

# **A New Concept in Gastronomy: Cinegastronomy**

## **[CITATION]**

Doğan, M., (2024). A New Concept in Gastronomy: Cinegastronomy. *Hotel Restaurant & Hi-Tech Magazine*, (8), İstmag Magazin Gazetecilik, İstanbul.

**Murat Doğan<sup>1</sup>**

**<sup>1</sup>Istanbul Gelisim University, Faculty of Fine Arts,  
Department of Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul,  
Türkiye, Email: [mdogan@gelisim.edu.tr](mailto:mdogan@gelisim.edu.tr)  
ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,  
[mdogan@gelisim.edu.tr](mailto:mdogan@gelisim.edu.tr),**



**2024 Ağut**

# **A NEW CONCEPT IN GASTRONOMY: CINEGASTRONOMY**

**Assoc. Prof. Dr. Murat DOĞAN\***

**Dear readers,**

I would like to share a topic I have been working on for a long time: a concept I call **cinegastronomy**. As you know, gastronomy has always been closely intertwined with various disciplines and continues to evolve alongside them. One of these disciplines is cinema or film. The field I aim to explore lies at the intersection of gastronomy and cinema.

## **My Work**

To develop this concept, I naturally had to engage with cinema professionals. The first step was reaching out to numerous filmmakers to gather their opinions. How did I do this? I utilized the possibilities of modern technology by organizing a brainstorming session with 55 cinema professionals in a virtual environment. As many of you may know, brainstorming sessions encourage uninhibited idea-sharing, where every thought—no matter how unconventional—is welcomed without judgment.

The insights I gathered from these professionals laid the foundation for cinegastronomy. Admittedly, the process was not without its challenges. While some dismissed cinegastronomy as absurd or meaningless, others appreciated its potential. I respected all perspectives, as they are part of the creative journey. This, I believe, is the essence of innovation: an idea may seem unconventional at first, but it has the power to evolve into something transformative.

## **Cinegastronomy**

So, what is cinegastronomy, and what can it contribute to the field of gastronomy? Gastronomy extends far beyond the mere preparation and presentation of food and beverages. It encompasses historical, cultural, and social phenomena, serving as a lens through which we understand the world.

Cinema, as a powerful artistic medium and the "seventh art," holds immense potential for bringing gastronomy to broader audiences. The rapid changes in today's world

---

\* Istanbul Gelisim University, Faculty of Fine Arts, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Istanbul, Türkiye, Email: mdogan@gelisim.edu.tr, ORCID ID: 0000-0001-6391-4887.

significantly influence people's psychological and cultural traits, as well as their habits. Food culture, in particular, carries symbolic, psychological, social, geographical, anthropological, and political significance.

In recent years, eating habits have become increasingly individualized, with food consumption tied to symbolic values and expressions of status. Social media and visual platforms—especially cinema—play pivotal roles in shaping these shifts. Gastronomy, under the influence of cinema, has the power to transform eating habits. Cinegastronomy, as a new phenomenon, merges the worlds of cinema and gastronomy, offering an innovative experience that allows individuals to both enjoy film and explore the culinary arts. Both fields intersect in their focus on experience, visuality, creativity, and cultural significance.

## **Interactions of Cinegastronomy**

Our sensory perceptions shape how we experience the world, and cinema enhances these sensory experiences for viewers. For instance, a single movie scene can transport you to Rome, where you sip coffee on the steps of the Trevi Fountain under the evening lights or savor a slice of pizza in a cozy backstreet pizzeria. These vivid portrayals of different cultures and cuisines in film influence viewers' daily lives and perceptions.

Cinema, as a visual art, plays an integral role in shaping everyday practices. Films centered on gastronomy or featuring food scenes imbue the act of eating with deeper cultural and social meaning. Both cinema and gastronomy thrive on individual creativity, and their success relies on artistic expression.

Furthermore, cinema serves as a bridge between the past and the future, preserving and transmitting cultural heritage. This makes it a crucial medium for the continuity of tradition. Over the past two decades, the growing interest in gastronomy has inspired numerous films that explore its elements, making cinegastronomy an emerging narrative in the cinematic world.

## **Examples of Cinegastronomy**

Cinegastronomy films often integrate gastronomy into their narrative, making it central to the plot, story, or characters. In some cases, food serves as a metaphor to evoke emotions. The earliest example of cinegastronomy is believed to be the Lumière brothers' 1895 film, *Baby's Lunch*, which uniquely focused on gastronomy.

In Turkey, examples include *Dondurmam Gaymak* (2005) and Çağan Irmak's *Issız Adam* (2008), where the chef's carrot-cinnamon cake serves as a metaphor. Other notable films include *Iftarlık Gazoz* (2016), *Sofra Sırları* (2017), and Ferzan Özpetek's *İstanbul Kırmızı* (2017), which highlights the unifying role of dining tables in family communication.

## Conclusion

Through my studies, I have identified three core components of cinegastronomy: (1) gastronomic symbols, (2) the convergence of cinema and gastronomy, and (3) the portrayal of people's relationship with food in cinema.

To conclude, cinegastronomy can be defined as the expression of gastronomic perceptions—whether realistic or metaphorical—through cinematographic techniques.

Stay healthy, and thank you for reading.

Assoc. Prof. Dr. Murat Doğan

## References

Doğan, M. (2021). Gıda Felsefesi, *Nobel Akademi*.

Doğan, M. (2021). Gıda Felsefesine Giriş. *Gıda Felsefesi*.

Doğan, M., & Yaşlıca, Z. S. (2022). Evaluation of gastronomic objects in Renaissance painting. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30, 100606.

# hotel restaurant

TURİZM KONAKLAMA VE GASTRONOMİ DERGİSİ

Ağustos / August / 2024

ISSN : 1305-1792 | Fiyat 80 TL

www.hotelrestaurantmagazine.com

& hi-tech

*iş'te kadın röportajı*

**Seçil Aydin-Arslan**

Sheraton İstanbul Ataköy Hotel

Genel Müdürü

İste Hyatt Otelleri  
yeni Bölge Başkanı  
**RUFAT BABAYEV**'in  
Türkiye pazarı için  
planı

**SWOT HOSPITALITY**  
3 restoran markasıyla  
Tersane İstanbul'a  
geliyor

Kempinski Hotel  
The Dome Belek ile  
**LÜKSTE YENİ  
DÖNEM**

**KARS TURİZMİ**  
tarihi kimliğiyle  
markalaşacak

Longosphere  
**SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK**  
çitasını yükseltti

Lezzet Mühendisi  
**VAROL NALCI**  
Kempinski Hotel Barbaros  
Bay Bodrum Executive Chef



**46** Özbekistan Destinasyon Tanıtım Etkinliği gerçekleşti

**47** BESİAD'dan Bodrum'daki fiyat artışlarına denetim çağırısı

**48** Maple Group, havacılığa yön vermeye devam edecek

### Yeni Yatırımlar

**50** Kempinski Hotel The Dome Belek ile lükste yeni dönem

**52** Radisson, Türkiye otelciliğine 7 yatırım kazandı

**56** Dedeman, 1 ayda 3 otel açılışı gerçekleştirdi

### İş'te Kadın

**58** Aylin Arslan: Otelcilikte 'kadın eli değmiş' sözünü destekliyorum

### Marka

**62** Gastroinox, 15. yılında marka kimliğini yeniledi

**64** Türkiye barista şampiyonunu arıyor



**64** Isıtma soğutma ve elektrik sistemlerinde 49 yıllık deneyim: Emsaş A.Ş.

**68** Profesyonellere seslenen İnoksan, "Bu Mutfak Sizin!" dedi

### Şefin Gözünden

**70** Lezzet mühendisi: Varol Nalcı

### Gastro Güncel

**74** TURYİD'den kredi kartı ile bahşiş ödenmesi düzenlemesine destek

**76** Gastronomiye yeni bir kavram: Sinegastronomi

**78** Barry Callebaut Türkiye, çikolata tutkusunun geleceğini paylaştı

**80** Teknoloji ve yaratıcılık, yemekte yeni standartları nasıl belirliyor?

### Gastro Etkinlik

**82** Dude Table, gıda pazarlamasının en iyilerini ödüllendirecek

**84** Dünya Kahve Kavurma Şampiyonası'nın kazananı belli oldu

### Gastro Aktüel

**86** Gastronomi sektöründen haberler

### Yeni Mekan

**88** SWOT Hospitality, yeni restoranlar açacak

**90** Casa Sol ile tropik lezzetlere yelken açma zamanı

**92** Cihangir'in büyüleyici atmosferi ile Vişneli Meyhane

**93** BonVeno, 20. mağazasını Koşuyolu'nda açtı

**94** Uygur lezzetleri Boğaz'a geldi

**95** İstanbul'un yeni İtalyanı Pepe's açıldı

**96** Fırın-Cİ, Ataköy Marina'da

**97** Esnaf Kafası ikinci şubesini açtı

**98** Londra'nın ikonik Türk restoranı: The Mantl

### HoReCa teknoloji & sistemleri

**99** Yazarkasa esnafına destek kampanyası

**100** Isıtma sistemlerinde yaz bakımının işletmelere avantajları

**101** Restoranlar adisyonları tek ekrandan yönetebilecek

**102** İşletmeleri akıllı teknolojiyle buluşturan 1. sınıf hizmet

**103** HoReCa teknoloji ve sistemleri

www.hotelrestaurantmagazine.com





İstanbul Gelişim Üniversitesi  
Güzel Sanatlar Fakültesi Dekan Yardımcısı

Doç. Dr.

*Murat Doğan*

## Gastronomiye yeni bir kavram: Sinegastronomi

Değerli okurlarım uzun zamandır çalıştığım bir konu üzerinde durmak istiyorum. Bu kavramın adını Sinegastronomi olarak adlandırdım. Malumunuz gastronomi birçok disiplinle iç içe geçmiş ve hala geçmeye devam ediyor. Bunlardan biri de sinema veya diğer bir ifadeyle film. Ortaya çıkarmaya çalıştığım alan hem gastronomiyi hem de sinemayı ilgilendiriyor.

Bu bağlamda çalışmayı sinema profesyonelleri ile yapmam kaçınılmaz oldu. Öncelikli olarak çok fazla sinemacıya ulaşarak onların görüşlerini almam gerekiyordu. Ne mi yaptım? Tabii ki teknolojinin imkânlarından faydalandım. Toplam 55 sinema profesyoneli ile elektronik ortamda beyin fırtınası düzenledim. Çoğumuzun bildiği bu tür toplantılarda alış serbesttir. Yani katılımcının fikri, ne kadar absürt de olsa saygıyla karşılanır ve müdahale edilmez. Sonuç olarak sinema profesyonellerinden aldığım verilerle kavramın temelleri ortaya çıkmaya başladı. Konuyu biraz uzattığımı farkındayım. Ama bu tür yeni fikirlerin, kavramların ve alanların doğması sancılı oluyor. Öncelikli olarak bunu söyleyeyim. Sinegastronominin çok sacma ve içi boş bir şey olduğunu söyleyen de oldu. Tekdirle karşılayan da. Bunların hepsini saygıyla karşıladım. İşin aslında cilvesi de bu!

### Neler vadediyor?

Biraz da sinegastronominin ne olduğundan, gastronomi alanına neler vadedebileceğinden bahsedeyim. Gastronomi, yalnızca yiyecek ve içecek üretip bunları en iyi şekilde sunmanın ötesine uzanmaktadır. Aslında gastronomi, kendi içinde tarihi, kültürel ve sosyal birçok olguyu da içinde barındırmaktadır. Bununla birlikte gastronomi, dünyayı anlamamıza da yardımcı olmaktadır. Bu bağlamda potansiyel temsil gücü ve yedinci sanat dalı olarak sinema, gastronominin geniş kitlelere aktarılmasına destek olabilmektedir.

Günümüz dünyasındaki hızlı değişim, insanların psikolojik ve kültürel özelliklerini

ve alışkanlıklarını etkilemektedir. Yemek kültürü, sembolik, psikolojik, sosyal, coğrafi, antropolojik ve politik acılardan önemlidir. Yeme alışkanlıkları bireyselleşmiş, yiyecek tüketimi sembolik değerlerle ilişkilendirilmiş ve gösteriş ön plana çıkmıştır. Sosyal medyanın etkisiyle yemek kültürü çeşitlenmiş ve görsel medya, özellikle sinema, bu değişimde önemli rol oynamaktadır. Gastronominin, sinemanın etkisiyle yeme alışkanlıklarını değiştirme potansiyeli vardır. Sinegastronomi kavramı, sinema ve gastronominin yakınlaştığı yeni bir olgudur ve bireylerin hem sinemadan keyif almasını hem de gastronomi dünyasını keşfetmesini sağlayan yenilikçi bir deneyim sunmaktadır. Gastronomi ve sinema benzer şekilde deneyimde, görsellikte, yaratıcılıkta ve kültürel anlamda etkileşebilmektedir.

### Etkileşimleri

İnsanlar çevrelerini duyularıyla algılamakta, filmler izleyicilerin bu duyuşal deneyimlerini artırmaktadır. Örneğin, bir filmdeki enstantane sayesinde Roma'ya gitmeden akşam 19.00'de altındaki Trevi Çeşmesi'nin basamaklarında kahvenizi yudumladığınızı hissedebilirsiniz. Yine Roma'nın arka sokaklarındaki pizzacı dükkânından kilo usulü pizza çeşitlerini tabağınıza doldurup, yüksek taburede alıştırırsınız. Bu nedenle sinemada görülen farklı kültürlere ait lezzetler izleyicilerin günlük yaşamlarını etkilemektedir.

Yine sinema görsel bir sanat olarak günlük hayatta öğrendiğimiz pratiklerde önemli yere sahiptir. Gastronomi filmleri veya yemek sahneleri, yeme ve içme faaliyetini başka anlamlarla mezcerek kültürel ve toplumsal hayatımızın bir parçası haline getirmektedir. Hem sinema hem de gastronomi bireysel yaratıcılık gerektirmekte ve yaratıcı faaliyetlerle başanlı olabilmektedir. Ayrıca sinema, kültürel mirasın ve sürekliliğinin önemli bir parçası olarak geçmişle gelecek

arasında bağlantı sağlamaktadır. Bu bağlamda sinegastronomi, kültürel mirasın taşınmasında önemli bir unsurdur. Son 20 yıldır gastronomiye olan ilginin artması ile birçok filmde sinegastronominin alanına girebilecek unsurlar göze çarpmaktadır. Yazının sonuna doğru sinegastronomiye ait somut örneklerle değinmek istiyorum.

### Örnekler

Sinegastronomi filmleri özellikle olay örgüsü, hikâye veya karakterlerin çerçevesini gastronomi ve filmin ana kahramanını oluşturmada veya çevrelemektedir. Ayrıca bu tür filmlerde gastronomi öğeleri farklı duyguları aktarmakta metafor olarak da kullanılabilmektedir. Yapılan araştırmalar ilk sinegastronomi örneğinin Lumiere (Lumier) kardeşlerin 1895 yılında çektiği Bebeğin Öğle Yemeği filminin olduğunu gösteriyor. Bu film, o zamana kadar yapılmamış bir şeyi yaparak ilk defa gastronomiye odaklanmıştır.

Son yıllardaki Türkiye örneklerine bakalım olursak... Dondurmam Gaymak (2005) ve Çoğan İrmak'ın İsaz Adam (2008) filminin başrolü olan erkek sefin yaptığı havuçlu tarcınlı kek vb. yiyeceklerin metafor olarak kullanıldığı filmdir. İftarlık Gazoz (2016), Sofra Sırları (2017) ve son olarak sofranın birleştirici özelliği, aile içi ilişkilerindeki rolüne vurgu yapan Ferzan Özpetek filmi İstanbul Kırmızı (2017) sayılabilmektedir.

### Sonuç

Yaptığım çalışmalar ile sinegastronomi kavramının üç alt faktörünün olduğunu gördüm. Bunları sırasıyla gastronomik göstergeler, sinemanın gastronomiyle buluşması ve insanın yemekle birlikte sinemaya yansımaları olarak buldum. Son olarak sinegastronomiyi tanımlayarak yazımı bitireyim. Sinegastronomi, gastronomik algıların, onun ötesinde gerçekçi veya metaforik göstergelerin sinematografik tekniklerle ifade edilmesidir.