



e-ISSN:2980-2342

ULUSLARARASI TASARIM VE SANAT DERGİSİ  
International Journal of Design and Art



Cilt:1 Sayı:1, Mayıs 2023  
Volume:1 Issue:1, May 2023

## GASTRONOMİNİN SANAT DALLARI İLE İLİŞKİSİ: RESİM VE MÜZİK İLE İLİŞKİSİ ÜZERİNE KAVRAMSAL BİR DEĞERLENDİRME

*The Relationship of Gastronomy and Arts: A Conceptual Evaluation of Its Relationship with Painting and Music*

Ceyhun Uçuk<sup>1,2</sup>

- 1 Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Gaziantep, Türkiye, ORCID: 0000-0003-2809-6430
- 2 İstanbul Gelişim Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye  
Sorumlu Yazar e-posta: ceyhunucuk@gantep.edu.tr

*Derleme Makale/Review Article*

### Makale bilgisi:

Geliş/Received:  
19/05/2023  
Kabul/Accepted:  
22/05/2023

### Anahtar Kelimeler

Gastronomi,  
Sanat,  
Gastronomi ve Sanat,  
Gastronomi ve Resim,  
Gastronomi ve Müzik.

### Keywords

Gastronomy,  
Art,  
Gastronomy and Art,  
Gastronomy and  
Painting,  
Gastronomy and  
Music.

### ÖZET

Gastronomi için insan gıdasını bilim ve sanat çerçevesinde inceleyen bir alandır denilebilir. Yüzlerce yıldır gastronominin ilişkilendirildiği birçok sanat dalı bulunmaktadır. Gastronominin resim, müzik, heykel, pop-art, mimari, moda gibi sanatın birçok farklı formu ile birlikteliği oldukça uzun bir geçmişe sahiptir. Gastronominin ilişkili olduğu sanat dallarının sayısının fazla olması nedeniyle araştırma gastronominin iki sanat dalı ile olan ilişkisi özelinde sınırlanmıştır. Bu çalışmada gastronominin resim ve müzik sanat dalları ile arasındaki ilişkiler ortaya konulmaya çalışılmıştır. Gastronominin resim ile olan ilişkisi resim sanatının da ortaya çıkışına dayanmaktadır. Bu bağlamda pür sanat olarak nitelendirilebilecek olan resim ile insanlığın en temel ihtiyacından doğmuş olan gastronominin bağları ortaya konulmaya çalışılmıştır. Bunun yanında yemek yeme ortamının tamamlayıcı unsurlarından bir tanesi olan ve son yıllarda nörogastronomik boyutta da ele alınan müzik ile gastronomi ilişkisi de irdelenmiştir. Bu bağlamda doküman analizi yöntemi ile literatürde yer alan gastronomi-resim ve gastronomi-müzik çalışmalarından elde edilen bilgiler derlenmiştir. Sanat ile ayrı düşünülemez, sanatın neredeyse tüm formları ile gizil ve açıktan birçok bağı bulunan gastronominin sanatsal yönü resim ve müzik ile ilişkilendirilerek tartışmaya açılmaya çalışılmıştır.

### ABSTRACT

It can be said that gastronomy is a field that examines human food within the framework of science and art. There are many branches of art that have been associated with gastronomy for hundreds of years. The association of gastronomy with many different forms of art such as painting, music, sculpture, pop-art, architecture and fashion has a long history. Due to the large number of branches of art that gastronomy is related to, the research is limited specifically to the relationship of gastronomy with two branches of art. In this study, the relationship between gastronomy and art branches of painting and music has been tried to be revealed. The relationship between gastronomy and painting is based on the emergence of the art of painting. In this context, it has been tried to reveal the ties of painting, which can be described as pure art, and gastronomy, which was born from the most basic need of humanity. In addition, the relationship between music and gastronomy, which is one of the complementary elements of the dining environment and has been discussed in the neurogastronomic dimension in recent years, has also been examined. In this context, the information obtained from gastronomy-painting and gastronomy-music studies in the literature was compiled by document analysis method. The artistic aspect of gastronomy, which cannot be separated from art and has many secret and open links with almost all forms of art, has been tried to be discussed by associating it with painting and music.

**Bu makaleye atıf yapmak için/To cite this article:**

Uçuk, C. (2023). Gastronominin Sanat Dalları ile İlişkisi: Resim ve Müzik ile İlişkisi Üzerine Kavramsal Bir Değerlendirme. Ideart Uluslararası Tasarım ve Sanat Dergisi, 1(1), 51–61.

## 1. GİRİŞ

Gastronominin ne olduğu, çalışma alanının sınırlarının neler olduğu, neleri kapsadığı, bir disiplin olup olmadığı, bilim mi yoksa sanat mı olduğu tartışmaları günümüzde devam etmektedir. Benzer tartışmalar sanat için de geçerlidir. Neredeyse insanlık tarihi kadar eski olan sanatın halen üzerinde anlaşmaya varılmış bir tanımı bulunmamaktadır.

Gastronomi ve sanat her ne kadar tanımı üzerinde anlaşmaya varılamamış alanlar olsa da, ikisi arasındaki ilişki birçok araştırma ile ortaya konulmuştur. Bu iki alanın arasında güçlü bağlar olduğu kadar kendilerini ifade ediş biçimleri açısından da birçok benzerlik barındırmaktadır. Bununla birlikte, gastronomi ve sanat formlarının birlikteliği de neredeyse her temsilde karşımıza çıkmaktadır. Bu çalışmada gastronominin sanatsal yönü, sanat dallarından resim ve müzik ile bağdaştırılarak ortaya konulmaya çalışılmıştır.

### 1.1 Gastronomi

Gastronomi bir toplumun yemek yeme eylemi ile ilişkili normlar, inançlar, değerler ve sosyal kurallar ekseninde şekillenen tüm dinamiklerini kapsayan bir alandır (Rojas-Rivas ve Cuffia, 2022). Bir başka tanıma göre, gastronomi yiyeceğin dünü, bugünü ve yarını multidisipliner bir biçimde bilim ve sanat ışığında irdeleyen bir alandır (Uçuk, 2022). Poulain (2013) gastronomiyi yemeği ve mutfağı sanat olarak kabul eder, yemeği ve sofrayı estetize eder diyerek nitelendirmiştir. Santich (2004) ise gastronomiyi yeme ve içme faaliyetlerindeki normlar ve kurallar bütünü olarak tanımlamaktadır. Shishko (2016) ise yemek pişirmenin bir sanat olduğunu ifade etmektedir. Hegarty ve O'Mahony (2001)'e göre de kültür, yemek ve sanat arasında bir bağlantı vardır.

Yemek yapmak bir sanattır görüşünü savunanlar, yemeğin tüm duyularımızı ve duygularımızı tıpkı dikkatle seçilen kelimeler veya fırça vuruşları kadar derinlemesine etkilediğini ifade etmektedir. Ayrıca yemek ile olan ilişkimizin son derece samimi olduğunu, bunun nedeninin ise onu doğrudan tüketmemiz olduğunu vurgulamaktadır (Ekincek, 2020).

Gastronomi bilimsel yanı kadar sanatsal yönü de güçlü olan bir alandır. Tüm duyulara hitap eden sanatın başka bir formu yoktur. Bu bağlamda yapılacak çalışmalar gastronominin de sanatın da daha da iyi birer ifade aracı olarak geleceğe taşınabilmesine katkı sağlayabilir.

## 2. GASTRONOMİNİN SANAT DALLARIYLA OLAN İLİŞKİSİ

Birçok sözlüğün gastronomi tanımında sanat, narin, iyi yeme bilimi gibi kavramları ile bilinmektedir. Bu tanımların daha çok sanat ve bilime odaklanmış olmaları, pratik anlamda, gastronomi teriminin kökenlerindeki beceri ve bilgi olarak algılanmaktadır (Çağlayan, 2019). Bu da zanaattan sanata geçişin göstergeleri olarak görülebilir. Zellner vd. (2014), yemeği tatmadan önce gördüğümüzü ve ilk tadın daima gözler ile alındığını ifade etmektedir. Zellner vd. bir yiyeceğin ya da içeceğin rengine, görüntüsüne dair küçük bir görsel ipucunun, bir yiyecek veya içecek deneyimimizi etkilediğini aktarmaktadır. Bunun yanında rafine mutfağın tasarım, mimarlık, bilim gibi temel alanları kapsadığını, tat ve dokular ile ortaya konulan bir yaratıcılık örneği olduğu ve yemek hazırlamanın bir sanat olduğu söylenebilir (Daunais, 2010; Pedersen, 2012; Çağlayan, 2019).

Gastronominin bir güzel sanat etkinliği olduğu konusunda çok net bir iddiada bulunan Hegarty ve O'Mahony'e (2001) göre, gastronomi yaşamak için ortaya konulan bir sanattır.

Hegarty ve O'Mahony, gastronomi yaşama içerik, anlam, süreklilik ve değer kazandırmaktadır. Gastronomi, yemeği gelişi güzel bir biçimde değil, seçim, hazırlanma, sunum ve katılım ile tam bir güzel sanatlar etkinliği olarak nitelendirmektedir. Ayrıca çoğu durumda yalnızca tüketim için değil, aynı zamanda statü, ritüelistik ve estetik amaçlar için de tasarlanan gelişmiş ve stilize edilmiş sunum ve katılım yöntemleri, gastronominin bir sanat olarak ifade edilmesinin göstergeleri arasında sayılabilir (Hegarty ve O'Mahony, 2001). Sadece bu bağlamda değil ayrıca tarih boyunca yemek konusu, sanatçıların aktarmayı arzuladıkları ve kayda değer gördükleri, yaşam zevki ve paylaşmanın hazzını veren bir konu olarak karşımıza çıkmaktadır. İnsanlığa ait ilk çizimler basit siyah beyaz çizimlerdi. Ancak renklendirici maddeler buldukça ve kullanımları anlaşıldıkça, resimler renkle birleştirildi ve hasat, yiyecek ve yemeyi temsil eden bazı eserler zamanlarının başyapıtları haline geldi. Dolayısıyla, gastronomi ve sanat bu bağlamda da birlikte değerlendirilmektedir (Bode, 1994).

Resim, müzik, matematik ve mutfakta teknik olarak elde edilen herşey, belirli zamanlarda, belirli insanlar tarafından yapılan bireysel keşiflerin birikimine bağlı olması nedeniyle, insanlığın ilerlemesi açısından kültürel olarak kümülatiftir. Bu nedenle, geçmişte teknik bir iş olarak kabul edilen birçok uğraş alanı, günümüzde sanat olarak kabul edilmektedir. Bu kümülatif birikimin gastronomi ve mutfak sanatları için de böyle olduğu söylenebilir (Hegarty ve O'Mahony, 2001). Uygarlıklar yemeklerini, kültürlerini yaymak için bir araç olarak görmüşlerdir. Kültürel birikimlerini uluslararası bir köprü görevi gören gastronomi aracılığıyla gerçekleştirmişlerdir. Yani, gastronomi bir birikimsel bir değer olan kültür alışverişinin de aracısı konumundadır (Manola ve Koufadakis, 2020).

Gastronominin sanat ekseninde düşünülmesinde estetik ile olan ilişkisinin de bulunduğu söylenebilir. Bir yemeğin lezzetindeki ve görseelliğindeki estetik boyut, yemekteki ideali ve güzeli arama çabasının daha önemli bir hale gelmesine katkı sağlamıştır. Bunun bir sonucu olarak gastronominin doğrudan sanat ile ilişkili bir disiplin haline geldiği söylenebilir (Sipahi, Ekincek ve Yılmaz, 2017).

Gastronomi ve estetik arasında da geçmişte gizli olup günümüzde daha net anlaşılabilir bir ilişkiden söz etmek mümkündür. Gastronomide estetik deneyim ve performans bir arada yer alır (Budak, 2011; Sipahi, Ekincek ve Yılmaz, 2017). Gastronomi bir süreç sanatıdır. İçerisinde tasarım barındıran ve yaratıcılık sonucu ortaya somut çıktı sağlayan bir sanatsal dile sahiptir (Sipahi, Ekincek ve Yılmaz, 2017). Dolayısıyla ortada bir performans bulunmaktadır. Bu performans yetenek ve yaratıcılık ile birleşerek mutfak sanatçıları ortaya çıkarmaktadır (Deroy vd., 2014; Sipahi, Ekincek ve Yılmaz, 2017).

Sanatçılar yiyeceğe daima ilgi göstermişlerdir. Yiyecek, sanatçı için neredeyse tüm dönemlerde kıymetli bir obje olmuştur. Heykel, tiyatro, resim, edebiyat gibi çeşitli sanat dallarında mutfağa ve yemeğe dair atıflar oldukça fazladır. Görsel sanatların yemek ve yiyecek ile olan sıkı ilişkisi de bu bağlamda değerlendirilebilir. Mutfak ile sanat, tarihin tüm kesitlerinde sıklıkla yolları kesişen alanlardır (Perullo, 2017; Kefeli vd., 2019).

İnsanların ilk çağdan günümüze kadar temel ihtiyaçları olan yemeği, iyi ve güzel eksenli arayışlar içinde değerlendirdikleri görülmektedir (Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017). Estetik arayışının etkili olmadığı bir alanın neredeyse yok denecek kadar az olmasının bunda etkisinin oldukça fazla olduğu söylenebilir (Uçuk ve İlhan, 2021). Binlerce yıllık insanlık tarihinde

gastronominin gelişiminin de bu estetik arayış neticesinde şekillendiği düşünülmektedir. Gastronomi, sanatın neredeyse tüm formları ile bir bağ kurabilmiştir. Bir tabloda gastronomik unsurlar görülebileceği gibi, bir restoranın ambiyansında resim sanatının bütünleştirici unsurlarını görmek de mümkündür. Bunun yanında, gastronomik ürünler ile yenilebilir heykeller yapılabildiği gibi, heykeller yemek ortamında yer alabilir. Ayrıca yeme deneyimini etkileyen en önemli unsurlardan bir tanesi olan müzik, ortamın tamamlayıcısı olabilir. Dolayısıyla gastronomi ile bu sanat dalları arasında da güçlü bir ilişkiden söz etmek mümkündür. Bu bağlamda, gastronomi ile resim, heykel ve müzik gibi sanat formları arasındaki ilişkinin de ortaya konulması gerektiği düşünülmektedir.

## 2.1. Gastronomi ve Resim

Gastronomi ve mutfak sanatlarında tat alma duyusunun öncelikli duyu organı olduğu düşünülebilir. Fakat bir yemeğin görüntüsü (tabakta sunulan, teşhir edilen, büfelerde yer alan yemekler vb) tadından önce beyine ulaşmaktadır. Dolayısıyla, bireyler görsel algılama sonucunda tat alma duyusunu sürece dahil edip etmeyeceğine karar verir (Çağlayan, 2019). Gastronomik açıdan mutfak sanatlarının tuvalinin tabak ya da yemeğin sunulduğu diğer alanlar olduğu söylenebilir. Mutfak sanatçıları tabağı tıpkı bir ressam gibi tuval olarak kullanırlar. Zihinlerinde tasarladıkları tasarımlarını yenilebilir ürünler ile tabağa yansıtırlar. Burada mutfak sanatçılarının ürünü tanımaları, ürünün farklı formlarını bilmeleri, ürünü nasıl işleyeceklerini bilmeleri, tasarımda kendi yaratıcılıklarını ortaya koymaları tıpkı ressamların boyayı tanımaları, zihinlerindeki tasarımı tuvale yansıtma süreçleri gibi değerlendirilebilir.

Resim sanatı, mutfak sanatı ve gastronomi arasındaki bağ tek yönlü değildir. Yemeklerin, yiyeceklerin ve içeceklerin bir arada kullanıldığı görsel sanat eserleri oldukça eskiye dayanmaktadır. Taş Çağı'nda insanlar av olma korkularını mağara duvarlarına yansıtarak muhtemelen ilk yiyecek resmini yaratmışlardır (Akdeniz, 2019). Bununla birlikte köy yaşamının başlangıcını yani yerleşik hayatın izlerini taşıyan ve tarih öncesi çağlara dayanan gastronomi temalı resim örneklerine rastlamak da mümkündür. Hayvanların evcilleştirildiği M.Ö. 10.000'li yıllara dayanan Sibiry'a'nın donmuş topraklarında yapılan kazı sonucu ortaya çıkarılmış olan mamut dişlerine kazınan resimler, İspanya'nın La Coimbra bölgesindeki kaya sığınaklarında bulunmuş olan resimlerden yola çıkılarak yapılmış "Bal Toplama" çizimleri buna örnek olarak verilebilir (Bober, 2014). Resim 1'de Avustralya Çağdaş Sanat Müzesi'nde Ben Curnow'un küratörlüğünde açılan EAT! sergisinde sanatçı Billy Apple tarafından hazırlanmış enstalasyon çalışması günümüzde bu etkileşimin sürdüğünün göstergesi olarak kabul edilebilir.



Şekil 1. 2 minutes, 33 seconds, 1962 (Sanatçı, Billy Apple), Kaynak: MCA, 1998.

Farklı toplumların birçok dönemde yemek ve resim sanatını birleştirdiği bilinmektedir. Mısır medeniyetinde de resim ile gastronominin bağları ile ilgili bulgulara rastlamak mümkündür. Ur'da bulunmuş olan ve M.Ö. 3000'lü yıllara tarihlenen bir Sümer Tören eşyasında şölen sofralarına rastlanmaktadır. Bir güç göstergesi sayılabilecek yemek sofrası resimlerinin sosyal statüyü belirleyen simgesel göstergeler olarak resmedildiği görülmektedir (Bober, 2014). Natürmortun ilk örnekleri olarak kabul edilen ve ölmüş birine yemek sunma ritüellerini içeren tasvirler, Mısır'da mezarların duvarlarında karşımıza çıkmaktadır (Bott, 2008). Yine benzer biçimde, Roma dönemine tarihlenen Herculanium ve Pompei'de bulunmuş, küçük eşyalara ve duvarlara fresk mozaik ile yapılmış natürmortlar da resim ve gastronomi ilişkisinin gelişimsel sürecini göstermesi açısından önemli görülmektedir. Natürmortların çeşitli araç gereçler, yemekler, meyve ve sebze, deniz ürünleri, ekmekler gibi yiyecekler ile masada çiçekler ile bezenerek resmedildiği de görülmektedir (Özdemir ve Kılıç Ateş, 2021). Natürmortlar dışında, yiyecekler aracılığıyla somut çalışmalar yapma gayreti de sanatçıların ilgisini çekmiştir. Şekil 2'de İtalyan ressam Giuseppe Arcimboldo (1526-1593) tarafından insanı doğa aracılığıyla resmetme çabası olan portre çalışması yer almaktadır.



Şekil 2. Giuseppe Arcimboldo'nun Yaz Tablosu, 1563, Kaynak: Google Arts and Culture, 2023.

Resim sanatı ve gastronomi ilişkisinin bir başka boyutu da sanat akımlarını tabaklarına yansıtan sanatçıların ortaya koydukları çalışmalarıdır. Kübist, soyut dışavurumcu, sürrealist, minimalist, ekspresyonist akımlarını benimseyen birçok mutfak sanatçısının benimsedikleri akımları yansıtan tabaklar ortaya koydukları görülmektedir (Özdemir ve Kılıç Ateş, 2021).

Gastronomi ve resim sanatının çizgi, nokta, hareket, renk, ışık, ton, valör, dominantlık, kompozisyon gibi birçok temel tasarım elemanı noktasında da paralellik gösterdiğini söylemek mümkündür (Uçuk, 2017). Tuvalleri ve boyaları farklı olsa da, benzer dili konuşan fakat birçok anlamda ayrılan resim ve gastronominin her ikisinin de farklı bir sanat diline sahip olduğu söylenebilir. İki kavramın da geçmişten günümüze her zaman bir arada bulunuşlarının, gelecekte de bir arada bulunarak yüksek kültür inşasında başat rol oynayabileceklerini gösterdiği düşünülmektedir.

## 2.2. Gastronomi ve Müzik

Müzik genellikle insanın pozitif duygu durumu ile ilişkilendirilmektedir. İnsanda birçok duyguyu harekete geçiren müzik biçimlerinin, insanın fizyolojisi ve psikolojisi üzerinde derin etkileri olduğu bilinmektedir. Bununla beraber, müzik, deneysel çalışmalarda psikolojik ve fizyolojik tepkimelerin ortaya çıkarılmasında oldukça güçlü bir araç olarak kabul edilmektedir (Atilla, 2017). Müzik, ayrıca insanın zihinsel gelişiminin bir parçası olarak kabul edilmektedir. İnsanın zihinsel süreçlerinin gelişiminde müzik başat rol oynamaktadır (Kleinman, 2015).

Müzik ve yemek eleştirmenleri, akademisyenler ve halk, müzik ve yemek tüketimi arasındaki benzerlikleri sık sık kurmaktadır (Nguyen, 2010). Çoğu zaman müzik bir anıyı canlandırabilmektedir. Bunun yanında bir müzik eseri bir yemek ile ilişkilendirilebilmektedir.

Gastronomi ve müzik ortak bir deneyim alanı olarak görülmektedir (Babaç ve Babaç, 2021). Birçok kültür, yemek ve müziği bir arada düşünmekte, yemek ile müziğin uyumunu aramaktadır. Örneğin Irish Pub'lerde birçok türde yemek için bestelenmiş müziklere rastlamak mümkündür. Bununla birlikte, yemek ve müzik eşleştirmeleri de yine bu publarda sıkça rastlanan bir şeydir. Birçok yemeğin eşleştirildiği enstrümantal müzikler doğrudan müzik ve yemek eksenli çalışmalara konu olmuştur (Williams, 2015).

Gastronominin deneyimsel boyutlarından bir tanesi olan yemek yeme ile müzik dinletisi, konser gibi müzik performansları arasında da benzerlikler ve yakın bir ilişki bulunmaktadır. Yemek yerken, bireylere aralarından seçim yapabilecekleri bir menü verilir. Benzer biçimde, bir müzik performansında da program verilir. Tarifin yazarı, besteciye benzer; şefler performans sergiler ve seyirciler ise davetli konuklardır. Her iki deneyim de bir şekilde memnun olma ve tatmin olma beklentisiyle oturan tüketicuyu içerir. Sahne yemek masasıdır, icra edilen eserler ise tat alma arzusunun nesnelere. İki deneyimin genel süresi genellikle bir ila iki saat arasındadır. Bu noktada, daha fazla tüketmek, oburluk ve hazımsızlık ortaya çıkarabilir (Nguyen, 2010). İki deneyimde de haz ön plana çıkmaktadır.

Ortamdaki müzik yemeğin lezzetini etkilemektedir. Reinoso Carvalho vd. (2015)'nin yemek yeme ortamında müziğin bulunmasının lezzete olan etkilerini irdeledikleri araştırma bulguları bu savı doğrulamaktadır. Bunun yanında, bazı tatların gürültü sesini bastıracağına yönelik bilimsel bulgular da bulunmaktadır. Spence, Michel ve Smith (2014)'in havayolu ile seyahat eden yolcular üzerine gerçekleştirdikleri araştırmalarında domates suyunun gürültüyü bastırabileceğine yönelik hipotezlerinin doğrulandığını rapor etmişlerdir. Ayrıca sesin bazı tatları baskıladığına ilişkin bulgular da mevcuttur. Woods vd. (2011)'nin gerçekleştirdikleri araştırmalarında katılımcılara bazı atıştırmalıkları kulaklıkla yüksek ses eşliğinde sunmuşlardır. Tatlılık ve tuzluluk algısının yüksek ses eşliğinde büyük ölçüde azaldığını rapor

ettikleri araştırmalarının sonuçları müzik ve tat arasındaki ilişkinin boyutlarının anlaşılabilirliği açısından önemli görülmektedir.

Dikkatlice hazırlanmış çeşitli yemekler içeren bir yemek masasındaki deneyim incelendiğinde, ritüel, gelenekler ve kapsayıcı deneyim gerçekten bir müzik performansı ile paralellik göstermektedir (Nguyen, 2010). Yemek masası düzeni ile bir müzik dinletisinin arasındaki paralellige vurgu yapan Nguyen (2010)'a göre, ikisi de bir sanat olarak benzer paradigmalara sahiptir. Uygulama biçimindeki benzerliklerin de büyük ölçüde örtüştüğüne dikkat çeken sanatçı, bu iki sanatın ortak bir dile sahip olduğunu belirtmektedir.

Gastronominin uygulama alanı olan mutfak sanatları ile müzik ilişkisine bir diğer örnek ise müziğin iyileştirici etkilerinin yemek ile ilişkilendirilmesidir. Ragneskog vd. (1996)'nin huzurevi sakinleri üzerinde gerçekleştirdikleri araştırmalarının bulguları ilginçtir. Araştırmada akşam yemeği müziğinin yiyecek alımı üzerindeki etkisi ve demansta sık görülen depresif ruh hali, sinirlilik ve huzursuzluk gibi semptomlar incelenmiştir. Sonuçlar akşam yemeği müziğinin, özellikle yatıştırıcı müziğin sinirlilik, korku-panik ve depresif ruh halini azaltabileceği ve bakımevindeki demanslı hastaları daha fazla yemeye teşvik edebileceğini göstermektedir.

Yemek yemeyi seçtiğimiz yerlerdeki fon müziğinin, yeme ve içme davranışlarımızı derinden etkilediği görülmüştür. Araştırmalar arka planda çalan müziğin bir mekânda (örneğin restoran) ne kadar süre kalmayı seçtiğimizden (ne kadar hızlı bir şekilde) ne kadar yiyip içeceğimize kadar her şeyin etkilenebileceğini göstermektedir (Milliman, 1986; Herrington ve Capella, 1994; Herrington ve Capella, 1996; Lammers, 2003; Jakob, 2006; Forsyth ve Cloonan, 2008).

Hem bilimsel hem de sanatsal perspektiften bu örnekleri çoğaltmak mümkündür. Gastronomi ve müzik arasındaki ilişki, lezzetin artması, yemeğin bir tamamlayıcısı olması ile sınırlı değildir. Her sesin bir tada karşılık geldiği, her tadın da bir sese karşılık geldiğini bulgulamaya çalışan araştırmalar günümüzde de devam etmektedir.

Bir yemeğin ortaya çıkması kültürel bir süreçtir. Yemeği meydana getiren hammaddeler kültür ile şekillenmektedir. Yine kültürün bir parçası olarak ortaya konulan bu yemekler kültürel anlamlar taşımaktadır. Bu kültürel anlamlar ritüeller açısından birçok sembolik anlam da taşımaktadır. Bu duruma, müzik ve dansın da bu sürece eşlik ettiği söylenebilir. Bu sürece ilişkin bilgi birikiminin ortaya konulabilmesi için literatürde gastroetnomüzikoloji kavramının ortaya atıldığı görülmektedir (Doğuş Varlı, 2022). Kültürel unsurlardan müziğin saha araştırmalarını kapsayan etnomüzikoloji ile yemeğin kültürel boyutunu da ele alan gastronomiden türemiş olan bu kavramın ileride daha fazla irdeleneceği düşünülmektedir.

### 3. SONUÇ

Gastronomi birçok alan ile ilişkilidir. Bunlardan bir tanesi de sanattır. Gastronomi'nin uygulama alanlarından bir tanesi olan mutfak sanatları yemeğin pratik boyutu ile ilişkilidir. Yemeğin ortaya konulma sürecinde birçok dinamik bulunmaktadır. Bunlardan bir tanesi yemeği hazırlayan şeflerdir. Kolektif bir biçimde ortaya konulan yemek birçok şefin ortak ürünüdür. Dolayısıyla sanattan bahsedilebilmesi için gerekli olan sanatçının yemeği ortaya koyan şefler olabileceği düşünülmektedir. Sanatın bir diğer bileşeni olan sanat eserinin

günümüzde halen tartışma konusu olduğu bilinmektedir. Fakat tartışma götürmeyen taraflarından bir tanesinin sanat eserinin biricik olması olduğu bilinmektedir. Teknik açıdan hiçbir yemeğin tam anlamıyla birbirinin aynısı olamayacağı bilinmektedir. Minimal de olsa aynı biçimde hazırlanmış, aynı kişi tarafından yapılmış, aynı biçimde sunulmuş olsalar bile iki yemeğin bile teknik açıdan aynı olamayacağı söylenebilir. Bu durumda ortaya konulan tabakların her birinin birbirinden farklı olduğu kabul edilmektedir. Dolayısıyla, sanatın bir diğer bileşeni olan sanat eseri için de gereklilik sağlanmış olmaktadır. Sanatın üçüncü bileşeni olan izleyicinin de yemeği deneyimleyen birey olduğu düşünüldüğünde, gastronominin uygulama alanı olan mutfak sanatlarının ortaya koyduğu tabakların sanat eseri olarak değerlendirilebilmesinin önünde bir engel olmadığı düşünülmektedir.

Gastronomi ve resim arasında temel tasarım elemanları açısından bağlar bulunduğu bilinmektedir. Bir resmin ortaya konulmasında başvuru nokta, çizgi gibi temel tasarım elemanlarının tamamı bir tabak tasarımında da karşımıza çıkmaktadır. Tabak tasarımında kullanılan ürünlerin birbirleri ile olan uyumu teknik ve sanatsal açıdan resim sanatı ile oldukça örtüşen bir yapıya sahiptir. Burada gastronominin uygulama alanı olan mutfak sanatlarının ortaya koyduğu eser olan tabakların tüketildiği eleştirilerine karşılık, pop-art, müzik dinletisi gibi yine tüketilebilir sanatlar örnek olarak verilebilir. Ayrıca bir sanat eserinin biricik olması tüketilmeyeceği anlamı taşımamaktadır.

Gastronomi ile müzik arasındaki ilişkiye ilişkin bilimsel ve sanatsal çalışmalar bu iki alan arasındaki bağların gelecekte daha da güçlü olabileceğini göstermektedir. Müzik ile yemek arasındaki ilişki sanatsal açıdan birbirini tamamlayan iki sanat dalı olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunun yanında, her ana tadın bir sese karşılık geldiğinin, her sesin de bir tada karşılık geldiğinin bulunduğu çalışmalar bu iki sanat dalının arasındaki ilişkinin daha da güçlü olduğunu göstermesi açısından önemli görülmektedir.

İleride gastronomi ve sanatın diğer dalları ile yapılabilecek çalışmalar, bu iki disiplinin birbirileri ile olan bağlarının bulunabilmesi açısından önemlidir. Gelecekte bu iki alanın karşılaştırılabileceği nicel ve nitel çalışmalar ile farklı bakış açıları ortaya koyabilir.

#### 4. KAYNAKÇA

Akdeniz, D. (2019). Alternatif bir gastronomi tarihi incelemesi: resim sanatında yemek hazırlıkları ve mutfak sahneleri. Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Dergisi, 22 (2), 490-507.

Atilla, O. (2017). Müziğin yaratıcı mutfak uygulamaları üzerindeki etkilerinin belirlenmesi (Doctoral dissertation, Anadolu University (Turkey)).

Babaç, E., & Babaç, E. E. (2021). Gastronomi, müzik ve beyin. Erzurum Teknik Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, (13), 149-161.

Bober, P. P., (2014). Antikçağ ve orta çağda sanat, kültür ve mutfak. (Ü. Tansel, Çev.). İstanbul: Kitap Yayınevi.

Bode, W. K. H. (2000). European gastronomy: the story of man's food and eating customs. Grub Street.

Bott, G. Casper, (2008). Still Life, Taschen Publishing.



Budak, D. N. (2011). Sanat için yemek, yemek için sanat! <http://www.dunyagida.com.tr/yazar.php?id=26&nid=3721>. Erişim tarihi: 07.07.2016

Çağlayan, E. (2019). Temel sanat eğitimi dersinin gastronomi ve mutfak sanatları eğitimindeki yeri ve önemi. *Itobiad: Journal of the Human & Social Science Researches*, 8(4).

Deroy, O., Michel, C., Piqueras-Fiszman, B. ve Spence, C. (2014). The plating manifesto (I): From decoration to creation. *Flavour*, 3, 1–11.

Doğuş Varlı, Ö. (2022). Gastroetnomüzikolojiye Doğru-I. *Etnomüzikoloji Dergisi*, 5 (1), 97-138. Retrieved from <https://dergipark.org.tr/en/pub/etnomuzikoloji/issue/71445/1149312>.

Ekincek, S. (2021). Yenilebilir Sanat: gastronomide yemeğin sanatsal boyutunun incelenmesi (Doctoral dissertation, Anadolu University (Turkey)).

Forsyth AJM, Cloonan M. (2008). Alco-pop? The use of popular music in Glasgow pubs. *Popular Music Soc*; 31:57–78.

Google Arts and Culture. (2023). Arcimboldo. Erişim Tarihi: 14.03.2023. Erişim Linki: <https://artsandculture.google.com/asset/summer-giuseppearcimboldo/EAHrfTFyVNYeEA?hl=tr>

Hegarty, J. A., & O'Mahony, G. B. (2001). Gastronomy: A phenomenon of cultural expressionism and an aesthetic for living. *International Journal of Hospitality Management*, 20(1), 3-13.

Herrington D, Capella L. (1994). Practical applications of music in service settings. *J Serv Mark*; 8:50–6.

Herrington JD, Capella LM. (1996). Effect of music in service environments: a field study. *J Serv Mark*; 10:26–41

Jacob C. Styles of background music and consumption in a bar: an empirical evaluation. *Int J HospManage*2006; 25:716–20

Kefeli, E., Sabancı, M., Canpolat, Ö., & Kızıldemir, Ö. (2019). Sanat ve estetiğin gastronomideki yeri. 4. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi Bildiri Kitabı, 198.

Kleinman, K. (2015). Darwin and Spencer on the origin of music: is music the food of love?. *Progress in Brain Research*, 217, 3-15.

Lammers HB. (2003). An oceanside field experiment on background music effects on the restaurant tab. *PerceptMotSkills*; 96:1025–6.

Museum of Contemporary Art Australia. (1998). 2 minutes, 33 seconds, 1962 (Artist: Billy Apple). Erişim Linki: <https://www.mca.com.au/artists-works/exhibitions/eat/> Erişim Tarihi: 14.03.2023

Manola, M., & Koufadakis, 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), 81-92.

- Milliman RE. (1986). The influence of background music on the behavior of restaurant patrons. *J ConsumRes*; 13:286–9.
- Nguyen, B. D. (2010). Aesthetics of contemporary music programming through the lens of molecular gastronomy (Doctoral dissertation, UC San Diego).
- Özdemir, S., S. ve Kılıç Ateş, S. (2021). Gastronomi ve sanatta yeni bir temsil: “naturecuite”. *The Turkish Online Journal of Design Art and Communication*, 11 (3), 1058-1072.
- Pedersen, L. B., & Hein, H. H. (2012). Creativity in gastronomy. Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Copenhagen Business School, Department of Management, Copenhagen.
- Perullo, N. (2019). 21. Yüzyılda sanat olarak mutfak, sanat yenir mi? *Yemek ve Kültür*, 70-75.
- Poulain, J. P., & Conte, J. (2004). *Sociologias da alimentaçaõ*.
- Ragneskog, H., Bråne, G., Karlsson, I., & Kihlgren, M. (1996). Influence of dinner music on food intake and symptoms common in dementia. *Scandinavian journal of caring sciences*, 10(1), 11-17.
- Reinoso Carvalho, F., Van Ee, R., Rychtarikova, M., Touhafi, A., Steenhaut, K., Persoone, D., ... & Leman, M. (2015). Does music influence the multisensory tasting experience?. *Journal of sensory studies*, 30(5), 404-412.
- Rojas-Rivas, E., Espinoza-Ortega, A., Thomé-Ortiz, H., & Cuffia, F. (2022). More than words! A narrative review of the use of the projective technique of word association in the studies of food consumer behavior: Methodological and theoretical implications. *Food Research International*, 111124.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance to hospitality education and training. *Hospitality Management*, 23, s. 15–24.
- Selahi, N. S., Ramli, R. A., Tan, Z. A., & Faat, F. (2022). Gastronomy: An overview of molecular gastronomy awareness. *Insight Journal*.
- Shishko, B. (2016). Epistemologies of the kitchen: art, science, and nineteenth-century British culinary writing, Doctoral dissertation, Indiana University.
- Sipahi, S., Ekincek, S., & Yılmaz, H. (2017). Gastronominin sanatsal kimliğinin estetik üzerinden incelenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 5(3) 381-396.
- Spence, C. (2012). Auditory contributions to flavour perception and feeding behaviour. *Physiology&behavior*, 107(4), 505-515.
- Spence, C., Michel, C. & Smith, B. Airplane noise and the taste of umami. *Flavour* 3, 2 (2014). <https://doi.org/10.1186/2044-7248-3-2>
- Sünnetçiođu, S. & Özkök, F. (2017). Güzel, özgün ve iyi yemeğin peşindeki yolculuk: gastronomi. *Journal of Awareness*, 2 (3S), 585-596.
- Uçuk, C. (2017). Gastronomide tabak tasarım teknikleri ve yenilikçi sunum anlayışları. Yayınlanmamış yüksek lisans tezi). Gaziantep Üniversitesi, Gaziantep.

Uçuk, C.

Uçuk, C. (2022). Holistik tabak: nörogastronomi, gastrofizik ve sinestezi ekseninde yemek sunumunun insanın beğeni algısına olan etkilerinin incelenmesi, Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Yayınlanmamış Doktora Tezi.

Uçuk, C. & İlhan, İ. (2021). Gastronomi perspektifinden estetik ve yemek. Aydın Gastronomy, 5 (1), 35-44.

Williams, S. (2015). Music as the food of longing in Ireland and Irish America, in: a symphony of flavors: Food and Music in Concert. Murray, E. (Ed.). Cambridge Scholars Publishing.

Woods, A. T., Poliakoff, E., Lloyd, D. M., Kuenzel, J., Hodson, R., Gonda, H., ... & Thomas, A. (2011). Effect of background noise on food perception. Food Quality and Preference, 22(1), 42-47.

Zellner, D., Loss, C., Zearfoss, J., & Remolina, S. (2014). It tastes as good as it looks! The effect of food presentation on liking for the flavor of food. Appetite, 31-35.