

CODEX SERAPHINIANUS IN THE GASTRONOMIC UNIVERSE: A SEMIOTIC REVIEW

Samuray Hakan BULUT¹

Abstract

The problem of this research is that *How do art and design teachings serve the gastronomic universe?* Except the teachings' practical usage, it is assumed that the hermeneutic teachings of art and the creative doctrine of design, can also be thought as theoretical instruments to crystallize the fundamental argument of legitimacy criticisms encountered while building the gastronomy discipline. To concrete/visualize this hypothesis, a fantasy encyclopedia named Codex Seraphinianus and its gastronomic section, written and drawn with asemic writing and artistic drawings by Luigi Serafini, who is both artist and designer, will presented. The aim of the study is beyond verify or falsify the hypothesis or answering the question. The aim of the study is to define the imagination of the designer/artist through the method of semiotic analysis and enhance various interpretations in order to describe meaning of being an universe, not a context. Various subjective interpretations from artificial meat technology's eeriness to; meaning of food logistic based on infrastructure and precious refrigerator as a library concept are the conclusions drawn from Serafini's artworks.

Key Words: Codex seraphinianus, fantasy, semiology, gastronomy, universe.

GASTRONOMI EVRENİNDE CODEX SERAPHINIANUS: SEMİYOTİK BİR İNCELEME

Özet

Sanat ve tasarım öğretileri, gastronomi evrenine nasıl hizmet eder? sorusu, bu araştırmanın problemi olarak belirlendi. Uygulama alanındaki kullanımlarının haricinde, sanatın yoruma ve tasarımın yaratıcılığa dayalı öğretilerinin gastronomi disiplini inşa ederken karşılaşılan meşruiyet eleştirilerinin temel teorisini vurgulamak için bilimsel araçlar olarak da kullanılabilecekleri varsayıldı. Bu hipotezi somutlaştırmak/görselleştirmek için hem sanatçı hem de tasarımcı Luigi Serafini'nin asemik yazım ve sanatsal çizimlerle hazırladığı bir fantezi ansiklopedisi olan Codex Seraphinianus adlı eserin gastronomi bölümünden kesitler sunuldu. Çalışmada amaç, bir sanatçının çizimlerini semiyotik analiz yöntemi ile çözümleyerek çeşitli yorumlar geliştirip, gastronomi-sanat-tasarım ilişkisine dair genel alanyazına bir hayal gücü örneğini sunarken; hipotezi doğrulamak/yanıtlamak ve problemi yanıtlamaktan önce, gastronominin bir bağlam olmaktan çıkarılıp çözülmesi gereken sorunlara sahip bir evren olmasının ne anlama geldiğini betimlemektir. Kültürlenmiş et teknolojisinin ürkütücülüğünden, alt yapı sistemleriyle gerçekleştirilen gıda lojistiğinin anlamına ve bir kütüphane olarak kavramsallaştırılması halinde değerlendirilecek buzdolabına kadar çeşitli yorumlar, Serafini'nin çizimlerinden çıkarılan sübjektif sonuçlardır.

Anahtar Kelimeler: Codex seraphinianus, fantezi, göstergebilim, gastronomi, evren.

Giriş

Birçok disiplinden bilim insanının bilim ve bilgi anlayışını derinden etkilediği düşünülen Popper (Çetinkaya 2014), bilimin gerçek motifinin ve öneminin pratik problemlerin çözümü için bir araç olma durumuna mı yoksa aylakça bir merak duygusuna mı adandığını sorgularken, bir tercih yapmaktan öteye iki olgu arasındaki pratik ilişkiye dikkat çekerek; yüce merak duygusunu hem kamçılayanın hem de dizginleyenin çözülmeyi bekleyen dünyevi/ciddi sorunlar olmasının akla daha yatkın olduğunu belirtmekte; bu fikrini yine de salt pragmatizm destekçiliğinden ayırmaktadır (Popper 1998: 67). Bu görüşe göre, Türkiye'de gastronomi alanında çalışan bilim insanlarının da bilgi üretebilmek için merak duyguları ile ilişkili pratik problemleri kapsayan bir evrene sahip olmaları gerektiği varsayılabilir. Diğer yandan alana yönelik meşruiyet eleştirileri göz önüne alındığında ise bahsi geçen evrenin oluşturulamadığı görülebilir. Bu doğrultuda çalışmanın problemi alana yönelik hedefi bir türlü bulamadığı

¹ Sorumlu yazar e-posta: samuraybulut@gmail.com / Doi: 10.22252/ijca.910479

düşünülen eleştirilerin temellendirildiği teorinin nasıl ortaya konulduğu noktasında sanat ve tasarım öğretilerinin işlevsellik durumunu tartışmaktadır.

Tarihsel gelişimini bir anlama, çözüme, tasarlama ve ikna çabası olarak başlatan ve sürdüren sosyal bilimlerde akılcı eleştiriye dolayısıyla tartışmaya daima açık bırakılmaları sayesinde sanata dair kuramsal çalışmaların pratik problemlere çözüm aramak haricinde tasarlanırken ön plana çıkardığı işlevleri, sınanmaya kapalı olsalar da, başlıca bilgi kaynakları olarak görülmeleri noktasında değerlidir. Çünkü yeni problemler ve tartışma ortamları yaratmak, var olan problemlerin üzerindeki örtüyü kaldırmak ya da problemlerin ortaya nasıl konulduklarını betimlemek gibi konular bilimin olduğu kadar yer yer sanatın da teorik işlevleridir. Öyle ki, çok çeşitli disiplinlerde ustalık ve profesyonellikle yapılan işlerin uygulayıcıları, belirli bir süre geçtikten sonra, ancak birçok meşruiyet eleştirisine karşı geliştirmek zorunda kaldıkları argümanları güçlendirebildiklerinde ve alanlarına dair sorunları kendi içlerinde nicel ve nitel olarak yükseltebildiklerinde (yeni problemler yarattıklarında, problemleri açığa çıkardıklarında, problemleri nasıl ortaya koyacakları konusuna kafa yorduklarında), yani bu teorik işlevleri bir şekilde kullanabildiklerinde, çarpık bir anlamla da olsa, sanatçı unvanını kazanarak disiplinlerini meşrulaştırmaktadır (Cowan 2008: 212) (örn: Savaş sanatı, pazarlama sanatı, siyaset sanatı, yönetim sanatı, mutfak sanatı gibi). Dahası, bir uygulama alanında sanat/sanatçı unvanını almaktan ya da sanat temelli teori ve/ya argümanlar geliştirebilme kabiliyetini kazanmaktan öteye, bilginin kendisinin, nasıl tasarlandığına dair sorular karşısında, eğer somut bir nesneye benzetilecekse, ancak bir sanat eserine benzeyebileceğini ileri süren düşünürler bulunmaktadır (Pears 2004: 19).

Bu yaklaşımlar aracılığıyla aylıklıktan uzaklaştırılabileceği öngörülen çalışma, öncelikle gastronomi gibi sanatla ve tasarımla doğrudan ilişkili bir uygulama alanının kuramsal altyapısında da sanatı ve tasarımı oyuna sokmayı; alanın teorik enstrümanlarını sanatı yorumlama yöntemi ve tasarım yaklaşımı/düşüncesi bağlamında çeşitlendirerek akademik uygulama sahasına katkı sağlamayı; bu sayede, bir disiplin olma yolunda ilerlediği düşünülen alanı (Seyitoğlu ve Çalışkan 2018) hem sanatın hem de bilimin yorum ile eleştiri saflarına halihazırda var olan eleştiriler üzerinden çekmeyi, hedeflemektedir.

Kavramsal Çerçeve

Çalışmanın hedefi doğrultusunda bu bölümde öncelikle bilimsel araştırmaların temel terimlerinden olan bağlam, evren, yöntem ve yaklaşım kavramları, sanat eserlerinin değerlendirilebilmesi için gereken aşamaları tanımlarken metafiziği uzaktan selamlayan örnek bir yorum sayesinde, analogi yoluyla açıklanacaktır:

“Hangi türden olursa olsun, bir sanat türünün tadılması, onun kavranılmasıyla doğru orantılıdır. Eseri ne kadar çok anlamışsak, elde edeceğimiz haz da o kadar yüksek olacaktır. Anlamak ise; araştırmakla, irdelemekle, aklın dışındaki güçlere el verdiğince az pay bırakmakla, sezgi ve izlenimlerimizi dile döküp başkalarına iletir hale getirmekle gerçekleşebilir.” (Cömert 1974: 317).

Cömert (1974)'in sanatı tatma metaforu (-ki bu tadım kavramının alandaki soyut ve kültürel anlamı da (lezzet); tatma, retronazal/ortonazal koklama, trigeminal sinir üçgenini içeren, toplam besin algısı deyimiyile açıklanmakta (Ozan 2020: 133), yani, sanatı anlamakta olduğu gibi, kompleks bir yapıya işaret etmektedir) kullanım amacına göre gastronominin/bağlamın; haz alma isteği sanatın/evrenin; eseri anlamak ile sezgi ve izlenimleri başkalarına iletmek bilimin/yöntemin; anlamak/açığa çıkarmak için izlenilen yol tasarımın/yaklaşımın (Alpay ve Er 2003: 13) tanımlanması ve kavramsal çerçevenin oluşturulması noktasında değerlidir. Bu benzetmelerde, bağlam; çalışmanın hem baskın hem çekinik terminolojisinin evrenin amaç ve problemlerine göre kazandığı anlam bütünlüğünü, evren; amacı içeren/çözüme ulaşmayı bekleyen problemlerin seçildiği alanı, yöntem; evrene uygun birincil ya da devşirme çalışma usullerini, yaklaşım ise bağlama/evrene/yönteme uygun çalışma mantığını ifade eder.

İlgili Çalışmalar

Çalışmanın bu bölümünde, sanat ve tasarım öğretilerinin gastronomik bağlamda kullanımları ile gastronomik evrene hizmet etme durumlarına göre sınıflandırılan ve manipülatif şekilde *ilgisiz* olarak adlandırılan çalışmalar, *ilgili* çalışmalardan sayıca daha fazla örneklendirilerek, bağlam-evren farkına bilinçli bir *ad hoc* yaklaşımla dikkat çekilecektir.

Sanat, tasarım ve gastronomi ilişkisine dair yapılan anahtar kelime odaklı genel literatür taramalarında, (1) gastronomi ve tasarım ya da (2) sanat ve gastronomi kapsamında çokça örnekle karşılaşılar. Bu örneklerde, (1) gastronominin bağlam, tasarımın evren ya da (2) sanatın evren, gastronominin bağlam

olarak ele alındığı çalışmalar sadece bağlamsal açıdan alan içi, bu nedenle literatür dışı, olarak kabul edilir.

(1) Tasarımın evren, gastronominin bağlam olduğu, tasarım ve gastronomi ilişkisi, mutfak üretimine yönelik araç-gereç tasarımı, teknolojik ürünler ya da gastronomik oyun tasarımları gibi konu başlıkları altında ele alınmaktadır. Örneğin: Üç boyutlu baskı makinesi içerisinde baskı materyali olarak çikolata kullanımında 3B yazıcıların gastronomik kullanımının sağlanması için mühendislerce değiştirilen makine tasarımlarının (Zeleny ve Ruuzicka 2017) bilimsel çalışmaları, çekinik gastronomi bağlamı üzerinden öncelikle mühendislik tasarımı evreninin pratik problemlerini ele alır. Restoranların değil yiyecek-içeceklerin hedef ürün olarak aratılmasını amaçlayan mobil uygulama tasarımı öncelikle yazılım/iletişim tasarımına ve tasarım mühendisliğine bilimsel katkı sağlar (Damianos vd. 2018). Wilde ve Bertrand (2019)'ın yeni mutfağa ve şef merkezli (chef-santric) mutfak anlayışına yönelik mesafeli tutumları değiştirmeyi amaçlayarak oyun teorisinin bir yaklaşımı ile geliştirdikleri yöntemler bile, seçilen amaca rağmen, öncelikle oyun tasarımının pratik problemlerini çözmeyi gerektirir. Türk Kahvesi'nin özellikle yurtdışı tüketiminde artış sağlayan elektrikli cezve tasarımı (Kopuz 2018) da öncelikle endüstriyel tasarımın pratik problemlerine, gastronomik bağlamda çözüm arar.

Tam tersine, yani, gastronominin evren, tasarımın bağlam olduğu duruma (evrensel olarak literatür içi çalışmaya) bir örnek ise; Tükenmez adlı içeceği üretmek için Turgut Kut'un annesinin kullandığı musluklu ufak küp tasarımı ve bunun kültürel bilgisidir (Cıbıroğlu 2020: 339). Bahsi geçen küpün elektronik cezve örneğinden farkı, küp tasarımının temel amacının gastronomik endüstriye, pazarlamaya ya da iletişime değil, doğrudan mutfak kültürüne, bireyselliğe ve damak tadına, bir diğer deyişle gastronomiye/evrene, tasarımsal bağlamda hizmet etmek olmasıdır.

(2) Sanatın evren, gastronominin bağlam konumunda olduğu, sanat ve gastronomi ilişkisi, sinema, edebiyat, resim gibi sanat türlerindeki gastronomik öğelerin sembolik anlamları üzerine yoğunlaşan çokça çalışma üzerinden değerlendirilmektedir. Birkaç örnek olarak: Gastronomi öğelerinin sinemada kültürel, sosyolojik, psikolojik vb. yansımalarına dair çözümler (Kanık 2018; Çınay ve Sezerel 2020; Çakır vd. 2020), gastronomi bağlamında çeşitli toplum tasarımlarını (siyaset ve yönetim sanatının eserlerini) tanımaya yarar. Ya da gastronomiyi kültürel açıdan olağanüstü faydayla okumaya yarayan, resim tablolarındaki gastronomi öğelerinin sembolik, mitolojik anlamlarını incelemek, sanat tarihi disiplininin (Akdeniz 2017); romanlarda, şiirlerde, oyun yazılarında, gazete makalelerinde, karikatürlerde yer edinmiş gastronomi öğelerini derlemek ise (Akçura 2005), öncelikle edebiyat disiplininin araştırma problemlerine çözüm arar.

Aksine, klasik edebi metinleri gastronomi öğeleri odaklı okuyarak yemek tarifleri geliştirmek için tersine mühendisliğe başvurmak ve elde edilen bulguları *Edebi Ziyafet* adlı bir başka yazılı metinle sunmak (Barclay 2018) gastronomiyi yeni tatlara ulaşmanın tariflerini arayan bir evren (Brillat-Savarin 2020: 15) sanatı/edebiyatı bir bağlam olarak düşünmek anlamına gelir.

Yöntem

Çalışmanın amacı, daha öncede belirtildiği gibi, alanın bir disiplin olma yolunda aldığı eleştirilerin ana fikri olduğuna inanılan teoriyi görseller aracılığıyla geliştirilen yorumlar üzerinden somutlaştırmak ve bu sayede gastronominin bir evren olmasının ne anlama geldiğini betimlemektir. Bu nedenle eleştiriler kaynak tarama yöntemiyle toplanıp değerlendirildikten sonra, görseller semiyotik analiz yöntemiyle, eleştirilerin teorisine temellendirilerek yorumlanmıştır.

Söylem analizinin bir türü olarak nitel veri analizlerinde kullanılan semiyoloji ya da göstergebilim, Antik Çağ doktorlarının hastalık belirtilerini; örneğin, deride renk değişimi, yara izleri, vücuttan gelen sesler vb., dikkate alarak geliştirdikleri bir tanı koyma metodu olarak ortaya çıkmış ve zamanla bir bilim dalı haline bürünmüştür. Günümüzde bu yöntem, afişlerin, resimlerin, fotoğrafların pazarlama, turizm, psikoloji, sosyoloji ve diğer çok sayıda sosyal bilime yönelik analizlerinin yapılması (Aydın ve Aydın 2016), gıdalarda bozulmanın anlaşılması, yemek ve içeceklerde lezzetin görsel yanının algılanması ve sanat eserlerinin yorumlanması (Foucault 2002) gibi amaçlarla da kullanılır. Serafini'nin eserini, yazılar üzerinden incelemek mümkün değildir. Çünkü yazılarının hiçbir anlamı yoktur. Bu nedenle semiyotik analiz metodunu kullanarak çizimlerini göstergeler, gösterilenler ve yorum başlıkları altında incelemek mümkün olabilir (URL 1).

Bir kuramsal altyapı geliştirmek için yoruma bu kadar açık oluşu bu eserin seçilmesindeki ana etkendi. Serafini'nin gastronomi bölümünde bulunan on üç çiziminden üçü incelendi. Ayrıca literatürde, gastronomi ve sanatın evren, tasarımın ise bir yaklaşım/yöntem olarak ele alındığı; menü tasarımı (Akar-

Şahingöz ve Yalçın 2020), duyuşsal analiz test tasarımları (URL 2) ya da tabak tasarımı (Bingöl ve Durlu-Özkaya 2020) gibi, uygulama alanına direkt katkı sağlayan çalışmalar, bahsi geçen çerçeve içerisinde meşruiyet eleştirilerinden uzak olmaları sayesinde, araştırma dışında bırakıldı.

Bulgular ve Yorum

1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Yapılan Akademik Çalışmalara Yönelik Meşruiyet Eleştirileri

Gastronomi ve mutfak sanatları alanı, alanda çalışanların tamamıyla kendilerine ait görülen bir evreni literatürde inşa edememiş oluşları (Cox vd. 2012; Seyitoğlu ve Çalışkan 2018; 524) akademik eğitiminde kavramsal karmaşaları içeren, kültür yerine işletmecilik odaklı, yanlış planlamaların sürdürülmesi (Tütüncü 2019) ya da kuramsal altyapısının oluşturulamamış/kavranamamış olması (Yüksel 2019) gibi nedenlerle meşruiyet eleştirilerine yoğun bir şekilde maruz kalmaktadır. Bu eleştirilerin temelinde, birçok bilim insanının anlatmak istediklerini daha çarpıcı şekilde daha fazla sayıda insana ulaştırmanın bir yolu olarak gastronomik terminolojiyi kullanmalarının, kendi uzmanlık alanlarının yöntemlerini, mutfak sanatlarını kültürel perspektif yerine bilimsel yaklaşımla tanımlamada başarıyla ön plana çıkarmalarının ya da alanın geleneksel terminolojisini/nomanklatürünü modern disiplinlere doğru çekmelerinin (Tekiner vd., 2019) alana yansımaları bulunur. Örneğin, Herve This'in (2007) kimya ve fizik biliminin yöntemleriyle ve analitik düşünceyle, tarihsel gelişimini adeta birer sihirbazlık numarası olarak sürdüren mutfak işlemlerinin atlarında yatan süreçleri deşifre edecek bir disiplini inşa etmesi (molecular gastronomy) ile gastronomik bilincin kültürel bilgiden çok pozitivist bilimden beslenmeye başlaması, Charles Darwin'in evrim teorisini yazarken canlıların tadına bakmanın kendisine bilimsel ayrıcalıklar ve tartışma ortamları sağlayacağını düşünerek eksantrik bir yemek kulübü (glutton club) kurması (Rack 2015; Key 2020) ile tadım kavramının -insanlığın bozuk gıdayla fermente gıda arasında bir lezzet unsuru ayrımı yapacak şekilde evrimleşmesinde olduğu gibi (URL 3), sadece zevk alma amacına değil bir araç olarak öğrenmeye de hizmet eder olması, Mackay ve Reason (2020) adlı doktorların koronavirüsten korunmanın aşamalarını İsviçre Peyniri Metaforu'yla açıklamaları ya da Truman'ın baskı, sorumluluk ve eleştirileri mutfaktaki sıcaklığa benzetmesi (Sampson 2013) ile küresel dildeki genele hitabet gücüyle gastronomik terminolojinin popülerleşmesi gibi. Yani, alanın maruz kaldığı meşruiyet eleştirileri, alanda ani paradigma kaymaları yaşatan, alanın dilini kullanan, ortak/farklı bağlamlar ya da yöntemlerle hazırlanmış çalışmalarla yaratılan çoklu evrene ve kaos ortamına, bu nedenle alanın uzmanlaşmaya yönelik bir eğitim planına ve alt disiplinleriyle sınıflandırılma lüksüne sahip olmadıkça sadece bir genel kültür takibine kolaylıkla indirgenebileceğine de işaret eder. Kısacası zaten herkesi, her zaman diliminde, her açıdan ilgilendirdiği için alanın kendi yapısı oldukça devinimselken, diğer disiplinlerle gastronomi arasındaki bu sürekli etkileşim de perspektifi genişletecek getirilerinin yanında çeşitli yanılsamalar yaratmaktadır. Öyle ki alan içinde çalışanları sürekli takip edilmesi gereken hem doğa hem sosyal bilimsel hem de sanatsal/politik/kültürel devrimlerle birlikte adeta bir ringin ve kesintisiz bir maçın ortasında tek başına bırakan da bu çok yönlü, hızlı ve sürekli etkileşimdir. Üstelik ardı arkası kesilmeyen bu gelişmeler, alanın çalışanlarını zaman zaman ilişkili disiplinlerin cazibesine kapılmaya yatkın hale de getirerek, bir diğer deyişle nakavt ederek, yaratıldıkları disiplinlerin köşelerine doğru yarım yamalak gerçekleşen bir beyin göçüne de sebebiyet vermektedir. Bu nedenle, tam teşekküllü kimya/fizik/mühendislik eğitimi almamış moleküler gastronomlar/gıda mühendisleri, resim/heykel/fotoğraf eğitimi almamış sanatçı eğitmen şefler/stilistler, psikoloji/sosyoloji/siyaset bilimi eğitimi almamış gastro-toplumbilimciler/diplomatlar, tarih öğretilerinden bihaber gastro-misyonerler ya da daha da vahimi herkesi ve her şeyi kucakladığına inanılan bir sığınma evinin ahalisi haline gelmiş gastro-turizmciler yaratmak kaçınılmaz bir hal almaktadır.

Diğer yandan, multidisipliner çalışmalardan uzaklaşıp, disiplinlerarası yetkinliğe sahip araştırmacıları barındırdığına inanılan alan, aslında ağırlıklı fikir, terim, yöntem alan izleyici koltuğunda oturmakta, sadece kendi evreninden seçtiği problemlere çözüm aradığı nadir zaman dilimlerinde diğer disiplinlere çalışılması son derece keyifli, popüler bir bağlam, evrensel bir dil; bazen de yöntem verebilmektedir. - Bu duruma, Gutenberg'in bilimde devrimi sağlayacak matbaa tasarım fikrini bir gastronomik yöntemden/araçtan; şarap üretim sürecinin yorucu ilk basamağında kullanılan üzüm sıkma mekanizmasından, alması (URL 4) örnek gösterilebilir.

Sonuç olarak, alanın içinden gelen eleştirilerin asıl sebebine, temel teorisine, dönülecek olursa, gastronomi kelimesinin alanın içindekiler tarafından bir joker kavram olarak görülmesi ve ancak Popper (1998) tarafından dile getirilen aylakça merak duygusu deyiminin içerisinde anlama kavuşan ucu açık bir bağlam olarak ele alınmasında ısrar edilmesine dikkat çekmek gerekir. Bu anlayış nedeniyle, çözülmesi gereken sorunlara sahip bir evren olarak algılanması zor yeni bir kavram yaratılmış;

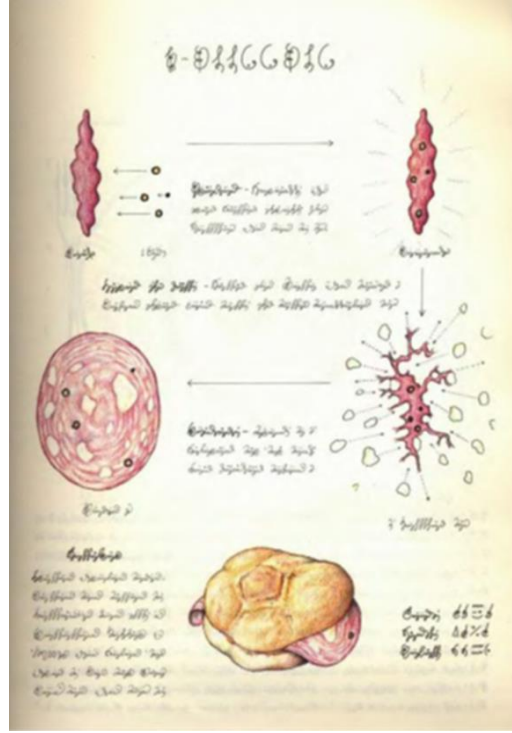
gastronomi, tamamıyla diğer disiplinlerin içerisinde kaybolan bir bağlamı ifade eder hale gelmiştir. Özetle bu çalışmada, gastronomi-sanat-tasarım literatürüne bir üçüncü kullanım örneği daha sunmak ve genel alanyazına katkı sağlamak için Luigi Serafini isimli bir sanatçı/tasarımcının ansiklopedisinin gastronomi bölümünde bulunan çizimler semiyotik analizle incelenirken (3) gastronomi bir evren, tasarım bir yaklaşım, sanatı yorumlamak ise bilimsel bir yöntem olarak teorik açıdan kullanılacaktır. Bu bakış açısına göre, eğer tek ön şart olarak, çözülmesi gereken sorunları içeren ve/ya doğrudan sanattan zevk alma amacı güdülen akademik evren gastronomidir fikri benimsenir ve uzmanlık eğitimi olabildiğince erken dönemlere alt disiplinleriyle (gıda çalışmaları, mutfak sanatları, kulinoloji ve benzeri) birlikte çekilirse, çözüme giderken ya da keyif alırken kullanılacak bağlam, terminoloji, yaklaşım, kaynak olarak kullanılacak literatür yine tamamen kişisel seçimlere kalır ve özgürleşebilirken, bu sefer alanın meşruiyeti de bir tartışma konusu olmaktan çıkacaktır. Bu sayede kimya, fizik, mühendislik, biyoloji terminolojisini, bir çeşit yumuşak madde bilimi olarak görülebilecek mutfak sanatlarının evrensel bilim dili halinde kabul ederek vegan makarna hamurunun bağlanmama değil, glutensiz makarna hamurunun elastikiyet sorununu çözmek isteyenler, sanat eserlerinin (alanda yemek ve içkilerin) bilimsel yorumlarını yapacak olanlar, hatta, bir baykuşu tatmanın sembolik anlamını yorumlayacaklar için ortak bir kuramsal altyapı geliştirilebilir.

2. Gastronomi Evreninde Codex Seraphinianus

1981 yılında beyaz bir kediden aldığı tüyolarla bir fantezi ansiklopedisi yazan mimar, sanatçı, tasarımcı Luigi Serafini, on bir bölümlük ansiklopedisinin dokuzuncu kısmını gastronomi ile modaya ayırırken sanatsal (yoruma açık ve estetik özgünlüğe sahip) çizimlerle ve tasarım yaklaşımıyla (insan merkezli şematik çözümler) hazırladığı birkaç resmi paylaşmıştır (Serafini 1983; Şentürk 2016). Bu resimler, alana yöneltilen meşruiyet eleştirisinin temel teorisinden yola çıkılarak ve gastronomik evrene ait olan problemlerin, içinde bulunduğumuz pandemi, kapanma gibi nedenlerle yaşadığımız paradigma değişiminin en sert hissedildiği dönemde, neler olabilecekleri öngörülerek -örneğin; gastronominin kazanç odaklı turistik ya da zevk amaçlı estetik sorunları yerine, tasarımın ve gastronominin ortak sayılabilecek fayda odaklı sürdürülebilirlik, vizyon (şehircilik) ve motto (eğitim) kavramlarıyla ilişkilendirilecektir.

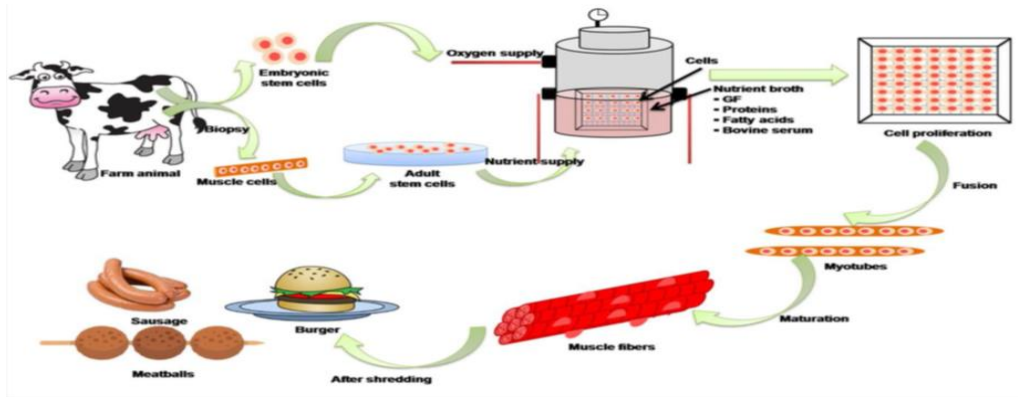
2.1. Sürdürülebilirlik: Kültürleşmiş Et Teknolojisi

Hayvanların kas dokularından alınan parçaları kök hücrelerle birlikte doğru ve uygun şartlarda gelişime bırakarak uzun sürelerde elde edilen yapay/kültürleşmiş etler olduğunu biliyoruz (Sürek ve Uzun 2020). Bu gelişme bir teknolojik/bilimsel devrim olarak ya da çeşitli komplo teorilerine konu edilerek sık sık medyada kendisine yer bulmakla birlikte çok çeşitli disiplinlerden bilim insanlarına da üzerinde çalışırken etik hakkında düşündürecek endişeler yaratmaktadır. Bu arayışın asıl amacının, uzun bir süredir dile getirilen enerji azalımı ve iklim problemlerinin neden olabileceği gıdada sürdürülebilirlik sorununa (Yeoman 2008: 30), bir diğer deyişle, stratejik senaryoların en kötücül gibi gözükse ama bir o kadar da kaçınılmaz bir gerçekliğe işaret edenine, çözüm aramak olduğu düşünülebilir. Serafini'nin çalışmasının gastronomi bölümünün ilk sayfasındaki çizim birçok farklı yoruma açık olsa da kültürleşmiş et teknolojisinin anlatımı olduğu hissiyatını, birebir aynı süreç olmamakla birlikte, uyandırmaktadır (Görsel 1; Serafini 1983).



Görsel 1 (Serafini 1983)

Bu durumun en belirgin nedeni ise kültürlenmiş etin ayrıntılı bilimsel tasarım sürecinde embriyonik ve yetişkin kök hücrelerin küçük-büyük yuvarlaklar olarak resmedilmesidir (Görsel 2; Gaydhane vd. 2018).



Görsel 2 (Gaydhane vd. 2018)

Bu çizimde de küçük-büyük yuvarlakların bir dokuya nakledildiği gözlemlenebilir. Ayrıca tasarım ürününün elde edilmesinde ham maddeden mamule giden süreci açıklayan diyagramlarda olduğu gibi oklar sayesinde, küçük pembe/kırmızı amorf bir yapının –ki burada büyük olasılıkla bu biçimsiz yapı kas dokusunu resmetmekte, bir salama dönüşme süreci ve ara basamaklarda gerçekleşen kimyasal/fiziksel tepkimeler, sırasıyla anlatılmaktadır.

Gösterge 1: Küçük siyah yuvarlaklar.

Gösterilen 1: Küçük siyah yuvarlakların bir pembe/kırmızı amorf yapıya transfer edilişi.

Yorum 1: Embriyonik kök hücrelerin kas dokusuna işlenmesi.

Gösterge 2: Pembe/kırmızı amorf yapı.

Gösterilen 2: Küçük siyah yuvarlaklar ile pembe/kırmızı yapının bütünleşmesi.

Yorum 2: Kas dokusunun embriyonik ve yetişkin hücreleri kabul ederek konak haline gelmesi.

Gösterge 3: Oklar.

Gösterilen 3: Küçük siyah yuvarlakların pembe/kırmızı amorf yapıya yaklaştırılmaları ve diğer göstergelerin içinde ve arasında geçiş.

Yorum 3: Kültürleşmiş et teknolojisinin ham maddeden mamule nasıl gerçekleştiğini anlatan diyagram.

Gösterge 4: Bozulmuş pembe/kırmızı amorf yapı ve büyük beyaz yuvarlaklar.

Gösterilen 4: Büyük beyaz noktaların bozulmuş pembe/kırmızı amorf yapının çevresinde oluşması/yağlanma.

Yorum 4: Kültürleşmiş et.

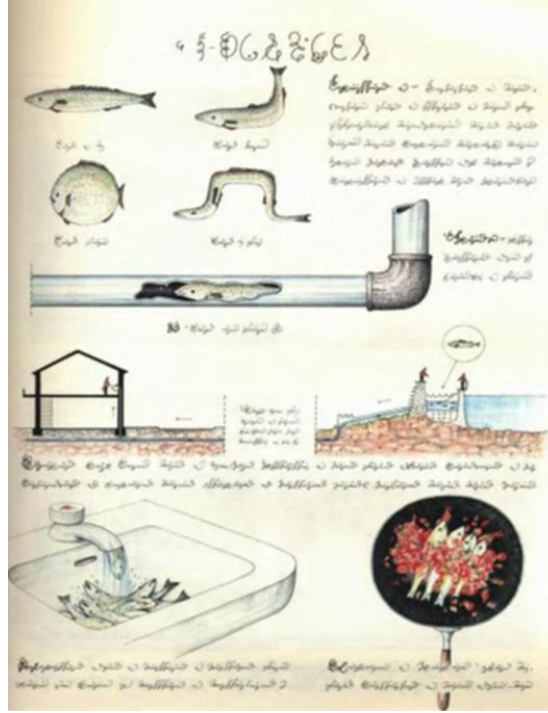
Kırk yıllık bu çizim, tasarımın bir evren gastronomisinin bir bağlam olduğu varsayılacak olursa, yapay/kültürleşmiş gastronomik ürün tasarımının şeması olarak yorumlanır. Ancak, gastronomi bir evren, tasarım bir yaklaşım, sanatı yorumlamak bilimsel bir yöntem olarak ele alınacak olursa yorum ve ardından teori sadece görseli çözmekten öteye gider ve şuna evrilir:

İtalyan sanatçı Serafini, o doğduğunda ateşi sönmeye noktasına gelen fütürizm ve faşizmin taraftarları ya da muhalifleri ebeveynler tarafından yetiştirilmiş; eserlerinde, yetiştirme tarzını da içeren paradigmayı yansıtmış olabilir. Çizimlerde kullanılan renkler (siyah, kırmızı) ve teknolojik dönüşümün (her ne kadar çizimlerinde makineler ve benzerleri olmasa da) hızının önemine dikkat çekildiğini düşündüren öncelik, gastronomiyi tamamen farklı sembolik temellere dayandıran gelenekçi-politik faşizm ve yenilikçi-estetik fütürizmin (Marinetti 2014; Ibbas ve Sanna 2015: 13), bir dönem için yaptıkları politik ortaklıklarının haricinde, belki de mutfaktaki ortak özelliklerini, ürkütücülüğü, vurguluyor olabilir. Şöyle ki, ansiklopedinin gastronomi bölümünün ilk sayfasında karşımıza çıkan bu çizimde kırmızı kas dokusuna (reds) saldıran, doku üzerinde kültürleşen kök hücreler, Mussolini'nin paramiliter gruplarının (blackshirts, faşizm) üniformaları gibi simsiyahtır (Parenti 1997) ve teknolojinin hızla dayalı değişime gücü (fütürizm) Keith Haring'in figürlerinin etrafındaki hareket hissiyatını yaratan çizgilere benzer çizgilerle ani bir dönüşümü/sürati simgelemektedir. Eğer, etin üzerinde görülen siyah renk, etin normal rengi siyah değilse (örn: ayam cemani) ya da herhangi bir işleme bilinçli bir şekilde maruz bırakılmamışsa (örn: pişirme, maillard reaksiyonu, karamelizasyon vb.), gastronomik bozulmaya işaret ediyorsa -ki ediyor, aynı zamanda teknolojinin gıda üzerindeki ani değişikliklere sebep olan hızı yapaylığa (GDO ve benzeri örneklerde olduğu gibi) işaret ediyorsa, -ki ediyor, laboratuvar ortamında (in vitro) tasarlanan et lezzeti/orijinalliği, Serafini'nin tasarımına göre, bozar. Bu nedenle, bu çizim, sanat evreninde Serafini'nin çekinceleri olan muhalif tutumunu ya da saldırganlık duygusunu öne çıkarıyor olabileceği gibi, kültürleşmiş et tasarımı hakkında sürdürülebilir lezzet ve gıda güvenliğine yönelik endişeli gastronomi teorisini de açık ediyor olabilir.

Bu teoride (ya da safsatada) renk ve hız kavramlarının sanatçının tasarımındaki kullanımı, politik ve sanatsal kişisel yorumlara temellendirilerek bir öneme kavuşmuş; ancak, gastronomi evreninin çözülmesi gereken pratik problemlerinden birisi olan sürdürülebilirlik kavramı, gastronomik bağlamda tasarımın, etiğin ya da diğer disiplinlerin tartışmalarının değil; lezzet ve gıda güvenliğinin teorisine konu edilmiştir. Bu teorisinin komple teorilerini doğrulaması bu teoriyi yanlış; komple teorilerinin bu teoriye temellendirilmesi ise komple teorilerini doğru kılmaz. Çünkü bu teorideki yorum bir sanatçının tasarımında bilinçli ve bilimsel bilgiye dayanan kanıtlarla kullanıp kullanmadığı belli olmayan siyah renk ve öncelik kavramı üzerinden tamamen sübjektif bir bakışla geliştirilmiştir. Parametrelerden bir tanesi bile farklı, örneğin küçük yuvarlakların renkleri beyaz olsaydı teori geçerliliğini kaybedecekti, ancak yine de, lezzet ve gıda güvenliği kavramları, yani gastronomi evreninin kendi problem ve amaçları yeni teoriyi şekillendirecekti. Etik, siyaset ya da tasarım evreninin amaçları ve sorunları değil.

2.2.Vizyon: Gastronomik Şehircilik

Borularla doğalgazın, petrolün, suyun ülkeler arasında iletilmesi, atık suların ve diğer çöplerin tahliye edildiği bir dünyada yaşıyoruz. Serafini tasarıma dayalı düşünme yeteneğini borularla gıda lojistiği gerçekleştirmek için kullandığı bir vizyona da sahip olabilir (Görsel 3; Serafini 1983).



Görsel 3 (Serafini 1983)

Bu çizimde balığın bir boruya bir çatlaktan tesadüfen girip bir evin lavabosundan çıkması ve bir tanrı vergisi olarak hoş karşılanıp güzel/çirkin bir sosla birlikte pişirildiği tavada öyküsünü sonlandırması görülüyor.

Gösterge 1: Çatlak boru ve balık.

Gösterilen 1: Bir balığın bir çatlak boruya girişi.

Yorum 1: Tesadüf.

Gösterge 2: İki insan figürü bir su kütlesinin başında ve bir ev içerisinde bir başka insan figürü lavabonun başında.

Gösterilen 2: Bir boru hattı ile evdeki insan ile su kütlesinin başındaki insanlar arasında oklar ile belirtilen bir iletişim.

Yorum 2: Borularla sağlanan canlı ve taze balık lojistiği.

Gösterge 3: Lavaboya musluktan akan balıklar.

Gösterilen 3: Balıkların tavaya alınması ve pişirilmesi.

Yorum 3: Gastronomik şehircilik

Serafini'nin tasarımcı kişiliği nedeniyle bu çizim, ütopyik bir şehir altyapı planlamacılığının ve bu planlama sayesinde taze balıklara evden çıkmadan nasıl ulaşılabileceğinin şemasını da gösteriyor olabilir. Bir balık çiftliğinde yetiştirilen, gölden ya da denizden tutulan taze balıkların otellerdeki servis asansörlerine ya da çöp öğütme borularına benzer bir tasarımla eve gelme durumu, damak zevki gelişmiş, keyfine ve rahatına düşkün bir yetişkinin tasarım düşüncesini tetikleyebilir. Bu görsel, bu varsayıma göre, gastronomi evreninde:

Gastronomik şehirciliğin nasıl gerçekleştirileceğini ve gereklilik durumunu değil, neden böyle bir tasarıma ihtiyaç duyulduğunu; gastronomi evrenindeki ana amacı; damak zevkini; alaycı ve kısmen oksimoron bir nitelikte, yavaş yemeğe (slow food) hızla ulaşmayı, ifade ediyor da olabilir. Tasarım yaklaşımının gastronomi evreninde, elektrikli cezvenin aksine ve küp örneğine paralel olarak, öncelikle damak zevkine (palate), dolayısıyla bireyselliğe hizmet etmesi demek işte budur.

2.3.Motto: Buzdolabı Bir Kütüphanedir

Gastronominin tanımını yapan çok sayıda insan, kültür (Hegarty ve O'Mahony 2001), sanat (Myhrvold 2011; Manola ve Koufadakis 2020), bilim kelimelerini sıklıkla kullanır (Yıldız ve Yılmaz 2019; Samancı 2020). Bir muzı hem bir kalıtsal imge, hem bir lezzet, hem de bağlayıcı/elastikiyet artırıcı bir madde olarak tüketmek bu tanımların ne kadar doğru olduğunu kanıtlar. Bu tanıma uygun olarak, Serafini'nin sanatçı kişiliğinin ağır bastığı bir başka çizim daha vardır (Görsel 4; Serafini 1983). Bir kütüphaneci bir kitaplık asansöründe bir buzdolabının önünde resmedilmiş; hemen altındaki iki görselin birincisinde buzdolabının etrafında ayin/tören/ibadet/kutsama/şenlik/dans vb. bir faaliyette bulunan toplum üyeleri; ikincisinde ise ders kitaplarında daha ilkökul çağında anlatılan buzdolabı kavramı görülmekte.



Görsel 4 (Serafini 1983)

Gösterge 1: Buzdolabı ve bir asansör üzerindeki insan figürü.

Gösterilen 1: Buzdolabından asansör yardımıyla bir şeyler seçme eylemi.

Yorum 1: Bir kütüphane asansöründe oturan bir gastronom/şef ve buzdolabındaki her biri bir kitap kadar bilgi içeren gıdalar.

Gösterge 2: Buzdolabı ve insanlar.

Gösterilen 2: Buzdolabının etrafında dönen insanlar.

Yorum 2: Buzdolabına tapan insanlar.

Gösterge 3: Garip şapkalı bir öğretmen figürü ve masada açık duran kitabıyla ilkökul öğrencisi.

Gösterilen 3: Garip şapkalı öğretmenin ilkökul öğrencisine yapmasını istediği şeyi anlatması.

Yorum 3: Buzdolabı bir kütüphanedir.

Bu çizim üzerinden, +4 derecede saklanmadıkça bozulan kitaplar için bir buzkütüphanenin nasıl tasarlandığının anlatıldığını iddia etmek tasarım düşüncesinin amaç/amaçsızlık ve pratik problemlerini ele alır. Aksine, temel ihtiyaç olan yeme-içmenin buzdolabı simgesiyle anlatıldığı resimde bu ihtiyacı

her bir ögesine verilmesi gereken önem bir kitaba, kütüphaneye, eğitime ve bilgiye verilmesi gereken önem üzerinden sloganlaştırıldığında gastronomi bir evren, eğitimi planlamak ise tasarımsal bir bağlam olur.

Sonuç

Sürdürülebilirlik, vizyon ve motto kavramlarıyla ilişkili üç kuramsal problem, bir öneri, gastronomik evrene dair çeşitli çıkarımlar çalışmanın sonuçlarıdır.

Sorular:

- 1-Lezzetin sürdürülebilirliği için alınabilecek önlemler gastronomik midir?
- 2-Taze ve doğal gıdaya ulaşmak gastronomik haz mı yoksa temel bir hak mıdır?
- 3-Gastronomi ve mutfak sanatları ilkokuldan itibaren eğitimi verilebilecek temel bir disiplin midir?

Öneri:

Gastronomiyi sanata ve tasarıma lehlemek dışında (benzer şekilde turizme, sosyolojiye ve benzeri diğer disiplinlere), sanatı yorumlamayı ve tasarım kavramını gastronomi evreninin amaç ve problemleri için birer yöntem ve bağlam (ya da yaklaşım) olarak düşünmek mümkündür. Alanın bir disiplin olarak düşünülebilmesi için makul seçeneklerden birisi de budur. Halihazırda gastronomi anahtar kelimesi etrafında yapılacak genel literatür taramalarında, diğer disiplinlerden ve bu çalışma özelinde sanat ve tasarım alanlarından gastronomiye yönelik ilginin bir hayli fazla olduğu ve bu durumun ne kadar doğal karşılandığı açıkça görülebilir. Ancak bu ilgi sadece bağlamsaldır. Gastronominin disiplin olarak adlandırılabilmesi için alanın içinde çalışanların gastronomi ve ilgili kavramları sadece bir bağlam olarak düşünme özgürlüğünün olmadığı ise, ne yazık ki, sıklıkla vurgulanmaktadır. Bu nedenle, bu çalışma için, *alanı çözülmesi gereken sorunlara ve ulaşılması gereken hedef/amaçlara sahip bir evren olarak düşünmenin ne olduğu, tartışmaya açık bir şekilde, daha çok insan tarafından sorgulanmalıdır*, önerisinde bulunulabilir.

Çıkarımlar:

Bir geleneksel gastronomi ürününün ham maddesi olan gıdaların tasarımını açığa çıkarmak, gıda bilimi/kulinoloji evrenine, kültürel kimlik tasarımında ilelebet yaşatmaya çalışmak folklor ya da turizm evrenine, bir ulusal içeceği tanıtmak için ürün tasarlamak, endüstriyel tasarım ya da pazarlama evrenine, filmlerden gastronomi öğeleri derlemek toplumbilim evrenine, gastronomi bağlamında hizmet eder. Bu uzmanlık alanlarına sınırlı sayıda bilimsel yayıncı tarafından ilgi gösteriliyor olması (URL 5; URL 6), alanın gelecekteki meşruiyet eleştirilerinin çıkış noktası olacaktır.

Bu noktada yeni bir problem ortaya çıkar. Gastronomik evrenin sınırları nasıl belirlenir? Eleştirilerin aksine, disiplinin evrenini buzdolabından tabağa, mutfak işlemlerine, sunum ve tadıma, yemek/içki kavramı merkezine indirgeyerek bu sınırları çizmemiz gerektiğini varsayabiliriz. Ancak bu kesinlik bile, entelektüel birikimi uzmanlığa evirecek bir gelişime işaret etse de, yaratacağı karşılanmasız kolay olmayan akademik/finansal/kültürel altyapı ihtiyaçları nedeniyle çok daha sert meşruiyet eleştirilerini doğurabilir.

Kaynakça

Akar-Şahingöz, S. ve Yalçın, E. (2020). Ankara'daki Restoranlara Ait Menülerin Tasarım Unsurlarının Değerlendirilmesi, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 11 (4), s.125-137.

Akçura, G. (2005). *Hamini Gırtlak* (1.bs.), İstanbul: Everest Yayınları.

Akdeniz, D. (2017). *Resim Sanatında Gastronomi*. Ankara: Gece Kitaplığı.

Aydın, Ç. ve Aydın, C. (2016). Turizmde Güdülenme Kuramları Kapsamında Seyahat Acentalarının Reklam Görsellerinin Analizi, *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 5 (2), s.65-78.

Barclay, J. (2018). *Edebi Ziyafet* (1.bs.). Y. Çevik (Çev.), İstanbul: Siyah Kitap.

Bingöl, M. ve Durlu-Özkaya, F. (2020). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Alanında Temel Sanat Eğitimi Uygulamaları, *İnönü Üniversitesi Kültür ve Sanat Dergisi*, 6 (1), s.175-192.

- Brillat-Savarin, J, A. (2020). *Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler* (3.bs.). H. Bucak (Çev.), İstanbul: Oğlak Yayıncılık, s.15.
- Cıbroğlu, Y. (2020). *İstanbul'da Mutfaklar* (1.bs.), İstanbul: Türkiye İş Bankası Kültür Yayınları, s.339.
- Cowan, B. (2008). Yeni Dünyalar Yeni Tatlar: Rönesans'tan Sonra Yemek Modaları, Paul Freedman (Der.), *Yemek: Damak Tadının Tarihi* (1.bs.). N. Elhüseyni (Çev.), İstanbul: Oğlak Yayıncılık, s.212.
- Cömert, B. (1974). Resme Yaklaşım, Hasan Hüseyin Korkmazgil ve Özgen Seçkin (Der.), *Eleştiriye Beş Kala* (2007), (1.bs.). Ankara: De Ki Basım Yayım, s.317.
- Çakır-Uçkan, M., Şengül, S. ve Parmaksızoğlu, E. (2020). Sinema Perdesinde Gastronomi Görüntüsü: Yemeğin Sosyolojik Yansımaları, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (4).
- Çetinkaya, Ö. (2014). Karl Popper'ın Yönteminde Hipotetik-Dedüktif Formun Bilimsel İnşası, *Pamukkale Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 19, s.103-119.
- Çinay, H, H. ve Sezerel, H. (2020). Ferzan Özpetek Filmlerinde Gösterge Olarak Yemek: Mine Vaganti/Serseri Mayınlar Üzerine Bir İnceleme, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8 (1).
- Damianos, G., Spyros, V. ve Dimitris, Z. (2018). Design Of A Mobile Application That Promotes Gastronomy: A Crowdsourcing Approach, <https://hellanicus.lib.aegean.gr/handle/11610/18493> Erişim Tarihi: 01.04.2021, 15:41.
- Foucault, M. (2002). *Bu Bir Pipo Değildir* (4.bs.). S. Hilav (Çev.), İstanbul: YKY.
- Gaydhane, M, K., Mahanta, U., Sharma, C, S., Khandelwal, M., Ramakrishna, S. (2018). Cultured Meat: State Of The Art And Future, *Biomanufacturing Reviews*.
- Hegarty, J, A. ve O'Mahony, G, B. (2001). Gastronomy: A Phenomenon Of Cultural Expressionism And An Aesthetic For Living, *Hospitality Management*, 20 (2001), 3-13.
- Ibba, R. ve Sanna, D. (2015). Food and the Futurist 'Revolution'. A Note, *Journal of Interdisciplinary History of Ideas*, 4 (8), s.13.
- Kanık, İ. (2018). *Gastro Sinema* (1.bs.). İstanbul: Alfa.
- Key, N, C. (2020). Charles Darwin and the Glutton Club, <https://www.foodhistorypodcast.com/post/charles-darwin-and-the-glutton-club> , Erişim Tarihi: 19.03.2021, 18:20.
- Kopuz, B. (2018). Türk Kahvemizi Dünyaya Tanıtabilirsek Hepimiz Kazanırız. *Gastrofests*. <https://www.gastrofests.com/arzum-yonetim-kurulu-baskani-murat-kolbasi-turk-kahvemizi-dunyaya-tanitabilirsek-hepimiz-kazaniriz/> Erişim Tarihi: 01.04.2021, 11:12.
- Mackay, M. ve Reason, T. (2020). Multiple Layers Improve Success, <https://www.nytimes.com/2020/12/05/health/coronavirus-swiss-cheese-infection-mackay.html> , Erişim Tarihi: 15.04.2021, 14:58.
- Manola, M. ve Koufadakı, S, X. (2020). The Gastronomy as an Art and its Role in the Local Economic Development of a Tourism Destination: A Literature Review, *SPOUDAI Journal of Economics and Business*, 70 (1-2), s.81-92.
- Marinetti, F, T. (2014). *The Futurist Cookbook*, S. Brill (Çev.), Londra: Penguin Classics.
- Mutlu, B., Er, A. (2003). *Design Innovation: Historical and Theoretical Perspectives on Product Innovation by Design*, s.13, <http://citeseerx.ist.psu.edu/viewdoc/download;jsessionid=110740EC1B07493B05D06822B1FC6AD8?doi=10.1.1.195.4382&rep=rep1&type=pdf> , Erişim Tarihi: 19.03.2021, 18:02.
- Myhrvold, N. (2011). The Art in Gastronomy: A Modernist Perspective, *Gastronomica*.
- Ozan, V. (2020). *Kokular Kitabı-IV Lezzetler* (3.bs.), İstanbul: Everest Yayınları, s.133.
- Parenti, M. (1997). *Blackshirts&Reds*, San Francisco: City Lights Books.

- Pears, D. (2004). *Bilgi Nedir?* (1.bs.). A. Güçlü (Çev.), Ankara: Bilim ve Sanat, s.19.
- Popper, R. K. (1998). *Tarihselçiliğin Sefaleti* (2.bs.). S. Orman (Çev.), İstanbul: İnsan Yayınları, s.67.
- Rack, J. (2015). *Dining Like Darwin: When Scientists Swallow Their Subjects*, <https://www.npr.org/sections/thesalt/2015/08/12/430075644/dining-like-darwin-when-scientists-swallow-their-subjects> , Erişim Tarihi: 19.03.2021, 18:05.
- Samancı, Ö. (2020). Gastronomi: Disiplinler Arası Bir Buluşma, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 31 (1): 92-95.
- Sampson, E. E. (2013). If You Can't Take the Heat, Get Out of the Kitchen. *APS Observer*, 27(1).
- Serafini, L. (1983). *Codex Seraphinianus*, New York: Abbeville Press.
- Seyitoğlu, F., Çalışkan, O. (2018). Akademik Disiplin Olarak Gastronomi: Kavramsal Bir Çalışma, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 15 (3): 523-537.
- Sürek, E., Uzun, P. (2020). Geleceğin Alternatif Protein Kaynağı: Yapay Et, *Akademik Gıda*.
- Şentürk, L. (2016). Codex Seraphinianus'a Giriş, <https://xxi.com.tr/i/codex-seraphinianusa-giris> , Erişim Tarihi: 19.03.2021, 17:57.
- Tekiner, İ., Tabak, T., Köklü, O., Hülağa, G. ve Orhan, H. İ. (2019). Gastronomide Evrensel Dil: Bilim ve Mühendislik "Eleştirel Bir Bakış", *Aydın Gastronomy*, 3 (2), s.75-85.
- This, H. (2007). *Building A Meal: From Molecular Gastronomy To Culinary Constructivism*. New York: Columbia University Press.
- Tütüncü, Ö. (2019). Lisans Eğitiminde Mutfak Zanaatları ve Gastronomi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 30 (1).
- URL 1, (2021). <https://plato.stanford.edu/entries/peirce-semiotics/> (Erişim Tarihi: 19.03.2021, 18:25).
- URL 2, (2021). <https://courses.edx.org/assets/courseware/v1/79d921413126ba0d09788faf6994b710/asset-v1:HarvardX+FERM+1T2021+type@asset+block/BeerTastingSheetsmaller.pdf> (Erişim Tarihi: 16.04.2021, 22:15).
- URL 3, (2021). <https://www.theguardian.com/science/2021/mar/07/how-early-humans-quest-for-food-stoked-the-flames-of-evolution> (Erişim Tarihi: 08.05.2021, 07:16).
- URL 4, (2021). https://www.nationalprintmuseum.ie/wp-content/uploads/2020/03/NPM_Factsheet_3.pdf (Erişim Tarihi: 29.04.2021, 06:54).
- URL 5, (2021). <http://www.journals.elsevier.com/international-journal-of-gastronomy-and-food-science> (Erişim Tarihi: 18.03.2021, 02:54).
- URL 6 (2021). *Aydın Gastronomy*, <https://dergipark.org.tr/tr/pub/aydingas#:~:text=AYDIN%20GASTRONOMY%2C%20gastronomi%20ve%20mutfak,Mutfak%20kültürünün%20tanıtılması%20amacına%20hizmet> (Erişim Tarihi: 15.04.2021, 18:10).
- Wilde, D. Ve Bertran, F. A. (2019). Participatory Research Through Gastronomy Design: A Designerly Move Towards More Playful Gastronomy, *International Journal of Food Design*, 4 (1): 3-37.
- Yeoman, I. (2008). *Tomorrow's Tourist: Scenarios&Trends*, Amsterdam: Elsevier, s.30.
- Yıldız, M. ve Yılmaz, M. (2019). Türkiye'de Gastronomi Turizmi Üzerine Bir Literatür İncelemesi, *Sivas İnterdisipliner Turizm Araştırmaları Dergisi*, 1 (4), 51-60.
- Yüksel, A. (2019). Gastronomi Ne Değildir?, *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16 (1).
- Zelený, P. ve Ruužička, V. (2017). The Design Of The 3D Printer For Use In Gastronomy, *MM Science Journal*, s.1744-1747.