

Gönderim Tarihi: 12.09.2023

Kabul Tarihi: 31.05.2024

GÜNÜMÜZ SANATINDA SÜREÇ - MEKÂN BAĞLAMINDA BİR OLGU OLARAK YEMEK

Food as a Phenomenon in the Context of Process - Space in Today's Art

İpek ŞENEL ÖZAYTEN

Dr. Öğretim Üyesi, Kafkas Üniversitesi,
Güzel Sanatlar Fakültesi,
Resim Bölümü, Resim Anasanat Dalı,
ipeksenell@gmail.com

ORCID ID: 0000-0003-3091-4180

Çalışmanın Türü: Araştırma

Öz

Günümüzde sanatçılar mekânsal deneyim, malzeme kullanımı ve sanatsal öneri sunma bağlamında izleyici ile iletişim kurabildiği bir ortamda, kendi yörüngesini belirlemektedir. Görme olduğu kadar tatma, koklama, dokunma, işitme duyumuzu da harekete geçiren enstalasyon (yerleştirme), performans gibi mekânsal yaklaşımlar, geleneksel sanat üretim ve sunum pratiklerinde görülen, sadece görsel açıdan oluşan / oluşturulan eski mekân algısından çok farklıdır. Özellikle ilişkisel sanat argümanları olan dialog, etkileşim, işbirliği, katılım yoluyla sanatçılar, geleneksel olmayan malzeme yaklaşımıyla oluşan ve izleyiciye 'çerçeve'yle ya da bir alanla sınırlı olmayan bir ortam sunmaktadır. Gündelik hayat pratiklerinden olan yemek, sanatta süreç ve mekân dinamiklerini içinde barındıran bir olgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu çalışmada günlük hayattan bir kesit olan yemeğin sanatta mekânsal bir form olarak algılanmasını sağlayan Daniel Spoerri "Tableau-Piège / Masa" (1963), Rirkrit Tiravanija "Untitled / İsimli" (1992), Mürteza Fidan ve Stüdyosu "Ambivalans Sofra" (2006) adlı çağdaş sanat örneklerine yer verilip bu örneklerdeki temel ihtiyaç olan yemek üretimi / sunumu üzerinden değerlendirme yapılacaktır. Sanatsal üretim ve sergileme mekânındaki görünüm ile sanatçının çalışmasındaki yemek teması; biçimsel amaçları, uygulamaları ve malzeme tercihleri arasındaki ilişkilerle birlikte incelenecektir. Çalışmanın sonuç ve bulgular kısmında örneklerden yola çıkarak ilişkisel estetik ve yemek olgusu üzerinden benzerlikler ve farklılıklar değerlendirilecektir.

Anahtar Kelimeler: Yemek, Eat Art, İlişkisel sanat, Enstalasyon, Performans

Abstract

Today, artists determine their own trajectory in an environment where they can communicate with the audience in the context of spatial experience, use of materials and offering artistic suggestions. Spatial approaches such as installation and performance, which activate our sense of taste, smell, touch and hearing as well as sight, are very different from the old perception of space that is created only visually, seen in traditional art production and presentation practices. Particularly through dialogue, interaction, collaboration and participation, which are the arguments of relational art, artists offer the audience an environment that is created with a non-traditional material approach and is not limited to a 'frame' or a field. Food, one of the daily life practices, appears as a phenomenon that includes process and space dynamics in art. In this work, Daniel Spoerri "Tableau-Piège / Table" (1963), Rirkrit Tiravanija "Untitled" (1992), Mürteza Fidan and his Studio "Ambivalence Table" (2006), which enable food, which is a slice of daily life, to

be perceived as a spatial form in art. Contemporary art examples will be included and an evaluation will be made based on the food production / presentation, which is the basic need in these examples. The appearance in the artistic production and exhibition space and the food theme in the artist's work; It will be examined together with the relationships between their formal purposes, applications and material preferences. In the results and findings section of the study, similarities and differences will be evaluated based on examples and the phenomenon of relational aesthetics and food.

Keywords: Food, Eat Art, Relational Aesthetic, Installation, Performance

1. GİRİŞ

Yemek kavramı, Antik Çağlardan beri plastik sanatların konusu olmakla birlikte, bu çalışmada 1960 sonrası yemeğin temsil ilişkilerinden çok, sanatta değişen algılar bağlamında malzeme, mekan ilişkileri doğrultusunda yemek temasına bakılacaktır. Ancak yemek temasını sanatta bir olgu olarak ele almak için sanat tarihinde özellikle Avandardizm sonrası gündelik hayat pratikleri ile sanat arasındaki bağlara dikkat etmek gerekmektedir. 68 hareketleri sanatın işlevine dair yeni soruları gündeme getirmiş, aynı yıllarda ortaya çıkan Minimalizm akımı, duygu ve düşünce anlatımını merkeze alan modernist sanatın temsil biçimlerine karşı bir tepki olarak doğmuştur. Bu sebeple Minimalizm'in sanat nesnesinin salt nesne olma özelliğine odaklanmak gerekmektedir. Minimalist sanatçıların nesne ile mekân düzenlemesi sayesinde izleyiciye sundukları teatral ortam; galeri, izleyici ve sanatçı ilişkileri üçgeninde kırılmaların oluşmasına sebep olmuştur. Sanat eleştirmeni Michael Fried'e göre minimal eserin izleyici ile karşılaşması üzerinden fiziksel bir eylem olan "bakma" gerçekleşir. Burada sanat formuna fiziksel anlamda yaklaşım, izleyicinin eserle karşılaşmasını bir gösteriye indirgemektedir. Malzeme resminin yüzeyden yere mekânsal bir konumlama safhasına taşınması Minimalizm sonrasında 1967'de İtalya'da Arte Povera'yla gerçekleşmiştir. Buna göre sanat yapıtının yerine geçen su, kumaş, ağaç, yemek gibi organik malzemeler ve buharlaşma, küflenme, yanma gibi fiziksel ya da kimyasal değişimler sergileme mekânında kavramsal bir bütünlük oluşturmuş, yeni bir enstalasyon pratiği gündeme getirilmiştir.

Sanat eleştirmeni Rosalind Krauss, 1979'da sanatın bu genişleyen alanını şöyle tarif etmiştir: "iki ucunda TV monitörleri olan dar koridorlar; doğa yürüyüşlerini belgeleyen büyük fotoğraflar; sıradan odalara olağandışı açılarla yerleştirilen aynalar; çölün zeminine çizilen geçici çizgiler." Ancak 68 kuşağı Situasyonistlerden sonra İlişkisel Estetik kuramını ortaya atan Nicolas Bourriaud'a göre doksan kuşağı sanatçıları için sorun artık, sanatın sınırlarını genişletmek değil, küreselleşen toplum alanında sanatın direnme kapasitesini görebilmek olmuştur. Bu bağlamda hayatın içindeki üç boyutlu

parçaları film, enstalasyon, video,..vb gibi etkileşime ve iletişime açık deneysel platformlarda birleştirilerek izleyiciyi de aktif hale getirmişlerdir. Burada izleyici yerine geçen katılımcı ve sanatçı eksenine algılanan bir mekân söz konusudur. Fakat bu duruma eleştiri getiren Claire Bishop’a göre ise günümüzde sanatçının üretimleriyle kendini ayrıcalıklı ve farklı gösteren bir birey olmaması gerekir. Sanatçıyı izleyici değil katılımcı olarak konumlandırmıştır. Sanatçı, yeri geldiğinde durum ortağı olabilen, sanat yapıtı olarak ürettiği şeyi uzun vadeli bir projeye dayandıran kişi olmalıdır. Günümüzde bu tip önermeleri dikkate alan sanatçı; eserini ve katılımcıyı sanat ortamında oluşturduğu yeni protokollere davet etmektedir. Toplumsal sorunlara yeni formlar aracılığıyla çözüm aramaktadır.

2. SÜREÇ VE MEKÂN BAĞLAMINDA SANATIN BİR FORMU OLARAK YEMEK

2.1. Daniel Spoerri

1960’ta, Paris’te manifestosu imzalanan “Nouveau Réalisme / Yeni Gerçekçilik” hareketinin kurucularından, Eat Art adını verdiği sanat yaklaşımıyla Daniel Spoerri, yemek, çalışma masası veya bit pazarı standı gibi günlük hayat pratiklerindeki durumlardan geriye kalanları dikey bir tabloya yerleştirdiği “tuzak resimleri” “tableaux piège” ile tanınır. Sanatçı bunu yaparken, tıpkı bir fareyi kapana kısıtırcasına “piège” ile gerçeklikten bir parça yakalar. Ona göre “tuzakın kapanmasına” izin vermek, günlük nesneleri kendiliğinden hallerinde, gerçek zamanında, “tam o anda” yakalamaktır. Daniel Spoerri, Yves Klein, Jean Tinguely’nin de aralarında bulunduğu Yeni gerçekçilik akımının “sanat hayattır; hayat sanattır!” mottosundan anlaşıldığı gibi sanatçılar, eserlerinde hayatın gerçekliğine yaklaşmak istemişlerdir. Bu noktada performans, yerleştirme, obje sanatı gibi multimedya araçlarını da kullanarak sadece boyasal alanda resim uygulamalarını içeren Soyut Dışavurumculuğuna karşı durmuşlardır.

Spoerri, sanat nesnesini seçtiği mekâna ait argümanlarla deneyimlemeye teşvik eden tavrıyla öne çıkmaktadır. 1963’te Paris’te ‘Restoran Galerisi J. adlı performansında bir akşam yemeği hazırlamıştır. Sanat eleştirmenleri garson olarak rol almış, tabakta müşterilere “sanat” sunarak müşterilerden yemeği anlamlandırmalarını istemiştir. Spoerri, bu yemek performansında sanat eleştirmeninin sanatı tüketicilere ulaştırması ve onlara eser hakkında yeme içme ihtiyacı gibi olan sanatta anlam aramanın mantıksız olduğu fikrinden hareket etmiştir. Sanat ve gastronomiyi birleştirdiği bu geçici restoranda iki hafta boyunca “Şef Daniel” ile 30 kişilik kavramsal ziyafetler düzenlemiştir. Her akşamın sonunda seçtiği bir masayı

resim tuzaklarından birine dönüştürmüştür (Schirn, 2021). Daha sonra Düsseldorf'ta Yiyecek Sanatı Galerisi'nde (Eat Art Gallery) kendisinin ve başka sanatçıların yiyecek ve içeceklerin resim yüzeyine yapıştırarak oluşturdukları yapıtlar sergilenmiştir. Spoerri için yeme - içme eylemleri yaşam döngüsünün bir parçasıdır. Eat Art adını verdiği sanatı, buluntu nesnelerden oluşur ve süreç sanatını kapsar. Bu anlamda yapıtın hem mekâna özgü bir nitelik taşıması hem de performans olması dikkat çekmektedir (Şenel, 2016). Onun için zamandaki sabit an, yaşam ve ölüm, çürüme ve reenkarnasyonu kapsayan tüm döngünün yalnızca bir yönüdür. Spoerri'nin çalışmalarındaki ana temalardan biri, (yeme) alışkanlıklarının sorgulanmasıdır. Yiyecek türlerini yabancılaştırarak, duyuşsal algıları ve gelenekleri sorgular (Giardino, 2023).



Şekil 1. Daniel Spoerri, “La Repas Hongrois, Tableau-Piège” (Macar Yemeği, Tuzak - Masa), Boyanmış Mukavva üzerine Asemblaj, 103 x 205 x 33 cm, Paris, 1963

Spoerri 60'larda yapmış olduğu yemek performanslarında mutfak ve sanatsal gelenekleri sorgulamış, yemeğin sosyo-kültürel yönlerini vurgulamış ve misafirler arasındaki tat kavramlarına meydan okumuştur. "Yenilebilir veya yenilebilir görünen her şeyin" sanatsal keşfi için "Eat Art" kavramı altında sanatsal çalışmalarını oluşturmuştur. Bu durum, Spoerri'nin yemeğin kültürel önemine, beslenmeye ve aynı zamanda varoluşsal bir süreç olan yemek yeme eylemine olan ilgisinin kanıtıdır. Obje sanatını uygulayan Spoerri, sanatın toplum için önemini vurgulamak için, sanatı, yemeklerin hazırlanmasında kullanılan tuz ve bibere benzetmiştir. 1963'te orijinal haliyle üçe iki metre olan kendi baharat rafını sergilemiştir. Spoerri'nin çalışmalarında beslenmenin yapı taşı olarak kabul edilen yumurta ve ekmeğin ayrı bir rolü vardır. 1961'de Kopenhag'daki “Grocery Store” sergisinde çöp, çivi ve kırık camlarla doldurulmuş seksen taze top ekmek pişirmiş ve ardından bunları bir katalog halinde ziyaretçilere

dağıtmıştır. “Catalogue Tabou / Katalog Tabu” adını verdiği bu çalışma, eleştirmenler tarafından gıda israfı üzerine bir yorum olarak düşünülmüştür. Ekmek teması, Spoerri'nin 1970 yılındaki çalışmalarında, bu kez sanatçının hamurla doldurup fırınladığı ayakkabı veya daktilo gibi gündelik nesneler biçiminde yeniden ortaya çıkmıştır. 1966 yılında Yunanistan'ın Symi adasına yerleşip Gastronomi Günlüğü adlı kitabı yazarak sanatsal pratiğini teorik alana taşımıştır. Tüketim zevkünden uzakta yaşadığı yerde, gündelik nesnelerin şiirselliğini, yaşamlara eşlik etme biçimlerini, ilişkileri ve gelenekleri keşfetmiştir. O tarihlerden itibaren Spoerri'nin amacı, artık sadece durumları resim tuzaklarında olduğu gibi o anı yakalamak değil, antropolojik yaklaşımla ve enstalasyon pratiği ile onları yeniden anlatmak, kurmak olacaktır. Tarihçi Marie-Louise Plessen ile işbirliğinin ürünü olan “Guide des fontaines Sacrées de Bretagne” adlı antropolojik araştırmaları içeren kitap bu duruma bir örnektir. 2020 yılında Paris'te Galerie Anne Barrault'da sergilenen Spoerri'nin çalışmaları için yazan Fransız sanat tarihçisi Déborah Laks'a göre Spoerri'nin “1970'lerden başlayarak düzenlediği ziyafetler, yemek kadar paylaşılan öğünler etrafında kurulan ilişkilerle de ilgili bir deneyimler tiyatrosu haline gelmiştir” (Futurefair, 2023).

Daniel Spoerri için objelerini sergilediği bölge / alan tanımı çok önemlidir: “Benim sanatım, eğer buna sanat diyebilirsiniz, bu nesneleri kendi bölgemi oluşturmak için nasıl kullanacağımı keşfetmektir (...) Objeler bir kez duvara tutturulduktan veya duvara monte edildikten sonra ipucu haline geldiler, geçmişe, başka yere, ötekine işaret ettiler” şeklinde ifade eder (A.g.e 2023). Sanatçı eserlerinde objelerle oluşturduğu psikocoğrafyalara giderek / izleyiciyi de götürerek, yerlerin ve tarihlerin ötesine geçen durumları kurguladığı “bölgesine” dahil etmiştir. Objelerin coğrafyası, onun belirlediği mekânı, mekân ise insanı oluşturmaktadır.

2.2. Rirkrit Tiravanija

1960'lı yıllarda günlük yaşam pratiklerinden doğan verilerin sanat alanında kullanılıp deneysel performanslara uygulandığı Fluxus estetiğine yakın çalışmalar, 1990'larda da karşımıza çıkmaktadır. Ancak yapıtta anlam üretirken ortaya çıkan sanatsal form “sanat devrimci olmalı bu sebeple sel gibi akışta olmak gerek” mottosuyla hareket eden Fluxus yaklaşımından farklıdır. Sanat eleştirmeni Bourriaud, bu farklılığı “Post-Prodüksiyon” adlı kitabında şöyle açıklar: “Sanatsal soru artık “Nasıl yeni olan bir şey ortaya çıkarabiliriz?” değil; Elimizdekilerle nasıl bir şey yapabiliriz?”dir” 90'larda sanatçıların yapıt üretirken amaçları 60'lardaki temel sorun olan “sanatın sınırlarını sorgulamak” değil, “sanatın kullanım olanağını aramak”

olmuştur (Bourriaud, 2018, ss. 28-29). Sanat üretiminin uygulama biçimi, disiplini değişmiştir. Ahşap, çamur, boş tuval gibi malzemeleri mükemmel bir biçime dönüştürmek, sıfırdan ortaya yeni bir form yaratmak yerine, günlük yaşantımızı çevreleyen nesneleri, var olan durumları, kültürel kodları yeniden işlevsel hale getirmek, onları programlamak ve verilerden faydalanmak sanatın yeni formu olmuştur. Buradaki sanat disiplininin dönüşümü, aslında toplumsal dönüşümün bir parçasıdır. 60'lardan itibaren kolektif sanat hareketleriyle yakın ilişki içinde olan "İlişkisel Sanat" olarak adlandırılan bu form pratikleri sayesinde toplumun iletişimsizlik, ötekileştirme, yabancılaşma gibi sorunlarına sanatçılar toplumla beraber çözüm aramışlardır.

Örneğin Tayland'lı bir diplomatın oğlu olan sanatçı Rirkrit Tiravanija çalışmalarında etnik grupların etkileşimini, birbirleriyle olan kültür alışverişini sanat ortamına taşımıştır. 1992 yılında Manhattan'da 303 Gallery'de galerinin arka odalarının içeriğini sergi alanına taşıyarak "Untitled (İsimsiz)" adlı sanat işini sergilemiş ve boş ofisi geçici bir mutfığa dönüştürerek Tayland usulü sebzeli köri hazırlamış ve isteyen herkese bu yemeği ücretsiz olarak servis etmiştir. Sanatçı sadece yemek pişirmemiş aynı zamanda çağdaş sanat hakkında gelenlerle sohbet etmiştir. Bu çalışma ilk bakışta 60'lı yıllarda rastlanan performans niteliğinde görünse de, Bourriaud bunu performans-form olarak değerlendirir (A.g.e. 29). Sanatçının amacı, sanatın sınırlarını sorgulama işlevini üstlenen formları kullanmak olmuştur. Sergileme alanının işlevine dair soru sormuş, izleyicileri gözlemci rolünden çıkarıp katılımcı olmaya davet etmiştir.



Şekil 2. Rirkrit Tiravanija, Untitled, İsimsiz, 1992/2007.

Tiravinija bu çalışmasında günlük hayatın verilerden faydalanarak sanat alanında katılımcılara yeni bir kullanım alanı açmıştır. Her ne kadar kendisi aşçı, katılımcılar da davetliler görünümünde olsa da aşçılardan farklı olarak katılımcıları yemeğin pişme sürecine dahil etmekte, kendi kültürünü temsil eden yemekleri tattırmaktadır. Sanatçı yaptığı bu etkinliği “Sanat yapıyorum yemek değil!” “Ben bir sanatçıyım, aşçı değil!” ve “kendi sanatını pişiren aşçı” olarak tanımlayarak sanatın üretim sürecine davetlileri dahil etmektedir (Hürriyet, 2010). Bu çalışmadan da anlaşıldığı gibi yemek yemek sadece temel biyolojik bir gereksinim değildir. Aynı zamanda toplumların kültürel, ekonomik, coğrafi özelliklerini de yansıtır. Kültürel değerler, misafirperverlik, paylaşım, birliktelik, küreselleşme göçebelik gibi temalara değinen sanatçı, burada aşçı rolünü üstlenerek toplumun kendi arasında kaynaşmasına izin veren, diyaloga dayalı bir ortamı sanat alanına taşımıştır. Doğu ve Batı’nın merkezde bir arada buluşmasına zemin tutmanın önemine vurgu yapan Tiravinija, aynı zamanda eserin anlamının kişiye ve zamana göre değişebilirliğine dikkat çekmektedir.

Etkileşimli bir ortamda harekete ve sunuma dayalı performansları törensel bir nitelik de kazanmaktadır. Örneğin Tiravanija’nın 1993’te mekan açarak evsizleri New York’taki sergisine çorba içmeye davet etmesi, Thai kültüründeki Buda rahiplerinin insanların hediyelerini kabul etmelerine benzetilebilir. Güç sembolü olarak da bilinen yemek ritüeli, Tiravinija’nın bu cömert yaklaşımıyla tüm bilindik önyargılardan sıyrılır. Herkese açık olan bu alan, bizi, sanat formunun ne ve nasıl olabileceğine dair devrimci nitelikte bir düşünceye yöneltmektedir: Buradaki sanat eseri dediğimiz şeyin, sanatçının kültürüne ait bir formun kullanım alanını değiştirerek, kurgulayarak ya da sunduğu yemek ve yarattığı atmosferle yersizyurtsuzluk, geçici topluluklar kavramlarını bir araya getirerek kimliğimizin, ulusal kültürümüzün nereye gidersek gidelim bir bavul eşyası gibi olduğu fikridir (Bourriaud, 2018: 76). Bu noktadan hareketle, Michel Maffesoli’ye göre sanat, ‘karşılaşma durumlarının ’bütünü içinde kendine özgü toplumsallık, bağlar, empati ve paylaşım üretildiği yer olmaktadır (Akt. Bourriaud, 2005, s. 24). Katılım ile birlikte ortaya yeni bir kolektif bilinç alanı açılmaktadır. Fransız sosyolog Durkheim’a göre ‘kolektif bilinç’, bir toplumda var olan kişilerin ortak olan fikirleri, duyguları ve inançlarıdır. Toplumun ortak kültürel mirasıdır. Alman Wundt kolektif bilinci dil bağlamında inceler. (Arkonaç, 2010: 103-114) İsviçreli Psikanalist Jung’a göre ise kolektif bilinç, insanın evrensel olarak kalıplaşmış davranış biçimleridir. Genetik olarak kuşaktan kuşağa aktarılır. Kısaca, Durkheim kolektif fenomenleri din odaklı, Wundt dil odaklı, Jung da davranış odaklı inceler.

Sanatçı ise, toplumdaki pek çok soruna sanat aracılığıyla çözüm aramanın zeminini ancak bu tür bir bütüncül ilişkisel formlarla mümkün olabileceğini, alternatif yeni bir kolektif bilinç alanı açılabileceğini göstermektedir.

2.3. Mürteza Fidan ve Stüdyosu

1990'larda Türkiye'deki sanat ortamına baktığımızda İstanbul bienalleri ile birlikte katılımcı, ilişkisel sanat faaliyetlerine uluslararası anlamda yakın zamanlarda başlandığı görülür. 1995'te René Block'un küratörlüğünü üstlendiği 4. İstanbul Bienali'nde Sarkis'in "Pilav ve Tartışma Yeri" adlı enstalasyon ve performans çalışması, yemek formuna çoklu disiplinler yaklaşımıyla Tiravanija ile benzerlikler göstermektedir. Bu çalışmanın ana fikri, toplumsal statü ve güç unsuru olabilen yemek daveti olgusuna Anadolu'nun mütevazı ve geleneksel yemeği olan pilav yapımı ile yemek ritüeline dikkati çekmek olmuştur. Gündelik hayatı sürdürme faaliyeti olarak yemek; sanat kurumu olan İstanbul Modern ortamında izleyeni, izleneni / katılanı ve yemeği yapanı kurulan sohbetler eşliğinde bir arada tutmuştur. Yapılan bu ziyafet ve misafirlik etkinliğinde toplumsal birliktelik ve bireysel memnuniyet ilişkilerine zemin tutan sanat formu tam anlamıyla bütüncül sanat formu anlamına gelen "*Gesamtkunstwerk*" örneğidir. (Annepçioğlu, 2019, s. 370).

Türkiye'de deneysel, ilişkisel ve katılımcı sanat eğitimi faaliyetlerine baktığımızda ise bunu benimseyen ve destekleyen okullardan birinin ön plana çıktığı görülür. Bauhaus Okulunu örnek alan deneysel, çoklu disiplinler ve katılımcı sanat eğitimi anlayışıyla diğer okullardan farklı olan 1955 yılında kurulan eski adıyla "Tatbiki Güzel Sanatlar Yüksekokulu" ekolünün en belirleyici özellikleri uygulamaya yönelik olması ve yerel kültüre dayalı verilerin sanatta kullanılmasıdır (Aliçavuşoğlu, 2011, ss. 21-34). 1982 yılı itibarıyla adı "Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi" olarak değişen kuruma, 90'lı yıllardan itibaren kavramsal, deneysel, küratöryel pratikleri akademi-sanat-hayat üçgenine dahil etmesiyle bilinen, örneğin Almanya'daki Fluxus sergilerine öğrencileri ile katılan Resim Bölümü öğretim üyelerinden Kadri Özyayten¹, kurumdan ayrılınca Marmara Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Resim Bölümündeki ders atölyesini Mürteza Fidan'a devretmiştir. Akademisyen ve sanatçı kimliğinin yanı sıra Siemens Sanat, Sinopale Bienali gibi önemli pek çok sanat faaliyetlerin

¹Kadri Özyayten hakkındaki bu bilgiye 3 Ekim - 30 Kasım tarihleri arasında 2019'da Milli Reasürans Sanat Galerisi'nde düzenlenen Kadri Özyayten'nin "Kelebek Etkisi" sergi kataloğu için Evrim Altuğ'un hazırladığı röportaj sorusunu yanıtlayan Küratör Beral Madra'nın sözlerinden ulaşılmıştır. (Madra, 2019: 45)

küratörlüğünü yapmış olan Fidan, 2006 yılında bu atölyede lisans, yüksek lisans ve sanatta yeterlilik öğrencilerinin katılımıyla “Ambivalans Sofrası” projesini yönetmiştir.



Şekil 4. Mürteza Fidan, “Ambivalans Sofrası”. Performans ve Enstalasyon Aşaması 2006

Performans ve Enstalasyon formunda iki aşamalı pratiği olan bu proje için atölyede karartılmış bir ortam hazırlanmıştır. Ortaya kurulu şık bir masada mumlarla, gümüş çatal, kaşık, bıçaklarla, tabakların içleri yenilebilir ve yenilemez nesnelerle doludur. Arkada duvara yansıtılan görüntüler Peter Greenaway’ın “*Aşçı, hırsız, Karısı ve Aşığı*” (1989) adlı filminin yemek sahnelerinden oluşmaktadır. Performans aşaması Mürteza Fidan ve sanatta yeterlilik öğrencileri Ahmet Albayrak, Halil İlideniz, Duriye Kozlu, Veli Mert, Şükran Mertcan, Didem Özışık, Burcunur Sanal, Çağrı Saray, Sümer Sayın ve İrem Tok katılımı ile gerçekleşmiştir. 1,5 saat süren performans esnasında katılımcı olan sanatta yeterlilik öğrencileri Ambivalans konusunu tartışarak yemek yemekte, konuşmaları lisans öğrencisi Sümer Sayın daktilo etmekte ve aynı zamanda fakültenin Sinema - TV bölümü öğretim üyeleri ve öğrencileri ortamı kaydetmektedir. Bu süre içinde kullanım mekânı olan atölye, kapalı tutulmuş ve davetlilere dış koridorda ekranla canlı yayın olarak gösterilmiştir. Mürteza Fidan eser bildirisinde çalışmayı şöyle tanımlamaktadır:

“Ambivalans Projesi, gündelik yaşamın bizatihi kendisini referans alan kodlardan yola çıkmaktadır. Bu proje, yenilebilir olanla olmayanı aynı dizge içine taşıyarak, nesne - eylem karşıtlığı oluşturarak bugünün sanatının problematikleri ve yarattığı çift değerlilik - çift kutupluluk üzerinden multi disiplinler bir yapıda oluşturulmuş performanstır” (Fidan, 2006).

Irak Savaşı'nın etkisinin sürdüğü yıllarda yapılan bu performansta katılımcılar kendi sanat nesnelerini hazırlayıp sundukları bir sofraya çevresinde yerlerine oturmuştur. Tabaklarındaki ironik sanat nesnelerini öğrenciler ve Mürteza Fidan üretmiştir. Örneğin Fidan'ın hazırladığı tabakta kelepçeli sosisler, şık gümüş tabaklarda ortaya hazırlanmış peynir, üzüm, yoğurt - pekmez ikilisi gibi “yenilebilen” nesneler varken Düriye Kozlu'nun hazırladığı tabakta çivili et, pembe peluş kılıf içinde tabanca, Şükran Mertcan'ın tabağında “gelin tavuk” adını verdiği ters oturmuş tüllü incili çiğ tavuk, Veli Mert'in tabağında tersine dönen ve sadece iki kez doğruyu gösteren saat, Çağrı Saray'ın tabağında kan dolu kadeh gibi “yenilemez” nesneler vardır. Duvara yansıtılan filmde kaba bir adam olan hırsız, onun adamları ve karısı her gün bir restoranda şatafatlı bir sofraya oturmaktadırlar. Hırsızın sofraya etrafındaki konuşmaları aşağılayıcı, alaycı olmakla birlikte karısı sık sık masadan kalkıp mutfak kısmında aşçının da göz yummasıyla birlikte eşini aşığı ile aldatmaktadır. En sonunda hırsız, karısının aşığını aşçıya pişittirip yamyamca bir sofraya kurdurur. Davetliler dehşet içindedir. Filmde dünyevi zevklerin yenilir yutulur bir halde sofrada sunulması ile yapılan bu performans kavramsal ve görsel, işitsel, tatsal, kokusal, dokunsal algılar açılarından benzerlikler göstermektedir. Örneğin Düriye Kozlu kendi çalışmasının bağlamlarını o dönemde devam etmekte olan Irak'taki savaşı ve Amerika Birleşik Devletleri'nin demokrasi söylemi üzerine kurarken şöyle devam etmektedir: *“benim çalışmam gümüş bir tabak içinde kürdanla yenilen aparatifler gibi hazırlanmış çiğ etlere geçirilen çivilerden oluşmaktaydı. Sanat tarihinde İsa'nın etine, Chaim Soutin'e olduğu kadar savaşımlara ki sözde demokrasi adına ve özgürlük için yok edilen bedenlere, hayatlara yapılan bir göndermeydi.”* (Kozlu, 2023)² Performans esnasında süslü ve alaycı sözlerin altında yatan şiddetin etkisini yansıtan bu görkemli sofraya, eş zamanlı olarak gösterilen Greenaway'ın barok resmi etkisindeki yemek sahneleri ile aynı frekansı yakalamıştır. *“Masada yanan mum ışığı ile filmin atmosferinde yönetmenin yansıttığı ışık birbirine geçmiştir. Performanstan geriye kalanlar mezar, kalıntı, mozole etkisindedir”* (Mert, 2023)³. Sadece görsel olarak değil, fiziksel, işitsel, koku, tat duyularını da harekete geçiren, çelişik duyguları (ambivalans) aynı anda yaşatan bu performansın sonunda yenilip yenilemeyenler, tıpkı Greenaway'ın filminin sonundaki sahnede yer alan ceset, kadavra gibi masa örtüsüyle toplanıp kılıflanır. İkinci aşama olan Enstalasyon aşamasında ise atölyenin kapısı davetlilere açılır. Atölye içinde büyük bir masanın artıkları masa örtüsüyle

² Prof. Düriye Kozlu 'nun konu ile ilgili yazılı notlarından yararlanılmıştır. Erişim tarihi: 15.09.2023

³ Veli Mert ile 06.09.2023 tarihinde yapılan sözlü görüşmeden notlar alınmıştır.

paketlenmiş öylece durmaktadır. Yenilenlerin ve yenilemeyenlerin kokusu zaman geçtikçe leş etkisindedir. Her şey tıpkı politikacıların küresel sermayenin ve medyanın savaşlar, ekonomik krizler, ötekileştirilen kimlik sorunları gibi gerçekler karşısında yarattıkları post truth⁴ etkiyi topluma bir yemek gibi sunmaları ve yine toplumun bunu sindirmesini beklemeleri gibidir.

Burada ilk kez sanat eğitimi veren bir kurum içinde günlük hayat pratiklerinden olan yemek, uygulamalı atölye dersi projesi kapsamında öğrencilerin sanat nesnesi üretmesiyle ve bu nesneler aracılığıyla sergiyi izleyenlere eleştirel bir bakış açısı sunmalarıyla sanat - hayat çizgisine ulaşmıştır. Saray’a göre:

“ Projenin sanat eğitimi açısından en büyük özelliği; güncel sanat alanı için uygulanması zor, riskli, fakat zamanın ruhunu taşıyan, çok katmanlı ve öğrencileri katılımcıya dönüştüren; kolektif çalışma pratiği sunan ve profesyonel anlamda nitelikli ve özgün bir proje olmasıydı. Bu bağlamda bir sanatçı adayının, herhangi bir akademik hiyerarşi olmaksızın, kolektif ruhla bir projeyi bir arada oluşturma sürecinin uygulandığı Ambivalans Yemeği, eğitim programının bir parçası ve bir atölye çalışması olmasının yanısıra, Türkiye’deki güncel sanat alanına üretim pratiği bağlamında öneriler sunan ve öğrencilerin birer sanatçı olarak yetiştirmeleri konusunda bir projenin tüm aşamalarını deneyimleyerek katkılar sağlayan bir pratiğe dönüşmüştür” (Saray, 2017).

Yenilikçi, çoklu disiplinler bir yapı içinde öğrenciler birbirleriyle kendiliğinden oluşan sohbet ortamı içinde bir beden olarak hareket etmiştir. Bir atölyeyi paylaşma duygusunu güçlendiren şeyin etkileşim, deneyim alanı açma, teatral açıdan bir görme biçimi yaratma olduğunu deneyimlemişlerdir.

3. DEĞERLENDİRME VE SONUÇ

1960’tan günümüze sanat örneklerine bakıldığında sanatın sokağa, hayata, evlere taşması; zaman ve mekânın algılanmasında farklı ve yeni düşünme biçimlerini oluşturmaya devam etmektedir. Gündelik hayat pratiklerimizden olan yemek de tıpkı sanat yapıtı gibi zaman ve mekânın bir parçası haline dönüşerek sanatçının ele aldığı kavramla hayat - sanat arasındaki geçişi temsil etmektedir. Çalışmada verilen örnekler doğrultusunda yemek olgusunun çok katmanlı yapısı içinde toplumsal,

⁴ Post truth kavramı, “Nesnel gerçeklerin kamuoyunu şekillendirmede duygu ve kişisel inanca hitap etmekten daha az etkili olduğu koşullarla ilgili veya bunları ifade eden olarak tanımlanan bir sıfattır.” (Oxford Languages, 2016)

politik, kültürel, ekonomik durumlara ve sorunlara işaret ederek alternatif çözüm yolları aramaktadır.

Bu noktada, ilişkisel sanat üretimi olan yemek ve gündelik hayat pratiklerinden olan yemek arasında benzer özellikler olduğunu söylemek şu açılardan mümkün olabilir:

1) Hem yemek hem de sanat üretimi tepkiseldir; üreten / tüketen ve izleyen / katılan arasındaki ilişki, haz ilkesine dayanan beğeni olgusu üzerine temellenir.

2) Yemek ve sanat üretimi yaratıcı süreçlerden oluşur. Bu süreçler kısaca bir fikri ya da nesneyi ortaya koyarken oluşan karşılaşmayı, karşılaşmanın dilini (mekân ve malzeme) ve bağlanma süreçlerini kapsar.

3) Sanat eserleri ve yemek tarifleri birbirini taklit edebilir ve birbiriyle uyum sağlayabilir. Antik dönemde mimesis, Post-modern dönem ve sonrasında “pastiş” ve “parodi terimleri” ile sanatta yapılan taklidi tanımlayıp, sınıflandırabilirken geleneksel yemek tariflerinde de “taklit yemekler” başlığı altında taklidin mümkün olduğunu görebiliyoruz (Shâh, 2021, ss. 116-125).

4) Sanat ve yemek sunumunun sosyal bir yönü vardır. Her ikisinin de sunulduğu ortamlarda kendiliğinden gelişen ya da öncesinde düzenlenmiş konuşmalar, dialoglar ve etkileşim gerçekleştirilir.

5) Yemeğin hem fiziksel hem de sanatsal amaç açısından benzerlikleri ve farklılıkları vardır. Yemeğe her gün tüketilen gıda olarak bakıldığında sağlıklı koşullarda onu tüketmek gerekir. Geriye kalanlar zamanla çöp olabilmektedir. Oysa sanatsal amaç taşıdığına yemeği uygun koşullarda korumak ya da sürekli çürümesine izin vermek gerekebilir. Sanat ve estetiğin yemek gibi gündelik eylemlerle sıradanlaştırılması ve sanatın deneyim olarak pazarlanması, yemeğin pazarlama stratejilerini akla getirmektedir.

4. SUMMARY

When we look at the examples of art from 1960 to the present, we see that art has spread to the streets, to life, to homes; It continues to create different and new ways of thinking in the perception of time and space. Food, one of our daily life practices, becomes a part of time and space, just like a work of art, and represents the transition between life and art with the concept handled by the artist. In line with the examples given in the study, it looks for alternative solutions by pointing out social, political, cultural and

economic situations and problems within the multi-layered structure of the food phenomenon. At this point, it is possible to say that there are similar characteristics between food, which is a relational art production, and food, which is a daily life practice, in terms of the following:

1) Both food and art production are reactive; the relationship between the producer/consumer and the viewer/participant is based on the phenomenon of taste, which is based on the pleasure principle.

2) Food and art production consists of creative processes. These processes briefly include the encounter that occurs when presenting an idea or object, the language of the encounter (space and material) and attachment processes.

3) Artworks and recipes can imitate and match each other. While we can define and classify imitation in art with the terms mimesis in the ancient period, "pastiche" and "parody" in the Post-modern period and later, we can see that imitation is possible in traditional recipes under the title of "imitation dishes" (Shâh, 2021, pp. 116-125).

4) There is a social aspect to art and food presentation. In environments where both are offered, spontaneous or pre-arranged conversations, dialogues and interactions take place.

5) Food has similarities and differences in terms of both physical and artistic purpose. When food is viewed as food consumed every day, it should be consumed under healthy conditions. What remains may become garbage over time. However, when it has an artistic purpose, it may be necessary to preserve the food in appropriate conditions or allow it to rot constantly. The trivialization of art and aesthetics through daily actions such as eating and the marketing of art as experience brings to mind the marketing strategies of food.

5. KAYNAKLAR

Kitap

- Aliçavuşoğlu, E. (2011). *Bauhaus: Modernleşmenin tasarımı*. İletişim.
- Arkonacı, S. (2010). Kollektif bilinç / kollektif temsiller: Wundt ile Durkheim. *İstanbul Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Sosyoloji Dergisi* 3.Dizi 21.Sayı 2010/2 S/103-114
- Bourriaud, N. (2018). *Post-produksiyon*. (Çev. N. Saybaşı) Bağlam.
- Bourriaud, N. (2005). *İlişkisel estetik*. (Çev. S. Özen) Bağlam.
- Fidan, M. (2006). *Ambivalans sofrası eser bildiri metni*.
- Ibn Mubârak Shâh, (2021). *Sultan's feast a fifteen-century Egyptian Cookbook*. Saqi Books.

- Madra, B. (2019). *Kadri Özeyten kelebek etkisi milli reasürans*
- Plessen M. & Spoerri D. (2004). *Guide des fontaines Sacrées de Bretagne*. J. M. Place (Ed.)
- Şenel, İ. (2016). Günümüz sanatında değişen mekânsal algılar ve yeni malzeme estetiği. *Dokuz Eylül Güzel Sanatlar Enstitüsü Yayınlamamış Yüksek Lisans Tezi*. İzmir

Online Kaynak

- Annepcioğlu, H. (2019). Gesamtkunstwerk Kavramı ve Sarkis Üzerine Bir İnceleme. <https://openaccess.mku.edu.tr/xmlui/bitstream/handle/20.500.12483/2986/KaracaliAnnepcioğlu,Hulya2019.pdf?sequence=1>
- Futurefair, (2023). Happy BIRTHDAY MR Spoerri! Galerie ANNE BARRAULT. <https://archive.futurefairs.com/journal-posts-2/daniel-spoerri-galerie-anne-barrault>
- Giardino, (2023). Daniel Spoerri. <https://www.danielspoerri.org/giardino/artist-daniel-spoerri/>
- Hürriyet, (2010). Sanatı Pişiren Bir Aşçıyım. <https://www.hurriyet.com.tr/kelebek/sanati-pisiren-bir-asciyim-16330664>
- Oxford Languages, (2016). Araştırma: Yılın Kelimesi Post-Truth Nedir?. <https://teyit.org/teyitpedia/yilin-kelimesi-post-truth-nedir>
- Saray, Ç. (2017). Ambivalans Yemeği. <https://exchangesinarteducation.com/csaray/>
- Schirn, (2021). From Studio To Dining Table: Daniel Spoerri. https://www.schirn.de/en/magazine/whats_cooking/from_studio_to_dining_table_daniel_spoerri/

Film

- Greenaway, P. (Yönetmen) ve Kasander, K. (Yapımcı) (1989). *Aşçı, Hırsız, Karısı ve Aşığı*.

Çatışma beyanı: Bu çalışma ile ilgili taraf olabilecek herhangi bir kişi ya da kurum ile finansal ilişkilerimin bulunmadığını dolayısıyla herhangi bir çıkar çatışmasının olmadığını beyan ederim.

Destek ve teşekkür: Çalışmada herhangi bir kurum ya da kuruluştan destek alınmamıştır.