı orada her şey var” ve “soğanı kızarmış yağın üzerine attığınızda çıkan sesler” ifadeleriyle “baharat”, “soğan” ve “yağ” gibi “Tavuk Sote" nin içeriğini oluşturan malzemelerden bahsedilmektedir. Bahse konu olan bu malzemeler sebebiyle katılımcı “Tavuk Sote” nesnesine doğruluk değerini vermektedir. Çünkü tavuk sotenin içeriğinde baharat, soğan ve yağ olması nesnenin özünü oluşturan kendi içinde tutarlılığı sağlayan malzemelerdir.

M3 katılımcısının; “mangal falan vardı”, “bir deniz kıyısında yemek daha hoş geliyor” ve “odun ateşinin tadından daha çok görüntüsü biraz da kokusu insanı dinginleştiriyor” ifadeleriyle “mangal” “deniz kıyısı”, “odun”, “ateş” ve “odun kokusu” gibi “Deniz Kenarı Piknik Alanı” nın içeriğini oluşturan malzemelerden bahsedilmektedir. Bahse konu olan bu malzemeler sebebiyle katılımcı “Deniz Kenarı Piknik Alanı” nesnesine doğruluk değerini vermektedir. Çünkü deniz kenarında olan

bir piknik alanı için deniz kıyısı ayrıca piknik alanı için odun, ateş ve odun kokusu nesnenin özünü oluşturan ve kendi içinde tutarlılığı sağlayan malzemelerdir.

Sonuç olarak; M3 katılımcısı yemek deneyimi nesnesi olan "Tavuk Sote" ve mekân deneyimi nesnesi olan "Deniz Kenarı Piknik Alanı" na nesnenin estetik değerlerinden biri olan doğruluk değerini vermektedir. Yemek deneyiminde de mekân deneyiminde de nesnelerin özünü oluşturan malzemelerin var olması ve bu malzemelerin kendi içinde tutarlı olması genel anlamda beklenen bir niteliktir. Yemek deneyimindeki nesneye özüyle uyumlu olmayan ve bütünde tutarsız olmasına sebep olacak bir malzeme konulması istenen bir durum değildir. Örneğin tavuk sotenin içeriğini oluşturan malzemelerin arasında çilek olması beklenen bir malzeme değildir, çünkü çilek tavuk sotenin özüne uymamakta ve tutarlılığını bozmaktadır. Aynı şekilde deniz kenarı piknik alanında moloz yığınlarının olması beklenen bir malzeme (içerik) değildir, çünkü moloz yığınları deniz kenarı piknik alanının özüne uymamakta ve tutarlılığını bozmaktadır.

- Estetik deneyimde öznenin "Gastronomi ve Mimarlık" nesnesine yararlılık değerini vermesi;

M3 katılımcısının; "Tavada sotelenen şeyleri çok severim" ifadesinde tavada sotelenen şeylere vurgu yapması ve "Tavuk Sote" nin de tavada sotelenerek hazırlanması sebebiyle katılımcı tavuk soteye yararlılık değerini vermektedir. "Çok sevmesi" durumu katılımcıya olumlu duygular taşıyarak katılımcı için yararlı olmaktadır.

M3 Katılımcısının; "odun ateşinde pişmesi deniz suyu ve ateş bana çok daha iyi geliyor" ifadesinde "deniz suyu" ve "odun ateşi" ne vurgu yapması ve "Deniz Kenarı Piknik Alanı" nın da deniz suyu ve odun ateşinin varlığı sebebiyle katılımcı deniz kenarı piknik alanına yararlılık değerini vermektedir. "Çok daha iyi gelmesi" durumu katılımcıya olumlu duygular taşıyarak katılımcı için yararlı olmaktadır.

Kısacası; M3 katılımcısı yemek deneyimi nesnesi olan "Tavuk Sote" ve mekân deneyimi nesnesi olan "Deniz Kenarı Piknik Alanı" na nesnenin estetik değerlerinden biri olan yararlılık değerini vermektedir. Yemek deneyiminde de mekân deneyiminde de nesnelerin yararlı olması genel anlamda beklenen bir

niteliktir. Çünkü yararlılık değerini işlevle bağdaştırırsak; yemek deneyimindeki nesnenin insan bedeni için bir işlevi ve faydaları olmalıyken; aynı şekilde mekân deneyimindeki nesnenin de bir işlevi olmalıdır. Katılımcı, tavada sotelenen şeyleri çok sevmesi ile tavuk soteye yararlılık değerini vermekteyken; deniz suyu ve odun ateşin çok daha iyi gelmesi ile deniz kenarı piknik alanına yararlılık değerini vermektedir.

- Estetik deneyimde öznenin "Gastronomi ve Mimarlık" nesnesi için bir yargıya varması;

M3 katılımcısının yemek deneyiminde; "harlı ateşin üstünde pişirirken çok hoşuma gider" ifadesindeki "hoş" olumlu bir yargıdır. M3 katılımcısı, tavuk sote nesnesine güzellik, iyi, doğruluk ve yararlılık değerlerinin hepsini vermektedir dolayısıyla tüm deneyimin sonunda olumlu bir yargıya varmış olması şaşırtıcı bir durum değildir. Katılımcının nesneye tüm estetik değerleri vermiş olması, katılımcı ile nesne arasında olumlu ilişkiler olduğunu göstermektedir ve bunun sonucunda da olumlu bir yargı sözcüğü olan hoş sözcüğü kullanılmaktadır.

M3 katılımcısının mekân deneyiminde; "deniz kıyısında yemek daha hoş geliyor" ifadesindeki "daha hoş" olumlu bir yargıdır. M3 katılımcısı, deniz kenarı piknik alanı nesnesine güzellik, iyi, doğruluk ve yararlılık değerlerinin hepsini vermektedir dolayısıyla tüm deneyimin sonunda olumlu bir yargıya varmaktadır. Katılımcının nesneye tüm estetik değerleri vermiş olması, katılımcı ile nesne arasında olumlu ilişkiler olduğunu göstermektedir ve bunun sonucunda da olumlu bir yargı sözcüğü olan daha hoş sözcüğü kullanılmaktadır.

Özet olarak; M3 katılımcısı yemek deneyiminde de mekân deneyiminde de bir yargıya varmaktadır. Hem yemek deneyimi hem de mekân deneyiminde nesnelere vermiş olduğu tüm estetik değerlerin sonucunda da olumlu bir yargıya varmaktadır. M3 katılımcısının yemek ve mekân deneyimi için vermiş olduğu örneklerin her ikisi de katılımcı için olumlu duygular taşımasını sağlamaktadır.

Örnek 2: G8 katılımcısı yemek ve mekân deneyimi incelemesi

Gastronomi Bölümü 1. Sınıf Öğrencisi olan G8 katılımcısı gastronomi ve mimarlık alanlarına yönelik yemek ve mekân estetik deneyimlerini çok bileşenli ve detaylı bir şekilde ifade etmiştir. Belleğinde yer eden yemek deneyimini "Künefe", mekân deneyimini "Atatürk Kitaplığı" üzerinden anlatmıştır.

"İlk aklıma gelen *en çok sevdiğim tatlı künefe*. O *kaşarın ağzımda bıraktığı tat, şerbetin garip bir tat bırakması* onu çok seviyorum mesela. Künefenin *aklıma gelmesine kaşar ve şerbet yeterli* oluyor. Kaşar görünce genelde tost gelir, ama *şerbet görünce ilk künefe geliyor aklıma. Tatlıyı seviyorum*. Öncelik koku, görünüş sonra tat. *Bıçakla keserken bir çıtırtı sesi* var fakat *yemek yerken hızlı yediğim için o an tada odaklandığımdan diğer duyuları "S" geçiyorum*."

"Ben İstanbul'da yaşıyorum normalde. İstanbul kültür başkenti olduğu için, kız kulesi var, Galata var, Ayasofya Camisi var, Selimiye Camisi var, Boğaz var. Benim *en çok sevdiğim yer Taksimdeki Atatürk Kütüphanesi*. O kütüphaneyi çok seviyorum. *Boğaza nazır bir manzarası* var. *Eski ahım şahım bir mimari eser olmayabilir* ama *bulunduğu mekan, manzarasına* bitiyorum. *120-130 arası koltuk sayısı var tam boğaza bakan. Üniversiteye hazırlandığım zamanlar o kütüphanede çalışıyordum*. Oranın manzarasını beni bitiriyor. *Alt kat gazete tarzı araştırmalar için* kullanılıyor. *Özellikle üst katta yoğun bir kitap kokusu var*. Genelde *üst katta yer bulduysanız şanslısınızdır. Üst katın çalışma ortamı daha iyidir* çünkü *masalarda prizler, wi-fi internet* falan vardır. *Alt kat loş ve basık bir ortamdır. Kışın kar yağmıştı, çok harika bir görüntü olmuştu, hafif aşağıya doğru bir rampa var. Gittiğimde zevk aldığım bir yerdi, müzik dinlerdim, kitap okurdum* oraya karşı. *Kışları harika* oluyordu herkese tavsiye ederim. Önce koku eski kitap kokusu, görünüş manzara, *kitaplara dokunma* olabilir, *insanların sessiz hareket etme çabası* sessizlik. Tat yok."

G8 katılımcısının ifade ettiği yemek ve mekân deneyimi alt hipotezler çerçevesinde analiz edilerek estetik deneyimi tablosu oluşturuldu (Tablo 4.6.).

Tablo 4.6. G8 Katılımcısı Gastronomi ve Mimarlık Estetik Deneyimi

ÖZNE	Bellek	Görme	Dokunma	İşitme	Koku Alma	Tat Alma	Güzellik Değeri	İyi Değeri (akla uygunluk)	Doğruluk Değeri (özü ve tutarlılığı)	Yararlılık Değeri	Yargı	NESNE
G8	en çok sevdiğim tatlı kaşarın ağzımda bıraktığı tat şerbetin garip bir tat bırakması aklıma gelmesine kaşar ve şerbet yeterli şerbet görünce aklıma ilk künefe geliyor tatlıyı seviyorum bıçakla keserken bir çıtırdı sesi yemek yerken hızlı yediğim için tada odaklandığımdan diğer duyuları es geçerim	xx	xx	xx	xx	xxx	kaşar ve şerbet (harmoni) bir çıtırdı sesi (orantı)	bıçakla keserken bir çıtırdı sesi	şerbet, kaşar, çıtırdı sesi	tatlıyı sevmesi	en çok sevdiğim tatlı	Künefe
	en çok sevdiğim yer boğaza nazır manzara eski, ahım şahım bir mimari eser olmayabilir bulunduğu mekan manzarası 120-130 arası koltuk sayısı var tam Boğaz'a bakan Üniversiteye hazırlandığım zaman o kütüphanede çalışıyordum alt kat gazete tarzı araştırmalar için özellikle üst katta yoğun bir kitap kokusu üst katta yer bulduysanız şanslısınızdır üst katın çalışma ortamı daha iyidir masalarda prizler, Wİ-Fi internet alt kat loş ve basık bir ortamdır kışın kar yağmıştı çok harika bir görüntü olmuştu hafif aşağıya doğru bir rampa var gittiğimde zevk aldığım bir yerdi müzik dinlerdim kitap okurdum kışları harika, kitaplara dokunma insanların sessiz hareket etme çabası	xxx	xx	xx	xxx		boğaza nazır manzara, 120-130 arası koltuk sayısı (orantı, harmoni, çoklukta birlik) üniversiteye hazırlanma zamanı (ifade)	üst katın çalışma ortamı daha iyi olması, alt katın loş ve basık bir ortam olması, alt katın gazete tarzı araştırmalar için olması	120-130 arası koltuk sayısı, yoğun bir kitap kokusu, gazete, masa, priz, Wi-Fi internet, insanların sessiz hareket etme çabası	üst katın çalışma ortamının daha iyi olması, üniversiteye hazırlanırken kütüphanede çalışması	en çok sevdiğim yer	Atatürk Kitaplığı (Taksim)

- Estetik deneyimde “Gastronomi ve Mimarlığın” öznenin belleğinde yer etmesi;

G8 katılımcısı aklına ilk gelen ve deneyimlediği yemek için “Künefe” cevabını vermiştir. Katılımcı belleğinde yer etmiş olan “Künefe” yi “aklıma gelmesine kaşar ve şerbet yeterli” ve “tatlıyı seviyorum" ifadeleriyle anlatmıştır. Katılımcının belleğinde kaşar ile şerbet ve kendinin de tatlıyı sevmesi yönleriyle yer etmiştir. “Künefe” yemek deneyimi G8 katılımcısının belleğinde doğru şekilde çağrışım yapmaktadır.

Diğer yandan G8 katılımcısı, aklına ilk gelen ve deneyimlediği mekân için “Atatürk Kitaplığı” cevabını vermiştir. Katılımcı belleğinde yer etmiş olan “Atatürk Kitaplığı” nı,“Üniversiteye hazırlandığım zaman o kütüphanede çalışıyordum” ve “gittiğimde zevk aldığım bir yerdi” ifadelerini kullanarak anlatmıştır. Mekân katılımcının belleğine üniversiteye hazırlanması sırasında orada çalışması ve gittiğinde zevk alması yönleriyle yer etmiştir.

Kısacası; G8 katılımcısı hem aklınıza ilk gelen ve deneyimlediği hem yemeğe hem de mekâna örnek verebilmiştir. Her iki deneyim de katılımcının belleğinde olumlu izler bırakmıştır. G8 katılımcısının belleğinde yer eden yemek deneyimi daha güncel bir deneyimken, mekân deneyimi geçmişte olan bir deneyimdir.

- Estetik deneyimde öznenin “Gastronomi ve Mimarlık” algısının çok duyulu olması;

G8 katılımcısına yemek deneyimi ile ilgili yönlendirilen sorular doğrultusunda tüm duyuların izlerini taşıyan cevaplar alınmıştır. Katılımcının künefe deneyiminde; “şerbet görünce aklıma ilk künefe geliyor” ifadesiyle görme duyusuna, “şerbetin garip bir tat bırakması” ifadesiyle dokunma duyusuna, “bıçakla keserken bir çıtırtı sesi” ifadesiyle işitme duyusuna, “kaşarın ağzımda bıraktığı tat” ve “yemek yerken hızlı yediğim için tada odaklandığımdan diğer duyuları es geçerim” ifadeleriyle de tat duyusuna ulaşılmaktadır (Tablo 4.6.).

Katılımcının tüm bu ifadeleri doğrultusunda; “Künefe” deneyiminde koku alma duyusu hariç diğer tüm duyuların dâhil olduğu anlaşılmaktadır. Bu durumda katılımcının ifadelerinin; tat alma duyusunu ön plana çıkarması sebebiyle tabloda tat duyusu 3 yıldız gösterilirken, görme, dokunma ve işitme duyuları 2 yıldız ile

gösterilmektedir. Katılımcının kendi ifadelerinden tat duyusuna daha fazla önem verdiği anlaşılmaktadır.

G8 katılımcısına mekân deneyimi ile ilgili yönlendirilen sorular doğrultusunda tüm duyuların izlerini taşıyan cevaplar alınmıştır. Aklına ilk gelen ve deneyimlediği mekân için "Atatürk Kitaplığı (Taksim)" ndan bahsetmiştir. Katılımcının; "boğaza nazır manzara", "bulunduğu mekân manzarası", "120-130 arası koltuk sayısı var tam Boğaz'a bakan" ve "kışın kar yağmıştı çok harika bir görüntü olmuştu" ifadeleriyle görme duyusuna, "kitaplara dokunma" ifadesiyle dokunma duyusuna, "insanların sessiz hareket etme çabası" ifadesiyle işitme duyusuna, "özellikle üst katta yoğun bir kitap kokusu" ifadesiyle koku alma duyusuna ulaşılmaktadır.

Katılımcının tüm bu ifadeleri doğrultusunda; "Atatürk Kitaplığı" mekân deneyiminde tat alma duyusu hariç diğer tüm duyuların dâhil olduğu anlaşılmaktadır. Katılımcının ifadelerinin; görme ve koku alma duyularını ön plana çıkarması sebebiyle tabloda bu duyular 3' er yıldız ile gösterilirken, dokunma ve işitme duyuları 2' şer yıldız ile gösterilmektedir.

Sonuç olarak; G8 katılımcısının yemek ve mekân deneyimlerinin her ikisinde de birer duyu hariç tüm duyular açığa çıkmaktadır. Yemek deneyiminde koku alma duyusu yer almazken, mekân deneyiminde ise tat alma duyusu yer almamaktadır. Katılımcının yemek deneyiminde; yüksek oranda tat alma duyusunu, görme, dokunma ve işitme duyularının, eşit orta oranda izlediği görülmektedir. Katılımcının mekân deneyiminde yüksek oranda görme ve koku alma duyularını, sonrasında eşit orta oranda dokunma ve işitme duyuları izlemektedir. Katılımcının yemek deneyiminde tat alma, görme, dokunma ve işitme duyuları yer alırken, mekân deneyiminde görme, dokunma, işitme ve koku alma duyuları yer almaktadır. Yemek deneyimlerinde genel olarak öncelikli ve baskın duyulardan olan tat duyusu; G8 katılımcısının yemek deneyiminde de öncelikli ve yüksek şiddette yer bulmaktadır. Mekân deneyimlerinde genel olarak öncelikli ve baskın duyu olan görme duyusuna; G8 katılımcısının mekân deneyiminde koku alma duyusu aynı öncelik ve şiddette eşlik etmektedir. G8 katılımcısının her iki deneyiminde de ortak duyular görme, dokunma ve işitme duyularıdır.

- Estetik deneyimde öznenin “Gastronomi ve Mimarlık” nesnesine güzellik değerini vermesi;

G8 katılımcısı, “aklıma gelmesine kaşar ve şerbet yeterli” yorumuyla kaşar ve şerbetin uyumlu olmasını, nesnenin güzellik değeri dışsal niteliklerinden biri olan “harmoni” ye gönderme yapmaktadır ve bu uyumla nesneye güzellik değeri vermektedir. Kaşar ve şerbet künefe tatlısında, içeriği oluşturan malzemelerdendir. Ayrıca “bıçakla keserken bir çıtırtı sesi” yorumuyla nesnenin güzellik değeri dışsal niteliklerinden biri olan “orantı” ya gönderme yapmaktadır ve künefeye güzellik değerini vermektedir. Belirtilen çıtırtı sesi künefenin tam oranında olduğunu göstermektedir. Doğru oranda pişirildiği ve şerbetlendiği anlamına gelmektedir.

G8 katılımcısı, “120-130 arası koltuk sayısı var tam Boğaz’ a bakan” yorumuyla koltuk sayısını nesnenin güzellik değeri dışsal niteliklerinden biri olan “orantı” ya gönderme yapmaktadır. Katılımcı bu matematiksel oran ifadesiyle “Atatürk Kitaplığı” na güzellik değerini vermektedir. Katılımcı, “boğaza nazır manzara” yorumuyla nesnenin güzellik değeri dışsal niteliklerinden olan “harmoni” ve “çoklukta birlik” e gönderme yapmaktadır. Ayrıca, “Üniversiteye hazırlandığım zaman o kütüphanede çalışıyordum” yorumuyla, nesnenin güzellik değeri içsel niteliklerinden biri olan “ifade” yi işaret etmektedir ve “Atatürk Kitaplığı” na güzellik değerini vermektedir.

Kısacası; G8 katılımcısı yemek deneyimi nesnesi olan “Künefe” ve mekân deneyimi nesnesi olan “Atatürk Kitaplığı” na nesnenin estetik değerlerinden biri olan güzellik değerini vermektedir. Güzellik değerini verirken yemek ve mekân nesnelerinin hem içsel hem de dışsal niteliklerini dâhil etmektedir. İçsel niteliklerden “ifade” sadece mekân deneyiminde kullanılmaktadır. Dışsal niteliklerden olan “harmoni” ve “orantı” katılımcının her iki deneyiminde yer alan nesnelere güzellik değerini vermek için kullandığı ortak niteliklerdendir. G8 katılımcısına göre deneyimlemiş olduğu nesnelerin harmoni ve orantı nitelikleri, güzellik değerini vermeyi sağlamada önem taşıyan niteliklerdendir.

- Estetik deneyimde öznenin “Gastronomi ve Mimarlık” nesnesine iyi değerini vermesi;

G8 katılımcısının, “bıçakla keserken bir çıtırtı sesi” ifadesiyle akıl kullanılarak uygulanan teknikler anlatılmaktadır. Anlatılan bu teknikler sebebiyle katılımcı “Künefe” nesnesine iyi değerini vermektedir. Çünkü çıtırtı sesi ve bıçak kullanılması, künefenin olması gerekli şekilde pişirildiğini ve kıvamının bıçakla kesilmeye uygun olduğunu göstermektedir. Künefenin pişirilme ve hazırlama teknikleri katılımcının aklına uygundur.

G8 katılımcısının, “üst katın çalışma ortamı daha iyidir”, “alt kat loş ve basık bir ortamdır”, “alt kat gazete tarzı araştırmalar için” ifadeleriyle “üst katın çalışma ortamının daha iyi olması, alt katın loş ve basık bir ortam olması, alt katın gazete tarzı araştırmalar için olması” gibi akıl kullanılarak uygulanan teknikler anlatılmaktadır. Anlatılan bu teknikler sebebiyle katılımcı “Atatürk Kitaplığı” nesnesine iyi değerini vermektedir. Çünkü kitaplıkta üst katın çalışma, alt katın loş ve basık olmasının gazete tarzı araştırmalar için ayrılmış olması katılımcının aklına uygun gelmektedir. Kitaplıkta üst katın çalışma ortamı olarak ayrılması daha sessiz ve izole bir alanı tanımlarken, loş ve basık alt katın gazete tarzı günlük araştırmalara ayrılması daha kısa süreli ve pratik bir alanı tanımlamaktadır.

Anlaşıldığı üzere; G8 katılımcısı yemek deneyimi nesnesi olan “Künefe” ve mekân deneyimi nesnesi olan “Atatürk Kitaplığı” na nesnenin estetik değerlerinden biri olan iyi değerini vermektedir. Yemek deneyiminde de mekân deneyiminde de nesnelerde akla uygunluk olması genel anlamda beklenen bir niteliktir. Çünkü iyi değerinin akla uygunluk yönünü teknikle bağdaştırırsak; yemek deneyimindeki nesne yenilebilir olmalı, çiğ olmamalı ve insanı zehirlememelidir. Aynı şekilde mekân deneyimindeki nesne yaşanabilir olmalı, sağlam ve dayanıklı olmalıdır. Yemek ve mekân nesnelerinde akla uygunluk oldukça önemlidir. Künefenin gevrek kıvamını, şerbetle olan uyumunu ve içinde erimiş peynirin olmasını sağlayan akla uygun olarak uygulanan tekniklerdir ve bu teknikler olmadan sonucun başarılı olma ihtimali azalmaktadır. Aynı şekilde kitaplık için üst kat ve alt katın kullanım alanlarına göre ayırımının olmasını sağlayan da akla uygun olarak uygulanan tekniklerdir.

- Estetik deneyimde öznenin “Gastronomi ve Mimarlık” nesnesine doğruluk değerini vermesi;

G8 katılımcısının; “aklıma gelmesine kaşar ve şerbet yeterli”, “bıçakla keserken bir çıtırtı sesi” ifadeleriyle “kaşar”, “şerbet” gibi “künefe" nin içeriğini oluşturan malzemelerden ve “çıtırtı sesi” gibi “künefe” nin kendi içindeki tutarlılığından bahsedilmektedir. Çıtırtı sesi künefenin olması beklenen gevrek halinin ifadesidir. Bahse konu olan bu malzemeler ve tutarlılık sebebiyle katılımcı “Künefe” nesnesine doğruluk değerini vermektedir. Çünkü künefenin içeriğinde kaşar ve şerbet olması nesnenin özünü oluşturan ve aynı zamanda çıtırtı sesiyle kendi içinde tutarlılığı sağlayan malzemelerdir.

G8 katılımcısının; “120-130 arası koltuk sayısı var tam Boğaz'a bakan”, “alt kat gazete tarzı araştırmalar için”, “özellikle üst katta yoğun bir kitap kokusu”, “masalarda prizler, wi-fi internet” ve “insanların sessiz hareket etme çabası” ifadeleriyle “koltuk”, “gazete”, “kitap kokusu”, “masa” ve “wi-fi internet” gibi “Atatürk Kitaplığı” nın içeriğini oluşturan malzemelerden ve “sessizlik” gibi “Atatürk Kitaplığı” nın kendi içindeki tutarlılığından bahsedilmektedir. Bahse konu olan bu malzemeler ve tutarlılık sebebiyle katılımcı “Atatürk Kitaplığı” nesnesine doğruluk değerini vermektedir. Çünkü kitaplıkta koltuk, gazete, kitap kokusu, masa ve wi-fi internet nesnenin özünü oluşturan malzemeler beklenir ve aynı zamanda ortamın sessiz olması kendi içinde tutarlılığı gösterir.

Sonuç olarak; G8 katılımcısı yemek deneyimi nesnesi olan “Künefe” ve mekân deneyimi nesnesi olan “Atatürk Kitaplığı” na nesnenin estetik değerlerinden biri olan doğruluk değerini vermektedir. Yemek deneyiminde de mekân deneyiminde de nesnelerin özünü oluşturan malzemelerin var olması ve bu malzemelerin kendi içinde tutarlı olması genel anlamda beklenen bir niteliktir. Yemek deneyimindeki nesneye özüyle uyumlu olmayan ve bütünde tutarsız olmasına sebep olacak bir malzeme konulması istenen bir durum değildir. Örneğin künefenin içeriğini oluşturan malzemelerin arasında turşu olması beklenen bir malzeme değildir çünkü turşu künefenin özüne uymamakta ve tutarlılığını bozmaktadır. Aynı şekilde kitaplıkta aşırı gürültülü müzik olması beklenen bir malzeme (içerik) değildir çünkü aşırı gürültülü müzik kitaplığın özüne uymamakta ve tutarlılığını bozmaktadır.

- Estetik deneyimde öznenin "Gastronomi ve Mimarlık" nesnesine yararlılık değerini vermesi;

G8 katılımcısının; "tatlıyı seviyorum" ifadesinde tatlı sevmesi ve "Künefe" nin bir tatlı çeşidi olması sebebiyle katılımcı künefeye yararlılık değerini vermektedir. "Tatlı sevmesi" durumu katılımcıya olumlu duygular taşıyarak katılımcı için yararlı olmaktadır.

G8 Katılımcısının; "Üniversiteye hazırlandığım zaman o kütüphanede çalışıyordum" ve "üst katın çalışma ortamı daha iyidir" ifadelerinde "üst katın ortamının daha iyi olması" ve "üniversiteye hazırlanırken kütüphanede çalışması" dolayısıyla katılımcı Atatürk Kitaplığı'na yararlılık değerini vermektedir. "üst katın daha iyi olan ortamında üniversiteye hazırlık için çalışması" durumu katılımcıya olumlu duygular taşıyarak katılımcı için yararlı olmaktadır.

Özetleyecek olursak; G8 katılımcısı yemek deneyimi nesnesi olan "Künefe" ve mekân deneyimi nesnesi olan "Atatürk Kitaplığı" na nesnenin estetik değerlerinden biri olan yararlılık değerini vermektedir. Yemek deneyiminde de mekân deneyiminde de nesnelerin yararlı olması genel anlamda beklenen bir niteliktir. Çünkü yararlılık değerini işlevle bağdaştırırsak; yemek deneyimindeki nesnenin insan bedeni için bir işlevi ve faydaları olmalıyken; aynı şekilde mekân deneyimindeki nesnenin de bir işlevi olmalıdır. Katılımcı, tatlı sevmesi ile künefeye yararlılık değerini vermekteyken; üniversiteye hazırlık için ders çalışmasına ortam sağlaması ile Atatürk Kitaplığı'na yararlılık değerini vermektedir.

- Estetik deneyimde öznenin "Gastronomi ve Mimarlık" nesnesi için bir yargıya varması;

G8 katılımcısının yemek deneyiminde; "en çok sevdiğim tatlı" ifadesi olumlu bir yargıdır. G8 katılımcısı, künefe nesnesine güzellik, iyi, doğruluk ve yararlılık değerlerinin hepsini vermektedir. Dolayısıyla tüm deneyimin sonunda olumlu bir yargıya varmış olması şaşırtıcı bir durum değildir. Katılımcının nesneye tüm estetik değerleri vermiş olması, katılımcı ile nesne arasında olumlu ilişkiler olduğunu göstermektedir ve bunun sonucunda da olumlu bir yargı ortaya çıkmaktadır.

G8 katılımcısının mekân deneyiminde; “en çok sevdiğim yer” ifadesindeki “en çok sevdiğim” olumlu bir yargıdır. G8 katılımcısı, Atatürk Kitaplığı nesnesine nesnenin tüm değerlerini vererek olumlu bir yargıya varmıştır. Katılımcının nesneye tüm estetik değerleri vermiş olması, katılımcı ile nesne arasında olumlu ilişkiler olduğunu göstermektedir ve bunun sonucunda da olumlu bir yargı olan en çok sevdiğim ifadesi kullanılmaktadır.

Kısacası; G8 katılımcısı yemek deneyiminde de mekân deneyiminde de bir yargıya varmaktadır. Hem yemek deneyimi hem de mekân deneyiminde nesnelere vermiş olduğu tüm estetik değerlerin sonucunda da olumlu bir yargıya varmaktadır. G8 katılımcısının yemek ve mekân deneyimi için vermiş olduğu örneklerin her ikisi de katılımcı için olumlu duygular taşımasını sağlamaktadır.

4.2.3. Estetik algı, estetik değer ve estetik yargı açısından gastronomi ve mimarlık arakesitinde öne çıkan yemek ve mekân deneyimlerinin incelenmesi ve değerlendirilmesi

Tüm katılımcıların estetik algı, estetik değer ve estetik yargı açısından yemek ve mekân deneyimleri incelenerek aralarından öne çıkan bazı örneklere detaylı olarak bu kısımda yer verilerek değerlendirilmektedir.

-Mekânın yemekle algılanması

M5 katılımcısı, mimarlık alanına yönelik mekân deneyimini “Dönerci (Mardin)” üzerinden anlatmıştır. M5 katılımcısı mekânı, “sadece döner yapılıyor” ve “dönerin lezzeti” ifadeleriyle mekânda yediği dönerin lezzetiyle hatırlamaktadır. Bu deneyimde tat duyusu diğer dört duyuya göre öne çıkmaktadır. Genel olarak, mekân deneyimlerini algılamada görme duyusunun baskın olmasına rağmen M5 katılımcısının bu mekân deneyiminde tat duyusu baskındır. M5 katılıcısının deneyimindeki mekânın yemekle algılanması örneği yanında yemeğin de mekânla algılanması örneğinin de gerçekleşebilmesi mümkün olup katılımcı grubu arasından böyle bir örneğe rastlanmadığından yer verilmemektedir.

- Çocukluk, anneannenin ve babaannenin hatırlanması

M10 katılımcısının yemek ve mekân deneyimlerine konu olan "tavuk çorbası" ve "anneannemin evi" katılımcının belleğinde çocukluğu ve anneanne figürüyle birlikte anılmaktadır. M10 katılımcısının, "ufakken anneanne babaanne büyüttü, onların en çok yaptığı çorbaydı, sık yaptıkça ben de çok yiyordum" ve "Çocukluğum orda geçti" ifadelerinden katılımcının çocukluk döneminde anneannenin evi ve yaptığı tavuk çorbasının fazlaca yer ettiği anlaşılmaktadır. Yemek deneyimlerinde de mekân deneyimlerinde de çocukluğun geçtiği mekânlar ve aile üyeleri tarafından yapılan yemekler unutulmamaktadır.

- Yaşadığı ve özlediği memleketin niteliklerine göre güzellik değerinin verilmesi

M4 katılımcısı, mekân ve yemek deneyimlerini "pizza" ve "Açık Alan (Tepeköy-Karamürsel)" üzerinden anlatmıştır. M4 katılımcısı yemek deneyimi olan pizza ve mekân deneyimi olan açık alana nesnenin güzellik değerini vermektedir. Katılımcı, pizza ve açık alana "Kosova'daki pizzalar bana daha lezzetli geliyor" ve "aklıma ülkemde gördüğüm Kosova Savaşını getirmişti" anlatımlarıyla nesnenin güzellik değerinin içsel niteliklerinden olan "ifade" yi kullanmaktadır. Buradaki ortak ifade ise Kosova'dır. Yemek ve mekân deneyimlerinde nesnelere verilen güzellik değerleri öznenin büyüdüğü, yaşadığı ve özlem duyduğu memlekete ait izler taşıyabilmektedir. Katılımcının belleğinde pizza, Kosova'nın yöresel malzemeleriyle yer etmiştir. Katılımcının bahsetmiş olduğu kurutulmuş et bu bölgelere ait yerel bir üründür. Aynı şekilde Karamürsel Tepeköy'deki açık alanın üç tarafının kapalı, bir tarafının açık olması, Kosova'nın dağlarla ve kalelerle çevrili yapısını canlandırmıştır.

- Özlem giderdiği için yararlılık değerinin verilmesi

G2 ve M8 katılımcıları, yemek deneyimlerinde konu edilen "içli köfte" ve "lazanya" için yararlılık değerlerini vermektedirler. G2 katılımcısının, "uzakta olduğum için özlem gidermiş oluyorum" ve M8 katılımcısının, "mutluluk veriyor aile özlemimi gideriyor" ifadelerindeki ortak nokta her iki katılımcı da aile özlemini giderdiğinden dolayı yemek deneyimi nesnelerine yararlılık değerlerini vermektedir. Aynı zamanda yenilen bir yemeğin bireylerin açlık hissilerini doyurmaktan daha fazlası olduğu anlaşılmaktadır. Bir yemek deneyimi birçok farklı anlam içerebilmektedir; bellekte

yer almakta ve zamanı geldiğinde tekrar çağrılabilmektedir. Aile yemeği, kutlama yemeği, tören yemekleri, mutlu ya da üzgün bir anda yenilen yemekler her birine farklı özneler tarafından farklı anlamlar yüklenerek farklı değerler verilmektedir.

- Şiddetli bir şekilde vurgulanması

G12 katılımcısı, yemek ve mekân deneyimlerinde benzer yargılara varmaktadır. Katılımcı, "Çok acayip güzel bir tatlı" ifadeleriyle yemek deneyimi nesnesi olan "panna cotta" yı anlatmış, "Acayip güzel bir yer" ifadeleriyle mekân deneyimi nesnesi olan "Kaz dağlarında Restoran (Balıkesir)"ı anlatmıştır. Katılımcı her iki deneyiminde de vardığı çok acayip güzel bir tatlı ve çok acayip güzel bir yer olumlu yargıları oldukça benzer ifadelerdir. Katılımcının her iki yargıda da kullandığı "acayip" sözcüğüyle yemek ve mekânın güzelliği şiddetli olarak vurgulanmaktadır. Özne, yemek ve mekân deneyimlerinde ilişki içine girdiği nesnelerle birbirine çok benzeyen ifadeler kullanarak yargılara varabilmektedir.

- Travma, korku ifadesi

M6 katılımcısı, yemek deneyimi nesnesi olan "işkembe çorbası" na çok tiksindirici yargısında bulunmuştur. Katılımcının, "ilk gelen kötü yemek, küçüklükten gelme travma var, daha yemek yemeği bile beceremezken annemle babam ikisi birden ağzıma böyle işkembe çorbasını sıkıştırınca bir oradan bir buradan işkembeyi hala yiyemiyorum, hala tiksiniyorum, kokusuna dahi dayanamıyorum" ifadelerinden bu yargıya neden varıldığı anlaşılmaktadır. Katılımcı daha çok küçükken annesi ve babası tarafından zorla ve fazla miktarda yedirilmeye çalışılan işkembe çorbası katılımcı için kötü bir deneyim olarak hatırlanması yanı sıra bir travmaya dönüşmüştür. Hala yiyememekte, tiksinmekte ve kokusuna dahi dayanamamaktadır. M6 katılımcısında olduğu gibi olumsuz bir yargının nedenleri çok öncesine hatta çocukluğa kadar dayanabilmektedir. Öznenin yaşamış olduğu aşırı olumsuz bir yemek deneyimi yaşantısını etkileyebilecek olumsuz izler taşımaktadır.

G15 katılımcısı, mekân deneyimi nesnesi olan "Bir akrabanın evi" ne pek hoş değil yargısında bulunmuştur. Katılımcının, "parça parça labirent gibi, çocukken evin içinde dolaşmaya korkuyordum" ve "pek hoşuma gitmiyordu" ifadelerinden bu yargıya neden varıldığı anlaşılmaktadır. Katılımcının çocukken içinde bulunmuş

olduğu bir akrabanın evi kötü bir deneyim olarak hatırlanması yanında bir korkuya dönüşmüştür. Öznenin yaşamış olduğu olumsuz bir mekân deneyimi yaşantısını etkileyebilecek olumsuz izler taşımaktadır.

Çalışma kapsamında elde edilen sayısal veriler ve düzenlenen tablolar üzerinden yapılan inceleme ve değerlendirmelerden anlaşıldığı üzere; yemek ve mekân deneyimleri çok duyuludur ve öznenin belleğinde yer etmektedir. Özne, yemek ve mekân deneyimlerinde nesneye güzellik, iyi, doğruluk, yararlılık değeri vermekte ve bir yargıya varmaktadır.

Buna göre; H2. "Gastronomi ve mimarlık estetik deneyim açısından benzerdir." hipotezi geçerlidir.

5. SONUÇLAR VE ÖNERİLER

Modern düşünce sistemiyle mimarlık üretimindeki duyu-beden ilişkisi genellikle ihmal edilmekte yerini görme ve akıl odaklı bir estetik bakış tarzı almaktadır. Bu estetik bakış tarzı tasarımların biçimlenmesinde görme ve akıl odaklı bir çerçeve oluşturmuştur. Oysaki mekânın gerçekten doğru bir şekilde algılanması, tüm duyu uyaranlarının bütünleşik olarak mekânla etkileşim halinde olmasıyla mümkündür. Çok duyululuk daha yoğun ve kalıcı deneyimleri getirmektedir. Bedenin deneyimlerden hissettiği yoğunluk, mekânın bedene ve belleğe ne kadar dokunduğu ile ilişkilidir. Mimari mekân ve beden arasındaki çok duyulu deneyim esas alınarak, bedenin mekân içindeki deneyimi ve bu deneyim esnasında hissedilen psikolojik ve zihinsel yoğunlukların dikkate alındığı mimari mekân; tüm beden ve zihinle deneyimlendiğinin farkına varılıp, bu farkındalık karşısındaki beklentileri karşılayandır. Çok duyulu ve deneyim ile ilgili ortamlar, mimarlığın sanatsal yönünü işaret etmektedir. Sanatın konu olduğu estetik, nesnenin özelliklerine bağlı olarak veya öznenin o an ki değerlendirilmesi ile ilişkili olan sade bir sezgiyle yapılmış deneysel bir olgudur. Nesneler öznenin onu algılamasıyla varlık kazanmaktadır. Algılamanın ilk aşaması beş temel duyumuz olan dokunmak, duymak, görmek, tatmak ve koklamak ile gerçekleşmektedir. Duyu organlarımız aracılığıyla beyne ulaşan bilgiler geçmiş deneyimler ve yaşanmışlıkların da etkisiyle burada anlam ve yorum kazanmaktadır. Özne, nesnenin özelliklerinin de dâhil olmasıyla bu anlam ve yorumlara karşılık çeşitli değerler vermekte ve yargıya varmaktadır. Tez kapsamında öznenin nesneyle karşılaşmasında gerçekleşen bu sürecin tamamı estetik deneyim olarak tanımlanmıştır. Farklı öznelerin estetik deneyimleri, öznenin gerek algılaması gerek değer vermesi ve bir yargıya varması süreçlerinde farklılık gösterir.

Tüm sanat dalları duyusal, anlamsal, kavramsal, eylemsel ve süreç açısından temelde bir aradadırlar. Buna bağlı olarak; mimarlık üretimleri de, tüm duyular ve diğer tüm sanat dallarıyla ilişkili olmak zorundadır. Böylece duyusal anlamdaki ilişkilerin ve estetik deneyimleme süreçlerinin göz önünde bulundurulduğu tasarımlarla, günümüz

mimarlığı ve şehirlerindeki yabancılaşma ve kopukluk yanında yalnızlık deneyimleri de daha aza indirgenecektir.

Mimarlık üzerine yapılan çalışmalarda ve üretimlerde; müzik, resim, heykel sanat dallarıyla ilişkilendirmeler yapılmıştır. Tez kapsamında, mimarlığın duyum ve deneyimleme süreciyle ilgili olan yönünün tasarıma kaynak olabilecek çıkış noktaları, gastronomi ile kurduğu ilişkilerle ortaya konuldu. Gastronomi alanının seçimi tesadüf değildir. Yapılan araştırmalarda mimarlık ve gastronomi alanlarının uzun süreden beri önemli ölçüde analojilere sahip olmasına rağmen, ilişkisi ve estetik bağlamı üzerine bir çalışmaya rastlanmamaktadır. Bu çalışmada mimarlık alanının gastronomi alanı ile dönemsel, ihtiyaç sağlama, müdahil olma, çok disiplinli olma, yerellik, tasarımda kullanılan teknikler açılarından analojileri yanında estetik deneyimi oluşturan estetik algı, estetik değer ve estetik yargı estetik bileşenleri açılarından da analojiler ortaya konuldu. Analojilerin çeşitliliği mimarlık alanında yapılacak çalışma ve üretimleri zenginleştirecek niteliktedir. Mimari tasarım sürecinde; resim veya müzik alanları ile ilişkilenme, gastronomi alanıyla da mümkün olmakla birlikte daha da ötesine geçme potansiyeline sahiptir. Bu sürece, mimarlık gibi günlük hayatımızın içinden bir parça olan gastronominin de dâhil edilmesi, tasarımcıların ve öğrencilerin estetik kavramı ile bileşenlerini daha iyi anlayabilme ve deneyimleyebilme noktasında kolaylık sağlamaktadır. Bu kolaylık aynı zamanda estetik duyum ve deneyimleme konularında farkındalığı arttırmaktadır. Mimari tasarım konusunda ileride yapılacak çalışmalar için gastronomi önemli bir keşif alanıdır.

Sonuç olarak; gerek mimarlık eğitiminde ve gerek mimarlık pratiğinde olsun diğer sanat dallarının da işin içine dâhil edilmesi oldukça önemlidir. Çünkü mimarlık ve diğer sanat dallarının temeldeki birlikteliği, mimar ve sanatçıların birçok sanat dalı hakkında birikime sahip olması anlamı da taşımaktadır. Sanatlar birbirlerini etkilemekte, ilham kaynağı olmakta ve aralarındaki aktarımlarla birbirlerini bütünlemektedir. Bu birikim ve bütünlemeler sanatın açığa çıkarılmasında itici bir güç olan yaratıcılığı beslemektedir.

Estetik bakış açısıyla mimarlık ve tüm sanat dallarının birbiriyle ilişkilendirilmesi; sanat dallarının birbirini beslemesi, ilham kaynağı olması ve aktarımıyla tasarlanan

nesnenin, daha çok ve çeşitli uyarıcılara sahip olması, zengin ve esnek deneyim alanları sunması, kültür ve yerelliği yansıtması, tasarım sürecinde güzel, iyi, doğru ve yararlı bir şekilde ifade edilmesi yönlerinden mimari mekân tasarım sürecine katkı sağlamaktadır. Aynı zamanda bu ilişkilenme, tasarlanan mekânı deneyimleyen özneye ait olma, var olma ve kendini gerçekleştirme olanaklarını sunmaktadır.

Özne tarafından algılanan, değer verilen ve bir yargıya varılan mekân var olmaktadır ve kalıcı bellekte yer etmektedir.

Deneyimleyen özneyi gözeten mekân tasarımı sürecine yönelik bazı öneriler şu şekildedir;

- Mimarlık eğitimi sadece mimarlık çerçevesinde sınırlı kalmamalı, disiplinler arası bir eğitim modeli getirilmelidir.

- Mimarlıktaki ifade tekniklerinin daha anlaşılır olmasını sağlaması açısından gastronomi alanı eğitime katılmalıdır. Mimarlıktaki kesit ve maket anlatımı gastronomi üzerinden yapılabilir. Böylece tasarımcı günlük hayatının bir parçası olan yemekten yola çıkarak mimarlığı ve tasarım öğelerini içselleştirir.

- Mimarların da dâhil olduğu tasarımcıları bir araya getiren ve iletişimini sağlayan ortamlar arttırılmalıdır.

- Görme duyusuna ilave olarak diğer duyuların da uyarıcı özellikleri dâhil edilmelidir. Uyarıcı özellikler öznenin tüm duyuları ve bedeni aracılığıyla algılanabilir olmalıdır.

- Algı fenomolojisinin dâhil edilmesi mimarlık üretiminde mekânı anlamlandırmayı kolaylaştırır.

- Mimarlığın sanatsal yönünün açığa çıkarılmasındaki yaratıcı düşünceyi beslemek adına mimarlık ve gastronomi alanlarının birbirini etkilemesini, ilham kaynağı olmasını ve aktarımını sağlayacak çalıştaylar ve ortak projeler oluşturulmalıdır.

Mekânı deneyimleyen özneye yönelik bazı öneriler şu şekildedir;

- Çok duyulu deneyimler öznenin kalıcı belleğinde yer ederken; daha önce yer etmiş olan deneyimlerin canlanmasını sağlamaktadır. Bu sebeple; öznenin çok duylu deneyimler edinmesi için daha çok imkân sunulmalıdır.

- Bir mekânı tüm duyuları ve bedeni ile algılayan özne, ait olma ve aynı zamanda var olma ihtiyaçlarını karşılamaktadır.

- Öznenin potansiyelini ve yaratıcılığını ortaya çıkaran mekânlar arttırılmalıdır.

KAYNAKLAR

Abercrombie S., *Architecture As Art: An Esthetic Analysis*, 1st ed., Van Nonstrand Reinhold Company, 1st ed., New York, 1984.

Albala K., Cooperman L., Introduction, Editor: Martin-McAuliffe S. L. *Food and Architecture At the Table*, 1st ed., Bloomsbury Publishing, Londra, 1-12, 2016.

Atalayer F., *Görsel Sanatlarda Estetik İletişim*, 1. baskı, Anadolu Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Yayınları, Eskişehir, 1994.

Aydınlı S., *Mimarlıkta Estetik Değerler*, 1. baskı, İstanbul Teknik Üniversitesi Mimarlık Fakültesi Baskı Atölyesi, İstanbul, 1993.

Bağıran Özşeker D., Bölüm 1, Editörler: Kurgun H., Bağıran Özşeker D., *Gastronomi ve Turizm*, 1. baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 3-18, 2016.

Becerik B., Mimarlıkta Estetik Olgusu ve Değerlendirme Sorunu, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, 2001, 101342.

Bigalı Ş., *Resim Sanatı*, 1. baskı, Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, Ankara, 1999.

Bilgin İ., *Mimarın Soluğu Peter Zumthor Mimarlığı Üzerine Denemeler*, 1. baskı, Metis Yayınları, İstanbul, 2016.

Bolla P., *Sanat ve Estetik*, Çeviri: Kubilay Koş, 2. baskı, Ayrıntı Yayınları, İstanbul, 2012.

Bozkurt N., *Sanat ve Estetik Kuramları*, 11. baskı, Sentez Yayıncılık, Ankara, 2014.

Çinici C., *Mimarlık ve Müzik - Neden ve Nasıl*, 1. baskı, TMMOB Mimarlar Odası Ankara Şubesi Yayınları, Ankara, 1997.

Day C., The Physicist in the kitchen, Physics Today, http://physicstoday.scitation.org/do/10.1063/PT.5.010019/full/, (Ziyaret Tarihi: 10 Nisan 2017).

Erzen J., *Çevre Estetiği*, 1. baskı, ODTÜ Yayıncılık, Ankara, 2006.

Erzen J., Mimarlık Tarihi Bauhaus' un 90. Yılında, Mimarlık, http://www.mimarlikdergisi.com/index.cfm?sayfa=mimarlik&DergiSayi=363&RecID=2185, (Ziyaret Tarihi: 8 Ağustos 2017).

Fox R. , Food And Eating: An Anthropological Perpective, Social Issues Research Centre, http://www.sirc.org/publik/foxfood.pdf, (Ziyaret Tarihi: 3 Eylül 2017).

Fubini E., *Müzikte Estetik*, 1. baskı, Dost Kitabevi Yayınları, Ankara, 2006.

Gzymkowski E., *Sanat 101: Leonardo Da Vinci'den Andy Warhol' a Sanat Hakkında Bilmeniz Gereken Her şey*, Çeviri: Orhan Düz, 3. baskı, Say Yayınları, İstanbul, 2016.

Hugo V., *Notre- Dame de Paris*, Çeviri: Nesrin Altınova, 1. baskı, Sosyal Yayınlar, İstanbul, 1999.

Kuban D., *Mimarlık Kavramları*, 11. baskı, Yapı-Endüstri Merkezi Yayınları, İstanbul, 2016.

Kurgun O. A., Bölüm 5, Editörler: Kurgun H., Bağıran Özşeker D., *Gastronomi ve Turizm*, 1. baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 85-106, 2016.

Le Corbusier, *Bir Mimarlığa Doğru*, Çeviri: Serpil Merzi, 4. baskı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2005.

Levinson J., Philosophical Aesthetics: An Overview, Editor: Levinson J., *The Oxford Handbook of Aesthetics*, 1st ed., Oxford University Press, Newyork, 3-24, 2003.

Locher J. L., Cuisine and globalization: Homogeneity, heterogeneity and beyond, Editors: Robertson R., White K. E., *Globalization Critical Consepts in Sociology*, 1st ed., Routledge, Newyork, 243-260, 2003.

Martin-McAuliffe S. L., Preface, Editor: Martin-McAuliffe S. L., *Food and Architecture At the Table*, 1st ed., Bloomsbury Publishing, Londra, xviii-xix, 2016.

Melvin J., *...İZMLER Mimarlığı Anlamak*, Çeviri: Murat Şahin, 3. baskı, Yapı-Endüstri Merkezi Yayınları, İstanbul, 2015.

Merleau-Ponty M., *Algılanan Dünya*, Çeviri: Ömer Aygün, 4. baskı, Metis Yayınları, İstanbul, 2014.

Merleau-Ponty M., *Phenomenology of Perception*, 1st ed., Routledge, Newyork, 2012.

Öktem Erkartal P., Modern Mimaride Biçimsel Kurguların Sorgulanması Ve Dokunsal Mimarlık, Doktora Tezi, Yıldız Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, 2014, 364214.

Özdemir H. D., Müzik ve Mimarlığın Kompozisyon Bağlamında İncelenmesi, Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, İstanbul, 2009, 291993.

Özer B., *Kültür Sanat Mimarlık*, 5. baskı, Yapı-Endüstri Merkezi Yayınları, İstanbul, 2009.

Pallasma J., *Tenin Gözleri*, Çeviri: Aziz Ufuk Kılıç, 3. baskı, Yapı-Endüstri Merkezi Yayınları, İstanbul, 2016.

Pedersen L. B., *Creativity In Gastronomy-Exploring The Connection Between Art And Craft*, 1st ed., Copenhagen Business School, Frederiksberg, 2012.

Proust M., *Kayıp Zamanında İzinde*, Çeviri: Roza Hakmen, 6. baskı, Yapı Kredi Yayınları, İstanbul, 2010.

Roth L. M., *Mimarlığın Öyküsü*, Çeviri: Ergün Akça, 2. baskı, Kabalcı Yayınevi, İstanbul, 2002.

Samancı Ö., Gastronomi Terimi Üzerine, Food in Life, http://www.foodinlife.com.tr/makale/616, (Ziyaret Tarihi: 15 Nisan 2017).

Santich B., The Study of Gastronomy And İts Relevance to Hospitality Education and Training, *Hospitality Management*, 2004, **23**, 15-24.

Soygeniş S., *Mimarlık Düşünmek Düşlemek*, 3. baskı, Yapı-Endüstri Merkezi Yayınları, İstanbul, 2006.

Stecker R., *Aesthetics and The Philosophy of Art: An Introduction*, 2nd ed., Rowman and Littlefield Publishers, Lanham, 2010.

Stravinski İ., *Altı Derste Müziğin Poetikası*, Çeviri: Cem Taylan, 3. baskı, Pan Yayıncılık, İstanbul, 2011.

Şeker E., Gastronomi ve Yeni Bakış Açıları, Ekohaber http://www.ekohaber.com.tr/ekohaber-esin-seker-01-03-2016-yazisi-yazi_id-25150.html, (Ziyaret Tarihi: 17 Nisan 2017).

Şişman A., *Sanata ve Sanat Kavramlarına Giriş*, 1. baskı, Literatür Yayınları, İstanbul, 2011.

Taş Gürsoy İ., Bölüm 4, Editörler: Kurgun H., Bağıran Özşeker D., *Gastronomi ve Turizm*, 1. baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 65-80, 2016.

Taylor J., Barok, Neoklasisizm, 19. Yüzyıl, Editörler: Corso E., Adair G., *Başvuru Kitapları Mimarlık*, Çeviri: Derya Nüket Özer, 3. baskı, NTV Yayınları, İstanbul, 218-367, 2012.

Tepe Yılmaz S., Sanatsal Yaratım ve Heykel Sanatı, Sanatta Yeterlilik, Anadolu Üniversitesi, Güzel Sanatlar Enstitüsü, Eskişehir, 2015, 385452.

Tikkanen I., Maslow' s Hierarchy and Food Tourism İn Finland: Five Cases, *British Food Journal*, 2007, **109**(9), 721-734.

Tokatlı İncekara F. B., Mimari Mekânın Algılanmasında Psikolojik ve Fizyolojik Etmenler, Yüksek Lisans Tezi, Trakya Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Edirne, 1999, 84811.

Timuçin A., *Estetik*, 6. baskı, Bulut Yayınları, İstanbul, 2003.

Tunalı İ., *Estetik*, 12. baskı, Remzi Kitapevi, İstanbul, 2010.

Tunalı İ., *Grek Estetik' i Güzellik Felsefesi Sanat Felsefesi*, 5. baskı, Remzi Kitapevi, İstanbul, 2004b

Tunalı İ., *İfade Bilimi ve Genel Linguistik Olarak Estetik/Croce Estetiğine Giriş*, 2. baskı, Remzi Kitapevi, İstanbul, 1984.

Tunalı İ., *Tasarım Felsefesine Giriş*, 2. baskı, Yapı-Endüstri Merkezi Yayınları, İstanbul, 2004a.

This H., *Molecular Gastronomy: Exploring The Science of Flavor*, 1st ed., Columbia University Press, Newyork, 2006.

This H., Molecular Gastronomy, A Scientific Look At Cooking, *Accounts of Chemical Research*, 2009, **42**(5), 575-583.

Uçak Y., Kanakların Sessiz Elleri: Tjibaou Kültür Merkezi, Arkitera, http://v3.arkitera.com/h12001-kanaklarin-sessiz-elleri-tjibaou-kultur-merkezi.html (Ziyaret Tarihi: 30 Ekim 2017).

Vitruvius, *Mimarlık Üzerine On Kitap*, Çeviri: Suna Güven, 6. baskı, Şevki Vanlı Mimarlık Vakfı Yayınları, İstanbul, 2015.

Vega C. and Ubbink J., Molecular Gastronomy: A Food Fad or Science Supporting Innovative Cuisine?, *Trends in Food Science&Technology*, 2008, **19**, 372-382.

Wilkins J. and Hill S., *Archetratus: The life of luxury*, Revised edition, Prospect Books, London, 2011.

Wrangham R., *Catching fire: How cooking made us human*, 1st ed., Basic Books, Newyork, 2009.

Yetkin A. S., *Estetik Doktrinler*, 1. baskı, Palme Yayınevi, Ankara, 2007.

Yıldız Ö. E., Bölüm 2, Editörler: Kurgun H., Bağıran Özşeker D., *Gastronomi ve Turizm*, 1. baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 25-39, 2016.

URL-1: https://www.bilgitimi.com/gorme-olayi-nasil-gerceklesir.html, (Ziyaret Tarihi: 20 Mart 2017).

URL-2: http://slideplayer.biz.tr/slide/9115847/, (Ziyaret Tarihi: 2 Şubat 2017).

URL-3: https://www.biyolojigunlugu.com/lys-deri-konu-anlatimi-duyu-organlarimiz (Ziyaret Tarihi: 20 Mart 2017).

URL-4: https://www.biyolojigunlugu.com/lys-kulak-konu-anlatimi-kulak-islevi-kulak-yapisi-kulak-bilesenleri/, (Ziyaret Tarihi: 20 Mart 2017).

URL-5: https://www.turkcebilgi.com/koku_alma, (Ziyaret: 3 Şubat 2017).

URL-6: http://www.oguzhocam.net/2011/04/burun-burun-solunum-sistemi-organdr.html (Ziyaret Tarihi: 20 Mart 2017).

URL-7: https://tr.wikipedia.org/wiki/Tat_alma, (Ziyaret Tarihi: 04 Şubat 2017).

URL-8: https://www.biyolojigunlugu.com/lys-duyu-organlari-konu-anlatimi-dil-konu-anlatimi/, (Ziyaret Tarihi: 20 Mart 2017).

URL-9: http://oyaabaci.blogspot.com.tr/2013/12/sanat-ve-estetik-ders-notlari-ii.html, (Ziyaret Tarihi: 1 Ocak 2016).

URL-10: https://www.archdaily.com/773971/architecture-is-121-definitions-of-architecture, (Ziyaret Tarihi: 18 Mart 2017).

URL-11: https://tr.pinterest.com/pin/536913586795420160/, (Ziyaret Tarihi: 5 Mayıs 2017).

URL-12: https://tr.pinterest.com/pin/402509285426909332/, (Ziyaret Tarihi: 5 Mayıs 2017).

URL-13: https://tr.pinterest.com/pin/576812664744152175/, (Ziyaret Tarihi: 6 Mayıs 2017).

URL-14: https://tr.pinterest.com/pin/508062401683043083/, (Ziyaret Tarihi: 6 Mayıs 2017).

URL-15: https://tr.pinterest.com/pin/70087337923933586/, (Ziyaret Tarihi: 6 Mayıs 2017).

URL-16: http://architecturalmoleskine.blogspot.com.tr/2012/04/peter-zumthor-kolumba-museum-cologne.html, (Ziyaret Tarihi: 6 Mayıs 2017).

URL-17: http://architecturalmoleskine.blogspot.com.tr/2012/04/peter-zumthor-kolumba-museum-cologne.html, (Ziyaret Tarihi: 6 Mayıs 2017).

URL-18: https://www.archdaily.com/157658/ad-classics-expo-58-philips-pavilion-le-corbusier-and-iannis-xenakis/image-40, (Ziyaret Tarihi: 20 Mayıs 2017).

URL-19: https://www.archdaily.com/157658/ad-classics-expo-58-philips-pavilion-le-corbusier-and-iannis-xenakis/image-9-5, (Ziyaret Tarihi: 20 Mayıs 2017).

URL-20: https://www.archdaily.com/157658/ad-classics-expo-58-philips-pavilion-le-corbusier-and-iannis-xenakis/expo-1958-paviljoen-van-philips-2, (Ziyaret Tarihi: 20 Mayıs 2017).

URL-21: http://www.tdk.gov.tr/index.php?option=com_gts&arama=gts&guid=TDK.GTS.59ff6bb72571a9.39610635, (Ziyaret Tarihi: 15 Nisan 2017).

URL-22: http://slowfood.com/filemanager/Convivium%20Leader%20Area/Manifesto_ENG.pdf, (Ziyaret Tarihi: 16 Nisan 2017).

URL-23: https://www.slowfood.com/about-us/slow-food-terminology/, (Ziyaret Tarihi: 16 Nisan 2017).

URL-24: https://allinrome.wordpress.com/2010/06/02/monument-to-vittorio-emanuele-ii/, (Ziyaret Tarihi: 4 Kasım 2017).

URL-25: https://tr.pinterest.com/pin/323485185714350815/, (Ziyaret Tarihi: 4 Kasım 2017).

URL-26: https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Concordiatempelagrigent3.jpg, (Ziyaret Tarihi: 4 Kasım 2017).

URL-27: http://www.harikalardiyari.com/romada-gezilecek-yerler/, (Ziyaret Tarihi: 4 Kasım 2017).

URL-28: https://tr.pinterest.com/pin/290130400970400790/, (Ziyaret Tarihi: 4 Kasım 2017).

URL-29: https://www.inexhibit.com/mymuseum/palazzo-te-mantua-giulio-romano/, (Ziyaret Tarihi: 4 Kasım 2017).

URL-30: https://www.khanacademy.org/humanities/ap-art-history/later-europe-and-americas/enlightenment-revolution/a/jefferson-monticello, (Ziyaret Tarihi: 4 Kasım 2017).

URL-31: http://www.sortir-yvelines.fr/Alice/jeu-concours-reouverture-chateau-rambouillet, (Ziyaret Tarihi: 4 Kasım 2017).

URL-32: https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/97/Palace_of_Westminster%2C_London_-_Feb_2007.jpg,(Ziyaret Tarihi: 4 Kasım 2017).

URL-33: https://www.britannica.com/topic/Crystal-Palace-building-London, (Ziyaret Tarihi: 4 Kasım 2017).

URL-34: https://artsy-media-uploads.s3.amazonaws.com/zGTHHQjfscKy3Im0iyrQYg%2Fau.jpg, (Ziyaret Tarihi: 4 Kasım 2017).

URL-35: https://www.simplypsychology.org/maslow.html, Çev: Berrin UZUN KARADUMAN (Ziyaret Tarihi: 5 Eylül 2017).

URL-36: http://www.saveur.com/article/Kitchen/Recipe-Sketches-Alinea-Le-Bernardin?S65zfLUU5vWfSVFf.32, (Ziyaret Tarihi: 8 Mayıs 2017).

URL-37: https://tr.pinterest.com/pin/450782243944905268/, (Ziyaret Tarihi: 30 Ekim 2017).

URL-38: https://tr.pinterest.com/pin/95068242115589881/, (Ziyaret Tarihi: 30 Ekim 2017).

URL-39: https://tr.pinterest.com/pin/450782243937551691/, (Ziyaret Tarihi: 15 Haziran 2017).

URL-40: https://tr.pinterest.com/pin/450782243937532108/, (Ziyaret Tarihi: 15 Haziran 2017).

URL-41: https://tr.pinterest.com/pin/450782243941791282/, (Ziyaret Tarihi: 15 Haziran 2017).

URL-42: https://tr.pinterest.com/pin/450782243937551672/, (Ziyaret Tarihi: 15 Haziran 2017).

URL-43: https://tr.pinterest.com/pin/450782243944971005/, (Ziyaret Tarihi: 4 Kasım 2017).

URL-44: https://tr.pinterest.com/pin/450782243941790853/, (Ziyaret Tarihi: 20 Haziran 2017).

URL-45: https://tr.pinterest.com/pin/450782243944843404/, (Ziyaret Tarihi: 20 Haziran 2017).

URL-46: https://tr.pinterest.com/pin/450782243944905512/, (Ziyaret Tarihi: 4 Kasım 2017).

URL-47: https://tr.pinterest.com/pin/450782243945003954/, (Ziyaret Tarihi: 4 Kasım 2017).

URL-48: https://www.natgeotv.com/tr/antik-mega-yapilar/videolar/st-paul-katedrali, (Ziyaret Tarihi: 30 Ekim 2017).

URL-49: https://guide.michelin.sg/en/history-of-the-michelin-guide, (Ziyaret Tarihi: 5 Kasım 2017).

EKLER

Ek-A Gastronomi Bölümü Katılımcı Öğrencilerinin Gastronomi ve Mimarlık Alanı Estetik Deneyimleri

ÖZNE	BELLEK	Görme	Dokunma	İşitme	Koku Alma	Tat Alma	Özdeşlik Değeri	İyi Değeri (allâ uygunluk)	Doğruluk Değeri (ben ve tutarlılığı)	Yararlılık Değeri	Yargı	NESNE
G1	Uzun uğraş gerektiren bir yemek, pişirme ve aydınma süreci, pişirme süreci ortalama 6-8 arasında değişiyor, pişirme sopunda sarup ve birkaç tane meyve kullanılır dile daha etkili tat bırakması için ekşi meyve yeşil elma, kırmızı etik gibi tadını da beğenirim kırmızı biber, bıber, salata, gübek, hafif ve lezzetli	xx	xx		x	xxx	altapot, yeşil elma, kırmızı erik, kırmızı biber, biber, salatalık, gübek bir arada kullanılması (harmonik, çokluktaki birlik; ornam)	aydınma ve pişirme, dile daha etkili tat bırakması için ekşi meyve	altapot, kırmızı biber, biber, salata, gübek, yeşil elma, kırmızı erik	hafif	hafif ve lezzetli	Altıpot Salatası
	Ahşap bir kâşık eatze halinde açmaları bana çok sevindirdi içinde o dönemdeki kalınış yazıcılar, eşyalar, iç dünyası, halıları en iyi deneşimlediğim şeyler beyaz bir kâşık, 2 tane büyük salon, 5-6 tane oda, 2 adet banyo, tamamen ahşap Türk kültürünün en güzel örneklerini çok güzel 3-4 m büyüklüğünde portreler 1 m.lük büyük yazıcılar perdeleri çok güzeldi kremi rengi tüzeri kalıvrerengi çok güzel tüm yaşamaki istediğim bir ortam hâşının nağılış sesli hafif geçirtisi eski kokusu büyük bir portre karşılıyor	xxx	xx	xxx	xxx		ahşap(yalınlık) yazıcılar, eşyalar, halılar, perdeler, portreler(çokluktaki birlik) 1 m.yazı, 3–4 m. portre(ornamç) beyaz kâşık, kremi rengi tüzeri kalıvrerengi perde(harmonik) Türk kültürünün organı(ze) hâşının nağılış sesi hafif geçirtisi, eski kokusu (fiinde)	2 büyük salon, 5-6 oda, 2 banyo, yazıcılar, eşyalar, halılar, perdeler, portreler, Türk kültürünün organı iç dünyası, ahşap		çok güzel tüm yaşamak istediğim bir ortam	Atatürk Köşkü (Yalova Termal)
G2	ilk yaptığım ailedi yaptığım, alışkanlık nilem ister, kâşıtlı, yaptım beri mutfağa mersklydım tarifi kendim buldum tutlıyı ve çikolatıtıyı çok seviyorum dokunması kabarıklığını seviyorum	x	xx		x	xxx	ai(e)(fiinde) dokuna kabarıklığı(ornamt)	dokunu, kabarıklığı	tatlı ve çikolata	tutlıyı ve çikolatıtıyı çok sevmesi, ailenin istemesi		Islak kek
G3	yoşum çok büyük değildi bana çok etkiliydi, odalar büyük, ayrı ayrı büyük büyük odalar, Atatürk'ün yaştığının bilmediğin oda yıntığın üzerinde bulunan Türk Bayrağı	xxx	x	x	x		büyük büyük odalar(ornamh) Türk Bayrağı(fiinde)	odalar büyük, ayrı ayrı odalar	odalar, yatak		çok etkileyici	Atatürk Odası (Dolmabahçe Sarayı)
G4	belli mikter iç koyunuz patlamasının için, sararken dikkatli olunuz, tekrar açılmasının için ayın şekilde olunuz biri sarıçe parmağına gibi diğeri iki baş parmağınaz kadar olunuz ilk anmende yedim ananın o kadar ince sararkı hepsi inecelik inceceliktir yapılışı şekli hepsinin ayın boyda ve inecelik olmasu	xxx	x		x		belli mikter iç koyunuz(ornamt) Türk Bayrağı(fiinde)	belli mikter iç koyunuz patlamasının için, sararken dikkatli olunuz, tekrar açılmasının için inecelik olunuz	inecelik olması			Yaşprak Sarma
	Salon:L şeklindedir, ekstra 1 oda vardı onun duvarına kadirgo salonu kattık orasını yemek bölümü olarak kullanıyoruz sanı bir kısmıdır, odalar kapalıydı 2 tane balkonu var biri daha büyük nilecek çok güzeldi çok rahat bir şekilde sohbet imkabileyt ya da mangal mananın da var deniz görüntüye	xxx	x	x	x		Sal:on:L şeklindedir, uzun bir kısvidor, 2 balkonu var biri daha büyük(ornam) mananın deniz(çokluktaki birlik)	ekstra 1 oda vardı onun duvarına kadirgo salonu kattık 2 tane balkonu var biri daha büyük	salon, oda, balkon, koridor, taras	ekstra 1 oda vardı onun duvarına kadirgo salonu kattık orasını yemek bölümü olarak kullanıyoruz nilecek çıkılığında çok rahat bir şekilde sohbet imkabileyt ya da mangal		Kendi evimiz
G5	tavuk göğüslülü için havuçla genişletip, soura onu mühürleme, daha sonra için kaşar, soura fırınlama, soura kesme, açma, tüzerine fesleğen, yınına fırınlanmış kesilmiş havuç tavuk göğüslüsü dolmalık biber şekli içi boş ve yırtıklık, güzel bir görüntü içindeki kaşarın erimiş hali, sıcak kokusu fesleğenle birlikte ilginç, güzel	xxx	x		xx	xx	dolmalık biber şekli, içi boş ve yırtıklık (ornam-ti-nnetti) kaşarın erimiş hali, fesleğen, yınına kesilmiş havuç (ornam, harmonik, çokluktaki birlik) sıcak kokusu(fiinde)	tavuk göğüslüsü için havuçla genişletme, soura mühürleme, daha sonra için kaşar, soura fırınlama, soura kesme, açma ve tüzerine fesleğen	havuç, kaşar, fesleğen, tavuk göğsü		çok ilginç çok güzel	Tavuk Sarma
G5	Dizonya çok boyunca gitmişti mutfağı bana çok etkileyiciydi büyük bir mutfağı, şefleri gözel çalışıyordu şefleride rengarenk ve çok güzeldi nasıl aşırı bir yerde kalınışlı, sanalyolleri güzeldi, mutfağa rastgele dizonya vardı barın karşısında sandalyeler vardı yın tarafında restaurant, karşısında birkaç tane sandalye	xxx	x	x	x	x	büyük bir mutfak(ornam) basit bir görüntü(çokluk) barın karşısında sandalyeler, yın tarafında restaurant, onun karşısında birkaç tane sandalye(ornam, çokluk birlik) nasi(fiinde)	Büyük bir mutfak; barın karşısında sandalyeler, yın tarafında restaurant, karşısında sandalyeler	restaurant, bar, sandalye, mutfak, şefler	şefleri güzel çalışıyordu (büyük mutfak)	Dizonya çok geç, mutfağa çok etkileyici	Bağdat Cad. Restaurant (İstanbul)
G6	Babasınınn evinde ilk defa yemiştim yapış şekli öğrenmiştim. gerek kokusu, gerek tadından görüntüsü bakımından da hayanna gitmedi hiç bunuyn yemiyorum görüntüsü ve tadı özellikle hoşuma gitmedi	xxx	xx		xxx	xxx	Babasınınn (fiinde)				hoş değil	Bunya Yemeği
	Mimarisi yapısı çok boyunca gitmişti içindeki oymaları, iki kere girtim tekne hoşuma gitmişti, çok ince işçilikle çok iyi yapılmış, içindeki heykeller içindeki ahşaltık, aynlar, kutsal su dilek dilleme ayrıderde kullanılan timsiller çok yaklaşmasıdı da kokusu yayılıyordu						ince işçilik, içindeki ahşaltık(ornam, harmoni) heykeller, kutsal su (çokluktaki birlik, (fiinde)	içindeki ahşaltık, kutsal su, heykeller	oymalar, heykeller, kutsal su, tütsü	ayrıderde, dilek dileme	çok hoş	St Stephan Katedrali (Viyana)
G7	Çocukl ığında su böreğinin suda pişirildiğini bilmiyordum, Lisede öğrenmiştim suda kaynattığı soura fırına verildiğine çok şaşırmıştım, basitçe bağdaştırmamıştım Suda kaynattılmış olması, su kaynayor, fokurduyor, çıkardığım su su hamurdan şak yak yak diye akıyor	xxx		xxx			Suda kaynattılıp soura fırına verilmesi	su, hamur		çok şaşırtıcı	Su Böreği
	Hiçbir şekilde pişmeye yer yok fırın yok steşle ilgili hiçbir malzeme yok çiftlik etle ilgili malzeme ve fırın yok çok güzel bir yerde dağlarını yınında bungalovlar bahçe koçeden kocasının bir çadır orda yemekler yapıyor yeşillik toplasıyor hayatında ya hiçbir zaman yerlerden biri çok değişik bir yer ormanı, hayvanları, yeşilliği severim anahtarla gidiyorsun tatil ve tatmak tuk hayvanların içinde yeşilliklerin arasında tırasının emdirla çevrili kadına dönebilirsin yeşillik içeri bakıyorsun yeşillik pişmiş türün yok kokun yok çok sakindi yaşıtgımız yeni türler	xxx	x	xx	xx	xx	kocasının bir çadır(ornam) dağlar, bungalovlar, yemek, yeşillik, çadır, ormanı, hayvanlar (çokluktaki birlik, harmonik) hayvanlarda iz bırakan yerlerden biri(fiinde)	Hiçbir şekilde pişmeye yer yok, fırın yok, steşle ilgili hiçbir malzeme yok, etle ilgili malzeme ve fırın yok, dağlarını yınında bungalovlar, çadır, hayvanların içinde yeşilliklerin arasında	fırın, etes, etle ilgili malzeme ve fırın yok, bungalovlar, çadır, yeşillik, dağlar, hayvanlar, bahçe	Hiçbir şekilde pişmeye yer yok, yeşillik toplasıması, yeşil türünlerin yapılması, yemek yapılan koçeanın bir çadır olması, kendilerin için bungalovlar	çok değişik bir yer	Mehmet Akif'in Çiftliği (çiftlik beslemesi uzmanı)
G8	en çok sevdiğim yer boğaza nazır mısınara eski, ahşam şıkım bir mimari eser olmayabilir bulundağu mekân mısınarısı 120-130 arası kolthk sayısı var tam Boğaz'a bakan Üniversiteye hazırlandığım zamanı o kütüphanede çalışıyım ortama dalıp gitmiş bir ortamdır için özellikle tüt katta yoğun bir kitap kokusu tüt katta yer bulduğunaz şanslı sınızdır tüt katın çalışma ortamı dalıp içtiğir masalarda prizler, Wi-Fi internet alt kat toy ve basit bir ortamdır kişın lar yoğınşıtı çok lanılan bir görüntü olınıştu hafif yaşığın doğru bir zınıpa var gittiğinde zevk aldığın bir şeydi mitaki dinlerden kitap okurdum kişları hanika, kitapları dolmanın insanların sessiz hareket etme çabası	xxx	xx	xx	xxx		boğaza nazır mısınara, 120- 130 arası kolthk sayısı (ornam, harmonik, çokluktaki birlik) üniversiteye hazırlanma zmanı (fiinde)	tüt katın çalışma ortamı dalıp içtiğir masalarda sayısı, yoğın bir kitap kokusu, gazete, masa, priz, Wi-Fi internet, insanların sessiz hareket etme çabası	120-130 arası kolthk sayısı var, tam Boğaz'a bakan üniversiteye hazırlanırken kütüphanede çalışıyınız	en çok sevdiğim yer	Atatürk Kitaplığı (Taksim)
G9	en sevdiğim yemek sevdiği mmemdeni istediğim yemek daha çok sebze seviyorum mmemin en güzel yaptığı yemek İlk gittiğimde çok beğenmiştim içindeki lat sınatları değişik bir atmosferi var gözledi	xxx	x	x	x	x	mme (fiinde) değişik bir atmosferi olması (fiide, öz)	lat sınatları		daha çok sebze sevmesi güzel	en sevdiğim yemek lat sınatları	Biber Dolması Ulu Cami (Bursa)
G10	Bizim kültürümüzden ızrak çiş bir bakılı bu yüzden değişik gelmişti tutmuştum çiş olduğu için özgeçmiş vardı mına hoşuma gitmişti gözledi lezzetliydi altında baget ekmeklerden dilimler soura üzerine pesto sos pesto sosun üzerine ilmse olarak somen kuydak tüzerine de mayonez koydak kasepe tarzında bir şemek İcİ fİ bir yapısı var	xxx	xx		xx	xxx	baget dilim olmek, pesto sos, ilmse somen, mayonez (ornam, çokluktaı birlik)	altında baget ekmeklerden dilimler, soura üzerine pesto sos, pesto sosun üzerine ilmse olarak somen, tüzerine de mayonez	kasepe tarzında bir şemek, baget ekmek dilimler, pesto sos, ilmse somen, mayonez, İcİ fİ'ı yapısı	öneymgsu olması insn hoşuna gitmesi	güzel lezzetli	Somen Kasepe
G10	Güzel sadımda alınan gelen gözlemlisti eski modern binalar değil de eski mimariler daha çok hoşuma gidiyor hava yoğunluğuyla güzel bir görüntüsü vardı özoğrafikmasyon sınıfı olmamsını güzel bir biz heyecan verici işeri gördüğünüz zmanın dışında hoşuma gitmişti ortadan merdiven geçiyor kanarlarda sınıflar var lavabolar sınıflardan biraz daha uzaktaydı o tnasınızda hoşuma gitmişti ortasına sigara alanı için boş bırakılışı,ardı sigara kullanmam ama o boşluk hoşuma gitmişti	xxx	xx		x		ortada merdiven, kenarlarda sınıflar, lavabolar sınıflardan biraz daha uzakta, boşluk (sinetri- ornam) modern binalar değil de eski mimarilerin daha çok hoşuma gitmesi (fiide)	ortadan merdiveinin geçmesi, kenarlarda sınıflar, lavabolarını sınıflardan biraz daha uzakta, ortasının sigara alanı için boş bırakılması	sınıflar, lavabolar, merdiven, boşluk	eski mimarilerin daha çok hoşuma gitmesi	hoş	İTÜ Maçka Kampüsünde ki Bina
G11	Anladığım mmesi yapısıyk, ilk defi ev yapısına olarak şeştim, içindeki cevizi mühtteşemdi, içinde kayınn, bulgur var haşlanıa değil üzartına idi üzartmasıa daha güzel oluyor mmeferinden bahsi ederken hoşuma gitmemişti ev yapısına mmrak ediyorum çok iştahlı bir şekilde yemiştim tıbbiân turacu turacu durup içini kesince açılıyor kıymaa görüntüye soura kokusa geliyor, tadı ve bahsettiğim ağızda dağlıyor, tıme time yatıyorum	xxx	xxx	xxx	xxx	xxx	Ev yapısına(fiinde) Tıbbalın turacu turacu durup(harmonik) tadı ve bahsettiğim (çokluktaı birlik) ağızda dağlıması time time olması (ornam)	kesince açılması, üzartılması, içi	ceviz, kayına, bulgur, bahsettiğir, içi	markaferdeki hazır olmaması hoşuma gitmemesi, ev yapısına olması	üzartmasa<daha güzel	İçli Köfte
G12	Mimarisi ve dizonyası çok beğenmiştim mitaki çok güzeldi sakinleştirici ilk giriştе bahçe, mtüştü fırlıdı, içerisi fırlıdı, arka bahçe fırlıdı, herşeyin dizonyası bu beyaz bir bahçe fırlıdı, herşeyin dizonyası benziyor aslında havalandırıcı, mat lam da vardı kütüphane gibi idi her modunuza göre gelebileceğiniz bir yer olduğu için çok hoşuma gitmiştі çok yüksü bir sadanı hem tıek başına kitap okuyup kahve içebileceğim hem de orda bahçesinde arkadaşlarımla sıkşanları oturup sohbet edebiliyor olmak	xxx	xx	xxx	xx	x	mütüştü mi sakinleştirici olması (harmoni) ilk giriştе bahçe mtüştü fırlıdı, içerisi fırlıdı, arka bahçe fırlıdı, herşeyin dizonyasının benzemesi ama fırlıdı havalarda olması (çokluktaı birlik) her moda uygun(fiide)	ilet katı kütüphane gibi, ilk giriştе bahçe, arka bahçe	öz bahçe, arka bahçe, içeri, ilet katı, mitaki, kahve	çok yüksü bir sadanı (kitap okuma, kahve içme, sohbet etme, mitaki dıleme)	mimarisi ve dizonya çok hoş	Cafe de Loca (İzmir)
G13	Tavuğun olduğu her yemeği çok severim Mantarla tavuğun buluşması çok hoşuma gidiyor bu yemeği bahsın çok güzel yapar tadı lezzeti hoşuma gidiyor soğına, domatesi, mantarı aynı aynı ve bir arada olunması çok seviyorum	x	x			xxx	Mantarla tavuğun buluşması, soğanın, domatesin, mantarın bir arada olması (ornam, harmonik, çokluktaı birlik) babın (fiinde)	mantarla tavuğun buluşması	mantar, soğan, tavuk, domates	Tavuğun olduğu her yemeği çok severmesi	tadı lezzeti hoş	Mantarlı Tavuk Sote
G14	Yeri çok hoşuma gidiyor Kosmura, soura mmemrası hoş olmayan mmemrası yıldızlıdırmesi anten orda hiryay yok eski mahallerler gözlemiştі çok hoşuma gidiyor mmemrası yıldızlıdırmesi, 2 mitlu geçmişi ilginç anten orda hiryay yok asua mmemrasına da çok seviyorum eski mahallerler de onunla ilgili olan hikayeleri de kalabalığın sesi	xxx	xx	xx	x		Kosmura, soura mmemrası, hoş olmayan mmemrası yıldızlıdırmesi, 2 mitlu geçmişi (çokluktaı birlik) anten orda hiryay yok eski mahallerler (fiide, öz)	yüksəlmesi	mmemra, kosmura, yapılar	kosmura, yıldızlıdırmesi, mmemra, tarihi, geçmişi	çok hoş	Galata Kulesi
	Şekerin fiyatlı olduğuna inanıyorum kafada da bol miktarda olduğundan hemdimi iyi hissettiriyor, hormonlarına da etkiliyor, damakta birakılığı yalıma tadı bir de ağırlığındaki çıkıntı sesi kokusuna çok seviyorum kötüye kokladığın şeyler kafada fiirkî şeyler denemeyi seviyorum seviyorum kolayı	x	xx	xx	xxx	xxx	ağırlığındaki çıkıntı sesi (fiide)	damakta birakılığı yalıma tadı, ağırlığındaki çıkıntı sesi	şeker, damakta birakılığı yalıma tadı, ağırlığındaki çıkıntı sesi	yeklerin fiyatlı olması, kolada da bol miktarda olduğundan kendini iyi hissettirmesi, hormonlarına etkilenmesi	iyi hissettiren	Kola
G15	Bilgisayarla çok ilgiliyim teknolojiyin geliştirmesiyle bilgisayarda renklendi klavyeler ve kısalıtın değiştiği bu yıldızlı set up lar sizi mest ediyor bilgisayarlarda olduğu bir yer televizyonun olduğu bir yer, etrafına hep bilgisayar olduğundanı benim hoşuma gidiyor, genelde çok serin ve ferahlıyorlar oluyor genelde cam kenarını tercih ediyorum	xxx	xx	xx	x		yıldızlı set up lar (çokluktaı birlik)	bilgisayarların televizyonun olduğu bir yer, etraf hep bilgisayar	bilgisayar, televizyon, klavyeler, kasalar, yıldızlı setuplar	çok serin ve ferah	yıldızlı setuplar mest edici	Gmne House
G15	ağaz tadı olarak çok farklı pek de hoşuma gitmedi yıldızlı aşırı bahsiydi bahsının çok sevmesine rağmen bayağı bir ilazla gelmişti, sulu sınıklarına olunca pek hoşuma gitmedi, yıllardır alışılan bir Türk kültürü varşın sınıklarınayı kınıyormek gibi	xx	xx	x	xxx	xxx	sulu sınıklarına (harmonı) Türk kültürü (sınıklarınayı kınıyormek) (öz)	kınıyormek gibi	sınıklarına yerine sulu sınıklarına	es, sınıklarına, bahsıst	pek de hoş değil	Ramen (Çin yemeği)
	parça parça lahıcınt gibi çocukken evin içinde dolaşmaya kırkısıyordum bayağı bir kırsını çormandı pek hoşuma gitmiyordu ev: bayağı büyük parça parça eldedilər	xxx					parça parça (çokluktaı birlik) ev: bayağı büyük (ornam) parça parça eldeme (harmonik)	lahıcınt gibi, parça parça eldeme, bayağı büyük	parça parça	kırmam çormam	pek hoş değil	Bir akrabanın evi

Ek-II Mimarlık Bölümü Katılımcı Öğrencilerinin Gastronomi ve Mimarlık Alanı Estetik Deneyimleri

ÖZNİ		Görme	Dokunma	İşitme	Koku Alma	Tat Alma	Sentetik/Bağlaç	İçe Dışa(dair olduğu yaşantılar)	Dışa(dair Değer) (Dahi ya tamamlayıcı)	Yöneltilen Değer	Yarışı	NİSNİ
M1	yaşadı olarak dilin tatmanın yeni kazanılmış değeri hayatında görünür olarak da dolaşıl değildi evde hem yaşayanlara	xxx	xxx		x	x	ve	hem olmanın (sonuç)	hem ve yaşadı olmanı, dilimizi hem yaşadı		gönül değil	Pilav
	bu ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	x	xx								
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
M2	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
M3	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
M4	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
M5	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
M6	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
M7	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
M8	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
M9	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
M10	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
M11	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
M12	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
M13	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
M14	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
M15	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									
	ve yaşlarda olduğu için mümkün gıda ve edinilir ve yaşlarda ağırlıklarını sağlıklı bir yeni gıda sonuçlar ve gıdaları için de organ	xxx	xxx									

ÖZGEÇMİŞ

Berrin UZUN KARADUMAN 17 Mart 1985 yılında Erzincan'da doğdu. İlköğrenimini Atatürk İlkokulu' da, orta ve lise öğrenimini Erzincan Anadolu Lisesi'nde tamamladı. 2003 yılında girdiği Kocaeli Üniversitesi Mimarlık Bölümü'nden 2008 yılında Mimar olarak mezun oldu. 2010 yılında Kocaeli Üniversitesi Fen Bilimleri Mimarlık ana Bilim Dalı'nda yüksek lisans öğrenimine başladı. 2008-2011 yılları arasında Kocaeli' de bulunan çeşitli mimarlık ofislerinde görev aldı. 2011-2016 yılları arasında İzmit Belediyesi Etüt Proje Müdürlüğü'nde Mimar olarak görev yaptı.