

ART/icle:

Sanat ve Tasarım Dergisi

ART/icle:

Journal of Art and Design

CİLT / VOLUME: 3, SAYI / ISSUE: 2

ISSN: 2718-1057 & e-ISSN: 2791-7665

ARALIK / DECEMBER 2023

ART/icle: SANAT VE TASARIM DERGİSİ (ULUSLARARASI HAKEMLİ DERGİ)
ART/icle: JOURNAL OF ART AND DESIGN (INTERNATIONAL PEER-REVIEWED JOURNAL)

CİLT / VOL. 3 • SAYI / ISSUE 2 • ARALIK/DECEMBER 2023 • ISSN: 2718-1057 & e-ISSN: 2791-7665

İstanbul Gelişim Üniversitesi Adına Sahibi / Owner on Behalf of Istanbul Gelisim University
Prof. Dr. Bahri ŞAHİN

Yayın Kurulu / Editorial Board

Prof. Dr. Şükran Güzin ILICAK AYDINALP
Prof. Dr. Aslı ALBAYRAK
Prof. Dr. İsmet ÇAVUŞOĞLU
Prof. Dr. Erol YILDIR
Doç. Dr. Murat DOĞAN

Editör / Editor

Doç. Dr. Murat DOĞAN

Editör Yardımcısı / Assistant Editor

Doç. Dr. Sezgin SAVAŞ

Yazı İşleri Müdürü / Director of Editorial Office

Doç. Dr. Murat DOĞAN

Yazı İşleri Kurulu / Publication Board

Arş. Gör. Eda ÇEKEMCİ, Arş. Gör. Emel ÇİRİŞOĞLU, Arş. Gör. Büşra KAMACIOĞLU, Arş. Gör. Merve KARADABAN,
Arş. Gör. Okan KIRBACI, Arş. Gör. Tuğçe ÖZTÜRK, Arş. Gör. Gökçe UZGÖREN

Alan Editörleri / Field Editors

Arş. Gör. Eda ÇEKEMCİ, Arş. Gör. Ayşe Seray ÇETİN, Arş. Gör. Mustafa DALLI,
Arş. Gör. Ceren İREN, Arş. Gör. Eliz MUTLU TEKAY, Arş. Gör. Gökçe UZGÖREN

Katkıda Bulunan / Contributory

Uzm. Ahmet Şenol ARMAĞAN

Kapak Tasarım / Cover Design

Öğr. Gör. İrem Fulya ÖZKAN
Ayşe DEMİR



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

© İstanbul Gelişim Üniversitesi Yayınları
© Istanbul Gelisim University Press
Sertifika No / Certificate Number: 47416
Her hakkı saklıdır. All rights reserved.

Yazışma / Correspondence:

İstanbul Gelişim Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi,
Cihangir Mahallesi, Avcılar / İSTANBUL / TÜRKİYE

Tel. / Phone: +90 212 4227020

Belgeç / Fax: +90 212 4227401

E-posta / E-mail: article@gelisim.edu.tr

Ağ Sayfası/ Web Sitesi:

<https://dergipark.org.tr/tr/pub/stdarticle>

Danışma Kurulu / Advisory Board

Prof. Dr.

Dimitar Iliev BALKANSKI, Sofya Üniversitesi / BULGARİSTAN
Plamen BRATANOV, Varna Teknik Üniversitesi / BULGARİSTAN
Valeri CHAKALOV, Shumen Üniversitesi / BULGARİSTAN
Dimitar CHOLAKOV, Shumen Üniversitesi / BULGARİSTAN
Ergin ÇAVUŞOĞLU, Middlesex Üniversitesi / İNGİLTERE
İsmet ÇAVUŞOĞLU, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE
Elif ÇİMEN, Balıkesir Üniversitesi / TÜRKİYE
Metin İNCE, Anadolu Üniversitesi / TÜRKİYE
Erol KILIÇ, Fatih Sultan Mehmet Vakıf Üniversitesi / TÜRKİYE
İvaylo MIRCHEV, Ulusal Sanat Akademisi / BULGARİSTAN
Mustafa Orkun MÜFTÜOĞLU, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi / TÜRKİYE
Ferhat Kamil SATICI, Düzce Üniversitesi / TÜRKİYE
Bülent VARDAR, İstanbul Beykent Üniversitesi / TÜRKİYE
Erol YILDIR, Kastamonu Üniversitesi / TÜRKİYE
Selahattin YILDIZ, Maltepe Üniversitesi / TÜRKİYE
Serdar YILMAZ, Balıkesir Üniversitesi / TÜRKİYE

Doç. Dr. / Assoc. Prof. Dr.

Müzeyyen Sevtap AYTUĞ, Uşak Üniversitesi / TÜRKİYE
Müyesser Ebru ERDÖNMEZ DİNÇER, Yıldız Teknik Üniversitesi / TÜRKİYE
Selvihan KILIÇ ATEŞ, Balıkesir Üniversitesi / TÜRKİYE
Berna KURT KEMALOĞLU, İstanbul Aydın Üniversitesi / TÜRKİYE
Metin KUŞ, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE
Melis OĞUZ ÇEVİK, İstanbul Beykent Üniversitesi / TÜRKİYE
Yaprak ÖZEL, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE
Katharina ROWOLD, Roehampton Üniversitesi / İNGİLTERE
Duygu SABANCILAR İŞTİN, Balıkesir Üniversitesi / TÜRKİYE
Zerrin Funda ÜRÜK, İstanbul Nişantaşı Üniversitesi / TÜRKİYE
İlkay YILMAZ, Başkent Üniversitesi / TÜRKİYE

Dr. Öğr. Üyesi / Asst. Prof. Dr.

Ayşegül AKÇAY KAVAKOĞLU, İstanbul Teknik Üniversitesi / TÜRKİYE
Aslı AKSOY, Haliç Üniversitesi / TÜRKİYE

Fırat ARAPOĞLU, Altınbaş Üniversitesi / TÜRKİYE
Elif AVCI, Osmangazi Üniversitesi / TÜRKİYE
Murat AY, Doğu Üniversitesi / TÜRKİYE
Nigar ÇAPAN KAVRUK, Marmara Üniversitesi / TÜRKİYE
Öznur IŞIR, Balıkesir Üniversitesi / TÜRKİYE
Meriç KIRMIZI, Ondokuz Mayıs Üniversitesi / TÜRKİYE
Önder PAKER, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE
Sakine YILDIZ SALMAN, İstanbul Teknik Üniversitesi / TÜRKİYE
İsmail Hakkı TEKİNER, İstanbul Sabahattin Zaim Üniversitesi / TÜRKİYE

&

Bu Sayının Hakemleri / Reviewers for This Issue

Doç. Dr. / Assoc. Prof. Dr.

Burak BOYRAZ, Yıldız Teknik Üniversitesi / TÜRKİYE
Aysun CANÇAT, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE
Şen YÜKSEL, İstanbul Beykent Üniversitesi / TÜRKİYE

Dr. Öğr. Üyesi / Asst. Prof. Dr.

Murat AY, Doğu Üniversitesi / TÜRKİYE
Şeref KOCAMAN, Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi / TÜRKİYE
Adem ÖZER, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE
Nuri SEZER, İstanbul Gelişim Üniversitesi / TÜRKİYE
Kadriye TÜRKEŞSİZ, Haliç Üniversitesi / TÜRKİYE

İÇİNDEKİLER / CONTENTS

Sayfa/Page

iii	<i>Danışma Kurulu / Advisory Board</i>
iv	<i>Bu Sayının Hakemleri / Reviewers for This Issue</i>
v	<i>İçindekiler / Contents</i>

ARAŞTIRMA MAKALELERİ / ORIGINAL RESEARCH ARTICLES

110-134	Minel KURTULUŞ, Çiğdem TEKİN Metaverse Kronolojisi ve Ulusal Mimarlık Ortamında Metaverse <i>/ Metaverse Chronology and Metaverse in the Context of National Architecture</i>
135-147	Erdem ÇAĞLA İllüstrasyon Sanatında MBE Stili / MBE Style in Illustration Art
148-185	Murat DOĞAN Kur'an-ı Kerim'de Yer Alan Gastronomi Unsurlarının Kütüb-i Sitte Bağlamında Değerlendirilmesi / Evaluation of Gastronomy Elements in the Holy Quran in the Context of Kutub-i Sitte
186-200	Ceren İREN Nadire Kabineleri ile Masumiyet Müzesi Arasındaki Biçimsel İlişki / Formal Relationship Between Cabinets of Curiosities and Museum of Innocence

DERLEME MAKALE / REVIEW ARTICLE

201-213	Görkem TEYİN Şarap, Önoloji ve Şarap Turizmine Genel Bir Bakış / Overview of Wine, Oenology and Wine Tourism
---------	--

KİTAP İNCELEMESİ / BOOK REVIEW

214-217

Ayşe Seray ÇETİN

**Buzdolabı Vatandaşları: Bir Gastronomi Distopyası / Refrigerator Citizens: A
Gastronomy Dystopia**

ART/icle
Cilt 3, Sayı 2, Aralık 2023 - ISSN: 2718-1057 & e-ISSN: 2791-7665
Makale İstatistikleri

ART/icle
Vol. 3, Issue 2, December 2023 - ISSN: 2718-1057 & e-ISSN: 2791-7665
Article Statistics

Bu Sayının Makaleleri

Articles of This Issue

5

Düzeltilme Alan Makaleler

Corrected Articles

5

Reddedilen Makaleler

Rejected Articles

3

Kabul Edilen Makaleler

Accepted Articles

0

Süreci Devam Eden Makaleler

Articles in Process

4

Dergimize gönderilen makalelerin tümü intihal tespit aracıyla incelenmektedir.

All articles submitted to our journal are analyzed by plagiarism detection tools.

Metaverse Kronolojisi ve Ulusal Mimarlık Ortamında Metaverse*

Minel KURTULUŞ**, Çiğdem TEKİN***

Öz

Giriş ve Çalışmanın Amacı: 1765 yılında James Watt'ın buharlı makineyi bulması ile Endüstri Devriminin gerçekleştirmiş ve teknoloji kavramı günlük hayata dâhil olmuştur. Son yıllarda teknoloji alanında ortaya çıkan hızlı gelişmeler bilgi ve iletişim teknolojilerinin de aynı hızla gelişmesini sağlamıştır. Bilgisayar sistemleri yazılım sektöründeki önemli gelişmelerle birlikte çok daha donanımlı hale gelirken, sanal gerçeklik, artırılmış gerçeklik, meta-evren gibi kavramlar ortaya çıkmıştır. 1980'li yıllarda ilk kez konsept olarak ortaya çıkmış olan Metaverse kavramı, 2000 ve sonrasında çok hızlı gelişme göstermiştir. Çalışmanın amacı ulusal akademik yayınlarda metaverse çalışmalarının hangi temalar üzerinden çalışıldığını tespit etmek ve konu hakkındaki akademik yaklaşımı belirleyebilmektir.

Kavramsal/Kuramsal Çerçeve: Uluslararası değişim sinyalleri ve senaryoları içinde bugün mevcut koşullarda mimarlığın metaverse ile ilişkisini belirleyebilmek yakın gelecekte Türkiye koşullarında olası değişim senaryolarını belirleyebilmek açısından önemlidir. Bu amaçla, mimarlık-metaverse ilişkisinin tarafsız ve güvenilir olarak ele alındığı bilimsel ortamdaki bilgi, yaklaşım, düzey ve içeriğinin irdelenmesi bu çalışmanın ana hedefi olmuştur. Ulusal akademik yayınlara ait anahtar kelimeler, yaklaşımları ve yayınların niteliği gelecekte bizleri bekleyen ulusal akademik ortama ve piyasalara ait bilgiler taşır. Bu nedenle araştırma materyali olarak ulusal akademik yayınlar kullanılmıştır. Metaverse- mimarlık ilişkisi tema ve içerikleri bakımından değerlendirilmiştir.

Yöntem: Çalışmanın yöntemi, odak konusu olan metaverse yayınlarının metin içinde tekrar edilen kelimeleri, kelimelerin tekrar sıklığı, metinlerde vurgulanan temalar ve temaları işaret eden anahtar kelimeler üzerinden içerik analizi yöntemidir.

Özgün Araştırma Makalesi (Original Research Article)

Geliş/Received: 25.07.2023 **Kabul/Accepted:** 25.10.2023

* Makale, birinci yazarın Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Mimarlık Anabilim Dalı, Yapı Fiziği ve Malzemesi Doktora Programı'nda, Prof. Dr. Çiğdem TEKİN danışmanlığında hazırlanmakta olduğu "Online VR Platformlarındaki Sanal Eğitim Mekanlarının Fiziksel Çevre Bileşenleri Açısından Değerlendirilmesi ve Sanal Eğitim Mekanlarına Ait Tasarım Rehberi/Modeli Önerisi" başlıklı yazım aşaması devam eden doktora tezinden üretilmiştir.

** Doktora Öğrencisi, Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Mimarlık Anabilim Dalı, Yapı Fiziği ve Malzemesi Doktora Programı, İstanbul, Türkiye. E-posta: 20213101010@ogr.msgsu.edu.tr; mikurtulus@gelisim.edu.tr **ORCID** <https://orcid.org/0000-0003-4623-0613>

*** Prof. Dr., Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi, Mimarlık Bölümü, Yapı Fiziği ve Malzemesi Anabilim Dalı, İstanbul, Türkiye. E-posta: cigdem.tekin@msgsu.edu.tr **ORCID** <https://orcid.org/0000-0002-1777-8594>

Bulgular: Yakın gelecekte fiziksel dünyadan tamamen kopmadan metaverse'ün ayrılmaz bir parçamız haline geleceği, çalışmada incelenen akademik yayınlarda en çok yinelenen temaların; teknoloji, eğitim ve mimarlık olduğu, bu temaları eğitim, artırılmış gerçeklik ve simülasyon temalarının takip ettiği gözlemlenmiştir çalışma sonunda elde edilen bulgular arasındadır.

Sonuç: Tüm yaşam biçimlerimizi değiştirmesi muhtemel olan bu yeni sanal evrenin mimarlar ve mimarlık sektörü için yakın gelecekte yeni bir iş modeli haline geleceği öngörülmüştür. Araştırma sürecinde metaverse kavramının pek çok farklı tema ile farklı disiplinlerin çalışma alanında yer aldığı görülmüştür. Bu durum yakın gelecekte birçok meslek alanı için önemli değişimler olabileceğinin sinyallerini vermiştir.

Anahtar Kelimeler: Metaverse, Sanal Evren, Sanal Mimarlık, Metaverse ve Mimarlık, Mimarlık Yayınlarında Metaverse, Teknoloji, Teknoloji ve Mimarlık

Metaverse Chronology and Metaverse in the Context of National Architecture

Abstract

The Purpose of the Study: With James Watt's invention of the steam engine in 1765, the Industrial Revolution took place, and the concept of technology became integrated into daily life. In recent years, rapid advancements in technology have facilitated the parallel development of information and communication technologies. Computer systems have become more sophisticated with significant developments in the software industry, giving rise to concepts such as virtual reality, augmented reality, and the metaverse. The concept of the Metaverse, which first emerged as a concept in the 1980s, has seen rapid development in the 2000s and beyond. The purpose of this study is to identify the themes through which Metaverse studies are conducted in national academic publications and to determine the academic approach to the subject.

Conceptual/Theoretical Framework: Examining the relationship between architecture and the metaverse under current international signals and scenarios is essential for identifying potential change scenarios in the near future within the context of Turkey's conditions. Therefore, it is important to analyze the information, approaches, levels, and contents related to the architecture-metaverse relationship in a neutral and reliable scientific environment. For this reason, national academic publications have been used as research material, and the themes and contents related to the metaverse-architecture relationship have been evaluated.

Method: The method employed in this study is content analysis, focusing on the repeated words within the texts of metaverse publications, the frequency of these words, emphasized themes in the texts, and keywords indicating these themes.

Findings: It was observed that in the examined academic publications, the most recurring themes were technology, education, and architecture, followed by augmented reality, and simulation themes. These findings indicate that the metaverse will become an integral part of our lives in the near future without completely disconnecting from the physical world.

Conclusion: This new virtual universe, which is likely to completely transform all aspects of our lives, is predicted to become a new business model for architects and the architecture sector in the near future. Throughout the research process, the concept of the metaverse was found to be present in various

themes within different disciplines, signaling significant changes for many professional fields in the near future.

Keywords: *Academic Publication, Metaverse, Virtual Evren, Virtual Architecture, Metaverse and Architecture, Metaverse in Architecture Publications, Technology, Technology and Architecture*

1. Giriş

Teknolojinin hızlı gelişimi, insan yaşamını temelden değiştiren bir dönüşümü beraberinde getirdi. James Watt'ın buharlı makineyi bulmasıyla başlayan Endüstri Devrimi, teknoloji kavramını günlük hayatımıza taşıırken, son yıllarda yaşanan hızlı gelişmeler ise bilgi ve iletişim teknolojilerindeki ilerlemeleri beraberinde getirdi. Bilgisayar sistemlerindeki gelişmeler, yazılım sektöründeki önemli ilerlemelerle birlikte donanım açısından daha güçlü bir hal aldı. Bu süreç, sanal gerçeklik, artırılmış gerçeklik ve metaverse gibi kavramların ortaya çıkmasına sebep oldu.

Özellikle 1980'lerde ilk kez ortaya atılan Metaverse kavramı, 2000'lerden itibaren hızlı bir şekilde gelişim gösterdi. Bu bağlamda, bu çalışmanın odaklandığı temel amaç, ulusal akademik yayınlarda Metaverse çalışmalarının hangi temalar etrafında yürütüldüğünü belirleyerek konu hakkındaki akademik yaklaşımı ortaya koymaktır.

Uluslararası değişim sinyalleri ve senaryoları içinde mimarlığın Metaverse ile ilişkisinin incelenmesi, günümüz koşullarının yanı sıra yakın gelecekte Türkiye gibi ülkelerin olası değişim senaryolarının belirlenmesi açısından büyük önem taşımaktadır. Bu çalışmanın ana hedefi, mimarlık ile Metaverse arasındaki ilişkinin tarafsız ve güvenilir bir bilimsel bakış açısıyla incelenmesi ve ulusal akademik yayınlarda bulunan bilgi, yaklaşım, düzey ve içeriğin analiz edilmesidir. Bu doğrultuda, ulusal akademik yayınlardaki anahtar kelimeler, yaklaşımlar ve yayınların niteliği geleceğe dair önemli ipuçları taşıyabilir.

Bu çalışmada kullanılan yöntem, odaklanılan Metaverse yayınlarının metinlerinde tekrar eden kelimeler, bu kelimelerin sıklığı, vurgulanan temalar ve temaları yansıtan anahtar kelimeler üzerinden içerik analizi yöntemini içermektedir. Yapılan analizler, Metaverse kavramının yakın gelecekte fiziksel dünyadan kopmadan hayatımızın ayrılmaz bir parçası haline geleceğine işaret etmektedir.

Araştırma sürecinde elde edilen bulgular, bu yeni sanal evrenin mimarlık sektörü için yeni bir iş modeli haline gelmesinin muhtemel olduğunu göstermektedir. Metaverse kavramının farklı temalar altında farklı disiplinlerin alanında yer aldığı gözlemlenmiş ve bu durum, birçok meslek alanı için önemli değişimlerin kapıda olduğuna işaret etmiştir.

2. Metaverse Kavramı

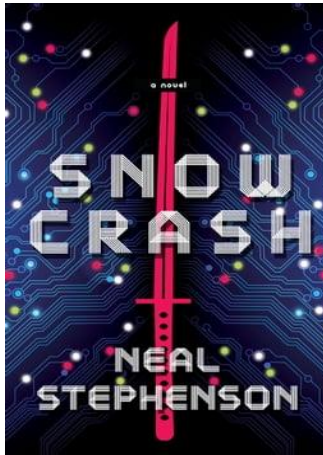
Kavramsal olarak metaverse; meta ve universe kelimelerinin birleşimden ortaya çıkan yeni bir sözcüktür. Bu yeni kelime Yunanca kökenli olup, Latince olarak post (öte, ileri) anlamları taşımaktadır. Türkçe karşılığında ise 'evren ötesi, öte evren' şeklinde karşılık bulmuştur (Tasa, 2009).

Metaverse; kişilerin, sanal dünya temsilcileri olan avatarları ile birlikte yer aldığı gerçekçi bir bilgisayar simülasyonudur. Bu yeni sanal dünyada kullanıcılar klavye, fare, VR cihazları ve oyun kontrolcü konsolları ile avatarlarını kontrol ederek üç boyutlu sanal ortamda hareket edebilir ve diğer avatarlar ile iletişim kurabilir durumdadır. Avatar (avatāra) sözcüğü ise; Sanskritçe kökenlidir. Hindu inancına göre tanrısal varlıkların, hiyerarşik düzende kendinden aşağıda bulunan dünyalarda büründükleri bedenler olarak tanımlanmıştır (Tasa, 2009). Öncü' ye göre; "Metaverse gerçek hayatları coğrafi olmayan yollar ile birbirine bağlayan, hiçliğin ortasında ve hiçbir yerde olmayan bir katman haline gelmiştir" şeklinde tanımlanmıştır (Metametrik, 2021). Bu tanımlar çerçevesinde, bireyler sanal gerçeklik ve artırılmış gerçeklik teknolojileri ile desteklenen, internet üzerinden oluşturulmuş bu sanal alana erişerek eş zamanlı etkileşim deneyimi yaşama fırsatı bulunduğu söylenebilir.

Metaverse kavramının son yıllarda ortaya çıktığı düşünülse de, sanal evren fikrinin ortaya çıkışı çok daha eski bir tarihe dayanmaktadır. Metaverse konusu konsept olarak ilk kez; 1984 yılında William Gibson'un yayımladığı bilim kurgu romanı Neuromancer'da ortaya çıkmış ve romanda, siber uzay olarak tanımlanmıştır (Michael, 2008). Resmi olarak ise ilk kez 1992 yılında yayımlanan, Neal Stephenson'un Snow Crash adlı romanına konu olmuştur. Snow Crash'te kurgulanan; üç boyutlu sanal dünyanın, insanların hayal gücünü ve teknolojinin gelişme şeklini etkilediği ifade edilmektedir (Collins, 2008).



Resim 1. William Gibson'un bilim kurgu romanı Neuromancer (Michael, 2008)



Resim 2. Neal Stephenson'un bilim kurgu romanı Snow Crash (Michael, 2008)

3. Metaverse-Sanalılık ilişkisi ve Gelişimi

Sanal kavramı, sanmak fiilinden türetilmiş olup, bir durumun olma ve olmama ihtimallerini kabul eden, sanılan, öyle olduğu düşünülen, gerçekte var olmayıp zihinde farazi olarak tasarlanan ve tahmini gibi anlamları taşımaktadır. Sanal kavramı ilk defa 1952 yılında psiko-akustik uzman, Psikolog Joseph Carl Rebnett Lickliden tarafından ortaya koyulmuştur (Bozkurt,

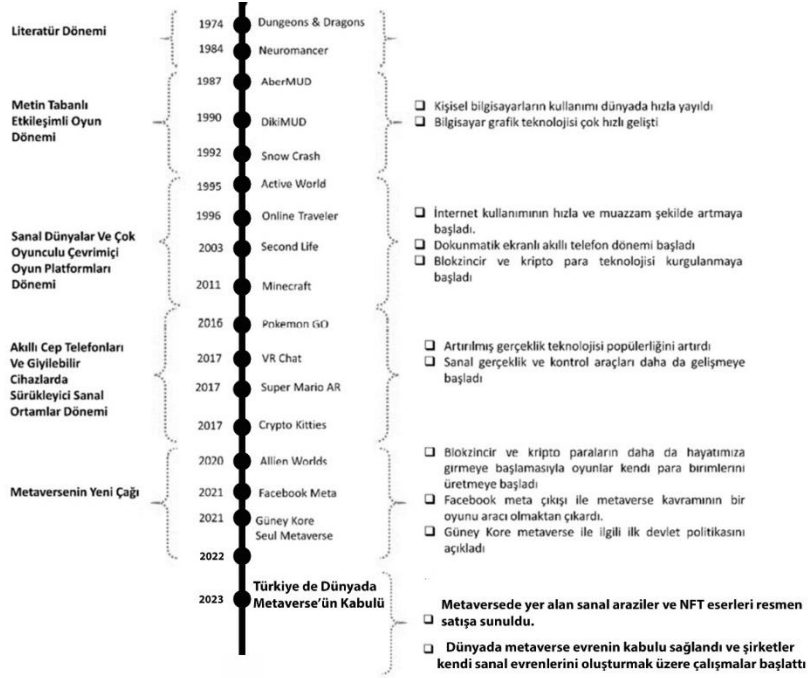
2000). Licklider; bilgisayarlarda olmadığı halde varmış gibi kullanılan sanal bellek kavramı ile sanallığı gündeme getirmiştir. Licklider'in ardından Zimmerman isimli bilim insanı, sanallığı; "gerçekte fiziki olarak var olmadığı halde etkisi olan örgüt iş yeri ya da şirket" olarak tanımlamıştır (Kartal, 2002). Metaverse kavramı ise sanallığı temel alan, siber toplumsal bir platformdur. Metaverse ve sanallık kavramı ortaya çıktığı dönem itibari ile ilişki içinde olmuştur. Metaverse kavramı ortaya çıkana kadar pek çok hazırlık dönemi yaşanmıştır. Hazırlık dönemini ifade eden kronolojik çalışma Lee & Kurtuluş tarafından ortaya koyulmuştur (Lee, 2021) (Kurtuluş, 2023)

Metaverse'e hazırlık dönemi olarak 1974-1984 yılları arası gösterilebilir. 1974 yılında dijital oyun sektörünün ilk ürünü olan Dungeons ve Dragons oyunu ortaya çıkmıştır. 1984 yılında ise William Gibson'un yayımladığı bilim kurgu romanı Neuromancer'da konsept olarak ilk kez ortaya koyulmuştur. Romanda, metaverse kavramı siber uzay olarak tanımlanmıştır. Hazırlık dönemini, 1987-1992 yılları arasında yaşanan metin tabanlı etkileşimli oyun dönemi takip etmiştir. Hazırlık döneminde bilgisayar grafik teknolojisi hızla gelişerek AberMud ve DikiMud sanal oyunları ortaya koyulmuş, kişisel bilgisayar kullanım oranı ise hızla yaygınlaşmıştır. Metin tabanlı oyun döneminin sonunda ise metaverse konusu 1992 yılında Neal Stephenson'un Snow Crash adlı romanına konu olmuştur. Snow Crash'te kurgulanan; üç boyutlu sanal dünyanın, insanların hayal gücünü ve teknolojinin gelişme şeklini etkilediği ifade edilmiştir (Collins, 2008). Metin tabanlı oyun dönemini ise sanal dünyalar ve çok oyunculu çevrim içi sanal oyun platformları dönemi takip etmiştir. Bu dönemde ise internet kullanımı hızla yaygınlaşmış, dokunmatik telefonlar ortaya çıkmış ve blockzincir, kripto para teknolojileri kurgulanmaya başlamıştır. Bu dönem 1995-2011 yılları arasında sürmüş ve online traveler, active World ve Second Life Online platformları bu dönemde ortaya çıkmıştır. Ardında 2016 ve 2017'li yıllarda ise taşınabilir cihazlarda sanal ortamlar ve akıllı cep telefonları dönemi yaşanmıştır. Bu dönemde sanal gerçeklik ve artırılmış gerçeklik teknolojileri ile birlikte giyilebilir cihazlarla sanal ortamlar dönemi hızla günlük hayatta yer bulmuştur. Sanal gerçeklik kontrol araçları hızla gelişmeye başlamıştır. 2020-2023 yılları arası ise; Metaverse'ün yeni çağı olarak kabul edilmiştir. Blokzincir ve kripto paraların hayatımıza girmesi, oyunların kendi para birimleri olan NFT'yi ortaya çıkarması, Facebook şirketinin meta ismini alması ve Güney Kore'nin metaverse ile alakalı ilk devlet politikasını açıklaması ile Metaverse kavramı resmi olarak hayatımıza dahil edilmiştir.

Metaverse kavramının akademik yayınlarda araştırma konusu olması paralel tarihlere değildir.

Metaverse kavramı ilk kez 1994 yılında Günel Korede, 'Gıda ambalajlarının reklam işlevi ve ambalaj tasarımı üzerine bir çalışma' isimli akademik çalışmada metin içinde yer almıştır. Kavramın ilk kez çalışma başlığında yer alması ise 2001 yılında Amerika'da; "Meta modelleme için mimari kalıplar: UML Metaverse rehberi" isimli akademik çalışmada olmuştur.

Metaverse'ün son dönemlerde popülerlik yakalamış olmasının sebebi ise gelişen teknoloji ve Covid-19 sebebiyle online platformlara duyulan ihtiyacın hızla artması olarak düşünülmektedir.



Resim 3. Metaverse Kronolojisi (Lee, 2021) (Kurtuluş, 2023)

3.1. Sektörler Üzerinden Metaverse ile Mekan Değişimi

Mimarlığın temel konusu olan mekan kavramı pek çok disiplinde farklı yaklaşımlarla incelenmiştir. Farklı disiplinlere ait araştırmacılar, ortaya koydukları farklı mekan anlayışları ile birbirlerini etkileyerek mekan üzerinden düşünmüş ve mekan kavramını kurgulamıştır. Farklı mekan tanımları ve mekan tipleri ile birlikte kurgulanan ve ihtiyaç duyulan mekanlar günden güne değişim göstermiştir. Bu değişimde teknolojinin rolü oldukça önemlidir. Teknolojinin gelişme süreci içinde sanal mekan kavramı da ortaya çıkmıştır.

2020 yılının Mart ayında başlayan Covid-19 pandemi ve tam kapanma süreçleri; sanal eğitim, sanal sosyalleşme ve sanal eğlence mekanlarının gerekliliğine işaret etmiştir. Pandemi sona ermesine rağmen eğitim kurumları ve şirketlerin sanal mekanlar üzerinden çalışmalarına devam etmesi daha gerçekçi sanal mekanların gerekliliğine işaret etmiştir. Mekan gerektiren

pek çok eylem sanal mekanlara taşınmış ve bu da karşılığını metaverse ile bulmuştur. Sanal mekan kavramı metaverse evreninde gerçekçi ve 3(üç) boyutlu hali ile yer bulmuştur. Bu mekanlar daha çok eğlenme, sanat/tasarım, turizm, ticaret ve eğitim alanlarında kendini göstermiştir. Metaverse daha çok; çeşitli nedenlere bağlı olarak yapılamayan, gidilemeyen ancak keyif ve haz duygusu uyandıran mekanlar üzerinden kurgulanmıştır. Sanal mekanlar eğlenme ve turizm amaçlı etkinlikler üzerinden kurgulanırken ticaret sektöründe durum biraz daha farklı olmuştur. Metaverse ile birlikte ticaret artık mağaza mekanlarından, telefon ve bilgisayarlar yoluyla ulaşılabilen online uygulamalar aracılığı ile yapılmaya başlanmıştır. Burada ticaret eylemi mekan üzerinden değil alışveriş nesnelere üzerinden devam etmiştir. Yalnızca mekan kurgusu online sistemlere taşınarak eylem biçimini değiştirmiştir. Bu durum gerçekte var olan alışveriş mekanlarının kullanımının azaltmaya ve yakın gelecekte alışveriş kavramı ve mekanlarının önemli bir değişim süreci içine gireceği bilgisini vermektedir.

Eğlence sektöründe; özellikle oyun sektöründe arttırılmış gerçeklik ile entegre edilen video oyunları, görsel ve sesli içeriğin oyuncunun ortamı ile gerçek zamanlı olarak bütünleştirilmesi sayesinde çok fazla kullanıcıya ulaşmıştır. Sanal gerçeklikte bütünsel bir ortam yaratmak için ayrı bir sınırlayıcı alan yaratmak gerekirken, arttırılmış gerçeklikte mevcut ortam kullanılır ve içinde bir oyun yaratılabilir. Bu noktada arttırılmış gerçeklik sayesinde doğrudan bulunduğumuz mekanı kullanabildiğimiz bir teknoloji söz konusudur. Doğrudan içinde bulunduğumuz evren, mekan olarak kabul edilerek, eğlence sektörüne entegre edilerek kullanılabilir. Buna en iyi örneklerden biri 2018 yılında piyasaya çıkan ve 800 milyon kullanıcıya ulaşan "pokemon go" oyunudur. Bu oyunda mekan yaşanan ortamlardır, oyunun hedefi sanal pokemonlara ulaşarak başarılı olmaktır (İpek, 2019).

Metaverse yalnızca oyun sektöründe değil çeşitli eğlenceli deneyimler konusunda da kullanıcıya geniş fırsatlar sunmaktadır. Bugün hepimizin ulaşabileceği avm ve eğlence merkezleri gibi mekanların koridorlarında VR teknolojisi ile çeşitli mekanlar deneyimlenebilmekte ve eğlenceli dakikalar yaşanabilmektedir. Böylece Metaverse, gidilemeyen ve ulaşılamayan mekanları kullanıcıya çok kısa sürede ulaştırabilmektedir.

Gece kulübü, danslı ve müzikli mekanlarda da metaverse erişimi giderek artmaktadır. Metaversin en fazla bu mekanlar üzerinden geliştiğini söylemek mümkündür. Ünlü bir sanatçı metaversede bir parti düzenleyerek kullanıcılara ulaşmış ve VR deneyimi ile birlikte, eğlenme farklı bir mekan ile deneyimlenmiştir. Başka bir sanatçı ise metaversede konser vererek pek fazla kullanıcıya fiziksel emek gerekmeden ulaşabilmiştir. (https://www.ntv.com.tr/galeri/yasam/paris-hilton-metaverseteki-sanal-partiden-700-bin-dolar-kazandi,kwaHwKN5qE6tR_6yaXn8wQ/IPBcFVb_D0CuirbKpY5xsq) Söz konusu bu mekanlar arka planda önemli tasarımlar içermektedir. Katılımcının deneyiminin duysal olarak sağlanabilmesi mekan ile iletişim kurabilmesi oldukça önemlidir.

Sanat ve tasarım sektöründe; ise 2. Life ve There isimli sanal gerçeklik tabanlı çevrim içi sanal dünyalar, eğlenceli tasarımlar, online partiler, online etkinlikler ve çeşitli oyunlar oynanabilen fırsatları kullanıcı ile buluşturmaya devam etmektedir. Burada mekan kurgusu hazır dünyalar üzerinden gelişmektedir. Mekan kurgularında; spa dinlenme dünyası, müzikli eğlenceli night club, yağmur ormanı gibi farklı konseptlerde tasarlanmış mekanlarda (dünyalar) kullanıcıların avaturları buluşmakta ve eş zamanlı sohbet ederek bu kurgusal mekanlarda eylemlerini gerçekleştirebilmektedir. Buna ek olarak bu çevrim içi platformlar; kullanıcıya kendi kurgusal mekanını tasarlayabilme ve istenilen etkinliği gerçekleştirebilme fırsatı sunmaktadır.

Metaverse ile sanal müzecilik kavramı da hayatımıza dahil olmuştur. Kullanıcılar artık fiziksel emek gerektirmeden müze ve sergilere ulaşabilmekte ve müze/sergi mekanlarında deneyim kazanabilmektedir. Burada mekan gerçektir. Sanal müzeler çeşitli multimedya araçları ile oluşturulmuş dijital nesnelere ve sergilerin oluşturduğu koleksiyonları anlatır. Sanal müzelerde geleneksel müzelerden farklı olarak ziyaretçilerle olan iletişimde ve mekanda sınır barındırmazlar. Sanal müzeler gerçek mekana ya da yere sahip değildir. Sanal müzenin objelerine dünyanın herhangi bir yerinden ulaşılabilir.

Turizm sektöründe; ise metaverse kullanıcıya seyahatten önce mekan deneyimi fırsatı sunmaktadır. Kullanıcılar gezi başlamadan önce artırılmış gerçeklik teknolojisi; seyahat planını sorunsuz ve basit bir şekilde tasarlayabilmekte, otel rezervasyonlarını yapabilmekte ve mekanı önceden deneyimleyebilmektedir. ETips şirketi tarafından geliştirilen, artırılmış gerçeklikle tasarlanan şehir, sokak haritası uygulamaları ve gezi rehberi içeriği sayesinde kullanıcılar mekanları aynı anda hem gezerek keşfetme hem de uygulama üzerinden yeni gezi rotaları oluşturabilmektedir.

Turizm sektöründe VR teknolojisi kullanımına ilişkin büyük yankı uyandıran ilk çalışma ise Virgin Holiday isimli bir tatil firmasına aittir. Firma 2015 yılında tatil mekanlarını 360 derece donanımlı Go Pro kameralarla çekerek VR deneyimine dönüştürmüştür. Mekanların VR entegrasyonu ile müşteri, satın alma noktalarında, satın almadan önceki aşamada başarılı bir deneyim sunmuştur (İpek, 2019). Günümüzde hala etkin bir rol oynayan VR teknolojisinin gelecekte sanal tatillerin yapılmasına fırsat vereceği de ön görülmektedir.

Ticaret sektöründe de alışveriş eylemi ve mekan da hızlı bir değişime uğramıştır/maktadır. Alışveriş eylemi bulunduğu dönemin koşulları içinde araç ve mekanlara ihtiyaç duymuştur; gezici çerçiler, sokak, mahalle içinde yer alan kalıcı dükkanlar, ölçeceği gitgide büyüyen mağazalar ve hatta tüketicinin daha fazla zaman geçirmesi ve harcama yapmasını cazip hale getirmeye çalışan AVM gibi büyük hacimli mekanlar. Ancak bugün e-ticaret ve artırılmış gerçeklik teknolojileri ile mağaza mekanına ihtiyaç duymadan alışveriş yapma eylemi gerçekleştirilebilmektedir.

Pandemi öncesinde başlamış olan e-ticaret, covid-19 kısıtlama döneminde olanaklar dahilinde kolay ve hızlı alışveriş imkanı sunması ile daha çok kullanıcıya hitap etmeye başlamıştır. Fiziksel olarak emek harcamadan, zaman kaybetmeden birçok seçenek arasından alışveriş imkanı, alışveriş alışkanlıklarının da değişmesine neden olmuştur/olmaktadır. Mekan ihtiyacı olmadan sadece cep telefonu aracılığı ile bile kolaylıkla online satışı olan her ürün satın alınabilmektedir.

Birçok marka kendi dijital uygulamasını oluşturarak müşterilerine arttırılmış gerçeklik teknolojisi ile ürünleri üzerinde deneyimleme fırsatı sunmaktadır (Akıncı, 2020). Özellikle moda ve giyim sektöründe kullanıcının artık fiziksel mekanlara ihtiyaç duymadığı gözlemlenmektedir. Bu durum alışveriş için olan mağaza mekanlarının, yeme-içme mekanlarına dönüşümünü hızlandırmıştır.

Öte yandan gıda marketleri, bankalar ve diğer alışveriş mekanları da gelişen teknolojiye entegre olarak kullanıcıya sanal bir ara yüz sunmaktadır. Marketler alınacak gıdaların görsellerine ve fiyatlarına ara yüzünde yer vererek, siparişin ulaştırılacak olan konuma kadar olan canlı hareketini çevrimdışı harita uygulamaları ile müşteriye sunmaktadır. Bankacılık sektöründe de kullanıcının gün geçtikçe artan büyük çoğunluğu işlemlerini, sanal sunucu ve uygulamalarla çözmektedir. Yüz tanıma animasyonlarıyla, yüz yüze canlı görüşmeler yapılarak, fiziksel olarak bir banka ortamına ihtiyaç duymadan işlemler sorunsuz ve güvenli bir biçimde yapılmaya başlanmıştır.

Ticaret sektörünün tüm alt sektörlerinde büyük bir değişim yaratan metaverse etkisinin ilerleyen yıllarda giderek artacağı ve fiziksel mekanlara ihtiyaç duyulmadan, ticaretin hızlı ve güvenli bir şekilde gerçekleştirileceği ön görülmektedir.

Eğlence, turizm ve ticaret amaçlı mekan gerektiren eylemler önemli değişimler içindedir. Özellikle eğlence ve ticaret işlevleri yakın geleceğin kentsel mekanları içinde mimari anlamda fiziksel boyutu farklı bir sürece girecektir.

3.2. Türkiye'de Metaverse

Metaverse'ün Türkiye'deki kullanım ve söylem durumu son birkaç yılda büyük bir ivme kazanmıştır. Küçükşabanoğlu, kuantum araştırma ile toplam 12 ilde 1356 kişinin katılımıyla; "Toplumda Metaverse Algısı Araştırması: Sosyal Etki" isimli bir çalışma yürütmüştür. Bu araştırma sonuçlarına göre; metaverse kelimesinin duyulma oranı Kasım 2021 tarihinde %41 iken, Mayıs 2022 tarihinde %58,1'e yükselmiştir. (<https://www.aa.com.tr/tr/bilim-teknoloji/-alternatif-sanal-dunya-metaverse-yeni-bir-yasamin-kapilarini-aralayacak/2634584>). Ancak, araştırma sonucu ortaya koyulan bilgilere göre duyulma oranı ile bilgi edinme oranı/düzeyi aynı oranda artmamaktadır. Metaverse kavramının duyulma oranı artarken bilgi eksiği konusundaki

yetersizlik devam etmektedir. Küçükşabanoğlu araştırmasının sonucunda; toplumun 'Devlet yenilikleri takip etmeli ve bize yol göstermeli' şeklinde beklentileri olduğunu dile getirmiştir.

Türkiye'de metaverse çalışmalarını yürüten Türk Alman Üniversitesi İletişim Bölümü Başkanı Prof. Dr. Burhanettin Aykut Arıkan ve Global Bilişim Derneği Başkanı Şenol Vatansever yakın gelecekte Türkiye'de; "merkeziyetsiz ve merkezi olarak birçok metaverse'ün ortaya çıkacağı, "multiverse" yani çoklu evren çağına yaşanacağı ve kurumların/şirketlerin hangi evrende nasıl yer alacağına dair çalışmaların yürütüldüğü" belirtilmiştir. Buna ek olarak Arıkan; Türkiye'de metaverse üzerine yaratıcı medya laboratuvarı kurmak için destek aldıklarını ve tüm yenilikçi teknolojileri kullanmayı hedeflediklerini belirtmiştir. Global Bilişim Derneği ise; Türkiye'nin ihtiyaçlarını karşılayacak AR-GE çalışmalarına hız verildiğini ve gelişmekte olan metaverse teknolojisinin Türkiye'de kullanımının yakın gelecekte artacağını belirtmiştir. Buna ek olarak Türkiye'de metaverse isminin Türkçeye çevrilerek 'kapılar' ya da 'kapı' olması teklifinin sunulduğu bilgisi de verilmiştir. (<https://www.milliyet.com.tr/siyaset/metaverse-icin-turkce-isim-onerisi-kapilar-6750892>)

Metaverse konusu hakkında çalışmalar devam ederken bazı kurum ve şirketler metaverse evrenine entegrasyon süreçlerinin sonuna gelmiştir. Türkiye'de ilk metaverse hamlesini yapan şirket Garanti Bankası olmuştur. Şirket 'Garanti Portföy Metaverse ve Yeni Teknolojiler Değişken Fon' isimli oluşumu hayata geçirerek, kripto paralara ve onların bir sektörü olan metaverselere banka üzerinden doğrudan ulaşabilecekleri bir ara yüz geliştirdiklerini 21 Mart 2022 tarihinde sms yoluyla müşterilerine bildirmiştir. (<https://www.odatv4.com/guncel/turkiye-de-ilk-metaverse-hamlesi-232121>)

Metaverse konusuna ilişkin ilk hamlenin ardından pek çok şirket dijital yatırım sektörüne entegre olmuştur. 2500 yıllık Smyrna antik kenti Agorasını Haziran ayında metaverse evrenine taşımış ve kullanıcıya sanal gözlük kullanımı ile mekan deneyimi kazanma fırsatı sunmuştur. Vodafone Türkiye Şirketi ise telekomünikasyon sektöründe metaversede mağaza açan ilk operatörlerden biri olmuştur. Kızılay metaversede yerini alarak ilk yardım ve afetlere hazırlık gibi konularda farkındalığı arttırmak için eğitimler vermeye başlamıştır. TRT kanalı uluslararası metaverse ve yayıncılık forumunu kurmuş ve TRT'nin metaversede ön sıralarda yer alması için alt yapı çalışmalarının sonuna geldiğini belirtmiştir. (<https://tr.sputniknews.com/product/metaverse/>)

3.3. Ulusal Yayınlarda Metaverse ve Mimarlık İlişkisi

Metaverse (evren ötesi) kavramı bina işlev ve türlerindeki değişim gereklilikleri ile mimarlık disiplininin tasarım boyutunu da çok yönlü değiştirmeye başlamıştır. Sadece imar planında tanımlanmış olan parsel sınırları içinde yer almadan sınırsız mekanlarda sınırlı sanal mekanlar oluşturabilmek çok daha farklı bir tasarım alt yapısı gerektirmektedir. İnşa etme, şantiye,

malzeme seçim-kullanım, fiziksel çevre şartları gibi birçok kavram değişime uğramaya başlamıştır. Bu yeni dijital dünyada tamamen sanal mekanlar inşa edilebilmekte ve avatarlar aracılığı ile çeşitli eylemler bu kurgusal mekanlarda gerçekleştirilebilmektedir.

Mimarlık disiplini metaverse'ün etki alanından hem dolaylı hem de doğrudan etkilenen bir yapıya sahiptir. Metaverse evreninde ise mimarlık çoktan tasarım şirketleri tarafından ilgi odağı haline gelmiştir. Mimarların metaverse konusuna uyum sağlama süreçleri tasarımlarını dijital platformda yürütenler için zorlayıcı olmamıştır. Görselleştirme ve mekan renderları konusunda mesleki tecrübeye sahip olan mimarlar dijital geçişe yabancı değildir. Sürece hızlı entegre olan mimarlık ofisleri metaverse sayesinde kendi dijital platformlarını oluşturarak global pazarlara açılabilen, potansiyel kullanıcıya rahatça ulaşabilmekte ve kısıtlayıcı yönetmelikler olmadan özgün tasarımlar yapabilmektedir. Belediye ve ruhsat süreçlerinin tasarımda yer almaması ile düşüncelerin hızla görsel sonuca ulaşabilmesi mimarlara farklı boyutlarda düşünebilme imkanı vermektedir. Diğer taraftan çoğu mekanın sanal ziyaret edilebilmesi ve farklı kültürlerle ait mimari örneklerle hızla ulaşılabilmesi metaverse'ün mimarlara sunduğu fırsatlar arasındadır. Yakın tarihte yaşanan bu değişimler, yakın gelecekte yaşanacak değişimler ile ilgili önemli ipuçları içermektedir. Yakın gelecekte mekanların önemli bir bölümünün metaverse ile sanallaşma eğilimine girmesi, tüm mimarlık disiplininin metaverse tasarımlarına ait iş kolları ve ayrı bölümlerini oluşturabileceği, fiziksel mimarlığa ait yönetmelik, teknik çizim, yapı malzemesi ve yapı detayı gibi konularının yerini tamamen yapının dijital platformlarda modelleme sürecine bırakabileceği ve başka sanal evrenlerin de ortaya çıkarak mimarlık mesleği adına yeni pazarlar oluşturabileceği şeklinde değişikliklerin yaşanabileceği öngörülmektedir.

Uluslararası değişim sinyalleri ve senaryoları içinde bugün mevcut koşullarda mimarlığın metaverse ile ilişkisini belirleyebilmek yakın gelecekte Türkiye koşullarında olası değişim senaryolarını belirleyebilmek açısından önemlidir. Bu amaçla, mimarlık-metaverse ilişkisinin tarafsız ve güvenilir olarak ele alındığı bilimsel ortamdaki bilgi, yaklaşım, düzey ve içeriğinin irdelenmesi önemlidir. Bu nedenle araştırma materyali olarak ulusal akademik yayınlar kullanılmıştır. Metaverse- mimarlık ilişkisi tema ve içerikleri bakımından değerlendirilmiştir.

3.3.1. Ulusal Yayınlar da Metaverse Kavramı

Mimarlık - metaverse ilişkisi, tema ve yaklaşımlarının belirlenebilmesi için kapsam ulusal akademik yayınlar olarak belirlenmiştir. Söz konusu kaynaklar üzerinden metaverse kavramının nasıl ele alındığı içerik analiz yöntemi ile belirlenmeye çalışılmıştır.

Ulusal ölçekte mimarlık - metaverse ilişkisi üzerine yapılmış olan akademik yayınlar; Metaverse Dergisi, Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Uygulamaları ve Araştırması Dergisi, Dergipark, Google Scholar, Sınırsız teknolojiler merkezi, Teknolojik Düşünce Merkezi ve Yök Tez

Merkezi veri tabanlarında; "metaverse, sanal evren, evren ötesi, sanal gerçeklik, sanal tasarım, tasarımda dijitalleşme, dijitalleşme" kavramları, tümünde arama seçeneği ile araştırılmıştır.

Bu çalışmada metaverse ile ilişkili olarak metnin içinde tekrar eden kelimeler, kelimelerin tekrar sıklığı, metinde vurgulanan temalar ve temaları işaret eden anahtar kelimeler detaylı olarak incelenmiştir. Ulaşılan kaynaklar, kronolojik bir biçimde, yayın türüne, kategorilerine, ana ve alt temalarına ve konuya ilişkin genel yaklaşımlarına göre, bu çalışma için hazırlanmış inceleme sistemine (Tablo 1) dahil edilmiştir.

Bu çalışmada metaverse konusu dahilinde erişime açık toplam 41 adet ulusal akademik yayının içerik çalışmasından oluşmaktadır. Ulusal alanda çok sayıda çalışmaya ulaşılmış ve içinden toplam 41 adet akademik yayına odaklanılmıştır. Bu sınırlandırmanın sebebi seçilen 41 adet akademik çalışmanın tasarım sektörüyle ilişkisinin kurulabilir olması ve konuyu sektörel olarak farklı yönleriyle ele almasıdır.

Yayınların niteliği;

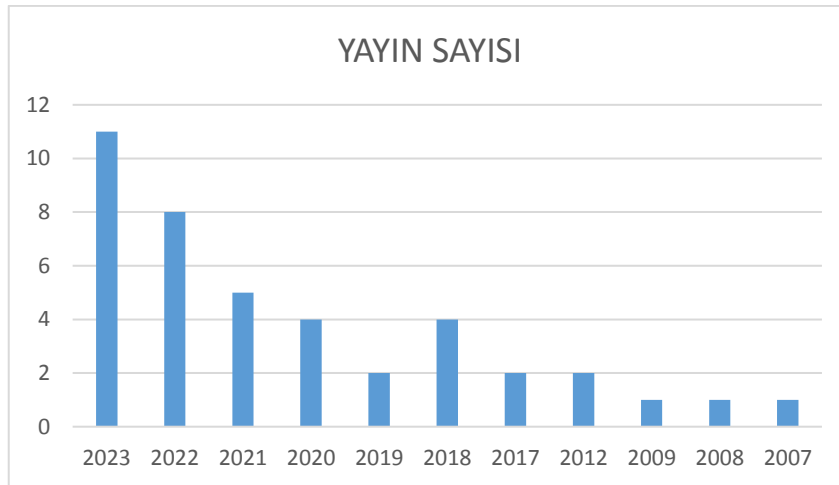
Araştırmada incelenen 41 (kırkbir) yayının; 20 tanesi yüksek lisans tezi, 13 tanesi makale, 4 tanesi doktora tezi, 1 tanesi sanatta yeterlik tezi, 1 tanesi kitap bölümü ve 2 tanesi akademik düz yazı (internet yazısı) şeklindedir. Ağırlıklı olarak lisansüstü çalışmaların olduğu tespit edilmiştir.

	YAYIN TÜRÜ	YAYIN YILI	YAYIN SAHİBİ	ANA TEMAA	ALT TEMALAR
1	Doktora Tezi	2023	Karataş, L.	Metaverse ve Mimarlık	Restorasyon, Sanal Öğrenme
2	Y. Lisans Tezi	2023	Ulusoy, A.	Metaverse ve Mimarlık	Dijital, Fotogrametri
3	Y. Lisans Tezi	2022	Sarabil, Ş.	Metaverse ve Mimarlık	NFT, Nanopass, Güç Mekanizmaları
4	Y. Lisans Tezi	2022	Güven, İ.	Metaverse ve Mimarlık	Metaverse Arazileri, Sanal Alanlar
5	Y. Lisans Tezi	2022	Yücel, Y	Metaverse ve Mimarlık	Sanal Oyun, Sanal Mekan
6	Y. Lisans Tezi	2022	Delen, U.	Sanal Mekanlar	Sanal Kültür İnşası, Simülasyon, Sanal Kimlik
7	Sanatta Yeterlik Tezi	2019	İpek, A.	Tasarım ve Teknoloji	Arttırılmış Gerçeklik, Smülasyon
8	Doktora Tezi	2018	Dadakoğlu, S.	Sanat ve Tasarım	Sanal Eğitim, Çevrimiçi Öğrenme, E-eğitim
9	Doktora Tezi	2014	Köymen, E.	AG ve Mimarlık	Arttırılmış gerçeklik, Mimari tasarım, SketchAR.
10	Y. Lisans Tezi	2012	Terzioğlu, F.	Metaverse ve Mimarlık	Tasarım presipleri, Eğitim, Smülasyon

11	Doktora Tezi	2012	Aydın, E.	SG ve Mimari Temsil	SG, Dinamik Işıklandırma, 3D
12	Y. Lisans Tezi	2009	Tasa, U.	Teknoloji ve Mimarlık	Sanal Ortam, Sanat, Mimari
13	Y. Lisans Tezi	2007	Zafer, D.	Mimarlık ve Teknoloji	Dijital, Yapay Zeka, Mimarlık
14	Y. Lisans Tezi	2008	Köymen, E.	SG ve Mimarlık	PC Destekli Tasarım, SG Donanımları, Teknoloji
15	Y. Lisans Tezi	2023	Yıldız, S.	Sosyal Medya Ve Metaverse	Youtube, İnfluencirlik
16	Y. Lisans Tezi	2023	Çolak, T.	Metaverse ve Bilim	Yapay Zeka, Üniversite
17	Y. Lisans Tezi	2023	Hocaoğlu, M.	Metaverse ve Blockchain, Eğitim Varlıkları	Kontrol Modeli, Sanal Evren
18	Y. Lisans Tezi	2023	Seyam, H.	Meetaverse ve Kimlik Yönetimi	Kontrol Modeli, Erişim Kontrolü
19	Y. Lisans Tezi	2023	Avinç, E.	Metaverse ve Eğitim	Psikometrik Analiz, E-Öğrenme
20	Y. Lisans Tezi	2023	Yıldız, M.	Metaverse ve Psikoloji	Psikoloji, Psikososyallik
21	Y. Lisans Tezi	2023	Seval, İ.	Metaverse ve Spor	Sanal Gerçeklik, Spor Yöneticiliği
22	Y. Lisans Tezi	2023	Erşin, A.	Metaverse ve Hukuk	Marka Hukuku, Bilgi ve İletişim Teknolojileri
23	Y. Lisans Tezi	2023	Koç, F.	Metaverse ve Dijital Pazarlama	Pazarlama, Tekstil
24	Makale	2022	Özdemir, S.	Metaverse ve Din	Din Eğitimi, Sanal+E75:184 Gerçeklik
25	Makale	2021	Kalkan, N.	Metaverse ve Spor	Sanal Gerçeklik, Spor, İkiz Dünyalar
26	Akademik Düz Yazı	2021	Doko, E.	Metaverse ve Teknoloji	Teknoloji, NFT
27	Makale	2021	Kuş, O.	Metaversede Fırsat ve Tehdit	Youtube, Dijital Dönüşüm, Blokzincir
28	Makale	2021	Kahraman, Z.	Sanal Müzecilik	Dijital Küreselleşme, Kültür Aktarımı
29	Kitap Bölümü	2021	Damar, M.	Metaverse ve Eğitim	Eğitim, Smülasyon, Yapay Zeka, Eğitim Tek.
30	Makale	2021	Fiğan, M.	Metaverse Kurgusu	Yapay Zeka ve Metaverse Katmanları
31	Makale	2021	Bokor, T.	Dijital Dünya ve Ebeveynler	Dijital Miras, Sanal Dünya, Yapay Zeka

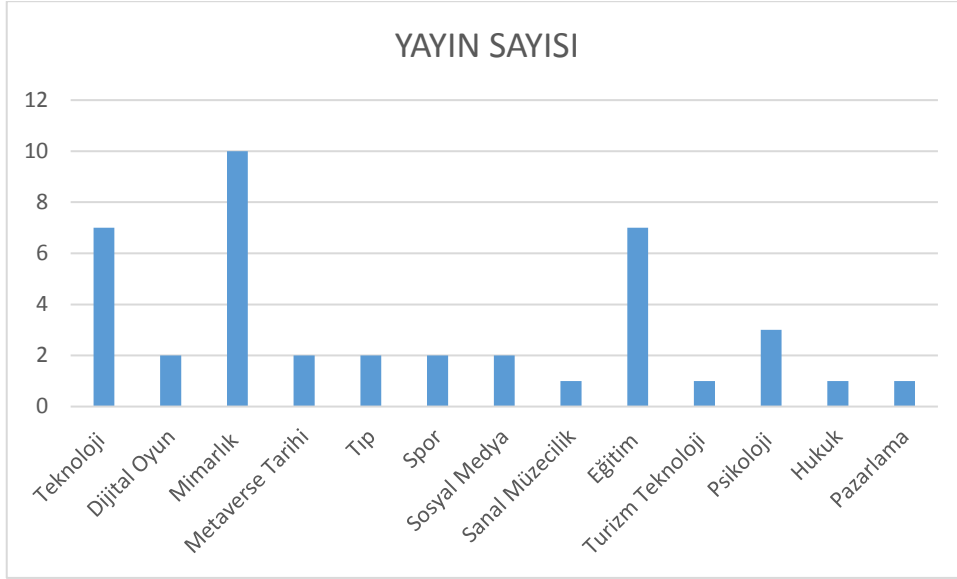
32	Akademik Düz Yazı	2021	Bayraktar, M.	Metaverse ve Teknoloji	Avatarlar, Dijital Evren, Alem
33	Makale	2020	Atak, M.	Metaverse ve Z Kuşağı	Sanal Bağımlılık, Dijital Oyunlar, Z Kuşağı, Psikoloji
34	Makale	2020	Yavuzarslan, M. Demirkol, D. Gülseçen, S.	SG ve Tedavi	Rehabilitasyon, İnme, Tedavi
35	Y. Lisans Tezi	2020	Kanal, Y.	Eğitim	Arttırılmış Gerçeklik, Teknoloji, Eğitim
36	Makale	2020	Demirbağ, İ.	Eğitim	Sanal Dünyalar, Uzaktan Öğrenme
37	Y. Lisans Tezi	2019	Kazan, İ.	Turizm ve Teknoloji	AG, Turizm, Teknoloji
38	Makale	2018	Erdem, H., Sarı, D.	SG ve Hemşirelik Eğitimi	Smülasyon, Sanal Eğitim
39	Makale	2018	Kara, D.	Teknoloji ve Sanat	Teknoloji, Bilim, Sanallık
40	Makale	2018	Koyun, A., Budak, H., Çankaya, İ.	Eğitim	Uzaktan Eğitim, Sanal Sınıf, Eğitim Teknolojileri
41	Makale	2017	İsmayılzada, L.	Metaverse ve Sosyal Medya	Sanal Kimlik, Etkileşim, İnternet Dizileri

Tablo 1. Yayınların Niteliklerine Ait Bilgiler



Şekil 1. Yayın Yılı ve Yayın Sayısı İlişkisi

Akademik yayınlarda en fazla yayının %46,3 oranı ile 2022-2023 yılları arasında olduğu görülmüştür. En çok yayının yapıldığı yıl ise toplamda 11 yayın ile 2023 yılı olmuştur. 2023 yılında yapılan akademik yayınlar toplam yayınların %26,8 ini oluşturmuştur.



Şekil 2. Yayın Sayısı- Yayın Teması İlişkisi

Yayınlarda Tema

Araştırmaya konu yayınlarda ağırlıklı olarak **teknoloji**, **eğitim** ve **mimarlık(tasarım)** temalarının ele alındığı tespit edilmiştir. Yayınların %17,2'sini teknoloji, %20,6'sını eğitim ve %27,5'ini mimarlık temalıdır. Temalarda ön plana çıkan konular aşağıdaki gibidir:

Teknoloji temasına sahip yayınlarda:

- Sanal tasarım platformları,
- Kuantum fiziği ile ilişkileri
- Şirket politikaları ile ilişkisi
- Kullanıcı kimliğindeki değişimler
- Gerçek hayatla olan ilişkisi

Eğitim temasına sahip akademik yayınlarda:

- Sanal eğitim mekanları öğrenme ve öğretme yöntemleri
- Sanal eğitim süreçleri
- Sanal eğitim mekanlarının getireceği yenilikler değişiklikler

Mimarlık temasına sahip akademik yayınlarda:

- Sanal tasarım platformları
- Arttırılmış gerçeklik ve mimarlık eğitimi
- Sanal gerçeklik, VR teknolojileri

Teknoloji teması;

Yayınlarda metaverse tarihi hakkında detaylı gelişim süreçlerine, metaverse kavramının teknolojik olarak kurgulanma süreçlerine ve sanal gerçeklik/arttırılmış gerçeklik teknolojileri ile metaverse kavramının entegrasyon ilişkisi hakkında çıkarımlarda bulunulmuştur. Sanal platformlar kronolojik sıra ile incelenerek, eski ve yeni platformlara dair kıyaslama ve çıkarımlar yapılmıştır. Geçmiş dönemde içeriği kullanıcılar tarafından oluşturulan en popüler platform, Second Life Sanal Platformu olmuştur. Teknoloji temalı yayınlarda, second life platformundan söz edilerek günümüz ile kıyaslaması yapılmıştır. (Tablo 1: Metaverse ve Second Life Üzerine Karşılaştırma) (Tasa, 2009). Yayınlarda ağırlıklı teknoloji tarihi detaylı olarak ele alınmıştır. Bazı yayınlarda teknoloji tarihine paralel olarak kuantum fiziği ile konuyu inceleyerek bilgisayarların sınırsız gücü olduğu belirtilmiştir. Ayrıca asıl hedefin bilim ve teknolojinin nimetlerinden faydalanmak olduğu ancak gelecekte kaybolmamak olduğu belirtilmiştir (Aydın, 2021).

Metaverse konusundaki bir diğer endişe ise; şirketlerin yalnızca kar amaçlı ve sanal evrenin her karesini inşa ederek kontrol edebilme imkanı yakalayacak olmasıdır. Metaverse'ün bilinçaltını etkileme potansiyeli olduğunu ileri süren yayınlar, metaverse'ün toplumu manipüle etme aracı olarak kullanılmasından dolayı endişelerini ve durumun korkutucu olmasına işaret etmiştir (Doko,2021). Bazı yayınlar ise metaverse'ün bahsedilenin aksine gerçek ve dijital dünyanın bir kesişimi olarak algılanmadığını, bunun endişe yaratan bir değişken olduğunu ileri sürmüştür. Bu değişkende kullanıcıların metalaşması ve özgürlüklerin kısıtlanması sorunlarına değinilmiştir. Başka bir kullanıcı gurubu ise metaversede gerçekleşebilecek kötüye kullanım ve suçlara yönelik endişelerinden bahsetmiştir (Kuş, 2021). Alan'a göre ise mevcut teknolojilerin

yarattığı sorunlar henüz çözümlenemediği için kullanıcıların metaverse'e yönelik bu tür endişelerinin olması doğaldır (Alan,2021). Yayınlar; endişelerin yanı sıra metaverse'ün gelecekte ayrılmaz bir parçamız haline gelerek yeni bir dönem başlatacağına dair çeşitli bilgilere yer vermiştir. Aydın'a göre; Bundan 20 (yirmi) sene önceki sosyal medyanın durumu ile 20 (yirmi) sene sonraki metaverse durumu aynı olacaktır. Düşünülenin aksine metaverse sönüp giden değil, giderek büyüyen ve herkesin yer alabileceği bir teknolojiye dönüşecektir. Aydın, konuyu daha iyi kavramak adına, 1980'lerden bugüne bilgisayar ve internetin hayatımızı nasıl değiştirdiğine ve günlük hayatta yaşanan evrime bakmamız gerektiğine işaret ederek metaverse'ün büyük bir değişimin habercisi olduğunu belirtmiştir (Aydın, 2021).

Yayınlar bu yeni teknolojinin anlamlandırılmaya çalışıldığı konusuna da değinmiştir. Kuş, O metaverse konulu youtube videolarına gelen yorumlar üzerinden metaverse algısına yönelik bir çalışma yürütmüştür (Kuş, 2021). Video yorumları analizleri yapıldığında özellikle dijital içerik üreticilerinin konuya olan yoğun ilgisi tespit edilmiştir. Kuş, Bu bulguyu bağımsız içerik üreticilerinin yeni teknolojik ve toplumsal gelişmeleri kamuoyuna aktarmak konusunda önemli bir role sahip olduğu şeklinde yorumlamanın mümkün olduğunu belirtmiştir.

Albayrak ise konuya başka bir yaklaşım getirerek, an'ın gerçekliğini sorgulamaya işaret etmiştir. Mevcut durumda içinde yaşadığımız evrenin metaverse'ün bir parçası olabileceğine dikkat çekerek teknoloji ve metaverse konusuna algısal bir yorum getirmiş ve oluşabilecek yeni bir soruya dikkat çekmiştir (Albayrak, 2021).

Mimarlık (tasarım) teması;

Yayınlarda oyun mekanları, bilim kurgu film mekanları ve bilim kurgu romanlarının sanal mekan tarihinden bahsederek nasıl kurgulandıklarına dair bilgiler yer almaktadır. Metaverse ve tasarım temalarına sahip kaynakların büyük çoğunluğu Second Life Sanal Platformuyla alakalı çeşitli bilgiler paylaşmıştır. Second life platformunu incelemenin, metaverse'ün mimarlık ve tasarım alanları için sunduğu ve sunabileceği tüm olanakların yaratıcılık üzerindeki etkisini tartışmak için önemli olduğu düşünülmüştür. Her ne kadar metaverse, mimarlık ve tasarım ortamlarında yoğun bir hareketlilik yaratmış olsa da akademik yayınlarda yaşanan tartışmalara ihtiyaç duyulmuştur. Tartışmalar sonucu Second Life'ta üretilen sanat ve mimari tasarımların, platformun teknolojisine ve sunduğu olanaklara doğrudan bağlı olduğu ve dolayısıyla başka sanal dünyalarda, farklı platform ve teknoloji kullanıldığı durumlarda, elbette ki farklı sanat ve tasarım imkânları doğacağı sonuçlarına ulaşılmıştır. Second Life ve diğer Metaverse denemelerindeki üç boyutlu tasarım araçları ve betik yazım olanakları, bu dünyaların sanatçıların kendilerini ifade ettikleri bir ortam olarak kullanılmasını ve gittikçe büyüyen sanat topluluklarının oluşmasını sağlamıştır. Second Life'ta üretilen sanat ve tasarım, platformun teknolojisine ve sunduğu olanaklara doğrudan bağlıdır. Dolayısıyla başka sanal dünyalarda, farklı platform ve teknoloji kullanıldığı durumlarda, elbette farklı sanat ve tasarım imkânları

doğabilecektir. Fakat bugün en fazla sayıda sanatçıya ev sahipliği yapan sanal dünya olan Second Life'ı incelemenin, Metaverse'in sanat için sunduğu ve sunabileceği tasarım olanaklarını ve Second Life'ın yaratıcılık üzerindeki etkisini tartışmak için önemli bir platform olduğu düşünülmektedir. Çünkü her ne kadar bu sanal dünyanın sanat ve tasarım ortamlarında yoğun bir hareketlilik ve etkinlik yer almış olsa da alan yazında sanal dünyaların sanat-tasarım ve yaratıcılıkla ilgili etkileri üzerine tartışmalara ihtiyaç duyulmaktadır (Dadakoğlu, 2018).

Zafer, D. sanal gerçekliğin mimaride kullanılması konusunda yaptığı tespit ve öngörülerini:

-VR teknolojisi konusunda bilgi birikimi tam olan mimar ya da tasarımcı öncelikli olarak zaman ve alan problemlerinden ayrılarak tasarımın felsefesi ve verilmek istenen mesajı ön plana çıkartabilecektir,

-VR teknolojilerinin gelişimi ve mimaride kullanımı hızlanarak devam edecektir,

-Yakın gelecekte geleneksel mimari ve tasarım süreci kavramı telaffuz edildiğinde akıllara VR destekli bir mimari tasarım süreci gelecektir,

-Bilişim teknolojileri ile alakalı problem ve sınırlar ortadan kaldırıldığında mimarlık alanında VR ile yapılan çalışmaların sayısı artacaktır,

-Tasarımcılar ve mimarlar VR teknolojisi sayesinde tasarımlarını dünyanın herhangi bir yerine gidip oradaymış gibi gerçekleştirebilecektir. Bu karşılıklı mimari etkileşim ve çeşitlenmeleri arttıracaktır.

-VR aynı zamanda iyi bir eskiz amaçlı modelleme ve tasarım eleştirisi geliştirme aracıdır şeklinde olmuştur (Zafer, 2007).

Köymen, E. tarafından yapılan yayında mimarlık alanında yapılan sanal mekan kurguları incelendiğinde daha çok arttırılmış gerçeklik teknolojisinin kullanıldığı görülmüştür. Dünyanın pek çok yerindeki mimarlık fakülteleri müfredatları incelenerek arttırılmış gerçeklik teknolojisinin mimarlık disiplini için özel olarak projelendirildiği tarafından tespit edilmiştir. Yazılım uzmanlarının üzerinde çalışmalarını devam ettirdiği gözlenmiş ve yazılım teknolojileri son dönemlerde mimarlık disiplinine farklı ufuklar açmış ve gelecekte daha da ileri boyutlara taşınacağı öngörülmüştür (Köymen, 2014). Bazı yayınlarda ise sanal mekan kavramı süreç kavramı ile ilişkilendirilmiştir. Üç boyutlu sanal gerçekliğin de mimari mekanın bir süreç içinde deneyimlenmesine imkan tanıdığı göz önüne getirilirse, mekanı temsil etmek yolundaki teknik olanaklarının, mekanın temsiline hareket ögesini katan diğer ortamın olanakları üzerinden değerlendirilmesinin yerinde olacağı sonucuna ulaşılmıştır. (Aydın, 2012). Tasarım ortaya koyabilmek için mimarların sanal gerçeklik teknolojilerinden faydalanması uygun olacaktır. Bu

konuda mimarların VR teknolojisi nasıl ve hangi amaçla kullanacağı hakkında muhakkak bilgi sahibi olması beklenmektedir (Zafer, 2007).

Eğitim teması;

Sanal eğitim mekanlarının giderek daha çok benimsendiği ve iletişim teknolojilerindeki hızlı gelişmelerin öğrenme ve öğretme yöntemlerini yeniden şekillendireceği öngörülmüştür. İletişim ve bilgi teknolojilerinin eğitim ortamına dahil edildiği örneklerden birinin üç boyutlu sanal dünyalar olduğu ve yeni nesil eğitim ortamlarının geliştirilmesi için büyük bir potansiyele sahip olduğu belirtilmiştir (Blair ve Lin, 2011). Bugün dünya çapında var olan eğitim sistemlerinin büyük bir çoğunluğu e-öğrenme tabanlı olarak inşa edilmiştir. Yayınlar bu e- öğrenme tabanlı eğitim platformlarının uzaktan öğrenenlerin sayısını arttırdığını ve bireyler için avantaj oluşturduğu tespit edilmiştir. Buna göre 21. Yüzyılda sanal eğitim mekanlarının kullanımına yönelik uygulamaların artırılması eğitim sektörüne yeni bir bakış açısı getirerek öğrenme etkinliklerini arttırabilecektir (Demirbağ, 2020). Başka bir yayında ise sanal öğrenme sektöründe kullanılan çeşitli bilgilendirme araçlarının; video perdesi, elektronik beyaz tahta, yönerge topları gibi, uzaktan öğrenme sektörüne zenginlik kattığı ve etkileşimli bir ortam sunduğu sonucuna ulaşılmıştır (Dinçer, 2008). Öte yandan son dönemde metaverse kavramı ile birlikte hayatımıza giren avatar kavramının sanal eğitim sektöründe kullanılmasını "buradalık" algısını arttıracacağı ve öğrenen kitle tarafından ifadelerin özgürce sağlanabileceği düşünülmüştür (Dinçer, 2008).

Sanal öğrenme konusunda öğrencilerin yaklaşımı ise olumlu olmuştur. Bilgisayar oyunları ile iç içe büyüyen genç kuşağın eğitim programlarına sanal dünyaların dahil edilmesinin faydalı olacağı öngörülmüştür. Sanal eğitim platformlarını öğrenme motivasyonlarını arttırdığı gibi bir de öğrenmenin sosyal bir süreç haline dönüştürülebileceği düşünülmüştür (Demirbağ, 2020).

Demirbağ, İ. Üç boyutlu sanal dünyaların açık ve uzaktan öğrenmeye yönelik alan yazın incelendiğinde çalışmaların azlığı ve güncelliğini yitirmesinin söz konusu olduğu bulgusuna ulaşılmıştır. Üç boyutlu sanal dünyaların açık ve uzaktan öğretim uygulamalarında yer aldığı gelecek çalışmalara ihtiyaç duyulduğu ve konunun önemine vurgu yapılmıştır.

4. Değerlendirme ve Bulgular

Araştırmaya konu olan yayınlarda; sanal mekan, teknoloji ve tasarım konularının ortak olduğu, alt temalarında; simülasyon, sanal kimlik, sanal eğitim, yapay zeka ve sanal gerçeklik konularının ele alındığı tespit edilmiştir. Bu veriler yakın gelecekte metaverse ve mimarlık çalışmalarında bazı alt teknolojilerden ve kavramlardan bağımsız düşünülemediği söylenebilir.

Mimarlık ve tasarım konulu çalışmalar ağırlıklı olarak 2008-2012 yılları arasında yapılmıştır. Bu yayınlar metaverse konusunu; sanal mekan, sanal gerçeklik ve second life sanal platformu üzerinden ele almıştır. Ancak, 2012 ve sonrasındaki yıllarda yapılmış olan yayınlarda ise; artırılmış

gerçeklik ve metaverse'ün sanal mekanlar ile ilişkisi ele alınmıştır. Bunun sebebinin teknoloji ile blockchain ve artırılmış gerçeklik teknolojilerine ait ekipmanların hayatımıza dahil olması olduğu düşünülmektedir.

Yayınlar metaverse kavramını; turizm, gezi-seyahat, e-eğitim, online alışveriş, sosyal medya, eğlence ve spor temaları ile bu yeni teknolojinin hayatımıza entegre olma süreçleri üzerinden ele almıştır. İlgili sektörlerde ihtiyaç duyulan mekanların ve uygulamaların dijitalleşme süreçleri, kullanıcıların sürece dahil olma eğilimleri ve gelecekte ulaşabileceği boyutlar üzerinden incelenmiştir. Yayınlarda kurgulanan sanal mekanlarda eğlence sektörünün bir parçası olmayan kütüphane, hastane, konut vb mekan kurgularına yer verilmediği tespit edilmiştir. Ağırlıklı olarak metaverse konusu; yapılamayan, gidilemeyen ancak keyif ve haz duygusu uyandıran mekanlar üzerinden ele alınmıştır. Her mekanın kendine özgü eylem şekli, kullanıcı sayısı ve kullanıcıya verdiği haz farklıdır. Bu noktada metaverse, özellikle keyif ve haz verici mekanlarda etkisini hızla göstermeye başlamıştır. Yakın gelecekte ise metaverse'ün, fiziksel emek verilmeden gidilemeyen ve yapılamayana hızla ulaştırıyor olması sebebiyle, fiziksel dünyadan tamamen kopmadan, özellikle keyif alınan mekanların ayrılmaz bir parçası haline geleceği ön görülmektedir.

Metaverse konusunun mimarlık disiplininde karşılığı tasarım süreçlerinin artık tamamen dijital yöntemlerle inşa edilmesi eğilimine girmesi üzerinedir. Tüm yaşam biçimlerimizi değiştirmesi muhtemel olan bu yeni sanal evrenin mimarlık disiplini için yakın gelecekte yeni bir iş modeli haline geleceği öngörülmüştür. Yakın gelecekte global tasarım yapma ve pazarlama fırsatı kazanan mimarlar daha özgün tasarım yapabilme ve tasarım sürecinde yaşanan olumsuz müşteri ilişkilerinin dışında kalabilme özgürlüğüne sahip olabileceği de elde edilen bulgular arasındadır. Yayınlar; mekanların sanallaşma süreçleri, tasarımların dijital ortamda yönetim süreçleri ve gelecekte mimarlığın dijital ortamda ulaşabileceği boyutlar hakkında çıkarımda bulunmuştur. Mimarlık ve metaverse ilişkisi olan akademik kaynaklar ise konuyu tasarım ve teknoloji temaları üzerinden ele almıştır. Kaynaklar sözü edilen temaları mimarlık disiplinine dahil olma süreçleri ve sektör bazlı yaşanan değişimler üzerinden incelemiştir. Kaynaklar metaverse konusunu tasarım ve teknoloji temaları üzerinden ele alırken, metaverse teknolojisinin mimarlık alanında yarattığı dijital tasarım süreçlerinden, dijitalleşme sürecine mimarların entegre olma/olmama durumları üzerinden, tasarımların hangi dijital platformlar üzerinden yürütüldüğünden, dijital tasarım süreçlerinin avantaj ve dezavantajlarından ve metaverse teknolojisinin mimarlık alanında ortaya koyacağı yeniliklerin gelecekte ulaşabileceği boyutlardan bahsetmiştir. Bu bilgilerden hareketle, gelecek dönemlerde ortaya koyulacak olan akademik yayınlarda da teknoloji ve tasarım temalarından kesitler olacağı öngörülmüştür.

Buna ek olarak çalışmada incelenmiş olan akademik kaynakların alt temalarında simülasyon, sanal kimlik, sanal eğitim, yapay zeka ve sanal gerçeklik konularına değinildiği

gözlemlenmiştir. Buradan hareketle metaverse ve mimarlık çalışmalarının bazı alt teknolojilerden ve kavramlardan bağımsız düşünölemeyeceği söylenebilir.

5. Sonuç

Araştırma sürecinde metaverse kavramının pek çok farklı tema ile farklı disiplinlerin çalışma alanında yer aldığı görölmüştür. Bu durum yakın gelecekte birçok meslek alanı için önemli değişimler olabileceğinin sinyallerini vermektedir.

Metaverse konusu Covid-19 kısıtlama dönemlerinde iletişim platformlarının yetersiz kalması, daha gerçekçi sanal ortamlara ihtiyaç duyulması, çabuk ve fiziksel emek verilmeden ulaşılabilir olması ve sürekli olarak gelişmekte olması sebebiyle son yıllarda çok hızlı popülerlik kazanmıştır. Bu değişim pek çok sektöre konu olmuştur.

Bu çalışmada ulusal ortamda metaverse mimarlık ilişkisi yaklaşımının belirlenebilmesi için yalnızca ulusal akademik çalışmalar değerlendirilmeye alınmıştır. Seçilen yayınlarda; ağırlıklı olarak mimarlık, eğitim ve teknoloji temalarının ele alındığı görölmüştür. Makale çalışmalarında çok farklı disiplin ve temalarda çalışmalar yapılmış iken, yüksek lisans ve doktora tezlerinde ortak konuların sanat, tasarım, sanal mekan ve sanal oyun temaları üzerinde olduğu, doktora çalışmalarının konuya daha kapsamlı ve deneysel olarak yaklaştığı çalışma sonunda elde edilen bulgular arasındadır.

Analiz sonucu elde edilen bulgular arasında, metaverse kavramının tüm sektörlerin içine hızla dahil olması, reklam ve iş birliklerinde sıklıkla adından söz ettirmesi sürdürülebilirlik kavramı açısından tehlike oluşturabileceği düşünölmüştür. Yalnızca ilgi uyandırmak ve reklam amaçlı kullanılan metaverse kavramının konuyla ilişkisi olmayan tüm sektörler tarafından kullanılmaya başlanması, metaverse'ü bir tür gelip geçici bir araç durumuna da getirebilir.

Metaverse konusunun Türkiye'de büyük bir hızla gelişmeye başladığı, devletin yeni teknolojik uygulamalara ve metaverse kavramına olumlu olarak yaklaştığı, Türk toplumunun metaverse konusunda yüksek motivasyona sahip olduğu ancak teknik bilgi ve maddi yetersizlik yaşadığı, metaverse teknolojisinin gerekli teknolojik alt yapısının henüz tüm kurum ve bireyler adına tamamlanmamış olduğu ancak tüm gerekliliklerin tamamlanması adına çalışmaların devam ettiği gözlemlenmiştir. Yakın gelecekte fiziksel dünyadan tamamen kopmadan metaverse'ün ayrılmaz bir parçamız haline geleceği çalışma sonunda elde edilen öngörüler arasındadır.

Tüm yaşam biçimlerimizi değiştirmesi muhtemel olan bu yeni sanal evrenin mimarlar ve mimarlık sektörü için yakın gelecekte yeni bir iş modeli haline geleceği öngörülmüştür. Metaverse evreninde ölçeklenebilen, eğlence parkları, sinemalar, sanat merkezleri, okullar vb. her türlü mekanın sanal versiyonuna ihtiyaç duyulacak olması metaverse evreninde mimarların ve tasarımcıların etkin bir rol oynayacağına işaret etmektedir. Buna ek olarak, mimarları

zorlayan proje süreçleri, yatırımcı bulmakta yaşanan zorluklar, finansal destek eksikliği ve yapı inşası sırasında yaşanan güvenlik riskleri vb. gibi problemlerden dolayı bir çok özgün tasarım kağıt üzerinde kalarak değerini yitirmiştir. Yapı tasarım ve inşaa süreçleri riskli, uzun ve oldukça zorlu süreçlerdir. Bu zorlu süreçler mimarların mesleklerini tam olarak inşaa edememelerine sebep olmuştur. Fakat metaverse evreninde sözü edilen tüm zorlu tasarım ve inşaa süreçlerinin ortadan kalkacağı, gerçek dünyanın sınırlı koşullarının bu yeni evrende etkisini yitireceği öngörülmüştür.

Metaverse'ün yalnızca mimarlık sektöründe değil pek çok disiplin ve iş alanları için de büyük değişimlere sebep olabileceği çalışma sonunda elde edilen öngörüler arasındadır. Gelecek projeksiyona ait yazar öngörülerini aşağıdaki gibidir:

Eğitim sektöründe; e-öğrenme tabanlı yeni dijital platformların ortaya çıkması, fiziksel mekandan uzaklaşılarak bireysel avatarlar ve 3 boyutlu bulunuşluk hissinin yüksek olduğu mekanlara geçilmesi 2023 ve sonrası yıllarda kuvvetle muhtemeldir.

Sanal oyun mekanı tasarımcılığının yeni ve büyük bir iş koluna dönüşebileceği, yerli mimarların global pazarlarda tasarımlarını ön plana çıkartabileceği ve pek çok tasarım disiplininin bu sektörde yeni iş kolları ve departmanlar oluşturacağı öngörülmüştür.

Metaverse kavramı her ne kadar erken dönemde sözü geçen bir kavram olsa da konu hakkında akademik yayınların sayısı 2020'li yılların başından itibaren artış göstermiştir. 2000'li yılların başından 2020'li yılların başına kadar durgun geçen bu dönemi 2021 yılında artan bir ivme takip etmiştir. Akademik yayın sayılarının 2021 yılından itibaren her yıl hızla ve katlanan ivme ile artış göstermesi 2023 yılı ve devam eden yıllarda da artan ivmenin korunacağına işaret etmiştir. Metaverse konusunun pek çok disiplinde ve farklı konularda yer aldığı akademik yayınlarının 2023 yılını takip eden süreçlerde hızla artacağı öngörülmüştür.

Fiziksel bulunma gerektiren alışveriş mekanlarının kısmen ortadan kalkarak yerini dijital uygulamalara ve 3 boyutlu deneyim yaşatan dijital platformlara bırakacağı düşünülmüştür. Bu bilgidan hareketle gelecek dönemlerde metaverse sayesinde fiziksel mekanın çevre bileşenlerine ait sınırlayıcılıklarının ortadan kalkarak sınırsız mekanlarda yaşanabileceği öngörülmüştür. Özellikle sosyalleşme ve eğlence içerikli mekanların metaversede yeniden düzenlenerek fiziksel emek gösterilmeden sosyalleşme ve eğlenme ihtiyacının karşılanacağı düşünülmüştür.

Özellikle 2022-2023 yılları arasında yapılan akademik yayınlarda konunun youtube platformu ve influencerlık sektörü üzerinden ele alınması ilerleyen yıllarda metaverse'ün dijital pazarlama ve içerik üretimi platformu olabileceğine işaret etmiştir.

KAYNAKÇA

AYDIN, İ. (2021). *Metaverse, Yaşam 4.0 Beynimde Fırtınalar!*

ALAN, Ü. (2021). Metaverse bir kuş değil, biz de havaya bakmıyoruz. Erişim tarihi: 02.03.2022. <https://www.birgun.net/haber/metaverse-bir-kus-degil-biz-de-havaya-bakmiyoruz-363924>. ^

ALBAYRAK, M. (2021). *Metaverse Nedir? Bizi Gelecekte Neler Bekliyor? Meaverse ve NFT ilişkisi*. Erişim Tarihi: 14.01.2023 <https://www.sempeak.com/blog/metaverse-nedir-metaverse-ve-nft-iliskisi>

AKINCI, O. (2020). Deneyim odaklı pazarlama ve arttırılmış gerçeklik: arttırılmış gerçeklik uygulamalarının marka tercihi üzerindeki etkisini tespit etmeye yönelik bir araştırma, *İletişim Çalışmaları Dergisi*, Sayı: 18

BOZKURT, V. (2000). *Enformasyon Toplumu ve Türkiye*, İstanbul, Sitem Yayıncılık

BLAIR, J. & LİN, F. (2011). An approach for integrating 3D virtual worlds with multiagent systems. Paper presented at the Advanced Information Networking and Applications (WAINA), 2011 IEEE Workshops of International Conference.

COLLINS, C. (2008). Looking to the future: Higher education in the Metaverse. *Educause Review*, 43(5), 51-63.

DADAKOĞLU, S. (2018). *Sanat ve Tasarım Eğitiminde Sanal Ortamın Yaratıcılığa Etkisi (second life örneği)*. (Doktora Tezi). Gazi Üniversitesi, Eğitim Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

DEMİRBAĞ, İ. (2020). Üç Boyutlu Sanal Dünyalar. *Açıköğretim Uygulamaları ve Araştırmaları Dergisi AUAd*.

DOKO, E. (2021). Alternatif bir dünya arayışı: Metaverse, *Lacivert Dergi* (78-80).

DİNÇER, G. D. (2008). *Sanal Dünyaların Uzaktan Eğitim Danışmanlık Hizmetlerinde Kullanımı: Second Life örneği* (Yüksek lisans tezi). Anadolu Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Uzaktan Eğitim Anabilim Dalı. Eskişehir.

İPEK, R. (2019). *Karma Gerçeklikte Çoklu Mekan Tasarımı*. (Yüksek Lisans Tezi). Başkent Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

KARTAL, C. (2002). *İnternet Ortamında Pazarlama, Elektronik Ticarete İlk Adım*, Ankara, Gazi Kitap Evi.

KUŞ, O. (2021). Metaverse: 'Dijital Büyük Patlamada' Fırsatlar ve Endişelere Yönelik Algılar, *Intermedia International e-Journal*, December, 2021; 8(15)

LEE, L. H., BRAUD, T., ZHOU, P., WANG, L., XU, D., LIN, Z. & HUI, P. (2021). *All one needs to know about metaverse: A complete survey on technological singularity*, Virtual Ecosystem and Research Agenda. arXiv preprint arXiv:2110.05352.

METAMETRİK, (2021). *Mimarlar İçin Metaverse Ahmet Burçin Gürbüz: Metametrik Çarşamba Buluşmaları 69*. Erişim Tarihi: 12.03.2023
<https://www.youtube.com/watch?v=4rzXjNTf2yY>

MICHAEL, L. (2008). *Cityspace, Cyberspace, and the Spatiology of Information*. Virtual Worlds Research: Past, Present & Future, Vol. 1. No. 1.

TASA, U. (2009). *İçeriği Kullanıcılar Tarafından Oluşturulan 3 Boyutlu Sanal Dünyalarda Sanat ve Mimari Tasarım: Second Life Üzerine Bir Vaka Çalışması*. (Yüksek Lisans Tezi). Yıldız Teknik Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.

(<https://www.aa.com.tr/tr/bilim-teknoloji/-alternatif-sanal-dunya-metaverse-yeni-bir-yasamin-kapilarini-aralayacak/2634584>). Erişim Tarihi: 15.01.2023

İllüstrasyon Sanatında MBE Stili

Erdem ÇAĞLA*

Öz

Amaç: İllüstrasyon sanatı hakkında ve illüstrasyonun çeşitlerini konu alan kavramsal çerçevede pek çok çalışma yapılmış olsa da illüstrasyon alanında yeni bir stil olan MBE stilini ve bu üslupla yaratılan çizimleri konu alan herhangi bir çalışmanın literatürde yer almadığı görülmüştür. Bu çalışma; alanda tespit ettiğimiz bu eksikliğı gidermeye yönelik olacak, MBE stiline minimalizm ve düz tasarım kavramlarıyla olan bağlantısı irdelenerek bu kapsamda görsel örneklerle stiline tanımlaması yapılacaktır. Ayrıca çalışma; MBE akımı ve bu üslup kapsamında yapılan üretimleri değerlendirmeye ve çözümlenmeye odaklanmıştır.

Kavramsal/Kuramsal Çerçeve: İllüstrasyon sanatında MBE stiline ortaya çıkmasında etkili olan sanatsal gelişmelere değinilmiş, minimalizm, sadelik ve "flat design" akımıyla olan ilişkisi kavramsal boyutlarıyla değerlendirilmiştir.

Yöntem: Bu çalışmada, son birkaç yılda popülerlik kazanmış illüstrasyon alanında yeni bir stil olan MBE tarzı konu olarak ele alınmış ve analiz edilerek eleştirel bir literatür taraması yapılmıştır. Aynı zamanda çeşitli dokümanlar incelenerek gerçekçi ve kapsamlı sonuçlara ulaşmak amacıyla nitel bir araştırma süreci izlenmiştir.

Bulgular: MBE tarzında eserler üreten illüstrasyon sanatçıları desen, temel çizim, stilizasyon ve soyutlama bilgilerini dijital ortamda vektörel çizim becerileriyle birleştirerek aynı zamanda günlük hayattan esinlendikleri sanat deneyimlerinden de istifade ederek eserler üretmiş, dijital illüstrasyon alanının gelişimine de önemli katkılar sağlamıştır.

Sonuç: İllüstrasyon sanatı, çeşitli stiller ve yaklaşımlarla ifade edilmektedir. Bu çeşitlilik, sanatçılara ve tasarımcılara kendi benzersiz tarzlarını yaratma ve eserleriyle iletişim kurma fırsatını sunmaktadır. Son yıllarda MBE stiline üretilen minimalist illüstrasyon eserleri, popülerlik kazanan bir yaklaşım haline gelmiştir. Günümüz tasarım dünyasının karmaşıklığı içinde kolay algılanabilir olan ve gereksiz detaylar barındırmayan MBE illüstrasyon stiline, Minimalizm ve flat tasarım anlayışından da etkilendiğini saptanmıştır. Bu stiline ve barındırdığı genel özelliklerin makale kapsamında tarihe kayıt düşülmesi sonraki dönemlerde araştırma yapacak kişiler, öğrenciler, illüstratörler ve illüstrasyona gönül verenler için de önemli bir boşluğu dolduracağı düşünülmektedir.

Özgün Araştırma Makalesi (Original Research Article)

Geliş/Received: 10.07.2023 **Kabul/Accepted:** 12.09.2023

* Dr. Öğr. Üyesi, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Grafik Tasarımı Bölümü, İstanbul, Türkiye. E-posta: ercagla@gelisim.edu.tr **ORCID** <https://orcid.org/0000-0003-4806-8103>

Anahtar Kelimeler: İllüstrasyon, MBE Stili, Minimalizm, Düz Tasarım.

MBE Style in Illustration Art

Abstract

Purpose: While numerous studies have been conducted on the conceptual framework of illustration art and its various styles, it has been observed that there is a lack of literature specifically addressing the MBE style, which is a new style in the field of illustration. This study aims to fill this gap by examining the MBE style and the illustrations created within this style, while exploring its connection to minimalism and flat design concepts. Visual examples will be used to define the style within this context. Furthermore, the study focuses on evaluating and analyzing the MBE movement and the artworks produced within this style.

Literature Review/Background: The artistic developments that have had an impact on the emergence of the MBE style in the field of illustration art have been addressed, with a conceptual evaluation of its relationship with minimalism, simplicity, and the "flat design" movement.

Method: In this study, the MBE style, which has gained popularity in the field of illustration in recent years, has been examined and critically reviewed through a literature search. A qualitative research process has been followed, involving the analysis of various documents, in order to obtain realistic and comprehensive results.

Results: Illustration artists who produce artworks in the MBE style have combined their knowledge of pattern, basic drawing, stylization, and abstraction with their digital skills in vector drawing. They have also drawn inspiration from their daily life experiences to create their artworks. In doing so, they have made significant contributions to the development of the digital illustration field.

Conclusion: Illustration art is expressed through various styles and approaches. This diversity provides artists and designers with the opportunity to create their own unique styles and communicate through their artworks. In recent years, minimalist illustration artworks produced in the MBE style have become a popular approach. It has been observed that within the complexity of the contemporary design world, the MBE illustration style is easily perceivable and avoids unnecessary details, drawing influence from minimalism and flat design principles. It is deemed important to document the style and its general characteristics within the scope of this article, as it fills a significant gap for future researchers, students, illustrators, and enthusiasts of illustration.

Keywords: Illustration, MBE Style, Minimalism, Flat Design.

Giriş

İllüstrasyon, metinleri veya fikirleri görsel olarak ifade etmek amacıyla kullanılan bir sanat veya tasarım türüdür. İllüstrasyonlar genellikle kitaplar, dergiler, gazeteler, afişler, reklamlar, çizgi romanlar, animasyonlar ve diğer basılı veya dijital medya gibi görsel iletişim araçlarında kullanılır. İllüstrasyonlar, bir hikâye anlatmak, bir konsepti açıklamak, bir ürünü tanıtmak veya bir

duyguyu iletmek gibi amaçlara hizmet eder. Sanatçılar, kalem, mürekkep, boya, dijital araçlar veya diğer teknikleri kullanarak illüstrasyon eserlerini üretirler. İllüstrasyonlar, gerçekçi veya stilize edilmiş şekilde vücuda getirilebilir, çizgi tarzı resimsel özellikler barındırabilir. İllüstrasyonlarda farklı renk paletleri ve kompozisyonlar kullanılabilir. İllüstrasyonlar, metni daha görsel, ilgi çekici ve anlaşılır hale getirir. Bir kitapta bir karakterin tasviri, bir haber makalesinde bir konseptin açıklaması veya bir reklamda bir ürünün görsel sunumu gibi farklı amaçlarla kullanılabilir. İllüstrasyonlar, bir anlamda yaratıcı bir ifade biçimi olarak sanatçıların kendilerini ifade etmelerine ve izleyicilere bir hikaye anlatmalarına olanak tanımaktadır.

İllüstrasyon sanatı, yaratıcı ifadeyi görsel bir dille anlatmanın güçlü bir aracı olarak kabul edilmektedir. Sanatçılar ve tasarımcılar, farklı tarzlar ve teknikler kullanarak kendilerine özel geliştirdikleri üsluplarını yansıtan eserler meydana getirirler.

Sanat dünyasında sürekli değişen trendler ve estetik anlayışlardan illüstrasyon sanatını da etkilenmektedir. Bu doğrultuda, yeni bir stil olan Mbe Stilinin doğuşu ve gelişimi, sanat çevresinde büyük bir ilgi uyandırmaktadır.

Çalışma, illüstrasyon sanatındaki "Mbe Stili" adı verilen yeni bir stilin incelenmesine odaklanmayı amaçlamaktadır. Mbe Stili, sanatçıların geleneksel yaklaşımlardan ayrılarak benzersiz ve yenilikçi ifade biçimleri keşfetmelerine olanak tanımaktadır. Bu stil, minimalist bir anlayışa dayanarak gereksiz ayrıntılardan arınmış, temiz ve etkileyici görseller sunmaktadır.

İllüstrasyon Sanatı

Başlık, slogan ya da metin gibi sözel unsurları görsel olarak betimleyen ya da yorumlayan bütün unsurlara genel olarak "İllüstrasyon" adı verilir. İllüstrasyonların hazırlanmasında geleneksel çizim ve boyama malzemelerinin yanı sıra, fotoğraf, kolaj ve bilgisayar tekniklerinden de yararlanılmaktadır (Becer, 2011, s. 210). Son yıllarda basınç hassasiyeti olan ekranlara sahip tablet cihazların ve grafik çizim tabletlerinin yaygınlaşması ve ekonomik açıdan erişilebilir duruma gelmesinin sonucunda Photoshop, Procreate gibi yazılımlar kullanılarak dijital ekran üzerine herhangi bir fiziki boyama malzemesi gerektirmeden yapılan illüstrasyon çalışmalarının hız kazanması illüstrasyon sanatına olan ilgiyi artırmaktadır.

İllüstrasyon konuyu veya mesajı en kısa yolla anlatan görsel bir iletişim yöntemidir. İllüstrasyon, ilgili olduğu metni tanımlarken estetik bir biçimde yorum katarak yeniden algılanmasını sağlar. Aynı zamanda grafik sanatların bir kolu olan illüstrasyon, farklı kültürden insanların, başka herhangi bir ögeye gerek duymadan görselden bir anlam çıkarmasını amaçlar. Görsel iletişimin hemen hemen her alanında kullanılan illüstrasyon, günümüzde de iletişimi sağlayan kültürler arası ortak dil olma özelliğini devam ettirmektedir. İllüstrasyon, bazen iletişimi sağlayan bir dil olarak bazen de tanıtım amaçlı kullanılmıştır. Gerçeküstü görsellerin oluşturulması, mizah duygusunun, doğallığın ve samimi bir atmosferin yaratılmasını sağlarlar

(Bayar, 2019, s. 199). Satın alma güdümüzü tetikleyip, satın alma alışkanlıklarımızı etkileyen, zor meseleleri daha kolay kavramamızı sağlayan, okuduğumuz yayınlardaki konuların akılda kalıcılığını sağlayan, hayal dünyamızı zenginleştiren ve görsel zenginliği sayesinde hayatımızı daha renkli ve de keyifli bir hale getiren önemli bir elemandır illüstrasyon (Çam, 2012). İllüstrasyon, sanatçı tarafından, görülen, hatırlanan veya hayal edilen şeylerin çizim, eskiz, resim, fotoğraf veya diğer türden bir görüntü gibi grafiksel bir temsil kullanılarak yapılan bir görselleştirme veya tasviridir (Yavuz, 2022). Tasarımda belirlenen kompozisyonda illüstrasyona ihtiyaç olması durumunda illüstrasyon sanatçısı bu doğrultuda bir çizim hazırlamaktadır. Bu da özellikle çizime dayalı ayrı bir yetkinlik gerektirmektedir. Çünkü istenilen illüstrasyonları mesajı verebilecek bir şekilde ortaya koymak için iyi bir çizim yeteneğine sahip olan bir sanatçıya gereksinim vardır. Genel olarak değerlendirildiğinde mesajların görselleştirilerek kodlanmasının alıcı üzerindeki etkileri illüstrasyon çalışmalarının önemini ortaya koymaktadır. Bir tasarımdaki görsel unsurlar metinsel unsurlara göre mesajı her zaman daha hızlı ilettikleri için çokça tercih edilen, kullanılan unsurlar olarak düşünülebilir. Uzun metinler izleyicinin ya da okuyucunun içeriğe odaklanmasını sınırlandırabilirken, tasarımdaki illüstrasyonlar, izleyici ya da okuyucu için konunun takibini kolaylaştırarak, aynı zamanda içeriğin kavranmasında izleyici ve okuyucular için bir çekicilik unsuru oluşturabilmektedir. Böylece tasarım çalışması içeriğini kavramaya çalışanlar açısından daha ilgi çekici olacaktır (Balaban, 2019, s. 19). Tasarım çalışmasının içeriğine göre, illüstrasyonun yayınlanacağı mecra ya da sipariş edilen konulara göre illüstrasyonlar belirli kategorilere ayrılmaktadırlar. Bunları özetle; yayın illüstrasyonları, bilimsel illüstrasyonlar, medikal illüstrasyon, jeolojik illüstrasyon, reklam illüstrasyonları, oyun illüstrasyonları, karakter illüstrasyonları, fotorealistik illüstrasyonlar, story board, özel alan illüstrasyonları, bilgilendirme illüstrasyonları, mimari illüstrasyonlar, harita illüstrasyonları, moda illüstrasyonları ve fantastik illüstrasyonlar şekline sıralamak mümkündür.

İllüstrasyon ve Resim İlişkisi

İllüstrasyon, dilimizin getirdiği bir özellik olarak ülkemizde çoğu zaman resim olarak adlandırılmaktadır. Bunun nedeni sözlükte ve güncel kullanımda resimleme sözcüğünün illüstrasyon sözcüğünün karşılığı olarak tanımlanmış olmasıdır. İllüstrasyon fiil kökenli bir adlandırma olmakla birlikte, birbirine yakın fakat çeşitli fiilleri içermektedir. Bu fiiller: Açıklayıcı, aydınlatıcı bir süreç, çizim, tasvir, örnek fiilleridir. Resim ise tek bir fiili tanımlayan bir adlandırmadır: Resim yapma fiilini. İllüstrasyonu resimden ayırt eden en önemli özellik bir metine bağlı olarak var olması, bir mesaj kaygısı taşımasıdır. Bu nedenle illüstrasyon, aynı kaygıyı taşıyan grafik sanatlar çatısı altında yer almaktadır (Gönüllü, 2017). Nihat Dursun'a göre illüstrasyon, grafik iletişim yöntemleri bakımından mesajın iletilmesi görevini üstlenmektedir (Dursun, 2021, s. 218).

İllüstrasyon ile resim arasında kavram karmaşası olduğu bu iki sanat dalının sıklıkla birbirlerine karıştırıldığına Açelya Betül Gönüllü de vurgu yapmıştır. İllüstrasyon sanatı ile resim

sanatı arasında bazı farklar vardır. İllüstrasyon sanatının temel amacı, metinleri veya fikirleri görsel olarak ifade etmektir. İllüstrasyonlar, bir hikaye anlatmak, bir kavramı açıklamak veya bir ürünü tanıtmak gibi belirli bir amaca hizmet eder. Bununla birlikte, resim sanatının amacı daha geniştir ve genellikle sanatçının ifade etmek istediği duyguları, düşünceleri veya estetik deneyimleri aktarmaktır.

İllüstrasyonlar genellikle basılı veya dijital medyada kullanılır. Kitaplar, dergiler, gazeteler, afişler, reklamlar ve çizgi romanlar gibi görsel iletişim araçları için yapılan illüstrasyonlar, bir metni veya bir mesajı daha anlaşılır hale getirmek için kullanılır. Diğer yandan, resimler daha çok sergilerde veya sanat galerilerinde sergilenir ve genellikle dekoratif veya sanatsal amaçlarla kullanılır.

İllüstrasyon sanatı, genellikle belirli bir anlatı veya mesajı iletmek için kullanılan belirli tekniklere dayanır. Sanatçılar, kalem, mürekkep, boya veya dijital araçlar gibi çeşitli araçlarla illüstrasyonlarını oluşturur. Resim sanatı ise daha geniş bir teknik yelpazesine sahiptir. Sanatçılar, yağlı boya, akrilik, suluboya, pastel veya diğer malzemeleri kullanarak resimlerini yaratır ve daha geniş bir ifade özgürlüğüne sahiptirler.

İllüstrasyonlar, genellikle gerçekçi veya stilize edilmiş bir şekilde tasvir edilir. Belirli bir hikaye veya mesajı aktarmak için daha net ve tanınabilir figürler ve nesnelere kullanılır. Resimlerde ise daha geniş bir yaratıcılık alanı bulunur. Sanatçılar, gerçekçilikten soyutlamaya kadar farklı stiller ve yaklaşımlar kullanarak kendi ifadelerini geliştirirler.

Yukarıda anlatılan bu farklar, illüstrasyon sanatı ve resim sanatı arasındaki temel ayrımları göstermektedir. Her iki sanat formu da kendine özgüdür ve farklı amaçlara hizmet eder. Ancak aynı zamanda, birçok sanatçı ve tasarımcı arasında bu iki sanat formunun birbirine yaklaştığı ve birbirini etkilediği bir kesişim noktası da bulunmaktadır. Bu kesişim noktasında, yeni ve yenilikçi ifade biçimleri ortaya çıkabilir ve sanat dünyasına yeni perspektifler sunabilir olsa da resim ve illüstrasyon sanatının birbirlerine karıştırılmaması dolayısıyla aradaki ince ayrımın farkına varılması önem taşımaktadır.

İllüstrasyon Sanatı Bağlamında MBE Stilinin Analizi

Gelişen teknolojik cihazlar ve artan internet hızları dijital mecraların toplum tarafından aktif şekilde kullanılmasını sağlamış ve çok sayıda paylaşım yapılmasına olanak vermiştir (Çağla, 2021). Bu paylaşımlardan sanat alanları da etkilenmiş, sanatçıların eserlerini sergileyebileceği pek çok sosyal platform hayata geçerek popülerlik kazanmıştır. Bu platformların başında Dribbble, Behance ve Pinterest gelmektedir. Bu tasarım ve portfolyo paylaşımı siteleri, makale konusu olan illüstrasyon sanatıyla doğrudan ilgilidir. Bu platformlar, illüstrasyon sanatıyla ilgilenen sanatçılar ve tasarımcılar için bazı avantajlar sunmaktadırlar. Bu siteler, sanatçılara kendi illüstrasyon çalışmalarını sergileme ve paylaşma imkanı sağlar. Sanatçılar, platformlara

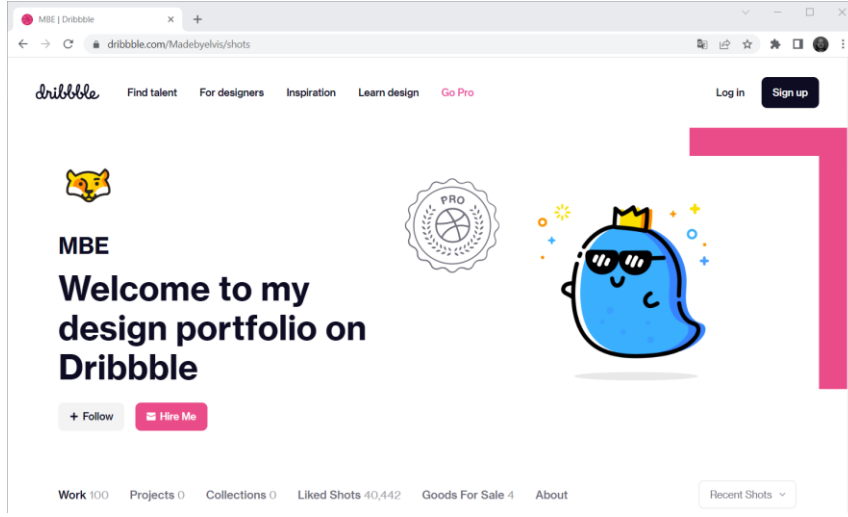
yükledikleri eserlerini geniş bir izleyici kitlesiyle paylaşabilir ve geri bildirim alarak gelişimlerine katkıda bulunabilirler. Aynı zamanda, bu platformlar sanatçılara potansiyel müşterilere ve iş fırsatlarına erişme şansı sunmaktadır.

Dribbble, Behance ve Pinterest gibi siteler, illüstrasyon sanatına ilgi duyan sanatçılar ve tasarımcılar için aynı zamanda bir ilham ve esin kaynağı olma özelliği taşımaktadır. Bu platformlar, diğer sanatçıların ve tasarımcıların çalışmalarını görme ve yeni teknikler, yaklaşımlar ve trendler keşfetme imkanı sunar. Sanatçılar, bu sitelerde keşfedilmeyi bekleyen birçok ilham verici çalışmayı bulabilir. Ayrıca, bu platformlar, sanat camiasının bir araya gelerek etkileşimde bulunduğu bir ortam sağlamaktadır. Sanatçılar ve tasarımcılar bu platformlar üzerinden benzer ilgi alanlarına sahip diğer profesyonellerle bağlantı kurabilir, yorum ve geri bildirim alabilir, işbirliği fırsatlarına erişebilir ve ortak projelerde yer alabilirler. Bu topluluklar, deneyim paylaşımını teşvik eder ve sanatçıların birbirlerine destek olmalarını aynı zamanda etkileşim kurmalarını sağlar.

Öte yandan bu platformlar, sanatçılar ve tasarımcılar için iş olanakları ve müşteri bulma fırsatları sunmaktadır. İşverenler, markalar, ajanslar ve diğer profesyoneller, bu siteleri kullanarak potansiyel iş ortakları ararlar. İyi bir portfolyo ve etkileyici illüstrasyon çalışmaları, sanatçılara projeler için yeni kapılar açabilir. Reklam ajanslarının bünyesinde çalıştırdıkları personeller içinde illüstratör bulundurmadığı, projeleri için illüstrasyon çalışmaları gerektiğinde bu ihtiyacı internet üzerinden portfolyolarını inceledikleri serbest çalışan illüstratörler üzerinden karşıladıkları bilinmektedir.

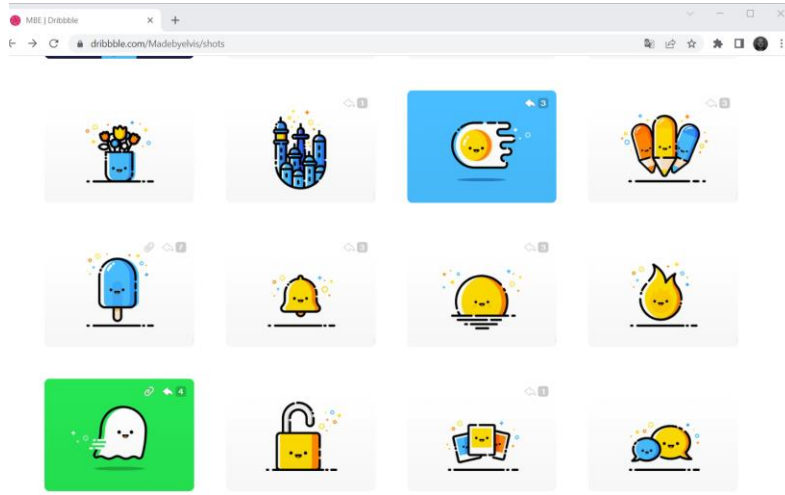
Bu nedenlerle, Dribbble, Behance ve Pinterest gibi tasarım ve portfolyo paylaşımı siteleri, illüstrasyon sanatıyla bağlantılıdır ve sanatçılara geniş bir izleyici kitlesi, ilham kaynağı, topluluk etkileşimi ve iş fırsatları sağlar. Bu platformlar, sanatçıların ve tasarımcıların yeteneklerini sergilemelerini, bağlantılar kurmalarını ve illüstrasyon sanatında başarıya ulaşmalarını desteklemektedir.

Dribbble platformu üzerinde 2015 yılında "Made By Elvis" kısaca "MBE" kullanıcı adını kullanan Elvis Ferreri minimalist tarzda gereksiz detaylar barındırmadan konunun özüne sadık kalarak çizdiği illüstrasyon çalışmalarını yayınlamıştır.



Resim 1. Elvis Ferreri'ye ait sayfa

Kaynak: <https://dribbble.com/Madebyelvis/shots>



Resim 2. Elvis Ferreri'ye ait MBE illüstrasyon çizimleri

Kaynak: <https://dribbble.com/Madebyelvis/shots>

MBE adlı Dribbble kullanıcısı çizimlerinde uzay, gezegen, hayvan ve insan figürleri, şehir sembelleri, çeşitli objeler gibi pek çok konuyu ele almaktadır. Yaptığı bu illüstrasyon çalışmaları oldukça beğenilmiş ve kısa zamanda yaygınlık kazanmıştır.



Resim 3. Elvis Ferreri'ye illüstrasyon çizimlerinden örnekler

Kaynak: <https://dribbble.com/Madebyelvis/shots>

İllüstrasyonlar incelendiğinde konunun özüne sadık kalarak detaylarından arındırılmış ve basite indirgenmiş minimal çizimler olduğu görülmüştür. Eserlerde parlak ve canlı renkler kullanılmıştır. Bu renklerin kullanılması görsel etkiyi artıran ve eserlere enerji ve canlılık katan önemli bir özelliktir. Aynı zamanda eserleri izleyen kişilerle özdeşleşme sağlaması açısından ve çalışmaların sempatik gözükmesi için göz ve ağız detaylarına da bazı çalışmalarda yer verilmiştir. Böylelikle bu illüstrasyon çalışmaları karakter illüstrasyonu olma özelliği de taşımaktadır.

MBE stiline illüstrasyon çalışmaları yaygınlık kazandıktan sonra pek çok tasarımcı bu stilde çalışmalar yapmıştır. Bu tasarımcılar arasında Andrey Prokopenko, Anna Sun, Sylvion Drolet, Aan Ragil Julianko yer almaktadır.



Resim 4. Andrey Prokopenko MBE stil illüstrasyon çalışması
Kaynak: <https://www.artstation.com/artwork/DBWko>

Mbe Stilinde üretilen tüm illüstrasyon çalışmaları sanatçının kendine has üslubuna göre bazı değişiklikler gösterse de stilin oluşumunu sağlayan Elvis Ferreri'nin zihinsel yaratıcılık ürünü olan özgün tasarımsal izleri barındırmaktadır. Bu stilin özellikleri gözetilerek çizilen ve farklı kişilere ait tüm çalışmalarda kesintiye uğramış kalın konturler ve zemin renginin konturdan ayrılması stilin dikkat çekici özellikleri arasında yer almaktadır. Aynı zamanda çizilen obje mantık çerçevesinde göz ve ağız gibi yüz figürlerine izin veriyorsa bu detayların da çizimlerde farklı sanatçılar tarafından kullanıldığı gözlemlenmektedir.



Resim 5. Aan Ragil Julianko MBE stil illüstrasyon çalışması

Kaynak: <https://www.behance.net/gallery/57401161/MBE-Style-Illustration>



Resim 6. Anna Sun MBE stil illüstrasyon çalışması

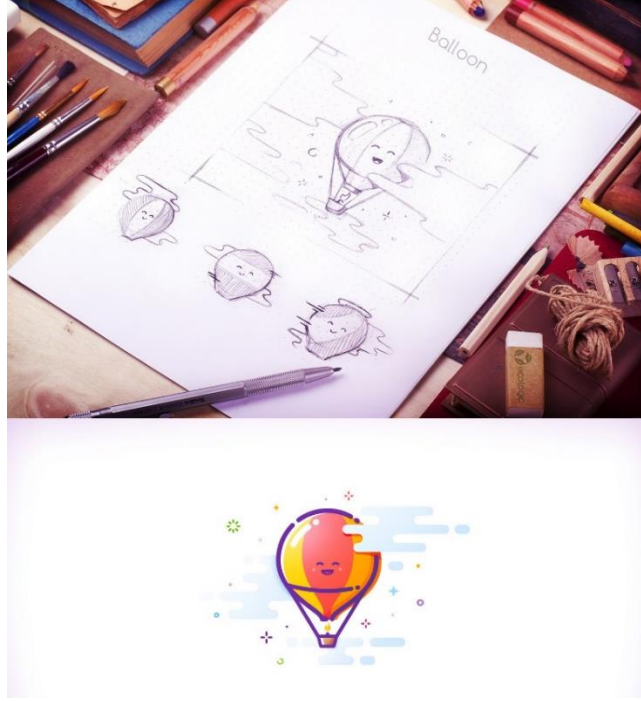
Kaynak: <https://dribbble.com/shots/11478736-Apple>



Resim 7. Sylvain Drolet MBE stil illüstrasyon çalışması

Kaynak: https://www.behance.net/gallery/37973723/MBE-Style-Illustrations-Pt-1?tracking_source=search_projects

Bu illüstrasyon çalışmalarında aynı zamanda minimalist bir anlayışın benimsendiği gözlemlenmektedir. Minimalizm "İçeriği en aza indirgenmiş sanat" olarak bilinmektedir (...) Minimalizm hızla artan teknolojik ilerlemeler karşısında, yorulan insanlığın huzuru için, sade ve sakin düşünmeyi öğütleyen evrensel bir üsluptur (Çançat, 2022, s.182).



Resim 8. Andrey Prokopenko MBE stil illüstrasyon çalışması

Kaynak: https://www.behance.net/gallery/38487037/MBE-Style-Illustration-process?tracking_source=search_projects

Mbe stiline çizilen illüstrasyon çalışmaları minimalizmden etkilendiği kadar düz tasarım (flat design) anlayışından da etkilenmiştir. Hacı Mehmet Acar, düz tasarımın anlayışına sahip bir tasarımın efektlerden arınmış olması, üç boyuttan uzak ve sade olması, canlı renklere sahip olması gerektiğini belirtmiştir. Bununla birlikte zaman kavramının insanlar için önemli olduğunu, insanların internet sitelerinde, basılı veya diğer görsel materyallerle olabildiğince az zaman geçirmek istediklerini, bu noktada iletişimi hızlandıracak karmaşıklıktan uzak, sade ve basit görünüme sahip nitelikli tasarımlara ihtiyaç olduğunu ifade etmiştir (Acar, 2020, s. 43).

Mbe tarzında üretilen illüstrasyonlar anlatılan tüm özellikleri bünyesinde barındırmakta olup hem mimalist hem de düz tasarım anlayışından izler taşımaktadır. Böylelikle karşımıza görsel algıyı yormayan, hızlı tüketilebilen ve kolay idrak edilebilen eserler çıkmaktadır.

Wuhan Tekstil Üniversitesi'nden Rui CHEN, mbe stil illüstrasyonların genel özelliklerini dört başlık altında toplamıştır. Bu dört madde şu şekildedir; kalın kenarlık kontur çizgileri ve bu çizgilerin kesilme noktaları, zemin ve şekil renklerinin konturdan taşması, basit ve parlak renk

kullanımı, özgün arka plan tasarımı. Bununla birlikte mbe stilinin diğer illüstrasyon stilleriyle karşılaştırıldığında en belirgin özelliğinin kalın kenar çizgileri olduğunu ifade ederek bunun tasarımcının çalışmasını daha belirgin ve parlak hale getirdiğini söylemiştir. Aynı zamanda bu illüstrasyon stilinin düz tasarım (flat design) stilinden yavaş yavaş evrimleşmiş olduğunu ve son yıllarda illüstrasyonun popülerlik kazanmış stillerinden biri haline geldiğini belirtmiştir (Chen, 2020).

Sonuç

Dribbble platformu üzerinde 2015 yılında "Made By Elvis" kısaca "MBE" kullanıcı adını kullanan Elvis Ferreri minimalist tarzda gereksiz detaylar barındırmadan çizdiği illüstrasyon çalışmalarını yayınlamıştır, böylelikle "MBE Style" illüstrasyon anlayışı ortaya çıkmıştır. Kesintiye uğramış kalın konturler ve zemin renginin konturden ayrılması stilin dikkat çekici özellikleri arasında yer almaktadır.

MBE illüstrasyon stili, minimalizm ve Flat Design gibi önemli akımlardan etkilenecek ortaya çıkmıştır. Bu tarz, sanat ve tasarım dünyasında önemli bir yer edinmiş ve pek çok ülkeden tasarımcılar bu stilde eserler üretmek dijital mecralarda yayınlamışlardır. MBE stili kalın kenar çizgileriyle, çizgiden taşan zemin rengi ve küçük detaylar içeren arka plan tasarımları gibi benzersiz özellikleriyle dikkat çekmektedir. MBE stili, minimalist bir yaklaşımı benimseyerek illüstrasyonlarında az detay kullanımıyla öne çıkmaktadır. Bu tarz, sadece gerekli olanları kullanarak anlatım gücünü yansıtabilme yeteneğine sahiptir. Bu minimalist yaklaşım, gereksiz ayrıntıların ortadan kaldırılmasıyla izleyicinin kolay odaklanmasına imkan tanımaktadır. Bu da izleyiciye mesajın daha etkili bir şekilde iletilmesini sağlamaktadır.

Gelecekte, MBE illüstrasyon stili, sanat ve tasarım dünyasında daha da yaygınlaşmaya devam edecektir. Minimalizm ve düz tasarım akımlarının önemi ve popülerliği göz önüne alındığında, MBE stili bu trendleri takip eden kişileri ve ileriye taşıyan bir rol oynamaktadır. Sanatçılar ve tasarımcılar, bu tarzın sunduğu estetik ve iletişim potansiyelini keşfederek, yeni ve yaratıcı eserler ortaya koymaya devam edeceklerdir.

Sonuç olarak, MBE illüstrasyon stili, minimalist ve düz tasarımın etkisiyle ortaya çıkan, sanat ve tasarım dünyasında yaygınlaşmış bir illüstrasyon stilidir. Sadelik, netlik ve kolay algılanma gibi özellikleriyle dikkat çekerken, yaratıcı ifadenin sınırlarını zorlayan bir potansiyele sahiptir. Gelecekte, bu tarzın daha da popüler hale gelmesi ve sanat ve tasarım alanlarında ilham verici bir konumda olması beklenmektedir.

KAYNAKÇA

ACAR, H. M. (2020, Haziran). Grafik Tasarımın Gelişim Sürecinde Yeni Üslup: Flat Tasarım. *Sanat Tasarım Dergisi*, 35-53.

BALABAN, Y. (2019). Grafik Tasarım. İstanbul: İstanbul Üniversitesi AUZEF Yay.

BECER, E. (2011). İletişim ve Grafik Tasarım. Ankara: Dost Kitabevi

CANÇAT, A. (2022). Resim Teknikleri Ansiklopedisi. İstanbul: İGÜ Yayınları

CHEN, R. (2020). The Application and Embodiment of MBE Design Style in the Guidance-Orientated Sign System Design in Zoos, *Advances in Social Science, Education and Humanities Research*, Volume 515.

ÇAĞLA, E. (2021). Fotoğrafçıların telif hakları ve etik dışı kullanım örnekleri. *Kesit Akademi Dergisi*, 7 (29), 188-209.

ÇAM, A. (Ed.). (2012). *İllüstrasyon – Illustration*. İstanbul: Alternatif Yayıncılık

DURŞUN, N. (2021). İzole İnsanın İletişim Dili: Grafik İletişim, Gökkuşluğu Güler Ertan'a Armağan Sanat Tasarım Kuram. İstanbul: Alternatif Yayıncılık

GÖNÜLLÜ, A. B. (2017). *İllüstrasyon (Resimleme) Sanatını Tanımlamak*. I.Uluslararası Felsefe, Eğitim, Sanat ve Bilim Tarihi Sempozyumu, 03-07 Mayıs, 2017 Tam metin bildiri kitabı içinde (s.909-919). Muğla

MARDİ, Ö. (2019). Grafik Tasarım Rehberi. İstanbul: Kodlab Yayıncılık

YAVUZ ÖDEN, H. (2022). İllüstrasyon sanatı ile tasarımının bütünleşmesi ve mekan tasarımı, *Journal of Social and Humanities Sciences Research*, 9(86), 1633-1641. <http://dx.doi.org/10.26450/jshsr.3197>

Kur'an-ı Kerim'de Yer Alan Gastronomi Unsurlarının Kütüb-i Sitte Bağlamında Değerlendirilmesi

Murat DOĞAN*

Öz

Giriş ve Çalışmanın Amacı: Bu çalışma ile İslamiyet'in mukaddes kitabı Kur'an-ı Kerim'de yer almakta olan gastronomi unsurlarının belirlenmesi ve en önemli hadis kitaplarının bir külliyyatı olan Kütüb-i Sitte bağlamında değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

Yöntem: Çalışmanın araştırma deseni nitel olmak üzere, veri toplama yöntemi olarak belge tarama yöntemi ve ayrıca verilerin analizinde içerik analizi yöntemi kullanılmıştır. Belge tarama yöntemi kullanılarak belirlenen gastronomi unsurları dikkate alınarak Kuran-i Kerim'e içerik analizi uygulanmış, unsurlar ana temalar haline getirilmiş, frekans ve yüzde oranları hesaplanmıştır. Ayrıca Kuran-i Kerim'deki sözcük, terim ve ifadeler üzerinden gastronomi unsurları Kütüb-i Sitte bağlamında değerlendirilmiştir.

Bulgular: Kur'an-ı Kerim'e doküman incelemesi yapılmış ve toplam 50 farklı gastronomi unsuru tespit edilmiştir. Gastronomi unsurları dikkate alınarak Kur'an-ı Kerim'e içerik analizi uygulanmış; (1) bitkisel yiyeceklere ilişkin unsurlar; (2) hayvansal yiyeceklere ilişkin unsurlar; (3) helal-haram yiyeceklere ilişkin unsurlar; (4) mutfaka ilişkin unsurlar ve (5) suya ilişkin unsurlar olmak üzere toplam beş ana tema belirlenmiştir.

Sonuç: Kur'an-ı Kerim'deki gastronomi unsurları Kütüb-i Sitte bağlamında incelenmiş ve dönemin yemek kültürü hakkında birçok bilgiye ulaşılmıştır. Ayrıca bulgular, dinin günümüzde farklı coğrafyalarda Müslüman toplumlarının değişmeye, dönüştürmeye ve gelişmeye devam eden yemek kültürlerini etkilemeye devam ettiği ortaya çıkartılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Kur'an-ı Kerim, Kütüb-i Sitte, Gastronomi, Mutfak Kültürü, Gastronomi Tarihi.

Özgün Araştırma Makalesi (Original Research Article)

Geliş/Received: 07.12.2023 **Kabul/Accepted:** 25.12.2023

* Doç. Dr., İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye, E-posta: mdogan@gelisim.edu.tr ORCID <https://orcid.org/0000-0001-6391-4887>

Evaluation of Gastronomy Elements in the Holy Quran in the Context of Kutub-i Sitte

Abstract

The Purpose of the Study: *This research aims to identify gastronomy elements in the Holy Quran, the sacred book of Islam, and assess them within the context of Kutub-i Sitte, a compilation of the most significant hadith books.*

Method: *The study utilized a qualitative research design, employing the document scanning method for data collection. Content analysis was employed to analyze the data, focusing on gastronomy elements identified through the document scanning method. These elements were categorized into main themes, and frequency and percentage rates were calculated. Additionally, gastronomy elements were evaluated within the context of Kutub-i Sitte using words, terms, and expressions found in the Holy Quran.*

Result: *A document analysis of the Holy Quran was conducted, revealing a total of 50 distinct gastronomy elements. Content analysis, incorporating these elements, identified five main themes: (1) elements related to plant foods; (2) elements related to animal foods; (3) elements related to halal-haram foods; (4) elements related to cuisine; and (5) elements related to water.*

Conclusion: *The gastronomy elements in the Holy Quran were examined within the framework of Kutub-i Sitte, providing valuable insights into the food culture of the period. Furthermore, the findings indicate that religion continues to influence the food cultures of Muslim societies across various regions today, undergoing continuous change, transformation, and development.*

Keywords: *Holy Quran, Kutub-i Sitte, Gastronomy, Culinary Culture, History of Gastronomy.*

1. Giriş

Kur'an-ı Kerim, Müslümanlar tarafından Yaraticının (Allah) melek Cebrail aracılığıyla Peygamber Hz. Muhammed'e vahiy¹ yoluyla gönderildiğine inanılan, İslam'ın temel dini metnidir. Müslümanlar için inanç ve uygulama konularında nihai rehberlik kaynağı olarak kabul edilmektedir. Müslümanlar, onun ilkeleri doğrultusunda hayatlarını sürdürmeye çalışmaktadır. Kur'an-ı Kerim Hz. Muhammed'e MS 610'da başlayıp vefat yılı olan MS 632'de sona eren yaklaşık 23 yıllık bir süre içinde vahyedilmiştir (Hamidullah, 2013).

Kur'an-ı Kerim, sure adı verilen bölümlere ayrılmış ve her sure, ayrıca ayet adı verilen kısımlara bölünmüştür. Kur'an-ı Kerim'de toplam 114 sure mevcut olup ayetlerin uzunlukları farklılık göstermektedir. Sureler kronolojik (nüzul-iniş) sıraya göre düzenlenmeyip genellikle en uzundan en kısaya doğru düzenlenmiştir. Kur'an-ı Kerim Klasik Arapça olarak indirilmiştir ve dünya çapındaki birçok Müslüman, ana dilleri olarak Arapça konuşmasalar bile, onu orijinal

¹ Vahiy – وحي : Yaraticının emirlerini yarattıklarına ulaştırmak üzere peygamberlerine iletildiği yöntem olarak kabul edilir.

dilinde okumayı öğrenmektedir. Ana dili Arapça olmayan Müslümanların Kur'an-ı Kerim'in öğretilerini anlamalarına yardımcı olmak için çeşitli dillerde çevirileri de mevcuttur (Ali, 2011).

Kur'an-ı Kerim teoloji, hukuk, ahlak, kişisel davranış rehberliği ve toplumsal ilkeler de dâhil olmak üzere çok çeşitli konuları kapsamaktadır. Hem manevi hem de pratik konulara değinerek yaşamın çeşitli yönlerine ilişkin Müslümanlara rehberlik etmektedir. Müslümanlar, Kur'an-ı Kerim'in mucizevi ve eşsiz bir edebi eser olduğuna inanır, dil ve üslup özelliklerini benzersiz kabul eder ve sıklıkla İslam'ın ilahi kökeninin kanıtı olarak görür (Mahdi, 2023).

Ayrıca Müslümanlar, Kur'an-ı Kerim'in vahiy zamanından günümüze kadar orijinal haliyle mükemmel bir şekilde korunduğuna inanmaktadır. Ezberleme süreci (Hafızlık), dünya çapında milyonlarca Müslümanın Kur'an-ı Kerim'in tamamını ezberlemesi nedeniyle çok önemli bir koruma aracı olmuştur. Müslümanlar dualarında ve ibadetlerinde Kur'an-ı Kerim okumakta ve manevi faydalar elde etmek için sıklıkla okuma pratiği yapmaktadırlar (Coşkun, 2022).

Hadis-i Şerif, İslam elçisi Hz. Muhammed'in kayıt altına alınmış sözlerini, eylemlerini ve onayladığı veya onaylamadığı hususları ifade etmektedir. Hadisler, İslam'ın kutsal kitabı olan Kur'an-ı Kerim'in öğretilerine ek bağlam ve ayrıntılar sağlamakta olup hadisler uygulamalara da temel teşkil etmektedir. Kur'an-ı Kerim, Hadis-i Şeriflerle birlikte inanç, ahlak ve hukuk konuları da dâhil olmak üzere Müslümanların hayatının her alanında rehberlik sağlamaktadır. Hadis Bilimi ise (Ulûmü'l-Hadîs), bu sözlerin doğruluğunun ve güvenilirliğinin incelenmesini içermektedir (Khafidah, 2023).

Hadisler, Hz. Muhammed'in MS 632'deki vefatını takip eden yüzyıllarda İslam Bilginlerinden olan Muhaddisler² (Hadis Bilginleri) tarafından derlenmiş ve korunmuştur. İmam Buhari, İmam Müslim, İmam Ebu Davud, İmam Tirmizi gibi ilk derleyici hadis bilginleri, Peygamber'e atfedilen söz ve eylemlerin gerçekliğini toplamak ve doğrulamak için kapsamlı seyahatler yapmışlardır (Siregar, 2023).

Hadisler sıhhat ve güvenilirliklerine göre sınıflandırılmış genellikle sahih ve zayıf olmak üzere iki ana kategoride değerlendirmiştir. Sahih hadisler güvenilir olarak kabul edilir ve geniş çapta kabul görürken, zayıf hadislerinin rivayet zincirinde veya içeriğinde sorunlar vardır ve bu da onları daha az güvenilir yapmaktadır. Bir hadis tipik olarak metin (metin veya içerik) ve isnad (anlatıcılar zinciri) olmak üzere iki ana bölümden oluşmaktadır. Bir hadisin sıhhatinin belirlenmesinde isnad çok önemli olup günümüz akademisyenleri bilginin doğru bir şekilde iletilmişinden emin olmak için zincirdeki her bir kişinin güvenilirliğini incelemektedir (Yıldırım, 2021).

² *Muhaddis* – المحدث : Rivayet ettiği hadisleri senediyle birlikte nakleden, bu hadislerin metinlerini ezbere bilen ve senetlerindeki hadis rivayet edenlerin güvenilirliği konusunda görüş beyan eden ilim adamıdır.

Hadisler, Kur'an-ı Kerim 'de açıkça belirtilmeyen uygulamaların detaylandırılmasında ve bunların ayrıntılarının sağlanmasında çok önemli bir rol oynamaktadır. İslam hukuku (fıkıh), hukuki hükümler, etik kurallar ve davranış normları büyük ölçüde hadislere dayandırılır. Hadisler genellikle içeriklerine ve Peygamberin fiillerine göre çeşitli türlere ayrılmaktadır. Muhaddisler hadislerin doğruluğunu değerlendirmek için katı kriterler kullanmışlardır. Bunlar; ravilerin (hadis rivayet eden kişi) bütünlüğü, rivayet zincirinin devamlılığı ve hadisin yerleşik İslami öğretilerle uyumu şeklindedir. Sonuç olarak İslam'da Kur'an-ı Kerim 'in Allah'ın gerçek sözü olduğu düşünülürken, hadislerin, Müslümanların Allah'ın son elçisi olduğuna inanılan Hz. Muhammed'in kayıtlı eylemleri ve sözleri olduğunu belirtmek çok önemlidir. Kur'an-ı Kerim Hadislerle birlikte hayat rehberinin ve uygulamaların temel kaynaklarını oluşturmaktadır (Brown, 2013).

Kütüb-i Sitte, Altı Kitap anlamına gelen Arapça bir sözcük olup Sünni İslam'daki, İslami ilimlerdeki güvenilirliği ve önemi ile tanınan altı büyük hadis kitabının toplamıdır. Kütüb-i Sitte Hz. Muhammed'in söz ve eylemlerinin en özgün ve geniş çapta kabul gören derlemeleri arasında kabul edilmektedir. Kütüb-i Sitte'yi oluşturan altı büyük koleksiyon şunlardır: (Muhammed & Hussien, 2021).

1. *Sahih-i Buhari*: İmam Muhammed el-Buhari (MS 810-870) tarafından derlenen bu koleksiyon, en özgün ve kapsamlı hadis derlemelerinden biri olarak kabul edilir. Yaklaşık 7.275 hadis içermekte ve özgünlük konusunda katı kriterleriyle tanınmaktadır.

2. *Sahih-i Müslim*: İmam Müslim ibn el-Haccac (MS 821-875) tarafından derlenen bu koleksiyon, Sahih el-Buhari'den sonra en sahih ikinci hadis derlemesi olarak kabul edilmektedir. Yaklaşık 7.190 hadis içermektedir ve aynı zamanda titiz bir doğrulama süreciyle de tanınmaktadır.

3. *Sünen-i Ebu Davud*: İmam Ebu Davud (MS 817-889) tarafından derlenen bu koleksiyon, hukuki hükümlerle ilgili hadislere odaklanmış ve fıkıh konularına göre düzenlenmiştir. İçerisinde 4.800 civarında hadis bulunmaktadır.

4. *Sünen-i Tirmîzî*: İmam Tirmizi (MS 824-892) tarafından derlenen bu koleksiyon, İslami konuların çeşitli yönlerini kapsayan bölümler halinde düzenlenmiştir. İçerisinde yaklaşık 3.956 hadis bulunmaktadır.

5. *Sünen-i Nesâî*: İmam Ahmed ibn Shu'ayb Nesa'i (MS 830-915) tarafından derlenen bu koleksiyon, hukuki konulara göre düzenlenmiştir ve yaklaşık 5.761 hadis içermektedir.

6. *Sünen-i İbn Mace*: İmam Muhammed ibn Yezid İbni Mace (MS 824-887) tarafından derlenen bu koleksiyon, hukuki konulara göre düzenlenmiştir ve yaklaşık 4.341 hadis içermektedir.

Bu altı koleksiyonun tümü Kütüb-i Sitte'yi oluşturmakta ve geleneksel İslam öğretisinde oldukça saygı görmekte ve geniş çapta incelenmektedir.

Tarih ve kültürü bilimsel anlamda araştırmanın farklı yolları vardır. Genellikle tarihsel bakış önemli olayların ve savaşların veya imparatorlukların yükseliş ve çöküşünün bir listesini çıkarma biçimindedir. Ancak farklı bir yöntem olarak, geçmişten günümüze kadar yaşanan tüm başka dönüşümlerin öyküsü, bize bütün insanlık tarihini de içine alan bir perspektif sunabilmektedir. Bu bakış açısıyla dünya tarihine göz attığımızda gıdanın dönüştürücü rolü, uygarlıkların temelini oluşturmada kendisini göstermiştir. Bu bağlamda en büyük dönüşüm tarımsal üretimin benimsenmesi ile olmuş, yerleşik yaşamı mümkün kılmış ve insanlığın modern dünyaya geçişinin yolunu açmıştır (Standage, 2016).

Günümüzde tarih ve kültür incelemeleri ve analizlerinde farklı bakış açıları geliştirmek önemli hale gelmiştir. Toplumların tarihlerinin ve kültürlerinin incelenmesinde gıda, beslenme ve yeme-içme faaliyetleri açısından farklı bir perspektif getirmek gerekmektedir. Bu bağlamda tarihsel süreç incelendiğinde yemek ve inanç sistemlerinin etkileşim halinde olduğu fark edilebilir. Tarihsel süreçte gıdaların ve yeme-içme pratiklerinin şekillenmesinde en büyük rol oynayıcılardan birinin dinler olduğu iddia edilebilmektedir (Norman, 2012). Öne sürülebilecek en kestirme hipotez şudur: "*Din toplumların, yeme-içme alışkanlıklarını, sosyokültürel yapısını ve yaşayış biçimlerini, koyduğu kurallarla şekillendirmiştir.*" Pek çok insan "*Ne yersen osun*" der ama biz gerçekten öyle miyiz? Gerçekten yediklerimiz miyiz? İslam dini ne yediğimize çok önem veren dinlerden biridir ama neden? Kur'an-ı Kerim 'de süt, hurma, üzüm, bal, mısır, hububat, zeytin, bazı bitkiler ve hayvanlar gibi birçok yiyecek ve içecek unsurlarından bahsedilmektedir. Bu çalışma ile İslamiyet'in kutsal kitabı Kur'an-ı Kerim'de yer almakta olan gastronomi unsurlarının belirlenmesi ve en önemli hadis kitapların birleşimi olan Kütüb-i Sitte bağlamında değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

2. Yöntem

Çalışmada veri toplama aracı olarak doküman incelemesi ve verilerin değerlendirilmesinde içerik analizi yöntemi kullanılmıştır.

Doküman inceleme yöntemi, ilgili bilgileri tanımlamayı ve raporlama için bilgileri tasnif etmeyi amaçlamakta olup bu doğrultuda inceleme, kaydetme ve değerlendirme aşamalarını kapsamaktadır. Doküman incelemesine başlamadan önce kapsam ve hedeflerin açıkça tanımlanması gerekmektedir (Doğan, 2022). Bu kapsamda İslam'ın kutsal kitabı Kur'an-ı Kerim ve önemli hadis külliyatından olan Kütüb-i Sitte incelemeye tabi tutulmuş ve gastronomi unsurları dikkate alınmıştır. Doküman inceleme yönteminin en avantajlı taraflarından biri metnin değişim geçirmemiş olmasından ötürü veri toplama işleminin güvenilirliğinin yüksekliğidir.

Verilerin değerlendirilmesinde kullanılan içerik analizi, bir metnin sistematik, tekrarlanabilir ve geçerli çıkarımlar yapmaya dayalı bir yöntemdir. Sonuçların geçerliliği ve güvenilirliğini sağlanması için sırasıyla verilerin objektif bir şekilde elde edilmesine dikkat edilmiş ve sonuçlar konusunda uzman üç farklı araştırmacıya verilmiş ve çıkarımlar kıyaslanmıştır (Doğan & Öztürk, 2023).

Kur'an-ı Kerim'in, Halil Altuntaş ve Muzaffer Şahin tarafından Arapçadan Türkçeye çevrilen ve Diyanet İşleri Başkanlığı Dini Yayınlar Genel Müdürlüğü Basılı Yayınlar Daire Başkanlığı tarafından 2011 tarihli 12. Baskısı olan meal çalışmamıza esas teşkil etmiştir (Altuntaş & Şahin, 2011). Kur'an-ı Kerim gastronomi unsurları bakımından incelenirken Kütüb-i Sitte bağlamında da değerlendirilmiştir (Kütüb-i Sitte, 2023).

Kur'an-ı Kerim doküman incelemesi yöntemiyle incelenmiş ve gastronomi unsurları belirlenmiştir. Belirlenen gastronomi unsurları dikkate alınmış ve içerik analizi uygulanmış ve temalar oluşturulmuştur. Böylece Kur'an-ı Kerim' deki gastronomi unsurları belirlenerek kategorize edilmiş ve SPSS 22 (IBM, ABD) ile frekans ve yüzdeleri hesaplanmıştır.

Kur'an-ı Kerim' de bulunan gastronomi unsurları arasından seçilen unsurlar Kütüb-i Sitte'de bulunan ilgili hadislerle bağlantısı kurulmaya çalışılarak birlikte verilmiştir. Ortaya çıkan bulgular Kütüb-i Sitte bağlamında ve gastronomi açısından yorumlanarak tartışılmıştır.

3. Bulgular

Çalışma kapsamında Kur'an-ı Kerim' e doküman incelemesi yapılmış ve toplam 50 farklı gastronomi unsuru tespit edilmiştir. Gastronomi unsurları dikkate alınarak içerik analizi uygulanmış; (1) bitkisel yiyeceklere ilişkin unsurlar, (2) hayvansal yiyeceklere ilişkin unsurlar, (3) helal ve haram yiyeceklere ilişkin unsurlar, (4) mutfağa ilişkin unsurlar ve (5) suya ilişkin unsurlar olmak üzere beş tema belirlenmiş olup Şekil 1'de verilmiştir.



Şekil 1. Kur'an-ı Kerim'de Yer Alan Gastronomi Unsurları

Bitkisel yiyeceklere ilişkin 24 unsur, hayvansal yiyeceklere ilişkin 10 unsur, helal ve haram yiyeceklere ilişkin 8 unsur, mutfağa ilişkin 6 unsur ve suya ilişkin 2 unsur belirlenmiş olup her tema ayrı ayrı değerlendirilmiş, frekans ve yüzdeleri hesaplanmıştır.

Bitkisel Yiyeceklere İlişkin Gastronomi Unsurları

Gastronomi unsurlarından bitkisel yiyeceklere ilişkin olarak 24 unsur belirlenmiş ve Tablo 1'de frekans ve yüzdeler oranlarına göre listelenmiştir.

	Bitkisel Yiyeceklere İlişkin Unsurlar	Frekans	%
1	Meyve	43	30,94
2	Hurma	24	17,27
3	Ekin	26	18,71
4	Üzüm	12	8,63
5	Zeytin	6	4,32
6	Buğday başağı	6	4,32
7	Kudret helvası	3	2,16
8	Nar	2	1,44
9	Tohum	2	1,44
10	Asma kabağı	1	0,72
11	Çift sürme	1	0,72
12	Ekin tarlası	1	0,72
13	Güzel kokulu otlar	1	0,72
14	İncir	1	0,72
15	Kabak	1	0,72
16	Mercimek	1	0,72
17	Muz	1	0,72
18	Sarımsak	1	0,72
19	Sebze	1	0,72

20	Sidr Meyvesi	1	0,72
21	Soğan	1	0,72
22	Şıra	1	0,72
23	Yağ	1	0,72
24	Zencefil	1	0,72
	Toplam	139	100,00

Tablo 1. Kur'an-ı Kerim'de Bulunan Bitkisel Yiyeceklere İlişkin Gastronomi Unsurları

Kur'an-ı Kerim'in bitkisel yiyeceklere ilişkin gastronomi unsurları incelendiğinde meyve, hurma, ekin ve zeytine ilişkin unsurların büyük bir oranda (%79,86) olduğu tespit edilmiştir. Yüksek frekansa sahip meyve (43 defa) Kur'an-ı Kerim' de hem dünyanın hem de Cennetin en önemli nimetleri arasında sayılmaktadır. Kur'an-ı Kerim' de adı geçen hurma, üzüm, zeytin, nar, incir, muz ve sidr meyvesi³ genellikle vahyedildiği dönemde Hicaz bölgesinde yaşayan halk tarafından çok iyi bilinen meyveler arasındadır. Bitkisel yiyecekler arasında meyve ve meyve çeşitlerinin çokça zikredilmesi ilgili coğrafyanın ve o döneminin yemek kültürü hakkında önemli ipuçları vermektedir. Bu bağlamda cennet tasvirlerinde de meyvenin önemli yer tutması gastronomik açıdan önemini ortaya çıkarmaktadır.

"...Cennetlerin meyvelerinden kendilerine her rızık verilisinde... (Kur'an-ı Kerim, 2:25)."

"...Herhangi biriniz ister mi ki, içerisinde her türlü meyveye sahip bulunduğu, içinden ırmaklar akan, hurma ve üzüm ağaçlarından oluşan bir bahçesi olsun (Kur'an-ı Kerim, 2:266)."

Ayrıca Kur'an-ı Kerim'de dünya nimetleri açısından meyve ve meyve çeşitleri baş tacı edilmektedir.

"Meyvelerinden yesinler diye biz orada hurmalıklar, üzüm bağları var ettik ve içlerinde pınarlar fışkırttık. Bunları onların elleri yapmış değildir. Hâlâ şükretmeyecekler mi? (Kur'an-ı Kerim, 36:34, 35)."

Hurma

Hurma Kur'an-ı Kerim'de 24 defa geçmektedir. Hurma ağacının (*Phoenix dactylifera*) meyvesidir ve yetiştirilen kadim meyveler arasında sayılmaktadır. Hurma ağacı Orta Doğuya özgü bir ağaç olmasına rağmen günümüzde birçok tropikal ve subtropikal coğrafyada yetiştirilebilmektedir (Krueger, 2021). Hurma meyvesinin birçok çeşidi mevcuttur. Dünyadaki en

³ Sidr Meyvesi: Mütercim Asım, Kamus'unda sidreyi Arabistan kirazı denilen bir ağaca verilen ad olarak tanımlamaktadır. Trabzon hurması da denilen bu ağacın cinsinden, gölgesi gayet koyu ve latiftir şeklinde söz etmektedir.

yaygın çeşitleri Medjool, Deglet Noor, Zahidi ve Barhi' dir. Hurma meyvesi şekil olarak ovaldır ve çeşidine bağlı olarak parlak kırmızıdan, kehribara ve kahverengine kadar farklı renkleri mevcuttur. Dokusu, olgunluğuna ve işlenmesine bağlı olarak yumuşak, yarı kuru ve kuruya kadar değişim göstermektedir (Chao & Krueger, 2007). Meyve olgunlaştıkça tatlılığı artar. Tadı karamelle benzeyen tatlılık gösterir. İyi bir enerji kaynağıdır ve lif, potasyum, magnezyum, bakır, manganez ve B₆ vitamini gibi temel besin öğelerini içermektedir. Hurma sindirime katkı sağlayan ve kabızlığı önlemeye yardımcı iyi bir diyet lifi kaynağıdır (Al-Mssallem, 2020). Hurma taze veya kurutulmuş şekilde de tüketilebilir. Mutfakta birçok sıcak yemek, salata ve tatlı çeşidinin bileşeni olarak kullanılmaktadır (Civitello, 2011).

Hurma Kütüb-i Sitte bağlamında değerlendirildiğinde çok fazla hadiste geçtiği görülmektedir. Genel bir inceleme yapıldığında Kütüb-i Sitte'de hurma meyvesinin 314 defa geçtiği anlaşılmaktadır. Bazı hadisler hurmanın satışına dair olup Fıkıh Bilginleri (İslam Hukuku Bilginleri) bu hadislerden hukuka dair hükümler çıkarmışlardır (Kütüb-i Sitte, 2019, S.47). Bununla birlikte Hz. Aişe'nin rivayet ettiği bir hadiste hurmadan yapılan ve Peygamberin de çok sevdiği bir yiyecek adı geçmektedir. Bu yiyeceğin o dönemde birçok ziyafette (düğün yemeği vs.) verildiği anlaşılmaktadır.

"Hz. Aişe anlatıyor: ... Allah'ın elçisi sana yiyecek bir şey hazırladım! dedim. Nedir o? diye sordu. Ben: Hays (هَيْس)! dedim." (Kütüb-i Sitte: 3105)

"İbnu Abbas anlatıyor: Resûlullah aleyhissalâtu vesselâm'ın en çok sevdiği yiyecek ekmekten yapılan tirid ve hays'dan yapılan tirid idi." (Kütüb-i Sitte: 3922)

Kütüb-i Sitte'nin Türkçe tercümesinde Hays'ın un, yağ ve hurmadan yapılan bir yiyecek olduğu açıklanmıştır. Ancak kaynak taraması yapıldığında Hays yemeğinin aslında hurma, *ekit* ve tereyağından yapılan bir tür tatlı olduğu anlaşılmaktadır (Manzur, 1997). *Ekit* ise yağı alınmış koyun veya keçi sütünün fermente edilmesi ve güneşte kurutulması ile elde edilen bir yiyecektir. *Ekit* Türk Mutfacı açısından değerlendirildiğinde keş ve kuruta benzerlik göstermektedir (Akgün & Öztürk, 2023). Hays'ın yapımı için öncelikle taze hurmanın çekirdekleri çıkarılır. Dibek veya havanda dövülerek macun kıvamına getirilir. Ocağa alınan tavada tereyağı eritilir, üzerine macun kıvamına getirilmiş hurma eklenir ve iyice karıştırılır. Sonrasında yeterli miktarda *ekit* eklenir ve karıştırılır. Böylece hays tatlısı hazırlanmış olur (Akkor, 2023).

Ayrıca Mısır'a ait 13. yüzyıl bir tarif incelendiğinde hays'ın hurma topları şeklinde yapılan bir tatlıya dönüştüğü anlaşılmaktadır. Bu tarifte ise *ekit*'in yerini ekmek veya ka'ak⁴ almıştır. Hz. Muhammed dönemi tarifte olduğu gibi hurma püre haline getirilir. İçine ekmek veya ka'ak kırıntıları, kırılmış ve ufalanmış çeşitli kuruyemişler (badem, ceviz, antepfıstığı vs.) ve kavrulmuş

⁴ Ka'ak (كعك): Bir diğer ismi kahke olup Yakın Doğu'da imal edilen birkaç farklı türdeki unlu mamulleri ifade etmektedir.

susam eklenir ve yoğrulur. Hazırlanan hamur ceviz büyüklüğünde toplar haline getirilerek üzerine pudra şekeri serpilerek servis edilir (Newman, 2023). Tarife uygun hazırlanmış Hays Resim 1'de verilmiştir.



Resim 1. Hz. Muhammed döneminden sonra farklılaştırılarak oluşturulmuş 13. Yüzyıla Ait Hays Tatlısı

Üzüm

Kur'an-ı Kerim' de üzüm sıklıkla hurma ile birlikte zikredilmiş olup yedi kez farklı ayetlerde geçmektedir Tablo 1.

"Herhangi biriniz ister mi ki, içerisinde her türlü meyveye sahip bulunduğu, içinden ırmaklar akan, hurma ve üzüm ağaçlarından oluşan bir bahçesi olsun;" (Kur'an-ı Kerim, 2: 266)

"Allah o su ile size; ekin, zeytin, hurma ağaçları, üzümler ve her türlü meyvelerden bitirir..." (Kur'an-ı Kerim, 16: 11)

"Hurma ağaçlarının meyvelerinden ve üzümlerden hem içki, hem de güzel bir rızık edirsiniz..." (Kur'an-ı Kerim, 16: 67)

"Meyvelerinden yesinler diye biz orada hurmalıklar, üzüm bağları var ettik ve içlerinde pınarlar fışkırttık." (Kur'an-ı Kerim, 36: 34-35)

Kur'an-ı Kerim' de üzümle yapılan alkollü içkiler ile ilgili hüküm ayetleri mevcuttur. Haram ve helal yiyeceklere ilişkin unsurlar bölümünde detaylandırılacaktır.

Kütüb-i Sitte incelendiğinde üzüm meyvesinin geçtiği hadisler hurma kadar sık sayıda geçmese de, 36 defa geçtiği belirlenmiştir. Üzüm ile yapılan fermente alkolü içki (خمر - *hamr*) hakkında bilgiler de mevcuttur. Bununla birlikte hadislerden, Peygamberin üzümü evinde bolca bulundurduğu, hediye ettiği, tükettiği ve üzümünden yapılan şıra benzeri bir içkiyi sevdiği anlaşılmaktadır. Üzümünden yapılan içki hadislerde (نَبِيز - *nebiz*) olarak geçmektedir.

"Nu'man İbnu Beşir anlatıyor: Resûlullah'a Taiffen üzüm hediye gelmişti. Beni çağırıp: Şu salkımı al anana götür! dedi"

"Hz. Aişe anlatıyor: Biz Resûlullah için sabahleyin tuluk içerisine *nebiz* kurardık, efendimiz onu akşamleyin içerdı, akşamdan kurardık sabahleyin içerdı." (Kütüb-i Sitte: 2257)

"Hz. Büreyde anlatıyor: Resûlullah buyurdular ki: Ben size kapları yasaklamış, sadece deri kaplardan *nebiz* içmenizi söylemiştim. Artık her kaptan içebilirsiniz, yeter ki, sarhoş edici içmeyin." (Kütüb-i Sitte: 2270)

Zeytin

Kur'an-ı Kerim' de zeytin meyvesi altı farklı ayette geçmektedir.

"Allah o su ile size; ekin, *zeytin*, hurma ağaçları, üzümler ve her türlü meyvelerden bitirir. Elbette bunda düşünen bir kavim için bir ibret vardır." (Kur'an-ı Kerim: 16, 11)

"Yine o su ile Sîna dağında biten bir ağaç (*zeytin* ağacı) yarattık ki hem yağ, hem de yiyezlere katık verir." (Kur'an-ı Kerim: 23, 20).

Zeytin ağaçlarının yetiştirilmesinin, zeytin üretiminin ve zeytinyağı çıkarılmasının binlerce yıl öncesine dayanan uzun ve zengin bir tarihi vardır. Zeytin ağacı (*Olea europaea*) Akdeniz bölgesine özgüdür ve binlerce yıldır tarımsal faaliyet konularının biri olmuştur Yapılan arkeolojik kazılarda kökeni tam olarak tespit edilemese de Kur'an-ı Kerim' de geçtiği gibi, ilk olarak Doğu Akdeniz coğrafyasında tarıma kazandırıldığı tahmin edilmektedir (Barazani vd., 2023). Zeytin ve zeytinyağı Yunanlılar, Romalılar, Mısırlılar ve Fenikeliler de dahil olmak üzere eski uygarlıkların kültürlerinde önemli bir rol oynamıştır. Eski çağlardan itibaren zeytin dalı ise barış ve refahın sembolü haline gelmiş ve zeytinyağı yemek pişirmede kullanılmasının yanı sıra dini törenlerde kandil yakacağı olarak, tıbbi ve kozmetik amaçlarla da kullanılmıştır. Zamanla zeytin ağacı yetiştiriciliği tüm Akdeniz havzasına yayılmış ve İspanya, İtalya ve Kuzey Afrika gibi bölgelere ulaşmıştır. Orta Çağ'da Akdeniz coğrafyasında zeytin yetiştiriciliği gelişmeye devam etmiş ve zeytinyağı ticaret için değerli bir ürün haline gelmiştir. Yeni coğrafi keşiflerle birlikte zeytin ağacı Amerika ve Avustralya'ya götürülmüştür. Günümüzde zeytin ve zeytinyağı Akdeniz coğrafyasında kültürel öneme sahip olmaya devam etmektedir. Zeytin ağaçları genellikle uzun ömürle ilişkilendirilir ve bu bölgelerin geleneklerine ve ritüellerine derinden kök salmıştır (Ellermann, 2016).

Kütüb-i Sitte incelendiğinde zeytinin 13 defa geçtiği belirlenmiştir. Hadisler incelendiğinde özellikle zeytinyağına büyük bir önem atfedildiği görülmektedir.

"Zeyd İbnu Erkam anlatıyor: Resûlullah, zâtülcenb hastalığının tedavisinde zeytinyağı ve vers'i methederdi."

"Katâde derdi ki: Zeytinyağı ağzın, hastalık hissedilen tarafından içirilirdi. Bir rivayette: Resûlullah bize, zâtülcenbten kustu'l-bahri ve zeytinyağı ile tedavi olmamızı emrederdi denmiştir." (Kütüb-i Sitte: 3975)

"Hz. Ömer ve Ebu Esid anlatıyor: Resûlullah buyurdular ki: Zeytinyağını yeyin ve onunla yağlanın. Zira o, mübarek bir ağaçtandır." (Kütüb-i Sitte: 3913)

Hadislerde geçtiği gibi o dönemde zeytinyağı yiyecek maddesi olarak kullanılmasının yanında tıbbi ve kozmetik amaçlı olarak ta kullanılmıştır. Bununla birlikte aydınlatma amaçlı kullanıldığı da görülmektedir.

"Meymune anlatıyor: Ey Allah'ın Resûlü! dedim, bize Beytu'l-Makdis hakkında fetva verin! Ona gidin, içinde namaz kılın! Buyurdular. O zaman her tarafta savaş vardı. Gidip, içinde namaz kılamiyorsanız, hiç olsun kandillerinde yanacak zeytinyağı gönderin!" (Kütüb-i Sitte: 4599)

"Ebu Hureyre anlatıyor: Resûlullah buyurdular ki: Zeytinyağını yiyin ve onu (bedeninize) sürünün. Çünkü o, mübarektir. (Kütüb-i Sitte: 6940)

Kudret Helvası

Kudret helvası Kur'an-ı Kerim'de üç defa geçmektedir. Hazreti Musa'nın Mısır sürgününden çıktıkları ve çölde kaldıkları sürede tükettikleri yiyeceği betimlemektedir.

"Bulutı üstünüze gölge yaptık. Size, kudret helvası ile bildircin (men ve selva - المنّ و السلوى) indirdik. Verdiğimiz rızıkların iyi ve güzel olanlarından yiyin" (2, 57)

Adı geçen kudret helvası (men – المنّ) ile ilgili muhtelif görüşler mevcuttur. Yunanca, Latince ve diğer Batı dillerinde man veya manna şeklinde geçen sözcüğün İbranice ve Aramice'deki karşılığı mândır (Holladay, 1972). Yahudi Dini Oxford Sözlüğünde ise Tih çölünde yaşayan Arapların ilgin (tamaris) ağacının salgıladığı tatlı sıvı için mennü's-semâ - göğün ihsanı dedikleri ve İbraniceye buradan geçmiş olabileceği öne sürülmüş olup Resim 2'de verilmiştir. Bu bağlamda Sina çölünde İsrailoğulları'na ihsan edilen yiyeceğin bir tür reçine benzeri tatlı yiyecek olduğu öne sürülebilir. Buna ek olarak Eski Mısırlıların aynı maddeyi mennu diye adlandırdıkları belirtilmektedir (Werblowsky & Wigoder, 1997 s. 440).



Resim 2. Çöl Ortamında Yetişebilen Ilgın Ağacı (Wikipedia, 2022).

Kudret helvası ile ilgili Tevrat'ta detaylı bilgi verilmiştir. Hz. Musa ile Mısır'dan Sina ölüne gelen İsrailoğulları, Mısır'da tükettikleri et ve ekmekten mahrum kalırlar ve Hz. Musa'dan Allah'a dua etmesini isterler. Hz. Musa Allah'a dua eder ve duası kabul edilir. Akşamları çevreyi bıldırcın sürüleri kaplar, bunları avlarlar ve ayrıca sabahları yağan çiğ kalktığında toprağın üzerinin yuvarlak şeylerin kapladığıını görürler ve bunun Rabbin vaat ettiği mân olduğunu öğrenirler. Topladıkları mân'ı çiğ halde veya yemek yaparak tüketirler (Tevrat Mısırdan ıkış, 16/2-35). Fransız ressam Jacques Joseph Tissot'un (1836-1902) "Kudret Helvasının Toplanması" adlı eseri Resim 3'te verilmiştir.



Resim 3. Kudret Helvasının Toplanması, James Tissot (Tissot, 2023).

Muhtelif Meyveler ve Sebzeler

Kur'an-ı Kerim ayetlerinde nar, incir, muz, sidr meyvesi, zencefil, asma kabağı, güzel kokulu otlar (baharat), kabak, mercimek, sarımsak ve soğan gibi muhtelif meyve ve sebze isimleri geçmektedir.

Kur'an-ı Kerim'de incir (tin) ismiyle bir sure mevcuttur. Mekke döneminde inmiş ve 8 ayettir. Meyve ve sebzelerin isimlerinin geçtiği ayetler aşağıda verilmiştir.

"Tin'e ve zeytn'a andolsun." (Kur'an-ı Kerim: 95, 1).

"...İşte biz onunla her türlü bitkiyi çıkarıp onlardan yeşillik meydana getirir ve o yeşil bitkilerden, üst üste binmiş taneler üzüm bahçeleri, zeytin ve nar çıkarırız (Kur'an-ı Kerim: 6, 152)"

"...dikensiz sidir ağaçları ve meyveleri küme küme dizili muz ağaçları altında..." (Kur'an-ı Kerim: 56, 28-29-30-31-32-33-34).

"Orada kendilerine, katkısı zencefil olan içeceklerle dolu bir kâseden içirilir." (Kur'an-ı Kerim: 76, 17).

"...Ey Mûsâ! Biz bir çeşit yemeğe asla katlanamayız. O hâlde, bizim için Rabbine yalvar da, o bize yerden biten sebze, kabak, sarımsak, mercimek, soğan versin" ...(Kur'an-ı Kerim: 12, 61).

Kütüb-i Sitte incelendiğinde Kur'an-ı Kerim'de adı geçen bazı meyve ve sebzelerin hadislerde de bahsedildiği görülmektedir. Özellikle hadislerden Hz. Muhammed'in sebzeler içerisinde kabağa özel bir önem verdiği anlaşılmaktadır.

"Hz. Enes anlatıyor: Bir terzi, Resulullahı onun adına hazırladığı bir yemeğe davet etti. Beraberinde ben de gittim. Ev sahibi sofraya arpa ekmeği, içerisinde kabak bulunan bir çorba ve kadid (kurutulmuş et) getirdi. Ben, Resûlullahın tabağın etrafından kabağı araştırdığını gördüm. O günden beri kabağı sevmeye devam ediyorum." (Kütüb-i Sitte: 3914)

"Hz. Enes anlatıyor: ...Ev sahibi etli ve kabaklı bir tirid hazırlamıştı. Meğer Aleyhissalâtu vesselâm kabağı severmiş... (Kütüb-i Sitte: 6931)

Kütüb-i Sitte'de soğan ve sarımsakla ilgili hadisler mevcut olup çiğ yenmesi kaynaklı kokusunun toplum içinde rahatsız edici olması nedeniyle nahoş görülmüştür.

"Hz. Cabir anlatıyor: Resûlullah buyurdular ki: Kim sarımsak veya soğan yerse bizden uzak dursun veya mescidimizden uzak dursun evinde otursun." (Kütüb-i Sitte: 3897)

Bu ve benzeri hadislerde (Kütüb-i Sitte: 3899, Kütüb-i Sitte: 6959) sarımsak ve soğanın yenmesi engellenmemiş olup sadece toplumun çiğ tüketimi sonrası başkalarını rahatsız etmemesi gerektiği vurgulanmıştır.

Hayvansal Yiyeceklere İlişkin Gastronomi Unsurları

Gastronomi unsurlarından hayvansal yiyeceklere ilişkin olarak 10 unsur belirlenmiş ve Tablo 2'de frekans ve yüzdeler oranlarına göre listelenmiştir.

	Hayvansal Yiyeceklere İlişkin Unsurlar	Frekans	%
1	Kurban	20	32,79
2	Koyun	12	19,67
3	Sığır	11	18,03
4	Adak	5	8,20
5	Bıldırcın	3	4,92
6	İnek ve deve sütü	3	4,92
7	Bal	3	4,92
8	Buzağı eti	2	3,28
9	Keçi	1	1,64
10	Kuş eti	1	1,64
	Toplam	61	100,00

Tablo 2. Kur'an-ı Kerim'de Bulunan Hayvansal Yiyeceklere İlişkin Gastronomi Unsurları

Kur'an-ı Kerim'in hayvansal yiyeceklere ilişkin gastronomi unsurları incelendiğinde kurbanla ilişkin unsurların yüksek bir oranda (% 32,79) olduğu tespit edilmiştir. Kur'an-ı Kerim'de kurbanla ilişkin unsurların temel bağlamı Hac ibadeti⁵ ile ilişkilendirilebilir.

"Gelsinler ki, kendilerine ait birtakım menfaatlere şahit olsunlar ve Allah'ın kendilerine rızık olarak verdiği kurbanlık hayvanlar üzerine belli günlerde (onları kurban ederken) Allah'ın adını ansınlar. Artık onlardan siz de yiyin, yoksula fakire de yedin." (Kur'an-ı Kerim: 22, 28)

"Ey iman edenler! Allah'ın nişanelerine, haram aya, *hac kurbanına*... sakın saygısızlık etmeyin." (Kur'an-ı Kerim: 5, 2)

Kurban ibadeti İslam ile birlikte gelen ibadet olmayıp tarihsel arka planı mevcuttur. Hz. Muhammed öncesinde özellikle Araplar Lat putuna kurbanlar sunmaktaydılar. İslamiyet Allah'ın dışında adı anılarak, aslında adanarak kurbanların kesilmesini yasaklamıştır. İslam öncesi

⁵ *Hac ibadeti*: İslam'ın beş şartından biri olup her yıl Mekke'de belirli bir zamanda yerine getirilmesiyle eda edilen dini bir yükümlülüktür. Müslümanlar, maddi ve sağlık açısından yeterli olmaları durumunda Haccı bir zorunluluk olarak yerine getirirler ve dünyanın farklı coğrafyalarındaki Müslümanlar arasındaki birlik ve iletişimin somutlaşmış halidir.

Arabistan'da hâkim din biçimi olan çoktanrıcılık, tanrılara ve ruhlara duyulan saygıya dayanmaktaydı. Hubel, Lat, Uzza ve Menat dahil olmak üzere birçok tanrı ve tanrıçaya kurbanlar adanarak ritüellerle birlikte ibadet edilirdi. Antik çağlara gidildiğinde kurban ibadetinin varlığı görülmektedir. Tek tanrılı dinlerin zuhur ettiği coğrafya olan Mezopotamya'da ortaya çıkan Sümer, Babil ve Asur uygarlıkları incelendiğinde Tanrılara saygıyı, bereketi ve refahı artırmak için hayvanların kurban edildiği görülmektedir. Tevrat'ın buyruğu ile Yahudiler ibadet alanlarında çeşitli hayvanları kurban ederek ibadetlerini yerine getirmişlerdir (Özkan, 2021). Hristiyanlıkta ise kurban ibadeti farklı bir yol izlemiştir. Hz. İsa'nın çarmıha gerilmesi ve ölümü tüm insanlığın günahlarının kefareti olmuş ve son kurban ise kendisi olmuştur. Hatta Son Akşam Yemeği'nin anıldığı Efkariştiya ritüeli⁶ Hristiyanlar tarafından bu kurbanın sembolik bir yeniden canlandırılması (Resim 4) olarak görülmektedir (Nicolaidis, 2021).



Resim 4. Juan de Juanes tarafından yapılan Son Akşam Yemeği tablosu, 16. yüzyılın ortalarında yapıldığı tahmin edilmektedir. Hz. İsa, Son Akşam Yemeği'nde Efkariştiya'yı kutlarken tasvir edilmektedir (Juanes, 2023).

⁶ Efkariştiya: Hristiyanlık inancına göre Hz. İsa'nın çarmıha gerilmeden önceki gece havarileri ile yediği Son Akşam Yemeği'nin anıldığı ritüeldir.

Kur'an-ı Kerim'de kurban ibadetinin arka planında kadim bir inanç olan Hz. İbrahim ve Hz. İsmail'in zorlu sınavı yatmakta olup Resim 5'te on altıncı yüzyılda yapılmış bir minyatür eserde bu enstantane tasvir edilmiştir (Zebavi, 2020).

"Biz, (İbrahim'e) büyük bir kurbanlık vererek onu (İsmail'i) kurtardık." (Kur'an-ı Kerim: 37,107)



Resim 5. Melek, Hz. İbrahim'in oğlu Hz. İsmail' i kurban etmeye hazırlandığı sırada bir koç getirir. Cami'nin Yusuf ve Züleyha eserinin 16. yüzyıl sonlarından kopya edilmiş bir nüshasından alınmıştır (Zebavi, 2020).

Kütüb-i Sitte incelendiğinde Kurban'ın 200'den fazla geçtiği görülmektedir. Hadislerde kurban ibadeti Haccın en önemli farızası olarak öne çıkmaktadır.

"Ebu Bekri's-Siddîk anlatıyor: Resûlullah'a: Hangi hacc daha efdaldir? diye sorulmuştu. Yüksek sesle telbiye getirilip, kurban kesilerek yapılan hacc! diye cevap verdi." (Kütüb-i Sitte: 1147)

"İbnu Ömer anlatıyor: ...Resûlullah Mekke'ye geldiği zaman halka hitâben: ... Sonra hac için tekrar ihrama girip kurbanını kessin, kim kurban bulamazsa hac sırasında üç gün, evine dönünce de yedi gün olmak üzere (on gün) oruç tutsun buyurdu." (Kütüb-i Sitte: 1267)

Anadolu ve Osmanlı coğrafyasında Kurban ibadeti ve bunun gastronomiye yansımaları çok etkili ve farklı olmuştur. Bu coğrafyada kurban kesimi ve etin dağıtımı, bir dizi sosyal, dini ve

kültürel uygulamayı içermekteydi. Kurban bayramında kesilen hayvanların eti, zenginler tarafından ihtiyaç sahiplerine dağıtılır ve bu toplumsal dayanışmayı güçlendiren bir uygulama olarak görülürdü. Fakir ailelere, komşulara ve muhtaçlara et dağıtımı, kurbanın bir adalet ve yardımlaşma aracı olarak kullanılmasını sağlamıştır. Kurban bayramı süresinde kesilen et, özel yemeklerin hazırlanmasında kullanılır ve kavurma, kebab, güveç gibi geleneksel yemekler hazırlanırdı (Shipman & Durmus, 2017). Osmanlı Sarayı sofistike bir mutfak kültürüne sahipti ve saray aşçıları, kurban etlerini kullanarak Osmanlı sarayının zenginliğini ve mutfak becerisini sergileyen enfes yemekler hazırlamışlardır. Böylece benzersiz tariflerin ve mutfak tekniklerinin geliştirilmesine katkı sağlanmıştır. Kurban ibadeti ve bunu takip eden mutfak uygulamaları, kültürel ve sosyal geleneklerle derinden ilişkilidir ve iç içe geçmiştir. Aileler ve toplumun tüm kesimleri yaptıkları yemekleri paylaşmak, sosyal bağları güçlendirmek ve toplumsal aidiyet duygusunu geliştirmek için bir araya gelmekteydiler. Kurban Bayramı'nda yemek paylaşımı, misafirperverliğin ve cömertliğin sembolü haline gelmiştir (Aydın, 2021).

Muhtelif Hayvansal Unsurlar

Kur'an-ı Kerim ayetlerinde koyun (12) ve sığır (11) sıkça, ancak bıldırcın (3), süt (3), bal (3), buzağı eti (2), keçi (1) ve kuş eti (1) terimleri daha az geçmektedir. Sığır sözcüğü Kur'an-ı Kerim'de 11 defa geçmektedir. Buzağı doğrudan yiyecek maddesinin yanında ilahlaştırılan bir heykel olmasından da söz edilmektedir. Bununla birlikte Yahudilere yasaklanmış yiyeceklere de atıflar yapılmıştır.

"Böylece (Sâmirî) onlar için böğürmesi olan bir buzağı heykeli ortaya çıkardı. Bu sizin de ilâhınızdır, Mûsâ'nın da ilâhıdır... (Kur'an-ı Kerim: 20, 88)

"Yahudilere tırnaklı hayvanların hepsini haram kıldık. Sığır ve koyunların ise, sırtlarında veya bağırsaklarında bulunanlar, ya da kemiklerine karışanlar dışındaki içyağlarını (yine) onlara haram kıldık..." (Kur'an-ı Kerim: 6, 146)

Süt'ün geçtiği ayetlerde içeceğin ihtişamı ve ibretlik durumu ön plana çıkarılmaktadır.

"Şüphesiz (sağmal) hayvanlarda da sizin için bir ibret vardır. Onların karınlarındaki fişki ile kan arasından (süzülen) içenlere halis ve içimi kolay süt içiriyoruz." (Kur'an-ı Kerim: 16, 66)

"Hayvanlarda sizin için elbette bir ibret vardır. Onların içlerindeki sütten size içiririz. Onlarda sizin için daha birçok faydalar da vardır ve onlardan yersiniz de." (Kur'an-ı Kerim: 23, 21)

Kütüb-i Sitte hadisleri incelendiğinde sütün ve süt ürünlerinin o dönemde sıkça tüketilen bir ürünlerden olduğu anlaşılmaktadır.

"Hz. Aişe anlatıyor: Resûlullah aleyhissalâtu vesselâm, kendisine süt sunulduğu vakit: (Süt) bir berekettir veya (Süt) iki berekettir derdi." (Kütüb-i Sitte: 6941)

"İbnu Ömer anlatıyor: Tebük'te Resûlullah'a Hristiyanların yaptığı peynir (kalıbı) getirilmişti. Bir bıçak istedi. Besmele çekip kesti ve yedi." (Kütüb-i Sitte: 3915)

Kur'an-ı Kerim'de bal sözcüğü üç defa geçmektedir. Ayrıca bir surenin adı da bal arısı anlamında olan Nahl suresidir.

"Rabbin, bal arısına şöyle ilham etti: Dağlardan, ağaçlardan ve insanların yaptıkları çardaklardan (kovanlardan) kendine evler edin." (Kur'an-ı Kerim: 16, 68)

"Sonra meyvelerin hepsinden ye de Rabbinin sana kolaylaştırdığı (yaylım) yollarına gir. Onların karınlarından çeşitli renklerde bal çıkar. Onda insanlar için şifa vardır..." (Kur'an-ı Kerim: 16, 69)

Kütüb-i Sitte hadisleri incelendiğinde balın daha çok içecek şeklinde ve tatlandırıcı olarak veya hastalıklarda tedavi amaçlı kullanıldığı anlaşılmaktadır.

"Hz. Enes anlatıyor: Ümmü Süleym'in bir bardağı vardı. (Bu bardakla ilgili olarak) derdi ki: Ben bu bardakla Resûlullah'a her çeşit meşrubatı sunmuşum: Su, bal (şerbeti), süt, şıra" (2236)

"İbnu Abbas anlatıyor: *Fâlüzeci* ilk işitmem şöyle oldu: Cebrail Resûlullah'a gelip: Ümmetine yeryüzü açılacak. O zaman onlara dünyalık bol bol akacak. Öylesine akacak kifâlüzec bile yiyecekler" dedi. Bunun zerine Aleyhissalâtu vesselâm: "Fâlüzec nedir?" diye sormuş, Cebrail: "Yağ ve balı karıştırıp yapılan helva" diye açıklamıştır. Resûlullah bu haber karşısında hiçkırta hiçkırta ağlamıştır." (Kütüb-i Sitte: 6948)

"Ebu Sa'îd'l-Hudri anlatıyor: Bir adam Resûlullah'a gelerek: Kardeşim ishal oldu (ne yapayım?) diye sordu. Aleyhissalatu vesselam: Ona bal (şerbeti) içir! ferman buyurdu. Adam içirdi. Bilahare aynı şahıs tekrar gelip: Ben bal (şerbeti) içirdim. Ancak, bu onun ishalini artırmadan başka bir şeye yaramadı dedi. (Adam bu gidip gelmeleri) üç kere tekrar etti. Sonunda Aleyhissalatu vesselam: Allah doğru söyledi. Kardeşinin karnı yalan söyledi (hata etti) buyurdu. Sonra bir kere daha içirdi. Bu sefer kardeşi iyileşti." (Kütüb-i Sitte: 3956)

Hadiste de adı geçen *fâlüzeci* bal veya hurma ile tatlandırılan bir çeşit tatlı olup o dönemlerde çok fazla bilinmemekteydi. Bu tatlının menşei büyük ihtimalle İran ve civar coğrafyasıdır. Ancak peygamber sonrası dönemlerde yaygınlaşmıştır (Usluer, 2023). *Fâlüzec* isimli tatlı genellikle un, tereyağı ve bal ile yapılmaktadır. Ayrıca fıstık, badem ve ceviz ile süslenirdi. Osmanlı döneminde ve günümüz mutfak kültüründe de bilinmekte olan Paluze tatlısı ile *Fâlüzec* tatlısının aynı etimolojik kökenden gelme ihtimali çok yüksektir. Fonetik açıdan bakıldığında her iki sözcüğün benzer olduğu anlaşılmaktadır (Beşoğul, 2013). Türk mutfağında yer alan paluze tatlısı nişasta ve şekerle yapılan ve üzerine dövülmüş ceviz serpilerek servis edilen Osmanlı ve Kıbrıs tatlısı olup Resim 6'da verilmiştir (Karadağ & Aylanç, 2020).



Resim 6. Hz. Muhammed döneminde yapılan fâlüzec tatlısının günümüze gelmiş hali olan palüze tatlısı (Anon, 2020).

Helal ve Haram Yiyeceklere İlişkin Gastronomi Unsurları

Tüm dinlerin yemek konusunda koyduğu belli kurallar zinciri vardır. Örneğin Koşer gıdalar Yahudiliğe göre yenilmesi ve kullanılmasında dinen bir sakınca bulunmayan yiyecek ve içeceklerdir. Bunları belirleyen kurallara ise kaşerut veya kaşrut kuralları adı verilmektedir (Beşirli, 2023). İslamiyet'e göre ise Helal gıdalar, yenilmesi ve kullanılmasında dinen bir sakınca bulunmayan meşru, yasal veya uygun bulunan yiyecek ve içeceklerdir. Bir gıdanın üretim süreci helal gıda şartlarına uymuyorsa helal denilememektedir (Dinçer & Bayram, 2017). Kur'an-ı Kerim, izin verilen (helal) ve izin verilmeyen (haram) yiyecek ve içeceklerle ilişkin rehberlik etmektedir.

Dinler gastronomi faaliyetlerine toplumsal açıdan etki etmektedir. Dinin toplumsal ilişkileri ve gündelik hayat üzerine emredici etkileri, bireylerin gıdaları üretmeleri, ticaretleri ve tüketimleri üzerinde belirleyici rol oynamaktadır. Hangi bitki veya hayvanın gıda olabileceği, hangilerinin olmayacağı ve buna bağlı olarak nelerin nasıl üretilabileceği veya pazarlanabileceği bu kurallar ile belirlenmiştir. Mutfak üzerindeki belirleyici etkiyi özellikle bazı yiyeceklerin haram ve helal kılınmasında görmemiz mümkündür (Sgroi, 2021).

Gastronomi unsurlarından helal ve haram yiyeceklere ilişkin olarak 8 unsur belirlenmiş ve Tablo 3'te frekans ve yüzdeler oranlarına göre listelenmiştir.

	Helal ve Haram Yiyeceklere İlişkin Unsurlar	Frekans	%
1	Helal yemek (17), helal yiyecekler (15), helalinden yemek (12)	44	52,38
2	İçki (6), şarap (3), sarhoşluk (3)	12	14,29
3	Haram yiyecekler	9	10,71
4	Av ve avlanma	6	7,14
5	Domuz eti	4	4,76
6	Kan	4	4,76
7	Leş	3	3,57
8	Deniz ürünü (1), deniz avı (1)	2	2,38
	Toplam	84	100,00

Tablo 3. Kur'an-ı Kerim'de Bulunan Helal ve Haram Yiyeceklere İlişkin Gastronomi Unsurları

Kur'an-ı Kerim' in helal ve haram yiyeceklere ilişkin gastronomi unsurları incelendiğinde helal ve haram ayırımına ilişkin unsurların oranının (%52,38) olduğu tespit edilmiştir. Kur'an-ı Kerim' de helal yemek 17, helal yiyecekler 15, helalinden yemek 12 ve haram yiyecekler 9 defa geçtiği görülmektedir. Bu bağlamda Kur'an-ı Kerim helal ve haram yiyecek kavramları için bazı sınırlar çizmiş ve kıstaslar getirmiştir. Özellikle Tevrat ve Yahudilik incelendiğinde helal ve haram kavramlarının Kur'an-ı Kerim' in beyanıyla örtüştüğü anlaşılmaktadır. Ancak yasaklar ve sınırlar anlamında Tevrat'ın çok daha katı kuralları vazettiği anlaşılmaktadır. Kur'an-ı Kerim' de açık olarak Müslümanlara kolaylık yolunun seçildiği de aktarılmaktadır. Kur'an-ı Kerim ayetlerde haram yiyecekler ile ilgili sınırları kesin olarak çizmiş ve diğer yiyecekler için ruhsat vermiştir (Türker, 2020).

"Allah, size ancak leş, kan, domuz eti ve Allah'tan başkası adına kesileni haram kıldı. Ama kim mecbur olur da, istismar etmeksizin ve zaruret ölçüsünü aşmaksızın yemek zorunda kalırsa, ona günah yoktur. Şüphesiz, Allah çok bağışlayandır, çok merhamet edendir." (Kur'an-ı Kerim: 2, 173)

"De ki: Bana vahyolunan Kur'an'da bir kimsenin yiyecekleri arasında leş, akıtılmış kan, domuz eti -ki o şüphesiz necistir ya da Allah'tan başkası adına kesilmiş bir (murdar) hayvandan başka, haram kılınmış bir şey bulamıyorum... (Kur'an-ı Kerim: 6, 145)

"Allah, size ancak leş, kan, domuz eti ve Allah'tan başkası adına kesileni haram kıldı...."
(Kur'an-ı Kerim: 16,115)

Bakara suresi, Nahl suresi ve özellikle En'am suresi altıncı ayetten de anlaşılacağı gibi "haram kılınmış bir şey bulamıyorum" beyanı ile Kur'an-ı Kerim helal dairesini çok geniş tutmuştur. Hz. Muhammed dönemi sonrası farklı coğrafyalara da İslamiyet'in nüfuz etmesi ile farklı toplumların yemek kültürlerinin de etkisiyle Fıkıh Bilginleri farklı yorumlara gitmişlerdir. Bunun en iyi örnekleri arasında deniz ürünlerinden olan kabuklu canlılar, kertenkele, çekirge ve at eti sayılabilir. Birçok farklı coğrafyalarda ki Müslüman toplumlar tarafından kertenkele etinin, çekirgenin ve at etinin yenmesi kerih (iğrenç) görülmektedir. Bu bağlamda bu bölgelerde yetişen Fıkıh Bilginlerinin içtihatlarında kendi yemek kültürlerinin etkisi bariz şekilde görülmektedir (Uddin, 2021). Hz. Muhammed döneminde Arabistan coğrafyasında kertenkele eti sevilerek yenmekteydi. Örnekleri Kütüb-i Sitte hadislerine de yansımıştır. Peygamber kertenkele eti yemeyi tercih etmemesine rağmen Kur'an-ı Kerim'in kertenkele etini yasaklamaması nedeniyle arkadaşlarının yemesine karışmamıştır. Günümüzde hala kertenkele etli yemekler Arap Yemek Kültürünün bir parçası olarak devam etmektedir (Resim 7).

"İbnu Abbas anlatıyor: Meymûne'nin yanında kızartılmış bir keler (*kızartılmış kertenkele eti*) görürler... Meymûne keleri Resûlullah'ın önüne sürdü... Orada hazır bulunan kadınlardan biri: Resûlullah'a takdim ettiğiniz şeyden haber verin, ne olduğunu söyleyin! dedi. O kelerdir dediler. Bunun üzerine Resûlullah (uzatmış olduğu) elini derhal geri çekti.

Hâlid: Bu haram mıdır, ey Allah'ın Resulü? dedi. Resûlullah:

Hayır, ancak o benim kavmimin diyarında bulunmuyor. Bu sebeple (onu yemeye alışkın değilim), içimde tiksime hissediyorum!" buyurdular. Halid der ki: Ben keleri (önüme) çekip yedim. Resûlullah bakıyor fakat beni yasaklamıyordu." (Kütüb-i Sitte: 3875)



Resim 7. Hazırlanmasında kullanılan kertenkele etinin birçok Müslüman toplum tarafından iğrenç olarak görülse de lezzetli tadıyla bilinen bir Bedevi Arap yemeği olması dikkat çekicidir. (Hamad, 2017).

Bununla birlikte birçok Müslüman topluluğun mutfakların da kullanmayı tercih etmeyeceği çekirge de yasaklanan yiyecekler arasında değildir. O dönemlerde Arap coğrafyasında en kolay şekilde proteine ulaşma yollarından biri, kertenkelenin yanın da çekirge eti yemektir. Kütüb-i Sitte hadisleri incelendiğinde Hz. Muhammed' in kertenkele eti ile yapılmış yemekleri tercih etmezken çekirge ile yapılmış yemekleri yediği görölmektedir.

"İbnu Ebi Evfa anlatıyor: Resûlullah ile beraber gazveye çıkmıştık. Gazve esnasında Aleyhissalatu vesselam'la birlikte çekirge yedik." (Kütüb-i Sitte: 3884)

"Abdullah İbnu Ömer anlatıyor: Resûlullah buyurdular ki: Bize iki hayvanın ölüsünün yenmesi helâl kılındı: Balık ve çekirge." (Kütüb-i Sitte: 6908)

Kur'an-ı Kerim'de yasaklanmış olanlardan biri de kan ve leş hayvan yemektir. Hz. Muhammed öncesi Cahiliye Döneminde Araplar genellikle kan ve leş etini yemeklerinin bir parçası haline getirmiştir. Araplar kanı bağırsaklara doldurup ateşte kızartarak yedikleri bir yemek çeşidi mevcuttu. Hatta Bacca adı verilen hayvan kanının bağırsaklara doldurularak hazırlanmış kan sucukları meşhurdu (Ateş, 2021). Ancak Kur'an-ı Kerim hem kanı ve hem de leş

(murdar) hayvanların yenmesini yasaklamıştır. Günümüzde birçok Müslüman olmayan ülke "kan sosisi" olarak adlandırılan bir gıda ürünü üretip tüketmektedir. Kan sosisi kanla doldurulup pişirilen veya kurutulan ve sonrasında soğutulduğunda katılaşacak kadar yoğunlaşana dek bir dolgu maddesiyle karıştırılan bir sosis türüdür (Allen, 2015).

Kur'an-ı Kerim' de kesin yasak konulan hayvan eti domuz etidir ve kesin hükümlerle belirlenmiştir. Ayrıca birçok ayette tekrarlanarak leş, kan ile birlikte domuz etinin kesin hükümlerle yenmesi yasaklanmıştır. Konulan bu kesin kurallar yüzyıllar boyu İslamiyet'i benimseyen toplumların mutfaklarını şekillendirmiştir (Şimşek, 2020).

İçki, Şarap ve Haram Yiyecekler

Kur'an-ı Kerim'de içki, şarap ve sarhoşluk kavramları toplam 12 defa geçmektedir. Ayetler incelendiğinde sarhoşluk veren içkilerin tedrici olarak yasaklandığı ve haram edilen yiyecekler kategorisinde olduğu görülmektedir.

"Sana içkiyi ve kumarı sorarlar. De ki: Onlarda hem büyük günah, hem de insanlar için (bazı zahiri) yararlar vardır. Ama günahları yararlarından büyüktür..." (Kur'an-ı Kerim: 2, 219).

"Ey iman edenler! (Aklı örten) içki (ve benzeri şeyler), kumar, dikili taşlar ve fal okları ancak, şeytan işi birer pisliktir. Onlardan kaçının ki kurtuluşa eresiniz." (Kur'an-ı Kerim: 5, 90)

"Şeytan, içki ve kumarla ancak aranızda düşmanlık ve kin sokmak; sizi Allah'ı anmaktan ve namazdan alıkoymak ister. Artık vazgeçiyor musunuz?" (Kur'an-ı Kerim: 5, 91).

Kütüb-i Sitte hadisleri incelendiğinde içki ile bilgilerin Kur'an-ı Kerim'dekine benzer yönde olduğu görülmektedir.

"Ebu'd-Derdâ anlatıyor: Halilim bana şu vasiyette bulundu: ... içki içme, çünkü o, bütün kötülüklerin anahtarıdır." (Kütüb-i Sitte: 7177)

"en-Nüman İbnu Beşir anlatıyor: Resûlullah buyurdular ki: Üzümden hamr yapılır, hurmadan hamr yapılır, baldan hamr yapılır, buğdaydan hamr yapılır, arpadan hamr yapılır. Ben sizi bütün sarhoş edicilerden yasaklıyorum." (Kütüb-i Sitte: 2249)

İslamiyet'in sarhoş edici içkileri yasaklaması Müslüman toplumlarının yemek kültürünü derinden etkilemiştir. Örneğin günümüzde Osmanlı Şerbetleri olarak adlandırdığımız içecekler bu tür içkilere alternatif olarak üretilmiştir (Sezgin & Durmaz, 2019). Bununla birlikte kahvenin de Müslüman toplumlarda ortaya çıkması tesadüf değildir. Ancak şunu da unutmamak gerekir ki, yasakların olması bu tür içeceklerin İslamiyet'in kabulünden sonra bu toplumlarda içilmediği anlamına gelmemektedir (Bölükbaşı, 2020). Genellikle halk tarafından alkollü içkiler içilmezken idareciler tarafından tüketilmekteydi. Ayrıca alkollü içki yasağı yemek pişirmede kullanılabilen içkilerin yerine alternatif tat ve malzemelerin kullanılmasına ve mutfakta yaratıcılığa neden olmuştur. Şefler genellikle baharatlar, şifalı bitkiler ve diğer doğal tatlandırıcıları kullanarak

yemeklerin lezzetini artırmaya odaklanmışlardır. Yemek, kültürel değerlerin ifade edilmesinde önemli bir rol oynamaktadır ve alkollü içkilerin yasaklanması, Müslüman toplumların yemek kültürünün farklılaşmasına katkıda bulunmuştur (Waines, 1999).

Av, Avlanma ve Deniz Avı

Kur'an-ı Kerim'de av, avlanma, deniz avı ve ürünü sözcükleri 8 defa geçmektedir. Kur'an-ı Kerim'de kara ve deniz avı ile bilgi olmasının yanı sıra denizden avlanan ürünlerin de helal kılındığı anlaşılmaktadır.

"(Ey Muhammed!) Sana, kendilerine nelerin helâl kılındığını soruyorlar. De ki: Size temiz ve hoş olan şeyler, bir de Allah'ın size verdiği yeteneklerle eğitip alıştırdığınız avcı hayvanların tuttuğu (avlar) helâl kılındı. Onların sizin için tuttuklarından yiyin. Onu (av için) salarken üzerine Allah'ın adını anın (besmele çekin)..." (Kur'an-ı Kerim: 5, 4)

"...bir geçimlik olmak üzere deniz avı yapmak ve deniz ürünlerini yemek sizlere helâl kılındı... (Kur'an-ı Kerim: 5, 96)

"O, taze et yemeniz ve takınacağınız süs eşyası çıkarmanız için denizi sizin hizmetinize verendir..." (Kur'an-ı Kerim: 16, 14)

Müslüman toplumlar arasında özellikle deniz avı ile elde edilen tüm ürünlerin yenip yenmemesi açısından farklı görüşlerin olduğu görülmektedir. Bunun nedeni ise İslam Bilginlerinin Kur'an-ı Kerim 'de geçen "deniz avı ve deniz ürünleri"nin tanımındaki ihtilaftan kaynaklanmaktadır. Bu bağlamda Hanefi İslam Bilginleri deniz ürünlerini balıkla sınırlamış ve diğer deniz ürünlerini helal kabul etmemiştir (Kâsânî⁷, 1910), ancak diğer tüm Mezhep Bilginleri ise kapsamı geniş tutarak deniz avından elde edilen kabuklu canlıları da dâhil etmişlerdir. Anadolu coğrafyasında hüküm süren Selçukluların, Osmanlıların ve yerel halkın çoğunluğunun Hanefi Mezhebine mensup olması kabuklu deniz ürünlerinin mutfak kültüründe önemli bir yer edinmesini engellemiştir. Bunun yanı sıra Anadolu'ya göçen toplumların kültürel anlamda, genellikle kara avını deniz avına tercih etmesi diğer neden olarak sayılabilmektedir. Osmanlı Saray Mutfağında kabuklu deniz canlılarının da sıklıkla kullanılmadığı bilinmektedir. Ancak Fatih Sultan Mehmet dönemi bunun dışında tutulmaktadır (Özerol & Özkanlı, 2023).

Hz. Muhammed döneminde avcılık yaygın olarak yapılmaktaydı ve genellikle ceylan, yaban sığırı, yaban eşeği, kertenkele, dağ tavşanı ve çeşitli kuşlar avlanmaktaydı. Ancak Hz. Muhammed yırtıcı kuşların etlerinin yenmesini uygun görmemiştir (Demircigil, 2022). Hz. Muhammed' in amcası Hz. Hamza usta bir avcı ve ok atıcısı olarak meşhur olmuştu. Geçimini avcılıktan sağlamıştır. Hatta Hz. Hamza'nın avcılığı ve yiğitliği İslam toplumlarında mitolojik bir

⁷ Bedâiu's-sanâi (**بدائع السنائع**): Kâsânî'nin (ö. 1191) Hanefi fihhına dair eseri

öğeye dönüşmüş ve sanat eserlerine de yansımıştır. Arap savaşçısı Hamza, eline aslan başlı gürzü ile mitolojik bir kuş olan Simurg'un üzerinde uçarken tasvir edilmiştir (Resim 8).



Resim 8. Hz. Hamza, Simurg üzerinde Kaf Dağı'na giderken (Mahir, 1995)

Mutfağa İlişkin Gastronomi Unsurları

Gastronomi unsurlarından mutfağa ilişkin olarak 6 unsur belirlenmiş ve Tablo 4'te frekans ve yüzdellik oranlarına göre listelenmiştir.

	Mutfığa İlişkin Unsurlar	Frekans	%
1	Rızık (yiyecek)	96	61,15
2	Yemek yemek	32	20,38
3	Yiyecek	15	9,55
4	Yemek	8	5,10
5	Sofra	5	3,18
6	Ekmek	1	0,64
	Toplam	157	100,00

Tablo 4. Kur'an-ı Kerim’de Bulunan Mutfığa İlişkin Gastronomi Unsurları

Kur'an-ı Kerim' in mutfığa ilişkin gastronomi unsurları incelendiğinde rızık ve yemek yeme filine ilişkin unsurların büyük bir oranda (%81,53) olduğu tespit edilmiştir. Kur'an-ı Kerim özellikle “Rızık” kavramı üzerinde çok büyük hassasiyetle durmuştur. Rızık Kur'an-ı Kerim terminolojisinde yenilen, içilen ve yararlanılan her şeyi kapsamanın yanı sıra maddi geçimi, sağlığı, bilgi ve manevi refahı da içermektedir. Bu bağlamda Kur'an-ı Kerim *rızık* altın, gümüş, hayvanlar, mahsuller, meyveler ve gayrimenkul gibi paraya dönüşebilen maddi, insanın beslenmesine fayda sağlayan yiyecek ve içecekler, giyilen kıyafetlerin yanı sıra bilgi, statü, prestij, makam, akıl, güzel ahlak ve benzeri gibi maddi olmayan şeyler olarak tanımlamıştır. Ancak bazı ayetlerde ise yiyecek ve içecekler kastedilmektedir.

Kur'an-ı Kerim’de rızıktan bahseden ayetler arasında:

“Yeryüzünde hiçbir canlı yoktur ki, rızık Allah'a ait olmasın...” (Kur'an-ı Kerim: 11, 6)

Bu ayet, Rızık verenin Allah olduğunu, yeryüzündeki her canlının rızıkının (yiyecek ve içecek) Allah'ın sorumluluğunda olduğunu göstermektedir.

“Gökte rızığınız ve size vaad olunan şeyler vardır.” (Kur'an-ı Kerim: 51, 22)

Gökteki rızık konusunda ilk akla gelen şeyler yağmur ve güneş ışığı olup dünyada ki canlılığının devamı için gerekli olan en önemli faktörler bunlardır. Dünya ekosistemi incelendiğinde bunun en önemli parçası olan bitkilerin yaşamlarının devamı için gerekli olan şeyin su ve güneş ışığı olduğu sonucu çıkmaktadır. Yine Bakara suresinde benzer şekilde yağmur ve bitkiler rızık kavramı ile ilişkilendirilmiştir.

"Gökten de bereketli yağmur yağdırıp onunla kullar için *rızık* olarak bahçeler ve biçilecek taneler (ekinler), birbirine girmiş kat kat tomurcukları olan yüksek hurma ağaçları bitirdik ve böylece onunla ölü bir beldeye hayat verdik..." (Kur'an-ı Kerim: 50, 9 -10 - 11)

"O, yeri sizin için döşek, göğü de bina yapan, gökten su indirip onunla size *rızık* olarak çeşitli ürünler çıkarandır..." (Kur'an-ı Kerim: 2, 22)

"...Verdiğimiz rızıkların iyi ve güzel olanlarından yişin..." (Kur'an-ı Kerim: 2, 57)

Kütüb-i Sitte hadisleri incelendiğinde rızık kavramının Kur'an-ı Kerim'dekine benzer yönde olduğu görülmektedir.

"Ebu Sa'id anlatıyor: Resûlullah buyurdular ki: Kim temiz *rızık* yer ve sünnete uygun amelde bulunur, halk da kendisinden bir kötülük gelmeyeceği hususunda güven duyarsa cennete girdi demektir." (Kütüb-i Sitte: 4652)

"Hz. Ömer anlatıyor: Resûlullah buyurdular ki: Siz Allah'a hakkıyla tevekkül edebilseniz, sizleri de, kuşları rızıklandığı gibi rızıklandırır: Sabahleyin aç çıkar, akşama tok dönersiniz." (Kütüb-i Sitte: 4825)

Kur'an-ı Kerim ve Hadis kaynakları incelendiğinde gerçek anlamda rızık canlıların yiyerek veya içerek beslendiği şeylerin tümüdür.

Kur'an-ı Kerim' in surelerin birinin ismi "Mâide-Sofra"dır. Kur'an-ı Kerim'de sofradan bahseden ayetler arasında:

"...Ey Meryem oğlu İsa! Rabbin bize gökten bir sofrayı indirebilir mi? demişlerdi..." (Kur'an-ı Kerim: 5, 112)

"Onlar, İstiyoruz ki ondan yiyelim, kalplerimiz yatışsın...(Kur'an-ı Kerim: 5, 113)

"Meryem oğlu İsa, Ey Allahım! Ey Rabbimiz! Bize gökten bir sofrayı indir ki; önce gelenlerimize ve sonradan geleceklerimize bir bayram (ziyafet) ve senden (gelen) bir mucize olsun. Bizi rızıklandır..." (Kur'an-ı Kerim: 5, 114)

İlgili ayetlerde aktarılan Havarilerin Hz. İsa'dan Allah'a dua etmesini istemelerinden ibarettir. Tefsir bilginlerinin bir kısmı Hz. İsa'nın duasının kabul edildiği ve gökten bir sofrayı indirildiği aktarmaktadır Hatta bu sofrada hangi yiyeceklerin bulunduğu, ziyafete kimlerin katıldığı hakkında detaylı bilgiler verilmiştir. Ancak bu rivayetleri destekleyecek sahih hadisler mevcut değildir. İbnü'l Esir'in "*El- Kamil Fi't-Tarih*" isimli İslam Tarihi kitabının Birinci Cildinde Hz. İsa'ya indirildiği söylenen sofradan detaylı bir şekilde bahsedilmektedir. Bu sofrada et ve ekmek bulunmaktaydı. Aktarılan başka bir rivayette ise sofrada meyvelerin ve balığın da olduğu aktarılmaktadır. Hatta sofraya o kadar kalabalık hazırlanmıştır ki toplam beş bin kişi yemek yemiştir.

Başka bir rivayete göre sofraya ziyafeti kırk gün sürmüş, sadece fakirler çağırılmış ve bu nedenle zenginlerin zoruna gitmiştir (Köşe vd., 2019).

Suya İlişkin Gastronomi Unsurları

Gastronomi unsurlarından suya ilişkin olarak 2 unsur belirlenmiş ve Tablo 5'te frekans ve yüzdelik oranlarına göre listelenmiştir.

	Suya İlişkin Unsurlar	Frekans	%
1	Su	54	96,43
2	Pınar	2	3,57
		56	100,00

Tablo 5. Kur'an-ı Kerim'de Bulunan Suya İlişkin Gastronomi Unsurları

Kur'an-ı Kerim'de geçen su ile ilişkili sözcükler incelendiğinde suyun hayatın ve canlılığın devamlılığında en büyük unsurlar olarak ön plana çıkarıldığı görülmektedir. Özellikle su kavramıyla hayatın yaratılışı arasındaki bağın önemi vurgulanmaktadır. Kur'an-ı Kerim'in ayetleri suyun Allah'ın rahmet ve rızkının sembolü olduğunu göstermektedir. Su, tüm canlıların kaynağı olarak tanımlanmakta ve sık sık her canlının sudan yaratıldığına değinilmekte ve suyun yaşamın sürdürülmesinde oynadığı önemli role vurgu yapılmaktadır.

"İnkâr edenler, göklerle yer bitişikken, bizim onları ayırdığımızı ve diri olan her şeyi sudan meydana getirdiğimizi görmediler mi?" (Kur'an-ı Kerim: 21, 30)

"O, gökten su indirendir. İşte biz onunla her türlü bitkiyi çıkarıp onlardan yeşillik meydana getirir ve o yeşil bitkilerden, üst üste binmiş taneler, üzüm bahçeleri, zeytin ve nar çıkarırız: (Her biri) birbirine benzer ve (her biri) birbirinden farklı... (Kur'an-ı Kerim: 152, 99)

"O, gökten sizin için su indirendir. İçilecek su ondadır. Hayvanlarınızı otlattığınız bitkiler de onunla meydana gelir." (Kur'an-ı Kerim: 16,10)

"Allah o su ile size; ekin, zeytin, hurma ağaçları, üzümler ve her türlü meyvelerden bitirir..." (Kur'an-ı Kerim: 16, 11)

Kur'an-ı Kerim suyun, tarımın yapılması ve mahsullerinin alınması için çok önemli bir unsur olduğunu kabul etmektedir. İnsanlığın geçim kaynağı olarak çeşitli bitki ve meyve türlerinin ortaya çıkmasında suyun rolünü vurgulamaktadır. Kur'an-ı Kerim manevi, ahlaki ve varoluşsal dersleri aktarmak için su kavramını kullanmakta ve suyun yaşamın yaratılışındaki ve sürdürülmesindeki merkezi rolünü göstermektedir.

Kur'an-ı Kerim, göklerin ve yerin yaratılışındaki hassas denge ve orantıya, bu dengenin korunmasında suyun rolüne dikkat çekmektedir. Suyu dünyanın ekosisteminin uyumunun sağlanmasında en önemli faktör olarak tanımlanmaktadır. Suyun sıra dışı özellikleri ve çözümlenememiş gizemleri hala bir bilinmezdir ve bu özellikleri tüm dünyada canlıların yaşamasına imkân vermiştir. Benzersiz yapan bu özellikler kısmen anlaşılmıştır. Bu özelliklerden en önemlilerinden biri, tüm maddelerin katı durumu sıvı durumundan daha yoğun olmasına rağmen bu durum su için geçerli değildir. Örneğin buz sudan daha az yoğun durumdadır. Bu nedenle buz suyun yüzeyinde yüzebilir. Eğer suyun bu özelliği diğer tüm maddelerde ki gibi olsaydı, tüm deniz ve göller dipten donacak ve böylece su altında hayat olmayacaktı. Bunun sonucunda Dünya'da hiçbir zaman canlılık olmayacaktı. Ayrıca su insan ve diğer canlıların yaşamlarının devamlılığı için gerekli bir kimyasaldır. Su yiyeceklerin sindiriminde, dokulara taşınmasında, hücrelerde kullanılmasında ve oluşan zararlı atıkların bertaraf edilmesinde rol oynamaktadır (Doğan, 2017).

Kütüb-i Sitte hadisleri incelendiğinde su kavramı çok fazla (374) geçtiği görülmektedir.

"Süveyd İbnu'n-Nu'mân anlatıyor: Hayber Seferine Resûlullah ile birlikte çıktık. ...yiyecek getirilmesini ferman buyurdu. Sadece kavut getirilmişti. Bunun su ile ıslatılmasını emir buyurdu." (Kütüb-i Sitte: 3659)

"Yine Hz. Aişe anlatıyor: Resûlullah, aile halkından birine humma gelince hamurdan çorba yapılmasını emrederdi ve çorba yapılırdı. Sonra hastalara emrederdi ve onlar da ondan ağır ağır içerlerdi. Resûlullah derdi ki: Çorba hüznü kimsenin kalbini takviye eder, hastanın kalbinden elemi çıkarır, tıpkı birinizin, su ile yüzünden kiri çıkarması gibi." (Kütüb-i Sitte: 3971)

İlgili hadiste belirtilen çorba muhtemelen su ve kepeksiz un ile pişirilen "*El- Khizera Çorbası*"dır. Sahabe İtbân M. Mâlik Hz. Muhammed'i ve Hz. Ebu Bekir'i evine yemeğe davet etmiş ve Khizera Çorbası sunmuştur (Sofuoğlu, 1987). Bu çorbaya bazen farklı sebzeler de eklendiği bilinmektedir. Khizera Çorbasının hazırlanması için öncelikli olarak etler çok küçük doğranır ve üzerine bol su ilave edilerek orta ateşte pişirilir. Pişen bol sulu etin içine un eklenerek açılır ve kısık ateşte kıvam alana kadar pişirilir (Alghad 2016). Khizera Çorbası günümüzde yapılan geleneksel Düğün Çorbasına benzerlik göstermektedir. Ancak Khizera Çorbasında yoğurt veya süt kullanılmamaktadır (Resim 9).



Resim 9. Hz. Muhammed döneminde un, et ve bol su ile yapılan Khizera Çorbası (Mubaraki, 2023).

4. Sonuç

İslam'ın temel dini metni olan Kur'an-ı Kerim Müslümanlar için bir yaşam rehberi olarak kabul edilmektedir. Kur'an-ı Kerim Klasik Arapça olarak indirilmiş olup 114 sureden oluşmaktadır. Kur'an-ı Kerim rehberlik bakımından din, hukuk, ahlak, kişisel davranış rehberliği ve toplumsal ilkeleri içermektedir. Hadis-i Şerifler ise İslam elçisi Hz. Muhammed'in sözleri, eylemleri ve onayladığı veya onaylamadığı hususları ifade etmekte ve Kur'an-ı Kerim'in öğretilerine ek bağlam sağlamaktadır.

Günümüzde tarih ve kültür incelemelerinde gıdanın rolü anlaşılmaya başlamıştır. Özellikle güncel çalışmalar gıdanın toplumların tarihlerini ve kültürlerini şekillendirmedeki önemi ortaya çıkarılmaktadır. Bu bağlamda tarihsel süreç incelendiğinde dinlerin yeme-içme alışkanlıklarını etkilediği ve diğer dinlerde olduğu gibi İslam'ın da gıdalar üzerinde önemli kurallar koyduğu görülmektedir. Bu çalışma ile Kur'an-ı Kerim'de yer alan gastronomi unsurları belirlenmiş ve Kütüb-i Sitte bağlamında değerlendirilmiştir.

Doküman incelemesi sonucu Kur'an-ı Kerim'de 50 farklı gastronomi unsuru tespit edilmiştir. İçerik analizi sonucu ise bitkisel yiyeceklere ilişkin unsurlar, hayvansal yiyeceklere ilişkin unsurlar,

helal ve haram yiyeceklere ilişkin unsurlar, mutfığa ilişkin unsurlar ve suya ilişkin unsurlar olmak üzere toplam beş ana tema belirlenmiştir.

Kur'an-ı Kerim'de bitkisel yiyeceklerle ilgili gastronomi unsurları incelendiğinde, meyve, hurma, ekin ve zeytin gibi unsurların büyük bir oranda olduğu tespit edilmiştir. Meyvenin yüksek frekansta vurgulanması, o dönemin Hicaz bölgesindeki yemek kültürüne dair önemli bilgiler sunmaktadır. Cennet tasvirlerinde meyvenin öne çıkması, gastronomik açıdan meyvenin önemini vurgulamaktadır. Hurma, Kur'an-ı Kerim'de sıkça geçen bir meyve olarak öne çıkmakta olup hadislerde hurmanın satışına dair hukuki bilgiler bulunmaktadır. Üzüm, Kur'an-ı Kerim'de hurma ile birlikte sıkça geçen bir meyve olup hadislerde önemi vurgulanmakta ve üzümden yapılan içkilerle ilgili hükümler bulunmaktadır. Ayrıca hadislerde Peygamberin üzümü sevdiği ve sıkça tükettiği ifade edilmektedir. Zeytin, Kur'an-ı Kerim'de altı farklı ayette geçmekte ve hadislerde zeytinin sağlık, güzellik ve beslenme açısından önemi vurgulanmaktadır. Ayrıca peygamber döneminde zeytin ve zeytinyağı, hem beslenme hem de tıbbi amaçlarla kullanılmıştır. Kudret helvası, Kur'an-ı Kerim'de üç defa geçen bir kavram olup İsrailoğulları'nın çölde tükettiği bu yiyecek ile ilgili çeşitli görüşler bulunmaktadır. Buna ek olarak Kur'an-ı Kerim'de incir, zeytin, nar, incir, muz, sidr meyvesi, zencefil, asma kabağı, güzel kokulu otlar, kabak, mercimek, sarımsak ve soğan gibi birçok meyve ve sebze adı geçmektedir. Hadislerde, Hz. Muhammed'in kabağa özel bir ilgi gösterdiği ve soğan-sarımsak tüketiminin toplumu rahatsız etmeden tüketilmesi gerektiği vurgulanmıştır.

Kur'an-ı Kerim'in hayvansal yiyeceklere dair gastronomi unsurları incelenmiş ve kurbanla ilişkin unsurların yüksek oranda olduğu belirlenmiştir. Kurban ibadeti İslam'ın önemli ibadetlerinden biridir ve hadisler Hac ibadeti sırasında kurban kesmenin özellikle önemi vurgulanmıştır. Anadolu ve Osmanlı coğrafyasında Kurban ibadeti sosyal, dini ve kültürel uygulamaları etkilemiş ve kurban etinin dağıtılması toplumda dayanışmayı güçlendiren bir faktör olmuştur. Kur'an-ı Kerim'de hayvansal unsurlar arasında olan koyun ve sığır sıkça geçmiş ve ayrıca süt, bal, buzağı eti, keçi ve kuş eti gibi terimlerin de yer almıştır. Ayrıca, Kütüb-i Sitte hadislerinde sütün sıkça tüketilen bir ürün olduğu ve balın sulandırılarak içilen bir çeşit içecek olduğu vurgulanmıştır. Ayrıca, Kur'an-ı Kerim'de sütün ihtişamı ve balın ibretlik durumu üzerinde durulmuştur. Peygamber bal ile yapılan bir tatlı olan Fâlüzeci (Paluze) tüketmiştir.

Farklı dinler gastronomi unsurları etrafında şekillenen yiyecek ve içecek kurallarına odaklanmıştır. Özellikle Yahudi ve İslam inançlarında koşer ve helal-haram kavramları ön plana çıkmıştır. Kur'an-ı Kerim'de belirtilen yiyecek ve içecek kuralları ve bu kuralların toplumsal etkilerinin yanı sıra mutfak kültürünü de derinden etkilemiştir. Kur'an-ı Kerim'de helal ve haram yiyecek ve içeceklerle ilgili gastronomi unsurları incelendiğinde, helal ve haram ayırımına dair unsurların oranının yüksek olduğu tespit edilmiştir. Tevrat ve Yahudilik ile karşılaştırıldığında, Kur'an-ı Kerim'deki helal ve haram kavramlarının örtüştüğü ancak Tevrat'ın daha katı kurallara içerdiği görülmektedir. Hz. Muhammed dönemi sonrası İslamiyet'in farklı coğrafyalara

yayılmasıyla Fıkıh Bilginleri yiyecek ve içeceklerle ilgili çeşitli farklı yorumlara ulaşmışlardır. Örneğin, kabuklu deniz ürünleri, kertenkele, çekirge ve at eti gibi yiyeceklerde farklı yorumlar bulunmaktadır. Kur'an-ı Kerim'de kesin olarak yasaklananlar arasında kan, leş ve domuz eti yer almaktadır. İçki, şarap ve sarhoşluk kavramları da Kur'an-ı Kerim'de geçmekte ve bu maddelerin haram olduğu vurgulanmaktadır. İslam'ın içkiyi yasaklaması, alkolsüz çeşitli içkilerin ve özellikle kahve gibi alternatif içeceklerin ortaya çıkmasına neden olmuştur. Av, avlanma ve deniz avı konuları da Kur'an-ı Kerim'de ele alınmıştır. Kur'an-ı Kerim'de deniz avı ve ürünlerinin helal olduğu belirtilmiştir. Ancak İslam Bilginleri arasında deniz ürünlerinin tanımında farklılıklar olmuş ve bazı bilginler kabuklu deniz ürünlerini helal kabul etmemiştir. Hz. Muhammed döneminde avcılık yaygın olarak yapılmaktaydı, ancak yırtıcı kuşların etlerinin yenmesi uygun görülmemiştir.

Kur'an-ı Kerim'de gastronomi unsurları incelendiğinde rızık ve yemek yeme konularının büyük bir oranda vurgulandığı tespit edilmiştir. Rızık kavramı, Kur'an-ı Kerim'de yiyecek ve içecekleri aşan bir anlam taşıyarak maddi geçim, sağlık, bilgi ve manevi refahı içermektedir. Ayetlerde gökyüzünden gelen yağmurun ve güneş ışığının rızkın önemli unsurları olduğu belirtilmiş, ayrıca gökten inen nimetlerin detaylarına değinilmiştir. Kütüb-i Sitte hadisleri de rızık kavramını vurgulayarak temiz rızık yemenin ve sünnete uygun davranmanın önemini vurgulanmıştır. Kur'an-ı Kerim'de "Mâide - Sofra" isimli bir sure bulunmaktadır. Bu ayetlerde, Havarilerin Hz. İsa'dan gökten bir sofraya indirmesini talep etmeleri anlatılmaktadır.

Kur'an-ı Kerim'de su ile ilgili kavramlar incelendiğinde, suyun hayatın devamı için temel bir unsur olarak vurgulandığı görülmektedir. Ayetlerde su, Allah'ın rahmeti ve rızkının sembolü olarak tanımlanmakta, tüm canlıların sudan yaratıldığı ve suyun yaşamın sürdürülmesinde merkezi bir rol oynadığı belirtilmektedir. Ayetler arasında suyun tarım, bitki örtüsü, mahsul ve meyveler üzerindeki etkilerine dair vurgular da bulunmaktadır. Hadislerde de su kavramına sıkça değinilmektedir.

Sonuç olarak Müslümanlar için bir yaşam rehberi olarak kabul edilen Kur'an-ı Kerim'deki gastronomi unsurları İslam elçisi Hz. Muhammed'in sözleri, eylemleri olan Hadis-i Şerif'lerin bir külliyatı olan Kütüb-i Sitte bağlamında incelenmiş ve dönemin yemek kültürü hakkında bilgilere ulaşılmıştır. Ayrıca bulgular, günümüzde farklı coğrafyalarda Müslüman toplumlarının değışmeye, dönüşmeye ve gelişmeye devam eden yemek kültürlerini etkilemeye devam etmekte olduğu ortaya çıkartılmıştır.

KAYNAKÇA

AKGÜN, S. D., & ÖZTÜRK, L. (2023). Erken Dönem İslâm Toplumunda Bir Besin Maddesi Olarak Süt. *Kilitbahir*, (22), 1-21.

ALI, M. M. (2011). *Holy Quran*. Ahmadiyya Anjuman Ishaat Islam Lahore USA.

ALLEN, G. (2015). *Sausage: A global history*. Reaktion Books.

AL-MSSALLEM, M. Q. (2020). The role of date palm fruit in improving human health. *J. Clin. Diagn. Res*, 14, 1-6.

ALTUNTAŞ, H., & ŞAHİN, M. (2011). Kur'an-ı Kerim Meâli, 12. Baskı, Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.

ATEŞ, A. O. (2021). İslam'a göre cahiliye ve ehl-i kitab örf ve adetleri. Beyan Yayınları, İstanbul.

AYDIN, A. (2021). Osmanlı Sarayı'nda Teşrifat ve 950 Numaralı Teşrifat Defteri'nde Bayram ve Nevruz Hediyeleri. *Osmanlı Medeniyeti Araştırmaları Dergisi*, (12), 20-31.

BARAZANI, O., DAG, A., & DUNSETH, Z. (2023). The history of olive cultivation in the southern Levant. *Frontiers in Plant Science*, 14, 1131557.

BEŞİRLİ, H. (2023). Yiyecek ve Mutfağın Toplumsal Görünümleri-Yemek ve Mutfak Tipolojisi Çalışması. *Toplum ve Kültür Araştırmaları Dergisi*, (11), 45-62.

BÖLÜKBAŞI, M. (2020). 690 ile 740 Tarihleri Arasında Emevîler Devrinde Sosyal ve Kültürel Hayat. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*,

BROWN, J. (2013). Scripture in the modern Muslim world: The Quran and Hadith. In *Islam in the Modern World* (pp. 13-33). Routledge.

CHAO, C. T., & KRUEGER, R. R. (2007). The date palm (*Phoenix dactylifera* L.): overview of biology, uses, and cultivation. *HortScience*, 42(5), 1077-1082.

CIVITELLO, L. (2011). *Cuisine and culture: A history of food and people*. John Wiley & Sons.

COŞKUN, B. (2022). Religion, memory, and sense of belonging: The tradition of memorization of the Qur'an in Turkey (1923-1950) (Master's thesis). Khafidah, W., Saidina, S., Padri, I., Is, I., Amanda, N., Yanti, N., ... & Ayu, S. (2023). Ulumul Hadist. Penerbit NEM.

DEMİRCİGİL, B. (2022). Sahabenin yet iktibaslarının bağlam yönünden incelenmesi. *Diyanet İlmî Dergi*, 58(2), 507-544.

DİNÇER, F. İ., & BAYRAM, G. E. (2017). İslami bakış açısıyla helal turizm. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 26-42.

DOĞAN, M. (2017). Gıda Kimyası ve Mutfak Uygulamaları, Bölüm: (Su), Nobel Akademik Yayınları, Ankara, Türkiye. Ed: Cumhur Ö., Muştı, Ç., Ceylan, V.

DOĞAN, M. (2022). Gazi Muhammed Zahireddin Babür Şah'ın (1483-1530) Hatıratı Babür-nâme'de Yer Alan Gastronomi Unsurlarının Değerlendirilmesi. *ART/icle: Sanat ve Tasarım Dergisi*, 2(2), 130-157.

DOĞAN, M., & ÖZTÜRK, S. M. (2023). Yemek Eleştirmenliğinin Gastronomiye Olan Etkilerinin Araştırılması. *Sosyal, Beşeri ve İdari Bilimler Dergisi-Journal of Social, Human and Administrative Sciences*.

ELLERMANN, M. (2016). Foods That Changed History: How Foods Shaped Civilization from the Ancient World to the Present. *Reference & User Services Quarterly*, 55(3), 250.

HAMİDULLAH, M. (2013). *Kur'an'ı Kerim Tarihi*. BEYAN YAYINLARI.

HOLLADAY, W. L. (ED.). (1972). *A concise Hebrew and Aramaic lexicon of the Old Testament*. Wm. B. Eerdmans Publishing.

KARADAĞ, M., & AYLANÇ, M. (2020). Kıbrıs Türk Halk Kültüründe Harnup ve Kullanım Alanları. *Milli Folklor*, 16(126), 238-248.

KÂSÂNÎ, A. E. B. (1910). Bedâ'î'u'ş-şanâ'î' fi tertîbi'ş-şerâ'î'. thk. *Ali Muhammed Muavviz ve Adil Ahmed Abdülmevcûd*, 10.

KÖŞE A., ÖZAYDIN A., ERYARSOY M.B. & TÜCCAR Z. (2019). İbnü'l Esir'in İslam Tarihi El-Kamil Fi't-Tarih Tercümesi, Ravza Yayınları

KRUEGER, R. R. (2021). Date palm (*Phoenix dactylifera* L.) biology and utilization. In *The Date Palm Genome, Vol. 1: Phylogeny, Biodiversity and Mapping* (pp. 3-28). Cham: Springer International Publishing.

MAHDI, M. S. (2023). *Holy Quran*. M. H. Shakir (Ed.). Sayyed Mujtaba Musavi Lari Foundation of Islamic Cultural Propagation in the World.

MAHİR, B. (1995). *A Group of 17th century paintings used for picture recitation*. na.

MUHAMMED, A., & HUSSIEN, O. K. (2021). Kütüb-i Sitte Kavramının; Tarihi, Anlamı, Diğer Hadis Kitapları Arasından Seçilme Kriterleri. *HADITH*, (7), 192-216.

NEWMAN, D. (2023). *The Exile's Cookbook Medieval Gastronomic Treasures from al-Andalus and North Africa*.

NICOLAIDES, A. (2021). Investigating the Holy Eucharist and the term 'people of God' according to the Eastern Orthodox Church. *Pharos Journal of Theology*, 102.

NORMAN, C. E. (2012). Food and religion. *The Oxford handbook of food history*, 409-426.

ÖZEROL, A., & ÖZKANLI, O. (2023). Sosyo-kültürel Özelliklerin Deniz Ürünleri Tüketimine Etkisinin Ölçülmesi: Gaziantep Örneği. *Gastroica: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 7(1), 55-76.

ÖZKAN, A. R. (2021). Dinlerde Kurban İbadeti. Akademisyen Kitabevi.

SEZGİN, A. C., & DURMAZ, P. (2019). Osmanlı Mutfak Kültüründe Şerbetlerin Yeri ve Tüketimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 1499, 1518.

SGROI, F. (2021). Food products, gastronomy and religious tourism: The resilience of food landscapes. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 26, 100435.

SHIPMAN, D., & DURMUS, B. (2017). The effect of culture on food consumption; a case of special religious days in Turkey. *Journal of Food Research*, 6(2), 92-99.

SIREGAR, M. N. (2023). Ulumul Hadis. Merdeka Kreasi Group.

SOFUOĞLU, M. (1987). Sahîhu Buhâri Tercemesi. Ötüken Neşriyat.

STANDAGE, T. (2009). *An edible history of humanity*. Bloomsbury Publishing USA.

ŞİMŞEK, N., SOYLU, A. G., & ÖZKAYA, F. (2020). Osmanlı İmparatorluğu'ndan İtibaren Anadolu ve Arap Yarımadası'nın Mutfak Etkileşimleri. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 17(3), 496-508.

TÜRKER, S. (2020). Helal ve güvenilir gıda. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 2(1), 85-97.

UDDIN, N. (2021). Eti Haram Olan Hayvanları Tespit Problemi: Kur'an ve Sünnet Açısından Bir Değerlendirme. *Helal ve Etik Araştırmalar Dergisi*, 3(2), 23-37.

USLUER, M. (2023). *Hasan-ı Basri*. Siyer Basım Yayın.

WAINES, D. (1999). Dietetics in medieval Islamic culture. *Medical history*, 43(2), 228-240.

WERBLOWSKY, R. J. Z., & WIGODER, G. (1997). *The Oxford dictionary of the Jewish religion*. Oxford University Press.

YILDIRIM, E. (2021). *Hadis İlminin İncelikleri*. Ensar Neşriyat.

İnternet Kaynakları

AKKOR, M. Ö. (2023). İlk Dönem İslam Sofrası. Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://www.gonuldergisi.com/ilk-donem-islam-sofrasi-sef-m-omur-akkor.html>

ALGHAD (2016). Peygamber Efendimiz (s.a.v.) zamanından kalma İslami yiyecekler (السلام على به ال ر سول زمن من إسلامية أكالات), Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://alghad.com/Section-208/uncategorized/31066-السلام-على-به-ال-ر-سول-زمن-من-إسلامية-أكالات>

Anonim (2020). Paluze. Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://bizimtarifler.com/tarifler/paluze>

BEŞOĞUL İ. (2013). Falüzeç. Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://lezzetler.com/faluzec-palube-pelte-vt63863>

HAMAD, N. (2017). Unusual Food. Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://interculturalstudiesnourahamad.wordpress.com/2017/09/05/unusual-food/>

JUANES, J. (2023). Art and the Bible. Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://www.artbible.info/art/large/301.html>

Kütüb-i Sitte. (2019). Kütüb-i Sitte. Erişim tarihi. 22.12.2023, <http://kutubusitte.com/>

MANZUR, İ. (1997). Lisan al-'arab. Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://www.noor-book.com/en/ebook-Lisa%CC%84n-al%CA%BBArab-6-pdf>

MUBARAKI, M. (2023). النبى ت ناولها مشهورة غير اطعمة. (Peygamber Efendimiz (sav)'in yediği bilinmeyen yiyecekler). Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://rattibha.com/thread/1639358233126002705>

Tevrat (2023). Mısırdan Çıkış. Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://www.kutsal-kitap.net/bible/tr/index.php?id=71&mc=1&sc=55>

TISSOT, J. J. J. (2023). Jewish Museum. Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://thejewishmuseum.org/collection/26365-the-gathering-of-the-manna>

Wikipedia (2022). İlgin (bitki). Erişim tarihi. 22.12.2023, [https://tr.wikipedia.org/wiki/İlg%C4%B1n_\(bitki\)#/media/Dosya:Tamarix_aphylla.jpg](https://tr.wikipedia.org/wiki/İlg%C4%B1n_(bitki)#/media/Dosya:Tamarix_aphylla.jpg)

ZEBAVI, M. (2020). إيشاق ال تضد ية. (İshak'ı mı yoksa İsmail'i mi kurban etmek?). Erişim tarihi. 22.12.2023, <https://www.almodon.com/culture/2020/8/4/%D9%8A%D9%88%D9%85-%D8%A7%D9%84%D8%A3%D8%B6%D8%AD%D9%89>

Nadire Kabineleri ile Masumiyet Müzesi Arasındaki Biçimsel İlişki

Ceren İREN*

Öz

Amaç: Bu metin, geleneksel bir sergileme yöntemi olarak nadire kabineleri ile Orhan Pamuk'un aynı isimli romanından hareketle kurduğu Masumiyet Müzesi arasındaki biçimsel ve kavramsal ilişkiyi incelemeyi amaçlamaktadır. Çok çeşitli eşyaların bir araya getirildiği odalar, dolaplar ya da çekmecelerden oluşan Nadire Kabineleri aynı zamanda çağımızın sanat anlayışında da etkilerini sürdürmekte ve eserlerin sergileniş biçiminde önemli bir referans olmaktadır. Bu sergileme yöntemi Jan van Kessel'in resimlerinde ve Georges Perec'in Harikalar Odası romanında da karşımıza çıkmakta, üç boyutlu kabinelerin iki boyutlu tuval yüzeyine yansımaları ele alınmaktadır. Burada gelenekselden çağdaşa gerçekleşen biçimsel aktarım, kabineler ve Masumiyet Müzesi örnekleri üzerinden anlatılmaktadır.

Kavramsal/Kuramsal Çerçeve: Coğrafi keşifler ve Rönesans'la birlikte nadire kabinelerinin çıkış süreci incelenmiş, bu sergileme yönteminin Masumiyet Müzesi ile arasındaki benzerliklere dikkat çekilmiştir. Sergileme ve kurgudaki bu biçimsel benzerlik resimdeki örnekler üzerinden incelenmiştir.

Yöntem: Bu disiplinler arası metinde, öncelikle literatür taraması yapılmış, elde edilen bulgular analiz edilerek karşılaştırma yapılmıştır.

Bulgular: Nadire kabineleri 14. yüzyıl ile birlikte ortaya çıkan özel koleksiyonlardır. Bu, kişinin ilgi duyduğu nesnelere bir araya getirdiği odaların vitrinlerin dolapların ve çekmecelerin tümüne verilen isimdir. Kabinelerin resimdeki karşılığı ise harikalar odasıdır. Mevcut koleksiyon, iki boyutlu yüzeye kopyalanarak yeniden oluşturulur. Masumiyet müzesi de tıpkı Nadire Kabineleri ve Harikalar Odası gibi kurgulanmış biçimsel olarak çeşitli dolaplardan ve odalardan oluşmasıyla birlikte benzer bir sergileme yöntemine sahiptir.

Sonuç: Nadire Kabinelerinin bugünkü modern müzelerin, doğa tarihi müzelerinin, antropoloji ve arkeoloji müzelerinin temelini oluşturmaktadır. Koleksiyonculuk kavramının ilk örnekleridir. Harikalar Odası olarak adlandırılan resim türü ise; mevcut koleksiyonun resim yoluyla yeniden üretilmesi mantığına dayanır. Bu bağlamda kabineler, Masumiyet Müzesi ile birlikte biçimsel bir ilişki kurmaktadır. Bir anlatım yöntemi olarak kutular, dolaplar ve odalar kişinin ilgi alanlarının hayal dünyasının ve meraklılarının bir yansımasıdır. Ancak nadireler ve ilgili müze arasında bazı farklar bulunmaktadır. Nadire Kabinelerinde yer alan nesnelere kişiliği olan, farklı ve ender bulunan şeylerken Masumiyet Müzesi'nde yer alan nesnelere günlük hayatta

Özgün Araştırma Makalesi (Original Research Article)

Geliş/Received: 29.05.2023 **Kabul/Accepted:** 27.12.2023

* Arş. Gör., İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Grafik Tasarımı Bölümü, İstanbul, Türkiye.

E-posta: ciren@gelisim.edu.tr **ORCID** <https://orcid.org/0000-0002-5914-9104>

karşılaşabileceğimiz sıradan nesnelere. Ayrıca Nadire Kabinelerinin sergileme yöntemi, Dada ve Fluxus'ta da biçimsel olarak göstermekte ve bu yanı sıra çağdaş sanat ve müzecilik anlayışına temel oluşturmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Koleksiyon, Nadire Kabineleri, Masumiyet Müzesi, Harikalar Odası, Çağdaş Sanat

Formal Relationship between Cabinets of Curiosities and Museum of Innocence

Abstract

Purpose: This text aims to examine the formal and conceptual relationship between cabinets of curiosities as a traditional exhibition method and the Museum of Innocence, which Orhan Pamuk established based on his novel of the same name. Cabinets of curiosities, consisting of rooms, cabinets or drawers, in which a wide variety of items are brought together, also maintain their influence on the understanding of art of our age and become an important reference in the way the works are exhibited. This exhibition method is also seen in Jan van Kessel's paintings and Georges Perec's novel *The Room of Wonders*, and the reflections of three-dimensional cabinets on the two-dimensional canvas surface are discussed. Here, the formal transfer from the traditional to the contemporary is explained through the examples of cabinets and the Museum of Innocence.

Literature Review/Background: The geographical discoveries and the emergence of the cabinets of rarity with the Renaissance were examined, and the similarities between this exhibition method and the Museum of Innocence were pointed out. This stylistic similarity in exhibition and editing has been examined through the examples in the painting.

Method: In this interdisciplinary text, first of all, a literature review was made, and the findings were analyzed and compared.

Results: Cabinets of curiosities are private collections that emerged with the 14th century. This is the name given to all of the rooms, showcases, cabinets and drawers where the person brings together objects of interest. The equivalent of the cabinets in the picture is the room of wonders. The existing collection is recreated by copying it to the two-dimensional surface. The museum of innocence has a similar display method, with the Cabinets of curiosities and the room of wonders being stylistically composed of various cabinets and rooms and rooms.

Conclusion: Cabinets of curiosities form the basis of today's modern museums, natural history museums, anthropology museums and archeology museums. They are the first examples of the concept of collecting. The type of painting called the room of wonders; It is based on the logic of reproduction of the existing collection through painting. In this context, cabinets establish a formal relationship with the Museum of Innocence. As a method of expression, boxes, cabinets and rooms are a reflection of one's interests, imagination and curiosity. However, there are some differences between the badires and the relevant museum. While the objects in the rare cabinets are different rare things with personality, the objects in the Museum of Innocence are ordinary objects that we can encounter in daily life. The exhibition method of Cabinets of Curiosities also formally demonstrates Dada and Fluxus, and in this respect, it forms the basis for the understanding of contemporary art and museology.

Keywords: Collection, Cabinets of Curiosities, Museum of Innocence, Room of Wonders, Contemporary Art

1. Giriş

Müzenin temeli olan nadire kabineleri, nesnelere/şeyleri biriktirmenin ve onlara sahip olmanın bireyde uyandırdığı hazzın üç boyutlu göstergeleridir. Kabineler, farklı meslek gruplarından insanların, kendilerine ait yeni ve fantastik bir dünya kurma amaçlarının bir ürünüdür. Her türlü nesnenin canlı ya da cansız, doğal ya da insan üretimi fark etmeksizin kişinin beğenileri, düşünceleri ve merakları doğrultusunda belirli kurallara uymadan yerleştirildiği odalar, dolaplar ya da vitrinler nadire kabinesi örnekleridir. Bu üç boyutlu kurgusal dünyanın resimdeki karşılığı ise Harikalar Odası'dır. Harikalar Odası olarak adlandırılan resimler, farklı ressamalara ait eserlerin tek bir tuval üzerinde kopya edilerek yeniden bir araya getirildiği iki boyutlu koleksiyonlardır.

Orhan Pamuk'un aynı isimli romanından hareketle 2012 yılında kurduğu Masumiyet Müzesi, biçimsel ve kurgusal olarak Nadire Kabineleri ve Harikalar Odası resimleriyle benzerlik taşımaktadır. Müze, roman kahramanı Kemal'in teselli bulmak için biriktirdiği eşyaları bilimsel bir sınıflandırma olmadan yerleştiği vitrinlerden oluşur. Her bir vitrin farklı bir hikâyeye, bir durum ya da olay ifade etmektedir. Kemal'in kişisel dünyasına ait nesnelere bir araya getirmesiyle oluşturduğu müze, bu yönüyle Nadire Kabineleriyle benzerlik gösterirken günlük hayatın sıradan nesnelere bir araya getirilmesiyle de kabinelerden ayrılır. Çünkü Nadire Kabineleri, tuhafıkları içermeyi amaç edinen, kişinin ender bulunan nesnelere bir araya getirdiği ve bunu yaparken de çoğunluktan ayrılmayı hedeflediği toplumsal statü göstergeleridir.

2. Nadire Kabineleri

Yeniden Doğuş olarak tanımlanan Rönesans'la birlikte coğrafi keşifler önem kazanmış, yeni kıtaların keşfedilmesi ile birlikte farklı kültürlerle dair unsurlar Batı kültüründe yer almaya başlamıştır. 14. yüzyıl itibarıyla Avrupa'da yaygın olarak gördüğümüz kişisel koleksiyonlar yani Nadire Kabineleri dış dünyaya ait olağan dışı nesnelere, ender bulunan doğal varlıkları, farklı kültürlerin geleneksel eşyalarını ve koleksiyoncunun hayal dünyası ile meraklılarını anlatan yaratıcı unsurları içermekteydi. Özellikle Yeni Dünya'nın keşfiyle uzak diyarlardan gelen tuhaf ya da alışılmadık hayvanlar ve egzotik eşyaların Avrupa'ya taşınması Nadire Kabineleri'nin yaygınlaşmasında etkili olmuştur. Bu özel koleksiyonlar, Fransızca "études veya cabinets de curiosite" İtalyanca, Almanca "kunstkammer" ya da "wunderkammer" olarak tanımlanır. Türkçedeki karşılığını ise Halil Edhem'in müzecilik yazılarından alır; "Nadire Kabineleri". (Artun, 2017)



Resim 1. Napoli'deki Ferrate Imperato Müzesi, Imperato'nun *Historia Naturele* (1599) adlı eserden.

Nadire kabineleri herhangi bir taksonomik düzenden bağımsız olarak farklı ölçü ve formda olabilmektedir. Biçimsel olarak herhangi bir evrensel kaidesi yoktur, burada önemli olan nesnelere arasındaki gizemli ilişkiyi ifade edebilmek için doğru kurgunun yapılmasıdır. Bu kurguda koleksiyoncunun doğru metaforlar kullanması oldukça önemlidir. Kabineler ait oldukları kişinin değerli ya da tuhaf olduğunu düşündüğü her türlü nesneyi içerebilir. Kurutulmuş bitkiler, deniz kabukları, büyüdüğüne inanılan devekuşu yumurtaları ya da mercan gibi tabiat ürünlerinin olduğu *naturalia*, resim, heykel, mücevher ve silah içeren *artificialia*, pusula, küre, teleskop barındıran *scientificia*, iki parmağı olan bir insan, hilat garibesi ya da ucubenin olduğu *mirabilia* ve harita, şema, katalog ürünlerinin biriktirildiği *bibliotecha* gibi bölümlerden oluşur. Böcekler, doldurulmuş hayvanlar, bebek başları, ceninler, mumyalanmış kollar ve bacaklar ile kavanozlanmış sürüngenler de nadire örnekleridir. Unicorn, yani tek boynuzlu at ise nadirelerin en değerlilerindedir. (Agk.)

Ali Artun, kabinelerin bir müzeden çok aktar ya da çerçiyi anımsattığını belirtmiştir. Tıka basa dolu raf, dolap ve çekmecelerde saklanan nadireler, çoğaldıkça daha büyük alanlara, odalara ve saray galerilerine taşınmaktadır. (Agk.) Bu sergileme yöntemleri içinde istiflenen tüm nesnelere, ait oldukları kişinin servetinin ve gücünün göstergesi haline gelir. Ayrıca kişinin öznel değerleri doğrultusunda düzenlenmesi de, onu, hayal dünyasının bir yansıması haline getirir. Her ne kadar çoğunlukla imparatorlar, krallar, soylu hanedanlar tarafından oluşturulmuş olsalar da kamusal değillerdir. Kişinin öznelliğini ve mahremiyetini temsil eder ve çoğu zaman sadece ait

oldukları kişi tarafından ziyaret edilirler. "Kunstkammer veya Nadire Kabineleri (cabinet de curiosites) Avrupa'da 15. ve 18. yüzyıllar arasında kurulan ve egemenlerin hayal dünyalarındaki bir mikro kozmosu canlandırdıkları, çoğu kolonilerden derlenenmiş tuhaf, acayip, nadirelerden oluşan koleksiyonlardır" (Artun, 2017,s.41). Nadire Kabineleri modern anlamda müzenin kökeni olsa da belli bir taksonomiye bağlı kalmamaları ve kamusal bir anlatımı değil de bireysel bir dili esas almaları bakımından bugünkü müzelerden çok farklıdır.



Resim 2. Domenico Remps, "Nadire Kabineleri" Tuval Üzerine Yağlı Boya, 1690.

Nadire kabinelerinin resimdeki karşılığı ise Harikalar Odası'dır. Bu resim türü, farklı resimlerin tek bir tuval üzerine yeniden yapılmasını ifade eder. Koleksiyoncuya ait onlarca eserin, bir ressam tarafından bir araya getirilerek yeniden resmedilmesiyle meydana gelir. Georges Perec'in aynı isimli romanı da bu resim türü üzerine kurgulanmış ve koleksiyoncu kavramı yeniden ele alınmıştır. 16. yüzyılda ortaya çıkan bu resim anlayışı 19. yüzyıl sonlarına kadar sürmüştür.

17. yüzyılda, kabinelerin Avrupa'da en yaygın olduğu dönemde Jan van Kessel'in yaptığı resimler de kabine mantığında düzenlenen birer harikalar odası örneğidir. Kessel'in resimleri tıpkı nadireler gibi çok çeşitli nesnelere içinde barındırır: böcekler, sürüngenler, hayvanlar, egzotik eşyalar. Bu resimler, nadire kabinelerinde üç boyutlu bir mekân içerisinde çeşitli nesnelere bir araya getirilişinin iki boyutlu yüzey üzerindeki yansımalarıdır. Ayrıca nadire kabinelerinin ve

entomoloji kabinelerinin de resmedilmiş örnekleridir. Gerçek boyutta çizilmiş detaylı böcek formlarıyla resimleri, böcek numunelerinin olduğu ilk bilimsel kabineyi anımsatır. (Baadj, 2013)



Resim 3. Jan van Kessel (Baba), "Asya" Tuvale Yağlı Boya, 1666.

Kessel'in dünyanın dört kıtasını anlattığı resimlerden biri olan "Asya" mekân, giysi, obje ve hayvan formlarıyla ismini aldığı kıtayı tanımlamaktadır. Ressam burada bölgeye dair görsel verileri resmederek bir harikalar odası yaratır. Asya kuşları, böcekleri, dini motifleri ve sanat anlayışı bir araya getirilerek kurgulanmıştır. Bu kurgu, kabinelerde olduğu gibi sınıflandırmadan bağımsız ve özgündür. Oluşturulan kompozisyon görsel bir hikâye anlatmaktadır.

Rönesans itibarıyla Avrupa'da yüzlerce örneğine rastladığımız kabinelerin Osmanlı'daki karşılığı ise Topkapı ve Yıldız Saraylarındaki koleksiyonlardır. Tıpkı Rönesans müzelerinde olduğu gibi fildişleri, gergedan boynuzları, kaplumbağa kabukları, hatta unicorn boynuzu bile Topkapı Sarayı'nda mevcuttur. Burada unicorn ya da tek boynuzlu ata ait olduğu varsayılan aslında bir balinanın dişidir. Kanuni Sultan Süleyman zamanında dev bir kaplumbağa kabuğu ile bir ispermeçet balinası iskeletinin Topkapı Sarayı'nda sergilendiği de bilinmektedir. (Artun, 2017) Ayrıca Ayasofya'nın karşısında, Aziz İonnes Kilisesi içinde bulunan fil, tilki, çakal, ayı ve timsah gibi hayvanların da bulunduğu aslanhane de, Nadire Kabinelerinin yaşayan örneğidir ve aslanlar farklı ülkelerden önemli ziyaretçiler geldiğinde gösteriş amaçlı etrafta gezdirilirler. Bu

güç gösterisini kabinelerde de görmekteyiz. Fatih Köşkü'nde doldurulmuş bir zürafa, Eski Aya Yani Kilisesi'ndeki kuşhane, saray bahçelerinde yetiştirilen egzotik bitkiler ve kaplumbağa ile ispermeçet gibi hayvanlar, Osmanlı'nın *naturalia* koleksiyonunu oluşturur. Saat, pusula ve usturlab gibi aletlerin olduğu *scientifica* dışında aslında en önemli koleksiyon ise silah koleksiyonu Mecmua-i Ešliha-i Atika yani *artificialia*'dır. *Mirabilia*'da ise cüceler ve hilkat garibeleri bulunur.



Resim 4. Mısır'dan gelen su aygırının aslanhanede halka gösterilmesi. Şahname-i Seyyid Han, 1581.

3. MASUMİYET MÜZESİ

Roman

Masumiyet Müzesi, Orhan Pamuk'un 90'ların başlarında yazmaya başladığı ve 2007 yılında yayımladığı ve sonrasında müzeleştirdiği romanıdır. Roman, 1960-1970 yıllarında İstanbul'daki sosyal, kültürel ve politik ortamı platonik bir aşk hikâyesi üzerinden anlatır. Kemal karakterinin Füsun'a âşık olmasıyla başlayan hikâye aşk acısı çeken bu genç adamın kadına dair tüm nesnelere gizlice biriktirip saklamasıyla devam etmektedir. Masumiyet Müzesi bu biriktirilen nesnelere meydana gelmektedir. (Karaduman, 2016)

Yazarda bu romanı yazma fikrini uyandıran kişi, 1982 yılında tanıştığı Şehzade Ali Vasıb Efendi'dir. V. Murat'ın torunu Ahmed Nihad'ın oğlu olan Ali Vasıb Efendi'nin çocukluğu İhlamur Kasrı'nda geçmiştir ve Cumhuriyet'in kurulması ardından ailesiyle birlikte yurtdışına sürgün

edilmiştir. Uzun yıllar memleketine dönmek için uğraşan fakat bunu yalnızca yabancı pasaportla gerçekleştirebilen Şehzade'ye o gün masada oturanlardan biri, müze haline getirilmiş olan ve onun çok iyi bildiği, yaşadığı, anılarının olduğu İhlamur Kasrı'nda çalışmayı önerir. Bu konuşmaya tanık olan Orhan Pamuk da Ali Vasıb Efendi'yi bir zamanlar yaşadığı bu mekânı ziyaretçilere gezdirirken hayal eder ve bir müzede sergilenecek eşyaların bir öykü anlatacağı roman fikri de buradan çıkar.

Pamuk bu romanı önceleri bir resimli ansiklopedi olarak yazmak ister; fakat daha sonra bir müze kataloğu olarak yazmayı düşünür. Yazmaya başladığı sıradan nesnelere biriktirmeye başlamasıyla da hikâyeyi roman olarak yazmakta karar kılar.

Müze

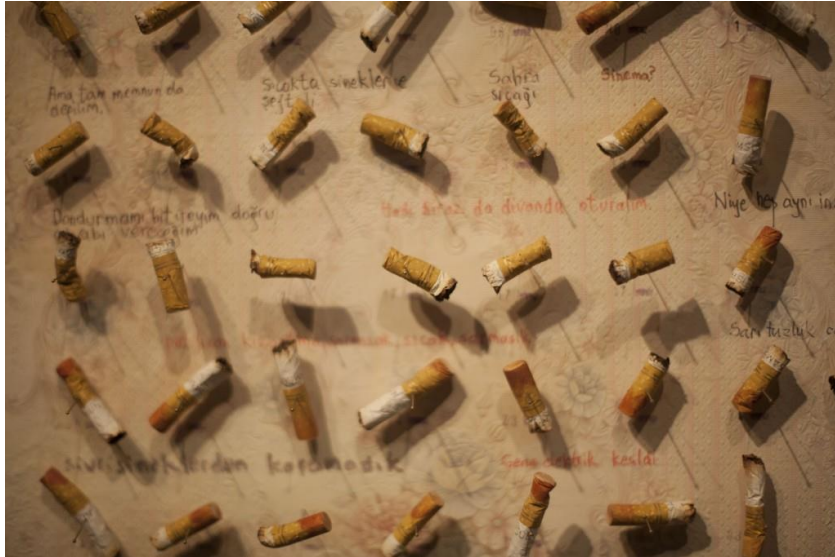
Aynı isimli romandan hareketle 2012 yılında bizzat Orhan Pamuk tarafından Çukurcuma'da dört katlı bir binada kurulan Masumiyet Müzesi, 2009 yılında kurulan Masumiyet Vakfı tarafından idare edilmekte olan Kültür ve Turizm Bakanlığı'na bağlı bir Özel Müze'dir. "Orhan Pamuk, Masumiyet Müzesi'nde koleksiyonun ve romanın anlatısallığını bilinçli olarak birleştirir. Koleksiyon, geleneksel anlamda anlatıya benzer bir süreklilik ve seri olma özelliği taşır (Uçar, 2012, s.177-178)." Burada müze romanı, roman da müzeyi anlatmakta, mevcut koleksiyon da kendine ait yeni bir hikâyeye anlatmaktadır.

Masumiyet Müzesi, romanda anlatılan günlük yaşam eşyalarının teselli ve anı gibi anlamlarla ele alındığı ve düzenlendiği küçük bir İstanbul müzesidir. İstanbul müzesidir; çünkü roman karakterlerinin eşyalarının yanı sıra dönemin izlerini taşıyan, şehre ait önemli unsurları da içermektedir. Müze binası, romanda bahsi geçen Füsün ve eşi Feridun'un yaşadığı ve Kemal'in de sık sık onları ziyaret ettiği evdir. Bugün sergilenen eşyaların bir kısmı, romana göre bir zamanlar o evde bulunan, Füsün'un elinin değdiği ve Kemal'e onu hatırlatan eşyalardır.

Pamuk, 90'ların başlarında romanı yazmaya başladığında burada sergilenecek eşyaları toplamaya başlamıştır. O yıllarda ofisinin de bulunduğu Çukurcuma'daki dükkânlardan topladığı eşyaları romanı yazma sırasında biriktirirken, nesnelere hikâyenin akışına göre çeşitli yerlerde kullanmış, konuyu dağıtan ve dâhil olmasının zorlama olacağını düşündüğü eşyaları ise ne romana ne de müzeye dâhil etmiştir. Pamuk, sık sık gerçekleştirdiği yurtdışı seyahatlerinde hem ulusal hem de şahıslara ait müzeleri gezmiştir. -Benzer şekilde romanda Kemal de Paris'teki Nissim de Camondo Müzesi, Jacquemart André Müzesi, Gustave Moreau Müzesi, Honduras'ta Kelebek-Böcek Müzesi, Antwerp'teki Rockox Ev Müzesi, Verona'daki Castelvecchio Müzesi gibi farklı müzeleri gezer.- Pamuk'un romanı yazma ve eşyaları toplama sürecinde gezdiği ve etkilendiği müzelerden biri Frederic Marès Müzesi'dir. 19-20. yy. İspanyasına ait gündelik eşyalardan oluşan müze, on yedi odadan oluşur ve bu odalar nadire kabineleri gibi ahşap vitrinlerden meydana gelir. Oyun kartları, kibritler, küllükler, yelpazeler, parfüm şişeleri gibi günlük kullanım eşyalarının sergilenmesiyle de Masumiyet Müzesi'ne örnek teşkil eder. Ayrıca içinde bir

fotoğraf salonu, sigara ile pipo gibi tütün ürünlerinin olduğu ayrı bir salon bulunmaktadır. Gustave Moreau ve Bagatti Valsecchi Müzeleri de Pamuk'un Pamuk'un Masumiyet Müzesi'ni yaratırken ilham aldığı müzelerdir. Museum der Dinge yani Berlin'deki Şeyler Müzesi ise gündelik eşyaları ve arşivsel malzemeleri sınıflandırmadan bir arada sunan, nadire kabinelerine yakın bir örnek teşkil eder, tıpkı Masumiyet Müzesi gibi. Bu müze, Pamuk'un gezdiği müzeler arasında kendi müzesi için en önemli olandır denebilir.

Sergileme yöntemleri bakımından faydalandığı müzeler dışında, müzenin düşünsel yapısı bakımından Marcel Proust'un romanlarındaki hafıza ve hatırlama felsefesi, yazarın hem romanı hem de müzeyi kurgulamasında en önemli ilham kaynaklarından biridir. Gustave Flaubert, Honore de Balzac, Luis Borges, James Joyce ve bir kelebek koleksiyoneri olan Vladimir Nabokov gibi yazarların da müze için önemini belirtmek gerekmektedir. Müze, romanda bahsi geçen Kemal'in yasak aşk yaşadığı Füsun'un ardından, eşyalara tutunması ve teselliyi onlarda bulma çabasından doğar. Füsun'un dokunduğu, ona geçmişti hatırlatacağına inanılan her türlü nesne, hatırlanmak istenen anda kullanılmak üzere saklanır ve korunur. Biriktirilenler bir kapı tokmağı da olabilir, duvar kağıdından bir parça da. Burada önemli olan eşyanın o anı yeniden yaşatması ve Füsun'u hatırlatmasıdır. Füsun'un ölümü ardından biriktirdiği eşyalarla Çukurcuma'daki evde müze açmayı planlayan Kemal de ikisine ait bir bellek yaratmaya çalışmakta, ölümünden sonra ikisinin de bu evin bahçesine gömülmeyi hayal etmesiyle de tıpkı Tac Mahal gibi bu binayı anıtsallaştırmaktadır.



Resim 5. "4312 İzmirli", Masumiyet Müzesi, İstanbul.

Dört katlı binanın giriş katında "4312 İzmarit" isimli vitrin ve sigara videoları bulunmaktadır. İzmaritler Füsun'un içtiği sigaraların izmaritleridir ve tüm duvarı kaplayan bir vitrin içerisinde, romandan alıntılanan cümlelerle birlikte sergilenmektedir. Cümleler bizzat Orhan Pamuk tarafından yazılmıştır. Birinci kat, kitabın birinci bölümünden elli birinci bölüme dek olan kısmı, ikinci kat elli ikinci bölümünden yetmiş dokuzuncu bölüme dek olan kısmı anlatır. Üçüncü katta ise sekseninci bölümünden seksen üçüncü yani son bölüme dek olan kısım anlatılırken, burada aynı zamanda Kemal Basmacı'nın Füsun'un ölümünden sonra satın alıp yerleştiği bu evdeki odası bulunmaktadır. Masumiyet Müzesi romanının çeşitli dillerdeki basımları, Orhan Pamuk'un el yazıları ve müze için yaptığı çizimler de burada sergilenmektedir.



Resim 6. Masumiyet Müzesi

Müzedede yer alan cam kapaklı bir vitrin olarak tasarlanan her bir kutu, romandan bir bölümü ifade eder. Merdivenlerden çıktığımızda ilk karşılaştığımız kutu -yani kitabın birinci bölümü- içinde Füsun'un kayıp küpesi bulunmaktadır. Kitaptaki önemli mekânlardan biri olan Şanzelize Butik'in olduğu kabinde ise çanta, ayakkabı ve kemer bulunmaktadır, bu nesnelere

dönemin moda anlayışını yansıtmaktadır. Her bir kutu kendi içinde kompoze edilmiş, bölümleri anlatacak nesnelere özenle oluşturulmuştur. Fotoğraflar, küllükler, çeşitli bardaklar, içki şişeleri, oyuncaklar, saç tokaları bir araya getirilirken adeta bir enstalasyon düzeninde sunulmuştur. Hazır nesnelere bir araya getirilişinin Orhan Pamuk tarafından çizilmiş eskizlerini de üçüncü katta görmek mümkündür. Taksonomik bir sınıflandırma olmamasına karşın benzer nesnelere bir arada gösterildiği dolaplar da vardır. Oyuncaklar, kelebek şeklindeki tokalar ya da saatler genellikle bir arada yerleştirilmiş, farklı nesnelere bir araya getirilişindeki tezatlığın yanında benzer nesnelere birlikte yerleştirilmesiyle de bir uyum yakalanmıştır. Kullanılan hazır nesnelere dışında, gerçekte var olmayan nesnelere de -Meltem Gazozu, ekmek, vb.- tasarımcılar tarafından müze için tasarlanmış ve bazı çizimlere de burada yer verilmiştir. Fotoğraflar, broşlar, elbise, dikiş makinesi, rakı bardağı, dışında doldurulmuş karga da bulunmaktadır. Kullanılan her bir nesne günlük hayatta kullanılan, sıradan ve tek başına bir anlam ifade etmeyen şeylerdir. Tüm bu görsel anlatıcıların dışında ses de müze için çok önemlidir. Çünkü hem Pamuk'un sesinden dinlediğimiz rehber hem de dolaba yerleştirilen ses enstalasyonu bize romanı anlatırken aynı zamanda bir İstanbul manzarası sunar, tıpkı vitrinlerde olduğu gibi. Pamuk'un Venedik Bienal'inde gördüğü/duyduğu ses enstalasyonlarının etkisi, müzede sesin kullanılması bakımından oldukça büyüktür.

Müzede yer alan vitrinler için ilham veren sınırlı bir alan içinde sonsuz bir evren yaratma fikrine hizmet eden nadire kabineleridir. (Karaduman, 2016) Vitrinler günlük hayatın kargaşası içinde yeni bir dünya kurmak için olanak tanır. Anlatılan her hikâye kendi özgün nesnelereyle yeni bir görsel dil yaratır. Bu dil, onu kuran kişinin temsilidir.



Resim 7. Masumiyet Müzesi

4. Sonuç

Masumiyet Müzesi, romandan bir kahramanın müzesinin gerçekleştirilmesiyle türünün tek örneğidir. Benzer bir müze olarak Londra'daki Sherlock Holmes Müzesi örnek verilebilir; fakat bu müze, Masumiyet Müzesi'nin aksine, yazarın ölümünden çok sonra okuyucular tarafından kurulmuştur. Müzelerin ulusal hikâyeleri ve ideolojileri temsil etmesine karşın burası, sıradan insanların sahip olduğu sıradan eşyalardan kurgulanmış ve bu kurguda hiçbir bilimsel sınıflandırma yapılmamıştır. Her nesne, yazarın/ koleksiyonerin öznel değerleri, duyguları ve anıları doğrultusunda ayrı ayrı bölümler ve katlar içerisinde düzenlenmiştir. Kutuların yerleştirilme sırası da kitabın bölümleriyle aynıdır.



Resim 8. Masumiyet Müzesi

Müze, bugün yaygın olarak bildiğimiz müze anlayışının epey uzağındadır ve mekânın kullanımı ile dolap, kutu ve çekmece gibi alanların düzenlemesiyle biçimsel olarak nadire kabinelerine benzemesine rağmen onlardan oldukça farklıdır. Koleksiyonerin hayal dünyasını ve anılarını kendi hisleriyle bir araya getirdiği nesnelere kurulumu burayı nadire kabinelerine yaklaştırırsa da içerisinde yer alan nesnelere nadire kabinelerinin aksine, olağandışı nesnelere, egzotik yaratıklardan, tuhaf olduğu düşünülen şeylerden değil de, fazlasıyla sıradan nesnelere oluşması onu nadirelerden ayırır. Ayrıca Nadire Kabineleri, kişinin gücünü ve servetini gösterişli bir şekilde temsil ederken, Masumiyet Müzesi günlük eşyaların sıradanlığının taşıdığı kişisel değerleri temsil eder. Bu değerler, nesnelere ya da şeylerin yarattığı bellektir.



Resim 9. "La Boite en Valise", Marcel Duchamp



Resim 10. Fluxus Kit, George Maciunas

Orhan Pamuk "Hatıraların Masumiyeti" kitabına, burada bir araya getirdiği nesnelere sanat eseri gözüyle baktığını ifade eder ve "Marcel Duchamp tarzı hazır nesne" nitelemesini yapar. Yedi yaşından yirmi yaşına dek ressam olmak isteyen birinin sanat tarihinden etkilenmiş olması şaşırtıcı değildir. Duchamp'ın bir çanta içerisine yerleştirdiği müzeyi ifade eden "Le Boite en Valise" isimli çalışması, Masumiyet Müzesi'nin kutular içerisine yerleştirilmiş her bir bölüm için müze kurgusunda faydalandığı önemli işlerden biridir. Ayrıca Joseph Beuys, George Brecht ve George Maciunas gibi sanatçıların yaptığı "Fluxus Boxes" olarak geçen çalışmalar da önemli örneklerdir. Çünkü Maciunas'ın kutuları sonrasında "Fluxes Müzesi" ve "Fluxus Cabinets" olarak anılacaktır. Biçimsel olarak Masumiyet Müzesi ve Fluxus kutuları arasında çok belirgin benzerlikler bulunmaktadır.

Masumiyet Müzesi, Orhan Pamuk'un Nadire Kabinlerinden, Dada'nın hazır/bulut nesne kullanımından, Fluxus kutularından aldığı ilhamla yaratılmıştır; fakat onu bunlardan ayıran en büyük özelliği bir müze olarak belli bir ideoloji dayatmaması ve tamamen romanla eş zamanlı olarak kurgulanmış olmasıdır.

KAYNAKÇA

ARTUN, A. (2014). *Tarih sahneleri- sanat müzeleri, müze ve modernlik*. İstanbul: İletişim Yayınları.

ARTUN, A.(2017). *Mümkün olmayan müze*. İstanbul: İletişim Yayınları.

BAADJ, N. (2013). *A world of materials in a cabinet without drawers*, Der. Ann-Sophie Lehmann - Frits Scholten vb., *Meaning in Materials*. Boston: The Foundation For Ducthc Art Historical Publications.

KARADUMAN, S. (2016). *Nesne düzeni ve imge tasavvuru bağlamında sanatsal bir kurgu olarak masumiyet müzesi*. Dokuz Eylül Üniversitesi Güzel Sanatlar Enstitüsü, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, İzmir.

PAMUK, O.(2007). *Masumiyet müzesi*. İstanbul: İletişim Yayınları.

PEREC, G. (2021). *Harikalar odası*. İstanbul: Can Yayınları.

UÇAR, A. (2012). *Teselliyi eşyada aramak: Türkçe romanda nesnelere*. İhsan Doğramacı Bilkent Üniversitesi Yayınlanmış Doktora Tezi, Ankara.

Şarap, Önoloji ve Şarap Turizmine Genel Bir Bakış

Görkem TEYİN*

Öz

Amaç: Yapılan bu çalışmada şarap, Önoloji ve şarap turizmi konularına yönelik mevcut literatür üzerinden derinlemesine inceleme yapılarak ilgili konu başlıkları hakkında bilgi verilmesi, literatürün desteklenmesi ve yazılı doküman sayısının artırılması amaçlanmıştır.

Kavramsal/Kuramsal Çerçeve: Çalışmada üzüm fermantasyonu ile elde edilen, yüzyıllardır birçok toplumda var olan şarap içeceği hakkında temel bilgiler verilmiş, günümüzde şarabın gastronomi açısından öneminin artmasıyla birlikte gittikçe yaygınlaşan Önoloji bilimi hakkında açıklamalarda bulunulmuştur. Son olarak önemli turizm hareketlerinden biri olan şarap turizmi hakkında bilgiler aktarılmıştır.

Yöntem: Bu çalışmada literatür taraması yönteminden yararlanılmıştır.

Bulgular: İnsanlığın tarihsel serüveni incelendiğinde toplumların beslenmesinde önemli yeri bulunan şarabın; üzüm suyu veya şirasının fermantasyonu sonucunda elde edilen alkollü bir içecek olduğu belirtilmektedir. Şarap ile ilişkili olarak ortaya çıkan Önoloji kavramı ise şarap bilimi olarak açıklanmakta, şarap, şarap yapımı ve şaraba dair tüm detaylarla ilgilenmektedir. Şarap turizmi ise, şaraba dair tüm konular ile ilgili (üretim, tadım, satın alma, şaraphane, şarap rotası ve şarap müzesi ziyareti vb.) bir deneyim yaşamak isteyen turistlerin katıldığı bir turizm türüdür. Şarap turizmi son dönemler artan bir trend ile turizm destinasyonlarına pozitif etki sağlamaktadır.

Sonuç: Şarap, Önoloji ve şarap turizminin özel ilgi turizmi adı altında ayrılmaz bir bütün olduğu, özellikle şarap üretimi ile ön plana çıkan turistik destinasyonlara katkı sunarak bölgesel kalkınmaya olumlu etki yarattığı düşünülmektedir. Konuların birbirini destekler nitelikte olmasından dolayı bir bütün olarak ele alınması gerektiği düşüncesinden hareketle turizm destinasyonlarında bu durum göz önünde bulundurularak yatırımların gerçekleştirilmesi önerilmektedir. Ayrıca turizm, gastronomi gibi hizmet endüstrisine yönelik üniversite bölümlerinde bu konulara dair derslerin verilmesinin nitelikli personel ihtiyacının karşılanmasında da etkili olacağı düşünülmektedir.

Anahtar Kelimeler: Şarap, Önoloji, Şarap Turizmi, Gastronomi Turizmi, Gastronomi.

Derleme Makale (Review Article)

Geliş / Received: 12.09.2023 **Kabul / Accepted:** 27.12.2023

* Arş. Gör., Doğuş Üniversitesi, Sanat ve Tasarım Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye. E-posta: gteyin@dogus.edu.tr ORCID <https://orcid.org/0000-0002-1959-2603>

Overview of Wine, Oenology and Wine Tourism

Abstract

Purpose: *In this study, it was aimed to provide information about the relevant topics, to support the literature and to increase the number of written documents by making an in-depth analysis of the existing literature on wine, oenology and wine tourism.*

Conceptual/Theoretical Framework: *In the study, basic information was given about the wine drink obtained by grape fermentation, which has existed in many societies for centuries, and explanations were made about the science of Oenology, which has become increasingly widespread with the increasing importance of wine in gastronomy today. Finally, information about wine tourism, one of the important tourism movements, was given.*

Method: *In this study, literature review method was used.*

Findings: *When the historical adventure of humanity is examined, wine, which has an important place in the nutrition of societies; It is stated that it is an alcoholic beverage obtained as a result of the fermentation of grape juice or must. The concept of oenology, which emerges in relation to wine, is explained as the science of wine, and it deals with all the details of wine, winemaking and wine. Wine tourism, on the other hand, is a type of tourism in which tourists who want to have an experience related to all matters related to wine (production, tasting, purchasing, winery, wine route and wine museum visit, etc.) participate. Wine tourism has a positive effect on tourism destinations with an increasing trend in recent years.*

Conclusion: *It is thought that wine, oenology and wine tourism are an inseparable whole under the name of special interest tourism, and it has a positive effect on regional development by contributing to touristic destinations that stand out especially with wine production. Considering that the subjects should be considered as a whole since they support each other, it is recommended to make investments in tourism destinations by taking this situation into consideration. In addition, it is thought that giving lectures on these subjects in university departments for the service industry such as tourism and gastronomy will also be effective in meeting the need for qualified personnel.*

Keywords: *Wine, Oenology, Wine Tourism, Gastronomy Tourism, Gastronomy.*

1. Giriş

Şarap taze üzüm şirasının fermantasyonu ile elde edilen alkollü bir içecek olarak tanımlanır (Kılıç, 1996). Şarap, geçmişten günümüze kadarki tarihsel süreç içerisinde birçok toplumda yer edinmiş, ekonomik ve kültürel bir değere sahip olan kıymetli bir içecek olarak bilinmektedir (McGovern vd., 2004). Üzümün evcilleştirilmesine dair en eski kanıtlar Karadeniz ve İran arasındaki bölgede M.Ö. 7000'lere kadar uzanmaktadır. Şarap yapımına dair ilk bulgular ise M.Ö. 5400-5000'lerde Mezopotamya ile ilişkilendirilmektedir (Pretorius, 2000). Gerek kendine has

kekremsi lezzeti, gerekse besinsel özellikleri bakımından sıklıkla tercih edilen bir içecek olan şarap sofralarda, kokteyllerde ve kutlamalarda sıklıkla tercih edilmektedir.

Şarap eldesinde önemli bir adım olan bağcılık Türkiye'de kıymetli bir zirai faaliyettir (Şenuyar, Demirbaş ve Saygın, 2014). Ülkemizde bağcılık adına önemli toprakların ve bölgelerin bulunmasının yanı sıra üretilen üzümlerin %2,5-3'ü şarap olarak işlenmekte, geri kalanı genellikle kurutulmak ya da sofralık olmak suretiyle tüketilmektedir (Çelik, 2005). Dünyada bağcılık ve şarap üretiminde gelişmiş olan ülkeler İspanya, İtalya, Fransa, ABD, Arjantin, Güney Afrika, Şili, Avusturya gibi ülkelerden oluşmaktadır (Şenuyar, Demirbaş ve Saygın, 2014).

Şarap ve bağcılık ile orantılı olarak gelişmişlik gösteren şarapçılık, ilgili yörelerde elde edilen üzümlerin şaraba işlenmesi ile yakından ilişkilidir. Şarap üretimi ile bağdaştırılan lokasyonlar ise şarap üretimi ile ilgili bazı deneyimleri konuklara sunarak bir turistik destinasyon olma özelliği kazanmaktadır. Bu noktada ise bir özel ilgi turizmi çeşidi olan şarap turizmi konusu ortaya çıkmaktadır. Şarap turizmi, şarap üretiminin gerçekleştirildiği bağların, şaraphanelerin özetle şaraba dair tüm süreçleri deneyimlemek adına gerçekleştirilen turizm çeşididir (Karakayalı ve Kanca, 2021). Şarap turizminin elbette gastronomi turizmine atfedilmesi de mümkündür. Gastronomi turizmi; aynı ya da benzer bir kültür veya bölgedeki yiyecek ve içeceklerin üretimi, tüketimi sunumu, kültürel özellikleri gibi unsurları ortaya çıkarmak maksadıyla gerçekleştirilen turizm çeşidi olarak tanımlanmaktadır (Şengül ve Türkay, 2016). Şarap turizminin var olduğu turistik destinasyonlarda şarap üreticileri, şaraphaneler, şarap müzeleri, mahzenler vb. şaraba dair mekânlar turizme kazandırılmış vaziyettir. Tüm bu çekim unsurları kullanılarak bölgeler bir cazibe merkezi konumunu almaktadır.

Bu çalışma şarap, şarap bilimi ve şarap turizmi ile ilgili mevcut literatürün desteklenmesi amacıyla oluşturulmuş derleme bir çalışmadır. Çalışma ile özellikle son yıllarda popülerliğinde artış görülen şarap, önoloji ve şarap turizmi ile ilgili yazılı doküman sayısının artırılması da hedeflenmektedir.

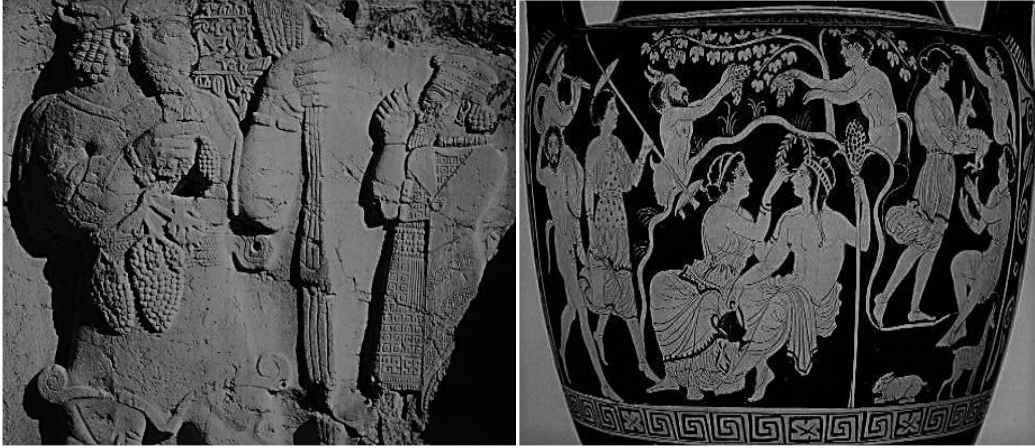
2. Şarap

Şarap, taze üzüm suyunun ya da üzümden elde edilen şıranın fermente edilmesi sonucu elde edilen alkollü içkidir. Temel bileşen bakımından bakıldığında şarabın su, şeker ve alkolden ibaret olduğunu belirtmekle beraber yaklaşık 400'e yakın aromatik bileşenden söz etmek de mümkündür (Aktaş ve Özdemir, 2012). Üzüm dışındaki meyvelerden de şarap üretilebilmektedir. Bu şaraplar üretildikleri meyvenin adı ile ifade edilmektedir (elma şarabı, armut şarabı, vb.). Şarap denildiğinde ise akla ilk olarak üzüm şarabı gelmektedir (Kılıç, 1996).

Şarabın tarihine bakıldığında çok farklı aktarımlar ve hikayeler bulunmaktadır. Şarabın tarihinin de üzümün ki kadar eskilere dayandığı varsayılmaktadır (Demiray, 2022). Yazılı kaynaklar üzerinden şarabın tarihsel geçmişine bakıldığında ilk olarak Asur ve Mısırlıların M.Ö.

3500'lerde, Yunanlıların ise 1400'lerde şarap üretebilmek için üzüm yetiştiriciliği yaptıkları bilinmektedir. Yunanlı tüccarların ise M.Ö. 600 yıllarında üzümü Marsilya'ya, M.Ö. 200'li yıllarda ise Ren havzasına ve ardından 15. Yüzyılda Avrupa'ya ulaştırdıkları görülmektedir. Böylelikle şarap üretimi gerçekleştirebilmek adına hammadde tedariki bu şekilde sağlanmıştır. Eski Roma ve Yunan toplumlarında bir içecek olarak şarabın ilahi olarak görülüşü de ifade edilmektedir. Şarap ayinlerde, bayramlarda, günlük tüketim olarak evlerde sıklıkla tüketilen bir içki olarak yer almaktadır (Akman ve Yazıcıoğlu, 1960; Akman, 1977; Amerine vd, 1980).

Şarabın ilk üretildiği yerin M.Ö. 6000'lerde İran, Kafkasya dolayları olarak ifade edildiği görülmektedir. Kültür olarak şarapçılığın başlaması ise Hititlerin Anadolu'da yaşamlarını sürdürdükleri döneme dayanmaktadır. Hititler, üzüm yetiştiriciliğinde ilerleyerek bağcılığın ve şarap üretiminin gelişmesini sağlamış, edindikleri teknikleri Mısırlılara aktarmışlardır. Böylece Hititler sayesinde Mısırlılar da şarap yapmayı öğrenmiştir. Şarapçılık ve bağcılık bu ilerleyişin akabinde Ege kıyıları üzerinden Yunanistan, İtalya, Fransa ve İspanya'ya kadar Akdeniz ülkelerinin tamamına yayılmıştır. Şarap üretebilmek için gerekli alt yapı ve teknik bilginin Mezopotamya'da ortaya çıktığı ve burada geliştirilerek de dünyaya yayıldığı görüşü savunulmaktadır (Aktaş ve Özdemir, 2012; Canbaş, 2014; Kocaadam ve Acar-Tek, 2016).



Şekil 1. Geçmiş dönemlerde üzüm ve şarap üretimine dair kabartma ve tasvirler

Kaynak: Çalkan-Sağlam ve Sağlam, 2018

Türkiye'de ise şarap Osmanlı döneminden itibaren azınlıklar tarafından üretilmeye başlanmıştır. Tekel idaresinin kurulmasıyla beraber şarap üretimini teşvik etmek ve bölgesel olarak şarap üretimine elverişli üzüm yetiştiriciliği olan bölgeleri kalkındırmak amacıyla Tekirdağ, İzmir, Ankara, Gaziantep, Ürgüp, Elazığ ve Kilis'te şarap üretim tesisleri faaliyete geçirilmiştir.

Cumhuriyet döneminden itibaren ise şarapçılık artık Türk milleti tarafından gerçekleştirilen faaliyetler arasında yer almıştır (Kılıç, 1996).

Türkiye bağcılık ve şarap üretimi bakımından ele alındığında tarımsal açıdan önemli bir yere sahiptir. Her ilde yaklaşık %1'lik bir alan bağ alanı olarak kullanılmaktadır (Erhan, 2021). 2017 verilerine göre Türkiye, dünyada bağ alanı açısından beşinci, üzüm üretimi bakımından ise altıncı sırada yer almaktadır (Kıracı ve Şenol, 2017). Bağcılık konusunda gelişmiş ülkelerin aksine Türkiye'de üzümlerin çoğunlukla sofralık ya da kurutmalık olarak işlendiği göze çarpmaktadır (Şenuyar, Demirbaş ve Saygın, 2014).

Türkiye'de yetişen üzümlerin yaklaşık %2-3'ü şaraba işlenmektedir. Şarapların lezzet, kalite vb. özellikleri yapıldığı üzüm çeşidi ile ve özellikle ekolojik, çevresel koşullarla yakından ilgilidir. Şarap üretiminin ise en çok Trakya, Ege, Orta Anadolu, Güney Doğu ve Boğazlar bölgesinde yapıldığı açıklanmaktadır (Kılıç, 1996). Tablo 1'de Türkiye'de yetişen yerli ve yabancı şaraplık üzüm çeşitleri bölgesel bazda paylaşılmıştır.

Bölgeler	Beyaz	Kırmızı
Marmara-Trakya	<i>Clairette</i>	<i>Pinot Noir</i>
	<i>Pinot Chardonnay</i>	<i>Adakarası</i>
	<i>Riesling</i>	<i>Papazkarası</i>
	<i>Semillion</i>	<i>Kuntra</i>
	<i>Beylerce</i>	<i>Gamay</i>
	<i>Yapıncak</i>	<i>Karalahana</i>
	<i>Vasilaki</i>	<i>Cinsaut</i>
Ege Bölgesi	<i>Semillion</i> <i>Bornova Misketi</i>	<i>Carignane</i>
		<i>Çal Karası</i>
		<i>Grenache</i>
		<i>Merlot</i>
		<i>Cabernet Sauvignon</i>
		<i>Alicante Bouschet</i>
Karadeniz Bölgesi	<i>Narince</i>	<i>Öküzgözü</i>
		<i>Boğazkere</i>

İç Anadolu Bölgesi	<i>Emir</i>	<i>Kalecik</i>
	<i>Hasandede</i>	<i>Papazkarası</i>
		<i>Dimrit</i>
Akdeniz Bölgesi	<i>Kabarcık</i>	<i>Sergi Karası</i>
	<i>Dökülgen</i>	<i>Burdur Dimrit</i>
Doğu Anadolu Bölgesi	<i>Narince</i>	<i>Öküzgözü</i>
	<i>Kabarcık</i>	<i>Boğazkere</i>
Güneydoğu Anadolu Bölgesi	<i>Dökülgen</i>	<i>Horoz Karası</i>
	<i>Kabarcık</i>	<i>Öküzgözü</i>
	<i>Rumi</i>	<i>Boğazkere</i>
		<i>Sergi Karası</i>

*Kalite şaraplık üzümler italik olarak ifade edilmiştir.

Tablo 1. Türkiye'de yetişen yerli ve yabancı şaraplık üzüm çeşitleri

Kaynak: Kılıç, 1996.

3. Önoloji

Önoloji, kelime kökeni bakımından incelendiğinde Yunanca oînos (şarap) ve logos (bilim) kelimelerinden ileri gelmektedir. Önoloji; şarap ve şarap üretimine dair tüm süreçleri üretim, değerlendirme, satış, kültür gibi belirli boyutlar üzerinden ele alan bir bilimdir (Cumhur ve Altaş, 2021a; Cumhur ve Altaş, 2021b).

Önoloji kavramı ile birlikte ortaya çıkan diğer bir kavram ise Önolog kavramıdır. Önolog kavramı; üzümün yetiştirilmesinden hasadına, şarap üretim prosesinin tüm aşamalarından şişelenmesine, özetle şarap ve şarap üretimine dair teorik ve pratik bilgi sahibi olan, ilgili denetimleri bilimsel boyutlar ile ele alabilen kişiler olarak tanımlanmaktadır. Bir unvan olarak Önolog, ilk olarak 1955 yılında Fransa'da kullanılmıştır (Cumhur ve Altaş, 2021a). Önoloji bilimi ve Önolog kavramının var olmasıyla birlikte Uluslararası Önologlar / Şarap Bilimciler Birliği (The International Union of Oenologists) kurulmuştur. Uluslararası Şarap Uzmanları Birliği 24 Nisan 1965 tarihinde İtalya'nın Milano kentinde kurulan Paris merkezli bir oluşumdur. Başta Brezilya, Arjantin, Şili, Kanada, Hırvatistan, Fransa, Almanya, Yunanistan, İtalya, Portekiz, Japonya, İspanya, İsviçre

gibi Avrupa ülkelerindeki şarap uzmanlarının kolektif çalışmalarını içeren Uluslararası Şarap Uzmanları Birliği'nin bazı ana hedefleri bulunmaktadır. Bu hedefler;

- Dünyanın farklı bölgelerinde bulunan şarap üreticilerini bir araya getirmek,
- Şarap üreticisi mesleğinin itibarını ve unvanını korumak,
- Şarap bilimcilerin ekonomik ve mesleki çıkarlarını desteklemek,
- Bağcılık ve şarap üretimine dair süreçleri destekleyerek gelişimine fayda sağlamak,
- Birliğe üye önologların eğitiminde sürekliliği sağlamak,
- Aynı amaca hizmet eden kuruluşlar ile iş birliği yapmaktan oluşmaktadır

(International Union of Oenologists, 2023).

4. Şarap Turizmi

Turizm özet bir ifadeyle; keyif duyulan seyahatler olarak açıklanmasının yanında, genel olarak belirli bir bölgeye veya ülkeye turist çekmek adına gerçekleştirilen faaliyetleri, önlemleri, gezme, görme, öğrenme, keşfetme amacıyla gerçekleşen ekonomik sektörü de kapsamaktadır (Erhan, 2021). Şarap turizmi; turistlerin üzüm bağları, şarap üretim yerleri, şaraphaneler, şarap müzeleri, şarap festivalleri vb. yerleri ziyaret ederek şarap ve şarapçılığa olan ilgilerini geliştirip farklı bir deneyim yaşamak, bireysel ya da toplu olarak gerçekleştirdikleri özel ilgi turizmi olarak açıklanır. Şarap turizmi, özellikle şarap üretiminin gerçekleştirildiği lokasyonlar için kırsal ve bölgesel turizmin kalkınmasında önemli bir aracı olarak ifade edilmektedir (İlhan, 2008). Şarap üretimi ile ilişkilendirilen bölgelere yapılan ziyaretler sadece şarap turizmine katılan kişilere bir deneyim yaşatmakla kalmayıp o yöredeki üreticilerin de ürünlerini geniş kitlelere ulaştırmak adına bir fırsat oluşturmaktadır (Getz, 2000; Beşer, 2014). Özellikle şarap turizminin, dünyada şarap üretimi yapılan kırsal bölgelere büyük fayda yarattığı ve yerel üreticilerin ürünlerini sunması için fırsat sağladığı ifade edilmektedir (Hall, Longo ve Mitchell, 2000).

Şarap turizminin genel anlamıyla vurgulamayı hedeflediği genel özellikler ise şu şekilde sıralanabilir;

- Çekicilik unsuru olarak temelde şarap ve şarap kültürünün meydana getirdiği rekreatif turizm şekli,
- Şarap üretiminin yapıldığı kırsal destinasyonlarda doğal ve kültürel miras unsurlarının hareketlenmesini amaçlayan kırsal ve tarımsal turizm şekli,
- Doğrudan ve hedef pazarlamayı bünyesinde barındıran endüstriyel turizm şekli,
- Son olarak şarap turizminin gerçekleştirildiği destinasyonlarda turistik çekim unsurlarının oluşturularak ilgili bölgelerin bir cazibe merkezi haline getirilmesi ile oluşan bölgesel turizm şekli olarak açıklanabilmektedir (Yıldız, 2009).

Şarap turizmi kavramıyla birlikte ortaya çıkan bir diğer unsur ise 'şarap turisti' dir. Şarap turisti; motivasyon unsuru şarap ve şarap ile ilgili bileşenler olan, bu sebeple seyahatler gerçekleştirip şarap turizmine katılan kişilere verilen isimdir (Akdağ, 2015). Şarap turizmi faaliyetlerine katılan şarap turistlerinin genel olarak orta yaşta, eğitim seviyesi ve gelir düzeyi yüksek, iyi bir mesleği olup kariyer sahibi bireylerden oluştuğu görülmektedir (Karakayalı ve Kanca, 2021). Şarap turistlerinin şarap turizmine dahil olacakları destinasyonları belirlerken göz önüne aldıkları bazı etmenler bulunmaktadır. Bu etmenler;

- Bölgeye özgü nitelikli şaraplar,
- Bölgede dikkat çeken ve önerilen, meşhur şaraphanelerin varlığı,
- Geleneksel ya da otantik şarap evleri,
- Uygun konaklama ortamları,
- Bölgenin şarap rotasının varlığı,
- Bölgenin turistik destinasyon olarak çekim unsurları (iklim, ulaşım, turistik değer, ortam, manzara, vb.) olarak sıralanabilmektedir (İlhan, 2008; Karakayalı ve Kanca, 2021).

Bugün dünya çapındaki turistik destinasyonlar incelendiğinde şarap turizminin ön plana çıktığı özel destinasyonların varlığı göze çarpmaktadır. Bahsi geçen bu lokasyonlarda yalnızca şarabın lezzeti sebebiyle tercih edilen mekânların varlığından söz edilmektedir (Duran, Eryücel ve Özcan, 2019). Şarap üretiminden söz edildiğinde ilk akla Kaliforniya'nın Napa Vadisi, Burgundy, Bordeaux, Sonoma, Rhone Vadisi, Loire Vadisi, Itria Vadisi, Rioja, Toskana bölgeleri gelmektedir. Bu bölgeler, şarap turizmi ile ilgili önemli yatırımları ile dikkat çekmektedir (İlhan, 2008; Karakayalı ve Kanca, 2021).



Şekil 2. Dünyada önemli şarap turizmi bölgeleri

Kaynak: Turizm ve Otelcilik Portalı, 2023.

Türkiye'de şarap turizmi potansiyeli barındıran bölgeler incelendiğinde Nevşehir'in Kapadokya, İzmir'in Şirince, Alaçatı ve Foça bölgeleri, Denizli'nin Pamukkale, Çanakkale'nin Bozcaada, Balıkesir'de Avşa, Tekirdağ'da Şarköy ve Bursa'nın İznik bölgeleri göze çarpmaktadır. Bahsi geçen bölgeler şarap turizmi ve bağcılık açısından önemli potansiyel barındırmakta ve şarap turizmi açısından önem teşkil etmektedir (Türkben, Gül ve Uzar, 2012). Türkiye'de genellikle bağ bozumu şeklinde gerçekleştirilen şarap turizminde birtakım şenlikler ile şaraba dair uygulamalar ve kutlamalar gerçekleştirilmektedir (Yıldız, 2009).

Şarap rotaları ile en üst doyum noktasına ulaşan şarap turizmi bulunduğu bölgenin kalkınmasında önemli bir etmendir. Şarap rotası; şarapçılık ile ilgili bölgelerde çeşitli bağ ve şaraphane barındıran turist rotaları olarak açıklanır. Bu rotalar doğal güzellikleri bünyesinde barındırmasının yanında rotaya katılan turistlerin şaraphanelere ve bağlara ulaşımını kolaylaştıran yönlendirici işaretleri içerebilmektedir (Soydaş ve Gürler, 2019). Trakya bağ rotası, Urla bağ rotası, Bozcaada bağ rotası, Kapadokya bağ rotası, Elazığ bağ rotası, Şirince bağ

rotası, Datça bağ rotası ve Denizli bağ rotası Türkiye'nin önemli rotaları arasındadır (Slow Travel Guide, 2023).



Thrace Route	
Winery	Region
Doluca	Çerkezköy
Büyülobağ	Aydın
Arcadia	Kırklareli
Chamlija	Kırklareli
Barbare	Tekirdağ
Umurbey	Tekirdağ
Gülör	Şarköy
Kayra	Şarköy
Sevilen	Mürefte
Aral	Mürefte
Gali	Galipoli
Suvla	Galipoli

Aegean Route	
Winery	Region
Corvus	Bozcaada
Foça Winery	Foça
Kastro Tireli	Akhisar
LA	Izmir
Yazgan	Izmir
NirVineyards	Izmir
Paşaeli	Izmir
Urla	Urla
Mozak	Urla
Selendi	Manisa
Pendore	Manisa
Sevilen	Aydın
Prodom	Aydın
Pamukkale	Denizli
Küp	Denizli
Lilya	Antalya

Middle & East Anatolia Route	
Winery	Region
Kavaklıdere	Ankara
Vinkara	Kalecik
Kocabağ	Neveşehir (Cappadocia)
Cotes D'Avanos	Neveşehir (Cappadocia)
Diren	Tokat
Kayra	Elazığ

Şekil 3. Türkiye şarap rotaları

Kaynak: Slow Travel Guide, 2023.

5. Sonuç ve Öneriler

Şarap birçok toplumda değer görmüş, belirli ritüellere konu olmuş kıymetli bir alkollü içecek olarak bilinmektedir. Tarihi üzümün tarihi kadar eski olan şarap, keşfedildiği günden bugüne sıklıkla tüketilmektedir. İslamiyetin kabul edilmesiyle birlikte Türk toplumlarında tüketimi

sınırlı olsa da belirli kesimler tarafından tüketimi halen görülmektedir. Şarap tüketimine duyulan ilginin yanı sıra son yıllarda artan bir popülariteyle önoloji yani şarap bilimi kavramı ortaya çıkmıştır. Önoloji bilimi, şarap uzmanı olarak adlandırılan önologlar tarafından ele alınmaktadır. Önoloji; bağcılıktan şarabın üretimine, şaraphanelerden şarap müzelerine hatta şarap rotalarına kadar geniş uzmanlık gerektiren konu başlıklarını kapsayan bir bilimi ifade etmektedir. Tüm bu bilgiler ışığında bir özel ilgi turizmi olan şarap turizminin gelişimine zemin hazırlanması ve şarap rotalarının temelini atılması sağlanmıştır. Turizm geçmişte bilinenin aksine günümüzde artık deniz-kum-güneş üçlüsü olmaktan çıkmış, farklı bir boyut kazanmıştır. Gerek özel ilgi, gerekse gastronomi turizmi çerçevesinden değerlendirilebilecek olan şarap turizmi, şarap ile ilgili meraklarını gidermek isteyen kişilerin oluşturduğu ve katıldığı turizm çeşididir. Şarap turizmiyle şarap tadımları, ziyaretler hatta eğitimler belli şarap rotaları üzerinden gerçekleştirilebilmektedir. Türkiye'de gelişmesi gereken bir turizm türü olan şarap turizmi gelecek vadeden bir turizm çeşididir. Ülkemiz oldukça verimli bağcılık alanlarına ve şaraplık üzümlere sahip olduğu gibi, turizm açısından da bu lokasyonlar rotalar ile belirlenerek bir turistik çekim unsuru oluşturulması sağlanmıştır.

Çalışma kapsamında öneride bulunulacak konu başlıkları ise şu şekilde sıralanabilir;

- Gerekli teşvikler sağlanarak şarap üretimine elverişli bölgelerdeki üretimi canlandırmak adına ekonomik destekler sunulması,
- Bağcılık, şarapçılık, şarap turizmi gibi konulara yetkinliği ya da ilgisi olan yatırımcı ya da girişimcilerin desteklenmesi ve eğitilmesi,
- Şarap üretimi ile bağdaştırılan bölgelerdeki yerel halkın şarap üretimini desteklemesinin ve ön yargılarının yıkılmasının sağlanması,
 - Tarımsal anlamda yöre halkının desteklenmesi ve teşvikler sunulması,
 - Şarap turizmi faaliyetlerini gerçekleştirebilmek adına bölgelere turistik tesislerin kurulmasının sağlanması,
 - Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın şarap turizmi konusunda bir kalkındırma planı oluşturarak yatırımcıların ilgisini çekmesi,
 - Önoloji konusunda verilecek eğitimlerin üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Aşçılık, Gıda Mühendisliği, Gıda Teknolojisi, Turizm İşletmeciliği gibi bölümlerin müfredatlarında yer alması,
 - Akademik anlamda derleme çalışmalarının yanı sıra tüketici tercihinin belirlenmesi, şarabın duyu kalitesi, coğrafi işaretli ya da coğrafi işaret alma potansiyeli taşıyan şarapların analizi gibi konularda çalışmaların yapılması gibi öneriler neticesinde şarap, önoloji ve şarap turizmi konularının gelişimine katkı sağlanmış olunacaktır.

KAYNAKÇA

- AKDAĞ, G. (2015). Trakya bağ rotasını takip eden yerli turistlerin şarap turizmi deneyimleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 3(4), 3-11.
- AKMAN, A.V., YAZICIOĞLU, T. (1960). Fermentasyon teknolojisi: şarap kimyası ve teknolojisi. Ankara: Ankara Üniversitesi Ziraat Fakültesi Yayınları.
- AKMAN, A.V. (1977). Modern şarap teknolojisine kısa bir bakış. *Gıda*, 3, 87-93
- AKTAŞ, A., ÖZDEMİR, B. (2012). İçki teknolojisi. Ankara: Detay Yayıncılık.
- AMERINE, M.A., BERG, H.W., KUNKEE, R.E., OUGH, C.S., SINGLETON, V.L., WEBB, A.D. (1980). *Technology and of wine making*. New York: Avi Publishing Co Inc.
- BEŞER, G. (2014). *Türkiye'de butik şarap sektörünün pazarlama karması açısından incelenmesi* (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Namık Kemal Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Tekirdağ.
- CANBAŞ, A. (2014). *Fermente alkollü içecekler*. Ankara: Nobel Akademik Yayıncılık.
- CUMHUR, Ö., ALTAŞ, A. (2021). Bir bilim dalı olarak Önoloji. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 185-202.
- CUMHUR, Ö., ALTAŞ, A. (2021). Avrupa'da üniversite düzeyinde Önoloji eğitiminin yapısı ve Türkiye ile karşılaştırılması. *Turkish Journal of Agriculture-Food Science and Technology*, 9(11), 1960-1972.
- ÇALKAN-SAĞLAM, Ö., SAĞLAM, H. (2018). İnsanlık tarihinde üzümün önemi. *Journal of Agriculture*, 1(2), 1-10.
- ÇELİK, H., ÇELİK, S., KUNTER, B.M., SÖYLEMEZOĞLU, G., BOZ, Y., ÖZER, C., ATAK, A. (2005). Bağcılıkta gelişme ve üretim hedefleri, *TMMOB ZMO Türkiye Ziraat Mühendisliği VI. Teknik Kongresi*, Ankara, Türkiye, Ocak 2005. Ankara, TMMOB: 565-588.
- DEMİRAY, A. (2022). Türk şarap sektörünün gelişiminde Türkiye'nin şarap turizmi potansiyelinin rolü. İstanbul: Eğitim Yayınevi.
- DURAN, E., ERYÜCEL, Ö., ÖZCAN, Z. (2019). Şarap üretimi ve tüketiminin Türkiye turizmindeki yeri: kadim Anadolu bağ rotası başlangıç noktası olarak Çanakkale örneği. *Turizm ve Araştırma Dergisi*, 8(1), 70-83.
- ERHAN, K. (2021). Tekirdağ ilinde bağcılık ve bağ turizmi. *Doğu Coğrafya Dergisi* 26(45), 125-138.
- GETZ, D. (2000). *Explore wine tourism management, development & destinations*. New York: Cognizant Communication.
- HALL, C.M., LONGO, A.M., MITCHELL, R., JOHSON, G. (2000). *Wine tourism in New Zealand*. Oxford: Elsevier Science.
- International Union of Oenologists (2023). *About*. <https://www.unieenologu.cz/en/international-union-of-oenologists/> Erişim tarihi: 26.03.2023.

İLHAN, İ. (2008). Şarap turizmi. Eskişehir: Anadolu Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Yüksekokulu Yayınları.

KARAKAYALI Z., KANCA, B. (2021). Giresun'da şarap turizmi potansiyelinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(2), 1339-1355.

KİRACI, M.A., ŞENOL M.A. (2017). Türkiye bağcılığında ekonomik durum analizi. *Nevşehir Bilim ve Teknoloji Dergisi* (Kapadokya Ulusal Bağcılık Çalıştayı Özel Sayı), 122-131.

KILIÇ, O. (1996). Alkollü içkiler teknolojisi. Bursa: Uludağ Üniversitesi Basımevi.

KOCADAM, B., ACAR-TEK, N. (2016). Ekmek, bira, şarap ve yoğurdun orijinleri ve tarihsel süreçleri. *Beslenme ve Diyetetik Dergisi*, 44(3), 272-279.

MCGOVERN, P.E., ZHANG, J., TANG, J., ZHANG, Z., HALL, G.R., MOREAU, A., et al., (2004). Fermented beverages of pre-and pro-historic China. *PNAS*, 101(51), 17593-17598.

PRETORIUS, S. (2000). Tailoring wine yeast for the new millennium: novel approaches to the ancient art of winemaking. *Yeast*, 16(8), 675-729.

Slow Travel Guide (2023). Şarap Rotaları. <https://slowtravelguide.net/wineroutes-tr/>
Erişim tarihi: 03.03.2023.

SOYDAŞ, M.E., GÜRLER, M. (2019). Şarap turizmine yerel halkın bakış açısı: Hatay örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 7(3), 2274-2293.

ŞENGÜL, S., TÜRKAY, O. (2016). Akdeniz mutfak kültürünün gastronomi turizmi bağlamında değerlendirilmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies* 4, (Special issue 1), 86-99.

ŞENUYAR, C., DEMİRBAŞ, N., SAYGIN, Ö. (2014). Türk şarap sektörünün mevcut durumu ve sektörün gelişimini sınırlayan faktörlerin değerlendirilmesi. *Uludağ Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi*, 28(2), 1-12.

Turizm ve Otelcilik Portalı (2023). Dünyada Şarap Üreten Bazı Ülkelerin Şarap Bölgeleri. <http://www.goktepe.net/dunyada-sarap-ureten-bazi-ulkelerin-sarap-bolgeleri.html> Erişim tarihi: 03.03.2023.

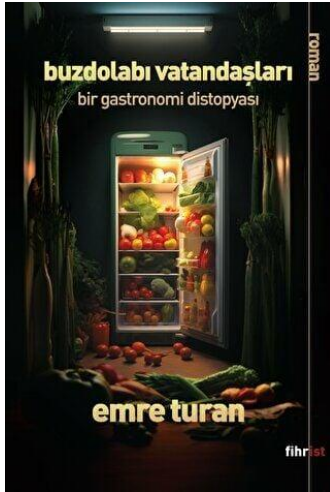
TÜRKBEN, C., GÜL, F., UZAR, Y. (2012). Türkiye'de bağcılığın tarım turizmi (agro-turizm) içinde yeri ve önemi. *Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 2, 47-50.

YILDIZ, Ö.E. (2009). Türkiye'de şarap turizmi Çeşme örneğinde ürün geliştirme modeli (Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

KİTAP İNCELEMESİ

Buzdolabı Vatandaşları: Bir Gastronomi Distopyası

Ayşe Seray ÇETİN*



Yazar: Emre Turan,

Buzdolabı Vatandaşları: Bir Gastronomi Distopyası,

Fihrist Yayınları, 2023 (2. Basım), 114 s.

ISBN: 978-625-6438-35-4

İlk baskısı 2022 yılında, ikinci baskısı ise Temmuz 2023 yılında Fihrist Kitap'tan çıkan "*Buzdolabı Vatandaşları: Bir Gastronomi Distopyası*" gastronomi alanında yazılan ilk roman olma özelliği ile öne çıkmaktadır. Yazar Emre Turan, ilk eseri olan bu kitap ile okuyuculara farklı bir dünya yaratmaktadır. Turan, kitap üzerinde çalışırken, sebze ve meyveleri konuşularak oluşturduğu metaforlarla bir gastronomi distopyası yaratmayı hedeflemiştir. Bu hedef doğrultusunda yazar, gıdaların tüketicilere ulaşmak için geçirdikleri zorlu yolculuğu ele alarak, distopik bir çürümüşlüğün beraberinde israfın boyutlarını da göz önüne sermektedir.

Kitap İncelemesi (Book Review)

* Arş. Gör., İstanbul Gelişim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, İstanbul, Türkiye. E-posta: ascetin@gelisim.edu.tr ORCID <https://orcid.org/0000-0003-0303-9157>

Üzmanlığı olan gastronomi alanında, bir gastronomi distopyası oluşturarak okuyucularda bir bilinç oluşturmaya amaçlayan Emre Turan, bir yandan da okuyucuları bazı sorularla baş başa bırakmaktadır. Bu sorular aslında kitabın yazılmasına da yön veren ve son yıllarda her alanda popüler bir kavram haline gelen "sürdürülebilirlik" ile ilgilidir. Yazar Turan, temelde kendi içinde de çatıştığı "Gelecek nesiller geçmişte lezzetli yemeği arayışta olup gıdayı israf eden ya da buna göz yuman insanlar yüzünden aç veya lezzetsiz kalacaklar mı?" sorusuna da cevap aramaktadır. Fakat bu konuda çok da pozitif olmayan ve "Gastronomi, doyarken ve doyururken gıdayı korumaktır." fikrini savunan Turan, Buzdolabı Vatandaşları ile "Sürdürülebilir bir gelecek mümkün mü?" diyerek okuyucuları aslında biraz da vicdani kaygılarla varoluşu da sorgulamaya itmektedir.

Ütopya'dan Distopya'ya

1516 yılında ilk olarak Ütopya kavramını ortaya atan ve içini dolduran kişi "Utopia" isimli kitabı da kaleme almış olan Thomas More'dur. İdeal bir ada devleti şeklinde kurgulanan Utopia artık bu türe verilen genel bir ad olmuştur. Platon ise, bu ütopya'yı sistemli olarak kurgulayan ilk kişidir. Dolayısıyla ütopya denince ilk akla gelen isim de Platon'dur (Şakacı, 2013). Buradan yola çıkarak aslında ütopyalardan, var olmayan ve ideal olan toplumlardan meydana geldiğini söylemek mümkündür. Yani ütopyalarda ideal bir toplum kurgusu amaçlanmaktadır. Distopyalar ise, bu toplumlara karşı oluşturulan bir antitezdir.

Emre Turan, sürdürülebilir gastronomiyi bir ütopya olarak ele alırken, Buzdolabı Vatandaşları'nı bir distopya olarak kurgulamıştır. Yazarın kitabında, George Orwell ve onun kurduğu distopyalardan etkilendiği çok açıktır. Bu etkilene kitapta ele alınan tema, içerik, karakter kurgulaması ve mekân tercihlerinden da anlaşılmaktadır. George Orwell'in Hayvan Çiftliği eserinde, nasıl ki hayvanlar ve çiftlik ile o dönemin toplumsal, siyasi ve politik sorunlarına dikkat çekiliyorsa; Buzdolabı Vatandaşları'nda da günümüzün gıda ve suyuna olan israf sebze-meyveler ve mutfak üzerinden anlatılmaktadır. Kişileştirme ve konuşurma sanatı kullanılarak, meyve ve sebzelerin konuşurulmasıyla yazılan eser toplamda on iki bölümden oluşmaktadır. Romanda kurgulanan karakterler ve aynı zamanda bu karakterler ile birlikte bazı eşyalar birer simge olarak kullanılmıştır. Örneğin mutfaklardaki büyük çöp kovaları, israf edilen her bir gıda parçasının çöpe atılmasından yola çıkılarak *mutfağın hükümdarı* olarak simgelenmektedir.

Birçok klasik romanda olduğu gibi bu romanda da her şeyin güzel ve ütöpik olarak başladığı bu eser distopya şeklinde sonlanmıştır. Bu noktada, yazarın bu distopyayı kurgulayış şekli oldukça başarılı bulunmuştur.

Var Oluş Amacı: İrem Bağı

*"Toprağını kazdım, ekтім tohumunu,
Besledim verdim kan katan can suyunu,
Kızır büyü olgunlaş kat soframa ruhunu,
Sakin ha korkma, İrem bağında bulacaksın huzurunu."*
(Turan, 2023: 15)

Kitabın ilk bölümünde, yaratılan mutfak distopyasında başkahraman olarak belirlenen domates üzerinden, yiyeceklerin aslında tamamen insanların karınlarını doyurmak üzere yetiştirildiği aktarılmaktadır. Hatta bu doğrultuda insanların mideleri, kutsal bir önem taşıdığı düşünülen *İrem Bağı*'na benzetilmektedir. İrem şehri, Fecr suresinin 6. ve 8. ayetlerinde geçen ve Âd Kavmi'nin yaşadığı şehir olarak tanımlanmaktadır. Âd kavminin hükümdarı Şeddad'ın cenneti taklit ederek yaptırdığı bahçe İrem Bağı'dır. Nitekim bu şehrin hükümdarının şehri cennete benzetmek için bir bağ inşa ettirdiği ve buna "İrem Bağı" dediği eski kaynaklarda da belirtilmektedir. İrem şehriden Kur'an'da 'beldeler içinde benzeri yaratılmamış ve yüksek binalarla dolu' şeklinde bahsedilmektedir (Babür, 2021). Türk edebiyatında ise İrem bağı "cennet bağı, cennet kadar güzel yer" anlamında kullanılmaktadır. Yazar da hikâyesini kurgularken gıdaların var oluş amacının İrem Bağı'na (insan midesi) ulaşmakken ilerleyen bölümlerde bunun değişmesini ele almaktadır. İnsanların gıdaları israf etmesi üzerine kitabın kahramanları olan sebze ve meyvelerin var oluşlarını sorgulayarak artık kutsal saydıkları İrem Bağı'na ulaşmaktan yani varoluşlarından vazgeçtikleri anlatılmaktadır.

Sonuç: Mundar Olan Bir Gelecek

Turan'ın kaleme aldığı bu kitap ile okuyucuya kattığı en temel şey, bakış açısı ve alışkanlıkların değiştirilerek süregelen bu israfın önünde durulabileceği olmuştur. Basit görünen eylemlerin, bilinçsiz atılan her adımın gıdanın geleceğini etkilediği çok güzel bir şekilde betimlenmiştir. Yazar, kitap boyunca kurduğu distopyayla geleceğe ne kadar faydalı olabileceğini de kendi içinde sorgulamıştır. Bu konuda çok da olumlu düşüncelere sahip olmaması kitabın sonuna da yansımıştır. Fakat temelde anlatmak istediği düşünceler okuyucuya geçmektedir. Ayrıca yazar, yarattığı distopya ile okuyucuyu son yıllarda üzerinde teorik olarak fazlaca durulan ama pratikte çok da uygulanmayan "*sürdürülebilir gastronomi*" kavramına farklı bir bakış açısı ile yaklaşmalarını sağlamıştır. Dolayısıyla kitap, diğer bilimsel kitaplardan ayrılarak, gastronomi alanına getirdiği farklı bakış açısı ile katkı sunmaktadır.

Tür olarak bir roman olan kitapta kullanılan dilin yapısı akademik olmaktan uzak, daha çok romanlarda kullanılan ve daha informal olan bir dil yani sade, akıcı, ağıdalı ve mecaz

doludur. Diğer yandan, gerçeküstü-absürt bir üslubun romanın estetiğini kurduğunu söylemek mümkündür. Fakat bu mecazlı ve gerçeküstü dil, anlatılan olay örgüsüne yedirilerek anlaşılır bir hale getirilmiştir. Bu da yazarın dili etkin bir biçimde kullandığını göstermektedir. Dolayısıyla yazarın üslubu hedef kitleye ve kitabın türüne uymaktadır. Bu özelliği sayesinde kitap, gastronomiye dair akademik kaynaklarda boğulanlar için kısa bir mola verme imkânı da tanımaktadır.

Yazar Emre Turan'ın, genel olarak kitapta savunduğu tüm fikirleri kurguladığı distopya sayesinde uyumlu bir biçimde ortaya koyduğu da görülmektedir. Bu noktada kitap, okuyucuya verdiği mesajlar ile beklentileri de karşılar niteliktedir.

KAYNAKÇA

BABÜR, Y. (2021). Kültür ve Edebiyatımızda Yemen'e Dair Kavramlar. " International Social Sciences Studies Journal, 7(76), 118-143.

ŞAKACI, B.K. (2013). *Darürrahat (Rahat Ülke) Müslümanları: Kent Ütopyası Mı?*. *The Journal of Academic Social Science Studies*, 6(6), 1399-1420.

TURAN, E. (2023). *Buzdolabı Vatandaşları: Bir Gastronomi Distopyası*. (2. Basım). İstanbul: Fihrist Kitap.