

**Yeni Nesil Sanatta Tema Yemek: Yemek Fotoğrafçılığı Üzerine Bir Araştırma****Theme in New Generation Art, Food: A Research on Food Photography**Yasemin ASİLTÜRK OKUTAN<sup>1</sup>

MAKALE BİLGİSİ	ÖZ
<p>Derleme</p> <p><i>Makale Süreci:</i></p> <p>Gönderim : 29.05.2023 Düzeltilme : 30.07.2023 Kabul : 28.09.2023 Yayımlanma : 30.12.2023</p> <p><i>Anahtar Kelimeler:</i></p> <p>Sanat Fotoğraf Yemek Yemek Fotoğrafçılığı</p>	<p>Teknolojideki hızlı değişim ve gelişmeler birçok alanda olduğu gibi iletişim alanında da değişimlerin yaşanmasına neden olmaktadır. Günümüz dünyasında tüketim alışkanlıklarının değişmesi sonucu insanlığın zorunlu ihtiyaçlarından biri olan yemek yeme dürtüsü de değişim göstermiştir. Günümüzde görselliğin ön planda tutulduğu ve ilginç tasarımlarla sunulan yemek fotoğrafları insanlar üzerinde tüketim dürtüsü oluşturmaktadır. Yiyecek ve içecek işletmeleri tüketicilerin taleplerini karşılamak adına yemek fotoğraflarına daha çok önem vermektedir.</p> <p>Ayrıca gıda sektöründeki yeri ve önemi göz önünde bulundurulduğunda yemek fotoğrafçılığının bir reklam aracı olarak kullanıldığı da görülmektedir. Arz ve talep dengelerinin sürekli değiştiği turizm alanında da müşterinin taleplerinin karşılanmasına yönelik pazarlama stratejileri de yenilenmektedir. Bu araştırma, yemeğin sanatla olan ilişkisini incelemek amacıyla yapılmış olup, araştırma kapsamında yemek fotoğrafçılığı alanında adını duyuran sanatçıların görselleri gösterge bilimsel yöntemi ile ele alınmış ve yorumlanmıştır. Sonuç olarak görselliğin tüketici üzerinde büyük bir etkisi olduğu varsayımında bulunularak yemek fotoğraflarının tüketimi artırıcı etkisi olduğu sonuca ulaşılmıştır.</p>
ARTICLE INFO	ABSTRACT
<p>Review Article</p> <p><i>Article history:</i></p> <p>Received : 29.05.2023 Revised : 30.07.2023 Accepted : 28.09.2023 Available : 30.12.2023</p> <p><i>Keywords:</i></p> <p>Art Photograph Food Food Photography</p>	<p>Rapid changes and developments in technology cause changes in the field of communication as well as in many areas. As a result of the change in consumption habits in today's world, the urge to eat, which is one of the mandatory needs of humanity, has also changed. Today, food photographs, in which visuality is prioritized and presented with interesting designs, create an impulse to consume on people. Food and beverage businesses give more importance to food photos in order to meet the demands of consumers.</p> <p>In addition, considering its place and importance in the food industry, it is seen that food photography is used as an advertising tool. In the field of tourism, where the supply and demand balances are constantly changing, marketing strategies are also being renewed to meet the demands of the customers. This research was carried out to examine the relationship between food and art, and within the scope of the research, the images of the artists who made their name in the field of food photography were handled and interpreted with the semiotic method. As a result, it was assumed that visuality has a great effect on the consumer, and it was concluded that food photos have an increasing effect on consumption.</p>

<sup>1</sup> Dr. Atatürk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı, [yaseminasilturk25@gmail.com](mailto:yaseminasilturk25@gmail.com), ORCID NO: 0000-0001-9134-6995

## 1. GİRİŞ

Yemek yeme ihtiyacı insanlık tarihi kadar eskiye dayanmaktadır. Beslenme insanların hayatta kalmalarını sağlayan en temel ihtiyaçlardandır. Bu kadar eski bir tarihe kadar dayanan beslenme ihtiyacına duyulan ilgi artmakta ve incelenmeye değer bulunmaktadır (Hegarty, 2009) İnsanların beslenme alışkanlıkları ve sahip oldukları kültürlerden etkilenmektedir. Bireyin yaşadığı topluma, kültürüne ve değerlerine göre beslenme ihtiyaçları şekillenmektedir (Özdemir ve Önçel, 2019). İnsanın sosyal bir varlık olması ve sosyal hayatta kendine yer edinme çabası yemek yemeyi artık sadece bir ihtiyaç olmaktan çıkarıp sosyal tüketim aracı olmaya yöneltmiştir.

İnsanın yemekle ilişkisi yaşamı devam ettirebilmek için başlamış olsa da, zamanla biyolojik bir gereksinimin ötesine geçerek, toplumların kültürlerini etkileyen bir unsur haline gelmiştir. Tarihin her döneminde insanlar yaşadıkları toplumlara ait kurallara, kültürlere ve geleneklerine göre yeme içme şekillerini oluşturmuşlardır (Özdemir ve Önçel, 2019). Bu durumun doğal bir getirisi olarak farklı mutfaklar ortaya çıkmıştır.

İnsanın var olan güzellikleri daha güzel gösterme gayreti ve isteği her alanda kendini göstermektedir. Teknolojinin hayatımızda önemli bir yer edinmesi ile bu isteklerini gösterme şekilleri farklılık göstermeye başlamıştır. Fotoğrafın icadıyla birlikte ortaya yeni teknikler ve fotoğraf alanları çıkmıştır. Yemek fotoğrafçılığı da bu alanlardan bir tanesidir. Fotoğrafçılığın tarihinde farklı dönemlerde farklı yemek fotoğrafları olduğu görülmektedir. Bu fotoğraflar tarih boyunca farklı amaçlara hizmet edecek biçimde şekillenmiştir. Günümüzde ise yiyeceklerin görsellikleri ile dikkat çekmelerini sağlamak için yemek fotoğrafları bulunmaktadır. Yiyeceklerin yakın planlı, özel ışıklar altında çekimlerinin yapılması bu yemekleri sadece karın doyurmak düşüncesinden sıyrarak onların bir arzu haline gelmesini sağlamıştır.

Yemeğin tarih kadar eski olması onu, görsel alanlarda da tema haline getirmekte ve pozitif bilimlerin yanı sıra sanat alanında da önemli bir yere sahip olmasına katkı sağlamaktadır. Günümüzde yemekler beslenmenin ötesine geçerek hazırlanmasından sunumuna kadarki süreçleri görsel şölen haline gelen sanat olarak görülmektedir. Sanat kavramı, üreten insanın üretim sürecini ve ürettiklerini tanımlamaktadır (Gombrich, 1972).

Yemeğin sanat ile ilişkisini inceleyen Öney (2016) yaptığı çalışmada gastronominin disiplinler arası düzeyde ele alınarak, güzel sanatlar ile birleştirilmesini ve konuya sanatsal bakış açısıyla yaklaşılması gerektiğini vurgulamıştır. Türkkın (2016)'a göre gastronomi sadece yemek üretmek olarak görülmemeli aynı zamanda sanatsal açıdan ele alınarak değerlendirilmelidir. Özdemir ve Altın (2019) çalışmalarında gastronomi alanının sanat tanımını içerdiğini, sanatta ise görsellik ve estetik hazzı olduğunu ifade etmişlerdir. Bu çalışma gastronomi biliminin her geçen gün artan önemi doğrultusunda yemek fotoğraflarının sanatsal katkılarını incelemek amacı taşımaktadır. Konuya ilişkin kullanılan görseller yorumlanarak yemeğin sanatla olan ilişkisi gösterilmeye çalışılmıştır.

## **2. YEMEK KAVRAMININ DÜNÜ VE BUGÜNÜ**

Maslow'un ihtiyaçlar hiyerarşisinde ilk sırada gelen yemek, hayatta kalabilmek için gerekli olan en temel gereksinimdir. Esasen biyolojik bir ihtiyaç olan yemek, günümüzde yalnızca biyolojik ihtiyaç olmaktan çok ötedir. Yemek kavramı alışlagelmiş tek düze bir bakış açısı ile ifade edilemeyecek kadar kapsamlı bir hal almıştır. Sosyolojik ve kültürel etkenlerin de birlikte ele alınarak incelenmesi gerekmektedir. Çünkü yemek olayı yalnızca hayatta kalabilmek için gerekli besinlerin alınmasının ötesinde toplumsal, sosyolojik, kültürel ve hatta dini anlamlar içeren ve çok yönlü olarak ele alınması gereken bir olguyu ifade etmektedir (Gürhan, 2017).

Yemek kavramının tarihi insanlık kadar eskiye dayanmaktadır (Hegarty, 2009). İlk insanların yerleşik hayata geçmeleri sonucunda toplumsal yaşamayı gerektiren kuralları benimsedikleri ve yeme alışkanlıklarını geliştirdikleri görülmektedir. Bu durumun sonucunda her toplumun ve kültürün kendine özgü yeme anlayışları meydana gelmektedir. Toplumların kendi yaşamlarına göre oluşturdukları yemek olgusu, yemek kültürünün temelini oluşturmaktadır.

Yemek olgusunun binlerce yıl öncesinde yaşayan ilk insanlardan günümüze kadar bulunduğu şartlara göre dönüşüme uğradığı ve her dönem değişerek geliştiği görülmektedir. Yemek olgusu, bulunduğu toplumu ifade eden ve onların aynası olabilen bir kavram olarak değerlendirilmektedir. Çünkü toplumların özelliklerine göre değişmesi onların ayırt edilmesi için önemli bir etken olmaktadır. Yemek olgusu, yaşanan kültüre göre şekil almakta, dini etkenlerden izler taşımakta ve toplumsal kimliğinin oluşumunda önemli bir etken olmaktadır (Gürhan, 2017). Toplumların kültürlerinin, yaşantılarının ve sosyolojik durumlarının ifade edilmesi noktasında yemek alışkanlıkları büyük bir öneme sahiptir. Yemek olgusu, günümüzde yalnızca beslenme ihtiyacı olarak değil, bireyler arasında iletişim unsuru olarak görülmektedir. Yemeğin tüketim ögesi olması, statü göstergesi olarak algılanmaktadır.

## **3. YEMEK VE FOTOĞRAF BİRLİKTELİĞİNİN TARİHSEL SÜRECİ**

Yemek fotoğrafçılığına ait çekilen ilk fotoğraftan günümüze kadar teknik olarak gelişmeler yaşandığı görülmektedir. Hem fotoğraf makineleri hem de çekimde kullanılan ekipmanların gelişen teknolojiye bağlı olarak değişmesi yemek fotoğraflarına farklı boyutlar kazandırmaktadır (Öney 2016). Yemek fotoğrafları, sanat veya ticari hangi amaçla çekilirse çekilsin fotoğrafın ortaya çıkışından günümüze kadar fotoğrafçılığın içinde yer almaktadır.



**Görsel 1.** A Fruit Piece (Bir Meyve Parçası)

**Kaynak:** Sosef, 2019

William Henry Fox Talbot tarafından 1845'te çekilen "A Fruit Piece (Bir Meyve Parçası)" isimli fotoğraf, yemek fotoğrafçılığının tarihteki ilk örneklerinden sayılmaktadır. 1930'larda fotoğrafçılık alanında yiyecekler sanatsal kaygıdan ziyade ticari amaç olarak kullanılmış böylece yemek fotoğrafçılığının reklam ve tanıtım süreci ortaya çıkmıştır.

Yemek fotoğrafçılığında besinlerin, yiyecek ve içecek türlerinin, pişmiş veya çiğ halleri fotoğraflanmakta ve besinlerin daha lezzetli gözükmesini sağlanarak kişide yeme isteğini artırmaktadır. Ayrıca yemek fotoğrafları tanıtım ve reklam için pazarlama aracı olarak kullanıldığından, reklam sektörünün de ilgisini çekmektedir.



**Görsel 2.** Tatlı Bir Başlangıç



**Görsel 3.** Kısa Bir Mola

**Kaynak:** <https://www.peramuzesi.org.tr/sergi/nickolas-muray/26>

Nickolas Muray'ın Amerika'nın McCall'S dergisindeki yer alan fotoğrafları yemek fotoğraflarının reklam alanında kullanıldığı ilk örnekleri olarak karşımıza çıkmaktadır. Muray bu fotoğraflarda canlı renklerin kullanıldığı farklı yemek masalarını yukarıdan çekim yaparak fotoğraflamıştır. Yemek fotoğrafçılığı alanında çalışmalar sergileyen birçok fotoğrafçının, kullandıkları ekipmanlar ve ışık sayesinde daha iştah açıcı, daha dikkat çekici fotoğraflar çektikleri görülmektedir.

Zamanla değişen estetik duygular yemek fotoğrafçılığına da yansımaktadır. Öncelerde düz bir zemine konarak sıradan bir aydınlatma ile fotoğrafı çekilen yemeklerin yerini, farklı tasarım ve konseptlerle çekilen fotoğraflar almaktadır. Yemek fotoğraflarının çekiminde kullanılan ekipmanlar ve aksesuarlar dışında o yemeği oluşturan malzemelerin kullanıldığı ve farklı çekim teknikleri ile oluşan fotoğraflar yemek fotoğrafçılığına farklı bir boyut kazandırılmaktadır (Sabbagh, 2014).

Yemek fotoğraflarında her ne kadar odak nokta yemek olsa da fotoğraf çekilen zemin ve ekipmanlar yiyeceklerle bir bütün olmalıdır. Renk ve tarz uyumu ile yiyeceğin etkisi artırılabilir ve o yiyecekte oluşan imaj farklı boyutlara taşınabilir. Bu noktada fotoğrafa bakış açısı ışık derinlik özelliklerine göre yiyeceğin vurgulanmak istenen özelliği ön plana çıkartılabilir. Böylece yemek fotoğrafı daha etkili bakan kişinin kafasında farklı anlamlar oluşturabilir.

#### 4. GASTRONOMİNİN SANATI, SANATIN GASTRONOMİSİ

Gastronomi kavramı, birçok alanla bağlantılı ve birçok bilim dalı ile yakından ilişkili bir kavramdır. Yalnızca yemek yapmak, yemekleri sergilemek, yemeğin malzemelerini vurgulamak, profesyonel pişirme



teknikleri uygulamak ya da estetik sunumlar yapmak değildir (Yüksel, 2019). Toplumların sahip olduğu kültürel faktörler ve yaşam şekilleri gastronomi kavramının gelişmesine etki etmekte ve yemeğin daha iyi olmasına katkı sağlamaktadır (Sünnetçioğlu, 2017).

Gastronominin etkileşim içinde olduğu en önemli alanlardan biri de sanattır (Sabbagh,2014). Keser (2009)'e göre sanat, insanın düşüncelerini el becerisi ile birleştirerek yaptığı şeyler, güzel ve anlamlı şeyler üretilmesi, üstün yetenekli bir öğrenme yeteneğidir. Sanatın net bir tanımını yapmak olanaksızdır. Sanat, insanın zihnindeki var ettiği düşüncelerini ya da fikirlerini fiziki hale getirmesidir. Sanat her an her yerde, her alanda karşımıza çıkabilecek bir olgudur. İnsana dair olması sanatı her ortamda bulunabilir hale getirmiştir. İnsanlık tarihi kadar eskiye dayanan sanat kavramı, varlığını dün olduğu gibi yarında devam ettirecektir (Hegarty, 2009). Sanatın insan hayatında çok eskilere dayanması, sanatın yemekle ilişkisinin oldukça eski tarihlere dayandığını göstermektedir.

Kavrakoğlu (2014) gastronomi ve sanat ilişkisinde önemli bir akım olan “Eat Art” kavramını “Sanat yemek” şeklinde ifade etmektedir. Bu akıma göre eserde yenmiş yemeklerin sonunda dağınık bir masa, boş ve kirli tabaklar görülmektedir. Rastlantısal olarak meydana gelen olayların, bütüne bakıldığında sanat eserine dönüştüğü görülmektedir.



**Görsel 4.** Eat Art Arrival to contemporary Art (Çağdaş Sanata Varış)

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

## 5. GASTRONOMİ FOTOĞRAFÇILIĞI (YEMEK FOTOĞRAFÇILIĞI) KAVRAMI

Fotoğraf, birçok duyguyu bir arada barındıran ve çağrışım yaptıran görsel sanatların en etkili olabilmektedir. Birçok alan bu görsel sanatın etkisinden yararlanmak istemektedir. Gıda sektörü de bu alanlardan biridir. Yiyecek içecek firmaları bu görsel sanatın etkilerini kullanarak fotoğrafın yemek üzerindeki gücünü ortaya çıkarmaktadır (Custer, 2010). Gastronomi fotoğrafçılığı, yemek fotoğraflarının bir kurgu oluşturularak çekildiği fotoğraf sanatı türüdür. Bu fotoğrafçılık diğer türlerden farklı ve daha özel bir alanı oluşturmaktadır. Fotoğrafi çekilen ürünlerin değişik formatlarda çekimlerinin yapılabilmesi onu özel ve farklı kılmaktadır.

Besinlerin tarladan sofraya taşınma sürecinde birçok bilim dalı ile ilişkisi olan gastronominin yolunun kesiştiği başka bir alanda sanattır. Lezzet ve görselliğin estetik boyutta ele alınması, daha iyi görselleşme çabası gastronominin sanatla olan ilişkisini etkili hale getirmiştir (Yılmaz, 2017). Bu sebeple gastronominin sanatsal ilişki kurduğu önemli alanlardan biri de fotoğrafçılıktır. Görsellik bakımından zengin, sağlığa uygun, estetik ve hoş düzenlenmiş yemek düzeni olarak ifade edilen gastronomi kavramının ışında gastronomi

fotoğrafçılığı, estetik, hoş, güzel düzenlenmiş bu sofraların ve lezzetli yemeklerin teknolojik araçlar ve teknik yöntemler kullanılarak görselleşmesi sanatı olarak ifade edilmektedir. Karakulak (2006)'a göre, gastronomi fotoğrafçılığı, yiyecek ve içeceklerin ışık, açı ve çekim yöntemleri ile dizayn edilerek kurgulanması ve fotoğraflanmasıdır.

Gastronomi fotoğrafçılığı, görsel duygulara hitap ederek, sıcaklık duygularını ileten, anıları uyandıran, fanteziler çağrıştıran, yiyeceği tüketme arzusu uyandıran fotoğrafların çekildiği bir sanattır. Besinlerin görüntülerinin, farklı fotoğraf teknikleri ve fotoğrafçının yaratıcılığı kullanılarak daha çekici bir hale getirilmesi ve görselleşmesidir (Manna ve Moss, 2005).

### **5.1. Gastronomi Fotoğrafçılığının Ortaya Çıkışı ve Önemi**

Gastronomi fotoğrafçılığı ilk olarak 19. yüzyılda natürmort resimlerin bir türü olarak ortaya çıkmıştır. Fotoğrafçılar, bu alanın gelişmesine katkıda bulunmak adına çeşitli denemeler yapmışlar ve sabit bir nesne üzerinde çalışmalar yapmışlardır (Sosef, 2019). Tarihin ilk yemek fotoğrafı özelliği taşıyan eser, Fox Talbot tarafından 1845 yılında çekilen fotoğraftır. Bu eser sepette ananas ve şeftalinin bulunduğu natürmort bir deneme çalışmasıdır.



**Görsel 5.** Willam Henry Fox Talbot, Bir Meyve Parçası 1845

**Kaynak:** Sosef, 2019.

Yemek fotoğrafları ilk olarak 1910'lu yıllarda reklam filmleri için oluşturulan görseller olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunu daha sonra yemek kitaplarındaki görseller takip etmektedir. Günümüzde ise artık değişen talepler doğrultusunda yeni trendler uygulanmaya başlanmış ve farklı tekniklerle çekilen yemek fotoğrafları ortaya çıkmıştır (Sosef, 2019). Zaman içerisinde yemek fotoğraflarının çekimleri daha profesyonel ortamlara taşınmış ve çekimler stüdyolarda gerçekleşmiştir.

Yemek fotoğrafları, tüketicilerin duygularına ve tercihlerine etki etmesi yönüyle önemlidir. Çünkü bireyin tüketim güdülerini harekete geçirmekte ve yeme isteği oluşturmaktadır. Bunun doğal getirisi olarak markanın daha fazla tercih edilmesine yol açmakta ve uzun vadede olumlu katkılar sunmaktadır. Yemek fotoğrafları, oluşturduğu görsel değerlerin yanı sıra ürünle ilgili bir hikâye sunmakta, ürüne derinlik ve anlam katmaktadır. Bu durum tüketici için çekici bir hal almasına katkı sağlamaktadır. Rekabetin her alanda yoğun yaşandığı düşünüldüğünde yemek fotoğraflarının önemi bir kez daha ortaya çıkmaktadır.

Yemek fotoğrafları diğer fotoğraf türlerine göre farklı ve geniş bir yelpaze sunmaktadır. Farklı bakış açılarıyla çekilen fotoğraflar, yaratıcılık ile birleşerek farklı boyut kazanmaktadır. Bunun yanı sıra fotoğrafçılık

tekniklerinin ustalıkla kullanılması bu alanda başarılı olunması için bir takım önemli noktaları beraberinde getirmektedir. Bunlar:

- Mesleki ve teknik bilgi yeterliliği,
- Doğru ışık ve doğru açı kullanımı,
- Etkili bir hikâye meydana getirme,
- Fotoğrafta odak noktanın yemek olması,
- Yaratıcılık,
- Uygun dekor ve ekipman kullanılması,
- Çekimden sonra fotoğraf üzerinde değerlendirmedir (Campbell, 2013).

Fotoğraf, kelimelerle ifade dilemeyen durumları karşı tarafa daha iyi anlatabilmek ve duyguyu aktarabilmek için önemli araçlardır. Gastronomi fotoğrafları yalnızca mesaj iletmez, tüketiciye geçirdiği duygular ile satın alma dürtüsünü etkilemektedir (Kasım, 2005). Günümüzde yaygınlaşan gastronomi fotoğrafçılığının kullanım alanlarındaki farklılık onun önemine katkı sağlamaktadır. Farklı bir pazar oluşturan gastronomi fotoğrafçılığı dergi (kitap), ticari reklam ve gurme yemek fotoğrafçılığı alanlarında kullanılmaktadır (Sabbag, 2014).

## **6. YENİ NESİL SANAT YENİLEBİLİR SANAT ÖRNEKLERİ**

Sanat kavramı, insanların üretimlerini, süreçlerini ve ürettikleri ürünlerin tümünü içine almaktadır (Gombrich, 1972). Sanat kavramının gastronomi ile birlikte incelendiği çalışmalara bakıldığında; Sünnetçioğlu ve Özkök, 2017; Özkaya, 2018; Bucak ve Yiğit, 2018, Özdemir ve Önçel, 2019; Tütüncü, 2019 çalışmalarında “*iyi yemek bilimi ve iyi yemek sanatı*” olarak ifade etmişlerdir.

Hjalager ve Richards (2002)’e göre yemek odaklı olan gastronomi bilimi kültürel kimliği oluşturmada önemli etken oluşturmaktadır. Öney (2016) çalışmasında, Türkiye’de gastronomi eğitimlerinin disiplin düzeyinin güzel sanatlar fakültesi bünyesinde olması gerektiğini savunmuştur. Türkkkan (2016)’ a göre, gastronomi sadece yemek üretimi olarak görülmemeli, felsefi ve sanatsal bakış açısı ile değerlendirilmelidir. Özdemir ve Altınar (2019) çalışmasında gastronominin sanat tanımının içeriği olan görsellik ve estetik haz kavramlarını barındırması sebebiyle sadece yemek üretmek anlamı taşımayacağını belirtmektedir.

Gastronomi kavramı, giderek daha fazla önem kazandığından birçok alanla olanda kendine yer edinmektedir. Sanat kavramının gastronomi ile birlikte ele alınması boyutunun değişmesine katkıda bulunmaktadır. Üretilen yemeklerin sanat eseri olarak değerlendirilmesi, onları ölümsüzleştirmeye yönelik olarak fotoğraflama aşamasının başlamasına ve doğal olarak gastronomi fotoğrafçılığının gelişmesine etki etmiştir. Günümüzde gelişen teknolojilerin yaratıcılık ve sonsuz hayal gücü ile birleşmesi sanatta yeni nesil bakış açısı ortaya koymuş ve yenilebilir sanatı ön plana çıkarmıştır.

### **6.1. Dünya’da ve Türkiye’de Adımı Duyurmuş Yemek Fotoğrafçıları**

Fotoğrafçılık, birçok alanı içine alan ve farklı türler barındıran bir dünyaya karşılık gelmektedir. Son zamanlarda oldukça popüler bir hal alan gastronomi fotoğrafçılığı birçok özelliği içinde barındıran bir alandır. Her yemek fotoğrafı gastronomi fotoğrafı olmayacağı gibi, her fotoğraf çekende gastronomi fotoğrafçısı

değildir. Dünya çapında adını duyurmuş ve bu alanda öncülük eden fotoğrafçıların eserlerinden örnekler Görsel 6, 7, 8, 9, 10 ve 11 'de yer almaktadır.



**Görsel 6.** Bivulve Hikâyeleri (Francesco Tonelli, 2022)

**Kaynak:** <https://www.instagram.com/foodelia/?igshid=MzMyNGUyNmU2YQ%3D%3D>

**Gösteren:** Beyaz tabak, midye kabukları, meze

**Gösterilen:** Mide kabukları içinde yapılan renkli bir meze sunumu

**İnceleme:** Yalnızca bir yemek fotoğrafçısı değil aynı zamanda iyi bir yemek rehberi ve danışman olan Francesco Tonelli çocukluğundan başlayan yemek tutkusunu geliştirmiş ve bu alanda akla ilk gelen isimlerden olmuştur. Görselde beyaz sunum tabağına yerleştirilen midyeler ve midyelerin içine konan renkli mezeler görülmektedir. Farklı renklerin kullanımı ile oluşan şölen iştah duygusunu kabartmakta ve yemeğin tadına ilişkin merak unsuru oluşturmaktadır. (Görsel 6.)



**Görsel 7.** Yaşayan Kareler (Benoit Levac, 2022)

**Kaynak:** <https://www.instagram.com/foodelia/?igshid=MzMyNGUyNmU2YQ%3D%3D>

**Gösteren:** Hamburger ekmeği, köfte, yeşillik, peynir, sos, beyaz kâğıt

**Gösterilen:** İçi malzeme dolu büyük bir hamburger

**İnceleme:** Birçok yemek firmasının yemek fotoğrafçılığını yapan Benoit Levac, fotoğraflarının kalitesinin yanı sıra styling ile dikkat çekmektedir. Yaratıcılığı ve sonsuz hayal gücü olan Levac, sahip olduğu iş disiplini ile birçok dergilerde yer almaktadır. Görselde beyaz bir kâğıdın üzerinde içi malzemelerle dolu olan bir hamburger görülmektedir. Birçok kişi tarafından oldukça sevilen bir fastfood olan hamburger kullanılan renklerin uyumu ile birlikte lezzetli olduğu hissi vermektedir. (Görsel 7.)





**Görsel 8.** A photo series for Vita Italian Burger (Nicole Genoni, 2019)

**Kaynak:** <https://www.instagram.com/foodelia/?igshid=MzMyNGUyNmU2YQ%3D%3D>

**Gösteren:** Beyaz kase, mor çiçekler, tuzluklar, ahşap sunum tabağı, beyaz kase içinde yeşil bir yiyecek, kırmızı sunum tabağı, siyah hamburger, gri zemin

**Gösterilen:** Alışılmışın dışında siyah bir hamburger

**İnceleme:** Gastronomi ve still life fotoğraflarında uzman olan Nicole Genoni, çalıştığı insan kaynakları departmanından radikal bir karar ile ayrılıp aldığı eğitimler neticesinde başarılı bir sanatçı olmuştur. Başarılı bir fotoğraf çekmenin iyi kurulan bir sete ve iyi hikâyeye bağlı olduğunu düşünen sanatçı, her karesinde büyük bir titizlikle kurgu yapmaktadır. Görselde alışıldık hamburgerlerden farklı olarak siyah hamburger görülmektedir. Arkasındaki kâselerde farklı yemeklerin olmasına rağmen, siyah hamburger farklı renk kullanımı ile göze çarpmaktadır. Ayrıca Kırmızı rengin iştah açıcı özelliğinden yararlanmak istenmekte ve sunum tabağı olarak kullanılmaktadır. (Görsel 8).



**Görsel 9.** Beloved Doughnut Slingers (David Griffen, 2021)

**Kaynak:** <https://www.instagram.com/foodelia/?igshid=MzMyNGUyNmU2YQ%3D%3D>

**Gösteren:** Donutlar, çikolata sosu, fındık parçaları

**Gösterilen:** Havada uçuyor gibi gözükken, çikolata sosuna ve fındık parçalarına batırılmış donutlar.

**İnceleme:** Yemeği ve fotoğrafçılığı çok seven fotoğrafçı David Griffen, kendine ait bir mutfak stüdyosuna sahiptir. Karelerini yemek kitapları ve dergileri için çeken sanatçı verdiği eğitimlerle bilgilerini paylaşmakta

ve deneyimlerini artırmaktadır. Görselde havada asılı gibi duran donutlar çikolata sosu eşliğinde oldukça lezzetli ve iştah açıcı gözükmektedir. (Görsel 9).



Görsel 10. Air Freight (Carl Warner, 2019)

**Kaynak:** <https://www.instagram.com/foodelia/?igshid=MzMyNGUyNmU2YQ%3D%3D>

**Gösteren:** Traktör, Kamyon, insanlar, ağaçlar, uçak, insanlar, iş makineleri, saman balyaları, pizza, sosisler, hangar

**Gösterilen:** Lojistik transfer merkezini anımsatan bir ortamda sunumu yapılan pizza, kütük parçalarına benzetilen ve kamyonu taşıyan sosisler, yük imajı verilen ve kamyonette taşınan kaşar rendesi, tekerlek imajı verilen zeytin parçaları.

**İnceleme:** Kareleri masaldan fırlamış sahneleri anımsatan Carl Warner, fotoğraf ve video üzerine aldığı eğitimlerle birçok ajansla çalışmaya başlamıştır. İlk fotoğraf karesini Portobello mantarı ile çeken sanatçı farklı malzemeler kullanarak kendine minyatür bir sahne kurmuştur. Masal dünyasını andıran karelerin yer aldığı görselde, kullanılan ürünler ile lojistik bir alan oluşturulmuştur. Her bir yiyecek bu alana uygun olarak betimlenmiş ve hava taşımacılığı konseptinde lezzetli bir pizza sunumu yapılmıştır. (Görsel 10).



Görsel 11. Túrógombóc (Szendeff Lorinc, 2018)

**Kaynak:** <https://www.instagram.com/foodelia/?igshid=MzMyNGUyNmU2YQ%3D%3D>

**Gösteren:** Siyah zemin, kepçe, sos, siyah kavanoz, antika şekerlik ve kase, peynir köfteleri, yemek kırıntıları

**Gösterilen:** Siyah zemin üzerinde ve antika sunum kâsesi içinde bulunan üzerine sos dökülen peynir köfteleri

**İnceleme:** Karelerinde sadelik ve romantik bakış açısı kullanan Szendeff Lorinc, farklı yemeklerin fotoğrafını çekerek başladığı kariyerine grafik tasarımı ve fotoğrafı birleştirerek devam etmektedir. Gastronominin tüm duyuları ele geçiren bir sanat olduğunu ifade eden sanatçı, mutfak tutkusunu çektiği kareler ile ölümsüz bir sanata dönüştürmektedir. Görselde oldukça sade bir zemin kullanılarak peynir köftesinin lezzeti ön plana çıkarılmaktadır. (Görsel 11).

Yemek fotoğrafçılığının ülkemizde yeni yeni gelişmesi ile birlikte Türk fotoğrafçılar gastronomi fotoğraflarında adını duyurmaya başlamışlardır. Ülkemizin başarılı gastronomi fotoğrafçılarından görselleri ise Görsel 12, 13, 14 ve 15’te yer almaktadır.



**Görsel 12.** Armutlu Kakaolu Kek (Aydan Üstkanat, 2020)

**Kaynak:** <https://www.instagram.com/foodelia/?igshid=MzMyNGUyNmU2YQ%3D%3D>

**Gösteren:** Beyaz sunum tabakları, armutlar, fincan, çatal, bıçak, peçete, dilimlenmiş kek, ahşap masa

**Gösterilen:** Bütün armutla yapılan kakalolu dilimlenmiş ve yemeğe hazır bir kek.

**İnceleme:** Yemek fotoğrafçılığının yanı sıra yemek yazarı ve stilisti olan Aydan Üstkanat dünyanın en prestijli ödülleri olan Gourmand Dünya Yemek Kitapları Ödülleri’nde dünyanın en iyi üç yemek fotoğrafçısından biri ödülüne sahiptir. Sekersiz kitabıyla “En İyi Şef ve Yazar” ve “En İyi Yemek Kitabı Tasarımı” ödülleri de sahibidir. Görselde sade ahşap bir masanın üstünde yine sadeliğin göstergesi olan beyaz sunum tabağında yer alan bütün armutlu kakaolu kek görülmektedir. Dilimlenmiş kek yemeğe hazır ve lezzetli imajı vermektedir. (Görsel 12).



**Görsel 13.** Charcoal Focaccia Bread (Emel Ernalbant, 2020)

**Kaynak:** <https://www.instagram.com/foodelia/?igshid=MzMyNGUyNmU2YQ%3D%3D>

**Gösteren:** Gri zemin, sarıçiçek, siyah ekmeği, ızgara, çatal, bıçak, domates, yeşillik, insan eli

**Gösterilen:** Alışılmıştan dışında bir renk formuyla aktif kömür tozu ile yapılan focaccia ekmeği (İtalyan ekmeği),



**İnceleme:** Çektiği fotoğrafların hepsinde gün ışığını kullanan Emel Ernelbant, iyi bir yemek fotoğrafını uzanıp alabilecek kadar gerçekçi ve canlı olarak ifade etmiştir. Öyle ki sevilmeyen bir yemek dahi yanındaki çatalı alıp yeme isteği uyandıracak kadar duylara hitap etmelidir. Sanatçı fotoğraflarında aksesuar, dekor, ışık ve hatta kullanılan makinenin dahi özel ayarlanması gerektiğini ve gün ışığı gibi gerçekçi öğelerin kullanımının önemli olduğunu ifade etmiştir. Görselde alışılmışın dışında bir renk formuyla İtalyanların meşhur ekmeği focaccia görülmektedir. Kulağa çok tuhaf gelmesine rağmen aktif kömür tozu ile yapılan bu ekmeğin görülenlerde merak duygusu uyandırmaktadır. Ayrıca dozu düzgün ayarlandığında kömür tozu tüketmek güvenli ve faydalıdır. Bu durum tadına bakma isteği oluşturmaktadır. (Görsel 13).



**Görsel 14.** Tam Zamani (Mehmet Ateş, 2022)

**Kaynak:** <https://www.instagram.com/foodelia/?igshid=MzMyNGUyNmU2YQ%3D%3D>

**Gösteren:** Dolu kadeh, kadeh gölgesi, sos kavanozları, peçete, çatal, sunum tahtası, pancar ve salata turşuları, ekmeğin üstü meze,

**Gösterilen:** Ahşap sunum tabağı üzerine yerleştirilmiş turşular ve ekmeğin üstü mezeler,

**İnceleme:** Yemek fotoğrafçılığında adını duyuran sanatçılardan olan Mehmet Ateş, kariyerine öğrencilik hayatında başlamıştır. Aldığı eğitimler neticesinde kendisini geliştiren sanatçı, yenilikçi ve yaratıcı fotoğraf anlayışıyla fotoğraf dünyasında global bir tarz yaratmış ve gastronomi fotoğrafçılığını geliştirmeye katkıda bulunmuştur. Görselde çoğu kişinin sevdiği turşular ve ekmeğin üzerine sürülmüş mezeler görülmektedir. Aperatif sunum tabağı olarak hazırlanan görsel lezzetli imajı vermektedir. (Görsel 14).



**Görsel 15.** Farklı Bir Bakış (Derya Turgut, 2014)

**Kaynak:** <https://www.instagram.com/foodelia/?igshid=MzMyNGUyNmU2YQ%3D%3D>

**Gösteren:** Siyah zemin, süzgeç, pudra şekeri, pudra şekeri ile oluşturulan süzgeç izi, tatlı,

**Gösterilen:** Pudra şekeri dökülmüş marmelatlı hamurlu tatlı

**İnceleme:** Yemek fotoğrafçılığının tanınan isimlerinden olan Derya Turgut, karelerinde sadeliği ve tazeliği ön planda tutmuştur. Karelerinde aydınlığı ve organikliği ön planda tutan sanatçı, yalın ve sadeliğine modernliği katarak oluşturduğu hikâyelerle dikkat çekmektedir. Görselde sade siyah bir zemin üzerinde marmelatlı bir tatlı görülmektedir. Siyah zemine beyaz pudra şekeri kullanılarak yapılan izler zıt renkler sunmakta ve tazelik hissi vermektedir. (Görsel 15).

## SONUÇ VE ÖNERİLER

Hayatın her alanında değişimden söz etmek mümkündür. Bu değişimler bazen toplumsal hayattaki alışkanlıkları, bazen de psikolojik, sosyal ve kültürel alanları kapsamaktadır. Küreselleşmenin beraberinde getirdiği hızlı tüketim dünyasının bir parçası olan insanoğlu bu değişimlerin içinde kendini bulmaktadır. Hayatın her döneminde etkisini gösteren hızlı tüketimler insanlarda bağımlılık yaratmaktadır. Yemek yemek insanlığın en temel biyolojik ihtiyacı olmasının yanı sıra, psikolojik ve sosyal ihtiyaçları da karşılamaktadır.

Günümüzdeki yemek fotoğraflarının çoğu alışlagelmişin dışında daha farklı ve özgündürler. Gerek reklam amaçlı gerek farklı bir planla çekilen yemek fotoğrafları daima var olan besini olduğundan daha iştah açıcı sunmayı amaçlamaktadır. Fotoğraflarda yiyeceklerin çekiciliğini artırmaya yönelik kompozisyonlar oluşturularak doğru ışık, dekor ve doğru açı ile yemeğin hem ilk hali korunmakta hem de güzel bir görsel meydana gelmektedir.

Bu bilgilerden yola çıkarak yemek fotoğrafçılığına yönelik bir takım öneriler sunulabilmektedir. Bunlar;

- İnsanların iletişimlerine katkı sunan ve kültürel bir araç olan yemek, yalnızca sosyal statü göstergesi olarak değerlendirilememeli, bir nevi sosyal dil aracı olarak değerlendirilmelidir.
- Sosyal önemini yanı sıra yemek ve gıda sektöründe ekonomik getirileri dikkate alınmalıdır.
- Yemeğin kültürle olan ilişkisini incelemesi sebebiyle gastronominin farklı alanlarla olan bağları da incelenmelidir.
- Gastronomi fotoğrafçılıkla birleşerek sanatsal bir boyut kazanmaktadır. Bu sebeple daha başarılı çekimlerin ortaya çıkması için uzmanlardan eğitim alınmalıdır.
- Yemek fotoğrafçılığı gıda sektöründe önemli bir reklam aracı olarak kullanılmaktadır. Bu sebeple reklamı yapılan markanın gücünü vurgulamaya yönelik hikâyeler içeren çekimler gerçekleştirilebilir.
- Yemek fotoğrafçılığı sosyal medyada önemli bir yere sahiptir. Bu sebeple firmalar sosyal medyalarında yemek fotoğrafçılığını kullanarak güç kazanabilirler.
- Bunların yanı sıra yemek fotoğrafçılığının işletmelerde pazarlama ürünü olarak potansiyel güç olması ve daha etkin kullanımını sağlanabilir.
- Gastronomi eğitimi veren eğitim kurumlarında yemek fotoğrafçılığı dersleri verilerek, öğrencilerin işin uzmanlarından çekim tekniklerini öğrenmesi sağlanabilir.

Bütün bu bilgiler ışığında, gastronomi birçok bilim dalı ve sanatsal disiplinle tanımlanıp tamamlandığı için diğer bilim dalları ve sanat disiplinlerini kapsayacak çalışmalar yapılarak literatürde daha geniş bir yer edinebilir.



## KAYNAKLAR

- Bucak, T. ve Yiğit, S. (2018). "Gastronomi Eğitiminde Profesyonel Mutfak Okullarının Etkisi: İstanbul Mutfak Sanatları Akademisi (MSA) Üzerine Bir Araştırma". *International Gastronomy Tourism Studies Congress-2018, Kocaeli University*.
- Campbell, T. (2013). "*Food Photography and Lighting: A Commercial Photographer's Guide to Creating Irresistible Images*". New Riders Publishing, 2013, Berkeley.
- Custer, D. (2010). "*Food Styling: The Art of Preparing Food for the Camera*". New Jersey: Johns Wiley&Sons Inc. 2010, Hoboken.
- Durlu Özkaya, F. (2018). "Gastronomi Kongresi Düzenleme Kurulu Adına Önsöz". Gastronomi Kongresi Özet Bildiri Kitabı.
- Gombrich, E. H. (1950). "*Sanatın Öyküsü*". (Çev. B. Cömert.). İstanbul: Remzi Kitabevi Yayınları.
- Gürhan, N. (2017). "Yemek ve Din: Yemeğin Dini Simgesel Anlamları Üzerine Bir İnceleme". *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 2, 2017, ss. 1204-1223.
- Hjalager, A. & Richards, G. (2002). "Tourism and Gastronomy". 2002, London: Routledge.
- Karakulak, Ç. (2016). "Yiyecek İçecek Stilizliği ve Fotoğrafçılığı". *Akademik Bakış Dergisi*, (53), 2016, ss.104-113.
- Kasım, M. (2005). "*Reklam Fotoğrafçılığı*". 1. Basım. Konya: Mediacat Yayınları, 2005.
- Keser, N. (2009). "*Sanat Sözlüğü*" (2. baskı). Ankara:Ütopya Yayınevi, 2009.
- Manna, L. & Moss, B. (2005). "Digital Food Photography." Boston: Thomson Course Technology.
- Öney, H. (2016). "Gastronomi Eğitimi Üzerine Bir Değerlendirme". *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (35), 2016, ss.193-203.
- Özdemir, G. ve Altın Dülger, D. (2019). "Gastronomi Kavramları ve Gastronomi Turizmi Üzerine Bir İnceleme". *Erzincan Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*.
- Özdemir, N. ve Öncel, Sibel. (2019). "Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Lisans Öğrencilerinin Sektöre Yönelik Algılarının Kariyer Yapma Niyetlerine Etkisi". *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, ss. 1159-1176.
- Sabbagh, R. (2014). "*Gastronomic Photography: An Invitation To "Eating With The Eyes"*". Universidade Paulista – Unip Graduate Program In Communication, São Paulo, 2014.
- Sosef, B. (2019). "*Food Photography And Still Life Paintings: A Single Subject In Multiple Worlds.*" Master THesis Leiden University, Faculty of Humanities Department:2019, Media Studies, Leiden.
- Sünnetçioğlu, S. ve Özkök, F. (2017). "İyi, Güzel, Özgün Yemeğin Peşindeki Yolculuk: Gastronomi". *Journal of Awareness*, 2017, ss. 585-596.
- Türkkan, C. (2016). "Gıda ve Felsefe Üzerine: Açlık ve İştah Nedir?". [https://www.academia.edu/33736997/G%C4%B1da\\_ve\\_Felsefe\\_%C3%9Czerine\\_A%C3%A7lık\\_ve\\_İştah\\_Nedir?](https://www.academia.edu/33736997/G%C4%B1da_ve_Felsefe_%C3%9Czerine_A%C3%A7lık_ve_İştah_Nedir?)

9Ftah\_nedir\_TR\_On\_Food\_and\_Philosophy\_What\_are\_Hunger\_and\_Appetite\_ENG\_Tütüncü, Ö. (2019). Lisans Eğitiminde Mutfak Zanaatları ve Gastronomi, *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, (30), 2016, ss.93-97.

Yüksel, A. (2019). “Gastronomi Ne Değildir?”. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16 (1), 2019, ss.186-190.

#### **İnternet Kaynakları**

<https://www.peramuzesi.org.tr/sergi/nickolas-muray/26>

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

<https://www.instagram.com/foodelia/?igshid=MzMyNGUyNmU2YQ%3D%3D>